

# **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**

No 1. Süße Sulze von Zitronen

[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<sup>o</sup> 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 gib 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, gib die abgeriebenen Zitronen auch dazu, und drücke den Saft von sechs Zitronen hinein, gieß anderthalb Maß Wein daran, gib 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 4. Süße Sulze von Weichselsaft.

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