

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 18. Gebratene Bücklinge

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

N^o 16. Gesottene Krebse

Lebe Krebse aus soviel man will, damit nicht etwa Todte darunter sind; wasche sie sauber und mache den Sud dazu, wie hier folgt: Gieß in ein Kastrol 2 Maß Wasser, gieb eine starke Hand voll Salz dazu, wie auch eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe, welche aber zuvor gepuht, gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten sein muß, auch die Schale von einer Zitrone, ein wenig Bertram Basilie u. Thimian, auch eine kleine Hand voll Kümmel und lege die Krebse hinein. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten laß sie einige Walle stark aufkochen, dann lege die Krebse heraus, nimm den Kümmel von denselben, lege sie dann auf eine Schüssel und gieb sie heiß zur Tafel.

N^o 17. Gebratene Schleihen auf dem Rost.

Schuppe 12 oder 14 Schleihen sauber, nimm das Eingeweide heraus, schneide die Flossen davon, wasche sie sauber aus, lege sie in ein Geschirr, salze sie und laß dieselben $\frac{1}{2}$ Stunde im Salz liegen, dann trockne sie mit einem saubern Tuch ab und durchziehe sie mit etwas Salbei. Gieb in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, laß sie zergehen, tunke die Schleihen hinein, sonach kehre sie in Semmelmehl um und lege sie auf einen Rost.

Setze den Rost $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten auf eine Gluth und brate die Schleihen schön langsam; sie müssen aber öfters mit zergangener Butter oder Schmalz begossen werden, damit sie recht saftig werden. Auch muß man öfters dieselben umwenden, daß sie nicht anbrennen. Wird es Zeit zum Anrichten, so lege sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel. Du kannst auch eine Zitrone dazu geben, oder zergangene Butter mit Zitronensaft.

N^o 18. Gebratene Bücklinge.

Nimm 12 oder 14 Bücklinge, schneide jeden den halben Kopf sowie auch die Flossen ab, nimm das Eingeweide heraus, ziehe die Haut ab, gieb in eine Tortenpfanne 6 Loth Butter, laß dieselbe zergehen, und lege die Bücklinge darauf. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten setze die Tortenpfanne auf eine Gluth; wenn sie auf einer Seite fertig sind, so wende sie um

auf die andere Seite, dann lege sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

N^o 19. Gebratene Austern.

Mache 60 Austern auf, puße die Bärte ab, mache die Austern mit dem Messer unten los, gieß etwas frische Butter in eine jede Auster, auch drücke ein wenig Zitronensaft darein, streue ein wenig Semmelmehl darauf und setze sie auf ein Backblech oder auf einen Rost; 3 Minuten vor dem Anrichten setze den Rost auf eine Gluth oder das Backblech in einen heißen Backofen, damit sie geschwind braten. Wenn das Brod welches auf die Austern gelegt worden ist, schön gebacken oder grillirt ist, so nimm die Austern von dem Blech oder Rost, lege sie auf eine Schüssel und gieb sie hernach zur Tafel.

N^o 20. Austern auf eine andere Art kalt zu geben.

Mache eben so viele Austern auf, wie oben gemeldet worden ist, nimm die Bärte hinweg, mache die Austern mit dem Messer los und wende sie um; setze sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel. Zu diesen werden Zitronen absondert gegeben.

XV. C o m p o t e.

N^o 1. Compote von Kirschen.

Pflücke von 400 Kirschen die Stiele ab, nimm auch die Kerne heraus, gieb in ein Kastrol $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker nebst einen kleinen Stückchen Zimmt und $\frac{1}{4}$ Maß Wein und setze solches auf ein Feuer. Wenn der Zucker nebst dem Wein ei-