

worauf man den zweiten Theil der Kastanien in beliebige Stücke schneidet und ebenfalls zu der Masse mischt; mit dieser Masse füllt man eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt die Masse zugedeckt 1 Stunde in Dunst kochen; wird mit Chocolate-Crème oder beliebigem Saft serviert.

#### 1542. Kaffee-Budding. (Pouding au café.)

16 Defa abgerindete, blätterig geschnittene Semmeln werden mit  $\frac{1}{4}$  Viter schwarzem, sehr starkem Kaffee erweicht und hierauf durch ein Sieb passiert. 16 Defa abgetriebene Butter werden mit 16 Defa fein gestoßenem Zucker und 6 Eierdottern nach und nach verrührt, 14 Defa mit den Schalen fein gestoßene und hierauf passierte Mandeln werden mit den oben erwähnten Semmeln dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Dieses füllt man in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt es zugedeckt  $\frac{3}{4}$  Stunden in Dunst kochen, worauf man es in eine Schüssel stürzt und mit Obersschaum oder Crème zu Tisch gibt.

#### 1543. Budding von spanischer Windmasse.

28 Defa Vanillezucker werden mit dem festen Schnee von 8 Eierklar leicht vermischt, hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Melonenform gefüllt und  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunde in Dunst zugedeckt gekocht. Man stürzt es nach dieser Zeit in eine Schüssel. Wird mit Chocolate-Crème oder beliebigem Saft serviert.

#### 1544. Blanc-manger-Budding.

28 Defa abgezogene, sehr fein gestoßene Mandeln werden in eine Casserolle gegeben, mit 1 Viter Obers aufgeossen und am Feuer solange gerührt, bis es zu kochen beginnt, worauf man es durch ein Sieb passiert und auskühlen läßt. Unterdessen werden 30 Defa Vanillezucker und 4 Defa Mehl mit 24 Eierdottern nach und nach verrührt und dieses dann mit dem ausgekühlten Obers abgesprudelt, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und zugedeckt  $\frac{3}{4}$  Stunden in Dunst kochen läßt; Wasser-Chocolate-Uberguß wird beigegeben.

### Übergüsse für Mehlspeisen.

#### 1545. Chaudeau.

$\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Gebrauch gibt man in einen Schneefessel  $\frac{1}{2}$  Viter weißen oder rothen Wein, schlägt 12 Eierdotter hinein, gibt 24 Defa Geruchzucker dazu und peitscht dies auf dem Feuer mit der Schneeruthe solange, bis die Masse steigt und dick wird, jedoch kochen darf sie nicht. Die Schneeruthe muß immer beim Boden bewegt werden, damit sich die Masse nicht beim Boden anlegt, worauf man sie gleich verwendet. Will man das Chaudeau roth haben, so rührt man kurz vor dem Gebrauch einige Tropfen Altermes-saft oder Cochenille dazu. Statt des Schneefessels kann man auch einen hohen, engen Topf (Hasen) dazu verwenden, worin man die Masse am Feuer sprudelt.

#### 1546. Burgunder Chaudeau. (Chaudeau au vin de bourgogne.)

Man läßt  $\frac{1}{2}$  Viter Burgunderwein mit 24 Defa Zucker, 12 Eierdottern und, wenn man will, einem kleinen Stückchen Zimmt und 1 Gewürznelke aufkochen und behandelt es weiter, wie in dem vorhergehenden Chaudeau angegeben.

### 1547. Wasser-Chocolate-Überguß.

Man kocht  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser mit 12 Deka Zucker. Unterdeßsen läßt man 12 Deka (3 Tafeln) Chocolate in der Röhre auf einem Blech erweichen, gibt dieselbe in eine Casserolle, gießt sie nach und nach mit dem kochenden Zuckerwasser auf und rührt dies solange auf dem Feuer, bis die Chocolate ganz glatt und verkocht ist, worauf man sie verwendet.

### 1548. Chocolate-Crème-Überguß. (Crème au chocolat.)

Man kocht  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser mit 12 Deka Zucker. Unterdeßsen läßt man 12 Deka (3 Tafeln) Chocolate auf einem Blech in der Röhre erweichen, gibt sie dann in eine Casserolle, gießt sie nach und nach mit dem kochenden Zuckerwasser auf und rührt sie solange, bis sie ganz glatt und verkocht ist. Nun gibt man in einen Schneefessel  $\frac{1}{2}$  Liter kaltes Obers und 4 Eierdotter, verrührt dies, gießt, während es auf dem Herde steht, die Chocolate langsam dazu und schlägt sie mit der Schneeruthe solange, bis die Masse anfängt dick zu werden, jedoch kochen darf sie nicht, worauf man sie gleich verwendet. Nach Belieben kann man die Masse auch durch ein Sieb passieren.

### 1549. Haselnuß-Crème. (Crème aux noisettes.)

14 Deka ausgelöste, geröstete Haselnußkerne werden mit 6 Eislöffeln Obers gestoßen, dann in  $\frac{1}{2}$  Liter Obers unter öfterem Umrühren gekocht, hierauf durch ein Tuch gepreßt, mit 10 Deka Zucker und 4 Eierdottern abgesprudelt und auf dem Feuer etwas geschlagen, bis die Masse anfängt sich zu binden, das heißt dick wird, worauf man sie gleich verwendet.

### 1550. Bittere Mandel-Crème. (Crème aux amandes.)

20 Stück süße und 3 Stück bittere Mandeln werden abgezogen, mit etwas Obers gestoßen und weiter wie bei der „Haselnuß-Crème“ (Nr. 1549) behandelt.

### 1551. Kaffee-Crème. (Crème au café.)

Man gibt in einen Schneefessel  $\frac{1}{2}$  Liter kalten Oberkaffee, 12 Deka Zucker und 4 Eierdotter und schlägt dies auf dem Feuer mit der Schneeruthe solange, bis die Masse anfängt dick zu werden.

### 1552. Caramel-Crème. (Crème au caramel.)

Man gibt in eine Casserolle 12 Deka gestoßenen Zucker, läßt ihn braun werden, gießt nach und nach  $\frac{1}{4}$  Liter kaltes Wasser darauf, läßt es gut verkochen und dann auskühlen. Unterdeßsen sprudelt man  $\frac{1}{4}$  Liter Obers mit 4 Eierdottern und 6 Deka Zucker ab, gibt dies in einen Schneefessel, gießt den ausgekühlten Caramalzucker dazu, und schlägt dies auf dem Feuer solange, bis die Masse anfängt dick zu werden, worauf man sie gleich verwendet.

### 1553. Orangen-Crème. (Crème aux oranges.)

Man reibt 12 Deka Zucker an einer Orange ab und läßt ihn in einigen Löffeln Obers zergehen. Unterdeßsen sprudelt man 4 Eierdotter in  $\frac{1}{2}$  Liter Obers ab, gibt dieses in einen Schneefessel, den aufgelösten Zucker dazu und schlägt es mit der Schneeruthe auf dem Feuer solange, bis die Masse anfängt dick zu werden, worauf man sie gleich verwendet.

### 1554. Vanille-Crème. (Crème à la vanille.)

Man gibt in einen Schneefessel  $\frac{1}{2}$  Liter Obers, 6 Eierdotter und 12 Deka Vanillezucker und schlägt dies auf dem Feuer mit der Schneeruthe solange, bis die Masse anfängt dick zu werden.

### 1555. Früchten-Überguß. (Crème aux fruits.)

Man löst beliebige Marmelade mit etwas warmem Wasser auf und verwendet sie.

## Soufflés in Dunst.

### 1556. Crème-Soufflé in Dunst (im sogenannten Marienbad).

Man gibt diese nachfolgende Crème in eine beliebige, zierliche, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und stellt dieselbe auf den Herd in eine Casserolle, in welcher sich nur soviel langsam kochendes Wasser befindet, daß die mit der Crème gefüllte Form 3 Finger hoch in demselben steht, gibt einen Deckel darauf, auf welchen man glühende Kohlen legt. Das in der Casserolle befindliche Wasser darf jedoch nur langsam fortkochen. Man nennt dies Marienbad. Sobald die Crème zusammengezogen ist, ist sie auch zu gebrauchen, was nach beiläufig  $1\frac{1}{2}$  Stunden der Fall sein wird, je nachdem die Form groß ist. Man nimmt dann die Form aus dem Wasser, stürzt sie auf die hierzu bereitstehende Schüssel, läßt die Form über der Crème noch kurze Zeit liegen, hebt sie dann weg und serviert die Crème, verziert mit Hohlhippen, spanischem Wind oder dergleichen. Man kann auch die Crème anstatt in eine Form in kleine Becher füllen, stellt diese, wie oben erklärt, in das kochende Wasser (Marienbad), wo sie beiläufig 1 Stunde zugedeckt bleiben sollen. Nachdem man sie dann herausgenommen, abgewischt und auf Untertassen gestellt hat, serviert man sie mit der Crème, welche man mit spanischem Wind bestreift. Es ist zu bemerken, daß diese Crème, bevor man sie in die Form oder in Becher füllt, ja nicht zu heiß sein, sondern sich die Masse nur binden darf, das heißt, etwas dick werden soll.

### 1557. Crème in Dunst mit Kaffee. (Crème pouding au café.)

Man brennt 8 Deka Kaffee, gießt  $\frac{1}{2}$  Liter kochendes Obers darüber und deckt dasselbe zu, damit es den Kaffeegeruch an sich zieht. Nach beiläufig  $\frac{1}{4}$  Stunde seihet man es durch ein Sieb, stellt es auf den Herd und läßt es mit 16 Deka Zucker kochen. Dann rührt man in 4 Eßlöffel Obers 8 Eierdotter und 1 ganzes Ei gut ab, gießt nach und nach das ausgekühlte Obers dazu, stellt es noch einige Augenblicke aufs Feuer, wobei man beständig rührt, seihet die Masse durch ein Sieb, füllt sie in die Form, und verfährt weiter so, wie es in der vorhergehenden Nummer 1556 bei dem Kochen der Crème angegeben ist.

### 1558. Crème in Dunst mit Vanille. (Crème pouding à la vanille.)

Man gibt in eine Casserolle 16 Deka Vanillezucker, 8 Dotter und 1 ganzes Ei und rührt es mit  $\frac{1}{2}$  Liter sehr kaltem, gutem Obers ab, gibt es in einen Schneefessel und schlägt es durch einige Minuten auf dem Feuer mit der Schneeruthe, bis es lau ist, kochen darf es nicht, dann gießt man es durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel und von da in eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form oder in Becher und verfährt weiter wie oben (Nr. 1556) vorher angegeben.

### 1559. Crème in Dunst mit Mandeln. (Crème pouding aux amandes.)

Nachdem man 24 Deka abgezogene Mandeln mit etwas Wasser sehr fein gestoßen hat, kocht man sie mit 16 Deka Zucker in 1 Liter Milch durch  $\frac{1}{4}$  Stunde. Hierauf seihet man das Ganze durch, mischt 8 Dotter und 1 ganzes Ei hinein und verfährt weiters wie vorher angegeben. Man kann von jedem beliebigen Saft diese Crème bereiten.