

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, 1862

No 27. Wie man einen Schweinskopf absiedet und ihn aufbewahrt

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

N^o 26. Kalbschlegel im Ofen als eine kalte Speise zu geben.

Häute einen Kalbschlegel von 8 Pfund ab, spicke ihn mit $\frac{3}{4}$ Pfund Speck, wasche ihn sauber aus und lege ihn in ein Geschirr, in welchen er passet. Salze ihn und gieb 12 gestoßene Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein wenig Bertram und Basilie dazu. Gieß $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü, $\frac{1}{2}$ Maß Burgunderwein und $\frac{1}{4}$ Maß guten Bertrameßig daran, gieb die Schalen von einer Zitrone, 4 in Stücke zerhauene Kalbsfüße wie auch $\frac{3}{4}$ Pfund Butter dazu; dann lege einen Deckel darauf, mache einen gebrühten Teig wie bei den Schinken gelehrt worden ist, bestreiche damit den Rand des Deckels, setze das Geschirr mit dem Kalbschlegel in einen heißen Backofen und laß denselben 2 Stunden darin stehen.

Nimm das Geschirr aus den Backofen, mache den Deckel auf, lege ihn auf ein sauberes Geschirr, nimm das Fett von dem Saft ab, mache den Saft durch ein Haartuch und laß ihn kalt werden. Wird der Schlegel zur Tafel gegeben so muß der Saft besonders dazu gegeben werden.

Anmerkung. Ein Lamms- oder Hammelschlegel kann auch auf diese Art gegeben werden.

N^o 27. Wie man einen Schweinskopf absiedet, und denselben aufbewahrt.

Wenn der Kopf von dem wilden Schwein abgenommen ist, so muß die Drossel herausgeschnitten, der Kopf einigemal im frischen Wasser ausgewaschen und in einen Topf gelegt werden. Dann gieß 2 Maß Essig, 2 Maß ordinären Wein und 4 Maß Wasser daran, gieb das nöthige Salz, 24 Nägelein und soviel weiße Pfefferkörner, ein wenig Kardomonen, auch 6 Zwiebeln, 4 Petersilienwurzeln und 3 gelbe Rüben, welches alles zuvor gepuht und gewaschen worden ist, auch 4 Lorbeerblätter, etwas Bertram, ein wenig Basilie, Thymian und eine Hand voll Wachholderbeere; laß dieses alles langsam kochen, nimm den Faum ab, und siehe öfters darnach, ob der Kopf weich sei. Wenn er weich ist so nimm ihn heraus,

lege ihn in ein anderes Geschirr, gieb von 3 Ochsenfüßen den Stand zu dem Sud, mache ihn durch ein Tuch und gieß ihn an den Schweinskopf.

Wenn der Stand kalt ist, so nimm 3 Pfund Nierenfett, schneide es würfelartig, gieb es in ein Kastrol, lege 1 Pfund Butter dazu und setze die Masse auf ein Kohlenfeuer, damit sich das Nierenfett langsam auskocht. Wenn solches geschehen ist, so laß es durch ein Haarsieb laufen und gieß es oben auf den Schweinskopf. Wenn es ganz gestanden ist, so lege ein Papier darauf und decke ihn wohl zu, damit nichts Unreines dazu kommen kann. Setze ihn an einen kalten Ort bis zum Gebrauch.

N^o 28. Fastensulze von Schleihen.

Mache 6 Pfund Schleihen auf, nimm das Eingeweide heraus und wasche sie aus. Gieß in ein Kastrol 1 Maß Wein, 1 Maß Essig, 2 Maß Wasser, und gieb 2 in Scheibchen geschnittene Zitronen, 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein kleines Pfötchen Muskatblüthe, 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzel und 4 Zwiebeln, welche zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten worden sind, ein wenig Bertram, Basilie, Thymian und das nöthige Salz dazu. Wenn der Sud einen Wall aufgeköcht hat, so gieb die Schleihen hinein und laß sie ganz verkochen.

Klopfe 8 Loth Hausenblase, zupfe sie, gieb sie nebst $\frac{1}{2}$ Maß Wein in einen Kastrol und laß ihn bis auf $\frac{1}{8}$ Maß ganz langsam einkochen. Mache den Sud von den Schleihen durch ein Tuch, gieb die Hausenblase dazu, drücke noch den Saft von 4 Zitronen daran und gieß die ganze Masse in ein sauberes Kastrol.

Setze 1 Loth Zucker auf das Feuer, laß ihn braun aufgehen, gieß 1 Schöpflöffel voll Wasser daran und färbe die Sulze damit, daß sie eine gelbe Farbe bekomme. Schlage das Weiße von 8 Eier zu einem Schnee, und wenn die Sulze kocht, so gieb den Schnee hinein, oben darauf einen Deckel mit Kohlen, und verfahre damit, sowie bei andern Sulzen schon gelehrt wurde.