Köchel mit Mark. (Crême patissière à la Moëlle.)

Zwölf Loth des reinen frischen Marks werden fein geschnitten, und über stillem Feuer zerlassen und durch eine Serviette in eine andere Casserole gepreßt, es wird dann wieder aufgesetzt und langsam erhitzt, bis es sich röthlich färbt; dann wird es in ein Köchel ohne einen andern Geschmack oder Geruch (S. Vanille-Köchel) statt der Butter vermengt.

Es kann aber das so geröstete Mark zu einem jeden der vorhergehenden Köchel statt der Butter genommen werden, auf welche Weise dieselben fein modificirt werden.

Achtzehnter Abschnitt.

Von gesprudelter Milch.

Die aus gesprudelter Milch bereiteten Gerichte kommen den vorhergehenden Köcheln, was die Bereitungsart betrifft, am nächsten, und selbst im Genuß haben beide eine gewisse Aehnlichkeit; allein die gesprudelte Milch läßt sich nie anders, als kalt, und als selbständiges Gericht in einer Kruste oder sonst einer Einfassung auftischen, und ungeachtet ihres Wohlgeschmackes, gibt sie ein Gericht zweiten Ranges, und selbst da wird schon auf ihre Ausstaffirung gesehen. So müssen einige, die mit verschiedenen Gerüchen kommen, in einer Kruste aufgehäuft, mit einer schön gesponnenen Sultane überworfen (S. Abschn. vom gesponnenen Zucker) erscheinen.

Andere, welche mit Obst erscheinen, werden mit diesem auf eine eigene Art verziert.

Gesprudelte Milch mit Vanille. (Crême plombiére à la Vanille.)

Es wird in eine halbe Maaß kochendes Obers ein Stängchen Vanille geworfen, noch drei Minuten ungefähr kochen gelassen, und dann genau bedeckt auf die Seite gestellt, nach dem

gänzlichen Erkalten, wenn die Vanille nämlich ihren Geruch dem Obers genugsam mitgetheilt hat, werden zehn Eyerdotter mit einem Eßlöffel voll des feinsten Reißmehls und diesem Obers vollkommen abgerührt, und mit einer Schneeruthe über schwachem Windofen so lange geschlagen, bis es, einem leichten Köchel gleich, verdickt; es wird dann in eine andere Casserole geleert, mit zwölf bis sechzehn Loth feinem Zucker und einem kleinen Stäubchen Salz gewürzt, und über Eis so lange fortgeschlagen, bis es denn ganz kalt geworden ist; durch das Erkalten verdickt die Masse noch um etwas, allein, es darf die Dicke eines gewöhnlichen Kindskoches nicht übersteigen; widrigen Falls müßte etwas Obers nachgegossen werden. Bei dem Anrichten wird ein starker Teller voll fest gesaumter Milch (S. Abschnitt von gesaumter Milch) durch ein leichtes Umrühren hinein vermengt, und nun in eine schön dressirte dünne Kruste (S. Abschn. von warmen Pasteten und Krusten) gehäuft angerichtet, und mit einer passenden Sultane überstürzt. Ganz so kömmt diese Milch in eine Butterpastete, und kleine Kruschen von verschiedenen Formen.

Man hat in der Zeit die Milch, ohne Beisatz des Reißmehls und der gesaumten Milch, bloß nur Obers, Dotter und Zucker in einem angemessenen Topfe über Gluth so lange mit einem Kochlöffel gesprudelt, bis die Dotter das Obers hochschäumend verdickten; es wurde dann in eine über fein gestoßenem Eise aufgestellte Porzellan-Schale aufgegossen und kalt aufgetischt, und daher kam der Name: gesprudelte Milch. Von dieser Bereitungsweise ist man nun etwas gewichen, und die Milch hat an Lieblichkeit und Ansehen gewonnen.

Gesprudelte Milch mit Marasquin. (Crême plombière au Marasquin.)

Zehn frische Eyerdotter werden in einer angemessenen Casserole mit einem Eßlöffel voll sehr feinem Reißmehl und einer halben Maaß Obers, über schwachem Windofen, mit einer Schneeruthe so lange geschlagen, bis die Dotter und das Mehl das

Obers zu einem leichten Köchel binden; es wird dann in eine andere Casserole geleert, mit zwölf Loth feinem Zucker und einem Stäubchen Salz gewürzt, aufs Eis gestellt, und bis zum Kaltwerden fortgeschlagen. Bei dem Anrichten wird ein halbes Glas Marasquin hinein verrührt, und dann erst mit einem Teller voll fest geschlagener Milch leicht vermegt, und in einer Kruste aufgetischt.

Nach diesen zwei Bereitungsarten wird gesprudelte Milch von allen Gerüchen und geistigen Getränken bereitet; man darf hierüber nur die gesulzten Milchgattungen nachsehen. (S. Abschn. von gesulzter Milch.)

Gesprudelte Milch mit Erdbeeren. (Crême plombière aux Fraises.)

Es wird gesprudelte Milch von sechs Dottern, einem kleinen Eßlöffel voll Mehl und einem Seitel Obers, der vorhergehenden gleich bereitet, jedoch etwas fester gehalten, wie es aus der Angabe der Ingredienzien leicht zu sehen ist; in diese Milch kommen zwanzig Loth durch ein feines Sieb geschlagene sehr reife und fein schmeckende Erdbeeren, nebst vierzehn bis sechzehn Loth Zucker; durch diesen etwas flüßigen Beitritt erhält die Milch ihre gehörige Dünne. Nach dem vollkommenen Erkalten und nur einen Augenblick vor dem Anrichten, wird, wie bei den vorhergehenden, ein Teller voll festgesaumter Milch beigemischt, und das Ganze in einer reinen Kruste aufgehäuft, angerichtet, obenauf werden, als Attribut, ungefähr zehn Loth der schönsten Erdbeeren gestreut.

Gesaumte Milch mit Himbeeren. (Crême plombière aux Framboises.)

Dieses ist nur eine bloße Wiederholung des vorhergehenden Gerichtes. Statt der Erdbeeren kommen ungefähr so viel Himbeeren; die schönsten werden vorbehalten, um sie über die Milch zu streuen.

Man pflegt auch, um den Geschmack der Himbeeren fein zu modificiren, einen Theil Erdbeeren beizumischen.

Gesprudelte Milch mit Marillen-Marmelade. (Crême plombière à la Marmelade d'Abricots.)

Die gesprudelte Milch wird von sechs Dottern, einem kleinen Eßlöffel voll Reißmehl, einem Groß Seitel Obers und sechs Loth feinem Zucker, den vorhergehenden gleich bereitet, und mit einem halben Pfunde Marillen-Marmelade vermengt, aufs Eis gestellt. Bei dem Anrichten wird es mit gehöriger Menge gesaumter Milch amalgamirt und in einer Kruste aufgetischt.

Ganz so kömmt die Milch mit Pfirsichen, und Reineclauden-Marmelade.

Hierher gehört

Gesprudelter Wein oder der sogenannte Chaud'eau.

In einen angemessenen Topf kommen zwölf bis vierzehn Dotter, ein halb Pfund feingestossener Zucker eine halbe Bouteille Rheinwein und der Saft zweier Limonien. Diese Masse wird dann über Gluth ununterbrochen mit einem schicklichen Kochlöffel so lange gesprudelt, bis es in feinen Schaum, einer Tunke ähnlich, verdickt, langsam vom Löffel fließt; es wird alsdann auch gleich vom Feuer genommen, und in kleinen Bechern oder auch als eine Tunke eines Puddings aufgetischt. Die Steigerung des Wohlgeschmackes bei diesem Gericht geschieht durch Zucker und Limoniensaft, so können statt einem halben, Dreiviertelpfund Zucker genommen werden, wenn man den Saft von ein bis anderthalb Limonien hinzu nimmt; ein bis zwei Eßlöffel voll Rhum steigert das Ganze bis zum höchsten Punkt des kräftig Angenehmen.

Der gesulzte Chaud'eau ist dasselbe Wesen, man setzt nur anderthalb Loth ausgelös'ter und bis auf vier Eßlöffel eingekochter Hausenblase, bevor der Wein gesprudelt wird, hinzu (S. Abschn. von klaren Sulzen) und stellt ihn dann nach dem Spru-

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

Kalte Schale.

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 Repertoir gebracht (S. die folgenden Milchgerichte), aber doch nicht ganz verdrängen können.

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

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