

Rahmschaum, Gesulztes, Gefrorenes.

Obersschaum zu Backwerk.

Bereitung mit verschiedenem Geschmack. Obers (Schlagobers, süßer Rahm oder dicke Sahne), welches zu Schaum geschlagen werden soll, muß ohne Milch abgenommen, ganz dick und noch vollkommen süß sein. Vor dem Gebrauche stellt man das Obers und das Schneebekken von Messing, in dem es geschlagen werden soll, auf Eis oder für ein paar Stunden in kaltes Wasser. Dann wischt man das Geschir aus, gibt das Obers hinein und schlägt es mit der Schneerute, bis es zu festem Schaum geworden ist. Man kann es auch in einer tiefen Porzellan- oder Schüssel mit einer Rute aus abgeschälten Birkenzweigen schlagen. Wenn man eine größere Quantität Obers schlägt, so nimmt man während des Schlagens öfters den schon fest gewordenen Schaum mit einem Löffel ab. Sobald der Schaum ganz fest ist, mischt man beliebigen Geschmack und den feingestohlenen Zucker (ungefähr 2 Eßlöffel voll Zucker für ein Deziliter Obers) gleich dazu und rührt dabei so wenig als möglich. Dann stellt man den Schaum auf Eis oder in kaltes Wasser und häuft ihn erst unmittelbar vor dem Servieren auf eine Schüssel.

Obersschaum mit Vanille. Zu wie oben geschlagenem festem Schaume von $3\frac{1}{2}$ bis 4 Deziliter Obers mischt man 10 bis 15 Deka feingestohlenen Zucker und zuletzt feingestohlene, mit Zucker verriebene Vanille.

Mit Schokolade. Man kocht 7 Deka feine Vanille-Schokolade mit einer halben Kaffeeschale voll Wasser, rührt sie, bis sie erkaltet ist, und mischt dann nach und nach den Schaum von $3\frac{1}{2}$ Deziliter Obers und 10 Deka Zucker dazu.

Mit Kaffee. Man rührt starken schwarzen Kaffee von 5 Deka Kaffeebohnen mit 14 Deka Zucker auf Eis, bis er zähe wird, und mischt dann Schaum von 4 Deziliter Obers dazu.

Weißer Schaum mit Maraschino. Man rührt ein Deziliter vom Likör mit 20 Deka Zucker und mischt den Schnee von 4 bis 5 Deziliter Obers nach und nach dazu.

Schaum mit Vanille-Likör. Man bereitet ihn wie den mit Maraschino und kann ihn mit einigen Tropfen Alkermes-saft färben.

Pomeranzen- oder Rumschaum. Zu Schaum von 5 Deziliter Obers mischt man 15 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch und 2 Eßlöffel Rum.

Marillenschaum. Man rührt in einer auf Eis gestellten Schüssel 7 Deka Marillensäfte, bis sie weiß wird, und mischt dann löffelweise den gezuckerten Schaum dazu.

Ananasschaum. Man schneidet von frischer oder eingesottener Ananas kleine Stückchen, stößt dieselben mit Zucker, streicht das Gestoßene durch ein Sieb und rührt den Obersschaum dazu.

Erdbeer- oder Himbeerschaum. Man preßt 4 Deziliter frische Beeren durch Leinwand, rührt diesen Saft mit 15 Deka Zucker, mischt den Obersschaum dazu und stellt ihn auf Eis. Man kann dann noch ganze, ausgesucht schöne Beeren zum Schaume mischen. Die Farbe des Schaumes kann man durch ein paar Tropfen Alkermes-saft heben.

Mandel-, Nuß- oder Haselnußschaum. Zu gezuckertem Obersschaume mischt man sehr fein geschnittene ungeschälte Mandeln, Nüsse oder Haselnüsse.

Kastanien Schaum. Man kocht, stößt und passiert 30 Deka Maroni und mischt ein wenig Maraschino-Likör, Schaum von 3 bis 4 Deziliter Obers und Zucker nach Geschmack dazu.

Ober: Man gibt 15 Deka Beeren von getrockneten Malaga-Trauben und das Kastanienpüree in gekochten Zucker, rührt das Ganze, bis es kalt ist, und mischt dann den Schaum dazu.

Roter Kastanien Schaum. Man gibt Vanillezucker und Alkermes-saft zu dem Kastanienpüree und mischt dann den Obersschaum dazu.

Garnierungen zu Obers-Schaum. Man häuft Obers-Schaum in der Schüssel bergartig auf und besteckt ihn mit Biskuits (S. 545) oder Hohlhippen (S. 521) oder mit Düten von Mandelteig oder von Schmankei (S. 522), welche man mit andersfarbigem Schaume gefüllt hat.

Ober: Man garniert den Rand der Schüssel, in die man den Schaum gehäuft hat, mit Häuschen von andersfarbigem Schaum oder von Gefrorenem oder mit kleinen Buserln.

Ober: Man legt um den Schaum halbe, mit Eis überzogene Indianerkrapfen (S. 546) oder Schüsseln von Bröselteig (S. 533), die man mit andersfarbigem Schaume gefüllt hat (Fig. 46).

Ober: Man füllt die Krappen oder die Schüffelchen mit Erdbeeren oder Himbeeren, welche man früher stark mit Zucker bestreut und kalt gestellt hat, und legt sie um den Schaum.

Ober: Man garniert Marillen- oder Viför-Schaum mit Kastanienkugeln (S. 589).

Obers-Schaum in Kruste. Mit Biskuits. Man befeuchtet Biskuits mit Maraschino, bestreicht sie auf der unteren Seite mit Marillensaft und legt dann eine glatte Form am Boden und seitwärts so mit den Biskuits aus, daß die bestrichene Seite derselben gegen innen kommt. Hierauf füllt man die Form mit Schaum mit beliebigem Geschmack, deckt denselben mit Biskuits zu, stellt die Form für eine Weile in Eis und stürzt dann das Ganze.

In Torte oder Kruste. Man gibt in eine ausgehöhlte Biskuit-Torte, die man vorher in den Ofen gestellt hat, damit sie spröde ist, oder

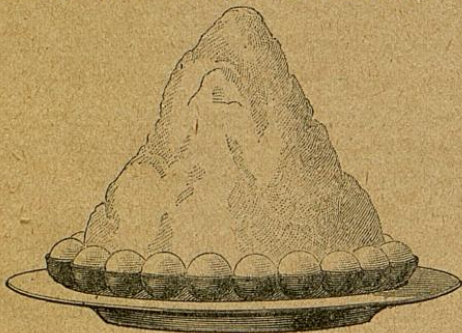


Fig. 46.

in eine Kruste von hohl ausgebackenem Butterteig Obersschaum mit beliebigem Geschmack und belegt denselben am Rande mit kleinen Windbusselru (S. 570), die man unten mit Salse bestrichen hat. Auch kann man ein Gitter von Vanille- oder Kaffee-Schaum über eingefüllten Schaum spritzen oder Schaum von zwei oder drei

Farben schichtenweise übereinander einfüllen.

In einem Kranze von verzuckerten Kastanien. Man formt einen Kranz aus drei übereinanderliegenden Reihen von verzuckerten Kastanien. Die Kastanien werden mit Bruchzucker aneinander geklebt und die Reihen so aufeinander gesetzt, daß in der oberen Reihe immer da eine Kastanie zu liegen kommt, wo in der unteren zwei zusammenstoßen. Man macht den Kranz erst kurz vor dem Gebrauch und füllt ihn mit Obersschaum gehäuft voll.

Obers-Schaum in Bechern. Gezuckerten Obers-Schaum mit Vanille-, Kaffee- oder Schokolade-Beimischung häuft man in Kaffeebecher und stellt ihn kalt. Beim Servieren gibt man feines Gebäck dazu. Man kann Windmasse auf den Schaum häufen, sie glatt streichen und stark mit Zucker bestreuen und diesen dann mit einem glühenden Eisen brennen, damit sie eine gelbe Haut bekommt.

Schaum in Gläsern. Schokoladeschaum. Man kocht 14 Dekagetriebene Schokolade mit 14 Dekazucker und 3 Deziliter Wasser, bis sie dick wird, stellt sie dann in kaltes Wasser und rührt, während sie auskühlt, nach und nach 4 Dotter dazu. Wenn sie vollkommen erkaltet ist, mischt man 2 Deziliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu, füllt die Mischung in Kelchgläser und stellt dieselben zwischen Eis. Dann schlägt man wieder 2 Deziliter Obers zu Schaum und häuft einen Löffelvoll von demselben auf jedes Glas. Man gibt Backwerk oder feine Ripfel dazu.

Kaffeefchaum. Man füllt gezuckerten Obersschaum, zu dem man Kaffee-Likör gemischt hat, in Kelchgläser, stellt dieselben zwischen Eis und gibt auf jedes Glas einen Löffel weißen Schaum.

Obers-Schaum mit Creme oder Chaudéau. Mit beliebiger Creme. Man kocht Creme (S. 63 bis 65), stellt sie in kaltes Wasser und schlägt sie mit der Schneerute, bis sie ganz erkaltet ist, mischt dann gezuckerten Schaum von 3 Deziliter Obers dazu, häuft die Mischung in einer Schüssel auf und garniert sie mit Butterln von spanischem Wind oder besteckt sie mit Hohlrippen.

Mit Marillenschaum. Man mischt kalte Creme von 3 Deziliter Obers, 6 Dottern und 10 Dekazucker mit Marillenschaum, häuft sie auf eine Schüssel und garniert sie wie die obige.

Mit Himbeersaft. Man bereitet Creme von 2 Deziliter Obers, 6 Dottern und 7 Dekazucker, mischt, wenn sie erkaltet ist, ausgepressten Himbeersaft und dann Schaum von 2 Deziliter Obers und Zucker nach Geschmack dazu und stellt die Mischung auf Eis.

Mit Likör- oder Rum-Creme. Man mischt Obersschaum mit Likör- oder Rum-Creme, streicht die Mischung schichtenweise in eine ausgehöhlte, mit Marillensalze ausgestrichene Biskuit-Torte und gibt zwischen die Schichten Lagen von eingesotteten Weichseln ohne Kerne, streicht den Schaum oben glatt, spritzt ein Bitter von Obersschaum darüber und belegt den Rand desselben mit Windbutterln.

Als Russische Creme. Russische Creme (S. 65) häuft man in einer Schüssel auf oder serviert sie in Kelchgläsern. Man gibt Backwerk dazu.

Mit Chaudéau (Weinschaum). Man bereitet Chaudéau von 2 Deziliter Malaga, 5 Dottern und Zucker nach Geschmack, läßt ihn erkalten, mischt ihn dann mit Schaum von 3 Deziliter Obers und Zucker, häuft ihn in eine Kruste und unterlegt ihn dabei mit Früchten.

Alpenbutter-Creme. Man treibt 14 Dekazucker sehr süße, frische Butter flaumig ab, gibt 7 Dekazucker Vanillezucker dazu, mischt dann aus-

gekühlte dicke Creme von 6 Dottern löffelweise darunter, gibt das Ganze in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, stellt es auf Eis und stürzt es erst unmittelbar vor dem Gebrauche. Man gibt diese Creme wie Butter zu Tee oder Kaffee und serviert Schnitten von mürbem Gebäck dazu.

Gefrorener Obers-Schaum. Man mischt zu festem Schaum von einem halben Liter Schlagobers 10 Deka Zucker und 10 Deka kleinzzerbröckelte Mandel-Makronen, teilt dann den Schaum in 3 Teile, mischt zum ersten gestoßene Vanille und einige Löffel Maraschino, zum zweiten Erdbeersaft, einige Tropfen Akermesssaft und einige Erdbeeren, zum dritten geriebene Schokolade, gibt die drei Teile, einen nach dem andern, in eine Form mit gut schließendem Deckel, umhüllt die Form mit Pergamentpapier, gräbt sie in stark gefalzenes Eis und läßt sie 4 Stunden darin. Wenn das Eis in dieser Zeit aufgeht, muß man es erneuern. Unmittelbar vor dem Anrichten nimmt man die Form aus dem Eise, wäscht sie mit kaltem Wasser ab, wischt sie mit einem Tuch ab und stürzt den Schaum auf die Schüssel.

Gefulztes.

Zum Sulzen von Obersschaum und Creme nimmt man Gelatine von der besten Qualität, löst sie mit heißer Milch (3 Deziliter Milch zu 15 Gramm Gelatine) oder bei Weinschaum mit heißem Wein auf und feiht sie, wenn sie noch heiß ist, durch eine Serviette. Wieviel Gelatine man zur Sulze nimmt, hängt davon ab, ob man die Sulze in einer Glaschüssel fulzt und serviert oder sie in einer Form fulzen läßt und dann stürzt. Sulzen in Glaschüsseln sind leichter herzustellen und wegen ihres geringeren Gelatinegehaltes wohlschmeckender als gestürzte. Man gibt zum Sulzen in einer Schüssel ungefähr 10 Gramm (1 Deka), für gestürzte Sulzen ungefähr 30 Gramm (3 Deka) Gelatine zu einem Liter Flüssigkeit (mit Inbegriff der zum Auflösen verwendeten Milch). Wenn man die Sulzen im Sommer und ohne Eis macht, muß man etwas mehr Gelatine verwenden. Wenn die Gelatine aufgelöst und noch lauwarm ist, mischt man die anderen Bestandteile der Sulze dazu und gibt die Mischung in eine Glaschüssel, die man dann in kaltes Wasser an einen kühlen Ort stellt (damit sie nicht springt) und lange, womöglich über Nacht stehn läßt, oder füllt den Model, den man schon eine Stunde früher in Eis gestellt hat, nicht ganz mit der Mischung voll, bedeckt ihn mit einem Blechdeckel, legt auf diesen Stücke von Eis, läßt die Sulze einige Stunden stehn und stürzt sie dann. (Über Eingießen und Stürzen sieh S. 34 und 35.)

Für klare Sulzen verwendet man Hausenblase oder die feinste, durchsichtig weiße Gelatine. Man löst sie auf die Seite 35 angegebene Weise auf und gibt sie zu schon geklärtem Zucker oder mischt sie zu Zucker und klärt die Mischung mit Eierschnee (S. 33), läßt sie abstehen und seigt sie dann. Soll die Sulze gestürzt werden, so nimmt man 17 Gramm Hausenblase zu 7 Deziliter der gesamten übrigen Bestandteile einer Sulze oder 25 Gramm Gelatine zu einem Liter. Zum Sulzen in der Schüssel nimmt man nur den dritten Teil. Im Sommer braucht man etwas mehr Hausenblase oder Gelatine als im Winter.

Gefulzter Obers-Schaum. Mit Vanille. Man schlägt ein halbes Liter Schlagobers zu steifem Schaum, mischt 14 Deka Zucker mit Vanille dazu, rührt den Schaum nach und nach zur aufgelösten, lauwarmen Gelatine, von der man, wenn er in der Schüssel gefulzt werden soll, 6 Gramm, wenn er gestürzt werden soll, 16 Gramm genommen hat, und sulzt und stürzt ihn auf die oben angegebene Weise.

Mit Karamel. Man gibt zur lauwarmen Gelatine einige Löffelvoll Karamel (S. 59), mischt dann den gezuckerten Schaum dazu und läßt ihn auf die oben angegebene Weise sulzen.

Mit Rum oder Likör. Man gibt ein paar Löffelvoll Rum oder Maraschino- oder anderen Likör zur lauen Gelatine, mischt den gezuckerten Schaum, den man mit Cochenille (s. Borräte) blaßrosa gefärbt hat, dazu, sulzt ihn in einem mit Biskuits ausgelegten Model und stürzt ihn.

Mit Schokolade. Man erweicht im Rohre 10 Deka feine Schokolade, rührt gesponnenen Zucker und, wenn derselbe gut mit der Schokolade gemischt ist, die aufgelöste, warme Gelatine dazu, mischt dann steifen Schaum von einem halben Liter Obers nach und nach darunter, läßt das Ganze in einer Schüssel sulzen und ziert es mit weißem oder rotem Obersschaume.

Mit Kaffee (Syoner Kaffee). Man macht einen starken Aufguß von 7 Deka frischgebranntem Kaffee, mischt, wenn er noch ganz heiß ist, 7 oder 17 Gramm aufgelöste und geseigte Gelatine und, wenn er nur mehr etwas lau ist, den festen, gezuckerten Schaum von einem halben Liter Obers dazu, gibt die Mischung in eine Glasschüssel oder in einen Model und läßt sie sulzen. Wenn man sie in einen Model füllt, kann man vorher klaren, mit Zucker und Gelatine gemischten Kaffee in die Vertiefungen desselben gießen und sulzen lassen.

P u n j c h a u m. Man reibt 7 Deka Zucker an einer Pomeranze und einer Limone ab, drückt den Saft der Pomeranze und der Limone auf den

Zucker, gibt diesen dann zu 7 Gramm (zum Sulzen in der Schüssel) oder 20 Gramm (zum Stürzen) mit Tee aufgelöster Gelatine, mischt 3 Löffelvoll Rum, Schaum von 4 Deziliter Obers und 7 Deka gestoßenen Zucker dazu und läßt das Ganze in einer Schüssel sulzen oder füllt es in einen ausgepreßten Model oder in Kaffeebecher, läßt es in Eis sulzen und stürzt es.

Mehrfärbiger Schaum. Als Schnitten. Man mischt gezuckerten Obersschaum zu aufgelöster Gelatine, teilt den Schaum in 3 Teile, gibt zum ersten Vanille und färbt den zweiten mit Schokolade und den dritten mit Marillensafte (S. 597). Hierauf läßt man den ersten Teil im langen Model sulzen und gibt dann den zweiten und, wenn dieser gefulzt ist, den dritten darauf. Wenn auch dieser gefulzt ist, stürzt man die Sulze auf ein Brett, schneidet sie in gleichmäßige Schnitten und legt dieselben in der Schüssel auf.

Marmoriert. Man teilt den mit Gelatine gemischten Obersschaum in 3 Teile, färbt dieselben wie oben und läßt jeden Teil für sich ein wenig steif werden, gibt den Schaum dann löffelweise in eine Form und wechselt dabei mit den Farben ab, mischt ihn hierauf mit einem schmalen Messer ein wenig durcheinander, wodurch er wie marmoriert erscheint, läßt ihn sulzen und stürzt ihn.

Gefulzter Mandel- oder Nuß-Schaum. Man stößt 28 Deka Mandeln, Nüsse oder Haselnüsse, befeuchtet sie dabei mit ungekochtem Obers, verreibt sie mit solchem, bis man im ganzen 3 Deziliter Obers dazugegeben hat, und preßt sie dann aus. Hierauf mischt man zu dieser ausgepreßten Milch ein Deka (oder zum Stürzen 2 Deka) mit Milch aufgelöste Gelatine, dann 15 Deka Zucker und zuletzt Schaum von einem halben Liter Schlagrahm und sulzt das Ganze in einer Schüssel oder läßt es im Model sulzen und stürzt es.

Ober: Man mischt zu 7 Gramm aufgelöster Gelatine Mandel-essenz, 14 Deka Zucker und Schaum von einem halben Liter Obers und läßt die Mischung in einer Schüssel sulzen.

Pistazien-Schaum als Charlotte.¹⁾ Man stößt 7 Deka abgebrühte und abgezogene Pistazien mit ein wenig Obers recht fein und streicht sie durch ein Sieb. Dann mischt man sie mit 10 Deka Zucker und 15 Gramm mit Obers aufgelöster Gelatine, rührt die Mischung auf Eis, mischt Schaum von 4 Deziliter Obers dazu und läßt das Ganze in einem Model sulzen. Indessen überzieht man Biskuits mit warmer Glasur mit Maraschmin.

¹⁾ Sulzen, welche in mit Biskuits ausgelegten Formen gefulzt werden oder an die man, wenn sie gestürzt sind, mit Marillensafte Backwerk anklebt, nennt man Charlotten.

(S. 85), bestreut sie mit gehackten Pistazien und läßt sie trocknen. Dann klebt man die Biskuits mit zäher Marillensalse rings um den gestürzten Schaum und belegt diesen oben mit abgetropften eingesottenen Früchten.

Gefulzter Marillen-Schaum. Man passiert 10 schöne, reife Marillen, rührt das Passierte mit 14 Dekka gestoßenem Zucker, mischt 4 Deziliter gute Mandelmilch und 2 Dekka aufgelöste Gelatine dazu, rührt Schaum von 2 Deziliter Obers darunter, läßt das Ganze in einer Form oder in Kaffeebechern fulzen und stürzt es.

Gefulzter Erdbeer-Schaum. Als Charlotte. Man macht Erdbeerschaum (S. 597), rührt ihn zu 18 Gramm aufgelöster Gelatine und läßt ihn in einer Reifform in Eis fulzen. Indessen bestreicht man mit Eis verzierte Schnitten von Genueserteig, die so breit sind wie die Reifform, mit Marillensalse. Wenn der gefulzte Reif gestürzt ist, klebt man die Schnitten rings um die Seitenwand desselben, füllt in den Reif mit Vanille gemischten Obersschaum und legt um den Reif halbe Indianerkrapfen von Windmasse, die man mit gezuckerten Erdbeeren gefüllt hat.

Ober: Man mischt Obersschaum mit Vanillezucker und Gelatine, läßt ihn in einer Reifform fulzen, stürzt den Reif, klebt mit Marillensalse Makronen von süßen Mandeln um seinen Rand, belegt ihn oben zierlich mit ausgesuchten großen Erdbeeren und häuft dann in den Reif Obersschaum, den man mit Zucker und Erdbeermark gemischt hat.

Kalter Kastanien-Pudding. Man läßt ein halbes Kilo große geschälte Kastanien (Maronen) in heißem Wasser liegen, bis man ihnen die Haut abziehen kann, dünstet sie, wenn dies geschehen ist, mit Zucker und Wasser weich, stößt sie hierauf mit Obers und passiert sie. Dann kocht man 20 Dekka Zucker und ein Stückchen Vanille mit Wasser dick ein, nimmt die Vanille wieder heraus und läßt mit dem Zuckersirup 7 Dekka Rosinen anschwellen, mischt die passierten Kastanien dazu, gibt die Mischung zu 15 Gramm aufgelöster Gelatine, rührt dann den Schaum von 3 Deziliter Obers, 10 Dekka dünne Stückchen Quittenkäse und 2 Löffel Maraschino darunter und läßt das Ganze in einer Kuppelform in Eis fulzen. Dann kocht man 10 Dekka Vanille-Schokolade mit 10 Dekka Zucker und Wasser fein und glatt, läßt sie unter beständigem Rühren erkalten und mischt sie mit Obersschaum zu einer dickflüssigen Sauce. Wenn der Pudding gestürzt ist, garniert man ihn mit großen, wie oben gekochten Kastanien und gibt beim Servieren die Sauce in einer Saucière dazu.

Gefulzter Reis. Man mischt zu mit Milch ziemlich weich gekochtem Reis 2 Blätter weiße Gelatine, die man mit Milch aufgelöst hat, und, wenn der Reis ausgekühlt ist, ein viertel Liter fest geschlagenen,

mit viel Vanillezucker verfüßten Obersschaum, läßt die Mischung in einer Form auf Eis sulzen und stürzt sie.

Erdbeer-Reis. Man kocht 7 Deka Reis mit Obers und 7 Deka Zucker ziemlich weich, mischt ein Deka mit Milch aufgelöste Gelatine, 10 Deka Zucker und, wenn der Reis erkaltet ist, 3 Deziliter passierte Erdbeeren und 2 Deziliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu, läßt das Ganze in einer Form sulzen, stürzt es dann, garniert es mit schönen Erdbeeren und bestreut dieselben mit Zucker.

Marillen-Reis. Man bereitet den Reis wie den Erdbeer-Reis, mischt ihn aber statt mit Erdbeeren mit recht reifen, passierten Marillen und garniert ihn, wenn er gestürzt ist, mit gedünsteten Marillen.

Kalter Reis-Budding. Mit Pomeranzensaft und Marillen. Man dünstet 14 Deka blanchierten Reis mit Zucker, Pomeranzensaft und weißem Wein weich, rührt ihn zu einem Deka aufgelöster Gelatine und 7 Deka dünner Marillensalse, mengt dann Schaum von 4 Deziliter Obers, würfelig geschnittene eingefottene Ananas und 7 Deka Kofinen, die man vorher mit gesponnenem Zucker anschwellen ließ, dazu, läßt das Ganze in einer Buddingform sulzen, stürzt es und legt dann eine Reihe eingefottener halber Marillen um den Budding.

Mit Äpfeln. Man kocht 10 Deka Reis mit Obers, Zucker und Vanille dick und weich, rührt ihn, während er auskühlt, zu einem Deka aufgelöster Gelatine, mischt dann 2 Deziliter Obersschaum mit Vanillezucker dazu unterlegt die Mischung in einer Buddingform in zwei Schichten mit in Zuckerwasser und Wein gedünsteten Äpfelspalten, läßt sie sulzen und stürzt sie.

Mit Maraschino und Himbeer-Sauce. Man mischt wie oben gekochten und zu Gelatine gerührten Reis mit Maraschino nach Geschmack, gibt dann erst den gezuckerten Obersschaum dazu und läßt das Ganze in einer Buddingform sulzen. Indessen treibt man frische Himbeeren durch ein Sieb, rührt das Passierte mit Zucker zu einer dicklichen Sauce und stellt dieselbe auf Eis. Man serviert sie dann zum gestürzten Budding.

Ananas-Schaum mit Früchten. Das Fleisch einer halben kleinen Ananas wird mit 14 Deka Zucker gestoßen und durch ein Sieb gestrichen, dann mit 15 Gramm aufgelöster Gelatine und dicklich gekochtem Zucker vermischt und zu 4 Deziliter zu Schaum geschlagenem Obers gerührt. Man füllt diesen Schaum in 4 Schichten in einen Model, läßt immer die eine Schicht sulzen, ehe man die nächste daraufgibt, und belegt jede der 3 ersten Schichten, wenn sie gesulzt ist, mit abgetropften eingefottenen Früchten. (Man kann z. B. auf die erste gevierteilte Reine-

clauden, auf die zweite Amarellen [Weichjeln], auf die dritte Marillen legen). Die gestürzte Sulze garniert man mit Biskuitkrapferln oder Windbutterln.

Gesulzte Creme. Man bereitet Creme (S. 63) von einem halben Liter Obers, 14 Dekka Zucker, 8 Dottern und beliebigem Geschmacke, stellt sie in kaltes Wasser, rührt sie, während man sie auskühlen läßt, mischt sie mit 15 Gramm aufgelöster Gelatine, füllt sie, wenn sie zu stocken beginnt, in eine zierlich ausgepreßte Form, die man vorher in Eis oder kaltem Wasser festgestellt hat, läßt sie sulzen und stürzt sie.

Vanille-Creme à la Bavaoise. Mit rohen Dottern. Man rührt 8 Dotter und 14 Dekka Zucker mit Vanillegeruch eine halbe Stunde lang, gibt dann 16 Gramm aufgelöste Gelatine und 4 Deziliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu und läßt das Ganze in einer Form in Eis sulzen. Dann treibt man 4 Deziliter recht reife Erdbeeren durch ein Sieb, rührt das Passierte mit 10 Dekka Zucker eine halbe Stunde und gibt es als Beguß um die gestürzte Sulze.

Als Charlotte. Man bereitet Vanille-Creme von 3 Deziliter Obers, 15 Dekka Zucker und 6 Dottern, läßt sie in kaltem Wasser auskühlen und schlägt sie dabei mit der Schneerute, gibt, wenn sie ein wenig überkühlt ist, 2 Dekka aufgelöste Gelatine dazu und schlägt fort, bis sie ganz kalt geworden ist. Dann mischt man $3\frac{1}{2}$ Deziliter zu Schaum geschlagenes Obers darunter, füllt das Ganze in eine hohe Form, in welcher man seitwärts Biskuits aufgestellt hat, läßt es sulzen, stürzt dann die Sulze und ziert sie mit Früchten.

Gesulzte Hafer- und Kaffee-Creme. Man brennt 2 Händevoll reinen, ausgesuchten Hafer wie Kaffee, gibt ihn in 4 Deziliter heißes Wasser, deckt dasselbe zu und läßt es an einem warmen Ort eine Stunde stehn. Dann seihet man die Flüssigkeit, sprudelt sie mit 8 Dottern und 14 Dekka Zucker zu Creme, mischt zu dieser $2\frac{1}{2}$ Dekka aufgelöste Gelatine und, wenn sie erkaltet ist, ein halbes Liter zu Schaum geschlagenes Obers und Vanillezucker, füllt das Ganze in eine Form, läßt es in kaltem Wasser sulzen und stürzt es dann.

Für Kaffee-Creme gibt man 7 Dekka frischgebrannten Kaffee in heißes Wasser oder in heißes Obers und verfährt weiter wie oben.

Gesulzte Nuß- oder Haselnuß-Creme. Man stößt 10 Dekka Nüsse oder Haselnüsse mit etwas Obers recht fein, gibt sie zu 4 Deziliter heißem Obers und läßt dasselbe auskühlen. Dann seihet man das Obers, schlägt es mit 6 Dottern und Zucker zu Creme, gibt zu dieser 7 Gramm aufgelöste Gelatine, läßt die Creme in kaltem Wasser auskühlen und schlägt

sie dabei fort, mischt dann den Schaum von 3 Deziliter Obers dazu und läßt das Ganze in einer Schüssel sulzen.

Mit Eierschaum. Man macht die Creme von 7 Deziliter Obers, 6 bis 8 Dottern und 14 Deka Mandeln, gibt Zucker, Vanille und 15 Gramm aufgelöste Gelatine und, wenn sie erkaltet ist, festen Schnee von 6 Mar dazu und läßt die Mischung auf Eis sulzen. (Wenn man sie in Wasser sulzen lassen will, muß man 17 Gramm Gelatine dazugeben.)

Gesulzte Karamel-Creme. Man rührt 3½ Deziliter Obers, 20 Deka Zucker, 4 Dotter und ein Deka Gelatine im Schneebecken auf Blut, bis das Gerührte heiß ist (damit die Dotter nicht roh sind), läßt es aber nicht aufkochen. Dann mischt man Vanille und gebrannten, mit Wasser aufgekochten Zucker dazu, seht die Mischung in eine tiefe Schüssel und läßt sie bei beständigem Rühren erkalten. Wenn sie dicklich zu werden beginnt, mischt man den Schaum von 4 Deziliter Obers darunter, läßt das Ganze in einem Model sulzen und stürzt es. Sehr wichtig ist es, den Schaum zur richtigen Zeit beizumischen; denn wenn man ihn zu früh dazugibt, zergeht er, geschieht es aber erst, wenn die Creme sich teilweise schon gesulzt hat, so mischt er sich nicht mehr vollkommen mit derselben.

Als Kabinetts-Pudding. Man füllt einen Model fingerhoch mit wie oben bereiteter Creme, läßt dieselbe sulzen und bestreut sie mit Rosinen, Weinbeeren und länglich geschnittenen Pistazien. Dann legt man ein Blatt von Biskuit (S. 547), welches man auf einer Seite mit Marillensalsa bestrichen hat, mit der bestrichenen Seite auf die gesulzte Creme, gibt auf das Blatt wieder Creme, läßt sie sulzen und bestreut sie und fährt so fort, bis der Model voll ist. Zuletzt legt man ein Blatt von Biskuit ein. Man läßt den Pudding 2 bis 4 Stunden in Eis stehn, stürzt ihn dann und ziert ihn wie eine Torte mit eingefottenen Früchten.

Gesulzte Schokolade-Creme. Man löst 14 Deka feine Schokolade und 7 Deka Zucker mit ein wenig von heißem Wasser auf, rührt die Schokolade am Feuer, bis sie recht glatt ist, mischt sie hierauf mit 15 Gramm aufgelöster Gelatine und läßt sie erkalten. Dann mischt man sie zu Creme von 4 Dottern, 7 Deka Zucker und 2 Deziliter Obers, gibt nach und nach Schaum von 3 Deziliter Obers dazu und läßt das Ganze in Eis sulzen.

Als Charlotte. Man läßt wie oben bereitete Masse in einer Keifform auf Eis sulzen. Indessen glasiert man Schnitten von Genuefer Teig, die man etwas niedriger, als die Keifform ist, geschnitten und oben abgerundet hat, bestreut sie teils mit gehackten Pistazien, teils mit rotgefärbtem Hagelzucker und läßt sie trocknen. Man klebt diese Schnitten

dann mit Marillensalze um die gestürzte reifförmige Sulze, belegt dieselbe oben mit eingesottenen Früchten und häuft in den Keif gezuckerten weißen Oberschaum.

Kalter Rabinetts-Budding. Mit Früchten. Man sprudelt Creme von 2 Deziliter Obers, 6 Dottern und Zucker nach Geschmack, mischt, während dieselbe auskühlt, 15 Gramm aufgelöste Gelatine dazu und rührt, wenn sie ganz kalt ist, steifen Schaum von einem halben Liter Obers und Zucker darunter. Dann läßt man ungefähr den dritten Teil der Creme in einem Kuppelmodel sulzen, belegt die Sulze mit würfelig geschnittenen eingesottenen Marillen, Melonenspalten, Quitten und Ananas, füllt wieder Creme ein und belegt sie, wenn sie gesulzt ist, mit Früchten, gibt den Rest der Creme darauf, läßt auch diesen sulzen und stürzt dann den Budding.

Mit Rosinen und Zitronat. Man sprudelt Creme von 3 Deziliter Obers, 8 Dottern und Vanillezucker, mischt sie, während sie auskühlt, mit 2 Dekka aufgelöster, lauer Gelatine und rührt gezuckerten Schaum von einem halben Liter Schlagobers dazu. Dann legt man in einen mit Wasser befeuchteten Model 2 nach der Größe des Modells geschnittene, mit Marillensalze zusammengefüllte Blätter von Biskuitmasse, bestreut dieselben mit dem dritten Teil einer Mischung von 18 Dekka Rosinen, 18 Dekka Weinbeerl und 7 Dekka Zitronat, die man schon am Tage vorher mit Rum gut angefeuchtet hat, gibt den dritten Teil der Creme darüber, legt auf die Creme wieder 2 zusammengefüllte Biskuitblätter, bestreut dieselben und bedeckt sie mit Creme und wiederholt diesen Vorgang ein drittes Mal. Hierauf stellt man den Model auf Eis, läßt den Budding sulzen, wozu er ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden braucht, und stürzt ihn dann.

Mit Rosinen und Maraschino. Man läßt ungefähr den dritten Teil von wie oben bereiteter, mit Gelatine und Oberschaum gemischter Creme in einem Model sulzen, dünstet indessen 10 Dekka türkische Rosinen und 10 Dekka Weinbeerl mit Zuckerwasser und etwas Maraschino auf, damit sie saftig werden, belegt dann die gesulzte Creme mit kleinen Stücken von Biskuits, die man vorher in mit Maraschino gemischtem gesponnenen Zucker getaucht hat, und streut über die Biskuits die Hälfte der Rosinen und Weinbeerl. Dann füllt man wieder Creme ein, läßt sie sulzen und belegt und bestreut sie, gibt hierauf den Rest der Creme in den Model und läßt auch diesen sulzen. Indessen mischt man ein wenig ohne Gelatine bereite Creme mit Oberschaum und etwas Maraschino, läßt sie auf Eis stehn, bis der Budding gestürzt ist, und serviert sie dann als Sauce zum Budding.

Gefulzte Rum- oder Maraschino-Creme. Man macht Creme von 4 Dottern, 2 Deziliter Obers und 10 Deka Zucker, gibt 8 Gramm Gelatine und Rum oder Maraschino nach Geschmack und, wenn die Creme zu stocken beginnt, 4 Deziliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu, häuft das Ganze in eine Schüssel und läßt es fulzen.

Als Charlotte. Man bereitet die Creme wie oben, gibt 18 Gramm Gelatine dazu, mischt dann nudelig geschnittene eingefottene Früchte darunter, läßt die Creme in einem mit Biskuits ausgelegten Model fulzen und stürzt sie oder fulzt sie in einem nicht ausgelegten Model und klebt die Biskuits dann mit Salse an die gestürzte Sulze.

Biskuitschaum. (Mit rohen Dottern.) Man rührt 6 bis 8 Dotter mit 15 Deka feingestohennem Zucker eine halbe Stunde, gibt dann ein Deka mit Milch aufgelöste Gelatine, Schaum von 4 Deziliter Obers und 3 Löffel Maraschino dazu, häuft das Ganze in eine Glasschüssel, läßt es fulzen und garniert es mit Windbutterln.

Russischer Budding. Man löst 2 Deka Gelatine mit Milch auf, gibt 2 Deziliter Obers, 12 Dotter und 10 Deka Zucker dazu und sprudelt die Mischung zu Creme, gibt, während dieselbe auskühlt, Zucker, Rum und 7 Deka Rosinen dazu, rührt, wenn sie ganz kalt ist, Schaum von einem halben Liter Obers darunter, läßt das Ganze in einem mit Biskuits ausgelegten Model fulzen und stürzt es.

Gefulzte Quitten-Creme. Man schlägt 4 Deziliter Obers, 6 Dotter, 2 Deziliter Quittensaft, Zucker nach Geschmack und ein Deka Gelatine auf dem Feuer zu Creme, läßt dieselbe unter Rühren auskühlen, mischt sie hierauf mit Schaum von 4 Deziliter Obers, häuft die Mischung in eine Schüssel, läßt sie fulzen und besteckt dann die Sulze mit kleinen Hohlhippen.

Gefulzte Ananas-Creme. Man sprudelt 4 Eierschalen voll Saft von eingefottener Ananas, 4 Dotter, 8 Gramm aufgelöste Gelatine und Zucker nach Geschmack in einem Topf auf dem Herde zu Creme. Wenn dieselbe ganz kalt ist, mischt man festen Schaum von 4 Deziliter Obers sowie kleinwürfelig geschnittene Ananas dazu und läßt die Mischung in einer Schüssel fulzen.

Gefulzte Pomeranzen-Creme. Man sprudelt 21 Deka Zucker mit Saft und abgeriebenem Geruch einer Pomeranze, 2 Deziliter Wasser und 5 Dottern auf dem Feuer zu Creme, gibt, während dieselbe auskühlt, 2 Deka Gelatine und, wenn sie kalt geworden ist, 4 Deziliter zu Schaum geschlagenes, mit Cochenille rötlich gefärbtes Obers dazu, läßt das Ganze in einem Model in Eis fulzen und ziert die gestürzte Sulze sodann mit eingefottenen Früchten.

Ober: Man hängt einen kleinen Kuppelmodel in einen größeren, füllt den Zwischenraum mit Wasserfulze (sieh diese) aus und läßt dieselbe fulzen, nimmt dann den kleineren Model heraus, füllt den leeren Raum mit wie oben bereiteter Pomeranzen-Creme voll, läßt auch diese fulzen und stürzt das Ganze. Man kann auch einen gewöhnlichen Model mit einem Spiegel von Wasserfulze ausgießen, diesen mit Früchten belegen und darüber die Pomeranzen-Creme einsüllen.

Wie Gefrorenes. Man rührt Saft von 2 Pomeranzen und 4 Dotter auf Blut, bis das Gerührte dick wird, mischt, während es auskühlt, ein Dekka aufgelöste Gelatine und 21 Dekka Zucker mit Pomeranzengeruch dazu, rührt, wenn die Creme kalt ist, 4 Deziliter zu Schaum geschlagenes Obers darunter und rührt fort, bis das Ganze wie ein Biskuitteig wird. Dann füllt man es in die Gefrierbüchse und behandelt es wie Gefrorenes, stürzt es hierauf und garniert es mit geschäumtem Obers.

Charlotte von Obstsaft. Man mischt 5 Dotter mit 28 Dekka Zucker und 3 Deziliter frischem Obstsaft, schlägt die Mischung über dem Feuer wie Chaudeau, gibt, während sie auskühlt, 2 Dekka aufgelöste Gelatine und, wenn sie kalt ist, 4 Deziliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu, füllt das Ganze eine Stunde vor dem Gebrauch in einen mit Biskuits ausgelegten Model, läßt es in Eis fulzen und stürzt es.

Schweizer Milch. Man löst 17 Dekka Zucker mit 4 Deziliter Wasser auf, kocht ihn, bis er klar ist, und läßt ihn auskühlen. Dann sprudelt man ihn mit 10 Dottern wie Chaudeau, gibt 10 Gramm Gelatine dazu, stellt die Mischung in kaltes Wasser und rührt sie, bis sie ausgekühlt ist. Hierauf mischt man etwas Rum oder Lixör, Zucker und 4 Deziliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu und läßt das Ganze in einer Schüssel fulzen.

Gesulzter Chaudeau oder Wein-Schaum. Man bereitet Chaudeau (S. 63) von 4 Deziliter gutem weißen Wein, läßt ihn in kaltem Wasser unter beständigem Schlagen mit der Schneerute auskühlen, mischt ihn dann mit einem Dekka aufgelöster Gelatine, füllt ihn, wenn er ganz erkaltet ist, in eine Form, läßt ihn fulzen und stürzt ihn.

Mit Pomeranzen. Man macht Chaudeau aus Saft von 2 Drangen, abgeriebenem Geruche von einer Orange, 3 $\frac{1}{2}$ Deziliter mildem Weine, 14 Dekka Zucker und 8 Dottern, mischt ihn, während er auskühlt, mit Gelatine, läßt ihn, wenn er ganz erkaltet ist, in einer Form fulzen und stürzt ihn.

Mit Lixör. Man gibt zu Chaudeau von gewässertem Weine, während er auskühlt, zugleich mit der Gelatine Maraschino-, Vanille-

oder andern Likör nach Geschmack und läßt den Chaudeau wie den vorigen fulzen.

Mit passierten Erdbeeren oder Himbeersaft. Man bereitet Chaudeau von 2 Deziliter Wein, 4 Dottern und 14 Dekka Zucker, mischt ein halbes Liter passierte Erdbeeren, dann 2 Dekka Gelatine und etwas Cochenillefarbe und zuletzt Schnee von 3 Klar dazu und läßt die Mischung auf die oben angegebene Weise fulzen. Statt der Erdbeeren kann man Himbeersaft und ein wenig Limonensaft zum Chaudeau geben.

Charlotte von Chaudeau. Man macht Chaudeau von 4 Deziliter weißem Wein, 8 Dottern und 14 Dekka Zucker mit Pomeranzengeruch und gibt 2 Löffelvoll Rum und 2 Dekka Gelatine dazu. Dann gibt man den vierten Teil des Chaudeau in eine Keisform, läßt ihn fulzen, belegt ihn mit in Punsch getauchten Biskuits und streut über diese abgetropfte eingefottene Weichseln. Hierauf gibt man wieder Chaudeau in die Form, läßt ihn fulzen und belegt und bestreut ihn, wiederholt diesen Vorgang noch einmal, füllt dann den Rest des Chaudeau ein, läßt auch diesen fulzen und stürzt das Ganze. Dann klebt man kleine, runde Biskuitkrapsel, welche man mit Perlen von Eis eingefast und mit Glasur überzogen hat, mit Marillensalse rings um die Sulze und belegt dieselbe oben mit eingefottenen Früchten.

Punsch-Käse. Man rührt 28 Dekka Zucker und den Saft von 4 Pomeranzen in einer irdenen Schüssel recht lange, gibt dann ausgekühlten Chaudeau von 2 Deziliter gutem Weine, 10 Dekka Zucker und 8 Dottern dazu, mischt 2 $\frac{1}{2}$ Dekka Gelatine, welche man mit 4 Deziliter russischem Tee aufgelöst hat, und 2 Löffel Rum darunter, läßt das Ganze in einer Form in Eis oder Wasser fulzen und stürzt es.

Whips (englische Sulze). Man schlägt 21 Dekka Zucker, Geruch einer halben Pomeranze und einer halben Limone, Saft von 2 Pomeranzen und einer Limone, 2 Deziliter guten Wein und 6 Dotter auf dem Feuer, bis das Geschlagene dick wird, gibt dann 2 Dekka Gelatine dazu und rührt es auf Eis, bis es kalt wird, mischt hierauf den Schnee von 6 Klar und ein Deziliter Rum darunter, läßt das Ganze in einem Model fulzen und stürzt es.

Gefulzter Marillen-Schaum. Man rührt Saft von 4 Pomeranzen, 14 Dekka Zucker und 21 Dekka Marillensalse recht gut, mischt dann 17 Gramm aufgelöste Gelatine und festen Schnee von 5 Eiweiß oder Oberschaum dazu, läßt das Ganze in einer Form fulzen und stürzt es.

Blaucmanger oder Mandel-Sulze. Weiße Vanille-Mandelsulze. Man läßt 14 Dekka Mandeln in kaltem Wasser liegen,

bis man ihnen die Haut abziehen kann, stößt die geschälten Mandeln und verreibt sie im Mörser mit ein wenig Obers. Dann läßt man 7 Deziliter leichtes Obers heiß werden, aber nicht kochen, rührt die Mandeln dazu, deckt die Mischung zu, läßt sie eine Stunde stehn, drückt sie hierauf durch eine Serviette, läßt sie wieder warm werden und gibt 15 Gramm mit Milch aufgelöste Gelatine und Zucker mit Vanille nach Geschmack dazu. Man stellt dann das Ganze in kaltes Wasser, läßt es auskühlen und rührt es dabei beständig, damit sich keine Haut bildet. Ehe es zu stocken beginnt, füllt man es in einen Model, welchen man vorher in Wasser getaucht und ausgeschwungen oder mit reinem Mandelöl ausgestrichen hat, und läßt es sulzen. Wenn man es dazu in Eis stellt, kann man es schon nach einigen Stunden stürzen. Will man es in kaltem Wasser sulzen, so muß man es über Nacht darin stehn lassen.

Oder: Man nimmt nicht 14, sondern 20 Deka Mandeln, verreibt sie, wenn sie geschält und gestoßen sind, mit Wasser statt Obers und verrührt sie mit siedendem Wasser. Dann bereitet man die Sulze auf die oben angegebene Weise weiter.

Mit Limonen-, Pomeranzen- oder Kaffee-Geschmack. Man mischt den Geschmack dem Obers bei (S. 62) und bereitet die Sulze wie die vorige.

Rote Sulze. Man bereitet sie wie die weiße, mischt aber frisch ausgepressten Saft von Erdbeeren oder Himbeeren dazu. Oder man mischt eingedickten Erdbeersaft, Maraschino, Vanille-Sirup oder Rosenwasser dazu, hebt aber dann die Farbe der Sulze mit Cochenille oder Alkermesjaft.

Gelbe Sulze. Man sprudelt ein paar Dotter und Pomeranzenzucker mit kaltem Obers ab, mischt das Gesprudelte zu dem mit der Mandelmilch gemischten, siedend heißen Obers, gibt dann Gelatine und Zucker dazu, läßt das Ganze nochmals durch eine Serviette fließen und bereitet die Sulze weiter wie die weiße.

Grüne Sulze. Man bereitet die Sulze von Pistazien statt von Mandeln (21 Deka Pistazien zu 7 Deziliter Obers) und erhöht ihre Farbe mit ein wenig Spinatopfen.

Weißes Blancmanger mit Spiegel. Man gießt klare Himbeer- oder Marillensulze kleinfingerhoch in den Model, läßt sie sulzen, füllt dann den Model mit Vanille-Blancmanger voll, läßt auch dieses sulzen und stürzt das Ganze.

Braune Mandelsulze. Man löst Schokolade mit ein wenig von siedendem Wasser auf, rührt sie, während sie auskühlt, mit Zucker, mischt, wenn sie fein und kalt ist, die übrigen Bestandteile der Mandelsulze nach

und nach dazu und läßt das Ganze sulzen. Oder man mischt starken schwarzen Kaffee nach der Gelatine zur Mandelsulze und läßt dieselbe stocken.

Mehrfarbig. Man gießt weiße Mandelsulze mit Vanille, rote Mandelsulze mit beliebigem Saft oder anderem Geschmacke, grüne Pistazien-sulze und braune Mandelsulze mit Schokolade oder Kaffee nacheinander in einen Reif- oder Stufen-Model ein und läßt jede eingegossene Sulze fest werden, ehe man eine andere daraufgibt.

Als Damenbrett. Man gießt weiße Mandelsulze in eine glatte Form ein, läßt sie sulzen, stürzt sie und schneidet sie zu Vierecken von gleicher Größe, stellt dieselben so in eine größere Form, daß sie mit den Ecken zusammenstoßen, gießt die Zwischenräume nach und nach mit Schokolade-Blancmanger aus, läßt auch dieses sulzen und stürzt dann die Sulze.

Eier von Mandelsulze in Körbchen oder Vogelnestern. Man streicht Eierschalen, denen man beim Gebrauche des Inhaltes nur ein kleines Käppchen mit einem Messer abgeklopft und die man dann gleich ausgewaschen hat, mittels einer Feder mit Mandelöl aus, stellt sie in Eis fest, gießt sie mit beliebiger Mandelsulze voll und läßt dieselbe sulzen. Kurz vor dem Servieren schneidet man mit einer kleinen, scharfen Schere die Schalen auf, schält die gesulzten Eier heraus und gibt sie in Körbchen von Mandelgrillage oder in Vogelnester von gesponnenem Zucker. Ein Vogelnester stellt man her, indem man Fäden von bis zum Bruche gekochtem Zucker recht dicht um einen mit Mandelöl bestrichenen Kuppelmodel spinnst und dann vorsichtig herabschiebst. Man spinnst dann noch eine Handvoll Fäden, gibt sie in das Nest und legt die weißen, roten oder lichtbraunen Eier darauf.

Apfel von Mandelsulze. Man läßt gelbliche, mit Dottern bereitete Mandelsulze in kleinen, halbkugelförmigen Wanneln sulzen, drückt dann je 2 Wanneln aneinander, hält sie für einen Augenblick in warmes Wasser, damit die halbkugelförmigen Sulzen sich zu Kugeln vereinigen, stürzt diese Kugeln auf die Schüssel und steckt dann jeder als Krone eine Gewürznelke und als Stengel ein Stückchen Zimt ein und malt ihnen mit Akermesssaft, welchen man mit Wasser gemischt hat, rote Backen, damit sie wie Äpfel aussehen. Zwischen diese Äpfel legt man Pomeranzenblätter.

Schokolade-Sulze. Mit Obers. Man kocht ein Liter Obers, 14 Deka Zucker und 14 Deka Vanille-Schokolade unter fleißigem Sprudeln, bis das Gesprudelte recht fein ist, gibt hierauf 2 Deka Gelatine dazu, sprudelt die Mischung fort, bis sie kalt ist, läßt sie dann in einer Form zwischen Eis sulzen und stürzt sie. Man kann die Sulze auch mit nur einem Deka Gelatine bereiten und in einer Schüssel sulzen lassen.

Mit Wasser. Man bereitet die Sulze statt mit Obers mit Wasser, und zwar rechnet man auf 14 Deka Schokolade 9 Deziliter Wasser. Man kann sie sehr dünn eingießen, sulzen lassen, dann austechen und zum Zieren von Obersschaum u. dgl. verwenden.

Kaffee-Sulze mit Obers. Man gibt in 7 Deziliter siedendes Obers 10 Deka frischgebrannte Kaffeebohnen, deckt das Obers zu und läßt es erkalten, seigt es dann, gibt 2 Deka aufgelöste Gelatine und Zucker nach Geschmack dazu, seigt es abermals, läßt es in einer Form sulzen und stürzt die Sulze. Oder man mischt zu starkem Kaffee Zucker, gutes gekochtes Obers und Gelatine, sulzt die Mischung in einer Form und stürzt sie.

Klare Kaffee-Sulze.¹⁾ Man brennt 10 Deka Kaffee, gibt 7 Deka davon in 2 Deziliter siedendes Wasser, deckt dasselbe zu, läßt es erkalten und seigt es dann, reibt den übrigen Kaffee und macht von demselben auf einer Filtriermaschine 2 Deziliter mit Wasser aufgegoßenen Kaffee. Dann mischt man die beiden Flüssigkeiten mit 2 Deka aufgelöster Hausenblase, gibt sie zu 28 Deka geklärten Zucker, seigt das Ganze nochmals, läßt es in einer ausgepreßten Form sulzen und stürzt die Sulze.

Kaffee- und Schokolade-Sulze kann man auch in Kaffeebechern sulzen lassen und zum Servieren entweder auf eine Schüssel stürzen oder in den Bechern auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel oder Tasse stellen.

Vanille-Sulze. Man löst 25 Deka Zucker mit einem halben Liter Wasser auf, gibt 15 Gramm aufgelöste Hausenblase und ein Stückchen Vanilleschote dazu, kocht und klärt den Zucker, seigt ihn durch eine aufgespannte Serviette und hebt Farbe und Geschmack durch einige Tropfen Cochenille und etwas Vanille-Likör oder Kirchwasser und Limonensaft. Dann läßt man die Sulze in einer Form stocken und stürzt sie.

Rosen-Sulze. Man schüttet 14 Deka geklärten, siedend heißen Zucker über 3 bis 4 Deka Rosenblätter (von Zentifolien), deckt ihn zu und läßt ihn erkalten. Dann gibt man Saft von einer Limone und 15 Gramm aufgelöste Hausenblase dazu, seigt das Ganze, läßt es in einer Form sulzen und stürzt es. Man kann auch Kirchwasser und einige Tropfen Cochenille dazugeben.

Veilchen-Sulze. Man gibt 4 Deziliter rein abgezupfte Blumenblätter der blauen Veilchen in eine Schüssel, übergießt sie mit 4 Deziliter siedendem Wasser, deckt die Schüssel zu und läßt sie einige Stunden stehn. Dann kocht man 28 Deka Zucker mit 3 Deziliter Wasser, schäumt ihn

¹⁾ Über klare Sulzen, Gelatine und Hausenblase s. S. 35 und 601.

rein ab und gibt, wenn er ausgekühlt ist, das abgeseigte Beilchenwasser, Saft von 2 Limonen und 15 Gramm mit Wasser und Limonenschalen aufgekochte, geseigte, lauwarme Hausenblase dazu. Wenn die Sulze ganz kalt geworden ist, füllt man sie in eine Form, läßt sie in Eis stocken und stürzt sie.

Sulze von eingesottenen Säften.¹⁾ Man kocht 10 Deka Zucker mit 4 Deziliter Wasser, bis er klar ist, mischt 4 Deziliter eingesottene Saft von Ribiseln, Himbeeren oder anderen Früchten, etwas Limonensaft und 2 Deka Hausenblase, die man mit 4 Deziliter Wasser und Limonensaft aufgelöst und dann geseigt hat, dazu, läßt die Mischung erkalten, füllt sie in einen Model, den man in Eis eingegraben oder in frisches Wasser gestellt hat, läßt sie sulzen und stürzt sie.

Erdbeer- und Himbeer-Sulze. Man kocht 28 Deka Zucker mit 7 Deziliter Wasser, bis er schwere Tropfen macht, gießt dann die Hälfte des Zuckers über 1½ Liter reine Erdbeeren, deckt dieselben zu, läßt sie über Nacht stehn und seigt dann den Erdbeersaft durch eine aufgespannte Serviette. Den übrigen Zucker kocht man mit 2 Deka aufgelöster, gekochter Hausenblase und Saft einer Limone auf und seigt ihn, wenn er noch heiß ist, durch eine aufgespannte Serviette in eine Schüssel. Dann gibt man den geseigten Erdbeersaft dazu, seigt das Ganze abermals, läßt es in einer Form sulzen und stürzt es. Bei ebenso bereiteter Himbeer-sulze gibt man Saft von 2 Limonen oder von weißen Johannisbeeren zur Sulze.

Ribisel-Sulze. Man zerdrückt die von den Stengeln gezupften Beeren, preßt sie durch ein Tuch, läßt den durchgepreßten Saft ein paar Stunden stehn, seigt dann das Klare davon herab, gibt zu einem halben Liter vom klaren Saft 30 Deka geklärten Zucker und 17 Gramm Hausenblase, seigt die Mischung wiederholt, füllt sie, wenn sie recht klar ist, in eine Form, läßt sie sulzen und stürzt die Sulze.

Weichsel-Sulze. Man gibt zu 4 Deziliter ausgepreßtem Weichsel-safte 20 Deka geklärten Zucker und 2 Deka Hausenblase, läßt die Mischung aufkochen, seigt sie, läßt sie in einer Form sulzen und stürzt die Sulze.

Mit Maraschino. Man kocht 14 Deka Zucker mit 3 Deziliter Wasser, gibt, wenn er recht klar ist, 2½ Deka Hausenblase, den Saft einer halben Limone, einen halben Liter eingesottene Weichselfaft und

¹⁾ Frucht-säfte müssen warm zum lauwarmen Zucker gemischt werden. Wenn man sie siedend heiß macht, verlieren sie die Farbe. Bei Säften, welche mit Zucker eingekocht sind, nimmt man weniger Zucker zur Sulze. Bei mit Zucker eingekochtem Johannisbeersafte nimmt man auch etwas weniger Hausenblase, weil der Saft selbst sulzig ist.

Maraschino nach Geschmack dazu, seigt die Mischung durch ein Tuch, läßt sie in einer Form in Eis sulzen und stürzt die Sulze.

Berberiben-Sulze. Man läßt 7 Deziliter schöne, reife, abgezapfte Berberiben (auch Essigbeeren und Weinscharl genannt) mit 14 Deka geläutertem Zucker aufkochen und dann im zugedeckten Geschirr auskühlen, mischt hierauf 17 Gramm aufgelöste, klare Hausenblase dazu, seigt die Mischung, läßt sie in einer Form sulzen und stürzt die Sulze.

Marillen-Sulze. 15 saftige, dunkelfleischige, geschälte und halbierte Marillen werden mit 28 Deka gekochtem geklärten Zucker übergossen, zugedeckt, 24 Stunden stehn gelassen (oder sogleich ein wenig aufgekocht) und dann durch ein Tuch geseigt, hierauf mit Saft von 2 Limonen und 17 Gramm aufgelöster Hausenblase vermischt und nochmals geseigt. Dann läßt man die Mischung in einer Form sulzen und stürzt die Sulze.

Pfirsich-Sulze. 6 große, geschälte und halbierte Pfirsiche und die ausgeschlagenen Mandeln der Pfirsichkerne werden mit 28 Deka gekochtem geklärten Zucker übergossen, mit dem Zucker gekocht, bis die Pfirsiche weich sind, dann zugedeckt, ausgekühlt und hierauf geseigt. Dann mischt man 2½ Deka mit gutem Wein aufgelöste Hausenblase dazu, füllt die Mischung in einen Model und unterlegt sie dabei mit gekochten Pfirsichspalten, läßt sie sulzen und stürzt die Sulze.

Ananas-Sulze. Man kocht 40 Deka Zucker mit 7 Deziliter Wasser, läutert ihn und kocht dann einen Teil des Zuckers mit den gestoßenen Schalen einer kleinen Ananas und dem Saft einer Limone. Hierauf schneidet man das Fleisch der Ananas zu Stücken von beliebiger Form, kocht dieselben einige Minuten mit dem übrigen geläuterten Zucker, legt sie dann heraus, mischt ihren Zuckersaft zu dem andern Zucker und seigt die Mischung. Dann gibt man 2½ Deka aufgelöste Hausenblase und ein Glas von gutem weißen Weine (vorzüglich Champagner) dazu, füllt das Ganze in eine Form, unterlegt es mit den Ananasstücken, läßt es sulzen und stürzt die Sulze.

Von eingesottener Ananas. Man mischt den Saft einer eingesottenen Ananas zu gekochtem Zucker und Gelatine, füllt die Mischung in eine Form, unterlegt sie mit der zu Spalten geschnittenen Ananas, läßt sie sulzen und stürzt die Sulze.

Quitten-Sulze.¹⁾ Man siedet 28 Deka Zucker mit 7 Deziliter Wasser, kocht mit diesem Zucker 3 abgewischte, zu Scheiben geschnittene Quitten, bis sie weich sind, läßt den Saft der Quitten auf einem Sieb

¹⁾ Bei Sulzen von Quitten-, Apfel- oder Johannisbeer-Säften nimmt man etwas weniger Hausenblase als bei anderen, weil die Säfte selbst sulzig sind.

abfließen, mischt ihn mit einem Dekka aufgelöster Hausenblase und etwas Limonenjaft, gibt Cochenille dazu, damit die Sulze rötlich wird, seigt die Mischung durch eine Serviette und läßt sie in einer Schüssel fulzen.

Äpfel-Sulze. Man schneidet 12 Stück Borsdorfer- oder Maschanzter-Äpfel zu Spalten, kocht dieselben mit 1½ Liter Wasser, bis sie recht weich sind, läßt dann ihren Saft durch ein Tuch fließen und kocht ihn hierauf mit 21 Dekka Zucker, bis er schwere Tropfen macht. Nun mischt man ein Dekka Hausenblase dazu, seigt die Mischung, füllt sie in eine Form, unterlegt sie mit eingekochten Früchten, läßt sie fulzen und stürzt sie. Man kann die Sulze auch in kleine Formen füllen und dann stürzen oder in Gläschen fulzen und in denselben servieren.

Weintrauben-Sulze. Man zupft die Beeren von sehr guten Weintrauben ab und preßt sie durch ein Tuch, läßt den Saft eine Weile stehn, seigt ihn dann durch eine Serviette, mischt zu einem halben Liter Saft 14 Dekka geklärten Zucker, etwas Limonenjaft und 17 Gramm Hausenblase, seigt die Mischung nochmals durch eine Serviette, läßt sie in einem Traubenmodel fulzen und stürzt die Sulze.

Pomeranzen-Sulze. Man übergießt die fein herabgeschnittene Schale von 2 Drangen und einer halben Zitrone mit zwei Deziliter siedendem Wasser, läßt dasselbe eine halbe Stunde stehn, seigt es dann zu 2 Dekka mit einem halben Liter Wasser aufgelöster Gelatine oder Hausenblase, mischt 20 Dekka geklärten Zucker dazu und stellt die Mischung auf mäßige Wärme. Indessen drückt man den Saft von 6 großen Pomeranzen und einer Limone nur leicht aus und läßt ihn ruhig stehn. Dann seigt man den Saft durch eine aufgespannte Serviette, gibt ihn zu dem rein abgeschäumten Zucker, läßt das Ganze noch einige Minuten auf mäßiger Wärme stehn, schäumt es wieder ab, seigt es durch die Serviette, gibt einen Böffel guten Rum dazu, füllt es in den Model, unterlegt es mit Drangenspalten, läßt es fulzen und stürzt die Sulze.

Zum Unterlegen teilt man Drangen, nachdem man die innere weiße Haut derselben sorgsam entfernt hat, in Spalten, ohne das feine Häutchen zu zerreißen, kocht die Spalten in gesponnenem Zucker auf und läßt sie auf einem Sieb auskühlen.

Limonen-Sulze. Man reibt den Geruch einer großen Limone an Zucker ab, befeuchtet den Zucker mit dem ausgedrückten, geseigten Saft von 3 Limonen, gibt 2 Dekka von der reinsten Gelatine und 2 Deziliter Weißwein dazu und läßt das Ganze auf mäßiger Wärme stehn. Dann mischt man 28 Dekka mit Wasser klar gekochten Zucker dazu und seigt die Mischung. Sollte sie nicht klar genug sein, so mischt man sie mit leichtem

Schnee von einem Eiweiß, kocht sie, ohne sie aufzurühren, ganz kurz auf mäßiger Hitze und seigt sie, wenn sie erkaltet ist, abermals. Hierauf läßt man sie im Model sulzen und stürzt die Sulze.

Gesulzte Pomeranzen. Man schneidet Pomeranzen an der Stengelseite nur so weit ab, daß man mit einem Kaffeelöffel das Fleisch leicht herausnehmen kann, und legt, wenn dies geschehn ist, die Schalen in kaltes Wasser. Mit dem Saft bereitet man Pomeranzensulze (sieh diese), von der man einen Teil licht läßt, einen Teil (mit Pomeranzenzucker) gelb und einen Teil rötlich färbt. Dann trocknet man die Schalen gut ab, stellt sie über ein Sieb auf Eis und gießt jede durch ein Sieb nach und nach mit einer der drei verschiedenfarbigen Sulzen voll, wobei man darauf achten muß, daß sie nicht umfallen. Den Rest der Sulze gibt man in eine Schüssel. Wenn alles fest gesulzt ist, schneidet man mit einem scharfen Messer jede Pomeranze in 4 Teile und legt die Spalten zierlich über die auf der Schüssel gestockte Sulze, wobei man mit den Farben abwechselt.

Als Körbchen. Man schneidet ganzen frischen Pomeranzen die Schale so an, daß aus jeder ein Körbchen mit Henkel gebildet wird, nimmt das Fleisch und so viel als möglich vom Weißen heraus und zackt Henkel und Rand der Körbchen fein aus. Hierauf legt man die Körbchen in Wasser und läßt sie darin liegen, bis man Pomeranzensulze (sieh diese) bereitet hat, stellt sie dann auf Eis, füllt sie nach und nach bis zum ausgezackten Rande mit Sulze voll und läßt dieselbe sulzen.

Tee-Sulze. Man klärt 21 Dekka Zucker, gibt 15 Gramm Hausenblase, einen Eßlöffelvoll Tee und einige Tropfen Cochenille dazu, deckt die Mischung zu und läßt sie kalt werden, mischt sie dann mit einem Deziliter Rirschenwasser und dem Saft einer Limone, seigt sie, läßt sie in einer Form auf Eis sulzen und stürzt die Sulze.

Rum-Sulze. Man mischt zu 28 Dekka geklärtem Zucker 2 Gläser voll Chinesischen oder Kukuruz-Tee, ein halbes Glas Limonen- oder Pomeranzen-Saft, einige Löffel Rum und 20 Gramm aufgelöste Hausenblase, läßt die Mischung in einer Form sulzen und stürzt die Sulze.

Rum-Sulze. Man siedet 28 Dekka Zucker mit einem halben Liter Wasser und gibt, wenn er klar ist, 17 Gramm aufgelöste Hausenblase und 2 Deziliter Rum dazu, läßt die Mischung in einer Form sulzen und stürzt die Sulze.

Likör-Sulze. Man kocht 21 Dekka Zucker mit einem halben Liter Wasser, gibt 17 Gramm Hausenblase, Pomeranzensaft und Maraschino oder andern Likör nach Geschmack und zuletzt ein wenig Cochenille dazu, läßt die Mischung in einer Form sulzen und stürzt die Sulze.

Wein-Sulze. Man läßt ein halbes Liter sehr guten weißen Wein mit Zucker, Zimt, Gewürznelken und Limonen- und Pomeranzen-Schalen eine halbe Stunde kochen, gibt dann geläuterten Zucker, den Saft einer Limone und 2 Deka mit Wein aufgelöste Hausenblase dazu, seigt die Mischung, läßt sie in einer Form sulzen und stürzt die Sulze.

Von Champagner. Man kocht 21 Deka Zucker, bis er klar ist, gibt 2 Deka Hausenblase dazu, färbt den Zucker blaß rosa, seigt ihn und läßt ihn auskühlen. Wenn er beinahe kalt geworden ist, mischt man Saft von einer halben Limone und 3 Deziliter Champagner dazu, läßt die Mischung in einer Form sulzen und stürzt sie. Will man das Moussieren des Champagners in der Sulze andeuten, so nimmt man ein wenig von dem mit Hausenblase gemischten Zucker weg, mischt zum übrigen Zucker den Champagner, schlägt den vierten Teil dieser Mischung zu Schaum und läßt denselben in einer Form sulzen, gibt das übrige zum weggenommenen Zucker, den man indessen ebenfalls geschlagen hat, bis er schaumig geworden ist, gießt es auf den gefulzten Schaum in die Form und läßt es sulzen. Es werden sich dann in der gestürzten Sulze kleine Blasen zeigen, welche wie Schaumperlen des Champagners aussehen.

Wasser-Sulze. 28 Deka Zucker werden mit 7 Deziliter Wasser gekocht, dann geklärt und mit Saft von 2 Limonen, ein wenig Limonenschale und 17 Gramm aufgelöster Hausenblase gemischt. Man deckt diese Mischung zu, läßt sie eine Weile stehn, seigt sie dann und verwendet diese klare Sulze dazu, Formen auszugießen oder Spiegel in dieselben einzugießen, oder legt Früchte in die Sulze ein.

Verschiedenfarbige Sulze. Man gießt in einen mit Mandelöl ausgestrichenen Stufenmodel eine beliebige Sulze ungefähr 2 Zentimeter hoch ein, läßt sie stocken, gießt hierauf eine Sulze von anderer Farbe und, wenn diese gestockt ist, eine von einer dritten Farbe ein, fährt so fort, bis die Form voll ist, läßt auch die letzte Schicht sulzen und stürzt das Ganze.

Ober: Man gießt einen glatten Model mit klarer Wassersulze aus und läßt dieselbe stocken, sticht dann weiße Mandelsulze, gelbe Marillensulze, Schokolade- und Himbeer-Sulze mit einem Kaffeelöffel zu Stücken von gleicher Größe aus, legt dieselben ein und wechselt dabei mit den Farben ab, gießt jede eingelegte Schicht mit Wassersulze voll, läßt das Ganze sulzen und stürzt es.

Mit Obst unterlegte Sulze. In glatter Form. Man gießt eine klare Wein-, Wasser-, Limonen-, Weintrauben- oder Biför-Sulze 2 Zentimeter hoch in einen glatten Model und läßt sie fest werden. Dann

belegt man sie blumenartig mit verschiedenen eingesottenen Früchten oder mit kleinen frischen Früchten, die man tags vorher mit ausgekühltem gesponnenen Zucker übergossen hat und vor dem Einlegen abtropfen ließ, bedeckt dieselben nach und nach mit Sulze und gibt, wenn auch diese gestockt ist, wieder Früchte darauf, doch so, daß sie nur einen hübschen Rand bilden. Derselbe kann zum Beispiel aus einem gewundenen Kranze von schief aufgestellten, gleich großen Spalten von Marillen und Äpfeln (Taftäpfeln, die man mit Limonensaft und Zuckerwasser gekocht hat und auf einem Sieb abtropfen ließ) bestehn. Man gießt die Form dann mit Sulze voll, läßt dieselbe fest werden und stürzt das Ganze.

Im Reismodel. Man sticht geschälte Taftäpfel mit einem kleinen Äpfelbohrer aus und kocht einen Teil derselben mit Zuckerwasser und Limonensaft weiß, die anderen mit Beimischung von Cochenille schön rot. Sie dürfen aber nicht zu weich werden. Wenn sie erkaltet sind, taucht man sie in Sulze, legt sie in die ausgetriebenen Röhrchen eines Reismodels und wechselt dabei mit den Farben ab, gießt den Model mit Wein-, Likör- oder Limonen-Sulze nach und nach voll, läßt die Sulze fest werden und stürzt das Ganze.



Fig. 47.

Im Kuppelmodel. Man hängt einen kleinen, glatten Kuppelmodel in einen größeren, füllt den Zwischenraum mit Sulze aus und gibt Eis in den kleinen Model. Wenn die Sulze gestockt ist, erwärmt man den kleinen Model, hebt ihn heraus, gibt in die Vertiefung schönes eingesottenes oder frisches Obst (Erdbeeren oder Ananas oder Trauben oder Pomeranzenspaltten o. dgl.), füllt den leeren Raum mit Sulze voll, läßt dieselbe fest werden und stürzt das Ganze.

In Kaffebechern. Man füllt die Becher bis über die Hälfte mit Erdbeeren, Himbeeren und abgezapften weißen Johannisbeeren, die man mit Zucker bestreut und mit Saft von Ananas oder mit dicklich gekochtem Zucker übergossen hat, und gräbt sie in Eis. Dann gießt man sie mit guter Sulze von Wein oder Likör voll, läßt dieselbe stocken und serviert die Becher über einer Serviette auf einer Tasse.

In der Schüssel. Einen Tag vor dem Gebrauche gibt man zu 4 Deziliter geklärtem Zucker eine Kaffeeshale voll guten weißen Wein, klaren Saft einer Zitrone, ein Dekka aufgelöste und geseigte Gelatine und, nachdem man das Ganze durch eine Serviette fließen ließ, einen Kaffeelöffel voll Maraschino, gießt die Mischung nach und nach über kaltgestellte, ausgesucht schöne Wald- oder Garten-Erdbeeren oder zu Stücken geschnittenes Melonenfleisch in eine Schüssel und läßt das Ganze bis zum Ge-

brauch in Eis stehn. Man kann auch festere Früchte verwenden, die man dazu schält, mit Zuckerwasser nicht zu weich kocht und vor dem Einlegen erkalten läßt.

Geschlagene Sulzen. Die zu Schaum geschlagenen Sulzen sind leichter zu bereiten als die klaren. Man kann auch jede der bisher angeführten Sulzen, wenn sie nicht ganz klar und durchsichtig ist oder beim Sulzenlassen nicht fest genug geworden ist, zu einer geschlagenen Sulze machen. Will man die Sulze von eingesottenen oder frischen Früchten machen, so passiert man dieselben, wozu man feste frische Früchte vorher mit Zuckerwasser überkocht, weiche aber roh passiert, und gibt zu 4 Deziliter vom Fruchtmark 4 Deziliter gesottene Zucker, den man mit 2 Dekka aufgelöster Gelatine und ein wenig Limonensaft gemischt hat. Wenn die Mischung ausgekühlt und geseiht ist, gibt man sie in das Einsiedebecken, stellt sie in Eis oder kaltes Wasser und schlägt sie mit der Schneerute, bis das Ganze zu festem Schaume geworden ist. Man häuft die Sulze dann in einer Schüssel bergartig auf und serviert sie gleich, oder man füllt sie in eine in kaltes Wasser getauchte Form, läßt sie bis zum Gebrauch in kaltem Wasser stehn und stürzt sie dann. Wenn die Form glatt ist, kann man in dieselbe vor dem Einfüllen der geschlagenen Sulze mit klarer, ungeschlagener oder mit Wasser-Sulze am Boden einen Spiegel eingießen, den man auch mit eingesottene Früchten, die man in klare Sulze getaucht hat, zierlich auslegen und wieder mit klarer Sulze übergießen kann. Oder man läßt die ganze Form zweimal nacheinander mit klarer Sulze auslaufen und füllt, wenn auch die zweite Schicht gestockt ist, die geschlagene Sulze ein.

Von Äpfeln oder Quitten. Man bereitet Äpfel- oder Quitten-sulze (S. 615 und 616), gibt zu ersterer den Saft einer Limone und schlägt und sulzt die Sulze auf die oben angegebene Weise.

Von Marillen. Man gibt zu 7 Deziliter Saft von Dunstmarillen 2 Dekka aufgelöste Gelatine und gesottene Zucker nach Geschmack und verfährt weiter wie oben.

Von Erdbeeren oder Pfirsichen. Man färbt das passierte Mark der Früchte mit etwas Cochenille schön rot, gibt zu 7 Deziliter vom Passierten 20 Dekka Zucker, den man gekocht hat, bis er klar geworden ist, und 2 Dekka aufgelöste Gelatine und verfährt weiter wie oben.

Von Ribiseln. Man kocht 40 Dekka Zucker mit 4 Deziliter Wasser, gibt 7 Deziliter ausgepressten Saft von Ribiseln und, weil derselbe sich leicht sulzt, nur ein Dekka Gelatine dazu und verfährt weiter wie oben.

Himbeerschaum. Man kocht 10 Deka Zucker mit 4 Deziliter Wasser, bis er klar ist, mischt ihn mit 2 Deka aufgelöster Gelatine, seigt ihn, gibt, wenn er ausgekühlt ist, 4 Deziliter frisch ausgepressten Himbeersaft, den man mit Saft von einer Limone gemischt und dann filtriert hat, dazu und verfährt weiter wie oben.

Likör-Sulze. Man bereitet Sulze von beliebigem Likör (S. 617), färbt die Hälfte derselben rötlich, gießt die Form mit der lichten Sulze aus, schlägt, wenn diese gestockt ist, die rote, füllt sie ein und läßt sie sulzen und stürzt dann das Ganze. Oder man füllt schichtenweise abwechselnd klare und geschlagene Sulze ein, schlägt jedoch die letztere immer erst, wenn die vorher eingegossene klare Sulze gestockt ist, und auch immer nur so viel davon, als man für eine Schicht braucht.

Als Charlotte. Man mischt unter wie S. 616 bereitete Pomeranzen- oder Limonen-Sulze, ehe der Schaum beim Schlagen zu fest wird, würfelig geschnittene eingesottene Nüsse, Marillen, Melonenspalten, Quitten, Weichseln, Ananas u. s. w., läßt die Mischung in einem Model in Eis sulzen, stürzt sie und klebt dann Biskuits oder anderes Backwerk mit zäher Marillensalse an die Sulze. Die Oberfläche der Sulze ziert man mit eingesottene Früchten.

Gefrorenes.

Gefrorenes bereitet man in einer der in den Handel kommenden Gefrorenes-Maschinen, unter denen die amerikanischen als besonders empfehlenswert gelten. Wie die einzelnen Maschinen behandelt werden müssen, ersieht man aus den Gebrauchsanweisungen, mit denen sie versehen sind. Doch sollen einige Vorteile genannt werden, die sich bei den meisten von ihnen anwenden lassen. Ehe man die Masse, welche frieren soll, in die zu ihrer Aufnahme bestimmte Büchse gibt, stellt man diese auf Eis oder schwenkt sie mit sehr kaltem Wasser aus. Die Büchse füllt man nur bis zu zwei Drittel ihrer Höhe. Das Eis, mit dem der Eimer, in dem die Büchse steht, angefüllt wird, muß klein zerschlagen und fest eingedrückt werden, weil es sich dicht an die Büchse anlegen soll. Damit es sich aber nicht so fest anpreßt, daß es die Bewegung der Büchse hindern würde, dreht man diese schon langsam, während man es eindrückt. Man füllt die Eisstückchen schichtenweise ein und bestreut jede Schicht stark mit grobgestoßenem Steinsalz oder, was noch besser ist, einer Mischung von Steinsalz und Meersalz, u. zw. rechnet man für Eis zur Füllung einer Maschine für 12 Portionen ungefähr ein halbes Kilo Salz. Will man das Frieren sehr beschleunigen, so kann man auch eine Mischung

von Steinsalz, Salpeter und Salmiak verwenden. (Sieh gefrorene Bomben, S. 629.) Das Treiben der Maschine soll ohne Pausen geschehen. Wenn die Masse gefroren ist,¹⁾ was man daran erkennt, daß man beim Drehen der Kurbel einen Widerstand fühlt, läßt man sie noch ungefähr eine Stunde abstehen. Man hebt dazu den Deckel der Büchse ab, nimmt den Rührer heraus, streicht die gefrorene Masse schön glatt, deckt die Büchse wieder zu, verstopft das Loch im Deckel, häuft reines Eis über die Büchse, bedeckt die Maschine mit einem Tuche und stellt sie an einen kühlen Ort. Beim Herausheben der Büchse muß man mit Vorsicht verfahren, damit nichts von dem gesalznen Eiswasser in die Büchse dringt. Man räumt die Eisstückchen bis unter den Deckel weg und wischt diesen mit einem feuchten Tuche gut ab. Das Gefrorene wird dann entweder mit einem Löffel aus der Büchse auf die Schüssel gehäuft oder aus der Büchse gestürzt. Im letzteren Falle unwindet man diese, nachdem man sie gut abgetrocknet hat, mit einem in warmes Wasser getauchten Tuche, damit sich das Gefrorene leicht löst.

Will man Gefrorenes aus einer Form stürzen, so verfährt man auf folgende Weise: Man drückt das fertige Gefrorene rasch in die Form, die man vorher auf Eis kalt werden ließ, ein. Dann wird die Form geschlossen, rings um den Deckel gut mit Butter verschmiert, in mit Wasser erweichtes Schreibpapier gewickelt und in stark gesalznes Eis eingegraben, in dem sie bis unmittelbar vor dem Servieren bleibt. Man nimmt sie dann heraus, wischt sie mit einem nassen Tuche gut ab, trocknet sie ab, unwindet sie mit einem in laues Wasser getauchten Tuche und stürzt das Gefrorene auf die Schüssel. — In obstartig geformte Model soll man nur Gefrorenes von der dargestellten Obstgattung geben. Backige Formen füllt man nach Geschmack.

Gefrorenes von eingesottenem Obste. Man mischt zu 4 Deziliter mit Zucker eingesottenem Obstsaft 14 Deka Zucker, den man mit 4 Deziliter Wasser klar gekocht hat, und den Saft von einer oder 2 Limonen, läßt die Mischung ganz kalt werden und gibt sie in die Gefrierbüchse. Will man das Gefrorene von Früchtenmark machen, welches man ohne Zucker in Dunst gekocht hat, so siedet man Meliszucker mit Wasser, bis er klar ist, feiht ihn durch eine Serviette, mischt von diesem Zucker nach Geschmack zum Mark und gibt Limonensaft und, wenn es die Farbe erfordert, etwas Allermesssaft dazu. Vom Limonensaft darf man nicht viel nehmen, damit die Säure nicht vorschlägt. Wenn man zu viel Zucker zum Marke mischt,

¹⁾ Masse mit geistiger Flüssigkeit friert langsamer als solche mit Obers.

friert die Masse schwer. Nimmt man zu wenig Zucker, so wird das Gefrorene zu eifig. In diesem Falle kann man mit gestoßenem Zucker nachhelfen.

Gefrorenes von frischem Obste. Von Erdbeeren oder Himbeeren. Man passirt frische Erdbeeren oder Himbeeren, gibt zu 4 Deziliter vom passirten Marke 20 Deka Zucker, den man mit 4 Deziliter Wasser gekocht hat, etwas Limonensaft (bei Himbeeren mehr als bei Erdbeeren) und ein wenig Cochenille oder Alkermesjaft zur Hebung der Farbe und füllt die Masse in die Gefrierbüchse. (Das richtige Verhältnis von Zucker und Obst bei Obstgefrorenem bestimmt man bei größeren Quantitäten am sichersten mit der Zuckerm Wage. Dieselbe soll, wenn man sie in die Mischung hält, auf 20 Grad zeigen.)

Von Ribiseln. Man mischt zu 4 Deziliter ausgepresstem Saft von Ribiseln 28 Deka mit 4 Deziliter Wasser gekochten Zucker und läßt die Mischung frieren.

Von Weichseln. Man stößt die Weichseln, preßt sie durch ein Tuch, mischt ihren Saft, wie den Ribiselsaft, mit Zuckerwasser und Limonensaft und läßt die Mischung frieren. (Oder man macht Ribisel-Gefrorenes und gibt etwas Kirschlorbeergeist dazu.)

Von Marillen. Man kocht 28 Deka Zucker mit einem halben Liter Wasser, gießt ihn über 20 Deka geschälte, halbierte Marillen, deckt dieselben zu, läßt sie über Nacht stehn, gibt dann Limonensaft dazu, treibt das Ganze durch ein Sieb und läßt es frieren.

Oder: Man gibt zu passirten sehr reifen Aprikosen die ausgelösten, zerstoßenen Mandeln ihrer Kerne, läßt das Passirte eine Stunde stehn, mischt dann den gekochten Zucker dazu und streicht die Mischung, ehe man sie in die Gefrierbüchse gibt, nochmals durch ein Sieb.

Von Pfirsichen. Man schneidet geschälte Pfirsiche zu Spalten, bestreut sie mit Zucker, übergießt sie mit einigen Löffeln gutem Wein und läßt sie mehrere Stunden stehn. Dann passirt man sie, mischt sie mit gekochtem Zucker nach Geschmack, etwas Alkermesjaft und Limonensaft und läßt die Mischung frieren.

Von Quitten. 6 große Quitten werden geschält, zu Spalten geschnitten, mit einem halben Kilo Zucker und 8 Deziliter Wasser gekocht, bis sie weich sind, dann durch ein Tuch gepreßt, mit Limonensaft gemischt und in die Gefrierbüchse gegeben.

Von Weintrauben. Man zupft die sehr reifen Beeren guter Weintrauben von den Stengeln, zerdrückt sie und preßt sie aus, mischt den Saft mit gekochtem Zucker und Limonensaft und läßt die Mischung frieren.

Von Ananas. Man kocht 21 Oeka Zucker mit einem halben Liter Wasser, kocht dann Stücke von frischer oder eingefottener Ananas mit diesem Zucker, bis sie weich sind, mischt sie hierauf mit Limonensaft, treibt die Mischung durch ein Sieb und füllt sie in die Gefrierbüchse. Oder man schneidet eine halbe kleine Ananas zu Scheiben, stößt dieselben mit Zucker, mischt sie zu gekochtem Zucker und Limonensaft, passiert die Mischung und läßt sie frieren.

Von Pomeranzen. Man mischt den abgeriebenen Geruch einer Pomeranze und Saft von 6 Pomeranzen und einer Limone zu 21 Oeka mit 4 Deziliter Wasser gekochtem Zucker, seigt die Mischung und läßt sie frieren.

Von Limonen. Man mischt zu Saft von 6 Limonen den abgeriebenen Geruch einer Limone und 28 Oeka Zucker, den man mit 7 Deziliter Wasser gekocht hat (oder gibt zu 3 Deziliter Saft 6 Deziliter Zuckerwasser), und läßt die Mischung frieren.

Rumch-Gefrorenes. Man kocht 28 Oeka Zucker mit 4 Deziliter Wasser, läßt ihn auskühlen, gibt dann 3½ Deziliter russischen Tee, den Saft von 4 Pomeranzen und 2 Limonen und den abgeriebenen Geruch einer Pomeranze und einer Limone dazu, gibt das Ganze in die Gefrierbüchse und mischt, wenn es halb gefroren ist, ein Deziliter Rum dazu.

Gefrorenes von Obst-Saft und Obers-Schaum. Man mischt 4 Deziliter ausgepreßten Saft von Erdbeeren, Himbeeren, Marillen, Pfirsichen u. s. w. mit gesotteneu Zucker nach Geschmack, gibt 2 Deziliter zu Schaum geschlagenes, mit Zucker versüßtes Obers dazu und gibt die Mischung in die Gefrierbüchse.

Likör-Gefrorenes. Man siedet 30 Oeka Zucker mit einem halben Liter Wasser, mischt den Saft von 2 Limonen und 1½ Deziliter Maraschino oder andern Likör dazu und gibt die Mischung in die Gefrierbüchse. (Nimmt man Vanille-Likör, so mischt man auch ein wenig Alkermesssaft bei.)

Sutti-Frutti-Gefrorenes. Man bereitet Gefrorenes von Limonen, Pomeranzen oder Ananas, mischt, sobald es fest wird, würfelig geschnittene eingefottene Früchte, wie Nüsse, Melonenspalten, Birnen, Ananas u. dgl. dazu, häuft die Mischung bergartig auf eine Schüssel oder füllt sie in Körbchen von Pomeranzenschalen und serviert sie über einer Serviette auf der Schüssel.

Von Obers. Man gibt zu festem Schaum geschlagenes, mit Vanillezucker versüßtes Obers in die Gefrierbüchse, schüttelt diese, damit es sich zusammensetzt, und treibt es wie Gefrorenes, bis es dick wird. Dann mischt

man die würfelig geschnittenen Früchte dazu und häuft die Mischung auf eine Schüssel. Man kann auch Vanille-Likör oder Maraschino dazugeben.

Kastanien-Gefrorenes. Mit Rum. Man kocht $\frac{1}{4}$ Kilo geschälte Kastanien mit Zuckerwasser und einem Stückchen Vanille weich und treibt sie durch ein Sieb. Dann kocht man 21 Deka Zucker mit 2 Deziliter Wasser, gibt ihn zu den Kastanien, mischt 2 Löffel Rum und 4 Deziliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu und gibt die Mischung in die Gefrierbüchse.

Mit Maraschino als Pudding. Man gibt zu wie oben passierten und mit gekochtem Zucker gemischten Kastanien ein Deziliter Maraschino, den Obersschaum, 14 Deka türkische Rosinen und ebensoviel Korinthen, die man mit Zuckerwasser und etwas Maraschino dünstete und erkalten ließ, und 2 Deka gestiftelte Pistazien, füllt die Mischung in eine in Eis gegrabene Puddingform, bedeckt sie mit Schreibpapier, schließt die Form gut, gibt Eis auf den Deckel, läßt den Pudding frieren und stürzt ihn vor dem Servieren.

Nuß-Gefrorenes. Man legt 21 Deka ausgelöste Nüsse in frisches Wasser, läßt sie 24 Stunden darin liegen, schält sie dann, stößt sie und gibt dabei, wenn sie schon ziemlich fein sind, etwas Obers dazu, kocht sie hierauf mit 4 Deziliter Obers auf, mischt sie nebst 21 Deka gestoßenem Zucker zu Schaum von 4 Deziliter Schlagobers und gibt die Mischung in die Gefrierbüchse. Oder man schneidet die ungeschälten Nüsse sehr fein, mischt sie mit dem Zucker zu Schaum von 4 Deziliter Obers und läßt die Mischung frieren.

Mandel- und Haselnuß-Gefrorenes. Mit Obersschaum. Ein halbes Liter Mandelmilch von 14 Deka süßen und 2 Deka bitteren Mandeln schlägt man mit 6 Dottern, 14 Deka Zucker und Pomeranzengeruch zu Creme. Wenn dieselbe erkaltet ist, gibt man sie in die Gefrierbüchse, treibt sie zu festem Gefrorenen und mischt dasselbe mit Schaum von 2 Deziliter Obers. Haselnuß-Gefrorenes bereitet man ebenso, gibt aber statt Pomeranzengeruch Vanillegeschmack dazu.

Von gerösteten Mandeln. Man röstet 21 Deka Mandeln mit 10 Deka Zucker schön gelb, stößt sie, sobald sie ausgekühlt sind, gibt sie in 7 Deziliter siedendes Obers, läßt das Obers eine Stunde stehn, mischt es dann mit 7 Deka Zucker, schlägt die Mischung mit einigen Dottern zu Creme, läßt dieselbe auskühlen und gibt sie dann in die Gefrierbüchse.

Ohne Dotter. Man stößt 40 Deka geschälte Mandeln oder Haselnüsse mit frischer Milch recht fein, mischt sie dann zu 7 Deziliter frisch abgenommenem Obers, läßt die Mischung über Nacht an einem kühlen

Orte stehn, drückt sie dann durch eine Serviette, zuckert sie und gibt sie in die Gefrierbüchse.

Vanille-Gefrorenes. Gelbes. Man bereitet Creme von einem Viertelliter Obers (oder Milch), das man mit einem Stück Vanille gekocht, dann geseiht und ausgekühlt hat, und von 18 Dekka Zucker und 4 bis 6 Dottern, mischt, wenn sie erkaltet ist, ein halbes Liter gutes ungekochtes Obers dazu und läßt die Mischung frieren. Oder: Man kocht ein wenig Obers mit einem Stückchen Vanille, läßt es kalt werden und seiht es dann zu 7 Deziliter Obers, mischt 20 Dekka gestoßenen Zucker und 4 bis 6 Dotter dazu und schlägt die Mischung über Feuer, bis sie heiß ist und dicklich wird. Dann hält man sie in kaltes Wasser, schlägt sie fort, bis sie ganz kalt ist, und gibt sie hierauf in die Gefrierbüchse.

Weißes. Man schlägt 3 Klar zu Schnee, gibt nach und nach unter fortwährendem Schlagen 7 Deziliter siedendes Obers mit Vanillegeruch dazu, schlägt die Mischung auf dem Feuer, bis das Eiweiß verkocht ist, seiht sie, mischt sie mit dem Zucker und gibt sie in die Büchse. Oder: Man kocht 28 Dekka Zucker mit $3\frac{1}{2}$ Deziliter Wasser, bis er dicklich ist, aber noch nicht spinnt, läßt ihn erkalten, gibt ein Liter gutes ungekochtes Obers und 2 bis 3 Löffelvoll Vanillezucker dazu und gibt die Mischung in die Gefrierbüchse.

Schmankerl-Gefrorenes. Man bereitet weißes Vanille-Gefrorenes mit gekochtem Zucker, rührt, sobald es fertig ist, zerbröselte Schmankerl dazu, läßt es im Eis abstehen und bestreut es, wenn es gestürzt ist, mit Schmankerl.

Kaffee-Gefrorenes. Man bereitet Creme aus sehr starkem schwarzen Kaffee von 6 Dekka Kaffeebohnen, soviel Obers, daß es mit dem Kaffee ein Viertelliter ausmacht, 4 bis 6 Dottern und 20 Dekka Zucker, läßt sie erkalten, mischt sie mit einem halben Liter gutem ungekochten Obers und gibt sie in die Gefrierbüchse. Oder: Man gibt 10 Dekka frisch gebrannte, heiße Kaffeekörner in 7 Deziliter siedendes Obers, deckt das Obers zu, läßt es auskühlen, seiht es, sprudelt es mit 6 Dottern und 21 Dekka Zucker auf Blut, bis es heiß und dicklich ist, schüttet es in einen Weidling, der in kaltem Wasser steht, rührt es, bis es kalt ist, und gibt es in die Büchse.

Karamel-Gefrorenes. Man brennt 21 Dekka Zucker, kocht ihn mit 4 Deziliter siedendem Obers, bis er sich aufgelöst hat, sprudelt dann 3 Deziliter kaltes Obers mit 2 Dottern ab, mischt es dazu, läßt die Mischung bei beständigem Sprudeln heiß werden, damit die Dotter nicht mehr roh sind, seiht sie und läßt sie, wenn sie wieder erkaltet ist, frieren.

Schokolade-Gefrorenes. 14 Dekka geriebene Vanille-Schokolade und 14 Dekka Zucker werden mit 7 Deziliter Obers und 6 Dottern im

Becken auf Blut geschlagen, bis das Geschlagene dick wird, dann in kaltes Wasser gestellt und fortgeschlagen, bis es ausgekühlt ist, und hierauf in die Gefrierbüchse gegeben. Man kann auch die Dotter weglassen und die geriebene Schokolade mit dem Obers und dem Zucker kochen, bis sie ganz aufgelöst und fein ist, dann auskühlen lassen und einfüllen.

Ananas-Gefrorenes. Man bereitet Ananas-Creme (S. 65) von 4 Deziliter Obers, 7 Dottern und 14 Deka Zucker, mischt sie, wenn sie erkaltet ist, mit Schaum von 3 Deziliter Obers und läßt sie frieren.

Zweifarbige Gefrorenes. Man macht in 2 Büchsen Gefrorenes von verschiedener Farbe. Das eine soll ein beliebiges Obers-Gefrorenes sein. Wenn beide Gattungen fest sind, drückt man das Obers-Gefrorene so am Boden und am Rande der Büchse an, daß es eine fingerdicke Schicht bildet, nimmt das, was man zuviel hat, heraus, füllt den leeren Raum schnell mit dem andersfarbigen Gefrorenen voll, deckt dieses mit dem Herausgenommenen zu, schließt die Büchse, gräbt sie für eine Stunde in Eis und stürzt dann das Gefrorene.

Gefrorenes in Gläsern. Eis-Kaffee. Man bereitet sehr starken schwarzen Kaffee, füllt ihn in eine Flasche, verkorkt diese gut und stellt sie auf Eis. Dann schlägt man Obers zu Schaum, zuckert diesen und treibt ihn in der Gefrierbüchse zu leichtem Gefrorenen. Hierauf mischt man das gefrorene Obers mit dem Kaffee, füllt die Mischung in Kelchgläser und häuft auf jedes Glas gezuckerten Obersschaum.

Oder: Man mischt ein halbes Liter gutes Obers mit starkem schwarzen Kaffee und Vanillezucker nach Geschmack, gibt die Mischung in die Gefrierbüchse, treibt sie zu leichtem Gefrorenen und richtet dasselbe wie oben in Kelchgläsern an.

Mit Ei. Man rührt 25 Deka Vanillezucker mit 2 Eidottern recht gut, gibt unter beständigem Rühren ein ganzes Ei, dann nach und nach 5 Eidotter und zuletzt 4 Deziliter Schlagobers dazu, rührt das Ganze auf Blut, bis es dicklich ist, mischt hierauf 4 Deziliter starken schwarzen Kaffee dazu, stellt die Mischung auf Eis, füllt sie dann in Kelchgläser und häuft auf jedes Glas gezuckerten Obersschaum.

Gefrorenes von Pomeranzen. Man kocht 21 Deka Zucker mit 2 Deziliter Wasser bis zum Spinnen, gibt den abgeriebenen Geruch einer halben Pomeranze und einer halben Limone, den Saft von 2 Limonen und 2 Pomeranzen und so viel Wasser dazu, daß das Ganze 7 Deziliter ausmacht, feigt die Mischung durch ein feuchtes Tuch und behandelt sie wie gewöhnliches Gefrorenes. Wenn das Gefrorene halb fest ist, füllt man es in Punschgläser und serviert es als Getränk.

Granit-Gefrorenes. Man bereitet Gefrorenes von frischen Früchten, läßt es halb fest werden und serviert es in Gläsern.

Von Obst mit Wein. Man bereitet Gefrorenes von frischen Früchten, mischt so viel guten Wein dazu, daß der Wein den vierten Teil der ganzen Masse ausmacht, und zwar bei lichten Früchten weißen, bei dunklen roten, bei Marillen Muskat-Pünel, und serviert die Mischung in Punschgläsern.

Von Ananas mit Schaum. Man bereitet Ananas-Gefrorenes (S. 623), mischt, wenn es schon fest ist, Schnee von 3 Klar, den man mit kalt aufgelöstem Zucker gemischt hat, darunter, serviert die Mischung in Champagnergläsern und gibt kleines Backwerk oder Hohlhippen dazu.

Punsch à la glace. Man bereitet Punsch-Gefrorenes (S. 624), mischt zugleich mit dem Rum festen, gezuckerten Schnee von 2 Klar dazu, rührt die Mischung einige Sekunden und füllt sie dann in Punschgläser. Es wird sich auf dem Gefrorenen ein weißer Schaum bilden.

Gefrorener Punsch à la romaine. Man gibt zu dem abgeriebenen Geruche von 2 Pomeranzen und 2 Limonen den Saft dieser Früchte, ein halbes Kilo zu Stücken geschlagenen Zucker und ein halbes Liter Wasser, deckt die Mischung zu, läßt sie stehn, bis der Zucker sich aufgelöst hat, und treibt sie zu Gefrorenem. Wenn dasselbe fest ist, gibt man 2 Deziliter Rum, 3 Deziliter Champagner und ein Deziliter Ananas-Sirup dazu, verrührt das Ganze gut und serviert es in Kelchgläsern. (Dieses Gefrorene wird bei großen Dinern vor dem Braten serviert.)

Oder: Man gibt in jedes Kelchglas Gefrorenes von drei verschiedenen Gattungen in beliebiger Auswahl, läßt in der Mitte des Glases einen kleinen leeren Raum, gießt in diesen ein Likörglas voll von einer Mischung aus Rum, Arrak und Vanille-Likör und häuft über das Ganze gezuckerten Obersschaum. (Dieses Gefrorene serviert man nur bei Herren-Dinern oder =Soupers.)

Pomeranzen-Gefrorenes mit Champagner. Man gibt zu Pomeranzen-Gefrorenem (S. 623), wenn es fest ist, 4 Deziliter Champagner, verrührt die Mischung gut und serviert sie in Kelchgläsern.

Wein à la glace. Man mischt eine Flasche guten Wein, den Saft einer Limone und 14 Deka Zucker zusammen, treibt die Mischung zu halbfestem Gefrorenen und serviert sie in Gläsern.

Schokolade-Gefrorenes. Man löst 28 Deka Vanille-Schokolade mit 2 Deziliter Wasser über Blut auf, verrührt sie fein, mischt 17 Deka Zucker, 8 Dotter und 7 Deziliter Wasser dazu, sprudelt die Mischung wie Creme, rührt sie, während sie auskühlt, läßt sie frieren und serviert sie, wenn sie halbfest gefroren ist, in Gläsern.

Gefrorenes Obst. Frische, weiche Früchte, Aprikosen, Pfirsiche, Melonen u. dgl., werden geschält und zu Spalten oder in Stückchen geschnitten. Man legt diese schichtenweise in die Büchse der Gefrorenes-Maschine, bestreut jede Schicht mit Zucker und betropft sie mit Limonensaft, gräbt die Büchse, ohne den Rührer einzusetzen, bis nahe unter den Deckel in gesalzenes Eis, rührt das Eingelegte öfters mit einem Löffel leicht auf, taucht, wenn es gefroren ist, die Büchse in Wasser, stürzt die Masse auf eine Schüssel, welche man auf das Eis gestellt hat, und übergießt sie nach einiger Zeit mit gesponnenem, noch mäßig lauwarmen Zucker. Besonders gut sind auf solche Weise zubereitete Melonen.

Gefrorene Bomben.

Gefrorene Bomben unterscheiden sich vom gewöhnlichen Gefrorenen hauptsächlich dadurch, daß die Masse, welche frieren soll, nicht in einer Gefrierbüchse getrieben, sondern in eine Bombenform (Fig. 48) gefüllt, in Eis eingesetzt und vor dem Gebrauche gestürzt wird. Dabei verfährt man auf folgende Weise: Man füllt einen hölzernen Kübel oder eine große, tiefe Blechschüssel mit Eis, nimmt aus der Mitte so viel Eis, daß ein leerer Raum bleibt, der mindestens doppelt so groß ist als die einzusetzende Form, und zerschlägt dasselbe in sehr kleine Stückchen. Dann schwenkt man die Bombenform mit kaltem Wasser aus, füllt sie mit der Masse, welche frieren soll, voll, schließt sie gut und verschmiert den Deckel sehr stark mit Butter (die Form muß bis zum Rande gefüllt sein). Sodann verrührt man in einer Schüssel das gehackte Eis mit einer Mischung von einem Kilo Kochsalz, 7 Dekk Salpeter und 7 Dekk Salmiak. Nun stellt man die gefüllte Form mit der Spitze nach abwärts in die Öffnung im Eise, drückt das zerhackte Eis fest rings um die Form (auch unten) und auf den Deckel derselben, gießt zuletzt das Wasser, das sich beim Verrühren des Eises abgesondert hat, darüber und läßt das Ganze 4 Stunden an einem kalten Orte stehn. Unmittelbar vor dem Gebrauch gräbt man die Form aus, wäscht sie sehr gut mit kaltem Wasser ab, damit beim Öffnen nichts von dem salzigen Wasser in die Form dringt, hebt den Deckel ab, lockert die Schraube und stürzt die Bombe auf eine flache Glaschüssel. Läßt sie sich nicht gleich stürzen, so umwindet man die Form mit einem in warmes Wasser getauchten Tuche.

Kaffee-Bombe (Gefrorene Kaffee-Creme). Man kocht starken schwarzen Kaffee von 6 Dekk Kaffeebohnen, läßt ihn so stark einkochen, daß nur ein paar Löffelvoll davon bleiben, und mischt dann diese Kaffee-Essenzen mit so viel Obers, daß man ein Viertelliter Flüssigkeit erhält.

Hierauf schlägt man auf dem Herde Creme von 5 Dottern, einer Messerspiße Mehl, das man mit ganz wenig Milch glatt verrührt hat, 18 Deka Staubzucker und dem mit Obers gemischten Kaffee und läßt sie unter beständigem Schlagen erkalten. Sodann schlägt man ein halbes Liter Schlagobers zu festem Schaum, mischt die kalte Creme und, wenn man die Bombe süß haben will, noch etwas Staubzucker dazu, füllt die Masse in die Bombenform und läßt sie auf die oben angegebene Weise frieren.

Schokolade = Bombe (Gefrorene Schokolade = Creme).

Man schlägt Creme von 5 Dottern, 10 Deka geriebener Schokolade und $2\frac{1}{2}$ Deziliter Milch, seigt sie, läßt sie unter beständigem Sprudeln erkalten, mischt sie dann zu festgeschlagenem Schaum von einem halben Liter Obers, zuckert die Mischung nach Geschmack und läßt sie in einer Bombenform auf die oben angegebene Weise frieren.

Vanille-Bombe (Gefrorene Vanille-Creme). Man schlägt im Becken Creme von $2\frac{1}{2}$ Deziliter Obers mit viel Vanillegeruch, 7 Dottern und 12 Deka Zucker, läßt sie unter beständigem Schlagen auskühlen, mischt sie dann zu festgeschlagenem Schaum von einem halben Liter Obers und läßt sie in der Bombenform frieren.

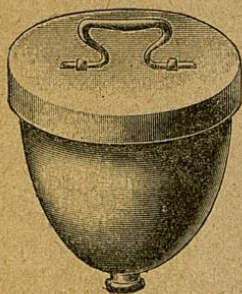


Fig. 48.

Als Biskuitschnitten. Man mischt die ausgekühlte Creme mit Schaum von nur 4 Deziliter Obers, läßt sie in einer viereckigen, mit Butter ausgestrichenen, mit Biskuitbröseln ausgestreuten Form frieren, schneidet sie, wenn sie gestürzt ist, zu

Schnitten und legt dieselben wie Biskuitschnitten auf.

Bomben mit Fruchtjast. Man bereitet Creme wie für die Vanille-Bombe, rührt frisch ausgepreßten Saft von Himbeeren, Erdbeeren oder Marillen so lange mit Staubzucker, bis dieser ganz zerflossen ist, mischt das Gerührte zur erkalteten Creme und diese dann zu festgeschlagenem Schaum von 4 Deziliter Obers und läßt die Mischung in der Bombenform frieren.

Haselnuß- und Mandel-Bombe. Man bereitet Creme wie für die Vanille-Bombe, röstet geschälte Haselnüsse oder Mandeln mit Zucker (je 2 Deka Mandeln oder Haselnüsse zu einem Deka Zucker) schön gelb, läßt sie auskühlen, stößt sie dann mit ein wenig Obers, rührt von dem Gestoßenen nach Geschmack zur erkalteten Creme, mischt diese dann zu festgeschlagenem Schaum von einem halben Liter Obers und läßt die Mischung in der Bombenform fest werden.

Ananas-Bombe. Man bereitet Creme wie für die Vanille-Bombe, rührt zu viereckigen Stücken geschnittene eingekochte Ananas mit etwas

von ihrem Saft und geschälte, gestiftelt geschnittene, mit Zucker geröstete, ausgekühlte Mandeln nach Geschmack dazu, mischt die Creme zu festgeschlagenem Schaum von einem halben Liter Obers und läßt die Mischung in einer Bombenform frieren.

Bombe mit Fondant-Einlage. Man läßt $\frac{1}{4}$ Kilo mit Wasser befeuchteten Zucker in einem Messingpfännchen bis zum Fluge (S. 60) kochen, schüttet ihn in eine Porzellanschüssel, läßt ihn stehn, bis sich ein Häutchen gebildet hat, rührt ihn dann mit einem neuen Kochlöffel, bis er weiß und dicklich geworden ist, mischt hierauf $\frac{1}{4}$ Kilo verzuckerte Mandeln, die man zu feinem Pulver gestoßen hat, dazu und formt von der Mischung kirschengroße Kugeln. (Sind die Kugeln sehr fest, so macht man die Masse mit ein wenig Eierschnee lockerer.) Dann sprudelt man Creme von 4 Dottern, einem gestrichenen Kaffeelöffelvoll Mehl, das man mit ganz wenig Milch glatt verrührt hat, 2 Eßlöffelvoll Vanillezucker und $\frac{1}{8}$ Liter Milch, läßt sie unter beständigem Sprudeln erkalten, mischt hierauf ein halbes Liter zu festem Schaum geschlagenes Obers und Staubzucker nach Geschmack dazu, füllt die Mischung in die Bombenform, gibt dabei die Kugeln so darunter, daß sie gleichmäßig verteilt sind, und läßt die Bombe frieren.

Ebenso bereitet man die Bombe aus Kaffee-Creme-Masse und mit gestoßenen verzuckerten Haselnüssen vermischter Fondantmasse.

Gefüllte Bomben (en surprise). Man bereitet eine der angegebenen Bomben und gräbt sie in Eis. Eine Stunde vor dem Gebrauche nimmt man sie aus dem Eise, öffnet die Form, nimmt mit einem Silberlöffel rasch einen Teil der gefrorenen Masse heraus und füllt den leeren Raum mit einer passenden Fülle, bedeckt diese mit ein wenig von der herausgenommenen Masse, schließt die Form, verschmiert sie, gibt sie wieder in Eis und stürzt die Bombe erst unmittelbar vor dem Gebrauche. Zur Fülle eignet sich z. B.: Für eine Kaffee-Bombe dicke Vanille-Creme, die man mit geschälten, länglich geschnittenen, mit Zucker gerösteten, ausgekühlten Haselnüssen gemischt hat; für eine Schokolade-Bombe gezuckerter, mit wie die Haselnüsse gerösteten Mandeln gemischter Obersschaum; für eine Vanille-Bombe gezuckerter Obersschaum mit einer Beimischung von Maraschino nach Geschmack und abgetropften eingesottenen Weichseln; für eine Erdbeer-Bombe Punsch-Creme, zu der man auch verzuckerte Mandarinenspalten mischen kann, u. s. w.

Verschiedenfarbige Bomben. Man bereitet verschiedenfarbige Bombenmassen (z. B. Vanille-Creme- und Erdbeersaft-Masse oder Kaffee-Creme- und Haselnuß-Masse oder Schokolade-Creme- und Mandel-Masse), läßt dieselben in einer Bombenform mit Einsatz frieren und stürzt sie sehr vorsichtig.