

# **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 33. Entree — Puree von Schnepfen mit Hippchen

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

gemachten Saft von den Rippen nebst 1 Maß Wasser und 1 Maß Essig oder geringer Bouillon dazu, salze es, streue auch Basilie und Bertram daran und laß die Rolade 2 Stunden kochen.

Wenn sie weich ist, so nimm sie heraus, schneide die Spatel herunter, lege die Rolade auf ein anderes Schneidbret, auf welche wieder ein anderes Schneidbret gelegt wird, beschwere es mit einem Stein und laß es unter solchem bis es ganz kalt ist. Nachher nimm sie hervor, löse den Bindfaden auf und nimm die Serviette herunter. Man kann auch kleine Stückchen aufschneiden und sie zur Tafel geben, oder kann sie auch einsalzen, wie noch folgen wird.

### N<sup>o</sup> 33. Entree — Püree von Schnepfen mit Hippchen (kleinen Hippeln).

Rupfe und puße 4 Schnepfen sauber, nimm den Roth hinweg, wirf die Mägen von den Schnepfen hinweg, weil sie wegen des vielen Sandes untauglich sind, dressire und spicke sie mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Speck und brate sie hernach am Spieß. Wenn sie gebraten sind, so schneide die Brüstchen heraus, das Uebrige aber stoße im Mörser sehr fein zusammen. Schneide dann auch ein Kreuzerbrod würfelartig, backe dasselbe in  $\frac{1}{4}$  Pfund Schmalz schön gelb und zerstoße dieses Brod ebenfalls im Mörser.

Lege ferner in ein Kastrol 4 Loth Butter zu dem Zusammengestoßenen von den Schnepfen sammt dem Brod hinein, gieb  $\frac{1}{4}$  Maß Wein,  $\frac{1}{4}$  Maß starke Schü, und etwas Salz daran und laß dieses wohl untereinander verlocken; merke aber daß du immer mit dem Kochlöffel darin umrührest, weil es sich sonst anlegt. Schlage die ganze Masse durch ein Haartuch in ein sauberes Geschirr, gieb in der Größe eines halben Hühnereies Glas und den Saft von einer Zitrone dazu. Die Hippchen werden gemacht wie hier folgt:

Nimm in ein Kastrol 3 starke Kochlöffel voll Mehl, weniges Salz, einer wälschen Nuß groß Zucker,  $\frac{1}{4}$  Maß sauren Rahm und  $\frac{1}{4}$  Maß Milch; mit diesem Rahm und der Milch wird das Mehl abgerührt, wie ein Kindsbrei; gieb

dann 3 Loth Butter dazu und setze diese Masse auf das Feuer; rühre aber beständig darin, damit sich dieser Brei nicht anlege. Setze ihn dann vom Feuer hinweg, bestreiche ein kleines Backblech oder einen flachen Kastroldedeckel mit  $\frac{1}{2}$  Loth Butter, gieb einen kleinen Anrichtlöffel voll von dem Brei darauf und mache den Teig so dünn auseinander, als eine Oblate ist. Setze es auf eine Gluth, laß es schön braun backen, schneide das Gebackene mit einem Messer fingerslang und so breit, nimm ein dünnes Hippenholz, rolle dasselbe darüber, als wolltest du Hippchen backen, und also verfare mit dem Teig zwanzigmal.

Wird es bald Zeit zum Anrichten, so schneide den Schnepfenkoth recht fein, mache ein Finseur von 8 Charlotten und wenig Petersilie, röste es in 3 Loth Butter und gieb es unter das obige Puree. Richte es auf die Schüssel an und glasire die Brüste von den Schnepfen mit 2 Loth Glas, setze in die Mitte der Schüssel die Brüste, die kleinen Hippchen aber außen herum und gieb es zur Tafel.

Anmerkung. Zu diesem Puree können auch verlorne Eier gegeben werden, wie bei Zubereitung der Lerchen geschehen ist, dann bleiben aber die Hippchen hinweg.

#### N<sup>o</sup> 34. Entree von Ganzvögeln, herrschaftlich.

Rupfe und puße 16 Ganzvögel sauber, nimm das Eingeweide aus und lege die Mägen davon ganz als untauglich hinweg. Dressire und flammire die Vögel wie schon gezeigt wurde, spicke sie mit anderthalb Pfund Speck, den abfallenden Speck aber schneide würfelartig, lege denselben in einen Tiegel, gieb dazu 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln,  $\frac{1}{2}$  U. rohen in Stücke geschnittenen Schinken, 1 Pfund mageres ganz würfelartig geschnittenes Kalbfleisch, 8 Nägelein und 8 weiße Pfefferkörner und lege die gespickten Vögel darauf, laß den Speck sammt Schinken und Zwiebeln gelb angehen, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Burgunderwein darauf, salze die Vögel und gieb oben einen Deckel mit Kohlen darouf, damit der Speck von den Vögeln schön gelb werde.

Wenn die Vögel fertig sind, so lege sie auf eine Schüssel, stäube 1 Kochlöffel voll Mehl auf den Saft, in welchen