Crêmes, Gesulztes, Gefrornes.

e Warm ferviert, Man banftifte in einer Schiffel auf, bestecht fie aut Boblieven ober Piscuiten aber albe fleines Vorwert besenders dazu

ober richtet sie in einer Aruste von Bisenit, Bröfel. ober Butterleig and und belegt den Nand mit Windbugegung ; von

Mildbeder, Consommé ober Dunft-Crême.

Gutes Obers focht man, wobei man beliebigen Geruch dazu gibt (Seite 46). Wenn es zugedeckt erkaltet ist, seiht man es durch eine Serviette, sprudelt 1 Seidel solches Obers mit 8 Oottern und 4 bis 6 Loth Zucker ab, schüttet es in Kassebecher oder in eine tiefe Mehlspeise-Schüssel und läßt es in Dunst stocken. Man stellt sie dazu bis zur Hälfte in siedendheißes Wasser, gibt Gluth auf den Deckel und läßt es ungefähr ½ Stunde so am Herde stehen, das Wasser der nicht sieden, da sich die Ereme bei zu starker High vom Geschirre löst, gerinnt, anspringt und Blasen bekommt, was als mißrathen zu betrachten ist, denn sie soll nur gestockt sein wie saure Milch.

Dann kann man die Ereme mit gestoßenem Bucker bestreuen und diefen mit glühendem Schäuserl brennen. In Bechern bereitet, stellt man diese abgewischt auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel oder Tasse (Tablette), servirt sie warm oder kalt und kleines Backwerk dazu. Wenn man sie kalt gibt, soll man die Geschirre ausgekühlt auf Eis oder in sehr kaltes Wasser setzen und kann weißen oder rothen Obersschaum als Ausput darauf geben.

Mit Caramel und Maraschino. 8 Loth Zuder gebrannf mit heißem Wasser aufgegossen, mit 1 Seidel Obers, 7 Dottern und etwas Maraschino abgesprudelt, stellt man wie obige in Dunst.

Punsch. Consommé. Guten starten Punsch läßt man erfalten, sprudelt ihn mit Dottern (für jeden Becher einen) ab, siedet sie wie angegeben in Dunst und stellt sie nach dem Erfalten auf Eis.

Brennendes Consommé. 1 Seidel recht guten Wein, 2 Löffel voll Rum oder Arak, 6 Dotter und 6 Loth Zucker sprudelt man, seiht es in Becher oder in eine Schüssel, gibt sie wie oben beschrieben in Dunst und schüttet einige Löffel voll Rum oder Arak auf die Erême, den man beim Auftragen anzündet.

Gesprudelte Creme.

Bu 1 Seibel Obers mit einem beigemischten Geschmacke (Seite 46) nimmt man 6 Dotter, 4 bis 6 Loth Juder und schlägt es im Becken über Feuer (Seite 46) zu Creme.

Warm fervirt. Man häuft fie in einer Schüffel auf, besteckt sie mit Hohlhippen oder Biscuiten oder gibt kleines Backwerk besonders dazu, oder richtet sie in einer Kruste von Biscuit. Brofel- oder Butterteig an und belegt den Rand mit Windbufferln.

Ralt gegeben. Man leert die Erême, sobald sie dick genug geschlagen ist, in ein anderes Geschirr, welches man in Wasser oder in Eisstellt und schlägt fort, bis sie ganz ausgefühlt ist. Dann häuft man sie in einer kalt gestellten Schüssel auf und servirt Backwerk dazu, oder besteckt sie damit.

Auch fann man 1 Seidel Obers zu Schaum geschlagen bazu mischen, sowie mehr Buder und es bergartig angerichtet mit Sohlhippen oder Biscuiten besteden, oder in eine große Kruste von Biscuit- oder Butterteig oder in kleine hohlausgebackene Pastetchen füllen.

Mit Marillensalse. Zu einer Crême von 1 Seidel Obers, 6 Dottern, 5 Loth Zuder mischt man, wenn sie dick ist, 1 Seidel zu Schaum geschlagenes Obers, welches man nach und nach mit 6 Loth abgetriebener Marillensalse verrührt hat.

Mit Him be er saft. Zu Creme von ½ Seidel Obers, 4 Dottern und 4 Loth Zuder mischt man, wenn sie fühl wird, ½ Seidel frisch ausgepreßten Saft von Himbeeren und ½ Seidel Obers zu Schaum geschlagen und stellt es angerichtet auf Eis.

Mit Malaga. Man macht von ½ Seidel dieses Weines mit 5 Oottern und Zucker eine geschlagene Crome, mischt sie ausgekühlt zu Schaum von ¾ Seidel Obers, füllt sie in eine ausgehöhlte Biscuit-Torte, nachdem man diese mit Marillensalse ausgestrichen hat und gibt schichtenweise eingesottene Weichseln ohne Kern dazwischen. Die Oberstäche streicht man glatt, sprift ein Sitter von Obersschaum darüber und belegt den Kand mit kleinen Windbusserln.

Banisse-Ereme als Biscuitbrot. 2 Seidel gutes Obers, 10 Dotter und Zucker mit Banille zu Ereme geschlagen und erkaltet füllt man in eine mit Biscuitbröseln dick ausgestreute (vorher ausgeschmierte) Form, welche man mit einem Deckel gut schließen kann, bestreut sie auch oben mit Bröseln, und gibt sie für mehrere Stunden in gesalzenes Gis. Gefturzt schneidet man fic gu Schnitten und richtet Diese in einer Schuffel auf.

Chandean.

Warm. Unterlegt. Man macht beliebigen Chaudeau (Seite 46) häuft ihn warm in einer Schüssel über Biscuiten auf, die man mit Marillensalse bestrichen, oder mit eingesottenen Früchten belegt hat und gibt Backwerk besonders dazu.

Mit Hohlhippen. Bon 2 Limonien den Saft, ebenso viel Bein und Zuder nach Geschmack läßt man aufsieden, sprudelt 6 Dotter mit Limonienzuder und gießt unter beständigem Sprudeln den siedenden Saft dazu. Benn es dann noch bis zur gehörigen Dicke auf dem Feuer geschlägen ist, häuft man es hoch in eine Schüssel und besteckt es mit Hohlhippen. Ebenso Erdbeer-, Bein- oder Maraschino-Chaudeau.

Kalt. Bon 8 Dottern, 4 Eischalen voll Himbeersaft, ebenso viel guten Bein und Buder nach Geschmack schlägt man diden Chaudeau, dann im Basser sort bis er kalt ift, häuft ihn auf eine Schüssel und stellt sie auf Sis. Bor dem Serviren ziert man ihn mit kleinem Bakwerke und eingessottenen Früchten. Ebenso kann man jeden andern Chaudeau geben.

Mit Liqueur. 7 Loth Zuder focht man mit 1/2 Seidel Baffer bis er flar ist, dann sprudelt man ihn ausgefühlt mit 9 Dottern zu Chaudeau und gibt dabei Banille-Liqueur nach Geschmack dazu, schlägt ihn bis er falt ist, häuft ihn auf eine mit Biscuitbröseln bestreute Schüssel und stellt sie in gesalzenes Eis. Nach einigen Stunden, wenn man ihn servirt, bestreut man den Chaudeau mit Biscuitbröseln und gibt kleines Backwerk dazu.

Geschaumses Obers.

Dbereichaum von verschiedenem Geschmad.

Man sett das Obers zum Schlagen*) ein paar Stunden vor der Berwerdung in kaltes Wasser oder eine Stunde früher auf Gis, ebenso das Einsiedbecken oder eine tiefe irdene Schüssel. Wenn man es dann hinein

^{*)} Einen Tag alt und gang did abgenommen, aber noch vollkommen fuß.

gibt, wischt man das Geschirr früher aus. Man schlägt es in ersterem mit der Schneeruthe, in der Schüssel aber mit einer Ruthe aus abgezogenen Birkenreisern, bis alles zu Schaum geworden ist. Wenn man eine größere Quantität bereitet, faßt man den Schaum öfters mit einem Schaumlössel ab, gibt ihn auf ein Sieb und schlägt das übrige fort, bis der lette Tropfen Obers zu Schaum geworden ist.

Mit Banille. Zu festem Schaum von 1 Seidel Obers rührt man 6 Loth sein gestoßenen Zucker mit Banille, diese jedoch zuletzt dazu und

richtet es gleich an, ober ftellt es auf Gis.

Mit Chocolade. 4 Loth feine Banille-Chocolade mit 1/2 Raffeeschale voll Wasser aufgelöst und gekocht, rührt man während des Auskühlens und mischt etwas vom Schaume dazu, dieses dann nebst 6 Loth Zucker zum ganzen Schaum von 1 Seidel Obers.

Mit Raffee. Starken schwarzen Raffee von 3 Loth rührt man

mit 8 Loth Buder und mischt ihn zu Schaum von 1 Seidel Obers.

Mit Erdbeer- oder Simbeersaft. 1 Seidel frische Beeren prest man aus und rührt diesen Saft mit Zuder nach Geschmack, dann mischt man den gezuderten Schaum von 1 Seidel Obers dazu und stellt es auf Sis. Die Farbe kann man mit Alkermes verschönern. In einer Schüssel aufgehäuft kann man den Schaum ganz mit ausgesuchten schönen Erdbeeren bestecken, mit Zuder bestreut auf Sis stellen und ihn mit kleinen Winden oder mit halben Indianerkrapsen, in welche man mit Zuder kalt gestellte Beeren gehäuft hat, garniren.

Mit Marillenfalfe. 4 Loth bavon treibt man auf Gis ab, bis fie weiß wird, dann mischt man löffelweise ben gezuckerten Schaum bazu.

Mit Unanas. Bon frischer oder eingesottener Ananas schneidet man fleine Stückchen, stoßt sie mit grob gestoßenem Buder, passirt sie und mischt den Schaum dazu.

Mit Maraschino. Man rührt 8 Loth Zucker mit Maraschino bieksließend ab und mischt den Schaum von 1 Seidel Obers nach und nach dazu.

Rother Schaum. Bu Garnirung wird gezuderter Obersschaum mit Alfermessaft rosa gefärbt und ein wenig Liqueur oder Banille oder Rosenwasser als Geschmad dazu gemischt.

Kastanien. Schaum. Gekochte Kastanien werden gestoßen, passirt mit Zucker, Banille, Alkermessaft und etwas Obersschaum verrührt, nochmals durch ein Sieb gestrichen und mit etwas mehr Schaum gemischt als Garnirung verwendet.

Dbersichaum geziert mit Badwert.

Wenn man Obersschaum mit beliebigem Geschmacke auf einer Schüssel bergartig hoch aufgerichtet hat, besteckt man ihn mit Hohlhippen ober Biscuiten ober mit Outen von Mandelteig und füllt letztere mit andersfärbigem Schaume oder mit weißem Schaume, den man mit rothem Hagelzucker start bestreut.

D der: Man garnirt ihn mit andersfärbigem Schaume in Säufchen herum, oder durch eine Scarnige und gibt Bachwerf besonders dazu.

Ober: Man häuft solchen anderefärbigen Schaum in halbe Indianerkrapfen von Biscuit- oder Windmasse oder in kleine Becher von Manbelteig, oder von Mandelgrillage und stellt sie herum.

Ob er: Man häuft weißen Obersschaum mit Banille-Geruch bergartig auf, besteckt ihn gleichmäßig mit ausgesuchten großen Erdbeeren, häuft in halbe Indianerkrapfen mit Erdbeersaft roth gefärbten Schaum und legt diese als Garnirung herum.

Obersichaum mit Mandeln, Safel- oder Wallnüffen.

Bu gezuckertem Obersschaume mischt man Banille und gestoßene Mandeln oder Russe, denen man die Haut nicht abgezogen hat, richtet den Schaum bergartig in einer Schüssel hoch auf, gibt Marillen- oder Himbeer-Gefrornes herum und belegt den Rand mit Windbusserln.

Obersichaum in Krufte.

Mit Biscuiten. Diese befeuchtet man mit Maraschino, bestreicht sie auf der Bodenseite mit Marillensalse und legt damit eine glatte Form am Boden und an der Seite so aus, daß die Salse gegen innen kommt, dann füllt man den Schaum mit beliebigem Geschmacke ein, deckt ihn mit Biscuiten zu und stellt die Form eine Weile in Eis, ehe man es stürzt.

In Reif oder Torte. Man füllt Schaum von 2 oder 3 Farben schichtenweise in eine ausgehöhlte Biscuit-Torte, oder in eine Kruste von hohlausgebackenem Butterteig oder in Reise von Mandel- oder Windteig, welche man auf einer Platte von gleicher Masse mit Salse übereinander geseth hat und belegt den Rand des Schaumes mit kleinen Windbusserln, die man unten mit Salse bestrichen hat. Auch kann man ein Gitter von Vanille- oder Kasses-Schaum darüber sprißen.

Im Rrange von verzuckerten Raftanien. Man fest diesen von drei Reihen Raftanien übereinander auf, indem man fie in Bruchzucker

taucht, wo man sie an die neben liegende ankleben will und gibt sie bei der zweiten Reihe so, daß immer eine zu liegen kommt, wo zwei untere zusammenstoßen, ebenso bei der dritten Neihe. Doch muß man dieses erst kurz vor dem Gebrauche machen. Dann füllt man den Schaum gehäuft ein.

Obersichaum gefroren.

Mit beliebiger Beimischung bereiteten Obers Schaum füllt man in eine Gefrierbüchse oder Kuppelsorm, die man gut schließen kann, gräbt sie für einige Stunden in gesalzenes Sis und stürzt dann den Schaum heraus, nachdem man die Form in warmes Wasser getaucht hat. Backwerk von Biscuit. Wind oder von Mandelteig gibt man besonders dazu

Marmorirt. Schaum von $1\frac{1}{2}$ Seibel Obers in 3 Portionen getheilt, mischt man für weiß mit abgezogenen gestoßenen Haselnüssen und Vanille-Zucker, für roth mit Alfermessaft und Liqueur, für braun aber mit aufgelöster Chocolade. Die 3 Farben faßt man löffelweise wechselnd in eine Form, verschließt sie sest, klopft sie etwas auf und gräbt sie für ein paar Stunden in gesalzenes Eis.

Dbersichaum in Bechern.

Bu Schaum von 1 Seidel Obers mischt man 6 Loth Zuder mit Pomeranzen- und Limonien- Geruch und 2 Eplöffel voll Rum, füllt ihn in Kaffeebecher gehäuft ein, stellt sie auf Sis und servirt eine kleine Bäckerei dazu. Ebenso gibt man Schaum mit Kaffee-, Chocolade- oder Vanille-Beimischung in Bechern mit Backwerk.

lleber Eingießen und Stürzen von Sulzen, ist Seite 22 das Allgemeine gesagt, was ebenso wol für süße, als Fleischsulzen anwendbar ist. Ueber Hausenblase siehe Seite 23, wobei ich noch bemerke, daß 1 Loth von echter für 2 Seidel Flüssigkeit zu rechnen ist und in diesen Recepten der Ausdruck Hausen blase für die echte, Gallerte aber für die falsche, welche man in Spezereihandlungen bekommt und Schwarten-Gallerte für die aus Speckschwarten im Hause bereitete angewendet wird, jedoch muß man im Sommer mehr als im Winter zur gleichen Quantität Flüssige keit nehmen. Wenn der Model recht gleich in Eis eingegraben mit der Sulze gefüllt ist, legt man einen Blechdeckel darüber und auf diesen kleine Stücke

von Sis und läßt es einige Stunden ruhig stehen. Beim Stürzen mehrfärbiger Sulzen, wozu man den Model mit sehr reinem Mandelöle ausgeschmiert hat, macht man sie am Nande herum mit dem Finger los, bläst leicht hinein, wendet die Form mit der Schüssel um, klopft darauf und wartet ein wenig mit dem Abheben. Wenn Obersschaum zur Ereme gemischt wird, muß sie vollkommen erkaltet sein, damit er nicht zergeht und gleichmäßig gemischt so lange in der Schüssel seicht gerührt werden, bis es zu stocken beginnt.

Gefulzter Obersichaum.

Mit Vanille oder Caramel. Bei 1½ Seidel zu Schaum geschlagenem Obers gibt man 1 Loth englische Gallerte, 6 Loth Zuder mit gestoßener Vanille oder einige Löffel voll mit Wasser bereiteten Caramel dick und kalt, füllt es in einen in Wasser getauchten Model und stellt es in Eis zum Sulzen.

Mit Rum ober Maraschino. Als Geschmack gibt man ein paar Löffel voll Rum oder Maraschino, farbt es mit Alkermessaft blaß rosa und füllt es in einen mit Biscuiten ausgelegten Model.

Gefulzter Chocoladeichaum.

Man focht 6 Loth Chocolade mit Obers und Zuder recht fein, seiht sie durch ein Sieb, mischt 1½ Loth Gallerte, und wenn sie kalt ist, 1 Seibel zu Schaum geschlagenes Obers und Zuder dazu.

Lyoner Raffee. I dan as bull

Man macht von 2 Loth frisch gebranntem Kassee einen recht starken Aufguß, gibt $1\frac{1}{2}$ Loth Gallerte dazu, und wenn es kalt ist, den sesten gezuckerten Schaum von $1\frac{1}{2}$ Seidel Obers, füllt es in einen Model und läßt es sulzen. Wenn es gestürzt ist, kann man es mit weißem und rothem Obersschaume zieren, ein Gitter darauf sprißen oder dgl. Wenn der Model Vertiesungen hat, kann man diese zuerst mit klarem schwarzen Kassee, dem man Hausenblase und Zucker nach Geschmack beimischt, ansüllen. Wenn dieses gestockt ist, daß es sich nicht mehr mischt, gibt man das Uebrige darauf.

Dder: Man fann 4 Loth Buder brennen, mit dem flaren Kaffee aufgießen, didlich einfochen und weiter wie obigen beenden.

Gefulzter Bunfchichaum.

Auf 4 Loth Buder an 1 Pomeranze und 1 Limonie abgerieben, drückt man ben Saft von diesen beiden, gibt 1 Loth mit Thee aufgelöste Gallerte,

3 Löffel voll Rum, Schaum von 1 Seidel Obers und 4 Loth geftoßenen Buder bazu, füllt es in einen ausgepreßten Model ober in Kaffeebecher und läßt es in Gis sulzen.

Mehrfärbige Schnitten.

Sinen Theil des mit Zuder und Hausenblase (oder Gallerte) gemischten Obers-Schaumes färbt man mit Chocolade. Zum anderen mischt man Himbeersaft oder Marillensalse, die man mit Zuder und ein wenig vom Schaume vorher rührt, oder würfelig geschnittene eingesottene Ananas oder Duitten. Wenn der eine Theil im langen Model gesulzt ist, gibt man den andern darauf. So macht man es zwei- oder dreifärbig und läßt es fertig sulzen. Man stürzt es dann auf ein Brett, macht Schnitten davon und legt sie in der Schüssel zierlich auf.

Marmorirter Schaum.

Von Obersschaum färbt man einen Theil mit Himbeersaft, einen mit Chocolade und den dritten läßt man weiß mit Vanille und mischt zu jedem von der aufgelösten Hausenblase (oder Gallerte). Man läßt alle drei ein wenig stocken, füllt sie zugleich in den Model und mischt sie mit einem Messer etwas durcheinander, wodurch es marmorirt erscheint, wenn es gesulzt ist.

Gefulzter Mandelfchaum.

Man mischt zu Schaum von 1 Seidel Obers, 1 Loth aufgelöste Gallerte, 6 Loth Zucker und so viel Mandel-Essenz, daß es davon Geschmack bekömmt.

Gefulzter Rußichaum.

16 Loth Hasel oder Wallnüsse stoßt man mit ½ Seidel gutem Obers und drückt sie öfters durch ein Tuch wie Mandelmilch. Dazu mischt man 1 Loth Gallerte, 8 Loth Zucker und 1½ Seidel Obers zu Schaum geschlagen, füllt es in einen mit Biscuiten ausgelegten Model und stellt ihn in Eis.

Piftazienschaum als Charlotte.

4 Loth Pistazien gebrüht und abgezogen stoßt man mit etwas Obers recht sein und streicht sie durch ein Sieb. Dann mischt man sie mit 6 Loth Zuder, 1 Loth Gallerte und etwas Obers, rührt es auf dem Eise und mischt Schaum von 1 Seidel Obers dazu. Im Model gesulzt und gestürzt, klebt man mit zäher Marillensalse Biscuitschnitten herum, welche man mit warmer Glasur mit Maraschino (Seite 67) überzogen, mit gehackten Pistazien be-

streut und getrocknet hat. Die Oberfläche belegt man mit abgetropften, eingesottenen Früchten.

Erdbeer-Charlotte.

Man treibt 1 Seibel Erbeeren burch ein Sieb, rührt dieses Mark mit 6 Loth Zuder ziemlich lange, dann 1 Loth geseihte Gallerte und den Schaum von 1 Seidel Obers dazu und füllt es in eine Reissorm. Wenn es gesulzt und gestürzt ist, drückt man an der Seite gleich breite, mit Eis gezierte Schnitten von Genueserteig mit Marillensalse bestrichen an. In die Mitte häuft man hoch auf zugespist Obersschaum mit Vanille-Jucker gemischt, und stellt halbe Indianer-Krapsen von Windmasse, mit gezuckerten Erdbeeren gefüllt, um die Sulze.

Oder: Man füllt Obersschaum mit Banille-Bucker und Hausenblase gemischt in die Form, bedeckt den Nand nach dem Stürzen mit Makronen von süßen Mandeln, mit Marillensalse bestrichen, füllt Obersschaum mit Bucker und Erdbeermark gemischt in die Mitte und belegt die Höhe des Reifes mit abgetropften eingesottenen Früchten.

Ralter Raftanien=Budding.

Ungefähr 1 Pfund große Kastanien (Maronen) schält man roh, legt sie in heißes Wasser bis man die Haut abziehen kann, worauf man sie mit Zucker und Wasser weich dünstet. Bon den ganz gebliebenen Kastanien sucht man so viele aus, als man braucht, eine Reihe um den gestürzten Pudding legen zu können und läßt sie zugedeckt erkalten. Die Uebrigen werden mit Obers sein gestoßen und passirt. Zugleich socht man 8 Loth Zucker und 1 Stücken Banille mit Wasser dischen fein, nimmt die Vanille wieder heraus und läßt mit solchem Zuckersprup 6 Loth Rosinen anschwellen. Dies mischt man zu 1 Loth aufgelöster Hausenblase, dann auch den Schaum von 1 Seidel Obers und 6 Loth abgetropste eingesottene Weichseln dazu, füllt es in eine Kuppelsorm und läßt es in Eis sulzen. Dann kocht man 6 Lath Banille-Chocolade mit 4 Loth Zucker und etwas Wasser sein und glatt, rührt es während des Erkaltens und mischt es mit Obersschaum zu einer diekslüssigen Sauce, die man in einer Saucière dem gestürzten und mit den ganzen Kastanien garnirten Pudding beigibt.

Ralter Reis=Budding.

Mit Pomerangensaft und Marillen. 8 Loth blanchirten Reis dunftet man mit Buder, Pomerangensaft und weißem Weine weich, und rührt ihn zu 1 Loth aufgelöster Gallerte und 4 Loth dunner Marillen-

salse. Man mengt dann Schaum von 3/4 Seibel Obers, würselig geschnittene eingesottene Ananas, 4 Loth Mosinen mit gesponnenem Zucker angeschwellt und 4 Loth abgetropfte Weichseln dazu und füllt es in die Puddingform. Gesulzt und gestürzt legt man eine Reihe eingesottene halbe Marillen herum.

Mit Aepfeln. 6 Loth mit Obers, Bucker und Banille dick und weich gekochten Reis rührt man während des Auskühlens zu 1 Loth dick gekochter Gallerte, dann mischt man ½ Seidel Obersschaum mit Vanille-Bucker dazu und unterlegt es in einer Puddingsorm in zwei Schichten mit in Zuckerwasser und Wein gedünsteten Aepselspalten.

Mit Maraschino und Himbeer fauce. Der Reis wird wie der vorige bereitet, vor dem Obersschaume Maraschino nach Geschmack beigemischt und ohne Früchten im Model gesulzt. Indessen treibt man frische Simbeeren durch ein Sieb, rührt dieses Mark mit Zucker, mischt es mit kaltem Wasser zu einer dicklichen Sauce und stellt sie auf Gis bis man sie dem gestürzten Pudding beigibt.

Erdbeer-Reis.

Man focht 5 Loth Reis mit Obers und 4 Loth Zucker ziemlich weich, mischt 1 Loth englische Gallerte, 6 Loth Zucker und 1 Seidel passirte Erdbeeren dazu und wenn es ganz falt ist ½ Seidel zu Schaum geschlagenes Obers und gibt es in eine Form. Gesulzt und gestürzt garnirt man den Reis mit ausgesucht schönen Erdbeeren und bestreut sie mit Zucker.

Marillen-Reis.

Er wird gang wie der vorige bereitet nur werden ftatt der Erdbeeren recht reife Marillen paffirt.

Ananasichanm mit Früchten.

Von 1/2 kleinen Ananas wird das Fleisch mit 8 Loth Zucker gestoßen und durch ein Sieb gestrichen. Dieses rührt man mit 1 Loth Gallerte und dicklich gekochtem Zucker zu 1 Seidel zu Schaum geschlagenes Obers. Davon gibt man den vierten Theil in eine Form und läßt es in Sis sulzen. Man belegt den Schaum dann mit eingesottenen abgetropsten Früchten, als: geviertheilten Reineclauden, die zweite Schaumschichte mit Amarellen, die dritte mit Marillen und garnirt die gestürzte Sulze mit kleinen Biscuit-Busseln.

Gefulzte Creme.

Ereme (Seite 47) von 1 1/2 Seidel Obers, 8 Loth Zuder, 8 Dottern und 1 Loth Gallerte mit beliebigem Geschmade rührt man während des Ausfühlens, stellt sie dabei in kaltes Wasser und gibt sie erst, wenn sie anfängt zu stocken, in eine ausgepreßte zierliche Form, die man borher in Sis oder kaltem Wasser sestegeltelt hat.

Gefulzte Ruß- und Safelnuß-Crème.

6 Loth Ruffe oder wälsche Haselnuffe stoßt man mit etwas Obers recht fein und gibt sie zu 1 Seidel Obers, 1 Loth Schwartengallerte und 6 Dottern. Dies sprudelt man am Feuer zu Creme, zuckert sie nach Geschmack, schlägt sie während des Auskühlens und mischt, wenn sie ganz kalt ist, den Schaum von ½ Seidel Obers dazu.

Gefulzte Creme mit Banille und Caramel.

Man nimmt in das Becken 1 Seidel Obers, 10 Loth Zucker, 4 Dotter, 1 Loth Gallerte und rührt es auf der Gluth, bis es heiß ist, damit die Dotter nicht roh sind, läßt es aber nicht aufsochen. Nun gibt man noch Banille und gebrannten, mit Wasser aufgekochten Zucker dazu und seiht es in eine tiese Schüssel. Bei beständigem Nühren läßt man es erkalten bis es dicklich wird, dann mischt man den Schaum von 1 Seidel Obers darunter und füllt es in einen Model zum Sulzen. Sehr wichtig ist die Zeit des Beimischens, denn wenn man den Schaum zu früh dazu gibt, zergeht er, geschieht es aber erst, wenn die Ersme schon theilweise sich sulzt, so mischt er sich nicht mehr vollkommen damit.

Als Charlotte. Man gibt fingerhoch von der Ereme in den Model, läßt sie sulzen, bestreut sie mit Rosinen, Weinbeerl und länglich geschnittenen Pistazien und legt ein Blatt von Biscuit darauf, welches auf der Seite, die hineingestürzt wird, mit Marillensalse bestrichen ist und fährt so fort, bis der Model voll ist, zulest muß das Feste kommen. Man läßt es 2 bis 4 Stunden in Eis stehen, stürzt es dann heraus und ziert es mit eingesottenen Früchten wie eine Torte.

Gefulzte Chocolade=Creme.

Von 3 Dottern, 3 Eflöffel Obers und Zuder wird eine Creme gesprudelt. Dann löst man 8 Loth Chocolade mit heißem Basser auf und rührt, bis sie recht fein ist, mischt sie dann nebst 1 1/2 Loth Gallerte zur Creme,

sowie nach und nach 1 1/2 Seibel zu Schaum geschlagenes Obers und läßt es in Eis sulzen.

Charlotte von Chocolade=Creme.

6 Loth Vanille-Chocolade mit etwas Basser über Feuer ausgelöst mischt man mit 6 Loth gestoßenem Zucker, 4 Dottern und ½ Seidel Obers, schlägt es über Feuer zu Ersme und gibt 1 Loth Gallerte und Schaum von ¾ Seidel Obers dazu. Man unterlegt es in der Reissorm mit kleinen Busserln von Bindmasse und läßt es sulzen. Gestürzt klebt man mit Marillensalse Schnitten von Genueserteig an, die man niederer als die Sulze geschnitten und oben abgerundet und nach dem Glasiren theils mit gehackten Pistazien, theils mit roth gefärbten Mandeln oder Hagelzucker bestreut und getrocknet hat. In die Höhlung füllt man weißen Schaum und belegt die Oberssäche der Ersme mit Früchten.

Kalter Cabinets=Pudding.

Mit Früchten. ½ Seidel Obers und 6 Dotter sprudelt man zu Ersme und gibt beim Auskühlen 1 Loth Hausenblase dazu. Indessen schlägt man 1½ Seidel Obers zu Schaum und mischt es nehst Zucker zur Ersme. Die Hälfte davon läßt man in einem Kuppel-Model sulzen, belegt sie dann mit würselig geschnittenen eingesottenen Früchten, als: Marillen, Melonspalten, Quitten, Ananas, füllt den Model mit der Ersme voll und läßt sie sertig sulzen.

Mit Rosinen und Maraschino. 6 Loth Weinbeerl dünstet man mit Zuckerwasser und etwas Maraschino auf, damit sie saftig werden und schneidet Biscuiten in fleine Stücke. Dann füllt man von der Crome mit dem Obersschaum gemischt ein und belegt sie nach dem Sulzen mit den Biscuiten, die man in gesponnenen Zucker mit Maraschino gemischt getaucht hat und streut von den Rosinen und eingesottenen Weichseln darüber. So macht man es abwechselnd in drei Schichten und läßt es sertig sulzen. Dann mischt man etwas Crome (ohne Hausenblase) mit Obersschaum und etwas Maraschino, stellt es auf Eis und gibt es als Sauce zum gestürzten Pudding.

Gefulzte Maraschino-Creme.

Man macht Creme von 4 Dottern, ½ Seidel Obers und 6 Loth Zuder, gibt 1 Loth Gallerte und Maraschino nach Geschmack dazu und wenn es zu stocken beginnt, 1 Seidel zu Schaum geschlagenes Obers.

MIS Charlotte mifcht man nudelig geschnittene eingesottene Früchte

dazu, füllt es in einen mit Biscuiten ausgelegten Model oder flebt diefe nach dem Sturzen mit Salfe an.

Gefulzte Rum=Creme.

Man löst 1 1/2 Loth Gallerte mit Milch auf, gibt 1/2 Seidel Obers, 8 Dotter und Zuder dazu, sprudelt es zu Creme und mengt, wenn diese kalt geworden, Schaum von 1 Seidel Obers, gestoßenen Zuder und Rum dazu und füllt es in eine Form.

Ruffischer Budding.

Man löst 1 Loth Hausenblase ober 2 Loth Gallerte mit Milch auf, gibt ½ Seidel Obers, 12 Dotter und 6 Loth Zuder dazu und sprudelt es zu Créme. Während dem Auskühlen gibt man Banille-Juder, Rum und 4 Loth Rosinen dazu und wenn es ganz kalt ist, 1½ Seidel zu Schaum geschlagenes Obers, füllt es in einen mit Biscuiten ausgelegten Model und läßt es sulzen.

Gesulzte Quitten-Creme.

1 Seidel Obers, 6 Dotter, 1/2 Seidel Quittensaft, Zuder nach Geschmack und 1 Loth Gallerte schlägt man auf dem Feuer zu Crême und fühlt sie wie gewöhnlich aus. Dann mischt man den Schaum von 1 Seidel Obers bazu und läßt es sulzen. Beim Anrichten besteckt man es mit kleinen Hohlhippen.

Gefulzte Ananas-Creme.

Man gibt von eingesottener Ananas 4 halbe Sischalen voll Saft und 4 Ootter in einen Topf und sprudelt es auf dem Herde zu Ereme. Wenn es ausgefühlt ist, mischt man 1 Loth Gallerte und wenn es ganz falt ist, 1 Seidel Obers zu Schaum geschlagen, sowie die kleinwürfelig geschnittene Ananas dazu und läßt es in Sis sulzen.

Gefulzte Pomerangen=Creme.

12 Loth Zucker mit Saft und abgeriebenem Geruch von 1 Pomeranze, ½ Seidel Wasser und 5 Dotter sprudelt man auf dem Feuer zu Crême. Dann gibt man 1 Loth Gallerte und wenn es kalt geworden ist, 1 Seidel zu Schaum geschlagenes Obers mit Alkermes etwas röthlich gefärbt dazu, füllt es in einen Model, läßt es in Sis sulzen und ziert die gestürzte Sulze mit eingesottenen Früchten.

Dber: Man gießt die Form mit Baffersulze aus, entweder nur einen Spiegel, ben man mit Früchten belegt ober gang mittelft Einhängen

eines etwas fleineren Ruppelmodels in einen größeren und gibt die Pomeranzen-Crome hinein.

Wie Gefrornes. Den Saft von 2 Pomeranzen und 4 Dotter rührt man auf der Gluth bis zum Sieden und mischt während des Auskühlens ½ Loth Hausenblase, 12 Loth Zuder mit Pomeranzen-Geruch dazu und wenn die Eröme kalt ist, 1 Seidel zu Schaum geschlagenes Obers. Man rührt fort, bis es wie ein Biscuit-Teig wird, füllt es in die Gefrierbüchse und behandelt es wie Gefrornes. Man stürzt es dann heraus und garnirt es mit geschaumtem Obers.

Charlotte von Obstjaft.

5 Dotter, 16 Loth Zucker und 1 Seidel frischen Obstsaft schlägt man über dem Feuer wie Chaudeau und gibt während des Auskühlens 1½ Loth aufgelöste Gallerte, und wenn es ganz kalt ist, 1 Seidel Obers zu Schaum geschlagen dazu. Man füllt es 1 Stunde vor dem Gebrauche in einen mit Biscuiten ausgelegten Model und stellt ihn in Eis.

Schweizer Milch.

10 Loth Zuder läßt man in 1 Seidel Wasser zergehen, dann kochen bis er breit lauft und auskühlen. Man sprudelt nun 10 Dotter damit wie Chaudeau und während des Auskühlens in Wasser gesetzt fort, worauf man 1½ Loth Gallerte, etwas Rum oder Rosoglio, Zuder und wenn es kalt ist, 1 Seidel Obers zu Schaum geschlagen, dazu mischt.

Gefulzter Chandean von Liquenr.

8 Loth Zucker mit 1 Seidel Wasser gekocht und ausgekühlt zu 8 Dottern gegeben, schlägt man am Feuer bis es dick wird, dann auf dem Eise während des Auskühlens, worauf man 1 Loth Hausenblase und Vanille-Rosaglio nach Geschmack dazu gibt. In einen Model gefüllt läßt man es in Sis gestellt sulzen.

Befulzter Bomeranzen-Chandean. I nom beig nund

½ Seidel milden Wein, von 2 Pomeranzen Saft und Geruch, 8 Loth Zucker und 8 Dotter schlägt man über Gluth zu Chaudeau, dann nimmt man es vom Feuer, schlägt fort bis es erkaltet, mischt 1½ Loth Gallerte dazu, füllt es in einen mit Mandelöl ausgestrichenen Model und läßt es sulzen.

Charlotte von Chandeau.

Man macht Chaudeau von 1 Seidel weißem Wein, 8 Dottern, 8 Loth Zuder mit Pomeranzen-Geruch, gibt 2 Löffel voll Rum und 1½ Loth Gallerte dazu und füllt den vierten Theil davon in eine Reifform. Nachdem dieses gesulzt ist, belegt man es mit in kalten Punsch getauchten Biscuiten, streut abgetropfte Weichseln darüber und gibt wieder vom Chaudeau, so sort, bis die Crême den Model voll gemacht. Gesulzt und gestürzt klebt man mit Marillensalse kleine runde Biscuit-Arapseln an, welche man mit Perlen von Sis eingesaßt und in der Mitte mit Glasur überzogen hat und belegt die Oberkläche mit Früchten.

Punich=Raje.

16 Loth Zucker und von 4 Pomeranzen den Saft rührt man in einer irdenen Schüssel recht lange, dann gibt man Chaudeau von ½ Seidel gutem Wein, 6 Loth Incker und 8 Dottern ausgefühlt dazu, sowie 1½ Loth Gallerte, welche man mit 1 Seidel russischen Thee aufgelöst hat und 2 Löffel Num, füllt es in eine Form und läßt es in Sis oder Wasser gestellt sulzen.

Whips (englische Sulze).

12 Loth Zucker, Geruch von ½ Pomeranze und ½ Limonie, Saft von 2 Pomeranzen und 1 Limonie, ¼ Seidel Rum (oder ¼ Seidel Wein und 1 Eplöffel voll Rum) und 6 Dotter schlägt man auf dem Feuer, bis es dick wird, dann gibt man 1 Loth Gallerte und den Schnee von 4 Klar dazu. Man füllt es in einen mit Mandelöl ausgeschmierten Model zum Sulzen.

Blanc = manger *) oder Mandel=Sulze.

Man läßt 2 Seidel nicht zu dickes Obers heiß werden, aber nicht sieden, verrührt damit 8 Loth mit etwas Obers sein gestoßene Mandeln, die man einige Zeit in kaltem Basser liegen ließ und läßt es zugedeckt eine Stunde stehen. Dann seiht man es durch eine Serviette, gibt 1 Loth Gallerte aufgelöst und Inder mit Geruch nach Geschmack. Während des Auskühlens stellt man es in kaltes Basser und rührt immer fort, damit sich keine Haut bildet. She es zu stocken beginnt, füllt man es in einen Model, welchen man in Basser taucht und ausschlingt oder mit

^{*)} Blamafchee ausgesprochen.

reinem Mandelöle ausstreicht. Auf Gis gestellt, läßt man es einige Stunden in kaltes Basser gestellt aber über Nacht zum Sulzen stehen.

Anstatt Obers kann man die gestoßenen Mandeln, welche man zum Abziehen 24 Stunden im Wasser liegen ließ, mit Wasser verrühren und zu siedendem Wasser geben, 1 Stunde stehen lassen, dann geseiht nochmals bis zum Sieden warm machen, worauf man das Uebrige dazu gibt und wie bei dem Vorigen verfährt. Bu 2 Seidel Wasser nimmt man 12 Loth Mandeln, 10 Loth Zucker, 1½ Loth Gallerte und Vanillegeruch.

Banille., Limonien., Pomerangen., Raffegeichmad wird wie gur Ereme bem Dbers beigemischt (Seite 46).

Roth bereitet man es ebenso und mischt frisch ausgepreßten Saft von Erdbeeren oder Himbeeren dazu. Man verschönert aber die Farbe mit Alfermessaft, wenn man Erdbeersaft, Banille-Liqueur oder Rosenwasser des Geschmackes wegen beimischt.

Gelb macht man es mit Safran und Pomeranzengeruch oder mit Dottern, indem man 4 Dotter mit kaltem Obers glatt absprudelt, das übrige von den 2 Seideln siedend dazu sprudelt und 10 Loth Mandeln, 8 Loth Jucker, 1 Loth Gallerte beimischt und es durch ein Tuch laufen läßt.

Grun wird die Sulze, wenn man sie von Pistazien statt von Mandeln 12 Loth zu 2 Seidel Obers nimmt und mit ein wenig Spinattopfen die Farbe erhöht.

Bei weiß mit Banille oder Maraschino kann man auch Obers-schaum bazu mischen.

Braun oder schwarz. Chocolade löst man mit etwas siedendem Wasser auf, rührt sie mährend des Auskühlens mit Zucker, und wenn sie fein und kalt ist, das übrige nach und nach dazu.

Weißes Blanc-manger mit Spiegel. Man gießt flare Marillensulze fleinfingerhoch im Model ein, oder Chocolade mit Wasser, Zuder und Banille gekocht und mit Gallerte gemischt, läßt sie sulzen und gibt Banille-blanc-manger darauf, bis der Model voll ist.

Mehrfärbig geftreift. Von weißer Mandelsulze mit Banille, rosenfarber mit Saft oder Geruch, grüner Pistaziensulze und brauner mit Chocolade gießt man in die Form beliebig wechselnd, von jeder Farbe zweimal ein, wenn die vorige Schichte gesulzt ift.

Als Damenbrett. Bon weißer Mandelsulze gießt man einen Model voll, läßt sie sulzen, sturzt sie und schneidet davon vieredige Stucke, die man mit den Ecken zusammenstoßend in einen glatten Model stellt und gießt die Zwischenraume mit Chocolade-Blanc-manger aus. Dies darf

aber nicht in einem Guse geschehen, damit die Stücke nicht verschoben werden.

Ift die Sulze groß genug, so fann man fie nach dem Stürzen zu einem Bierecke schneiden, wenn man nicht eine viereckige Form hat.

Mit ein gelegten Figuren. Ziemlich dunn eingegossene, dann gestürzte Sulze kann man beliebig ausstechen, wozu man die Formen in heißes Wasser taucht, herausgestürzt in den mit Mandelöl ausgeschmierten Model einlegen und mit anderer Farbe voll gießen.

Blanc-manger-Eier in Körbchen ober Bogelnest und trocknen sie in Mandelstlage oder Gesponnenman sie auswäscht und trocknen läßt. Wenn man die Mandelsulze einfüllen will, streicht man die Cischalen mittelst einer Feder mit Mandelstlaus, stellt sie in Eis fest, und gießt sie voll an. Man kann sie auch von rothgefärbter Sulze als Ostereier machen. Kurz vor dem Serviren schneidet man mit einer kleinen scharfen Scheere die Schalen auf einer Seite auf, schält das gesulzte Ei heraus und gibt diese in Körbchen oder Vogelnester von Mandelgrillage oder gesponnenem Zucker. Den Zucker bis zum Bruch gekocht, spinnt man um einen mit Mandelöl bestrichenen Kuppelmodel. Wenn dieser recht die umsponnen ist, macht man noch besonders eine Handvoll Fäden, gibt sie in das Nest und die Eier darauf.

Aepfel von Mandelsulze. Die gelbliche Mandelsulze mit Dottern füllt man in glatte runde Wanneln, wenn sie gesulzt ist, stürzt man zwei Becherl zusammen, dann hält man sie einen Augenblick auf allen Seiten in warmes Wasser und stürzt sie auf die Schüssel. Als Krone steckt man eine Gewürznelke hinein, als Stängel ein Stücken Zimmt und Blätter gibt man von Pomeranzen. Die rothen Backen malt man mit Alkermes-Saft, welchen man mit Wasser mischt.

Chocolade=Sulze.

Mit Obers. 2 Seidel Obers, 6 Loth Zucker und 8 Loth Banille-Chocolade kocht man unter fleißigem Sprudeln, bis fie recht fein ist, worauf man 1 1/2 Loth Gallerte dazu mischt, es in eine Form füllt und zwischen Eis sulzen läßt.

Mit Basser. Schwärzer wird die Sulze, wenn man statt Obers Basser nimmt, wovon man aber um 1/2 Seidel weniger zu obiger Quantität gibt. Solche Sulze kann man auch dunn eingegossen ausstechen und damit Obersschaum u. dgl. zieren.

Raffee=Sulze.

Mit Dber 8. In 2 Seidel siedendes Obers gibt man 6 Loth frisch gebrannten Kaffee, läßt es zugedeckt erkalten, seiht es, gibt 2 Loth aufgelöste Gallerte und Zucker nach Geschmack dazu und seiht es abermals.

Klare braune mit Wasser. Bon 6 Loth frisch gebranntem Kaffee gibt man 4 Loth in ½ Seidel siedendes Wasser und läßt es zugedeckt erkalten. Den übrigen reibt man und macht davon auf einer Filtrirmaschine mit Wasser aufgegossen ¼ Seidel Kaffee. Dann gibt man beides und ein Loth aufgelöste Hausenblase zu 16 Loth geklärtem Zucker, seiht es nochmals und läßt es in einer ausgepreßten Form sulzen.

Raffee- und Chocolade-Sulze kann man auch in Raffeebechern sulzen lassen und diese, über einer Serviette auf eine Schüssel gestellt oder gestürzt, serviren.

Banille-Sulze.

Mit 16 Loth geklärtem Zuder kocht man ein Stücken Banille, färbt ihn etwas mit Alkermes-Saft und seiht ihn, wenn er beinahe erkaltet ist. Dann gibt man etwas Kirschwasser, Limonien-Saft und 1 Loth Hausenblase dazu und füllt es in die Form.

Dber: Man gibt Banille-Liqueur zu gefochtem Bucker und Hau- senblase.

Rofen=Sulze.

8 Loth Zuder fart man und schüttet ihn siedend über 2 Loth Rosenblätter (von Centisolien) und läßt es gut zugedeckt erkalten. Dann gibt man von einer Limonie den Saft und 1 Loth aufgelöste Hausenblase dazu, seiht es und läßt es sulzen. Man kann auch Rosenwasser und Kirschwasser dazu geben und die Farbe mit Alkermessaft verschönern.

Beilchen=Sulze.

Die Blumenblätter von Beilden zupft man rein ab, schüttet auf einige Sande voll 1 Seidel siedenden Wein und läßt fie mehrere Stunden zugedect stehen. Dann gibt man 16 Loth Buder geklärt und 1 Loth Hausenblase dazu, seiht es und sulzt es in einer zierlichen Form.

Ober: Man übergießt die Blüthen mit dem geklärten Zuder, gibt mit Limoniensaft und Kirschwasser Geschmad und kann die Farbe mit etwas Alkermessaft heben.

Sulze von eingesottenen Gaften.

Man kocht 6 Loth Zucker mit 1 Seidel Wasser, klärt ihn und mischt 1 Seidel eingesottenen Saft von Ribiseln, Himberen oder anderen Früchten und 1 Loth Hausenblase aufgelöst und geseiht dazu und füllt es in einen Model, den man schön gleich und fest in Eis eingegraben oder in frisches Wasser gestellt hat.

Erdbeer=Sulze.

Man focht 16 Loth Zuder mit 2 Seidel Basser, bis er schwere Tropfen macht, gießt ihn heiß auf 4 Seidel reine Erdbeeren, läßt es zugebeckt erkalten, gibt von 1 Limonie den Saft dazu, läßt es durch ein Tuch fließen und füllt es mit 2 Loth Hausenblase gemischt in eine Form.

Himbeer=Sulze.

Man prest den Saft aus, gibt zu 1 Seidel davon den Saft von 2 Limonien und geklärten Zuder. Dies kocht man einige Minuten, seiht es dreimal durch ein Tuch, worauf man Hausenblase dazu gibt und es sulzen läßt. Man kann auch halb so viele weiße Iohannisbeeren als Himbeeren dazu nehmen. Oder bereitet die Sulze wie die von Erdbeeren.

Ribifel=Sulze. igelognie ned ihm be mit dun

Die von den Stängeln gezupften Beeren stoßt man und preßt den Saft durch ein Tuch, läßt ihn ein paar Stunden stehen und seiht das Klarc davon herab, zu 1 Seidel davon gibt man 12 Loth gesponnenen geklärten Zucker und 1 Loth Hausenblase. Man läßt es aufkochen und seiht es, bis es recht klar ist.

Weichsel-Sulze.

Bu 1 Seidel ausgepreßten Safte gibt man 10 Loth geklärten Bucker und 11/2 Loth Hausenblase, läßt es aufsieden und seiht es.

Mit Maraschino. Man kocht 8 Loth Zucker mit ½ Seidel Wasser, gibt, wenn er recht klar ist, 1½ Loth Hausenblase, von ½ Limonie den Saft, 1½ Seidel eingesottenen Weichselsaft und Maraschino nach Geschmack dazu, seiht es durch ein Tuch, füllt es in eine Form und läßt es in Eis sulzen.

diegen und toder fin ein ige Sulze. Im einfcharl-Sulze. im oder dan einfchen

2 Seidel schöne reise Beeren werden zu 8 Loth geläutertem Buder gegeben, aufgekocht, zugededt ausgekühlt, mit 1 Loth Hausenblase und etwas Alfermes gemischt, geseiht und gesulzt.

Marillen=Sulze.

16 Loth geflärten Zuder schüttet man auf 15 Stück saftige, dunkel-fleischige, geschälte und halbirte Marillen und läßt es zugedeckt 24 Stunden stehen oder ein wenig aufsochen, dann durch ein Tuch fließen. Man gibt den Saft von 2 Limonien und 1 Loth Hausenblase dazu, seiht es nochmals und läßt es in eine ausgepreßte Form gefüllt in Eis sulzen.

Pfirfich=Sulze.

In geflärtem Zucker von 16 Loth kocht man 6 große Pfirsiche geschält und halbirt, sowie die ausgeschlagenen Mandeln der Kerne, bis die Pfirsiche weich sind, worauf man es zugedeckt erkalten läßt. Den geseihten Saft mischt man mit 1½ Loth mit gutem Weine aufgelöster Hausenblase und unterlegt die Sulze mit den Pfirsichspalten.

Ananas=Sulze.

Gine Ananas wird geschält, vom Fleische schneibet man beliebige Formen zum Einlegen und kocht diese ein paar Minuten in gesäutertem Zucker. Die Schale wird gestoßen ebenfalls in solchem Zucker gekocht. Den Saft von beiden kocht man mit Hausenblase und Limoniensaft, seiht ihn und läßt es mit den eingelegten Stücken sulzen. Zu einer kleinen Ananas kann man 24 Loth Zucker, 2 Seidel Wasser und $1\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase rechnen. Auch eignet sich dazu sehr gut weißer Champagner.

Quitten=Sulze.

16 Loth Zuder kocht man mit 2 Seibel Wasser und mit diesem drei abgewischte, zu Scheiben geschnittene Quitten, bis sie weich sind. Den Saft läßt man auf einem Siebe absließen, gibt 1 Loth Hausenblase und etwas Limoniensaft dazu, sowie ein wenig Farbe, damit die Sulze schön röthlich ist. Man seiht es nochmals und füllt es zum Sulzen in einen zierlich ausgepreßten Model.

Alepfel=Sulze.

12 Maschanzker-Aepfel zu Spalten geschnitten kocht man mit 1 Maß Wasser, bis sie recht weich sind. Den Saft läßt man ruhig durch ein Tuch sließen und kocht ihn mit 12 Loth Zucker, bis er schwere Tropfen macht. Man gibt ½ Loth Hausenblase dazu und läßt es geseiht, mit Obst unterlegt, sulzen. Man gibt bei dieser weniger Hausenlase, da der Aepfelsaft selbst sulzig ist. Man kann es ebenso mit der Hälfte des Wassers gekocht,

ohne Hausenblase in kleine Gläschen oder Formen gefüllt sulzen. In Formen gesulzt, wird es gestürzt, in Gläschen aber mit demselben servirt.

Weintrauben=Sulze.

Von sehr reisen Muskateller-Trauben werden die Beeren abgezupft und durch ein Tuch gepreßt. Zu 1½ Seidel solchen Saftes, den man eine Weile stehen läßt, dann durchseiht, gibt man 8 Loth geklärten Zucker, etwas Limoniensaft und 1 Loth Hausenblase. Man läßt es nochmals durch eine Serviette fließen und sulzt es am passenbsten in einem Traubenmodel.

Mit Duitten. Man reibt einige Quitten, prest den Saft durch Leinwand, kocht ihn mit zerstoßenen, blauen Trauben, bis er schön roth ist, worauf man ihn seiht, den geklärten Zucker und die Hausenblase dazu gibt und abermals durch Flanell oder Leinwand fließen läßt.

Pomerangen-Sulze.

Bu 16 Loth geklärtem Zucker gibt man den reinen geseihten Saft von 8 Pomeranzen und 2 Limonien und den Geruch von 2 Pomeranzen. Man läßt es heiß werden, mischt 1 Loth Hausenblase dazu und seiht es nochmals. Man kann auch mit etwas Alkermessaft die Farbe erhöhen.

Limonien=Sulze.

Von 2 Limonien den Geruch, von 8 den Saft, etwas Wasser und geklärten Zuder nach Geschmack gibt man zu 1 Loth Hausenblase. Wenn es recht klar geseiht ist, sulzt man es im Model mit Pomeranzenspalten ober eingesottenen Früchten unterlegt.

Mit Bein. Man flart 24 Loth Bucker und gibt Limoniengeruch, Saft von 6 Limonien, 1/2 Seidel Bein und 11/2 Loth Hausenblase dazu.

Mit gemischtem Geschmacke. 1 Seidel guten milden Wein und ½ Seidel Wasser kocht man mit Limonienschalen, Zimmt und Gewürznelken und nimmt das Gewürz wieder heraus. Dann läßt man 16 Loth Zucker gekocht und geklärt mit dem gestandenen geseihten Safte von 4 Limonien und 1 Pomeranze einen Sud machen, gibt die Hausenblase und den Wein dazu und seiht es.

Gefulzte Bomerangen und Limonien.

Man macht Pomeranzensulze, von der man einen Theil hübsch blaß läßt, einen Theil mit Pomeranzenzuder gelb und den dritten röthlich färbt. Auf 4 Pomeranzen und den nöthigen geklärten Buder kann man 1 Loth Hausenblase rechnen. Man gießt die eingesottenen, in Gis gestellten Schalen, jede mit einer Farbe, nur nach und nach voll, damit sie nicht umfallen. Fest gesulzt schneidet man mit einem scharfen Messer jede Pomeranze in vier Theile und rangirt die Spalten zierlich mit den Farben wechselnd auf die Schüssel, in welcher man vorher etwas von der Sulze stocken läßt.

Geftreift. Man fann die verschiedenen Farben schichtenweise aufeinander einfüllen, auch zwischen biese bunnere Schichten von Blanc-manger

machen und fie gefulgt ebenfo in Spalten fchneiben.

Als Körbchen. Dazu schneidet man von frischen, ganzen Pomeranzen die Schale so an, daß ein Henkel gebildet wird, welchen man, so wie auch den Rand des Körbchens, sein auszackt, nachdem man das brauchbare Fleisch und so viel als möglich vom Beißen herausgenommen hat und legt sie in Basser, bis die Sulze bereitet ist. Dann füllt man Früchte mit Sulze übergossen ein und stellt sie in Eis. Man gibt sie als Speise für sich oder als Garnirung von gestürzten Sulzen. Limonien höhlt man ebenso aus oder verwendet eingesottene Schalen, füllt Limoniensulze ein und läßt sie auf Eis sest werden.

Thee=Sulze.

12 Loth Zucker klärt man, gibt 1 Eplöffel voll Thee und einige Tropfen Alfermessaft dazu, läßt es zugedeckt kalt werden, mischt es mit 1/4 Seidel Kirschenwasser, dem Safte einer Limonie und 1 Loth Hausenblase, seiht es und läßt es sulzen.

Punsch=Sulze.

Bu 16 Loth geklärtem Bucker mischt man 2 Gläser voll Hollander-, (Russischen) oder Kukuruz-Thee, 1/2 Glas Limonien- und Pomeranzensaft, einige Löffel Rum und 1 Loth Hausenblase.

Rum=Sulze.

16 Loth Zucker siedet man mit 1½ Seidel Wasser, gibt, wenn er klar ist, 1½ Loth Hausenblase und ½ Seidel Rum dazu.

Liquenr=Sulze.

Bu 1 Seidel geflärtem Zuder gibt man beim Sieden etwas herabgeschnittene Pomeranzenschalen, 1 Kaffeebecherl voll milben weißen Bein, ebenso viel Maraschino oder anderen Liqueur, *) von 1 Limonie und 1 Po-

^{*)} Als: Banille-Liqueur, Anisette Parsait d'amour, Kirschwasser, Curação.

meranze ben Saft, 1 1/2 Loth Hausenblase, seiht es und unterlegt die Sulze mit eingesottenen Früchten.

Wein=Sulze.

1½ Seibel sehr guten weißen Wein läßt man mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Limonien- und Pomeranzenschalen ¼ Stunde kochen, dann gibt man geläuterten Zucker, von 1 Limonie den Saft und 1½ Loth Haufenblase dazu und seiht es.

Von Champagner. 12 Loth Zucker wird klar gekocht, geseiht, rosa gekärbt, warm mit $1\frac{1}{2}$ Loth aufgelöster Hausenblase gemischt und wenn es beinahe kalt geworden ist mit 1 Seidel ungekochten Champagner und dem klaren Safte von $\frac{1}{2}$ Limonie gemischt und zum Sulzen in einen Model gefüllt. Man kann auch das Moussiren des Champagners andeuten, indem man den vierten Theil der Mischung zu Schaum schlägt und diesen in der Form sulzen läßt. She man den Wein zur übrigen Hausenblase gibt, nimmt man etwas von derselben, schlägt sie mit der Ruthe, die es ansängt dies zu werden, worauf man die übrige mit dem Wein gemischt dazu gibt und das Ganze auf den gesulzten Schaum in die Form süllt. Dadurch werden kleine Blasen in der Sulze bleiben, welche wie die Schaumperlen des Champagners erscheinen.

Waffer=Sulze.

16 Loth Zuder und 2 Seidel Wasser kocht und klärt man, gibt von 2 Limonien den Saft und etwas herabgeschnittene Schale und 1 Loth Haussenblase dazu. Nachdem man es eine Weile zugedeckt stehen ließ, seiht man es und unterlegt es im Model mit Obst, oder verwendet die Sulze zum Ausgießen von Formen, welche man mit Obstschaum füllt.

Berichiedenfärbige Gulge.

In einen mit Mandelöl ausgeschmierten Model gießt man fingerhoch eine beliebige, z. B. Chocoladesulze ein, läßt sie stocken, darauf eine andere rothe oder lichte, wenn diese gestockt, wieder eine andere. So kann man den Model in drei oder mehr Schichten voll machen und diese gleichmäßig oder mit dünneren Zwischenschichten abwechseln. Dies nimmt sich gut in einem Stusenmodel aus. Auch kann man zwischen dicken Schichten von durchsichtigen Sulzen, dünnere von weißer Mandelsulze machen.

Harlequin=Sulze.

Man gießt einen glatten Model mit flarer, lichter Gulze aus und fticht mit einem Kaffeelöffel gleiche Stücke von weißer Mandelsulze, gelber

Marillensulze, Chocolade- und Simbeer-Sulze aus, legt fie mit den Farben wechselnd ein und gießt jede Schichte mit der klaren lichten Sulze voll.

Rlare Sulze mit eingelegter Crome.

In beliebige flare Sulze kann man Stude von gesulzter Creme einlegen, im Reifmodel tranzartig aufstellen u. dgl. und die Zwischenräume mit der klaren Sulze ausgießen.

Mit Obst unterlegte Sulze.

Bon einer durchsichtigen lichten Sulze gießt man fingerhoch in einen glatten Model und läßt sie fest werden. Dann belegt man sie blumenartig (wie Torten) mit verschiedenen eingesottenen Früchten, oder kleinen ausgesstochenen, nicht zu weich in Zucker gekochten Aepfeln, denen man auch Backen färben kann. Kleines frisches Obst (Beeren) übergießt man nur mit ausgekühltem gesponnenen Zucker und läßt es über Nacht stehen, ebenso größeres Obst, welches man vorher in diesem Zucker soviel als nöthig gekocht hat und legt es auf einem Siebe abgetropft ein. Wenn es nach und nach mit der Sulze bedeckt wurde, gibt man eine zweite Schichte, die vorzüglich nur einen hübschen Kand bildet, da man das mittlere ohnedem nicht sehen kann, z. B. einen gewundenen Kranz von schief aufgestellten gleich großen Marillen- und Aepfelspalten (von Taftäpfeln mit Limoniensaft und Zuckerwasserger gekocht).

Doer: Man kocht mit einem kleinen Aepfelbohrer ausgestochene Taftäpfel mit Zuckerwasser und Limoniensaft weiß, aber nicht zu weich und andere mit gesponnenem Zucker und Alkermessaft schön roth. Erkaltet in Sulze getaucht legt man sie in einem Reismodel in die ausgetriebenen Röhrchen, mit den Farben wechselnd ein und gießt den Model mit Wein., Liqueur- oder Limonien-Sulze nach und nach voll.

Ober: Man hängt einen kleineren ebenfalls glatten Ruppelmodel in den größern, füllt den leeren Raum mit der Sulze aus, gibt Eis in den kleinen und wenn der kleinere, nachdem die Sulze gestockt ist, herausgenommen wurde, gibt man eingesottenes oder frisches schönes Obst, als: Erdbeeren Ananas, Trauben, Pomeranzenspalten u. f. w. hinein und füllt den leeren Raum mit Sulze voll.

Raffeebecher kann man mit Erdbeeren, Himbeeren und weißen Johannisbeeren, mit Zuder bestreut und mit Saft von eingesottenen Ananas übergossen, über der Hälfte anfüllen und in Eis graben. Dann gibt man gute Sulze von Wein oder Liqueur darüber, läßt fie stocken und servirt die Becher über einer Serviette auf eine Schüffel gestellt.

Gefchlagene Sulzen.

Von frisch em Obst afte oder Mark. Das passirte Obst jeder Gattung wird ungekocht mit etwas weniger im Gewichte Zuder, (den man jedoch kocht) mit Hausenblase und Limoniensaft gemischt, in ein Beden gegeben, auf Eis gestellt und so lange mit der Schneeruthe geschlagen, bis das Ganze zu seinem festen Schaum geworden ist. Man häuft es dann bergartig auf eine Schüssel und servirt es mit Backwerk oder füllt es in eine Form und läßt es in Eis noch mehr sulzen. Hübscher sieht es aus, wenn die Form vorher mit klarer Sulze ausgegossen und mit Früchten ausgelegt wird. Man kann auch jede nicht ganz klare Sulze auf diese Weise beenden.

Bon Ribifeln gibt man 2 Seidel ausgepreßten Saft zu 24 Loth Bucker und 1 Loth Gallerte, da diese Frucht sich leichter sufzt.

Von Erbbeeren und Pfirsichen wird das passirte Mark mit etwas Alfermessaft schöner roth gefärbt und zu 2 Seidel 2 Loth Gallerte genommen.

Bon Marillen. Zu 2 Seidel durchpassirten frischen oder Dunstmarillen gibt man von 1 Limonie den Saft, gestoßenen Zucker nach Geschmack und 2 Loth Gallerte.

Bon Limonien. Bu Saft von 5 Limonien und 1 Pomeranze gibt man 1 1/2 Loth Gallerte und 12 Loth mit 1 Seidel Wasser flar gefochten Zucker.

Von Pomeranzen. Den Saft von 5 Pomeranzen und 4 Limonien, 12 Loth Zuder mit $1\frac{1}{2}$ Seidel Wasser und Pomeranzenschalen gekocht und geseiht mischt man mit $1\frac{1}{2}$ Loth Gallerte und schlägt es zu festem Schaume.

Bon Ananas. Man focht 16 Loth Zuder bis zum Spinnen, gibt Saft von eingesottenen oder Schalen von einer frischen Ananas dazu, focht lettere eine Weile mit, dann Saft von 1 Limonie und 2 Pomeranzen, seiht es zur Hausenblase und schlägt es zu Schaum.

Mit Rum. Bu obiger Limonien- oder Pomeranzen-Sulze mischt man gegen Ende bes Schlagens einige Löffel voll Rum.

Von Liqueur ober Champagner. Man bereitet sie wie bei den klaren Sulzen angegeben ift und kann die Hälfte davon mit Alkermessaft rosa färben. Man gießt nun den Model mit der rothen oder weißen Sulze aus und schlägt die andere zu Schaum. Doch muß man sie vorher nicht bis zum Stocken kommen lassen und überhaupt nur für eine Schichte auf einmal

schlagen. Dann gibt man die klare und die geschaumte wechselnd in Schichten gesulzt auseinander.

Dber: Man läßt die sehr falte Form mit der falgen Sulze auslaufen, diese stoden und füllt die andersfärbige zu Schaum geschlagen ein.

Mit Spiegel. Nachdem man wie oben die ganze Form mit weißer klarer Sulze auslaufen und stocken ließ und der Spiegel ein paar Messerrücken dich ist, belegt man diesen mit eingesottenen, abgetropften Früchten, nachdem man jedes Stück in Sulze getaucht hat, gibt nach und nach Sulze darüber und füllt den leeren Naum mit rothem Schaume voll.

Als Charlotte. Man legt den Model mit Biscuiten aus und mischt unter beliebigen Schaum, ehe er zu fest geworden, würselig oder unbelig geschnittene, eingesottene Früchte, als: Nüsse, Marillen, Melonspalten, Weichseln und stiftelige Pistazien.

Ober: Man flebt Biscuiten oder anderes Backwerf erft nach bem Sturgen mit Marillensalse an die Sulze.

Bon Aepfeln. 7 große Reinette- oder 9 Taftäpfel, geschält zu Spalten geschnitten, dünstet man mit Wasser und ein wenig Zuder weich und treibt sie durch ein Sieb, wobei man sie ziemlich saftig lassen muß. Dann gibt man 12 Loth gestoßenen Zucker und 1 Loth ausgelöste Gallerte dazu und nimmt es zum Schlagen in das Becken auf Eis. Wenn es schon anfängt dicklich zu werden, gibt man ein paar Lössel voll Num dazu. Der dicke weiße Schaum wird dann in einen Model gefüllt, noch besser gefulzt und gestürzt oder nur bergartig in einer Schüssel aufgehäuft, mit Früchten geziert oder mit Marillensalse besprift und Backwert dazu gegeben.

Bon Quitten. Eingesottene Quitten werden mit ihrem Safte passirt und mit Hausenblase und gestoßenem Zuder nach Geschmack geschlagen. Bon rohen kocht man ungefähr 8 Stück geschält mit Zuderwasser weich, passirt sie und mischt 1 Loth Gallerte und 12 Loth gestoßenen Zuder dazu, färbt es blaßroth und schlägt es zu Schaum.

Gefrornes.

Gefrornes von eingesottenen Gäften.

Bu 1 Seidel vom Obstsafte gibt man 8 Loth Zuder mit 1 Seidel Wasser flar gefocht und von 1 oder 2 Limonien den Saft, verschönert, wenn es noth thut, die Farbe mit Alfermessaft und gibt es ganz kalt in die Ge-

frierbüchse. Für Minutengefrornes löst man den Buder mit kaltem Baffer auf, und gibt ihn so dazu. Ueber die tweitere Bearbeitung des Gefrornen (Seite 67).

Gefrornes von frifdem Obfte.

Von Erdbeeren, Simbeeren, Beinscharln. Auf 1 Pfund durch ein Sieb getriebenes Mark dieses Obstes mit Limoniensaft gemischt, rechnet man 3/4 Pfund Zucker mit 2 Seidel Wasser gekocht, oder mit 11/2 Seidel kalt aufgelöst. Ist die Farbe matt, so verschönert man sie mit Alkermessaft.

Von Weich seln. Diese werden gewaschen, zerstoßen durch ein Tuch gepreßt. 2½ Seidel solchen Saft mischt man zu 16 Loth Zucker mit 1½ Seidel Wasser gekocht oder kalt aufgelöst und von 1 Limonie den Saft.

Von Nibiseln (Johannisbeeren). 16 Loth Zucker kocht man mit 1 Seidel Wasser oder löst ihn auf, gibt 1 Seidel ausgepreßten Saft von Ribiseln und den von 3 Limonien dazu.

Bon Beintrauben. Die sehr reifen Beeren, am besten von Muskatellertrauben, werden von den Stängeln gezupft, zerdrückt und der Saft durch ein Tuch gepreßt. Zu 24 Loth solchen Sastes kocht man 12 Loth Zucker und gibt den Saft einer Limonie dazu.

Bon Duitten. 6 bis 10 Quitten, geschält zu Spalten geschnitten, kocht man mit 1 Pfund Zuder und 2 Seidel Wasser, bis sie weich sind, dann preßt man sie durch ein Tuch und gibt Limoniensaft dazu.

Von Pfirsichen. Geschälte Pfirsiche schneidet man zu Spalten, bestreut sie mit Zuder, gibt einige Löffel guten Wein darauf und läßt sie mehrere Stunden stehen. Man passirt sie dann und gibt zu 1 Pfund davon ¾ Pfund Zuder mit 1½ Seidel Wasser gekocht oder aufgelöst und von 3 Limonien den Saft. Man färbt es mit Alkermessaft blaß rosa. Ebenso kann man recht reife Früchte ohne Wein passirt zum Zuder geben.

Von Marillen. Man focht 24 Loth Zucker mit 1½ Seidel Basser, schüttet ihn über 30 geschälte halbirte Marillen und läßt es 24 Stunden zugedeckt stehen. Nach dieser Zeit treibt man es durch ein Sieb und gibt Limoniensaft dazu.

Ober: Man paffirt recht reife Marillen, zerstoßt die ausgelösten Kerne ein wenig, läßt sie eine Stunde im Safte liegen, gibt den Zuder gefocht oder aufgelöst dazu und streicht es wieder durch ein Sieb.

Bon Ananas. 16 Loth Buder focht man mit einem Seidel Baffer, gibt Stücke von frischer ober eingesottener Ananas hinein, focht sie weich,

gibt etwas Limoniensaft dazu und treibt es durch ein Sieb. Man fann auch 1/2 Seidel ausgepreßten Beinbeer- oder Aepfel-Saft dazu nehmen.

Ober: Man schneidet 1/2 kleine Ananas zu Scheiben, stoßt sie mit 8 Loth Bucker, gibt noch 12 Loth Bucker aufgelöst oder gekocht, etwas Wasser und von einer Limonie den Saft dazu und streicht es durch ein Sieb.

Bon Pomeranzen. Von einer Pomeranze reibt man den Geruch ab, gibt von 6 Pomeranzen und einer Limonie den Saft dazu, tocht 12 Loth Zuder mit 1 Seidel Wasser, mischt es zusammen und seiht es durch ein Sieb.

Do er: Man gibt abgeschnittene Schalen und ben Saft zu falt aufgelöstem Bucker, läßt es eine Stunde stehen und seiht es durch ein Sieb.

Von Limonien. Zu dem Safte von 6 Limonien mischt man von einer den abgeriebenen Geruch und 1/2 Pfund Zucker mit 1 Seidel Wasser gefocht.

unm lebel unbul die au Bunfch-Gefrornes.

3u 16 Loth mit 1 Seidel Wasser gefochtem Zucker gibt man, wenn er ausgefühlt ist, 1 Seidel russischen Thee, an 1 Pomeranze und 1 Limonie abgeriebenen Geruch, von 4 Pomeranzen und 2 Limonien den Saft, und wenn es halb gefroren ist, $\frac{1}{4}$ Seidel Rum.

Gefrornes von Obstfaft mit Obers-Schanm.

Bu 1 Seidel ausgepreßtem Saft von Weichseln, Himbeeren, Erdbeeren, Marillen, Ananas, Pfirsichen u. dgl. mit gesottenem Zucker gemischt gibt man ½ Seidel zu Schaum geschlagenes Obers mit Zucker versüßt und treibt es wie anderes Gefrornes.

Liqueur=Gefrornes.

Mit Maraschino. 16 Loth Zuder kocht man mit 1 Seidel Waffer, mischt von 3 Limonien den Saft und 1/4 Seidel Maraschino dazu und treibt es zu Gefrornem.

Mit Vanille. Zu 16 Loth Zucker mit 1 Seidel Wasser gekocht gibt man Saft von 2 Limonien, Vanille-Liqueur nach Geschmack und etwas Alkermessaft.

Tutti=Frutti=Gefrornes. Indistrict 1414 din

Bu Gefrornem von Limonien, Pomeranzen ober Ananas mischt man sobald es fest wird, würfelig geschnittene, eingesottene Früchte, als: Nüsse, Melonspalten, Duitten, Birnen, Ananas, Reineclauden u. f. w. und richtet es bergartig an, oder füllt es in Körbchen von Pomeranzenschalen und servirt sie über einer Serviette auf die Schussel gerichtet.

Von Ober 8. Bu festem Schaum geschlagenes, mit Vanille-Zuder versüßtes Obers gibt man in die Gesrierbüchse, schüttelt diese, damit es sich zusammensetzt, und treibt es wie Gesrornes, bis es dick wird. Dann mischt man die würselig geschnittenen Früchte dazu und rührt es bei weiterem Treiben nur vom Rande los und ganz leicht durcheinander. Den Obersschaum kann man auch mit etwas Alkermessaft färben und Vanille-Liqueur oder Maraschino dazu geben.

Raftanien-Gefrornes.

Mit Num. 12 Loth Zucker kocht man mit $\frac{1}{2}$ Seibel Wasser, bis er große Blasen macht, dann verrührt man ihn mit 1 Pfund weich gekochten passirten Kastanien und mischt 2 Lössel Num und 1 Seibel zu Schaum geschlagenes Obers dazu.

Mit Maraschino als Pudding. 1 Pfund roh geschälte Rastanien kocht man mit Zuckerwasser und Banille weich und treibt sie durch ein Sieb. Dann gibt man 12 Loth Zucker klar gekocht und ½ Seidel Maraschino dazu und treibt es wie anderes Gefrornes. Zugleich dünstet man 8 Loth kürkische Rosinen und ebenso viele Rorinthen mit Zuckerwasser und etwas Maraschino, damit sie saftig werden und läßt sie erkalten; vier Loth Pistazien schneidet man stiftelig und 8 Loth eingesottene Amarellen oder Weichseln gibt man auf ein Sied zum Abtropsen. Zum Gestrornen mischt man dann 1 Seidel zu Schaum geschlagenes Obers und die Früchte, füllt es in eine in das gesalzene Eis gegrabene Puddingsorm, legt Schreibpapier darüber, schließt sie gut und gibt Eis auf den Deckel. Man kann, wenn man den Pudding gestürzt servirt, in besonderer Schale eine kalte Crême, von Maraschino, mit Obersschaum gemischt, beisehen.

Piftazien-Gefrornes.

5 Loth Pistazien stoßt man sein mit etwas Obers, sprudelt sie mit 2 Seidel Obers, 6 Dottern und Zucker nach Geschmack zu Ersme, sprudelt während des Erkaltens fort und treibt es zu Gestornem.

Mandel=Gefrornes.

Mit Obersschaum. 1½ Seidel Mandelmilch von 8 Loth süßen Mandeln und 2 Loth bittern macht man mit 7 Dottern, 8 Loth Zucker und Pomeranzengeruch zu Crême, gibt sie erkaltet in die Büchse, treibt es zu Gefrornem und mischt, wenn es fest ist, Schaum von ½ Seidel Obers dazu. Man kann es in einer Schüssel hoch aufgerichtet durch eine kleine Düte mit Marillensalse besprisen und mit fein gehackten Vistazien bestreuen.

Von gerösteten Mandeln. Man röstet 12 Loth Mandeln und 6 Loth Zucker schön gelb, fühlt sie aus, stoßt sie, gibt sie in 2 Seidel siedendes Obers, läßt es 1 Stunde stehen, mischt noch 4 Loth Zucker dazu und schlägt es mit einigen Dottern zu Ersme, die man erkaltet zu Gestornem treibt.

Safelnuß-Gefrornes.

Man gibt 12 Loth mit Milch fein gestoßene Haselnuffe in 2 Seibel siedendes Obers, läßt es ausfühlen, sprudelt es dann mit 12 Loth Bucker und 4 Dottern zu Creme und füllt es erkaltet in die Büchse.

Dber: Man röftet 6 Loth aufgeklopfte Haselnuffe in einer Pfanne, löst die innere Schale ab, ftost die Ruffe, gibt fie in 2 Seidel Obers mit Buder nach Geschmad und treibt es zu Gefrornem.

Ruß-Gefrornes.

Man bereitet es mit Ausnahme des Röstens wie das von Haselnüssen. Um die Rüsse schalen zu können, schwellt man sie wie die Mandeln oder gibt sie 24 Stunden in kaltes Wasser.

Banille-Gefrornes.

Ein Stücken Vanille kocht man mit etwas Obers und läßt es kalt werden. Dann schlägt man 12 Loth Zucker, 2 Seidel Obers und 5 Dotter auf dem Feuer, dis es dicklich wird, seiht das andere dazu und rührt bis es kalt ist. Man seiht es und gibt es in die Büchse. Zu dieser Quantität kann man 3 Dotter mehr geben und ehe es in die Büchse kommt, mit 1 Seidel Obers zu Schaum geschlagen mischen.

Um es weiß zu erhalten, kann man zu 2 Seidel Obers, wenn es aufsiedet, den Schnee von 3 Klar geben und ein paar Minuten auf dem Feuer schlagen, bis der Schnee verkocht ist. Dann passirt man es und nimmt Zucker nach Geschmack dazu. Zu diesem kann man sein zerdrückte Schmankerl mischen und es nach dem Stürzen damit bestreuen.

Ober: Bu 2 Seibel Schlagrahm etwas von leichterem mit Banille gekocht und 8 Loth feingestoßenen Zucker.

Dbers-Gefrornes van verschiedenem Geschmade.

Es wird wie das mit Banille mit oder ohne Giern bereitet und der Geschmack wie zu Ersme (Seite 46) beigemischt.

Bon Maraschino ober anderem Liqueur. Man gibt

davon nach Geschmad zu Gefrornem von 2 Seidel Obereschaum, wenn es schon beinahe fertig ist.

Mit Num. Ein paar Löffel voll Num, 8 Loth Zucker und 1½ Seidel recht gutes Obers treibt man zu Gefrornem, mischt, wenn es fest ist, Schaum von ½ Seidel Obers dazu, treibt es noch eine Weile, gräbt es ein und stürzt es dann.

Raffee=Gefrornes.

4 bis 5 Loth frisch gebrannte heiße Kaffee-Körner gibt man in zwei Seibel siedendes Obers und deckt es zu. Ausgekühlt seiht man es, sprudelt 8 Ootter und 12 Loth Zucker damit auf der Gluth, bis es heiß und dicklich wird, schüttet es in einen Weidling, der in kaltem Wasser steht und rührt bis es ganz kalt ist, worauf man es in die Büchse füllt. Die Ootter kann man auch weglassen, in welchem Falle man es kein zweites Mal heiß macht.

Caramel=Gefrornes.

12 Loth Zuder brennt man und focht ihn mit 2 Seidel siedendem Obers, bis er sich aufgelöst hat, oder gibt Caramel mit Wasser gekocht zum Obers, welches man weiter wie Banille-Gefrornes bereitet.

Ober: Man kocht nur die Hälfte vom Obers mit dem Zucker, sprubelt das andere kalt mit 2 Dottern ab, mischt es zusammen und läßt es bei beständigem Sprudeln heiß werden, damit die Dotter nicht mehr roh sind, seiht es und füllt es kalt in die Büchse.

Chocolade=Gefrornes.

8 Loth geriebene Chocolade, 8 Loth Bucker, 2 Seidel Obers, 6 Dotter schlägt man im Becken auf der Gluth, bis es dick wird und während des Auskühlens in Wasser gestellt fort.

Oder: Man kocht die Chocolade, bis sie fein ist und nimmt keine Dotter dazu.

Crême=Gefrornes.

12 Loth Zuder mit Pomeranzengeruch und 8 Dotter sprudelt man mit 1½ Seidel warmem Obers glatt ab, schlägt es auf dem Feuer, bis es dicklich ist und in einem anderen Geschirre fort, bis es kalt geworden.

Ananas-Gefrornes als Budding.

8 Loth Buder mischt man, wenn sie kalt ist, den Schaum von 1 Seidel Obers und gibt es in die Buchse.

Chandean-Gefrornes.

Chaudeau von 2 Seidel gutem Wein, 12 Dottern, 16 Loth Zucker und Pomeranzengeruch sprudelt man im Wasser fort, bis er kalt ist und treibt ihn dann wie anderes Gefrornes.

Gefrornes in Formen.

Ist die Form gezackt, so kann man in jede Zacke anderes Gestrornes eindrücken und den übrigen Raum beliebig ausfüllen. In obstartigen Formen soll man auch Gestrornes von der dargestellten Obstgattung einfüllen, oder es der Farbe nach geeignet wählen. Die Form wird dann sest gesichlossen, in mit Wasser erweichtes Schreibpapier gewickelt und in start gesalzenes Eis eingegraben, dis man es serviren will. Aus dem Papiere gewickelt, bestreicht man die Form überall mittelst eines Schwammes mit lauem Wasser und stürzt das Gestrorne heraus.

Zweifärbiges Gefrornes, davon eines von Obers. Wenn beides fest ist, drückt man das von Obers so an den Rand der Büchse, daß dieser und der Boden singerdick damit bedeckt ist, nimmt etwas davon heraus, füllt den leeren Raum schnell mit der anderen Farbe und deckt dies mit dem Herausgenommenen zu. Die geschlossene Büchse wird noch ¼ Stunde gedreht und 1 Stunde in Sis eingegraben, dann gestürzt.

Gefrornes in Glafern.

Man kocht 12 Loth Zucker mit ½ Seidel Wasser bis zum Spinnen, gibt von einer halben Pomeranze und einer halben Limonie den abgeriebenen Geruch, von 2 Limonien und 2 Pomeranzen den Saft und so viel Wasser dazu, daß es 2 Seidel ausmacht. Man seiht es durch ein seuchtes Tuch, treibt es wie gewöhnliches Gestornes und wenn es halb sest ist, füllt man es in Punschgläser und servirt es als Getränk.

Ebenso halb fest wird es auch von allen anderen frischen Früchten unter bem Namen " ranit. Gefrornes" gegeben.

Bon Obst mit Wein. Gefrornes von frischen Früchten wird mit dem vierten Theile so viel guten Weines gemischt und in Punschgläsern servirt. Bei lichtem Gefrornen gibt man weißen, vorzüglich Champagner, bei dunklen Früchten Bordeaug oder anderen rothen Wein. Zu Himbeer-Gefrornem kann man Maraschino und zu solchem von Marillen Muscat-Lünel geben.

Von Ananas mit Schaum. Man bereitet das Gefrorne nach Angabe und mischt, wenn es schon fest ist, den Schnee von 2 Klar mit kalt aufgelöstem Zucker gemischt darunter, füllt es in Champagnergläser und servirt kleines Backwerk oder Hohlhippen dazu.

Von Chocolade. Zu 16 Loth Vanille-Chocolade mit ½ Seidel Wasser über Gluth aufgelöst und fein verrührt gibt man 10 Loth Zucker, 8 Dotter und 2 Seidel Wasser, sprudelt es wie Crême, rührt es während des Erkaltens fort, treibt es in der Büchse zu Gefrornem und servirt es halb fest in Gläsern.

Bon Ober 8. Bu festem Gefrornen mit Liqueur bereitet mischt man Obersschaum und servirt es in Gläsern.

Punsch à la glace. Wenn man zu Punsch gefrornem den Rum mischt, gibt man auch festen gezuderten Schnee von 2 Klar dazu, rührt es einige Secunden und füllt es in Punschgläser, worauf sich oben ein weißer Schaum bilbet.

Gefrorner Punsch. (Ponche à la romaine.) Man bereitet sestes Gefrornes von 8 Pomeranzen mit 8 Loth kalt aufgelöstem Zucker (Seite 537), dann schlägt man sesten Schnee von 5 Klar, mischt 1/4 Seidel dicklich gekochten Zucker dazu und arbeitet ihn unter das Gefrorne, dann gibt man 3/4 Seidel Champagner und eben so viel Arak und 1/4 Seidel Ananassprup dazu, vermischt es und servirt es in Gläsern.

Limonien. oder Pomerangen. Sefrornes wird mit Rum und Schnee wie obiges verrührt. Man fülle damit Champagner-Glafer halb an und diese mit Champagner-Bein gang voll.

Gefrornes Dbft.

Berschiedene Sattungen von frischen Früchten gibt man in kleinen Schichten abwechselnd auseinander in eine Gefrierbüchse mit gestoßenem Zuder bestreut und mit Limonien-Saft betropst. Größeres Obst wird geschält zu Stücken geschnitten, kleines bleibt ganz. Die Büchse gräbt man in gesalzenes Sis, dann rührt man öfters den Inhalt am Rande los und mischt es leicht durcheinander. Um es auf die Schüssel zu stürzen, taucht man dann die Büchse in heißes Wasser, nachdem sie einige Zeit ruhig eingegraben war, gießt gesponnenen Zucker lau darüber und stellt es wieder auf Sis. Besonders gut sind Melonen auf diese Weise bereitet.

es nicht übergebung lätt is langlein nur in lauge togen, bis ber Schamm