

Gefrorenes von Quitten.

Quitten werden mit einem Tuche rein abgewischt, in Scheiben geschnitten, mit etwas Wasser und einem Stückchen Zimmt recht weich gedünstet, dann durch ein Tuch gepreßt.

Nun wird ein Kilogramm Saft mit einem halben Kilogramm Zucker solange gekocht, bis eine Probe zeigt, daß sich die Quitten sulzen würden, nämlich bis ein Tropfen auf eine Tasse gegeben stehen bleibt.

Nun werden die Quitten vom Feuer genommen, überkühlt, und wenn sie kalt geworden, in die Gefrierbüchse eingefüllt.

Gefrorenes in Gläsern.

Pomeranzen. (Glacé aux oranges.)

Man spinn 450 Gramm Zucker in $\frac{3}{10}$ Liter Wasser, gibt Geruch von 1 Citrone und von 1 Orange dazu, Saft von 3 Orangen und von 1 Limonie, schließlich soviel Wasser, daß das Ganze $1\frac{1}{2}$ Liter beträgt. Durch ein Tuch geseiht, gibt man es in die Gefrierbüchse, und wenn es etwas fest ist, als Getränke in Gläser.

Gefrorenes Obst mit Wein. (Glacé de fruits au vin.)

Von verschiedenen Früchten wird Gefrorenes bereitet, dann der vierte Theil guter Wein dazugemischt und in Punschgläsern servirt.

Holsteiner Milch.

$1\frac{1}{2}$ Liter gekochtes Obers werden auf 14 Defa geschwellte gestoßene Haselnüsse gegossen, öfters verrührt, dann durch ein Tuch gedrückt und gut gezuckert.

Nun wird im Schneefessel von 8 Eierklar fester Schnee geklopft, das Obers dazugegeben und stets geklopft, bis die Masse Schaum und glänzend ist, aber nicht siedet.

Hierauf füllt man sie in Becher oder in eine Glaschale und stellt sie auf das Eis, bis sie stockt.

Will man es stürzen, so gibt man Haufenblasen dazu.

Kaltschale von Erdbeeren.

Von schönen reifen Walderdbeeren sucht man $\frac{1}{3}$ der schönsten Beeren heraus, gibt sie in einem passenden Gefäße auf das Eis. Hat man 1 Liter Erdbeeren, so gibt man an $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, welchen man mit dem passirten Saft der übrigen Erdbeeren gut verrührt, gibt den Saft einer Limonie dazu, dann $\frac{3}{10}$ Liter weißen Wein,

passirt das Ganze und gießt es über die ausgesuchten Erdbeeren und läßt es längere Zeit auf dem Eise.

Wird in Schalen statt Gefrorenem servirt.

Sehr einfache Chaudeau-Sulze.

Mache von $\frac{3}{10}$ Liter guten Wein und 8 Eierdottern den gewöhnlichen Wein-Chaudeau, 12 Gramm feine Hausenblase wird aufgelöst und dazugemischt, von 2 Klar der Schnee und in kaltem Wasser gesprudelt, bis die Masse ganz kalt ist, gibt sie dann in eine mit Mandelöl bestrichene Form, stellt sie auf das Eis. Gesulzt wird es gestürzt.

Himbeerzulze. (Gelée de framboises.)

$3\frac{1}{2}$ Deciliter Himbeerfaß wird mit ebensoviele Wasser verdünnt und mit 28 Deka Zucker gut verkocht, dann werden 4 Deka Hausenblase fein gezupft und in $3\frac{1}{2}$ Deciliter Wasser solange gekocht, bis die Masse dick wird.

Nun gibt man Alles in einen Topf, mengt Orangen- oder Limoniensaft dazu, seih es durch ein feines Tuch, gibt es in die Form und stellt es auf das Eis.

Kurz vor den Gebrauch taucht man die Form vorsichtig in heißes Wasser und stürzt die Sulze auf die Schüssel.

Glace-Äpfelosen-Kaltschale.

Schäle 10 große Äpfelosen, schneide sie in Scheiben, bestreue sie mit 7 Deka Zucker.

Löse $\frac{7}{8}$ Kilo Zucker in $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf, setze eine Flasche Weißwein, den Saft von 1—2 Citronen und die Äpfelosen-scheiben hinzu, lasse die Kaltschalen auf Eis recht auskühlen, gebe glacirte Crotons (Milchbrotscheiben mit Zucker bestreut und mit glühender Schaufel glacirt) hinzu.

Auch etwas Äpfelosen-Marmelade kann dazugemischt werden.

Blanc-manger Nr. 1.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mandeln, darunter einige bittere, werden, nachdem sie 24 Stunden in kaltem Wasser gelegen sind, damit man sie schälen kann, feingestoßen, mit 1 Liter Wasser, von welchem man auch schon zum Stoßen etwas nahm, zu einer Mandelmilch verrührt, durch ein Tuch geseiht, dann wird es mit 15 Deka Zucker versüßt und entweder 4 Deka aufgelöste Hausenblase oder $4\frac{1}{2}$ Deka Gallerte beigefügt, in die Form, welche entweder mit Mandelöl ausgestrichen oder auch nur in kaltes Wasser ausgeschwengt, eingefüllt, im Eis gesulzt und dann gestürzt.

Blanc-manger Nr. 2.

In $\frac{6}{10}$ Liter Obers wird ein Stückchen Vanille gesotten, das Obers auch auf $\frac{1}{8}$ Kilogramm gestoßene Mandeln gegossen, 1 Stunde zugedeckt stehen gelassen, durch ein Tuch gedrückt, gezuckert, 17 Gramm aufgelöste Hausenblase darunter gemischt, in Modell gefüllt, gesulzt und dann gestürzt.

Maraschinulze. (Gelée au marasquin.)

Man macht von 3 Dottern, 1 Löffel Mehl, $1\frac{1}{4}$ Deciliter Obers eine Crème; wenn sie ausgekühlt ist, mischt man 324 Gramm Zucker darunter, dann wird von 1 Liter Obers ein dicker Schaum geschlagen, gehörig gezuckert, mit 34 Gramm aufgelöste Hausenblase, der Crème und einem Gläschen Maraschinliqueur vermischt, in die Form gegeben, auf das Eis gestellt, vor dem Gebrauch gestürzt.

Limonienulze. (Gelée de citrons.)

$\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker wird mit 1 Liter Wasser gekocht und gut abgeschäumt, dann kommen die gelben Schalen der Citrone hinein und wird zugedeckt, $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen, der Saft von 2 Limonien durch eine Serviette laufen gelassen, 6 Deka Hausenblase oder 7 Deka Gallerte darunter gemischt, in die Form gefüllt und auf Eis gesulzt.

Orangensulze. (Gelée d'oranges.)

Wird ganz wie die frühere bereitet, der Saft von 5 Orangen kommt dazu, welcher jedoch durch Filtrirpapier, welches man auf die Serviette legt, laufen muß, damit er klar wird. Der Zucker wird mit dem schon geseihten Safte vermischt.

Punschulze. (Gelée au punch.)

Wird wie die vorige bereitet, jedoch nur 2 Orangen genommen und das Wasser, mit welchem man den Zucker kocht, über 4 Kaffeelöffel Thee gebrannt und abgeseiht, und beim Vermischen ein kleines Gläschen Rum beigefügt, wie die übrigen gesulzt.

Marillenulze. (Gelée aux abricots.)

Man läßt in einem Messingbecken 16 große, entsteinete Marillen in 2 Deciliter Wasser gut aufsieden, streicht sie durch ein Sieb, drückt den Saft von 4 Limonien hinein, gießt 42 Deka Zucker, die man mit 2 Deciliter Wasser gekocht hat, darüber, vermengt es mit $3\frac{1}{2}$ Deka aufgelöster Hausenblase, seiht es noch einmal und sulzt es in dem Model auf dem Eise.

Pêlé-Mêle.

Man reibt 4 Citronen auf 28 Deka Zucker leicht ab, gibt diesen Zucker in den Saft von 7 Limonien und 1 Liter Wasser, vermengt es mit 3 $\frac{1}{2}$ Deka aufgelöster Hausenblase und seigt es zweimal durch ein Tuch, damit die Flüssigkeit recht klar ist. Von dieser Flüssigkeit gießt man daumenhoch in einen mit Mandelöl bestrichenen Model und läßt dies auf dem Eise sulzen. Ist es fest, so legt man einen hübschen Stern von verzuckerten, halbirten Maronen aus, die verzuckerte Seite auf dem Boden. Dann gießt man wieder fingerhoch Sulze, läßt sie auf dem Eise erstarren und legt dann einen Stern von schönen gelben verzuckerten Orangenschalen, dann gießt man wieder Sulze auf und läßt sie erstarren, die dritte Lage belegt man mit gespaltenen, eingesottenen Nüssen. Die vierte Lage mit Stückchen Quittenkäse, die nächste mit Stückchen eingesottener Melonenschalen. Dann gibt man den Rest der Sulz darauf, gibt den Model in Eis, läßt es fest sulzen, taucht die Form für einen Augenblick in heißes Wasser und stürzt sie auf eine Platte.

Kalte Apfelspeise.

Man bratet in der Röhre 1 Duzend Aepfel guter Gattung, streicht sie durch ein Sieb, vermischt das Mus mit $\frac{1}{4}$ Kilogramm gestoßenen Zucker und dem Weißen von zwei frischen Eiern.

Nun schlägt man die Masse mit der Schneeruthe, bis sie weiß und schaumig geworden ist, 25 bis 30 Gramm im warmen Wasser aufgelöste Gelatine rührt man leicht unter die Aepfel, färbt die Hälfte der Masse mit Akermeßsafft roth, bringt sie in eine Form und läßt sie am Eise oder in kaltem Wasser steif werden.

Dann füllt man die andere Hälfte, welche weiß geblieben ist, dazu, läßt die Speise vollends fest werden und stürzt die Speise, nachdem man die Form einen Augenblick in heißes Wasser getaucht hat, auf die Schüssel.

Als Sauce gibt man Schlagobers mit Vanillezucker dazu.

Einige fein gestoßene bittere Mandeln unter die Aepfel gemischt erhöhen den Geschmack der Speise.

Schwarze Kaffeesulz mit Mandelmilch.

(Gelée de café au lait d'amandes.)

Man zuckert 4 Deciliter schwarzen Kaffee gut, vermengt ihn mit 9 Gramm aufgelöster Hausenblase, seigt ihn durch ein Tuch und gießt vorsichtig in eine Melonenform, die mit Mandelöl ausgestrichen auf dem Eise steht, in jede zweite Spalte soviel Kaffee, daß die Spalten gefüllt sind und in die benachbarten nichts davon kommt. Ist die Sulze fest geworden, so gießt man langsam und vorsichtig

folgende Mandelsulze über den gesulzten Kaffee. Man bereitet von 21 Deka Mandeln, worunter einige bittere sein müssen, und 5 Deciliter Wasser eine starke Mandelmilch, zuckert sie gut und vermenngt sie mit 2 Deka aufgelöster Hausenblase und seigt sie durch ein Tuch. Ist auch diese Sulze sehr fest geworden, so stürzt man diese Sulze mit größter Vorsicht, auf der Oberfläche erscheinen dann schwarze und weiße Streifen abwechselnd.

pudding à la Nesselrode.

Ingredienzien: 32 Deka Maronen (Kastanien), 3 $\frac{1}{2}$ Deka Pistazien, 20 Deka Zucker, 2 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, 1 Liter süßes Obers, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 7 $\frac{1}{2}$ Deka Sultanrosinen, 7 $\frac{1}{2}$ Deka Korinthen, 2 $\frac{1}{2}$ Deka Citronat, 2 $\frac{1}{2}$ Deka Orangeat, 1 Prise Salz, 1 Liqueurglas voll Maraschino. Rosinen wie Korinthen werden gereinigt, blanchirt und abgetrocknet, Citronat und Orangenschalen in kleine Stückchen zerschnitten. Die Maronen werden blanchirt, sorgfältig geschält, enthäutet und mit den feingestoßenen Pistazien und dem Salz in der Milch weichgekocht und breiartig zerrieben. Diesen Brei mischt man mit den Eidottern, dem Zucker und dem Obers, das man mit der Vanille langsam kochen ließ, rührt das Ganze auf schwachem Feuer zu einer dicken Crème, streicht sie in die Gefrierbüchse. Ist die Crème ganz erstarrt, so mischt man Rosinen, Korinthen, Citronat, Orangeat darunter, zuletzt noch ein Gläschen Maraschino, füllt die Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, gräbt diese in Eis, stürzt sie nach einer Stunde und servirt sie mit Schlagobers, welches mit Vanillezucker gesüßt ist.

Kalte Weincrème mit Makronen.

Man rührt in einer Casserole mittelst eines Holzlöffels 21 Gramm gestoßenen Zucker mit reichlich einem Löffel Mehl, den fein geschnittenen Schalen und dem Saft einer Citrone und 8 Eidotter fein ab, gibt $\frac{3}{10}$ Liter weißen Wein dazu und rührt dies über Feuer, bis es einmal aufkocht. Dann mischt man den sehr festen Schnee von 8 Eiweiß dazu.

Vorher hat man den Boden einer Porzellanschüssel dick mit Marillen- oder Himbeer-Marmelade bestrichen, darüber süße und bittere Makronen gelegt und diese mit feinem Rum oder Maraschino beträufelt, damit sie ein wenig erweichen.

Man schüttet die heiße Crème über die Makronen in die Schüssel, streicht sie gleich, läßt sie erkalten und garnirt sie mit eingemachten Früchten.

Kaffecrème.

7 Deka Kaffee werden gerieben und $\frac{3}{10}$ Liter Wasser wird fiedend langsam darauf gegossen. (Ein guter klarer Kaffee abgebrannt.)

14 Defa Hausenblase in $\frac{3}{10}$ Liter Wasser aufgelöst. 227 Gramm Zucker daran gethan (mit Vanillegeruch), dies Alles zum Kaffee gemischt und gut verkocht.

Damit der Kaffee recht klar wird, seihet man ihn durch ein Tuch und rühre, bis er erkaltet.

Dann schlägt man von 1 Liter Obers einen festen Schaum, vermischt ihn vorsichtig aber gut mit dem Kaffee, gibt die Crème in eine Glaskchüssel und läßt sie auf dem Eise gefiren.

Citrouencrème.

Man quirle 7 ganze Eier mit $\frac{2}{10}$ Liter Wasser und den Saft von 2 Citronen gut ab, seihe es durch ein Sieb in eine nicht zu kleine Casserole, füge 22—25 Defa Zucker bei, welcher auf der Schale einer Citrone abgerieben wurde, setze die Casserole auf gelindes Feuer und schlage mit der Schneeruthe solange, bis die Masse dick und glänzend geworden ist, dem Kochen nahe, ohne jedoch zu kochen.

Das Aufkochen muß vermieden werden, weil die Crème dadurch Glanz und Glätte verliert und zusammenfällt.

Die Crème wird sogleich in eine schöne Schüssel oder in Gläser oder Crèmebecher gethan und im Sommer auf das Eis gestellt, völlig erkaltet zu Tisch geben.

Schlagobers.

Süßes Obers wird in beliebiger Menge in einem großen Gefäße auf das Eis gestellt.

Ist das Obers recht kalt, so wird es mit der Schneeruthe so gepeitscht, wie wenn man Eierklar zu Schnee schlagen will.

Es dauert bei 1 Liter Obers ungefähr 10 Minuten, bis es steif ist.

Dann wird es gezuckert und bis zum Gebrauch auf das Eis gestellt.

Wenn das Obers nicht steif werden will, was hie und da vorkommt, so füge man auf 1 Liter Obers 1—2 Tafeln aufgelöste weiße Gelatine bei.

Hat man keine Gelatine zur Hand, so mische man den Schnee von 1—2 Eierklar dazu.

Erdbeerfaum. (Crème aux fraises.)

2 Deciliter passirte Walderdbeeren werden mit $1\frac{1}{2}$ Defa zerlassener, überkühlter Gelatine und Zucker gut verrührt und dann zu 7 Deciliter zu festem Schaum geschlagenem Schlagobers gemischt, in den Model gefüllt, 4 Stunden auf dem Eise stehen gelassen und dann gestürzt.

Pomeranzenfaum. (Crème aux oranges.)

28 Deka Zucker werden auf 3 Pomeranzen abgerieben, der Saft von 6—8 Drangen und 4 Citronen mit 2 Deciliter Wasser vermengt, durch ein Sieb gestrichen und auf den Zucker gegossen, damit er sich auflöst. Dann gibt man den Saft in einer tiefen, wohl ausgefühlten Schüssel (auf keinem Fall in einem Messing- oder Kupferbecken) auf das Eis, gibt 1 Eiweiß dazu und peischt die Masse mit der Schneeruthe zu Faum; sollte dies zu langsam vor sich gehen, so kann man ein zweites Eiweiß dazugeben. Dann mengt man 3½ Deka aufgelöster, durchgeseihter und ausgefühlter Hausenblase darunter, füllt die Masse in einen mit Mandelöl bestrichenen Model und gräbt diesen in Eis. Nach einigen Stunden kann man den Faum stürzen.

Auf dieselbe Art kann man von allen Gattungen frischer Früchte Faum bereiten, von Himbeeren, Ribiseln, Weichseln u. s. w., indem man die Früchte durch ein Tuch preßt, den Zucker mit dem Saft auflöst und wie bei dem Pomeranzenfaum verfährt.

Erdbeercharlotte.

2 Liter schöne Walderdbeeren streicht man durch ein Sieb und mischt sie mit 37½ Deka Puderzucker und 6 Deka aufgelöster Hausenblase. Beginnt diese Masse zu erstarren, so mischt man 2 Liter mit etwas Vanillezucker steif geschlagenes Obers dazu und füllt die Masse in 1—2 mit Mandelöl bestrichene Charlottenformen und gräbt diese ins Eis. Beim Conditor läßt man längliche Bisquits mit einem Vanilleguß überziehen, die andere Seite überzieht man mit Erdbeermarmelade; beim Anrichten taucht man die Charlottenform für einen Augenblick in heißes Wasser und stürzt sie dann auf eine Schüssel, stellt die Bisquits mit der mit Marmelade bestrichenen Seite um die Charlotte, drückt sie leicht daran fest, verziert die Charlotte oben mit ausgelesenen Erdbeeren, gebrannten Mandeln, kleinen rothen und weißen spanischen Windbäckereien, Choccoladeplätzchen u. dgl. und legt ringsum gezuckerte Erdbeeren.

Charlotte russe. (Warm.)

Eine beliebige Anzahl Bisquits bestreiche man an der unteren rauhen Seite mit Marmelade, lege sie dann paarweise aufeinander und gibt sie in eine tiefe Porzellanischüssel.

Hierauf bereitet man von $\frac{9}{10}$ Liter Obers, den Dottern von 12 Eiern auf dem Feuer unter beständigem Rühren eine Crème, welche man nach Geschmack mit Vanillezucker verrührt hat, und gießt, sobald sie unter Rühren erkaltet ist, über die Bisquits.

Hierauf macht man von 175 Gramm Zucker, dem Weißen von 4 Eiern eine spanische Windmasse, überzieht die Crème damit, bestreut sie noch mit Vanillezucker und gibt sie in die Röhre.

Crèmedüthen.

Man nimmt 8 ganze Eier und ebensoviele Zucker als die Eier schwer sind. Der Zucker wird an Pomeranzen und Citronen abgerieben, gestoßen und mit den Dottern der 8 Eier verrührt, nach und nach der Schnee von 8 Eiweiß dazugerührt und schließlich soviel feines Mehl als 6 Eier wiegen, leicht verrührt.

Von dieser Masse setzt man auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech kleine Häufchen, streicht diese etwas breit und backt sie schön gelb.

So lange sie noch heiß sind, dreht man Düthen daraus, und wenn sie erkaltet sind, füllt man sie mit festem Schlagobers mit Vanillezucker versüßt, oder mit kalter Weincrème.

Kalte Obersspeise.

(Für 12 Personen.)

1 Liter Obers wird zu Schaum geschlagen, in $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch wird $\frac{1}{4}$ Kilogramm gestoßener Zucker gegeben und eine Stange Vanille 10 Minuten gekocht; darauf löst man 40 Gramm weiße Gelatine in etwas Wasser auf und gibt sie zu der Milch, verrührt sie, stellt die Milch am Tisch und rührt solange, bis die Milch kalt und zähig geworden ist, dann wird Milch und Schlagobers zusammen gemischt.

Nun legt man eine Schichte Schlagobers in eine Form, darüber eine Schichte mit Ribisgelée gefüllte Baiserschalen, die obere Schichte muß Obers sein.

Nun stellt man die Form an einen sehr kühlen Ort, eventuell auf das Eis.

Vor dem Serviren stürzt man sie auf eine Schüssel und garnirt die Speise mit Ribisgelée und kleinen Baisers.

Crème von Erdbeer oder Himbeer.

2 Liter reife Himbeer oder Erdbeer wäscht man ab, läßt sie abtropfen und streicht sie durch ein Haarsieb.

Unterdessen rührt man 375 Gramm feinen Zucker mit dem Saft einer halben Citrone durch eine halbe Stunde, gibt 33 Gramm aufgelöste Gelatine unter das passirte Fruchtfleisch sammt dem Zucker und zieht zuletzt $\frac{3}{4}$ Liter Schlagobers durch.

Die Masse wird in eine mit Mandelöl bestrichene Form gefüllt, auf das Eis gestellt, und wenn völlig erstarrt, gestürzt.

Moussé von Aepfeln.

Schöne Reinetten werden, nachdem sie in Viertel geschnitten, geschält und von den Kerngehäusen befreit sind, ohne Wasser in einer fest verschlossenen Casserole auf gelindem Feuer weich gedünstet und durch ein Sieb gestrichen. Auf je $\frac{1}{2}$ Kilogramm Aepelmus fügt man $\frac{1}{4}$ Kilogramm feingeseibten Zucker und 34 Gramme weiße, aufgelöste Gelatine bei, rührt das Ganze, schlägt es mit der Schneeruthe und fügt den Saft von 1 Citrone, welcher durch Mousselin geseiht wird, bei, füllt die Masse in eine Form und läßt sie am Eis fest werden, wo man sie dann nach der bekannten Art auf eine Schüssel stürzt.

Da das Stürzen immer etwas schwierig ist, so kann man das Moussé in eine Glasschüssel einfüllen und mit diejer auf das Eis stellen.

Limonadenspeise.

Man kocht vier recht weiße Kalbsfüße nach der bekannten Art, um sie als Gelatine zu verwenden, das heißt mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser zum Feuer gebracht, bis $\frac{3}{10}$ Liter einkochen lassen, entfetten, durch eine Serviette laufen lassen und mit $1\frac{1}{2}$ Liter aufgekochte Milch vermischen, und wenn dies vollständig erkaltet ist, $\frac{1}{2}$ Kilogramm feingestoßenen Zucker und den Saft von 4 Limonien, die auf Zucker abgeriebenen Schalen von 2 Citrouen, $\frac{3}{10}$ Liter Rheinwein, mischt Alles gut durcheinander, gießt die Masse durch ein Haarsieb, füllt sie in eine Form, läßt sie auf dem Eis sulzen und stürzt sie in der bekannten Art auf eine Schüssel.

Man kann zu dieser Sulze auch Gelatine statt Kalbsfüße nehmen, welche jedoch der ganz kalten aufgekochten Milch beigelegt werden muß, da Milch, wenn noch warm, gerinnt, wenn ihr Gelatine beigelegt wird.

Zu der oben angegebenen Masse sind 6—7 Deka Gelatine erforderlich, welche auf folgende Art aufgelöst werden kann.

Man legt die Gelatine in kaltes Wasser, läßt sie ungefähr eine Viertelstunde weichen und dann auf einem Sieb abtropfen. Nun wird die Gelatine ohne jeden Zusatz in ein kleines Gefäß auf schwaches Feuer gestellt, wo sie langsam zerfließt.

Vanillecrème (warm). (Crème à la vanille.)

Auf $\frac{3}{10}$ Liter Obers, 4 Eierdotter und Vanillezucker, sprudelt solange auf der Glut, bis es dick ist. Auf eine kleine Schüssel gegeben, mit Bisquit besteckt servirt.

Aepfelcrème. (Crème aux pommes.)

12 große weinsaure Aepfel werden in der Röhre gebraten, dann aus der Schale geschabt, durch ein Haarsieb gestrichen und in

einem Gefäß mit $\frac{1}{4}$ Kilogramm feingestohlenen Zucker $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt; dann schlägt man von 6 Eier einen Schnee, gibt den hinzu, endlich noch 1 Löffel Rum und etwas Kirschen oder Himbeersaft; servirt wird die Crème in einer Glasschüssel garnirt mit eingemachten Früchten.

Sultancrème.

Fünf Eßlöffel voll Himbeersalze werden in einen Weidling mit 14 Deka feingestohlenen Zucker abgerührt, sehr flaumig, dann kommt etwas Alfermessaft dazu, so auch 2 Deka aufgelöste Hausenblase und zuletzt der Schaum von 8 Deciliter des besten Obers.

Hat man das alles gut vermengt, so füllt man es in einen Model, welcher in das Eis gestellt wird. Diese Sulze wird mit spanischem Wind besteckt servirt.

Crème von gebranntem Zucker.

$\frac{3}{10}$ Liter Obers, 14 Deka Vanillezucker, 1 kleines Stückchen Butter, 6 Eierdotter werden solange über dem Feuer gerührt, bis es dick ist, dann mit gebranntem Zucker gefärbt, dann entweder mit Bisquit servirt oder in einer Schüssel erkaltet aufgetragen.

Whips.

Auf $\frac{1}{4}$ Liter Wein nimmt man 6 Eierdotter, etwas Rum, macht nach Geschmack gezuckert einen Chaudeau, sprudelt ihn in Wasser bis er kalt ist, dann mischt man von 6 Klar den Schnee dazu und rührt 17 Gramm Hausenblase und Zucker, an welchen eine Limonie abgerieben wurde, dazu.

In die Form gefüllt, am Eis gesulzt.

In Allem dürfte $\frac{1}{4}$ Kilogramm Zucker das Richtige sein, was zu diesem Quantum Whips gebraucht wird.

Crème in Becherln. (Crème en petits pots.)

Auf ein Becherl von gewöhnlicher Größe rechnet man 2 Eierdotter, einen Löffel Zucker und Obers, daß das Becherl voll ist, dieses wird in kaltes Wasser und mit diesem auf den Herd gestellt, zugedeckt, und durch 15 Minuten einer Wärme von 90 Graden Celsius ausgefetzt, dann beiseite gestellt und wenn die Becherln erkaltet sind, auf das Eis gegeben, und wenn sie vollkommen erkaltet sind, kommen sie sammt den Becherln zu Tische.

Gibt man Chocolate früher in das Obers und läßt sie kochen, so genügen 3 Eier für 2 Becherln. Sonst kann man das Obers über abgezogene gestohlene Mandeln oder Nüsse brennen, zugedeckt stehen lassen und dann durchgeseiht auf ein Becher Obers einsprudeln.

Man kann Kaffee dem Obers beimischen, da braucht man etwas mehr als 1 Löffel Zucker auf ein Becherl.

Zu Vanillecrème gibt man Vanillezucker.

Kastaniencrème. (Crème aux marrons.)

$\frac{1}{4}$ Kilogramm große Kastanien werden weich gekocht, geschält und durch ein Sieb getrieben.

$3\frac{1}{2}$ Deciliter Milch, 5 Eierdotter, 20 Deka Zucker und etwas Vanille wird in einer Casserole am Feuer dick abgeschlagen, dann durch ein Sieb über die Kastanien gegeben.

In $3\frac{1}{2}$ Deciliter Wasser kocht man 4 Deka Hausenblase sehr dick, dann kommt sie zu obiger Menge in eine Casserole und wird auf das Eis gestellt, dann werden $3\frac{1}{2}$ Deciliter Obers dick geschlagen und kommen ebenfalls zu den genannten. Nun kommt das Ganze in eine mit Mandelöl bestrichene Form, wird auf dem Eis gesulzt, dann gestürzt.

Diese Menge reicht für 14 Personen.

Mandelcrème (Crème aux amandes.)

Setze $\frac{9}{10}$ Liter Obers zum Feuer, gib von einer Limonie die mit Zucker abgeriebene Schale dazu und lasse es kochen, dann schmelze 7 Deka Mandeln und stoße sie so fein als möglich.

Gib die Mandeln in eine Casserole und einen halben Kaffeelöffel Mehl daran, rühre ein wenig kaltes Obers daran und lasse es aufkochen.

Gib Zucker dazu, daß es süß genug wird, sprudle 9 Dotter daran, rühre es solange, bis es schön dick wird, schütte es in eine Schüssel und mache von gebranntem Zucker ein Gitter darüber.

Chaudaux und Hebergüsse.

Marillenüberguß.

9 Deka Salse, 9 Deka Zucker recht fein im Weidling abgerührt, von 5 Eiern den Schnee löffelweise dareingerührt und eine halbe Stunde saumig gerührt.

Fünf Minuten stellt man es auf die heiße Platte, läßt es unter beständigem Rühren warm werden, nicht kochen und gibt es über die Mehlspeise.

Uberguß zu Mehlspeisen.

5 Deka Himbeermarmelade, 7 Deka fein gestoßener Zucker und drei Dotter werden flaumig gerührt, dann der feste Schnee von vier Klar daruntergemischt und 3—4 Löffel Rum.

Diese Crème wird entweder über die Mehlspeise gegossen oder extra dazu servirt.