Mandelsulz mit Pistazien. (Blanc-Manger aus Pistaches.)

Haselnußsulz. (Blanc-Manger aux Avelines.)

Diese Milchsulzen werden der Mandelsulz gleich bereitet, aber des schönen Effects wegen zweifarbig gegeben. So wird z. B. die Hälfte der Sulz aus Pistazien und die andere Hälfte aus Mandeln bereitet. Das allenfalls schwache Grün der Pistazie wird durch etwas Spinatgrün bemerkbarer gemacht; das Aufgießen geschieht dann reihenweise von halbem Finger Höhe eine jede. (S. Mandelsulz von Chocolade.)

Die Haselnüsse geben ein röthliches Weiß, das durch etwas Caramel erhöht wird, und auf eben diese Weise zweifarbige Sulz gibt.

Mandelsulz ohne Hausenblase. (Blanc-Manger sans Colle.)

Es werden zwei Dritttheile der Mandelsulz (S. den ersten Artikel dieses Abschnittes) ohne Hausenblase zur Hand gesetzt; dann werden vier sehr frische Eyerklar in einem Schneekessel bis zum Aufsteigen des Schnees geschlagen, die Mandelsulz wird sonach hineingegossen, und dieses Schlagen in dem über glühende Asche gesetzten Kessel so lange fortgesetzt, bis die Sulz mit dem Schnee genau vermengt, endlich glänzend und dicklich wird. Sogleich von der glühenden Asche gesetzt, wird sie in kleine Becher oder in eine Silber-Casserole gegossen, und in's feingestampfte Eis eingegraben. Nach dem vollkommenen Erkalten wird sie ohne Umstürzen aufgerischt.

Vier und zwanzigster Abschnitt.

Von klaren Sulzen.

Das nothwendigste Ingredienz einer Sulz ist die Hausenblase, so wie die luftreine Durchsichtigkeit und feiner Geschmack

ihre unerläßlichen Bedingnisse sind; es kömmt dann alles darauf an, daß man die Bereitung mit der größten Sorgfalt und strengsten Reinlichkeit beginne und vollende.

Das eigentlich Schwierige bei dem ganzen Prozesse ist die Klärung der Hausenblase; denn oft geschieht es, daß bei der richtigsten Behandlung dieselbe dennoch nicht klar durchsichtig wird; in solchen Fällen ist sie gemeiniglich unrein in ihren Bestandtheilen, und folglich untauglich. Man wählt sie in durchsichtigen Kränzchen, weiß und fleckenlos; diese Kränzchen werden dann mit sehr rein gehaltenem Hammer über einem harten Holzblock feinblätterig geschlagen, in mehreren Wassern ausgewaschen, abgespült, und endlich dritthalb Loth mit anderthalb Seitel reinem Wasser in einem Zuckerlöffel in's Kochen gebracht, und über einen Dreifuß über Gluth gesetzt, so zwar, daß sie fortkochend den Schaum an die Rückwand des Löffels werfen, um von Zeit zu Zeit mit einem Silberlöffel abgenommen werden zu können, bis sie endlich ganz aufgelös't wasserklar wird. Dieß sorgsame Reinigen vor dem Kochen, die sehr rein gehaltenen Gefäße, das langsam ruhige Kochen am staublosem Orte, sind lauter Bedingnisse, ohne welche das erste Klären nicht erreicht werden kann. Aus vielseitigen Versuchen ist man endlich überzeugt worden, daß kein Zusatz von abgeschlagenem Eyerklar mit Wasser (wie bei dem Klären des Zuckers) oder Milch, oder auch roher Zucker, das Klären derselben befördere, im Gegentheile, die Blase wird dadurch minder oder mehr immer schielend in ihrer spiegelreinen Durchsichtigkeit. Indessen wird dieses Verfahren fast überall angetroffen, wenigstens der Zusatz vom Zucker, der vom feinsten genommen, die Hausenblase weniger trübt; in Betracht, daß dadurch an Zeit und Gefäß Ersparniß geschieht.

Zu den Milchsulzen muß die geklärte Hausenblase so eingekocht werden, daß drei Loth nur zwölf Eßlöffel voll Flüßigkeit geben, um das Obers durch das in dem Leim enthaltene Wasser nicht zu schwächen.

Veilchensulz. (Gelée de Violettes.)

Zwei Loth frischgepflückter Veilchenblättchen nebst einem halben Loth feinblätterig geschnittener Iriswurzel werden mit vier und zwanzig Loth geklärtem und kochendheißen Zucker in einer Porzellan-Schale überbrüht und genau verschlossen bei Seite gesetzt. (S. v. Zucker.) Nach dem vollkommenen Auskühlen wird dieser, mit dem lieblichsten Geruch gesättigte Syrup durch ein Seidensieb in eine andere Schale geseihet, mit einem halben Glas voll des besten Kirschwassers, und dem Safte von zwei Limonien vermischt, der Tags vorher ausgepreßt so oft durch Fließpapier filtrirt wird, bis derselbe wasserklar wird; und auch hierin wird Mühe und Zeit erspart, wenn man den Saft nämlich in den kochenden Zuckersyrup gießt, es steigt sogleich ein feiner Schaum an die Oberfläche, der dann abgenommen wird; ein Theil der Säure und der eigentliche Geschmack der Limonie geht dadurch verloren; allein zu Sulzen, wo ein specifischer Geschmack vorhanden ist, wird der Verlust desselben nicht bedauert, im Gegentheile die nöthige Säure kann durch Zusatz an Saft ins gehörige Verhältniß gebracht, und der zwei und ein halb Loth geklärten Hausenblase vermengt werden, so daß die Masse drei Seitel ungefähr der feinriechenden lieblichsten Sulze gibt. Da aber eine jede Sulz ihre eigene Farbe oder vielmehr die Farbe desjenigen Bestandtheiles haben soll, der ihr Geschmack oder Geruch mittheilt, wie hier die Veilchen, und da diese den Syrup nur sehr schwach blau färben, so wird etwas Weniges Alkermessaft beigesetzt, daß diese Flüßigkeit, wie röthlich blau angehaucht, von ihrer Durchsichtigkeit nichts verliere. Es wird nun eine große Porzellan-Schale in's feingestampfte Eis eingegraben, mit der Sulz angefült, dem gehörigen Deckel bedeckt, mit Eis überhäuft, und zwey bis dritthalb Stunden ruhig stehen gelassen, während welcher Zeit diese Flüßigkeit vollkommen sulzt. Bey dem Anrichten wird die Porzellan-Schale von Außen reinlich abgetrocknet, und über eine mit Servietten belegte Schüssel aufgetischt.

Von sehr schönem Ansehen wird eine klare Sulz, wenn

sie, statt in eine Schale, in gläserne fein geschliffene Becher gegossen, gesulzt, und dann über eine Silberschüssel aufgerichtet wird; ihre zarte Farbe, wasserklare Durchsichtigkeit, ihr, bei der mindesten Bewegung zitternd schwebendes Wesen geben ihr einen eigenen Reitz. Sulzen, die weniger heiklich in ihrer Farbe sind als Weinscharl, Limonie, Wein u. dgl. werden in zierliche Formen aus Kupfer, die sorgsam verzinnt sind, gegossen. Bei dem Anrichten wird so eine Form einen Augenblick in's warme Wasser getaucht, schnell abgetrocknet, und über die gehörige Schüssel gestürzt.

Zu bemerken bleibt jedoch, daß keine Blumen- oder Obstsulz in verzinnten Casserolen, noch mit zinnernen oder verzinnten Löffeln gearbeitet werden darf, indem ihre zarte Farbe dadurch schielend, und ihre Durchsichtigkeit an Helle verlieren würden, weil manche Obstsäfte durch ihre Säuren auf das Zinn wirken und dasselbe zersetzen.

Rosensulz. (Gelèe à la Rose.)

Vier Loth frischgepflückter und von ihren Knospen abgezupfter Rosenblätter nebst etwas weniger Cochenille werden mit vier und zwanzig Loth geklärtem Zucker abgerührt, und, genau verschlossen, bei Seite gesetzt. (S. Abschn. vom Zucker.) Nach dem völligen Erkalten wird dieser Syrup durch eine im reinen warmen Wasser naß gemachte Serviette in eine Porzellan-Schale geseihet, mit einem Achtelmaaß sehr gutem Kirschenwasser, einem Achtelmaaß destillirtem Rosenwasser, dem Safte zweier Limonien, und dritthalb Loth geklärter Hausenblase vermengt, und der vorhergehenden gleich, in einer Porzellan-Schale oder einem Glasbecher über fein gestampftem Eise gesulzt. Ihre Farbe muß zart rosenroth seyn. Das Umstürzen geschieht wie bei der vorhergehenden Sulz.

Auf diese Weise werden alle aus Blumen bereitete Sulzen behandelt; zu jener aus Nelken werden einige Gewürznelken zu Hülfe genommen. Es ist übrigens keine Folge, daß zu einer jeden Sulz, die schwach in ihrer Substanz ist, immer ein halbes

Glas voll Kirschwasser genommen werden müsse; es kömmt alles darauf an, wie das Kirschwasser stark oder schwach ist; man versucht dem zu Folge die Sulz, bevor dieselbe ganz hinein kömmt; feiner Geschmack ist die Hauptsache.

Orangenblüthensulz. (Gelée de Fleurs d'Orange nouvelles.)

Orangenblüthensulz mit Caramel. (Gelée de Fleurs d'Orange au Caramel.)

Orangenblüthensulz mit Champagner-Wein. (Gelée de Fleurs d'Orange au Vin de Champagne rosé.)

Diese drei Sulzen weichen von der vorhergehenden nur in so weit ab, daß zu den ersten vier Loth frisch gepflückter Orangenblüthe mit vier und zwanzig Loth geklärtem Zucker überbrühet, ein Achtelmaaß gutes Kirschenwasser, dritthalb Loth geklärte Hausenblase, und der filtrirte Saft von drei reifen Orangen kömmt. (S. Orangen-Sulz, die Art, den Saft zu filtriren.)

Bei der zweiten geschieht die Infusion der Orangenblüthe in Caramel, das heißt, die Hälfte des geklärten Zuckers wird über starkem Feuer bis zum Perlen, dann über schwacher Gluth bis zur gelbrothen Farbe eingekocht; in diesem Augenblicke kommen vier Loth Orangenblüthe hinein. Es wird durch einander vermengt, und bedeckt bei Seite gesetzt. Nach dem Auskühlen wird dann ein Viertelmaaß heißes Wasser darüber gegossen, und der Löffel über glühende Asche gesetzt, bis der Zucker gänzlich aufgelös't, einen dünnen, mit dem lieblichen Geruche der Blüthe gesättigten Syrup gibt.

Zur dritten Sulz wird statt des Orangen-Saftes eine Viertelmaaß Champagner Rose-Wein genommen. Die Mischung muß immer kalt geschehen.

Erdbeerensulz. (Gelee de Fraises.)

Es wird ein Pfund sehr reifer, schöner, sorgsam durchgeklaubter Erdbeeren mit acht Loth zu dünnem Syrup geklärtem Zucker in einer Porzellan-Schale überbrüht, und genau bedeckt

über eine Nacht stehen gelassen. Diese Infusion wird dann durch einen Filzhut *) langsam geseiht. Unterdessen werden sechzehn Loth Zucker geklärt (S. Abschn. vom Zucker), mit etwas Cochenille halbroth gefärbt, und ebenfalls in eine Schale geseiht, endlich mit dem filtrirten Safte zweier schönen Limonien, zwei und ein halb Loth aufgelös'ter Hausenblase (S. die Veilchensulz) und dem sehr klaren Erdbeerenzucker vermengt, und derselben Veilchensulz gleich beendigt. Wenn man ein halbes Pfund Johannisbeeren zu den Erdbeeren haben kann, so wird der Limoniensaft entbehrlich gemacht, und die Sulz gewinnt an Lieblichkeit. Die Johannisbeeren werden gepreßt und der Saft langsam filtrirt.

Himbeerensulz. (Gelée de Framboises.)
Johannisbeerensulz. (Gelée de Groseilles.)
Kirschensulz. (Gelée de Cerises.)

Alle diese Sulzen weichen in der Behandlung von der vorhergehenden nur in so weit ab, daß man die Frucht preßt, und die Sulz langsam filtrirt. Das Aufgießen bei dem Filtriren muß zwei bis dreimal wiederholt werden, bis derselbe endlich hell durchsichtig wird. Die Mischung geschieht dann erst, wenn alle Theile kalt sind: die Masse muß drei Viertelmaß Sulz geben; ein Dritttheil beträgt der Saft, und die andern zwei Dritttheile geklärter Zucker, Limoniensaft und Hausenblase. Das Kirschenwasser bleibt ganz weg. (S. die Veilchensulz, Artikel in diesem Abschnitt.) Die Himbeerensulz kann durch einen Beysatz von Erdbeeren und Johannisbeeren lieblich modificirt werden; so die Johannisbeerensulz durch Erdbeeren, und die Kirschensulz durch Johannisbeeren.

---

*) Man hat zum klaren Filtriren spitze Hüte ohne Rand aus feinem weißen Filz. Sie werden mittelst angemachter Bändchen aufgehängt, der Saft hineingegossen, und ein anderes Gefäß darunter gesetzt. Nach dem Filtriren müssen dieselben immer umgewendet, in etwas warmen Wasser weichen, und dann erst in mehreren Wassern ausgewaschen werden, um sie zu einer Sulz wieder brauchen zu können.

Muscat-Weintraubensulz. (Gelée de Raisins muscats.)

Zwei Pfund gut gereifter Muscateller-Weintrauben werden von ihren Reben geklaubt und gepreßt; dieser Saft wird dann, nebst dem Saft zweier Limonien, mehrmalen durch einen Filzhut filtrirt, endlich mit zwei Loth geklärtem Zucker (S. Abschn. v. Zucker) und dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase vermengt, und der Veilchensulz gleich, in einem im Eise eingegrabenen Model gegossen und gesulzt.

Diese und die folgenden Sulzen sind nicht so empfindlich gegen das Zinn, und können folglich im verzinnten Kupfer Model ohne Nachtheil gesulzt werden.

Um dieser Sulz alle die Schönheit zu geben, deren sie fähig ist, wird sie in einen, eine Traube mit ihrem Blatte bildenden Model gesetzt. Das Blatt wird einen halben Finger dünn mit einer Brunnkresse-Sulz aufgegossen, zu welchem Endzwecke derselbe mit dem Blatte ins Eis gestellt wird; ist dieses gehörig gesulzt, so wird der Model dann in eine natürliche Lage gerichtet, und mit der Traubensulz angefüllt. (S. Kupfertafel 2, Fig. 4.)

Weinscharlsulz (Berbis-Beeren). (Gelée d'Epines vinettes.)

Es werden zwei Pfund rein gepflückter, gut gereifter Weinscharl in vier und zwanzig Loth geklärtem Zucker fünf Minuten lang gekocht, und dann bei Seite gesetzt. Nach dem völligen Auskühlen wird dieser Syrup durch ein seidenes Sieb geseiht, mit dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase vermengt, in die gehörige Form gegossen, und der Veilchensulz gleich in's fein gestampfte Eis gegraben und gesulzt. (S. die Veilchensulz.)

Da die Beeren dem Syrup ihre Säure mittheilen, ohne daß man nöthig hätte, Limonien-Säure oder sonst einen Saft beizusetzen, so müssen die vier und zwanzig Loth Zucker in zwei Seitel Wasser geklärt werden, damit man nach der Beimischung der Hausenblase einen Model von drei Viertelmaaß füllen kann. (S. Abschn. vom Zucker.)

Aprikosensulz, (Gelée d'Abricots.)

Achtzehn Abrikosen, die gut gereift sind, werden gespalten, die Steine herausgelös't, und nun von zwölf zu zwölf Stück in etwas dünn gehaltenem Syrup aus vier und zwanzig Loth Zucker langsam weich gekocht. Dieser mit dem Geschmack und Geruch gesättigte Syrup wird nach dem Auskühlen durch einen Filzhut filtrirt, mit dem filtrirten Safte zweier Limonien und dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase vermengt, endlich der Veilchensulz gleich in einen schönen Model gegossen, und in's fein gestampfte Eis gegraben. (S. die Veilchensulz.)

Pfirsichsulz, (Gelée de Pêches.)

Diese Sulz wird der vorhergehenden gleich bereitet.

Ananassulz. (Gelée d'Ananas.)

Zwei kleine, oder eine große gut gereifte Ananas werden dünnscheibig geschnitten, und zwei Minuten lang in dünn gehaltenem Syrup aus vier und zwanzig Loth Zucker gekocht, dann genau verschlossen bei Seite kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen wird diese Infusion durch ein feines Sieb geseiht, mit dem filtrirten Safte zweier Limonien und dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase vermengt, und den vorhergehenden gleich gesulzt. (S. die Veilchensulz.)

Orangensulz. (Gelée d'Orange de Malte.)

Aus acht schönen Orangen und zwei Limonien wird der Saft nach ihrem Aufschneiden leicht ausgepreßt, und durch einen Filzhut mehrmalen filtrirt. Ich sage mit Bedacht, leicht ausgepreßt, weil derselbe, der mit Gewalt bis auf den letzten Tropfen aus der Schaale gepreßt wird, sich nicht rein filtriren läßt. Dieser nun wasserklare Saft wird mit vier und zwanzig Loth geklärtem Syrup, in welchem einige dünne Schalen der Orange mitgekocht haben, und der durch einen schwachen Beisatz von Cochenille gelbroth gefärbt worden ist, nebst dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase vermengt, und den vorhergehenden gleich, in schönen Formen gesulzt. (S. die Veilchensulz.)

Orangen-Sulz in ihren Schalen (Gelée d'Orange en Ecorces.)

Zehn der schönsten gleich großen Orangen werden mit einem scharfen Ausstecher von sechs Linien im Durchmesser eingestochen, und das Köpfchen behutsam heruntergenommen; dann wird die ganze Orange mit einem Hohleisen oder mit einem scharfen Kaffeelöffel durch die Oeffnung ausgehölscht, das herausgebrachte Fleisch wird leicht gepreßt, und durch einen Filzhut geseiht. Die Schale der Orange wird bestmöglichst von der inwendigen fleischigen weißen Schale entblößt, jedoch so behutsam, daß keine Wunde in der äußersten gelben Schale geschehe, die nun ins kalte Wasser geworfen wird, damit sie in ihre runde natürliche Form trete und fest werde. Dann wird die nämliche Arbeit bei der zweiten wiederholt, und dieß nun so fort, bis alle ausgehölscht sind. Der brunnenklar geseihte Saft wird mit dem ebenfalls filtrirten Saft zweier Limonien vermehrt, mit zwanzig Loth geklärtem Zucker, der mit etwas Cochenille gefärbt ist (S. Abschn. vom Zucker), und dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase vermengt. (S. die Veilchensulz.) Die nun wieder abgetrockneten Orangen-Schalen werden über ein Sieb mit viel und sehr fein gestampftem Eise zwei Finger breit aus einander aufgestellt und mit der Sulz angefüllt, endlich mit Papier bedeckt bei Seite gestellt. Nach dem vollkommenen Sulzen, oder vielmehr bei dem Anrichten, werden sie rein abgetrocknet, mit den ausgestochenen und gereinigten Blättchen der Schale bedeckt, und so sechs Stück über eine zierlich mit einer Serviette bedeckte Schüssel aufgestellt; über ihre Mitte kömmt die siebente Orange, inzwischen kommen Orangen-Lorbeer- oder auch Nachtschattenblätter. Drei Orangen werden en reserve gehalten, um sich gegen jeden Unfall zu schützen.

Will man dieses Gericht mit mehr Eleganz auftischen, so werden die Orangen in ein Körbchen von Dragantteig oder Mandelteig aufgerichtet; soll die Eleganz noch gesteigert sein, so werden kleine Käppchen oder Schirme von Zucker in eine der-

gleichen kleine Form gesponnen, und über eine jede Orange gesetzt. (S. Abschn. von gesponnenem Zucker.)

Von noch schönerem Ansehen sind diese Orangen, wenn man sie nach dem Sulzen mit einem sehr scharfen dünnen Messer auf vier Theile schneidet und dann zierlich aufdressirt.

Eine kleine Abweichung von den vorhergehenden ist die Gelée d'Orange en petits Paniers, wozu die Orangen nämlich in der Form kleiner Körbchen ausgehölscht, mit der Sulz angefüllt und gesulzt werden, die man dann über einem staffeligen Aufsatz von hartem Zuckerteig aufrichtet.

Gestreifte Orangen-Sulz. (Gelée d'Orange en Rubans, ou à la belle Vue.)

Es werden sieben Orangen, den vorhergehenden gleich, rein ausgehölscht und ins reine kalte Wasser geworfen; unterdessen wird der dritte Theil der aufgezeichneten Orangen-Sulz (S. Orangen-Sulz), und der dritte Theil der Mandelsulz (S. Abschnitt Mandelsulz) bereitet; diese beiden Sulzen müssen um ein Weniges stärker mit der Hausenblase gehalten werden, als die vorhergehenden. Die nun aus dem Wasser abgetrockneten Orangenschalen werden über ein Sieb mit zerstampftem Eise aufgerichtet, eine jede wird mit einem Eßlöffel voll Mandelmilchsulz angefüllt, nach dessen Sulzen wird anderthalb Löffel Orangen-Sulz aufgegossen, endlich nach diesem Sulzen zwei Löffel voll Mandelmilchsulz, und so fort, bis auf ihre Mitte; dann wird wieder abgenommen, bis sie endlich ganz voll sind. Das Ganze fordert viel Aufmerksamkeit, damit die Lagen gleich dick und immer gut gesulzt werden. Vor dem Anrichten werden die Orangen, eine jede auf sechs Theile, mit einem sehr dünnen und scharfen Messer getheilt, und in einer schönen Schale aus Mandelteig aufdressirt. (S. Kupfertafel 2, Figur 3.)

Limonien-Sulz. (Gelée de Limons.)

Es wird aus zehn schönen, gesunden und gut gereiften Limonien, die von einander geschnitten werden, nur leicht der

Saft ausgepreßt, und durch einen dichten Filzhut mehrmalen filtrirt; dieser wasserklare Saft wird dann mit acht und zwanzig Loth geklärtem Zucker (S. Abschn. vom Zucker), und dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase vermengt (S. Veilchensulz, Hausenblase), in den gehörigen Model gegossen, und ins fein gestampfte Eis gegraben. Das Umstürzen geschieht wie bei der Veilchensulz.

Die Schönheit dieser Sulz besteht in ihrer Weiße und spiegelklaren Durchsichtigkeit. Fünf schöne vollkommen ausgepreßte Limonien würden hinreichen, den acht und zwanzig Loth Zucker die gehörige Lieblichkeit und Kraft zu geben; allein da der stark ausgepreßte Saft trübe wird, so muß man zehn nehmen. So wird auch der Saft zweier Limonien in schon geklärten Zucker gethan um diesen möglichst weiß zu erhalten.

Diese Sulz kann übrigens, den Orangen gleich, in die ausgehölschten Schalen, oder: als Körbchen, oder auch gestreift aufgetischt werden. (S. die vorhergehenden Orangen-Sulzen.)

Vanille-Sulz. (Gelée de Vanille.)

Es werden vier und zwanzig Loth Zucker klar gekocht (S. Abschn. vom Zucker), und während des Kochens mit Cochenille hochroth gefärbt; dann werden in diesem kochend heißen Syrup zwei große schöne Stängchen Vanille auf kleine Stücke überschnitten geworfen, und genau bedeckt bei Seite gesetzt. Nach dem völligen Erkalten wird der Zucker durch eine reine Serviette geseiht, mit dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase, dem Safte zweier Limonien und einem halben Seitel Kirschenwasser vermengt. (S. Veilchensulz), und in die schicklichen, in gestampftem Eise eingegrabenen Model gegossen, und so sulzen gelassen. Das Umstürzen hat diese Sulz mit den übrigen gemein.

Diese Sulz kann noch schöner und besser von einem guten Vanille-Liquer erhalten werden; es wird in diesem Falle drei Viertel-Bouteille Liquer, eine Viertel-Bouteile rothgefärbter Syrup, und dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase, nebst dem Safte zweier Limonien beigesetzt.

Vanille-Sulz mit Caramel. (Gelée de Vanille au Caramel.)

Zwei schöne große Stängchen Vanille werden auf kleine Stücke überschnitten, und mit der Hälfte des zur vorhergehenden Sulz bestimmten Syrups, nämlich vierzehn Loth Zucker über starkem Feuer so eingekocht, daß der Zucker verdickend sich röthlichgelb färbt; dann wird der Zuckerlöffel genau bedeckt bei Seite gesetzt. Nach dem völligen Auskühlen wird dieser Caramel mit einem Seitel kochenden Wassers begoßen, und über glühende Asche gesetzt, nach dem vollkommenen Auflösen endlich durch eine reine Serviette geseiht, und lau mit der andern Hälfte Syrup, dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase, dem Saft zweier Limonien, und einem halben Seitel des feinsten Kirschenwassers vermengt, und in die gehörigen Model gegossen ins Eis gestellt. (S. die Veilchensulz.)

Auch diese Sulz wird gern roth gefärbt, weil die Vanille, in gehöriger Menge angebracht, einer jeden Infusion rothe Farbe gibt.

Kaffeesulz. (Gelée au Café.)

Zwölf Loth Kaffee-Moka werden langsam rothbraun gebrannt, welches aber unter stetem Schütteln und Schwingen geschehen muß, damit die Körner sehr gleich gebrannt werden. Drei Theile werden so ganz brennend noch in ein Seitel kochendes Wasser geworfen und genau bei Seite gestellt; der vierte Theil wird gerieben, und mittelst des Aufgusses ein halbes Seitel starker schwarzer Kaffee daraus filtrirt. Die Infusion und der schwarze Kaffee werden nun durch einen sehr reinen Filzhut ganz kalt noch einmal filtrirt, dann mit dem noch etwas lauen und dick gehaltenen Syrup aus vier und zwanzig Loth geklärtem Zucker (S. Abschn. vom Zucker), und mit dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase, endlich mit einem halben Seitel Kirschenwasser und dem Safte zweier Limonien vermengt, und in die gehörigen, in gestampftem Eise eingegrabenen Model gegossen. (S. Veilchensulz.)

Diese Sulz muß sehr klare röthlichbraune Farbe, nebst dem köstlichsten Geschmacke haben.

Man bereitet sie auch ganz weiß, allein wasserweiß kann sie nicht erhalten werden, und so ist die natürliche rothbraune Farbe des schwarzen Kaffees wohl des Vorzugs werth.

Theesulz. (Gelée au The chinois.)

In den sehr klaren kochenden Syrup aus vier und zwanzig Loth Zucker (S. Abschn. vom Zucker) wird etwas Cochenille und zwei Eßlöffel voll Thee geworfen, und genau verschlossen bei Seite gesetzt; nach dem völligen Auskühlen wird dieser Syrup durch ein halbes Seitel Wasser verdünnet, und durch einen Filzhut geseiht, dann mit einem halben Seitel Kirschenwasser und dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase, nebst dem Safte zweier Limonien vermengt, und in den gewählten Model zum Sulzen ins Eis gegraben. (S. Veilchensulz.)

Diese Sulz muß nur sehr matte rosenrothe Farbe haben.

Angelica-Sulz. (Gelee d'Essence d'Angelique verte.)

Vier Loth sehr rein gewaschene und abgetrocknete Angelica-Wurzel werden feinblätterig überschnitten, und nebst zwei Loth überstoßenen Körnern dieser Pflanze in vier und zwanzig Loth geklärten, aber noch kochenden Zucker geworfen, und genau bedeckt bei Seite gesetzt. Nach dem völligen Auskühlen wird diese Infusion mit etwas klarem Wasser verdünnet, und durch ein seidenes Sieb geseiht, endlich mit dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase nebst dem Safte zweier Limonien, und einem halben Seitel Kirschenwasser vermengt, so, daß das Ganze ungefähr drei Seitel einer köstlichen wasserklaren lichtgrünen Masse gibt, die nun in die schickliche Form gegossen, und ins gestampfte Eis eingegraben wird. (S. Veilchensulz.)

Krausemünze-Sulz. (Gelée d'Essence de Menthe.)

In dem aus vier und zwanzig Loth geklärten Zucker (S. Abschn. vom Zucker) kochenden Syrup werden ungefähr zwei Loth Krausemünzblätter, nebst den Schalen von zwei Limonien

geworfen, und genau bedeckt bei Seite gesetzt; nach dem völligen Auskühlen wird die Infusion, mit etwas Wasser verdünnet, durch ein seidenes Sieb geseiht, und mit dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase, dem Safte zweier Limonien und einem halben Seitel Kirschenwasser vermengt, und so in den schicklichen Model gegossen, und ins gestampfte Eis eingegraben, gesulzt. (S. Veilchensulz.)

Französische Sulz. (Gelée au parfait amour.)

In den kochenden Syrup aus vier und zwanzig Loth Zucker (S. Abschn. vom Zucker) werden von zwei schönen Citronen und einer Cedrate äußerst fein herabgeschnittene Schalen, nebst sechs grob überstoßenen Gewürznelken und etwas Cochenille geworfen, und dieses nun genau bedeckt auf die Seite gesetzt; bei dem völligen Auskühlen wird der Syrup, mit etwas Wasser verdünnet, durch ein seidenes Sieb geseiht, und mit dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase, dem Safte zweier Limonien, nebst einem halben Seitel Kirschenwasser vermengt, in einen Model gegossen, und ins fein gestampfte Eis eingegraben. Das Umstürzen geschieht wie bei der Veilchensulz.

Diese Sulz muß zartroth, von hohem aber lieblichem Geschmacke seyn.

Englische Sulz. (Calf's feet Jelly.) Nach I. Collingwood und I. Woolams.

Es werden zwei bis drei rein abgebrühte Kalbsfüße von einander gehauen, und die Haut, von den Knochen abgelös't, rein ausgewaschen, auf kleine Stücke überschnitten, und mit drei halben Maß reinen weißen Wassers in einer angemessenen Casserol vier Stunden lang gekocht, oder das Wasser unter oftmaligem Abschäumen auf eine halbe Maß eingekocht, die hinlänglich mit der thierischen Gallerte geschwängert worden ist; es wird durch ein reines Tuch geseiht. In dasselbe kommen drei viertel Pfund Zucker, der Saft zweier Limonien, zwei bittere Orangen, etwas mehr als eine halbe Bouteille alter Rheinwein,

und acht zu Schnee geschlagene Eyerklar. Die Casserole wird sonach über's Feuer gesetzt, und mit der Ruthe fortgeschlagen, bis die Sulz fünf Minuten lang gekocht hat. Dann wird die Sulz durch einen Filtrirhut oder einen sehr dichten Sack aus englischem Flanell so oft durchgeseiht, bis sie höchst durchsichtig wasserklar durchfließt. Unter allen Sulzen ist nur diese einzige, die sich so behandeln läßt, und dieser klaren Durchsichtigkeit fähig ist. Ihr Geschmack wird zart und lieblich gesteigert, wenn man statt Rheinwein Madera-Sec braucht.

Hirschhorn-Sulz. (Hartshorn Jelly.)

Wird der vorhergehenden ganz gleich bereitet; statt Kälberfüssen wird ein halb Pfund geraspelter Hirschhorn genommen.

Diese Sulz hat die Eigenschaft, außerordentlich zu stärken, weßwegen man sie alten Leuten empfiehlt. (S. Funke's Naturgeschichte, den Artikel Hirschhorn betreffend.)

Sulz von Brunkresse. (Gelée du Cresson.)

Vier Hände voll sorgfältig geklaubte Brunkresse werden im steinernen, sehr reinen Mörser fein gestoßen, und ihr Saft den sie viel geben, durch ein Haartuch in eine Schale gepreßt. Nach beendigtem Auspressen werden zwei Eßlöffel voll süßer Milch demselben beigemischt und warm gestellt; nach einiger Zeit stockt die Milch sammt dem Safte, und gibt einen sehr feinen, grünen Topfen, der abgeseiht, mit einigen Löffeln voll klarem Wasser abgerührt, wieder geseiht, und mit vier und zwanzig Loth geklärtem Zucker (S. Abschn. vom Zucker), dem Safte dreier Limonien und dritthalb Loth geklärter Hausenblase vermengt, in dem gehörigen Model zum Sulzen in's Eis gegraben wird. (S. Veilchensulz.)

Punschsulz. (Gelée de Ponche.)

Es werden in den kochenden Syrup von acht und zwanzig Loth geklärtem Zucker (S. Abschn. vom Zucker) sehr dünn abgeschnittene Limonienschalen von zwei Limonien geworfen, und genau bedeckt auf die Seite gesetzt; unterdessen wird der leicht aus-

gepreßte Limoniensaft durch einen Filzhut geseiht. Wenn nun der Syrup völlig kalt ist, so wird derselbe durch ein seidenes Sieb geseiht, und mit dem Safte der Limonien, der nicht mehr betragen darf, als man allenfalls aus zwei starken Limonien mit Gewalt auspressen könnte, nebst dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase und einem halben Seitel Rhum vermengt, und in die gehörigen, in feingestampftem Eise eingegrabenen Model gegossen. (S. Veilchensulz.)

Limoniensulz mit Orangengeruch. (Gelée au zeste d'Orange.)

Limoniensulz mit Cedratengeruch. (Gelée au zeste de Cédrat.)

Limoniensulz mit Bergamottengeruch. (Gelée au zeste de Bergamotte.)

Limoniensulz mit Bigaradengeruch. (Gelée au zeste de Bigarade.)

Limoniensulz mit gemischtem Geruch. (Gelée aux quatre Zestes.)

Sind nur Wiederholungen der Limoniensulz. Statt Limonienschalen werden die Schalen der Cedrate, oder Bergamotte, oder Bigarade, oder von allen vieren zugleich in den Syrup infusirt. (S. Limoniensulz.)

Sulz von Champagner-Wein, (Gelée du Vin de Champagne rosé.)

Es werden vier und zwanzig Loth feiner weißer Zucker geklärt, und auf ungefähr ein Seitel Syrup eingekocht (S. Abschnitt vom Zucker); während des Klärens wird aber etwas Cochenille beigesetzt, um demselben eine zartrothe Farbe zu geben, der nach einigem Abkühlen durch ein seidenes Sieb geseiht, und nun mit dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase und einer halben Bouteille Rosé-Champagner-Wein vermengt, in die in gestampftem Eise eingegrabenen Model gegossen wird. Das Umstürzen geschieht dann wie bei der Veilchensulz. (S. Veilchensulz.)

Nach diesem Vorgange werden alle Weinsulzen gemacht. Z. B.

Sulz von Madera-Sec,
— — Malaga.
— — d'Alicante.
— — Constance.
— — Tokaier,

und dergleichen. Zu jenen, die viel Zuckerstoff haben, wie Malaga, Muskat, d'Alicante, Constance, und Tokaier, wird nur zwanzig Loth Zucker gebraucht.

Sulzen von Marasquin. (Gelée de Marasquin.)

Der aus zwanzig Loth des feinsten und geklärten Zuckers gekochte Syrup (S. Abschn. vom Zucker) wird lau mit drittthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase, und einem Seitel des besten Marasquin aus Zara, dem Safte zweier Limonien vermengt, und die Masse, den vorhergehenden gleich, in den Model gegossen, ins gestampfte Eis eingegraben und gesulzt. (S. Veilchensulz.)

Auf diese Weise werden alle aus Liquer bestehenden Sulzen bereitet, wie z. B.:

Sulz von Annis de Hollande.
— — Eau d'Or.
— — — d'Argent.
— — — de la Côte.
— — — de la Girofle.
— — — de Cédrat.
— — Crême de Fraises.
— — — de Cacao.
— — — de Moka.
— — — de Pomone.
— — — d'Arabie.
— — — de Barbade,

Sulz von Creme de Vanille-
— — — de Menthe.
— — — de Malte.
— — — de Scubac.
— — — de Vespetro.

Hierher kommen noch einige Gerichte, die zu den Sulzen gehören, und ihrer Neuheit und schönen Effecte wegen sehr gesucht werden. Man braucht zu ihrer Bereitung eigene Formen, so z. B. eine runde Kuppelform von fünf Zoll im Durchmesser, und etwas über drei Zoll Höhe; in diese kommt eine andere von drei Zoll im Durchmesser und zwei Zoll Höhe; diese Formen können auch rippigrund seyn, dagegen wird die kleinere aber kalt gehalten. Die kleinere Form wird in ihrer offenen Breite mit drei bis vier gleichvertheilten Stiften versehen, die an ihren Enden umgebogen sind, um desto sicherer die Oberfläche der großen Form gleich zu bleiben, und den inwendigen Spielraum gleich groß zu lassen. Der Gebrauch dieser Formen wird ihre Structur sehr deutlich ins Licht setzen.

Erdbeerensulz aus gemischten Beeren. (Macedoine de Fruits rouges à la Gelée de Fraises.)

Es wird die oben angezeigte Kuppelform über eine Casserolle ins fein gestampfte Eis eingegraben, in ihre Mitte kommt der kleine Model, der rund herum einen daumenstarken Raum läßt; dieser Raum wird mit einer sehr durchsichtigen, aber schwachrothen Erdbeerensulz (S. Erdbeerensulz) bis an den Rand des Models angefüllt. Während dieses sulzt, werden ungefähr zwanzig Ananas-Erdbeeren, eben so viel ordinäre schön rothe Erdbeeren, so viel weiße und so viel rothe Himbeeren, so viel in schönen Träubchen weiße und rothe Johannisbeeren rein ausgeklaubt, und zur Hand bereitet; diese Früchte müssen alle so rein seyn, daß man nicht nöthig hat, sie zu waschen, indem das Wasser dieser Frucht immer schadet. Wenn nun die Sulz fest ist, so wird der leere kleine Model mit warmen Wasser ganz angefüllt, wel-

ches jedoch geschwind geschehen muß, weil derselbe sich dadurch von der Sulz nehmen läßt, diese aber nicht zuviel zergehen darf. Diese, durch das Herausnehmen des kleineren Models, in der Sulz entstandene Leere wird nun mit der ausgesuchten Frucht angefüllt, und mit der übrig gehaltenen Sulz voll gegossen; und so bleibt alles in dem Eise stehen, bis es durch und durch gesulzt ist. Das Umstürzen hat sie mit der Veilchensulz gemein. Dieses Gericht ist von großem Effecte, allein man sieht wohl, daß es sorgsame Arbeit fordert.

Weinbeersulz mit Steinobst. (Macédoine de Fruits à la Gelée de Raisins muscats.)

Der über einem kleinen runden Dreifuß stehende, und im gestampften Eise eingegrabene, halbrunde Model, in dessen Mitte der kleine Model eingesetzt ist (S. die vorhergehende Erdbeersulz mit Beeren), wird nun mit der Weinbeersulz angefüllt (S. Weinsulz). Es geschieht leicht, daß, wenn der kleinere Model nicht schwer genug im Kupfer ist, derselbe von der Schwere der Sulz in die Höhe getrieben wird; um diesem vorzubeugen, gibt man ein Gewicht in dessen Tiefe. Während dem Sulzen des Aufgusses werden ein schöner, gut gereifter Pfirsich und zwei große, schöne Aprikosen auf vier Theile gespalten und reinlich geschält. So viel als diese im Quantum betragen können, werden der schönsten, blauen Weintrauben beigelegt. Wenn nun die Sulz indessen fest ist, so wird das Gewicht aus der kleinen Form genommen, und diese mit warmem Wasser angefüllt, mittelst welcher Wärme selbe, von der Sulz lassend, heraus gehoben werden kann; dieses alles muß schnell und geschickt geschehen. In diese hohle Sulz wird nun das bereitete Obst gethan; er wird mit der übrig gehaltenen Sulz voll ausgefüllt, und bis zum gänzlichen Sulzen stehen gelassen. Das Umstürzen hat diese Sulz mit der Veilchensulz gemein; ihre spiegelklare Durchsichtigkeit dem eingeschlossenen Obst den besten Effect verschafft.

Weinscharlsulz mit Pflaumen. (Macédoine de Prunes à la Gelée d'Epines vinettes.)

Die im Eise eingegrabene Form (S. Erdbeersulz mit gemischten Beeren) wird den vorhergehenden gleich, die kleinen Form in ihrer Mitte, mit der Weinscharlsulz angefüllt. (S. Weinscharlsulz.) Während dem Sulzen werden sechs schöne, große Katharinenpflaumen, eben so viel Reineclauden und zwölf Prünellen von einander gespalten und reinlich abgeschält, dann so viel rothe Weinbeeren und einige Sträußchen Weinscharl zur Hand gerichtet. Ist die Sulz nun fest, so wird in die kleine Form warmes Wasser gegossen, wodurch sie von dieser lassend nun aufgehoben wird. In die Vertiefung kömmt das bereitete Obst, wird mit der übrig behaltenen Sulz begossen, und nun gänzlich sulzen gelassen. Das Umstürzen geschieht auf die Weise wie bei der Veilchensulz. (S. Veilchensulz.)

Limoniensulz mit Orangenspalten. (Gelée de Limons avec un Macédoine d'Oranges rouges.)

Es werden vier schöne Orangen vom rothen Fleische behutsam und reinlich abgeschält, auf acht Spalten eine jede getheilt, und so werden sie in die Mitte der Limoniensulz, welche der vorhergehenden gleich aufgegossen ist, gethan, mit der Sulz dann ganz angefüllt und gesulzt. Es muß besonders darauf gesehen werden, daß die Orangen roth sind, und die Kerne richtig herauskommen.

Man kann diese Art Sulzen auch im Winter geben; dann werden die Sulzen aus Liquers und aus im Geist eingelegtem Obste genommen. Die Bereitung bleibt der vorhergehenden gleich.

Eine Abart, oder vielmehr Nothhilfe, sind die gesaumten Sulzen, die nur dann gemacht werden, wenn wir die bereitende Sulz, oft ohne unsere Schuld, nicht gehörig klar bekommen können, welches wohl öfters geschieht.

Man gießt das Amalgam der Sulz in einen Schneekessel, stellt diesen über's gestampfte Eis, und schlägt die Sulz, dem

Schnee gleich, mit einer aus Olivensträußchen gemachten Ruthe. Durch das Verdicken der Hausenblase faumt die Sulz, wird dicht und weiß, dem Schnee ähnlich; dann wird sie aber auch gleich in die im Eise eingegrabene Form gegossen, bevor sie zu fest wird, in welchem Stande sie dann die Form des Gefäßes nicht mehr genau annehmen würde. Nach einer Stunde höchstens ist sie vollkommen gesulzt, und kann folglich umgestürzt und aufgetischt werden.

Weil aber diese Sulz der gefaumten Milchsulz so ähnlich ist, daß man sich an ihrem Aeußern irren könnte, so wird gewöhnlich, als Kennzeichen, einen halben Finger hoch die noch ungefaumte Sulz in die Form gegossen, und dann erst die gefaumte Sulz darüber gethan.

Man sieht wohl, daß eine jede Sulz so bereitet werden kann. (S. Veilchensulz und die folgenden)

Fünf und zwanzigster Abschnitt.

Vom Butterteig.

Die richtige Bereitung der Teige überhaupt setzt die genaue Kenntniß ihrer Bestandtheile zum voraus, ohne welche man auf Hindernisse, unvorhergesehene Fälle und Phänomene stößt, die beängstigen und verwirren, so daß man, unsicher gemacht, eher einen Schritt rückwärts als vorwärts in der Wissenschaft thut.

Das Mehl, als der nothwendigste Bestandtheil, gibt die meisten Abweichungen, fordert daher die größte Aufmerksamkeit.

Der Weitzen gibt das feinste, leichteste, weißeste, mit einem Worte das schönste Mehl, das die Kunstbäckerei gebrauchen kann; allein nicht ein jeder Weitzen gibt es gleich schön und gut; es hat die trockene oder nasse Witterung des Jahrganges, dann das Alter dieser Frucht u. dgl. mehr einen großen Einfluß auf die Qualität desselben. Diese Rücksichten gehen indessen zunächst den Müller oder Mehlhändler an; der Kunstbäcker wählt das