Bestandtheilen hat, so müssen zu der Sulz sechs bis acht Loth Zucker weggelassen werden.

Die Milchsulz mit Ananas-Geruch wird mit Ananas-Syrup bereitet. (S. Abschn. v. klaren Sulzen.)

Gesulzte Milch mit Marasquin. (Crème française au Marasquin.)

Es werden zwei und ein halbes Seitel Obers mit acht Eyerdottern und sechzehn Loth feinem Zucker abgerührt, und überm schwachen Windofen mit einer Schneeruthe bis zum leichten Verdicken geschlagen; dann wird sie kalt gestellt und stets fortbewegt. Nach dem Auskühlen wird dieselbe durch ein Haartuch in ein anderes reines Gefäß gepreßt, und nun mit zwei Loth geklärter Hausenblase und einem halben Seitel Marasquin genau vermengt, und zum Sulzen in's Eis eingegraben. (S. die gesulzte Milch mit Kaffee.)

Gesulzte Milch mit Rack oder Rhum. (Crème française au Arrac, ou au Rum.)

Ist eine Wiederholung des Vorhergehenden; statt des Marasquin kömmt Rack oder Rhum hinzu.

Eine große Menge der feinsten Gerüche vom feinsten Geschmacke können aus den geistigen Zusammensetzungen gezogen werden, so z. B. Caramel mit Rack, mit Holländer-Antes u., und so viele andere; eben so kann ein jeder der vorhergehenden Gerüche mit Kirschwasser oder Rack gehoben werden.

Drei und zwanzigster Abschnitt.

Von gesäumter Milch.

Die gesäumte Milch spielt eine große Rolle in der Kunstbäckerei, daher der hohe Rang, der ihr angewiesen ist. Als selbstständiges Gericht hat sie den Vortritt vor einem jeden ihr

verwandten Milchgerichte; als Hülfsmittel bringt sie Lieblichkeit und Geschmack einer jeden Sache bei.

Das erste Bedingniß ihrer Erscheinung, oder vielmehr ihr Grundstoff, ist ein sehr gutes Obers; sie muß lieblich süß, von einem Tage nur, und so dick genommen werden, daß sie sich leicht durch das Abschlagen mit einer Ruthe aus dünnen Sträußchen zu feinem Faum verwandelt. Man bestimmet sie nicht überall und zu einer jeden Zeit. Vielleicht trägt auch dieses bei, ihren Werth zu erhöhen.

Gesäumte Milch mit Kaffeegeruch. (Crème fouettée au Café-Moka.)

Eine Maaß dickes Obers wird zwei Stunden vor dem Gebrauche in's Eis gestellt; dann in eine tiefe Schüssel oder Weibling gegossen, ein Kaffeelöffel voll pulverisirter Tragant, und zweimal so viel feiner Zucker hinein gethan, und nun mit einer dichten Schneeruthe 15 bis 20 Minuten lang, dem Schnee ähnlich, geschlagen, so daß sie in diesem kurzen Zeitraume zu einem dicken und feinblasigen Faume wird. Dieser Faum wird, nach einigem Ruhen, mit einem Löffel herabgenommen, über ein feines Sieb aufgehäuft, damit die Flüssigkeit abtropfe, und das übrige nun wieder geschlagen, bis es endlich ganz zu Faum geworden ist. Es werden während dieser Zeit acht Loth Kaffee langsam gebrannt, bis derselbe die gehörige Farbe hat, und stark schwitzt; dann wird er in ein halbes Seitel kochendes Wasser geworfen und genau zugedeckt, kalt gestellt; nach dem völligen Auskühlen des Aufgusses wird derselbe über zwanzig Loth grobgestoßenen Zucker in einem Zuckerlöffel, durch ein feines Tuch geseiht, und über's Feuer gesetzt; sobald der Zucker dick eingekocht, kleinere Blasen wirft und sich färben will, so wird der Löffel vom Feuer gesetzt, und der Syrup mit einem Kochlöffel an die Wände des Löffels gestrichen, bis er fettwendend stockt, welches ein natürliches Zuckermehl gibt, das mit Kaffeegeruch gesättigt ist. Nach einigem Abkühlen wird dieses

Mehl fein gestoßen, und in die gesäumte Milch verrührt, welches den Kaffeegeruch lieblich mittheilt.

Am anständigsten erscheint die gesäumte Milch in einer gläsernen Butterkruste oder Butterpastete, mit einer Sultane bedeckt. (S. Abschn. von gesponnenem Zucker), in einer Kruste von Mandelteig (S. Abschn. v. Mandelteig), dann als Fülle zu einer Menge verschiedener Backwerke.

Gesäumte Milch mit Kaffee-Essenz. (Crème fouettée à l'Essence de Café.)

Sechs Loth frisch gebrannter und gemahlener Kaffee werden in eine Filtrir-Kaffeemaschine gethan, leicht gepreßt und mit zwei Kaffeebecher voll reinem kaltem Wasser aufgegoßen und filtriren gelassen, welches nach dem genauen Abfließen, einen bis anderthalb Kaffeebecher voll eine kräftige Essenz vom feinsten Geschmacke gibt. Diese Essenz wird mit zwölf Loth fein gestossenem Zucker verrührt, und dann in die gesäumte Milch amalgamirt (S. den vorhergehenden Artikel).

Gesäumte Milch mit Chocolate. (Crème fouettée au Chocolat.)

Acht Loth Chocolate der feinsten Sorte werden mit einem halben Seitel Wasser über schwachem Feuer zerlassen, genau abgerührt und kalt gestellt; dann wird diese Chocolate mit acht Loth fein gestossenem Zucker vermengt, fein abgerührt und nun behutsam und genau in den Milchsaum (Obersaum) amalgamirt. (S. den Artikel der gesäumten Milch mit Kaffeegeruch.)

Gesäumte Milch mit Vanille. (Crème fouettée à la Vanille.)

Gesäumte Milch mit Rosengeruch. (Crème fouettée à la Rose.)

Gesäumte Milch mit Drangengeruch. (Crème fouettée à l'Orange)

Gesäumte Milch mit Orangenblüthe oder Neroli. (Crème fouettée à la fleur d'Orange.)

Gesäumte Milch mit gerösteter Orangenblüthe. (Crème fouettée à la fleur d'Orange pralinée.)

Gesäumte Milch mit Cedratengeruch. (Crème fouettée au Cédrat.)

Gesäumte Milch mit gemischtem Geruch. (Crème Fouetté aux quatre Fruits.)

Alle diese und so viel andere gesäumte Milche werden nach der Weise der ersten mit Zucker amalgamirt. (S. Abschnitt vom Zucker.)

Gesäumte Milch mit Marasquin. (Crème fouettée au Marasquin.)

Gesäumte Milch mit Rhum. (Crème fouettée au Rum.)

Gesäumte Milch mit Rhum und Caramel. (Crème fouettée au Rum et Caramel.)

Gesäumte Milch mit Vanille-Liquer. (Crème fouettée à la Liqueur de Vanille.)

Zu diesen Milchen werden zwölf Loth fein gestoßener Zucker in einer großen Porzellan-Schale mit Marasquin, Rhum und dergleichen fein abgerührt; dann in die gesäumte Milch genau amalgamirt. (S. den ersten Artikel dieses Abschnittes.)

Gesäumte Milch mit Erdbeeren. (Crème fouettée aux Fraises.)

Gesäumte Milch mit Himbeeren. (Crème fouettée aux Framboises.)

Ein halbes Pfund der reiffsten Erdbeeren werden durch ein feines Seidensieb geschlagen, mit sechzehn Loth Zucker genau vermengt, und in die gesäumte Milch amalgamirt. (S. den ersten Artikel dieses Abschnittes.)

Gefäumte 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 gefäumte Milch amalgamiren kann, welches dadurch ein sehr zartes, grünes Ansehen erhält; dann wird die gehäuft angerichtete Milch mit acht Loth stiftlich gespaltenen Pistazien bestreut.

Gefäumte Milch mit Veilchen. (Crème fouettée aux Violettes.)

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

Zwei und zwanzigster Abschnitt.

Von gefäumter Milchsalz.

Auf den höchsten Grad der Lieblichkeit haben sich unstreitig die gefäumten Milchsalzen 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.

Gefäumte Milchsalz mit Kaffee. (Fromage bavaois au Café.)

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