

## Chaudeaux, gesulzte.

4 Deciliter milden, guten Weisswein vermenget man mit 2 Deciliter Eidotter und 14 Dekka Zucker, sprudelt ihn zu Chaudeau und, während des Auskühlens im Wasser gehalten, fort und gibt nach und nach 1 Dekka aufgelöste Gelatine hinzu. Sobald der Chaudeau ganz erkaltet ist, füllt man ihn in eine Form, die, wie es in der Kunst des Kochens angegeben (S. 39), vorbereitet ist, und lässt ihn sulzen.

Mit verschiedenem Geschmack. Man bereitet Chaudeau, wie vorstehend angegeben, mischt jedoch während des Auskühlens ein Liqueurgläschen Maraschino, Vanille, Weichsel- oder welch beliebigen Liqueur immer darunter und erhöht den Gelatinezusatz auf 12 bis 15 Gramm. Auch kann man, damit der Liqueurgeschmack besser vorschlägt den zum Chaudeau verwendeten Wein etwas wässern. Ebenso lässt sich Himbeeren- oder Orangenchaudeau mit etwas Gelatine vermenget sulzen.

### Punschkäse.

20 Dekka Zucker und von 3 Orangen den Saft rührt man in einer irdenen Schüssel recht lange, dann gibt man Chaudeau von  $\frac{1}{4}$  Liter gutem Weine, 10 Dekka Zucker und 7 Dottern ausgekühlt dazu, sowie  $2\frac{1}{2}$  Dekka Gelatine, welche man mit 2 Deciliter russischem Thee aufgelöst hat, und 2 Löffel Rum und lässt es, in eine Form gefüllt, in Eis oder Wasser gestellt sulzen.

### Whips (englisch).

21 Dekka Zucker abgerieben an der Schale einer halben Orange und einer halben Limone, den Saft von zwei Orangen und einer Limone,  $\frac{1}{4}$  Liter guten Wein und 8 Dotter schlägt man auf dem Feuer, bis es dick wird, dann gibt man 2 Dekka Gelatine dazu, rührt es auf Eis, bis es kalt wird, mischt nun den Schnee von 6 Eiweiss und 1 Deciliter Rum darunter und füllt es in einen Model zum Sulzen.