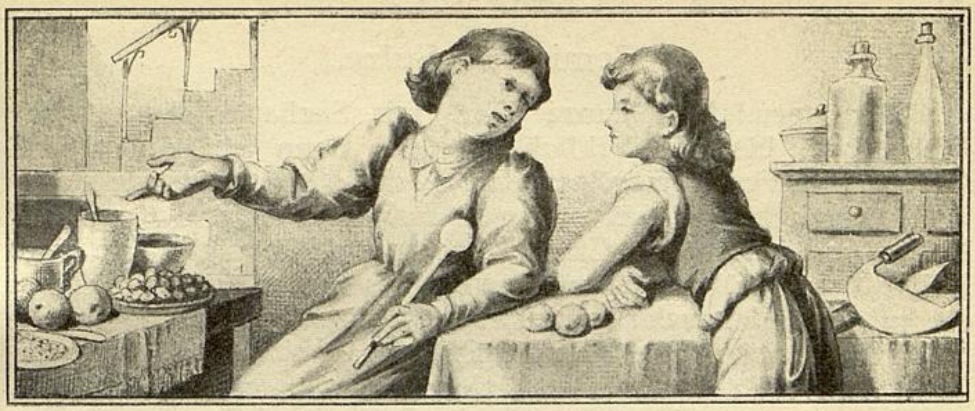

Kalte Sulzen.

Aepfelsulze.

15 Dg. Reinetteäpfel schält man, entfernt das Kerngehäuse und dünstet sie mit Wasser, etwas Citronensaft und Sacharin recht weich. Noch warm, werden sie dann passirt, 1 Dg. aufgelöste Hausenblase dazu gemengt und in eine in Eis gestellte Form eingefüllt. Nach 2—3 Stunden kann man die Sulze stürzen, nachdem man sie vorher einen Moment in heisses Wasser getaucht hat.

Berberitzensulze.

Ein 1/4 Kg. von den Stengeln abgezupfte Berberitzen kocht man mit Wasser und Sacharin, bis sie recht weich sind; dann werden sie durch ein Haarsieb passirt, der Saft mit 1 Dg. aufgelöster Hausenblase vermengt und in eine Form gefüllt, die man in Eis eingestellt hat. Nach 2—3 Stunden einen Moment in heisses Wasser tauchen und stürzen.

Erdbeerensulze.

Ein 1/4 Kg. rohe Walderdbeeren passirt man durch ein Haarsieb, mischt zu dem Saft 1 Dg. aufgelöste Hausenblase und etwas Sacharin. In eine Form füllen, die in Eis gestellt ist, nach 2 Stunden einen Moment in heisses Wasser tauchen und stürzen.

Gemischte Sulze.

Man sprudelt 3 ganze Eier, mit Sacharin gesüsst, im Wasserbad, bis sie dicklich werden. Dann stellt man die Crême vom Feuer weg, sprudelt noch so lange, bis sie ziemlich ausgekühlt ist, gibt dann 1 Dg. aufgelöste Hausenblase hinein und passirt die Crême durch ein Haarsieb. Die eine Hälfte davon füllt man in eine in Eis gestellte Form, lässt sie sulzen und mischt mittlerweile zu dem 2. Theil ein kleines Stückchen zuckerfreier Cacaomasse, gibt noch etwas Sacharin dazu, und füllt dann diese Crême auf den ersten Theil in die Form hinein. So lässt man die Sulze 2—3 Stunden in Eis gut eingegraben stehen und taucht sie dann, um sie stürzen zu können, einen Moment in heisses Wasser.

Haselnusscrême.

10 Dg. geriebene Haselnüsse kocht man mit etwas gewässerter Milch gut auf, passirt dieses dann durch ein Haarsieb, mischt 1 Dg. aufgelöste Hausenblase und Sacharin nach Geschmack dazu. Die Crême wird in eine in Eis gestellte Form eingefüllt und nach 2—3 Stunden gestürzt, nachdem man sie vorher einen Moment in heisses Wasser getaucht hat.

Johannisbeerensulze.

Wird ebenso bereitet wie die Erdbeerensulze.

Nusscrême.

Wird ebenso bereitet wie Haselnusscrême.

Quittensulze.

15 Dg. Quittenäpfel werden, nachdem sie mit einem Tuch gut abgewischt wurden, in kleine Theile geschnitten und mit Wasser, etwas Citronensaft und Sacharin weich gekocht So lang sie noch warm sind, passirt man sie durch ein Haarsieb, mengt etwas aufgelöste Hausenblase dazu, und füllt die Sulze in eine in Eis gestellte Form. Nach 2 Stunden taucht man die Form einen Moment in heisses Wasser und stürzt sie.