

# **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 46. Blau- oder Winterkohl, bürgerlich

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

nuß daran, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß fette Fleischbrühe dazu, und laß ihn so langsam einkochen. Vor dem Anrichten gib 4 Loth Butter in ein Geschirr; wenn sie heiß ist, rühre einen Kochlöffel feines Mehl darunter, gib  $\frac{1}{4}$  Maß Schü oder gute Fleischsuppe daran, laß es miteinander verkochen, und seihe es durch ein Haarsieb an den Laktuf. Laß ihn vor dem Anrichten noch aufkochen, und salze ihn vollends. Wenn du ihn noch besser haben willst, so kannst du Glace in der Größe eines halben Eies daran geben, damit kochen lassen, ihn für ein Gemüse geben, und mit einer grillirten Lammsbrust oder Karbonnadestückchen garniren.

Anmerkung. Auch kannst du ihn für ein Nachtgemüse mit schön geschnittenem weißen Brode im Schmalz gebacken garniren.

#### N<sup>o</sup> 46. Blau- oder Winterkohl, bürgerlich.

Für 12 Personen nimmt man 13 — 14 schöne Stauden Kohl, schneidet die Blätter vom Stocke herunter, streift sie vom Stengel ab, pußt das Gelbe und Unreine sauber hinweg, und wäscht das Brauchbare einigemal in frischem Wasser; läßt dann das Wasser ablaufen, und sezet es mit siedendem Wasser und dem nöthigen Salz zum Feuer, bei welchem es so lange kochen muß, bis es weich ist. Hierauf gießt man es in einen Seiher oder Sieb, damit das Wasser davon ablaufe; schüttet nachher kaltes Wasser daran, und drückt es mit den Händen fest aus; worauf man den gesottenen und ausgedrückten Kohl mit dem Schneidmesser nicht gar fein hacket oder zerschneidet. Hernach nimmt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter oder Schmalz in einen Ziegel oder Kastrol, röstet in selbigem 2 Kochlöffel voll Mehl ganz gelb, gibt den gehackten Kohl hinein, sezet ihn auf Kohlen, und röstet den Kohl noch ein wenig damit. Gießt dann 1 Maß fette Fleischbrühe daran, reibt auch ein wenig Muskatennuß hinein, und läßt es noch  $\frac{1}{2}$  gute Stunde zusammenkochen. Man vergesse aber nicht, den Kohl öfter umzurühren, sonst könnte er anbrennen. Macht man diesen Kohl mit Fleischbrühe, so wird er um so besser, wenn man einen Löffel voll Gänsefchmalz oder ein wenig Bratenbrühe daran gibt. Kocht man ihn aber an einem Fasttag, so nimmt man statt der Fleischsuppe Erbsenbrühe, und  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter oder Schmalz; denn der Kohl ist ohnehin sehr hart, und verlangt deswegen mehr Fett oder Schmalz. Kastanien, welche zuvor gebraten, oder im Wasser



abgesotten werden müssen, und  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten unter den Kohl gemischt werden, machen denselben auch gut. Der Kohl muß aber immer ganz dick gekocht werden, das heißt: er darf nicht zu viel Saft haben.

N<sup>o</sup> 47. Blau- oder Winterkohl gedämpft.

Bereite denselben, wie im vorigen Aufsatz gesagt worden ist. Gieß nachher siedendes Wasser daran, decke ihn zu, und stelle ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde zum Feuer. Dann drücke ihn wieder fest aus, hacke oder zerschneide ihn ein wenig, und gib nebst 3 klein geschnittenen Zwiebeln denselben in einen Tiegel oder Kastrol, salze ihn, gieß sofort  $\frac{1}{4}$  Pfund heiß gemachte Butter oder Schmalz darüber, fülle ihn mit 1 Maß fatter Suppe auf, und laß ihn so lange dämpfen, bis er weich ist. Streue alsdann einen Kochlöffel voll Mehl darauf, schüttele ihn wohl um, und laß ihn noch eine Weile dämpfen. Um den Kohl noch besser zu machen, können statt des Mehles 2 Schöpflöfel voll von der angefügten Coulis daran gegeben werden.

Man kann auch 1 Pfund gesottener und abgeschälter Kastanien  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten dazu legen, und damit kochen lassen. Ist er nun zum Anrichten fertig, so können auf demselben schön geschnittene Stückchen von einer abgesottenen durren Zunge oder vom durren Fleisch herumgelegt werden.

N<sup>o</sup> 48. Artischocken auf dem Roste auf eine andere Art.

Für 12 Personen sind 24 Artischocken nothwendig. Wenn du solche ausgewaschen und gepußt hast, so siede sie im Salzwasser nicht gar gelinde ab. Schneide 12 Charlotten mit Petersilie und ein Zweigchen Knoblauch fein, streue es in die Artischocken mit etwas Salz, gieß heißes Provenceröl oder 6 Loth Butter hinein, lege sie auf den Rost, und laß sie braten. Ehe du sie anrichtest, drücke den Saft von 2 Zitronen hinein, und gieß eine obere Kaffeschale voll guter brauner Schü dazu.

N<sup>o</sup> 49. Gelbe Rüben zuzubereiten.

Schneide 28 gelbe Rüben klein, wie grobe Nudeln, eines halben Fingers lang. Lege eine Zwiebel mit etwas feingeschnittenen Petersiliekraut in ein Geschirr mit 6 Loth Butter oder gu-