

Kochbuch für die Deutschen in Amerika 1879 Edition
von Henriette Davidis
S.: 200 - 201

Gelée's

25. Rothe Wein-Gelée von Gelatine.

1 1/8 Quart gutter weißer Wein, stark 1/2 Quart starker Thee, 1/2 Quart Wasser, Saft und abgeriebene Schale von 2 Zitronen, stark mit Zucker versüßt, ein Guß Rum, im Winter 3 Unzen, im Sommer 3 1/3, rothe Gelatine.
Mit Ausnahme der beiden letzten Theile wird alles zum Kochen gebracht, dann der Rum und die aufgelöste Gelatine durchgerührt.

26. Zitronen – Gelée, Deliciosa.

(Für 18 Personen.) Stark 1 Quart Milch, 1 Flasche Weißwein, 1 1/4 Pfund Zucker, Saft von 8 guten Zitronen, abgeriebene Schale einer Zitrone, 2 1/4 Unzen rothe Gelatine nach No. 1 aufgelöst.

Milch und Zucker lasse man kochen, gebe Wein, aufgelöste Gelatine, Zitronensaft und Schale hinzu, wo dann die Milch gerinnt, lasse es einmal aufkochen und durch ein Mulltuch in die mit Mandelöl bestrichene Crèmeschüssel fließen.

27. Gelée mit allerlei Früchten.

Man macht eine Wein- oder Zitronen-Gelée süßer als gewöhnlich, gießt dieselbe in eine Assiette, setzt Früchte der mannigfaltigsten Art, als Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren 2c. in zierlichster Ordnung hinein und läßt die Gelée fest werden. Auch kann man die Gelée wie gewöhnlich versüßen und die Früchte eine Weile vorher mit Zucker bestreuen.
Oder man reibt 1 3/4 Quart reife Erdbeeren durch ein Sieb, gibt das Durchgelaufene und wieder heiß gemachte Zitronen-Gelée darauf.

28. Aepfel-Gelée.

1 1/2 Pfund vorgerichtete und gewaschene gute saure Aepfel werden mit 1/2 Quart Wasser in einem irdenen Geschirr ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerührt und mit 1/4 Unze rother Gelatine, welche in stark 1/4 Quart Weißem Wein aufgelöst, warm vermischt. Dann gebe man die Schale einer halben, den Saft von 2 Zitronen, 1 Pfund geriebenen Zucker und etwas Arrak hinzu, lasse die Masse unter fortwährendem Rühren warm werden und fülle sie in eine mit Mandelöl bestrichene Form. Die Gelée wird, vollständig erkaltet, vor dem Gebrauch gestürzt und ohne oder nach Belieben mit einer Vanille-Sauce gegeben.

29. Himbeer – oder Stachelbeer – Gelée.

Auf jeden gehäuften Eßlöffel Himbeer – oder Stachelbeer – Gelée nehme man 2 desgleichen feingeriebenen Zucker und Eiweiß. Solches wird zusammen so lange gerührt, bis es ganz steif ist. Es dient dies zugleich, in Häufchen gesetzt, zu beliebigen Verzieren von Crème, auch zum glatten Ueberstreichen von Schneepfannkuchen.

30. Frucht – Gelée und Zusatz von Stand.

Gelée's von Johannis- oder Himbeeren, besonders aber von Kirschäpfeln, wie man sie beim Einmachen der Früchte findet, in Glas- oder Porzellanformen aufbewahrt und beim Gebrauch umgestürzt, machen schöne Gelée-Schüsseln. Es wird feines Backwerk dazu gereicht.

31. Charlotte de Russe.

1 Pint Sahne wird zu Schnee geschlagen, dann in 1 Pint Milch nicht ganz $\frac{1}{2}$ Box Gelatine aufgelöst, etwas Vanille und Zucker nach Belieben hineingethan, auf dem Ofen etwas warm gemacht und, wenn es abgekühlt, die geschlagene Sahne und der Schnee von 4-5 Eiweiß dazu gerührt. Endlich wird es in Gläser oder in eine Form gethan, mit Ladyfingern ausgelegt und auf's Eis gesetzt.