

# **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, 1855**

XIV. Verschiedene gebackene und gebratene Fische an Fasttagen zu  
geben

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

Anmerkung. Die andern Salat-Arten können auch mit dergleichen Oehl, Essig und Senf angemacht werden.

## XIV. Verschiedene gebackene und gebratene Fische an Fasttagen zu geben.

### N<sup>o</sup> 1. Häringe gut zu braten.

Für 12 Personen werden 12 Häringe abgewässert, aufgehängt und trocken gemacht; hernach schneide 12 Charlotten, etwas Petersilie, ein wenig Basilie und Thymion recht fein, und gieb dieses auf die Häringe, wie auch einige Lorbeerblätter. Dann laß 8 Loth frische Butter oder Schmalz zergehen, gieß es darüber und laß es so über Nacht stehen. Wenn es Zeit ist zum Anrichten, so nimm  $\frac{1}{2}$  Bogen Papier, bestreiche es mit frischer Butter und wickle einen Haring sammt den Kräutern und einem Lorbeerblatt hinein, und auf solche Art mache es mit den andern auch; dann lege sie auf den Rost und laß sie auf beiden Seiten braten. Hernach nimm sie aus dem Papier, lege sie auf die Schüssel und drücke den Saft von einer Zitrone oder gieß ein wenig guten Essig daran.

### N<sup>o</sup> 2. Häringe auf eine andere Art.

Nachdem die Häringe ausgewässert und getrocknet sind, so lehre sie im Mehl um, wie einen Backfisch. Gieb 6 Loth frische Butter in eine Pfanne, laß sie gelblich werden, lege die Häringe darein und laß sie auf einem schnellen Feuer auf beiden Seiten gelb braten. Lege sie hernach auf eine Schüssel, gieb in ein Kastrol oder einem Ziegel 6 Loth frische Butter mit ein wenig fein geschnittener Petersilie, laß diesen anziehen, nimm ihn sogleich mit einen Löffel heraus

und gieß ihn auf die Haringe. Zu der übrigen braunen Butter gieß ein wenig Essig, so viel ungefähr als man aus 2 Zitronen Saft drücket, laß sie aufkochen und gieß sie hernach über die Haringe.

N<sup>o</sup> 3. Schnecken auf dem Rost zuzubereiten,  
bürgerlich.

Für 12 Personen werden 2 Schock Schnecken mit siedendem Wasser zugesezt und abgesehten; hernach nimmt man sie aus den Häuschen heraus und pußt sie wie sichs gehört: schneide nämlich die Schweife ab, ziehe die Haut ganz herab, schneide von dem Kopf die Spitze hinweg, koche sie noch anderthalb Stunden in Salzwasser, gieß hernach das Wasser ab und laß sie kalt werden. Die Häuschen wasche sauber aus, daß der Schleim davon komme, lege die Schnecken hernach in ein Geschirr mit 6 Loth frischer Butter, streue ein wenig Salz und Pfeffer daran, gieß eine Zwiebel dazu laß sie auf dem Feuer einige Minuten dünsten, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Erbsenbrühe daran, laß sie aufkochen und nachher kalt werden. Dann schneide 12 Charlotten, etwas Petersilienkraut und 12 ausgelöste Sardellen auf einem Schneidebret fein zusammen und vermische es mit 8 Loth frischer Butter. Damit fülle nachher die Schnecken in die Häuschen ein, lege sie auf den Rost und laß sie nicht zu stark b.aten, damit sie im Saft bleiben.

N<sup>o</sup> 4. Schnecken auf herrschaftliche Art.

Wasche 2 Schock Schnecken im kalten Wasser sauber aus, seze sie in einen Hasen mit siedigem Wasser zum Feuer, gieß eine Hand voll Salz darein und lasse sie einige Walle aufkochen. Nimm sie aus dem Wasser und ziehe sie aus den Häuschen heraus, puße sie, ziehe die Haut nebst den Schweifen ab, schneide auch die Spitzen von dem Kopf, lege sie in lauliches Wasser und wasche sie sauber aus, damit der Schleim davon komme. Gieße sie zum zweitenmal in einen kleinen Hasen nebst einem Lorbeerblatt, einer Zwiebel und dem nöthigen Salz, fülle den ganzen Hasen mit Wasser und laß sie  $1\frac{1}{2}$  Stunde langsam kochen.

Es ist aber zu bemerken, daß, wenn sie länger kochen, sie mehr hart als weich werden. Gieß sie hernach in einen Seiher oder Haarsieb und mache die Fülle wie folgt:

Schneide 8 große Zwiebeln fein, gieb dazu drei obere Raffeschalen voll Kapern, die Schale von einer Zitrone,  $\frac{1}{4}$  Pfund Sardellen, welche zuvor gepußt, gewaschen und ausgekräthet sein müssen, und etwas Petersilie mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, lege in ein Kastrol oder einen Tiegel  $\frac{3}{4}$  Pfund frische Butter, laß sie heiß werden, lege das Zusammengeschnittene hinein und laß es weich dünsten; gieb auch das nöthige Salz dazu, den Saft von 4 Zitronen und eine Hand voll geriebenes Brod, reib ein wenig Muskatennuß darein und mache die ganze Masse wohl untereinander. Die Häuschen von den Schnecken müssen recht sauber gewaschen werden, so daß kein Sand mehr darein bleibt und das Wasser wohl abläuft. Wenn sie trocken sind so gieb in die Häuschen etwas vor der Fülle, dann lege eine gepußte Schnecke darauf und oben darüber wieder von der Fülle, und so wird mit allen verfahren.

Lege sie dann  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten auf einen Rost über eine Gluth; sie dürfen aber nicht länger als 3 Minuten braten. Man kann sie auch im Ofen braten: nämlich wenn man sie auf ein Backblech legt, und in den Ofen braten läßt, so werden sie noch schöner und bleiben saftiger.

#### N<sup>o</sup> 5. Kabeljau, für 12 Personen 6 Pfund.

Der Kabeljau wird sauber abgewaschen, das Eingeweide herausgenommen und in Scheiben geschnitten, wie die Scheiben vom Stockfisch. Dann lege die Stücke 2 oder 3 mal in ein milchwarmes Wasser und laß sie einige Stunden darin liegen, damit sie schon ausziehen oder aufgehen.  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten gieß in ein Kastrol 2 Maß Milch und 2 Maß Wasser und laß den Sud auf dem Feuer kochen. Dann lege die Stücke in den kochenden Sud und laß sie einen starken Wall aufsteden. Darauf setze ihn vom Feuer und laß ihn einige Minuten stehen.

Wird es bald Zeit zum Anrichten, so lege die Stücke heraus auf eine Serviette und nimm die feine Haut mit dem Messer herab, löse die kleinen Gräthen heraus, lege ihn auf

eine Schüssel, reib ein wenig Muskatennuß darauf, bestreiche ihn mit etwas geschnittener Petersilie oder Schnittlauch, und gib ihn zur Tafel. Dazu wird geklärte Butter gegeben, oder auch etwas zergangene Butter oben auf den Kabeljau.

Anmerkung. Der Kabeljau kann auch, wenn er nicht gar zu groß ist, ganz auf die Tafel gegeben werden, wenn man will.

### N<sup>o</sup> 6. Salm mit Sardellen.

Für 12 Personen schneide von 5 Pfund Salm die Haut ab, wasche denselben sauber aus, lege ihn in ein siedendes Salzwasser hinein und laß ihn einige Walle auffieden, bis er fertig ist. Setze den Sud sammt dem Salm vom Feuer, doch so, daß er nicht kalt werde. Dann wasche und gräthe 16 Sardellen aus, zerschneide sie, damit sie recht fein werden; gib in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, thue die Sardellen dazu und laß sie auf dem Feuer kochen.

Wird es Zeit zum Anrichten, so lege den Salm auf ein sauberes Tuch, damit er ablaufet. Lege ihn auf eine Schüssel, gieß etwas von der Sardellenbutter oben darüber und gib ihn zur Tafel. Die übrige Sardellenbutter wird abgesondert gegeben.

### N<sup>o</sup> 7. Salm blau zu fieden.

Wenn der Salm blau gesotten wird, braucht man eben soviel als oben beschrieben worden ist. Der Sud dazu wird gemacht wie hier folget:

Gieß in ein Kastrol 2 Maß Wasser, 1 Maß Wein,  $\frac{1}{2}$  Maß Essig, das nöthige Salz, eine Zitrone, welche in Scheibchen geschnitten werden muß, auch 2 Zwiebeln, 2 Zeheten Knoblauch und 2 Petersilienwurzeln, welches alles zuvor gepußt, gewaschen und Scheibchenweise geschnitten sein muß, auch etwas Bertram, 12 Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner. Setze den Sud auf das Feuer, gieß noch  $\frac{1}{2}$  Maß Essig in ein Kastrol, mache ihn heiß und gieß ihn über den Salm, damit er blau werde. Wenn der Sud kocht, so lege den Salm hinein nebst dem Essig, in welchem der Salm blau geworden ist. Laß ihn einige Walle auffieden, dann setze ihn hinweg vom Feuer.

Ist es Zeit zum Anrichten so kann man zu den Salm Zitronen oder heiße Butter, oder kalten Meerrettig abgesondert geben.

#### N<sup>o</sup> 8. Salm auf den Rost.

Zu dieser Speise schneide von 4 Pfund Salm die Haut ab, wasche ihn aus, schneide daraus 20 Stücke und salze sie ein wie es gewöhnlich ist. Mache ein Finseur aus 24 Charlotten, etwas Petersilie und Thymian, auch die Schale von einer Zitrone, schneide alles recht fein, gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, wenn sie heiß ist lege das Finseur hinein und laß es darin weich dünsten.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten trockne den Salm mit einem saubern Tuch ab, tunke ein jedes Stückchen in das Finseur, lehre es wohl darin um, damit viel von dem Finseur daran hängen bleibe, lege die Stückchen auf den Rost, setze sie auf ein Kohlenfeuer und laß sie schön langsam braten. Begieß sie öfters mit dem übrigen Finseur und wende sie mehrmal auf dem Rost um, damit sie eine schöne Farbe bekommen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Stückchen Salm schön auf eine Schüssel und gieß sie zur Tafel. Man kann auch Zitronen dazu geben.

#### N<sup>o</sup> 9. Lachs-Forellen à la Finseur.

Für 12 Personen schuppe 5 Pfund, reis sie auf, nimm das Eingeweide heraus, wasche sie sauber aus und salze sie ein. Wenn solche  $\frac{1}{2}$  Stunde im Salzwasser gelegen sind, so trockne sie ab und verfare damit, wie bei dem Salm auf den Rost mit Finseur gezeigt worden ist. Man kann auch Zitronen dazu geben.

#### N<sup>o</sup> 10. Gebackene Frösche.

Die Frösche werden zubereitet wie schon gezeigt worden ist. Wenn sie geschränkt und ausgewaschen sind, so werden sie eingesalzen, man muß sie aber  $\frac{1}{2}$  Stunde im Salz liegen lassen; dann lege sie auf ein sauberes Tuch, und trockne sie wohl ab. Zerklopfe 3 Eier, tunke sie hinein und lehre sie in Semmelmehl wohl um.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1  $\frac{1}{2}$  Pfund heißen Schmalz schön gelb, und gieb sie hernach heiß zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 11. Gebackene Bärse.

Schuppe 12 oder 14 Bärse sauber, nimm das Eingeweide heraus, wasche dieselben im frischen Wasser aus, lege sie in ein Geschirr, salze sie wohl und laß sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in Salz liegen; dann trockne sie sauber mit einem Tuch ab und schneide die Flossen weg, zerklopfe 2 Eier in einem Geschirr, tunke die Bärse einen um den andern hinein und kehre sie in Semmelmehl wohl um, unter welches aber eine kleine Hand voll Mehl gemischt sein muß.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten gieb anderthalb Pfund Schmalz in eine Backpfanne, laß dasselbe heiß werden, backe sie schön goldgelb und gieb sie warm zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 12. Gebackene Gründlinge.

Reinige 1 Maß Gründlinge sauber, damit keine Steine oder sonst etwas Unreines darunter bleibe; wasche sie einige mal im frischen Wasser, laß dieses wieder ablaufen, lege die Gründlinge in ein reines Geschirr und gieß 1 Maß Milch daran, damit sie sich recht ansaugen. Wenn sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in der Milch gelegen sind, so gieß die Milch davon ab und salze sie ein. Sie dürfen aber nur  $\frac{1}{4}$  Stunde in Salz liegen bleiben. Hernach lege sie auf ein Tuch und trockne sie wohl ab. Dann gieß sie in einen großen Seiber, gieb 2 Hände voll Mehl darauf und schütte sie wohl untereinander, damit das Mehl an denselben hängen bleibt.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gieb 1  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz in eine Backpfanne, laß es heiß werden und backe sie auf viermal heraus; sie bleiben aber nicht länger als 2 Minuten im Schmalz.

### N<sup>o</sup> 13. Gebackene Karpfen.

Schuppe 3 Karpfen jeden zu 2 Pfund, oder auch 2 jeden zu 3 Pfund, nimm das Eingeweide heraus, sondere die Galle von dem Eingeweide, schneide aus den Karpfen 12 oder 14 Stückchen, wasche sie sauber aus und lege sie in ein

Geschirr. Das Eingeweide wird auch einigemal ausgewaschen, in Salzwasser abgefotten, dann herausgelegt und in Stücke geschnitten. Salze die Karpfen nach Belieben ein, laß sie  $\frac{3}{4}$  Stunden in Salz liegen; hernach lege sie auf ein sauberes Tuch, trockne ein Stückchen nach dem andern ab; zerklopfe 3 Eier, tunke die Karpfen Theilweise eines nach dem andern hinein in die Eier und lehre sie in Semmelmehl um, unter welchen auch etwas Mehl sein muß; dieß geschieht zuerst mit Karpfen, dann auch mit den Bäuschlein und den Geräusch.

Dann gieb in eine Backpfanne 2 Pfund Schmalz, laß es heiß werden und backe die Karpfen nach und nach schön gelb. Ganz zuletzt werden erst die Bäuschlein oder Geräusch gebacken, dann gieb sie heiß zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 14. Blau gefottene Karpfen.

Reiß soviel Karpfen auf als oben vorgeschrieben wurde; nimm das Eingeweide heraus, sondere die Galle, und schneide die Karpfen in eben so viel Stücke, als oben gesagt wurde. Diese Karpfen werden nicht geschuppt, aber sauber ausgewaschen und in eine Tortenpfanne gelegt. Dann mache  $\frac{1}{2}$  Maß Essig heiß und gieß ihn über die Karpfen, damit sie schön blau werden. Mache einen Blausud, wie schon bei den Gründlingen beschrieben worden ist; wenn er kocht so lege die Karpfen hinein, wie auch das Eingeweide, laß sie eine starke  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, und nimm den Faum von dem Sud herab. Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm die Stückchen Karpfen heraus, lege sie auf eine Schüssel, gieb auch das Eingeweide dazu und bringe sie zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 15 Blau gefottene Hechte.

Mache 6 Pfund Hecht auf, nimm das Eingeweide heraus und sondere die Galle von der Leber; gieb aber Obacht, damit die Leber nicht zerreiße. Dann schneide die Hechte in 12 kleine Stückchen, wasche sie sauber aus, lege sie auf eine Tortenpfanne, mache  $\frac{1}{4}$  Maß Essig heiß und gieß sie oben darauf, damit sie blau werden. Der Blausud wird gemacht, wie oben gemeldet worden ist. Wenn er kocht so lege die Hechte hinein und laß sie einige Minuten kochen. Zur Zeit des Anrichtens gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 16. Gesottene Krebse

Lebe Krebse aus soviel man will, damit nicht etwa Todte darunter sind; wasche sie sauber und mache den Sud dazu, wie hier folgt: Gieß in ein Kastrol 2 Maß Wasser, gieb eine starke Hand voll Salz dazu, wie auch eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe, welche aber zuvor gepuht, gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten sein muß, auch die Schale von einer Zitrone, ein wenig Bertram Basilie u. Thimian, auch eine kleine Hand voll Kümmel und lege die Krebse hinein.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten laß sie einige Walle stark aufkochen, dann lege die Krebse heraus, nimm den Kümmel von denselben, lege sie dann auf eine Schüssel und gieb sie heiß zur Tafel.

N<sup>o</sup> 17. Gebratene Schleihen auf dem Rost.

Schuppe 12 oder 14 Schleihen sauber, nimm das Eingeweide heraus, schneide die Flossen davon, wasche sie sauber aus, lege sie in ein Geschirr, salze sie und laß dieselben  $\frac{1}{2}$  Stunde im Salz liegen, dann trockne sie mit einem saubern Tuch ab und durchziehe sie mit etwas Salbei. Gieb in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, laß sie zergehen, tunke die Schleihen hinein, sonach kehre sie in Semmelmehl um und lege sie auf einen Rost.

Setze den Rost  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten auf eine Gluth und brate die Schleihen schön langsam; sie müssen aber öfters mit zergangener Butter oder Schmalz begossen werden, damit sie recht saftig werden. Auch muß man öfters dieselben umwenden, daß sie nicht anbrennen. Wird es Zeit zum Anrichten, so lege sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel. Du kannst auch eine Zitrone dazu geben, oder zergangene Butter mit Zitronensaft.

N<sup>o</sup> 18. Gebratene Bücklinge.

Nimm 12 oder 14 Bücklinge, schneide jeden den halben Kopf sowie auch die Flossen ab, nimm das Eingeweide heraus, ziehe die Haut ab, gieb in eine Tortenpfanne 6 Loth Butter, laß dieselbe zergehen, und lege die Bücklinge darauf.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten setze die Tortenpfanne auf eine Gluth; wenn sie auf einer Seite fertig sind, so wende sie um

auf die andere Seite, dann lege sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 19. Gebratene Austern.

Mache 60 Austern auf, puße die Härte ab, mache die Austern mit dem Messer unten los, gieß etwas frische Butter in eine jede Auster, auch drücke ein wenig Zitronensaft darein, streue ein wenig Semmelmehl darauf und setze sie auf ein Backblech oder auf einen Rost; 3 Minuten vor dem Anrichten setze den Rost auf eine Gluth oder das Backblech in einen heißen Backofen, damit sie geschwind braten. Wenn das Brod welches auf die Austern gelegt worden ist, schön gebacken oder grillirt ist, so nimm die Austern von dem Blech oder Rost, lege sie auf eine Schüssel und gieb sie hernach zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 20. Austern auf eine andere Art kalt zu geben.

Mache eben so viele Austern auf, wie oben gemeldet worden ist, nimm die Härte hinweg, mache die Austern mit dem Messer los und wende sie um; setze sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel. Zu diesen werden Zitronen absondert gegeben.

---

## XV. C o m p o t e.

---

### N<sup>o</sup> 1. Compote von Kirschen.

Pflücke von 400 Kirschen die Stiele ab, nimm auch die Kerne heraus, gieb in ein Kastrol  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker nebst einen kleinen Stückchen Zimmt und  $\frac{1}{4}$  Maß Wein und setze solches auf ein Feuer. Wenn der Zucker nebst dem Wein ei-