

## Sulzen und kalte Crèmes.

Diese Speisen, welche bei größeren Tafeln stets unmittelbar vor dem Dessert und mit Beigabe von passender Bäckerei servirt werden, gliedern sich in Sulzen, die man in der Form stocken läßt (gestürzte Sulzen oder flave) und in geschlagene Sulzen und Crèmes. Um denselben die nöthige Festigkeit zu verleihen, muß zu beiden aufgelöste Hausenblase, die man jedoch meist durch das billigere Gelatine ersetzt, gegeben werden, und zwar zu den gestürzten stets mehr als zu den geschlagenen Sulzen. Zu den ersteren rechnet man, wenn die zu sulzende Flüssigkeit  $1\frac{1}{2}$  Liter beträgt, 5 bis 6 Dekagr. Gelatine, die man in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser erwärmt und auflöst. Zu geschlagenen Sulzen wird die Hälfte Gelatine vollkommen genügen, daher dieselben auch stets wohlschmeckender sind als die gestürzten, welche allerdings wegen der Zierlichkeit der Form Tafelzierden sind, aber auch viel größere Sorgfalt bei der Herstellung erfordern. Uebrigens kann man, wenn die Sulz nicht vollkommen klar wird oder auch auf dem Eis nicht gehörig stockt, noch immer aus dem Saft eine geschlagene Sulz bereiten, indem man ihn mit der Schneeruthe schlägt, bis sich ein fester Schaum bildet, der dann kurze Zeit in Eis gestellt und in einer tiefen Schüssel mit Bäckerei servirt wird.

Wird eine gestürzte Sulz aus verschiedenen Säften oder Farben bereitet, so darf jede Schichte erst nachgegossen werden, wenn die vorige schon in der Form gestockt ist, die zugegossene aber soll so weit lauwarm sein, daß sie sich mit der unteren verbindet, weil sich sonst beim Stürzen die einzelnen Schichten trennen würden.

Das Stürzen geschieht wie bei den Fleischsulzen, indem man die entsprechende Schüssel auf die Form legt, beide mit einander wendet, die letztere dann mit einem in warmes Wasser getauchten Schwamme nochmals überfährt und vor-

sichtig abhebt. Alle Sulzen müssen rasch nach der Vollendung servirt werden, denn sie verlieren durch Stehen sowohl an Wohlgeschmack, als äußeres Ansehen.

#### 1054. Vanille-Sulz.

$\frac{1}{2}$  Kilogr. Zucker wird in der unter Seite 368 angegebenen Weise geklärt, wobei man 3 bis 4 Stücke Vanille von 2 Centimeter Länge mitkochen läßt. Zu dem gekochten Zucker mengt man dann die noch heiße, aufgelöste Gelatine, den Saft von einer Citrone und 3 Löffel weißen Liqueur, worauf man den Saft durch ein leinenes Tuch seigt, und wenn er kalt ist, in die in Eis gestellte Form gießt.

#### 1055. Citronen-Sulz.

Hiezu läßt man beim Klären des Zuckers die Schale von  $\frac{1}{2}$  Citrone mitkochen und setzt demselben nebst der Gelatine den Saft von 6 bis 8 Citronen und so viel Weißwein zu, daß die ganze Masse  $\frac{5}{4}$  bis  $1\frac{1}{2}$  Liter beträgt. Mehr sollte nie in eine Form gebracht werden, da sonst das Stocken zu viel Schwierigkeiten macht.

#### 1056. Orangen-Sulz.

Diese wird wie die vorstehende bereitet, nur siedet man mit dem Zucker ein entsprechendes Stück Orangenschale und setzt dann vor dem Durchsiehen den Saft von 5 Orangen, 2 Citronen und entsprechend Wein dazu.

#### 1057. Ananas-Sulz.

Auch hier ist die gleiche Bereitung. Statt der Citronenschale kocht man eine Spalte eingelegter Ananas mit und setzt den Saft von 2 Citronen und entsprechend Ananassaft zu. Der Wein bleibt weg, da er das feine Aroma beeinträchtigen würde.

**1058. Erdbeeren-Sulz.**

Von  $\frac{1}{2}$  Kilogr. geklärtem Zucker gießt man heiß die Hälfte über 35 Defagr. frische, zerdrückte Erdbeeren und läßt diese Masse über Nacht zugedeckt stehen. Am nächsten Tage mengt man in die andere Hälfte Zucker, die aber heiß sein muß, den Saft von einer halben Citrone und die Gelatine darunter, wobei man auch, um eine lebhaftere Färbung zu erzielen, einige Tropfen Alkermeszsaft zusetzen kann. Wenn die Menge mit Wein auf das gewünschte Maß gebracht ist, läßt man sie auskühlen und verfährt weiter, wie bei den anderen Sulzen. In derselben Weise werden die Sulzen von Himbeeren, Ribiseln, Weichseln, Kirschen u. s. w. bereitet, wobei man von den ersteren am besten frische Früchte, von den letzteren den Saft von Eingefottenem verwendet. Das Färben entfällt natürlich bei diesen Obstarten.

**1059. Wein-Sulz.**

Zu dieser kommt zum geklärten Zucker nebst der heißen Gelatine beliebiger Weiß- oder Rothwein und keinerlei andere Zuthat. Man wird jedoch etwas mehr Gelatine verwenden müssen — ungefähr  $\frac{3}{8}$  Liter der Auflösung — da diese Sulz schwerer stockt. Besonders fein wird sie, wenn man die Hälfte oder auch ganz allein Champagner dazu verwendet.

**1060. Liqueur- oder Punsch-Sulz.**

Hiezu wird mit dem Zucker ein Stück Citrone oder Orangenschale gekocht, den Wein oder anderen Zusatz ersetzt man durch die entsprechende Menge — etwa  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{3}{8}$  der ganzen Masse — von beliebigem Liqueur oder Punsch-Essenz.

**1061. Harlekin-Sulz.**

Hiezu bereitet man je nach Geschmack den klaren Saft wie zur Vanille-, Orangen-, Citronen- oder Weinsulze. Derselbe wird dann in so viele Theile getheilt, als man Farben

wünscht, und zwar färbt man roth mit Alkermes, grün mit Spinattropfen, blau mit Indigo u. s. w., und diese Theile werden dann unter den Eingangs erwähnten Vorsichten in die Form gegossen.

### 1062. Geschlagene Crème (Obersschaum).

Man stellt  $\frac{3}{4}$  Liter des besten Obers in einer tiefen Schüssel in sehr kaltes Wasser oder noch besser, auf das Eis. Wenn es ganz erkaltet ist, schlägt man es mit der Schneeruthe zu einem steifen Schaum, unter welchen man 15 Dekagr. gesiebten Zucker leicht mengt. Auf einer tiefen Schüssel aufgehäuft, besteckt man den Schaum dann mit Biscuits, spanischem Wind oder anderer passender Bäckerei und gibt ihn rasch zu Tische. Durch Zugabe von Vanillezucker, Kaffee-Essenz, Chokolade oder Fruchtsaft kann man den Obersschaum nach Geschmack und Farbe vielfach variiren.

### 1063. Geschlagene Sulzen.

Wie schon erwähnt, kann man aus denselben Massen, wie sie zu gestürzten Sulzen bereitet werden, auch geschlagene machen, wobei man zu letzteren jedoch weniger Gelatine benöthigt. Man bringt zu diesem Zweck die Masse in eine kalt gestellte, tiefe Schüssel und schlägt sie mit der Schneeruthe zu festem Schaum, der wie Obersschaum servirt wird. Sehr schön macht es sich, wenn man etwa zwei Finger hoch weiße oder rothe Sulze in der Form stocken läßt, sie herausstürzt und darauf Schaum von einer geschlagenen Sulz anderer Farbe häuft. Besonders schön braun färbt sich eine solche Sulze mit aufgelöstem Caramel (gebranntem Zucker).

### 1064. Blanc-Manger (Mandelsulz).

Man macht  $\frac{1}{2}$  Liter Obers heiß, ohne es zu fieden und rührt dann 12 Dekagr. geschälte und im Mörser fein verriebene Mandeln darunter. Wenn diese Mischung ausgekühlt ist, seigt man sie durch ein Tuch, gibt 15 Dekagr. Zucker (Vanillezucker)

und 2 Dekagr. in Obers aufgelöste Gelatine dazu und ver-  
rührt die Masse, bis sie dicklich wird. Dann füllt man sie in  
eine Form und läßt sie auf dem Eis vollkommen stocken. Auch  
das Blanc-manger kann durch verschiedene Zugabe, wie Kaffee-  
Essenz, Chokolade-, Citronen- oder Drangensaft, anderen Frucht-  
saft in verschiedenster Weise abgeändert werden. Besonders  
beliebt ist das „Damenbrett“ — wozu man weißes und  
mit Chokolade oder Fruchtsaft gefärbtes Blanc-manger sulzen  
läßt, dann zu gleichgroßen Quadraten schneidet, die in einer  
passenden Form schachbrettartig zusammengestellt, mit weißer  
Sulz vorsichtig ausgegossen und nochmals auf das Eis gebracht  
werden.

## Eingemachte und getrocknete Früchte.

### 1065. Kirschen als Dunstobst.

Man löst große, schwarze Kirschen von den Stengeln,  
wäscht sie und seigt sie ab.  $\frac{1}{2}$  Kilogr. Kirschen erfordert  
15 Dekagr. Zucker, der in  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser bis zum Auflösen  
gekocht wird. Dann werden die Kirschen in die reinen Gläser,  
und zwar bis zum Halße gefüllt und bis über die Hälfte mit  
dem ausgekühlten Zucker begossen. Die sorgfältig mit weißem Fließ-  
papier und Rindsblase zugebundenen Gläser werden dann 8 bis  
10 Minuten dünsten gelassen, wobei jedoch zu bemerken ist, daß  
die Gläser in das kalte Wasser gestellt und erst mit diesem erhitzt  
werden müssen.

### 1066. Kirschen in Branntwein.

Man mischt  $\frac{3}{10}$  Liter frisch ausgepreßten Himbeerjast mit  
 $\frac{3}{4}$  Liter Branntwein, wozu noch  $\frac{3}{4}$  Kilogr. Zucker, der sich darin  
ganz auflöst, gegeben wird und füllt es in ein großes Glas.  
In diese Mischung werden dann große, schwarze, saftreiche Kirschen