Kalte süße, gesulzte und gefrorene
Speisen und Gefrorenes.

Kaltes Crème-Koch.

Man bestreicht Biskotten mit Eingefottenem und legt immer 2 Stücke aufeinander; dann legt man dieselben in einen möglichst glatten Model schön reihenweise aus. Knapp 2 Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Obers wird mit 10 Dottern und etwas Vanille-Zucker nach Geschmack gesprudelt und über die Biskotten gegeben; man läßt dieselben $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, damit sie anziehen, kocht sie dann $\frac{1}{2}$ Stunde lang im Dünst, stellt die Form auf Eis und gibt beim Anrichten noch eine gewöhnliche Crème dazu oder auch nur Schlagobers. (für 6 Personen.)

Butterteig-Crème-Schnitten.

Man macht einen Butterteig von 28 Dekagramm Butter, ebensoviel Mehl und 2 Dotter, walzt denselben in 3 dünne Blätter aus, bäckt dieselben, bestreicht sie, wenn sie kalt geworden sind, mit Crème, legt sie aufeinander und schneidet sie zum Anrichten in viereckige Stücke. Zur Crème sprudelt man schwach 2 Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Milch mit 2 Dottern, 2 Kochlöffel voll Kartoffelmehl und $10\frac{1}{2}$ Dekagramm (6 Loth) starken Vanille-Zucker auf dem Feuer bis es dick ist, läßt es auskühlen, schlägt $\frac{1}{4}$ Liter Obers zu festem Schaum und mischt die kalte Crème darunter.

Schnee-Mockerln.

Der festgeschlagene Schnee von 10 Klar wird löffelweise in knapp $1\frac{1}{2}$ Liter (1 gute Maß) kochende und stark gezuckerte Milch eingelegt, muß gut kochen und wird dann auf ein Sieb gelegt zum Abtropfen. 7 Deciliter (2 Seidel) Obers werden mit viel Zucker und Vanille gekocht und mit 10 bis 12 Dottern abgesprudelt; dann richtet man den gekochten Schnee auf einer Schüssel auf, gießt das ausgekühlte Obers darüber und stellt es auf Eis. (für 10 Personen.)

Profitorles.

3 $\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Milch kochen, dann ebensoviel Mehl, 1 $\frac{3}{4}$ Dekagramm (1 Loth) Zucker, 3 $\frac{1}{2}$ Dekagramm (2 Loth) Butter und etwas Salz hineingeben, am Feuer gut abrühren und dann ganz langsam 6 Dotter und 2 ganze Eier hineingeben; durch die Spritze werden Krapferln auf das Blech gemacht. Wenn dieselben schön licht gebacken sind, werden sie aufgeschnitten, ausgehöhlt, beeißt und mit Schlagobers gefüllt.

Windbeutel mit Schlagobers.

Man läßt in einer Casserole 2 Eßlöffel voll Zucker mit 20 Dekagramm Rindschmalz und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser schnell kochen, gibt dann 20 Dekagramm Mehl hinein; wenn dasselbe gut verkocht ist, gibt man nach und nach 8 ganze Eier dazu und läßt die Masse auskühlen. Von dem Teig macht man dann kleine Häufchen auf das Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Man schneidet die Käppchen ab und füllt sie mit Schlagobers.

Obers-Stanikeln.

3 ganze Eier werden fein abgerührt, dann gibt man 14 Dekagramm Vanille-Zucker und zuletzt kleinweise 7 Dekagramm Mehl hinein, streicht den Teig sehr dünn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bäckt ihn gelb, schneidet ihn in viereckige Stücke, biegt dieselben über die Form, so lange sie warm und weich sind, und füllt sie vor dem Anrichten mit fest geschlagenem und gezuckertem Obers.

Obers-Stanikeln auf andere Art.

Man treibt 2 ganze Eier und 1 Dotter mit 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker fein ab, mischt den festen Schnee von 1 Klar hinein, gibt zuletzt 14 Dekagramm Mehl darunter, streicht den Teig messerrückendick auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bäckt ihn schön gelblich, scheidet ihn in viereckige Stücke und formt Stanikeln daraus, welche man mit Schlagobers füllt. Der Teig muß $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt werden.

Beste Obers-Stanitzeln.

5 ganze Eier werden mit Zucker (5 Eier schwer) recht flaumig gerührt, dann mengt man Mehl (2 Eier schwer) leicht darunter, streicht die Masse dünn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie ganz lichtgelb. Man schneidet den Teig, so lange er heiß ist, in viereckige Stücke und dreht dieselben zu Stanitzeln, welche man dann mit Obersschaum füllt.

Kastanien-Purée.

56 Dekagramm (1 Pfund) Kastanien kocht man $\frac{1}{2}$ Stunde lang in Wasser, dann schält man sie und kocht sie nochmals in $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Wasser, passirt sie durch ein Sieb und rührt sie am Herde mit 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker, schwach 2 Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Obers und 1 Deciliter ($\frac{1}{4}$ Seidel) Maraschino, ohne sie aufkochen zu lassen; dann füllt man die Masse in eine Form und stürzt sie beim Anrichten oder man läßt sie in einer Glaskhüssel kalt werden.

(für 6—8 Personen.)

Haselnuß- oder Kastanien-Weis.

56 Dekagramm (1 Pfund) Haselnüsse oder Kastanien werden fein gerieben und die letzteren auch noch passirt; dann kocht man 21 Dekagramm (12 Loth) Zucker mit $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Wasser, gibt die Masse hinein und läßt sie noch gut fortkochen bis sie sich von der Kasserole ablöst. Dann stellt man dieselbe für einige Stunden auf das Eis, passirt sie beim Anrichten durch das Reibeisen auf die Anrichtschüssel und pugt die Speise noch mit Schlagobers auf. Man kann je nach Wunsch Vanille, Rum oder Maraschino dazu geben.

(für 10 Personen.)

Kalte Apfel-Charlotte.

Die Äpfel werden mit Zucker und Citronensaft gedünstet, passirt und, wenn man will, mit rothem Saft gefärbt; dann gibt man das Mus in eine Glaskhüssel und garnirt es mit

dünnen, gebackenen Semmelschnitten. Man kann auch zuerst Apfelmus in die Schüssel geben, dann eine Lage Semmelschnitten, wieder Mus und so fort, und dann noch das Ganze mit Schnitten garniren. Zu den Schnitten nimmt man am besten mürbes Gebäck, schneidet kleine dreieckige Stücke, legt sie in frische, zerlassene Butter und röstet sie darin schön gelb, dann gibt man einige Löffel Zucker darüber und schüttelt sie, daß sie ganz eingewälzt sind. Man kann auch etwas Maraschino zu den Äpfeln geben.

Kalter Reis.

Man gibt $5\frac{1}{2}$ Dekagramm (2 Loth) Reis, welcher in warmem Wasser ausgewaschen worden ist, in $5\frac{1}{4}$ Deciliter ($1\frac{1}{2}$ Seidel) kochende Milch, läßt ihn ganz dick einkochen und rührt zuletzt $3\frac{1}{2}$ Dekagramm (2 Loth) Vanille-Zucker darunter. $1\frac{3}{4}$ Deciliter Schlagobers am Eis schlagen, $3\frac{1}{2}$ Dekagramm (2 Loth) Vanille-Zucker dazu geben und den Reis hineinemengen. Vorher muß man zwei Blätter aufgelöste und abgeseigte Gelatine in den Reis rühren. Man füllt die Masse in eine Form und stellt sie in das Eis. (für 6 Personen.)

Kalter Reis auf andere Art.

7 Dekagramm (4 Loth) Reis werden in Obers oder Milch weich gekocht; von $1\frac{3}{4}$ Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Obers, 6 Eidottern und einem Stückchen Vanille wird am Herde eine Crème gemacht, die man nach Belieben zuckert; $1\frac{3}{4}$ Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Schlagobers wird geschlagen und gezuckert; schwach 1 Dekagramm ($\frac{1}{2}$ Loth) Hausenblase wird in $1\frac{3}{4}$ Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Wasser aufgelöst, dann gießt man noch so viel Wasser zu, daß zuletzt schwach $1\frac{3}{4}$ Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) bleibt und seigt dann die Hausenblase durch. Das Ganze muß kalt zusammengemischt und so lange im Eis gerührt werden bis es zu stocken anfängt; dann gibt man es in eine Form und läßt es im Eis stehen. Wenn die Speise gestürzt ist, gibt man einen fruchten Uberguß darüber. (für 8–10 Personen.)

Einfacher kalter Reis.

7 Dekagramm (4 Loth) Reis in 1 Liter 4 Deciliter (1 Maß) sehr guter Milch oder Obers mit $10\frac{1}{2}$ Dekagramm (6 Loth) Zucker und viel Vanille sehr weich dünsten und in den warmen Reis den festen Schnee von 4 Klar mischen; dann eine Form mit kaltem Wasser ausspülen, den Reis einfüllen, in kaltes Wasser stellen und beim Umrichten stürzen. Man gibt Obstsaft oder Schlagobers darüber. (Für 4 Personen.)

Früchten-Reis.

28 Dekagramm (16 Loth) werden in Wasser gekocht, so daß die Körner noch kernig bleiben, dann seiht man ihn ab, stellt 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker mit 2 Deciliter Wasser, dem Saft und der Schale von einer Citrone und dem Saft von einer Orange auf das Feuer; wenn er kocht, gibt man den Reis hinein und läßt ihn weich dünsten. Derselbe darf aber nicht zu weich werden. Man spült eine Form mit kaltem Wasser aus, gibt eine Lage von dem ausgekühlten Reis hinein, legt dann eingekochte Früchte darauf, dann wieder Reis und wieder Früchte bis die Form voll ist, worauf man sie kalt stellt. Beim Umrichten pußt man die Speise schön mit Früchten auf. Man kann, wenn man will, etwas Maraschino darunter mischen.

(Für 10—12 Personen.)

Einfache kalte Griespeise.

In $5\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) kochende Milch $5\frac{1}{4}$ Dekagramm (3 Loth) starken Vanille-Zucker und 1 Eßlöffel voll Gries geben und so einkochen lassen, daß es ein dünnes Koch gibt, dann den Schnee von 2 Klar hineinnischen, eine Form mit kaltem Wasser ausspülen, die Masse einfüllen, kalt stellen und beim Umrichten stürzen. Man kann Obstsaft oder Schlagobers darüber geben.

Kathe Gröhe.

7 Dekagramm (4 Loth) Sago- oder Kartoffelmehl rührt man mit etwas kaltem Wasser an und verdünnt es dann entsprechend mit heißem Wasser, so daß es wie ein sehr dickes

Kindskoch wird. Dann kocht man 1 Liter Obstsaft; wenn er siedet, gibt man das obige Mehl hinein, läßt es miteinander aufkochen und rührt es dann fort bis es kalt geworden ist. Man gibt es dann in eine Glasschüssel und stellt es kalt. Wenn man rohen, frischen Saft verwendet, so muß man ihn selbstverständlich beim Kochen mit dem entsprechenden Quantum Zucker versüßen. (für 6 Personen.)

Malakoff-Crème.

25 Dekagramm ganz frische, süße Obersbutter wird schaumig gerührt, dann gibt man $\frac{1}{2}$ Liter süßes, gekochtes und wieder abgekühltes Obers und 6 Dotter langsam hinein, dann noch 25 Dekagramm gesiebten Zucker und 20 Dekagramm geschälte und sehr fein gestoßene Mandeln. Eine glatte, einfache Form wird ganz dicht mit Biscuit oder Biskoten am Boden und an den Wänden ausgelegt, dann füllt man etwas Crème ein, belegt sie mit Biskoten, welche leicht mit Maraschino angefeuchtet sind, gibt wieder Crème darauf, dann wieder angefeuchtete Biskoten und so fort bis zum Schlusse, worauf oben eine Lage Biskoten kommt; es sollen innen ungefähr 2—3 Biskoten-Lagen sein. Die Form muß sehr voll sein, so daß der Deckel, wenn man ihn darauf gibt, die Crème noch einpreßt. Der Deckel muß gut schließen oder beschwert werden. Die Speise soll immer über Nacht im Eiskasten oder an einem kalten Orte stehen, ist aber noch viel besser, wenn sie zwei Tage früher gemacht wird. Beim Anrichten befeuchtet man die Biskoten rundherum mit kaltem, gezuckertem Obers und verzieren die Speise mit süßem Schlagobers. (für 12 Personen.)

Chocolade-Crème mit spanischem Wind.

Man sprudelt $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Obers auf dem Feuer mit 3 Dottern, $10\frac{1}{2}$ Dekagramm (3 Zeltchen) geriebener Chocolade und Zucker nach Geschmack bis es dick ist, rührt es dann noch bis es ausgekühlt ist, gibt es in eine Glasschüssel, stellt es kalt und garnirt die Crème vor dem Serviren mit spanischem Wind. (für 4 Personen.)

Vanille-Crème.

Von 7 Deciliter (2 Seidel) leichtem Obers, 8 Dottern, 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker und $\frac{1}{4}$ Stange Vanille wird auf dem Feuer eine Crème gesprudelt bis sie zu kochen anfängt; dann stellt man den Topf in kaltes Wasser und rührt die Crème fort bis sie kalt ist. 6 Blätter Gelatine werden in schwach 1 Deciliter ($\frac{1}{4}$ Seidel) Wasser aufgelöst und durchgeseiht. $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Schlagobers werden fest geschlagen, die Crème sammt der Gelatine eingerührt, noch $3\frac{1}{2}$ — $4\frac{1}{2}$ Dekagramm (2— $2\frac{1}{2}$ Loth) Zucker dazu gethan; dann füllt man das Ganze in eine Glaschüssel und läßt es 1 Stunde auf dem Eise stehen. Hierauf bestreut man die Crème mit $3\frac{1}{2}$ Dekagramm (2 Loth) Zucker, welchen man mit der glühenden Schaufel brennt, und besteckt das Ganze mit Hohlhippen.

(für 6—8 Personen.)

Frische Erdbeeren mit Obersschanm.

7 Deciliter (2 Seidel) Schlagobers werden zu festem Schaum geschlagen, dann mischt man 56 Dekagramm (32 Loth) Zucker und 7 Deciliter (2 Seidel) passirte Erdbeeren hinein, verrührt, gibt es auf eine Schüssel, pußt mit schönen Erdbeeren auf und stellt es für eine Weile auf das Eis.

(für 12—14 Personen.)

Gesulzte Orangen.

8 Stück schöne Orangen werden auf der Seite, wo der Stiel angewachsen ist, geöffnet, d. h. man schneidet ein kleines Blättchen im Durchmesser von etwa 3 Centimeter weg, höhlt die Orange sehr behusam aus und wäscht sie dann in kaltem Wasser; dann stellt man 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker und $1\frac{3}{4}$ Dekagramm (1 Loth) Hausenblase, jedes für sich allein, mit $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Wasser auf und läßt es bis zur Hälfte einkochen, worauf man Beides zusammennischt, den Saft einer Citrone hineingibt, noch einmal aufkochen läßt, dann wegstellt, klärt und durch ein Tuch laufen läßt. Zum Klären gibt man

den Schnee von 1 Klar hinein, deckt es zu, gibt Gluth auf den Deckel und läßt es so eine Weile stehen. Dann stellt man die Orangen in Eis, füllt sie bis zur Hälfte mit der Sulz an, und wenn diese fest ist, füllt man das Blanc-manger darauf. Zum Blanc-manger läßt man 7 Dekagramm (4 Loth) geschwellte, gestoßene Mandeln in $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) sehr gutem Obers aufkochen, stellt es vom Feuer weg, gibt $1\frac{3}{4}$ Dekagramm (1 Loth) Zucker und 4 Blätter aufgelöste Gelatine hinein und passirt es durch ein Sieb. Wenn die Fülle der Orangen gesulzt ist, so schneidet man dieselben mit einem dünnen, sehr scharfen Messer in der Mitte auseinander. Zur Sulz kann man auch den passirten Saft der Orangen verwenden und nimmt dann entsprechend weniger Wasser dazu. Auch kann man die Sulz mit Anilin roth färben.

Blanc-manger.

Man kocht 8 Deciliter Obers mit 14 Dekagramm (8 Loth) geschälten, fein gestoßenen Mandeln, seihet es dann durch ein Tuch, gibt $1\frac{1}{2}$ Dekagramm (1 schwaches Loth) aufgelöste Hausenblase, 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker und 1 Stück Vanille hinein, läßt es noch zusammen kochen, stellt es dann kalt, füllt es in eine Form und läßt es während 1 Stunde auf dem Eise stehen. Man kann die Masse mit Chocolate oder Kaffee färben, wenn man will.

(für 6 Personen.)

Gemischtes Blanc-manger.

14 Dekagramm (8 Loth) geschwellte Mandeln mit Milch anfeuchten, fein stoßen, 7 gute Deciliter (2 Seidel) Obers, 4 Dotter, 14 Dekagramm (8 Loth) Vanille-Zucker und 8 Blätter aufgelöste Gelatine mit den Mandeln am Feuer gut verrühren bis es aufkocht und dann durch ein Tuch seihen. 3 Zeltchen Chocolate mit 2 knappen Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Milch dick einkochen und unter $\frac{1}{3}$ der obigen Masse mischen; $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Obers schlagen, etwas Zucker hineingeben und unter die übrige Masse mengen, dann die Hälfte davon roth färben.

In eine mit Oel ausgestrichene Form füllt man die drei verschiedenen Massen nach und nach ein, indem man immer abwartet, bis die letzte Schichte fest geworden ist, und stellt sie kalt.

(für 10 Personen.)

Gefulzte Kastanien-Crème.

56 Dekagramm (32 Loth) geschälte, weich gedünstete Kastanien werden heiß passirt, dann mischt man Rosinen, Weichsehn und Quittenkäse darunter, feuchtet es mit etwas Rum oder Liqueur an, gibt 1 schwaches Dekagramm ($\frac{1}{2}$ Loth) Gelatine und Zucker nach Geschmack hinein und rührt fort bis es kalt ist. Zuletzt mengt man $\frac{1}{2}$ Liter ($1\frac{1}{2}$ Seidel) fest geschlagenes Obers darunter, füllt es in eine Form und läßt es einige Stunden in Eis gekühlt stehen.

(für 10—12 Personen.)

Kastanien-Crème auf andere Art.

56 Dekagramm (32 Loth) geschälte Kastanien werden in Zuckerwasser weich gedünstet und heiß passirt; dann gibt man Rosinen, Weichsehn, kleine Stückchen Quittenkäse, mit etwas Rum, Vanille-Liqueur oder Maraschino angefeuchtet, ein sehr knappes Dekagramm ($\frac{1}{2}$ Loth) aufgelöste Gelatine und Zucker nach Geschmack hinein, verrührt gut bis es kalt ist, schlägt dann $\frac{1}{2}$ Liter ($1\frac{1}{2}$ Seidel) Obers zu festem Schaum, mischt denselben unter die obige Masse, füllt sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stellt dieselbe $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden in Eis. Die Crème wird dann beim Anrichten mit Früchten und Schlagobers gepuzt. Will man die Crème nicht sulzen, sondern frieren lassen, so läßt man die Gelatine ganz weg, füllt die Crème in eine Form mit sehr gut schließendem Deckel, gräbt dieselbe in sehr stark gesalzenes und ganz klein zerhacktes Eis ein und läßt die Crème 2—3 Stunden frieren. Das Eiswasser muß aber ablaufen können.

(für 12 Personen.)

Maraschino-Fulz.

Man rührt 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker mit 16 Dottern sehr fein ab, mischt $\frac{1}{2}$ Eiter ($1\frac{1}{2}$ Seidel) zu festem Schaum geschlagenes Obers und $3\frac{1}{2}$ Dekagramm (2 Loth) aufgelöste Hausenblase darunter, gibt Maraschino nach Geschmack hinein, legt eine Form mit Biskoten aus, füllt die Masse ein und läßt sie 3 Stunden auf dem Eise stehen. (für 10–12 Personen.)

Rumschaum.

Man schneidet Citronat, Quittenkäs oder verzuckerte Früchte in ganz kleine Würfel, mischt Rosinen darunter, schlägt $1\frac{3}{4}$ Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Schlagobers sehr fest, gibt 4 Blätter aufgelöste und abgeseihete Gelatine, 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker, 4 Eßlöffel Rum und die geschnittenen Früchte hinein, streicht eine Charlottenform mit feinstem Öl aus, legt sie mit Papier aus, füllt die Masse ein und legt obenauf eine Biscuitplatte; dann stellt man die Form auf Eis und wenn man die Speise gestürzt hat, legt man obenauf wieder eine mit Eis überzogene und mit Früchten verzierte Biscuitplatte. Zum Biscuit nimmt man 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker, 1 ganzes Ei, 5 Dotter und $5\frac{1}{4}$ Dekagramm (3 Loth) Mehl und rührt es fein. Man kann die Form auch, anstatt sie mit Öl auszustreichen, nur mit kaltem Wasser ausspülen. (für 6 Personen.)

Obers-Charlotte.

Man macht von 2–3 Kochlöffeln Mehl und Obers ein Koch, gibt 6 Dotter hinein und rührt bis es kalt ist; dann gibt man $1\frac{3}{4}$ Dekagramm (1 Loth) Hausenblase aufgelöst und durchgeseiht hinein, schlägt $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Obers zu festem Schaum, gibt viel Vanille-Zucker dazu, mengt es leicht unter die obige Masse, legt eine mit Öl ausgestrichene Form mit Biscuit aus, füllt die Masse ein und läßt sie 2 Stunden auf dem Eise stehen. Man kann die Form, wenn man will, auch nur mit kaltem Wasser ausspülen, anstatt sie mit Öl auszustreichen. (für 10–12 Personen.)

Maraschino-Kugel.

3 $\frac{1}{2}$ Dekagramm (2 Loth) Hausenblase zerzupfen, mit 5 $\frac{1}{4}$ Deciliter (1 $\frac{1}{2}$ Seidel) Wasser zustellen und bis auf 3 $\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) einkochen lassen; dann 42 Dekagramm (24 Loth) Zucker mit 5 $\frac{1}{4}$ Deciliter (1 $\frac{1}{2}$ Seidel) Wasser zustellen, bis auf 3 $\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) einkochen lassen, die Hausenblase und den Zucker durch ein Tuch laufen lassen, 1 $\frac{3}{4}$ Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Maraschino darangeben, mit Anilin färben und gut auskühlen lassen. Dann in eine Kugelform füllen, die kleine Einfasform hineinstellen, mit Eis ausfüllen und beschweren; wenn die Sulz fest ist, das Eis herausnehmen, warmes Wasser hineingeben und schnell die kleine Form herausnehmen. 3 $\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Schlagobers fest schlagen, 5 Blätter aufgelöste Gelatine, 10 $\frac{1}{2}$ Dekagramm (6 Loth) Vanille-Zucker und 10 Stück zerbrochene Hohlhippen darunter mischen, dann in die Sulzform füllen, obenauf noch mit Sulz zugießen und auf das Eis stellen. (für 10 Personen.)

Kabinet-Pudding.

Man rührt 6 rohe Dotter mit 3 Löffeln Vanille-Zucker sehr dick, gibt es mit 3 $\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) gutem Obers auf das Feuer, wo man vorsichtig rührt bis das Ganze dick wird — nur darf es nicht kochen —, dann deckt man zu und stellt es kalt. Nun schneidet man eingesottene Früchte, wie Ananas, Weichseln, Nüsse, Erdbeeren, Birnen, Marillen u. s. w. in kleine Würfel, schlägt 3 $\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Schlagobers sehr fest, mischt 1 $\frac{3}{4}$ Dekagramm Hausenblase, welche gut aufgelöst worden ist, unter die Crème, welche man durch ein Sieb seigt und vorsichtig unter das Schlagobers mengt. Hierauf gibt man etwas davon in eine mit frischem Wasser ausgeschwenkte Form, dann eine Lage Biskoten, welche mit Maraschino angefeuchtet werden, dann eine Schichte von den Früchten und so fort abwechselnd bis man zum Abschlusse wieder Crème gibt; die Speise muß einige Stunden am Eise stehen, damit sie fest wird. (für 10 Personen.)

Himbeer-Sulz.

Man kocht 7 Deciliter (2 Seidel) Himbeersaft mit Zucker nach Geschmack und gibt den Saft von 1 Citrone hinein; dann löst man $1\frac{3}{4}$ Dekagramm (1 Loth) Hausenblase mit Zucker und Vanille auf, mischt es mit dem Saft und läßt denselben dann durch ein Tuch laufen. Derselbe wird dann in eine mit feinem Mandelöl ausgestrichene Form gegeben und auf das Eis gestellt. Die Form kann auch mit Wasser ausgespült werden.

(Für 6—8 Personen.)

Gebrannte Zucker-Crème.

Man läßt 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker in einer kleinen Casserole auf dem Feuer braun werden — nur nicht etwa verbrennen — unter beständigem Rühren; wenn er schäumt, gibt man 1 Kaffeelöffel voll kaltes Wasser hinein, läßt ihn aufkochen und dann auskühlen. Dann schlägt man $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Schlagobers zu Schaum, gibt schwach 1 Dekagramm ($\frac{1}{2}$ Loth) Hausenblase hinein, mischt den gebrannten Zucker dazu, gibt noch Zucker nach Geschmack daran, füllt das Ganze in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form und läßt es 2 Stunden auf dem Eise stehen.

(Für 6—8 Personen.)

Kaffee-Crème.

Man schlägt $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Schlagobers zu Schaum, gibt $\frac{3}{4}$ Dekagramm ($\frac{1}{2}$ Loth) aufgelöste Hausenblase und so viel sehr starken schwarzen Kaffee hinein, daß die Masse eine schöne Farbe hat und mischt nach Geschmack Zucker dazu. Dann gibt man die gut gemischte Masse in eine mit Del ausgestrichene Form und läßt dieselbe einige Stunden im Eise stehen. Man kann die Form auch nur mit Wasser ausspülen.

(Für 8—10 Personen.)

Kaffee-Crème auf andere Art.

$3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Obers kochen, dann sofort 7 Dekagramm (4 Loth) frisch gebrannte, noch heiße Kaffeebohnen hinein-geben und $\frac{1}{2}$ —1 Stunde zugedeckt stehen lassen; dann von

2 Eiern, $3\frac{1}{2}$ Dekagramm (2 Loth) Vanille-Zucker und dem durchgeseihten Kaffeobers auf dem Feuer eine Crème sprudeln und kalt stellen. $1\frac{3}{4}$ Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Schlagobers fest schlagen, zuckern, 3 Blätter aufgelöste Gelatine und die Crème darunter mischen, hierauf in eine mit feinstem Mandelöl ausgestrichene Form füllen und kalt stellen. Man kann die Form auch nur mit Wasser ausspülen. (für 6 Personen.)

Chocolade-Crème.

Man gibt 10 Dotter, 21 Dekagramm (12 Loth) starken Vanille-Zucker, $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Obers und 28 Dekagramm (16 Loth) aufgelöste Chocolade in den Schneekessel und schlägt es auf dem Feuer bis es dick ist; dann rührt man die Crème bis sie kalt ist, gibt $2\frac{1}{2}$ Dekagramm (knapp $1\frac{1}{2}$ Loth) aufgelöste Hausenblase und $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) fest geschlagenes Obers hinein, füllt es in eine mit feinstem Mandelöl ausgestrichene Form, stellt sie in Eis und läßt sie 1—2 Stunden stehen. Die Form kann auch nur mit kaltem Wasser ausgespült werden. (für 10—12 Personen.)

Erdbeer-Crème.

Auf $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Obers rechnet man schwach 2 Dekagramm (1 Loth) Hausenblase, 1 kleines Glas eingekochte Erdbeeren und starken Vanille-Zucker nach Geschmack. Die Hausenblase wird in kleine Stückchen zerzupft, $\frac{1}{2}$ Stunde lang in Wasser gekocht und kalt gestellt; dann schlägt man das Obers zu festem Schaum, vermischt die durch ein Sieb geseihete Hausenblase, den Saft der Erdbeeren und den Zucker damit, färbt die Masse, wenn man will, mit etwas Anilin, streicht eine Form mit feinem Öl aus, füllt das Obers ein, legt nach und nach die Erdbeeren ein und stellt das Ganze dann für $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden auf das Eis. Man kann auch einige Lagen von Biskoten hineingeben; die Form kann auch nur mit kaltem Wasser ausgespült werden. (für 8 Personen.)

Reis-Crème.

14 Dekagramm (8 Loth) Reis werden abblanchirt, mit 7 Deciliter (2 Seidel) Milch gekocht und passirt; $12\frac{1}{4}$ Dekagramm (7 Loth) Zucker verrührt man mit 1 Klar so lange bis er dick wird; dann verdünnt man ihn mit $1\frac{3}{4}$ Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) warmer Milch und rührt ihn auf dem Feuer bis er wieder dick wird; dann gibt man $2\frac{1}{2}$ Dekagramm (schwach $1\frac{1}{2}$ Loth) aufgelöste Hausenblase dazu, vermischt es mit dem Reis, schlägt $\frac{1}{2}$ Eiter Schlagobers zu festem Schaum, mengt die obige Masse hinein, streicht eine Form mit Mandelöl aus, füllt die Masse ein und stellt sie 1—2 Stunden lang auf das Eis. Man kann entweder ziemlich viel Vanille mit dem Reis kochen oder man gibt zuletzt etwas Maraschino dazu. Die Form kann auch nur mit kaltem Wasser ausgespült werden. (für 10—12 Personen.)

Reis-Crème mit Ananas.

Man kocht $3\frac{1}{2}$ Dekagramm (2 Loth) gewaschenen Reis in $\frac{1}{2}$ Eiter ($1\frac{1}{2}$ Seidel) Milch dick ein und gibt $3\frac{1}{2}$ Dekagramm (2 Loth) starken Vanille-Zucker hinein, worauf man ihn kalt stellt. Dann schlägt man $1\frac{3}{4}$ Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Obers zu festem Schaum, gibt $3\frac{1}{2}$ Dekagramm Vanille-Zucker, 2 bis 3 Blätter aufgelöste Gelatine und den kalten Reis hinein, streicht eine Form mit Mandelöl aus, belegt sie mit Papier, füllt die Masse ein und stellt sie für einige Stunden auf das Eis. Beim Anrichten verziert man die gestürzte Speise mit Ananasspalten und gießt Ananassaft darüber. Man kann auch, wenn man will, kleine Stückchen Ananas in die Speise mischen. Will man die Form nicht mit Öl austreichen, so genügt es auch, wenn man dieselbe nur mit kaltem Wasser ausspült.

(für 6—8 Personen.)

Das Auflösen der Gelatine.

Man gibt die Gelatine-Blätter in einen Topf mit Wasser — auf 8 Blätter kann man $\frac{1}{8}$ Eiter Wasser rechnen — läßt sie so lange kochen bis ungefähr der dritte Theil eingekocht ist und seigt sie dann durch ein Tuch.

Das Auflösen der Hausenblase.

Die Hausenblase wird sehr fein zerzupft, dann stellt man sie mit so viel Wasser zu, daß sie vollkommen gut bedeckt ist, und läßt sie so lange kochen bis nur mehr ein Dritttheil davon geblieben ist. Man muß sie dann behutsam durch ein Tuch seihen. Sowohl bei der Hausenblase als auch bei der Gelatine muß man sehr Acht geben, daß sie sich nicht anlegt.

Das Brennen des Zuckers.

Man gibt den Zucker mit etwas wenig Wasser in eine Casserole und läßt ihn so lange kochen bis er braun wird und zu schäumen anfängt; dann gießt man einige Löffel kaltes Wasser dazu und zieht ihn vom Herde weg.

Crème de Russie.

Man rührt Zucker (9 Eier schwer) mit 9 Dottern fein ab, schlägt $\frac{1}{2}$ Eiter Obers zu festem Schaum, gibt 2 Eßlöffel Rum hinein, mischt Alles gut zusammen, schlägt es auf dem Eise noch recht schaumig und füllt es zum Serviren in kleine Gläser.

(für 8–10 Personen.)

Rum-Crème.

4 Löffel Rum werden mit 21 Dekagramm (12 Loth) Zucker gut verrührt; $\frac{1}{2}$ Eiter ($1\frac{1}{2}$ Seidel) Obers wird fest geschlagen, dann der Rumschaum und verschiedene eingekochte und gezuckerte Früchte, in kleine Stückchen geschnitten, darunter gemischt. Das Ganze wird dann in eine nicht ausgestrichene Form gefüllt, in stark gesalzenes Eis vergraben und muß 2 bis 3 Stunden darin bleiben. Will man die Speise nicht frieren, sondern sulzen lassen, so gibt man $2\frac{1}{2}$ Dekagramm (schwach $1\frac{1}{2}$ Loth) aufgelöste Hausenblase dazu und stellt sie nur 1 bis 2 Stunden lang auf das Eis.

(für 10 Personen.)

Gefrorener Obersschaum in drei Farben.

$\frac{1}{2}$ Eiter Obers wird zu festem Schaum geschlagen, dann mischt man 10 Dekagramm Zucker und 10 Dekagramm ganz klein zerbröckelte Mandel-Makronen darunter und theilt die Masse in drei gleiche Theile. Zu einem Theil gibt man etwas gestoßene Vanille und ein wenig Maraschino, zum zweiten Theil mischt man Erdbeersaft, einige ganze Erdbeeren, und etwas Allermesssaft und in den dritten Theil gibt man fein geriebene Chocolate. Man spült eine Form mit sehr gut passendem Deckel mit kaltem Wasser aus, füllt die drei Crèmes nacheinander ein, verschließt die Form, schlägt sie in Pergamentpapier ein, gräbt sie in stark gesalzenes Eis ein und schlägt beim Stürzen ein in heißes Wasser getauchtes Tuch darum. Die Speise braucht 3—4 Stunden zum Frieren. (für 10—12 Personen.)

Kastanien-Crème.

56 Dekagramm (32 Loth) Kastanien kochen und schälen, dann mit $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Wasser, 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker, in welchem $\frac{1}{2}$ Stange Vanille gut zerstoßen ist, kochen und passiren; dann mit $1\frac{3}{4}$ Deciliter Schlagobers abdrücken und verrühren. $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Schlagobers werden geschlagen, gezuckert und mit der anderen Masse vermischt, dann füllt man das Ganze in eine Form mit gut schließendem Deckel und läßt es 1—2 Stunden im Eis frieren. Will man die Crème sulzen lassen, ohne daß sie friert, so gibt man ein schwaches Dekagramm ($\frac{1}{2}$ Loth) Hausenblase dazu und stellt die Form nur kurze Zeit auf das Eis. (für 10 Personen.)

Gefrorene Kaffee-Crème.

Man schlägt $\frac{1}{2}$ Eiter Schlagobers zu sehr festem Schaum, gibt nach Geschmack sehr starken schwarzen Kaffee und Zucker hinein, verrührt es gut, füllt es in eine in kaltem Wasser ausgespülte Form mit sehr gut schließendem Deckel, vergräbt sie in klein gehacktem, stark gesalzenem Eis, aber so, daß das Salzwasser ablaufen kann, und läßt sie 3 Stunden darin, damit der Inhalt friert. Beim Stürzen schlägt man rasch ein in heißes Wasser getauchtes Tuch darum. (für 10—12 Personen.)

Haselnuß-Crème.

56 Dekagramm (52 Loth) Haselnüsse werden mit 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker und etwas Obers sehr fein gestoßen, dann mit $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Obers und 3 Dottern gekocht; hierauf gibt man $3\frac{1}{4}$ Deciliter (1 schwaches Seidel) feines Mehl darunter, rührt es am Feuer bis es dick wird und passirt es durch ein Sieb. Man läßt die Masse auskühlen, mischt dann 7 Deciliter (2 Seidel) fest geschlagenes Obers darunter, füllt sie in eine Form und stellt sie 2 Stunden auf das Eis.

(für 12 Personen.)

Gefrorene gebrannte Zucker-Crème.

Man brennt 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker so, daß er die Dicke einer Einbrenn bekommt, kocht $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Milch mit Vanille, sprudelt 6 Dotter hinein, gibt den gebrannten Zucker dazu und sprudelt am Feuer bis die Crème dick wird, worauf man sie auskühlen läßt. Dann schlägt man $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Obers zu festem Schaum, rührt die Crème hinein, gibt noch 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker dazu, spült einen Reifmodel mit sehr gut passendem und schließendem Deckel in kaltem Wasser aus, füllt die Masse ein, gibt den Deckel darauf und vergräbt die Form so in stark gesalzenem, sehr klein zerhacktem Eise, daß sie ganz bedeckt ist. Dazu soll man einen Kübel mit einer Pipe haben, wo das Eiswasser stetig ablaufen kann. Die Speise muß 2—3 Stunden im Eise bleiben. Zum Stürzen tunkt man ein Tuch in heißes Wasser und schlägt es rasch um die Form.

(für 10—12 Personen.)

Gefrorene Erdbeer-Crème.

Man schlägt $\frac{1}{2}$ Liter Schlagobers zu sehr festem Schaum, gibt $\frac{1}{2}$ Liter passirte Erdbeeren und Zucker nach Geschmack dazu, verrührt gut und behandelt es ganz wie die Kaffee-Crème. Die Crème muß sehr süß gemacht werden, weil sie sonst herb schmeckt.

(für 10—12 Personen.)

Gefrorene Chocolate-Crème.

Man sprudelt auf dem Feuer 6 Dotter mit $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Obers oder Milch und 14 Dekagramm (8 Loth) geriebene Chocolate zu einer dicken Crème, dann gibt man nach Geschmack Vanille-Zucker dazu und läßt es auskühlen. Hierauf schlägt man $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Obers zu festem Schaum, rührt die Crème hinein, gibt 14 Dekagramm Zucker darunter und behandelt sie dann genau wie die gebrannte Zucker-Crème.

(für 10–12 Personen.)

Biscuit glacé.

Einen guten halben Eiter ($1\frac{1}{2}$ Seidel) Obers mit $17\frac{1}{2}$ Dekagramm (10 Loth) sehr starkem Vanille-Zucker fest schlagen, dann fest in eine Form eindrücken, die fugen mit Butter verstreichen und in stark gesalzenes Eis vergraben. Nach 3 Stunden kann man die Speise stürzen.

(für 10–12 Personen.)

Gefrorene Biscuit-Crème.

Man rührt 8 Dotter mit 14 Dekagramm (8 Loth) sehr starkem Vanille-Zucker lang ab, schlägt $\frac{1}{2}$ Eiter ($1\frac{1}{2}$ Seidel) Schlagobers auf dem Eise sehr fest, mengt die verrührten Eier dann gut hinein, füllt es in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form mit gut schließendem Deckel, gräbt dieselbe ganz in klein zerhacktes, stark gesalzenes Eis und läßt es 3 Stunden frieren. Das Salzwasser muß immer ablaufen können.

(für 10–12 Personen.)

Gefrorene Ananas-Crème.

6 Dotter mit $1\frac{3}{4}$ Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Milch auf dem Feuer zu Crème sprudeln und kalt stellen; dann $\frac{1}{2}$ Eiter Schlagobers fest schlagen, die kalte Crème hineinnengen und so viel Vanille-Zucker daran geben, daß es süß genug schmeckt; dann mengt man klein geschnittene Ananas hinein, schwenkt eine Form gut mit kaltem Wasser aus, füllt die Masse ein, gibt den gut passenden Deckel darauf und läßt die Crème 3–4 Stunden

im Eise frieren. Die gestürzte Crème wird mit Ananasaft begossen und mit Schlagobers verziert. Will man die Crème nicht frieren lassen, so gibt man $1\frac{3}{4}$ Dekagramm (1 Loth) Hausenblase daran. (für 10—12 Personen.)

Saft-Gefrorenes.

Zu $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Saft mischt man halb so viel Wasser, den Saft einer Citrone und Zucker nach Bedarf, gibt es in die Maschine und läßt es frieren. Zu frischem Obstsaft braucht man mehr Zucker als zu eingekochtem, der schon süß ist; zu dickeren Säften gibt man mehr Wasser, damit sie leichter frieren. Citronensaft muß man zu allen Säften geben.

Citronen-Gefrorenes.

Man läßt in $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Wasser den Zucker spinnen; wenn er nicht mehr kocht, gibt man den Saft von 3 Citronen hinein, verrührt es gut und gibt das Ganze, wenn es kalt ist, in die Gefrierbüchse. Den Zucker nimmt man nach Geschmack.

Orangen-Gefrorenes.

Wird genau so behandelt wie das Citronen-Gefrorene.

Obers-Erdbeer.

Die Erdbeeren werden passirt, dann nimmt man so viel gutes Obers als Erdbeerjaft, mischt Zucker nach Geschmack dazu, verrührt Alles gut miteinander und gibt es in die Gefrierbüchse.

Erdbeer-Gefrorenes.

Auf $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) passirte Erdbeeren nimmt man $1\frac{3}{4}$ Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Wasser, den Saft von 1 Citrone und so viel Zucker, daß es recht süß ist, vermengt dies Alles sehr gut und gibt es in die Gefrierbüchse.

Himbeer-Gefrorenes.

Wird ganz genau so gemacht wie das Erdbeer-Gefrorene.

Marillen-Gefrorenes.

Man macht dasselbe ganz so wie das Erdbeer-Gefrorene, nur nimmt man etwas mehr Wasser dazu, weil sie weniger Saft haben.

Pfirsich-Gefrorenes.

Wird ganz so behandelt wie das Marillen-Gefrorene.

Chocolade-Gefrorenes.

Man läßt 14 Dekagramm (8 Loth) feine Chocolade in 1 Liter Milch oder Obers aufkochen und gibt so viel Zucker dazu, daß es angenehm süß wird; dann gibt man 5 Dotter in einen Weidling, gießt die heiße Chocolade dazu und sprudelt es gut miteinander ab. Hierauf füllt man es in die Gefrierbüchse.
(für 8 Personen.)

Vanille-Gefrorenes.

1 Liter Milch wird mit sehr viel Vanille, 10—12 Dottern und Zucker nach Geschmack auf dem Feuer gesprudelt bis die Crème anfängt dick zu werden, dann läßt man es auskühlen und füllt es kalt in die Gefrierbüchse.
(für 8 Personen.)

Kaffee-Gefrorenes.

$\frac{3}{4}$ Liter Obers sprudelt man auf dem Feuer mit $\frac{1}{4}$ Liter starkem schwarzen Kaffee, 12 Dottern und Zucker nach Geschmack bis es dick wird, läßt es auskühlen und füllt es in die Gefrierbüchse.

Gebrauntes Zucker-Gefrorenes.

Man sprudelt 1 Liter Milch auf dem Feuer mit 10 Dottern und Zucker nach Geschmack, gibt so viel gebrannten Zucker dazu, daß die Farbe schön und der Geschmack gut wird; wenn es dick wird, läßt man es kalt werden und füllt es dann in die Gefrierbüchse.
(für 8 Personen.)

Reis-Gefrorenes.

2 schwache Deciliter ($1\frac{1}{2}$ Seidel) Reis werden mit gut 7 Deciliter (2 Seidel) Milch und 7 Dekagramm (4 Loth) Vanille-Zucker fernig gekocht und dann kalt gestellt. Gut 7 Deciliter (2 Seidel) Obers werden mit 4 Klar und 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker am Feuer gesprudelt bis es aufkocht, dann kalt gerührt und in die Gefrierbüchse gegeben; wenn die Masse schon sehr fest ist, gibt man den Reis dazu und dreht weiter. Dann füllt man das Ganze in eine Form und stellt es in das Eis. (für 8–10 Personen.)

Gefrorenes Obers mit Kastanien.

Gut 7 Deciliter (2 Seidel) Obers mit 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker und 4 Klar am Feuer sprudeln bis es anfängt zu kochen, dann auskühlen lassen, durch ein Tuch seihen, in die schon früher eingekühlte Gefrierbüchse füllen und drehen bis es fest ist. 56 Dekagramm (1 Pfund) Kastanien kochen, dann schälen, in schwach 2 Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Wasser mit 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker ganz weich kochen; 2 Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Obers schlagen, die zerdrückten Kastanien mit $\frac{1}{2}$ Deciliter ($\frac{1}{8}$ Seidel) Maraschino hineinnischen. Wenn die Crème fest ist, Alles hineinrühren und wieder fort-drehen; dann die gefrorene Masse in eine mit Öl ausgestrichene Form füllen und in das Eis stellen. Man kann die Form, anstatt sie mit Öl auszustreichen, auch nur mit kaltem Wasser ausspülen. (für 10 Personen.)