

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 20. Süße Sulze von Muskatenkraut

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

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,