

man nach Geschmack Weißwein und Orangenschnittchen hinzu und richtet das Scherbett in Punschgläsern oder solchen aus natürlichem Eise an.

Scherbett. Das Scherbett ist in Persien ein Bestandteil der täglichen Mahlzeit und verstand man ursprünglich darunter einen süßen Kühltrank, der aus einem Aufgusse frischen Wassers über zerquetschte Rosinen bestand. In Europa versteht man meistens ein von den Italienern eingeführtes Halbgefrorenes von Fruchtsäften mit Wein und Liqueur darunter, welches vor dem Braten in Gläsern gegeben wird. Die Scherbetts werden nicht so süß gemacht wie die gewöhnlichen Gefrorenen, sie sollen gewöhnlich nur 15 oder 16 Grad wiegen, auch läßt man sie weniger steif gefrieren.

Gefrorenes Obst. Im fruchtreichen Sommer läßt sich dieses Gefrorene leicht bereiten. Größere Früchte, wie Pfirsiche, Marillen, Melonen und Reine-Claudes werden geschält und in Stücke geschnitten, die verschiedenen Beeren ausgeklaubt, Nibiseln und Trauben abgezupft. Das Obst bestreut man stark mit feinem Zucker, vermischt und betropft dasselbe mit Citronensaft und legt es in eine Gefrierbüchse, die man in stark gesalzenes, sehr klein gehacktes Eis eingräbt. Man rührt öfters den Inhalt, namentlich am Rande, mit einem Holzspatel los und mischt ihn durcheinander. Wenn er nach einigen Stunden ganz gefroren ist, taucht man die Büchse in heißes Wasser und stürzt den Inhalt auf eine flache Schüssel, welche sofort aufgetragen wird. Von besonderer Güte sind würfelig geschnittene Melonen auf diese Art bereitet.

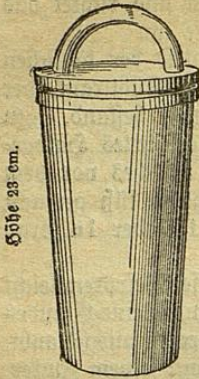
Sillabub.*) $\frac{1}{2}$ l Schlagobers stellt man aufs Eis und schlägt dasselbe in einem irdenen Weidlinge zu Schaum. Dann mengt man $\frac{1}{2}$ l sehr kalten Rheinweines, den Saft von 2 Citronen und den auf einer Citrone abgeriebenen Zucker nebst 20 dkg fein gestoßenen Zuckers dazu und serviert den Sillabub in Tassen oder Gläsern statt Gefrorenem.

Kalter Auflauf. Man bäckt 3 Biskuit-Blätter aus einer der Biskuitmassen, welche bei den Torten angegeben sind und schneidet sie in der Größe, wie der Model ist, welcher dann zum Eingraben im Eise verwendet wird. Man bestreicht 2 Blätter mit Marillensalse. Indessen kocht man zweierlei Crèmes, z. B. Vanille- und Chocolate-, oder Kaffee- und Karamel-Crème, aber ohne Mehl, mit genügend Dottern. Sind beide Crèmes kalt, so vermischt man sie mit Schlagobers. Am Boden der Gefrierbüchse (in Tortenform am passendsten) legt man ein Biskuitblatt, streicht darauf eine Crème, gibt wieder ein Biskuitblatt, dann die zweite Crème und zum Schlusse das dritte Blatt darauf. Man verschließt fest den Model und läßt ihn 3–4 Stunden im gesalzenen Eise fest vergraben einfrieren. Nach dem Stürzen bestreut man die Speise mit fein geriebenen Biskuitbröseln und verziert sie mit der erübrigten Crème.

Verschiedene gefrorene Bomben.

Karamel-Bombe. Man brennt 10 dkg Zucker zu Karamel (siehe Seite 32), gießt ihn mit etwas Wasser auf, läßt ihn kochen und dann ganz auskühlen. Dann mengt man ihn zu 4 dl Obersschaume, süßt nach Geschmack mit feinem Zucker und

*) Aus den altenglischen Wörtern to silo = durchsiehen, und bub = Getränk, zusammengesetzt.



Höhe 33 cm.

Breite 10 cm.

Bombenform.

füllt die Masse in eine hohe Bombenform (siehe Zeichnung). Dieselbe vergräbt man in sehr viel klein gehacktes, mit 1 kg Salz gut vermishtes Eis, bedeckt auch die Form fausthoch mit demselben und läßt sie mindestens 5 Stunden darin vergraben stehen. Hierauf nimmt man die Form heraus, wischt sie sehr gut ab und stürzt den Inhalt durch wiederholtes Klopfen auf ein Brettchen und läßt ihn von da auf eine Glasschüssel gleiten.

Chocolade-Bombe. Man kocht von 5 Dottern, 10 dkg geriebener Chocolade und $3\frac{1}{2}$ dl gekochter Milch eine Crème, seigt sie durch und rührt immer fort, bis sie auskühlt. (Man nimmt gekochte Milch, um das Gerinnen zu verhüten). Dann schlägt man $\frac{1}{2}$ l Schlagobers, süßt nach Geschmack, mischt den Schaum zur Crème, füllt die Masse in die Bombenform und behandelt sie weiter wie oben. — Oder: Man läßt 12 dkg Chocolade im Rohre erweichen, verrührt sie fein mit einigen Löffeln Milch, vermischt sie dann mit dem festgeschlagenen Schaume von $\frac{1}{2}$ l Obers und süßt nach Geschmack.

Erdbeeren-Bombe. $\frac{1}{4}$ l rohen, mit doppelt so viel Zucker eingerührten Erdbeerenjast es vermischt man mit $\frac{1}{2}$ l festen Obersschaumes, füllt die Masse in die Bombenform und behandelt sie wie oben. Von frischen Erdbeeren nimmt man $\frac{3}{4}$ l, passiert sie durch ein Sieb, zuckert das Mark nach Geschmack und vermengt es mit dem Obersschaume.

Himbeeren-Bombe. Wird wie „Erdbeeren-Bombe“ von $\frac{1}{4}$ l roher eingerührten Himbeeren bereitet. Von frischen Himbeeren genügt $\frac{1}{2}$ l Himbeeren auf $\frac{1}{2}$ l Obersschaume.

Kaffee-Bombe. Man macht von 7 dkg Kaffee einen starken Aufguß, beiläufig $\frac{2}{10}$ l, und verrührt ihn mit 21 dkg fein gestoßenen Zuckers zu einem Syrup. Diesen mischt man unter $\frac{1}{2}$ l Obersschaum, füllt ihn in die Form, vergräbt dieselbe in Eis und läßt die Masse gefrieren.

Mandel-Bombe. 7 dkg Mandeln schält und stößt man fein und gleichmäßig, verrührt sie dann mit $\frac{2}{10}$ l Milch und gestoßenem Zucker nach Geschmack zu einem feinen Breie und vermischt denselben mit $3\frac{1}{2}$ dl Obersschaume. Wird gefüllt und weiter behandelt wie oben angegeben.

Geröstete Mandel-Bombe. 14 dkg geschälter und mit Zucker gerösteter Mandeln stößt man fein und vermengt sie anfangs mit einem kleinen Teile, dann erst mit dem ganzen Schaume von 7 dl Obers, welcher vorher nach Geschmack mit Vanillezucker gesüßt wurde. Man füllt die Masse in die Bombenform und läßt sie wie oben angegeben 4—5 Stunden frieren. Nach Belieben übergießt man diese Bombe nach dem Stürzen mit Chocolade-Überguß. Man verrührt hierzu 2 erweichte Tafeln Chocolade mit leicht gesponnenem Zucker.

Nuß- oder Haselnuß-Bombe. Zu 7 dl fest geschlagenem Obers, welches nach Geschmack mit Vanillezucker gesüßt wurde, mengt man 2 große Hände voll gehackter Nüsse, füllt die Masse ein und behandelt sie weiter wie oben.

Tutti-frutti-Bombe. Unter $\frac{1}{2}$ l gezuckertem Obersschaume mischt man grob nudelig geschnittenes Citronat, entfernte, halbierte große Rosinen oder Malagatrauben, etwas Pistazien, Quittenkäse, Nüsse, Datteln, Mandeln, Melonenschalen u. dgl., alles grob gehackt, dazu, füllt es in die Bombenform fest ein und läßt es frieren. Wie viel von jeder Gattung genommen werden soll, bleibt dem Belieben und dem Verständnisse der Köchin anheimgestellt.

Pumpernickel-Bombe. $\frac{1}{2}$ l Obersschaum süßt man nach Geschmack mit

seinem Zucker und gibt 4—5 Eßlöffeln voll fein geriebenen Pumpernickels dazu, verrührt alles gut, füllt die Masse in die Bombenform und behandelt sie weiter wie oben.

Mafronen-Bombe. 4 Dotter rührt man in einer Messingpfanne mit 4 Eßlöffeln Zucker und viel Vanillegeruch sehr schaumig, gibt $\frac{1}{4}$ l Milch und 4 Blätter Gelatine dazu, stellt diese Masse auf das Feuer und schlägt sie mit dem Schneebeßen bis zum Kochen. Hierauf läßt man sie etwas auskühlen, gibt, ehe sie erkaltet, 7 dkg geriebener Mafronen, 7 dkg geriebener Mandeln und $\frac{1}{4}$ l zu Schaum geschlagenes Obers mit Vanillegeruch dazu, zur Traubenzeit auch einige abgezupfte Traubenbeeren, sonst aber einige eingekochte, entkernte Kirschen. Man füllt die Masse in eine Bombenform und läßt sie, in Eis vergraben, gefrieren. Nach dem Stürzen ziert man sie mit $\frac{1}{4}$ l gezuckertem Obersschaume.

Vanille-Crème-Bombe (Plombière). 21 dkg Zuckers mit viel Vanillegeruch werden mit 6 Dottern und $\frac{2}{10}$ l Obers gut verrührt und auf dem Feuer zu einer dicken Crème gekocht. Während dieselbe auskühlt, schlägt man $\frac{7}{10}$ l Obers zu festem Schaume, rührt obige Crème dazu und füllt die gleichmäßig vermischte Masse in die Form, vergräbt sie in Eis, welches sehr stark gefalzen wurde, und läßt sie darin 4 Stunden stehen. — Oder: Man nimmt 15 dkg Zucker mit Vanillegeruch, 4 Dotter und $\frac{1}{6}$ l Obers zur Crème und vermengt diese mit $\frac{1}{2}$ l Obersschaume.

Ananas-Bombe. Obige Vanille-Crème mischt man mit würfelig geschnittenen Ananasstückchen und ziert die gestürzte Bombe mit Ananascheiben oder man mengt nur zu gezuckertem Obersschaume die Ananaswürfel und gibt auch etwas Saft der Ananas dazu und läßt die Masse gefrieren.

Gefrorene Äpfel-Bombe. 12—15 Äpfel schält man, schneidet sie in kleine Würfel und kocht sie mit $\frac{1}{10}$ l Wasser und etwas Vanillegeruch sehr weich, gibt 37 dkg Zuckers, $\frac{4}{10}$ l Wassers und 15 dkg Marillen-Marmelade dazu und kocht alles zu Brei, welchen man nun passiert. Wenn die Masse erkaltet ist, füllt man sie in eine Eisbüchse und vergräbt sie in Eis. Wenn der Inhalt halb gefroren ist, mischt man $\frac{1}{2}$ l zu Schaum geschlagenes Obers dazu, 10 dkg Rosinen, 5 dkg Citronat (kleinwürfelig geschnitten) und füllt nun das Ganze in eine hohe Eisform, welche vorher mit einigen Dunstfirschen und Reineclaudes ausgelegt wurde, deckt sie fest zu, vergräbt sie in Eis und läßt sie mindestens noch 1 Stunde darin, bevor sie gebraucht und gestürzt wird.

Getränke.

Über das Kaffeekochen. Der Kaffee muß so oft als möglich frisch gebrannt (siehe „Kaffee zu brennen“) und erst unmittelbar vor dem Gebrauche möglichst fein gerieben werden. Um einen starken, guten Kaffee zu bereiten, eignen sich am besten die Aufgußmaschinen mit Blech-Einsätzen. Man soll in jedem Haushalte mehrere Maschinen verschiedener Größe haben und wähle, je nach der Menge des Kaffees, welche man benötigt, die hiezu passende Maschine. Es ist dies durchaus nicht gleichgültig. Wird wenig Kaffee in einer großen Maschine bereitet, so wird er sicher sehr dünn ausfallen. Das Pulver muß sehr hoch übereinander liegen. Dadurch rinnt das heiße Wasser langsam durch dasselbe und hat Zeit, das Aroma und die Kraft zu extrahieren. Bei 2 dkg Kaffees benötigt man beiläufig $\frac{1}{8}$ l siedenden Wassers. Man gibt das Pulver in den Einsatz, nachdem man denselben vom