

# **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, 1861**

No 55. Hors d'oeuvre von einem gebackenen Bechamelle, herrschaftlich

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

seyn. Bestreiche den innern Theil mit einem zerrührten Ei, und farcire die Kalbsohren damit, setze sie in eine Presse, und lasse sie fertig werden, glagire sie, und gib sie sonach zur Tafel.

**N<sup>o</sup> 54. Hors d'oeuvre von Rückenmark mit Parmesankäse statt Pastetchen zu geben.**

Puze 1  $\frac{1}{2}$  Pfund Rückenmark sauber, und wasche es im Wasser gut aus. Gieße in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Maß Essig und soviel Wasser, streue das nöthige Salz daran, und lege eine in Scheibchen geschnittene Zwiebel dazu, auch ein Lorberblatt 6 Nägelein u. soviel weiße Pfefferkörner. Wenn der Essig mit den Benannten siedet, so schneide das Rückenmark Stückchenweise in der Größe eines Fingers, gib sie in den Sud, und lasse sie einige Walle aufkochen. Dann setze sie vom Feuer, nimm sie mit einem Schaumlöffel heraus und lege sie auf ein sauberes Tuch damit sie trocken werden. Gib in ein Kastrol 4 Loth Butter, lasse sie heiß werden und lege die Stückchen Rückenmark hinein nebst etwas Salz u. Muskatennuß, schwinde sie herum, und setze sie vom Feuer. lege sie hernach lagenweise auf die Schüssel in welcher sie angerichtet wird. Reibe  $\frac{1}{4}$  Pfund Parmesankäse, und bestreue die erste Lage damit; dann gib das übrige Rückenmark darauf, und bestreue es abermals mit den übrigen Parmesankäse recht stark. Auf den Parmesankäse gieße 1  $\frac{1}{2}$  Loth Krebsbutter, welche aber heiß gemacht sein muß.

$\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten setze die Schüssel auf ein Blech nebst Salz, wie schon mehrmals gelehrt wurde in einen nicht gar zu heißen Backofen, damit sie eine schöne Farbe bekomme.

Ist es Zeit zum Anrichten so nimm die Speise aus dem Backofen, und gib sie heiß zur Tafel.

**N<sup>o</sup> 55. Hors d'oeuvre von einem gebackenen Bechamelle. Herrschaftlich.**

Schlage zu  $\frac{1}{2}$  Maß von der Bechamelle in ein sauberes Geschirr 3 ganze Eier und 6 Eierdotter, mache solches wohl mit einem Kochlöffel untereinander, setze es eine Minute auf das Feuer, aber man muß beständig darin herumrühren, damit das Bechamelle nicht zusammenlaufe. Schlage dann die ganze Masse durch ein Haartuch, und bestreiche 18 kleine Förmchen mit 2 Loth Butter, gieße das Bechamelle hinein, und stede sie, wie bei den gesottenen Consomme gelehrt wurde. Stürze sie heraus, und

lasse sie kalt werden. Zerrühre 3 ganze Eier, drücke das gesot-  
tene Bechamelle darein, und bornire sie im geriebenen Brod.

$\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1  $\mathcal{L}$ . Schmalz  
schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

**N<sup>o</sup> 56. Hors d'oeuvre von schweizer Omelette  
mit einem Salmi von Schnepfen (haut gout)  
auf eine andere Art. Herrschaftlich.**

Backe 8 schweizer Omelettes, wie schon gezeigt wurde, brate  
2 Schnepfen am Spieße, schneide die Brüstchen heraus, das  
übrige stoße in einem Mörser sehr fein zusammen.

Schneide 2 fr. Brode würfelartig, backe sie in  $\frac{1}{2}$  Pfund  
Schmalz schön gelb, stoße das Brod auch sehr fein zusammen,  
gib es zu den zusammengestoßenen Schnepfen; gieße  $\frac{1}{4}$  Maß  
Burgunder Wein dazu, und setze es auf das Feuer.

Wenn es anfängt dick zu werden so gieße noch  $\frac{1}{4}$  Maß vom  
angefesteten Espagnole dazu, und lasse es nochmals aufkochen;  
dann schlage es durch ein Haartuch in einen sauberen Tigel oder  
Kastrol dazu gib ein halbes Hühnerrei groß Glace und den Saft  
von 2 Zitronen. Die Brüstchen von den Schnepfen werden in  
kleine Filets geschnitten und kommen auch darunter.

Alsdann nimm 8 große Trüffel, puße und wasche sie, schnei-  
de sie auch in kleine Filets, gieße in ein Kastrol eine obere Kaffe-  
schale voll Provençeröl, laß es recht heiß werden und gib die  
Trüffel hinein. Gieße  $\frac{1}{8}$  Maß gute Schü daran, lasse die Trüf-  
fel darin kurz einkochen und gib sie hernach zu der ersten Masse.

Den Roth von den Schnepfen bereite also zu: Nimm die  
beiden Mägen von dem Eingeweide hinweg, schneide den übrigen  
Roth mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, und mache  
ein Finseur wie schon öfter gelehrt wurde. Röste es mit 2 Loth  
Butter, gib den zusammengeschnittenen Roth hinein und röste ihn  
noch ein wenig, salze ihn, und gib ihn auch zu der obigen Masse.  
Schlage 8 Eierdatter darein und rühre die Masse auf dem Feuer  
ab, damit sich die Eier mit dem Salmi binden. Theile den gan-  
zen Salmi auf die 8 schweizer Omeletten in 8 gleiche Theile ein,  
rolle sie zusammen, schneide unten und oben die beiden Ende der  
Spitzen ab, und schneide aus einen jedem 4 Stückchen, zerrühre  
3 ganze Eier, tunke sie hinein, und bornire sie wohl im geriebe-  
nem Brod. Drei Viertelstunden vor dem Anrichten backe sie in  
 $1\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz schön gelb, eine Viertelstunde vor dem