

# **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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1861**

No 85. Kaltes Entrée von Tauben

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

nimm den Speck herunter, laß von den Tauben auf einem sauberen Tuch das Fett ablaufen, und mache die schon beschriebene Krebsbrühe.

N<sup>o</sup> 84. Ragout von Fröschen.

Für 12 Personen lege 2 Schock Frösche einige Stunden in frisches Wasser, und dann auf ein sauberes Tuch, trockne sie damit ab, und schrenke sie, das heißt: die 2 kleinen Beinchen stecke in den dicken Theil der Schlegelchen. Gib dann in ein Kastrol zu 6 Loty heiß gemachter Butter nebst einer ganzen Zwiebel die Frösche hinein, auch Salz und Muskatblüte dazu, und laß sie  $\frac{1}{4}$  Stunde dünsten. Stäube 1 Kochlöffel voll Mehl darauf, schwinde sie einigemal untereinander, damit das Mehl darunter komme, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Erbsenbrühe oder Bouillon, auch  $\frac{1}{8}$  Maß Wein, soviel Essig und die Schale von 1 Zitrone daran, und laß sie noch etwas kochen, damit das Mehl sich verkoche. Dann nimm die Frösche aus der Brühe, und lege sie in ein anderes Kastrol mache die Brühe durch ein Haartuch, und gib sie wider an die Frösche. Mache eine Liaison von 6 Eierdottern.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten laß das Ragout auf dem Feuer heiß werden, und legire es mit der Liaison.

N<sup>o</sup> 85. Kaltes Entrée von Tauben

Brate 4 Tauben am Spieß, schneide die Brüstchen heraus, stoße das übrige im Mörser recht fein zusammen, und lege es in ein Kastrol. Schneide 2 Kreuzerbrode klein würfelartig, backe sie in  $\frac{3}{4}$  Pfund Schmalz recht braun, stoße es ebenfalls recht fein, und gib es zu den zusammengestoßenen Tauben, gieß daran  $\frac{1}{4}$  Maß Burgunderwein und eben soviel Espagnole. Setze die Masse auf stätes Feuer, damit es verkoche; (man muß aber beständig mit dem Kochlöffel darin arbeiten, damit die Masse nicht unten anliege); sonach schlage die ganze Masse durch ein Haartuch, und gib das Durchgeschlagene in ein Kastrol, dazu 1 Ei groß Glas, den Saft von 3 Zitronen, sehr wenig gestoßenen weißen Pfeffer auch 2 obere Kaffeschalen voll saure Sulze und 1 Kaffeschale voll Kalbsstand, welcher schon bei den süßen Sulzen beschrieben steht. Wenn dieses alles unter einander gemacht ist, so gieß die ganze Masse in eine Form, und setze es auf Eis, oder an einen kal-



ten Ort. Wird es bald Zeit zum Anrichten, so stürze die Masse aus der Form auf die Anrichtschüssel, schneide aus den Brüstchen kleine Filets (längliche Stückchen) oder sonst andere Zierrathen, und glasire dieselben, sonach lege sie oben auf das Gestürzte, und glasire es ebenfalls ein wenig. Man kann auch zwischen die Filets Krebschweifchen oder frische Trüffel legen, und hernach rothes oder grünes L'espie machen. Wenn solches gestanden ist, so stech es mit kleinen Ausstecheisen aus, und garnire das kalte Entrée damit, wie schon mehrmal ist beschrieben worden, und gib es zur Tafel.

Anmerkung. Dergleichen kalten Entrées kann man auch von jungen Hühnern, oder anderem Fleisch machen.

N<sup>o</sup> 86. Braune Brühe (Sauce) auf bürgerl. Art

Zu einer Brühe zum Voressen oder auch eingemachtem Fleisch gib 2 Zwiebel in dünne Blätter geschnitten im Tiegel mit 4 Loth Butter oder Fett, laß auf der Gluth die Zwiebeln anziehen, gib dann 1 Kochlöffel voll Mehl dazu, laß sie schön gelb werden, gib hernach  $\frac{1}{2}$  Maß Fleischsuppe und 1 Lorbeerblatt dazu, laß die Brühe verkochen, und faume sie genau ab; wenn sie verkocht hat, daß sie nicht nach Mehl riecht, so seihe sie durch ein Haarsieb zum benöthigten Gebrauch.

N<sup>o</sup> 87. Eingemachte Kalbslunge, bürgerlich.

Laß die Lunge von einem großen Kalb sauber gewaschen, und mit Salz im Wasser weich, aber nicht zu gelinde gekocht kalt werden, hernach schneide sie länglich oder würflich fein im Tiegel, gib diese braune Brühe dazu, wie schon gemeldet, gib ein wenig Essig daran, Salz und etwas Pfeffer, laß die Lunge weich kochen, streiche den weißen Saum ab den die Lunge zu geben pflegt, und schneide etwas Zitronenschalen fein länglich; willst du die Lunge anrichten, gib die Zitronenschale hinein; hast du 1 ganze Zitrone, so drücke sie hinein; wo nicht, so gieß noch  $\frac{1}{2}$  Raff. schale guten Essig dazu, daß die Lunge angenehm we. de. Die Zitronenschalen müssen aber mit der Brühe nicht verkochen, sonst verlieren sie selbst ihren Geschmack, und machen die Brühe nur bitter. Die gemeldete Art das Voressen zu machen, wird der Speise mehr Geschmack und viel appetitlicheres Aussehen geben. Es kostet nur ein wenig mehr Mühe, nicht mehr Aufwand, als wenn man wie Manche pflegen, mit Mehl ein-