

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, 1840

Braten.

urn:nbn:de:bsz:31-55098

gewürfelt, thut ihn nebst etwas Kümmel an das Fleisch, knätet es mit beiden Händen recht durcheinander, stopft es recht fest in weite Kindsdärme und räuchert sie.

Würstlein ohne Därme auf Gemüse zu geben.

Ein Pfund gutes junges Schweinefleisch (am besten ist's von dem Bauchlappen oder vom Hals) wird, nachdem die Schwarte zuvor davon geschnitten worden ist, klein gehackt, dann in eine Schüssel genommen, ein halbes Viertelpfund (4 Loth) frischer Speck zu kleinen Würfeln geschnitten, Salz, Pfeffer, Gewürznelken, Ingwer, nebst einer fein geschnittenen Zwiebel dazu genommen, dieß Alles zusammen nebst dem gehackten Fleisch mit einem kleinen Trinkglase frischem Wasser angerührt, auf ein Brett Mehl gestreut und so viel von der Masse herausgenommen, daß es eines starken Fingers dicke und eben so lange Würstchen gibt. Wenn alle beisammen sind, wird in einer Omelette-Pfanne oder in einem andern breiten Geschirr Butter gelb gemacht, nun werden die Würstchen darein gelegt, und wenn sie auf beiden Seiten gelb gemacht sind, zu dem Gemüse gegeben.

Braten.

Englischer Braten.

Das Fleisch muß vom Schoofstück, wo inwendig der Schlacht- oder Lendenbraten liegt, und von einem wenigstens 3 bis 4 Tage geschlachteten guten fetten Ochsen seyn. Dieses Stück wird in einem Tuche stark geklopft, dann mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken eingerieben, mit einem spizigen Messer hie und

da Oeffnungen darein gemacht, daß auch inwendig hinein Salz und Gewürz kommt, nun an den Spieß gesteckt, vermittelst eines starken Bindfadens befestigt, mit 4 Bogen Papier doppelt umbunden, dann an's Feuer gebracht und mit zerlassener Butter begossen. Das Feuer darf nicht zu schnell seyn, damit der Braten langsam fertig wird. Er muß 4 Stunden braten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, auf die Jus (Brühe), welche vom Braten ablaufft, wohl Acht gegeben, daß nichts davon verloren geht, und der Braten fleißig damit begossen, daß er eine hübsche gelbe Farbe bekommt, auch die Jus in der Bratpfanne gut erhalten, daß sie nicht schwarz wird. Wenn der Braten angerichtet ist, läßt man die Jus durch ein Sieb laufen, schöpft das Fett ab, und gießt dieselbe über den Braten. — Dieß ist die wahre Englische Art. Das kleinste Stück, welches hiezu genommen wird, muß 6 bis 8 Pfund schwer seyn; je größer es ist, desto delikater wird der Braten.

Junge Enten mit Weinbeeren (Zibeben und
Rosinen) gefüllt.

Die Enten werden wie gewöhnlich gepuzt und die Eingeweide ganz sammt dem Herz herausgenommen, und sauber ausgewaschen. Hierauf siedet man ein Viertelpfund große und eben so viel kleine Rosinen (getrocknete Weinbeeren) mit einem halben Schoppen Wein und ein wenig Gewürznelken ganz kurz ein, thut 4 Loth geschälte und entzwei geschnittene Mandeln dazu, füllt die Enten damit ein, näht sie unten und oben fest zu, salzt sie außen nur ein wenig ein, legt ein mit Butter bestrichenes Papier darüber, legt sie auf ein irdenes Plättchen, worin ein wenig Wasser ist, und bratet sie in einem Brat-Ofen oder Backofen schön gelb. Von dieser Fülle können auch Gänse gefüllt werden.

Junge Gänse auf Englische Art.

Der wie gewöhnlich sauber gepuzten jungen Gans haut man Hals und Flügel nahe am Leibe ab, reibt sie mit Salz und Pfeffer von innen und außen ein, zweckt sie auf, und bratet sie am Spieß gelb. Nun wird folgende Sauerampfer-Sauce dazu gemacht: zu derselben stößt man 2 Hände voll gewaschene Sauerampferblätter fein in einem Mörser, preßt den Saft durch ein Tuch, oder treibt ihn durch ein Haarsieb, nimmt ihn in ein Geschir, ein Stück frische Butter nebst ein wenig Zucker darein, rührt dieß zusammen auf Kohlen zu einer Sauce, und gibt solche besonders zu der Gans. — Auf eben diese Art können auch gebratene Tauben und junge Hühner gegeben werden.

Sammelschale auf gewöhnliche Art gedämpft.

Wenn diese wohl geklopft und die Flechse, welche in dem einen Theil der Schale durchläuft, herausgeschnitten ist, lehrt man längliche Stückchen Knoblauch in Pfeffer und Salz um, spickt die Schale damit, steckt auch, wenn man's liebt, Salbeyblätter dazwischen, reibt sie mit dem übrigen Gewürz auf beiden Seiten ein, legt sie in ein Geschir, worauf ein Deckel paßt, gießt 2 Schoppen Wasser darüber, läßt sie auf starken Kohlen oder schwachem Feuer stark kochen, bis das Wasser zu Fett eingekocht ist, wendet die Schale, wenn sie auf einer Seite gelb ist, auf die andere, gießt, im Fall sie zu viel Fett hat, dieses ab und einige Löffel voll Wasser daran, und bratet sie immer bei kurzer Sauce fort, bis das Fleisch mürbe ist.

Sammelsrücken als Rehziemer.

Von einem Hammel wird der Rücken eben so wie ein Rehziemer abgehauen, wohl geklopft und gehäutelt, an den Orten, wo er nicht fett ist, mit

Speck gespiet, mit Pfeffer, Salz und Gewürznelken eingerieben, auf ein Kreuz gelegt, im Ofen gebraten, und eine Sardellen- oder Zitronen-Sauce dazu gegeben. — Er kann auch ein paar Tage eingebaißt werden.

Bemerkung. Es ist sehr gut, wenn man zu den Braten, welche man im Ofen bratet, von Eichenholz Kreuze machen läßt, welche zu den Schüsseln oder Bratpfannen passen; es macht die Braten schön gelb, sie verbrennen nicht so leicht, und dürfen auch nicht umgewandt werden.

Hammelschlegel als Rehschlegel zu geben.

Ein Hammelschlegel, der geklopft, gespiet, mit Kräutern und Salz, oder Gewürz und Salz, recht eingerieben und in Essig gebaißt wird, erhält den Geschmack eines Rehschlegels, wenn er auf die nehmliche Art wie dieser gebraten wird.

Hirschziemer zu dämpfen.

Es ist gleichgültig, ob man dazu den hintern oder vordern Ziemer nimmt, auch ob er gebaißt oder nicht gebaißt ist; man wäscht und häutelt ihn, hackt folgende Kräuter fein, ein wenig Thymian, etwas mehr Basilikum, Petersilie, Chalotten- oder eine andere Zwiebel und ein Stückchen Zitronenschale, mengt, wenn sie fein sind, ein wenig Pfeffer und Salz darunter, schneidet dann kleine eines Fingers dicke und lange Stückchen Speck, kehrt solche darin um, und besteckt den Ziemer stark damit. Die Oeffnungen dazu macht man mit einem spitzigen Messer oder Hölzchen, thut hierauf in ein Geschirr, das zu dem Ziemer paßt, dünne Speckscheiben, ein paar Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, ein wenig gelbe Rüben, Selleri- und Petersilien-Wurzeln, legt den Ziemer darauf, gießt eine halbe Maas rothen Wein nebst einem Schoppen Wasser daran, setzt es auf Kohlen, und läßt es so lange dämpfen, bis der Ziemer weich ist.

Alsdann röstet man einen Kochlöffel voll Mehl in Butter braun, und brennt 2 Loth Zucker, thut Beides an die Sauce, und hilft ihr, wenn sie zu dick werden sollte, mit ein wenig Wein oder Wasser nach, treibt vor dem Anrichten die Sauce durch einen Seiber, schöpft das Fett oben ab, richtet es dann erst über den Ziemer an, und streut klein geschnittene Zitronenschale darüber. Sollte die Sauce nicht rezent genug seyn, so kann auch der Saft von einer Zitrone daran gedrückt werden.

Gefüllte Hirschbrust.

Dies muß eine Brust seyn, welche vom Schuß nicht verdorben ist. Man wässert dieselbe wohl aus, blanschirt sie nachher auf dem Rost oder auch in siedendem Wasser, und durchbricht sie dann pünktlich. Sind fleischige Stückchen Wildbret vorräthig, so nimmt man es zum Hacken, im Ermanglungsfall aber fettes Schweinefleisch; wenn es Wildbret ist, muß auch ein Viertelpfund frischer Speck genommen werden. Ist dieß nun mit etwas Zwiebeln und Zitronenschalen fein gehackt, so macht man es in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Gewürznelken und etlichen Eßlöffeln voll saurem Rahm und einem Ei untereinander, füllt dann die Brust, verwahrt sie wohl mit Bindfaden oder kleinen hölzernen Stecklein, siedet sie in halb Essig und Wasser mit Salz, spickt sie nun erst mit klein geschnittenem Speck, vermengt Pfeffer, Salz und Semmelmehl, übersreut die Brust damit, legt sie auf eine Schüssel oder Bratpfanne, gießt von der gesottenen Brühe daran, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, legt ihn über die Brust, und bratet sie schön im Ofen. Sie kann auch an den Spieß gesteckt werden, daher wird sie nur halb fertig gesotten. Dieser Braten wird entweder zum Salat — oder in einer Sardellen-Sauce gegeben.

Junge Hühner auf Englische Art.

Zwei bis drei zuvörderst hübsch dressirte junge Hühner werden mit zerlassener Butter begossen, gesalzen und in einem Brat-Ofen schön gelb gebraten, dann reibt man die braune Rinde von 2 Wecken (Semmeln) auf einem Reibeisen ab, verklopft 3 Eigelb, bestreicht die Hühner damit, und bestreut sie mit dem geriebenen Brod, stellt sie wieder ein wenig in den Ofen, bis die Eier angezogen haben, und begießt sie dann mit der Butter.

Gefüllte junge Hühner auf Französische Art.

Die jungen Hühner werden ausgenommen, die Lebern fein gehackt, 20 — 24 fein gehackte Chalotenzwiebeln mit 4 Loth Butter weich gedämpft, fein gehackte Petersilie, ein wenig frischer feiner Esdragon, 2 Loth zuvor gereinigte, in ein wenig Fleischbrühe gekochte und gehackte Morcheln, Salz, ein wenig feiner Pfeffer und Muskatnuß dazu gethan. Alles dieß rührt man mit den Lebern gut durcheinander, löst die Haut von der Brust wie zu den gefüllten Tauben ab, füllt sie mit Obigem, bindet sie zu, dressirt und salzt sie, und bratet sie langsam.

Junge Hühner mit Häring gespickt.

Wenn die Hühner gepußt, das Brustbein durchgebrochen, der Hals abgeschnitten und dieselben schön dressirt sind, blanschirt man sie ein wenig, und legt sie auf ein Brett, pußt den Häring, welcher zuvor eine halbe Stunde in frischem Wasser gelegen haben muß, und grätet ihn aus, schneidet der Länge nach dünne Stückchen davon, und spickt die Hühner damit, zerläßt dann in einer Kastrol oder in einem Fußhafen ein Stückchen Butter, legt die Hühner darein, dämpft sie ein wenig, und gießt gleich, damit sie weiß bleiben, einen Eßfel voll von der Brühe, worin sie blanschirt worden sind, daran, thut

hierauf den übrigen Haring, ein wenig Semmelmehl, Zitronenschalen, ganze Petersilie, den Saft von einer halben Zitrone und einige Stückchen ganze Muskatblüthe an die Sauce, und läßt sie so lange kochen, bis die Hühner weich sind, und die Sauce kurz eingekocht ist. Bei dem Anrichten treibt man die Sauce durch einen Seiher. Daß kein Salz dazu kommt, versteht sich von selbst.

Bemerkung. Es können auch alte Hühner auf diese Art zubereitet werden, nur müssen solche länger gesotten seyn, ehe man sie spickt.

Hühner auf Italienische Art in Oehl gebacken.

An den sauber gepuzten jungen Hühnern läßt man Kopf und Füße, schneidet sie hierauf in der Mitte von einander, doch so, daß Kopf und Hals an der einen Hälfte bleiben, legt sie dann in ein Geschirr, streut Salz darüber, nimmt von allen Arten ganz grob gestoßenes Gewürz, ein paar Beerblätter, einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Thymian und grob geschnittene Petersilie dazu, gießt dann halb Essig und halb Wasser darüber, läßt es so 3 Stunden stehen, macht alsdann Oehl heiß, trocknet die Hühner aus der Marinade (Baize) ab, überstreut sie mit gewöhnlichem Mehl und etwas Salz, Beides untereinander gemengt, und backt sie schön gelb. Wenn sie fertig sind, werden sie mit gebackener Petersilie belegt, und warm aufgetragen.

Gebratene Hühner mit Stachelbeeren.

Wenn die jungen Hühner rein gepuzt, dressirt, in heißem Wasser etwas blanschirt und ein wenig gesalzen sind, steckt man sie an den Spieß, begießt sie fleißig mit zerlassener Butter, bratet sie schön gelb, nimmt sie dann auf eine Platte, und erhält sie warm. Zur Sauce dämpft man für 2 Hühner eine starke Hand voll Stachelbeeren, welche mehr

reif als unreif sind, ein wenig in einem Stückchen Butter, röstet in einem andern Geschirr einen halben Kochlöffel Semmelmehl in einem Stückchen Butter, streut es an die Beeren, gießt einen halben Schoppen Wein und eben so viel Wasser daran, thut so viel Zucker dazu, bis es seine gebührige Süße hat, läßt es ein wenig kochen, und richtet sie über die Hühner, oder besonders in einen Saladier an.

Bemerkung. In der Sauce darf nicht viel gerührt werden, damit die Beeren ganz bleiben.

Junge Hühner im Netz gebraten.

Wenn die jungen Hühner gepuht sind, steckt man einem jeden ein Stückchen in Salz umgekehrte Butter in den Leib, dressirt sie, theilt ein frisches Kalbsnetz in 2 Theile, wickelt in jeden Theil ein junges Huhn, wenn es zuvor gesalzen ist, ein, näht es ganz leicht zu, und bratet sie am Spieß; wenn das Netz Farbe hat, sind sie fertig, und werden sammt dem Netz auf eine Platte angerichtet; die Hühner bleiben auf diese Art nicht nur weiß, sondern auch saftiger.

Junge Hühner in einer Kachel zu braten.

Wenn die Hühner, wie gewöhnlich, gepuht, dressirt und eingesalzen sind, zerläßt man in einer Kachel ein Stückchen Butter, legt die Hühner auf die Brust zuerst hinein, legt sie, wenn sie auf einer Seite gelb sind, auf die andere, thut eine kleine Zwiebel und 2 ganze Gewürznelken daran, deckt sie zu, bis sie auf beiden Seiten gelb sind, und gießt dann immer nur ein wenig Wasser daran, daß sie eine kurze Sauce haben; wenn sie klein sind, sind sie in einer starken Viertelstunde fertig.

Ein gebackter Kalbschlegel.

Von 2 bis 3 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel macht man die Haut und die Sehnen weg, schneidet

es klein, und hact es mit einem Viertelpfund Ochsenmark fein, reibt von 2 Semmeln die Rinde ab, weicht das Innere in süße Milch ein, rührt 3 Eier und ein Stückchen Butter untereinander wie zu gerührten Eiern, thut dieses nebst den zuvor fest ausgedrückten Semmeln zu dem Gehackten, und hact es zusammen noch einmal durch, rührt hierauf in einer Schüssel anderthalb Viertelpfund frische Butter oder auch halb Rindschmalz (Schmälzbutter) leicht, schlägt 2 ganze und 2 gelbe Eier daran, thut das Gehackte nebst Salz, ein wenig Muskatnuß und Pfeffer dazu, und arbeitet es untereinander, streut alsdann Mehl auf ein Backbrett, nimmt die Masse darauf, formirt ein Schlegelchen davon, bestreicht ein Plättchen mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, legt das Schlegelchen darauf, überstreicht es mit zerlassener Butter, spickt es mit geschälten, fein länglich geschnittenen Mandeln, und bact es in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Es wird eine Sauce von Champignons (essbaren Erdschwämmen) dazu gegeben, welche schon im ersten Theil dieses Kochbuchs angezeigt ist. Er kann auch zum Salat oder mit einer andern Sauce aufgesetzt werden.

Ein Kalbschlegel im Backofen auf Italienische Art.

Wenn der Kalbschlegel ein wenig geklopft und gehörig zugerichtet ist, schneidet man 4 Loth Speck und eben so viel oder etwas mehr mageren Schinken eines kleinen Fingers dick und lang, nimmt einige Chalottenzwiebeln, etwas Knoblauch (nur nicht viel), Basilikum, Thymian, Petersilie (dieß zusammen muß eine ziemlich große Portion seyn), schneidet dieß Alles fein zusammen, thut die Hälfte davon nebst Salz und Pfeffer unter den geschnittenen Speck und Schinken, durchspickt den Schlegel da-

mit, legt in ein Geschirr, worein der Schlegel paßt, ein paar Stückchen Speck, thut die andere Hälfte von den Kräutern nebst Salz, Pfeffer und ein paar Lorbeerblättern darein, legt den Schlegel darauf, gießt ein Viertelsfund Provenceröhl darüber und ein Glas voll weißen Wein daran, deckt das Geschirr zu, setzt es in den Backofen, läßt es 3 Stunden dämpfen (dünsten), wendet den Braten während dieser Zeit einige Mal um, richtet ihn, wenn er fertig ist, auf eine Platte an, gießt das Fett rein ab, drückt dann an die wenige Sauce den Saft von einer Zitrone, und gießt die Sauce über den Schlegel. — Er ist kalt und warm sehr gut.

Gebackenes Kalbfleisch auf Flamändische Art.

Hiezu schneidet man von einem Kalbschlegel ganz dünne Blättchen, macht das Häutchen davon, klopft sie mit einem Messer recht durch, überstreut sie mit Pfeffer und Salz, läßt sie eine Zeit lang liegen, überstreut sie dann mit Mehl, wendet sie erst in verrührten Eiern, dann in geriebenem Brod um, und backt sie schnell in heißem Schmalz, aber nur lichtgelb. Bei'm Auftragen, welches gleich geschehen muß, garnirt man es mit gebackener Petersilie.

Gespickter Nierenbraten.

Von einem Nierenbraten schneidet man den Nieren heraus, haut die starken Rückgrat-Knochen davon ab, häutelt und spickt den Braten mit dünnem Speck, wickelt den Lappen auf, und befestigt ihn mit kleinen Hölzchen, oder schneidet ihn ganz ab, überstreut den Braten mit Pfeffer, Salz und Gewürznelken, legt ihn einige Stunden oder auch über Nacht in Essig, worin eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt und einige Rädchen Zitronen sind, steckt ihn alsdann an einen Spieß, bratet ihn wie gewöhnlich, thut

die Marinade (Saiße) in die Bratpfanne, gießt etwas Wasser dazu, thut immer Kohlen unter die Pfanne, damit die Sauce Farbe bekommt, gießt kurz vor dem Anrichten einige Eßlöffel voll sauren Rahm dazu, und richtet sie durch einen Seiher an.

Bemerkung. Wenn der Braten ein wenig angezogen hat, übergießt man ihn mit zerlassener Butter, und dann, wann er anfängt gelb zu werden, immer mit der Sauce aus der Bratpfanne.

Ein Niernbraten auf Englische Art.

Dies muß ein starker (großer) Niernbraten und der sogenannte Lappen davon geschnitten seyn. Man legt ihn in ein langes Geschirr, verstößt einige weiße Pfefferkerne, eben so viel Gewürznelken und etwas Muskatblüthe, nimmt ein wenig Salz dazu, macht mit einem spizigen Messer hie und da Oeffnungen in den Braten, thut von dem Gewürz hinein, gießt so viel süße Milch darüber, daß er bedeckt ist, streut das übrige Gewürz in die Milch, schneidet ein paar Lorbeerblätter, Basilikum, Thymian, und einige Zwiebeln blattweise, von allen Arten Wurzeln ebenfalls fein, thut Alles zusammen in die Milch, läßt es zugedeckt über Nacht stehen, nimmt am andern Tage, zwei Stunden vor dem Anrichten, den Braten heraus, trocknet ihn mit einem leinenen Tuche ab, salzt ihn, steckt ihn an den Spieß, überstreut ihn mit weißem Mehl, begießt ihn, sobald er am Feuer ein wenig angezogen hat, fleißig mit zerlassener Butter, richtet ihn, wann er eine schöne Farbe hat, auf eine Platte an, und gießt von der Jus (Brühe) durch den Schaumlöffel darüber. Auf diese Art ist der Braten sehr delikat.

Niernbraten mit einer Kruste auf Französische Art.

Von einem vier- bis fünfpfündigen Niernbraten haut man den Rückgrat ganz heraus, gibt ihm eine

Hübsche Form, bindet ihn zusammen, salzt ihn, begießt ihn mit Fett, und macht ihn in einem Brat-Ofen nicht ganz fertig. Alsdann dämpft man eine Zwiebel in 8 Loth Butter weich, thut ein wenig fein gehackte Petersilie dazu, weicht 2 abgeschälte Wecken (Semmeln) in Milch ein, drückt sie, wann sie weich sind, gut aus, nimmt dieß zu den Kräutern, schlägt 4 bis 5 Eier dazu, salzt es und thut ein wenig feinen Pfeffer daran, rührt dieß durch einander, bestreicht den Braten mit 2 verflopfen Eiern, und streicht die Farce eines starken Messerrückens dick auf die obere Seite des Bratens, bestreicht ihn mit Eiern, streut geriebenes Schwarzbrod darauf, und macht ihn dann vollends im Backofen fertig.

Gutes Rindfleisch anstatt des Bratens zu geben.

Es wird ein Stück Rindfleisch von 3 bis 4 Pfund von der kurzen Rippe (Rippe ohne Deck) genommen, die stärksten Knochen unten abgehauen, das Fleisch geklopft, das Unreine abgeschabt, mit Salz, Pfeffer und Muskatblüthe eingerieben, in eine flache Kachel, welche einen passenden Deckel hat, eines Hühner-Eies groß Butter gethan, das Fleisch darauf gelegt, zugedeckt, oder noch besser, ein Streifen von Papier vorher darum gelegt, daß kein Dampf heraus kann, auf Kohlen so lange gedämpft, bis das Fleisch gelb ist, dann ein Schöpfföfel voll Fleischbrühe oder Wasser nebst einem halben Schoppen Wein daran gegossen und ganz kurz eingekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird ein halber Schoppen saurer Rahm daran gethan, und wenn das Fleisch angerichtet ist, dasselbe mit ein wenig klein geschnittener Zitronenschale überstreut.

Sammelsbrust

Sammelsbrust mit frischen Kukulummern.

Aus der Brust haut man eines Fingers lange und zwei Finger breite Stückchen, setzt solche mit dem gehörigen Salz, ganzen Kräutern, einer Zwiebel und 2 Porreeblättern zu, und siedet sie weich, schält hierauf 4 Kukulummern von mittlerer Größe, schneidet sie zu 4 Theilen, nimmt das Innere heraus, schneidet das Uebrige zu kleinen Stückchen und 4 Loth mageren Schinken darunter, dämpft in einem ziemlich großen Stück Butter eine fein geschnittene Zwiebel, thut die Kukulummern und den Schinken nebst etwas Pfeffer und Salz dazu, läßt es eine Zeit lang fort dampfen, streut ein wenig Mehl darüber, gießt hierauf recht gute Fleischbrühe daran, und kocht es so lange fort, bis die Kukulummern weich sind. Nun wird ein Rost auf Kohlen gesetzt, das weichgesottene Fleisch auf ein Brett gelegt, mit Pfeffer, Salz und geriebenem Brod überstreut, der Rost mit etwas Fett überfahren, das Fleisch schön gelb grillirt, dann das Gelbe von 3 Eiern mit dem Saft einer halben Zitrone nebst fein geschnittener Petersilie recht verrührt, die Kukulummern-Sauce langsam daran gegossen, dieselbe sogleich auf eine Platte angerichtet, und das grillirte Fleisch schön darauf gelegt, daß es recht warm zu Tische kommt.

Schinken mit einer Brodkruste.

Dieser wird ebenfalls wie der Westphälische Schinken einige Tage gewässert, nachdem er zuvor rings herum gereinigt und abgeschnitten worden ist, nur die Schwarte bleibt darauf. — Alsdann schneidet man in einen hohen Topf oder Hasen, worin der Schinken Platz hat, 8 Loth frisches Nierenfett, nimmt feine Kräuter von allen Gattungen dazu, setzt den Schinken darein, gießt halb süße Milch und

halb Wasser darüber, läßt ihn darin kochen, bis er weich ist, legt ihn, sobald er darin abgekühlt ist, auf ein Brett, zieht die Schwarte davon, trocknet ihn mit einem Tuche ab, vermengt eine starke Hand voll Weisbrod: (Semmel-) Brosamen mit Zucker, Zimmet, Gewürznelken und geriebenen Zitronenschalen, bestreicht den Schinken mit einem verklopften Ei, nimmt ihn auf eine Platte oder in eine Bratpfanne, worüber man passende Hölzchen legt, überstreut ihn mit dem angezeigten vermengten Brod, begießt ihn mit etwas zerlassener Butter, und backt ihn dann im Backofen gelb. Vor dem Auftragen wird er mit Laubwerk und geschnittenen Zitronen garnirt, und eine Kirschsauce dazu aufgestellt.

Ein Schinken im Ofen zu backen.

Der Schinken muß 24 Stunden in lauem Wasser liegen, daß er recht ausgewässert wird. Man pußt ihn nachher sauber, macht die Haut unten und oben ab, nimmt ihn in ein mit einem Deckel versehenes Geschirr, deckt dasselbe unten mit Speck, thut den Schinken darauf, belegt ihn rings und oben mit Kalbfleisch, bedeckt ihn über dieß wieder mit Speckscheiben, nimmt dann von allen Arten Wurzeln, einige blattweise geschnittene Zwiebeln, feine Kräuter von allen Gattungen, einige Lorbeerblätter, etwas ganzes Gewürz, einige Korianderkerne und eine Boutelle recht guten Wein (Champagner ist dazu am besten) darein, deckt das Geschirr zu, macht von grobem Taig einen Reif darum, damit kein Dunst (Dampf) herausgeht, setzt ihn 3 Stunden in einen heißen Backofen, läßt ihn in dem Geschirr kalt werden, ehe er geöffnet wird, bricht dann eine Serviette auf eine Platte, und legt den Schinken sammt dem Speck darauf, das Uebrige bleibt weg. Vor dem Auftragen wird

das Bein unten eingemacht, und eine Manschette von Papier, welche nach Belieben ausgeschnitten werden kann, herumgewickelt.

Westphälischer Schinken gebraten.

Dieser Schinken wird, wenn zuvor alles Unreine abgeschnitten und die Schwarte abgestreift ist, 4 Tage in frischem Wasser ausgewässert, demselben jeden Tag frisches Wasser gegeben, der Schinken hierauf noch über Nacht in süße Milch gelegt, am folgenden Morgen mit Wasser abgefößt, mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken eingestreut, und am Spieß saftig gebraten. Wenn er mit einem mit Butter besrichenen Bogen Papier umwickelt wird, kann er auch im Backofen gebraten werden. — Zur Sauce stößt man einen Schoppen (etwa ein Pfund) dürre Kirschen, setzt solche mit halb Wasser und halb Wein nebst der Rinde eines ganzen Kreuzerwecks (Semmel) auf Kohlen, läßt es kurz einkochen, treibt es mit anderthalb Schoppen Wein durch ein Haarsieb, thut gestoßenen Zimmet, ein wenig Gewürznelken und so viel Zucker dazu, bis es seine gehbrige Süße hat, läßt es noch eine Zeit lang kochen, und stellt die Sauce besonders zu dem Schinken auf. — Dieser wird trocken auf eine Platte gelegt, und mit Laubwerk garnirt.

Schweins-Nieren zu braten.

Wenn die Nieren gewässert, gehäutelt, der Länge nach von einander geschnitten, dann auf beiden Seiten mit klein geschnittenem Speck gespißt, und mit Pfeffer, Salz und ein wenig Gewürznelken überstreut sind, zerläßt man in einem breiten Geschirr Butter, legt die gespißten Nieren darein, streut, wenn sie halb fertig sind, etwas geriebene Semmeln oder geriebenes Schwarzbrod darüber, bratet sie vollends fertig, aber ja nicht hart, damit sie recht saftig

tig bleiben, und richtet sie an. Es kann Zitronensaft darauf gedrückt werden, oder man kann sie auch ohne diesen zum Salat geben.

Bemerkung. Die Nieren können auch ganz gelassen, gespickt und über Nacht in Essig gelegt werden, wozu ein Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, Zitronenrädchen, Pfeffer, Gewürznelken und Salz sind, dann aber werden sie an einem kleinen Spießchen, mit Semmelmehl und Salz überstreut, gebraten. In die Bratpfanne nimmt man die Marinade mit etwas Wasser, und übergießt die Nieren fleißig mit Butter, dann sind sie fertig.

Gefülltes Spanferkel.

Wenn dieß gehörig gepuzt ist, reibt man es mit Salz und Pfeffer ein, blanschirt (s. hinten die Erklärung der Wörter) die Leber, Lunge und das Herz ein wenig, nimmt noch ein Stückchen Kalbslunge und Leber dazu, siedet ein Viertelfund gewürfelt geschnittenen frischen Speck in süßer Milch, hackt dann dieß Alles zusammen mit etwas Zwiebeln, Petersilie und Majoran klein, weicht ein in Würfeln geschnittenes Milchbrod oder einen halben Weck in süße Milch ein, thut es mit dem Schaumlöffel auch an das Gehackte, rührt es in einem Geschirr mit dem Gelben von 6 Eiern an, Salz, Pfeffer, Ingwer, Muskatnuß dazu, füllt das Spanferkel damit, näht es zu, stupft es mit einer Spicknadel recht, steckt es an den Spieß, oder setzt es in einen Backofen, übersfährt es zuvor wohl mit einer Speckschwarte, und bratet es schön rösch und gelb. — Damit es keine Blasen bekommt, ist das Stupfen sehr nothwendig.

Bemerkung. Wenn man ein gepuztes Spanferkel vor dem Braten eine Viertelstunde in starkes Salzwasser legt, so wird es viel kräftiger und schmackhafter.

Spanferkel auf Französische Art gefüllt.

Ist dieses wie das vorhergehende gepuzt und zum Braten gerichtet, so schneidet man das Ge-

räufche roh, nimmt eine große Zwiebel, etwas Petersilie, ein Viertelpfund in Würfel geschnittenen frischen und in Milch gesottenen Speck, ein wenig Knoblauch, etliche Champignons (essbare Erdschwämme) oder Morcheln, 4 Loth gewässerte und ausgegrätete Sardellen, hacht dieß zusammen recht fein, mengt es mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, einem in Wasser eingeweichten, fest ausgedrückten und in Butter gedämpften Weck (Semmel) untereinander, füllt den hohlen Leib des Spanferkels damit, näht denselben zu, und bratet es am Spieß oder im Backofen gelb. Am Spieße muß es fleißig mit einer Speckschwarte oder mit einem reinen Federwische überfahren werden, daß keine Blasen auskommen, im Backofen aber ist dieß nur ein paar Mal nöthig. Nun wird das Spanferkel auf die zum Auftragen bestimmte Platte gesetzt, mit Blumen oder Laubwerk geziert, und dem Ferkel eine Zitrone oder ein kleiner Apfel in den Mund gesteckt.

Tauben gefüllt und gebraten im Kaputrock.

Wenn die (4) Tauben rein gepust, Hals und Flügel abgeschnitten, und auf der Brust durchgebrochen sind, macht man die Fülle von 4 Loth frischem Speck, eben so viel magerm gesottenem Schinken, ein wenig Knoblauch, einem Stückchen Zwiebel, etwas Petersilie, Basilikum und den Taubenlebern, hacht Alles dieß zusammen fein, und rührt es mit dem Gelben von 3 Eiern an. Ist die Fülle durch den Schinken nicht genug gesalzen, so thut man noch etwas Salz nebst Pfeffer und Muskatnuß daran, füllt die Tauben damit, näht sie zu, schneidet Stückchen Kalbfleisch in der Größe einer Taubenbrust, spickt soche wie einen Frikandeau (Frikando), legt sie auf die Tauben, ein Stückchen Speck darüber, umbindet sie mit einem Faden, und bratet sie

langsam am Spieß. Sie können auch in einem breiten Geschirr in Butter gelb gedämpft werden. Wenn sie angerichtet sind, schöpft man das Fett ab, drückt Zitronensaft darauf, und garnirt sie mit Petersilie.

Gebairzte Tauben auf französische Art.

Die Tauben (6 bis 8) werden dressirt, die Haare über einem starken Kohlfeuer abgebrannt, und hübsch gespickt. Alsdann schneidet man zwei Zwiebeln, 1 kleine gelbe Rübe, 1 Sellerie und Petersilien-Wurzel zusammen, dämpft es in einem Viertelpfund Butter weich, gießt eine halbe Maaß Essig daran, thut 4 bis 5 Wachholderbeeren, 10 bis 12 ganze Pfefferkerne, ein Lorbeerblatt, ein Stückchen Zitronenschale, ein wenig Thymian und das Mark einer von den Kernen gesäuberten Zitrone, nebst 5 bis 6 Gewürznelken dazu, läßt dieß ein wenig kochen, und gießt es kochend heiß über die Tauben, läßt sie 2 Tage in dieser Saize liegen, und bratet sie wie Feldhühner. Man kann sie auch statt dieser geben.

Sulzen, Cremes, Gelees und Compotes.

Blanc Manger (Blan Manschee).

Man klopft 4 Loth Hausenblase, schneidet sie fein, und löst sie mit einem halben Schoppen Wasser auf. Hierauf macht man eine halbe Maaß gute Milch siedend, thut anderthalb Viertelpfund süße und ein Loth bittere fein gestoßene Mandeln, ein Stückchen ganzen Zimmet, ein wenig Zitronenschale, die aufgeldste Hausenblase und Zucker, bis es seine