

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Anhang

**Löffler, Friederike Luise**

**Stuttgart, 1809**

Sulzen, Cremes und Gelees.

**urn:nbn:de:bsz:31-55082**

## Sulzen, Cremes und Gelees.

### Blanc Manger (Manschee).

Man klopft 4 Loth Hausblase, schneidet sie fein und löst sie mit einem halben Schoppen Wasser auf. Hierauf macht man eine halbe Maas gute Milch siedend, thut anderthalb Viertelpfund süße und ein Loth bittere fein gestoßene Mandeln, ein Stückchen ganzen Zimmet, ein wenig Zitronenschalen, die aufgelöste Hausblase und Zucker, bis es seine gehörige Süße hat, dazu, läßt es eine Zeitlang zusammen kochen, preßt es durch eine Serviette und gießt es auf eine Porzellanschale oder in eine Form. Wenn man sie roth haben will, so legt man, so lang es noch warm ist, ein Stückchen spanischen Flor darein, und läßt ihn darinn liegen, bis die Farbe genug herausgezogen ist.

### Blanc Manger mit Chocolate.

Diese wird wie die vorhergehende gemacht, aber nur ein Viertelpfund Mandeln dazu genommen. Wenn es durch eine Serviette gepreßt ist, so rührt man ein Viertelpfund geriebene und gestiebte Chocolate darunter.

### Blanc Manger von Pistazien.

Statt der Chocolate können auch für 8 bis 10 Kreuzer Pistazien genommen werden. Diese werden wie die Mandeln geschält, so fein als möglich geschnitten oder gehackt und nach dem Durchpressen wie die Chocolate darunter gerührt.



## Blanc Manger von Reis.

Man setzt eine Maas süßen Rahm, nebst einem Stückchen ganzem Zimmet und Zucker auf Kohlfener, nimmt, wenn es gesotten hat, den Zimmet heraus, streut so viel feines Reismehl darein, bis es anfangt dicklicht zu werden, schneidet 2 Loth Zitronat fein, thut denselben nebst einer am Zucker abgeriebenen Zitrone dazu, und läßt es langsam kochen. Nun wird eine Form mit frischem Wasser naß gemacht, die Creme darein gegossen, wenn sie fest ist, auf eine Platte gestürzt, mit Zitronat garnirt und zu Tische gegeben.

Kann man kein Reismehl bekommen, so wird trockener Reis, welcher zuvor mit einem Tuch abgerieben worden ist, gestoßen und gesiebt.

Kalbschlegel gesulzt auf andere Art,  
etwas leichter als im Ersten Theil.

Wenn von dem Schlegel das Schlußbein abgelöst und die Röhre unten abgehauen, derselbe ringsum abgehäutelt, und in einem reinen Tuche wohl geklopft ist, schneidet man eines Federkiels dicke Stückchen Speck und magern Schinken (von jedem 4 Loth), wendet solche in geriebenen Kräutern und gestoßenem Gewürz um, durchspielt den Schlegel damit, belegt nun ein passendes Geschirr mit Speckscheiben, thut den Schlegel darauf, schneidet von einer Zitrone Nüdlein darüber, bedeckt den Schlegel wieder mit Speckscheiben, nimmt von allen Arten Wurzeln und einige Zwiebeln, beydes geschnitten, 2 Lorbeerblätter, etwas ganzes Gewürz, nehmlich



Pfeffer, Gewürznelken, Ingwer, Muscabläthe nebst 4 verhaueenen Kalbsfüßen, und wenn man etwas von Hühnerbeinen oder andern Knochen hat, auch diese dazu, setzt es auf Kohlen, läßt es zusammen langsam sieden, bis der Schlegel weich ist, stellt ihn dann samt dem Sud auf die Seite, läßt ihn etwas abkühlen, legt hierauf den Schlegel auf eine Platte, schöpft das Fett sauber ab, gießt es durch einen Sieber in ein anderes Geschirr, nimmt einen Schoppen Wein, einen halben Schoppen Essig, und wenn es nicht über den Schlegel geht, vollends Wasser nebst Salz, wenn es nöthig ist dazu, setzt es wieder auf Kohlen, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt denselben an die Sulz so lange, bis es sich von einander scheidet, gießt es dann durch ein Filtrirtuch oder durch eine Serviette, bis die Sulz hell abläuft. Wenn sie ganz kühl ist, wird davon auf die Platte neben um den Schlegel herumgethan, derselbe an einen kühlen Ort gesetzt, die zurückgebliebene Sulz, sobald sie fest ist, in schöne Stücke geschnitten und über den Schlegel gelegt, auch derselbe mit Zitronen und Laubwerk geziert.

Anmerk. Das schwere Fleischwerk ist nicht gut zum Einsehen, weil es sehr mislich im Umstürze ist. Es ist daher besser, wenn solche große Stücke gleich auf die Platte gelegt, und dann mit der Sulz garnirt werden. — Einsehen heißt die Sulz und das Fleisch in Eine Form zum Umstürzen machen.

#### Gepresste Schweinskopfsulz.

Man nimmt den Kopf vom Schweine nebst der Zunge entweder frisch bey dem Schlachten, oder aus dem Salz, wo man ihn nach Bequem-



lichkeit und bey mehreren Schweinen dieselbe nach und nach machen kann, siedet ihn weich im Salzwasser, säubert ihn auf einer Platte von allem Unreinen, sieht besonder darauf, daß kein Wein oder Weinchen darein kommt, schneidet das Fleisch in länglicht grobe, eines halben Fingers dicke und eines ganzen Fingers lange Streifen oder Würfel, vermengt dasselbe mit gestoßenen Nägelein, Kardemumen, Pfeffer und Salz, belegt eine Serviette in der Mitte mit weich gefottenen Schweinschwarten, legt das untereinander gemachte Fleisch darein, bindet sie mit einem Bindfaden zusammen, und hängt sie, an einem Stecken befestigt, wieder in die zuvor vom Fett abgeschöpfte Brühe, läßt sie noch eine starke Viertelstunde darinn sieden, nimmt sie dann heraus, legt sie zwischen 2 Bretter, preßt sie mit Steinen oder Gewicht, nimmt das Fleisch, wenn es recht erkaltet ist, aus der Serviette, schneidet nach Gebrauch davon ab, macht fein geschnittene Zwiebeln, Pfeffer und Salz untereinander, gießt Essig und Del darauf, und giebt es besonder dazu. Das Geschnittene kann auch in eine Blase gefüllt, geräuchert und dann zu durren Gemüßen gegeben werden.

#### Eine saure Sulz.

Acht gepuhte und verhauene Kalbsfüße nimmt man mit einem halben Pfund geraspeltem Hirschhorn in einen viermäßigen Hasen, gießt 1 Theil Wein, 2 Theil Essig und das übrige Wasser daran, thut von allen Sorten ganzes Gewürz, einige Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und die Schale nebst Saft von einer Zitrone dazu, setzt es an das Feuer, schäumt es fleißig ab, läßt es so



lange kochen, bis die Füße weich sind und die Brühe bis auf 2 Maas eingekocht ist, gießt sie dann durch einen Seiher, läßt sie über Nacht stehen, und schöpft das Fett davon ab. Den andern Tag wird die Sulz wieder heiß gemacht, von 4 Eyerweis ein Schaum geschlagen und unter die Sulz gerührt, bis sie wie eine Eyergerste aussteht, dann durch eine Serviette oder Filtrirhut gegossen, bis sie hell abläuft. Mit dieser Sulz kann alles Fleisch, Wildpret und Fische gesulzt werden; die Art, wie gesulzt wird, ist öfter im Ersten Theil dieses Buchs angezeigt.

## Wein-Sulz.

Zwey Loth Hausblase klopft man recht stark, schneidet sie ganz fein, weicht sie einige Stunden in einen Schoppen laues Wasser ein, gießt hierauf 2 Schoppen guten Wein daran, bindet 6 ganze Nägelein, ein Stückchen ganzen Zimmt und für 2 Kreuzer Safran in ein Tüchlein, thut es nebst einer Zitronenschale dazu, nimmt dieß alles zusammen in eine messingene Pfanne oder Kastrol, läßt es so lange kochen, bis die Hausblase völlig aufgelöst ist, und rührt es zuweilen mit einem silbernen Löffel um. Nun wird ein halbes Pfund Zucker zu kleinen Bröcklein geschlagen, derselbe nebst einer Zitronenschale und der Saft von 2 Zitronen in eine zinnerne Schüssel gethan, der siedende Wein darauf gegossen, und mit einem silbernen Löffel so lang umgerührt, bis der Zucker geschmolzen ist. Alsdann gießt man es durch ein Tuch auf Porzellanschalen, und läßt es an einem kühlen Orte gestehen.



## Weiße Sulz.

Sechs Eyer verrührt man mit einem kleinen Glase voll Rosenwasser, gießt eine halbe Maas gute Milch dazu, nimmt es in eine Kastrol oder messingene Pfanne, läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer anziehen, und gießt es durch einen Seiher auf eine tiefe Porzellanplatte. Hierauf nimmt man 4 Loth geschälte und klein geschnittene Mandeln, für einen Kreuzer spanischen Flor, einen halben Eßlöffel voll Zucker und ein Gläschen Rosenwasser in ein Geschirr, läßt es ganz kurz einkochen, nimmt den Flor wieder heraus, richtet die Mandeln auf einen Teller zum Erkalten an, und garnirt nachher die Sulz damit.

## Weiße Mandeln: Sauce.

Man siedet 4 gewaschene Kalbsfüße mit 2 Maas Wasser weich, gießt die Brühe durch einen Seiher, läßt sie erkalten, nimmt das Fett rein davon weg, gießt sie wieder in eine Kastrol oder in einen Fußhafen, nimmt die Schale von einer Zitrone, ein Stückchen ganzen Zimmt, und nach Gutdünken Zucker dazu, und läßt es zusammen eine halbe Stunde kochen. Inzwischen stößt man ein halbes Pfund geschälte Mandeln mit einem guten (vollen) Schoppen oder Quart süßen Rahm recht zart, so daß sie wie Mehl sind, nimmt sie in ein Geschirr, rührt sie mit der kochenden Brühe an, treibt es mit einander durch ein reines leinenes Tuch oder Haarsieb, und läßt es gestehen. Wenn man will, kann auch 1 Loth bittere Mandeln (welche jedoch neuerlich von einigen Aerzten als schäd-



lich für die Gesundheit erklärt worden sind) dazu genommen werden.

## Weichsel Sulz.

Man siedet 4 Kalbsfüße mit 6 Schoppen Wasser recht weich, gießt die Brühe ab, läßt sie über Nacht stehen, stößt hierauf ein wohlge- wogenes Pfund frische Weichseln samt den Stei- nen in einem Mörser, thut sie in ein Geschir, gießt einen Schoppen Wein daran, deckt sie zu und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Tag schöpft man das Fett von der Sulz weg, nimmt sie in eine Kastrol oder einen neuen Fuhhafen, preßt den Saft von den Weichseln durch ein Haarsieb, thut solchen nebst dem Saft von ei- ner halben Zitrone, einigen ganzen Nägelein und dem gehörigen Zucker zu der Sulz, läßt sie noch eine Viertelstunde kochen, wascht hier- auf 2 Eyer sauber, trocknet sie wieder ab, schlägt das Weiße zu einem leichten Schaum, rührt ihn nebst den Eyer- Schalen, welche zerdrückt seyn müssen, in die Sulz, läßt es einigemal auf- kochen, und dann durch eine an Stuhlfüßen be- festigte Serviette in eine Schale laufen, wies- derholt dieß noch einmal, damit die Sulz desto heller wird, und bewahrt sie in einer Schale oder Form auf. Diese Sulz kann auch von dürr- ren Weichseln gemacht werden, nur müssen zu dieser ein halb Pfund Weichseln und 2 Schop- pen Wein genommen werden. Auch von Jo- hannisbeeren kann diese Sulz gemacht werden. Diese zopft man ab, setzt sie in einem reinen Geschir auf heiße Asche, gießt, wenn sie Brühe gezogen haben, solche ab, nimmt den vierten Theil Wein nebst Zucker, bis es süß genug



ist, dazu, und verfährt damit auf die oben beschriebene Art. Auf diese Art kann man auch eine Sulz von Himbeeren machen.

#### Zitronen: Sulz.

Vier gewaschene Kalbsfüße siedet man mit 2 Maas Wasser bey einem schwachen Feuer bis zur Hälfte ein, gießt dann die Brühe ab, läßt sie kalt werden, schöpft das Fett rein ab, nimmt die Brühe in eine Kastrol oder irdenes Geschirr, gießt 2 Schoppen Wein daran, thut ein halbes Pfund Zucker, 1 Quint ganzen Zimmet, 5 an Zucker oder am Reibeisen abgeriebene Zitronenschalen nebst dem Saft dazu, und läßt es so lang kochen, bis es gesteht, wenn man etwas davon auf einen Teller gießt. Hierauf schlägt man das Weiße von 5 Eiern nebst den Eierschalen, welche zerdrückt seyn müssen, zu Schaum, rührt es schnell in die Sulz, und läßt es unter beständigem Rühren einigemal aufkochen. Als dann lehrt man einen viersüßigen Stuhl um, bindet die vier Ecken von einer Serviette an die Stuhlfüße, doch so, daß die Serviette nicht zu sehr angespannt ist, stellt eine Schale darunter, gießt die Sulz (doch nicht zu schnell) in die Serviette, und läßt sie durchlaufen. Es kann auch ein Loth Hirschhorn und ein halb Loth Hausblase mit den Kalbsfüßen gekocht werden, die Sulz wird dann bald er hell.

#### Creme von Aepfeln.

Auf eine mittelgroße Salatiere bratet man 10 Aepfel im Backofen, schält sie ab, treibt das Mark durch einen Seiber, vermengt es mit einem Viertelpfund gestoßenem Zucker und der



abgeriebenen Schale von einer Zitrone, thut es zusammen in eine messingene Pfanne, trocknet es über dem Kohlfeuer ein wenig ab, thut es in eine Schüssel, und läßt es unter beständigem Rühren erkalten, schlägt hierauf das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, rührt ihn unter die Aepfel, füllt sie in die Salatire, und backt sie in einem nicht sehr heißen Ofen.

#### Eine Backmeister-Creme.

Man nimmt so viel feines Mehl in eine Kastrol oder messingene Pfanne, als man mit dem Gelben von 8 Eiern anrühren kann, gießt eine halbe Maas süßen Rahm langsam daran, thut nach Belieben Zucker, ein Stückchen ganzen Zimmet, einer halben Nuß groß frische Butter und ein Stückchen Zitronenschale dazu, rührt es über dem Feuer zu einer Creme, nimmt die Zitronenschale und den Zimmet wieder heraus, richtet es in das dazu bestimmte Geschirr an, läßt es erkalten, überstreut es mit Zucker, brennt es mit einem glühenden Eisen und giebt es kalt auf den Tisch. Es kann auch ungebrannt warm aufgetragen werden.

#### Ein Bueckbert.

Man verrührt von 10 Eiern das Gelbe mit einem Schoppen süßem Rahm und etwas gestoßenem Zucker, bestreicht eine tiefe Porzellanschale oder Suppenschüssel, welche einen passenden Deckel hat, mit frischer Butter, füllt die Eier darein, setzt sie in eine Kastrol, worinn kochendes Wasser ist, deckt einen passenden Deckel darauf, läßt es eine halbe Stunde fortkochen, nimmt es alsdann, wenn es zuvor fest



gestanden ist, heraus, und giebt wohl Acht, daß kein Wasser darein sprüht, stellt es in dem nehmlichen Geschirr auf, und giebt einen Rahmschaum besonder dazu, welcher auf folgende Art verfertigt wird:

Einen Schoppen recht süßen Rahm querlt man mit der Chocoladespiegel in einer Schüssel, hebt mit einem Eßlöffel den Schaum in ein Suppenstieb, reibt, wenn er all' benammen ist, eine Zitrone am Zucker ab, rührt sie nebst noch einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker unter den Schaum und giebt ihn in einer Sauciere besonder zu dem Buckbert.

#### Warme Creme auf englische Art.

Man schlägt 4 ganze und 4 gelbe Eyer in einem Topf recht stark, gießt einen halben Schoppen (eine Viertelsbouteille) Champagnerwein dazu, thut die Schale von einer halben Zitrone nebst einem Stückchen Zucker dazu, setzt es kurz vor dem Auftragen auf ein schwaches Kohlfener, schlägt es mit einem Schlagbesen so lang, bis es anfangt zu schäumen, nimmt dann die Zitronenschale wieder heraus, gießt die Creme auf ein Plättchen, oder füllt sie in kleine Crembecher und giebt sie warm auf den Tisch.

#### Creme von gelben Rüben.

Man wäscht 5 bis 4 gelbe Rüben, schabt sie, reibt sie mit ein in Tuch ab, schneidet sie zu kleinen Bröcklein, trocknet sie auf einem weißen Papier auf einer heißen Platte, daß sie ganz dürr werden, röstet sie in einem Kaffeeröster oder sonst in einem Geschirr, nimmt auf jede Hand voll gelbe Rüben einer Haselnuß groß



frische Butter, läßt sie damit gelb werden, und auf einem Teller erkalten. Hierauf stößt man sie in einem Mörser nur ein wenig, setzt sie mit einer halben Maas auch 5 Schoppen Milch, einem Stück ganzem Zimmet, einem Stückchen ganzer Zitronenschale und etwas Zucker über das Feuer, läßt es wie harte Eyer sieden, gießt es durch ein Haarsieb, läßt es erkalten, verrührt 2 ganze und 6 gelbe Eyer recht stark, gießt die abgekühlte Milch langsam daran, daß das Saftige zurückbleibt, gießt es noch einmal durch ein Sieb in das dazu bestimmte Geschirr, setzt es in kochendes Wasser, deckt einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf, nimmt es, wenn es fest ist, aus dem Wasser, und giebt es kalt oder warm auf den Tisch.

#### Creme von Sägen (Sagenbugen).

Eine halbe Maas schön gedörrte Sägen werden mit einer halben Maas Wasser recht weich gekocht, und mit anderthalb Schoppen Wein durch ein Sieb getrieben, daß das Durchgetriebene zusammen eine halbe Maas ist. Hierauf rührt man das Gelbe von 6 Ehern mit einem Viertelpfund zuvor fein gestoßenem Zucker und der abgeriebenen Schale von einer halben Zitrone recht untereinander, gießt die durchgetriebenen Sägen langsam daran, rührt es über schwachem Feuer so lang fort, bis es eben zu kochen anfangen will, richtet es dann auf eine Salatiere an, überstreut es, wenn es erkalte ist, in der Mitte mit geriebenem Biscuit, macht einen Kranz neben herum mit kleingeschnittenem Zitronat und Pomeranzenschalen, und giebt es kalt auf den Tisch.



## Eine Königscreme.

Sechs bittere Mandelbrödlein, 12 kleine Biscuits, ein wenig gestoßenen Zimmet, eine am Zucker abgeriebene Pomeranzenschale, und 4 Loth, auch etwas mehr Zucker weicht man in anderthalb Schoppen guten Wein eine Stunde lang ein, verrührt das Gelbe von 8 Eiern, gießt das Eingeweichte daran, treibt es durch ein Haarsieb, gießt es in eine Salatiere, rührt es recht untereinander, setzt es in einen nicht zu heißen Ofen, läßt es gelblich werden, und giebt es kalt zu Tisch.

## Macronen: Creme mit Mandeln.

Zwey Schoppen gute Milch werden mit einem Stückchen Zucker, etwas Zitronenschale und einem Stückchen Zimmet gesotten, dann 8 Stück geriebene Macronen daren gerührt und ein wenig gekocht. Alsdann verrührt man 8 Eiergeß recht stark, gießt die gekochte Creme langsam daran, läßt es über dem Feuer noch ein wenig anziehen, treibt es durch einen engen Seiher auf eine Salatiere, läßt sie erkalten, vermengt hierauf 4 Loth geschälte und ganz fein gehackte Mandeln mit eben so viel gestoßenem Zucker, streut es über die Creme, und hält eine glühende Schaufel oder Brenneisen darüber, daß sie Farbe bekommt.

## Creme von Pomeranzen.

Hiezu nimmt man 4 große oder 6 kleine Pomeranzen, reibt von der einen Hälfte die Schalen am Zucker ab, drückt aus allen den Saft dazu, rührt dann das Gelbe von 8 Eiern nebst einem



einem ganzen Ey und einem Schoppen weißem Wein ( $\frac{1}{2}$  Bouteille) daran, thut nach Belieben Zucker dazu, treibt es durch ein Haarsieb auf eine Salatiere, setzt es auf kochendes Wasser, deckt einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf, und läßt es so lange stehen, bis es fest wie eine Creme ist. Es darf keine Farbe oben bekommen, und wird kalt oder warm aufgetragen.

## Creme von Quitten.

Man kocht 5 bis 6 Quitten in Wasser weich, schält sie ab, schabt das Mark davon, treibt es durch einen Seiher, rührt es mit 12 Loth gesiebtem Zucker, dem Gelben von 8 Eiern, einem halben Schoppen sauren Rahm, ein wenig gestoßenem Zimmet und der abgeriebenen Schale von einer Zitrone eine Zeitlang, schlägt hierauf das Weiße von 8 Eiern zu Schaum, rührt ihn unter die Masse, füllt sie in die Salatiere, und backt sie langsam in der Tortenpfanne oder im Ofen gelb.

## Eine Creme von süßem Rahm.

Man rührt einen Kochlöffel voll feines Mehl in einer Kastrol mit etwas süßem Rahm glatt an, schlägt das Gelbe von 10 Eiern darein, thut ein Stückchen Zucker und 2 Loth fein geschnittenen Zitronat dazu, rührt es mit einer Maas süßem Rahm vollends an, läßt es unter beständigem Rühren zu einer Creme kochen, und richtet es auf eine Platte oder einen Gumben an. Hierauf schlägt man das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, rührt eine halbe am Zucker abgeriebene Zitronenschale unter den Schaum, bestreicht einen Bogen weißes Papier ganz dünn



mit Butter, setzt von dem Schaum kleine Häufchen darauf, stäubt Zucker durch ein Sieb darüber, backt sie in einem kühlen Ofen gelb, nimmt sie dann ab, bestreicht sie unten mit gebrenntem Zucker, setzt sie auf die Creme, und giebt sie mehr warm, als kalt, auf den Tisch.

#### Creme mit Karmel (gebrennter Zucker).

Die Creme wird auf die nehmliche Art fertig, wie die vorhergehende, alsdann thut man zu einer halben Maas Milch 4 Loth gestoßenen Zucker auf eine gute Porcellan- oder Steingut-Platte, setzt sie so lange auf Kohlfener, bis der Zucker anfängt braun zu werden, gießt die gekochte Creme, so lang sie noch warm ist dar ein, rührt sie ein wenig darinn um, daß sie wie ein Marmor aussieht, und läßt sie erkalten. In die Creme darf sehr wenig Zucker gethan werden.

#### Creme von saurem Rahm.

Man schlägt einen Schoppen rechten dicken sauren Rahm mit einem Schaumbesen so lang, bis er ganz dick und schäumig geworden ist, rührt dann die am Zucker abgeriebene Schale von 2 Zitronen mit noch etwas Zucker darunter, gießt die Creme auf eine Salatiere oder Platte, und garnirt sie mit Biscuit. Man kann auch statt der Zitrone Zimmet dazu nehmen.

#### Creme von Stachelbeeren.

Von einem Schoppen halbzeitiger Stachelbeere macht man die Stiele und Blüthe ab, läßt sie mit kochendem Wasser einigemal aufkochen, gießt sie in einen Seiher, daß sie ablaufen, zerdrückt sie ein wenig, und treibt sie durch ein



Haarsieb. Hierauf rührt man einen kleinen Kochlöffel voll feines Mehl mit einem halben Schoppen süßem Rahm an, thut die durchgetriebene Stachelbeere, ein wenig am Zucker abgeriebene Zitronenschalen, und ein wenig gestoßenes Zimmet nebst dem gehörigen Zucker dazu, rührt es auf dem Feuer so lange, bis es einmal aufgeköcht hat, und gießt es auf eine Salatiere. Nun rührt man 4 Loth gestiebten Zucker mit ein wenig süßem Rahm, daß es in der Dike wie ein dünnes Eis wird, und überzieht die Creme, wenn sie erkaltet ist, damit.

## Türkische Creme.

Zwölf lange dünne Biscuits, eine abgeriebene Zitronenschale, ein wenig Zimmet und 4 Loth Zucker weicht man in eine halbe Maas süßen Rahm ein, verrührt 3 ganze Eyer und das Gelbe von 8 andern recht stark, gießt das Eingeweichte langsam daran, treibt es durch ein Haarsieb, gießt es in das dazu bestimmte Geschirr, läßt es in einem nicht mehr heißen Ofen fest werden, und gießt die Creme kalt auf den Tisch. Auch kann statt der Biscuits ein Bierstelpfund zuvor in Milch weich gekochter Reis durch ein Sieb getrieben und dazu genommen werden.

## Creme voyable (woyabel).

Man weicht 4 bittere und 4 süße Mandelbröcklein nebst 2 dicken Biscoden (Biscuits) in einen Schoppen süßen Rahm ein, thut eine am Zucker abgeriebene Zitronenschale dazu, verrührt das Gelbe von 6 Ethern nebst einem ganzen Ey recht stark, rührt das Eingeweichte mit dem



Rahm langsam daran, gießt noch einen Schoppen süßen Rahm dazu, treibt es durch ein Haarsieb, macht es noch einmal untereinander, gießt es auf eine Salatiere oder Schüssel, setzt es auf schwache Kohlen, deckt einen Deckel mit ein wenig Kohlen darauf, und läßt es, wenn es fest ist und ein wenig Farbe hat, erkalten. Vor dem Austragen überstreut man es mit geriebenen Biscuits.

#### Wasser: Creme von Mandeln.

Man stößt ein Viertelpfund geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, macht eine halbe Maas gute Milch oder Rahm nebst einem Stückchen Zucker siedend, rührt die Mandeln mit ein wenig von der Milch glatt an, thut sie darein, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu einem nicht steifen Schaum, rührt die Milch langsam daran, setzt sie wieder ein wenig über das Feuer, gießt sie, wenn sie anfängt dick zu werden, durch einen Seiher in das dazu bestimmte Geschirr, und stellt sie kalt auf.

#### Creme von Wein.

Ein und einen halben Schoppen (eine kleine Bouteille) Wein macht man mit einem Viertelpfund Zucker siedend, verrührt das Gelbe von 15 Eiern mit dem Saft von einer Zitrone recht stark, rührt den gekochten Wein langsam daran, thut es wieder in das Geschirr, worinn der Wein gefotten worden ist, setzt es auf Kohlfener, querlt es beständig, bis es dick werden will, nimmt es dann vom Feuer weg, thut einige Tropfen kalten Wein darein, und gießt es durch einen Seiher in die dazu bestimmte Platte. Alsdann schneit



bet oder reibt man 2 Loth Zitronat, eben soviel Pomeranzenschalen, jedes besonder, ganz fein, reibt eine Zitrone am Zucker ab, trocknet ihn, stoßt ihn ein wenig in einem Möser, und garnirt die Creme damit. Es können der Schatzirung nach Ringlein oder auch eine Art Bitter darüber gemacht werden.

#### Gebackene Zitronen-Creme.

Man rührt 12 Loth (anderthalb Viertelpfund) Zucker mit dem Gelben von 10 Eiern eine halbe Stunde, thut 2 am Zucker abgeriebene Zitronenschalen nebst dem Saft dazu, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, rührt ihn in die Masse, füllt sie in eine Salatier, backt sie in einem kühlen Ofen, und garnirt sie mit Zuckerblättchen.

#### Kaltes Zimmetnuß.

Auf ein mittelgroßes Porcellanplättchen stößt man ein Viertelpfund geschälte Mandeln ganz fein, nimmt sie in eine Schüssel, thut ein halbes Pfund ganz frische Butter, einen Eßlöffel voll Zucker, die fein gehackte Schale von einer halben Zitrone, und so viel gestoßenen Zimmet dazu, daß es eine bräunliche Masse wird, schafft diß alles zusammen nebst einem halben Eßlöffel Honig recht untereinander, treibt es durch einen Durchschlag auf ein Plättchen, und bewahrt es bis zum Auftragen an einem kühlen Orte auf.

#### Gelee (Schelee) von Aepfel.

Borsdorfer = oder Fleiner = Aepfel schneidet man in der Mitte enzwey, nimmt sie sammt dem Kernhaus in eine Pfanne oder Kastrol, gießt,



nachdem es mehr oder weniger Aepfel sind, 3 Schoppen (anderthalb Bouteillen), auch etwas mehr Wein darüber, läßt sie so lange kochen, bis sie weich und eingekocht sind, und treibt sie durch ein Haarsieb. Hierauf nimmt man zu jedem Pfund Saft ein halbes Pfund Zucker, läßt dieß zusammen in einer messingenen Pfanne langsam kochen, schäumt es fleißig ab, bis es ziemlich dick eingekocht ist, reibt hierauf auf jedes Pfund Gelee eine Zitronenschale am Zucker ab, thut sie darein, und läßt sie noch so lang kochen, bis sie gesteht, wenn man davon auf einen Teller tropft. Alsdann wird sie in einen Porcellanhasen gefüllt, sobald sie erkaltet ist, zugebunden und aufbewahrt.

#### Gelee mit Aepfeln.

Ein Pfund geraspeltes Hirschhorn siedet man in einem sehr reinen Geschirr mit einer Maas Wasser bis auf einen Schoppen ein, preßt es durch ein Tuch, und läßt es über Nacht stehen. Hierauf schält man in eine Form zu 6 Personen 8 bis 10 Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in der Mitte entzwey, sicht das Kernhaus heraus, macht in einer Kastrol 3 Schoppen Wein, ein Viertelpfund Zucker, 6 ganze Nägelein, ein halbes Loth ganzen Zimmet, die Schale nebst dem Saft von einer Zitrone zusammen heiß, legt die geschälten Aepfel nebeneinander darein, deckt einen passenden Deckel darauf, läßt sie weich kochen, nimmt sie vom Feuer weg, läßt sie zuge deckt, bis sich die Aepfel zusammen gezogen haben und legt sie dann mit einem Löffel auf eine Platte, alsdann nimmt man zu dem zurückgebliebenen Wein noch einen halben Schoppen



Wein, das durchgepreßte Hirschhorn, den Saft von 2 Zitronen, und Zucker, wenn es nicht süß genug ist, dazu, setzt es auf Kohlen, läßt es eine Viertelstunde kochen, schlägt hierauf das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt ihn darin, gießt es, wenn es geronnen ist, durch eine an 4 Stahlfüße gebundene Serviette oder durch einen Filtrirhut so lang, bis es so hell wie Wasser abläuft, füllt nun in eine dazu bestimmte runde oder viereckigte Form vor der Gelee halb Fingers hoch, stellt solche auf ein Geschirr mit Salz, legt, wenn die Gelee fest ist, von den Nepseln neben einander, die ausgehölte Seite oben hin, darauf, gießt von der Gelee darüber, läßt sie ganz kalt werden, legt dann die übrigen Nepsel darauf und gießt die Gelee voll darüber. Wenn sie nun recht fest gestanden ist, wird die Form in heißes Wasser getaucht, mit einem Tuch abgetrocknet, auf eine Platte gestürzt und wenn noch Zitronenschalen übrig sind, solche klein geschnitten, und die Platte neben damit garnirt.

## Gelee von Eiern.

Man klopft 4 Loth Hausblase, schneidet sie klein, kocht sie in einem Schoppen Wasser, bis sie ganz aufgelöst und das Wasser zur Hälfte eingekocht ist. Hierauf reibt man 3 Zitronen am Zucker ab, nimmt das Abgeriebene nebst dem Saft von den Zitronen und einem Stückchen ganzen Zimmet, in ein reines Geschirr, gießt eine halbe Maas (1 Bouteille) guten Wein darüber, thut soviel Zucker dazu, daß es süß genug wird, preßt die gekochte Hausblase durch ein Tuch dazu, und läßt es eine Viertelstunde zusammen kochen. Alsdann verrührt man 4



Eyergelb recht stark, gießt sie langsam an die Gelee, treibt sie durch ein Haarsieb in die dazu bestimmten Gläser oder Schalen und läßt sie fest werden.

#### Weißer Gelee.

Man kocht 4 Loth Hausblase wie die vorhergehende, aber nur in einem halben Schoppen Wasser, macht hierauf eine Maas Milch siedend, drückt den Saft von 4 Zitronen darcin, läßt es zusammen gerinnen, gießt es durch ein Sieb, daß der Käß zurück bleibt, setzt es dann wieder aufs Feuer, thut die Schale von einer Zitrone, ein Stückchen Zimmet, und Zucker, bis es seine gehörige Süße hat, nebst der durchgepreßten Hausblase darcin, läßt es eine Zeitlang kochen, schlägt von 4 Eiern das Weiße zu Schaum, rührt ihn in die Gelee, gießt sie durch eine an 4 Stuhlfüße gebundene Serviette oder durch einen Filtrirbeutel, bis sie hell ist, und füllt sie in Gläser oder andere Geschirre. Diese Gelee ist besonders für Kranke sehr gut.

#### Gelees zu färben.

##### Blau.

Wenn die Gelee ganz fertig und filtrirt ist, setzt man sie mit einer Hand voll blauen Violett (Merzweilchen) Blättern in einer Kastrol auf heiße Asche, läßt sie zugedeckt eine halbe Stunde stehen, und gießt sie noch einmal durch eine Serviette, so hat sie eine blaue Farbe, sie darf aber ja nicht mehr kochen.



## Grün.

Diese wird wie die vorhergehende gemacht, nur kommt noch für 1 Kreuzer ganzer Safran dazu, so wird sie grün.

## Roth.

Wenn die Gelee bis zum Filtriren fertig ist, gießt man einige Tropfen Johannisbeersaft dazu, davon bekommt sie eine sehr schöne rothe Farbe.

## Flott: Schaum.

Einen halben Schoppen sehr guten süßen Rahm nimmt man nebst 6 Loth gesiebtem Zucker und einem Glase Rheinwein in ein Geschirr, schlägt es mit einer Ruthe, oder querlt es mit einem Chocoladespiegel so lang, bis es Schaum giebt, hebt ihn mit einem Eßlöffel auf ein Zuckersieb, und schlägt so lang auf diese Art fort, bis der Rahm alle zu Schaum geworden ist. Nun wird der Flottschaum auf eine Salatiere gethan, und mit buntem Zucker überstreut.

## Schnee (Schaum) vom süßem Rahm.

Eine halbe Maas dicken süßen Rahm nimmt man nebst einer Hand voll gesiebtem Zucker und 2 Eßlöffeln voll Pommeranzenblüthen = Wasser in eine Schüssel, und schlägt es mit einem weißen Besen oder Chocoladespiegel so lange, bis es einen Schaum giebt. Hierauf schneidet man dicke Biscuits der Länge nach in der Mitte von einander, legt sie auf eine Platte, überstreut sie mit gestoßenen gerösteten Mandeln, thut den Schaum, welcher inimerfort gerührt werden muß, mit einem Eßlöffel darauf, und



verwahrt es an einem kühlen Orte bis zum Auftragen.

#### Eine andere Art Schaum von Rahm.

Wenn der Rahm nebst gestebtem Zucker und 2 starken Messerspißen voll pulverisirten Gummitragant, wie der vorhergehende, zu einem starken Schaum geschlagen ist, nimmt man ihn mit einem Eßlöffel ab, setzt ihn auf eine Porzellanschale oder Salatiere in Gestalt einer Pyramide, und garnirt solche nebenherum mit eingemachten Kirschen oder Himbeeren.

#### Schnee von Vanillen.

Eine halbe Maas recht guten süßen Rahm siedet man mit einem Stückchen Zucker und einem Stückchen Vanille über dem Kohlfener, setzt es nach diesem in einem Geschirre an einen kalten Ort oder aufs Eis, nimmt, sobald der Rahm recht kalt ist, die Vanille heraus, schlägt den Rahm mit dem Schlagbesen oder Chokoladespiegel recht gut ab, bis er Schaum hat, nimmt diesen Schaum ab und in das Geschirre, worinn man auftragen will, schlägt so lange fort, bis das Geschirre mit Schnee angefüllt ist, und giebt es dann zur Tafel. Dieß alles muß an einem kühlen Orte geschehen, weil dieser Schnee nur im Sommer gegeben wird.

#### Kalte Schale von gelben Rüben.

Zwey bis drey schöne gelbe Rüben schabt man, wäscht sie aus frischem Wasser, trocknet sie mit einem reinen Tuche ab, reibt sie am Reibeisen auf einen Teller, nimmt die am Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone nebst einer Hand



voll gestoßenen Zucker dazu, rührt dieß alles zusammen mit dem Saft von einer oder 2 Zitronen untereinander, und setzt es zum Desert auf.

#### Kalte Schale von Pfirsichen.

Man schält schöne zeitige Pfirsichen oder Pfirsiche, schneidet sie in runde Scheiben, legt sie auf das dazu bestimmte Geschir, übersreut sie stark mit Zucker und Zimmet, gießt alsdann Burgunderwein daran, läßt es eine Zeitlang stehen, und trägt es auf.

## S a l a t.

#### Salat von Birnen.

Dieß müssen große gute Birnen seyn. Man schält solche, schneidet sie von einander, das Steinnigte sauber heraus, und zu ganz dünnen Schnittchen, nimmt sie in eine Kachel (Fuchhafen), einen starken (wirtemb.) halben Schoppen Wein, eben so viel Wasser, ein Stückchen Zucker, 4 ganze Nägelein, ein Finger langes Stückchen Zimmet dazu, setzt es auf Kohlen und läßt es langsam kochen. Für ein Kreuzer spanischer Flor macht eine schöne Farbe, und kann gleich mit gekocht werden. Wenn die Birnen weich sind, und die Sauce kurz eingekocht ist, richtet man es auf ein Plättchen an, über