

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 9. Süße Sulze von Himbeerensaft

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

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 Pomeranzenschalen, 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- (Pomeranzen-) Blüthe.

Lege eine Hand voll Orangeblüthe sauber aus, gieß in ein Kastrol eine Maß Wein, blanchire die Orangenblüthe einige Walle 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.