

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

XII. Verschiedene Arten von Kreme

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

Schale, reibe 4 Loth Parmesankäse und bestreue es oben damit. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten gebe eine Handvoll Salz auf ein Backblech und setze die Schale darauf, dann stelle die Eierspeise in den Ofen damit sie oben eine schöne Farbe bekommt, und so gieb sie zur Tafel.

N^o 23. Bochirte Eier mit Sardellenbutter geschmelzt.

Bochire 18 Eier wie schon gezeigt wurde, lege sie in kaltes Wasser, nehme sie wieder heraus und schneide nebenherum das Weiße davon ab damit die Eier schön rund werden, lege sie in ein sauberes Geschirr, gieß etwas Wasser daran damit sie nicht trocken liegen und gieb ein Pfötchen Salz dazu. Wasche 12 Sardellen, gräthe sie aus lege das Fleisch derselben im Mörser, gieb 6 Loth Butter dazu und stoße es so lange bis alles recht fein ist. Nimm die Sardellenbutter aus dem Mörser, lege sie in einem Ziegel laß sie heiß werden und treibe sie durch ein Haarsieb in ein sauberes Geschirr. Ist es Zeit zum Anrichten so lege die bochirten Eier auf ein sauberes Tuch damit das Wasser ablaufe, und lege sie auf eine Schüssel auf welcher du anrichten willst. Gieße die Sardellenbutter alle darüber, streue ein wenig geschnittene Petersilie oder Schnittlauch darauf und gieb sie zur Tafel.

XII. Verschiedene Arten von Kreme.

N^o 1. Kreme von Pistazien.

Puze eine Handvoll Spinat, wasche ihn sauber, stoße ihn im Mörser sehr fein, lege ihn auf ein sauberes Tuch und drücke den Saft durch in ein reines Geschirr. Dann setze ihn auf das Feuer, gieb die Schotten in einen Ziegel gieße $\frac{3}{4}$ Maß guten Rahm daran welcher gesotten sein muß, gieb Zucker nach Belieben, $\frac{1}{4}$ Pfd. fein mit Milch gestoßene Pistazien, auch 4 Eier und 8 Eierdotter dazu. Dieses alles mache mit dem Kochlöffel

wohl untereinander, schlage die ganze Masse durch ein Haartuch gieße diese in eine tiefe Asiette (Teller) oder sonst in ein kleines Becherchen, und setze dieselbe auf ein mit Salz bestreutes Blech damit das Porzellan im Ofen nicht zusammenspringe. Man darf aber den Kream nicht in einen heißen Backofen setzen sonst läuft er zusammen. Man kann ihn 1 Stunde in einem nicht gar zu warmen Backofen stehen lassen, dann nimmt man ihn heraus u. läßt ihn kalt werden, bestreut ihn vor dem Anrichten mit länglich geschnittenen Pistazien und giebt ihn zur Tafel.

N^o 2. Kreme von Himbeeren.

Nehme 3 starke Händevoll Himbeeren aus und mache sie mit dem Kochlöffel durch ein Haarsieb, lege das Durchgemachte in ein Kastrol, schlage 8 Eierdotter und 2 ganze Eier dazu, gieß $\frac{1}{4}$ M. feingestößenen Zucker, $\frac{1}{4}$ Maß Champagnerwein, und $\frac{1}{4}$ Maß Himbeersaft dazu. Setze die Masse auf das Feuer und rühre wohl darin. Man muß Obacht geben, daß wenn oben darauf ein rother Schaum kommt, die Masse vom Feuer und an einen kühlen Ort setz. Wenn der Kreme kalt ist und derselbe bald zur Tafel gegeben werden soll so wird er auf eine porzellanene Schüssel dressirt gleich einen Berg, je höher desto schöner, dann wird er mit Zucker bestäubt und zur Tafel gegeben.

Anmerkung. Auf diese Art wird auch der Kreme von Erdbeeren zubereitet.

N^o 3. Kreme von Weichseln.

Nehme von 200 Weichseln die Stiele ab lege solche im Mörser und stoße sie sammt den Kernen recht fein. Sodann mache die Masse durch ein Haarsieb in ein Kastrol, gebe von 10 Eiern den Dotter und 2 ganze Eier, wie auch $\frac{1}{4}$ Maß guten Wein, ein Stückchen Zimmet, Zucker, dann $\frac{1}{8}$ Maß Malagawein dazu, setze die Masse auf die Gluth und verfahre damit wie bei den Himbeeren gezeigt wurde.

N^o 4. Kreme von Borsdorfer Äpfeln.

Die Schalen von 18 bis 20 Borsdorfer Äpfeln werden in 1 Maß Wasser nebst $\frac{1}{4}$ Maß Wein und einem Stückchen Zimmet ganz weich gekocht, hierauf wird der Saft durch ein reines Tuch in ein sauberes Geschirr gemacht, die geschälten

Apfel mit $\frac{1}{2}$ Maß Wein zu einer Marmelade gekocht, das Durchgemachte von den Schalen dazugegeben, auch $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker auf welchen die Schale von 1 Zitrone oder Pomeranze abgerieben werden muß, wie auch der Saft von 2 Zitronen hineingedrückt wird. Die ganze Masse welche ohngefähr $\frac{3}{4}$ Maß sein muß wird durch ein Haarsieb gemacht, sie sieht zwar etwas trübe und dick aus, der Geschmack ist aber sehr gut, man gibt ihn kalt zur Tafel.

N^o 5. Türkischer Chocolate-Kreme.

Man kocht $\frac{1}{4}$ Pfund fein geriebene Chocolate mit $\frac{1}{2}$ Maß Milch auf einen gelinden Feuer; dann schläget man in ein Kastrol von 12 Eier den Dotter, gießt eine obere Kaffeschale voll laulicher Milch daran, und rühret alles wohl untereinander; dann gießet man unter beständigen rühren die mit Milch gekochte Chocolate unter den Dotter der Eier, gießt noch $\frac{1}{4}$ Maß guten Rahm daran, giebt auch noch 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, und setzt die ganze Masse auf die Gluth; aber es muß beständig darin gerührt werden, damit sie nicht zusammenlaufe.

Wenn es anfangen will dick zu werden, so setze sie vom Feuer, gieß sie auf eine Schale oder tiefes Tellerchen, und gieb den Kreme kalt zur Tafel.

N^o 6. Kreme von Weintrauben.

Man preßt von reifen Weintrauben etwa 1 Maß Saft aus, läßt ihn einkochen, so daß nur $\frac{3}{4}$ Maß bleiben, und giebt $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu; dann laß die Masse kalt werden, schlage von 12 Eier den Dotter in ein Topf, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Wein daran, verrühre die Eier mit den Wein, gieb den eingekochten Traubensaft dazu, rühre beständig darin, und setze die Masse auf ein gelindes Kohlf Feuer. Wenn der Kreme anfängt dick zu werden, so setze ihn vom Feuer und gieß ihn auf ein Tellerchen oder sonst andere Schale. Man kann ihn kalt und auch warm zur Tafel geben, wie man will.

Man kann ihn auch mit Zitronat oder großen Rosinen, auch kleinen Bisquiten garniren nach Belieben.

N^o 7. Englischer Kreme von bitteren Pome-
ranzen.

Reibe 3 bittere Pomeranzen auf Zucker in ein Kastrol, drücke den Saft von den Pomeranzen auch dazu, gieß $\frac{3}{4}$ Maß guten Wein daran, gieß auch 12 Loth fein gestoßenen Zucker dazu, koche 4 Loth Hausenblase mit $\frac{1}{4}$ Maß Wasser recht klar, und gieß selbige zu der ganzen Masse. Schlage von 14 Eier der Dotter in ein Kastrol, rühre sie wohl ab, gieß die ganze Masse dazu, setze den Kreme auf ein Kohlenfeuer, und ziehe den Kreme beständig mit einem Schöpflöffel auf, damit er nicht zusammenlaufe. Wenn er anfängt dick zu werden, so setze ihn vom Feuer, und schlage ihn durch ein Haartuch in ein sauberes Geschirr, gieß den Kreme dann in eine Form oder eine tiefe Schale, und setze ihm hernach an einen kalten Ort zum Gebrauch.

N^o 8. Französischer Kreme.

Gieß in ein Kastrol $\frac{3}{4}$ Maß guten Rahm, und laß ihn einige Walle aufkochen. Reib die Schale von 2 Zitronen auf Zucker ab und lege sie in den Rahm, auch ein kleines Stück Zimmet und $\frac{1}{4}$ Pfund Bisquit, welches aber zuvor in $\frac{1}{4}$ Maß Milch eingeweicht sein muß. Setze die ganze Masse auf ein Feuer und rühre beständig darin. Wenn es anfängt dick zu werden, so setze es vom Feuer, und laß es kalt werden.

Dann schlage 4 Eier und von 6 den Dotter daran, gieß auch 4 Loth eingemachte Weichseln fein geschnitten dazu, doch erst wenn der Kreme durch das Haartuch in ein reines Geschirr, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Burgunderwein und die zusammengeschnittenen Weichseln dazu, und mache die ganze Masse untereinander. Gieß dieselbe in eine Form oder auf ein Tellerchen, setze dieselbe in einen nicht gar zu heißen Backofen, damit der Kreme nur trocken werde, und gieß ihn zur Tafel.

Anmerkung. Diesen Kreme kann man auch statt einer Mehlspeise geben.

N^o 9. Französischer Kreme auf eine andere Art.

Schlage in ein Kastrol worin 3 starke Kochlöffel voll feines Mehl sind, 4 Eier und von 6 den Dotter, gieß $\frac{3}{4}$ Maß

guten Rahm dazu, und rühre alles recht fein ab. Dann reib 2 Zitronen auf Zucker ab, und mische das Abgeriebene unter die Masse; gieb $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenen Zucker, wie auch ein wenig fein gestoßenen Zimmet dazu, setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer und rühre es recht fein ab. Die Masse muß so steif werden, daß der Löffel darin stecken bleibt; dann laß sie kalt werden.

Unterdessen schlage aus dem Weißen von 10 Eiern einen Schnee, das Gelbe aber thue zu der obigen Masse und rühre es fleißig mit dem Kochlöffel ab. Alsdann schneide eine kleine Hand voll bittere Mandelplätzchen, $\frac{1}{2}$ Viertel Zitronat, 4 Loth eingemachte Zitronen- und 4 Loth Pomeranzenschale, dieses alles mit dem Schneidemesser recht fein zusammen, und gieb in ein Kastrol 4 Loth Zucker, nebst einer obern Kaffeschale voll Wasser. Wenn solches etwas verkocht ist, so lege das Zusammengeschnittene hinein, laß alles recht kurz kochen, gieb es zur obigen Masse, rühre alles wohl unter einander, gieß zuletzt den Schnee hinein, und rühre ihn unter die ganze Masse. Bestreiche eine Form mit Butter, wie schon mehrmal gezeigt worden ist, fülle die Masse hinein und backe sie schön langsam.

N^o 10. Kreme warm zu geben.

Stoße 6 Loth abgezogene Pistazien, oder reib sie mit einem Anrichtlöffel voll Milch recht fein, lege sie sonach in ein Kastrol, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, von 8 Eier den Dotter und $\frac{3}{4}$ Maß guten Rahm dazu, setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer, und rühre beständig darin, damit die Masse so dick wird als wie ein Kindsbrei. Hernach setze den Kreme vom Feuer und lasse ihn kalt werden. Darauf mache auf eine Schüssel einen Reif von Nudelteig eines starken Gliedes hoch, laß ihn trocken werden, thue den Kreme hinein, mache ihn oben schön gleich, schneide Zitronat klein, aber länglich, gleichwie man pflegt einen feinen Speck zu schneiden, und bestecke den ganzen Kreme damit. Man kann auch nur einige Mandeln bloß schneiden, und unter denselben stecken, so auch Pistazien.

Dieser Kreme muß aber mit dergleichen Sachen besteckt werden, als wollte man ein Fricando spicken. Hernach stäube oben darauf etwas Zucker, und laß ihn $\frac{1}{2}$ Stunde in einen nicht gar zu heißen Backofen backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieb ihn zur Tafel.

N^o 11. Kreme brullée (gebrannter) kalt.

Schlage den Dotter von 12 Eier in einen Topf, gieß $\frac{3}{4}$ Maß süßen Rahm dazu, rühre den Eierdotter sammt dem Rahm wohl mit einem Kochlöffel untereinander, und laß die Masse durch ein Haarsieb in ein reines Kastrol laufen. Dann reib eine Zitrone auf Zucker ab, gieb das Abgeriebene zu dem Kreme, lege $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu welcher aber zuvor gestoßen sein muß, auch ein Stückchen Zimmet; setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer, und rühre beständig darin, bis die Masse ganz dick wird. Man muß aber Obacht geben, daß der Kreme nicht koche, sonst lauft der Eierdotter zusammen. Dann nimm ihn vom Feuer und rühre so lange darin, bis der Kreme halb kalt wird; das ganze Stückchen Zimmet aber nimm heraus, und gieß den Kreme in eine Schale, in welcher du ihn haben willst; bestreue ihn oben darauf Messerrücken dick mit fein gestoßenem Zucker, sonach mache ein Plätteisen oder sonst eine Schaufel glühend, und halte es oben darüber, nämlich auf dem Kreme, daß der Zucker etwas gelb wird. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieb ihn zur Tafel.

N^o 12. Kreme vom weißen Wein.

Schlage den Dotter von 12 Eier in einen Topf, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Wein dazu, und mache den Wein sammt dem Eierdotter wohl unter einander, wie oben gezeigt worden ist. Laß die Masse durch ein Haarsieb in ein sauberes Kastrol laufen, reib von 2 Pomeranzen die Schale auf Zucker ab, und gieb das Abgeriebene zu der Kreme nebst 10 Loth Zucker. Drücke den Saft von den 2 Pomeranzen auch dazu, gieb auch 8 gestoßene Nägelein darein, setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer, und rühre beständig darin, bis es anfängt zu kochen; dann nimm den Kreme gleich vom Feuer, rühre darin fort, bis er halb kalt ist, fülle ihn in eine gehörige Schale, und laß ihn kalt werden; eben so glassire ihn auch mit Zucker, wie oben gezeigt worden ist, und gieb ihn zur Tafel.

Anmerkung. Man kann auch diesen Kreme warm geben, aber es ist dabei zu bemerken, daß man ihn statt in ein Kastrol einzuschlagen, in einem Topf mache, aber nicht eher, bis man glaubt, ihn bald zu gebrauchen, damit er nicht zusammen falle.

N^o 13. Kreme von Zwieback.

Schlage den Dotter von 12 Eier in ein Geschirr, gieb einen starken Kochlöffel voll feines Mehl dazu, wie auch 8 Loth fein gestoßenes Zuckerbrod, oder soviel gestoßenen Zwieback, gieb auch 6 Loth fein gestoßenen Zucker dazu, auch eine auf Zucker abgeriebene Pomeranzenschale. Diese Masse rühre mit einem Kochlöffel recht klar, setze sie auf ein Kohlenfeuer, und rühre beständig darin. Wenn man merket, daß die Masse einmal gekocht hat, (sie muß aber recht dick werden gleich einen starken Kindsbrei) so gieß den Kreme auf eine Schüssel, auf welcher du ihn haben willst. Man kann ihn auch in einen tiefen Teller gießen, und ihn kalt zur Tafel geben.

N^o 14. Kreme von Wein à la Royale.

Gieb in einen Topf einen starken Kochlöffel voll feines Mehl, schlage den Dotter von 14 Eier daran, und rühre das Mehl sammt dem Eierdotter recht fein, damit es nicht knotig werde. Gieß $\frac{3}{4}$ Maß Malagawein dazu, und schlage dann die Masse mit einem Schneebesen $\frac{1}{4}$ Stunde lang. Ferner reibe dann die Schalen von 2 Zitronen auf Zucker ab und gieb das Abgeriebene dazu, wie auch den Saft von 2 Zitronen und 6 Loth Zucker. Dann fahre fort die ganze Masse auf einen gelinden Feuer mit dem oben gemeldeten Schneebesen zu schlagen. Man muß aber Obacht geben, daß der Kreme nicht anbrenne, und nicht zuviel koche. Dann richte ihn auf eine Schüssel, und gieb ihn zur Tafel.

N^o 15. Kreme auf englische Art.

Gieß in ein Kastrol $\frac{3}{4}$ Maß Rahm, gieb ein Stückchen Zimmet dazu, und laß den Rahm einige Walle aufsieden. Schlage nachher 10 Eier in einen Topf, und gieb 4 Loth abgezogene und fein geriebene bittere Mandeln dazu, wie auch $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und die abgeriebene Schale von einer Zitrone. Diese ganze Masse setze auf ein Kohlenfeuer und rühre so lange darin, bis der Kreme anfangen will dick zu werden. Dann setze denselben vom Feuer und gieß ihn auf eine Assiette oder einen tiefen Teller, und schieb ihn in einen nicht gar zu heißen Backofen, damit derselbe recht trocken werde. Man muß aber

Obacht geben, daß der Ofen nicht zu heiß ist, sonst bekommt derselbe kleine Bläschen. Ist er dann trocken genug, so gieb ihn zur Tafel.

N^o 16. Kreme von Chokolade auf eine andere Art.

Reib $\frac{1}{4}$ Pfund Chokolade auf einen Reibeisen zusammen, gieb in ein Kastrol 6 Loth Zucker und eine obere Kaffeschale voll Wasser, laß den Zucker ganz braun auf dem Feuer aufgehen, mische die zusammengeriebene Chokolade dazu, gieß nach und nach $\frac{3}{4}$ Maß Rahm darein und rühre beständig darin, damit sich die Chokolade auflöse und nicht knotig werde. Schlage den Dotter von 12 Eier in ein sauberes Geschirr, und setze die Chokolade vom Feuer, damit sie kalt werde. Dann rühre den Dotter wohl unter einander, gieß die Chokolade zu denselben, mache die Masse wohl zusammen, und schlage den Kreme durch ein Haarsieb.

Bestreiche eine Form mit etwas Butter, gieß den Kreme hinein, und siede ihn im Wasser, wie schon gezeigt worden. Wenn er ganz fertig ist, so stürze ihn auf eine Schüssel, reib noch ein Täfelchen Chokolade, gieb dieselbe in ein kleines Geschirr, gieß eine obere Kaffeschale voll Milch dazu, und laß ihn ein wenig kochen, sodann gieße denselben über den gestürzten Kreme und gieb ihn zur Tafel.

N^o 17. Kreme von Chokolade mit Wein, noch auf eine andere Art.

Reib $\frac{1}{2}$ Pfund Chokolade auf einen Reibeisen, gieb in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, auch eine obere Kaffeschale voll Wein, laß den Zucker darin braun angehen, streue die geriebene Chokolade hinein, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Wein daran, auch ein kleines Stückchen Vanille dazu, laß den Wein einige Walle aufkochen, und sonach setze ihn vom Feuer, daß er kalt werde. Klopfe 4 Loth Hausenblasen, koche dieselbe mit $\frac{1}{4}$ Maß Wasser, und mische sie auch zu den Wein in die Chokolade. Gieb noch 5 Loth Zucker dazu und setze die ganze Masse auf eine Gluth, damit sie heiß werde.

Schlage von 10 Eier den Dotter in ein Geschirr, rühre ihn wohl unter einander, gieß nach und nach den heißen Kreme

daran, rühre beständig darin, setze die ganze Masse nochmal auf das Feuer, und ziehe beständig den Kreme mit einen Kochlöffel auf. Wenn er anfangen will zu kochen, so setze ihn vom Feuer, schlage ihn durch ein Haartuch in ein reines Geschirr, gieß ihn sonach in eine Form und setze ihn an einen kalten Ort, damit er fest werde. Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze den Kreme auf eine Schüssel und gieb ihn zur Tafel.

N^o. 18. Gesulzter Weinkreme von Champagner-
Wein.

Schlage in einen Topf den Dotter von 16 Eier, reib 2 Zitronen auf Zucker fein ab, und gieb das Abgeriebene nebst den Saft von 2 Zitronen auch dazu. Nimm dann eine halbe Schale von einen Ei, puße dasselbe mit frischem Wasser aus, und gieß so viele halbe Schalen voll mit Champagnerwein in einen Topf, als von vielen Eiern du den Dotter hineingeschlagen hast; gieb auch $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker hinein, und schlage den Kreme auf einen gelinden Kohlenfeuer mit einen Schneebesen so, daß er ganz dick werde.

Wenn er geschlagen und ganz fertig ist so setze ihn vom Feuer, schlage aber beständig darin bis er ganz kalt wird, damit er nicht zusammenlaufe; mische 4 Loth Hausenblase darunter, welche schon mit $\frac{1}{4}$ Maß Wasser gekocht ist. Dann laß es durch ein Haarsieb laufen und arbeite beständig darin. Darauf gieße den Kreme in eine Form und setze ihn an einen kalten Ort. Ist er ganz fest gestanden und es wird Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze ihn auf eine Schüssel und gieb ihn zur Tafel.

N^o 19. Karmelkreme.

Gieb in ein Karmelkastrol oder sonst in eine Pfanne von Messing 6 Loth Zucker, nebst einer obern Kaffeschale voll Wasser, setze das Kastrol auf die Gluth so lange bis der Zucker ganz braun wird, als wäre es Chokolade. Gieß $\frac{3}{4}$ Maß Milch oder Rahm daran und setze es vom Feuer weg. Dann schlage in ein Geschirr den Dotter von 6 Eier, rühre ihn mit der obigen Masse wohl untereinander, gieb noch 6 Loth Zucker dazu, und laß den Kreme durch ein Haarsieb lau-

fen. Bestreiche eine Form mit etwas Butter, gieß den Kreme hinein und siede ihn im Wasser, wie schon mehrmal gezeigt worden.

Wird es Zeit zum Anrichten und er ist ganz fertig, so stürze ihn auf eine Schüssel, streue oben darauf Zucker, mache ein Plätteisen oder sonst eine Schaufel heiß, und halte es so lange über den Zucker, bis er eine schöne Farbe bekommt; dann gieb ihn zur Tafel.

N^o 20. Kreme von Thee.

Laß $\frac{1}{2}$ Loth Thee Heysan in $\frac{3}{4}$ Maß Rahm einige Walle aufkochen, hernach nimm ihn vom Feuer, und laß ihn kalt werden. Schlage in ein Geschirr den Dotter von 10 Eier, gieß die obige Masse dazu und rühre es wohl untereinander, schlage den Kreme durch ein Hartuch in ein reines Geschirr, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu, bestreiche eine Form mit Butter, gieß die Masse hinein und siede sie in Wasser, wie schon gezeigt worden. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze ihn auf eine Schüssel, bestreue ihn mit etwas gestoßenen Zucker, brenne ihn so, wie bei den Karmelkreme die Rede war, und gieb ihn heiß zur Tafel.

N^o 21. Kreme von Anis.

Lege eine halbe Hand voll Anis sauber aus und siede ihn in $\frac{3}{4}$ Maß Milch oder Rahm einige Walle, damit der Geschmack herauskoche. Setze die Masse vom Feuer, und schlage in ein Geschirr den Dotter von 12 Eier. Wenn die Milch mit dem Anis kalt ist so gieße sie an die Eierdotter, rühre alles wohl untereinander, schlage den Kreme durch ein Hartuch in ein reines Geschirr, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu, verfabre mit diesem Kreme wie bei dem Kreme von Thee, und gieb ihn warm zur Tafel.

Anmerkung. Es können auch diese Kremearten in tiefem Porzellan, oder sonst in kleinen Becherchen gesotten werden.

N^o 22. Kreme von Anis auf eine andere Art.

Lege eine halbe Hand voll Anis sauber aus, und lege ihn nebst 6 Loth gestoßenen Zucker in ein Kastrol, setze es auf

eine Gluth und röste beides ganz hochgelb. Gieße dann $\frac{3}{4}$ Maß Milch dazu, und laß es noch einige Walle aufkochen. Hernach setze ihn vom Feuer und laß ihn kalt werden, schlage in ein Geschirr den Dotter von 12 Eier und gieß die Milch sammt den Anis darauf; hernach schlage ihn durch ein Haartuch, gieb noch 4 Loth Zucker dazu, wie auch eine abgeriebene Schale von einer Pomeranze, und verfare mit diesem Kreme wie bei dem vorhergehenden die Rede war.

N^o 23. Schneemilch statt eines Kremes.

Schlage das Weiße von 14 Eier zu einem starken Schnee, setze 1 Maß Milch auf das Feuer, reib eine Zitrone oder Pomeranze auf Zucker ab, und gieb solches in die Milch. Wenn sie kocht, so lege den geschlagenen Schnee ganz in die siedende Milch. Wenn er auf einer Seite einmal aufgeköcht hat, so wende ihn mit einem Backlöffel auf die andere Seite. Dann gieße den Schnee sammt der Milch in einen Seiber, unter welchen aber eine Schüssel gestellt wird, damit die Milch darein laufe. Den Schnee lege auf eine andere Schüssel, die Milch aber laß ganz einkochen, so daß nur $\frac{1}{4}$ Maß bleibe, und gieb 6 Loth Zucker dazu.

Wird es Zeit zum Anrichten, so gieße die Milch über den Schnee, und gieb den Kreme zur Tafel.

N^o 24. Kaffeekreme.

Röste $\frac{1}{4}$ Pfd. Kaffee, als wolltest du ein Kaffegetränk machen; man macht aber nicht mehr als $\frac{3}{4}$ Maß von $\frac{1}{4}$ Pfund und läßt ihn recht hell werden; man kann auch ein kleines Stückchen Vanille darin kochen lassen, damit er einen besseren Geschmack bekomme. Dann schlage in ein Geschirr den Dotter von 14 Eier und rühre ihn wohl unter einander. Wenn der gemachte Kaffee etwas kalt ist so gieß ihn zu den Eierdotter, gieb auch 14 Loth Zucker dazu, schlage die ganze Masse durch ein Haartuch, bestreiche eine Form mit etwas frischer Butter, gieß den Kreme hinein und siede ihn in Wasser, wie schon mehrmal gezeigt worden. Hernach stürze ihn auf eine Schüssel, und gieb ihn zur Tafel.

N^o 25. Kalter Kaffeekreme.

Der Kaffee wird bereitet wie oben auch, soviel Zucker dazu. Wenn er ganz hell ist, so mische 4 Loth gekochte Hausenblase darunter, welche aber zuvor durch ein sauberes Tuch gemacht werden muß, und laß die ganze Masse nochmal durch ein reines Tuch laufen. Darauf gieß den Kreme in eine Form und setze ihn an einen kalten Ort, damit er fest werde. Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze den Kreme auf eine Schüssel und gieb ihn so zur Tafel.

N^o 26. Kreme von Haberkörnern.

Les 2 starke Hände voll Haberkörner, wasche sie sauber in laulichem Wasser aus, thue sie in einen Topf voll frischen Wasser, und laß sie solange kochen bis nur $\frac{3}{4}$ Maß bleiben. Wenn soviel als $\frac{1}{4}$ Maß eingesotten hat, so mache das andere durch ein sauberes Tuch, schlage den Dotter von 15 Eier aus, rühre sie wohl untereinander, gieße die $\frac{3}{4}$ Maß Saft von dem ausgekochten Haber darein, und gieb eine auf Zucker abgeriebene Zitrone oder Pomeranze dazu, wie auch $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, und schlage den Kreme durch ein Haartuch damit er recht fein werde. Dann bestreiche eine Form oder ein kleines Becherchen mit frischer Butter, gieße den Kreme hinein, siede ihn in Wasser und verfare so wie bei den Vorhergehenden geschehen ist.

Anmerkung. Es ist dabei zu bemerken, daß dieser Kreme, obschon er nur von Haberkörnern zubereitet wird, einen angenehmen Geschmack habe als wäre Vanille darin.

N^o 27. Kreme von Haberkörnern mit Wein.

Les 2 starke Hände voll Haberkörner, wasche sie sauber, drücke den Haber recht mit der Hand aus, lege ihn in einen Topf und gieße 1 Maß Wein daran, gieb auch die Schale von einer Zitrone und ein Stückchen Zinnet dazu, setze die ganze Masse zum Feuer und laß sie bis auf $\frac{3}{4}$ Maß einkochen, hernach mache sie durch ein sauberes Tuch, und laß sie kalt werden. Schlage den Dotter von 15 Eier in ein Geschirr, gieße den gekochten Wein daran, sowie auch 12 Loth Zucker, und rühre die ganze Masse untereinander.

Hernach schlage den Kreme durch ein Haartuch, bestreiche eine Form mit Butter, gieß den Kreme hinein, verfare damit wie bei den Vorhergehenden gezeigt worden, und gieb ihn zur Tafel.

N^o 28. Burgunderwein = Kreme.

Gieße in ein Kastrol eine Bouteille Burgunderwein, gieb 2 auf Zucker abgeriebene Pomeranzschalen dazu, wie auch ein kleines Stückchen Vanille nebst 14 Loth Zucker, setze diese Masse zum Feuer und laß den Burgunderwein einige Walle aufkochen. Gieb $\frac{1}{8}$ Maß Arack dazu und setze die ganze Masse sogleich hinweg vom Feuer, decke sie mit einem Deckel zu, damit der Geruch nicht herauskomme, und koche dann 4 Loth Hausenblase in $\frac{1}{4}$ Maß Wasser. Wenn solche recht klar gekocht ist so gieb sie zu den Obigen, drücke den Saft von den 2 Pomeranzen auch hinzu und mache die ganze Masse durch ein sauberes Tuch, sonach gieß den Kreme in eine Form und setze ihn an einen kalten Ort, oder wenn man Eis hat so ist es noch besser.

Wird es Zeit zum Anrichten und der Kreme ist fest gestanden, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze den Kreme auf eine Schüssel und gieb ihn zur Tafel.

N^o 29. Blanc-manger (Blanmansche).

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfd. süße und 3 Loth bittere Mandeln, siede sie einige Walle im Wasser, ziehe die Schale herab, oder stoße sie im Mörser mit ein wenig Milch recht fein und lege sie in ein Kastrol. Gieße $\frac{3}{4}$ Maß guten süßen Rahm daran, gieb ein Stückchen Vanille dazu und setze die ganze Masse zum Feuer damit sie einige Walle aufkoche. Sonach koche 4 Loth Hausenblase wie schon gezeigt worden, und gieb sie zu der obigen Masse; dann schlage alles durch ein Haartuch, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu, und mache alles wohl mit einen Löffel untereinander. Gieße das Blanc-manger in eine reine Form und laß es gestehen. Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze es auf eine Schüssel und gieb es zur Tafel.

N^o 30. Kolorirtes Blanc-manger.

Das Blanc-manger wird in der Quantität gemacht, wie schon beschrieben ist. Nimm 2 Täfelchen Chokolade in ein kleines Geschirr, gieß eine obere Kaffeschale voll Milch daran und setze es auf ein Kohlenfeuer, damit sich die Chokolade auflöse, und gieße dann $\frac{1}{4}$ Maß von dem Blanc-manger dazu. Zum zweiten koche etwas Tournesol, wie schon bei der sauern Sulze beschrieben worden ist. Wenn der Tournesol kurz gekocht und durchgemacht ist, so gieß auch $\frac{1}{4}$ Maß von der Blanc-manger dazu, dann mache von 2 Händen voll Spinat Schotten, wie oben auch bei der sauern Sulze die Rede war. Wenn solches geschehen ist, so gieße die Schotten in ein reines Geschirr, mische etwas von den Blanc-manger dazu, und mache alles wohl untereinander, damit sich das Grüne mit dem Weißen vermische.

Hernach gieß in eine Form ein Glied hoch von dem weißen Blanc-manger. Wenn solche gestanden ist, so thue von der Chokolade darauf; wenn auch diese gestanden so folget die Grüne, und so verfare bis alle Farben eingegossen sind, dann setze die Form an einen kalten Ort oder auf Eis. Wird es Zeit zum Anrichten und das Blanc-manger ist gestanden, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

XIII. Zubereitung der Braten, herrschaftlich und bürgerlich.

N^o 1. Kapaunen, herrschaftlich.

Für 12 Personen. Rupfe, puße und flammire 2 Kapaunen sauber, nimm das Eingeweide heraus, stich das Brustbein ein, schneide den Kopf nebst dem Hals ab, die Füße haue zur Hälfte weg und dressire sie, wie schon mehrmal bei