

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Basler Kochschule**

**Schneider-Schlöth, Amalie**

**Basel, 1903**

5. Abteilung.

**urn:nbn:de:bsz:31-60983**

Stücken eingelegt, im übrigen werden wie oben Riemen geschnitten. — Oben über die eingefüllten Apfel lege man wieder Brot, etwa die Abfälle, auch einige Stücke süße Butter darauf und backe die Charlotte 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunden im heißen Ofen. Man stürze sie auf eine Kompotière oder Platte um, lasse sie erkalten und lege gehackte Quitten- oder Apfel-Gallerte darum.

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

**1382. Apfelscharlotte 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 Apfel, streue Zucker und gereinigte Rosinen darauf, dann wieder Apfel, Zucker u. s. w. bis die Form angefüllt ist, zuletzt eine Lage Milchbrottranchen mit Stücken süßer Butter belegt, backe die Charlotte  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunden im heißen Ofen.

**1383. Birn- und Zwetschgenscharlotte.** Charlotte aux poires et aux pruneaux. Statt Apfel wendet man Birnen auf jede der drei Arten an; entweder roh, gedämpft oder in kleinen Schnitzen zu Kompote gekocht. Zu einer Zwetschgenscharlotte 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.  $\frac{3}{4}$  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.

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 kupferverzinnete 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 Hauselblase.** Blancmanger à la colle de poisson. Für 6 Personen. Die gleichen Ingredienzien wie bei Nr. 1384, 1385, statt Gelatine 15 Gr. Hauselblase, was, obgleich 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 verfare im übrigen wie bei den vorhergehenden.

**1387. Blancmanger mit Kaffee.** Für 6 Personen. Von  $\frac{3}{4}$  Liter Rahm, 125 Gr. Mandeln\*), 125 Gr. Zucker, 15 Gr. Hauselblase 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. Abtheilung.**

Crêmes rubanées (gestreifte Cremes).

**1390. Crème 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 Cremes, 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.** Crème 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 Cremes abwechselungsweise einfüllen will. Hat die Form einen

\*) Siehe Anmerkung auf Seite 444.