

# **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 41. Mehlspeise von Pistazien auf herrschaftliche Art

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

6 Loth Zitronat mit dem Schneidmesser recht fein, und gieb ihn auch zu der übrigen Masse, sowie ein kleines Pfötchen Zimmet und soviel gestoßene Nägelein. Reib 7 Zitronen auf ein Reibeisen ab, und gieb das Abgeriebene hernach in die Schüssel.

Hernach schlage von 12 Eier den Dotter daran, damit die ganze Masse recht faumig werde; ganz zuletzt schlage von 6 Eier das Weiße zu einem Schnee, und rühre ihm auch darunter. Man darf aber nicht stark rühren, damit die Mehlspeise recht fein werde. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, und gieße die Masse hinein. Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Mehlspeise in einem nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, streue etwas Zucker oben darauf, und gieb sie zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 41. Mehlspeise von Pistazien, auf herrschaftliche Art.

Lege  $\frac{1}{2}$  Pfund Pistazien in ein Kastrol, gieße Wasser daran und laß sie einige Walle aufkochen. Nimm sie hernach vom Feuer, ziehe die Haut davon ab, und reib die Pistazien mit 2 ganzen Eiern recht fein. Nimm 4 Kreuzerbrode, schneide das Braune davon ab, den weißen Ballen aber schneide klein würfelartig zusammen, lege ihn in ein Kastrol und gieß  $\frac{1}{2}$  Maß guten süßen Rahm daran. Wenn das Brod ganz verweicht ist, so lege die zusammengeriebenen Pistazien auch hinein, gieb einen Eßlöffel voll Spinatschotten dazu, auch 12 Loth gestoßenen Zucker und ein wenig gestoßenen Zimmet, und mache die ganze Masse mit einem Kochlöffel unter einander. Gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund zergangener Butter daran, schlage 5 Eier und von 4 den Dotter nacheinander dazu, bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, gieß die Mehlspeise hinein,  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht zu heißen Backofen und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 42. Mehlspeise von Schnepfen.

Rupfe 2 Schnepfen, puz sie sauber, nimm das Eingeweide heraus und sondere von dem Eingeweide den Magen,