

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, 1862

No 23. Makaronen noch auf eine andere Art

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

auf eine Gluth, und laß die Makaronen langsam einkochen. Nimm sie sodann aus dem Kastrol, und lege sie auf eine Tortenpfanne; reib $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesankäse, streue ihn oben auf die Makaronen, auf dem Käse aber ein wenig geriebenes Semelmehl, und gieb oben darauf 2 Loth Krebsbutter.

Eine viertel Stunde vor dem Anrichten setze die Mehlspeise in einen Backofen, und laß sie oben eine schöne gelbe Farbe bekommen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm die Mehlspeise heraus, stich mit einem Löffel die Makaronen heraus, und lege sie auf die Anrichtschüssel.

N^o 22. Makaronen auf eine andere Art.

Blanchire eben soviel Makaronen, als oben vorgeschrieben worden im Salzwasser, schwemme sie nachher in vielem kalten Wasser wieder sauber ab, und lege sie dann in ein reines Geschirr.

Gieße sodann $1\frac{1}{2}$ Maß starke Schü daran, gieb Salz und Muskatennuß dazu, und laß sie darin ganz weich dünsten. Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund gekochten mageren Schinken schneide ihn recht fein, lege ihn zu den Makaronen und gieb noch $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazu. Wenn sie ganz kurz sind, so lege sie auf eine saubere Tortenpfanne, streue $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Parmesankäs darauf und gieß 3 Loth Butter dazu. Dann setze sie $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten im Ofen, und verfare so wie bei den ersteren ist gemeldet worden.

N^o 23. Makaronen noch auf andere Art.

Die Anzahl der Makaronen und die Art mit welcher verfahren wird, bleibt die nämliche, wie vorhin gemeldet worden ist. Lege sie in ein Kastrol, schneide ein Stückchen Vanille recht klein, lege es dazu, gleichfalls $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $1\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm und 6 Loth Zucker, dann laß die Makaronen auf dem Feuer über die Hälfte einkochen. Nimm sie hernach von dem Feuer, lege sie in eine saubere Schüssel, laß sie kalt werden, gieb 2 Eier und von 4 den Dotter dazu, und rühre beständig darin. Bestreiche die Form mit 1 Loth Butter und gieb die Makaronen hinein. Eine halbe Stunde vor

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 kleines 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 faumend 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