

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neuestes praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten ... Speisen ...

Trieb, Magdalena

Karlsruhe, 1860

Ragout.

urn:nbn:de:bsz:31-57037

gesottenes Ei gekocht, dann klopft man den Deckel weg, nimmt die Schnecke heraus, reibt sie mit Salz ein, wäscht sie sauber und gibt sie mit Essig und Del.

288. Gefüllte Schnecken.

Werden auch abgekocht wie die geschlammten, unterdessen aber folgende Fülle dazu gemacht. Man läßt etwas Butter vergehen, dämpft darin fein verwiegte Zwiebeln, thut Petersilie, Reibbrod, Salz, Muskatnuß und etwas Citronensaft dazu, sodann werden die Schnecken aus den Häusern genommen, die Häuschen gewaschen, ein wenig Butter hinein gethan, dann die Schnecken und oben darauf von der Fülle. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten thut man in eine Casserole etwas Butter, dann die Schnecken hinein und mit einem Deckel, worauf sich Kohlen befinden, zuge deckt, oder in den Ofen, man muß öfters darnach sehen und wenn es nöthig ist, etwas Bouillon daran schütten. Auf diese Art sind sie sehr gut zum Sauerkraut.

Wenn man sie feiner haben will, verwiegt man sie fein und mischt sie unter die Fülle, bereitet sie aber eben so wie die andern.

289. Brühe von rothen Schnecken.

Die Schnecken werden unten am Bauche aufgeschnitten, das Weiße herausgethan und dann sauber gewaschen, mit Salz gerieben, damit der Schleim herauskommt, dann zerschneidet man sie und stellt sie mit kaltem Wasser zu. Zu 5 Schnecken nimmt man ein halbes Maas Wasser, auch Grünes und Salz, besonders viel Petersilienwurzeln; man läßt es dann einkochen zu einem Schoppen. Diese Brühe ist sehr gut für Auszehrende und Leberkranke.

290. Brühe von weißen Schnecken.

Wird auf dieselbe Art zubereitet, nur daß man sie vorher im Wasser mit etwas Salz und Asche abkocht, im Uebrigen wird es gerade so, wie mit rothen Schnecken gemacht, nur daß noch Kalbstorzen dazu kommen. (Auch gut für Kranke.)

Ragout.

291. Reh-Ragout.

Wasche das Rehfleisch sauber, dann stelle es zum Feuer mit kaltem Wasser, Essig, Salz, Lorbeerblatt und Zwiebeln mit Nektar gespickt und koche es weich; unterdessen mache folgende Sauce: lasse Butter vergehen und röste Mehl darin braun, thue Zwiebeln und ein wenig Zucker dazu, dann wird sie mit Fleischbrühe abgelöscht und Pfeffer, Salz, Jus, Lorbeerblatt, Citron, rother Wein,

Essig, Nelken und Trüffeln dazu gethan, lasse es recht kochen, schütte es dann durch ein Haarsieb an das Fleisch und lasse es noch ein wenig mitkochen.

292. Reh-Ragout auf andere Art.

Man gibt in eine Casserole etwas Butter, läßt verwiegte Zwiebeln darin dämpfen, thut das Rehfleisch, ohne es vorher im Sutt abzukochen, dazu und deckt es zu. Wenn es angebraten ist, wird Mehl darauf gestreut und Fleischbrühe dazu gethan, bis es dünn genug ist; dann gibt man Pfeffer, Salz, Citrone, Lorbeerblatt, Nelken, Trüffel und ein Glas rothen Wein dazu und läßt es weich kochen.

293. Reh-Ragout auf andere Art.

Wenn man das Reh-Ragout in großen Stücken geben will, so nimmt man ein Stück vom Ziemer, vom Schlegel oder vom Bug, welches ausgebeint und wieder zusammen gebunden werden muß, dann wird es gespickt und mit etwas Butter, Zwiebel, gelbe Rüben und Salz in den Ofen gethan; ist es nicht gebräut, so kommt auch ein wenig Essig dazu. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten kommt ein wenig Mehl, etwas rother Wein und saurerer Rahm darüber.

294. Schwarzwildpret.

Wird wie Reh-Ragout zubereitet, nur kommen in die Sauce noch Wachholberbeeren. Will man das Schwarzwild aufbewahren, so mache man folgenden Sutt mit Wasser, Wein, Essig, Salz, Lorbeerblatt, Citrone, Zwiebel, Nelke, Pfeffer, Kalbsfüße und Knochen, läßt das Schwarzwild darin weich kochen, zieht es herans, schüttet den Sutt darüber und stellt es in den Keller; so kann man es 4 bis 6 Wochen erhalten, man muß es aber mit Fett übergießen.

295. Hasen-Ragout.

Wird wie Reh-Ragout zubereitet.

296. Hasen-Pfeffer.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Schoppen Blut von dem Hasen, dazu $\frac{1}{4}$ Schoppen Essig und läßt es stehen, bis man es braucht, alsdann nimmt man den vordern Theil vom Hasen, das Herz, die Lunge, die Leber und zerschneidet es; nun läßt man etwas Butter vergehen, dämpft darin verwiegte Zwiebeln und bringt die Stücke dazu nebst etwas Salz und deckt es zu. Wenn es weich ist, kommt etwas Mehl darüber und eine Viertelstunde vor dem Anrichten kommt das Blut und der Essig dazu, auch etwas Citrone, Pfeffer und Salz. Wenn man es anrichtet, kommt die Sauce durch ein Haarsieb darüber.

297. Schweine-Ragout.

Wie Hasen-Pfeffer.

298. Gans-Pfeffer.

Zum Gans-Pfeffer nimmt man Kragen, Kopf, Magen, Nieren, Füße und die Leber und verfährt ferner mit diesem, wie mit dem Hasen-Pfeffer.

299. Ochsenzunge.

Die Ochsenzunge wird gewaschen und in der Fleischbrühe abgekocht, bis sie weich ist. Man kann sie auch im Salzwasser abkochen. Wenn sie weich ist, wird sie geschält und eine gewöhnliche braune Sauce darüber gemacht.

300. Ochsenzunge auf andere Art.

Die Ochsenzunge wird abgekocht und folgende Sauce darüber gethan: Man läßt Butter vergehen, röstet darin Mehl, dann kommt eine Handvoll verwierte Zwiebeln und Zucker dazu; wenn sie gelb sind, kommt Fleischbrühe, bis es dünn genug ist, dazu, auch ein Glas rother Wein, Salz, Muskatnuß, Citrone und Lorbeerblatt. Dieses läßt man kochen und schüttet es durch ein Haarsieb über die Zunge; nun werden Rosinen und Zibeben mit kaltem Wasser zuge stellt, wenn es heiß ist, wäscht man sie sauber, schüttet das Wasser ab und gibt ein wenig Butter, eine Handvoll geschälte gestoßene Mandeln, und einige Stückchen Zucker dazu.

301. Kalbszunge.

Wird wie die Ochsenzunge gemacht.

302. Salmi von wildem Geflügel.

Man zerschneidet gebratene Feldhühner oder sonst wildes Geflügel in 6 Theile, zerstoßt dann die Knochen in einem Mörser ganz fein, nimmt sie heraus und läßt sie mit Butter in einer Casserole eine Zeitlang dämpfen, dann wird Bouillon und ein Glas rother Wein daran geschüttet; auch kommt ein Lorbeerblatt, Citrone, Salz und Muskatnuß daran. Wenn dieses tüchtig gekocht hat, treibt man es durch ein Haarsieb und läßt das gebratene Geflügel darin noch eine Zeitlang kochen.

303. Gespicktes Lummel-Ragout.

Der Lummel wird abgehäutet und gespickt, dann mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und Citrone in den Ofen gethan. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten streut man etwas Mehl darauf, thut Essig oder Wein und etwas sauern Rahm dazu oder man rührt das Mehl mit dem Wein an und schüttet es darüber.

304. Geflügel-Ragout.

Wenn man gebratenes Geflügel hat, welches als Braten nicht mehr gegeben werden kann, macht man folgende Sauce dazu: lasse Butter vergehen, röste Mehl darin braun, dann thue fein verwiegte Scharlottenzwiebeln, dann Bouillon, bis es dünn genug ist, auch etwas rothen Wein, Citrone, Lorbeerblatt, Essig, Pfeffer und Salz dazu, wenn es recht gekocht hat, schütte es durch ein Haarsieb und lasse das gebratene Geflügel darin noch eine Zeitlang kochen.

305. Hahnen-Fricassée.

Man rupft oder brüht die Hahnen, nimmt sie aus und wäscht sie, dann tressirt und blanchirt man sie; unterdessen macht man eine gute Butter-Sauce, legirt sie und läßt dann die Hahnen noch mitkochen.

306. Hahnen-Fricassée anderer Art.

Die Hahnen werden gepuzt und in 4 bis 6 Theile zerschnitten, dann läßt man Butter vergehen, dämpft darin verwiegte Scharlottenzwiebeln und thut die Hahnen dazu; wenn sie schön gelb gedämpft sind, kommt eine Handvoll Mehl darüber, dann Fleischbrühe dazu bis es dünn genug ist, nun noch Petersilie, Citronen, Salz, Lorbeerblatt und ein Glas Wein.

307. Kalbsbrieslein oder Milchen.

Die Brieslein werden eine Stunde lang in frisches Wasser gelegt, dann blanchirt und noch einmal ins frische Wasser gethan; dann das Häutige schön weggemacht, ebenso die feinere Haut, welche über den Brieslein ist; unterdessen macht man eine gute Butter-Sauce, legirt sie und thut die Brieslein hin; man kann sie auch wie die beiden Arten Hahnen-Fricassée machen.

308. Kalbsbrieslein anderer Art.

Man blanchirt sie, häutet sie ab, dann spickt man sie mit Speck, läßt verwiegte Zwiebeln in Butter dämpfen und thut die Brieslein dazu nebst etwas Salz, Lorbeerblatt und Citrone und läßt sie schön braten; dann thut man etwas Mehl, Wein und Bouillon hinzu; man kann auch das Mehl, den Wein und den Bouillon zusammen verrühren und dann darüber schütten; man garnirt die Brieslein mit in Schmalz gebackenen Brodschnitten oder gebratenen Zwiebeln, auch mit Püree von Erbsen, Linsen oder Kartoffeln.

309. Hirn-Fricassée.

Das Hirn wird in lauem Wasser abgehäutet, dann in einem Fischsutt abgekocht und in der nämlichen Sauce wie die Brieslein Nr. 307 gegeben.

310. Gespickte Cotelettes.

Man spickt die Cotelettes und verfertiget sie wie die gespickten Brieslein.

311. Kalbs-Fricandean.

Wird ebenso gemacht.

312. Gansleber.

Auch so, aber nicht gespickt und erst gesalzen, wenn man das Mehl und den Wein daran thut.

313. Kalbs-Roulade.

Man schneidet vom Kalbschlegel lange breite Riemen, klopft sie recht und streicht dann folgende Fülle darauf: man läßt Butter vergehen, dämpft darin verwegte Scharlottenzwiebeln, thut Salz, Muskatnuß, Citronensaft, eine Handvoll Reibbrod und ein Ei dazu; wenn dieses darauf gestrichen ist, rollt man es hübsch zusammen, bindet einen Bindfaden darum und bereitet ihn wie Fricandean.

314. Schweins-Roulade.

Wird abgehäutet, dann gespickt und zusammengerollt, damit es sich hält, wird ein Holz durchgesteckt und wie Kalbs-Roulade behandelt.

315. Boeuf à la mode.

Man nehme ein schönes Stück Ochsenfleisch (das sogenannte Gänschen eignet sich am besten dazu) klopft es recht und stellt es mit kaltem Wasser, einer Zwiebel und gelben Rüben an das Feuer, salzt es und läßt es schön gelb anbraten, schüttet dann etwas Fleischbrühe daran und läßt sie fortbraten, später etwas Brodkruste und Mehl, und wenn es nicht gebeizt ist auch etwas Wein oder Essig; man kann auch Mehl in Butter oder Zwiebel rösten, wie zu einer braunen Sauce.

316. Lungen-Muß.

Eine Kalbszunge wird in der Fleischbrühe oder im Salzwasser weich gekocht, dann wird sie ganz fein verwegt; nun läßt man feine Zwiebeln in Butter gelb dämpfen, thut die Leber nebst einem Löffel voll Mehl, Salz, Muskatnuß, etwas Wein, Petersilie, Citronensaft und Jus dazu; später legirt man es mit Eiergelb und saurem Rahm; man muß alsdann noch rühren, bis es kocht. Man gibt gewöhnlich verlorene Eier darauf.

317. Hirn-Muß.

Ebenso.

318. Fleisch-Haché.

Man nimmt gebratenes Fleisch (es ist gleich was für) wiegt es ganz fein, macht es gerade wie Lungenmüß, nimmt aber kein Mehl dazu.

319. Fleisch-Haché anderer Art, als Fülle.

Hierzu wird gebratenes Fleisch fein verwiegt, dann Zwiebeln in Butter gelb gedämpft, etwas Petersilie und das Fleisch dazu gegeben, dann ein wenig Fleischbrühe, Muskatnuß, Salz und ein wenig Reibbrod; dieses läßt man noch ein wenig dämpfen und dann erkalten und gibt ein Ei dazu.

320. Kalbs-Fricassée.

Das Fleisch wird mit kaltem Wasser beige stellt; wenn es ins Kochen kommt, stellt man es weg, macht nun eine Butter-Sauce, thut Zwiebeln, Lorbeerblätter und Nelken hinein und gießt etwas Wein hinzu. Nun legt man das Fleisch hinein und wenn es kocht, legirt man es mit Eiergelb, 3 Löffel voll sauern Rahm und rührt es bis es kocht.

321. Kalbsgekröse.

Das Gekröse wird gewaschen und mit Salz abgerieben, wieder gewaschen und mit kaltem Wasser weich gekocht. Indessen macht man eine Butter-Sauce mit Wein, Citronen und Zwiebeln, steckt 2 bis 3 Nelken hinein und läßt es kochen. Wenn das Gekröse weich ist, thut man es heraus, schüttet das Wasser ab, legt es in kaltes Wasser, schneidet die Drüsen heraus, das Gekröse in kleine Stücke, thut es in die Sauce und wenn es kocht, legirt man es.

322. Sulze (sogenannte Ruttelflecke).

Sind die Ruttelflecke ganz sauber gereinigt, so müssen solche 5 bis 6 Stunden langsam gekocht werden, wobei aber immer das Wasser darüber stehen muß. Sind sie gekocht, so lege sie in frisches Wasser, lasse sie erkalten und schneide sie länglicht in fingersdicke Theile. In einer Casserole wird nun eine braune Sauce zubereitet. Es wird nämlich in diese Casserole Butter gelegt, ist solche heiß, so werden 3 bis 4 Kochlöffel voll Mehl dazu gethan, und so lange gerührt, bis dasselbe braun ist; sodann werden Zwiebeln eingelegt und gerührt, bis dieselben weich sind. Hierauf gießt man Bouillon mit etwas Essig dazu, läßt solches auflösen, und gießt diese Sauce über die Sulze durch ein Haarsieb darüber her. Ist dieses geschehen, wird Salz, Pfeffer, ein Citronenrädchen, etliche Nelken und etwas Jus hinzu gegeben und das Ganze gekocht.

323. Sulze auf andere Art.

Die Sulze wird auf die obige Weise gekocht und zubereitet,

aber statt einer braunen Sauce wird eine gelbe daran gemacht, wozu etwas Petersilie kommt.

324. Noch eine Sulze auf andere Art.

Wird auf dieselbe Art zubereitet; ist dieselbe geschnitten, so wird sie in kochendes Salzwasser gelegt. In einer Casserole wird dann Butter heiß gemacht, worin eine Handvoll Zwiebeln gelb gedämpft werden; von der Sulze wird das Salzwasser durch ein Sieb abgelassen; auf eine Platte gelegt, Salz, und wenn es nöthig ist, Pfeffer, Schnittlauch oder Petersilie daran gethan und dann die gedämpften Zwiebeln sammt Butter darüber gegossen.

325. Nieren.

Ochsen-, Schweins- oder Hammels-Nieren werden sauber abgetrocknet, wenn es nöthig ist, auch abgewaschen, und in dünne Blättchen geschnitten. In einer Pfanne wird Schmalz heiß gemacht, in diesem fein geschnittene Zwiibel gelb gedämpft und sodann die Nieren dazu gethan und öfters umgekehrt, bis solche weiß sind. Sind es 2 Pfund Nieren, so werden 3 Löffel voll Mehl schnell darunter gerührt, damit es keine Knollen gibt. Ist dieses gehörig zubereitet, so wird Pfeffer, etwas Citronen, Nelken, Jus, Bouillon und Essig dazu gethan, das Salz aber zuletzt, weil die Nieren, wenn dieß früher geschehe, hart werden würden.

326. Kalbsfüße in brauner Sauce.

Kalbsfüße werden in Bouillon ganz weich gekocht; es wird sodann eine braune Sauce, wie schon voren gesagt, zubereitet. Die Kalbsfüße werden aus dem Bouillon herausgenommen, in frisches Wasser gelegt und so lange darin gelassen bis sie hart geworden sind. Ist dieses geschehen, so werden dieselben in Stückchen zerschnitten und in die schon zubereitete Sauce gelegt. Hierzu kann man dann noch geschnittene Trüffeln oder Kapern thun.

327. Kalbsfüße auf andere Art.

Werden auf dieselbe Art wie die vorhergehenden zubereitet; hiezu macht man eine gelbe Sauce, oder eine Sauce von feinen Kräutern. Letztere wird zubereitet wie folgt: man läßt Butter in einer Casserole vergehen, fein verwiegte Zwiebeln werden dazu gethan. Sind dieselben weich, so thut man 3 Löffelvoll Mehl, eine Handvoll fein verwiegte Petersilie erst dann dazu, wenn das Mehl etwas gelb gerührt ist. Dann wird dieses mit Bouillon angerührt, bis es glatt ist; sodann gießt man $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein, etwas Jus, Gewürz, Muskatnuß, Citronen, Nelken, Lorbeerblatt und Salz so viel nöthig ist daran und gießt dieses an die in Stückchen geschnittenen Kalbsfüße.

328. Gefüllter Kalbskopf.

Ein ganzer Kalbskopf wird abgebrüht, unten aufgeschnitten und die Haut mit dem Fleische, welches daran ist, sorgsam abgelöst, die Zunge wird herausgeschnitten, die Ohren bleiben daran. Man hackt sodann ein Pfund rohes Kalb- und Schweinefleisch recht fein, gibt 4 Eigelb dazu und stößt es, bis es ganz weiß ist, dann läßt man ein Stückchen Butter vergehen, dämpft darin eine Handvoll fein verwiegte Scharlottenzwiebeln, thut verwiegte Petersilie, Salz, Citronensaft, Majoran und Muskatnuß dazu und thut es zu dem verwiegten Fleische; von dieser Masse wird sodann eine Lage in den Kalbskopf gebracht und eine Lage von fein geschnittenen Trüffeln, dann wieder eine Lage Fleisch und so fort. Man kann auch eine Lage von abgekochtem Schinken oder abgekochter Zunge dazu thun. Derselbe wird sodann zusammen gebunden, in ein Tuch gebracht und in einen Topf gelegt, diesen gießt man voll mit Fleischbrühe, thut etwas Citrone, ein Lorbeerblatt und gelbe Rüben dazu, deckt ein Papier darauf und läßt ihn fertig kochen, dann stellt man ihn in den Keller; den andern Tag macht man die Fäden davon ab, gießt von der sauern Sulz oder Gelee etwas darüber her und garnirt ihn mit schön ausgezackten Rädchen von gelben, weißen und rothen Rüben und etwas Grünem von Kapern. Man kann auch statt Gelee eine braune Sauce wie zu Kalbskopf à la Tortue dazu geben.

329. Gefüllter Schweinskopf.

Derselbe wird ebenso zubereitet, wie der Kalbskopf.

330. Kalbskopf à la Tortue.

Es wird ein Kalbskopf ausgebeint und dann eine halbe Stunde in Fleischbrühe gekocht, in frisches Wasser gelegt, damit er wieder fest wird; nun wird er in viereckige Stückchen geschnitten, die Ohren läßt man aber ganz. In eine Casserole gießt man Fleischbrühe und Wein und läßt die Kalbskopfstückchen darin weich kochen; dann wird folgende Sauce zubereitet: Ein Stückchen Butter läßt man vergehen, darin röstet man 2 Löffelvoll Mehl gelb, thut eine Handvoll fein verwiegte Scharlottenzwiebeln dazu; sind dieselben weich, dann kommt von dem Sutt, worin man den Kalbskopf weich gekocht hat, dazu, bis es dünn ist, dann Salz, Lorbeerblatt, Jus und Muskatnuß. Wenn es recht gekocht hat, schüttet man es durch ein Haarsieb und gibt zerschnittene Trüffel und ein Glas Madera dazu.

331. Ein unausgebeinter Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird einen Tag vor dem Gebrauche ungefähr 3 Stunden in frisches Wasser gelegt; damit er schön weiß wird, kann man ihn mit einer Handvoll Salz abreiben; dann wird er

in ein reines Tuch gelegt und dabei beobachtet, daß die Ohren aufrecht stehen bleiben und nicht zerdrückt werden. Ist derselbe drei Stunden in diesem Tuch gekocht worden, was in Fleischbrühe geschieht, so wird er auf eine Platte gelegt, das Unreine davon hinweggemacht und auf die Tafel gegeben. Eine Sauce wie bei dem Kalbskopf à la Tortue wird dazu gegeben; in die Ohren werden schöne große Blumen gesteckt und die Stirne sodann mit Rädchen von gelben, weißen und rothen Rüben verziert. In das Maul kann ebenfalls eine Verzierung gethan werden. Um die Platte herum können auch hartgefottene, in vier Theile geschnittene Eier mit Grünem herum gelegt werden.

332. Mayonnaise.

Es werden 3 bis 4 Eiergelb mit einem Löffel voll Provenceröl ganz glatt gerührt; so wird nach und nach fortgefahren bis $\frac{1}{2}$ Schoppen von jenem Del, $\frac{1}{4}$ Schoppen Essig tropfenweise ebenfalls dazu gerührt ist. (Im Sommer muß solches auf Eis oder in kaltes Wasser gestellt werden.) Dieses muß $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt werden, bis es ganz weiß und dick ist. Sollte es nicht recht steif werden wollen, so wird weniger Essig oder etwas mehr Del dazu gethan; hierzu kommt ein wenig Salz und zwar gleich im Anfang. Es werden nun 4 junge kalte Hahnen, jeder in 4 Theile geschnitten, diese Theile einzeln an eine Gabel gesteckt, in die gerührte Masse getaucht, dann auf eine Platte, welche auf die Tafel gegeben werden kann, gesetzt; nun werden einige Herzen von Kopfsalat in 4 Theile geschnitten und ebenfalls in das Gerührte eingetaucht und abwechselnd mit den Hahnen in die Platte gesetzt. Die Platte wird sodann mit gefottene Eiern, welche in Schnitze geschnitten sind, garnirt.

333. Preßkopf.

Hierzu kann man jede Art gekochtes Fleisch gebrauchen, als: Kalbsbraten, Kalbskopf, Ochsenzunge, Schinken, Schwarzwildpret, Rehbraten, Hasenbraten zusammen, auch von jeder Art nur einzeln; dieses wird in dünne Blättchen geschnitten. Nun wird in eine runde Form ein Finger hoch warmes saures Gelée gethan; dieses läßt man dann wieder erkalten und fest werden. Solches wird dann mit schön geschnittenen Stückchen Citronen, gelben, weißen und rothen Rüben in ausgezackten Rädchen garnirt, auch Kapern und Petersilien darauf geschnitten; dann wird das fein geschnittene Fleisch mit etwas Salz, bis die Form voll ist, darauf gethan und noch mehr Gelée darauf gegossen, worauf man es wieder stehen läßt; statt des Fleisches kann man auch eine ganze abgefottene Ochsenzunge gebrauchen; diese wird nämlich in ganz dünne Blättchen geschnitten und in derselben Form wieder zusammengesezt, was sich sehr schön ausnimmt und ferner wird ebenso verfahren, wie

bei dem Fleisch-Preßkopf. In Ermangelung von Fleisch oder einer Ochsenzunge kann auch ein blau gefotterter Fisch gebraucht werden. Wenn man den Preßkopf anrichtet, so muß man mit der Form, nachdem das Gelée ganz fest gestanden ist, recht schnell durch das kochende Wasser fahren.

334. Feldhühner.

Man thut etwas Butter, Schinken, Speck, Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, ganzen Pfeffer, ein Lorbeerblatt, zwei Nelken, zwei Citronenscheiben, Thymian, ein wenig Knoblauch und Salz, nebst dem Feldhuhn, auf dessen obere Theile ein Stückchen Speck gebunden wurde, in eine Casserole, läßt es ein wenig dämpfen, schüttet sodann ein kleines Glas Wein und etwas Fleischbrühe daran, jedoch nicht zu viel, damit es nur dämpft; wenn dieses weich ist, dämpft man ein wenig Mehl daran, läßt es noch einmal mit der Sauce kochen, schneidet sodann den Speck von dem Feldhuhn ab und servirt es. Ebenso kann man auch Trüffel zu der Sauce nehmen.

335. Wachteln.

Werden gleich den Feldhühnern behandelt.

336. Wilde Tauben.

Defgleichen.

337. Schnepfen.

Ebenso.

338. Wilde Enten in Sardellen-Sauce.

Man dämpft die Ente in Butter, Speck, gelben Rüben, Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Pfeffer und Salz; wenn die Ente gedämpft hat, kommt ein Glas Wein, sowie der Saft einer halben Citrone dazu. Ist dieses eingekocht, so schüttet man beständig Fleischbrühe daran, damit es stets dämpfen kann. Ist sie weich, bereitet man folgende Sauce: man verhackt das Herz und die Leber recht fein, röstet 2 Kochlöffelvoll Mehl gehörig braun, bringt eine fein geschnittene Zwiebel und das Verhackte dazu, löscht es mit Jus oder auch Fleischbrühe ab, schüttet es an die Ente und läßt sie noch einmal mit diesem kochen; hernach wäscht und stößt man 2 Sardellen und bringt diese nicht lange vor dem Anrichten daran. Statt den Sardellen kann man eben so gut Kapern oder Häringe oder Trüffeln oder bittere Pomeranzenschalen oder Oliven (aus diesen müssen jedoch vorher die Steine herausgemacht werden) in die Sauce thun.

339. Lerchen in Sauce.

Die Lerchen werden, je nachdem man nehmen will, gepuht, gestammt und ihre Füße in den Kopf gesteckt. Hernach legt man

etwas Butter (deren Gewicht man nach der Zahl der Lerchen richten muß) in eine Casserole und läßt die Lerchen etwa 5 Minuten darin dämpfen; hernach kömmt eine Handvoll fein verwiegte Petersilie und Zwiebel, nebst etwas Salz und Gewürz und ein Kochlöffelvoll Mehl daran; dieses läßt man wieder eine kurze Zeit dämpfen und schüttet dann einen Schoppen Wein, ein Glas Fleischbrühe oder auch Jus daran, läßt dieses aufkochen und richtet es auf eine Platte an.

340. Gedämpfter Fasan.

Der Fasan wird gerupft, der Kopf abgeschnitten und auf die Seite gelegt; hernach zäumt man ihn auf und spickt ihn mit in der Länge nach geschnittenem Speck. Wenn er fertig gespickt ist, bindet man ihn mit Bindfaden zu, legt dann in eine Casserole ungefähr $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, den Fasan nebst etwas fein geschnittenem Schinken, Zwiebelscheiben, gelben Rüben, Thymian, Nelken, Pfeffer, Salz, einer Flasche Wein und ein wenig Fleischbrühe, so, daß die Brühe über den Fasan geht, deckt ihn sodann zu und läßt ihn weich dämpfen. Wenn die Sauce eingekocht ist, streut man etwas Mehl darüber, gießt ein Glas Jus dazu, läßt es aufkochen und richtet es an.

341. Haselhühner.

Werden gepußt, ausgenommen, aufgezäumt und die Brust fein gespickt. Hernach stellt man sie mit Butter nebst Zwiebel, Petersilienwurzel, gelben Rüben, etlichen Citronenscheiben, Pfeffer, Nelken, Salz und einem Glas Wein auf das Feuer, läßt es zusammen dämpfen, bis es weich ist; dann bringt man gereinigte fein geschnittene Trüffel und etwas Jus oder auch Fleischbrühe daran, und läßt es mit einander kochen und richtet es an.

Fasten- und Mehl-Speisen.

342. Süße abgerührte Dampfnudeln.

Man bringt 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, stellt es an die Wärme, rührt indessen 6 Loth Butter mit 2 Eiern recht schaumig ab; dann werden 2 bis 3 Eßlöffelvoll gestoßener, an einer Citrone abgeriebener Zucker, mit zwei Löffelvoll recht gutem Essig oder Bierhese unter das Mehl gerührt, sowie die Eier und die Butter, mit lauer Milch wie ein recht dicker Knödelteig angemacht und so lange geklopft, bis der Teig recht glatt ist, große Blasen wirft und nicht mehr an der Schüssel hängen bleibt. Dann stellt man ihn an einen warmen Ort und läßt ihn ein wenig gehen; bricht hernach mit einem Eßlöffel ein halbes Hühnerci großes