

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1827

Zwölfter Abschnitt. Cremen und Sulzen.

urn:nbn:de:bsz:31-56284

Zwölfter Abschnitt.



Cremen und Sulzen.

1. Reis-Creme.

Man reinigt guten feinen Reis, bricht ihn und läßt ihn in kochendem Wasser, wie weich gefottene Eier, übersieden, kocht ihn dann in einem Schoppen süßen Rahm mit etwas Zimmt weich. Wenn er sehr weich ist, rührt man noch einen Schoppen süßen Rahm, der zuvor abgekocht wurde, dazu, läßt ihn ein wenig auskühlen und rührt dann das Gelbe von 8 Eiern darunter, treibt dann alles zusammen durch ein Haarsieb, thut ein wenig geriebenen Zitronat und Zucker daran, und rührt alles recht gut untereinander. Nachher füllt man die Masse in obere Kaffe-Tassen, stellt sie in kochendem Wasser auf starke Glut, deckt das Geschirr zu, thut Kohlen darauf und läßt die Creme so lange kochen, bis sie fest ist; dann giebt man sie sammt der Tasse gleich warm auf die Tafel.

2. Kaffe-Creme.

Man brennt 6 Loth Kaffe nur hellbraun, schüttet ihn in einen Schoppen abgekochten süßen Rahm, und läßt ihn zugedeckt stehen, doch so, daß er warm bleibt. Hat er nun $\frac{1}{2}$ Stunde gestanden, so läßt man ihn durch ein

Sieb laufen, rührt das Gelbe von 6 bis 7 Eiern darunter, gießt dieses wieder durch ein Haarsieb, thut nach Belieben Zucker und nur sehr wenig Vanille dazu, rührt es wohl untereinander, füllt es in obere hohe Kaffetasen, stellt sie in kochendes Wasser, und läßt das Wasser so lange sieden, bis die Creme fest ist. Nun nimmt man die Tassen heraus und giebt sie mit der Creme warm auf die Tafel.

Wenn der Kaffee, den man in die Milch gethan hat, wieder getrocknet ist, kann er wieder gebraucht werden. Er verliert nicht viel an Geschmack.

3. Beilchen-Creme.

Man rührt das Gelbe von 8 bis 10 Eiern in einer Schüssel, und rührt nach und nach $1\frac{1}{2}$ Schoppen recht guten süßen Rahm daran, nimmt nach Belieben Zucker und 1 Loth Beilchen-Blüthe dazu, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren dick werden, gießt es auf eine Schüssel, läßt die Creme kalt werden, und verziert sie mit Laubwerk von ausgeschnittenem Zitronat.

4. Rosen-Creme.

Man gießt $\frac{1}{2}$ Schoppen doppeltes Rosenwasser über $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, siedet dann 1 Schoppen recht guten süßen Rahm, und gießt ihn zu dem Rosenwasser, ver-rührt das Gelbe von 10 Eiern, thut es nebst einem halben Kaffelöffel voll Alkermes-Saft an das Vorbergehende, thut Alles in eine messingene Pfanne und läßt es unter beständigem Rühren dick werden, gießt dann die Creme in eine Schüssel, und stellt sie zum Erkalten bei Seite.

Hierauf schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu einem

steifen Schnee, vermischt diesen mit Zucker, macht einer Haselnuß groß Häufchen daraus, und sedet diese in einem Schoppen Rosenwasser.

Man kann auch in das Weiße von den Eiern eine Hand voll Kaffeebohnen legen, dann wird es ganz grün; übrigens verfährt man wie schon gesagt, und verziert die Rosen-Creme damit.

5. Creme von Kirschwasser.

Man gießt unter einen Schoppen Wasser $\frac{1}{2}$ Schoppen Kirchwasser, thut $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker nebst der Schale von einer Zitrone und ein Trinkglas voll recht guten süßen Rahm hinzu, verrührt das Gelbe von 8 bis 10 Eiern, gießt das vermischte Kirchwasser daran, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren dick werden, gießt die Creme in eine Cremeschale und serviert sie kalt.

6. Chokolade-Creme mit geschlagenem Rahm.

Zu einer Platte für 8 bis 10 Personen schlägt man $\frac{1}{2}$ Maas oder 3 Schoppen recht dicken süßen Rahm zu Schaum, nimmt diesen mit einem Löffel oben ab und legt ihn auf ein Sieb zum Abtropfen. Unterdessen verfertigt man eine Chokolade-Creme auf folgende Art: Man reibt 4 Tafeln Chokolade und kocht sie in $1\frac{1}{2}$ Schoppen guten süßen Rahm mit 1 oder 2 Ringlein Hausenblase, die wohl geklopft und im Wasser ganz aufgelöst sind, und thut dann die Chokolade zum Erkalten vom Feuer weg. Hierauf bestreicht man eine Melonenform Fingersdick mit der gekochten Creme, läßt sie erkalten und wiederholt das Ueberstreichen mehreremal, vermischt dann den geschlagenen Rahm mit Zucker und Vanille und

füllt ihn in die mit Schokolade bestrichene Form, stellt sie geschwind einen Augenblick in heißes Wasser und stürzt sie hernach auf eine Schüssel. Man kann die Schokolade-Creme auch am Abend zuvor machen und die Form damit bestreichen.

7. Geschlagener Rahm mit Kastanien.

Wenn der Rahm in einem neuen Topfe mit dem Schlagbesen zu Schaum geschlagen, Löffelweis abgenommen und auf ein Sieb gelegt worden ist, wird er mit Zucker und Vanille vermischt und schön hoch auf eine Schüssel gehäuft. Alsdann röstet man 20 bis 24 schöne große Kastanien, schält sie und reibt sie am Reibeisen, thut dann ein Stück Zucker in eine messingene Pfanne, und röstet die geriebenen Kastanien so lange darin, bis sie sich von der Pfanne lösen. Dann thut man sie auf eine mit Provencer-Öl bestrichene Schüssel, formirt 4 bis 5 Kränze daraus, zwickt diese mit einer Pastetenzange und legt sie zierlich um den Rahm herum.

8. Gepresste Schweins-Salz.

Man siedet Füße, Ohren, Nüffel und Schwanz vom Schweine mit Wasser und Wein ganz weich; wenn sie verschaumt sind, thut man eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige gelbe Rüben, Petersil, Sellerie und einige Schwarzwurzeln dazu. Wenn alles recht weich ist, löst man das Fleisch von den Knochen, schneidet es in ganz kleine dünne Stücke, thut es in eine Schüssel, mischt ziemlich viel gekochten, geräucher-ten Schinken und etwas fetten Speck hinzu. Dieses rührt man mit etlichen Löffeln voll von der Brühe,

worin das Fleisch gekocht wurde, durcheinander, thut gestoßene Nelken, Pfeffer, Zitronenschalen, Majoran und ein wenig Muskatnuß daran, salzt es gehörig und mischt es recht untereinander; dann thut man es in eine Serviette, bindet es fest zusammen und beschwert es ein wenig zwischen zwei Brettern. So läßt man es über Nacht stehen, schneidet es hernach in Stücke und legt es zierlich auf die Schüssel.

Nun thut man die Brühe, worin das Fleisch gekocht worden, in eine messingene Pfanne und nimmt das Fett sauber davon, rührt 1 oder 2 Eier daran, thut die Schale von einer Zitrone hinein, und wenn die Brühe nicht sauer genug ist, auch etwas Essig. Nun setzt man sie auf das Feuer und läßt sie unter beständigem Rühren so lange sieden, bis sie sich scheidet; dann bindet man eine Serviette an die Füße eines umgekehrten Stuhls, stellt eine Schüssel darunter und gießt die Sulz darauf, und läßt sie so oft durchlaufen, bis die Sulz recht schön hell abläuft, welches bald der Fall ist. Dann gießt man die helle Sulz auf die geschnittene und gepresste Sulz und läßt sie im Keller gestehen.

9. Gelee von Johannisbeeren.

Man nimmt gleich schwer Zucker und recht reife abgezupfte Johannisbeeren, stößt den Zucker fein, thut dann die Beeren und den Zucker Schichtenweise in eine messingene Pfanne, setzt sie auf ein starkes Feuer und läßt sie schnell kochen, bis der Zucker vergangen und der Saft von den Beeren herausgezogen ist. Hierauf wird es durch ein Haarsieb gegossen, der Saft wieder in die Pfanne gethan und mit ein wenig Zitronensaft

noch so lange gekocht, bis er zähe ist; dann bewahrt man die Gelee in Gläsern auf.

10. Aepfel-Gelee.

Man schält und puzt recht saftige, gute Aepfel und schneidet sie in kleine Stückchen, gießt dann so viel Wasser darauf, daß es über die Aepfel geht, und kocht sie weich. Hierauf schüttet man sie auf ein Tuch in einer Schüssel, beschwert sie, damit der Saft recht gut auslaufe; dann stellt man den Saft über Nacht in den Keller, damit er sich seze. Alsdann thut man in 2 Pfund Saft 1 Pfund guten Zucker, woran eine oder 2 Zitronen abgerieben worden, kocht ihn auf schnellem Feuer zu einer dicken Gelee. Während dem Kochen muß man immer etwas Zitronensaft dazu drücken, damit die Gelee recht hell wird. Dann füllt man sie in Gläser und deckt sie mit in Brantwein getauchtem Papier.

11. Himbeer-Gelee mit Quitten.

Recht schöne reife Himbeeren thut man in einen neuen Topf mit einer starken Hand voll Zucker und läßt sie über Nacht stehen; hernach thut man sie in ein Tuch und drückt den Saft sauber aus; dann nimmt man auf jeden Schoppen Saft $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, thut den Saft von einer Zitrone daran und läßt es zu einer dicken Gelee einkochen. Nun füllt man von dieser Gelee beliebige Gläschen halb voll, läßt sie stehen, legt kleine Stückchen eingemachte Quitten darauf; dann füllt man die Gläser mit der Gelee, läßt sie wieder gestehen und bewahrt sie alsdann an einem kühlen, jedoch trocknen Orte auf.

12. Gelbe Gelee von Aprikosen.

Man setzt die Aprikosen, nachdem man sie abgeschält und die Steine davon genommen hat, mit einer starken Hand voll Zucker über das Feuer und läßt den Saft herausziehen, schüttet sie alsdann auf ein Tuch, preßt den Saft sauber aus und stellt ihn zugedeckt an einen kühlen Ort, damit er sich setze. Indessen setzt man 3 bis 4 zerschnittene Kalbsfüße mit einer Maas guten Wein zum Feuer und läßt sie recht weich sieden, schäumt sie ab, thut die Schale von einer Zitrone, ein Stück Zimmet, etliche Gewürznelken und etwas Muskatblüthe hinzu. Während des Kochens muß fleißig Wein aufgefüllt werden. Sind sie recht weich, so wird der Sud abgegossen und zum Auskühlen in eine Schüssel gethan; dann nimmt man das Fett oben ab und gießt den Sud in eine messingene Pfanne, thut den durchgepreßten Saft von den Aprikosen nebst der Schale von 2 Zitronen, die an Zucker abgerieben worden, auch hinzu, drückt den Saft von 2 Zitronen daran, schlägt ein ganzes Ei mit der Schale dazu, thut so viel Zucker daran, als man für nöthig findet, und läßt es auf dem Feuer scheiden; gießt es dann auf eine Serviette und läßt es ablaufen. Es wird so oft wieder aufgeossen, bis es recht hell abläuft. Dann gießt man die Sulz in eine Form und läßt sie gesehen. Bevor sie auf die Tafel gegeben wird, hält man die Form in kochendes Wasser, zieht sie aber schnell wieder heraus, legt eine Schüssel darauf, und stürzt sie schnell um.

