

# **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, 1861**

No 14. Schöpfenschlegel auf Wildpretart, herrschaftlich

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

sie darauf durch ein Haarsieb, schäle 4 große oder 6 kleine frische Kuckummern schneide sie in 4 Theile, nimm das Innere heraus, und schneide die Vierteltheile in kleine Stückchen; mache  $\frac{1}{4}$  Maß Essig heiß mit etwas Salz, lege sie hinein, laß sie ein Paar Sud aufkochen, und hernach in diesem Essig 2 Stunden stehen. Nachher gib sie ohne Essig zu dem Schlegel, und laß sie mitkochen, bis sie weich sind.

Wenn es keine frischen Kuckummern gibt, so kann man auch eingemachte klein Blättchenweise geschnittene zu der Brühe geben. Man kann auch eine Brühe von Zitronenschalen und Kapern dazugeben, und auf diese Art auch anderes Schöpfensfleisch zurichten.

N<sup>o</sup> 14. Schöpfenschlegel auf Wildpretart,  
herrschaftlich.

Klopfe einen Schöpfenschlegel, daß er mürbe werde; dann häute ihn ab, spicke ihn, wie einen Rehschlegel, wasche ihn sauber aus, lege ihn in ein Geschirr, gib ihm Salz, eine Hand voll Wachholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 12 ganze Nägelein, 20 weiße Pfefferkörner, ein wenig Bertram und Basilie, 1 Zitronenschale, 4 Zwiebeln und 3 Zehechen Knoblauch dazu, und streue dieses alles auf den Schlegel, dann schütte  $1\frac{1}{2}$  Maß guten heißgemachten Weinessig daran, und laß ihn hernach 8 Tage hindurch beizen; wende ihn aber täglich um.

Wenn du den Schlegel nach 8 Tagen zum Essen gebrauchen willst, so schneide  $\frac{1}{2}$  Pfd. Nierenfett klein zusammen, und lege es in einen Tiegel oder Kastrol. Hernach nimm 3 ganze Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel und 1 gelbe Rübe, puße u. wasche sie sauber, schneide sie länglich, und lege sie mit 20 gestoßenen Wachholderbeeren auf das Nierenfett, auf welches sonach der Schlegel kömmt. Setze solchen auf Kohlenfeuer, und laß ihn langsam dünsten. Wenn die Wurzeln etwas braun geworden sind, so gieß  $\frac{1}{4}$  Maß frischen Essig und eben soviel Wein darauf, und laß ihn dünsten, bis er weich ist. Ist nun der Schlegel ganz weich, so nimm man ihn heraus. Dann läßt man mit 6 Loth Schmalz, 1 Loth Zucker in einem Geschirr braun werden, röstet 1 Kochlöffel voll Mehl auch ganz braun, gießt den Saft von dem Schlegel, und  $\frac{1}{2}$  Maß Fleischbrühe darauf, gib etwas Salz, welches man verfochen läßt, dazu, und schlägt sie durch ein Haartuch oder Haarsieb. Ist es Zeit



zum Anrichten, so drücket man eine Zitrone daran, und gibt die Brühe zu dem Schlegel.

Desgleichen kann man auch einen Lammshlegel nur einige Tage im Essig mit Kräutern liegen lassen, besonders wenn man ihn bald essen will.

Anmerkung. Der Essig, worin der Schlegel gelegen ist, kann auch bei Winterszeit zur Brühe gebraucht werden. Er ist dann immer besser, als wenn er ganz frisch gebraten oder gedämpft würde, besonders wenn er ohne Brühe gegeben wird.

### N<sup>o</sup> 15. Entree, farcirte frische Kufummern (Gurken) wie Frikando (Fricandeau) auf herrschaftl. Art.

Schäle für 12 Personen 12 Kufummern, bohre dieselben aus, nimm von einer alten Henne oder einem Kapaun die rohe Brust heraus, rabire sie (d. h. schabe sie mit dem Messer fein); schneide dann  $\frac{1}{4}$  Pfund frisches Nierenfett, ein wenig Salz und Muskatennuß sehr fein, weiche von einem Kreuzerbrod den weißen Ballen im Wasser oder Milch ein, drücke denselben aus, und gib ihn auch dazu. Dann lege die ganze Masse in den Mörser, schlage das Weiße von 2 Eiern dazu, stoße es sehr fein, und fülle es in die ausgebohrten Kufummern. Dann löse von 3 Pfund magerem Kalbfleisch vom Schlegel die Haut ab, schneide 12 Blankets (Blaquets) (d. i. 12 ganz dünne Stückchen Fleisch) so groß, als die Kufummern sind, klopfe es mit einem Hackmesser, und spicke es sehr dick, so als wollte man ein Frikando spicken. Dann wird das gespickte Fleisch ausgewaschen, ein wenig gesalzen, über die Kufummern gebunden, und so läßt man es in einer Braise (Brás) gar werden.

Die Brás wird dazu also gemacht:  $\frac{1}{2}$  Pfund frische Butter laß in einem Kastrol verschleichen, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Bouillon darauf, und lege die Frikandostücke hinein, salze es noch etwas und laß es  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen.

Dazu wird eine braune (Glace - Sauce) Glacebrühe gegeben, welche aber sehr stark sein muß: nimm nämlich von der schon beschriebenen Coulis  $\frac{1}{4}$  Maß, gib von der vorhin bemerkten Glace, soviel  $\frac{1}{2}$  Ei beträgt dazu, 1 ganze Zitronenschale und ein wenig Salz, laß es mit einander aufkochen, nimm die Zitronenschale heraus, drücke den Saft von einer Zitrone