

# **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. Kalte Pasteten von Ganzvögeln

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

Daran, setze sie hernach auf das Feuer, laß sie schnell fertig werden, dann setze sie zurück und laß sie bis zum Gebrauch stehen. Mache eine Fülle von Schweinfleisch, wie bei der Fülle von der Gansleber gelehrt wurde; mache eben so das Pastetengehäuse, lege auf den Boden die Speckparten und gieb die Fülle hinein.

Die Filets von Hechten lege auf ein sauberes Tuch, damit solche schön ablaufen; den Saft treib durch ein reines Tuch in ein Kastrol, puße und wasche 2 starke Hände voll Champignons sauber, lege sie in den Saft, laß die Champignon mit den Saft ganz kurz einkochen, lege die Filets auf die Fülle in die Pastete, die Champignons oben darauf und gieb auf solche einige Speckparten, wie schon bei der ersten Pastete ist gesagt worden. Mache dann den Deckel darauf und verfare wie oben.

Anmerkung. Wenn die Pastete ganz gebacken ist, so darf nicht vergessen werden, daß in solcher einige kleine Oeffnungen gemacht, und  $\frac{1}{4}$  Maß von der sauern Sulze eingegossen werde.

#### N<sup>o</sup> 4. Kalte Pastete von Ganzvögeln.

Rupfe und puße 5 Kluppert Ganzvögel sauber, nimm das Eingeweide heraus, die Mägen werden ganz als untauglich hinweggelassen, der Koth aber wird fein zusammengeschnitten. Mache ein Finsieur von 16 Charlotten und etwas Peterilie, gieß eine obere Kaffeschale voll Provenceroil in ein Kastrol, laß es recht heiß werden, gieb das Finsieur hinein, laß es weich dünsten, gieb den zusammengeschnittenen Koth zu den Finsieur, streue Salz und ein wenig Muskatennuß daran und laß es ein wenig auf den Feuer anziehen.

Lege in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 1 Pfund rohen in kleine Würfel geschnittenen Schinken, gieb ihn zur Butter, wasche die Vögel sauber, lege solche zu der Butter mit den Schinken, gieb Salz, 10 Mägelein, 10 weiße Pfefferkörner und ein wenig Muskatennblüthe dazu und laß die Vögel weich dünsten. Lege sie hernach auf eine saubere Schüssel, schneide von jeden Vogel die beiden Brüstchen heraus, das Uebrige von den Vögeln stoße im Mörser recht fein zusammen und lege solches in den Saft.

Schneide 2 Kreuzerbrode in Scheibchen, backe sie in  $\frac{3}{4}$  Pfund Schmalz recht braun, stoße das ausgebackene Brod ebenfalls in Mörser und lege es zu den zusammengestoßenen Bögeln in den Saft. Gieb  $\frac{1}{4}$  Maß Burgunderwein und  $\frac{1}{4}$  Maß Espagnole dazu, laß dieses alles auf eine Gluth recht wohl verkothen, schlage es hernach durch ein Haartuch, gieb das Durchgeschlagene in ein sauberes Kastrol, drücke den Saft von 2 Zitronen daran, gieb ein halbes Hühnerrei groß Glas dazu, lege die Brüstchen von den Bögeln dazu und mache die Fülle, wie bei den Pasteten von Fasanen mit Trüffeln geschehen ist.

Das Gehäuse mache gleichfalls von Teig wie gesagt worden ist; die Fülle lege unten und neben herum, in der Mitte gieb das Salmi von den Bögeln und Brüstchen, mache den Deckel darauf und verfare auf gleiche Weise, wie vorher schon gelehrt worden ist.

N<sup>o</sup> 5 Rolade von Spanferkeln auf eine andere Art welche auch zu der sauern Sulze gebraucht wird, bürgerlich.

Das Spanferkel wird ausgelöset wie bei der ersten Rolade die Rede war; lege das ausgelöste Spanferkel auf ein sauberes Tuch, bestreue es mit Salz und etwas gestoßenen weißen Pfeffer und Nägelein, mache eine Fülle von Kalbfleisch, wie schon bei den Einlagen der Suppen gelehrt worden ist; belege das ganze Spanferkel damit, lege etwas rothe Rüben darauf und 6 hart gesottene in Viertel zerschnittene Eier, etwas kalt gebratenes Fleisch, rolle das Spanferkel zusammen, das Tuch außen herum, binde es mit Schleifen und Bindfaden, damit es fest bleibe und lege es in ein Geschirr, haue die Beine von dem Spanferkel zusammen, gieb solche auch zu der Rolade in das Geschirr, dann 2 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln und eine gelbe Rübe, welches alles zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten sein muß, ferner 4 Lorbeerblätter, die Schale von einer Zitrone, auch 4 Kalbsfüße, welche auch in Theile gehauen sein müssen, gieß 1 Maß Wein, 1 Maß Essig und 4 Maß Wasser dazu, und laß dieses alles wohl kochen.