

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues practisches Badisches Kochbuch

Carlsruhe, 1840

Crêmes

[urn:nbn:de:bsz:31-334500](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334500)

und einem Stück Zucker so lange gekocht, bis der Zucker ganz dick wie Syrup geworden ist, worauf man ihn erkalteten läßt und darüber gießt.

490. Compot von Traubenbeeren.

Man nimmt 1 Schoppen schwarze Traubenbeeren, kocht sie in einem Schoppen rothen Wein, $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker auf; sobald die Traubenbeeren welken, sind sie fertig, dann richte sie an.

491. Compot von Reineclaudes und Mirabellen.

Man nimmt schöne reife Reineclaudes und kocht sie mit Wein, Wasser, Zucker und ganzem Zimmt, bis sie weich sind, schüttet sie dann durch ein Sieb, läßt die Sauce davon dick einkochen, thut die Reineclaudes auf eine Compotiere und schüttet den Saft darüber. Mirabellen werden auf dieselbe Art bereitet.

C r è m e s.

492. Crème mit Vanille und Chokolade.

Man kocht 3 Loth Hausenblase mit 1 Schoppen Wasser ganz kurz, schneidet sie vorher in kleine Stücke und weicht sie über Nacht ein, kochte alsdann 2 Tafeln Chokolade mit Zucker und Wasser kurz, thue $\frac{1}{4}$ von der gekochten Hausenblase, welche vorher durchgeseiht wird, hinein, fülle den Boden einer Form damit und laß es gesehen, kochte alsdann $1\frac{1}{2}$ Schoppen süßen Rahm oder Milch mit Zucker und Vanille, welche in ein Tüchelchen gebunden wird, thue sie dann vom Feuer und laß sie er-

kalten, rühre alsdann 8 Eiergelb an die Milch, nimm sie dann wieder auf's Feuer und rühre darin, bis es dick ist, menge dann die übrige Hausenblase darunter, thue es wieder vom Feuer und laß es erkalten, schlage 1 Schoppen Doppelrahm zu Schnee, menge ihn unter die erkaltete Masse, fülle die Form damit auf und laß es an einem kalten Ort stehen; beim Anrichten wird die Form in heißes Wasser getaucht und dann auf eine Platte gestürzt.

493. Crème mit Chocolate.

Man nehme 8 Loth geriebene Chocolate und 3 Loth Zucker, koche es mit 1 Schoppen Wasser bis zu $\frac{1}{2}$ Schoppen, thue dann 3 Loth Hausenblase, welche zuvor mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser bis zu $\frac{1}{4}$ Schopp. eingekocht und durchgeseiht ist, darunter, nehme hierauf 1 Schoppen süßen Rahm, schlage ihn mit dem Schneebesen zu Schaum, menge ihn unter die Hausenblase und Chocolate, fülle die Masse in eine Form, stelle sie in Eis oder an einen kalten Ort und stürze ihn auf eine Platte.

494. Crème mit Mandeln.

Man stößt 2 Handvoll geschälte Mandeln mit ein wenig Milch, rührt dann 12 Eiergelb, 2 Löffelvoll Rosenwasser und 2 Schoppen süßen Rahm daran, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, an welchem eine Citrone abgerieben wird, stellt es in einem Casserol auf's Feuer und rührt beständig darin, bis es dick ist, schüttet es alsdann in eine Comptière und läßt es gestehen.

495. Crème mit Karmel.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker in ein Casserol, gib dazu etwas Wasser und lasse ihn zum Karmel brennen, d. h. schön dunkelgelb. Ist dies geschehen, so gieße

man 3 Loth vorher klar gekochte Haußenblase dazu und lasse das Karmel sich wieder damit auflösen; ist es etwas verküht, so wird 1 Schoppen geschlagener süßer Rahm darunter gemengt, in eine Form gefüllt, in Eis gesetzt und wenn es gestanden ist, die Form in heißes Wasser getaucht, gestürzt und servirt.

496. Crème von Kaffee.

Zu $\frac{1}{2}$ Maß Milch nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund guten Kaffee, welcher aber hell gebrannt sein muß, stößt ihn im Mörser grob, thut ihn in die siedende Milch, nebst einem Stück ganzen Zimmt, Citronenschale, und so viel Zucker dazu, wie man es in der Süße haben will, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, seihet es dann durch ein Haarsieb, und wenn es kalt ist, rührt man 8 Eigelb hinein, seihet es wieder durch ein Haarsieb, schüttet es dann in eine Salatière oder Compositièrè, setzt das Gefchirr in kochendes Wasser, thut einen Deckel mit Kohlen darauf und kocht es schnell; wenn die Crème fest ist, wird sie kalt aufgetragen.

497. Crème von Thee.

Man nimmt 2 Loth grünen Thee, kocht dann 3 Schoppen Milch mit ein wenig Zimmt, Citronenschale, Zucker, bis es süß genug ist, $\frac{1}{4}$ Stunde und brüht den Thee damit an, läßt ihn dann $\frac{1}{2}$ Stunde stehen und seihet es durch ein Haarsieb, rührt dann von 10 Eiern das Gelbe daran, gießt es in eine Salatière, stellt es in kochendes Wasser, thut einen Kohlendeckel darauf und wenn es fest ist, läßt man es kalt werden und gibt es zu Tische.

498. Crème von Kirschen.

Man nimmt 2 Pfund schwarze Kirschen, steint sie

aus und kocht sie mit einem Stück Zucker und etwas Zimmt auf schwachen Kohlen, bis der Saft ganz eingekocht ist. (Außer der Kirschzeit müssen es eingemachte Kirschchen sein, wobei man den Zucker wegläßt.) Dann nimmt man 3 Loth klar gekochte Hausenblase, welche zu $\frac{1}{4}$ Schoppen eingekocht sein muß, darunter, nebst 1 Schoppen geschlagenen süßen Rahm, füllt dies Alles in eine Form, stellt es an einen kalten Ort, und wenn es gestanden ist, taucht man es in heißes Wasser und stürzt es auf eine Platte.

499. Crème von Erdbeeren.

Man weicht 3 Loth Hausenblase über Nacht in einem Schoppen Wasser ein, kocht sie dann bis zu $\frac{1}{4}$ Schoppen ein und seigt sie durch, so macht man es bei allen Crèmes, woran Hausenblase ist. Man treibt alsdann 3 Schoppen Erdbeeren durch ein Sieb, mengt $\frac{1}{4}$ Pfund gestebten Zucker, die Hausenblase und 1 Schoppen geschlagenen süßen Rahm darunter, füllt es in eine Form und stellt es an einen kalten Ort, beim Stürzen mache es wie bei dem vorigen.

500. Crème von Himbeeren.

Wird bereitet wie Crème von Erdbeeren.

501. Crème von Punsch.

Man nimmt 3 Loth klargekochte Hausenblase, kocht dann $\frac{1}{2}$ Maß weißen Wein mit einem Stück Zucker, thut ihn nebst dem Saft einer Citrone und der Schale derselben, auf Zucker abgerieben zu der Hausenblase; dieses wird nun zusammen aufgekocht und mit 12 Eiergelb legirt, wo man es recht stark mit einem hölzernen Schneebesen schlägt, bis es kocht; dann nimmt man es vom Feuer, thut ein Glas Arac hinein, läßt es durch

ein Haarfieb laufen, füllt es in eine Form und stellt es in Eis; wenn es gestanden ist, taucht man es ein wenig in heißes Wasser und stürzt es auf eine Platte.

502. Crème von Pomeranzen.

Koche 3 Loth Hausenblase bis zu $\frac{1}{4}$ Schoppen ein und seihe es durch, dann reibe man an $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker eine Pomeranze leicht ab, stoße ihn dann fein und menge ihn unter die Hausenblase und rühre $1\frac{1}{2}$ Schoppen geschlagenen süßen Rahm leicht darunter, fülle es in eine Form und laß es an einem kalten Ort gestehen, dann taucht man ein Tuch in kochendes Wasser, windet es aus und schlägt es so oft um die Form, bis es los geht.

503. Crème von Citronen.

Wird zubereitet wie Crème von Pomeranzen.

504. Crème von Reis.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis, brüht ihn 3 Mal mit Wasser ab, kocht ihn dann mit Milch weich, es darf aber nicht stark darin gerührt werden, damit der Reis ganz bleibt, dann wird $\frac{1}{2}$ Quentchen Vanille mit $\frac{1}{2}$ Schoppen kochender Milch angebrüht, durchgeseiht und an den Reis geschüttet, läßt es dann noch ein wenig damit kochen. Der Reis muß, so lange er kocht, immer mit Milch aufgegoßen werden, wenn er weich ist, muß er so dick wie ein Reiskreis sein; thue alsdann Zucker nach Belieben daran und laß ihn kalt werden, koche 3 Loth feingeschnittene Hausenblase mit einem Schoppen Wasser, bis es zu $\frac{1}{4}$ Schoppen eingekocht ist, seihe es durch und schütte es an den Reis, menge dann 1 Schoppen süßen geschlagenen Rahm leicht darunter, fülle es in eine Form und stelle es an einen kalten Ort, wenn es ge-

standen ist, taucht man es in heißes Wasser und stürzt es auf eine Platte; mache dann folgende Sauce darüber: Man kocht 1 Schoppen Himbeersaft mit 1 Trinkglasvoll Wein und einem Stück Zucker recht dick ein, läßt sie kalt werden und schüttet sie dann über den Crème.

505. Blanc manger von 3 Farben.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund süße Mandeln, brüht sie in kochendem Wasser an, nimmt die Schale davon weg, wäscht sie in kaltem Wasser ab und rößt dieselben mit etwas Milch in einem Mörser recht fein; dann thue sie in ein Casserol, gib dazu 3 Schoppen süßen Rahm oder Milch nebst etwas Vanille und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, rühre es auf dem Feuer ab, lasse es einigemal aufkochen und treibe es durch ein Haarsieb, thue alsdann 4 Loth in Wasser gefochte und durchgeseigte Hausenblase darunter, dann theilt man die Masse in 3 Theile; in einen Theil thut man spanischen Flor und etwas Zimmt, in den andern feingesebte Chocolate und den dritten läßt man weiß. Alsdann läßt man jeden Theil noch einmal kochen, thut dann zuerst den Theil mit Chocolate in eine Form, läßt es kalt werden, dann gießt man den Theil mit spanischem Flor und wenn es wieder kalt ist, gießt man das Weiße darauf, stellt es dann in Eis oder an einen kalten Ort, wenn es gestanden ist, taucht man es in heißes Wasser und stürzt es auf eine Platte.

506. Blanc manger von Citronen.

Man koche einen oder mehrere Kalbsfüße in Wasser, bis sie recht weich sind, läßt es durch einen Seiber ablaufen, die Brühe läßt man recht dick einkochen, stelle sie vom Feuer und lasse sie gestehen, nimm dann zu einem Fuß 1 Schoppen Milch und 1 Löffelvoll Mehl, rühre es mit ein wenig Milch glatt, thue $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßene und geschälte Mandeln, 2 an Zucker abge-

riebene Citronen und dann vollends die Milch in ein Casserol, nimm dann das Fett von der Kalbsbrühe herunter, schütte das Helle in das Cofferol und laß Alles recht kochen. Nimm es dann vom Feuer und laß es abkühlen, rühre 4 Eiergelb gut darunter, seihe Alles durch ein Sieb, gieße es in eine Form und laß es gessen; beim Stürzen mache es wie bei dem vorhergehenden.

Gelée.

507. Gelée von Himbeeren.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und läutert ihn mit 1 Schoppen Wasser und 2 Eierweiß, schüttet ihn alsdann durch ein Tuch, nimmt hernach $\frac{1}{2}$ Maß gekochten Himbeersaft nebst 1 Glas Wein und 4 Loth klar gekochter Hausenblase, schüttet dann den Saft, den Zucker und die Hausenblase untereinander, füllt es in eine Form und stellt es auf Eis; wenn es gestanden ist, stürzt man es und schlägt ein heißes Tuch um die Form, damit es herausg eht oder taucht es in heißes Wasser.

508. Gelée von Johannisbeeren.

Wird zubereitet, wie das Himbeer-Gelée.

509. Gelée von Kirschen.

Man nimmt 1 Pfund ausgesteinte schwarze Kirschen, zerdrückt sie mit einem Kochlöffel und gießt $\frac{1}{2}$ Maß guten rothen Wein daran und läßt dies einige Stunden stehen. Hierauf läßt man es durch eine Serviette in ein reines Geschirr laufen und windet sie aus, nimmt dann $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser und das Weiße von 1 Ei, rührt es untereinander und läßt es