

1097. Ausgebäckene Plinsen mit Crème werden auf dieselbe Weise bereitet wie die Plinsen in voriger Nummer, doch bestreicht man sie an Stelle der Frucht-Marmelade mit einer dicken Crème, welche man von 4 Pöffeln Mehl, 2 Pöffeln Zucker, 4 Eidottern, ein paar Körnern Salz, 2 Loth (reicl. 3 Mth.) bitteren Makronen und etwa $\frac{1}{4}$ Quart ($\frac{1}{4}$ Liter) Sahne auf dem Feuer glatt abgerührt hat.

1098. Käsekäulchen. 1 Pfund feines Mehl wird mit 3 Loth (5 Mth.) trockenen, in Milch aufgelösten, oder 4 Pöffeln voll dicken Bierhefen und lauwarmen Milch zu einem Hefenstück angerührt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gesetzt. Dann reibt man 8 Loth (reicl. 13 Mth.) Butter zu Sahne, rührt nach und nach 6 Loth (10 Mth.) Zucker, 8 Eidotter, 1 Pfund weißen Käse, die abgeriebene Schale einer Citrone, das aufgegangene Hefenstück und zuletzt $\frac{1}{4}$ Pfund (12 $\frac{1}{2}$ Mth.) kleine Rosinen darunter, formt von dem Teige mit Mehl fingerdicke Würstchen oder kleine runde Klöße, oder rollt den Teig halbfingerdick aus, sticht mit einem Ausstecher runde Platten und diese mit einem kleinen Ausstecher noch einmal aus, so daß runde Kränze entstehen, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, läßt sie aufgehen, bäckt sie in nicht zu heißer Backbutter zu schöner Farbe und gar, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, und giebt sie warm auf die Tafel.

1099. Gebäckene Hollunderblüthen. Man taucht die gereinigten, nöthigenfalls auch gewaschenen und gut abgetrockneten Hollunderblüthen in Ausbackteig nach Nr. 30, bäckt sie in Backbutter aus, bestreut sie mit Zucker und Zimmet und giebt sie warm auf den Tisch.

XVII. Abschnitt.

Von der Zubereitung der verschiedenen Gelees.

Bemerkungen über die Gallertstoffe.

Zur Bereitung der Gelees und Crèmes wendet man verschiedene Gallertstoffe an. Die beste, zugleich aber die theuerste Art dieser Stoffe ist in der Hausenblase enthalten. Diese liefert einen klaren und reinen Stand. Zum Gebrauch wird sie auf folgende Weise aufgelöst. Man zupfe sie in kleine Stücke, wasche sie in lauwarmem Wasser, setze sie in einer kleinen Casserole mit kaltem Wasser auf (auf 3 bis 4 Loth [5 bis 7 Mth.] Hausenblase nimmt man $\frac{1}{4}$ Quart [$\frac{1}{4}$ Liter] Wasser), lasse sie austochen und dann eine Stunde sehr langsam von der Seite kochen,

bewahre sie dabei sorgfältig vor dem Ueberkochen, wozu sie sehr geneigt ist, gieße sie durch ein feines Sieb oder durch eine in heißem Wasser ausgewaschene Serviette, und wende sie an, wie späterfolgend näher beschrieben wird. Zu einer Form Gelee von gewöhnlicher Größe braucht man $3\frac{1}{2}$ Loth (knapp 6 Mth.) Hausenblase, zu einer Form Crème hingegen nur $1\frac{1}{2}$ bis 2 Loth (2 bis 3 Mth.). In kalter Jahreszeit kann man zum Gelee etwas weniger nehmen. Die beste Hausenblase ist die in Blättern getrocknete. Sie muß vollkommen geruchlos sein, und, an das Licht gehalten, in den Regenbogenfarben spielen.

Einen andern Gallertstoff enthält das **Hirschhorn**, welches jetzt nur selten in Anwendung kommt. Den klaren Stand daraus gewinnt man auf folgende Weise: Man nimmt zu 1 Quart (reicl. 1 Liter) Gelee 1 Pfund geraspeltes frisches Hirschhorn, wäscht es gut, kocht es mit drei Quart (reicl. $3\frac{1}{4}$ Liter) Wasser 5 bis 6 Stunden sehr langsam, gießt die Brühe durch ein feines Sieb, kocht sie bis auf etwa $\frac{3}{4}$ Quart (1 knappes Liter) ein und läßt sie verkühlen, nimmt dann die fettigen Theilchen, welche sich vielleicht auf der Brühe zeigen, mit Löschpapier ab, vermischt die Brühe mit dem Saft von 2 Citronen, $\frac{1}{4}$ Flasche weißem Wein und dem Weißen von 4 Eiern, und schlägt sie mit einer Drahtruthe auf dem Feuer, bis sie kocht, nimmt sie vom Feuer, bedeckt die Casserole mit einem passenden Deckel und läßt sie auf einer heißen Stelle oder in einem warmen Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde ruhig stehen, damit das Eiweiß gerinnt. Dann gießt man den Stand in ein Tuch, welches man über die Füße eines umgekehrten Schemels gebunden hat, läßt ihn in ein untergesetztes irdenes Gefäß laufen, gießt ihn, wenn er anfangs trübe durchlaufen sollte, so oft wieder oben in das Tuch, bis er klar läuft, kocht ihn endlich an der Seite des Feuers sehr langsam, damit er nicht wieder trübe wird, bis auf ungefähr $\frac{1}{3}$ Quart ($\frac{1}{3}$ Liter) ein, und verwahrt ihn zur später beschriebenen Zusammensetzung des Gelees.

FrISCHE Schweineschwarten enthalten eine Gallerte, welche als Bindemittel zur Bereitung der Gelees und Crèmes eine Zeit lang sehr beliebt war. Man gewinnt die Gallerte auf folgende Weise: Zu etwa $1\frac{1}{4}$ Quart (reicl. $1\frac{1}{4}$ Liter) Gelee nehme man 1 Pfund frische, von allem Fette befreite Schweineschwarten, schneide sie in kleine Stücke, wasche sie gut, koche sie mit vielem Wasser auf raschem Feuer an, schäume sie ab und lasse sie sehr langsam 6 bis 8 Stunden kochen, gieße den Stand durch ein Sieb, koche ihn bis auf $\frac{1}{2}$ (reicl. $\frac{1}{2}$ Liter) ein, lasse ihn verkühlen, entfette ihn sorgfältig, vermische ihn mit dem Saft von 2 Citronen, 4 Eiweißen oder 2 ganzen Eiern und etwas weißem Wein, und kläre ihn damit auf dieselbe Weise, wie den Stand von Hirschhorn. Wenn der Schwartenstand klar durch ein aufgespanntes Tuch gelaufen ist, so koche

man ihn an der Seite des Feuers sehr langsam, damit er nicht wieder trübe wird, bis zu etwa $\frac{1}{4}$ Quart ($\frac{1}{4}$ Liter) ein. Zu Crèmes kann dieser Stand ungeklärt gebraucht werden, doch muß man ihn, nachdem er durch eine Serviette gegossen und entfettet ist, so kurz als möglich einkochen. Zu einer Form Crème nimmt man von diesem eingekochten und erkalteten Stand 2—2 $\frac{1}{2}$ Loth (3—4 Mth.)

Die **Gelatine**, welche jetzt allenthalben im Handel zu haben ist, wird auch mit sehr gutem Erfolg zur Bereitung der Gelees und Crèmes angewendet. Sie wird in Wasser aufgelöst, und muß zu Gelees wie der Stand von Schwarten mit Eiweiß, Citronensaft und etwas Wein geklärt werden, weil sie beim Auflösen trübe wird, obgleich sie im trockenen Zustande klar aussieht. Am besten geschieht die Auflösung, wenn man die Gelatine in kaltes Wasser wirft, und sie so lange (etwa 20 Minuten) darin liegen läßt, bis sie erweicht ist. Man läßt sie alsdann auf einem Siebe abtropfen, thut sie so, wie sie ist, ohne den geringsten Zusatz von Flüssigkeit, in eine kleine Casserole und läßt sie auf sehr gelindem Feuer sich auflösen. Zu Crèmes kann sie so benutzt werden, und es ist zu einer Form Crème gewöhnlicher Größe 1 $\frac{1}{2}$ —2 Loth (2—3 Mth.) hinreichend; zu Gelees hingegen muß man die aufgelöste Gelatine vor dem Klären noch mit Wein oder Wasser verdünnen und zu einem Quart (einem reichl. Liter) Gelee wenigstens 5 Loth (reichl. 8 Mth.) Gelatine nehmen, weil beim Klären Stand verloren geht.

Auch der **Stand von Kalbsfüßen** wird häufig zur Bereitung der Gelees und Crèmes benutzt. — Zu 1 Quart (reichl. 1 Liter) Gelee nimmt man etwa 2 Pfund gespaltene und von den Knochen befreite, frische, saubere Kalbsfüße, blanchirt sie, wäscht sie noch einmal, setzt sie mit 3 bis 4 Quart (3 $\frac{1}{4}$ —4 $\frac{1}{2}$ Liter) Wasser auf, schäumt sie gut aus und läßt sie sehr langsam 4 bis 5 Stunden kochen. Man gießt die Brühe dann durch ein Sieb, läßt sie erkalten, fettet sie rein ab, kocht sie zu einem halben Quart (reichl. $\frac{1}{2}$ Liter) ein, vermischt sie nach dem Verköhlen mit dem Saft von 2 Citronen, 2 ganzen Eiern oder dem Weißen von 4 Eiern und etwas Wein, und klärt sie wie den Stand von Hirschhorn.

1100. Gelee von Rheinwein. $\frac{3}{4}$ Pfund (37 $\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker lasse man mit einem reichlichen Weinglase Wasser aufkochen, schäume ihn aus, gieße ihn in ein porzellanenes Gefäß, lasse ihn verköhlen, vermische ihn mit 3 $\frac{1}{2}$ Loth (knapp 6 Mth.) aufgelöster lauwarmer Hausenblase, oder mit 5 Loth (reichl. 8 Mth.) geklärter Gelatine, oder mit der nöthigen Quantität geklärten Standes von Kalbsfüßen, Schweineschwarten oder Hirschhorn (siehe die Bemerkung über die Gallertstoffe am Eingange dieses Abschnittes), füge den geklärten Saft von 3 Citronen (siehe die unten-

stehende Anmerkung), eine Flasche Rheinwein, nach Belieben auch die dünn abgeschälte Schale einer halben Citrone hinzu, lasse das Gelee noch eine halbe Stunde zugedeckt stehen, gieße es dann durch eine in heißem Wasser ausgewaschene, recht trocken ausgerungene Serviette, fülle es in eine Form und lasse es je nach der Jahreszeit auf Eis oder an einem kalten Orte fest werden. Beim Anrichten halte man die Form einige Augenblicke in warmes Wasser, trockne sie ab und stülpe das Gelee auf eine Schüssel aus.

Zu empfehlen ist folgende einfachere Art der Geleebereitung: Man schlägt den Zucker in kleine Stücke, thut ihn in ein Porzellangefäß, fügt den Wein, den leicht ausgepressten oder (noch besser) geklärten Citronensaft (siehe unten) und die Citronenschale hinzu, deckt das Gefäß zu und läßt unter öfterem Umrühren der Mischung mit einem silbernen Löffel den Zucker sich auflösen, thut dann die nöthige Quantität Stand von Hausenblase, Gelatine u. s. w. lauwarm hinzu, vermischt Alles genau mit einander, gießt das Gelee durch eine Serviette und läßt es in Formen kalt und fest werden.

Anmerkung. Man thut wohl, nicht gleich den ganzen, zum Gelee bestimmten Stand unter dieses zu mischen; bisweilen bindet der Stand mehr, als man glaubt. Man lasse deshalb den vierten Theil des Standes zurück und setze eine kleine Probe des Gelees auf Eis. Erlangt diese die gewünschte Festigkeit nicht, so kann man den Rest des Standes leicht zusetzen. — Um Citronensaft zu klären, zersehe man etwas graues Biskoppapier in kleine Stücke, lasse diese in kaltem Wasser kurze Zeit weichen, presse sie aus und thue sie in einen mit einer Düte von Biskoppapier ausgelegten Trichter von Glas, gieße den Citronensaft darüber und lasse ihn durchtropfen. Sollte der Saft anfangs nicht ganz klar sein, so gieße man ihn so oft wieder oben hinein, bis er wasserklar tropft.

1101. Gelee von Champagner. Man lasse 20 bis 24 Loth (34 bis 40 Mth.) feinen Zucker mit $\frac{1}{8}$ Quart ($\frac{1}{8}$ Liter) Wasser unter gutem Abschäumen aufkochen, lasse ihn beinahe kalt werden, vermische ihn nach Angabe der vorigen Nummer mit aufgellöster Hausenblase oder mit dem geklärten Stand von Gelatine oder Schwarten, setze 1 Flasche Champagner und den geklärten Saft von 3 bis 4 Citronen hinzu (siehe die Anmerkung in Nr. 1100), mische Alles gut mit einander und gieße es durch eine sehr reine Serviette. Man fülle nun den vierten Theil des Gelees, von dessen Festigkeit man sich durch eine auf Eis gesetzte kleine Probe überzeugt haben muß, in einen Topf, setze denselben auf Eis und quirle das Gelee so lange, bis es milchweiß und beinahe steif geworden ist. Mit dieser schaumigen Masse fülle man den vierten Theil der Geleeform, lasse sie steif werden, gieße alsdann das übrige klare Gelee darauf und lasse es nun vollständig erstarren. — Will man das ganze Gelee mit den Schaumperlen des Champagners durchmischen, was sehr gut aussteht, so vermische man den Zucker mit dem Stand, dem Citronensaft und nur wenig Champagner, setze die Mischung auf Eis, rühre sie mit einem silbernen Löffel um, bis sie anfängt zu geliren, lasse sie aber ja nicht auf dem Boden des Gefäßes steif werden; gieße dann den schäumenden Champagner unter

immerwährendem Aufziehen der Mischung mit dem Böffel nach und nach hinzu, fülle das Gelee, in welchem nun die Schaumperlen gebunden sind, in die Form und lasse es auf dem Eise fest werden.

1102. Gelee von Apfelsinen. 24 Loth (40 Mth.) Zucker koche man mit $\frac{1}{8}$ Quart ($\frac{1}{8}$ Liter) Wasser auf, schäume ihn gut aus, lasse ihn erkalten, vermische ihn mit der aufgelöbsten Hausenblase oder mit der geklärten Gelatine (s. Nr. 1100), füge den leicht ausgedrückten Saft von 4 Apfelsinen und 2 Citronen, die auf Zucker abgeriebene Schale einer schönen Apfelsine und soviel Rheinwein hinzu, daß das Ganze 1 Quart (1 reichl. Liter) ausmacht, mische Alles gut untereinander, gieße das Gelee durch ein sauber ausgewaschenes Tuch, fülle es in die Form und lasse es auf dem Eise erstarren.

1103. Klares Gelee von Apfelsinen. Hierzu kläre man den Saft von 8 — 10 Apfelsinen und 2 Citronen auf folgende Weise: Man tauche 1 — 2 Bogen Löschpapier in kaltes Wasser, drücke das Papier gut aus, tauche es von Neuem in frisches Wasser, drücke es wiederum aus und wiederhole das Eintauchen und Ausdrücken des Papiers so lange, bis das Wasser klar bleibt. Alsdann stoße man das Papier mit etwas Zucker im Mörser fein, vermische es mit dem Saft der Apfelsinen und Citronen, gieße die Mischung auf ein aufgespanntes Tuch und lasse den Saft in ein daruntergestelltes Porzellangefäß laufen. Anfangs läuft der Saft nicht klar, weshalb man ihn so oft wieder oben in das Tuch gießen muß, bis er wasserklar ist. Wenn der Saft rein abgelassen ist, lasse man darin $\frac{3}{4}$ Pfund ($37\frac{1}{2}$ Mth.) in kleine Stücke geschlagenen feinen Zucker sich auflösen. Die fein abgeschälte Schale einer Apfelsine lasse man mit ein wenig Wasser heiß werden und zugedeckt verkühlen, gieße die klare Flüssigkeit durch ein Tuch, vermische sie mit dem zum Gelee bestimmten lauwarmen Stand (s. Nr. 1100), mit dem Apfelsinensaft und so vielem Rheinwein, oder noch besser Champagner, daß das Ganze ein Quart (ein reichl. Liter) beträgt, färbe das Gelee mit einigen Tropfen aufgelöster Cochenille oder Kermessaft röthlich, fülle es in eine Form und lasse es auf dem Eise erstarren. Man kann einen Theil des Apfelsinen-Gelees zu Schaum schlagen, hochroth färben, in ausgehöhlte Apfelsinenschalen, welche einige Minuten in Wasser gekocht und so gut als möglich von der inneren weißen Schale befreit sind, füllen und erstarren lassen, dann die Schalen in Viertel schneiden und damit das auf eine Schüssel gestürzte Gelee garniren.

1104. Gelee von Beilschen. Man koche $\frac{3}{4}$ Pfund ($37\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker mit $\frac{1}{8}$ Quart ($\frac{1}{8}$ Liter) Wasser und dem Saft zweier Citronen auf, schäume ihn gut aus, lasse ihn nur wenig verkühlen, gieße ihn über

ein paar Loth (etwa 5 Mth.) frische Veilchenblätter, welche man in eine Terrine geschüttet hat, und deckt die Terrine fest zu. Nach mehreren Stunden gieße man den Veilchensaft durch eine Serviette, vermische ihn mit dem zum Gelee bestimmten lauwarmen Stand, ein wenig Kirschwasser und so vielem Rheinwein oder Champagner, daß das Gelee bis auf 1 Quart (ein reichl. Liter) vermehrt wird. Die Blätter einfacher Veilchen sind am besten zur Bereitung eines Gelees.

1105. Gelee von Erdbeeren. Man kocht $\frac{3}{4}$ Pfund ($37\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker mit $\frac{1}{4}$ Quart ($\frac{1}{4}$ Liter) Wasser auf, gießt ihn siedendheiß über $1-1\frac{1}{2}$ Quart (reichl. $1-1\frac{1}{2}$ Liter) rothe Garten- oder Wald-Erdbeeren, welche man in ein Porzellangefäß geschüttet hat, fügt den leicht ausgepressten Saft von 2 Citronen hinzu, deckt das Gefäß fest zu und läßt die Erdbeeren 12 Stunden stehen. Dann schüttet man sie auf ein aufgespanntes Tuch, läßt den Saft klar ablaufen, vermischt ihn mit dem nöthigen lauwarmen Stand und vermehrt das Gelee mit Rheinwein bis auf 1 Quart (1 reichl. Liter). Man kann auch schöne rothe Garten-Erdbeeren, welche man gewaschen und mit feingestossenem Zucker gemengt hat, auf folgende Weise mit dem Rheinwein-Gelee Nr. 1100 in eine Form schichten: Man gießt ein wenig Gelee in die Form, läßt es auf Eis erstarren, legt Erdbeeren in geordneter Reihe darauf, gießt Gelee darüber, läßt dieses wiederum erstarren, und fährt so fort, abwechselnd Erdbeeren und Gelee in die Form zu bringen, bis sie gefüllt ist.

1106. Gelee von Himbeeren. Man bereitet dieses von 1 bis $1\frac{1}{2}$ Quart (reichl. $1-1\frac{1}{2}$ Liter) Himbeeren auf dieselbe Weise wie das Gelee von Erdbeeren in der vorigen Nummer.

1107. Gelee von Ananas. Man schält eine große Ananas recht rein ab, schneidet sie der Länge nach in Viertel und dann in dünne Scheiben, kocht 1 Pfund Zucker mit $\frac{1}{4}$ Quart ($\frac{1}{4}$ Liter) Wasser auf, legt die Ananas hinein, fügt den leicht ausgepressten Saft von 3 Citronen hinzu, läßt die Ananas ein paar Minuten kochen, schäumt sie gut ab, deckt sie zu und läßt sie erkalten; dann nimmt man die Ananas heraus, gießt den Saft durch ein Tuch, vermischt ihn mit dem geklärten Stand (Nr. 1100) und mit so vielem Rhein- oder Champagner-Wein, als zur Füllung der ein Quart (reichl. Liter) haltenden Form nothwendig ist, gießt etwas Gelee in die auf Eis gestellte Form, läßt es fest werden, ordnet einen Theil Ananas-scheiben im Kranze darauf, füllt etwas Gelee darüber, thut, wenn dieses fest geworden ist, wiederum Ananas-scheiben und etwas Gelee in die Form, und fährt so fort, bis dieselbe gefüllt ist.

1108. Gelee von Aprikosen. 1 Pfund Zucker kocht man mit $\frac{3}{4}$ Quart (knapp $\frac{1}{2}$ Liter) Wasser auf, schäumt ihn aus, legt 12 bis

15 abgeschälte und in Hälften geschnittene Aprikosen nebst den abgezogenen Kernen derselben in den Zuckersyrup, kocht die Früchte darin langsam weich, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Sieb und läßt sie abtropfen und erkalten. Den Saft gießt man durch ein Tuch, läßt ihn verkühlen, vermischt ihn mit etwas leicht ausgepresstem oder geklärtem Citronensaft und mit geklärtem Stand, und vermehrt ihn mit Rheinwein bis auf 1 Quart (1 reichl. Liter). Nachdem man sich hierauf von der Consistenz des Gelees durch eine auf Eis gesetzte kleine Probe überzeugt hat, füllt man es nach Angabe der vorigen Nummer mit den Aprikosen schichtweise abwechselnd in die Form.

1109. Gelee von Pfirsichen. Dieses wird ebenso wie das Gelee von Aprikosen bereitet.

1110. Aepfel in Gelee. 12 bis 16 Borsdorfer Aepfel werden in Hälften geschnitten, mit einem Ausdreher von den Kerngehäusen befreit, glattgeschält und in 12 Loth (20 Mth.) Zucker, welcher mit $\frac{1}{4}$ Quart ($\frac{1}{4}$ Liter) Wasser und dem Saft einer Citrone aufgekocht ist, sehr langsam, damit sie nicht zerfahren, weichgekocht. Man lasse die Aepfel zugedeckt erkalten und lege sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb. Dann bereite man ein Rheinwein-Gelee nach Nr. 1100, lege die Aepfel schichtweise mit dem Gelee abwechselnd nach Angabe der Nr. 1107 in eine Form und lasse das Gelee vollständig erstarren. Nach Belieben kann man auch eingemachte Früchte oder gutgereinigte Sultanrosinen und Corinthen, welche man mit ein wenig Zucker kurz eingekocht hat, zwischen die Aepfel legen.

1111. Macédoine von Früchten. Allerlei frische Früchte, wie sie die Jahreszeit eben bringt, als: Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen, Pfirsichen, Kirschen, Ananas, Pflaumen, Weintrauben, Johannisbeeren *z.*, werden gesäubert und von den Steinen und Kernen befreit; die Aprikosen, Pfirsichen, Pflaumen, Ananas *z.* schäle man und schneide sie in zierliche Stücke. Dann marinire man die Früchte mit gestoßenem Zucker und ordne sie mit einem, nach Nr. 1100 und 1101 bereiteten Rheinwein- oder Champagner-Gelee nach Angabe der Nr. 1107 schichtweise, in den Farben abwechselnd, in eine Form. — Im Winter bereitet man das Gelee mit eingemachten Früchten aller Art.

1112. Gelee von Vanille. Man kocht $\frac{3}{4}$ Pfund ($37\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker mit $\frac{1}{4}$ Quart ($\frac{1}{4}$ Liter) Wasser auf, schäumt ihn gut aus, fügt 2 Stangen Vanille hinzu, deckt den Zucker fest zu, läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde auf einer heißen Stelle stehen und dann verkühlen, vermischt ihn mit der aufgelösten Hausenblase oder mit geklärter Gelatine (s. Nr. 1100) und mit dem geklärten Saft von 3 bis 4 Citronen, vermehrt das Gelee mit Rheinwein bis auf 1 Quart (1 reichl. Liter), gießt es durch eine sehr saubere

Serviette, füllt es in eine Form und läßt es auf dem Eise steif werden. Man kann das Gelee mit Cochenille oder Kermesjaft röthlich färben, auch kann man an Stelle des Rheinweines ein Glas Kirchwasser und noch etwas Citronensaft daruntermischen und das Gelee mit kaltem Wasser bis auf ein Quart (ein reichl. Liter) vermehren.

1113. Gelee von Marasquin. Man vermischt ein nach Nr. 1100 bereitetes Rheinwein-Gelee mit einem Weinglase von Marasquin, oder: man kocht $\frac{3}{4}$ Pfund ($37\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker mit $\frac{3}{8}$ Quart (knapp $\frac{1}{2}$ Liter) Wasser auf, läßt ihn verkühlen, vermischt ihn nach Angabe der Nr. 1100 mit aufgelöster Hausenblase oder mit geklärter Gelatine und mit dem geklärten Saft von 3—4 Citronen, fügt ein knappes Viertel-Quart ($\frac{1}{4}$ Liter) Marasquin hinzu und vermehrt das Gelee mit kaltem Wasser bis auf ein Quart (ein reichl. Liter). Nach Belieben kann man auch dieses Gelee entweder mit Cochenille oder Kermesjaft röthlich färben.

1114. Gelée russe. Dies Gelee kann man von jeder der vorstehend beschriebenen Arten Gelees bereiten. Man gieße in eine Form einen Zoll (reichl. 2 Centimeter) hoch klares Gelee und lasse es auf Eis erkalten. Dann setze man das übrige Gelee in einem Porzellangefäß auf Eis, schlage es mit einer sauberen Drahruthe zu einem weißen Schaum, und zwar so lange, bis es anfängt, sich zu verdicken, fülle es auf das klare Gelee in die Form und lasse es vollständig erstarren. Wenn man ein Gelée russo von Aprikosen oder Pfirsichen geben will, so kann man in der Bereitungsweise desselben folgende Veränderung vornehmen: Man streicht die in Zucker weichgekochten Früchte durch ein Sieb und vermischt sie genau mit dem zu Schaum geschlagenen Gelee, ehe dies anfängt sich zu verdicken.

1115. Gelee von Kalbsfüßen. $\frac{3}{4}$ Pfund ($37\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker wird mit $\frac{1}{4}$ Quart ($\frac{1}{4}$ Liter) Wasser aufgekocht und mit dem Saft von 2 Citronen ausgeschäumt, mit 4 Gewürznelken, ein wenig Zimmet und der dünnabgeschälten Schale einer Citrone noch ein wenig gekocht, zum Verkühlen zurückgestellt, durch ein Tuch gegossen, mit dem geklärten Stand von Kalbsfüßen vermischt (siehe die Bemerkung über die Gallertstoffe am Eingange dieses Abschnittes) und mit gutem Rheinwein bis auf 1 Quart (1 reichl. Liter) vermehrt.

1116. Blancmanger. 1 Pfund süße und einige bittere Mandeln werden gebrüht, abgezogen, mit ein wenig Wasser sehr feingestossen, mit $\frac{3}{4}$ bis 1 Quart ($\frac{3}{4}$ bis 1 Liter) kaltem Wasser klargerührt und durch ein sehr feines Sieb gestrichen. Man vermischt die Mandelmilch mit 16 bis 20 Loth (26 bis 34 Mth.) feinem weißen Zucker und mit 3 bis $3\frac{1}{2}$ Loth (5 bis 6 Mth.) aufgelöster, noch warmer Hausenblase, preßt sie, wenn der Zucker aufgelöst ist, noch einmal durch ein sehr sauberes Tuch, füllt sie

in eine Form und läßt sie in Eis fest werden. Beim Anrichten hält man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, wischt sie ab und stürzt das Blancmanger auf eine Schüssel. — Man kann zum Blancmanger nur den Stand von Hausenblase gebrauchen, jede andere Art von Stand giebt demselben ein gelbliches Ansehen. Will man dieses Blancmanger mit Vanillegeschmack bereiten, so schneide man eine Stange Vanille in Stücke, lasse sie mit etwas von dem zur Bereitung der Mandelmilch bestimmten Wasser aufkochen und zugedeckt erkalten, und setze diese Flüssigkeit zu, ehe das Blancmanger durch das Tuch gepreßt wird.

1117. Blancmanger auf eine andere Art. 1 Quart (1 reichl. Liter) süße Sahne wird mit einer zerschnittenen Stange Vanille aufgekocht, zugedeckt, zurückgestellt, heiß mit $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Mth.) süßen und 8 Stück bitteren, sehr feingestoßenen Mandeln, 16 bis 20 Loth (26 bis 34 Mth.) Zucker und 3— $3\frac{1}{2}$ Loth (5 bis 6 Mth.) aufgelöster Hausenblase vermischt, durch ein feines Sieb gestrichen, noch einmal durch eine saubere Serviette gepreßt, nach dem Verfühlen in eine Form gefüllt und fest werden gelassen.

1118. Speck-Gelee. Man gebraucht dieses Gelee hauptsächlich zum Garniren der Gelees, der Crèmes und des Blancmanger, und bereitet es auf folgende Weise: Man setzt eine Form in Eis, übergießt den Boden derselben 2—3 Messerrücken hoch mit weißem Blancmanger und läßt es erstarren, gießt darüber eben so viel braunes Blancmanger, welches man mit aufgelöster Chocolate dunkelbraun gefärbt hat, und läßt auch dieses erstarren; dann gießt man weißes Blancmanger darauf, und ist auch dieses fest geworden, dann gießt man eine Schicht mit Cochenille rothgefärbtes Wein-Gelee über das weiße Blancmanger, und fährt in dieser Abwechslung der Farben fort, bis die Form gefüllt ist. Beim Gebrauche wird das Speck-Gelee aus der Form auf Papier gestürzt, in Streifen und dann in zierliche Stücke geschnitten und um das auf eine Schüssel gestürzte Gelee *rc.* gelegt. — Zum Garniren kann man auch kleine Förmchen oder ausgehöhlte Apfelsinen- und Citronenschalen schichtweise mit weißem Blancmanger und rothgefärbtem Wein-Gelee füllen. Die Förmchen werden gestürzt und in Hälften geschnitten, die Schalen dagegen in 4 oder 6 Theile geschnitten und um das Gelee gelegt.

1119. Chokoladen-Blancmanger mit geschlagener Sahne. Das Blancmanger nach Nr. 1116 wird mit aufgelöster Chocolate braun gefärbt, in eine Randform gefüllt und nach dem Erstarren auf eine Schüssel gestürzt. In die leere Mitte richtet man steifgeschlagene, mit Zucker und Vanille oder Marasquin vermischte Sahne recht hoch an und verziert sie mit kleinen Biscuits, Makronen *rc.*

1120. Apfelschaum. Zu einem Duzend schöner großer Reinetten nimmt man 1 Pfund gestoßenen und gesiebten Zucker, 2 Loth (reichlich 3 Mth.) Gelatine, den Saft von 4 Citronen und ein wenig Rum. — Die Äpfel schält man, wäscht sie sauber, setzt sie mit der Schale einer Citrone und ein wenig Wasser auf's Feuer, kocht sie weich und streicht sie durch ein Sieb in eine große Schüssel. Man fügt den Zucker, den Saft der Citronen und die aufgelöste Gelatine (siehe Seite 360) hinzu, schlägt dies, nachdem es lauwarm geworden ist, mit einer Schneeruthe von Draht, bis es sehr weiß und dick ist, mischt zuletzt ein wenig Rum darunter, füllt den Apfelschaum in eine Form und läßt ihn auf dem Eise oder an einem kalten Ort erstarrn.

XVIII. Abschnitt.

Von der Bereitung der Crèmes.

I. Einfache Crèmes.

1121. Geschlagene Sahne. Man setze dicke süße Sahne in Eis, lasse sie recht kalt werden, gieße sie in einen porzellanenen Napf und schlage sie mit einer Ruthe von Draht zu einem ganz festen Schaum.

1122. Geschlagene Sahne mit Vanille. Man trockne eine Stange Vanille, stoße sie mit 12 Loth (20 Mth.) Zucker zu Pulver, siebe sie durch ein feines Sieb, mische sie unter 1 Quart (1 reichl. Liter) festgeschlagene Sahne, richte diese aufgethürmt auf eine Schüssel an und gebe sie mit Zimmetröhrchen auf die Tafel (siehe Nr. 1233). Auch kann man statt der Vanille Marasquin unter die Sahne mischen; ebenso giebt die auf Zucker abgeriebene und feingepulverte Schale einer Citrone oder Apfelsine der Sahne einen angenehmen Geschmack. In allen Fällen mischt man 12 Loth (20 Mth.) feingestoßenen Zucker oder nach Belieben noch mehr unter die Sahne.

1123. Geschlagene Sahne mit Pumpernickel. Die recht steifgeschlagene Sahne wird mit feingeriebenem Pumpernickel, welcher mit etwas Malaga und Marasquin oder nur mit Marasquin angefeuchtet ist, und mit Zucker vermischt recht hoch auf eine Schüssel angerichtet, glattgestrichen und mit kleinen Biscuits oder Matronen garnirt.

1124. Geschlagene Sahne mit Erdbeeren oder Himbeeren. Eine Viertelmeße (knapp 1 Liter) rothe Garten- oder Wald-Erdbeeren oder