

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, 1862

No 8. Gänse zu braten

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

Wird es bald Zeit zum Anrichten, so nimm das Papier herunter, damit der wälsche Hahn noch etwas Farbe bekomme. Beim Anrichten nimm ihn von dem Spieß herab, dressire und lege ihn auf eine Schüssel, die Speckparten werden auch herausgenommen, statt deren einige Zitronenscheibchen auf die Brust gelegt und so wir der zur Tafel gegeben.

N^o 6. Fasanen, Haselhühner und junge Birkhühner zu braten.

Wenn derlei wildes Geflügel gerupft und rein gepußt ist, so nimm es sauber aus, stich die Brustbeine ein, nachher flammire und wasche sie sauber aus, und dressire sie; man kann auch das Geflügel spicken, oder auch so braten nach Belieben. Werden aber dergleichen Braten nicht gespickt, so muß man das Geflügel mit Speckparten belegen und mit Bindfaden umbinden, damit der Speck von der Brust nicht herabfalle. Eine Stunde vor dem Anrichten stecke das Geflügel an den Spieß, begieße solches mit 4 Loth Butter oder Schmalz laß es langsam braten und bestreue es mit etwas Salz.

Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm es vom Spieß herab, schneide einige Zitronenscheibchen, lege solche auf die Brüste des Geflügels, lege es dann auf eine Schüssel und gieb es zur Tafel.

N^o 7. Zahme Enten zu braten.

Für 12 Personen puße und flammire 2 Enten, nimm das Eingeweide heraus, wasche sie einigemal in laulichem Wasser sauber aus, dressire sie und streue etwas Salz und Pfeffer inwendig hinein. Stecke sie $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten an den Spieß, oder lege sie in einen Tiegel und begieße sie mit 6 Loth Butter oder Schmalz, salze sie und laß sie langsam braten. Zur Zeit des Anrichtens nimm sie vom Spieß herab, dressire sie auf eine Schüssel und gieb sie hernach zur Tafel.

N^o 8. Gänse zu braten.

Bei der Gans ist zu bemerken, daß sie zubereitet werde, wie bei den Enten gezeigt worden, nur werden bei der Gans

die Füße im Gewerbe abgeschnitten, auch die Brust nicht eingestossen. 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 puße 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