

# **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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1862**

No 20. Austern auf eine andere Art kalt zu geben

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

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

N<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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-