

# **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, 1855**

No 5. Wälschen Hahn zu braten

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

flammire sie, wie schon öfters gesagt worden ist. Steche die Brustbeine ein, schneide den Hals nebst dem Kragen ab und dressire sie. Du kannst einige davon spicken, die andern mit einer Speckpartie belegen und mit Bindfaden umbinden, damit der Speck nicht herunterfalle. Stecke sie  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten an den Spieß und begieße sie mit etwas Butter oder heißen Schmalz, salze sie und laß sie langsam braten; während dem braten müssen sie jedoch öfters begossen werden. Ist es Zeit zum Anrichten so ziehe sie von dem Spieß ab, dressire sie auf die Schüssel und gieb sie zur Tafel. Man kann die Feldhühner wenn man will auch im Ziegel oder Backofen braten.

#### N<sup>o</sup> 4. Junge Hühner deutsch zu braten.

Rupfe und puße 4 junge Feldhühner sauber, oder wenn sie nicht groß genug sind auch 5, nimm das Eingeweide heraus, wasche sie im laulichen Wasser einigemal sauber aus, streue etwas Salz, ein wenig Pfeffer und Ingber hinein und dressire sie. Stecke sie  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten an den Spieß, begieße sie mit 6 Loth Butter, salze sie und begieße sie öfters. Ist es bald Zeit zum Anrichten so begieße sie nochmal, bestreue sie mit geriebenem weißen Brod und laß sie noch einigemal am Spieß herumlaufen; dann ziehe sie herab, dressire und lege sie auf die Schüssel und gieb sie zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 5. Wälschen Hahn zu braten.

Wenn der wälsche Hahn sauber gerupft und gepußt ist, so nimm ihn aus, stoße das Brustbein ein, flammire ihn sauber und nimm die übrigen kleinen Fäserchen heraus; dann puße und wasche ihn sauber aus, dressire ihn, streue etwas Salz und Pfeffer hinein, und salze ihn auswendig etwas stark, damit das Fleisch schön weiß bleibe. Schneide einige Speckpartien, lege sie auf die Brust von dem wälschen Hahn und binde ihn mit Bindfaden, damit jene nicht herabfallen; dann stecke ihn am Spieß, anderthalb Stunden vor dem Anrichten stecke den Spieß an den Bräter und lasse den Hahn langsam braten. Noch besser ist es, wenn man einige Bögen Papier mit 6 Loth Butter bestreicht, über den wälschen Hahn bindet, dann mit 8 Loth Butter bestreicht und mit 8 Loth Butter oder Schmalz öfters begießet.

Wird es bald Zeit zum Anrichten, so nimm das Papier herunter, damit der wälsche Hahn noch etwas Farbe bekomme. Beim Anrichten nimm ihn von dem Spieß herab, dressire und lege ihn auf eine Schüssel, die Speckparten werden auch herausgenommen, statt deren einige Zitronenscheibchen auf die Brust gelegt und so wir der zur Tafel gegeben.

#### N<sup>o</sup> 6. Fasanen, Haselhühner und junge Birkhühner zu braten.

Wenn derlei wildes Geflügel gerupft und rein gepußt ist, so nimm es sauber aus, stich die Brustbeine ein, nachher flammire und wasche sie sauber aus, und dressire sie; man kann auch das Geflügel spicken, oder auch so braten nach Belieben. Werden aber dergleichen Braten nicht gespickt, so muß man das Geflügel mit Speckparten belegen und mit Bindfaden umbinden, damit der Speck von der Brust nicht herabfalle. Eine Stunde vor dem Anrichten stecke das Geflügel an den Spieß, begieße solches mit 4 Loth Butter oder Schmalz laß es langsam braten und bestreue es mit etwas Salz.

Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm es vom Spieß herab, schneide einige Zitronenscheibchen, lege solche auf die Brüste des Geflügels, lege es dann auf eine Schüssel und gieb es zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 7. Zahme Enten zu braten.

Für 12 Personen puße und flammire 2 Enten, nimm das Eingeweide heraus, wasche sie einigemal in laulichem Wasser sauber aus, dressire sie und streue etwas Salz und Pfeffer inwendig hinein. Stecke sie  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten an den Spieß, oder lege sie in einen Tiegel und begieße sie mit 6 Loth Butter oder Schmalz, salze sie und laß sie langsam braten. Zur Zeit des Anrichtens nimm sie vom Spieß herab, dressire sie auf eine Schüssel und gieb sie hernach zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 8. Gänse zu braten.

Bei der Gans ist zu bemerken, daß sie zubereitet werde, wie bei den Enten gezeigt worden, nur werden bei der Gans