

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen**

**Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik**

**Stuttgart, 1930**

Gefrorenes

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

## Gefrorenes

Zur Herstellung von Gefrorenem bedient man sich der in neuerer Zeit sehr praktisch konstruiereten Eismaschinen, deren Handhabung gewöhnlich in einer der Maschine beigegebenen gedruckten Anweisung erklärt wird. Da jedoch die einfachere Eismaschine mit Kübel, weil billiger, in Haushaltungen am meisten gebräuchlich ist, sei über deren Behandlung folgendes gesagt: Der Boden des Kübels wird mit einer etwa 5 Zentimeter hohen Lage von zerkleinertem Eis belegt und fingerdick mit Steinsalz bestreut. Darauf setzt man die Maschine oder Zinnbüchse, füllt ringsherum fein geschlagenes Ei und streut dabei immer um die Büchse oder Maschine herum reichlich Salz, stampft das Eis mit einer Holzkeule, ohne die Büchse zu beschädigen, fest und fährt damit fort, bis der leere Raum um die Büchse in gleicher Höhe mit ihr ausgefüllt ist. Dann wird die Maschine mit der zu gefrierenden Masse angefüllt und mit einer Kurbel gedreht (die Zinnbüchse dreht man mit dem Handgriff am Deckel). Sobald bei dem Drehen der Büchse sich zwischen dieser und den Wänden des Kübels ein leerer Raum bildet, streut man wieder Salz und Eis ein. Nach ungefähr einer Viertelstunde stößt man mit der sogenannten Eisköfle (einem großen, hölzernen Spaten mit langem Stiel) das an dem Boden und an den Wänden der Maschine oder Büchse angelegte Eis ab, arbeitet es durch die Masse gehörig durch und wiederholt dies je nach 6 bis 8 Minuten und so oft, bis die Masse so dick geworden ist, wie ein Stück frische Butter, worauf man sie bis zum Gebrauch stehen läßt. Man füllt das Gefrorene dann in die dazu bestimmten Eisbecher oder Schalen, oder drückt es in Formen aus und stürzt es auf eine Schüssel, die mit einer Serviette belegt ist, oder man tut es in kleine, mit Mandelöl bestrichene, zinnerne Formen. Man drückt das fertige Gefrorene darin fest, verschließt sie dann mit ihren gut passenden Deckeln und gräbt sie ins Eis ein, wischt sie bei dem Gebrauche mit einem heißen Tuche ab, damit sich das Gefrorene von der Form löst, und stürzt es schnell auf eine mit einer Serviette belegte Platte.

### Vanilleneis

1 Liter guter, süßer Rahm wird mit einer klein geschnittenen Stange Vanille aufgeköcht. Rühre unterdessen 180 Gramm Zucker mit 10 Eigelb schaumig, vermische damit den gekochten Rahm langsam, schlage das Ganze über dem Feuer mit dem Schneebesen so lange, bis es aufstoßen will und somit angezogen hat, gieße es nun durch ein Haarsieb in eine Schüssel und rühre so lange darin, bis es zur Hälfte verkühlt ist und nicht mehr gerinnen kann. Sobald die Masse ganz kalt ist, gießt man sie in die nach Vorschrift ins Eis gestellte Büchse und verfährt im übrigen auf die angegebene Weise.

Will man das Gefrorene noch feiner machen, so kocht man die Creme mit der einen Hälfte des Rahmes, schlägt die andere Hälfte zu Schaum und rührt den Rahm während des Gefrierens der Creme nach und nach ein.

**Schokoladeneis**

$\frac{1}{4}$  Liter Milch und  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm werden mit 125 Gramm Schokolade aufgekocht, mit 6 Eigelb und 60 Gramm Zucker auf dem Feuer abgerührt, durchgeseiht und, nachdem es erkaltet ist, in die Gefrierform gefüllt.

**Schokoladeneis mit Schlagrahm**

Nimm  $\frac{1}{4}$  Pfund ganz feine Vanillenschokolade, lasse sie auf Kohlen mit etwas Wasser schmelzen und rühre 180 Gramm gesiebten Zucker und  $\frac{1}{4}$  Liter guten Rahm darunter, schlage  $\frac{3}{4}$  Liter Rahm recht steif auf dem Eis, mische ihn damit, fülle alles in eine Form ein und grabe sie, wie die vorigen, in Eis.

**Himbeereis**

Nimm 1 Pfund Himbeeren, streiche sie durch ein Sieb, vermische das Mark mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, lasse alles zusammen zweimal aufkochen und gib es, nachdem es erkaltet ist, in die Gefrierbüchse.

**Johannisbeer- und Erdbeereis**

wird ähnlich wie Himbeereis gemacht.

**Erdbeer- oder Himbeereis mit Schlagrahm**

Man streicht 2 Liter Erdbeeren oder Himbeeren durch ein Sieb, rührt sie mit 1 Pfund ganz fein gestoßenem Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, mischt dies behutsam unter 1 Liter recht steif geschlagenen Rahm und läßt es, in Eis gegraben, nach Vorschrift gefrieren.

**Zitroneneis**

Nachdem die Schale von 3 Zitronen am Zucker abgerieben und von 6 bis 8 Zitronen der Saft dazu ausgedrückt ist, kocht man 1 Pfund Zucker mit Wasser zu einem dünnen Faden, vermischt ihn mit 1 Glase Weißwein und dem Zitronensaft, seihet es durch ein Haarsieb und gibt es in die Büchse.

**Orangeneis**

Anstatt der Zitronen nimmt man Orangen und verfährt sonst wie beim Zitroneneis.

**Aprikoseneis**

Man schneidet sehr reife Aprikosen entzwei und streicht sie durch ein Sieb; zu 1 Liter Mark nimmt man 500 Gramm Zucker, die fein gestoßenen Aprikoskerne,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser und den Saft einer Zitrone, mengt dies untereinander, läßt es 1 Stunde stehen und treibt es durch ein Sieb in die Gefrierbüchse.

**Mandelbombe**

60 Gramm ungeschälte Mandeln werden in Würfel geschnitten, mit einem Eßlöffel voll Zucker leicht geröstet und hernach im Mörser etwas zerstoßen. Dann vermischt man sie mit  $\frac{1}{4}$  Liter Schlagrahm, der mit Zucker und Vanille gewürzt wurde, und füllt dies in die Gefrierbüchse.

**Ananaseis**

1 große (oder 2 kleine) Ananas wird geschält, die Frucht auf dem Reibeisen gerieben, die Schalen mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und 1 Pfund Zucker  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, abgeschäumt und durchgeseiht, der Saft mit der Ananas, 3 Gläsern Rheinwein, dem Saft von 2 Zitronen oder Orangen und dem Schnee von 2 Eiweiß vermenget und dies in die Gefrierbüchse gegeben.

**Ananasbombe**

Die eingemachte Ananas wird in Würfel geschnitten. Dann wird  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker mit Wasser geläutert. In diesen Sirup gibt man die Ananas mit dem Saft aus der Büchse, sowie 4 zuvor verrührte Eigelb, läßt dies unter beständigem Rühren kurz miteinander kochen, und rührt nach dem Erkalten  $\frac{1}{2}$  Liter Schlagrahm darunter. Hierauf läßt man es, in Eis gegraben, nach Vorschrift gefrieren.

**Fürst-Pücker-Eis**

1 Liter steif geschlagener Rahm wird mit 200 Gramm Zucker, den man mit einer halben Stange Vanille gestoßen und durchgeseiht hat, und mit 200 Gramm süßen und 50 Gramm bitteren, klein geschnittenen Makronen vermischt. Dann färbt man ein Drittel der Masse mit Schokolade braun, ein Drittel mit Cochenilletinktur rot, gibt den weiß gelassenen Rest zuerst in die Gefrierbüchse, hernach die rote und zuletzt die braune Masse und läßt das Ganze fest gefrieren.

**Bombe (Eispudding mit Maraschino)**

$\frac{1}{2}$  Liter Milch wird mit einer halben Stange Vanille und 200 Gramm Zucker langsam bis zum Kochen gebracht und mit 6 Eigelb über dem Feuer zu einer dickschäumigen Masse gerührt. Nachdem sie erkaltet ist, wird sie in die Gefrierbüchse gefüllt, in der man die Creme halb gerinnen läßt. Dann rührt man nach und nach  $\frac{1}{2}$  Liter zu festem Schaum geschlagenen Rahm, 60 Gramm süße und ebensoviel bittere, klein geschnittene Makronen, 100 Gramm aufgekochte und wieder verkühlte Sultaninen, 60 Gramm fein geschnittenes Zitronat (statt der beiden letzten Zutaten kann man auch eingemachte Früchte nehmen) und 1 Eikörkelch Maraschino hinzu und läßt das Ganze vollends fest gefrieren.

**Gefrorenes von Pfirsichen**

Man nimmt  $\frac{3}{4}$  Pfund Mark von eingemachten Pfirsichen oder etwas mehr Mark von frischen Pfirsichen, vermischt es mit 1 Pfund geläutertem Zucker und so viel Wasser, daß es zusammen  $\frac{3}{4}$  Liter ausmacht, drückt den Saft von 6 Zitronen dazu mit  $\frac{1}{4}$  Liter weißem Wein und treibt es durch ein Sieb in die Gefrierbüchse.