

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

No 12. Süße Sulze von Orangen- (Pomeranzen-) Blüthe

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

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- (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