

**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**

Ragouts.

**urn:nbn:de:bsz:31-55082**

Man nimmt nehmlich etwas fein geschnittene Petersilie, einen Eßlöffel voll, im Fall sie nicht fein sind, geschnittene Kappern, ein wenig Basilicum und Thymian, ein Stückchen Zitronenschalen, und thut dieß alles auf eine Sauciere oder einen Saladier. Nun wird das Gelbe von 3 hartgekochten Eyern mit 4 gewässerten ausgegräteten Sardellen und 3 Eßlöffeln voll Provenceroöl nebst ein wenig Pfeffer und Salz zu dem Geschnittenen gethan, im Mörser gestoßen, und dieß alles mit gutem Essig angemacht, so daß es eine Sauce wird, die aber nicht zu dick und nicht zu dünn seyn darf.

## M a g o u t s.

### Salsche Austern.

Zwen Kalbsbrieslein siedet man in Salzwasser weich, zieht die Haut davon ab, und schneidet sie in Stückchen so groß als eine Auster, puht hierauf die tiefen Austerschalen rein, thut in jede derselben ein kleines Stückchen Butter, ein wenig Semmelmehl und Muscatnuß nebst ein wenig von einem halben zuvor fein gehackten Häring, legt ein Stückchen von den geschnittenen Brieslein darauf, thut wieder von dem Häring, Butter, Semmelmehl und Muscaten darüber, drückt Zitronensaft darauf, stellt die Schalen auf einen Rost, und läßt sie auf Kohlen langsam braten.



## Bratwürste in brauner Sauce.

Man nimmt gute Bratwürste, schränkt sie in der Mitte, macht in einer Omeletspanne Schmalz oder Butter heiß, legt die Würste hinein, und läßt sie auf einer Seite gelb werden, streut über die andern einen kleinen Kochlöffel voll Mehl nebst einer klein geschnittenen Zwiebel, und läßt sie vollends braun werden, gießt hierauf ein halbes Glas Essig, und verhältnißmäßig Wasser oder Fleischbrühe daran, damit die Sauce nicht zu dick wird, thut ein wenig Pfeffer, Salz und Nägelein dazu, und läßt es eine Viertelstunde zusammen kochen.

## Harte Eyer mit süßem Rahm.

Die Eyer müssen frisch und hart gesotten seyn. Das Weiße davon schneidet man recht fein länglicht- (das Gelbe bleibt ganz), mengt fein geschnittene Petersilie, Pfeffer und Muscatnuß unter das Weiße, setzt das Gelbe auf die Platte, welche auf den Tisch kommt, streut das Geschnittene dazwischen, nimmt in ein anderes Geschire ein Stück frische Butter, schneidet zuvor eine Zwiebel in Stücklein, eine Petersilien-, eine Selleriewurzel und eine gelbe Rübe fein, dämpft dieß alles in der Butter, deckt es zu, daß es weiß bleibt, streut einen halben Kochlöffel voll Mehl darüber, gießt süßen Rahm daran, läßt es durchkochen, treibt die Sauce durch ein Haarsieb, und gießt sie kurz vor dem Auftragen auf die Platte, worinn die Eyer eingesetzt sind, läßt sie noch an den Ethern ganz wenig kochen, salzt sie ein wenig, und giebt sie recht warm zu Tische.



## Harte Eyer mit saurem Rahm.

Die ebenfalls hart gesottenen frischen Eyer schneidet man samt dem Gelben blattweise, und dann einige Charlotten- oder andere Zwiebeln nebst etwas Petersilie recht fein, dämpft dieß (letztere) in einem Stückchen Butter, mengt ein wenig Pfeffer, Muscatnuß und das gehörige Salz darunter, bestreicht das auf den Tisch bestimmte Plättchen mit frischer Butter, breitet von dem Gedämpften ein wenig darauf aus, legt darauf von den geschnittenen Eyern dicht neben einander, streut ein wenig Salz darüber, nimmt von dem Gedämpften darauf, über dieses guten sauren Rahm, wieder Eyer, und macht so mit beydem fort, bis alles zu Ende ist; das letzte muß dicker saurer Rahm seyn. Nun streut man geriebenes Milchbrod oder Semmeln darüber, setzt es in den Backofen, daß es eine leichte Farbe bekommt; dann sind sie fertig. Für eine Person werden 2, auch wenn es eine Hauptplatte ist, 3 Eyer gerechnet.

## Sricassirte Eyer.

Frische Eyer siedet man hart, schneidet das Weiße ganz fein (das Gelbe bleibt ganz), läßt in einem Stückchen frischer Butter einen halben Kochlöffel Mehl nur anziehen, thut einen Schöpf- löffel voll gute Fleischbrühe, Muscatnuß und ein wenig Pfeffer daran, und dämpft 3 bis 4 zuvor gepuhte und länglicht geschnittene Champignons und etwas fein geschnittene Petersilie in einem Stückchen Butter, thut dieses und die Eyer an die Sauce, läßt es nur ein wenig durchkochen, verrührt vor dem Anrichten das Gelbe



von 5 Ethern mit dem Saft einer Citrone, gießt die Sauce langsam daran, richtet nun die Fricassée an, die abgezogenen Eyer gelb darüber, und trägt sie warm auf.

Die Champignons können auch wegbleiben, und statt deren klein geschnittene Morchen oder feine Kappern gleich mit der Petersilie an die Sauce gethan werden. Die Eyer gelb hingegen werden ganz auf die Platte gelegt, wenn sie zuvor in der Fricassée aufgekocht haben.

#### Gefüllte Eyer mit Senf.

Auf jede Person werden 2 Eyer gerechnet; wenn diese hart gesotten, geschält und von einander geschnitten sind, nimmt man das Gelbe heraus, verrührt es fein, thut etwas gute Fleischbrühe oder Jus daran, dämpft eine starke Hand voll ganz fein geschnittene Zwiebeln in einem guten Stück Butter sehr weich und weiß, und thut sie nebst 2 bis 3 Eßlöffeln voll Essig-Senf, einem Eßlöffel Essig, ein wenig Salz und Muscatenus zu den verrührten Eyer gelb, rührt es recht untereinander, setzt die ausgehöhlten Eyer auf eine mit Butter bestrichene Platte, füllt sie mit dem Angerührten voll, thut das übrige zwischen die Eyer hinein, setzt es auf schwache Kohlen, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, läßt es nur ein wenig anziehen, und giebt es sogleich auf den Tisch.

#### Sarcirte oder gefüllte Eyer.

Für 3 Personen werden 6 Eyer hart gesotten, wenn sie kalt sind, geschält und von einander geschnitten, und das Gelbe herausgenommen; dann wird von einem Wecken oder einer Semmel



Semmel das Innere in süße Milch eingeweicht, hernach wieder fest ausgedrückt, und mit dem Gelben fein gehackt. Das Gehackte thut man in eine Schüssel, rührt 3 Eyer nebst einem halben Glase süßem Rahm daran, thut Muscatblüthe und eine Hand voll kleine Rosen dazu, zerläßt 4 Loth Butter, thut alles zusammen dar ein, und rührt es so lange, bis es wie gerührte Eyer ist. Alsdann richtet man es auf ein Schüsselchen an, legt die ausgehöhlten Eyerweiß auf eine Platte (aber nur auf keine zinnerne), auf welche zuvor ein Stückchen zerlassene Butter und ein Glas süßer Rahm gegossen wird, füllt die Eyer mit dem Angerührten, und setzt sie in einen Ofen, damit sie gelb werden.

Inzwischen rührt man ein Kaffeelöfflein voll Mehl in einem messingenen Pfännlein mit dem Gelben von 3 Eyer an, thut einen halben Schoppen süßen Rahm, einer welschen Nuß groß frische Butter, und ein wenig Muscatnuß daran, und läßt es über dem Feuer unter beständigem Rühren aufkochen. Ehe die Eyer aufgetragen werden, richtet man die Sauce dazwischen an. Beyde Theile, sowohl die Farce (Fülle), als die Sauce können entweder ein wenig gesalzen oder gezuckert werden.

#### Verlorne Eyer mit Kukummern.

Die halbgewachsenen grünen Kukummern werden geschält, von einander geschnitten, die Kerne herausgenommen, länglicht geschnitten, und mit Salz und Pfeffer überstreut. Nun zerläßt man ein gutes Stück Butter, dämpft die geschnittenen Kukummern nebst einer ganzen Zwiebel darinn, streut ein wenig Mehl darauf,



gießt ein wenig Essig und etwas gute Fleischbrühe daran, läßt es recht durchkochen, und richtet es zwischen die Eyer an.

Anmerk. Alle Saucen werden zwischen die verlorne Eyer angerichtet, niemals darüber.

#### Verlorne Eyer mit Rahm.

Die Eyer zu verlieren bleibt immer dasselbe. Zur Sauce röstet man in einem Stückchen Butter einen halben Kochlöffel voll Mehl dunkelgelb, dämpft eine fein geschnittene Charlottenzwiebel darein, rührt es mit ein wenig Jus oder Fleischbrühe an, hackt für 2 Kreuzer (einen halben sächs. Groschen) Kappern und 2 zuvor ausgegrätete Sardellen recht fein, thut sie nebst einem halben Schoppen saurem Rahm und etwas Zitronensaft an die Sauce, läßt sie noch einmal durchkochen, und richtet sie zwischen die Eyer an.

#### Verlorne Eyer in weißer Sauce.

Wenn man viele verlorne Eyer zumal machen will, macht man in einer breiten messingenen Pfanne Wasser siedend, schlägt die Eyer eines um das andere in einen Schöpflöffel, und legt sie nebeneinander darein. Wenn das Wasser einigemal aufgeköcht, und das Weiße sich über das Gelbe gezogen hat, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, und richtet sie auf die dazu bestimmte Platte an, damit kein Wasser daran bleibt.

Zur Sauce verrührt man das Gelbe von 4 Eyern mit einem Stückchen frischer Butter und einer Messerspiße voll feinem Mehl recht stark, gießt einen halben Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe nebst dem Saft von einer Zitrone daran,



thut ein wenig Salz und Muscatnuß dazu, läßt es unter beständigem Rühren über dem Feuer anziehen, und richtet sie zwischen die Eyer an.

#### Verlorne Eyer mit Krebs: Sauce.

Diese werden wie die vorhergehenden gemacht, nur nimmt man zur Sauce statt der frischen Butter — Krebsbutter, läßt den Zitronensaft weg, und nimmt die Krebschwänze feingeschnitten dazu.

#### Noch eine Art verlorne Eyer.

Die Eyer werden wie die vorhergehenden verloren. Zur Sauce röstet man in einem Stückchen Butter einen halben Löffel voll Mehl lichtgelb, löscht es mit 2 bis 3 Eßlöffeln voll Essig ab, gießt einen halben Schöpflöffel voll Erbsenbrühe daran, thut ein wenig Salz und Pfeffer dazu, zieht die Sauce mit dem Gelben von 3 Eyern ab, und richtet sie über die verlorenen Eyer an. Nun wird ein halber Weck zu kleinen Bröcklein gemacht, im Butter gelb geröstet, und warm über die Eyer gestreut.

#### Sricassée von geschnittenen Eyern.

Man siedet 6 Eyer hart, legt sie dann in kaltes Wasser, schält sie, schneidet sie von einander, legt das Gelbe auf die Seite, und schneidet das Weiße zu feinen Rädchen, dämpft eine Zwiebel und eine Hand voll Petersilie (beydes zuvor fein geschnitten) in 4 Loth frischer Butter, streut einen kleinen halben Kochlöffel voll Mehl darüber, thut Salz, ein wenig Pfeffer, Ingwer und Muscatenblüthe dazu, hernach einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe nebst ein wenig Es-



fig und Kappern daran, läßt dieß zusammen ein wenig kochen, und thut dann die geschnittenen Eyerweiß darein. Wenn dieß zusammen eine Viertelstunde gekocht hat, richtet man es dann auf ein Plättchen an, schneidet das zurückgebliebene Gelbe klein, streut es über die angerichtete Fricassée, und ziert auch den Rand damit.

#### Ragout von Eyern.

Für 4 Personen siedet man 8 Eyer hart, schält sie, schneidet sie von einander, nimmt das Gelbe heraus, zerdrückt es in einem Schüsselchen mit einem Löffel, rührt nach und nach ein halbes Trinkglas voll süßen Rahm daran, dämpft eine zuvor ganz fein geschnittene Zwiebel in einem Stückchen Butter weich, thut alsdann die zerdrückten Eyer gelb nebst Salz, ein wenig Ingwer und Muscatblüthe dazu. Alles dieses läßt man zusammen ein wenig auf Kohlen kochen, legt die ausgehöhlen und in 2 Theile geschnittenen harten Eyerweiß auf ein Plättchen, und füllt den gekochten Ragout darein. An den zurückgebliebenen Ragout gießt man nun ein Glas süßen Rahm (Sahne), macht dieses recht heiß, und richtet es zwischen die gefüllten Eyer an. Auch eine Butter-Sauce kann daran gemacht werden.

#### Gehacktes Fleisch in ein Netz gefüllt.

Man nimmt hierzu 2 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, schneidet Haut und Sehnen rein davon, und das Fleisch hübsch zu Bröcklein, hackt es mit 4 Loth Rindsmark oder Nierenfett und etwas Petersilie ganz fein, mengt die Brosamen (Krummen) von einem Weck oder einer Semmel



darunter, rührt es in einer Schüssel mit 4 Eiern an, Salz, Muscatblüthe und ein wenig Pfeffer darcin, wickelt es dann in ein frisches Kalbsnetz, näht dasselbe zu, läßt es in der Fleischbrühe gegen 5 Viertelstunden sieden, nimmt es heraus zum Erkalten, zieht den Faden heraus, schneidet das Zubereitete in Scheiben, legt es auf eine Platte, und macht eine Zitronen- oder Butter: Sauce darüber. — Zu dieser zerläßt man ein Stück frische Butter, läßt einen Kochlöffel voll weißes Mehl darinn anziehen, gießt gute Fleischbrühe daran, daß es eine dicklechte Sauce giebt, nimmt den Saft von einer halben Zitrone nebst dem abgeriebenen Gelben wie auch fein geschnittene Petersilie darcin, richtet diese Sauce, wenn sie ein wenig durchgekocht hat, über die Fleischscheiben an, streut etwas Muscatnuß darüber, und giebt es heiß zu Tische.

Anmerk. Mit Weglassung der Zitronen ist dieß eine gewöhnliche Buttersauce, auch können Morchen darcin gethan werden.

#### Noch eine Art.

Wenn das Kalbfleisch, wie gemeldet, gesotten und nach dem Erkalten zu Scheiben geschnitten ist, wird er mit Semmelmehl und Salz überstreut, und in Butter oder auf dem Rost gelb gemacht. Es kann zu jedem Gemüse gegeben, auch mit Zitronensaft gebraten aufgestellt werden.

Eine Gans à la Dobe (a la Dobe) gesotten, warm und Kalt zu geben.

Einer sauber gepußten nicht zu fetten Gans haut man die Flügel ganz am Leibe ab, zweckt sie auf, blanschirt sie ein wenig in Salzwasser,



und schabt sie dann sauber wieder ab, daß ja keine Stupfen darinn bleiben. Hierauf wendet man länglichte Stückchen Speck in Salz, Pfeffer und Nägelein um, durchzieht die Brust damit, bindet die Gans in eine Serviette, hängt sie in einen Hasen; gießt einen Theil Wasser, 2 Theil Essig daran, thut Salz, grob gestoßenen Pfeffer, Ingwer, ganze Nägelein, geschnittene Muscatenblüthe, ein Lorbeerblatt, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronen blattweise ohne Kerne, und von allen Arten Kräutern darein, läßt die Gans damit kochen, bis sie weich ist, nimmt sie aus dem Tuche, legt eine Serviette auf die zum Auftragen bestimmte Platte, die Gans darauf, und garnirt sie mit Zitronenscheiben und Petersilie.

Man kann sie kalt und warm, mit Essig, Del und Pfeffer, oder mit angemachten Sardellen aufstellen.

#### Kälberzungen mit Sauce.

Für 6 Personen nimmt man 4 Zungen, kocht sie in Salzwasser weich, löst die weiße Haut ab, und schneidet sie der Länge nach in der Mitte von einander. Zur Sauce röstet man in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöffel voll Mehl lichtgelb, gießt einen Schoppen Wein und eben soviel Wasser daran, thut ein Stückchen Zucker, ein wenig klein geschnittene Zitronenschale, 4 Loth rein gewaschene kleine Rosinen dazu, läßt sie in eine Viertelstunde kochen, zieht sie vor dem Anrichten mit 2 oder 3 Eyer gelb ab, und richtet sie über die Zungen ab.

#### Lammfleisch mit Sauerampfer.

Wenn das Fleisch ebenfalls vom vorderen Viertel in kleine Stückchen gehauen und in Salz;



wasser blanschirt ist, röstet man in einem Stückchen Butter einige Messerspißen voll Mehl hellgelb, löscht es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe ab, und thut das Fleisch nebst ein wenig Muscatnuß davein, streift hierauf eine Handvoll Sauerampfer von den Stielen ab, schneidet ihn klein, dämpft ihn in einem Stückchen Butter, thut ihn zu dem Fleisch, läßt dieses weich kochen, und zieht bey dem Anrichten die Sauce mit 2 Eyer gelb ab.

### Hammels: Koulade.

Man macht eine Hammelsbrust ganz von den Beinen los (beint sie aus), klopft sie ein wenig breit, bestreut sie mit Pfeffer, Nägelein, etwas klein geschnittener Petersilie, Zwiebeln (ebenfalls fein geschnitten) und Salz, wickelt sie der Länge nach fest zusammen, umbindet sie mit einem Bindfaden, und kocht sie in Salzwasser weich, bestreicht alsdann die Koulade mit ein wenig zerlassener Butter, vermengt etwas Salz mit Semmel- oder Mutschelmehl, und überstreut sie stark damit, bratet sie auf einem zuvor heißgemachtem Rost auf beyden Seiten gelb, löst alsdann den Faden davon ab, und macht folgende Sauce dazu; Man röstet einen Kochlöffel voll Mehl und eine fein geschnittene Zwiebel in einem Stückchen Butter braun, rührt es mit einem Trinkglas voll Wein und eben soviel Fleischbrühe oder Wasser an, thut etwas geschnittene Zitronenschalen, Muscatnuß, Salz nebst 3 ganzen Nägelein daran, läßt es recht durchkochen, und giebt alsdann die Sauce besonder zu Koulade auf den Tisch. Sie kann auch darüber angerichtet werden; doch ist es



besser, sie besonder zu geben, weil man, wenn von der Koulade übrig bleibt, sie aufschneiden, und zu einem Gemüse grilliren (auf dem Rost braten) kann.

#### **Sammels: Rippen mit Sauce Robert.**

Wenn die Rippen recht breit geklopft, von den Knochen abgelöst und auf beyden Seiten mit Salz eingerieben sind, läßt man sie eine Viertelstunde liegen, verrührt dann einige Eyer mit einem Stückchen zerlassener Butter, kehrt die Rippen darinn um, überstreut sie mit geriebenem Semmelmehl, bratet sie in zerlassener Butter oder heißgemachtem Schmalz auf beyden Seiten gelb und saftig, und giebt eine Sauce Robert dazu, welche bey den Saucen angezeigt ist.

#### **Saure Sammels: Nieren.**

Man schneidet die Nieren zu ganz dünnen Rädlein, macht in einer eisernen Pfanne ein Stücklein Butter oder Schmalz heiß, röstet einen Kochlöffel voll Mehl darinn braun, thut ein Stückchen Speck, eine Zwiebel, welche beyde zuvor fein geschnitten seyn müssen, darein, und dämpft es ein wenig, thut dann die geschnittenen Nieren dazu, und dämpft sie so lang, bis man kein Blut mehr sieht, gießt hierauf ein wenig Essig, und einen halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, daß es eine kurze Sauce giebt, thut ein wenig Pfeffer und Nägelein dazu, läßt es so lang als ein weiches Ey, kochen, (durch längeres Kochen werden die Nieren hart) und richtet sie schnell an; erst bey dem Anrichten wird die Sauce ausgesalzen.



## Grillirtes Lammfleisch mit Stachelbeeren.

Von dem vorderen Viertel eines Lamms werden 2 bis 3 Pfund in Stückchen geschnitten und gewaschen, hierauf wird eine Kastrol oder Kachel mit kalter Butter bestrichen, das Fleisch darein gelegt, eine Hand voll geschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, eine ganze in Rädchen geschnittene Zitrone nebst Salz dazu gethan, ein halber Schöpfköffel voll gute Fleischbrühe daran gegossen, und zusammen langsam und kurz eingekocht. Hierauf nimmt man die Stückchen Fleisch heraus, bestreicht sie mit zerlassener Butter, überstreut sie mit fein geriebenem Semmelmehl, und bratet sie auf dem Roste gelb, bricht alsdann von einem halben Schoppen nicht ganz reifer Stachelbeere die Stiele und Blätter ab, thut sie in eine Kastrol oder Pfanne mit siedendem Wasser, läßt sie ein wenig kochen, und gießt sie zum Ablaufen in einen Seiher, rührt nun einen Kochlöffel voll Mehl mit einem starken halben Schoppen Wein und einem halben Schoppen Wasser glatt an, thut die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst einem guten (ziemlich großen) Stück Zucker dazu, rührt es über dem Feuer, bis es eine dicklichte Sauce wird, thut dann die Stachelbeere auch dazu, läßt es noch ein wenig aufkochen, und richtet es über das grillirte Fleisch an.

## Lamms: Köpfe.

Man spaltet die Köpfe von einander, reinigt sie sauber mit warmem Wasser, bindet sie mit Bindfaden wieder zusammen, und kocht sie nebst den Zungen in Salzwasser weich, knätet hierauf



4 Loth frische Butter und einen halben Kochlöffel Mehl zusammen, und rührt es mit einem Schöpfen süßem Rahm an. Wenn es unter beständigem Rühren auf dem Feuer zu kochen anfängt, thut man ein wenig klein gehackten Schnittlauch und Salz darein, schält die Zungen von den Köpfen ab, schneidet sie zu ganz dünnen Stücklein, und läßt sie einen Augenblick mitkochen, hierauf macht man den Faden von den Köpfen los, feuchtet sie mit zerlassener Butter an, bestreut sie mit fein geriebener Semmel, und läßt sie auf dem Rost gelblecht braten, richtet alsdann die Sauce mit den Zungen an, und legt die Köpfe darauf.

#### Sammelsbrust mit Petersilien-Sauce.

Eine Hammelsbrust siedet man, nachdem sie vorher geklopft und gewaschen ist, halb weich, schneidet sie, wenn sie gesotten ist, zu kleinen Stückchen, und die großen Beine davon, zerläßt hierauf in einer Kastrol oder Fußhasen ein Stückchen Butter, thut das geschnittene Fleisch darein, streut eine fein geschnittene Zwiebel nebst einer halben Hand voll fein geschnittener Petersilie und einem halben Kochlöffel voll Mehl darüber, deckt es zu, und dämpft es eine Viertelstunde, gießt nach diesem einen Schöpfstößel voll Fleischbrühe, den Saft von einer Zitrone oder 2 Eßlöffel voll Essig daran, läßt es zu einer kurzen Sauce einkochen, und giebt es alsdann zu Tisch.

#### Ragout von übriggebliebenem Sammelschlegel.

Für 4 Personen nimmt man 4 Loth frische Butter in eine Kastrol oder Fußhasen, knätet



einen halben Kochlöffel voll Mehl nebst einer fein geschnittenen Charlottenzwiebel darein, rührt es mit einem halben Schöpfloffel voll Fleischbrühe oder Wasser an, thut 3 Eßlöffel voll süßen Rahm, etwas Pfeffer und Salz dazu, und läßt es ein wenig zusammen kochen, alsdann schneidet man das übriggebliebene Hammelfleisch zu ganz dünnen kleinen Stückchen, thut es auch hinein, und läßt es noch eine Viertelstunde mitkochen. Will man es gerne säuerlich haben, so kann ein Eßlöffel voll Essig dazu genommen werden.

Dieser Ragout kann sehr geschwind verfertigt werden, nur muß das Fleisch ganz dünn geschnitten seyn.

#### Hammelfleisch auf türkische Art.

Einen Hammelsbug klopft man wohl durch, reibt ihn mit Salz ein, bratet ihn mürb, und läßt ihn erkalten, setzt hierauf ein halbes Pfund verlesenen und rein gewaschenen Reis mit Fleischbrühe auf das Feuer, thut ein Stück rohen Schinken ohne Fett, eine mit Nägelein gespickte Zwiebel, eine halbe Selleriwurzel nebst einem Stückchen Butter dazu, kocht es gehörig weich und dick, nimmt dann den Schinken, Zwiebel nebst Selleri wieder heraus, und verrührt den Reis mit ein wenig Muscatnuß und dem gehörigen Salz. Hierauf schneidet man das Hammelfleisch zu feinen länglichten Stückchen, bestreicht ein Blech oder eine Porcellanplatte mit Butter, thut von dem gekochten Reis darauf, von dem Hammelfleisch darüber, und macht so schichtweise fort, bis beydes zu Ende und der Reis das letzte ist, wenn es eine Platte mit breitem Rand ist, so wird ein Kranz von But-



tertaig darum gelegt, und im Ofen gelb gebacken. Es kann als Gemüß oder als Zwischenplatte aufgestellt werden.

Anmerk. Wer den Parmesankäs liebt, kann davon auch schichtweise darüber streuen, nur muß alsdann dieser das letzte oben seyn, und mit ein wenig Butter belegt werden.

Alte Hühner oder Kapauen in einer weißen Sauce.

Wenn das alte Geflügel nach dem Putzen wohl geklopft und dressirt (ordnungsmäßig gelegt) ist, wird es in Wasser mit Salz, einer Zwiebel und einem Lorbeerblatte nebst 3 ganzen Nägelein weich gesotten, dann in einem kleinen Geschirre ein Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig kalt Wasser glatt angerührt, das Gelbe von 4 bis 5 Eiern darein geschlagen, wenn es recht verrührt ist, ein starker Schöpflöffel voll von der Hühnerbrühe daran gegossen, ein wenig Muscatnuß nebst etwas Zitronensaft dazu gethan, und so lang gerührt, bis es zu kochen anfängt. Alsdann wird das Huhn auf eine Platte gelegt, und die Sauce darüber angerichtet.

Junge Hühner in Papier.

Wenn die Hühner rein gepuht, ausgenommen, Hals und Füße davon geschnitten, die Brustbeine ausgebrochen und gut dressirt (aufgezäumt) sind, werden sie eingefalzen und in einem Stückchen Butter nebst einer ganzen Zwiebel ein wenig gedämpft, daß sie weiß bleiben. Nun macht man vor 4 bis 5 Bogen weißem Papier nach Belieben eine runde oder ovale Form, auf die nehmliche Art, wie sie im 1ten Theile (bey den Pasteten) angezeigt ist, hacht



ein Stückchen Kalbsbraten nebst 4 Loth Ochsenmark fein, weicht einen zuvor abgeriebenen Weck oder Semmel in Milch ein, drückt ihn fest aus, nimmt ihn nebst dem Gehackten in eine Schüsselfel, thut ein wenig Salz und Muscatblüthe dazu, verrührt in einem Hasen 5 ganze und 8 gelbe Eyer recht stark, gießt einen Schoppen guten sauren Rahm dazu, und rührt, wenn es recht verrührt ist, das Gehackte damit an. Alsdann füllt man den halben Theil von dieser Masse in die papierne Form, legt die Hühner darein, und auf jedes ein Stückchen Speck, streut ein wenig Semmelmehl darauf, backt es im Ofen halb fertig, thut nach diesem die übrige Masse darüber, backt es vollends aus, und setzt es samt der Papierform auf eine Platte. Es kann als Pastete, als Zwischenplatte oder auch dem Rindfleisch gegenüber aufgestellt werden.

#### Junge Hühner in grüner Sauce.

Wenn diese gehörig gepuzt sind, schneidet man sie in 4 Theile, blanschirt sie ein wenig, daß sie weiß bleiben, stoßt eine Hand voll gewaschene Petersilie zart, preßt sie mit guter Fleischbrühe durch ein Tuch, legt die Hühner in eine Kastrol oder einen Fußhasen, streut eine Hand voll fein geriebenes Semmelmehl nebst Muscatblüthe und Salz darüber, thut ein gutes (ziemliches) Stück Butter und die Petersilienbrühe dazu, läßt sie auf Kohlen langsam kochen, und richtet sie, wenn die Sauce dicklechtig ist, und die Hühner weich sind, an.

#### Junge Hühner in schwarzer Sauce.

Man sticht ihnen die Kehle ab, sammelt das Blut in ein Geschirr, worinn ein wenig Essig



ist; pükt sie rein, schneidet sie in 4 Theile und den Hals davon ab, macht in einem Geschirr Schmalz heiß, bestreut die Hühner mit ein wenig Salz, und backt sie recht gelb, backt ebenfalls 2 Schnitten von einem Weck oder einer Semmel, und eine Schnitte Roggenbrod in Schmalz braun, legt die Hühner nebst dem Brod in ein Geschirr, gießt einen Schöpfköffel voll Fleischbrühe und ein Trinkglas Wein daran, thut ein wenig Pfeffer und Nägelein dazu, läßt es über dem Kohlfener kochen, bis das Brod recht weich ist, treibt dann die Sauce nebst dem Blut durch einen Seiber, läßt es noch ein wenig zusammen kochen, und richtet an.

#### Farcirte (gefüllte) Hühner.

Zwey bis 3 junge Hühner werden, wenn sie gepükt und dressirt sind, eingesalzen, auf der Brust mit dünnen Speckscheiben belegt, umbunden, am Spiß etwas mehr als halb fertig gebraten, und dann vom Spiß abgenommen. Hierauf schneidet man alles Fleisch von der Brust ab, (das übrige muß alles beisammen bleiben), hackt es mit ein wenig gebratenem Kalbfleisch und einem Stückchen frischem Nierenfett klein, weicht einen halben Weck (Semmel) in gute Milch ein, drückt ihn nicht ganz fest aus, nimmt ihn nebst dem gehackten Fleisch in einen Mörser, stoßt es recht durch, schlägt das Gelbe von 4 Eiern darunter, thut etwas Salz und Muscatblüthe dazu, füllt von dieser Farce die leeren Brustbeine, daß sie ihre vorige Gestalt wieder bekommen, begießt die ganzen Hühner mit zerlassener Butter, stellt sie eine Viertels-



stunde in den Backofen, richtet sie dann auf eine Platte an, und macht folgende Sauce darüber:

Man nimmt einige klein geschnittene Charlotten: oder andere Zwiebeln, etwas Zitronenschale, für 2 Kreuzer Kappern, einige gepuhte Champignons (gutartige Erdschwämme), alles klein geschnitten, röstet in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöffel voll Mehl hellbraun, dämpft das Geschnittene darinn, gießt etwas gute Fleischbrühe daran, reibt ein wenig Muscatnuß darüber, läßt alles zusammen recht kochen, richtet die Sauce auf eine Platte an, legt die Hühner darauf, und giebt sie warm zu Tische.

#### Gestofte junge Hühner.

Wenn 2 junge Hühner zu 4 Theilen geschnitten und gewaschen sind, legt man sie auf ein Brett, überstreut sie mit klein geschnittenen Charlottenzwiebeln und Petersilie, Muscatnuß, Ingwer und Salz, legt sie in eine Kastrol nebeneinander, gießt soviel Wasser oder magere Fleischbrühe daran, daß sie kaum über die Hälfte der Hühner geht, schneidet ein Viertelpfund frische Butter darauf, deckt sie zu, und läßt sie weich kochen. Indessen verrührt man 10 Eyer recht stark, richtet die Hühner auf eine Platte an, rührt die verrührten Eyer in die zurückgebliebene Sauce, rührt diese, bis sie ganz dick ist, richtet sie über die Hühner an, und giebt sie warm zu Tische.

Anmerk. Wenn man von einer Kalbskeule 2 Finger breite, eines Fingers lange und eines Federkiels dicke Stückchen schneidet, solche mit einem Messer klopft, mit fein geschnittenem Speck spickt, können sie auf die nehmliche Art wie die Hühner so verfertigt werden. Die Sauce dabey muß ganz kurz eingekocht seyn.



## Junge Hühner in süßer Rahmsauce.

Man setzt die Hühner entweder zu 4 Theilen geschnitten, oder wie zum Braten dressirt, in einem Geschirr mit Salz, einem Lorbeerblatt, einigen ganzen Nägelein, ganzer Muscatblüthe, ganzen Charlottenzwiebeln und soviel Wasser, bis es darüber geht, auf ein Kohlfener, deckt sie zu, und läßt sie weich kochen. Zur Sauce rührt man einen kleinen Kochlöffel voll Mehl mit 4 Loth Butter kalt und glatt an, schlägt das Gelbe von 4 Eiern darein, gießt einen Schoppen süßen Rahm langsam dazu, thut etwas Muscatblüthe und Salz darein, und läßt es auf Kohlfener unter beständigem Rühren ein wenig kochen. Nun werden die Hühner, wenn sie zuvor rein abgelaufen sind, auf die bestimmte Platte gelegt, und die Rahmsauce darüber ange richtet.

Diese Sauce ist auch sehr gut zu Karau schen (eine Fischgattung), wenn sie zuvor in Salzwasser und Zwiebeln gesotten sind.

## Junge Hühner in saurer Rahmsauce.

Wenn die Hühner wie die vorhergehenden gesotten sind, gießt man die Brühe davon ab, thut ein Stückchen frische Butter daran, und einen halben Eßlöffel voll Weizmehl dazu, rührt es ein wenig zusammen, gießt dann einen starken halben Schoppen sauren Rahm daran, thut etwas Muscatnuß, Salz und ein wenig ganz fein geschnittene Zitronenschale dazu, gießt, wenn es recht durchgekocht hat, einige Eßlöffel voll Weinessig dazu, und richtet sie gleich an.

Kalbskopf



## Kalbskopf mit saurer Sricassie.

Man spaltet den Kopf schön gleich von einander, legt ihn eine Stunde in frisches Wasser, daß er weiß wird, wäscht ihn sauber aus, seht ihn mit Salzwasser, ganzen Zwiebeln, einigen Wurzeln und 2 Lorbeerblättern an das Feuer, legt ihn, wenn er weich gesotten ist, auf eine Platte, schält die Zunge sauber, schneidet sie zu Scheiben, bricht die Hirnschale aus, stellt solche neben an den Kopf aufrecht, legt das zuvor mit Salzwasser und ganzen Zwiebeln besonder gekochte Hirn, wovon das Häutchen rein abgelöst seyn muß, in die beyden Schalen, auch die geschnittene Zunge an dem Kopf herum, und erhält denselben warm, bis die Sauce fertig ist. Zu derselben nimmt man ein Stück frische Butter in ein Geschirr, knätet einen halben Kochlöffel Mehl darunter, rührt das Gelbe von 6 Eiern nebst etwas Muscatblüthe und Pfeffer, und wenn dieß wohl untereinander ist, auch einige Eßlöffel voll Essig darunter, macht es mit einem Schöpflöffel von der Kopfbrühe unter beständigem Rühren zu einer dicklichten Sauce, und richtet sie über den Kopf an. Ueber das Hirn in den Schalen thut man 4 Loth gewürfelt geschnittenen und mit etwas Semmelmehl gelb gemachten Speck, streut etwas Ingwer und Salz darüber, und giebt dann die Speise recht heiß auf die Tafel. So lange die Sauce über dem Feuer gerührt wird, werden einige Tropfen frisches Wasser darcin gethan, daß sie nicht gerinnt.



## Kalbskopf in brauner Sauce.

Wenn der Kalbskopf von einander gehauen und die Zunge herausgenommen ist, wird er einige Stunden in kaltes Wasser gelegt, dann mit einem Bindfaden wieder zusammen gebunden, und nebst der Zunge mit Salzwasser zugeseht, weich gekocht, und in der Brühe warm erhalten, bis die Sauce fertig ist. Dazu nimmt man für 2 bis 3 Kreuzer dicken Honigluchen, verreibt ihn mit anderthalb Schoppen Wein recht fein, thut ebensoviel Wasser, ein Viertelsfund große Rosinen (Zibeben), von einer halben Zitrone die fein gehackte oder geschnittene Schale dazu, nimmt alles zusammen in eine Kastrol oder in einen Fußhafen, kocht es so lang, bis es eine dickliche Sauce ist, nimmt alsdann den Kopf heraus, macht den Bindfaden weg, zieht die großen Knochen heraus, legt den Kopf auf eine Platte, schneidet die Zunge, wenn vorher die weiße Haut abgezogen ist, zu runden dünnen Stückchen, legt sie um den Kopf herum, gießt die gekochte Sauce darüber, schneidet einen halben Kreuzerweck oder Semmel zu kleinen Bröcklein, röstet sie in Butter oder Schmalz gelb, und streut sie über den Kopf.

## Ein Kalbskopf auf holländische Art.

Wenn der Kopf schön weiß gebrüht, und die Zunge herausgenommen ist, setzt man ihn in einem Geschirr mit einer ganzen Zwiebel, einem Lorbeerblatte, Kräutern von allen Sorten, Salz und Wasser an das Feuer, schäumt ihn fleißig ab, daß er schön weiß bleibt, legt ihn, wenn er weich ist, auf eine Serviette,



zieht die großen Knochen heraus, schält die Zunge, schneidet sie zu 4 länglichten Strüchken, und richtet sie nebst dem Kopf auf eine Platte schön an. Zur Sauce rührt man in einer Kastrol einen halben Kochlöffel voll Mehl mit dem Gelben von 4 Eiern recht untereinander, gießt einige Eßlöffel voll guten Essig und einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran, drückt den Saft von einer Zitrone dazu, läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer kochen, richtet diese Sauce über den Kopf an, überstreut ihn mit fein geschnittener Petersilie, garnirt ihn mit in Schmalz gebackenen Semmelschnitten, und trägt ihn heiß auf.

#### Kalbszunge mit Petersilien = Sauce.

Für 5 Personen nimmt man 3 Kalbszungen, fieder sie in Salzwasser weich, schält sie ab, und schneidet sie zu dünnen Scheiben, schneidet hierzu auf 4 Loth frische Butter in eine Kachel, stellt sie auf Kohlen, knätet einen Kochlöffel voll Mehl nebst einem halben Eßlöffel voll geschnittener Petersilie darein, rührt es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe an, thut ein wenig Essig oder den Saft von einer halben Zitrone nebst ein wenig Muscatnuß dazu, die Zunge, wenn es unter beständigem Rühren anfängt zu kochen, auch darein, und läßt es eine Viertelstunde mitkochen. Sollte die Sauce zu dick werden, so hilft man ihr mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser nach.

#### Geschmoorte Hühner oder Kapauen.

Wenn die Hühner, wie gewöhnlich, gepuht, dresirt, und entweder am Spieß oder in einer



Kastrol gebraten sind, legt man sie zwischen 2 Bretter, drückt sie ganz breit, löst die Kehlen oder Schlegelein, wie auch die Flügel etwas ab, doch so, daß sie noch etwas fest bleiben. Nun schneidet man eine Zitrone zu Rädlein, nimmt die Kerne heraus, thut sie nebst etwas klein geschnittenen Charlottenzwiebeln, ein wenig geriebener Muscatnuß, einem Viertelsfund Butter, einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe, einem Trinkglas voll Wein und einem Lorbeerblatt in eine Kachel, legt, wenn es zusammenkocht, die jungen Hühner darein, läßt es zu einer kurzen Sauce einkochen, richtet sie auf eine Platte an, und gießt die Sauce durch einen Seiser darüber.

#### Gebackenes Kalbshirn.

Wenn das Kalbshirn gewaschen, abgehäutelt und in Salzwasser blanschirt ist, schneidet man es in Scheiben, überstreut es mit Pfeffer und Salz, kehrt es in verrührten Eiern um, überstreut es mit Semmelmehl, und backt es in heißem Schmalz gelb. Bey dem Anrichten garnirt man es mit Petersilie, man kann es auch in einem Zaig von einem Kochlöffel voll Mehl, Salz, einem Ey und Milch, der in der Dicke wie ein Flädleinstraig ist, umkehren, und in Schmalz gelb backen. Auch kann ein Zaig von ein wenig Mehl, ein wenig warm gemachtem Wein, einem halben Eßlöffel voll Provenceroil und Salz in der Dicke wie zu Aepfelschnitzen angerührt werden. Dieser muß aber stark gerührt werden. Die Hirnschnitten werden ebenfalls darinn umgekehrt, gebacken und warm aufgetragen.



## Kalbshirn mit Brod.

Wenn das Hirn gewaschen und abgehäutelt ist, wird in einem irdenen Geschirr Wasser mit Salz, einer zerschnittenen Zwiebel und ganzer Petersilie siedend gemacht, das Hirn darenin gelegt, eine halbe Stunde gekocht, mit einem Schaumlöffel auf ein Plättchen gelegt, fein geschnittene Petersilie nebst ein wenig Pfeffer und Ingwer darüber gestreut, in 4 Loth Butter eine Hand voll Brod recht gelb geröstet, und über das Hirn gegossen.

## Fricassirtes Kalbshirn.

Für 4 Personen nimmt man 2 Kalbshirne, legt sie in frisches Wasser, zieht das Häutchen davon ab, thut sie in ein Geschirr mit siedendem Salzwasser, läßt sie ein wenig kochen, und nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus; verknätet hierauf in einem Fuchhafen oder in einer Kastrol 4 Loth frische Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, thut den Saft von einer halben Zitrone nebst etwas klein geschnittener Schale, ein wenig Muscatnuß und Ingwer dazu, läßt es unter beständigem Rühren anfangen zu kochen, legt das Hirn darenin, deckt es zu, und läßt es noch eine Viertelstunde kochen. Nun wird eine Platte mit gebackenem Brod oder auch mit abgezopfter grün gebackener Petersilie garnirt, die Sauce mit 2 Eyer gelb abgezogen, und angerichtet.



## Kalbshirn in brauner Sauce.

Dieses wird, wie das vorhergehende, gehäutet und in Salzwasser ein wenig gekocht, dann in einem Geschir ein Stückchen Butter zerlassen, ein Kochlöffel voll Mehl darinn braun geröstet, eine kleine Zwiebel nebst einem Stückchen Speck, beydes fein geschnitten, darinn gedämpft, und mit ein wenig Essig und einem Schöpfstöffel voll Fleischbrühe angerührt. Hierauf thut man ein wenig Pfeffer, Nägelein, Salz und ein Lorbeerblatt dazu, legt, wenn es kocht, das Hirn darein, und läßt es eine Viertelstunde kochen.

## Farcirte Kalbs Ohren.

Sechs oder 8 gebrühte Kalbsohren werden im Salzwasser weich gesotten, die Spizen ein wenig abgeschnitten, dann wird eine solche Farce und Ragout verfertigt, wie bey den Ochsenhäuten. Hierauf schneidet man 3 Finger breite, eine kleine Spanne lange, und eines Messerrückendicke Speckscheiben, bestreicht sie von der Farce halb Fingers dick, legt die Ohren darein, von dem Ragout darauf, bedeckt es mit noch mehr von der Farce, rollt es zusammen, und umbindet es mit einem Faden. Alsdann wird in eine Kastrol oder anderes Geschir ein halbes Glas Wein, eben soviel Jus oder gute Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, einige Rädlein Zitronen, etwas ganzes Gewürz und Salz gethan, die Ohren darein gesetzt, ein mit Butter bestrichenes Papier darüber gedeckt, und im Ofen fertig gemacht. Es kann die nehmlische Sauce, wie bey den Saumen, dazu gegeben, oder auch



das Fett von der Brühe, worinn die Ohren gelegen sind, abgeschöpft, das übrige mit 3 Eyer gelb abgezogen, und über die Ohren angerichtet werden.

#### Gewöhnliches Kalbfleisch in eine Pastete.

Zu einer halbspündigen Pastete schneidet man 2 Pfund Kalbfleisch von der Brust oder von den Rippen zu kleinen Stückchen, klopft sie ein wenig, wäscht sie mit kaltem Wasser ab, und brüht sie mit siedendem Wasser an, nimmt hierzu auf 4 Loth Butter in eine Kachel, rührt 2 Kochlöffel voll Mehl nebst einer Zwiebel und ein wenig Petersilie, beydes fein geschnitten, darein, gießt ein Trinkglas voll Wein und einen Schöpfelöffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran, thut einige Zitronenrädlein, ein wenig Pfeffer und Muscatblüthe dazu, drückt das Fleisch aus dem siedenden Wasser, legt es, wenn die Sauce kocht, darein, deckt es zu, und läßt es auf Kohlen so lang kochen, bis das Fleisch weich ist; alsdann kann es in eine Pastete eingefüllt werden. Ist die Sauce zu dünn, so zieht man sie mit einigen Eyer gelb ab.

#### Noch eine Art Kalbfleisch zu Pasteten.

Von 2 Pfund Kalbfleisch von den Rippen oder von einem Schlegel schneidet man kleine Stückchen, klopft sie, schabt sie mit einem Messer ab, schneidet hierauf 2 Zwiebeln und etwas Petersilie fein, zerläßt in einem Geschirr 2 Loth Butter, streut von den geschnittenen Zwiebeln und Petersilie nebst einem Kochlöffel voll Semmelmehl darüber, legt die Hälfte von dem Fleisch darauf, streut etwas Salz, Pfeffer, Ingwer und Mus-



catnuß darüber, wieder die übrigen Zwiebeln und etwas Semmelmehl darüber, schneidet noch 2 Loth Butter darauf, legt das übrige Fleisch dazu, überstreut es mit dem nehmlichen Gewürz, wie das erste, gießt 4 Eßlöffel voll Essig daran, deckt es zu, dämpft es auf schwachen Kohlen, gießt, wenn es anfängt trocken zu werden, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran, läßt es vollends weich kochen, und füllt es in eine Pastete.

#### Kalbsrippen in eine Pastete.

Wenn die Rippen wohl geklopft, die großen Beine ein wenig abgehauen, und mit einem Messer abgeschabt sind, lehrt man sie in Salz und Semmelmehl um, und bratet sie in einem breiten Geschirre in zerlassener Butter auf beyden Seiten gelb. Inzwischen taucht man einer halben Hand groß weiches Brod in Wasser, nimmt es nebst einigen Zwiebeln, einem Stückchen Knoblauch, der Schale nebst dem Mark von einer halben Zitrone, und einem Stückchen Gansleber oder fettem Schweinefleisch auf ein Brett, hackt alles zusammen klein, nimmt es in eine Schüssel, thut 2 Eßlöffel voll Essig, etwas Pfeffer und Nägelein dazu, rührt es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser an, gießt es, wenn die Rippen auf beyden Seiten gelb sind, daran, deckt es zu, und läßt es kochen, bis das Fleisch weich ist. Ist die Sauce zu dick, so wird mit Wasser oder Fleischbrühe geholfen.



## Gedämpfte Kalbs : Cotelettes (Rippen).

Für 2 Personen nimmt man 1 Pfund Ripp-  
lein, (es gehören 4 Rippen auf 1 Pfund) klopft  
und schabt sie mit einem Messer ab, überstreut sie  
mit ein wenig Salz, zerläßt hierauf in einem  
Geschirr, welches nicht größer seyn darf, als für  
das Fleisch nöthig ist, ein Stückchen Butter, legt  
die Ripplein darein, deckt sie fest zu, und dämpft  
sie auf Kohlen so lang, bis sie auf beyden Seiten  
Farbe haben, alsdann thut man ein Trinkglas  
Wein nebst ein wenig Zitronenschale daran, und  
läßt es zu einer kurzen Sauce einkochen.

## Carbonade mit Flor.

Man klopft die Rippen (es ist gleichgültig,  
von welcher Fleischgattung sie sind) recht durch,  
schabt sie ab, salzt sie ein wenig ein, legt sie  
in eine mit Butter belegte Kachel, und bratet  
sie auf beyden Seiten gelb. Inzwischen hackt  
man 2 Loth Kappern, 2 Loth gewaschene und  
ausgegrätete Sardellen, etwas Petersilie und  
Schnittlauch, etliche Charlotten- oder andere  
Zwiebeln recht fein, rührt das Gehackte mit  
5 Eßlöffeln voll Provenceroil, 4 Eßlöffeln  
voll Essig und 2 Eßlöffeln voll guter Fleisch-  
brühe an, thut, wenn die Rippen auf bey-  
den Seiten gelb sind, die Hälfte von dem  
Angerührten darauf, läßt sie noch ein wenig  
dämpfen, und wenn sie fertig sind, erkalten.  
Nun werden die Rippen in ein weißes Papier,  
welches vorher neben in die Höhe gerichtet und  
schön rund geschnitten ist, gelegt, mit diesem  
auf einen Rost gethan, und nur warm gemacht.  
Vor dem Auftragen wird das übrige Vermengte



vollends darüber gegossen, und samt dem Papier aufgestellt.

#### Gedämpftes Kalbfleisch.

Für 5 Personen nimmt man 3 Pfund Kalbfleisch von einem Schlegel, reibt es, nachdem es zuvor geklopft und gewaschen ist, mit Pfeffer, Salz und etwas Nägelein ein, macht hierauf in einem passenden Geschirr 4 Loth Butter warm, legt das Fleisch darein, bratet es auf beyden Seiten gelb, streut alsdann einen halben Kochlöffel voll Mehl darüber, und läßt es gelb werden, gießt nun ein Glas Wein und eben so viel Wasser daran, thut ein Lorbeerblatt, 2 Rädlein Zitronen, eine in 4 Theile geschnittene Zwiebel dazu, und läßt es kochen. Sollte die Sauce zu dick werden, ehe das Fleisch weich ist, so hilft man mit Wasser nach. Bey dem Urrichten gießt man die Sauce durch einen Seiher darüber.

#### Braunes Kalbfleisch.

Man schneidet von einem Kalbschlegel dicke Scheiben, spickt solche mit Speck, welcher zuvor in gestoßenem Pfeffer, Nägelein und Salz umgelehrt worden ist, macht hierauf in einer Kastrol oder Rachel ein Stück Butter heiß (gelb), lehrt das Kalbfleisch in gewöhnlichem Mehl um, bratet es in der heißgemachten Butter hellbraun, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, thut eine Hand voll reingemachte und in Wasser verwellte Morchen, eine klein geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt dazu, und läßt es langsam weich kochen. Nach Belieben kann es auch mit ein wenig Zitronensaft oder Essig säuerliche gemacht



werden. — Für 4 Personen nimmt man 2 Pfund aus der Keule ohne Bein, oder mit Beinen 3 Pfund.

#### Kalbfleisch mit einer Creme (Crème).

Von einer Kalbskeule oder Schlegel schneidet man kleine Stückchen einer Hand groß, und die Haut rein davon, klopft sie ein wenig, lehrt zuvor klein geschnittene Stückchen Speck in Salz, Pfeffer und Nägelein um, durchzieht die Stücke Fleisch damit, setzt in einem breiten Geschirr, etwas Fleischbrühe mit einer Zwiebel und einem Lorbeerblatt über das Feuer, legt das gespickte Fleisch darein, deckt es zu, läßt es eine starke Viertelstunde darinn kochen, legt das Fleisch alsdann auf eine Platte zum Erkalten, schneidet hierauf in eine kleine Kastrol oder Kachel 4 Loth frische Butter, knätet einen Kochlöffel voll Mehl darein, gießt ein Trinkglas süße Milch oder Rahm daran, läßt es auf Kohlen unter beständigem Rühren zu einer dicken Sauce werden, gießt es dann in ein Schüsselchen zum Erkalten, rührt nachher 5 bis 6 Eyer gelb daran, Salz und Muscatblüthe dazu, bestreicht ein breites Becken (Blech) oder Platte mit Butter, legt das erkaltete Fleisch darauf, streicht auf jedes Stückchen von dem Angerührten halb Fingers dick, und stellt es in einen nicht mehr zu heißen Ofen, damit es Farbe bekommt. — Es kann entweder zu Gemüßen aufgestellt, oder eine Zitronen-Sauce besonder dazu gegeben werden.

#### Haché (Saschee) von Kalbsbraten.

Von einem übrigen Kalbsbraten schneidet man alle Knochen ab, hackt das Fleisch ganz fein,



schneidet einige Charlottenzwiebeln ganz klein, röstet hierauf in einem Stückchen Butter einen kleinen halben Kochlöffel Mehl, dämpfe die geschnittenen Charlottenzwiebeln darinn, nimmt das gehackte Fleisch dazu, gießt etwas Fleischbrühe daran, doch nicht zu viel, daß es nicht zu dünn wird, thut den Saft von einer halben Zitrone, das gehörige Salz und etwas Muscatnuß dazu, läßt es zusammen ein wenig durchkochen, und giebt es als ein Zwischenplättchen auf den Tisch. — Es kann mit gebacknem Brod oder mit kleinen Omelett-Schnecken garnirt werden, auch können von Buttersaig kleine Schnitten gebacken, und darum gelegt werden.

#### Gedämpfte Kälbervögel.

Für 5 Personen nimmt man 2 Pfund Kalbfleisch aus der Keule, schneidet es, nachdem die Haut und Beine davon abgelöst sind, zu 2 Fingers breiten und halb Fingers dicken Stückchen, klopft und spickt sie mit fein geschnittenem Speck, legt sie alle zusammen auf ein Brett, und überstreut sie mit Pfeffer, Nägelein und Salz, schneidet hierauf eine große Zwiebel zu ganz feinen Rädlein, legt sie nebst einer halben Hand voll abgezopfter Petersilie in eine Schüssel, das Fleisch daren, gießt ein Trinkglas voll Essig darüber, und läßt es einen halben Tag oder noch länger stehen. Alsdann zerläßt man in einem passenden Geschirr oder Kastrol ein Stückchen Butter, legt die Fleischvögel daren, läßt sie zugedeckt eine Viertelstunde dämpfen, streut, wenn sie anfangen gelb zu werden, einen kleinen halben Kochlöffel Mehl darüber, und läßt sie mit diesem vollends gelb werden, thut dann den



zurückgebliebenen Essig und die Zwiebel nebst ein wenig Wasser oder Fleischbrühe daran, läßt es zu einer kurzen Sauce einkochen, richtet die Bögel auf eine Platte an, und gießt die Sauce durch einen Seiher darüber.

#### Gespicktes Kalbfleisch.

Für 4 Personen nimmt man von einem Kalbschlegel 4 Stückchen einer Hand groß und 2 Finger dick, löst die Haut davon ab, klopft sie wohl durch, spickt sie stark mit Speck, überstreut sie mit ein wenig Pfeffer, Salz und Nagelein, und dämpft sie in einem Stück zerlassener Butter gelb, gießt hierauf die Butter davon ab, thut ein Trinkglas voll Wein, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, eine halbe Hand voll geriebene Schwarzbrod-Rinde, eine fein gehackte Charlottenzwiebel, etwas Zitronenschale nebst dem Mark von einer halben Zitrone daran, läßt es zusammen kochen, bis das Fleisch weich ist, und richtet es an. Es können auch gehackte Sardellen, Trüffeln und Morchen daran gethan werden.

#### Kalbfleisch mit Speck und Thymian.

Wenn das Fleisch gleich dem vorhergehenden zerschnitten, und aus warmem Wasser gewaschen ist, setzt man es mit soviel Fleischbrühe oder Wasser, als gerade das Fleisch bedeckt, zu, thut eine klein geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, von jeder Sorte ein wenig Gewürz, und das gehörige Salz dazu, läßt es auf Kohlen langsam weich kochen, schneidet hierauf zu 2 Pfund Fleisch 4 Loth Speck fein gewürfelt, läßt ihn in einem Geschire vergehen, rührt



einen Kochlöffel voll Mehl darein, thut es nebst ein wenig gehacktem Thymian zu dem Fleisch, und läßt es noch ein wenig (kurz) durchkochen.

#### Weißer Ragout von Kalbfleisch.

Für 4 Personen nimmt man 2 Pfund Kalbfleisch von der Brust, schneidet es zu kleinen Stückchen, und legt es in warmes Wasser, hackt dann eine kleine Zwiebel mit etwas Petersilie fein, zerläßt in einem Geschirr 4 Loth frische Butter, drückt das Fleisch hart aus, thut es darein, die gehackte Zwiebel und Petersilie nebst Salz, etwas Pfeffer und Nägelein dazu, streut einen halben Kochlöffel Mehl darüber, deckt es zu, läßt es ein wenig dämpfen, gießt dann einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran, und läßt es weich kochen. Es kann auch nach Belieben etwas Zitronensaft nebst Schale und ein wenig Essig dazu gethan werden; auch wird es vor dem Anrichten mit 2 Eyergelb abgezogen, doch ist das letzte nicht gerade nöthig.

#### Roulets von Kalbfleisch.

Man schneidet dünne ungefähr einer Hand große Scheiben von einer Kalbskeule, (auf eine Person werden 2 Stückchen gerechnet), klopft sie mit einem großen Messer recht durch, und macht folgende Farce: Für 6 Personen bratet man ein Pfund Kalbfleisch halb fertig, schneidet die Knochen rein heraus, hackt es mit 2 Loth Schenmark, einigen Charlottenzwiebeln, nebst etwas Petersilie fein, weicht einen halben Kreuzerweck (oder eine Semmel) in Wasser ein, drückt ihn fest aus, dämpft ihn in einem Stück-



chen Butter, nimmt es nebst dem gehackten Fleisch in eine Schüssel, thut Pfeffer, Salz, Muscatnuß, etwas fein geschnittene Zitronenschale nebst dem Saft von einer Zitrone dazu, rührt es mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern an, überstreicht die geklopften Stückchen Fleisch damit, rollt sie zusammen, und bindet sie mit einem Faden. Nun wird eine Kachel oder Kastrol mit kalter Butter bestrichen, die Roulets werden darein gelegt, zugedeckt, und auf beyden Seiten gelb gebraten. Bey dem Austragen kann nach Belieben eine Sardellen- oder Zitronensauce dazu gegeben werden.

#### Roulets von Kalbfleisch am Spieß.

Man schneidet das Fleisch gleich dem vorigen, legt es, wenn es geklopft ist, auf einem Brett auseinander, überstreut jedes mit Pfeffer, Salz und Nägelein, legt ein eben so großes aber ganz dünnes Stückchen Speck darüber, rollt sie zusammen, umbindet sie mit einem Faden, steckt sie an einen kleinen Spieß, und bratet sie am Feuer. Im Fall kein kleiner Spieß vorhanden ist, steckt man sie an ein rund gemachtes Hölzchen, und befestigt es am großen Spieß, nimmt sie, wenn sie saftig gebraten sind, ab, und giebt eine Sardellen- oder Petersiliensauce dazu.

Anmerk. Im Nothfall kann dieses Fleisch auch in einem breiten Geschirr in zerlassener Butter gebraten werden.

#### Kalbfleisch à la daube (a la Dob).

Man blanschirt eine Kalbskeule, schneidet von unten die Knochen rein heraus, macht eines



Fingers dicke und eben so lange Stückchen Speck, überstreut sie mit Pfeffer, Salz und Nägelein, durchzieht die Keule damit, bestreicht eine Serviette mit Butter, wickelt die Keule darein, legt sie in eine Kastrol oder einen hohen Fußfaß, gießt eine Bouteille Wein, eben soviel Essig und das übrige Wasser daran, thut einige zerschnittene Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, etwas Esdragon, Salz nebst allen Arten Gewürz dazu, und läßt sie langsam weich kochen, welches in zwey und einer halben Stunde geschehen ist, nimmt sie heraus, und läßt sie kalt werden. Hierauf macht man die Serviette los, legt eine andere gebrochen auf eine Platte, richtet die Keule darauf an, und gießt die, unter den angezeigten Saucen, beschriebene kalte Sauce dazu.

#### Ragout von Kalbsbraten.

Den Braten schneidet man in kleine zierliche Stückchen, röstet in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel voll Mehl braun, dämpft eine fein gehackte Zwiebel darinn, rührt es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser an, thut ein Lorbeerblatt, einige ganze Nägelein, ein wenig gestoßenen Pfeffer, und wer das Saure liebt, etwas Essig dazu, läßt es zusammen durchkochen, thut das klein geschnittene Fleisch dar ein, und läßt es noch ein wenig mitkochen.

#### Gebackene Kalbsleber in süßer Sauce.

Wenn die Leber gehäutelt und das Aderige rein davon geschnitten ist, schneidet man sie in runde Scheiben, kehrt solche in Mehl mit Salz vermengt um, backt sie schnell aus heißem Schmalz, legt sie auf eine Platte, drückt Zitronensaft



tronensaft darauf, und deckt sie zu. Zur Sauce röstet man einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter braun, gießt einen halben Schoppen Wein und eben soviel Wasser daran, thut etwas klein geschnittene Zitronenschale, 4 gestoßene Nägelein nebst 4 Loth zuvor aus warmem Wasser gewaschene Zibeben oder große Rosinen dazu, läßt es eine Zeitlang zusammen kochen, und stellt sie besonder zu der Leber auf.

#### Gebackene Leber auf Genuesische Art.

Wenn die Kalbsleber gehäutet und das Aderige rein davon gemacht ist, schneidet man sie zu 2 Messerrücken dicken Scheiben, legt sie einige Stunden in süße Milch, trocknet sie mit einem Tuch ab, vermengt etwas Mehl mit Salz, überstreut die Leberstückchen damit, — kehrt sie dann in verrührten Eyern um, überstreut sie mit geriebenem Brod, und backt sie aus heißem Schmalz gelb. Bey dem Auftragen garnirt man sie mit gebackener Petersilie.

#### Noch eine Art Kalbsleber.

Wenn die Leber gehäutet und das Aderige davon geschnitten ist, durchzieht man sie stark mit eines kleinen Fingers dick geschnittenem Speck, welcher zuvor in Pfeffer, Nägelein und Salz umgekehrt ist, belegt eine Kastrol oder sonst ein dazu passendes Geschirr mit Speckscheiben, legt die Leber darauf, thut eine Hand voll grob geschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, eine halbe in Rädlein geschnittene Zitrone dazu, legt noch Speckscheiben darauf, deckt es fest zu, und dämpft es auf Kohlen oder auch im Backofen. Um zu sehen, ob sie fertig sey, sticht man mit



einem Messer hinein, und wenn kein Blut mehr heraus quillt, so ist sie fertig. Es kann die unter den Saucen angezeigte Esdragon; Sauce dazu gegeben, oder sie kann auch in ihrer eigenen Sauce mit Zitronensaft gegeben werden; von dieser muß aber das Fett abgeschöpft, und dieselbe zuvor durch einen Seißer gegossen werden.

#### Kalbsleber in Sardellen; Sauce.

Eine Kalbsleber legt man eine halbe Stunde in süße Milch, wäscht 4 Loth Sardellen, macht die Gräte davon, hackt sie mit ein wenig Petersilie, einem Stückchen Zitronenschale und 5 Loth frischer Butter fein, und mengt ein wenig Pfeffer und Nägelein darunter, zieht hierauf die Haut von der Leber ab, macht das Aderige rein davon, schneidet sie zu ganz dünnen Blättlein, und backt sie im Schmalz saftig, aber ja nicht hart. Wenn sie alle beisammen sind, streicht man das Gehackte auf eine Zinn; oder Porcellanplatte, legt die Leberstücklein darauf, und thut den Saft von einer Zitrone oder ein wenig Essig daran, läßt es nur auf Kohlen ein wenig anziehen, und giebt es schnell zu Tisch.

#### Gefüllte Kalbsleber.

Wann die Leber gewaschen ist, schneidet man das kleine Stückchen, welches von der Leber abgetrennt ist, und der Gaumen genannt wird, ab, macht die Haut und das Aderige von der Leber weg, und schneidet sie oben zu Blättlein, die aber alle unten zusammen hängen, hackt nun das abgeschchnittene kleine Stückchen mit 4 Loth frischem Speck, ein wenig Petersilie und Majoran klein, röstet einen Kochlöffel voll Sem-



melmehl in einem Stückchen Butter gelb, mengt das Gehackte darunter, nimmt es in eine Schüssel, thut Salz, und Pfeffer und Nägelein dazu, rührt es mit 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm und 3 Eyer gelb an, füllt es zwischen die Blättlein, legt sie wieder zusammen, und wickelt sie in ein Netz. Alsdann wird ein irdenes Geschirr mit kalter Butter bestrichen, die eingewickelte Leber darauf gelegt, auf Kohlen gesetzt, ein Deckel mit Kohlen darauf gedeckt und gelb gebacken, oder auch im Backofen fertig gemacht. Bey dem Austragen werden Zitronen dazu aufgestellt.

#### Gansleber sauer gebraten.

Man bratet die Gansleber wie gewöhnlich, streut, wenn sie halb fertig ist, etwas Mehl darüber, läßt es vollends mit braun werden, löscht es mit Bratenbrühe oder guter Fleischbrühe ab, thut den Saft von einer halben Zitrone und einige Nägelein dazu, läßt es ein wenig aufkochen, und thut erst kurz vor dem Austragen etwas Salz dazu, weil sonst die Leber hart wird.

#### Ragout von Kalbsherzen.

Für 5 Personen nimmt man 5 Kalbsherzen, schneidet die Ohren neben ab, spaltet der Länge nach jedes Herz zu 4 Theilen, legt sie in eine Schüssel, gießt ein Trinkglas voll siedenden Essig darüber, und läßt sie eine halbe Stunde darinn liegen, nimmt sie alsdann heraus, spickt sie mit klein geschnittenem Speck, überstreut sie mit Salz, Pfeffer und Nägelein, zerläßt in einem breiten Geschirr ein gutes (ziemliches) Stück Butter, legt die gespickten Stückchen nebeneinander darein, und dämpft sie so lange auf Koh-



len, bis sie auf beyden Seiten gelb werden. Hierauf reibt man ein Stückchen schwarz Brod fein, vermengt es mit einer klein geschnittenen Zwiebel, einem Stückchen eben so fein geschnittenem Speck und 5 gestoßenen Wachholderbeeren, streut es über die Herzstückchen, läßt es ein wenig mit dämpfen, gießt von dem zurückgebliebenen Essig nebst etwas Wasser oder Fleischbrühe daran, und läßt es langsam kochen, bis sie weich sind. Sollte die Sauce zu dick werden, so hilft man ihr von Zeit zu Zeit mit Wasser nach.

#### Fricassee von Kalbsbrieslein.

Man blanschirt 2 oder 3 Kalbsbrieslein und 2 Euter ein wenig, schneidet sie zu runden Stückchen, dämpft sie in einem Stückchen zerlassener Butter, streut etwas Petersilie, Charlottenzwiebeln und Zitronenschale, alles fein geschnitten, etwas Salz, Muscatnuß und so viel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, darüber, thut, wenn es ein wenig gedämpft hat, den Saft einer halben Zitrone, oder einen Eßlöffel voll Essig und so viel Fleischbrühe, daß es eine kurze Sauce giebt, dazu, läßt es ein wenig durchkochen, und richtet es zum Erkalten auf eine Platte an. Sie können zu allen Pasteten gebraucht werden. Auf diese Art können junge Tauben, Hühner, auch kleine Stückchen Kalbsfleisch verfertigt, und zu Pasteten gebraucht werden. Die Sauce wird vor dem Anrichten mit dem Gelben von 2 Eiern abgezogen.



## Kalbsbrieslein in Butter: Sauce.

Für 5 Personen rechnet man 5 Brieslein, verweilt solche ein wenig in Salzwasser, löst die Gurgeln davon, zieht das Häutchen ab, und schneidet sie in runde oder lange Stückchen, läßt hierauf in einem Geschirr ein Stück frische Butter verschleifen, und einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darinn anziehen, rührt es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe an, thut ein wenig fein geschnittene Zitronenschalen und Petersilie, nebst dem Saft von einer halben Zitrone dazu, legt die geschnittenen Brieslein darein, und läßt es eine Viertelstunde zusammen kochen. Es kann so gegeben, oder mit 2 Eyerjgelb abgezogen werden.

## Gespickte Brieslein.

Diese werden in Salzwasser ein wenig verweilt, von den Gurgeln abgelöst, die Häutchen abgezogen, mit fein geschnittenem Speck gespickt, alle zusammen auf ein Brett gelegt, und mit ein wenig Nägelein, Salz und Mehl überstreut. Hierauf zerläßt man in einem Geschirr Butter, legt die Brieslein (die gespickte Seite unten hin) darein, überstreut sie mit noch ein wenig Nägelein und Mehl, und bratet sie auf beyden Seiten gelb, gießt dann ein wenig Fleischbrühe darauf, nimmt einige Zitronenrädlein, ein Lorbeerblatt und eine Zwiebel dazu, läßt es ein wenig zusammen kochen, und thut einen halben Schoppen sauren Rahm daran, brennt nun 2 Loth Zucker mit ein wenig Wasser, thut ihn kurz vor dem Anrichten daran, legt dann die Brieslein



auf eine Platte, und richtet die Sauce durch einen Seiser darüber an.

#### Grenade von Brieslein.

Man nimmt 4 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, schneidet, wenn es recht gehäutelt ist, so viel lange dünne Fricandeau-Stückchen davon, daß eine mittelgroße Kastrol damit belegt werden kann, klopft sie mit dem Messerrücken breit, überstreut sie mit Salz, schneidet das übrige Fleisch klein gewürfelt, dämpft es in einem Stückchen Butter, hackt es klein, und hackt ebenfalls ein Viertelpfund frisches Niernfett beson-  
 der fein. Hierauf verfertigt man eine Creme von einem Schoppen süßem Rahm und dem klein geschnittenen Weichen von 2 abgeriebenen Wecken, rührt wenn dieß weich gekocht ist, das Gelbe von 6 Eiern nach und nach daran, und richtet die Creme zum Erkalten an. Nun wird das gehackte Fleisch, das Niernfett und die Creme, zusammen in einem Mörser (auf einigemal) ganz fein gestoßen, wenn alles beisammen ist, in eine Schüssel genommen, von jeder Gattung feines Gewürz, Salz nebst feinen Kräutern, wenn man hat, dazu gethan, und mit 4 Eiern angerührt. Nun bestreicht man die dazu bestimmte Kastrol mit Butter, belegt sie mit dünn geschnittenen Speckscheiben, legt das geklopfte Fleisch auf den Speck ganz dicht zusammen, so daß die äußern Stückchen halb über die Kastrol heraus reichen, bestreicht diese mit verrührtem Ey, drückt dann die Farce auf dem Boden und den Seiten herum eines Daumen dick fest an, legt in die Mitte desselben einen dazu zubereiteten Ragout, und deckt



die übrige Farce darüber, bestreicht sie mit einem Ey, schlägt die herabhängenden Fleischstückchen darüber, deckt es mit Speckscheiben zu, bestreicht es wieder mit einem Ey, backt es in einem Ofen, stürzt es dann ganz subtil auf die dazu gehörige Platte, und giebt eine beliebige Sauce von Schinken, Trüffeln, Zitronen oder Morchen (welche bey den Saucen angezeigt sind) dazu.

Der Ragout zu der vorhergehenden Grenade.

Hiezu blanschirt man 2 oder 3 Brieslein und einige Euter, schneidet sie zu runden Scheiben, dämpft sie nebst einigen abgekochten und klein geschnittenen Morchen in einem Stücke Butter, streut etwas fein geschnittene Petersilie, Charlottenzwiebeln und Zitronenschalen nebst ein wenig Mehl darüber, (es können auch Krebschwänze und Hühnerkämme dazu genommen werden) gießt einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe darein, thut etwas feines Gewürz dazu, läßt es eine Zeitlang durchkochen, und füllt ihn, wenn er erkaltet ist, ein. Man kann auch die zurückgebliebene Sauce mit ein wenig Fleischbrühe und Zitronensaft vermehren, wieder aufkochen lassen, mit 3 bis 4 Eyerelb abziehen, und zu der Grenade aufstellen. Es kann auch jeder andere Ragout von Fleisch und Geflügel dazu genommen werden.

Silet von Kalbfleisch.

Für 4 Personen nimmt man 5 Pfund von einem Kalbsschlegel, schneidet es zu eines Messerrücken dicken und Fingerlangen Stückchen, klopft sie mit einem Messer, bestreicht ein dazu



passendes Geschirr mit Butter, legt die Stückchen Fleisch darein, thut etwas Salz und den Saft von einer halben Zitrone dazu, setzt sie auf starkes Kohlfener, bratet sie schnell und saftig auf beyden Seiten gelblich, gießt hierauf einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe zu dem Saft von den abgebratenen Filets, thut, wenn es nicht scharf genug ist, noch mehr Salz und Zitronensaft dazu, läßt es ganz kurz durchkochen, legt das gebratene Fleisch darein, rüttelt es recht um, und setzt es auf heiße Asche, läßt es aber ja nicht mehr zum Kochen kommen. Sie können als Zwischenplatte oder auch zu dörren Gemüse aufgestellt werden.

#### Geschmälztes Kalbs-Grös.

Ein Grös wäscht man mit Salzwasser so lange, bis es nicht mehr schleimt, stößt es mit frischem Wasser sauber ab, setzt es mit Salzwasser nebst allerley Sorten Wurzeln, einigen geschnittenen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und einem Gläschen Essig zu, und läßt es weich kochen, nimmt es hierauf auf ein Brett, klaut oder lieft die Drüsen sauber heraus, schneidet es zu kleinen Stücklein, legt es auf eine Platte, und streut ein wenig Salz und Ingwer darüber, zerläßt alsdann 4 Loth frische Butter (auf jedes Grös), röstet einen Kochlöffel voll Semmelmehl nebst einer fein geschnittenen Zwiebel darinn gelb, schmälzt damit das Grös, und giebt es recht heiß auf den Tisch.

#### Grisette von Kalbs-Grös.

Wenn das Kalbsgrös recht aus dem Salz geschleimt und aus warmem Wasser gewaschen



ist, wird es in Salzwasser weich gesotten, in kaltes Wasser gelegt, die Drüsen rein heraus gelesen und das Grös klein gewürfelt geschnitten. Hierauf zerläßt man ein Stückchen frische Butter in einem irdenen Geschirr, dämpft das geschnittene Grös ein wenig darinn, thut den Saft von einer halben Zitrone, einige ausgegrätete und fein geschnittene Sardellen nebst einem Schöpflöffel voll guter Fleischbrühe dazu, läßt es ganz kurz einkochen, nimmt es in ein Geschirr, rührt 3 Eyer gelb darein, und läßt es erkalten. Nun werden von einem kleinen Ey oder von einem Eyer gelb feine Nudeln gemacht, etwas Buttertaig eines Messerrücken dick ausgewälzt, und kleine Fleischknöpflein von gekochtem oder ungekochtem Fleisch gemacht. Wenn diese 3 Stücke fertig sind, bestreicht man eine Kastrol mit kalter Butter, streut die Nudeln darein, legt neben einen Rand mit Strichen von dem gewälzten Buttertaig, thut von dem Grös darein, von den Fleischknöpflein darüber, und macht so schichtweise fort, bis es zu Ende ist, bestreicht dann ein Blatt Papier mit Butter, deckt es über die Speise, backt solche im Ofen gelb, stürzt sie auf eine Platte, und giebt sie warm auf den Tisch. Diese Portion ist für 6 bis 7 Personen.

#### Crepine von Kalbs: Grös.

Wenn das Grös eben so gesotten und geschnitten, nur nicht gedämpft ist, wie das vorhergehende, schneidet man eine oder 2 Semmeln, Milchbrode klein gewürfelt, röstet sie in Butter gelb, nimmt sie in eine Schüssel, gießt ein Trinkglas voll süßen Rahm darüber, daß sie durchaus



feucht werden, mengt das Grös darunter, rührt es mit dem Gelben von 6 Eiern an, thut Salz, Muscaten, fein gehackte Petersilie und Thymian dazu, rührt alles durcheinander, bestreicht hierauf ein rundes Becken oder Blech mit Butter, breitet ein frisches Kalbsneh darinn aus, fülle die Masse darein, schlägt das übrige Neg darüber, backt es im Ofen, stürzt dasselbe, wenn es fertig ist, auf eine Platte, und giebt eine Majoransauce besonder dazu, welche auf folgende Art gemacht wird: In 4 Loth Butter läßt man einen Kochlöffel Mehl anziehen, gießt gute Fleischbrühe daran, thut, je nachdem man es stark oder schwach haben will, fein gehackten Majoran und etwas Muscatnuß dazu, und läßt es zusammen kochen. — Die Portion ist für 5 bis 6 Personen.

#### Kalbsfüße mit Rosinen.

Diese zerhaut man, wäscht sie rein, und kocht sie in Salzwasser weich, nimmt die großen Beine davon, und schneidet das übrige zu kleinen Stückchen. Hierauf röstet man einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter braun, rührt es mit einem halben Schoppen Wein und eben so viel Wasser an, thut ein Stückchen fein geschnittene Zitronenschale, den Saft von einer halben Zitrone nebst ein wenig Nägelein dazu, dann zu 3 Kalbsfüßen 2 Loth große und eben so viel kleine Rosinen, welche zuvor verlesen und rein gewaschen seyn müssen, 2 Loth geschälte und länglicht fein geschnittene Mandeln, und ein wenig Zucker auch dazu, thut, wenn dieß alles zusammen kocht, die ge-



schnittenen Kalbsfüße dazu, läßt sie noch eine Viertelstunde mitkochen, und richtet sie an.

#### Kalbsfüße in brauner Sauce.

So viel Personen als es sind, so viel nimmt man Kalbsfüße, zerhaut solche, wäscht sie rein, und kocht sie in Salzwasser weich, nimmt hierauf die größten Veine davon, und schneidet das übrige zu kleinen Stückchen. Zur Sauce nimmt man ein Stückchen Butter in einen Fußhafen, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl, nebst einer halben fein geschnittenen Zwiebel und einem Fingers langen Stücklein Speck, ebenfalls fein geschnitten, darinn braun, rührt es mit ein wenig Essig und einem starken Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder von der Brühe, worinn die Füße gesotten worden sind, an, thut ein wenig Pfeffer, Nägelein und ein Lorbeerblatt, dazu. Wenn die Sauce anfangt zu kochen, nimmt man die klein geschnittenen Füße dazu, und läßt sie eine Viertelstunde mitkochen.

#### Sarcirter Ochsengaumen.

Für 6 Personen siedet man 4 Ochsengaumen in Salzwasser weich, und puzt sie sauber, hackt ferner ein halbes Pfund Kalbfleisch, 2 Loth Ochsenmark, ein Stückchen Knoblauch oder Rosenboll, einige Charlottenzwiebeln und etwas Basilicum, nebst einer zuvor in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel oder Weck, zusammen fein, nimmt es in eine Schüssel, thut Salz und Muscatnuß dazu, und rührt es mit dem Gelben von 4 Eiern an; verweilt hierauf ein Kalbsbrieslein und ein Euter, schneidet beides nebst einigen verweilten Morchen klein



gewürfelt, dämpft es ein wenig in einem Stückchen Butter, doch so, daß es keine Sauce hat, sondern nur von der Butter feucht ist, und streut ein wenig Salz und Muscatnuß darüber. Nun überstreicht man die Gaumen von der angerührten Farce der Länge nach eines halben Fingers dick, thut von dem gedämpften Brieslein in der Mitte darauf, rollt es zusammen wie eine Wurst und umbindet es mit einem Faden. Alsdann bestreicht man eine Kastrol mit kalter Butter, belegt sie mit dünnen Speckscheiben, thut ein Stückchen Schinken, eine große Zwiebel, eine gelbe Rübe, beydes zu Rädlein geschnitten, ein Glas Wein, etwas Pfeffer und Nägelein darein, setzt die gerollten Gaumen auch darein, deckt sie mit einem Deckel zu, läßt sie dämpfen, bis sie fertig sind, und giebt bey dem Anrichten folgende Sauce darüber: Vier Sardellen werden ausgegrätet, mit einem Stückchen Butter fein geschnitten, in ein Geschirr gethan, und mit Zitronensaft nebst einem Glase Wein auf Kohlen gekocht.

#### Ochsenhirn mit Kartoffeln.

Für 4 bis 5 Personen nimmt man ein halbes Hirn, wäscht und häutelt es, und siedet es im Salzwasser ab, hakt hierauf eine Zwiebel nebst etwas Petersilie fein, röstet in einem guten (ziemlich großen) Stück Butter einen Kochlöffel voll Mehl hellgelb, dämpft das Gehackte darinn, gießt 2 starke Schöpflöffel voll Fleischbrühe, oder in Ermanglung dieser, von dem Wasser, worinn das Hirn gesotten worden ist, daran, nimmt Salz, Pfeffer und Ingwer dazu, läßt es kochen, thut alsdann einige roh geschälte



in Schnitze geschnittene Kartoffeln darein, deckt es zu, läßt sie weich kochen, legt das abgekochte Hirn auf eine Platte, richtet die Sauce dar- über an, legt die Kartoffeln neben herum, und läßt es auf einer Kohlsanne noch ein wenig aufkochen. Wer das Saure liebt, kann etwas Essig daran thun.

#### Schnecken zu braten.

Die Schnecken werden sauber gewaschen, in kochendem Wasser mit einer Hand voll Salz eine starke Viertelstunde gesotten, mit einer Gabel oder Spicknadel herausgezogen, sauber gepuht, mit etwas Salz geschleimt, und aus einigen frischen Wassern gewaschen, dann die Häuser in warmem Wasser mit einem Luche abgerieben, aus kaltem Wasser gewaschen, und auf ein Brett gestürzt, daß sie ablaufen. Hierauf schneidet man 4 Loth gewässerte Sardellen oder einen halben Häring mit einem Stückchen Zwiebel fein, zerläßt in einem irdenen Geschirr ein Viertelpfund Butter, dämpft das Geschnittene nebst einem halben Kochlöffel Semmelmehl darinn, und thut ein wenig Pfeffer, den Saft von einer halben Zitrone nebst den gepuhten Schnecken dazu. Nun theilt man von dem Gedämpften in die Schneckenhäuser ein, thut in jedes eine Schnecke dazu, und von dem Gedämpften wieder darauf. Alsdann werden die Häuser auf ein breites Geschirr dicht nebeneinander gestellt, daß der Saft nicht herauslaufen kann, und in einen Backofen gethan. In einer Viertelstunde sind sie fertig. Es kann nach Belieben mit oder ohne Zitronen gezeben werden.



## Noch eine Art Schnecken.

Wenn die Schnecken samt den Häusern gepuht und zubereitet sind wie die vorigen, rührt man zu 50 Schnecken ein Viertelfund Butter leicht, schlägt 2 ganze und 2 gelbe Eyer dar- ein, thut ein wenig Muscatblüthe, Salz, so viel man zwischen 2 Fingern fassen kann, fein geriebenen Majoran und einen starken Koch- löffel voll Semmelmehl dazu, und rührt es untereinander, füllt hierauf in jedes der Häus- chen ein Kaffeelöffelchen voll von der gerühr- ten Masse, thut eine Schnecke darauf, über- streicht es mit noch mehr von der Masse, gießt einen Schöpfstöffel voll Fleisch, oder helle Erb- senbrühe in ein breites Geschirr, stellt die Schne- cken dicht neben einander darein, setzt sie auf starke Kohlen, läßt sie eine Viertelstunde kochen, und giebt sie warm zu Tisch.

## Ein gebackener Schinken mit Sauce.

Von einem frischen hintern Schinken schält man die Schwarte sauber ab, setzt ihn mit halb Essig und halb Wasser, welches stark ge- salzen seyn muß, an das Feuer, läßt ihn nur nicht ganz gar (fertig) kochen, legt ihn sodann auf eine Schüssel, reibt 2 große Hände voll schwarze Brodbrosamen (Krummen), vermengt das Brod mit einer Hand voll gestoßenem Zu- cker, einem Kaffeelöffelchen voll ebenfalls fein gestoßenem Zimmet und der abgeriebenen Schale von einer Zitrone, feuchtet es mit zerlassener frischer Butter an, bestreicht den Schlegel mit verkleppertem (aufgeschlagenem) Ey oben auf dem Fett, legt das vermengte Brod Fingers-



dick darüber, klopft dieses mit der flachen Hand fest an, bestreicht es vermittelst eines Pinsels oder Federbüschgens mit zerlassener Butter, und backt es in einem Backofen oder in einer Tortenpfanne so lange, bis die Rinde braun ist. — Auf die nehmliche Art kann man auch wilde Schweinskeulen zubereiten, nur müssen beyde Weiß (Fett) haben. — Es können folgende Saucen dazu gemacht werden: 1) In einer Kachel oder Kastrol röstet man einen starken Kochlöffel voll Mehl hellbraun in frischer Butter, nimmt einen Schoppen (die Hälfte einer Bouteille) oder auch etwas mehr Wein daran, 2 Eßlöffel voll eingemachte Johannisbeeren — etwas gestoßenen Zucker und Zimmet nebst fein geschnittener Zitronenschale dazu, und läßt dieß zu einer dicklechten Sauce kochen. 2) Man nimmt einen halben Schoppen Kirschensaft, ein wenig gestoßenen Zimmet und Zucker, einige Nägelein, eine halbe Hand voll geriebenes und im Schmalz geröstetes Schwarzbrot, läßt dieß alles mit einem halben Schoppen Wein zusammen kochen. — Jede Sauce wird besonder zu dem Fleisch gegeben.

#### Schinkenflecken.

Ein Viertelpfund gesottenen mageren Schinken schneidet man zu dünnen kleinen Stückchen, macht von 2 bis 5 Milchbroden ebenfalls zarte runde Schnitten, bestreicht ein Becken oder Porageblech stark mit frischer Butter, thut ein Geleg geriebenen Parmesankäs darein, von den Schinken: Stückchen darauf, die Milchbrod: (Semmel:) Schnitten darüber, auf diese frische Butter, dann wieder Käs, und fährt



so fort, bis alles zu Ende ist. Hierauf werden 6 Eyer mit einem Schoppen süßem oder saurem Rahm verrührt, über die Schinkenflecken gegossen, dieselben im Ofen gelb gebacken, und dann warm aufgetragen.

#### Schinken: Essenz zu Ragouts.

Eitt halbes Pfund rohen magern Schinken schneidet man in Scheiben, legt in eine Kastrol (Casserole) oder in ein anderes Geschirr dünn geschnittene Speckscheiben, den Schinken darauf, nimmt gelbe Rüben, Pastinat- und Petersilien: Wurzeln, von jeder Gattung 2 Stücke, macht solche zu Scheiben, legt sie auf den Schinken, deckt das Geschirr zu, und setzt es auf ein Kohlsfeuer. Wenn es auf beyden Seiten eine gute Farbe hat, streut man ein wenig Mehl darüber, rührt es mit einem Löffel um, damit es desto besser färbe, nimmt dann gute Fleischbrühe oder Jus, ganzen Pfeffer, Nägelein nebst der obern Rinde eines Wecks (Semmel) daran, läßt dieß alles zusammen weich kochen, und treibt es hierauf durch ein Tuch oder Haarsieb. Wenn sich das Fett aufgeworfen hat, wird es abgeschöpft und die Essenz aufgehoben. Man kann sich derselben bey allen Ragouts, auch bey Suppen bedienen, und die Brühe damit verbessern.

#### Scheiben von rohem Schinken.

Von rohem Schinken werden dünne Scheiben geschnitten, und über Nacht in süße Milch gelegt, daß sich das Salz herauszieht. Hierauf schneidet man von Wecken oder Semmeln auch ganze Scheiben, legt auf jede Schnitte eine zu  
vor



vor abgetrocknete Scheibe Schinken, bedeckt sie mit der andern Schnitte, bestreicht ein Becken (Potageblech) stark mit Butter, legt die Scheiben darein, macht ein Viertelfund Butter gelb, gießt es über die Schnitten, läßt es im Ofen halb gelb werden, überstreut sie dann mit geriebenem Parmesankäs, läßt sie noch einmal im Ofen trocknen, und giebt sie warm zu Tische. In einer Tortenpfanne oder unter einem Aufzugdeckel werden sie noch besser als im Backofen.

#### Schinken mit Makaroni und Parmesankäs.

Ein Viertelfund abgesottener magerer Schinken hackt man fein, mengt 4 Loth geriebenen Parmesankäs darunter, kocht alsdann 8 Loth Makaroni (Italienische Nudeln) in siedendem Wasser, gießt das Wasser davon, und einen Schoppen süßen Rahm daran. Ist nun dieser eingekocht, so bestreicht man ein Blech oder eine Schüssel, welche auf den Tisch gegeben werden kann, mit frischer Butter, legt von dem Käs und Schinken unten hin, die Makaroni darauf, streut das übrige vollends darüber, und belegt es mit frischen Stücklein Butter. (Sollten die Makaroni zu dick eingekocht seyn, so kommt noch etwas süßer Rahm dazu.) Nun legt man einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier darüber, backt es im Ofen gelb, und giebt die Speiße warm zu Tische.

#### Frische Schweinsfüße zu bereiten.

Wenn diese gehörig gesäubert und die Klauen abgehauen sind, schneidet man sie von einander, siedet sie in starkem Salzwasser weich, läßt sie abkühlen, löst die Knochen ab, schneidet das



Fleisch zart länglicht, nimmt sie dann in eine Schüssel, streut Ingwer, Pfeffer, Salz, fein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie darüber, mischt es recht untereinander, gießt Essig und Del daran, und giebt sie auf den Tisch. — Sie können auch wie Kalbsfüße gebacken und zu kernigen Gemüßen gegeben werden. Oder man stellt Senf oder eine Zwiebelsauce dazu auf.

#### Schweinsohren in brauner Sauce.

Die zuvörderst rein gepuzten Ohren siedet man im Salzwasser weich, schneidet sie zu viereckigten Stücklein, dann ein kleines Stück Speck und eine Zwiebel fein, röstet in einem Stück Butter einen Kochlöffel voll Mehl braun, dämpft das Geschnittene darinn, gießt ein wenig Essig nebst Fleischbrühe oder von der Ohrenbrühe daran, nimmt Pfeffer, Nägelein, etwas Kappern und ein Stückchen Zitronenschalen dazu, kocht die geschnittenen Ohren darinn, und richtet solche an, wenn die Sauce im Salz und in der Säure recht ist.

#### Fricassée von Schweinsohren.

Sind diese wie die vorigen im Salzwasser weich gesotten, so werden sie überzwerch eines halben Fingers breit geschnitten. Hierauf schneidet man ein paar Charlottenzwiebeln, Petersilie, Zitronenschalen und Basilicum ganz fein, läßt in einem Stücklein Butter einen Kochlöffel voll Mehl anziehen, dämpft das Geschnittene darinn, thut gute Fleischbrühe nebst dem Saft von einer Zitrone und Muscatnuß daran, läßt die geschnittenen Ohren darinn kochen, und zieht vor dem Anrichten die Sauce mit 2 Eyer gelb ab. — Zum



Verzieren (Garniren) der Platte werden von den geschnittenen Ohren länglichte halb Fingers dicke Stückchen gemacht, solche in einem gebrühten Zaig umgewendet und in heißem Schmalz gebacken. Wenn nun die Fricassée angerichtet ist, legt man die gebackenen Stücklein darauf herum, besteckt solche entweder mit grünen Salbeysträußchen, oder belegt sie mit gebackener Peterilie.

Einen zahmen Schweinskopf wie einen wilden zu bereiten.

Einen solchen Schweinskopf, der indeß nicht sehr fett seyn darf, senge (brennt) man wie einen wilden, bricht den Halsknochen heraus, und macht einen kleinen Einschnitt in die Mitte der Haut auf der Hirnschale, und löst sowohl die untere als die obere Haut des Rückels ein wenig ab. Auf diese Art wird der Kopf, wenn er gekocht ist, ein gutes Ansehen bekommen. Nun legt man ihn eine Stunde, auch etwas länger, in frisches Wasser, stellt ihn dann in ein hohes Geschirr aufrecht, gießt halb Essig und halb Wasser, oder statt des Wassers schlechten Wein daran, thut Salbey, ein paar Zwiebeln, Zitronenrädlein, einige Lorbeerblätter und Wachholderbeere dazu, salzt ihn dann stark, nimmt von allen Arten feinen Kräutern, Basilicum, Thymian, Rosmarin, ganzen Pfeffer, Nägelein, Ingwer daran, setzt ihn über das Feuer, und läßt ihn nur langsam sieden. Sobald der Kopf weich ist, schöpft man das Fett rein ab, und läßt ihn sodann in seiner Brühe erkalten. Ehe er aufgetragen wird, pußt man ihn auf einer Platte sauber ab, besteckt ihn nach Belieben mit allerley Blumen, rührt ein hal-



bes Pfund Schweinschmalz mit Zitronensaft in einer Porcellanschüssel recht weiß und leicht, überstreicht die Hirnschale, die Knochen des Rückels, die Gegend um die Augen und die Ohren damit, legt Guirlanden von, in dünne Striemen geschnittenen, Pommeranzenblättern darum, und den Kopf selbst auf eine mit Blumen und Laubwerk belegte Platte, und giebt ihn zur Tafel.

Ein wilder Schweinskopf kann auf die nehmliche Art zubereitet werden, nur mit dem Unterschied, daß, wenn er zum Aufbehalten bestimmt ist, mehr Essig dazu genommen werden muß. Dann hält er sich in seiner Sauce 2 bis 3 Monate, ohne zu verderben.

#### Pöckelfleisch.

Wenn man es warm geben will, so nimmt man von einem Ochsen ein Stück von 10 bis 12 Pfund vom Brustkern; zum Kalt-Aufstellen aber muß es vom Schwanzstück seyn. Dieses Stück nun reibt man auf einem Brett mit 4 Loth Salpeter ein, schneidet hierauf Basilicum, Thymian, Lorbeerblätter, Charlottenzwiebeln und etwas Knoblauch groblecht zusammen, stoßt weißen Pfeffer, Nagelein, Muscatblüthe und einige Wachholderbeere ebenfalls grob, vermengt beides, nimmt davon die Hälfte unten in das Geschir, worin das Pöckelfleisch kommt, streut die andere über das Fleisch, und läßt es an einem kühlen Ort stehen. Nun siedet man 2 Pfund Salz in 2 Maasß Wasser, läßt es kalt werden, schüttert es sodann über das Fleisch, beschwert es, wenn man anders kein Geschir dazu mit einer Schraube hat, mit einem Deckel und Stein. Es muß



in seinem Lack 3 Wochen lang liegen, bis es gut ist, es kann auch 2 und 3 Monate darin bleiben, nur mit dem Unterschied, daß ein Stück von 3 Wochen in einem kleineren Geschirr, ein älteres aber in einem größeren gesotten werden muß, weil es nicht gewaschen wird, und seinen Geschmack dadurch verlieren würde. — Das auf diese Art verferrigte Pöckelfleisch ist dem Hamburger ganz ähnlich. — Der Brustkern wird beim ersten Gange warm, das Schweif- oder Schwanzstück aber im zweiten Gange kalt aufgestellt.

#### Ein weißer Preßragout.

Für 4 Personen backt man ein Pfund Hecht oder Forellen, nachdem sie zuvor gepuht, zu Stückchen geschnitten und eingesalzen sind nebst der Leber von dem Hecht in heißem Schmalz nur gelblicht, zieht dann die Haut ab, zopft das Fleisch zu kleinen Bröcklein, und lüest die Gräte heraus. Hierauf schneidet man eine Hand voll Champignons (essbare Erdschwämme), wenn sie sauber gepuht sind, zu Stückchen, schneidet ein wenig Petersilie und einige Charlottenzwiebeln recht fein, dämpft die 3 Stücke in einem Stück Butter, thut das Fischfleisch nebst Pfeffer, Muscatnuß und Salz dazu, streut 2 Messerspitzen voll Mehl darüber, gießt ein wenig gute Fleischbrühe daran, richtet es gleich auf das Plättchen an, welches auf den Tisch kommt, verrührt hierauf ein Trinkglas voll dicken sauren Rahm mit etwas Salz, streicht ihn über den Ragout, streut ein geriebenes Milchbrod oder Semmel darüber, und läßt es in einem Ofen gelb werden. Auch kann das



Plättlein auf schwache Kohlen gesetzt, und ein Deckel mit Kohlen darüber gedeckt werden.

Ein brauner Prefragout.

Hiezu werden Karpfen, Hechte oder Forellen genommen; wenn diese gepuht und zu Stücklein geschnitten sind, kehrt man sie in Semmelmehl und Salz um, bakt sie in heißem Schmalz braun, schneidet, wenn sie erkaltet sind, das braune davon ab, löst das übrige vollends von den Gräten ab, und legt es besonders. Alsdann bakt man 3 bis 4 Semmelschnitten im Butter gelb, nimmt sie in eine Kastrol, thut das braune von dem Fisch, eine in Rädlein geschnittene Zwiebel, von allen Sorten fein geschnittene Wurzeln, ein halbes Lorbeerblatt und feine Kräuter, wenn man diese hat, dazu, gießt ein Glas Burgunder Wein und etwas Fleischbrühe oder Jus darüber, läßt es auf Kohlfener zu einer dicklichten Sauce kochen, treibt es durch ein Haarsieb, und thut Salz und Pfeffer dazu. Nun wird das Plättlein, welches auf den Tisch bestimmt ist, mit gebackenen Semmelschnitten belegt, die durchgetriebene Sauce, wenn sie nicht zu viel Fett hat, darüber gegossen, (hat sie aber zu viel Fett, so muß dieses abgeschöpft werden,) auf Kohlen so lange gekocht, bis es unten eine Kruste hat, dann das zurückgebliebene weiße Fischfleisch klein gewürfelt geschnitten, und darüber gestreut. Man läßt es nur noch ein wenig damit anziehen. Ein Pfund solcher Fische ist für 3 bis 4 Personen genug, für jede eine Semmelschnitte gerechnet.



## Salme von Rebhühnern.

Von einem gebratenen Rebhuhn schneidet man die Brust und Schlegel in kleine Stückchen, stoßt die übrigen Knochen in einem Mörser fein, nimmt sie in ein Geschirr, gießt ein starkes Trinkglas voll rothen Wein, einen Schöpf-  
 löffel voll Fleischbrühe daran, und läßt es nebst einem Stückchen Brodrinde eine Weile kochen, treibt es dann durch ein Haarsieb, legt die zerschnittenen Rebhühner darein, und läßt es noch ein wenig aufkochen. Diese Speise wird als Zwischenplatte gegeben.

Auch Haselhühner und Schnepfen können auf die nehmliche Art zubereitet werden.

## Salbirt gefüllte Tauben.

Die zuvor sauber gepuhten Tauben schneidet man der Länge nach voneinander, Füße und Flügel herunter, auch den Hals ganz weg, löst die Haut auf, und füllt von einer recht saftigen Bratwurstfülle zwischen die Haut und auch inwendig hinein, schneidet in ein breites Geschirr frische Butter, thut ein Trinkglas voll Wein, eben soviel Fleischbrühe, eine geschnittene Zwiebel, ganze Peterflie, etliche ausgegrätete Sardellen, Pfeffer, Ingwer, Muscatnuß, Salz und eine kleine Rinde von Schwarzbrot darein, legt die Tauben nebeneinander in das Geschirr, überstreut sie mit Semmelmehl und Salz, legt ein mit Butter bestrichenen Blatt Papier darauf, und setzt sie in den Ofen. Wenn sie gelb und fertig sind, läßt man die Sauce davon durch einen Seiger laufen, und richtet sie über die Tauben an.



## Tauben im Schlafrock.

Wenn die Tauben gehörig gepuht sind, werden die Flügel ganz abgeschnitten, die Tauben selbst durchgebrochen, und mit einer guten Fülle gefüllt. Zu derselben (für 2 Tauben gerechnet) weicht man einen abgeriebenen Kreuzerweck oder eine Semmel in süße Milch ein, schneidet ein wenig Schnittlauch, Petersilie, Majoran und etwas Zwiebeln fein, dämpft dieß in einem Stückchen Butter, rührt 5 Eyer darein, als wollte man gerührte Eyer machen, rührt den ausgedrückten Weck oder Semmel und das Gerührte in einem Geschirr mit 2 Ethern, Salz, Pfeffer und Muscatnuß an; fein geschnittener Speck kann auch noch zu dieser Fülle genommen werden. Man füllt nun die Tauben damit, näht sie zu, biegt die Schlegel schön ein, bratet sie saftig, macht hierauf von einer kleinen Hand voll Mehl einen gebrühten Zaig, thut fein geschnittene Petersilie und Salz darunter, rührt ihn mit Ethern, in der Dicke wie einen Straubentaigan, wendet die gebratenen Tauben darian um, und backt sie in heißem Schmalz gelb. Sie können auch halbirt (in 2 Theile geschnitten), gebacken, und zu jedem Gemüse gegeben werden.

## Wilde Tauben zu dämpfen.

Diese werden gerupft, ausgenommen, die Brustbeine eingedrückt, die Füße eingebogen, mit klein geschnittenem Speck gespickt, und in eine tiefe Schüssel gelegt, alsdann streut man Salz, Pfeffer und Nägelein darüber, thut eine große in Rädlein geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein wenig Zitronenschalen nebst



so viel Essig, daß die Tauben bedeckt sind, daran, und läßt sie über Nacht oder noch länger stehen, brater sie hierauf am Spieß oder in einer Rachel gelb, und gießt die Marinade, worinn sie gelegen sind, nebst etwas Fleischbrühe daran. Wenn nun die Tauben weich und die Sauce kurz eingekocht ist, richtet man sie an, und gießt die Sauce durch einen Seiher darüber.

#### Gedämpfte wilde Ente.

Wenn die Ente sauber gepuht und dresirt ist, spickt man sie mit Speck, welcher zuvor in fein geschnittenen Charlottenzwiebeln, Petersilie, Basilicum, Thymian, Salz, Pfeffer und Nägelein umgekehrt ist, belegt hierauf ein Geschirre mit Speckscheiben, thut ein Stückchen Kalb- oder Rindfleisch und ein Stückchen rohen Schinken ganz klein geschnitten auf den Speck, legt die Ente darauf, streut eine grob geschnittene Zwiebel nebst einigen Wurzeln darüber, gießt einen halben Schoppen rothen Wein dazu, setzt sie zugedeckt auf Kohlen, und läßt sie halb weich dämpfen. Alsdann röstet man 2 Semmelschnitten in Butter gelb, thut sie nebst einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe auch an die Ente, läßt sie vollends weich und die Sauce kurz einkochen, legt sie dann in ein anderes Geschirre, schöpft das Fett von der Sauce ab, treibt sie durch einen Seiher über die Ente, erhält sie auf heißer Asche warm, rührt kurz vor dem Anrichten etwas Zitronensaft daran, und macht sie dann erst wieder recht heiß. — Neb hühner, Haselhühner, Schnepfen und anderes Federwildpret kann auf eben diese Art zubereitet werden. — Auch die Leber von jedem Schlachtvieh



kann fein gehackt an die Sauce gerührt, und nur einen Augenblick damit gekocht werden.

#### Krametsvögel mit Weintrauben.

Sechs Krametsvögel rupft man sauber, schneidet Kopf und Füße weg, nimmt die Vögel aus, reibt sie mit Pfeffer, Salz und Nägelein ein, und bratet sie in Butter halb ab. Zur Farce hackt man das Eingeweide, wovon indeß der Magen weggelassen wird, mit einer Zwiebel und einem Stückchen Speck ganz fein, reibt 2 Eyer; oder Milchbrode am Reibeisen fein, dämpft es in einem Stückchen Butter, nimmt das Gehackte nebst 5 gestoßenen Wachholderbeeren dazu, läßt es ein wenig abkühlen, und rührt es mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern an. Alsdann füllt man die Vögel damit ein, bestreicht ein Plättchen mit Butter, breitet von der Farce darauf, legt die Vögel dicht neben einander darauf, breitet die übrige Farce voll darüber, zopft von einer oder 2 Weintrauben die Beere ab, legt sie auch auf die Vögel, bestreut sie stark mit Semmel; oder Weckmehl, backt sie im Ofen gelb, und giebt es warm zu Tisch.

#### Krametsvögel mit saurem Rahm.

Die Krametsvögel werden rein gemacht, die Mägen herausgenommen, die Füße eingebogen und in eine tiefe Schüssel gelegt; nun thut man 2 in Rädlein geschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, Pfeffer, Nägelein und Salz darauf, gießt so viel Essig daran, daß sie bedeckt sind, läßt sie über Nacht stehen, und bratet sie den andern Tag am Spieß oder in einer Kachel in Butter gelb, gießt dann die Sauce, worinn



sie gelegen sind, nebst etwas saurem Rahm daran, läßt sie kurz einkochen, und richtet sie durch einen engen Seiher über die Bögel an.

#### Wachteln zu dämpfen.

Diese pukt man, nimmt sie aus, biegt die Füße ein, schneidet den Hals ab, reibt sie mit Salz, Pfeffer und Nägelein ein, und überstreut sie mit ein wenig Mehl, zerläßt alsdann Butter einem Geschirr, legt die Wachteln darein, und läßt sie auf beyden Seiten gelb werden. Hierauf gießt man ein Glas Wein oder ein wenig Essig, etwas Wasser oder Fleischbrühe daran, thut ein Lorbeerblatt nebst einer ganzen Zwiebel dazu, und läßt die Wachteln weich, und die Sauce kurz einkochen. Bey dem Anrichten wird die Sauce durch einen Seiher gegossen.

#### Gedämpfte Wachteln. Andere Art.

Wenn die Wachteln gerupft und die Hälse abgeschnitten sind, schneidet man sie am Rücken auf, nimmt sie aus, wäscht sie rein aus, und reibt sie mit Salz, Pfeffer, Nägelein und feingehackten Kräutern ein. Hierauf legt man den Boden eines Geschirrs, welches einen passenden Deckel hat, mit Speckscheiben aus, legt auf diese — klein geschnittene Stückchen Rindfleisch, auf diese die eingeriebenen Wachteln, daß die Brust unten hin zu liegen kommt, hackt ein Stückchen rohen mageren Schinken fein, streut ihn über die Wachteln, legt ein Sträußchen Basilicum, Thymian und andere Kräuter dazu, belegt es oben wieder mit Speckscheiben, deckt einen passenden Deckel fest darauf, daß kein Dampf heraus kann, setzt es auf schwache Koh-



len, läßt sie so drey Viertelstunden dämpfen, richtet sie dann an, treibt die Sauce oder Jus, welche an den Wachteln ist darüber, schöpft das Fett ein wenig davon ab, und giebt sie heiß zu Tische.

#### Sricassée von Wachteln.

Die Wachteln rupft man, nimmt sie aus, schneidet sie in der Mitte von einander, und wäscht sie einigemal aus warmem Wasser, läßt dann einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter anziehen, schneidet einige Charlottenzwiebeln darein, gießt einen Schöpffloß voll Fleischbrühe daran, thut etwas Muscatnuß, den Saft von einer halben Zitrone nebst ein wenig Zitronenschalen dazu, legt die Wachteln darein, läßt sie weich kochen, und zieht vor dem Anrichten die Sauce mit zwey Eyer gelb ab.

#### Gefüllte Wachteln.

Wenn diese gepuht, die Füße seitwärts eingebogen, die Wachteln wie gewöhnlich unten aufgeschnitten und ausgenommen sind, macht man eine Farce (Fülle) von etwas übriggebliebenem Hühner-; Kapaunen-; oder Kalbfleisch und 4 Loth Rindsmark, stößt dieß zusammen fein, thut etwas Salz, Pfeffer und Muscatnuß dazu, rührt es mit dem Gelben von 4 Eiern an, füllt die Wachteln damit, näht sie oder heftet sie mit einem kleinen Hölzchen zu, und dämpft sie auf die nemliche Art, wie die vorhergehenden, nur müssen bey diesen die Brüste in die Höhe stehen, statt des Sträußchens aber Kräuter, Salz, Pfeffer und Muscaten darüber gestreut, und noch ein Stückchen Rindfleisch und Speckscheiben dar-



auf gelegt werden, alles übrige ist wie bey den vorigen. Wenn sie nicht Sauce genug haben, wird mit ein wenig Jus geholfen.

#### Sarcirter Hase.

Man häutelt einen Hasen, schneidet alles Fleisch von den Knochen, und hackt es mit einem Viertelsfund frischem oder geräuchertem Speck klein, nimmt es in eine Schüssel, thut 2 in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmeln oder Wecken, eine fein geschnittene in Butter gedämpfte Zwiebel, ein wenig gehackten Thymian und Salz dazu, rührt dieß alles zusammen mit 3 ganzen und 3 gelben Eiern an, (ist der Hase klein, so werden weniger Eyer genommen,) legt das Angerührte wieder über die Hasenknochen, formirt einen ordentlichen Hasen davon, legt ihn auf eine mit Speckschnitten belegte Schüssel oder Bratpfanne, bestreicht ihn mit einem verklopften (verklepperten) Ey, überstreut ihn mit Semmelmehl oder geriebenem Brod, belegt ihn mit kleinen Stückchen Butter, und läßt ihn im Ofen gelb backen. Es wird eine braune (Kappern-) oder Rahm-Sauce dazu gegeben.

#### Sricassirte Hirschohren.

Wenn diese sauber gepuht und wie feine Nudeln geschnitten sind, legt man ein Stück frische Butter in eine Kastrol oder einen Fußhasen, thut die geschnittenen Ohren nebst einer ganzen Zwiebel dazu, dämpft es ein wenig auf Kohlen, gießt ein Trinkglas Wein, einen starken Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, thut ein wenig Muscatblüthe und Zitronenschale dazu,



läßt es so lange kochen, bis die Ohren weich sind, und die Sauce kurz eingekocht ist. Nun wird das Gelbe von 4 Eiern mit einigen Tropfen Essig recht verrührt, von der Sauce langsam daran gerührt, und an die Ohren gegossen. Es darf aber nicht mehr an das Feuer kommen, nur in dem Geschirre muß es recht gerüttelt, und dann, nachdem zuvor die Zwiebel heraus genommen ist, sogleich angerichtet werden.

**Hirschwildpret gedämpft in Sardellensauce.**

Von der Keule (Schlegel) schneidet man kleine Stückchen, zieht die Haut rein davon ab, klopft sie, und durchspiect sie mit grob geschnittenem Speck. Hierauf macht man auf Kohlfener in einem Geschirre Butter heiß, überstreut das gespickte Fleisch mit Mehl \*), Salz, Pfeffer und Nägelein, legt es darein, gießt wenn es auf beyden Seiten braun ist, ein starkes Trinkglas voll Wein, nebst 2 Schöpflöffeln voll Fleischbrühe oder Wasser daran, thut einige ganze Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und einige Zitronenrädlein darein, deckt es zu, und läßt es langsam kochen. Inzwischen werden 6 gewässerte Sardellen gewaschen, ausgegrätet und klein geschnitten, die ganze Zwiebeln, wenn das Fleisch weich ist, herausgenommen, die Sardellen darein gerührt, und noch ein wenig mit dem Wildpret durchgekocht. Nun wird es angerichtet, und mit kleingeschnittenen Zitronenschalen überstreut.

\*) Es ist besser, wenn das Mehl (sobald das Fleisch weich ist) in Butter besonders braun geröstet, und mit den Sardellen kurz vor dem Anrichten an das Wildpret gethan wird.



## Rothwildpret. Noch eine Art.

Dieses wird (gleichviel von welchem Stücke es ist) zu kleinen Stückchen geschnitten, rein gewaschen, und in Salzwasser halb weich gekocht. Dann wird eine dicke Schnitte von Roggenbrod auf dem Rost auf beyden Seiten braun gemacht, in eine Kachel gethan, ein halber Schoppen Fleischbrühe oder auch von der Wildpretbrühe darauf gegossen, recht weich gekocht, durch einen Sieber in ein größeres Geschirr getrieben, ein Glas Wein nebst ein wenig gutem Essig dazu gegossen, etwas Pfeffer, Nägelein, Zitronenschale nebst dem Fleisch darein gethan, vollends weich gekocht, etwas braune Bratensauce, wenn man dergleichen hat, oder ein Loth Zucker mit Wasser gebrennt, daran gethan, (dieß giebt der Sauce eine schöne Farbe,) und wenn es ange richtet ist, mit Zitronen garnirt.

## Fricandeau von Rothwildpret.

Von dem Schlegel von der Schale schneidet man 5 Finger breite und eben so lange Stückchen, klopft sie ein wenig und spickt sie stark mit Speck, nimmt hierauf in eine Kachel oder einen Fußhafen von allen Wurzeln, eine große Zwiebel, ein Stückchen mager Schinken, legt das gespickte Fleisch darauf, gießt einen kleinen Schoppen Wein, eben so viel Wasser darüber, läßt es zugedeckt auf Kohlen stark kochen, bis das Fleisch weich ist, nimmt es heraus auf eine Platte, deckt es zu, treibt die Sauce durch ein Haarsieb, thut sie wieder in das Geschirr, läßt sie so lang kochen, bis sie dickleht ist, woben sie öfters umgerührt werden muß, damit sie nicht



anbrennt, kehrt das Fleisch darinn um, daß sich recht anhängt, und richtet es auf eine Platte an, die gespickte Seite in die Höhe. Alsdann wird noch ein wenig Fleischbrühe, nebst dem Saft von einer Zitrone zu der übrigen Sauce gethan, und wenn es ein wenig gekocht hat, zwischen das Fleisch gegossen, daß die Glace nicht abgeht. Ist die Sauce nicht braun, so wird ein klein Stückchen Zucker mit ein wenig Wasser gebrennt und an die Sauce gerührt, ehe sie angerichtet wird.

#### Gedämpftes Rothwildpret.

Ein fleischiges Stück von einem Schlegel oder Bug nimmt man, klopft es recht durch, und legt es in Essig, nimmt es, wenn es einige Tage darinn gelegen hat, heraus, häutet es, und spickt es mit fein geschnittenem Speck, welcher zuvor in Pfeffer, Salz und Nägelein umgekehrt seyn muß, thut hierauf in eine Kachel eine Hand voll grob geschnittene Zwiebeln, ein Stückchen zu Scheiben geschnittenen Speck, ein Lorbeerblatt, etliche Zitronen Rädlein, legt das Fleisch darauf, einer Hand groß Brodrinde nebst 6 Wachholderbeeren darüber, gießt dann ein Glas Essig, und soviel Wasser, bis es halb an das Fleisch geht, daran, deckt es zu, und läßt es auf Kohlen so lange schnell kochen, bis es mürb ist, legt es hierauf in ein anderes Geschirr, treibt die Sauce durch einen Seiher darüber, und hält es auf Kohlen bis zum Anrichten warm.

#### Frische Triffeln.

Wenn diese aus frischem Wasser mit einer Bürste gepußt sind, legt man sie in ein Geschirr, welches



welches einen passenden Deckel hat, thut eine ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt und Gewürz von allen Sorten dazu, gießt Burgunder Wein darüber, deckt sie zu, und läßt sie auf Kohlen einsieden, alsdann schneidet man so viele Blättchen weißes Papier, als es Trüffeln sind, richtet die Trüffeln jede in ein Blättchen Papier, stellt sie auf eine Platte, giebt sie warm auf den Tisch, und treibt die zurückgebliebene Sauce durch einen Seiher in eine Sauciere (Sofidr).

#### Gebackene Trüffeln.

Wenn diese, wie die vorhergehenden, gewaschen und gepuht sind, legt man sie über Nacht in Burgunder Wein, macht den andern Tag einen geriebenen Zaig, wället einen runden Boden davon, belegt ihn mit Speckscheiben, so groß, als die Trüffeln Platz erfordern, legt sie neben einander darauf, streut etliche Stückchen zuvor geschnittenen Schinken, ganzes Gewürz, fein geschnittene Kräuter und Zwiebeln darüber, legt wieder Speckscheiben darauf, deckt ein anderes Blatt Zaig darüber, schneidet es neben herum wie eine Pastete, stellt sie eine Viertelstunde in den Ofen, macht dann ein Loch darein, gießt den zurückgebliebenen Burgunder Wein darein, läßt sie bis zum Aufragen im Ofen, schneidet den Deckel oben ganz ab, und giebt sie warm auf den Tisch.