

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

819. Punsch-Gelee

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

816. Citronen-Crem. — Zwei Citronen werden auf 10 Loth Zucker abgerieben, der Saft davon ausgedrückt, 9 Eigelb mit einem Schoppen gutem weißen Wein stark verrührt, der Zucker und Saft der Citronen dazu gethan, auf dem Feuer gerührt, bis es dick ist, dann hinweg gethan, und gerührt, bis es ziemlich kalt ist, dann gleich in die Geschirre gefüllt.

817. Vanille-Crem. — Man setzt 1 Schoppen guten süßen Rahm auf Feuer, thut ein Quinchen in Stückchen gebrochene Vanille dazu, läßt es mit einander eine Weile kochen, dann wird die Vanille herausgenommen und aufbewahrt, weil man sie zu fernerm Gebrauch wieder anwenden kann. 10 Eigelb werden mit einem Schoppen kaltem süßen Rahm recht gut angerührt, unter beständigem Rühren zu dem kochenden Rahm gerührt, 6 Loth Zucker dazu, und immer darin gerührt, bis es dick wird; dann vom Feuer genommen, und darin gerührt, bis es kalt ist, wo es hernach gleich in die Geschirre gefüllt wird.

818. Spargeln-Crem. — 25 Spargeln werden, so weit sie zart sind, in kleine Stücke gebrochen, diese, wenn sie gewaschen sind, mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch auf Feuer gesetzt, und so recht langsam weich und ganz kurz eingekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen. 4 Eigelb werden mit 1 Schoppen süßem Rahm angerührt, die Spargeln dazu und 3 Loth Zucker darein gethan, dann auf dem Feuer gut gerührt, bis es dick und ebenso bis es wieder kalt ist, dann in die dazu bereiteten Geschirre gefüllt.

819. Punsch-Gelee. — Man setzt 6 gut gepuzte und ausgebeinte Kalbsfüße, welche man wenigstens ein Paar Stunden gewässert hat, mit 10 Schoppen Wasser zum Feuer, kocht es sehr langsam, verschäumt es recht gut, und läßt es 5 bis 6 Stunden kochen; nimmt dann die Füße heraus, und gießt die Brühe durch ein Tuch; setzt sie dann wieder auf Feuer, läßt sie auf zwei Gläser voll einkochen, und nimmt alles Fett rein

ab. Nun wird von 4 Citronen die Schale ganz dünn abgeschnitten,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker wird mit einem Schoppen Wasser geläutert, die Citronenschalen nebst einem zu Schnee geschlagenen Eiweiß darein gethan; dieß läßt man ganz langsam mit einander kochen, schüttet es dann durch ein Tuch, drückt es aber nicht aus, weil es sonst trüb wird. In ein Casseroll thut man eine starke halbe Maas Wein, den Saft von den 4 Citronen nebst der Brühe von den Kalbsfüßen, schlägt 3 Eiweiß recht gut durch einander, rührt es dazu, setzt es auf Feuer, und läßt es unter beständigem Rühren einigemal aufkochen, stellt es dann vom Feuer, thut einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt es so eine halbe Stunde stehen. Dann wird an die vier Füße eines umgekehrten Stuhles eine Serviette befestigt, und das Gelee darauf geschüttet, aber nur ganz langsam; läuft es nicht gleich helle, so gießt man es noch einmal darauf. Ist nun alles recht hell durchgelaufen, so vermischt man es mit dem geläuterten Zucker und  $\frac{1}{2}$  Schoppen Arak; der Zucker muß noch lauwarm seyn, wenn man ihn unter das Gelee mischt. Nun wird das Gelee, wenn es mit einander gut vermischt ist, in eine beliebige Form gegossen, und recht steif werden lassen; wenn angerichtet wird, so wird die Form einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, und auf eine Platte gestürzt.

820. Citronen-Gelee. — Es werden hierzu 6 Kalbsfüße auf obige Weise gekocht, ebenfalls  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker mit 1 Schoppen Wasser zugesetzt, von 5 Citronen die leicht abgeschnittene Schale darin gekocht, und dann durchgeseiht. In ein reines Casseroll thut man  $\frac{1}{2}$  Maas guten Wein, den Stand von den Kalbsfüßen dazu nebst dem Saft von 6 Citronen und 3 geschlagene Eiweiß, läßt es auch ein paar Ball aufkochen, dann vom Feuer gestellt, einen Deckel mit Kohlen darauf gethan, und nach einer halben Stunde durch eine Serviette wie Obiges passirt, hernach mit dem noch warmen Zucker gut vermischt, dann in eine