

wenigstens drei Stunden lang gebacken. Nach einigem Abkühlen wird das Papier abgelöst, und der Kuchen unter vorangehenden angemessenen Ceremonien den Gästen präsentirt.

Siebenzehnter Abschnitt.

Von feinen Köcheln.

Die feinen Köchel sind uns unter drei Gestalten sehr interessant, nämlich als selbstständige Gerichte in einer feinen Kruste, ihre Oberfläche stark mit Zucker bestäubt, und mit heißem Stahl in verschiedene Figuren gebrannt; dann als Fülle so vieler Gebäcke, die durch dieselbe ihren meisten Werth erhalten; endlich als Auflauf; denn ein jedes feine Köchel kann, mit dem zu festen Schnee geschlagenen Eierklar vermengt, einen sehr feinen Auflauf geben. (S. Abschn. v. Auflaufen.)

Feines Köchel mit Vanille-Geruch. (Crème pâtissière à la Vanille)

In eine halbe Maß kochendes Obers wird ein möglichst frisches Stängchen Vanille geworfen, und das Gefäß, genau bedeckt, an einem warmen Orte stehen gelassen, während welcher Zeit das Obers mit dem Geruch der Vanille gesättigt wird, dieser Prozeß heißt Infusion. Es werden sonach zwei starke Eßlöffel voll des feinsten Mehls mit sechs Eierdottern, und das durch eine Serviette geseigte Obers nach und nach zu einem dünnflüssigen Teig abgerührt, und nun über einem Windofen unter immerwährendem Abschlagen, welches mit einer Schneeruthe am besten gelingt, bis zum Verdicken gelassen, welches ein Köchel gibt, das etwas dicker als das gewöhnliche Kindskech ist; dann werden, nach dem Umleeren in eine andere Casserole, in dasselbe acht Loth feiner Zucker, eben so viel feingeriebene und durch ein Seidensieb gestiebte Macaronen (Mandelpuffeln), und acht Loth zerlassene, abgefaumte, und bis zum lichten Rothwerden erhitzte

Butter, nebst einem Stäubchen Salz genau vermengt. Es muß bis zum gewöhnlichen Erfalten fortgerührt werden, um eine jede Haut oder Kruste abzuhalten, bis es endlich ganz kalt, beinahe durchsichtig, von hochgelbem glänzenden Ansehen wird. Der Geschmack ist fein, ungemein lieblich.

Feines Kaffeeköchel. (Crème patissière au Caffé Moka.)

Es werden in eine halbe Maß kochendes Obers acht Loth der besten Sorte gebrannter Kaffee, aus der Pfanne schwigend gethan und genau zugedeckt kalt gestellt; nach einer Stunde, wenn die Infusion vollkommen vor sich gegangen ist, wird das Obers abgeseiht, mit zwei Eßlöffel voll Mehl und sechs Dottern abgeschlagen, und über einem Windofen unter immerwährendem Rühren zu einem Köchel aufgekocht, in eine andere Casserole umgeleert. Uebrigens wird es, wie bei dem vorbegehenden, mit acht Loth gelbroth erhitzter Butter, acht Loth feinem Zucker, acht Loth pulverisirten Maccaronen, und einem kleinen Stäubchen Salz, unter immerwährendem Rühren vermengt, bis das Ganze kalt geworden ist.

Köchel mit Chocolate. (Crème patissière au Chocolat.)

Zwei Eßlöffel voll des feinsten Mehls werden mit sechs Dottern, acht Loth feingeriebener Chocolate und einer halben Maß Obers nach und nach fein abgerührt, und über schwachen Windofen unter immerwährendem Rühren zu einem Köchel aufgekocht; dann kommen acht Loth über schwachem Feuer bis zum Gelbroth erhitzte Butter, acht Loth zerriebene Maccaronen, und vier Loth feiner Zucker hinzu, und das Ganze wird genau vermengt, zum weitem Gebrauch aus der Casserole in ein Porzellan-Gefäß umgeleert und genau bedeckt.

Köchel mit Citronen-Geruch. (Crème patissière au Zeste de Citron.)

Zwei Eßlöffel voll des feinsten Mehls werden mit sechs Eierdottern und einer halben Maß Obers nach und nach fein abgeschlagen, und über schwacher Gluth unter immerwährendem

Rühren zu einem Köchel aufgekocht, welches etwas dicker als das gewöhnliche Kindkoch sein muß; widrigenfalls müßte man noch zwei Dotter nachschlagen, oder mit etwas Obers verdünnen. Es werden hernach acht Loth Butter, die über schwachem Feuer zerlassen, abgefäumt, und bis zum Gelbrothwerden erhitzt ist, hinein verrührt, so auch acht Loth Zucker, über dem eine große schöne Citrone abgerieben, und der nun mit acht Loth Maccaronen fein gestoßen worden ist.

Ganz so werden die Köchel mit Orangen, Cebraten, Bigaraden, wie auch jene mit Marasquin und mit Rhum bereitet; zu den letzten zwei kömmt ein Halbglas Marasquin oder Rhum allein erst dann, wenn das Köchel schon ganz kalt geworden ist; man muß es auch etwas dicker halten, indem die geistige Flüssigkeit daselbe wieder verdünnet.

Köchel mit Mandelmilch. (Crème patissière au lait d'Amandes.)

Das Köchel wird jenem mit Vanille gleich gemacht, nur daß kein Geruch hinzu kömmt; statt des Obers wird eine halbe Maß, aus sechzehn Loth Mandeln, bereite Mandelmilch genommen.

Köchel mit gerösteten Mandeln. (Crème patissière aux Amandes pralinés.)

Zwölf Loth schöne, möglichst frische Mandeln werden abgeschuvt, abgetrocknet und in zwölf Loth zerlassenem Zucker, der bis zum Spinnen eingekocht worden ist, geworfen, und noch eine Minute lang geröstet, so, bis der Zucker unter leichtem Umrühren, an die Mandel klebend, zersetzt, stockt und mehlig wird; man gibt beides dann auf eine Tafel, überstößt es nach einigem Erkalten, wirft es darauf in eine halbe Maß kochendes Obers, und läßt die Infusion vor sich gehen. Die übrige Behandlung ist jener des Köchels von Vanille ganz gleich; ganz so ist das Köchel von gerösteten Haselnüssen.

Röchel mit Pistazien. (Crème patissière aux Pistaches.)

Acht Loth abgeschälte Pistazien werden mit zwei Loth in Zucker gelegten Cedraten und einigen bittern Mandeln fein gestossen, und mit dem vierten Theile des zum Vanille-Röchel bestimmten Obers abgerührt, und mehrmals durch ein Saartuch gestrichen, so, daß die Essenz der Pistazien in das Ober übergeht, und nun wird diese Essenz in das Röchel, das jenem der Vanille (jedoch ohne Geruch) gleich gemacht worden war, gethan, und mit der gehörigen Butter, Zucker und Macaronen vermengt. So viel das Ober von dem Röchel weggenommen worden war, um so viel wird das Röchel dicker gehalten, damit, wenn diese wieder beigemischt wird, dasselbe die gehörige Flüssigkeit erhält.

Um das Röchel schön grün, das den Pistazien gleicht, zu erhalten, muß etwas Spinatgrün beigemischt werden. (S. Abschn. von Pflanzen. erster Thl.)

Röchel mit Rosinen. (Crème patissière aux Raisins de Corinthes.)

Acht bis zwölf Loth der schönsten Rosinen werden, nach dem sorgfältigen Klauen und Waschen, in vier Loth geklärten Zucker (S. Abschn. v. Zucker) einige Minuten hindurch langsam gekocht. Indessen werden zwei Eßlöffel voll Mehl mit Dottern und einer halben Maß Ober genau abgeschlagen, und über schwachem Feuer zu einem Röchel unter immerwährendem Rühren aufgekocht; dann kommen acht Loth zerlassene, abgeseumte, und bis zur rothgelben Farbe erhitzte Butter, nebst vier Loth feinem Zucker, acht Loth fein zerriebener Macaronen, und den Rosinen mit ihrem Syrup hinzu, bis alles genau vermengt und gebunden, ein feines wohlgeschmeckendes Röchel gibt.

Ganz so wird verfahren, wenn das Röchel mit Weinbeeren gegeben wird.

Röchel mit Mark. (Crème 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 Röchel ohne einen andern Geschmack oder Geruch (S. Vanille-Röchel) statt der Butter vermengt.

Es kann aber das so geröstete Mark zu einem jeden der vorhergehenden Röchel 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 Röcheln, 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 auftrischen, 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. (Crème plombière à la Vanille.)

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