

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten

Anhang

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1809

Zulagen auf Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-55082

Kalte Sauce von Zitronen.

Man drückt dazu 3 hübsche Zitronen aus, preßt den Saft durch ein leinenes Tüchlein, nimmt 2mal so viel Wein als es Zitronensaft ist, und eben soviel Wasser dazu, verrührt hierauf das Gelbe von 8 Eiern wohl, den gemischten Saft darunter nebst der fein geschnittenen Schale einer halben Zitrone, schlägt das Weiße von 2 Eiern zu Schaum, thut ihn auch unter das Gelbe, rührt alles zusammen in einem Kächelein so lange auf Kohlen, bis es anfängt heiß zu werden. Es darf ja nicht zum Kochen kommen. Man nimmt nun soviel gestoßenen Zucker dazu, bis es seine gehörige Süße hat, richtet die Sauce auf eine Salatiere oder Sauciere (Sossár) an, und giebt sie, wenn sie erkaltet ist, auf die Tafel.

Zulagen auf Gemüse.

Zugemüß von gebackenem Kalbskopf.

Wenn der Kalbskopf gewaschen ist, setzt man ihn in einem Geschir mit Wasser, Salz und einem Lorbeerblatt aufs Feuer, läßt ihn weich sieden, legt ihn in kaltes Wasser, nimmt ihn, wenn er erkaltet ist, auf ein Brett, löst das Fleisch von den Knochen ab, schneidet es wie Nudeln, setzt hierauf in einer Kastrol ein wenig Butter auf Kohlen, thut das geschnittene Fleisch

nebst

nebst gehackter Petersilie darein, streut etwas Mehl darüber, dämpft es ein wenig, gießt einen halben Schöpföffel voll Fleischbrühe daran, läßt es kurz einkochen, nimmt es dann vom Feuer weg, rührt 3 Eyer gelb darunter, richtet es auf ein flaches Geschirr an, breitet es schön gleich auseinander, und läßt es erkalten. Nun werden 3 Eyer mit einem Eßlöffel voll Semmelmehl, etwas Salz und Pfeffer verrührt, von der erkalteten Masse kleine Stücke geschnitten, darinn umgekehrt, und in heißem Schmalz gelb gebacken. Sie können zu jedem Gemüse gegeben, auch Kalbsfüße können auf die nehmliche Art zubereitet werden.

Kalbskopf im Ofen zu braten.

Wenn dieser von einander gehauen und eine Stunde im Wasser ausgewässert worden ist, wird das Hirn im Salzwasser in einem Kächelein gesotten, die Zunge heraus geschnitten und zum Rindfleisch gelegt um mitzusieden, oder auch besonder zugesetzt, der Kopf mit Pfeffer, Ingwer, Salz wohl eingerieben, auf eine breite Platte gelegt, damit beyde Stücke nebeneinander liegen, oben mit geriebenem Brod oder Semmel (Milchbrod) stark überstreut, mit Stückchen Butter belegt, ein so eben mit Butter bestrichener Bogen Papier darüber gebreitet, und in den Backofen gestellt. — Wenn indessen die Zunge weich gesotten ist, wird sie in 4 länglichte Stücke geschnitten, mit Salz und Ingwer bestreut, und auf dem Rost ein wenig abgebraten. Sobald nun der Kopf fertig ist, legt man ihn auf eine Platte, die Hirnschalen in abgebrochenen Stücken nebenhin, und das zuvor abgehäutelte Hirn

derein, überstreut es mit Ingwer und Salz, legt die Zunge über den Kopf, macht in einem Stückchen Butter eine feingeschnittene Zwiebel gelb, und übergießt damit das Hirn und den Kopf.

Gebackene Kalbseuter.

Diese siedet man im Salzwasser oder bey'm Fleisch weich, läßt sie ein wenig erkalten, thut die Haut davon, schneidet den Euter zu 4 langen Stückchen, macht einen Eßlöffel voll gewöhnliches weißes Mehl mit eben so viel Nutschel: (Semmel-) Mehl, Salz und ein wenig Pfeffer untereinander, kehrt die Euterstückchen darinn um, und backt sie im Schmalz gelb. Sie können zu allen feinen Gemüßen gegeben werden.

Kalbsohren zu backen.

Die zuvor sauber gepuhten und gewaschenen Kalbsohren werden mit Wasser, Salz, ein paar ganzen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und ein paar ganzen Nägelein zugesetzt. Sobald sie recht weich, und ein wenig erkaltet sind, fängt man an, an dem spitzen Theile zu schneiden, (am dicken Theil hingegen muß das Ohr beisammen bleiben) überstreut sie nun mit Mehl und Salz, und backt sie in heißem Schmalz gelb. Sind sie recht bis an den dicken Theil durchgeschnitten, so fristren sie sich schön. — Auf eben diese Art kann man auch Schweinsohren machen, nur müssen solche zuerst in der Mitte durchgeschnitten werden, weil sie zu groß sind. Der gleichen Schweinsohren können zu allen Wintergemüßen gebraucht werden. Siebt man sie be-

sonder, so wird gebackene Petersilie darüber gestreut.

Gefüllte Kalbsmägen.

Man reibt die Mägen, welche frisch vom Metzger genommen werden müssen, mit einer Hand voll Salz ab, so daß das schleimigte recht davon kommt, wäscht es nachher 2 bis 3mal aus frischem Wasser, und schabt sie, einen nach dem andern, mit dem Messerrücken ab. Auf einen Magen wird ein Kreuzerweck gerechnet. Die Wecken nun, soviel man deren nimmt, weicht man in Wasser ein, hakt eine Zwiebel, etwas Petersilie und ein Stückchen Speck fein, nimmt ein Stückchen Butter in ein Pfännchen, dämpft das Gebackte darinn, schlägt auf 2 Wecken 4 Eyer an das Gedämpfte, daß es wie gerührte Eyer wird, thut es in eine Schüssel, die fest ausgedrückten Wecken dazu, Salz und von jeder Sorte ein wenig Gewürz daran, rührt es mit 4 bis 5 Ethern an, füllt die 2 Mägen damit, näht sie oben zu, und kocht sie in siedendem Salzwasser weich, legt sie nachher auf ein Brett, salzt sie ein wenig ein, und bratet sie in einem Stücklein zerlassener Butter auf beyden Seiten gelb. — Sie können ganz zu einem Salat gegeben, auch zu Rädlein geschnitten, und so als Beilage zu einem Gemüse gegeben werden.

Kalbsfüße auf Gemüse zu legen.

Wenn die Füße sauber gepuht, und in der Mitte von einander gehauen sind, werden sie in Salzwasser mit ein paar Zwiebeln und einem Lorbeerblatt weichgesotten. Sind sie nun in der Brühe

ein wenig erkaltet, so macht man aus einem Fuße 3 Theile, thut die Beine davon, verkloppt zu zwey Füßen 3 Eyer recht, vermischt eine kleine Hand voll Semmel- oder Mischelmehl mit einem Eßlöffel voll gewöhnlichem weißem Mehl, wendet die Füße zuerst in den Ethern um, steckt jedes der umgewendeten Stückchen an eine Gabel, damit es auf beyden Seiten mit dem angemachten Mehl überstreut werden kann, backt sie in heißem Schmalz gelb, und überstreut sie mit gebackener Petersilie.

Gebackene Rippen (Cotelettes).

Wenn die Rippen mürbe geklopft, die Knochen abgehauen, und das Fleisch zurückgestreift ist, werden sie auf eine Platte auf beyden Seiten eingesalzen, nach einer halben Stunde in 2 oder 3 verklopften Ethern umgekehrt, mit Semmelmehl überstreut, und in einer Omelettenpfanne oder in einer breiten Kachel in heißgemachtem Schmalz nicht zu schnell und saftig gebacken. Es kann jedes Gemüß damit garnirt werden.

Rippen (Cotelettes) im Ofen zu backen.

Kalbs- Hammels- oder Schweinsrippen klopft man wohl, doch so, daß sie ganz bleiben, schabt sie dann ab, haut die großen Rippenbeine ein wenig ab, vermischt eine Hand voll geriebenes schwarzes Brod mit fein gehackter Petersilie und Zwiebeln, Salz und Pfeffer, bestreicht eine breite Schüssel oder ein anderes Geschirt mit Butter, kehrt die Rippen darinn um, legt sie dicht neben einander auf die Platte, bestreicht ein Blatt weißes Papier mit Butter, legt es auf die Rippen, und setzt solche in den Ofen.

Wenn sie gelb sind, können sie zu jedem Gemüse gegeben, oder mit einer Sauce aufgestellt werden.

Ripplein mit Parmesankäs.

Wenn diese, wie die vorhergehenden, geklopft, gesalzen, und die Knochen etwas weiter abgehauen sind, bestreicht man sie mit Butter, legt sie in ein breites Geschirr, und läßt sie auf beyden Seiten, auf Kohlen, nur steif (halb fertig) werden. Während dieser Zeit macht man Kapseln von Papier, wo gerade eine Rippe darein geht, thut ein wenig zerlassene Butter darein, legt die Rippen darauf, wieder zerlassene Butter darüber, streut geriebenen Parmesankäs darauf, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Diese werden als Zwischenplatte samt dem Papier, aber nicht zu Gemüse aufgestellt.

Schöpfen, oder Sammel- Carbonade

Man nimmt schöne Rippen, schneidet die dicke, fette Haut und alles sehnige und knorpelige davon weg, schabt dann alles Fleisch von den untern Theilen der Rippen ab, damit sie nicht zu lang bleiben, klopft nun das Fleisch vermittelst eines Holzes recht mürbe, und legt es oben um den Knochen so herum, daß die Carbonade ein Bäümchen mit einem Stamme formirt, bestreicht hierauf dieselbe mit einem aufgeklopften Ey, vermengt Semmelmehl mit fein gehackter Petersilie, etwas Salz und Pfeffer, bestreut das Fleisch damit, legt die Rippen auf einen schon zuvor auf Kohlen heizgemachten und mit Butter bezstrichenen Rost, begießt sie fleißig mit zerlassener Butter, und bratet sie schön gelb. Sie können zu jedem grünen Gemüse gegeben werden.

Man kann sie auch in einer Kachel oder Kastrol in Butter braten, und eine braune Kappernsauce dazu aufstellen.

Gebackener Karviol auf Suppen und Gemüse.

Eine Staude (ein Kopf) Karviol wird pünktlich gepuht, (man kann auch kleine Stückchen dazu nehmen,) denn im Salzwasser nicht ganz weich gekocht, sodann aus dem Wasser auf ein Brett gelegt, nun rührt man einen Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig Milch glatt an, 2 ganze Eyer darein, etwas Salz dazu, kehrt dann den Karviol in dem Taig um, und backt ihn im Schmalz gelb.

Rüchlein von kaltem Braten.

Einen halben oder ganzen Kreuzerweck weicht man in Milch ein, drückt ihn wieder fest aus, dämpft denselben nebst etwas fein geschnittenen Charlottenzwiebeln oder Schnittlauch nebst einem Eyer in einem Stück Butter, läßt es in der Schüssel kalt werden, hackt hierauf ein Stück übrig gelassenen Braten, es mag seyn von welcher Art Fleisch es will, klein, thut es zu dem gedämpften Weck, rührt es mit 2 Ethern untereinander, Salz und Muscatenblüthe dazu, backt es wie die folgenden Semmelrüchlein, und stellt sie zum Gemüse auf. Es kann auch als ein ganzer Kuchen gebacken und zu Stückchen geschnitten werden.

Ist das Fleisch sehr mager, so wird ein Stück fein geschnittener Speck darunter gemengt.

Gebackene Rüklein von Milchbrod oder Semmel (Mutschel-) Mehl.

Eine Hand voll Semmel- (Mutschel-) Mehl oder das von einem Milchbrod geriebene nimmt man in eine Schüffel, macht einen halben Schoppen gute Milch siedend, und gießt sie über das Mehl, daß es wie ein dicker Späzentaig wird, thut Salz und Muscaten dazu. Sobald es ein wenig erkaltet ist, thut man das Gelbe von 3 Ethern daran, schlägt das Weiße zu Schaum, rührt es auch an die Masse, macht Schmalz in einer Omeletypfanne heiß, legt von dem Taig Löffel voll weis, wie runde Rüklein, ein, backt sie auf beyden Seiten gelb, und stellt sie zum Gemüße auf.

Gebrühte Omelettes.

Man nimmt 2 Hände voll feines Mehl in eine Schüffel, macht anderthalb Schoppen Milch siedend, gießt es über das Mehl, daß es ein fester Taig wird, doch so, daß er kann geschafft werden, und daß man kein Mehl mehr sieht; dann schafft man einer welschen Nuß groß Butter darein, schlägt nach und nach 6 Eyer darein, und thut Salz dazu, der Taig muß dicker werden, als ein kalt angerührter zu den Omeletten. Die eiserne Kachel oder Kastrol wird anfangs auf Kohlen oder schwaches Feuer gesetzt, und ein Strücker Schmalz darein gethan; wenn dieses heiß ist, thut man von dem Taig 1 bis 2 Löffel voll, nach Verhältniß der Größe des Geschirrs, darein. Sollte der Taig zu dick seyn, so kann noch ein wenig kalte Milch dazu genommen werden.

Süßgefüllte Omelettes.

Für 6 Personen werden 2 Kochlöffel voll feines Mehl, und 2 Eßlöffel gestoßener Zucker mit süßem Rahm glatt angerührt, 6 Eyer darz ein geschlagen, dann noch mit etwas Milch verdünnet. Hierauf wird in der Omeletpfanne ein Stückchen Schmalz heiß gemacht, soviel von dem Teig hineingethan, daß der Kuchen eines Messerrücken dick wird, und auf beyden Seiten gelb gebacken. Wenn die Kuchen alle beisammen sind, wird ein jeder mit einem Eßlöffel voll eingemachter Himbeeren überstrichen, 3 Finger breit zusammengelegt; wenn alle beisammen sind, auf die Platte gethan, worauf sie aufgetragen werden, dann wird die Feuerscheib (Schäufelein) oder ein anderes Eisen glühend gemacht, auf jeden der gefüllten Omelette Zucker gestreut, gleich mit dem Eisen gebrannt und warm aufgetragen. — Diese Speise giebt man Mittags als Zwischenplättchen, oder als Abendgemüß. Sind die Omelettes klein, so werden 2 bis 3 auf eine Person gerechnet.

Omelettes (Eyerkuchen) mit Spinat.

Für 4 Personen rührt man einen starken Kochlöffel voll Mehl nebst ein wenig Salz mit süßer Milch glatt an, schlägt 4 Eyer darein, verdünnt es mit noch ein wenig süßer Milch, macht in einer Pfanne, worinn man von dem Teig 5 Kuchen machen kann, ein Stückchen Schmalz heiß, thut den dritten Theil Teig hinein, und läßt ihn gleich herumlaufen; wenn er nun auf beyden Seiten gelb gebacken ist, legt man ihn auf eine dazu gehörige zuvor mit fri-

cher Butter bestrichene Platte, hat man übriggelassenen gekochten Spinat, so wird er in einer Schüssel mit 2 Eiern angerührt; muß man aber frischen kochen, so wird er eben so gekocht, als wenn man ihn zu Tische geben wollte; den Spinat richtet man über die Omelettes an, streut geriebene Wecken oder Semmelmehl darüber, und belegt es mit ganz dünnen Stückchen Butter, thut einen Deckel mit Kohlen darüber, damit es eine Farbe bekommt. Nachdem backt man die beyden andern Omelettes auf beyden Seiten gelb, schneidet sie zu Streifen, rollt sie leicht auf, und garnirt den Spinat neben damit. — Dieß kann als ein Abendgemüß aufgestellt werden.

Eine Omelette auf Kartheuser Art.

Für 4 Personen verrührt man 8 Eier mit 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm recht stark, treibt es durch ein Haarsieb, thut ein wenig Salz, Pfeffer, fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch dazu, zerläßt ein Stückchen Butter in einer Kastrol, gießt die Eier darein, setzt es auf schwache Kohlen, deckt einen Deckel mit Kohlen darüber, zieht die Omelette langsam auf, stürzt sie, wenn sie gelb ist, auf eine Platte und giebt sie warm auf den Tisch.

Geräucherte Schweinszungen.

Man sammelt die Zungen entweder im Späthjahr oder Winter, löst die Haut und alles Gurgelwerk ab, mengt dann Thymian, Majoran, Basilicum, Salz, Pfeffer, 2 Loth Salpeter untereinander, reibt die Zungen damit ein, läßt sie 5 Tag liegen, thut dann jede in einen fet-

ten Schweinsdarm, und hängt sie in den Rauch, aber nur in einen kalten, denn der warme Rauch ist sehr schädlich für das Fleisch. Wenn man nun welche braucht, siedet man sie langsam, schneidet sie, wenn sie zuvor erkaltet sind, zu runden Scheiben, und garnirt sie mit Peterstilien. — Sie können zu jedem Gemüse aufgestellt werden.

Gebackene Tauben.

Wenn die jungen Tauben gerupft, ausgezogen und zu 4 Theilen geschnitten sind, wäscht man sie sauber, überstreut sie auf einem Brett mit Salz, läßt sie eine Stunde daran stehen, vermischt dann eine Hand voll Semmel- oder Mutschelmehl, etwas Pfeffer und Salz, trocknet die Tauben mit einem reinen Tuche ab, kehrt sie in dem Mehl u. um, und backt sie in heißem Schmalz gelb.

Auch können die Tauben in 2 verklepperten Eiern umgekehrt, hierauf erst mit Semmel- mehl überstreut und dann gebacken werden.

Gebackene Tauben andere Art.

Um die Tauben schnell umzubringen, ist das beste, ihnen den Kopf abzuhauen, damit sie geschwind tod sind, und auch das Blut davon kommt. Wenn sie nun trocken, gerupft, sauber gepuht und in 4 Theile geschnitten sind, dämpft man sie ein wenig in Butter und Salz ab, läßt sie wieder erkalten, kehrt sie hierauf in einem verklepperten Ey um, vermenget ein wenig gewöhnliches Mehl mit Mutschelmehl und Salz, überstreut die Tauben damit und backt sie im Schmalz gelb.

Sie können auch in einem gebrühten Saig umgekehrt und gebacken werden.

Augsburger Würste.

Man nimmt 5 Pfund Schweinen- und eben so viel Rindfleisch, schneidet die Knochen und Sehnen rein davon, hackt es fein, und salzt es während dem Hacken, stellt es hierauf an einen Ort, wo es nicht gefriert, damit das Fleisch roth wird, schneidet den andern Tag ein Pfund Speck fein gewürfelt, thut ihn nebst einem Quintlein Muscatblüthe und 1 Quintlein Nägelein, beides fein gestossen, zu dem Fleisch und knätet es drey Viertelstunden recht durch, füllt es alsdann, wenn es bey'm Versuchen Salz und Gewürz genug hat, durch einen blechernen Trichter in Rindsdärme, worein man sonst Leberwürste füllt, drückt sie so fest als möglich zusammen, und sticht, wo sich eine Lücke zeigt, mit der Gabel hinein, daß keine Luft in der Wurst bleibt. Wenn nun die Wurst auf die Art recht fest gedrückt ist, läßt man sie durch eine andere Person so fest als möglich zubinden, hängt sie 4 bis 5 Tage in den Rauch und etliche Wochen in die Luft, dann sind sie zum Essen fertig, nur darf kein Wasser dazu genommen werden.

Bratwürste von Schweinefleisch.

Man nimmt etliche Pfund fettes saftiges Schweinefleisch vom Halsstück oder vom Lappent, schneidet die Schwarte und Beine weg, hackt das übrige fein, gießt während des Hackens etwas Wasser dazu, damit es nicht so stark wegspritzt, nimmt es, wenn es fein ist, in eine Schüssel, thut Salz, Pfeffer, Näge-

lein, Muscatnuß, Koriander oder Majoran nach Belieben dazu, knätet es mit der Hand recht durcheinander, thut noch soviel Wasser dazu, als nöthig ist, damit es sich bequem füllen läßt und füllt es in beliebige Därme. Diese Würste können frisch gebraten oder auch geräuchert gekocht werden. Zum frisch braten kann auch, wenn man es liebt, etwas Zitronenschale und Saft genommen werden.

Gebackene Bratwürste.

Man brater die Bratwürste wie gewöhnlich auf einem Rost oder in einer Omelettepfanne, nur daß sie saftig bleiben, schneidet sie, wenn sie ein wenig erkaltet sind, der Länge nach in der Mitte von einander und zu Finger langen Stückchen, kehrt sie in einem nicht ganz dicken gebrühten Taig um und backt sie in heißem Schmalz (Schmalzbutter) gelb. Es können alle grüne Gemüse damit belegt werden.

Anmerk. Den gebrühten Taig zu machen, ist im Ersten Theil des Kochbuchs angezeigt.

Bratwürste von Spanferkeln.

Von den 2 hintern Schlegeln schält man das Fleisch ab, nimmt ein Pfund Kalbfleisch dazu, schneidet es, thut ein wenig Zwiebeln, etliche Blätter Rosmarin, eben so viel Petersilie, ein paar Stückchen Kockenboll, 6 Korianderkerne dazu, hackt dieß alles zusammen fein, nimmt es in ein Geschirr, 6 Loth frischen und sehr fein geschnittenen Speck, Salz, Pfeffer und Muscatnuß dazu, macht es mit etlichen Eßlöffeln voll Wasser oder Fleischbrühe untereinander, füllt es in rein gemachte Brats

würstdärme, unterbindet sie eines Fingers lang, und bratet sie gleich andern Bratwürsten in Butter gelb. Sie sind auf jedes Gemüse sehr gut.

Weisse Spanferkelwürste in Papier zu braten.

Das abgelöste Fleisch von einem Spanferkel-Schlegel oder auch von 2 Pfund Kalbfleisch vom Nachbraten oder vom Brustkern blanchirt man im Salzwasser, schneidet es zu Bröcklein, thut 4 Loth frischen Speck und 4 Loth Rindsmark nebst ein wenig Charlottenzwiebeln darunter, hackt alles zusammen klein, vermengt es dann in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß und ein wenig Koriander, rührt es mit dem Gelben von 3 Eiern an, füllt es in kleine Därme, und macht Fingers lange Würstchen davon. Wenn alle beisammen sind, wickelt man jedes Würstchen in ein Stückchen zuvor mit Butter bestrichenen weissen Papier, und bratet sie entweder auf dem Rost oder in einer Bratpfanne. Sie können für sich mit Zitronensaft gegessen, oder aber zu jedem Gemüse gegeben werden. Man setzt sie mit dem Papier auf.

Braunschweiger Wurst.

Man nimmt von dem mürbsten Rindfleisch aus den Seiten oder Lenden die Hälfte, und von einem jungen Schweinschinken die Hälfte, schneidet die Adern rein heraus, hackt das Fleisch ganz fein, und wirft die am Messer hängenden Fäserchen weg, thut das nöthige Salz mit Salpeter vermischt nebst etwas ganzem und etwas gestoßenem Pfeffer dazu, und knätet es recht

stark untereinander, füllt es hierauf in Rindsdärme, welche zuvor in laues Wasser gelegt seyn müssen, recht fest ein, bindet sie zu, hängt sie 24 Stunden auf, und dann erst in den Rauch, so lang bis sie eßbar sind.

Französische Schweinswürste.

Man nimmt hierzu 2 Pfund nicht zu fettes Schweinefleisch, schneidet, wenn Schwarte und Sehnen zuvor abgemacht sind, dasselbe, hackt es dann klein mit einigen Salbenblättern, dem gehörigen Salz, Muscatnuß und etwas Pfeffer, stößt es nach dem Hacken fein in einem Möser, nimmt es heraus in ein Geschirr, rührt 3 bis 4 Eßlöffel voll frisches Wasser daran, und füllt die Masse nach einer Stunde in Bratwürstdärme, eines Fingers lang. Nun rührt man von 2 Kochlöffel voll feinem Mehl, Salz und Muscatblüthe ein Zaiglein mit süßer Milch an, schlägt 2 Eyer daran, (der Zaig muß etwas dicker als ein Flädeleinstaug seyn,) zieht die Würste dadurch, und backt sie in warmgemachter Butter oder in heißem Schmalz langsam gelb. Man kann sie zu jedem Gemüse geben.

Grüne Würste.

Eine abgeriebene Semmel oder Weck schneidet man zu kleinen runden Bröcklein, feuchtet diese mit etwas süßem Rahm an, schneidet 4 Loth frischen Speck gewürfelt, und siedet denselben ein wenig in süßer Milch. Hat man nun etwas Uebriggelassenes von einem Kapaun oder anderm Geflügel, so schneidet man es so wie etwas Petersilie, Basilicum und Charlottenzwiebel ganz fein, dämpft diese letzte 3 Stücke in

einem Stückchen Butter, mischt den eingeweichten Weck nebst dem Speck und dem Kapauenzfleisch unter das Gedämpfte, thut Salz, Muscarnuß und Pfeffer dazu, rührt es mit dem Gelben von 4 bis 5 Eiern an, und etwas von den angeführten Spinattopsen (s. das Register) darunter, daß sie eine schöne grüne Farbe bekommen, füllt sie in dünne Bratwürstdärme, und unterbindet sie alle Fingerslang mit einem Faden. Wenn sie beysammen sind, siedet man sie in halb Wasser und halb Milch langsam, oder läßt sie nur siedend heiß werden, trocknet sie, wenn sie darinn abgekühlt sind, auf einem Tuche ab, verfertigt ein rundes oder ovales Kästchen von weißem Papier, bestreicht es stark mit Butter, legt die Würste darein, stellt sie auf einen heißgemachten Krost, und brater sie gelb ab. Sie werden im Papier zu Tische gegeben.

Hammels Würste.

Man läßt das Hammelsblut durch einen Seiber laufen, nimmt dann 3 Theil Blut und einen Theil gute Milch, thut eine fein geschnittene und in Butter gedämpfte Zwiebel, und nach Gurdünken, gestoßene Nägelein, Pfeffer, Ingwer, Salz und Majoran dazu, rührt dieß alles untereinander, füllt es in sauber gepuhte Hammelsdärme, und verwellt es in heißem Wasser; es darf aber nicht kochen, sonst springen die Würste auf. Um zu sehen, ob sie fertig sind, sticht man in eine von den Würsten, wenn kein Blut mehr heraus lauft, so sind sie fertig. Auch kann man weiches Brod verzopsen, in Milch einweichen und unter das Blut rühren.

Würste von Kalbsgröß.

Wenn das Kalbsgröß recht geschleimt, gewaschen und die Drüsen sauber herausgelesen sind, siedet man es nebst einem Pfund fettem Schweinefleisch in Salzwasser weich, hakt dasselbe, wenn es weich ist, recht fein, rührt hierauf auf einen starken Kochlöffel voll Mehl mit guter Milch glatt an, kocht es zu einem dicken Brei, rührt ihn, wenn er ein wenig erkaltet ist, mit 7 Eyer gelb an, nimmt das Gehackte dazu, thut Salz und Majoran dazu, rührt es recht durch, füllt es in zuvor reingewechte Schweinsdärme, macht Fingers lange Würstchen davon, bindet sie mit Bindfaden zu, siedet sie langsam in Salzwasser, und bratet sie nachher in zerlassener Butter gelb ab. Diese Würstchen können zu jedem Gemüse, auch zum Salat aufgestellt werden.

Leberwürste zum Räuchern und zum warm essen.

Man siedet 2 Kalbszungen, 2 Herzen und 2 bis 3 Pfund Kesselfleisch, welches vom Bauchlappen oder Hals des Schweins genommen wird, auch Schwarten, wenn man hat, recht weich, läßt, wenn dieß weich ist, 2 Schweinslebern nur einige Walle kochen, damit sie nicht hart werden, hakt sie mit den Lungen und Herzen ganz fein, und schneidet das Fleisch und die Schwarten recht fein zu Würfeln, nimmt alles zusammen in eine Schüssel, thut 2 bis 3 Schöpflöffel voll von der Brühe, worinn es gesotten worden ist, nebst einem Gläschen Wein, etliche klein geschnittene und in Butter gedämpfte Zwiebeln

beln und nach Gurdünken Salz, Pfeffer, Ingwer, Nägelein und Majoran dazu, rührt alles wohl untereinander, füllt es in sauber gepuzte Schweins- oder Rindsdärme, verwallt sie wie gewöhnlich in Wasser oder besser in der Brühe, worinn das Fleisch gekocht worden ist, und hängt sie einige Tage in den Rauch, so kann man sie hernach kalt essen. Auf die nehmliche Art werden auch Leberwürste zum warm essen gemacht, nur daß etwas mehr Fleischbrühe dazu genommen und der Wein weggelassen wird.

Eine Lezwurst.

Man nimmt 1 oder auch anderthalb Pfund gutes Schweinen- oder Kalbfleisch, schneidet dieß zu kleinen Bröcklein, macht Haut und Beine rein davon, hackt es mit einer Zwiebel und ein wenig Petersilie zusammen klein, nimmt 4 Loth fein geschnittenen frischen Speck dazu, und rührt alles in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Nägelein und dem Gelben von 4 Eiern nebst 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm recht untereinander. Nun wird ein frisches Kalbsnetz genommen, dasselbe auf einem Brett ausgebreitet, dann an einem Ende desselben von der Fülle eingefüllt, und immer in das Netz in der Dicke einer Leberwurst eingewickelt. Das Ende aber näht man zu, bindet es unten und oben mit einem starken Bindfaden wie eine andere Wurst, und läßt es in halb Wasser und halb Milch eine Viertelstunde langsam sieden. Dieß kann auch nur im lauterm Wasser geschehen, worinn man alsdann ein paar Zwiebeln und ein Lorbeerblatt mitkochen muß. Ist die Wurst nun fertig so wird sie in einem verklepperten Ey umgekehrt,

mit geriebenem Milch: oder auch gewöhnlichem Brod stark übersireut und im Schmalz gelb gebacken, wo man alsdann die Fäden herausnimmt. — Diese Art Wurst kann zu Gemüßen oder auch zum Salat gegeben werden.

Schwartenmagen.

Man kocht einige Pfund Schweinefleisch vom Rinnbacken und Halsstück weich, schneidet es fein gewürfelt, nimmt etliche Löffel voll gehacktes Bratwurstfleisch, ein Glas Schweins: oder Kalbsblut, Salz, Pfeffer, Ingwer, Nägelein und Majoran nach Gurdünken dazu, rührt es wohl untereinander, füllt es in einen Schwein:magen oder in einen weiten Rindsdarm, läßt es langsam wie andere Würste verwellen, thut ihn heraus, und stopft (sticht) ihn mit einer Spicknadel, alsdann legt man ihn zwischen 2 hölzerne Zeller, beschwert ihn, läßt ihn so über Nacht stehen, hängt ihn 3 oder 4 Tage in Rauch auf, nimmt ihn dann wieder ab und so ist er zum Essen fertig.

Cervelatwürste.

Man schneidet von einem frischen Schwein:schinken das magere Fleisch sauber von allen Flechsen ab, thut Pfeffer, Salz, Nägelein und ein wenig Basilicum dazu, hackt es recht fein, stößt es, wenn es gehackt ist, in einem Mörser, schneidet dann ein gutes Stück frischen Speck ganz klein gewürfelt, thut ihn nebst etwas Kümmel an das Fleisch, knätet es mit beyden Händen recht durcheinander, stopft es recht fest in weite Rindsdärme, und räuchert sie.

Würſtlein ohne Därme auf Gemüß zu geben.

Ein Pfund gutes junges Schweinefleisch (am beſten iſts von den Bauchlappen oder vom Hals) wird, nachdem die Schwarte zuvor da von geſchnitten worden iſt, klein gehackt, dann in eine Schüſſel genommen, ein halbes Viertel pfund (4 Loth) friſcher Speck zu kleinen Würfeln geſchnitten, Salz, Pfeffer, Nägelein, Ingwer, neßt einer feingehackten Zwiebel dazu genommen, dieß alles zuſammen neßt dem gehackten Fleiſch mit einem kleinen Trinkglaße friſchem Waſſer angerührt, auf ein Brett Mehl geſtreut und ſo viel von der Maſſe herausgenommen, daß es einen ſtarken Finger dicke und eben ſo lange Würſtchen giebt. Wenn alle beyſammen ſind, wird in einer Omelettſpanne oder in einem andern breiten Geſchirre Butter gelb gemacht, nun werden die Würſtchen darein gelegt, und wenn ſie auf beyden Seiten gelb gebacken ſind, zu dem Gemüß gegeben.

Braten.

Engliſcher Braten.

Es muß vom Schooßſtück wo inwendig der Schlacht- oder Lindenbraten liegt, und von einem wenigſtens 4 bis 5 Tage geſchlachteten guten fetten Ochſen ſeyn. Dieſes Stück wird in einem Tuche ſtark geklopft, dann