Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

M. Verschiedene kalte, süße Speisen.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

Visual Library

48. Kaffee-Mousse.

Wie vorhergehend, nur statt der Milch, entsprechend Kaffeeessenz und wenn gefroren, Schlagrahm darunter ziehen, in eine Eisform füllen und noch im Salzeis 3—4 Stunden gefrieren lassen.

49. Sorbet dame Clanita.

Es wird 125 Gr. Reis blanchiert, abgegossen, mit gutem Weißwein aufgefüllt, mit einer Zitronen- und Orangenschale, dünn abgeschält, eine Stange Vanille gut weichgekocht, daß die Masse einen dünnen Brei bildet, hernach den nötigen Zucker dazu getan und dann durch ein feines Haarsieb passiert. Hiernach wird er mit noch mehr Wein verdünnt bis er cremeartig erscheint und auch süß genug ist; alsdann gefriert man ihn in der Maschine, vermengt ihn mit etwas Meringage italienne, tut ½ Flasche Champagner langsam darunter schaffen mit etwas Kognak und zuletzt ein Gläschen Rum oder Arrak. Die Meringage bereitet man, indem man den Schnee von 3 Eiweiß ganz steif schlägt und einige Löffel kochenden Zucker bis zum Flug gekocht, kurz darunter schlägt.

M. Verschiedene kalte, süße Speisen,

als:

Puddings, welche nach dem Kochen in Porzellanformen gefüllt werden, Blancmangers, Speisen von geschlagener Sahne, Frucht-Schalen, nebst Wein-, Milch- und Fruchtcremes in kleine Tassen und Gläser zu füllen.

1. Allgemeine Regeln beim Kochen der Cremes.

Bei Cremes, wozu feingestoßene Mandeln gebraucht werden, wird auf die in Abschnitt A bemerkte Mandelreibe aufmerksam gemacht, am besten stößt man dieselben im Mörser.

Wünscht man die Vanille stückweise zu gebrauchen, so kann sie zweimal benutzt werden; übrigens dient es zur Ersparnis, eine Kleinigkeit mit Zucker gestoßen in ein Mulläppchen zu binden und sie je nach Vorschrift in den Bestandteilen einer Speise vorher ausziehen zu lassen oder damit aufs Feuer zu bringen.

Da die Cremes sehr leicht gerinnen und alsdann mißraten, so wolle man folgendes nicht unbeachtet lassen: Die Cremes müssen gleich von Anfang an etwas geschlagen werden, sobald sie

aber warm geworden sind, muß das Schlagen rascher fortgesetzt werden und ununterbrochen rasch geschehen, bis zum kochen. Kochen dürfen sie nicht, es sei denn, daß reichlich Mehl mit den Eiern verbunden wäre. Alsdann werden sie so schnell als möglich in eine bereit stehende Terrine oder tiefe porzellanene Schale geschüttet und noch eine kleine Weile geschlagen, bis sie nicht mehr sehr heiß sind.

Zu solchen Speisen, wobei die Eidotter zuletzt hinzugegeben werden, zerrühre man diese mit etwas kaltem Wasser — zu jedem Eidotter 1 Eßlöffel voll — nehme den Topf vom Feuer, rühre von der kochenden Flüssigkeit etwas zu den Eidottern, nach und nach mehr, gieße sie unter starkem Rühren langsam zu der gekochten Masse und verfahre weiter, wie bemerkt worden.

Um zu verhüten, daß sich eine Haut bildet, rühre man die Cremes bis zum erkalten zuweilen durch und lasse sie bis 1 oder 2 Stunden vor dem Gebrauch stehen, rühre sie dann nochmals durch und fülle sie, nach ihrer Art, in Gläser oder Cremeschüsseln. Letztere können mit Zitronat Merinquen, welche so fein wie Blätter geschnitten werden, oder mit rotem und weißem spanischem Wind, mit Blättchen von Preiselbeer- und schwarzem Johannisbeer-Gelee oder auch mit Blumenblättchen verziert werden.

Bei Anwendung von Zitronen wird auf das, was im Abschnitt A Nr. 73 darüber mitgeteilt ist, aufmerksam gemacht.

2. Zum Verzieren von Cremes.

Dicke süße Sahne (Rahm) wird ganz steif geschlagen, Zucker, ein kleiner Guß Arrak hinzugegeben und durchgerührt, sodann mit einem Teelöffel ausgestochen und der Rand der Cremes damit verziert.

Zugleich wird hierbei auf Nr. 31 hingewiesen.

3. Wein-Pudding.

1 Flasche guter Rheinwein, 12 Eidotter, ½ Pfund Zucker, Stand von 2 Kalbsfüßen, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone, ganzer Zimt. Statt Kalbsstand kann man auch eine Stange Agar-agar oder 40 Gr. Gelatine nehmen. Das Nähere von diesen drei Bindungsmitteln ist im Abschnitt L Nr. 1 mitgeteilt. Wünscht man diese Speise nicht zu stürzen, sondern in kleine Schalen zu servieren, so ist etwas weniger hinreichend.

Wein, Zucker und Gewürz setze man fest zugedeckt aufs Feuer, lasse es bis zum kochen kommen, gebe die Gelee hinzu, lasse sie durchkochen, nehme den Topf vom Feuer, das Gewürz heraus und rühre die Eidotter, mit etwas kaltem Wasser zer-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

rührt, gut durch die Masse, damit sie nicht gerinnen, gieße dieselbe schnell in eine Schüssel, rühre sie noch einige Minuten und gebe sie in eine mit Mandelöl bestrichene Porzellanform.

Erkaltet wird dieser Pudding, ebenso fein als angenehm von Geschmack, gestürzt und mit einer Vanillesauce zur Tafel gegeben.

Für 24 Personen.

4. Rum-Pudding.

1 Liter süße Sahne, ½—¾ Pfund Zucker, 20 frische Eidotter, Schale von 2 Zitronen, ³/₈ Liter feiner Arrak und eine Stange Agar-agar, oder 40 Gr. Gelatine.

Die Zitronen werden auf Zucker abgerieben, Zucker, Sahne und Gelatine, welche nach L Nr. 1 aufgelöst worden, zum kochen gebracht, die Eidotter mit etwas zurückgelassener Sahne zerrührt und, indem man den Topf vom Feuer genommen, diese behutsam durchgerührt. Danach wird die Masse mit dem Arrak vermischt, in einer Schale noch ein wenig gerührt, dann in eine mit feinem Öl bestrichene Form gefüllt und, völlig erkaltet, gestürzt.

Dazu eine Rotwein- oder frische Johannisbeersauce, oder auch eingekochter Fruchtsaft.

Für 20 Personen.

5. Zitronen-Pudding. (Vorzüglich.)

1 Flasche Weißwein, 11 frische Eier, ½ Pfund Zucker, 3 frische Zitronen, knapp 30 Gr. Hausenblase, oder eine Stange Agar-agar, oder 30 Gr. Gelatine, 1 Eßlöffel Mondamin.

Nach das eine oder andere nach Abschnitt L Nr. 1 aufgelöst, lasse man es durch ein Mulläppchen fließen. Dann reibe man 2 Zitronen auf dem Zucker ab, presse aus 3 Zitronen den Saft, zerrühre die Eidotter und lasse solches nebst Wein und der mit etwas Wasser aufgelösten Mondamine unter fortwährendem Rühren bis zum kochen kommen. Schnell den Topf vom Feuer genommen, rühre man den steifen Schaum gut durch und schütte die Masse in eine mit feinem Öl bestrichene Form.

Für 24 Personen.

6. Sago-Pudding.

150 Gr. echter Sago, 6 große Eier, 90 Gr. Zucker, 30 Gr. aufgelöste Gelatine, Zitronenschale und Zimt.

Der Sago wird behutsam abgebrüht, mit Milch, Zitronenschale und ganzem Zimt langsam weich und steif gekocht. Dann läßt man unter stetem rühren die aufgelöste Gelatine gut durch-

kochen, nimmt den Topf vom Feuer, rührt die Eidotter mit etwas Milch zum kochenden Sago, mischt danach sogleich den festen Eiweißschnee durch und füllt damit eine ausgespülte Form.

Völlig erkaltet wird der Pudding umgestürzt und mit einer Frucht- oder Rotweinsauce serviert.

Für 10 Personen.

7. Apfel-Pudding.

Ein Suppenteller nicht steifes Apfelmus, welches in einem irdenen Geschirr mit Wein, Zucker, Zitronenschale gekocht und durch ein Sieb gerührt wird, Saft von 2 Zitronen, ⅔ Stange Agar-agar oder 30 Gr. Gelatine, das eine oder andere nach Abschnitt L Nr. 1 aufgelöst, 4 Eiweiß und Zucker nach Geschmack.

Das Apfelmus wird mit dem Zitronensaft und Zucker zum kochen gebracht, die bemerkte Auflösung mit 1 Eßlöffel zerrührten Mondamine gut durchgekocht, vom Feuer genommen, der steife Einweißschaum durchgemischt und in eine umgespülte Form geschüttet.

Für 8—10 Personen.

8. Roter Reismehl-Pudding.

¾ Liter Johannisbeer- oder Himbeersaft, ¾ Liter Rotwein, 135 Gr. Reismehl und Zucker nach Geschmack.

Wein, Saft und Zucker lasse man kochen, streue das Reismehl hinein, lasse es gar, doch nicht breiig und nicht zu steif werden, fülle es in ein naßgemachtes Geschirr und stürze es erkaltet auf eine Schüssel.

Eine wohlschmeckende Sauce zu diesem und den nächstfolgenden roten Pudding ist geschlagene Sahne mit Vanille und Zucker, auch kann man eine kalte Vanillesauce, sowie auch dicke Sahne, mit Rotwein, Zucker und etwas Rum geschlagen, dazugeben.

Für 10 Personen.

9. Auf andere Art, rote Grütze genannt.

¾ Liter Saft, ¾ Liter Wasser, 135 Gr. Grießmehl, Zucker nach Geschmack, nach vorhergehender Angabe gekocht.

Für 10 Personen.

10. Auf andere Art.

½ Flasche Fruchtsaft, 135 Gr. Reismehl, Zucker und einige Stücke Zimt.

1 Liter Wasser wird mit dem Zimt zum kochen gebracht, Reismehl darin gar gekocht, dann das Gewürz herausgenommen,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Saft und der noch fehlende Zucker durchgerührt, übrigens wie im vorhergehenden verfahren.

Für 10 Personen.

11. Roter Schaum-Pudding.

1½ Ltr. mit Rotwein oder Wasser vermischter Johannisbeer- oder Kirschsaft, 100 Gr. Mondamin, 6—9 Eiweiß, nach Belieben auch einige Stückchen Zimt.

Nachdem die Flüssigkeit zum kochen gebracht, wird das mit etwas Wasser aufgelöste Mondamin hinzugerührt und gut durchgekocht. Dann nimmt man den Topf vom Feuer, mischt den steifen Eiweißschnee leicht durch, läßt die Masse noch einmal aufkochen und schüttet sie in eine umgespülte mit Zucker bestreute Porzellanform.

Kalt gestürzt wird der Pudding mit einer Vanillesauce serviert.

Für 12—14 Personen.

12. Roter Flammeri.

1½ Liter Milch, 90 Gramm Zucker, einige gestoßene bittere Mandeln, etwas Vanille oder Zitronenschale und 40 Gr. rote Gelatine.

Die ersten 4 Teile werden zum kochen gebracht, dann wird die mit einer Tasse kochenden Wassers aufgelöste Gelatine durchgerührt und die Masse in eine mit Wasser umgespülte Form gegossen.

Fruchtsaft ist hierzu die angenehmste Sauce.

Für 10—12 Personen.

13. Reis-Pudding mit Zitronen.

¾ Pfund bester Reis, ¾ Pfund Zucker, ¾ Liter Wein, 4 Zitronen.

Der Reis wird gut abgebrüht, in Wasser gar und dick, nicht steif gekocht, die Körner aber dürfen nicht zerkochen. Unterdessen reibt man eine Zitrone auf dem Zucker ab, schält 2 Zitronen bis an die Haut, welche den Saft umschließt, kocht die Schale in Wasser weich und schneidet sie in dünne Streifchen. Dann setzt man etwas in Wasser getunkten Zucker aufs Feuer, kocht ihn klar, gibt die Zitronenstreifen hinein und läßt sie bei öfterm Umrühren solange kochen, bis sie den Zucker aufgenommen haben oder kandiert sind, und lege sie zum Trocknen hin.

Der Zitronensaft wird mit Wein und Zucker gekocht und der heiße Reis nebst der kandierten Schale vorsichtig durchge-

rührt und in eine umgespülte Form gefüllt. Erkaltet stürzt man den Pudding auf eine Schüssel und legt zierliche Figuren von feinen eingemachten Früchten darauf.

Man serviere ihn mit einer Schaum- oder Rotweinsauce.

Für 14 Personen.

14. Reis-Pudding mit Obstlagen.

½ Pfund Reis, Milch, Zucker und ganzer Zimt, ferner Mandeln, Wein, Zitronen, Korinthen, in Scheiben geschnittene Äpfel.

Man kocht den Reis, nachdem er abgebrüht ist, in Milch, Zucker und Zimt weich und nicht zu steif. Zugleich koche man langgeschnittene Mandeln in etwas Wasser halb weich, gebe ein paar Glas 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 umgespülte Form eine Lage Reis, eine Lage Äpfel und so fort, bis der Reis den Schluß macht.

Kalt stürze man den Pudding auf eine Schüssel und gebe eine Wein- oder Vanillesauce dazu.

15. Pudding aus Baden-Baden.

¼ Pfund Reis, ¼ Pfund Zucker, Milch, Vanille, 15 Gr. Hausenblase oder Gelatine, zu steifem Schaum geschlagene Sahne.

Der Reis wird gut abgebrüht, in Milch, Vanille und Zucker weich und dick gekocht. Dann wird die aufgelöste Hausenblase oder Gelatine mit dem Reis durchgekocht, nach dem erkalten die zu steifem Schaum geschlagene Sahne durchgerührt, in eine naßgemachte Form geschüttet und auf Eis oder kaltes Brunnenwasser gestellt. Letzteres muß einigemal erneuert werden.

Für 10 Personen.

16. Eis-Pudding von Reis.

1 Pfund Reis, 1 Pfund Zucker, 6 Zitronen, 2 Eßlöffel Rum und Frucht-Gelee.

Man reibt die Schale zweier Zitronen auf Zucker ab und stellt den abgeschabten Zitronenzucker erst hin. Unterdes wird 1 Pfund Reis gut abgebrüht, in einem höchst saubern glasierten oder irdenen Kochgeschirr mit 7½ Liter Wasser und dem Zucker 3 Stunden langsam und zugedeckt gekocht. Dann rührt man die abgeriebene Zitronenschale mit dem Saft von 6 Zitronen und dem bemerkten Rum durch, gibt die Masse, nicht völlig erkaltet,

lagenweise, hin und wieder mit einem Teelöffel Frucht-Gelee durchgelegt, in eine naßgemachte Porzellanform und stürzt sie, erkaltet, auf eine Schüssel.

Zur Sauce wird dicke süße Sahne an einem kalten Ort mit einem Schaumbesen geschlagen und diese kurz vor dem Anrichten mit Zucker und Vanille, welche mit Zucker fein gestoßen ist, durchgerührt.

Für 24 Personen.

17. Reis-Gelee.

1 Pfund bester Reis, 1 Pfund Raffinade, worauf 1 Zitrone abgerieben, Saft von 2 frischen Zitronen und 1 Weinglas Arrak.

Der Reis wird gut abgebrüht, in einem sehr saubern Kochgeschirr mit 7½ Liter Wasser, zugedeckt, vom kochen an 1½ Stunde ununterbrochen, jedoch langsam und ohne darin zu rühren, gekocht.

Unterdes wird der Zucker, in Wasser getunkt, klar gekocht, das Reiswasser durch ein Sieb hinzugegossen und mit dem Saft der Zitronen zum kochen gebracht, vom Feuer genommen und der Arrak durchgemischt.

Da diese Speise langsam erkaltet, so muß sie, namentlich im Sommer, Tags vorher bereitet werden. Es wird eine feine Frucht- oder Rotweinsauce dazu gereicht; besonders erfrischend ist eine Sauce von frischem Himbeer- oder Johannisbeersaft, wie man sie im Abschnitt Saucen Q Nr. 96 und 97 bemerkt findet. Auch ist eingekochter Fruchtsaft angenehm dazu.

Wünscht man der Reis-Gelee eine rote Färbung zu geben, so wird Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee durch die kochende Masse gerührt und dann eine weiße Schaumsauce dazu gereicht.

Für 14—16 Personen.

18. Zitronen-Reis.

Die Vorschrift hierzu ist dieselbe, wie sie im Abschnitt Backwerk, selbstredend ohne Teig, zu finden ist.

19. Pêle-mêle.

1½ Liter gute Milch, 4 nicht gehäufte Eßlöffel feinstes Mehl, 12 frische Eidotter, Zucker und Vanille nach Geschmack. Zum Decken der Creme ½ Pfund Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee und 3 Eiweiß.

Das Mehl wird mit 1¼ Liter Milch klar gerührt, nebst Zucker und Vanille unter beständigem Umrühren zum kochen gebracht. Dann werden die Eidotter mit der übrigen Milch ange-

rührt, zu der Masse gegossen, durchgerührt, in eine Schüssel gefüllt und zum Erkalten hingestellt. Unterdes rührt man die Gelee mit dem Eiweiß 1 Stunde nach einer Richtung und füllt, kurz vor dem Gebrauch, den Schaum über die Creme.

Für 12 Personen.

Sollte die Gelee nicht recht dick sein, so setze man einige Eßlöffel Zucker hinzu.

20. Blancmanger oder Süßspeise mit Hausenblase, oder mit Agar-agar.

3 Liter Milch, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund süße und einige bittere, geriebene Mandeln, 70 Gr. Hausenblase, oder 2 Stangen Agar-agar, ein Stück Vanille und abgeriebene Schale einer Zitrone.

Man läßt in der Milch Vanille, Mandeln und Zucker langsam kochen, nachdem das Gewürz herausgenommen, das aufgelöste Bindungsmittel darin durchkochen, schüttet das Blancmanger in eine Schale, rührt es, bis die stärkste Hitze verdampft ist, und füllt es danach in eine mit Mandelöl bestrichene Form.

Um denselben ein schönes Ansehen zu geben, kann man die Hälfte rot färben. Zu dem Zweck gibt man einige Tassen ungefärbte Masse in die mit feinem Öl bestrichene Form, fügt, sobald es fest geworden, ebensoviel gefärbte Masse hinzu und fährt so fort, bis beide Teile, welche in der Nähe des Ofens warm gehalten werden müssen, zu Ende sind. Dabei aber lasse man jedesmal der Flüssigkeit Zeit zum festwerden, weil es sonst keine reine Abteilung gibt. Völlig kalt geworden, stürzt man das Blancmanger auf die Schüssel und reicht Fruchtsaft dazu.

21. Marmoriertes Blancmanger.

¾ Liter ungefärbtes Blancmanger nach vorhergehender Angabe, ¾ Liter Johannisbeer-Gelee.

Es wird eine in feinem Öl bestrichene Form auf Eis oder in Brunnenwasser gestellt, da hinein gibt man 1½ cm hoch flüssige Gelee, nachdem dieselbe fest geworden, ebensoviel lauwarms Blancmanger, und so fort, bis beides zu Ende ist. Ganz kalt geworden, stürzt man es auf eine flache Schüssel, schneidet es mit einem scharfen warmen Messer in Scheiben und legt diese zierlich auf eine Schüssel.

Für 12 Personen.

22. Blancmanger mit Gelatine Nr. 1.

¾ Liter süße Sahne, ¾ Liter Milch, 30 Gr. Gelatine aufgelöst, ¼ Pfund süße, 3 Stück bittere geriebene Mandeln, ¼ Pfund Zucker, 1 Stück Vanille und einige Stücke Zimt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Die Gewürze werden mit der Milch zum Ausziehen heiß gestellt, danach wird diese durch ein Sieb gegossen, mit Mandeln, Zucker, Sahne und Gelatine 10 Minuten gekocht, vom Feuer genommen, pausenweise solange gerührt, bis die Hitze größtenteils verdampft ist, in eine mit feinem Öl bestrichene Porzellanform geschüttet, völlig erkaltet umgestürzt.

Man gebe eine gekochte, kalt gewordene Rotweinsauce dazu, oder Sauce von frischen Johannisbeeren.

Für 12 Personen.

23. Blancmanger mit Gelatine Nr. 2.

1½ Liter Milch, 9 Eidotter, 60 Gr. geriebene Mandeln, 90 Gramm Zucker, 30 Gr. Gelatine, aufgelöst, ein Stück Vanille, oder zur Ersparnis etwas mit Zucker fein gestoßene Vanille. Auch kann statt derselben Zitronenschale nebst Zimt gebraucht werden.

Gewürz und Mandeln lasse man in der Milch langsam kochen und ausziehen, gieße sie durch ein sauberes Haarsieb oder Mulltuch, lasse sie mit der Gelatine und dem Zucker gut durchkochen, nehme den Topf vom Feuer, rühre die Eidotter mit etwas Milch hinzu, setze das Rühren noch ein wenig fort und fülle damit eine umgespülte Porzellanform.

Man wähle eine Sauce aus nachstehender Vorschrift.

Für 14—16 Personen.

24. Blancmanger Nr. 1.

1½ Liter Milch, 70 Gr. Maizena oder Mondamin, 5 Eidotter, 75 Gr. Zucker, 24 Stück süße und 8 bittere geriebene Mandeln, etwas Zitronenschale, eine Walnuß groß frische Butter.

Milch, Zucker, Mandeln und Zitronenschale werden gekocht, dann rührt man Maizena oder Mondamin und Eidotter mit etwas kaltem Wasser hinzu, läßt sie unter stetem rühren gut durchkochen und schüttet das Blancmanger schnell in eine Schale. Damit sich keine Haut bildet, wird es zuweilen durchgerührt, erkaltet in eine Schale gefüllt und mit passenden Früchten verziert, oder auf Tellerchen oder Untertassen serviert.

Als Sauce: Sauce von frischem Johannisbeersaft, eingekochter Fruchtsaft, Sahnesauce von Johannisbeer-Gelee mit etwas Arrak schäumig geschlagen, gekochte rote Weinsauce, weiße Schaumsauce, Rot- oder Weißwein und Zucker, und andere mehr.

Für 14—16 Personen.

25. Blancmanger Nr. 2.

1½ Liter Milch, 70 Gr. Maizena oder Mondamin, 10 Eiweiß, 60 Gr. süße und 4 Stück geriebene Mandeln, 90 Gr. Zucker, Zitronenschale und ganzer Zimt.

Milch, Mandeln, Zucker und Gewürz werden langsam zum kochen gebracht, damit letzteres gut ausziehe, dann entfernt. Ist dies geschehen, so lasse man Maizena oder Mondamin mit etwas kaltem Wasser zerrührt, gut durchkochen, nehme den Topf vom Feuer, rühre den steifen Eiweißschnee durch und schütte das Blancmanger in eine umgespülte Form.

Erkaltet stürze man es auf eine Schüssel und gebe eine der in Blancmanger Nr. 1 bemerkten Sauce dazu. Auch kann von den Eidottern mit 1½ Liter Milch, 1 Teelöffel Maizena, Zucker und etwas mit Zucker feingestoßener Vanille unter stetem rühren eine Sauce gekocht werden; viel angenehmer sind jedoch Frucht- und Weinsaucen dazu.

Für 14—16 Personen.

26. Blancmanger Nr. 3.

2 Liter Milch, 125 Gr. Maizena oder Mondamin, 10 frische Eier, ¼ Pfund süße und einige Stück bittere geriebene Mandeln, 125 Gr. Zucker, Vanille oder Zimt und Zitronenschale.

Das Blancmanger wird nach Nr. 24 gekocht, vom Feuer genommen, der steife Eiweißschnee durchgerührt, kalt umgestürzt, mit einer in derselben Vorschrift bemerkten Saucen gegeben.

Für 18 Personen.

27. Blancmanger Nr. 4.

1½ Liter Milch, 75 Gr. Maizena oder Mondamin, 5 Eier, 75 Gr. Zucker, eine Walnuß groß frische Butter, etwas Vanille oder Zitronenschale.

Die Stärke wird in wenig Milch zerrührt, die Eier gut zerklopft, das übrige hinzugefügt, aufs Feuer gesetzt und unter stetem rühren gut durchgekocht, in eine umgespülte Porzellanform geschüttet, erkaltet gestürzt.

Eine Sauce dazu nach Nr. 24.

Für 14 Personen.

28. Tassenspeise.

2 Liter Milch, 75 Gr. geriebene süße Mandeln, 75 Gr. Mondamin, 90 Gr. Zucker, 10 Eiweiß und die abgeriebene Schale einer Zitrone.

Man koche diese Speise wie Blancmanger Nr. 2, fülle mit derselben 12 Untertassen und gebe dazu eine Vanillesauce, besser aber Fruchtsaft.

Für 12 Personen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

29. Schlagrahm (Schlagsahne).

Gute Sahne vom vorhergehenden Tage ohne Zusatz von Milch, 4 Stück Vanille, welches durchgespalten wird, und Zucker.

Man setzt den dicken Rahm ungefähr 2 Stunden in eine unten runde Schüssel in Eis oder kaltes Wasser, und schlägt ihn daselbst mit einem Drahtbesen oder einer Schneerute zu einem steifen Schnee; wenn er recht fest ist, gießt man ihn auf ein Sieb, versüßt ihn mit Zucker und serviert ihn in einer Glasschale zu Tee, Kaffee und sonstigen Getränken oder benützt ihn zum garnieren von Speisen, sowie zum Füllen von verschiedenem Backwerk und Bereitung von Creme, Gefrorenem usw.

30. Charlotte Russe.

$^3/_8$ Liter süße Sahne, ½ Pfund Zucker, 10 Eidotter, ein Stück Vanille, 30 Gr. Gelatine und der Schaum von 1 Liter dicker, süßer Sahne, nach vorheriger Angabe geschlagen.

Die Vanille stelle man mit der jungen Sahne auf eine heiße Platte, damit sie gut ausziehe, bringe sie danach mit dem Zucker zum kochen und lasse sie erkalten. Dann rühre man die Eidotter hinzu, schlage solches mit einem Schaumbesen auf nicht zu starkem Feuer, bis es dick geworden ist — kochen darf es nicht —, nehme es vom Feuer und gieße es in eine kalte Schale. Danach wird das kochende Bindungsmittel durchgerührt, noch eine Weile geschlagen und, nachdem die Creme abgekühlt ist, der Schlagrahm durchgemischt. Darauf wird eine Porzellanform mit feinem Öl bestrichen, mit Biskuits ausgelegt und mit der Creme gefüllt, diese auf Eis, in Ermangelung in kaltes Brunnenwasser gestellt, was oft gewechselt werden muß. Völlig erkaltet wird die Form gestürzt, was am besten folgenden Tages geschieht.

Für 8—10 Personen.

31. Apfelsinenspeise.

3 Apfelsinen, 1 Zitrone, ¼ Pfund Zucker, 15 Gr. weiße Gelatine und ½ Liter Schlagrahm, nach vorhergehender Angabe bereitet.

Die Schale einer Apfelsine wird auf dem Zucker abgerieben, derselbe mit dem Saft der 3 Apfelsinen, dem Zitronensaft und dem Bindungsmittel vorgerichtet, in einem engen glasierten Töpfchen einmal aufgekocht und nachdem gerührt, bis es fast kalt geworden. Dann wird der Schlagrahm leicht darunter gerührt, in eine mit feinem Öl dünn bestrichene Form gefüllt und zum erkalten hingestellt.

Für 6 Personen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

32. Creme à la Sultan.

¾ Liter Milch, 180 Gr. Zucker, 8 Eier, 1½ an Zucker abgeriebene Zitrone und etwas ganzer Zimt.

Die Hälfte des Zuckers wird mit einem halben Glas Wasser in einer messingenen Kasserolle auf mäßigem Feuer kastanienbraun gemacht, dann fügt man etwas Wasser und Milch hinzu, läßt es eine kleine Weile langsam kochen, gießt es durch ein Sieb und stellt es zum Abkühlen hin. Unterdessen reibt man eine Zitrone an Zucker ab, rührt die Eidotter, sowie auch die Milch hinzu, gießt es nochmals durch ein Sieb, stellt es in kochendes Wasser und läßt es im Ofen langsam gar ziehen. Sobald die Masse fest geworden, nimmt man sie aus dem Wasser, läßt sie abkühlen, schlägt das Eiweiß zu festem Schnee, womit die übrige abgeriebene Zitronenschale und der zurückbehaltene Zucker vermischt wird, legt von dem Schaum einen Ring um die Creme, in die Mitte eine Kugel, bestreut den Ring mit Zucker und stellt ihn, damit er Färbung erhält, in einen heißen Ofen, oder man bewegt eine glühend gemachte Schaufel darüber. Die Creme kann warm und kalt gegeben werden, im letzteren Falle läßt man den Schaum weg und ersetzt denselben durch Schlagrahm.

33. Creme von saurer Sahne mit Hausenblase.

1½ Liter dicke saure Sahne, 2 Glas gewürzreicher Wein, ein Stück Vanille, Zucker und 30 Gr. aufgelöste Hausenblase.

Die Sahne wird mit Zucker, Wein und Vanille nach beschriebener Angabe zu steifem Schaum geschlagen, die in wenig Milch aufgelöste Hausenblase durchgerührt, in eine bestrichene Form gefüllt und auf Eis gestellt.

Umgestürzt wird die Creme mit Meringen, Makronen oder Biskuit gegeben.

34. Schweizer-Creme.

½ Liter Milch, 8 Eidotter, ¼ Pfund Zucker, bittere Makronen und ein dicker Schlagrahm von ¾ Liter dicker süßer Sahne, Vanille, Zucker und 3 Löffel Rum.

Die Eidotter werden mit einem Teelöffel Maizena oder Mondamin, Milch und dem Zucker über Feuer zu einer Creme gerührt, dann wird diese schnell in eine Schale geschüttet und das Rühren bis zum Erkalten pausenweise fortgesetzt. Danach belege man eine Creme-Schüssel, 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 Schlagrahm.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Auch kann man statt letzterem beim Anrichten den Schaum von $^3/_8$ Liter Sahne leicht unter die Creme mischen und statt Vanille 180 Gr. Aprikosenmus durchrühren.

35. Kaffee-Creme.

1 Liter dicke Sahne zum Schaum geschlagen, ¼ Pfund geriebener und durchgesiebter Zucker und 1 Tasse Kaffee-Extrakt, welcher von ¼ Pfund Kaffee gemacht ist. — Dies wird kurz vor dem Anrichten miteinander vermischt.

36. Saure Kirschen mit geschlagener Sahne.

Saure ausgesteinte Kirschen legt man in eine tiefe Glasschüssel, streut den nötigen Zucker nebst Zimt darüber und legt Schlagrahm darauf.

37. Geschlagene Sahne mit Schwarzbrot und Frucht-Gelee.

Dicke süße Sahne wird zu Schaum geschlagen, halb Weiß-, halb Schwarzbrot gerieben, mit Zucker und Zimt vermischt, beides lagenweise mit Gelee in eine Schale gelegt.

38. Weinstrudeln.

200 Gr. feingeriebenes Schwarzbrot, ¼ Pfund ausgewaschene Butter, ¼ Pfund durchgesiebter Zucker, 5 Eier, etwas Zimt, ferner ¾ Liter Weißwein, Zucker, Zimt.

Die Butter wird schaumig mit dem Zucker, Zimt und den Eidottern ¼ Stunde gerührt, dann das Schwarzbrot nach und nach durchgemischt, sowie auch das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Diese Masse wird in kleinen, mit Butter bestrichenen und mit Zwieback bestreuten Blechformen schön gelbbraun gebacken. Nachdem die Strudeln erkaltet sind, setzt man sie in einen irdenen Topf, begießt sie mit dem bemerkten Wein, versüßt ihn gehörig mit Zucker, fügt etwas Zimt hinzu und läßt sie solange langsam kochen, bis sie aufgehen.

Man gibt die Weinstrudeln auf kleine Teller oder Untertassen anstatt Creme und kaltem Pudding.

39. Wein Creme.

1 Flasche Wein, ½ Pfund Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben wird, 10 recht frische Eier, Saft von 2 guten saftigen Zitronen und 1 mäßig gehäufter Eßlöffel Maizena oder Mondamin.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Man schlage dies alles stark mit einem Schaumbesen ununterbrochen zum kochen, schütte es in eine Terrine, setze das Schlagen noch einige Minuten fort, fülle die Creme beim Anrichten in Schälchen oder Gläser und gebrauche sie an demselben Tage, wo sie gemacht worden ist. Man gebe Makronen oder ähnliches Backwerk dazu.

40. Zitronen-Creme.

1 Flasche Wein, ½ Pfund Zucker, 14 Eidotter, Saft und Schale von 2 Zitronen, 1 mäßig gehäufter Eßlöffel Mondamin.

Die Creme wird wie die vorhergehende bereitet; erkaltet kann sie mit feingeschnittenen Blättchen Zitronat und Schlagrahm verziert werden.

41. Zitronen-Creme.

1 Flasche Weißwein, ½ Pfund Zucker, worauf 2 frische Zitronen abgerieben sind, Saft von 3 saftigen Zitronen, 4 ganze Eier, 8 Eidotter, 1 Eßlöffel Arrak.

Dies alles wird unter starkem Schlagen mit einem Schneebesen zum kochen gebracht, dann rasch vom Feuer genommen und 30 Gr. aufgelöste Gelatine durch die Masse geschlagen. Wenn erkaltet, gestürzt und mit Schlagrahm garniert.

42. Zitronen-Creme mit Erdbeeren oder Himbeeren.

Eine Creme nach vorhergehender Angabe, jedoch nur mit einer Zitrone gemacht, wird mit recht reifen Erdbeeren oder Himbeeren, welche vorher mit Zucker bestreut worden, lagenweise in eine Schale gefüllt; die oberste Lage muß Creme sein. Sie wird mit Schlagrahm und den schönsten Beeren verziert und Biskuit dazugegeben.

43. Apfelsinen-Creme.

½ Liter guter weißer Wein, 2 Apfelsinen, 1 Zitrone ¼ Pfd. Zucker, 6—8 Eier.

Apfelsinen und Zitronen werden am Zucker abgerieben, doch erstere nicht zu stark, damit der Geschmack nicht zu sehr vorherrsche; dann wird der Saft ausgepreßt und alles über lebhaftem Feuer mit einem Schaumbesen stark geschlagen, bis es kocht. Die Creme wird alsdann rasch in ein Geschirr geschüttet, noch eine kleine Weile geschlagen und in die bestimmte Schüssel gefüllt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

44. Russische Creme.

Es wird eine Wein-Creme gemacht, wozu etwa 60 Gramm Zucker und 1 Ei oder 1 Teelöffel Maizena oder Mondamin genommen wird. Sobald sie vom Feuer ist, gieße man unter fortwährendem Schlagen $^3/_8$ Liter Arrak langsam hinzu, setze pausenweise das Schlagen so lange fort, bis sie nicht mehr heiß ist, wo sie dann angerichtet wird.

45. Spanischer Reis.

1 Flasche weißer Wein, ½ Pfund bester Reis, 270 Gramm Zucker, woran eine Zitrone abgerieben wird, Saft von 2 Zitronen und $^3/_8$ Liter Arrak.

Der Reis wird gewaschen und gut abgebrüht, in einem glasierten Geschirr mit Wasser langsam weich und dick, aber nicht breiig gekocht; die Körner müssen ganz und ansehnlich bleiben. Am besten wird der Reis und am schnellsten gar, wenn man ihn nach dem Abbrühen über Nacht in kaltes Wasser stellt, und ihn anderen Tages weich kochen läßt. Ist dies geschehen, so lasse man Wein, Zucker und Zitronensaft heiß werden, den Reis darin durchkochen, rühre den Arrak hinzu, stelle das Geschirr zum Kaltwerden hin und sei unbesorgt, wenn die Speise zu dünn scheinen möchte; sie wird während des Kaltwerdens dicker und darf, auch erkaltet, nicht steif sein. Vor dem Anrichten rühre man dieselbe mit einer Salatgabel durch, fülle sie in Schalen und verziere sie mit Gelee.

Es wird eine gekochte, kaltgewordene Rotweinsauce oder Fruchtsaft dazu gegeben.

46. Vanille-Creme.

1½ Liter süße Sahne, in Ermangelung frische Milch und eine Walnuß großes Stück Butter, 12 Eidotter, 1 Eßlöffel Mondamin, 90 Gramm Zucker und etwas Vanille.

Nachdem man letztere zum Ausziehen mit der Sahne und dem Zucker heiß gestellt hat, rührt man die Eidotter nebst dem Mondamin hinzu und schlägt die Creme mit einem kleinen weißen Schaumbesen bis zum Kochen, schütte sie schnell in eine Schale, setzt das Schlagen noch einige Minuten fort, nimmt die Vanille heraus und rührt sie bis zum Erkalten zuweilen durch, damit sich keine Haut bilde. Danach richte man sie zierlich an.

47. Vanille-Creme mit Makronen und Gelee.

Der Boden einer Schale wird mit Makronen belegt, auf jede Makrone 1 Teelöffel voll Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee gegeben und eine Vanille-Creme darüber angerichtet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

48. Tutti frutti.

Es wird ein Blancmanger gekocht von ¾ Liter Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Mondamin, 4 Eier, einem Stückchen frischer Butter von Walnußgröße und Vanille oder Zitronenschale, oder statt dessen einige Stückchen ganzer Zimt und 4 Stück geriebene bittere Mandeln. Dann wird eine Schüssel mit Biskuits oder Zuckerplätzchen oder auch mit gewöhnlichen Plätzchen belegt, eingemachtes Obst oder gut gekochtes frisches Kompott darüber gegeben, und mit dem abgekühlten Blancmanger bedeckt.

49. Tutti frutti.

Beliebiges Obst — ausgesteinte Kirschen, in 4 Teile geschnittene gute Äpfel, abgezogene und ausgesteinte Zwetschgen u. dgl., — wird mit Wein, Zucker und Zitronenschale gekocht und mit der dicklich eingekochten Sauce zum Erkalten in eine Creme-Schüssel gelegt. Dann wird ein Blancmanger gekocht, wie es vorstehend bemerkt worden, von ¾ Liter Milch, Vanille oder Zitronenschale, 6 Eidotter, 75 Gramm Maizena, Zucker, und abgekühlt auf das Obst gegeben, der feste Eiweißschaum darüber gestrichen, reichlich mit Zucker bestreut und mit einer glühend gemachten Schaufel gelbbraun gemacht, indem man diese über der Speise hin und her bewegt.

50. Mandel-Creme.

2 Liter frische Milch, ¼ Pfund geriebene Mandeln, 90 Gr. Zucker, 8—10 Eidotter, 2 Eßlöffel Maizena, Vanille oder Zitronenschale.

Dies alles lasse man unter starkem Rühren fast zum Kochen kommen, schütte die Creme schnell in eine Schale, rühre noch eine Weile, bis sie nicht mehr heiß ist, und richte sie an.

51. Schokolade-Creme.

¼ Pfund bittere Schokolade, 1½ Liter Milch, Zucker nach Geschmack, 10 Eidotter, Vanille, einige Stück Zimt und 1 Eßlöffel Maizena.

Die Schokolade läßt man über Feuer mit etwas Wasser zergehen, mit Milch, Zucker und Gewürz 5 Minuten langsam kochen. Dann rührt man die Eidotter und Maizena mit zurückbehaltener Milch, gibt unter stetem Rühren von der Schokolade-Milch dazu und gießt, indem man tüchtig schlägt, dieses zur kochenden Milch, nimmt den Topf vor dem Durchkochen vom Feuer, setzt das Schlagen fort und richtet erkaltet die Creme an.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

52. Makronen-Creme mit Mandeln.

¾ Liter Milch, 8 Eidotter, 8 Stück geriebene Makronen, 90 Gramm Zucker und 60 Gramm geschälte, feingehackte Mandeln.

Die Milch wird mit 30 Gramm Zucker, Zitronenschale und einem Stückchen Zimt langsam bis zum Kochen gebracht, dann werden die Gewürze herausgenommen und die Makronen hinein gerührt und einige Minuten gekocht. Darauf nimmt man die Creme vom Feuer, rührt die mit etwas Milch zerrührten Eidottern hinzu und richtet sie an. Nachdem sie erkaltet ist, vermischt man die Mandeln mit dem Zucker, streut sie darüber und gibt denselben durch eine glühende Schaufel, welche man darüber hält, eine gelbe Färbung.

53. Creme mit bitteren Makronen.

½ Liter Milch, 8 Eier, 90 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Maizena, etwas mit Zucker gestoßene Vanille oder Zimt und ein Stückchen frische Butter.

Dies alles schlägt man mit einem Schneebesen bis zum Kochen, schüttet es schnell in eine Schale und schlägt es noch eine Weile. Angerichtet wird die Schüssel mit gröblich gestoßenen bitteren Makronen bestreut.

54. Milch-Creme mit Arrak.

1½ Liter Milch, 10 Eidotter, 1 gehäufter Eßlöffel feines Mehl, ¼ Pfund Zucker und Zitronenschale, 2 Walnuß groß frische Butter, ½—1 Tasse Arrak.

Butter und Mehl läßt man heiß werden, bis letzteres kraus wird, dann vom Feuer genommen, rührt man Milch, Eidotter, Gewürz und Zucker hinzu, schlägt es stark bis zum Kochen, schüttet es rasch in eine Schale und schlägt den Arrak allgemach hinzu.

55. Creme von Kartoffelmehl.

¾ Liter Milch, 60 Gramm Zucker, 3 Eier, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, etwas Rosen- oder Orangenblütenwasser.

Die Hälfte der Milch setzt man mit dem Zucker aufs Feuer, rührt die übrige Milch mit dem Eigelb und Kartoffelmehl an, gießt es in die kochende Milch und läßt es unter stetem Rühren einige Mal aufkochen. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt das zu Schnee geschlagene Eiweiß nebst so viel Rosen- oder Orangenblütenwasser durch, daß die Creme einen feinen Geschmack davon erhält; von letzterem bedarf es nur weniger Tropfen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

56. Speise von Reismehl oder gekörntem Griesmehl. Nr. 1.

1½ Liter Milch, ¼ Pfund gemahlener Reis, 60 Gramm Zucker, 4 Eier, 30—60 Gramm geriebene Mandeln, etwas ganzen Zimt und Zitronenschale oder einige Tropfen Orangenblütenwasser.

Milch, Mandeln, Zucker und Gewürz werden aufs Feuer gestellt, dann wird der Reis mit einer Messerspitze Salz und etwas zurückgelassener Milch angerührt, in die kochende Milch gegossen, und während man stets rührt, 15 Minuten gekocht; zu weich darf er nicht werden. Danach nimmt man den Topf vom Feuer, gibt die Eidotter mit etwas zurückbehaltener Milch unter stetem Rühren langsam hinzu, mischt den steifen Eiweißschnee durch und schüttet die Speise schnell in eine naßgemachte Schüssel.

Es kann eine Sauce, wie sie beim Blancmanger Nr. 1 bemerkt worden, dazu gegeben werden.

Man kann auch 60—80 Gramm Korinthen mit der Milch aufs Feuer bringen, die Mandeln weglassen und anstatt der bemerkten Gewürze etwas Zimt oder 2 Pfirsichblätter mit der Milch kochen. Letztere geben einen Geschmack von bitteren Mandeln. Ist man sehr eilig, so kann man die ganzen Eier mit 1 Eßlöffel Wasser tüchtig schlagen, nachdem der Topf vom Feuer genommen, von der kochenden Reismasse allgemach hinzurühren und dann solches mit derselben vermischen.

57. Auf andere Art. Nr. 2.

1½ Liter Wasser, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Reismehl, Saft und abgeriebene Schale einer saftreichen Zitrone, 3 Eßlöffel Arrak.

Man bringt Zucker, Zitronensaft und Schale mit 1 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.

58. Schneeballen in Vanillesauce.

1½ Liter Milch, je nachdem man den Schneeball groß zu haben wünscht, 8—12 recht frische Eier, 90 Gramm Zucker, 1 Obertasse Mandeln, ein Stück Vanille und einige Stücke Zimt.

Die Mandeln werden gerieben oder fein gestoßen, mit Milch, Zucker und Gewürz langsam zum Kochen gebracht, damit letzteres gut ausziehe. Unterdessen 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 zuweilen 1 Löffel voll darüber gegeben, bis der Schnee gar ist, was nur einige Minuten dauert. Dann nimmt man ihn behutsam mit 2 flachen Löffeln heraus, legt ihn in eine tiefe Schale, zerrührt die Eidotter mit kalter Milch und gibt sie nebst einer großen Walnuß dick Butter, indem man den Topf vom Feuer genommen hat und stark rührt, allgemach zu der kochend heißen Vanillemilch, füllt danach die Sauce, welche zuvor noch eine Weile gerührt werden muß, um den Schneeball, jedoch so, daß derselbe ganz weiß bleibe und nicht durch die Sauce befleckt werde.

Mit feinem Zucker bestreut und niedlich verziert macht dies Gericht eine hübsche Mittelschüssel.

Eine schön halb aufgeblühte Rose, mit einigen kleinen Rosenblättern zusammengebunden, oben in der Mitte hineingesteckt, macht sich hübsch.

Falls 8 Eidotter zur Sauce angewendet werden, kann man vorher ½ Eßlöffel Maizena oder Mondamin in der Milch durchkochen lassen.

59. Auf andere Art.

Nachdem der Schnee recht fest geschlagen, sticht man mit dem Löffel kleine Bällchen davon ab, legt sie auf die nach vorhergehender Angabe kochende Milch, läßt sie einmal aufkochen, während man den Topf zudeckt, legt sie dann schnell auf eine Schüssel, gibt andere hinein und fährt so fort, bis alle gekocht sind. Dann macht man die Sauce wie im Vorhergehenden, legt eine Lage Bällchen in die bestimmte Schüssel, gibt von der Sauce darüber, wieder Bällchen, und so abwechselnd weiter, bis aus dem Ganzen ein etwas bergartiges Gericht entstanden, das mit der noch übrigen Sauce bedeckt wird. Danach bestreut man es mit gestoßenen bitteren Makronen oder Zucker und Zimt oder Vanillezucker.

60. Schneebälle für den gewöhnlichen Tisch.

1½ Liter Milch, 6 Eier, 2 Eßlöffel voll Zucker, 1 Eßlöffel Maizena, 4 Stück feingestoßene bittere Mandeln oder frische Pfirsichblätter.

Nach vorhergehender Angabe gekocht, ebenso angerichtet, mit Zucker und Zimt bestreut.

61. Gewöhnliche Milchspeise.

1½ Liter Milch, 2 gehäufte Eßlöffel Maizena oder Mondamin, eine Walnuß dick Butter, 4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, eine kleine ½ Tasse Rosenwasser, oder 4 Stück bittere geriebene Mandeln oder Vanillezucker.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Dies alles wird unter stetem und starkem Rühren durchgekocht und in eine naßgemachte Schale geschüttet. Auch kann man, nachdem die kochende Milch vom Feuer genommen, die Eidotter vorsichtig hinzurühren und das zu Schnee geschlagene Eiweiß durchmischen.

Es kann eine Sauce von Hagebutten, frischen Zwetschgen, sowie jede andere Obstsauce dazu gegeben werden.

62. Schale mit Apfelsinen.

Man schneidet die Apfelsinen, nachdem sie abgezogen, in feine Scheiben, legt sie lagenweise, mit reichlich geriebenem Zukker durchstreut, in eine tiefe Schale, gießt weißen Kognakwein darüber hin und gibt sie anstatt Creme.

Den Rand der Schüssel mit reifen Erdbeeren, gleich einer Perlschnur dicht aneinander, belegt, gibt derselben ein schönes Ansehen.

63. Schale von Erdbeeren und Apfelsinensaft.

Apfelsinen werden ausgepreßt, gute reife Erdbeeren vorsichtig gewaschen, mit Zucker bestreut, in eine Schale gelegt, der Apfelsinensaft darüber gegeben und der Rand der Schüssel mit Apfelsinenscheiben garniert. Auch kann man die Erdbeeren mit einem festen Schlagrahm vermengen und dann anrichten und garnieren wie vorher angegeben.

64. Apfel-Creme kalt zu bereiten.

5 Stück große gebratene Äpfel, 180 Gramm Zucker, 3 frische Eiweiß, Saft und Schale einer guten saftigen Zitrone, 2 Eßlöffel Arrak.

Die Äpfel werden von Schale und Kerngehäuse befreit, schnell durch ein Siebchen gerieben, das Bemerkte hinzugegeben und dies alles 2 Stunden stark und ununterbrochen in kleinen Schalen gerührt und angerichtet.

65. Kirschen-Creme.

3 Pfund rote Mai- oder Weinkirschen oder saure Morellen, ½—¾ Pfund Zucker, 6 Eier, Zitronenschale, Zimt und 4 Stück Nelken.

Die Kirschen werden von den Stielen und Steinen befreit, von letzteren die Hälfte zerstoßen, mit einigen Stücken Zimt und den Nelken in etwas Wasser ¼—½ Stunde ausgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Die durchgelaufene Flüssigkeit läßt man mit 1 Glas Wein und dem Zucker, worauf die Zitrone abgerieben ist

kochen, fügt die Kirschen hinzu, kocht sie zu Mus, streicht sie durch ein nicht zu feines Sieb und bringt die Marmelade, indem man häufig durchrührt, zum Kochen. Dann rührt man 1 Eßlöffel voll mit etwas Wein zerrührtes Maizena hinzu, läßt es gut durchkochen, nimmt den Topf vom Feuer, rührt die Eidotter vorsichtig hinzu, wie es in Nr. 1 bemerkt worden, sowie auch danach das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß.

Die Creme wird in eine Schale gefüllt und mit gestoßenen Makronen bestreut.

66. Stachelbeer-Creme, auch auf Torten anzuwenden.

2 Pfund reife Stachelbeeren, ¾ Pfund Zucker, 6 Eier, 1 Glas Wein, etwas Zimtwasser.

Die Stachelbeeren befreit man von Stiel und Blütenstelle, kocht sie in Wasser weich, läßt sie ablaufen und rührt sie durch ein Sieb. Dann kocht man Zucker und Wein, fügt die Marmelade und etwas Zimtwasser hinzu und verfährt weiter nach vorheriger Angabe.

67. Erdbeer-Creme.

2 Pfund recht reife Erdbeeren, 1 Pfund Zucker, 6 Eiweiß, 1 Glas Rotwein.

Die Erdbeeren werden vorsichtig abgespült, zum Abtröpfeln auf ein nicht zu feines Sieb gelegt, danach durchgerieben. Dann wird der Wein mit dem Zucker gekocht, das Erdbeermus hinzugefügt, unter öfterem Umrühren zum Kochen gebracht, 1 Eßlöffel Maizena oder Mondamin durchgekocht, der Topf vom Feuer genommen und der steife Eiweißschnee durchgemischt.

Nachdem die Creme angerichtet, wird sie kurz vor dem Gebrauch mit recht schönen Erdbeeren und Schlagrahm verziert.

68. Creme von Johannisbeeren und Sago.

¾ Pfund von den Stielen abgestreifte Johannisbeeren, 300 Gramm Zucker, 60 Gr. Perl-Sago, 6 Eiweiß, etwas Zimt.

Die Johannisbeeren werden mit dem gestoßenen Zucker und Zimt und dem Sago lagenweise durchstreut, zugedeckt, bis zu ¼ Stunde langsam gekocht, indem man den Topf zuweilen schüttelt. Danach wird der recht steife Eiweißschnee behutsam, damit die Beeren nicht zerrührt werden, durchgemischt und die Creme angerichtet.

69. Creme von Himbeer- und Johannisbeersaft, in Tassen oder Gläser zu füllen.

¾ Liter halb Himbeer-, halb Johannisbeersaft, 12 Eier. Der Zucker richtet sich nach der Beschaffenheit des Saftes. Zu

frischem Saft nehme man ½—¾ Pfund Zucker, zu eingekochtem den vielleicht fehlenden.

Saft, Zucker und Eidotter schlägt man mit einem Schaumbesen bis zum kochen, nimmt den Topf rasch vom Feuer, fährt zu schlagen fort, indem man den sehr steifen Schnee von acht Eiern durchmischt.

Wünscht man diese Creme, sehr angenehm von Farbe und Geschmack, in Gläser zu füllen, so kann man jedes Glas auf ein feines Tellerchen stellen, ein paar bittere Makronen oder ein großes Biskuit nebst einem Teelöffel dazu legen und die Teller herumreichen lassen.

70. Himbeer-Schaum in Gläser zu füllen.

5 Eiweiß, 3 Eßlöffel Himbeer-Gelee, 3 Eßlöffel Zucker. Dies wird ½ Stunde geschlagen und nach vorstehender Bemerkung serviert.

71. Erdbeer-Schaum in Gläser zu füllen.

½ Liter der reifsten Walderdbeeren, ³/₈ Liter dicke süße Sahne, ½ Pfund Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale oder feiner Zimt.

Die Beeren werden mit der Sahne zerrührt, durch ein Sieb gerieben, mit Zucker und Gewürz zum Schaum geschlagen, in Gläser gefüllt.

72. Arrak-Schaum.

1½ Liter dicke saure Sahne, ¼ Liter Arrak oder auch Madeira, Zucker nach Geschmack.

Es wird dies zu Schaum geschlagen, in Gläser gefüllt.

73. Creme von geschlagener Sahne von Eiweißschaum, in Gläser zu füllen.

Man schlage frisches Eiweiß mit Zucker zu einem ganz festen Schaum und nehme auf jedes Eiweiß 1 Eßlöffel dicke saure Sahne, welche gehörig mit Zucker und Vanille — diese mit etwas Zucker recht fein gestoßen — oder mit abgeriebener Zitronenschale vermischt worden. Jedes wird einzeln mit einem Schaumbesen recht schäumig geschlagen und miteinander vermischt.

74. Creme von geschlagener Sahne in Gläser zu füllen.

1½ Liter dicke süße Sahne, ½ Pfund Zucker, worauf 2 Zitronen abgerieben sind, nebst dem Saft derselben und 3 Glas Kognak.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Dies alles miteinander vermischt, wird in Eis mit einem Schaumbesen geschlagen. Sobald Schaum entsteht, wird derselbe abgenommen, in kleine Gläser gefüllt und so fortgefahren, bis das ganze Schaum geworden ist.

Man kann schon einige Stunden zuvor, ehe man zu schlagen anfängt, die Bestandteile miteinander vermischen.

75. Hollunder und Akazienblüte oder Veilchen im Backteig.

Von Blüten des Akazienbaumes werden die Dolden gut gegen Ungeziefer abgesucht mit etwas Zucker, Curacao oder besser Chartreuse und Orangeblütenwasser eine Weile getränkt und mariniert. Nach ½ Stunde auf ein Tuch zum abtropfen gelegt und in obigem Backteig ausgebacken. Ebenso werden die großen südlichen Veilchen behandelt, nur aber mit etwas Veilchenessenz getränkt.

76. Fritura mixta (ital. Friture).

In dem Backteig mit Wein kann man alles Fleisch, Geflügel ausbacken, mit Bier wieder mehr Äpfel und Früchte verwenden wo sonst auch dazu Rum, Arrak oder sonstiger Südwein verwendet wird. Was Gemüse anbelangt, wie Schwarzwurzel, Spargel, Champignons u. s. f. mariniert man selbigen zwar wie es auch mit Fleisch angebracht ist. Ueberhaupt läßt sich darin großer Spielraum und ist es immer der Hausfrau oder Köchin anheim gegeben, was sie speziell für Reste verwenden kann, da ja gerade die Platte immer ein billiges Gericht bleibt.

77. Bananen-Kompott.

Die Bananen werden geschält, die Franzen abgezogen, in Scheiben geschnitten und in einem Zuckersirup kurz aufwallen lassen. Hernach wenn sie kalt sind, abgeschüttet und den Saft nochmals dick einkochen lassen mit Vanille, Orange- oder Zitronengeschmack heiß über die Bananen gegossen.

78. Bananen zur Garnitur von Fleisch und Geflügel.

Die Bananen werden geschält und halbiert, mit Zucker, Zitronensaft und etwas Portwein oder Sherry mariniert. Alsdann bereitet man einen Ausbackteig wie früher angegeben mit Sherry oder Madeira darin und backt dieselben in der Frittüre schön gelb.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg