

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

XVI. Süße Sulzen

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

Anmerkung. Marmelade von Histen wird eben so gemacht wie Compotemarmelade von Quitten; nur ist zu bemerken, daß man statt $\frac{3}{4}$ eine ganze Maß dazu nehmen müsse.

XVI. Süße Sulzen.

N^o 1. Süße Sulze von Zitronen.

Der Kalbsstand dazu wird bereitet wie hier folget: Für 12 Personen schneide von 8 Kalbsfüßen das Fleisch ab, hacke die Beine zusammen, wasche sie sauber aus, lege das Fleisch nebst den zusammengehauenen Röhrbeinen in einen Kessel oder Hafen, gieß 3 Maß Wasser daran und setze sie an das Feuer. Wenn solche anfangen zu kochen, so nimm den Faum mit einem Faumlöffel herab und gieb die Schalen von einer Zitrone dazu, damit der Kalbsstand recht hell werde. Wenn die Kalbsfüße ganz weich sind, und das Wasser bis auf 2 Maß eingekocht ist, so mache den Stand durch ein sauberes Tuch in ein reines Geschirr und laß den Stand stehen; die Kalbsfüße lege in ein sauberes Wasser und laß sie ebenfalls kalt werden.

Die Kalbsfüße können gebacken als Beilage zum Gemüse verwendet werden; sonach reib von 6 Zitronen die Schalen ganz auf Zucker ab, den gestandenen Kalbsstand setze in ein sauberes Kastrol, gieb die abgeriebenen Zitronen auch dazu, und drücke den Saft von sechs Zitronen hinein, gieß anderthalb Maß Wein daran, gieb auch 12 Nägelein, ein kleines Stückchen Zimmet und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu, setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer, laß sie langsam kochen und verkoste die Sulze, ob nicht etwa noch etwas Zucker nothwendig sei. Wenn sie einige Minuten gekocht hat, so schlage von 6 Eier das Weiße zu einem gelinden Schnee, mische ihn unter die Sulze, oben auf die Sulze lege einen Deckel mit Kohlen, damit sich dieselbe aufziehe und sich breche;

dann binde ein Tuch auf einen Stuhl über eine Form an die 4 Beine mit Bindfaden sehr fest und gieß die Sulze hinein; man setz aber deswegen zuvor eine Form oder anderes Geschirr darunter, damit die Sulze hineinlaufen kann. Was schon durchgelaufen ist fülle oben wieder darauf, damit die Sulze immer heller und klärer werde, und so verfähre so lange bis die Sulze ganz hell ist, dann wird sie so fortlaufen bis auf den letzten Tropfen.

Hernach gieß die durchgelaufene Sulze in eine saubere Form oder auch in kleine Förmchen nach Belieben wie man will, setze sie an einen kalten Ort, oder wenn du Eis hast auf dasselbe so ist es noch besser. Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, damit sich die Sulze von der Form abledige, stürze sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

N^o 2. Süße Sulze von Pomeranzen oder Apfelsinen.

Der Kalbsstand wird eben so zubereitet wie oben. Reib auf einen Reibeisen oder noch besser auf Zucker 4 süße Pomeranzen oder Apfelsinen ab, lege den Kalbsstand in ein sauberes Kastrol und gieb die abgeriebenen Pomeranzen oder Apfelsinen und den Saft daran. Dann nimm von 4 Zitronen den Saft dazu, damit die Sulze stark werde; gieb auch ein kleines Stückchen Zimmt hinein, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Wein nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker daran. Setze die ganze Masse auf ein Feuer und verfähre damit, wie bei der Zitronensulze gezeigt worden ist.

N^o 3. Süße Sulze von Arack.

Diese Sulze wird zubereitet gleich der erstern, welche ganz fertig gemacht und geklärt wird. Dann läßt man sie durchlaufen, thut zwei obere Kaffeschalen voll Arack hinein, füllt die Sulze in eine Form und läßt sie stehen bis zum Gebrauch.

N^o 4. Süße Sulze von Weichselsaft.

Zu dieser Sulze wird eben die Quantität Kalbsstand, Wein, Zucker, wie auch Zitronen genommen, wie schon be-

geschrieben worden ist, und wird auch so zubereitet, wie bei der Zitronensulze die Rede war. Nur ist dabei zu bemerken, daß man den Weichselsaft nicht eher hinein thun darf, bis die Sulze geklärt ist; so wie man die Sulze vom Feuer hinwegnimmt, so muß man $\frac{1}{4}$ Maß Weinsaft darunter mischen, und dann erst durchlaufen lassen, so wie schon mehrmal gezeigt worden ist. Hernach gieß sie in eine Form und verfahre damit, wie mit den Vorhergehenden.

N^o 5. Süße Sulze von Brunnenkresse (Bitterkresse.)

Diese Sulze wird eben so zubereitet wie bei der erstern gezeigt worden ist; nur ist dabei zu bemerken, daß, wenn die Sulze ganz geklärt ist, erst der Saft von der Brunnenkresse darunter komme. Dieser Saft wird zubereitet, wie hier folgt:

Stoße 2 Hände voll sauber gepuhter und ausgewaschener Brunnenkresse in einen Mörser recht fein zusammen, dann lege sie in ein sauberes Tuch und drücke den Saft in ein reines Geschirr. Hernach mache ihn noch einmal durch eine feine Serviette, damit er recht hell und klar werde; gieß von diesem Saft 2 obere Kaffeschalen voll unter die Sulze, mache sie mit einen Löffel untereinander, gieß die Sulze in eine saubere Form, und laß sie stehen bis zum Gebrauch.

N^o 6. Süße Sulze von Quitten.

Man schäle 8 bis 10 schöne Quitten und reibe dieselben auf einen Reibeisen zusammen, thut das Zusammengeriebene in ein reines Geschirr, leget einen Deckel darauf und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag lege die zusammengeriebenen Quitten in eine reine Serviette, drücke den Saft in ein Geschirr, gieß 1 Maß Wein dazu, ein Stückchen Zimmt, 10 ganze Nägelein, den Saft von 6 Zitronen und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker. Setze die ganze Masse zum Feuer, laß sie einige Walle auffieden, dann gieß den schon beschriebenen Kalbsstand dazu und laß sie noch einmal aufkochen; nimm den Schaum davon ab und mache sie hell wie schon bei den Zitronensulzen gezeigt wurde. Wenn sie durchgelaufen ist, so gieß sie in

eine Form oder Schale und setze dieselbe an einen kalten Ort. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

N^o 7. Süße Sulze von Erdbeeren.

Stoße 1 Maß Erdbeeren im Mörser, dann nimm sie heraus, drücke den Saft durch eine Serviette in ein Kastrol, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Wein bei und gieb auch ein kleines Stückchen Vanille nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, den Saft von 6 Zitronen und den schon beschriebenen Kalbsstand dazu. Setze die ganze Masse zum Feuer und laß sie nur ein wenig kochen. Mache die Sulze hell, laß sie durch ein reines Tuch laufen, gieß sie in eine Form und verfare damit wie schon mehrmal gezeigt worden ist.

N^o 8. Süße Sulze von Erdbeeren auf eine andere Art.

Diese Sulze wird ganz zubereitet wie jene von Arack. Gieß in eine Form etwas von der Sulze und laß es stehen; Nimm 2 starke Hände voll Erdbeeren, lies sie sauber, wasche sie einigemal im frischen Wasser aus und lege sie auf eine saubere Serviette, damit das übrige Wasser ablaufe. Wenn die wenige Sulze in der Form gestanden ist, so lege die Erdbeeren hinein, aber so, daß sie schön gleich ausgetheilet werden, damit an einen Ort so viele als an den andern kommen. Sonach gieß die Sulze darüber und stelle sie auf Eis oder in einen kalten Keller, damit sie gestehe. Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

N^o 9. Süße Sulze von Himbeersaft.

Gieß in ein Kastrol 1 Maß guten Wein, gieb dazu 4 Loth gekochte Hausenblasen, ein Stückchen Zimmet, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 3 abgeriebene Zitronenschalen und den Saft von 6 Zitronen und setze die ganze Masse zum Feuer. Wenn sie einige Walle aufgeköcht hat so nimm sie vom Feuer weg, gieß $\frac{1}{4}$ Maß vom eingemachten Himbeersaft dazu, mache die Sulze durch ein sauberes Tuch, gieß sie in eine Form und laß sie

an einen kalten Ort stehen. Wird es Zeit zum Anrichten, so verfare damit wie schon öfters gezeigt worden ist.

N^o 10. Süße Sulze von Burgunderwein.

Gieß in ein Kastrol 1 Maß Burgunderwein, gieß 4 Loth wohlgekochte Hausenblase, 4 auf Zucker abgeriebene Pomeranzschalen, auch den Saft davon, den Saft von 4 Zitronen, ein Stückchen Vanille und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und setze die ganze Masse zum Feuer. Wenn sie heiß ist so mache die Sulze durch ein reines Tuch, gieß sie in eine Form und verfare damit wie bei den vorhergehenden schon gezeigt worden ist.

Anmerkung. Diese Sulze darf nicht kochen, weil sonst der Burgunderwein seine Farbe verliert.

N^o 11. Pomeranzensulze auf eine andere Art.

Nimm 8 Pomeranzen, 4 davon werden auf Zucker abgerieben, das Abgeriebene lege in ein Kastrol, gieß 1 Maß Champagnerwein hinzu, gieß auch 4 Loth wohlgekochte Hausenblase dazu und setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer. Wenn die Sulze anfängt heiß zu werden, so setze dieselbe vom Feuer, nimm den Schaum ab, mache sie durch ein sauberes Tuch, gieß sie in eine Form und verfare damit wie bei den Obenstehenden.

N^o 12. Süße Sulze von Orange- (Pomeranz-) Blüthe.

Lege eine Hand voll Orangeblüthe sauber aus, gieß in ein Kastrol eine Maß Wein, blanchire die Orangenblüthe einige Male im Wasser, dann gieß den Sud ab, thue sie zu dem Wein, gieß auch den Saft von 6 Zitronen dazu, wie auch $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker nebst $\frac{1}{8}$ Maß Champagner auch den schon beschriebenen Kalbsstand dazu, und setze die Masse zum Feuer. Wenn die Sulze anfängt zu kochen so nimm den Faum ab, kläre oder mache dieselbe hell mit Eierweiß, wie schon mehrmal gezeigt worden ist; laß sie durch ein reines Tuch laufen, gieß sie in eine Form und laß sie stehen.

Wird es Zeit zum zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

N^o 13. Süße Sulze von Weinnägelein.

Laß eine Hand voll Weinnägelein in $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{4}$ Maß Wein langsam kochen, dann drücke den Saft durch ein reines Tuch und mache eine süße Sulze, wie schon gezeigt worden ist. Gieß den Weinnägeleinsaft dazu, setze sie zum Feuer, laß sie einige Walle aufkochen, nimm den Faum ab, mache sie mit Eierweiß hell, laß sie durch ein reines Tuch laufen, und verfare damit, wie schon mehrmal gelehrt worden ist.

N^o 14. Süße Sulze von Violensaft oder Kornblumen.

Diese Sulze wird gemacht, wie die Zitronensulze; nur ist dabei zu bemerken, daß man entweder eine starke Hand voll Violen oder Kornblumen nehme, welche abgezupft und in frischen Wasser ausgewaschen werden. Dann gieb in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker nebst $\frac{1}{4}$ Maß Wasser, laß den Zucker verkochen, nimm den Faum ab, lege die Violen oder Kornblumen hinein, laß sie langsam auskochen und mache den Saft durch ein reines Tuch. Wenn die Sulze geklärt ist, so wird erst der Saft darein gethan, mit einem sauberen Löffel untereinander gerührt, und dann in die Form eingegossen. Verfare übrigens damit, wie bei den übrigen Sulzen geschehen ist.

N^o 15. Süße Sulzen von Melonen.

Schäle eine Melone ab, schneide sie klein würfelartig, gieb in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker nebst $\frac{1}{4}$ Maß Wasser, laß den Zucker aufkochen, dann lege die zusammengeschnittene Melone darein und laß sie langsam verkochen. Sonach mache den Saft durch ein sauberes Tuch in ein reines Kastrol, gieß $\frac{1}{2}$ Maß guten Wein dazu, reib 4 Zitronen auf Zucker ab, gieb das Abgeriebene in den Wein, drücke auch den Saft von den Zitronen hinein und gieb ein Stückchen Zimmet, wie

auch noch 12 Nägelein, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 5 Loth gekochter Hausenblase dazu. Setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer, laß die Sulze recht langsam kochen, faume sie wohl ab und verkoste sie, ob nicht etwa noch etwas Zucker nothwendig ist. Dann mache sie durch ein reines Tuch, gieß sie in die Form oder auf eine Schale, oder auch in kleine Förmchen und verfahre damit, wie bei den vorhergehenden gesagt worden ist.

N^o 16. Süße Sulzen von Ananas.

Mit der Ananas wird verfahren wie mit den Melonen geschehen ist. Die Sulze wird gemacht, wie die Zitronen- oder Pomeranzensulze. Wenn der Saft von Ananas durch ein reines Tuch gemacht ist, so thue ihn unter die Sulze, setze sie zum Feuer, faume sie ab, dann kläre sie mit Eierweiß, laß sie durch ein Tuch laufen und verfertige dieselbe gleich den andern.

N^o 17. Süße Sulze von Kerbel.

Puze und wasche eine Hand voll Kerbel sauber dann reib ihn auf einen Reibstein, oder stoße ihn in einen Mörser und drücke den Saft durch ein reines Tuch, wie bei der Sulze von Brunnenkresse die Rede war. Wenn sie durchgelaufen ist, so mische 2 obere Kaffeschalen von dem Kerbelsaft darunter und mache sie mit einem Löffel wohl untereinander. Dann gieß sie in eine Form und laß sie stehen. Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze die Sulze auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

N^o 18. Süße Sulze von Johannisbeeren.

Wasche 2 starke Hände voll abgezupfte Johannisbeeren recht sauber, gieb in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Wein dazu und laß den Zucker damit aufkochen. Gieb hernach die ausgewaschenen Johannisbeeren hinein, laß sie kurz kochen, drücke sie mit einem Kochlöffel wohl zusammen, gieß noch $\frac{1}{4}$ Maß Wein dazu und drücke den Saft durch ein reines Tuch.

Die Sulze wird gemacht wie die Zitronensulze, nur gieb den Johannisbeersaft wie auch ein wenig Tournesol dazu; laß

die Sulze so kochen und faume sie ab. Dann mache sie mit Eierweis hell und verfare damit, gleichwie bei den übrigen Sulzen gesagt worden ist.

N^o 19. Süße Sulzen von verschiedenen Liqueurs.

Diese wird gemacht, wie jene von Araf und Maraski. Hier ist keine Bemerkung, als daß man die Sulze verfertigt, gleichwie bei den andern gemeldet worden ist. Nur kommt der Liqueur nicht eher darunter, als bis die Sulze ganz abgelaufen ist. Hernach wird erst die Sulze in die Form gegossen und damit verfahren gleichwie bei den übrigen die Rede war.

N^o 20. Süße Sulze von Muskatenkraut.

Das Muskatenkraut wird behandelt wie Kerbel oder Brunnenkresse. Wenn die Sulze ganz fertig ist, so kommt erst so viel als 2 obere Kaffeschalenvoll von dem Muskatenkrautsaft darunter, dann wird es mit einem saubern Löffel untereinander gemacht, in die Form eingegossen und damit verfahren, wie mit den Obenstehenden.

XVII. Kalte Pasteten.

N^o 1. Kalte Pastete von Gansleber, herrschaftlich.

Gieß $\frac{3}{4}$ Maß Wasser in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder Schmalz und das nöthige Salz dazu, setze es aufs Feuer und laß es kochen. Dann nehme es hinweg,