

# **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 100. Zuckererbsen auf herrschaftliche Art

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

N<sup>o</sup> 99. Farsirter Laberdan.

Für 12 Personen schneide 5 Pfund Laberdan, in der Länge dreimal voneinander, wasche ihn sauber aus, lege ihn in ein Kastrol, gieß einige Maß Wasser daran, und setze ihn auf ein stetes Kohlfeuer, damit er langsam ausziehe, oder noch besser gesagt, damit er sich schön blättere. Dann setze ihn vom Feuer, und mache eine Fülle, wie hier folgt.

Mache ein Finseur, wie schon mehrmal gezeigt worden ist, laß es mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter ganz weich dünsten, reib das Braune von 2 fr. Brode ab, und weiche den weißen Ballen in die Milch ein; wenn solches recht geweicht hat, so drücke es aus, damit keine Milch darin bleibe, und gib es zu dem weich gedünsteten Finseur. Dann nimm ein wenig von dem Laberdan, schneide denselben mit einem Schneidmesser recht fein, und gib ihn auch zu dem Brode in das Finseur. Schlage 6 Eier dazu, gib auch das nöthige Salz und Mustatennuß hinein, und mache die ganze Masse auf dem Feuer wohl untereinander, damit die Farce etwas anziehe, und dick werde.

Bestreiche eine Tortenpfanne mit  $\frac{1}{4}$  Butter, lege den Laberdan aus dem Wasser heraus auf ein sauberes Tuch, und laß ihn recht ablaufen. Dann lege die Stückchen Laberdan unten auf die Tortenpfanne, etwas Farce auf den Laberdan, auf die Farce den andern Laberdan, dann die übrige Farce, und auf dieselbe den übrigen Laberdan. Gieß etwas heiße Butter oder Schmalz darauf, und bestreue den Laberdan mit etwas geriebenem Brod.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten setze ihn in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß ihn eine schöne Rinde oder Kruste bekommen. Wird es Zeit zum Anrichten, nimm ihn aus dem Backofen, richte ihn auf die Schüssel, und gib ihn heiß zur Tafel.

Dazu wird heiße Butter abgesondert gegeben.

N<sup>o</sup> 100. Zuckererbſen auf herrschaftliche Art.

Puße nochmal so viel Zuckererbſen, als man Bohnen nimmt, weil die Zuckererbſen sehr zusammenschwinden, gleich den Bohnen, wasche sie sauber aus, lege sie in einen Seiher, damit das Wasser davon ablaufe. Gib in ein Kastrol oder Tiegel  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{L}$ . Schmalz, wie auch 4 Loth Zucker, laß das Schmalz heiß werden, (der Zucker aber darf nicht braun werden) dann



lege die ausgewaschenen Zuckererbsen in das heiße Schmalz, salze sie, und laß dieselben auf dem Feuer dünsten (du mußt aber jederzeit ein wenig Bouillon oder an einem Fasttag eine Erbsenbrühe daran gießen). Wenn die Zuckererbsen ganz weich gedünstet sind, und ganz kurz eingekocht haben, so gib  $\frac{1}{4}$  Maß von dem Bechamelle oder auch Espagnole dazu nach Belieben und laß dieselben einen Wall aufkochen. Vor dem Anrichten gib ein Pfötchen fein geschnittener Petersilie dazu, und schwinde sie untereinander. Wird es Zeit zum Anrichten, so reib ein wenig Muskatennuß daran, gib sie dann auf eine Schüssel, streue noch etwas Petersilie darauf, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 101. Zuckererbsen auf bürgerliche Art.

Nimm eben so viele Zuckererbsen wie bei den vorhergehenden auf herrschaftliche Art gezeigt worden ist; nur ist dabei zu bemerken, daß man den Zucker hinweg lassen kann. Wenn sie ganz weich sind, und dieselben ganz eingekocht haben, so stäube einen Kochlöffel voll Mehl darauf, und gieß  $\frac{1}{4}$  Maß gute Bouillon, oder an einem Fasttag Erbsenbrühe daran, gebe auch ein wenig geschnittene Petersilie hinein. Ist es Zeit zum Anrichten, so streue noch etwas Petersilie darauf.

N<sup>o</sup> 102. Einen Kalbsmagen zu füllen, bürgerlich.

Zu einem Kalbsmagen gehört der vierte Theil von einer Kreuzersemmel, die Brosame weiche in der Milch ein, schneide ein Häuptchen weißes Kraut nebst 3 großen Zwiebeln mit dem Schneidmesser fein, lege es in einen Tiegel mit 6 Loth Butter oder gutes Fett, und laß es dünsten. Gib hernach der eingeweichten Brosame Salz, Pfeffer und etwas Muskatennuß, laß es auf einer kleinen Gluth  $\frac{1}{4}$  Stunde dünsten, schneide Petersilie fein, und schlage auch 2 Eier daran.

Ist der Magen sauber gewaschen, so schieb die Fülle hinein, mache ihn wohl zu, und siede ihn auf die nämliche Art gelinde, als wie das Gefröse; laß hernach Fett oder 3 Loth Butter in einem Tiegel zergehen, lege ihn trocken hinein, salze ihn ein wenig, und laß ihn auf beiden Seiten schön gelb rösten, so ist er fertig und gut.

Anmerkung. Für 12 Personen nimmt man 4 kleine Magen. Auch kann man unter diese Fülle 10 bis 12 weich gebratene und abgeschälte Kastanien thun.