

# **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, 1862**

No 6. Süße Sulze von Quitten

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

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 verfahre damit, wie mit den Vorhergehenden.

### N<sup>o</sup> 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 einem Löffel untereinander, gieß die Sulze in eine saubere Form, und laß sie stehen bis zum Gebrauch.

### N<sup>o</sup> 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 Zimmet, 10 ganze Nägelein, den Saft von 6 Zitronen und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker. Setze die ganze Masse zum Feuer, laß sie einige Walle aufkochen, 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

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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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 aufgekocht 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