

# **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 17. Ganz- oder Halbvögel auf längere Tage aufzubewahren

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

heißen Ort, damit nur gerade das Schmalz innen zergetzt; hernach verfare damit nach Belieben, wie du sie verbrauchen willst.

N<sup>o</sup> 17. Ganz- oder Halbvögel auf längere Tage aufzubehalten.

Die Vögel werden gerupft und sauber gepußt, als wollte man sie gleich braten. Wenn sie dressirt sind, so nimm 3 Hände voll Wachholderbeere, stoße sie im Mörser, lege sie heraus in eine Schüssel, schneide eine Hand voll Bertram und Basilie sehr fein, gieb das Zusammengeschnittene auch dazu, mache alles untereinander, lege die Vögel hinein und wende sie darin wohl um, damit das Zusammengeschnittene und die Wachholder an den Vögeln anhänge. Dann lege sie fest auf einander in einen steinernen Topf, beschwere sie oben mit einem Stein und stelle sie an einen kalten Ort, bis du sie brauchen willst.

N<sup>o</sup> 18. Verschiedene Fische, welche an einem Fasttag nicht alle verbraucht werden können, auf einen andern Tag aufzuheben.

Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, sauber ausgewaschen und in Stücke geschnitten, dann eingesalzen und so läßt man sie  $\frac{1}{2}$  Stunde im Salz liegen. Dann werden sie mit einem saubern Tuch abgetrocknet und in Mehl einigemal umgekehrt, im heißen Schmalz gebacken aber nicht zu braun. Mache nachgehends den Marinade, wie folgt:

Schneide etwas Petersilie, ein wenig Bertram, Basilie und einige Charlotten recht fein zusammen, gieß in ein Kastrol nach Proportion der Fische etwas Provenceröl, laß es heiß werden, lege das Finseur darein, laß es weich dünsten, gieb auch einen guten Essig, ganze Nägelein, weiße Pfefferkörner, auch kleine Kapern dazu. Laß alles aufkochen, gieß den Marinade über die gebackenen Fische, decke sie zu und bewahre sie auf bis zum Gebrauch.