

# **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 4. Schnecken auf herrschaftliche Art

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

und gieb ihn auf die Haringe. Zu der übrigen braunen Butter gieß ein wenig Essig, so viel ungefähr als man aus 2 Zitronen Saft drücket, laß sie aufkochen und gieß sie hernach über die Haringe.

N<sup>o</sup> 3. Schnecken auf dem Rost zuzubereiten,  
bürgerlich.

Für 12 Personen werden 2 Schock Schnecken mit siedendem Wasser zugesezt und abgesehten; hernach nimmt man sie aus den Häuschen heraus und pußt sie wie sichs gehört: schneide nämlich die Schweife ab, ziehe die Haut ganz herab, schneide von dem Kopf die Spitze hinweg, koche sie noch anderthalb Stunden in Salzwasser, gieß hernach das Wasser ab und laß sie kalt werden. Die Häuschen wasche sauber aus, daß der Schleim davon komme, lege die Schnecken hernach in ein Geschirr mit 6 Loth frischer Butter, streue ein wenig Salz und Pfeffer daran, gieb eine Zwiebel dazu laß sie auf dem Feuer einige Minuten dünsten, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Erbsenbrühe daran, laß sie aufkochen und nachher kalt werden. Dann schneide 12 Charlotten, etwas Petersilienkraut und 12 ausgelöste Sardellen auf einem Schneidebret fein zusammen und vermische es mit 8 Loth frischer Butter. Damit fülle nachher die Schnecken in die Häuschen ein, lege sie auf den Rost und laß sie nicht zu stark b.aten, damit sie im Saft bleiben.

N<sup>o</sup> 4. Schnecken auf herrschaftliche Art.

Wasche 2 Schock Schnecken im kalten Wasser sauber aus, seze sie in einen Hasen mit siedigem Wasser zum Feuer, gieb eine Hand voll Salz darein und lasse sie einige Walle aufkochen. Nimm sie aus dem Wasser und ziehe sie aus den Häuschen heraus, puße sie, ziehe die Haut nebst den Schweifen ab, schneide auch die Spitzen von dem Kopf, lege sie in lauliches Wasser und wasche sie sauber aus, damit der Schleim davon komme. Gieb sie zum zweitenmal in einen kleinen Hasen nebst einem Lorbeerblatt, einer Zwiebel und dem nöthigen Salz, fülle den ganzen Hasen mit Wasser und laß sie  $1\frac{1}{2}$  Stunde langsam kochen.

Es ist aber zu bemerken, daß, wenn sie länger kochen, sie mehr hart als weich werden. Gieß sie hernach in einen Seiher oder Haarsieb und mache die Fülle wie folgt:

Schneide 8 große Zwiebeln fein, gieb dazu drei obere Raffeschalen voll Kapern, die Schale von einer Zitrone,  $\frac{1}{4}$  Pfund Sardellen, welche zuvor gepußt, gewaschen und ausgekräthet sein müssen, und etwas Petersilie mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, lege in ein Kastrol oder einen Tiegel  $\frac{3}{4}$  Pfund frische Butter, laß sie heiß werden, lege das Zusammengeschnittene hinein und laß es weich dünsten; gieb auch das nöthige Salz dazu, den Saft von 4 Zitronen und eine Hand voll geriebenes Brod, reib ein wenig Muskatennuß darein und mache die ganze Masse wohl untereinander. Die Häuschen von den Schnecken müssen recht sauber gewaschen werden, so daß kein Sand mehr darein bleibt und das Wasser wohl abläuft. Wenn sie trocken sind so gieb in die Häuschen etwas vor der Fülle, dann lege eine gepußte Schnecke darauf und oben darüber wieder von der Fülle, und so wird mit allen verfahren.

Lege sie dann  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten auf einen Rost über eine Gluth; sie dürfen aber nicht länger als 3 Minuten braten. Man kann sie auch im Ofen braten: nämlich wenn man sie auf ein Backblech legt, und in den Ofen braten läßt, so werden sie noch schöner und bleiben saftiger.

#### N<sup>o</sup> 5. Kabeljau, für 12 Personen 6 Pfund.

Der Kabeljau wird sauber abgewaschen, das Eingeweide herausgenommen und in Scheiben geschnitten, wie die Scheiben vom Stockfisch. Dann lege die Stücke 2 oder 3 mal in ein milchwarmes Wasser und laß sie einige Stunden darin liegen, damit sie schon ausziehen oder aufgehen.  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten gieß in ein Kastrol 2 Maß Milch und 2 Maß Wasser und laß den Sud auf dem Feuer kochen. Dann lege die Stücke in den kochenden Sud und laß sie einen starken Wall aufsteden. Darauf setze ihn vom Feuer und laß ihn einige Minuten stehen.

Wird es bald Zeit zum Anrichten, so lege die Stücke heraus auf eine Serviette und nimm die feine Haut mit dem Messer herab, löse die kleinen Gräthen heraus, lege ihn auf