

Zwölfter Abschnitt.

Von den verschiedenen Sulzen.

780. Marillen-Sulze. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt zeitige Marillen, zupft die Stängel ab, stößt sie halben Theils in einem steinernen Mörser, hernach nimmt man sie in einen Weidling, und gießt unten weißen Wein darein, so viel man Sulze vonnöthen hat, nimmt sie dann in ein messingenes Becken, und läßt sie eine Viertelstunde sieden, hernach drückt man sie durch ein sauberes Tüchel; auf eine Maß Saft nimmt man drey Viertelpfund Zucker, vier Loth aufgelöste Hausenblase, läßt sie durch den Sulzsack laufen, damit sie schön klar wird, füllt sie in die Schalen oder Schüsseln, oder in kleine Gläser, setzt sie auf ein Eis oder an einen kalten Ort.

781. Mandel-Sulze. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt eine halbe Maß süßes Obers, läßt es sieden, zieht ein halbes Pfund Mandeln ab, stößt sie klein, schüttet sie in siedendes Obers, legt ganzen Zimmt, Limonie, Pomeranzenschalen, oder was man für einen Geruch haben will, hinein, läßt es gut sieden; seihet es durch ein Tuch, und drückt es gut aus; dann nimmt man zwey Loth Hausenblase, weicht sie über Nacht ein, wäscht sie sauber aus, und läßt sie auf einem Kohlenfeuer mit einigen Löffeln voll Wasser zergehen, zuckert die Milch, und seihet die Hausenblase durch ein Tüchel, hierauf nimmt man die Milch vom Feuer, rührt die Hausenblase darunter, füllt sie in die Schalen, stellt sie an einen kühlen Ort, daß sie stockt, so ist sie fertig. Oder: man nimmt einen Bierling geschwellte und fein gestoßene Mandeln, schüttet eine Maß siedendes gutes Obers

daran, rührt es mit einem Silberlöffel durch einander, seihet es in einen Weidling, alsdann in das verzinnte Becken, löst in frischem Wasser zwey Loth Hausenblase auf, hernach gießt man in das Becken etwas Vanille darunter, alsdann setzt man sie auf eine Gluth, rührt alles durch einander; es darf nur heiß werden, aber nicht mehr sieden. Hernach seihet man sie durch ein sauberes Tuch in einen Weidling; man muß sie aber niemahls stehen lassen, sonst bekommt sie eine Haut, gießt sie alsdann in eine Sulzschale, und läßt sie an einem kühlen Orte sulzen; Zucker kommt auch dazu, daß es süß genug ist. Oder: Man nimmt eine halbe Maß Obers in einen neuen Topf, läßt es heiß werden, nimmt einen Bierling recht klein gestoßene Mandeln, auch einen Bierling Zucker, legt es in das Obers, läßt es bey'm Feuer stehen, bis es einen Faum hat, rührt es recht gut ab, drückt es durch ein Sieb, nimmt dann ein wenig Hausenblase, und läßt es stehen.

782. Mandel-Sulze mit Maraschino.

In die vorhergehend bereitete Mandel-Sulze werden ein Paar Stängelgläschen Maraschino gethan.

783. Brunnkress-Sulze. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt saubere Brunnkresse mit rothen Stängeln, stößt sie in einem steinernen Mörser schön klein und drückt den Saft aus; auf eine halbe Maß Saft bereitet man andert-halb Bierling zerklöpften Zucker in einen Weidling, drückt von vier Limonien den Saft darauf, gießt auch den Brunnkresssaft dazu, gibt ein Seidel guten Tokayer Wein und ein Loth aufgelöste Hausenblase dazu, füllt es in Schalen oder Schüsseln, so wird es schön roth.

784. Schokolade-Sulze. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt fünf Zeltel Schokolade und eine Maß Obers oder Milch, siedet die Schokolade darin und rührt es ab; wenn es dick wird, so löst man drey Loth Hausenblase in Wasser auf, und seihet sie daran; läßt sie ein wenig mitsieden, zuckert sie, daß sie süß genug ist, hernach seihet

man sie durch ein Tuch, setzt sie in den Keller, oder auf ein Eis, daß sie sich sulzt.

785. Erdbeer = Sulze. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt eine Maß recht zeitige Erdbeeren, treibt sie durch ein Sieb, nimmt dann ein halbes Pfund Zucker, läutert ihn, und siedet ihn mit Wasser schön dick, richtet hernach die durchgeschlagenen Erdbeeren dazu, Limoniensaft, zwey und ein halb Loth Hausenblase auf drey Seidel Erdbeersaft, siedet sie, und gibt sie in die Schalen.

786. Vanille = Becherln. (Nach J. Gartler.)

Auf acht Becherln nimmt man drey Seidel Obers, eine Schote ungestoßene Vanille und zwölf Loth Zucker; läßt es in einem reinen Geschirre recht zusammen sieden, alsdann läßt man es abkühlen, sprudelt acht frische Eydotter mit etwas Milch ab und schüttet sie dazu, sprudelt sie dann wieder ab und seihet sie durch ein härenes Sieb, füllt damit acht Schokolade = Becherln, aber nicht ganz voll an, damit sie nicht überlaufen können, setzt dann diese Becherln sehr behuthsam in eine Kasserole mit siedendem Wasser, damit, wenn sie alle beysammen sind, das Wasser nicht über den Rand gehe; die Kasserole wird alsdann zugedeckt, etwas Gluth auf den Deckel gelegt, und ganz gemach sieden gelassen, damit das Wasser nicht übergeht; wenn die Milch fest geworden, nimmt man die Kasserole vom Feuer, und läßt nur oben und unten etwas Gluth, daß sie warm bleiben, bis sie aufgetragen werden sollen. Statt Vanille kann man auch nach Belieben Pomeranzen, Limonienschale, Veilchenthee, Kaffee und Schokolade nehmen; wenn man Kaffee nimmt, muß er recht stark gemacht werden, mit obigem Obers gemischt und um zwey oder drey Eydotter mehr genommen werden, davon werden dann auch mehr Becherln.

787. Himbeer = Sulze.

Eine Maß reife Himbeeren werden zerquetscht, mit einem Seidel alten Oesterreicher Wein vermengt und über

Nacht an einem kühlen Orte stehen gelassen; den andern Tag wird der sich gebildete Saft behuthsam und klar durch ein dichtes Tuch geseihet. Während diesem werden drey Loth Hausenblase in einem Seidel Wasser durchs Kochen aufgelöst, dann kommen sechzehn Loth Zucker hinzu, und es wird noch gekocht, bis alles klar geworden. Dann wird dieser Syrup ebenfalls abgeseihet, mit dem obigen Saft kalt vermischt und kalt gestellt.

788. Limonien-Sulze.

Drey Loth Hausenblase werden klein geklopft, mit reinem Wasser ausgewaschen und dann mit einer halben Maß Wasser über schwachem Feuer langsam gekocht, um sie aufzulösen. Nach diesem kommen sechzehn Loth Zucker hinzu, es wird wieder aufgekocht und der Schaum abgenommen, bis alles klar ist, dann wird es durch ein reines Tuch geseihet; in diesen Syrup kommen einige Stückchen sehr dünn geschnittene Limonienschalen. Während diesem wird der Saft von vier Limonien durch Fließpapier geseihet, endlich mit dem kalt gewordenen Syrup vermengt und in eine Form kalt gestellt. Die Limonienschalen müssen jedoch beseitiget werden.

789. Gesulzte Aepfel.

Es werden zwölf mittelgroße Maschanzker- oder Renett-Aepfel auf vier Theile gespalten, reinlich geschält und in einer halben Maß Wasser mit einem halben Pfund Zucker und dem Saft von zwey Limonien langsam weich gekocht, und während des Kochens sorgsam abgeschäumt, dann kalt gestellt. Während diesem werden drey Loth Hausenblase klein geklopft, ausgewaschen und in einem Seidel Wasser bis zum Auflösen langsam gekocht. Nun wird der Saft von den Aepfeln und die Hausenblase durch einen Filtrirbeutel oder ein dichtes Tuch geseihet. Die Aepfel werden in einer Form locker aufgerichtet, mit der Sulze begossen und kalt gestellt. Bey dem Anrichten wird die Form in heißes Wasser getaucht, schnell abgewischt und über eine Schüssel oder Schale gestürzt.

790. Milch = Sulze oder gesulzte Kreme (Obers oder Rahm).

Es werden zwey Loth Hausenblase in einem Seidel Wasser langsam durch das Kochen aufgelöst. Dann wird eine halbe Maß Obers mit sechs Eydottern und zwölf Loth Zucker über dem Feuer mit einer Schneeruthe so lange geschlagen, bis die Dotter das Ganze etwas verdicken, welches dann eintritt, wenn es kochend heiß wird; dann wird das Obers durch ein Haartuch gepreßt, mit der abgeseihten Hausenblase vermengt und kalt gestellt.

791. Milch = Sulze mit Kaffee.

792. Milch = Sulze mit Schokolade.

793. Milch = Sulze mit Thee.

Diese Sulzen werden auf dieselbe Weise bereitet wie die vorhergehende. Zur ersten kommen zwey Becherln sehr starker schwarzer Kaffee, zur zweyten drey bis vier Zeltel geriebene Schokolade, und zur dritten ein Loth Thee, welche zwey letzten Beygaben mit dem Obers über dem Feuer abgeschlagen werden.

794. Pfirsich = Sulze.

Diese Sulze wird der Aepfelsulze ganz gleich bereitet, nur daß statt Aepfel, Pfirsiche dazu genommen werden.

795. Pomeranzen = Sulze.

Diese Sulze wird nach der Limonien = Sulze bereitet, nur daß statt Limonienschalen jene der Pomeranzen, und statt Limoniensaft, Pomeranzensaft genommen wird.

796. Ribisel = (Johannisbeer =) Sulze.

Die Ribisel = Sulze wird jener der Himbeeren gleich bereitet, da aber diese Beeren mehr Säure enthalten, so muß auch um etwas mehr Zucker dazu genommen werden.

797. Rumel = Sulze. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt eine Maß guten Oesterreicher Wein, von drey Limonien den Saft, von einer die Schale, zwey Ge-

würznägelein, zwanzig Pfefferkörner, ein ganzes Stück Ingber, zwanzig Blüthen Safran und drey Viertelfund Zucker; dieses alles thut man in ein messingenes Becken, und läßt es kochen; man nimmt dann drey Loth ausgelöste Hausenblase dazu, läßt sie gut einsieden und seihet es durch ein wollenes Tuch; nachher theilt man es auf drey Theile ab, gießt den ersten Theil in die Schalen oder Schüsseln, läßt es stehen, spickt es mit geschwellten und halb geschnittenen Mandeln und Pistazien, gießt die andern Theile wieder darüber, und so fort; setzt es dann an einen kalten Ort, und läßt es abkühlen.

798. Beilchen = Sulze. (Nach J. Gartler.)

Man zupft die Stängel von den blauen Beilchen, nimmt eine Kaffeetasse voll Beilchen, ballt sie in ein Tuch, gießt heißes Wasser darüber, damit das Wasser blau wird, thut es dann in eine Schüssel, kocht drey Viertelfund Zucker mit einem Seidel Wasser und dem Saft von drey Limonien, und wenn es kalt ist, so seihet man es durch ein Tuch, drückt sie aber nicht aus, sondern läßt sie nur durchtropfen. Man nimmt zwey Loth Hausenblase, siedet sie in kaltem Wasser und läßt es einkochen; wenn es eingesotten ist, stellt man es von der Gluth weg; sobald es kalt geworden ist, seihet man es durch ein reines dichtes Tuch in die Sulze, gießt dieselbe in eine Salatschale, stellt es an einen kühlen Ort und läßt es so lange stehen, bis es sich schön sulzt.

799. Weichsel = Sulze.

Diese Sulze wird der Himbeer = Sulze ganz gleich bereitet, nur daß statt Himbeeren, Weichseln genommen werden.

800. Wein = Sulze. (Nach J. Gartler.)

Man zerschneidet zwey Loth Hausenblase, wäscht sie sauber aus, und seihet das Wasser ab; hernach bindet man einige Blüthen Safran, etwas Ingber und Nägerln in eine Leinwand, und läßt es in einer halben Maß Oesterreicher