

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-Vereitung.

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 Drangen-Crème. Wird wie die Vorige bereitet, nur nimmt man frischen Drangen- oder Orangen- oder Mandarinen- oder Citrusfruchtensaft 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

siedender Milch und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Erkalte, seihst man sie und sprudelt 7 dkg Zuckers, 1 Ei, 2 Dotter und 1 dkg Mehls darunter.

Mandel-Crème. 8 dkg abgezogener Mandeln werden auf der Maschine gerieben, in 4 dl siedender Milch $\frac{1}{4}$ Stunde lang gekocht, geseiht und, wenn erkaltet, mit 7 dkg Zucker und 5 Dottern versprudelt.

Karamel-Crème 1. 7 dkg grob gestoßenen Zuckers werden sehr dunkel gebrannt (doch darf der Zucker nicht bitter werden), dann mit $\frac{1}{2}$ dl lauen Wassers aufgegoßen, verkocht und ausgekühlt. Man versprudelt hierauf 4 Dotter mit $1\frac{1}{2}$ dkg Stärkmehl, gießt das gebrannte Zuckerwasser und noch so viel Milch als zur Ergänzung auf $\frac{1}{2}$ l nötig ist, dazu, zuckert nach Geschmack, so daß es angenehm süß wird, und kocht die Crème, bis sie dick und schaumig wird.

2. $\frac{1}{2}$ l Obers sprudelt man mit 6 Dottern gut ab. Dann brennt man 6 dkg Zucker zu Karamel (siehe dessen Bereitung), vergießt ihn mit $\frac{1}{10}$ l kochenden Wassers und läßt ihn unter fleißigem Umrühren auskühlen. Hierauf verrührt man 2 Kochlöffeln voll Mehls mit den Dottern und dem Obers, mengt den Karamelsaft dazu, süßt nach Geschmack und kocht die Masse, unter fleißigem Schlagen mit der Schneerute im Becken, bis sie dick wird. Die Crème wird in einer tiefen Schüssel, mit Hohlhippen besteckt, serviert.

Chocolade-Crème. 6 dkg im Ofen erweichter Chocolade verrührt man mit 4 dl siedender Milch sehr fein. Ist sie erkaltet, so sprudelt man 4 Dotter, 3 dkg Stärkmehls und 7 dkg Zuckers darunter und kocht die Crème im Schneebecken unter beständigem Peitschen mit der Schneerute, bis sie dick wird.

Wasser-Chocolade-Crème. 17 dkg Chocolade kocht man mit 4 dl Wasser und zuckert sie nach Geschmack, nachdem sie erkaltet ist, sprudelt man 4 Dotter und 1 dkg Stärkmehl dazu und kocht sie.

Kaffee-Crème. Man mengt Obers, Zucker und so viel guten, starken Kaffee zusammen, als zu einer angenehm schmeckenden Mischung nötig ist, sprudelt dann 4 dl derselben mit 3 ganzen Eiern ab und kocht sie.

Tee-Crème. Zu $\frac{4}{10}$ l Obers mischt man den starken Aufguß von 1 Kaffeelöffel russischen Tees, 6 Dotter und 7 dkg Zucker und kocht diese Mischung, bis sie dick wird, worauf man noch etwas Rum oder Orangenzucker beimengt.

Ananas-Crème. 3 dl Milch, 2 ganze Eier, 2 Dotter, 6 dkg Zucker und 1 dl Saft einer eingesottenen Ananas sprudelt man zu Crème.

Orangen-Crème. 4 dl Milch versprudelt man mit 3 Eiern oder 7 Dottern, 7 dkg Zucker und 1 Löffel Orangenzucker.

Wein-Chaudeau 1. 4 dl guten Weines sprudelt man mit 10 Dottern oder 5 ganzen Eiern und 14 dkg Zucker ab. Wenn man sehr starken Wein verwendet, so ist es gut, ihn etwas zu wässern und etwas Orangen- oder Zitronensaft beizumengen. Die Bereitung siehe oben.

2. 6 Dotter, 2 dkg Mehl, 21 dkg Zucker und $\frac{1}{2}$ l Wein versprudelt man gut und schlägt alles am Feuer, bis der Chaudeau dick und schaumig wird.

Ribisel-Chaudeau. 4 dl rohen, klaren Ribiselsaftes werden mit 5 ganzen Eiern oder 10 Dottern und 14 dkg Zucker versprudelt und am Feuer tüchtig geschlagen.

Erdbeeren-Chaudeau. Frische Erdbeeren preßt man durch ein Tuch und nimmt zu 4 dl Saft 8 Dotter und 12 dkg Zucker und den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone.

Himbeeren-Chaudeau. Wird wie „Erdbeeren-Chaudeau“ bereitet.

Weichsel-Chaudeau. Die abgezupften Weichseln stößt man samt den Kernen, preßt den Saft durch ein Tuch und nimmt auf 4 dl Saft 4 ganze Eier oder 8 Dotter, oder auch 4 Dotter und 2 ganze Eier nebst 12 dkg Zucker.

Rum-Chaudeau. Von sehr leichtem Weine macht man gewöhnlichen Chaudeau und mischt ein paar Löffeln Rumes dazu.

Orangen-Chaudeau. Zu 3 dl Orangensaft nimmt man 18 dkg in 1 dl Wasser gekochten Zuckers und mischt, sobald der Zucker kalt ist, 8 Dotter und 4 ganze Eier und den an einer Orange abgeriebenen Zucker bei.

Bunsch-Chaudeau. Zu 3 dl nicht zu starkem, ausgekühltem Holländertee gibt man den Saft von 2 Orangen und von 1 Citrone, 16 dkg Zucker, einige Löffeln Rums nach Geschmack und 4 ganze Eier und schlägt alles am Feuer.

Milchbecher, auch Dunst-Crème oder Consommé. Gutes Obers wird mit beliebigem Geruche gekocht. Vanillegeruch wird beigemischt, indem man kleine Stückchen von der Schote mitkochen läßt. Kaffeegeruch wird mit starker Kaffee-Essen gegeben. Gebrannter Zucker (Karamel) wird mit dem Obers verfocht. Chocolate wird gerieben, in einer Messingpfanne mit wenig Wasser auf dem Feuer verrührt und nach und nach dem Obers beigemischt. Mandeln oder Haselnüsse gibt man abgezogen und gestoßen ins Obers (auf $\frac{1}{10}$ l Obers 8 dkg Mandeln oder Nüsse), kocht es zusammen und schüttet es auf ein Sieb. Nachdem das Obers seinen Geschmack erhalten hat, wird es, ganz erkaltet, geseiht und mit Dottern versprudelt. Auf $\frac{7}{10}$ l Obers nimmt man 8—10 Dotter und 15 dkg Zucker, sprudelt es sehr glatt ab und schüttet die Masse in eine tiefe Mehlspeise-Schüssel, stellt diese in ein bain-marie und läßt die Masse stocken. Auf den Deckel gibt man Blut und läßt das bain-marie seitlich am Herde $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden stehen. Das Wasser darf nicht sieden, da die Crème bei zu starker Hitze sich vom Geschirre löst, gerinnt, anspringt und Blasen bekommt, was als mißraten gilt, denn sie darf nur wie saure Milch gestockt sein. Man kann das Consommé mit Obersschaume zieren oder mit gestoßenem Zucker bestreuen und diesen mit glühendem Schälchen brennen. Es empfiehlt sich, diese Crème in Kaffeebechern stocken zu lassen und darin zu servieren. Man rechnet auf jeden Becher 1 Dotter und mischt mit dem übrigen die Masse zusammen. Die Becher werden nach dem Dunstfochen sauber abgewischt und auf eine, mit einer zierlich gefalteten Serviette belegte Tablette gestellt. Man häuft Obersschaum auf jeden Becher und serviert Hohlhippen dazu. Die Crème gibt man warm oder kalt.

Chocolade-Consommé. 8 dkg Chocolate läßt man in einer Messingpfanne mit etwas Wasser zerschleichen und schüttet 7 dl Obers langsam unter fortwährendem Rühren dazu, damit es recht fein vermengt werde. Man läßt es auskühlen und sprudelt hierauf 5 Dotter, 4 ganze Eier, 14 dkg Zucker und 2 Kaffee-Löffeln voll Mehles dazu, seiht die Masse durch ein feines Haarieb in eine tiefe Mehlspeise-Schüssel und läßt sie im Dunste stocken. Dies geschieht in der Weise, daß man die Schüssel in eine größere Kasserolle, worin sich siedend heißes Wasser befindet, stellt, gut zudeckt, Blut auf den Deckel gibt und seitwärts auf dem Herde $\frac{3}{4}$ Stunden stehen läßt. Das Wasser darf aber nicht sieden, sondern nur gleichmäßig heiß erhalten werden. Bei zu großer Hitze gerinnt die Crème und bekommt Blasen, was nicht geschehen darf; sie darf nur gleichmäßig stocken wie saure Milch.

Arac-Crème. 8 Dotter werden mit 14 dkg gestoßenen Zuckers verrührt, dann wird der feste Schaum von $3\frac{1}{2}$ dl Obers darunter gerührt und nach Geschmack Arac beigemischt. Die Masse füllt man in Kaffeebecher und kocht sie im bain-marie. Man serviert Hohlhippen dazu.

Lyoner-Kaffee. $\frac{1}{2}$ l zu Schaum geschlagenes Obers wird mit 12 Eßlöffeln feinen Zuckers versüßt. Dann löst man in $\frac{1}{2}$ l starken Kaffee 6 Blätter Gelatine auf, seiht dies noch lauwarm in den Schaum und läßt die Masse in einem Model sulzen. Ohne Gelatine füllt man die Masse in große Gläser und serviert sie in denselben.

Weigbeck. 6 Dotter werden sehr schaumig geschlagen, mit $\frac{1}{4}$ l fest geschlagenen Obersschaumes vermischt und nach Geschmack mit fein gestoßenem Zucker verrührt. Man gibt noch nach Geschmack Rum oder Bunsch-Essenz und $\frac{1}{2}$ dkg roter, aufgelöster Gelatine hinein. Diese Masse wird nun in Gläser gefüllt, welche sodann auf Eis gestellt werden. Will man eine größere Menge bereiten, so füllt man mit dieser Masse die Gläser nur halbvoll an, stellt die Gläser auf Eis und legt, nachdem die Masse gestockt ist, auf dieselbe Dunst- oder rohe, gezuckerte Früchte. Dann beginnt man nochmals mit der Bereitung obiger Masse, gießt diese auf die Früchte und läßt sie ebenfalls stocken.

Gestürztes Rindsfisch. Man gibt in einen Topf $\frac{1}{2}$ l Obers und 4 Löffeln voll Mehls und sprudelt beides am Herde bis die Mischung dick wird. Dann überschüttet man das Koch in einen Weidling, zuckert es nach Geschmack, treibt es bis zum Auskühlen ab und gibt $1\frac{1}{2}$ dkg aufgelöster Gelatine und $3\frac{1}{2}$ dl zu festem Schaume geschlagenes Obers mit Vanillegeruch dazu, hierauf gibt man die Masse in einen mit Mandelöl bestrichenen Model, stellt denselben auf Eis, läßt die Masse sulzen und gibt sie gestürzt zur Tafel.

Ciernmild. 4 Dotter und 3 ganze Eier nebst $\frac{1}{2}$ Löffel Mehls werden in einem Hafen gut abgesprudelt. Dann werden 9 dl heißes Obers darauf gegossen und auf der Glut so lange gesprudelt bis die Masse dick wird. Zucker und Vanillegeschmack gibt man nach Belieben dazu. Sobald die Masse dick geworden ist, richtet man sie in einer Porzellanschüssel an, läßt sie kalt werden und brennt sie obenauf mit Zucker. Vor dem Auftragen bestreut man sie mit Biskotten.

Steyrer Milch. 4 dl Obers läßt man mit Vanille-Zucker kochen, dann sprudelt man 1 dl kaltes Obers mit 5 dkg Mehl gut ab, kocht es in das siedende Vanille-Obers unter beständigem Sprudeln ein und läßt es so lange kochen, bis es ein dickes Rindsfisch wird, welches man gut auskühlen läßt. 12 dkg Butter treibt man dann sehr flaumig ab, rührt nach und nach Löffelweise das ausgekühlte Rindsfisch darunter und zuckert es nach Geschmack. Man gibt es in eine tiefe, schöne Porzellanschüssel, bestreut es mit geschnittenen Pistazien und Citronat und gibt es sehr kalt zur Tafel.

Chocolade-Crème mit Reis. Man kocht 8 Dotter und 14 dkg Zucker mit dem Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone auf dem Feuer zu dicker Crème, mengt 10 dkg in Wasser aufgelöster Chocolade dazu, verrührt alles fein und mengt die Masse noch lauwarm zu $\frac{1}{4}$ l in Milch weich gekochtem Reise. Man füllt die Masse in eine tiefe Schüssel und stellt sie auf Eis oder in den Keller, damit der Reis sulzt.

Frühlings-Crème. (Rhabarber-Crème.) 6 große Stangen Rhabarber wäscht man gut, schält und schneidet sie in Stücke und kocht sie mit viel Zucker und wenig Wasser weich; dann passiert man sie durch ein Haarsieb. Man mengt nun den Saft $\frac{1}{2}$ und die fein gewiegte Schale $\frac{1}{4}$ Citrone dazu, nebst $2\frac{1}{2}$ dkg roter, in etwas Sherry aufgelöster Gelatine und den festen Schaum von $\frac{1}{2}$ l Schlagobers. Nach Geschmack kann man noch feinen Zucker beimengen. Sollte die Farbe nicht schön rosa sein, so helfe man mit einigen Tropfen Bretons nach. Man füllt die Frühlingscrème in eine tiefe Glasschüssel und garniere sie beim Anrichten mit hellfarbigem Fruchtgelee und reiche Waffeln oder Hohlhippen dazu.

Kalter Reis-Pudding à la turque. Man kocht Reis in Obers mit Vanille-Zucker dick ein und läßt ihn erkalten. Dann mischt man auf $\frac{1}{2}$ l Reis $\frac{1}{2}$ l Schlagobers und 2 dkg aufgelöster Gelatine darunter, sowie würfelig geschnittenes Citronat und Rosinen, je 2 Löffeln voll. Der dritte Teil der Masse wird mit etwas Rosen-Liqueur und roter Farbe (Breton) rosa gefärbt. Dieser gefärbte Reis wird in die mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Form gefüllt, die zwei letzter:

Drittel darauf gegeben und die Form hierauf gut geschlossen in Eis gegraben. Man stürzt den Pudding auf eine Glas-Schüssel und gibt Himbeersaft dazu.

Kalter Reis-Pudding. 30 dkg Reis kocht man in 2 l Milch weich, gibt Zucker nach Geschmack mit Vanillegeruch dazu und 2 Löffeln Rums. Sobald der Reis ganz erkaltet ist, verrührt man ihn mit $\frac{1}{2}$ l geschlagenem Obersschaume und mit 10 Blättern in einer Schale lauen Wassers aufgelöster Gelatine, füllt die Masse in eine Form und läßt sie, auf Eis gestellt, sulzen. Wenn man die Gelatine weglassen will, vergräbt man die Form in Eis und läßt den Inhalt gefrieren. Nach Belieben mengt man noch unter den gekochten Reis, bevor man ihn mit dem Obersschaume vermengt, Chocolate-Pralines. Nach dem Stürzen ziert man die Schüssel mit gezuckertem Obersschaume.

Kalter polnischer Reis-Pudding. 20 dkg Reis werden in 1 l Milch mit Vanillezucker nach Geschmack dick und weich gekocht. Wenn die Masse ausgekühlt ist, mischt man $1\frac{1}{2}$ dkg aufgelöster Gelatine bei, sowie Zucker nach Geschmack, $\frac{3}{10}$ l Obersschaum und nach Augenmaß würfelig geschnittenes Citronat, ebenso geschnittene Chocolate und Dunst-Kirschen.

Kaffee-Crème mit Obersschaume. 14 dkg Zuckers mit viel Vanillegeruch verrührt man mit 1 dkg Stärkmehls und dem Saft $\frac{1}{2}$ Citrone auf dem Feuer in einem Schneebecken, bis die Masse dick wird, und rührt, ehe sie erkaltet, 3—4 Eßlöffeln voll starken schwarzen Kaffees und $1\frac{1}{2}$ dkg aufgelöster Gelatine dazu. Während die Masse noch lauwarm ist, mengt man sie zu $\frac{1}{2}$ l Obersschaume. Man verrührt alles rasch und gleichmäßig, füllt die Masse in einen mit Mandelöl bestrichenen Model und läßt sie sulzen.

Erdbeer-Crème mit Obersschaume. Man kocht die Crème wie „Kaffee-Crème mit Obersschaum“, nur mengt man $2\frac{1}{2}$ dkg Gelatine und statt Kaffee $\frac{1}{4}$ l Erdbeersaftes zum Obersschaume und erhöht die Farbe mit etwas Cochenillesaft.

Himbeer-Crème mit Obersschaume. Wird wie „Erdbeer-Crème“ bereitet.

Chocolate-Crème mit Obersschaume. Die Crème wird wie „Kaffee-Crème mit Obersschaume“ gekocht und mit $1\frac{1}{2}$ dkg aufgelöster, lauer Gelatine, mit 10 dkg mit Wasser erweichter Chocolate und dem Schaume von $\frac{1}{2}$ l Obersschaume vermengt.

Chocolate-Crème mit Obersschaume anderer Art. 3 Dotter werden mit 14 dkg Staubzuckers fein abgetrieben, dann $10\frac{1}{2}$ dkg im Rohre erweichter Chocolate dazu gerührt und schließlich der feste Schaum von $\frac{1}{2}$ l Schlagobers beigemengt. Man füllt die Masse in schöne Glas-, Porzellan- oder Silberbecher und ziert sie mit Obersschaume.

Gestürzte Veilchen-Crème mit Obersschaume. 3—4 große Sträußchen frisch gepflückter Veilchen entblättert man, übergießt sie in einem Porzellan-geschirr mit 13 dkg dicklich gekochten heißen Zuckers und läßt sie zugedeckt auskühlen. Dann löst man $1\frac{1}{2}$ dkg Hausenblase in $\frac{1}{8}$ l Wassers langsam am Herde unter fleißigem Umrühren auf, gibt sie zu dem lauen Veilchenzucker nebst einigen Tropfen Cochenillesaftes und Citronensaftes, rührt alles gut untereinander, und ehe die Masse zu stocken beginnt, vermengt man sie mit $\frac{1}{2}$ l Obersschaume, und füllt sie in einen mit Mandelöl bestrichenen Model, läßt sie, aufs Eis gestellt, stocken und stürzt sie erst vor dem Gebrauche.

Einfache Kastanien-Crème. $\frac{1}{2}$ kg Kastanien schält man und kocht sie in heißem Wasser so lange, bis sie weich sind und sich die innere, feine Haut abziehen läßt, worauf man sie durch ein Haarsieb paßtiert. Hierauf kocht man 2 dl Milch mit 3 Dottern und 6 dkg Zuckers unter fortwährendem Sprudeln, bis die Crème dicklich wird, worauf man noch etwas Vanillegeruch, 1 dkg in Wasser aufgelöster

Gelatine und die passierten Kastanien beimengt. So lange noch alles lauwarm ist, rührt man 3 dl zu Schaum geschlagenes Obers dazu. Nun füllt man die Masse in eine glatte, mit Mandelöl bestrichene Form und läßt sie an einem kühlen Orte, in kaltes Wasser gestellt, sulzen. Nach dem Stürzen ziert man die Crème mit gezuckertem Obersschaume und gebratenen, glasierten Kastanien.

Kalter Kastanien-Pudding. Man schält 56 dkg Kastanien (Maronen) und gibt sie einige Minuten in kochendes Wasser, damit sich die innere, feine Haut loslösen läßt. Nun legt man sie in einem Geschirre übereinander, bestaubt sie mit 14 dkg Zucker, begießt sie mit Wasser und läßt sie zugedeckt weich dünsten. Ist dies geschehen, so sucht man die ganz gebliebenen Kastanien heraus und stellt sie bei Seite, um sie später als Verzierung des Puddings zu verwenden. Die anderen weichen Kastanien stößt man mit etwas Obers und passiert sie. Nun kocht man 18 dkg Zuckers mit 1 Stange Vanille bis zum Spinnen, nimmt die Vanille heraus und gibt 10 dkg Sultaninen hinein, bis sie anschwellen, worauf man sie nebst dem gesponnenen Zucker und $1\frac{1}{2}$ dkg aufgelöster Gelatine den passierten Kastanien beimengt. Nun mischt man noch 7 dkg abgetropfter, eingesottener Weichseln, 7 dkg zu dünnen Stückchen geschnittenen Quittenkäses, 2 Löffeln Rums und zuletzt $\frac{1}{2}$ l zu Schaum geschlagenes Obers dazu. Nachdem alles gut verrührt ist, füllt man die Masse in eine mit Mandelöl bestrichene Kuppelform und gräbt sie auf 2—3 Stunden in Eis. Inzwischen kocht man 10 dkg Chocolate mit 7 dkg Vanillezucker dick in Wasser ein, rührt sie, bis sie kalt ist, vermischt sie mit Obersschaume und gibt sie dem gestrzten und mit den ganzen Kastanien gezierten Pudding in einer Saucière bei.

Kalter Cabinets-Pudding. In $3\frac{1}{2}$ dl Milch sprudelt man 6 Dotter oder 3 ganze Eier und $10\frac{1}{2}$ dkg Zuckers mit viel Vanillegeruch, gibt dann die Mischung auf Feuer und sprudelt sie so lange, bis sie dick wird und aufsteigt. Nachdem sie halb ausgekühlt ist, mengt man 17 g mit Wasser gekochte, geseigte, laue Gelatine bei und vermischt sie dann schnell mit $\frac{1}{2}$ l zu Schaum geschlagenem Obers. Von Biskuit oder Bischofsbrot schneidet man feine Schnitten und verbindet je 2 und 2 mit beliebiger Salse. Dann bestreicht man einen glatten Model mit Mandelöl, wischt ihn mit reinem Papiere darnach aus, füllt die Masse ein und unterlegt sie 3—4mal mit den hergerichteten Schnitten. Zugedeckt, stellt man den Model auf einige Stunden an einem kühlen Orte in kaltes Wasser oder Eis. Man kann auch kandierte Früchte, Ananas-scheibchen, Pistazien und Kofinen einlegen. Nach dem Stürzen gießt man Ribisel-, Erdbeer- oder Himbeer-saft darüber. Der Pudding kann auch in den Tortenmodel gegossen werden, man legt dann etwas kleinere Blätter von Biskuit ein, so daß die Crème an den Rand kommt. Die runden Blätter werden mit eingesottentem bestrichen.

Citronen-Schaum. Man treibt den Saft von 2 Citronen mit 10 dkg fein gestoßenen, an einer Citrone abgeriebenen Zuckers ab und mengt $1\frac{1}{4}$ dkg aufgelöster Hausenblase oder Gelatine und den fest geschlagenen Schaum von $\frac{1}{2}$ l Obers darunter. Man füllt die Masse in einen mit Mandelöl bestrichenen Model und läßt sie darin sulzen.

Russische Crème. Man rührt 7 dkg Butter mit nach und nach dazu gegebenen 4 Dottern und 7 dkg Zuckers mit Vanillegeruch sehr flaumig ab und gibt 1—2 Kaffeelöffeln Rums und $\frac{1}{8}$ l zu Schaum geschlagenes Obers dazu. Man füllt die Crème in eine tiefe Glasschüssel. — Ober: 6 Dotter werden mit 3 Eier schwer gesiebten Zuckers mit Vanillegeruch verrührt und schließlich mit fest geschlagenem Schaume von $\frac{2}{10}$ l Obers und Rum nach Geschmack vermengt.

Feine russische Crème mit Gelatine. Man sprudelt auf dem Feuer in einem Schneebecken $\frac{1}{4}$ l Obers mit 3 Dottern und Vanillezucker nach Geschmack zu Crème und läßt diese unter fortwährendem Sprudeln erkalten, worauf man sie

mit 4 Blättern in ein wenig Wasser aufgelöster Gelatine und $\frac{1}{4}$ l zu Schaum geschlagenem Obers vermennt und noch nach Geschmack mit Vanillezucker süßt. Von dieser Masse gibt man daumenhoch in den Model, legt darauf eine Schichte von in Rum getauchten Biskuits und streut darüber folgende Fülle: 7 dkg Sultaninen, 7 dkg geschälter, fein stiftlich geschnittener Mandeln, etwas nudelig geschnittenes Citronat und eingesottene Drangenschalen werden mit Rum befeuchtet und durch einige Stunden stehen gelassen. Nachdem man von dieser Mischung einen Teil auf die Biskuits gestreut hat, gibt man wieder Crémemasse, dann wieder Biskuits und Rosinen zc. abwechselnd in den Model, bis der Model voll und die Zutaten verbraucht sind. Man stellt den Model auf einige Stunden aufs Eis. Gestürzt, wird die Crème sogleich aufgetragen.

Crème à la Moskau. $12\frac{1}{2}$ dkg Stückzuckers werden zerflopf, an einer Citrone abgerieben und in ein Schneebecken gegeben. Man träufelt den Saft 1 Citrone und 1 Orange darüber, gibt noch $1\frac{1}{4}$ dkg Gelatine in $\frac{1}{2}$ l Weißwein aufgelöst, 4 Dotter und 2 frische, ganze Eier dazu. Das Becken wird über ein Geschir mit kochendem Wasser gestellt und mit einer Schneerute zu Crème geschlagen. Wenn sie dick ist, gibt man sie bei Seite, fügt noch $12\frac{1}{2}$ dkg fein gestoßenen Zuckers hinzu und schlägt weiter, bis die Crème kalt ist. Hierauf wird $\frac{1}{8}$ l feinsten Urrafs und der feste Schaum von $\frac{1}{2}$ l Schlagobers dazu gemischt. Man füllt die Masse in eine Glaschüssel oder in eine mit Mandelöl bestrichene Form und stellt sie auf Eis. Beim Auftragen bestreut man die Crème mit Geduld-Biskuits.

Citronen-Reis 1. Man wäscht 56 dkg Reis mit siedendem Wasser und kocht ihn dann so lange, bis er nicht mehr hart ist und doch jeder Kern ganz bleibt, wozu beiläufig 10 Minuten erforderlich sind. Dann gibt man ihn in einen Durchschlag, um das Wasser abtufen zu lassen. Mittlerweile gibt man in ein Schneebecken 56 dkg Zuckers, mit $3\frac{1}{2}$ dl guten Weißweines angefeuchtet, läßt den Zucker einigemale aufkochen, worauf man den Reis hinein gibt und beides zusammen noch etwas fieden läßt. Sobald der Reis überfühl ist, gibt man den Saft von 4 Citronen und die auf Zucker leicht abgeriebene Schale von 3 Citronen dazu, vermennt alles gut und gibt noch 3—4 Löffeln Rums dazu. Man bestreicht eine Form mit Mandelöl, füllt den Reis ein und läßt die Form einige Stunden in kaltem Wasser oder auf Eis stehen, bis der Reis ganz fest ist. Dann taucht man den Model in heißes Wasser, stürzt den Reis heraus und ziert ihn mit verschiedenem Eingesottenen.

2. Der Reis wird wie oben gekocht und auf den Durchschlag gegeben. Dann spinn man 56 dkg Zuckers mit etwas Wasser, gibt den Reis hinein, läßt ihn aufkochen und entfernt ihn vom Feuer. Man mengt den Saft von 5 Citronen und die abgeriebene Schale von 1 Citrone dazu. Die Hälfte des Reises vermischt man mit etwas Vanille-Biqueur, füllt die Masse wie oben in eine Form und läßt sie im Eise erkalten. Nach dem Stürzen ziert man den Reis mit eingesottenen Früchten. Wenn kein Vanille-Biqueur beigemengt wurde, übergießt man den Reis mit Himbeer-Überguß.

Kalter Reis mit Obersschaum. In 1 l Milch kocht man mit Zucker nach Geschmack $\frac{2}{10}$ l Reis dick und weich ein und läßt ihn auskühlen. Dann mischt man gezuckerten, festen Schaum von $\frac{1}{2}$ l Obers mit Vanillegeruch unter den Reis, füllt ihn in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form und vergräbt diese in Eis auf einige Stunden. Gestürzt wird der Reis mit Himbeerfaß übergossen.

Kalter, polnischer Reis. In 1 l Milch kocht man, mit Zucker und etwas Butter, $\frac{2}{10}$ l Reis sehr weich und dick ein. Dann formt man ihn auf einer Schüssel zu einem Kranze und stellt die Schüssel auf Eis. Indessen schlägt

man 1 l guten, jungen, sauren Rahmes mit fein gestoßenem Zucker nach Geschmack und einer halben mit Zucker gestoßenen Vanillestange, im Schneebecken zusammen recht schaumig und übergießt damit den kalten Reis. Man ziert nun die Schüssel ringsherum mit verschiedenem Eingefottenen.

Kalter Reis-Budding Margot. Man kocht $12\frac{1}{2}$ dkg Reis in $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ l Milch langsam weich und dick und gibt ihn in einen Weidling. Eine halbe, frische Ananas wird geschält in feine Scheiben geschnitten und diese nebst der abgeschnittenen Schale in Zuckewasser weich gekocht. Man nimmt die Ananasstückchen heraus und läßt noch die Hälfte des Saftes allein sehr dick einkochen und schüttet ihn dann zu dem Reise, mengt noch $2\frac{1}{2}$ dkg aufgelöster Gelatine und $\frac{1}{2}$ l zu Schaum geschlagenes Obers hinzu und füllt die Masse schichtenweise in eine glatte Form, indem man immer mit den Ananasschnitten den Reis unterlegt. Man stellt die Form auf Eis. Die zweite Hälfte des Ananassaftes wird in einer Saucière dazu gereicht.

Kastanienforb. $\frac{1}{2}$ kg Kastanien wird gekocht und passiert, dann $\frac{1}{4}$ kg Zucker mit Wasser geklärt und zum Spinnen gebracht. Ist dies geschehen, so mengt man die passierten Kastanien darunter und formt kleine Kugeln aus der Masse. Inzwischen läßt man nochmals $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit 3 Löffeln Wassers und 1 Löffel Essigs so lange kochen, bis der Faden, der vom Löffel fließt, hart und brüchig wird. Nun setzt man in die Mitte einer runden Glas- oder Porzellan-schüssel ein Einsiedeglas, und spießt die Kugeln, jede einzeln, an neue Holzzahnstocher. Sobald dies alles vorgerichtet ist, taucht man schnell die Kastanienkugeln in den stark gesponnenen Zucker und setzt sie um das Einsiedeglas im Kranze herum zusammen. Man baut 3—4 Reihen übereinander auf. Bevor man das Glas auf die Schüssel setzt und mit den Kugeln umgibt, taucht man es in warmes Wasser, damit sich die Kugeln leicht von demselben ablösen. Wenn das Glas entfernt ist, gibt man an dessen Stelle, in die Mitte, mit Vanillezucker gesüßten Obersschaumes. Die Kugeln dürfen höchstens 2 Stunden vor dem Gebrauche überzogen werden. Bei längerem Stehen zerfließt die Glasur vollständig.

Erdbeer-, Heidelbeer- oder Himbeer-Crème. $\frac{1}{2}$ l von der gewählten Frucht wird sauber ausgefucht, stark gezuckert und für 1 Stunde beiseite gestellt. Dann schlägt man $\frac{1}{2}$ l Obers zu Schaum, vermischt leicht 12 dkg Vanillezucker und $1\frac{1}{2}$ dkg aufgelöster Gelatine damit und legt schichtenweise in eine Glaschale je eine Lage Schaum und eine Lage Beeren. Man stellt die Crème in Eis und besteckt sie obenauf mit Windbäckerei.

Erdbeer-Crème. $1\frac{1}{2}$ l Milch werden mit 8 Dottern, 2 Löffeln Mehls und Zucker nach Geschmack auf dem Feuer zu einer dicken Crème gerührt. Sobald die Crème dick geworden, mischt man $\frac{1}{2}$ l Erdbeersaftes dazu, füllt die Masse in eine tiefe Schüssel und läßt sie auf Eis erkalten. Beim Auftragen bedeckt man sie mit Waffeln oder Skarnitzeln (Düten) aus Hohlhippenteig.

Gefulgter Erdbeer-Schaum. $\frac{1}{2}$ l Schlagobers schlägt man zu festem Schaume. Dann preßt man $\frac{4}{10}$ l frischer Erdbeeren durch ein Tuch oder passiert sie durch ein feines, eigens nur zum Obstpassieren bestimmtes Sieb und vermischt den Saft mit 15—20 dkg feinen Zuckers, mischt dieses mit dem Obersschaume gut zusammen und fügt zuletzt $1\frac{1}{2}$ dkg aufgelöster Gelatine bei (siehe Seite 29). Man füllt die Masse in einen mit Mandelöl ausgestrichenen Model und läßt dieselbe, auf Eis oder in kaltes Wasser gestellt, sulzen. Unmittelbar vor dem Auftragen stürzt man den Schaum auf eine Glaschüssel (siehe „Stürzen“ Seite 10) und ziert die Crème mit schönen, frischen Erdbeeren, oder wenn man keine frischen Erdbeeren zur Verfügung hat, verwendet man $\frac{1}{4}$ l mit Zucker roh eingerührter

Erdbeerenfalte und dürfte es kaum nötig sein, noch Zucker hinzuzufügen, da die Erdbeeren sehr süß sind. Doch muß man die Farbe mit etwas Cochenillefärbung heben, ehe man Obersschaum und Gelatine beimengt.

Gesulzter Himbeer-Schaum. Wird wie „Erdbeer-Schaum“ bereitet, sowohl von frischen als auch von roh eingerührten Himbeeren.

Gesulzter Obersschaum mit Karamel. Man schlägt $\frac{1}{2}$ l Obers zu festem Schaume, zuckert ihn mit 12—14 dkg Zucker und mengt einige Löffeln voll gebrannten Zuckers (siehe Seite 32) und 1 dkg lauwarmer Gelatine dazu. Weitere Behandlung wie bei „Gesulzter Erdbeer-Schaum“.

Gesulzter Obersschaum mit Vanille. Zu $\frac{1}{2}$ l Obers, welches zu festem Schaume geschlagen wurde, mischt man 15 dkg Zucker mit Vanillegeruch und 1 dkg aufgelöster Gelatine. Weiteres Verfahren siehe oben.

Gesulzter Obersschaum mit Chocolate. 10 dkg feinsten Chocolate werden im Mörser erweicht und mit 12 dkg gesponnenen Zuckers verrührt, dann 1 dkg aufgelöster, lauer Gelatine beigemischt und rasch zu $\frac{1}{2}$ l zu Schaum geschlagenem Obers gemischt. Weiteres siehe oben. Die Gelatine kann weg bleiben, doch muß dann alles sehr kalt auf dem Eise gerührt und rasch gemischt in den Model gefüllt werden, welcher dann 1 Stunde auf Eis gestellt werden muß.

Gesulzter Marillen-Schaum. 12 schöne, reife Marillen werden roh passiert und mit 15 dkg gestoßenen Zuckers verrührt, dann $1\frac{1}{2}$ dkg aufgelöster Gelatine, sowie Schaum von $\frac{1}{2}$ l Schlagobers dazu gemengt und in eine Form oder in Kaffeetassen zum Sulzen gefüllt.

Gesulzter Kaffee-Obersschaum. $\frac{1}{3}$ l sehr starken, schwarzen Kaffees wird mit 16 dkg Zucker bis zum Sieden gebracht, doch darf er nicht kochen, da sonst das Aroma verflüchtigt. Dann werden $1\frac{1}{2}$ dkg Gelatine mit dem nötigen Wasser aufgelöst (siehe Seite 29) und zum Kaffee gemischt, zusammengerrührt, bis die Masse lau ist und dann rasch mit $\frac{1}{2}$ l fest geschlagenem Obersschaume gemischt. Eine Form wird in kaltes Wasser getaucht, mit feinem Zucker ausgestreut, die Masse eingefüllt und 2—3 Stunden in Eis gestellt. Vor dem Auftragen wird der Inhalt der Form auf eine Glasschüssel gestürzt.

Gesulzter Obersschaum mit Rum oder Liqueur. Wird wie „Gesulzter Obersschaum mit Karamel“ gemacht, nur gibt man statt Karamel ein paar Löffeln Rums oder Marasquinos oder eines anderen Liqueurs hinzu.

Gesulzter Punsch-Schaum. Man reibt 7 dkg Zucker an einer Citrone und einer Orange ab, der Saft dieser beiden Früchte wird ausgepreßt und mit 3 Löffeln Rum, dem abgeriebenen Zucker und noch weiteren 7 dkg Zucker vermengt. Dann löst man $1\frac{1}{2}$ dkg Gelatine mit Tee auf, mengt diese zu obigem Gemisch und alles zusammen dann zu $\frac{1}{2}$ l Obersschaume. Man läßt die Masse entweder in Kaffeetassen oder in einem Model sulzen. Wenn die Masse in Kaffeetassen serviert wird, genügt 1 dkg Gelatine.

Gesulzter Haselnuß- oder Nuß-Schaum. 25 dkg Haselnüsse werden geschält (siehe Seite 30) mit etwas Obers befeuchtet, verrieben und nach und nach $\frac{3}{10}$ l Obers beigemischt. Sobald die Haselnüsse sehr fein verrieben sind, preßt man sie durch ein Tuch, mischt zu dieser Milch $1\frac{1}{2}$ dkg mit Milch aufgelöster Gelatine, 15 dkg Zucker und festen Schaum von $\frac{1}{2}$ l Schlagobers. Von Nüssen wird die Milch ebenso bereitet. Man füllt die Masse in eine mit Mandelöl bestrichene Form und läßt sie sulzen.

Gesulzter Mandel-Schaum. Wird wie „Haselnuß-Schaum“ bereitet. Die Mandeln werden geschält, ehe man sie verreibt. Will man diesen Schaum nicht stürzen, sondern nur in einer tiefen Glasschüssel stocken lassen, so genügt 1 dkg Gelatine.

Kastanien-Nudeln mit Obersschaum. $\frac{1}{2}$ kg großer Kastanien befreit man von ihrer äußeren braunen Schale. In das zum Zusetzen der Kastanien nötige kalte Wasser gibt man einige Stücke (4—6) Zucker und 1 Kaffeelöffel voll Anis, in ein Tüllstückchen eingebunden, kocht darin sodann die Kastanien, bis sie weich geworden sind, wobei sie jedoch ganz bleiben müssen und entfernt nun die zweite Schale. Man legt die abgeschälten Kastanien 1 Stunde in kaltes Wasser, seigt es nach dieser Zeit ab und kocht nun die Kastanien mit $\frac{4}{10}$ l guter Milch oder Obers und mit so viel Vanillezucker, daß die Mischung einen angenehmen süßen Vanillegeschmack hat, bis sie sich zu einem Breie verrühren lassen. Dann passiert man diesen Brei, läßt die Masse auskühlen und drückt sie, entweder durch ein Reibeisen oder durch eine Spritze, zu zierlichen Nudeln sogleich auf eine Servier-Schüssel und garniert diesen Berg mit gezuckertem Obersschaume.

Nuß-Crème mit Obersschaum. 7 dkg Nüsse werden fein gerieben, dann löst man in $\frac{1}{10}$ l Obers 4 Blätter Gelatine auf und kocht $\frac{3}{10}$ l Obers mit 4 Dottern und 14 dkg Zuckers. Sobald die Crème dick geworden ist, mischt man die aufgelöste Gelatine und die Nüsse bei, rührt so lange, bis sie la u w a r m geworden, worauf man sie mit dem fest geschlagenen Schaume von 4 dl Schlagobers vermenget. Etwas Vanillegeruch kommt auch hinein. Man füllt die Masse in einen mit Mandelöl bestrichenen Model und läßt die Crème, auf Eis gestellt, sulzen. Von Haselnüssen oder Mandeln wird die Crème ebenso bereitet; Mandeln und Haselnüsse werden aber vor dem Reiben geschält.

Crème à la Nesselrode. Man sprudelt auf dem Feuer $\frac{1}{4}$ l Obers mit 6 Dottern und 25 dkg Zucker. Sobald die Crème etwas ausgekühlt ist, mischt man 25 dkg geschälter in Milch mit Vanille weich gedünsteter, durchpassierter Kastanien, $2\frac{1}{2}$ dkg aufgelöster Gelatine und 7 dkg zu Karamel gebrannten Zuckers, mit ein wenig Wasser aufgelöst, dazu, rührt fleißig die Crème und mischt noch 8 dkg Sultanrosinen, 5 dkg Korinthen und 3 dkg klein geschnittenes Citronat, 3 Löffeln Marasquino, sowie schließlich den festgeschlagenen Schaum von $\frac{1}{2}$ l Obers dazu. Die Masse wird in eine mit Mandelöl bestrichene Form gefüllt und zum Sulzen aufs Eis gestellt. Man garniert die gestürzte Crème mit gezuckertem Obersschaume, welchem man nach Geschmack etwas Marasquino beimengen kann.

Kalte Schnee-Nockerln. Von 8—10 Klar schlägt man festen Schnee, mengt 8—10 Löffeln fein gestoßenen Zuckers mit Vanillegeruch darunter und kocht davon in $1\frac{1}{2}$ l siedender Milch schöne Nockerln ein, wie es bei „Schnee-Nockerln“ beschrieben ist. Man legt sie zum Aπτropfen auf ein Sieb. Von $\frac{4}{10}$ l kalter Milch (man verwendet dieselbe, in welcher die Nockerln gekocht wurden), 6 Dottern, Zucker und Vanille nach Geschmack, schlägt man auf dem Feuer eine Crème und mengt noch lau 1 dkg aufgelöster Gelatine und $\frac{2}{10}$ l zu Schaum geschlagenes Obers darunter. Man gießt nun die Masse in eine schöne, tiefe Schüssel, legt die Schnee-Nockerln zierlich darauf und stellt die Schüssel aufs Eis. Vor dem Auftragen ziert man die Speise mit beliebigem Eingefottenen.

Kalter Budding à la Marie. Man schlägt 2 Klar zu festem Schnee und vermischt diesen mit 2 Löffeln fein gestoßenem Zucker, teilt dann die Masse in 2 Hälften, gibt zu einer Vanillegeruch dazu, färbt die andere etwas rot und gibt ihr Orangen-Geschmack. Dann formt man mit einem Kaffeelöffel kleine, taubeneigroße Nockerln daraus, kocht zuerst die weiße Hälfte, derartig geformt, in heißer Milch, wie die Schnee-Nockerln (siehe Seite 376) ein und dann die rote Hälfte. Man läßt die Nockerln auf einem Siebe abtropfen. Inzwischen bereitet man eine Crème, wie sie bei „Kalter Kabinets-Budding“ beschrieben ist, aus $3\frac{1}{2}$ dl Milch, 6 Dottern und $10\frac{1}{4}$ dkg Zucker, gibt dann 2 dkg mit Wasser aufgelöster Gelatine

und, sobald die Crème lauwarm ist, $\frac{1}{2}$ l zu Schaum geschlagenes Obers darunter. Man gibt nun auf den Boden einer großen, mit Mandelöl bestrichenen Form etwas Crème und legt abwechselnd weiße und rosa Schnee-Nockerln ein, bestreut diese mit geschälten, gehackten Pistazien, nimmt wieder Crème, wieder Schnee-Nockerln und so fort, bis die Form voll ist. Nun stellt man die verdeckte Form auf Eis, läßt sie stocken, stürzt sie dann auf eine Glasschüssel und gibt Erdbeersalze, nach Belieben mit Maraschino vermischt, nebenbei dazu.

Kaltes, gebranntes Zuckerkoch. Man kocht $3\frac{1}{2}$ dl Obers oder sehr gute Milch mit $3\frac{1}{2}$ dkg abgezogenen und sehr fein geriebenen Mandeln und Vanillegeruch. Inzwischen werden 7 dkg grob gestoßenen Zuckers (ohne Wasser) gebrannt, doch nicht zu dunkel und dann mit etwas Wasser aufgekocht. Ist dies geschehen, so fügt man die Mandelmilch dazu und läßt alles auskühlen. In einen Weidling schlägt man 6 Dotter, gibt 4 dkg Staubzucker dazu, verrührt es sehr fein und flaumig, schüttet dann obige, erkaltete Mischung hinein und versprudelt alles gehörig. Hierauf gibt man die Masse in eine schöne, tiefe Porzellanschüssel, bedeckt diese mit einem gut passenden Deckel und läßt das Ganze im Wasserbade 1 Stunde lang kochen. Aus diesem heraus genommen, bestreut man das fertige Koch mit $3\frac{1}{2}$ dkg fein geriebenen mit Zucker gerösteten Mandeln und stellt die Schüssel aufs Eis.

Ananas-Crème mit Obersschaum. Man sprudelt $\frac{1}{10}$ l Saft einer eingedampften Ananas mit 6 Dottern und Zucker nach Geschmack auf dem Feuer zu einer dicken Crème, gibt 1 dkg aufgelöster Gelatine dazu, und wenn die Masse lau geworden ist, eine Kaffeeschale voll kleinwürfelig geschnittener Ananasstückchen, sowie den fest geschlagenen Schaum von $\frac{1}{2}$ l Schlagobers. Man läßt die Masse in einer schönen Glas- oder Porzellanschüssel sulzen.

Ananas-Crème mit Obersschaum ohne Eier. 4 Blätter Gelatine löst man mit Ananassaft auf und mischt damit $\frac{1}{2}$ l zu Schaum geschlagenes Obers, gibt nach Belieben, mehr oder weniger feinwürfelig geschnittener Ananasstückchen und Zucker nach Geschmack dazu. Man füllt die Masse in einen mit feinem Mandelöle bestrichenen Model und stellt diesen auf Eis. Nach dem Stürzen garniert man die Crème noch mit schönen Ananaschnitten.

Wiener Luft. 20 dkg fein gestoßenen Zuckers treibe man mit 4 Dottern sehr gut ab, gebe den Saft $\frac{1}{2}$ Citrone und 4 Eßlöffeln voll Maraschino darunter und 4 Blätter Gelatine, welche man in ein paar Löffeln voll heißen Wassers aufgelöst hat, rührt noch, bis die Masse dicklich wird und mengt schnell den festen Schnee von 4 Klar darunter. In einen mit kaltem Wasser ausgespülten Model gefüllt, läßt man die Masse sulzen und serviert sie, gestürzt, mit Himbeersaft.

Kaffee-Eigel. 21 dkg Butter rührt man sehr fein mit 6 Dottern ab, gibt nach und nach 6 Löffeln Staubzucker dazu und zuletzt 3 Eßlöffeln voll guter, schwarzer Kaffee-Essenz. Dies die Crème zur Fülle. Dann nimmt man ungefähr 12—18 Biskotten, welche je zu drei kreuzweise über einander gelegt werden, streicht dazwischen von der Crème und bestreicht auch oben und seitlich dick mit Crème und spickt das Ganze mit länglich geschnittenen, gerösteten Mandeln. Man stellt die Speise womöglich auf Eis oder an einem kühlen Orte auf wenigstens 7—8 Stunden und garniert sie vor dem Servieren mit Schlagobers, welches gezuckert und mit Kaffee-Essenz vermischt wurde.

Vanille-Crème mit Obersschaum, gefulzt. 6 Dotter, 2 Löffeln Zucker mit viel Vanillegeruch und $\frac{1}{4}$ l Milch werden am Feuer zu Crème geschlagen. 5 Blätter in wenig Wasser aufgelöster Gelatine werden noch warm

dazu gegeben und wenn alles lau ist, mischt man den festen Schaum von $\frac{1}{4}$ l Obers dazu. Man füllt die Masse in eine mit Mandelöl bestrichene Form und stellt diese auf Eis.

Chocolade-Crème mit Obersschaum, gefulzt. Wird wie obige Vanille-Crème gemacht, nur mischt man zur Milch 4 Tafelrn erweichter Chokolade vor dem Kochen.

Orange-Crème mit Obersschaum, gefulzt. $3\frac{1}{2}$ dl Wasser, Saft von 3 roten Orangen und 1 Citrone, 7 Dotter, Zucker nach Geschmack. Mit dem Wasser läßt man zuerst die Schale einer Orange kochen, seihet es dann und läßt es auskühlen. Dann gibt man den Saft, Zucker und die 7 Dotter dazu und kocht es zu Crème, mischt $1\frac{1}{2}$ dkg aufgelöster Gelatine und den festen Schaum von $\frac{3}{8}$ l Schlagobers dazu, färbt etwas rosa mit Breton, füllt die Masse in einen mit Öl bestrichenen Model und läßt sie stocken. Nach dem Stürzen ziert man die Crème mit gezuckertem Obersschaume.

Orangen-Crème wie Gefrorenes. Den Saft von 3 roten Orangen rührt man mit 5 Dottern auf der Blut bis die Masse dick wird, mischt während des Auskühlens 14 g aufgelöster Gelatine, 28 dkg Zucker mit Orangengeruch und wenn die Crème kühl ist, $\frac{1}{2}$ l zu Schaum geschlagenes Obers dazu. Man verrührt die Masse, bis sie wie ein Biskuitteig aussieht, füllt sie in die Gefrierbüchse und läßt frieren. Gestürzt wird sie mit Obersschaum geziert.

Sulzen.

Bei gestürzten klaren Sulzen wird der Model nicht geschmiert, nur in kaltes Wasser getaucht und vorher auf Eis gestellt.

Erdbeeren- und Himbeeren-Sulze. Die Früchte werden wie bei der Beilchen-Sulze mit geklärtem Zucker überbrüht (auf $1\frac{1}{2}$ l Beeren rechnet man 28 dkg Zucker mit $\frac{7}{10}$ l Wasser gekocht) und läßt sie über Nacht gut zugedeckt stehen. Am andern Tage löst man 2 dkg Hausenblase mit etwas Zuckerwasser auf (siehe Seite 29), gibt den Saft von 1 Citrone dazu, mischt den abgeseihten klaren Obstsaft bei, hebt die Farbe mit etwas Cochenillesaft und seihet alles durch eine aufgespannte Serviette. Bei Himbeeren gibt man etwas mehr Citronensaft dazu. — Oder: Man kocht 25 dkg Zucker mit $\frac{7}{10}$ l Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde lang, gibt $\frac{7}{10}$ l Erdbeeren hinein, läßt diese nur 2 mal aufkochen und läßt dann das Ganze durch eine aufgespannte Serviette fließen. Den überkühlten Saft vermischt man mit $2\frac{1}{2}$ dkg aufgelöster Gelatine, mischt noch den Saft von $1\frac{1}{2}$ Citrone dazu, füllt dann ein wenig von der Flüssigkeit in einen Model, läßt dies rasch auf Eis sulzen, legt hübsch geordnet schöne frische Erdbeeren darauf und gießt die indessen warm gehaltene Sulze langsam darüber.

Sulze von eingesottenen Säften. 12 dkg Zucker kocht man mit $\frac{4}{10}$ l Wasser. Sobald er geklärt ist, mischt man $\frac{4}{10}$ l eingesottene Saftes von Erdbeeren, Himbeeren, Ribiseln, Ananas zc. und 2 dkg mit $\frac{4}{10}$ l Wasser aufgelöster und geseihter Hausenblase darunter, mengt noch den Saft einer Citrone bei, seihet das Ganze nochmals, füllt es in einen Model, vergräbt diesen in Eis und läßt die Masse sulzen.

Berberitzen-Sulze. (Weinscharln.) 56 dkg abgezupfter, schöner, reifer Berberitzen werden zu 21 dkg geklärtem, heißem Zucker gegeben, eingemale darin auf-