Hausenblase aufgelöst, nebst dem Saft von schönen Citronen darunter gegeben, ein wenig damit aufgekocht, und das Ganze durch eine auf einem umgekehrten Stuhl gebundene Serviette geseiht. Sollte die Sulze nicht ganz klar ausfallen, so gebe man sie in ein Becken, schlage zwei Eiweiß zu Schnee, lasse sie damit aufkochen und seihe sie dann nochmals. Abgekühlt wird sie nun in Gläser oder Formen gefüllt und auf dem Eise gesulzt.

Crêmes.

Bei Bereitung von Crêmes ist zu beachten, dass Gewürz, Früchte 2c. 2c. von feinstem Geruch und Geschmack seien, am besten werden sie im reinen, emaillierten Blech-, Nickel- oder Messinggeschirre und bei starkem Feuer bereitet. Um das Gerinnen zu verhüten, wodurch die Crêmes unbrauchbar sind, muss man von dem Zusetzen an mit dem Schlagen eines Schneebesens beginnen und bei steigender Hitze muss auch das Schlagen schneller geschehen, zum Sieden darf die Masse nicht kommen; wird sie dicklich, ziehe man sie vom Feuer zurück und schlage langsam fort, bis zum völligen Erkalten, dass sich kein Häutchen bilden kann, dann gieße man sie durch ein Haarsieb in die Crêmesschüsseln und stelle sie auf das Eis oder zwei bis drei Stunden in den Keller. Sämmtliche Crêmes können warm und kalt gegeben werden. Statt Hausenblase kann man auch die Crême mit Gelatine vermengen. 25 Gramm feingeschnittene, in $^1/_4$ Liter kaltem Wasser erweichte Gelatine wird über Feuer gesetzt und bei beständigen Umrühren aufgelöst (ohne zu kochen) und heiß in die Crêmemischung gemengt.

Ananascrême.

Man koche die Schale von einer frischen, mittelgroßen Ananas weich und passiere sie nach dem Erkalten durch ein Sieb; die geschälte Ananas schneide man in dicke Scheiben, koche sie mit dem Passierten und mit 28 Deka Zucker, bis sie weich sind, dann lege man sie aus dem Safte und gebe an das Zurückgebliebene 5 versprudelte Eierdotter und schlage die Masse, wie erwähnt;

dann schneide man die gekochten Scheiben in Würfel, gebe sie mit 10 Blatt aufgelöster Gelatine dazu und wenn es halb erkaltet, 9 Centiliter fest geschlagenen süßen Rahm, fülle alles in eine Form, stelle sie auf das Eis und stürze sie, wenn sie fest ist, in die Crêmeschüssel.

Crême brûlée.

Man sprudelt 14 Eierdotter, $^1/_3$ Liter Wein und $^1/_8$ Kilo Zucker gut ab, gibt es dann zum Feuer und lässt es unter fortgesetztem Sprudeln oder Rühren dick werden. Wenn sie auf eine Schüssel gegeben und abgekühlt worden ist, bestreut man sie recht gut mit fein gestoßenem Zucker, hält eine glühende Schaufel darüber (diese muss jedoch dem Zucker so nahe kommen, dass eine Flamme aufsteigt) und brennt sie so von allen Seiten gleich braun. Nun muss die Crême gleich zur Tafel kommen, sonst wird der Zucker weich. Auch Milchcrême kann auf die nämliche Art bereitet werden.

Crême aux fraises.

$^1/_2$ Kilo frische Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen und mit Alkermessaft schön roth gefärbt. Nun wird $^2/_3$ Liter Schlagobers mit acht Eierdottern abgesprudelt, 25 Gramm aufgelöste Hausenblase dazugegeben, gut gezuckert und über die Glut bis zum Dickwerden gerührt. Ist dies geschehen, so wird sie vom Feuer weggestellt, nach gänzlichem Abkühlen mit den Erdbeeren verrührt, in eine Form gegeben und auf frisches Eis gestellt.

Chocoladecrême.

Man kocht in $^1/_3$ Liter gutem Obers fünf Tafeln fein geriebene Chocolade und 35 Gramm Hausenblase; wenn dieselbe aufgelöst ist, so sprudelt man sechs Eierdotter mit $^2/_3$ Liter Obers gut ab, versüßt sie mit Zucker so viel nöthig ist, gibt sie in die Chocolade und streicht alles durch ein Haarsieb. Nun rührt man die Crême auf schwacher Glut, bis sie dick genug ist, und gibt sie in die Crêmebecher oder mit kleinen Zuckerplätzchen geziert nach Belieben kalt oder warm zur Tafel.

Kaffeecrême.

Wird wie die Theecrême bereitet, nur dass statt des Thees recht starker, gut abgeklärter Kaffee genommen wird.

Coriandercrême.

Der Coriander wird in das kochende Obers gegeben und diese Crême dann ganz wie Milchcrême mit Vanille behandelt.

Citronencrême.

Man lässt in $^1/_3$ Liter gutem weißen Wein die Schalen von vier Citronen weich kochen und streicht sie dann durch ein Haarsieb. Hierauf schlägt man zwölf Eierdotter in einen Topf, drückt von den abgeschälten vier Citronen den Saft dazu, und sprudelt dies mit $^1/_4$ Kilo fein gestoßenem Zucker gut ab, gießt dann den heißen Wein dazu und lässt die Crême auf schwacher Glut unter beständigem Rühren dick werden.

Crêmenocken in Milch.

Man lässt $1^1/_3$ Liter sehr gutes Obers in einer Casserolle mit einigen Stückchen Vanille und Zucker kochen, legt dann von sehr steif geschlagenem Schnee mit einem Esslöffel Nocken ein, kehrt sie um und legt sie, wenn sie ausgekocht, über ein Sieb. Nun gibt man in das durch ein Haarsieb geseihte und völlig abgekühlte Obers vierzehn Eierdotter und lässt sie beim Feuer unter beständigem Rühren dick werden. Dieses wird fortgesetzt, bis die Crême ganz kalt ist. Nun werden die Nocken auf eine Schüssel gegeben, die Crême darüber gegossen und auf Eis gestellt.

Crêmenocken mit Wein.

Man reibt 70 Gramm Zucker mit zwei Citronen gut ab, stößt ihn dann fein und verrührt ihn unter, von dem Weißen von zwölf Eiern geschlagenen festen Schnee. Nun stellt man $1^1/_3$ Liter gut süß gemachten Wein über frische Glut, lässt ihn kochen und gibt mit einem Esslöffel von dem Schnee Nocken darein. Wenn sie gekocht, werden sie mit einem Backlöffel herausgehoben und über ein Sieb gelegt. Den übrig gebliebenen Wein

läfst man abkühlen, sprudelt ihn dann mit vierzehn Eierdottern, und macht unter beständigem Rühren beim Feuer dickes Chaudeau davon. Die Nocken werden nun zierlich auf eine tiefe Schüssel gerichtet, der Chaudeau darüber gegeben, mit sehr fein gestoßenem Zucker bestreut, mit einer glühenden Schaufel gebrannt, und warm zur Tafel gegeben.

Milchcrême mit Vanille.

Man läfst in 1 Liter recht gutem Obers 8 Gramm in kleine Stückchen geschnittene Vanille kochen und macht sie mit feinem Zucker gehörig süß; dann sprudelt man $^1/_3$ Liter kaltes Obers mit sechszehn Eierdottern gut ab, gibt das Gekochte und Durchgeseihte darein und läfst es auf der Glut unter beständigem Rühren dick werden. Ist dieses erfolgt, so wird die Crême auf eine Schüssel gegeben und abgekühlt.

Sammtcrême.

$^2/_3$ Liter süßer Rahm wird mit ebensoviel guter Milch, $^1/_4$ Kilo Zucker, Citronenschalen und einem Stückchen Zimmt etwas aufgekocht, dann $^1/_8$ Kilo süße, abgezogene, fein gestoßene Mandeln nebst sechs oder acht bittern gut damit verrührt und durch ein Haarsieb gestrichen. Nun gießt man dieses auf eine tiefe Schüssel, setzt sie über heiße Asche oder in ein Wasserbad, gibt oben einen Deckel mit etwas Glut, läfst den Rahm fest werden und gibt ihn abgekühlt zur Tafel.

Theecrême.

$^2/_3$ Liter Milchcrême (man sehe dieselbe) wird mit einem guten Becher voll sehr starkem Holländerthee vermischt, durch ein Haartuch getrieben und in das dazu bestimmte Geschirr gegeben. Dieses wird nun in eine Casserolle mit kochendem Wasser gestellt, oben mit einem mit glühender Asche bedeckten Deckel zugedeckt, auf Kohlen gestellt und bis zum Dickwerden darüber gelassen. Man muss diesen Zeitpunkt genau beobachten, weil die Crême sonst in die Höhe steigt und das schöne Ansehen des Gerichtes ganz verloren geht.

Himbeercrême.

$1^1/_3$ Liter Himbeeren werden mit 210 Gramm gestoßenem Zucker gut verrührt, zusammen durch ein feines Haarsieb gepresst und zugedeckt beiseite gestellt. Sodann werden zehn Dotter mit 210 Gramm Zucker abgerührt, mit 1 Liter Rahm nach und nach untermengt und auf dem Feuer langsam, bis die Crême beinahe zu kochen anfängt, abgeschlagen. Hierauf gießt man 50 Gramm Hausenblase dazu, presst das Ganze durch ein Haartuch und rührt die Crême, bis sie sich verdickt. Ist dies erreicht, wird die Himbeermarmelade darunter gerührt, die Masse in die mit süßem Mandelöl ausgestrichene und ins Eis gegrabene Form gegossen, Beim Anrichten wird die Crême mit dem Finger von der Seite etwas losgemacht und in eine flache Schale gestürzt.

Marasquincrême.

12 Dotter werden mit $^1/_4$ Kilo Zucker gut abgerührt, $1^1/_3$ Liter heißer Rahm dazugegossen und zusammen auf Kohlenfeuer zu einer Crême abgerührt. Unter dieses werden nun 35 bis 50 Gramm Hausenblase gerührt und zusammen durch ein Haartuch gepresst. Diese Crême wird sodann auf dem Eis kalt gerührt, mit dem Marasquin zu angenehmem Geschmacke gehoben, in die mit Mandelöl ausgestrichene und ins Eis gegrabene Form gegossen und bis zum Anrichten kalt gestellt.

Vanillencrême.

Ein Stängelchen kleingeschnittener Vanille wird in $1^1/_3$ Liter kochenden Rahm gethan, vier Minuten gekocht, dann zugedeckt und kalt gesetzt; 10 Dotter werden mit 210 Gramm Zucker gut abgerührt, der Rahm dazu gegossen, zusammen auf Kohlenfeuer abgerührt und mit 35 Gramm Hausenblase untermengt, durch ein Haartuch gepresst und auf dem Eis kalt geschlagen. Wenn die Crême zu stocken anfangen will, wird sie in die mit Mandelöl ausgestrichene Crêmeform gegossen und bis zum Gebrauche zugedeckt kalt gestellt.

Orangenschaum.

Man lasse 225 Gramm Wasser mit 210 Gramm Zucker, Citronen- und Orangenschalen vier Minuten kochen, gebe in ein

Schneebecken von drei Orangen und zwei Citronen den Saft, schütte das Wasser, welches man zuerst kochen ließ, darauf, gebe auch 17 Gramm laue Hausenblase, welche mit $^1/_3$ Liter Wasser gekocht und bis auf 1 Deciliter eingekocht wurde, hinein, seihe es und schlage es im Schneebecken am Eis zu einem Schaume. Sodann gebe man es in einen Model, lasse es sulzen und stürze es dann heraus.

Geschäumte Milch.

$^2/_3$ Liter sehr gutes, mit Zucker versüßtes, sog. Schlagobers wird mit einer Schneeruthe sehr schnell geschlagen, der Schaum, welcher sich bald auf der Oberfläche bildet, mit einem Backlöffel herabgenommen und über ein Sieb gelegt. Wenn auf diese Art alles Obers zu Schaum geschlagen ist, wird derselbe auf eine Schüssel, welche mit Biscuit belegt ist, oder in Becher gegeben, und an einen kalten Ort gestellt. Um den Process des Schäumens zu beschleunigen und die Arbeit zu erleichtern, kann das Weiße von zwei Eiern zu recht steifem Schnee geschlagen und unter das Obers gegeben werden.

Geschäumte Milch mit Kaffeegeruch.

175 Gramm Kaffee werden langsam gelbbraun gebrannt, dann $^1/_2$ Liter kochendes Wasser darüber gegeben und dasselbe bis zum gänzlichen Erkalten stehen gelassen. Nun wird das Wasser herabgeseiht, so viel fein gestoßener Zucker darein gegeben, als sich damit sättigen läßt, derselbe dann genau mit dem auf obige Art bereiteten Obersschaum vermischt und an einen kühlen Ort oder noch besser auf Eis gestellt.

Milchbecher.

Auf acht Becher lasse man ein Liter gutes Obers mit einem Stängelchen Vanille und 85 Gramm Zucker gut aufkochen, lasse es dann auskühlen, sprudle acht Eierdotter dazu, und seihe es durch ein feines Haarsieb in die dazu bestimmten Becher. Nun stelle man sie behutsam in eine Casserolle mit kochendem Wasser und gebe einen mit etwas Glut bestreuten Deckel darauf, oder stelle die Casserolle ins heiße Rohr. Wenn die Milch fest geworden, werden die Becher gleich zur Tafel

gegeben. Auf diese Art kann man Orangen- oder Citronenschalen, Veilchenthee, sehr starken Kaffee oder Chocolade statt der Vanille nehmen.

Vom geschlagenen Rahmschnee.

Von sehr angenehmem Geschmack und zugleich sehr kühlend ist der geschlagene Rahmschnee; derselbe ist geeignet, jeden beliebigen Geschmack theils durch Früchte, theils durch feinen Geruchzucker in sich aufzunehmen und wird deshalb in der feinen Küche hoch geachtet. Zu seinem vollkommenen Gelingen ist die erste und einzige Bedingung, sehr guter, dicker und süßer Rahm von einem Tage, der so dick abgenommen werden muss, dass sich derselbe mit einer Ruthe oder dem Schneebesen zu leichtem Schaum schlagen läßt.

Rahmschnee mit Chocolade.

$^1/_8$ Kilo feine Vanillechocolade wird mit einer Obertasse voll Wasser aufgelöst, mit 210 Gramm feinem Zucker zu einer feinen glatten Masse abgerührt, unter welchen man den Schnee von zwei Liter gut geschlagenen Rahm leicht untermengt.

Rahmschnee mit Marasquino.

Man rührt $^1/_4$ Kilo fein gestoßenen Zucker in eine Schale mit dem nöthigen Marasquino di Zara zu einer dicklich fließenden Masse ab, amalgamiert sodann den Rahmschnee leicht darunter, und richtet denselben erhaben mit kleinen Biscuits bekränzt an.

Rahmschnee mit Himbeeren.

$1^1/_3$ Liter dicker süßer Rahm wird eine Stunde vorher in eine tiefe irdene Schüssel ins Eis gestellt, nach dieser Zeit zu einem leichten, schaumigen Schnee geschlagen, der nach einigen Minuten mit einem Schaumlöffel abgenommen und über ein Haarsieb gelegt wird. Der zurückgebliebene Rahm wird nun wieder so geschlagen, nach einigen Minuten abgenommen und gehäuft zu dem andern gelegt und solange fortgefahren, bis der ganze Rahm zu Schaum geschlagen ist. Unterdessen wird ein Teller voll guter Waldhimbeeren durch ein feines Sieb in eine tiefe Schale passiert, unter welche man sodann $^1/_4$ Kilo sehr fein

gestoßenen Zucker rührt. Kurz vor dem Gebrauche wird nun der Rahmschnee durch ein leichtes Rühren untermengt, erhaben in eine flache Schale eingerichtet und mit kleinen Biscuits bekränzt zu Tisch gegeben.

Rahmschnee mit Erdbeeren.

Statt der Himbeeren wird ein Teller voll ganz reifer frischer Walderdbeeren genommen.

Gefrornes.

Um ein vorzügliches Gefrornes zu erzeugen, gehört vor allem ein geeigneter Apparat dazu. Als das Beste in dieser Art haben sich die amerikanischen Gefrornes-Maschinen bewährt. (Siehe Abbildung.)

Dort, wo man über keine Gefrornes-Maschine verfügt, genügt eine zinnerne Büchse mit einem gut verschließbaren Deckel, der

Abbildung 55.

einen Handgriff auf seiner Oberseite besitzt, sowie ein Kübel mit einem Spundloch, durch welches das zu Wasser geschmolzene Eis von Zeit zu Zeit abgelassen werden kann. Der Kübel muss von entsprechender Größe sein, so dass man den Boden desselben erst mit einer Schichte Eis bedecken kann, darauf stellt man die