

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 1. Kreme von Pistazien

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

Schale, reibe 4 Loth Parmesankäse und bestreue es oben damit. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten gebe eine Handvoll Salz auf ein Backblech und setze die Schale darauf, dann stelle die Eierspeise in den Ofen damit sie oben eine schöne Farbe bekommt, und so gib sie zur Tafel.

N^o 23. Bochirte Eier mit Sardellenbutter geschmelzt.

Bochire 18 Eier wie schon gezeigt wurde, lege sie in kaltes Wasser, nehme sie wieder heraus und schneide nebenherum das Weiße davon ab damit die Eier schön rund werden, lege sie in ein sauberes Geschirr, gieß etwas Wasser daran damit sie nicht trocken liegen und gib ein Pfötchen Salz dazu. Wasche 12 Sardellen, gräthe sie aus lege das Fleisch derselben im Mörser, gib 6 Loth Butter dazu und stoße es so lange bis alles recht fein ist. Nimm die Sardellenbutter aus dem Mörser, lege sie in einem Ziegel laß sie heiß werden und treibe sie durch ein Haarsieb in ein sauberes Geschirr. Ist es Zeit zum Anrichten so lege die bochirten Eier auf ein sauberes Tuch damit das Wasser ablaufe, und lege sie auf eine Schüssel auf welcher du anrichten willst. Gieße die Sardellenbutter alle darüber, streue ein wenig geschnittene Petersilie oder Schnittlauch darauf und gib sie zur Tafel.

XII. Verschiedene Arten von Kreme.

N^o 1. Kreme von Pistazien.

Puze eine Handvoll Spinat, wasche ihn sauber, stoße ihn im Mörser sehr fein, lege ihn auf ein sauberes Tuch und drücke den Saft durch in ein reines Geschirr. Dann setze ihn auf das Feuer, gib die Schotten in einen Ziegel gieße $\frac{3}{4}$ Maß guten Rahm daran welcher gesotten sein muß, gib Zucker nach Belieben, $\frac{1}{4}$ Pfd. fein mit Milch gestoßene Pistazien, auch 4 Eier und 8 Eierdotter dazu. Dieses alles mache mit dem Kochlöffel

wohl untereinander, schlage die ganze Masse durch ein Haartuch gieße diese in eine tiefe Asiette (Teller) oder sonst in ein kleines Becherchen, und setze dieselbe auf ein mit Salz bestreutes Blech damit das Porzellan im Ofen nicht zusammenspringe. Man darf aber den Kream nicht in einen heißen Backofen setzen sonst läuft er zusammen. Man kann ihn 1 Stunde in einem nicht gar zu warmen Backofen stehen lassen, dann nimmt man ihn heraus u. läßt ihn kalt werden, bestreut ihn vor dem Anrichten mit länglich geschnittenen Pistazien und giebt ihn zur Tafel.

N^o 2. Kreme von Himbeeren.

Nehme 3 starke Händevoll Himbeeren aus und mache sie mit dem Kochlöffel durch ein Haarsieb, lege das Durchgemachte in ein Kastrol, schlage 8 Eierdotter und 2 ganze Eier dazu, gieß $\frac{1}{4}$ M. feingestößenen Zucker, $\frac{1}{4}$ Maß Champagnerwein, und $\frac{1}{4}$ Maß Himbeersaft dazu. Setze die Masse auf das Feuer und rühre wohl darin. Man muß Obacht geben, daß wenn oben darauf ein rother Schaum kommt, die Masse vom Feuer und an einen kühlen Ort setz. Wenn der Kreme kalt ist und derselbe bald zur Tafel gegeben werden soll so wird er auf eine porzellanene Schüssel dressirt gleich einen Berg, je höher desto schöner, dann wird er mit Zucker bestäubt und zur Tafel gegeben.

Anmerkung. Auf diese Art wird auch der Kreme von Erdbeeren zubereitet.

N^o 3. Kreme von Weichseln.

Nehme von 200 Weichseln die Stiele ab lege solche im Mörser und stoße sie sammt den Kernen recht fein. Sodann mache die Masse durch ein Haarsieb in ein Kastrol, gebe von 10 Eiern den Dotter und 2 ganze Eier, wie auch $\frac{1}{4}$ Maß guten Wein, ein Stückchen Zimmet, Zucker, dann $\frac{1}{8}$ Maß Malagawein dazu, setze die Masse auf die Gluth und verfahre damit wie bei den Himbeeren gezeigt wurde.

N^o 4. Kreme von Borsdorfer Aepfeln.

Die Schalen von 18 bis 20 Borsdorfer Aepfeln werden in 1 Maß Wasser nebst $\frac{1}{4}$ Maß Wein und einem Stückchen Zimmet ganz weich gekocht, hierauf wird der Saft durch ein reines Tuch in ein sauberes Geschirr gemacht, die geschälten