

# **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 14. Fülle von Aepfeln und großen Rosinen

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

N<sup>o</sup> 13. Fülle von frischem Speck und Kalbsleber zu bereiten.

Ziehe von einer Kalbsleber die Haut ab und schneide sie recht fein. Eben so wird 1  $\frac{1}{2}$  Pfund frischer Speck fein zusammengeschnitten, und unter die Kalbsleber gemischt, auch das nöthige Salz, ein wenig Muskatennuß und gestoßener weißer Pfeffer dazu. Mache ein Finscur, welches besteht aus 24 Charlotten, weniger Petersilie, ein kleines Pfötchen Basilie, Thymian und wenigen Beifuß. Wenn dieses alles recht fein geschnitten ist, so gieb in ein Kastrol 6 Loth Butter, laß sie heiß werden, thue das Finscur hinein und laß es ganz weich dünsten; dann lege die Leber sammt dem zusammengeschnittenen Speck hinein und laß die Masse ein wenig anziehen, Zulest schlage 4 Eier und von 4 den Dotter darein, rühre alles wohl untereinander und setze es vom Feuer weg. Wenn die ganze Masse kalt ist, so gieb die Fülle in die Gans und verfare damit nach Gebrauch.

N<sup>o</sup> 14. Fülle von Aepfeln und großen Rosinen.

Schäle 16 Borsdorfer Aepfel ab, schneide einen jeden in 4 Theile, gieb in ein Kastrol 6 Loth Butter, laß sie heiß werden, wasche die Aepfel im kalten Wasser aus, lege sie in die heiße Butter und schütte  $\frac{1}{4}$  Maß Wein daran, wie auch 6 Loth Zucker. Lies und wasche  $\frac{1}{4}$  Pfund große Rosinen sauber, blanchire dieselben einige Walle und schütte über sie wieder kaltes Wasser, drücke sie mit der Hand aus, lege sie zu den Aepfeln und laß sie einige Walle aufkochen. Wenn die Aepfel etwas weich sind so nimm sie vom Feuer, fülle die Gans damit und verfare, wie schon mehrmal oben gezeigt worden ist.

N<sup>o</sup> 15. Rehschlegel oder Rehziemer (Rehzemer) zu braten.

Der Rehschlegel oder Rehziemer wird sauber ausgewaschen und abgehäutet, dann wird der Schlegel oder Ziemer mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Speck gespickt und 1  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten an den Bräter schön langsam gebraten. Sobald er aber anfängt zu braten, so kann er mit 6 Loth heißer Butter oder