

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Praktisches Kochbuch für alle Stände

Droste, Charlotte

Oldenburg, 1880

c) Gelées.

urn:nbn:de:gbv:45:1-7740

rührt es darauf schnell durch ein grobes Haarsieb; giebt dann schließlich die Masse in eine vorher mit Mandelöl ausgestrichene Geléeform; 1 Stunde vor dem Anrichten kehrt man diese um, damit die Masse sich von selbst löst, und giebt dann eine Obst-Sauce dabei.

c) Gelées.

1. Wein-Gelée. 10 Stück Kälberfüße setzt man mit einem Eimer Wasser ohne Salz zu Feuer, schäumt es gut und läßt es in einem zugedeckten verzinnnten Topf bis auf $2\frac{2}{3}$ Liter verkochen, gießt es durch ein Haarsieb und stellt es zum Kaltwerden hin; dann nimmt man das Fett ab, kehrt es um, schneidet den Bodensatz ab und giebt es in einen irdenen Topf oder eine Casserole, setzt es auf's Feuer und läßt es warm werden; nimmt es herunter, und giebt 4 Flaschen Weißwein und 1 Glas Rothwein, die von 2 Citronen dünn abgeschälten Schalen, den Saft von 6 Citronen, das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern, 1 ganzes Ei, 7 gr in Stückchen gebrochenen Caneels, 12 Nelken und 12 Körner Cardemom (welche im Mörser eben platt gestoßen), 750 gr Zucker, etwas gestoßene Muskatblüthe und einige in Stücken gebrochene Eierschalen dazu; setzt es dann zusammen wieder auf's Feuer, schlägt es so lange mit einer Ruthe, bis es anfängt zu kochen, nimmt dann einen Beutel von weißem Flanell, befestigt diesen zwischen zwei Stuhllehnen, legt ihn innendig mit Löschpapier aus, setzt eine Kanne darunter, und giebt das zubereitete Gelée hinein; gießt dann das durchgelaufene Gelée so lange wieder in den Beutel, bis es ganz klar ist, und füllt es in kleine Dessertgläser oder giebt es auf Schüsseln, und belegt es mit rothem Gelée und Citronenscheiben.

Das Gelée muß an einem warmen Orte zubereitet werden, damit es nicht so leicht kalt wird.

2. Kirsch-Gelée. Mit dem Stand der Kälberfüße verfährt man, wie bei Nr. 1, nimmt dann auf $1\frac{1}{3}$ Liter Stand 1 Flasche Kirchsafft, 1 Flasche Weißwein, die von 2 Citronen dünn abgeschälten Schalen, einige Stücke Caneels, 7 bis 8 Nelken, das zu steifem Schaum geschlagene Weiße von 8 Eiern, einige in Stücke gebrochene Eierschalen, Zucker so viel, daß es süß genug wird, giebt dies Alles zusammen in eine Casserole und schlägt es auf gelindem Feuer mit einer Ruthe, bis es aufkocht. Mit dem Ab-

klären verfährt man wie bei Nr. 1. Dieses Gelée giebt man in kleine Dessertgläser oder benutzt es zum Verzieren und Belegen des weißen Gelées.

3. Orangen-Gelée. Man setzt 750 gr Hirschhorn mit $2\frac{2}{3}$ Liter Wasser zu Feuer, läßt es langsam bis zu $1\frac{1}{3}$ Liter verkochen, gießt es durch ein Haarsieb und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, klärt es darauf in einer Casserole ab und gießt $1\frac{1}{3}$ Liter Weißwein, die auf Zucker abgeriebenen Schalen von 3 bitteren Orangen, den Saft von 4 Orangen und 8 Citronen und 375 gr Zucker dazu, setzt es zusammen auf's Feuer, zerrührt 12 Eidotter in einer Kanne und gießt 1 Tasse Weißwein dazu; giebt dieses unter beständigem Rühren dazu und läßt es so lange auf dem Feuer, bis es anfängt, aufzustossen; rührt es dann schnell durch ein Haarsieb und gießt es in die dazu bestimmte mit Del ausgestrichene Form. 1 Stunde vor dem Gebrauch muß man die Form umkehren, damit sie sich von selbst löst.

4. Stachelbeer-Gelée. 1 Liter Stachelbeeren setzt man in einem steinernen Topf mit 2 Liter Wasser zu Feuer und läßt es 4 Stunden langsam kochen; dann gießt man es durch einen Geléebeutel, läßt den Saft 24 Stunden stehen, giebt auf $\frac{1}{2}$ kg Zucker eben so viel Saft und 2 gr Vanille, schneidet dieselbe in Stückchen, bindet sie in ein Läppchen und läßt dieses zusammen 45 Minuten kochen; darauf setzt man den Saft vom Feuer, nimmt den Schaum herunter und füllt ihn in Gläser; ist derselbe erkaltet, legt man in Franzbranntwein getauchtes Papier darauf und bindet ihn mit Blasenpapier zu.

Von unreifen Weintrauben bereitet man Gelée in derselben Weise.

5. Sauer-Gelée. Die Zubereitung mit dem Stand ist wie bei Nr. 1; man rechnet dann auf $1\frac{1}{3}$ Liter Stand $\frac{2}{3}$ Liter Essig, nimmt von 2 Citronen die Schalen und den Saft, einige Nelken und einige Stücke Caneels, einige Körner Cardemom, etwas plattgestoßene, in Stücke gebrochene Muskatblüthe, von 8 Eiern das Weiße und von 4 Eiern die Schale und etwas Zucker; setzt dieses Alles zusammen auf's Feuer und schlägt es mit einer Schaumruthen, bis vor dem Kochen. Mit dem Abklären verfährt man ganz wie bei Nr. 1.

Butter thut, hinzu, und bereitet daraus einen Teig; giebt dann diesem die Form eines Brodes und legt ihn auf eine eiserne Platte, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, sticht oben mit einem Messer einige Male hinein und läßt ihn dann in einem heißen Ofen gar backen.

93. Bauernstuten mit Corinthen. Man giebt 2 kg Mehl in eine Kanne und thut 90 gr trockenen Gest (Hefe), in lauwärmer Milch zerrührt, 4 Eier, 1 kg Corinthen, etwas Salz, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 4 Eßlöffel voll Zucker, 1 Liter warmer Milch, worin man 125 gr Butter giebt, dazu; bereitet davon einen Teig, formt diesen wie ein Brod, legt ihn auf eine Blechplatte, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, sticht oben mit einem Messer einige Male hinein, bestreut ihn mit Zucker und läßt ihn dann in einem heißen Ofen gar backen.

94. Bauernstuten von gesiebttem Rodeu- und Weizenmehl. Man giebt $1\frac{1}{2}$ kg gesiebttes Rodeumehl und $1\frac{1}{2}$ kg Weizenmehl in eine Kanne; zerrührt dann 120 gr trockenen Gest (Hefe) in warmer Milch, und giebt diesen mit 6 Eiern, etwas Salz und so viel lauwärmer Milch zu dem Mehl, daß der dritte Theil desselben davon befeuchtet wird, während man das übrige durchkneten muß; formt diesen Teig dann wie ein Brod, legt ihn auf eine eiserne Blechplatte, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, sticht mit einem Messer oben einige Male hinein, läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde aufgehen und dann in einem heißen Ofen gar backen.

b) Kleines Backwerk.

1. Blätterteig. Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg frischer Butter, läßt sie einige Stunden in kaltem Wasser liegen und wäscht sie mit den Händen aus, damit sie ganz zähe wird; giebt dann $\frac{1}{2}$ kg Mehl auf ein Backbrett, zer schlägt 1 Ei in eine Kanne, giebt 10 Eßlöffel voll Brunnenwasser und 2 Eßlöffel voll Rum oder Franzbranntwein dazu, klopft es gut durch, giebt die Hälfte von der Butter und eine gute Hand voll Mehl dazu, und rührt es so lange, bis es ganz eben wird; giebt dann so viel Mehl hinein, daß der Teig ganz steif ist, giebt diesen auf das übrige auf dem Backbrett befindliche Mehl, rollt es mit einem Kollholz aus, legt die übrige Butter darauf, klappt den Teig zusammen, rollt ihn nochmals aus,