

# **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, 1862**

No 18. Süße Sulze von Johannisbeeren

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

auch noch 12 Nägelein,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und 5 Loth gekochter Hausenblase dazu. Setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer, laß die Sulze recht langsam kochen, faume sie wohl ab und verkoste sie, ob nicht etwa noch etwas Zucker nothwendig ist. Dann mache sie durch ein reines Tuch, gieß sie in die Form oder auf eine Schale, oder auch in kleine Förmchen und verfare damit, wie bei den vorhergehenden gesagt worden ist.

### N<sup>o</sup> 16. Süße Sulzen von Ananas.

Mit der Ananas wird verfahren wie mit den Melonen geschehen ist. Die Sulze wird gemacht, wie die Zitronen- oder Pomeranzensulze. Wenn der Saft von Ananas durch ein reines Tuch gemacht ist, so thue ihn unter die Sulze, setze sie zum Feuer, faume sie ab, dann kläre sie mit Eierweiß, laß sie durch ein Tuch laufen und verfertige dieselbe gleich den andern.

### N<sup>o</sup> 17. Süße Sulze von Kerbel.

Puße und wasche eine Hand voll Kerbel sauber dann reib ihn auf einen Reibstein, oder stoße ihn in einen Mörser und drücke den Saft durch ein reines Tuch, wie bei der Sulze von Brunnenkresse die Rede war. Wenn sie durchgelaufen ist, so mische 2 obere Kaffeschalen von dem Kerbelsaft darunter und mache sie mit einem Löffel wohl untereinander. Dann gieß sie in eine Form und laß sie stehen. Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze die Sulze auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 18. Süße Sulze von Johannisbeeren.

Wasche 2 starke Hände voll abgezupfte Johannisbeeren recht sauber, gieb in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Wein dazu und laß den Zucker damit aufkochen. Gieb hernach die ausgewaschenen Johannisbeeren hinein, laß sie kurz kochen, drücke sie mit einem Kochlöffel wohl zusammen, gieß noch  $\frac{1}{4}$  Maß Wein dazu und drücke den Saft durch ein reines Tuch.

Die Sulze wird gemacht wie die Zitronensulze, nur gieb den Johannisbeersaft wie auch ein wenig Tournesol dazu; laß

die Sulze so kochen und faume sie ab. Dann mache sie mit Eierweis hell und verfahre damit, gleichwie bei den übrigen Sulzen gesagt worden ist.

N<sup>o</sup> 19. Süße Sulzen von verschiedenen Liqueurs.

Diese wird gemacht, wie jene von Arak und Marasqi. 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 1. Kalte Pastete von Gansleber, herrschaftlich.

Gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Wasser in ein Kastrol, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter oder Schmalz und das nöthige Salz dazu, setze es aufs Feuer und laß es kochen. Dann nehme es hinweg,