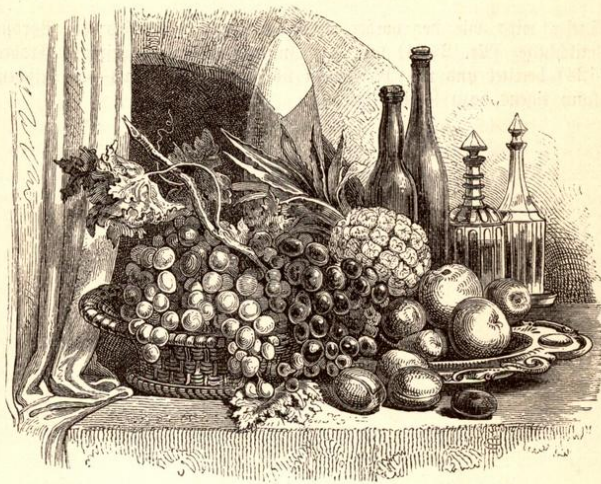


886



## 25. Abschnitt.

### Von den klaren süßen Sulzen.

#### Des gelées.

Aus den bisher angegebenen Fleisch-, Rahm- und Fruchtsulzen ist zu ersehen, daß durch Zusatz von Gallerte jede Flüssigkeit gesulzt werden kann, und so werden auch in gleicher Weise Sulzen von Weinen, Likören, Fruchtsäften und Limonaden mit dem verschiedenen Geruche und Geschmache von Blüten und Blumen zc. in ganz klarem und durchsichtigem Zustande hergestellt. Die Grundlagen hierzu bilden Zucker und Gallerte, welche in vollständig geklärten und erkaltetem Zustande und in richtigem Verhältnisse den Weinen und Fruchtsäften zc. beigelegt werden.

Dieses schließliche Vermischen geschieht immer am besten in Porzellangeschirren und mittels silberner Löffel, da andere Metalle leicht die Farbe des Weines und der Fruchtsäfte verändern, sowie auch der feine Wein durch Erwärmen oder das warme Mischen viel von seinem Bukett und der Champagner seine Kohlenjäure verlieren würden. Gewöhnlich klärt man Zucker und Gallerte, jedes für sich, mit dem nur nötigen Wasser- und Eiweißzusatz und fügt sie nach ihrem Erkalten nach Bedarf der zu sulzenden klaren Flüssigkeit bei, wobei man sich durch auf Eis gestellte kleine Proben von der richtigen Festigkeit überzeugt. Auf diese Weise kann der beste Rheinwein unbeschadet seines feinen Buketts gesulzt werden, wenn Zucker und Gallerte nicht zu stark verdünnt, vollständig geruch- und geschmacklos sind und nur nach dem nötigsten Bedarfe zugelegt werden.