

Achter Abschnitt.

A. Gelée's.

Gelée ist ein gestandener Saft, zu dem man sich der Hausenblase bedient. Ihr Unterschied von der Gallerte besteht darin, daß sie bloß aus einem Saft besteht, und auf verschiedene Art gefärbt wird, während man zum letzteren Fleisch, Füße, Ohren, Fische zc. nimmt. Auch macht die, mit geschnittenen Mandeln bestreute Gallerte eine Speise für sich aus, da die Gelée immer mit andern Speisen aufgetragen wird. Vorzüglich muß man dazu eine gute Hausenblase erhalten, welche durchsichtig und weiß seyn muß, und keine Flecke enthalten darf. Sie wird auf einem gut gereinigten Hackefloße mit einem eisernen Hammer gut geklopft, und man kocht gewöhnlich einen sogenannten Stand mit $2\frac{1}{2}$ Loth auf einer Kohlengluth mit einem großen Seitel Wasser, wobey man den sich immer seitwärts aufwerfenden Schaum sorgfältig mit einem silbernen Löffel abschöpft, bis der Stand ganz klar wird. Es bleibt eine unerläßliche Bedingung, daß die Hausenblase sorgfältig gereinigt werde, weßhalb auch kein Staub dazu kommen darf. Die Hausenblase wird gewöhnlich so eingekocht, daß davon nur etwa 10 Löffel voll übrig bleiben.

Vorzüglich wird hierzu auch der von starken, weißem Luche oder feinem weißen Filze gefertigte Geléebeutel erfordert. Er muß oben in der Runde eine Elle weit, unten ganz spizig, sehr fest genäht, und die Naht mit weißem Zwirnbände besetzt seyn. Oben müssen an demselben kleine Bänder genäht werden, damit er an einem eisernen Reif gebunden werden kann. Dieser Reif muß oben eine quer Hand breite Schraube haben, damit man ihn an einen zum Gelée gießen tauglichen Ort schrauben kann. Vor dem Gießen legt man unten in die Spitze des Sackes ein wenig reine Baumwolle,

bereitet oben über den Sack eine Serviette, gießt dann von der Gelée etwas darauf, und läßt es laufen. Unter dem Sack muß ein reines mit Papier bedecktes Geschirr stehen, mitten in dem Papiere muß ein Loch seyn, über welchem die Spitze des Beutels genau hänge, und die Gelée nach und nach durchlaufen muß. Der Geléebeutel ist nach dem jedermahligen Gebrauche gut auszuwaschen, und muß vor der Bereitung der Gelée 3 — 4 Stunden im Wasser liegen und mit Eyweiß ausgewaschen werden.

Sehr nothwendig ist hierbey das vorsichtige Klären des Zuckers, wobey man auf folgende Art verfährt. Die Hälfte eines Eyweißes wird mit 1 Schöpflöffel voll Wasser in einem Kessel abgeschlagen, bis es zu Schaum wird, dann gibt man es mit 1 Pfund Zucker und 1 guten halben Seitel Wasser so auf das Feuer, daß der Kessel von einer Seite an der Mauer steht, damit der Zucker beym Kochen nur auf einer Seite aufwallt, und der aufsteigende Schaum desto besser abgenommen werden kann, auch wird das im Kessel Enthaltene, wenn er auf dem Feuer steht, noch eine Weile geschlagen. Den ins Kochen gebrachten Zucker schreckt man nach einigen Minuten mit kaltem Wasser ab, wodurch das Klären des Zuckersyrups sehr befördert wird. Hat der Zucker wieder eine gute Viertelstunde gesotten, so gibt man in den durch eine Serviette gepreßten, eine kleine Limonie hinein, und fängt nun nach eben so viel Zeit an, den Schaum abzunehmen. Ist dieß geschehen, so seihet man den Syrup durch eine naßgemachte Serviette in ein reines Geschirr. Wenn noch etwas Unreinigkeit in dem Zucker enthalten seyn sollte, so schreckt man ihn noch einmahl mit kaltem Wasser ab. Die Mischung geschieht am besten durchaus mit einem silbernen Löffel, da die meisten Gelée's durch den Gebrauch zinnener und verzinnter Löffel eine schielende Farbe bekommen, und ihre Helle verlieren.

985. Gelée von Erdbeeren.

Man übergießt 1 Pfund schöne Erdbeeren mit 8 Loth noch warmem auf die oben beschriebene Art geklärten Zuckersyrup in eine Schale, und läßt sie gut bedeckt über Nacht stehen, worauf man sie durch den Geléebeutel laufen läßt.

Dann vermengt man 16 Loth mit etwas Cochenille hochroth gefärbten Zuckersyrup, den man in eine Schale gesehen hat, mit dem durch eine Serviette gepreßten Saft von 2 Limonien, dem Stande von $2\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase, und endlich mit dem abgeklärten Erdbeerenzucker, gibt es dann in eine porzellanene Casserolle, die man gehörig bedeckt, in gestampftem Eis eingräbt, und mit Eis belegt. Hat es sich nun 2 Stunden gesulzt, so hält man die Casserolle in warmes Wasser, damit sich die Gelée ablöst, trocknet sie von Außen geschwind mit einem Tuche ab, und stürzt dann die Gelée in die bestimmte Schüssel.

986. Gelée von Muscateller - Trauben.

Man filtrirt mit dem ausgepreßten Saft von 2 Pfund schönen Beeren den Saft von 2 Limonien 3 — 4 Mal durch den Geléebeutel, bis er ganz klar durchläuft, mischt dann dieß mit 20 Loth geklärten Zuckersyrup und dem Stande von $2\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase, und verfährt dann wie zuvor.

987. Gelée von Pfirsichen.

Man kocht 15 entkernte schöne Orangen-Pfirsichen in 20 Loth Zuckersyrup bey gelindem Feuer weich, und läßt es dann ausgekühlt durch den Geléebeutel laufen, vermengt dann dieß mit dem reinen Saft von 2 Limonien und dem Stande von $2\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase, und verfährt dann wie bey dem Erdbeerengelée.

Auf eben diese Art bereitet man auch die Apricosengelée, die Gelée's von Kirschen, Weichseln, Ribiseln und Himbeeren, welche nur darin von dem vorigen abweichen, daß der Saft vorher wie bey dem Muscateller - Trauben - Gelée ausgepreßt, und öfters filtrirt wird, und daß man denselben zur Erhöhung des Geschmacks mischen kann. So können z. B. unter die Kirschen, Ribisel, und unter die Ribisel, Erdbeeren genommen werden.

988. Gelée's von Blumen.

Zur Weichengelée werden 2 Loth Weilchen mit 24 Loth Zuckersyrup überbrüht, und man verfährt dann wie bey dem Pfirsichgelée, nur daß man den schwach färbenden Weil-

chen bey dem Mischen noch ein wenig mit Alkermesssaft nachhilft, da diese Gelée doch Weilchenfarbe haben soll. Zur Rosengelée wird mit 4 Loth frischen Rosenblättern und etwas Cochinille eben so verfahren. Bey dem Mischen gibt man noch $\frac{1}{4}$ Seitel Kirschens- und eben so viel Rosenwasser dazu. Zur Melengelée werden 4 Loth dunkle Nelkenblättern mit einigen Gewürznelken gleich bey dem Abbrühen mit Syrup gegeben. Zur Drangenblüthengelée nimmt man 4 Loth derselben, kömmt ihr mit dem filtrirten Saft von 3 Drangen zu Hülfe und mengt es mit $\frac{1}{4}$ Seitel Kirschenswasser.

989. Gelée's von Liqueurs.

Man mischt den geläuterten, noch lauwarmen Zucker mit dem Stand von der Hausenblase, gießt ein Seitel Liqueur und den klaren Saft von 2 Limonien hinzu, und gibt es in der Anrichtschüssel auf das Eis. Eben so bereitet man die Vaniglies, Cacao's, Marasquina's, und andere solche Gelée's.

990. Gelée von Kaffeh.

Man brennt sorgfältig 12 Loth sehr guten Kaffeh nicht allzu stark, macht mit einem zermahlenden Drittel davon in der Kaffehmaschine mittelst eines langsamen Aufgusses von $\frac{1}{2}$ Seitel im höchsten Sud befindlichen Wassers einen Kaffeh, gibt aber die andern 2 Theile sogleich zum Ausziehen in ein Seitel siedendes Wasser. Wenn beyde erkaltet sind, läßt man es durch den Geléebeutel laufen, vermengt es dann mit dem Zuckersyrup, der Hausenblase, dem Saft von 2 Limonien und $\frac{1}{2}$ Seitel Kirschenswasser, worauf man wie bey den obigen verfährt.

991. Gelée von Punsch.

In den schon abgeklärten, aber noch kochenden Zuckersyrup, wirft man die fein geschnittenen Schalen von 2 Limonien, und läßt ihn gut bedeckt stehen; den ausgepreßten Saft der 2 Limonien läßt man aber durch den Geléebeutel laufen. Eben so verfährt man auch mit dem kalt gewordenen Zucker, dann mengt man den Stand von der Hausenblase mit $\frac{1}{2}$ Seitel Rhum hinzu, und verfährt wie gewöhnlich.

992. Gelée von Himbeeren.

Man läßt ein Pfund reife rein geklaubte Himbeeren mit 1 Pfund Zucker, der auf die oben beschriebene Art zubereitet wurde, 5 bis 6 Sud aufkochen, nimmt die Himbeeren dann mit einem Faumlöffel auf ein Sieb, wo sie aber nicht zerdrückt werden dürfen, und läßt den abgelaufenen Saft mit dem Zucker wieder so lange kochen, bis er sich sulzet. Dann richtet man es mit den Himbeeren auf eine Schüssel, die man auf zerschlagenem Eise abkühlen läßt.

993. Gelée von Quitten.

Man kocht die reifen, geschälten und gespaltenen Quitten in etwas Wasser ganz weich, schlägt sie durch ein Sieb, nimmt dann auf 1 Pfund Zucker 1 Pfund durchgeschlagene Quitten, und kocht es mitsammen eben so, wie die vorigen Gelée's.

994. Gelée von Reinetten.

Man kocht die geschälten und gespaltenen Reinetäpfel mit nur so viel Wasser als nöthig ist, preßt sie dann durch ein schütteres Tuch, nimmt auf ein Pfund Zucker 1 Pfund durchgeseihten Neppelsaft, kocht es mitsammen auf, gibt es auf eine Schüssel, und verfährt wie bey den vorigen.

995. Gelée von Weinschirl.

Man kocht die abgerebelten Weinschirl in einer Casserolle mit etwas wenigem Wasser bey einem jähen Feuer, damit sie ihre Farbe behalten, schlägt sie dann durch ein Sieb, kocht gleich Frucht und Zucker mitsammen auf, richtet es auf eine Schüssel, die man auf Eis abkühlen läßt.

996. Gelée von Johannisbeeren.

Die bey dem trockensten Wetter gepflückten Beeren müssen einen Tag stehen, dann streift man sie von ihren Stielen, preßt sie durch ein Haartuch, kocht sie wie die obigen Gelée's mit gleich viel Zucker auf, und richtet sie auf eine Schüssel.

B. G a l l e r t e.

997. Gallerte von Hirschhorn.

Man kocht etwa $\frac{3}{4}$ Pfund unverfälschtes, geraspeltes Hirschhorn mit ungefähr 2 Maß Wasser, wobey man Acht geben muß, daß es nicht überläuft, gegen 4 Stunden; preßt dann den Saft durch eine Serviette, läßt ihn mit etwas Zimmt und Nelken gegen 1 Seitel einkochen, und läßt $\frac{1}{2}$ Loth geschnittene Hausenblase eine halbe Stunde mitkochen, bis es dicklich ist. Wenn sich das Dickliche zu Boden gesetzt hat, gießt man dieß in eine Casserolle, thut den Saft von etwa 6 Citronen, $\frac{3}{4}$ Seitel Wein, und die mit Zucker abgeriebene Schalen einiger Citronen hinzu, und läßt ein halbes Loth ganzen Zimmt und einige Nelken, in ein reines Tüchlein gebunden, eine halbe Stunde mitkochen. Dann quirlt man den Schnee von 6 Eiern zu der kochenden Gallerte mit noch etwas Zucker hinzu, und läßt es mitsammen aufwallen. Zuletzt klärt man es durch ein Beuteltuch ab und gibt es in Assietten oder andern Formen zur Tafel. Will man nun die Gallerte noch verzieren und sie in verschiedenen Farben auftragen, so färbt man sie mit Journisol roth; mit Spinatmatter grün; mit Gelbey weiß, und dem vierten läßt man die natürliche Farbe. Die Blätter der Formen gießt man mittelst eines Löffels mit grünen, die Früchte mit rothen aus, und läßt es stehen und kalt werden; dann werden sie mit nicht mehr zu heißer, weißer Gallerte gefüllt. In den großen Formen begießt man den Boden ungefähr Finger dick mit weißer, und läßt es geliren. Dann färbe man 6 abgekochte Maschanzkeräpfel auf einer Seite mit ausgekochtem Journisol, und stecke ein Spinatblatt darein. Diese Äpfel richtet man in die große Form, und füllt sie nach und nach mit weißer Gallerte voll. Wenn diese Gallerte umgestürzt wird, so muß man die Formen eine kurze Zeit im warmen Wasser halten, aber sich wohl in Acht nehmen, daß das Wasser nicht zu warm ist, in eine Assiette behuthsam umstürzen und dann kann man sie noch mit ausgezackten Drangenblättern u. dgl. garniren. Will man

sich aber nicht so bemühen, so fülle man die rein durchgelau-
fene, gefärbte Gallerte aus, und garnire sie mit Citronen-
schalen oder Scheibchen.

Wenn man nicht gewiß weiß, ob der Hirschhorn gut sey,
so kann man zu dieser Gallerte auch Kälberfüßchen nehmen.

Eben so kann man aus verschiedenen andern Fleischarten,
Elfenbein, Kälber- und Schöpfsfüßen, Hühner- und Kapau-
nerbeinen und andern Knorpelichten Theile der Thiere, eine
Gallerte bereiten, und auf verschiedene Art färben.

998. Gallerte von Fischen.

Man kocht ungefähr 6 Kälberfüße und das ganze Gräten-
gerippe von einem großen oder mehreren Hechten, oder an-
dern Fischen in 4 Maß Wasser, thue verschiedenes Wurzel-
werk und mehr erwähnte Gewürze, auch 1 Handvoll Anis
hinzu, und gieße eine Tasse voll Rirschenessig daran. Diese
Brühe gieße man nun durch ein Beuteltuch, lasse sie kalt wer-
den, und nehme alles Fett davon. Dann thue man diese
Brühe in eine Casserolle, drücke Citronensaft daran, gebe et-
was Zucker dazu, gieße den steifen Schnee von 2 Eyerklaren
hinzu, lasse es eine Weile mitkochen, und gieße es dann durch
ein Beuteltuch in eine Afsiette. Auch kann man Limoniensaft
daran drücken. Zur Fastenzeit nimmt man statt der Kälber-
füße aufgelöste Hausenblase.

C. Consumé's und Säfte.

999. Consumé zur Anfeuchtung.

Man haßt eine alte Henne und 4 Kalbsfüße mit den
Beinen recht fein zusammen, schneidet eine Kalbslunge ganz
fein, gibt dieß zusammen mit etlichen Krebsen, denen die
Galle ausgestochen ist, und etlichen Schnecken, die man roh
aus ihren Häusern genommen hat, nebst ein Paar gelben
Rüben, Petersilienwurzeln und einer Handvoll Kerbelkraut
in eine zinnerne Flasche, verkorkt diese sehr gut, und läßt
diese in einem Topfe voll siedenden Wassers 6 Stunden lang

anhaltend fortsteden; dann preßt man das in der Flasche Befindliche, durch ein Tuch aus und läßt es abkühlen. Beym Gebrauche nimmt man des Tages 2 oder 3 Mahl ein in der Suppe aufgelöstes Stückchen zur Anfeuchtung. Man pflegt auch eine Handvoll gerollte Gerste dazu zu geben.

1000. Consumé von Brustkräutern, bey einem starken Husten zu trinken.

Man läßt Cibischwurzeln, Korbels-, Lungen-, und Leberkraut, die Herzeln vom blauen Kohl, überall 1 Handvoll, eben so viel Gerstengröße, einen gehackten Kälberfuß mit den an der Keule befindlichen Knochen, 2 klein gehackte Schafsfüße mit 1 Messerspiße Muscatenblüthe in einem reinen wohl verklebten Topfe mit einer Maß Wasser 3 Stunden zusammen gut kochen, treibt es dann durch ein Haarsieb und läßt es im Keller gut verwahrt stehen. Dem Kranken gibt man öfters ein in der Suppe aufgelöstes Stückchen zu trinken.

1001. Quittensaft.

Man macht von 10 oder 12 Quitten einige Spalten, läßt aber die Schalen mit den Kernen dabey, siedet sie mit 2 Maß Wasser, einem Stück Zimmt und 1 Limonienschale ganz weich, seihet dann den Sud davon weg, drückt sie durch ein Tuch aus, läßt den Sud und Saft in einem Pfund geläuterten Zucker zur Hälfte einsieden, kühlt ihn etwas ab, und füllt den noch flüssigen in ein Glas. Er ist auch für Kranke sehr gut.

1002. Weichselsaft.

Man preßt den Saft von ausgelösten und gestoßenen Weichseln durch ein Tuch, nimmt auf eine Maß 1 Pfund Zucker, gibt den Saft in den geläuterten Zucker, saumt ihn immer gut ab, läßt ihn einkochen bis er zu faumen aufhört, und von dem Boden Perlen aufwirft; dann wird er abgekühlt und in ein Glas gefüllt.

1003. Weichselsaft mit Essig.

Man bereitet die Weichseln auf die vorige Art, gibt auf 1 Maß Weichseln, $\frac{2}{3}$ Maß guten Weinessig und Zucker nach Belieben hinein, kocht es zusammen eine Weile auf, bis es

ganz ausgeschäumt hat, füllt es dann in Bouteillen, die man gut verstopft und unter das Wasser den Saft zum Trinken mischt, oder zum Kochen gebraucht.

1004. Maulbeersaft mit Essig.

Man drückt den Saft der gestoßenen Beeren durch ein Tuch, kocht ihn auf dieselbe Art mit Essig und Zucker wie den vorigen, und gebraucht ihn auch eben so.

1005. Maulbeersaft mit Zucker.

Man preßt die Maulbeeren aus, und nimmt eben so schwer Zucker als Saft, kocht den Saft mit dem geläuterten Zucker auf, bis er geschäumt hat, verbindet dann den abgekühlten in einem Glase, wo er sich in kurzer Zeit sulzen wird.

1006. Heidelbeersaft.

Man preßt den Saft derselben durch ein Tuch, nimmt halb so schwer Zucker als Saft, läßt ihn in dem geläuterten Zucker gut verschäumen, bis auf die Hälfte einsieden und abkühlen; dann verwahrt man ihn in einem Glase gut. Er ist sehr gut, um Zucker, Eis oder Blanc-manger damit zu färben. Auch kann damit prächtig Lilla gefärbt werden.

D. Marmeladen oder Pottwerge.

1007. Marmelade von Quitten.

Man siedet gute Quitten in Zuckerwasser weich, schlägt sie dann durch ein feines Sieb, nimmt auf den dritten Theil des durchgeschlagenen Marks eben so viel Zucker, kocht es $\frac{1}{2}$ Stunde auf der Gluth gut auf, kühlt es ein wenig ab, und bewahrt es in Gläsern und Tiegeln gut auf. Man verbraucht sie bey gesäumten Nußen, oder es dient um Torten und Pasteten auszufüllen.

1008. Marmelade von Erdbeeren.

Man schlägt die reifen und geklaubten Erdbeeren durch ein Sieb, nimmt auf 1 Pfund Erdbeeren 1 Pfund Zucker,

kocht den Zucker mit $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser so lange, bis er sich spinnt, gibt dann die durchgeschlagenen Erdbeeren hinein, und rührt sie immer, bis sie einige Sude gemacht haben; sie dürfen aber ja nicht länger kochen, weil sie sonst ihre schöne Farbe verlieren und einen üblen Geschmack bekommen würden; die ausgekühlten füllt man dann in Gläser.

1009. Marmelade von Gold-Reinetten.

Die Reinettäpfel werden im Wasser langsam weich gekocht, ohne daß sie zerfallen, dann im kalten Wasser abgekühlt, geschält, durch ein Sieb geschlagen, und dann in einem messingenen Becken über Kohlenfeuer immer aufgerührt, bis sie dicklich werden. Zuletzt verrührt man die Äpfel gut mit geläutertem Zucker, und kocht sie durch eine halbe Stunde. Auf 1 Pfund Zucker kann man $\frac{1}{4}$ Pfund Salsen nehmen. Wenn es etwas überkühlt hat, so füllt man es in Gläser.

1010. Marmelade von Marillen.

Man läßt 1 Pfund Zucker mit einem Glase Wasser sich spinnen, schlägt dann saftige, gute und geschälte Marillen durch ein Sieb in den geläuterten Zucker (man nimmt auf 1 Pfund Zucker 1 Pfund Salsen), kocht es auf einem gelinden Kohlenfeuer eine halbe Stunde, läßt es dann überkühlen und füllt es in die Gläser.

1011. Marmelade von Pfirsichen.

Man läßt die Pfirsiche im siedenden Wasser einige Sude aufthun, schält sie, löst die Kerne aus, schlägt sie durch ein Sieb zu dem geläuterten Zucker, auf ein halb Pfund Pfirsiche 1 Pfund Zucker, und läßt sie langsam so lange kochen, bis die Tropfen, die man zur Probe auf einen Teller langsam fließen läßt, nicht mehr zerrinnen, sondern stehen bleiben.

1012. Marmelade von Quitten.

Man siedet die Quitten im Zuckerwasser weich, schlägt sie durch ein feines Sieb in Zucker, der wie bey den obigen gekocht wurde, nimmt auf 1 Pfund Zucker ein halb Pfund Quittenmark, läßt es eine halbe Stunde kochen, und füllt es, wenn es überkühlt hat, in die Gläser.

1013. Marmelade von Hetschenpetschen.

Die Hetschenpetschen müssen gut zeitig, und der Reif schon öfters auf sie gefallen seyn. Beym Gebrauche setzt man sie zwischen 2 zinnernen Schüsseln auf einen Topf mit siedendem Wasser, daß sie weich werden, dann drückt man sie mit einem Löffel durch ein Sieb, damit die Kerne und Häutchen zurückbleiben, nimmt auf 3 Pfund Mark 1 Pfund Zucker, den man wie bey den vorigen bereitet und mit dem Mark eine Viertelstunde auf der Gluth aufkochen läßt, und füllt die abgekühlten dann in Gläser.

1014. Quitten-Confect.

Man macht hierzu eine Quitten-Lattwerge wie Nr. 1012, muß sie aber sehr stark und fest einkochen, und nimmt dann halb so viel Zucker als Quittenmark, kocht sie nun gut ein, und kühlt sie ab; dann macht man davon Kugeln in der Größe einer wälschen Nuß, drückt sie auf mit Zucker bestreutem Papiere ganz flach, trocknet sie an einem reinen Orte in der Luft, und walzt sie täglich mit einem Walker etwas dünner aus, bis sie so dünn wie Oblaten werden, bestreut sie mit Zucker, und bewahrt sie in einer Schachtel zum ferneren Gebrauche auf.

1015. Quittenkäse.

Man kocht 7 Quitten weich, ohne daß sie zerspringen, damit sie nicht wässericht werden. Dann läßt man sie auf einer Schüssel etwas überkühlen, schält sie mit einem Silberlöffel und schlägt sie durch ein Sieb auf geläuterten Zucker; auf 1 Pfund Quitten nimmt man 1 Pfund Zucker und läßt sie auf einem gelinden Kohlenfeuer eine Viertelstunde langsam kochen; läßt es dann mit der klein geschnittenen Schale einer Limonie und dem Saft derselben langsam fortkochen, bis sich die Salse vom Silberlöffel ablöset, mit dem sie beständig umgerührt werden muß, damit sie sich nicht anlegt. Dann gibt man diesen Käse noch warm auf Kaffeetassen, worauf man ihn 5 — 6 Tage stehen läßt. Endlich wird er auf reine Teller gestürzt, worauf er 6 — 8 Tage stehen bleibt, und täglich umgewendet wird, damit er auf allen

Seiten gut austrocknet. Ueberhaupt wird er desto besser, je länger er stehen bleibt.

1016. Quittenschinken.

Man kocht $2\frac{1}{2}$ Pfund feinen Zucker in einem messingenen Einſiedbecken mit einem halben Seitel Wasser so lange, bis er schwere Tropfen wirft. Dann werden 18 — 20 Quitten wie bey dem Quittenkäse durchgeschlagen, und im Zucker unter beständigem Aufrühren so lange gekocht, bis sie sich etwas stoßen. Endlich gibt man so viel davon in den dazu bestimmten blechernen Schinkenmodel, als nöthig ist, den Speck davon zu bereiten; streicht ihn mit einem Silberlöffel schnell gleich, und läßt ihn etwas überkühlen. Der übrigen Masse gibt man unterdessen mit Alkermesssaft die nöthige Schinkenfarbe, vermengt etwas gestoßenen und gesiebten Zimmt und die Hälfte so viel Gewürznelken damit, gibt ganz behuthsam den rothen Quittenkäse auf den weißen, ohne daß sie sich vermengen, und läßt es so 3 — 4 Tage in einem warmen Zimmer stehen, stürzt ihn dann auf ein reines mit einem Bogen Schreibpapier belegtes Bret und bewahrt ihn an einem trockenen Orte. Wenn das Papier nach einigen Tagen feucht wird, so verwechselt man es mit einem trockenen. Dieser Schinken kann sehr gut zum Dessert verwendet werden, weil er, in dünne Spalten geschnitten, ein sehr schönes Ansehen hat, besonders wenn die Quitten rein und fleckenlos sind, wodurch sie einem natürlichen Fleischschinken ganz ähnlich werden.

C. Sulzen.

1017. Ananasulz.

Man stößt die Schale von 2 großen Ananas in einem reinen Mörser fein, und kocht sie mit $2\frac{1}{2}$ Seitel reinem Wasser einige Minuten auf Kohlenfeuer. Die in feine Scheiben geschnittene Ananas wird mit dem gekochten Wasser eine halbe Viertelstunde gekocht, dann nimmt man die Ananaspalten mit einem Backlöffel heraus, und kocht sie in gesponne-

nem Zucker einige Augenblicke auf, wendet sie auf beyden Seiten um, nimmt sie dann vom Feuer und kühlt sie aus. In dem Wasser, worin sie gekocht wurden, löst man ein halb Pfund Zucker auf, drückt den Saft von 4 Limonien hinein, mengt 2 Loth aufgelöste Hausenblase darunter, durch eine Serviette gebrochen, damit es schön klar wird. Den dazu bestimmten Model legt man mit einem Theil der Ananasplatten zierlich aus, gießt die Sulz Daumen hoch darauf, und stellt ihn in das Eis; ist die Masse nun genug gestockt, so wird die andere Hälfte der Ananas darauf gelegt, und wieder etwas von der Sulz darauf gegossen, und ist auch diese gesulzt, so gießt man den noch übrigen Rest darauf, den man dann bis zum Gebrauch im Eise stehen läßt. Beym Herausstürzen taucht man den Model in etwas heißes Wasser, trocknet ihn dann schnell mit einem Tuche ab, und stürzt sie auf die Schüssel.

Auch muß man sich hüten, zu Blumen- oder Obstsulzen verzinnte Geschirre zu nehmen, weil sie dadurch ihre Farbe verlieren, auch manche Blumensäfte durch ihre Säure das Sinn zersetzen, und es dadurch nachtheilig machen.

Was die Hausenblase betrifft, so wird sie zu diesem Gebrauche eben so, wie zu den Geléen zubereitet.

1018. Chocolatesulz.

6 Zelteln Chocolate werden in $\frac{1}{2}$ Maß Obers mit 6 Loth Zucker gekocht, und gut gesprubelt. Wird er dann etwas dicklich, so gibt man $1\frac{1}{2}$ Loth in Milch aufgelöste Hausenblase darunter, und läßt das Ganze in einem Model auf dem Eise sich sulzen.

1019. Bändersulz.

Eine Chocolatesulz von 1 Seitel Obers wird mit der Hausenblase vermengt, und man läßt sie in einem Model auf dem Eise stocken. Dann gibt man zu einem Seitel Ribiselsaft den Saft einer halben Limonie, löst 10 Loth Zucker darin auf, und mengt ein halb Loth aufgelöste Hausenblase darunter. Diese Sulz seihet man dann durch ein reines Tuch, welches an den 4 Enden an die 4 Füße eines umgestürzten Stuhls

angebunden ist, und in dessen Mitte ein Bogen Gießpapier gelegt wird, auf die schon ganz feste Chocolate-Sulz. Dann stößt man 4 Pfund geschwellte Mandeln, worunter einige bittere seyn müssen, in einem Mörser ganz fein, gießt 1 Seitel des besten Obers darauf, und läßt es einige Augenblicke mit den Mandeln gut vermengt, stehen, preßt es dann durch ein reines Tuch und gibt genug Zucker dazu, und zuletzt etwas mehr als ein Loth in Milch aufgelöste Hausenblase; dann wird es nochmahl durchgeseiht und langsam auf die schon festgestockte Ribiselsulz gegossen, worauf man die auf dem Eise wieder stocken läßt. Beym Herausstürzen muß man besonders Acht geben, daß der Model nicht zu lange im warmen Wasser bleibt, damit nicht die Bänder zerfließen, und die Farben vermengt werden.

1020. Blanc-manger.

$\frac{1}{2}$ Pfund geschwellte Mandeln werden im Mörser fein gestoßen, in einem Topf 3 Seitel siedendes Wasser darauf gegeben, gut durch einander gesprudelt, und durch ein Tuch in eine verzinnte Casserolle geseiht, süß genug gezuckert, $\frac{1}{2}$ Stangel Vaniglie daran gegeben, und auf einem gelinden Kohlenfeuer eine Viertelstunde gekocht; dann gibt man 2 Loth aufgelöste Hausenblase darunter, rührt es in einer porzellanenen Schale mit einem Silberlöffel mehrmahl auf, damit es keine Haut bekommt, und läßt es auf zerklopftem Eis oder im Keller sulzen.

1021. Blanc-manger in Form eines Damenbretes.

Ein Blanc-manger wird wie zuvor gemacht, in eine flache viereckige Schüssel gegossen, und auf dem Eise gesulzt. Danu schneidet man es nach der Länge gleich aus einander, sechsmahl hinab, und eben so oft auch in die Quere, macht aus dem Eingeschnittenen kleine viereckige Würfeln, hebt mit einem Löffelstiel behuthsam einen Würfel heraus, läßt einen daneben stehen; und fährt so in der Reihe fort. Dann kocht man das Ausgestochene mit 2 Belteln fein geriebener Chocolate, füllt damit, wenn es abgekühlt ist, die hinterbliebenen

Höhlungen ein, damit es die Form eines Damenbretes erhält, und läßt es auf dem Eise sich sulzen.

1022. Blanc-manger mit Kaffeh.

Man brennt 4 Loth Kaffeh, gibt ihn, wie er vom Feuer kömmt, in einen Suppentopf, gießt eine halbe Maß siedendes Obers darüber, und läßt den bedeckten Topf eine Viertelstunde stehen; dann versprudelt man mit den durch ein Sieb geseihten 8 Eyerdottern in einem Topf 10 Loth Zucker, gießt es in eine tiefe porzellanene Schale, und stellt es in den Dunst. Es bedarf nur eine Viertelstunde zum Stocken, dann stellt man es an einen kalten Ort und gibt es zur Tafel.

1023. Erdbeerensulz, mit gemischten Beeren eingelegt.

Man kocht $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Maß Wasser so lange auf, bis erster schwere Tropfen zu werfen anfängt, dann gibt man 3 Seitel gute Erdbeeren hinein, läßt sie mit dem Zucker einige Sude machen, und sie dann durch ein Sieb, ohne sie zu pressen, fließen. Mit der ausgekühlten Masse vermengt man den Saft von 6 Limonien, färbt sie mit etwas Alkermesssaft oder Cochenille, wenn die Farbe nicht genug roth seyn sollte, doch darf die Sulz nicht dunkel, sondern nur blaßroth werden. Dann mengt man 2 Loth aufgelöste Hausenblase darunter, bricht sie durch eine aufgespannte Serviette, und wiederhohlt dieß, wenn sie nicht klar werden sollte. Unterdessen gräbt man einen flachen, runden Model, in dessen Mitte ein kleinerer, runder Model kömmt, in gestossenes Eis ein, gießt die Sulz in den von dem kleinern Model freigelassenen Kranz, und läßt sie eine Stunde auf dem Eise fest werden. Dann gießt man in den kleinen, leer gelassenen Model behuthsam siedendes Wasser, damit der leere Model nun frey weggenommen werden kann, welches jetzt geschieht. Dann füllt man mit 30 Ananas-Erdbeeren, eben so vielen Walderdbeeren, eben so vielen weißen und rothen Himbeeren, und weißen und rothen, gereinigten Ribisel-Träubchen stark mit Zucker, bestreut den leeren Raum der Sulz aus, und gießt es mit der übrigen Sulz voll; dann läßt

man es auf dem Eise durch und durch sulzen, und stürzt sie wie die übrigen heraus.

1024. Himbeeren-sulz.

Man preßt die Himbeeren durch ein Tuch, nimmt auf $\frac{1}{2}$ Maß Himbeerensaft, den Saft von 4 Limonien, 12 Loth in dem Saft aufgelösten Zucker, vermengt damit zwey Loth aufgelöste Hausenblase, bricht es durch ein reines Tuch in einen Model, und läßt es auf dem Eise sulzen. Beym Herausstürzen verfährt man so wie bey den vorigen.

1025. Kalter Chaudeau mit Aepfeln.

Kleine, geschälte, in der Mitte ausgehöhlte Maschanzker-äpfel werden mit Wasser, Zucker und etwas Limoniensaft weich gekocht, ohne daß sie zerfallen, dann legt man sie in eine tiefe Schale, füllt sie mit eingesottenen Ribiseln, gießt den Chaudeau über die Aepfel, läßt sie abkühlen, und belegt sie vor dem Auftragen mit spanischen Binden.

1026. Kaffehsulz mit Obers.

1 Seitel schwarzer Kaffeh, der sehr rein gesehen seyn muß, wird mit 1 Seitel des besten Obers vermengt, gibt ihn dann zu 6 mit $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenem Zucker abgesprudelten Eyerdottern, und läßt ihn über einem Kohlenfeuer unter beständigem Sprudeln so lange, bis es dicklich zu werden anfängt; dann nimmt man es geschwind weg, gießt es in einen andern reinen Topf, damit es nicht zusammenläuft, vermengt 1 Loth in Milch aufgelöste Hausenblase damit, und rührt es so lange, bis es überkühlt ist. Dann stürzt man es in den Model, und läßt es bis zum Gebrauche auf dem Eise stehen, wo man es sodann wie die andern Sulzen heraus stürzt.

1027. Limoniensulz.

Man reibt $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker an 4 Limonien ab, läutert den ausgepreßten Saft von zehn Limonien, und vermengt ihn mit $\frac{1}{2}$ Maß Wasser, löst den abgeriebenen Zucker darin auf, mengt 2 Loth aufgelöste Hausenblase dazu, und bricht

es durch eine Serviette in einem Model, wo man es sodann auf dem Eise sulzet.

1028. Limoniensulz mit Pomeranzenspalten.

4 schöne Pomeranzen schält man vom rothen Fleische behuthsam ab, theilt eine jede auf 8 Spalten, und richtet sie in der Mitte der Limoniensulz, welche der Erdbeersulz ganz gleich aufgegossen wird, füllt sie dann mit der Masse ganz an, und sulzt sie.

1029. Mandelsulz.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Pfund süße und 20 bittere Mandeln mit 2 Maß Wasser 24 Stunden stehen, schält sie dann, und läßt sie einige Zeit im frischen Wasser, damit sie weiß und spröde werden. Dann werden sie mit einem Tuche getrocknet, im Mörser zu einem feinen Teig gestoßen, während des Stoßens öfters mit kaltem Wasser befeuchtet, damit sie nicht öhlicht werden; dann rührt man sie in einem porzellanenen Topfe mit 3 Seitel kaltem Brunnenwasser mittelst eines Silberlöffels fein ab, und treibt sie durch eine Serviette. Das Durchgetriebene gießt man noch 2 Mahl auf die Mandeln, treibt es wieder durch, bis das Ganze recht ausgepreßt ist. Diese Mandelmilch rührt man mit $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenem Zucker gut ab, vermengt sie mit 2 — $2\frac{1}{2}$ Loth aufgelöster und auf 5 Löffel voll eingekochter Hausenblase, seihet sie wieder durch eine Serviette, und stellt sie in einer passenden Form auf klein gestoßenes Eis.

1030. Mandelsulz ohne Hausenblase.

Man macht $\frac{2}{3}$ der vorigen Mandelsulz ohne Hausenblase, gießt sie in den Schnee von 4 Eyerklar, schlägt sie mit der Ruthe gut durcheinander, und fährt mit diesem Schlagen in dem über glühende Asche gesetzten Kessel so lange fort, bis Sulz und Schnee gut vermengt sind, und glänzend und dicklich werden. Dann wird sie von der Asche genommen, in kleine Becher oder Sulzschalen gegossen, und auf dem Eise gesulzt. Zuletzt gibt man sie, ohne daß man sie stürzt, mit der Schale zur Tafel.

1031. Marillensulz.

Man läßt entkernte Marillen in einem messingenen Becken mit Wasser, auf ungefähr 16 große Marillen $\frac{1}{2}$ Maß Wasser, gut aufsieden, drückt zu den durch ein Sieb geschlagenen den Saft von 4 Limonien, gießt $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, den man mit $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser gekocht hat, darüber, vermengt es mit 2 Loth aufgelöster Hausenblase, seihet es noch einmahl, und sulzt es in dem Model auf dem Eise.

1032. Masseduan.

Man reibt 4 Limonien auf $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker leicht ab, löst den ausgedrückten Saft von 7 Limonien sammt dem Zucker mit 3 Seitel Wasser auf, vermengt es gut mit 2 Loth Hausenblase, und bricht es durch eine aufgespannte Serviette; läßt es 2 Mahl durchlaufen, damit es recht klar wird, gießt es in einen runden Model Daumen hoch ein, und läßt es auf dem Eise sulzen. Ist es fest, so spaltet man verzuckerte Kastanien in der Mitte in der Form eines doppelten Sternes, so daß die verzuckerte Seite auf den Boden kömmt, und legt den Stern aus; gießt dann wieder fingerhoch von der Sulz darauf, und wenn dieß wieder gestockt hat, so legt man mit schön gelben, verzuckerten Pomeranzenschalen, die nicht braun seyn dürfen, den ganzen Model sternförmig aus, gießt wieder fingerhoch Sulz darauf, und die dritte Reihe belegt man mit in der Mitte gespaltenen, eingesottenen Nüssen, gießt wieder fingerhoch Sulz darauf, besäet dieß dicht mit feinen Nudeln von in Zucker eingesottenem Quittenkäse, gießt wieder Sulz darauf, und wenn dieß gesulzt hat, macht man eine Lage von eingesottenen, grünen Zwetschken, und gibt nun den Rest der Sulz darauf; dann stellt man es bis zum Gebrauche auf Eis, und stürzt es sodann behuthsam heraus.

1033. Pomeranzensulz.

Man reibt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker an 5 Pomeranzen leicht ab, schabt den abgeriebenen Zucker mit einem Messer ab, und gibt ihn in einen Suppentopf, löst mit dem Zucker den ausgepressten Saft von 10 Pomeranzen und 5 Limonien auf, gibt eine kleine Kaffeeshale Wasser dazu; vermengt mit dem auf-

gelösten Zucker 2 Loth aufgelöste Hausenblase, bricht es dann durch eine aufgespannte Serviette in einen Model und läßt es auf dem Eise sulzen. Dann legt man in der Form eines Sternes den Model mit verzuckerten Pomeranzenspalten ein, gießt Daumen hoch Masse darauf, läßt es wieder stocken, gießt, wenn es fest ist, das Uebrige darauf, und stellt es bis zum Gebrauche auf das Eis.

1034. Gestreifte Pomeranzensulz.

Man legt 7 ausgehöhlte Pomeranzen in frisches, reines Wasser, macht den $\frac{1}{2}$ Theil der vorigen Pomeranzensulz nach Nr. 1033 und $\frac{1}{2}$ der Mandelsulz nach Nr. 1029; hält diese beyden Massen ein wenig stärker mit der Hausenblase zusammen, nimmt Pomeranzenschalen aus dem Wasser, trocknet sie mit einem reinen Tuche gut ab, stellt sie über ein Sieb mit klein geschlagenem Eise, füllt in jede einen Eßlöffel voll Milchsulz, wenn dieß gesulzt hat, einen halben Löffel voll Pomeranzensulz, nach diesem 2 Löffel voll Mandelmilchsulz, und so fort bis auf die Mitte; dann nimmt man wieder ab, bis sie auf diese Weise ganz voll werden. Man muß dabey etwas aufmerksam seyn, damit die Lagen gleich dick und immer gut gesulzt werden. Vor dem Anrichten schneide man jede Pomeranze mit einem sehr dünnen Messer auf 6 Theile, und ordnet sie in einer Schale schön.

1035. Punschsulz.

Man seihet den Limoniensaft durch ein Tuch, gibt auf 1 Glas Limoniensaft 4 Gläser gestoßenen Zucker, ein halbes Glas Rhum, und 4 gute Gläser gekochtes Reiskwasser; gibt alles dieß in einen Suppentopf, rührt es so lange, bis der Zucker ganz aufgelöst ist, vermengt 3 Loth aufgelöste Hausenblase damit, brüht die Sulz durch eine Serviette in einen Model, und läßt sie auf dem Eise sulzen. Man kann sie abwechselnd mit Alkermesensaft roth färben.

1036. Ribiselsulz.

Man preßt von den Ribiseln, denen die Stängel genommen sind, den Saft aus, läßt $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker in einem messingnen Becken mit 1 Seitel Wasser kochen, gibt den Ribis-

selsaft dazu, vermengt es gut mit dem Saft von 2 Limonien (auf diese Quantität Zucker kann man eine halbe Maß Ribiselsaft nehmen), läßt es etwas abkühlen, vermengt es mit 2 Loth aufgelöster Hausenblase, und bricht die ganze Masse durch ein Tuch, und wiederhohlt dieß öfters, wenn es das erste Mahl nicht hell genug werden sollte. Dann läßt man es in einer schönen Form auf dem Eise sich sulzen und stürzt es auf eine Schüssel.

1037. Rosensulz.

Man brüht 4 Loth gepflückte und abgezupfte Rosenblätter nebst etwas wenig Cochenille mit $\frac{3}{4}$ Pfund geklärtem Zucker ab, und läßt es bedeckt stehen. Das ganz Ausgekühlte seihet man dann durch ein in warmes Wasser getauchtes, reines Tuch in eine Porzellanschale mit $\frac{1}{2}$ Seitel sehr guten Rirschenwasser, $\frac{1}{2}$ Seitel destillirten Rosenwasser, vermengt es mit dem Saft von 5 Limonien und 2 $\frac{1}{2}$ Loth geklärter Hausenblase, gießt es in einen in Eis eingegrabenen Model, bedeckt es gut, überlegt es mit Eis, und sulzt es so durch 2 Stunden. Man stürzt es wie gewöhnlich um, und behandelt auf diese Weise alle Blumensulzen. Zur Nelkensulze nimmt man auch einige Gewürznelken.

1038. Schwarze Kaffehsulz mit Mandelmilch.

Man zuckert 1 Seitel schwarzen Kaffeh gut, vermengt ihn mit $\frac{1}{2}$ Loth aufgelöster Hausenblase, bricht ihn dann durch eine Serviette, gießt zuerst in einen Melonenmodel eine Spalte ein, die man auf dem Eise sulzen läßt; ist sie fest, so gießt man wieder eine andere Spalte des Models ein, sulzt dieß auf dem Eise wieder, und so fährt man abwechselnd fort. Dann macht man von 12 Loth Mandeln, worunter einige bittere seyn müssen, mit einem großen Seitel Wasser eine starke Mandelmilch, zuckert sie gut, mengt $1\frac{1}{4}$ Loth aufgelöste Hausenblase darunter, seihet sie, und gießt sie dann langsam auf den im Model gestockten Kaffeh, daß der Model voll wird, und läßt es dann auf dem Eise wieder stocken. Beym Herausstürzen muß man sehr geschwind seyn, damit sich die Mandelmilch und der Kaffeh nicht vermengen, sondern jede Spalte für sich, die eine weiß, die andere schwarz bleibt.

1039. Sulz von rohem Kaffeh.

Man läßt 12 Loth grünen Kaffeh in einem Suppentopf mit einer Halbe siedenden Wassers gut bedeckt 1 Stunde stehen, seihet ihn dann durch ein Tuch, drückt den Saft von 8 Limonien hinein, und läßt ein halb Pfund Zucker darin auflösen, gibt 2 Loth aufgelöste Hausenblase darunter, bricht es durch ein Tuch, wie bey der Bändersulz Nr. 1019, und läßt es in einem Model auf dem Eise sulzen.

1040. Sulz von Muscatwein.

Man gibt auf ungefähr ein großes Seitel dieses Weines ein halb Pfund mit einem halben Seitel Wasser gekochten Zucker, drückt den Saft von 5 Limonien dazu, vermengt es mit 2 Loth aufgelöster Hausenblase, und bricht es durch ein Tuch in den Model, wo man es auf dem Eise sulzen läßt. Man kann es auch auf dieselbe Art von Tokayer oder Malaga machen. Auch die Sulzen von verschiedenen Liqueurs werden eben so gemacht, die von Ananas-Liqueur sind die besten.

1041. Sulz von Muscatweintrauben.

Man preßt so viel reife Muscateller-Weintrauben durch ein Tuch, bis man 3 Seitel Saft hat. Diesen und den Saft von 4 Limonien läutert man mehrmahls durch Fließpapier, vermengt dann damit 20 Loth mit 1 Seitel Wasser gekochten Zucker und einem halben Loth aufgelöster Hausenblase, bricht dieß wie bey der Bändersulz Nr. 1019 durch eine Serviette und Fließpapier in einen Model, der eine Traube bildet, und welchen man vorher in klein gestoßenes Eis eingegraben hat, läßt es 2 Stunden sulzen, und stürzt es dann vorsichtig auf die gehörige Schüssel.

1042. Sulz von Muscatweintrauben mit Steinobst.

Man stellt den Model wie zur Erdbeersulze Nr. 1023 in Eis, in dessen Mitte einen kleineren, der mit einem Gewicht beschwert ist, damit er nicht weichen kann. Man preßt den Saft der reifen Trauben durch ein Tuch, nimmt auf eine halbe Maß Saft ein Viertelpfund Zucker, kocht diesen mit Wasser so lange, bis er sich zu spinnen anfängt, gießt ihn dann unter den Saft, vermengt ihn gut damit, gibt dann

den Saft von 6 Limonien und 2 Loth aufgelöste Hausenblase dazu, bricht es durch eine aufgespannte Serviette mit Fließpapier in den leeren Raum des äußern Models, den man damit anfüllt, und im Eise fest werden läßt. Den leeren Model nimmt man eben so heraus, wie bey der Erdbeersulz, gibt in dessen leeren Raum 2 schöne, geschälte, in 4 Theile geschnittene Pfirsiche, 4 — 5 Klein-Clotten, und eine diesem Verhältniß angemessene Quantität schöne, blaue, mit Zucker besäete Weintrauben, die man zierlich hineinlegt, mit der übergelassenen Sulz anfüllt, und dann wie die übrigen auf eine Schüssel stürzt. Diese Sulzen kann man auch im Winter bereiten, indem man sie von Marasquino, oder andern Gattungen Liqueurs, auch bloß von Limonien oder Pomeranzen macht, und die Mündung mit eingelegten Früchten ausfüllt.

1043. Tokayer sulz.

Man bereitet sie eben so, wie jene von Muscatwein, nur ist noch zu bemerken, daß diese Sulz 2 — 3 Mahl durchgeschoben werden muß, damit sie möglichst klar werde, und da der Tokayer eine goldähnliche Farbe hat, so erhält diese Sulz ein sehr schönes Ansehen.

1044. Banigliesulz.

Man läßt eine halbe Maß gekochtes Obers auskühlen, stoßt dann 10 Loth Zucker mit $\frac{1}{2}$ Quintel Baniglie fein, und sprudelt dieß in einem Topfe mit 9 Eyerdottern ab, gießt das Obers dazu, vermengt es gut, und läßt es unter beständigem Sprudeln so lange auf dem Kohlenfeuer, bis es dicklich zu werden anfängt; dann gibt man es in einen andern Topf, rührt es so lange, bis es überkühlt ist, damit es nicht zusammenläuft. Zuletzt gibt man $4\frac{1}{2}$ Loth in Milch aufgelöste Hausenblase darunter, vermengt es wohl, füllt die Masse in den Model, und läßt sie auf dem Eise sulzen.

1045. Banigliesulz mit Hohlhippen eingelegt.

Man gießt von der vorigen Banigliesulz Nr. 1044 einen Daumen hoch in einen runden, kleinen Model, und läßt es, in zerklöpftes Eis gestellt, sulzen. Dann macht man kleine

Hohlhippen, und 6 — 7 Scheiben von Hohlhippenteig, die man nicht zusammenrollt, stellt den Topf mit der übrigen Sulz in das Eis, und läßt es so zur Hälfte sulzen, und wenn die in den Model eingegossene schon fest ist, so legt man eine Scheibe von den Hohlhippen darauf, streicht mit einem Eßlöffel von der halb gefesteten Masse 1 Finger hoch darüber, sulzt es wieder, legt dann wieder eine Scheibe darauf, und streicht wieder Sulze darüber, und so fort, bis die Masse ganz eingefüllt ist, läßt sie dann fest sulzen, und besteckt die auf eine Schüssel gestürzte Sulz in drey Reihen mit kleinen Hohlhippen.

1046. Veilchensulz.

Die Blätter von den blauen Märzveilchen werden so gezupft, das nichts Grünes daran bleibt, davon nimmt man einen kleinen Teller voll, gießt in einen Suppentopf eine Halbe siedendes Wasser über sie, und läßt sie gut bedeckt 1 Stunde stehen. Dann werden durch ein Sieb die Blätter weggesiehet, in dem filtrirten Saft von 6 Limonien ein halb Pfund Zucker aufgelöst, und mit 2 Loth aufgelöster Hausenblase in das Gesiehene gegeben, man bricht dann die Masse durch eine Serviette und Fließpapier in einen Model, und sulzt sie auf dem Eise.

1047. Weichselsulz.

Man stoßt Weichseln, denen man die Stängel genommen hat, sammt den Kernen im Mörser, und preßt den Saft davon aus, nimmt auf eine halbe Weichselsaft den filtrirten Saft von 3 Limonien, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, der in einem halben Seitel Wasser gekocht wurde, mengt den Zucker unter den Saft, gibt 2 Loth aufgelöste Hausenblase darunter, bricht es durch eine mit Fließpapier belegte Serviette in den Model, und sulzt es auf dem Eise.

1048. Weinschirlsulz.

Man kocht 2 Pfund Weinschirl in $\frac{3}{4}$ Pfund geklärten Zucker 5 Minuten, kühl ihn aus, seih diesen Syrup dann durch ein feines Sieb, vermengt ihn mit $2\frac{1}{2}$ Loth aufgelöster Hausenblase, gießt ihn in die gehörige Form, und sulzt ihn in

klein geklopftem Eis. Man gibt dann auch den Saft von 3 Limonien hinzu, so wie überhaupt zu allen Saftsulzen.

1049. Gesulzter Chaudeau.

Man sprudelt in einem Topfe 12 Eyerdotter, eine halbe Maß guten weißen Wein, 1 Loth aufgelöste Hausenblase, 12 Loth auf Limonien abgeriebenen Zucker so lange, bis es schäumt, sprudelt es auf einem Kohlenfeuer fort, bis es dicklich zu werden anfängt, dann wird es in einem Weidling mit kaltem Wasser so lange gesprudelt, bis es ein wenig abgekühlt ist; gießt es dann in einen Model, und läßt es in demselben an einem kühlen Orte sulzen. Vor dem Austragen wird diese Sulze auf eine Schüssel gestürzt.

1050. Gesulzte Milch mit Bisquit ausgefüttert.

Man belegt einen runden, flachen Model rings herum mit schönem Bisquit, füttert auch den Boden aus (die glänzende Seite des Bisquits muß an die Wand des Bodens gerichtet seyn), belegt die Oeffnungen mit doppelten Reihen, damit nirgends Milch durchdringe. Dann schlägt man von 3 Seitel Oben einen festen Faum, legt ihn auf ein Sieb, damit alles Flüssige ablaufe. Wenn die ganze Masse zu Faum gemacht ist, so vermengt man mit demselben 10 Loth fein gestoßenen Zucker, 1 Quentchen eben solcher Vaniglie, 2 Loth in Milch aufgelöste Hausenblase, füllt den ausgefütterten Model damit an, und stellt ihn in gestoßenes Eis. Ist es dick gesulzt, so wird der Model auf einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, mit einem Tuche getrocknet, mit einem feinen Messer behuthsam abgelöst, und dann auf eine Schüssel gestürzt.

1051. Gesulzter Reis.

Man läßt eine halbe Maß Milch in einer mit Butter bestrichenen Casserolle kochen und $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigten Reis in der Milch weich kochen, rührt dann eine halbe Maß des besten Oben mit der Klare von 4 Eyern gut ab, sprudelt es auf einem Kohlenfeuer, bis es ein wenig aufsiehet, gibt 6 Loth Zucker und etwas Vaniglie dazu, gießt es über den auf

eine tiefe Schüssel gerichteten Reis, und läßt es dann auf Eis oder im Keller sulzen.

1052. Erdbeerenfaum.

Man schlägt eine Halbe reife Walderdbeeren durch ein Sieb, und rührt sie mit 12 Loth gestoßenem Zucker ab; schlägt 3 Seitel gutes Obers mit der Schneeruthe zu Faum, legt diesen auf ein Sieb, damit alle flüssigen Theile sich abseihen, vermengt den Faum mit den Erdbeeren, rührt schnell $1\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste und abgekühlte Hausenblase darunter, gießt es in einen Model, und läßt es auf dem Eise sulzen. Vor dem Auftragen stürzt man es auf eine Schüssel und ziert es mit spanischen Winden. Auch kann dieser Faum zum Füllen der spanischen Windtorte verwendet werden.

1053. Kaffehfaum.

Es wird ein sehr starker, schwarzer Kaffeh gekocht, und dieser, wenn er ganz klar ist, durch ein Tuch geseiht, auf die Hälfte eingesotten, stark gezuckert und auf Eis gestellt. Dann macht man von 3 Seitel sehr gutem Obers einen Faum, läßt von diesem auf einem Siebe alle flüssigen Theile ablaufen; rührt in einem Weidling 10 Loth fein gestoßenen Zucker mit 3 Löffel voll schwarzen Kaffeh ab, den Obersfaum nach und nach darunter, gibt, wenn die Hälfte des Faumes darin ist, noch 2 Löffel voll vom Kaffeh hinein, und die andere Hälfte des Faumes darauf (wenn der Faum zu weiß seyn sollte, so gibt man noch etwas Kaffeh nach, damit es eine schöne, dunkelgelbe Farbe erhält, und der Kaffehgeschmack vorschlägt), mengt dann 2 Loth in Milch aufgelöste, abgekühlte und geseihene Hausenblase darunter, füllt es in einen Model, und läßt es auf dem Eise sulzen. Vor dem Auftragen wird dieser Faum auf eine Schüssel gestürzt und mit spanischen Winden belegt.

1054. Melirter Milchfaum.

Man läßt 3 Seitel des besten Obers in einem großen, messingenen Einsiebbecken auf dem Eise oder im Keller recht kalt werden, schlägt es dann mit der Schneeruthe zu dickem Faum, theilt es in 3 Theile, wovon man den Einen weiß

läßt, und mit gestoßenem Zucker und Vaniglie süß genug macht, unter den andern Theil frisch ausgepreßten Himbeerfaß mit 8 Loth fein gestoßenem Zucker schnell verrührt, den dritten Theil vermengt man mit starkem, schwarzen Kaffeh, den man vorher abkühlen ließ, und hinreichendem Zucker (2 — 3 Löffel Kaffeh werden genug seyn, um dem dritten Theile die gehörige Farbe zu geben). Dann löst man 2 Loth Hausenblase in Milch auf, seihet sie, kühlt sie aus, und vermengt sie unter alle 3 Theile im gleichen Maße. Dann läßt man in einem runden Model zuerst den Kaffehsaum auf dem Eise stocken, stellt aber unterdessen die beyden andern an einen kühlen Ort. Ist der erste gestockt, so läßt man darauf den rothen Saum sulzen, und dann den weißen Saum; vor dem Auftragen taucht man den Model in heißes Wasser, und stürzt den Saum behuthsam auf die Schüssel.

1055. Gefaumte Milch mit Chocolate.

Vor dem Gebrauche läßt man 2 Halbe sehr gutes Obers auf dem Eise durch 2 Stunden auskühlen. Dann schlägt man sie in einem messingenen Einsiedbecken 15 — 20 Minuten lang mit einer Schneeruthe dem Schnee ähnlich, nimmt dann diesen Saum mit einem Löffel herab, und häuft ihn auf ein Sieb, damit die Flüssigkeit sich abseihe, schlägt das Uebrige wieder, bis die ganze Masse Saum ist, dann löst man $\frac{1}{4}$ Pfund sehr guten Chocolate in einem halben Seitel Wasser über schwachem Kohlenfeuer auf, rührt ihn gut ab, stellt ihn bey Seite, vermengt ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenem Zucker, rührt ihn gut ab, vermengt ihn behuthsam mit dem Saume, füllt ihn in einen Model, und läßt ihn auf dem Eise sulzen.

1056. Gefaumte Milch mit Erdbeeren.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker unter $\frac{1}{2}$ Pfund durch ein Sieb getriebene Erdbeeren, vermengt dieß und $\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste Hausenblase langsam mit gefaumter Milch, die wie bey dem melirten Milchsaum Nr. 1054 bereitet wurde, füllt sie in einen schönen Model und läßt es auf dem Eise sulzen. Vor man es aufträgt, taucht man den Model in heißes Wasser, trocknet ihn, und stürzt es auf die Schüssel.

11057. Hollsteiner Milch.

Man stoßt $\frac{1}{4}$ Pfund geschwellte Mandeln fein, und befeuchtet sie während desselben mit Wasser, damit sie nicht öhlicht werden, gibt sie dann in $\frac{1}{2}$ Maß sehr gutes siedendes Obers, siedet sie einige Minuten mit, preßt sie dann durch ein reines Tuch, löst 12 Loth gestoßenen Zucker darin auf, schlägt im Schneekessel von 5 Eyerklar einen festen Schnee, gießt das Obers dazu, und schlägt es über einem Kohlenfeuer so lange, bis die ganze Masse Faum, schön weiß und glänzend wird, jedoch muß man verhüthen, daß es nicht siedend wird. Wenn nun alles wohl vermengt, weiß und glänzend ist, so läßt man es in einer Kaffeh- oder tiefen Glasschale auf dem Eise sulzen. Wenn man es aber stürzen will, so wird 1 Loth aufgelöste Hausenblase darunter gemengt, und man läßt es in einem Model sulzen.

1058. Pomeranzenfaum.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird auf 3 Pomeranzen abgerieben, der Saft von 6 — 8 Pomeranzen und 4 Limonien mit $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser vermengt, durch ein Sieb geseihen, und auf den Zucker gegossen, damit er sich auflöset. Dann stellt man den Saft in einem tiefen Einsiedbecken auf Eis, gibt die Klare eines frischen Eies dazu, und schlägt es mit einer Ruthe, als wenn man Schnee schlagen wollte, so lange bis die ganze Masse Faum wird. Wenn die Masse nicht zusammengehen wollte, so gibt man noch etwas Eyerklar dazu, vermengt es dann mit 2 Loth aufgelöster, geseihener und ausgekühlter Hausenblase, und läßt es in einem Model auf Eis sulzen. Auf eben diese Art kann man alle Gattungen Faum von frischen Früchten bereiten, als Himbeeren, Weichseln, Ribiseln u. s. w., wenn man die Früchte durch ein Tuch preßt, den Zucker mit dem Saft auflöst, und dann wie bey den vorigen verfährt.

1059. Sulzen von eingesottenen Säften in einer solchen Jahreszeit, wo keine frischen Früchte zu haben sind.

Man kocht auf 1 Seitel eingesottenen Saft 6 Loth Zu-

der mit 1 Seitel Wasser, vermengt den aufgelösten Zucker gut mit dem Saft, drückt den Saft von sechs Limonien hinein, die aufgelöste Hausenblase darunter, und verfährt dann wie bey den übrigen Sulzen. Wenn der eingesottene Saft dick seyn sollte, so nimmt man etwas mehr Wasser dazu, und gibt den Saft, wenn der Zucker aufgelöst ist, in das mit Zucker aufgesottene Wasser, und läßt ihn einige Augenblicke aufkochen.

1060. Schenkel=Gallerte.

Wässere 12 Pfund Hammelschenkel (auch nach Belieben 1 Pfund Ochsenfleisch) 4 Stunden ein, reinige und lege sie in einen Topf mit Muscatenblüthe, 1 Zwiebel, 20 Körnern Pimento und 30 — 40 schwarzen Pfefferkörnern, einem Bündel Saturey, Basilicum, Majoran und Thymian, und einer braun gerösteten Brotrinde. Laß dieß mit 3 Maß Wasser gut bedeckt, so langsam, als möglich, fünf Stunden kochen, seihe es durch, und setze es an einen kalten Ort.

1061. Pfeilwurz=Gallerte.

Thue in einen Topf $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser, 1 Glas Retschwein oder einen Löffel Brantwein, Muscatnuß und Zucker, koche dieß auf, mische nach und nach 1 kleinen Eßlöffel voll gepulverten Pfeilwurz, vorläufig mit 2 Löffel voll Wasser eben gerieben, dann kocht man alles, es immer unrührend, noch 3 Minuten.

1062. Gloucester=Gallerte.

Nimm Reis, Sago, Perlgerste, geraspeltes Hirschhorn und Mannstreuwurzel, von jedem 2 Loth, koche dieß mit 3 Seitel Wasser bis zu 1 Seitel ein, und seihe es durch. Erstaltet ist es eine Gallerte, die in Wein, Milch und Fleischbrühe aufgelöst, eine Veränderung mit andern Nahrungsmitteln darbiethet.