

# **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**

No 1[2]. Kapaunen zu braten auf andere Art

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

dem andern Geflügel gezeigt worden ist. Wasche die Kapaunen im laulichen Wasser sauber aus, streue etwas Salz inwendig hinein und ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer, schneide 4 Speckparten, (flache Speckstücke) in der dicke eines Messerrückens, und lege auf jeden Kapaunen 2 flache Specktheile, nämlich auf die Brust, damit das Fleisch im braten schön weiß bleibe, stecke sie an den Spieß, und bestreiche 4 Bogen Papier mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter oder Schmalz. Dann streue auf das Fett ein wenig Salz, und binde das Papier an die Kapaunen mit Bindfaden, stecke den Spieß hernach  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten an den Bräter, laß die Kapaunen langsam braten und begieße sie öfters mit heißer Butter oder Schmalz.

Eine Viertelstunde vor dem Anrichten schneide den Bindfaden von den Kapaunen, und nimm das Papier herab, damit du siehst ob die Kapaunen noch etwas Farbe nöthig haben. Ist es Zeit zum Anrichten so nimm sie von dem Spieß, dressire und lege dieselben auf eine Schüssel, lege auf die beiden Brüste einige Zitronenscheibchen und gieb sie heiß zur Tafel. Man kann etwas von dem Bratensaft abgesondert dazu geben.

### N<sup>o</sup> 2. Kapaunen zu braten auf bürgerliche Art.

Wenn die Kapaunen gerupft, gepußt, flammirt, ausgenommen, ausgewaschen und dressirt sind, so lege sie auf eine Schüssel oder Tortenpfanne, salze sie, streue etwas Ingber und fein gestoßenen Pfeffer darauf und laß sie  $\frac{1}{4}$  Stunde in Salz liegen. Gieb in eine Bratpfanne oder in einen Tiegel 6 Loth Butter oder Schmalz und 2 Zwiebeln, laß es heiß werden und lege die Kapaunen hinein. Wenn sie anfangen etwas gelb zu werden, so gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Bouillon daran und laß sie langsam braten; in einer Stunde sind sie fertig.

Dann dressire und lege sie auf eine Schüssel, schütte etwas Saft dazu und gieb sie hernach zur Tafel, doch den übrigen Saft abgesondert.

### N<sup>o</sup> 3. Feldhühner zu braten.

Für 12 Personen rupfe und puße 3 große oder 6 kleine Feldhühner recht sauber, nimm das Eingeweide heraus und