

und läßt sie 5 Minuten damit stehen. Das wiederholt man noch zweimal und giebt dann die Beeren auf ein Sieb. Man kocht Weißwein, reichlich Zucker und Citronenschale auf, schüttet die Beeren hinein und läßt sie weich werden, aber nicht zercochen.

12. Heidelbeer-Compot.

Die Heidelbeeren werden verlesen und gewaschen, mit Zucker und Zimmt auf's Feuer gesetzt und gekocht. Dann giebt man einen gestoßenen Zwieback dazu, läßt sie damit nochmals aufkochen, richtet sie an und läßt sie erkalten.

XI. Abtheilung.

Eis, Cremes und Gelees.

1. Vanille-Eis.

1½ l süßer Rahm werden mit 300 g Zucker und einer Stange Vanille auf's Feuer gesetzt. Die Vanille ist vorher fein gestoßen und in ein Mullläppchen gebunden; während des Kochens wird sie öfter mit dem Löffel ausgebrückt, damit sie recht auszieht. Man läßt den Rahm 5 Minuten mit der Vanille kochen, nimmt dieselbe dann heraus, rührt den Rahm mit dem Gelben von 9 Eiern ab, füllt die Masse, sobald sie erkaltet ist, in die Eisbüchse und läßt sie gefrieren. Man kann auch die Schale einer Citrone auf dem Zucker abreiben, sowie das Weiße der Eier zu Schnee schlagen und zu der Masse geben.

2. Chocolade-Eis.

1 l Rahm, 125 g Zucker, 180 g geriebene Chocolade und 1 Stange Zimmt werden zusammen aufgekocht, mit 4 Eigelb abgerührt und durch ein Sieb gegeben. Wenn die Masse erkaltet ist, wird sie in die Büchse zum Gefrieren gethan.

3. Citronen-Cis.

Man läutert 1 \mathcal{R} Zucker und giebt die fein geschnittene Schale von 4 Citronen dazu. Wenn der Zucker anfängt gelb zu werden, giebt man ihn durch ein Sieb und vermischt ihn mit dem Saft von 8 Citronen. Dann füllt man die Masse in die Büchse und läßt sie gefrieren.

4. Himbeer-Cis.

Zu 1 \mathcal{R} geläutertem Zucker giebt man $\frac{3}{4}$ l frischen Himbeer-saft und den Saft von 2 Citronen. Man läßt die Mischung aufkochen und schäumt sie gut ab. Erkaltet giebt man noch etwas Muskatwein dazu und füllt es in die Büchse zum Gefrieren.

5. Erdbeer-Cis.

1 \mathcal{R} Zucker läßt man mit etwas Wasser so lange kochen bis er Blasen wirft. Dann giebt man 2 \mathcal{R} feingerührte Erdbeeren und den Saft von 2 Citronen hinzu, rührt diese Masse durch ein feines Sieb und giebt sie erkaltet in die Büchse zum Gefrieren.

6. Apfel-Cis.

Reinetten werden mit Wein zu einem festen Brei gekocht, dann durch ein Sieb gerührt und mit geläutertem Zucker und der abgeriebenen Schale von Citronen vermischt. Erkaltet wird die Masse in die Büchse gefüllt und zum Gefrieren gebracht.

7. Vanille-Creme.

Eine Stange Vanille wird in $\frac{1}{4}$ l süßem Rahm $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht und durch ein Sieb zu $\frac{3}{4}$ l Rahm gegossen, welchen man mit $\frac{3}{4}$ \mathcal{R} Zucker versüßt hat. Man quirlt in einem hohen Topf 12 ganze Eier, gießt den Rahm dazu, setzt den Topf auf's Feuer und schlägt die Masse mit einer Rute, bis sie anfängt rund zu

werden, worauf man sie sogleich in eine Schale gießt und bis zum Kaltwerden langsam rührt, damit sich keine Haut bildet.

8. Citronen-Creme.

11 Eigelb mit $\frac{1}{4}$ Flasche Rheinwein vermischt werden tüchtig geschlagen, der Saft von 6 Citronen durch ein Sieb hinzugehan, sowie die auf Zucker abgeriebene Schale von 3 Citronen und reichlich Zucker. Man setzt diese Masse auf's Feuer und schlägt sie, bis sie eben kocht, dann giebt man, während man mit Schlagen fortfährt, den steifen Schnee von 12 Eiern dazu, nimmt die Masse sogleich vom Feuer, thut sie in eine Schale und läßt sie abkühlen.

9. Citronen-Creme auf andere Art.

4 ganze Eier werden geschlagen, $\frac{1}{4}$ Flasche Weißwein, die geriebene Schale von einer und der Saft von 2 Citronen, sowie Zucker nach Geschmack dazu gethan und die Masse auf dem Feuer bis zum Kochen geschlagen.

10. Apfelsinen-Creme.

8 Eigelb, vermischt mit 250 g feinem Zucker, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl, der abgeriebenen Schale einer Apfelsine, dem Saft von einer Citrone und zwei Apfelsinen und $\frac{1}{4}$ l Weißwein werden auf gelindem Feuer bis zum Aufkochen mit einem Schneebesen geschlagen. Nachdem die Masse etwas abgekühlt, mischt man den festen Schnee von 6 Eiweiß leicht darunter.

11. Apfel-Creme.

8 Eier und 200 g feiner Zucker werden weiß geschlagen, dazu giebt man 1 \mathcal{A} Apfelsaft, setzt die Masse auf's Feuer und schlägt sie bis zum Kochen, wonach man sie in eine Schale thut und abkühlen läßt.

12. Himbeer-Creme.

1 l süßer Rahm, $\frac{1}{2}$ l Himbeersaft, Zucker und 30 g aufgelöste Gelatine werden etliche Minuten gerührt, und dann der Saft von zwei Citronen hinzugegeben. Die Masse wird gleich in die Schale gegossen, in welcher sie auf den Tisch kommen soll. Der Citronensaft darf erst im letzten Augenblick vor dem Festwerden dazu gegeben werden, damit der Rahm nicht gerinnt.

13. Himbeer-Creme auf andere Art.

$\frac{1}{2}$ l Himbeersaft wird mit ebenso viel Wasser gemischt und mit 200 g Zucker versüßt. Dann werden 10 Eigelb geschlagen, der Saft wird dazu gegeben, die Masse auf's Feuer gesetzt und tüchtig geschlagen bis sie vor dem Kochen ist und dick wird; man rührt den Schnee der Eier dazu, nimmt die Creme vom Feuer und thut sie in die Schale zum Abkühlen.

14. Creme von Johannisbeeren oder Kirschen.

Creme von Johannisbeeren und sauren Kirschen wird auf dieselbe Weise wie Himbeer-Creme bereitet. Die Kirschen kernt man aus, stößt die Steine und läßt diese mit Wasser auskochen. Dann gießt man sie auf ein Sieb, vermischt mit diesem Wasser, welches nicht mehr als $\frac{1}{2}$ l fein darf, ebenso viel Kirschsafft und verfährt weiter damit wie nach Nr. 13.

15. Wein-Creme.

9 ganze Eier, 250 g Zucker, auf welchem man die Schale einer Citrone abgerieben, und $\frac{1}{2}$ l Rheinwein werden vermischt, in einen hohen Topf gegeben und mit einem Schneebesen so lange auf dem Feuer geschlagen, bis die Masse vor dem Kochen, dick und schäumig ist. Vom Feuer genommen schlägt man die Creme noch eine Weile; wenn sie abgekühlt ist, füllt man sie in Gläser.

16. Haselnuß-Creme.

$\frac{1}{2}$ ℔ geschälte Haselnüsse werden fein gerieben und in $\frac{1}{3}$ l süßer Sahne mit Zucker und Vanille gekocht, durch ein Sieb gerührt und mit 5 Eigelb abgezogen. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, mischt man 32 g weiße, in ein wenig heißem Wasser aufgelöste Gelatine und von 5 Eiweiß den Schnee darunter.

17. Mandel-Creme zu Torten.

125 g süße Mandeln, mit einigen bitteren vermischt, stößt man mit 1 Ei im Mörser fein, giebt dazu in eine flache Schüssel 125 g feinen Zucker, ein ganzes Ei und vier Eigelb, rührt diese Masse $\frac{1}{4}$ Stunde, giebt dann 2 gestoßene Zwieback und die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Citrone dazu und füllt die Creme auf zu backende Torten.

18. Englische Creme.

$\frac{1}{4}$ ℔ Butter, 4 ganze Eier und 2 Eigelb, 1 ℔ feiner Zucker nebst Saft und Schale von 3 Citronen werden in einen irdenen oder emaillierten Kochtopf gethan und über dem Feuer zu einer dicken Creme gerührt, welche aber nicht kochen darf, da sie sonst gerinnt. Diese Creme soll sich sieben Jahre halten. (?)

19. Wein-Gelee (rot).

Auf 70 g rote Gelatine wird $\frac{1}{2}$ l heißes Wasser gegossen und die Gelatine unter Rühren auf dem Feuer aufgelöst. Unterdessen hat man 1 ℔ Zucker in einer Flasche Weißwein aufgelöst, giebt den Saft von 4 Citronen und ein Glas Madeira, dann unter Rühren die aufgelöste Gelatine durch ein Sieb dazu und giebt das Gelee in die angefeuchtete Form.

Alle Gelees bereitet man am Tage vor dem Gebrauch.

20. Wein-Gelee auf andere Art (sehr gut).

1 Flasche Weißwein (oder Apfelwein) wird mit $\frac{3}{4}$ ℔ Zucker, dem Saft und der Schale einer Citrone und 20 g roter Gelatine gekocht, bis die Gelatine sich aufgelöst hat, dann durch ein Mullfäßchen gegossen und halb abgekühlt in Gläser gefüllt, denen man beim Anrichten eine Haube von Schlagfahne aufsetzt. Oder man giebt das Gelee in eine angefeuchtete Form und stürzt es beim Anrichten.

21. Gelee von allerlei Früchten.

Man bereitet ein Wein- oder Citronen-Gelee, gießt es in eine Kristallschüssel, setzt Früchte der mannigfaltigsten Art, als Erdbeeren, Kirschchen, Himbeeren, Johannisbeeren u. s. w. in zierlicher Ordnung hinein und läßt das Gelee fest werden.

22. Frucht-Gelee.

1 l Kirsch- oder Himbeersaft, reichlich Zucker und 60 g in $\frac{1}{4}$ l Wasser aufgelöste und durch ein Sieb gegebene weiße Gelatine werden vermischt und in eine Schüssel gegossen.

23. Apfelsinen-Gelee.

14 Eigelb werden mit 200 g Zucker, einigen Tafeln aufgelöster Gelatine, dem durch ein Sieb gegebenen Saft von 4 Apfelsinen und 1 Citrone und der geriebenen Schale von 2 Apfelsinen auf dem Feuer gequirlt bis nahe vor dem Kochen. Zuletzt wird der Schaum der Eier damit vermischt. Die Form wird mit feinem Öl ausgestrichen, das Gelee hineingegeben und zum Festwerden an einen kühlen Ort gestellt.

24. Chokoladen-Gelee.

In 6 dcl Milch werden 600 g Zucker und 125 g Chokolade gekocht und mit 5—6 Eigelb abgerührt. Nachdem

es vom Feuer genommen, giebt man 24 g in $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser aufgelöste weiße Gelatine durch ein Sieb hinzu. In einer mit feinem Öl ausgestrichenen Form erkaltet, stürzt man das Gelee. Vanille-Sauce wird dazu gegeben.

XII. Abtheilung.

Getränke.

1. Kaffee-Extrakt.

Um Kaffee schnell zu betreiben, ist die Anwendung von Extrakt sehr zu empfehlen. Zu gutem, reinschmeckendem Kaffee-Extrakt nehme man 70 g (4 Lot) guten, hell gebrannten Kaffee, welchen man in keiner Weise besser, leichter und gleichmäßiger brennen kann als auf Gas. In einen Porzellan-Kaffeetrichter lege man Kaffeepapier, da langsame Durchtröpfeln des aufzugießenden Wassers eine Hauptbedingung ist, und schütte den feingemahlene Kaffee hinein, drücke ihn nieder und gieße etwa eine Vierteltasse kochendes Wasser darauf. Ist dieses durchgetropft, so gieße man wieder etwas kochendes Wasser auf und so fort, bis etwa eine Tasse Extrakt durchgetropft ist. Dann ist der Kaffeesaß hierzu nicht weiter zu benutzen, er kann aber immerhin noch aufgekocht und anderweitig verwendet werden. Das Extrakt läßt sich in Flaschen verschlossen aufbewahren. Beim Gebrauch thut man etwa $\frac{1}{8}$ Tasse Extrakt (je nachdem der Kaffee stark sein soll in die Tasse und gießt kochendes Wasser hinzu.

2. Kathreiners Malzkaffee.

Einen guten Familien-Kaffee erhält man in folgender Weise: Zu 6 Tassen rechnet man 1 l Wasser, 40 g Malz- und 20 g Bohnenkaffee.

Der Malzkaffee wird auf einer gewöhnlichen Kaffeemühle gemahlen, mit kaltem Wasser auf's Feuer gebracht und 3 Minuten