Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

# Crescentia Bohrer's Freiburger Kochbuch ...

Bohrer, Kreszentia

Freiburg i. Br., 1870

VI. Verschiedene Ragouts.

urn:nbn:de:bsz:31-56272

Visual Library

mit 1/2 Pfd. Butter recht fein, wenn man etwas Häring hat, ist es noch besser, dann läßt man von den Sardellen weg; wenn es nun fein gestoßen ist, so drückt man es durch ein Haarsieb und gebraucht nach Belieben davon.

### 388. Knoblauchbutter.

Man verwiegt 5 bis 6 gut geschälte Knoblauch recht fein, drückt sie durch ein Haarsieb und vermischt sie recht gut mit 1/4 Pfund frischer Butter, indem man die Butter mit dem Knoblauch mit einem hölzernen Löffel stark verknetet, auch muß man einen hölzernen Löffel zum Durchdrücken im Haarsieb nehmen.

### 389. Senfbutter.

1/4 Pfund gute frische Butter läßt man ein wenig weich werden, rührt sie dann ein wenig ab und mischt zwei kleine Eßlöffel voll guten Senf darunter und gebraucht nach Gutfinden davon.

### 390. Butter gut abzurühren.

Da man oft schlechte Butter, welche noch viel Milch enthält, bekommt, so ist es sehr anzurathen, die zum Abrühren bestimmte Butter so lange in die Wärme zu stellen bis sie zergangen ist; dann läßt man sie wieder kalt werden. Ist dieß geschehen, so nimmt man die Butter, die sich dadurch von der Milch getrennt hat, oben ab, stellt sie dann wieder in die Wärme, wo sie nur weich wird und dann leicht zu Schaum zu rühren ist. Wenn man die Butter so behandelt, so gerathen auch die Backwerke viel besser davon.

---

## VI. Verschiedene Ragouts.

### 391. Weiße Sauce, zu allen Ragouts zu gebrauchen.

Bei großen Diners thut man sehr wohl, sich eine solche Sauce zuzubereiten, wovon man dann zu jeder Sauce, auch

zu jedem Gemüs nehmen kann und dann kein Mehl zu dünsten braucht. Man dämpft in frischer Butter Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie-Wurzeln, auch Petersilie-Wurzeln, aber nur ganz weiß, thut dann nach Verhältniß des Bedarfs Mehl dazu, rührt es sehr wohl und gießt unter stetem Rühren gute Fleischbrühe dazu, läßt dann die Sauce ein bis zwei Stunden ganz langsam kochen, wo sich alles Fett in die Höhe zieht, welches dann rein abgenommen werden muß; ist dieß geschehen, so schüttet man die Sauce durch ein Sieb, treibt aber die Wurzeln nicht durch, auch muß die Sauce so dick sein, daß sie, wenn sie erkaltet, wie ein recht steifer Brei ist. Diese Sauce kann man zu jedem Ragout anwenden, nur muß sie nach Belieben verdünnt werden.

### 392. Braune Sauce, zu verschiedenen Ragouts zu verwenden.

Auf den Boden einer Kasserole thut man Butter, gibt etwas rohen magern Schinken, etwas fettes Rindfleisch, sowie Kalbfleisch, Abfall von Geflügel oder sonstigem Fleisch dazu, gießt etwas Fleischbrühe daran und läßt es langsam einkochen. Sodann läßt man es schön braun anziehen, füllt es wieder mit einfacher Fleischbrühe auf, und wenn es kocht schäumt man es gut ab, gibt Gelberüben, Zwiebeln und andere beliebige Wurzeln dazu, läßt es längere Zeit langsam einkochen. Unter dieser Zeit röstet man Mehl in Butter lichtbraun, rührt dasselbe mit diesem Schü glatt und dünnfließend an, kocht das Ganze 2 Stunden lang, nimmt das Fett gut davon ab, preßt die Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel und verbraucht sie zu verschiedenen Ragouts.

### 393. Champignons zu Saucen zuzubereiten.

Sie werden gut geputzt, geschält und gewaschen, dann in frischer Butter mit etwas Wein und, wenn man will, mit Citronensaft eine gute Weile gedünstet und gut zugedeckt auf die Seite gestellt, wo man sie dann in jede beliebige Sauce brauchen kann. Man muß auch die Champignons, bis man sie in die Sauce thut, öfters im Geschirr schütteln, damit sie nicht trocken liegen, weil sie sonst eine andere Farbe annehmen und dadurch unansehnlich werden, auch muß man sie in keinem Kupfer-, Messing- oder Eisengeschirr stehen lassen, sondern am besten in einem irdenen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

### 394. Fleischklöße zum Garniren des Ragouts.

Man stößt rohes Kalbfleisch, oder besser von Geflügel, sehr fein, treibt dieses mit eingeweichtem und ausgedrücktem Weißbrod durch ein nicht zu feines Haarsieb, thut ein wenig Mehl und Salz dazu, macht mit Eiern eine Masse daraus, die in der Dicke wie ein Butterteig ist, bricht dann einen Löffel voll heraus, streicht es mit einem Messer auf beiden Seiten schön hoch in die Mitte, nimmt es mit einem in Mehl getauchten Löffel gut heraus und setzt es in ein mit Butter bestrichenes Blech; hat man alle so gemacht, so ziert man sie schön mit Trüffeln oder mit was man will, schüttet dann Fleischbrühe daran bis sie darüber geht, deckt sie zu und kocht sie recht langsam auf schwachem Feuer, garnirt dann ein Ragout oder auch ein feines Gemüs damit, welches sehr schön aussieht.

### 395. Fleischklöße anderer Art.

1 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel wird fein geschnitten, mit $1^1/_2$ Pfd. extrafein geschnittenem Kern-Nierenfett untermengt und nochmals fein geschnitten. Hierauf kommt das Ganze in den Reibstein und wird mit dem nöthigen Salz und etwas geriebener Muskatnuß so lange gestoßen bis man weder das Fleisch, noch das Fett mehr unterscheiden kann. Es wird sodann heraus genommen und 1 Stunde kalt gestellt. Nach Verlauf dieser Zeit wird es nochmals in den Reibstein gethan, mit etwas fein geschnittenen und in Butter gedünsteten Schalotten und 4 ganzen Eiern eine Zeit lang gestoßen, hierauf wird es durch ein Drahtsieb getrieben und an einem kühlen Orte gut zugedeckt, aufbewahrt. Diese Farce muß, wenn sie gekocht ist, körnig, fein zitternd sein und einen eigenen sehr angenehmen Geschmack haben. Man nimmt sie auf ein Brett, formt mit Mehl ovale Klöße daraus und kocht sie in der Fleischbrühe.

### 396. Fleischklöße anderer Art.

8 Loth von aller Haut entblößtes zartes rohes Kalbfleisch wird mit 8 Loth Nierenfett fein gehackt, mit 6 Loth eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Milchbrod unter anhaltendem Stoßen genau vermengt, mit einem ganzen und einem gelben Ei gebunden, mit Salz, sehr feiner Petersilie, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt.

### 397. Hühnchen mit Krebssauce.

Die jungen Hühnchen werden sauber geputzt und gewaschen, dann gut dressirt, mit ein wenig Speck umbunden, inwendig etwas frische Butter, Salz und eine mit Nelken besteckte Zwiebel gethan, dann in einem Geschirr mit gelben Rüben, Speck, Zwiebeln, Salz, Butter und etwas Wasser über ein nicht starkes Feuer gesetzt und so ungefähr ½ Stunde, währenddem man sie auch umwendet, gedämpft, daß sie aber schön weiß bleiben. Unterdessen nimmt man ein Stückchen Butter, läßt es zergehen, thut Mehl darein, gießt Fleischbrühe daran, thut Krebsbutter darein, daß die Sauce schön roth wird, eine mit Nelken besteckte Zwiebel und läßt die Sauce nur langsam eine halbe Stunde kochen. Beim Anrichten wird die Sauce zuerst auf die Platte gethan, die Hühnchen schön darauf gesetzt, mit den Lebern und Mägen, welche man auch gedämpft hat, sowie auch mit Krebsschwänzen geziert.

### 398. Hühner mit grüner Sauce.

Die Hühner oder jungen Hähne werden, wenn sie gut gereinigt sind, mit Speck umbunden, in einer Kasserole mit Speck und Fleischbrühe zugesetzt und so weich gedämpft. Man nimmt eine Handvoll Petersilie, Estragon, Pimpernell, Spinat und grüne Zwiebeln, brüht alles mit etwas Salz und ohne bedeckt, damit es schön grün bleibt. Ist es nun weich, so thut man es in frisches Wasser, drückt es wieder gut aus, hackt es fein und drückt's mit 2 hartgesottenen Eiergelb durch das Haarsieb. Dieß alles wohl verrührt, in ein Geschirr gethan, nun auf den warmen Heerd, daß es aber nur ja nicht kocht, etwas laue Fleischbrühe wird dazu gethan, dann mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer eine Sauce gemacht, die aber nicht dünn sein darf, sondern wie ein leichter Brei. Die Sauce wird auf die Platte angerichtet, die Hühner darauf und so aufgetragen.

### 399. Junge Hühner mit Krebsen gefüllt.

Zwei bis drei junge Hühner werden ausgenommen und rein gewaschen, von 30 Krebsen wird eine schöne Krebsbutter bereitet und hiervon mit ½ Pfd. Hühnerfleisch eine feine Farce gemacht, unter welche die klein würfelicht geschnittenen Krebsschweischen mit einem geweichten, ausge-

drückten Milchbrode, 4 Gelbeiern und Gewürz melirt werden; die Hühner werden damit gefüllt, schön dressirt und gelb gebraten, gute Schü daran gegossen und aufgetragen.

### 400. Hühner mit Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird gut gereinigt, in frisches Wasser gelegt, dann in gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht, nur muß man darauf sehen, daß er nicht sehr zerfällt. Die Hühnchen, welche gut zugerichtet sein müssen, werden mit gelben Rüben, Petersilie, Fleischbrühe und einem Stückchen frischer Butter und Salz weich gedämpft. Nun wird frische Butter in eine Kasserole gethan, wenn sie zergangen ist Mehl hinein, dann mit Fleischbrühe angefüllt und eine Weile gekocht. Der Saft von den Hühnchen wird zur Sauce gethan, mit Eiergelb legirt auf eine Platte angerichtet und die Hühnchen darauf. Der Blumenkohl, welcher unterdessen gut abgekocht ist, wird in schönen Stückchen um die Hühner gelegt und so recht heiß aufgetragen.

### 401. Hühnchen mit Champagnersauce.

Die Hühnchen werden, nachdem sie gut geputzt und gewaschen sind, in schöne Stückchen geschnitten und eine Weile in frisches Wasser gelegt, dann herausgethan und mit Schinken und ziemlich Butter, worin Mehl gewirkt ist, zugesetzt, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Citronenscheiben, Petersilie, gelbe Rüben, Selleriewurzel und Majoran, Alles zusammengebunden, mit diesem werden die Hühnchen gedämpft, dann gießt man Fleischbrühe daran und läßt es auf schwachen Kohlen kochen. Kurz vor dem Anrichten wird ein Glas Champagner oder auch anderer guter Wein daran gegossen und etwas Citronensaft dazu, mit einander gut anziehen lassen, dann gleich angerichtet.

### 402. Hühner mit kalter französischer Sauce.

Man bratet 2 junge Hühner oder Hähne recht gut aus und läßt sie kalt werden. Zur Sauce nimmt man eine kleine Hand voll Estragon, Thymian, Majoran, Kressig, Körbelkraut, Petersilie, Sellerieblätter, 6 Wachholderbeeren, 3 Gewürznelken, etwas Pfeffer, 2 Schalotten, eine Zinke Knoblauch und auch eine Hand voll Sauerampfer, von jeder Sorte Kräuter wird eine kleine Hand voll genommen, die

Kräuter gut gewaschen und wieder abtropfen lassen. Nun wird Alles in einem Mörser zu einem Saft gestoßen und durch das Haarsieb getrieben; dann wird ein Stückchen Butter genommen und zergehen gelassen, 2 Löffel voll Mehl darein gethan, 3 Eiergelb dazu und sehr fein angerührt, mit einem Glas Wein und Fleischbrühe angefüllt, recht fleißig gerührt, daß sie nicht gerinnt, läßt sie unter immerwährendem Rühren kochen, bis sie recht dick ist, läßt sie dann kalt werden und vermischt sie mit dem durchgetriebenen grünen Saft, thut noch 1 Löffel voll Senf dazu und rührt's mit Salz, Essig und Oel zu einer etwas dicken Sauce. Das gebratene Geflügel wird nun in schöne Stückchen geschnitten, auf eine Platte geordnet, die Sauce darüber angerichtet und aufgetragen. Zu dieser Sauce kann man auch gebratene und wieder kalt gewordene junge Tauben nehmen, oder auch Kalbfleisch, und wenn man wenig Fleisch hat, so kann man kleinen Kopfsalat oder auch Gurken zwischen das Fleisch legen und die Sauce darüber anrichten, so ist es auch recht gut.

### 403. Junge Hühner à la reine.

Wenn 2 bis 3 junge Hühner genau gereinigt und dressirt sind, spickt man sie zierlich, salzt sie von innen und außen und läßt sie 1/4 Stunde stehen. Indessen belegt man den Boden einer Kasserole mit dünnen Speckscheiben, einigen Schnitten Schinken und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, legt auf dieses die Hühner, gibt ferner ein paar gelbe Rüben, Petersiliewurzel, auch 2 Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazu, deckt die Kasserole mit einem passenden Deckel zu und kocht die Hühner langsam. Hierauf backt man ein halbes, zu runden Schnitten geschnittenes Milchbrod in heißem Schmalz, legt den Schinken, der bei den Hühnern ist, zum Erkalten heraus und stoßt ihn dann sammt dem gebackenen Brod und dem Gelben von 6 hartgesottenen Eiern in einem Mörser zu Brei, gibt dieses wieder zu den Hühnern, kocht sie noch eine Zeit lang damit, legt sie alsdann heraus, hebt das Fett davon ab, treibt die Sauce durch ein Haarsieb, würzt sie mit Muskatblüthe, legt die Hühner wieder hinein und erhält sie bis zum Anrichten heiß.

### 404. Hühner mit Champignons.

Man nimmt etwas große Hühner, putzt sie sauber; dres-

sirt sie gut und hält sie ein paar Minuten in kochende Fleischbrühe, läßt sie dann wieder recht kalt werden. Die Schlegel werden nun schön abgelöst, das Brustfleisch vom Knochen abgemacht und in schöne Stückchen, in der Form einer kleinen Cotelette, geschnitten. an das spitzige Ende derselben eine Krebsscheere befestigt statt des Beinchens. Dann werden die Cotelette auf ein gut mit Butter bestrichenes Blech gelegt, oben mit einem dick mit Butter bestrichenen Papier, worauf etwas ganz feines Salz gestreut wird, bedeckt und so auf heißem Herde nur ganz wenig dünsten lassen, damit sie nicht hart, aber schön weiß werden. Die Knochen von den Hühnern hackt man in kleine Stücke und kocht sie in Fleischbrühe gut aus. Die Schlegel werden in folgender Sauce fertig gekocht: Ein Stückchen Butter läßt man zergehen, thut Mehl hinein und füllt es von der Brühe, worin die Knochen gekocht worden, und etwas Wein auf, legt ein Büschel zusammengebundene Petersilie dazu und die Schlegel darein, läßt es so eine halbe Stunde ganz langsam kochen und legt eine starke Hand voll kleine, schon abgesottene Champignons darein. Beim Anrichten werden nun die Schlegel recht schön in die Mitte der Platte gelegt, so daß die Beinchen alle einwärts sehen, die Sauce durchgetrieben und darüber angerichtet; sodann mit den Coteletten garnirt, welches wirklich sehr schön aussieht, weil sich das Rothe gar gut ausnimmt.

### 405. Hühnerbrüste mit Trüffeln.

Von einigen jungen Hühnern werden die Brüste ausgelöst, jedoch ohne die Haut davon abzunehmen, gesalzen, in mit etwas Wasser geschlagenem Eierweiß durchzogen und reichlich mit ganz fein geschnittenen Trüffeln bestreut, mit dem Messer schön geformt und in klare Butter in eine niedere Kasserole gelegt. Unterdessen macht man ein Geflügel-Purée. Das übrige Hühnerfleisch wird gedämpft, die Haut davon genommen und sehr fein geschnitten, hernach mit weißer Fleischbrühe eine Zeit lang gekocht; man dämpft etwas Mehl in frischer Butter, rührt es zu einer dicken Sauce mit dieser Geflügelbrühe; das Hühnerfleisch wird gestoßen und durch ein Sieb gestrichen, hernach zu dieser gethan und heiß erhalten. Vor dem Anrichten thut man noch etwas süßen Rahm und ein Stückchen frische Butter darunter. Die Hühnerbrüstchen werden hernach 1/4 Stunde gedämpft, das Purée

in die Mitte der Platte gethan und die Brüstchen im Kranze darum gelegt und etwas Geflügelschü daran gegossen.

### 406. Hühner, frikassirte.

Die Hühner werden, nachdem sie sauber gemacht sind, eine Weile in frisches Wasser gethan, dann herausgenommen und entweder schön dressirt oder in beliebige Stücke geschnitten. Ein Stück frische Butter wird in eine Kasserole gethan, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, eine gelbe Rübe und ein wenig Fleischbrühe, die Hühner darein gethan und ein wenig Salz darüber, dann so schön weiß gedämpft, indem man sie fleißig umwendet, sie dürfen aber nicht sehr weich sein. Nun verwiegt man etwas Zwiebeln und Petersilie sehr fein, dünstet sie in etwas frischer Butter, thut Mehl dazu, rührt es mit etwas Fleischbrühe recht glatt an, gießt die Brühe, worin die Hühner gedämpft worden sind, auch dazu, nimmt aber zuerst alles Fett davon und legt die Hühner hinein und läßt sie darin ganz langsam auskochen. Wenn man anrichtet, so wird Eiergelb und saurer Rahm an die Sauce gerührt, die Hühner auf die Platte angerichtet, die Sauce darüber und aufgetragen. Man kann auch noch beim Anrichten Citronensaft an die Sauce thun.

### 407. Hühner mit Morcheln.

Man bindet die Hühner, nachdem sie gut dressirt sind, mit Speck ein, setzt sie in einem Geschirr mit Zwiebeln, gelben Rüben, magerem Speck, einem Lorbeerblatt, frischer Butter und ein wenig Fleischbrühe auf's Feuer, läßt sie so langsam braten. Unterdessen werden Morcheln sehr sorgfältig gewaschen und in Wasser weich gekocht, dann in ein Sieb gethan, daß sie abtropfen. Die Lebern der Hühner werden ganz fein verwiegt, ebenso etwas Petersilie und Schalotten, welches in ein wenig Butter recht weich, ohne gelb zu werden, gedämpft wird; dann die verwiegte Leber und etwas geriebenes Brod dazu, mit der Schü von den Hühnern verdünnt, daß es wie ein dickes Haschée ist, ein paarmal aufkochen lassen, dann auf die Seite gestellt, wo es nur warm bleibt. Die Hühner werden nun von dem Speck und Faden befreit, auf eine Platte gethan. Von den Morcheln, welche ziemlich groß sein sollen, werden die Stiele abgeschnitten und die Oeffnung so gemacht, daß man sie mit dem Haschée fül-

len kann, und wenn sie gefüllt sind, schön um die Hühner gelegt. Die Schü von den Hühnern nebst noch anderer, wenn es nicht genug sein sollte, wird mit etwas Citronensaft versetzt und über die Hühner und Morcheln recht heiß angerichtet und auf den Tisch gegeben.

### 408. Majonnaise von Hühnern.

Zwei bis drei junge Hühner werden schön weiß gebraten, dann kalt werden lassen und in schöne Stückchen geschnitten. Zur Sauce nimmt man 6 rohe Eiergelb, rührt dieses mit einem kleinen Trinkglas voll Provencer-Oel, welches man nur tropfenweise in die Eier laufen läßt, bis es ganz dick und zart ist, rührt noch 2—3 Eßlöffel voll zerlassene saure, fast gestandene Gélée darunter, Salz und Citronensaft. Hernach wendet man die Geflügelstückchen in etwas von dieser Sauce um, legt sie schön erhöht auf eine Platte, streicht das andere Majonnaise (die übrige Sauce) darüber, legt zierlich geschnittene Sardellen, Kapern, Krebsschweife und, wenn man es liebt, Trüffeln darauf und faßt es am Ort mit Salatherzchen und hart gesottenen, zu vier Theilen geschnittenen Eiern ein.

### 409. Hühner mit Erbsensauce.

Die Hühner werden mit Fleischbrühe und Butter zugesetzt und so nicht ganz weich gedämpft, dann erkalten lassen. Während dessen setzt man, wenn es zwei Hühner sind, einen Schoppen grüne Erbsen mit frischer Butter und etwas Petersilie nebst einem Trinkglas voll Wasser auf's Feuer und läßt sie so weich kochen; treibt sie dann durch ein Haarsieb, rührt gute Schü oder auch nur Fleischbrühe darunter, stellt es zum Feuer, daß es zwar kochend heiß wird, aber doch nicht kocht; rührt dann zwei Eiergelb und einen halben Schoppen süßen Rahm darunter, verrührt es recht gut, es muß wie ein leichter, dünner Brei sein. Die Hühner werden in kleine Stücke geschnitten, die unnöthigen Knochen davon gemacht, in Butter umgewendet, dann in geriebenem Brod, auf einen Rost gethan und auf schwachen Kohlen schön gelb werden lassen, auf eine Platte angerichtet, die Sauce darüber gegossen und auf den Tisch gegeben. Auch kann man diese Platte mit Krebsschwänzen und Trüffel, in Scheiben geschnitten, garniren.

## 410. Sehr schönes Hühner-Ragout.

Den jungen Hühnern oder Hähnen wird, nachdem sie auf Kohlenfeuer gut geflammt sind, die Haut auf der Brust losgemacht, die Schlegel an den Seiten gut auseinander gedrückt, das Brustfleisch auf beiden Seiten schön abgelöst, dasselbe, wenn es in zwei Theile getheilt ist, in eine schöne Form gebracht. Man klopft die Stückchen nur ganz leicht mit einem in Wasser getauchten Messerheft, befestigt am spitzigen Ende der Stückchen eine Krebsscheere, legt sie in ein mit Butter stark bestrichenes Blech neben einander, streicht sie ein wenig mit Eiweiß, belegt sie recht zierlich mit schön ausgeschnittenen Trüffeln, Zunge und ganz kleinen Blättchen von Petersilie, gießt dann behutsam zerlassene frische Butter darüber, ein wenig feines Salz und deckt sie dann mit einem mit Butter bestrichenen Papier zu. Eine kleine Viertelstunde vor dem Anrichten thut man sie in einen nicht zu heißen Ofen. Wenn das Papier gelbe Farbe angenommen hat, so sind sie schon genug, denn sie müssen schneeweiß bleiben. Die Schlegel werden in zwei Theile gemacht, indem man sie am Gelenke theilt. Die noch übrigen Stücke des Körpers, welche man davon noch zurecht gebracht hat, werden dann gewaschen und mit den Schlegeln, mit schwach gesalzener Fleischbrühe, einem Glas Wein, einem Stückchen Citrone, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und ein wenig recht frischer Butter zugesetzt und so recht wohl zugedeckt und nicht zu weich gekocht. Alsdann dünstet man Mehl in Butter, gießt von der Brühe des Geflügels durch ein Haarsieb so viel daran, das es nur eine leichte Sauce wird, welche man dann gut aufkochen läßt und hernach die Geflügelstückchen darein thut, welche man damit noch einigemal ganz schwach aufkocht. Beim Anrichten werden dann die Stückchen mit einem Löffel aus der Sauce genommen, gut auf die Platte gelegt, in die Sauce wird Citronensaft gethan und nachher mit Eiergelb recht wohl vermischt, dann darüber geschüttet. Die Filet (Bruststückchen) werden dann schön oben darauf gesetzt und die Platte mit schönen großen Krebsen und Trüffeln garnirt.

## 411. Hühner mit Reis.

Gut verlesener und gebrühter Reis wird in guter Fleischbrühe recht weich und weiß gekocht, dann durch ein Haarsieb

getrieben. In einem Geschirr läßt man frische Butter zergehen, thut den Reis dazu und rührt es mit einander sehr wohl ab, läßt es so ein paarmal aufkochen, stellt ihn auf die Seite und erhält ihn unter öfterm Umrühren nur recht heiß. Die Brüste der Hühner oder Hähne werden schön herausgeschnitten, an jeder Hälfte ein Beinchen vom Flügel zugeschnitten, welches so einer Cotelette ähnlich sieht; sie werden dann, wie die Vorhergehenden, ein wenig geklopft, dann in ein mit Butter stark bestrichenes Geschirr gelegt, zerlassene Butter darüber gegossen und ein wenig feines Salz darüber gestreut und dann auch mit einem bestrichenen Papier zugedeckt und auf obige Weise fertig gemacht. Die Schlegel des Geflügels werden ausgebeint und mit Folgendem gefüllt: Die Leber wird zart gestoßen, Weißbrod, von der Rinde befreit, in Wasser oder Fleischbrühe eingeweicht und wieder ausgedrückt, wird ebenfalls gestoßen, mit ein wenig frischer Butter dann zu der Leber gethan, gesalzen und mit Eierweiß steife Farce gemacht, die Schlegel damit gefüllt und gut zugenäht, in eine Kasserole gethan, mit Butter, gelben Rüben, Zwiebeln und dann sonst noch brauchbaren Stückchen des Körpers, gießt ein wenig Fleischbrühe dazu, dämpft es schön weiß. Alsdann dünstet man Mehl in Butter, schüttet Fleischbrühe dazu, macht eine recht gute Sauce, nimmt Zwiebeln und gelbe Rüben von dem Fleisch, schüttet die Sauce dazu, kocht es mit einander noch aus und thut schon zubereitete Champignons dazu. Vor dem Anrichten wird die Sauce, welche recht kräftig sein muß, mit Eiergelb vermischt; unter den Reis, welcher kochend sein muß, mischt man Eiergelb mit saurem Rahm und, wenn man will, Citronensaft, dressirt davon, weil er steif sein muß, einen Rand auf der Platte, läßt in der Mitte Raum genug, ziert dann den Reis schön mit Trüffeln, Krebsschwänzen, Morcheln, Kapern und auch Blumenkohl, richtet, wenn die Fäden aus den Schlegeln gezogen sind, das Ragout in die Mitte des Reises an, setzt inwendig am Reis eine Reihe von den Brüsten schön kranzartig, so wird man gewiß ein recht schönes und gutes Ragout erhalten.

### 412. Hahnen mit Reis anderer Art.

Es werden diejenigen Hühner, nachdem sie ausgenommen, flammirt und dressirt sind, in Fleischbrühe, dem nöthigen

Salz, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und Gelberübe, eine schwache halbe Stunde langsam gekocht. Nach dieser Zeit werden drei Hände voll in warmem Wasser mehrmals rein gewaschener Reis dazu gethan, die Hühner auf die Brust gelegt, die Kasserole gut zugedeckt und das Ganze noch 15 Minuten lang gekocht. In dieser Zeit soll der Reis weich, jedoch noch ganz sein und alle Flüssigkeit an sich gezogen haben. Die Zwiebel und Gelberübe werden herausgenommen, der Reis auf die gehörige Schüssel erhöht angerichtet und die weißen, auch dressirten Hühner darüber gelegt. Dazu wird eine weiße, legirte Sauce extra servirt.

### 413. Hühner mit Endivie.

Die Behandlung der Hühnerbrüste bleibt auch hier wieder dieselbe, nur daß sie mit fein geschnittenem Speck schön gespickt werden. Die andern Stückchen werden mit Speck, Butter, Zwiebeln und gelben Rüben gut gedämpft, dann wird eine leichte Buttersauce dazu gegossen und so mit einem Büschelchen Petersilie ganz langsam gekocht. Guten Endivie kocht man in nicht zu vielem Wasser recht weich, nimmt ihn heraus und kühlt ihn mit frischem Wasser ab, drückt ihn gut aus, treibt ihn dann durch ein Sieb, oder verwiegt ihn äußerst fein. Nun wird in ziemlich frischer Butter Mehl gedünstet, Fleischbrühe daran gegossen und ein wenig Schü; wenn es eine Weile gekocht hat, der Endivie mit ein wenig Salz hinein gethan und sehr stark gerührt und so nur ganz langsam ein paar mal aufgekocht. Der Endivie, welcher so dick sein muß, daß er nicht auseinander läuft, wird dann ebenfalls wie der Reis auf die Platte angerichtet, die Fleischstückchen aus der Sauce genommen und in die Mitte gelegt, die Sauce dann durch einen Seiher darüber gegeben und die Bruststückchen dann recht schön auf den Endivie gelegt und gleich zu Tisch gegeben.

### 414. Junge Enten mit Erbsen.

Die Enten werden, nachdem sie abgenommen sind, gleich gerupft, so lange sie noch warm sind; es muß Acht gegeben werden, daß man die Haut nicht verletzt. Wenn sie nun sauber geputzt und gewaschen sind, so werden sie schön dressirt, inwendig hinein Salz und eine mit Nelken besteckte Zwiebel gethan, dann mit Speck eingebunden, mit gelben

Rüben, Zwiebeln, Salz und Butter und ein wenig Wasser zugesetzt und nur langsam recht schön gebraten. Unterdessen kocht man nach Gutdünken schöne grüne Erbsen mit einem Stückchen frischer Butter und Wasser weich, daß sie jedoch ganz bleiben. Wenn nun die Enten schön gebraten sind, so macht man eine Glace, indem ein Stückchen Zucker schön braun geröstet und mit Schü ganz zäh gekocht wird. Die Erbsen werden nun auf eine Platte angerichtet, die Enten, wenn sie vom Faden und Speck befreit sind, darauf gesetzt und dann recht schön glacirt und aufgetragen. Wenn man will, so können auch die Enten mit abgesottenen Kalbsmilchling garnirt werden. Auch darf man nicht vergessen, wenn sie angerichtet sind, Bratenschü von den Enten über die Erbsen zu gießen. Es muß überhaupt ziemlich viel Schü sein, damit er den Erbsen zum Theil vorsteht.

### 415. Eine Ente im Morast.

Wenn die Ente sauber geputzt ist, thut man Herz, Leber und Magen davon und dämpft dieselbe in einer Kasserole mit Butter. Die Leber, Herz und Magen werden mit Citronenschalen, Petersilie und Schalotten recht fein verwiegt. Ist die Ente bald weich, so wird davon herausgenommen und etwas Mehl in dem nämlichen Geschirr geröstet. Ist zu viel Fett darin, so wird davon herausgenommen; ist nun das Mehl gelb geröstet, so wird das Verwiegte dazu gethan und auch noch ein wenig geröstet; dann mit so viel Fleischbrühe aufgefüllt, daß es eine nicht zu dünne Sauce gibt; die Ente wird nun darein gethan und gut gekocht, aber ganz langsam. Beim Anrichten wird die Ente auf die Platte gelegt und die Sauce darüber.

### 416. Enten mit falscher Pomeranzensauce.

Man nimmt einen Löffel voll ausgesottene Butter in ein Geschirr, läßt sie heiß werden, rührt dann eine Nuß groß gestoßenen Zucker hinein und röstet ihn darin schön gelb, dann läßt man einen Löffel voll Mehl darin anziehen und schüttet Fleischbrühe daran, thut die Ente darein, ein Lorbeerblatt, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Petersiliewurzel und nach und nach ein Glas Wein, und so läßt man ganz langsam die Ente weich kochen. Wenn angerichtet wird, so läßt man, wenn die Ente auf der Platte ist, die Sauce darüber

durchpassiren, und wenn die Sauce zu viel Fett haben sollte, so wird es rein abgenommen.

### 417. Ente mit Oliven.

Wenn die Ente gut zugerichtet ist, so bindet man sie mit dünnen Speckscheiben ein, legt sie in eine Kasserole mit gelben Rüben, Zwiebeln, Thymian, eine Gewürznelke und etwas Salz, schüttet auch ein halbes Trinkglas voll Fleischbrühe dazu, bedeckt sie noch mit einem mit Butter bestrichenen Papier, deckt sie gut zu und läßt sie auf schwachem Feuer beinahe eine Stunde dämpfen. Man macht dann folgende Sauce: Butter in der Größe eines halben Hühnereies läßt man in einem ganz kleinen Löffel voll Mehl anziehen, gießt einen Schoppen braune Fleischbrühe und Schü daran, läßt es eine gute Zeit mit einander kochen. Unterdessen schält man Oliven von den Steinen, gibt aber Acht, daß sie doch an einem Stücke bleiben, damit man ihnen ihre Form wieder geben kann. Die Oliven werden nun ein Paar Minuten in der Sauce mit gekocht; die Ente auf die Platte angerichtet und die Sauce darüber gegossen und so aufgetragen.

### 418. Junge Enten mit Malaga-Sauce.

2 ausgewachsene junge Enten werden flammirt, ausgenommen, gewaschen und jede in 5 Theile verschnitten. Die Stückchen werden hernach mit frischer Butter in eine Kasserole gethan, gibt dazu in Scheiben geschnittene Trüffeln, etwas in Stückchen geschnittenen rohen Schinken, läßt es auf dem Feuer schön braun dämpfen, wo man dann einen schwachen Schoppen Malaga daran gießt. Die Stückchen Enten, sowie die der Trüffeln und des Schinkens werden in eine andere Kasserole gethan, zum Entenschü gibt man etwas braune Sauce, läßt dieses eine Zeit lang kochen, gießt es durch ein Sieb an die Entenstückchen, läßt es in der Sauce noch eine Weile aufkochen und richtet das Ragout sodann schön an.

### 419. Ente mit Kräutersauce.

Diese wird ebenfalls gedämpft. Man verwiegt ziemlich Schalotten, Petersilie, etwas Thymian oder Majoran sehr fein, läßt ein wenig Butter zergehen, legt die Kräuter hinein und läßt sie ein wenig dämpfen, dann einen halben Löffel voll fein geriebenes Weißbrod nebst Schü und einem Glas

Wein dazu, und so eine Weile gekocht; wenn sodann die Ente auf der Platte angerichtet ist, wird die Sauce darüber gegossen und servirt.

### 420. Enten mit Hopfen.

Die gut gereinigten und wieder abgetrockneten Enten werden mit Salz und Pfeffer eingerieben und so eine Stunde stehen gelassen; dann werden sie mit Speck umbunden in ein Geschirr gelegt. Man thut ein Glas voll Fleischbrühe und 1/4 Glas voll Essig dazu, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Citronenschalen und läßt sie so weich, aber schön weiß dämpfen. Während dessen werden junge Hopfen, die schön grün und gut gereinigt sind, im Salzwasser ziemlich weich gekocht, dann in ein Sieb zum Ablaufen geschüttet, fest ausgedrückt und nicht sehr fein verwiegt. In ein Stückchen Butter wird etwas fein verwiegte Petersilie gethan, nur ein wenig gedämpft und ein Bischen Mehl dazu; von der Brühe, worin die Enten dämpfen, daran geschüttet und dann die Hopfen dazu, gut umgerührt und mit einander eine Weile so kochen lassen, dann auf die Seite gestellt und ein Eiergelb daran gerührt. Wer es liebt, kann auch 1 Löffel voll Provencer-Oel an die Hopfen gießen. Die Hopfen werden nun auf die Platte angerichtet und die Enten darauf und aufgetragen.

### 421. Gefüllte Ente mit Trüffelsauce.

Die Ente wird, nachdem sie gut geputzt ist, der Länge nach auf dem Rücken aufgeschnitten und alle Knochen ausgelöst, dann mit folgender Farce gefüllt: Die Entenleber wird mit Gänseleber, Kalbsleber oder Leber von anderm Geflügel fein verwiegt, 1/8 Pfd. Speck fein geschabt, ein Paar Trüffeln fein gehackt, eine halbe Hand voll Petersilie wird ebenfalls fein verwiegt, auch desgleichen ein Paar Schalotten, 1/2 Kreuzerbrod gerieben und mit etwas Nelken, Salz und 2 Eiern gut durcheinander gemacht und im Mörser gestoßen, dann die Ente damit gefüllt, zugemacht und ihr so viel wie möglich die Form wieder gegeben. Nun wird die Ente in ein Geschirr gethan, auf den Boden desselben zuerst Speckscheiben gelegt und ebenso auch auf die Ente, dann Zwiebeln, gelbe Rüben und Thymian und ein Glas Fleischbrühe dazu gethan, zuerst mit einem Papier zugedeckt und

dann mit einem gut schließenden Deckel, und so recht langsam etwa eine Stunde gedämpft; ist sie sodann weich genug, so wird sie auf die Platte gethan, der Bindfaden davon genommen und folgende Trüffelsauce daran angerichtet: drei mittelgroße Trüffeln werden in dünne Scheiben geschnitten, in einem Stück Butter, einer wälschen Nuß groß, ein Paar Minuten gedünstet, dann ein klein wenig Mehl darüber gestreut, umgeschüttelt und ein Glas rother Wein und ein Glas Schü oder braune Fleischbrühe daran geschüttet, eine gute Weile so kochen gelassen, dann auf die Platte angerichtet und servirt. Man kann auch die Ente kalt werden lassen und in eine saure Gélée, die noch später beschrieben wird, thun.

### 422. Ente mit Orangensauce.

Die Ente wird hiezu schön weiß gedämpft. Zur Sauce schneidet man von einer bittern Pomeranze die äußere Schale ganz dünn ab, schneidet sie länglicht ganz fein, legt sie eine Viertelstunde in kochendes Wasser, nimmt sie heraus und gießt kaltes Wasser darüber. In ein Geschirr thut man, so viel man nöthig glaubt, gute Schü und etwas Fleischbrühe nebst den Orangenschalen und läßt es auf die Hälfte einkochen; bei dem Anrichten wird die Sauce mit dem Saft von einer Citrone versetzt und wenn die Ente auf der Platte ist, darüber angerichtet.

### 423. Ente mit weißen Rüben.

Dazu wird die Ente mit Speck, gelben Rüben, Thymian und Salz, etwas Butter und ein wenig Wasser schön gelb gedämpft. Weiße Rüben werden messerrückendick, in der Größe eines kleinen Thalers in Scheiben geschnitten, dann in Salzwasser nicht ganz weich gekocht, heraus genommen und kalt werden lassen. Nun wird Butter ziemlich heiß gemacht, die Rüben schön gelb darin gebacken; das Fett nebst den Wurzeln wird, wenn die Ente weich ist, davon genommen, die Stücke ein Paar Minuten zur Ente in die Schü gethan, welche nicht zu wenig sein darf, weil die Rüben davon einschlürfen, dann die Ente auf die Platte angerichtet und die Rüben sammt der Schü darum gethan und recht heiß aufgetragen.

### 424. Salmi von Wildenten.

Man nimmt die Wildenten gut aus, macht sie recht sauber, aber ohne sie zu waschen, thut sie in ein Geschirr mit einem

Stückchen Butter, etwas Schinken, einem Lorbeerblatt, einer Zwiebel, Thymian, Salz und einem Glas Wein, deckt sie gut zu und läßt sie nicht zu weich dämpfen und schön braun werden; ist dieß geschehen, so wird die Ente herausgethan und erkalten lassen. Die Ente wird nun in schöne Stücke geschnitten, der Rückgrat aber in einem Mörser sehr fein gestoßen; in den Saft, worin die Ente gedämpft worden, wird ein Löffel voll Mehl gerührt, mit brauner Fleischbrühe angefüllt und so eine Weile gekocht, man rührt dann den fein gestoßenen Rücken nebst der mitgedämpften und mit den Rüben ebenfalls gestoßenen Entenleber hinein und wenn es noch eine kleine Weile gekocht hat, so wird es durch ein Haarsieb gestrichen, in ein Geschirr gethan, der Saft von einer Citrone hineingedrückt, ein Paar abgesottene Trüffeln in Scheiben dazu, dann die Entenstückchen hineingelegt und Alles nur heiß erhalten, nicht aber, daß es kocht. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so wird es auf eine Platte gethan und mit in halbe Sterne geschnittenem, in Butter schön gelb gebackenem Brod garnirt, dann aufgetragen.

### 425. Wildenten mit Orangensauce.

Zwei Wildenten werden schön gelb gebraten. Die Schü wird mit der Schale einer bittern Orange, die fein geschnitten, ebenfalls deren Saft, wie auch von einer Citrone, etwas Glace und Salz, eine Zeit lang aufgekocht, die Enten auf eine Platte gelegt, die Sauce darüber gegossen und mit Orangenscheiben garnirt.

### 426. Frigando von Wildenten.

Die Wildenten, wozu zwei eine ordentliche Platte geben, werden gut gereinigt, die Schlegel gut abgelöst, die Haut von der Brust losgemacht und die Brust schön heraus geschnitten und mit Speck gut gespickt, dann die Schlegel auch gespickt, beides in Butter, Zwiebeln, ein wenig Fleischbrühe nebst einem Bischen Salz gedämpft. Während dessen werden 6 große Zwiebeln mit 1/4 Pfd. mageren Schinken und 1/4 Pfd. frischer Butter recht weich und weiß gedämpft, dann 2 Löffel voll Mehl dazu, durcheinander gemacht, mit einem Schoppen guter Fleischbrühe aufgefüllt und zu einer dicken Sauce einkochen lassen, dann durch ein Haarsieb gestrichen, mit zwei Eigelb vermischt und nur noch recht heiß erhalten,

welches am besten geschieht, wenn man das Durchgetriebene in ein etwas hohes Geschirr thut und dasselbe in ein anderes, mit heißem Wasser angefülltes Geschirr stellt. Das Purée wird, wenn angerichtet wird, auf die Platte gethan, das Frigando in die Mitte der Platte darauf gesetzt und die Schlegel darum gelegt. Den Rücken der Ente bratet man auch mit der Ente, damit es eine gleiche Schü gibt, welche man recht dick und zäh einkochen läßt, und dann die Frigando, wenn sie angerichtet sind, damit schön glacirt und gleich aufgetragen.

### 427. Ente mit Olivenöl.

Man setzt eine gut dressirte Ente mit Wein, Fleischbrühe, etwas Speck, Salz, gelben Rüben und Zwiebeln wohl verdeckt auf sehr gelindes Feuer und läßt sie so ziemlich weich werden. Hierauf thut man in ein Geschirr zwei Löffel voll Olivenöl, dämpft darin fein verwiegte Schalotten, Petersilie und Champignons, thut Mehl dazu, so viel erforderlich, rührt es recht zart mit einander und gießt von der Brühe der Ente, welche vom Fett befreit sein muß, dazu, so viel, daß es eine recht zarte Sauce wird. Die Ente wird dann noch eine Weile mit dieser Sauce gekocht, dann angerichtet.

### 428. Eine farcirte Ente, als Ragout oder kalt zu geben.

Die Ente, welche noch nicht zu alt sein soll, wird, wenn sie gut geputzt ist, aber nicht ausgenommen, am Rückgrat aufgeschnitten und ganz ausgebeint, dann legt man sie in eine Schüssel, thut ein wenig Citronenschalen, etwas grob gestoßene Wachholderbeeren und ein Bischen Lorbeerblatt dazu, schüttet ungefähr $1/2$ Schoppen Wein daran, läßt sie so einen halben Tag liegen, wendet sie dann um und läßt sie wieder so lange liegen, als es die Zeit erlaubt, und wenn die Ente etwas alt ist, so kann man sie zwei bis drei Tage so haben, wodurch sie viel mürber wird. Will man sie nun brauchen, so nimmt man sie aus dieser Marinade, macht alles, was sich von den Wachholderbeeren und dem andern angehängt hat, davon, legt die Ente auseinander, gießt ganz leicht feines Baum- oder Provencer-Oel darüber, ein wenig Pfeffer und Salz, läßt sie so liegen und bereitet unterdessen folgende Farce: 1 Pfd. von Haut und Knochen befreites Kalbfleisch

wird mit 1/4 Pfd. Speck, einem halben, gut ausgegrätheten Häring und einem halben in Wasser erweichten Kreuzerbrod äußerst fein verhackt und dann noch im Mörser gestoßen, hernach mit einem Löffel voll Kapern vermischt. Nun wird diese Farce auf die Ente gethan, diese dann wieder zusammengenäht und in ihre Form gebracht, alsdann mit Speckscheiben gut fest umbunden in eine Kasserole gelegt, die Marinade, worin sie gelegen ist, dazu gethan, nebst Zwiebeln, gelben Rüben, ein wenig Butter und ein kleines Trinkglas voll Fleischbrühe oder Wasser, auch ein Bischen Salz; so läßt man sie recht langsam wohl zugedeckt 1 1/2 Stunde dünsten, ist dieß geschehen, so nimmt man sie heraus, befreit sie von dem Speck und zieht den Faden heraus, legt sie auf die Platte, gießt recht gute Schü darüber und gibt sie mit einer Sauce von fein verwiegter Petersilie, Schalotten, zwei hartgesottenen, durch das Haarsieb geriebenen Eiergelb, einem Löffel voll Senf, mit Essig und Oel angemacht, lauwarm zu Tische; auch ist eine Paradies-Aepfelsauce recht gut dazu, oder eine Schüsauce mit Citronensaft. Doch am allerbesten ist die Ente kalt in Scheiben geschnitten, gut auf die Platte geordnet, dann obige Senfsauce kalt in einer Saucière dazugegeben.

### 429. Zahme Enten wie wilde zuzubereiten.

In Ermanglung Letzterer ersetzen Erstere recht gut die Stelle. Man nimmt zwei gute zahme Enten, welche schon eine schöne Platte voll geben, thut diese, wenn sie gut geputzt und ausgenommen sind, in eine nicht zu starke Wildpretbeize, läßt sie einige Tage unter öfterm Umwenden darin liegen. Will man sie dann brauchen, so macht man die Haut auf der Brust los, schneidet dieselbe schön vom Knochen ab, theilt jede Brust in vier gleiche länglichte Theile, befestigt dann an jedes Stückchen, wenn es gut zugerichtet ist, am spitzigen Theile eine Krebsscheere, spickt sie dann schön, legt sie in ein breites Geschirr und gießt ziemlich zerlassene Butter darüber, ein wenig feines Salz und einige ganze Wachholderbeeren, dünstet sie dann eine gute Viertelstunde lang in einem Oefelein, währenddem man sie mehreremal begießt. Sie dürfen aber nicht trocken sein, und wenn der Ofen sehr heiß ist, dürfen sie nur halb so lang darin sein, weil sie gerne hart werden. Die Schlegel der Ente, von welchen man

die Haut abzieht, werden auch gespickt und auf die Weise wie die Filet gedünstet, nur etwas länger, weil dieses Fleisch härter ist. Der übrige Körper der Ente wird in kleine Stücke gemacht, diese dann mit Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, einigen Wachholderbeeren, einem etwas großen, in Schnitze geschnittenen Kartoffel gedämpft, nachdem erkalten lassen, alsdann Alles mit einander sehr fein gestoßen und hernach durch das Haarsieb getrieben. In frischer Butter läßt man einen kleinen Löffel voll Mehl unter stetem Rühren schäumend werden, gießt dann gute braune Fleischbrühe daran, so viel, daß es wie eine recht dicke Sauce bleibt, läßt es langsam eine Weile kochen, thut dann das Durchgetriebene dazu, vermischt es sehr wohl und thut auch noch ungefähr 1/8 Pfd. so fein als nur möglich verwiegten Schinken dazu, rührt es immer sehr fleißig, läßt es aber nicht mehr kochen, sondern erhaltet es nur bis zum Gebrauche recht heiß. Wenn dann angerichtet wird, so verdünnt man dieses Purée mit guter Schü, es muß so dick sein wie ein dicker Brei. Man richtet es nun auf die Platte an, legt die Entenschlegel in die Mitte darauf, so daß die Beinchen einwärts sehen und in der Mitte zusammenstoßen, auf welche man dann ein schön ausgeschnittenes Citronenrädchen legt. Die Bruststückchen werden dann schön im Ring herum gesetzt und mit einer recht starken Glace schön braun glacirt, ebenso auch die Schlegel, dann gleich aufgetragen. Es ist eine sehr schmackhafte Platte und sieht, wenn man sich die Mühe gibt, Alles so zu machen, gewiß äußerst schön aus.

### 430. Lummelbraten auf Wildpretart.

Ein schönes, großes Ochsenfilet wird rein abgehäutet, das an der Seite sich befindende Nervige abgelöst, sodann in der Mitte von einander getheilt, sauber zugeschnitten, seiner Länge nach schön gespickt und über Nacht mit Essig, Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblatt und einigen Gewürzkörnern marinirt. Hierauf wird es mit Speck und Nierenfett sammt seiner Marinade in eine passende Kasserole eingerichtet und auf Kohlfeuer sehr weich in seinem Saft gedämpft, Beim Anrichten wird der Lendenbraten auf eine lange Platte, schön in halbfingerdicke schräge Scheiben geschnitten, gelegt, mit glacirten Zwiebeln außen herum schön garnirt, etwas von Schü darunter gegeben und eine Pfaffensauce extra in einer

Saucière beigegeben. Diese Pfaffensauce bereitet man folgendermaßen: Einige Schalotten in 4 Theile geschnitten, ein Kaffeelöffel voll weiße Pfefferkörner, etwas roher magerer Schinken und 1/2 Schoppen guter Essig wird kurz eingekocht, hierauf wird ein Schoppen einfache braune Sauce, 1 Glas rother Wein und etwas gute Schü dazu gethan und langsam eine Weile damit gekocht, hernach nimmt man das Fett ab und drückt etwas Citronensaft daran.

### 431. Roulade von Lummel mit Sellerie-Purée.

Von einem gut abgehäuteten Lummel schneidet man ungefähr 1/4 Elle lange, 3 fingerbreite und stark messerrückendicke Stücke, klopft sie ganz leicht, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, läßt sie so eine Zeit lang liegen, nachdem wickelt man sie fest auf und spickt sie schön mit Speck, legt sie dann neben einander in ein breites Geschirr, macht, daß die Seite, wo das Ende vom Aufwickeln ist, an den Boden zu liegen kommt, damit sie nicht aufgehen, gießt dann Butter darüber, streut ein wenig fein verwiegte Petersilie und Schalotten darauf, dämpft sie dann und begießt sie fleißig, damit sie ja recht saftig sind. Die Selleriewurzeln werden gut abgeschält und in Wasser recht weich gekocht, dann durch ein Haarsieb getrieben, mit frischer Butter und Salz auf dem heißen Herd recht gut abgerührt und nur recht heiß werden lassen, dann in die Mitte der Platte angerichtet, die Roulade schön darumgesetzt und recht gute Schü darüber gegossen. In die Mitte des Purée kann man zur Verschönerung einen Stern von gebackenem Brod auslegen und denselben mit Kapern einfassen und auf die Mitte des Sternes die Spitze eines hartgesottenen Eies legen und ebenfalls Kapern darum thun, so sieht es recht artig aus. Wer es liebt, kann unter den Sellerie auch etwas Pfeffer thun. Mit dem Gebrauch der Gewürze ist es nach Belieben, da sie aber im Allgemeinen mehr schädlich als nützlich sind, so ist es immer besser, sie so viel als möglich zu vermeiden und sich besser an Wurzeln und Kräuter zu halten.

Man kann auch statt Sellerie Endivie oder Kartoffelpurée zu dieser Speise nehmen.

### 432. Salmi von Feldhühnern.

Wenn die Feldhühner gereinigt sind, so werden sie mit

Butter, Salz, Schalotten und etwas Speck nicht zu weich gebraten, wenn sie wieder erkaltet sind in Stücke geschnitten, dann wird das Fett aus dem Geschirr gethan, worin sie gebraten worden, ein klein wenig Mehl darauf gestreut und mit einem Glas rothen Wein aufgefüllt, gut durchgekocht, Schü dazu gethan, einer kleinen Nuß groß Zucker wird recht braun geröstet, mit ein wenig Fleischbrühe aufgelöst und dann in die Sauce gethan. Wenn es noch ein wenig gekocht hat, wird die Sauce durchgetrieben, in ein Geschirr gethan, die Feldhühner hineingelegt und recht heiß erhalten. Wenn beim Anrichten die Stückchen auf der Platte schön geordnet sind, so wird die Sauce darüber angerichtet und mit Citronenschalen, welche die Gestalt eines kleinen Rosenblattes haben, garnirt und aufgetragen. Wenn man in Scheiben geschnittene Trüfeln in die Sauce thut, ist es sehr gut.

### 433. Gestürztes Salmi von Feldhühnern.

Von 3 gebratenen Feldhühnern werden die Brüste in ganz dünne Stückchen geschnitten, das Uebrige ganz fein in einem Mörser wie ein Teig zusammengestoßen, mit eines halben Hühnereies groß Butter in ein Geschirr gethan, mit etwas ganz magerem Speck und geschnittenen Zwiebeln ganz langsam auf schwachem Feuer gedämpft, dann ein Löffel voll Mehl darunter gerührt, mit einem Schoppen Fleischbrühe aufgefüllt, etwas Citronenschale, den Saft von einer Citrone und so eine gute Weile noch gekocht, dann durch ein Sieb gestrichen, mit dem Gelben von 5 Eiern vermischt, sammt dem in feine Blättchen geschnittenen Brustfleisch. Dann wird eine Form mit Butter bestrichen, mit dreieckig ausgeschnittenem und in Butter gebratenem Brod wie ein Stern ausgelegt, die Masse darauf gefüllt, in ein Geschirr mit kochendem Wasser gestellt, das aber nur bis an die Hälfte der Form gehen darf, was man sich jedesmal merken muß, wenn man auf diese Art in einer Form, welche keinen geschlossenen Deckel hat, etwas kocht. Die Form wird nun zugedeckt und oben schwache Kohlen auf den Deckel gethan, läßt es nun so langsam kochen bis es in der Form fest geworden ist; dann wird es auf eine Platte gestürzt und folgende Sauce daran gegeben: Einige Trüffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, in einem Glas rothen Wein und ein wenig Butter eine kleine Weile gesotten, dann ein Glas gute Schü

dazu gethan und läßt es bis auf die Hälfte einkochen, sodann das Gestürzte angerichtet und aufgetragen.

### 434. Feldhühner mit Kohl.

3 Feldhühner werden schön dressirt, auf der Brust mit rohem Schinken und Speck durchzogen und zum Dämpfen eingerichtet. Zwei Stücke schönes Weißkraut werden gereinigt, jedes Stück in 4 Theile geschnitten, abblanschirt, in frischem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt, in einer gut schließenden Kasserole eingerichtet, mit Fleischbrühe begossen, mit Speckscheiben und einem Stück rohen Schinken belegt, gesalzen und auf Kohlenfeuer gedünstet. Die Feldhühner werden, nachdem sie halb weich geworden sind, zu dem Weißkraut gethan, die Schü wird losgekocht, durchgeseiht und ebenfalls über die Feldhühner und das Weißkraut gegossen, wo man diese vollends weich dämpfen läßt. Vor dem Anrichten werden die Feldhühner herausgenommen, schön nach der Regel verschnitten, das Weißkraut wird rein entfaltet, im Kranze in einer tiefen Schüssel angerichtet, die Feldhühner in ihre Mitte gegeben, das Kraut wird sammt den Feldhühnern mit etwas kräftiger, brauner Sauce übergossen und sogleich zu Tische gegeben.

### 435. Feldhühner mit Champignons.

Die Feldhühner werden gut geputzt, schön dressirt, die Brust recht fein mit Speck gespickt, gesalzen und in mit Butter bestrichenes Papier behutsam eingebunden, dasselbe in ein Geschirr mit gelben Rüben, Zwiebeln und ein wenig Butter gethan, auf schwachem Feuer oder im Ofen fertig gemacht. Petersilie und Schalotten werden, nachdem sie fein verwiegt sind, in Butter gedünstet, dann fein verstoßenes Weißbrod dazu gethan, dann braune Fleischbrühe und etwas Wein nebst einem Schnitzchen Citrone, läßt die Sauce eine Weile kochen, thut dann schön zubereitete Champignons hinein und kocht es gut aus. Die Feldhühner werden dann von allem befreit auf die Platte gelegt und die Sauce darum gegeben und gleich aufgetragen. Die Citrone wird beim Anrichten aus der Sauce gethan.

### 436. Feldhühner mit gebackenem Purée.

Von drei Feldhühnern, welches eine gute Platte gibt, wird die Brust, von der man die Haut abgemacht und schön her-

ausgeschnitten hat, entweder mit Trüffeln, oder mit Speck recht schön gespickt, dann in ein Geschirr gelegt, Butter darüber gegossen und mit feinem Salz bestreut, mit einem bestrichenen Papier gut zugedeckt und in einem Ofen gut gedünstet, während dessen aber mit Citronensaft beträufelt, sie müssen ganz weiß bleiben. In Butter läßt man Zwiebeln, gelbe Rüben und etwas nicht fetten Speck eine gute Weile dämpfen, thut dann den Abfall der Feldhühner noch recht zart zusammenstoßen; ist dies geschehen, so thut man das Gestoßene zu den Wurzeln, rührt es gut durch und läßt es so mit einander eine gute Viertelstunde dämpfen, schüttet dann braune oder weiße Fleischbrühe daran, läßt es recht durchkochen, nach diesem streicht man es durch ein Haarsieb, welches ungefähr ein starker Schoppen sein soll und wie ein guter Schleim aussehen muß. Wenn dieß nun erkaltet ist, so vermischt man es mit einem ganzen Ei und mit vier Gelbeiern. Nun werden kleine, aber etwas hohe Förmchen mit Butter bestrichen, von der Masse zwei Theile angefüllt, diese dann in ein Geschirr gesetzt, in welches man etwas kochendes Wasser gethan hat, thut sie dann in einen nicht zu heißen Ofen und läßt sie etwa eine halbe Stunde backen. Die Brüste der Feldhühner werden dann, wenn angerichtet wird, schön in die Mitte der Platte gesetzt, der spitzige Theil einwärts, das Gebackene dann aus den Förmchen genommen und schön darum gelegt, dann recht gute Schü mit Citronensaft versetzt, darüber gegossen und gleich servirt. Diese Platte mit Trüffeln zu garniren bleibt Jedermann überlassen.

Man kocht auch ein halbes Kreuzerbrod mit dem gestoßenen Fleisch, ehe man es durchtreibt.

### 437. Feldhühnerbrüstchen mit Gemüse.

Man nimmt die Brüstchen einiger junger Feldhühner, löst die Haut davon ab, klopft sie mit einem Messerhefte etwas breit, überstreicht sie auf beiden Seiten mit Trüffelsauce, wickelt sie in Schweinsnetzchen ein, kehrt sie alsdann in zerlassener Butter und geriebenem Brod um und bratet sie auf einem Roste auf beiden Seiten etwa 1/4 Stunde lang. Nachdem man sie kranzartig angerichtet, werden sie außen herum mit in Butter gedämpften Spargelspitzen, Erbsen und gelben Rüben garnirt und eine von dem Abfall der Feldhühner gut zubereitete Schü extra dazu servirt.

### 438. Salmi von Schnepfen.

Man bratet zwei Schnepfen, die gut geputzt aber nicht ausgenommen sein dürfen, wenn sie wieder kalt sind werden sie in schöne Stücke geschnitten, der Rücken aber und das Inwendige wird mit einer Hand voll Petersilie, ein Paar Schalottenzwiebeln, einem Lorbeerblatt, etwas Thymian und Gewürznelken fein gestoßen, dann in einem hühnereigroßen Stück Butter 1/4 Stunde gedünstet. Ein Löffel voll Mehl wird in einem Stückchen Butter gedämpft, mit Fleischbrühe, etwas Wein und Schü aufgefüllt, kochen lassen, an das gedämpft Gestoßene gethan und beinahe zur Hälfte eingekocht, dann Alles rein durch ein Sieb getrieben, die Schnepfen in ein Geschirr gethan, das Durchpassirte dazu, das Geschirr mit der ganzen Masse nur in kochendem Wasser heiß erhalten, denn wenn diese Sauce, nachdem sie durchgetrieben ist, wieder kocht, so wird sie rauh und sehr schlecht. Wenn es Zeit zum Serviren ist, wird es schön auf die Platte angerichtet und mit gebackenem Brod, welches man in der Form eines Kronenthalers oder einer andern beliebigen Form ausgeschnitten hat, garnirt, dann gleich aufgetragen.

### 439. Salmi von Schnepfen anderer Art.

Vier Schnepfen werden am Spieß gebraten und nachdem sie ausgekühlt sind in schöne Stücke zerschnitten, der Kopf mit dem Schnabel muß jedoch ganz bleiben. Alle Abfälle der Schnepfen werden klein gestoßen und mit eingekochter starker brauner Sauce gut abgerührt, durch ein Haarsieb getrieben, in eine Kasserole gethan, oben mit etwas guter Schü begossen und warm gestellt. Sodann bereitet man aus den Eingeweiden den sogenannten Schnepfendreck auf folgende Art: Die Eingeweide (außer dem Magen) werden sehr fein verwiegt, ebenso Petersilie und Schalotten mit etwas Speck, dies wird dann in etwas Butter gedünstet, dann vom Feuer genommen, mit dem verwiegten Eingeweide nebst Salz, zwei fein geschnittenen Sardellen, drei Eiergelb, zwei Löffel voll saurem Rahm, zwei Löffel voll geriebenem Brod, ganz wenig verwiegter Citrone und Wachholder, auch etwas Muskatnuß, Alles nur einen Augenblick auf dem Feuer dicklicht gemacht. Dann schneidet man Brod in der Form eines Eies, nur nicht so breit, backt dies schön gelb in Butter, thut dann von der Schnepfenmasse auf jedes Schnittchen, legt sie

auf ein Geschirr, bäckt sie etwa zehn Minuten in einem geheizten Ofen.

Kurz vor dem Anrichten wird etwas rother Wein an die Schnepfen gegossen, diese werden blos gut erwärmt, erhaben schön auf eine Platte angerichtet und mit den Schnitten und den Köpfen garnirt.

### 440. Salmi von Schnepfen mit Provencer-Oel.

Man putzt drei bis vier Schnepfen recht gut, schneidet die Brüste herunter, macht die Haut davon, schneidet jede Schnepfenbrust in zwei Theile, klopft die Brüste mit dem platten Theil eines Messers etwas breit, gießt in ein flaches Geschirr ein Glas Provenceröl nebst etwas Knoblauchbutter, oder auch nur eine feingehackte Knoblauchzinke, legt die Brüste alle neben einander darein und bestreut sie mit fein gestoßenem Salz. Dann thut man in ein anderes Geschirr etwas Provenceröl, sammt dem Ueberrest der Schnepfen, etwas Petersilie, ein paar Schalottenzwiebeln, ein Lorbeerblatt, läßt Alles langsam dämpfen, rührt dann einen Löffel voll Mehl darunter, nach und nach ein Glas Wein und einen Schoppen Fleischbrühe, läßt es ziemlich einkochen, nimmt das darauf befindliche Fett ab, treibt die Sauce durch ein Haarsieb und thut sie mit dem Saft von einer Citrone in ein kleines Geschirr und erhaltet sie warm; eine kleine Weile vor dem Anrichten werden die Brüste auf's Feuer gesetzt und auf beiden Seiten nur blasse Farbe nehmen lassen. Nun werden sie kranzartig auf eine Platte angerichtet und zwischen jedes Bruststückchen ein eben solches in Butter gebackenes Brodstückchen gelegt, die Sauce darüber angerichtet und heiß auf den Tisch gegeben.

### 441. Ein sehr schönes Schnepfen-Salmi.

Man macht zuerst von Mehl, Wasser und Bierhefe einen Teig, wie einen Knöpfleteig, thut denselben in ein etwas weites, mit Butter bestrichenes Blech mit wenigstens vier Finger hohem Rande, man muß nur so viel Teig nehmen, daß, wenn er gehoben und gebacken ist, er der Höhe des Bleches ziemlich gleich kommt; man backt ihn dann vorsichtig schön gelb, ist dies geschehen, so stürzt man ihn auf ein Geschirr und läßt ihn kalt werden, nachdem schneidet man einen so großen Deckel heraus, daß nur ein zwei fingerbreiter

Rand bleibt, höhlt dann das Brod aus, so daß am Boden wie an den Seiten etwa zwei fingerdick Brodsamen bleibt. Von Wasser und Mehl macht man einen Nudelteig, wellt ihn ganz dünn aus, schneidet davon Blätter und macht verschiedene Blumen daraus, bestreicht dann auswendig das Brod rings herum mit Eierweiß und legt von dem Ausgeschnittenen eine schöne Guirlande darum, streicht inwendig das Brod mit zerrührtem Ei gut aus und läßt es so mit einander in einem nur abgekühlten Ofen trocknen. Diesen Rand zu bereiten macht viele Umstände und ist doch nicht zum Genießen, sondern blos zur Verzierung, da er aber nicht mit großen Kosten verbunden ist und sehr schön aussieht, so muß man sich die Mühe nicht so leicht reuen lassen, ihn zu machen.

Die Schnepfen werden gut gereinigt, ausgenommen, gut dressirt, mit Speck eingebunden, in ein Geschirr gethan, mit Butter, gelben Rüben, Zwiebeln, einigen Wachholderbeeren und ein wenig Wein so ordentlich weich gedämpft, nachher erkalten lassen, dann in schöne Stückchen geschnitten, den Kopf sammt Hals auch gut aufbehalten. In einem Stückchen Butter wird Mehl schön dunkelgelb geröstet, mit brauner Fleischbrühe und rothem oder auch weißem Wein angefüllt, der Saft, worin die Schnepfen gedämpft worden, wird auch dazu gethan und so recht durchgekocht, hernach die zerschnittenen Schnepfen hineingethan und noch eine Weile kochen lassen und Citronensaft dazu gethan.

Nun wird das ausgezierte Brod auf die Anrichtplatte gethan, das Ragout behutsam, damit nichts beschmiert wird, hineingethan, die Köpfe der Schnepfen oben auf dasselbe schön in die Mitte gelegt, hernach den Rand des Brodes oben recht zierlich mit den Schnitten, deren Bereitung in Nr. 439 beschrieben, belegt; es muß immer eine Schnitte die andere ein wenig bedecken. Will man dieser Platte ein reichlicheres Ansehen geben und sie noch delikater machen, so legt man inwendig der Schnitten eine Reihe Trüffeln und thut auch eine der größten in die Mitte des Ragout.

### 442. Ragout von Fasan.

Von einem gebratenen Fasan werden kleine Stücke geschnitten. Kalsmilchling, Ochsengaumen, Morcheln, Champignons und mehrere Krebse werden abgekocht. Man nimmt

ein Stückchen Butter, läßt einen Löffel voll Mehl darin anziehen, schüttet Fleischbrühe daran, und wenn man Schü vom Fasan hat, auch dazu, etwas Muskatblüthe darein, dies läßt man eine Weile mit einander kochen, legt dann die Fasanenstückchen dazu nebst Ochsengaumen, Kalbsmilchling, Champignons und Morcheln, läßt Alles noch ein wenig kochen. Beim Anrichten wird Eiergelb in die Sauce gerührt, schön auf die Platte angerichtet und mit Krebsschwänzen und abgesottenen grünen Spargeln garnirt.

### 443. Ragout von Fasan anderer Art.

Ein bis zwei Fasanen werden ausgenommen, einfach dressirt, sodann mit Speck, Butter, Salz, Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, einer Gewürznelke in eine Kasserole gethan und mit einem Glase weißen Wein weich gedämpft. Sodann nimmt man den Fasan heraus, läßt die Schü gelb anziehen, nimmt das Fett ab, gießt etwas Fleischbrühe und fertig gemachte braune Sauce nach Bedarf daran, läßt es eine gute Zeit kochen, gibt Salz und den Saft einer Citrone dazu, zerschneidet den Fasan in schöne Stücke, läßt sie mit der Sauce noch eine Zeit lang kochen, löst aus einigen Oliven die Steine, gibt sie dazu und vor dem Anrichten etwas Madeira.

### 444. Wachteln mit Reis.

Der Reis, welcher gut ausgelesen und gewaschen sein muß, wird mit guter Fleischbrühe zugesetzt. Man putzt Wachteln recht sauber, kocht sie in dem Reis; der Reis muß aber nicht mit viel Brühe gekocht werden, weil er besser ganz bleibt. Ist nun der Reis nebst den Wachteln weich, so wird er auf eine Platte angerichtet und aufgetragen. Man kann, wenn angerichtet ist, ein wenig Schü darüber gießen.

### 445. Salmi von Wachteln.

So viel Wachteln man nöthig zu haben glaubt, werden gut gereinigt und ausgenommen, in eine Kasserole mit Butter, einem Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, fein gehackte Schalotten und Petersilie zugesetzt und so eine kleine Stunde ganz langsam auf nur wenig Feuer gedämpft; dann die Wachteln herausgenommen und ein Löffel voll Mehl in dem Geschirr,

wenn man einen Theil des Fettes weggethan hat, anziehen lassen, dann Fleischbrühe und Wein dazu gethan, die Wachteln wieder hineingelegt und läßt sie noch ein wenig aufkochen; dann über gebähte Brodschnitten angerichtet und gleich aufgetragen.

### 446. Wachteln auf Jäger-Art.

Nachdem die Wachteln entfedert, flammirt und ausgenommen sind, werden sie einfach dressirt, gesalzen und mit Butter, fein geschnittenen Schalotten, Petersilie und Champignons eingerichtet. 1/4 Stunde vor dem Anrichten werden sie gedämpft, etwas braune Sauce und ein Glas rother Wein daran gegossen. Mit einem Stück dick eingekochter Schü läßt man es zusammen aufkochen, richtet dann die Wachteln in ihrem besten Wohlgeschmack an und gießt die Sauce darüber.

### 447. Lerchen mit Kräutersauce.

Nachdem die Lerchen gut geputzt sind, werden sie dressirt, mit Butter, Salz und ein wenig Pfeffer zugesetzt, und so ungefähr eine halbe Viertelstunde gedämpft, thut dann einen guten Theil fein verwiegte Petersilie, Schalotten, Champignons und Kapern dazu, dämpft es noch eine kleine Weile mit allem diesem, streut dann etwas Mehl darüber und gießt braune Fleischbrühe und etwas weißen Wein daran, läßt es gut mit einander durchkochen, hernach angerichtet und gleich auf den Tisch gegeben.

### 448. Krammetsvögel mit Schalottensauce.

Man putzt acht Krammetsvögel recht gut, legt sie in ein Geschirr, in ein anderes Geschirr werden verwiegte Petersilie, Schalotten, Estragon, Schnittlauch, Sardellen, ein Stückchen Butter nebst einem Löffel voll Provenceröl gethan, läßt es warm werden, drückt den Saft einer Citrone daran und schüttet es über die Krammetsvögel. Man wendet sie fleißig darin um, läßt sie einige Stunden stehen. Ein halbes Pfund Kalbfleisch wird von allen Fasern befreit, mit vier Loth Speck, zwei Sardellen, einigen Schalotten, nebst den Eingeweiden der Krammetsvögel (den Magen ausgenommen) recht fein verwiegt, rührt vier Loth Butter mit einem ganzen und einem Eigelb, thut das Gehackte dazu, rührt es mit etwas

Fleischbrühe gut untereinander. Eine Platte oder Form wird mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, von der Masse darauf gestrichen, die Vögel darauf arrangirt und von der Marinade nebst etwas Salz darüber gegossen, dann die andere Farce darauf gestrichen, etwas ganz dünne Speckscheiben und ein mit Butter bestrichenes Papier darüber gelegt, in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken. Zur Sauce verwiegt man einige Schalotten sehr fein, kocht sie in einem Glas guten Wein kurz ein, gießt dann braune Fleischbrühe oder Schü daran, läßt sie noch ein wenig aufkochen, richtet die Sauce in eine Saucière an und gibt sie mit der Platte auf den Tisch.

### 449. Krammetsvögel mit Purée.

Die Brüste der Vögel werden schön herausgeschnitten, die Haut davon gemacht, in ein mit frischer Butter gut bestrichenes Blech neben einander gethan, auch thut man einige Köpfe, wo ebenfalls die Haut gut abgezogen ist, dazu, deckt sie mit einem rund geschnittenen, mit Butter bestrichenen und mit feinem Salz bestreuten Papier zu, stellt es in einen nicht zu heißen Ofen, bis das Papier bräunlich wird, begießt sie aber unterdessen mit dem eigenen Safte, damit sie nicht trocken werden. Die Eingeweide der Vögel thut man hinweg, das Uebrige des Körpers wird mit Speck, gelben Rüben, Zwiebeln, Butter und einigen Wachholderbeeren auf leichtem Feuer gedünstet und erkalten lassen; nach diesem wird alles in einem Mörser sehr fein gestoßen und durch ein Haarsieb getrieben. Nun wird, wenn es ungefähr zehn Vögel sind, ein abgeschältes Kreuzerbrod in Wasser eingeweicht, wenn es weich ist, ausgedrückt und durchs Haarsieb getrieben. Beides Durchgetriebene wird in ein Geschirr gethan, läßt es auf dem heißen Heerde mit etwas frischer Butter und recht guter Schü so dick wie ein Brei und recht heiß werden, aber durchaus nicht kochen, weil es sonst rauh wird. Man thut beim Anrichten das Purée zuerst auf die Platte, setzt die Köpfe der Vögel schön in die Mitte, daß sie mit dem Schnabel gegen den Rand der Platte sehen, setzt dann die Brüste, deren spitzes Theil aufwärts sehen muß, schön im Ring herum, gießt ein wenig gute Schü darüber und trägt es auf.

### 450. Krammetsvögel mit Schü-Sauce.

Auf die obige Weise werden die Brüste der Vögel zube-

reitet, so auch das Purée. Unter das Purée, welches man wieder erkalten läßt, werden drei ganze Eier und zwei Löffel voll in Butter geröstetes Weißbrod sehr wohl gemischt, dieß dann in einen mit Butter bestrichenen und mit Brod stark bestreuten Model gefüllt und im Ofen langsam gebacken. In frischer Butter dünstet man ein wenig Mehl, schüttet dann unter starkem Rühren gute Schü dazu und läßt es eine Zeitlang langsam kochen. Das Gebackene wird dann auf eine Platte gestürzt, die Brüste schön darauf gesetzt und die Sauce, welche nicht dick sein darf und mit Citronensaft versetzt ist, darum gegossen und servirt. Wer es liebt, kann auch Kapern, Morcheln oder auch Champignons schön darauf legen.

### 451. Tauben mit brauner Sauce.

Man thut Butter in eine Kasserole, die Tauben, welche gut gereinigt und in vier Theile geschnitten sind, hinein, dazu eine mit Nelken besteckte Zwiebel, drei bis vier Schalotten, Zwiebeln und eine Knoblauchzinke; zwei Löffel voll Mehl werden, wenn es vier Tauben sind, darüber gestreut, wohl zugedeckt und öfter umgeschüttelt. Wenn das Mehl schön braun ist, so wird 1/4 Bouteille Wein daran geschüttet, ein halber Schoppen Fleischbrühe, ein Büschel Petersilie, ein Lorbeerblatt, gut zugedeckt und alles kochen lassen. Beim Anrichten kann man, wenn man will, das Taubenblut zur Sauce nehmen, aber damit nicht mehr kochen, weil es sonst gerinnt.

### 452. Crillirte Tauben.

Den Tauben werden, wenn sie recht sauber ausgenommen und geputzt sind, die Füße ins Nebentheil gesteckt, dann der Länge nach in zwei Theile geschnitten, jeder Theil auf der rechten Seite mit einem Messer etwas breit geklopft, mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreut und so eine Zeit lang liegen gelassen. Unterdessen dämpft man verwiegte Petersilie und Schalotten in einem guten Stück Butter, die Tauben werden darin umgewendet und ein paar Minuten auf dem Feuer gedämpft, nur daß sie steif werden, dann wieder in Butter und geriebenem Brode und auf dem Roste nur langsam schön gelb gemacht. Nun verwiegt man Schalotten, Petersilie, Estragon, Pimpernell und Kapern recht fein mit hartgesottenem Eiergelb; alles im Mörser recht zart gestoßen und durch das

Haarsieb getrieben. Ist dieß geschehen, so wird es mit Essig und Oel, etwas Senf, Salz und ein wenig Pfeffer angemacht, alles mit einander sehr gut verrührt, die Tauben auf eine Platte schön angerichtet und die Sauce in ein besonderes Geschirr.

### 453. Junge Tauben mit Spargelspitzen.

Gute junge Tauben werden gereinigt, in gesalzenem Wasser eine Minute gekocht, dann in frischem Wasser abgekühlt und abgetrocknet. Dann röstet man sie mit dünnen Stückchen frischer Butter, einer Zwiebel, einer gelben Rübe, etwas Petersilie und dem nöthigen Salze einige Minuten über dem Feuer, stäubt etwas Mehl darüber, rührt es mit guter Fleischbrühe an, läßt es eine halbe Stunde kochen, wo man von Zeit zu Zeit Schaum und Fett rein abnimmt. Wenn sie weich sind, werden sie in eine andere Kasserole gethan, warm gestellt, die Sauce zur gehörigen Dicke eingekocht, mit dem Gelben von vier Eiern legirt, mit etwas Zucker, Citronensaft, Schü und dem noch fehlenden Salze gar gemacht. Unter diese Sauce mischt man abblanchirte Spargelspitzen, die recht grün sein müssen, richtet die Täubchen schön an, gießt die Sauce darüber, so daß die Spargelspitzen oben darauf sind.

### 454. Salmi von Tauben.

Die Tauben läßt man, wenn sie in Butter und Speck halb ausgebraten und auf die Seite gethan, erkalten und dann werden sie in Viertel geschnitten. Man verwiegt Petersilie, Schalotten und Citronenschalen recht fein, dünstet es in Butter, thut Mehl darüber und füllt es halb mit Wein, halb mit Fleischbrühe an. Die halbe gebratene Leber wird fein zerdrückt, mit etwas Wein durch ein Haarsieb getrieben und in die Sauce gethan. Die Tauben werden nun in der Sauce ausgekocht, die Bratenbrühe dazu gethan und, wenn man will, einen Eßlöffel voll Provenceröl; dann wird es über in Butter gebackene Brodschnitte angerichtet und aufgetragen.

### 455. Frikasse von Tauben.

Drei Tauben werden, nachdem sie geputzt sind, ausgenommen und in vier Theile geschnitten; dann wird Butter in eine Kasserole gethan, fein gehackte Schalotten dazu, die Tau-

ben hinein und recht oft umgerüttelt, dann streut man einen Löffel voll Mehl darüber und schüttet gute Fleischbrühe daran, thut den Saft einer Citrone und ein wenig Salz dazu, läßt sie so langsam kochen und nimmt noch mehrere gut gewaschene Morcheln dazu. Wenn die Tauben weich sind und die Sauce auch gut gekocht ist, so wird sie mit zwei Eigelb abgezogen und angerichtet, dann gleich aufgetragen.

### 456. Tauben mit grüner Sauce.

Von ungefähr drei bis vier jungen Tauben werden die Brüste herausgeschnitten, die Haut davon gemacht, dann mit Speck schön gespickt, diese mit Butter auf schon mehr bekannte Weise gedünstet. Das Uebrige der Tauben wird in gute Stücke geschnitten, der Magen und die Leber werden mit Butter und fein verwiegten Schalotten gedünstet, streut dann etwas Mehl darüber, schüttelt es recht durcheinander und gießt gute Fleischbrühe und Wein dazu und läßt es weich kochen. Petersilie, Estragon und Pimpernell werden abgebrüht; wenn es erkühlt ist, ausgedrückt und sehr fein verwiegt. Zwei Eiergelb werden mit dem Grünen stark zerrührt, das Ragout damit legirt, auf die Platte angerichtet und die Brüste schön darauf gesetzt. Man kann die Tauben auch nur in vier Theile schneiden und so zubereiten, so ist es leichter zu machen.

### 457. Tauben mit Gries-Rand.

Die jungen Tauben werden in beliebige Stücke geschnitten, diese mit etwas Speck, Butter, Salz und Zwiebeln auf schwachem Feuer gedämpft, öfters umgeschüttelt, dann vom Feuer genommen, das daran befindliche Fett in ein anderes Geschirr gethan, die Tauben wieder aufs Feuer gesetzt und gute Fleischbrühe und, wer es liebt, ein wenig Essig dazu gethan, gut zugedeckt und kochen lassen. In dem abgeschütteten Fett röstet man hernach geriebenes Weißbrod schön gelb, thut es zu den Tauben und kocht es miteinander recht gut aus, thut auch gute Schü dazu, und wenn man will, etwas Citronenschale. Der Gries wird in Fleischbrühe recht zart und dick gekocht, ein Stückchen frische Butter dazu gethan, mit diesem und etwas saurem Rahm auf dem Feuer wohl abgerührt, dann angerichtet, in der Mitte der Platte leer gelassen, das Ragout hinein gefüllt und zu Tische gegeben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

### 458. Junge Gans mit Zwiebeln.

Die Gans wird gut gereinigt, mit magerm Speck, gelben Rüben, Salz und etwas Pfeffer weich gedämpft, dann das Fett abgeschüttet, einen guten Löffel voll Mehl in dem Geschirr, worin die Gans ist, gut anziehen lassen, dann mit brauner Fleischbrühe aufgefüllt, daß es eine leichte Sauce wird, die man einigemal aufkochen läßt. Ganz kleine Zwiebeln werden in Butter schön gelb gebacken und in die Sauce nur einen Augenblick gethan. Die Gans wird auf die Platte angerichtet, die Zwiebeln darum gelegt, dann die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen und sogleich aufgetragen. Wenn die Gans zugesetzt wird, so muß man auch ein Glas Fleischbrühe oder auch nur Wasser dazu thun.

### 459. Pfaffenschnitzeln von Gans.

Eine junge fette Gans wird gebraten, die Brust sogleich davon abgelöst und diese wieder in halbe fingerdicke Scheiben geschnitten, doch so, daß an jeder Seite etwas von der fetten Haut bleibt. Diese Schnitten werden sogleich auf die passende Schüssel zierlich angerichtet. Der beim Schneiden stark entquellende Saft muß sorgfälltig in eine Kasserole aufgefangen, mit einem haselnußgroßen Stück Butter, ebensoviel Schü, etwas weißem Pfeffer und dem Safte von einer Citrone aufgekocht und über die angefeuchteten Schnitzeln gegossen werden.

### 460. Ganspfeffer.

Der Kopf, Hals, Magen, die Flügel und die Füße einer Gans werden, nachdem solche rein geputzt und gewaschen sind, mit einer Zwiebel, einer Gewürznelke besteckt, einer gelben Rübe und einem Lorbeerblatt in Salzwasser gar gekocht. Drei Eßlöffel voll von der braunen Sauce werden mit der nöthigen Gansbrühe und Essig zu einer Sauce abgerührt, mit Salz, etwas Majoran, ganzen Pfefferkörnern und einigen Citronenscheiben gewiegt. Der Kopf, Hals u. s. w. werden nun in kleinere Stücke verhackt in die Sauce gethan und das Ganze mit einigen Eßlöffeln voll Gansblut, das mit etwas Essig verrührt ist, vermengt und sogleich angerichtet.

### 461. Kapaun mit Oliven.

Der Kapaun wird, nachdem er geputzt ist, schön dressirt,

auf der Brust gespickt, mit Speck, Salz, Zwiebeln und etwas Fleischbrühe auf schwachem Feuer fertig gemacht, dann mit folgender Sauce auf den Tisch gegeben: Man verwiegt Schalotten und Petersilie recht fein, thut sie in ein Geschirr, schüttet etwas Fleischbrühe daran und läßt es eine Weile so mit einander kochen, gießt noch ein Glas Wein und ein Glas Fleischbrühe dazu, nimmt ein Stückchen gute frische Butter, worein man einen Löffel voll Mehl geknetet hat, kocht nun die Sauce eine gute Zeit, schält Oliven von den Steinen, daß sie doch ziemlich ganz bleiben, thut nach Belieben in die Sauce, läßt sie ein paar Minuten darin anziehen, richtet das Geflügel auf die Platte an und trägt die Sauce in einer Saucière mit demselben auf den Tisch. Oder man kann das Geflügel auch nur mit den Oliven garniren und dann keine in die Sauce thun.

### 462. Welschhahn mit Kartoffelmasse.

Wenn man übrigen Braten von einem Welschhahn hat, so ist er hierzu recht gut anzuwenden. Man schneidet ihn in kleine Stücke, dünstet Mehl in frischer Butter, thut Fleischbrühe daran, eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu, legt die Fleischstückchen hinein und läßt es so recht langsam mit einander ein wenig kochen, nur nicht viel, sonst wird das Fleisch hart. Nun macht man einen Kartoffelrand aus Folgendem: sechs bis sieben Kartoffeln, welche schon Tags vorher gekocht oder doch wenigstens recht kalt sein müssen, werden auf dem Reibeisen gerieben, sechs Loth Butter, abgerührt mit fünf Gelbeiern, ein halber Löffel voll Mehl darunter gethan, Salz und das zu Schnee geschlagene Eierweiß darunter gezogen, alsdann ein flaches Blech mit einem Rand mit Butter gut ausgestrichen, mit Brod bestreut, in die Mitte desselben ein Geschirr gestellt, die Masse darum geschüttet und so langsam gebacken. Beim Anrichten wird das Geschirr aus der Mitte gethan, der Rand von Kartoffeln auf eine Platte gelegt. Die Sauce wird mit Eiergelb und etwas saurem Rahm oder Citronensaft abgezogen und dann mit sammt dem Fleisch in die leere Mitte des Randes angerichtet und aufgetragen.

### 463. Turban von Geflügel.

Man nimmt einen halbgewachsenen Hahn oder eine Henne, putzt dasselbe gut, schneidet die Brust schön von dem Knochen

ab und thut es bei Seite; das übrige Fleisch am ganzen Körper wird abgemacht, von allen Fasern befreit und sammt der Leber und einem Pfund gutem Kalbfleisch, welches ebenfalls von allen Fasern befreit sein muß, recht fein gehackt; von zwei Kreuzerbroden wird die Rinde abgerieben, dann das Brod in Wasser eingeweicht. Nun rührt man mit zwei Eiern 1/8 Pfund Butter ab, thut das Brod, welches gut ausgedrückt sein muß, dazu, sowie auch das gehackte Fleisch, etwas Salz, rührt es sehr gut untereinander, bestreicht eine Form mit Butter, bestreut sie mit Brod, setzt in die Mitte ein hohes Geschirr oder schneidet von Schwarzbrod ein Stück heraus, das eine Viertelelle hoch und in der Dicke wie eine Champagner-Bouteille ist, thut es dann in die Mitte des Geschirrs und schüttet die Farce darum, streicht es so ziemlich gegen dem Brode herauf, daß es etwas schief wird, stellt die Form in kochendes Wasser und kocht es so lange bis die Masse steif ist, stürzt sie dann auf ein flaches Blech und umschlingt sie in Gestalt eines Turbans mit Zunge, Champignons und Trüffeln. Die Brust von den Hühnern wird schön gespickt, in Riemen geschnitten und auch abwechselud auf den Turban gelegt, bedeckt es mit einem mit Butter stark bestrichenen Papier, stellt es in einen nicht zu heißen Ofen und läßt es ungefähr 1/4 Stunde darin; dann wird es auf eine Platte angerichtet, das Brod aus der Mitte herausgenommen und eine Champagnersauce oder von Trüffeln darein gethan und aufgetragen. Ehe der Turban mit den verschiedenen Sachen belegt wird, muß man ihn gleich mit zerrührtem Ei bestreichen, damit das darauf Gelegte gut haltet.

### 464. Turban von Has.

Man schneidet von dem Ziemer des Hasen auf beiden Seiten das Fleisch der Länge nach ab, häutet es sehr wohl, schneidet es in viertelellenlange und halbfingerdicke Stücke und spickt sie recht schön. Nun wird ein Schlegel vom Has von aller Haut befreit und was noch am Ziemer geblieben ist, sauber herunter gemacht, mit sammt 1/4 Pfd. Speck recht fein gehackt, zwei abgeriebene Kreuzerbrode in Wasser eingeweicht und wieder gut ausgedrückt, alles zusammen in eine Schüssel gethan, Salz, etwas Pfeffer, zwei Eier und ein Löffel saurer Rahm darunter gerührt und sehr gut verarbeitet. Ein Blech mit einem sehr niedern Rande wird mit

Butter bestrichen und mit Brod bestreut, in die Mitte desselben, wie schon gezeigt, Brod gethan, die Farce darum geschüttet, die gespickten Hasenstücke darauf gelegt, so daß es einem Turban ähnlich wird. Ein mit Butter bestrichenes Papier wird ebenfalls darüber gelegt, dann in einem Ofen langsam gebacken. Die Knochen von dem Has werden in kleine Stücke zerhauen, in ein Geschirr gethan, mit Speck, Butter, gelben Rüben, einem halben Lorbeerblatt und einem Glas Fleischbrühe zugesetzt, auch einer mit Nelken besteckten Zwiebel; dieß läßt man nun auf dem Feuer schön braun dämpfen, schüttet dann das Fett ab, streut einen Löffel voll Mehl darüber, schüttelt es recht durch einander, thut dann einen Schoppen Wein und eben so viel Fleischbrühe daran, auch einen Citronenschnitz, läßt es 1/4 Stunde langsam mit einander kochen, dann wird die Sauce durch ein Sieb getrieben und in ein kleineres Geschirr gethan und bis zum Anrichten recht warm erhalten. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, wird der Turban auf eine Platte gethan, das Brod davon gemacht und die Sauce in die Mitte und auch neben herum gegossen. Die Sauce darf aber nicht dick sein, sondern nur wie eine starke Schü, weßwegen man auch nur halb so viel Mehl nehmen könnte. Auch kann man nach Gutfinden Trüffeln, Kapern oder Oliven in die Sauce thun. Der Turban wird auch noch schön glacirt.

### 465. Granat von Has.

Von einem großen aber doch jungen Hasen werden ebenfalls, wie im Vorhergehenden, von dem Ziemer die Stücke abgeschnitten und gespickt, vorher aber etwas ganz leicht geklopft, in ein Geschirrr gethan, fein gehackte Schalotten, Provenceröl, Salz, Pfeffer, Citronensaft und ein paar Löffel voll Wein darüber gegossen und so mehrere Stunden unter öfterem Umwenden stehen gelassen. Den Hasenpfeffer legt man auf die Seite, von dem andern Fleisch wird die Haut und Sehnen gut weggemacht, mit zwölf Loth Speck, vier Loth Sardellen, einem Löffel voll Kapern, ein Paar Schalotten, etwas Thymian recht fein gehackt; sechs Loth Butter wird mit vier ganzen Eiern gut abgerührt, das Gehackte dazu gethan und mit einander noch recht fein gerührt, ferner noch ein geriebenes Kreuzerbrod und ein halbes Glas Wein dazu gethan. Ein Model wird mit Butter bestrichen und Brod

bestreut, mit ganz dünnen Speckscheiben oder auch nur mit einem bestrichenen Papier ausgelegt, aber blos der Boden. Nun werden die gespickten Stücke schön in der Form dressirt und mit Trüffeln oder Kapern ausgeziert. Die Farce wird nun recht fest darauf gethan und oben darüber wieder ein wenig ganz dünn geschnittener Speck und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Wenn angerichtet wird, so stürzt man das Ganze auf eine Platte, thut das Papier oder den Speck davon, gießt gute Schü mit Citronensaft oder eine Sardellensauce daran und trägt es auf.

### 466. Gestürzter Has.

Man schneidet alles Fleisch von den Knochen eines Hasen, nimmt auch Lunge und Leber dazu, wenn man es liebt, setzt dieß mit magerm Speck, oder besser Schinken, zum Feuer, thut eine gute Hand voll Schalotten, Pfeffer, Zwiebeln mit Nelken besteckt dazu, nebst einem Schoppen guten Wein, läßt alles ganz kurz einkochen, nimmt es aus dem Geschirr, hackt alles ganz fein zusammen, rührt den Saft, worin das Fleisch gekocht und wozu man noch ein Glas Schü gethan hat, recht heiß an das Verwiegte, rührt es sehr gut durcheinander, füllt es in einem Model recht fest, läßt es kalt werden, taucht die Form einen Augenblick in heißes Wasser und stürzt es auf eine Platte. Gute frische Butter wird zu Schaum gerührt, das Gestürzte ganz damit bestrichen und nach Belieben garnirt und so auf den Tisch gegeben.

### 467. Hasenpfeffer.

Man spickt einen Hasenziemer recht schön, bratet ihn halb aus, löst ihn auf beiden Seiten von den Rippen schön ab und schneidet ihn in mehrere Stücke, dann wird er in folgender Sauce vollends ausgekocht: Man schneidet drei Zwiebeln in dünne Scheiben, eine mittlere gelbe Rübe, zwei Schalotten, eine Knoblauchzinke, ein Stückchen Lorbeerblatt; dieß alles setzt man mit Butter auf's Feuer, läßt es dämpfen bis es schön braun ist, streut nun ein wenig Mehl darüber, läßt es ein wenig anziehen, schüttet dann Fleischbrühe und ein Glas Wein oder auch nur Essig daran, läßt alles eine gute Zeit mit einander kochen; dann wird es durch ein Haarsieb getrieben, in ein Geschirr gethan, die gespickten Stückchen hinein nebst etwas Schü, und sonach noch ein paarmal auf-

kochen lassen, dann angerichtet und Kapern darüber gestreut, oder man kann auch die Platte mit eingemachten in Scheiben geschnittenen Gurken garniren.

### 468. Hasenpfeffer anderer Art.

Das Vordere und die Schlegel eines Hasen, welches gebeizt worden, werden in schöne Stückchen geschnitten, man gibt hernach Butter in eine Kasserole, feine Speckwürfel, eingeschnittene Schalotten, dämpft dieses etwas, thut das Fleisch dazu ohne Beize; wenn es etwas gelb gedämpft ist, stäubt man nach Gebrauch Mehl darüber, mengt alles gut untereinander, gießt braune Fleischbrühe nebst einem Glase rothen Wein und etwas von der Beize daran, rührt es zu einer glatten Sauce, drückt auch etwas Citronensaft daran, läßt den Pfeffer kochen, daß das Fleisch weich, aber doch ganz ist. Vor dem Anrichten legirt man den Pfeffer mit etwas Hasenblut, worunter Essig gerührt worden und garnirt ihn mit Croutons (gebackenen Brodschnitten).

### 469. Ragout von Has.

Eine Zwiebel wird fein gehackt, in Butter gedünstet, etwas Mehl darauf gestreut und gut durcheinander gemacht, Schü und Fleischbrühe nebst Citronensaft und einem Löffel voll Kapern darauf gethan, läßt die Sauce gut durchkochen, legt die Stückchen, die man von einem gebratenen Hasen übrig hat, hinein, daß sie warm werden, aber nicht darin kochen. Auf gleiche Weise kann man auch von Reh machen.

### 470. Gerösteter Has.

Die beiden Seiten des Ziemers von einem jungen Hasen werden abgelöst, gut abgehäutet, dann in recht dünne Stückchen geschnitten, wie man Kalbsleber zum Rösten schneidet. Nun dämpft man Zwiebeln in Butter schön weiß und weich, thut dann das geschnittene Fleisch dazu, dämpft es eine kleine Weile damit, nimmt auch Salz und ein wenig Pfeffer daran, richtet es an und gießt recht heiße Schü darüber und trägt es gleich zu Tische.

### 471. Hasen-Cotelette mit Sauce.

Ein halbes Pfund Hasenfleisch, von welchem Stück es ist, wird gut von aller Haut und allen Sehnen befreit, mit drei

Loth nicht zu fettem Speck recht fein verhackt, Pfeffer und Salz darunter gethan, dann schöne Cotelette daraus formirt, statt des Beinchens ein Stück Petersilienwurzel hineingesteckt, in zerrührtem Ei und in geriebenem Brode umgewendet und in Butter gebacken; sodann folgende Sauce auf eine Platte angerichtet und die Cotelette recht schön kranzartig darauf gelegt. Man verwiegt einige kleine Schalotten, dämpft sie in Butter, thut einen Kaffeelöffel voll Mehl und ein gutes Glas braune Fleischbrühe dazu, läßt es eine gute Zeit miteinander kochen, nimmt vor dem Anrichten ein wenig Senf und einen Eßlöffel voll verwiegte Kapern in die Sauce, läßt sie aber dann nicht mehr kochen, richtet sie an und gibt sie gleich zu Tische.

### 472. Hasen-Cotelette mit feinen Kräutern.

Man nimmt zwei Hasenziemer, die nicht gebeizt wurden, löst das Fleisch der Länge nach von beiden Seiten vom Knochen, nimmt die Haut davon, schneidet dann schräg kleine lange Filets (Stückchen), klopft sie ganz leicht breit und formt sie wie Cotelette. Die Rippen vom Hasen werden sodann rein abgeschabt, in die Filets gesteckt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in eine Kasserole Butter gethan, die Cotelette dazu. Hierauf werden sie etwa sechs Minuten lang auf beiden Seiten schnell gedämpft, schön kranzartig angerichtet, mit dick eingekochtem Schü glacirt. In deren Mitte gießt man eine Sauce wie folgt: Einige Schalotten, Petersilie, Trüffeln und Champignons werden zusammen fein verhackt und in etwas fein geschnittenem Speck und Butter gedämpft. Auch wird Citronensaft daran gedrückt.

### 473. Hasenwürste mit Sauce.

Man vermischt obige Masse Fleisch mit einem in Wasser eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Kreuzerbrod, stößt alles noch recht gut in einem Mörser, thut ein ganzes Ei daran, macht es recht gut durcheinander, formirt Würste daraus, wendet sie in Brod, dann in zerschlagenen Eiern und wieder in geriebenem Brod um und backt sie dann in Butter. Zur Sauce verwiegt man Zwiebeln und Estragon, dünstet es in Butter, nimmt ein wenig Mehl nebst Fleischbrühe dazu, daß es eine leichte Sauce wird; wenn sie eine Zeit lang gekocht hat, drückt man Citronensaft hinein und

richtet sie auf eine Platte an, setzt die gebackenen Würste hinein und trägt sie gleich auf.

### 474. Has mit Kartoffelrand.

Man löst auf beiden Seiten des Ziemers das Fleisch ab, schneidet und richtet es zu wie eine Cotelette, klopft es ein wenig, streut Salz und ein wenig Pfeffer darüber, steckt ein Beinchen von der Brust hinein, legt es dann neben einander in ein Geschirr, gießt Butter darüber und macht es im Ofen oder auf schwachem Feuer fertig und recht saftig, wozu man nur kurze Zeit braucht. 1/8 Pfund Butter wird mit zwei ganzen Eiern abgerührt, ein Löffel voll saurer Rahm dazu gethan; dann so viel geriebene Kartoffeln darunter gemischt und etwas Salz, daß es eine dicke Masse wird, aus welcher man auf dem Nudelbrett mit ein wenig Mehl einen drei fingerbreiten Ring formirt, diesen in ein mit Butter bestrichenes und mit Brod bestreutes Blech setzt und in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb backt, dann auf eine Platte anrichtet; die Filet wird dann oben darauf gesetzt und in die Mitte folgende Sauce angerichtet: In Butter wird ein starker Kaffeelöffel voll Mehl schön gelb geröstet, Fleischbrühe, gute Schü und Estragon-Essig dazu gethan, sehr wohl ausgekocht, dann ein guter Löffel voll Kapern, gut durchgerührt und dann in die Mitte des Randes gefüllt und servirt.

### 475. Frigando von Rehschlegel.

Der Rehschlegel wird ganz ausgebeint, schön gespickt, in eine Kasserole gethan, mit einem halben Glas voll Wein und einem Glas guter Fleischbrühe nebst Zwiebeln, gelben Rüben, Butter, einem Lorbeerblatt und einer Sardelle zugesetzt und so schön gelb dämpfen lassen. Unterdessen verwiegt man Schalotten recht fein, röstet geriebenes Weißbrod schön braun, schüttet Fleischbrühe daran, wenn man die verwiegten Schalotten mit den gerösteten Brodsamen noch ein wenig gerührt hat, auch die Sauce, worin das Fleisch dedämpft worden, wird dazu gethan, eine Weile so gekocht, dann das Fleisch in die Sauce gelegt; wenn man anrichtet, wird der Saft von einer Citrone in die Sauce gedrückt das Fleisch dann auf die Platte angerichtet, die Sauce darüber und auf den Tisch.

### 476. Rehziemer in der Sauce.

Ein Rehziemer wird schön gespickt, mit Salz und ein we-

nig Pfeffer bestreut, vor dem Spicken aber die Rippen so viel wie möglich abgehauen, damit er gut aussieht, dann mit Citronenschalen, Petersilie, Butter, Schalotten und ein wenig Fleischbrühe zugesetzt, gut zugedeckt und läßt ihn schön gelb werden, dann thut man Fleischbrühe dazu und zwei Löffel voll Kirschenwasser; ist das Fleisch weich genug, so wird es angerichtet, die Sauce durch ein Sieb geschlagen, ein Löffel voll saurer Rahm daran gerührt, dann ein wenig Wein über das Fleisch angerichtet und Kapern darüber gestreut.

### 477. Rehfleisch mit Kräutersauce.

Man nimmt ein Stück von einem Schlegel oder Bug, beizt dasselbe, wenn man es liebt zwei bis drei Tage, häutet es ab, spickt und salzt es, thut es sodann in eine Kasserole mit Butter, Zwiebeln, Citronenrädchen, etwas Sellerie, gelben Rüben, Wachholder, Lorbeerblatt, Nelken und Pfefferkörnern, gibt auch etwas Brodrinde, guten rothen Essig und Schü dazu, läßt es schön gelb dämpfen, begießt es öfters mit dem Safte, thut noch zwei bis drei Sardellen dazu, legt das Fleisch sodann heraus auf eine Platte, treibt die Kräuter mit dem Brod durch ein Haarsieb, und sollte die Sauce zu dick sein, so gibt man noch etwas Fleischbrühe und Citronensaft daran und gießt es über das Fleisch.

### 478. Frigando von Hirsch mit Senfsauce.

Man schneidet aus dem Schlegel des Hirsches ein schönes Stück, wie man es aus einem Kalbsschlegel zu Frigando nimmt, spickt es ebenso recht schön; dann thut man gutes Baumöl in eine Kasserole, einige ganze Zwiebeln dazu, läßt es ziemlich heiß werden; das Frigando kehrt man in Mehl um und legt es in das heiße Oel, so daß die gespickte Seite unten kömmt, läßt es so dämpfen, bis es eine schöne gelbe Farbe hat, kehrt es dann um und läßt es auf der andern Seite auch solche Farbe nehmen; man nimmt dann rothen Wein, Essig oder Citronensaft nebst Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, Ingwer, Nelken, Schalotten, Petersilie und Citronenschalen dazu, läßt es kochen bis es weich genug ist, nimmt das Fett von der Sauce ab, legt das Frigando auf eine Platte, treibt die Sauce durch ein Sieb, schüttet sie über das Frigando und streut nach Belieben Kapern darüber und trägt es sogleich zu Tische. Man darf nicht vergessen,

einen kleinen Löffel von Senf in die Sauce zu thun, ehe man anrichtet.

### 479. Cotelette von Hirsch.

Von dem nämlichen Stück, wie zu Frigando, schneidet man Stücke in der Größe wie ein Cotelette, klopft sie ordentlich, streut etwas Pfeffer und Salz darauf, läßt in einem flachen Geschirr Butter zergehen, thut fein verwiegte Schalotten und Petersilie, auch etwas Schnittlauch hinein, setzt die Cotelette in diese Butter; ein paar Minuten vor dem Anrichten stellt man sie auf ein rasches Feuer, läßt sie ein wenig braten, wendet sie schnell um und läßt sie auf der andern Seite auch ein wenig braten, schüttet dann das Fett ab und gießt etwas gute Schü daran, läßt es durchziehen, drückt nach Belieben Citronensaft daran, richtet es auf die Platte an und die Sauce darüber. Von Reh wird es auf dieselbe Art gemacht.

### 480. Lummel von Hirsch gut zubereitet.

Von einem jungen Hirsch werden die Lummel genommen, abgehäutet und mit feinem Speck gespickt und einige Stunden in eine Marinade (Beize) gelegt. Hernach legt man sie mit etwas Speck, Butter, Zwiebeln und Citronenscheiben in eine lange Kasserole, läßt sie in einem Ofen schön gelb braten, aber nur kurze Zeit, daß sie noch im Safte sind, läßt die Schü schön gelb anziehen, gießt etwas Rheinwein, etwa zwei Löffel voll braune Sauce und sauren Rahm daran, läßt die Sauce gut durchkochen, gießt sie alsdann auf eine Platte, zerschneidet die Lummel in schöne Stücke, gibt es aber wieder zusammen, daß es schön aussieht, glacirt sie oben, streut Kapern darüber und garnirt sie mit Citronenscheiben.

### 481. Schwarzwildpret mit Wachholdersauce.

Ein Stück von der Brust des Wildschweins wird gut geputzt, in eine Kasserole gethan, nebst Salz, Lorbeerblatt, Zwiebeln mit Nelken besteckt, Citronenschalen, gießt einen Theil Wein und einen Theil Wasser nebst ein wenig Essig dazu, kocht es darin, bis es ziemlich weich ist, dann macht man eine Sauce daran. Man röstet einen halben Löffel voll Mehl in Butter schön braun, thut einen Löffel voll gestoßenen Zucker und einen Löffel voll fein gestoßene Wachholder-

beeren dazu und schweißt es auch noch ein wenig mit, gießt dann von der Brühe, worin das Wildpret gekocht worden, nebst etwas Fleischbrühe und Schü daran; dann schneidet man Citronenschalen so fein als möglich, thut sie auch mit dem Fleisch in die Sauce, welches nun noch ein paarmal darin aufgekocht wird; dann auf die Platte angerichtet, die Sauce darüber gegossen und recht warm aufgetragen.

### 482. Schwarzwildpret mit Hagenbuttensauce.

Das Fleisch hierzu wird wie obiges zugesetzt und so ziemlich weich gekocht. Man kocht gedörrte Hagenbutten in halb Wasser und Wein recht weich, treibt sie durch ein Haarsieb. Ein Löffel voll Mehl wird schön gelb geröstet, von dem durchgetriebenen Mark zwei Löffel voll dazu gethan, von der Brühe, worin das Fleisch gekocht, aufgefüllt nebst Fleischbrühe und einem Glas rothen Wein und läßt alles miteinander gut durchkochen. Das Fleisch wird nun, wenn es gut abgetropft ist, auf die Platte gethan und die Sauce darüber angerichtet und ebenfalls recht heiß servirt. Wenn man keine getrockneten Hagenbutten hat, so kann man auch von dem eingemachten Mark nehmen.

### 483. Wildschwein mit kleinen Zwiebeln.

Hierzu kann man von dem Bug nehmen, denselben gut putzen, dann mit halb Wasser und Wein, Salz, Pfeffer, gelben Rüben, Sellerie, Zwiebeln mit Nelken besteckt dazu thun und so gehörig weich kochen. Ganz kleine Zwiebeln werden geschält und in Butter schön dunkelgelb gebacken. Ein bis zwei Löffel voll fein gestoßenes Weißbrod wird in Butter schön braun geröstet, ein Theil von dem Fleischsud daran geschüttet, dann zwei Theile rothen Wein und so gekocht. Das Wildpret wird aus dem Sud gethan, wenn es gut abgelaufen ist in die Sauce gelegt und so noch eine Weile mit gekocht, dann auf die Platte gethan, die Sauce darüber und mit den gebackenen Zwiebeln garnirt.

### 484. Wildschweinschlegel mit Madeirasauce.

Der Wildschweinschlegel wird sauber abgeschabt und mit einem Tuche rein abgewischt und je nach Belieben frisch zubereitet oder einige Tage mit Essig, rothem Wein und Gewürz gebeizt. Hernach nimmt man eine lange Kasserole, thut

etwas Butter, Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersiliewurzeln, Lorbeerblätter, etwas Thymian, 1 Eßlöffel voll Wachholderbeeren und Pfefferkörner daran, ebenso eine Flasche Burgunderwein und läßt den Schlegel schön gelb und weich, daß er aber doch noch ganz ist, dämpfen. Die Schü läßt man gut anziehen, gibt einfache braune Sauce mit etwas gestoßenen gedörrten Kirschen daran, läßt das Ganze eine gute Zeit kochen, nimmt das Fett gut ab, gießt Citronensaft und Madeira daran, richtet die Sauce über den Wildschweinschlegel an, belegt ihn mit Trüffelscheiben.

### 485. Wildschweinsziemer mit Kirschensauce.

Der Ziemer, welcher von einem Frischling am besten ist, wird gut geputzt und ausgehauen, dann mit Speck, gelben Rüben, etwas Butter, Salz, einem Glas Wein und eben so viel Fleischbrühe weich gedämpft, dann heraus gethan, die Haut davon gemacht, schon ehe man ihn dämpft, läßt ihn kalt werden, bestreicht ihn stark mit zerrührten Eiern, mischt unter trockenes geriebenes Schwarzbrod etwas Zucker, feuchtet es mit ein wenig Wein an und drückt so viel auf den Ziemer, als daran hängen bleibt, streut oben darüber noch mehr gestoßenen Zucker, stellt ihn in einen ziemlich heißen Ofen, daß er eine schöne Farbe und eine starke Kruste bekommt. Man stößt nun Kirschen, so viel man zur Sauce nöthig glaubt, setzt sie mit Wasser, Citronenschalen, Zimmet und zwei Schnitten Weißbrod zum Feuer; wenn sie weich sind, treibt man sie durch ein Haarsieb, thut sie in ein kleines Geschirr, verdünnt sie mit Wein, thut Zucker dazu und läßt sie noch ein wenig miteinander kochen. Beim Auftragen wird die Sauce in einer Saucière besonders gegeben.

### 486. Frigando von Wildschwein mit Kapern.

Hierzu wird das Frigando wie schon bekannt aus dem Schlegel geschnitten, dasselbe ebenfalls recht schön gespickt, mit etwas Speck, gelben Rüben, Citronenscheiben, Zwiebeln, ein wenig Wein, Salz und etwas Fleischbrühe zugesetzt und so recht langsam schön braun gedämpft; die Sauce läßt man gut einkochen und glacirt das Frigando recht schön damit. Zwei Löffel voll Kapern werden fein verwiegt, in ein Geschirr gethan, gute Schü dazu und der aufgelöste Satz aus dem Geschirr, worin das Frigando gedämpft worden, indem

man Fleischbrühe daran schüttet und es so aufkochen läßt. Man läßt in diesem Schü die Kapern einmal aufkochen, thut etwas Citronensaft daran, richtet es dann auf die Platte an, setzt das Frigando darauf und gibt es auf den Tisch.

### 487. Schwarzwildpret (Wildschwein) mit Wachholderpurée.

Hierzu ist von der Brust am besten. Man kocht hiervon ein beliebiges Stück in Wasser, Wein oder Essig, Salz und verschiedenen Wurzeln, nur nicht zu weich, thut es hernach aus dem Sud und läßt es erkalten, schneidet dann recht hübsche Stückchen davon, legt diese in ein breites Geschirr und gießt gute Schü daran und erhält es gut zugedeckt recht heiß. Nun werden nach Geschmack Wachholderbeeren mit den Wurzeln, die man mit dem Fleisch gekocht hat, sehr fein gestoßen und durch ein Haarsieb gedrückt. Ziemlich geriebenes Brod wird in Butter dunkelgelb geröstet, von dem Sud des Fleisches daran geschüttet und so recht zart gekocht, hernach auch durch das Haarsieb gestrichen. Beides Durchgetriebene thut man zusammen, mischt guten Senf darunter und verdünnt so viel nöthig ist, daß es nicht auseinander läuft, mit gutem Schü, erhält es dann nur recht heiß. Wird angerichtet, so thut man das Purée auf die Mitte der Platte, setzt die Fleischstückchen recht schön darum, gießt von dem Schü, worin diese gelegen, etwas darüber und gibt es gleich zu Tische. Man kann auch eingemachte Gurken in Schnitze schneiden und auf die Mitte des Purée einen Stern auslegen, so sieht es recht schön aus.

### 488. Wilde Tauben mit Wachholdersauce.

Zwei wilde Tauben werden gerupft, sauber geputzt, dann 2 bis 3 Tage wie Wildpret gebeizt, dann herausgenommen, die Brust mit Speck gespickt; dann legt man in eine Kasserole Speck, Zwiebeln, gelbe Rüben, thut die Tauben hinein, läßt sie so dämpfen bis sie auf beiden Seiten Farbe haben, gießt dann rothen Wein und Fleischbrühe daran und läßt sie kochen. Nun röstet man einen Löffel voll Mehl in Butter schön braun, thut es zu den Tauben nebst einem halben Löffel voll Wachholderbeeren, welche man ziemlich zerstoßen hat, und eine Citronenschnitze, und läßt es nun miteinander kochen. Wenn die Tauben, welche man ganz gelassen und

gut dressirt hat, weich sind, so richtet man sie an und gießt die Sauce, welche nicht zu dick sein darf, darüber und trägt sie auf. Alte zahme Tauben werden auch so zubereitet, wodurch sie recht mürb werden.

### 489. Auerhahn mit Sauce.

Wenn der Auerhahn nicht mehr jung ist, so wird er 6 bis 8 Tage in Essig, worin man Zwiebeln, Citronenschalen, Lorbeerblätter, Pfeffer nebst ein wenig Salz gethan hat, gelegt, dann wird wie mit den wilden Tauben verfahren. Besser ist es aber, wenn man ihn in beliebige Stücke zerschneidet, wenn er noch nicht ganz weich ist und dann die Stücke in der Sauce noch ganz auskochen läßt.

### 490. Gesulzter Auerhahn.

Der Auerhahn wird in eine gute Beize gelegt, hernach gedämpft mit 6 gebrühten Kalbsfüßen, 2 Pfd. Kalbsschenkel und 2 Pfd. Ochsenfleisch vom Schlegel, sodann mit einer Flasche weißem Weine und der nöthigen Fleischbrühe übergossen und langsam weich gekocht. Wenn dieß erreicht ist, läßt man ihn in seinem Sud erkalten. Den andern Tag wird derselbe ausgehoben, in schöne Stücke zerschnitten, in eine passende Porzellan-Terrine eingerichtet; die Gallert, worin der Auerhahn gekocht wurde, wird heiß gemacht, durch ein Sieb geseiht, sehr rein entfettet, mit Citronensaft und etwas Estragonessig angenehm gesäuert, mit 6 Eierklar geklärt und, nachdem sie wieder kalt geworden, über den Auerhahn gegossen, der dann zugedeckt an einem kalten Orte aufbewahrt wird.

### 491. Frigando von Kalbfleisch mit Sauerampfer.

Von einem etwas großen Kalbsschlegel kann man 3 Frigandos herausschneiden, nämlich unten ein Stück und dann auf der obern Seite zwei Stücke. Man kann auch von einem schönen Bug ein ordentliches Frigando machen, wenn man das Schulterbein herauslöst, die Haut gut abmacht und in eine gute Form bringt. Das Frigando wird recht fein gespickt, mit etwas frischer Butter, gelben Rüben, Zwiebeln mit Nelken besteckt und etwas Salz auf ein ganz schwaches Feuer gesetzt, sehr langsam schön gelb werden lassen; die Sauce daran läßt man dick einkochen, daß sie ganz zäh wird,

um das Frigando schön damit zu glaciren. Damit man eine schöne Glace bekommt, wird von den Knochen, die beim Frigando abfallen, eine gute Schü gemacht, von derselben zu dem Frigando während dem Braten gethan, und wenn man etwas Krebsbutter hat, weil von dieser die Glace vorzüglich schön wird. Der Sauerampfer wird gut gereinigt, die Stiele davon gemacht, recht rein gewaschen, dann in kochendes Wasser, welches man gesalzen hat, gethan, ein paar Wall darüber gehen lassen, in ein Sieb gethan, daß er abtropft; dann wird er ziemlich ausgedrückt und fein gehackt. Nun thut man in ein Geschirr frische Butter oder geschabten Speck, dünstet eine kleine verwiegte Zwiebel darin, nimmt ein halbes Kaffeelöffelchen voll Mehl dazu, gießt gute Fleischbrühe daran, legt den Sauerampfer hinein, läßt ihn eine Weile kochen und thut noch einige Löffel voll gute Schü daran. Wenn nun das Frigando schön glacirt ist, so wird es aus dem Geschirr gelegt, der Sauerampfer dann hineingethan, damit er den Rest der Glace und den guten Geschmack derselben an sich zieht, nur ein paar Minuten darin herumgerührt, dann auf die Platte angerichtet, das Frigando darauf und aufgetragen.

### 492. Frigando mit Zwiebeln.

Man schneidet 6 bis 7 große Zwiebeln in Scheiben, setzt sie mit einem Schoppen Wasser und einem Stückchen frischer Butter auf's Feuer, läßt sie recht weich werden, gibt aber gut acht, daß sie schön weiß bleiben, dann treibt man sie durch ein Haarsieb. Nun wird ein Stückchen recht frische Butter in ein Geschirr gethan, wenn sie warm ist thut man einen Löffel voll feines Mehl hinein, läßt es darin anziehen, thut die durchgeriebenen Zwiebeln dazu und kocht es recht gut aus. Wenn bald angerichtet wird, so nimmt man Salz, Muskatnuß und einen halben Schoppen süßen Rahm daran. richtet es dann auf die Platte an, setzt das Frigando, welches man ganz auf die obige Weise zubereitet hat, darauf und gibt es zu Tische. Das Zwiebelpurée muß aussehen wie ein weißer leichter Brei.

### 493. Frigando mit Gemüse.

Dieß Frigando wird ebenfalls zubereitet wie das Vorhergehende. Man reinigt nun folgende Gemüse: Blumenkohl, Spargeln, Erbsen, ganz kleine Kartoffeln, Morcheln, kleine

Bohnen, Rosenkohl, gelbe Rübchen (man muß es eben nehmen, wie es die Jahreszeit mit sich bringt); jedes dieser Gemüse muß besonders in Salzwasser gekocht werden, damit keines des andern Geschmack annimmt, dann in ein Sieb gethan und gut abtropfen lassen. Nachdem kann man die Gemüse in ein flaches Geschirr thun, so daß jede Sorte besonders liegt, dann zerlassene frische Butter darüber gießen und bis zum Anrichten recht warm erhalten, aber nicht kochen. Zwei bis drei große Hände voll Spinat oder in dessen Ermangelung Salat, wird in Salzwasser weich gebrüht, dann in einen Seiher geschüttet, wenn er abgelaufen ist noch recht fest ausgedrückt und sehr fein verwiegt. In eine Kasserole wird ein ordentliches Stückchen Butter gethan, eine kleine sehr fein verwiegte Zwiebel darin gedünstet, dann eine starke Messerspitze voll Mehl darauf gethan, gut umgerührt, gute Fleischbrühe und Schü vom Frigando daran, nun einmal aufkochen lassen, dann angerichtet und das Frigando darauf gesetzt. Die Gemüse werden nun schön darum arrangirt und dann servirt.

### 494. Frigando mit Morcheln.

Rein ausgewässerte Morcheln werden mit einem Tuche abgetrocknet, dann mit einem Stückchen frischer Butter, 1/2 Lorbeerblatt, einer ganzen Zwiebel, in die man zwei Gewürznelken eingedrückt hat, nebst etwas Salz 1/4 Stunde gedünstet, dann mit Rindfleisch-Schü weich gekocht. Nachher gibt man etwas braune Sauce daran, sowie den Saft einer halben Citrone, richtet sie auf eine Platte an, legt ein gespicktes, weich gedämpftes, glacirtes Frigando darauf und garnirt dasselbe mit gebackenen Brodherzchen.

### 495. Sehr schönes Frigando.

Die Zubereitung des Frigando bleibt auch hier dieselbe. Man kocht Ochsengaumen, Kalbsmilchling, Fleischklöße, ein Kalbshirn oder etwas von Geflügel in Fleischbrühe ziemlich weich. Zugleich wird gut belesener Endivie fleißig gewaschen, dann in Salzwasser weich gebrüht, in ein Sieb gethan, wenn er kalt geworden, gut ausgedrückt und nicht gar zu fein verwiegt. Hierauf wird ein Stück frische Butter in ein Geschirr gethan, wenn sie zergangen ist der Endivie hineingerührt, ein wenig gesalzen und halb Schü und halb Fleischbrühe

daran gethan; er darf aber nicht dünn, sondern muß etwas steif sein. Ferner wird eine dicke Buttersauce gemacht; die Fleischarten werden in dünne Blättchen geschnitten. Nun nimmt man von der Buttersauce, verdünnt sie mit dem Saft von einer Handvoll gestoßenem Spinat und ebensoviel Petersilie, welche man durch ein Tuch gepreßt hat, thut ein wenig Citronensaft darein, dann den in dünne Blättchen geschnittenen Ochsengaumen und läßt es zusammen recht heiß werden. Zur Sauce für die Kalbsmilch wird ebenfalls von der Buttersauce genommen, mit Fleischbrühe verdünnt, etwas gekocht, dann mit zwei Eiergelb abgezogen, die Kalbsmilchling hineingethan und vom Feuer gestellt, damit sie nicht gerinnt. Nun wird wieder von der Buttersauce genommen, diese mit Schü verdünnt, etwas aufgekocht und die ganz kleinen in Fleischbrühe abgekochten Fleischklöße darein gethan. Zum letzten wird wieder Buttersauce genommen und so viel Krebsbutter dazu gethan, daß die Sauce schön roth wird. In diese thut man, wenn man es hat, Krebsschwänze und Hirn, oder besser einen Rest von Geflügel. Der Endivie wird nun über's Kreuz auf die Platte angerichtet, damit es vier Abtheilungen gibt, das Frigando in die Mitte der Platte gesetzt und in jede Abtheilung eines der Ragouts und so angerichtet, daß Roth und Grün gegen einander stehen. Wenn man die Platte noch mit abgesottenen, in Scheiben geschnittenen Trüffeln, kleinen Champignons und Krebsschwänzen garnirt, so sieht es wirklich sehr schön aus. Man muß zu diesem Gericht eine etwas große Platte nehmen und das Frigando gar nicht groß machen und so viel wie möglich rund.

### 496. Frigando mit kalter Sauce.

Man treibt 4 Eiergelb, welche hart gesotten sind, durch ein Haarsieb, verwiegt etwas Petersilie, Schalotten, Citronenschalen und Sardellen, thut es auch dazu, macht es dann mit Essig und Oel an, stellt die Sauce auf den Herd, wo sie aber nur lauwarm wird, richtet sie dann auf die Platte an, setzt das auf die schon gezeigte Weise verfertigte Frigando darauf und gibt es zu Tische.

### 497. Kleine Frigando.

Man schneidet von einem Kalbsschlegel schöne runde Stücke

heraus, spickt sie schön, dann thut man sie in eine Kasserole mit Zwiebeln, gelben Rüben, ein wenig frischer Butter und Fleischbrühe, läßt sie ein wenig schnell kochen und setzt oben einen Deckel mit Gluthen darauf. Während dem Dämpfen begießt man sie öfters mit der Sauce. Ist zu wenig eigene Sauce daran, so wird Schü oder Fleischbrühe nachgegossen. Man muß darauf sehen, daß die Frigando oben, nämlich auf der gespickten Seite, eine schöne leicht braune Farbe bekommen. Ganz kleine Zwiebelchen werden in ein wenig frischer Butter und einigen Löffeln voll Wasser schön weiß gedünstet; sie müssen aber, obgleich weich, doch schön ganz bleiben. Nun nimmt man eines halben Hühnereies groß recht frische Butter, läßt sie zergehen, thut einen halben Eßlöffel voll Mehl darein, rührt es gut und schüttet dann einen halben Schoppen süßen Rahm daran, läßt es miteinander gut kochen, richtet es auf die Platte an, setzt die Frigando schön darauf und garnirt sie mit den kleinen Zwiebeln.

## 498. Gehacktes Frigando.

Man stößt 2 Pfd. von aller Haut und Knochen befreites Kalbfleisch recht fein, thut es in eine Schüssel, stößt auch ein Kreuzerbrod, welches abgeschält und in Fleischbrühe eingeweicht und wieder ausgedrückt ist, thut es dann zu dem Fleische, vermischt es mit Salz und einem Ei äußerst gut, bestreicht ein Tuch mit Butter, legt dieß in ein etwas enges Geschirr, thut das Fleisch hinein, bindet es ziemlich fest und macht, daß es eine schöne runde Form erhält, denn deßwegen thut man das Tuch in ein enges Geschirr. Ist dieß geschehen, so kocht man es eine halbe Stunde bei dem Rindfleisch, oder in gesalzenem Wasser, nachdem nimmt man es aus dem Tuch, legt es auf ein Geschirr, macht mit dem Messer behutsam Einschnitte, steckt recht festen in kurze Stücke geschnittenen Speck sehr nahe zusammen hinein, thut frische Butter darauf und in das Geschirr Zwiebeln, gelbe Rüben und etwas Speckschwarte, gießt noch etwas gute Schü über das Fleisch und thut es $^1/_4$ Stunde in einen ziemlich heißen Ofen und begießt es während dessen recht fleißig mit Schü. Beim Anrichten setzt man es gut auf die Platte und wenn man ziemlich viel guten Schü darüber gegossen, gibt man

es zu Tische. Man kann es auch mit Morcheln, Champignons oder Spargeln garniren.

Man kann auch das Frigando, wenn man Butter darauf gethan hat, mit einem bestrichenen Papier bedecken, damit es schön weiß bleibt und dann etwas länger im Ofen lassen, aber ebenfalls fleißig begießen; man schüttet statt Schü etwas Fleischbrühe in das Geschirr, gibt hernach auf diese Weise das Frigando mit einer guten Frikasseesauce zu Tische und ziert es recht hübsch mit obigem, auch mit Krebsschwänzen, Blumenkohl und was man sonst noch gut findet.

### 499. Frigando mit Hopfen.

Ein gutes Stück vom Schlegel oder auch von einem Bug wird sehr wohl abgehäutet, die Knochen alle davon gemacht, dann recht schön gespickt, mit Butter, gelben Rüben, Petersilie und Selleriewurzeln nebst Zwiebeln auf schwachem Feuer schön saftig gedünstet. Die Hopfen, welche schon grün, aber doch noch zart sein müssen, werden, wenn sie gut belesen, gewaschen und dann in Wasser weich gekocht sind, durch ein nicht zu feines Haarsieb gestrichen, alsdann mit einem Stückchen Butter auf's Feuer gethan, ein wenig Mehl dazu, dann gute Fleischbrühe und Salz sehr wohl miteinander vermischt und nur ganz langsam eine Weile gekocht; wenn man dann anrichtet, wird Eiergelb daran wohl gerührt, auf die Platte gethan, das Frigando darauf gesetzt und die sehr kräftige Schü desselben darüber gegossen und wenn man will zur Verzierung mit in halbe Sterne geschnittenem gebackenem Brod schön garnirt.

### 500. Roulade von Kalbfleisch.

Von einem Kalbsschlegel schneidet man Hand breite und etwas längere Stücke, klopft sie ein wenig, streut ein bischen feines Salz darüber, verwiegt dann etwas Kalbfleisch recht fein, dünstet verwiegte Zwiebeln oder Schalotten und Petersilie in Butter, nimmt es vom Feuer, thut das Fleisch dazu, Salz, etwas geriebenes Brod, verdünnt es mit Eiern und streicht messerrückendick auf die Rouladen, wickelt sie dann gut zusammen, umbindet sie mit Faden, setzt sie in ein breites Geschirr, thut Fleischbrühe, etwas Speck oder Schinken dazu, deckt sie gut zu und läßt sie so fertig werden; beim Anrichten wird der Faden davon gemacht. Die Rouladen

können mit guter Schü oder mit einer Paradiesäpfel-Sauce, die später gezeigt wird, servirt werden, oder auch mit einer Roberts-Sauce.

### 501. Fleischvögel.

Man schneidet ebenfalls von einem Kalbsschlegel oder auch Schloßbraten länglichte Stücke, klopft und salzt sie, rollt sie dann zusammen, spickt sie gut und macht sie entweder mit einem Hölzchen fest, oder bindet sie mit Faden, dämpft sie dann in Butter mit Schalotten, thut ein wenig Mehl daran, etwas sauren Rahm und ein wenig Fleischbrühe, läßt es so noch eine kurze Zeit kochen. Beim Anrichten werden die Hölzchen oder Faden davon genommen, die Vögel gut auf die Platte angerichtet, die Sauce wird mit Eiergelb und etwas Citronensaft abgezogen und an die Vögel gegossen und aufgetragen.

### 502. Frikassirtes Kalbfleisch.

Man wäscht eine gute Kalbsbrust, setzt sie mit kaltem Wasser auf's Feuer, läßt sie so lange darauf bis sich ein Schaum geben will, dann wird die Brust herausgenommen, abgekühlt, dann in kleine Stücke geschnitten. Nun wird in ein Geschirr frische Butter gethan, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, das Fleisch hinein und so eine Weile gedämpft, dann etwas Mehl und ein wenig Salz darüber gethan, gut unter einander geschüttelt, dann Fleischbrühe daran gegossen; auch kann ein wenig Citronenschale daran gethan werden. Nun wird das Fleisch ganz langsam weich gekocht. Wenn dann angerichtet wird, so legirt man die Sauce mit Eiergelb und saurem Rahm. Auch kann man den Rand der Platte mit abgesottenen Morcheln oder Spargeln belegen.

### 503. Kalbsbrust à la Génuèse.

Eine schöne Kalbsbrust wird ausgebeint, gewaschen, eine Weile im Wasser abblanchirt, sodann in's kalte Wasser gelegt. Dann legt man sie auf ein Brett, preßt ein anderes oben darauf, beschwert es mit irgend einem schweren Gegenstande. Nach einer Weile wird sie oben schön gespickt, in eine flache Kasserole mit frischer Butter, einer Hand voll fein geschnittenen Gelbrüben und Zwiebeln gethan, läßt sie so unter öfterem Begießen schön gelb dämpfen, stäubt vor dem

Anrichten etwas Mehl darüber, gibt auch Fleischbrühe und Citronensaft daran, richtet die Sauce auf eine Platte an, legt die Brust darauf und glacirt sie oben.

### 504. Ballon von Kalbfleisch.

Von einem Kalbsschlegel schneidet man Stücke heraus, die einen Finger dick und im Durchschnitte eines Fingers lang breit sind, sie müssen schön rund sein, thut dann auf jede Scheibe in der Mitte einen kleinen Löffel voll von nachstehender Farce: Ein Pfund Kalbfleisch wird gut abgehäutet, mit einigen Schalotten und einer Hand voll Petersilie recht fein verwiegt, rührt ein Viertelpfund Butter mit 2 Eiern ab, thut ein abgeriebenes in Wasser eingeweichtes Brod dazu nebst dem Verwiegten, verrührt alles sehr wohl und salzt es gehörig. Wenn nun die Farce auf den Scheiben liegt, so wird das Fleisch an den Enden mit einer Nadel, in welcher ein Faden ist, gut zusammengezogen und, so gut es sich thun läßt, rund gemacht. Nun werden sie schön gespickt, dann mit Butter, Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, Citronenschnitz und ein wenig Fleischbrühe zugesetzt und so schön gelb gedämpft. Unterdessen brüht man ein paar Hände voll Spinat in Salzwasser weich, läßt ihn, wenn er abgetropft ist, gut verkühlen und verwiegt ihn sehr fein. In ein Geschirr wird frische Butter gethan und ein wenig Mehl darin anziehen lassen, dann Fleischbrühe und den Spinat dazu und ein wenig darin aufkochen lassen, gut durchgerührt, auf das Feuer gethan, dann auf die Platte angerichtet, die Ballons darauf gesetzt und die Schü davon darüber geschüttet. Die Fleischscheiben müssen zuerst, ehe sie gefüllt werden, geklopft sein.

### 505. Kalbs-Schnitzchen.

Von dem Schlegel werden wieder einen halben Finger dick, in der Größe einer Cotelette, Stücke herausgeschnitten, geklopft und gespickt, dann ein breites flaches Geschirr dick mit Butter bestrichen, die Schnitzchen, worauf man ein wenig feines Salz streut, schön neben einander hinein gelegt und oben ein mit Butter bestrichenes Papier darüber gethan, dann auf die heiße Platte des Herdes oder auf Kohlen gesetzt und einmal umgewendet. Man braucht hierzu nur kurze Zeit vor dem Anrichten, sonst werden sie zu hart. Das Fett wird dann abgeschüttet, die Schnitzchen angerichtet, in das Bratengeschirr

etwas braune Fleischbrühe gethan und das Geschirr umgerüttelt, daß sich der Satz ablöst, dann über die Schnitzchen geschüttet und aufgetragen.

### 506. Kalbfleisch mit Trüffeln.

Vom Schlegel schneidet man Stücke in der Größe eines Trinkglases schön rund, streut ein wenig Salz darauf, thut sie bei Seite und macht eine Farce: Ein Pfund Kalbfleisch wird mit einem Viertelpfund Nierenfett sehr fein verhackt, zwei Kreuzerbrode, welchen die Rinde abgerieben ist, werden in Wasser eingeweicht, wieder gut ausgedrückt und dazu gethan. Salz, ein ganzes Ei und ein gelbes werden sehr gut mit einander verarbeitet, dann auf ein Nudelbrett genommen, mit etwas Mehl ein Kranz daraus formirt, dieser in schwacher Fleischbrühe etwa zehn Minuten gekocht. Während dessen wird das Kalbfleisch in frischer Butter schön weiß gedämpft; der Kranz wird nun aus der Brühe genommen, gut abtropfen lassen und auf die Platte angerichtet, dann die Kalbfleischstückchen schön auf den Ring geordnet, so daß immer ein Stückchen das andere zur Hälfte bedeckt und folgende Sauce in die Mitte des Ringes angerichtet. Es werden Trüffeln in Wein gesotten und in Scheiben geschnitten, man läßt ein Stückchen Butter zergehen und ein klein wenig Mehl darin anziehen, schüttet von dem Wein, worin die Trüffeln gesotten worden, daran nebst guter Schü, läßt es miteinander gut durchkochen, thut die in Scheiben geschnittenen Trüffeln darein und richtet es dann in die Mitte des Kranzes an und trägt es auf.

### 507. Kalbsbrust mit Krebssauce.

Eine Kalbsbrust wird in siedendem Wasser steif gemacht, wenn sie wieder kalt geworden, schön zurecht geschnitten und die unnöthige Haut und Knochen davon gemacht. Nun thut man sie in eine Kasserole mit Speck, Zwiebeln, Butter, Salz und gelben Rüben, dämpft sie gut zugedeckt, wenn sie weich ist, wird sie heraus gethan. Man verwiegt Kalbfleisch, Schalotten, etwas Speck und Petersilie, thut etwas eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod dazu, macht es mit Eier und Salz zu einer nicht sehr festen Farce, überstreicht dann die ganze Brust drei messerrückendick damit, belegt nach Gutdünken die Farce mit in kleine Sträußchen gebrochenem

Blumenkohl, Morcheln, Spargeln, Krebsschwänzen, legt dann die Brust auf eine Platte, gießt etwas von dem Safte, worin die Brust gedämpft worden, recht behutsam darüber, sowie auch unten in die Platte, stellt sie in einen nicht zu heißen Ofen und läßt sie darin nur stark anziehen. Man macht dann eine gute Krebssauce, thut sie auf die Platte und richtet die Brust darauf an. Die Farce muß aber, ehe man sie auf die Brust streicht, schon auf dem Feuer fertig gemacht sein, und die Gemüse, mit denen man sie belegt, auch zuerst in Salzwasser abgekocht werden, und ehe man die Brust in den Ofen thut, wird ein mit Butter bestrichenes Papier darüber gelegt.

### 508. Kalbfleisch mit brauner Sauce.

Man nimmt ein Stück Kalbfleisch vom Schlegel oder auch Bug, von dem man aber den Knochen heraus macht, setzt es zu mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und ein wenig Pfeffer, läßt es so braten. Wenn es beinahe weich ist, so wird es herausgenommen, etwas Mehl in die Schü gethan; wenn es gelblich ist, Fleischbrühe und Wein daran geschüttet und kochen lassen. Das Fleisch wird wieder in die Sauce gethan nebst einem Büschelchen Petersilie und so mit einander eine Weile gekocht; dann das Fleisch angerichtet und die Sauce durch ein Sieb darüber geschüttet und aufgetragen. Die Sauce muß aber gut abgefettet werden.

### 509. Kalbfleisch mit Thymian.

Man nimmt ein Stück Kalbfleisch von einem beliebigen Stück, jedoch ist hierzu von der Brust das beste; die Brust wird, nachdem sie gut gewaschen ist, in Fleischbrühe eine gute Viertelstunde gekocht. Nun schneidet man magern Speck in kleine Würfel, läßt ihn auf dem Feuer anziehen, thut dann die Kalbsbrust darein und dämpft sie ganz langsam, streut geriebenes Weißbrod darüber, schüttet von der Brühe, worin die Kalbsbrust gekocht worden, daran — es muß eine nicht zu dünne Sauce werden — dann thut man Citronenthymian daran (denn diese Sorte Thymian ist die beste), läßt dann das Fleisch in der Sauce gut durchkochen, nimmt dann das darauf befindliche Fett gut ab und gibt sie zu Tische.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

### 510. Kalbfleisch mit Grünem.

Man schneidet ganz dünne Blättchen von Kalbfleisch, klopft sie, bestreicht eine Kasserole mit Butter, streut fein verwiegte Petersilie und Schalotten darein, wendet das Fleisch in Mehl um, legt eine Lage Fleisch hinein, streut Grünes darüber und ein wenig geriebenes Brod und Salz, dann wieder Fleisch, dann zuletzt wieder Grünes und ein wenig Brod und Salz, legt oben darüber ein paar kleine Stückchen Butter und dämpft es unter öfterm Schütteln recht weich, schüttet dann gute Schü daran, läßt es damit noch recht anziehen, richtet es dann an und servirt.

### 511. Kalbfleisch mit Kohlraben.

Man schält noch ganz junge Kohlraben, die in der Größe eines Borsdorfer Apfels sind, schneidet jede zu 6 bis 8 Schnitz und kocht sie in Salzwasser weich; dann wird eine Kalbsbrust ausgebeint, in Fleischbrühe ziemlich weich gekocht und kalt werden lassen. Nun wird die Brust zu fingerbreiten Nudeln geschnitten, in eine Kasserole wird Butter, Speck, gelbe Rüben und eine mit Nelken besteckte Zwiebel gethan dann die Brust darein, so eine Weile gedämpft, etwas Mehl darüber gestreut, umgeschüttelt und Fleischbrühe daran geschüttet, gut durchgerührt, die Kohlraben, welche gut abgetropft sein müssen, werden auch zu dem Fleische gethan und noch eine kleine Weile mitgekocht, dann werden die Kohlraben in die Mitte der Platte angerichtet und das Fleisch schön im Ring herumgelegt. Die Sauce wird mit Eiergelb und saurem Rahm abgezogen und durch ein Sieb darüber gethan und dann gleich aufgetragen.

### 512. Eingemachtes Kalbfleisch.

Man schneidet schöne Stückchen Kalbfleisch, thut sie in kalt Wasser, schüttet es dann wieder ab, wenn das Fleisch eine Viertelstunde darin gelegen ist und schüttet heißes daran, damit es schön weiß werde; nach einer Viertelstunde wird es herausgenommen, mit Butter, Fleischbrühe, Zwiebeln, einem Büschelchen Petersilie zugesetzt und weich darin gekocht. Nun wird ein Stückchen frische Butter genommen, in ein Geschirr gethan, wenn sie zergangen ist Mehl darin anziehen lassen, mit brauner Fleischbrühe und der Brühe, worin

das Fleisch kocht, angefüllt, gut mit einander verkocht, dann das Fleisch auf die Platte angerichtet, die Sauce darüber durch ein Sieb gegossen und mit Gries- oder Kartoffelklößen garnirt.

### 513. Kalbsbrustknorpeln mit Reis.

Eine Kalbsbrust, aus der die Beine ausgelößt worden, jedoch die Knorpeln nicht, wird etwas abblanchirt bis sie steif ist und in's kalte Wasser gelegt. Man schneidet alsdann die Brust in recht fingerdicke Scheiben, so daß an jedem Stück ein Knorpel ist, thut dieselben in eine Kasserole mit frischer Butter und Salz, dämpft sie schön gelb und weich, jedoch daß sie ganz bleiben; wenn die Schü unten schön gelb angezogen, gießt man etwas Fleischbrühe daran. Unterdessen hat man Reis mit Fleischbrühe, einem Stückchen frischer Butter, einer Zwiebel, die mit zwei Gewürznelken besteckt wurde, weich gekocht, der Reis soll aber noch ganz sein, füllt ihn in eine kranzartige mit Butter bestrichene Form, stellt diese noch eine Weile in einen heißen Ofen, stürzt sodann den Reiskranz auf eine Platte, richtet die Stückchen Knorpel schön in die Mitte an, gießt dann Schü dazu und streut etwas geriebenen Parmesankäs auf den Reiskranz.

### 514. Kalbskopf mit Zwiebeln.

Ein gut geputzter Kalbskopf wird in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser weich gekocht, dann werden fein verwiegte Schalotten in Butter gedünstet, ein klein bischen Mehl darüber gethan, dann mit Schü und gutem Wein aufgefüllt, man thut den Saft von einer Citrone dazu, etwas Kapern daran und läßt alles recht gut durchkochen. Nach Gutfinden kocht man in Wasser ganz kleine Zwiebeln weich, thut sie dann auch in die Sauce und läßt es noch eine Weile kochen. Der Kalbskopf wird aus dem Sud gethan und gut abgetropft, dann auf die Platte gelegt, die Sauce darüber angerichtet, die Zwiebeln schön darum gelegt und zu Tische gegeben.

### 515. Kalbskopf mit gelber Sauce.

Der Kalbskopf wird wie obiger abgesotten, dann folgende Sauce daran gemacht: In einem Geschirr läßt man, wenn es ein halber Kalbskopf ist, einer Welschnuß groß Butter zergehen, thut einen Kaffeelöffel voll Mehl dazu und zwei

Eiergelb, rührt es sehr gut durch einander, schüttet nach und nach einen starken halben Schoppen Fleischbrühe daran, etwas Pfeffer, die Schale und den Saft einer Citrone, rührt dieß alles auf dem Feuer bis es kochen will und dick wird, läßt es aber ja nicht kochen, weil es sonst gerinnt. Der Kopf wird nun, wenn er gut abgetropft ist, in eine Platte gelegt, die Sauce darüber gegeben, mit in Butter gelb gebackenen Würfeln geschnittenen Brodes belegt und mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut. Man kann auch den Kalbskopf mit gebackenem Kalbsgekrös zu Tische geben. Das gut geputzte Kalbsgekrös wird in Salzwasser weich gekocht, dann in kaltem Wasser abgeschwenkt und auf ein reines Tuch gelegt, damit es trocken wird, dann in kleine Stücke geschnitten, in einem leichten Omelettenteig umgewendet und in Butter schön gelb gebacken; der Kopf wird nun schön damit garnirt und aufgetragen.

### 516. Kalbskopf mit Kräutern.

Der abgekochte Kalbskopf wird ausgebeint und in kleine Stücke geschnitten, eine Kasserole wird mit Butter bestrichen, Petersilie, Citronenschalen, Zwiebeln und etwas Estragon wird fein verwiegt, davon auf den Boden der Kasserole gestreut und geriebenes Brod darüber, dann von dem Fleisch des Kopfes, sodann wird wieder von den Kräutern und Brod darüber gestreut und so bis alles in der Kasserole ist; nun wird braune Fleischbrühe daran geschüttet so viel, daß das Fleisch zur Hälfte damit bedeckt ist, und eine halbe Stunde in einem ziemlich heißen Ofen gedünstet, während dessen aber nachgesehen, daß die Brühe daran nicht ganz einkocht, in letzterem Falle muß man nachgießen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so wird es auf die Platte gethan, und etwas Citronensaft darüber gedrückt und aufgetragen.

### 517. Kalbskopf mit saurem Rahm.

Der Kalbskopf, welcher abgesotten, ausgebeint und wieder erkaltet ist, wird in Butter umgewendet, Petersilie, Schalotten und Zwiebeln werden sehr fein verwiegt, in Butter etwas gedünstet, der saure Rahm dazu gethan, der Kopf damit mehreremal recht dick bestrichen und jedesmal geriebenes Brod darauf angedrückt, zuletzt aber muß von dem Rahm sein. Der Kopf wird nun in den Ofen gethan und recht langsam

gebacken, damit er eine schöne Kruste bekommt; wenn er angerichtet ist, so wird er mit in Schnitze geschnittenen Citronen garnirt.

### 518. Kalbskopf mit Eierklößchen.

Der Kalbskopf wird nur halb weich gekocht, in kleine Stücke geschnitten, sammt der Zunge mit magerm Speck, Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, einem Glas rothen Wein und Schü zugesetzt und so gedämpft weich werden lassen. 5 bis 6 hart gesottene Eiergelb werden mit 2 Loth frischer Butter recht zart gestoßen, Salz und ein starker Kaffeelöffel voll recht feines Mehl und ein rohes Eiergelb dazu gethan. Dieß alles wird zu einer Masse verarbeitet und Klößchen daraus gemacht in der Größe einer ganz kleinen Nuß; diese werden in nicht zu viel Fleischbrühe gekocht. Wenn nun der Kalbskopf weich ist, wird er auf die Platte gelegt, die Klößchen darum angerichtet und die Sauce gut vom Fett befreit, mit sammt den darin befindlichen Wurzeln durch ein Haarsieb getrieben, mit etwas guter Schü verdünnt und recht heiß über den Kalbskopf angerichtet.

### 519. Kalbskopf à la tortue.

Ein schöner weißer gebrühter Kalbskopf, der etwas ausgewässert worden, wird mit einem scharfen Messer ausgebeint, sowie die Zunge ausgelöst. Erlaubt es die Zeit, so legt man ihn in lauwarmes Wasser, blanchirt ihn hernach eine gute Viertelstunde ab und legt ihn nochmals in's kalte Wasser, schneidet ihn sodann in schöne zwei Zoll große viereckige Stücke und kocht diese in dem nachgenannten Sud weich. Man nimmt etwas Butter und Speckwürfel, dämpft darin Zwiebelscheiben, Petersilienwurzeln, gelbe Rüben, Citronenschnitze, Salz, Nelken und Pfefferkörner, gießt etwas Wasser und Essig daran. Nun wird folgende Sauce gemacht: Man setzt einige Schalotten mit einem Schoppen guten alten Wein auf's Feuer, läßt es halb einkochen, gibt nach Gebrauch braune Einbrenn und ziemlich viel gute Schü daran, sowie etwas von der Kopfbrühe und, wenn man es hat, Abgänge von Trüffeln und Champignons. Man läßt die Sauce eine gute Stunde kochen, nimmt das Fett ab, gießt sie durch ein Sieb, salzt sie gehörig, gibt eine kleine Messerspitze voll

spanischen Pfeffer daran nebst Citronensaft und einem halben Glas Madeira, läßt die Sauce noch eine Weile kochen, daß sie glänzend aussieht. Sodann gibt man einige weiß gedämpfte Champignons, in rothem Wein abgekochte, in Scheiben geschnittene Trüffeln, sowie Eierklößchen hinein, richtet die Kopfstücke schön auf eine Platte an, das Ohr in die Mitte, gießt die Sauce darüber und garnirt die Platte mit gespickten Kalbsmilchen, in Wein abgekochten Krebsen und hart gesottenen Eiern.

### 520. Kalbshirn mit Schü.

Man läßt das Hirn in kaltem Wasser gut ausziehen, macht die Haut gut davon, verschwellt es in Fleischbrühe, aber nicht zu weich. Wenn es kalt ist, wird es in zerlassener Butter umgewendet und mit fein geriebenem Majoran bestreut, hierauf in gerührten Eiern und in geriebenem Brode umgewendet und dann in Butter recht schön gelb gebacken, auf das Geschirr angerichtet und gute Schü, mit Citronensaft versetzt, daran gethan.

### 521. Kalbsohren mit Sauce.

Die Ohren werden gut gereinigt, sauber gewaschen und in Salzwasser ziemlich weich gekocht und dann kalt werden lassen. Nun wird etwas gebratenes Kalbfleisch mit Petersilie und Schalotten verwiegt, eingeweichtes und wieder gut ausgedrücktes Brod dazu gethan, Salz und ein wenig Pfeffer sehr gut verrührt, dann mit Ei und saurem Rahm zu einer steifen Farce gemacht. Die Ohren werden nun damit ziemlich voll gefüllt, mit Faden umbunden, in Eiern und in geriebenem Brode umgewendet und in Butter recht schön gebacken, dann mit folgender Sauce zu Tische gegeben: Man verwiegt Petersilie, Zwiebeln und Sardellen recht fein, dünstet sie in frischer Butter ganz leicht, thut ein Bischen Mehl darüber, füllt es dann mit brauner Fleischbrühe an und läßt es eine gute Zeit kochen, richtet die Sauce auf die Platte an und legt die Ohren recht schön darein, so daß der spitzige Theil derselben in der Platte einwärts zu liegen kommt.

### 522. Kalbsohren mit italienischer Sauce.

Ausgewässerte Kalbsohren werden etwas abblanchirt, hernach in der Fleischbrühe weich, aber doch noch ganz gekocht.

Man nimmt fein geschnittene Petersilie, Estragon, Schalotten, Körbelkraut und Champignons, von jedem einen Kaffeelöffel voll, dämpft diese Kräuter mit etwas feinem Oel und gibt nach Gebrauch weiße Sauce dazu nebst einem Glas weißen Wein und Salz, läßt diese Sauce etwas einkochen und legirt sie vor dem Anrichten mit vier Eiergelb und einem Kaffeelöffel voll Sardellenbutter. Nun legt man die Ohren schön auf eine Platte, gibt die Sauce darüber und garnirt den Rand der Platte mit Krebsschweifchen.

### 523. Kalbsohren mit Schwarzwurzeln.

Die Ohren, deren vier Stück schon eine gute Platte geben, werden, nachdem sie gut geputzt und gewaschen sind, mit dem Rindfleisch oder auch allein gekocht, doch nicht zu weich, nachdem herausgethan und jedes in etwa drei Theile geschnitten. Schalotten, Petersilie und etwas Citronenschalen werden mit nicht sehr fettem Speck verwiegt, dies dann mit etwas Butter auf nicht starkes Feuer gesetzt, die zerschnittenen Ohren dazu und unter öfterm Schütteln noch eine Weile so gedünstet, hernach Mehl darüber gestäubt und braune oder auch nur weiße Bouillon daran geschüttet und so langsam noch eine Weile gekocht. Die Schwarzwurzeln, welche man in Wasser gekocht hat, werden dann grob verwiegt, in eine kurze Buttersauce, wozu man Schü thut, gethan und ein paarmal darin aufgekocht, sie müssen aber dick sein. Die Schwarzwurzeln werden dann auf der Platte im Ring herum gelegt und in die Mitte derselben die Kalbsohren angerichtet. Wenn man auf die Schwarzwurzeln eine Reihe abgesottener Morcheln legt, so sieht es recht gut aus, auch kann man einige schöne auf dem Ragout herum legen.

### 524. Kalbszunge mit Sauce.

Die Zungen werden, wenn sie gut gewaschen sind, in Salzwasser weich gekocht, dann geschält und der Länge nach von einander geschnitten. Nun verwiegt man Zwiebeln sehr fein, röstet geriebenes Brod schön gelb, thut die Zwiebeln dazu, rührt es gut damit um, gießt dann gute Fleischbrühe daran, ein Büschelchen Petersilie und rothen oder weißen Wein, läßt es eine Weile kochen, thut dann die Kalbszungen hinein und läßt es noch einigemal miteinander aufkochen, richtet dann die Zungen gut an und gibt die Sauce durch ein Sieb darüber und trägt es auf.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

### 525. Grillirte Kalbszungen mit kalter Sauce.

Die Kalbszungen werden, nachdem sie gesotten, geschält und der Länge nach entzwei geschnitten sind, in Butter, dann in geriebenem Brod umgewendet und auf dem Rost schön gelb gemacht. Zur Sauce verwiegt man Petersilie, Schalotten, eine Knoblauchzinke, eine Sardelle und etwas Kapern recht fein, thut einen Löffel voll Senf dazu, Salz und Pfeffer, macht es mit Essig und Oel an. Die Sauce wird dann auf die Platte angerichtet und die Zungen schön darauf arrangirt oder man kann die Zungen besonders anrichten und die Sauce in einer Saucière dazu geben.

### 526. Kalbszungen mit Kopfsalat.

Recht feste Salatköpfe werden gut gereinigt, gewaschen und in Salzwasser nicht zu weich gekocht, dann in ein Sieb zum Abtropfen gethan. Unterdessen macht man eine ganz zarte kurze Sauce mit guter frischer Butter, Mehl und Fleischbrühe, legt den Salat, welchen man behutsam ausgedrückt hat, neben einander hinein und läßt ihn nur gelinde etwas aufkochen, schüttelt ihn oft, damit sich die Sauce nicht zusammen zieht. Die Kalszungen läßt man, nachdem sie gekocht und abgeschält sind, erkalten, schneidet sie dann der Länge nach in die Hälfte, spickt sie schön, legt sie in ein Geschirr, gießt ein wenig zerlassene Butter darüber und etwas Schü, thut es hernach eine Weile in einen nicht zu starken heißen Ofen. Der Salat wird ein Köpfchen nach dem andern auf die Mitte der Platte etwas in die Höhe angerichtet, die Zunge dann schön darum gelegt, den spitzigen Theil einwärts und legt überhaupt die Stückchen etwas schief, weil es sich viel besser ausnimmt, gießt dann den Saft, worin die Zungen gelegen, und zu dem man noch etwas Schü gethan hat, über das Ganze und trägt es auf. Daß man die Zungen an der äußern Seite spickt und nicht an der geschnittenen wird sich wohl von selbst verstehen.

### 527. Kalbsleber mit Kapern.

Die Kalbsleber wird gut abgehäutelt und alles Faserichte davon gemacht, dann schön gespickt, mit Butter, Speck, gelben Rüben und Zwiebeln zugesetzt, gut zugedeckt und so gedämpft, dann ein wenig gesalzen, das Fett wird abgeschüttet, ein wenig Mehl in das Geschirr gestreut, Fleischbrühe und ein

Glas Wein dazu gethan und kochen lassen; dann die Leber noch eine Weile in die Sauce gelegt, hernach angerichtet, die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen und Kapern darauf gestreut und so servirt.

### 528. Gefüllte Kalsleber.

Man höhlt eine Kalbsleber aus, verwiegt das Herausgenommene mit Speck, ein wenig Brod, dünstet verwiegte Zwiebeln, thut das obige Verwiegte dazu nebst Pfeffer, Salz und verwiegten Citronenschalen, läßt alles noch miteinander dünsten, thut dann zwei Eiergelb daran, rührt es gut durcheinander, füllt die Leber damit und näht sie zu. Dann thut man Butter in eine Kasserole, Zwiebeln und Lorbeerblatt, legt die gespickte Leber hinein, streut ein wenig Mehl darüber, deckt sie gut zu, dämpft sie, indem man sie einmal umwendet, schön gelb, schüttet dann etwas Fleischbrühe daran, läßt sie so aufkochen, drückt den Saft einer Citrone daran. Dann wird sie angerichtet und die Sauce darüber durch ein Sieb getrieben und so aufgetragen.

### 529. Saure Kalbsleber auf bürgerliche Art.

Eine frische Kaldsleber wird feinblättrig geschnitten, mit fein geschnittenen Zwiebeln und Petersilie nebst einem Stück Butter über dem Feuer schnell abgeröstet, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl darüber gestäubt, gute Fleischbrühe und etwas Essig daran gegossen, gesalzen und einigemal aufgekocht, dann noch etwas Citronensaft daran gedrückt leicht gepfeffert und sogleich angerichtet.

### 530. Kalbsherz mit Kapern-Sauce.

Die Kalbsherzen werden schön gespickt, dann mit Butter, Zwiebeln, Thymian, Wachholderbeeren und etwas Salz nebst Fleischbrühe zugesetzt und so auf beiden Seiten schön gelb gedämpft. Von dem Fett der Sauce wird in ein Geschirr gethan, auf's Feuer gesetzt und etwas Mehl darin anziehen lassen, mit brauner Fleischbrühe angefüllt und ziemlich fein gehackte Kapern darein gethan, die Sauce nur noch einmal aufkochen lassen, dann angerichtet und die Herzen darein gesetzt.

### 531. Kalbsmilchling mit Petersilie.

Die Milchlinge werden in frisches Wasser gelegt; nachdem

sie eine Zeit lang darin gelegen, herausgenommen und in Butter, Zwiebeln und Petersilie nebst ein wenig Fleischbrühe und ein bischen Salz gedünstet. Die Petersilienwurzeln werden in dünne Scheibchen geschnitten, in Salzwasser nicht ganz weich gekocht und in ein Sieb zum Abtropfen gethan. Ist dieß geschehen, so werden die Zwiebeln von der Kalbsmilch gethan, das Fett zum Theil weggenommen, die Petersilienwurzeln zu der Kalbsmilch gelegt und so noch eine Weile gedünstet bis die Wurzeln weich sind, dann wird nur ein bischen Mehl darüber gestreut, umgeschüttelt und etwas Fleischbrühe dazu gegossen, miteinander noch einmal aufgekocht, dann die Petersilie zuerst angerichtet und die Milchling oben darauf gesetzt und auf den Tisch gegeben.

### 532. Kalbsmilchling mit Schü.

Die Milchlinge, welche hierzu groß sein sollen, legt man in kaltes Wasser, setzt sie dann mit kaltem Wasser zum Feuer, läßt sie darauf bis sie steif sind, thut sie dann heraus und legt sie in kaltes Wasser. Nachdem werden sie wieder herausgenommen und geputzt, dann recht schön gespickt, in ein Geschirr gesetzt, Butter, Speck, eine mit Nelken besteckte Zwiebel und ein wenig Fleischbrühe dazu gethan und so eine Viertelstunde ganz langsam auf dem Feuer fertig gemacht. Recht gute Schü wird auf eine Platte gethan, die Kalbsmilchlinge, welche schön weiß sein müssen, werden nun darein gelegt und aufgetragen.

### 533. Kalbsmilchling mit weißer Sauce.

Die Milchlinge werden wie die vorhergehenden bereitet, nur nicht gespickt. Ein Stückchen frische Butter läßt man zergehen und Mehl darin anziehen, dann thut man Fleischbrühe daran, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, läßt die Sauce eine gute Zeit kochen, dann wird die Zwiebel heraus gethan, die Sauce mit Eiergelb und saurem Rahm abgezogen, angerichtet, dann die schön weiß gedünsteten Milchlinge hineingesetzt, mit abgesottenen Morcheln und Krebsschwänzen garnirt und aufgetragen.

### 534. Kalbsmilchling mit Krebssauce.

Die Milchlinge werden hierzu wie schon bekannt zugerichtet und gespickt und wie die letzten fertig gemacht. Man

kocht in Salzwasser recht gut gereinigten und sauber gewaschenen Endivie weich, thut ihn heraus und in frisches Wasser, worauf man ihn sehr gut ausdrückt, dann sehr fein verwiegt. Frische Butter läßt man zergehen, dünstet einen Augenblick ein wenig Mehl darin, schüttet süßen Rahm daran, thut den Endivie hinein, ein wenig Salz dazu, rührt es recht gut, läßt es ziemlich dick einkochen, schüttet dann noch etwas süßen Rahm daran und einige Eiergelb, rührt diese Masse sehr gut, indem man sie vom Feuer nimmt, sie muß ganz fein aussehen. Ein Model wird mit Butter bestrichen, von den Kalbsmilchlingen auf den Boden desselben auf die gespickte Seite gelegt, Krebsschwänze dazwischen; die Milchlinge müssen etwas nahe zusammenliegen; die Endivienmasse wird, wenn sie dünn scheinen sollte, noch mit ein oder zwei Eiern vermischt, dann in den Model über die Milchlinge gefüllt. Die Form wird in kochendes Wasser gesetzt und nur so lange auf dem Feuer gelassen bis die Masse gestanden ist, dann auf eine Platte angerichtet (nämlich gestürzt), die Krebssauce welche man schon bereitet hat, neben herum gegossen. Wenn man will kann man diese Speise auch mit einer weißen oder Schüsauce geben.

### 535. Kalbsmilchling mit Sauerampfer.

Man kocht schöne Kalbsmilchlinge, welche man vorher gut gewässert hat, in Fleischbrühe, aber nicht zu weich, thut sie heraus und häutet sie gut ab, theilt sie in schöne Stücke, spickt sie dann recht fein, einen Theil mit fein geschnittener Zunge, den andern mit fein geschnittenem Speck, setzt sie in ein breites Geschirr neben einander, thut ein Stückchen frische Butter und etwas Schü dazu, läßt sie so wohl zugedeckt auf dem heißen Herde 5 bis 6 Minuten dünsten. Der Sauerampfer, welcher von den Stengeln abgezogen sein muß, wird wenn er rein gewaschen ist, ziemlich weich gebrüht, mit kaltem Wasser abgekühlt, hernach ausgedrückt und durch ein nicht zu feines Sieb gedrückt oder so fein als möglich verwiegt. Dann macht man mit Butter, Mehl und recht kräftiger Fleischbrühe eine kurze Sauce, thut den Sauerampfer mit etwas Salz hinein, rührt ihn sehr wohl und läßt ihn langsam ein wenig kochen, stellt ihn auf die Seite, wo er nur heiß bleibt, rührt aber öfters darin, auch muß der Sauerampfer nicht saucenartig sein, sondern etwas steif.

Weißbrod wird in der ovalen Form eines Eies geschnitten und dasselbe in Butter schön gelb gebacken. Dann werden verlorene Eier gemacht. Beim Anrichten wird der Sauerampfer gut auf die Platte angerichtet, in die Mitte darauf die Kalbsmilchlinge schön geordnet und dann am Rande der Platte ein Stückchen Brod mit dem schmalen Theile in den Sauerampfer gesteckt, dann ein verlorenes Ei daran gelegt und so fortgefahren bis die ganze Platte so garnirt ist. Die Sauce der Milchlinge wird behutsam auf den Sauerampfer gegossen, damit man die anderen Sachen nicht damit berührt, dann gleich zu Tische gegeben. Es ist dieß gewiß eine recht hübsche und kräftige Speise. Man kann sie auch sowohl als Gemüs wie als Ragout geben.

### 536. Kalbsmilchling im Netz.

Man schneidet zwei abblanchirte Milchen in kleine Würfel, zerklopft 3 bis 4 Eier mit ein paar Löffel voll süßem Rahm, etwas Salz und Schnittlauch, läßt dieses mit einem Stück Butter auf Kohlen unter stetem Umrühren zusammengehen, aber ja nicht hart werden, gibt alsdann die Milchen dazu, würzt sie mit Muskatnuß und rührt das Ganze mit zwei Eiern durcheinander. Hierauf breitet man ein gut ausgewässertes Kalbsnetz aus, gibt die Masse darauf und rollt sie länglicht wie eine Wurst zusammen, steckt das Netz mit einem Hölzchen, daß nichts heraus kann, gut zusammen, bratet die Wurst in einer Kasserole mit Butter schön gelb, gibt beim Anrichten etwas Citronensaft und gute Schü daran.

### 537. Kalbsfüße mit Reis.

Man wäscht einige ausgebeinte Kalbsfüße recht gut, kocht sie mit dem Rindfleisch oder in Salzwasser recht weich, kocht unterdessen auch 1/4 Pfd. gut belesenen Reis in Fleischbrühe ziemlich dick, er muß zwar weich, doch schön ganz sein, man läßt ihn kalt werden. Nun werden Petersilie und Schalotten fein verwiegt, in Butter gedünstet, ein wenig Mehl dazu gethan, dann Fleischbrühe mit Schü; die Kalbsfüße, welche man in kleine Stücke geschnitten hat, werden in die Sauce gelegt. Ein Blech mit niederm Rande wird mit Butter bestrichen, von 3 Theilen des Reises ein Rad damit gemacht und in der Mitte des Bleches so viel Raum gelassen, daß das Ragout darin Platz hat, der Reis wird mit Eiergelb

bestrichen, das Ragout damit gefüllt, unter den zurückbehaltenen Reis wird Schnee von einem Eierweiß gezogen, der Reis über das Ragout gethan, daß es ganz damit bedeckt ist. Man streicht nun die ganze Reismasse oben mit ein wenig frischer Butter und streut geriebenen Parmesankäs darüber, thut sie in einen Ofen, der nicht zu heiß sein darf und läßt sie eine schöne gelbe Farbe nehmen und trägt sie hernach sammt dem Model zu Tische.

### 538. Haschée von Kalbfleisch.

Man verwiegt gebratenes Kalbfleisch sehr fein, nimmt ein Stückchen Butter, dünstet fein verwiegte Petersilie, Schalotten und Citronenschalen darin, thut dann etwas Mehl darüber, rührt es gut durch und gießt Fleischbrühe und etwas Schü dazu, auch den Saft einer Citrone. Wenn Alles eine kleine Weile noch gekocht hat, so wird das Fleisch dazu gethan und bis zum Anrichten warm erhalten. Wenn es dann angerichtet ist, so wird es mit verlorenen Eiern belegt; oder man kann Brodschnitten in Butter backen und das Haschée, welches nie sehr dick sein darf, darüber anrichten und so serviren.

### 539. Kalbsschlegel à la Dop.

Man schneidet von einem Kalbsschlegel den Knochen ab, klopft ihn wohl durch, enthäutet ihn rein, spickt ihn ziemlich auf beiden Seiten, reibt ihn mit Salz ein und läßt ihn eine Stunde liegen. Hierauf belegt man eine Kasserole mit einem halben Pfund klein geschnittenem Nierenfett, einer großen in Scheiben geschnittenen Zwiebel, ein paar gelbe Rüben, einige Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblatt, von einer halben Citrone die Schale und von zwei Citronen das Mark, legt auf dieses den Schlegel, gießt eine halbe Maaß rothen Wein daran, verschließt das Geschirr mit einem passenden Deckel, verklebt neben herum den Rand, damit kein Dampf hinaus kann, mit Papier, stellt es auf gelinde Kohlen, läßt den Schlegel zwei Stunden langsam dämpfen, alsdann hebt man den Deckel weg, legt den Schlegel, wenn er weich genug ist, auf eine Platte, schöpft von der Sauce das Fett rein ab, passirt das Uebrige durch ein Sieb, stellt es wieder auf Kohlen und kocht es langsam zu einem dicken Glace ein, überzieht damit den Schlegel, richtet ihn auf eine Platte an und servirt ihn kalt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

### 540. Falscher Kalbsschlegel.

Von einem Kalbsschlegel, wo nicht mehr viel gute Stücke abzuschneiden sind, wird alles abgemacht, die Sehnen und Haut davon gethan, das Fleisch dann mit etwas Speck und Zwiebeln recht fein verwiegt, in ein Geschirr gethan, eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Brod dazu, gesalzen und mit Eiern zu einer steifen Farce gemacht, diese dann um den Kalbsknochen, welchen man gut zurecht gehackt hat, gut angedrückt und ihm wieder die ähnliche Form eines nur kleinern Kalbsschlegels gegeben, welches leicht zu machen ist; ist dieß geschehen, so wird es stark mit Ei bestrichen, dick mit Brod, welches man behutsam andrückt, bestreut, dann gießt man nur langsam zerlassene Butter darüber und backt ihn in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb, thut ihn dann beim Anrichten recht vorsichtig mit Hilfe eines breiten Schäufelchens auf die dazu bestimmte Platte legen, gießt recht gute Schü daran, oder eine sonst beliebige Sauce und trägt ihn auf. Man kann diesen Schlegel auch ohne Sauce als Beilage zu einem Gemüse geben.

### 541. Kalbfleisch mit Provenceröl.

Hierzu wird ein Stück aus dem Schlegel oder auch Bug genommen, dasselbe von aller Haut und Knochen wohl befreit, etwas geklopft, in ein Geschirr gethan, Salz, Pfeffer, verwiegte Petersilie und Schalotten darüber gestreut, dann wenn es zwei bis drei Pfund Fleisch sind, ein Glas von Provenceröl daran geschüttet, oder auch etwas weniger, dann deckt man es zu, läßt es einen halben Tag so stehen, wendet es dann um und so macht man es zwei Tage damit. Den dritten Tag wird es mit soviel von dem Oel als man gut findet, mit Speck, gelben Rüben zugesetzt und auf schwachem Feuer gedämpft, daß es aber ja recht saftig bleibt; ein wenig Mehl wird in das Geschirr gestreut, dann, wenn es am Boden satzig und braun wird, so gießt man gute Fleischbrühe dazu, daß es eine kurze Sauce gibt, läßt es so eine Weile aufkochen, richtet das Fleisch an und gibt die Sauce darüber und trägt es auf.

Reis in Fleischbrühe schön ganz gekocht, ist sehr gut, wenn man ihn recht dick gekocht auf die Platte thut und dann das Fleisch sammt Sauce darauf anrichtet; doch ist dieß Geschmackssache.

### 542. Blanquette von Kalbfleisch.

Man läßt in frischer Butter Mehl anziehen, gießt gute Fleischbrühe dazu, macht eine zarte leichte Sauce, thut eine mit Nelken besteckte Zwiebel hinein und läßt sie langsam kochen, schneidet dann von übrigem Kalbsbraten schöne gleiche Stückchen, thut sie, wenn die Sauce bereits ausgekocht ist, hinein und läßt sie darin nur kochend heiß werden. Beim Anrichten wird Eigelb mit saurem Rahm zerrührt, daran gerührt, dann gleich zu Tische gegeben. Die Zwiebel thut man davon.

### 543. Blanquette von Kalbfleisch auf andere Art.

Von gebratenem und wieder erkaltetem Kalbfleisch, welches recht saftig und schmackhaft sein muß, schneidet man schöne runde Stückchen, alle gleich in der Größe eines großen Thalers. Eine Form wird mit Butter bestrichen, die Stückchen im Ring herum gelegt, so daß immer ein Stückchen das andere zur Hälfte bedeckt, wenn eine Reihe fertig ist, so wird wieder eine andere gelegt, doch müssen die Stückchen zur andern Seite sehen, als die ersten und so fährt man fort bis man fertig ist. Nachher wird etwas frische Butter darüber gegossen, das Blech zugedeckt und in kochendem Wasser über nicht starkes Feuer eine halbe Stunde gestellt. Beim Anrichten wird es dann behutsam auf eine Platte gestürzt, mit eiförmig geschnittenem Brod, welches schön gelb gebacken und mit einer guten Glacé glacirt ist, garnirt, und an jede Schnitte Brod wird auch ein verlorenes Ei gelegt; dann wird eine Sauce wie die vorhergehende gemacht, und wenn sie mit Eigelb abgezogen ist, noch etwas Citronensaft darunter gemischt, dann um das Fleisch herum gegossen und aufgetragen. Wenn man alles gut arrangirt, so ist es eine gute hübsche Platte.

### 544. Kalbfleisch mit Kartoffeln.

Man kocht Kartoffelschnitze in Fleischbrühe recht weich und dick ein, treibt sie durch ein Sieb, thut sie dann mit ziemlich frischer Butter in ein Geschirr und ein wenig Fleischbrühe dazu, rührt es recht stark, wodurch sie recht zart und wie Schaum werden, erhaltet es dann nur recht heiß, die Masse muß aber ganz steif sein, das Kalbfleisch wird in kleine Stücke geschnitten, in Butter mit gelben Rüben und

Zwiebeln mit Salz gedünstet, öfters umgeschüttelt, dann Mehl darüber gestäubt, Fleischbrühe und etwas Wein und ein Büschelchen Petersilie dazu gethan und so gut ausgekocht. Die Kartoffeln richtet man dann auf der Platte in der Gestalt eines Türkenbundes an, welches sich ganz leicht thun läßt, weil die Masse steif ist; legt mit Kapern schiefe Streifen außen daran, welches dann so ähnlich aussieht; thut von dem Fleisch die Petersilie und gelbe Rüben nebst der Zwiebel hinweg und richtet das Fleisch, ohne den Turban zu beschmieren, darein an und servirt es gleich.

### 545. Gefüllte Kalbs-Cotelette.

Die Cotelette werden schön zugerichtet, dann ein wenig gesalzen und eine Weile so liegen gelassen; während dessen dünstet man in Butter fein verwiegte Schalotten und Petersilie, wendet dann die Cotelette darin um und läßt sie ein paar Minuten auf dem Feuer, damit sie auf beiden Seiten steif werden, drückt auch noch ein wenig Citronensaft darüber, läßt sie dann kalt werden; macht eine etwas steife Kalbfleischfarce und setzt um jede Cotelette etwa halben fingerdick ein Ränd chen. Nun werden Schalotten fein verwiegt, in Butter gedünstet, ein Bischen Mehl darüber gestreut, die Schü dazu, läßt es kochen und thut in ganz kleine Bröckelchen geschnittene Kalbsmilchling darüber und läßt es kalt werden, füllt dann in jede Cotelette so viel davon, bis es ziemlich voll ist, setzt sie dann alle in ein niederes, breites Geschirr, gießt etwas Fleischbrühe in das Geschirr, deckt ein mit Butter bestrichenes Papier darüber und thut sie ungefähr eine kleine halbe Stunde in einen nicht sehr heißen Ofen. Beim Anrichten wird über jede Cotelette Citronensaft gedrückt.

### 546. Kalbs-Cotelette mit Schü und Kapern.

Die Cotelette werden zubereitet wie die obigen, dann in gerührten Eiern und in geriebenem Brod umgewendet und in Butter recht schön rösch gebacken, auf die Platte gut angerichtet, Schü darunter gegeben, mit Kapern bestreut und dann aufgetragen.

### 547. Kalbs-Cotelette mit Sardellen.

Mehrere schön zugeschnittene Cotelette werden mit Sardellen, Essiggurken und gekochtem Schinken gespickt, hernach

mit Citronensaft, Petersilie, Schalotten und einem Eßlöffel voll feinem Oel einige Stunden marinirt, hierauf weich gedünstet, schön glacirt und im Kranze mit in klarer Butter hell gebackenen Brodscheiben, welche die Form und Größe der Cotelette haben, angerichtet. In ihre Mitte kommt eine gut bereitete Sardellen-Sauce.

### 548. Kalbs-Cotelette mit Endivie.

Die Cotelette werden recht gut zugerichtet, mit Salz bestreut und mit Speck recht schön und stark gespickt in ein Geschirr gelegt, mit Butter begossen, Zwiebeln und gelbe Rüben dazu gethan und so im Ofen recht gut saftig fertig gemacht, währenddem einigemal begossen. Man verliest gute Endivie, schneidet sie in fingerbreite Nudeln und kocht sie dann, doch nicht zu weich, drückt sie, wenn sie abgekühlt ist, aus, schüttet das Fett von den Coteletten, welche man unterdessen aus dem Ofen gethan hat, ab und gießt gute Schü darüber und deckt es gut zu; in das Fett wird nur die Endivie mit etwas Mehl gethan, gesalzen und Fleischbrühe dazu, sehr wohl gemischt und so läßt man es eine Weile kochen, richtet hernach die Endivie auf die Platte an, setzt die Cotelette schön darauf, gießt die Schü darüber und gibt es gleich zu Tische.

### 549. Kalbs-Cotelette mit Senf und Schnittlauch.

Wenn die Cotelette auf gewöhnliche Art gebacken sind, so nimmt man sie aus dem Fett, röstet noch etwas geriebenes Brod in demselben, ist dieß geschehen, so gießt man Fleischbrühe, Schü und ein wenig Essig dazu, kocht es nun recht auf, mischt dann ein wenig Senf unter die Sauce und richtet sie an, setzt die Cotelette hinein, bestreut sie mit geschnittenem Schnittlauch und trägt es auf. Auch kann man, wenn man es liebt, etwas Muskatnuß darüber streuen.

### 550. Kaltes Ragout von Kalbscotelette.

Man richtet die Cotelette recht gut zu, salzt sie und dämpft sie mit Butter und Schü weich, nimmt sie dann heraus und wenn sie nicht mehr zu heiß sind, so spickt man sie recht schön mit fein geschnittener Zunge oder Schinken, legt sie in ein breites Geschirr schön neben einander, gießt recht gute saure Gélée darüber, so viel, daß jedes Cotelette messerrücken-

dick davon überzogen wird, das Gespickte muß aber über die Gélée heraussehen; so läßt man es gestehen. Nun werden Petersilie, Schalotten, Estragon, Pimpernell, ein wenig Körbelkraut sehr fein verwiegt, hartgesottenes Eiergelb wird durch das Haarsieb gedrückt, dann alles zusammengethan, mit Senf, Essig, Oel und Salz eine recht zarte Sauce gemacht, diese dann in die Mitte der Platte gethan, die Cotelette, welche man behutsam schön nach ihrer Form aus der Gélée bringt, darauf gesetzt und mit dem Eierweiß, welches man blätterartig geschnitten hat, garnirt, so sieht es recht schön aus.

### 551. Kalbs-Cotelette auf Mailänder Art.

Zwölf Stück Kalbs-Cotelette, die im Fleische etwas dicker gehalten und sauber zugeschnitten sind, werden fein gespickt, dann in eine gut schließende Kasserole mit einigen Speckscheiben, einem Stück rohen Schinken, einer Zwiebel, gelben Rüben, einem Lorberblatt, dem nöthigen Salz eingerichtet, mit einem Glas weißen Wein und etwas Schü genäßt mit einer Papierscheibe bedeckt, dann gut zugedeckt auf Kohlenfeuer langsam weich und kurz gedünstet.

Unterdessen wird ein halbes Pfund Makaroni-Nudeln einige Minuten in Wasser abgekocht, dieses sodann abgegossen, mit frischem Wasser abgekühlt, dann in halb Zoll lange Stückchen geschnitten, in eine Kasserole gethan und mit etwas guter Schü, dem nöthigen Salz, ein wenig weißem Pfeffer, nebst einem Stückchen frischer Butter langsam weich gekocht. Beim Anrichten werden die Cotelette, nachdem sie schön glacirt sind, auf einer runden Schüssel über einem Kranz von dick gekochtem Reis, die Beinchen nach oben, angerichtet, unter die Makaroni-Nudeln ein Viertelpfund geriebenem Parmesankäse gemengt und diese in die Mitte der Cotelette angerichtet.

### 552. Gebackene Kalbs-Cotelette mit Parmesankäs.

Schön zubereitete Cotelette werden mit Butter, Schalotten, Petersilie und Salz weich und kurz gedämpft, mit den Kräutern auf beiden Seiten bestrichen und kalt gestellt. Man kocht 1/2 Pfd. gewaschenen Reis in guter Bouillon mit Salz und Muskatnuß, verrührt ihn darauf mit drei Eierdotter und sechs Loth geriebenem Parmesankäs und hüllt mit dieser Masse die Cotelette ein, jedoch so, daß die Beinchen noch heraus

sehen, wendet sie in abgeschlagenem Ei und geriebenem Brod um und bäckt sie in ausgelassener Butter schnell schön gelb. Auf der Platte hübsch angerichtet, wickelt man um die Beinchen Papier-Manschetten und servirt eine recht kräftige Schüsauce dazu.

### 553. Kalbsscheiben mit braunen Zwiebeln.

Man verwiegt ein Pfund Kalbfleisch, welches von Haut und Knochen befreit ist, mit einem Viertelpfund Nierenfett, vermischt es mit gehörigem Salz, formirt dann Blättchen daraus in der Größe eines Thalers, dämpft sie auf dem Feuer mit Butter etwas schnell. Sechs bis sieben Zwiebeln werden in Butter recht weich gedämpft, ein Bischen Mehl darüber und Schü daran, dann ein Stückchen weißer Zucker schön braun gebrannt, mit ein wenig Fleischbrühe aufgelöst zu den Zwiebeln gethan und so ziemlich dick einkochen lassen, dann durch ein Haarsieb getrieben und das Purée recht warm erhalten, aber nicht mehr gekocht. Beim Anrichten wird das Purée in die Mitte der Platte gethan und die Scheiben recht zierlich darum gelegt und gleich servirt.

### 554. Hammelszunge mit kalter Senf-Sauce.

Mehrere Hammelszungen werden gewaschen und in einem Sud, unter welchem weißer Wein, guter Weinessig und Gewürz ist, weich gedünstet. Läßt sie in diesem Sud erkalten, schneidet sie in der Mitte der Länge nach durch, salzt und preßt sie zwischen zwei Brettchen, thut sie in eine Schüssel, gießt einige Löffel voll feines Oel nebst zwei Eßlöffel voll Estragonessig darüber, streut auch etwas Pfeffer darüber, und läßt sie eine Stunde in dieser Marinade stehen. Macht dann eine kalte Senf-Sauce, gibt diese in die Mitte einer Schüssel, legt die Züngchen, die Spitzchen nach oben schön im Kranze um die Sauce herum, und garnirt den Rand der Platte mit gehackter Gélée und Kapern.

### 555. Frigando von Hammelschlegel.

Von einem Hammelschlegel wird alle Haut sauber herunter gemacht, ausgebeint und stark geklopft, dann recht fein gespickt, wenn man den Knoblauch-Geschmack liebt, so kann man das Frigando mit etwas Knoblauch-Butter bestreichen, dann mit Zwiebeln, gelben Rüben, magerem Speck, oder

besser Schinken, Salz und Pfeffer und ein Glas voll Fleischbrühe nebst etwas Thimian zusetzen, wohl zugedeckt und so weich gedämpft, öfters mit der Schü begossen, damit es gut saftig wird; ½ Pfd. Reis wird gut verlesen und gewaschen, Zwiebeln werden recht fein verwiegt in einem Stück Butter ein wenig gedünstet, den Reis dazu gethan und nur darin anziehen lassen, mit guter Fleischbrühe aufgefüllt und schön ganz aber doch weich gekocht, dann auf eine Platte angerichtet, das Frigando darauf gelegt und die Schü darüber gegossen und recht heiß zu Tische gegeben. Man kann auch nur einen halben Schlegel hierzu nehmen und dann auch nur die Hälfte Reis.

### 556. Hammelsbrust mit Sauerampfer-Sauce.

Eine schöne Hammelsbrust wird ausgebeint, gut gewaschen, abgetrocknet, dann mit Salz, Pfeffer, fein verwiegter Petersilie und Schalotten ziemlich dick bestreut, recht fest zusammengewickelt, mit Faden umbunden, in gesalzenem Wasser weich gekocht, dann herausgenommen, in Butter und in geriebenem Brod umgewendet und auf dem Rost schön gelb gemacht. Man kocht ein paar Hände voll Sauerampfer in gesalzenem Wasser weich, wenn er wieder erkaltet ist, so wird er fein verwiegt. In einem Stückchen Butter läßt man einen halben Eßloffel voll Mehl anziehen, schüttet Fleischbrühe daran, thut dann den Sauerampfer hinein, läßt es mit einander ein paarmal aufkochen, richtet die Sauce an und legt die Brust darauf.

### 557. Hammelfleisch mit weißen Bohnen.

Man nimmt ein Stück Fleisch vom Schlegel, doch läßt es sich mit einem guten Bug auch thun. Das Fleisch wird mit Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und etwas Wasser zum Feuer gesetzt und weich gedämpft. Weiße Bohnen, welche man gut verlesen und in Wasser gekocht hat, werden durch ein Haarsieb gestrichen. Fein verwiegte Zwiebeln werden in Butter recht weich und weiß gedünstet, die durchgetriebenen Bohnen dazu gethan, sehr gut durchgerührt und recht heiß erhalten, aber nicht mehr gekocht. Das Fleisch wird nun aus dem Geschirr gethan, das Fett von der Brühe abgeschöpft und die Bohnen mit dem Schü verdünnt auf die Platte angerichtet, das Fleisch darauf und dann gleich aufgetragen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

### 558. Geblättertes Hammelfleisch mit Eier.

Das Fleisch von einem gebratenem Hammelsschlegel wird in dünne Plättchen geschnitten. Macht dann eine gute, kräftige, braune, nicht zu dünne Sauce, mischt das Fleisch darunter, läßt es recht heiß werden, gibt es in eine Ragout-Platte, streicht es oben glatt, schlägt acht bis zehn frische Eier darauf, gibt Salz und Pfeffer darüber, stellt es einige Minuten in einen heißen Ofen und gibt es dann sogleich auf den Tisch.

### 559. Hammels-Cotelette mit Parmesankäs.

Die Cotelette werden gut zugerichtet, in Butter mit Pfeffer und Salz weich gedünstet, dann heraus gethan und sauren Rahm, Eiergelb und Parmesankäs untereinander gerührt, die Cotelette darin umgewendet und geriebenes Brod auf beiden Seiten darauf gestreut, dann auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und in einen Ofen gethan, der nicht zu heiß ist, bis sie schöne gelbe Farbe haben, sodann Schü auf die Platte gethan und die Cotelette darauf.

### 560. Hammels-Cotelette mit Sellerie-Purée.

Die Cotelette werden, nachdem sie gut zugerichtet sind, mit Pfeffer, Salz und fein verwiegter Petersilie bestreut, und sehr gelinde in frischer Butter in einem flachen Geschirr gedämpft. In sechs bis sieben Minuten müssen sie fertig sein, sonst werden sie hart. Die Selleriewurzeln werden geschält, sauber gewaschen und in nur wenig gesalzenem Wasser weich gekocht, dann durch ein Haarsieb gedrückt. In ein Geschirr thut man frische Butter, läßt sie zergehen, legt den Sellerie dazu, rührt es recht gut durcheinander und erhält es nun recht heiß; dieß Puré muß schön weiß und etwas steif sein, dann wird es in die Mitte einer Platte angerichtet, ziemlich hoch, dann die Cotelette zierlich eines an das andere gestellt, so daß es eine Form bildet wie ein Türkenbund. Die Beinchen müssen beim Zurichten schon eines so lang wie das andere gerichtet werden; es ist eine recht schöne Platte.

### 561. Hammelschlegel mit Gurken.

Ein gut geklopfter Hammelschlegel wird abgehäutet und gut gespickt, legt ihn in ein dazu passendes Geschirr, thut gelbe Rüben, Zwiebel, Petersiliewurzel, Salz und Fleischbrühe

daran, deckt ihn mit Papier gut zu und macht den Deckel recht fest darauf, läßt ihn auf diese Weise recht mürbe werden und begießt ihn fleißig mit dem daran befindlichen Saft. Unterdessen schneidet man Gurken in dünne Scheiben, thut die Kerne heraus und dämpft die Gurken, wenn man sie vorher ein wenig gesalzen und wieder ausgedrückt hat, in Butter, thut ein Bischen Pfeffer daran; eine Weile, ehe angerichtet wird, schüttet man das Fett vom Hammelschlegel ab, wenn nicht genug Schü daran befindlich ist, so wird noch Fleischbrühe dazu geschüttet, damit sich der am Boden befindliche Satz besser auflöst und noch eine Weile auf dem Feuer gelassen, von der Schü wird etwas an die Gurken geschüttet und damit noch ein wenig gekocht. Beim Anrichten wird das Fleisch auf das Geschirr gethan, die Gurken darum angerichtet und ja recht heiß aufgetragen. Man gibt noch besonders Schü in einer Saucière damit zur Tafel.

### 562. Hammelschlegel mit Nudeln.

Der Hammelschlegel wird gedämpft wie obiger. Nun macht man Nudeln wie zur Suppe, nur werden sie nicht so fein geschnitten, dann in Salzwasser abgekocht, in kaltem Wasser wieder abgeschwenkt und gut abtropfen lassen. Wenn nun der Hammelschlegel weich ist, so wird zum Theil die Schü, welche ziemlich viel sein muß, an die Nudeln gethan, nebst einer Hand voll geriebenem Parmesankäs, macht es recht untereinander und stellt es in einen Ofen oder auf schwaches Feuer ein paar Minuten, dann richtet man sie auf eine Platte an und legt den Schlegel darauf und gibt noch besonders Schü mit zu Tisch. Daß man immer auf gutes junges Hammelfleisch sehen muß, versteht sich schon von selbst.

### 563. Hammelschlegel mit Kartoffeln.

Der Hammelschlegel wird hierzu ebenfalls gedämpft; währenddessen richtet man schöne runde Kartoffeln, die aber nicht größer als eine Baumnuß sein sollen, wäscht sie in frischem Wasser sauber, thut sie dann in ein Geschirr, gießt Schü daran und läßt sie darin weich dämpfen, aber daß sie doch ganz bleiben; dann wird der Schlegel auf eine Platte gelegt, die Kartoffeln darum und noch mit Schü besonders aufgetragen. Man kann den Schlegel vor dem Dämpfen auch mit Knoblauch bestecken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

### 564. Hammelschlegel nach Wildpret-Art.

Der gut mürbe gelegene Hammelschlegel wird dem Rehschlegel gleich abgehäutet, die ganze Oberfläche dicht mit weißem gesalzenen Spickspeck recht schön gespickt und noch zwei Tage in nachstehender Marinade gebeizt. Einige große spanische Zwiebeln, Lauch, Schalotten, zwei Lorbeerblätter, einige Pfefferkörner, das Gelbe einer halben Citrone wird zusammen in eine Kasserole gethan, mit einer Maas gutem Essig begossen und zusammen eine halbe Stunde gekocht. Der Hammelschlegel wird nun gesalzen, in einen irdenen Topf gelegt und die Marinade in noch warmem Zustande darüber gegossen. Beim Gebrauche wird der Schlegel von allen Ingredienzen gesondert und im Ofen oder am Spieße schön im Safte gebraten. Derselbe wird, ehe man ihn aus dem Ofen oder vom Spieße abnimmt, nochmals leicht gesalzen, schön glacirt, angerichtet und etwas gute Bratenschü darunter gegossen.

### 565. Hammelfleisch mit gelben Rüben.

Man nimmt von einem beliebigen Stück Hammelfleisch und dämpft es gut; unterdessen schält man rohe gelbe Rüben, siedet sie in schwach gesalzenem Wasser und kocht sie weich, nimmt sie dann heraus, läßt sie kalt werden und verwiegt sie ziemlich fein. Nun wird frische Butter auf's Feuer gethan, wenn sie zergangen ist, fein verwiegte Petersilie und Zwiebeln ein wenig darin gedünstet, dann ein Bischen Mehl darüber gestreut, Fleischbrühe daran gegossen und miteinander ein wenig gekocht, dann die gelben Rüben dazu und nur noch ein oder zweimal aufkochen lassen, gut gerührt, dann auf die Platte angerichtet, das Fleisch darauf gethan, von der Schü darüber und gleich servirt.

### 566. Hammelfleisch mit Kräuter-Sauce.

Man schneidet übrig gebliebenes Hammelfleisch in schöne Stückchen, dämpft fein verwiegte Petersilie, Schalotten und Champignons in frischer Butter, stäubt nur ein wenig Mehl darüber, gießt zwei Theile Fleischbrühe und einen Theil Wein dazu, kocht dieses ganz langsam eine halbe Stunde, streut auch ein wenig Pfeffer und wenn Salz nöthig ist, dazu, legt dann das in Stücke geschnittene Fleisch in die Sauce und läßt es darin recht heiß werden, aber nicht kochen,

thut noch gute Schü dazu und richtet es über in Butter gebackene Brodschnitten an.

### 567. Hammelfleisch mit kleinen Gurken.

Man nimmt ein Stück Fleisch, welches am besten vom Schlegel ist, besonders wenn es gebeizt ist, thut es dann in eine Kasserole mit Speck, Butter, Zwiebeln und gelben Rüben, läßt es dämpfen, bis es auf beiden Seiten schön gelb ist; schüttet dann das Fett davon ab, streut ein wenig Mehl und geriebenes Brod darein, gießt Fleischbrühe daran, daß es eine schöne gelbe Sauce wird, dann verwiegt man einige eingemachte kleine Gurken, thut sie auch in die Sauce, läßt sie noch ein wenig mitkochen und richtet dann an.

### 568. Hammelschlegel mit Sardellen.

Der Schlegel eines Hammels, der schon mehrere Tage geschlachtet ist, wird vom Fett gereinigt, geklopft, abgehäutet, dick mit Sardellen gespickt, mit etwas Salz, Pfeffer und gehackten Schalotten bestreut und mit frischer Butter im Ofen oder am Spieß unter Begießen saftig gebraten. Eine von dem Schü des Schlegels bereitete Sardellensauce wird beigegeben.

### 569. Grillirtes Hammelfleisch mit Kartoffeln.

Hierzu schneidet man ebenfalls von schon gebratenem Hammelfleisch schöne Stückchen, wendet sie in zerlassener Butter um, mit Salz und Pfeffer bestreut und läßt sie auf einem Rost eine kleine Weile vor dem Anrichten schnell auf beiden Seiten etwas Farbe nehmen. Unterdessen hat man ganz kleine oder in Scheiben geschnittene Kartoffeln schön gelb geröstet, welche nun in die Mitte der Platte angerichtet werden und das Fleisch schön darum, dann recht heiße Schü auf die Platte gegossen und gleich zu Tisch.

### 570. Hammels-Cotelette mit weißen Rüben.

Die Cotelette werden recht gut zugerichtet; mit Salz und etwas grobem Pfeffer bestreut, in ein Geschirr gelegt, zuerst aber mit nicht fettem Speck gespickt, dann Butter darüber gegossen und im Ofen in kurzer Zeit fertig gemacht, damit sie nicht trocken werden. Weiße Rüben werden in nicht kleine Stücke gemacht, diese in Wasser weich gekocht und

dann durch ein Sieb getrieben. In gutem Fett dämpft man etwas sehr fein verwiegte Zwiebeln, thut ein wenig Mehl dazu und etwas Fleischbrühe, dann die Rüben und Salz, schüttet von dem Fett, worin die Cotelette sind, auch daran und kocht es so einmal auf; richtet es dann an, setzt die Cotelette darauf, gießt in das Geschirr, worin die Cotelette gelegen, gute Schü, schüttelt es gut durch, gießt es durch ein Sieb über das Fleisch und die Rüben und gibt es dann gleich zu Tisch.

### 571. Glacirte Hammel-Cotelette auf weißes Zwiebel-Purée.

Schön zugeschnittene geklopfte Hammels-Cotelette werden, nachdem sie mit Pfeffer und Salz bestreut sind, in Mehl garnirt und in einer Cotelettepfanne mit zerlassener Butter eingesetzt. Kurz vor dem Anrichten bratet man sie über starkem Feuer auf beiden Seiten, schüttet dann die Butter ab; fügt einige Eßlöffel voll kräftige Schü dazu und kocht die Cotelette auf jeder Seite einmal auf. Sie werden dann über nachgenanntes weißes Zwiebel-Purée angerichtet und mit ihrer Glace begossen. Sechs große, geschälte Zwiebeln werden in dünne Scheiben geschnitten, in Wasser fünf Minuten lang gekocht, dann abgeschüttet, mit vier Loth Butter, einigen Stücken rohem Schinken und einem starken Eßlöffel voll Mehl langsam weiß geröstet, mit zwei Schoppen süßem Rahm aufgefüllt und unter anhaltendem steten Rühren auf starkem Feuer zur Hälfte eingekocht, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und dann durch ein Haarsieb getrieben.

### 572. Hammelsbrust mit weißem Bohnen-Purée.

Eine gute Hammelsbrust wird ganz ausgebeint, mit feinem Salz bestreut, und so einige Zeit liegen gelassen, unterdessen verwiegt man Petersilie, Schalotten, etwas Speck und nach Gutfinden Sardellen, streut dieß auf die Brust, wickelt sie dann fest auf und umbindet sie ebenfalls recht gut mit Spagat, kocht sie dann mit Wasser, Salz, Zwiebeln und gelben Rüben ziemlich weich, nimmt sie dann heraus, läßt sie abtropfen, streicht sie stark mit Butter, bestreut sie mit Brod und läßt sie so auf dem Rost oder im Ofen schön gelb werden. Die weißen Bohnen, welche recht weich gekocht sind, werden durch ein Sieb getrieben, dann in ein Geschirr, in wel-

chem frische Butter zergangen ist, gethan, verdünnt es mit Fleischbrühe und läßt es nur ganz schwach ein wenig kochen. Man richtet sie dann auf die Platte an, die Brust, von der man den Faden gemacht hat, wird mit einem guten Messer in fingerdicke Scheiben geschnitten, diese dann schön auf die Bohnen gelegt, recht gute Schü über das Ganze gegossen und gleich servirt.

### 573. Ochsengaumen mit Sauce.

Die Gaumen werden, nachdem sie ziemlich weich gekocht, noch recht gut geputzt, denn alle harte Haut muß davon; nun verwiegt man gebratenes Kalbfleisch, Nierenfett, Petersilie, Schalotten und Citronenschalen recht fein, dämpft alles ein wenig auf dem Feuer mit Butter und ein wenig Fleischbrühe, thut in Wasser eingeweichtes und wieder gut ausgedrücktes Brod dazu, verrührt es mit Eiern recht gut, wenn es vom Feuer ist, thut Salz und Muskatnuß dazu, bestreicht die Gaumen zwei messerrückendick damit, rollt sie fest zusammen, umbindet sie mit Faden und kocht sie in guter Fleischbrühe recht durch und gibt sie dann in folgender Sauce zu Tisch: Man läßt Butter zergehen, dämpft sehr fein verwiegte oder geriebene Zwiebeln darin, streut Mehl darüber, füllt es mit Fleischbrühe an, kocht sie gut aus, legirt sie beim Anrichten mit einem Eigelb und einem Löffel voll sauren Rahm ab. Die Gaumen werden nun schön auf die Platte geordnet, die Faden davon gemacht, mit guter Schü glacirt und die Sauce nebenbei geschüttet und so aufgetragen.

### 574. Grillirte Gaumen.

Die Gaumen werden, wenn sie wie die vorhergehenden gut geputzt sind, mit Speck gespickt, mit Butter gut bestrichen, mit Salz, Pfeffer und ein wenig geriebenem Brod bestreut, dann auf dem Rost in ein Paar Minuten auf beiden Seiten fertig gemacht und mit folgender Sauce aufgetragen: Petersilie, Schalotten und Kapern werden sehr fein verwiegt in Butter gedünstet, ein wenig Mehl darüber, Schü und Fleischbrühe dazu, gut verkocht, auf eine Platte angerichtet; die Gaumen darauf und auf den Tisch.

### 575. Eine sehr gute Platte von Ochsengaumen.

Man nimmt zu einer mittlern Platte 3 bis 4 Gaumen,

kocht sie bis man die Haut davon herunterziehen kann, legt sie dann breit auseinander, bestreicht sie mit feinem Oel, streut einen guten Theil verwiegte Kapern und Schinken darauf, auch ein wenig Pfeffer, wickelt sie dann recht fest auf, umbindet sie gut und kocht sie dann nochmals, bis sie recht weich sind, ist dieß geschehen, so thut man sie heraus, läßt sie kalt werden und macht den Faden davon, schneidet jeden Gaumen in 3 oder 4 Scheiben, steckt durch jede Scheibe ein hölzernes Spießchen, damit sie besser beisammenhalten, streicht's dann wieder mit Oel und bestreut es mit geriebenem Brod, legt sie in ein flaches Geschirr und läßt es in einem nicht zu heißen Ofen eine leichte gelbe Farbe nehmen. Eine kleine Handvoll Petersilie und einige Schalotten werden sehr fein verwiegt, in Butter gedünstet, Mehl dazu gethan und mit Fleischbrühe eine dicke Sauce gemacht, diese eine Weile gekocht, dann unter öfterm Rühren kalt werden lassen, zwei hart gesottene Eiergelb werden durch das Haarsieb gedrückt, dieß zu der Sauce gethan, nebst einem Löffel voll Senf, dann mit Salz, Essig und Oel und guter Schü eine recht gute Sauce gemacht, welche lauwarm sein muß, dann auf eine Platte gethan, die Gaumen-Stückchen, von denen man die Spießchen gethan hat, schön hineingesetzt und aufgetragen. Man kann dieses Gericht statt eines Aales geben. Auch kann man die Platte mit in Scheiben geschnittenen eingemachten Gurken garniren und wenn es in der Jahreszeit ist, mit ganz kleinen rothen Monatrettig, Spargelspitzen, Blumenkohl, ganz kleinen gelben Rübchen, auch Champignons oder Morcheln.

### 576. Gaumen mit Krebssauce und Brodguß.

Man nimmt halb Hühnerei groß Butter, läßt sie zergehen, läßt einen guten Eßlöffel voll Mehl darin anziehen, schüttet dann Fleischbrühe daran, daß es eine leichte Sauce wird und thut Krebsbutter dazu, daß die Sauce schön roth wird. Nun werden zwei Gaumen, die weich gekocht und gut geputzt sind, in ganz dünne Blättchen geschnitten, in die Sauce gethan, nebst kleinen gekochten Butterklöschen, abgesottenen Morcheln, Spargelspitzen, ganz kleinen Erbsen und Krebsschwänzen. Dieß Ragout wird nun gut auf einer Platte untereinander gemacht, die die Hitze aushält und auf dem Tisch gebraucht werden kann, angerichtet; nun läßt man es erkalten, macht unterdessen etwas guten geriebenen Butterteig,

setzt einen blechernen Reif auf die Platte um das Ragout und faßt diesen Reif nach seiner ganzen Höhe mit diesem Butterteig ein. Zwei abgeriebene Kreuzerbrode, welche man schon vorher in Milch eingeweicht hat, werden ausgedrückt, 1/8 Pfd. Krebsbutter wird mit drei Eiergelb abgerührt, das Brod dazu gethan und sehr fein verrührt, etwas Salz und Muskatnuß. Von vier Eierweiß wird Schnee geschlagen, darunter gezogen, und diese Masse, wenn man noch ein Bischen ganz fein geschnittenen Schnittlauch darunter gethan hat, auf das Ragout gefüllt und dann eine halbe Stunde im Ofen bei mäßiger Hitze gebacken. Beim Anrichten wird der Reif behutsam weggenommen, damit der Rand von Butterteig schön auf der Platte stehen bleibt und dann gleich auf den Tisch gegeben.

### 577. Ochsenzunge mit Kräuter-Sauce.

Eine frische Ochsenzunge, die gut gewaschen ist, wird in eine Kasserole gethan, mit zwei Zwiebeln, gelben Rüben, einem Stück Sellerie, einem Lorbeerblatt, einigen Gewürzkörnern, dem nöthigen Salz und einigen Schöpflöffeln voll Fleischbrühe. In dieser Brühe wird sie weich gekocht, sodann heraus genommen, geschält und in eine andere Kasserole gethan. Die Brühe in der sie gekocht wurde, wird abgefettet und durch ein Sieb an die Zunge geseiht, gibt noch einige Löffel voll gute braune Sauce nebst einigen Löffeln voll Schü daran, läßt sie auf dem Feuer zu einer dünnfließenden, jedoch gebundenen Sauce einkochen. Unterdessen wird etwas Petersilie, Schalotten, einige Champignons und Essiggurken zusammen fein geschnitten in einem Stück frischer Butter gedämpft und dann noch zu der Sauce gethan. Fettet diese dann gut ab, salzt sie gehörig, drückt den Saft einer Citrone daran, schneidet die Zunge in schöne Transchen, arrangirt sie auf eine Platte und gießt die Sauce darüber.

### 578. Ochsenzunge mit brauner Sauce.

Man beizt die Zunge mit zwei Loth Salpeter und einer Hand voll Salz, läßt sie drei bis vier Tage darin liegen, kehrt sie aber alle Tage um, kocht sie dann sammt der Beize mit Wasser. Wenn sie weich ist, so wird sie geschält, in einer Kasserole mit Butter, Speck, gelben Rüben, Pfeffer und Petersilie auf beiden Seiten schön gelb gebraten. Unterdessen

röstet man Mehl schön braun, schüttet Fleischbrühe und Wein daran oder Essig, etwas Nelken und läßt es kochen, verwiegt Sardellen und Kapern, thut es auch in die Sauce; die Zunge wird auf die Platte angerichtet und die Sauce darüber gegossen und aufgetragen.

### 579. Ochsenzunge mit Parmesankäs.

Die Zunge, welche hierzu ganz frisch genommen und sehr gut geputzt sein muß, wird mit Wasser, Salz, Zwiebeln und gelben Rüben weich gekocht, dann geschält und in Scheiben geschnitten, jedes Blättchen wird mit Sardellenbutter bestrichen. Ein flaches Blech wird mit Butter bestrichen, der ganze Boden desselben mit den Zungenblättchen belegt; nun rührt man zwei Löffel voll Mehl mit Milch schön glatt an, thut es nebst zwei Loth Butter auf's Feuer und rührt darin bis es recht durchgekocht hat, läßt es dann etwas verkühlen, thut Salz dazu, zwei Eßlöffel voll geriebene Kartoffeln, zwei Löffel voll sauren Rahm und zwei Löffel voll geriebenen Parmesankäs, oder in dessen Ermangelung auch nur Schweizerkäs, rührt dieß alles mit vier Eiergelb recht gut durcheinander, das Eierweiß wird zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, die ganze Masse über die Zunge geschüttet und im Ofen gebacken. Beim Anrichten wird die Masse an den Seiten des Blechs mit einem Messer losgemacht, dann auf die Platte gestürzt und gute Schü daran gegossen.

### 580. Ochsenzunge mit Meerettig.

Eine frische Zunge wird mit Salz und Salpeter eingerieben, in ein Geschirr gethan, mit ganzem Pfeffer, Nelken und Lorbeerblättern recht gut beschwert und so acht bis neun Tage stehen lassen, aber alle Tage umgewendet; nach Verfluß dieser Zeit wird sie dann gekocht und warm auf die Platte gegeben. Roher Meerrettig wird der Länge nach mit einem Messer geschabt, daß es nur ganz dünne und krause Spänchen gibt, welche man dann um die Zunge legt und so aufträgt.

### 581. Ochsenzunge mit Brunnenkressig.

Die Zunge wird im Salzwasser oder beim Rindfleisch nur so lang gekocht, bis sie sich schälen läßt, dann herausgenommen und in Butter und Zwiebeln vollends weich gedämpft. Während dessen kocht man gut belesenen Brunnenkressig in

Salzwasser weich, schüttet ihn in ein Sieb, daß er gut abtropft, drückt ihn gut aus und verwiegt ihn fein; läßt frische Butter zergehen, dämpft eine kleine Zwiebel darin, thut ein wenig Mehl dazu, schüttet Fleischbrühe daran und thut den Brunnenkressig hinein, salzt ihn und läßt ihn so ein paarmal aufkochen, richtet ihn dann an, legt die Zunge darauf und schüttet etwas gute Schü darüber.

### 582. Ochsenzunge mit Senf-Sauce.

Die Zunge wird weich gekocht und dann geschält. Man nimmt halb hühnereigroß Butter, läßt sie zergehen, röstet einen Löffel voll Mehl weißgelb darin, thut dann eine ganz fein verwiegte Zwiebel dazu und röstet sie auch noch ein wenig mit, gießt dann einen Schoppen Fleischbrühe daran, etwas Estragon-Essig, Citronenschalen, ein Stückchen Lorbeerblatt und etwas Pfeffer, läßt die Sauce eine halbe Stunde kochen, nimmt dann die Citronenschalen und Lorbeerblatt davon und thut zwei Löffel voll Senf darein, rührt es gut durch und stellt es vom Feuer. Die Zunge wird nun auf die Platte gethan, die Sauce darüber angerichtet und zu Tische gegeben.

### 583. Ochsenzunge mit Reis.

Die Zunge, welche gut gewaschen ist, wird mit Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilie und Selleriewurzeln, Thymian und etwas Nierenfett, nebst Salz und Wasser, das darüber geht, zugesetzt und so gut zugedeckt, weich werden lassen. Nun wird 1/4 Pfd. Reis mit Fleischbrühe, eine mit Nelken besteckte Zwiebel und etwas Schinken schön weich aber ganz gekocht; während dem Kochen gießt man von der Zungenbrühe daran. Wenn bald angerichtet wird, so thut man ein gut Stückchen frische Butter unter den Reis. Der Reis wird nun in die Mitte der Platte angerichtet und die Zunge, welche in Scheiben geschnitten wird, darum gelegt.

### 584. Eine gebratene Zunge mit Sauce.

Man nimmt eine frische Ochsenzunge, beizt sie zwei Tage mit Wein, Lorbeerblättern, Wachholderbeeren, Sellerieblättern, Estrogon, geschnittenen Zwiebeln und Knoblauch, bestreut alles mit einer Hand voll Salz, legt die Zunge darein, den zweiten Tag wendet man sie auf die andere Seite; den dritten Tag wird sie sammt der Beize gekocht mit dem noch

dazu erforderlichen Wasser, bis sie weich ist, dann wird sie geschält und schön gespickt, dann in ein Geschirr gethan, mit Speck, gelben Rüben, Zwiebeln, ein oder zwei Kartoffelschnitz und Butter und so auf beiden Seiten schön gelb gebraten. Das Fett wird nun abgeschüttet, die Zunge mit guter Schü beträufelt, etwas fein geriebener Majoran dazu gethan und einen halben Schoppen Fleischbrühe, eine Weile so gekocht. Ist nun die Zunge schön braun, so wird sie auf die Platte angerichtet und die Sauce, durch ein Sieb gestrichen, darüber gegossen und aufgetragen.

### 585. Lendenbraten mit Sauce.

Der Lendenbraten wird gut von Haut und Knochen befreit, schön gespickt, in eine Kasserole mit Zwiebeln, gelben Rüben, Butter, Salz und Pfeffer und ein wenig Fleischbrühe und Wein zugesetzt und so gedämpft. Zur Sauce nimmt man zwei hartgesottene Eier, etwas Petersilie, Schalotten, Sardellen, Kapern, eingemachte Gurken und rothe Rüben, verwiegt dieß alles sehr fein, macht es dann mit Essig und Oel, nebst Salz und Senf, zu einer dicklichten Sauce an, schüttet sie auf eine Platte und thut den gedämpften Lendenbraten darauf und trägt es auf.

### 586. Lendenbraten mit Madeira-Wein.

Ein Lendenbraten wird abgehäutet und schön gespickt, hernach gesalzen und mit Speck, Zwiebeln, Gelbrüben und einem Stück rohen Schinken in eine passende Kasserole eingerichtet, mit etwas Fleischbrühe begossen und $^3/_4$ Stunden auf Kohlenfeuer gedämpft, bis sämmtlicher Saft am Boden eine lichtbraune Farbe zeigt. Sodann wird eine halbe Flasche Madeira-Wein, einige Löffel voll braune Sauce und noch etwas Fleischbrühe daran gegossen, der Lenden noch in dieser Sauce fertig weich gedünstet, das Fett von derselben abgehoben, gehörig gesalzen und beim Anrichten über den Lummel gegossen.

### 587. Ochsenschweif mit Oliven.

Man schneidet die Ochsenschweife in kleine Stücke, wascht sie sauber, setzt sie mit Wasser, Salz, gelben Rüben, Petersilie und Zwiebeln zum Feuer, läßt sie weich kochen, thut es dann heraus, läßt es verkühlen, macht eine Buttersauce, thut

fein verwiegte Petersilie und Schalotten darunter, läßt die Sauce ebenfalls auch kalt werden, wendet dann die Fleischstückchen, von welchen man die hervorstehenden Knochen gut abgehackt hat, darin um, streut geriebenen Parmesankäs oder auch nur Schweizerkäs darüber und noch etwas geriebenes Brod darauf, thut sie in ein Geschirr und läßt sie im Ofen eine schöne gelbe Farbe nehmen, während dessen begießt man sie mit zerschmolzener Butter; sind sie nun recht gut gebacken, so ordnet man sie schön auf eine Platte, gießt sehr guten Schü daran, garnirt sie mit ausgesteinten Oliven und trägt es auf.

### 588. Schweinefleisch mit Sauce.

Man nimmt ein mageres frisches Stück Schweinefleisch, spickt es mit Speck, setzt es zu mit Butter, Salz, Speck und Zwiebeln, dämpft es so auf beiden Seiten schön gelb, nimmt dann das Fleisch eine Weile aus dem Geschirr, thut Mehl in die Schü, und läßt es darin gelb werden, gießt dann Fleischbrühe, rothen Wein und etwas Gewürz dazu, läßt es ein paar Mal aufkochen und treibt die Sauce dann durch ein Haarsieb, vermischt sie mit Citronensaft und nach Gutfinden mit Senf. Das Fleisch wird dann auf die Platte gethan, die Sauce darüber angerichtet und auf den Tisch gegeben.

### 589. Schweins-Cotelette mit Robertsauce.

Die Cotelette werden schön zugerichtet wie Kalbs-Cotelette, dann mit Pfeffer und Salz bestreut, eine Zeitlang so liegen gelassen, dann in zerlassener Butter umgewendet und eine Viertelstunde auf beiden Seiten auf dem Rost gebraten. Die Sauce, welche recht heiß sein muß, wird auf die Platte angerichtet, die Cotelette schön kranzartig darein gesetzt und gleich aufgetragen.

### 590. Gehackte Schweins-Cotelette mit Sauce.

Man verwiegt ein Pfd. nicht zu mageres Schweinefleisch wie zu Bratwürsten, zwei große Zwiebeln werden recht fein verwiegt, in ein Stückchen Butter schön weiß gedünstet, Pfeffer, Salz und etwas Mehl dazu gethun, 1/4 Glas voll Fleischbrühe daran, dann vom Feuer genommen und noch ein Ei darunter gerührt, dann das Fleisch dazu und sehr gut mit einander verrührt, wer es liebt, kann auch etwas Knoblauch-

butter oder eine fein verwiegte Knoblauchzinke unter die Masse thun. Man formirt nun Cotelette daraus, wo man zur Hülfe etwas geriebenes Brod in die Hand nehmen kann; dann werden sie recht langsam in Butter gebacken. Zur Sauce läßt man ein Stückchen Butter zergehen, läßt einen kleinen Löffel voll fein gestoßenes Brod darin anziehen, gibt dann braune Fleischbrühe dazu, läßt es drei- bis viermal aufkochen und thut einen Löffel voll Senf dazu. Gießt es recht heiß auf die Platte, legt, die Cotelette darauf und sevirt es gleich.

### 591. Gefüllte Schweinsfüße mit Trüffeln.

Mehrere Schweinsfüße werden rein gewaschen, in Wasser mit Salz und verschiedenen Kräutern und Wurzeln ungefähr vier bis fünf Stunden langsam weich gekocht, hernach herausgenommen und, wenn sie halb abgekühlt sind, die Knochen heraus gemacht, leicht gesalzen und in noch warmem Zustande mit nachstehender Farce gefüllt. Zwei Pfund frisches Schweinefleisch von den Rippen wird sammt dem Speck in Stücke geschnitten, in eine Kasserole gethan mit mehreren Schalotten, etwas Petersilie, den Abfällen von Champignons und Trüffeln, mit Pfeffer, Muskatnuß und dem nöthigen Salz gewürzt, etwas weißer Wein darüber gegossen und auf dem Feuer eine Stunde sehr langsam gedünstet. Hernach wird das Fleisch recht fein geschnitten und mit einem in Milch eingeweichten ausgedrücktem Kreuzerbrode und einem ganzen Ei fein gestoßen. Die Farce wird durch ein Sieb gestrichen, die ausgebeinten Schweinsfüße in noch warmem Zustande auf ein reines Tuch ausgebreitet, leicht gesalzen, mit etwas von der Farce bestrichen, auf diese in jeden Fuß einige Scheiben Trüffeln gelegt, mit der Farce überstrichen und die Füße in ihre natürliche Form gebracht. Nachdem werden sie in lauwarmer Butter eingekocht, mit geriebenem Brode garnirt und eine halbe Stunde auf dem Rost gebraten. Eine recht kräftige Schü gibt man extra dazu.

### 592. Schweinsnieren mit Kastanien.

Die Nieren werden in ganz dünne Scheiben geschnitten; in einem Stückchen Butter eines halben Hühnereies groß dämpft man, wenn es zwei Nieren sind, eine verwiegte Zwiebel, thut dann die Nieren dazu und dämpft sie ungefähr 1/8 Stunde damit, streut einen halben Kaffeelöffel voll Mehl

darüber, ein wenig Salz, schüttet dann ein halbes Glas voll Fleischbrühe und eben so viel Wein daran und kocht es mit einem kleinen Stückchen Lorbeerblatt recht gut durch. Nun werden gebratene Bratwürste in Scheiben geschnitten, Kastanien gebraten oder gesotten, dann geschält und beides zu den Nieren gethan, nur recht heiß in der Sauce werden lassen, dann auf die Platte angerichtet, mit zwei hartgesottenen in Scheiben oder Schnitze geschnittenen Eiern garnirt und gleich auf den Tisch gegeben.

### 593. Schweinsleber mit Schü.

Ein Pfd. Schweinsleber wird mit 1/2 Pfd. Speck und 1/8 Pfd. Schweins-Nierenfett, recht fein gehackt, zugleich verwiegt man zwei Zwiebeln, eine Hand voll Petersilie recht fein, thut es zu dem Gehackten, nebst Pfeffer und Salz, auch einen Kaffeelöffel voll fein zerriebenem Mojoran; macht alles sehr gut durcheinander. Ein Model wird mit Butter bestrichen, mit ganz dünnen Speckscheiben ausgelegt, die Masse darein gefüllt, oben darüber wieder ganz dünn mit Speck belegt und so eine Stunde in einen nicht zu heißen Ofen gethan. Beim Anrichten wird es auf eine Platte gestürzt, die Speckscheiben sammt dem unnöthigen Fett davon gemacht und gute Schü daran gegossen und ebenfalls recht heiß zu Tisch gegeben.

### 594. Schweinsohren mit Parmesankäs.

Man siedet vier gut geputzte Schweinsohren in Salzwasser mit verschiedenen Wurzeln ziemlich weich und schneidet sie dann wie grobe Nudeln; zwei Zwiebeln werden ebenfalls so geschnitten und in Butter schön weich und weiß gedämpft, schüttet dann Fleischbrühe daran, thut die geschnittenen Ohren dazu, läßt es mit einander so kochen und stellt es vom Feuer. 1/2 Pfd. rohes und auch gebratenes Kalbfleisch wird fein verwiegt, 1/8 Pfd. Butter mit vier Eiern abgerührt, ein in Wasser eingeweichtes und wieder gut ausgedrücktes Kreuzerbrod wird dazu gethan, sehr fein damit verrührt, dann das verwiegte Fleisch, alles recht gut mit einander vermischt. Eine Platte oder flaches Blech, das man auf den Tisch geben kann, wird mit Butter bestrichen, von der Masse ein Rand darauf gesetzt, in die Mitte desselben das Ragout gethan; das Ragout und der Rand müssen eine Höhe haben; nun wird es gleichgestrichen und eine Hand voll geriebenen Parmesankäs dar-

über gestreut und ungefähr 1/4 Stunde in einem nicht zu heißen Ofen Farbe nehmen lassen, dann aufgetragen.

595. Schweins-Schnitzchen mit Sauerampfer.

Man schneidet von einem fleischigten Theile eines jungen Schweines schöne Stückchen wie eine Cotelette, klopft es, streut Salz und ein wenig Pfeffer darauf, läßt es eine gute Zeit so liegen. Unterdessen dünstet man verwiegte Petersilie und Zwiebeln in Butter, läßt es dann verkühlen, rührt so viel Eier darunter, als man nöthig glaubt, wendet die Schnitzchen darin um und dann in geriebenem Brod und backt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech im Ofen. Nun wird in gesalzenem Wasser Sauerampfer recht weich gebrüht, dann in ein Sieb gethan. Wenn er abgetropft ist, gut ausgedrückt und durch ein Haarsieb getrieben, dieß in ein Geschirr gethan, mit etwas brauner Fleischbrühe und einem Stückchen Butter, worin etwas Mehl geknetet ist, nebst Salz, eine kurze Zeit mit einander gekocht, dann auf das Geschirr angerichtet, die Schnitzchen schön darauf gelegt und servirt.

596. Frischer Schinken mit Kräuter-Sauce.

Von einem frischen Schinken wird die Haut abgemacht, dann mit Butter, Pfeffer, Salz, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, nebst etwas Wasser zugesetzt und so schön langsam gedämpft; dann wird folgende Sauce gemacht: Man verwiegt eine kleine Hand voll Petersilie, Sauerampfer und etwas Thimian sehr fein, dann noch fünf Wachholderbeeren, sechs bis sieben Schalottenzinken ebenfalls sehr fein; dies alles wird in Butter ein wenig gedünstet, dann ein halber Löffel voll Mehl darüber gestreut mit etwas Feischbrühe angefüllt. Das Fett wird nun vom Schinken abgeschüttet, ein wenig Fleischbrühe in das Geschirr gethan, damit es ordentlich Schü gibt, welche man sodann durchpassirt und zur Sauce thut, mit einander noch gut verkocht und vor dem Anrichten ein kleiner Löffel voll Senf darunter gerührt. Die Sauce wird nun auf die Platte gethan, der Schinken, von welchem man die Knochen zum Theil weggemacht hat, darein gelegt und so aufgetragen.

597. Westphälischer Schinken mit einem Ragout-Godard.

Der Schinken wird über Nacht in Milch und Wasser ein-

geweicht, wird in einem gut schließenden Geschirr mit Wasser, Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Wein langsam gekocht, hernach auf den Seiten schön zugeschnitten und mit einem Ragout-Godard servirt, das folgendermaßen zubereitet wird: Man kocht von Schü und etwas Schinkensaft eine kräftige Sauce und gibt von der Haut befreite, abgeschwellte Kalbsmilchen, Geflügelklößchen, Krebsschweife, in Scheiben geschnittene Trüffeln und Gansleber hinein.

### 598. Gansleber mit kleinen Zwiebeln.

Man nimmt eine Gansleber, welche in Milch gelegen, setzt sie gut zugedeckt, mit frischer Butter auf schwaches Feuer, dämpft sie ganz langsam, daß sie nicht hart wird, gießt währenddessen etwas Schü und Citronensaft darüber. Nun wird ein Pfd. von aller Haut befreites Kalbfleisch fein gestoßen, Petersilie wird fein verwiegt, in etwas Butter leicht gedünstet, dann ein abgeriebenes, in Milch eingeweichtes Kreuzerbrod, welches gut ausgedrückt sein muß, dazu gethan, auf dem Feuer sehr fein verrührt, dann weggenommen, und das Fleisch sammt zwei bis drei Eiern darunter gemischt, etwas Salz und fein geriebenen Majoran dazu gethan; ein flaches Blech wird mit Butter bestrichen, mit Brod bestreut, von der Masse ein Rand darauf formirt, in der Mitte so viel leer gelassen, daß die Gansleber kann darein gethan werden, dann im Ofen schön gelb gebacken. Unterdessen schält man ganz kleine Zwiebeln, dämpft sie in Butter schön gelb, thut sie auch zur Gansleber, läßt sie in der Sauce noch mitkochen, schüttet ein wenig rothen Wein zu der Leber. Ist nun der Rand schön ausgebacken, so wird er auf eine Platte gelegt, die Leber in die Mitte desselben gethan, die Zwiebeln werden schön auf dem Kranz herum gelegt, die Sauce dann darüber angerichtet und gleich zu Tisch getragen.

### 599. Gansleber mit Grünem und Trüffeln.

Eine schöne Gansleber wird mit Trüffeln gespickt; dann werden Schalotten, Petersilie, Speck und Trüffeln recht fein verwiegt, ein Geschirr, das man auf den Tisch gibt, oder auch nur eine blecherne Form wird mit Butter bestrichen, die Hälfte von dem Verwiegten darauf gethan, ein Löffel voll geriebenes Brod darüber gestreut, dann die Gansleber darauf

gelegt, die andere Hälfte des Verwiegten darüber gethan, wieder Brod darüber gestreut und ein paar Stückchen frische Butter mit einem mit Butter bestrichenen Papier zugedeckt, zuerst aber das Papier mit feinem Salz leicht bestreut, dann in einem Ofen, welcher nicht allzu heiß sein darf, 1/2 Stunde gedämpft. Beim Anrichten wird das Fett ziemlich abgeschüttet, das Papier weggenommen und die Gansleber sammt dem Grünen auf einer in der Wärme gestandenen Platte angerichtet und gleich servirt.

### 600. Gansleber mit Puré.

Man schneidet von einer großen Gansleber schöne Stückchen heraus, die alle ziemlich gleich groß sein müssen, ein ganz flaches Blech oder Kasseroldeckel mit Rand wird mit Butter bestrichen, ein ebenfalls mit Butter bestrichenes Papier hinein gelegt, ein wenig Salz darüber gestreut, bei schwachem Feuer auf beiden Seiten gelb gemacht und mit folgendem Purée, welches man schon vorher bereitet haben muß, aufgetragen. Man dämpft zwei große Zwiebeln in Butter schön weiß und weich, thut ein abgeriebenes halbes Kreuzerbrod dazu, dämpft es eine Weile mit, dann wird der Abfall von der Gänseleber, welches beim Zuschneiden der gleichen Stückchen geschieht, dazu gethan und mit diesem nur noch heiß werden lassen, dann durch ein Haarsieb gestrichen; dann wieder recht heiß gemacht, aber nur nicht gekocht und das Puré auf die Mitte der Platte etwas hoch angerichtet, die Leberstückchen recht schön darum arrangirt und gleich aufgetragen.

### 601. Gansleber blau abgesotten.

Man setzt einen Schoppen rothen oder auch weißen Wein aufs Feuer, mit Salz, Lorbeerblatt, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und einem halben Schoppen Fleischbrühe, läßt dieß alles mit etwas Petersilie recht gut kochen, thut hernach die Gansleber hinein, deckt sie zu und kocht sie ungefähr zehn Minuten lang, trägt sie dann auf einer Platte, mit Petersilie garnirt, zu Tisch.

### 602. Gansleber mit Reis-Puré.

Man spickt eine schöne Gansleber mit Trüffeln, welche man in etwas länglichte und ein wenig dicke Stückchen schneidet. Mit einem Messer werden in die Leber Einschnitte ge-

macht und die Stückchen so hineingesteckt, daß sie gut über die Leber hinausgehen, zwischen die Trüffeln steckt man auch mehrere Schinkenstückchen, welches recht gut aussieht. In ein Geschirr wird ein stark mit Butter bestrichenes Papier gelegt, die Leber darauf gethan, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, eine gelbe Rübe, ein Citronenstückchen, ein paar Löffel voll Wein, ein ganz klein wenig feines Salz dazu gethan und Citronensaft darüber gedrückt, dann mit einem stark mit frischer Butter bestrichenen Papier recht gut verwahrt, damit der Saft und Geschmack gut beisammen bleibt, dann erst noch das Geschirr mit einem gut schließenden Deckel zugedeckt; so läßt man die Leber nur auf heißem Herd ziehen und fertig werden; sie muß schön weich und ganz weiß bleiben und sehr schmackhaft sein. Nun wird 1/4 Pfund Reis in Fleischbrühe sehr weich gekocht, dann durch ein Haarsieb getrieben, hernach in ein Geschirr gethan, von dem Saft der Leber darunter gemischt, nebst etwas Parmesan- oder Schweizerkäs und ein Löffel voll sauren Rahm, wenn dieß auf dem Feuer alles recht gut gemischt ist und aussieht in der Dicke wie ein leichter Brei, so wird es auf die Platte angerichtet, die Leber schön darauf gesetzt und recht heiß aufgetragen. Wenn man will, kann man die Platte noch mit Trüffeln garniren.

### 603. Gansleber mit Sauce.

Eine schöne Gansleber wird mit Wein, nelkenbesteckten Zwiebeln, einem Theile Wasser, gelben Rüben, Citronenscheiben, Petersilienwurzeln und ein klein wenig Salz, wie ein Fisch gesotten. Der Sud muß aber schon eine Weile, ehe man die Leber hinein thut, gekocht haben. Ist sie nun gekocht, was man am besten finden kann, wenn man mit einem spitzigen Hölzchen hineinsticht und dann nichts Rothes mehr herauslauft, so thut man sie aus dem Sud und wickelt sie in ein sauberes Papier ein und läßt sie kalt werden. Unterdessen verwiegt man Petersilie und Schalotten sehr fein, dämpft sie in Butter, nimmt es dann vom Feuer, mischt ein durch das Haarsieb getriebenes erweichtes Kreuzerbrod darunter, thut nicht zu fein verwiegte Trüffeln, oder in Ermangelung derselben fein verwiegte Sardellen, auch ein wenig fein verwiegten Schinken dazu, macht dieß dann mit Schü zu einer etwas steifen Farce und erhält es dann recht heiß. In frischer Butter läßt man Mehl dünsten, schüttet dann von

dem Leber-Sud nebst Schü dazu und kocht davon eine recht zarte leichte Sauce. Die Leber wird mit einem guten Messer in hübsche Stückchen geschnitten, diese kurz vor dem Anrichten, damit sie nur noch heiß werden, in die Sauce gelegt, aber darin nicht kochen lassen, sonst werden sie hart. Von der Farce wird nun ein Rand auf der Platte gemacht, die Leberstückchen behutsam, weil sie gar zart sind, aus der Sauce genommen und in die Mitte des Randes gelegt, die Sauce dann mit Citronensaft vermischt, darüber gegossen und ganz heiß aufgetragen. Man kann den Rand auch garniren mit in Scheiben geschnittenen Trüffeln, aufgerollten Sardellen, Kapern, oder was man gut findet.

### 604. Ragout von Krebsen.

Große Krebse werden mit einem Glase Wein, eben soviel Essig, Wasser, Salz, einer Zwiebel und etwas Petersilienkraut abgekocht, alsdann abgegossen und Schweif und Scheeren davon ausgelöst. Hierauf röstet man mit einem Stückchen Butter einen Kochlöffel voll Mehl gelb, gibt etwas verwiegte Schalotten und ein paar Löffel voll ganz kleiner und zuvor mit ein wenig Butter abgedämpfter Champignons hinzu, füllt dieses mit einem Glase Wein und etwas Fleischbrühe auf, würzt die Sauce mit Muskatnuß und läßt sie kurz einkochen, gibt dann die Krebsschweife und Scheeren hinein, läßt diese aber nicht mehr kochen, sondern nur heiß werden und richtet sie an.

### 605. Fisch-Cotelette mit Sauce.

Von beliebigen Fischen nimmt man das rohe Fleisch, befreit es gut von Haut und Gräthen, hackt es sehr fein, thut ein wenig frisches Wasser darunter, Salz und Pfeffer, macht es recht gut durcheinander, formirt schöne Cotelette davon und steckt statt des Beinchens ein Stückchen Petersilienwurzel darein, dann werden sie auf eine Platte gelegt, mit fein gehackter Petersilie und Schalotten bestreut, etwas zerlassene Butter oder Provenzeröl darüber gegossen und so eine Zeitlang liegen gelassen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten streut man etwas geriebenes Brod und Parmesankäs darüber, legt sie in ein bestrichenes flaches Geschirr und backt sie im Ofen schön gelb. Zur Sauce verwiegt man Schalotten, dämpft sie in nur ganz wenig Butter, gießt Schü dazu,

läßt es ein paarmal aufkochen, thut Citronensaft hinzu, gießt es dann auf eine Platte, richtet die Cotelette schön darauf an und trägt sie zu Tische.

### 606. Fischwürste mit Schü.

Man nimmt ein Pfd. gut ausgegräthetes Fischfleisch, verwiegt es recht fein, Petersilie und Schalotten werden auch fein verwiegt, in Butter ganz leicht gedünstet, ein in Milch eingeweichtes abgeriebenes Kreuzerbrod wird ausgedrückt und dazu gethan, sehr wohl mit einander auf dem Feuer verrührt, dann hinweggesetzt und das Fischfleisch dazu mit Salz, ein wenig Pfeffer und zwei Eiergelb, nebst einem guten Löffel voll sauren Rahm, gut durcheinander gemacht, die zwei Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, dann Würstlein eines Fingers lang und zwei Finger dick daraus formirt, in Eiern und dann in Brod umgewandt, in Butter gebacken, schön auf die Platte angerichtet, dann Schü daran.

### 607. Hühnerwürste mit Schü.

Man stößt von einem Huhn das Brustfleisch im Mörser sehr fein und treibt es durch ein Haarsieb, ein Kreuzerbrod, von welchem die Kruste abgerieben ist, wird in Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt und in frischer Butter auf dem Feuer gedämpft, dann auch durch das Haarsieb getrieben, das Brod und Fleisch nochmals im Mörser gestoßen, mit Eiergelb vermischt, Salz und Muskatnuß dazu; das Eierweiß zu Schnee geschlagen, sehr gut darunter gemacht, dann nimmt man den Teig auf das mit Mehl bestreute Nudelbrett, macht, wie die vorhergehenden, Würste daraus, thut es in ein flaches mit frischer Butter ausgestrichenes Geschirr, etwas Schü daran, läßt sie so schön backen und wendet sie einmal um. Beim Anrichten wird Schü dazu auf die Platte gethan.

### 608. Hühner-Pudding.

Man nimmt das rohe Fleisch von einem Huhn, stößt es ebenfalls im Mörser recht zart und treibt es durch ein Sieb. Zwei abgeriebene, in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Kreuzerbrode werden durch ein Sieb getrieben; 1/4 Pfd. Butter wird mit fünf Eiergelb abgerührt, fein verwiegte Petersilie dazu gethan, Salz und dann das Brod und Fleisch gut durchgerührt, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen,

darunter gezogen, in eine mit Butter bestrichene, mit Brod bestreute Form gefüllt, in kochendes Wasser gestellt, oben schwache Gluthen darauf gethan und so eine Stunde langsam gekocht; oder man kann die Masse in ein mit Butter bestrichenes Tuch füllen und in Fleischbrühe kochen. Unterdessen läßt man ein kleines Stück Butter zergehen, läßt Mehl darin anziehen, schüttet Fleischbrühe dazu, kocht es gut mit einander, der Pudding wird dann auf die Platte gestürzt, die Sauce daran gegossen und auf den Tisch gegeben.

### 609. Leber-Pudding mit Kapern.

Eine schöne Kalbsleber wird gedämpft und wenn sie wieder kalt geworden, auf dem Reibeisen gerieben, 1/4 Pfund Nierenfett und drei große fein verwiegte Zwiebeln werden in sechs Loth Butter nach und nach gedünstet, wenn man es vom Feuer gethan hat, sechs Eiergelb darunter gerührt, zwei geriebene Kreuzerbrode, welche mit Milch angefeuchtet worden, dazu, Salz und Muskatnuß, das Eierweiß zu Schnee geschlagen, darunter gemischt und in ein Tuch oder Model gefüllt und fertig gemacht. Zur Sauce röstet man einen Löffel voll Mehl, eben so viel geriebenes Brod schön gelb, gießt halb Fleischbrühe und halb Wein dazu, Citronenscheiben und etwas Nelken; dieß alles wird gut zugedeckt gekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen. Der Pudding wird dann angerichtet, die Sauce darum gegossen, mit Kapern bestreut und so servirt.

### 610. Leber-Pudding mit Champignons.

Man schabt die rohe Kalbsleber, macht alle Haut und Fasern gut davon, treibt sie noch durch ein Haarsieb; etwas magerer Speck, Citronenschalen und Schalotten werden fein verwiegt dazu gethan, 1/4 Pfd. Butter wird mit fünf Eiergelb abgerührt, ein eingeweichtes Kreuzerbrod ausgedrückt, dazu und recht wohl verrührt, etwas fein zerriebenen Majoran und Salz; alles recht gut durcheinander gemacht, das Eierweiß zu Schnee geschlagen, darunter gemischt, nach Belieben gekocht. Nun verwiegt man nach Gutfinden frische Champignons, Schalotten, Thimian, Citronenschalen, dämpft alles dies in Butter, streut einen Löffel voll Mehl darüber, gießt braune Fleischbrühe, ein Glas Wein und ein wenig Estragonessig dazu und läßt es recht mit einander kochen;

dann wird die Sauce durch das Sieb gestrichen, wieder siedend heiß gemacht, dann mit Eiergelb und saurem Rahm legirt. Wenn der Pudding angerichtet ist, so wird die Sauce neben herum angerichtet.

### 611. Fisch-Pudding mit Krebs-Sauce.

Von einem in Salzwasser abgekochten Fisch wird ein Pfd. genommen, gut von den Gräthen befreit und in ganz kleine Bröckelchen gezupft, von 25 Krebsen werden die Schwänze ausgebrochen, auch ein wenig geschnitten, von den Krebsschalen macht man Krebsbutter; zwei abgeriebene Kreuzerbrode werden in Milch so lange gekocht, bis es wie ein steifer Brei aussieht, dann vom Feuer gethan und die Hälfte der Krebsbutter darunter gerührt, dann sechs Eiergelb, drei Loth ausgegräthete fein verwiegte Sardellen, das Fisch- und Krebsfleisch dazu, das nöthige Salz und den Schnee von sechs Eierweiß langsam darunter gezogen. Die Form wird mit Butter bestrichen, mit gutem Butterteig ausgelegt, die Masse hineingefüllt und eine Stunde recht schön gebacken; dann wird eine Krebssauce dazu gegeben. Man kann es auch machen ohne den Model mit Butterteig auszulegen und nach Belieben im Wasser kochen.

### 612. Krebs-Pudding.

Man reibt ein hartes mürbes Kreuzerbrod, kocht es in Milch recht durch, rührt dann noch zwei Löffel voll feines Mehl mit kalter Milch an, thut es zu dem Brod und kocht es noch eine Weile, bis es wie ein Brei, der nicht zu dünn ist, wird; nimmt es nun vom Feuer, rührt sechs Loth Krebsbutter darunter, sieben Eiergelb nebst Salz werden dazu gethan, wenn die Masse nicht mehr heiß ist; von fünf Eierweiß wird Schnee geschlagen und darunter gezogen. Eine Serviette wird mit Butter bestrichen, von den Krebsschwänzen zierlich darauf herumgelegt, dann die Masse darauf gegossen, nicht zu fest zugebunden, dann in kochendem gesalzenem Wasser eine Stunde gekocht, dann angerichtet, eine gute Krebssauce daran gegossen, mit Krebsschwänzen und, wenn man hat, mit Morcheln und Spargelköpfen garnirt.

### 613. Krebs-Pudding anderer Art.

Zwei Kreuzergipfel werden gerieben, mit einem halben

Schoppen süßen Rahm begossen und untereinander gemacht. Rührt hernach sechs Loth Krebsbutter schaumig ab, thut die eingeweichten Gipfel nebst 40 ausgelösten, in der Mitte von einander geschnittenen Krebsschweifen, nebst einem schwachen halben Schoppen in Butter gedünsteten jungen Erbsen, die aber grün bleiben müssen, etwas Salz, ein ganzes und fünf gelbe Eier, schlägt drei Eierweiß zu Schnee, mischt Alles gut unter einander, streicht einen Model mit Krebsbutter, legt ihn mit Krebsschweifchen und Spargelköpfchen, die abgekocht sind, ziemlich aus, füllt die Masse hinein und kocht den Pudding eine Stunde im Dunst, gießt beim Anrichten eine kurze Buttersauce mit Citronensaft außen herum.

### 614. Kartoffel-Pudding mit Schinken.

Sechs Loth Butter rührt man schaumig ab, gibt drei gelbe und drei ganze Eier dazu, nebst einem halben Pfund mehlichten geriebenen Kartoffeln und einem halben Pfd. in feine Würfel geschnittenen magern Schinken, salzt dieses, mischt Alles gut unter einander und füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, kocht den Pudding eine Stunde in Wasser, stürzt ihn auf eine Platte, streut geriebenen Parmesankäs darüber und gießt über diesen heiße Butter.

### 615. Schinken-Pudding mit Hagenbuttensauce.

$^1/_2$ Pfund Schinken, $^1/_4$ Pfd. gebratenes Kalbfleisch oder etwas von Geflügel und $^1/_8$ Pfd. Speck werden recht fein gehackt, ein Kreuzerbrod wird in Wein eingeweicht, wieder ausgedrückt, zu dem Schinken gethan und sehr gut verrührt; nun wird das Gelbe von sechs Eiern und ein Löffel voll saurer Rahm dazu gethan, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, gut darunter gemischt, in eine bestrichene Serviette gefüllt, wenn nichts an Salz fehlt, dann in kochendes, gesalzenes Wasser gethan und $^3/_4$ Stunden gekocht. Unterdessen röstet man einen Löffel voll geriebenes, durch ein Sieb passirtes Brod in Butter schön hellgelb, schüttet einen halben Schoppen guten Wein und etwas Wasser dazu, läßt es $^1/_4$ Stunde kochen. Zwei Löffel voll Hagenbuttenmuß thut man in ein Geschirr, rührt nach und nach den Wein daran und erhält die Sauce bis zum Anrichten recht heiß, läßt sie aber nicht mehr kochen. Der Pudding wird, wenn er genug gekocht hat, auf die Platte angerichtet, die Sauce dann darum gegossen und zu Tisch gegeben.

### 616. Schinken mit Madeira.

Ein frischer Schinken, welcher von einem jungen Schwein sein soll, wird von der Haut befreit, mit Salz, doch nicht zu stark eingerieben, dann mit Butter, gelben Rüben, etwas Speck und Zwiebeln und ein wenig Wasser oder Fleischbrühe zugesetzt. Man setzt ihn dann gut zugedeckt auf gelindes Feuer, dämpft ihn schön gelb und ziemlich weich und streut dann ein wenig Mehl in das Geschirr, thut aber den Schinken zuerst heraus, rührt es dann mit den Wurzeln gut durch, schüttet Fleischbrühe dazu, kocht es gut auf, streicht es durch ein Sieb, thut es wieder in das Geschirr, mischt ein Glas Madeirawein darunter, thut den Schinken wieder dazu und kocht es noch eine Weile wohl zugedeckt, richtet dann den Schinken an, gießt die starke Sauce darüber und garnirt ihn mit ganz kleinen abgesottenen und dann in Butter schön gelb gemachten Kartoffeln. Auf die nämliche Weise kann man auch einen Lummel zubereiten.

### 617. Spinat-Pudding.

Man bestreicht die Mitte einer Serviette dick mit Butter und legt dünn gebackene, in lange Streifen geschnittene Omelette darauf, blanschirt gewaschenen Spinat mit Salz schnell ab, thut ihn in's kalte Wasser, drückt ihn gut aus und verwiegt ihn recht fein; rührt hierauf 1/4 Pfund Butter mit 8 Eiergelb ab, gibt 8 Eßlöffel voll Spinat, 4 Eßlöffel voll geriebene Gipfel, Salz und Muskatnuß dazu, mengt mit dem Schnee der 8 Eier Alles untereinander, füllt die Masse auf die Omeletten, nimmt die Serviette zusammen, bindet sie über der Masse fest, kocht den Pudding eine Stunde lang in Salzwasser und gibt extra eine Buttersauce mit Eiergelb legirt dazu.

### 618. Leberkuchen mit brauner Sauce.

Man schabt eine Kalbsleber, bis alle Haut und Fasern davon sind, und hackt sie recht fein, 1/4 Pfd. Butter wird mit 4 Eiergelb abgerührt, die Leber dazu gethan, nebst Salz, Muskatnuß und ein geriebenes mürbes Kreuzerbrod, schlägt das Eiweiß zu Schnee, rührt alles recht gut durcheinander, bestreicht einen Model mit Butter, streut ihn mit Brod und füllt die Masse hinein, backt es langsam im Ofen, thut oben darüber ganz dünne Speckscheiben; nun läßt man ein Stück-

chen Butter zergehen, thut einen Kaffeelöffel voll Mehl darein, füllt es mit einem halben Schoppen brauner Fleischbrühe auf und läßt es kochen. Ist nun der Kuchen gebacken, so wird der Speck davon genommen und auf eine Platte gestürzt, die Sauce darum gegossen und servirt.

### 619. Nieren-Kuchen mit Schü.

Man verwiegt zwei gebratene Kalbsnieren sammt dem Fett recht fein, 3 große Zwiebeln werden fein verwiegt, in Butter gedämpft, ein in Fleischbrühe eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Kreuzerbrod dazu gethan, gut verrührt, 3 Eiergelb unter die Masse und Salz, das Weiße zu Schnee geschlagen darunter gezogen, in einen bestrichenen Model gefüllt und schön gelb gebacken, auf die Platte gestürzt und Schü daran.

### 620. Gekröskuchen.

Ein gut gereinigtes abgekochtes Kalbsgekrös wird sehr fein verwiegt mit 1/4 Pfd. Nierenfett; ein Kreuzerbrod in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt, dazu gethan, nebst fein verwiegter Petersilie und Majoran, vermischt es mit Salz und 5 ganzen Eiern, füllt die Masse in eine gut ausgestrichene und mit Brod bestreute Form und backt sie schön in einem nicht zu heißen Ofen, stürzt es dann auf die Platte, gießt heiße Butter, worein man Weißbrodbröckelchen thut, darüber, oder gießt eine beliebige Sauce daran.

### 621. Hirnkuchen.

Von dem Hirn wird die Haut sauber abgemacht, in Fleischbrühe, mit ein wenig Butter und Wein oder auch nur Essig, gekocht, dann heraus gethan. Ein flaches Blech wird mit Butter bestrichen, mit ganz dünn ausgewelltem Butterteig ausgelegt, das Hirn in ganz kleine Stückchen gebrochen und darein gelegt. Nun wird, wenn es zwei Hirne sind, ein guter Eßlöffel voll Mehl mit einem halben Schoppen sauren Rahm angerührt, Salz und 3 ganze Eier nebst einem Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäs darunter gemacht, dann über das Hirn gegossen, im Ofen, der keine zu große Hitze haben darf, schön gelb gebacken, gestürzt und aufgetragen.

### 622. Fischkuchen.

Man verwiegt von einem übrig gebliebenen Hecht oder

auch anderen Fischen ½ Pfd. gut ausgegräthetes Fleisch mit Petersilie recht fein, verrührt ein in Wasser eingeweichtes und wieder gut ausgedrücktes Kreuzerbrod mit 4 ganzen Eiern, wovon man eines nach dem andern daran rührt, sehr fein, thut das Fischfleisch dazu nebst Salz, macht es recht gut durcheinander, füllt es in eine mit Butter gut ausgestrichene Form, backt es im Ofen oder macht es in kochendem Wasser fertig, wo man aber dann oben auf den Deckel gute Kohlen legt. Ist nun der Kuchen fertig, so stürzt man ihn auf eine Platte und gießt diese Sauce daran: Man läßt etwas Butter zergehen, thut einen Kaffeelöffel voll Mehl darein, schüttet braune Fleischbrühe daran, kocht es eine gute Weile miteinander, verwiegt zwei Sardellen, welche ausgegräthet und abgewaschen sind, recht fein, thut sie in die Sauce, welche man aber damit nicht mehr kocht.

### 623. Gänseleberkuchen.

Man setzt eine Gänseleber mit etwas Wein, Citronenschnitz, Nelken und Zwiebeln zum Feuer, läßt die Leber aber darin nur recht steif werden und wieder erkalten, dann wird die halbe Leber in schöne Stückchen geschnitten, das Uebrige verwiegt man mit etwas Sardellen, Schalotten und Schinken oder magerm Speck. In die Brühe, worin die Gansleber gelegen, thut man ein in Scheiben geschnittenes Kreuzerbrod, vorher aber nimmt man die Citrone und Nelken heraus, die Zwiebel bleibt dabei, das Brod wird nun sammt der Zwiebel recht gut verkocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Nun wird beides in ein Geschirr gethan, Salz und 3 ganze Eier recht gut darunter gerührt. Eine Form mit Butter gut bestrichen, mit Brod bestreut, die Hälfte der Masse darein gethan, dann die Gansleberstückchen darauf gelegt, die andere Hälfte der Masse darüber gethan, im Ofen recht langsam schön gelb gebacken, dann beim Anrichten auf die Platte gestürzt und gute Schü, mit Citronensaft versetzt, daran gegeben und servirt.

### 624. Spinatkuchen.

Der gut belesene und gewaschene Spinat wird in Salzwasser weich gebrüht, in ein Sieb zum Abtropfen gethan, dann wird er noch gut ausgedrückt und fein verwiegt. In einem Stück Butter dünstet man fein verwiegte Zwiebeln,

streut ein Bischen Mehl darüber und gießt gute Fleischbrühe daran, thut den Spinat dazu und kocht ihn darin nur ein wenig, stellt ihn vom Feuer und läßt ihn kalt werden. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, der Boden mit in Scheiben geschnittener Zunge oder Schinken ausgelegt, vorher aber der Boden der Form noch mit ganz dünnen Speckscheiben belegt. Nun wird etwas Kalbfleisch oder auch anderes vom Geflügel fein verwiegt, zu dem Spinat gethan, mit ganzen Eiern und ein wenig geriebenem Brod gut durcheinander gemacht, daß aber die Masse nicht zu dünn ist. Wenn es zwei Händevoll gut ausgedrückter Spinat sind, so kann man 1/4 Pfd. Fleisch, einen Löffelvoll Brod und 3 bis 4 Eier nehmen; die Masse wird nun, wenn sie gehörig gesalzen ist, in die Form gefüllt und im Ofen recht gut gebacken, dann gestürzt, den Speck davon gethan und eine mit Eigelb abgezogene Buttersauce daran gegossen und servirt.

### 625. Hasenkuchen.

Man verwiegt rohes oder gebratenes Hasenfleisch ungefähr 1 Pfd. mit etwas Speck, zwei bis drei ausgegräthete Sardellen, einen Löffelvoll Kapern, einige Schalotten und Schnittlauch recht fein; rührt 1/8 Pfd. Butter mit 3 ganzen Eiern ab, thut einen kleinen Eßlöffelvoll Mehl dazu, dann das Verwiegte, macht es mit zwei Eßlöffelvoll saurem Rahm recht gut durcheinander, salzt es gehörig, füllt es dann in eine mit Butter bestrichene und mit Brod ausgestreute Form, backt es im Ofen gut aus, stürzt es auf eine Platte und gibt folgende Sauce darum. Man verwiegt Schalotten recht fein, dünstet sie in Butter, thut nur ganz wenig Mehl darüber, gießt Schü und Fleischbrühe daran, drückt etwas Citronensaft dazu, schneidet eingemachte Gurken in Scheiben, thut sie in die Sauce; wenn es mit dieser einmal aufgekocht, so wird angerichtet und servirt.

### 626. Käsekuchen.

Man verwiegt 1/2 Pfd. magern Schinken, 1/2 Pfd. gebratenes Kalbfleisch oder Hammelfleisch recht fein, 1/4 Pfd. Butter wird mit 4 Eiergelb abgerührt, 1/8 Pfd. geriebener Parmesankäs dazu gethan, dann das verwiegte Fleisch, alsdann noch mit zwei ganzen Eiern recht gut durcheinander gemacht, in eine bestrichene und mit Brod ausgestreute Form gefüllt und

gebacken und eine gute, beliebige Sauce daran gegeben oder nur mit guter Schü servirt.

### 627. Krebskuchen.

Man macht von 1/4 Pfund Mehl und eben soviel Butter einen guten Teig, wellt ihn aus und belegt ein bestrichenes Blech damit, das einen ganz niedern Rand hat. Von 25 Krebsen macht man Krebsbutter und bricht die Schwänze gut aus. Nun läßt man alle Krebsbutter, bis auf einen Löffel voll, zergehen, läßt Mehl darin anziehen, schüttet Fleischbrühe dazu; die Sauce muß etwas dick werden; thut dann die Krebsschwänze, welche ein wenig zerschnitten sind, darein, nebst 3 in Würfeln geschnittenen abgekochten Kalbsmilchling, läßt alles miteinander nur ein wenig aufkochen, stellt es vom Feuer, läßt es ziemlich verkühlen, rührt dann drei Eiergelb darunter und den Schnee von zwei Eiweiß, füllt es in den Butterteig und backt es ganz langsam recht schön. Beim Anrichten nimmt man den Kuchen recht behutsam aus dem Blech, thut ihn ohne Beschädigung auf die Platte und bestreicht ihn, währenddem er noch recht heiß ist, mit der zurückbehaltenen Krebsbutter und trägt ihn aber dann gleich zu Tisch. Die ganze Oberfläche des Kuchens muß mit der Butter bestrichen werden, daß er einen Glanz davon hat.

### 628. Fleischkuchen.

Man belegt hiezu ebenfalls, wie bei obigem, ein Blech mit Butterteig, verwiegt dann 1 Pfd. gebratenes Kalbfleisch recht fein, so wie eine Handvoll Petersilie, 6 bis 7 Schalottenzinken und etwas Citronenschalen und dünstet es dann in Butter; ein wenig Mehl wird darüber gestreut und Fleischbrühe und etwas Schü daran gegossen; wenn es ein paar Mal aufgekocht hat, so wird das Fleisch dazu gethan, vom Feuer genommen, Citronensaft daran gedrückt und mit einem Eiergelb recht gut unter einandergemacht; wenn es zu dick sein sollte, so wird noch Fleischbrühe oder Schü daran gegeben; es muß so wie ein nicht dünner Brei sein. Die Masse wird nun in den Butterteig gefüllt, dann mit in kleine Würfel geschnittenem und in Butter gebackenem Brod, wie ein Gitter, belegt und im Ofen ganz langsam gebacken, das Brod muß aber in der Butter nur ganz leicht gebacken sein. Wenn der Kuchen gut ausgebacken ist, so wird er mit eben der Vor-

sicht, wie der vorhergehende, aus dem Blech genommen und auf die Platte gelegt und heiß aufgetragen.

### 629. Reis mit Hühner- oder sonst übrigem Fleisch.

Man kocht Reis in Fleischbrühe, mit einigen kleinen mit Nelken besteckten Zwiebeln und einem Stück Butter (welche aber recht frisch sein muß) weich, aber daß er doch ziemlich ganz bleibt, stellt ihn dann vom Feuer und läßt ihn kalt werden. Nun bestreicht man ein Blech oder Platte, die man auf den Tisch geben kann, mit Butter, thut die Hälfte Reis darein, dann übrig gebliebenes Fleisch von Hühnern oder Kalbfleisch oder auch Hammelfleisch; gießt dann die andere Hälfte Reis darüber, legt oben darauf frische Butter und backt es in einem nicht zu heißen Ofen ½ Stunde und trägt es sammt dem Geschirr zu Tisch. Wer es liebt, kann vor dem Auftragen etwas gute Schü darüber geben.

### 630. Gries mit Tauben.

Man kocht Gries in der Milch, aber nicht dicker als einen Brei, nimmt ihn vom Feuer und rührt ein Stück frische Butter darunter, dann ein paar Eiergelb, Salz, das Weiße der Eier, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen. Ein Model oder Platte mit Butter bestrichen, die Hälfte Gries hinein gethan, dann die Tauben, die man von Braten oder einem Ragout übrig hat, darauf gelegt, die andere Hälfte von Gries darüber gethan, oben wieder etwas frische Butter, und im Ofen schöne Farbe nehmen lassen, dann servirt, aber nicht gestürzt.

### 631. Reis mit Ochsengaumen.

¼ Pfd. Reis, welcher gut belesen ist, wird in Fleischbrühe weich gekocht, dann wird er auf eine Platte gethan zum Erkalten. Nun wird ¼ Pfd. Butter mit 3 Eiergelb abgerührt, der Reis dazu gethan und das Eiweiß zu Schnee geschlagen. Eine Form mit Butter bestrichen, mit Brod gut ausgestreut, die Hälfte von dem Reis hinein gethan, dann ein in Fleischbrühe weich gekochter Gaumen in Stückchen geschnitten, dann in Butter mit etwas fein gehackten Schalotten und Petersilie nebst abgesottenen Morcheln eine Weile gedämpft, auf den Reis gethan, die andere Hälfte Reis darauf und in einem

Ofen langsam 3/4 Stunden gebacken, dann gestürzt und aufgetragen.

### 632. Kartoffelkuchen mit übrigem Ragout.

Zu einer Platte für sechs bis acht Personen reibt man ungefähr zehn bis zwölf recht erkaltete Kartoffeln, rührt sechs Loth Butter ab, mit einem Ei, nebst 1/2 Schoppen guten sauren Rahm und etwas Salz, thut die Kartoffeln dazu, vermischt es sehr wohl. Ein Model wird mit Butter bestrichen, mit Brod gut bestreut, etwas über die Hälfte dieser Masse darein gethan, etwa Fingerhoch an den Seiten höher gemacht als der Boden ist und am Boden sowohl als an den Seiten gut angedrückt, dann das kalte Ragout, was es auch nur für eine Sorte ist, darauf gethan, dann die übrige Masse darüber gegeben, schön gleich gestrichen, damit das Ragout ganz bedeckt ist, so läßt man es in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb backen, macht es dann beim Anrichten an den Seiten los und stürzt es etwas behutsam auf eine Platte, gießt, wenn man es liebt, etwas Schü darüber und gibt es zu Tisch.

### 633. Uebriges Ragout mit Reis recht schön zubereiten.

1/4 Pfd. Reis wird in Fleischbrühe, wenn er gut gebrüht ist, nicht zu weich gekocht, dann vom Feuer gethan und ein halbes Hühnereigroß frische Butter dazu geschnitten, gut durchgerührt, damit die Butter zergeht, wenn es dann nicht mehr heiß ist, zwei ganze Eier darunter gemischt, dann in ein breites mit Butter bestrichenes Blech einen zwei Finger breiten Rand davon gemacht und schön gelb gebacken. Man backt auch von etwas Butterteig ein Gitter mit einem Finger breiten Rande so groß als die leere Mitte des Reises ist, und der Rand desselben auf den Reis zu liegen kommt. Ist nun der Reis schön gebacken, so thut man ihn auf eine Platte, richtet das beliebige Ragout, welches man noch übrig hat, oder von jeder Sorte übrigem Fleisch dazu, in die Mitte an, legt das gebackene Gitter schön darauf und trägt es auf.

### 634. Ragout von Servelatwurst.

Die Würste werden geschält, dann in Messerrücken dicke Scheiben geschnitten und diese auf eine Platte arrangirt.

Man legt davon einen Kranz auf die Platte; es muß immer ein Scheibchen das andere zur Hälfte bedecken; bei dem zweiten Kranz, welchen man auf den ersten setzt, müssen die Stückchen auf die andere Seite sehen; beim dritten, der auf den zweiten gesetzt wird, müssen die Scheiben wieder wie die ersten sehen und so verfährt man, wenn man es noch höher machen will. Nun wird dazu folgende Sauce gemacht: In Butter dünstet man fein verwiegte Petersilie und Schalotten, thut Mehl dazu, aber nur ganz wenig, schüttet Fleischbrühe daran, thut dann zwei Theile geriebenen Meerrettig und einen Theil geriebene Kartoffeln, nebst etwas Pfeffer und Salz damit vermischen, nimmt es dann vom Feuer und rührt, wenn es nicht mehr heiß ist, Essig und Oel darunter und richtet es dann um die Würste an.

### 635. Nudeln-Ragout.

Man siedet ein halbes Pfund Maccaroni-Nudeln in Salzwasser weich, doch daß sie ganz bleiben, läßt sie hernach in einem Sieb abtropfen, rührt sechs Loth Butter mit sechs Eiergelb schaumig ab, gibt die Nudeln nebst einem starken halben Schoppen sauren Rahm, vier Loth geriebenen Parmesankäs, Salz und den Schnee der sechs Eierweiß dazu, mischt alles gut untereinander, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene kranzartige Form und backt es im Ofen fertig. Unterdessen wird ein Ochsengaumen und ein Kalbs-Milchling fertig gekocht, dann in schöne Stückchen geschnitten und in eine fertige Sauce gethan, die mit Schü und Fleischbrühe angerichtet wird; ebenso gibt man noch Fleischklößchen, Hühnerlebern und Morcheln hinein und füllt dann dieses Ragout in die Mitte der gestürzten Nudeln.

---

## VII. Saucen zu Fleischspeisen.

### 636. Roberts-Sauce.

Man nimmt $^1/_8$ Pfd. Butter, schneidet fünf bis sechs große Zwiebeln darein, dämpft sie auf Kohlen bis sie schön braun sind, thut einen halben Löffel voll Mehl darüber, dämpft es mit diesem noch ein wenig, schüttet dann gute Fleischbrühe