

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Sülzen. (Gelees).

urn:nbn:de:bsz:31-54776

von 2 Citronen in eine Messingspfanne, schlage 5 ganze Eier und 5 Eigelb hinein, rühre es stark mit einem neuen Kochlöffel, gieße $\frac{1}{2}$ Liter alten Weißwein und 1 Trinkglas Wasser daran, setze die Pfanne auf's Feuer, rühre alles stark, bis es anfängt, heiß zu werden, schlage es dann so lange mit dem Schneebejen, bis es einen schönen, dicken Schaum gibt, der warm oder auch kalt aufgetragen werden kann.

898. Schaum von Burgunder oder anderm feinem Wein.

Nimm in eine Messingspfanne $\frac{1}{2}$ Flasche Burgunder mit einer Messerspitze voll Stärkemehl, verrühre 5 ganze Eier mit 125—140 Gr. Zucker, drücke den Saft von 2 Citronen darunter und schlage dies auf dem Feuer so lange, bis der Wein recht schaumig wird. Man stellt ihn dann bis zum Auftragen auf Eis oder sonst an einen kalten Ort.

899. Schneerahm.

$\frac{1}{4}$ Liter dicken süßen Rahm nimmt man mit einer guten Handvoll gesiebtem Zucker, 2 Eßlöffeln voll Vanillezucker und etwas Orangensaft in eine Schüssel und schlägt dies mit dem Schneebejen so lange, bis es einen schönen Schaum gibt. Hierauf schneidet man dicke Biskuits der Länge nach von einander, legt sie auf eine Platte, überstreut sie mit geriebenen, gerösteten Mandeln, gibt den Schaum, der ununterbrochen gerührt werden muß, mit einem Eßlöffel darauf und stellt den Schneerahm bis zum Auftragen kalt.

900. Schneerahm anderer Art.

$\frac{1}{2}$ Liter süßer Rahm wird mit Zucker, Vanille oder Citronensaft steif geschlagen, hierauf setzt man ihn in Pyramidenform auf eine Schale und verziert solche am Rande mit eingemachten Kirichen oder Himbeeren.

Gülzen. (Gelees).

901. Saure Gülze.

Acht gepuzte und zerhauene Kalbsfüße, eine Kalbszunge, $\frac{1}{2}$ Kilo Schensfleisch und 1 Kilo fettes Kalbsfleisch werden in einem passenden Topfe mit 4 Litern Wasser, 1 Liter gutem Weißwein und 2 Litern Weinessig zum Feuer gesetzt, als Zuthat hierzu nimmt man Zwiebeln, Vorbeerblättern, Petersilie, Lauch, Gelbrüben, Citronenscheibe, Citronensaft, Pfeffer, Salz, Nelken und 30 Gr. Gelatine. Die Masse wird unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis die Kalbsfüße weich sind und die Brühe ziemlich eingekocht ist. Hierauf gießt man die

Brühe durch einen Seihes und läßt sie über Nacht stehen; den andern Tag schöpft man das Fett ab und macht die Sülze wieder heiß, setzt, wenn sie noch nicht sauer genug ist, noch etwas Essig zu, schlägt dann von 4—6 Eiweiß einen leichten Schnee, wäscht die Eierchalen recht sauber und mischt sie, fein zerdrückt, mit dem Schnee unter die Sülze, welche man damit noch etwas aufkochen läßt. Dann nimmt man sie vom Feuer und läßt sie so lange stehen, bis sich alles Unreine zu Boden gesetzt hat. Inzwischen spannt man eine durch warmes und kaltes Wasser gezogene und wieder ausgewundene Serviette über die 4 Füße eines umgekehrten Stuhles, bindet sie so, daß sie sich in der Mitte sackt, läßt nun die Sülze löffelweise recht langsam in eine vorher gut abgekühlte Form laufen und stellt sie zum Erfalten an einen kühlen Ort. Soll die Sülze angerichtet werden, hält man die Form einige Minuten in kochendes Wasser, deckt die zum Auftragen bestimmte Platte darüber, wendet die Form damit um und hebt diese nach einiger Zeit davon ab. Gewöhnlich sind die Formen so eingerichtet, daß die Seitenteile und der Boden durch Herausnehmen eines Stiftes abgenommen werden können. Mit dieser Sülze kann alles Fleisch, sowie Geflügel, Wildbret und Fisch gefüllt werden.

902. Sülze von Kalbskopf.

Nimm einen schönen, großen Kalbskopf, 2 Zungen, 4 Kalbsfüße, sowie $\frac{1}{2}$ Kilo rohen Speck, wasche und putze alles sorgfältig und stelle es mit Wasser, einer Flasche Wein, 2 Gläsern Essig, einer Hand voll Salz, ganzem Pfeffer, Nelken, Zwiebeln, Gelbrüben, Estragon, Petersilie, Lauch, Sellerie, Citronenscheibchen und zerdrückten Eierchalen auf's Feuer und lasse es unter fleißigem Schäumen 3 Stunden kochen. Nimm nun das Fleisch wieder heraus und schneide es in schöne Stückchen, würze mit Salz und Pfeffer und menge gehackte Citronenschale, fein geschnittene Champignons oder Trüffel darunter und gib es schön geordnet in die Formen. Koche sodann die Brühe mit dem Schnee von 3 Eiweiß noch etwas auf und lasse sie langsam durch ein gespannte Serviette in die Formen laufen und stelle sie bis zum Gebrauche an einen kalten Ort.

903. Weinsülze.

60 Gr. Hausenblase klopft man recht stark, schneidet sie ganz fein, weicht sie einige Stunden in $\frac{1}{2}$ Liter lauwarmem Wasser ein, gießt hierauf 1 Liter guten Wein daran, gibt 6 Nelken, ein Stückchen ganzen Zimmt und etwas Safran hinzu, fügt die Schale und den Saft einer Citrone bei und gibt dies alles in eine Kasserolle, läßt es so lange kochen, bis die Hausenblase aufgelöst ist, und rührt es zuweilen mit einem silbernen Löffel um. Nun nimmt man in einen Topf 250 Gr. feinen Zucker, gibt das Abgeriebene und den

Saft von 2 Citronen hinzu, gießt den siedenden Wein darüber und verrührt ihn recht gut mit dem Zucker, läßt die Sülze dann durch eine Serviette in die Form laufen und stellt diese kalt.

904. Weiße Sülze.

Schlage von 6 Eiweiß einen steifen Schnee, gib 125 Gr. feinen Zucker, 1 Glas Rosenwasser, $\frac{1}{4}$ Liter süßen Rahm und 60 Gr. aufgelöste, weiße Gelatine darunter, thue dies in eine Messingpfanne, lasse es unter beständigem Rühren auf dem Feuer gut anziehen und gieße es durch die aufgespannte Serviette in die Form und stelle sie an einen kalten Ort.

905. Sülze zur Verzierung der Platten.

Man setzt gute Fleischbrühe oder Wasser mit Suppengrünem, Gewürz und einer Zwiebel zum Feuer und läßt dies 2 Stunden kochen, fügt sodann etwas weiße oder rote aufgelöste Gelatine, Salz, einige Tropfen Essig und 1 Gläschen Wein zu, kocht alles nochmals auf und läßt es durch eine Serviette auf flache Teller laufen, worauf man es erkalten läßt und für den Bedarf in schöne Stückchen schneidet.

906. Gefüllte Hummer oder Krebsje.

Hierzu wird eine gute saure Sülze bereitet, dieselbe durch die Serviette in die Form gegeben und die Sülze auf Eis kalt gestellt. Unterdeßsen schneidet man das Fleisch der abgefottenen Hummer in hübsche Stückchen, gibt eine Lage auf die erstarrte Sülze, die rote Seite muß nach unten liegen, hierauf gibt man wieder Sülze darauf, sodann wieder Hummer bis alles aufgenutzt ist, stellt hierauf die Form auf Eis und läßt die Sülze gut erkalten. Kurz vor dem Auftragen wird die pikante Sülze auf eine Platte gestürzt und mit Citronenscheibchen und Petersilie verziert.

907. Gefüllter Kal und Hecht.

Der gut marinirte Kal wird mit Krebschwänzchen, geschnittenen Gurken, gekochten Eierquarteln, Kapern, Sardellen und Pistazien in schöner Ordnung auf die erstarrte Sülze gelegt, die übrige Sülze gießt man darüber und läßt sie erkalten. Ebenso kann man auch Hecht bereiten, derselbe wird nach seinem Abkochen von allen Gräten befreit.

908. Blanc-Manger von Kalbsfüßen.

4 Kalbsfüße und 125 Gr. in ein Tüchelchen gebundenes Hirschhorn werden mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser zum Feuer gesetzt und so lange gekocht bis die Füße ganz weich sind. Nun gießt man die Sülze durch eine Serviette, schält 15 Gr. süße und 30 Gr. bittere Mandeln,

reibt sie und rührt sie mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch glatt an, gibt sie dann unter die abgefettete Sülze mit Citronensaft, dem Schnee von 2 Eiweiß und etwas Zucker und läßt die ganze Sülze über gelindem Feuer etwas anziehen, sodann durch die Serviette in die Form laufen und erkalten.

909. Blanc-Manger.

60 Gr. kleingeschnittene Hausenblase löst man in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser auf, bringt hierauf $\frac{1}{2}$ Liter Milch zum Kochen, fügt 190 Gr. geschälte und geriebene süße Mandeln und 15 Gr. gestoßene bittere Mandeln, ein Stückchen ganzen Zimmt, ein wenig Citronenschale, die aufgelöste Hausenblase und Zucker dazu, bis es seine gehörige Süße hat, läßt es eine Zeit noch zusammenkochen, gießt es durch eine Serviette und gibt es in die dazu bestimmte Form. Will man sie in roter Farbe haben, löst man einige Cochenille auf und läßt sie darunterlaufen.

910. Blanc-Manger von Schokolade.

Dieses wird wie das vorhergehende bereitet, nur nimmt man noch 125 Gr. geriebene Schokolade und 125 Gr. Mandeln darunter und stellt sie kalt.

911. Rahmsülze.

12 Eiweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen und mit 125 Gr. feinem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, sodann $\frac{3}{4}$ Liter süßer Rahm abgekocht, 30 Gr. aufgelöste Gelatine hineingegeben, mit dem Schnee und Zucker vermischt, dick aufgekocht, in die Form gefüllt und kalt gestellt.

912. Mandelsülze.

125 Gr. geschälte und geriebene Mandeln werden mit etwas Rosenwasser beträufelt, hierauf wird ein kleiner Löffel voll Stärkemehl zugegeben und das Ganze in einer Kasserolle zum Feuer gesetzt. Schlage nun 6 Eiweiß zu Schnee, gieße 1 Liter süßen Rahm, sowie noch etwas Rosenwasser daran, rühre die Mandeln mit dem angerührten Rahm glatt, gib ein Stück Zucker zu, lasse alles unter beständigem Rühren einen Augenblick aufkochen, schütte es in die abgekühlte Form und lasse sie erkalten.

913. Gelbes Eiergelee.

Gib in eine Kasserolle einen kleinen Kochlöffel voll Stärkemehl mit 2 Eßlöffeln voll süßem Rahm, rühre dies glatt, schlage das Gelbe von 8 Eiern hinein, rühre die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde, gieße $\frac{1}{4}$ Liter siedende Milch hinein, gib das Abgeriebene einer Citrone und 150 Gr. Zucker

hinzu; hat man es unter beständigem Rühren einmal aufgekocht, wird es in die Form gefüllt und kalt gestellt.

914. Rotes Gelee.

$\frac{3}{4}$ Liter guten Rotwein, 90 Gr. Zucker, 4 Eßlöffel voll Essig, den Saft von 3 Citronen, eine klein geschnittene Citronenschale, 60 Gr. Zimmt und 6 Gr. Nelken rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde zusammen, gibt das Gerührte in einen Topf und läßt diesen über Nacht stehen. Am folgenden Tag gießt man das Verührte mit 30 Gr. aufgelöster Gelatine durch eine aufgespannte Serviette in die erkaltete Form und stellt es in den Keller.

915. Citronengelee mit Hausenblase.

Seze $1\frac{1}{2}$ Liter Wein mit 45 Gr. feingeschnittener Hausenblase, 200 Gr. Zucker, dem Abgeriebenen und dem Saft von 2 Citronen in einer Kasserolle zum Feuer, binde 15 Gr. Zimmt, einige ganze Nelken in ein feines Tüchelchen und siede es mit dem Wein, bis die Hausenblase vollständig verkocht ist, mische nun noch 60 Gr. Zucker und den Schnee von 4 Eiweiß langsam darunter und lasse das Gelee so lange durch die Serviette laufen, bis dasselbe ganz klar und rein ist und stelle es kalt.

916. Orangengelee.

Seze wie oben angegeben den Wein mit Hausenblase in einer Kasserolle zum Feuer, gib 260 Gr. feinen Zucker, das Abgeriebene und den Saft von 2 Orangen dazu, binde 15 Gr. Zimmt, etwas Safran und einige ganze Nelken in ein Tüchelchen und koche dasselbe damit auf, mische sodann den Schnee von 5 Eiweiß leicht darunter, lasse es nochmals aufkochen und gib es durch eine Serviette in abgekühlte Tassen oder in eine Form und stelle es kalt.

917. Mandelgelee.

30 Gr. Hausenblase werden geklopft, fein geschnitten, in warmem Wasser aufgelöst und durch ein Tüchelchen gepreßt; hierauf befeuchtet man 250 Gr. geschälte und geriebene Mandeln mit Orangensaft, gießt $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm zu und treibt dieses durch ein Sieb. Das Durchgetriebene und die Hausenblase gibt man nun mit 60 Gr. feinem Zucker in eine Messingpfanne, läßt dies unter beständigem Rühren bei gelindem Feuer anziehen, gibt die Masse in eine abgekühlte Form und stellt diese auf Eis.

918. Rahmgelee.

Rühre 1 Kochlöffel feines Stärkemehl mit Milch glatt, verrühre sodann $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm mit dem Schnee von 6 Eiweiß, 2 Eß-

löffel voll Rosenwasser, vermische das Stärkemehl damit, lasse es unter beständigem Rühren bei gelinder Hitze aufkochen, fülle es in eine abgekühlte Form und stelle diese kalt.

919. Eiergelee.

Verquirle 16 Eier mit $\frac{1}{2}$ Liter saurem Rahm recht stark; gib 1 Liter süßen Rahm mit 225 Gr. feinem Zucker in eine Kasserolle und mache sie siedend, gieße langsam 60 Gr. aufgelöste rote Gelatine und die verquirelten Eier hinein und lasse dies unter beständigem Rühren auf mäßigem Feuer aufkochen. Gib nun die gekochte Masse in eine gemusterte Form, lasse sie erkalten, stürze sie auf eine Platte und trage das Gelee mit Blumen geziert mit einer süßen Sauce als Nachtisch auf.

920. Arakgelee.

In eine Schüssel gießt man 1 Flasche guten Weißwein, thut 375 Gr. Zucker, die Schale einer Citrone und den Saft von 2 Citronen und eine reichliche Tasse Arak hinzu, läßt dies wohl verdeckt 2 Stunden stehen, seih es durch und vermischt es mit 30 Gr. in warmem Wein aufgelöster Hausenblase, gießt das Ganze in eine mit Mandelöl bestrichene Form und setzt es auf Eis.

921. Apfelsülze. (Sehr gut für Kranke.)

12 schöne Reinetten oder Borsdorfer Äpfel werden in Viertel geschnitten, mit Nelken besteckt in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser weich gekocht. Dann seihe das Wasser durch ein Tuch und presse den Saft fest aus; so schwer nun der Saft ist, so schwer gibt man Kandiszucker hinzu und läßt dies zu Perlen unter fleißigem Abschäumen aufkochen.

922. Aprikosensülze.

Läutere 375 Gr. Zucker mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, stoße von 12 Aprikosen die Kerne und Schalen, schneide die Früchte recht zart, gib sie samt dem Gestoßenen in eine Porzellanschüssel und gieße den geläuterten Zucker darüber. Den nächsten Tag gib die Früchte in eine Kasserolle, gieße sie in ein Haarsieb, damit der Saft abläuft, mache diesen siedend, gib 30 Gr. aufgelöste Hausenblase, den Schaum von 4 Eiweiß dazu und gieße es durch eine Serviette in die Form, in die man vorher die Aprikosenstückchen legte. Lasse dies nun im Keller über Nacht stehen und stürze sie erst vor dem Gebrauche. Auch Pfirsiche kann man auf diese Art bereiten.

923. Erdbeersülze.

Zerdricke $1\frac{1}{2}$ Liter Erdbeeren, läutere $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit $1\frac{1}{8}$ Liter Wasser, nimm nun den Saft von den Erdbeeren, den Saft von

2 Citronen und die Schale von 1 Citrone in den Zucker und lasse alles zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; dann gib 45 Gr. aufgelöste Hausenblase, den Schnee von 6 Eiweiß dazu und gieße die Masse durch eine Serviette in die Form.

924. Weichselsülze.

Siede 4 Kalbsfüße in 3 Litern Wasser recht weich, gieße die Brühe ab, lasse sie über Nacht stehen; zerstoße nun $\frac{1}{2}$ Nilo frische Weichselsüßholzwurden samt den Steinen in einem Mörser, gib sie in eine Porzellanschüssel, gieße $\frac{1}{2}$ Liter Wein darüber und lasse sie zugedeckt über Nacht stehen. Nimm nun das Fett von der Kalbsfüße ab, gib diese nebst den durchgedrückten Weichseln, dem Saft einer halben Citrone, einigen ganzen Nelken, und dem gehörigen Zucker in eine Kasserolle, lasse dies $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen, schlage nun das Weiße von 2 Eiern zu einem Schnee, zerdrücke die Schalen, mische alles leicht zusammen und lasse es einigemal aufkochen. Gib sie hierauf auf eine aufgespannte Serviette und lasse sie langsam in die Form laufen. Auf diese Art kann man auch Himbeeren zubereiten.

925. Blanc manger auf englische Art.

45 Gr. zerchnittene Hausenblase wird mit einigen Tropfen Wasser aufgelöst, mit einem reichlichen halben Liter Milch und 180 Gr. Zucker heiß gemacht und durch ein Sieb getrieben. Rühre nun 8 Eigelb mit etwas saurem Rahm darunter und schlage das Ganze auf dem Feuer, bis es dick wird, und rühre bis zum Erkalten ununterbrochen fort; gib nach Gutdünken etwas Punschessenz, sowie den Schnee der 8 Eiweiß darunter und vermenge es wohl. Gib die Masse nun in zuvor naß gemachte Formen, lasse sie erkalten, stürze sie um und trage sie mit einer guten Sauce auf.

926. Glaspalaßt.

Lasse 50 Gr. zerchnittene gelbe Gelatine in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufkochen, seihe dies durch ein Tuch und stelle es wieder auf das Feuer. Gib 200 Gr. feinen Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser in eine Kasserolle und lasse dies zusammen schön hellgelb kochen. Unterdessen schlage das Weiße von 12 Eiern zu einem festen Schnee, gib nun, wenn der Zucker seine Farbe hat, zuerst die heiße Gelatine, dann eine Hand voll feinen Zucker und für 20 Pfg. Vanillezucker dazu, vermenge es gut und gib leicht den Schnee darunter. Reibe nun die Form mit etwas feinem Olivenöl und gib die Masse leicht hinein, stürze sie am nächsten Tag auf eine Platte, mache eine Vanillesauce, gieße diese, wenn sie recht kalt ist, um den Glaspalaßt und trage ihn sogleich auf.

927. Punschgelee.

60 Gr. aufgelöste Hausenblase, $\frac{3}{4}$ Liter Weißwein, einige Nel-

fen, ein Stückchen Zimmt, 1 großes Glas Punschessenz, 375 Gr. feiner Zucker werden auf dem Feuer mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis es kocht, nun lasse man es durch eine nasse Serviette laufen und fülle es in die Form. Zu diesem Gelee kann man auch Früchte einlegen, z. B. Erdbeeren, Kirschen, Trauben u. Ist das Gelee gut erkaltet, gibt man es vorsichtig gestürzt zu Tisch.

928. Weingelee.

1 Liter Rotwein, 250 Gr. feiner Zucker, 60 Gr. aufgelöste rote Gelatine, der Saft von 2 Citronen und die abgeriebene Schale werden auf dem Feuer dick geschlagen, der Schnee von 2 Eiweiß wird zugefügt, dann läßt man die Masse durch eine Serviette laufen und füllt sie in Formen ein.

929. Bandgelee.

In $1\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm kocht man 160 Gr. süße und 40 Gr. bittere gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille und 125 Gr. Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde lang, vermischt dies dann mit 30 Gr. in $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser aufgelöster Hausenblase oder Gelatine und feiht das Ganze langsam durch eine aufgespannte Serviette. Sodann gießt man 2 Finger hoch von dieser Mischung in eine Form, läßt es auf Eis erstarren und legt eine gleich hohe Lage von Himbeer- oder Johannisbeergelee darauf; ist dieses geronnen, kommt wieder eine Schicht Rahmgelee, bis die Form ziemlich voll ist; nach gänzlicher Erstarrung des Gelees stürzt man dasselbe auf eine Platte und verziert es mit feinge schnittenem Aprikosen- oder Pfirsichgelee.

930. Quittengelee.

Schöne Birnenquitten werden abgerieben, in Scheiben geschnitten und in Wasser weich gekocht. Nun läutere man 375 Gr. Zucker mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, drücke die Quitten gut aus, gib 60 Gr. aufgelöste Gelatine, etwas Citronensaft sowie den Schnee von 2 Eiweiß hinzu, lasse dies noch etwas aufkochen, sodann durch die Serviette langsam in die Form laufen und stelle es kalt.

931. Aprikosengelee.

Das Aprikosengelee wird wie das Quittengelee zubereitet, nur schäle man von diesen die Schale recht sauber ab.

932. Reisgelee.

250 Gr. feiner Karolinenreis wird sauber belesen, mit einem Tuche abgerieben, in einem Mörser fein gestoßen und durch ein Haarsieb getrieben. Hierauf reibt man 125 Gr. geschälte Mandeln, gibt 6 Eßlöffel voll süßen Rahm und 125 Gr. Zucker darüber, nimmt

man das Reismehl, die geriebenen Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone in eine Kasserolle, rührt dies alles mit $\frac{1}{2}$ Liter kalter Milch glatt an, füllt es mit $\frac{3}{4}$ Liter siedender Milch auf und läßt es unter beständigem Rühren $\frac{1}{4}$ Stunde aufkochen. Gib nun das Reisgelee in eine mit Rosenwasser befeuchtete Form, lasse sie erkalten, stürze das Gelee auf eine Platte und übergieße sie mit Vanillejaucе, oder streue Zucker darüber und brenne diesen mit einem glühenden Schaufelchen.

933. Vanillegelee.

Man kocht $\frac{3}{4}$ Liter Wasser auf, fügt 2 zer schnittene Stangen Vanille und 250 Gr. Zucker zu, deckt dieses fest zu, läßt es auf einer heißen Stelle des Herdes $\frac{1}{4}$ Stunde anziehen und dann verkühlen, vermischt es mit 30 Gr. aufgelöster Haujenblase, dem Saft von 3 Citronen, vermehrt das Gelee mit Rheinwein bis auf $\frac{1}{2}$ Liter, gießt es durch eine Serviette in die abgekühlte Form und läßt es erkalten.

Von den Cremes.

934. Milchcreme.

Man verrührt $\frac{1}{2}$ Kilo feinen Zucker mit 16 Eigelb und 30 Gr. Vanillezucker recht schaumig, gießt $1\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch dazu und schlägt dies auf mäßigem Feuer mit dem Schneebesen $\frac{1}{2}$ Stunde. Unterdeßsen löst man 150 Gr. Gelatine mit etwas Wasser auf, gibt den Schnee von 2 Eiweiß und 1 Liter Schlagrahm darunter, vermischt es mit der gekochten Masse, gießt das Ganze in abgekühlte Formen, läßt sie über Nacht stehen und stürzt sie vor dem Gebrauche auf die Platte.

935. Milchcreme/ anderer Art.

1 Liter Milch wird mit 125 Gr. Zucker auf's Feuer gesetzt; 2 Eßlöffel voll Mehl werden mit etwas Milch glatt gerührt und unter beständigem Rühren unter die kochende Milch gemischt. Ist die Mischung etwas eingekocht, gießt man 6 verquirte Eigelb darunter, vermischt die Creme mit 30 Gr. Vanillezucker und stellt sie kalt.

936. Vanillecreme.

Koche 1 Liter süßen Rahm mit einem Stück Vanille, etwas Citronenschale, 3 Gr. ganzem Zimmt und 125 Gr. feinem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang, verrühre hierauf 7 Eigelb mit 2 Eßlöffeln Mehl und etwas Rahm glatt, mische dies unter fleißigem Rühren in den Rahm, koche ihn noch kurz auf und stelle ihn in einer Porzellanschüssel zum Erkalten.