

Man kann Kaffee dem Obers beimischen, da braucht man etwas mehr als 1 Löffel Zucker auf ein Becherl.

Zu Vanillecrème gibt man Vanillezucker.

Kastaniencrème. (Crème aux marrons.)

$\frac{1}{4}$ Kilogramm große Kastanien werden weich gekocht, geschält und durch ein Sieb getrieben.

$3\frac{1}{2}$ Deciliter Milch, 5 Eierdotter, 20 Deka Zucker und etwas Vanille wird in einer Casserole am Feuer dick abgeschlagen, dann durch ein Sieb über die Kastanien gegeben.

In $3\frac{1}{2}$ Deciliter Wasser kocht man 4 Deka Hausenblase sehr dick, dann kommt sie zu obiger Menge in eine Casserole und wird auf das Eis gestellt, dann werden $3\frac{1}{2}$ Deciliter Obers dick geschlagen und kommen ebenfalls zu den genannten. Nun kommt das Ganze in eine mit Mandelöl bestrichene Form, wird auf dem Eis gesulzt, dann gestürzt.

Diese Menge reicht für 14 Personen.

Mandelcrème (Crème aux amandes.)

Setze $\frac{6}{10}$ Liter Obers zum Feuer, gib von einer Limonie die mit Zucker abgeriebene Schale dazu und lasse es kochen, dann schmelze 7 Deka Mandeln und stoße sie so fein als möglich.

Gib die Mandeln in eine Casserole und einen halben Kaffeelöffel Mehl daran, rühre ein wenig kaltes Obers daran und lasse es aufkochen.

Gib Zucker dazu, daß es süß genug wird, sprudle 9 Dotter daran, rühre es solange, bis es schön dick wird, schütte es in eine Schüssel und mache von gebranntem Zucker ein Gitter darüber.

Chaudoux und Hebergüsse.

Marillenüberguß.

9 Deka Salse, 9 Deka Zucker recht fein im Weidling abgerührt, von 5 Eiern den Schnee löffelweise dareingerührt und eine halbe Stunde saumig gerührt.

Fünf Minuten stellt man es auf die heiße Platte, läßt es unter beständigem Rühren warm werden, nicht kochen und gibt es über die Mehlspeise.

Heberguß zu Mehlspeisen.

5 Deka Himbeermarmelade, 7 Deka fein gestoßener Zucker und drei Dotter werden flaumig gerührt, dann der feste Schnee von vier Klar daruntergemischt und 3—4 Löffel Rum.

Diese Crème wird entweder über die Mehlspeise gegossen oder extra dazu servirt.

Weinchaudeau.

$\frac{3}{10}$ Liter Wein sprudelt man mit 6 Eierdotter und 10–12 Deka Zucker.

Man gibt Wein, Eierdotter und Zucker in ein ziemlich enges Gefäß, stellt es auf den Herd und sprudelt, bis die Masse steigt, nicht kocht, und sie weggezogen und nochmals gesprudelt wird, und dick und schaumig über die Mehlspeise gegossen.

Wenn der Wein zu stark ist, mischt man etwas Wasser bei.

Schwarzer Chocoladeüberguß. (Chaudeau au chocolat.)

10 Deka geriebene Chocolade, 10 Deka gestoßenen Zucker kocht man mit $\frac{3}{10}$ Liter Wasser, verrührt es fein und wenn es dicklich wird, übergießt man damit die Mehlspeise.

Pomeranzenüberguß. (Chaudeau aux oranges.)

10 Deka in Wasser aufgekochten Zucker, den Saft von 2 Orangen, 1 Limonie und Zucker an den Schalen der Orange abgerieben, gibt man über oder in einer Schale zur Mehlspeise.

Pfirsichüberguß. (Chaudeau aux pêches.)

Gezuckerten weißen Wein kocht man mit Pfirsichmarmelade auf. Aprikosenmarmelade kann auch mit Wein aufgekocht werden.

Getränke.

Eiscaffee.

Guter starker Caffee wird mit gekochtem Obers vermengt, gezuckert, in die Gefrierbüchse gegeben, beim Drehen sehr fein verrührt, in Gläser gegeben und auf jedes Glas in Eis gekühlter Obersschaum gegeben, oder:

Starker Caffee wird in Flaschen gegeben und verfortt auf das Eis gestellt. Obers wird zu leichtem Gefrorenen bereitet und mit dem kalten Caffee vermischt.

Caffee.

Unendlich dehnbar ist der Begriff von Caffee. Welcher Unterschied zwischen jenem Getränke, welches der arme Leinenweber, der Bewohner des Erzgebirges, genießt, und jenem, welches im gemüthlichen Zirkel der besseren Gesellschaft servirt wird, und beide tragen denselben Namen.

Die Caffeebohne ist der von seiner Schote befreite Same des echten Caffeebaumes, seine mattweißen Blüthen duften jasminähnlich