



## XX. Kapitel.

### Von Sulzen, Crème und Gefrorenem.

#### 830. Klären des Zuckers zu Sulzen, Crème und Gefrorenem.

$\frac{1}{2}$  Kilo Zucker wird in kleine Stücke zerhackt und in eine Kasserolle gethan; 4 Deciliter Wasser wird mit einem Eiklar zu Schaum geschlagen, der Zucker mit demselben ganz angefeuchtet und dann kochen gelassen. Wenn der Zucker kocht, läßt er einen schwarzen Schaum ab, welcher mit einem Schaumlöffel behutsam abgenommen wird; sobald der Zucker während dem Kochen aufsteigt, wird von dem noch übrigen kalt gebliebenen Wasser jedesmal nachgegossen, um dem Uebergehen vorzubeugen. Ist alles Wasser schon verwendet und gibt der Zucker keinen Schaum mehr von sich, so nimmt man einen Tropfen davon zwischen die Finger, thut dann die Finger ganz wenig von einander und macht sich ein kurzes Fädchen; bleibt der Tropfen am Finger fest, so ist der Sirup gut; nun wird er durch eine nasse, an einem umgekehrten Stuhl gebundene Serviette gegossen und zu Gefrorenem, Sulzen und Crème verwendet.

#### 831. Bereitung des Eises zu Gefrorenem.

Zu dem Gefrorenen von  $\frac{1}{2}$  Kilo Sirup werden gewöhnlich 5 bis 6 Kilo Eis genommen. Der Boden des Gefrörständers wird mit einer Eisplatte, welche rund gemacht werden muß, bedeckt; zu

5—6 Kilo Eis wird im Winter  $\frac{1}{2}$  Kilo, im Sommer  $\frac{3}{4}$  Kilo Salz berechnet; die Platte wird stark mit Salz bestreut, darauf die Gefrörbüchse mit der zum Gefrorenen bestimmten Massa gestellt. Beträgt die Massa 7 Deciliter, so muß die Gefrörbüchse  $1\frac{1}{2}$  Liter enthaltend sein, damit man ohne Gefahr arbeiten kann; um die Büchse wird nun klein geklopftes Eis gestreut und jedesmal stark mit Salz besäet, u. s. f., bis 1 Finger hoch unter den Deckel der Büchse, damit, wenn man selbe öffnet, kein Salz oder Eis hineinfällt. Nun wird die Büchse in dem Eis fort gedreht; wenn das Eis wässerig geworden ist, so ist ein Beweis, daß die Massa angefroren ist, man muß daher behutsam die Büchse öffnen, das Angefrorene mit der hölzernen Gefrörschaufel ablösen. Damit das Wasser nicht etwa in die Büchse kommt, wird der an dem Gefrörsänder befindliche Zapfen herausgezogen und etwas von dem Wasser (aber nicht viel) abgelassen; nun wird die Massa immer kräftiger und stärker gearbeitet, damit sie überall gleiche Härte bekommt; denn je mehr man arbeitet, desto härter und dicker wird das Gefrorene. Hat es nun die gehörige und schöne Festigkeit, so wird die Büchse zugemacht, herum wieder etwas Eis gegeben und so stehen gelassen; doch muß man öfters nachsehen, da das Eis gern schmilzt und das Wasser dann immer mehr steigt. Sollte man zu fürchten haben, daß es in die Büchse kommt, so muß man von unten immer einwenig abfließen lassen; würde ein Tropfen von dem Salzwasser in die Gefrörbüchse kommen, so ist das Ganze verdorben. Wenn es Zeit ist zum Ausrichten, so wird die Büchse herausgenommen, ins warme Wasser getunkt, schnell abgetrocknet und herausgestürzt. Besondere Vorsicht muß man haben, damit die Büchse recht mit Sand ausgerieben wird, weil sonst das Gefrorene grau wird; auch muß man probiren, daß die Büchse keine Spalte hat, ehe man die Massa darein thut, gleßt man in die Büchse heißes Wasser, stellt sie an einen trockenen Ort und kommt kein Tropfen von dem heißen Wasser zum Vorschein, so kann man sie ohne Furcht benutzen; die Büchse wird dann ausgeleert, gut ausgetrocknet und ausgekühlt.

### 832. Auflösung der Hausenblase.

Die Hausenblase wird mit einem Hammer zerschlagen, sehr klein zertheilt, z. B. 5 Dekka in 4 Deciliter kaltem Wasser ans Feuer gestellt und bis an den vierten Theil eingekocht, in welcher Zeit sie aufgelöst sein muß, dann klar geseiht, vor Allem aber rein gewaschen, weil sie staubig ist.

### 833. Lemonie-Gefrorenes. Sorbette.

In den in Nr. 830 angezeigten Sirup, welcher schon destillirt ist, wird 1 Stängchen Vanille, leicht in der Mitte aufgeschnitten, darein gethan, zu dem Sirup von  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker werden 6 frische harte Lemonie genommen, davon die 2 härtesten und grünsten genommen, die Haut davon mit einem feinen Messer leicht und behutsam in den Sirup geschabt, doch nur so viel, daß die weiße Haut nicht zum Vorschein kommt. Dann werden alle 6 Lemonie abgeschält bis auf die feinste Haut, und hierauf die Hände abgewaschen, damit sie von der bitteren Lemontehaut keinen Geschmack geben. Die Lemonie werden nun zwischen den Händen gedrückt, daß der Saft in den Sirup fließe, und  $\frac{1}{4}$  Stunde stehen gelassen. Dann wird die Vanille herausgenommen (welche man zum ferneren Gebrauch wieder trocknen kann), die Composition wird nun behutsam in ein feines Haarsieb Nr. 1 gegossen, die Schüssel davon mit einem Glas Wasser ausgespült, ebenfalls durch das Sieb in den Sirup gegossen, dann in die Gefrörbüchse gethan und wie schon angezeigt ist, gefrört.

### 834. Himbeer-Gefrorenes.

In 1 Kilo geklärten Zucker (Nr. 830) werden 14 Dekka schöne, frische, harte Himbeeren nebst einem Stängchen Zimmt geworfen, die Himbeeren werden in den Sirup mit der Hand zerdrückt, der Zimmt  $\frac{1}{4}$  Stunde darin gelassen, 3 Lemonie werden fein bis aufs äußerste Häutchen geschält und nachdem die Hände gewaschen worden, leicht in die Composition gedrückt, nun durch ein Sieb

Nr. 2 leicht gedrückt, mit ein Glas Wasser ausgespült und wie das Vorige behandelt. So wird auch Erdbeeren-, Pfirsichen- und Aprikosen-Gefrorenes behandelt. Sind die Pfirsiche hart und säuerlich, so werden nur 2 LEMONIE genommen, die Körner davon werden mit wenig Wasser fein gestoßen, mit Wasser recht abgetrieben und in das Ganze gegeben. Nach Nr. 831 gefrört.

### 835. Pomeranzen-Gefrorenes.

Wird gleich dem LEMONIE-Gefrorenem behandelt; statt LEMONIE Pomeranzen.

### 836. Schmetten-Gefrorenes.

10 Dotter werden mit  $\frac{1}{2}$  Kilo fein gestoßenem Zucker in eine Kasserolle gethan; dazu kommen 7 Deciliter sehr guter süßer Schmetten, das Ganze wird nun genau abgerührt; darein kommt ein Stückchen Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Stängchen Vanille, das Ganze wird aufs Feuer gesetzt, fortwährend gerührt und bis zur Sudhitz gebracht, kochen darf es nicht. Indessen muß schon eine Schüssel mit einem Sieb Nr. 2 bereitet sein. Wenn die Composition die Sudhitz erreicht hat, so wird sie sogleich in das Sieb gegossen, Vanille und Zimmt herausgenommen, zum ferneren Gebrauch getrocknet, die Massa alsdann passirt und ganz kalt in die Büchse gegossen. Auch kann man es mit Kaffee-Geruch bereiten; 4—5 Deka frisch gebrannter Kaffee wird grob gestoßen, in die Composition gegeben, der Zimmt aber weggelassen.

### 837. Schmetten-Gefrorenes. Andere Art.

$1\frac{1}{2}$  Liter Schmetten, 42 Deka Zucker und 10 Dotter werden mit der Schneeruthe über starkem Feuer bis zum Verdicken des Obers oder bis zur Sudhitz geschlagen, dann vom Feuer weggenommen und noch eine Weile fortgeschlagen, um dem Stocken vorzubeugen; nach dem Auskühlen wird die Massa durch das Sieb Nr. 2 in die Gefrörbüchse gegossen und wie bekannt behandelt.

Thee-Gefrorenes wird ganz so gemacht, einige Schalen starken Thee und um 2 Dotter mehr. Nach Nr. 831 gefrört.

### 838. Gefrorenes von Chokolade.

12 Dotter, 7 Deciliter süßer Schmetten,  $\frac{1}{2}$  Kilo fein gestoßener Zucker, 1 Stängchen Vanille, ein Stückchen Zimmt, 28 Dekka Chokolade wird mit Wasser aufgelöst in die Massa gethan und wie jenes aus Schmetten (Nr. 836) bereitet. Je weniger Wasser man zur Auflösung der Chokolade braucht, desto besser ist es; sie muß am Feuer aufgelöst werden, aber sehr fein und behutsam. Nach Nr. 831 gefrört.

### 839. Ananas-Gefrorenes.

1 Stück Ananas wird im Mörser fein gestoßen und 1 Kilo Sirup wird in eine Schüssel gethan; daren kommt die Ananas, von 2 Lemonte der Saft, 4 Deciliter kaltes Wasser; nun wird es mit der Hand recht durchgearbeitet und durcheinander gedrückt, dann passiert, in die Gefrörbüchse gethan und wie bekannt gefrört.

### 840. Erdäpfel-Gefrorenes.

42 Dekka schöne Erdäpfel werden roh geschält, gewaschen und im Mörser fein gestoßen, in 1 Kilo heißen Sirup (Nr. 830) gethan, worin 1 Stängchen Vanille ist, gut zugedeckt und gleich vom Feuer weggenommen, dann 24 Stunden an einem immer gleich warmen Orte gehalten. Nach dieser Zeit wird es durch ein Sieb passiert, mit 3 Deciliter kaltem Wasser vermengt, in die Büchse gethan und gefrört. Sobald es gefroren ist, werden 2 frische Eiklar zu festem Schnee geschlagen, daren 4 Dekka fein gestoßenen Zucker gemengt, in das Gefrorene gut eingearbeitet, hierauf in die Form der Erdäpfel gethan, recht eingefüllt, gut zugemacht und ins Eis vergraben. Wenn man sie anrichten will, so wirft man sie aus den Formen in fein geriebene Chokolade, wickelt sie schnell um, damit sie die Farbe der Erdäpfel bekommen, wickelt dann schnell jede in

seines Papier, und wenn es noch nicht Zeit ist zum Serviren, so gibt man sie in ein großes zinnernes Geschirr, macht es gut zu und stellt es aufs Eis. So können sie viele Stunden aufbewahrt bleiben; man richtet sie dann wie gekochte Erdäpfel in eine zierlich gelegte Serviette an.

#### 841. Melonen-Gefrorenes.

Eine Melone wird, wenn sie geschält ist, sehr fein geschnitten, in 1 Kilo Sirup gethan und einen Sud aufkochen gelassen, dann auf eine Schüssel gegossen und kalt werden gelassen; darein kommen 4 Deciliter kaltes Wasser, von  $1\frac{1}{2}$  Lemonie der Saft, dann wird es passirt, in die Büchse gethan und gefrört.

#### 842. Punsch à la Glas.

$\frac{1}{2}$  Kilo Zucker wird mit 4 Deciliter Wasser am Feuer aufgelöst und etwas kochen gelassen, daß er klar wird; der Saft von 3 Lemonie und von 1 Pomeranze wird dem Zucker beigelegt, der Zucker wird früher an der Pomeranze wie auch an den Lemonie abgerieben, so daß von jedem ein schwacher Kaffeelöffel voll ist, hierauf der Mischung beigelegt. Das Abreiben darf nicht sehr stark geschehen, damit nicht das Bittere der Schalen an den Zucker kommt; dieser Mischung wird so viel reines Wasser zugegeben, daß das Ganze 7 Deciliter enthält; nun wird Alles, wenn es kalt ist, in die Gefrörbüchse gegossen und wie jedes andere Gefrorene behandelt. Wenn es schon dick zu werden anfängt, so wird nach und nach 2 Deciliter Rum hineingerührt, zuletzt von 4 Klar sehr fester Schnee; hernach wird es mit der Gefrörschaufel durchgearbeitet und sobald es so fest ist wie Chaudeau, kann man es ruhig stehen lassen, bis Zeit zum Serviren ist; dann wird es nochmals durchgerührt und in Stängelgläsern servirt. Diese Massa ist auf 10 Personen berechnet. Zu bemerken ist: Ehe man es in die Gefrörbüchse gibt, wird es durch ein Haarsieb Nr. 1 passirt; das Wasser,

welches man zum Zuckerauflösen nimmt, kann mit  $\frac{1}{2}$  Deka feinem Thee aufgebrüht werden, das Ganze ist dann kräftiger.

#### 843. Kaffee à la Glace.

10 Deka feinsten Kaffee werden schön braun gebrannt, gemahlen und in 5 Deciliter Brunnenwasser eingekocht, dann kalt gestellt; wenn er recht kalt ist, so wird er rein abgeseiht, damit nichts von dem Saß daren kommt. Nun wird er mit 21 Deka fein gestoßenem Zucker vermengt, in die Gefrörbüchse gegossen und gefrört; wenn der Kaffee schon dick zu werden anfängt, so wird von 5 Deciliter sehr dickem Schlagobers Faum gemacht, mit der Gefrörschaufel in den Kaffee gut verarbeitet und noch eine Weile gedreht; dann kann es auch 1 Stunde lang stehen bleiben. Vor dem Serviren wird er noch recht durchgerührt. Derselbe wird so wie Punsch à la Glace in Stengelgläsern servirt und muß auch so dick wie Chaudeau sein.

#### 844. Nachtrag zum Gefrorenen.

Alles bisher aufgezählte Gefrorene, wenn es fertig ist, wird in gut geschlossene Formen gethan, gehörig zugemacht und in gestoßenes Eis mit Salz vergraben. Im Sommer kann es wohl 1 Stunde dauern, im Winter noch länger; man muß nachsehen, daß kein Wasser in die Form kommt, es muß unten abgelassen werden. Wenn man das Gefrorene braucht, so werden die Formen herausgenommen, große in warmes Wasser gelunkt, abgewischt und herausgestürzt, kleine Formen werden bloß mit einem warmen Tuch überfahren.

#### 845. Sorbeto di Campagna. Land-Gefrorenes.

$\frac{1}{2}$  Kilo Sirup (Nr. 830) wird heiß gemacht; daren kommen 1 Tafel fein geriebene Chokolade, 10 Deka stiftlich geschnittene Mandeln, 7 Deka eben so geschnittene Pistazien (beides geschält): nun wird es leicht umgerührt. Wenn es sich zu verdicken anfängt,

so wird es in Papier-Kapseln gegossen, und so lange es noch weich ist, wird es in Stückel, wie man will, geschnitten; man kann auch statt Chokolade Himbeerjaft geben, oder Pomeranzen am Zucker abgerieben und den Saft von der Hälfte dazu. Wenn es geschnitten und fest ist, so wird es in feines Papier gewickelt und unter den Confecten aufgetragen. Es ist sehr gut.

#### 846. Gestreifte Pomeranzen-Sulz.

Man höhlt 6 Stück Pomeranzen mit einem sehr scharfen Hobleisen oder Kaffeelöffel aus, jedoch sehr behutsam, damit man in selbe kein Loch mache, wirft die ausgehöhlten Pomeranzen dann ins kalte Wasser, nach einer Weile stülpt man sie über ein Tuch, damit das Wasser ablaufe, und läßt dann den Pomeranzensaft nebst dem Saft von 4 Lemonie durch ein nasses Tuch in eine Schüssel laufen. Während dieser Zeit macht man von  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker Sirup (Nr. 830), worein man auch Stücke Pomeranzenschale gibt, gießt den klaren Sirup zu dem Pomeranzensaft, nimmt dann 5 Dekka Hausenblase, löst selbe mit 4 Deciliter Wasser nebst 14 Dekka Zucker auf und läßt sie langsam und behutsam klar kochen. Ist dieselbe auf den vierten Theil eingekocht, so seihet man sie zu dem Saft, mischt Alles untereinander und theilt es in 2 Theile: die eine Hälfte wird mit Alkermessjaft schön roth gefärbt, die ausgehöhlten Pomeranzen grabe man zur Hälfte ins gestampfte Eis, gieße sie zur Hälfte mit der weißen Massa voll und läßt sie sulzen; sind sie ganz gesulzt, so gieße man sie mit der rothen Massa voll, gibt höher Eis herum und läßt sie ebenfalls sulzen, so wie das erstemal; sind sie ganz gesulzt und fest genug, so nimmt man sie heraus, trocknet sie ab, theilt sie mit einem sehr feinen scharfen Messer in Spalteln und richtet sie schön an. Man kann sie auch mit 4 Streifen machen, zweimal weiß, zweimal roth.

#### 847. Schaum-Crème.

12 Eierdotter werden mit 35 Dekka fein gestoßenem Zucker 1 Stunde abgetrieben; an dem Zucker werden 2 Lemonie oder 1

Pomeranze abgerieben. Gibt man Lemonie-Geruch, so nimmt man von  $1\frac{1}{2}$  Lemonie den Saft dazu; gibt man Pomeranzen-Geruch, so wird von 1 Pomeranze der Saft dazu genommen. Man löst 4 Defa Hausenblase in 4 Deciliter weißem Wein auf, läßt sie auf 1 Deciliter einkochen, seigt sie durch und gibt sie zu den abgetriebenen Eiern (NB. wenn sie kalt ist); endlich kommt von den 12 Eitlar sehr fester Schnee hinein, nicht gerührt, nur stückweis darein gemischt. Nun wird eine Sulzschüssel damit schön hoch angefüllt und aufs Eis gestellt; ist es genug fest, so wird der Rand der Schüssel mit spanischem Wind oder mit ausgeschnittenem Bisquit garnirt.

#### 848. Pariser Crème.

Man gebe in eine Kasserolle 12 Dotter, 21 Defa Zucker, 1 Deciliter süßen Schmetten, schlage es mit der Schneeruthe über gelindem Feuer, bis es dick wird, sodann nehme man es vom Feuer weg und schlage es, bis es auskühlt. Indessen nehme man reife Himbeeren, Erdbeeren oder Ribiseln, wie stark man die Crème haben will, lasse 30—40 der schönsten Himbeeren, Erdbeeren oder Ribiseln zurück und lege sie bei Seite, die andere Frucht wird passirt, gebe dann den Saft unter die geschlagene Massa, welche kalt sein muß; einstweilen gebe man 4 Deciliter von dem besten, dicksten süßen Schmetten aufs Eis und schlage es zu dickem Faum, gebe es nach und nach bischenweis in die Massa, rühre es gut untereinander, bis der ganze Schmettenfaum darin ist, und stelle es dann aufs Eis. Will man es in die Form geben und stürzen, so werden 4 Defa aufgelöste Hausenblase in das Ganze gerührt. Die Form wird mit Del ausgeschmiert, die Massa darein gethan und aufs Eis gestellt. Vor dem Anrichten wird die Form in warmes Wasser getunkt, schnell abgewischt und auf eine passende Schüssel gestürzt, mit den übriggelassenen 30—40 Beeren in schöner Ordnung aufgeputzt; im Winter, wenn keine Früchte sind, gibt man Vanille-, Lemonie- oder Pomeranzen-Geruch darein, oder man reibe 4 Zesteln

Chokolade in die Massa und rühre es auf dem Feuer hinein. Bei allen diesen Crèmes bleibt die Behandlung gleich, man kann sie auch ohne Hausenblase machen, schön anrichten und verzieren.

#### 849. Kaffee-Sulz.

7 Deka schön gebrannter Kaffee wird gemahlen und in 4 Deciliter Wasser gekocht; wenn er klar ist, so wird er in 3 Deciliter guten süßen Schmetten abgeseiht und kochen gelassen. Von dem schwarzen Kaffee läßt man wenig zurück, und wenn er kalt ist, gibt man 4 Dotter und 10 Deka Zucker mit Vanille gestoßen hinein, sprudelt es gut ab, und wenn der Schmetten-Kaffee kocht, wird der mit den Dottern dazu gegossen und fort gesprudelt; unter dem Sprudeln wird 3 Deka aufgelöste Hausenblase darein gethan, vom Feuer genommen, noch eine Weile gesprudelt, dann durch eine in frisches Wasser getunkte, an einen umgekehrten Stuhl gebundene Serviette gegossen, in die dazu hergerichtete Form gegeben und wie bekannt sulzen gelassen.

#### 850. Himbeer-Sulz.

Von  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker wird Sirup (Nr. 830) gemacht; dann nimmt man 28 Deka schöne, reife Himbeeren, gibt sie in einen Suppentopf, gießt den Sirup kochendheiß auf die Himbeeren, deckt es zu und läßt es kalt werden. Dann passirt man von 2 Lemonie den Saft dazu, tunkt eine reine Serviette im kalten Wasser, windet sie gut aus und bindet sie an einen umgekehrten Stuhl, gießt die Himbeeren darein und läßt es durchlaufen; die Himbeeren darf man nicht zerdrücken, es bekommt genug Farbe und Geschmack. Hierauf gebe man 3 Deka gut aufgelöste Hausenblase hinein, welche klar und rein sein muß, mische es gut durch, gebe es in die hergerichtete Form, grabe es ins Eis, und wenn es genug fest ist, stürzt man die Sulz auf die Schüssel. Auf diese Art kann man von allen Früchten Sulze machen, man kann auch die Hälfte Ribiseln, die Hälfte Himbeeren nehmen, es wird noch delikater.

851. *Blanc Manger* oder *weiße Sulz*.

Man kocht 7 Deciliter guten Schmetten mit 2 Gramm Vanille, einer Handvoll geschälte, gestoßene Mandeln und 14 Deka Zucker gut ab, rührt in einen Löffel 4 Dotter mit etwas kaltem Schmetten gehörig ab und rührt sie dann am Feuer in den gekochten Schmetten recht ein: kochen darf es aber mit den Dottern nicht; nun rührt man 3 Deka aufgelöste Hausenblase darein, nimmt es vom Feuer, rührt es so lange, bis es überkühlt, gießt die Massa durch ein feines Sieb in die Form und läßt es sulzen.

852. *Punsch-Sulz*.

5 Deka Hausenblase wird in 7 Deciliter Wasser langsam gekocht, nach einer Stunde 42 Deka gestoßener Zucker in dieselbe gethan, sorgsam abgeschäumt und dann kalt gestellt. Während diesem wird der Saft von 3 LEMONIE durch Fließpapier in ein Glas geseiht; wenn die Hausenblase sammt Zucker kalt geworden ist, so wird sie mit dem LEMONIESAFT und 2 Deciliter Rum vermischt, durch ein feines Sieb in die Form gegossen und auf Eis gestellt; den Zucker kann man an einer LEMONIE fein abreiben. Weil sich aber eine Punschsulz schwerer sulzt als jede andere, so muß sie in gestampftem Eis gestellt werden. Die Form wird wie bei jeder andern mit Del ausgeschmiert.

853. *LEMONIE-Crème*.

Man nimmt auf 6 Kaffeebecherln Schmetten 6 Dotter, reibt 7 Deka Zucker ganz fein an einer LEMONIE ab, gibt den Zucker gestoßen in den Schmetten und Dotter und rührt es gut durcheinander; dann füllt man die Becherln nicht ganz voll an und kocht die Crème im Dunst. Man gibt nun in eine Kasserolle fingerhoch Wasser und läßt es kochen; wenn es kocht, stellt man die Becherln hinein, dann darf es aber nicht kochen, sondern nur die Sudhitze haben, hierauf läßt man es nur an einer heißen Stelle stehen, gibt

auf den Deckel etwas Blut und läßt es so fort stehen, bis es sich fest gebunden hat; dann läßt man es kalt werden und servirt es. Auf diese Art macht man es von Thee, Kaffee, Chokolade und Pomeranzen oder Vanille in die Becherln, nur nicht mit Liqueur, weil der Schmetten zusammengeht.

#### 854. Crème Melée. Melirte Crème.

Man nimmt 1 Liter guten Schmetten und theilt ihn in 2 Theile; in einen Theil sprudelt man 6 Dotter, Zucker und Vanille, oder statt Vanille gestoßene Pomeranzenblüthe, gibt es aufs Feuer, sprudelt es fort, bis es dick wird, kochen darf es nicht, sonst rinnt es zusammen; dann läßt man es kalt werden und gibt 2 Deka aufgelöste Hausenblase darein. Dann nimmt man 2–3 Tafelrn Chokolade nebst Zucker, läßt es auf schwachem Feuer warm werden, so daß sich die Chokolade auflöst; hierauf nimmt man die Hälfte von dem Schmetten, nämlich 5 Deciliter, läßt ihn kochen und gießt ihn kochend auf die Chokolade, läßt es aufkochen und dann kalt werden. Wenn es kalt ist, so kommt ebenfalls 2 Deka aufgelöste Hausenblase darein; alsdann stellt man eine mit feinem Del ausgeschmierte Form ins gestampfte Eis, gibt 1 Finger hoch von der gelben Massa, und wenn es gesulzt ist, fingerhoch von der braunen Massa und so fort, bis die ganze Massa verarbeitet ist; hernach wird recht Eis herumgelegt, daß die Sulz schön stockt; auf diese Art kann man verschiedene Crèmes machen, z. B.: Man macht diese Crème wie Marmor; wenn die gelbe Massa fertig ist, gibt man sie in die ausgeschmierte Form, löst 3 Zelteln feinste Chokolade mit ganz wenig Wasser auf, so zwar, daß sie nur feucht wird und recht schwarz bleibt. Sobald dies geschehen, gibt man die aufgelöste Chokolade in die gelbe Crème, nimmt einen umgekehrten Kochlöffel und rührt das Ganze in Form so vorsichtig, daß es durch und durch schwarze Flader bekommt, folglich marmorirt wird; das Uebrige wie bekannt.

855. *Crème mit Maraskino.*

Man nimmt 5 Deka aufgelöste Hausenblase; in diese gibt man, wenn sie überkühlt ist, 14 Deka fein gestoßenen Zucker und 2 Deciliter Maraskino, rührt es gut ab und stellt es aufs Eis. Hierauf macht man von 5 Deciliter sehr dicken süßen Schmetten (Schlagobers) einen Faum und rührt ihn behutsam in das Ganze; man muß sehr vorsichtig damit umgehen, damit die Hausenblase in dem Faum keine Knüpfel macht. Hernach gibt man eine mit Del geschmierte Form ins Eis, die Massa darein und läßt es stocken. Zu dieser Crème kann jeder Liqueur verwendet werden. Jede Crème, wenn sie auf den Schüssel zum Serviren ist, wird mit Confituren oder Bäckereien garnirt.

856. *Mandel-Sulz.*

Auf 7 Deciliter Schmetten nimmt man 3 Deka Hausenblase; der Schmetten wird mit 14 Deka geschälten, fein gestoßenen Mandeln, 14 Deka Zucker und Vanille gekocht. Wenn es eine Weile gekocht hat, so nimmt man es vom Feuer weg, gibt die aufgelöste Hausenblase darein, rührt es gut um und passirt dann das Ganze durch ein Sieb in die mit Del ausgeschmierte Form, setzt es dann in das gestampfte Eis und läßt es stocken; sollte es beim Herausstürzen nicht leicht gehen, so tunkt man die Form ins warme Wasser.

857. *Kaffee-Consome.*

5 Deka schön frisch gebrannter, gemahlener Kaffee werden in 3 Deciliter Wasser eingekocht; wenn er klar und kalt ist, so wird 4 Deciliter guter süßer Schmetten mit 6 Dottern abgesprudelt, dazu wird nun der Kaffee und so viel fein gestoßener Zucker mit Vanille gegeben, daß es gehörig süß ist. Nun werden die Crème-Becherln nicht ganz voll mit der Massa angefüllt und so wie die Lemonie-Crème (Nr. 853) behandelt. Alle Crèmes, in Becherln bereitet, werden mit den Becherln auf eine über eine Schüssel ge-

richtete Serviette gestellt und zu jedem Becherl ein Kaffeelöffel gegeben.

### 858. Gesulzter Reis.

21 Deka schönster Reis wird gewaschen und mit Schmetten, Zucker und Vanille nebst ganz wenig Salz nicht ganz weich gekocht; er muß weich, jedoch nicht zerfocht sein. Wenn er also gekocht ist, so wird er gänzlich auskühlen gelassen; dann wird 2 Deka aufgelöste Hauenblase vorsichtig darein gerührt, hierauf 4 Deciliter dickes Schlagobers zu Faum geschlagen und langsam in den Reis gemengt, nebstbei noch etwas Zucker mit Vanille beigemischt. Das Hineinrühren muß sehr behutsam geschehen, damit der Reis ganz körnig bleibt. Eine Melonenform wird mit feinem Del leicht bestrichen, die Massa darein gethan und in gestampftem Eis gestellt, und sobald es genug gesulzt ist, wird es auf eine passende Schüssel gestürzt und mit spanischem Wind (Nr. 817) eingesaßt.

### 859. Chokolade-Sulz.

Man nimmt 3 Lasterln Chokolade auf 7 Deciliter Schmetten, siedet die Chokolade darin etwas dick ein, gibt Zucker und Vanille darein, zuletzt 2½ Deka aufgelöste Hauenblase, läßt das Ganze noch einwenig aufkochen, dann seht man sie kalt durch ein Sieb in die Form und gibt sie, wie bekannt, zum Sulzen.

### 860. Vanille-Becherln.

Auf 8 Becherln nimmt man 1 Liter Obers, 1 Stängelchen Vanille und 21 Deka Zucker, läßt es zusammen kochen, alsdann läßt man es abkühlen, sprudelt 8 frische Dotter mit etwas kaltem Schmetten ab und schüttet sie zu dem Schmetten mit Zucker, sprudelt hierauf Alles wohl ab und seht es durch ein feines Haarsieb, füllt damit 8 Becherln nicht ganz voll, damit sie nicht überlaufen können, seht dann diese Becherln in eine fingerhoch mit siedendem Wasser angefüllte Kasserolle; die Kasserolle wird dann zugedeckt,

etwas Blut auf den Deckel gegeben und ganz gemacht fieden gelassen, damit das Wasser nicht in die Becherln kommt. Wenn die Crème fest geworden, nimmt man die Kasserolle vom Feuer weg und läßt sie nur warm stehen, bis sie aufgetragen werden sollen; statt Vanille kann man auch jeden anderen Geruch geben, auch Chokolade oder Kaffee. Wenn man Kaffee nimmt, so muß er recht stark gemacht werden, mit obigem Obers gemischt und um 3 Dotter mehr genommen werden, davon werden dann auch mehr Becherln.

### 861. Gesulzte Aepfel.

Es werden 12 mittelgroße Mischänzler oder Reimette-Aepfel in 4 Theile gespalten, rein geschält und in 7 Deciliter Wasser mit  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker und dem Saft von 2 Lemonye langsam weich gekocht (aber nicht zerfocht) und während dem Kochen sorgsam abgeschäumt, dann kalt gestellt. Während diesem werden 5 Defa Hausenblase aufgelöst. Nun wird der Saft von den Aepfeln mit der Hausenblase zusammengemischt und durch einen Filtrirbeutel oder ein dichtes Tuch geseiht. Die Aepfel werden in einer Form locker auferichtet, mit der klaren Sulz begossen und kalt gestellt. Bei dem Anrichten wird die Form in heißes Wasser getunkt, schnell abgewischt und über die passende Schüssel gestürzt.

### 862. Milchsulz.

7 Deciliter Schmetten werden mit 6 Dottern und 21 Defa Zucker über dem Feuer mit einer Schneeruthe so lange geschlagen, bis die Dotter das Ganze etwas verdicken, was dann eintrittt, wenn es die Sudhize erreicht; dann wird es vom Feuer genommen, noch eine Weile gepeitscht, bis es etwas überkühlt, hierauf mit 4 Defa aufgelöster Hausenblase vermengt, durch ein Haarsieb gepreßt und gesulzt. Vanille als Geruch.

### 863. Wein-Sulz.

Man läßt 4 Defa Hausenblase auflösen; indessen bindet man einige Blüthen Safran, etwas Ingwer und Nelken in ein reines

Stückchen Leinwand und läßt es in 7 Deciliter Wein 1 Stunde weichen; dieses nimmt man dann heraus und gibt die Hausenblase hinein, läßt sie unter stetem Rühren in einer Kasserolle ein paar Sude aufthun, gibt 42 Defa gestoßenen Zucker und von 4 LEMONIE den Saft hinein, seihet es einigemal durch eine nasse Serviette und läßt es dann sulzen.

#### 864. Rummel-Sulz.

Man nimmt 1 $\frac{1}{2}$  Liter Oesterreicher Wein, von 3 LEMONIE den Saft, von einer die Schale, 20 Gewürz-Nelken, 20 Pfefferkörner, ein Stück Ingwer, 20 Blüten Safran und 42 Defa Zucker; dieses Alles gibt man in ein messingenes Becken und läßt es kochen; dann nimmt man 5 Defa aufgelöste Hausenblase dazu, läßt sie gut einsieden und seihet es durch einen Filtrirbeutel oder durch ein wollenes Tuch. Nachher theilt man es in 3 Theile ab, gießt den ersten Theil in die Sulzschale oder Schüssel, läßt es stocken, spickt es mit geschälten, stiftlich geschnittenen Mandeln und Pistazien, gießt dann den zweiten Theil, verfährt ebenso, gießt den dritten Theil darüber, läßt es sulzen und servirt es.

#### 865. Weilschen-Sulz.

Man zupfe blaue frische Märzweilschen von den grünen Stängeln und Blättchen ab, nehme 1 Kaffeetbecher voll solcher blauer Weilschen, ballt sie in ein reines weißes Tuch und gießt 2 Deciliter heißes Wasser darüber, läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde, dann preßt man den blauen Saft in eine Schüssel.  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker wird mit 4 Deciliter Wasser und dem Saft von 3 LEMONIE gekocht; wenn er kalt geworden ist, wird derselbe zu dem Weilschensaft in die Schüssel durch eine nasse, an einem umgekehrten Stuhl gebundene Serviette gegossen; daren kommt nun 4 Defa rein aufgelöste klare Hausenblase, es wird nun das Ganze leicht vermischt, in die mit Del leicht ausgeschmierte Form gegossen, ins Eis gestellt, gesulzt und wie bekannt herausgestürzt und servirt.

## 866. Amorellen- (spanische Weichseln) Sulz.

Die schönsten, größten, recht reifen Amorellen werden von den Stengeln abgerupft, die schönsten davon, 20—30 Stück, werden bei Seite gelegt, die anderen (42 Dekka heiläufig) werden in einem steinernen Mörser gestoßen, in einen messingenen Weidling oder Becken gegeben und 4 Deciliter guter weißer Wein darauf gegossen und  $\frac{1}{4}$  Stunde lang gekocht, dann wird es durch ein sauberes Tuch gepreßt, auf 7 Deciliter von diesem Saft kommen 42 Dekka geklärtcr Zucker und 4 Dekka aufgelöste Hausenblase, mische Alles zusammen und gieße den Saft dann in den Filtrirbeutel, damit die Sulz schön klar wird, die Form wird mit feinem Del bestrichen, mit den ganzen übrig gebliebenen 20—30 Amorellen aufgezuzt, der Saft nach und nach darein gegossen und wie bekannt gesulzt.

## 867. Kälbersulz statt Hausenblase.

Man nimmt 3—4 Kälberfüße, zerhackt selbe recht klein, wäscht sie rein auß, damit das Knochenmark wegkommt; dann kocht man es in 3 Liter Wasser sehr langsam und recht weich, bis es auf 7 Deciliter eingekocht ist, hierauf seigt man es durch ein nasses Tuch, läßt es kalt werden, schlägt dann von 2 Eiklar mit etwas Wasser Schnee, gibt denselben in das Abgekochte und schlägt es auf dem Feuer mit der Schneeruthe so lange, bis es kocht, hernach läßt man es durch eine nasse angebundene Serviette durchrinnen. Man kann auch von einer  $\frac{1}{2}$  LEMONIE den Saft hineingeben, wenn es zu Sulzen gehört; wenn es aber zu kalten Crèmes gehört, so gibt man es nicht.

