Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Sechsundzwanzigster Abschnitt. Flüssige und gestürzte Cremen, Charlotten, Blancmangers und Glaces.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

gemachte Hagebutten (Most) verdünne man ein wenig mit Rahm oder Wein ohne Zucker beizufügen und serviere sie kalt oder warm.

1346. Vanillenmilch. Siehe Nr. 1353.

1346a. Verschiedene Cremen als Puddingsaucen. Jede beliebige Creme s. Nr. 1350 bis 1363 kann nach Belieben kalt oder warm zu kalten oder warmen Puddings serviert werden; auch Mandelmilch Nr. 1664 ist passend, doch gibt man sie eher zu den kalten Puddings.

1347. Chaudeau. Gleiche Zubereitung wie bei Savayon Nr. 1343, nur daß das doppelte Quantum Wein mit ½ bis 1 Kaffeelöffel Maizena vermengt wird, was eine gebundenere Sauce gibt.

1347a. Roter Chaudeau. Es wird ein hübscher heller Rotwein, welcher mit einigen Löffeln Himbeer- und Johannisbeersaft vermischt wird (auch halb und halb), dazu verwendet.

1348. Kirschwassersauce. Sauce au kirsch. 125 bis 250 Gr. Zucker koche man mit 4 Deciliter Wasser zum schwachen Faden unter beständigem Abschäumen, stelle ihn dann vom Feuer, gieße, sobald er kalt ist, 2 bis 3 Gläschen Kirschwasser und 2 Deciliter Wein dazu und serviere die Sauce zu Puddings oder Omelettes françaises.

Sechsundzwanzigster Abschnitt.

Flüssige und gestürzte Cremen, Charlotten, Blancmangers und Glaces.

1. Abteilung.

Flüssige Cremen.

1349. Bemerkenswertes über die flüssigen Cremen. Bei jeder Creme rührt man zu den zerklopften Eiern einen Teil kalte Flüssigkeit, sei es: von dem dazu bestimmten Rahm, Milch,*)

*) Wird Milch anstatt Rahm zu den Cremen verwendet, so werden sie auf folgende Weise bereitet: 1 Kaffeelöffel voll Maizena oder Fécule (Kartoffelmehl) wird mit einigen Löffeln Milch zart angerührt, die Eigelb gut damit verklopft, die mit den gewünschten Zuthaten unterdessen siedend gemachte Milch sorgfältig darunter gerührt und alles vor's Kochen gebracht. Auf diese Weise können sehr gut einige Eigelb gespart werden. — Um diese Cremen etwas zu verfeinern, kann, wenn sie abgekühlt sind, ein Stück süße Butter darunter gerührt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Wein oder dergleichen, um das Gerinnen der Creme beim Einrühren zu verhüten; der gleichen Ursache wegen darf die Creme unter beständigem Rühren nicht zum, sondern nur an das Kochen gebracht werden. — Um eine Creme, die ein wenig geronnen (kritzlig) ist, wieder zurecht zu bringen, klopfe man sie tüchtig mit dem Schneebesen und rühre sie durch ein Haarsieb; ist sie zu stark geronnen, so kann nicht geholfen werden. Statt nur das Gelbe vom Ei zu nehmen, können auch ganze Eier verwendet werden, doch macht das Weiße nicht dick und ist oft Ursache, daß eine Creme leichter gerinnt; jedoch kann das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen unter die etwas abgekühlte Creme gemischt werden, was sie ausgiebiger macht. — Die bei Cremen verwendete Vanille ist, wenn man sie sogleich abwascht und bei gelinder Wärme trocknet, zum Stoßen mit Zucker noch brauchbar oder wird in die Schwarztheebüchse gelegt, wodurch der Thee ein angenehmes Aroma erhält.

1350. Vanillencreme. Crême à la vanille. Für 6 Personen. 8 Deciliter Rahm oder Milch,*) 8 bis 10 Eigelb, 100 bis 125 Gr. Zucker, ein Stück gespaltener Vanillestengel (damit er besser auskoche). Den Rahm samt Zucker und Vanille setze man aufs Feuer und zerklopfe unterdessen die Eigelb mit einigen Löffeln kalter Milch. Sobald der Rahm kocht schütte man ihn unter gutem Rühren an die Eier, schütte die Creme wieder in die Pfanne, bringe sie unter fortgesetztem Rühren bis an das Kochen, wo sie dann schön dick ist (sie darf nicht kochen, sonst gerinnt sie). Dann nehme man sie schnell vom Feuer, schütte sie durch das Saucensieb in eine Schüssel, stelle diese in kaltes Wasser und rühre von Zeit zu Zeit darin bis die Creme kalt ist, damit sich keine Haut darauf bilden kann, nehme die Vanille heraus und gieße die Creme in die Cremenschüssel oder in kleine Tassen.

1350a. Citronen-Creme. Crême au citron. Gleiche Zubereitung wie Vanillencreme Nr. 1350. Anstatt Vanille wird die an Zucker abgeriebene Schale einer kleinern Citrone in dem Rahm oder der Milch aufgekocht.

1351. Vanillencreme meringuée. Crême à la vanille meringuée. Die Vanillencreme bereite man wie oben, fülle sie, sobald sie kalt ist, in die Cremenschüssel, schwinge 5 bis 10 vorhandene Eiweiß zu einem sehr festen Schnee, mische 200 bis 250 Gr. Zucker darunter, fülle den Schnee in den Spritzsack Nr. 83 mit dem engen Röhrchen versehen und verziere die flüssige Creme damit, indem man

*) Siehe Anmerkung auf Seite 434.

die erste Lage ohne Zwischenraum geschlossen auflegt und erst hierüber die eigentlichen Verzierungen in der Mitte erhaben anbringt. — Ist man nicht im Besitz einer feuerfesten Porzellanschüssel, so nehme man irgend eine Form oder Kochplatte, in welche man Salz einlegt, stelle die Creme samt der Schüssel hinein, fülle noch so viel Salz rings herum auf, bis dasselbe an den Rand der Schüssel reicht und dieselbe auf diese Weise von der Einwirkung der Ofenhitze verschont bleibt. Um auf andre Art die schlimme Wirkung der Hitze zu vermeiden, verfahre man auf dieselbe Weise, nur wird statt Salz Wasser genommen, welches aber nur bis an den Rand der Cremenschüssel reichen darf, damit es sich der Creme nicht mitteile. So stelle man nun das Ganze während 5 Minuten in einen sehr heißen Ofen, damit der Schnee oben herum etwas Farbe nimmt. Dieses Verfahren gilt für jede nachfolgende Creme.

1352. **Vanillencreme mit Schneeballen.** Crême à la vanille aux balles de neige. Man bereite von den oben angegebenen Bestandteilen Vanillecreme, koche aber vorher von 5 bis 8 abgeschiedenen Eiweiß nach folgender Art Schneeballen, in dem zur Creme bestimmten Rahm oder Milch, welchem man des Einkochens wegen noch etwas Milch beifügt. — Das erforderliche Eiweiß schlage man zu einem sehr festen Schnee, mische 150 bis 200 Gr. Zucker darunter, lasse den Rahm oder die Milch aufwallen, lege löffelvollweise von dem Eierschnee hinein und koche die Ballen einige Minuten darin, welche man auf ein gut zulammengelegtes Tuch herauszieht zum völligen Abtropfen. Nun verkühle man so viel Rahm oder Milch,*) als man mit den zur Creme bestimmten Eigelb verrühren will, koche den übrigen nebst Vanille und Zucker auf, füge die Eigelb bei, und bringe die Creme unter beständigem Rühren bis an das Kochen, fülle sie alsdann, sobald sie völlig kalt gerührt ist, in die Cremenschüssel und lege die gekochten Schneeballen darauf. Dieses Verfahren ist bei jeder Creme anzuwenden wo Eier gebraucht werden. Bei Cremen ohne Eier nehme man besonderes Eiweiß.

1352 a. **Mandel- und Haselnußcreme.** Crême aux amandes. 60 bis 120 Gr. Mandeln werden geschält, fein gerieben und in dem zur Creme bestimmten Rahm oder Milch, welchem des Einkochens wegen noch 2 Deciliter beigefügt werden, während etwa 5 Minuten gekocht. Dann wird die Flüssigkeit durchpassiert und im übrigen verfahren wie bei Vanillencreme Nr. 1350. — Die Mandeln werden bei gelinder Wärme getrocknet und zu beliebigem Gebrauch aufbewahrt.

*) Siehe Anmerkung auf Seite 434.

Haselnußcreme. Die Haselnüsse werden nach Nr. 89 geschält und im übrigen gleich verfahren wie bei Mandelcreme Nr. 1352 a.

1353. Vanillenmilch. Lait à la vanille. Für 6 Personen 6 Deciliter Milch, 1 Kaffeelöffel Maizena, Kartoffelmehl oder auch nur gewöhnliches Mehl, 1 bis 2 Eier, 1 Messerspitze Vanillin, 1 gehäufter Eßlöffel voll Zucker.

Das Maizena oder sonstige Mehl wird mit einigen Löffeln Milch zart angerührt, das oder die Eigelb gut damit verklopft, die übrigen Zuthaten beigefügt, alles auf schwaches Feuer gestellt, vor's Kochen gebracht, angerichtet und warm oder kalt serviert. — Nach Belieben können die zu steifem Schnee geschlagenen, mit noch etwas gestoßenem Zucker vermischten Eiweiß sorgfältig unter die etwas abgekühlte Vanillenmilch gemengt werden. — Auch können die ganzen Eier angewandt werden. Die Vanillenmilch wird hiedurch nicht dicker und etwas weniger zart, jedoch nahrhafter. Anstatt Vanillin kann ganzer Zimmt, 1 Stück Citronenschale oder etwas geriebene Schokolade als Würze genommen werden.

1354. Gebrannte Creme. Crême brûlée. 8 Deciliter Rahm oder Milch,*) 125 bis 150 Gr. Zucker, 6 bis 10 Eigelb. Die zerklopften Eigelb verrühre man mit einigen Löffeln kalter Milch und röste (rühre) in einer Messingpfanne den gestoßenen Zucker braun, gieße dann 1/2 Glas Wasser hinein und nachher den Rahm oder die Milch; (wird der gebrannte Zucker gleich mit dem Rahm oder der Milch angerührt, so wird die Creme voll brauner Punkte); sobald dieses kocht, rühre man es an die Eigelb, schütte alles in die Pfanne zurück, bringe die Creme unter fortgesetztem Rühren bis an das Kochen, gieße sie durch ein Sieb in eine Schüssel, stelle diese in kaltes Wasser und rühre zuweilen, der Hautbildung wegen in der Creme, bis sie beinahe kalt ist. Zu langes Rühren macht die Creme dünnflüssig. Nach Belieben kann der Creme noch 1 Stückchen Citronenschale, 1 Stückchen Vanille oder 1 Stengel Zimmt beigefügt werden, was beim Anrichten dann wieder entfernt wird.

1355. Kaffeecreme. Crême au café. Für 6 Personen. 40 bis 50 Gr. frisch- und hellgerösteter gemahlener Kaffee, 7 Deciliter Rahm oder Milch,*) 125 Gr. Zucker, 8 bis 12 Eigelb. Man brühe den Kaffee mit 4 Deciliter Wasser oder Milch an und lasse ihn fest zugedeckt stehen bis die Creme fertig ist. Die Eigelb verklopfe man in einer Schüssel mit einem Drittel kalten Rahm oder Milch, koche den übrigen nebst dem Zucker auf, schütte ihn sorgfältig

*) Siehe Anmerkung auf Seite 434.

an die Eigelb, gieße die Creme in die Pfanne zurück und bringe sie unter beständigem Rühren bis an das Kochen, füge den Kaffee unter Zurücklassung des Bodensatzes bei, schütte die Creme durch das Sieb und rühre zuweilen darin, um die Hautbildung zu vermeiden, bis sie beinahe kalt ist.

1356. Schokoladencreme. Crême au chocolat. 100 bis 125 Gr. süße, oder noch besser 50 süße und 25 bittere Schokolade, 8 Deciliter Rahm oder Milch,*) 120 bis ~~150~~ Gr. Zucker, 6 bis 10 Eigelb. — Man verrühre die Schokolade auf schwachem Feuer mit dem Zucker und 2 Löffeln Wasser bis ein glatter Teig entstanden ist, welcher nun noch leicht geröstet wird, was die Creme sehr kräftig macht, lösche es mit 1/2 Liter Wasser ab, gieße nach und nach unter Rühren, damit es keine Knollen gibt, den Rahm oder die Milch daran, bringe die Schokolade zum Kochen und rühre sie sorgfältig an die mit etwas kalter Milch gut verklopften Eigelb. Nun schütte man die Creme in die Pfanne zurück, bringe sie vor's Kochen, nehme sie schnell vom Feuer, gieße sie durch ein Sieb in eine Schüssel, welche man in kaltes Wasser stellt und zuweilen darin rührt, bis sie beinahe kalt ist.

1357. Weincreme. Crême au vin. 4 Deciliter guter weißer Wein, 4 Deciliter Wasser, 150 bis 200 Gr. Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben worden, 6 bis 10 Eigelb.

Wasser und Zucker setze man in einer Messingpfanne aufs Feuer samt dem Saft einer Citrone, zerklopfe unterdessen in einer Schüssel die Eigelb, rühre den kalten Wein dazu, stelle das Gefäß ins kochende Wasser, bringe die Creme unter fortgesetztem Rühren bis ans Sieden, schütte sie durch ein Sieb und verfahre im übrigen auf obige Weise. Statt Citrone an Zucker abzureiben, kann sie bloß abgeschält mitgekocht werden, wo sie dann im Sieb zurückbleibt.

Wird 1 Kaffeelöffel voll Maizena mit einigen Eßlöffeln voll Wasser angerührt, der Creme beigemischt und mitgekocht, so genügen 5 Eigelb oder 3 bis 4 gutverklopfte ganze Eier.

1358. Champagnercreme. Crême au vin de Champagne. 4 Deciliter Champagner, 125 Gr. Zucker, 12 Eier. Die Eier zerklopfe man in einer Schüssel, dann rühre man den gestoßenen Zucker und den Champagner hinein, setze dieses in einer Messingpfanne auf Kohlenfeuer und bringe es unter beständigem Klopfen mit dem Schneebesen ans Kochen. Man serviert diese Schaumcreme in Gläsern.

---

*) Siehe Anmerkung auf Seite 434.

1359. Apfelcreme. Crême aux pommes. Für 6 Personen. 1/2 Kilogr. gute saure Äpfel schäle man, schneide sie in Stücke und koche sie mit soviel Wasser, daß dasselbe zur Hälfte darüber steht, weich, treibe sie durch, schütte sie in die Pfanne zurück und koche sie mit 150 bis 200 Gr. Zucker und nach Belieben 2 Deciliter gutem Weißwein zu einem dicklichen Püree ein. Wenn dasselbe erkaltet ist, werden 5 bis 6 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, unter das Püree gemengt und dasselbe noch einige Minuten gerührt bis die Creme vollständig weiß und so fest ist, daß man sie in der Mitte erhöht in die Cremeschüssel anrichten kann, wobei man auch einen Teil davon in den Spritzsack oder in ein Papiercornet füllt und eine Verzierung über die Creme spritzt.

1359a. Rhabarbercreme. Gleiche Zubereitung wie bei Apfelcreme Nr. 1359; sehr passend zu kleinem Dessert.

1360. Erdbeercreme. Crême aux fraises. 8 Deciliter Walderdbeeren, 300 Gr. Zucker. Man koche den Zucker mit 4 Deciliter Wasser zum Faden, lasse ihn erkalten und rühre ihn unter die mit einem silbernen Löffel durch ein Haarsieb getriebenen Erdbeeren.

1361. Andere Art. 8 Deciliter Walderdbeeren, 375 Gr. gestoßener Zucker, 6 Deciliter Rahm. Man treibe die Erdbeeren durch ein Haarsieb, rühre den Zucker darunter und zuletzt den Rahm. Nach Belieben kann der Rahm vorher geschwungen werden ehe man die durchgetriebenen Erdbeeren darunter mischt.

1362. Himbeercreme. Crême aux framboisés. 8 Deciliter Himbeersyrop mit 2 Deciliter Wasser verdünnt, 10 bis 12 Eigelb. — Man setze 4 Deciliter Himbeersaft auf das Feuer, zerklopfe inzwischen die Eigelb in einer Schüssel mit dem Schneebesen, gieße den kalten Saft dazu, rühre dies in den kochenden Saft und fahre fort mit Rühren bis es anfangen will zu kochen, schütte dann die Creme durch ein Sieb in eine Schüssel und rühre zuweilen darin bis sie kalt ist. Um eine noch dickere Creme zu erhalten, treibe man 1 Kilogr. rohe Himbeeren durch das Haarsieb, füge 375 Gr. Zucker bei und verfahre im übrigen wie bei Nr. 1360.

Billigere Art. Es wird 1 bis 2 Kaffeelöffel voll Maizena mit 5 bis 6 Eigelb verklopft. Im übrigen das gleiche Verfahren.

1363. Andere Art. 8 Deciliter Saft von frischen ausgedrückten Himbeeren, 250 bis 350 Gr. gestoßener Zucker, 10 bis 12 Eigelb. — Man setze 4 Deciliter Saft samt dem Zucker auf das Feuer, verklopfe die Eigelb tüchtig, gieße den übrigen Saft kalt dazu, rühre dies in den kochenden Saft und bringe es unter fortgesetztem

Rühren bis an das Kochen, schütte die Creme durch das Sieb in eine Schüssel und rühre zuweilen darin bis sie beinahe kalt ist.

1364. Brombeercreme. Crême aux mûres sauvages. Gleiche Zubereitung wie bei Himbeercreme Nr. 1362. Auf diese Weise können Fruchtcremen aller Art, von Johannis- und Stachelbeer-, Kirschen-, Melonen-, Reineclaudensaft oder mit Wasser aufgelösten Gelee bereitet werden.

1364 a. Buttercreme als Tortenfülle. Crême au beurre. 125 Gr. sehr gute, frische Butter, 100 Gr. Staubzucker, 3 Eigelb, als Würze entweder: 1 Messerspitze Vanillin, etwas Citronenzucker, geriebene Schokolade oder 2 Kaffeelöffel voll starker Kaffee. — Die Butter wird schaumig gerührt, der Zucker, sowie ein Eigelb nach dem andern beigefügt, die Masse während 1/4 Stunde gerührt, die oben angegebene, beliebige Würze beigefügt und die Creme nach Wunsch verwendet oder bis zum Gebrauch in den Keller gestellt.

Wird Kaffee zur Creme verwendet, so darf derselbe nur kalt und tropfenweise beigemengt werden.

1365. Geschwungener Rahm. Crême fouettée. 8 Deciliter dicken, ganz süßen Rahm schwinge man in einer großen irdenen Schüssel mit dem Schneebesen an einem kühlen Ort, menge dann 60 Gr. mit Vanille gestoßenen Zucker darunter, fülle davon ein Papiercornet oder Spritzsack mit engem Röhrchen, das übrige in eine Cremeschüssel und spritze mit ersterem eine beliebige Verzierung über den Rahm.

2. Abteilung.

Gestürzte Cremen.

1366. Crême à la vanille renversée. Man koche eine Vanille-Creme Nr. 1350 (doch mit 30 Gr. Zucker mehr als dort angegeben). 24 bis 30 Gr. Gélatine koche man mit 3 Deciliter Wasser auf unter beständigem Rühren, gieße sie entweder in die Pfanne zur Creme und koche sie mit, oder thue sie erst darunter, nachdem sie halb abgekühlt ist (Gelatine unter eine kalte Creme gemischt würde sich in derselben zu Knöllchen zusammenballen). Man gieße die heiße oder kaltgerührte noch flüssige Creme in eine kupferverzinnte oder blecherne Form, stelle dieselbe über Nacht in den Keller, oder einige Stunden auf Eis zum Festwerden. Vor dem Auftragen halte man die Form einige Sekunden in warmes Wasser, trockne sie schnell außen herum ab und stürze die Creme auf eine Kompotiere oder Platte um (siehe Gallerte umstürzen Nr. 80).

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Viel feiner werden die gestürzten Cremen, wenn anstatt Gelatine dickeingekochte, ungesalzene Kalbfußbrühe (siehe Nr. 1389) oder 15 Gr. Hauseblase Nr. 85 angewendet werden, da Gelatine den Speisen leicht einen unangenehmen Beigeschmack verleiht, was bei Kalbfußbrühe und Hauseblase nicht der Fall ist.

Man serviert zu dieser Creme eine trockene Torte oder Törtchen. — Auf diese Art kann jede flüssige Creme zu einer gestürzten gemacht werden.

Billigere Herstellung: Bei den gestürzten Cremen kann man nur die Hälfte der angegebenen Eier nehmen oder noch weniger.

1367. Gestürzte gebrannte Creme. Crême brûlée renversée. Von gebrannter Creme Nr. 1354 bereite man mit Zusatz von 15 Gr. Hauseblase oder 24 Gr. aufgelöster Gelatine eine gestürzte Creme nach Nr. 1366.

1368. Gestürzte Kaffeecreme. Crême au café renversée. Von der Kaffeecreme Nr. 1355 bereite man mit Zusatz von 15 Gr. aufgelöster Hauseblase oder 24 Gr. in kochendem Wasser aufgelöster Gelatine eine gestürzte Creme nach Nr. 1366.

1369. Gestürzte Schokoladencreme. Crême au chocolat renversée. Von der Schokoladencreme Nr. 1356 bereite man mit Zusatz von 15 Gr. aufgelöster Hauseblase oder 24 Gr. aufgelöster Gelatine eine gestürzte Creme nach Nr. 1366.

1370. Gestürzte Weincreme. Crême au vin renversée. Von Creme Nr. 1357 bereite man nach Nr. 1366 eine gestürzte.

1371. Gestürzte Erdbeercreme. Crême aux fraises renversée. Man bereite die Creme Nr. 1360 oder 1361. Da dieselbe nicht gekocht wird, stelle man sie zum Lauwerden in heißes Wasser oder auf das Feuer, gieße dann erst die aufgelöste Hauseblase oder Kalbsfußbrühe (s. Nr. 1389) hinein, weil sich Hauseblase mit einer kalten Creme nicht verbindet, sondern sich zu kleinen Klümpchen zusammenballt.

1372. Gestürzte Himbeercreme. Crême aux framboises renversée. Von Creme Nr. 1362 und 1363 bereite man nach Nr. 1366 eine gestürzte Himbeercreme.

3. Abteilung.

Bairische Cremen.

1373. Bairische Vanillencreme. Bavaroise à la vanille. Für 6 Personen. Man bereite die Vanille-Creme Nr. 1366 von 6 Deciliter Rahm, 7 Eigelb, 120 Gr. Vanille-Zucker, füge

derselben so lange sie noch warm ist 12 Gr. nach Nr. 85 aufgelöste Hauseblase oder 18 Gr. in 2 Deciliter Wasser aufgelöste Gelatine bei, rühre darin bis sie kalt ist.

Wenn die mit Hauseblase oder Gelatine vermischte Creme kalt gerührt aber noch flüssig ist, mische man den festgeschlagenen Schnee von 3 Deciliter Rahm, mit Zucker vermischt, leicht darunter, fülle die Creme in eine Form und stelle sie über Nacht in den Keller oder einige Stunden auf Eis zum Festwerden. Vor dem Auftragen tauche man die Form einige Sekunden in warmes Wasser, trockne sie schnell außen herum ab und stürze die Creme auf eine Schüssel um.

Diese Creme serviert man zu einer trockenen Torte, z. B. Mandel-, Haselnuß-, Gleichschwertorte 2c. Bavaroise (bairische Creme) kann von jeder Creme auf dieselbe Weise bereitet werden.

1374. Bairische gebrannte Creme. Bavaroise brûlée. Von gestürzter gebrannter Creme bereite man Bairische nach Nr. 1373.

1375. Bairische Schokoladencreme. Bavaroise au chocolat. Von gestürzter Schokoladencreme Nr. 1369 bereite man mit Zusatz von geschwungenem Rahm eine Bairische nach Nr. 1373.

1376. Bairische Erdbeercreme. Bavaroise aux fraises. Von gestürzter Erdbeercreme Nr. 1371 bereite man mit Untermischen von geschwungenem Rahm eine Bairische nach Nr. 1373.

1377. Bairische Himbeercreme. Bavaroise aux framboises. Von gestürzter Himbeercreme Nr. 1372 bereite man mit Zusatz von geschwungenem Rahm eine Bairische nach Nr. 1373.

4. Abteilung.

Charlotten.

1378. Charlotte russe. Für 6 Personen. Eine glatte Puddingform belege man inwendig mit Maultäschli (langen Zuckerbroten), zuerst den Boden, indem man ein Zuckerbrot mit einem kleinen Ring rund ausgestochen in die Mitte legt, andere zugeschnittene Zuckerbrote in Form eines Sternes darum, die breitere Seite nach außen, innen fast zugespitzt; an den Wänden herum lege man gerade und nach der Formhöhle beschnittene Zuckerbrote. Die flache Seite überall nach innen gekehrt, damit man beim Umstürzen die obere Seite derselben sieht; auch darf nirgends eine Lücke sein, da sonst die Creme durchfließen würde. — In die mit Maultäschli gefütterte Form gieße man bairische Vanille-Creme Nr. 1373 oder gestürzte Creme Nr. 1366 bis 1372 und zwar recht behutsam mit einem Eßlöffel bis es die halbe Höhe der Form er-

reicht hat, wonach man dann erst schneller auffüllen darf, damit nicht durch zu schnelles Einfüllen der eingelegte Boden in die Höhe gehoben wird, stelle dieselbe über Nacht in den Keller oder einige Stunden aufs Eis, stürze sie vor dem Auftragen, ohne sie in Wasser zu tauchen, auf eine Platte um und serviere sie allein. Soll die Charlotte gefroren sein, so läßt man die Creme in der Maschine gefrieren und füllt sie in die mit Bisquits ausgelegte Form.

1379. Charlotte russe à la vanille et au chocolat. Die mit Maultäschli ausgelegte Puddingform fülle man zur Hälfte mit bairischer oder gestürzter Vanillencreme und wenn diese darin gestockt ist, so fülle man sie mit bairischer Schokoladencreme vollends auf.

1380. Charlotte russe glacé. Für 6 Personen. Zu der gefrorenen Charlotte russe belegt man eine glatte Form mit Maultäschli wie obige, bereite die bairische Creme ebenso wie dort angegeben, gefriere sie in der Glacenmaschine und fülle sie löffelvollweise in die mit Maultäschli belegte Form und stürze sie auf eine Platte um. Gebraucht man sie nicht sogleich, so grabe man sie in der zugedeckten Form vollständig in Eis, mit Salz vermischt, wo sie mehrere Stunden bleiben kann.

1381. Aepfelcharlotte mit Model- oder Zwiebackbrot. Charlotte aux pommes à la française. Man backe kleinlöcheriges, nicht sehr luftiges Modelbrot (Milchbrot in einer Timbaleform gebacken), oder bestelle solches beim Bäcker, verwende es jedoch erst nach 1 bis 4 Tagen, oder nehme 3 Stück ebenfalls nicht zu frisches Zwiebackbrot. — Nachdem die obere Kruste des Modelbrots weggeschnitten worden, schneide man kleinfingersdicke Scheiben, tauche die eine Seite einer ganzen Scheibe in flüssig gemachter süßer Butter, belege den Boden einer glatten Puddingform derart mit derselben, daß die eingetauchte Seite unten an die Form gelegt wird; dann schneide man ebenso dicke zweifingersbreite Riemen von der Höhe der Form, tauche sie ebenfalls in Butter und stelle sie dicht aneinander an den Wänden der Form auf. Zuletzt schneide man die etwa über die Form hervorragenden Stücke ab, fülle den leeren Raum mit geschälten, in kleine Stückchen geschnittenen Äpfeln (Reinetten oder Gallwyler), welche recht mit Zucker, Rosinen und Citronenschale untermengt worden. Auf eine mittlere Form rechnet man 3/4 Kilogr. Äpfel, 120 bis 150 Gr. Zucker und 50 Gr. Rosinen. Nach Belieben können auch noch 30 bis 50 Gr. geschälte und geriebene Mandeln unter die Fülle gemengt werden. Von Zwiebackbrot wird der Boden von 2 halbrund geschnittenen zusammengesetzten

Stücken eingelegt, im übrigen werden wie oben Riemen geschnitten. — Oben über die eingefüllten Äpfel lege man wieder Brot, etwa die Abfälle, auch einige Stücke süße Butter darauf und backe die Charlotte 1 bis 1½ Stunden im heißen Ofen. Man stürze sie auf eine Kompotière oder Platte um, lasse sie erkalten und lege gehackte Quitten- oder Äpfel-Gallerte darum.

Statt die Äpfel roh in die Charlotte zu füllen, ist es besser, man dämpfe die geschnittenen Äpfel zuerst mit etwas süßer Butter im heißen Ofen unter öfterem Umwenden nebst dem Zucker und den Rosinen. — Auch können die Äpfel je in 4 bis 6 Schnitze geteilt zu Kompote gekocht, eingefüllt und der Saft der Äpfel zu der gebackenen Charlotte serviert werden.

1382. **Aepfelcharlotte mit Milchbrot.** Charlotte aux pommes à la bourgeoise. Eine Tortenform bestreiche man reichlich mit süßer Butter und bestreue sie mit so viel gestoßenem Brot als daran hängen bleibt; dann schneide man 2 bis 3 Milchbrote in Tranchen, tauche sie auf einer Seite in Milch, ohne sie weich werden zu lassen, belege den Boden der Form damit, streue Zucker darauf, dann eine Lage geschälter in dünne Scheiben oder kleine Stückchen geschnittener leichtverkochender Äpfel, streue Zucker und gereinigte Rosinen darauf, dann wieder Äpfel, Zucker u. s. w. bis die Form angefüllt ist, zuletzt eine Lage Milchbrottranchen mit Stücken süßer Butter belegt, backe die Charlotte ½ bis ¾ Stunden im heißen Ofen.

1383. **Birn- und Zwetschgencharlotte.** Charlotte aux poires et aux pruneaux. Statt Äpfel wendet man Birnen auf jede der drei Arten an; entweder roh, gedämpft oder in kleinen Schnitzen zu Kompote gekocht. Zu einer Zwetschgencharlotte schneide man die Zwetschgen in 2 oder 4 Teile, indem man die Steine daraus entfernt, die Zwetschgen mit reichlich Zucker und Kirschwasser 1 Stunde zugedeckt bei Seite stellt und sie dann ohne den Saft einfüllt.

5. Abteilung.

Blancmangers.

1384. **Blancmanger à la gélatine.** Für 6 Personen. ¾ Liter Rahm oder zu gleichen Teilen Rahm und Milch, 125 Gr. geschälte süße und 10 Stück bittere Mandeln*), 125 Gr. Zucker, 20 Gr. Gelatine. Man reibe die Mandeln, setze sie mit dem Rahm, Zucker und Vanille zum Feuer; sobald es siedet, gieße man die Flüssigkeit durch eine Serviette oder Sieb in eine Schüssel. Dann

*) Die Mandeln werden nach dem Gebrauch gut getrocknet und zu billigerem Konfekt u. dergl. verwendet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

koche man die Gelatine mit 2 Deciliter Wasser unter beständigem Rühren bis sie völlig aufgelöst ist, schütte sie in den noch warmen Rahm, rühre zeitweise darin, bis das Blancmanger beinahe kalt ist, worauf man es in eine kupferverzinnte oder blecherne Form füllt und einige Stunden auf Eis oder über Nacht in den Keller stellt zum Festwerden. Vor dem Auftragen tauche man die Form einige Sekunden in warmes Wasser, trockne sie schnell ab und stürze das Blancmanger auf eine Platte um. — Im Winter braucht man etwas weniger Gelatine anzuwenden. Will man das Blancmanger nicht umstürzen, sondern in der Cremenschüssel servieren, so genügen auch im Sommer 15 Gr. Gelatine.

1385. **Andere Art.** 4 Deciliter Milch, 4 Deciliter Rahm, 125 Gr. Zucker, 60 Gr. süße und 8 Gr. bittere geschälte Mandeln*) mit etwas Zucker gestoßen, 20 Gr. Gelatine in 2 Deciliter heißem Wasser aufgelöst, nach Belieben Vanille. — Man koche alles zusammen 3 bis 5 Minuten, schütte es durch ein Haarsieb, wobei man die Mandeln gut ausdrückt und rühre darin bis es beinahe kalt ist, worauf man es in die Form füllt.

1386. **Blancmanger mit Hausenblase.** Blancmanger à la colle de poisson. Für 6 Personen. Die gleichen Ingredienzien wie bei Nr. 1384, 1385, statt Gelatine 15 Gr. Hausenblase, was, obschon etwas teuer, weit vorzuziehen ist. — Man klopfe dieselbe tüchtig Tags vorher, schneide sie in kleine Stückchen, schütte 2 Deciliter warmes Wasser daran und lasse es zugedeckt über Nacht stehen; dann koche man sie mit dem Rahm, Zucker und Mandeln auf, presse es durch ein Tuch und verfahre im übrigen wie bei den vorhergehenden.

1387. **Blancmanger mit Kaffee.** Für 6 Personen. Von 3/4 Liter Rahm, 125 Gr. Mandeln*), 125 Gr. Zucker, 15 Gr. Hausenblase bereite man ein Blancmanger und gieße, ehe man es in die Form schüttet, 1 Tasse voll mit Wasser angebrühten starken Kaffee darunter. — Will man die Gelatine anwenden, löse man sie in dem Rahm, in welchem die Mandeln gekocht haben, unter beständigem Rühren auf, füge den Kaffee bei, gieße die Creme, wenn sie beinahe kalt gerührt ist, in die Form.

1388. **Blancmanger mit Schokolade.** Man bereite ein Blancmanger, koche dann in demselben, sobald die Mandeln*) nicht mehr darin sind, 90 Gr. geriebene Schokolade auf, gieße es durch das Sieb in eine Schüssel samt der aufgelösten Gelatine und fülle sie noch warm oder unter Rühren abgekühlt, in die Form.

*) Siehe Anmerkung auf Seite 444.

1389. Blancmanger mit Kalbsfuß ohne Rahm. Blancmanger au pied de veau. Für 6 Personen. 125 Gr. geschälte süße, 7 Gr. bittere Mandeln,*) 125 Gr. Zucker, 1 Kalbsfuß. Man setze den Kalbsfuß mit 2½ Liter Wasser auf das Feuer und koche ihn ohne Salz 2½ Stunden, daß man etwa 1 Liter Brühe erhält. Sollte diese zu rasch einkochen, so gieße man etwas Wasser nach. Die Brühe schütte man durch eine Serviette in eine Schüssel, lasse sie bis zum andern Tag stehen und nehme dann alles Fett rein ab. Die Mandeln reibe man sehr fein, koche sie mit dem Zucker und der Kalbsfußgallerte, deren Bodensatz man zurückläßt, unter beständigem Rühren einmal auf, gieße es durch ein Tuch in eine Schüssel, schütte die Brühe in die Form und stelle sie kalt zum Festwerden. Kalbsfuß kann bei jedem Blancmanger, sowie bei jeder gestürzten Creme statt Gelatine oder Hauseblase angewendet werden.

6. Abteilung.

Crêmes rubanées (gestreifte Cremen).

1390. Crême rubanée (braun und weiß gestreiftes Blancmanger). Man bereite ein beliebiges Blancmanger Nr. 1384 oder 1385, auch ein Blancmanger mit Schokolade Nr. 1388. Die Form, welche man damit füllen will, stelle man auf Eis, gieße erkaltetes aber flüssiges Blancmanger stark fingersdick hinein, lasse es fest werden; hierauf gieße man kaltgerührte Schokoladencreme eben so hoch hinein und fahre, nachdem dieselbe fest geworden, abwechselnd fort mit Blancmanger und Schokoladencreme, bis die Form voll ist. Sollten die Cremen, mit welchen aufgefüllt wird, fest werden, so stelle man je einen Teil davon in warmes Wasser, mache sie durch Rühren wieder flüssig, rühre sie dann im kalten Wasser bis sie wieder kalt aber noch flüssig ist, wo sie dann recht ist zum Auffüllen (warm über einander gegossen verschwimmen die Streifen ineinander). Zum Auftragen tauche man die Form einige Sekunden in warmes Wasser, trockne sie schnell ab und stürze sie auf eine Platte um.

1391. Dreifarbig gestreifte Creme. Crême rubanée. Man bereite von 8 Deciliter Rahm Blancmanger Nr. 1384 oder 1385, dann ebenso viel Blancmanger mit Schokolade Nr. 1388, auch gestürzte Weincreme Nr. 1370 oder gestürzte Vanillencreme. — In einer runden hohen Puddingform zeichne man mit dem Bleistift die Breite der Streifen an, in welcher Weise man die verschiedenfarbigen Cremen abwechslungsweise einfüllen will. Hat die Form einen

*) Siehe Anmerkung auf Seite 444.

Früchten- oder Sternboden, so fülle man Früchten- oder Sternvertiefung je nach Geschmack mit einer oder zwei Farben der vorhandenen Cremen, decke dann mit einer Lage Creme der dritten Farbe, von welcher man zur Frucht- oder Sternenbildung noch nicht verwendet hat, darüber, bis zum ersten angezeichneten Strich. So fülle man, weiter mit den Farben abwechselnd, indem man die Cremen jedesmal stocken läßt, ehe man wieder kalt gerührte darüber füllen will. Ist die Form angefüllt und die Cremen aufgebraucht, so lasse man sie noch 3 bis 4 Stunden in Eis ruhig stehen und stürze sie, ehe man die gestreifte Creme servieren will, auf eine flache Kompotière oder Tortenplatte um, indem man die Form zuerst im heißen Wasser einige Sekunden bis an den obern Rand getaucht hat.

1392. Vierfarbig gestreifte Creme. Crême rubanée. Zu obigen Cremen bereite man noch eine Orangengallerte Nr. 1410 ohne Rum oder Cognac, weil sie sonst beim Aufwärmen trüb würde. Einige kleine Orangen höhle man vollständig aus, indem man darauf achtet, daß solche bis an die kleine Öffnung ganz bleiben und nirgends Löcher bekommen. In diese fülle man, indem man sie gleich der Cremenform ins Eis stellt, jedesmal wenn gefüllt wird, auch eine Lage Creme oder Gallerte. Wird die eingefüllte und völlig erkaltete gestreifte Creme gestürzt, so zerschneide man die gefüllten Orangen zu Schnitzen und lege sie zur Verzierung um die umgestürzte gestreifte Creme.

7. Abteilung.

Glace (Eis, Gefrorenes).

1393. Vanille-Glace. Glace à la vanille. Für 6 Personen. Man bereite die Vanille-Creme Nr. 1350, schütte sie in die Glace-Maschine und behandle sie nach Vorschrift der angewendeten Maschine. Dann nimmt man sie aus derselben, serviert die Glace sogleich in Gläsern oder drückt sie in eine Form, die zugedeckt bis zum Gebrauch in Eis gestellt wird. Man kann mehrere Arten Glaces in eine Form neben einander setzen, wodurch man dann beim Umstürzen eine verschiedenfarbige Glace erhält. In Eis ohne Salz kann man keine Glace gefrieren. Hat man keine Maschine, so fülle man eine hohe Blechbüchse zur Hälfte mit der Creme und decke sie fest zu, stelle sie in Eis mit Salz vermischt, drehe sie fortwährend um, öffne die Büchse von Zeit zu Zeit und rühre in der Creme; doch wird solche Glace nie so fest gefrieren als in der Maschine bereitete.

Auf diese Weise kann von jeder Creme Glace bereitet werden, auch von Früchtensaft, wenn derselbe nicht zu viel Zucker enthält

(zu viel Zucker hindert das Gefrieren). — Um eine Glace aus der Form zu bringen, tauche man sie einige Sekunden in heißes Wasser, stürze sie auf eine Platte um und serviere sie sogleich zu einer trockenen Torte oder allein.

1394. **Charlotte russe glacée** s. Nr. 1380.

1395. **Glace von gebrannter Creme.** Glace au caramel. Für 6 Personen. Man bereite die Creme Nr. 1354 und gefriere sie wie Vanille-Glace Nr. 1393.

1396. **Glace von Kaffee-Creme.** Glace au café. Nr. 1355 gefriere man nach Nr. 1393.

1397. **Schokolade-Glace.** Glace au chocolat. Für 6 Personen. Nr. 1356 gefriere man nach Nr. 1393.

1398. **Mandel-Glace.** Glace aux amandes. Für 6 Personen. Ein Blancmanger Nr. 1384 oder 1385 ohne Gelatine lasse man erkalten, rühre dann ein wenig eau de fleurs d'oranger hinein und gefriere es nach Nr. 1393.

1399. **Glace von Wein-Creme.** Glace au vin. Für 6 Personen. Nr. 1357 gefriere man nach Nr. 1393.

1400. **Erdbeer-Glace.** Glace aux fraises. Nr. 1360 oder 1361 gefriere man nach Nr. 1393.

1401. **Himbeer-Glace.** Glace aux framboises. Für 6 Personen. Will man die Glace von Himbeersyrop bereiten, so verdünne man denselben mit Wasser (zu viel Zuckergehalt hindert das Gefrieren) und gefriere ihn. — Von frischen Himbeeren bereitet koche man $^3/_4$ Liter Saft mit 250 Gr. Zucker auf, lasse ihn erkalten und gefriere ihn wie Vanille-Glace Nr. 1393.

1402. **Ananas-Glace.** Glace à l'ananas. Für 8 Personen. Der Saft von 2 Ananas, 1 Liter Wasser und Wein, 375 Gr. Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben worden. — Man koche den Zucker in 3 Deciliter Wasser zu Faden, gieße den Saft dazu, stelle ihn kalt und gefriere es nach Nr. 1393.

1403. **Orangen-Glace.** Glace aux oranges. Für 6 Personen. Die Schale von $1^1/_2$ Orangen an 200 Gr. Zucker abgerieben, Saft von 3 Orangen, 6 Deciliter Wasser und Wein. — Man koche Wasser, Wein und Zucker auf, gieße den ausgepreßten Saft der Orangen dazu, lasse es erkalten und gefriere es.

1404. **Fromage glacé.** Unter die erkaltete Vanille-Creme Nr. 1350 mische man den festgeschwungenen Schnee von 2 Deciliter Rahm und fülle sie sogleich in die Maschine zum Gefrieren.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg