

den, in die Becher oder eine andere schickliche Form gegossen, über fein gestampftes Eis. (S. die gesäumte gesulzte Milch.)

### K a l t e S c h a l e.

Dieser eigentliche Kaiserthee kann mit Wasser, Eierdottern, Limonien und Zucker, mit einem jeden Geruch, und selbst geistigen Getränken, wie Rhum, Marasquin u. dgl. gegeben werden (S. die vorhergehenden Gerichte; der gegebene Geruch bildet dann den Beinamen des Gerichts;) allein sie sind alle ohne Rang und müssen einem jeden der vorhergehenden Milchgerichte nachstehen

Von Bier mit Zucker, Zimmt, Limonien-Schalen und Gewürznelkengeruch fein modificirt, kalt und mit einem schicklichen Backwerke aufgetischt, gibt es die preussische kalte Schale.

## Neunzehnter Abschnitt.

### Von Milchgerichten, die mit Dunst behandelt werden.

Die Idee, eine kräftige Brühe (Consommé) mittelst Eierdotter in kleinen Formen durch die Wirkung des heißen Bades in einen zusammenhaltenden Körper zu bringen, hat sehr viel Beifall erhalten, und das Gericht ward allgemein als gut angenommen. Späterhin hat man diese Versuche auf Milch ausgedehnt, und eine ganze Reihe der lieblichsten Gerichte erhalten, die Epoche machten; allein die Benennung von Consommé Becher ward als die Zusammensetzung und überhaupt als die ganze Behandlung bezeichnend, beibehalten, und so kam es, daß man ein Gericht von Milch ohne aller Ungereimtheit, Consommé-Becher nennen hören könnte. Andere glückliche Combinationen haben zwar diese Becher wieder vom Repertoire gebracht (S. die folgenden Milchgerichte), aber doch nicht ganz verdrängen können.

Milchbecher (Consommé-Becher) mit Vanille.  
(Petits pots à la Vanille, ou Crème au banmarie à la Vanille.)

Es wird in eine halbe Maß kochendes Obers ein Strängchen Vanille geworfen, nach fünf Minuten des leichten Kochens wird

die Casserole abgesetzt, genau zugedeckt, und kalt gestellt, so daß die Vanille ihren Geruch dem Obers vollkommen mittheilt; es werden dann acht Eierdotter mit zwölf Loth Zucker und dem Obers genau durcheinander vermengt, drei Mal durch ein feines Haarruch gepreßt, in kleine Consommé-Becher oder Kaffeebecher gefüllt und in eine Casserole gestellt, worin daumhoch kochend heißes Wasser gegossen ist, so daß sie drei Theile ungefähr im Wasser stehen. Die Casserole wird nun über ein von glühender Asche gemachtes Bett gestellt, mit dem gehörigen Deckel bedeckt, obenauf einige Gluth gegeben und eine Stunde so sehr langsam dämpfen gelassen; während dieser Zeit wird glühende Asche um die Casserole gethan, um das Bad stets kochend heiß zu erhalten. Die Becher stocken endlich zu einer zitternden Sulze, und in diesem Stande werden sie herausgenommen und kalt gestellt; denn ließe man sie noch über diesen Punkt in der Hitze, so würden sie gerinnen, sich rund herum von den Beckern lösen, Wasser ziehen, und oft mit kleinen Luftbläschen durchgelöchert das widrigste Ansehen haben.

Man gießt diese Milch auch in größere Formen, die zuerst mit Butter leicht bestrichen werden, und stürzt sie, wenn sie nunmehr lau sind, auf die gehörige Schüssel.

#### Milchbecher mit Kaffee. (Petits pots de Crème au Caffé.)

Es werden acht Loth Kaffee gehörig gebrennt, und schweigend heiß in eine halbe Maß kochenden Obers gethan und genau bedeckt kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Auskühlen, wenn das Obers mit dem Geschmacke des Kaffees gesättigt ist, wird es über acht Eierdotter und zwölf Loth feinem Zucker geseiht, durch einander geschlagen, dann noch zwei bis drei Mal durch ein feines Haarruch geseiht, und dem vorhergehenden gleich im Dunst behandelt.

#### Milchbecher mit Chocolate. (Petis pots au Chocolat.)

Es werden acht Loth Chocolate klein gebrochen mit acht Loth fein gestoßenem Zucker, und einer Achtelmaß Wasser über schwacher Glut unter immerwährendem Rühren fein abgerührt; und dann mit einem Großseitel Obers und acht Eierdottern amal-

gamirt, dreimal durch ein feines Haartuch gepreßt, mit einem Stäubchen Salz der Geschmack erhöht, und nun den vorhergehenden gleich in Dunst behandelt.

**Milchbecher mit Cacao.** (Petits pots au Cacao.)

Acht Loth Cacao werden in einem Pfännchen dem Kaffee gleich gebrannt, gröblich überstoßen und sogleich in eine halbe Maas kochendes Obers, nebst einem halbem Stängchen Vanille und eben so viel Zimmt gethan und genau zugedeckt; nach dem Auskühlen, oder vielmehr nachdem das Obers mit dem Geruche und Geschmacke des Cacao gesättigt ist, wird es mit vierzehn Loth Zucker, acht Dottern und einem Stäubchen Salz abgeschlagen, durch ein feines Haartuch dreimal gepreßt, und den ersten gleich in Dunst beendigt.

**Milchbecher mit Thee.** (Petits pots de Crème au Thé.)

In eine halbe Maas kochenden Obers wird ein kleiner Kaffeebecher voll Holländer-Thee geworfen und genau bedeckt, bei Seite gesetzt, bis das Obers mit dem Geruche gesättigt ist; dann wird es mit zwölf Loth Zucker, acht Eyerdottern und einem Stäubchen Salz abgerührt, durch ein feines Haartuch dreimal gepreßt, und den vorhergehenden gleich, im Dunste beendigt.

**Milchbecher mit gebranntem Zucker.** (Petits pots de Crème au Caramel.)

Acht Loth feingestossener Zucker wird in einem Zuckertöffel über schwacher Gluth langsam zerlassen, und so lange über dieser Gluth unter leichter Bewegung gehalten, bis sich dieser lichtroth färbt; dann werden ungefähr sechs Löffel Wasser auf den so gebrannten Zucker gegossen, und über dieser Gluth so lange bedeckt stehen gelassen, bis sich derselbe wieder auflöst. Dieser Caramel wird dann in eine halbe Maas Obers gegossen, mit acht Dottern und sechs Loth feinem Zucker abgeschlagen, und dreimal durch ein feines Haartuch gepreßt. Die übrige Behandlung ist jener der ersten Milchbecher gleich. (S. die vorhergehenden Milchbecher.)

Milchbecher mit Thee und gebranntem Zucker.  
(Petits pots de Crème au Caramel et au Thé.)

Dieser liebliche Geschmack entsteht aus der Zusammensetzung der beiden vorhergehenden. Man gibt nämlich einen kleinen Kaffeebecher Thee in eine halbe Maß kochendes Obers, und süßt die Mischung mit vierzehn Loth zu Caramel gekochtem Zucker; die übrige Behandlung bleibt der ersten gleich. (S. die vorherg.)

Milchbecher mit Vanille und gebranntem Zucker.  
(Petits pots au Caramel à la Vanille.)

Vierzehn Loth feiner Zucker werden mit einem halben Stängchen kleinüberschnittener Vanille über schwacher Gluth langsam zerlassen, und nach und nach bis zum Gelbrothwerden gekocht, dann aber kalt gestellt. Nach dem Auskühlen werden sechs bis acht Löffel kochendes Wasser über den Zucker gegossen und über glühende Asche gesetzt, bis sich der Caramel vollkommen auflöst, und mit Wasser verbunden einen dünnen Syrup gibt; es wird dann in eine halbe Maas Obers gethan, und diese mit acht Eyerdottern abgerührt, durch ein feines Haartuch geseiht, und übrigens den vorhergehenden gleich behandelt.

Milchbecher mit Anies und gebranntem Zucker.  
(Petits pots au Caramel anisé.)

In eine halbe Maas kochendes Obers werden ein halb Loth Sternanies und ein halb Loth gewöhnlicher Anies geworfen und kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Auskühlen wird das Obers mit vierzehn Loth Caramel-Zucker versüßt (S. den vorhergehenden gebrannten Zucker), mit acht Eyerdottern und einem Stäubchen Salz abgerührt, durch ein feines Haartuch einige Mahl gepreßt, und jenem vorhergehenden gleich behandelt.

Hier wird der Abschnitt von den Milchbechern geschlossen, obgleich ihre Mannigfaltigkeit sich noch sehr weit ausdehnen ließe. Man darf übrigens nur die nachfolgenden gesulzten Milchgattungen nachschlagen, denn eine jede dieser Milchgattungen kann ohne

Häusenblase, den Bechern gleich im Bade behandelt, Milchbecher geben.

## Zwanzigster Abschnitt.

### Von gesulzter Milch.

Als die vorhergehenden Milchbecher durch ihre allzu große Allgemeinheit weniger interessant zu werden anfangen, 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-Tafeln gänzlich verdrängten. Sie werden in Modeln von schönsten Formen gesulzt, dann gestürzt aufgetischt, und man muß gestehen, daß so eine schön geformte, zitternd schwebende Masse den Gaumen lieblich anregt.

Paris hat uns einige Zeit mit den schönsten dieser Modelle versehen, jetzt werden sie aber mit eben der Kunst von ungewöhnlicher Schönheit auch bei uns verfertigt.

Gesulzte Milch mit Kaffee. (Crème française au Café.)

In drei Viertelmaaß kochendes Obirs kommen zwölf Loth gewöhnlich gebrannter und brennheiß, noch schwizender Kaffee; das Obers wird hierauf genau bedeckt und kalt gestellt, um den Kaffee Zeit zu lassen, Geruch und Geschmack demselben mitzutheilen, welcher Prozeß Infusion genannt wird; das Obers wird dann abgeseiht, mit acht Eyerdottern, zwanzig Loth Zucker und einem Sträubchen Salz vermengt, durch eine Serviette gepreßt, und über schwachem Windofen mit einer Schneeruthe so lange geschlagen, bis die Dotter das Ganze dicklich binden, welches ungefähr fünf Minuten brauchen könnte. Da die Dotter unter dem Schlagen schäumen, und dadurch das leichte Verdicken derselben nicht leicht bemerkt werden kann, so gibt der Zeigefinger der lin-