

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Küche des Friedrich-Stifts

**Gruben, Lina von
Hartdegen, Luise**

Karlsruhe, 1896

XV. Gefrorenes

urn:nbn:de:bsz:31-106093

XV. Gefrorenes.

Zur Bereitung von Gefrorenem bedient man sich verschiedener Eismaschinen und ist einer jeden derselben eine Gebrauchsanweisung beigegeben. Das Eis muß ganz klein gestoßen, gut mit Viehsalz vermischt und fest in die Form eingedrückt werden. Die Eismaschine von Professor Meidinger ist sehr zu empfehlen. Man kann damit jedes Gefrorene leicht herstellen, muß sich nur ganz genau an die Vorschrift halten.

422. Vanilleeis.

Man schneidet eine große Stange Vanille in kleine Stücke und läßt sie in $\frac{1}{2}$ Liter Milch ausziehen, einige Minuten kochen und wieder erkalten. Unterdessen werden 2 ganze Eier und 10 Eigelb mit 200 Gramm Zucker in einer Kasserolle schaumig gerührt, die Vanillemilch und $\frac{1}{2}$ Liter Rahm vorsichtig dazu gegeben, auf dem Feuer erst langsam, dann immer schneller mit dem Schneebesen geschlagen, es muß dies mit großer Vorsicht geschehen, da die Eier leicht ansetzen und gerinnen; sobald die Masse in die Höhe steigt und kochend heiß ist, kochen darf sie nicht, rasch vom Feuer genommen, durch ein Sieb geschüttet und kalt gerührt. Sobald die Creme kalt und dicklich, in die Gefrierbüchse füllen und so lange mit einem Holzspaten rühren, bis sich dieselbe an der Seite der Büchse ansetzt, den Ansatz immer wieder mit dem Spaten abstechen und mit der übrigen Creme vermischen, bis die Masse butterartig gefroren ist, dann schließt man die Büchse fest und läßt sie bis zum Gebrauch stehen. Man rechne zum völligen Gefrieren etwa 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden. Will man die Form stürzen, so hält man sie eine Sekunde in heißes Wasser, trocknet sie schnell ab und stürzt das Gefrorene auf eine flache runde Platte; sonst sticht man es mit einem silbernen Löffel aus und serviert es auf kleinen Glastellern. Die Portion genügt für 10—12 Personen.

423. Kaffee-Eis.

Von 8 Lot Kaffeebohnen wird $\frac{1}{2}$ Liter Kaffee bereitet, 2 ganze Eier und 10 Eigelb mit 250 Gramm Zucker schaumig gerührt, der Kaffee und $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm vorsichtig dazu gegeben, in einer Kasserolle auf dem Feuer bis vor dem Kochen geschlagen, dann rasch vom Feuer genommen, durch ein Sieb passiert und bis zum Abkühlen gerührt. Ist die Creme kalt, wird sie in die Gefrierbüchse (Eismaschine) gefüllt und im übrigen wie bei dem vorhergehenden verfahren.

424. Karameleis.

Hierzu werden 125 Gramm Zucker zu Karamel gebrannt, läßt den Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufkochen und stellt ihn zur Seite. Alsdann rührt man 2 ganze Eier und 10 Eigelb mit 200 Gramm Zucker schaumig, fügt den Karamel sowie $\frac{3}{4}$ Liter süßen Rahm oder Milch vorsichtig dazu und schlägt die Creme auf dem Feuer bis vor dem Kochen. Im übrigen wie bei vorhergehendem Gefrorenen weiter verfahren.

425. Haselnußeis.

$\frac{1}{2}$ Pfund Haselnußkerne mit 1—2 Löffel feinem Zucker in einer Kasserolle etwas geröstet, von der Schale befreit und fein gerieben; alsdann in 1 Liter heißen Rahm oder Milch gethan, ein Stückchen Butter beigefügt, zugedeckt, die Nüsse eine Zeit lang darin ausziehen lassen und durch ein Tuch gepreßt. 12 Eigelb und 150 Gramm Zucker schaumig gerührt, mit der Haselnußmilch vorsichtig vermischt, auf dem Feuer abgeschlagen, durchpassiert und kalt gestellt. Nachdem die Creme kalt und dicklich geworden, wird dieselbe in die Gefrierbüchse eingefüllt und wie vorhergehendes Gefrorene fertig bereitet.

426. Mandeleis.

bleibt sich in der Zubereitung gleich, wie vorhergehendes. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, 10 bittere darunter, brüht und schält dieselben, nicht rösten, reibt sie fein und läßt sie in 1 Liter Milch oder Rahm ausziehen.

427. Erdbeereis mit Rahm.

2 Pfund Ananas- oder Walderdbeeren werden durch ein Haarsieb passiert und mit 1 Pfd. feinem Zucker gerührt, bis sie glänzend rot sind, alsdann mit 1 Liter süßem Rahm vermischt, in die Gefrierbüchse gefüllt und wie vorhergehendes Gefrorene fertig bereitet. Braucht zum Gefrieren etwa 2 $\frac{1}{2}$ Stunden. Desgleichen Himbeereis.

428. Erdbeereis mit Wasser.

1 $\frac{1}{2}$ Pfund Wald- oder Gartenerdbeeren durch ein Sieb gestrichen und das Fruchtmark gewogen. Man rechne auf ein Pfund Mark 1 Pfund Zucker, rühre Beides zusammen, bis es glänzend rot ist, hierauf 1 Liter Wasser zugefügt und die Masse in die Gefrierbüchse gefüllt. Das Fruchteis muß sehr gut abgearbeitet und losgestochen werden, da die wässerigen Teile eher gefrieren als die anderen und sich dann leicht kleine Eisklumpchen bilden, daher braucht das Fruchteis etwas länger zum Gefrieren wie die Cremes, etwa 3 Stunden.

429. Himbeereis.

1 Pfund frische Waldhimbeeren und $\frac{3}{4}$ Pfund Johannisbeeren, von den Stielen befreit, werden durch ein Sieb gestrichen. Diese Quantität wird etwa 1 Pfund Fruchtmark geben; man rühre dasselbe mit 1 Pfund Zucker glänzend rot, füge 1 Liter Wasser zu, fülle die Masse in die Gefrierbüchse und verfare im übrigen wie bei vorhergehendem.

430. Johannisbeereis.

Wird wie Himbeereis bereitet. 2 Pfund Johannisbeeren entstielt, durch ein Sieb gestrichen, mit dem nötigen Zucker und Wasser vermischt und gefrieren lassen.

431. Aprikoseneis.

Die Bereitung ist dieselbe wie bei den anderen Früchten. Auf 1 $\frac{1}{2}$ Pfd. Aprikosenmark 1 Pfd. Zucker, 1 Liter Wasser und etwas Zitronensaft.

432. Pfirsicheis.

24 reife Pfirsiche werden halbiert, mit 1 Pfund feinem Zucker bestreut und eine Zeit lang stehen gelassen, dann durch ein Sieb passiert und der Saft von 3 Citronen daran gegeben. Auf $1\frac{1}{2}$ Pfund Mark rechnet man 1 Liter Wasser; in die Gefrierbüchse gefüllt und wie anderes Gefrorene behandelt.

433. Orangen- und Citroneneis.

Man lütere $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, drücke den Saft von 10—12 Orangen und 3—4 Citronen daran, passiert den Saft durch und fülle ihn in die Gefrierbüchse; weiter wie anderes Gefrorene behandelt. Genügend für 6 bis 8 Personen.

XVI. Kompotte.

Man richte sich mit dem Zucker nach der Süße der Frucht und rechne durchschnittlich auf 1 Pfund Früchte 75—100 Gramm Zucker.

434. Gedämpfte Äpfel.

Schöne Borsdorfer- oder andere nicht zu große Äpfel werden geschält, das Kernhaus mit einem Ausstecher vorsichtig herausgestochen, dieselben in einer Kasserolle dicht nebeneinander gesetzt, mit halb Weißwein und Wasser, welche man mit Zucker und etwas Citronenschale verkocht hat, heiß übergossen, und langsam weich gedämpft, ohne daß sie zerfallen. Man nimmt die Äpfel alsdann vorsichtig heraus, belegt die Mitte derselben nach Belieben mit etwas Johannisbeer- oder Quittengelee und richtet sie schön in einer Kompottschüssel an. Der Saft wird noch etwas eingekocht und über die Äpfel gegeben.

435. Apfelpompott.

Gute Äpfel werden geschält, in 4 Teile geschnitten und vom Kernhaus befreit. Sodann läßt man Wasser und etwas