

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

I. Sulzen ohne Einlagen.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

Vogelnester, welche von einer kleinen Schwalbenart gemacht werden und aus einer gelblichen Gallerte bestehen. Die meisten werden nach China verhandelt, nur wenige kommen über England in den europäischen Handel. Sie sollen ausserordentlich fein schmecken, natürlich schon deshalb, weil das Pfund ungefähr 50 fl. kostet!

Die Küche macht einen sehr umfangreichen Gebrauch von den leimgebenden Substanzen, bereitet eine Menge Delicatessen daraus und braucht dafür verschiedene Namen: Sulz, Gallerte, Gelée, Aspic, Jus u. s. w. Wir theilen die Sulzen auf folgende Art ein:

I. Sulzen ohne Einlagen:

Saure Sulzen. Bei weitem die meisten Sulzen werden — nach den Vorschriften der Kochbücher — sauer zubereitet. Zur Ansäuerung dient Wein, Weinessig, Citronensaft u. dgl. Wir werden am Schlusse dieses Capitels darauf zu sprechen kommen, was der Zusatz von Säure für gute und für böse Seiten hat. Häufig wird darin gefehlt, dass man die leimgebenden Substanzen zu stark auskocht. Auf diese Weise erhält man Sulzen, welche nie schön klar zu bringen sind, einen unangenehmen, fast brenzlichen Geschmack haben, und dem Magen ebensowenig zusagen wie angebrannte Speisen. Wenn aromatische Würzen zu früh zugesetzt werden, so geht natürlich (in der Wärme) das Aroma fort und damit der Köchin die Gemüthsruhe, weil sie nicht zu begreifen vermag, wie eine Sulze, zu der so viel Gewürz genommen wurde, doch so schmacklos ausfallen. Lorbeer, Pfeffer, Lauch, Zwiebeln, Petersilienwurzeln sind zwar sehr beliebte Zuthaten zu Sulzen, ganz geeignet, denselben einen pikanteren Geschmack zu verleihen, allein sie machen die Speise scharf und reizend für den Magen. Nur kleine gelbe Rüben und Schwarzwurzeln stiften keinen Nachtheil.

Schliesslich sei darauf hingewiesen, dass die mässig gesäuerten Sulzen eine treffliche Fieberspeise abgeben; ihre niedere Temperatur und die Säure wirken angenehm kühlend und sagen dem Gaumen in der Regel mehr zu als manche Fiebermixturen.

Ungesäuerte Sulzen. Solche Sulzen findet man in den gewöhnlichen Kochbüchern nicht und doch gibt es so viele Zustände im Magen, wo diese Speise nicht bloß ein gutes Nahrungsmittel, sondern ein unschätzbares Heilmittel abgibt. Wir nennen nur die so oft vorkommende Uebersäuerung des Magens (Sodbrennen). Der Verfasser hat sich deshalb um die Bereitung dieser Speisen sehr interessirt und gibt hier das Recept, nach welchem er schon manchmal Sulzen fabricirt hat:

Wiel'sches Gelée für Magenranke.

- R. 4 Kalbsfüsse,
1 Kilo Ochsenfleisch,
ein altes Huhn

werden zusammen einen Nachmittag in
5 Liter Wasser (15 Grm. Kochsalz)
gekocht (fleissig abschäumen!).

In der letzten Stunde des Kochens wird noch ein kleiner Hecht zuge-
setzt. Nachts über wird die Suppe zum Erkalten gestellt.

Am Morgen schöpft man die Fettdecke ab, stürzt die Sulze aus und
schreitet zur Klärung. Behufs dessen wird die Sulze langsam erwärmt
und, nachdem sie flüssig geworden, 6 gepeitschte Eiweiss mit den zerdrück-
ten Schalen dieser Eier zugesetzt. Während die Sulze gelinde fortkocht,
wird öfters aufgezogen. Das Kochen dauert so lange, bis sich grössere
Flocken Eiweiss ausfallen und der Stand der Sulze weinklar erscheint.
Hierauf wird sie vom Feuer genommen und gewartet, bis sie sich voll-
ständig geklärt hat. Nun wird filtrirt — durch eine vorher genässte,
über einen umgestürzten Stuhl ausgespannte Serviette. Hat man ein schön
klares Filtrat bekommen, so werden 20 Grm. Fleischextract zugegeben, die
Sulze in Formen ausgegossen und zum Erkalten in den Speisekeller gestellt.

Dieses Recept passt mehr für Krankenhäuser; für einen
einzelnen Kranken lasse man dasselbe höchstens zu einem Vier-
theil machen, namentlich zur warmen Jahreszeit, wo das Gelée
bald verdirbt. Es ist wohl ohne Weiteres klar, dass man zu
diesem, wie zu jedem anderen Gelée auch die Einlagen brauchen
kann, welche sub II. angegeben sind.

Wie alle einseitige Kost bald entleidet, so geht es auch
mit diesem sonst so wohlschmeckenden Gelée. Man sinne also
auf Abwechslungen. Hiezu eignet sich z. B. eine Mischung
von Kalbsbratenjus mit diesem Gelée. Die Mischung kann
natürlich nur gemacht werden, während beide flüssig d. h.
warm sind. Dies Gericht schmeckt namentlich zu kaltem Ge-
flügel vortrefflich.

II. Sulzen mit Einlagen.

Indem wir nun auf die Sulzen mit Einlagen zu sprechen
kommen, wollen wir zum Voraus bemerken, dass wir diese
Speisen für die elegantesten Fabrikate der Küche halten, für
Delicatessen ersten Ranges. Im Uebrigen sind es lauter Dinge,
welche nur ein geschicktes Küchenpersonal recht machen kann,
die also in der „bürgerlichen“ Küche selten, in der „feinen“
Küche dagegen gewöhnlich vorkommen. Von den vielen
hierher gehörigen Speisen können nur jene erwähnt werden,
welche sich für den diätetischen Tisch eignen:

Eingesulztes Ochsenmaul ist die zuträglichste von den