

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Constanzer Kochbuch**

**Kümicher, Caroline**

**Constanz, 1830**

XVII. Sulzen und Cremen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56302**

backen, sie müssen aber nur blaßgelb seyn; man kann auch ein wenig lang aber recht fein geschnittene und geschälte Mandeln in den Teig thun.

---

## XVII. Sulzen und Cremen.

---

Bei allen Sulzen ist zu bemerken: 1) daß man beim Zusehen der Sulz ein Stück Rindsleber und Milz damit kochen muß, weil die Milz sehr hell und die Leber kräftig macht; 2) können auch die Eier, nachdem sie abgewaschen sind, ganz aufgeschlagen, die Schale zerdrückt und mit der Sulz gescheiden werden. Es kann mit jeder Sulz ein Ringlein Hausenblase gekocht werden; weil aber die Hausenblase im Magen unverdaulich und der Gesundheit wirklich schädlich ist, so kann sie weggelassen, und ohne dieselbe die Sulzen auf angegebene Art doch sehr hell gemacht werden.

1. Apfel-Creme. Gute Kochäpfel schält und schneidet man, und kocht sie mit Zucker und nur wenig Wasser weich; dann reibt man Zucker an einer Zitrone ab, schlägt das Gelbe von 7 Eiern in eine Schüssel, rührt den Zucker und die Eier mit 1 Schoppen guten süßen Rahm an, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren dick werden, aber nicht kochen, damit es sich nicht scheidet; dann schlägt man das Weiße der Eier zu einem Schnee, rührt ihn darunter, legt die Apfel auf die Platte, füllt Eingemachtes darauf, gießt die Creme darüber, und stellt sie in einen nicht sehr heißen Ofen.

2. Creme mit Champagner oder Malaga. Zu

$\frac{1}{2}$  Maas süßen Rahm reibt man 3 Zitronen am Zucker ab, thut noch ziemlich andern Zucker dazu, thut ihn in eine Schüssel, drückt den Saft von den Zitronen daran; wenn dieses  $\frac{1}{2}$  Stunde miteinander gestanden ist, nimmt man das Gelbe von 6 Eiern und 4 ganze Eier, läßt die Milch und die Eier miteinander auf dem Feuer dick werden; dann rührt man es an den Zitronen-Zucker, rührt aber beständig darin, bis die Creme ein wenig erkaltet ist; dann gießt man  $1\frac{1}{2}$  Weinglas voll Ebampagner oder Malaga darein, füllt es in eine Creme-Schüssel und läßt es kalt werden.

3. Chocolate-Creme. Man läßt  $\frac{1}{2}$  Maas süßen Rahm siedend werden; dann thut man 4 bis 6 Lth. geriebene Chocolate, ein gutes Stück Zucker, und ein Stückchen Vanille daran, läßt dieses eine Zeitlang miteinander kochen; verrührt dann das Gelbe von 6 Eiern, rührt die kochende Chocolate-Milch langsam daran, thut es wieder in die Pfanne, und läßt es unter beständigem Umrühren dick werden. Unterdessen setzt man 1 Schoppen Milch auf das Feuer, legt ein Stückchen Zucker dar- ein, schlägt von 2 Eiern einen steifen Schnee, und wenn die Milch siedet, legt man kleine runde Häuflein in die kochende Milch, läßt es eine Weile sieden, und dann die Milch davon ablaufen; hernach legt man diese Schnee-Bällchen auf der Chocolate-Creme herum. Man kann auch den Schnee, ohne ihn zu sieden, in die Creme rühren, dann läßt man es nur noch anziehen.

4. Chocolate-Creme mit einem Berg. Man schlägt das Weiße von 6 Eiern zu einem recht dicken Schnee, thut 3 bis 4 Lth. fein gesiebten Zucker, und 2 Lth. geriebene Chocolate darunter, schlägt es schnell untereinander, und setzt es wie eine Pyramide auf ein mit Butter bestrichenen weißes Papier, thut dies auf

ein Blech und backt es im Backofen recht schön gelb; indessen läßt man 1 starken Schoppen Milch oder Rahm siedend werden, legt ein Stück Zucker und 1 Eßlöffel voll geriebene Chokolade darein, läßt es mit diesem eine Zeitlang kochen; dann verrührt man das Gelbe von 4 bis 5 Eiern, rührt die kochende Chokolade-Milch langsam daran, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren noch ein wenig anziehen, gießt die Creme auf eine Platte, und läßt sie kalt werden. Wenn der Berg schön ausgebacken ist, nimmt man ihn heraus, macht ihn mit dem Messer unten los, stellt ihn auf die Creme und giebt sie sogleich zur Tafel. Die Creme kann auch warm gelassen werden.

5. Chokolade-Käslein. Man stößt  $\frac{1}{2}$  Pf. Mandeln so fein als möglich, mischt damit  $\frac{1}{4}$  Pf. geriebene Chokolade und  $\frac{1}{4}$  Pf. gestoßenen Zucker wohl untereinander, schlägt 6 Eier dazu, rührt 3 Eßlöffel voll sauren Rahm nebst  $\frac{1}{2}$  Maas Milch daran, läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer scheiden, aber nicht hart werden, gießt es in ein breites Siebchen zum Ablaufen, stürzt es auf eine Platte, sicht mit einem Förmchen Rosen oder Sternen daraus, legt sie auf ein Blech und läßt sie ein wenig abtrocknen. Unterdessen verschlägt man 1 Schoppen süßen Rahm, das Weiße von 2 Eiern und ein Stückchen Vanille oder Zimmt stark miteinander, daß es wie Schaum ist, läßt es dann unter beständigem Rühren, auf schwachem Feuer, zu einer dicken Creme werden, aber nicht kochen, und richtet diese auf eine Platte, damit sie kalt wird und eine Haut bekommt; dann läßt man ein Stückchen Zucker in 1 bis 2 Löffel voll Wasser zergehen, rührt ein wenig geriebene Chokolade darunter, bestreut die Chokolade-Käslein damit, und legt sie zierlich auf der Creme herum.

6. Englische Creme. Man schlägt 4 ganze Eier und 4 Dotter in einer Schüssel recht stark, gießt  $\frac{1}{2}$  Schoppen Champagner- oder Malaga-Wein dazu, thut die Schale von 1 Zitrone nebst einem Stück Zucker dazu, setzt es kurz vor dem Auftragen auf das Feuer, und rührt es mit einem Besen oder mit Schindeln, bis es anfängt dick zu werden; dann nimmt man die Zitronenschale wieder heraus, gießt es auf eine Platte oder Creme-Schüssel, und giebt es warm zur Tafel.

7. Erdbeer-Creme. Man treibt  $\frac{1}{2}$  Maas recht reife Erdbeeren durch ein feines Haarsieb; läßt  $1\frac{1}{2}$  Schoppen dicken süßen Rahm mit einem Stück Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben seyn muß, siedend werden, verrührt das Gelbe von 4 Eiern, rührt den kochenden Rahm nach und nach daran, läßt es in der Pfanne noch einmal ein wenig anziehen, schüttet die Creme in eine Schüssel, läßt sie recht kalt werden; hernach rührt man das durchgetriebene Erdbeer-Mark daran, rührt es recht rüchtig untereinander, und gießt es in eine Creme-Schüssel; sodann wendet man große schöne Erdbeeren in gestoßenem Zucker um, und ziert die Creme damit.

8. Caffe-Creme. Man macht von 4 Lth. Kaffe, welcher nicht sehr stark gebrannt seyn muß, mit 1 Schoppen Wasser einen gewöhnlichen Kaffe; wenn er hell ist, wird er abgossen, und 1 Schoppen recht guter süßer Rahm, 1 Stück Zucker nach Gutfinden, und 1 Stück Vanille dazu gethan; dann rührt man das Gelbe von 8 Eiern daran, thut es in eine messingene Pfanne, läßt es unter beständigem Umrühren dick werden, gießt es sodann auf eine Platte und giebt es kalt zur Tafel. Man kann auch die Kaffe-Creme in hohe obere Kaffe-tassen füllen, in siedendes Wasser stellen, und wenn es

fest ist, auf eine Platte stürzen, und eine Kaffesauce neben herum gießen.

9. Mandel-Creme. Man stößt  $\frac{1}{4}$  Pf. geschälte Mandeln so fein als möglich mit etwas Zucker, damit sie nicht schwarz und ölicht werden; nimmt dann  $\frac{1}{2}$  Maas recht guten süßen Rahm, thut die Mandeln und ein Stück Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben ist, dazu, läßt es miteinander aufseden, nimmt das Gelbe von 8 bis 9 Eiern in eine Schüssel, rührt den kochenden Rahm langsam daran, thut ihn wieder in die Pfanne und läßt es unter beständigem Umrühren dick werden. Nun gießt man es auf eine Platte, und läßt es kalt werden; dann schneidet man von Zitronat kleine Sternchen, macht von rothem Zucker-Eis Ringlein auf die Sterne, trocknet dieselben ein wenig, und belegt die Creme damit.

10. Mandel-Schnee. Man schält  $\frac{1}{4}$  Pf. Mandeln und stößt sie mit 2 Eierweiß und 1 Löffel voll Zucker so fein, daß es wie Teig ist. Nun schlägt man  $\frac{1}{2}$  Maas dicken süßen Rahm, mit einer Messerspitze voll Tragant, und ein wenig Zimmt, mit dem Besen recht steif; hierauf schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu Schnee, rührt die Mandeln damit an, schlägt es nebst dem nöthigen Zucker unter den Rahm, setzt diesen wie eine Pyramide auf eine Platte und verziert sie mit ganzen eingemachten oder frischen Erdbeeren.

11. Creme von Pomeranzen. Man nimmt 3 Pomeranzen, reibt von der Hälfte die Schalen am Zucker ab, drückt aus allen den Saft dazu, rührt dann das Gelbe von 8 Eiern nebst 1 ganzen Ei und 1 Schoppen weißen Wein daran, thut nach Belieben Zucker dazu; dann läßt man es in einer messingenen Pfanne unter beständigem Rühren dick werden, und gießt es in

eine Creme-Schüssel; wenn es kalt geworden ist, ziert man es mit Zitronat.

12. Punsch-Creme. Man nimmt Theebout, so viel man in 3 Finger fassen kann, brüht ihn mit einem Trinkglas voll siedenden Wassers ab, und läßt ihn wohl zugedeckt stehen; 2 Zitronen werden am Zucker abgerieben, der Saft von einer Zitrone dazu gedrückt, und noch 4 Lth. Zucker dazu gethan; nun verrührt man das Gelbe von 10 bis 12 Eiern mit  $\frac{1}{2}$  Maas süßen Rahm, nimmt es in eine messingene Pfanne, und schüttet den angebrühten Thee durch ein Tüchelchen oder einen Schaumlöffel dazu, läßt es unter beständigem Umrühren dick werden, nimmt es vom Feuer, thut den Zitronenzucker nebst einem kleinen Trinkgläschen voll Wein dazu, rührt dieses recht untereinander, und wenn es ein wenig erkaltet ist, gießt man noch 1 Glas Arak daran, schüttet es in eine Creme-Schüssel, und wenn es erkaltet ist, ziert man die Creme nach Belieben.

13. Reis-Creme. Man setzt 1 Maas süßen Rahm nebst einem Stück Zimmt und Zucker zum Feuer, nimmt, wenn es gekocht hat, den Zimmt heraus, rührt dann 5 Lth. Reis, welcher im Mörser gestossen und durch ein Haarsieb gesiebt ist, darein; wenn es anfängt dick zu werden, schneidet man etwas Zitronat recht fein, thut dies nebst der am Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone, und Zucker bis es süß genug ist, dazu, und läßt es langsam kochen; dann gießt man es in eine naß gemachte Form, läßt es stehen, und stürzt es auf eine Platte; nimmt nun  $\frac{1}{2}$  Maas recht dicken süßen Rahm, thut 4 Lth. gesiebten Zucker, nebst einem Stückchen Vanille dazu, schlägt dieses mit einem weißen Schlagbesen zu Schaum, nimmt den Schaum immer mit dem Löffel

weg, und legt ihn um die Creme herum, bis alles zu Ende ist.

14. Schneeballen-Creme. Man schlägt von 3 Eiern einen festen Schnee, siedet Milch mit hinlänglich Zucker, legt den Schnee Löffelweis, in der Größe nach Belieben, hinein, läßt die Schneeballen auf beiden Seiten einen Sud thun, und legt sie auf eine Platte; verrührt nun 3 Eiergelb wohl mit Zucker, der an einer Zitrone abgerieben ist, rührt es an die Milch, läßt es ein wenig kochen, gießt die Creme an die Schneeballen, bestreut diese dick mit Zucker und brennt sie mit einem glühend gemachten Eisen stark gelb.

15. Vanille-Creme. Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Maas recht guten süßen Rahm, das Gelbe von 6 Eiern und 6 ganze Eier, ein Stückchen Zitronenschale, Zucker nach Gutfinden, 1 Quintlein Vanille, rührt alles recht durcheinander, nimmt es in eine messingene Pfanne, und läßt es unter beständigem Umrühren dick werden; dann gießt man es durch einen Seier in eine Creme-Schüssel, und läßt es kalt und dick werden.

16. Kalte Wein-Creme. Man kocht  $\frac{1}{2}$  Maas Wein mit ziemlich viel Zucker, Zimmt und Zitronenschale recht süß, und läßt ihn dann kalt werden; indessen kocht man ein Ringlein Hausenblase in ein wenig Wasser, nimmt das Gelbe von 8 Eiern, rührt den gekochten Wein sammt der abgekochten Hausenblase daran, und läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer zu einer dicken Creme werden, aber ja nicht gerinnen; hernach nimmt man es in einen Hafen, und strudelt es, bis es recht anfängt zu schäumen; dann gießt man die Creme in einen Model und läßt sie gestehen.

17. Eier-Zieger. Man verrührt 1 Schoppen sauern Rahm, welcher aber noch jung und nicht bitter seyn



muß, mit 2 Eßlöffeln voll guter saurer Milch, verrührt dieses mit 6 bis 8 ganzen Eiern; die Schale einer am Reibeisen abgeriebenen Zitrone und ein wenig geriebener Zitronat werden nebst einem Stück Zucker dazu gelegt, und mit  $\frac{1}{2}$  Maas süßer Milch wohl untereinander gerührt; dann nimmt man es in eine messingene Pfanne und läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer scheiden, aber nur nicht hart werden, gießt es in die dazu gemachten Mödelchen zum ablaufen, und stürzt es dann auf eine Platte; nun läßt man 1 Schoppen oder auch  $\frac{1}{2}$  Maas süßen Rahm aufkochen, verrührt das Gelbe von 3 bis 4 Eiern, thut Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben seyn muß, dazu, rührt den kochenden Rahm daran, läßt dies unter beständigem Rühren dick werden, und gießt es sorgfältig um den Zieger herum. Man giebt ihn kalt zur Tafel.

18. Gesulzte Aepfel. Man schält Borsdorfer oder Reinetten, so viel man nöthig hat, sicht das Kernehaus heraus, setzt sie mit Wein, dem nöthigen Zucker und einem Stück Zimmt zu, läßt sie zugedeckt weich dämpfen, und dann kalt werden. Nun nimmt man den Sud von 6 Kalbsfüßen, welcher aber recht fest seyn muß,  $\frac{1}{2}$  Maas guten alten Wein, die Schale von 1 Zitrone, ein Ringlein zerklöpft und im Wasser aufgelöste Hausenblase, Zucker bis es süß genug ist, schlägt 1 ganzes Ei sammt der zerdrückten Schale daran, läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer scheiden, gießt noch einige Tropfen Alkermesfaß daran, damit es rosenroth wird, gießt es durch ein Haarsieb auf eine Serviette, welche auf Stuhlfüße gespannt ist, und läßt es hell ablaufen. Abdann gießt man Fingersdick von der abgelaufenen Sulz auf die zum Auftragen bestimmte Platte, steckt oben in die Aepfel ein Nägelein statt dem

Putzen, stellt sie schön zierlich auf die mit Sulz bedeckte Platte, legt Zitronenscheiben herum, gießt die übrige Sulz darüber und läßt sie gesehen.

19. Blanc-Manger. Man setzt 4 sauber gewaschene Kalbsfüße mit 2 Maas Wasser zum Feuer, kocht sie recht weich, gießt die Brühe durch ein reines Tuch und läßt sie kalt werden; stößt  $\frac{1}{4}$  Pf. abgezogene Mandeln recht fein, daß sie wie Mehl sind, und preßt sie mit 1 Glas Milch durch ein Tuch; dann thut man den Kalbsfud, nachdem das Fett rein abgenommen, in eine messingene Pfanne, reibt 1 Zitrone am Zucker ab, thut diesen, nebst einem Stück Zimmt, der durchgepreßten Mandelmilch, und 1 Schoppen recht guten, dicken, süßen Rahm dazu, läßt es miteinander unter beständigem Umrühren einen Sud thun, gießt es dann durch ein Haarsieb in beliebige Mödel, und läßt es gesehen.

20. Blanc-Manger mit Chocolate. Man kocht  $\frac{1}{4}$  Pf. geriebene Chocolate mit  $\frac{1}{2}$  Maas gutem süßen Rahm, stößt  $\frac{1}{4}$  Pf. abgezogene Mandeln so fein als möglich, und preßt sie mit 1 Schoppen guter Milch durch; nimmt sodann von 2 abgesottene Kalbsfüßen die dicke Sulz, thut alles zusammen in eine messingene Pfanne, thut nach Gutfinden Zucker und ein Stückchen Vanille dazu, und läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer anziehen; dann schüttet man es in einen Model und läßt es an einem kühlen Ort gesehen.

21. Gute Sulz. Man siedet 6 sauber gepuzte Kalbsfüße und 1 Pf. Rindfleisch langsam nebst fleißigem Abschäumen; wenn ein guter Theil davon eingekocht ist, füllt man mit gutem altem Wein auf; besteckt eine Zwiebel mit Nägelein, nimmt etwas Thimian, Basilikum, Esdragon und Majoran, bindet alles zusammen in ein Luchlein, läßt es eine Zeitlang mit der Sulz kochen,

thut auch die Schale von einer Zitrone dazu; wenn alles ausgekocht ist, wird die Sauce in eine Schüssel gegossen, und das Fett rein davon weggethan; dann schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu Schnee, gießt die Sulz in eine messingene Pfanne, rührt den Schnee darein, läßt sie ein paar Mal aufseden, gießt sie auf eine Serviette, in welche man Fließpapier legt, läßt sie langsam ablaufen, gießt sie in einen Model, und läßt sie gesehen.

22. Französische Sulz. Man läßt 4 bis 6 Kalbsfüße, etwas Rindsleber, ein Stückchen geräucherten mageren Schinken, mit 3 bis 4 Maas Wasser nicht gar zur Hälfte einkochen; besteckt eine Zwiebel mit Nägelein, nimmt etwas Thimian, Basilikum, Esdragon, ein paar gestosene Wachholderbeeren, bindet alles in ein Tüchelchen, thut  $\frac{1}{2}$  Zitrone dazu, läßt es so auskochen, und stellt es über Nacht auf die Seite; des Morgens wird ein Stück Rindfleisch nach beliebiger Größe, von der Schwanz-Feder oder Backen-Stück, welches zuvor gut eingebeizt ist, mit etwas Speck, 1 Stückchen Butter, 1 Glas Essig, 1 Glas Wein, 1 Glas gute Fleischbrühe, ziemlich viel Petersilwurzeln, ein paar Selleriwurzeln, eine gelbe Rübe, eine Pastinatwurzel, und ein paar Lorbeerblätter in eine Kachel gelegt, wohl zugedeckt und auf Kohlen gestellt; man läßt es langsam kochen, und wenn es weich und schön ist, wird die zubereitete Sulz dazu gethan; sollte noch etwas an Säure oder Salz fehlen, so wird solches verbessert, dann noch  $\frac{1}{4}$  Stunde zusammen gekocht; nun wird das Fett rein abgehoben, die Sulz von dem Fleisch abgegossen, und wie eine andere Sulz geläutert; alsdann wird das zubereitete Rindfleisch in eine beliebige Form gethan, die Sulz, wenn sie schön hell ist, daran gegossen, an einen kühlen Ort gestellt, daß sie geseht, und dann umgestürzt.

23. Gefärbte Sulz. Man nimmt 1 Maas von dem besten, alten, weißen Wein,  $\frac{1}{2}$  Maas Milch, 1 Schoppen Zitronensaft, gießt alles in einen neuen irdenen Hasen, legt Zucker dazu, bis es süß genug ist, und läßt es etliche Stunden stehen; dann rührt man es recht mit einem silbernen Löffel durcheinander, klopft das Weiße von 2 Eiern zu Schnee, thut ihn zu Obigem, läßt es einen Sud thun, und durch ein Tuch hell ablaufen, verkocht 4 Lth. Hausenblase mit ein wenig Wasser, drückt es durch ein Tüchlein an die Sulz und färbt sie nach Belieben: roth mit Syrup, blau mit Urolen, gelb mit Safran; alsdann füllt man sie in einen Model, welcher 3 Ecken hat, in jede Ecke von einer andern Farbe.

24. Gesulzter Kalbsschlegel. Man spickt einen Kalbsschlegel recht schön mit Speck, wendet ihn in Salz und Pfeffer um, thut ihn mit 1 Stück Speck, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einigen zerschnittenen Selleriwurzeln, ein Stückchen frischer Butter und 1 Schoppen rothen Wein in eine Kachel, und läßt ihn unter öfterm Begießen schön gelb und weich braten. Dann wird er auf eine Platte zum Abkühlen gelegt.

Zur Sulz setzt man 6 zerhauene Kalbsfüße, 2 Pf. mageres Rindfleisch und ein Stück Leber mit 4 Maas Wasser zu, läßt es zur Hälfte einkochen, schäumt es fleißig, füllt es mit Wein auf und legt eine mit Nelken besteckte Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Selleri, Petersilie, Pastinat- und Schwarzwurzeln, in ein Büschel gebunden, hinein; läßt alles so lange sieden, bis die Füße weich sind, daß man sie zerdrücken kann, nimmt dann das Fleisch heraus, gießt den Sud durch ein Haarsieb, nimmt das Fett davon, schlägt 1 Ei sammt der Schale hinein,

und läßt es auf dem Feuer unter beständigem Umrühren scheiden; nun brennt man ein Stückchen Zucker, löset es in einigen Tropfen Wasser auf, schüttet es zur Sulz, läßt sie durch eine Serviette, welche an Stuhlfüßen befestigt ist, hell ablaufen, legt den Schlegel in eine tiefe Platte, und gießt die Sulz über den Schlegel, daß sie Fingersdick darüber steht.

25. Sulz von Krebsen und Forellen. Kleine Forellen werden blau abgefotten, und 25 Krebschalen, mit einer Krebsfülle, wie solche im sechsten Abschnitt No. 39 gezeigt ist, gefüllt; dann macht man eine recht gute Sulz von Kalbsfüßen, scheidet diese, nachdem nichts an Geschmack, Salz und Säure fehlt, mit Eiern in einer messingenen Pfanne, läßt sie durch eine Serviette recht hell ablaufen, gießt davon eines halben Fingers hoch in eine Form, läßt sie gesehen, legt darauf eine Lage von den gefüllten Krebsen mit dem Rücken, gießt wieder Sulz über die Krebse, läßt sie wieder gesehen, legt hierauf die Forellen ebenfalls mit dem Rücken, gießt dann wieder Sulz darüber, legt dann wieder Krebse, und fährt so fort, bis die Form voll ist; dann läßt man es gesehen, und stürzt die Sulz auf eine Platte.

26. Sulz mit Malaga. Es werden 6 bis 7 Ringlein Hausenblase mit 1 Schoppen Wasser, der Schale von 1 Zitrone, dem Saft derselben und Zucker, bis es süß genug ist, so lange gekocht, bis sie sich ganz aufgelöst haben, dann durch ein Tuch in eine Schüssel gegossen, 1 Flasche guten alten Malaga daran geschüttet, alles wohl durcheinander gerührt, in eine Platte gegossen, und dann an einen kühlen Ort gestellt, daß es geseht. Diese Sulz kann auch mit Kalbsfüßen, wie Punsch-Sulz, No. 28, gemacht werden.

27. Pomeranzen-Sulz. Man läßt 4 Kalbsfüße

mit 2 Maas Wasser bis um 1 starken Schoppen einkochen; dann wird immer mit gutem altem Wein aufgefüllt, bis man damit 1 Maas Wein verbraucht hat; hernach legt man  $\frac{1}{2}$  Lth. ganzen Zimmt, 8 bis 10 Stück ganze Nägelein, und  $\frac{1}{2}$  Zitrone dazu, läßt es mit diesem noch eine Zeitlang sieden, gießt den Sud in eine Schüssel, und läßt ihn stehen, bis man das Fett davon abnehmen kann; dann reibt man 3 große Pomeranzen am Zucker ab, schabt diesen in eine Schüssel, und drückt den Saft von den Pomeranzen dazu; läßt die abgenommene Sulz mit dem Weißen von 2 Eiern auf dem Feuer abkochen, thut den Pomeranzenzucker darein, gießt noch ein Gläschen recht guten alten Wein dazu, und läßt die Sulz durch eine Serviette, welche an den 4 Füßen eines umgekehrten Stuhls aufgebunden seyn muß, recht hell ablaufen, gießt sie in beliebige Mödel und läßt sie stehen.

28. Punsch-Sulz. Man wässert und siedet 3 Kalbsfüße, und wenn das Wasser auf die Hälfte eingekocht ist, wird es mit gutem altem weißem Wein aufgefüllt; dann nimmt man ziemlich viel ganzen Zimmt, ein paar ganze Nägelein, und läßt es noch eine Zeitlang miteinander kochen; nun wird die Sulz abgegossen, und nachdem das Fett schön davon abgeblasen, in eine messingene Pfanne geschüttet, 3 Zitronen am Zucker abgerieben, mit dem Saft derselben darein gedrückt, und noch Zucker dazu geihan, bis es süß genug ist; dann schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu Schnee, und läßt alles zusammen auf dem Feuer einmal aufkochen; hernach wird noch  $\frac{1}{2}$  Schoppen Arak oder Rum daran gegossen, die Sulz auf eine Serviette geschüttet, so oft, bis sie recht klar durchläuft, dann in beliebige Formen gegossen, und so läßt man sie stehen.

29. Schöne Sulz. Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Schoppen Zitronensaft, 1 Schoppen Milch, 1 Schoppen Wasser, Zucker bis es süß genug ist, gießt die Milch auf den Zucker, dann eben so den Zitronensaft, und zuletzt das Wasser, rührt es recht durcheinander mit einem silbernen Löffel, schüttet es auf ein gespanntes Tuch, läßt es so oft durchlaufen, bis es klar ist, und dann einmal aufkochen; nimmt  $1\frac{1}{2}$  Pth. Hausenblase, zerstückt sie klein, siedet sie in ein wenig Wasser, rührt damit die Sulz noch recht durcheinander, und gießt eine gute Pomeranzen-Essenz daran.

### XVIII. Eise und Verzierungen der Torten und Backwerke.

Um solche zu verfertigen, braucht man ein hölzernes Faß, welches oben mit Griffen versehen, unten aber etwas spitzig ist. Einen Zoll hoch vom Boden muß ein Zapfen seyn, damit man das sich vom Eise erzeugende Wasser ablassen kann.

Ferner eine runde zinnerne Gefrierbüchse, worauf sich ein sehr gut passender Deckel mit einem starken Griff befindet.

Das Faß wird eine Hand hoch mit klein gestoßenem Eis gefüllt, einige Hände voll Salz darauf gestreut und wieder abwechselnd Eis und Salz darauf gethan. — Dann setzt man die Gefrierbüchse hinein, und stampft rund herum so viel Eis und Salz, bis sie bis an den Rand im Eise fest steht, füllt sie mit der Masse, setzt