

**Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

**Die Wangeroger Küche**

**Westing, Bernhardine**

**Oldenburg, 1849**

Süße Gelees.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-6612**

## Süße Gelees.

## 465. Punsch = Gelee.

$\frac{3}{4}$  R Zucker.  
 1 R Rahm.  
 18 Eidotter.  
 $\frac{1}{2}$  R. Punsch-  
 Extract.  
 1—2 Citron-  
 sauer.  
 1 Citronschale.  
 4 Loth Gela-  
 tine.

Die Gelatine wird, nachdem man sie eine Stunde in einer Tasse Wasser an einem warmen Orte aufgelöst, mit den Eidottern, dem Rahm und Zucker in eine Casserolle geschüttet und auf dem Feuer mit einer Schaumröthe bis eben vor dem Kochen geschlagen, worauf man das Ganze vom Feuer nimmt und durch ein Haarsieb gießt.

Nun erst giebt man den Punsch = Extract dazu, schmeckt das Ganze mit Citronensäuer und Schale ab, wenn es nöthig ist, auch noch mit Zucker, rührt die Masse noch eine Zeitlang, füllt sie in mit Del ausgestrichene Porcellanformen oder Kummern, stellt die Gelee sechs bis zwölf Stunden kalt und stürzt sie beim Anrichten auf eine Schüssel.

Anmerk. Statt des Rahms kann man zur Hälfte Milch nehmen und statt des Punsch = Extracts  $\frac{1}{4}$  Kanne besten Jamaica = Rum oder  $\frac{1}{4}$  Kanne Batavia = Arrak; auch kann man nach Belieben etwas weniger von Spirituosen an die Masse geben.

## 466. Eier = Gelée.

12 Eigelb.  
1  $\mathcal{A}$  Zucker.  
1  $\frac{1}{4}$  R. Wein.  
4 Loth Gelatine.  
4 Citronsfauer.  
1 Citronschale.

Die Gelatine wird mit einer Tasse Wasser an einem warmen Orte aufgelöst und mit dem Rheinwein oder Haut-Barsac, Zucker und den Eidottern in einer verzinneten Casserolle mit einer Ruthe bis zum ersten Anfange des Kochens geschlagen. Nun giebt man die Masse durch ein Haarsieb, schmeckt sie mit Citronsfauer, Citronschale und Zucker ab, stellt sie, wie in N<sup>o</sup> 465 gesagt, kalt und giebt die Gelée gestürzt zur Tafel.

Statt der Citronschale kann man auch auf Zucker abgeriebene Apfelsinenschale nehmen.

## 467. Wein = Gelée.

Kalbsstand.  
2 R. Wein.  
1  $\frac{1}{2}$  bis 2  $\mathcal{A}$  Zucker.  
6—8 Eiweiß.  
6—8 Citronsfauer.  
6 Nelken.  
 $\frac{1}{2}$  Lth. Canehl.  
 $\frac{1}{4}$  Lth. Muskatblüthe.

Man kocht von sechs bis acht Kalbsfüßen, wie in N<sup>o</sup> 284 beschrieben, recht steifen Stand, schneidet Fett und Bodensatz davon, kocht ihn mit dem gröblich gestoßenen Gewürze in einer gut verzinneten Casserolle eine halbe Stunde und giebt dann den Rheinwein, Franzwein oder Haut-Barsac und Citronsfauer dazu. Ist dies eben vor dem Kochen, klärt man die Gelée mit dem Schnee von 8 Eiern, auf die schon in N<sup>o</sup> 285 angegebene Weise, giebt sie klar durch den Geléebeutel, füllt sie in Formen oder Gelée gläser und stellt sie wenigstens 12 Stunden an einen kühlen Ort oder auf Eis.

Die Geléemasse muß gut mit Zucker, Citronsfauer und Gewürz abgeschärft sein.

Anmerk. Will man statt des Standes von Kalbsfüßen zu dieser Gelée Gelatine nehmen, so löst man zu der genannten Masse 8 Loth Gelatine in  $\frac{1}{4}$  Kanne Wasser an einem warmen Orte auf, verfährt im Uebrigen, wie angegeben.

## 468. Apfelsinen-Gelée.

Wein-Gelée.  
6—8 Apfel-  
sinen.

Zu der Wein-Gelée *N<sup>o</sup> 467* giebt man die auf einer Reibe abgeriebene Schale von 1 bis 2 Apfelsinen; nachdem die Gelée geklärt und etwas abgekühlt ist, den ohne Kerne ausgepressten Saft von sechs bis acht Apfelsinen und läßt die Masse dann recht klar durch den Geléebeutel träufeln, wie bei *N<sup>o</sup> 285* gesagt.

## 469. Obst-Gelée.

Stand von  
Kalbsfüßen.  
1 R. Johan-  
nistrauben-  
saft.  
1 R. Wein.  
3 bis 4 U  
Zucker.  
1 Citronschale.  
2 Citronsaure.  
 $\frac{1}{2}$  Lth. Canehl.  
8 Eiweiß.

Canehl und Citronenschale werden mit ein wenig Wasser gelinde gekocht, dann mit dem Stand von sechs bis acht Kalbsfüßen, dem frischausgepressten Johannistrauben- oder Himbeersaft, dem beliebigen Weiß- oder Rothwein, Zucker und Citronensaure in einer gut verzinnten Casserolle bis zum Anfange des Kochens gebracht, noch einmal mit Zucker abgeschmeckt, mit dem Eischnee geklärt und recht klar durch den Geléebeutel gegeben, worauf man die Masse in Porcellan- oder Glasformen füllt und ungefähr 12 Stunden recht kalt stellt. Man kann diese Gelée gestürzt, auch nach Belieben in Glas- oder Porcellanschalen zur Tafel geben.

Anmerk. Nimmt man statt Stand von Kalbsfüßen die Gelatine, so werden 8 Loth in  $\frac{1}{4}$  Kanne Wasser aufgelöst hinreichen; hat man keine frische Obstsaft, kann man auch gekochte Obstsaft nehmen, wozu Kirchsafft sich vorzüglich eignet.

## 470. Mandel-Gelée.

$\frac{1}{2}$  R. Rahm.  
 $\frac{1}{2}$  R. Milch.

Die Vanille und der Ceylon-Canehl werden in ein Lappchen gebunden und einige Stunden an einem

$\frac{1}{2}$  A Mandeln.  
 $\frac{1}{2}$  A Zucker.  
 $\frac{1}{2}$  St. Vanille.  
 Canehl.  
 4 Loth Gelatine.

warmen Orte in ein wenig Wasser aufgelöst. — Die recht frischen, abgezogenen süßen Mandeln werden sehr fein gerieben, mit dem Zucker, Rahm und Milch, der in  $\frac{1}{8}$  Kanne Wasser aufgelösten Gelatine und dem Gewürz = Aufguß in einer verzinnten Casserolle zehn Minuten lang gekocht und durch ein Haarsieb gegossen. Man rührt die Masse nun noch eine Zeitlang, füllt sie in mit feinem Oele ausgestrichene Glas- oder Porcellan = Schüsseln, stellt sie kalt und giebt die Gelée gestürzt oder in den Schalen zur Tafel.

#### 471. Blancmanger.

1 R. Milch.  
 1 R. Rahm.  
 8 Loth Gelatine.  
 $\frac{1}{2}$  A Mandeln.  
 6 bittere dito.  
 $\frac{1}{2}$  A Zucker.  
 1 St. Vanille.  
 Canehl.

Der ganze Canehl und die in Stücke geschnittene Vanille werden mit der Milch eine Zeitlang gelinde gekocht, dann die recht frischen, süßen, abgezogenen und sehr fein gestoßenen Mandeln, der Rahm, Zucker, nebst der aufgelösten Gelatine dazu gegeben und, nachdem dies zehn Minuten lang gekocht, vom Feuer genommen, kalt gestellt und abwechselnd so lange gerührt, bis die Masse gallern will, worauf man sie in Porcellanformen füllt und kalt stellt.

Man kann das Blancmanger nach Belieben gestürzt geben und reicht Johannistrauben = Gelée mit Marasquino vermischt dabei herum.

#### 472. Blancmanger mit Chokolade.

$\frac{3}{4}$  R. Rahm.  
 $\frac{1}{2}$  A Chokolade.  
 $\frac{1}{4}$  A Zucker.  
 Vanille.

Die feinste Chokolade wird in ein wenig Milch aufgelöst, fein gerieben, zu dem Blancmanger N<sup>o</sup> 471 gemischt und einige Male damit aufgekocht, worauf man die Casserolle vom Feuer nimmt und kalt stellt. Man rührt die Masse nun abwechselnd so lange, bis



## G e f r o r e n s.

### 473. Vanille = Eis.

1 R. Rahm.  
18 Eidotter.  
 $\frac{3}{4}$  A Zucker.  
 $\frac{1}{4}$  St. Vanille.

Nachdem die gestoßene Vanille eine Stunde in ein wenig frische Milch oder Wasser heiß gestellt, giebt man dieses durch ein sehr feines Haarstieb mit dem Rahm, den Eidottern und dem Zucker in eine verzinnte Casserolle und schlägt es auf raschem Feuer mit einer Ruthe bis zum Anfange des Kochens. Man muß hierbei jedoch den rechten Zeitpunkt beobachten; denn nimmt man die Crème zu frisch vom Feuer, so erhält dieselbe nicht die gehörige Consistenz; ist sie hingegen nur einen Augenblick der Hitze zu lange ausgesetzt, so gerinnt die Masse.

Hat man die Crème vom Feuer genommen, giebt man sie durch ein Haarstieb, schlägt sie noch eine Zeitlang mit der Ruthe und stellt sie zurück.

Wenn man das Eis bereiten will, giebt man die kaltgewordene Crème in die Gefrierbüchse und verfährt damit, wie unten angegeben.

### 474. Nesselrode = Eis = Pudding.

Die spanischen Castanien oder Maronen, die sich durch ihre Größe, ihre vorzügliche Weiße, Zartheit,