

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gesegnete Mahlzeit!

**Kromer, Emma
Neumeier, Hedwig**

Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919

14. kalte süße Speisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56541

14. Kalte süße Speisen

und darunter vor allem alle Flammeris, jede Creme und Grütze müssen einen festen Stammpfatz in unserem Küchensettel haben. Gibt es doch in der Kinderstube kein schöneres und bekömmlicheres Abendessen, besonders in allen warmen Monaten, als einen leichten Flammeri, der in allen Arten und Farben täglich neu und gut schmeckt und schon morgens oder tags vorher gemacht werden kann. Auch für die Großen ist irgend eine Grütze, eine Kaltschale oder eine kalte Körnerspeise, wie Reisberg oder Grünkernspeise mit Fruchtsoße, ein sehr willkommenes Abendbrot, das von der geplagten Hausfrau nicht erst kurz vor Tisch gemacht wird und sie so in den schönen Nachmittagsstunden nicht an die Küche fesselt. Nahrhaft und gesund sind alle diese Speisen.

Die verschiedenen Kochvorschriften folgen nach, nur soll vorher bemerkt werden, daß kondensierte Vollmilch zehnfach mit Wasser verdünnt wird und dann doch noch so süß ist, daß man nicht mehr viel Zucker zusetzen muß. Alle Schüsseln und Töpfe zum Kochen einer Creme müssen ganz besonders glatt und rein sein, und alle Formen zum Stürzen werden dünn mit Del ausgepinselt oder — je nach der Vorschrift — gut mit kaltem Wasser ausgespült. Die Cremes müssen gleich von Anfang an auf dem Feuer etwas geschlagen werden; sobald sie warm werden, muß man immer schneller schlagen; wenn die Creme anfängt zu kochen, muß sie schnell vom Feuer genommen werden, man schlägt dann weiter, bis sie abgekühlt ist.

1. Grießflammeri I.

125 Gramm Grieß oder 75 Gramm Grieß und 35 Gramm Maïsgrieß oder 100 Gramm Maniokagrieß,

1 Liter Magermilch (oder halb Wasser, halb Milch), Zucker, Zitronenschale oder Vanille, 1 Ei, etwas Mandeln.

Die Milch wird mit etwas Wasser aufgekocht, der Zucker, Zitrone oder Vanille dazugegeben. Dann rührt man den Gries tüchtig schlagend ein und kocht 10 Minuten lang. Das Eigelb wird mit ein wenig Milch geschlagen, das steife Eiweiß daran gerührt und die Masse in eine mit kaltem Wasser gespülte Form eingegossen. Den nächsten Tag stützen.

2. Griesflammeri II.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 60 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, etwas Zitronenschale, 60 Gramm Gries, 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen oder 1 ganzes Ei.

Die Milch kocht man mit Zucker, Salz und Zitronenschale auf, streut den Gries hinein, läßt ihn 20 Minuten unter rühren kochen. Der Brei wird heiß mit dem steifen Schnee der Eiweiß verrührt, in die mit kaltem Wasser ausgespülte Form gegeben, nach dem Erkalten gestürzt, zur Suppe gegeben oder mit Saft angerichtet.

3. Grieschnee.

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfund Gries, die abgeriebene Schale einer Zitrone.

Der Gries wird ins kochende Wasser eingerührt, 6—8 Minuten kochen lassen, dann kommt noch der Saft der Zitrone dazu und man schlägt das Ganze $\frac{1}{4}$ Stunde; das gibt eine ganze Schüssel voll.

4. Stärkesammeri.

$\frac{3}{4}$ Liter Milch, 1 Stück Vanille, $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfund Weizenstärke oder Mondamin, 3 Eigelb, 3 Eierschnee. Milch und Vanille werden aufgekocht. Von den $\frac{3}{4}$ Liter Milch läßt man etwas zum Anrühren der Weizenstärke zurück. Wenn die Milch kocht, gibt man die kalt angerührte Weizenstärke dazu und läßt es 5 Minuten kochen. Das Eigelb wird mit etwas Milch verrührt zu der Masse gegeben und einmal aufgekocht. Der sehr steife Eischnee wird schnell untergezogen, sodann gibt man das

Befegnete Mahlzeit.

Ganze in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stürzt den Flammeri nach dem Erkalten.

5. Stachelbeerflammeri.

1 Pfund frische oder ohne Zucker eingemachte Stachelbeeren werden mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, etwas Zitronenschale und Zucker nach Geschmack recht weichgekocht. 80—100 Gramm Kartoffel- oder Maismehl werden in knapp $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser klargerührt, zu den kochenden Stachelbeeren gegossen und unter beständigem Rühren gut durchgekocht, bis es dick ist. Dann wird es noch einmal mit Zucker abgeschmeckt und die Speise in ausgespülte Tassenköpfe oder in eine Puddingform gegossen und zum Erstarren kaltgestellt.

6. Rhabarberflammeri.

1—2 Pfund Rhabarber werden geschält, in dünne Stückchen geschnitten und mit kochendem Wasser auf einem Sieb überbrüht. Dann wird der Rhabarber mit $\frac{1}{2}$ Liter frischem Wasser und etwas Zitronenschale ganz weichgekocht und mit dem nötigen Zucker nach Wunsch vermischt. Das Ganze wird gemessen und auf 1 Liter Flüssigkeit 125 Gramm Mais- oder Kartoffelmehl genommen, das in einer Tasse kaltem Wasser klargerührt wurde. Es wird in den kochenden Rhabarber gegossen und unter stetem Rühren dickgekocht, dann in eine Schüssel gegossen und zum Erstarren kaltgestellt. Am besten am Tage vorher fertigmachen.

7. Kirschflammeri.

1 Pfund saftige Sauerkirschen werden entkernt, mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, 4 Eßlöffel Zucker, Zitronenschale und 1 Stück Zimt weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit 100 Gramm mit etwas Wasser angerührtem Reismehl, Reiszrieh oder Kartoffelmehl unter stetem Rühren zu einem dicken Brei gekocht, den man in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form füllt und erstarren läßt. Beim Anrichten wird der Flammeri gestürzt und mit Milchsoße, der man etwas Mandelgeschmack gegeben hat, zu Tisch gegeben.

8. Karamelflammeri.

$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker wird in einer Pfanne gebräunt, $\frac{1}{4}$ Liter Milch mit 1 Priße Natron, 1 Priße Salz und etwas Vanillin oder Vanille dazugegossen und kochen lassen und mit 30 Gramm in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser glattgerührtem Maismehl gebunden. Man gibt in die vorbereitete Form den Flammeri, den man erkaltet stürzen kann.

9. Kaffeeflammeri.

Man rührt 60 Gramm Maismehl mit etwas Milch an, dann kocht man knapp $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 60 Gramm Zucker, gibt das angerührte Maismehl dazu und läßt das Ganze unter beständigem Rühren einmal aufkochen. Zuletzt mischt man 1 Tasse starken Kaffee unter die fertige Speise und füllt diese in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form.

10. Schokoladegrieff.

60 Gramm Zucker, 60 Gramm Schokolade, 50 Gramm Grieff, 30 Gramm Stärkemehl, 3 Eier, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, etwas Vanillezucker. Geriebene Schokolade, die Eigelb, Stärkemehl und Vanille werden mit der Milch glattgerührt und unter rühren zum Kochen gebracht. Dann wird der Grieff eingestreut und gargekocht. Zuletzt wird der steife Eihsnee auf dem Feuer untergemischt und die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt und kaltgestellt. Man gibt Vanillesoße dazu.

11. Hanauer Schlickmilchflammeri.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund weißer Käse, $\frac{1}{4}$ Liter süße Milch, 6—8 Blatt weiße Gelatine, eingemachte Johannisbeeren. Der Käse wird mit der Milch recht klargerührt, gesüßt, mit Vanille gewürzt und mit der aufgelösten Gelatine vermischt. Gestürzt, wird dieser sehr erfrischende Flammeri mit eingemachten Johannisbeeren überzogen.

12. Stachelbeerspeise.

1 Pfund unreife Stachelbeeren werden gepuht und gewaschen und in reichlich Wasser mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und der dünnen Schale einer Zitrone ganz langsam weichgekocht. Um Zucker sparen zu können, überbrühe man Stachelbeeren wie Rhabarber erst mit kochendem Wasser, das man weggießt. — Inzwischen hat man 6—8 Zwiebäcke in eine tiefe Schüssel gitterartig übereinandergelegt und gießt nun die Stachelbeeren heiß darüber. Die Zwiebäcke müssen ganz von dem Saft durchzogen sein, darum müssen die Stachelbeeren sehr flüssig gekocht sein. Ein paar Stunden stehen lassen und recht kalt zu Tisch geben.

13. Kalte Grünkernspeise.

$\frac{1}{2}$ Pfund Grünkern werden ausgelesen, gewaschen und in $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser eingeweicht. Nach 12 Stunden werden sie mit 1 Liter Magermisch weichgekocht und mit 2 Eßlöffeln Zucker gesüßt. Dann gibt man 2 Eßlöffel Kirschwasser dazu, 5 Blatt Gelatine werden in kaltem Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt und tüchtig in die noch heißen Grünkern gemischt. Man füllt die Masse in eine mit kaltem Wasser gut ausgespülte Form. Man kann während dem Einfüllen eine oder mehrere Lagen ausgesteinte Kirschen, Zwetschen oder dergleichen dazwischengeben und stürzt die Speise vor dem Aufragen auf eine Platte. Am besten schmeckt Fruchtjuft dazu.

14. Reisschaum.

100 Gramm Reis werden blanchiert, darauf läßt man ihn im kochenden Wasser nicht zu weich kochen (am besten 10 Minuten auf dem Feuer und dann 1 Stunde in der Kochkiste, nachdem ein Teil des Wassers abgeschüttet wurde). Inzwischen quirlt man 1 Tasse Apfelwein, Saft einer halben Zitrone und die geriebene Schale derselben, 3 Eßlöffel Zucker, 2 Eigelb. Man läßt das zusammen auf dem Feuer zum Kochen kommen, gibt dann den Reis dazu und den geschlagenen Eierschnee, fülle die Speise in eine Kristallschale und esse sie kalt.

15. Maizenaspfeife I.

2 Weingläser Milch werden mit einem Weinglas Maizena oder einem anderen Stärkemehl glattgerührt. 6 Weingläser Milch werden aufs Feuer gesetzt, 1 Glas voll geschälte geriebene Mandeln, 1 Glas voll Zucker, der Saft einer halben Zitrone und die Schale davon dazu gegeben. Wenn die Masse anfängt zu kochen, gibt man das glatt angerührte Stärkemehl hinzu. Ist die Masse dick, so wird sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt und kaltgestellt. Man serviert Fruchtsöße dazu.

16. Maizenaspfeife II.

2 Liter Milch, 250 Gramm Maizena, Zucker, Vanille, 4 Eier. Milch, Zucker und Vanille werden zum Kochen gebracht, unterdessen rührt man das Maizena mit zurückgelassener kalter Milch an, erwärmt die Eigelb mit etwas kochender Milch und gibt die Maizena, wenn die Milch kocht, unter fortwährendem Rühren hinein. Wenn die Masse aufgeköcht ist, gibt man noch eine Handvoll Mandeln und Rosinen und die Eigelb hinein. Sobald die Speise etwas erkaltet ist, mengt man den gut geschlagenen Eierschnee darunter und stellt alles kalt.

17. Götterspeife.

Der Schnee von 3 Eiern wird mit 100 Gramm Zucker und 1 Tasse gut ausgelesener Preiselbeeren 1 Stunde lang gerührt. Diese Masse wird in eine Glas- oder Porzellanschüssel gelegt und folgende Creme darüber gegeben: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Eigelb, 1 Stück Vanille, Zucker nach Geschmack werden gequirlt und auf dem Feuer bis zum Kochen gebracht.

18. Apfelschnee.

Aus 2 Pfund Äpfeln hat man mit Wasser, Zucker und Zitronensaft ein steifes Mus gekocht, rührt darunter den ganz fest geschlagenen Schnee von 2 Eiweiß und überbackt die Masse 15 Minuten im gut durchhitzten Ofen.

19. Schwarz-weiß-rot.

Zutaten: 1. $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 25 Gramm Zucker, 20 Gramm Maismehl, 15 Gramm Kakao.

2. $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 25 Gramm Zucker, 20 Gramm Maismehl, 3—4 geriebene Mandeln.

3. $\frac{1}{8}$ Liter stark roter Fruchtsaft, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, 20 Gramm Maismehl (wenn nötig etwas Zucker).

Man macht hintereinander einen Schokoladen-, Milch- und Fruchtflammeri und gibt einen nach dem andern in eine mit Wasser gespülte Form oder in kleine Tassen oder Gläser, um sie am nächsten Tag zu stürzen.

20. Schokoladespeise.

$\frac{3}{4}$ Liter Milch wird mit $\frac{1}{4}$ Stange Vanille verkocht, 4 Eßlöffel Kakaopulver werden glattgerührt und mit ein wenig Salz und 3 Eßlöffel Zucker mit der heißen Milch $\frac{1}{4}$ Stunde geschlagen. Hierzu rührt man 1 Päckchen in Milch verquirktes Puddingpulver und 2 kaltverquirkte Eigelb, die Masse wird stetig rührend aufgekocht, bis zum Abkühlen wird gerührt. Dann der Eiweißschnee durchgezogen.

21. Kürbisspeise. (Vorzüglich.)

Koche 2 Pfund geschälten und in Stückchen geschnittenen Kürbis mit wenig Wasser weich, lasse es erkalten und treibe den dicken Kürbisbrei durch ein Sieb. Inzwischen hat man 175 Gramm Reis erst mit Wasser, dann mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch zu einem dicken Brei verkocht, rühre 40 Gramm Butter zu Schaum, füge 2 Eigelb, 60 Gramm gestoßenen Zucker, etwas Zimt, die feingewiegte Schale einer Zitrone, 20 Gramm geschälte, feingewiegte bittere Mandeln hinzu, gibt den erkalteten Reis dem Kürbisbrei und zuletzt den steifen Schnee der 2 Eiweiß dazu. Bestreiche eine Form gut mit Butter, fülle die Masse hinein und bade sie im Ofen schön braun. Die Kürbisspeise schmeckt warm genau so gut wie kalt.

22. Igel.

3 Eigelb werden mit 100 Gramm Zucker, 3 Eßlöffel starkem Kaffee dick auf dem Feuer gerührt, dann läßt

man es abkühlen. 160 Gramm Butter werden schaumig gerührt und dann mit der Creme zusammen gemischt. Auf eine Platte legt man längliche Biskuits lagenweise und formt daraus einen Tegel. Man schüttet die Creme darüber und spickt sie mit geschälten Mandeln.

23. Rhabarbergrüze.

2 Liter Wasser, 5 große Stengel Rhabarber, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mondamin oder Panin, 100 Gramm Zucker. Der geschälte Rhabarber wird mit kochendem Wasser überbrüht, um ihm das bittere zu nehmen. In frischem Wasser läßt man den Rhabarber fest durchkochen, das Mehl wird mit etwas kaltem Wasser angerührt, dann wird alles zusammen noch fest durchgekocht. In eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form kommt die Grüze und wird am nächsten Tag gestürzt.

24. Rote Grüze I.

1 Liter Saft, oder $\frac{1}{2}$ Liter Saft und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser werden mit 2 Eßlöffel Zucker gesüßt. Da hinein werden 100 Gramm Grieß oder Sago eingerührt. Sago muß $\frac{3}{4}$ Stunden, Grieß 20 Minuten, Matzena eventuell 10 Minuten kochen. Die Form wird mit Wasser ausgespült, mit etwas Zucker bestreut und die Grüze eingefüllt. Nach 5 Stunden kann man sie stürzen.

25. Rote Grüze II.

500 Gramm Johannisbeeren werden zum Kochen gebracht (brauchen nicht abgebeert zu werden) und durch ein Haarsieb gerührt oder durch die Fruchtpresse getrieben. Dann tut man so viel Wasser hinein, daß die Flüssigkeit 1 Liter beträgt. Diese bringt man mit 4 Eßlöffel Zucker zum Kochen. Streut 125 Gramm Grieß hinein und läßt ihn unter ständigem Rühren 20 Minuten kochen. In eine Wasser gespülte Form füllen und erkalten lassen.

26. Schwarze Johannisbeergrüze mit ausgesteinten Kirschen

$1\frac{1}{2}$ Pfd. Johannisbeeren werden abgebeert und mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser gekocht, dann auf ein Sieb geschüttet. In den abgelauenen Saft nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker,

kocht ihn nochmals auf, daß es 1 Liter Saft gibt. Darin kocht man 125 Gramm Kartoffelmehl, das vorher mit etwas kaltem Wasser gut verrührt wird. Dann steint man schöne reife saure oder süße Kirschen aus, mischt sie unter die Masse und füllt sie in eine mit Wasser ausgespülte Form. Die zurückbleibenden Johannisbeeren geben noch ein vortreffliches Mus.

27. Weingröße.

$\frac{1}{4}$ Liter Größe oder Grieß wird mit kaltem Wasser abgeschäumt, dann läßt man sie mit nicht zu vielem Wasser in emailliertem Kochgeschirr langsam etwas aufquellen und gibt, wenn das Wasser verquollen ist, nach und nach etwas Apfelwein nebst Zucker dazu, läßt Grieß oder Größe damit vollständig weichquellen und gar werden. Dann füllt man die Weingröße in eine mit kaltem Wasser gespülte Form, um sie zum Erkalten zu stellen. Die Speise kann entweder gestürzt oder in der Schüssel aufgetragen werden.

28. Holundergröße.

1 Liter Holunderbeeren, 75 Gramm Maizena oder Kartoffelmehl, 5 Löffel Zucker, 3 Löffel Apfelwein. Holunderbeeren müssen lange kochen, sie werden kalt gewaschen, etwa 20 Minuten angekocht und kommen dann in die Kochtiste. Nach ein paar Stunden rührt man sie durch ein Sieb und gibt den Brei, der, mit Wasser verdünnt, 1 Liter Flüssigkeit geben soll, nochmals in einen Topf und läßt ihn aufkochen. Das Stärkemehl hat man im Apfelwein verrührt, gießt es in die kochende Flüssigkeit und läßt es unter ständigem Rühren noch 3 bis 4 Minuten kochen. Die Größe kommt dann in eine gut gespülte Form und wird am nächsten Tag gestürzt.

29. Mokka-creme.

Man koche $\frac{1}{2}$ Lot Kaffee in $\frac{1}{2}$ Liter Milch, gieße es durch ein Sieb und lasse es erkalten. Inzwischen rührt man 4 Eidotter mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 1 Eßlöffel Kartoffelmehl und schlägt es bis zum Erkalten. Man mische den Kaffee darunter und fülle die Creme in eine Glaschüssel.

30. Schokoladecreme in Förmchen.

125 Gramm Schokolade werden in 1 Liter Milch gekocht. 3 ganze Eier werden mit 125 Gramm Zucker geschlagen, dazu 4 Eßlöffel starken Kaffee, 1 Stange Vanille und 3 Kaffeelöffel Panin oder Mondamin, oder Kartoffelmehl. Wenn die Schokolade erkaltet ist, werden die anderen Zutaten langsam dazu gerührt. Man fülle die Creme in kleine Förmchen oder Tassen und koche sie im Backofen in einer Schüssel voll heißem Wasser, bis die Masse fest ist.

31. Creme von Erdbeeren.

Erdbeeren werden durch ein Haarsieb getrieben, dann fügt man etwas Zucker und Vanille dazu und schlägt die Masse, bis sie steif wird. Man füllt sie in eine Glasschale und mischt, wenn möglich, etwas Schlagrahm darunter.

32. Creme von Johannisbeeren.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Johannisbeeren, 200 Gramm Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfund Perlsago, etwas Zimt werden $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht (wenig rühren), dann wird der festgeschlagene Schnee von ein paar Eiweiß daruntergemischt.

32a. Süße Gelatinespeisen.

Aus Gelatine macht man ebenso schmackhafte wie gesunde, leicht verdauliche und hübsch aussehende süße Speisen, die immer schnell gemacht sind und eigentlich nie mißlingen können. Man legt am besten die Blätter wenige Minuten vor dem Gebrauch in kaltes Wasser oder wäscht sie unter dem Wasserhahn einmal durch; dann rührt man die nötige Anzahl schnell in heiße Flüssigkeit, die aber gar nicht kochen sollte und rührt mit einem starken Löffel solange, bis die Gelatine vollständig aufgelöst ist. Die Speise wird am besten erst am nächsten Tag gestürzt. Auf 1 Liter Flüssigkeit 12—14 Blatt Gelatine.

33. Rosenrot.

Schalen von würzigen Äpfeln werden mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser gut aufgekocht und einige Stunden in die Kochliste

gestellt. Nach nochmaligem Aufkochen wird die Flüssigkeit durch ein Sieb gegossen. Der Saft von 1 bis 2 Orangen, Zucker und abgeriebene Zitronenschale kommt daran. Genügend rote und weiße Gelatine wird darin aufgekocht, daß die Masse nach dem Erkalten feststeht. In eine hübsche Form gestellt und gestürzt mit Schlagrahm, Rahm oder Milch serviert.

34. Schneeweiß und Rosenrot.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch wird mit Zucker, Vanillezucker und etwas Zitronenschale aufgekocht. 1 Teelöffel von Mondamin oder Kartoffelmehl in kalter Milch verrührt, daran getan und 5 Blatt weiße Gelatine mit aufgekocht. In eine kalt gespülte Form gestellt. Während die Masse zu schnellem Erkalten gebracht wird, bereitet man „Rosenrot“ nach obiger Vorschrift. Wenn beides genügend erstarrt ist, um nicht mehr ineinander zu laufen, wird Rosenrot auf Schneeweiß gefüllt. Gestürzt und mit kleinem Backwerk zu Tisch gegeben. Auch zu Schwarz-Weiß-Rot kann dieses Rezept in Verbindung mit der folgenden Schokoladenspeise Verwendung finden.

35. Schokoladenspeise.

3 Eßlöffel voll Kakao oder Puddingschokolade werden in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser angerührt und zum Kochen gebracht. $\frac{1}{4}$ Liter Milch hinzugefügt und mit dem nötigen Zucker und 6 Blatt weißer Gelatine aufgekocht. Vanille- oder Zitronenzucker nach Belieben. Mit rotem oder gelbem Fruchtgelee oder Marmelade zu Tisch gegeben.

36. Haselnußspeise.

In $\frac{1}{2}$ Liter kochende, gesüßte, mit Zitronengeschmack versehene Milch werden 6—7 Blatt weiße Gelatine gerührt. Vom Feuer genommen und 1 Tasse voll geröstete und gemahlene Haselnüsse darunter gezogen. (Auch Walnüsse verwendbar.) Mit Vanillesoße zu Tisch geben.

37. Vanillespeise.

Zu $\frac{3}{4}$ Liter kochender Milch wird ein in wenig kalter Milch angerührtes Vanillesoßen-Pulver (Desser oder ähn-

liche Marken) mit dem nötigen Zucker und 3 bis 4 gemahlene Mandeln (halb bitter, halb süß), hinzugefügt und 6 Blatt weiße Gelatine darangegeben.

38. Apfelspeise.

6 Bratäpfel werden durch ein Sieb gestrichen. Mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch aufgefüllt, gesüßt, mit Zitrone gewürzt und mit 6 Blatt Gelatine aufgekocht (rot und weiß gemischt). Gestürzt und mit Makronen verziert.

39. Apfelsinenspeise (Orangen).

6 Orangen und 1 Zitrone werden in Hälften zerschnitten und auf einer Zitronenpresse ausgepresst. Saft und eventuell die abgeriebenen Schalen werden mit Zucker verrührt. In $\frac{1}{2}$ Liter kochender Milch werden 6 Blatt weiße und 1 Blatt rote Gelatine gerührt. Wenn ziemlich erkaltet, wird das Obst darunter geschlagen und die Speise in eine große oder mehrere kleine Förmchen gefüllt. Gestürzt und mit Makronen zu Tisch gegeben. Wer den Geschmack der Schalen liebt, reibe einen Teil der Orangen- und Zitronenschalen hinein.

40. Karamelcreme.

100 Gramm Zucker werden mit 4 Eigelb schaumig gerührt. Inzwischen bräunt man auf dem Feuer noch 100 Gramm Zucker, löscht mit $\frac{1}{8}$ Liter heißem Wasser ab und gibt dies, sobald der Zucker aufgelöst ist, mit $\frac{1}{2}$ Liter heißer Milch unter stetem Schlagen dem Eigelb bei. Die ganze Masse schlägt man auf dem Feuer bis kurz vor dem Kochen. Dann gibt man 10 bis 12 Blatt aufgelöste Gelatine zu, mengt sobald die Masse kalt geworden ist, den Schnee von 3 Eiweiß dazu und füllt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form und läßt sie am besten auf Eis erkalten.

41. Vanillecreme.

5 Eigelb, 100 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Stärkemehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Löffel Vanille, Eigelb, Zucker

und Stärkemehl werden mit der Milch glatt angerührt und dann auf dem Feuer zu einer dicken Creme geschlagen. 10 Gramm aufgelöste Gelatine wird untergemischt. Nachdem die Creme erkaltet ist, mischt man den Eischnee und, wenn möglich, etwas Schlagrahm darunter und füllt sie in eine kalt ausgespülte Form, um sie auf Eis erstarren zu lassen.

42. Apfelsinencreme.

4 Eigelb werden mit 150 Gramm Zucker schaumig gerührt, der Saft von 3 Orangen und 5 Blatt Gelatine werden vermischt und zuletzt kommt der steife Eierschnee dazu, dann stellt man die Creme kalt.

43. Pfirsich- und Aprikosenspeise.

10 bis 15 reife, rohe Früchte werden durch ein Sieb gestrichen, mit gemahlenem Zucker gesüßt und einem Gläschen Kirchwasser oder Kognak gemischt. 6 Blatt weiße Gelatine werden in $\frac{1}{2}$ Tasse kochenden Wassers ganz glatt gerührt und unter die Frucht gemengt. $\frac{1}{2}$ Liter geschlagenen Rahm darunter ziehen, ehe man die Speise in die Form füllt. (Auch geschlagenes Eiweiß ist verwendbar.)

44. Zitronenspeise.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch wird mit Zucker und der abgeriebenen Schale von 2 Zitronen aufgekocht. 1 voller Teelöffel in Rahm glatt gerührtes Mais- oder Kartoffelmehl und 6 Blatt weiße Gelatine werden unter starkem Rühren hinzugesüßt; wenn etwas erkaltet, werden 1 bis 2 Eidotter, das fest geschlagene Eiweiß und der Saft der 2 abgeriebenen Zitronen darunter gezogen. In Glasschüsseln gefüllt und mit Makronen und kleinen Häufchen von Orangenmarmelade verziert.

45. Rhabarbertaltschale.

2 Pfd. Rhabarberstengel werden sauber gewaschen, gepuht, in Stücke geschnitten und mit 1 Liter Wasser weichgekocht. Durch ein Sieb getrieben, genügend Zucker

daran getan und mit 12 Blatt Gelatine ($\frac{3}{4}$ weiß, $\frac{1}{4}$ rot) aufgekocht. Unter die erstarrende Masse werden 1 Tasse voll gut gewaschener Korinthen gezogen. In eine Glashüssel gefüllt und mit fein geschnittenen Mandeln bestreut oder bedeckt.

46. Quittenspeise.

4 gute Quittenäpfel oder Quittenbirnen werden sauber gewaschen, mit der Schale in dünne Scheiben geschnitten und mit 1 Liter Wasser gut durchgekocht. Zum völligen Erweichen werden sie 1 bis 2 Stunden in die Kochflute gestellt. Alsdann durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker verrührt (etwa $\frac{1}{2}$ Pfd.) und unter Zusatz von 10 Blatt Gelatine nochmals aufgekocht. Die erkaltete Masse wird in hübsche Glashüsseln gefüllt und mit Milch oder Rahm zu Tisch gegeben.

47. Weinkaltschale.

In $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser rührt man 14 Blatt Gelatine (etwas rote dabei), süßt Zucker, geriebene Orangen- und Zitronenschale hinzu und läßt die Flüssigkeit kühl und halbstarr werden, ehe man $\frac{1}{2}$ Liter guten Apfel- oder Weißwein darunter mischt. In Glashüsseln gefüllt und mit Matronen verziert.

48. Himberkaltschale.

Auf 1 Pfd. reife, sauber eingezuckerte Himbeeren gießt man 1 Liter Wasser, bringt dies zum Kochen und hebt alsdann die Früchte mit dem Schaumlöffel schnell heraus. In die Flüssigkeit rührt man 12 bis 14 Blatt Gelatine ($\frac{3}{4}$ weiß, $\frac{1}{4}$ rot) und etwas Zitronensaft und zieht, wenn sie halbstarr geworden, die auf einem Sieb abgetropften Himbeeren darunter.

49. Molkenpeise.

In $\frac{1}{2}$ Liter Molke, die man bei der Siebkäsebereitung gewinnt, werden 5 Blatt weiße und 1 Blatt rote Gelatine gerührt, Zucker, der Saft einer Zitrone und etwas Marmelade hinzugefügt, und in eine ausgespülte Form gefüllt. Mit Vanillesoße zu Tisch gegeben.

50. Sirupschaumspeise oder Saftschaumspeise.

$\frac{1}{8}$ Liter Wasser, Saft und Schale einer achteil Zitrone, 3 Blatt Gelatine (in dem heißen Zitronensaft auflösen), 50 Gramm Sirup, 40 Gramm Zucker werden 1 Stunde mit dem Schneebeßen geschlagen. Statt Sirup, Wasser und Zitronensaft kann man auch $\frac{1}{4}$ Liter Fruchtsaft nehmen.

51. Ambrosia.

$\frac{1}{2}$ Liter saure Milch oder saurer Rahm wird schaumig gerührt, 200 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Arrak oder Rum und 1 Messerspiße Vanille dazugegeben. 4 Blatt rote Gelatine wird mit 4 Eßlöffel warmem Wasser aufgelöst, alles gut durcheinandergemischt und die Masse in eine Glasschale eingefüllt und kaltgestellt. Man kann die Speise mit Schlagrahm verzieren.

52. Sulz aus gedörrten Pflaumen.

350 Gramm gedörrte Pflaumen werden nach gründlichem Waschen eingeweicht, am andern Morgen herausgenommen und ausgesteint. Dann läßt man sie aufkochen, mit einem Löffel Zitronensaft, etwas Zitronenschale und dem nötigen Zucker in der Kochkiste läßt man sie dann ausquellen. Die Pflaumen werden dann in eine ausgespülte Form gelegt, die Brühe durch ein Sieb gegossen und gemessen. Die Brühe sollte ein Liter sein. Dazu braucht man 13 Blatt Gelatine, die man vorher in kaltes Wasser gelegt oder zwischen den Händen gewaschen hat und dann in heißem Wasser auflöst. Die Brühe wird jetzt über die Pflaumen gegossen, man läßt erstarren, um am nächsten Tage stürzen zu können.

53. Rote Apfelspeise.

Koche ein schönes Apfelmus aus 2 Pfd. Äpfeln, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, etwas Zitronenschale und dem nötigen Zucker. Man gibt dazu 12 Blatt aufgelöste rote Gelatine und läßt die Speise erstarren.

54. Apfelschlagjahne.

1 Pfd. Äpfel werden in der Dfenröhre gebraten oder gekocht und durch ein Sieb gedrückt, dazu nimm zwei gut geschlagene Eiweiß und 2 Löffel Zucker und schlage 1 Stunde, bis es eine ganz dicke Schlagjahne ist.

55. Schlagjahneerjag.

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, das abgeriebene und den Saft einer halben Zitrone zusammen kochen, 75 Grammm Grieß werden in $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser gequirlt. in das kochende Zuckerwasser gegossen und dann zusammen aufkochen lassen. In eine Schüssel gib 6 gewiegte Mandeln, 1 Teelöffel Rum, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillinzucker, dann etwas Himbeerjag und die gekochte Masse. Das alles muß nun $\frac{1}{2}$ Stunde fest geschlagen werden. Verfeinert wird es durch Uebergießen mit Himbeerjag.

56. Erdbeergrüge.

1 Pfd. Erdbeeren, 4 Löffel Zucker, 2 Löffel Apfelwein, 14 Blatt Gelatine. Die Erdbeeren werden gewaschen und eingezuckert und müssen einige Stunden durchziehen. Dann werden sie durch ein feines Sieb gedrückt. Die Flüssigkeit der Erdbeeren mit dem Apfelwein muß ein Liter betragen. Darin wird nun die gewaschene Gelatine aufgelöst. Das ganze in eine gut gespülte Form geschüttet und am nächsten Tage gestürzt.

57. Weingelee.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Stückenzucker, lege ihn in eine Suppenschüssel, befeuchte ihn mit einem Glas Wasser, drücke den Saft einer Zitrone dazu, werfe die geschnittene Schale derselben in die Schüssel und lasse den Zucker langsam zergehen. Jetzt gieße man eine Flasche Apfelwein oder leichten Moselwein dazu. Auf $\frac{3}{4}$ Liter Wein nehme 9 Blatt Gelatine, auf 1 Liter Flüssigkeit 13 Blatt, die man in ganz wenig Wasser auflöst. Eine Puddingform wird mit Mandelöl gestrichen und das ganze durch ein Haarsieb eingefüllt. Am nächsten Tage gestürzt servieren.

58. Milchgelee.

$\frac{1}{8}$ Liter süße Milch, 40 Gramm Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Eßlöffel Madeira, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Blatt weiße, 1 Blatt rote Gelatine, die in 2 Eßlöffel kochendem Wasser aufgelöst werden. Die Gelatine wird mit den anderen Zutaten durch ein Haarsieb in die Milch in eine mit Wasser gespülte Form gegossen und am nächsten Tag gestürzt.

59. Maniokagelee.

125 Gramm in Wasser abgequirktes Maniokamehl wird einige Stunden in $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser eingeweicht, hierauf in einer Kasserolle zugesezt, wobei man noch $\frac{1}{2}$ Liter kaltes Wasser und die dünn abgeschälte Schale von 1 Zitrone oder Orange hinzufügt und alles unter fleißigem Umrühren 1 Stunde leise kochen läßt. Man fischt aus dem Brei die Zitronenschale heraus, verrührt ihn mit dem nötigen Zucker, dem Saft, 1 Zitrone und 1 Glas Wein, schüttet ihn in eine mit Wasser ausgespülte Form und sezt ihn in den Keller zum Starwerden. Am folgenden Tage stürzt man das Gelee auf eine Schüssel und gibt eine kalte Fruchtsoße, ein Fruchtgelee oder eine Vanillesoße dazu.

60. Saure Milch- oder Sahnespeise (für 6 Personen).

15 Gramm rote Gelatine, 6 Eßlöffel Weißwein, 1 Eßlöffel Arrak, 175 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Zitronenzucker, 1 Päckchen Vanillin, $\frac{1}{2}$ Liter geschlagene saure Milch oder saure Sahne. Die gewaschene Gelatine wird in dem Wein aufgelöst, die saure Milch oder Sahne wird schaumig geschlagen, mit Arrak und Zucker vermischt, die Gelatine durch ein Sieb dazugegeben, alles verrührt in Gläser oder Glaschüssel gefüllt. Wenn man die Speise stürzen will, füllt man sie in eine mit Del ausgepinselte Form, die man mit Zucker austrent.

61. Buttermilchspeise.

1 Liter Buttermilch, 16 Blatt rote Gelatine, 125 Gramm Zucker, abgeriebene Schale einer halben Zitrone

(kann auch fortbleiben), Milch, Zucker und Zitronenschale werden gemischt, die Gelatine 10 Minuten in kaltes Wasser gelegt, an warmer Herdstelle zergehen lassen (nicht kochen), dann zu der Buttermilch gießen und umrühren.

Befrorenes.

Die meisten Hausfrauen, die an eine Selbstbereitung von Eis denken, bedienen sich wohl jetzt der bekannten praktischen Eismaschinen, so daß es sich wohl erübrigt, die sehr umständliche Bereitung von Speiseeis ohne Maschine zu erklären. In der Eismaschine gefriert die Masse in 1 Stunde und man kann sie dann nach Belieben aus der Form der Maschine in eine hübsche, mit Mandelöl bestrichene Form drücken und in einen mit Eis gefüllten Eimer bis zum Gebrauch stellen. Das Eis in dem Gefrierkübel muß recht fein geschlagen sein (in der Größe von Haselnüssen), man legt um die Büchse eine Lage Eis, dann eine Handvoll Viehsalz und fährt so fort, zu oberst eine Lage Salz, im ganzen auf 10 Pfd. Eis etwa $1\frac{1}{2}$ Pfd. Salz. Nachdem das Eis 10 Minuten in der Maschine gestanden hat, dreht man einige Minuten, läßt 20 Minuten stehen und dreht dann längere Zeit, um das Eis von den Rädern abzuschaffen. Nach weiteren 10 Minuten dreht man noch einmal und dann ist das Eis fertig. Natürlich muß die Creme sehr vorsichtig in die Maschine gefüllt werden und diese sehr gut verschlossen sein, damit das Salzwasser des Kübels nirgends eindringen kann.

62. Vanilleeis I.

$\frac{3}{4}$ Pfund Kunsthonig wird an der Herdseite verlaufen lassen, dann mit etwas Weizmehl gedickt und erkalten lassen. Dann rührt man $\frac{3}{4}$ Liter Milch dazu und $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, die fein verwiegelt ist. Man läßt alles unter beständigem Rühren aufkochen, läßt gut kalt werden und gibt diese Creme in die Eismaschine.

63. Vanilleeis II.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch (Sahne), 1 Gramm Vanille, 4 Eigelb, 75 Gramm Zucker. Die Vanille wird mit der Milch oder

Sahne heiß gestellt. In einen kleinen Topf von 1½ Liter Inhalt verrührt man das Eigelb mit dem Zucker, die Vanillemilch dazu und schlägt mit einem Schneebesen die Masse im Wasserbad, bis sie eine dicke flüssige Creme ist, kochen darf sie nicht, da sonst das Eigelb gerinnt. Die Masse wird ungefähr 20 Minuten geschlagen, durch ein Haarsieb gestrichen, erkaltet, in die Eisbüchse gefüllt, nach Vorschrift zum Gefrieren gebracht.

64. Vanilleeis III.

1 Liter Milch, 1 Stange Vanille, 2 Eigelb, 2 ganze Eier, 200 Gramm Zucker. Milch und Vanille werden aufgekocht und kaltgestellt. Eigelb, Eier und Zucker werden schaumig gerührt, kalte Milch dazu gegossen und zum Gefrieren gebracht. Wenn man es verfeinern will, kann man ein Stück Butter dazugeben.

65. Fruchtis.

1 Pfd. Früchte, 125 Gramm Zucker, 1 Eiweiß, 1 Eßlöffel Zitronensaft. Die rohen Früchte werden durch ein Haarsieb gestrichen, der feine Zucker wird in der kalten Masse aufgelöst. Diese Masse muß, wenn das geschlagene Eiweiß und der Zitronensaft darunter gemischt sind, ½ Liter betragen. Die Masse wird in die Gefrierbüchse gefüllt und nach Vorschrift zum Gefrieren gebracht. Man kann unter das Fruchtis Schlagahne mischen und läßt dann das Eiweiß fort. Die steif geschlagene Sahne gibt man zu dem Eis, nachdem es in der Eismaschine schon zweimal gedreht worden ist.

66. Kaffee-Eis.

Man läßt 80 Gramm feingemahlene Kaffee in 1 Liter Milch ziehen, die dann durchgeseiht werden muß, das weitere Verfahren ist nach vorstehender Vorschrift.

67. Schokoladeneis.

80 Gramm geriebene Schokolade, 50 Gramm Kakao, 20 Gramm Zucker werden in 1 Liter Milch gelöst, sonst das Verfahren wie oben.