

1120. Apfelschaum. Zu einem Duzend schöner großer Reinetten nimmt man 1 Pfund gestoßenen und gesiebten Zucker, 2 Loth (reichlich 3 Mth.) Gelatine, den Saft von 4 Citronen und ein wenig Rum. — Die Äpfel schält man, wäscht sie sauber, setzt sie mit der Schale einer Citrone und ein wenig Wasser auf's Feuer, kocht sie weich und streicht sie durch ein Sieb in eine große Schüssel. Man fügt den Zucker, den Saft der Citronen und die aufgelöste Gelatine (siehe Seite 360) hinzu, schlägt dies, nachdem es lauwarm geworden ist, mit einer Schneeruthe von Draht, bis es sehr weiß und dick ist, mischt zuletzt ein wenig Rum darunter, füllt den Apfelschaum in eine Form und läßt ihn auf dem Eise oder an einem kalten Ort erstarrn.

XVIII. Abschnitt.

Von der Bereitung der Crèmes.

I. Einfache Crèmes.

1121. Geschlagene Sahne. Man setze dicke süße Sahne in Eis, lasse sie recht kalt werden, gieße sie in einen porzellanenen Napf und schlage sie mit einer Ruthe von Draht zu einem ganz festen Schaum.

1122. Geschlagene Sahne mit Vanille. Man trockne eine Stange Vanille, stoße sie mit 12 Loth (20 Mth.) Zucker zu Pulver, siebe sie durch ein feines Sieb, mische sie unter 1 Quart (1 reichl. Liter) festgeschlagene Sahne, richte diese aufgethürmt auf eine Schüssel an und gebe sie mit Zimmetröhrchen auf die Tafel (siehe Nr. 1233). Auch kann man statt der Vanille Marasquin unter die Sahne mischen; ebenso giebt die auf Zucker abgeriebene und feingepulverte Schale einer Citrone oder Apfelsine der Sahne einen angenehmen Geschmack. In allen Fällen mischt man 12 Loth (20 Mth.) feingestoßenen Zucker oder nach Belieben noch mehr unter die Sahne.

1123. Geschlagene Sahne mit Pumpernickel. Die recht steifgeschlagene Sahne wird mit feingeriebenem Pumpernickel, welcher mit etwas Malaga und Marasquin oder nur mit Marasquin angefeuchtet ist, und mit Zucker vermischt recht hoch auf eine Schüssel angerichtet, glattgestrichen und mit kleinen Biscuits oder Matronen garnirt.

1124. Geschlagene Sahne mit Erdbeeren oder Himbeeren. Eine Viertelmeße (knapp 1 Liter) rothe Garten- oder Wald-Erdbeeren oder

Himbeeren werden durch ein feines Sieb gestrichen, mit $\frac{1}{2}$ Pfund feingestossenem Zucker und 1 Quart (reicl. 1 Liter) steifgeschlagener Sahne vermischt. — Ebenso kann man durchgestrichene Aprikosen oder Pflirsichen unter die Sahne mischen. Da aber die Sahne durch diese Zusätze von Früchten sehr verdünnt wird, so richte man sie schichtweise mit kleinen Biscuits in eine Schale an.

1125. Geschlagene saure Sahne. Ebenso, wie die süße Sahne, kann man saure Sahne, die jedoch nicht zu alt sein darf, mit einem Drathbesen dickschlagen. Man vermischt sie mit feingestossenem Zucker und würzt sie mit abgeriebener Citronenschale. Auf die Tafel wird sie mit Zimmetröhrchen (Nr. 1233), Hohlhippen (Nr. 1280) und kleinen Biscuits (Nr. 1299) gegeben.

II. Bavaroisen.

1126. Bavaroise von Vanille. Man läßt $\frac{1}{4}$ Quart (reicl. $\frac{1}{4}$ Liter) Sahne mit einer Stange Vanille aufkochen und zugedeckt erkalten. Dann rührt man 2 ganze Eier und 4 Eidotter mit 12 bis 16 Loth (20 bis 26 Mth.) gestoßenem Zucker recht klar, gießt die Sahne durch ein Sieb dazu und rührt und quirlt dies vorsichtig auf gelindem Feuer zu einer dicklichen Crème ab, hütet sie aber sehr vor dem Gerinnen; setzt sie sogleich auf Eis, vermischt sie, nachdem sie etwas abgekühlt ist, mit etwa $2\frac{1}{2}$ Loth (knapp 4 Mth.) Schwartenstand (siehe die Bemerkung am Eingange des 17. Abschnittes), oder mit $1\frac{1}{2}$ bis 2 Loth (2 bis 3 Mth.) aufgelöster Hausenblase, oder mit 2 Loth (reicl. 3 Mth.) aufgelöster Gelatine, rührt sie auf dem Eise so lange, bis sie anfängt sich zu verdicken, nimmt sie vom Eise und vermischt sie schnell und leicht mit einem reichlichen halben Quart (reicl. $\frac{1}{2}$ Liter) steifgeschlagener süßer Sahne, füllt die Bavaroise in eine Form und läßt sie auf dem Eise vollständig erstarren. Beim Anrichten hält man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, wischt sie ab und stürzt die Bavaroise auf eine Schüssel. Man kann auch die Form mit Mandelbl. dünn ausstreichen, wodurch das Eintauchen der Form in warmes Wasser beim Stürzen der Bavaroise unnöthig gemacht wird. Man kann diese Art Crème mit kleinen Biscuits garniren.

Anmerkung. Wenn die Bavaroise gelingen soll, so darf die Crème weder zu dünn, noch zu steif sein, wenn man die geschlagene Sahne darunter mischen will. In letzterem Falle löst sich die Sahne nicht mehr glatt mit der Crème verbinden, und es bleibt nichts weiter übrig, als die Crème noch einmal zu erwärmen und wieder kaltzurühren.

1127. Bavaroise von Marasquin. Man rührt oder quirlt $\frac{1}{4}$ Quart (reicl. $\frac{1}{4}$ Liter) Sahne mit 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern und 12 bis 16 Loth (20 bis 26 Mth.) Zucker auf dem Feuer zu einer dicklichen Crème ab, vermischt sie mit Stand (siehe Nr. 1126), rührt sie kalt, gießt ein

Glas Marasquin daran und verbindet sie nach Angabe voriger Nummer mit einem reichlichen halben Quart (reichl. $\frac{1}{2}$ Liter) geschlagener Sahne.

1128. Babaroiſe von Orangenblüthen. $\frac{1}{4}$ Quart (reichl. $\frac{1}{4}$ Liter) Sahne wird mit einer Handvoll frischen oder 1 Eßlöſſel candirten Orangenblüthen aufgekocht, zum Erkalten zurückgestellt, durch ein feines Sieb gegossen, mit 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern, 12 bis 16 Loth (20 bis 27 Mth.) Zucker zu einer Crème abgerührt und nach Nr. 1126 weiter behandelt.

1129. Babaroiſe von Matronen. $\frac{3}{8}$ Quart (knapp $\frac{1}{2}$ Liter) Sahne wird mit 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern, 12 Loth (20 Mth.) Zucker, 4 Loth (knapp 7 Mth.) süßen und 4 Loth (knapp 7 Mth.) bitteren zerbröckelten Matronen auf dem Feuer zu einer Crème abgerührt; das weitere Verfahren ersehe man aus Nr. 1126.

1130. Babaroiſe von Mandeln, Wallnüssen oder Haselnüssen. 12 Loth (20 Mth.) süße und 6 Loth (10 Mth.) bittere Mandeln, oder die Kerne von einem Schock frischer Wallnüsse oder 12 Loth (20 Mth.) Haselnußkerne zieht man ab, stößt sie mit ein wenig Wasser sehr fein, mischt sie unter $\frac{3}{8}$ Quart (knapp $\frac{1}{2}$ Liter) kochende Sahne, streicht sie durch ein feines Sieb, fügt 16 Loth (knapp 27 Mth.) Zucker und den nöthigen Stand hinzu (siehe Nr. 1126), rührt dies auf dem Eise, bis es anfängt, dick zu werden, vermischt es schnell mit einem halben Quart (reichl. $\frac{1}{2}$ Liter) geschlagener Sahne, füllt die Crème in eine Form und läßt sie steif werden. — Man kann auch die feingestoßenen Mandeln oder Nußkerne mit $\frac{1}{4}$ Quart (reichl. $\frac{1}{4}$ Liter) Sahne klarrühren, 6 Eidotter und 12 bis 16 Loth (20 bis 27 Mth.) Zucker hinzufügen, hiervon auf dem Feuer eine Crème abrühren, diese durch ein Sieb streichen und nach Angabe der Nr. 1126 weiter behandeln.

1131. Babaroiſe von Kaffee. 12 Loth (20 Mth.) frischgebrannter Mokka-Kaffee wird in $\frac{3}{8}$ Quart (knapp $\frac{1}{2}$ Liter) kochende Sahne geworfen, zugedeckt und zum Erkalten zurückgestellt; dann gießt man die Sahne durch ein feines Sieb, vermischt sie mit 16 Loth (knapp 27 Mth.) Zucker und dem nöthigen Stand (siehe Nr. 1126), rührt sie auf dem Eise, bis sie sich verdickt, und vermischt sie leicht mit einem halben Quart (reichl. $\frac{1}{2}$ Liter) steifgeschlagener Sahne. — Auf diese Weise behandelt, bleibt die Crème weiß. Will man sie gelb haben, so koch man von 8 Loth (reichl. 13 Mth.) frischgebrannten Kaffeebohnen $\frac{1}{4}$ Quart (reichl. $\frac{1}{4}$ Liter) Kaffee, süße ihn mit 16 Loth (knapp 27 Mth.) Zucker, vermische ihn mit Stand, rühre ihn auf dem Eise bis zum Verdicken und durchmenge ihn mit einem reichlichen halben Quart (reichl. $\frac{1}{2}$ Liter) geschlagener Sahne.

1132. Babaroiſe von Bumpennickel. Man erwärmt den zu einer Form Crème nöthigen Stand (siehe Nr. 1126), rührt ihn mit 12 Loth

(20 Mth.) feinem Zucker weiß und dickflüssig, rührt 12 Loth (20 Mth.) geriebenen Pumpernickel, etwas Malaga und Marasquin darunter, vermischt diese Masse, wenn sie anfängt sich zu verdicken, mit $\frac{3}{4}$ Quart (reicl. $\frac{3}{4}$ Liter) steifgeschlagener Sahne, und läßt sie in einer Form steif werden.

1133. Bavaroise von Chocolate. Man löst $\frac{1}{2}$ Pfund feine Chocolate mit $\frac{3}{8}$ Quart (knapp $\frac{1}{2}$ Liter) Milch, in welcher man vorher den Geschmack einer Stange Vanille ausgezogen hat, zu einem glatten Brei auf, vermischt denselben mit 10 bis 12 Loth (17 bis 20 Mth.) Zucker und dem nöthigen Stand (s. Nr. 1126), rührt ihn auf dem Eise, bis er sich verdickt, und vermischt ihn nach und nach mit $\frac{3}{4}$ Quart (reicl. $\frac{3}{4}$ Liter) geschlagener Sahne.

1134. Bavaroise von Kastanien. $\frac{1}{2}$ Pfund Kastanien werden abgeschält, durch Abbrühen von der Haut befreit, mit wenig Milch und einer Stange Vanille weichgedünstet und durch ein feines Sieb gestrichen. Dann rühre man $\frac{1}{4}$ Quart (reicl. $\frac{1}{4}$ Liter) Sahne, 4 Eidotter und 12 bis 16 Loth (20 bis 27 Mth.) Zucker auf dem Feuer zu einer Crème ab, vermische diese mit den Kastanien, dem nöthigen Stand (siehe Nr. 1126) und etwas Marasquin, rühre sie auf dem Eise, bis sie sich verdicken will, und vermische sie nach und nach mit einem reichlichen halben Quart (reicl. $\frac{1}{2}$ Liter) steifgeschlagener Sahne. — Wenn man diese Bavaroise von bräunlicher Farbe haben will, so röste man ein wenig von dem zur Crème bestimmten Zucker über Kohlengluth unter fortwährendem Röhren braun, löse ihn mit ein wenig Wasser auf, koche ihn zu einem Syrup ein und vermische ihn mit der Crème.

1135. Bavaroise von Erdbeeren. Eine halbe Meze (2 knappe Liter) rothe Garten- oder Wald-Erdbeeren streiche man durch ein feines Sieb, vermische das Muß mit $\frac{1}{2}$ Pfund feinem Zucker und dem nöthigen lauwarmen Stand (siehe Nr. 1126), rühre die Mischung auf dem Eise, bis sie sich verdicken will, und rühre schnell etwa $\frac{3}{4}$ Quart (reicl. $\frac{3}{4}$ Liter) steifgeschlagene Sahne darunter. Zur Erhöhung der Farbe kann man ein wenig Cochenille oder Kermesjaft unter die Crème mischen.

Auf dieselbe Weise bereitet man die

1136. Bavaroise von Himbeeren, mit welchen Früchten man, um den Geschmack der Crème zu erhöhen, etwa ein Viertel so viele rothe Johannisbeeren durch das Sieb streicht.

1137. Bavaroise von Ananas. Eine geschälte Ananas reibe man auf dem Reibeisen, stoße sie im Mörser oder reibe sie im Reibenapfe recht fein, vermische den Ananasbrei mit ein klein wenig Wasser und $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker, lasse ihn ein paar Minuten kochen, streiche ihn durch ein nicht zu feines Sieb, vermische ihn mit 2 Loth (reicl. 3 Mth.) aufgelöster

lauwarmer Gelatine, rühre den Brei, bis er anfängt sich zu verdicken, und verbinde ihn schnell mit $\frac{3}{4}$ Quart (rechl. $\frac{3}{4}$ Liter) steifgeschlagener Sahne. Statt der geriebenen Ananas kann man auch Ananas syrup zur Bereitung dieser Crème nehmen, auch nach Belieben in Würfel geschnittene eingemachte Ananas unter die Crème mischen.

1138. Bavaroise von Aprikosen oder Pflirsichen. 12—15 Pflirsichen oder Aprikosen schäle man, streiche sie durch ein Sieb, vermische das feine Muß mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker und 2 Loth (rechl. 3 Mth. aufgelöster warmer Gelatine, rühre die Mischung, bis sie sich verdickt, und verbinde sie schnell mit $\frac{3}{4}$ Quart (rechl. $\frac{3}{4}$ Liter) geschlagener Sahne. — Sind die Früchte nicht mürbe genug, so koche man sie mit dem Zucker und ein wenig Wasser weich, ehe man sie durchstreicht. — Man kann diese Bavarosen auch von eingemachten Pflirsichen und Aprikosen auf dieselbe Weise bereiten, doch nehme man zu diesen weniger Zucker, als oben angegeben, und vermische die durchgestrichenen Früchte, weil sie wenig Säure haben, mit etwas Zitronensaft.

1139. Bavaroise von Apfelsinen. Man reibt die Schale einer Apfelsine auf einem halben Pfund Zucker ab, stößt diesen fein, vermischt ihn mit einem ganzen Ei, 4 Eidottern, dem durch ein Sieb gegossenen Saft von 4 Apfelsinen und einer Citrone und ein wenig weißem Wein, schlägt davon auf dem Feuer eine Crème ab, verfest diese mit dem nöthigen Stand (siehe Nr. 1126), rührt sie auf dem Eise, bis sie anfängt, sich zu verdicken, und vermischt sie genau mit einem halben Quart (rechl. $\frac{1}{2}$ Liter) steifgeschlagener Sahne.

1140. Bavaroise von Madeira. Man schneidet eine Stange Vanille in Stücke, kocht sie in einer kleinen Casserole mit einem Weinglase voll Wasser auf und läßt dies wohlverdeckt erkalten. Dann reibt man die Schale einer Citrone auf $\frac{3}{4}$ Pfund ($37\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker ab, stößt diesen fein, vermischt ihn mit 2 ganzen Eiern, 8 Eidottern, dem Saft von $1\frac{1}{2}$ Citrone, $\frac{1}{4}$ Flasche Madeira und dem durch ein feines Sieb gegossenen Vanille-Wasser, schlägt davon mit einer Drahtruthe auf dem Feuer eine Crème ab, vermischt sie mit 3 Loth (5 Mth.) Schwartenstand oder 3 Loth (5 Mth.) aufgelöster Gelatine, oder mit $2\frac{1}{4}$ Loth ($3\frac{1}{2}$ Mth.) aufgelöster Hausenblase, rührt sie auf dem Eise, bis sie anfängt dick zu werden, und vermischt sie mit einem halben Quart (rechl. $\frac{1}{2}$ Liter) steifgeschlagener Sahne, füllt die Crème in eine Form und läßt sie auf dem Eise steif werden.

1141. Bavaroise von Bunsch. $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker kocht man mit $\frac{1}{8}$ Quart ($\frac{1}{8}$ Liter) Wasser auf, läßt ihn beinahe erkalten, vermischt ihn mit 2 Loth (rechl. 3 Mth.) aufgelöster lauwarmer Gelatine, der auf Zucker abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone oder Apfelsine

und einem kleinen Weinglase feinstem Rum oder Arac, rührt die Mischung auf dem Eise, bis sie anfängt, sich zu verdicken, und zieht dann ein reichliches halbes Quart (reicl. $\frac{1}{2}$ Liter) sehr steifgeschlagene Sahne leicht darunter.

1142. Charlotte russe. Man belegt den Boden und die Seitenwände einer runden glatten Form so dicht, daß keine Crème hindurchbringen kann, mit passend zugeschnittenen kleinen Biscuits (die glatte Seite der Biscuits nach außen gekehrt), füllt die auf diese Weise ausgelegte Form mit einer der vorstehend beschriebenen Bavaraisen, läßt diese steif werden, und stürzt die Charlotte auf eine Schüssel. — Man kann auch die ausgelegte Form schichtweise mit Bavaroise und mit eingemachten Früchten füllen. Eine Veränderung kann man mit diesem Gericht vornehmen, wenn man die Form, statt mit Biscuits, mit Genoise (Nr. 1270) auslegt, welche zu diesem Zwecke warm, so wie sie aus dem Ofen kommt, in passende Stücke geschnitten oder ausgestochen wird.

Anmerkung. Man lasse die in die ausgelegte Form gefüllte Crème wo möglich ohne Eis erkalten. Wenn die Form auf Eis gesetzt wird, wird der Biscuit feucht; die feine, glänzende Rinde desselben bleibt dann beim Stürzen der Charlotte stückweise an der Form hängen und das Gericht wird dadurch unansehnlich. Besser ist es jedenfalls, wenn man den Boden und die Seitenwände zuerst mit Papier und dann erst mit den Biscuits belegt.

III. Dunst-Crèmes oder Crèmes au bain marie.

Diese Crèmes werden in kleinen, dazu bestimmten Bechern oder Töpfchen gargemacht und in denselben auf die Tafel gegeben. Besitzt man solche Becher oder Töpfchen nicht, so fülle man die nachstehend beschriebenen Crème-Massen (unter welche man in diesem Falle noch 2 Eier mischt, da sie zum Stürzen ein wenig fester sein müssen) in eine Form mit glatten Wänden, welche mit geschmolzener Butter ausgestrichen ist, mache sie darin auf nachstehend beschriebene Weise gar, stürze sie auf eine Schüssel, lasse sie erkalten und überziehe sie mit einer kalten Sahnen-Sauce von demselben Geschmack, welchen die Crème hat.

1143. Dunst-Crème von Vanille. 1 Quart (reicl. 1 Liter) Sahne wird mit einer Stange Vanille aufgekocht, zugedeckt zurückgestellt, nach dem Erkalten mit 6 ganzen Eiern, 8 Eidottern, 12 bis 16 Loth (20 bis 27 Mth.) gestoßenem Zucker und einigen Körnern Salz tüchtig gequirlt, durch ein Sieb gegossen und in kleine Becher oder in eine Form gefüllt. (In letzterem Falle fügt man noch einige Eidotter hinzu.) Dann setzt man die Becher oder die Form in eine Casserole, in welcher sich so viel kochendes Wasser befindet, daß die Becher oder die Form zu drei Viertel ihrer Höhe darin stehen, deckt die Casserole fest zu, stellt sie auf eine heiße Stelle oder in einen warmen Ofen, wo das Wasser zwar kochendheiß bleibt, aber nicht

mehr kochen kann, und läßt die Crème so lange darin stehen, bis sie eine zarte Festigkeit erlangt hat, nimmt sie aus dem Wasser und läßt sie erkalten. — Die Crème darf nicht länger im Wasser stehen, als zu ihrer Verdichtung nöthig ist; auch muß man das Kochen des Wassers sorgfältig verhüten, weil sonst die Crème steigt, löcherig und ungenießbar wird. — Von Orangenblüthen, Thee und Kaffee wird diese Crème auf dieselbe Weise bereitet.

1144. Dunst-Crème von Chocolate. Man kocht $\frac{3}{4}$ Quart (rechl. $\frac{3}{4}$ Liter) Sahne mit einer Stange Vanille auf, läßt sie zugedeckt erkalten, quirlt sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund in $\frac{1}{4}$ Quart (rechl. $\frac{1}{4}$ Liter) Milch gut aufgelöster Chocolate, 8 bis 12 Loth (13 bis 20 Mth.) Zucker, 2 ganzen Eiern, 10 Eidottern und einigen Körnern Salz zusammen, gießt sie durch ein Sieb, füllt sie in Becher oder in eine Form, und macht die Crème nach Angabe der vorigen Nummer gar.

1145. Dunst-Crème mit Caramel. Man lasse 4 Loth (knapp 7 Mth.) gestoßenen Zucker auf dem Feuer unter immerwährendem Rühren schmelzen und sich röthlich färben, löse ihn mit ein wenig Wasser auf und koche ihn zu einem dünnen Syrup ein. Damit färbe man eine nach Nr. 1143 bereitete Vanille-Dunst-Crème-Masse, unter welche man nur 10 bis 12 Loth (17 bis 20 Mth.) Zucker gemischt hat, gelblich und mache sie nach Angabe derselben Nummer gar.

IV. Crèmes von Wein und Sahne ohne Stand.

1146. Citronen-Crème mit Sahne. Man vermische 4 gehäufte Eßlöffel voll Zucker mit einem Eßlöffel voll feinem Mehl, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und 6 — 8 Eidottern, rühre die Mischung recht klar, löse sie mit etwa $\frac{1}{3}$ Quart (rechl. $\frac{1}{3}$ Liter) Sahne auf und rühre das Ganze auf gelindem Feuer zu einer dicklichen glatten Crème ab. Wenn diese dem Kochen nahe ist und aufstößt, so setze man sie auf eine heiße Stelle. Dann schlage man das Weiße von 6 Eiern zu einem recht festen glatten Schnee, mische diesen nebst dem Saft einer Citrone nach und nach unter die heiße Crème, richte diese auf eine Schüssel an, lasse sie erkalten und garnire sie mit kleinen Biscuits oder Matronen und mit eingemachten Früchten. — Man kann diese Crème auch zur Füllung kleiner Kuchen, Dmelettes &c. anwenden.

1147. Vanille-Crème. 8 — 10 Eidotter rührt man mit $1\frac{1}{2}$ Eßlöffeln Mehl und 8 Loth (rechl. 13 Mth.) Zucker recht klar, fügt $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{2}$ Quart ($\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{2}$ Liter) Sahne, in welcher man vorher eine Stange Vanille ausgezogen hat, hinzu, und rührt hiervon auf gelindem Feuer eine

dicke Crème ab. Sobald die Crème aufschäumt, setzt man sie auf eine heiße Stelle, wo sie nicht kochen kann. Hierauf schlägt man das Weiße von 6 Eiern zu einem sehr festen Schnee, zieht diesen leicht unter die Crème, richtet diese auf eine Schüssel an, läßt sie erkalten und garnirt sie wie die Crème in voriger Nummer oder verwendet sie zur Füllung von Kuchen ic.

1148. Marasquin-Crème. Diese wird von $1\frac{1}{2}$ Eßlöffeln Mehl, 4 Eßlöffeln Zucker, 6 bis 8 Eidottern, $\frac{1}{2}$ Quart (rechl. $\frac{1}{2}$ Liter) Sahne und einem kleinen Glase Marasquin auf dieselbe Weise wie die Crème von Vanille in voriger Nummer bereitet. Der Marasquin wird unter die Crème gemischt, ehe man den Schnee darunterzieht.

1149. Matronen-Crème. Man bereite diese nach Angabe der Nr. 1147 von $1\frac{1}{2}$ Eßlöffeln Mehl, 8 Loth (rechl. 13 Mth.) Zucker, 4 Loth (knapp 7 Mth.) bitteren Matronen, 8 Eidottern, $\frac{1}{2}$ Quart (rechl. $\frac{1}{2}$ Liter) Sahne und dem Schnee der 8 Eiweiße. Die Matronen werden zerbröckelt und mit der Crème abgerührt.

1150. Crème brûlée. Man bereitet eine Crème nach Nr. 1147 und 1149 und richtet sie auf eine Schüssel oder in eine Alette an. Dann läßt man 4 Loth (knapp 7 Mth.) feingestossenen Zucker unter immerwährendem Rühren auf dem Feuer schmelzen und sich röthlich färben, gießt ihn in langen Fäden über die Crème, durchmischt diese schnell mittelst einer Gabel mit dem noch weichen Caramel, streicht die Oberfläche der Crème glatt, bestreut sie mit feinem Zucker, beträufelt sie mit Arac, hält eine glühende Schaufel darüber und läßt den Zucker bräunlich glaciren, oder man brennt mit einem glühenden Eisen Figuren in den Zucker.

1151. Crème von Chocolate. 6—8 Eidotter rührt man mit 8 Loth (rechl. 13 Mth.) Zucker, einem Eßlöffel Mehl und 8 Loth (rechl. 13 Mth.) geriebener oder in wenig Milch aufgelöster Chocolate recht klar, fügt etwa $\frac{3}{8}$ Quart (knapp $\frac{1}{2}$ Liter) Sahne hinzu, rührt dies auf gelindem Feuer, bis es einmal aufsticht, läßt die Crème einige Augenblicke sich abkühlen und vermischt sie mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 6 Eiweißen.

1152. Citronen-Crème mit Wein. 8 Eidotter rührt man mit anderthalb Eßlöffeln Mehl, 12 bis 16 Loth (20 bis 27 Mth.) Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone recht klar, fügt eine halbe Flasche weißen Wein, Malaga oder Madeira hinzu, rührt hiervon auf dem Feuer eine Crème ab und vermischt diese nach einigen Augenblicken der Abkühlung mit dem steifgeschlagenen Schnee von 6 Eiweißen.

1153. Punsch-Crème. Man bereite sie ebenso wie die Crème in der vorhergehenden Nummer; man nehme jedoch etwas weniger Wein und dafür feinen Rum oder Arac dazu.

1154. Apfelsinen-Crème. 8 Eidotter vermische man mit 12 bis 14 Loth (20 bis 23 Mth.) gestoßenem Zucker, anderthalb Eßlöffeln Mehl, der auf Zucker abgeriebene Schale einer Apfelsine, dem Saft von einer Citrone und 2 Apfelsinen und $\frac{3}{8}$ Quart (knapp $\frac{1}{2}$ Liter) weißem Wein, schlage oder rühre die Mischung auf gelindem Feuer bis zum Aufstochen, lasse sie einige Augenblicke sich abkühlen und ziehe den recht steifen Schnee von 6 Eiweißen leicht darunter. — Man kann auch statt des Weines Sahne zu dieser Crème nehmen.

1155. Erdbeer-Crème. Man rühre 6 Eidotter mit $1\frac{1}{2}$ Eßlöffeln Mehl recht klar, füge 12 bis 14 Loth (20 bis 23 Mth.) gestoßenen Zucker und $\frac{1}{4}$ Flasche weißen Wein hinzu, mische Alles gut mit einander und rühre es auf gelindem Feuer zu einer glatten Crème ab. Vorher habe man etwa $\frac{1}{2}$ Quart (reicl. $\frac{1}{2}$ Liter) Erdbeeren durch ein feines Sieb gestrichen. Man rühre nun das Erdbeermuß mit der Crème zusammen, lasse diese wieder siedend heiß werden, färbe sie mit Cochenille oder Kermessaft roth, und vermische sie mit dem steifen Schnee von 6 Eiweißen. — Auf dieselbe Weise bereitet man eine Himbeer-Crème.

V. Verschiedene Crèmes mit Stand.

1156. Wein-Crème. $\frac{1}{4}$ Flasche weißen Wein quirle man mit 8 Eidottern und dem Saft einer Citrone recht klar, gieße die Mischung durch ein Sieb, füge 12 bis 16 Loth (20 bis 27 Mth.) Zucker und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone hinzu, und schlage das Ganze auf gelindem Feuer mit einer Drahruthe so lange, bis es einen dicken Schaum bildet und ein Mal aufstößt. Man mische nun $1\frac{1}{2}$ Loth (reicl. 2 Mth.) aufgelöste Hausenblase oder $2\frac{1}{2}$ Loth (knapp 4 Mth.) Schwarzenstand oder 2— $2\frac{1}{2}$ Loth (3 bis 4 Mth.) aufgelöste Gelatine nebst dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Weißen von 6 Eiern unter die heiße Crème, fülle sie in eine Form, lasse sie auf dem Eise erstarren und stürze sie, nachdem man die Form einen Augenblick in warmes Wasser gehalten und abgetrocknet hat, auf eine Schlüssel. Nach Belieben kann man die gestürzte Crème mit kleinen Biscuits oder eingemachten Früchten garniren.

1157. Crème von Champagner, Malaga und Madeira. Diese Crèmes werden ebenso bereitet wie die Wein-Crème in der vorigen Nummer. Zur Champagner-Crème nehme man keine abgeriebene Citronenschale und hebe den Geschmack der Crème durch etwas mehr Citronensaft.

1158. Crème von Apfelsinen. Man quirlt 2 ganze Eier und 8 Eidotter mit einer reichlichen Viertelflasche weißem Wein und dem Saft von 2 Apfelsinen und einer Citrone zusammen, gießt dies durch ein Sieb, stigt

14 bis 16 Loth (23 bis 27 Mth.) Zucker und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Apfelsine hinzu, schlägt dies auf dem Feuer zu einem dicken Schaum bis zum Aufstochen desselben, setzt 2 Loth (reichl. 3 Mth.) aufgelöste Hausenblase oder $2\frac{1}{2}$ Loth (knapp 4 Mth.) aufgelöste Gelatine oder 3 Loth (5 Mth.) Schwartenstand hinzu, vermischt die heiße Crème mit dem steifen Schnee von 6 Eiweißen, füllt sie in eine Form und läßt sie auf dem Eise fest werden.

1159. Crème à la Nesselrode. Man rühre $\frac{1}{4}$ Quart (reichl. $\frac{1}{4}$ Liter) Sahne mit 4 bis 6 Eidottern und 12 bis 16 Loth (20 bis 27 Mth.) Zucker auf dem Feuer zu einer Crème ab, vermische diese mit $\frac{1}{2}$ Pfund Kastanien, welche geschält, abgebrüht, mit einer Stange Vanille in wenig Milch weichgedünstet und durch ein Sieb gestrichen sind (siehe Nr. 1134), füge $2\frac{1}{2}$ Loth (knapp 4 Mth.) aufgelöste Gelatine hinzu, färbe die Crème mit etwas nach Nr. 1145 bereitetem Caramel bräunlich, setze sie auf Eis, rühre sie kalt, vermische sie mit etwas Marasquin, 6 Loth (10 Mth.) gereinigten Sultanrosinen, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Corinthen und 2 Loth (reichl. 3 Mth.) würseliggeschnittenem Citronat, rühre die Crème, bis sie anfängt dick zu werden, mische dann schnell $\frac{1}{2}$ Quart (reichl. $\frac{1}{2}$ Liter) geschlagene Sahne darunter, fülle sie in eine Form und lasse sie steif werden. Dazu gebe man geschlagene Sahne, welche mit Zucker und Marasquin vermischt ist.

1160. Reis-Crème à la Princesse. Man lasse 12 Loth (20 Mth.) Reis in Wasser einmal aufstochen, spüle ihn mit kaltem Wasser ab, koche ihn in $\frac{3}{4}$ Quart (reichl. $\frac{3}{4}$ Liter) Milch mit einer Stange Vanille auf sehr gelindem Feuer langsam weich, thue 12 bis 16 Loth (20 bis 27 Mth.) Zucker daran, lasse ihn damit noch eine Viertelstunde auf einer heißen Stelle dünsten, stelle ihn zurück und lasse ihn unter öfterem Umrühren beinahe erkalten. Dann schlage man ein halbes Quart (reichl. $\frac{1}{2}$ Liter) Sahne recht steif, mische ein wenig davon nebst einem Glase Marasquin und $1\frac{1}{2}$ Loth (reichl. 2 Mth.) aufgelöster Hausenblase oder 2 Loth (reichl. 3 Mth.) aufgelöster lauwärmer Gelatine unter den Reis, setze ihn auf Eis, rühre ihn behutsam, damit er nicht zerrührt wird, so lange, bis er anfängt, sich zu verdicken, vermische ihn hierauf mit der übrigen geschlagenen Sahne, füge auch noch Zucker hinzu, wenn die Reis-Crème nicht süß genug sein sollte, fülle sie in eine Form und lasse sie auf dem Eise oder an einem kalten Orte fest werden. Man halte die Form alsdann einige Augenblicke in warmes Wasser, trockne sie schnell ab, stürze die Crème auf eine Schüssel, garnire sie mit eingemachten Früchten und gebe eine auf folgende Weise bereitete Sahnen-Sauce dazu: Ein wenig Sahne, koche man mit etwas Zucker und Vanille auf, lasse sie zugedeckt eine Viertelstunde an der Seite

des Feuers ziehen, legire sie mit einigen Eidottern, giesse sie durch ein Sieb, lasse sie erkalten und vermische sie mit ein wenig geschlagener Sahne. Man kann auch eine kalte Frucht-Sauce dazugeben, welche man auf folgende Weise bereitet: Frische Erdbeeren oder Himbeeren werden durch ein feines Sieb gestrichen und mit Zucker und etwas weißem Wein vermischt.

1161. Reis-Crème à la Piemontaise. Man kocht 12 Loth (20 Mth.) Reis mit $\frac{3}{4}$ Quart (rechl. $\frac{3}{4}$ Liter) Sahne und der dünn abgeschälten Schale einer Citrone weich, thut 8 Loth (rechl. 13 Mth.) Zucker daran und läßt ihn unter öfterem Umrühren verkühlen. Von 2 ganzen Eiern, 6 Eidottern, Citronenzucker, dem Saft einer Citrone, 12 Loth (20 Mth.) Zucker und $\frac{1}{4}$ Flasche weißem Wein schlägt man auf gelindem Feuer eine steife Crème ab und läßt diese ebenfalls verkühlen. Dann vermischt man den Reis mit etwa 2 Loth (rechl. 3 Mth.) aufgelöster lauwärmer Gelatine und ein wenig von der Crème, setzt ihn auf Eis, rührt ihn behutsam, bis er sich verdicken will, mischt nach und nach die Wein-Crème darunter, füllt die Reis-Crème schichtweise mit eingemachten Früchten in eine Form und läßt sie erstarren, stürzt sie auf eine Schüssel und gornirt sie mit eingemachten Früchten. Dazu giebt man nach Belieben einen kalten Chaudeau nach Nr. 127.

XIX. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Bakwerke.

Viele Bakwerke werden der Verzierung oder des Wohlgeschmacks wegen mit einer Glasur (Glace oder Zuckerguß) überzogen. Die verschiedenen Arten derselben mögen hier den Recepten zur Bereitung der Bakwerke vorangehen, wobei noch zu bemerken ist, daß der Zucker, welchen man dazu verwendet, von bester Beschaffenheit, sehr trocken und außerordentlich feingestoßen und gesiebt sein muß.

1162. Weiße Zuckerglasur. (Glace royale.) — Spritzglasur. Ein halbes Pfund sehr feingeseibten Zucker rührt man mit etwas Eiweiß in einem porzellanenen Napfe mittelst eines weißen Holzlöffels zu einem nicht zu dünnen Brei an, und rührt diesen, nach und nach zwei Theelöffel voll Citronensaft hinzufügend, ohne Unterbrechung so lange, bis er schnee-