

XXIX. Abschnitt.

Sulzen und Crèmes.

Reisulz.

In 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Obers kocht man ein großes Stück Zucker, dann gibt man $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) gut gewaschenen Reis zu, läßt ihn weich kochen und passirt ihn. Ferner lasse man 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Deka) Hausenblase in 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser nebst einem Stück Zucker aufkochen und mischt dieses durch ein Sieb dem Reis zu, welchen man nun in einer Form im Eis sulzen läßt.

Reisulz anderer Art.

Man kocht den Saft von 2 Orangen auf, schäumt ihn gut ab und stellt ihn zur Seite; dann spinnst man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Zucker mit $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Wasser; ferner kocht man 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Deka) Gelatine mit etwas Zucker ebenfalls in $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Wasser auf. Nach allem dem stellt man $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Reis in kaltem Wasser auf, welches man, wenn es lau wird, durch frisches ersetzt, welches Verfahren man drei- bis viermal wiederholt, worauf man den Reis dünstet, jedoch, daß er weder zu weich, noch zu hart ist, weshalb man ihn mit einer Gabel öfter aufrührt; dann mische man den Orangensaft, den gesponnenen Zucker und die Gelatine leicht zu und stelle ihn in einer beliebigen Form ins Eis.

Himbeersulz.

Vorerst koche man 1 Pfund (56 Deka) Zucker in $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Wasser, gebe ihn dann in einen Suppentopf und schütte einen starken Teller frische Himbeeren auf den kochenden Zucker, den man nun zugedeckt einige Stunden an einem warmen Orte stehen läßt, bis er vollkommen den Geschmack der Himbeeren angenommen hat. Ferner koche man 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Deka) Hausenblase nebst etwas Zucker in 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser, feihe sie durch ein Sieb und gebe sie unter den Saft, den man früher durch ein Tuch geseihen, dasselbe aber nicht ausgedrückt hat, damit ersterer nicht trüb wird. Sollte die Sulz zu wenig Farbe haben, so kann man einige Tropfen Breton zugeben.

Erdbeersulz.

Dieselbe wird ebenso gemacht wie die Himbeersulz.

Rosensulz.

Von den dunklen Rosenblättern gebe man sehr viele in einen Suppentopf und drücke den Saft einer Citrone darauf; dann koche man 1 Pfund (56 Deka) Zucker sehr gut in 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Wasser und schütte ihn sehr heiß über die Blätter, welche man nun schnell zudeckt und 6—8 Stunden stehen läßt, dann abseiht, aber nicht ausdrückt, weil sonst der Saft trüb würde; ferner koche man 3 Loth (etwas über 5 Deka) Gelatine mit einem Stück Zucker in etwas Wasser auf, mische sie unter den Saft, fülle diesen dann in eine Form und stelle sie ins Eis.

Weißensulz.

Dieselbe wird ebenso gemacht, nur wählt man hierzu recht dunkle Gartenweilchen von starkem Geruch.

Gesulzte Orangen oder Citronen.

Von 6 Stück Orangen oder Citronen wird je ein kleines Blatt ausgeschnitten, dieselben dann rein ausgehöhlt und der Saft durch ein Tuch gedrückt, worauf man $\frac{1}{2}$ Loth (1 Deka) Hausen-

blase mit $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Zucker in $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Wasser gut kochen läßt und unter den Saft gibt. Die Drangen oder Citronen werden dann ins Eis gestellt, mit der Sutz bis zu drei Theilen angefüllt und gestockt, worauf man etwas Crème irgend welcher Art und schließlich das Blättchen daraufgibt und das Ganze nochmals sulzen läßt.

Chandeausutz.

In einem Schneebecken werden 24 Dotter, 3 Seitel (1 Liter) guter weißer Wein, $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Zucker und der Saft einer Citrone auf kochendem Wasser geschlagen, bis die Masse dick ist, dann kochet man gut 3 Loth (über 5 Deka) Hausenblase mit etwas Zucker in 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser, seihe sie durch ein Tuch und mische sie unter das Chandeau, welches man nun in einer Form ins Eis stellt.

Gesulzte Aepfel.

12 Stück Maschanzeräpfel werden in der Mitte durchgeschnitten, geschält und mit Zucker, dem Saft einer Citrone und etwas Wasser weich gedünstet und auf eine tiefe Glasschüssel gelegt, worauf man $\frac{1}{2}$ Loth (1 Deka) Hausenblase mit einem kleinen Stückchen Citronenschale, einem Tropfen rother Farbe und etwas Vanille einige Minuten kocht, auf die Aepfel gibt und diese an einen kühlen Ort stellt.

Reiscrème.

1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Reis wird rein gewaschen und in ebensoviel Obers gedünstet, worauf man ihn auskühlen läßt und mit einer Gabel ein wenig gestoßenen Zucker darunter rührt, damit er nicht zusammenstockt; hierauf schlägt man 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Schlagobers zu festem Schaum und mischt 4 Eßlöffel Vanillezucker darunter, ebenso kocht man $1\frac{1}{2}$ Loth ($2\frac{1}{2}$ Deka) Hausenblase mit etwas Zucker in $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Wasser auf, und wenn diese etwas überkühlt ist, wird sie schnell und leicht nebst dem Schaum unter den Reis gemischt, den man nun sulzen läßt.

Vanillecrème.

1 Loth ($1\frac{3}{4}$ Deka) Hausenblase kocht man nebst einem Stück Zucker in 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser, passirt sie dann durch ein Sieb und läßt sie warm stehen. Ferner rührt man in einer kleinen Casserole 6 Dotter, einen Kaffeelöffel Mehl und ein Kaffeetbecherl Obers auf dem Feuer, bis das Ganze dick ist, gibt hernach etwas Vanillezucker zu und passirt es. Schließlich schlägt man von 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) gutem Schlagobers festen Schaum und mischt die Hausenblase und die passirten Dotter zu, worauf man eine Form füllt und ins Eis stellt.

Mairème.

Dieselbe wird ebenso wie die Vanillecrème gemacht, nur färbt man einen Theil mit geriebener Chocolate schwarz, den zweiten Theil mit Breton roth, den dritten Theil grün und den vierten Theil läßt man gelb. Beim Anrichten wird sie mit Erdbeeren oder Hohlhippen zierlich gepuzt, auch zarte Blümchen von Zucker machen sich hübsch.

Orangecrème.

2 Stück Drangen werden mit Zucker abgerieben und deren Saft nebst dem letzteren in einer Casserole mit 2 Eßlöffeln Mehl, 8 Dottern und 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Obers auf dem Feuer dick gerührt; dann läßt man 1 Loth ($1\frac{3}{4}$ Deka) Hausenblase nebst etwas Zucker in $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Wasser aufkochen und feiht sie durch; schließlich schlägt man von 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Schlagobers mit etwas Zucker festen Schaum und vermischt nun Alles leicht miteinander. Man kann auch zuerst in die Form ein wenig Rumjulz und, wenn selbe fest ist, erst die Crème daraufgeben, welche man nun wieder sulzen läßt.

Marillen-Crème.

In einem Weidling werden $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Marillensalzen und ebensoviel gestoßener Zucker mit einander verrührt und 3 Loth (über 5 Deka) aufgelöste Hausenblase und der feste Schaum von $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{1}{3}$ Liter) Schlagobers zugemischt.

Blamagé-Crème.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) weiße Mandeln werden mit etwas Milch sehr fein gestoßen, dann 3 Seitel (1 Liter) Obers gekocht, die Mandeln hinzugegeben, ebenfalls eine halbe Stunde sehr gut gekocht und durch ein Tuch gedrückt, worauf man 3 Loth (über 5 Deka) Hausenblase, welche man mit einem Stückchen Zucker in ein wenig Wasser gut kochen läßt und auch durch ein Tuch seigt, nebst dem nöthigen Zucker zumischt und salzen läßt.

Crème à la Nesselrode.

$\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{1}{3}$ Liter) Schlagobers wird gut ausgeschlagen, 3 Eßlöffel Zucker zugegeben, dann eine Handvoll Rosinen, welche man mit etwas Zucker und ein wenig Wasser aufkochen ließ, sowie $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) festes, in gleiche Würfel geschnittenes Marillencompot, ferner 1 Loth ($1\frac{3}{4}$ Deka) aufgelöste Hausenblase leicht zugemischt, das Ganze in eine Form gefüllt und aufs Eis gestellt.

Geschaumtes Obers mit Erdbeeren.

1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Schlagobers wird sehr fest geschlagen, 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Erdbeermark, 3 Loth (über 5 Deka) aufgelöste Hausenblase und 1 Pfund (56 Deka) Zucker zugemischt und das Ganze in Gläsern oder in einer Form ins Eis gestellt.

Oberschalotten.

1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Obers, 12 Dotter, ein Stück Vanille und 4 Eßlöffel Zucker werden auf dem Feuer gerührt, bis die Masse dick ist, und dann kalt weiter gerührt; hierauf kocht man 3 Loth (über 5 Deka) Hausenblase mit einem Stück Zucker in 2 Seiteln Wasser bis zur Hälfte ein, seigt sie durch und läßt sie warm stehen; ferner schlägt man von 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Schlagobers einen festen Schaum, mischt die Hausenblase und die Crème mit dem nöthigen Zucker darunter, legt die eine Hälfte der Crème in eine mit Früchten schön ausgelegte Form, während man die zweite Hälfte roth färbt, und stellt das Ganze schließlich ins Eis.