

Teeschnitten mit rohem Fleische. Ein Stückchen mürbes Rindfleisch wird aus den Fasern geschabt, zerdrückt, fein gehackt und mit Pfeffer, Salz, etwas feingemiegter Zwiebel oder Schnittlauch und etwas Butter vermengt. Man bestreicht dünne Brotschnitten mit süßer oder Sardellenbutter, dann mit der Fleischmischung und bedeckt diese mit einer Butterbrotschnitte, doch so, daß die trockene Brotseite nach außen kommt.

Käsebricche zum Tee. Man macht einen Germteig aus $\frac{1}{4}$ l Mehl, 1 dkg Germ, 1 Ei, 3 dkg Butter, 2 Löffeln geriebenen Parmesankäses und $\frac{1}{16}$ l Milch, von welcher Menge man auch zum Auflösen der Germ wegnimmt, salzt den Teig recht gut und schlägt ihn sehr gut ab. Wenn er sich von der Schüssel löst, füllt man ihn in einen Bischofsbrotmodel von 26 cm Länge und 12 cm Breite, welchen man vorher mit Butter bestreicht und Parmesan dick austreut und läßt den Teig im Model an einem warmen Orte gute 2 Stunden gehen und bäckt ihn dann goldgelb bei mäßiger Hitze. Ausgekühlt, schneidet man dann dünne Schnitten daraus.

Geröstete Brinse. In einer Kasserolle läßt man ein großes Stück Brinse auf dem Herde so lange unter beständigem Rühren heiß werden, bis die Brinse zerschmilzt und sich bräunt. Dann rührt man einige zersprudelte Eier dazu und würzt nach Belieben mit Schnittlauch und Paprika.

Käsestangen mit Paprika-Obersschaume. 15 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 15 dkg geriebenen Groyerkäses werden auf dem Brette mit etwas Salz und Paprika schnell zusammengearbeitet, messerrückendick ausgewalzt, mit Ei bestrichen und am Bleche im Rohre gebacken. Man bäckt einen großen Fleck und schneidet, ehe noch der Teig völlig gar gebacken ist, mit einem scharfen Messer gut daumenbreite und fingerlange Stangen und läßt diese fertig backen. Beim Servieren kann man auf jede Stange ein Häufchen Obersschaum, der mit Paprika gewürzt ist, setzen. Kann aber auch gut wegbleiben.

Amerikanische Mandeln. Geschwellte und geschälte ganze Mandeln werden in Öl solange geröstet, bis sie eine schöne, goldgelbe Farbe erlangt haben. Ist dies erreicht, so werden sie mit einem Sieblöffel herausgeschöpft, auf einen Teller ausgebreitet und reichlich mit Salz bestreut. Sie stellen eine außerordentlich pikante Nascherei dar, die sehr hübsch aussieht, längere Zeit aufbewahrt werden kann, ohne dem Verderben zu unterliegen und die z. B. zum Tee ganz ausgezeichnet schmeckt.

Geschaumtes Obers.

Mit Vanillegeruch. Dicks, süßes Obers setze man einige Stunden vor dem Gebrauche in Eis oder in sehr kaltes Wasser, lasse es sehr kalt werden und schlage es dann in einem ebenfalls kaltgestellten Einsiedebecken oder einer tiefen Schüssel mit einer Schneerute oder einer solchen aus Birkenreisern zu festem Schaume. Zu 1 l Obersschaum rechnet man beiläufig 20—25 dkg feinst gestoßenen, gesiebten Zuckers mit Vanillegeruch. Die Vanille muß mit Zucker zu feinstem Pulver zerstoßen und gestiebt werden.

Mit Kaffee. Man mischt einen starken Aufguß von 8—9 dkg Kaffee mit 25—30 dkg Zucker, und nachdem letzterer vollständig zergangen ist, mit dem Schaume von 1 l Obers. Diese Masse genügt reichlich für 12 Personen, auch für mehr.

Mit Chocolate. Entweder reibt man 10 dkg feinsten Vanille-Chocolate sehr fein und mischt dieselbe unter $\frac{1}{2}$ l Obersschaum, oder man läßt dieselbe mit $\frac{1}{2}$ Kaffeeshale voll lauen Wassers auflösen und kochen, verrührt sie während des Auskühlens mit dem Obersschaume und zuckert noch nach Geschmack.

Mit Erdbeeren oder Himbeeren. 1 l Garten- oder Wald-Erdbeeren oder Himbeeren werden durch ein Sieb gestrichen und mit 25 dkg fein gestoßenen Zuckers und dem fest geschlagenen Schaume von 1 l Obers vermischt. Die Farbe kann man mit Breton verschönern. Der Schaum wird bergartig in einer Schüssel angerichtet und mit ausgesuchten Garten- oder Walderdbeeren oder Himbeeren besteckt. Auch kann man ihn mit spanischen Windbutterln oder halben Kaisers, in welche man mit Zucker kalt gestellte Beeren gehäuft hat, ringsum einfassen.

Mit Pfirsichen und Aprikosen. Man streicht reife geschälte Pfirsiche oder Marillen wie obige Beeren durch ein Sieb und mischt sie nebst Zucker zum Obersschaume.

Mit Ananas. Von frischer oder eingekochter Ananas schneidet man kleine Würfel, mischt dann den Saft mit fein gestoßenem Zucker nach Geschmack unter den Schaum, mengt schließlich die Ananaswürfel bei und bestreut auch den Berg auf der Schüssel mit Würfeln.

Mit Orangengeruch. Man mengt unter den festen Schaum nebst fein gestoßenem Zucker auch feinen Orangenzucker oder Orangenblüte.

Mit Karamel. Man brennt 8 dkg Zucker zu Karamel, kocht ihn mit einigen Löffeln heißen Wassers auf, läßt ihn kalt werden und mischt ihn mit Zucker nach Geschmack zu $\frac{1}{2}$ l Obersschaum.

Mit Maraschino oder Vanille-Liqueur. Man rührt 10—12 dkg Staubzucker mit Maraschino oder Vanille-Liqueur dickflüssig ab und mischt den Schaum von $\frac{1}{2}$ l Obers nach und nach darunter. Die Farbe erhöht man mit etwas Breton.

Mit Rosengeruch. Man rührt Rosen-Konfitüre mit etwas Obersschaume gut ab, tropft noch etwas Rosenwasser dazu und mischt dies mit Zucker zu Obersschaum, welchen man noch mit Breton färbt.

Mit Veilchen. Man mischt Veilchenzucker zu Obersschaume und belegt den angerichteten Schaum hie und da mit Veilchenblüten.

Mit Pistazien. Feinen Zucker färbt man mit Spinatopfen grün und mischt ihn nebst Zucker zum Obersschaume. Nachdem er angerichtet ist, bestreut man ihn mit geschälten, stiftlich geschnittenen Pistazien.

Mit Salse. Man kann entweder Marillen-, Erdbeer-, Himbeer- oder Pfirsich-Salse nehmen. Hievon treibt man 8 dkg auf Eis so lange ab, bis sie weiß oder sehr schaumig wird, dann mischt man löffelweise gezuckerten Schaum dazu und erhöht nach Belieben die Farbe, bei roter Salse mit Breton oder Cochenillefäst.

Kastanienschaum. Mit Milch und Zucker gekochte Kastanien werden gestoßen, passiert, mit Zucker, Vanille, rotem Breton und etwas Obersschaume vermischt, dann nochmals durch ein Sieb gestrichen und mit etwas mehr Obersschaume vermenget. Dieser Schaum wird meist als Garnierung verwendet.

Mit Mandeln, Hasel- oder Wallnüssen. Abgewischte, nicht geschälte Mandeln oder Nüsse werden gerieben und unter gezuckertem Obersschaume gemischt. Bergartig angerichtet, belegt man den Schaum mit spanischen Windbutterln oder halben Kaisers, in welche man Himbeer- oder Marillen-Gefrorenes aufhäufte.

Obersschaum mit Grillage. Geriebene Mandeln röstet man mit fein gestoßenem Zucker und vermischt sie, erkaltet, mit geschlagenem, schwach gezuckertem Obersschaume. Auf einer Schüssel, bergartig angerichtet, umgibt man denselben

mit Kastanienkugeln (siehe daselbst) doch ohne sie mit Chocolate-Glasur zu überziehen, oder man bereitet die Kugeln, wie beim Kastanienkorb (siehe daselbst) angegeben ist. Nach Belieben übergießt man noch den Obersschaum mit dicken Fäden von gebranntem Zucker. (Siehe Seite 33.) Der Zucker muß vor dem Spinnen gebrannt werden.

Crèmes und gesulzter Obersschaum.

Crème- und Chaudeau-Bereitung.

Um ermüdende Wiederholungen zu vermeiden, seien die folgenden wichtigen Bemerkungen vorausgeschickt. Die hiezu verwendeten Dotter oder ganzen Eier werden mit etwas von der Flüssigkeit (bei Crème mit guter Milch, bei Chaudeau mit Wein oder Obstsaft) und dem Mehle versprudelt, ehe man sie zu der ganzen gezuckerten Masse mengt. Man kocht die Crème am besten in einem messingenen Schneebecken und schlägt sie über jähem Feuer unausgesetzt mit der Schneerute oder einer Birkenrute, bis sie zu kochen beginnt und dicklich wird. Man zieht das Becken hierauf vom Feuer und peitscht noch tüchtig eine Weile am Herde weiter, bis die Masse dick und schaumig wird, worauf sie gleich serviert werden soll. Will man sie kalt verwenden, so stellt man das Becken in kaltes Wasser und schlägt während des Auskühlens tüchtig fort. Vielfach wird die Crème aus Obers bereitet, doch gerinnt sie dann leicht. Es genügt vollkommen, eine gute, unabgerahmte Milch zu verwenden. Will man doch Obers nehmen, so muß es zur Sicherheit vorher abgekocht, ausgekühlt und geseiht werden. Sollte die Crème trotzdem topfig werden, was geschehen kann, wenn sie nicht rechtzeitig vom Feuer weggenommen wird, so hilft man sich damit, daß man rohe Dotter mit kalter Flüssigkeit versprudelt und zur Crème mengt, um sie zu binden.

Geröstete Mandel-Crème. $\frac{2}{10}$ l Obers werden mit 5 Dottern, 1 Kaffeelöffel Mehls, 10 dkg Zucker mit Vanillegeruch und $1\frac{1}{2}$ dkg Butter am Feuer gesprudelt und, sobald die Crème dick geworden ist, mit 5 dkg gerösteter Mandeln vermischt.

Französische Kaffee-Crème. Man rührt 4 Dotter mit 10 dkg Zucker und 3 Eßlöffeln voll nicht sehr starken schwarzen Kaffees in einem Becken, bis die Masse dick wird, ohne zu kochen. Sobald die Masse ausgekühlt ist, gibt man sie löffelweise zu 16 dkg schaumig abgetriebener Butter und rührt so lange, bis sie gut vermischt ist; die Crème muß sich durch schöne, gelbliche Farbe auszeichnen.

Französische Himbeer-Crème. Man bereitet sie wie die Vorige, nur nimmt man statt Kaffee 3 Löffeln voll frisch ausgepreßten Himbeersaftes und färbt etwas mit Breton- oder Cochenillesaft.

Französische Orangen-Crème. Wird wie die Vorige bereitet, nur nimmt man frischen Orangensaft statt Himbeersaft und kocht etwas Orangenschale mit der Crème, welche man nach dem Kochen entfernt.

Diese vier Crèmes dienen zum Füllen von Torten oder Backwerk.

Vanille-Crème. 4 dl Milch oder Obers kocht man mit einem 6 cm langen Stück Vanille recht gut aus, seiht es und läßt es auskühlen. Hierauf sprudelt man 3 ganze Eier oder 6 Dotter und 8 dkg Zuckers dazu und kocht die Crème auf jäher Hitze.

Haselnuß-Crème. 7 dkg gerösteter Haselnüsse gibt man gerieben in 4 dl