

# **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, 1855**

No 12. Bochirte oder verlorne Eier auf andere Art herrsch. u. bgl.

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

Teig werde, gieb ein wenig geschnittene Petersilie mit Salz dazu, und mache eine Charlottensauce mit Essig, wie schon gemeldet. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege 6 Loth Schmalz oder Butter in eine Pfanne, backe aus diesem Teig 4 Pfannkuchen auf beiden Seiten schön, richte sie auf die Schüssel, schneide sie ohngefähr in 60 Stückchen und gieb die Sauce recht warm darüber.

### N<sup>o</sup> 11. Gebackene Eier, bürgerlich.

Schlage 16 Eier in ein Geschirr, salze sie, reibe ein wenig Muskatennuß darauf, auch etwas feingeschnittene Petersilie oder Schnittlauch, und gieb in eine Backpfanne 4 Loth Butter oder Schmalz. Ist es Zeit anzurichten, so mache die Butter oder das Schmalz heiß, lege die Eier auf das heiße Schmalz, laß sie anziehen, mache ein Plätteisen oder eine Backschaufel heiß, halte es oben darüber damit die Eier anziehen, und gieb sie nachher auf einer Schüssel zum Tisch.

### N<sup>o</sup> 12. Bochirte oder verlorne Eier auf eine andere Art, herrschaftlich und bürgerlich.

Nimm für 12 Personen 16 oder 18 Eier, gieb in ein Kastrol etwa 2 Maß Wasser u.  $\frac{1}{4}$  Maß Essig nebst Salz. Wenn solches kocht so rücke das Kastrol zur Halbscheid vom Feuer damit es nicht zu stark koche, schlage soviel Eier darein als du glaubest daß das Kastrol fasse, doch muß beobachtet werden daß das Wasser oben über den Eiern zusammengehen müsse. Wenn die Eier sich oben zusammengezogen haben welches in 2 Minuten geschehen kann, so nimm die Eier eines nach dem andern mit einem kleinen Faumlöffel heraus damit ein jedes ganz bleibe, lege sie in kaltes Wasser und laß sie ganz kalt darin werden. Dann nimm enis um das andere heraus, schneide das Weiße neben herum davon damit sie schön rund werden, und lege sie auf ein Tuch damit das Wasser ablaufe. Dann lege sie in einen Tiegel und gieb warme weiße Bouillon oder Salzwasser daran, damit sie warm bleiben. Nimm einen kleinen Kochlöffel voll feines Mehl in einen Tiegel nebst 6 Loth Butter, mache es wohl untereinander und gieß  $\frac{1}{4}$  Maß sauern Rahm und  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü daran. Willst du aber solche Eierspeise auf einen Fasttag machen so nimm statt der Schü Erbsenbrühe, das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß, und lasse alles wohl miteinander verkochen. Mache dieses durch ein Haartuch, gieb etwas auf die Schüssel

auf welche du die Eier anrichten willst, mache die Eier in der Bouillon oder im Salzwasser heiß, lege sie auf die Schüssel in die weiße Sauce und gieb sie zur Tafel.

**N<sup>o</sup> 13. Gerührte Eier mit süßen Rahm, bürgerlich.**

Schlage 14 Eier in einen Ziegel, salze sie, reibe ein wenig Muskatennuß darauf, gieb auch fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch und 2 obere Kaffeschalen voll süßen Rahm daran, und mache alles mit dem Kochlöffel wohl untereinander. Lege in einen Ziegel 4 Loth Butter, und wenn es bald Zeit ist anzurichten setze die Butter auf ein Kohlenfeuer, ist diese heiß, so gieb die gerührten Eier hinein und rühre sie auf dem Feuer, drücke mit dem Kochlöffel unten auf dem Boden auf damit die Eier sich nicht anlegen und man große Stücke von der Scharre bekommt, richte sie auf die Schüssel und gieb ein wenig Petersilie darauf.

**N<sup>o</sup> 14. Eierspeise mit Bücklingen (Bückingen), bürgerlich.**

Laß im Ziegel 4 Loth Butter zergehen, schlage 16 Eier dar- ein, gieb das nöthige Salz, ein wenig fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch und etwas Muskatennuß dazu, und rühre die Eier untereinander.

Ziehe von 12 Bücklingen die Haut ab schneide den Kopf davon auch das Eingeweide nehme heraus, schneide sie der Länge nach voneinander, lege sie in ein Geschirr, gib 1 Maß Milch daran und laß sie eine Stunde darin liegen damit sie schön weiß und das Fleisch desto besser werde. Lege sie nachher heraus auf ein sauberes Tuch und trockne sie damit ab. Laß in einer Torten- oder Backpfanne 4 Loth Butter heiß werden, lege die Bücklinge hinein laß sie langsam backen und wende sie einigemal um, damit sie auf beiden Seiten fertig werden. Ist es Zeit anzurichten, so setze die Eierspeise auf die Gluth, rühre sie wie schon bei der gerührten Eierspeise gesagt wurde; richte sie auf die Schüssel lege die Bücklinge oben herum und gieb sie zum Tisch.

**N<sup>o</sup> 15. Eierspeise mit Austern, herrschaftlich.**

Es werden 16 Eier bochiret wie schon gesagt wurde, dann puße von 30 Austern die Härte hinweg, gib in ein Kastrol 3 Loth Butter nebst 10 Charlotten, auch  $\frac{1}{4}$  Maß Wein, lege die Au-