

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues lehrreiches und vollständiges Magazin vor junges Frauenzimmer

die ganze Koch-Kunst und Zuckerbeckerei ... zu erlernen ; nach Art derer
Magazins der Madame Le Prince de Beaumont in Fragen und Antworten ...
mit Figuren versehen

Leprince de Beaumont, Jeanne-Marie

Carlsruhe, 1770

XXII. Abschnitt. Von mancherley guten Sulzen, Gallerten oder Geleen.

urn:nbn:de:bsz:31-55020

XXII Abschnitt.

Von mancherley guten Sulzen, Gallerten oder Geleen.

1. Wie wird eine Gallerte oder Gelee bereitet?

Man pflegt einen Schenkel oder Kniestück vom Kalbe nebst 2 Kalbefüßen zu nehmen, die Knochen heraus zu lösen, ingleichen einen nicht allzufetten Capaunen auszunehmen, selbigen in der Länge auf dem Rücken von einander zu schneiden, alsdann das inwendige Weiche heraus zu machen. hierauf das Fleisch oft zu waschen, es wohl aufzuwellen, solches in einem Kupfernen Hafen zu thun, denselben mit Wasser zu füllen, aufs Feuer zu setzen und recht abzuschäumen, hernach wenn solches geschehen, vom Feuer zu nehmen, damit das Fleisch nur von ferne gelinde kochen möge. Wann es nun gar ist, wird ein wenig davon auf einen Teller gethan, um nachzusehen, ob die Gelee zu stark seyn möchte, wenn solches wäre, muß noch ein wenig Wasser dazu geschüttet werden. Nach diesem schlägt man die Brühe durch eine Serviette, und läßt sie in einer Casserole stehen, um sie recht abzuferten, und wenn das Fett davon ist, nimmt man ein klein Stückgen Zimmet, 2 bis 3 Gewürznägelein, wie auch so viel Zucker als nöthig ist, und ein wenig Salz, thut es auch hinzu, setzt es wieder zum Feuer, und wenn es anfängt zu kochen, thut man das Weiße von 12 Eiern, welches vorher so weiß als Schnee geschlagen worden, nebst dem Saft von 2 bis 3 Citronen

nen dazu, rührt es beständig um, und läßt es 4 bis 5 mal aufkochen, sodann kan man es auf dem Feuer stille stehen lassen, bis die Gelee über die Casserole steigt. Endlich wird die Gallerte durch einen Beutel oder Kappe von Filz geschlagen, solches muß 3 bis 4 mal wiederholt werden, bis sie recht helle und klar wird, und so man mit keinem solchen Beutel zum durchschlagen versehen wäre, bedient man sich einer Serviette, welche über einen umgekehrten Stuhl geschlagen und daran feste gemacht worden ist. Wenn nun die Gelee durchgelaufen ist, wird sie in einen tiefen Napf oder Schüssel, auch in einen kleinen Becher gethan, an einen kühlen Ort gesetzt und zum Gebrauch aufgehoben. Es können auch von dieser Gelee Beygerichte bereitet werden.

2. Wie macht man eine Gallerte von Hirschhorn?

Dieses geschieht auf folgende Weise: Man muß ohngefähr 1 Pfund geraspeltes Hirschhorn nehmen, nachdem nemlich viel oder wenig gemacht werden soll, hernach solches so lange bis das Wasser zwischen den Fingern glatt und klebrig wird, kochen lassen, alsdann diese Gallerte durch ein feines Haartuch in eine Casserole schlagen, ein wenig ganzen Zimmet, so viel Zucker, als nöthig ist, grüne Citronenschalen, 2 bis 3 Gewürznägelein, wie auch ein wenig Salz dazu thun, die Gelee ein wenig auf ein Casserolloch setzen, hernach wenn sie heiß ist wieder herab nehmen, gestoffene Mandeln darinnen zerlassen, die Gallerte durch ein Haartuch oder Serviette schlagen, selbiges 2 bis 3 mal wiederholen, die Mandeln fein ausdrücken, mit einem Blatt Papier oben durch die Gallerte fahren, damit der Schaum davon kommt, einen Tropfen

Po

Vomeranzenblüthwasser dazu thun, alsdann kochen, ob es auch einen guten Geschmack habe, in eine Schüssel oder tiefen Napf, in welcher es aufgetragen werden soll, schütten, solches an einen kalten Ort setzen, damit es wie eine geronnene Milch bestehen möge, und die Gelee kalt als ein Beygericht anrichten. Will man aber nur eine Schüssel damit anfüllen, so läßt man nur ein Viertelpfund geraspelt Hirschhorn mit dritthalb Schoppen Wasser in einen küpfernen oder irdenen Hasen kochen, hernach wenn es kocht, wird der Hasen nur ans Feuer gesetzt, damit es gelinde kocht, und zwar so lange, bis es auf anderthalb Schoppen eingekocht ist, hierauf durch ein Haartuch oder Serviette geschlagen, sauber ausgedrückt, gewürzt, und die Gallerte auf vor gemeldete Art verfertigt.

3. Was kan man einer Gallerte oder Gelee vor Farben geben?

Die Gallerte kan erstlich bey ihrer natürlichen Farbe gelassen werden; wird sie aber weiß verlangt, so werden gestoffene Mandeln dazu gethan, und selbige nebst der Gelee durchgeschlagen. Will man sie gelb haben, muß man ein wenig Safran dazu thun. Soll sie blau seyn, so wird ein wenig Cochenille darunter gemischt. Wer sie roth verlangt, kan ein wenig Saft von rothen Rüben oder Portugiesischen Sonnenblumen daran thun. Soll sie violet seyn, wird sie mit gestoffenen Violeblumen oder violetten Sonnenblumenkernen vermengt. Wenn man sich dieser Farben bedienen will, so wird erfordert, daß man die Gelee damit durch ein leinenes Tuch schlage, sodann werden auch die Schüsseln mit Stücken von dieser Gallerte belegt, und thun diese Farben eine recht angenehme Wirkung.

4. Wie wird eine Aepfel-Gallerte verfertiget?

Die Aepfel werden geschält, länglicht geschnitten, und so lange im Wasser gesotten, bis es von den Aepfeln dicke wird, durchgepreßt; hernach thut man zu jedem Pfund Saft 1 Pfund feinen Zucker und läßt alles zusammen kochen, alsdann wirft man ein wenig klein geschnittene Pomeranzenschalen darein. Endlich wenn die Gallerte bald dicke zu werden beginnt, wird Citronensaft dazu geschüttet, noch ein wenig gesotten und in einen Keller gesetzt, damit sie geseht, so ist sie recht.

5. Wie eine Sulze von Borstorfer-Aepfeln?

Man muß 1 Pfund Zucker läutern, den dritten Theil von einer Maas Wasser daran schütten, einige Borstorferäpfel zu kleinen Stücklein schneiden, in den Zucker werfen und sie recht weich sieden lassen, alsdann selbige durch ein sauberes Tuch pressen, das Durchgepreßte wieder in den Zucker thun, und es noch einmal mit einander aufsieden lassen. Indessen werden ohngefähr noch 20 Borstorferäpfel geschält, halbirt, die Büxen heraus geschnitten und oben in die Aepfel hin und wider Schnittlein gemacht, damit der Saft wohl hinein dringen könne, der Saft einer halben Citrone hinein gedruckt, auch Citronenpizlein dazu gethan und in diesem Zucker gesotten. Hiers bey ist aber wohl zu merken, daß je geschwinder die Aepfel in den Zucker kommen, je weißer sie bleiben. Wenn sie nun weich zu werden beginnen, kan man sie heraus nehmen, zierlich in eine Schüssel legen, den Zucker aber noch etwas dicker sieden lassen, auch den Saft von der übrigen halben Citrone daran drücken,

cken, zuletzt geriebene Citronenschalen darein thun, ferner, damit sich der Saft schöner sulze, Quittenkerne in ein sauberes Tüchlein binden und sie mit siedenden lassen. Endlich wenn der Zucker fein dick gesotten ist, wird selbiger über die Aepfel in die Schüssel geschüttet, damit er gesteht. Nach diesem wenn die Sulze auf den Tisch gegeben werden soll, so pflegt man sie mit länglicht geschnittenen Citronenschalen zu überstreuen.

6. Und wie werden die Aepfel in einer rothen Sulze zubereitet?

Es werden 2 Hände voll zeitige schwarze Weinsbeeren in einer halben Maas guten rothen Wein gesotten und ausgedruckt, hierauf sämtliche Aepfel fein zart geschält, die Büxen nebst den Kernhäuslein herausgestochen, der gesottene Saft darüber geschüttet, und fein gemächlich bis sie ziemlich weich sind gesotten, alsdann heraus genommen, solche anstatt des Büxens und der Kernhäuslein mit übersotten, mit eingemachten und eingezuckerten Citronen- und Pomeranzenschalen gefüllt. Nach diesem thut man noch mehr Zucker in den Saft, damit er gesteht, und wenn er schier gestehen will, werden die Aepfel wieder wie zuvor darein gelegt, noch ein wenig darin gesotten und in eine Schüssel angerichtet, so sind sie recht und gut.

7. Wie eine Kirschen-Sulze?

Man nehme zeitige Kirschen, stosse sie nebst den Kernen, treibe sie durch wie eine Sulze oder Gallerte, und wenn sie zu dicke werden sollte, glesse man guten Wein daran, werden sie aber zu sauer, kan man sie zuckern.

8. Wie eine Johannisbeer-Sulze?

Die Johannisbeeren müssen vorher auf ein sauberes Tuch gelegt werden, damit sie ertrocknen, indem selbige, wenn sie noch naß sind, sich nicht wohl sulzen. Hierauf kan man sie abzupfen, in einem Siegel zu einem Saft rühren, denselben durch ein reines Luchlein pressen, so viel des feinsten Zuckers als des Saftes ist, so lange, bis es auf einem Teller besteht, mit einander sieden lassen, und sodann in kleine Gläser heraus füllen. Diese Sulze ist bey großem Durst den Kranken eine vortrefliche Labung.

9. Wie eine Quitten-Sulze?

Man pflegt 3 Viertelpfund Zucker in einer halben Maas Wasser zu läutern, alsdann feine Quitten zu schälen, sie halb von einander zu schneiden und so gleich in frisches Wasser zu legen, hernach wenn sie alle geschält sind, selbige in den geläuterten Zucker zu legen, gemacht zu sieden, hierauf, wenn sie anfangen weich zu werden, auf eine Schüssel zu thun und zu decken. Den Saft aber muß man so lange, bis er dick wird sieden lassen. Westwegen, wenn die Quitten heraus genommen worden, ein wenig Quittenkerne oder Haufenblasen dazu gethan werden können. Wenn dieses geschehen, werden sie durchgeseiht und über die Quitten geschüttet. Es kan auch, so es gefällig, ein wenig Weinnägeleinsaft zugegossen werden, damit sie schön roth werden; denn wenn die Quitten weiß sind, sieht es sehr schön, wenn sie in einer rothen Sulze liegen.

10. Wie eine Pfirsich-Sulze?

Hierzu wird 1 Pfund feiner Pfirsich erfordert, diese

diese muß man schälen, von einander schneiden, ein Pfund Zucker dazu thun, 3 Viertelmaas von einer Aepfelgallerte daran schütten, es mit einander sieden lassen, daß selbige nicht zerfallen, hernach wenn sie anfangen weich zu werden, in eine Schüssel legen, und sie alsobald zudecken, so bleiben sie schöner, als wenn sie in der freyen Luft stehen. In die Sulze aber wird ein wenig eingeweichte Hausenblasen gethan und noch ein wenig gesotten. Man pflegt auch ein wenig Gewürz, wie bey andern Sulzen, mit sieden zu lassen und über die Pfirsiche zu schütten.

II. Wie eine Citronen-Sulze?

Es werden 3 Kalbsfüße nebst 1 Loth gefeiltem Hirschhorn und 1 Loth geschnittener Hausenblasen mit halb Wasser und halb Wein in einem zweymäßigen Hasen weich gesotten, alsdann in einem kleinen Hasen durch ein sauberes Tuch gefeilt, kalt gemacht, damit das Fett davon herab genommen werden kan, hernach Pomeranzen- und Citronenschalen, Cardamomen, Muscatenblüth, Zimmet nebst dem Mark von 2 Citronen darein gethan, gezuckert und zusammen noch einmal so lang, als harte Eier gesotten. Wenn solches geschehen, muß man selbiges durch ein reines Tuch in einen saubern Hasen seihen, es ein wenig erkühlen lassen, indessen eingemachten Citronat, Citronen- und Pomeranzenschalen klein und länglicht schneiden, solche in die Schale legen, und die Sulze, wenn sie ein wenig erkaltet darüber schütten, und wenn selbige gestanden und 2 mal übergossen worden ist, sie mit dergleichen eingemachten Schalen zieren, auch mit Pistacien Nüßlein bestecken.

12. Und wie wird sie gefüllt gemacht?

Man schneidet an den Citronen auf dem breiten Ort ein Näglein herab, hohlt mit einem kleinen Messer das Saure heraus, wirft sie in frisches Wasser und läßt sie über Nacht darinnen liegen; des andern Tages aber werden selbige in einen mit siedendem Wasser angefüllten Hasen geworfen, und so lange gesotten, bis sie recht weich sind, hernach mit einem kleinen Löffel das Weiße heraus geschabt, bis sie durchsichtig werden. Alsdann pflegt man 3 Viertelmass guten starken Wein in ein Häselein zu schütten, auch Zimmet und Gewürznägelein, allein 3 mal mehr Zimmet als Nägelein, wie auch ein wenig Muscatenblüth, in ein Bündlein gebunden, in einer Achtelmass Wein oder Citronevesig einzuweichen. Wenn nun 4 oder 5 Citronen gefüllt werden sollen, weicht man ohngefähr 3 Loth Hausenblasen in Rosenwasser über Nacht ein, hierauf läßt man die Hausenblasen, den Wein und Eßig eine gute halbe Stunde lang zusammen sieden, legt aber ohngefähr ein halb Pfund in kleine Stückgen geschlagenen Zucker nach und nach hinein, und kocht es, damit es nicht zu süß werde. Wenn es noch eine halbe Stunde gesotten hat, so kan man etliche Tropfen in ein kleines zinnernes Schüsselgen schütten, und zusehen, ob es nicht gestehet. Wenn sie nun gestehet, wird sie mit Saurach, oder Weinnägeleinsaft roth gefärbt, oder ihr auch eine andere Farbe gegeben. Die Fülle aber zu diesen Citronen kan auf folgende Art zubereitet werden, nemlich: Man schüttet ein wenig von der Sulze in ein Schüsselgen, daß sie etwas erkaltet, alsdann werden abgezogene Klein und würflicht geschnittene Mandeln darunter

unter gemischt, in die Citronen gefüllt und an einen kühlen Ort gesetzt. Wenn sie nun gestanden sind, so kan man sie in eine Schüssel auf den breiten Ort stellen, mit Lorbeerblättern, an welchen die Spizen vergoldet sind, zieren, eingezuckerte halbe Citronenpläge darzwischen legen, und die übrige Sulze kalt in die Schüssel schütten. Es können auch dergleichen Citronen von unterschiedlichen Farben gefüllt, und aus obiger Sulze drey oder viererley Farben dazu gemacht werden, oder es kan auch in einander geschehen, und zwar zuerst in den Boden der Citronen ein Klein wenig Mandel-Sulze geschütet, und wenn solches gestanden, wieder ein wenig andere darauf gegossen werden, und fährt man damit fort, bis die Citrone voll ist.

13. Wie eine Pomeranzen-Sulze?

Man nehme 1 Viertelpfund Zucker, giesse Wein und Wasser darauf, und zwar so viel, als zu einer Schüssel voll hinlänglich ist. Hierauf muß man ganzen Zimmet und Gewürznägelein darein legen, und sieden lassen, bis es ihnen den Geschmack heraus zieht. Alsdann werden einige Pomeranzen geschält, und zwar also, daß nichts Weißes daran bleibt, doch müssen die Pomeranzenkerne ganz bleiben. Wenn dieses geschehen, kan man das Weiße aus den Schalen sauber heraus thun, sie länglicht schneiden, nebst den Pomeranzen ein wenig in frisches Wasser legen, alsdann sie im Wasser übersieden, damit das Bittere davon kommen möge, hernach die Schalen nebst den ganzen Pomeranzen in die Sulze thun, selbige weich sieden lassen, und wieder auf einem Sieb abseihen, hierauf die Pomeranzen in die Schüssel, und die Schalen

len oben darauf legen. Die Sulze aber wird noch eine Weile mit Hausenblasen gesotten, hernach kalt gemacht, 2 bis 3 mal durch ein wollenes Tuch hübsch hell abgeseiht, über die Pomeranzen in die Schüssel geschüttet, und mit Mandeln ausgeziert.

14. Wie werden aber Pomeranzen: oder Citronenschalen in einer weissen Mandel-Sulze zugerichtet?

Es werden abgezogene und mit Rosenwasser zart gestoffene Mandeln durchgepreßt, daß es eine dicke Milch wird. Hernach muß man Hausenblasen darein weichen, sieden lassen, durchpressen, ein wenig Zimmetwasser daran glessen, Zucker darein rühren und zergehen lassen, alsdann eingemachte Pomeranzen: und Citronenschalen, und zwar eine um die andere, zierlich in eine Schüssel oder Schale legen, die durchgepreßte Sulze darüber schütten und kalt werden lassen, so ist es recht.

15. Wie macht man ein Nuss-Sulze?

Man nimmt geschälte Nüsse und Semmelmehl wie auch das Weiße von einem hart gesottenen Ey, stoßt alles fein unter einander, treibts mit Wein durch, salzt und würzt es, so wird eine gute Sulze oder Galerte daraus, welche man zu allerley Gebratenem verSpeissen kan.

16. Wie eine Mandel-Sulze?

Man nehme Mandeln, stosse sie klein, treibe sie mit warmer Milch durch, thue sie nebst ein wenig Hausenblasen in eine Pfanne, lasse beydes zusammen sieden, daß es fein dicke wird, schütte es in eine Schüssel und lasse es gestehen, so ist die Sulze fertig.

17. Wie eine Zimmet-Sulze ?

Man muß 2 Loth feinen Zimmet so zart als Mehl stossen, solchen in eine zinnerne Flasche schütten, einen halben Schoppen siedendes Wasser daran gessen, die Flasche in einen mit siedendem Wasser angefüllten Hasen setzen, und es noch eine gute Weile sieden lassen, alsdann so viel Pomeranzenmark als man verlangt in eine Schüssel thun und die Sulze darüber schütten. Man kan es auch zuvor selhen, und also gestehen lassen; sollte aber wider Vermuthen die Sulze sich nicht genug sulzen wollen, muß man mit Hausenblasen oder ein wenig abgesottener Hirschhornsulze sich zu helfen wissen, und solches dazu thun. Oder: Man nehme ein halb Maas süßen Wein, thue Zucker darunter, hernach giesse man 3 bis 4 Löffel voll süße Milch und ein paar Löffel voll scharfen Eßig darunter, lasse solches unter einander warm werden, so bricht der Wein die Farbe; alsdann selhe man es durch ein dickes Tuch, und wenn es klar durchgesehen worden, thue man das Zimmetöl und Hausenblase darunter, doch muß vorhero die Hausenblase durchgesehen werden. Wann es nun fertig ist, so gießt mans Fingers dicke, und läßts gestehen, hernach schöpft mans Löffel voll weise in dasjenige Geschirr, daraus es verspeist werden soll.

18. Wie eine Milch-Sulze ?

Man pflegt zu einer halben Maas Milch 8 Eyer dottern, Rosenwasser und Zucker nach Gutdünken zu nehmen, einen Eyerkläß daraus zu machen, selbigen in doppelte Mödel, die über sich stehen, zu füllen, und ihn wohl ertrocknen zu lassen. Inzwischen wird ein
halb

halb Maas gute Milch, Zucker und Rosenwasser unter einander gesotten, das Weiße von 5 Eyern geschwinde darein geschüttet, der Eyerlaß in eine Schüssel gerhan, die erstbesagte mit dem Weißen von Eyern vermischte Milch darein gegossen, so gesteht sie und sulzet sich. Endlich kan man diese Sulze mit Mandeln bestrecken, und sie nach Belieben vergulden.

19. Wie eine Capaunen, oder Lühner Sulze?

Man nehme einen Capaun oder eine alte Henne, so nicht gar fett sind, steche und kröpfe sie, lege solche aber in kein Wasser, sondern rupfe sie wie eine Gans, thue das Eingeweide heraus wische sie mit einem saubern Tuch aus, hacke solche mit einem Stückgen halbsfleisch nebst dem Leberlein, Magen und Herz auf einem Hackbrett fein klein, thue alles zusammen mit ein wenig Muscatenblüth in eine anderthalbmäßige zinnerne Flasche, schraube sie veste zu, mache Wasser in einem Hasen siedend und setze sie darein, hernach lasse es also ohnaefähr 2 Stunden lang sieden, drucke das Gehackte mit einem Löffel in der Flasche, so geht eine gute Sulze heraus, alsdann schraube man die Flasche wieder zu und lasse es noch 2 bis 3 Stunden lang sieden. Nach diesem muß man es mit einem Löffel heraus in ein Tüchlein thun, aufs beste zwischen 2 Tellern ausdrücken, es in einen saubern Tegel schützen und wohl zudecken. Es kan auch nur ein halbes Huhn und ein Kalbsfuß genommen und auf vor beschriebene Art zuerichtet werden. Dergleichen Sulze kan zur Sommerszeit 8 Tage lang im Keller gut aufbehalten, und absonderlich einem Kranken jezuruellen 1 Löffel voll also blos, oder auch in einer Suppe zur Nahrung und Anfeuchtung davon gegeben werden.

Das

Das Kalbfleisch darf man gar wohl davon lassen,
und nur die bloße Henne also zurichten.

20. Wie ferner eine Capaunensulze vor Kranke?

Man nimmt einen gepuzten und zerhackten Capaun, thut ihn nebst 3 ganzen Gewürznägelein, drey grossen Muscatenblumen, 9 Safranblumen, und so viel Salz als man zwischen 3 Fingern fassen kan in eine zinnerne Flasche, schüttet einen Löffel voll Fleischbrühe darüber, schraubt die Flasche alsdann zu und setzt sie in einen mit siedendem Wasser angefüllten Hafen, doch darf ja das Wasser nicht bis an die Schraube gehen, damit nichts hinein laufen kan. Wenn es nun 6 Stunden lang gesotten hat, wird es durch ein Tuch in ein sauberes Geschir gefeilt, und der Franken Person Löffel voll weise unter das Essen gethan.

21. Wie eine Kalb- oder Zühnerfleisch-Sulze?

Nachdem das Kalbfleisch und ein gepuztes Huhn im warmen Wasser sauber abgewaschen worden, wird es zum Feuer gesetzt, und so lange gesotten, bis das Fleisch darinnen ganz verkocht ist und sich sulzet, alsdann in eine Serviette geschüttet und ausgepreßt, damit die Kraft sich aus dem Fleische ziehe; hierauf läßt mans einige Stunden stehen und kalt werden, nimmt ferner das Fett sauber davon ab, thut eine halbe Maas Wein, Zucker, Zimmet, ein wenig Citronenschalen und 10 ganze Gewürznägelein daran, setzt aufs Feuer und läßt damit kochen. Unterdessen wird das Weiße von Eyern wacker geschlagen, daren gethan, ein paar mal aufgeköcht, durch eine Serviette gefeilt und eine beliebige Farbe dieser Sulze gegeben, so ist sie recht.

22. Wie eine Gallerte von Kalbfleisch?

Man nehme Kalbsfüße, mache die Knochen heraus, schneide sie in Stücken, schütte Wasser und Weinessig darauf, würze sie mit Ingber, ganzem Pfeffer, Muscatenblüth, Gewürznägelein, Lorbeerblättern und Rosmarin, lasse dieses zusammen recht stark kochen, presse die Brühe davon durch eine Serviette oder leinenes Tüchlein, und so man es gelbe haben will, thue man Safran und Zucker dazu, und lasse es gestehen.

23. Wie eine Sulze von Rebhühnern?

Es wird ein sauber gepuztes ausgezogenes Rebhuhn zerschnitten, alsdann nebst dem Fleisch und Beinen zerstoßen, in einer Hühnerbrühe wohl gesotten, hernach in einem Schoppen Wein und einem halben Schoppen Esig gekocht, ein Stückgen Hausblasen darein geworfen, mit Ingber, Zimmet und ein wenig Safran gewürzt, ferner die Brühe, wenn es genug gesotten hat, davon herab gegossen und durch ein Tuch geseiht, das Fleisch in eine Schüssel gelegt, oder so es zerstoßen worden, durchgepreßt, hierauf selbiges über abgezogene und halbirte Mandeln, Pistaciennüßlein, Zibeben, eingemachte Citronenschalen und Citronat geschüttet. Wenn solches geschehen, läßt mans zu einer Sulze gestehen, und überstreut es mit Zucker und Zimmet.

24. Wie eine Sulze von Ochsenmaul und Füßen?

Man kan Ochsenfüße und Maul 6 bis 8 Stunden lang in Wasser und Salz kochen, bis sie recht weich worden, alsdann alle Beine heraus machen,
Salz,

Salz, Pfeffer, Ingber und anderes feines Gewürz dazu thun, es noch eine Weile sieden lassen, zu einem Brei rühren, in eine Schüssel schütten, durch eine Serviette pressen, und hernach zu Sallat oder anderm Gebrauch aufbehalten. Oder: Es werden 2 Füsse und ein halbes Maul in Stücke zerschnitten, sauber gepußt und recht klein gehackt; alsdann gießt man 1 Maas Weineßig daran, würzt es mit Zimmet, Cardamomen und Gewürznägelein, läßt es einige Stunden mit einander sieden, schüttet 1 halb Maas Wein nebst geschnittenen Mandeln und Citronenschalen daran, läßt es noch eine Viertelstunde kochen, alsdann wird diese Sulze in eine zinnerne Schüssel geschüttet, und läßt sie gestehen. Wenn man nun Gebrauch davon machen will, pflegt man sie wie Morsellen, oder wie man sonst will, zu schneiden, und legt sie zierlich in eine Schüssel.

25. Wie eine Sulze vom Schweinskopf?

Man pflegt einen Schweinskopf mitten von einander zu theilen und recht weich zu sieden, alsdann die Knochen ohne Verletzung der Haut und des Fleisches heraus zu machen, ferner auf beede Thelle, wo der Kopf von einander gehauen ist, Pfeffer, Gewürznägelein, Cardamomen und Citronenschalen zu streuen. Nach diesem wird ein Theil des Kopfs auf eine Serviette gelegt, also, daß die Schwarte unten zu liegen kommt, und die andere Hälfte oben darauf, so, daß die beyden Rüssel ordentlich auf einander zu liegen kommen, und solches muß geschehen wenn die Köpfe noch warm sind. Endlich schlägt man die Serviette oben zusammen, legt ein Brett darauf, beschwert es mit Steinen oder Gewicht, damit sie recht gepreßt

wers

werden, bis sie kalt sind, alsdann wird ein Salz-
wasser, so stark, daß es ein Ey tragen kan, gemacht,
und die Sulze darein gelegt. Oder: Wenn die
Schweinsköpfe gut gekocht sind, so zieht man die
Haut davon ab, thut die Knochen heraus, nimmt das
Fleisch und hackt es recht klein, würzt es mit der oben
angezeigten Würze, mengts unter einander, breitet
eine Serviette über eine Schüssel, legt die Schwarte
ordentlich in der Serviette auseinander, das Gehackte
darauf, breitet oben wieder Schwarte darauf, bindet
alsdann die Serviette oben feste zu, hält's in heißes
Wasser, daß es durch und durch heiß wird. Endlich
wird es mit der Serviette aus dem Wasser genom-
men, gepreßt, und wie vorher gemeldet worden, in
Salzwasser gelegt, so ist es auch recht und gut. Wenn
man von dieser Sulze auf den Fisch geben will, so
werden Scheiben von diesem Schweinskopfe geschnit-
ten und guter Eßig darauf gegossen.

26. Wie eine Fisch-Sulze?

Es werden Karpfen, Hechte, oder Forellen, wel-
che nemlich beliebig sind, am Bauche aufgeschnitten,
sauber ausgewaschen, daß kein Blut darinnen bleibt,
aber nicht zerschnitten, in Weineßig abgefotten, doch
daß sie nicht weich werden. Hierauf wird eine Brühe
mit Spanischem Wein in einem besondern Hafen an-
gemacht, mit feinem Zucker gezuckert, in einem Bünd-
lein gutes Gewürz und einem Stück Hausenblasen
darein gehängt, und alles mit einander so lange, bis
die Brühe zu einer Sulze wird, gefotten, alsdann,
wenn der Fisch abgefotten ist, selbiger abgeseiht, ge-
meiner Wein daran geschüttet, gewürzt und ferner
miteinander gefotten, ferner der Fisch noch einmal
ab-

abgeseiht, ein wenig gutes Gewürz auf den Boden der Schüssel gestreut, und der Fisch, wenn die sulzigte Brühe ein wenig gestanden und gefallen ist, in die Mitte der Schüssel gelegt. Nach diesem muß man das Laütere von der sulzigten Brühe durch ein sauberes Tuch seihen, ein wenig in die Schüssel schütten und gestehen lassen, damit das Gewürz nicht in die Höhe schwimmen möge, hernach die Schüssel mit der Sulze vollends gar voll schütten, und wenn sie gleichfalls schon ein wenig gestanden, oben mit Mandeln belegen. Soll ein Theil besagter Mandeln verguldet werden, so pflegt man jedesmal einen weissen und einen verguldeten wechselsweise zu legen, auch dem Fisch das Maul, den Schwanz, den Rückgrad und die Floßfedern hübsch zu vergulden. Diese Fischsulzen haben aber noch ein besseres Ansehen, wenn Grundeln schön blau abgefotten und die Sulzen damit zierlich besetzt werden, auf die Art, als wenn sie schwämen; doch müssen sie gleich in die Sulze, wenn sie noch nicht völlig gestanden ist, gesetzt, zuvor aber den Fischlein die Mauler und Schwänze verguldet werden.

27. Wie macht man eine braune Fischsulze?

Man muß einen Karpfen oder Hecht abstechen, den Schweiß im Wein auffangen, schuppen, die Schuppen zu dem aufgefangenen Blut in eine Pfanne thun, mehr Wein dazu schütten, es mit einander sieden lassen, zum öftern abschäumen, mit einigen Lorbeerblättern in einem Mörsel stossen und durchtreiben. Wenn nun die Fische gesalzen und halb gesotten sind, wird die Brühe zum Theil davon abgossen, an die durchgetriebene Brühe ein Glas Eßig geschüttet, mit Pfeffer, Ingber, Gewürznägelein und

K f f f

Zucker

Zucker gewürzt, und wenn es beliebig, können auch geschnittene Mandeln und Weinbeeren daran gethan werden. Wenn solches geschehen, pflegt man es zu kochen, richtet die Fische an, gießt die Brühe darüber, setzt in einen Keller und läßt es stehen, so wird es alsdann recht seyn.

28. Wie eine Forellen-Sulze?

Diese Sulze kan auf eben die Art, wie eine Citronensulze bereitet werden, wenn man nemlich die Forellen am Bauche aufschneidet, ein dünnes Spießgen oben am Hals hinein steckt, daß es unten bey dem Schwanze wieder heraus geht, und sodann damit ein wenig biegt, daß es krumm bleibt und nicht weichen kan. Nach diesem muß Eßig in einem kleinen Häfelein nur warm, aber nicht siedend gemacht, ein Händlein voll Salz darein geworfen und über die Fische geschüttet werden, damit sie hübsch blau bleiben. Wenn solches geschehen, hält man Wasser, Eßig und ein Gläschen voll Wein in einer Pfanne übers Feuer, legt die Forellen im Sud darein, läßt sie kochen, doch also, daß sie nicht zerfallen. Man nehme aber dieses zur Probe, daß wenn die Augen heraus gehen, oder sich lösen wollen, sie fertig sind. Ferner werden selbige sauber abgewaschen und in eine Schüssel gelegt, zuvor aber Kopf, Schwanz und Flossfedern verguldet, Zungen, Augen und Zähne aber versilbert. Endlich schüttet man die Sulze in die Schüssel, wie bereits schon im Vorhergehenden angemerkt worden.

29. Wie eine Hecht-Sulze?

Man nimmet einen grossen Hecht, schneidet ihn am Bauche auf, spaltet solchen aber nicht, sondern macht

macht grosse runde Stücke daraus, siedet den Fisch blau ab, aber nicht so daß er völlig abgefotten würde, sondern man legt selbigen wohl verwahrt beyseite und bereitet folgende Sulze: Man pflegt nemlich den besten Wein zu nehmen, und zu einer halben Maas desselben 3 Loth Klein geschnittene und in Wein gewechte Hausenblasen und darinn sieden zu lassen, hernach zu eben demselben Wein eben so viel frischen zu schütten. Zu jedem Pfund Hecht wird ein halber Schoppen Wein, 1 Schoppen feine lautere Erbsenbrühe und eben so viel Eßig gerechnet; sodann wirft man auch 2 geschälte Aepfelschnitze darein, nimmt sie aber beyzeiten wieder heraus, damit sie nicht zerfallen. Es kan auch das Saure von einigen frischen Citronen darein gedruckt und alles in einem verzinneten Kessel oder in einem glasirten Hasen gefotten werden. Ferner mag man Pfeffer, Ingber, ein wenig Gewürzgelein, Muscatenblüthe, ziemlich viel zerbrochenen Zimmet, und ein wenig ganze Safranblumen in einem Säcklein hinein thun und so lange sieden lassen, bis es von dem Gewürze den Geschmack und von dem Safran die Farbe an sich gezogen hat, indem diese Sulze wohl gelb seyn muß; auch muß so viel Zucker dazu kommen, bis es recht süsse ist. Nach diesem wird das Säcklein heraus genommen, der Fisch hingegen, wenn die Sulze dicklich zu werden beginnt, hinein gethan und vollends ausgefotten, als dann auf ein Brett gelegt, damit er erkalte und die Sulze ferner so lange bis sie gestehet, gefotten. Wenn man nun solche lange aufzubehalten gedenket, so darf man wohl abgetrocknete Mandeln und Lorbeerblätter in ein irdenes Geschir und denn den bereits kalt gewordenen Fisch darein legen, die Sulze oder Brühe

REFF 2

durch

durch ein wollenes Säcklein seihen, alsobald heiß ein wenig über den Fisch glessen, hernach, wenn sie eine Weile gestanden, wieder Mandeln und Lorbeerblätter darzwischen legen, die Sulze vollends darüber schütten und an einem kühlen Orte stehen lassen. Wenn nun davon gebraucht werden soll, so kan man ein Stück von dem Hecht nebst der Sulze und den Lorbeerblättern heraus nehmen und sie zusammen legen. Soll selbige aber alsbald verspeiset werden, so thut man besser, wann man die Fische in eine Schüssel setzet und die Sulze auf die vorhergehende angezeigte Weise darüber schütet.

30. Wie eine Krebs-Sulze?

Man nehme abgesottene Krebse, reinige sie, stosse selbige in einem Mörzel, schlage sie mit gutem Weisne durch, nehme andere gesottene Krebse und lasse die durchgetriebene Brühe sieden, hernach, wenn sie siedet, thue man die Krebse hinein, lasse es zusammen einen Sud thun, würze es, richte es auf eine Schüssel an, bestecke es mit Mandeln und kleinen Rosinen und lasse es also gestehen. Oder: Man läßt eine Semmel in einer halben Maas Milch weichen, indessen kan man 2 Pfund Krebse in Wasser absieden, solche nur ein klein wenig salzen, sie ausschälen, die Scheeren und Schwänze besonders thun, das beste von der Nase, nebst den übrigen Schalen, wie auch einige Scheeren und Schwänze klein stossen, alsdann die Krebseschalen und Semmel jedes besonders, mit noch einer halben Maas Milch durchtreiben, es zusammen in ein Häfelein schütten, das Weiße von 4 Eiern in die durchgetriebene Milch stark abklopfen, selbige nebst der Milch in eine Schüssel schütten, die ausgeschälten Krebse fein zierlich darein legen, gutes Gewürz darauf

auf streuen, wohl zugedeckt auf Kohlen setzen und solche aufsieden lassen, so wird sie gestehen. Hierauf kan diese Sulze nach Belieben entweder kalt oder warm auf den Tisch gegeben werden.

31. Wie eine Sardellen-Sulze?

Es werden ein paar Kalbsfüsse, zwey paar Kalbs- und eben so viel Schweinsohren, wie auch ein junges Schweinszünglein gesäubert und in Wein und Wasser gesotten, hernach wenn sie eine Weile gesotten, daß sie schier weich sind, mag man zwey paar Briese, einen Ochsgaumen nebst Hühner- und Taubenmäaen hinein thun, und es mit einander recht sieden lassen. Wenn nun alles weich ist, wird es, nachdem die Brühe abgeseiht worden und solches kalt worden ist, klein geschnitten, in eine Schüssel oder Schale gelegt, die Brühe aber nebst 8 bis 10 klein geschnittenen Sardellen in einen Hafen gethan und so lange gesotten, bis es eine starke Sulze wird, hierauf vom Feuer genommen, eine Citronenschale darein geworfen, auch dergleichen Saft dazu gedrückt, daß es ein wenig eine Säure bekommt, durch ein Tuch über das Geschnittene geseiht und kalt gemacht, damit es gestehet, so ist es recht.

32. Wie eine Gallerte von Eyern?

Man nehme 10 bis 12 Eyer, thue das Weiße besonders, Klopfe es wohl unter einander, menge feinen Zucker darein, alsdann kan dicker Rahm zum Feuer gesetzt, und wenn er zu sieden anfängt, solcher vom Feuer gehoben und kalt gemacht werden. Zuvor aber muß man das Gelbe von den Eyern nehmen, auch Zucker darunter mischen, Milch wohl heiß machen, die Dottern darein schütten, bald hernach ein wenig

REEE 3

Wasser

Wasser dazu glessen, damit sie zusammen lauffen, in ein Lüchlein fassen, zusammen binden, es beschwehren daß das Wasser davon lauffen und härtlich werden möge, hierauf länglichte oder breite Stücklein davon schneiden und in eine Schüssel anrichten. Wenn es beliebig kan man auch kleine Rosinen darüber streuen und das Eyerklar darauf schütten. Es können auch gefüllte oder nur abgefottene harte Eyer genommen, halb von einander geschnitten, neben das Gelbe von Eyern angerichtet und in den Keller gesetzt werden, damit sie gestehen, so wird die Gallerte gut seyn.

33. Wie eine weiße Sulze?

Hierzu wird das Weiße von Eyern genommen, gute dicke Milch und Rosenwasser daran geschüttet, gezuckert, wohl durch einander geklopft, in einer Pfanne über das Feuer aesezt, unter stetem Rühren aufgefotten, in eine Schüssel gegossen, alsdann, wenn sie gestanden ist, mit Mandeln bestrecket.

34. Wie eine Kranken-Sulze?

Man pflegt 3 Pfund Kalbfleisch, 4 Pfund Rindfleisch aus den Lenden, wie auch ein altes Huhn zu nehmen, solches alles klein zu hacken, es mit Salz, Wasser und etwas ganzer Muscatenblüthe in eine zinnerne Flasche zu thun, bis sie recht voll wird, selbige wohl zuzuschrauben, mit einem angemachten Teige recht feste zu verkleben, sie in ein mit Wasser angefülltes Geschirre zu setzen, 3 bis 4 Stunden lang darin kochen zu lassen, alsdann aus dem Wasser wieder heraus zu nehmen, die Brühe durch ein härenes Sieb zu seihen, das Fleisch recht auszudrucken, damit alle Kraft

Kraft heraus kommt, hernach diese Brühe in einem irdenen Geschire zu verwahren, und dem Kranken warm davon zu trinken zu geben.

35. Wie eine Brust- und Husten-Sulze?

Hiezu kommen 8 Krebsse, 12 Schnecken, ein Capaun oder ein altes Huhn, eine halbe Kalbslunge, ein paar Muscatenblüthblumen, Scorzoneren und ein wenig Cartoffelwurzeln, nebst einem Händlein voll kleine Gerste. Dieses alles wird klein gehackt oder gestossen, in eine zinnerne Flasche gethan, selbige wohl zugeschraubt, in einen Hafen mit siedendem Wasser gesetzt, 5 Stunden lang wohl gesotten, hierauf durch ein Tuch stark ausgepreßt und damit sie gestehet, hingesezt, ferner zum Gebrauch aufbehalten und verwahrt.

36. Wie eine Lungensucht-Sulze?

Man kan ein Händlein voll Steinraude und Kerbelkraut, eben so viel Rosmarin, nebst 20 Schnecken nehmen, alles klein schneiden, alsdann selbiges zusammen in Selßmilch thun, sie zudecken, so lange kochen lassen, bis sie halb eingekocht ist, hierauf es abseihen, Morgens und Abends ein Schälgen voll davon trinken, so ist es recht.

