

dazu gegeben und wenn alles lau ist, mischt man den festen Schaum von $\frac{1}{4}$ l Obers dazu. Man füllt die Masse in eine mit Mandelöl bestrichene Form und stellt diese auf Eis.

Chocolade-Crème mit Obersschaum, gefulzt. Wird wie obige Vanille-Crème gemacht, nur mischt man zur Milch 4 Tafelrn erweichter Chokolade vor dem Kochen.

Orange-Crème mit Obersschaum, gefulzt. $3\frac{1}{2}$ dl Wasser, Saft von 3 roten Orangen und 1 Citrone, 7 Dotter, Zucker nach Geschmack. Mit dem Wasser läßt man zuerst die Schale einer Orange kochen, seihet es dann und läßt es auskühlen. Dann gibt man den Saft, Zucker und die 7 Dotter dazu und kocht es zu Crème, mischt $1\frac{1}{2}$ dkg aufgelöster Gelatine und den festen Schaum von $\frac{3}{8}$ l Schlagobers dazu, färbt etwas rosa mit Breton, füllt die Masse in einen mit Öl bestrichenen Model und läßt sie stocken. Nach dem Stürzen ziert man die Crème mit gezuckertem Obersschaume.

Orangen-Crème wie Gefrorenes. Den Saft von 3 roten Orangen rührt man mit 5 Dottern auf der Blut bis die Masse dick wird, mischt während des Auskühlens 14 g aufgelöster Gelatine, 28 dkg Zucker mit Orangengeruch und wenn die Crème kühl ist, $\frac{1}{2}$ l zu Schaum geschlagenes Obers dazu. Man verrührt die Masse, bis sie wie ein Biskuitteig ausfieht, füllt sie in die Gefrierbüchse und läßt frieren. Gestürzt wird sie mit Obersschaum geziert.

Sulzen.

Bei gestürzten klaren Sulzen wird der Model nicht geschmiert, nur in kaltes Wasser getaucht und vorher auf Eis gestellt.

Erdbeeren- und Himbeeren-Sulze. Die Früchte werden wie bei der Beilchen-Sulze mit geklärtem Zucker überbrüht (auf $1\frac{1}{2}$ l Beeren rechnet man 28 dkg Zucker mit $\frac{7}{10}$ l Wasser gekocht) und läßt sie über Nacht gut zugedeckt stehen. Am andern Tage löst man 2 dkg Hausenblase mit etwas Zuckerwasser auf (siehe Seite 29), gibt den Saft von 1 Citrone dazu, mischt den abgeseihten klaren Obstsaft bei, hebt die Farbe mit etwas Cochenillesaft und seihet alles durch eine aufgespannte Serviette. Bei Himbeeren gibt man etwas mehr Citronensaft dazu. — Oder: Man kocht 25 dkg Zucker mit $\frac{7}{10}$ l Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde lang, gibt $\frac{7}{10}$ l Erdbeeren hinein, läßt diese nur 2 mal aufkochen und läßt dann das Ganze durch eine aufgespannte Serviette fließen. Den überkühlten Saft vermischt man mit $2\frac{1}{2}$ dkg aufgelöster Gelatine, mischt noch den Saft von $1\frac{1}{2}$ Citrone dazu, füllt dann ein wenig von der Flüssigkeit in einen Model, läßt dies rasch auf Eis sulzen, legt hübsch geordnet schöne frische Erdbeeren darauf und gießt die indessen warm gehaltene Sulze langsam darüber.

Sulze von eingesottenen Säften. 12 dkg Zucker kocht man mit $\frac{4}{10}$ l Wasser. Sobald er geklärt ist, mischt man $\frac{4}{10}$ l eingesottene Saftes von Erdbeeren, Himbeeren, Ribiseln, Ananas zc. und 2 dkg mit $\frac{4}{10}$ l Wasser aufgelöster und geseihter Hausenblase darunter, mengt noch den Saft einer Citrone bei, seihet das Ganze nochmals, füllt es in einen Model, vergräbt diesen in Eis und läßt die Masse sulzen.

Berberitzen-Sulze. (Weinscharln.) 56 dkg abgezupfter, schöner, reifer Berberitzen werden zu 21 dkg geklärtem, heißem Zucker gegeben, eingemale darin auf-

gekocht und zugedeckt ausgekühlt. Dann mischt man $2\frac{1}{2}$ dkg aufgelöster, geseihter Hausenblase darunter und läßt es sulzen.

Ananas-Sulze. Zu einer kleinen Ananas rechnet man 35 dkg Zucker, welchen man mit $\frac{9}{10}$ l Wasser kocht. In diesem Wasser kocht man vorher mit 10 dkg Zucker die Schalen, und ebenso das in Würfeln geschnittene Ananasfleisch. Das Fleisch wird zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt, und zum Ananaswasser gibt man die noch übrigen 25 dkg Zucker sowie den Saft einer Citrone und kocht ihn, bis der Zucker klar ist. Dann mengt man ihn mit 1 Glas guten, weißen Weines, gibt $2\frac{1}{2}$ dkg geseihter Hausenblase dazu und gießt die Sulze in einen Model zum Stürzen oder in eine Glasküffel und unterlegt sie mit den Ananasstückchen.

Citronen-Sulze. Mit einem Stückchen Zucker wird eine Citrone abgerieben und auf diesen abgeschabten Zucker der Saft von 3 Citronen sowie $\frac{2}{10}$ l Weißweines geträufelt, dann mengt man 2 dkg aufgelöster Hausenblase und 28 dkg mit Wasser klar gekochten Zuckers dazu und seiht die Flüssigkeit. Sollte sie nicht ganz klar sein, so vermengt man sie mit einem zu Schnee geschlagenen Klar und kocht sie ruhig auf mäßigem Feuer bis der Schnee trübe und schmutzig wird und sich in Wolken zusammenzieht, worauf man die Sulze durch ein Tuch fließen läßt.

Wasser-Sulze. 30 dkg Zucker kocht man mit $\frac{9}{10}$ l Wasser klar, seiht den Saft von 2 Citronen dazu und 2 dkg Hausenblase. Nach einiger Zeit seiht man die Sulze und verwendet sie zum Ausgießen von Formen und zum Einleeren von Früchten.

Ribisel-Sulze. 28 dkg Zucker kocht man mit $\frac{7}{10}$ l Wasser, bis er spinnt, dann gibt man $\frac{7}{10}$ l Ribiselsaftes und 3 dkg aufgelöster, geseihter Hausenblase dazu (siehe Seite 29), seiht das Ganze durch ein feines Tuch und Sieb in den Model und läßt es sulzen. — Oder: Man zerdrückt abgezapfte frische Beeren, preßt den Saft durch ein Tuch, läßt ihn einige Stunden ruhig stehen, bis er sich klärt und gießt dann vorsichtig das Klare davon ab. Zu $\frac{1}{2}$ l Saft mischt man 30 dkg geklärten Zuckers und 2 dkg Hausenblase, seiht die Flüssigkeit einige Male, bis sie ganz klar geworden ist und läßt sie sulzen.

Muskat-Weintrauben-Sulze. 50 dkg gut gereifter Muskateller-Trauben werden von ihren Stengeln gepulvert und gepreßt. Der Saft wird nebst dem Saft einer Citrone durch einen Filzhut (siehe Seite 7) mehrere Male filtriert, dann mit $17\frac{1}{2}$ dkg geklärten Zucker und 22 g aufgelöster Hausenblase vermengt und in einen Model (womöglich einer Traubenform) gegossen, darin in Eise vergraben und gesulzt.

Beilchen-Sulze. 2 dkg frisch gepflückter Beilchen nebst $\frac{1}{2}$ dkg fein blättrig geschnittener Fritswurzel werden mit 21 dkg geklärten, kochend heißem Zucker in einer Porzellanschüssel überbrüht und genau verschlossen bei Seite gestellt. Nach dem Auskühlen wird der nun wohlriechende Saft durch ein feines Seidensieb in eine andere Schale geseiht und mit $\frac{1}{10}$ l des besten Kirchwassers und dem Saft einer Citrone vermischt. Dieser Saft muß Tags vorher ausgepreßt und so oft durch Fließpapier filtriert werden, bis er wasserklar wird. Oder um Zeit zu ersparen, kann man den Citronensaft in den kochenden Zucker gießen; dabei steigt sogleich ein feiner Schaum an die Oberfläche, der dann abgenommen wird; durch das Kochen geht jedoch etwas von dem spezifischen Geschmacke der Citrone verloren. Hierauf werden noch 2 dkg geklärten Hausenblase beigemischt, so daß die Masse ungefähr $\frac{1}{2}$ l der feinst riechenden Sulze gibt. Um die schöne Farbe zu erhöhen, kann man einige Tropfen Alkermesjaft beisetzen. Man füllt die Sulze in eine tiefe Porzellan- oder Glasküffel oder auch in weiße Punschgläser, vergräbt sie in Eis und läßt

sie 3 Stunden sulzen. Noch ist zu bemerken, daß keine Blumen- oder Obstsulze weder in einer verzinnten Kasserolle, noch mit verzinntem Böffel bereitet werden darf, denn dadurch würde ihre zarte Farbe leiden und sie ihre Durchsichtigkeit verlieren.

Rosen-Sulze. Diese wird ebenso wie „Beilschen-Sulze“ bereitet, nur nimmt man $3\frac{1}{2}$ dkg Rosenblätter zu den 21 dkg geklärten Zuckers und gibt ein klein wenig Cochenillefärbung oder Breton zu den Blättern. Man gibt noch 1 dl destilliertes Rosenwasser nebst eben so viel Kirschwasser dazu; die Farbe muß zart rosa sein. Auf diese Weise bereitet man alle Sulzen aus Blumen. Jene aus Nelken werden mit einigen Gewürznelken gewürzt. Das Kirschwasser muß vorsichtig beigemischt werden; es kommt darauf an, ob es stark oder schwach ist. Man muß daher die Sulze kochen, bevor man alles hinein gibt, um den feinen Geschmack zu erhalten. Zum Filtrieren hat man spitze Hüte ohne Rand aus feinem, weißem Filze; sie werden mittelst angenähter Bändchen aufgehängt, der Saft hineingegossen und ein Porzellangeschirr darunter gesetzt. Nach dem Gebrauche müssen die Filzhüte umgewendet im warmen Wasser weichen und dann noch in wiederholt gewechseltem Wasser ausgewaschen werden, ehe man sie wieder zu Sulzen verwendet.

Orangen-Sulze. 4 Orangen werden sehr fein geschält, dann die dünne Schale mit einem feinen, scharfen Messer fein geschnitten und in siedendes Wasser gegeben. 56 dkg Zucker spinnst man mit diesem Wasser, dann werden zu diesem gelponnenen Zucker 4 geriebene Maschanzler-Äpfel mit dem Saft der 4 Orangen gemengt und so lange gekocht, bis die Masse durchsichtig wird. Gegen Ende läßt man auch die Orangenschale mitkochen und gibt noch etwas Rum dazu, worauf man die Masse in einer Glaschüssel sulzen läßt.

Wein-Sulze. Zu dieser Sulze eignen sich nur gute Weißweine, welche einen kräftigen Geschmack (Bouquet) haben und zwar sind vorzüglich Rheinweine, Terlaner oder Champagner zu empfehlen. Man klärt 42 dkg Zucker, schäumt ihn gut ab und gibt überdies noch den Schnee von 1 Klar dazu, sowie 4 dkg aufgelöster Hausenblase. Wenn der Schnee schmutzig wird, seigt man das Ganze durch ein Tuch und mischt, erst wenn es schon sehr abgekühlt ist, $\frac{2}{3}$ einer Bouteille der obgenannten Weine bei, untermengt ihn gut und füllt die Sulze in eine in Eis vergrabene Form. Zur Weintraubenzeit legt man frische Weinbeeren von zweierlei Farbe ein. Bei jeder Wein- oder Liqueur-Sulze darf man den Wein oder Liqueur erst dem abgekühlten Zuckersyrup und der abgekühlten Hausenblase beimengen, weil sonst der feine Geruch und die kristallhelle Durchsichtigkeit leidet.

Liqueur-Sulze. Man klärt 42 dkg Zucker sehr weiß, seigt ihn und mischt ihn mit 4 dkg aufgelöster, geklärter Hausenblase und $\frac{3}{10}$ l Liqueur. Hierzu eignet sich Vanille-, Anis-, Erdbeer- und Nuß-Liqueur oder Maraschino. Jeder Liqueur muß aber dem sehr abgekühlten Zucker beigemischt werden, weil die Sulze sonst an Helle, Glanz und Aroma verliert.

Marillen-Sulze. 20 schöne, ganz reife Marillen werden geschält, halbiert, entfernt und in ganz dünnem Syrup von 25 dkg Zucker langsam einige Male überkocht, dann der Saft durch eine Serviette gepreßt und filtriert. Wenn der Saft ganz klar ist, mischt man 3 dkg aufgelöster Hausenblase, 1 Glas guten weißen Weines und 1 Glas geläuterten Zuckers dazu, füllt die Masse in eine Form, vergräbt diese in Eis und läßt die Sulze stocken.

Pfirsich-Sulze. Wird wie „Marillen-Sulze“ bereitet, doch nimmt man statt Weißwein den Saft von 2 Citronen dazu und unterlegt die Sulze mit eingefochten Pfirsichspalten.

Äpfel-Sulze. 15 Äpfel einer feinen Sorte kocht man, in Spalten geschnitten, mit $1\frac{1}{2}$ l Wasser, bis sie sehr weich sind. Den Saft läßt man durch

eine aufgespannte Serviette fließen und dann mit 25 dkg Zucker und etwas Drangengeruch kochen. Hierauf mengt man 1 dkg Hausenblase bei, seigt das Ganze und läßt es in kleinen Formen sulzen. Man färbt etwas mit Cochenillejaft rötlich.

Quitten-Sulze. 5 mittelgroße Quittenäpfel wäscht man rein ab, schneidet sie ungeschält in Schnitten und siedet sie mit 30 dkg Zucker und 1 l Wassers weich. Man läßt den Saft durch ein reines Tuch fließen, mischt 1 dkg aufgelöster Gelatine bei und läßt die Masse in einer Form oder Glasschüssel sulzen.

Rhabarber-Gelée. Siehe unter „Eingefottenes“ Abteilung „Gelée.“

Granat-Sulze. Aus 2 reifen Granatäpfeln entfernt man die Kerne, drückt den Saft aus, mischt diesen mit dem Saft von 2 Orangen, fügt noch einige Streifen der Orangenschale hinzu und kocht ihn mit $\frac{1}{4}$ l gesponnenem Zucker, worauf man $2\frac{1}{2}$ dkg aufgelöster Hausenblase oder 4 dkg Gelatine beimengt. Man füllt die Sulze in eine schöne Form, legt einige Granatäpfelkerne hinein und läßt sie sulzen.

Bunich-Sulze. Man spinnt 56 dkg Zuckers mit 1 l Wassers. Auf 3 Kaffeelöffeln voll Tee und den Schalen von 2 Citronen und 2 Orangen gießt man $3\frac{1}{2}$ dl siedendes Wasser und läßt es darauf, bis der Tee eine schöne dunkle Farbe erhält, worauf er durch einen Teeseier abgegossen und mit dem gesponnenen Zucker vermischt wird. Man mengt noch den Saft von 5 Citronen, $\frac{2}{10}$ l Rum und 5 dkg aufgelöster Gelatine darunter und seigt die Flüssigkeit durch ein reines Tuch in eine Glasschüssel oder in einen Model. Nach Belieben kann man die Sulze rot färben. Man läßt sie an einem kalten Orte oder auf Eis gestellt sulzen.

Weiße Mandel-Sulze oder Blanc-manger. $\frac{7}{10}$ l Obers läßt man heiß werden aber nicht kochen, dann verrührt man damit 14 dkg Mandeln, welche in kaltem Wasser 24 Stunden gelegen und dann geschält und mit etwas Obers im Mörser verrieben wurden und läßt dies nun seitlich auf dem Herde 1 Stunde ziehen. Dann drückt man die Masse durch eine Serviette, erwärmt sie etwas und mischt $1\frac{1}{2}$ dkg mit Milch aufgelöster Gelatine und Zucker mit Vanillegeruch nach Geschmack hinzu. Während des Auskühlens rührt man immer fort, damit sich keine Haut bildet. Inzwischen wird ein Model mit Mandelöl bestrichen und die Masse, ehe sie zu stocken beginnt, eingefüllt. Man läßt sie, auf Eis gestellt, einige Stunden zum Sulzen stehen. Das Färben der Mandel-Sulze geschieht auf verschiedene Weise. Braun: Man löst Chocolate mit etwas kochendem Wasser auf und rührt diese während des Auskühlens mit Zucker; nachdem sie fein und glatt verrührt ist, mischt man nach und nach die Mandelmilch und Gelatine bei. Oder man mischt starken, schwarzen Kaffee zur fertigen Mandel-Sulze. Grün: Man macht die Sulze statt aus Mandeln aus Pistazien, nur nimmt man etwas mehr Pistazien zum Obers und färbt noch mit etwas Spinatopsen oder grünem „Bretton“. Rot: Man mischt frisch ausgepreßten Saft von Erdbeeren oder Himbeeren dazu. Wird eingekochter Rosen- oder Obstsafft des Geschmacks wegen beigemischt, so erhöht man die Farbe mit Cochenillejaft oder rotem „Bretton“. Mehrfärbig: Man gießt in einen Stufenmodel von obiger weißer, brauner, grüner und rosenfarbiger Sulze nach und nach ein, doch immer erst, wenn die vorherige Sulze gesulzt ist.

Blanc-manger als Damenbrett. In eine glatte Form gießt man weiße Mandelsulze und schneidet diese, wenn sie gesulzt und gestürzt ist, in gleichmäßige Vierecke, welche man, mit den Ecken zusammenstoßend in eine größere viereckige Form stellt, doch so, daß auch ein leerer, zentimeterbreiter Rand bleibt. Die Zwischenräume und den leeren Rand gießt man vorsichtig mit Chocolate-Blancmanger aus und läßt es sulzen. Der braune Rand stellt die Einfassung eines Schachbrettes vor. Diese Speise ist mehr schön als gut.

Oster-Eier aus Blanc-manger. Diese macht man aus weißem, rot- oder lichtbraun gefärbtem Blanc-manger. Man sammelt schon vorher Eierschalen, welchen man nur ein kleines Deckelchen mit einem scharfen Messer abklopft; nachdem man den Inhalt vorsichtig herausnahm, wäscht man die Eischalen gut aus und läßt sie trocknen. Beim Gebrauche bestreicht man sie mit einer Feder mit Mandelöl, stellt sie in Eis sehr fest, gießt sie mit Blanc-manger voll und läßt die Masse stocken. Vor dem Servieren schneidet man die Schalen vorsichtig mit einer scharfen Scheere auf und schält die gesulzten Eier. Man serviert sie entweder als Garnierung mit Oberschaum oder in aus gesponnenen Zuckersäden nachgemachten Vogelnestern (siehe Seite 33).

Whips (Englische Sulze) **1.** 14 dkg Zucker werden an einer Orange und einer Citrone abgerieben und fein gestoßen. Den Zucker vermischt man mit 4 Dottern, dem Saft einer Orange und einer Citrone und $\frac{1}{10}$ l Weins und peitscht die Masse auf dem Feuer, bis sie heiß und dick wird, doch darf sie nicht sieden. Man läßt sie auskühlen, mengt den festen Schnee von 4 Klar, 1 dkg aufgelöster Gelatine und etwas Rum dazu, füllt die Masse in einen mit Mandelöle bestrichenen Model und läßt sie auf dem Eise fest werden. Dann stürzt man sie vorsichtig auf eine Glaschüssel.

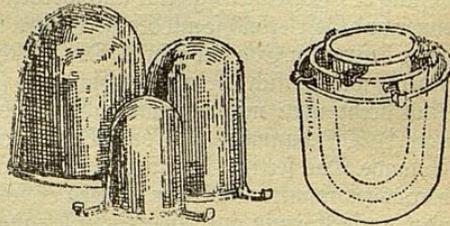
2. (Größere Portion). 28 dkg Zuckers werden an 1 Orange und 2 Zitronen abgerieben. Der gestoßene Zucker wird mit dem Saft der drei Früchte, sowie mit 8 Dottern und $3\frac{1}{2}$ dl guten, weißen Weines vermengt. Man gibt die Masse nun ins Schneebecken und peitscht sie auf dem Feuer mit der Schneerute, bis sie ziemlich dick wird und zu sieden beginnt. Dann nimmt man sie vom Feuer, schlägt sie noch weiter, bis sie auskühlt und rührt $1\frac{1}{2}$ dkg aufgelöster Gelatine und 6 Löffeln Rums und den festen Schnee von 8 oder 10 Klar bei. Die Masse wird wie die Borige in den Model gefüllt oder in einer Glaschüssel 6 Stunden gelassen.

Geschlagene Sulzen (Gelés fouettées). Diese Sulzen zu bereiten, erfordert keine große Mühe. Gewöhnlich macht man sie dann, wenn eine der vorhergehenden klaren Sulzen nicht genügend durchsichtig oder fest wurde. Man stellt das Einsiedebecken in Eis und schlägt die zerstückelte Sulze darin so lange mit der Schneerute, bis sie zu festem Schaume geworden ist. Dann füllt man einen Model fingerhoch mit klarer Sulze aus und wenn diese gestockt ist, füllt man entweder die ganze Masse der geschlagenen Sulze oder nur die Hälfte ein und auf diese wieder einen Teil klarer Sulze, welchen man wieder sulzen läßt und mit der geschlagenen dann nochmals bedeckt; dadurch erscheint die gestürzte Sulze gestreift. Oder man füllt klare Sulze in einen Kuppelmodel ein (siehe Zeichnung unten), hängt eine zweite kleinere, mit Charnieren versehene Form ein und legt in diese Eis, dadurch füllt sich der leere Zwischenraum mit Sulze und stockt alsbald. Dann entfernt man das Eis aus der inneren Form, füllt sie schnell mit warmem Wasser und hebt sie alsogleich heraus. In den durch Herausnahme der zweiten Form entstandenen Hohlraum füllt man nun die geschlagene Sulze ein, welche man noch mit Früchten unterlegen kann und läßt sie sulzen, worauf man sie stürzt.

Gesulzte Apfel und andere Früchte. Man macht eine sehr klare Citronen- oder Wasser-Sulze (siehe oben) und gießt einen kleinen Teil davon in eine Kuppelform, in welche man eine zweite kleinere Form einhängt und in diese Eis gibt. Vorher hat man schöne, feine, weiße Apfel geschält und in zierliche Stücke geschnitten; die Hälfte davon wird mit gesponnenem Zucker und Citronensaft sehr weiß und weich gedünstet, die andere Hälfte wird ebenfalls gedünstet, doch mit

Cochenillesaft schön rot gefärbt. Der Cochenillesaft wird schon vorher dem Zucker beigemischt. Diese Apfel läßt man auf einem Siebe gut abtropfen. Wenn die Sulze in der Form fest gesulzt ist, entfernt man das Eis aus der kleineren Form, gießt schnell warmes Wasser ein, hebt die Form rasch heraus und füllt den Hohlraum nun zierlich mit den weißen und roten Apfelstückchen aus, füllt dann die Zwischenräume derselben mit klarer Sulze aus und läßt sie stocken. Man stürzt sie hierauf auf eine Glasschüssel (siehe Seite 10). Statt Apfel kann man Dunstobst, Ananas, frische Garten- oder Wald-Erdbeeren oder Himbeeren, Reine-Claudes zc. einlegen, oder auch alles gemischt, dann heißt es Macedoine von Früchten.

Orangen-Sulze. 17½ dkg Zucker werden auf den Schalen von 2 Orangen leicht abgerieben. 2½ Blätter Gelatine werden in 3 Eßlöffeln voll Wasser aufgelöst. Den Saft von 3 Orangen und 1 Citrone läßt man mit dem Zucker am Feuer zergehen, doch ja nicht kochen. Während des Austühlens gibt man die aufgelöste Gelatine dazu und schlägt nun die Masse mit der Schneerute in einem Schneebecken, welches im kalten Wasser steht, fast eine halbe Stunde lang recht kräftig. Wenn die Masse ausgekühlt ist, mengt man noch 1 Eifar dazu und schlägt noch ½ Stunde, bis sie ganz sulzig ist, worauf man sie sofort in einen Model füllt, welcher mit etwas Mandelöl ausgestrichen wurde. Auch kann man die Sulze in eine Glasschüssel geben, dann braucht man sie nicht zu stürzen. Man stellt den Model entweder auf Eis oder an einem kalten Orte und läßt die



Dreitheiliger Kuppelmodel

Masse steif werden. Man rechnet für 1 Person 1 Orange.

Rosen-Gelée. Zu ¼ l Rosensafts gibt man 2 Blätter Gelatine, welche man in Wasser auflöst und läßt es sulzen.

Gesulztes Kompote. Feine Calville- oder Rosmarin- oder Maschanzler-äpfel schält man, entfernt das Kernhaus und schneidet sie zu Würfeln. Auf 25 dkg Apfel spinnt man 50 dkg Zucker und kocht die Apfelwürfel darin, mit Saft und Schale 1 Citrone, bis sie genügend weich und durchsichtig sind. Dann legt man sie mit einem Löffel auf eine runde Porzellanschüssel, umgibt sie mit einem Tortenreife und gibt den noch allein dicker eingekochten Saft darauf, daß er sie ganz bedeckt. Am nächsten Tage löst man mit einem schmalen, spitzen Messer den Reif los, hebt ihn ab und ziert die Oberfläche wie eine Torte mit eingesottenen Früchten. — Oder man legt eine runde, glatte Form mit Papier, dann am Boden mit eingesottenen Früchten aus, gibt die Äpfel und Saft darauf, stellt sie in kaltes Wasser, stürzt sie am nächsten Tage und löst das Papier vorsichtig ab. Kann auch aus Quitten gemacht werden. Zum Apfelsaße kann man auch so viel Ribiselsaft geben, daß er schön rot wird und etwas mit Wein aufgelöste Gelatine.