

## C r ê m e s.

## Chaudeau zu machen.

Man sprudelt zwölf Eyerbötter mit einem Seidel Wein und so vielem Zucker, daß derselbe sehr süß wird, gut ab, stellt es in einem wenigstens drei Seidel haltenden Topfe in frische Blut, und läßt es unter immerwährendem Sprudeln dick werden. Sobald derselbe zu kochen anfängt, muß er gleich vom Feuer genommen, und entweder mit dem Topfe in kaltes Wasser gestellt oder noch besser gleich angerichtet werden.

## Geschäumte Milch.

Eine Maß sehr gutes, mit Zucker versüßtes sogenanntes 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, wird derselbe auf eine Schüssel, welche mit Biscuit belegt ist, oder in Becher gegeben, mit ge-

färbtem Zuckersand bestreut 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 Obere gegeben werden.

### Dieselbe mit Kaffehgeruch.

Zehn Loth Kaffeh werden langsam gelbbraun gebrannt, dann ein halbes Seidel kochendes Wasser darüber gegeben und dasselbe bis zum gänzlichen Erkalten stehen gelassen. Nun wird das Wasser herabgeseiht, so viel fein gestoßener Zucker darcin gegeben, als sich damit sättigen läßt, derselbe dann genau mit dem auf obige Art bereiteten Oberschaum vermischt und an einen kühlen Ort oder noch besser auf Eis gestellt.

### Sammt - Crème.

Eine halbe Maß süßer Rahm wird mit eben so viel guter Milch, einem halben Pfund Zucker, Citronenschalen und einem Stückchen Zimmt etwas aufgekocht, dann ein Viertelpfund süße, abgezogene, feingestohene Mandeln nebst sechs oder acht bittern gut damit verrührt, und durch ein Haarsieb gestrichen. Nun gießt man es auf eine tiefe Schüssel, setzt es über heiße Asche, gibt oben einen Deckel mit etwas Blut, läßt den Rahm fest werden und gibt ihn abgekühlt zur Tafel.

## Milch = Crème mit Vaniglie.

Man läßt in drei Seidel recht gutem Dbers ein halbes Loth, in kleine Stücken geschnittene, Vaniglie kochen und macht es mit feinem Zucker gehörig süß; dann sprudelt man ein Seidel kaltes Dbers mit sechzehn Eyerböthern gut ab, gibt das Gekochte und Durchgeseigte darein und läßt es auf der Glut unter beständigem Rühren dick werden. Ist dieses erfolgt, so wird die Crème auf eine Schüssel gegeben und abgekühlt.

## Chocolade = Crème.

Man kocht in einem Seidel gutem Dbers fünf Zelten feingeriebener Chocolade und zwei Loth Hausenblase; wenn dieselbe aufgelöst ist, so sprudelt man sechs Eyerböther mit einer halben Maß Dbers gut ab, versüßt es mit Zucker so viel nöthig, gibt es in die Chocolade und streicht es durch ein Haarsieb. Nun rührt man sie auf schwacher Glut, bis sie dick genug ist, und gibt sie in Crème = Bechern oder mit kleinen Zuckerplätzchen geziert nach Belieben kalt oder warm zur Tafel.

## Crème de fraise.

Ein Pfund frischer Erdbeeren wird durch ein Sieb gestrichen und mit Alkermesssaft schön roth gefärbt. Nun wird eine halbe Maß Schlag = Dbers mit acht Eyerböthern abgesprudelt, anderthalb Loth

aufgelösete Hausenblase dazu gegeben, wohl gezuckert und über der Glut bis zum Dickwerden gerührt. Ist dieses geschehen, so wird sie vom Feuer weggestellt, nach gänzlichem Abkühlen mit den Erdbeeren verrührt, in eine Form gegeben und auf frisches Eis gestellt.

### Thee = Crème.

Eine halbe Maß Milch = Crème (man sehe dieselbe) wird mit einem guten Bechervoll sehr starken Holländer = Thee vermischt, durch ein Haartuch getrieben und in das dazu bestimmte Geschirr gegeben. Dieses wird nun in eine Kasserolle mit kochendem Wasser gestellt, oben mit einem, mit glühender Asche bestreuten, Deckel zugedeckt, auf Kohlen gestellt und bis zum Dickwerden darüber gelassen. Man muß diesen Zeitpunkt genau beobachten, indem die Crème sonst in die Höhe steigt und das schöne Ansehen des Gerichtes ganz verloren geht.

### Kaffeh = Crème.

Wird der Thee = Crème ganz gleich bereitet, nur daß statt des Thees recht starker, gut abgeklärter Kaffeh genommen wird.

### Koriander = Crème.

Der Koriander wird in das kochende Obers gegeben und diese Crème dann weiters ganz der Milch = Crème mit Vaniglie gleich behandelt.

## Citronen = Crème.

Man läßt in einem Seidel guten weißen Wein die Schalen von vier Citronen weich kochen und streicht sie dann durch ein Haarsieb. Hierauf schlägt man zwölf Eyerdotter in einen Topf, drückt von den abgeschälten vier Citronen den Saft dazu und sprudelt es mit einem halben Pfund fein gestoßenem Zucker wohl ab, gießt dann den heißen Wein dazu, und läßt es auf schwacher Glut unter beständigem Rühren dick werden.

## Crème brûlée.

Man sprudelt vierzehn Eyerdotter, ein Seidel Wein und ein Viertelpfund Zucker gut ab, gibt es dann zum Feuer und läßt es unter fortgesetztem Sprudeln oder Rühren dick werden. Wenn er auf eine Schüssel gegeben und abgekühlt worden ist, bestreut man ihn 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 ihn so von allen Seiten gleich braun. Nun muß er gleich zur Tafel kommen, sonst wird der Zucker weich. Auch Milch-Crème kann auf die nämliche Art bereitet werden.

## Crème = Nocken mit Wein.

Man reibt ein Achtelpfund Zucker mit zwei Citronen gut ab, stößt ihn dann fein und verrührt ihn unter, von den Weißen von zwölf Eiern geschlagenem, festem

Schnee. Nun stellt man drei Seidel gut süß gemachten Wein über recht frische Blut, 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 läßt man abkühlen, sprudelt ihn dann mit vierzehn Eyerböthern und macht unter beständigem Rühren beim Feuer dicken 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.

### Dieselben in Milch.

Man läßt eine Maß sehr gutes Obers in einer Kasserolle mit einigen Stücken Vaniglie 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 gebe man in das, durch ein Haarsieb geseigte und völlig abgekühlte, Obers vierzehn Eyerböther, und lasse es beim Feuer unter beständigem Rühren dick werden. Dieses wird fortgesetzt, bis die Crème ganz kalt ist. Nun werden die Nocken auf eine Schüssel gegeben, die Crème darüber gegossen und auf Eis gestellt.

## Mandelkäse.

Man löse drei Loth reine Hausenblase in Wasser über gelindem Feuer auf, und streiche sie durch ein Haarsieb. Nun wird ein und ein halbes Seidel recht gutes Obers kochend gemacht, ein halbes Pfund abgezogene und sehr fein gestoßene Mandeln, nebst so vielem Zucker, daß es sehr süß wird, daren gegeben und gut damit aufgekocht. Während dieser Zeit muß jedoch beständig gerührt werden, indem sich die Mandeln leicht anlegen. Zuletzt gibt man die Hausenblase dazu, und füllt alles wohl verrührt in eine Form, welche an einen kalten Ort gestellt wird. Beim Unrichten wird dieselbe in heißes Wasser gestoßen, abgetrocknet, über eine Schüssel gestürzt und geschwungen. Man kann Wein oder Obers, mit Zucker versüßt, begeben.

---