

# **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 41. Kaltes Entree von Poularden oder Kapaunen

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

ziehen. Dann setze den Gateau in die Form, gieß diese ganz mit der Sulze voll, so daß dieselbe über den Gateau geht, und setze die Form auf Eis oder in den Keller, damit die Sulze fest gestehe.

Ist es bald Zeit zum Anrichten, so gieß lauliches Wasser in eine Schüssel, tunke die Form hinein, stürze den Gateau auf die zum Anrichten bestimmte Schüssel, und gieb ihn zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 41. Kaltes Entree von Poularden oder Kapaunen.

Puze 2 Poularden oder Kapaunen sauber, nimm das Eingeweide aus, flammire sie, d. h. wende sie auf einen Windofen um, damit die kleinen Federchen völlig abbrennen; puze sie mit einem sauberen Tuch ab, schneide von demselben den Kragen, die Haut und Beine von dem Gewerb hinweg, dressire sie, d. h. stecke ein kleines Hölzchen durch die beiden Schenkel an die Brust, damit die beiden Brüstchen schön in die Höhe kommen, wasche sie nochmal im laulichen Wasser aus, salze und stecke sie nachher am Spieß. Bestreiche 2 Bogen Papier mit 6 Loth Butter, binde das Papier über die Poularden oder Kapaunen am Spieß, stecke dann den Spieß an den Bräter, laß sie  $\frac{3}{4}$  Stunden an solchem braten und begieß sie öfters mit 8 Loth Butter unterdessen mit etwas guter Bouillon damit sie schön weiß bleiben. Schneide oder löse das Papier von den Poularden und nimm sie hernach vom Spieß ab, worauf sie kalt werden müssen.

Dann schneide von einer schönen weißen Gansleber die Galle heraus und schabe die Leber mit dem Messer, so auch  $\frac{1}{4}$  Pfund frischen Speck ganz zusammen, menge solches untereinander, salze es, reib ein wenig Muskatennuß dazu und schneide solches auch recht fein zusammen. Mache ein Finseur von 12 Charlotten und weniger Petersilie, röste es in 4 Loth Butter, gieb die zusammengeschnittene Gansleber und Speck dazu und laß es noch ein wenig anziehen. Lege auch  $\frac{1}{2}$  Hühnerei groß Glas dazu, drücke den Saft von einer Zitrone daran, schlage von 6 Eier den Dotter dazu und rühre es untereinander, damit der Eierdotter nicht zusammenlaufe. Setze es dann vom Feuer und laß es kalt werden.

Bereite die Schüssel auf welcher das Ragout gegeben wird, mache von der zusammengeschnittenen Gansleber einen Reif außen herum in der Höhe von 2 Fingern und mache den Reif mit dem Messer schön gleich. Schneide die Brüste hierauf von den Kapaunen heraus, löse das übrige Fleisch von den Beinen ab, und mache kleine Filets daraus, wie schon mehrmal ist gelehrt worden. Mache kleine Blanquets aus den Brüsten, lege die Filets unten in den Reif und gieß  $\frac{1}{8}$  Maß saure Sulze darauf. Setze die Schüssel hernach auf Eis oder im Keller, damit die Sulze gestehe.

Ist sie fest gestanden, so lege die Blanquets von den Brüsten schön neben an dem Reif herum, die Uebrigen aber lege in die Mitte und gieß so viel Sulze darauf, daß sie dem Reif zugleich stehe. Laß dieses dann wieder auf dem Eis oder im Keller gestehen und bereite ein rothes und grünes L'espice, wie schon gezeigt worden ist. Ist es gestanden und Zeit zum Anrichten, so stech mit einem kleinen Ausstecher die rothe und grüne Sulze aus, garnire das kalte Entree damit und gieb es zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 42. Ragout von sogenannten polischen Karpfen.

Schuppe 6 Pfund Karpfen sauber, trockne ihn mit einem saubern Tuch ab, (es geschieht solches deswegen, weil dieser Fisch mit Wasser nicht darf ausgewaschen werden), schneide den Karpfen auf, nimm das Eingeweide heraus, gieß in ein Geschirr  $\frac{1}{4}$  Maß Burgunderwein und laß den Schweiß hinein laufen; sondere die Galle von dem Eingeweide und lege es hernach ebenfalls in den Burgunderwein. Dann schneide den Karpfen in der Länge voneinander, den Kopf aber nahe an den Flossen hinweg und schneide 14 Stücke aus dem nach der Länge getheilten Karpfen. Gieß 6 Loth Schmalz in einen Tiegel und  $1\frac{1}{2}$  Loth Zucker und laß den Zucker mit dem Schmalz schön gelb aufgehen. Dann streue einen starken Kochlöffel voll Mehl daran und röste es ganz braun, als wolltest du einen schwarzen Karpfen zubereiten.

Ferner gieß  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü und  $\frac{1}{4}$  Maß Champagnerwein dazu, gieb 8 gestoßene Nügelchen, 6 weiße Pfefferkörner, 1 Hühnerei groß Glas und  $\frac{1}{8}$  Maß Bertrameßig nebst einer Scheibchenweise geschnittenen Zitrone. Dann puße 2 gelbe Rüben, 2 Pastinate- und 1 Selleriewurzel, wasche