

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur  
geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk,  
Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte**

**Willet, Joseph**

**Karlsruhe ; Baden, 1834**

Crème.

**urn:nbn:de:bsz:31-55144**

517. *Farcirter Schweinskopf.*

Wenn er gebrannt ist wird der untere Theil des Kopfes aufgeschnitten und das Bein herausgenommen, dann wieder zugenäht und dazu folgende Farce gemacht: zu einem Kopf von einem Frischling werden 3 Pfund Fleisch genommen, dieß fein gehackt, gesalzen, nebst Pfeffer und Gewürznelken; darunter wird gemengt ein Pfund würflicht geschnittener Speck, eben so viel gesalzene und gekochte Zunge, ein Pfund Trüffel; mit dieser Masse wird nun der Kopf fest gestopft; auf den noch offenen Theil wird die Schwarte genäht, von welcher das Fleisch zu dem Kopf genommen wurde; dann in eine Serviette fest gebunden und wie das Schwarzwild Nr. 516 weich gekocht; zu einem Schweinskopf gebe man etwas mehr Kalbsfüße zu, weil der Kopf nicht so schnell aufgebraucht wird.

518. *Farcirte wilde Gans.*

Wird gemacht wie Nr. 513.

*Crème.*519. *Crème mit Chocolade.*

Koche 3 Loth Hausenblase, wenn sie gut zerklopft und zerrissen ist, mit einem Schoppen Wasser; ist dieselbe gut verkocht, so seihe sie durch ein Sieb und koche sie ein bis auf  $\frac{1}{4}$  Schoppen, dann nehme 8 Loth Chocolade, koche sie mit Wasser bis zu  $\frac{1}{2}$  Schoppen und



gebe sie unter die Hausenblase nebst Zucker; nehme hierauf einen Schoppen süßen Rahm, schlage ihn mit dem Schneebesen zu Schaum, gebe ihn unter die Hausenblase und Chocolate, dann diese Masse in eine Form gefüllt und im Eis stehen lassen; beim Anrichten wird die Form in das heiße Wasser getaucht, gestürzt u. servirt.

---

#### 520. Crème mit Aprikosen.

Hausenblase wird gekocht wie Nr. 519, dazu nehme man etwas Aprikosen-Marmelade und dann 1 Schoppen geschlagenen süßen Rahm; alles in die Form gefüllt, in Eis gestellt und gestürzt wie Nr. 519.

---

#### 521. Crème mit Biscuit.

Drei Loth Hausenblase wird gekocht wie Nr. 519, darunter wird 1 Schoppen geschlagener süßer Rahm nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und fein gestoßene Biscuits gemengt, die Masse in eine Form gefüllt, in Eis gestellt, gestürzt und servirt.

---

#### 522. Crème mit Karmel.

Nehme  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker in eine Casserole, gebe dazu etwas Wasser und lasse ihn zum Karmel brennen, d. h. schön hochgelb. Ist dieß geschehen, so gieße man vorher klar gekochte Hausenblase dazu und lasse das Karmel sich wieder damit auflösen; ist es etwas erkühlt, so wird 1 Schoppen geschlagener süßer Rahm darunter gemengt, in eine Form gefüllt, in das Eis gesetzt, und wenn es gebunden ist, die Form in heißes Wasser getaucht, gestürzt und servirt.

---



## 523. Crème mit Früchten.

Roche 3 Loth Hausenblase klar, und wenn sie durchgeseiht ist, bis zu  $\frac{1}{4}$  Schoppen eingekocht; dazu nehme  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und 1 Schoppen geschlagenen süßen Rahm; dann lege eine Form mit eingemachten Früchten aus und gebe den Crème hinein; hierauf in das Eis gesetzt, beim Anrichten die Form in heißes Wasser getaucht, gestürzt und servirt.

## 524. Crème mit Maraschino.

Drei Loth Hausenblasen hell und zu  $\frac{1}{4}$  Schoppen eingekocht,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 1 Schoppen süßen gut geschlagenen Rahm nebst etwas Maraschino darunter gethan, dieses in die Form gefüllt, in Eis stehen lassen, gestürzt und servirt.

## 525. Crème mit Chocolate überzogen.

Bereite den Crème wie Nr. 524, davon nehme den dritten Theil und gebe darunter 6 Loth Chocolate, welche mit Wasser nebst etwas Zucker vorher gekocht wurde, gieße die Form damit aus, in welcher der Crème gestürzt werden soll, und lasse denselben im Eis stehen; dann gebe den übrigen weißen Crème hinein und lasse ihn ebenfalls stehen, beim Anrichten gestürzt und servirt; dieser ist dann außen schwarz und innen weiß.

## 526. Crème von Erdbeeren.

Sind 3 Loth Hausenblasen hell gekocht, so wird  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker nebst etwas Erdbeeren, welche man vorher durch ein Sieb getrieben hat, und dann 1 Schop-



pen geschlagener süßer Rahm dazu gegeben. Dieses in eine Form gefüllt, in Eis stehen lassen und beim Anrichten gestürzt und servirt.

---

### 527. Crème mit Himbeeren.

Wird bereitet wie Nr. 526.

---

### 528. Mandeln - Crème.

Nehme  $\frac{1}{4}$  Pf. Mandeln, häute sie in kochendem Wasser ab und röste sie im Backofen gelb; dann gestoßen und mit kochender Milch angebrüht; lasse sie eine zeitlang stehen und dann seihe sie durch ein Sieb; hierauf koche die Milch mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker ein bis zu  $\frac{1}{2}$  Schoppen und gebe 3 Loth Hausenblase dazu, welche vorher mit Wasser hell gekocht worden; dann  $\frac{1}{2}$  Schoppen geschlagenen süßen Rahm leicht darunter gemengt, in die Form gefüllt und in das Eis gesetzt; beim Anrichten gestürzt und servirt.

---

### 529. Blanc manger.

Nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund süße Mandeln, brühe sie in kochendem Wasser an, nehme die Schale davon weg, wasche sie in kaltem Wasser ab und stoße dieselben mit etwas süßem Rahm in einem Mörser; dann nehme sie in eine Casserole, gebe dazu 2 Schoppen süßen Rahm nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und etwas Vanille, rühre es auf dem Feuer ab, lasse es einige Mal aufkochen und treibe es durch ein Haartuch; gebe hernach 4 Loth in Wasser gekochte Hausenblase dazu, dann die Masse in eine Form gefüllt, in das Eis gesetzt und beim Anrichten gestürzt;



dieses Gericht kann mit Dornisöl und Chocolate oder mit Spinat-Topsen gefärbt werden.

### 530. Crème von Orangen.

Sind 3 Loth Hausenblase klar gekocht, so nehme  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, darauf reibe man leicht eine süße Orange ab, den Zucker gestoßen und zu der Hausenblase gethan; dann 1 Schoppen gut geschlagenen süßen Rahm leicht darunter gerührt, in eine Form gefüllt und in das Eis gesetzt; beim Anrichten gestürzt und servirt.

### Süße Gelée.

#### 531. Zitronen - Gelée.

Koche von 4 gebrühten Kalbsfüßen einen Stand; die Füße ziehe man nämlich von den Knochen ab und setze sie mit frischem Wasser zum Feuer, schäume dieselben rein ab und lasse sie weich kochen, dann seihe man es durch ein feines Sieb, hebe das Fett rein davon ab und koche sie dann ein bis zu  $\frac{1}{2}$  Schoppen; ist es erkaltet so gebe man dazu  $\frac{1}{2}$  Maas weißen Wein, von 4 Zitronen die Schale, welche aber ganz dünn herunter geschnitten wird, nebst dem Saft der Zitronen,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser und 4 zerklopfte Eierweiß; dieses rühre man zusammen auf schnellem Feuer ab, will es aufkochen, so nehme man dasselbe vom Feuer und lege einen gut schließenden Deckel mit glühenden Kohlen darauf, lasse es so einige Zeit stehen, dann binde man eine Serviette auf einen umgekehrten