

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 hiezu bereitstehende Schüssel, läßt die Form über der Crème noch kurze Zeit liegen, hebt sie dann weg und serviert die Crème, verziert mit Hohlschuppen, 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 bestreut. 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.

1560. Crème in Dunst mit Chocolate. (Crème pouding au chocolat.)

Wird auf dieselbe Weise bereitet, wie die „Crème in Dunst mit Vanille“ (Nr. 1558). Man erweicht auf einem Blech in der warmen Röhre 16 Deka Chocolate, gibt sie dann in eine Casserolle, verrührt sie darin mit $\frac{1}{8}$ Liter kochendem Wasser ganz glatt auf dem Feuer und mischt sie unter die schon bereitete Crème, jedoch ohne Vanille.

1561. Crème in Dunst mit Maraschino. (Crème pouding au marasquin.)

Nachdem man die Crème, jedoch mit Weglassung der Vanille, bereitet hat, gießt man noch vor dem Einfüllen in die Form nach und nach $\frac{1}{8}$ Liter Maraschino darunter und verfährt weiter, wie bei der „Crème in Dunst mit Vanille“ (Nr. 1558). Anstatt Maraschino kann man auch Rum oder beliebigen Liqueur dazugeben.

1562. Crème in Dunst mit Caramel. (Crème pouding au caramel.)

Man bestreicht eine Form mit Butter und seht sie mit Mehl aus. Nachdem man schon früher 20 Deka Zucker zu Caramel (Nr. 1552) gekocht hat, gießt man den dritten Theil davon in die Form. Zu dem übrigen Zucker gibt man 6 Eßlöffel Wasser und wenn er sich aufgelöst hat, kocht man ihn mit $\frac{1}{2}$ Liter Obers, 12 Deka Zucker und, wenn man will, 1 Prise Salz. Unterdessen verrührt man in einer Casserolle 8 Dotter und 1 ganzes Ei, gießt nach und nach das ausgekühlte Obers dazu, stellt es noch einige Minuten aufs Feuer, wobei man beständig rühren muß und passiert es durch ein Sieb. Hierauf wird die Masse in die Form gefüllt, diese in das Marienbad gestellt und weiter wie unter Nr. 1556 angegeben, behandelt; desgleichen können Crèmes von jedem beliebigen Obstsaft oder Geschmack nach Willkür bereitet werden.

Gebackene Soufflés.

1563. Apfel-Charlotte in Brotkrusten. (Charlotte en croûtes.)

Geschälte und hierauf in Spalten geschnittene Maschanskeräpfel werden mit dem nöthigen Zucker in eine Casserolle gegeben und zugedeckt weichgedünstet, worauf man sie durch ein Sieb in eine andere Casserolle passiert, mit 2 Eßlöffel Marmelade gut verrührt, aufkochen läßt und hierauf beiseite stellt; man schneidet nun von schwarzem oder von Milchbrot eine stark messerrückendicke Scheibe, welche man der Größe der hiezu bestimmten Sturzcasserolle anpaßt; ferner werden 2 fingerbreite und 2 fingerlange Streifen geschnitten, welche mit der früher ausgeschnittenen Brotscheibe in heiße Butter getaucht werden. Hierauf bedeckt man den Boden einer mit Butter bestrichenen Sturzcasserolle mit der Brotscheibe, belegt die Seitenwand mit den 2 fingerbreiten Brostreifen so, daß einer knapp neben dem andern zu liegen kommt, worauf man die oben angegebene Apfelmasse daraufgibt, diese mit einer Brotscheibe bedeckt und dann in der Röhre bei geringer Hitze 1 Stunde gelb bäckt; man stürzt die Form dann in eine Schüssel, bestreut das Gebackene mit fein gestoßenem Zucker oder überzieht es mit aufgelöster Marmelade, oder man verziert es nach Belieben mit weißem Apfelpurée. Die Bereitung dieser Speise erfordert sehr viel Aufmerksamkeit, da sie durch ein kleines Versehen beim Herausstürzen leicht auseinanderfallen kann. Wenn die Apfelmarmelade sehr dick gekocht ist, so kann sie nach dem Backen nicht so leicht auseinanderfallen. Wenn man will, kann man auch große Rosinen und von den Kernen befreite Datteln unter die Apfelmarmelade mischen.