

### XIII. Abschnitt.

#### Von der Zubereitung der warmen Mehlspeisen.

Es giebt eine so große Anzahl von Mehlspeisen aller Art, daß die Mittheilung aller bekannten Recepte dazu selbst dann unmöglich sein würde, wenn derselben ein größerer Raum in diesem Buche zugetheilt werden könnte. Dieser Abschnitt wird sich daher auf die beliebtesten Mehlspeisen und die bewährtesten Recepte dazu beschränken müssen. Einige allgemeine Bemerkungen müssen jedoch hier vorangeschickt werden.

Das Gelingen der Mehlspeisen, welche mit zu Schnee geschlagenem Eiweiß zubereitet werden, ist von der Festigkeit desselben abhängig; er muß deshalb außerordentlich steifgeschlagen werden. Wie er geschlagen werden muß, ist in No. 21 angegeben. Nächstdem ist zu den eigentlichen Mehlspeisen ein ganz vorzügliches Mehl erforderlich, denn ohne dies würde auch der beste Schnee nichts helfen. Die Ofenhitze sei nur mäßig, vorzüglich zu den Mehlspeisen, welche nicht aus der Form gestürzt, sondern in einem Teigrande auf der Schüssel, oder in einem dazu bestimmten Geschirr von Porzellan oder Blech gebacken und mit demselben und einer darumgeschlagenen Serviette auf den Tisch gegeben werden. Besonders achte man darauf, daß die Mehlspeisen nicht zu scharf von unten backen; man kann dies durch ein paar untergelegte Ziegelstücke verhüten. — Die Mehlspeisen, welche aus der Form auf die Schüssel gestürzt werden, backe man in einem Bain-marie im Ofen, streiche die Form gut mit ungesalzener Butter aus, und streue entweder feingeriebene Semmel hinein, oder versehe den Boden mit einer mit Butter bestrichenen Patrone. Man stürze sie auch nicht gleich, nachdem sie aus dem Ofen genommen sind, sondern man lasse sie noch einige Minuten ruhig stehen, damit sie sich ein wenig setzen. Ohne diese Vorsicht würden die Mehlspeisen (besonders die feinen) leicht auseinandergehen. — Der Geschmack einer jeden Mehlspeise wird durch eine Prise Salz erhöht, welche jedoch nicht besonders darangethan wird, wenn die zur Mehlspeise verwendete Butter salzig ist. — Man sei bei der Zusammensetzung nicht ängstlich. Wenngleich die Vorschriften in Betreff des Mafes und Gewichtes genau sein müssen, so kommt es dennoch bei nicht ganz kleinen Quantitäten nicht darauf an, ob ein wenig Butter oder Mehl oder ein Ei mehr oder weniger darin sei, und man kann sehr gut die Zuthaten, ohne sie abzuwägen, mit einem gewöhnlichen Löffel messen. (1 Löffel Mehl, Zucker, Semmel ist ungefähr 1 Loth; 1 Löffel Butter 2 Loth.) — Wenn die