

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Constanzer Kochbuch**

**Kümicher, Caroline**

**Constanz, 1835**

XVIII. Sulzen

[urn:nbn:de:bsz:31-106880](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106880)

einer am Reibelsen abgeriebenen Zitrone und ein wenig geriebener Zitronat werden nebst einem Stück Zucker dazu gelegt, und mit  $\frac{1}{2}$  Maß süßer Milch wohl unter einander gerührt; dann nimmt man es in eine messingene Pfanne und läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer scheiden, aber nur nicht hart werden, gießt es in die dazu gemachten Mödelchen zum Ablaufen, und stürzt es dann auf eine Platte; nun läßt man 1 Schoppen oder auch  $\frac{1}{2}$  Maß süßen Rahm aufkochen, verrührt das Gelbe von 3 bis 4 Eiern, thut Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben seyn muß, dazu, rührt den kochenden Rahm daran, läßt dies unter beständigem Rühren dick werden, und gießt es sorgfältig um den Zieger herum. Man gießt ihn kalt zur Tafel.

---

 XVIII. S u l z e n.
 

---

1. Gesulzte Aepfel. Man schält Borsdorfer oder Reinetten, so viel man nöthig hat, sicht das Kernenhaut heraus, setzt sie mit Wein, dem nöthigen Zucker und einem Stück Zimmt zu, läßt sie zugedeckt weich dämpfen, und dann kalt werden. Nun nimmt man den Sud von 6 Kalbsfüßen, welcher aber recht fest seyn muß,  $\frac{1}{2}$  Maß guten alten Wein, die Schale von 1 Zitrone, ein Ringlein zerklöpste und im Wasser aufgelöste Hausenblase, Zucker, bis es süß genug ist, schlägt 1 ganzes Ei sammt der zerdrückten Schale daran, läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer scheiden, gießt noch einige Tropfen Alkermesfaß daran, damit es rosenroth wird, gießt es durch ein Haarsieb auf eine Serviette, welche auf Stuhlfüße gespannt ist, und läßt es hell ablaufen. Alsdann gießt man Fingersdick von der abgelauenen Sulz auf die zum Auftragen bestimmte Platte, steckt oben in die Aepfel ein Nägelein statt dem Puzen, stellt sie schön zierlich auf die mit

Sulz bedeckte Platte, legt Zitronenscheiben herum, gießt die übrige Sulz darüber und läßt sie gesehen.

2. Gesulzte Aprikosen. Man setzt die Aprikosen, nachdem man sie abgeschält und die Steine davon genommen hat, mit einer starken Hand voll Zucker über das Feuer und läßt den Saft herausziehen, schüttet sie alsdann auf ein Tuch, preßt den Saft sauber aus und stellt ihn zugedeckt an einen kühlen Ort, damit er sich setze. Indessen setzt man 3 bis 4 zerschnittene Kalbsfüße mit einer Maß guten Wein zum Feuer und läßt sie recht weich sieden, schäumt sie ab, thut die Schale von einer Zitrone, ein Stück Zimmt, etliche Gewürznelken und etwas Muskatblüthe hinzu. Während des Kochens muß fleißig Wein aufgefüllt werden. Sind sie recht weich, so wird der Sud abgegossen und zum Auskühlen in eine Schüssel gethan; dann nimmt man das Fett oben ab, gießt den Sud in eine messingene Pfanne, thut den durchgepreßten Saft von den Aprikosen nebst der Schale von 2 Zitronen, die an Zucker abgerieben worden, auch hinzu, drückt den Saft von 2 Zitronen daran, schlägt ein ganzes Ei mit der Schale dazu, thut so viel Zucker daran, als man für nöthig findet, und läßt es auf dem Feuer scheiden; gießt es dann auf eine Serviette und läßt es ablaufen. Es wird so oft wieder aufgegoßen, bis es recht hell abläuft. Dann gießt man die Sulz in eine Form und läßt sie gesehen. Bevor sie auf die Tafel gegeben wird, hält man die Form in kochendes Wasser, zieht sie aber schnell wieder heraus, legt eine Schüssel darauf und stürzt sie schnell um.

3. Blanc-Manger. Man setzt 4 sauber gewaschene Kalbsfüße mit 2 Maß Wasser zum Feuer, kocht sie recht weich, gießt die Brühe durch ein reines Tuch und läßt sie kalt werden; stößt  $\frac{1}{4}$  Pf. abgezogene Mandeln recht fein, daß sie wie Mehl sind, und preßt sie mit 1 Glas Milch durch ein Tuch; dann thut man den Kalbsjud, nachdem das Fett rein abgenommen, in eine messingene Pfanne, reibt 1 Zitrone am Zucker ab, thut diesen, nebst einem Stück Zimmt, der durchgepreßten Mandelmilch, und 1 Schoppen recht gu-

ten, dicken, süßen Rahm dazu, läßt es mit einander unter beständigem Umrühren einen Sud thun, gießt es dann durch ein Haarsieb in beliebige Mödel, und läßt es gesehen.

4. Blanc-Manger mit Chocolate. Man kocht 1 Bierl. geriebene Chocolate mit  $\frac{1}{2}$  Maß gutem süßen Rahm, stößt 1 Bierl. abgezogene Mandeln so fein als möglich, und preßt sie mit 1 Schoppen guter Milch durch; nimmt sodann von 2 abgessottenen Kalbsfüßen die dicke Sulz, thut alles zusammen in eine messingene Pfanne, thut nach Gutfinden Zucker und ein Stückchen Vanille dazu, und läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer anziehen; dann schüttet man es in einen Model und läßt es an einem kühlen Ort gesehen.

5. Gute Sulz. Man siedet 6 sauber gepukte Kalbsfüße und 1 Pf. Rindfleisch langsam nebst fleißigem Abschaumen; wenn ein guter Theil davon eingekocht ist, füllt man mit gutem altem Wein auf; besteckt eine Zwiebel mit Nägelein, nimmt etwas Thimian, Basilikum, Esdragon und Majoran, bindet alles zusammen in ein Tüchlein, läßt es eine Zeitlang mit der Sulz kochen, thut auch die Schale von einer Zitrone dazu; wenn alles ausgekocht ist, wird die Sauce in eine Schüssel gegossen und das Fett rein davon weggethan; dann schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu Schnee, gießt die Sulz in eine messingene Pfanne, rührt den Schnee darein, läßt sie ein paar Mal aufsteden, gießt sie auf eine Serviette, in welche man Fließpapier legt, läßt sie langsam ablaufen, gießt sie in einen Model, und läßt sie gesehen.

6. Französische Sulz. Man läßt 4 bis 6 Kalbsfüße, etwas Rindseiber, ein Stückchen geräucherten magern Schinken, mit 3 bis 4 Maß Wasser nicht gar zur Hälfte einkochen; besteckt eine Zwiebel mit Nägelein, nimmt etwas Thimian, Basilikum, Esdragon, ein paar gestoßene Wachholderbeeren, bindet alles in ein Tüchlein, thut  $\frac{1}{2}$  Zitrone dazu, läßt es so auskochen, und stellt es über Nacht auf die Seite; des Morgens wird

ein Stück Rindfleisch nach beliebiger Größe, von der Schwanz-Feder oder Backen-Stück, welches zuvor gut eingebeizt ist, mit etwas Speck, 1 Stückchen Butter, 1 Glas Essig, 1 Glas Wein, 1 Glas gute Fleischbrühe, ziemlich viel Petersilwurzel, ein paar Selleriewurzeln, eine gelbe Rübe, eine Pastinatrurzel und ein paar Lorbeerblätter in eine Kachel gelegt, wohl zugedeckt und auf Kohlen gelegt; man läßt es langsam kochen, und wenn es weich und schön ist, wird die zubereitete Sulz dazu gethan; sollte noch etwas an Säure oder Salz fehlen, so wird solches verbessert, dann noch  $\frac{1}{4}$  Stunde zusammen gekocht; nun wird das Fett rein abgehoben, die Sulz von dem Fleisch abgegossen, und wie eine andere Sulz geläutert; alsdann wird das zubereitete Rindfleisch in eine beliebige Form gethan, die Sulz, wenn sie schön hell ist, daran gegossen, an einen kühlen Ort gestellt, daß sie gesteht, und dann umgestürzt.

7. Gefärbte Sulz. Man nimmt 1 Maß von dem besten, alten, weißen Wein,  $\frac{1}{2}$  Maß Milch, 1 Schoppen Zitronensaft, gießt alles in einen neuen irdenen Hasen, legt Zucker dazu, bis es süß genug ist, und läßt es etliche Stunden stehen; dann rührt man es recht mit einem silbernen Löffel durch einander, klopft daß Weiße von 2 Eiern zu Schnee, thut ihn zu Obigem, läßt es einen Sud thun, und durch ein Tuch hell ablaufen, verkocht 4 Lth. Hausenblase mit ein wenig Wasser, drückt es durch ein Tüchlein an die Sulz und färbt sie nach Belieben: roth mit Syrup, blau mit Urolen, gelb mit Saffran; alsdann füllt man sie in einen Model, welcher 3 Ecken hat, in jede Ecke von einer andern Farbe.

8. Gesulzter Kalbschlegel. Man spickt einen Kalbschlegel recht schön mit Speck, wendet ihn in Salz und Pfeffer um, thut ihn mit 1 Stück Speck, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einigen zerschnittenen Selleriewurzeln, ein Stückchen frischer Butter und 1 Schoppen rothen Wein in eine Kachel, und läßt ihn unter öfterm Begießen schön gelb und weich braten. Danu wird er auf eine Platte zum

Abkühlen gelegt. — Zur Sulz setzt man 6 zerhackene Kalbsfüße, 2 Pf. mageres Rindfleisch und ein Stück Leber mit 4 Maß Wasser zu, läßt es zur Hälfte einkochen, schäumt es fleißig, füllt es mit Wein auf und legt eine mit Nelken besteckte Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Sellerie, Petersil, Pastinat. und Schwarzwurzeln, in ein Bündel gebunden, hinein; läßt alles so lange sieden, bis die Füße weich sind, daß man sie zerdrücken kann, nimmt dann das Fleisch heraus, gießt den Sud durch ein Haarsieb, nimmt das Fett davon, schlägt 1 Ei sammt der Schale hinein, und läßt es auf dem Feuer unter beständigem Umrühren scheiden; nun brennt man ein Stückchen Zucker, löset es in einigen Tropfen Wasser auf, schüttet es zur Sulz, läßt sie durch eine Serviette, welche an Stuhlfüßen befestigt ist, hell ablaufen, legt den Schlegel in eine tiefe Platte, und gießt die Sulz über den Schlegel, daß sie Fingersdicke darüber steht.

9. Sulz von Krebsen und Forellen. Kleine Forellen werden blau abgefotten, und 25 Krebschalen, mit einer Krebsfülle, wie solche im sechsten Abschnitt No 61. gezeigt ist, gefüllt; dann macht man eine recht gute Sulz von Kalbsfüßen, scheidet diese, nachdem nichts an Geschmack, Salz und Säure fehlt, mit Eiern in einer messingenen Pfanne, läßt sie durch eine Serviette recht hell ablaufen, gießt davon eines halben Fingers hoch in eine Form, läßt sie gestehen, legt darauf eine Lage von den gefüllten Krebsen mit dem Rücken, gießt wieder Sulz über die Krebse, läßt sie wieder gestehen, legt hierauf die Forellen ebenfalls mit dem Rücken, gießt dann wieder Sulz darüber, legt dann wieder Krebse, und fährt so fort, bis die Form voll ist; dann läßt man es gestehen, und stürzt die Sulz auf eine Platte.

10. Sulz mit Malaga. Es werden 6 bis 7 Ringlein Hausenblase mit 1 Schoppen Wasser, der Schale von 1 Zitrone, dem Saft derselben und Zucker, bis es süß genug ist, so lange gekocht, bis sie sich ganz aufgelöst haben, dann durch ein Tuch in eine Schüssel

gegossen, 1 Flasche guten alten Malaga daran geschüttet, alles wohl durch einander gerührt, in eine Platte gegossen, und dann an einen kühlen Ort gestellt, daß es gesteht. Diese Sulz kann auch mit Kalbsfüßen, wie Punsch-Sulz, No. 12., gemacht werden.

11. Pomeranzen-Sulz. Man läßt 4 Kalbsfüße mit 2 Maß Wasser bis um 1 starken Schoppen einkochen; dann wird immer mit gutem altem Wein aufgefüllt, bis man damit 1 Maß Wein verbraucht hat; hernach legt man  $\frac{1}{2}$  Lth. ganzen Zimmt, 8 bis 10 Stück ganze Nägelein, und  $\frac{1}{2}$  Zitrone dazu, läßt es mit diesem noch eine Zeitlang sieden, gießt den Sud in eine Schüssel, und läßt ihn stehen, bis man das Fett davon abnehmen kann; dann reibt man 3 große Pomeranzen am Zucker ab, schabt diesen in eine Schüssel, und drückt den Saft von den Pomeranzen dazu; läßt die abgenommene Sulz mit dem Weißen von 2 Eiern auf dem Feuer abkochen, thut den Pomeranzenzucker darein, gießt noch ein Gläschen recht guten alten Wein dazu, und läßt die Sulz durch eine Serviette, welche an den 4 Füßen eines umgekehrten Stuhls aufgebunden seyn muß, recht hell ablaufen, gießt sie in beliebige Mödel und läßt sie gestehen.

12. Punsch-Sulz. Man wässert und siedet 3 Kalbsfüße, und wenn das Wasser auf die Hälfte eingekocht ist, wird es mit gutem altem weißem Wein aufgefüllt; dann nimmt man ziemlich viel ganzen Zimmt, ein paar ganze Nägelein, und läßt es noch eine Zeitlang mit einander kochen; nun wird die Sulz abgegossen, und nachdem das Fett schön davon abgelaufen in eine messingene Pfanne geschüttet, 3 Zitrouen am Zucker abgerieben, mit dem Saft derselben darein gedrückt, und noch Zucker dazu gethan, bis es süß genug ist; dann schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu Schnee, und läßt alles zusammen auf dem Feuer einmal aufkochen; hernach wird noch  $\frac{1}{2}$  Schoppen Arak oder Rum daran gegossen, die Sulz auf eine Serviette geschüttet, so oft, bis sie recht klar durchläuft, dann in beliebige Formen gegossen, und so läßt man sie gestehen.

13  
trone  
der,  
der,  
Wass  
berne  
es so  
auffo  
klein  
Sulz  
Pom

14  
Füße  
Wass  
sind,  
Porbe  
einig  
ist,  
es in  
sel,  
ken  
mit  
Fleis  
Nelle  
Mus  
unter  
det e  
schen  
hen,  
auf  
das  
und  
daran  
wenn  
fig,  
gem  
sie d  
bis d

13. Schöne Sulz. Man nimmt  $1\frac{1}{2}$  Schoppen Zitronensaft, 1 Schoppen Milch, 1 Schoppen Wasser, Zucker, bis es süß genug ist, gießt die Milch auf den Zucker, dann eben so den Zitronensaft, und zuletzt das Wasser, rührt es recht durch einander mit einem silbernen Löffel, schüttet es auf ein gespanntes Tuch, läßt es so oft durchlaufen, bis es klar ist, und dann einmal aufkochen; nimmt  $1\frac{1}{2}$  Lb. Hausenblase, zerstoßt sie klein, siedet sie in ein wenig Wasser, rührt damit die Sulz noch recht durch einander, und gießt eine gute Pomeranzen-Essenz daran.

14. Gepreßte Schweins-Sulz. Man siedet Füße, Ohren, Rüssel und Schwanz vom Schweine mit Wasser und Wein ganz weich; wenn sie verschaumt sind, thut man eine mit Nelken besetzte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige gelbe Rüben, Peterfil, Sellerie und einige Schwarzwurzeln dazu. Wenn alles recht weich ist, löst man das Fleisch von den Knochen, schneidet es in ganz kleine dünne Stücke, thut es in eine Schüssel, mischt ziemlich viel gekochten, geräucherten Schinken und etwas fetten Speck hinzu. Dieses rührt man mit etlichen Löffeln voll von der Brühe, worin das Fleisch gekocht wurde, durch einander, thut gestoßene Nelken, Pfeffer, Zitronenschale, Majoran und ein wenig Muskatnuß daran, salzt es gehörig und mischt es recht unter einander; dann thut man es in eine Serviette, bindet es fest zusammen und beschwert es ein wenig zwischen zwei Bretern. So läßt man es über Nacht stehen, schneidet es hernach in Stücke und legt es zierlich auf die Schüssel. — Nun thut man die Brühe, worin das Fleisch gekocht worden, in eine messingene Pfanne und nimmt das Fett sauber davon, rührt 1 oder 2 Eier daran, thut die Schale von einer Zitrone hinein, und wenn die Brühe nicht sauer genug ist, auch etwas Essig, setzt sie auf das Feuer und läßt sie unter beständigem Rühren so lange sieden, bis sie sich scheidet, gießt sie dann auf eine Serviette, und läßt sie so durchlaufen, bis die Sulz recht schön hell abläuft, welches bald der

Fall ist. Dann gießt man die helle Sulz auf die gepresste Sulz und läßt sie im Keller gestehen.

### XIX. Speisen und Getränke für Kranke.

1. Brod-Suppe. Man reibt ein Semmelbrod oder schneidet dasselbe zu Schnitten, verkocht diese mit nicht allzustarker Fleischbrühe, treibt sie dann durch ein Haarsieb, thut sie in ein Geschirr, legt ein Stückchen Butter darein, füllt die Suppe mit Fleischbrühe auf, damit sie nicht zu dick wird, und läßt es auf Kohlen noch einmal aufkochen; dann nimmt man von der Suppe, rührt das Gelbe von 1 Ei darein, und giebt dem Kranken davon.

2. Erweichende Fleischbrühe. Es werden 2 Pf. Kalbfleisch wohl geklopft, und mit 6 Lth. reiner Gerste in einer Maß Wasser, bei gelindem Feuer, 5 Stunden lang zusammen gekocht, dann 8 Lth. Schwarzwurzeln, 1/2 Pf. gemeiner Rattich und 1 Bierl. Lämmer-Rattich dazu gethan; dieses läßt man alles noch eine Viertelstunde lang kochen, und seihet es dann durch ein leinenes Tuch. Diese erweichende Fleischbrühe ist sehr gut und nützlich in auszehrenden Krankheiten, bei trockenem Husten, Entkräftung, Krampf etc., alle 2 Stunden trinkt man eine Thee-Tasse voll davon. Sollte sie zu dick oder zu stark seyn, so kann man sie nach Belieben mit warmem Wasser verdünnen.

3. Erweichende und kühlende Brühe. Man nimmt einen Eßlöffel voll Reis, rothe Brustbeeren, große Rosinen, Feigen und Datteln, von jedem derselben 2 Lth., und auch 2 Reinetten-Aepfel; dieses alles reiniget man, dann wird es gewaschen und zerschnitten, und hernach in einer hinlänglichen Menge Wasser mit einer wohlgewaschenen Kalblunge einige Stunden gekocht, und endlich durchgeseiht. Davon wird alle 2 Stunden 1 bis 2 Tassen getrunken. Diese Brühe ist für trockene und hitzige Naturen, im Falle auch wo Geschwüre zur Reife

gebrau-  
tes,  
und  
samer

4.  
werde  
dann  
die ve  
than;

5.  
wohl  
gerup  
tenem  
ein w

sie da  
gießt  
verkle

läßt  
Feuer  
nach e  
Tuch  
se Br

Schw  
3 ode

6.  
gewas  
Reis,  
nen u  
samm

einige  
linde

7.  
gen C  
Weiße  
schütte

locht  
so wie

Brei

8.