

Stück von denselben mit einem Eßlöffel absticht, dasselbe nicht an demselben kleben bleibt, sondern sich beim Umkehren des Löffels trocken ablöst. Zuerst werde ich die verschiedenen Saucen, welche zu den Mehlspeisen gegeben werden, beschreiben.

2. Ueber die Saucen der Mehlspeisen.

Chaudéau.

Man nehme zu einem Poudling zu acht Personen ein viertel Pfund Zucker, vier ganze Eier und das Gelbe von vier andern oder überhaupt acht ganze Eier, ein viertel Quart Madeira-Wein und den Saft von einer halben Citrone.

Hiermit verfahre man nun auf folgende Weise: Der Zucker wird mit den Eiern, vermittelst eines Ruthenbesens, in einer Kasserolle fünf bis zehn Minuten kalt geschlagen, alsdann, wenn dies nämlich dick ist, gießt man nach und nach den Wein dazu, schlägt nun das Ganze auf Kohlenfeuer so lange mit der Ruthe, bis es dick wird, wobei es aber nicht zum Kochen kommen darf, nimmt, um sich zu überzeugen, daß das Chaudéau gar ist, mit einem Eßlöffel von dem unteren Theil desselben etwas heraus, und kostet es, ob das Ei nicht mehr roh schmeckt, und das Ganze gehörig gebunden ist, weil man sich hierbei nicht nach dem oben aufliegenden Schaum, welcher durch das Schlagen entsteht, richten kann. Sobald nämlich das Untere noch dünn ist, und nach rohen Eiern schmeckt, ist auch das Chaudéau nicht gar. Ist aber nun das Chaudéau durchweg gar und gebunden, so gieße man es gleich aus der Kasserolle in die Saucière, oder stelle es bis zum Anrichten der Mehlspeise, unter beständigem Schlagen mit der Ruthe, in bain marie, und drücke zuletzt den Citronensaft dazu. Ich habe hier Madeira-Wein angegeben; man kann aber auch Rhein-, Ungar- oder auch Portwein dazu nehmen, denn je kräftiger der Wein ist, desto schöner wird auch das Chaudéau. Zimmt und Citronenschale daran zu thun, ist nicht gut, weil dadurch der schöne Weingeschmack theilweise verloren geht.

Frische Himbeersauce.

Zu einer Mehlspeise zu acht bis zehn Personen nehme man eine viertel Meze Himbeeren, von denen die Stiele abgemacht sind, koche sie mit einem viertel Quart Wasser einigemal auf, drücke diesen Saft durch ein Haarsieb, versehe ihn mit zwei Loth in weißem Wein klar gekochten Salep, thue ein viertel oder drei

achtel Pfund Zucker dazu, und koche diese Sauce seimig und klar zusammen.

Sauce von Himbeer-Gelée.

Man nehme ein Stück Butter von der Größe einer Wallnuß, schmelze es in einer kleinen Kasserolle, thue einen halben Eßlöffel voll Mehl dazu, passire dies in der Butter goldgelb, koche es dann mit weißem Wein klar, thue, wenn dies geschehen ist, ein halbes Pfund Himbeer-Gelée dazu, und lasse nun Alles zusammen klar kochen.

KirschsaUCE.

FrISChe Kirschen, von denen die Stengel abgepflückt sind, werden mit kaltem Wasser gewaschen, sammt den Steinen im Mörser fein gestoßen, dann mit einem passirten Braunnmehl, wie zu der eben beschriebenen Himbeersauce, ferner mit einer Stange feinen Zimmet und etwas fein geschälter Citronenschale zusammen gekocht, alsdann durch ein Haarsieb gestrichen, und endlich nochmals gehörig mit Zucker klar gekocht.

Sauce von gebackenen Kirschen.

Die gebackenen Kirschen werden in lauwarmem Wasser gut abgewaschen, und im Mörser gestoßen. Alsdann wird ein Stück Butter von der Größe einer Wallnuß mit einem halben Eßlöffel voll Mehl gelblich passirt, und mit weißem Wein, etwas Citronenschale und einer Stange feinen Zimmet klar gekocht. Ist dies geschehen, so thut man die gestoßenen Kirschen dazu, läßt Alles gut durchkochen, streicht es dann durch ein Haarsieb, versetzt diese Sauce gehörig mit Zucker, und kocht sie nochmals klar.

HagebuttensaUCE.

Getrocknete oder frISChe Hagebutten werden mit Wasser, feinem Zimmet, fein abgeschälter Citronenschale und etwas Semmel zusammen gekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen, mit etwas Wein und Zucker nochmals klar gekocht, und endlich mit etwas Citronensaft und Salz abgeschmeckt.

EnglISChe RumsaUCE.

Man schmelze drei Loth Butter auf dem Feuer, schütte drei bis vier Loth Mehl dazu, passire es ein wenig, und lasse es mit

einem Schoppen Rheinwein aufkochen; dann gebe man einen Schoppen feinen Rum, ein halbes Pfund gestoßenen Zucker und den Saft von einer Citrone dazu.

Punschsauc.

Zu acht bis zehn Personen nehme man zur Mehlspeisensauc ein halbes Pfund Zucker, ein achtel Quart Rheinwein, eben so viel feinen Rum, drei ganze Eier und von fünf andern das Gelbe und etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale, indem man dies wie das schon beschriebene Chaudeau beständig mit dem Ruthenbesen auf dem Feuer abschlägt, und schärfe, sobald diese Sauc fertig ist, dieselbe mit dem Saft von einer Citrone ab.

Sago in Rothwein.

Nachdem der Sago mehrere Male mit kaltem Wasser auf dem Feuer halb heiß gemacht, und auf diese Weise von seinem etwaigen Beigeschmack befreit ist, gießt man eine halbe Flasche guten Rothwein auf vier bis sechs Loth Sago, thut die Schale von einer Citrone, welche so dünn wie möglich abgeschält, und von allem Weißen gereinigt worden ist, nebst einer Stange feinen Zimmet und einem viertel Pfund Zucker dazu, läßt nun den Sago weich kochen, jedoch so, daß er ganz bleibt, drückt alsdann den Saft von einer Citrone dazu, und thut, wenn dies noch nicht süß genug sein sollte, entweder ein wenig Zucker oder etwas Himbeer-Gelée daran. Der echte, indische Sago, welcher der beste ist, muß hierzu recht oft mit Wasser abgebrüht und gereinigt werden, auch muß man denselben länger kochen lassen, als es bei dem jetzt allgemeiner gewordenen Kartoffel-Sago nöthig ist.

Abrikosensauc.

Hierzu wird Marmelade von Abrikosen mit klar gekochtem Zucker verdünnt, so daß dies eine etwas dicke Sauc bildet.

Ananassauc.

Man reibt die Ananas auf Zucker ab, schneidet das Uebrige in Scheiben, läßt diese mehrere Stunden in etwas kaltem Rheinwein liegen, und drückt sie nachher rein aus. Mittlerweile stoße man drei achtel Pfund Zucker fein, rühre ihn mit drei ganzen Eiern und dem Gelben von fünf andern zu Schaum, thue den Ananaszucker, den Saft und den Wein, worin die

Scheiben gelegen haben, nebst einem viertel Quart Rhein- oder Ungarwein dazu, und schlage das Ganze auf gelindem Feuer mit dem Ruthenbesen zu einem Chaudeau.

Crème à la vanille *).

Eine Stange Vanille wird aufgespalten, in fingerbreite Stücke geschnitten, und mit etwas Milch in einer zugedeckten Kasserolle langsam ausgekocht. Unterdessen kocht man ein halbes Quart Sahne mit einem viertel Pfund Zucker auf, liirt dies mit einer Liaison vom Gelben von sechs Eiern, und gießt die Vanillenmilch durch ein Haarsieb dazu. Unter die Liaison kann man einen Eßlöffel voll Mehl rühren, und sie damit aufziehen. Sobald nun Alles gar ist, zieht man diesen Crème auch noch mit dem Schnee vom Weißen von vier Eiern auf.

Eine andere Art, diesen Crème zuzubereiten, ist folgende: Man rühre den Zucker mit drei ganzen Eiern und dem Gelben von vier anderen zu Schaum, thue dann die Vanillenmilch und die Sahne dazu, schlage dies auf Kohlenfeuer mittelst eines Ruthenbesens wie ein Chaudeau ab, und gebe Acht, daß es nicht kocht, die Eier aber gar sind, und die Sauce dick gebunden ist.

Crème au marasquin.

Dieser wird ganz so, wie der eben beschriebene, gemacht, nur daß man ihm, statt mit Vanille, mit Marasquin seinen Geschmack giebt.

Crème aux fleurs d'orange.

Dem oben beschriebenen Crème giebt man, anstatt der Vanille oder des Marasquin, mit candirten Orangenblüthen, welche in etwas Milch ausgekocht worden sind, oder mit etwas Essenz de fleurs d'orange seinen Geschmack.

Crème au chocolat.

Ein viertel Pfund Chocolate wird in einem halben Quart Sahne klar gekocht, gehörig gesüßt, mit einer Liaison vom

*) Man muß diesen Crème à la vanille, so wie die noch folgenden, mit den eigentlichen Crèmes, welche in einem eigenen Abschnitt dieses Buchs beschrieben sind, nicht verwechseln, sondern dieselben nur als Saucen ansehen.

Gelben von vier Eiern liirt, und mit dem Schnee vom Weißen derselben auf dem Feuer nochmals aufgezogen, so daß dies einen guten Crème bildet.

Crème au café.

Ein viertel Pfund frisch gebrannte Kaffeebohnen werden ganz in ein halbes Quart kochende Sahne geworfen, alsdann deckt man die Kasserolle zu, gießt nach Verlauf einer halben Stunde diese Sahne durch ein Haarsieb, läßt sie alsdann mit einem viertel Pfund Zucker heiß werden, und liirt sie wie den Crème à la vanille.

3. Ueber die Mehlspeisen in's Besondere.

Mehlspeise von Apfelsinen.

Man nehme zu dieser Mehlspeise zu acht Personen ein viertel Pfund feines Mehl, ein viertel Pfund Zucker, ein halbes Quart Sahne, zwei Apfelsinen, zehn Eier und ein viertel Pfund frische Butter, und verfare hiermit, wie folgt:

Man rühre das Mehl mit etwas kalter Sahne klar, thue dann die Butter, so wie das viertel Pfund Zucker in kleinen Stücken dazu, reibe auf einem großen Stück Zucker die Schale der beiden Apfelsinen fein ab, schabe nun die auf dem Zucker sitzende Schale mit einem Messer rein herunter, schütte dies zu der obigen Masse, drücke den Saft von einer Apfelsine darunter, rühre die übrige Sahne kochend dazu, und lasse nun diese Masse, unter beständigem Umrühren mit einem Holzlöffel, auf gelindem Kohlenfeuer einmal aufkochen. Nachdem man sie einige Minuten hat abkühlen lassen, schlägt man das Gelbe von den Eiern, unter beständigem Umrühren, dazu, schlägt ferner das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee, und zieht ihn mit der Masse auf, d. h. mit anderen Worten, man verbindet den Schnee mit derselben nicht durch vieles Rühren, sondern blos durch behutsames Aufschöpfen mit einem großen Löffel, so daß die Masse sich dadurch auflöckert. Man kann dieselbe nun auf einer Schüssel, welche mit einem Rand von gebrühetem Teig eingefast ist, oder in einer Affiette von Porzellan oder auch endlich in einer silbernen Kasserolle, welche man mit geklärter Butter ausgestrichen hat, in einem gelinden Ofen eine halbe oder auch drei viertel