

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 49. Hachispastetchen auf einen Fasttag, herrschaftlich

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

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 Ragoûtpastetchen 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^o 49. Hachispastetchen auf einen Fasttag. Herrschaftlich.

Der Buttermig 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-

enschale, und den Saft von der Zitrone, eine kleine Kaffeschale voll Kapern und 8 Sardellen, welche zuvor gewaschen gepußt und die Gräthen davon genommen werden, nebst 6 Loth frischer Butter. Dieses alles muß in einem Tigel oder Kastrol weich dünsten. Dann wird es auf ein Schneidbret gelegt, und mit dem Schneidmesser recht fein zusammengeschnitten.

Sodann werden die 1. Pasteten formiret, wie schon bei den Hachispasteten gemeldet wurde, eben so mit zerschlagenen Eiern bestrichen und so gebacken, dann heiß zur Tafel gegeben.

N^o 50. Spanferkelchen gebraten, welches statt Pastetchen gegeben wird.

Wenn das Spanferkel abgestochen, gebrüht, und mit kaltem Wasser abgeschwenmt ist so wird es ausgenommen, noch einmal ausgewaschen, und die übrigen Vorsten vollends sauber abgenommen. Dann legt man es einige Stunden in kaltes Wasser, nimmt es sofort heraus und schneidet die Drossel und den Mastdarm heraus.

Mache oben in den Hals eine Oeffnung in der Länge eines klinien Fingers, so tief daß der Schnitt oben auf das Bein reicht, dann wasche das Spanferkel noch einmal im laulichen Wasser aus, dressire es mit 2 kleinen Spießchen, stecke es oben in die Beine und durch die Büglein, auch stecke durch die Beine des hintern Schlegels ein Spießchen welches aber durchaus gehen muß. Alsdann nimm eine Handvoll Salz und ein Pfötchen Pfeffer, mache solches wohl untereinander, und reibe oben die Oeffnung an den Hals wie auch unten wo die Drossel herausgenommen wurde, und den ganzen inneren Leib ein. Dann stecke es an einen Spieß oder gib es in einen Backofen, bestreiche es mit Provenceröl oder mit 6 Loth Butter. Wenn es anfängt einen weißen Schaum von sich zu geben so wird es mit einem sauberen Tuch abgetrocknet, und wieder bestrichen. Lasse es schön gelb backen.

Dieses Spanferkel ist $\frac{3}{4}$ Stunden fertig; gib es also zur Tafel, die Spießchen müssen vorher herausgenommen werden.

N^o 51. Hors d'oeuvre von einem gebackenen Consomme.

Schlage in $\frac{1}{2}$ Maß guter starker Schü welche aber nicht heiß sein darf 4 ganze Eier und 8 Eierdotter, gib das nöthige