

# **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 42. Mehlspeise von Schnepfen

[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,

Damit die Mehlspeise nicht sandig werde. Gieb in ein Kastrol 4 Loth Butter und 2 Zwiebeln, laß sie heiß werden, lege die Schnepfen hinein, gieb Salz daran, auch 6 Nägelein, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Bouillon dazu, und laß sie darin fertig werden. Hernach schneide beide Brüste heraus, nimm das übrige Fleisch von den Beinen ab, schneide die Brust und anderes Fleisch mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, stoße die Beine in einen Mörser auch recht fein, lege es wieder zu den Saft, gieß noch  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü dazu, und laß alles wohl auskochen.

Schneide dann 4 Kreuzerbrode fein, thue es in ein Kastrol, gieß den Schnepfensaft daran, mache das Brod mit dem Kochlöffel unter einander, setze es ein wenig auf das Feuer, und gieß  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter dazu. Wenn das Brod anfängt dick zu werden, so setze es vom Feuer, lege die ganze Masse in eine Schüssel und laß das Brod etwas kalt werden. Das Eingeweide schneide sehr fein mit einem Schneidmesser, gieb in einen Tiegel 3 Loth Butter und lege das geschnittene Eingeweide auch dazu. Wenn es ein wenig gedünstet hat, so gieb es zu den Brod, wie auch das zusammengeschnittene Fleisch von den Schnepfen, schlage 4 Eier und von 6 den Dotter daran, auch ein wenig Salz und Muskatennuß, und rühre diese Mehlspeise  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, damit sie recht saumig werde. Bestriche eine Form mit 2 Loth Butter, gieb die Mehlspeise hinein, und setze sie 1 Stunde vor dem Anrichten in einen nicht zu heißen Backofen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 43. Aufauf von gelben Rüben.

Reib 8 gelbe Rüben, sauber gepuht und gewaschen, auf einen Reibeisen ganz zusammen, drücke hernach das Zusammengeriebene recht fein aus, damit der Saft herauskomme; lege es darauf in ein Kastrol, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker hinzu,  $\frac{1}{2}$  Maß Wein, ein kleines Stückchen Vanille, welches fein geschnitten sein muß, und zwei abgeriebene Zitronenschalen. Setze dann diese Masse auf das Feuer und laß sie kurz einkochen. Nimm sie sonach vom Feuer, und treib dies Gekochte mit einem Kochlöffel durch ein Haarsieb.

Schneide von 5 Kreuzerbroden das Braune ab, den weißen Ballen aber schneide in Würfel und lege sie in ein Kastrol.