

# К р е м

## Заварной крем из кофе

**З**аварить крепкого кофе 1 стакан, развести 5-ю стаканами густого молока или сливок; влить 5 желтков и 5 яиц разболтанных, всыпать 1/4 ф. сахару, процедить сквозь сито и запечь в легкой печке.

Точно так же делается и шоколадный, только вместо кофе кладут 1/4 ф. тертого шоколада. Можно влить сразу в чашки.

## Крем кофейный (заварной)

Стакан крепкого кофе подогреть с тремя стаканами сливок, пока начнет подниматься пар. Тогда вливать понемногу, не переставая вымешивать ложкой, 6 желтков, утертых с 1<sup>1/2</sup> стакана сахару. Крем нужно все время держать на легком огне, чтобы он не скипелся, а когда он погустеет, влить в него 8 листочков желатина, распущенного в горячей воде, помешать все и взбивать на льду.

## Сладкое из орехов

1/2 ф. турецких очищенных орехов истолочь в ступке с 1/4 ф. сахара. 3 желт-

ка разболтать с 3<sup>1/4</sup> стаканами молока и с 1/4 ф. сахара, заварить, вымешивая ложкой, всыпать орехи; вымешать с пеной из 3 белков и запечь в духовке.

Подать к этому сливки.

## Крем из земляники, клубники или малины

Взять 3-4 стакана ягод земляники, клубники или малины, протереть сквозь сито, прибавить три четверти стакана или стакан мелкого сахара, 1 белок, поставить на лед, мешать ложкой, пока не сгустеет, прибавить 1 стакан взбитых сливок, 5-6 золотников желатина, распущенного в пол-стакане горячей воды, размешать, слить в форму, поставить на лед или в холодную воду, когда застынет окунуть в горячую воду, обтереть форму полотенцем, опрокинуть на блюдо и подавать на стол.

## Крем из малины, клубники или земляники

4 стакана ягод, протертых сквозь сито, 4 белка и стакан сахару утирают, пока не получится густая и светлая мас-

са; тогда вливают 8 листиков распущенного желатина и хорошенько утирают; потом прибавляют 2 стакана густых сливок и, все хорошенько взбивши, выливают в форму и выносят.

---

### **Крем из малины или клубники**

2 стакана свежих ягод протереть сквозь густое сито, всыпать 1/2 ф. сахару, влить 3 лота желатина и взбивать на льду, пока не погустеет; тогда вымешать с 2 стаканами взбитых густых сливок, положить в форму и вынести на холод.

---

### **Крем яблочный**

Взять штук 5 кисло-сладких яблок, очистить от кожицы, разрезать каждое на несколько частей, разварить в двух стаканах воды, протереть сквозь сито, положить полфунта мелкого сахара, прибавить 5-6 золотников желатина, распущенного в полстакане горячей воды, размешать, поставить на лед или в холодную воду, обтереть ее полотенцем, опрокинуть крем на блюдо и подавать на стол.

---

### **Крем шоколадный (1-й способ)**

Взбить, 4 стакана густых сливок со стаканом пудры сахарной, всыпать 1/4 фунта стертого на тертушке шоколада, вымешавши все, поставить в кадушку со льдом и солью на 6 или 7 час.

Если нужно сделать крем скорее, то можно прибавить 5 листиков распущенного желатина, хотя лучше сделать без него.

---

### **Крем шоколадный (2-й способ)**

Растереть полплитки хорошего шоколада, разварить его в полстакане сливок, прибавить 3-4 желтка, растертых добела с полстаканом мелкого сахара, полстакана сливок, поставить на легкий огонь, мешая, пока не сгустеет, остудить на льду, сбивая венчиком, потом прибавить один или полтора стакана сбитых сливок, 4-5 золотников желатина, распущенного в полстакане горячей воды, размешать, слить

в форму, поставить на лед, когда остынет, кинуть форму в горячую воду, обтереть ее полотенцем, опрокинуть на блюдо и подавать на стол.

---

### **Крем-брюле (1-й способ)**

Растереть 4 желтка с полстаканом сахара, разбавить полстаканом сливок, поставить на легкий огонь, мешая, пока не сгустеет, остудить, сбивая, прибавить полтора стакана сбитых сливок, 4-5 золотников желатина, распущенного в полстакане горячей воды и смешанного с 4-5 кусками жженого сахара, размешать все слить в форму, поставить, как сказано выше.

---

### **Крем-брюле (2-й способ)**

5 кусков сахара, обмоченного в воде, подрумянивают на сковороде, потом подливают воды и поджаривают, чтобы получилась жидкость густая, как черный кофе. Потом берут 5 желтков, утертых со стаканом сахара и разбавленных двумя стаканами густых сливок. Вся эта смесь ставится на плиту и мешается ложкой, пока не сгустится; тогда ее смешивают с пережаренным сахаром, процеживают сквозь сито и убивают на льду. В эту массу прибавляют 6 листков желатина, предварительно процеженного, чтобы не было кусочков. Потом вливают 2 стакана взбитых сливок, все хорошо вымешивают, складывают в форму и выносят на лед.

---

### **Сливочный крем (не заварной)**

Взбить густые сливки со стаканом сахарной пудры, перемешать с мелко изрубленными орехами и выложить в кастрюлю или форму с гладкими краями, дно которой выложено бумагой и украшено цукатами (цукаты можно укладывать в виде звезды или в виде какого-либо другого узора). Потом нужно форму прикрыть крышкой, обложить льдом и солью и поставить на лед на 6 или 7 часов; получится крем, напоминающий пломбир. Сливки две бутылки.

## Крем с фруктами (не заварной)

4 стакана сметаны или сливок взбить со стаканом сахара, вымешать со свежими фруктами и поставить на лед. Можно, чтобы крем скорее застыл, прибавить листиков 6 желатина.

---

## Крем со свежими фруктами

Закипятивши стакан густого молока с кусочком ванили или с несколькими зернышками горького миндаля, всыпать в него 1/3 ф. сахару и влить смесь из двух ложек холодного молока и ложки картофельной муки. Вливши эту смесь в горячее молоко, еще раз закипятить и сейчас же влить 5 желтков, хорошо утертых с ложкой сахару, и все мешать, пока не застынет. Для этого крема нужно иметь отваренные фрукты: сливы ренглоты, абрикосы, очищенные и порезанные на кусочки и обсыпанные сахаром; малина и клубника кладется в крем сырой, только раньше обсыпается сахаром. Когда крем начнет густеть, в него всыпают фрукты и хорошенько вымешивают, чтобы они не осели, потом все выливают в форму и выносят на лед.

---

## Крем из различного повидла или свежих ягод

В миске растирают ложкой в одном и том же направлении 2 белка и 4 ложки густого варенья (повидла) до тех пор, пока не получится светлый крем; потом распустить в горячей воде (взять меньше 1/4 стакана) 4 листочка желатина и, когда он остынет, влить его в крем, не переставая тереть. Когда все хорошенько утерто, эту массу вливают в форму и выносят на лед или просто в холодное место на час или два. Крем этот очень вкусен, но необходимо, чтобы повидло было хорошее. Для этого идет повидло из протертых абрикосов, из очищенных слив и из зеленого крыжовника. Летом повидло можно заменить свежими ягодами. Для этого ягоды (малину, клубнику, землянику, абрикосы, сливы-ренклоды и других сортов) протирают на сито, прибавляют к ним по вкусу сахару и кладут эту массу в крем, считая 2

ложки этой массы на каждый белок и 2 листочка желатина. Можно делать крем из печеных, хорошенько протертых яблок, но тогда нужно в крем положить непременно для запаха корицы или ванили. Можно крем делать из апельсинов, из которых раньше варится мармелад. Из одного белка получается крем на 3-4 порции.

---

## Крем из сливок и сиропа

Взбить два стакана густых сливок с 1/4 стакана сахару, прибавить 1/2 стакана сиропа, ванили для запаха и 6 листочков желатина, распущенного в четверти стакана горячей воды. Вымешавши все это хорошенько, вылить в форму и вынести на лед. Этот крем бывает вкусен из сока свежих ягод, только тогда нужно больше класть сахару; главное условие, чтобы крем получился хороший, — должны быть хорошие, густые сливки.

---

## Крем без сливок

Утёрев 8 желтков с 2-мя стаканами сахару, влить в них рюмку рому, сок из 4 лимонов, немного мелкой цедры, 14 листиков желатина, распущенного в 1/4 стакана воды, и вымешать все хорошенько, потом прибавить пену из 8 белков и, выложивши все в форму, вынести на холод.

---

## Крем ореховый

Стакан каких-нибудь очищенных орехов толкут в ступке с 1/4 стакана сахару, потом выкладывают в кастрюлю и смешивают с 3 желтками, утертыми с 1/4 стакана сахару, прибавивши 1/2 стакана сливок, все вымешивают и ставят на плиту. На плите продолжают вымешивать, пока масса не сделается густой. Когда вся масса остынет, ее вымешивают со стаканом взбитых густых сливок, вливают 5 листиков распущенного желатина, вымешивают еще раз и ставят на лед.

Нужно помнить, что желатин вливается тогда, когда он простынет; если кто любит очень сладкий крем, то нужно, взбивая сливки, прибавить еще 1/4 стакана сахару.

## Blanc-manger - Крем миндальный

1/2 фунта сладкого миндаля и 12 штук горького утереть, подливая понемногу молока, чтобы не замаслянилось, потом влить 4 стакана горячих сливок и оставить все на час. Затем нужно миндаль процедить на салфетку, выжать его и, еще раз растерев, налить этими же сливками, а потом выжать опять. В миндальное молоко всыпать стакан сахара и 10 листиков желатина, распущенного в горячей воде, вымешать все и, хорошенько взбивши, влить в форму и поставить на лед.

## Крем миндальный (постный)

3/4 ф. сладкого и 12 зернышек горького миндаля толкут в ступке или утирают, взбрызгивая водой, а потом отпаривают тремя стаканами воды и оставляют на час. Затем это молоко процеживается, миндаль выжимается и вторично спаривается той же жидкостью, которая должна быть подогрета. Потом вся масса вторично утирается, процеживается, и миндаль выжимается, а в молоко кладут сахару по вкусу, приблизительно стакана полтора, и 10 листиков желатина, распущенного в 1/2 стакана кипятка. Когда все готово, жидкость вымешивают, взбивают, выливают в форму и выносят на лед.

## Крем с ромом

Утереть 8 желтков с двумя стаканами сахару, влить на ситко сок из 4 лимонов и, выложивши всю эту массу в каменную или поливяную посуду, поставить на плиту, вымешивая постоянно ложкой, чтобы все сильно обогрелось, но не закипело. Тогда этой жидкости дают остыть, а потом прибавляют 10 листиков желатина, распущенного в горячей воде, и рюмку рому, все вымешивают, взбивают, а когда масса начнет густеть, взбивают пену из 8-ми белков; вымешавши, ее кладут в форму и выносят на лед.

## Яблочный крем

Взять 10 печеных кислых яблок, протертых сквозь сито, и смешать со стаканом или немного больше сахару, прибавить 2 белка, для запаха — ванили или корицы и утирать ложкой в чашке; потом прибавить 8 листиков желатина, распущенного в 1/4 стакана горячей воды, растереть хорошенько и вымешать с пеной из 8 белков. Когда все готово, массу нужно выложить в форму и вынести на лед.

## Яблочный крем со сливками

6 больших печеных яблок протереть сквозь сито и смешать со стаканом сахару, хорошенько утертого с 3-мя белками, потом влить 6 листиков желатина, распущенного в 1/4 стакана воды; все это влить в форму, куда прибавляется еще стакан взбитых сливок. Все это вымешать и вынести на лед.

## Крем из апельсинов

Утереть 5 желтков со стаканом сахару, прибавляя истертой на тертушке цедры из одного апельсина, затем влить сок из 4-х апельсинов и одного лимона и обогреть все на плите, но только следить, чтобы жидкость не закипела. Потом влить 6 листиков желатина, распущенного в 1/4 стакана горячей воды, хорошенько вымешать и взбивать, пока не начнет густеть; тогда прибавить пену из 5 белков и поставить на лед.

Можно украсить крем кружками апельсина и полосками цукатов из апельсиновой корки.

## Апельсинный крем со сливками

Обтереть несколько кусков сахара на двух апельсинах и одном лимоне. Выдавить сок из апельсинов и лимона, два лота желатина намочить в холодной воде на несколько часов, воду слить а желатин налить соком из апельсинов и подогреть, пока желатин не растает, все вымешивая ложкой. Взбить два с половиной стакана густых сливок, прибавляя под конец 1/2 фунта са-

хару понемногу; когда сливки хорошо взбиты, класть их понемногу в апельсиновый сок с желатином и все взбивать вместе; надо это делать скоро и непременно в погребе летом, влить в форму и вынести на лед.

### **Замороженный крем**

Два с половиной стакана густых сливок взбить, подбавляя под конец понемногу 1/2 фунта сахарной пудры. Сразу сыпать пудры нельзя, — сливки нехорошо взбиваются! Пять штук миндального сухого пирожного (миндальные лепешки) порезать на кусочки величиной в орех, перемешать с половиной крема и выложить в мороженицу или жестяную коробку из конфет Ландрина. Другую половину крема вымешать с двумя ложками варенья из клубники или малины, или красной смородины, отцеженного через ситко за два дня до употребления, положить в чашку, поставить в кадушку, обложить, льдом, обсыпать солью и через два-три часа готова пирамида. Итак, без машинки можно иметь мороженое, очень вкусное.

### **Крем из сметаны**

Поставить на лед поливяную рынку и обложить ее кругом льдом, влить туда несколько стаканов сметаны, сахару по вкусу, лимонной корки или ванили и взбивать метелкой, пока не погустеет. Переложить эту сметану в квадратный кусок кисейки величиной в салфетку, связать концы и повесить в погреб или леднике. На другой день вывернуть из кисеи на блюдо и украсить вареньем.

### **Заварной крем в чашках**

Утереть 1/4 ф. очищенного миндаля и несколько штук горького с 1/4 ф. сахара; разбить это 6-ю стаканами молока; вбить туда 5 желтков и 5 яиц; процедить сквозь сито, влить в чашки и поставить в печь, пока не сделается густым, тогда вынести на холод. Если образуется немного сыворотки, осторожно слить и посыпать сахаром.

---

## **Ж е л е**

### **Желе малиновое**

2 лота красного желатина намочить холодной водой на 3-4 часа. Затем смешать 2 стакана малинового сиропа, сок из 5 лимонов, процеженный сквозь кисею, по вкусу сахар и все это закипятить. Когда все готово, положить желатин, который сейчас же распустится, процедить все в форму и вынести на холод. Чтобы удобно было вынимать желе из формы, ее нужно сначала обмакнуть в горячую воду, а потом перевернуть на блюдо.

### **Желе ананасное**

Намачивают 2 лота желатина на 3-4 часа в холодной воде. Потом делают сироп из 3-х стаканов воды и 1-го стакана сахара (этот сироп должен быть горячим), кладут в него 3 лимона, порезанных кружочками (без зернышек), и ставят раз закипеть, после чего кладут желатин, лимоны вынимают, жидкость процеживают через кисейку и вливают стакан ананасного сиропа и рюмку белого рома. Все это вымешивают, выливают в форму и выносят на лед.

### **Желе земляничное, вишневое или малиновое**

Желе земляничное, вишневое или малиновое и проч. готовится точно так же, как сказано выше, только вместо вина примешивается ягодный сок или же сироп.

Если есть свежий ананас или ананасное варенье, то можно сделать желе немного иначе. Когда половина жидкости застуживается, выкладывается на блюдо и убирается кусочками ананаса; остальная жидкость вливается после и выносится на лед.

### Желе лимонное (1-й способ)

1 ф. сахару налить двумя стаканами воды и соком из 4-х лимонов, прибавить лимонной цедры и сварить. Потом процедить, снова разогреть и смешать с 2-мя лотами желатина, размоченного в холодной воде. Когда желатин распустится, вымешать, вылить в форму и вынести на лед.

### Желе лимонное (2-й способ)

В полстакане воды разварить 8-10 злотников желатина, прибавить 1 стакан мелкого сахара, цедру с одного лимона развести водой, поварить, очистить белком, т. е. спустить белок в кастрюлю и кипятить на легком огне, прибавить сок в форму из 3-4 лимонов, процедить, слить и поставить на лед, когда достаточно застынет, окунуть форму в горячую воду, обтереть полотенцем, опрокинуть на блюдо и подавать на стол.

### Желе апельсинное

Сварить сироп из 1 ф. сахару, 2 стаканов воды и соку из 6-ти больших апельсинов, прибавивши сок из 4-х лимонов. Получившуюся жидкость разделить на 2 части. В одну влить распущенного красного желатина, вылить все в форму и дать застыть, а в другую часть влить белого желатина и эту другую часть вылить в ту же форму, куда вылили и красное желе, но только тогда, когда оно уже застыло (надо 2 лота желатина).

### Желе из вина (1-й способ)

1 фунт сахару налить 3-мя стаканами вина, положить туда 2 лота желатина, вымоченного в холодной воде, можно прибавить рюмку рому и, выливши все в форму, вынести на лед.

### Желе из вина (2-й способ)

Приготовить массу для желе, как сказано выше, только немножко погуще, т. е. поменьше разбавить водой, а вместо воды, перед тем как лить в форму, прибавить стакан какого-нибудь вина: мадеры, хересу или сотерну, размешать хорошенько, поставить форму на лед.

### Желе трехцветное

Сделать blanc-manger, влить в форму; когда застынет, налить желе холодное красное, какое-нибудь; когда застынет, налить холодное лимонное.

### Мусс

Мусс делается точно так же как и желе, только можно не очищать его белком, а, процедив, поставить на лед и взбивать венником, пока не сделается густым и пенистым, затем сложить в форму, застудить и в остальном поступать, как и с желе (см. выше). Мусс точно так, как и желе делают: лимонный, земляничный, клубничный, ананасный и пр.

---

## Мороженое

### Мороженое сливочное (отличное)

Разболтать 5 стаканов свежего цельного молока с 3-мя желтками и 2-мя целыми яичками (желтков утирать не надо), процедить сквозь сито, чтобы не было свертков из яиц. Положить 1<sup>1/4</sup> ф. сахару и заваривать на плите, на закрытой камфорке; все не переставая ни на минуту вымешивать ложкой, чтобы не допустить закипеть. Если бы закипело, то не стоит

закручивать. Когда молоко обогрется, положить 4-2 ложечки свежего сливочного масла и палочку ванили. Заваривать терпеливо, пока не сделается густым, как очень густые сливки, или как молодая сметана. Нужно пробовать на блюдечке, поставленном на льду; тогда скорей видно, когда оно достаточно густое.

Вынести с кастрюлей на лед и, когда остынет, налить в мороженицу, обло-

жить льдом, обсыпать солью и закручивать, вымешивая ложкой от времени до времени. Мороженица не должна быть полной, а по крайней мере на четыре пальца не долита. Надо крепко закрывать крышкой и вообще вымешивать осторожно, чтобы соль не попала.

Чем гуще заварить, тем мороженое будет более маслянистое.

---

### Мороженое Брюле

Заварить, как сказано выше; не класть только ванили, а пережарить сахар до темно-коричневого цвета и влить в теплое молоко столько, чтобы получился цвет кофе со сливками и на вкус было приятно. Вливать понемногу и пробовать. Пережаренный сахар не очень жидко разводить водой и не перепалить, а то мороженое будет горьким.

---

### Мороженое клубничное, малиновое или вишневое

Заварить молоко и вынести с кастрюлей на лед.

К фруктовым мороженым надо класть больше сахара (фунта два, если кто любит сладкое), а ягоды кислые.

Клубнику, малину или вишни, очищенные от косточек, протереть сквозь сито, около двух фунтов, смотря по тому, насколько они сочны, влить по вкусу в холодный состав для мороженого, вымешать хорошо и закручивать.

Зимой можно таким образом употреблять морс из каких-нибудь ягод. Можно тоже протереть апельсины и тогда при заваривании молока прибавить цедру из апельсин.

---

### Мороженое из кофе

1/2 ф. кофе цельного налить кипящим молоком, накрыть и, когда настоится, отцедить и заваривать. Пропорция та же самая. Можно прямо заварить очень крепкий кофе и прибавить, но первый способ лучше, так как более дает аромату.

### Мороженое фруктовое без сливок

Самое лучшее мороженое то, которое делается из сырого сока ягод или фруктов. Берут 1 ф. сахару, 4 стакана воды и сок из 1 лимона; все это кипятят и дают остыть. Тогда вливают в эту жидкость протертых ягод стакана 2, а лучше по вкусу.

Если вместо ягодного сока кладут просто сироп фруктовый, то тогда и сахару надо меньше

---

### Мороженое из дыни

Дыню хорошего сорта нужно очистить острым ножом от верхней кожицы, срезать верхушку, выбрать из середины зернышки и наложить мороженым из дыни, которое делается следующим образом. Протирают через сито спелую дыню; на 1 ф. этой массы делают сироп из 1 ф. сахару, 4-х стаканов воды и сока из 2-х лимонов. Все это вымешивается с протертой дыней, протирается сквозь сито и закручивается на льду. Дыню, в которую кладут мороженое, выносят на холоде, а перед тем как подавать, наполняют мороженым и подают.

---

### Ореховый пломбир

1<sup>1/2</sup> ф. орехов каленых очистить и поджарить. Потом с них счищают кожицу, толкут их в ступке, утирают в макотре с 1/2 ф. сахару и разводят стаканом молока, а потом протирают сквозь сито. Когда это готово, утирают 5 желтков с сахаром, разводят стаканом молока и подогревают на плите, пока оно не делается густым; при этом постоянно мешают ложкой и смотрят, чтобы эта масса не закипела. Тогда смешивают эту массу с орехами, утирают все, пока не остынет, выкладывают в мороженицу и ставят ее на лед, обсыпавши солью. Затем взбивают 4<sup>1/2</sup> стакана густых сливок и собирают самую густую пену с них. Эту пену вливают туда же, в мороженицу, вымешивают лопаткой и оставляют на льду на несколько часов, прибавляя по временам льду и соли. Пломбир можно сделать с вечера.

## Пломбир сливочный с цукатами

Делается совершенно так, как сказано в предыдущем рецепте, только не употребляют орехов и заваривают сливки с желтками и сахаром и делают все остальное, как сказано; перед тем как класть в мороженицу, вымешивают с цукатами, порезанными на кусочки. На эту пропорцию берут 1 ф. цукатов.

Пломбир можно приготовить накануне употребления.

## Пломбир сливочный

Растереть 4-5 желтков с 2 стаканами сахара, прибавить 1 ложечку мелко столоченной просеянной ванили, разбавить 1 стаканом сливок, поставить на легкий огонь, мешать пока не сгустеть; не давая кипеть отставить, остудить слить в форму, заморозить до половины готовности, т. е. чтобы масса сделалась густою как сметана, вмешать 2 стакана сбитых сливок, поставить часа на два на лед, засыпанный солью, потом выложить на блюдо, облить каким-нибудь сиропом, и подавать на стол.