

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 24. Mehlspeise Semmula genannt, herrschaftlich

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

dem Anrichten setze sie in ein nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, stäube wenigen Zucker oben darauf, und gieb sie heiß zur Tafel.

N^o 24. Mehlspeise Semmula genannt, herrschaftlich.

Gieß zu $\frac{1}{4}$ Pfund Semmula $\frac{3}{4}$ Maß heißer Milch, gieb $\frac{1}{2}$ Pfund Butter dazu und rühre es wohl auf dem Feuer ab, damit es recht dick werde; setze es weg vom Feuer, lege die Masse in eine Schüssel, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker hinein und laß es kalt werden.

Schlage dann nach und nach 4 ganze Eier und von 6 den Dotter dazu, reib eine süße Pomeranze auf Zucker ab und gieb sie auch dazu. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, und gieß die Masse hinein. Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Mehlspeise dann in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß dieselbe langsam backen, damit sie schön hoch werde.

Ist es dann Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, bestreue sie ober mit etwas Zucker, und bringe sie zur Tafel.

N^o 25. Mehlspeise von Schwarl.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Schwarl, (welcher unter andern auch in Nürnberg zu haben ist) lies ihn sauber, gieß $\frac{3}{4}$ Maß siediger Milch daran, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, ein klein.s Pfötchen gestoßenen Zimmet und 6 Loth gestoßenen Zucker dazu und laß es auf dem Feuer kochen, bis die ganze Masse recht dick wird. Setze es dann vom Feuer, lege die Masse in eine Schüssel, und laß sie darin kalt werden.

Schlage 3 Eier darein und von 6 den Dotter, jedoch nach einander rühre es wohl, damit die ganze Masse recht saumend wird; bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, und thue die Mehlspeise hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm sie heraus und stürze sie auf eine