

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 Chaudreau, 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 Chaudreau, 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 Sehtuch, 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

Milch ansehen; bleibt ein Halm oder ein Spänchen in der Mitte der Masse stehen, so ist sie genügend fest. Man trägt sie auf, wie sie ist, oder kann sie, dicht mit Zucker bestreut, mittelst des erhitzten Schüffelchens brennen.

Crème, kalte.

Sobald man Crème dick genug gesprudelt hat, schlägt man sie wie Chaudeau bis zum Erkalten fort, indem man den Topf in kaltes Wasser oder auf Eis stellt. Dann richtet man sie auf einer Schüssel auf und servirt sie zu Backwerk.

Crème, genannt Alpenbutter.

Man treibt 15 Dekka sehr süsse, frische Butter flaumig ab, gibt 8 Dekka Vanillezucker, dann ausgekühlte dicke Crème von 6 Dottern löffelweise dazu, füllt es in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form und stellt es auf Eis. Man streicht die Alpenbutter auf Schnitten von mürbem Gebäck und gibt sie zu Thee oder Kaffee.

Crème mit Chocolate.

Zu Vanillecrème mengt man während des Sprudelns, noch bevor sie steigt, eine Tafel fein geriebene Chocolate.

Crème mit Orangengeschmack.

Man rührt 14 Dekka Zucker mit Orangengeruch, 8 Dottern und 1 Dekka Mehl gut ab, gibt $\frac{3}{10}$ Liter Obers dazu und sprudelt es auf gelindem Feuer, bis es die Crèmedicke hat. Während des Auskühlens rührt man den Saft einer halben Orange vorsichtig darunter und verwendet die Crème, wenn sie erkaltet ist, zu Fülle von feinen Mehlspeisen, oder stellt sie auf Eis und servirt sie zu Bäckereien.

Crème, unterlegte.

Mit Biscuit. Man befeuchtet die untere Seite von Biscuiten mit etwas Rum und sehr gutem Obers, füllt je 2 mit Salse zusammen, legt sie in die Schüssel und häuft Orangencrème darüber.

Mit Obst. Man dünstet kleine geschälte, halbirte, entkernte Aepfel oder Birnen, legt sie in eine Glasschüssel und häuft eine Crème darüber, die man folgendermassen bereitet.

8 Dekka geschälte, geschnittene Mandeln lässt man in $\frac{3}{10}$ Liter Obers aufsieden. Erkalte und geseiht, sprudelt man es mit 6 Dottern und 8 Dekka Zucker zu Crème, die man erkalte über das Obst gibt.

Crème mit Vanille.

15 Dekka Zucker rührt man mit 7—8 Dottern, gibt $\frac{3}{10}$ Liter Obers und $\frac{1}{3}$ Stange fein gestossene, gesiebte Vanille dazu und sprudelt es zu Crème, die man warm oder kalt servirt oder als Fülle zu Crèmeschnitten verwendet.

Crêmes, gesulzte.

Gesulzte Caramelcrème. *)

4 Dotter rührt man mit 8 Dekka Zucker eine halbe Stunde lang, gibt nach und nach 8 Dekka gebrannten Zucker und 1 Dekka in 8 Esslöffel Wasser aufgelöste Gelatine lauwarm dazu, wenn es etwas mehr erkalte ist, mischt man $\frac{1}{4}$ Liter steif geschlagenes Obers bei, und sobald die Masse leicht zu stocken beginnt, gibt man sie auf eine Glasschüssel und lässt sie auf Eis erkalten. Man kann sie mit gebräuntem Zucker glasiren oder mit Zucker gerösteten Mandeln bestreuen.

Gesulzte Crème mit Eierschaum.

Man sprudelt Crème von 12 Dekka geriebenen Mandeln, $\frac{1}{2}$ Liter Obers, 6—8 Dottern, gibt 12 Dekka Zucker, Vanille und zum Sulzen zwischen Eis 12, in Wasser 17 Gramm Gelatine dazu. Erkalte mischt man festen, leicht gezuckerten Schnee von 6 Eiweiss bei.

Gesulzte Crème mit Schneenocken.

Festen Schnee von 4 Eiweiss vermengt man mit 3 Löffel Zucker mit Vanillegeruch. Legt davon grosse Nocken in bei-läufig $\frac{3}{4}$ Liter Milch, die man mit Zucker nach Geschmack aufkochen lässt, ein. Wenn man die letzten einlegt, dreht man die ersten um, und wenn die letzten umgedreht sind,

*) Caramelbereitung, siehe Kunst des Kochens, Seite 54.