

Zwölfter Abschnitt.

Crèmes, Blancmangers, Gelées und kalte Mehlspeisen.

Sie werden zum 12ten Gang servirt, und bei großen Tafeln gleichzeitig gegeben: etwa zwei oder vier Schüsseln Crème oder Blancmanger; und zwei oder vier Schüsseln Gelée. Bei kleinern Tafeln wählt man eine dieser Arten.

1. Ueber die Crèmes u. im Allgemeinen.

Die Crèmes bestehen aus Sahne, welche mit Zucker gesüßt, mit einem beliebigen Zusatz von Vanille, Marasquin, Fleurs d'orange, Chocolate oder dergleichen versetzt, und mit so viel Gallertstoff aus Hausenblase oder Stand von Schweineschwarten gemischt ist, daß die Masse, wenn sie auf dem Eise erstarrt ist, so viel Festigkeit besitzt, um ganz zu bleiben. Eine andere einfache Art ist ein gewöhnlicher, kalter Mehlsbrei, mit Eiern und Sahne aufgelockert, und in einer Assiette kalt gestellt. Eine dritte Art besteht wieder aus Sahne, Zucker und beliebiger Beimischung, welche man in kleinen Bechern oder großen Formen, wie den Topffloß (pol d'Espagne), au bain Marie steif kocht, und dann kalt stellt. Eine vierte Art sind die Bavaoises, welche aus einem Wein-Chaudéau, das mit Stand versetzt, mit geschlagener Sahne vermischt, auf Eis gestellt, und dann gestürzt ist, bestehen. Sie werden auch mit Erd- oder Himbeeren, welche roh durch ein Sieb gesiebt sind, durchzogen. Die kalten Mehlspeisen werden mit den eben angezeigten Crèmes, mit Früchten, kleinen Biscuits oder Reis zusammengesetzt.

Die *Blancmangers* bestehen bloß aus Sahne, Zucker und Stand mit beliebiger Beimischung von Mandeln, Vanille, *Marasquin*, *Chocolade* u. dergl. Die *Wein-Gelées* werden aus Wein, Zucker, Citronensaft und einer Beimischung von Apfelsinen, Veilchen, Rosen, Himbeeren, Erdbeeren mit so vielem Stand, daß sie zusammenhalten, aber nicht zu fest sind, bereitet. Noch eine Art *Crème* macht man aus dicker, süßer Sahne, welche mit Zucker und einem Beigeschmack versehen, mit etwas Stand oder Hühnermagenhäuten durchzogen, und auf einer *Assiette au bain Marie* oder in heißer Asche steif gemacht wird.

Ehe ich nun zu den Recepten übergehe, will ich erst von dem Stand oder Gallertstoff ausführlich schreiben.

Die Hausenblase.

Sie liefert unbedingt den besten Stand, dessen man sich bedienen kann, jedoch ist er auch der theuerste, denn das Loth Hausenblase wird einzeln hier mit 6 Sgr. bezahlt, und da auf ein Quart *Gelée* drei und ein halbes Loth nöthig sind, so wird er dadurch auch um 21 Sgr. theurer.

Die Bereitungsart ist folgende: Man wählt die feine Hausenblase, welche in handgroßen, dünnen Blättern getrocknet ist, und, gegen das Licht gehalten, ein hellblaues, gleichsam perlmutterartiges Farbenspiel hat. Sie wird mittelst eines Messers in kleine Stücke zerpfückt, mit kaltem Wasser gewaschen, in eine verzinnte Kasserolle gethan, mit so viel kaltem Wasser begossen, daß dies übersteht, und langsam ausgekocht. Man nehme sich dabei in Acht, daß sie nicht überwalle, gieße sie, wenn sie bis auf wenigen Faserstoff, der immer zurück bleibt, aufgelöst ist, durch ein Haarsieb auf einen Porzellanteller ab, verwahre sie bis zum Gebrauch, und vermische sie dann mit der Substanz, welche des Gallerts zu ihrer Konsistenz bedarf.

Der Stand von Hirschhorn.

Man bekommt das Hirschhorn fein geraspelt bei den Hornarbeitern und Messer-Fabrikanten, wäscht es rein ab, nimmt zu einem *Gelée* ein und ein halbes Pfund, welche man mit drei Quart Wasser zehn bis zwölf Stunden abkocht, dann, nachdem dasselbe abgegossen ist, bis auf ein halbes Quart einkocht, und endlich zurückstellt.

Gelée mit Stand von Hirschhorn

wird so bereitet, daß man zu letzterem drei viertel Pfund Zucker, auf dem etwas Citronenschale abgerieben ist, den Saft von vier Citronen und eine Flasche beliebigen, guten Weins thut. Dann klopft man das Weiße von vier bis sechs Eiern etwas mit der flachen Seite eines Messers, vermischt es mit dem eben Genannten in einer Kasserolle, setzt diese auf Kohlenfeuer, und schlägt mit dem Schneebesen so lange darin, bis die Masse dem Sieden nahe ist. Dann zieht man sie vom Feuer zurück, bedeckt die Kasserolle mit ihrem Deckel, legt glühende Kohlen darauf, und läßt sie an der Seite des Kasserollloches zehn Minuten stehen. Unterdeß bindet man an die vier Füße eines Schemels oder Stuhls eine Serviette, stellt ihn umgekehrt auf einen Tisch, setzt ein Geschirr unter die Serviette, und gießt die Gelée-Composition kochend heiß durch das Tuch. Anfangs läuft es trübe, bis die Fäden sich zusammengezogen haben, weshalb man das Erste wieder oben aufgießt, während man eine Schöpfkelle unterhält. Der Gelée wird dann klar durchlaufen, worauf man ihn in eine Form füllt, und auf kleingeschlagenes Eis stellt, bis er erstarrt ist. Beim Unrichten hält man die Form einen Augenblick in lauwarmes Wasser, wischt sie schnell ab, deckt die Schüssel darüber, kehrt um, und hebt die Form behutsam ab. Ehe man diese ins Wasser hält, thut man wohl daran, den Gelée mit reinen Fingern von den Seiten oberhalb loszumachen.

Der Unterschied zwischen einem Gelée mit Stand von Hirschhorn und dem mit Stand von Hausenblase oder Schweineschwarten besteht nun darin, das bei dem ersten der Wein kochend heiß wird, und dadurch an Kraft verliert, während er bei den letzten Arten sein Feuer behält, weil er nur etwas erwärmt wird, um sich mit dem Stand liiren zu können.

Ein Gelée mit Stand von Hausenblase oder Schweineschwarten ist also nur eine Verbindung dieses Standes mit Wein, Zucker und Citrone, welche etwas erwärmt, und dann auf Eis gestellt wird.

Der Stand von Schweineschwarten.

Zu einem Gelée von einem Quart nimmt man drei viertel bis ein Pfund rein gebrühter und von allem Fett befreiter, frischer Schweineschwarten, kocht sie in so vielem Wasser, daß es reichlich die Schwarten bedeckt, schäumt recht rein ab, läßt sie vier

bis fünf Stunden sieden, und gießt diese Brühe durch ein Haarsieb ab. Ist so viel Substanz vorhanden, daß die Schwarten noch einmal mit Wasser aufgesetzt werden können, dann kann man diese zweite Brühe noch zum Aspic gebrauchen. Das zuerst Abgegoßene läßt man erkalten, sichtet mit einem scharfen Blechlöffel alles Fett ab, welches sich oben angesetzt hat, und kocht den Stand bis zu einem halben Quart ein. Man läßt ihn dann verköhlen, gießt zu demselben ein viertel Quart Landwein, so wie das Weiße von vier Eiern und den Saft von vier Citronen, schlägt Alles mit dem Schneebesen auf dem Feuer, bis es siedend heiß ist, klärt es, wie beim Hirschhorn beschrieben, und versetzt es dann mit dem geklärten Zucker und gutem Wein.

Will man von diesem Stand zu den Blancmangers oder Crèmes gebrauchen, so wird er nicht erst geklärt, sondern bleibt, wie ihn das zuerst Abgegoßene liefert, welches kurz eingekocht, und nach Bedürfniß gebraucht wird. Zu einem leicht aufgeschlagenen Crème von Schlagesehne hat man auf das Quart an einem Loth Hausenblase oder zwei und einem halben Loth Schwarzenstand genug.

Die Zusetzung des Standes zu den Crèmes geschieht so, daß man den Stand zerschmilzt, und lauwarm den Crème damit gut durchzieht.

2. Von den Crèmes u. ins Besondere.

Crème von geschlagener Sahne.

Zur einer gewöhnlichen Form nimmt man ein halbes Quart dicker, süßer, rein schmeckender Sahne, gießt sie in einen großen Topf, und schlägt sie mit einem Ruthenbesen einige Minuten, bis sie oben anfängt zu schäumen. Dann läßt man sie einige Minuten ruhig stehen, nimmt den Schaum mit einem Schaumlöffel ab, legt ihn auf ein großes Haarsieb, welches man auf eine Schüssel oder auf einen Plafond stellt, schlägt die Sahne von neuem auf, und verfährt wie das erste Mal. Was durch das Sieb abläuft, wird wieder in den Topf gethan, und die vorhin angeführte Operation so lange fortgesetzt, bis alle Sahne in Schaum verwandelt ist. Dieser wird mit fein gestoßenem Zucker versüßt, auf einer Schüssel angerichtet, und mit Zimtröhrchen garnirt. Mit diesem Sahnenschaum füllt man auch die Baisers und Meringues.