Süße Sulzen.

Sulzen bilden eine angenehme Erfrischung, ferner eine Zierde der Tafel durch ihre verschiedenen Farben wie auch durch mancherlei Formen. Ehe man die Sulzen in die hiezu bestimmten Blechformen einfüllt, tauche man diese in kaltes Wasser oder streiche sie dünn mit feinem Tafelöl aus; man kann sie an kalten Orten, im Sommer auf dem Eis ohne Gefahr mehrere Tage aufbewahren. Vor dem Anrichten halte man die Form einige Augenblicke in siedendes Wasser, dann stürze man sie auf die bestimmte Platte.

Hausenblase und Gelatine aufzulösen.

Beim Einkaufe der Hausenblase heißt es vorsichtig sein, dass sie keinen üblen Geruch hat und sehr weiß ist; man wickle sie in 3 oder 4 Blatt reines Papier, stoße sie in einem Mörser sehr stark, dann nehme man das Papier weg, zupfe oder schneide sie mit der Scheere so klein als möglich, gieße auf $3^1/_2$ Deka Hausenblase einen Schöpflöffel voll Wasser, stelle dies auf die heiße Ofenplatte und rühre es mit einem Silberlöffel öfters auf, damit sich die Sulze nicht anlegt; ist sie zergangen, so seiht man sie durch ein dickes, reines Tuch, lässt aber den Rückstand weg, sonst würde die Sulze trübe, sie muss ganz klar sein. Statt der theueren Hausenblase verwendet man heute auch sehr viel Gelatine. Für je einen Liter Flüssigkeit rechnet man 4 Deka = (40 Gramm) Gelatine diese wird erst leicht durch Wasser gezogen, dann klein geschnitten in $^1/_4$ Liter kaltem Wasser erweicht, dann bei beständigem Umrühren über Glutfeuer aufgelöst und abgeseiht. Kochen darf die Gelatine nicht; sie wird heiß zu den ebenfalls heißen weiteren Bestandtheilen der Sulze gemengt. Nur rein weiße Gelatine ist für Sulzen empfehlenswert. Gelatine läfst sich nur in Wasser lösen.

Ananassulz.

Man gebe in eine kleine Casserolle von drei Citronen und einer Orange den Saft, $^1/_6$ Liter Wasser, 1 Deciliter heiße, ungesottene Milch, und stelle es sodann an einen warmen Ort, bis es klar ist. Sodann seihe man die Flüssigkeit durch ein Tuch

oder einen Filtriersack und gieße es so oft auf, bis sie ohne Rückstand durchläuft. Nun gibt man $^1/_5$ Liter Ananassaft, 17 Gramm Hausenblase, welche mit $^1/_3$ Liter Wasser, Citronensaft und einem Eierklar gekocht worden und zur Hälfte eingekocht ist, hinein, lege dann in eine Form Ananasspalten, gieße die Sulze darauf, stelle sie aufs Eis, lasse sie sulzen und stürze sie vor Gebrauch heraus.

Blanc-manger.

$^1/_4$ Kilo abgezogene Mandeln werden mit Wasser bespritzt, um das Öligwerden zu verhindern, sehr fein gestoßen, und 1 Liter kochendes Wasser darüber gegossen. Gut durcheinander gesprudelt, bleibt es eine Stunde stehen. Nach dieser Zeit drückt man die Mandelmilch durch ein Tuch in eine Casserolle, nun wird sie mit Zucker versüßt und mit einem in Stücke geschnittenen Stängelchen Vanille gewürzt, eine halbe Stunde auf schwachem Kohlenfeuer gekocht. Man gibt 35 Gramm sehr reine, in etwas Wasser aufgelöste Hausenblase dazu, stellt sie vom Feuer, nimmt die Vanille heraus, und rührt alles bis zum Erkalten fleißig um. Nun wird die Mischung 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 andern 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 über die Form und stürze dann die Sulze herab.

Blanc-manger auf andere Art.

Man koche einen Kalbsfuß mit $^2/_3$ Liter Wasser recht weich, seihe dann die Suppe herab und lasse sie kühl werden. Nun stoße man $^1/_4$ Kilo Mandeln so fein, dass sie gut befeuchtet einen Teig bilden. Mit diesem wird nun die Brühe des Kalbsfußes gut vermischt und durch ein Tuch gedrückt. Wenn dieses geschehen, stößt man ein Stück Zucker mit Vanille recht fein, löst ihn in einem Theile der Sulze auf und seiht es wieder durch ein Tuch zu den übrigen. Sollte sie zu wenig süß sein, so muss noch Zucker nachgegeben werden. Sie wird dann in eine Form oder flache Schüssel gegeben und an einem kalten Orte gesulzt.

Blanc-manger in Äpfel-Form.

Man gibt in eine Schüssel $^3/_8$ Kilo geschälte, abgezogene und recht fein gestoßene Mandeln, sprudelt in einem Topf acht Eierdotter mit drei Löffel voll kaltem Wasser ab, läßt es stehen, hierauf siedet man $1^1/_3$ Liter süßes Obers mit 4 Gramm Vanille, bis ersteres den Geruch davon angenommen hat, gießt es dann nicht gar zu heiß mit den Eierdottern ab, schüttet alles zu den Mandeln, rührt es gut ab, gibt 44 Gramm aufgelöste Hausenblase darunter, die man durch ein Tuch geseiht hat, zuckert die Sulze nach Belieben, füllt sie in die Formen und läßt sie sulzen. Wenn sie fest ist, stürzt man zwei Formen aufeinander, hält sie ein wenig in warmes Wasser, aber nicht zu lang, dann gibt man die daraus geformten Äpfelchen auf einen Teller, steckt in jeden ein Zimmtstängelchen statt des Stengels ein, malt mit einer Federspule mit durch Wasser verdünntem Alkermessaft jedem ein rothes Bäckchen, ziert den Rand mit Orangenblättern und gibt sie so zur Tafel.

Blanc-manger mit Chocolade.

Wenn Blanc-manger mit Milch oder Wasser bereitet ist, wird es in eine flache viereckige Schüssel gegossen und an einen kalten Ort oder noch besser auf Eis gestellt. Wenn es fest gesulzt, wird es der Länge und Quere nach in damenbrettartige Würfeln geschnitten. Nun wird abwechselnd ein Würfel um den andern herausgehoben. Diese herausgeschnittene Masse wird dann zerlassen, mit zwei Täfelchen fein geriebener Chocolade aufgekocht, und nachdem sie völlig wieder ausgekühlt, in die Höhlungen des Blanc-manger gegossen. Dass dieses sowohl als das Herausheben sehr behutsam geschehen muss, um das Gericht nicht zu verunstalten, braucht wohl nicht erst erwähnt zu werden.

Blanc-manger mit Kaffeegeruch.

Man brennt 70 Gramm Kaffee, bis er zu schwitzen anfängt, gibt ihn in einen geriebenen Topf, gießt $^2/_3$ Liter kochendes Obers darüber, und läßt ihn gut bedeckt eine Stunde stehen. Dieser Kaffee wird nun durch ein Sieb geseiht, mit Zucker versüßt, mit zehn Eierdottern abgesprudelt, in eine tiefe Porzellanschüssel gegeben und in eine Casserolle mit kochendem

Wasser gestellt. Die Schüssel muss jedoch von oben mit einem mit glühenden 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 auf Eis gestellt.

Blanc-manger mit Marasquino.

70 Gramm abgezogene Mandeln werden, mit Obers befeuchtet, recht fein gestoßen, und dann in einer Casserolle mit $1^1/_3$ Liter Obers aufgekocht. Wenn dieses etwas eingekocht, wird der Mandelbrei und Saft durch ein Haartuch gedrückt, und Zucker, 17 Gramm aufgelöste reine Hausenblase nebst $^1/_4$ Liter Marasquino dazu gegeben. Etwas überkühlt, wird die Mischung in die Form gegossen und auf Eis gestellt.

Blanc-manger mit Milch

wird wie das Obige bereitet, nur dass statt Wasser sowohl zum Befeuchten der Mandeln während des Stoßens als auch zum Aufgießen gutes süßes Obers genommen wird.

Chaudeau zu machen.

Man sprudelt zwölf Eierdotter mit $^1/_3$ Liter Wein und so vielem Zucker, dass dasselbe sehr süß wird, gut ab, stellt es in einem wenigstens 1 Liter haltenden Topfe in frische Glut, und lässt es unter immerwährendem Sprudeln dick werden. Sobald das Chaudeau zu steigen anfängt, muss es gleich vom Feuer genommen, und entweder mit dem Topfe in kaltes Wasser gestellt oder warm servirt werden.

Chocoladesulz.

Man mache $^2/_3$ Liter sehr gute Wasserchocolade, dann lasse man 17 Gramm geschnittene Hausenblase vollkommen aufkochen, seihe sie durch, gebe sie in die Chocolade, gieße alles auf eine Schüssel oder in eine beliebige Form, stelle diese an einen kühlen Ort zum sulzen.

Punschsulz (Gestreifte Sulz).

Ein Glas voll durch ein Tuch gedrückter Citronensaft wird mit $^1/_2$ Kilo gestoßenem Zucker, einem halben Glase Rum und vier Gläsern Reiswasser oder schwachem Holländerthee in einem Topfe so lange gerührt, bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Nun wird 50 Gramm 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 Sulz 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.

Rosensulz.

Man klärt auf bekannte Art $^3/_8$ Kilo Zucker, schüttet denselben in eine Terrine über 25 Stück schöne entblätterte Rosen, färbt dies mit etwas Cochenille rosa und deckt den Zucke: festschließend zu. Ist der Zucker beinahe kalt geworden, so seiht man denselben durch ein feines Seidensieb in eine andere Schale, gießt ein halbes Glas destilliertes Rosenwasser und ebensoviel Kirschenwasser und den Saft einer Citrone dazu, untermengt das Gelée noch mit 50 Gramm gut gereinigter aufgelöster und geseihter Hausenblase und gießt sie in den zuvor ins Eis gegrabenen Geléemodel. Im übrigen wird sie ganz wie andere Sulze behandelt.

Tokayersulz.

Man löst $^1/_4$ Kilo feinen Zucker in $^1/_6$ Liter Wasser auf, läßt ihn etwas über gelindem Kohlenfeuer kochen, gibt den Saft von fünf Citronen, 35 Gramm aufgelöste Hausenblase und $^1/_2$ Liter Tokayerwein dazu, läßt alles durch eine über einen umgekehrten Stuhl gebundene Serviette in eine untergestellte Schüssel laufen, gibt die Flüssigkeit in eine Form und läßt sie auf dem Eise sulzen.

Veilchensulz.

Zwei bis drei Büschelchen frisch gepflückte Märzveilchen werden entblättert, in eine Porzellanterrine gethan und mit

$^3/_8$ Kilo geklärtem heißen Zuckersirup übergossen und gut zugedeckt beiseite gestellt. Wenn der Sirup kalt geworden ist, wird er durch ein feines Seidensieb in eine Schale geseiht, der leicht ausgedrückte Saft einer Citrone, etwas gutes Kirschenwasser, 50 Gramm schön klargekochte Hausenblase und etwas Cochenillefarbe dazugeseiht und das Ganze in eine schöne, passende Geléeform, welche zuvor ins gestoßene Eis eingegraben wurde, eingefüllt. Die Form wird mit einer Casserolledecke zugedeckt, etwas Eis darüber gethan und bis zum völligen Sulzen an einen kalten Ort gestellt. Beim Anrichten wird die Form aus dem Eise genommen, ins lauwarme Wasser gestoßen, schnell abgetrocknet, ein Krystallteller darüber gelegt, behutsam in denselben gestürzt, leicht gerüttelt und langsam abgehoben.

Weichselsulz.

Man stoße reife, von den Stengeln gezupfte und rein gewaschene Weichseln oder Amarellen in einem steinernen Mörser, gebe auf $^2/_3$ Liter Saft $^2/_3$ Liter Wein und lasse alles eine halbe Stunde in einem messingenen Becken kochen. Nun drücke man die Flüssigkeit durch ein reines Tuch, gebe $^1/_4$ Kilo Zucker und 35 Gramm reine, aufgelöste Hausenblase dazu, und lasse es durch eine auf einem umgekehrten Stuhl gebundene Serviette laufen. Wenn sie das erstemal nicht ganz klar sein sollte, muss sie nochmals aufgegossen werden. Nun füllt man die Sulze in eine Form oder in Gläser und lässt sie auf dem Eise sulzen.

Erdbeeren- oder Himbeerensulz.

Nachdem die Beeren durch ein Haarsieb getrieben, gebe man etwas Saft mit so vielem Zucker, als erforderlich ist, die Sulz süß genug zu machen, in ein messingenes Becken, und lasse beides kochen, bis es schwer tropft. Auf $^2/_3$ Liter Saft löse man 35 Gramm Hausenblase in Wasser auf, gebe sie nebst dem übrigen Saft in den Zucker, und lasse ihn damit aufkochen. Nun seihe man denselben durch eine auf einem umgekehrten Stuhl gebundene Serviette (dieses muss so oft wiederholt werden, bis er ganz klar ist), fülle ihn in eine Form oder gläserne Schale und lasse ihn auf dem Eise sulzen.

Kaffeesulz.

Dieselbe wird ganz wie Chocoladesulze bereitet, doch muss man etwas mehr Hausenblase, und natürlich statt der Chocolade starken und sehr klaren schwarzen Kaffee nehmen.

Kaffeewips.

105 Gramm gebrannter Kaffee (ungerieben) wird in $^1/_3$ Liter kochendes Obers gegeben und eine halbe Stunde stehen gelassen. Sodann seihe man es ab, gebe 25 Gramm laue Hausenblase und $^1/_3$ Liter zu Schaum geschlagenes Obers hinein, fülle es in einen Model und lasse es sulzen.

Mandelkäse.

Man löst 50 Gramm reine Hausenblase in Wasser über gelindem Feuer auf und streicht sie durch ein Haarsieb. Nun wird $^1/_2$ Liter recht gutes Obers kochend gemacht, $^1/_4$ Kilo abgezogene und sehr fein gestoßene Mandeln nebst so vielem Zucker, dass es sehr süß wird, darein gegeben und gut damit aufgekocht. Während dieser Zeit muss jedoch beständig gerührt werden, weil sich die Mandeln leicht anlegen. Zuletzt gibt man die Hausenblase dazu, und füllt alles, gut verrührt, in eine Form, welche man an einen kalten Ort stellt. Beim Anrichten wird dieselbe in heißes Wasser gestoßen, abgetrocknet, über eine Schüssel gestürzt und geschwungen. Man kann Wein oder Obers mit Zucker versüßt beigeben.

Marillensulz.

18 bis 24 ganz reife, schöne Marillen werden halbiert, ausgekernt und in ganz dünnem Sirup von $^1/_4$ Kilo Zucker langsam einigemale übersotten und der Saft durch ein leichtes Drücken durch eine Serviette gepresst und dann filtriert. Ist der Saft ganz klar geworden, so werden unter denselben 50 Gramm geklärte Hausenblase, ein Glas weißer Wein und ebensoviel geläuterter Zucker gerührt und das Gelée in die ins Eis gegrabene Form gefüllt.

Maschanzkeräpfelsulz.

Man schält schöne Maschanzkeräpfel und legt sie in frisches Wasser. Nun gibt man in eine Casserolle halbfingerhoch Wasser

und Wein, so vielen Zucker, dass es recht süß wird, ganze Citronenschalen und ein Stück Zimmt. Wenn es zu kochen anfängt, werden die Äpfel darein gelegt und ganz weich gekocht, dann durch ein Tuch gedrückt, auf $^2/_3$ Liter Saft 35 Gramm aufgelöste Hausenblase dazugegeben, nochmals durch eine auf einem umgekehrten Stuhl gebundene Serviette geseiht und dann auf Eis gestellt und gesulzt.

Nusssulz.

Man gieße $^1/_8$ Kilo gestoßene Nüsse mit $^2/_3$ Liter siedendem Obers ab, seihe es durch ein Tuch, stoße sie nochmals und presse sie aus wie die Mandelmilch. Dann nehme man auf $1^1/_3$ Liter Sulz 35 Gramm Hausenblase und lasse es vermischt in einer Schüssel sulzen.

Weinsulz mit Rum

wird ganz auf die vorige Weise bereitet; ehe man sie in die dazu bestimmten Formen gießt, mischt man, je nachdem man sie stark oder schwach haben will, mehr oder weniger guten Rum dazu, und lässt sie dann kalt werden.

Weinsulz.

Man lässt einige Blüten Safran, ein Stückchen Ingwer, Zimmt und einige Gewürznelken in $^2/_3$ Liter gutem Österreicher Wein kochen, löst dann 17 Gramm Hausenblase unter beständigem Rühren darin auf und gibt $^3/_8$ Kilo Zucker nebst dem Safte von vier Citronen dazu. Nun bindet man eine Serviette über einen umgestürzten Stuhl und auf der halben Länge der Füße eine zweite, gießt die Sulz in die obere, so dass sie von dieser in die zweite und von da erst in das untergestellte Geschirr tropft. Man kann dieselbe auch zur Hälfte oder ganz mit Alkermes-saft roth färben. Sie wird hierauf in die dazu bestimmten Formen oder Gläser gegeben und auf Eis gestellt.

Citronensulz.

$^1/_2$ Liter Wein, $^1/_6$ Liter Wasser, Citronenschalen, ganzer Zimmt, ein paar Gewürznelken und Zucker werden gut mitammen aufgekocht. Dann wird auf $^2/_3$ Liter Sulz 35 Gramm

Hausenblase aufgelöst, nebst dem Saft von schönen Citronen darunter gegeben, ein wenig damit aufgekocht, und das Ganze durch eine auf einem umgekehrten Stuhl gebundene Serviette geseiht. Sollte die Sulze nicht ganz klar ausfallen, so gebe man sie in ein Becken, schlage zwei Eiweiß zu Schnee, lasse sie damit aufkochen und seihe sie dann nochmals. Abgekühlt wird sie nun in Gläser oder Formen gefüllt und auf dem Eise gesulzt.

Crêmes.

Bei Bereitung von Crêmes ist zu beachten, dass Gewürz, Früchte 2c. 2c. von feinstem Geruch und Geschmack seien, am besten werden sie im reinen, emaillierten Blech-, Nickel- oder Messinggeschirre und bei starkem Feuer bereitet. Um das Gerinnen zu verhüten, wodurch die Crêmes unbrauchbar sind, muss man von dem Zusetzen an mit dem Schlagen eines Schneebesens beginnen und bei steigender Hitze muss auch das Schlagen schneller geschehen, zum Sieden darf die Masse nicht kommen; wird sie dicklich, ziehe man sie vom Feuer zurück und schlage langsam fort, bis zum völligen Erkalten, dass sich kein Häutchen bilden kann, dann gieße man sie durch ein Haarsieb in die Crêmesschüsseln und stelle sie auf das Eis oder zwei bis drei Stunden in den Keller. Sämmtliche Crêmes können warm und kalt gegeben werden. Statt Hausenblase kann man auch die Crême mit Gelatine vermengen. 25 Gramm feingeschnittene, in $^1/_4$ Liter kaltem Wasser erweichte Gelatine wird über Feuer gesetzt und bei beständigen Umrühren aufgelöst (ohne zu kochen) und heiß in die Crêmemischung gemengt.

Ananascrême.

Man koche die Schale von einer frischen, mittelgroßen Ananas weich und passiere sie nach dem Erkalten durch ein Sieb; die geschälte Ananas schneide man in dicke Scheiben, koche sie mit dem Passierten und mit 28 Deka Zucker, bis sie weich sind, dann lege man sie aus dem Safte und gebe an das Zurückgebliebene 5 versprudelte Eierdotter und schlage die Masse, wie erwähnt;