

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

Straßburg, 1822

[Creme]

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

einer Seite gut sind, so kehrt man sie auf die andere, macht das Eisen halb auf, um zu sehen ob sie gut sind und eine schöne Farbe haben, löst sie mit einem Messer auf und rollt sie gleich zusammen, so wie sie losgehen; man muß sie ganz warm bilden, wie man sie haben will, und läßt sie im Hitzkasten gut trocknen.

45. Italienische Waffeln.

Man nimmt 8 Eyer, 4 Loth weniger als ein Pfund Zucker, ein Pfund Mehl, 12 Loth Rahm, eben so viel Milch, 2 Loth Pomeranzen-Blüthe und eine geriebene Citrone; peitscht die Eyer gut mit dem Zucker und dem Mehl, thut den Rahm, die Milch, die Pomeranzen-Blüthe und die geriebene Citrone dazu, und gibt acht, daß es keine Glöse gibt; wenn alles wohl unter einander gemengt ist, so läßt man das Eisen warm werden und backt sie wie die vorigen.

46. Waffeln in Briefchen.

Man nimmt 6 Loth sehr frische Butter, 3 Eyerdotter, eine halbe Maas Wasser, 3 Bierling fein gestoßenen Zucker und 3 Bierling feines Mehl; läßt die Butter schmelzen, peitschet alles unter einander, gießt das Wasser langsam dazu, und thut das Ganze auf ein gelindes Feuer; doch muß man es immer herum rühren, und wenn es gut warm ist, so nimmt man es vom Feuer; backt die Waffeln und gibt ihnen die Form von Briefchen.

Crème.

1. Kleine Crème-Töpfe mit Pomeranzen-Blüthe.

Zu einem Entremet von Crème nimmt man gewöhnlich 7 Töpfchen, die zu diesem Gebrauch bestimmt sind; füllt eines sieben Mal mit Rahm oder Milch, oder auch halb und halb, thut 6 Loth Zucker und etwa einen Eßlöffel voll geröstete Pomeranzen-Blüthe dazu, läßt es kochen, stellt es auf die Seite und läßt es erkalten; wenn die Töpfchen groß sind, so nimmt man 6 bis 7 Eyerdotter; sind sie aber klein, so sind 5 hinlänglich; rührt sie ganz lau in den Rahm

Rahm und passirt es dann 4 oder 5 Mal durch ein Stamme: kostet ob sie einen guten Geschmack hat, und füllt die Töpfchen damit; nimmt hernach eine große Casserole, thut Wasser hinein und läßt es sieden, macht aber daß das Wasser nur an die Hälfte der Töpfchen geht, deckt die Casserole gut zu und legt auch Kohlen auf den Deckel: läßt es so 10 Minuten stark kochen; sind sie fest, so nimmt man sie heraus, läßt sie kalt werden und servirt sie; man kann statt Pomeranzenblüthe, Citronenschaalen, Vanille, feinen Thee, Viole, braungebrannten Zucker nehmen, oder was man für einen Geschmack liebt.

2. Kleine Creme-Töpfchen mit Kaffe Vierge.

Man füllt 10 Creme-Töpfchen mit Rahm, läßt ihn sieden, thut einen Vierling Zucker darein, hält ihn dann warm; brennt vier Loth guten Kaffe und gießt ihn ganz heiß in den Rahm; man muß ihn aber geschwind wieder zudecken, sonst würde der heißgebrannte Kaffe den Rahm steigen und auslaufen machen; läßt ihn kalt werden und schüttet ihn durch ein Tamis, daß der Kaffe davon kömmt; thut hernach 6 oder 7 Eyerdotter in die Creme, passirt sie durch ein Stamme, thut sie in die Töpfchen, und läßt sie im siedenden Wasser kochen wie die vorigen.

3. Kleine Creme-Töpfchen mit schwarzem Kaffe.

Man nimmt 8 Töpfchen voll schwarzen Kaffe, thut 6 Loth Zucker hinein, etwas mehr, wenn die Töpfchen groß sind, läßt ihn kochen und wieder erkalten, thut hernach sechs Eyerdotter in den Kaffe, passirt es durch ein Stamme und kocht es wie die obigen.

4. Kleine Creme-Töpfchen von verbranntem Zucker.

Man nimmt ein halbes Ey groß Zucker und eine Citronenschaale, läßt es in einer Casserole mit etwas Wasser braun werden und verbrennen; nimmt hernach einen Vierling Zucker, eine Citronenschaale und läßt es mit einander kochen und wieder erkalten, thut 6 Eyer gelb dazu, passirt es mit einander, gießt es in die Töpfchen und läßt es kochen wie die vorigen.

5. Kleine Creme-Töpfchen mit Pistacien.

Man nimmt 10 Töpfchen voll Rahm, läßt ihn sieden, thut einen

Vierling Zucker dazu, schält einen Vierling Pistacien, stößt sie sehr fein mit etwas Wasser, daß sie nicht oblicht werden, läßt sie mit dem Rahm einige Male aufsieden und dann wieder erkalten; thut in eine Casserole 5 Eyer gelb und ein ganzes Ey, verrührt es mit der Creme; thut einen Kaffelöffel voll Spinnatgrün dazu, um sie grün zu machen, passirt sie durch ein Etamine und läßt sie im siedenden Wasser kochen.

6. Eine umgestürzte Creme von Vanille.

Man nimmt eine Gallerte-Form, auch kleine Kugelhofs-Formen oder runde Formen wie Becherlein: diese sind die besten, weil sie glatt sind, lassen sie sich besser umstürzen; man füllt diese Formen mit Rahm, läßt ihn sieden, thut Zucker und Vanille darein, und läßt es hernach erkalten; wann die Form eine halbe Maß enthält, so nimmt man 12 Eyerdotter und 3 ganze Eyer dazu, die man, wenn sie verrührt sind, viermal durch ein Etamine passirt: bestreicht die große Form oder die kleinen, inwendig gut mit feiner frischer Butter, daß es gern losgeht, schüttet die Creme kalt darein, kocht sie im siedenden Wasser, wie die kleinen Töpfchen: doch darf es nicht so stark sieden und auf dem Deckel auch nicht zu viel Feuer seyn; berührt sie nachher mit dem Finger ob sie fest genug ist, denn sie muß länger und langsamer sieden als die andern; ist sie fest, so stürzt man sie auf eine Entremet-Platte; nimmt das übriggebliebene, das nicht in die Form gegangen ist, rührt es herum, wie eine weiße Sauce; wenn sie am Kochlöffel hängen bleibt, so nimmt man sie vom Feuer, rührt noch ein wenig darin und gießt sie an oder über die umgestürzte Creme. Auf solche Art kann man alle umgestürzten Cremes machen.

7. Natürliche Creme.

Man nimmt frischen süßen Rahm, thut ihn in ein feines Porzellan-Geschir auf Eis, um ihn zu erkalten: thut fein gestohlenen weißen Zucker dazu und servirt sie.

8. Gepeitschte Creme.

Man thut in eine Schüssel guten dicken Rahm, und verhältnismäßig gestohlenen Zucker, eine Prise gestohlenen Gummi und ein wenig Pomeranzen-Blüthe, peitschet dieses alles mit einem feinen

weißen Besen: wenn es gut steif ist, läßt man es eine Weile ruhen, nimmt es mit einem Schaumlöffel, und richtet es pyramidenförmig auf eine Platte an; man kann den Rand der Platte mit zerschnittenen Citronenschaalen oder mit eingemachten grünen Pomeranzen zieren.

9. Italienische Creme.

Man thut in eine erdene Schüssel einen Schoppen Rahm, zwey frische Eyer, 3 Löffel voll fein gestoßenen Zucker und ein wenig Pomeranzenblüthe-Wasser, peitscht dieses alles mit einem weißen Besen unter einander; wenn es steif genug ist, so thut man es auf eine tiefe Platte, mit gestoßenem Zucker garnirt, stellt sie alsdann auf heiße Asche, und deckt sie mit einem Tortendeckel, worauf Feuer ist, zu; wann sie gut ist, läßt man sie wieder kalt werden und servirt sie.

10. Creme von Himbeeren.

Man nimmt dicken süßen Rahm, peitscht ihn gut mit einem weißen Besen, thut einen guten Theil gestoßenen Zucker und eben so viel Himbeeren dazu, passirt es durch ein Tamis, ziert den Rand der Platte mit rohen Himbeeren und servirt sie.

11. Mandel-Creme.

Man nimmt 12 Loth Mandeln, einen Schoppen gute Milch, 10 Loth Zucker, schält die Mandeln und thut sie in frisches Wasser, stößt sie dann und thut von Zeit zu Zeit etwas Wasser daran, daß sie nicht öhlicht werden; schlägt in die Milch 2 Eyerweiß, mit welchen man den Zucker verrührt, thut alles mit einander auf ein gelindes Feuer, und läßt es kochen; wenn es etwa um ein Quart eingekocht ist, so thut man den Mandelteig dazu, läßt es einmal aufsieden, passirt es durch ein Tamis, nachdem man zuvor etwas Pomeranzen-Blüthe dazu gethan hat, läßt es erkalten und ziert es mit gebackenen Mandeln.

12. Creme von Pistacien.

Man nimmt 8 Loth Pistacien, einen Schoppen Milch und einen Vierling Zucker, brüht die Pistacien, schält sie und stößt sie in einem Mörsel mit ein wenig Citronenschaale, und passirt

es durch ein Tamis; verrührt den Zucker, die Milch und die Pistacien, läßt es auf einem gelinden Feuer kochen, und gibt acht daß die Creme nicht zu dick wird; ist sie gekocht, so passirt man sie durch ein Tamis, läßt sie kalt werden, ziert sie entweder mit Pistacien oder nach Belieben.

13. Creme von Schokolade.

Man nimmt eine halbe Maas Milch, einen Schoppen Rahm, 3 Eyerdotter, 6 Loth Schokolade, 10 Loth Zucker, mischt alles unter einander, bis auf die Schokolade; thut es aufs Feuer und rührt beständig darin, läßt es um ein Quart einkochen, und rührt die fein geriebene Schokolade dazu, läßt sie etliche Male aufsieden, passirt sie durch ein Tamis, läßt sie kalt werden und servirt sie.

14. Creme von Vanille.

Man nimmt 2 Quintlein Vanille, 3 Eyerdotter, eine halbe Maas Milch, 10 Loth Zucker und einen Schoppen Rahm; schneidet die Vanille in kleine Stückchen, verrührt die Eyer gelb in der Milch, thut alles zusammen auf ein gelindes Feuer, rührt es aber beständig; wenn die Creme am Kochlöffel hängen bleibt, so ist sie gut: man nimmt sie vom Feuer, richtet sie an, ziert und servirt sie.

15. Mandel - Milch.

Man nimmt 12 Loth süße Mandeln, eine halbe Maas Milch, 4 Quintlein Pomeranzenblüthe - Wasser, 10 Loth Zucker, schält die Mandeln, stoßt sie zu einem feinen Teig, feuchtet sie öfters an, daß sie nicht öhlicht werden; wenn der Teig fein genug ist, thut man ihn in die Milch, verrührt ihn gut und schüttet ihn durch eine Serviette: stellt es aufs Feuer, und läßt es zur Hälfte einkochen; wenn alles beisammen ist, läßt man es noch einmal aufsieden, passirt es dann durch ein feines Tamis und servirt es.

16. Warmes Blanc-manger.

Man schält ein Pfund süße Mandeln, worunter man auch einige bittere thut, stoßt sie sehr fein und thut sie in eine Casserole, nimmt ein Quart mehr Rahm, läßt ihn in einer andern Casserole mit Zucker kochen; verrührt hernach die Mandeln mit dem siedenden Rahm, passirt sie durch ein sehr enges Etamine und preßt sie

gut aus; eine Viertelstunde ehe man servirt, stellt man es mit einander aufs Feuer, rührt es herum wie eine Pappe und läßt sie einkochen, bis sie dick ist und am Löffel hängen bleibt; man gießt sie hernach in eine silberne Casserole und servirt sie.

17. Kaltes Blanc-manger.

Man stoßt ein Pfund süße geschälte Mandeln mit 8 bittern; wenn sie ganz fein gestoßen sind, so läßt man 12 Löffchen voll frischen Rahm kochen, und 12 Loth Zucker oder etwas weniger, wenn die Löffchen klein sind; verrührt die Mandeln mit dem süßen Rahm, nimmt dann eine feine Serviette und drückt es gut durch; nimmt hernach 2 Ringlein Hausblase, zerklöpft sie, läßt sie in einem halben Schoppen Wasser vergehen und etwa 2 Stunden langsam kochen, passirt sie auch durch eine Serviette und vermengt sie mit den Mandeln und dem Rahm, die aber nur lau seyn dürfen: füllt die Löffchen damit und stellt sie auf Eis, oder in kaltes Wasser, oder sonst an einen kühlen Ort, und wenn sie steif sind, so servirt man sie.

18. Gestürztes Blanc-manger.

Man bereitet das Blanc-manger wie das vorige, füllt die Form damit, welche man zum umstürzen bereitet hat, thut verhältnismäßig Hausblase dazu, nachdem die Form groß oder klein ist, und stellt sie auf Eis; sie muß viel fester seyn als in den kleinen Löffchen; man kann es auch mit Kalbsfüßen machen, statt mit Hausblasen: es ist aber nicht so angenehm.

Gallerten.

19. Pomeranzen-Gallerte.

Man nimmt 10 süße Pomeranzen und 3 Citronen, schneidet die obere Haut von 3 Pomeranzen-Schaalen in kleine Spänlein, thut es in eine Casserole, preßt auf das Verschnittene den Saft der Pomeranzen und Citronen, läutert ein Pfund Zucker, läßt ihn einkochen, passirt den Saft samt der Schaaale, durch eine feine Serviette; zerklöpft hernach 3 Ringlein Hausblase, kocht sie auf einem gelinden Feuer mit anderthalb Gläser voll Wasser und läßt es auf ein Drittel einkochen; mischt alles unter einander, daß es schön hell wird, gießt es in die Löpfe und stellt es auf Eis. 7 Löpf-