

## Siebentes Stück,

### Von Cremes.

#### 1. Creme von Sahne = Belaute.

Unter dem Nahmen Belaute versteht man stets eine Creme, die ihre Festigkeit von Hühner, Magenhäuten bekömmt, dahingegen alle andere Cremes von Eyern gemacht werden.

Man kocht ein Maß süße Sahne mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, etwas Zimmet und Citronenschale halb ein, und rührt es so kalt, wie frischgemolkene Milch. Dann werden von sechs Hühnermagen die Häute abgenommen, getrocknet, gestoßen und zu der lauwarmen Sahne gerührt. Dieß wird einige Mahl durch ein Haar:

Haartuch gestrichen, und in eine Affiette gegossen, dann in heiße Asche gesetzt. Oben auf legt man einen Deckel und darauf etwas Feuer. So läßt man es eine Viertelstunde stehn. Die Creme wird dann steif. Dann wird sie, damit sie kalt werde, behutsam weggesetzt. Man belegt sie mit Bisquit und giebt sie so auf die Tafel.

### 2. Thee = Creme.

Man verkocht die Sahne mit einem Lothe Thee und verfährt übrigens wie Nr. 1.

### 3. Chokoladen = Creme.

Man verkocht  $\frac{1}{4}$  Pfund Chokolade mit der Sahne und richtet sich dann nach Nr. 1.

### 4. Vanille = Creme.

Man schneidet eine Stange Vanille klein, verkocht sie mit der Sahne, zc. übrigens wie Nr. 1.

### 5. Kaffee = Creme.

Man brennt  $\frac{1}{4}$  Pfund Kaffee halb gahr, wirft es so warm in die kochende Sahne mit Zucker, dann verfährt man wie Nr. 1.

## 6. Creme von Eyern und Pistazien.

Es werden  $\frac{1}{4}$  Pfund Pistazien in einem Mörser, nachdem sie abgezogen worden sind, fein gestoßen und mit etwas grünen, blanchirten Spinat und Milch, durch ein Haartuch gestrieben. Dazu thut man einen Löffel voll Mehl, zehn Eydotter,  $\frac{1}{2}$  Quart Sahne,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, etwas Zimmet und Citronen-Schale. Dieß setzt man aufs Feuer, rührt es ab, schlägt von dem Eyweiß Schnee, rührt ihn zuletzt dazu. Dieß wird in eine Affiette gethan. Ist die Creme kalt, so wird sie mit Bisquits belegt.

## 7. Creme brouillée.

Man rührt einen Löffel voll Mehl mit einem Quart Sahne und acht Eydottern klar, thut  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, etwas Canel und Citronen-Schale dazu, rührt es über dem Feuer ab. Zuletzt wird der Schnee vom Eyweiß dazu gerührt, und auf eine Affiette gethan. Dann wird ein Stückchen Zucker braun gebrannt und über die Creme gegossen, mit einem kleinem Stäbchen durchgerührt; so bekommt er das Ansehn, als ob er marmorirt wäre.

## 8. Wein = Creme.

Ein Maß weißer Wein wird mit zwölf Eydottern, etwas Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, Canel, Citronen = Schale auf dem Feuer abgerührt, zuletzt giebt man den Schnee aus Eyweiß zu und gießt ihn in eine Affiette.

## 9. Spanische Creme.

Wird wie Nr. 8. mit Mallaga gemacht.

## 10. Drangen = Creme.

Man verkocht vier Loth Drangen = Blüthe mit einem Quart Sahne,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, einem Löffel voll Mehl, nebst acht Eydottern. Sie wird mit dem Schnee vom Eyweiß über dem Feuer abgerührt.

## 11. Citronen = Muß.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfund ausgewaschene Butter zu Schaum, thut zwölf Eydotter und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker dazu, rührt es  $1\frac{1}{2}$  Stunde. Dann reibt man vier Citronen ab, thut das Abgeriebene dazu. Den aus Eyweiß geschlagenen Schnee, den Saft von vier Citronen  
thut

thut man dazu. Die Masse fällt man in eine Assiette, backt sie, auf einem Deckel mit Salz gesetzt, in einem nicht zu heißen Ofen gahr.

### 12. Flamarj von Reismehl.

Man kochet  $\frac{1}{2}$  Pfund Reismehl mit Milch, Zucker, Canel und Citronen-Schale, rühre es so lange, bis es zu einem dicken Brey wird. Darauf werden kleine Formen in Wasser gelegt und wieder herausgenommen, und mit dem gekochten Brey gefüllt. Man läßt es in den Formen stehn, bis es kalt ist. Dann wird es aus den Formen auf eine Schüssel gelegt und mit rothem Wein und Zucker auf die Tafel gegeben.

### 13. Cissel von Haferschrot.

Diese Cissel ist eine Russische Speise, die sehr delicat schmeckt und besonders im Sommer mit rothem Wein und Zucker gegessen wird.

Man rührt sechs Megen Haferschrot mit sechszehn Maß warmen Wasser, mit den Händen gut durch einander und läßt es in einem Faß an einem warmen Orte zwey Tage stehn. Ehe man es wegsetzt, brennt man vier Stück Ellernholz halb durch, steckt es brennend in das Schrot

Schrot

Schrot und deckt dann das Faß mit einem Tuche zu. Wenn die zwey Tage verfloßen sind, so drückt man das Schrot mit den Händen, daß der Saft davon abgesondert wird. Die flüssige Masse wird durch ein Sieb gegossen. Das Faß wird gereinigt, und die Masse wird wieder hineingethan. Dann gießt man noch einige Maß kaltes Wasser dazu, und läßt es wieder vier und zwanzig Stunden stehen. Das dünne Wasser wird dann behutsam abgegossen. Man gießt wieder kaltes Wasser darauf und läßt es bis zum andern Morgen stehn, dann wird alles Wasser rein abgegossen. Die dicke Masse thut man nun in ein großes Casseroll, gießt zwey Quart frischgemolkene Milch darauf. Es wird auf gelindes Kohlenfeuer gesetzt und sachte gerührt, so fährt es zusammen und scheidet sich von emander. Nun gießt man es sacht auf ein Sieb. Das Weiße, was durchläuft, ist das Edle, das Graue was zurück im Siebe bleibt, wird gleich weggeworfen. Nun thut man  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker in das Weiße, rührt es, wie den Glamory, auf Kohlenfeuer ab und thut es in Formen und setzt es auf das Eis. Man kann diese Speise auch mit Sahne und Zucker essen,

#### 14. Creme von Sajo.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfund Sajo, wäscht ihn, läßt ihn warm am Feuer ziehn, giebt ihm einige

ge

ge Mahl frisches Wasser, setzt ihn dann mit Milch, Zucker, Canel und Citronen = Schale ans Feuer. Bey immerwährendem Rühren läßt man ihn ganz dick kochen. Dann wirft man die Citronen = Schalen und den Canel heraus und füllt ihn in eine Form. Kalt wird er auf eine Schüssel gelegt und man giebt eine Milch = Sauce mit Canel, Zucker und Citronen = Schale darüber. Man kann den Sajo auch mit rothem Wein kochen, und eine weiße Weinsauce darüber geben.