

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 beiläufig $\frac{3}{4}$ 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.

kann man die ersten herausnehmen. Dies thut man mittelst Sieblöffels und legt sie auf einen Teller. Den Rest der Milch sieht man und gibt etwas überkühlt so viel Obers dazu, dass es wieder $\frac{1}{2}$ Liter bildet, süsst ihn etwas stärker und sprudelt ihn mit 6 Dottern zu Crème. Man schüttet diese in eine Glasschüssel, legt die Nocken bergartig darein, überstreut sie mit Vanillezucker und lässt sie einige Stunden auf Eis stehen. Man kann auch Caramel- oder Chocladecrème dazu verwenden.

Gesulzte Haselnusscrème.

12 Dekagramm geriebene Haselnüsse kocht man mit $\frac{1}{2}$ Liter Obers auf. Ausgekühlt und geseiht schlägt man es mit 6 Dottern und Zucker zu Crème, gibt 7 Gramm aufgelöste Gelatine dazu, schlägt sie, während des Auskühlens in Wasser gehalten, fort, mischt den Schaum von 4 Deciliter Obers dazu, lässt sie in einer Schüssel sulzen und bestreut sie mit mit Zucker braun gerösteten, geriebenen Haselnüssen.

Gesulzte, holländische Crème.

Zu einem Glase Rheinwein mischt man 8 Blatt aufgelöste Gelatine, gibt 4 ganze Eier, Saft und Schale einer Citrone und 25 Dekagramm Zucker dazu. Sobald die Crème dicklich wird, rührt man $\frac{1}{2}$ Liter geschlagenes Obers darunter und füllt sie in eine mit Zucker ausgestäubte Form.

Gesulzte Holsteiner Crème.

8 Dekagramm geschälte, fein geriebene Mandeln werden mit $\frac{3}{10}$ Liter Obers aufgesotten, dann durch das Sehtuch gepresst und in der Flüssigkeit 10 Dekagramm Zucker aufgelöst. Man schlägt von 4 Eiweiss festen Schnee, gibt die überkühlte Flüssigkeit nach und nach dazu, und schlägt hierauf die ganze Masse so lange über Feuer, bis sie zu einem weissen, glänzenden Faum wird; man hat besonders zu achten, dass sie hiebei nicht zu sieden beginnt. Den Faum füllt man in Gläser oder eine tiefe Glasschale und lässt ihn auf Eis erkalten.

Gesulzte Kaffee-crème.

$\frac{1}{2}$ Liter Obers wird abgekocht und mit so viel starkem Kaffee gemischt, dass Geschmack und Farbe kräftig hervortreten. Dann wird es mit 6 Eidottern und 12 Dekagramm Zucker

zu Crème gesprudelt, in Kaffeebecher gegossen und im Dunst zum Stocken gebracht. Dies geschieht, indem man die Becher bis zur halben Höhe in siedendes Wasser stellt, einen Deckel darauflegt, der mit Gluth bedeckt wird und etwa $\frac{1}{2}$ Stunde am Herde stehen lässt. Das Wasser darf aber nicht mehr sieden, sobald die Becher darin sind. Man servirt diese Crème kalt oder warm, in keinem Falle aber lau. Etwas Obersschaum dient als Verzierung.

Anderer Art. Man sprudelt 2 Deciliter Obers mit 2 Deciliter starkem Kaffee, vermengt Zucker und 7—8 Dotter zu Crème, mischt 2—3 Dekka Gelatine während des Erkaltens dazu, mischt zuletzt $\frac{1}{4}$ Liter zu Schaum geschlagenes Obers bei, füllt es in eine Form und lässt es auf Eis sulzen*).

Gesulzte Marillencrème.

Man sprudelt Crème von $\frac{3}{10}$ Liter Obers, 6 Dottern und 10 Dekka Zucker und vermengt sie erkaltet mit 1 Löffel voll Marillensalse und mit Zucker abgerührtem Eierschaum von beiläufig 3—4 Eiweiss.

Gesulzte Quittencrème.

4 Deciliter Obers, 6 Dotter, 2 Deciliter Quittensaft, Zucker nach Geschmack und 1 Dekka Gelatine schlägt man auf dem Feuer zu Crème und kühlt sie wie gewöhnlich aus. Dann mischt man den Schaum von 4 Deciliter Obers dazu, häuft es in eine Schüssel zum Sulzen und besteckt den Schaum mit kleinen Hohlhippen.

Gesulzte russische Crème.

$\frac{1}{2}$ Flasche Weisswein, 12 Dekka Zucker an einer Citrone abgerieben, der Saft von 2 Citronen, 2 ganze Eier, 4 Eidotter, $2\frac{1}{2}$ Dekka aufgelöste Gelatine werden bis zum Kochen auf dem Herde im Schneebecken geschlagen. Dann wird die Mischung rasch in eine Schale gegossen, mit $\frac{1}{2}$ Weinglas Arrack versetzt und langsam in Pausen geschlagen, bis sie nicht mehr warm ist. Schliesslich füllt man die Crème in eine mit Zucker ausgestreute Form, welche in Eis gebettet wird. Vor dem Gebrauche wird die Crème aus der Form gestürzt.

*) Ueber das Einfüllen der Crèmes in Sulzformen und das Stürzen derselben siehe Kunst des Kochens, Seite 39.

Gesulzte Schweizermilch.

Man lässt 17 Dekka Zucker in $\frac{4}{10}$ Liter Wasser zergehen und kochen, bis er klar ist, hierauf auskühlen; dann sprudelt man in dieser Flüssigkeit 9 Dotter wie Chaudeau, gibt 10 Gramm Gelatine dazu, rührt die Crème während des Auskühlens fort, mengt etwas Liqueur von beliebigem Geschmack und $\frac{4}{10}$ Liter zu Schaum geschlagenes Obers darunter und lässt sie in einer Glasschüssel auf Eis sulzen.

Gesulzte Vanillecrème mit Hohlhippen.

$\frac{1}{2}$ Liter unabgerahmte Milch wird mit einer Stange Vanille gekocht, welche, wenn die Milch erkaltet ist, herausgenommen und zur Wiederverwendung aufbewahrt wird. In einem Topf sprudelt man die ausgekühlte Milch mit 6 Eidottern und 15 Dekka Zucker glatt ab, stellt sie auf Kohlengluth und sprudelt so lange fort, bis die Crème anfängt, dick zu werden, ohne dass sie kocht. Die Milch kommt dann in einen anderen Topf, wo sie bis zum Kühlwerden zu rühren ist; man mischt sie weiters mit $1\frac{1}{2}$ Dekka aufgelöster Gelatine und $\frac{1}{4}$ Liter festgeschlagenem Obers, füllt den dritten Theil der Crème in eine gut vorgerichtete Form, gibt eine Lage Hohlhippen darauf, dann den zweiten Theil Crème, nochmals Hohlhippen, hierauf die letzte Crème und umgibt diese nach dem Stürzen mit einem Kranze von Hohlhippen. Will man die Crème nicht stürzen, so gibt man nur eine Hohlhippeneinlage und besteckt sie von aussen damit.

Ananasschaum.

5 Löffel Ananassaft, 4 Eidotter, 2 Dekka Gelatine, gesiebter Zucker bester Qualität nach Geschmack werden auf dem Herde zu Crème gesprudelt, bis dieselbe steigt, ohne zu kochen, worauf sie weggenommen und langsam gerührt wird, bis sie kalt ist. Nun vermischt man sie mit $\frac{1}{2}$ Liter festgeschlagenem Obers und etwas würflig geschnittener, eingesottener Ananas, füllt sie in eine tiefe Glasschale und lässt sie auf Eis stocken.

Chocoladeschaum.

8 Dekka feine, geriebene Vanillechocolade kocht man mit 2 Deciliter Wasser auf, rührt sie, bis sie erkaltet ist, gibt

10 Dekka Staubzucker und noch 4 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu. Man füllt diesen Chokoladeschaum meistens in Gläser, worin man ihn gut erkalten lässt und dann zu Tische oder im Sommer als Jause mit kleinem Backwerk gibt.

Anderer Art. Man erweicht im Rohre 10 Dekka Vanillechocolade, rührt sie mit 10 Dekka gesponnenem Zucker gut ab, mischt 7 Gramm aufgelöste Gelatine und $\frac{1}{2}$ Liter zu Schaum geschlagenes Obers vorsichtig dazu, lässt das Ganze in einer Glasschüssel sulzen und verziert es mit weissem Obersschaum.

Indischer Punschschaum.

Für 6 Gläser. Gestossene Vanille, $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, 4 Dotter und der Saft von einer Citrone werden durch eine Viertelstunde gut abgetrieben, dazu gibt man $\frac{1}{8}$ Liter sehr starken, abgekühlten russischen Thee, $\frac{1}{8}$ Liter guten, starken Rum und $\frac{1}{4}$ Liter kalte Milch. Dann werden 4 Eiweiss zu festem Schnee geschlagen, mit dem Obigen gut vermischt und der Punsch in Gläsern auf Eis gestellt und kalt servirt.

Kaffeeschaum.

3 Dekka aufgelöste Gelatine werden mit stark gesüstem schwarzen Kaffee heiss vermischt, so dass es $\frac{1}{8}$ Liter Flüssigkeit gibt, die man so lange rührt, bis sie lauwarm wird. Dann mischt man schnell $\frac{1}{2}$ Liter festgeschlagenes Obers dazu, giesst es in eine tiefe Glasschüssel oder in Kaffeegläser, lässt es auf dem Eise stocken und putzt es mit weissem Obersschaum, dem man Vanillezucker beigegeben hat.

Marillenschaum (Soufflée).

14 Dekka Marillenmarmelade, 14 Dekka Vanillezucker, der Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone und 4 Eidotter werden eine Stunde gleichmässig gerührt; dann mischt man 1 Esslöffel voll Rum, 2 Dekka aufgelöste Gelatine und festgeschlagenen Schnee von 7 Eiklar dazu. Die Masse wird in eine mit kaltem Wasser ausgeschweifte Form gefüllt, auf Eis einige Stunden kalt gestellt und behutsam gestürzt.

Nuss-Schaum.

25 Dekka Nüsse oder Haselnüsse reibt man, kocht sie in $\frac{4}{10}$ Liter Obers auf, presst es durch das Seihtuch, lässt es auskühlen, mengt 1—2 Dekka aufgelöste Gelatine (je nachdem man den Schaum stürzen will oder nicht) und 15 Dekka Zucker dazu. Sobald es erkaltet ist, gibt man den Schaum von $\frac{1}{2}$ Liter Obers darunter und setzt es auf Eis.

Andere Art. Man vermengt 1 Dekka in Milch aufgelöste Gelatine mit etwas Mandelessenz, Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter geschlagenem Obers und häuft es über mit Zucker gebrannte Haselnüsse auf eine Schüssel bergartig auf. Bestreut den Schaum damit und lässt ihn auf Eis erkalten.

Obersschaum mit verschiedenen Zuthaten.

Mit Beeren. $\frac{1}{2}$ Liter Erdbeeren, Himbeeren oder Heidelbeeren werden sauber geklaubt, stark gezuckert und für eine Stunde beiseite gestellt. Dann schlägt man $\frac{1}{2}$ Liter Obers zu Schaum, vermischt leicht 12 Dekka Vanillezucker und 2 Dekka aufgelöste Gelatine, und legt schichtenweise in eine Glasschale je eine Lage Schaum und eine Lage Beeren. Obenauf belegt man den Schaum, wenn er in Eis gestockt ist, mit Windbäckerei und schönen, grossen Beeren.

Mit Caramel. Zu $\frac{1}{2}$ Liter Obers, welches man zu steifem Schaum schlägt, nimmt man 12 Dekka Zucker und 6 Gramm Gelatine zum Sulzen in einer Schüssel, oder 16 Gramm, wenn der Schaum gestürzt werden soll, die man mit Caramelzucker auflöst.

Mit Haselnüssen. Fein geschnittene oder mit Zucker geröstete und wieder überstossene Haselnüsse mischt man zu gut gezuckertem Obersschaum, dem man beliebig etwas Gelatine begeben kann oder nicht.

Mit Kastanien. 30 Dekka gebratene Kastanien reibt man mittelst Maschine, rührt sie mit Zucker und Maraschino, eventuell etwas aufgelöster Gelatine, gut ab und vermischt sie mit $\frac{1}{2}$ Liter zu Schaum geschlagenem Obers, stellt sie auf Eis und überstreut sie mit Zucker und gebratenen, geriebenen Kastanien.

Mit Liqueur. 1—2 Dekka mit etwas Wasser aufgelöste Gelatine, vermengt mit 1—2 Glässchen beliebigen Liqueurs,

gibt gut gezuckerten Obersschaum dazu und lässt ihn auf Eis stocken. Ohne Gelatine gibt man einfach den Liqueur unter den festgeschlagenen Schaum.

Mit Mandeln. Diesen Schaum bereitet man wie den von Haselnüssen.

Mit Vanille. Man mischt mit obigen Nüssen 15 Dekka Vanillezucker.

Obstschaum mit Obers.

Man presst $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Liter frische Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren durch Leinwand, verrührt den Saft mit 15—25 Dekka Zucker in einer auf Eis gestellten Schüssel, gibt nach Belieben etwas Gelatine dazu oder nicht und vermengt das Ganze mit $\frac{3}{10}$ bis $\frac{1}{2}$ Liter zu Schaum geschlagenem Obers. Ebenso kann man frische, entkernte Weichseln durchpassiren und mit Zucker und Obersschaum vermengen.

Pfirsichschaum.

Man schichtet in eine tiefe Glasschüssel abwechselnd Lagen von geriebenem Biscuit, das man mit gestossenen, braunen Mandelmakronen gemischt hat, und gedünstete, gut abtropfte Pfirsichhälften. Auf die oberste Schichte der Mischung wird fest geschlagener, mit Vanillezucker gesüsster Obersschaum gehäuft. Wünscht man denselben fester zu haben, so mischt man zu $\frac{1}{4}$ Liter Schlagsahne, wenn dieselbe geschlagen und gesüsst ist, 1 Dekka aufgelöste Gelatine und lässt es vor dem Serviren 1 Stunde im Eise stehen.

Pistazienschaum.

10 Dekka Pistazien zieht man ab, stost sie mit etwas Obers sehr fein und treibt sie durch ein Sieb. Dann rührt man dieses Purée mit 12 Dekka Zucker und 17 Gramm in Obers aufgelöster Gelatine in einer Schüssel über Eis und mischt den Schaum von $\frac{1}{2}$ Liter Obers dazu. Gestürzt umgibt man diesen Schaum mit einem Kranz von glasirten, mit Pistazien bestreuten Biscuiten, die man mit Marillensalse andrückt, damit sie besser halten.

Römischer Punschschaum.

4 Eidotter werden mit 15 Dekka Zucker, 1 Esslöffel Mehl und so viel feinstem Rum, dass der Geschmack kräftig hervortritt, auf dem Feuer so lange gesprudelt, bis die Masse steigt, ohne zu kochen. Dann zieht man sie schnell weg und rührt sie so lange, bis sie kalt ist. Man mischt $\frac{1}{2}$ Liter fest geschlagenes Obers, das auf dem Eise kaltgestellt war, dazu, fügt nach Geschmack Rum oder Zucker bei, füllt es in Obers-tassen, steckt in eine jede ein kleines französisches Biscuit und servirt sie, ohne den Inhalt stocken zu lassen.

Schaum mit gedünsteten Früchten.

Man dünstet Aepfel, Birnen, Marillen, Pfirsiche oder Reine-Claudes, passirt sie, verrührt dieses Purée mit Zucker und 2 Eiweiss und rührt es wie das vorhergehende, stellt es kalt, putzt es mit kleiner Windbäckerei und gibt noch Biscuits dazu.

Schaum von rohem Obst.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Liter passirte Erdbeeren, Himbeeren oder dergleichen mit 12—15 Dekka Zucker und 2 Eiweiss zu Schaum, gibt den festen Schnee von noch 2 Eiweiss dazu, siedet es in Dunst und gibt es ausgekühlt und gestürzt auf das Eis. Bevor man es zu Tische gibt, garnirt man es mit gezuckertem Obersschaum.

Oder: Man sucht aus 1 Liter Beeren die schönsten mittelst einer Nadel heraus, bestreut sie mit Zucker und stellt sie kalt. Die anderen passirt man und rührt sie mit 6 bis 8 Löffel voll Staubzucker und mit 1 Eiweiss so lange, bis sie zu steifem Schaum geworden, den man in einer Glasschüssel aufhäuft, mit Beeren ziert und an einem kalten Ort oder auf Eis bis zum Gebrauche stehen lässt. Man gibt kleine Bäckerei dazu.

Tricolore.

40 Dekka abgezogene Mandeln werden mit etwas Milch fein gestossen und unter beständigem Rühren in $1\frac{1}{4}$ Liter Milch gut verkocht. Dann lässt man es auskühlen, seihet es durch ein Tuch, vermischt es mit 20 Dekka Vanillezucker, 4 Dekka aufgelöster Gelatine und, wenn es kalt ist, $\frac{1}{4}$ Liter fest geschlagenem Obersschaum. Eine Form wird mit kaltem

Wasser ausgespült und mit Zucker ausgestreut; dann füllt man ein Drittel der Masse ein, lässt sie auf Eis stocken, während man den Rest in gemässiger Temperatur hält; das zweite Drittel wird mit einigen Tropfen Alkermes roth gefärbt und nachgefüllt, das dritte, wenn das vorige gestockt ist, mit Kaffeessenz gebräunt und ebenfalls eingefüllt. Eine so feste Stockung, wie die Crème bedarf, um gestürzt zu werden, ist bei diesem Nachfüllen nicht nothwendig. Zuletzt muss sie noch einige Stunden im Eise stehen.

Tutti-Frutti.

Man nimmt halbirte Mandeln, Haselnüsse, oder Pistazien, kleine, dünne Spalten Citronat, grosse Rosinen oder Malaga-Trauben und Stückchen von Königsdatteln, rührt dann vorsichtig etwas mit Milch aufgelöste Gelatine und $\frac{1}{2}$ Liter Obersschaum dazu. Lässt es auf Eis sulzen und bestreut es mit gebrannten Mandeln.

Verschiedene Crèmes in der Kruste.

Man kann jede Crème oder gesulzten Obersschaum in eine Kruste, auch Charlotte genannt, geben. Dazu lässt man die Crème in einer glatten Form sulzen und besteckt sie gestürzt mit einem Kranz von Hohlhippen, die man in der oberen Mitte durch vier halbirte Karlsbader Oblaten kronenartig verbindet. Oder man gibt Biscuits, mit passender Salse bestrichen, Mandelbäckerei, verzuckerte Kastanien oder dergleichen herum. Crèmes füllt man auch gerne in Krusten von Butterteig oder in eine ausgehöhlte Biscuittorte. Obersschaum dagegen in ein Gehäuse aus spanischem Winde.

Eierspeisen.

Eier, frische.

Um Eier auf Frische zu prüfen, hält man sie mit drei Fingern an der Spitze gegen eine Kerze und wölbt die zweite Hand hohl darüber, dadurch wird das Innere des Eies gut sichtbar; ist das dünne Häutchen noch gespannt, aufgebläht, und nur ein kleiner Luftraum im breiteren Ende des Eies ersichtlich und das Eiweiss rosig, so ist es frisch. Je grösser