Drei und zwanzigster Abschnitt.

Von Mandelsulzen.

Die Gerichte aus Mandelsulzen unterscheiden sich von allen den vorhergehenden durch eigenes Ansehen, Lieblichkeit des Geschmackes und eine medicinische Kraft des wohlthuenden Abkühlens. Sie nehmen, den vorhergehenden gleich, einen jeden Wohlgeruch und Geschmack auf, ohne im mindesten von ihrem eigenen zu verlieren. Die Behandlung fordert aber eine gesuchte Reinlichkeit, die nie übertrieben werden kann, in Betracht, daß es nur durch diese möglich wird, denselben die schöne entsprechende Weiße zu geben.

Mandelsulz. (Blanc-Manger.)

Es werden ein Pfund süße und ungefähr zwanzig Stück bittere Mandeln mit zwei Maaß reinem Brunnenwasser übergossen, und vier und zwanzig Stunden so stehen gelassen, nach welcher Zeit man sie nur zwischen den Fingern etwas pressen darf, damit der Kern aus der Schale glitscht. Mangelt uns aber die Zeit, so werden sie sogleich zum Feuer gestellt, und so lange gewärmt, bis sie sich leicht entschuppen lassen; sie werden dann in reines, frisches Wasser geworfen, und einige Zeit so frischen gelassen, wodurch sie sehr weiß und spröde werden; endlich aus diesem Wasser genommen, werden sie über einer Serviette abgetrockner, und in einem sehr reinen marmornen Mörser mehlfein zu einem Teige gestoßen, welches jedoch unter mehrmaligem Anspritzen mit frischem Wasser geschehen muß, um dadurch zu verhindern, daß sie ölig werden. Aus dem Mörser genommen, werden sie in einer Porzellan-Casserole mit drei Viertelmaaß reinem Brunnenwasser, mittelst eines Silberlöffels, nach und nach fein abgerührt, und durch eine Serviette geschlagen, der Durchfluß zweimal wieder auf die Mandeln gegossen, und wieder durchgetrieben, bis man endlich das Ganze mit möglichster Gewalt ausgepreßt hat. Diese Mandelmilch wird nun mit

drei Viertelpfund feinem Zucker abgerührt, mit zwei bis drittthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase, die auf sechs Eßlöffel voll eingekocht worden ist, vermengt (S. die Hausenblase im folgenden Abschnitte), und wieder durch eine Serviette geseiht, endlich in eine schickliche Form, die mit Mandelöl leicht bestrichen ist, gegossen, und in's fein gestampfte Eis, zum völligen Sulzen, eingegraben.

Bei dem Anrichten wird diese Sulz rund herum von dem Model durch einen leichten Druck des Zeigefingers losgemacht, und über die gehörige Schüssel gestürzt; mittelst leichten Schwingstößen lös't sich die Sulz vollends los, der Model wird behutsam aufgehoben, wodurch diese losgelassen, über der Schüssel schwebt, und durch ihre Schönheit überrascht.

Mandelsulz mit Cedraten. (Blanc-Manger aux Cédrats.)

Mandelsulz mit Orangen. (Blanc-Manger à l'Orange.)

Diese beiden Sulzen weichen von der vorhergehenden nur in so weit ab, daß sie mit Geruchzucker bereitet werden. (S. Abschn. vom Zucker.)

Mandelsulz mit Vanille. (Blanc-Manger à la Vanille.)

Mandelsulz mit Orangenblüthe. (Blanc-Manger à la Fleur d'Orange)

Mandelsulz mit Kaffeegeruch. (Blanc-Manger au Café Vierge.)

Mandelsulz mit Cacao. (Blanc-Manger au C acao.

Mandelsulz mit Thee. (Blanc Manger au Thé.)

Alle diese und so viele andere Gerüchte werden der Sulz durch Infusion mitgetheilt. Die drei Viertelpfund Zucker, die man zu einer Sulz zu nehmen pflegt, werden in einem Achtelmaaß Wasser aufgelös't, und wenn dasselbe kocht, so wird die geruchgebende Substanz hinein gethan, die Casserole dann genau bedeckt, bei Seite gesetzt, und so der Prozeß eine Stunde lang vor sich gehen gelassen. Dann wird dieser mit dem Geruch gesättigte

Zucker der Mandelmilch beigemischt, und das Ganze wird gleich jener Mandelsulz (S. den ersten Artikel dieses Abschnittes) beendet. Zu bemerken bleibt, daß um eben so viel Wasser, als man zur Auflösung des Zuckers brauchte, zu der Mandelmilch weniger genommen werden darf.

Mandelsulz mit Kaffee-Essenz. (Blanc-Manger à l'Essence de Café.)

Mandelsulz mit Chocolade. (Blanc-Manger au Chocolat.)

Die Mandelsulzen machen einen besondern Effect, wenn sie zweifarbig erscheinen. Es werden aus sechs Loth gebranntem und geriebenem Kaffee, mit dem Aufguße von zwei Schalen kochendem Wasser, ein bis anderthalb Schalen des köstlichsten Kaffees filtrirt; diese Essenz wird der einen Hälfte der Mandelmilch beigemischt, welche auf zwei Theile getheilt worden war. Man muß berücksichtigen, daß um eben so viel Wasser weniger zur Auflösung der Mandeln genommen werden darf, als man Kaffee-Essenz beizumischen gedenkt; auch muß die Hälfte, die mit der Essenz vermengt werden soll, etwas stärker in Zucker und Hausenblase gehalten werden. Es wird dann streifweise in den gehörigen Model aufgegossen.

Eben so wird mit der Chocolade-Mandelsulz verfahren. Es werden acht Loth Chocolade mit einigen Löffel voll Wasser zerlassen und sehr fein abgerührt, dann dieser Auflösung so viel Mandelmilch beigemischt, als man allenfalls brauchen kann. Der Model wird dann der Kupfertafel 2, Fig. 2, ähnlich aufgegossen. Allein auch dieses Aufgießen muß behutsam geschehen, denn erst dann kann die zweite Schichte aufgegossen werden, wenn die erste gesulzt hat; ist diese aber zu fest gesulzt, so sulzt die zweite Schichte nicht gehörig, und kann dann bei dem Umstürzen recht leicht herabgenommen werden.

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