

Syllabubs

Trinkst du noch, oder löffelst du schon?

Marlene ERNST

Syllabub – dem Engländer wohlbekannt, bedarf es den meisten Kontinentaleuropäern einer genaueren Erklärung, um was es sich nun eigentlich bei diesem Dessert bzw. Getränk handelt.

Das *Oxford English Dictionary* gibt als Definition „ein Getränk bzw. Gericht aus Milch oder Sahne, die durch untermengen in Wein, Apfelwein oder einer anderen sauren Flüssigkeit gerinnt und oft noch gesüßt und gewürzt wird.“¹ Namen bzw. Schreibweisen gibt es viele für das englische Dessert,² doch eine eindeutige Herkunft bzw. Bedeutung des Wortes konnte bisher nicht gefunden werden. Die Popularität, die dieser Nachtisch im 17. und 18. Jahrhundert in England erlangte, ist dennoch unumstritten. Der berühmte Tagebuchautor und Chronist Samuel Pepys (er schrieb u. a. über das große Feuer von London 1666) erwähnte sie ebenso³ wie auch der Dichter Percy Bysshe Shelley⁴ etwa 150 Jahre später – um nur zwei berühmte Beispiele zu nennen. Eigene Gläser wurden für die Syllabubs entwickelt und auch in der Kunst wurden sie verewigt. Bei Philippe Merciers „*The Sense of Taste*“ (1744–1747), das auch als Beitragsbild für diesen Artikel dient, wurde ein Tablett mit Syllabubs prominent in der Mitte des Tisches platziert. Optisch besonders ansprechend dabei: Die Schaumcreme wurde abwechselnd auf Rot- bzw. Weißwein drapiert. Das trink- und löffelbare Dessert eignete sich hervorragend zur Repräsentation und wurde bei zahlreichen Banketten gereicht.

Ursprünglich handelte es sich bei einem Syllabub um ein Getränk mit einer Schaumkrone. Doch das Hauptinteresse fiel immer häufiger auf den schaumig-cremigen Teil der Mischung und dieser wurde später zum Hauptbestandteil eines Syllabubs und aus dem Getränk mehr und mehr ein Cremedessert.⁵ Daher stellt sich auch die Frage: Trinkst du noch, oder löffelst du

¹ „A drink or dish made of milk (freq. as drawn from the cow) or cream, curdled by the admixture of wine, cider, or other acid, and often sweetened and flavoured. In common use from the 16th cent. to about the middle of the 19th cent., and revived in the 20th.“ (Syllabub, Syllabub, OED, <http://www.oed.com/view/Entry/179747> 12.12.2014).

² Solybubbe, sullabub, sullibib, sullybub, sullibub, selybube, sellibub, sallibube, syllibub, sillie bube, sillibub, sillybob, sillabubbe, syllabub, sillibucke, sillibuck, sillibouke, syllibewk, sillybauk werden im OED angeführt. Die häufigste Schreibweise seit dem 17. Jahrhundert ist allerdings Syllabub. Vgl. <http://www.oed.com/view/Entry/179747> und <http://www.oed.com/view/Entry/179752> (12.12.14).

³ Eintrag vom 1. Mai 1669: „Up betimes, called up by my tailor, [...] At noon home to dinner [...] and so anon [my wife and I] went alone through the town with our new liverys of serge, and the horses' maines and tails tied with red ribbon and the standards thus gilt with varnish and all clean, and green raynes, that people did mightily look upon us; and the truth is, I did not see any coach more pretty, or more gay, then ours all the day. [...] But here was W. Batelier and his sister in a borrowed coach by themselves, and I took them and we to the Lodge, and at the door did give them a sullabub and other things, cost me 12s, and pretty merry; [...]“ (Latham, *The Illustrated Pepys*, 226-227).

⁴ „Though we eat little flesh and drink no wine, / Yet let's be merry; we'll have tea and toast; / Custards for supper, and an endless host / Of syllabubs and jellies and mince-pies, / And other such lady-like luxuries,— / Feasting on which we will philosophise.“ (Auszug aus Shelley, Letter to Maria Gisborne (<http://spenserians.cath.vt.edu/TextRecord.php?action=GET&textsid=36326> 12.12.2014).

⁵ Vgl. Jaine, *The Oxford Companion to Food*, 800.

schon? Je nach Herstellungsmethode unterscheidet sich die Konsistenz des erzeugten Schaums. Im Unterschied zu bei uns verbreiteten Weinschaumcremes, wird bei einem Syllabub jedoch kein Eigelb hinzugefügt, auch wenn bei dem einen oder anderen Rezept Eischnee untergemengt wird, um eine festere Konsistenz des Schaumes zu erlangen. Ebenso gab es einige Hilfsmittel, wie etwa ein feines Sieb zum Abtropfen der Flüssigkeit, bzw. wurden auch die Trinkschokolade-Kannen zweckentfremdet,⁶ um den Schaum zu extrahieren. Ivan Day hat sich Ende der Neunzigerjahre ausführlich mit dem Thema Syllabubs beschäftigt und eine Einteilung der Zubereitungsmethoden in acht unterschiedliche Kategorien vorgenommen, wobei jede davon auf ihre Umsetzbarkeit hin getestet wurde – dank der Unterstützung durch Kuh Nr. 53 der Thrimby Manor Farm in Cumbria, Nordengland. Seine Klassifizierung gilt mittlerweile als Standard und er spricht von folgenden Herstellungsvarianten:⁷

- **Syllabubs direkt von der Kuh:** Die Milch wird direkt in ein Glas Apfelwein oder Dessertwein gemolken. Rezepte zu dieser Methode finden sich viele, doch die Umsetzbarkeit wird angezweifelt (so kann etwa die unabsichtliche Zugabe von Stroh oder Kuhhaaren zu Irritationen führen). Optisch sowie geschmacklich soll sich diese Version erheblich von heutigen Erwartungen an dieses Dessert unterscheiden.
- **Geschüttelte Syllabubs:** Hierfür muss zum Wein schon zu Beginn mindestens ein Viertel Sahne gegeben werden. Diese Mischung wird dann geschüttelt, bevor sie „unter der Kuh“ (Zugabe der Milch) fertiggestellt wird. Die so präparierte Weinmischung verhindert das Ausflocken.
- **Syllabubs aus der „Holzkuh“:** Bei dieser Methode wird das Melken durch ein Instrument – die „dry“ oder „wooden cow“ – simuliert. Bei diesem Gerät handelt es sich um eine Spritze bzw. ein Rohr mit einem löchrigen Rechteck am Ende, durch das die Sahne mit hohem Druck in die Flüssigkeit gedrückt wird.
- **Gegossene Syllabubs:** Für diese Variante wird die Sahne-Milch-Mischung (min. 50/50 oder noch mehr Sahne) aus großer Höhe langsam in den Alkohol gegossen, wodurch ein feiner Schaum entsteht.
- **Erhitzte Syllabubs:** Hier wird der Syllabub über dem Wasserbad für längere Zeit erhitzt, wodurch der Schaum zu einer feinen, festen Creme wird und über dem Wein schwimmt.
- **Geschlagene Syllabubs:** Zu Beginn des 18. Jahrhunderts wurde diese Methode immer beliebter, wo die Sahne in das Weingemisch gegeben und danach geschlagen wird.

⁶ Diese Kannen besitzen oben eine Öffnung, in der ein Quirl eingesetzt werden kann. Dieser eignet sich nicht nur zur Mischung von Trinkschokoladen, sondern kann auch zur Syllabub-Herstellung verwendet werden.

⁷ Vgl. Day, Further Musings on Syllabub, <http://www.historicfood.com/Syllabubs%20Essay.pdf> (12.12.2014).

Der so entstehende Schaum wird vorsichtig abgeschöpft und schichtenweise gesammelt.

- **Syllabubs mit Eiweiß:** Um eine bessere bzw. stabilere und festere Konsistenz des Schaumes zu gewährleisten, kann (geschlagenes) Eiweiß untergemengt werden.
- **Feste bzw. immerwährende Syllabubs:** Im 18. Jahrhundert wurde festgestellt, dass geschlagene Syllabubs mit weniger Wein und fetterer Sahne einen festeren Schaum erzeugen. Die so entstehende Creme wurde auch gerne für georgianische Schichtdesserts (Trifles) verwendet.⁸

Neben dem (Apfel-)Wein sorgten vor allem Zucker und Gewürze für einen angenehmen Geschmack. Muskatnuss war eine der Gewürzvarianten die in einem der ältesten Syllabub-Rezepte aus *The Compleat Cook* aus dem Jahr 1655 verwendet wird. In der vierten Auflage wird die Zubereitung wie folgt beschrieben: Eine Syllabub-Kanne⁹ wird mit Apfelwein, Zucker und etwas Muskatnuss gefüllt und gut miteinander vermengt. Danach wird fette Sahne „mit Schwung“ (Druck wie beim Melken) in das Gemisch gegeben und einmal vorsichtig umgerührt. Lässt man das Ganze mindestens zwei Stunden stehen, so setzt sich die Creme von der Flüssigkeit ab und kann so getrennt verzehrt werden.¹⁰

Im Laufe der Zeit (vor allem mit Ende des 18. und im Laufe des 19. Jahrhunderts) finden immer häufiger Orangen und Zitronen (sowohl der Saft als auch die Schale) Verwendung bei der Zubereitung eines Syllabubs und lösen den Einsatz von Muskatnuss ab. In *The Experienced English Housekeeper* (1786) von Elizabeth Raffald sind fünf Syllabub Varianten verzeichnet, wobei zwei bereits im Titel auf den Einsatz der Zitrone hinweisen (*To make Lemon Syllabubs*¹¹ und *To make Lemon Syllabubs a second Way*¹²), weitere zwei diese ebenso verwenden (*To*

⁸ Ein Rezept von 1790 findet sich dafür bei Frederick Nutt: „No. 100. Whip, for a Trifle. / TAKE one pint of cream, put it in a freezing pot, put the pot into a little ice in an ice-pail, and whip your cream with a whisk; mix your wine and rind of an orange in another bason, and the juice of an orange and sugar according to your palate; put your cream in and mix it, then pour all the liquor into a dish that your trifle is to be in and put the froth of the cream over it, and put what your fancy likes to garnish it with; add different coloured sugar nonpareils and some small biscuits of different sorts.“ (Nutt, *The Compleat Confectioner*, 98).

⁹ Ein Gefäß aus Glas oder Keramik mit zwei Henkeln und einem feinen Schnabel, aus dem die abgesetzte alkoholische Flüssigkeit des Syllabubs getrunken werden kann, ohne dabei von der Schaumkrone gestört zu werden. Abbildungen dazu finden sich auf Ivan Days Website: <http://www.historicfood.com/Syllabub%20Recipes.htm> (12.12.2014).

¹⁰ „An excellent Sillabub. / Fill your Sillabub-pot with Syder (for that is the best for a Sillabub) and good store of Sugar and a little Nutmeg; stir it well together, put in as much thick Cream by two or three spoonfuls at a time, as hard as you can, as though you milke it in, then stir it together exceeding softly once about, and let it stand two hours at least ere it is eaten, for the standing makes the Curd.“ (W.M., *The Compleat Cook*, 111).

¹¹ „TO a pint of cream put a pound of double refined sugar, the juice of seven lemons, grate the rinds of two lemons into a pint of white wine, and half a pint of sack [Süßwein], then put them all into a deep pot, and whisk them for half an hour, put it into glasses the night before you want it: it is better for standing two or three days, but it will keep a week if required.“ (Raffald, *The Experienced English Housekeeper*, 207).

¹² „PUT a pint of cream to a pint of white wine, then rub a quarter of a pound of loaf sugar upon the out rind of two lemons, till you have got out all the essence, then put the sugar to the cream, and squeeze in the juice of both lemons, let it stand for two hours, then mill them with a chocolate mill, to raise the froth, and take it off with a spoon as it rises, or it will make it heavy, lay it upon a hair sieve to drain, then sill your glasses with the remainder, and lay on the froth as high as you can, let them stand all night and they will be clear at the bottom; send them to the table upon a salver, with jellies.“ (Raffald, *The Experienced English Housekeeper*, 207).

*make Solid Syllabubs*¹³ und *To make Whip Syllabus*¹⁴) und nur die rustikalere Version (*To make a Syllabub under the Cow*¹⁵) auf die klassische Muskatnuss-Würzung zurückgreift. Sowohl der geschlagene¹⁶ als auch der immerwährende Syllabub¹⁷ von Hannah Glasse werden mit Sevilla Orangen bzw. Zitronen aufgebessert. Ebenso ergeht es den Varianten von Eliza Acton.¹⁸

Eine weitere geschmackliche Alternative zu Muskatnuss oder Zitrusfrüchten bietet Rosmarin. Sir Kenelm Digby beschreibt u. a. eine Syllabub Variante in der Lady Middlesex empfiehlt, ein Syllabub-Glas mit einem Rosmarinzweig zu ergänzen, um den Geschmack noch zu verbessern.¹⁹ Ebenso zum Geschmack beigetragen haben soll, wenn Küchenmägde einen Schneebesen aus Rosmarinzweigen zum Schlagen der Sahne für die Syllabubs verwendet haben.²⁰

¹³ „TAKE a quart of rich cream, and put in a pint of white wine, the juice of four lemons, and sugar to your taste, whip it up very well, and take off the froth as it rises, put it upon a hair sieve, and let it stand till the next day in a cool place, fill your glasses better than half full with the thin, then put on the froth, and heap it as high as you can; the bottom will look clear, and keep several days.“ (Raffald, The Experienced English Housekeeper, 207-208).

¹⁴ „TAKE a pint of thin cream, rub a lump of loaf sugar on the outside of the lemon, and sweeten it to your taste, then put in the juice of a lemon, and a glass of Madeira wine, or French brandy, mill it to froth with a chocolate mill, and take it off as it rises, and lay it upon a hair sieve, then fill one half of your posset glasses a little more than half full with white wine, and the other half of your glasses a little more than half full of red wine, then lay on your froth as high as you can, but observe that it is well drained on your sieve, or it will mix with your wine, and spoil your syllabubs.“ (Raffald, The Experienced English Housekeeper, 208).

¹⁵ „PUT a bottle of strong beer and a pint of cyder into a punch-bowl, grate in a small nutmeg, and sweeten it to your taste; then milk as much milk from the cow as will make strong froth, and the ale look clear, let it stand an hour, then strew over it a few currants, well washed, picked, and plumped before the fire, then send it to the table.“ (Raffald, The Experienced English Housekeeper, 208).

¹⁶ „To make whipt syllabubs. / TAKE a quart of thick cream, and half a pint of sack [Süßwein], the juice of two Seville oranges or lemons, grate in the peel of two lemons, half a pound of double refined sugar, pour it into a broad earthen pan, and whisk it well; but first sweeten some red wine or sack, and fill your glasses as full as you chuse, then as the froth rises take it off with a spoon, and lay it carefully into your glasses till they are as full as they will hold. Don't make these long before you use them. Many use cyder sweetened, or any wine you please, or lemon, or orange whey made thus; squeeze the juice of a lemon or orange into a quarter of a pint of milk, when the curd is hard, pour the whey clear off, and sweeten it to your palate. You may colour some with the juice of spinach, some with saffron, and some with cochineal, just as you fancy.“ (Glasse, The Art of Cookery, Made Plain and Easy, 284).

¹⁷ „To make everlasting syllabubs. / TAKE five half pints of thick cream, half a pint of Rhenish, half a pint of sack [Süßwein], and the juice of two large Seville oranges; grate in just the yellow rind of three lemons, and a pound of double-refined sugar well beat and sifted; mix all together with a spoonful of orange flower water; beat it well together with a whisk half an hour, then with a spoon fill your glasses. These will keep above a week, and is better made the day before. [...]“ (Glasse, The Art of Cookery, Made Plain and Easy, 284).

¹⁸ „A Birthday Syllabub. / Put into a large bowl half a pound of sugar broken small, and pour on it the strained juice of a couple of fresh lemons; stir these well together, and add to them a pint of port wine, 2 pint of sherry, and half a pint of brandy; grate in a fine nutmeg, place the bowl under the cow, and milk it full. In serving it put a portion of the curd into each glass, fill it up with whey, and pour a little rich cream on the top. The rind of a lemon may be rasped on part of the sugar when the flavour is liked, but it is not usually added. [...] We can testify to the excellence of this receipt.“ (Acton, Modern Cookery for Private Families, 581-582); „Very Superior Whipped Syllabubs. / Weigh seven ounces of fine sugar and rasp on it the rinds of two fresh sound lemons of good size, then pound or roll it to powder, and put it into a bowl with the strained juice of the lemons, two large glasses of sherry, and two of brandy; when the sugar is dissolved add a pint of very fresh cream, and whisk or mill the mixture well; take off the froth as it rises, and put it into glasses. These Syllabubs will remain good for several days, and should always be made if possible, four-and-twenty hours before they are wanted for table. [...]“ (Acton, Modern Cookery for Private Families, 476).

¹⁹ „A SYLLABUB / My Lady Middlesex makes Syllabubs for little Glasses with spouts, thus. Take 3 pints of sweet Cream, one of quick white wine (or Rhenish), and a good wine glassful (better the 1/4 of a pint) of Sack [Süßwein]; mingle with them about three quarters of a pound of fine Sugar in Powder. Beat all these together with a whisk, till all appeareth converted into froth. Then pour it into your little Syllabub-glasses, and let them stand all night. The next day the Curd will be thick and firm above, and the drink clear under it. I conceive it may do well, to put into each glass (when you pour the liquor into it) a sprig of Rosemary a little bruised, or a little Limon-peel, or some such thing to quicken the taste; or use Amber-sugar, or spirit of Cinnamon, or of Lignum-Cassia; or Nutmegs, or Mace, or Cloves, a very little.“ (MacDonell, The Closet of Sir Kenelm Digby Knight Opened, 115-116).

²⁰ Vgl. Butler, Syllabub, <http://www.history.com/news/hungry-history/syllabub-reviving-a-lost-dessert> (12.12.2014).

Die Faszination der Engländer des 18. Jahrhunderts mit diesen cremigen Getränken bzw. Desserts kann u. a. durch die Betrachtung der Zutaten erklärt werden. Zwar handelt es sich dabei kaum um wirklich exotische Produkte, dennoch verdeutlichen sie den kolonialen Charakter und die weitreichenden Handelsbeziehungen Englands – sie symbolisieren die wachsende Macht des Britischen Empires. Denn die gewöhnliche Hausfrau ist zu dieser Zeit bereits in der Lage Zucker von den *West Indies*, Muskatnuss von den Gewürzinseln und Zitronen und Sherry (auch gerne zur Geschmacksverbesserung verwendet) aus Spanien zu erwerben.²¹

Es ist nicht geklärt aus welchem Grund Syllabubs an Beliebtheit am Ende des 19. bzw. Anfang des 20. Jahrhunderts einbüßten und beinahe in Vergessenheit gerieten. Doch kaum hundert Jahre später wurden sie wiederentdeckt und sind heute wieder gern gesehen. Womöglich schafft die feine Weincreme nun auch den Sprung über den Kanal und kann die Festlandeuropäer von ihrem Geschmack überzeugen. Deutschsprachige Syllabub-Rezepte in Kochbüchern bzw. Büchern zum Thema Essen findet man bereits vereinzelt: Bei Kim Wilsons *Jane Austen bittet zum Tee* finden sich zwei Neuinterpretationen von historischen Rezepten (Ein Syllabub so gut wie frisch von der Kuh²² sowie ein fester Syllabub²³).

Dank der zahlreichen Zubereitungsmethoden sowie vieler Rezeptvariationen lassen sich allemal interessante Küchenexperimente durchführen – von trink- bis löffelbaren Syllabubs.

Literatur:

ACTON, Eliza: *Modern Cookery, for Private Families. Reduced to a System of Easy Practice, in a Series of Carefully Tested Receipts*. London 1868.

ALBALA, Ken: *Food in Early Modern Europe*. Westport 2003.

BUTLER, Stephanie: Syllabub. Reviving a Lost Dessert. *Hungry History* 24. August 2012
(<http://www.history.com/news/hungry-history/syllabub-reviving-a-lost-dessert-12.12.2014>).

DAY, Ivan: Further Musings on Syllabub, or why not „Jumble it a Prtie While“? *Petits Propos Culinaires* 53 (1996). <http://www.historicfood.com/Syllabubs%20Essay.pdf> (12.12.2014).

DAY, Ivan: Syllabubs and Possets. <http://www.historicfood.com/Syllabub%20Recipes.htm> (12.12.2014).

GLASSE, Hannah: *The Art of Cookery Made Plain and Easy. Which exceeds any Thing of the Kind yet published*. London 1774.

²¹ Albala, *Food in Early Modern Europe*, 181.

²² Eine moderne Variante von einem Rezept aus Hannah Glasses *The Art of Cookery Made Plain and Easy* aus dem Jahr 1796. Vgl. Wilson, *Jane Austen bittet zum Tee*, 66-67.

²³ Diese Cremevariante stammt ursprünglich aus John Farleys *The London Art of Cookery* aus dem Jahr 1807. Vgl. Wilson, *Jane Austen bittet zum Tee*, 108-109.

JAINE, Tom (Hg.): The Oxford Companion to Food. 3. Auflage. Oxford 2014.

LATHAM, Robert (Hg.): The Illustrated Pepys. Extracts from the Diary. Berkeley u. Los Angeles 1978.

MACDONELL, Anne: The Closet of Sir Kenelm Digby Knight Opened. Newly edited, with introduction, notes, and glossary. London 1910.

NUTT, Frederick: The Complete Confectioner. Or, The Whole Art of Confectionary. London 1790.

RAFFALD, Elizabeth: The Experienced English Housekeeper. For the Use and Ease of Ladies, Housekeepers, Cooks, &c. 10. Auflage. London 1786.

SHELLEY, Percy Bysshe: Letter to Maria Gisborne.

<http://spenserians.cath.vt.edu/TextRecord.php?action=GET&textsid=36326> (12.12.2014).

Syllabub, syllabub: Eintrag im Oxford English Dictionary (OED). <http://www.oed.com/view/Entry/179747> (12.12.2014).

Sillibouk: Eintrag im Oxford English Dictionary (OED). <http://www.oed.com/view/Entry/179752> (12.12.2014).

W.M.: The Compleat Cook. Expertly Prescribing The Most Ready Wayes, Whether Italian, Spanish Or French, For Dressing Of Flesh And Fish, Ordering Of Sauces Or Making Of Pastry. London 1658.

WILSON, Kim: Jane Austen bittet zum Tee. Hildesheim 2012.