

# **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 15. Schnepfen einzuschmelzen daß man sie aufbewahren kann

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

brauchen, oder auch kalt aufschneiden und mit Essig und Provenceröl geben.

Anmerkung. Dergleichen Koladen können auch von einem Kal gegeben werden.

N<sup>o</sup> 15. Schnepfen einzuschmelzen, daß man sie lange aufbewahren kann.

Wenn die Schnepfen sauber gerupft und flammirt sind, so nimm das Eingeweide heraus; die Mägen aber werden hinweggenommen, weil sie sehr sandig sind. Schneide den Roth sehr fein zusammen, mache ein Finscur von 16 Charlotten und ein wenig Petersilie; wenn solches fein zugeschnitten ist, so gieß in ein Kastrol 1 Pfund Butter, laß sie heiß werden, gieß das Finscur hinein und röste es ein wenig, gieß den Roth auch dazu, laß ihn nur ein wenig anziehen und setze ihn vom Feuer. Wenn er kalt ist, so gieß ihn in ein sauberes Geschirr, thue ein Papier oben darauf, setze ihn an einen kalten Ort und hebe ihn auf bis zum Gebrauch.

Die Schnepfen werden bereitet wie hier folgt:

Wenn die Schnepfen dressirt sind, so brate sie zur Hälfte am Spieß, so daß kein Blut mehr herauslaufe. Dann nimm sie vom Spieß, laß sie kalt werden, lege sie in einen steinernen Hafen, nimm 3 Ochsenfüße, haue sie in kleine Stücke, wasche sie sauber aus, lege dieselben in einen Topf, gieß 4 Maß Kochwein und 1 Maß Essig daran, das nöthige Salz, 2 Zitronen, welche Scheibchenweise geschnitten sein sollen, wie auch 4 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzel und 2 gelbe Rüben, welche aber zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten werden müssen. Gieß 20 Nägelein, 20 weiße Pfefferkörner, ein wenig Bertram und Thymian, wie auch ein wenig Basilie dazu. Gieß auch noch 4 Maß Wasser daran, setze den Topf an das Feuer und laß ihn langsam kochen; wenn solcher halb eingekocht ist, und die Ochsenfüße noch nicht weich sind, so gieß noch 2 Maß heißes Wasser daran und laß ihn langsam kochen.

Wenn die Füße ganz weich sind, so nimm sie heraus, dressire das Fett von dem Stand (Kalbsstand) ab und mache

den Sud durch ein sauberes Tuch. Wenn solcher Sud kalt oder noch etwas laulich ist, so gieß ihn über die Schnepfen in den Topf; er muß aber oben darüber gehen, so daß nichts von den Schnepfen heraussehe.

Ferner schneide 2 Pfund Nierenfett würfelartig, laß es auf dem Feuer zergehen, mache es durch den Seiher, damit die Griesen zurückbleiben, gieß das ausgelassene Nierenfett über die Schnepfen, mache ein Papier oben darüber und stelle sie an einen kalten Ort. Wenn man einige davon brauchen will, und man solche herausgenommen hat, so muß man das Fett wieder zergehen lassen und warm darüber gießen.

Anmerkung. So können auch die Feldhühner und wilde Enten eingeschmelzt werden. Man kann auch statt des Nierenfettes Schmalz, oder noch besser Provenceröl nehmen, und oben darüber gießen nach Belieben wie man will.

#### N<sup>o</sup> 16. Wilde Enten, Schnepfen oder Feldhühner auf eine andere Art aufzubehalten.

Puße und rupfe das Geflügel recht sauber, flammire es, nimm es sauber aus, wasche es wohl rein, und trockne mit einem Tuch den inneren Theil sauber aus, damit nichts Unreines darin verbleibe; dressire das Geflügel und trockne es außerhalb ebenfalls mit einem Tuch sauber ab, so daß alles ganz trocken werde. Gieb Schmalz in ein Kastrol, soviel du zu den Geflügel brauchen kannst, nämlich zu den innern Theilen, von welchen das Eingeweide herausgenommen worden ist; binde mit Bindfaden oben die Haut kurz an den Hals an; wenn das Schmalz heiß ist, so gieß den ganzen Körper voll, stelle sie aneinander damit sie nicht einfallen und das Schmalz herauslaufen könne. Wenn es ganz fest gestanden ist, so wickle die Enten, Schnepfen oder Feldhühner einzeln in einen Bogen Papier, binde sie recht fest mit Bindfaden zusammen, lege sie in eine Schachtel, drücke sie fest aufeinander, mache den Deckel darauf und stelle die Schachtel an einen kalten Ort, in einen Keller, oder noch besser auf Eis.

Will man einige Stücke davon brauchen, so nimm sie heraus, mache das Papier los und stelle sie an einen nicht zu