

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1830

III. Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-56302

III. Gemüse.

1. Artischocken. Man schneidet den Artischocken unten am Boden das Grüne, auch die obersten Spitzen der Blätter weg; hernach werden sie so lange in gesalzenem Wasser gesotten, bis sich die Blätter herausziehen lassen; sodann zieht man sie auf einmal heraus, nimmt den Saamen auf dem Boden sauber davon, und kocht sie dann in einer Buttersauce, wie Spargeln. Die Artischocken können auch mit Fleischfülle gefüllt werden.

2. Blumenkohl. Der Blumenkohl wird abgeschnitten, die Blumen nicht ganz klein voneinander getheilt, und die Stücke so sauber als möglich abgeschält; man legt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde in kaltes Wasser, thut ihn mit kochendem Wasser über's Feuer, salzt ihn und läßt ihn nicht zu weich kochen, und macht dann eine Sauce dazu, wie solche No. 48 bei den Spargeln gezeigt wird.

3. Blumenkohl auf andere Art. Wenn der Blumenkohl sauber gepuzt und im Salzwasser halbweich abgesotten ist, weicht man für 1 Kreuzer Brod in Milch ein, rührt ein Stück Butter mit 4 bis 5 Eiern recht schaumig ab, thut das eingeweichte Brod, nebst fein geschnittenem Schnittlauch, Salz und Muskatnuß dazu, schüttet den Blumenkohl ab, bestreicht eine Form mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Brod, füllt Fingersdick von der Masse darein, legt dann wieder Blumenkohl darauf, dann wieder von der Masse, und so fährt man fort bis alles zu Ende ist; dann läßt man es im Ofen oder zwischen Kohlen schön gelb backen.

Consz. Kochb. 3te Aufl.

4. Blumenkohl mit Krebsen. Zu einer Platte für 6 bis 8 Personen nimmt man 15 bis 18 Krebse mittlerer Größe, siedet sie ab, bricht die Schwänze heraus, und wenn die Krebse Eier haben, bewahrt man dieselben auf, stößt die Krebse in einem Mörser fein, röstet sie in einem guten Stück Butter so lange, bis die Butter recht schön roth ist, und preßt dann alles durch ein Tuch auf kaltes Wasser sauber aus; wenn die Krebsbutter gestanden ist, nimmt man sie ab, thut sie in eine Kachel, und läßt sie warm, aber nicht heiß werden, dünstet einen Löffel voll Mehl darein, gießt gute Fleischsuppe daran, daß die Sauce nicht zu dick und nicht zu dünn wird, rührt in die Sauce 2 Löffel voll guten sauern Rahm, und läßt sie eine gute Weile kochen. Rein gepuzten Blumenkohl, welcher in Fleischsuppe gekocht seyn muß, legt man auf die Platte, rührt das Gelbe von 1 Ei an die Sauce, gießt sie an den Blumenkohl, und legt die Krebschwänze und die Krebseier zierlich darauf herum.

5. Blumenkohl mit Rahm und Käse. Der Blumenkohl wird ebenfalls sauber gepuzt, im frischen Wasser gewaschen und im Salzwasser abgekocht; man läßt das Wasser sauber davon ablaufen, und legt den Blumenkohl in eine Platte, worin er aufgetragen wird; verrührt sauern Rahm mit 1 Bierl. Parmesankäs, welcher fein gerieben seyn muß, gießt dies um den Blumenkohl herum, legt dünne Stückchen Butter darauf herum, stellt die Platte in den Ofen oder zwischen Kohlen, läßt ihn jedoch nicht zu lange kochen.

6. Bohnen auf gewöhnliche Art. Die Bohnenfäden werden abgezogen und unten und oben abgeschnitten, die Bohnen in der Mitte, wenn man will, zerschnitten und im Salzwasser abgeseiht, bis sie recht weich sind; dann läßt man sie in einem Seier ablaufen,

legt sie in eine Kachel, streut ziemlich Pfeffer und das noch benötigte Salz darüber, thut ein ziemliches Stück Schmalz in ein Pfännlein, läßt eine Handvoll verwiegte Zwiebeln, Petersil und einige Stücke Knoblauch in dem heiß gemachten Schmalz schön gelb werden, thut es an die Bohnen, schüttelt sie recht um, läßt sie noch eine Weile fortdünsten, und richtet sie an.

7. Bohnen auf eine andere gewöhnliche Art. Die Bohnen werden ebenfalls gepuzt und sauber gewaschen; ein Stück Butter oder gutes Abschöpf-Fett legt man in eine Kachel, dünstet eine große Handvoll fein verwiegter Zwiebeln, Petersilkraut, ein Stück Knoblauch und ein wenig Bohnenkraut darin, thut die Bohnen, welche in die Länge sehr dünn geschnitten seyn müssen, Salz und noch ein wenig Fleischbrühe daran, deckt das Geschirr zu und läßt sie fortdünsten bis sie recht weich sind, auch muß man sie öfters umrütteln. Wenn sie weich sind, streut man eine Handvoll Mehl darüber, gießt etliche Löffel voll guten Essig daran, und läßt die Bohnen mit diesem noch eine Zeitlang kochen.

8. Bohnen mit saurem Rahm. Ganz junge kleine Bohnen werden sauber gepuzt, gewaschen und der Länge nach zerschnitten, in einem Stück Butter, mit etwas Petersil und fein verwiegter Zwiebel weich gedünstet; dann streut man ein wenig Mehl darüber, schüttelt sie um, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, und läßt sie damit kochen. Vor dem Anrichten verrührt man einige Löffel voll saueren Rahm mit dem Gelben von 1 Ei, und läßt es an den Bohnen anziehen.

9. Cardon. Vom Cardon, der erst im Winter genießbar ist, nimmt man die Blätter so weit sie gut sind, schält sie, schneidet sie in Fingerlänge und Fingerbreite Stücke, siedet sie im Salzwasser weich, läßt das

Wasser ganz rein davon ablaufen, richtet den Cardon schön ausgebeugt auf die Platte, und gießt einen, in etwas Fleischbrühe zerlassenen Eßlöffel voll Fus, oder eine gute weiße Butter-Sauce daran.

10. Erbsen. Man siede gute Erbsen nach Belieben in gesalzenem Wasser; alsdann werden Selleri, Petersil und gelbe Rüben sauber gepuzt und gewaschen, und sammt einem Stück geräuchertes mageres Schweinefleisch zu den Erbsen gelegt. Diese läßt man weich kochen, und treibt sie durch einen Durchschlag. Dann legt man ein Stück Schmalz in die Kachel, dünstet recht fein verwiegte Zwiebeln darin, thut die durchgetriebenen Erbsen darein, gießt gute Fleischbrühe daran und läßt sie aufkochen; vor dem Anrichten verrührt man 2 Löffel voll sauern Rahm, und rührt ihn an die Erbsen.

11. Zuckererbsen mit saurem Rahm. Die Zuckererbsen werden, nachdem sie gewaschen, wenn sie nicht zu alt sind, mit einem Stück Butter und etwas fein verwiegtem Petersilkraut in eine Kachel gethan; dann thut man Salz und 1 Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, läßt sie weich dünsten, schüttelt sie aber öfters um, damit sie nicht ansitzen; $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten verrührt man sauren Rahm, rührt ihn an die Zuckererbsen, und läßt sie mit diesem eine Zeitlang kochen.

12. Zuckererbsen mit jungen gelben Rüben. Die Zuckererbsen werden gewaschen, mit einem Stück Butter, etwas Petersilkraut, Salz und einer großen Handvoll geschnittener, junger, gelber Rüben zum Feuer gesetzt. Man läßt es unter öfterem Umschütteln weich dämpfen, streut ein wenig Mehl darüber, gießt gute Fleischbrühe oder Fus daran, und läßt sie während $\frac{1}{4}$ Stunde langsam fortkochen.

13. Schaeffen. Ein Stück Butter legt man in eine

37. Gelbe Rüben auf andere Art. Die gelben Rüben werden, wenn sie gepuht und gewaschen sind, zu feinen langen Stückchen geschnitten, mit einem Stück Butter und etwas verwiegtem Petersilkrout und Salz über das Feuer gesetzt; man läßt sie langsam fortdämpfen bis sie weich sind, streut dann ein klein wenig Mehl darüber, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischsuppe daran, und läßt sie noch $\frac{1}{2}$ Stunde fortdünsten.

38. Weiße Rüben. Ein Stück Schmalz oder gutes Abschöpf Fett thut man in eine Kachel, läßt es heiß werden, schält die Rüben, schneidet sie in kleine länglichte Stückchen, wäscht sie und legt sie in das heiße Schmalz, gießt ein wenig Fleischsuppe und Salz daran, läßt sie weich dämpfen, rüttelt sie aber öfters um, damit sie nicht ansetzen, streut nur sehr wenig Mehl darüber, gießt noch ein wenig Fleischbrühe dazu, brennt ein Stückchen Zucker, thut es auch daran, und läßt es mit den Rüben eine Zeitlang kochen.

39. Weiße Rüben auf andere Art. Die Rüben werden geschält und gewaschen und zu würfeligen Bröckelchen geschnitten und im Salzwasser weich abgekocht; man thut ein Stück Schmalz oder gutes Abschöpf-Fett in eine Kachel, röstet einen Löffel voll Mehl schön dunkelgelb darin, gießt Fleischsuppe daran, thut die Rüben hinein und läßt sie aufkochen.

40. Sauerkraut auf gewöhnliche Art. Wenn das Kraut recht sauer ist, schüttet man heißes Wasser daran, läßt es wieder davon ablaufen, setzt es mit heißem Wasser zum Feuer, und läßt es 3 Stunden lang fort-kochen; wenn es weich ist, läßt man das Wasser sauber davon ablaufen, thut es in eine Kachel, streut nur wenig Mehl darüber, rührt es recht um, läßt ein Stück Schweineschmalz heiß und darin eine ziemliche Handvoll ver-

wiegte oder geschnittene Zwiebeln und etwas Knoblauch schön gelb werden, schüttet es über das Kraut, und läßt es noch eine Stunde so fort dünsten, rührt es aber öfters um, damit es nicht ansitzt.

41. Sauerkraut auf eine andere Art. Ein Stück Abschöpf-Fett oder Schweineschmalz legt man in eine Kachel, läßt es heiß und eine Handvoll verwiegte Zwiebeln und nur etwas Knoblauch darin gelb werden, nimmt Sauerkraut, wenn es schon stark sauer ist, wäscht es aus frischem Wasser heraus, drückt es aus, und thut es in das heiße Schmalz, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, und läßt das Kraut 3 bis 4 Stunden lang dämpfen, wendet es aber öfters um, damit es nicht ansitzt; wenn es weich und schön dunkelgelb ist, streut man gar nicht viel Mehl darüber, und läßt es noch $\frac{1}{2}$ Stunde fort kochen.

42. Sauerkraut noch auf eine andere Art. Sauerkraut wird aus frischem Wasser gewaschen, in eine Kachel gethan, und so viel Fleischbrühe zugegossen, daß sie darüber geht; man läßt es langsam fort kochen; wenn es halb weich gekocht ist, legt man ein großes Stück Gansfett dazu, gießt wieder Fleischbrühe daran, und läßt es ganz einkochen. Man bestreicht eine Casserole oder Platte dick mit Gansfett, legt das Kraut darauf, thut gelbe Rüben, welche in große länglichte Stücke geschnitten sind, ebenfalls auch weiße Rüben, die aber beide zuvor abgekocht seyn müssen, aufrecht, mit einander abwechselnd, darein, stellt es noch eine Zeitlang auf Kohlen, und läßt es noch eine Weile kochen. Das Kraut muß aber so weich gekocht seyn, daß man es mit einem Löffel zerschneiden kann.

43. Sauerkraut mit Hecht. Man dämpft Sauerkraut, nachdem es gewaschen ist, mit einem Stück Schmalz und etwas fein geschnittenen Zwiebeln weich, giebt aber

Acht, daß das Kraut die gewöhnliche Farbe nicht verliere. Wenn es eingekocht und weich ist, legt man es auf eine Platte heraus, bestreicht eine Form oder Platte, welche auf den Tisch gegeben werden kann, dick mit Butter oder Gansfett, legt eine Lage von dem Kraut darauf, nimmt einen Hecht, welcher mit einem Stück Butter, Zwiebeln und Petersil abgedämpft seyn muß, thut die Gräben davon, blättert den Fisch auseinander, legt eine Lage davon auf dem Kraut herum, verrührt $\frac{1}{2}$ Schoppen sauern Rahm, schlägt 1 Ei darein, und gießt davon über den Hecht, dann wieder Kraut, und abermal Hecht, und so fährt man fort, bis die Form oder Platte voll ist, stellt sie dann in einen Ofen, oder thut unten und oben Kohlen dazu, und läßt es schön gelb werden. Der Kopf von dem Hecht kann in die Mitte auf die Platte gelegt werden; man giebt ihm die Leber in das Maul, und legt neben herum Petersilkraut.

44. Sauerkraut mit Schinken. Ein rechter Teller voll Kraut wird gewaschen, und mit Abschöpf- oder Schweinefett und geschnittenen Zwiebeln weich gedämpft; man läßt es recht einkochen, daß es gar keine Brühe mehr hat, aber seine Farbe nicht verliert. Wenn es weich ist, legt man es auf eine Platte heraus, nimmt verwiegten oder zu kleinen Blättchen geschnittenen Schinken nach Belieben, thut dieses in eine Schüssel, thut von 1 Maas saurer Milch den Rahm dazu, schlägt 1 Ei daran, rührt es recht durcheinander, bestreicht die Platte, welche auf die Tafel gegeben wird, mit Butter oder Schmalz, legt eine Lage von dem Kraut darauf, dann eine Lage von dem verwiegten Schinken, dann wieder Kraut und Schinken, und so fort, bis das Geschirr voll ist; hernach stellt man es in einen Ofen, oder unten und oben Gluth, und läßt es gelb werden.

45. Schwarzwurzeln. Schwarzwurzeln werden sauber gepuht, gewaschen und in kleine länglichte Stückchen zerschnitten, und im Salzwasser weich gesotten; sind sie weich, so legt man ein Stück Butter in eine Kachel, läßt einen Löffel voll Mehl darin anziehen, gießt ein wenig Fleischsuppe daran, und läßt die Schwarzwurzeln darin eine Zeitlang kochen. Damit sie weiß bleiben, legt man sie, so wie sie gepuht sind, in Milch und Wasser.

46. Schwarzwurzeln mit Erdäpfel. Wenn die Schwarzwurzeln in einer ganz kurzen Buttersauce abgekocht sind, so bereitet man abgefottene und geschälte Erdäpfel, welche zu vier Theilen geschnitten sind. Nun bestreicht man eine Platte, welche auf den Tisch gegeben werden kann, mit Butter, legt eine Lage Schwarzwurzeln, dann eine Lage Erdäpfel darauf; so fährt man fort, bis alles zu Ende ist, oben aber müssen Erdäpfel seyn; dann bestreut man sie mit geriebenem Brode, belegt sie mit dünnen Schnittchen Butter; hernach läßt man es in einem Ofen gelb anziehen, nimmt alsdann die Sauce, worin die Schwarzwurzeln abgekocht worden, läßt sie aufsieden, rührt 2 Eßlöffel voll sauern Rahm und das Gelbe von 1 Ei daran, gießt es über die Erdäpfel, und trägt sie so schnell wie möglich auf.

47. Gebackene Schwarzwurzeln. Man puht die Schwarzwurzeln, schneidet sie in Fingerlange Stückchen, ohne sie zu spalten, siedet sie in gesalzenem Wasser weich, und läßt sie ablaufen; dann legt man die Hälfte davon auf eine Platte, verrührt ein Trinkgläschen voll süßen Rahm mit dem Gelben von 3—4 Eiern, thut Salz und Muskatnuß hinzu, gießt die Hälfte über die Schwarzwurzeln, legt noch die übrigen Schwarzwurzeln darauf, begießt diese mit dem Rest des Ver-

rührten, bestreut sie mit geriebenem Brod, belegt sie mit dünnen Stückchen Butter und läßt sie zwischen Kohlen gut werden.

48. Spargeln. Die Spargeln werden sauber gepuht, unten das Weiße weggeschnitten, in Büschel locker zusammengebunden, und im Salzwasser abgekocht bis sie weich sind. Zur Sauce legt man ein Stück Butter in eine Kachel, läßt einen Löffel voll Mehl darin anziehen, gießt gute Fleischsuppe, so viel man zur Sauce nöthig hat, daran, bindet Petersil, etwas Zwiebeln und Sellerifraut in ein Büschel, legt es hinein, thut Salz und Muskatnuß dazu, gießt ein wenig von dem Wasser, worin die Spargeln gesotten wurden, daran, läßt es eine Zeitlang aufkochen, richtet dann die Spargeln schön auf die Platte, verrührt das Gelbe von 1 Ei mit einem Löffel voll saurem Rahm, rührt die Sauce daran, und richtet sie durch einen Seier auf die Spargeln an.

49. Spargeln auf eine andere Art. Die Spargeln werden gepuht, gewaschen und abgekocht. Ein Stück Butter läßt man in einer Kachel zergehen, dünstet einen Löffel voll Mehl darin, gießt gute Fleischsuppe daran, läßt die Sauce mit ein wenig Petersil und Zwiebeln langsam aufkochen, legt die Spargeln auf die Platte, und richtet die Sauce darüber an.

50. Spargeln sehr gut zu kochen. Die Spargeln werden ebenfalls gepuht, gewaschen und abgekocht; man läßt sie abkalteln, verrührt den Rahm von 1 Maas saurer Milch mit 3 bis 4 ganzen Eiern, thut fein geschnittenen Schnittlauch, Salz und Muskatnuß darunter, bestreicht eine Platte mit Butter, worin man sie zu Tische giebt, schüttet die Hälfte des Angerührten darauf, legt die Spargeln schön darauf herum, gießt die andere Hälfte von dem Angerührten darüber, stellt

die Platte zwischen Kohlen, läßt sie aufziehen, giebt sie gleich schön warm zur Tafel, und stellt eine von den schon gezeigten Saucen dazu.

51. Spargeln mit Brod. Wenn die gefotenen Spargeln noch recht heiß sind, legt man sie auf eine Platte, wie man sie zu Tisch geben will, deckt sie zu, und erhält sie warm. Eine große Handvoll geriebenes Hausbrod röstet man mit etwas fein verwiegten Zwiebeln in einem Stück frischer Butter, thut 1 oder 2 gepuzte und verwiegte Sardellen dazu, kehrt es mit diesem nur noch einmal um, gießt ein wenig Fleischsuppe an die Spargeln, schüttet das geröstete Brod darüber, läßt sie nur ein einziges Mal über Kohlen aufstoßen, und giebt sie dann gleich zur Tafel.

52. Spargel-Jud. Man macht Spargeln mit Sauce, wie sie schon gezeigt sind, und wenn dieselben genossen sind, nimmt man den Rest von der Sauce vom Tisch, stellt sie auf Kohlen, verrührt 3 bis 4 Eier, je nachdem die Portion groß ist, rührt sie in die Sauce, läßt sie nur wieder darin anziehen, und giebt sie zur Tafel. Man muß recht Obacht geben, daß die Eier nicht scheiden.

53. Spinat. Der Spinat wird sauber erlesen, die Stiele abgebrochen und aus mehrern Wassern herausgewaschen; man setzt kochendes Wasser über das Feuer, thut eine Handvoll Salz dazu, läßt den Spinat weich sieden, nimmt ihn mit dem Schaumlöffel heraus, legt ihn in frisches Wasser, drückt das Wasser sauber heraus, nimmt ihn auf ein Bret und verwiegt ihn fein; nun verdünstet man fein verschnittenen Schnittlauch und Petersilfraut mit einem Stück Butter in einer Kachel, läßt einen Kaffelöffel voll Mehl darin anziehen, thut den

verwiegten Spinat hinein, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, und läßt ihn mit diesem eine Weile aufkochen.

54. Spinat mit Rahm. Der Spinat wird gepußt, gewaschen, im Salzwasser abgekocht, mit kaltem Wasser abgeschwenkt und hernach fein verwiegt; alsdann legt man ihn in eine Kachel, gießt so viel guten süßen Rahm daran, daß er nicht zu dünn wird, kuetet dazu eines Hühnereies groß Butter ein wenig im Mehl aus, thut Salz und Muskatnuß dazu, und läßt ihn noch während einer Viertelstunde langsam kochen.

55. Frische Trüffel zu kochen. Die Trüffel werden zuvor ein wenig eingeweicht, damit man sie in etlichen warmen Wassern mit einer Bürste reinigen kann, dann in einer Casserole oder andern Kachel mit einem Schoppen Burgunder oder andern rothen Wein zugesetzt, von allen Sorten Gewürz, ein Stück Butter, Salz und einige Zitronenscheiben daran gethan, und die Trüffel so lange darin gekocht, bis sie weich sind; alsdann bricht man eine Serviette auf einen Teller, legt die Trüffel darein, und giebt sie so auf die Tafel. Man kann sie auch ohne Serviette geben, die Sauce durch ein Sieb laufen lassen und dieselbe darüber gießen.

56. Trüffel auf andere Art. Man weicht die Trüffel in Wasser ein, und pußt sie sauber, wascht sie, thut Wein, etliche Chalotten und Zwiebeln, ein Stück Schinken, ein wenig Muskatblüthe und ein Lorbeerblatt dazu; so werden sie gekocht und mit Mehl bestreut, dann gießt man gute Fleischbrühe daran; wenn es eine Zeitlang gekocht hat, nimmt man den Schinken und die Zwiebeln heraus, und drückt den Saft von 1 Zitrone daran; wenn es nicht braun genug ist, so kann noch ein wenig Zucker daran gebrannt werden.

57. Weißkraut. Das Weißkraut wird, nachdem

die Storzen herausgenommen, so fein wie möglich zerschnitten; nun dünstet man ein wenig verwiegte Zwiebeln mit Schmalz oder gutem Abschöpf-Fett in einer Kachel, legt das Kraut, nachdem es sauber gewaschen ist, dazu, thut Salz und ein wenig Fleischbrühe daran, und läßt es weich dünsten; wenn es recht weich ist, streut man etwas Mehl darauf, gießt ein wenig Essig daran, und läßt es mit diesem noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen.

58. Gedämpftes Weißkraut. Das Kraut wird, wie das vorige, gepuht, klein zerschnitten und sauber gewaschen; ein Stück Schmalz oder gutes Abschöpf-Fett thut man mit einer fein verwiegten Zwiebel in eine Kachel und läßt es anziehen, legt das Kraut hinein, zerschneidet eine Selleri, eine Petersil-Wurzel und eine kleine gelbe Rübe recht klein, thut es nebst einer Handvoll Salz an das Kraut, gießt etwas Jus oder Fleischsuppe daran, läßt es weich kochen, und schüttelt es fleißig um, damit es sich nicht anhänge; streut dann nur sehr wenig Mehl darauf, und läßt es ein wenig dämpfen.

59. Winter- oder Schnittkohl. Man nimmt 4 bis 5 Stauden Kohl, schneidet die Blätter herunter, streift sie vom Stengel ab, wäscht sie aus mehrern Wassern, thut sie mit siedendem Wasser und Salz zum Feuer, läßt sie weich kochen, schüttet sie dann in einen Durchschlag, läßt den Kohl ablaufen, und verwiegt ihn etwas grob; thut ein Stück Butter in eine Kachel, dünstet etwas verwiegte Zwiebel darin, läßt einen Löffel voll Mehl darin gelb werden, thut den Kohl nebst Salz und etwas Fleischsuppe dazu, und läßt ihn mit diesem 1 Stunde lang fortkochen.

Rachel, dünstet ein wenig Schnittlauch und fein ver-
wiegtes Petersilkraut darin, legt die Scheffen, nachdem
sie gepuzt und gewaschen sind, in die Rachel, thut Salz
und ein wenig Fleischbrühe daran, läßt sie weich dün-
sten; wenn sie recht weich sind, streut man einen Löffel
voll Mehl darüber, schüttelt sie öfters um, und läßt sie noch
eine Zeitlang fortdünsten; wenn die Sauce ganz einge-
kocht ist, werden sie angerichtet. Zu bemerken ist, daß
auf alle Gemüse das Mehl erst dann gestreut werden
muß, wenn sie ganz weich sind, sonst bleiben sie hart.
Es darf auch kein Gemüse zu viel Sauce haben.

14. Erdäpfel. Man nimmt gesottene und geschälte
Erdäpfel, schneidet diese in runde, Fingersdicke Stück-
chen, legt eines an das andere in ein breites, mit But-
ter ausgestrichenes Geschir. Eine Handvoll Saueramp-
fer, eben so viel Spinat, etwas Petersil und eine
kleine Zwiebel werden zusammen fein verwiegt, und mit
einem Stück Butter in einem Topfe zugedeckt verdämpft;
wenn diese Kräuter bald fertig sind, streut man einen
Kochlöffel voll Mehl darauf, schüttelt sie öfters um,
und gießt so viel Fleischbrühe daran, als man zu einer
dicken Sauce für gut findet. Etliche Löffel voll sauern
Nahm thut man, nebst einem Löffel voll Fus, darein;
wenn die Sauce noch einigemal mit diesem aufgeköcht hat,
gießt man sie durch ein Haarsieb über die Erdäpfel,
läßt sie auf Kohlen noch einigemal aufkochen; vor dem
Anrichten kann man einige Tropfen Essig dazu gießen.

15. Frikassirte Erdäpfel. Man siedet Erdäpfel
in gesalzenem Wasser, schält sie, und schneidet sie fein,
dünstet verwiegte Zwiebeln und Petersil mit einem Stück
Butter oder Schmalz in einer Rachel und läßt darin
die Erdäpfel schön gelb werden, verrührt sauern Nahm

mit einem Löffel voll Essig, gießt dies an die Erdäpfel, und läßt sie noch einigemal aufkochen.

16. Gedämpfte Erdäpfel. Man schält rohe Erdäpfel, wäscht sie sauber, thut ein Stück Schmalz in eine Kachel, läßt es heiß werden, dünstet fein verwiegte Zwiebeln, Petersil und Schnittlauch darin, läßt die Erdäpfel, nachdem sie würfelweis in Bröckchen zerschnitten, darin schön gelb anziehen, gießt gute Fleischbrühe daran, thut Salz und Pfeffer dazu, rüttelt sie öfters um, und läßt sie weich aufkochen.

17. Gefüllte Erdäpfel. Mittlere Erdäpfel werden gewaschen, roh geschält und wieder gewaschen; man schneidet oben Deckelein ab, höhlt die Erdäpfel schön aus, legt ein Stück Butter in eine Kachel, und stellt die Erdäpfel darein; dann wird ein wenig gebratenes Kalbfleisch, etwas mageres Schweinefleisch und fein verwiegte Petersil und Zwiebeln, mit einem Stücklein verwiegten Speck gedünstet; man thut Salz und nur ein wenig Pfeffer dazu, füllt die Erdäpfel damit, thut die Deckelein wieder darauf, streut ein wenig Salz über die Erdäpfel, und läßt sie dämpfen, daß sie weich werden, aber nicht zerfallen; doch muß man auch noch ein wenig Fleischbrühe daran thun. Wenn sie weich sind, verrührt man etwas sauren Rahm mit etlichen Löffeln voll Fus, gießt es an die Erdäpfel, und läßt sie noch damit aufkochen.

18. Erdäpfel mit Käse. Gefortene Erdäpfel werden geschält und zu dünnen Blättchen geschnitten; eine Casserole oder einen Topf bestreicht man stark mit Butter, legt von den geschnittenen Erdäpfeln darauf, streut guten geriebenen oder in dünne Scheiben geschnittenen Käse Fingersdick darüber; dann verrührt man von 1 Maas saurer Milch den Rahm, schlägt 1 Ei darein, gießt davon über den Käse, legt wieder Erdäpfel, streut

wieder Käse darauf, gießt wieder von dem Rahm darüber, und so fährt man fort, bis die Form voll ist, legt oben ein wenig Butter darauf, streut geriebenen Käse und ein wenig Brod darüber, stellt sie in einen Ofen oder auf Kohlen, und läßt sie schön gelb werden. Man kann auch einen Häring verwiegen, und unter den Rahm thun.

19. Erdäpfel mit Milch. Gesottene Erdäpfel werden zu dünnen Blättchen geschnitten, ein Stück Butter läßt man in einer Kachel zergehen, dünstet fein verwiegte Zwiebeln und Petersilkrout darin, läßt die Erdäpfel darin schön gelb werden, wendet sie mit dem Schöpfelchen öfters um, damit sie auf allen Seiten eine schöne Farbe bekommen, gießt dann gute süße Milch, oder noch besser Rahm, daran, und läßt sie langsam kochen, bis die Milch ganz eingekocht ist.

20. Erdäpfel im Netz. Die Erdäpfel werden abgesotten, geschält, in der Mitte voneinander geschnitten, und mit 1 oder 2 fein verwiegten Sardellen, Pfeffer und Salz bestreut. — $\frac{1}{2}$ Pf. Kalbsleber wird mit etwas Petersil und Zwiebeln fein verwiegt, nicht sehr stark gesalzen, und fein verwiegtes Rindermark darunter gerührt. — Dann schneidet man Schweins- oder gutes Kalbsnetz in viereckige Stückchen, legt von der Leberfülle einen kleinen Löffel voll auf jedes Stückchen Netz, legt einen halben Erdäpfel darauf, wieder Fülle darüber, wickelt das Netz zusammen, thut alles mit einem Stückchen fetten geräucherten Speck sammt einem Lorbeerblatt und einer mit Nägelein besteckten Zwiebel in eine Kachel, gießt ein wenig Fleischbrühe darein, jedoch dürfen sie nicht locker werden, läßt sie schön gelb braten und giebt sie als Gemüse auf den Tisch.

21. Erdäpfel mit Sardellen. Erdäpfel werden roh geschält, zu kleinen Schnittchen geschnitten, und

mit Abschöpf-Fett oder Gansschmalz in einer Kachel halb weich gedämpft; 3 Sardellen werden gereinigt, ausgegräthet, mit einer Zwiebel und etwas Petersilkrant fein verwiegt, und alles mit einem Eßlöffel voll Eßig verrührt; dann gießt man ein wenig Fleischbrühe daran, schüttet es über die Erdäpfel, und läßt sie noch eine Zeitlang aufkochen.

22. Hopfen. Die Hopfen werden abgeschnitten, sauber gepuht, aus etlichen Wassern herausgewaschen, und in gesalzenem kochendem Wasser über das Feuer gesetzt. Wenn sie weich sind, werden sie in einen Seier gethan zum Ablaufen; dann thut man ein Stück Butter in eine Kachel, läßt einen kleinen Löffel voll Mehl darin anziehen, gießt gute Fleischsuppe daran, so daß die Sauce weder zu dick noch zu dünn wird, und läßt dann die Hopfen langsam darin fortkochen.

23. Hopfen auf andere Art. Die Hopfen werden, wie schon gesagt, gepuht und gewaschen; wenn sie ein wenig groß sind, werden sie in Büschelchen, wie Spargeln, gebunden und im Salzwasser weich gesotten; ein Stück Butter legt man in eine Kachel, läßt nur sehr wenig Mehl darin anziehen, gießt einen Schöpfel voll Fleischbrühe daran und läßt sie während einer guten Viertelstunde kochen, läßt alsdann die Hopfen ablaufen, bindet die Büschelchen auf, legt sie in die Sauce, und läßt sie nur ein klein wenig aufkochen; unterdessen verrührt man etliche Eier, je nachdem man Hopfen hat, in einer Schüssel; thut Salz, Muskatnuß und Rahm (zu etwa 4 Eier $\frac{1}{2}$ Schoppen) daran, nimmt einer Baumnuß groß Butter in ein messingenes Pfännchen, läßt sie zergehen, und die verrührten Eier, unter beständigem Umrühren, darin dick, aber nicht hart werden, legt die Hopfen auf eine Platte, rührt einen Löffel voll sauern

Nahm an die Sauce, richtet sie über die Hopfen an, und legt die Eier im Ring schön herum.

24. Kohl auf gewöhnliche Art. Ein Stück Butter legt man in eine Kachel, dünstet fein verwiegte Zwiebeln und etwas Petersilkraut darin, thut klein ver- schnittenen Kohl, nachdem er sauber gewaschen ist, darein, salzt ihn und deckt ihn gut zu, läßt ihn so lange däm- pfen, bis er ganz weich ist und eine schöne gelbe Farbe hat, streut ein wenig Mehl darauf, schüttelt es um, und läßt es noch eine Zeitlang dünsten, gießt ein wenig Fleisch- brühe daran, läßt es noch ein wenig aufkochen, richtet ihn an, und belegt ihn mit Karminaten oder Bratwurst.

25. Kohl auf andere Art. Die Kohlköpfe werden sauber gepuzt, in der Mitte zerschnitten, die Storzen herausgenommen, aus etlichen Wassern sauber gewaschen und im Salzwasser weich gesotten; dann legt man den Kohl in kaltes Wasser, drückt ihn recht aus, verwiegt ihn, jedoch nicht zu klein, thut ein Stück Butter in eine Kachel, dünstet fein verwiegte Zwiebeln, etwas Knob- lauch und Petersil darin, läßt ein kleines Löffelchen Mehl damit anziehen, gießt einen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, thut den Kohl hinein, läßt ihn 1 Stunde lang fortkochen, richtet ihn dann auf eine Platte und legt Karminaten darauf.

26. Kohl mit Gansleber. Der Kohl wird sauber gepuzt, gewaschen und klein geschnitten; ein Stück Gans- fett legt man in eine Kachel, läßt es warm aber nicht heiß werden, dünstet etwas verwiegte Zwiebeln und Pe- tersilgrün darin, legt den Kohl hinein, und läßt ihn langsam fortdämpfen, bis er schön weich ist; dann streut man ein wenig Mehl darauf, salzt ihn gehörig, und läßt ihn zugedeckt noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Man bestreicht eine Platte mit Butter, legt den Kohl darauf, breitet ihn

auseinander, macht eine große Höhlung in die Mitte, und stellt ihn auf schwache Kohlen. Eine große Gansleber zertheilt man in zwei Theile, verwiegt die eine Hälfte davon fein, thut ein wenig Gansfett in ein Pfännchen, läßt ein wenig geriebenes Brod darin anziehen, wendet die verwiegte Leber ein paar Mal darin um, salzt sie schwach, läßt sie aber nur nicht hart werden, rührt zwei Löffel voll verrührten sauern Rahm daran, und gießt alles in die Höhlung. Die andere Hälfte der Leber schneidet man in beliebige Stückchen, tunkt diese in lau gemachtes Schmalz, kehrt sie in geriebenem Brod um, läßt sie auf einem Rost langsam ausbraten, und garnirt damit den Kohl.

27. Gefüllter Kohl. Schöne, nicht gar große Kohlköpfe zerschneidet man in der Mitte, nimmt die Storzen heraus, und siedet den Kohl in gesalzenem Wasser halb weich, löst ihn mit kaltem Wasser ab, und läßt ihn sauber ablaufen, verwiegt indessen ein Stück Kalbfleisch mit Zitronenschale recht fein, nimmt es in eine Schüssel, thut eines Hühnerettes groß Butter daran, schlägt 3 Eier dazu, und thut Salz, Muskatnuß und eine Handvoll geriebenes Brod darein. Dann bestreicht man kleine Tüchlein mit Butter, legt darauf das äussere Kohlblatt, auf dieses einen Löffel von der Fülle, legt wieder Blätter darauf, dann wieder Fülle, und so fährt man fort, bis man die Köpfe gefüllt hat; nun bindet man die Tüchlein zusammen, läßt sie eine gute halbe Stunde in kochendem Wasser sieden, nimmt sie dann heraus, löset sie auf, legt die Kohlköpfe auf die Platte, und macht eine Butter- oder Jus-Sauce darüber. Die Kohlköpfe dürfen gefüllt und ausgekocht nicht größer als ein Kreuzerbröbchen seyn.

28. Kohl mit Rindermark gefüllt. Den Kohl

putzt man recht sauber, schneidet ihn sehr klein, dämpft ihn in einem Stück Butter und einer zerbackten Zwiebel ab, salzt ihn, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, läßt ihn weich dämpfen, bis keine Brühe mehr daran ist, und thut ihn in eine Platte zum Erkalten; man verwiegt $\frac{1}{4}$ Pf. Rindermark, legt von dem Kohl eine Lage auf eine mit Butter bestrichene Form, streut eine Handvoll von dem verwiegten Rindermark darüber, verrührt 2 bis 3 ganze Eier mit ein wenig süßem Rahm, gießt davon auf das Mark, legt dann wieder Kohl, dann wieder Mark, und so fährt man fort bis alles zu Ende ist, stellt inzwischen unten und oben Kohlen, läßt ihn gelb backen, stürzt ihn auf eine Platte, und gießt eine gute Buttersauce neben herum.

29. Kohl mit Fus. Schönen gelben Kohl zerschneidet man in der Mitte, nimmt die innern Herzen heraus, siedet sie im gesalznen Wasser weich, thut sie in einen Seier, und läßt das Wasser davon ablaufen; legt dann ein Stück Butter in eine Kachel, fehrert einen Löffel voll Mehl darin um, gießt gutes Fus daran, und läßt den Kohl eine gute halbe Stunde darin kochen: dann ist er fertig. Zu bemerken ist, daß die Kohlherzen schön ganz bleiben müssen, und die Sauce nicht zu viel Mehl haben darf.

30. Kohlraben auf gewöhnliche Art. Die Kohlraben werden geschält und in möglichst dünne Blättchen geschnitten, die grünen Herzblättchen werden auch zerschnitten; man wäscht sie zusammen sauber, siedet sie im gesalznen Wasser weich ab, thut sie in einen Seier, gießt kaltes Wasser darüber und läßt sie ablaufen; thut dann ein Stück Butter in eine Kachel, dünstet fein gewiegte Zwiebeln und Petersilkrant darin, legt die Kohlraben hinein, streut ein wenig Mehl darauf, thut das benöthigte Salz dazu, schüttelt sie um, und läßt

sie eine Zeitlang fortdünsten, gießt dann gute Fleischbrühe daran und läßt sie noch ein wenig aufkochen, richtet sie auf eine Platte an und giebt sie mit einer Beilage zur Tafel.

31. Gedämpfte Kohlraben. Die Kohlraben werden gepuht, geschält und zu würfeligen Bröckelchen geschnitten. Man thut $\frac{1}{2}$ Vierl. zerschnittenes Rindermark in eine Rachel, läßt es nicht zu heiß werden, dünstet verwiegten Schnittlauch und Petersil darin, legt die Kohlraben, wenn sie gewaschen sind, hinein, läßt sie eine Zeitlang dämpfen, schneidet die Herzblättchen ebenfalls klein, legt sie dann auch zu den Kohlraben und läßt sie zusammen weich dämpfen, streut nun einen Löffel voll Mehl darüber, schüttelt sie öfters um, gießt ein wenig Fleischbrühe daran und läßt sie auskochen.

32. Gefüllte Kohlraben. Ganz junge Kohlraben puht man, schneidet die Herzblättchen heraus, daß sie aneinander halten; die Kohlraben werden abgeschält und im Salzwasser weich gesotten, ebenfalls die Herzblättchen; aber man gebe Acht, daß sie nicht zu weich werden. Dann legt man die Kohlraben in kaltes Wasser, läßt sie wieder ablaufen, schneidet Deckelchen oben davon, stellt sie, wenn sie schön ausgehöhlt sind, auf eine mit Butter bestrichene Platte, die man auf die Tafel giebt, und macht die Fülle dazu, wie folgt: Man nimmt $\frac{1}{2}$ Schoppen sauern Rahm, verrührt darin 2 ganze Eier und etwas fein geschnittenen Schnittlauch, thut ein wenig Salz dazu, thut es in ein messingenes Pfännchen, und läßt es unter beständigem Umrühren aufkochen, aber nicht scheiden, reibt Muskatnuß daran und füllt die Kohlraben damit, thut die Deckel und Herzblättchen schön darauf, gießt eine Buttersauce, welche schon bereit

seyn muß, auf die Platte, und läßt sie mit den Kohlraben nur noch ein wenig aufstoßen.

33. Lattich-Salat. Schönen Lattich-Salat pußt und wäscht man, zerschneidet ihn in der Mitte, legt ihn der Länge nach in eine messingene Pfanne, gießt heißes Wasser daran, thut eine Handvoll Salz dazu, läßt ihn weich kochen, und schüttet ihn in einen Seier, daß er abläuft; thut dann ein Stück Butter in eine Rachel, läßt ein wenig Mehl darin anziehen, gießt gute Fleischsuppe daran, und läßt darin den Salat noch $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen.

34. Morcheln. Große, schöne Morcheln werden sauber gewaschen, in gesalzenem Wasser gesotten und noch aus einem frischen Wasser herausgewaschen; alsdann wird folgende Fülle gemacht: Ein hart gesottenes Ei, nebst Petersil und Schnittlauch, verwiegt man fein und dünstet es in Butter; dann verrührt man einen starken Eßlöffel voll sauern Rahm, thut Obiges darunter, schlägt 1 ganzes Ei darein, thut Salz und Muskatnuß dazu, und läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer dick werden, aber nicht scheiden; dann füllt man die abgesechnittenen Morcheln damit aus, steckt die Stiele wieder hinein, und legt sie auf eine mit Butter bestrichene Platte; zur Sauce verrührt man das Gelbe von einem hart gesottenen Ei mit saurem Rahm, macht es mit ein wenig Milch dünn, schüttet es auf einen Teller, der auf Kohlen gestellt wird, und läßt es eine kleine Weile aufkochen. Die Morcheln müssen kreuzweise und zierlich auf den Teller gelegt werden; sie sind schicklich an Fasttagen mit Fischwürsten als Gemüse. Die Morcheln können auch mit einer Butter-Sauce gemacht werden; dazu nimmt man weichgekochte Petersil- und Selleri-Wurzeln und gelbe Rüben, schneidet diese recht klein würfelweis,

läßt sie in frischer Butter ein wenig dämpfen, thut das gehörige Salz und etwas verwiegten Petersil dazu; dann legt man abwechselnd eine Reihe Morcheln und eine Reihe von den gekochten Wurzeln auf die Platte, und gießt die Butter-Sauce darüber.

35. Reis als Gemüse. Recht sauber erlesener Reis, $\frac{1}{4}$ Pf., wird mit siedendem Wasser angebrüht; man läßt das Wasser wieder davon ablaufen, thut den Reis in ein sauberes Tüchlein, so daß es halb leer bleibt, hängt es in kochende Fleischsuppe oder gesalzenes Wasser, und läßt es eine Stunde lang kochen; dann wird $\frac{1}{2}$ Hühnereies groß Butter in eine Rachel gethan, nebst etwas fein verwiegter Zwiebel und Petersil, der Reis dazu, und gerade so viel Fleischbrühe daran, daß er weder zu dick noch zu dünne wird; der Reis darf aber nicht gerührt werden, damit er eine Kruste ansieht. Nach Belieben kann man eine Handvoll geriebenen Käse mit einem Löffel voll sauern Rahm damit aufkochen lassen; wenn es $\frac{1}{4}$ Stunde lang gekocht hat und nichts mehr an Salz fehlt, richtet man den Reis auf eine Platte an, und legt die schöne gelbe Kruste zierlich auf der Platte herum.

36. Gelbe Rüben. Junge gelbe Rüben werden abgeschabt und zu kleinen langen Stückchen zerschnitten; diese werden gewaschen und mit einem Stück Butter in eine Rachel gethan; man thut ein wenig klein verwiegtes Petersilkraut und Salz dazu, gießt ein wenig Fleischsuppe daran, läßt sie weich dünsten, und rüttelt sie öfters um, damit sie nicht ansitzen. Eine kleine Viertelstunde vor dem Anrichten verrührt man das Gelbe von 2 Eiern mit $\frac{1}{2}$ Schoppen guten süßen Rahm, schüttet es an die gelben Rüben, und läßt es nur noch anziehen.

Beilagen zu Gemüßen.

1. Backwürstlein. Ein halb Pfund gutes Kalbfleisch wird geklopft, und so fein als möglich zerhackt oder verwiegelt; ein wenig mit Petersil und Zwiebeln (aber nicht gar viel) verwiegten Schinken thut man darunter; rührt dann $\frac{1}{2}$ Vierl. Rindermark recht schaumig ab, schlägt 2 Eier darein, feuchtet ein wenig geriebenes Weißbrod mit so viel Milch, daß das Brod darin austrocknen kann, rührt alles unter das Fleisch, und thut Salz und etwas Muskatnuß dazu; streut ein wenig Mehl auf ein Nudelbret, legt Löffelweis von dem Teig heraus, macht Fingerslange und Fingersdicke Würstlein daraus, verrührt 1 Ei, überstreicht damit die Würstlein mit einem Pinsel, überstreut sie mit geriebenem Brod, und backt sie in heiß gemachtem Schmalz schön gelb.

2. Bratwürste von Kalbfleisch. Ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel verklopft man mit einem Schlegel recht lind wie Teig, und verhackt es recht fein. Eine Zwiebel, etwas Petersil und ein Stück fetter Speck wird ebenfalls recht fein verwiegelt und das Fleisch darunter gemischt; man thut Salz und Muskatnuß dazu, rührt es mit einem Glas voll süßen Rahm recht stark, füllt es in sauber gepuzte Därme, läßt diese langsam einen Sud thun, legt sie in eine Pfanne mit einem Stück Butter, läßt sie auf beiden Seiten gelb werden, und giebt sie zu Spinat oder Hopfen.

3. Farsküchlein. Eine starke Handvoll fein verwiegtes Kalbfleisch thut man in eine Schüssel, Salz, Muskatnuß, und 1 ganzes Ei dazu, legt einer Baumnuß groß Butter in eine messingene Pfanne, läßt sie warm

werden, rührt das Fleisch darin an, und läßt es unter beständigem Umrühren anziehen, thut es auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und drückt das Fars Fingersdick auseinander; dann legt man ein Stückchen Schmalz in eine Pfanne, läßt es heiß werden, sticht das Fars mit einem Wädlehen aus, legt es mit dem Backschäufelchen in das heiße Schmalz, und läßt es auf beiden Seiten schön gelb backen.

4. Fischwürste. Man nimmt Hecht oder Weißfisch, thut die Haut herunter, macht die Gräten sauber heraus, verwiegt die Fische, nebst etwas Zwiebel, Petersil und Zitronenschale, so fein als möglich, stößt es noch im Mörser, daß es wie ein Teig wird, und nimmt es sogleich wieder aus dem Mörser heraus, damit die Fische nicht anziehen; zu 2 Pf. ausgegräteten Fischen schneidet man 2 Milchbrode in Schnitten, und weicht sie in Milch ein; rührt $\frac{1}{4}$ Pf. Butter mit 3 Eiern recht schaumig ab, thut die gerichteten Fische daran, rührt alles wohl durcheinander, thut Salz und Muskatnuß dazu, drückt das Brod recht aus, und rührt es auch darunter; der Teig wird $\frac{1}{4}$ Stunde lang gerührt, damit er weiß wird, alsdann läßt man ihn $\frac{1}{2}$ Stunde ruhig stehen, füllt dann Rinderdärme zur Hälfte damit an, thut sie mit kaltem Wasser über das Feuer, und läßt sie langsam sieden; dann legt man ein Stück Butter in eine Pfanne, legt die Würste langsam daren, und läßt sie auf beiden Seiten schön gelb werden.

5. Doppelt gebackene Fleischwürste. Von 2 Eiern, 2 starken Eßlöffeln voll Mehl, etwas Salz und Milch macht man einen Klädleiteig, und backt so dünn als möglich Klädlein daraus; man verwiegt ein Stück gebratenes Kalbfleisch mit der Schale von einer halben Zitrone, einer kleinen Zwiebel und etwas Petersilgrün

so fein als möglich, nimmt ein Stückchen Butter, läßt es in einem Pfännchen vergehen, dünstet das Verwiegte darin, thut einen Eßlöffel voll geriebenes Brod dazu, nimmt es in eine Schüssel, schlägt 2 ganze Eier daran, thut einen Löffel voll sauern Rahm, nebst Salz und Muskatnuß dazu, füllt in jedes Pläddchen einen starken Löffel voll von dieser Masse, wickelt sie zusammen, schneidet jedes in 2 oder 3 Theile, wendet sie nun sorgsam in einem verklepperten Ei und dann in geriebenem Brod um, und backt sie aus heiß gemachtem Schmalz recht schön gelb heraus. — Zu Spinat, Schwarzwurzeln oder dergleichen ist diese Beilage sehr passend.

6. Gebackene Gansleber. Eine Gansleber sticht man mit einer Stecknadel und legt sie mit Papier auf eine heiße Platte, damit es das Blut herauszieht. Einen starken Löffel voll Mehl thut man in eine Schüssel, rührt es mit Milch zu einem Teig glatt, schlägt 1 ganzes Ei daran, thut eine fein verwiegte Sardelle und Salz dazu, tunkt die Leber, welche zu viereckigten Stückchen geschnitten seyn muß, hinein, legt sie in heiß gemachtes Schmalz, und backt sie recht schnell, daß sie nicht hart wird.

7. Gansleber auf eine andere Art. Ein sauber gewaschenes Schweinsnetz breitet man auseinander, spickt die Leber ganz fein mit Speck, streut Salz und etwas zerstoßene Nägelein darauf, thut ein Stückchen Butter dazu, wickelt sie in das Netz, legt sie auf den Rost, bratet sie schön gelb, und giebt sie dann mit dem Netz zu Kohl auf die Tafel.

8. Hammels-Karminaten. Diese werden gehörig geschnitten, geklopft, und mit Salz und Pfeffer recht eingerieben; wenn sie $\frac{1}{2}$ Stunde gelegen haben, verwiegelt man eine Zwiebel, etliche Stückchen Knob-

lauch und Petersil recht fein, vermischt sie mit geriebenem Brod, überstreut die Karminaten dick damit und bratet sie auf dem Rost schön gelb; man muß sie aber fleißig umwenden, damit sie saftig bleiben.

9. Junge Hühner zu backen. Ganz junge Hühner werden recht sauber gepuzt, gewaschen, und in 4 Theile zerschnitten; man salzt sie gehörig, wendet sie in geschwungenen Eiern und dann in verriebnem Brod um, und backt sie in heiß gemachtem Schmalz langsam und schön gelb. Man kann sie auch in einem Glädsteig umkehren und backen.

10. Kalbsbrisen oder Milchling in Papier. Recht schöne Kälbermilchling wäscht man und häutelt sie sauber ab, ohne daß sie gefortten werden; klopft sie mit einem Messer recht stark, bestreicht einen Bogen Papier stark mit Butter, und zerschneidet ihn in 4 Theile; nimmt recht fein verwiegte Zwiebeln und Zitronenschale, Salz und ein wenig gestoßene Nägelein, reibt die Milchling mit diesem ein, legt den halben Theil von einem Briselein, je nachdem es groß ist, in einen Theil des Papiers, streut ein wenig geriebenen Parmesankäs darauf, legt die Papiere wie Briefe zusammen, und bratet sie langsam auf dem Rost oder in einem nicht gar heißen Ofen.

11. Gebackene Kalbsfüße. Man siedet frische, weiße Kalbsfüße im Salzwasser weich, befreit sie von den meisten Knochen, macht schöne gleiche Stückchen daraus, wäscht sie in lauem Wasser wieder ab, trocknet sie mit einem Tuche, legt sie auf eine Platte, gießt ziemlich Kirschwasser darüber, läßt sie zugedeckt 1 Stunde stehen und rührt sie während dieser Zeit öfters um; dann macht man von 2 Eßlöffel voll Semmelmehl, 2 ganzen Eiern, dem nöthigen Salz und guter Milch,

einen ganz dünnen Teig, wendet die Füße darin um und backt sie in heißer Butter schön gelb und rösch, und belegt Gemüse damit.

12. Kalbsgekrös, gebacken. Nachdem das Ge-
kröse recht sauber gepuht und gewaschen ist, siedet man
es in guter Fleischbrühe ganz weich, wäscht es aus fri-
schem Wasser wieder sauber aus, schneidet beliebige Stück-
chen daraus, und wendet diese in geschwungenen Eiern,
dann in geriebenem Brod, auch wenn man will in gerie-
benem Parmesankäse, um; alsdann backt man sie in heiß
gemachtem Schmalz schön gelb.

13. Kalbshirn mit Parmesankäse. Ein Kalbs-
hirn wird in warmes Wasser gelegt, die Haut sauber
davon genommen, und wieder aus frischem Wasser ge-
waschen, auf ein sauberes Tuch gelegt, damit es schön
abtrocknet, und in 4 Theile zerschnitten. Dann kehrt man
das Hirn in geschwungenen Eiern und dann in verrie-
benem Parmesankäse mit etwas Brosamen vermischt, backt
es in heißem Schmalz, läßt es auf Brod schön abtrock-
nen, und belegt grüne Bohnen damit.

14. Kalbshirnschnitten. Ein Kalbshirn wird in
warmes Wasser gelegt, die Haut so sauber als möglich
davon genommen, aus frischem Wasser herausgewaschen,
und in einer Schüssel ganz fein abgerührt. Dann thut man
ein wenig fein verwiegtes Schnittlauch und Petersilkraut
dazu, gießt einer kleinen Nuß groß zerlassene Butter
hinein, schlägt 1 großes oder 2 kleine Eier daran, rührt
es recht stark untereinander, thut Salz und Muskatnuß
dazu, rührt so viel geriebenes Semmelbrod darunter, bis
es nicht mehr voneinander läuft, schneidet von einem
Milchbrod Schnitten, legt auf jede Schnitte einen starken
Löffel voll von dem abgerührten Hirn, legt sie in heiß
gemachtes Schmalz, daß sie schwimmen, und läßt sie

schön gelb backen; die Seite von der Schnitte, auf welcher das Hirn ist, muß aber zuerst in das Schmalz kommen; dann werden sie gewendet.

15. Kalbshirnschnitten auf andere Art. Das Hirn wird wie das vorige zubereitet; man schneidet Schnitten von Milchbrod, überstreicht eine Schnitte von dem angerührten Hirn zwei Messerrücken dick, legt eine Schnitte Brod darauf, und läßt sie ebenfalls auf beiden Seiten schön gelb backen.

16. Kalbshirnschnitten noch auf andere Art. Schnitten von Milchbrod werden gebäht oder im Schmalz gebacken; ein Kalbshirn wird gewaschen und sauber gereinigt; man rührt es in einer Schüssel so fein wie Teig ab, schlägt 2 ganze Eier dazu, gießt 4 Eßlöffel voll süßen Rahm daran, thut Salz und Muskatnuß dazu, legt einer Baumnuß groß Butter in eine messingene Pfanne, läßt sie zerfließen, rührt das abgerührte Hirn darcin, und läßt es unter beständigem Umrühren dick werden; man muß aber Obacht geben, daß es nicht scheidet. Hernach legt man es auf das gebackene oder gebähte Brod.

17. Kalbsohren. Die Kalbsohren werden, nachdem sie sauber gepuht und ausgewässert sind, oben, so weit die Lappen sehr dünne sind, abgeschnitten; man siedet sie in der Fleischsuppe recht weich, nimmt sie dann heraus, kehrt sie in einem zerflopfen Ei und erst dann in Brosamen um, und backt sie dann in heiß gemachtem Schmalz schön gelb.

18. Kalbschnitten. Vom Schlegel schneidet man Handbreite und Fingersdicke Stückchen, klopft dieselben stark, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und verwiegrer Zitronenschale, und wendet sie in verklepperten Eiern, dann in geriebenem Brod um; belegt eine Platte mit

Butter oder Backfett, legt darin die Schnitze eins an das andere, läßt sie auf beiden Seiten schön gelb werden, und drückt den Saft von einer halben Zitrone darauf. Man giebt sie zum Kohl oder Weißkraut.

19. Karminaten. Man schneidet die Karminaten vom gehörigen Stücke, haut das dickste Bein unten weg, schabt das Fleisch von dem Oberbein hinunterwärts, klopft das Fleisch stark, macht sie mit einem Messer wieder zur Form, und überstreut sie stark mit geriebenem Brod; nachdem sie stark gesalzen sind, überstreut man dieselben mit fein verwiegter Zitronenschale und Petersilkrant, legt dann ein Stückchen Butter in ein Plättchen, legt die Karminaten darein, und läßt sie schön gelb werden. Sie können auch auf dem Roß gebraten werden.

20. Karminaten sehr einfach. Die Karminaten werden wie die vorigen zugerichtet, gesalzt und bleiben 1 Stunde aufeinander liegen; dann nimmt man ein Stück frische Butter in ein Plättchen, legt die Karminaten darauf, überstreut sie mit verwiegter Zitronenschale, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, und läßt sie weich kochen; dann zerläßt man einen Eßlöffel voll Fus, oder nimmt in dessen Ermanglung Bratenbrühe, welche mit Fleischbrühe vermischt ist, und gießt sie an die Karminaten.

21. Karminaten im Neß. Die Karminaten werden wie die vorigen zugerichtet; man salzt sie, läßt sie eine Zeitlang stehen, und schneidet Kalbsneze, die sauber gewaschen und gereinigt sind, in viereckigte Stücke, so groß man sie braucht. Zu 1 Pf. Karminaten wascht und gräthet man 3 Sardellen aus, und verwiegt sie klein mit etwas Brod; legt auf jedes Neß ein wenig verwiegten Speck, bestreut es mit den Sardellen, legt die Karminaten darauf, und wickelt sie nach der Form der Karmi-

naten zusammen. Dann thut man sie mit einem Stückchen geräucherten fetten Speck, einer mit Nägelein gespickten Zwiebel und einem Lorbeerblatt in ein Plättchen, unten und oben Gluth, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, läßt sie schön gelb backen, und giebt sie sammt den Meßen auf die Tafel.

22. Gebackene Karminaten. Die Karminaten werden ebenfalls wie die vorigen zugerichtet, und nachdem sie 1 Stunde mit Salz gelegen haben, wendet man sie in zerklöpften Eiern und dann in geriebenem Brod um, backt sie langsam in heiß gemachtem Schmalz schön gelb, drückt dann den Zitronensaft darüber, belegt Kohl oder Weißkraut damit, oder giebt sie mit Senf oder Sauerampfer-Sauce zur Tafel.

23. Karminaten von Fisch. Weißfische, ungefähr 1 Pf., werden gehäutelt, ausgegrätbet und gereinigt; dann verwiegt man sie fein, und stößt sie mit dem Gelben von 2 Eiern und einer Baumnuß groß Butter in einem Mörser zu Teig; läßt nun ein Stückchen Butter zerfließen, dünstet etwas Zwiebeln und fein verwiegten Petersil darin, thut die gestohlenen Fische in eine Schüssel, schüttet die gedünsteten Zwiebeln daran, schlägt 1 ganzes Ei dazu, thut eine kleine Handvoll geriebenes Milchbrod darunter, gießt 3 bis 4 Löffel voll süßen Rahm, Salz und ein wenig Muskatnuß daran, legt das Fars auf ein mit Mehl bestreutes Blech, formirt Karminaten daraus, läßt ein Stückchen Schmalz heiß werden, thut die Karminaten darein, und läßt sie auf beiden Seiten schön gelb werden. Man giebt sie zu Blumenkohl oder zu Spargeln.

24. Falsche Karminaten. Ein Stückchen gebratenes oder abgedämpftes Kalbfleisch nimmt man auf ein Bret, und verwiegt es mit ein wenig Petersil und Zwiebeln

sehr fein; rührt ein Stückchen Butter einer Baumnuß groß mit 2 ganzen Eiern und dem Fleisch recht durcheinander, thut für $\frac{1}{2}$ Kreuzer in Milch eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Brod dazu, auch Salz und Muskatnuß, thut es auf ein mit Mehl bestreutes Bret, und formirt Karminaten daraus; statt der Beine steckt man von einer weißen Rübe oder Petersilwurzel hinein, überstreicht die Karminaten mit Eiweiß, überstreut sie mit Brosamen, thut ein Stückchen Butter in ein Blättchen, läßt sie schön gelb werden, und legt sie auf gekochten Spinat.

25. Gebackene Rühlein, an Fasttagen zu Gemüßen. Zwei Rührlöffel voll Mehl werden in eine Schüssel genommen, einer Nuß groß heiß gemachtes Schmalz daran geschüttet, und mit süßer Milch und dem zu einem dicken Schnee geschlagenen Weißen von 2 Eiern glatt angerührt, daß der Teig in der Dicke wie ein Knödelteig ist; dann thut man es Löffelweis in heiß gemachtes Schmalz, und backt die Rühlein schön gelb.

26. Morcheln-Würklein. Die Morcheln werden recht sauber aus mehreren Wassern gewaschen, in gesalzenem Wasser weich abgefotten, und wieder in frisches Wasser gethan; man gießt sie in einen Seier, damit sie recht ablaufen, und schneidet sie dann wie grobe Nudeln. Ein Häring, welcher 2 Stunden lang gewässert seyn muß, wird ausgegräthet und mit ein wenig Zwiebeln so fein als möglich verwiegt; das Gelbe von 3 hartgefottene Eiern rührt man mit einem Stückchen Butter recht fein ab, thut die geschnittenen Morcheln und den verwiegten Häring darein, schlägt 1 ganzes Ei daran, rührt für 1 Kr. in Milch eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Brod dazu, füllt damit Rinderdärme halb

voll, und läßt sie, wenn sie mit kaltem Wasser über das Feuer gethan, langsam durchsieden. Dann werden die Faden davon geschnitten, und die Würste gelb gebraten. Zum Sauerkraut sind sie sehr gut.

27. Metz-Würstlein. Man klopft $\frac{1}{2}$ Pf. Kalbfleisch vom Schlegel stark, und verwiegt es so fein als möglich; rührt eines halben Hühnereies groß Butter mit dem Gelben von 2 Eiern und 2 ganzen Eiern wohl ab, thut das Fleisch hinein, fein verwiegte Zwiebeln, Zitronenschale, Salz und Muskatnuß daran, rührt ein wenig geriebenes Brod und 1 Löffel voll sauern Rahm hinein, bis der Teig nicht mehr auseinander läuft; legt sauber gewaschene frische Kalbsneze, welche in viereckigte Stücke von der Größe einer Hand geschnitten seyn müssen, auf einen Teller oder ein Bret, legt einen starken Eßlöffel voll von dem gemachten Teig darauf, überschlägt sie unten und oben ein wenig, wickelt sie dann locker zusammen, und bindet sie mit einem Faden zusammen, daß nichts herauslaufen kann; thut ein Stückchen Butter in eine Kachel, eine Zwiebel mit Nägelein gespickt und ein Lorbeerblättchen dazu, gießt sehr wenig Fleischbrühe daran, legt die Würstlein hinein, und läßt sie recht schön gelb braten.

28. Schinken-Wurst. Ein Stück Schinken nach Gutbefinden wird mit einer Zwiebel, etwas Petersil und Schnittlauch so fein als möglich verwiegt; man thut es in eine Schüssel, thut geriebenes Brod, ungefähr eine Handvoll, von 1 Maas Milch den sauern Rahm und 3 ganze Eier dazu, gießt ein wenig süße Milch daran, füllt den Teig durch einen Wurstkofer in Rinderdärme, aber nur halb voll, thut sie mit lauem Wasser über das Feuer, und läßt sie langsam durchsieden, nimmt sie dann heraus und die Därme davon.

Man kann sie zu Fingerlangen Stückchen schneiden, in Eier und Brosamen umkehren, dann im Schmalz schön gelb backen; oder man läßt die Würste ganz, und schmalzt sie nur mit geriebenem Brod ab.

 IV. P a s t e t e n.

1. Buttermteig zu Torten und Pasteten. Man nimmt 1 Pf. feines Mehl auf das Nudelbret, macht eine Höhlung in der Mitte, schlägt 1 Ei daran, thut 2 starke Messerspiß voll Salz dazu, macht den Teig wie einen lockern Nudelteig, mit Wein, wirkt ihn stark durch; dann wird 1 Pf. Butter genommen, in drei Theile zerschnitten und Blätter daraus gewallt; dann wird der Teig wieder Messerrückensdick aneinander gewallt, der eine Theil von der ausgewallten Butter darauf gelegt. Der Teig wird nun wie eine Serviette zusammengelegt, wieder auseinander gewallt, die andern 2 Butterblätter, wie das erste, darein gewallt; dann wird der Teig noch einmal überschlagen und ausgewallt, und zu Torten oder Pasteten gebraucht.

2. Buttermteig auf andere Art. Ein Pfund Mehl legt man auf das Bret, macht eine Höhlung in das Mehl, schneidet eines Hühnereies groß Butter darein, thut 1 ganzes Ei sammt 2 Messerspiß voll Salz dazu, macht mit gutem süßem Rahm den Teig so an, daß er nicht zu dick und nicht zu dünne wird; der Teig darf nie am Brete hängen bleiben, sondern muß sich schön glatt auswallen lassen. Ein Pfund Butter, wozu aber obige zu dem