

# **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 2. Charlottensauce

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

Gib  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter dazu, und stoße nochmal alles recht durcheinander. Nimm sonach die Butter heraus, treib sie durch ein Haarsieb, daß sie recht fein werde; formire (gestalte) hernach einen Ballen aus dieser Butter, und lege solche in kaltes Wasser oder auf Eis, damit sie fest werde. Wenn sie gebraucht werden soll, so trockne sie mit einem Tuche ab, mache den Ballen mit dem Messer schön gleich, nimm einen Pastenzwicker, und mache mit solchem Zierrathen in die Butter, lege sie alsdann auf einen Teller, und gib sie nebst dem Rindfleisch zur Tafel.

Anmerkung. Man kann auch diese Butter durch eine Spritze drücken.

### N<sup>o</sup> 2. Charlottensauce.

Puze 18 Charlotten, und schneide sie der Länge nach, gib in ein Kastrol oder Ziegel 3 Loth Butter oder Schmalz nebst  $\frac{1}{2}$  Loth Zucker, laß den Zucker in der Butter oder im Schmalz auf dem Feuer ganz braun aufgehen, lege die Charlotten hinein, und röste sie ein wenig, streue einen halben Kochlöffel voll Mehl darauf, und röste dieses alles ganz langsam. Hernach gieß einen Schoppen gute Schü daran, wie auch eine obere Kaffeschale voll guten Essig und eben so viel Wein, gib das nöthige Salz dazu, und laß die Sauce verkochen.

### N<sup>o</sup> 3. Sardellensauce, welche man zu einem gesottenen Rindfleisch gebrauchen kann.

Wasche 10 Sardellen sauber, nimm die Gräthen heraus, und schneide sie fein zusammen. Gib 4 Loth Butter in ein Kastrol oder Ziegel, laß sie heiß werden, streue einen halben Kochlöffel voll Mehl hinein, röste es gelb, gib die zusammengeschnittenen Sardellen dazu, und röste sie noch ein wenig mit dem Mehl; gieß  $\frac{1}{4}$  Maß guter Schü darauf,  $\frac{1}{8}$  Maß Wein, eine obere Kaffeschale voll Vertrameßsig und das nöthige Salz, und laß die Sauce bis auf  $\frac{1}{4}$  Maß einkochen. Schlage sie dann durch ein Haartuch, und gieß sie in ein sauberes Geschirr. Wenn es Zeit ist, anzurichten, so gib diese Sauce heiß und besonders zum Rindfleisch.