

1861. Geschlagene Sulzen. (Gelées fouettées.)

Von jeder beliebigen Sulzmasse kann man auch geschlagene Sulzen bereiten, wobei zu bemerken ist, dass man schon in 5 Viertelstunden mittelst Eis eine schöne Sulz zu Tisch geben kann. Man macht sie auf folgende Art: Nachdem man eine beliebige Sulzmasse bereitet und geseiht hat, gießt man davon in eine in Eis eingegrabene Form 2 Finger hoch Sulzmasse ein. Während dieselbe stockt, schlägt man in einem Schneefessel die übrige Masse mit der Schneeruthe auf dem Eis, wodurch sie so weiß und fest wie Eiweiß wird, worauf man sie, wenn sich Bläschen bilden, in der Form auf das schon gefulzte gibt und so stocken lässt. Es ist nur zu bemerken, dass man die Masse nicht zu fest schlagen darf. Eine sehr schöne Sulz erhält man, wenn man eine rothe Sulz in der angegebenen Weise schlägt, den Boden der Form 2 Finger hoch mit weißer Sulz aufgießt und dann, nachdem die geschlagene Sulz eingelegt ist, die Form mit klarer Sulz vollfüllt; dies fordert eine sehr schnelle und aufmerksame Behandlung.

Crêmes, Gefrorenes.

1862. Geschlagene Crême ohne Hausenblase. (Crême fouettée.)

Man stellt $\frac{1}{2}$ Liter gutes Schlagobers $\frac{1}{2}$ Stunde früher aufs Eis, gibt es dann mit 1 Messerspitze fein gestoßenem Gummitraganth in einen Schneefessel und schlägt das Obers auf dem Eise bis es zu einem dicken Schaum wird, den man $\frac{1}{4}$ Stunde so stehen lässt. Nun hebt man mittelst eines Backlöffels den Schaum ab, gibt ihn in eine tiefe Schüssel und mischt einen beliebigen Geschmack leicht bei, z. B.: 1 Eislöffel Kaffee-Essenz mit 8 Deka Zucker; oder 8 Deka Vanillezucker; oder 3 Eislöffel Maraschino mit 8 Deka Zucker; oder 4 Tafeln geriebene Chocolate mit 8 Deka Zucker; 3 Eislöffel Erdbeer- oder Himbeermark mit 12 Deka Zucker; 5 sehr große Pflirsche oder Marillen mit 16 Deka Zucker und einigen Tropfen Alkermesjaft. Jeder beliebige, auch hier nicht genannte Geschmack kann in dieser Weise beigemischt werden. Man richtet diesen Oberschaum dann auf einer Schüssel erhöht an und besteckt und ziert ihn mit Hohlhippen, spanischem Wind oder beliebigem Backwerk.

1863. Crêmes in Bechern oder Croustaden. (Crême en petits pots.)

Man gibt in eine Casserolle 8 Eierdotter, 16 Deka Zucker und 1 Kaffeelöffel Reismehl oder anderes feines Mehl, verrührt dies gut und gießt nach und nach $\frac{1}{2}$ Liter Obers dazu, gibt es in einen Schneefessel, stellt es aufs Feuer und schlägt es mit der Schneeruthe solange, bis sich die Masse bindet, das heißt anfängt dick zu werden, jedoch kochen darf sie nicht, worauf man sie durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel passiert und diese aufs Eis stellt. Erst kurze Zeit vor dem Anrichten gibt man einen beliebigen Geschmack von Vanille, Citronen, Drangen, Kaffee, Chocolate oder Früchtensaft (ungefähr 3 Eislöffel) bei und mischt zuletzt $\frac{1}{4}$ Liter dick geschlagenes Obers darunter. Diese Crême füllt man dann in Becher oder Croustaden und besteckt sie mit spanischem Wind.

1864. Gefrorene Vanille-Crême ohne Hausenblase und Gelatine.

Man gibt in eine Casserolle 4 Dotter, 8 Deka Vanillezucker und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Reismehl oder anderes feines Mehl, verrührt dies gut und gießt nach und nach $\frac{1}{4}$ Liter rohes Obers dazu, gibt es in einen Schneefessel, stellt es aufs Feuer und schlägt es mit der Schneeruthe solange, bis sich die Masse bindet, d. h. anfängt dick zu werden, jedoch kochen darf sie nicht, worauf man sie durch ein Haarsieb passiert und am Eise solange rührt, bis sie kalt geworden

ist. Ist dies der Fall, so rührt man $\frac{1}{4}$ Liter fest geschlagenes Obers dazu und füllt es in eine Form, welche mit zwei gut passenden Deckeln zu schließen ist und früher schon in Eis eingesezt war. Hierauf verschließt man die Form, wickelt sie in Fließpapier, dann in ein Tuch ein und gibt sie in gesalzenes Eis, worin man sie einige Stunden stehen läßt. Nach dieser Zeit nimmt man die Form heraus, wischt sie mit einem Tuche gut ab, nimmt den einen Deckel herunter, stürzt die Crème auf eine Schüssel, nimmt den zweiten Deckel herunter, drückt die Crème mit den Fingern an den Seiten leicht ein und hebt dann die Form vorsichtig herunter. Man serviert dazu Hohlhippen, Biscotten oder spanischen Wind.

1865. Gefrorene Chocolate-Crème.

Man gibt in eine Casserolle 12 Deka Chocolate, läßt sie am Feuer erweichen, gießt unter beständigem Rühren $\frac{1}{4}$ Liter Obers dazu, läßt es aufkochen und stellt es beiseite, damit es auskühlt, gibt dann 4 Eierdotter und 8 Deka Zucker dazu und schlägt es am Feuer mit der Schneeruthe, bis sich die Masse bindet, d. h. anfängt dick zu werden, jedoch kochen darf sie nicht. Hierauf passiert man sie durch ein Haarsieb, läßt sie erkalten, rührt $\frac{1}{4}$ Liter geschlagenes Obers dazu und behandelt sie weiter wie „Gefrorene Vanille-Crème“ (Nr. 1864). Auf diese Weise kann man jede beliebige Crème bereiten.

1866. Von der Auflösung der Gelatine (Gallerte) zu Crèmes, Blancmangers etc.

Die Gelatine, welche man statt Hausenblase zu Crème und Blancmangers verwendet, wird auf folgende Art aufgelöst: Man gibt $2\frac{1}{2}$ Deka Gelatine in $\frac{1}{4}$ Liter kaltes Wasser, stellt dieses auf den heißen Herd und läßt die Gelatine bei beständigem Rühren, wobei der Kochlöffel sich immer auf dem Boden der Casserolle bewegen soll, ganz auflösen. Es wird sich dadurch eine trübe, graue Flüssigkeit bilden, welche jedoch nie kochen darf, aber immer siedend heiß erhalten werden muß und auch so zu der betreffenden, ebenfalls immer siedend heißen, jedoch nie kochenden Masse, die der Crème oder Blancmanger den Hauptgeschmack gibt, gerührt wird. Es ist hier zu bemerken, daß man zu diesem Zwecke nur die weiße, bläulich durchsichtige Gelatine verwendet und niemals eine färbige. (Die gelbliche Gelatine hat einen schlechten Geschmack.) Die Gelatine löst sich immer nur im Wasser und in keiner anderen Flüssigkeit auf. Bei dem Auflösen derselben muß man sehr vorsichtig und schnell sein, da man sonst ein Mißlingen zu befürchten hat.

1867. Gelatine oder Stand von Kalbsfüßen.

6 gereinigte Kalbsfüße (Nr. 625) werden in kleine Stücke zerhackt und mit 4 Liter kaltem Wasser aufs Feuer gestellt. Wenn es kocht, wird Fett und Schaum rein abgenommen. Man läßt es bis zu $1\frac{1}{2}$ Liter Flüssigkeit einkochen. Dann wird es durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel geseiht und man läßt die Flüssigkeit bis zum nächsten Tag an einem kühlen Orte stehen. Sollte sich noch obenauf etwas Fett gebildet haben, so wird es rein abgenommen und mit einem Tuche, welches in heißes Wasser getaucht wird, abgewischt, so daß das Fett wegfommt. Nun schlägt man in eine Casserolle das Klare von 2 Eiern auf, gießt die heiße Masse dazu und schlägt dies mittelst einer Schneeruthe solange, bis es gut vermengt ist. Hierauf läßt man es entweder in der heißen Badröhre solange stehen, bis sich die Eierklar gebunden hat und die Flüssigkeit wasserhell aussieht, oder man läßt es am Herde stehen und solange zugedeckt kochen, bis sich die Flüssigkeit vom Eiweiß scheidet. Die fernere Klärung wird so durchgeführt, wie bei Aspik (Nr. 174). Man erhält davon 1 Liter wasserhelle, feste Masse, die sich schneiden läßt. Will

man Hühneraspit haben, so wird mit den Kalbsfüßen schon 1 Huhn gekocht. Die Kochzeit ist 4 Stunden. Wenn es zur Hälfte gekocht ist, so gibt man $\frac{1}{2}$ Liter weißen Wein und $\frac{1}{8}$ Liter Weinessig dazu und läßt es zusammen noch 2 Stunden kochen. Das Fett muß immer rein abgenommen werden. Ebenso kann man die gekochte Kalbsfußmasse anstatt zu Aspit zu süßen Sulzen verwenden, und zwar verfährt man dabei wie dies bei dem Gebrauch der Gelatine (Nr. 1846) angegeben ist, nämlich man verwendet $\frac{1}{2}$ Liter aufgelöste Kalbsfußmasse zu der Mischung von $\frac{1}{4}$ Liter Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter Früchtensaft, zu welcher Quantität dann nicht 6 Kalbsfüße, sondern bloß 3 Stück und nicht 4 Liter Wasser, sondern nur 2 Liter erforderlich sind und darf kein Salz und keine Säure dazukommen. Die ganze Masse darf nicht mehr als 1 Liter betragen, sonst hält sie nicht.

1868. Reis mit Vanille-Crème. (Crème de riz à la vanille.)

16 Deka gewaschener Reis werden in $\frac{1}{2}$ Liter Milch ganz dick gekocht und zugedeckt beiseite gestellt. Unterdessen werden 8 Eierdotter, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 24 Deka fein gestoßener Vanillezucker, alles zusammen in einer Casserolle auf dem Herde solange gerührt, bis es anfängt dick zu werden, ohne es jedoch kochen zu lassen. Man siebt diese Masse dann durch ein Sieb zu dem Reis und rührt dieses gut untereinander, so daß jedes Reiskörnchen für sich ist, worauf man den Reis auf den Herd stellt. 2 Deka Gelatine werden mit $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser in einer Casserolle aufs Feuer gestellt und solange gerührt, bis sie sich ganz aufgelöst hat und siedend heiß ist, jedoch kochen soll sie nicht. Dann gibt man die aufgelöste Gelatine zusammen mit dem Reis in eine Casserolle und rührt beides auf dem heißen Herd, bis es gut gemischt ist, wobei es jedoch nicht kochen darf. Hierauf wird diese Masse in eine tiefe Schüssel gegeben und solange gerührt, bis sie überkühlt ist. Ist dies geschehen, so schlägt man auf dem Eis $\frac{1}{2}$ Liter Obers zu festem Schaum. Wenn sich die bereitete Crème lau anfühlen läßt, so mischt man das geschlagene Obers so schnell als möglich darunter, bis es ganz verrührt ist, gibt dies hierauf gleich in eine mit feinem Öl bestrichene Form, die man 1 Stunde früher in Eis eingegraben hat. Die Form wird mit einem Teller zugedeckt, auf welchen man noch überdies ein Tuch gibt. Nach beiläufig 2 Stunden wird die Crème genügend gestockt sein. Die Form wird sodann aus dem Eis genommen, abgewischt, mit den Fingern die Crème an der Seite von der Form losgedrückt und die Crème auf eine flache Schüssel gestürzt. Sollte sie sich nicht herausstürzen lassen, so stößt man die Form einen Moment in heißes Wasser, wischt sie ab und stürzt die Crème heraus, die man, wenn sie nicht ganz schön sein sollte, nämlich Öl daran sichtbar wäre, schnell mit einem reinen Tuche abwischt. — Diese, wie jede andere Crème garniert man mit Hohlhippen, spanischem Wind, kleinen Bäckereien oder bestreut sie mit in Dunst gekochten Früchten. Man kann auch die Crème mit geschlagenem Obers verzieren.

1869. Kaffee-Crème mit Gelatine. (Crème au café.)

In $\frac{1}{4}$ Liter Kaffee-Essenz (sehr starkem schwarzen Kaffee) gibt man 16 Deka Zucker und läßt dies sehr heiß werden, jedoch nicht kochen. In $\frac{1}{4}$ Liter kaltes Wasser gibt man 2 Deka Gelatine, gießt sie dann aufgelöst und siedend heiß (jedoch nicht kochend) zu dem gezuckerten heißen Kaffee und rührt dies solange in einer tiefen Schüssel, bis es lau geworden ist, worauf man zu dieser Flüssigkeit $\frac{1}{2}$ Liter geschlagenes Obers rührt und diese Masse gleich in eine mit feinem Öl bestrichene Form gibt, die man 1 Stunde früher in Eis eingegraben hat, und weiter wie „Reis mit Vanillecrème“ (Nr. 1868) behandelt.

Anmerkung: Bei Bereitung dieser Crème muß sehr schnell gearbeitet werden. In Ermanglung von Eis kann man sich auch sehr kalten Wassers bedienen. Für 2 Deka Gelatine soll die Flüssigkeit zusammen 1 Liter betragen.

1870. Chocolate-Crème. (Crème au chocolat.)

Man läßt 6 Tafeln Chocolate in der Röhre erweichen, gibt sie dann in eine Casserolle, gießt $\frac{1}{4}$ Liter heißes Wasser, in welchem man 12 Deka Zucker zergehen ließ, dazu und rührt dieses gut ab, bis die Chocolate glatt und glänzend ist, worauf man sie zu 2 Deka heißer Gelatine, die man in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufgelöst hat, mischt, dieses dann noch lau mit $\frac{1}{2}$ Liter geschlagenem Obers vermengt und weiter wie bei dem „Reis mit Vanillecrème“ (Nr. 1868) verfährt.

1871. Tutti-frutti-Crème.

2 Deka Gelatine werden mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufgelöst und $\frac{1}{4}$ Liter Maraschino, Drangenwasser oder beliebiger Brantwein feiner Gattung (Liqueur) dazugegeben. Verschiedene fein eingekochte Früchte, als: grüne Mandeln, schwarze Nüsse, Angelica, ganze Ribisel und Ananasstücke, zusammen 12 Deka, werden würfelig geschnitten und der erwärmte Brantwein (Liqueur) wird mit 16 Deka Zucker und den geschnittenen Früchten in die aufgelöste Gelatine gegeben. Die Flüssigkeit darf nicht mehr wie $\frac{1}{2}$ Liter betragen. Dann gibt man sie in eine tiefe Schüssel (Weidling) und rührt sie solange, bis sie überkühlt ist. Dann mischt man $\frac{1}{2}$ Liter geschlagenes Obers leicht ein und gibt es in die mit Öl ausgestrichene Form, welche schon vorher $\frac{1}{2}$ Stunde in Eis eingegraben wurde. Aus dieser Masse, wie aus jeder anderen Crémemasse kann man auf folgende Weise Cabinet-pudding bereiten.

Eine beliebige Form oder Tortenplatte wird mit messerrückendickem gebakenen Biscuit oder Karlsbader Oblaten oder beliebigem feinen gebakenen Teig ausgelegt, mit beliebiger Crème 2 fingerhoch übergossen, dann abwechselnd wieder Biscuit und Crème und so fort aufgelegt, bis die Form voll ist. Dann bleibt sie 2 Stunden zugedeckt in Eis eingegraben. Ist es in eine Form eingefüllt, so wird es rundherum eingedrückt und auf eine beliebige Schüssel herausgestürzt. Sollte es nicht leicht herausgehen, so taucht man es etwas in heißes Wasser, trocknet es ab und bringt es so durch Schütteln auf die Schüssel, und zwar gibt man die passende Schüssel auf die Form, stürzt sie um und nimmt die Form ab. Sollte das Aussehen nicht zierlich genug sein, so bestreut man es mit Zucker oder belegt es mit verschiedenen Früchten oder bespritzt es mit beliebiger Marmelade oder geschlagenem Obers. Kommt es auf eine Tortenplatte, so nimmt man einfach den Reifen von der Masse ab.

1872. Thee-, Mandel-, Vanille- und Caramel-Crème.

Alle diese Crèmes werden wie „Kaffee-crème mit Gelatine“ (Nr. 1869) bereitet, wobei man die betreffenden Ingredientien immer in siedender Milch ausziehen läßt und den nöthigen Zucker beigibt.

1873. Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer- (Ribisel-), Pfirsich- und Marillen-Crème.

Man bereitet alle diese Crèmes wie „Kaffee-crème mit Gelatine“ (Nr. 1869), nur daß man statt $\frac{1}{4}$ Liter Kaffee-Essenz ebensoviel Saft von durchgestrichenem frischen Obst, zu welchem man gleich den nöthigen Zucker gibt (ungefähr 16 Deka), verwendet. Dieses wird immer heiß zur Gelatine gemischt. Ebenso kann man auch gewärmte, verdünnte Marmelade dazunehmen, wobei aber der Zucker wegleibt, da diese genug Süßigkeit in sich hat. Zu Erdbeer- und Pfirsich-crème gibt man einige Tropfen Alkermessaft oder etwas Cochenillefarbe. Je nachdem man etwas macht, gibt man entsprechende Farbe dazu.

1874. Orangen-Crème-Torte mit geschlagenem Obers.

(Siezu Abbildung auf Tafel XIX.)

2 Deka Gelatine werden in $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser am Feuer unter fortwährendem Rühren aufgelöst, jedoch kochen darf es nicht. In eine Casserolle gibt man den Saft von 2 Orangen und von 1 Citrone und die Schale einer Orange, dazu 20 Deka Zucker, gibt soviel Wasser dazu, daß die Flüssigkeit zusammen $\frac{1}{4}$ Liter beträgt und läßt dies heiß werden, jedoch kochen darf es nicht. Sodann gießt man das $\frac{1}{4}$ Liter Orangensaft und die Gelatine zusammen in eine Casserolle und rührt es gut untereinander; es muß angenehm süß-sauer sein, wie Orangeade. Dann seigt man die Flüssigkeit durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel, so daß die Orangenschale zurückbleibt und rührt sie immerwährend, bis die Masse überkühlt ist; dann rührt man $\frac{1}{2}$ Liter geschlagenes Obers dazu und gibt die Masse in eine mit Öl ausgestrichene Form, welche $\frac{1}{2}$ Stunde früher in Eis eingegraben wurde, deckt sie zu und läßt sie durch $\frac{1}{3}$ Stunde im Eis stehen. Unterdessen gibt man in den Schnee von 2 Eierklar 2 Dotter, 2 Deka Zucker, 2 Deka Mehl, mischt dies alles gut untereinander und streicht es auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestaubtes Blech in 2 runden, messerrückendicken Platten auf, so groß wie die Form, in welcher sich die Crème befindet und bäckt es in der Röhre durch 6—8 Minuten. Man macht nun die Platten mittelst eines großen, dünnen Messers los, dann drückt man die Crème in der Form an der Seite mit den Fingern los, legt eine Platte darauf (sollte die Platte zu groß sein, so schneidet man sie mit einer Schere gleich), taucht die Form einen Moment in heißes Wasser und stürzt die Crème auf einen Aufsatz oder eine Schüssel heraus, indem man Schüssel und Form zusammenhält und schüttelt, damit sich die Crème loslöst. Dann gibt man die Form herunter, legt die zweite Platte auf die Crème, belegt sie mit geschälten, zertheilten, in gefochten Zucker getauchten Orangen, bestreut dies mit Zucker und verziert es mit beliebiger Marmelade mittelst einer Papierdüte. Es kann auch statt Marmelade gezudertes Schlagobers genommen werden. Anstatt Orangensaft kann man auch $\frac{1}{4}$ Liter Saft von Erdbeeren, Himbeeren, Pflirsichen oder beliebigen Fruchtsaft nehmen. Bei Verwendung von Erdbeeren ist es nothwendig, mit einigen Tropfen Cochenille oder Alkermesssaft zu färben, ebenso bei Pflirsichen, bei diesen jedoch weniger, da die Farbe viel blässer sein muß.

1875. Veilchen-Crème. (Crème aux violettes.)

Man klärt 16 Deka Zucker und gibt in diesen, wenn er noch heiß ist, 16 Deka Veilchenblüten, wovon man alles Grüne entfernt hat, deckt d n Zucker zu und läßt ihn 7 Stunden über den Veilchenblüten stehen, damit er den Geruch der Veilchen annimmt. Alle Blüten müssen vor Sonnenaufgang gepflückt werden. Wenn der Zucker noch lauwarm ist, rührt man 3 Eßlöffel Maraschino-Viqueur und etwas aufgelösten Indigo dazu, mischt dies alles in 2 Deka aufgelöste, noch heiße Gelatine („Auflösung der Gelatine“, Nr. 1866), seigt es durch ein Tuch, rührt das Durchgelaufene noch warm zu $\frac{1}{2}$ Liter geschlagenen Obers und verfährt weiter wie bei „Kaffee-Crème mit Gelatine“ (Nr. 1869). Alle Blüten, von welchen man den Geruch entziehen will, müssen vor dem Thau gepflückt werden.

Es ist hier zu bemerken, daß man bei Bereitung der gefärbten Crème-massen sehr schnell arbeiten muß und selbe nicht zu lang stehen dürfen.

1876. Rosen-Crème, Orangenblüten-Crème, Nelken-Crème.

Auf dieselbe Weise wie Veilchen-Crème kann man Crèmes mit Geschmack von Rosenblättern, Nelken- oder Orangenblüten bereiten, wozu man immer

etwas Alkermesjaft oder Cochenille verwendet. Bei Nelken-Crème gibt man in den Zucker 1 Stück Gewürznelke. Zu diesen Crèmes können beliebige Liqueure verwendet werden. Wie diese hier erwähnten Blüten können auch noch Akazien, Jasmin, Reseda und jeder andere beliebige Geruch der Blumen beigegeben werden.

1877. Kaffee-Crème mit Hausenblase. (Crème au café à la gelée.)

Nachdem man 16 Deka Mokka-Kaffee gelbbraun geröstet hat, gibt man ihn in $\frac{1}{4}$ Liter siedendes Obers, deckt dieses zu und läßt es erkalten, worauf man es durch ein Tuch seigt und hiezu 24 Deka feinen Zucker gibt. Hat man nun schon früher 4 Deka Hausenblase mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser zugestellt und auf $\frac{1}{8}$ Liter einkochen lassen, so vermischt man dies mit dem Durchgeseihten, stellt es aufs Eis und rührt diese Masse, bis sie anfängt dicker zu werden, wo man dann $\frac{1}{2}$ Liter dick geschlagenes Obers daruntermischt, eine Form damit füllt und im Eis stocken läßt. Statt 4 Deka Hausenblase kann man auch 2 Deka aufgelöste Gelatine (Gallerte) nehmen.

1878. Vanille-Reis mit Erdbeeren.

24 Deka Reis, welchen man mehrmals mit heißem Wasser gewaschen hat, werden mit 8 Deka Vanillezucker in 1 Liter siedendes Obers gegeben, wo sich der Reis zugedeckt dick ankochen soll. Man füllt dann den Reis in eine mit Milch nasgemachte Reifenform ein und stürzt ihn, wenn er ausgekühlt ist, in eine Schüssel. Nun gibt man in eine Gefrierbüchse $\frac{1}{4}$ Liter passierte Erdbeeren, 16 Deka Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter geschlagenem Obers vermengt, stellt die Büchse ins Eis und rührt da die Masse durch $\frac{1}{2}$ Stunde, worauf man sie in der Mitte des schon vorgerichteten Reifens zierlich anrichtet und serviert. Statt in eine Gefrierbüchse kann man die Masse auch in einen Schneekessel ins Eis geben und dieselbe mit der Schneeruthe schlagen, bis sie vollkommen kalt und dicklich ist und mischt alsdann $\frac{1}{4}$ Liter geschlagenes Obers dazu. Ebenso können statt Erdbeeren Himbeeren, Kibijel, Marillen, Pfirsiche u. verwendet werden.

1879. Obers mit Schaum. (Blanc-manger à la crème fouetée.)

Nachdem man 30 Deka Mandeln abgezogen hat, stoßt man sie sehr fein, wobei man sie mit etwas Milch neßt, und kocht sie unter beständigem Rühren in 1 Liter Milch, läßt diese dann auskühlen und drückt die Flüssigkeit durch ein Tuch in eine Casserolle, wozu man noch 16 Deka fein gesiebten Vanillezucker gibt, dieses warm werden läßt und hierauf 4 Deka aufgelöste, noch warme Hausenblase (die man mit $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser zugestellt hat und auf $\frac{1}{8}$ Liter einkochen ließ) dazurührt, dann in eine irdene Schüssel gibt und darin solange rührt, bis es überkühlt ist, worauf man $\frac{1}{2}$ Liter Schlag-Obersschaum dazumischt, diese Masse in eine in Eis eingegrabene Form gibt, sulzen läßt und dann herabstürzt. Man kann statt Hausenblase 2 Deka Gelatine in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser aufgelöst verwenden. Die Mandelmilch darf nur $\frac{3}{8}$ Liter betragen, weil diese, die Hausenblase und das Schlagobers zusammen nur 1 Liter ausmachen dürfen.

1880. Schattiertes Mandel-Blanc-manger.

Man bereitet die angegebene Masse zu „Obers-Blanc-manger mit Schaum“ (Nr. 1879), theilt sie in 3 bis 4 Theile und färbt jeden davon beliebig, wie es später erklärt wird („Über das Färben der Sulzen, Crème und Blanc-manger“ Nr. 1890) und füllt diese Massen dann nach Geschmack in eine mit feinem Öl bestrichene Sulzform, die man 1 Stunde früher in Eis eingegraben hat, ein, wobei man immer jede Einfüllung gut sulzen lassen muß.

1881. Blanc-manger von Hausenblase mit Kaffee.

Man gibt in eine Casserolle $\frac{1}{2}$ Liter kaltes, gutes Obers mit 8 Deka fein gestoßenem Zucker. In eine zweite Casserolle gibt man $\frac{1}{2}$ Liter schwarzen, abgeseihten, sehr klaren Kaffee mit 20 Deka Zucker. Von 8 Deka aufgelöster, noch warmer Hausenblase, die man mit 1 Liter kaltem Wasser zugestellt hat und auf $\frac{1}{4}$ Liter einkochen ließ, rührt man 2 Theile zu dem warmen Kaffee und 1 Theil in das warme Obers. Nachdem man eine beliebige Form 1 Stunde früher in Eis eingegraben hat, füllt man nun die bereitete Masse mit den Farben abwechselnd 2 fingerhoch ein, und zwar fängt man mit der schwarzen Kaffeemasse an. Wenn die Form ganz voll ist, läßt man die Masse gut sulzen, wozu beiläufig $1\frac{1}{2}$ Stunden nöthig sind. Man stürzt sie dann heraus, jedoch ohne die Form vorher ins warme Wasser zu tauchen, anstatt dessen man an den Wänden mit den Fingern etwas auf die Masse drückt, die sich so leichter loslösen wird.

1882. Blanc-manger mit Gelatine.

Anstatt Hausenblase kann man zur Bereitung von Blanc-manger auch Gelatine verwenden, und zwar rechnet man auf 2 Deka Gelatine 1 Liter Flüssigkeit, welche Bereitung auf folgende Weise geschieht: 2 Deka Gelatine werden mit $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser auf die heiße Platte gestellt und unter beständigem Rühren aufgelöst. Von dieser aufgelösten heißen Gelatine mischt man $\frac{1}{8}$ Liter zu $\frac{3}{8}$ Liter heißem Obers, gemischt mit 8 Deka Zucker und das zweite $\frac{1}{8}$ Liter Gelatine zu $\frac{3}{8}$ Liter schwarzem heißen Kaffee mit 16 Deka Zucker. Die weitere Verfahrensart ist dieselbe, wie oben angegeben wurde.

1883. Mandel-Milch-Blanc-manger. (Blanc-manger aulait d'amandes.)

Man gibt $\frac{1}{2}$ Kilo Mandeln, worunter sich 10 Stück bittere befinden, durch 24 Stunden in kaltes Wasser, worauf man ihre Schalen abzieht, die Mandeln mit etwas Wasser sehr fein stoßt und dann in eine Casserolle mit 1 Liter kaltem Wasser auf den Herd gibt, wo dies solange gerührt wird, bis es siedend heiß ist, jedoch kochen darf es nicht. Man preßt es sodann durch ein Tuch in eine Casserolle, in welche man noch 40 Deka fein gesiebten Geruchzucker gibt, dieses warm werden läßt und 8 Deka aufgelöste, warme Hausenblase gut einrührt. Man füllt hierauf diese Masse, wenn sie überkühlt ist, in eine beliebige Form, die man 1 Stunde früher ins Eis eingegraben hat und verfährt weiter, wie bei „Reis mit Vanillecrème“ (Nr. 1868). Oder man verwendet statt Hausenblase 2 Deka Gelatine in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufgelöst und mischt diese heiß mit $\frac{3}{4}$ Liter passierter Mandelmilch.

1884. Kalte Crème ohne Schlag-Obers.

In eine Casserolle gibt man 4 Deka Mehl, rührt es mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch gut ab, so daß keine Bröckeln entstehen und läßt es am Feuer unter fortwährendem Rühren dick kochen, dann gibt man in einen Weidling $\frac{1}{4}$ Liter Fruchtsaft, Kaffee oder Chocolate, 24 Deka Zucker, 2 Deka Gelatine, welche man früher in $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser unter fortwährendem Rühren am Feuer, ohne jedoch zu kochen, aufgelöst hat, dazu, rührt dies alles gut untereinander und füllt es in eine mit Öl ausgestrichene Form, welche man schon früher eine Stunde ins Eis eingesezt hat. Wenn es vollkommen fest ist, drückt man es rund herum von der Form los, stürzt es auf eine Schüssel und serviert es mit dem dazu passenden Saft.

1885. Geschäumte, bittere Mandel-Crème.

Man stoßt 5 bittere und 20 süße, abgezogene Mandeln sehr fein, läßt sie mit $\frac{1}{4}$ Liter Obers kochen und preßt dies durch ein Tuch. Nun rührt man es mit 5 Dotter und 16 Deka Zucker am Feuer solange, bis es dick wird, passiert dann die Masse durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel, gibt 8 Deka aufgelöste, warme Hausenblase, die man mit $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser zugestellt hat und auf $\frac{1}{8}$ Liter einkochen ließ, oder 2 Deka aufgelöste Gelatine („Kaffee-crème mit Gelatine“ Nr. 1869) zu der Crème und rührt dies solange, bis es anfängt dick zu werden und ganz kalt ist. 1 Stunde früher stellt man $\frac{1}{2}$ Liter Schlagobers in einem Schneefessel aufs Eis, schlägt das Obers zu einem festen Schaum, in welchen man die Crème einrührt. Nun wird eine beliebige Form mit feinem Öl bestrichen, in Eis eingegraben, mit der fertigen Crème gefüllt und so einige Stunden stehen gelassen. Kurz vor dem Anrichten wird die Form einen Augenblick ins heiße Wasser getaucht, schnell abgewischt und auf eine Schüssel gestürzt. Die Crème garniert man mit Hohlhippen oder spanischem Wind.

1886. Whybs von Rum. (Whybs au rhum.)

Man gibt in einen Schneefessel 24 Deka Drangen- oder 24 Deka Citronenzucker, dazu den Saft von 4 Orangen und 4 Citronen, ferner 12 Eierdotter, $\frac{1}{4}$ Liter weißen Wein und $\frac{1}{16}$ Liter Rum oder $\frac{1}{16}$ Liter Cognac, welcher zwar etwas theurer, jedoch besser ist. Dieses alles wird auf dem Feuer zu einem dicken Schaum geschlagen, hierauf vom Feuer weggestellt und der sehr feste Schnee von 4 Eiern eingerührt. Dann mischt man 4 Deka Hausenblase ein (die man mit $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser zugestellt hat und auf $\frac{1}{8}$ Liter einkochen ließ) oder gibt $1\frac{1}{2}$ Deka Gelatine in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser aufgelöst heiß dazu und peitscht dies mit der Schneeruthe solange, bis es kalt ist, füllt dann die Masse in eine beliebige Form und verfährt weiter wie bei der „Geschäumten bitteren Mandel-crème“ (Nr. 1885).

1887. Englische Crème. (Crème à l'anglaise.)

Man gibt in einen Schneefessel $\frac{1}{4}$ Liter weißen Wein, 12 Dotter und 32 Deka Zucker, stellt dies auf das Feuer und schlägt es solange, bis die Masse zu steigen anfängt, worauf man sie vom Feuer wegstellt und weiter schlägt, bis sie kalt wird. Nun rührt man gleich 4 Deka aufgelöste, warme Hausenblase dazu (die man mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser zugestellt hat und auf $\frac{1}{8}$ Liter einkochen ließ) oder 2 Deka Gelatine in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser aufgelöst und, wenn dieses überfüllt, jedoch nicht kalt ist, mischt man $\frac{1}{2}$ Liter auf dem Eis zu Schaum geschlagenes Obers ein, füllt damit eine beliebige Form und verfährt weiter, wie bei der „Geschäumten bitteren Mandelcrème“ (Nr. 1885). Nach Belieben kann man die Crème mit einigen Tropfen Alkermesast roth färben.

1888. Obersschaum in Biscuit-Kruste mit Gelatine oder Hausenblase. (Pouding à la cabinet.)

Man macht eine Biscuitmasse von 16 Deka Vanillezucker, 6 Eierdottern, 12 Deka Mehl und von dem Schnee der 6 Eierklar. Man streicht dann dieselbe auf zwei Backbleche messerrückendick auf und bestreut eines davon stark mit geriebener Chocolate. Wenn dann beide gebacken sind, löst man sie von dem Blech ab und läßt sie an einem kühlen Orte durch mehrere Stunden stehen, wodurch sie weich werden und sich besser schneiden lassen. Nun wird von der braunen Biscuitmasse eine Sternform ausgeschnitten, mit welcher man den Boden der betreffenden glatten Form mit der braunen Seite belegt. Von dem anderen Biscuit schneidet man Stücke, mit denen man die leeren Räume im Stern ausfüllt, jedoch so, daß die gelbe Seite auf die Form zu liegen kommt,

damit dies von dem schwarzen Stern abticht. Hierauf schneidet man beliebig breite Streifen und aus diesen gleichgroße Dreiecke, die, je kleiner, desto zierlicher aussehen und mit welchen man die Wände des Modells belegt, jedoch so, daß sich immer die Kanten eines gelben Dreiecks an jene eines schwarzen anschließen. Wenn die Casserolle so belegt ist, wird sie in das Eis gestellt und mit geschäumter bitterer Mandelcrème oder beliebiger Crème mit Hausenblase oder Gelatine gefüllt. So läßt man dies 1 Stunde zugedeckt in Eis stehen, drückt dann mit den Fingern an den Wänden etwas auf die Crème und stürzt sie heraus. Sollte es nothwendig sein, so kann man auch mit einem dünnen Messer an den Wänden die Biscuitmasse vorsichtig losmachen und beim Herausstürzen ein wenig an die Form klopfen. Anstatt der gebakenen Biscuitmasse kann man auch Biscotten verwenden.

1889. Kronen von verschiedenen Teigen.

(Siezu Abbildung auf Tafel XX.)

1 Kilo süße Kastanien werden am Rücken eingeschnitten (geschöpft), in einer Casserolle in soviel kaltes Wasser gegeben, daß dieses über denselben zusammengeht, und ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, bis das Innere der Kastanien weich und mehlig ist, worauf man selbes, nachdem das Wasser abgeseiht wurde, mit einem Löffelstiele herausnimmt und durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passiert. 10 bis 12 Deka feingesiebter Zucker wird hierauf mit den passierten Kastanien gut verrührt und von diesem Teig werden nussgroße Kugeln geformt. Sobald nun der Teig in dieser Weise bearbeitet ist, werden die Kugeln mit einer Dressiernadel einzeln aufgefaßt, in heißen Breitlaufzucker getaucht und sogleich in einer bestimmten Schüssel zwei Reihen in der Runde nebeneinander gelegt, welche man mit einer zweiten, ebenfalls doppelten Reihe mit in heißen Zucker getauchten Kastanienkugeln belegt. Etwas kleiner geformte Kugeln werden, nachdem sie aufgefaßt und einzeln in heißen Breitlaufzucker getaucht sind, unmittelbar auf die Mitte der zwei doppelt liegenden Reihen gegeben, worauf man von noch kleineren, in Zucker getauchten Kastanienkugeln verhältnismäßig große Kronenspitzen aufsetzt. Wenn nun die Krone vollendet ist, wird das Ganze mit verkochter Chocolate bespritzt und der in der Mitte der Krone entstandene leere Raum mit geschlagenem, mit Zucker gemischtem Obers gefüllt, welchem man einen beliebigen Geschmack begeben kann. In gleicher Weise kann diese Krone statt von dieser Kastanienmasse von gebakenen Brandteigkugeln bereitet werden. Oder statt diesen mit „Kastanien von Mandelteig“ (Nr. 1807). Oder man kann sie auch von allen diesen drei Gattungen zusammengemischt bereiten.

Anmerkung. Um die Krone zu bilden, bedient man sich entweder der dazu bestimmten Schüssel oder einer Flasche, einer Dose, überhaupt eines runden Gegenstandes, der auf die Schüssel paßt, legt die in Zucker getauchten Kastanien rundlaufend nebeneinander, dann legt man den zweiten Rand auf, und zwar 6, dann 4, dann 2 Kugeln, dann eine, wie es die Abbildung deutlich macht. Statt der Dressiernadel kann man auch ein Holzstäbchen verwenden.

1890. Über das Färben der Sulzen, Crèmes und Blanc-mangers.

Zum Färben der Sulzen, Crèmes und Blanc-mangers bedient man sich folgender Mittel:

Roth färbt man die Sulzen durch Beimischung des Saftes von Johannis- oder Sauerbeeren (Berberitzen, Weinscharl). Zu den Blanc-mangers und Crèmes verwendet man in Wasser aufgelöste Cochenillefarbe oder auch flüssigen Karmin oder Alkermesjaft.

Blau erhält man von Kornblumen oder Veilchenblüten, die man nach Entfernung alles Grünen mit Zucker und Citronensaft stoßt, durchpresst, dann

durch ein Tuch seigt und in die zu färbende Masse mischt. Man kann auch Indigo verwenden, den man mit Spiritus auflöst und durchseigt. Zu der bereiteten blauen Farbe kann man 1 Messerspitze Spinatopfen geben. Kornblumen und Beilchenblüten sind dem Indigo vorzuziehen.

Grün erzeugt man durch eine Mischung von Safran und Beilchensaft. Zu Crèmes verwendet man Spinatopfen.

Gelb erhält man, wenn man Safran im Wasser ausziehen läßt oder rohe Eierdotter einmischt.

Braun durch in Wasser aufgelöste Chocolate, indem man zuerst die Zelteln in der Röhre erweichen läßt, dann mit heißem Wasser gut abrührt.

Schwarz durch schwarzen Kaffee und Caramelzucker, gebrannten Zucker (Nr. 1703).

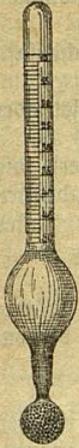
Marmorirt durch geriebene Chocolate.

Es ist hier zu bemerken, daß man bei Bereitung der gefärbten Crémemassen sehr schnell arbeiten muß und dieselben nicht zu lange stehen dürfen.

1891. Von dem Gefrorenen.

Zur Bereitung des Gefrorenen bedient man sich eines Apparates, welcher aus drei Theilen bestehen soll, nämlich: 1. aus dem Eimer, auch Stütze genannt. Dieser ist ein hohes, hölzernes Schaff, in welchem sich 3 Finger hoch über dem Boden ein mit einem Zapfen versehenes Loch befindet; 2. aus der zinnernen Büchse, welche mit einem gut passenden Deckel und dieser mit einem Griff versehen ist, und 3. aus dem Spatel, einer Art Schaufel mit langem Stiel. Der Boden des an einen kühlen Ort gestellten Eimers wird ungefähr handhoch mit grob geschlagenem Eis bedeckt, über welches man, damit es nicht zu schnell schmilzt, eine Hand voll Salz streut. Hierauf stellt man auf die Mitte dieses Eises die erwähnte zinnerne Büchse, welche man von allen Seiten mit einer Schichte Eis, das man in einem Tuch mittelst eines Holzhammers ganz fein zerschlagen hat, umgibt. Auf diese Schichte streut man nun wie früher eine Hand voll Salz, deckt dieses wieder mit einer Lage Eis, dann Salz und fährt so fort, bis der Eimer voll gefüllt ist. Die Büchse, an welche sich das Eis fest anschließen muß, soll jedoch 2 Finger über dem Eimer in die Höhe stehen. Nachdem man nun dieselbe mit der betreffenden Masse gefüllt und dann verschlossen hat, bedeckt man den Deckel derselben mit einem Tuch, auf welches man Eis legt, auf dieses gibt man wieder ein Tuch und läßt die Masse so $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, worauf man die Büchse, nachdem man das Hervorstehende derselben abgewischt hat, beim Griff anfasset und so schnell als möglich von rechts nach links und von links nach rechts zu drehen anfängt. Sobald das Eis zu schmelzen beginnt, nimmt man den Zapfen des Eimers ab und läßt das Wasser ablaufen, worauf man wieder klein zerhacktes Eis mit ziemlich viel Salz nachfüllt und ersteres immer gut einstampft. Eine Hauptsache ist nun das sogenannte Tablieren, das heißt, daß man die in der Büchse befindliche Masse, wenn sie anfängt zu frieren, nämlich an den Seitenwänden eine Kruste bildet, mit dem dazu bestimmten Spatel losmacht, die Masse an die Wand der Büchse andrückt und so fortfährt, bis alles gut durchgearbeitet ist, worauf man sie wieder mit dem abgewischten Deckel schließt und wie früher dreht. Wenn das Gefrorene anfängt dick zu werden, rührt man es gut ab, wodurch es fein wie Butter wird, dreht es dann wieder wie vorher, schabt mit dem Spatel alles von den Wänden, streicht die Masse gleich, schließt die Büchse mit dem Deckel, auf welchen man auch Eis legt und läßt das Gefrorene noch einige Stunden bis zum Gebrauch im Eis stehen. Wird es dann in Portionen auf kleinen

Lassen serviert, so fasst man mittelst eines Eßlöffels beliebig viel aus der Büchse heraus und streicht es mit einem zweiten Löffel auf die dazu bestimmte Tasse ab. Wird es aber in kleine oder große Formen gedrückt, so füllt man solche, nachdem man sie $\frac{1}{2}$ Stunde früher in ungesalzenem Eis eingegraben und dann herausgenommen hat, damit fest an, schließt sie mit dem Deckel, wickelt sie in Fließpapier und setzt sie dann wieder ganz in das Eis ein. Vor dem Gebrauch taucht man die Formen auf allen Seiten schnell in heißes Wasser, wischt sie rasch ab und stürzt das Gefrorene auf die dazu bestimmte Schüssel oder einen Teller. Hat man dasselbe in Form von Früchten oder Blumen eingedrückt, so gibt man diesen mittelst einer Feder oder eines Pinsels beim Anrichten auf einer Seite einen farbigen Anflug mittelst Himbeersaft, Alkermesssaft, Cochenille oder solcher Farbe, welche zum Obst paßt.



Der Saft zum Gefrorenen soll mit einer Zuckerwaage (siehe Abbildung; Rospini's Zuckerwaage besteht aus Glas und kostet ungefähr 1 K 40 h) gewogen werden, er soll nicht mehr wie 20 Grade zum weißen Gefrorenen und zum rothen 18 Grade haben. Von Himbeeren nur 17 Grade und von Weichseln 19 Grade. Wiegt es mehr als angegeben, so gießt man etwas Wasser nach, sollte es weniger wiegen, gibt man Zucker dazu, da das Gefrorene sonst keinen Halt hat, weil es zu schwer und zu süß wäre.

Um in kurzer Zeit Gefrorenes bereiten zu können, bedient man sich hiezu einer blechernen, verzinnnten Büchse und bestreut das Eis nicht allein mit Salz, sondern auch mit einer Mischung von grob gestoßenem Salpeter und Salmiak, ungefähr 8 bis 10 Deka. Zu diesem sogenannten Minute- oder Eisenbahngefrorenen soll die betreffende Masse ungekocht sein, da sie dann desto leichter friert. Zu erwähnen ist, daß bei den neuen Erfindungen von Gefrorenemaschinen die Bereitung der zum Gefrieren bestimmten Masse immer gleich bleibt, während man eine genaue Anleitung über die Behandlung der Maschine beim Ankauf derselben jederzeit erhält.

1892. Obers-Gefrorenes mit Vanille. (Glace de crème à la vanille.)

Man gibt in einen Schneefessel 8 Eierdotter, 20 Deka fein gesiebten Zucker und ein halbfingerlanges Stück Vanille und gießt nach und nach 1 Liter ungekochtes, gutes Obers dazu. Dieses schlägt man mit der Schneeruthe auf schwachem Feuer solange, bis die Masse anfängt sich zu bilden, das heißt dicker wird; kochen darf sie jedoch nicht. Man stellt sie dann vom Feuer weg und schlägt sie noch fort, bis sie lauwarm geworden ist, worauf man sie durch ein feines Haarsieb in eine irdene oder Porzellanschüssel paßtiert, dann die Gefrierbüchse mit dieser Masse füllt und dabei, wie oben erklärt wurde, verfährt.

1893. Vanille-Gefrorenes anderer Art.

42 Deka gestoßener Zucker wird mit 12 Eierdottern und 1 Liter gekochten Obers in einem Kessel am Feuer solange gerührt, bis die Masse anfängt sich zu binden, das heißt dick wird, kochen darf sie jedoch nicht. Man stellt sie dann vom Feuer weg und verfährt weiter wie in Nr. 1892 angegeben.

1894. Weißes Vanille-Gefrorenes.

Man schlägt 8 Eierklar zu halbem (nicht ganz festem) Schnee, gibt 42 Deka Zucker, 1 Liter Obers, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille dazu und verfährt weiters wie in Nr. 1892 angegeben.

1895. Obers-Gefrornes mit Kaffee (für 1 Liter).

$\frac{1}{4}$ Liter sehr starker schwarzer Kaffee ohne Surrogatzusatz, $\frac{3}{4}$ Liter ungekochtes Obers, 42 Defa Zucker und 12 Eierdotter werden zusammen in einen Schneefessel gegeben und weiter so behandelt, wie es bei dem „Gefrornen mit Vanille“ (Nr. 1892) angegeben ist.

1896. Kaffee-Gefrornes ohne Eier.

$\frac{1}{4}$ Liter starker Kaffee, 1 Liter doppelt starkes, ungekochtes Obers und 42 Defa Zucker werden zusammen kalt verrührt, hierauf in die Gefrierbüchse gegeben und weiter so behandelt, wie es bei dem „Gefrornen mit Vanille“ (Nr. 1892) angegeben ist.

1897. Obers-Gefrornes mit Kaffee. (Glacé de crème au café.)

Man brennt 16 Defa feinen Mokka-Kaffee, bis er lichtbraun ist, schüttet ihn heiß in 1 Liter siedendes Obers, deckt es zu und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. Hierauf gibt man in einen Schneefessel 8 Eierdotter und 24 Defa Zucker, schlägt dieses mit der Schneerüthe, während man nach und nach das ausgekühlte, geseigte Obers dazugießt und schlägt dies auf dem Feuer solange, bis es anfängt dick zu werden, jedoch nicht kocht, worauf man es vom Feuer wegstellt und solange schlägt, bis es lauwarm ist. Nachdem man dann diese Masse durch ein Haarsieb geseigt hat, füllt man sie, vollkommen erkaltet, in die Gefrierbüchse.

1898. Weißes Kaffee-Gefrornes.

Man schlägt 6 Eierklar zu halbem Schnee, gibt 42 Defa Zucker, etwas Vanille, 1 Liter Obers und 16 Defa gebrannten Kaffee dazu und läßt es einige Stunden gut zugedeckt stehen. Nach dieser Zeit seigt man die Masse durch ein feines Sieb oder Tuch und verfäht weiters, wie bei „Obersgefrornes mit Kaffee“ (Nr. 1897).

1899. Obers-Gefrornes mit Chocolate.

28 Defa Vanillechocolate werden auf einem Bleche in der Röhre erweicht, hierauf in eine Casserolle gegeben und unter beständigem Rühren mit 1 Liter siedendem Obers aufgegossen, glatt verrührt und auskühlen gelassen. Hierauf gibt man in einen Schneefessel 8 Eierdotter, 20 Defa fein geseibten Zucker und die vollkommen ausgekühlte Chocolate und verfäht weiter, wie es bei dem „Gefrornen mit Vanille“ (Nr. 1892) angegeben ist.

1900. Chocolate-Gefrornes ohne Eier.

Die Bereitung dieses ist dieselbe, wie sie in der vorhergehenden Nr. 1899 angegeben ist, mit dem Unterschiede, daß man statt 28 Defa 34 Defa Chocolate nimmt und deshalb dann die Eierdotter ganz entfallen.

1901. Thee-Gefrornes. (Glacé au thé.)

Dasselbe wird wie das „Orangengefrorne“ (Nr. 1904) bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man statt Orangenschalen 4 Defa Thee in das heiße, gezuckerte Obers wirft.

1902. Caramel-Gefrornes.

Man gibt in ein Geschirr 1 Liter ungekochtes Obers, 12 Eierdotter, 21 Defa gestoßenen Zucker und rührt es gut untereinander. Unterdessen gibt man 21 Defa Zucker in einen Kessel aufs Feuer und läßt ihn solange darauf, bis der Zucker geschmolzen und schön braun ist, wonach man das Obers mit den Eierdottern und dem Zucker langsam unter beständigem Rühren zu dem

gebrannten Zucker gießt und noch solange am Feuer rührt, bis sich die Masse gebunden hat, jedoch kochen darf sie nicht. Man siebt es dann durch ein Sieb oder Tuch und rührt es wieder, bis es erkaltet ist.

1903. Obers-Gefrornes mit Caramel. (Glace de crème au caramel.)

Daselbe wird wie das „Vanillegefrorne“ (Nr. 1892) bereitet, nur daß man statt Vanille $\frac{1}{4}$ Liter ausgekühlten Caramelszucker (gebrannter Zucker, Nr. 1703) in den Schneekessel zu dem Obers, den Eiern und dem Zucker gibt.

1904. Obers-Gefrornes mit Orangen-Geruch. (Glace de crème odeur d'oranges.)

Man schneidet das Gelbe einer Orange behutsam herab, jedoch darf nicht das Geringste von der weißen Schale daran sein, da es sonst bitter wäre. Man gibt es sodann in 1 Liter siedend heißes Obers und läßt daselbe zugedeckt auskühlen. Nun werden 30 Deka Zucker mit 8 Eierdottern gut abgerührt, das erkaltete Obers nach und nach dazugegossen, dann auf das Feuer gestellt und weiters wie das „Vanillegefrorne“ (Nr. 1892) behandelt.

1905. Obers-Gefrornes mit Orangenblüten. (Glace de crème aux fleurs d'oranges.)

Daselbe wird wie das „Orangengefrorne“ (Nr. 1904) bereitet, nur daß man statt Orangenschalen 6 Deka geröstete Orangenblüten in das heiße Obers wirft.

1906. Obers-Gefrornes mit Citronen-Geruch. (Glace de crème odeur de citrons.)

Wird ebenso wie das „Obersgefrorne mit Orangeruch“ (Nr. 1904) bereitet, nur daß man statt Orangenschale Citronenschale verwendet.

1907. Obers-Gefrornes mit Erdbeeren. (Glace de crème aux fraises.)

Man läßt 50 Deka Zucker in $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser zergehen, rührt $\frac{1}{2}$ Liter durchpassiertes Erdbeerenmark von frischen Erdbeeren gut darunter und läßt dies wie das „Vanillegefrorne“ (Nr. 1892) frieren. Unterdeß schlägt man $\frac{1}{2}$ Liter Obers zu Schaum, rührt diesen in die Büchse zu den gefrorenen Erdbeeren, vermengt ihn gut mit der Masse, tabliert diese, damit sie nicht grieslich wird, und läßt sie dann zugedeckt fertig gefrieren.

1908. Erdbeer-Gefrornes mit Eiern und Obers. (Glace de crème aux fraises.)

Man rührt 30 Deka Zucker mit 8 Eierdottern in einem Schneekessel gut ab, worauf man 1 Liter gutes, ungekochtes Obers nach und nach dazugießt und auf dem Feuer schlägt, bis es anfängt dick zu werden, ohne dabei zu kochen. Nachdem die Masse dann durch ein feines Haarsieb passiert worden ist, läßt man sie unter fortwährendem Schlagen mit der Schneerüthe erkalten und behandelt sie weiter wie das „Vanillegefrorne“ (Nr. 1892). Ist es dann fest gefroren und fein abgearbeitet, so vermengt man damit $\frac{1}{4}$ Liter durchpassierte Erdbeeren.

1909. Obers-Gefrornes mit frischen Himbeeren (Glace de crème aux framboises)

wird ebenso wie das „Erdbeergefrorne mit Eiern und Obers“ (Nr. 1908) bereitet.

1910. Obers-Gefrornes von frischen Marillen, Pflirsichen und Ananas wird auf dieselbe Weise wie das „Erdbeergefrorne mit Eiern und Obers“ (Nr. 1908) bereitet und in Gläsern serviert.

1911. Obers-Gefrornes mit Früchten. (Glace de crème aux fruits.)

Auf dieselbe Weise wie „Obersgefornes mit Erdbeeren“ (Nr. 1908) kann man Gefornes von frischen Himbeeren, Ribiseln, mit den Kernen gestoßenen, passierten Weichseln, Marillen, Pfirsichen und allen anderen Früchten nebst dem Saft von 2 Citronen bereiten, wobei man um 2 Defa mehr Zucker dazugeben kann.

1912. Obers-Gefrornes mit Haselnuß. (Glace de crème aux noisettes.)

Man stoßt 12 Defa Haselnuß- und 12 Defa Nußkerne mit $\frac{1}{8}$ Liter Obers sehr fein, gibt es dann zu $\frac{1}{4}$ Liter Obers in eine Casserolle, in welcher man es auf dem Feuer rührt, bis die Masse sehr heiß ist, in die man hierauf 1 gebrannte gestoßene Kaffeebohne gibt und die Masse zugedeckt auskühlen läßt. Dann verrührt man in einem Schneekessel 8 Eierdotter mit 20 Defa feinem Zucker, preßt das Obers durch ein Tuch, gießt es nach und nach zu den Eiern, schlägt es auf dem Feuer, bis es anfängt dick zu werden, jedoch kochen darf es nicht, worauf man es weiter wie das „Vanillegefornes“ (Nr. 1892) behandelt.

1913. Haselnuß-Gefrornes.

12 Defa Haselnußkerne werden auf einem Blech in der Röhre solange geröstet, bis sich die Kerne abschälen lassen. Wenn sie geschält und ausgekühlt sind, werden sie im Mörser mit $\frac{1}{4}$ Liter ungekochtem Obers fein zerrieben, in einen Kessel gegeben, 42 Defa Zucker, 12 Eierdotter, $\frac{3}{4}$ Liter ungekochtes Obers dazugegeben, aufs Feuer gestellt und weiter so behandelt wie „Vanillegefornes“ (Nr. 1892).

1914. Nuß-Gefrornes.

Man gibt in kochendes Wasser 20 Defa Nußkerne, läßt sie solange darin, bis sich die feine Schale loslöst, schält sie ab und reibt die Kerne mit $\frac{1}{4}$ Liter Obers im Mörser sehr fein, gibt die Nüsse in einen Kessel, 42 Defa Zucker, 12 Eierdotter, $\frac{3}{4}$ Liter ungekochtes Obers dazu, rührt es gut untereinander und verfährt weiters wie bei „Vanillegefornes“ (Nr. 1892) angegeben.

1915. Obers-Gefrornes mit Mandeln. (Glace de crème aux amandes.)

Man schwellt und schält 24 Defa Mandeln und verfährt genau wie bei dem „Haselnußgefornen“ (Nr. 1912), nur daß man die Kaffeebohne wegläßt.

1916. Obers-Gefrornes von gerösteten Mandeln. (Glace de crème aux amandes pralinées.)

Man röstet 16 Defa geschälte Mandeln mit 8 Defa Zucker gelb, stoßt sie dann mit $\frac{1}{8}$ Liter Obers sehr fein und läßt dies mit 1 Liter Obers bis zum Kochen heiß werden, worauf man es zugedeckt auskühlen läßt und durch ein Tuch preßt. Diese Flüssigkeit gibt man dann mit 8 Eierdottern und 22 Defa Zucker in einen Schneekessel und verfährt weiter wie beim „Vanillegefornen“ (Nr. 1892).

1917. Mandel-Gefrornes.

Wird ebenso bereitet wie „Nußgefornes“ (Nr. 1914), nur nimmt man statt Nüsse 24 Defa Mandeln, 1 bis 2 Stück bittere dazu; diese erhöhen den Wohlgeschmack.

1918. Weißes Mandel-Gefrornes.

Wird ebenso bereitet wie „Pistaziengefornes“ (Nr. 1919), nur nimmt man statt Pistazien 20 Defa Mandeln und 2 bis 3 Stück bittere dazu.

1919. Pistazien-Gefrorenes. (Glace aux pistaches.)

Man bereitet „Vanillegefrorenes“ (Nr. 1892) und mischt, wenn es beinahe fertig gefroren ist, 10 Stück Pistazien ein, die man wie die Mandeln geschwellt, abgezogen und dann sehr fein geschnitten hat.

1920. Obers-Gefrorenes mit Kastanien. (Glace de crème aux marrons.)

Man zerdrückt 16 Deka gebratene oder gekochte, geschälte Kastanien mit dem Treibholz (Mudelwälder) auf einem Brett, gibt sie dann mit 5 Stück geschälten, gestoßenen bitteren Mandeln in 1 Liter kochendes Obers, wo man sie einige Minuten kochen und dann auskühlen lässt. In einem Schneefessel verrührt man 40 Deka fein gesiebten Zucker mit 8 Eierdottern, gießt dann nach und nach das Obers mit den Kastanien dazu, stellt den Schneefessel auf nicht zu starkes Feuer und schlägt die Masse mit der Schneeruthe solange, bis erstere dick zu werden beginnt, jedoch kochen darf sie nicht. Sie wird hierauf durch ein Sieb passiert und geschlagen, bis sie kalt ist. Man füllt damit die Gefrierbüchse, verfährt weiter wie bei dem Vanillegefrorenen“ (Nr. 1892) und arbeitet zuletzt $\frac{3}{4}$ Liter geschlagenes Obers darunter.

1921. Obers-Gefrorenes mit Maraschino. (Glace de crème au marasquin.)

Man gibt in einen Schneefessel 20 Deka feinen Zucker, 8 Dotter und 1 Liter gutes, ungekochtes Obers, schlägt dies auf dem Feuer solange, bis es anfängt, dick zu werden (ohne jedoch zu kochen), nimmt es vom Feuer weg und schlägt es fort, bis es ausgekühlt ist, worauf man die Masse durch ein Haarsieb in eine Schüssel passiert, einige Löffel Maraschino darunterührt und weiter wie das „Vanillegefrorenes“ (Nr. 1892) behandelt.

1922. Obers-Gefrorenes mit Liqueur. (Glace de crème au liqueur.)

Wird wie „Gefrorenes mit Maraschino“ (Nr. 1921) bereitet. Man kann statt dessen jeden beliebigen Liqueur verwenden, und nachdem das Gefrorenes abgerührt ist, dasselbe mit etwas Cochenillefarbe rosa färben. Wenn das Liqueurgefrorenes fest gefroren und fein abgearbeitet ist, kann man es auch mit $\frac{1}{4}$ Liter geschlagenem Obers vermengen und in Bechern servieren.

1923. Schmanckerl-Gefrorenes. (Glace de crème à la Viennoise.)

Man macht die Masse zu „Vanillegefrorenes“ (Nr. 1892); wenn diese gefroren ist, mischt man $\frac{1}{4}$ Liter geschlagenes Obers mit in kleine Stücke zerdrücktem gebackenen Schmanckerlkoch darunter, welches letzteres man auf schon früher angegebene Art (Nr. 1476) von $\frac{1}{4}$ Liter Obers bereitet hat. Beim Servieren bestreift man das Gefrorenes, welches man auch in Bechern zu Tisch geben kann, mit beliebig ausgestochenen Schmanckerlstückchen.

1924. Gewöhnliches Erdbeer-Gefrorenes. (Glace aux fraises.)

Man passiert $\frac{1}{2}$ Liter frische Wald-Erdbeeren mittelst eines Holzlöffels durch ein Haarsieb in eine Porzellschüssel. Nun verrührt man 50 Deka feinen Zucker in $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser, mischt dieses mit dem Saft von 2 Citronen zu den Erdbeeren, passiert das Ganze wieder durch ein feines Sieb und rührt es gut untereinander. Um nun zu erkennen, ob diese Masse den nöthigen Zuckersstoff zum Gefrieren enthält, bedient man sich der sogenannten Zuckermenge, an welcher genau ersichtlich wird, wie viel Grade Zucker in der betreffenden Masse enthalten sind. Der bereite Erdbeerensaft wird nun mit dieser Zuckermenge gewogen. Man taucht sie nämlich gleich einem Thermometer in die Flüssigkeit,

wo die Wage 18 Grad anzeigen soll. Sollte der Saft diesen Grad nicht erreichen, so gibt man noch den nöthigen, in etwas Wasser verrührten Zucker nach, während man im entgegengesetzten Falle noch etwas Wasser und Citronensaft begeben müßte. Nun gießt man die gut verrührte Masse in die Gefrierbüchse und verfährt weiter, wie es anfangs (bei dem Gefrorenen Nr. 1891) erklärt wurde, nur muß man zu dem Gefrorenen von frischen Früchten die Büchse immer 1 Stunde früher ins Eis eingraben und letzteres mit einer größeren Quantität Salz oder auch wie bei dem à la minute-Gefrorenen noch überdies mit einer Mischung von grob gestoßenem Salpeter und Salmiak bestreuen. Besonders zu bemerken ist, daß bei mehr als 18 Grad Zuckerstoff die Masse schwerer gefriert. Man kann dieses Gefrorene auch von frischen Marillen, Pfirsichen und Ananas, welche man passiert, bereiten, nur ist zu bemerken, daß der Saft bei diesem Obst 20 Grad haben muß.

1925. Himbeer-Gefrorenes. (Glacé aux framboises.)

Wird ebenso wie „Gewöhnliches Erdbeergefrorenes“ (Nr. 1924) bereitet.

1926. Erdbeer-Gefrorenes mit Wein. (Glacé de fraises au vin.)

Zu $\frac{1}{2}$ Liter durchpassiertem Erdbeerenmark rührt man 56 Deka Zucker, mischt dann den Saft von 1 Citrone und $\frac{1}{2}$ Liter guten weißen Wein dazu, füllt diese Flüssigkeit in die Gefrierbüchse und verfährt weiter, wie bei dem „Vanillegefrorenen“ (Nr. 1892). Es wird in Bechern serviert.

1927. Pistazien-Gefrorenes anderer Art.

5 Deka Pistazien werden geschwellt, abgezogen und mit $\frac{1}{4}$ Liter Obers im Mörser fein gerieben. 8 Eierklar werden zu halbem Schnee (das heißt nicht ganz fest) geschlagen, 42 Deka Zucker, $\frac{3}{4}$ Liter ungekochtes Obers und die Pistazien dazugegeben, aufs Feuer gestellt und weiters behandelt wie „Vanillegefrorenes“ (Nr. 1892).

1928. Pfirsich-Gefrorenes. (Glacé aux pêches.)

12—15 Stück schöne Pfirsiche werden von den Kernen befreit und durch ein feines Sieb in eine tiefe Schüssel passiert, zu welcher Masse man dann 28 Deka in $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser verrührten Zucker und den Saft von 2 Citronen gibt, dann wird etwas Alkermesjaft oder Cochenillefarbe dazugerührt, damit die Flüssigkeit eine bläsrothe Farbe erhält. Hierauf passiert man die Masse nochmals, wiegt sie bis zu 22 Grad und verfährt wie bei dem „Gewöhnlichen Erdbeergefrorenen“ (Nr. 1924).

1929. Marillen-Gefrorenes. (Glacé aux abricots.)

15—20 Stück reife Marillen werden durch ein feines Sieb in eine tiefe Schüssel passiert. Zu dieser Masse gibt man dann den Saft von 2 Citronen und 28 Deka Zucker, welche man in $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser verrührt hat. Nachdem man hierauf die Kerne der Marillen etwas überstoßen hat, rührt man sie gut zu dem Saft, läßt diesen durch 1 Stunde zugedeckt stehen, wiegt ihn dann bis zu 22 Grad, seigt ihn hierauf durch ein feines Sieb und verfährt weiter, wie bei dem „Gewöhnlichen Erdbeergefrorenen“ (Nr. 1924).

1930. Ananas-Gefrorenes. (Glacé à l'ananas.)

Nachdem man eine kleine Ananas geschält und in Scheiben geschnitten hat, stoßt man sie mit 15 Deka Zucker in einem steinernen Mörser; dann verrührt man 15 Deka Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser, mischt dies mit dem Saft einer Citrone zu dem Gestoßenen, wiegt die Masse bis zu 20 Grad, passiert sie hierauf durch ein feines Sieb und verfährt weiter, wie bei dem „Gewöhnlichen Erdbeergefrorenen“ (Nr. 1924).

1931. Apfel-Gefrornes. (Glace aux pommes.)

Man schält ungefähr 10 Stück (Taffetiner-, Maschanster-, Tiroler- oder Rosmarin-) Äpfel, schneidet sie in Spalten, reibt sie schnell mit Zitronensaft ab und stoßt sie mit 16 Defa Zucker in einem steinernen Mörser sehr fein, wobei man nach und nach $\frac{1}{4}$ Liter kaltes Wasser dazugibt. Nachdem man diese Masse in eine Porzellan- oder Schüssel gegeben hat, rührt man 16 Defa Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser ab, mengt dies mit dem Saft 1 Citrone zu der Apfelmasse, alles zusammen muß 1 Liter messen, und läßt dieses so 1 Stunde zugedeckt stehen, worauf man es durch ein grobes Sieb passiert, bis zu 20 Grad wiegt und weiter wie bei dem „Gewöhnlichen Erdbeergefrornen“ (Nr. 1924) verfährt.

1932. Orangen-Gefrornes. (Glace aux oranges.)

Man rührt in $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser 36 Defa Zucker, preßt zu diesem den Saft von 4 Orangen und 1 Citrone, gibt die mit einem scharfen Messer sehr fein abgehackte gelbe Schale von 1 Orange dazu und läßt diese Flüssigkeit durch beiläufig 1 Stunde zugedeckt stehen. Nach dieser Zeit wiegt man die Masse bis zu 20 Grad, passiert sie und verfährt auch weiter wie bei dem „Gewöhnlichen Erdbeergefrornen“ (Nr. 1924). Das Orangengefrorne kann auch in den ausgehöhlten Orangenschalen, welche schon früher in Eis eingegraben wurden und gut ausgetrocknet sind, eingefüllt und auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel, mit Orangen- oder beliebigen grünen Blättern verziert, serviert werden.

1933. Citronen-Gefrornes (Glace aux citrons)

wird auf gleiche Weise wie „Orangengefrornes“ (Nr. 1932) bereitet.

1934. Tutti-frutti-Gefrornes. (Glace aux fruits divers.)

Zu festem, fein abgearbeitetem Ananas-, Orangen- oder Citronengefrornen (Nr. 1930—1933) mischt man langsam kleinwürfelig geschnittene, eingesottene Früchte, z. B. Ananas, Reineclaudes, Marillen, Melonen, Quitten, Birnen und dergleichen, und richtet dieses dann gehäuft auf Tassen oder in Gläsern an.

1935. Erdbeer-Gefrornes mit geschlagenem Obers.

Nach Belieben kann man zu dem fertigen „Erdbeergefrornen“ (Nr. 1924) $\frac{1}{4}$ Liter geschlagenes Obers einmischen, worauf man es noch in der Büchse bis zum Gebrauch im Eis stehen läßt. Die Beimischung des geschlagenen Obers kann, sowie bei Erdbeergefrornem, auch bei jedem anderen beliebigen Früchtengefrornen gemacht werden.

1936. Chaudeau-Gefrornes. (Glace au chaudéau.)

Nachdem man ein Chaudeau (Nr. 1545) von $\frac{1}{2}$ Liter Wein, 12 Eierdottern und 24 Defa Geruchzucker bereitet hat, stellt man es in kaltes Wasser und sprudelt oder schlägt es fort, bis es kalt geworden ist, worauf man die Gefrierbüchse damit füllt und weiter wie beim „Obersgefrornen mit Vanille“ (Nr. 1892) verfährt.

1937. Gefrornes in Ziegel-Form.

Die Formen zum Gefrornen bestehen gewöhnlich aus einem Reifen mit zwei passenden Deckeln, die zum Abnehmen sind. Wenn man das fertige Gefrorne in die schon früher im Eis gestandene Ziegelform gibt, nimmt man einen Deckel ab und drückt ungefähr 2 Finger hoch Vanille oder beliebiges Gefrornes schnell in die Form, darauf gibt man wieder 2—3 Finger hoch Himbeer- oder beliebiges färbiges Gefrornes, preßt es fest zusammen, drückt den Deckel darauf, wickelt die Form in 3 Bogen Fließpapier ein und stellt sie ins Eis. Kurz vor dem

Gebrauch nimmt man sie heraus, entfernt das Papier, wischt sie trocken, nimmt einen Deckel davon ab, stürzt einen Holzsteller, ein Brett oder eine flache Schüssel darauf, wendet die Form mit der Schüssel schnell um und nimmt den Reifen mit dem Deckel rasch ab, worauf man das Gefrorene mittelst eines gerippten Drahtes, Messers oder Löffels in beliebige Stücke schneidet, die man zierlich auf einer Schüssel anrichtet oder auch die Masse im Ganzen serviert. Man kann auch die Ziegelform mit Schreibpapier belegen und das Gefrorene daraufdrücken.

1938. Verschiedenfärbiges Gefrorenes in Formen.

Man nimmt die dazu bestimmte Form (Gefrorenes in Ziegelform) und gibt einen Theil Gefrorenes in eine Ecke oder Seite der Form, legt dann ein starkes Schreibpapier gleichsam als Zwischenwand an der Seite an diese Masse an und gibt in den noch leeren Raum der Form ein zweites Gefrorenes anderer Farbe; hat man noch ein drittes färbiges, so füllt man es auf dieselbe Weise ein, drückt es dann gut zusammen, zieht die Papiere heraus, gibt den dazu gehörigen Deckel auf die Form, unwickelt sie mit 3 bis 4 Bogen Fließpapier und legt sie ins Eis. Knapp vor dem Gebrauch nimmt man die Form aus dem Eis, entfernt das Fließpapier, taucht die Form schnell in lauwarmes Wasser, nimmt dann den unteren Deckel ab, stürzt die dazu bestimmte Schüssel auf die Form, faßt beides zu gleicher Zeit mit beiden Händen und wendet sie um, worauf man den oberen Deckel mit dem Reifen schnell von dem Gefrorenen abhebt, und dasselbe sogleich mit Hohlhippen oder dergleichen zu Tisch gibt.

1939. Gefrorenes in Rouleaux.

Man bäckt Hohlhippen in größeren Formen, rollt sie gleich auf und füllt sie, wenn sie erkaltet sind, mit festem Schmanterlgefrorenen (Nr. 1923) an. Hiezu bedient man sich einer Zuckerbäckerspritze mit einem fingerdicken Anstecker. Nachdem man schon früher eine große Gefrierform ins Eis eingesetzt hat, wird nun in dieselbe 1 Bogen Papier gegeben, welchen man der Länge der Rouleaux anpassend zusammengelegt hat, und diese darauf gegeben. So läßt man sie vollkommen fest frieren, richtet sie dann auf einer Glasschüssel, die man mit schön ausgezacktem Papier belegt hat, an und serviert sie gleich.

1940. Eis-Schale (Sockel-Untersatz als Zierde).

Man stellt eine beliebige, abgeplattete Form, welche den Umfang einer Schüssel hat, vorzugsweise eine Blechform, und sich zu einem Sockel (Untersatz) eignet, in stark gesalzenes Eis, gemischt mit Salpeter und Salmiak, füllt den dritten Theil davon mit frischem, klarem Wasser an und läßt dieses solange darin, bis der Boden und die Wände mit einer messerrügendicken Eistruste überzogen sind, worauf man das übrige Wasser abschöpft. Die so gebildete Eis-Schale wird nun an der Eiswand herum mit frischgepflückten Blumen und Blättern, die man knapp am Stengel abgeschnitten hat, in Kranz- oder Bouquetform mit den Stengeln nach einwärts zierlich belegt, wobei man jede Blume vorher etwas anhaucht und so anfrieren läßt. Man gießt dann wieder soviel Wasser nach, daß der Sockel beiläufig handhoch ist, und läßt das Wasser vollkommen fest gefrieren. Kurz vor dem Servieren taucht man die Gefrierbüchse schnell in ganz laues Wasser und stürzt die Schale, die natürlich nur als Zierde dient, auf eine mit einer Serviette bedeckte Schüssel. Sie wird dann mit beliebigem Gefrorenen belegt. Das Ganze erhält durch die aus dem Eis hervorsehenden Blumen, deren schwache Eisdede durch das Tauchen in warmes Wasser geschmolzen sein wird, ein sehr hübsches Aussehen. Man wählt hiezu A stern oder dergleichen Blumen mit Blättern, Muscheln, verschiedene Zieraten, auch ausgestochene Gemüse

oder beliebige hübsche Früchte. Diese Eischale verwendet man nicht allein zu Gefrorenem, sondern auch als Sockel zu Fischen, Galantine oder dergleichen, wozu man eine passende, meistens viereckige Form wählt, in welche man auch anstatt, wie oben gesagt, reines Wasser einzugießen und Blumen mit Blätter einzulegen, Wasser, das man mit denselben Ingredientien wie die Sulzen gefärbt hat, eingießt, dann den gefrorenen Sockel auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel stürzt, oben mit ausgezacktem Papier belegt und dann Fische, Galantine, Crèmes, Gefrorenes oder dergleichen darauf anrichtet. Zu bemerken ist, daß diese Sockel sehr fest gefrieren müssen und daß erst ganz kurz vor dem Anrichten die Sockel gestürzt werden dürfen, weil sie schnell zergehen.

1941. Granit oder Sorbet von Orangen. (Sorbet aux oranges.)

Unter Granit oder Sorbet versteht man eine halbfest gefrorene Masse, die bei großen Dejeuners, Dinners vor dem Braten in Gläsern serviert wird. Man bereitet nach angegebener Art ein Orangengefrorenes, läßt dieses halb gefrieren und serviert es in Gläsern.

1942. Ananas-Gefrorenes in Gläsern. (Glace à l'ananas en verres.)

Hat man 1 Liter Ananasgefrorenes fertig bereitet, fest gefrieren lassen und fein abgearbeitet, so mengt man den fest geschlagenen Schnee von 3 Eierklar gut darunter, füllt die Masse in Gläser und serviert sie.

1943. Sorbet von Ananas mit Champagner. (Sorbet d'ananas au vin de champagne.)

In ein fest gefrorenes, gut abgearbeitetes Ananasgefrorenes verrührt man kurz vor dem Gebrauche $\frac{1}{2}$ Liter Champagnerwein und serviert es in Gläsern.

1944. Sorbet von Weichseln mit Bordeaux (Sorbet de cerises au vin de Bordeaux)

und überhaupt alle Sorbets von beliebigen Früchten werden auf gleiche Weise wie das Sorbet von Ananas mit Champagner (Nr. 1943) bereitet, wobei man bei lichten Gefrorenen immer weißen, bei dunklen rothen Wein verwendet.

1945. Waldmeister-Sorbet.

Man gibt in eine Schüssel ungefähr 10 Deka frischen Waldmeister, $\frac{1}{2}$ Liter guten Weißwein, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 30 Deka Staubzucker, einige Orangenspalten, den Saft von 2 Citronen, rührt alles gut untereinander und läßt es einige Stunden stehen. Nach dieser Zeit seigt man es durch ein feines Sieb oder Tuch in die Gefrierbüchse und serviert das Sorbet, nachdem es halb gefroren ist, in Gläsern.

1946. Apfel-Gefrorenes mit Rum oder Arrack in Gläsern.

Nachdem man ein „Apfelgefrorenes“ (Nr. 1939) bereitet und fein abgearbeitet hat, wird es mit $\frac{1}{4}$ Liter Rum oder Arrack und mit dem fest geschlagenen Schnee von 3 Eierklar untermengt, gut abgearbeitet und in Gläsern serviert.

1947. Granit-Gefrorenes von frischen Früchten. (Granit aux fruits frais.)

Dasselbe wird von beliebigen Früchten immer auf die gleiche Weise, wie das „Granit oder Sorbet von Orangen“ (Nr. 1941) bereitet.

1948. Gefrorener Punsch. (Punch à la glace.)

Hiezu bereitet man ein „Orangengefrorenes“ (Nr. 1932) und arbeitet es dann mit $\frac{1}{2}$ Liter Champagnerwein und $\frac{1}{8}$ Liter Rum, Arrack oder Cognac gut ab, worauf man es in Gläsern serviert.

1949. Gefrorener Punsch auf römische Art. (Punch à la romaine.)

Man löst 12 Deka Zucker in 6 Eßlöffel kaltem Wasser auf, vermengt dieses mit dem festen Schnee von 4 Eierklar und mischt es unter 1 Liter festes, sehr fein abgearbeitetes Orangengefrorenes (Nr. 1932). Nachdem man dann noch $\frac{1}{4}$ Liter Champagnerwein, 6 Eßlöffel Urrad, Rum oder Cognac und ebensoviel Saft von eingekochten Ananas und 1 Eßlöffel Alkermessaft oder 1 Kaffeelöffel Cochenillefarbe daruntergerührt hat, serviert man diesen Punsch in Gläsern. Die Farbe darf nicht zu dunkel gehalten werden, sondern nur sehr blafsrosa aussehen.

Kalte Früchten- oder Kaltschalen-Suppen. (Bowlé.)

(3weite Suppe bei größeren Dinern für 12 Personen; wird auch nach dem Braten oder zum Goûter gegeben.)

1950. Kalte Erdbeeren-Suppe.

2 Liter reife Erdbeeren legt man auf ein Tuch und sucht mittelst einer Nadel oder einem Holzspieße die schönsten, ungefähr den dritten Theil davon, aus, welche dann auf ein Gefäß gegeben und aufs Eis gestellt werden. Die übrigen Erdbeeren drückt man dann durch ein Sieb in eine irdene Schüssel, rührt das Passierte mit ungefähr 1 Kilo gestoßenem Zucker gut untereinander, gießt 2 Liter weißen Wein (wenn möglich Rheinwein) mit dem Saft einer Citrone dazu, seih das Ganze noch einmal durch ein Sieb in einen schon früher in Eis eingegrabenen Suppentopf, deckt diesen zu und läßt es ungefähr 3 bis 4 Stunden kalt stehen. Die ganzen Erdbeeren werden dazugegeben, alles leicht untereinandergerührt, in einem tiefen Glas- oder Porzellantopf zu Tisch gegeben und in Suppenbechern oder in hiezu geeigneten weiten Gläsern serviert.

1951. Kalte Himbeeren-Suppe.

2 Liter Himbeeren gibt man in sehr frisches Wasser, legt sie von da mit einem Seihlöffel sogleich auf ein Tuch und sucht mittelst einer Nadel oder einem Holzspieße die schönsten, ungefähr den dritten Theil davon, aus, welchen man in eine große Schale gibt, mit Zucker bestreut und aufs Eis stellt. 1 Kilo Zucker läßt man in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser gut verkochen, gießt dieses heiß auf die übrigen Himbeeren und läßt es zugedeckt einige Zeit, ungefähr 3 Stunden, kalt stehen. Man passiert dies dann durch ein Sieb, gießt 2 Liter weißen Wein und von 1 Citrone den Saft dazu, seih es noch einmal durch ein Sieb in eine Porzellschüssel, mischt die ganzen Himbeeren dazu und gibt die Suppe zu Tisch.

1952. Marillen- (Aprikosen-) Suppe.

15 Stück Marillen werden geschält, in die Hälfte getheilt, der dritte Theil in Scheiben geschnitten, diese mit Zucker bestreut und aufs Eis gestellt. Die ausgelösten Kerne, welche sich in den Steinen der Marillen befinden, werden gestoßen, nebst den übrigen Marillen in eine Schüssel gegeben und mit 1 Kilo Zucker, welchen man in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser gut verkochen läßt, begossen und zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen. Nach dieser Zeit passiert man es, gießt es mit 2 Liter weißem Wein, noch besser Rheinwein und dem Saft 1 Citrone auf, mischt die geschnittenen Marillen dazu und läßt es in einer tiefen Porzellan- oder Glasschüssel ungefähr 3 Stunden am Eise stehen.