

## Compote.

Man kann alle Compote sowohl warm wie kalt zu Braten wie als Dessert geben und sie aus frischen oder getrockneten Früchten bereiten. Frische, saftige Früchte dünstet man meist in ihrem eigenen Saft oder mit nur sehr wenig Wasserzusatz. Getrocknetes Obst dagegen bedarf vielen Wassers und wird langsam weich gekocht, mit einer Beigabe von Wein u. dgl. Gewöhnlich rechnet man auf 30 Dekka getrocknetes Obst 10 bis 15 Dekka Zucker; frisches Obst benöthigt im Verhältniss etwas mehr. Auch ist es gerathen, zum Kochen von Früchten sich nur eines für diesen Zweck allein bestimmten Casserols aus Porzellan oder glasirtem Geschirre zu bedienen, da sie sonst leicht einen unangenehmen Beigeschmack erhalten. Sobald das Obst genügend weich ist, hebt man es auf die Schüssel heraus, richtet es zierlich an, lässt den Saft noch etwas dicker einkochen und gibt ihn geseiht darüber; dadurch werden die Compote schön glänzend. Kalte ungedünstete Compote pflegt man auch Fruchtsalat zu nennen, insbesondere wenn sie als Beigaben zu Braten servirt werden.

### Ananas-Compot.

Man schält eine grössere oder mehrere kleine Ananasfrüchte bis auf das Fleisch, schneidet sie in  $\frac{1}{2}$  Centimeter dicke Scheiben, welche man bis auf eine in je zwei Hälften (Halbmonde) zertheilt. Inzwischen spinnt man Zucker zum Breitlauf (32 Grad), gibt die Ananasscheiben hinein und lässt sie auf gelinder Hitze eine Stunde kochen, dann hebt man sie heraus, ordnet sie hübsch auf der Compotschüssel, so zwar, dass man die unzertheilte Scheibe in die Mitte legt und die Halbmonde rosettenförmig herumgibt. Den Zucker lässt man noch eine Weile einkochen und gibt ihn geseiht über die Früchte. Auch empfiehlt es sich, die Ananas einen Tag vor dem Gebrauch zu kochen; in diesem Falle schüttet man sie sammt dem Saft in eine tiefe Schüssel und lässt sie zugedeckt bis zum nächsten Tage stehen, dann nochmals aufkochen, worauf man sie wie angegeben anrichtet.

### Apfelmus.

Geschälte Aepfel werden kleiner zerschnitten, mit Wein und Zuckerwasser gekocht, bis sie sich zerdrücken lassen; man dünstet auch Rosinen, geschälte, gestiftelte Mandeln und Würze wie zu den vorhergehenden mit, richtet sie an, streicht sie gleich, bestreut sie stark mit gestossenem Zucker, brennt diesen mit einem glühend gemachten Schmarrenschäufel schön braun und gibt sie warm oder kalt zu Tisch. Für Kranke oder Kinder bereitet man das Mus nur mit Zuckerwasser und Rosinen.

### Aepfel, gebraten.

Schöne, mittelgrosse Aepfel wischt man rein ab, sticht vorsichtig das Kernhaus heraus, gibt einige kleine Stückchen Zucker, allenfalls mit einer geschälten Mandel vermengt, in den hohlen Raum, stellt die Aepfel auf ein bebuttertes Backblech und mit diesem in das Rohr und lässt sie bei nicht allzu starker Hitze schön weich braten.

### Aepfel, gedünstet.

Man schält gute Aepfel einer härteren Sorte, damit sie beim Kochen nicht zerfallen, schneidet sie in 2 oder 4 Theile, gibt das Kernhaus weg und legt sie in ein Casserol, so dass die Aepfelwölbung aufwärts sieht, begiesst sie mit gleichen Theilen von Wasser und Wein, gibt Zucker, ein Stückchen Zimmt, etwas Citronenschale, etwas Saft und 2—3 Gewürznelken dazu und dünstet sie zugedeckt, bis sie weich sind; dann hebt man sie vorsichtig heraus, gibt sie auf die Compotsschüssel, kocht den Saft noch etwas ein und seht ihn darüber. Für Kranke oder Kinder dünstet man die Aepfel ohne Wein, mit wenig Gewürz oder gibt nur etwas Limonensaft dazu.

Mit Gelée. Sehr zu empfehlen ist, insbesondere für Compot, welches zum Dessert gegeben wird, wenn man, nachdem die Aepfel bereits herausgenommen sind, in den Saft 1 oder 2 Löffel Himbeermarmelade oder Erdbeergelée aufkochen lässt und dann den hübsch rosigroth erscheinenden Saft über die Aepfel seht.

### Aepfel, gesulzte.

Schöne mittelgrosse Aepfel werden geschält, mittelst eines Ausstechers vom Kernhause befreit und in gesäuertes

Wasser gelegt, damit sie nicht schwarz werden. Dann dünstet man sie nicht zu weich in Wasser, das über sie hinweg reicht, und gibt für je ein Kilo Aepfel 25 Deka Zucker daran. Gleichzeitig werden Schalen und Kernhäuser in Wasser dick eingekocht und passirt. Sind die Aepfel weich, so füllt man sie mit ausgelösten Weichseln und richtet sie in einer Glasschüssel an. Darauf verkocht man den Saft der Aepfel, das Passirte und noch so viel Wasser und Zucker, als man braucht, um die Schüssel zu füllen, zu einem dickflüssigen Saft, vermischt lau 2 Deka Gelatine (auf  $\frac{1}{2}$  Liter Saft gerechnet) und giesst die Mischung, der man Citronengeschmack geben kann, über die Aepfel. In einigen Stunden wird sie gesulzt sein.

### Birnen, gedünstete.

Man schält und halbirt die Birnen sammt den Stengeln kürzt diese ab, schneidet das Kernhaus aus und legt sie in kaltes Wasser. Reife Birnen kocht man zugedeckt und gibt ein Stückchen Vanille dazu. Nicht ganz reife betropft man mit Limonensaft, deckt sie nicht zu, kocht Limonensaft und Schalen mit dem Zuckerwasser und lässt sie jäh sieden.

### Compote von frischen Beeren.

Erdbeeren und Himbeeren übergiesst man mit gekochtem und ausgekühltem Zuckerwasser, bei dem man für  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser 12 Deka Zucker annimmt. Nachdem sie 2 Stunden an einem kühlen Orte gestanden, giesst man den Saft ab, lässt ihn einmal aufwallen, auskühlen und giesst ihn wieder über die Beeren. Um die Farbe zu verschönern, gibt man einen Tropfen Alkermesssaft dazu.

Heidelbeeren, schwarze (Schwarzbeeren) kocht man in gesponnenem Zucker, lässt sie auskühlen, durchschneidet sie mit dem Wiegemesser, mischt sie mit in Butter gerösteten Semmelwürfeln und dünstet sie rasch zu Ende.

Hollunder (Holler). Die abgezupften, gereinigten Beeren dünstet man mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Limonenschalen und einigen frischen Zwetschken; gibt einen Löffel Stärkmehl oder in Butter angelaufene Semmelbrösel hinein und etwas kaltes Obers dazu, lässt ihn aufkochen und servirt ihn lauwarm oder kalt.

Johannisbeeren (Ribisel). Die abgezupften Beeren werden in gesponnenem Zucker leicht überkocht und kalt gestellt. Dann rührt man einige Löffel ausgepressten Saft mit Zucker, bis sich dieser aufgelöst hat, mischt die Beeren dazu und stellt das Compot auf Eis.

Stachelbeeren. Nicht zu weiche Früchte durchsticht man mit einer Nadel und lässt sie in heissem Wasser, bis sie in die Höhe steigen. Dann fasst man sie mit einem Sieblöffel heraus, lässt sie eine Stunde in heissem gesponnenem Zucker stehen, ohne dass sie kochen, nimmt sie wieder heraus, lässt den Saft etwas einkochen und giesst ihn erkaltet über die Beeren.

Preiselbeeren gibt man ausgesucht und gewaschen in den kochenden, geschäumten Zucker nebst etwas Zimmt und lässt sie nur einmal aufkochen.

### **Compot von gemischten Beeren.**

Man zerdrückt reife Ribisel und Himbeeren ein wenig, gibt dick gesponnenen, lauwarmen Zucker darauf, verrührt sie gut, richtet sie auf eine Glasschüssel an, gibt zu oberst schöne, reife Früchte beider Gattungen, bestreut sie mit etwas Staubzucker und stellt die Schüssel auf einige Stunden an einen kühlen Ort oder über Eis. Dieses Compot ist ungemein erfrischend.

### **Compot von Brünellen.**

Man kocht beiläufig  $\frac{1}{4}$  Kilo Brünellen mit 10 Dekka Zucker in gewässertem Wein durch eine Viertelstunde auf sehr mildem Feuer ziemlich langsam, nimmt die Brünellen mit den Sieblöffel heraus, kocht den Saft noch etwas ein, seigt ihn über die Brünellen, die man lauwarm oder kalt zu Tische gibt.

### **Compot von frischen Feigen.**

Man verwendet nur sehr feste, noch nicht reife Feigen — die hellen sind die besten — durchsticht sie wiederholt mit einer Nadel, legt sie einige Minuten in kochendes Wasser, lässt sie abtropfen, legt sie in bis zum Breitlauf gesponnenen Zucker (32°), lässt sie darinnen nur einmal aufwallen, schüttet die ganze Masse in eine tiefe Porzellanschale und lässt sie über Nacht stehen. Am nächsten Tag ordnet man die Feigen

auf der Compotschüssel, kocht den Zucker mit ein wenig Vanille noch dicker, seht ihn über die Feigen und lässt das Compot vollständig erkalten.

### **Compote von eingesottenen Früchten.**

Diese Compote werden durchwegs kalt, entweder eine Gattung für sich oder mehrere Gattungen gemischt und zierlich angerichtet zum Braten sowohl wie zum Desert servirt. Man kann sie auch mit gedünstetem Apfelmus oder Compot gemischt zu Tisch geben.

Senffrüchte richtet man auf kleine Glasteller, von jeder Gattung ein paar Früchte und etwas Senfzucker, an und gibt sie nur zu Braten; meistens von Wild- oder Schweinefleisch.

Ebenso gibt man in Essig eingelegte Früchte nur zu Fleischspeisen.

Rum- oder Cognacfrüchte kann man auch bei Gabelfrühstücken allein, oder bei Thee zu Bäckerei serviren.

### **Compot von gemischtem Obst.**

Man spinnt Zucker bis zur Syrupdicke; nimmt frische Früchte, wie sie eben gleichzeitig zu haben sind; verschiedene Beeren, Kirschen, Weichseln, Marillen, Pflaumen, Pfirsiche, Melonenstückchen und dergleichen, übergießt sie mit heissem Zucker und lässt sie 24 Stunden stehen, damit sich Saft entwickelt. Man kann auch ein paar Löffel Rum, Cognac oder beliebigen Liqueur dazu geben.

### **Compote von gedörtem Obst.**

Getrocknete Aepfel- oder Pfirsichspalten sowie Hagebutten weicht man in kaltem Wasser über Nacht ein und kocht sie mit Wein, Wasser, Zucker, Zimmt, Limonenschalen und Weinbeeren weich.

Getrocknete Birnen (Kletzen) wäscht man rein, kocht sie mit Wasser weich, zertheilt sie in zwei oder mehrere Stücke und kocht sie mit noch etwas Wasser und Zucker auf, damit sie einen Saft haben.

Getrocknete Kirschen, Weichseln und Zwetschken von letzteren wählt man gewöhnlich die türkischen Pflaumen, brüht man mit warmem Wasser ab und kocht sie mit Wasser

und etwas Zimmt, oder Limonenschalen ganz weich, hebt die Früchte heraus, lässt die Brühe noch etwas einkochen und seiht sie durch das Sehtuch darüber.

### Compote von Steinobst.

Kirschen. Schöne frische Kirschen wischt man ab, kürzt die Stiele bis auf 2 Centimeter Länge, gibt sie zu gesponnenem, überkühltem Zucker in das Casserol und lässt sie darinnen 5 bis 10 Minuten kochen. Fasst die Kirschen mit einem Sieblöffel heraus, kocht den Saft noch etwas ein und seiht ihn über das Obst.

Marillen. Schöne, reife Marillen schält man, schneidet sie in zwei Theile, nimmt den Stein heraus, gibt sie in gesponnenen Zucker, mit der Wölbung aufwärts, kocht sie einige Minuten und gibt ein bis zwei Mandeln aus ihren Kernen dazu. Man hebt die Früchte heraus und seiht den etwas länger gekochten Saft darüber.

Pfirsiche behandelt man ebenso wie die Marillen. Beide Compote werden kalt servirt.

Reine-Claudes. Nicht zu weiche Früchte brüht man mit heissem Wasser ab, damit sich die Schalen leicht abziehen lassen, und dünstet sie ganz oder wie Marillen getheilt in gesponnenem Zucker auf die ganz selbe Weise. Diese Art Früchte kann man auch mit den Schalen dünsten.

Weichseln bereitet man wie Kirschen, nur mit etwas mehr Zucker, oder man entkernt sie, bestreut sie dicht mit Staubzucker, lässt sie ein paar Stunden stehen und dünstet sie im eigenen Saft.

Zwetschken bereitet man wie Reine-Claudes oder man lässt die geschälten, entkernten Früchte mit Staubzucker und etwas Vanille dünsten, jedoch so, dass sie nicht ganz zerfallen, und servirt sie kalt.

### Erdbeer-Kaltschale.

Von 1 Liter Erdbeeren sucht man etwa den dritten Theil aus und stellt sie in einer Glasschale auf Eis, den Rest passirt man und rührt ihn mit  $\frac{1}{4}$  Liter Tischwein, 25 Dekka Zucker und dem Saft einer kleinen Citrone ab und seiht ihn über die Erdbeeren. Man stellt die Kaltschale nochmals bis zum Gebrauche in Eis.

## Französisches Compot.

Birnen und Aepfel werden sehr behutsam in Zuckersyrup gedünstet und abgetropft, dann richtet man sie in einer Compotenschale mit verschiedenfärbigen Früchten, z. B. Nüssen, Reine-Claudes etc., an und stellt die Schale in den Eisschrank. Hierauf wird eine halbe Flasche Champagner (billige Sorten genügen) stark gekühlt, mit dem weissen Fruchtsaft und, wenn es nicht süß genug ist, mit Zuckersyrup gemischt, in die Gefrierbüchse gethan und so lange im Eis gelassen, bis sich kleine Krystalle bilden. Dann schüttet man ihn über die Früchte und trägt sofort auf.

## Früchte, gesulzte.

Man füllt Oberstassen oder Kaffeegläser zur Hälfte mit Beerenfrüchten voll, bestreut dieselben reich mit Zucker und giesst dick eingekochten Fruchtsaft oder gesponnenen Zucker so weit darüber, dass sie ganz bedeckt sind. Dann gräbt man sie für einige Stunden in Eis. Wenn die Kälte bereits stark eingewirkt hat, giesst man die Becher mit Weinsulze voll und lässt dieselbe im Eis stocken. Die Weinsulze wird folgendermassen bereitet: Man lässt  $\frac{1}{2}$  Liter Weisswein mit Zucker, Citronen- und Orangenschalen, einer Gewürznelke, einem Stückchen Zimmt, 2 Centimeter lang, oder Vanille in gleichem Verhältnisse, gut verkochen; dann gibt man so viel gesponnenen Zucker und Citronensaft dazu, als der Geschmack verlangt, rührt  $2\frac{1}{4}$  Deka aufgelöste Hausenblase dazu und sieht es durch ein Tuch.

## Heidelbeermus.

Man kocht 1 Liter Heidelbeeren mit zwei messerspitzenvoll gestossenem Zimmt und ungefähr 15—20 Stück Zucker, röstet nebstbei ein fein geschnittenes Kipfel oder eine kleinwürfelig geschnittene halbe Semmel mit einem eigrossen Stück Butter und lässt dies dann mit den Heidelbeeren aufkochen. Man schüttet hierauf das Mus in eine Schüssel und lässt es auskühlen. Das Mus schmeckt besser als der sonst sehr beliebte Holler.

## Johannisbeeren, glisirte.

Man nimmt schöne, grosse Trauben von weissen und rothen Johannisbeeren, taucht sie ins Wasser, trocknet sie

gut ab, bindet jede Traube an ein Holzspiesschen, taucht sie in bis zum Bruch gesponnenen Zucker und verfährt im Uebrigen wie bei den Orangen.

### Melonencompot.

Man schält eine Zucker- oder Turkestaner Melone, theilt sie in zwei Theile, nimmt die Kerne heraus, schneidet das Fleisch in schöne Spalten und legt es in eine tiefe Schüssel. Inzwischen lässt man  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser mit 15 Deka Zucker und dem Saft einer halben oder ganzen Limone aufsieden; wenn der Zucker Fäden zu ziehen anfängt, giesst man ihn über die Melone und lässt sie 1—2 Stunden stehen, dann giesst man den Saft wieder ab, lässt ihn nochmals aufkochen und gibt ihn wieder über die inzwischen hübsch aufgelegten Fruchtschnitten und stellt die Schüssel auf Eis. Man kann einen Löffel Cognac darunter geben oder die Melone mit eingesottenen Ribiseln zieren.

Ueberhaupt empfiehlt es sich, Zuckermelonen einige Stunden vor dem Genusse vorsichtig zu öffnen, indem man den Stengel mit etwas Schale herausschneidet, die Kerne herausnimmt, und in die Melone ein halbes Glas gut gezuckerten Cognac zu schütten; man setzt dann den Stengel wieder ein, verbindet die Frucht gut und stellt sie längere Zeit auf Eis. Sie gewinnt dadurch an Wohlgeschmack und ist leichter zu verdauen.

### Melonen, gefrorene.

Melonen werden geschält, in gleiche Stücke geschnitten und abwechselnd mit Streuzucker in eine Gefrierbüchse geschichtet. Man kann den Zucker nach Belieben mit etwas Citronensaft betropfen. Die Büchse gräbt man in gesalzenes Eis, lockert öfters mit einem silbernen Messer den Ansatz vom Rande und schüttelt die Büchse leicht. Nach einigen Stunden taucht man dieselbe in Wasser und stürzt den Inhalt auf eine Glasschüssel. Dann giesst man gesponnenen Zucker lauwarm darüber und stellt die Schüssel nochmals auf Eis.

### Orangen-Compot.

Man theilt die geschälten Orangen entweder nach dem Geäder oder zerschneidet sie mit einem scharfen Messer der

Höhe nach. In beiden Fällen müssen die innere Haut und die Kerne sorgfältig entfernt werden. Dann legt man in eine tiefe Glasschüssel eine Lage mit dem Gurkenschäler geblätterter Aepfel (am besten Maschanzger), eine Schichte Hagelzucker, eine Lage Orangen, wieder eine Schichte Hagelzucker, bis das ganze Quantum verbraucht ist; hierauf lässt man es einige Stunden an einem kühlen Orte zugedeckt stehen, damit sich ein Saft bildet.

### **Orangen, glasierte.**

Man schält schöne Orangen, mischt auch ein paar Blut-Orangen dazu, zerlegt sie in Spalten, entfernt die Kerne, steckt sie an kleine Holzspiesschen und taucht sie in bis zum Bruch gesponnenen Zucker. Dann steckt man die Hölzchen in eine Schüssel mit Sand und lässt die Spalten trocknen.

### **Orangensalat (italienischer).**

Die Orangen werden mit den Schalen in dünne Scheiben geschnitten, sorgsam entkernt, reich mit Zucker bestreut, schneckenförmig auf eine Glasschüssel gelegt, mit dunklem Eingesottenen geziert und mit Muscatwein oder anderem milden, süssen Wein befeuchtet.

### **Pfirsiche, gefrorene (amerikanische).**

Man nimmt 2 Kilo schöne, reife Pfirsiche, schält und entkernt sie. Hierauf zerdrückt man sie oder passirt sie durch ein grobes Sieb (allenfalls durch ein Reibeisen), vermengt sie mit 1 Kilo Staubzucker und beiläufig mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, gibt die Mischung in die Gefrierbüchse, gräbt diese in gesalzenes Eis und lockert die Pfirsiche wiederholt auf. Nach ein paar Stunden fasst man sie mittelst eines Löffels in einen nass gemachten, kleinen, silbernen Schöpflöffel, drückt sie etwas ein und stürzt sie so, wie Halbkugeln geformt, auf eine flache Glasschlüssel, richtet sie etwas gehäuft auf, stellt sie nochmals auf Eis und servirt sie zu Biscuits oder dergleichen. Auch kann man das Wasser durch leichten oder gewässerten Wein ersetzen.

### **Quitten, gesulzte.**

Reif abgenommene, abgelegene Quitten schält man, schneidet sie in Spalten, nimmt das Kernhaus heraus und gibt für

je  $\frac{1}{2}$  Kilo Obst  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker, in 1 Liter Wasser aufgelöst,  $\frac{1}{2}$  Liter Wein und etwas Limonenschalen, legt die Spalten auf die Abfälle und kocht Alles zusammen zugedeckt langsam weich. Nach dem Herausnehmen der Spalten sieht man den Saft, kocht ihn besser ein und gibt ihn lau über die in eine Compotschüssel gelegten Quitten, lässt sie bis zum andern Tage stehen und ziert sie mit Früchten.

### Traubenmus.

Völlig reife blaue Trauben werden abgezupft und dabei die faulen Beeren sorgfältig ausgeschieden. Dann kocht man je 1 Kilo Beeren mit 25 Dekka Zucker ziemlich dick ein, wobei die Kerne ganz verschwinden. Man gibt das Mus auf die Compotschüssel und belegt es mit einem Kranze frischer, weissgeschälter Nusskerne.

Oder man passirt wohl ausgesuchte, abgezupfte Beeren, die man ein wenig warm werden liess, vermengt das Passirte mit Staubzucker und gehackten Nüssen, beiläufig  $\frac{1}{4}$  Kilo von jedem auf 1 Kilo Traubenmark, lässt es dicklich kochen und richtet es mit halbirten frischen Nüssen geziert an.

Beide Arten werden kalt, eventuell auf Eis gestellt, servirt.

### Triett von Himbeeren.

Zwieback wird mit gewässertem Wein angefeuchtet, davon eine Lage in die Schüssel gegeben und eingesottener Himbeersaft darüber geschüttet, darauf wieder Zwieback und Saft. Oder man kocht Zuckerwasser mit Wein, gibt klaren, ausgepressten Saft von frischen Himbeeren dazu, lässt ihn nur wenig mitsieden und schüttet die Flüssigkeit warm über aufgelegte Zwiebackschnitten und lässt sie erkalten.

Von Wein. Zwieback oder gebähte Semmelschnitten legt man in eine Compotschüssel, gibt eine halbe Stunde vor dem Essen gezuckerten Wein darauf, damit die Schnitten sich erweichen, und vor dem Auftragen gestossenen Zimmt und noch etwas Wein. Auch kann man die Schnitten mit dunklem Compot zieren.

### Weichselpfeffer.

Man kocht getrocknete Weichseln und schneidet sie fein zusammen. Lässt Brösel im Rindschmalz anlaufen, gibt

die Weichseln hinein und vergiesst sie mit ihrem Sude, gibt noch etwas Limonenschalen, Zimmt und Gewürznelken dazu, allenfalls auch einen Schöpfer Wein, lässt Alles gut kochen, richtet es an und servirt es sowohl kalt als warm zu abgeschmalzenen Mehlspeisen, Schweinsbräten, Zunge und dergleichen.

### Zwetschkenpfeffer.

Wird genau wie Weichselpfeffer bereitet.

## Crêmes.

### Bereitung.

Man bereitet Crême in ganz derselben Weise wie Chaudéau, nur dass man an Stelle des Weines oder Obstsaftes Obers oder Milch nimmt. Für Crême, die man als Ueberguss zu Mehlspeisen verwendet, rechnet man gewöhnlich 3 Dotter auf  $\frac{1}{4}$  Liter gute Milch oder Obers; bei grösseren Quantitäten kann man, um Eier zu sparen, 1 Kaffeelöffel Mehl beimengen. Auch nimmt man etwas weniger Zucker wie bei Chaudéau, da die Milch bedeutend milder als der Wein ist.

Zu Crême, die man warm zu Biscuit oder Hohlhippen servirt, rechnet man auf  $\frac{3}{10}$  Liter Obers 5—6 Dotter und 7—8 Deka Zucker mit Vanillegeruch oder dergleichen. Man rührt die Masse kalt durch und sprudelt sie in einem unten spitzen oben breiteren Topf, oder schlägt sie im Becken über Feuer, bis sie dick und schaumig genug ist, dann häuft man sie auf die Schüssel und servirt sie mit beliebigem Backwerk.

### Crêmeconsommé.

Man kocht gutes Obers mit beliebigem Geruch, lässt es zugedeckt erkalten, seiht es durch das Seihtuch, gibt dann in  $\frac{1}{2}$  Liter Flüssigkeit 8 Dotter und 12 Deka Zucker, sprudelt es zu Crême, welche man in eine tiefe Schüssel oder in Gläser oder Becher füllt, die man zur Hälfte in siedend heisses, aber nicht kochendes Wasser stellt und eine halbe Stunde im Dunst stehen lässt. Bei zu starker Hitze gerinnt die Crême; wohlgerathenes Consommé muss sich wie gestockte saure