

# **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, 1862**

No 18. Gesulzter Weinkreme von Champagnerwein

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

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<sup>o</sup>. 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<sup>o</sup>. 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-