

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die gelehrige Hauswirthin**

**Bürger, Amalie Clementine**

**Mannheim, 1836**

Cremes.

**urn:nbn:de:bsz:31-54791**

rührt. Man kann auch anstatt des Mehls ein weißes Brod im Schmalz gelb backen, mit den Kirschen sieden lassen und mit durchtreiben. Auf die nämliche Art werden die Hegensoosen gemacht, nur daß sie nicht gestossen werden.

### Soose von Triffeln.

Die Triffeln werden in warmes Wasser gelegt und sauber gepuzt; dann werden sie im Wein mit ein paar Charlottenzwiebel, einem Stückchen Schinken, ein wenig Muskatblüthe und einem Lorbeerblatt gesotten, und ein wenig Mehl kaum gelb im Butter geröstet; dieses wird mit einer Zus angerührt und vollends von der Triffelsoose aufgefüllt; alsdann werden die Schinken, Lorbeer und Zwiebel von den Triffeln herausgenommen, und die Triffeln samt der übrigen Soose und mit etwas Citronensaft gekocht. Wenn man kein Zus hat und Fleischbrühe nehmen muß, mithin die Soose nicht gelb wird, so muß ein wenig Zucker daran gebrannt werden.

## C r e m e s.

### Creme von Hegenbutten.

Die Hegenbutten siede im Wasser weich, treibe sie mit Wein durch einen Seiher, dann rühre zu einem Schoppen durchgetriebenen 4 Eyerdotter mit Zucker, Zimmt und Citronenschaalen, rühre es auf dem Feuer bis es dick wird und kochen will, dann richte es in eine Schaale an, bestreue es mit geriebenem Bisquit, auf den Rand der Schaale lege geschnittene Citronenschaalen, und wenn es im Kochen nicht dick genug wird, so kann man auch geriebenes Bisquit darein rühren.



## Chocolade = Creme.

Man siedet einen Bierling Chocolade in einem Schoppen Milch, 1 Schoppen Rahm, 1 Stück Zimmt und 1 Stück Zucker, eine Viertelstunde lang, rühret es mit 6 Eydottern an, nimmt den Zimmt wieder heraus und gießt es in eine Schaale, setzet sie auf heißes Wasser, bis sie gestanden ist, wenn die Creme aufgetragen wird, so kann man von Oblaten Buchstaben oder Blumen schneiden, mit Zuckereis bestreichen und trocknen lassen, und die Creme damit garniren.

## Mandel = Creme.

Eine grosse Hand voll Mandel werden mit Rosenwasser gestossen, durch ein Sieb getrieben, mit ein Maas Milch gekocht, nebst Zucker und Zimmt, an welchem das Gelbe von einer Citrone mit abgerieben wird, dann werden 8 Eyer geschlagen und unter stetem Umrühren die heisse Milch daran geschüttet, in eine Schaale gethan und auf heißes Wasser gestellt oder in Backofen, daß sie gestehet.

## Citronen = Creme.

Reibe von 2 Citronen das Gelbe mit ein Bierling Zucker ab, thue es in eine Kachel, und drücke den Saft von 2 Citronen darein, giesse 3 Schoppen guten Wein daran, lasse es eine Viertelstunde kochen, dann rühre 8 Eyerdotter mit 2 Löffel voll Wasser ab, rühre es auf einer Kohle, bis es wie Muß ist, schlage 4 Eyerweiß zu Schnee darein und schütte sie gleich in die Schaale, ist sie kalt, so bestreue sie mit Zucker, brenne den Zucker mit einer glühenden Schaufel gelb; auf die nämliche Art mache die Citronen = Creme mit süßem Rahm, und nimm nur statt der 3 Schoppen Wein, 3 Schoppen süßen Rahm.

## Creme von Hollunder = Thee.

Siede den Thee in 5 Schoppen süßen Rahm mit Zucker, rühre 10 bis 12 Eyerdotter darein, giesse es in eine



Schaale, setze sie auf siedend Wasser, bis es dick ist, dann gieb es warm auf den Tisch.

Creme von Wein mit Citronat.

Drücke in eine Maas Wein den Saft von 2 Citronen, die gelbe Schaalen nebst Zucker lasse mit kochen, rühre es mit 2 Eyerdottern ab, setze es wieder aufs Feuer und rühre es, bis es dick ist, aber laß es nicht mehr kochen, schüttele es in eine Schaale, und wenn es erkaltet ist, so schneide länglichte Schnitten Citronat und garnire die Creme damit.

Milch = Creme.

Reibe mit Zucker das Gelbe von 2 Citronen, laß es mit einer halben Maas Milch und noch 4 Loth Zucker siedend, rühre 6 Eyerdotter mit einem halben Schoppen süßem Rahm an, dann rühre es recht langsam in die Milch und gieb es in der Schaale kalt auf den Tisch.

Kirschen = Creme.

Wenn es Kirschenzeit ist, nimmt man ungefähr 2 Pfund süsse und sauere Kirschen, steint sie aus, und kocht sie mit einem Stücklein Zucker auf schwachen Kohlen wie einen Compot, daß wenig Saft mehr daran ist. Ausser der Kirschenzeit nimmt man eingemachte Kirschen. Zu einer Platte von mittlerer Größe rührt man einen kleinen Löffel voll Stärkmehl, mit etwas süßer Milch in einer Kasserol glatt, und das Gelbe von 8 bis 9 Eiern darein, nimmt am Zucker abgeriebene Schaalen von einer Citrone, und so viel Zimmt, als zwischen 3 Finger gefaßt werden kann, dazu, nebst einem Schoppen süßen Rahm, kochte dann auf Kohlen unter beständigem Rühren eine dicke Creme, schüttele sie auf ein Geschir, und lasse sie kalt werden. Von der Platte, welche auf den Tisch kommt, überstreicht man den Boden von der Creme, thut die gekochte Kirschen darauf, die übrige Creme darüber, streut sie Fingers dick mit einer Hand voll



gehackten Macronen oder geriebenen Biscuits, über das noch etwas gestossenen Zucker, und brennt sie mit einem heißen Eisen. Die Creme kann auch ohne darüber gestreuten Zucker und also auch ungebrennt gegeben werden.

#### Creme von Himbeeren.

Drey bis 4 Schoppen Himbeere werden verlesen, dann mit einem Kochlöffel verdrückt, mit einem starken halben Schoppen süßen Rahm durch ein Sieb getrieben, bis auf die Kerne, welche zurück bleiben müssen; worauf eine Citrone am Zucker abgerieben wird, und unter das Durchgetriebene gerührt. Die Süsse kann man nach Belieben machen. Wenn es nun stark gerührt ist, gießt man es auf Porzain, und stellt es in den Keller. Diese Creme schmeckt kalt wie Gefrorenes. Ehe sie auf den Tisch kommt, wird der Rand mit auserlesenen schönen Himbeeren garnirt. — Im Winter kann man auch von eingemachten Himbeeren eine solche Creme verfertigen, nur bleibt dann der Zucker weg.

#### Creme von Erdbeeren.

Diese werden auf die nämliche Art wie die von Himbeeren gemacht. Weil aber die Erdbeere mehr Mark haben, so nimmt man weniger Erdbeere, hingegen desto mehr Rahm. Auch können die Erdbeere auf kein Zinn durchgetrieben, noch weniger aber darein gerührt werden, weil sie sonst ihre Farbe verlieren, und blau werden.

#### Creme von Kaffee.

Zu einer halben Maas Milch nimmt man einen Bierling guten Kaffee, welcher aber nicht wie zum Trinken gebrennt werden darf, sondern hell seyn muß, stoßt ihn nur im Mörsel grob, thut ihn in die siedende Milch, mit einem Stücklein ganzen Zimmt, ein Stücklein Citronenschalen und so viel Zucker dazu, wie man es in der Süsse haben will. Diese Creme muß aber länger als die Chokolade kochen. Dann wird



wird es durch ein Haarfieb gestossen und abgekühlte Milch darein gethan, und wie die Chokolade Creme gesotten. Sie kann kalt oder warm gegeben werden.

### Creme von Thee.

Hiezu nimmt man 2 Loth Thee von einer guten Sorte der Thebu ist der beste, siedet 3 Schoppen Milch mit einem Stücklein Zimmt, Zucker und Citronenschaalen eine Viertelstunde. Der Thee darf nur eine halbe Stunde in der Milch anziehen, ohne zu kochen. Dann wird er durch ein Haarfieb gegossen, das Gelbe von 10 Eiern stark verrührt, die abgekühlte Thee = Creme daran gethan, auf eine Platt oder eine Schüssel gegossen, wie gewöhnlich ins siedende Wasser gethan, ein Deckel mit Kohlen darauf gesetzt, und, wenn es fest ist, kalt oder warm gegeben.

### Creme von Zimmt.

Diese wird ganz wie Thee = Creme gemacht, nur daß man den Geschmak der Milch von lauter Zimmt giebt, und daher zu einer halben Maas Milch ein Loth Zimmt nimmt. Auf diese Art können auch Creme von Pomeranzen, Anis und Holunderblütthe oder bittern Mandeln verfertigt werden.

### Englische Creme.

Man klopft 2 Loth feine Hausblasen, schneidet sie klein, kocht sie in einem Glas Wasser, bis sie ganz vergangen sind, preßt sie dann durch ein Luchlein, setzt einen starken Schoppen guten Wein über das Feuer, reibt eine Citrone am Zucker ab, thut diesen nebst noch ein Bierling Zucker, den Saft von einer Citrone und den ausgepreßten Hausblasen an der Wein; läßt es stark zusammen kochen, verrührt 8 Eyer gelb wohl, gießt den gekochten Wein langsam daran, und das ganze wieder in das Geschirr, läßt es unter beständigem Rühren anziehen, schlägt dann das Weiße von 6 Eiern zu einem steifen Schaum, siedet diesen in einer halben Maas