Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Crescentia Bohrer's Freiburger Kochbuch ...

Bohrer, Kreszentia

Freiburg i. Br., 1870

XIII. Kalte süße Speisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56272

Visual Library

ziemlich weich gekocht, dann in ein Sieb zum Abtropfen gethan. Unterdessen verwiegt man ein halbes Pfd. guten Schinken, thut einen guten halben Schoppen sauren Rahm und zwei Loth geriebenen Parmesankäs in eine Schüssel, den Schinken dazu, dann die Maccaroni, rührt es recht gut durch einander. Eine beliebige Form wird mit Butter bestrichen, mit Brod ausgestreut und mit einem guten Butterteig ausgelegt; die Maccaroni darein gefüllt. Oben darüber ein Deckel von Butterteig gemacht, dann in einem nicht zu heißen Ofen eine Stunde gebacken, dann auf die Platte gestürzt und aufgetragen.

XIII. Kalte süße Speisen.

1071. Geschlagener Rahm mit Biscuit.

Man kocht zwei Loth Hausenblase mit einem Schoppen Wasser, aber nur ganz langsam, ist diese aufgelöst, schüttet man sie durch ein Tuch, setzt sie wieder auf schwaches Feuer und läßt sie bis auf eine kleine Tasse voll einkochen. Ein Schoppen recht dicker Rahm wird zu Schnee geschlagen, worunter man sechs Loth gestoßenen Zucker, zwei Loth Vanillezucker nebst der Hausenblase, welche noch lau sein muß, mischt. Eine Form wird mit Biscuit schön ausgelegt, die Masse hinein gefüllt und in den Keller gestellt, damit sie recht fest gesteht. Auf die Platte gestürzt wird noch geschlagener Rahm mit etwas Vanillezucker vermischt, darum garnirt.

1072. Geschlagener Rahm mit Aprikosen.

Man rührt vier Lössel voll Aprikosen-Marmelade mit 1/8 Pfund Zucker eine gute Weile, mischt dann zwei Loth auf obige Weise gekochte lauwarme Hausenblase darunter, schlägt einen Schoppen süßen Rahm zu dickem Schnee, mischt es darunter, füllt es in eine Form und läßt es gestehen. Beim Gebrauch wird es gestürzt und servirt.

1073. Geschlagener Rahm mit Erdbeeren.

Ein Schoppen Rahm wird ebenfalls wieder zu Schnee geschlagen, zwei Loth Hausenblase, fünf Loth gestoßener Zucker,

zwei bis drei Löffel voll beliebiger Liqueur und ein kleiner Schoppen auserlesene Walderdbeeren darunter gemischt, aber recht behutsam, damit die Beeren nicht zerdrückt werden, dann in eine Form gefüllt und gestehen lassen. Vor dem Auftragen wird sie gestürzt.

1074. Erdbeerenschaum.

Eine halbe Maas reife Wald-Erdbeeren wird durch ein Haarsieb getrieben und mit zwölf Loth fein gestoßenem Zucker untermischt. Zwei Schoppen Schlagrahm werden dick geschlagen, mit den durchgetriebenen Erdbeeren, nebst einer kleinen Tasse voll von zwei Loth eingekochter Hausenblase vermengt, in eine Form gefüllt und gestehen lassen; beim Gebrauch gestürzt und mit spanischen Winden garnirt.

1075. Geschlagener Rahm mit Chocolade.

Man thut ein halbes Pfund Chocolade in ein Geschirr, schüttet etwas Milch daran und läßt die Chocolade auf heißem Herd recht weich werden, verrührt sie dann sehr zart, schüttet die Milch, welches in allem, was man schon davon genommen hat, eine halbe Maas ist, dazu; setzt es auf's Feuer und kocht es eine gute Weile, $2^1/_2$ Loth Hausenblase hat man, wie schon gesagt, gekocht, nun wird von der Hausenblase zurückbehalten, was ein halbes Loth ausmacht, das Uebrige unter die Chocolade geschüttet und gut mit einander vermischt; davon in einer Form herumgeschüttet, daß es sich am Boden und den Seiten anhängt und so wird fortgefahren bis auf diese Art die ganze Crême darin ist und fingerdick an der Form so steht. Man kann auch zuerst die Form ganz leicht mit Butter bestreichen, ehe man die Chocolade hinein thut, ein starker halber Schoppen süßer Rahm wird zu Schnee geschlagen, drei Loth gestoßenen Zucker und dann das halbe Loth aufgelöste Hausenblase darunter gemischt, in die Form zwischen die Chocolade gegossen und dann recht steif werden lassen. Vor dem Auftragen die Form einen Augenblick in heißes Wasser getaucht und auf die Platte gestürzt, dann nach Belieben mit etwas Grünem garnirt.

1076. Charlotte-Russe.

Vier Kalbsfüße werden, nachdem sie sauber geputzt und gewaschen sind, mit Wasser zugesetzt, recht langsam gekocht

und geschaumt, sind sie weich, so werden sie herausgenommen, die Brühe durch ein Tuch passirt, wieder zugesetzt und bis auf ein Glas voll eingekocht. Acht Eiergelb werden in einer Schüssel mit einem Viertelpfund gestoßenen Zucker verrührt, zwei Schoppen süßen Rahm läßt man eine Zeit lang mit einem Stückchen Vanille kochen, rührt damit die Eiergelb an, nimmt es wieder auf das Feuer und rührt sorgfältig bis es dick wird, thut es dann in eine Schüssel mit dem halben Schoppen Kalbsbrühe und läßt es unter öfterem Rühren erkalten. Wenn es nicht zu locker und nicht zu fest ist, mischt man einen Schoppen dick geschlagenen süßen Rahm darunter, legt eine runde Form schön mit Biscuit aus, gibt die Masse hinein, läßt es an einem kalten Orte gestehen, stürzt es auf eine Platte und ziert die Charlotte-Russe mit geschlagenem Rahm oder eingemachten Früchten.

1077. Geschlagener Rahm mit Reis.

1/4 Pfd. Reis wird recht fein gestoßen und in Milch mit etwas Zucker recht weich und etwas dick gekocht. Ein Model wird mit Butter bestrichen, der Reis hinein gethan und gestehen lassen. Will man ihn brauchen, so wird er auf eine Platte gestürzt, oben ein Deckel herausgeschnitten und der Reis ziemlich ausgehöhlt. Ein halber Schoppen süßen Rahm mit Zucker und Vanille zu Schnee geschlagen, in den Reis gefüllt, der Deckel, welcher nur messerrückendick sein darf, darauf gelegt und aufgetragen.

1078. Blanc-Manger.

Ein Pfund Mandeln, worunter einige bittere sein müssen, werden geschält und fein gestoßen, dann eine Maas süßer Rahm siedend darüber geschüttet. Sechs Kalbsfüße werden, nachdem sie sauber geputzt sind, mit Wasser zugesetzt, sehr gut verschäumt, wenn sie weich gekocht sind, die Brühe durchgesiebt und nochmals gekocht bis auf einen halben Schoppen. Die Mandeln werden nun durch ein Tuch recht stark durchgepreßt, der Rahm dann in eine Pfanne oder Kasserole gethan, der Stand von den Kalbsfüßen dazu nebst zwölf Loth Zucker und wenn man will, etwas Vanille; dieß wird nun alles auf dem Feuer gerührt bis es recht heiß ist, alsdann vom Feuer genommen, in ein anderes Geschirr gethan und immer darin gerührt bis es kalt ist, dann in eine beliebige

Form gefüllt und im Kühlen recht steif werden lassen; vor dem Gebrauch einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, dann auf eine Platte gestürzt. Wenn man nur die Hälfte dieser Masse macht, ist es schon eine schöne Platte. Diese Speise muß schön weiß aussehen.

1079. Blanc-Manger mit mehreren Farben.

Die Masse hierzu ist ganz die obige, nur wird sie in drei Theile getheilt, einen Theil läßt man weiß, den andern Theil kocht man mit zwei Loth Chocolade ein wenig, den dritten Theil vermischt man mit abgekochten Turnesol. Nun gießt man in die Form den weißen Theil, läßt ihn darin gestehen, dann wird das Rothe darauf geschüttet, wenn dieß gestanden ist, das von Chocolade. Man läßt es nun recht steif gestehen, will man es brauchen, so taucht man die Form in heißes Wasser, stürzt es auf die Platte und ziert es nach Belieben mit Pistazien.

1080. Falsche Blanc-Manger.

Man stößt 1/4 Pfd. Mandeln sehr fein. Ein Löffel voll feines Mehl wird mit einem Schoppen Milch sehr gut angerührt, die Mandeln dazu gethan, vier Loth Zucker, etwas Orangenblüthewasser und drei Eiweiß, dieß wird mit einander sehr gut verrührt, dann auf's Feuer gethan und immer darin gerührt bis es dick ist, dann in ein Porzellaingeschirr gegossen und gestehen lassen, vor dem Anrichten gestürzt.

1081. Blanc-Manger mit Marasquino.

Man kocht eine halbe Maas süßen Rahm mit einem Viertelpfund Zucker, zerklopft sechs Eiergelb und rührt diese mit dem etwas abgekühlten Rahm ab, passirt sie durch ein Sieb in eine Kasserole und läßt sie auf Kohlen unter beständigem Umrühren dick werden. Hierauf gießt man die Masse in einen hohen glacirten Hafen und klopft sie mit einem Schlagbesen bis sie kalt und schaumig ist, schlägt alsdann von sechs Eierklar einen steifen Schnee, mischt diesen mit einem Loth feinster, in einer Tasse Wasse aufgelöster und ausgepreßter Hausenblase und einer halben Tasse Marasquino darein, gießt die Masse in eine Form, stellt sie an einen kalten Ort oder auf Eis und stürzt das Blanc-Manger, wenn es servirt werden soll, auf eine Platte.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1082. Blanc-Manger von Kartoffel-Mehl.

Man läßt einen Schoppen Milch sieden, thut drei Loth Zucker und fein verwiegte Citronenschalen dazu; fünf Loth Kartoffelmehl wird mit Milch flüssig gerührt, fünf Eiergelb dazu gethan und recht gut durchgeschlagen, dann in die kochende Milch schnell untergerührt, wenn es dick ist, vom Feuer genommen, in ein Porzellaingeschirr gethan, darin steif werden lassen, dann gestürzt und eine Himbeer-Sauce oder sonst beliebige süße Sauce daran gegeben.

1083. Bairisches Crême mit Mokka-Kaffee.

Nachdem zwölf Loth bester Mokka-Kaffee lichtbraun gebrannt ist, wird derselbe aus der Pfanne sogleich in 1/2 Maas siedenden Rahm geschüttet und zugedeckt bei Seite gestellt. Wenn dieser kalt geworden, wird er durchgeseiht und mit acht Eierdotter und zwölf Loth gestoßenen Zucker zu einem Crême abgerührt, unter den man zwei Loth gut abgekochte Hausenblase gießt und zusammen durch ein feines Haarsieb passirt. Dieses Crême wird auf dem Eis bis er sich zu verdicken anfängt kalt gerührt, dann mit einem Schoppen dick geschlagenen Rahm untermengt und in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt, gestehen lassen und hernach auf eine Platte gestürzt.

1084. Kalte Speise von Reis und Aepfel.

1/4 Pfund Reis wird, wenn er gut gebrüht ist, in Milch recht weich mit Zucker gekocht, dann vom Feuer gethan; gute Aepfel werden mit Wein und Zucker, Zimmet und Citronenschalen zu einem dicken Mus gekocht. Nun thut man in ein glacirtes Geschirr kleinfingerdick Reis dann eben so hoch Aepfel, dann wieder Reis, dann Aepfel und so bis alles darin ist, oben muß aber Reis sein; nun läßt man es recht steif werden und stürzt es vor dem Auftragen auf eine Platte, gießt eine Wein-Sauce mit etwas Arak versetzt daran und trägt es auf.

1085. Kalter Reis mit Erdbeer-Sauce.

Ein halbes Pfund Reis wird in Wasser ziemlich weich gebrüht, dann mit einem Schoppen Wein und zwölf Loth Zucker fertig gekocht, doch muß er nicht breiig sein; ist er

nun wieder dick eingekocht, so wird ein Porzellaingeschirr mit ein wenig Wein ausgeschwenkt, der Reis hinein gethan und dann darin steif werden lassen. Ist dieß geschehen, so wird der Reis auf eine Platte gestürzt und folgende Sauce daran gegeben: Ein Schoppen recht gute zeitige Erdbeeren werden stark zerdrückt, durch ein Haarsieb getrieben, dann mit einem halben Schoppen guten Wein und fünf Loth gestoßenem Zucker verdünnt und an den Reis gegossen; der Reis mit ganzen Erdbeeren ausgeziert und dann zu Tisch gegeben.

1086. Punsch-Reis.

Man brüht ein halbes Pfund Reis ab, kocht ihn in Wasser bis er schön ordentlich weich wird; nun wird ein halbes Pfd. Zucker mit einem Schoppen Wasser geläutert, der Reis dazu gethan und darin fertig gekocht. Der Reis muß wohl weich sein, aber doch schön ganz bleiben, ist nun der Reis in dem Geschirr ziemlich dick, so wird er vom Feuer genommen und ein wenig erkühlt; ist dieß geschehen, so vermischt man die Masse mit 1/4 Schoppen Rum und dem Saft einer Orange, oder in dessen Ermanglung von einer Citrone, rührt die Masse gut durcheinander, schwenkt dann ein glacirtes Geschirr mit ein wenig Rum aus und gießt die Masse hinein, läßt es darin recht steif werden, stürzt es auf eine Platte und ziert es mit Eingemachtem. Will man Sauce daran haben, so vermischt man Obstgelée mit etwas Wein und Rum, versüßt es mit Zucker, schüttet es daran und gibt es zu Tisch.

1087. Kalte Schale von Reis.

Zwölf Loth schöner Reis werden in halb Wein und Wasser und 1/8 Pfd. Zucker, zwar weich aber so gekocht, daß er ganz körnicht bleibt. Unterdessen kocht man eine Maas Wein mit Zucker, Zimmet und Citronenscheiben auf, schüttet nach diesem den Wein in die Schüssel, welche auf den Tisch gegeben wird, thut von einer Citrone und einer Orange, in Ermangelung Letzterer den Saft von zwei Citronen dazu, mischt dann den Reis, welcher sich schön zertheilen muß, darunter; wer es liebt, kann auch etwas Rum oder Arak darunter mischen. Daß die Citronenscheiben und Zimmet beim Anrichten des Weines weggethan werden, wird wohl nicht angeführt zu werden brauchen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1088. Kalte Schale auf andere Art.

Man kann auch eine kalte Schüssel machen von geriebenem Schwarzbrod. Das Brod muß aber hiezu gut ausgebacken und etwas trocken sein, damit es im Reiben nicht klümpericht wird. Das geriebene Schwarzbrod wird dann in eine Schüssel gethan, gestoßener Zucker, Zimmet und sehr gut erlesene und gewaschene Rosinen dazu gethan, dann guter weißer oder rother Wein kalt daran geschüttet; es muß in der Dicke wie obiges sein. Das Nämliche ist auch mit Bier statt Wein zu machen, wer es liebt. Auch kann man statt Schwarzbrod geriebenes mürbes Brod nehmen.

1089. Reisspeise.

Fein gestoßener Reis oder Reismehl wird in Milch mit Zucker und Citronenschalen, auch etwas ganzen Zimmet gut ausgekocht, doch muß er etwas steif sein, dann in ein mit Rahm oder Milch ausgeschwenktes Geschirr gethan und darin recht gestehen lassen, dann gestürzt und eine Sauce von Milch, Eiergelb und Zucker kalt daran gegeben, oder Himbeersaft daran gegossen, und wenn man will, mit Konfitur ausgeziert.

1090. Reis mit Erdbeer-Schaum.

Ein glacirtes Geschirr wird wie oben mit Milch ausgeschwenkt, in die Mitte desselben ein Geschirr gestellt, dann auf obige Art zubereiteter Reis darum geschüttet und recht steif werden lassen. Ungefähr drei Schoppen Erdbeeren werden durch ein Haarsieb gedrückt, doch nicht zu stark, damit keine Kernen durchgehen. Zu dem Durchgetriebenen werden dann drei gute Löffel voll gestoßener Zucker gethan, dieß eine Zeitlang mit einander gerührt, dann mit einem halben Schoppen zu recht steifem Schnee geschlagenen Rahm und einem zu äußerst steifem Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt, dann in die leere Mitte des Reises, welchen man auf eine Platte gestürzt hat, gefüllt, so hoch es sich thun läßt, dann den Rand mit schönen Erdbeeren und anderm Beliebigem ausgeziert. Von Himbeeren kann man es auch eben so machen.

1091. Pomeranzen-Crême gestürzt.

Man kocht vier Kalbsfüße in Wasser bis sie weich sind, thut sie dann heraus und seiht die Brühe durch ein Tuch, kocht sie dann nochmals ein bis auf einen halben Schoppen.

Man reibt drei Pomeranzen an Zucker ab; zwölf Eiergelb werden mit einer halben Maas gutem Wein recht stark verrührt, der Pomeranzenzucker, welches ein Stück von einem halben Pfund ist, wird dazu gethan nebst dem Saft der drei Pomeranzen, dann auf's Feuer gesetzt, darin gerührt bis er dick wird. Von vier Eiweiß wird Schnee geschlagen, darunter recht gut vermischt, dann in einen dazu schicklichen Model gefüllt, wenn man es unter beständigem Rühren vorerst hat kalt werden lassen; man läßt es, wenn es die Zeit erlaubt, einen ganzen Tag stehen und stürzt es dann auf die Platte. Der Stand der Kalbsfüße wird gleich mit dem Wein und den übrigen Zuthaten auf's Feuer gesetzt. Will man Sauce an diesen Crême haben, so behält man von demselben etwas Pomeranzensaft zurück, verrührt dann vier Eiergelb mit einem halben Schoppen Wein, thut drei Loth Zucker und den Pomeranzensaft dazu, rührt es auf dem Feuer bis es dick ist, läßt es unter beständigem Rühren erkalten, gießt es an das Crême und ziert es recht schön mit Citronat.

1092. Wein-Crême gestürzt.

Zwei Kalbsfüße werden auf obige Art gekocht, sechs Eiergelb mit einem Schoppen Wein recht gut verührt, der Stand der Kalbsfüße und fünf Loth Zucker dazu gethan, auf's Feuer gesetzt und darin immer gerührt bis es dick wird, dann vom Feuer gethan noch immer gerührt bis es beinahe kalt ist, dann in ein Porzellaingeschirr gefüllt und stehen gelassen bis den andern Tag; dann wird es auf die Platte gestürzt und Himbeeren-Syrup daran gethan, dann gleich aufgetragen.

1093. Kalter Pudding.

Eine halbe Maas gute Milch wird mit zehn ganzen Eiern und zehn Loth Zucker, welcher gestoßen sein muß, recht gut verrührt. Eine Form mit Butter wird leicht bestrichen und mit Brod bestreut, 1/4 Pfd. Biscuit schichtenweise hinein gelegt, die Masse darüber geschüttet, die Form in kochendes Wasser gesetzt und so eine Stunde gekocht, oben auch ein wenig Gluthen gethan; ist er nun gekocht, so nimmt man ihn vom Feuer, stellt ihn ein wenig zur Seite, stürzt ihn dann auf die Platte, läßt ihn kalt werden und gibt folgende erkaltete Sauce daran: Ein Schoppen und eine Tasse voll Rahm oder gute Milch werden mit fünf Eiergelb recht gut

verrührt, mit etwas Vanille oder drei Loth Zucker auf's Feuer gethan und gerührt bis es dick und wieder erkaltet ist, dann an den Pudding gegeben und nach Belieben aufgetragen.

1194. Kalter Pudding mit Maccaronen.

Es wird ein Schoppen Schlagrahm dick geschlagen, mit einem Loth ausgekochter Hausenblase und acht Loth Vanillezucker vermengt, der Crême wird in eine Form gegossen und gestehen lassen. Beim Gebrauch wird er auf eine flache Platte gestürzt, Maccaronen werden auf der untern Seite mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und der Crême am Ort mit diesen Maccaronen belegt, oben mit eingemachten Früchten garnirt und mit Erdbeer-Schlagrahm ausgeziert.

1095. Mai-Käs.

Fünf Eiergelb und drei ganze Eier werden durch einen engen Schaumlöffel in eine Kasserole passirt, man verührt sie gut mit einer halben Maas Milch, thut zwei Loth Zucker, Citronenschalen und ganzen Zimmet dazu, auch drei Löffel voll saure Milch, rührt nun auf dem Feuer darin bis es kocht und gerinnt, schüttet es dann in ein Tuch oder Form, läßt es gut abtropfen und nimmt Zimmet und Citronenschalen davon; ist es gut abgelaufen, so legt man den Käs auf eine Platte, gießt recht guten süßen Rahm daran und belegt ihn noch mit ganz klein geschnittenen Stückchen Butter. Man kann auch, wer es liebt, eine Milchsauce daran machen.

1096. Chocolade-Crême.

Man nimmt ein Viertelpfund Chocolade in eine Pfanne mit ebenso viel Zucker und einem Stückchen Vanille, thut eine halbe Maas süßen Rahm dazu und läßt dieses aufkochen, gießt dann den Rahm ab, zerdrückt die Chocolade und rührt wieder nach und nach den Rahm daran, läßt es noch einmal aufkochen, thut sechs Eiergelb in eine Schüssel, rührt sie mit der Chocolademilch an, nimmt es nochmals in die Pfanne und läßt es unter Rühren dick werden, aber ja nicht kochen, gießt es in eine Schüssel, macht es oft untereinander, damit es keine Haut bekommt und ist der Crême kalt, so gibt man ihn in eine Crême-Schale.

1097. Russischer-Crême.

Man zerklopft zwanzig Eiergelb mit einem Viertelpfund

gestoßenen Zucker und einer halben Maas Champagner in einem hohen glacirten Topf, setzt solchen auf Kohlen und sprudelt die Masse bis sie dick und ganz Schaum ist, hebt den Schaum mit einem Löffel in einem bereit gehaltenen Becher ab und servirt den Crême gleich warm zu Tisch.

1098. Mandel-Crême.

Man stößt 1/4 Pfund geschälte Mandeln sehr fein, preßt sie mit einem Schoppen guten süßen Rahm durch ein Tuch, rührt mit dieser Milch vier gut verrührte Eiergelb an, thut vier Loth Zucker dazu, setzt es auf's Feuer, rührt fleißig darin bis es dick wird; dann wird es vom Feuer gethan, gerührt bis es erkaltet ist und dann nach Belieben eingefüllt.

1099. Schnee-Crême.

Ein Löffel voll Mehl wird mit einem Viertel Rahm recht glatt angerührt, dann auf's Feuer gesetzt, mit sechs Loth Zucker und immer bis es kocht darin gerührt, dann wird von zehn Eiern Schnee geschlagen, in die Milch unter beständigem Rühren gemischt; dann vom Feuer genommen und immer wieder fortgerührt bis es kalt ist und dann in Geschirre gefüllt.

1100. Reis mit Marasquino.

Zwölf Loth schöner Reis wird dreimal abgerührt, kocht ihn dann ziemlich dick, daß er ganz bleibt, mit zwei Schoppen süßem Rahm, einem halben Pfund Zucker und einem Stück Vanille. Wenn der Reis erkaltet ist, mischt man ein Loth aufgelöste Hausenblase, für 24 Kreuzer Marasquino und einen halben Schoppen Schlagrahm darunter, läßt es in der Kälte, nachdem man es zuvor in eine Form gefüllt, gestehen. Beim Serviren stürzt man den Reis auf eine Platte und gießt Himbeersaft daran.

1101. Crême-Brulé.

1/8 Pfund Reis wird in Milch recht weich gekocht, dann 1/8 Pfund Mandeln geschält, sehr fein gestoßen und zu dem Reis gethan, etwas Zimmet, fünf Loth Zucker, Citronenschalen und eine halbe Maas Milch, dieß alles läßt man noch mit einander recht gut durchkochen, nimmt den Zimmet und Citronenschalen davon und preßt es durch ein Tuch gut aus.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Drei Löffel voll recht feines Mehl werden damit angerührt, dann auf's Feuer gethan und beständig darin gerührt bis es kocht, dann ganz langsam auf schwachem Feuer eine gute Zeit kochen lassen. Nun werden in einem Geschirr zwei Loth Zucker mit ein wenig Wasser schön braun geröstet, der Brei schnell hinein gethan und sehr wohl verrührt, dann in ein Porzellaingeschirr gefüllt und kalt werden lassen, beim Anrichten auf eine Platte gestürzt und zu Tisch gegeben.

1102. Erdbeer-Crême mit Wein.

Man zerdrückt eine halbe Maas schöne Walderdbeeren, preßt sie durch ein Tuch und schüttet einen Schoppen guten Wein dazu. Nun verrührt man sechs Eiergelb sehr wohl, schüttet von dem Wein dazu, rührt es gut und schüttet es dann zu dem andern, thut 1/4 Pfd. Zucker dazu, dann auf's Feuer gesetzt und recht stark gerührt bis es dick ist und dann durch ein Haarsieb passirt; füllt es in die dazu bereiteten Geschirre und garnirt es mit schönen auserlesenen Erdbeeren.

1103. Erdbeer-Crême mit Rahm.

Man zerdrückt hiezu ungefähr eine Maas schöne Erdbeeren, preßt sie mit einem Schoppen guten süßen Rahm durch ein Tuch, es muß ganz dicklicht sein, versüßt es mit sechs Loth gestoßenem Zucker und füllt es in die dazu gehörigen Geschirre.

1104. Erdbeer-Crême mit Schlagrahm.

Man schlägt einen starken Schoppen Schlagrahm dick, mischt einen Schoppen durchgetriebene Erdbeeren mit etwas Zucker und Vanille darunter, füllt das Crême in ein Glasschaale und ziert den Ort mit schönen Walderdbeeren.

1105. Wein-Crême mit Schnee.

Vier Eiergelb werden stark verrührt, dann ein Schoppen Wein daran gegossen und sieben Loth Zucker dazu gethan, auf's Feuer gesetzt und immer gerührt bis es kochen will und dann ein wenig vom Feuer gestellt; drei Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann unter das Crême, währenddem man stark rührt, gemischt; dann gleich in eine Schüssel gethan und gerührt bis es kalt ist und dann in die Geschirre gefüllt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1106. Mandel-Crême ohne Eier.

1/8 Pfund Mandeln, worunter ein paar bittere sein sollen, werden ebenfalls geschält und recht fein mit Zucker gestoßen, dann mit einem Schoppen Rahm durchgepreßt. Nun rührt man mit dieser Milch fünf Messerspitzen voll recht feines Mehl an, thut es auf's Feuer und rührt darin bis es kocht und läßt einige Wall darüber kochen, thut auch vier Loth Zucker dazu, nimmt es hernach vom Feuer und rührt bis es nicht mehr heiß ist und füllt es dann in Geschirre.

1107. Gestürztes Hagenbutten-Crême.

1/8 Pfund Biscuit wird in Milch recht zart gekocht bis es wie ein leichter Brei aussieht, dann vom Feuer genommen und vier Eiergelb nebst dem Schnee von drei Eiern darunter gerührt, wieder auf's Feuer gethan und unter beständigem Rühren so lang darauf gelassen bis es kochen will, dann hinweg gethan und eine Weile noch fortgerührt, wenn es dann ein wenig erkühlt ist, so rührt man zwei Löffel voll Hagenbuttenmark darunter und wenn es nicht süß genug sein sollte, noch etwas gestoßenen Zucker. Ein glacirtes Geschirr (am Besten eine Salatschüssel) wird mit ein wenig Wein ausgeschwenkt, das Crême, welches sehr gut verrührt sein muß, hinein gethan und darin steif werden lassen, nachdem auf eine Platte gestürzt und nach Belieben mit Confitur ausgeziert, oder wenn man will, etwas Himbeersaft daran gegossen.

1108. Pomeranzen-Crême.

Von zwei Orangen reibt man die Schale auf Zucker ab, drückt aus vier Orangen den Saft, nimmt sechszehn Eiergelb, rührt sie mit einer halben Maas guten Wein an, thut den Saft der vier Orangen nebst einem halben Pfund Zucker hinzu und rührt es auf dem Feuer bis es dick wird, dann hinweg gethan und gerührt bis es erkaltet ist und hernach in die Geschirre gefüllt.

1109. Crême mit Biscuit.

Drei Loth recht trockenes Biscuit werden fein gestoßen und fünf Eiergelb mit einem Schoppen Wein angerührt, das Biscuit dazu gethan, etwas abgeriebene Citronenschalen und sechs Loth Zucker nebst dem Saft von einer halben Citrone, dieß wird nun zusammen auf's Feuer gethan und immer stark ge-

rührt bis es ganz schäumt, dann weggethan und noch bis zum Erkalten gerührt, hernach eingefüllt.

1110. Crême von Zuckerbrod.

Hierzu kann man einen Rest von Zuckerbrod, Maccaronen oder auch Biscuit gut anwenden; man stößt nämlich 1/8 Pfd. dieser Sorten sehr fein, rührt es nebst drei Eiern und zwei Gelben, mit einem guten Schoppen süßen Rahm oder auch nur guter Milch recht zart an und thut drei Loth gestoßenen Zucker dazu. Ein Geschirr wird leicht mit frischer Butter ausgestrichen, das Crême hinein gefüllt, so eine halbe Stunde gekocht und beim Anrichten auf die Platte gestürzt.

1111. Gebranntes Crême.

Sechszehn Eiergelb werden mit einem Schoppen süßen Rahm gut angerührt, sechs Loth gestoßener Zucker werden in einer messingenen Pfanne schön dunkelgelb geröstet, dann ein Schoppen süßer Rahm dazu geschüttet, damit sich der Zucker gut auflöst, ist dies geschehen, so werden die Eier hineingerührt und immer darin gerührt bis es dicklicht wird, dann vom Feuer gethan und unter Rühren erkalten lassen, gibt Zucker nach Belieben daran und gibt es in eine Crêmeschale.

1112. Himbeer-Crême.

Eine Maas Himbeeren werden zerdrückt, dann durch ein Haarsieb getrieben, vier Eiergelb darunter gerührt nebst sechs Loth fein gestoßenem Zucker, dieß wird nun in eine Platte, die man auf den Tisch gibt, gethan, auf kochendes Wasser gesetzt und so kochen lassen bis es gestanden ist, dann sammt der Platte auf den Tisch gegeben.

1113. Johannisbeer-Crême.

Man zerdrückt ebenfalls eine Maas recht zeitige Johannisbeeren, treibt sie durch ein Haarsieb; sechs Eiergelb werden mit einem halben Schoppen rothen Wein gut angerührt, die Johannisbeeren nebst 1/4 Pfd. Zucker dazu, auf's Feuer gethan und immer gerührt bis es dick ist, passirt es dann durch ein Haarsieb und läßt es erkalten. Unterdessen wird von einem Eiweiß Schnee geschlagen, dies unter das Crême sehr gut vermischt, dann in die Geschirre gefüllt und mit schönen Johannisbeeren geziert und aufgetragen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1114. Citronen-Crême.

Zwei Citronen werden auf zehn Loth Zucker abgerieben, der Saft davon ausgedrückt, neun Eiergelb mit einem Schoppen guten weißen Wein stark verrührt, der Zucker und der Saft der Citronen dazu gethan, auf dem Feuer gerührt bis es dick ist, dann hinweggethan und gerührt bis es ziemlich kalt ist, dann gleich in die Geschirre gefüllt.

1115. Vanille-Crême.

Man setzt einen Schoppen guten süßen Rahm mit einem Stück Vanille und sechs Loth Zucker auf's Feuer und läßt ihn eine Zeitlang kochen; rührt dann einen schwachen Kaffeelöffel voll feines Mehl mit ein wenig süßem Rahm glatt an, gibt acht Eiergelb dazu, sowie nach und nach den gekochten Rahm, rührt es nochmals auf dem Feuer bis es dick wird, gibt's in eine Schüssel und läßt es unter Rühren erkalten.

1116. Spargeln-Crême.

25 Spargeln werden, so weit sie zart sind, in kleine Stücke gebrochen, diese, wenn sie gewaschen sind, mit einem halben Schoppen Milch auf's Feuer gesetzt und so recht langsam weich und ganz kurz eingekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen. Vier Eiergelb werden mit einem Schoppen süßen Rahm angerührt, die Spargeln dazu und drei Loth Zucker darein gethan und dann auf dem Feuer gut gerührt bis es dick und ebenso bis es wieder kalt ist, dann in die dazu bereiteten Geschirre gefüllt.

1117. Gestürztes Caramel-Crême.

Vier Loth gestoßener Zucker werden in einer messingenen Pfanne schön gelb geröstet, dann ein halber Schoppen Milch dazu geschüttet, damit der Zucker sich auflöst, rührt zehn gelbe und zwei ganze Eier mit einem Schoppen Rahm und der braunen Milch glatt an, gibt vier Löffel voll gestoßenen Zucker dazu, füllt das Crême in eine leicht bestrichene Form, stellt diese in kochendes Wasser, läßt es so lange kochen bis das Crême fest ist, stürzt es dann auf eine Platte und gibt es kalt oder warm zu Tisch.

1118. Gestürztes Crême von mehreren Farben.

Die gestürzten Crêmes werden größtentheils aus drei Far-

ben bereitet, nämlich aus Vanille-Crême weiß, von Chocolade-Crême schwarz und von Himbeer- oder Erdbeer-Crême roth. Die Bereitung dieser Crêmes ist ganz den vorhergehenden gleich, jedoch kann man die verschiedenen Geschmacke auch nach Belieben ändern, nur muß denselben die geeignetste Farbe beigefügt werden. Das Einfüllen dieses Crêmes muß aber mit der Vorsicht behandelt sein, daß jedesmal nur ein Crême auf einmal bereitet und eingefüllt wird. Ist der erste eingefüllte Crême gesetzt, so bereitet man den zweiten und gießt denselben fließend und in gleicher Dicke über den andern, so daß diese Crêmes, nachdem sie gestürzt sind, wie verschiedenfarbige Bänder aussehen.

1119. Erdbeer-Crême, gestürztes.

Eine halbe Maas schöne Walderdbeeren werden stark zerdrückt, dann ein halber Schoppen guter Rahm daran geschüttet und durch ein Haarsieb oder Tuch gedrückt, 4 Eiergelb werden mit einem Schoppen guten Rahm zerrührt, mit etwas Vanille und 6 Loth Zucker auf's Feuer gethan, wenn es dicklicht wird davon genommen und dann mit dem Stand von 2 Kalbsfüßen vermischt, wenn es dann nicht mehr stark heiß ist, so wird der Erdbeeren-Rahm sehr wohl damit vermischt, in eine Form gefüllt und gestehen lassen, wenn es hernach gestürzt ist, so ziert man es schön aus mit großen auserlesenen Erdbeeren.

1120. Gestürztes Erdbeer-Crême anderer Art.

Eine Maas gut reife Walderdbeeren, nachdem sie rein durchgeseiht sind, werden durch ein feines Haarsieb gestrichen, dann in eine Porzellanschale mit sechszehn Loth fein gestoßenem Zucker und zwei Loth gut ausgekochter dicklich fließender Hausenblase untermengt und auf dem Eis bis zum leichten Verdicken kalt gerührt, sodann ein Schoppen Schlagrahm leicht darunter melirt, sogleich in eine mit Mandelöl leicht bestrichene Crêmeform gefüllt und gestehen lassen. Hat man es gestürzt, so ziert man es mit schönen Wald-Erdbeeren.

1121. Geröstetes Mandel-Crême.

Ein halbes Pfund Mandeln, worunter mehrere bittere sein dürfen, werden gebrüht und geschält, dann auf einem Blech

im Ofen schön gelb geröstet, hierauf in eine halbe Maas kochenden Rahm oder gute Milch gethan und darin eine gute Weile gekocht, dann durch ein Sieb gegossen, die Milch wieder auf's Feuer gethan, 1/4 Pfd. Zucker dazu und 2 Loth schon aufgelöste Hausenblase. Wenn alles mit einander eine Weile gekocht hat, so thut man es vom Feuer in ein anderes Geschirr, rührt öfters darin, bis es nur noch laulicht ist, mischt einen halben Schoppen zu Schnee geschlagenen Rahm darunter, füllt es in einen beliebigen Model, welchen man beim Stürzen einen Augenblick in heißes Wasser hält und behutsam stürzt. Dieses Crême sieht sehr schön aus, wenn man es mit roth verzuckerten Mandeln und Pistazien garnirt. Aus den Mandeln läßt sich noch eine gute Backerei machen; man trocknet sie ein wenig und stößt sie dünn.

1122. Gestürztes Cholade-Crême.

Man kocht 3 Täfelchen gute Chocolade mit einer halben Maas Rahm recht zart, thut auch etwa 2 Loth Zucker dazu und wenn man es recht gut haben will, Vanille, thut den Stand von 3 Kalbsfüßen dazu, welchen man bis auf ein kleines Trinkglas voll hat einkochen lassen. Hat Alles mit einander eine Weile gekocht, so gießt man es durch ein Haarsieb, rührt darin bis es beinahe kalt ist, gießt es dann in eine passende Form und läßt es gestehen. Beim Gebrauch wie gewöhnlich gestürzt und nach Gutfinden geziert.

1123. Gestürztes Orangen-Creme auf andere Art.

Von 2 Orangen wird die Schaale so dünn als möglich abgeschnitten, diese dann in einen halben Schoppen guten Wein gethan und wohl verdeckt mehrere Stunden stehen gelassen. Nun wird der Saft von 4 Orangen und 2 Citronen durchgeseiht, ebenfalls wird auch der Wein von den Schalen abgeseiht und zu dem Saft gethan, 9 Eiergelb werden damit recht zart angerührt, auf's Feuer gesetzt, mit 2 Loth aufgelöster Hausenblase und so viel gestoßenen Zucker, daß man es süß genug glaubt und so läßt man es dann unter starkem Rühren auf dem Feuer dick werden, wobei man sehr acht gibt, daß es nicht gerinnt, hat man es vom Feuer gethan, so schüttet man es in ein anderes Geschirr und rührt darin bis es beinahe kalt ist, hernach füllt man es in den dazu bestimmten Model und läßt es gut gestehen; wenn es

gestürzt ist, so ziert man es mit in ganz feinen in Scheiben geschnittenen Orangen, welche Scheiben dann in der Mitte durchgeschnitten werden, wovon man dann eine sehr schöne Einfassung um das Crême machen kann, wozu man sich noch schöner Pistazien bedient. In die Mitte des Crême legt man eine halbe Nuß und faßt sie mit schönen Pistazien ein. Man kann zum Garniren des Crême schon so viel von obigen Orangen wegnehmen, weil dieß, wenn man sie fein zuschneidet, nicht viel ausmacht und das Crême dadurch nichts leidet. Dieses Crême sieht so zubereitet recht herrlich aus.

1124. Champagner-Crême.

Man zerschlägt zwanzig Eidotter, gießt eine Flasche Champagner daran, setzt solches, nachdem man ein Stück ganzen Zimmet, ein halbes Pfund in Stückchen zerschlagenen Zucker, der zuvor an einer Citrone abgerieben wurde, beigegeben, in einen Topf, schlägt alles mit einer Schneeruthe so lange fort, bis es vor das Kochen kömmt, gibt hierauf den Schnee der zwanzig Eierklar dazu, läßt alles noch ein wenig auf dem Feuer, hebt es darauf weg, schlägt es noch ein wenig, und läßt es in Gläser gefüllt, kalt werden.

1125. Schneeeier.

Man setzt eine halbe Maas Milch auf das Feuer, mit ziemlich Vanille und sechs Loth gestoßenem Zucker, scheidet zwölf Eier, schlägt das Weiße zu einem festen Schnee und macht davon, wenn die Milch eine Zeitlang gekocht hat, mit einem Löffel kleine Schneeballen hinein. Kocht sie auf jeder Seite zwei bis drei Wall und fährt so fort bis der Schnee verbraucht ist, gibt sie zum Abtropfen auf ein Haarsieb. Nun läßt man die Milch bis auf einen Schoppen einkochen, rührt in einer andern Schüssel einen Kaffelöffel voll feines Mehl mit zwei bis drei Löffel voll süßem Rahm glatt, rührt die zehn Eiergelb damit und vollends den Schoppen Vanillemilch, nimmt es wieder in die Pfanne, rührt es sorgfältig bis es dick wird, läßt es aber ja nicht kochen, gießt es dann durch ein Sieb und läßt es unter öfterem Umrühren kalt werden. Legt die Schneeballen auf eine Platte und gießt das Crême darüber.

1126. Punsch-Gelée.

Man setzt 6 gut geputzte und ausgebeinte Kalbsfüße, welche

man wenigstens ein paar Stunden gewässert hat, mit zehn Schoppen Wasser zum Feuer, kocht sie sehr langsam, verschäumt sie recht gut und läßt sie 5 bis 6 Stunden kochen; nimmt dann die Füße heraus und gießt die Brühe durch ein Tuch; setzt sie dann wieder auf's Feuer, läßt sie auf 2 Gläser voll einkochen und nimmt alles Fett rein ab. Nun wird von 4 Citronen die Schale ganz dünn abgeschnitten, 3/4 Pfd. Zucker werden mit einem Schoppen Wasser geläutert, die Citronenschalen nebst einem zu Schnee geschlagenen Eiweiß darein gethan; dieß läßt man ganz langsam mit einander kochen, schüttet es dann durch ein Tuch, drückt es aber nicht aus, weil es sonst trüb wird. In eine Kasserole thut man eine starke halbe Maas Wein, den Saft von den 4 Citronen nebst der Brühe von den Kalbsfüßen, schlägt 3 Eiweiß recht gut durcheinander, rührt ste dazu, setzt sie auf's Feuer und läßt sie unter beständigem Rühren einigemal aufkochen, stellt sie dann vom Feuer, thut einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie so eine halbe Stunde stehen. Dann wird an die vier Füße eines umgekehrten Stuhles eine Serviette befestigt und das Gelée darauf geschüttet, aber nur ganz langsam; läuft es nicht gleich helle, so gießt man es noch ein Mal darauf. Ist nun alles recht hell durchgelaufen, so vermischt man es mit dem geläuterten Zucker und einem halben Schoppen Arak; der Zucker muß noch lauwarm sein, wenn man ihn unter das Gelée mischt. Nun wird das Gelée, wenn es mit einander gut vermischt ist, in eine beliebige Form gegossen und recht steif werden lassen; wenn angerichtet wird, so wird die Form einen Augenblick in heißes Wasser gehalten und auf eine Platte gestürzt.

1127. Citronen-Gelée.

Es werden hiezu 6 Kalbsfüße auf obige Weise gekocht und ebenfalls 3/4 Pfd. Zucker mit einem Schoppen Wasser zugesetzt, von 5 Citronen die leicht abgeschnittene Schale darein gekocht und dann durchgeseiht. In eine reine Kasserole thut man eine halbe Maas guten Wein, den Stand von den Kalbsfüßen dazu nebst dem Saft von 6 Citronen und 3 geschlagene Eiweiß, läßt es auch ein paar Wall aufkochen, dann vom Feuer gestellt, einen Deckel mit Kohlen darauf gethan und nach einer halben Stunde durch eine Serviette wie Obiges passirt, hernach mit dem noch warmen Zucker gut ver-

mischt, dann in eine Form gethan und recht gut gestehen lassen und vor dem Auftragen gestürzt.

1128. Pomeranzen-Gelée.

Ist das Nämliche, nur daß man statt Citronen 5 bis 6 süße Orangen nimmt und nur ein halbes Pfd. Zucker, übrigens ist die ganze Behandlung dieselbe.

1129. Himbeer-Gelée.

Man thut den Stand von sechs auf schon bekannte Weise gekochten Kalsfüßen in eine Kasserole, thut eine halbe Maas guten Wein dazu, von 3 Citronen die Schale und den Saft, 20 Loth Zucker, einen halben Schoppen Himbeersaft und 3 gut durchgeschlagene Eiweiß, rührt dieß nun auf dem Feuer bis es kocht, dann hinweg gestellt, einen Deckel mit Kohlen darauf, nach einer halben Stunde durch eine aufgespannte Serviette passirt; ist es schön hell, so wird es in die dazu bestimmte Form gegossen und fest gestehen lassen. Vor dem Anrichten wird die Form einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, gestürzt und aufgetragen.

1130. Erdbeer-Gelée.

Man setzt einen Schoppen frisches Wasser auf's Feuer, thut, wenn es kocht, einen Schoppen gut erlesene Erdbeeren hinein, stellt es dann vom Feuer, deckt es gut zu und läßt es so eine Stunde stehen; nach Verlauf dieser Zeit passirt man sie durch ein Tuch, drückt aber nicht daran, damit es nicht trüb wird. Eine halbe Maas guter weißer Wein wird mit 22 Loth Zucker, dem Saft von 2 Citronen und dem Stand von 6 Kalbsfüßen nebst 3 geschlagenen Eiweiß auf's Feuer gesetzt, darin gerührt bis es kochen will, dann vom Feuer gestellt, das Wasser der Erdbeeren dazu geschüttet, recht gut durcheinander gemacht, dann ein Deckel mit Kohlen darauf und so eine halbe Stunde stehen gelassen, dann durch eine aufgespannte Serviette gegossen, wenn es recht hell ist, in die Form gethan und recht fest gestehen lassen; beim Anrichten die Form geschwind in heißes Wasser gehalten und gestürzt.

1131. Aprikosen-Gelée.

3 Schoppen Wein werden auf's Feuer gesetzt, wenn er sie-

det 10 Stück ausgesteinte, recht reife Aprikosen hinein gethan, ein- bis zweimal aufgekocht, dann vom Feuer genommen, zugedeckt, 1/4 Stunde stehen gelassen, durch ein feines Haarsieb oder Tuch passirt, aber ohne besonders daran zu drücken; 3/4 Pfd. Zucker werden in eine Kasserole gethan, das Durchgelaufene der Aprikosen dazu, von 3 Citronen der Saft, oder besser der Saft einer Orange und nur von zwei Citronen, der Stand von 6 Kalbsfüßen und 3 Eiweiß, dieß wird auf dem Feuer gerührt bis es kochen will, dann ein Deckel mit Kohlen darauf; übrigens verfahren wie bei allen anderen Gelée's.

1132. Aprikosen-Gelée anderer Art.

Zwölf reife Aprikosen überkocht man mit drei Quart (1 1/2 Schp.) Wein nur ein paarmal, legt sie mit einem Schaumlöffel heraus, zieht die Haut davon ab, schneidet sie entzwei und nimmt die Steine heraus. Hierauf läutert man ein halbes Pfund Zucker mit einem Glase Wein, verschäumt ihn wohl, kocht ihn ein wenig dick, gießt den Wein, worin die Aprikosen gekocht haben, dazu, kocht sie damit noch einen Augenblick, legt sie alsdann auf eine Platte heraus und gießt den übrig gebliebenen Saft durch eine Serviette. Zwei Loth feinste Hausenblase, die man mit einem halben Quart Wasser auf Kohlen aufgelöst hat, preßt man ebenfalls durch, mischt diese mit einem silbernen Löffel in das Gelée, gießt davon ein wenig in eine glatte Form und läßt solches fest werden. Indessen klopft man die Steine der Aprikosen auf, schält die Kerne, schneidet sie länglicht und spickt die Aprikosen damit. Ist nun das Gelée in der Form fest, so legt man die Aprikosen so darauf, daß die gespickte Seite nach unten sieht, spritzt darüber wieder Gelée und gibt, wenn die Aprikosen fest geworden, das übrige ganz abgekühlte Gelée darauf, läßt solches an einem kalten Orte bis zum Gebrauch gestehen.

1133. Gelée mit verschiedenen Früchten.

Auf eine Form von mittlerer Größe, die einen flachen Boden hat, läutert man 1 Pfd. Zucker schön klar, 3 Loth Hausenblase werden in einem Schoppen Wasser ganz langsam gekocht bis sie aufgelöst ist, dann durch ein Tuch geseiht, mit dem Zucker und dem Saft von 3 Citronen vermischt nebst einem halben Glas voll Rum oder Arak; nun gießt man

ungefähr stark messerrückenhoch in die dazu bestimmte Form und läßt es gestehen.

Die Früchte, Pfirsich, Mirabellen, Aprikosen, Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Melonen, Zwetschgen, Aepfel (wie es eben die Jahreszeit mit sich bringt) werden in einem leichten Syrup von Zucker gekocht, nur nicht zu weich und jede Sorte besonders, dann läßt man sie kalt werden. Hierauf arrangirt man sie schön in der Form am Boden, legt nach Gutdünken einen Kranz oder Stern davon aus; hat man eine ziemliche Lage Obst in die Form gethan, wobei man aber fingersdick vom Rand bleiben muß, so gießt man von der Gelée darüber und läßt es wieder fest werden, fährt dann so fort bis die Form voll ist. Ist nun auf diese Art das Obst fest geworden, so wird der Raum zwischen Obst und Form mit der Gelée ausgegossen und so recht fest gestehen lassen. Vor dem Gebrauch die Form einen Augenblick in heißes Wasser gehalten und gestürzt. Man kann auch Pomeranzen in ganz dünne Schnitze schneiden, diese ebenfalls in Syrup weich kochen, die Schale aber daran lassen und wenn sie erkaltet sind, einen Kranz davon auf den Boden der Form machen, so sieht es wirklich sehr schön aus und schmeckt ganz vortrefflich. Man kann zu dieser Gelée auch eingemachte Früchte nehmen statt der frischen.

1134. Apfel-Gelée.

Vierundzwanzig Borsdorfer Aepfel werden rein abgewischt und geschält. Kocht die Schalen eine Stunde lang mit vier Schoppen Wasser, gießt die Brühe durch ein Tuch, mengt drei Loth zu einem starken halben Schoppen eingekochte Gelatine, nebst dreiviertel Pfund an zwei Citronen abgeriebenen, in Stücke zerschlagenen Zucker und einen Schoppen Rheinwein darunter, macht es mit einigen zerschlagenen Eiern hell und läßt es durch ein Tuch laufen. Gießt alsdann fingerdick von dieser Gelée in eine Form, kocht unterdessen die in vier Theile getheilte Aepfel mit Zucker, Zimmet und Wein weich, daß sie aber ganz sind, läßt sie abtropfen und erkalten, legt eine Lage davon auf das gestandene Gelée, fährt so abwechselnd fort, bis die Form voll ist und stürzt es beim Gebrauch auf eine Platte.

1135. Aepfel mit Biscuit als süße Platte zu geben.

Recht gute Renett-Aepfel werden geschält und dann gleich

in frisches Wasser gethan. Die Schelfen werden ohne Butzen und Stiel in Wasser eine gute Zeit gekocht, dann durch ein Haarsieb geschüttet. Dieses Wasser wird nun wieder auf's Feuer gesetzt und noch so viel eingekocht bis man glaubt, daß es genug ist, um die Aepfel mit noch etwas Wein recht wohl verkochen zu können. Die Aepfel werden nun mit Zucker bestreut, daß sie recht süß werden, darin recht zart und trocken eingekocht, aber nur langsam; ist dies geschehen, so mischt man etwas Rum unter beständigem Rühren darunter und läßt es noch eine kleine Weile auf dem Feuer, sie müssen sich vom Geschirr wie ein gebrühter Teig ablösen, nun werden sie vom Feuer genommen, wenn sie nicht zart aussehen, so müssen sie durch ein Sieb getrieben werden. Wenn nun die Aepfel so steif sind, um eine etwas hohe Masse auf der Platte zu bilden, so streicht man es bereits einen fingerlang hoch, drückt dann am ganzen Rand derselben lange Biscuit so schief an, daß es einem Turban ähnlich sieht, läßt aber zwischen dem Biscuit etwas Raum, welche Zwischenräume man dann mit eingemachten Früchten nach Gutfinden schön ausziert. Auf die Oberfläche der Aepfel wird von Biscuit ein Stern ausgelegt und die leeren Räume ebenfalls nach Geschmack ausgefüllt. Wären die Aepfel nicht steif genug, so müßte man aufgelöste Hausenblase darunter nehmen.

1136. Russischer Käs.

Eine halbe Maas Milch wird mit 4 Loth Zucker, Vanille nach Belieben, auf's Feuer gesetzt und bis auf einen Schoppen eingekocht, dann kalt werden lassen. 3 Loth Hausenblase wird mit einem Schoppen Wasser zugesetzt und bis auf ein kleines Trinkglas voll eingekocht, dann durch ein Tuch geseiht und zu der Milch gethan. Ein Schoppen recht guter Rahm wird zu Schnee geschlagen und darunter gemicht, währenddem die Masse noch lauwarm ist, dann in einen mit süßem Mandelöl bestrichenen Model gefüllt, gut gestehen lassen. Beim Anrichten auf eine Platte gestürzt, schön garnirt, mit ganz fein geschnittenen Citronen- oder Pomeranzen-Schnitzchen, oder mit ganz kleinen Bonbons oder Blumen geziert. Wird die Form nicht mit Oel bestrichen, so taucht man sie einen Augenblick in heißes Wasser und stürzt sie dann.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1137. Erdbeeren mit Backerei.

Von einem Teige der Linsen-Torte oder sonst einem beliebigen wellt man messerrückendick aus, belegt damit leicht mit Butter bestrichene lange oder runde Förmchen, stupft vor dem Backen den Teig ganz leicht in den Förmchen, damit es keine Blasen gibt, backt sie dann recht gut und schön aus. 1/4 Pfd. Zucker wird mit einem guten Glas voll Wein ganz dicklicht gekocht, dann ein Schoppen recht schöne Erdbeeren hinein gethan, eine Weile auf dem Feuer gelassen und recht durchgeschüttelt, dann in ein Geschirr zum Erkühlen gethan und beim Gebrauch in die gebackenen Förmchen gefüllt. Man kann auch süßen Rahm zu Schnee geschlagen, gestoßenen Zucker mit Vanille darunter mischen und recht hübsche Erdbeeren in die Backerei füllen und gleich auftragen. Auch kann man in die Förmchen etwas von Konfitur thun und darüber dann eine beliebige Crême bis die Förmchen voll sind.

1138. Champagner-Schaum mit Orangen.

Acht ganze Eier zerklopft man in einem hohen Topf mit einer halben Bouteuille Champagner ganz stark, reibt drei Orangen mit einem Viertelpfund Zucker ab, gibt diesen, nachdem er zuvor ein wenig zerstoßen worden, mit dem Saft der drei Orangen und dem einer halben Citrone darein, stellt den Topf auf Kohlen und sprudelt die Masse so lange, bis sie Schaum gibt, hebt diesen immer mit einem silbernen Löffel in Becher ab, sprudelt so lange bis alles zu Schaum geworden ist und servirt dann den Schaum nach Belieben warm oder kalt.

XIV. Kalte Fleischspeisen.

1139. Kalte Platte von übrigem Kalbsschlegel.

Von einem übrigen Kalbsschlegel schneidet man die brauchbaren Stücke noch recht ordentlich zu und setzt sie in eine glacirte Schüssel wie zu einer Gallerte. Den Kalbsknochen hackt man in ganz kleine Stücke, dämpft diese dann mit But-