

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

No 27. Kreme von Haberkörnern mit Wein

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

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.