

# **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, 1854**

No 57. Hoschpot mit Bechamelle, herrschaftlich

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

verkläppere 4 Eier, gieß sie an das Gedämpfte, und rühre es wohl untereinander. Dann gib 1 fr. Brod, welches vorher im Wasser eingeweicht und wieder ausgedrückt wurde nebst Salz u. Muskatblüthe dazu, schlage noch 4 Eierdotter daran damit der Teig nicht auseinanderlaufe, und rühre alles durcheinander. Dann lege in jedes auseinandergelegte Salathaupt etwas von der Fülle schlage die Blätter ordentlich darüber zusammen, binde sie, und lege sie in einen Tiegel oder Kastrol daß sie fest aneinander liegen; gieß  $\frac{1}{2}$  Maß gute Fleischbrühe dazu u. laß sie  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen,  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten knete in 4 Loth Butter 1 Kochlöffelvoll Mehl; und gib diese Butter zu den Gefochten, damit die Brühe dick werde. Oder man kann auch das Mehl in Butter rösten und darangeben.

Man kann zu dieser Fülle auch eine Krebsbutter machen. Beym Anrichten werden die Bindsäden, mit welchen der Salat gebunden war hinweggenommen.

#### N<sup>o</sup> 56. Gefüllte Selleriewurzel.

Solche Wurzel braucht man 14 für 12 Personen. Sie werden gepuht u. soviel als möglich rund geschnitten, oben aber läßt man das Innere vom Kraut stehen, schneidet einen Deckel davon ab, höhlet die Wurzel aus und siedet sie im Salzwasser weich, füllet sie sodann mit einer von den schon beschriebenen Fleisch- oder Brodfüllen; oder mache eine besondere Fülle von 4 Paar Kalbsprießen oder 2 Kalbseutern mit einer Handvoll Morcheln, schneide dieselben ganz klein, dämpfe sie in vier Loth Butter, gib Salz und Muskatblüthe dazu und fülle es in die Wurzeln. Mache dann den abgeschnittenen Deckel darauf, binde einen Faden darüber, und setze die gefüllten Wurzel in ein flaches Geschirr.

Die dazu gehörige Sauce mache wie folgt: nimm 3 Loth Butter mit einem Kochlöffelvoll Mehl in ein Kastrol, mache es untereinander, gib  $\frac{1}{2}$  Maß gute Bouillon, etwas Salz u. Muskatblüthe dazu und laß es wohl verkochen, seihe die Sauce durch ein Sieb über die gefüllten Wurzel, mit welchen du sie fertig kochen läßt.

#### N<sup>o</sup> 57. Hoshpot mit Bechamelle, herrschaftlich.

Puße und wasche 8 Pastinate = 8 weiße 8 gelbe u. 8 bayerische Rüben, 4 große Sellerie- und 8 große Petersilienwurzel,

auch 4 Kohlrabistücke, dann schneide sie in kleine Stückchen eines halben Fingers lang und eines kleinen Fingers dick, (man kann auch die Wurzeln ausbohren oder nach anderer beliebigen Facon schneiden, dann braucht man mehr Wurzel) lasse aber jede Sorte allein; auch wird jedes allein blanchiret d. i. einigemal aufgekocht, dann abgegossen und mit kaltem Wasser abgeschwemmt.

Dann nimm 6 Loth frische Butter nebst 2 Loth Zucker in einen Tiegel oder Kastrol, der Zucker darf aber nicht gelb werden. lege die blanchirten Wurzeln hinein, gib  $\frac{1}{2}$  Maß gute weiße Bouillon dazu, und laß sie ganz kurz (d. i. bis auf wenigen Saft eindampfen. Wenn sie weich sind gib  $\frac{1}{2}$  Maß von deinen Beschmelle darauf, laß es aber nicht mehr kochen; salze sie vollends u. reib ein wenig Muskatennuß hinzu. Man kann auch kleingeschnittenen gekochten Schinken daruntergeben. Zu diesem Gemüse kann man auch die schon beschriebenen Gefrösewürste geben, auch ein halbgeräuchertes Spanferkel.

Wohl gemerkt, unter diesen Hospot kann man auch Spargel geben wenn es welchen gibt, auch grüne Erbsen so wird er noch besser. Doch muß der Spargel im Salzwasser abgekocht erst bei dem Anrichten daruntergegeben, und nur ein wenig damit aufgekocht werden, sonst verlöre er die Farbe und würde sich verkochen.

#### N<sup>o</sup> 58. Grüner Pflückspargel mit Kernerbsen.

Puze 4 Bund Pflückspargel, und brich ihn ab, so weit er sich brechen läßt; denn das andere ist nicht zu gebrauchen, weil es hart ist. Gib in ein Kastrol 6 Loth Butter und 2 Loth Zucker, laß den Zucker ein wenig angehen, gebe 3 starke Hande voll Kernerbsen, welche aber zuvor gepuht und gelesen sein müssen, hinein, und laß sie ganz weich dünsten. Der abgebrogene Spargel wird im Salzwasser weich blanchirt, und zu den Kernerbsen gegeben; gieß einen Schöpflöffel voll Beschmelle daran, laß es noch einige Minuten dünsten, und zuletzt gib noch das nöthige Salz und Muskatennuß dazu.

Man kann auch gebackene Kälberfüße dazugeben, auch kleine Busösen von Gefröse oder Kalbshirn.

#### N<sup>o</sup> 59. Kartoffelgemüse, bürgerlich.

Schäle etwa 30 Kartoffeln, schneide eine jede in 4 oder 6 Theile, wasche sie sauber aus, lege sie in einen Hasen oder