

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kochbuch für die elegante Welt**

**Leipzig, 1819**

Gelées, Crêmes, Blanc-mangés.

**urn:nbn:de:bsz:31-60997**

schön als möglich auf die Schüssel, gibt Essig und Provencer-Öel darauf, streuet etwas Cayenne-Pfeffer darüber und gibt ihn so zur Tafel.

#### 4. Kräuter-Salat.

Man nimmt Löffelkraut, Estragon, Pimpernelle, Trippmadam, Brunnenkresse und Eichorien, garnirt diese Kräuter mit rothen Rüben und kleinen blanchirten Zwiebeln, legt ganze von den Gräten gerissene Sardellen darauf und gießt Essig und Provencer-Öel darüber.

### Gelées, Crèmes, Blanc-mangés.

#### 1. Quitten-Schaum mit dergleichen Marmelade.

Ein halbes Pfund Quitten-Marmelade wird mit dem Schnee von 30 Stück Eiweiß wohl unter einander gerührt, gehörig gezuckert, auf eine Schüssel gethan, mit gestoßnem Zucker bestreuet und in einem Ofen langsam gebacken.

## 2. Reiß-Sülze.

Ein Pfund Reiß wird, wenn es blanchirt worden, in Milch mit einem Stück Zucker, etwas ganzem Zimmt und der dünn abgeschnittenen Schaale einer Citrone recht weich gekocht, alsdann durch ein Haartuch dick durch- und auf eine Schüssel gestrichen, und man läßt es darauf ganz kalt werden. Der übrig gebliebene Reiß, der nicht durch das Haartuch gegangen, wird auf eine Tortenpfanne, die mit Butter bestrichen ist, gethan und im Ofen rothbraun gebacken, alsdann mit einer Eierschaufel losgestoßen und um die Sülze garnirt.

## 3. Crème von Erdbeeren oder Himbeeren.

Die Erdbeeren werden mit fettem Rahm und vielem Zucker durch ein Haartuch dick durchgestrichen, mit etwas aufgelöster Hausenblase vermischt, in kleine Näpfchen gethan, auf Eis gesetzt, und wenn sie recht kalt geworden, auf eine Schüssel gestürzt.

## 4. Eine Wein-Crème, welche man umstürzen kann.

Man schlägt 12 Eier aus, rührt sie mit einer Flasche weißen Wein klar, reibt eine Citrone

auf Zucker ab und thut das Abgeriebene dazu, so wie auch den Saft nebst  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker. Das Weiße von 6 Eiern schlägt man zu Schnee, belegt eine Tortenform mit dünnen Scheiben von einer Biscuit-Tourte, löset dann 2 Loth Hausenblase auf und rührt die obige Crème auf dem Feuer ab. Wenn sie noch ganz heiß ist, rührt man den Schnee von den 6 Eiweißen und zuletzt die noch lauwarme Hausenblase darunter. Die mit Biscuit ausgelegte Form setzt man auf Eis, schüttet die Crème gleich warm hinein, läßt sie auf dem Eise steif werden, stürzt sie dann auf die Schüssel, belegt sie oben mit Johannisbeer-Gelée und besprengt sie mit Eau de Noyaux oder einem andern feinen Liqueur.

#### 5. Crème von Apfelsinen in Tassen.

Man reibt 6 Apfelsinen auf Zucker ab, drückt den Saft dazu, nebst  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker, schlägt 8 Eigelbe aus, rührt sie damit klar und auf gelindem Feuer zu einer dicken Crème, rührt sogleich den recht steif geschlagenen Schnee von 4 Eiweißen, weil die Crème noch heiß ist, darunter, füllt sie in hohe Becher und läßt sie kalt werden.

#### 6. Crème brûlée von Stachelbeeren.

Einen guten Theil Stachelbeeren pflückt man

von den Stielen, wirft sie in kochendes Wasser, läßt sie einige Minuten zugedeckt stehen, kocht sie dann, nachdem sie abgesehen sind, mit Wein und Zucker zu einem Brei, streicht diesen durch ein Haartuch, schlägt auch Eidotter dazu, thut die abgeriebene Schale nebst dem Saft einer Citrone und 2 Gläsern Franzwein dazu, wie auch etwas Zucker, rührt dieses zusammen auf dem Feuer ab, richtet die Crème in einer Saladière an, streuet gestoßenen Zucker darauf, hält eine heiße Schaufel darüber, bis sie eine gelbbraune Farbe bekömmt, und servirt sie kalt.

#### 7. Kefel-Crème.

15 bis 20 Kefel werden gebraten, das Fleisch herausgenommen, durch ein Haarsieb gestrichen, recht dicker Rahm nebst gesiebtm Zucker dazugethan, in hohe Tassen gefüllt und kalt zur Tafel gegeben.

#### 8. Blanc-mangé.

6 Stück Kalbsfüße werden von den Knochen gebrochen und weich gekocht; die Bouillon wird recht eingekocht und mit einer Kanne guten Rahm vermischt. Ein Pfd. bittere und  $\frac{1}{2}$  Pfd. süße Mandeln werden im Reibstein klar gerieben, mit Zucker versetzt, der

Rahm darauf geschlagen, einigemal aufgeköcht, durch ein Haarsieb gestrichen, in eine Form oder auch auf eine Schüssel gethan und auf dem Eise kalt stehen gelassen.

### 9. Blanc-mangé auf Englische Art.

$\frac{3}{4}$  Kanne guten Rahm setzt man in einen gut verzinnten Kessel aufs Eis und läßt ihn eine Stunde darauf stehen; dann schlägt man ihn auf dem Eise mit einem Schneebesen zu steifem Schnee und gibt ihm mit fein gesiebtem Zucker Geschmack. Hat man 1 Loth Hausenblase aufgelöst, so schlägt man es lauwarm unter den Rahm und gibt den Schaum sogleich in eine bereits auf dem Eise befindliche Form, hält ihn, wenn er recht steif geworden ist, in heißes Wasser und stürzt ihn auf die Schüssel. Man kann demselben auch mit Eau de noyaux oder Marasquin Geschmack geben.

### 10. Grisets von Äpfeln.

Die Äpfel werden, wenn sie geschält und ausgekernt sind, in Wasser mit etwas Zucker, der Schale einer Citrone, etwas ganzem Zimmt und einem Glase Wein zu Brei gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. 1 Pfd. Butter wird zu Schaum

geschlagen, mit 12 Eidottern abgerührt, die Kefel-Marmelade nach und nach dazu gethan und gut zusammen geschlagen; von 6 Eiern Schnee gemacht und gleichfalls mit den Kefeln verrührt,  $\frac{1}{2}$  Pfd. kleine Rosinen und  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker dazu gethan. Alsdann nimmt man kupferne oder blecherne Becher, streicht sie mit Butter aus, streuet weiße Semmel darüber, füllt jeden Becher mit dem Kefel-Abgetriebenen und bäckt es eine starke halbe Stunde im Ofen, stürzt es alsdann auf eine Schüssel und servirt eine geschlagene Wein-Sauce dazu.

### 11. Klare Gelée.

Eine jede süße Gelée wird von Hirschhorn oder Hausenblase, oder auch von Kalbsfüßen gemacht. Das Hirschhorn nimmt man am liebsten dazu, da es immer am wohlfeilsten ist. Gewöhnlich nimmt man zu einer Gelée für 12 bis 15 Personen, 1 Pfd. Hirschhorn, läßt es langsam vier Stunden kochen und bis auf die Hälfte einkochen, alsdann durch ein Tuch laufen, thut 1 Flasche weißen Wein, ganzen Zimmt, Citronenschale, den Saft von 3 Citronen, 1 Pfd. Zucker und einige ganze Nelken dazu, clarifirt es, wie schon oft erwähnt, mit Eiweiß, zieht es vom Feuer etwas zurück und läßt es, auf die ebenfalls beschriebene Art

durch einen Gelée-Beutel von Multum oder durch eine Serviette laufen. Will man dieser Gelée einen andern und verbesserten Geschmack geben, so thut man, wenn sie durchgelaufen ist,  $\frac{1}{4}$  Flasche Arrak oder Rum, oder 1 bis 2 Gläser Marasquin, dazu. Man kann die Gelée in eine beliebige Form oder in kleine Becher gießen oder sie auch in Tassen serviren. Auf diese Art werden alle Gelées zubereitet, die man mit Früchten, oder dem Saft derselben, versehen will.

### 12. Gelée von Erdbeeren.

Von der obigen Gelée gießt man einen kleinen Finger hoch in eine Form und läßt sie auf dem Eise steif werden, alsdann rangirt man schöne Erdbeeren hinein und betröpfelt dieselben wieder mit der Gelée: wenn sie steif ist, belegt man sie wieder mit Erdbeeren, und fährt so fort bis die Form ganz voll ist. Beim Aufsetzen auf die Tafel verfährt man, wie bereits erwähnt ist; man hält nämlich die Form einen Augenblick in heißes Wasser, und stürzt die Gelée auf eine Schüssel.

### 13. Gelée von Apfelsinen.

Anstatt der Citronen nimmt man 6 bis 8



Apfelsinen, schneidet sie der Länge nach durch, drückt den Saft davon in die Gelée, höhlt sie nachher mit einem Kaffeelöffel rein aus, nimmt von der Gelée mehrere Löffel in ein Casserol, läßt etwas Tournesol in derselben ausziehen, wodurch dieselbe eine rothe Farbe bekommt, gießt sie in die Schalen, setzt selbige auf Eis, und wenn sie steif sind, garnirt man sie um die Gelée. Auf die nämliche Art kann man auch eine Crème, zu welcher man 4 auf Zucker abgeriebene Apfelsinen genommen hat, in die Apfelsinenschalen füllen und warm serviren.

#### 14. Orangen-Gelées mit rothem Wein.

Man reibt 4 bis 6 bittere Drangen auf Zucker ab, thut denselben, nebst dem Saft der Drangen und dem Saft von 4 bis 6 Citronen, zu dem abgklärten Stande, gießt eine Flasche rothen Wein hinein, nebst Zimmt und Nelken, klärt die Gelée mit Eiweiß auf die beschriebene Art und gießt sie in die Form. In Ermangelung der Drangen kann man Drangen-Extract dazu nehmen.

#### 15. Gelée mit Speckmasse

Man nimmt von der klaren Gelée, wie N<sup>o</sup> 11

einige starke Löffel voll in ein Casserol, thut  $\frac{1}{2}$  Loth Tournesol dazu, wie bei N<sup>o</sup> 13. gezeigt worden und läßt es am Feuer ausziehen, aber nicht kochen, weil es sonst trübe wird. Wenn die Gelée roth geworden, nimmt man das Tuch heraus, bestreicht eine viereckige oder runde blecherne Form mit Provencers-Del und gießt einenhalben Finger dick Blanc-mangé, wie N<sup>o</sup> 8. beschrieben, darauf. Wenn sie steif ist, gießt man eben soviel kalte Gelée wie oben, darauf, läßt sie steif werden, gießt wieder Blanc-mangé, dann wieder Gelée, läßt jede Schicht gehörig steif werden und fährt so fort, bis die Form voll ist. Dann gießt man auf den Boden einer Form oder eines Casserols, einen Finger hoch klare Gelée, läßt sie steif werden, stürzt die Speckmasse auf einen Bogen Papier, schneidet einen Finger breite und ungefähr einen halben Finger lange Streifen davon, rangirt sie sauber auf die Gelée, tröpfelt wieder klare Gelée darauf, wenn die Gelée steif ist, rangirt man wieder von den Streifen darauf und fährt so fort, bis das Casserol voll ist. Wenn es steif ist, so stürzt man es auf die oft beschriebene Art. Will man der Speckmasse mehrere Farben geben, so darf man nur etwas klare Gelée mit Violensaft versehen und das Blanc-mangé mit Chocolade.

## 16. Vol au Vent mit Erdbeeren.

Die Verfertigung des sogenannten Vol au Vent ist schon bei Tourten N<sup>o</sup> 3. gesagt worden. Eine Kanne dicken Rahms wird auf dem Eise zu steifem Schaum geschlagen; man thut fein gesiebten Zucker dazu, füllt den Vol au Vent, den man vorher auf eine Schüssel gelegt hat, damit, rangirt schöne Garten-Erdbeeren zwischen die Crème und belegt ihn oben mit dergleichen.

## 17. Wein-Crème in ausgebackenen Bechern.

Man dressirt Becher von mürbem Teig wie die dressirten Pastetchen N<sup>o</sup> 1., bestreicht sie eben so mit Eigelb, bestreuet sie mit geriebener Semmel, worunter man etwas gestossenen Zucker und Zimmt mischt, bäckt sie in Schmalz aus, macht eine gewöhnliche Wein-Crème, füllt die Becher damit und läßt sie bis zur Tafel in einem warmen Ofen stehen.

## X 18. Tartelettes von Reis.

Ein halbes Pfd. Reis wird, wenn es blanchirt ist, in Milch mit Zucker, einem Stückchen Zimmt und etwas fein abgeschchnittener Citronenschale weich

gekocht. In kleine blecherne Pastetennäpfschen wird in jedes ein Stück Buttertieg, von der Größe der Näpfschen, ausgestoichen und hinein gelegt; der Meiß, aus welchem man die Citronenschaale und das Stück Zimmt nimmt, mit 4 Eidottern legirt, in die Pastetchen gefüllt, in die Mitte eine eingemachte Kirsche gelegt, im heißen Ofen gebacken und warm auf die Tafel gegeben.

### 19. Äpfel à la Colloredo.

15 Äpfel, die schön und groß seyn müssen, werden, wenn sie geschält und inwendig ausgestochen sind, in Wasser, Zucker, Gewürz und Citrone eingemal aufgekocht, alsdann auf ein Haarsieb gezogen und ablaufen gelassen. Ein blecherner Tourterrand wird auf eine Schüssel gesetzt und darauf befestiget, mit Buttertieg ganz ausgelegt, eine Crème von etwas Mehl, 1 Kanne Milch, 6 Eidottern und mit etwas Zucker verfest, über dem Feuer dick abgerührt, wenn sie kalt ist, in den Rand auf den Buttertieg gestrichen, die Äpfel darauf rangirt, diese inwendig mit eingemachten Kirschen gefüllt, von der Crème wieder über die Äpfel gestrichen, mit Buttertieg fest zugemacht, oben mit Zucker glacirt und in einem heißen Ofen drei Viertelstunden gebacken. Ehe man es auf den Tisch gibt, nimmt man den blechernen Rand ab.

## 20. Beignets von Kirschen.

Schöne, große, schwarze Kirschen werden ausgekernt und in Zucker kurz gesotten, so daß wenig Saft übrig bleibt. Aldann nimmt man ganz weiße Oblatenblätter, sticht sie mit einem Ausstecher in der Größe eines alten Speciesthalers aus, legt von den Kirschen darauf, deckt sie mit einer ausgestochenen Oblate zu, taucht die Beignets ringsherum in eine Klare und bäckt sie rasch in Schmalz aus, rangirt sie auf ein mit einem Wogen Papier belegtes Blech, bestreuet sie mit Zucker und läßt sie schnell im Ofen glaciren. Im Winter kann man anstatt der frischen, eingemachte Kirschen dazu nehmen.

## 21. Tartelettes von Äpfeln mit kleinen Rosinen

Die Äpfel werden wie bei Grisets N<sup>o</sup> 10. gezeigt worden, zubereitet. Buttermteig wird eben so, wie Tartelettes N<sup>o</sup> 19. beschrieben, in die Näpfschen gelegt, die Äpfel-Marmelade hineingethan, kleine Streifchen von Buttermteig mit dem Nadelmesser geschnitten, damit ringsherum blanchirt oder belegt, mit Eigelb oben bestrichen, Zucker darauf gestreuet und im heißen Ofen gebacken.

## 22. Compote-Tourte mit Aprikosen.

Ein Stück Buttermig wird rund ausgetrieben mit einem zwei Finger breiten Rande belegt, aus-  
geschnitten, der Rand mit Eigelb bestrichen, mit  
Zucker bestreuet und im Ofen offen gebacken. Die  
Aprikosen werden einen Augenblick in heißes Wasser  
gethan, die Schaafe fein abgezogen, halb von ein-  
ander geschnitten und der Kern herausgenommen;  
alsdann läßt man in einem Casserol Zucker steigen,  
drückt etwas Citronensaft dazu und legt die Apri-  
kosen hinein. Wenn sie zwei oder dreimal im Zu-  
cker aufgeköcht sind, so zieht man sie zurück, ran-  
girt sie sauber in die Tourte, nimmt den weißen  
Kern aus der Kernschaafe, schneidet sie halb von  
einander und belegt jedes Stück Aprikose mit einem  
Kern. Den Zuckersatz, worin die Aprikosen geköcht,  
verseht man mit etwas klarer Gelee, läßt ihn durch  
ein Tuch laufen und gibt ihn über die Aprikosen in  
die Tourte. Diese Tourte wird offen und ohne  
Deckel auf die Tafel gegeben.

## 23. Pflaumen in einer Bierklare gebacken.

Die Pflaumen werden halb von einander ge-  
schnitten, ausgekernt in eine Bierklare getaucht, in  
Schmalz gebacken, mit Zucker bestreuet und im Ofen  
glacirt.

## 24. Gebäcker Hollunder.

An weißen Hollunderblüthen bleibt der Stiel einen kleinen Finger lang stehen, die Blüthen werden in eine Bierklare getaucht, rasch in Schmalz ausgebacken, auf ein mit Papier belegtes Blech rangirt, mit Zucker bestreuet und im Ofen glacirt. Beim Anrichten legt man die Stiele nach unten zu, damit die Blüthen recht rund oben beisammen zu liegen kommen. Man muß wohl darauf sehen, sie nicht eher, als kurz bevor sie auf den Tisch kommen sollen, zu backen, weil sie sonst das Croquant-artige verlieren.

## 25. Äpfel en Surtout.

Dazu muß man kleine Äpfel nehmen, sie schälen und den Kern ausstechen. Alsdann legt man sie eine Weile in gestoßenen Zucker und Zimmt, gießt ein Glas Wein darauf und läßt sie so mariniren, schlägt sie alsdann in ausgestochene runde Stücke von Buttermilch ein, legt sie auf ein Backblech, bestreicht sie oben mit Eigelb, bestreuet sie mit Zucker und bäckt sie rasch im Ofen.

## 26. Rohrkrapseln.

Es wird ein Teig wie zu Nudeln angestossen,

ausgetrieben und in dreieckige Stücke geschnitten. Um ein eigends dazu verfertigtes Eisen, das einen langen Stiel hat, und an dessen Spitze ein in Form einer Speizentille befestigtes Eisen ist, wird das Stück Teig geschlagen, auf einer Seite mit Eigelb bestrichen, damit es nicht aufgehen kann, auf dem Eisen in Schmalz ausgebacken und so fortgefahren, bis der Teig verbraucht ist; alsdann mit Zucker und Zimmt bestreuet und die Höhlung der Krappeln mit eingemachten Kirschen oder Johannisbeeren ausgefüllt.

### 27. Zucker-Strauben.

Ein halbes Pfd. feines Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfd. gestoßener feiner Zucker, wozu man den Saft einer halben Citrone und ein halbes Glas Wein nimmt, wird mit Eiweiß klar gerührt, daß es so flüssig wie eine Eierkuchenmasse wird. Dann setzt man Schmalz auf das Feuer, läßt unter beständigem Herumdrehen so viel von der Masse durch einen Straubentrichter hineinlaufen, daß es ein runder krauser Kuchen wird, und wendet ihn mit einem Speiler um. Wenn er auf beiden Seiten gebacken ist, legt man ihn auf ein Rollholz, bäckt deren so viel, als man Masse hat, und bestreuet sie mit Zucker und Zimmt.



## 28. Mohnblumen.

Von einem halben Pfund Mehl, 4 ganzen Eiern und 2 Dottern, etwas Milch und Citronensaft macht man eine Klare, die ebenfalls so dünn, als eine Eierkuchenmasse, seyn muß. Dann setzt man Schmalz aufs Feuer, läßt die Form in Gestalt einer Mohnblume darin heiß werden, hält sie in die Klare, damit sich dieselbe daran festsetzt, und dann sogleich in das heiße Schmalz, so läßt es los; doch muß die Klare nicht den Rand gefast haben, so formirt es die Blume. Diese bäckt man hellbraun, fährt so fort, bis man deren genug hat, legt sie so, daß die Stiele oben kommen und füllt sie mit eingemachten Johannisbeeren. Anstatt der Johannisbeeren kann man auch eine Wein- oder Vanillen-Crème, die aber etwas dick seyn muß, hineinfüllen.

## + 29. Kleine Gâteaux à la Pompadour.

Ein halbes Pfd. Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter und  $\frac{1}{2}$  Pfd. Wasser werden über dem Feuer abgebrannt; alsdann, wenn es etwas verkühlt ist, werden 10 ganze Eier hineingeschlagen, 6 Loth Zucker und 3 Loth gestoßene Drangenblüthen dazu gethan, auf ein mit Papier belegtes Blech die Masse, von der

*Handwritten note:*  
 10 Eier  
 6 Loth Zucker  
 3 Loth Drangenblüthen

Größe eines Hühnereies, neben einander gesetzt und in einem verköhlten Ofen langsam gebacken.

X 30. Petits Choux-Masse.

$\frac{3}{4}$  Pfd. Wasser läßt man mit  $\frac{3}{4}$  Pfd. Butter auf dem Feuer warm werden, rührt alsdann  $\frac{3}{4}$  Pfd. feines Mehl dazu und brennt es, über dem Feuer ab, schlägt 12 ganze Eier hinein und rührt es klar. Diese Masse kann man auf mancherlei Art verbrauchen. Man kann kleine Kuchen daraus, wie No 30., backen, sie alsdann auf der einen Seite aufschneiden und mit Johannisbeer-Gelée oder Kirschen füllen; man kann sie auch zu Spritzkuchen nehmen.

B ä c k e r e i e n.

1. Englischer Schnitt.

Ein Maßchen Mehl rührt man mit einer halben Kanne Milch klar, schlägt 18 Eidotte dazu, rührt es recht steif, thut etwas Salz, Muscatnuß und gestoßenen Zucker dazu, streicht die Masse auf