

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 4. Süße Sulze von Weichselsaft

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

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 verfare 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