Die Wangeroger Küche

Westing, Bernhardine

Oldenburg, 1849

Gefrorenes.

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

Gefrornes.

473. Vanille-Eis.

1 K. Rahm.
18 Eidotter.
3/4 ℔ Zucker.
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 Haarsieb 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 Crême 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 Crême vom Feuer genommen, giebt man sie durch ein Haarsieb, schlägt sie noch eine Zeitlang mit der Ruthe und stellt sie zurück.

Wenn man das Eis bereiten will, giebt man die kaltgewordene Crême 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,

1 ℔ Castanien.
3/4 bis 1 ℔ Zucker.
1 K. Rahm.
14 Eidotter.
1/4 St. Vanille.

3/4 ℔ Rosinen.
2 Lth. Succade.
2 Lth. Orangeschale.
1 Glas Marasquino.

1/2 K. Rahm zum Schaum.

Reichhaltigkeit an Mehl und Wohlgeschmack vor den unächten auszeichnen, werden von der äußern Schale und, nachdem sie einige Minuten in heißem Wasser gelegen, von der zweiten Haut befreit, dann in frischer Milch gelinde recht mürbe gekocht, zu einem festen, glatten Muß gerührt und durch einen feinen Blechdurchschlag gestrichen.

Von den Eidottern, Rahm und Zucker schlägt man, wie bei dem Vanille-Eis № 473 angegeben, eine Crème, stellt den vierten Theil davon, ohne ihn gefrieren zu lassen, auf Eis kalt und giebt zu den übrigen drei Viertheilen noch heiß das Castanien-Muß. Wenn die Masse kalt geworden, schüttet man sie in die Gefrierbüchse und behandelt sie, wie unten in der Anmerkung angegeben.

Ist das Gefrieren ziemlich vorgeschritten, die Masse gut durchgearbeitet und beinahe fertig, giebt man die gereinigten, in ein wenig Zucker recht trocken gekochten Sultan-Rosinen und die in ganz dünne, kleine Würfel geschnittene Succade und Orangenschale, nebst einem Glas Marasquino dazu; sobald das Gefrieren ganz vollendet ist, drückt man die gefrorne Masse sehr fest in eine beliebige Puddingsform, verschließt diese recht dicht mit einem Deckel und stellt sie ganz bedeckt in Eis zurück.

Will man den Pudding anrichten, so taucht man ein Tuch in heißes Wasser, fährt rasch damit um die Form, damit sich der Pudding von derselben lös't, und stürzt ihn auf eine kalte, ziemlich tiefe Schüssel.

Während der Zeit, daß man das Eis dreht oder den Pudding in Eis gestellt hat, schlägt man eine halbe Kanne dicken süßen Rahm, wie bei der Schlagsahne № 186 angegeben, zu Schaum, mischt ihn in dem Augenblick, wo angerichtet wird, unter die kalt-

gestellte, nicht gefrorne Crême und gießt das Ganze behutsam um und über den Pudding, damit derselbe seine Gestalt behält.

Anmerk. Man kann statt des Rahms auch zur Hälfte Milch nehmen.

475. Chokolade-Eis.

1/2 K. Rahm.
1/4 K. Milch.
1/2 ℔ Chokolade.
3/4 bis 1 ℔ Zucker.
12 Eidotter.

Die Chokolade wird in heißer Milch aufgelös't oder auf einer Reibe gerieben und mit der Milch einige Minuten gekocht. Dann giebt man die mit dem Rahm und Zucker geschlagenen Eidotter, nebst 1/4 Stange feingestoßene Vanille und 1 Loth ungesalzene Butter dazu, schlägt Alles auf dem Feuer bis vor dem Kochen und verfährt dann weiter, wie beim Vanille-Eis № 473 angegeben.

Anmerk. Zu diesem Eis muß stets beste Chokolade genommen werden.

476. Citronen-Eis.

5 Citronen.
3/4 ℔ Zucker.
1/4 K. Rheinwein.
1/4 K. Wasser.
2 Loth Gelatine.

Die aufgelös'te Gelatine wird zu dem mit Wasser klargekochten, noch warmen Zucker gegeben, nebst dem ausgepreßten Safte von fünf Citronen, der auf Zucker abgeriebenen Schale von einer Citrone und dem Rheinwein, ohne Alles zusammen zu kochen.

Nachdem man die Masse durch ein Haarsieb gegossen, schreitet man auf die unten angegebene Weise zum Gefrieren.

477. Apfelsinen-Eis.

8 Apfelsinen.
2 Citronsauer.

Das Apfelsinen-Eis wird ganz wie das Citronen-Eis bereitet, nur nimmt man statt 5 Citronensauer 2,

statt der Citronenschale die abgeriebene Schale von 1 bis 2 Apfelsinen und den Saft von 8 Apfelsinen.

478. Frucht-Eis.

½ K. Himbeersaft.
¾ ℔ Zucker.
¼ K. Wasser.
1 Citronsauer.
½ Citronenschale.
2 Loth Gelatine.

Die aufgelös'te Gelatine, die auf Zucker abgeriebene Citronenschale, der frischausgepreßte Himbeersaft, werden mit allen hieneben genannten Ingredienzien einige Male aufgekocht, gehörig geschäumt, durch ein Haarsieb gegossen und, nachdem die Masse kalt geworden und noch einmal mit Zucker abgeschmeckt ist, in die Gefrierbüchse gegeben.

Noch besser ist es, wenn man halb Himbeer- und halb Johannistraubensaft nimmt. Nimmt man statt des frischausgepreßten Saftes in Zucker eingekochte Obstsäfte, so wird etwas mehr Saft und weniger Zucker gerechnet.

Man kann auch noch ¼ Kanne Rheinwein zu der Masse geben.

Anmerk. Es ist nicht möglich, hier genau das Quantum von Zucker und Saft anzugeben. Man muß daher bei der Zubereitung den Geschmack entscheiden lassen.

Anmerk. Um das Gefrorne bereiten zu können, ist im Sommer ein gut gefüllter Eiskeller unumgänglich nothwendig.

Dann ein großer Eimer, welcher die Höhe von 2 Fuß, oben im Durchmesser die Weite von 1½ Fuß hat und nach unten hin etwas enger wird. Ein Zapfen darf am Eimer in der Nähe des Bodens nicht fehlen, um das Wasser, welches sich beim Eisdrehen sammelt, von Zeit zu Zeit ablaufen lassen zu können.

Die Gefrierbüchse, welche von Zinn oder starkem Mühlenblech gemacht ist, kann nach Belieben die Höhe von 1, 1½ bis 2 Fuß haben und nach Verhältniß weit sein, doch im größten Falle nur einen halben Fuß im Durchmesser. Die Büchse muß mit einem gewölbten Boden versehen sein, damit dieselbe sich gut drehen läßt,

der Deckel gut und fest schließen, sich dabei leicht öffnen lassen und zum Drehen einen starken, runden Griff haben.

Der Spaten von recht hartem Holze, mit einem 1½ bis 2 Fuß langen, ziemlich starken Stiele, muß einigermaßen nach der Rundung der Eisbüchse geformt und nach untenhin dünn und etwas scharf gearbeitet sein, um damit das Eis an den Seiten und vom Boden der Gefrierbüchse glatt und rein abzustechen.

Nachdem man nun eine zubereitete Eismasse in die beschriebene Gefrierbüchse gegeben, welche man jedoch nur drei Viertel voll füllt, stampft man einen Theil Eis, am besten in einem Beutel, welchen man auf den Fußboden legt, recht klein, legt davon, mit einigen Handvoll Salz vermischt, 3 Finger hoch auf den Boden des Eimers, stellt die Eisbüchse, nachdem sie gehörig geschlossen, darauf und packt um die Büchse recht dicht von dem geschlagenen Eis, worüber man stets einige Handvoll Salz streut, so daß zwei, drei bis vier Kannen Salz zum Vermischen des Eises verbraucht werden. Ohne Salz kann man das Eis nicht machen, da dies die Gefrierkraft sehr erhöht. Man stampft das Eis mit einem Stück Holz recht fest in den Eimer um die Eisbüchse herum, ohne dieselbe zu beschädigen, so daß diese ohne Lücken dicht im Eise steht, und füllt später, wenn es nöthig ist, immer Eis und Salz nach.

Ist die Gefrierbüchse nun, wie gesagt, in das Eis gestellt, läßt man sie zehn Minuten ruhig stehen, dreht dann die Büchse gleichmäßig und rasch unaufhörlich im Kreise herum, wozu man bald und leicht in die gehörige Uebung kommt, zapft, wenn es nöthig, das gesammelte Wasser ab, hebt von Zeit zu Zeit mit Vorsicht, damit ja nicht das geringste Salz oder Eis in die Gefrierbüchse falle, den Deckel herunter, weshalb man stets zuvor denselben mit einem trocknen Tuche abwischt, lös't mit dem Holzspaten, den man, damit nicht etwa Salz sich daran setze, immer wieder auf eine Schüssel neben sich legt, das Gefrorne, was sich auf den Boden und an den Seiten der Eisbüchse angesetzt, los, knetet es mit demselben tüchtig durch einander und wiederholt dies Verfahren alle sechs bis acht Minuten.

Durch das genannte regelmäßige Drehen der Eisbüchse, noch mehr durch oft wiederholtes Abstoßen des Eises von dem Boden und den Seiten der Büchse und recht fleißiges Kneten desselben, erhält man ein festes, glattes, butterähnliches Eis, welches weder hart noch geronnen ist.

Das Eis hat oftmals schon nach einer halben Stunde den gehörigen Grad des Gefrorenseins erreicht, mitunter muß man es jedoch wohl zwei Stunden drehen, ehe es gefriert.

Frucht-Eis muß immer länger gedreht werden, als diejenigen Sorten Eis, welche von Rahm und Eidotter zusammengesetzt sind.

Kocht man die Eismasse Tags zuvor, so wird das Gefrieren nicht so schnell erfolgen, als wenn man sie kurz nach dem Kochen, kaum kalt geworden, gefrieren läßt.

Man kann das Eis in Formen drücken und gestürzt zur Tafel geben, oder es in dazu bestimmten kleinen Schalen oder Gläsern, die schon eine Zeitlang im Keller gestanden, herumreichen.

Kann man das Eis, nachdem es gefroren, nicht gleich anrichten, so läßt man es ruhig im Eiseimer stehen, belegt die Büchse mit einigen Stücken Eis und deckt ein Tuch darüber.

Auf den Fall, daß die Crême-Masse von Rahm und Eiern, die man zum Eise vorbereitet, gerinnen sollte, muß man stets einen kalten Topf in Bereitschaft haben; man schüttet die geronnene Masse mit einer Tasse voll kalter Milch schnell hinein und schlägt sie eine Zeitlang mit der Schaumruthe, wodurch man den Fehler, wenn auch nicht ganz, so doch etwas verbessert.

Eingekochte Obstsäfte und Früchte.

479. Johannistrauben-Gelée.

1 ℔ Johannisbeersaft.
1 ℔ Zucker.

Die Johannistrauben-Gelée wird weit schöner von Farbe, consistenter, milder und süßer von Geschmack, wenn man die Trauben, kaum reif geworden, dazu nimmt; denn sind die Trauben zu reif, so geht der Saft in der Traube in Gährung über und erhält dadurch Säure und Schärfe; auch kann man die Gelée davon nicht so steif kochen.

Man streift die Johannisbeeren von den Stielen, legt sie in eine irdene Kumme, zerdrückt sie mit einer hölzernen runden Keule oder einem großen, neuen hölzernen Löffel, preßt den Saft bei kleinen Portionen durch ein loses, reines leinenes Tuch, stellt ihn mit dem in kleine Stücke geschlagenen guten Melis, oder noch besser Raffinade, in einer verzinnten Casserolle zu Feuer und schäumt ihn gehörig.

Hat man zu jedem Pfund ausgepreßtem Saft 1 ℔ Zucker gegeben, so kann man ihn ohne Weiteres, nachdem er 5 bis 6 Minuten unter fortwährendem Schäumen gekocht hat, vom Feuer nehmen, denselben noch eine Zeitlang rühren und, wenn er ein wenig abgekühlt, in