

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 25. Frische Trüffel einzuschmelzen daß man sie lange aufbewahren
kann

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

gesondert dazu. Wird derselbe nicht ganz gegessen, so kann man den übrigen zu Brühen verwenden.

N^o 24. Gewöhnlichen kalten Schinken zu sieden.

Man kann den Schinken, es mag Westphälinger oder anderer sein, einige Tage im laulichen Wasser einweichen, dann in einen Topf oder anderes Geschirr stecken und so viel Wasser dazu gießen, daß es oben über den Schinken geht. Dann setzt man ihn zum Feuer und läßt ihn ganz langsam sieden, probirt ihn aber öfters, ob er noch nicht weich ist. Wenn derselbe weich ist, so nimmt man ihn heraus und läßt ihn kalt werden. Wenn man ihn zur Tafel brauchen will, so pußt und schneidet man ihn sauber, garnirt ihn mit einer in Scheibchen geschnittenen Zitrone, auch mit etwas Blumen, wenn man will und giebt ihn zur Tafel.

N^o 25. Frische Trüffel einzuschmelzen, daß man dieselben lange Zeit aufbewahren kann.

Hast du eine Quantität Trüffel, welche du nicht gleich verbrauchen willst, so wasche sie sauber, damit kein Sand daran hängen bleibe; lege sie in ein Kastrol, gieß 2 Maß Wein dazu, die Schale von einer Zitrone, ein wenig Bertram und Basilie, 2 Zwiebeln, welche in Scheiben geschnitten sein müssen; auch ein wenig Salz, 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner und ein kleines Pfötchen Muskatblüthe, setze die ganze Masse zum Feuer und laß sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

Nimm sie dann hinweg und gieß den Saft nebst den Trüffel in einen steinernen Topf und laß 2 Pfund Butter in ein Kastrol zergehen. Wenn die Trüffel und der Saft kalt ist, so gieß die zergangene Butter darauf. Ist die Butter ganz gestanden, so decke ein Papier darauf und laß sie stehen bis zum Gebrauch.

Anmerkung. Wenn man etwas von den Trüffel will, so muß man oben das Fett zurückthun und so viel herausnehmen, als man nöthig hat; das Fett muß aber gleich wieder zerlassen und oben darüber gegossen werden. Dann werden sie wieder an einen kalten Ort aufbewahrt.