Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

XVIII. Kalte, süße Speisen, Cremen u. dergl.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

XVIII. Kalte süße Speisen, Creme u. dergl.

1. Kalter Reis-Pudding mit Arrak.

1/2 Pfd. schönen Reis brüht man 2 bis 3mal gut ab, kocht ihn im Wasser halbweich und schüttet ihn auf ein Sieb zum Abtropfen. In 1/4 Liter Wasser löst man 1/2 Pfd. Zucker auf und legt den Reis darein; nachdem der Reis 1/2 Stunde gekocht hat, thut man 1/4 Liter Arrak und 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker darein und rührt ihn leicht durcheinander. Eine Form wird nun mit Arrak ausgespült, der Reis hineingeschüttet, an einen kalten Ort gestellt und nach 6 bis 8 Stunden gestürzt. Man giebt eine Himbeer- oder Erdbeersauce dazu.

2. Schneeberg mit Creme.

Zu 6 großen Eigelb rührt man in einer weißen oder gelben Pfanne 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker und 1 Stückchen Vanille zu einem Brei und schüttet 1/2 Liter Milchrahm dazu, bis es dick ist, läßt es aber nicht kochen, sonst scheidet es; man gießt sie darnach durch ein Haarsieb zum Erkalten. Hierauf schlägt man von den Eiweiß einen steifen Schnee, seiht 1/4 Pfd. Vanillezucker darein, bestreicht ein Blech mit einer Speckrinde, setzt den Schnee darauf, bestreut ihn mit 30 bis 40 Gramm geschnittenen Mandeln und schiebt ihn glattgestrichen in einen nicht zu warmen Ofen. Man läßt den Schneeberg im Ofen, bis er kalt ist, setzt ihn dann auf die Creme und giebt es zu Tisch.

3. Wein-Creme.

In einer weißen Pfanne rührt man 8 Eigelb mit 1/2 Pfd. gestoßenem Zucker zu einem Brei, dann rührt man ihn mit 1 Kaffeelöffel Reismehl und einer Flasche gutem Weißwein, bis er dick ist; es darf aber nicht kochen, sonst ist die Creme nicht mehr so zart, auch kann man etwas Zimt dazu thun. Wenn sie dick ist, treibt man sie durch ein Haarsieb und giebt sie warm oder kalt.

4. Maizieger mit Vanille-Creme.

Für 16 Personen thut man 1 1/2 Liter süße Milch in eine gelbe oder weiße Pfanne nebst 60 Gramm Zucker, in einer Schüssel rührt man 8 Eigelb mit 1/4 Liter saurem Rahm und dem Saft von 2 Citronen glatt; wenn die Milch auf dem Feuer kocht, schüttet man sie an die Eier und läßt das Ganze auf dem Feuer, bis es sich scheidet. Her-

nach schüttet man es in eine Schüssel, bis es lauwarm ist, thut es dann zum Abtropfen in einen Tropfmodel und stellt es 4 bis 5 Stunden ins Kalte, bis der Käse trocken ist, man stürzt ihn dann auf eine Platte und giebt eine gute Vanille-Creme dazu.

5. Schneeballen-Creme.

1 1/2 Liter Milch thut man mit einem Stückchen Vanille und 1/4 Pfd. Zucker in eine Pfanne, von 6 Eiweiß schwingt man einen steifen Schnee; wenn die Milch kocht, siebt man 60 Gramm feinen Zucker in den Schnee und legt ihn löffelvollweise in die kochende Milch. Wenn die Schneeballen im Sud umgewendet sind, nimmt man sie auf ein Sieb zum Abtropfen, rührt die Eigelb glatt und macht eine schöne Vanille-Creme davon. Ist die Creme in der Schüssel kalt, so thut man die Schneeballen darauf, bestreut sie mit Zucker und brennt sie mit dem Brenneisen.

6. Schnee-Creme.

8 Eigelb rührt man mit 1/2 Pfd. feinem Zucker und 1 Kaffeelöffel Vanillezucker glatt, schüttet langsam 1/4 Liter kochende Milch in die Eier, stellt es auf das Feuer und rührt es, ohne daß es kocht, dick. Hierauf stellt man es vom Feuer und läßt 1 Liter Milch mit 1 Stückchen Vanille kochen; inzwischen schlägt man von den 8 Eiweiß einen steifen Schnee, rührt die kochende Milch darein, stellt es in der Pfanne auf das Feuer und rührt es noch 10mal durcheinander. Nachdem schüttet man den heißen Schnee in eine Schüssel, siebt die Vanille-Creme dazu, rührt es, bis es halb kalt ist, bestreut die Creme mit fein geschnittenen Pistazien und giebt es zu Tisch.

7. Charlotte-Russe.

Für 12 Personen macht man aus 1/2 Liter Milch, 8 Eigelb, 1/2 Pfd. Zucker und einer Stange Vanille eine dicke Vanille-Creme und gießt sie durch ein Haarsieb zum Erkalten. Eine Form, die oben und unten gleich weit ist, wird inwendig mit weißem Papier belegt, dann stellt man 3 Sorten passend geschnittene Biskuits in der Form rings herum auf, belegt den Boden zierlich, damit die aufgestellten nicht umfallen. Dann schüttet man über 30 Gramm weiße Gelatine* 6 bis 8 Eßlöffel Wasser und stellt es zum Auflösen auf den Herd. Inzwischen schwingt man 1/2 Liter dicken Schlagrahm ganz steif, seiht die Gelatine in die kalte Vanille-Creme. Nun wird die Vanille-Creme schnell unter den Schlagrahm geschüttet und dies rasch durcheinander gelüpft. Nun wird die Masse schnell in die Form gefüllt, denn

* Die Gelatine muß vor dem Gebrauche stets durch ein Haarsieb gesiebt werden.

sonst wird sie knollig. Hierbei ist zu beachten, daß die Biskuits nicht umfallen. Von diesen Brillen-Biskuits braucht man nur 3/8 Pfd., von glasierten Biskuits jedoch 3/4 Pfd. Man stellt es hierauf zum Stocken an einen kühlen Ort, stürzt es nach 6 Stunden und macht das Papier dabei weg.

8. Weißer Pudding.

1/4 Pfd. feines Kartoffelmehl rührt man in einer Schüssel mit 1 Liter süßer Milch glatt, thut es mit 1/2 Pfd. Zucker auf das Feuer und rührt, bis es Blasen wirft. Dann rührt man den steifen Schnee von 6 bis 8 Eiweiß, 1/8 Pfd. abgezogene fein gestoßene Mandeln und die abgeriebene Schale von einer Citrone gut darunter, spült eine Form mit Wasser aus, füllt den Pudding ein, stellt ihn an einen kühlen Ort und stürzt ihn nach 8 Stunden. Eine Obstsauce ist sehr gut dazu.

9. Gestürzte Vanille-Creme mit Schlagrahm.

12 Eigelb verrührt man in einer Schüssel mit 1/2 Pfd. gestoßenem Zucker und stellt es mit 1 Liter guter, süßer Milch auf das Feuer, legt noch ein Stück Vanille dazu, rührt es auf dem Feuer, bis es dick ist, stellt es abseits, nimmt im Sommer 30 Gramm Gelatine, löst sie auf mit 8 Eßlöffel voll Wasser und schüttet es in die Creme; im Winter nimmt man 25 Gramm Gelatine, schwingt 1/2 Liter Rahm zu Schnee und seiht die Vanille-Creme in den Schlagrahm, streicht eine Puddingform mit feinem Oel aus, füllt die Masse und stellt sie ins Eis. Nach 6 Stunden kann man sie stürzen; mit 1/2 Liter Schlagrahm garnieren.

10. Reismehl-Pudding.

Rühre 1/2 Pfd. Reismehl glatt mit 1/2 Liter Milch, thue 1/2 Liter Milchrahm in eine Pfanne, darein 1/4 Pfd. Zucker, nebst ein Stück Vanille; wenn die Milch kocht, rührt man das Reismehl hinein, bis es sich von der Pfanne losschält, dann 15 Gramm aufgelöste Gelatine, nachher der steife Schnee von 6 Eiweiß gut darunter gemischt, eine Form mit Wasser ausgespült, eingefüllt und ins Kalte gestürzt. Schwarzer Kirschensaft ist gut zur Sauce.

11. Schaum-Pudding mit Kaffee.

In einer weißen Pfanne röstet man 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker lichtgelb, schüttet 1/4 Liter Milch, 1/4 Pfd. Zucker daran, deckt es zu und läßt es auf dem heißen Herd stehen, bis sich der geröstete Zucker ganz aufgelöst hat. Dann stellt man die Milch wieder auf das Feuer, läßt sie kochen, schwingt von 6 Eiweiß einen festen Schnee, rührt die kochende Milch in den Schnee, stellt es wieder auf das

Feuer und rührt, bis der Schnee ganz steif ist. Die Pfanne stelle man neben den Herd, nehme 20 Gramm Gelatine und 1/8 Liter sehr guten, starken Kaffee; wenn sich die Gelatine mit dem Kaffee aufgelöst hat, schüttet man es an den gebrannten Zucker und rührt es gut durcheinander, streicht eine Form mit feinem Oel und füllt die Masse hinein. Nach 6 Stunden kann man es stürzen und mit Schlagrahm garnieren.

12. Weißer Citronen-Pudding.

In ein Pfännchen thut man 30 Gramm Gelatine mit 1/4 Liter Wasser; wenn die Gelatine sich beinahe halb eingekocht hat, seiht man sie in eine weiße Pfanne, dazu 3/4 Pfd. Zucker, den Saft von 3 Citronen und die abgeriebene Schale von 1 Citrone. Dann stellt man es noch ein wenig auf das Feuer, rührt den steifen Schnee von 8 Eiweiß darunter, nimmt es vom Feuer, thut 1/8 Liter guten Arrak dazu, streicht eine Form mit feinem Oel aus, füllt ein, stellt es ins Kalte, in 6 Stunden kann man es stürzen und eine Himbeer-Sauce dazu geben.

13. Andere Art Citronen-Pudding.

Man thut 1/4 Liter Weißwein in eine weiße Pfanne mit 30 Gramm Gelatine; wenn die Gelatine sich ganz aufgelöst hat, thut man 1/2 Pfd. Zucker dazu, wenn der Zucker sich aufgelöst hat und auf die Hälfte eingekocht ist, giebt man den Saft von 6 Citronen und die abgeriebene Schale von 1 Citrone dazu. Dann schlägt man in einer Schüssel von 8 Eiweiß den steifen Schnee, rührt den kochenden Wein in den Schnee, bestreicht eine Form mit feinem Oel, streut sie mit fein verwiegten Pistazien aus, füllt die Masse hinein und stellt es ins Kalte. Eine Johannisbeer-Sauce ist gut zu diesem Pudding.

14. Orangen-Pudding.

Von 10 bis 12 Orangen wird der Saft ausgepreßt, durch ein Tuch gesiebt und ebensoviel guter Weißwein dazu genommen; 20 Gramm Gelatine thut man mit dem Wein in eine weiße Pfanne; wenn es sich aufgelöst hat, macht man aus 10 Gramm Reismehl mit dem Orangensaft einen Brei, rührt 150 Gramm feinen Zucker dazu, schüttet dieses in den kochenden Wein; in 5 Minuten ist es fertig. Dann schwingt man von 4 Eiweiß einen festen Schnee, rührt die kochende Masse dazu und alles auf dem Wasser, bis es beinahe kalt ist, spült eine Form aus mit Wein, füllt es in diese hinein und giebt eine Sultaninen-Sauce dazu; nach 4 Stunden stürzen.

15. Russische Creme.

6 Eigelb rührt man in einer Porzellanschüssel mit 150 Gramm feinem Zucker 1/2 Stunde recht schaumig, und dann 8 Eßlöffel voll guten

Arrak, 1 Eßlöffel voll Vanille-Zucker, 1/2 Liter geschwungenen Schlagrahm darunter; man serviert es in einer Creme-Schüssel.

16. Dänischer Pudding.

1 Pfund feinen Zucker rührt man in einer Schüssel mit 24 Eigelb 1/2 Stunde nach einer Seite, schüttet 1/2 Liter süße Milch, 1 Liter Milchrahm nebst einem großen Stück Vanille daran, stellt es auf das Feuer und rührt es, bis es dick ist. Dann seiht man es durch ein Haarsieb in eine Schüssel, rührt, bis es beinahe kalt ist, gießt 50 Gramm aufgelöste Gelatine und 1/2 Flasche Arrak dazu, 2 oder 3 Formen werden mit Arrak ausgespült, eingefüllt und ins Eis gestellt; nach 8 Stunden kann man es stürzen. Diese Portion reicht für 24 bis 30 Personen; eine geistige Sauce ist gut dazu.

17. Rahm-Pudding.

In eine Schüssel thut man 1/2 Pfd. feinen Zucker, ein ganzes Ei, 4 Eigelb, den Saft von 2 Orangen und von 1 Citrone und rührt es auf dem Feuer zu einem Brei. Man rührt es nun mit 15 Gramm aufgelöster Gelatine, bis es beinahe kalt ist, lüpft dann eine Handvoll Makronen und 1/2 Liter gut geschwungenen Schlagrahm leicht darunter und stellt es ins Kalte. Dieses reicht für 8 bis 10 Personen.

18. Haselnuß-Creme gestürzt.

150 Gramm Haselnußkernen reibt man recht fein, thut 150 Gramm feinen Zucker dazu und röstet es miteinander in einer gelben Pfanne, so lange, bis es recht gut riecht; gelb darf es nicht werden, sondern nur stark dämpfen. Dann schüttet man 1/2 Liter Milch daran, läßt es einen Wall aufkochen, deckt es fest zu, läßt es eine Stunde stehen und passiert es durch ein Haarsieb. Inzwischen macht man von 1/4 Liter Milch, 1/4 Pfd. Zucker und 6 Eigelb eine gute Vanille-Creme mit etwas Vanille, seiht diese Creme zu den Haselnüssen, löst 30 Gramm weiße Gelatine in Wasser auf, seiht es durch ein Siebchen in die Creme und rührt es fest durcheinander. Jetzt schwingt man 1 Liter Schlagrahm mit Zucker und Vanille, schüttet die Creme ganz langsam in den geschwungenen Rahm, füllt eine große oder zwei kleine Formen und stellt es ins Eis. Diese Portion ist für 12 Personen.

19. Blanc-Manger.

180 Gramm süße Mandeln werden gebrüht, geschält, mit Zucker und Milch fein gerieben, 1/2 Liter Milchrahm dazu geschüttet, durch ein feines Haarsieb gepreßt, dann rührt man 1/2 Pfd. Vanille-Zucker nebst 20 Gramm aufgelöste Gelatine darein, spült eine Form mit Wasser aus, füllt die Masse hinein und stellt es 5 bis 6 Stunden ins Eis.

20. Erdbeeren mit Schlagrahm.

Ueber 1/4 Liter schöne Walderdbeeren streut man 1/4 Pfd. fein gesiebten Zucker, rührt sie in 1/2 Liter geschwungenen Schlagrahm mit Zucker und richtet es auf einer Creme-Schüssel an, streicht es glatt und verziert es mit verzuckerten Walderdbeeren.

21. Englisch Wipps.

24 Gramm Gelatine thut man in ein halbes Glas Wein, läßt es stehen, bis man es braucht, rührt 200 Gramm feinen Zucker in einer Pfanne mit 6 Eigelb zu einem Brei und rührt es mit 1/4 Liter gutem Weißwein, bis es ganz dick ist, läßt es aber nicht kochen. Dann stellt man es vom Feuer, schüttet die aufgelöste Gelatine, den Saft und die Schale von 2 Citronen nebst dem Saft von 2 Orangen darein, dann seiht man es durch ein Haarsieb, rührt 8 Eßlöffel voll Arrak darein, schwingt jetzt von den 6 Eiweiß einen steifen Schnee und rührt die kalte Wein-Creme in den Schnee. Eine Form wird mit Arrak ausgespült, die Masse eingefüllt, ins Eis gestellt und in 4 bis 6 Stunden gestürzt.

22. Gries-Flammeri.

Man kocht einen guten dünnen Griesbrei von 1 Liter Milch mit Zucker, wenn er fertig gekocht ist, schlägt man von 5 oder 6 Eiweiß einen steifen Schnee, rührt ihn in den kochenden Brei, spült eine Form mit Wasser aus, füllt ein und stellt es ins Kalte, in 4 oder 5 Stunden kann man es stürzen. Eine Aprikosen-Sauce ist am besten dazu.

23. Reis-Pudding mit Maraschino.

Ueber 1/2 Pfd. Karolinenreis schüttet man kochendes Wasser, läßt es wieder ablaufen, den Reis im Wasser ganz dick einkochen mit 1/2 Pfd. gestoßenem Zucker, rührt 20 Gramm aufgelöste Gelatine, 1/4 Liter Maraschino und 1/2 Liter geschwungenen Schlagrahm darunter. Eine Form wird mit Olivenöl bestrichen, die Masse eingefüllt, 5 bis 6 Stunden ins Eis oder sonst an einen sehr kalten Ort gestellt.

24. Creme mit Maraschino.

Von 6 Eigelb macht man in einer Schüssel mit Zucker, Vanille und 1/2 Liter Milch eine Creme, kocht sie mit 1/4 Pfd. verlesenen und sauber gewaschenen Sultaninen, 1/4 Pfd. fein verwiegtem Citronat im Zuckersirup dick ein und thut noch 20 Gramm aufgelöste Gelatine darunter. Ein Liter Schlagrahm wird geschwungen mit Zucker, Vanille und 1/4 Liter Maraschino leicht durcheinander gelüpft, 2 Formen

mit Maraschino ausgespült, eingefüllt und 5 bis 6 Stunden ins Eis gestellt. Dieses reicht für 16 bis 20 Personen.

25. Kalter Orangen-Pudding.

30 Gramm Gelatine werden mit 1/4 Liter Wasser und 1 Pfd. Zucker gekocht, dann abgekühlt, nachher thut man den Saft von 6 Orangen nebst dem Geschmack von den Schalen dazu und treibt es durch ein Haarsieb; darauf rührt man den Sirup langsam in 1 Liter Schlagrahm nebst einem Löffel voll Vanille-Zucker, bestreicht eine Form mit feinem Oel, füllt die Masse darein und stellt es 6 Stunden ins Eis.

26. Kirschwasser-Pudding.

Von 8 Eigelb und 3/4 Liter Milch macht man eine gute Vanille-Creme; wenn die Creme etwas abgekühlt ist, schüttet man 25 Gramm aufgelöste Gelatine und 1/4 Liter Kirschwasser darein, dann schwingt man von den 8 Eiweiß einen festen Schnee, rührt dann die fertige Creme in den Schnee und stellt es ins Eis oder an einen kalten Ort; wenn es ganz kalt ist, so füllt man es in eine mit Kirschwasser ausgespülte Form und stellt es wieder ins Kalte.

27. Weißer kalter Pudding von Kartoffelmehl.

150 Gramm Kartoffelmehl wird mit 1/2 Pfd. gestoßenem Zucker und 1 Liter Milch glatt gerührt, 60 Gramm geschälte und feingestoßene Mandeln dazugethan, in einer gelben Pfanne auf das Feuer gestellt, gerührt, bis es Blasen giebt und ganz dick ist. Dann schüttet man es in eine Schüssel und schwingt von 10 Eiweiß einen festen Schnee, lüpft ihn leicht darunter, streicht eine Form mit feinem Oel, füllt die Masse hinein, stellt es ins Kalte und giebt eine Erdbeersauce dazu.

28. Maisstand.

Von 8 Eigelb, 1/2 Pfd. Zucker, 1 Liter Milch, 8 Eßlöffel voll Mais und 1 Eßlöffel voll Vanillezucker wird eine Creme gemacht; wenn es gekocht ist, wird es 6 bis 8 Stunden ins Eis gestellt und dann recht kalt mit einer Himbeersauce serviert.

29. Reismehl-Pudding.

Man kocht 1/4 Pfd. Reismehl mit 3/4 Liter Milchrahm nebst Zucker und Vanille zu einem Brei, stellt es mit 15 Gramm aufgelöster Gelatine aufs Feuer und läßt es etwas abkühlen. Der steife Schnee von 6 Eiweiß wird gut darunter gelüpft, eine Form mit Wasser ausgespült, eingefüllt, dann ins Kalte gestellt, nach 6 Stunden kann man es stürzen und eine Obstsauce dazu geben.

30. Reis-Pudding mit Erdbeeren.

1/2 Pfd. Karolinenreis brüht man dreimal mit kochendem Wasser, schüttet ihn dann auf ein Sieb zum Abtropfen, kocht ihn mit 2 Liter Milch und Zucker nebst Vanille ganz weich, thut 25 Gramm aufgelöste Gelatine dazu; wenn er beinahe kalt ist, lüpft man 1/2 Liter Schlagrahm darunter mit Zucker und Vanille, bestreicht eine Form mit feinem Olivenöl, füllt etwas von dem Reis ein, in die Mitte kommen etwas trockene in Zucker gekochte Ananas-Erdbeeren, dann wieder Reis, dann wieder Erdbeeren, dann wieder Reis; nun stellt man es 5 Stunden ins Eis und macht eine Erdbeersauce dazu.

31. Kalter Punsch-Pudding.

Von 12 Eigelb, 1 Liter Milch, 180 Gramm Zucker und Vanille macht man eine gute Vanille-Creme, läßt die Creme halbkalt werden, giebt 30 Gramm aufgelöste weiße Gelatine dazu und seiht sie durch ein Haarsieb, dann gießt man noch 1/4 Liter Arrak, 1 Liter Schlagrahm geschwungen mit Zucker und Vanille dazu, 2 oder 3 Formen werden mit feinem Oel ausgestrichen, eingefüllt und ins Eis gestellt. Man kann etwas Himbeersaft darum schütten, wenn es schön gestürzt auf der Platte sitzt; es reicht für 30 Personen.

32. Dänischer Pudding mit Makronen.

Für 20 Personen thut man 1 Liter Milch in eine gelbe Pfanne mit einem Stückchen Vanille und 1/2 Pfd. Zucker, läßt es 5 Minuten miteinander kochen, rührt in einer Schüssel 12 frische Eigelb glatt, schüttet 3/4 Liter Milchrahm und die kochende Zuckermilch in die verklopften Eier, stellt es auf das Feuer und rührt, bis es dick ist. Wenn es abgekühlt ist, thut man 35 Gramm weiße aufgelöste Gelatine dazu und seiht es durch ein Haarsieb, im Sommer muß man hier 45 Gramm Gelatine nehmen. Jetzt giebt man 12 Eßlöffel guten Arrak und 1/4 Pfd. Makronen, jede in 4 Teile geschnitten, dazu, streicht 2 Formen mit feinem Oel aus, füllt die Masse ein, stellt es ins Kalte oder auch ins Eis, nach 6 Stunden kann man es stürzen; eine Sauce von Walderdbeeren ist sehr gut dazu, auch kann man es mit Schlagrahm garnieren.

33. Weinschaum-Pudding.

1/4 Pfd. gestoßenen Zucker stellt man in einer gelben Pfanne auf das Feuer, läßt den Zucker lichtgelb werden, schüttet 1/2 Liter guten Weißwein und 1/4 Pfd. Zucker daran, deckt es zu, läßt es auf dem warmen Herd stehen, bis sich die beiden Zucker ganz aufgelöst haben. Im Winter legt man 18 Gramm Gelatine in den Wein, im Sommer 25 Gramm, schwingt von 12 Eiweiß einen steifen Schnee,

stellt die Pfanne jetzt wieder auf das Feuer; wenn der Wein kocht, rührt man denselben in den steifen Schnee, schüttet dann alles wieder in die Pfanne, stellt es nochmals auf das Feuer, rührt recht schnell mit dem Kochlöffel 3 bis 4 Minuten, bis es ganz dick ist. Darauf schüttet man 1/8 Liter Arrak dazu. Zwei Formen werden mit feinem Oel ausgestrichen, man füllt etwas von der Masse hinein, am inneren Rand stellt man Makronen auf, füllt die andere Masse hinein, bis es ganz voll ist und stellt es ins Kalte. In 5 bis 6 Stunden ist es steif zum Stürzen; man kann eine Wein-Creme dazu servieren.

34. Himbeer-Pudding mit Schlagrahm.

1 Liter Schlagrahm thut man in eine ziemlich große Schüssel, schlägt ihn mit dem Schneebesen, bis er ganz steif ist, siebt 3/4 Pfd. gestoßenen Zucker hinein nebst 1 Eßlöffel voll Vanille-Zucker, rührt 1/2 Liter dicken Himbeersaft dazu, dann 20 Gramm aufgelöste Gelatine. Zwei Formen werden mit feinem Oel ausgestrichen, eingefüllt und ins Kalte gestellt, nach 5 oder 6 Stunden kann man es stürzen.

35. Gelee von Rheinwein.

Zu einem solchen Gelee muß man stets einen alten, sehr hellen Wein haben. Zwei Flaschen 4 Jahre alten Wein thut man in eine gelbe Pfanne mit 180 Gramm, oder wenn der Wein sauer ist, 1/2 Pfd. Zucker, etwas Citronenschalen und den Saft von 4 Citronen, im Winter 30 Gramm feinste weiße Gelatine, im Sommer muß man 35 bis 40 Gramm nehmen. Wenn der Wein schaumt, so muß schon ein Tuch bereit sein, daß man den Wein schnell durchseihen kann; dann füllt man es in die Form und stellt es ins Kalte.

36. Parfé de Café oder Halbgefrorenes.

Man nimmt 1/4 Pfd. frisch gebrannten, sehr guten Kaffee, wirft denselben in 1/2 Liter kochende Milch, läßt es 1/4 Stunde ganz zugedeckt stehen, verrührt 8 Eigelb mit 1/2 Pfund feinem Zucker, seiht die Milch von dem Kaffee an die Eier, macht eine dicke Creme und läßt es etwas erkalten. Hierauf mischt man 1/4 Liter Schlagrahm, der steif geschwungen ist, dazu, und füllt es dann in die Gefrierbüchse, rührt es öfters durch und läßt es nur halb gefrieren. Diese ist eine der besten halbgefrorenen Speisen.

37. Reinetten mit Milchrahm.

8 schöne, reife Reinetten schält man je nach Größe in 4 bis 6 Schnitze, läßt sie eine Stunde stehen, damit sie trocknen, macht ausgesottene Butter in einer Pfanne heiß; sobald die Butter recht

dämpft, legt man etliche von den Schnitzen hinein, läßt sie aber nicht weich backen, sondern nur gelb, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen; wenn alle so gebacken sind, legt man sie auf dem Rand einer Silberplatte herum, auf der man sie servieren will; in der Mitte darf nur eine Oeffnung sein, wie ein Hühnerei groß, hier kommen im Wein gekochte Sultaninen hinein; wenn dies geschehen, streut man eine Handvoll Zucker darüber und stellt die Platte in den heißen Ofen; wenn der Zucker etwas gelb ist, nimmt man 1/2 Liter Milchrahm, schüttet einige Löffel voll über die Aepfel und schiebt sie wieder in den Ofen, läßt sie wieder gelb werden, begießt sie wieder mit Rahm und so fährt man fort, bis aller Rahm bei den Aepfeln ist, jedesmal streut man wieder eine Handvoll Zucker darüber; wenn sie fertig sind, giebt man sie gleich in dieser Platte zu Tisch.

38. Maronen-Ring.

Zu einem Ring für 12 Personen nimmt man 100 Maronen, macht die Lederhaut weg, kocht sie dann im Wasser ziemlich weich, schält sie sauber und treibt sie durch ein Haarsieb; wenn dies geschehen, so nimmt man 1 Pfd. gestoßenen Zuckerkandel und rührt ihn unter die durchgetriebenen Maronen, dann wird 1/4 Liter dicker Schlagrahm noch darunter gemengt. Auf eine ziemlich große runde Platte macht man einen Ring von Maronen, der recht zierlich aussieht, in die Mitte kommt ein Liter geschwungener Schlagrahm mit Zucker und Vanille; man streicht den Rahm ziemlich in die Höhe, in den Rand macht man hübsche Zacken und giebt ihn dann zu Tisch.

39. Fondu.

Prenez 75 grammes de beurre que vous faites fondre à feu doux; il ne faut pas qu'il bouille; ajoutez 25 grammes de farine que vous mélangez bien avec le beurre, trois jaunes d'oeufs, le tiers d'un verre de lait, laissez sur le feu, il faut que cela bouille trois ou quatre minutes pendant lesquelles vous réuniez toujours avec la cuiller de bois. Ajoutez ensuite 150 grammes de gruyère râpé, sel, poivre, et un blanc d'oeuf battu en neige, mettez le tout dans une casserole et faites cuire à feu doux. — Servez très chaud.
