

# **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**

821. Pomeranzen-Gelee

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

Form gethan und recht gut gestehen lassen, und vor dem Auftragen gestürzt.

821. Pomeranzen-Gelee. — Ist das Nämliche, nur daß man statt Citronen 5 bis 6 süße Drangen nimmt, und nur  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, übrigens ist die ganze Behandlung dieselbe.

822. Himbeer-Gelee. — Man thut den Stand von 6 auf schon bekannte Weise gekochten Kalbsfüßen in ein Casseroll, thut  $\frac{1}{2}$  Maas guten Wein dazu, von 3 Citronen die Schale und den Saft, 20 Loth Zucker,  $\frac{1}{2}$  Schoppen Himbeersaft und 3 gut durchgeschlagene Eiweiß, rührt dieß nun auf dem Feuer, bis es kocht, dann hinweg gestellt, einen Deckel mit Kohlen darauf, nach einer halben Stunde durch eine aufgespannte Serviette passirt; ist es schön hell, so wird es in die dazu bestimmte Form gegossen und fest gestehen lassen. Vor dem Anrichten wird die Form einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, gestürzt und aufgetragen.

823. Erdbeer-Gelee. — Man setzt einen Schoppen frisches Wasser auf Feuer, thut, wenn es kocht, einen Schoppen gut erlesene Erdbeeren hinein, stellt es dann vom Feuer, deckt es gut zu, und läßt es so eine Stunde stehen; nach Verlauf dieser Zeit passirt man sie durch ein Tuch, drückt aber nicht daran, damit es nicht trüb wird.  $\frac{1}{2}$  Maas guter weißer Wein wird mit 22 Loth Zucker, dem Saft von 3 Citronen und dem Stand von 6 Kalbsfüßen nebst 3 geschlagenen Eiweiß auf Feuer gesetzt, darin gerührt, bis es kochen will, dann vom Feuer gestellt, das Wasser der Erdbeeren dazu geschüttet, recht gut durch einander gemacht, dann einen Deckel mit Kohlen darauf, und so  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen gelassen, dann durch eine aufgespannte Serviette gegossen, wenn es recht hell ist in die Form gethan, und recht fest gestehen lassen; beim Anrichten die Form geschwind in heißes Wasser gehalten und gestürzt.

824. Aprikosen-Gelee. — 3 Schoppen Wein