

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch "Liebling"**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe ; München, [1914]**

18. Kalte, süße Speisen.

**urn:nbn:de:bsz:31-54694**

## 18. Kalte, süße Speisen.

1. Die Festigkeit der kalten Süßspeisen. Süße Speisen können nur dann für gut geraten gelten, wenn sie weder zu fest und zähe, noch weich und fleisig sind. Aus diesem Grunde muß man die richtige Menge von Gallertstoffen verwenden. Speisen, die gestürzt werden sollen, müssen steifer sein als die, welche man in den Schüsseln serviert.

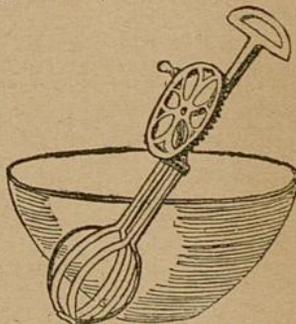
2. Das Geschirr, in dem Cremes und dergleichen Speisen bereitet werden, muß von äußerster Sauberkeit sein. Die Bereitung derartiger Speisen darf stets nur auf gelindem Feuer geschehen. Sämtliche Speisen müssen gut gerührt werden; besonders die Cremes verlangen ein fortgesetztes Schlagen, das man auch noch einige Zeit fortsetzen muß, nachdem das Geschirr vom Feuer genommen ist; nur auf diese Weise ist das Gerinnen des Cremes zu verhindern.

3. Die Eier in den Süßspeisen. Wird den Speisen Eierschnee zugesetzt, so darf dies erst geschehen, wenn die Speise vom Feuer entfernt und schon ein wenig abgekühlt ist, da der Schnee sonst leicht gerinnt. — Werden den Speisen erst zuletzt Eidotter zugesetzt, so quirlt man sie mit etwas kaltem Wasser klar, tut zuerst ein wenig von der kochenden Masse hinzu, und erst, wenn das Ei gut damit verquirlt ist, gießt man etwas nach. Endlich fügt man die abgequirlten Eigelb der ganzen kochenden Masse bei.

4. Die Formen, in die man die fertig zubereiteten Speisen tut, um sie, wenn erkaltet, zu stürzen, müssen vorher mit kaltem Wasser hingestellt oder gut ausgespült werden; man darf sie dann aber nicht austrocknen. Man kann statt dessen die Formen auch vorher mit Mandelöl austreichen. Vor dem Stürzen untersuche man, ob sich die Speise gut löst, indem man in der Nähe des Randes mit dem Finger leicht aufdrückt. Sollte sich dabei die Speise nicht lösen, so legt man ein nasses, warmes Tuch um die Form oder taucht sie einen Augenblick in heißes Wasser.

5. Die Glasschüsseln. Will man die Speisen in Glasschüsseln servieren, so lasse man die Speisen stets erst ein wenig auskühlen und wärme die Glasschüssel an, ehe man die Speise hineintut; auch muß die Speise in der Schüssel vollständig erkaltet sein, ehe man sie auf Eis bringt. Wenn man diese Vorsichtsmaßregeln außer acht läßt, so wird man oft über zersprungene Glasschalen zu klagen haben.

6. Stand von Kalbsfüßen. Zum Verdichten der Gelees nimmt man Stand von Kalbsfüßen, Hautenblase, Gelatine oder Agar-Agar. Bei Stand von Kalbsfüßen erfordert 1 Liter Gelee ungefähr 1 Kilogramm Kalbsfüße. Diese müssen sehr sauber zurecht gemacht sein und mehrmals aufgehauen werden; man tut gut, die großen Knochen vor dem Kochen zu entfernen. Nachdem man die Kalbsfüße gebrüht und gewaschen hat, setzt man sie mit 3–4 Liter Wasser auf und läßt sie langsam 3–4 Stunden kochen. Dann gießt man die



Automatischer Schneeschläger.

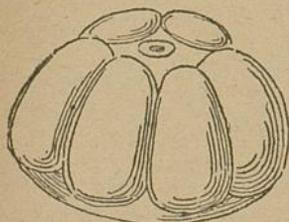
Brühe durch ein Sieb, läßt sie erkalten, entfettet sie und kocht sie bis auf reichlich  $\frac{1}{2}$  Liter ein. Hierauf kocht man sie mit Zitronensaft, Weißwein und Eiweiß.

7. **Echte Hausenblase** ist durchsichtig, silberweiß und vollständig geruchlos, auch wenn sie aufgelöst ist. Sie ist für Gelees vorzuziehen. Man klopft die Hausenblase, bis sie weich ist. Alsdann zerpflicht man sie in kleine Stücke und stellt sie in einem ganz sauberen Geschirr mit weichem Wasser und einigen Tropfen Zitronensaft über Nacht auf. Auf 10 Gramm Hausenblase gießt man 1 Obertasse Wasser. Am anderen Tage stellt man das Geschirr aufs Feuer und läßt die Hausenblase 2—3 Stunden kochen, bis sie vollständig aufgelöst ist. Dann gießt man die Flüssigkeit durch ein Mulltuch.

8. Die **Gelatine** steht der Hausenblase in ihrer Verwendung sehr nahe, doch ist ihr Geschmak nicht so fein. Sie hat aber vor der Hausenblase den Vorzug der Billigkeit. Man wäscht die dünnen Gelatinetäfelchen mit kaltem Wasser aus und gießt auf 25 Gramm Gelatine etwa  $\frac{1}{2}$  Obertasse kochendes Wasser und stellt es an eine heiße Herdstelle oder in kochendes Wasser, wo sie sich bald vollständig auflöst.

9. **Agar-Agar** ist ein neuer Gallertstoff. Das daraus bereitete Gelee ist vollkommen geruchlos und geschmacklos, sehr zart und auch leichter zu verdauen, als das aus allen anderen Gallertstoffen bereitete. Es ist daher namentlich für Kranke mit schwachem Magen zu empfehlen. Agar-Agar erstarrt sehr schnell, doch besitzt er nicht eine so bedeutende Bindefkraft wie die anderen Gallertstoffe, so daß der Geschmak der Zutaten oft in dem Gelee streng hervortritt. Außerdem zieht er auch sehr leicht wieder Wasser aus der Luft an, so daß man diese Speisen immer erst am dem Tage bereiten darf, an dem sie gegessen werden sollen. Agar-Agar löst sich nicht mit Milch auf, sondern immer nur in Wasser oder Wein. Man setzt ihn mindestens  $\frac{1}{2}$  Stunde vorher in kaltem Wasser an, wodurch er weich und schwammig wird. Dann spült und drückt man ihn aus, zerpflicht ihn und giebt auf 10 Gramm etwa  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser oder  $\frac{1}{4}$  Liter Wein. Hierauf stellt man ihn auf die heiße Platte und läßt ihn langsam kochen, worauf man die Flüssigkeit durch Mull gießt und sie mit der Speisemasse vermischt, die man noch einmal kochend heiß werden läßt. Die mit Agar-Agar zubereiteten Gelees lassen sich auch leicht stürzen.

10. **Weinpudding.** 1 Flasche guter Rheinwein, 12 Eidotter, 250 Gramm Zucker, Gelee oder Stand von 2 Kalbsfüßen, oder 50 Gramm Gelatine, Saft



Gestürzter Weinpudding.

und abgeriebene Schale von 1 Zitrone, ganzer Zimt. Wein, Zucker und Gewürz setzt man fest zugedeckt aufs Feuer, läßt es bis zum Kochen kommen, gibt die Gelatine hinzu, läßt es gut durchkochen, nimmt das Gewürz heraus und rührt, indem man den Topf vom Feuer setzt, die Eidotter mit etwas kaltem Wasser zerrührt, behutsam durch, damit sie nicht gerinnen, gießt die Masse schnell in eine Schüssel, rührt sie noch einige Minuten und gibt sie in eine mit

Mandelöl bestrichene Porzellanform. — Erkalte wird der Pudding gestürzt und eine Vanillesauce dazu gegeben.

11. **Rumppudding.**  $\frac{1}{2}$  Liter süße Sahne, 250 Gramm Zucker, 10 frische Eier, die Schale von einer Zitrone,  $\frac{1}{4}$  Liter feiner Rum und 50 Gramm Gelatine. Die Zitrone wird auf Zucker abgerieben. Zucker, Sahne und Gelatine wird zum Kochen gebracht, die Eidotter werden mit etwas zurückgelassener

Sahne zerrührt und, nachdem man den Topf vom Feuer genommen, behutsam die Masse damit durchgerührt. Hierauf rührt man den Rum dazwischen, rührt noch einige Zeit weiter, bis die Masse ein wenig ausgekühlt ist, und gießt sie in eine mit Öl bestrichene Form, die man nach dem völligen Erkalten umstürzt. Man gibt dazu Rotwein- oder Johannisbeersauce oder auch Fruchtsaft.

12. Zitronenpudding. 1 Flasche Weißwein, 10 frische Eier, 250 Gramm Zucker, 3 frische Zitronen, 35 Gramm Hausenblase oder 50 Gramm Gelatine und 1 Eßlöffel Stärke. — Man löst die Hausenblase mit Wasser auf und seigt die Flüssigkeit durch ein Mullläppchen. Dann reibt man 2 Zitronen auf dem Zucker ab, preßt aus 3 Zitronen den Saft, zerrührt die Eidotter und läßt alles nebst Wein und aufgelöster Stärke unter fortwährendem Rühren bis zum Kochen kommen. Nachdem man den Topf schnell vom Feuer genommen, rührt man den steifen Schaum gut durch und schüttet die Masse in eine mit Öl bestrichene Form.

13. Sagopudding mit Ei. 150 Gramm echter Sago, 6 Eier, 100 Gramm Zucker, 35 Gramm aufgelöste Gelatine, ein Stückchen Zitronenschale, ganzer Zimt und  $\frac{1}{2}$  Liter Milch. Der Sago wird abgebrüht, in Milch mit Gewürz langsam weich und steif gekocht. Dann mischt man unter stetem Rühren die aufgelöste Gelatine darunter, nimmt den Topf vom Feuer, rührt die Eidotter mit etwas Milch oder kochendem Sago, mischt danach sogleich den festen Eiweißschaum durch und füllt die Masse in eine gespülte Form. Völlig erkaltet, wird der Pudding gestürzt und mit Frucht- oder Rotweinsauce serviert.



Form für kalte süße Speisen.

14. Sagopudding mit Fruchtsaft oder Saftflammeri. 250 Gramm Sago wird abgewaschen und mit kaltem Wasser angefeuchtet; sobald es scharf heiß ist, gießt man es ab, gießt nun  $\frac{1}{2}$  Flasche Rotwein, sowie den Saft von 500 Gramm Johannisbeeren darauf und läßt den Sago mit 250 Gramm Zucker, etwas ganzem Zimt und Zitronenschale klar aufkochen. Hierauf gibt man 20 Gramm aufgelöste rote Gelatine hinzu, läßt den Flammeri noch etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde verdeckt ziehen, nimmt Zimt und Zitronenschale heraus und verfährt weiter, wie in voriger Nummer beschrieben.

15. Reismehlpudding mit Rhabarber oder Rhabarberflammeri. 250 Gramm Reismehl wird mit 1 Lassetopf Wasser angerührt und in  $\frac{1}{2}$  Liter kochendes Wasser hineingeschüttet; zugleich tut man 500 Gramm geschälten und in kleine Stücke geschnittenen Rhabarber hinein. Nun fügt man etwas fein geschnittene Zitronenschale, sowie den Saft einer Zitrone und 250 Gramm Zucker hinzu. Man kocht den Flammeri auf ganz gelindem Feuer gar und gibt, wenn nötig, noch Zucker hinzu. Sollte der Rhabarber noch nicht ganz weich sein, so läßt man den Flammeri noch verdeckt an einer heißen Stelle ziehen. Dann schüttet man ihn in eine ausgespülte Porzellanform und stellt ihn kalt. Man serviert ihn mit süßer Sahne oder Vanillensauce.

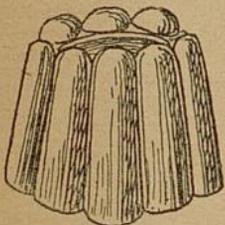
16. Reismehlpudding mit Arrak. 1 Liter Wasser, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Reismehl, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone, 3 Eßlöffel Arrak. — Man bringt Zucker, Zitronensaft und Schale mit  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser zum Kochen, rührt das Reismehl mit dem übrigen Wasser hinzu, kocht es 10 Minuten und rührt, wenn es vom Feuer genommen worden, den Arrak durch. Es kann jede Sauce von Fruchtsaft oder Wein dazu gegeben werden.

17. Reismehlpudding mit Mandeln. 1 Liter Milch, 200 Gramm Reismehl, 150 Gramm Zucker, 4 Eier, 50—75 Gramm fein gestoßene Mandeln, etwas

ganzer Zimt und Zitronenschale. — Milch, Mandeln, Zucker und Gewürz werden gekocht, dann wird das Reismehl mit einer Messerspitze Salz hineingestreut und unter stetem Rühren 15 Minuten gekocht, zu weich darf es nicht werden. Danach nimmt man den Topf vom Feuer, gibt die Eidotter, mit etwas zurückbehaltener Milch zerrührt, unter stetem Rühren langsam hinzu, mischt den steifen Eiweißschaum durch und schüttet die Speise schnell in eine naß gemachte Schüssel.

18. Reis auf sächsische Art oder Reispompe. 125 Gramm Reis wird blanchiert und mit etwas gestoßener Vanille in  $\frac{1}{2}$  Liter Sahne weich gekocht. Nachdem der Reis erkaltet ist, rührt man 125 Gramm Zucker, ein Glas Maraschino und ein Glas Weißwein, in dem man 20 Gramm Agar-Agar aufgelöst hat, darunter. Hierauf zieht man noch  $\frac{1}{2}$  Liter Schlagahne darunter, füllt die Masse in eine Form und stellt sie auf Eis, bis sie steif geworden ist, ohne jedoch gefroren zu sein. Man serviert sie gestürzt und reicht Erdbeersauce oder kalten Chaudeau dazu.

19. Prinzessinnenreis. Man bereitet dieselbe Masse, wie sie im vorigen Rezept beschrieben ist, setzt ebenfalls aufgelösten Agar-Agar hinzu, läßt jedoch die Schlagahne fort. Hierauf füllt man die Reismasse schichtweise ab-



Form für Reispeise.

wechselnd mit gestoßenen, süßen Makronen in eine Form, wobei man mit einer Reisschicht anfängt und auch aufhört; nachher stellt man die Form zum Erkalten auf Eis und richtet die Speise gestürzt an, wobei man sie mit eingemachten Kirschchen, Johannisbeergelee und süßen Makronen garniert. Zur Sauce kocht man  $\frac{1}{2}$  Liter Sahne mit  $\frac{1}{2}$  Schote Vanille, süßt sie nach Geschmack, zieht sie mit 3—4 Eigelb ab und stellt sie zum Auskühlen auf Eis.

20. Spanischer Reis. Eine Flasche Weißwein, 250 Gr. bester Reis, 250 Gr. Zucker, woran 1 Zitrone abgerieben wird, Saft von 2 Zitronen und  $\frac{1}{4}$  Ltr. Arrak. — Der Reis wird gewaschen und gut abgebrüht und in einem glasierten oder irdenen Geschirr mit Wasser langsam weich und dick, aber nicht breiig gekocht; die Körner müssen ganz und ansehnlich bleiben. Alsdann füge man Wein, Zucker und Zitronensaft dazu, lasse den Reis eben durchkochen und stelle das Geschirr zum Kaltwerden hin. Vor dem Anrichten in Assietten rühre man ihn, am besten mit einer Salatgabel, durch und verziere ihn nachdem mit Gelee.

21. Reispudding mit Zitronen. 250 Gramm bester Reis, 125 Gramm Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Weißwein und 4 Zitronen. Der Reis wird gut abgebrüht und in Wasser gar und dick, aber nicht zu steif gekocht, wobei die Körner nicht zerfallen dürfen. Unterdes reibt man 1 Zitrone auf dem Zucker ab, taucht ihn in Wasser und kocht ihn klar. Nun fügt man den Zitronensaft der 4 Zitronen, sowie den Wein hinzu, kocht alles zusammen auf und gibt dieses nebst der abgeriebenen Schale zu dem noch heißen Reis. Man rührt ihn damit durch und füllt ihn in eine Glasschale, in welcher man ihn serviert, nachdem man den erkalteten Reis mit eingemachten Früchten belegt hat.

22. Reispudding mit Obstlagen. 250 Gramm Reis, Milch, Zucker und ganzer Zimt, ferner Mandeln, Wein, Zitronen, Korinthen und in Scheiben geschnittene Äpfel. — Man koche den Reis, nachdem er abgebrüht ist, mit Milch, Zucker und Zimt weich und nicht zu steif. Zugleich koche man lang geschnittene Mandeln in etwas Wasser halb weich, gebe ein paar Tassen Wein, Zucker, Zitronensaft und Schale, Korinthen und die Apfelscheiben hinzu, lasse

sie weich werden und mache die Sauce mit etwas Kartoffelmehl sämig. Dann gebe man in eine ungepülte Form eine Lage Reis, eine Lage Apfel und so fort, bis der Reis den Schluß macht. — Kalt stürze man den Pudding auf eine Schüssel und gebe Wein- oder Vanillesauce dazu.

23. Reispudding à la Baden-Baden. 125 Gramm Reis, 125 Gramm Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 1 Schote Vanille, 20 Gramm Gelatine und  $\frac{1}{2}$  Liter steife Schlagahne. Der Reis wird gut abgerührt und mit Milch, Vanille und Zucker weich und dick gekocht, worauf man die Vanille herausnimmt und den heißen Reis mit der aufgelösten Gelatine durchrührt. Nachdem der Reis vollständig ausgekühlt ist, rührt man die Schlagahne dazwischen und schüttet den Pudding in eine naß gemachte Form, die man auf Eis stellt.

24. Reispudding mit Fruchtgelee. 250 Gramm Reis, 250 Gramm Zucker, 3 Zitronen, 1 Eßlöffel Rum und recht gutes Fruchtgelee. Man reibt die Schale von 2 Zitronen auf Zucker ab und schabt den Zitronenzucker ab. Unterdes wird der Reis gut abgerührt und in einem glasierten oder irdenen Kochgeschirr mit Wasser und Zucker langsam weich gekocht. Dann rührt man die abgeriebene Zitronenschale mit dem Saft von 3 Zitronen und dem Rum durch, gibt die Masse, noch nicht völlig erkaltet, lagenweise, wobei man jede Lage mit Fruchtgelee bestreicht, in eine naß gemachte Form und stellt sie auf Eis. Beim Anrichten wird der Pudding gestürzt und Schlagahne, die mit Zucker und Vanille gewürzt ist, dazu gegeben.

25. Grießflammeri. 1 Liter Milch, etwa 100 Gramm Zucker, eine Prise Salz, 10—12 gestoßene süße Mandeln, etwas Zitronenschale, ganzer Zimt oder Vanille werden zusammen aufgekocht; dann quirlt man 150 Gramm feinen Grieß hinein und läßt ihn unter beständigem Rühren ausquellen. Nun rührt man 3 Eigelb darunter und läßt den Grieß noch einmal damit hochkochen. Nachdem man ihn vom Feuer genommen hat, zieht man den Schnee von 3 Eiweiß darunter und schüttet ihn in eine mit kaltem Wasser gespülte Porzellanform. Beim Anrichten stürzt man den Flammeri und reicht kalte Frucht- oder Punschsauce dazu.



Flammeriform.

26. Schneeball mit Vanillesauce. 1 Liter Milch, 8 Eier, 100 Gramm Zucker, 1 kleine Obertasse süße Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Schote Vanille und ein Stück Zimt. Die Mandeln werden gehäutet, fein gestoßen und mit Milch, Zucker und Zimt langsam zum Kochen gebracht. Unterdes wird das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, auf einer flachen Schüssel mit einem Messer glatt, rund und bergartig geformt, auf die kochende Milch geschoben und vorsichtig und langsam von Zeit zu Zeit 1 Löffel kochende Milch darüber gefüllt, bis der Schnee gar ist, was nur einige Minuten dauert. Dann nimmt man ihn behutsam mit zwei flachen Schaumlöffeln heraus, legt ihn in eine tiefe Schale, zerrührt die Eidotter mit kalter Milch und 1 Teelöffel Weizenmehl und gibt sie, nachdem man den Topf vom Feuer genommen hat, unter starkem Rühren allmählich zu der kochenden Vanillemilch, füllt hierauf die Sauce, die zuvor noch eine Weile gerührt werden muß, um den Schneeball, doch so, daß derselbe ganz weiß bleibt und nicht durch die Sauce besleckt wird.

27. Stärkpudding. 1 Liter Milch, 2 gehäufte Eßlöffel Stärke, 1 Eßlöffel Butter, 4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker und 4 Stück bittere, fein gestoßene Mandeln. Alles, die Eier ausgenommen, wird unter stetem und starkem Rühren durchgekocht; nachdem die kochende Milch vom Feuer genommen, werden die Ei-

dotter vorsichtig hinzugerührt und das zu Schaum geschlagene Eiweiß daruntergemischt.

28. Nohnpielen oder schlesische Mohnklöße. 250 Gramm weißer Mohn wird mehrmals gewaschen, danach mit kochendem Wasser gebrüht und, wenn dasselbe abgegossen ist, in das warme Ofenrohr gestellt. Hierauf wird der Mohn in der Reibefatte mit ungekochter Milch fein zerrieben. 4 Semmeln oder Milchbrote wurden vorher schon in Würfel geschnitten und mit Milch angefeuchtet. Diese also geweichte Semmel vermengt man mit dem Mohn und gibt 100 Gramm sauber gewaschene Korinthen sowie einige gewiegte Mandeln dazu. Nachdem man alles durcheinander gerührt und nach Geschmack gesüßt hat, füllt man die Nohnpielen in eine Glasschale und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

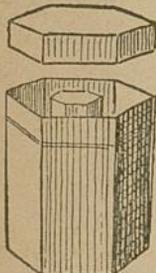
29. Blancmanger mit Mandeln.  $\frac{1}{2}$  Liter süße Sahne,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 75 Gramm aufgelöste Gelatine, 125 Gramm süße, 3 Stück bittere, fein gestoßene Mandeln, 125 Gramm Zucker und 1 Schote Vanille. Die Vanille wird mit der Milch zum Ausziehen heiß gestellt. Danach wird sie durch ein Sieb geschüttet und mit Mandeln, Zucker und Sahne 10 Minuten gekocht, worauf man die Masse vom Feuer nimmt, die Gelatine dazwischen rührt und noch einige Zeit weiter rührt. Dann schüttet man es in eine mit feinem Öl bestrichene Form und stürzt es, wenn völlig erkaltet.

30. Blancmanger mit Stärke. 1 Liter Milch, 75 Gramm Stärke, 5 Eidotter, 100 Gramm Zucker, 24 Stück süße und 6 Stück bittere, fein gestoßene Mandeln, etwas Zitronenschale, eine Walnußdicke frische Butter. — Milch, Zucker, Mandeln und Zitronenschale werden gekocht, dann rührt man die Stärke und Eidotter mit etwas zurückbehaltener Milch hinzu, läßt sie unter stetem Rühren gut durchkochen und schüttet das Blancmanger schnell in eine Schale, da es nicht umgestürzt werden kann. Man gibt es erkaltet mit passenden Früchten verziert oder auf Tellerchen serviert.

31. Blancmanger von Zitronen oder Pomeranzen.  $\frac{1}{4}$  Liter Sahne wird mit 125 Gramm fein gestoßenen Mandeln und 125 Gramm Zucker, auf dem die Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone oder Pomeranze abgerieben ist,  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht. Dann preßt man die Sahne durch ein Tuch, daß die Mandeln zurückbleiben, fügt 30 Gramm aufgelöste Hausenblase hinzu, gießt die Sahne in eine Form und läßt sie erkalten. Man richtet das Blancmanger gestürzt an und garniert es mit Schlagsahne.

32. Blancmanger von Pistazien. 250 Gr. fein gewiegte Pistazien werden mit 125 Gr. Zucker in  $\frac{1}{4}$  Liter Sahne  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht; dann wird die Sahne durch ein Tuch gepreßt und noch heiß mit 30 Gramm aufgelöster Hausenblase vermengt. Die grüne Farbe kann man durch einen Zusatz von Spinatmatte heben. Das gestürzte Blancmanger wird mit Schlagsahne verziert.

33. Tutti-Frutti-Blancmanger. Hierzu wird ein Blancmanger gemacht von  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 100 Gramm Stärke, 4 Eiern, einem Stückchen frischer Butter von Walnußgröße, 4 Stück fein gestoßenen bitteren



Blancmangerform.



Pistazien.

Mandeln und etwas Vanille. Die Eigelb werden gut geschlagen und auf dem Feuer zur fertig gekochten Masse nur eben durchgemischt. Nach dem Abnehmen vom Feuer wird das zu Schaum geschlagene Eiweiß darunter gezogen. Dann wird eine Schüssel mit Biskuits ausgelegt, darauf eine Lage eingemachtes Obst oder gutes, gekochtes, frisches Kompott gegeben und dieses mit dem abgekühlten Blancmanger bedeckt.

34. Kalter Schokoladenpudding. Man rührt 6 Eigelb mit  $\frac{1}{2}$  Obertasse süßer Sahne klar und gibt 50 Gramm gestoßenen Zucker, 50 Gramm geriebene Schokolade, 25 Gramm Kartoffelmehl, sowie etwas fein gestoßene Vanille dazu. Nachdem alles gut verrührt ist, gießt man noch 1 Obertasse recht dicke, süße Sahne dazu und füllt die Masse in einen tiefen Porzellannapf, den man verdeckt auf kochendes Wasser stellt. Sobald die Masse fest geworden ist, nimmt man die Speise aus dem Dunst und läßt sie erkalten. Man serviert sie, ohne sie zu stürzen, mit kalter Milchsauc.

35. Kalte Wiener Speise oder Zitronenspeise. Für 4 Personen. 30 Gramm Gelatine wird mit 1 Glas Weißwein über dem Feuer aufgelöst und dieser Stand dann durch ein Mulltuch gegossen.

3 Eigelb werden mit 100 Gramm Zucker 1 Stunde geschlagen, bis sie ganz schaumig sind, dann wird der noch warme Stand damit verrührt, ferner die fein geriebene Schale von 1 Zitrone, sowie der Saft von 2 dazu gegeben. Nachdem alles gut verrührt ist, zieht man den Schnee der 8 Eiweiß darunter und richtet die Speise in einer Kristallschale an, die man auf Eis stellt, und in der man die Speise serviert. Die erkaltete Speise verziert man mit eingemachten Früchten.



Kristallschale für Süßspeisen.

36. Kalte Apfelsinenspeise. Für 4—6 Personen werden 6 Eigelb mit 200 Gramm Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde lang nach einer Seite gerührt; dann werden der Saft von 2 Apfelsinen und 1 Zitrone, die abgeriebene Schale von  $\frac{1}{2}$  Apfelsine, sowie 30 Gramm aufgelöste Gelatine hinzugegeben. Zuletzt gibt man den Schnee von 6 Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine Schale und stellt sie recht kalt. Beim Anrichten garniert man sie mit eingezuckerten Apfelsinenscheiben oder mit rotem Beingelee.

37. Züriner Apfelsinenspeise. 4 recht schöne Apfelsinen oder Orangen werden geschält, gehäutet, in Scheiben geschnitten, dabei entkernt und reichlich mit feinem Zucker untermengt. Nachdem sie so einige Stunden gestanden, tut man sie in ein Sieb zum Abtropfen und fängt den Apfelsinensaft dabei auf. Dieser Saft wird mit  $\frac{1}{2}$  Flasche Apfelwein, 100 Gramm Zucker, 6 Eigelb und 30 Gramm Kartoffelmehl gut gequirlt und danach über gelindem Feuer zu einer dicken Creme gerührt, die man bis zum Erkalten weiter rührt und dann mit dem Schnee von 6 Eiweiß vermenget. Vorher hat man eine Form mit Butter ausgestrichen und so dicht mit Biskuitscheiben ausgelegt, daß immer jede Scheibe ein wenig über der andern liegt. In diese Form füllt man die Creme und kocht die Speise im Wasserbade 40—50 Minuten. Nachdem die Speise ein wenig ausgekühlt ist, stürzt man sie, läßt sie erkalten und belegt sie mit den Apfelsinenscheiben.

38. Kalte Mandelspeise. Für 4 Personen. 100 Gramm gut ausgewaschene Butter wird zu Sahne gerührt. Dann gibt man nach und nach 100 Gramm fein gestoßenen Zucker mit Vanille vermischt darunter, ferner 2 ganze Eier und 100 Gramm fein gestoßene Mandeln, unter denen einige

bittere sind, und rührt alles durcheinander. Nun nimmt man eine glatte Form, belegt den Boden und die Seiten mit Biskuits, so daß ihre glasierte Seite an die Form, nachher also nach außen zu liegen kommt. Nachdem man obige Masse hineingefüllt hat, bedeckt man sie mit Biskuits, legt einen Teller darauf, der ein wenig geringeren Umfang hat, als die Form, und beschwert ihn mit einem Gewicht. Man tut gut, die Speise schon 1 Tag früher zu bereiten, damit die Biskuits durchzogen werden. Einige Zeit vor dem Anrichten stellt man die Form auf Eis, stürzt sie und serviert sie mit Vanillensauce.

39. **Sahneschaum oder Schlagjahne.** Gute Sahne vom vorhergehenden Tage, ein Stück Vanille, welche durchgespalten wird, und Zucker. Die Vanille läßt man etwa 1 Stunde in der Sahne ausziehen und nimmt sie dann heraus. Die Sahne muß sehr kalt stehen und das Schlagen muß an einem kühlen Orte vorgenommen werden. Man schlägt die Sahne mit einem Schneebesen in gleichmäßiger Schnelligkeit. Den Schaum, der oben entsteht, nimmt man ab und legt ihn auf ein Haarfieb, schüttet die abgelauene Flüssigkeit wieder zur Sahne und setzt das Schlagen so lange fort, bis alles Schaum geworden ist. Zuletzt süßt man die Sahne mit ganz fein gestoßenem Zucker nach Geschmack.

40. **Schlagjahne mit verschiedenem Geschmack.** Man kann der Schlagjahne verschiedenen Geschmack durch verschiedene Beimischungen geben. Kaffeegeschmack gibt man, indem man von 50 Gramm sehr guten Kaffeebohnen  $\frac{1}{4}$  Liter starken Kaffee brüht, diesen durchsiebt und, nachdem er vollständig ausgekühlt ist, mit 150 Gramm fein gestoßenem Zucker auf Eis rührt, bis er ziemlich dick und fest geworden ist, worauf man vorher bereitete Schlagjahne von  $\frac{1}{2}$  Liter Sahne darunter mischt. — Oder man kocht 100 Gramm fein geriebene Vanilleschokolade mit 1 kleinen Obertasse Wasser gar und rührt sie bis zum Erkalten, worauf man sie unter die Schlagjahne rührt. Auch mit Maraskino oder irgendeinem anderen feinen Likör kann man Schlagjahne würzen, indem man wie oben beschrieben verfährt.

41. **Charlotte Russe.**  $\frac{1}{4}$  Liter süße Sahne, 250 Gramm Zucker, 10 Eidotter, ein Stück Vanille, 50 Gramm Gelatine und der Schaum von  $\frac{1}{4}$  Liter dicker, süßer Sahne. Die Vanille stellt man mit der süßen Sahne heiß, damit sie gut auszieht, bringt sie darnach mit dem Zucker zum Kochen und läßt sie erkalten. Dann rührt man die Eidotter hinzu, schlägt sie mit einem Schneebesen auf nicht zu starkem Feuer, bis es dick geworden, kochen darf es nicht, nimmt es vom Feuer und schüttet es in eine Schale. Danach wird die kochende Gelatine durchgerührt, noch eine Weile geschlagen, und nachdem die Creme abgekühlt ist, der Sahneschaum durchgemischt. Nun wird eine Porzellanform mit Öl bestrichen, mit Biskuits ausgelegt und mit der Creme gefüllt, diese auf Eis gestellt, und völlig erfaltet, umgestürzt.

42. **Schlagjahne mit Ananas.**  $\frac{1}{2}$  Liter Schlagjahne wird mit Zucker und 1 Obertasse fein geschnittener frischer oder eingemachter Ananas vermengt; alsdann zieht man den Stand von 4 Blatt Gelatine darunter und stellt die Sahne auf Eis.

43. **Schlagjahne mit Pumpernickel oder Parfait von Sahne.**  $\frac{1}{2}$  Liter gesüßte Vanillenschlagjahne wird mit dem Stand von 4 Blatt Gelatine, sowie mit 1 Suppenteller voll fein geriebenem Pumpernickel vermengt und auf Eis gestellt. Man kann die Speise beim Garnieren mit Biskuits und Matronen oder aber mit eingemachten Früchten garnieren.

44. **Schlagjahne mit Schwarzbrot und Fruchtgelee.** Dicke, süße Sahne wird zu Schaum geschlagen, etwa ebensoviel Schwarzbrot wird mit Zucker und Zimt vermischt und heißes lagenweise mit Gelee in eine Affiette gelegt.

45. Schweizer Creme. Knapp  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 8 Eidotter, 125 Gramm Zucker, bittere Makronen und ein dicker Sahneschaum von  $\frac{1}{2}$  Liter dicker, süßer Sahne, der mit Vanille, Zucker und 3 Löffel Rum geschlagen ist. — Die Eidotter werden mit einem Teelöffel Stärke, der Milch und dem Zucker schnell über Feuer zu Creme gerührt, dann wird diese in eine Schale geschüttet und das Rühren bis zum Erkalten pausenweise fortgesetzt. Nun belege man eine Cremeschüssel, welche vorher mit Rum angefeuchtet ist, mit bitteren Makronen, die jedoch nicht weich werden dürfen, fülle die Creme gleichmäßig darauf und bedecke sie mit dem Sahneschaum.

46. Kaffeecreme.  $\frac{3}{4}$  Liter dicke, süße Sahne wird zu Schaum geschlagen und mit 1 Tasse Kaffee-Extrakt, der von 125 Gramm Kaffee hergestellt ist, sowie mit 100 Gramm geriebenem, durchgeseibtem Zucker kurz vor dem Anrichten vermischt.

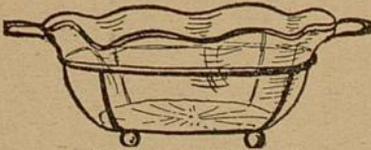
47. Weincreme. 1 Flasche guter, weißer Wein, 250 Gramm Zucker, worauf 1 Zitrone abgerieben wird, 10 recht frische Eier, Saft von 2 guten, saftigen Zitronen und 1 mäßig gehäufter Eßlöffel feines Weizenmehl, das mit etwas kaltem Wasser angerührt wird. — Man schlage dies alles in einem glasierten Topfe mit einem Schaumbesen stark und ununterbrochen bis vor dem Kochen, schütte es rasch in eine bereitstehende Terrine, setze das Schlagen noch einige Minuten fort, fülle die Creme beim Anrichten in Assietten oder Gläser und gebrauche sie an demselben Tage, wo sie gemacht worden sind. Man gebe bittere Makronen oder ähnliches feines Backwerk dazu.



Weincreme in Gläsern.

48. Weincreme mit Arrak. Es wird eine Weincreme nach voriger Nummer gemacht, wozu 75 Gramm Zucker und 1 Ei oder 1 Teelöffel Mehl mehr genommen wird. Sobald die Creme vom Feuer ist, schüttet man unter fortwährendem Schlagen  $\frac{1}{4}$  Liter Arrak langsam hinzu.

49. Russische Creme. 1 Flasche Weißwein, 250 Gramm Zucker, worauf 2 frische Zitronen abgerieben sind, Saft von 3 Zitronen, 4 ganze Eier und 8 Eidotter, 1 Weinglas Arrak und 35 Gramm aufgelöste Gelatine. Die Creme wird mit der aufgelösten Gelatine geschlagen bis vor das Kochen, hierauf vom Feuer genommen und, nachdem der Arrak hinzugefügt ist, so lange weitergeschlagen, bis sie nicht mehr heiß ist, worauf man sie in einer Glasschale anrichtet.



Kristallschale mit Nadelgestell.

50. Zitronencreme. 1 Flasche Weißwein, 200 Gramm Zucker, 10 Eidotter, Saft und Schale von 2 Zitronen und 1 gehäufter Eßlöffel feines Weizenmehl. Die Creme wird nach Nr. 47 bereitet und erkaltet mit fein geschnittenen Blättchen Saffade verziert.

51. Vanillecreme.  $\frac{1}{2}$  Liter Sahne kocht man mit  $\frac{1}{2}$  Schote Vanille, die man der Länge nach aufgeschnitten hat, und 100 Gramm Zucker auf, läßt sie auskühlen und gießt sie durch ein Tuch. Darnach quirlt man 1 ganzes Ei, 2 Eidotter und 1 knappen Teelöffel Mehl mit etwas Sahne glatt und klar, gibt die übrige Sahne hinzu und stellt das Geschirr in einen Topf mit kochendem Wasser, worauf man die Creme schlägt, bis sie dick und schaumig wird. Hierauf stellt man sie in kaltes Wasser und schlägt weiter, bis sie ausgekühlt ist. Dann schüttet man die Creme in eine Schale, läßt sie vollends erkalten und garniert sie mit eingelegten süßen Früchten.

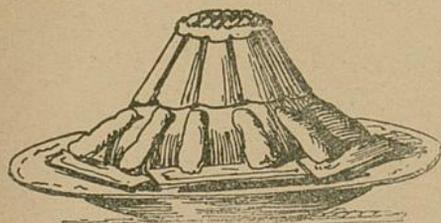
52. Schokoladencreme. 100 Gramm Schokolade,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, Zucker nach Geschmack, 6 Eidotter, ein Stück Vanille, ein Stück Zimt und 1 Eßlöffel Stärke. — Die Schokolade läßt man über Feuer mit etwas Wasser zergehen und dann mit Milch, Zucker und Gewürz  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam kochen. Dann rührt man die Eidotter und Stärke mit zurückbehaltenener Milch, gibt unter stetem Rühren von der Schokoladenmilch dazu und schüttet, indem man tüchtig schlägt, dieses zur kochenden Milch, nimmt den Topf vom Feuer, setzt das Schlagen fort und richtet die Creme erkaltet an.

53. Matronencreme. 1 Liter Milch, 8 Eier, 100 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Weizenmehl, etwas mit Zucker gestoßene Vanille und ein Stückchen frische Butter schlägt man mit einem Schneebesen bis vor dem Kochen, schüttet es in eine Glasschale und schlägt es noch eine Weile weiter. Beim Anrichten wird die Schüssel mit gröblich gestoßenen bitteren Matronen bestreut.

54. Milchcreme mit Arrak. 1 Liter Milch, 10 Eidotter, 1 gehäufte Eßlöffel feines Mehl, 100 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale, 2 Walnuß dicke frische Butter und  $\frac{1}{2}$  Tasse Arrak. — Butter und Mehl läßt man heiß werden, bis letzteres kraus wird. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt Milch, Eidotter, Zitronenschale und Zucker hinzu und schlägt es, worauf man es wieder aufs Feuer bringt, bis vor dem Kochen, schüttet es rasch in eine Schale und vermischt den Arrak damit, während man noch einige Zeit weiter rührt.

55. Stachelbeercreme. 1 Kilogramm reife Stachelbeeren, 250 Gramm Zucker, 6 Eier, 1 Glas Wein und 1 Stückchen ganzer Zimt. Die Stachelbeeren befreit man von Stiel und Blume, kocht sie mit Wasser und Zimt weich, schüttet sie auf einen Durchschlag und rührt sie durch. Dann kocht man Zucker und Wein, fügt die Marmelade und die Eigelb hinzu und schlägt die Creme auf dem Feuer bis zum Kochen, zieht sie vom Feuer zurück und mischt den steifen Eiweißschnee darunter. Nachdem man die Creme unter leichtem Schlagen hat auskühlen lassen, füllt man sie in die Glasschüssel.

56. Erdbeercreme. 1 Kilogramm reife Erdbeeren, 250 Gramm Zucker, 6 Eiweiß, 1 Glas Rotwein. Die Erdbeeren werden vorsichtig gespült, nachdem man die Stiele abgezupft hat, zum Abtropfen auf ein nicht zu feines Sieb gelegt und darnach durchgerieben. Dann wird der Wein mit dem Zucker gekocht, das Erdbeermus hinzugefügt, unter öfterem Umrühren zum Kochen gebracht und mit 1 Eßlöffel klarem Kartoffelmehl aufgekocht. Nachdem der Topf vom Feuer genommen ist wird der steife Eiweißschaum durchgemischt. Beim Anrichten, wenn die Creme erkaltet ist, wird sie mit recht schönen Erdbeeren garniert.



Russische Rahmspeise.

57. Russische Rahmspeise. Für 8—10 Personen.  $\frac{1}{2}$  Liter Sahne, 100 Gramm Zucker und 10 Eidotter schlägt man auf dem Feuer zu Creme, nimmt sie vom Feuer fort und vermischt sie mit 35 Gramm aufgelöster Gelatine. Dann läßt man sie unter beständigem Schlagen auf dem Eise auskühlen, wobei man 75 Gr. gereinigte Rosinen und  $\frac{1}{2}$  Glas Rum darunter mengt. Wenn die Creme kalt geworden ist, mischt man  $\frac{1}{2}$  Liter Schlagsahne darunter und füllt die Masse in eine zuerst mit Pergamentpapier, darnach ganz dicht mit Biskuit ausgelegte Form und läßt die Creme erstarren. Beim Anrichten wird sie gesürzt und mit Biskuits garniert.

58. Whips oder englische Sulze. 6 Eidotter,  $\frac{1}{4}$  Liter guter Rheinwein, 250 Gramm Zucker, der Saft von 1 Pomeranze und 2 Zitronen, sowie das Abgeriebene von je einer halben Frucht wird auf dem Feuer zu Creme geschlagen, diese wird mit 25 Gramm aufgelöster Gelatine vermischt und auf dem Eise gerührt, bis sie kalt ist und dick wird. Dann mischt man den Schnee von 6 Eiweiß darunter und füllt die Creme in eine Form, in der man sie vollends erstarren läßt.

59. Himbeercreme.  $\frac{1}{2}$  Liter halb Himbeer-, halb Johannisbeersaft und 12 Eier; die Menge des Zuckers richtet sich nach der Beschaffenheit des Saftes. — Saft, Zucker und Eidotter schlägt man mit einem Schaumbesen bis vorm Kochen, nimmt den Topf rasch vom Feuer und fährt fort, ihn zu schlagen, indem man den sehr steifen Schaum von 8 Eiern durchmischt. — Wünscht man die Creme in Gläser zu füllen, so serviert man bittere Makronen oder Biskuit dazu.

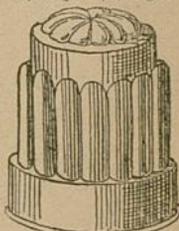
60. Himbeerschaum in Gläsern. 5 Eiweiß, 3 Eßlöffel Zucker und 3 Eßlöffel Himbeergelee werden  $\frac{1}{2}$  Stunde geschlagen, bis alles ganz steif ist. Diesen Schaum serviert man in Gläsern.

61. Erdbeerschaum in Gläsern. 1 Liter ganz reife Walderdbeeren,  $\frac{1}{4}$  Liter dicke, süße Sahne, 200 Gramm gesiebter Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale. — Die Beeren werden mit der Sahne zerrührt, durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker und Zitronenschale zu steifem Schaum geschlagen und in Gläsern serviert.

62. Arrakshaum. 1 Liter dicke, saure Sahne,  $\frac{1}{2}$  Liter Arrak und Zucker nach Geschmack werden zu Schaum geschlagen und in Gläsern serviert.

63. Sahnecreme mit Eiweißschnee in Gläsern. Man schlägt frische Eiweiß mit Zucker zu ganz festem Schaum und nimmt auf jedes Eiweiß 1 Eßlöffel dicke, saure Sahne, die mit dem nötigen Zucker und fein gestoßener Vanille oder abgeriebener Zitronenschale vermischt worden ist. Beides wird mit dem Schaumbesen schäumig geschlagen und dann in Gläsern serviert.

64. Sillebub oder Schlagsahnecreme in Gläsern. 1 Liter dicke, süße Sahne, 250 Gramm Zucker, worauf 2 Zitronen abgerieben sind, nebst dem Saft derselben und 3 Glas Weißwein. — Dies alles miteinander vermischt, wird an einem kühlen Orte mit dem Schaumbesen geschlagen. Sobald Schaum entsteht, wird er abgenommen, in kleine Gläser gefüllt und so fortgefahren, bis das Ganze Schaum geworden ist.



Form für  
Halbgefrorenes.



Glaßes Glas für  
Halbgefrorenes.

