

Gesäumte Milch mit Pistazien. (*Crème fouettée aux Pistaches*.)

Es werden zwölf Loth fein gestoßener Zucker mit einem halben Eßlöffel voll Spinatgrün fein abgerührt, und nach und nach mit etwas Milch verdünnt, so daß man es in die gesäumte Milch amalgamiren kann, welches dadurch ein sehr zartes, grünes Ansehen erhält; dann wird die gehäuft angerichtete Milch mit acht Loth stiftlich gespaltenen Pistazien bestreut.

Gesäumte Milch mit Veilchen. (*Crème fouettée aux Violettes*.)

Diese Milch wird mit Veilchenzucker amalgamirt, und nach deren gehäuftem Anrichten, mit Veilchenblüthen hier und da leicht belegt; dadurch bekommt sie ein etwas sonderbares aber dennoch sehr beliebtes Ansehen.

Zwei und zwanzigster Abschnitt.

Von gesäumter Milchsulz.

Auf den höchsten Grad der Lieblichkeit haben sich unstreitig die gesäumten Milchsulzen erhoben. Sie entstehen aus den Zusammensetzungen der in den beiden vorhergehenden Abschnitten enthaltenen Milchspeisen; beide ihre höchste Lieblichkeit mitbringend, geben sie vereint im höheren Grade ein ganzes wieder, das seiner Eigenthümlichkeit wegen Anspruch auf Originalität machen darf.

Gesäumte Milchsulz mit Kaffee. (*Fromage bavarois au Café*.)

Es wird aus einem Viertelmaaß Obers, vier Eyerdottern, zwölf Loth Zucker, anderthalb Loth Hausentlase und einem Eßlöffel Salz eine Milchsulz gemacht, welcher der Kaffeegeruch durch Infusion mitgetheilt wird (S. den Abschn. von Milchsulzen, jene

Sulz mit Roffee). Aus den gegebenen Ingredienzen ergibt sich, daß diese Milch etwas dicker und süßer wird, als jene. Nun wird sie über feingestampftem Eis mit einer Ruthe fortgerührt, bis sie sulzend verdickt; wie sich nun dieses gestaltet, so wird sie sogleich vom Eise gesetzt und unter schnellem Rühren mit zwei Teller voll gesäumter Milch genau amalgamirt und in einen hierzu mit Mandelöl leicht bestrichenen Model gegossen und in's gestampfte Eis zum Sulzen eingegraben. Dieses Amalgam ist der eigentlich schwierige Punct der Operation, denn wenn die gesäumte Milch nicht in dem Augenblicke in die Sulz gemengt wird, als diese zu sulzen anfängt, so fällt dieselbe als schwerer Körper zu Boden, und die gesäumte Milch bleibt oben ohne Haltung und Gestalt, ist aber die Sulz so weit vorgerückt, daß sie schon zäh zusammenhält, so kann die Amalgamation nicht mehr genau geschehen, denn sie bleibt auch nach dem heftigsten Schlagen in kleinen Klümpchen unter der gesäumten Milch zerstreut, folglich unansehnlich und mißrathen. Wenn es bei den gesulzten Milchen unbenannt geblieben, die Model mit Mandelöl zu bestreichen, oder sie in's warme Wasser zu tauchen, um sie umzustürzen, so müssen die Model zu der gesäumten Milchsulz jedes Mal mit Mandelöl bestrichen werden; dort gefällt eine zerfließende Substanz, hier die duftigleichte Masse im scharfen Abdruck der schönen Form.

Gesäumte Milchsulz mit Thee. (Fromage bava-
rois au Thé.)

Gesäumte Milchsulz mit Vanille. (Fromage ba-
varois à la Vanille.)

Gesäumte Milchsulz mit Roffee-Essenz. (Fromage
bava-
rois à l'Essence de Café.)

Gesäumte Milchsulz mit Chocolate. (Fromage
bava-
rois au Chocolat.)

Gesäumte Milchsulz mit Cacao. (Fromage bava-
rois
au Cacao.)

Gefäumte Milchsulz mit Drangenblüthe. (Fromage bavarois à la fleur d'Orange.)

Gefäumte Milchsulz mit gerösteter Drangenblüthe. (Fromage bavarois à la fleur d'Orange pralinée.)

Gefäumte Milchsulz mit geröstetem Anies. (Fromage bavarois au caramel anisé.)

Gefäumte Milchsulz mit bitteren Macronen. (Fromage bavarois aux Macarons amères.)

Gefäumte Milchsulz mit Pistazien. (Fromage bavarois aux Pistaches.)

Gefäumte Milchsulz mit Haselnüssen. (Fromage bavarois aux Avelines.)

Gefäumte Milchsulz mit Cedratengeruch. (Fromage bavarois au Zeste de Cedrats.)

Gefäumte Milchsulz mit Erdbeeren. (Fromage bavarois aux Fraises.)

Gefäumte Milchsulz mit Himbeeren. (Fromage bavarois aux Framboises.)

Gefäumte Milchsulz mit Marillen. (Fromage bavarois aux Abricots.)

Gefäumte Milchsulz mit Pfirsichen. (Fromage bavarois aux Pêches.)

Gefäumte Milchsulz mit Reineclauden. (Fromage bavarois aux Reines-Claudes.)

Gefäumte Milchsulz mit Ananas. (Fromage bavarois à l'Ananas.)

Gefäumte Milchsulz mit Marasquin. (Fromage bavarois au Marasquin.)

Gefäumte Milchsulz mit Raß, oder Rhum. (Fromage bavarois au Arrac, ou au Rum.)

Gefäumte Milchsulz von jungen wälschen Nüssen. (Fromage bavarois aux noix Nertes.)

Gefäumte Milchsulz von Gartenmünze. (Fromage bavarois à l'Essence de Menthe.)

Gesäumte Milchsulz von Veilchen. (Fromage bavarois aux Violettes.)

Gesäumte Milchsulz von Rosen. (Fromage bavarois à la Rose.)

Gesäumte Milchsulz von Nelken. (Fromage bavarois à l'Oeillets.)

Gesäumte Milchsulz von Punsch. (Fromage bavarois au Ponche.)

Dies wäre ungefähr der Cylus der gesäumten Milchsulzen, der jedoch um vieles erweitert werden könnte; die Zusammensetzungen sind unbeschränkt, neue Versuche bringen neue Resultate. Die Bereitung ist immer eine und dieselbe, wie in dem ersten Artikel dieses Abschnittes. Die verschiedenen Wohlgerüche oder Wohlgeschmäcke werden hervorgebracht theils durch Infusion im Obers, wie bei dem Kaffee, Vanill, Thee, Orangenblüthe und dem Cacao, durch Infusion in Zucker-Syrup, wie bei den Ananas, Veilchen und Nelken; durch Zusatz der Substanzen selbst, die den Geschmack gibt, wie bei den Marillen, Pfirsichen, Reineclauden, Marasquin, Rhum, Rack; Rosen durch Rosenöl oder Rosenwasser, wie bei den Erdbeeren, Himbeeren u. dgl.; durch Absonderung der feineren Bestandtheile, wie bei den Haselnüssen, jungen wälschen Nüssen u. s. w. Sene gesäumte Milchsulz von Punsch wird mit einer köstlichen Punschmasse oder Rhum, Limoniensaft, etwas Limoniengeruch und Zucker im gehörigen Verhältniß gegen einander der Milchsulz beigelegt, und so alle Theile zum köstlichsten Ganzen erhoben.