

die Fülle, näht es zu und brät es am Spiess oder in der Pfanne.

Gesulzt. Man bereitet eine Brühe von Kalbs- und Schweinsfüssen, Wurzeln, Zwiebeln, Beizkräutel, Schalotten, Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, 1 Theil Weinessig, 3 Theilen Wasser wie zu Aspic, lässt es gut aufkochen, lässt das entfettete, in dünne Scheiben geschnittene Fleisch darinnen mit $\frac{1}{2}$ Theil Weisswein zugedeckt weich kochen, nimmt es mit einem Backlöffel heraus, bedeckt es mit einem in Weisswein gekochten Tuche, seiht den Sud durch Leinwand, lässt ihn erkalten und nimmt das Fett ab, klärt ihn, indem man ihn auf dem Feuer mit Eischnee durchpeitscht, bis er zu kochen beginnt, zieht das Gefäss vom Feuer weg, bedeckt es und legt auf den Deckel Glut. Das geronnene Eiweiss klärt den Sud, den man nochmals durch ein Tuch seiht und dann mit den Fleischschnitten in einer Form stocken lässt.

Sulzen.

Das Eingiessen wie das Stürzen von Sulzen ist in der Kunst des Kochens, S. 39, angegeben.

Ananassulze.

$\frac{8}{10}$ Liter Wasser kocht man mit dem Saft einer Limone und der Schale einer mittelgrossen Ananas, gibt 40 Dekka Zucker dazu und vermengt es lauwarm mit 3 Dekka aufgelöster Hausenblase (Auflösen derselben siehe Kunst des Kochens, Seite 38), gibt 1 Glas Champagner dazu und seiht die Sulze nochmals, ehe man sie in die Form einfüllt. Man gräbt diese in Eis, gibt 1 Centimeter hoch von der Sulze darein, lässt es stocken, legt darauf von dem würfelig geschnittenen Fleisch der Ananas, das man einige Minuten in dem Saft der Sulze aufkochen und dann, mit Zucker bestreut, erkalten liess. Gibt Sulze nach, dann wieder Ananasfleisch und füllt die Form voll. Gesulzt und gestürzt, gibt man sie sofort zu Tisch.

Apfelsulze.

12 Maschankker Aepfel, zu Spalten geschnitten, kocht man mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, bis sie recht weich sind. Den

Saft lässt man ruhig durch ein Tuch fließen und kocht ihn mit 21 Dekka Zucker, bis er schwere Tropfen macht. Man gibt nur 1 Dekka Hausenblase dazu, da der Apfelsaft selbst sulzig ist, und lässt es geseiht, mit Weichselfleisch unterlegt, sulzen. In kleinen Formen gesulzt, wird es gestürzt, in Gläschen aber mit denselben servirt.

Blancmanger.

$\frac{1}{4}$ Kilo geschälte Mandeln wird mittelst Maschine sehr fein gerieben und 1 Liter kochendes Wasser darüber gegossen. Gut durcheinander gesprudelt bleibt es eine Stunde stehen, wird dann durch ein Tuch in ein Casserol gedrückt, mit Zucker versüsst und mit einem in Stücke geschnittenen Stängelchen Vanille gewürzt, eine halbe Stunde auf schwachem Kohlenfeuer gekocht. Nun gibt man 35 Gramm sehr reine, in etwas Wasser aufgelöste Hausenblase dazu, stellt sie vom Feuer, nimmt die Vanille heraus, und rührt sie bis zum Erkalten fleissig um. Hierauf wird sie in die dazu bestimmte Form gegeben und an einem kalten Orte gesulzt. Beim Anrichten löst man sie an den Seiten etwas los, schüttelt die Form von einer Seite zur anderen und stürzt sie über eine Schüssel. Sollte sie wider Vermuthen nicht herausgehen, so gebe man ein in warmes Wasser getauchtes und wieder gut ausgedrücktes Tuch einen Augenblick darüber und nehme die gewiss losgewordene Form herab.

Mit Kaffeegeruch. Man brennt 70 Gramm Kaffee, bis er zu schwitzen anfängt, gibt ihn in einen Topf, giesst $\frac{2}{3}$ Liter kochendes Obers darüber und lässt ihn wohlbedeckt eine Stunde stehen. Dieses wird nun durch ein Sieb geseiht, mit Zucker versüsst, mit 10 Eidottern abgesprudelt, in eine tiefe Porzellanschüssel gegeben und in ein Caserol mit kochendem Wasser gestellt. Selbe muss jedoch von oben durch einen mit Kohlen bestreuten Deckel bedeckt sein, weil sich sonst Wasser an denselben setzen und das Gericht gänzlich verunglücken würde. Wenn die Masse dick genug geworden, wird sie zum Sulzen an einen kühlen Ort oder aufs Eis gestellt.

Champagnersulze.

25 Dekka Zucker kocht man, bis er klar ist, mischt den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone und $\frac{1}{2}$ Orange darunter, gibt 2 Dekka

aufgelöste Hausenblase dazu, färbt ihn blassrosa und seiht ihn. Wenn er beinahe kalt geworden ist, mischt man $\frac{3}{10}$ Liter Champagner dazu. Man kann auch das Moussiren andeuten, indem man ganz wenig von dem mit Hausenblase gemischten Zucker wegnimmt, dann den Champagner zum Zucker gibt, wovon man nun den vierten Theil zu Schaum schlägt und sulzen lässt. Dann schlägt man den weggenommenen Zucker, bis er schaumig wird, mischt die noch flüssige Sulze dazu und giesst sie auf den gesulzten Schaum in die Form. Dadurch werden kleine Blasen in der Sulze ersichtlich sein, welche wie Schaumperlen des Champagners erscheinen.

Chocoladesulze.

Man bereitet $\frac{2}{3}$ Liter sehr gute Chocolate, sprudelt sie tüchtig ab, vermischt sie mit 2 Dekka aufgelöster Gelatine und sprudelt fort, bis sie erkaltet ist. Hierauf füllt man sie in eine Form und lässt sie auf Eis sulzen. Will man sie nicht stürzen, so gibt man bloss 1 Dekka Gelatine zur Sulze und füllt sie in eine Glasschüssel.

Erdbeerensulze.

Man kocht 28 Dekka Zucker mit 7 Deciliter Wasser, bis er schwere Tropfen macht, und giesst die Hälfte davon über $1\frac{1}{2}$ Liter reine Erdbeeren und lässt sie zugedeckt über Nacht stehen. Die andere Hälfte des Zuckers kocht man mit 2 Dekka aufgelöster, gekochter Hausenblase und dem Saft einer Limone auf und seiht ihn heiss durch eine aufgespannte Serviette in eine Schüssel und den Erdbeerensaft dazu, seiht das Ganze abermals und füllt es in eine Form.

Mit Crème. $\frac{1}{2}$ Kilo frische Erdbeeren wird durch ein Sieb gestrichen und mit Alkermessaft schön roth gefärbt. Nun wird $\frac{2}{3}$ Liter Schlagobers mit 8 Eidottern abgesprudelt, 25 Gramm aufgelöste Hausenblase dazugegeben, wohl gezuckert und über Glut bis zum Dickwerden gerührt. Ist dies geschehen, so wird sie vom Feuer weggestellt, nach gänzlichem Abkühlen mit den Erdbeeren verrührt, in eine Form gegeben und auf frisches Eis gestellt.

Mit Obersschaum. Man passirt schöne Wald- oder Ananasbeeren, gibt zu $\frac{1}{2}$ Liter Mark 20 Dekka Zucker und 15 Gramm aufgelöste, geklärte Hausenblase und $\frac{1}{10}$ Liter

Wasser dazu, schlägt die Masse auf mildem Feuer mit der Schneeruthe bis zum ersten Aufwallen, zieht das Becken zurück und lässt es $\frac{1}{4}$ Stunde, von heisser Asche umgeben, seitwärts stehen, sieht es nochmals durch, lässt sie auf dem Eise kühl und dicklich werden, fügt dann $\frac{1}{4}$ Liter geschlagenes Obers hinzu und füllt die Sulze in eine Form, die man gut in Eis vergräbt. Die Ränder des Deckels muss man mit Butter verstreichen, damit kein Eiswasser eindringen kann, wodurch die Sulze verdorben würde. Nach beiläufig 3 Stunden stürzt man sie und trägt sie sofort auf.

Fischsulze.

Die Bereitung von Fischaspic wie das Klären und Stürzen der Sulzen ist in der Kunst des Kochens ausführlich angegeben. In Sulze eingelegte Fische finden sich unter Fische verzeichnet.

Fleischsulze.

Die Bereitung von Fleischsulze-Aspic (siehe Kunst des Kochens). In Fleischsulze eingelegte Fleischgattungen, wie Hirn, Gansleber, sind unter Assietten, Wildbret, Geflügel, Fische und dergleichen unter den betreffenden Abschnitten verzeichnet.

Fruchtgelée.

$\frac{1}{2}$ Liter mit dem Saft und der Schale einer Citrone und 15 Dekka Zucker aufgekochten Weisswein mischt man, nachdem er ausgekühlt ist, mit 4 Tafeln in warmem Wasser aufgelöster und dann durchgeseihter, noch lauer Gelatine; diese Mischung wird sodann mit etwas Alkermesssaft rosenroth gefärbt. Eine Hälfte giesst man in eine tiefe Glasschüssel und lässt sie in der Kälte starr werden; die andere Hälfte wird lau gehalten. Ist die erste Hälfte fest geworden, so belegt man sie im Sommer mit frischen Erdbeeren, im Winter mit eingemachten, abgetropften Früchten, giesst die andere Hälfte des Sudes darüber und lässt das Gelée in der Kälte vollends stocken. Vor dem Auftragen wird das Gelée oben mit Früchten belegt; am besten eignet sich das vielfarbige gemischte Compot zur Verwendung im Winter.

Früchtensulze, frische.

Dieselben können aus den verschiedensten Obstgattungen bereitet werden. Steinobst schält und entkernt man und dünstet es mit Zuckerwasser; Beerenfrüchte passirt man und mischt sie roh mit siedendem Zuckerwasser. Für die festeren Obstgattungen rechnet man zu je 1 Liter Saft 4 Dekka aufgelöste Hausenblase, für die flüssigeren 5 Dekka. Gesüsst wird nach Geschmack; auch fügt man für 1 Liter Fruchtsaft den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone bei. Die Mischung wird im Schneebecken in Eis eingegraben, später mit der Schmeerthe zu Schaum geschlagen und in einer Glasschüssel hoch aufgerichtet. Wenn man die Sulze nicht gleich aufträgt, muss die Mischung in Eis stehen.

Geschlagene Sulzen.

Die zu Schaum geschlagenen Sulzen sind leichter als die klaren zu bereiten, daher man auch jede der vorhergehenden, wenn sie nicht ganz rein durchsichtig ist oder beim Sulzenlassen nicht fest genug geworden ist, auf diese Weise beenden kann. Doch bereitet man sie auch von eingesottenen oder frischen Früchten, wozu man feste Früchte mit Zuckerwasser dünstet, weiche roh passirt. Zu 4 Deciliter vom Fruchtmark gibt man 4 Deciliter gesottenen Zucker, mit 2 Dekka aufgelöster Gelatine und Limonensaft gemischt. Ausgekühlt und geseiht, gibt man es in das Einsiedebecken, stellt es in Eis oder kaltes Wasser und schlägt es mit der Schmeerthe, bis das Ganze zu festem Schaume geworden ist.

Granatsulze.

Man entfernt die Kerne aus 2 oder 3 reifen Granatäpfeln, mischt den Saft mit demjenigen einer Citrone, einer Orange, gibt einige feine Streifen der Schale hinzu, lässt ihn mit $\frac{1}{4}$ Liter geläutertem Zucker aufkochen, vermengt ihn mit 3 Dekka aufgelöster, geklärter Hausenblase oder 5 Dekka Gelatine. Füllt das Gelée in eine hübsche Form, gibt einige Granatäpfelkerne dazu und lässt es auf Eis fest werden. Nach beiläufig einer Stunde kann man es stürzen.

Himbeersulze.

Himbeersulze wird wie Erdbeersulze bereitet, nur gibt man von 2 Limonen den Saft oder den von weissen Johannis-

beeren dazu. Mit Obersschaum wird sie ganz wie Erdbeersulze bereitet.

Kaffeesulze.

Von 10 Dekka frisch gebranntem Kaffee bereitet man bei-läufig $\frac{3}{10}$ Liter starken Aufguss, vermengt ihn mit 2 Dekka aufgelöster Hausenblase und 25 Dekka geklärtem Zucker, seiht Alles lauwarm und lässt es dann in einer Reifform sulzen. Gestürzt kann man die leere Mitte mit Obersschaum anfüllen.

Limonensulze.

Man reibt den Geruch von einer grossen Limone an Zucker ab, gibt den ausgedrückten Saft von 3 Citronen geseiht darauf, dann 2 Dekka von der reinsten Gallerte und 2 Deciliter Weisswein dazu und lässt es auf mässiger Wärme stehen, bis man 28 Dekka mit Wasser klar gekochten Zucker dazumischt und es seiht. Sollte es nicht klar genug sein, so mischt man ein zu leichtem Schnee geschlagenes Eiweiss dazu, kocht es kurz ohne Aufrühren auf mässiger Hitze und seiht es erkaltet abermals.

Liqueursulze.

Man klärt 20 Dekka Zucker, gibt den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone dazu, vermengt es mit 2 Dekka aufgelöster Hausenblase oder $2\frac{1}{2}$ Dekka Gelatine, gibt Maraschino, Anisette oder beliebigen Liqueur nach Geschmack dazu, wenn man Vanilleliqueur nimmt, färbt man sie mit Alkermes rosafarben und lässt die Sulze in einem Reifmodel oder in einer Glasschüssel auf Eis fest werden. Man kann diese Sulzen mit beliebigen frischen oder eingekochten Früchten unterlegen. Sollte sie sich nicht klar zeigen, so seiht man sie, ehe man sie in die Form füllt.

Mandelsulze.

Weisse. Man löst 4 Dekka reine Hausenblase in Wasser über gelindem Feuer auf und streicht sie durch ein Haarsieb. Nun wird $\frac{1}{2}$ Liter recht gutes Obers kochend gemacht, 20 Dekka abgezogene und sehr fein gestossene Mandeln nebst so vielem Zucker, dass es sehr süss wird, dareingegeben und gut damit aufgekocht. Während dieser Zeit muss jedoch beständig gerührt werden, indem sich die Mandeln leicht anlegen. Zuletzt gibt man die Hausenblase dazu und füllt Alles

wohl verrührt in eine Form, welche man in Eis eingräbt. Wünscht man die Sulze nicht zu stürzen, so genügen 3 Dekka Hausenblase und füllt man sie in eine Glasschüssel. Man kann frische Beeren oder dergleichen dazu serviren.

Braun. Zu brauner Mandelsulze löst man Chocolate in siedendem Wasser auf, rührt sie während des Auskühlens mit Zucker und, wenn sie fein und kühl ist, vermengt man sie mit obiger Mandelsulze, zu der man nur 3 Dekka Hausenblase aufgelöst und $\frac{3}{10}$ statt $\frac{1}{2}$ Liter Obers genommen hat.

Oder: Man mischt Blancmanger mit gutem schwarzen Kaffee.

Marillensulze.

Man kocht 28 Dekka Zucker, bis er klar ist, schüttet ihn auf 15 Stücke saftige, dunkelfleischige, geschälte und halbirt Marillen und lässt es zugedeckt 24 Stunden stehen oder ein wenig aufkochen, dann durch ein Tuch fließen. Man gibt den Saft von 2 Limonen und 17 Gramm aufgelöste Hausenblase dazu, seiht es nochmals und lässt es, in eine Form gefüllt, in Eis sulzen.

Orangengelée.

30 Dekka Zucker werden, nachdem dieser auf Orangen stark abgerieben wurde, mit 4 Deciliter Wasser gekocht, dazu mischt man den Saft von 8 Orangen und 2 Citronen, lässt es heiss werden, gibt 2 Dekka geseihte Hausenblase dazu, seiht es durch und lässt es stocken. Diese Mischung kann man auch in zierlich ausgehöhlte, wie Körbchen eingeschnittene Orangen füllen und darin stocken lassen.

Oder: Man füllt sie in eine Glasschüssel und belegt sie zierlich mit Orangenspalten, welchen die weisse Haut entfernt wurde, theilt die Spalten, ohne das feine Häutchen zu zerreißen, kocht sie im gesponnenen Zucker auf und lässt sie auf einem Siebe auskühlen.

Pfirsichsulze.

In geklärtem Zucker von 28 Dekka kocht man 6 grosse Pfirsiche, geschält und halbirt, sowie die ausgeschlagenen Mandeln der Kerne, bis die Pfirsiche weich sind, worauf man es zugedeckt erkalten lässt. Den geseihten Saft mischt man

mit $2\frac{1}{2}$ Deka in gutem Wein aufgelöster Hausenblase und unterlegt die Sulze mit gekochten Pfirsichspalten.

Punschulze.

$\frac{1}{2}$ Glas voll durch ein Tuch gedrückter Citronensaft wird mit $\frac{1}{4}$ Kilo geklärtem Zucker, $\frac{1}{10}$ Liter Rum und 2 Gläser Holländerthee in einem Topfe so lange gerührt, bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Nun wird 2 Deka mit Wein aufgelöste Hausenblase dazugegeben und das Ganze durch eine recht feste Serviette geseiht. Sie wird dann in die Form gegeben und auf Eis gestellt. Besonders zierlich ist diese Sulze anzusehen, wenn man die Hälfte mit Alkermessaft schön rosenroth färbt, die Form daumenhoch damit anfüllt und sulzen lässt, dann weisse nachgiesst, ebenfalls sulzen lässt und so abwechselnd fortfährt, bis die Form voll ist.

Quittensulze.

Man kocht 28 Deka Zucker mit 7 Deciliter Wasser und mit diesem 8 abgewischte, zu Scheiben geschnittene Quitten, bis sie weich sind. Den Saft lässt man auf einem Siebe abfließen, gibt 1 Deka Hausenblase, etwas Limonensaft und Cochenille dazu, damit die Sulze röthlich wird, seiht es durch eine Serviette und füllt es zum Sulzen in eine Schüssel.

Rosensulze.

Man klärt $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, schüttet denselben heiss in eine Terrine über 20 Stück schöne, entblätterte Rosen, färbt dies mit etwas Cochenille rosa und deckt den Zucker genau zu. Ist der Zucker beinahe kalt geworden, so seiht man denselben durch ein feines Seidensieb in eine andere Schale, giesst $\frac{1}{10}$ Liter destillirtes Rosenwasser und ebenso viel Kirschenwasser und den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone dazu, untermengt das Gelée noch mit 30 Gramm Hausenblase und giesst es in den, zuvor ins Eis gegrabenen Geléemodell. Im Uebrigen wird es den vorhergehenden gleich behandelt.

Rumsulze.

7 Eidotter, 2 Deka feines Mehl, 2 Deciliter Obers, 15 Deka Zucker werden gut verrührt und auf dem Herde so lang abgerührt, bis die Masse dick wird. Dann lässt man sie

auskühlen und vermischt sie mit 5 Esslöffel feinen Rums, 2 Dekka ausgelöster Gelatine und $\frac{1}{2}$ Liter festgeschlagenem Obersschaum. Die Form wird mit kaltem Wasser ausgespült, mit Zucker ausgestreut und, wenn sie gefüllt ist, in Eis eingegraben.

Russisches Aspic.

8 Dekka beste weisse Gelatine, $1\frac{1}{4}$ Liter heisses Wasser, 1 Theelöffel Salz, der Saft von 1 Citrone, 2 Lorbeerblätter, das Klar und die Schalen von 2 Eiern, $\frac{1}{2}$ Kaffeetasse Weinessig, 1 Esslöffel französischer Essig, 1 geschälte Zwiebel, 20 Pfefferkörner, etwas Neugewürz, $\frac{1}{2}$ Dekka Fleischextract werden unter tüchtigem Schlagen mit der Schneerüthe im Becken aufgeköcht und heiss durch ein Tuch geseiht. Sollte das Aspic nicht klar sein, so sieht man es mehrmals durch. Zur Fülle wird der Inhalt einer grossen Büchse Sardinen, die man gut abtropfen liess, und $\frac{1}{8}$ Kilo Caviar verwendet. Das Einlegen geschieht in der bekannten Weise, dass man in die stark gekühlte Form eine Schichte Aspic einlegt, sie dann erstarren lässt, symmetrisch die Fülle abwechselnd schichtet, zuletzt Aspic darübergiesst und die Form in Eis eingräbt. Vor dem Anrichten erwärmt man dieselbe, indem man sie in ein in heisses Wasser getauchtes Tuch wickelt; dann stürzt sich das Aspic leicht.

Sulze, unterlerlegte.

Klaren Wein, Wasser, Limone oder Liqueursulze giesst man fingerhoch in einen glatten Model und lässt sie fest werden. Dann belegt man sie blumenartig mit verschiedenen eingesottenen Früchten. Kleines, frisches Obst übergiesst man Tags vorher mit ausgekühltem, gesponnenem Zucker und lässt es abtropfen. Wenn es nach und nach mit Sulze bedeckt wurde, gibt man eine zweite Schichte, die vorzüglich nur einen hübschen Rand bildet, z. B. einen gewundenen Kranz von schief aufgestellten, gleich grossen Marillen- und Apfelspalten (von Taftäpfeln, mit Limonensaft und Zuckerwasser gekocht und auf einem Siebe abgetropft) oder dergleichen, lässt die Sulze stocken und gibt sie gestürzt zu Tisch.

Vanillesulze.

$\frac{1}{4}$ Kilo Zucker löst man mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf, gibt 15 Gramm aufgelöste Hausenblase und ein Stückchen Vanille-

schote dazu, kocht und klärt ihn und seihet ihn durch eine aufgespannte Serviette. Man hebt Farbe und Geschmack durch einige Tropfen Cochenille und etwas Vanilleliqueur oder Kirschwasser und Limonensaft.

Weichselsulze.

Man stösst zeitige, von den Stengeln gezupfte und rein gewaschene Weichseln oder Amarellen in einem steinernen Mörser, gibt auf $\frac{1}{2}$ Liter Saft $\frac{1}{2}$ Liter Wein und lässt es eine halbe Stunde in einem messingenen Becken kochen. Nun drückt man sie durch ein reines Tuch, gibt $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker und 3 Dekka reine, aufgelöste Hausenblase dazu und lässt es durch eine auf einem umgekehrten Stuhl gebundene Serviette laufen. Wenn sie das erste Mal nicht ganz klar sein sollte, muss selbe nochmals aufgegossen werden. Nun füllt man sie in eine Form oder in Gläser und lässt sie auf dem Eise sulzen.

Weinsulze.

Man lässt $\frac{1}{2}$ Liter sehr guten, weissen Wein mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Limonen- und Orangenschalen $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, dann gibt man geläuterten Zucker, von 1 Limone den Saft und 2 Dekka mit Wein aufgelöste Hausenblase dazu und seihet sie und lässt sie in einer Form auf Eis sulzen.

Weintraubensulze.

Von sehr guten Weintrauben werden die Beeren abgezupft und durch ein Tuch gepresst. Zu $\frac{1}{2}$ Liter solchen Saftes, den man eine Weile stehen lässt, dann durchseihet, gibt man 14 Dekka geklärten Zucker, etwas Limonensaft und 17 Gramm Hausenblase. Man lässt es nochmals durch eine Serviette fließen und sulzt es in einem Traubenmodel.

Suppen.

Aalsuppe.

Hamburger Art. Man tödtet einen kleineren Aal, wie bei Aalfisch angegeben, zieht ihm die Haut ab und schneidet ihn in beiläufig 5 Centimeter lange Stücke, wäscht sie ab