

S u l z e n.

Blanc-manger.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln werden (fleißig mit Wasser bespritzt, um das Fettwerden zu verhindern) sehr fein gestoßen, und drei Seidel kochendes Wasser darüber gegossen. Gut durch einander gesprudelt bleibt es eine Stunde stehen, wird dann durch ein Tuch in eine Kasserolle gedrückt, mit Zucker vermischt, und mit einem in Stücke geschnittenen Stängelchen Vaniglie gewürzt, eine halbe Stunde auf schwachem Kohlenfeuer gekocht. Nun gibt man zwei Loth sehr reine in etwas Wasser aufgelösete Hausenblase dazu, stellt sie vom Feuer, nimmt die Vaniglie heraus, und rührt sie bis zum Erkalten fleißig um. Nun wird sie in die dazu bestimmte Form gegeben, und an einem kalten Orte gesulzt. Beim Anrichten löset 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 heraus gehen, so gebe man ein in warmes Wasser getauchtes und wieder gut ausgedrücktes Tuch einen Augenblick darüber,

und nehme dann die, gewiß los gewordene, Form herab.

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 Obers genommen wird.

Blanc-manger mit Chocolate.

Wenn Blanc-manger mit Milch oder Wasser bereitet, 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 damenbretartige Würfel geschnitten. Nun wird abwechselnd ein Würfel um den andern herausgehoben. Diese Masse wird dann zerlassen, mit zwei Zelteln fein geriebener Chocolate aufgekocht, und nachdem sie völlig wieder ausgekühlt, in die Höhlungen des Blanc-mangers gegossen. Daß dieses sowohl als das Herausheben sehr behutsam geschehen muß, um das Gericht nicht zu verunstalten, braucht wohl nicht erst erinnert zu werden.

Blanc-manger mit Marasquin.

Ein halbes Viertelpfund abgezogene Mandeln werden, mit Obers befeuchtet, recht fein gestoßen, und dann in einer Kasserolle mit einer Maß Obers

aufgekocht. Wenn dieses etwas eingekocht, wird es durch ein Haartuch gedrückt, und Zucker, ein Loth aufgelöste reine Hausenblase nebst einem kleinen Seidel Marasquin dazu gegeben. Wenn es etwas überkühlt, wird es in die Form gegossen und auf Eis gestellt.

Blanc-manger mit Kaffehgeruch.

Man brennt vier Loth Kaffeh bis er zum Schwitzen anfängt, gibt ihn in einen Topf, gießt eine halbe Maß kochendes Obers darüber, und läßt ihn wohl bedeckt eine Stunde stehen. Dieses wird nun durch ein Sieb geseiht, mit Zucker versüßt, mit zehn Eyerdöttern abgesprudelt, in eine tiefe Porzellan-Schüssel gegeben, und in eine Kasserolle mit kochendem Wasser gestellt. Selbe muß jedoch von oben mit einem mit Kohlen bestreuten Deckel bedeckt seyn, 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.

Milchbecher.

Auf acht Becher lasse man drei Seidel gutes Obers mit einem Stängelchen Vaniglie und fünf Loth Zucker recht gut aufkochen, lasse es dann auskühlen, sprudle acht Eyerdötter dazu, und seibe es durch ein feines Haarsieb in die dazu bestimmten Becher. Nun stelle man sie behutsam in eine Kaf-

serolle mit kochendem Wasser, und gebe einen mit etwas Glut bestreuten Deckel darauf. Wenn die Milch fest geworden, werden die Becher gleich zur Tafel gegeben. Auf diese Art kann man Pomeranzen oder Citronenschalen, Veilchenthee, sehr starken Kaffeh oder Chocolate statt der Vaniglie nehmen.

Weichselßulz.

Man stoße zeitige von den Stängeln gezupfte und rein gewaschene Weichseln oder Amarellen in einem steinernen Mörser, gebe auf eine halbe Maß Saft eine halbe Maß Wein, und lasse es eine halbe Stunde in einem messingenen Becken kochen. Nun drücke man sie durch ein reines Tuch, gebe ein halbes Pfund Zucker und zwei Loth reine aufgelösete Hausenblase dazu, und lasse es durch eine, auf einen umgekehrten Stuhl gebundene, Serviette laufen. Wenn sie das erste Mal nicht ganz klar seyn sollte, muß selbe nochmals aufgegossen werden. Nun fülle man sie in eine Form oder in Gläser und lasse sie auf dem Eise sulzen.

Himbeerensulz.

Nachdem die Himbeeren durch ein Haarsieb gestrieben, gebe man etwas Saft mit so vielem Zucker als erforderlich ist, die Sulz süß genug zu machen, in ein messingenes Becken, und lasse es kochen bis es schwer tropft. Auf eine halbe Maß Saft löse man zwei Loth Hausenblase in Wasser auf, gebe sie nebst dem übrigen Saft in den Zucker, und lasse ihn ein

wenig damit aufkochen. Nun seihe man denselben durch eine auf einen 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.

Citronensulz.

Ein großes Seidel Wein, ein halbes Seidel Wasser, Citronenschalen, ganzer Zimmt, ein Paar Gewürznelken und Zucker werden gut mitsammen aufgekocht. Dann wird auf eine halbe Maß Sulz zwei Loth Hausenblase aufgelöset, nebst dem Saft von schönen Citronen darunter gegeben, ein wenig damit aufgekocht, und das Ganze durch eine auf einen umgekehrten Stuhl gebundene Serviette geseiht. Sollte die Sulze nicht ganz klar ausfallen, so gebe man sie in ein Becken, schlage zwei Eyerweiß 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.

Borsdorfer = Aepfelsulz.

Man schäle schöne Borsdorfer = Aepfel, und lege sie in frisches Wasser. Nun gebe man in eine Kasserolle halbfingerhoch Wasser und Wein, ein Viertelpfund Zucker, ganze Citronenschalen und ein Stück Zimmt. Wenn es zu kochen anfängt, werden die Aepfel darein gelegt und ganz weich gekocht, dann durch ein Tuch gedrückt, auf eine halbe Maß Saft zwei Loth aufgelösete Hausenblase dazu gege-

ben, und nochmals durch eine auf einen umgekehrten Stuhl gebundene Serviette geseiht, dann auf Eis gestellt und gesulzt.

Weinsulz.

Man läßt einige Blüthen Safran, ein Stückchen Ingwer, Zimmt, und einige Gewürznelken, in einer halben Maß guten Desterreicher Wein kochen, löset dann ein Loth Hausenblase unter beständigem Rühren darinnen auf und gibt drei Viertelpfund Zucker nebst dem Saft von vier Citronen dazu. Nun binde man eine Serviette über einen umgestürzten Stuhl, und auf der halben Länge der Füße eine Zweite, gieße die Sulz in die obere, so daß sie von dieser in die zweite, und von da erst in das untergestellte Geschirr laufe. Man kann dieselbe auch zur Hälfte oder ganz mit Alkermesssaft roth färben. Sie wird hierauf in die dazu bestimmten Formen oder Gläser gegeben, und auf Eis gestellt.

Tokayer-Sulz.

Man löset ein halbes Pfund feinen Zucker in einem halben Seidel Wasser auf, läßt ihn etwas über gelindem Kohlenfeuer kochen, gibt den Saft von fünf Citronen, zwei Loth aufgelösete Hausenblase und ein großes Seidel Tokayer-Wein dazu, läßt ihn durch eine über einen umgekehrten Stuhl gebundene Serviette laufen, und in eine Form gefüllt, auf dem Eise sulzen.

Punschulz.

Ein Glas voll, durch ein Tuch gedrückter, Citronensaft wird mit einem Pfunde gestoßenen Zucker, einem halben Glase Rum und vier Gläsern Reisswasser oder schwachem Holländerthee in einem Topfe so lange gerührt, bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Nun wird drei ein halb Loth mit Wein aufgelösete Hausenblase dazu gegeben, 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 Alkermesssaft 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.
