

# **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 28. Fastensulze von Schleihen

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

lege ihn in ein anderes Geschirr, gieb von 3 Ochsenfüßen den Stand zu dem Sud, mache ihn durch ein Tuch und gieß ihn an den Schweinskopf.

Wenn der Stand kalt ist, so nimm 3 Pfund Nierenfett, schneide es würfelartig, gieb es in ein Kastrol, lege 1 Pfund Butter dazu und setze die Masse auf ein Kohlenfeuer, damit sich das Nierenfett langsam auskocht. Wenn solches geschehen ist, so laß es durch ein Haarsieb laufen und gieß es oben auf den Schweinskopf. Wenn es ganz gestanden ist, so lege ein Papier darauf und decke ihn wohl zu, damit nichts Unreines dazu kommen kann. Setze ihn an einen kalten Ort bis zum Gebrauch.

### N<sup>o</sup> 28. Fastensulze von Schleihen.

Mache 6 Pfund Schleihen auf, nimm das Eingeweide heraus und wasche sie aus. Gieß in ein Kastrol. 1 Maß Wein, 1 Maß Essig, 2 Maß Wasser, und gieb 2 in Scheibchen geschnittene Zitronen, 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein kleines Pfötchen Muskatblüthe, 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzel und 4 Zwiebeln, welche zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten worden sind, ein wenig Bertram, Basilie, Thymian und das nöthige Salz dazu. Wenn der Sud einen Wall aufgeköcht hat, so gieb die Schleihen hinein und laß sie ganz verkochen.

Klopfe 8 Loth Hausenblase, zupfe sie, gieb sie nebst  $\frac{1}{2}$  Maß Wein in einen Kastrol und laß ihn bis auf  $\frac{1}{8}$  Maß ganz langsam einkochen. Mache den Sud von den Schleihen durch ein Tuch, gieb die Hausenblase dazu, drücke noch den Saft von 4 Zitronen daran und gieß die ganze Masse in ein sauberes Kastrol.

Setze 1 Loth Zucker auf das Feuer, laß ihn braun aufgehen, gieß 1 Schöpflöffel voll Wasser daran und färbe die Sulze damit, daß sie eine gelbe Farbe bekomme. Schlage das Weiße von 8 Eier zu einen Schnee, und wenn die Sulze köcht, so gieb den Schnee hinein, oben darauf einen Deckel mit Kohlen, und verfare damit, sowie bei andern Sulzen schon gelehrt wurde.