Saufenblafe, ben Bechern gleich im Bade behandelt, Milch-

Zwanzigster Abschnitt.

Von gefulzter Milch.

Alls die vorhergehenden Milchbecher durch ihre allzu große Allgemeinheit weniger intereffant zu werden anfingen, war man darauf bedacht, diesen Gerichten einen neuen Reiz zu geben, und so entstanden eine Reihe Gerichte aus gesulzter Milch, die durch einen höhern Grad des Wohlgeschmackes und ein gefälligeres Aeußere die vorhergehenden Milchbecher von den Honneurs. Zafeln gänzlich verdrängten. Sie werden in Modeln von schönsten Formen gesulzt, dann gestürzt ausgetischt, und man muß gestes ben, daß so eine schön geformte, zitternd schwebende Masse den Gaumen lieblich anregt.

Paris hat und einige Beit mit ben fconften diefer Modelle verfeben, jest werden fie aber mit eben ber Runft von unger wöhnlicher Schonheit auch bei und verfertiget.

Gesulzte Milch mit Kaffee. (Crême francaise au Café.)

In drei Biertelmaaß kodendes Obtre kommen zwölf Loth gewöhnlich gebrannter und brennheiß, noch schwigender Kaffee; das Obers wird hierauf genau bedeckt und kalt gestellt, um ben Kaffee Zeit zu lassen, Geruch und Geschmack demselben mitzutheislen, welcher Prozeß Infusion genannt wird; das Obers wird dann abgeseihet, mit acht Eperdottern, zwanzig Loth Zucker und einem Stäubchen Salz vermengt, durch eine Serviette gepreßt, und über schwachem Windosen mit einer Schneeruthe so lange geschlagen, bis die Dotter das Ganze dicklich binden, welches ungefähr funf Minuten brauchen könnte. Da die Dotter unter dem Schlagen schäumen, und badurch das leichte Berdicken derselben nicht leicht bemerkt werden kann, so gibt der Zeigesinger der lin-

ten Sand einen Thermometer; man balt ibn namlich bie uber bas erfte Glied in die Rluffigkeit, und bas mit einem Beitmaafe, bas meder haftig noch langfam genannt werden fann; fublt man Diefelbe focenbheiß, welchen Grad Sige ber ausübende Runftler bald und genau ju unterscheiden weiß, oder man ftellt ben Reaumurichen Ebermometer in Diefelbe Stelle ber Cafferolle, mo man mit ber Ruthe nicht binfcblagen tann, und fleigt bas Quedfilber bis auf 75 - 80 Grad, fo nimmt man die Cafferolle vom Reuer, und ichlagt die Maffe mit der Ruthe über feingestampfrem Eife bis jum Lauwerben fort; bann wird fie im Gommer mit zwei, im Binter aber mit anderthalb loth febr gut geffarter Saufenblafe (G. Die folgenden flaren Gulgen), Die ju biefem Zwecke auf feche Eglöffel voll eingetocht worden ift, vermengt, und burch ein feines Sagrtuch gepreft. Dach bem ganglichen Mustublen wird fie endlich in ben im feingestoßenen Eife eingegrabenen Dobel gegoffen , und nun mit Gis überbedt, zwei Stunden ungefabr fulgen gelaffen ; follte bic Saufenblafe bie Dilch nicht fulgen, welches man nach einer Ctunbe Beit, an ben Banden bes Models leicht feben tann, fo mußte man etwas von berfelben gerlaffenen Saufenblafe noch nachgießen, durch einander folagen, und wieder in den Model thun; ift die Saufenblafe aber gut, fo ift die gange Gorge überfluffig, die naturliche Ralte bes Gis fes barf nicht verftartt werben, welches burch Beimifdung bes Galges gescheben tonnte, die Mild murbe frieren und ein gerftortes Meugeres befommen. Bei bem Unrichten wird ber Do. bel aus bem Gife genommen, in beifes Baffer getunkt, mit einem Such abgetrocknet, um ju verbuten, bag fein Baffer von bemfelben auf die Schuffel tommt; Die Couffel wird nun über ben Mobel gethan, Diefer bann geschickt umgewenbet und bebutfam aufgehoben. Gollte gefcheben, baf bie Diich burch ein gu langes Aufhalten mit bem Mobel im beifen Waffer ju viel gerfloffen mare und auf ber Schuffel berum fcmamme , welches als ein Fehler ju betrachten mare, fo mußte man alles Glugige mit einem Feberfiel auffaugen.

Man hat zwar angefangen, die Model zur gefulzten Milch leicht mit Mandelol zu bestreichen; bei dem Unrichten wird dann die Sulz mittelst eines leichten Druckes der Finger vom Rande gelöst und über die Schuffel gestürzt, biese sonach mit ein Paar Stößen geschwungen, die Masse löst sich dann los, und bleibt nach dem Aufbeben des Models sehr rein, ohne aller Flüßigkeit, über ihrer Schuffel. Bequemlickeit und Reinlichkeit kann man dieser Art Demulciren nicht absprechen; allein das glanzendflussige Wesen der ersteren Art geht verloren.

Eine jede gesulzte Milch kann zweifarbig gegeben werden, und dieß geschieht oft mit großem Effect, wie z. B. von Kaffee, braun und weiß, von Pistazien, grun und weiß, rosenroth und weiß, orangengelb und citronengelb u. dgl. (S. die Mandels ulz mit Kaffee. Rupfertafel 2, Figur 2.)

Gesulzte Milch mit Chocolabe. (Crême française au Chocolat.)

Es werben acht Loth Chocolade mit einem halben Stangel Banille in drei Viertelmaaß kochendes Obers gethan, genau bedeckt, eine Viertelftunde lang stehen gelassen; nach Verlauf bieser Zeit wird das Obers abgeseihet, die weich gewordene Chocolade mit etwas zurückgelassenem Obers fein abgetrieben, und mit dem übrigen nach und nach vermengt, mit acht Eperdottern und sechstehn Loth Zucker abgerührt, mit zwei Loth Hausenblase vermengt, durch ein Haartuch gepreßt, und den vorhergehenden gleich beziehet. Von sehr, gutem Effect ist dieß Gericht, wenn es zweisarbig in kleine Thürmchenmodel gesulzt wird. Zu diesem Ende wird nun der fünste Theil des Obers auf die oben beschriedene Urt mit der Chocolade vermengt, und in Thurmspischen gefüllt. Nach dem Sulzen dieser dann mit der übrigen gehalstenen Milch ganz vollgefüllt, welches bei dem Umstürzen dem Kupfer ähnlich kömmt. (S. Kupfertas. 2, Figur 1.)

Gefulzte Mild mit Cacav. (Crême francaise au Cacao.)

Gesulzte Milch mit Thee. (Crême française au Thé.) Gesulzte Milch mit Orangenblüthe. (Crême francaise à la fleur d'Orange.)

Gesulzte Mild mit geröfteter Drangenblüthe. (Creme française à la fleur d'Orange pralinée.)

Gefulzte Milch mit geröftetem Unies. (Crême à la française au Caramel anise.)

Gesulzte Milch mit bittern Maccronen. (Crême française aux Macarons amères.)

Gefulzte Milch mit Piftazien. (Crême francaise aux Pistaches.)

Gefulzte Milch mit Hafelnüffen. (Crême francaise aux Avelines.)

Gesulzte Milch mit Banille. (Crême francaise à la Vanille.)

Gefulzte Mild mit Cebratengeruch. (Crême francaise au zeste de Cedrat.)

Ule diese Milchsulzen find nur Wiederholungen ber ges sulzten Milch mit Kaffee, indem ihnen ber Geruch und Gesschmack durch Infusion mitgetheilt wird; bei der Sulz von Thee wird ein halbes Kaffeebecherchen voll in das kochende Obers gethan und genau bedeckt, bei Seite geseht bis zum völligens Kaltwerden; eben so geht es mit der frischen und auch gerösteten Orangenbluthe, von welcher jedesmal zwei Loth gebraucht werden; eben so wird mit der Nanille versahren: man nimmt zwei Stängchen derselben, wenn die Sulz stark ihren Geruch führen soll.

Bu der Mildfulg mit Cacao, wird ber Cacao dem Raffee gleich, geroftet, und mit einem Beifatz von Banille und Bime met brennend beiß in bas Obers gegoffen.

Ein jeber diefer Geruche lagt fich burch Caramele febr

lieblich modificiren, welcher, nebst bem Geruch, auch ben Bobls geschmack erhöht.

Jene Mildfulgen mit Piftagien, Safelnuffen u. bgl anticipirten ben Wohlgeschmack ber wetterbin vorkommenden Manbelsulgen. Die Insusion spielt auch bier bie Bermittlerin, nur baß bie Kerne erft fein gestoffen werben muffen.

Gefulzte Mild mit Erbbeeren. (Crême francaise aux Fraises.)

Gefulzte Mild mit himbeeren. (Crême francaise aux Framboises.)

Gesulzte Milch mit Marillen. (Crême francaise aux Abricots.)

Gesulzte Milch mit Pfirsichen. (Grême francaise aux Péches.)

Gefulzte Milch mit Reineclauben. (Crême francaise aux Raineclaudes.)

Gesulzte Milch mit Ananas. (Crême française à l'Ananas.)

Diese Gerichte sind eine Fortsetzung der vorhergehenden, unterliegen daber derselben Bereitungsweise; die Ingredienzen weichen etwas ab, so wird z. B. die Gulz aus einer halben Maaß Obers, zwanzig Loth Zucker, acht Eperdottern und zwei Loth Hausenblase bereitet. Nach dem völligen Auskühlen werden ein Pfund durch ein Seidensieb geschlagene Erdbeeren, und etwas in Sprup aufgelöster Cochenille in die Milch gemengt, und den vorhergehenden gleich, in schönen Formen, in's sein gestampste Eid eingegraben. Eben so geht die Bereitung der Milchfulz mit himbeeren vor sich.

Die übrigen werden nach dem Auskuhlen mit einem halben Pfunde Marmelade der benannten Frucht genau vermengt, burchgeseihet, und jum Gulgen in's gestampfte Eis gegraben; ba aber eine jede Marmelade eben so viel Zuder als Obst ju

Beftandtheilen bat, fo muffen gu ber Gulg feche bis acht Both Buder meggelaffen merden.

Die Mildfulg mit Unanas : Geruch wird mit Unanas. Gn=

rup bereitet. (G. 21bichn. v. flaren Gulgen.)

Gesulzte Mild mit Marasquin. (Crême francaise au Marasquin.)

Es werden zwei und ein halbes Seitel Obers mit acht Eperbottern und sechzehn Both feinem Zucker abgerührt, und überm schwachen Windosen mit einer Schneeruthe bis zum leichen Werdicken geschlagen; bann wird sie kalt gestellt und stets fortbewegt. Nach bem Auskublen wird bieselbe durch ein Haartuch in ein anderes reines Gefäß geprest, und nun mit zwei loth geklärter Hausenblase und einem halben Seitel Marasquin genau vermengt, und zum Gulzen in's Eis eingegraben. (S. bie gesulzte Milch mit Kaffee.)

Gesulzte Milch mit Rad ober Rhum. (Crême francaise au Arrac, ou au Rum.)

Ift eine Wiederholung bes Borbergebenden; fatt bes

Marasquin fommt Ract ober Rhum bingu.

Eine große Menge ber feinsten Geruche vom feinsten Gefcmade können aus ben geistigen Busammensehungen gezogen
werden, so g. B. Caramel mit Rad, mit hollander. Untes 20.,
und so viele andere; eben so kann ein jeder ber vorhergehenden
Geruche mit Kirschwasser oder Rad gehoben werden.

Drei und zwanzigster Abschnitt.

Bon gefaumter Milch.

Die gefaumte Mild fpielt eine große Rolle in ber Runftbackerei, baber ber bobe Rang, ber ihr angewiesen ift. 2116 felbfiffanbiges Gericht hat fie ben Vortritt por einem jeben ihr