

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, 1861

No 82. Kaltes Entrée von Schweins-Kopf

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

Anrichten, so lege die Schlegelchen auf die Schüssel, die Karbonnade außen herum, und gib die Brühe oben darüber.

N^o 81. Ragout von kleinen Koladestückchen vom Wildpret.

Schneide aus 4 Pfund mageren rohen Wildprets vom Schlegel, 34 kleine dünne Blankets (Blanquets) messerrückendick, klopfe sie mit einem Messerrücken, und mache eine Farse vom Kalbfleisch, wie schon ist beschrieben worden. Thue auf jedes Blanket etwa einen Löffel voll davon, streiche die Farse auseinander, rolle die Koladestückchen schön zusammen, stecke unten und oben kleine Hölzchen hinein, damit sie im Kochen nicht auffahren, und lege sie in eine Braise, wie schon ist beschrieben worden. Wenn sie fertig sind, so nimm sie heraus, sondere die Hölzchen davon, lege sie auf eine Schüssel, und mache die schon beschriebene Olivenbrühe dazu.

N^o 82. Kaltes Entrée von Schweins-Kopf.

Wenn man einen Schweinskopf hat, von welchen das Beste und Meiste schon genommen worden ist, so schneidet man das Uebrige noch herunter, und macht kleine Blanquets daraus. Gieß dann in eine Form etwas von saurer Sulze, laß sie kalt werden, lege von Mandeln und Pistazien Zierrathen, wie auch von Zitronen hinein, wie schon mehrmal gesagt worden ist, gieß etwas Sulze darauf, damit sie über den Zierrathen gestehe; lege die in Theile geschnittene Filets hinein, gieß wieder Sulze darauf, so verfähre, bis die Form voll ist, und laß die Sulze gestehen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, tunke die Form in heißes Wasser, stürze die Sulze auf eine Schüssel, und gib sie zur Tafel.

N^o 88. Junge Tauben à la Braise mit Krebs-Brühe.

Rupfe und puße 6 junge Tauben sauber, fenge die kleinen Federchen ab, nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber, dressire sie gleich jungen Hühnern; schneide $\frac{3}{4}$ Pfund Speck in kleine Parten (flache Stücke) messerrückendick, lege auf jede Taube ein solches Stück, binde sie mit Bindfaden fest, mache die schon beschriebene Braise, wie bei jungen Hühnern, und lege sie hinein. Wenn solche fertig sind, dressire (binde) sie auf,