

# **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, 1854**

No 48. Hors d'oeuvre von Schnepfen in Kapseln, herrschaftlich

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

**N<sup>o</sup> 46. Hors d'oeuvre in Kapseln statt Pasteten.**

Mache 24 Kapseln aus Papier, nämlich aus einem halben Bogen mache 6 Stücke, backe solche Kapseln in 1  $\mathcal{L}$ . Schmalz aus, aber daß sie schön weiß bleiben. Dann schneide 6 Zwiebel und etwas Petersilie mit dem Schneidmesser fein, lasse 4 Loth Butter oder Suppenfett in einem Tigel auf dem Kastrol heiß werden, lege das geschnittene Finscur darein, und lasse es weich dünsten, hernach wasche 5 Paar Prieße, lasse sie einige Walle im Wasser mit etwas Salz aufkochen, schneide sie hernach klein würfelartig, gib sie zu dem gerösteten Finscur, auch etwas Salz u. Muskatennuß und  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü oder Bouillon, und laß es ganz einkochen. Dann gib einen kleinen Kochlöffelvoll Mehl darauf, noch einen Schöpflöffel gute Bouillon und den Saft von einer Zitrone. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so läßt man das Ragout noch ein wenig aufkochen, damit sich das Mehl verfoche. Dann gib das Ragout in die Kapsel und oben darauf ein wenig geriebenes Brod, setze sie auf ein Backblech, und schiebe sie einig Minuten in einen heißen Ofen, hernach richte sie auf deine Schüssel und gib sie zur Tafel.

**N<sup>o</sup> 47. Hors doeuve von Rühweier im Schmalz gebacken.**

Siede 2  $\mathcal{L}$ . Rühweier recht weich, schneide es klein würfelartig sammt 12 Charlotten und ein wenig Petersilie fein zusammen, gib 6 Loth Butter in einem Kastrol oder Tigel nebst den zusammengeschnittenen Charlotten und Petersilie, und lasse sie weich dünsten, dann lege das zusammengeschnittene Rühweier das nöthige Salz und etwas geriebene Muskatennuß auch eine Handvoll Morcheln, welche sauber gepuht und gewaschen u. mit dem Messer in kleine Theile geschnitten sind dazu, gieße  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü daran und laß es etwas einkochen. Dann schlage 6 Eierdotter daran und laß es noch ein wenig anziehen. Hernach laß es kalt werden, gestalte Birnen daraus, zerrühre 3 Eier, tunke dieselben hinein und auch in Semmelmehl, dann backe sie in  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz schön gelb und gib sie heiß zur Tafel.

**N<sup>o</sup> 48. Hors d'oeuvre von Schnepfen in Kapseln.  
Herrschaftlich.**

Man rupset und puht 3 Schnepfen sauber, dann nimmt man den Koch (Eingeweide) aus, legt die Mägen hinweg, und



bratet die Schnepfen an den Spieß. Dann schneidet man den Roth mit dem Schneidmesser fein zusammen, auf gleiche Weise 2 Zwiebel oder 14 Charlotten und etwas Petersilie. Nachher läßt man 4 Loth Butter oder Schmalz in einen Tigel oder Kastrol heiß werden, leget das geschnittene Finscur dazu und läßt es weich dünsten. Alsdann gibt man auch das zusammengeschnittene Eingeweide dazu, nebst den nöthigen Salz und ein wenig Muskatennuß und läßt es noch ein wenig anziehen.

Wenn die Schnepfen gebraten sind, so schneidet man die Brüstchen heraus stößt das Gerippe in einem Mörser sehr fein zusammen, schneidet 3 fr. Brode fein, bäckt solche in 1 Pfund Schmalz etwas braun, und stößt sie gleichfalls zusammen. Alsdann leget man das zusammengestoßene Brod und die Beine in einen Tigel oder Kastrol, gießt  $\frac{1}{2}$  Maß gute Schü und  $\frac{1}{4}$  Maß Wein daran, salzet es ein wenig, und läßt es miteinander wohl verkochen. Ist es geschehen, so treibet man dieses alles durch ein Haartuch u. mischt es zu den vorhin bemeldeten Schnepfenroth.

Die Brüstchen von den Schnepfen, welche zuvor länglich wie die groben Nudel geschnitten werden kommen alsdann auch dazu, wie auch ein Stückchen von der im Anfang beschriebenen Glace, in der Größe eines halben Hühnereies, die man mit den Schnepfensalmi auflösen läßt.

Die Kapseln werden eben so gemacht wie schon mehrmals gesagt wurde, im Schmalz ausgebacken; eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie mit dem Schnepfensalmi eingefüllt, und in einen Backofen gestellt, damit sie heiß bleiben.

Wohl gemerkt, ein Hors d'oeuvre von Vögel wird eben so gemacht. Beide können statt in Kapseln auch in Ragoutpastetchen gegeben werden, doch ist zu bemerken, daß man von den Brüstchen 24 schöne Stückchen schneidet, und in die Pasteten oben auf den Salmi leget.

### N<sup>o</sup> 49. Hachispastetchen auf einen Fasttag. Herrschaftlich.

Der Buttermteig wird auf gleiche Art wie bei den 1. Hachispastetchen gemacht, nur muß die Farge wie nachfolget gemacht werden: Schuppe einen 2pfündigen Karpfen oder einen andern Fisch nimm das Eingeweide heraus, wasche ihn aus, nimm das Fleisch von den Gräthen und schneide es würfelartig, gib dazu 2 geschnittene Zwiebel, Salz, ein wenig Muskatennuß, eine Zitron-