

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 9. Schnepfen zu braten

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

die Füße im Gewerbe abgeschnitten, auch die Brust nicht eingestochen. Wenn die Gans sauber ausgewaschen ist, streue etwas Salz und fein gestoßenen Pfeffer und ein wenig Ingber hinein, auch ein wenig Beifuß, damit die Gans im braten einen guten Geschmack bekomme. Stecke sie $\frac{5}{4}$ Stunden vor dem Anrichten an den Spieß oder lege sie in eine Bratpfanne, salze dieselbe und begieß sie öfters mit 8 Loth Butter oder Schmalz, damit die Gans recht saftig werde. Ist es Zeit zum Anrichten, so dressire sie auf eine Schüssel, nimm den Beifuß heraus und gieb sie zur Tafel.

Anmerkung. Ist es aber eine Gans im Frühjahr, welche noch ganz jung ist, darf sie nicht länger als $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten werden.

N^o 9. Schnepfen zu braten.

Für 12 Personen rupfe und puze 4 Schnepfen sauber, flammire sie und nimm das Eingeweide heraus, der Kopf aber bleibt daran; die Augen werden ausgestochen und der Schlund von dem Hals herausgenommen. Dann wasche sie sauber aus, dressire sie und stecke den Schnabel durch die Schlegelchen, wie man sonst gewohnt ist ein Spreißhölzchen hineinzustecken. Man kann auch 2 Schnepfen spicken und die andern 2 ungespickt lassen, denn viele Personen essen nicht gern gespickt. $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten brate sie am Spieß oder auch in einer Tortenpfanne oder im Tiegel, begieß sie mit 4 Loth Butter und salze sie. Man muß aber Obacht geben, damit sie langsam braten, und öfters begossen werden, damit die Schnepfen recht saftig bleiben.

Die Schnepfenschnitten werden zubereitet, wie schon bei dem Salmin von den Schnepfen gesagt worden. Ist es Zeit zum Anrichten, so dressire die Schnepfen auf eine Schüssel; die Schnepfenschnitten aber werden in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön ausgebacken, um die Schnepfen herum gelegt und zur Tafel gegeben.

N^o 10. Verschiedene Zubereitung, wie man auch Gänse füllen kann mit Brod und Leber von der Gans.

Mache ein Finseur von 18 Charlotten und wenig Petersilie, schneide es mit dem Messer recht fein zusammen, gieb