

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter**

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

4. aufs neue verb. Ausg.

**Spörlin, Margareta**

**Mülhausen, 1825**

8. Allerhand gekochtes Fleisch und Ragouts.

**urn:nbn:de:bsz:31-56462**

man nehmen von welcher Art man will, und in einem Ofen backen.

Es ist noch anzumerken, daß man große Pasteten, oder Wähen von Spinat verfertigen kann, auf die gleiche Art wie die grünen Pastetein.

### 8. Allerhand gekochtes Fleisch und Ragouts.

Es wäre unnöthig zu schreiben, wie man das Rindfleisch und die Fleischsuppe kocht, indem es durch die tägliche Übung genugsam bekannt ist. Ich will nur einige vorläufige Bemerkungen machen, worunter die vornehmste diese ist: daß man alle Ragouts, die man zu kochen hat, niemals zu schnell müsse kochen lassen, und daß man immer sehr genau darauf sehen müsse, daß sie nicht zu spät und nicht zu früh aufs Feuer kommen. Es sollte auch eine jede Köchin immer gestoßenes Brod im Vorrath haben. Man darf nur dasjenige Weißbrod oder anderes Brod, das man übrig hat, in einen Backofen oder in ein Zwischenbfelein legen, und es gelb werden lassen, thut es dann in einen Mörser, wenn es abgekühlt ist, stößt es fein, und verwahrt es in einer Lade, die mit Papier überzogen ist. Auf solche Art kann man das gestoßene Brod 3 bis 4 Monat aufbehalten. Wenn es schön gelb gebäht ist, ist es auch an Saucen zu gebrauchen, zu welchen man das Brod in Butter zu rösten pflegt. Und weil man nicht in allen Küchen Schu (Jus) hat, um die Saucen braun zu machen, darf man nur die braune Brühe aus der Bratenpfanne abseß stellen. Man halte sich einen besondern kleinen Topf, die Brühe hält gegen acht Tage. Hat man aber keine Brühe aus den Tortenpfannen, so kann man statt Schu eine braune Brühe machen auf folgende Art: Nimm einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, röste ihn dunkelbraun, schütte darnach ein halbes

Glas voll Wasser daran und laß es kochen. Mit diesem kann man die Ragouts braun machen.

1. Schu (Jus) zu kochen.

Belege eine Casserolle mit dünn geschnittenem Speck. Nimm zwey Pfund mageres Rindfleisch, woran aber kein Fett ist. Zerschneide es in Stücke und lege es auf den Speck. Wenn man Speckschwarten hat, so legt man noch etliche darauf. Stelle die Casserolle auf ein gelindes Kohlenfeuer, decke sie fest zu und laß es dämpfen bis das Fleisch auf allen Seiten ganz dunkelbraun ist. Gieße dann Fleischbrühe und Wasser daran, daß die Casserolle nicht ganz voll wird. Thue 2 ungeschälte Zwiebeln hinzu, 4 Nägelein, 3 Lorbeerblätter, Pfeffer und 2 dunkelfarbige gelbe Rüben. Decke die Casserolle wieder zu und laß es bey 2 Stunden auf einem kleinen Feuer kochen. Man muß aber immer Fleischbrühe oder Wasser nachschütten, damit man am Ende bey 3 Schoppen Brühe übrig behält. Schütte es dann durch ein Siebcken in einen Hafen, und sobald der Schu kalt ist, so nimm das Fett oben hinweg. Wenn man nun Fleischsuppen anzurichten hat, und nur 1 oder 2 Löffel voll von dieser Schubrühe darauf thut, so giebt es ihr eine schöne Farbe und macht sie gut. Der Schu hält sich 8 Tage lang, wenn man ihn in einen Keller stellt.

2. Bœuf à la mode.

Nimm ein Stück Rindfleisch vom Bäcklein oder Schwanzstück: es muß wenigstens von 5 bis 6 Pfunden seyn, wasche und klopfes es mürbe, nimm zu 6 Pfund Fleisch ein halbes Viertelpfund Speck, zerschneide ihn in längliche Stücke, etwa halben Fingers lang und dick. Vermenge einen Eßlöffel voll Salz mit einem Kaffeelöfflein voll Pfeffer und gestoßenen Nägelein, fein geschnittenen und gehackten Schalotten, Petersilie und geriebenem Basilikum. Lege den Speck hinein und kehre ihn darin um. Nimm eine große hölzerne Spicknadel und durchspicke

das Fleisch damit. Hat man aber keine Spicknadel, so sticht man mit einem kleinen Messer Löcher in das Fleisch, steckt den Speck hinein, thut das Fleisch in einen eisernen Topf oder Dämpfen (wenn man eine Cloche hat, ist es noch besser), schüttet einen Schoppen Wein und etwa 3 Schoppen Wasser daran, legt drey ganz zerschnittene gelbe Rüben, 2 Sellerywurzeln, 4 Petersilienwurzeln, einige Lorbeerblätter, 6 bis 8 ganze Nägelein und einen Kalbsfuß dazu, thut den Deckel darauf, verklebt ihn fest mit Papier, daß kein Dampf herauskommt, stellt den Topf auf Kohlen und läßt es 4 Stunden lang dämpfen oder kochen. Ist dies geschehen, so nimm das Fleisch heraus, schöpfe alles Fett von der Brühe, schütte sie durch ein Sieb Becken und laß die Sauce in einem kleinen Geschirre so lange einkochen, als man zu einer Sauce auf das Fleisch braucht. Rüste 1 oder 2 Löffel voll Mehl in Butter schön gelb, thue die geläuterte Brühe dazu und drücke den Saft von einer halben Zitrone darein, nebst fein geschnittener Zitronenschale. Schütte die Brühe auf eine Platte und lege das Fleisch darauf. Man kann dieses Fleisch auch kalt auf den Tisch geben. Will man es aber kalt essen, so muß man es eine oder 2 Stunden in dem Topf stehen lassen, bis es ganz kalt ist. Es ist sehr gut zu Salaten.

### 3. Gebeiztes Rindfleisch.

Man läßt das Fleisch 2 oder 3 Tage im Essig liegen. Hernach wird es mit Speck durchspickt, wie das Fleisch zu obengemeldtem, legt in eine Cloche oder Topf Speck in dünne Scheiben geschnitten auf den Boden, auch etliche Speckschwarten dazu, legt das Fleisch darauf, thut Pfeffer und Salz, 6 bis 8 geschnittene Schalotten, Lorbeerblätter und eine ganze Ingwerwurzel dazu, deckt den Topf zu, verklebt ihn mit Teig, stellt es auf gelinde Kohlen, und wenn es etwa eine Stunde gekocht hat, schaffst man die Kohlen auf die Seite und läßt es noch 3 Stunden dämpfen. Will man es lieber in einem Backofen

stellen, nachdem das Brod eingeschossen ist, so wird es besser; es muß drey Stunden lang im Ofen bleiben.

#### 4. Eine Roulade von Rindfleisch.

Man nimmt 4 Pfund ganz dünnes Bauchstück von einem Ochsen oder Rind, reibt es mit 2 Loth Salpeter und einer guten Hand voll Salz so stark als möglich ein, dann läßt man es 4 bis 5 Tage liegen; hierauf lege es auf einem Tisch aus einander, klopfe es stark, streue kleingeschnittene Zwiebeln, gemahlene Pfeffer und gestoßene Nägelein darüber, rolle das Rindfleisch fest auf, umbinde es stark mit Bindfaden und thue es in einen Topf mit kaltem Wasser; wenn es verschaumt ist, so thue aller Sorten Kräuter und Salz dazu, eine Ingwerwurzel, Lorbeerblätter, etliche Zwiebeln, einen Schoppen Essig, laß es kochen bis das Fleisch weich ist, nimm es dann heraus, lege es zwischen zwey Bretter und beschwere es recht mit Steinen; wenn das Fleisch ganz kalt ist, wird erst der Faden davon abgenommen; solches wird ganz mit Essig und Del auf den Tisch gegeben.

#### 5. Eingekochtes Rindfleisch.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch, es sey Riemen oder Bäcklein, und legt es 1 oder 2 Tage in den Essig, wenn man es sauer haben will; wo nicht, so darf man es nur klopfen und in einen Topf mit Wasser zusetzen. Sobald es kocht, muß man es verschaumen und eine halbe Maas Wein daran schütten, wie auch eine kleine Hand voll fein geschnittenen Speck, 2 fein geschnittene Zwiebeln, Ingwerwurzeln, ein paar Nägelein, 2 oder 3 Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz und zwey Stücklein Rinde von schwarzem Brod dazu thun, und es dann kochen lassen bis das Fleisch ganz weich ist, und nur so viel Brühe hat als man zu dem Fleisch braucht, thut eine kleine Hand voll gestoßenes Brod dazu, und läßt das Brod noch etwa eine Viertelstunde mitkochen, so ist es gut.

## 6. Ein Stück Rindfleisch in seinem Saft oder Saft.

Man klopft das Fleisch wohl, belegt dann eine Casserolle oder Topf mit Speck und einem Stückchen frischer Butter, legt das Fleisch darauf, deckt es wohl zu und läßt es auf beyden Seiten schön gelb werden, gießt einen Schoppen Wein und Wasser daran, thut geschälte Schalotten, Nägelein, Pfeffer, Zitronenschale und ein wenig Basilikum dazu und läßt das Fleisch kochen bis es weich ist, streut dann eine Hand voll gestoßenes Brod darüber, läßt es noch eine Viertelstunde kochen und richtet es an.

## 7. Rindfleisch auf dem Rost gebraten oder Bruststeig.

Man nimmt Filet oder Lummel, schneidet es rund zu fingersdicken Scheiben, klopft sie wohl, legt sie in eine irdene Schüssel, streut Salz und Pfeffer, ein wenig gestoßene Nägelein, ein wenig geriebene Muskatnuß und fein geschnittene Schalotten darüber, drückt den Saft von einer Zitrone darauf und läßt es etliche Stunden liegen, während dem man es öfters umwenden muß. Thue auf eine Platte ein Viertelfund frische Butter, laß sie zergehen, aber nicht heiß werden, nimm das Fleisch, kehre es in der Butter um, lege es auf einen Rost, stelle es über eine starke Kohlengluth, wende es öfters um, und bestreue es allemal mit der Butter und gieb es gleich auf den Tisch; man muß es nur eine Viertelstunde vor dem Essen auf die Gluth thun.

Man macht es auch auf eine leichtere Art: Schneide das Fleisch, wie schon oben beschrieben ist, klopfe es, thue Salz und Pfeffer in die Butter, kehre es in der Butter um, und brate es auf dem Rost; während dem Braten kehre es zweymal in der Butter um. Man kann auch von dem Rippstück, in Mangel des Filet, nehmen, schneide alles Bein davon, und schneide es wie das Filet.

## 8. Eine gespickte Ochsenzunge.

Wasche die Zunge sauber ab, reibe sie mit ein wenig Salz, daß das Schleimigte davon kommt. Wasche sie noch

einmal und setze sie dann in einem Topf zu. Man kann die Zunge mit dem Rindfleisch kochen, sie muß aber immer eine Stunde vor dem Fleisch auf das Feuer gethan werden. Wenn sie ganz weich gekocht ist, schält man die Haut davon, läßt sie kalt werden, spickt sie dann wie man ein anderes Fleisch zu spicken pflegt, oben auf und neben zu mit feingeschnittenem Speck, thut sie in eine Bratpfanne, legt einen kleinen Rost oder kleine Hölzlein in die Bratpfanne, thut ein paar Stückchen Butter oben auf die Zunge, stellt sie in ein Bratöflein und läßt sie braten bis sie schön gelb ist. Wenn man sie gebrät haben will, so darf man sie nur 1 oder 2 Tage in Essig legen, und macht dann folgende Brühe dazu:

Nöste einen kleinen Löffel voll Mehl in Butter schön gelb. Nimm 5 oder 6 Schalotten oder andere Zwiebeln, schneide sie ganz fein und dische sie ein wenig mit dem Mehl. Thue dann Fleischbrühe und Essig, Pfeffer, Nägelein und zwey bis drey Zitronenscheiben dazu. Wenn man Sardellen oder Anchois hat, so schneidet man auch einige darein. Hat man aber keine, so läßt man die Sauce eine gute halbe Stunde kochen, thut sie darnach auf eine Platte und legt die Zunge darauf.

#### 9. Eine Ochsenzunge mit feinem Baumöl.

Man läßt die Zunge weich kochen wie die vorhergehende. Thue auf eine Platte 3—4 Löffel voll feines Baumöl, nebst Pfeffer und Salz, schneide die Zunge in der Mitte von einander, kehre sie auf der Platte in dem Baumöl um, lege sie auf einen Rost und laß sie auf beiden Seiten schön gelb braten. Thue dann 3 bis 4 Löffel voll Baumöl in eine Casserolle und eine kleine Hand voll Schalotten dazu, dische sie bis sie weich sind. Rühre dann einen Löffel voll Mehl hinein samt feingeschnittener Peterstie, schütte Fleischbrühe und eine halbe Cassenschaale voll Essig dazu, nebst Pfeffer, ein paar Nägelein und 2 oder drey Zitronen, und laß die Sauce eine gute halbe

Stunde kochen. Lege die Zunge hinein und laß sie noch eine halbe Stunde kochen. Man muß sie aber während dem Kochen etliche mal mit der Casserolle umrütteln, damit sie nicht ansetzt. Sollte die Brühe zu dick seyn, so darf man nur mehr Fleischbrühe nachschütten.

10. Eine Ochsenzunge an einer Kapernbrühe.

Man verfährt mit dieser Zunge wie mit der zweyten, und macht daran folgende Brühe:

Thue etwa 1 halbes Viertelpfund Butter in eine Casserolle. Nimm eine kleine Hand voll Schalotten oder andere Zwiebeln, dische sie in der Butter bis sie weich sind, rühre einen Kochlöffel voll Mehl und eine kleine Hand voll Petersilie dazu, schütte Fleischbrühe und eine halbe Löffelschaale voll Kapern daran, nebst 2 bis 3 Lorbeerblätter, Pfeffer und Nägelein. Sollte die Brühe von den Kapern nicht sauer genug seyn, so muß man noch ein wenig Essig dazu thun. Laß die Brühe wohl kochen und lege die Zunge hinein. Man läßt sie so lange kochen wie die andern Zungen.

11. Eine Ochsenzunge mit einer Fülle.

Man kocht diese Ochsenzunge wie die andern, schneidet das Fleisch am Schlund davon, und hackt das abgeschrittene Fleisch mit einem halben Viertelpfund Nierenfett ganz fein. Thue ein Stückchen Butter in eine Pfanne und dische 2 bis 3 feingeschnittene Zwiebeln darin bis sie weich sind. Nimm von einem halben Bagenlaiblein die Brosamen und weiche sie in Fleischbrühe ein. Wenn diese kalt ist, so drücke sie aus und thue sie zu den Zwiebeln samt dem gehackten Fleisch. Schneide Zitronenschalen ganz fein, thue sie auch dazu, nebst Pfeffer und Salz und gestoßenen Nägelein. Dann schlage zwey Eyer hinein und zerrühre alles wohl unter einander. Schneide die Zunge in der Länge von einander, streiche die Fülle auf die inwendige Seite der Zunge, und mache sie mit etnem



Messer glatt, doch so, daß sie in der Mitte ein wenig höher bleibt als an dem Rande. Streue gestoßenes Brod darüber, bestreiche eine Tortenpfanne oder ein Blech mit frischer Butter, lege die Zunge hinein und lasse sie schön gelb backen. Man kann hernach eine Brühe dazu machen von welcher Art man will, thut diese auf eine Platte und legt die Zunge darein.

### 12. Ochsen-Rachen.

Wenn die Rachen wohl gekocht und recht weich sind, so schneide sie in lange Stücke, thue ein Stückchen Butter in eine Casserolle. Nimm einen halben Kochlöffel voll Mehl, und 6 oder 8 ganz kleine Zwiebeln dazu. Die Zwiebeln müssen ganz bleiben, dische sie in dem Mehl und Butter, gieße 1 Glas voll weißen Wein und Fleischbrühe daran, thue ein wenig Pfeffer und Salz und ein paar Nägelein dazu, lege die Rachen hinein, und lasse sie eine gute Viertelstunde kochen. Nimm das Gelbe von einem Ey, nebst fein geschnittener Petersilie, zerrühre es mit ein wenig Wasser, schütte die Sauce darein, und laß es wieder kochen. Die Casserolle muß immer gerüttelt werden, damit das Ey nicht scheidet. Man kann das Ey auch weglassen, wenn man will; richte sie an und gieß sie auf den Tisch.

### 13. Ochsen-Hirn.

Nimm ein Ochsenhirn und wasche es, schütte warmes Wasser darüber, damit die Haut abgehe, ziehe das Häutchen davon und lege das Hirn in frisches Wasser. Thue eingesottene Butter in eine Pfanne und laß sie heiß werden; schneide 4 bis 5 Stücklein Brod darein, wie zu Karpfen. Wenn sie gelb sind, so nimm sie heraus, nimm einen Löffel voll Weismehl, und röste es in der Butter schön gelb. Nimm 4 bis 6 kleine Zwiebeln, schäle sie, thue sie zu der gerösteten Butter und röste sie damit bis sie gelb sind. Gieße einen Schoppen Wein hinein, sey es

weißer oder rother, und eine Tasse voll Fleischbrühe, thue Pfeffer und Salz dazu, ein paar Lorbeerblätter und ein Stückchen Citrone; lege das Hirn hinein und laß es eine Viertelstunde kochen, thue es dann auf eine Platte, lege das gebackene Brod dazwischen und schütte die Brühe darüber, so sind sie gut.

#### 14. Knöpflein (Klöse) von Rindfleisch.

Nimm ein Pfund mageres Rindfleisch, und 1 Viertel-pfund Rindermark oder Nierenfett; schneide 3 Schalotten dazu; klopfte das Rindfleisch ganz müde, zerschneide es in kleine Stücke, hacke es samt dem Nierenfett und den Schalotten so fein als möglich, und thue es in eine Schüssel. Weiche 3 Loth Weißbrod in Milch ein, zerdrücke es zu einem Brey und thue es zu dem Fleisch nebst fein geschnittener Zitronenschale, ein wenig Pfeffer und Salz. Schlage drey Eyer hinein und rühre alles wohl durcheinander. Nimm eine zinnerne oder blecherne Platte, streiche sie mit frischer Butter an, mache dann Fleischknöpflein, und lege eines neben das andere auf die Platte. Decke die Platte zu, stelle sie auf Kohlen und laß die Knöpflein eine halbe Stunde langsam kochen. Während dem kochen müssen sie einmal auf der Platte umgewendet werden. Will man mehr Brühe haben, so thut man noch ein wenig Fleischbrühe daran, ehe man sie auf den Tisch giebt, deckt sie wieder zu, nimmt das Gelbe von einem Ey, und ein wenig fein geschnittene Petersilie, zerrühre es wohl, rühre dann die kochende Brühe von den Knöpflein in das Ey, schütte die Sauce wieder in die Platte und trage sie zu Tische. Man kann diese Knöpflein auch wie Kalbfleischknöpflein kochen; doch sind sie auf die jetzt beschriebene Art am kräftigsten.

#### 15. Rutteln oder Bläze.

Wenn man sie von dem Metzger bekommt, läßt man sie eine oder 2 Stunden kochen, wäscht sie dann sauber ab,

läßt in einer Pfanne eingesottene Butter heiß werden, schneidet eine kleine Zwiebel fein, thut sie in die Butter, und die Kutteln gleich darauf, sprengt Pfeffer und Salz darüber, gießt einen Kochlöffel voll Weinessig daran, und läßt sie dämpfen bis sie auf beyden Seiten gelb sind. Dann richte sie an.

16. Kutteln (Kaldaunen) mit einer braunen Brühe.

Wenn die Kutteln abgekocht und geschnitten sind, wie die vorigen, thue Butter in eine Pfanne, und röste einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb, schneide zwey Zwiebeln fein, thue sie zu dem Mehl, sobald das Mehl gelb ist, und dische sie darin bis sie gelb sind. Dann schütte Wasser oder Fleischbrühe und Essig daran, thue Pfeffer und Salz und ein Lorbeerblatt dazu, lege die Kutteln hinein, und laß sie eine Viertelstunde kochen. Man kann sie auch wie Ochsenrachen zubereiten.

17. Frikando von Kalbfleisch.

Nimm von einem Unter- oder Oberstück das Fleisch, je nachdem man wenig oder viel Frikando haben will. Die Frikando von einem Oberstück sind aber immer besser, als die vom Unterstück. Schneide alles Gebein und alle Haut davon, klopfe das Fleisch stark, und spicke es auf der obern Seite so schön als möglich. Dann lege die Frikando in frisches Wasser, und laß sie eine Nacht darin liegen, damit sie schön weiß werden. Des andern Tages thue in eine breite Casserolle Speckscheiben, die dünne geschnitten sind, und lege die Frikando darauf. Wenn man nur eins oder zwey Stücke Frikando hat, so nimm eine breite Casserolle, daß neben dem Fleisch auf einer Seite ein Kalbsfuß Platz hat, und auf der andern Seite die Gebeine, die aus dem Frikando geschnitten worden. Hat man viel Frikando, so müssen 2 Kalbsfüße samt dem Weinwerk in einem besondern Topf gekocht werden, damit, wenn das Wasser an den Frikando ein-

gekocht ist, man sie immer mit dieser Brühe wieder auffüllen kann, thue über die Frikando, so in der Casserolle sind, frisches Wasser, 2 ganze Zwiebeln, steckt in jegliches 4 bis 5 Nägelein, 2 gelbe Rüben, die man in etliche Stücke zerschneidet, ganze Muskatblüthe und Salz, läßt die Frikando kochen bis sie so mürbe sind, daß man mit einem Strohalm daren stechen kann. Hat man das Weinwerk bey dem Frikando in der Casserolle, so braucht diese nur mit Wasser aufgefüllt zu werden, wo nicht, so muß man sie immer mit der Brühe auffüllen, in welcher das Weinwerk gekocht ist. Wenn das Weinwerk besonders gekocht wird, thut man 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln, 3 Zwiebeln mit Nägelein besteckt und ein wenig Salz dazu. So bald die Frikando weich gekocht sind, nimmt man sie aus der Casserolle, und legt sie auf eine Platte. Die Platte decke gleich mit einer Schüssel zu, und stelle sie auf warme Asche, damit sie nicht kalt werden. Die Brühe schütte durch einen Haarsieb, oder durch ein Siebcken, thue sie wieder in die Casserolle und laß sie bis auf etwa einen Schoppen einkochen. Hat man Jus so thue eine Laffenschale voll an die Brühe, und rühre darin bis sie ganz dick ist; hat man aber keinen Jus, so muß die Sauce so gelb geröstet werden, als wie man Mehl ganz dunkelgelb röstet. Wenn die Sauce schön gelb geröstet ist, rühre noch ein wenig Fleischbrühe daren, nimm einen Pinsel, und streiche die Frikando mit der Glasur über den Speck an, daß sie glänzend werden. Hat man Krebsbrühe, die aber schon vorher geröstet seyn muß, so thue sie in die Casserolle zu der Glasur, stelle dies aufs Feuer, und laß die Brühe wieder kochen, thue dann die Brühe auf eine Platte, lege dann die Krebschwänze an den Rand umher, und die Frikando mitten daren.

Die Krebsbrühe wird auf folgende Art gemacht: Nimm zu einer Platte Frikando 18 bis 24 Krebse, und laß sie im Wasser eine halbe Viertelstunde sieden, bis sie roth sind. Es ist aber überhaupt, wenn man Krebse kocht, zu

beobachten, daß man keine todte Krebsse zu irgend einer Sauce nehmen soll, weil sie der Sauce einen übeln Geruch mittheilen. Man schält die Schwänze von den Krebsen, und stößt die Schaalen in einem Mörser ganz fein, nimmt 4 Loth Butter, röstet die gestoßene Schaalen ganz dunkelroth darin, thut etwa einen Schoppen Fleischbrühe dazu, und läßt sie ein wenig kochen. Dann schüttet man sie durch ein Siebbecke, drückt mit einem Löffel die Schaalen wohl aus, thut wieder ein Stückchen Butter in die Casserolle, legt die ausgedrückten Krebschaalen wieder hinein, und röstet sie wieder wie das erste mal. Von der Brühe nimmt man mit einem Löffel alles Rothe oder Fett, das oben auf liegt, hinweg, thut ein Stückchen Butter in eine Casserolle, und einen Kochlöffel voll Mehl dazu, samt den Krebschwänzen, röstet es zusammen in der Butter, bis es ein wenig roth ist, schüttet dann die Krebsbrühe hinein samt dem Rothen, so man abgehoben hat, thut ein wenig Pfeffer, Salz und gestoßene Muskatblüthe dazu, und rührt die Sauce bis sie kocht, dann ist sie gut.

Hat man bey einem Gastmahl Pasteten, oder sonst Ragout, wo Krebsbrühe daran ist, so mache eine Sauce von Jus oder Sauerampfer. Man nimmt nämlich frische Butter, und röstet einen Löffel voll Mehl darin schön gelb, schüttet eine Tasse voll Jus dazu und Fleischbrühe oder Brühe von dem Frikando, ein wenig Pfeffer, Muskatblüthe und ein Stückchen Zitrone, läßt dies zusammen eine Weile kochen, und thut dann die Sauce in die Casserolle, in welcher die Glasur von dem Frikando ist. Während dem Kochen rührt man die Sauce, bis alle Glasur in der Casserolle sich löst, schüttet sie dann auf die Platte, und legt die Frikando darein. Bey einer solchen Jus-Brühe kann man die Frikando mit Knöpflein garnieren, von welcher Art man will, es seyen Fleischknöpflein oder Butterknöpflein. Wird aber die Brühe von einer Tasse voll Jus nicht braun genug, so muß man mehr dazu nehmen.

## 18. Frikando mit Sauerampfer.

Man nimmt 2 Hände voll Sauerampfer, wäscht ihn sauber, drückt das Wasser wohl aus und hackt ihn fein, nimmt ein Viertelfund frische Butter, thut sie in eine Casserolle, und röstet den Sauerampfer eine Viertelfunde in der Butter, bis er ganz trocken ist, nimmt auch einen Kochlöffel voll Mehl, thut es zu dem Sauerampfer, röstet es noch ein wenig mit, und schüttet Fleischbrühe daran, bis es so dick ist als gehackter und ausgekochter Spinat, thut Pfeffer, Salz und ein wenig gestoßene Muskatblüthe dazu und läßt es eine Weile kochen. Wenn nun die Frikando glasirt sind, thut man den Sauerampfer in die Casserolle, in welcher die Glasur ist, schüttet noch ein wenig Fleischbrühe dazu, und rührt darin, bis sich alle Glasur von der Casserolle abgelöst hat, läßt sie ein wenig kochen, thut den Sauerampfer auf eine Platte, und legt die Frikando oben darauf.

## 19. Gedämpftes Kalbfleisch.

Zu gedämpftem Kalbfleisch nimmt man gewöhnlich ein Stück vom Schlegel oder Schenkel. Auch ist das Fleisch vom Bug sehr gut zum dämpfen; thut in einen eisernen Topf oder Dämpfen breit geschnittenen Speck, oder läßt Butter heiß werden, legt das Kalbfleisch darein, sprengt Pfeffer und Salz darüber, und oben darauf eine kleine Hand voll Mehl, läßt es bey gelindem Feuer schön gelb werden. Dann kehrt man es um, und läßt es auf der andern Seite auch gelb werden. Während dem Dämpfen muß man das Fleisch einigemal in die Höhe lüpfen, damit es unten im Hofen nicht ansigt. Wenn es auf beyden Seiten schön gelb ist, schüttet man Fleischbrühe daran, und wenn man will, ein Glas voll Wein. Aber dieses letzte kann auch wegbleiben; besteckt 2 Zwiebeln mit Nägeln, nimmt 1 oder 2 gelbe Rüben, die länglicht geschnitten werden, legt sie dazu und läßt das Fleisch kochen, bis es ganz mürbe ist. Dann lege es auf eine

Platte. Sollte die Brühe aber zu dünn seyn, so nimm ein Stückchen frische Butter, kehre sie in Mehl um, und rühre sie an die Sauce. Es darf aber nicht zu viel Brühe seyn; schütte die Sauce durch ein Siebbecken an das Fleisch, die gelben Rüben lege um das Fleisch herum, damit die Platte garnirt wird. Wenn man gern Scorzonen ist, so koche etliche mit dem Fleisch, und garniere die Platte damit anstatt den gelben Rüben. Man kocht auch Sauerampfer wie zu den Frikando, und legt das Fleisch darauf. Alsdann rühre die Brühe, so an dem Fleisch ist, in den Sauerampfer. Auch zu gekochten Endivien legt man das Fleisch oben auf, wie auf den Sauerampfer.

Auf gleiche Art kann man auch eine Kalbsbrust dämpfen, und sie entweder auf den Sauerampfer oder Endivien legen.

#### 20. Gedämpfte Kälber-Vögel.

Schneide von einem Kalbschenkel oder Schlegel Stücklein so groß als eine halbe Hand. Klopfe sie ein wenig, spicke sie auf einer Seite mit Speck, und bestreue sie mit ein wenig Pfeffer und Salz. Zerschneide einige kleine Zwiebeln in dünne Scheiben, und lege sie darauf, wie auch ein wenig gestoßene Wachholderbeeren. Gieße Essig darüber und laß sie ein paar Stunden im Essig liegen. Laß Butter in einer Casserolle oder in einem eisernen Dämpfen zergehen, lege die Kälbervögel hinein, und salze sie ein wenig, decke das Geschirr zu, und lasse sie eine Viertelstunde dämpfen. Wenn sie bald gelb werden wollen, so besprenge sie auf beyden Seiten mit ein wenig Mehl und laß sie schön gelb braten. Thue die Zwiebeln aus dem Essig dazu, Zitronen in Scheiben geschnitten, und einige Löffel voll Fleischbrühe. Laß die Vögel so lange kochen bis sie weich sind, und nur wenig Brühe mehr haben; die Brühe schütte durch ein Siebbecken auf eine Platte, und lege die Vögel daren. Wenn man die Vögel nicht

beizt, so kann man sie mit Blumenkohl oder Scorzeneren oder Endivien garnieren, und sie auf den Tisch geben.

### 21. Frikassirtes Kalbfleisch.

Man nimmt gewöhnlich Kalbsripplein, oder von einer Brust zum Frikassiren. Das Fleisch muß eine oder zwey Stunden zuvor im Wasser liegen, ehe man es kocht, und man es schön weiß haben will. Läßt dann in einer Casferolle Wasser siedend werden, legt das Fleisch hinein, läßt es ein paar Wall aufkochen, zieht es wieder aus dem Wasser, nimmt zu zwey Pfund Kalbfleisch 4 Loth frische Butter; thut 2 klein geschnittene Schalotten darein, legt das Fleisch darauf, sprengt eine kleine Hand voll Mehl darüber, und läßt es ein wenig dämpfen, kehrt es um, gießt halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, bis es über das Fleisch zusammen geht, schält eine kleine Zwiebel, bestreut sie mit einigen Nägelein, und thut sie dazu, samt ein wenig Pfeffer und Salz, läßt es kochen bis das Fleisch weich ist. Ehe man es anrichten will, thut man noch ein wenig fein geschnittene Petersilie dazu. Sollte die Brühe zu dünn seyn, so nimm ein Stückchen frische Butter, kehre sie in Mehl um, und thue sie an die Sauce. Man kann auch das Gelbe von einem Ey in die Sauce rühren, nebst ein wenig Essig. Wenn man aber das Fleisch nachher wieder wärmen will, so scheidet sich die Brühe gern, und dann ist sie nicht mehr so gut, als wie frisch.

### 22. Kalbfleisch an einer braunen Brühe.

Zu diesem nimmt man jederzeit das Fleisch von einer Brust, legt es in frisches Wasser, und thut in eine Casferolle frische Butter. Hat man keine frische Butter, so kann man eingefottene brauchen. Zu 2 Pfund Kalbfleisch nimm 1 Kochlöffel voll Mehl, röste es schön gelb, schäle 6 bis 8 kleine Zwiebeln, thue sie zu dem Mehl, und röst sie noch ein wenig, bis sie gelb sind, lege das Kalbfleisch hinein, schütte halb Fleischbrühe und halb Wasser daran,



thue Salz, Pfeffer und 2 Lorbeerblätter dazu. Will man es gern sauer haben, so gieße ein Glas voll Wein, oder einen bis zwey Löffel voll Essig daran, und laß es kochen bis es weich ist.

### 23. Platten-Fleisch.

Man nimmt Kalbfleisch, in welchem kein Bein ist, zerschneidet es in längliche Stücke, etwa 2 Finger breit und auch so lang, nimmt dann eine zinnerne oder stuzene Platte und streicht sie mit frischer Butter an. Wenn das Kalbfleisch geschnitten und gewaschen ist, so lege ein Stück neben das andere auf die Platte, und streue Pfeffer und Salz darüber, samt 3 oder 4 fein geschnittenen Schalotten, fein geschnittener Zitronenschale, und etwa einem Kaffeelöffel voll Mehl, lege dann noch einige Stückchen frische Butter auf das Fleisch, decke die Platte wohl zu, daß kein Dampf heraus kommt, stelle sie auf Kohlen, lasse sie etwa eine halbe Stunde dämpfen, wende das Fleisch hernach um, decke die Platte wieder zu, und lasse sie noch eine halbe Stunde auf dem Feuer. Will man mehr Brühe haben, so thue ein paar Löffel voll Fleischbrühe dazu, und laß es ein wenig kochen, ehe man es auf den Tisch giebt. Man kann auch das Gelbe von einem Ey mit ein wenig Essig und Petersilien zerrühren und es darüber schütten.

### 24. Griassirte Milchlein (Kälberkröschen.)

Schwelle die Milchlein in warmem Wasser ab, und lege sie in frisches Wasser. Trenne das weiße Milchleinfleisch davon, das andere zerschneide in fingersbreite Stücke. Thue frische Butter in eine Casserolle, und die Milchlein dazu, spreng ein wenig Mehl darüber und laß es ein wenig dämpfen, schütte halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, thue ein wenig Salz dazu, bestecke eine Zwiebel mit einigen Nägelein und lege sie hinein. Nimm eine kleine Hand voll ganzer Petersilien, thue einen Zinken

von einem Knoblauch darein, samt zwey oder drey ganzen Schalotten, binde es mit einem Faden zusammen und lege es zu dem Ragout. Laß es eine gute halbe Stunde oder 3 Viertelstunden kochen. Hat man Morcheln, oder gedörrte Artischocken, so thue sie dazu, und laß sie mitkochen. Lege das Milchleinfleisch auch dazu, und laß es noch eine gute Viertelstunde kochen. Nimm das Gelbe von einem oder 2 Eyern, menge fein geschnittene Petersilie darunter, und wenn man Milchrahm hat, so rühre einige Löffel voll zu den Eyern. Hat man keinen Rahm, so nimm nur Wasser, und wenn man es gern sauer haben will, ein Kaffeelöffelchen voll Essig, rühre das Gelbe von den Eyern in die Sauce, und gieb sie gleich auf den Tisch. Hat man nicht genug Milchlein, so kann man Nachen unter die Milchlein nehmen. Man kann auch eine Krebsbrühe an die Milchlein machen, wie zu den Frikando. Man macht auch einen Rand von einem Pasteteig um die Platte herum, auf folgende Art:

Man wirft einen schönen spanischen Brodteig, je nachdem der Ragout groß oder klein ist, wable den Teig rund aus, nimm dann die Platte, auf welcher man den Ragout zu Tische tragen will, lege sie auf den Teig und schneide den Teig mit einem Messer in der Größe von der Platte, thue ihn in die Tortenpfanne oder auf ein Blech, auf welchem man ihn backen will, nimm wieder eine andere Platte, die um den Rand kleiner ist als die erste, lege sie mitten auf den Teig, und schneide den Teig in der Ründe von der Platte; hebe die Platte hinweg, nimm den mittlern Teig heraus, den Rand hingegen bestreiche schön mit einem Ey, und laß ihn gelb backen; thue den Ragout auf die Platte, nimm den gebackenen Teig und lege ihn auf den Rand der Platte. Dieses nennt man eine aufgedeckte Pastete. Man macht solchen Rampf zu jungen Hähnen oder zu Tauben.

## 25. Kalbslungen.

Man fritassirt die Lunge wie das Kalbsfleisch. Sie ist immer besser, wenn man sie zuerst abschwellt, ehe man sie in die Sauce thut. Man kocht sie aus wie das braune Kalbsfleisch oder wie die Ochsenhirne. Sie muß in würfliche Stücke zerschnitten werden.

## 26. Gebackte Lungen.

Schwelle die Lunge eine halbe Stunde und hacke sie fein. Nimm ein Stückchen frische Butter, thue sie in eine Casserolle, schneide zwei Schalotten fein, thue sie zu der Butter samt einem kleinen Löffel voll Mehl, und dische dies ein wenig zusammen; lege die Lunge hinein, rühre Fleischbrühe oder Wasser dazu, Pfeffer, Salz und auch ein wenig fein geschnittene Zitronenschale, oder gestosene Nägelein, laß es eine Weile kochen. Wenn man gern Brod dazu will, so bäht man Weißbrod auf dem Rost, legt es in die Platte und richtet die Lunge darüber an; sie darf dann aber nicht zu dick seyn. Man röstet auch Brosamen in Butter schön gelb, und streut sie über die Lunge; oder anstatt dessen macht man verlorne Eyer, die im Wasser gekocht sind, und legt sie darauf, oder man backt die Eyer in Butter, wie zu dem Spinat.

## 27. Gespickte Leber.

Man nimmt eine ganze Kalbsleber, spickt sie schön fein, thut in ein eisernes Döpfen oder Casserolle dünn geschnittene Speckscheiben, legt die Leber darauf, und streut ein wenig Mehl oben über die Leber, nimmt eine kleine Hand voll fein geschnittene Schalotten, ein paar Lorbeerblätter, ein paar Nägelein, ein wenig Zitronenscheiben, Pfeffer und Salz, legt es an die Leber, thut es auf das Feuer, und läßt die Leber eine gute Viertelstunde dämpfen. Alsdann schüttet man Fleischbrühe und ein Glas voll rothen Wein dazu, läßt die Leber etwa eine halbe Stunde ganz langsam kochen, damit sie nicht

hart wird, nimmt sie aus der Sauce, legt sie auf eine Platte, schüttet dann die Sauce durch ein Siebcken über die Leber, und trägt sie zu Tische.

28. Eine andere Art Leber.

Nimm eine Kalbsleber, oder wenigstens von einer Kalbsleber so viel man will. Lege Speck in ein Döpfen und die Leber darauf, spreng eine kleine Hand voll Mehl darüber, thue Pfeffer und Salz dazu, ein paar Lorbeerblätter und eine kleine Zwiebel in runde Scheiben geschnitten, decke es wohl zu und laß es etwa eine Viertelstunde dämpfen. Während dem Dämpfen kehre sie um, gieße dann einen Löffel voll Essig und ein wenig Fleischbrühe daran, und laß sie auf ein wenig Blut langsam kochen. Wenn man mit einem Messer in die Leber sicht, und kein Blut mehr herausläuft, so ist sie gut.

29. Kalbsleber mit Sardellen-Sauce.

Lege Kalbsleber, so viel man will, eine halbe Stunde in Milch, ziehe die Haut von der Leber ab, mache das Ubrige rein davon, schneide sie zu dünnen Blättlein und backe sie in aufgekochter Butter schnell, daß sie saftig bleibt und nicht hart wird. Wasche 4 Loth Sardellen (es ist zu bemerken, daß Sardellen oder Anchois das gleiche ist), mache die Gräten davon, backe sie mit ein wenig Petersilie, einem Stückchen Zitronenschale und 4 Loth frischer Butter, und thue Salz, ein wenig Pfeffer und gestosene Nägelein darunter; streiche das Gebackte auf eine Platte, die man auf Blut stellen kann, lege die gebackene Leber darauf, und thue den Saft von einer Zitrone oder ein wenig Essig daran, laße es auf Kohlen ein wenig anziehen, bis die Butter zergangen ist, kehre die Leber darin um, und gieß sie gleich zu Tisch.

30. Gebackene Leber an einer Brühe.

Zerschneide die Leber in länglichte Stücke, etwa einen

halben Finger dick. Laß eingefottene Butter in einer Pfanne heiß werden, thue die Leber hinein und backe sie ein paar Minuten bis sie gelb ist. Man muß sie auf einem starken Feuer backen, damit sie gleich gelb ist, und nicht hart wird. Mache dann folgende Sauce: Thue ein Stückchen frische Butter in eine Casserolle, nimm einen Kochlöffel voll fein geschnittene Schalotten und einen halben Kochlöffel voll Mehl; dische dies zusammen in der Butter, bis die Schalotten ganz weich sind. Gieße dann einen Schoppen oder ein Glas voll rothen Wein darüber, je nachdem man viel oder wenig Leber hat, und ein wenig Wasser oder Fleischbrühe. Thue Pfeffer und Salz dazu, ein paar Nägelein, und laß es kochen, bis es nicht mehr nach Wein riecht. Lege dann die Leber hinein, laß sie noch zwey oder drey Minuten kochen, und richte sie gleich an.

### 31. Reh- oder Hirschleber.

Man kocht diese auf eben die Art, wie die gespickte Leber. Man thut nur zwey Loth Sardellen oder Anchois fein geschnitten noch daran.

### 32. Gefüllte Kalbleber.

Wasche die Leber recht sauber ab, und schneide unten alles Weiße davon hinweg, gleich wie man bey allen Lebern verfahren muß; lege sie auf eine Platte und laß sie abtropfen. Man sticht mit einem Messer hinein, und stößt lang geschnittenen Speck hinein. Hernach wird folgende Fülle gemacht: Weiche 3 Loth Milchbrod in Milch ein. Nimm 4 schöne Zwiebeln, schneide sie so fein als möglich, und dische sie in Butter, bis sie ganz weich sind. Sie müssen aber nicht gelb werden. Thue das eingeweichte Brod dazu, und hacke ein Stückchen Leber ganz fein. Wenn die Zwiebeln vom Feuer sind, so rühre sie mit dem Milchbrod hinein, rühre auch zwey Eyer dazu, nebst

ein wenig Pfeffer, Salz und gestosene Nägelein. Lege in eine Platte oder Schüssel schweine Reze, oder Kalbsreze; doch sind die ersten immer die besten zu allem was gefüllt wird, weil sie nicht zerspringen. Streiche von der Fülle auf das Netz und lege die Leber darauf. Die andere Fülle streiche oben über die Leber, und nähe oder binde das Netz zusammen. Dann nimm ein Döpfen oder eine Casserolle mit einem Deckel, auf welchen man Kohlen legen kann, bestreiche es mit Butter, und lege ein dünnes Stück Speck auf den Boden. Auf diesen Speck lege länglicht geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zitronenscheiben und gestosene Nägelein. Lege die Leber darauf, bedecke sie wieder mit einem Stückchen Speck, thue Pfeffer und Salz dazu, und schütte ein halbes Glas voll Wein daran. Stelle sie auf Kohlen, und wenn sie eine Viertelsunde gedämpft hat, so streue einen guten Löffel voll Mehl darüber, und laß sie noch eine Viertelsunde dämpfen; gieße eine Löffelschaale voll heiße Fleischbrühe daran, und wenn sie wieder kocht, so richte sie an.

### 33. Gehackte Kalbsleber.

Man nimmt eine ganze oder halbe Kalbsleber, je nachdem man eine große oder kleine Platte haben will, und schneidet alle Haut und alle Fasern davon, nimmt zu einem Pfund Leber vier Loth Speck, und hackt die Leber samt dem Speck ganz fein, schneidet 3 Zwiebeln fein, und discht sie in ausgelassener Butter, bis sie ganz weich sind; sie müssen aber nicht gelb seyn. Darnach nimmt etwa ein Viertelpfund schönes Weißbrod, und schütte nicht gar einen Schoppen kochende Milch darüber. Wenn das Brod weich ist, so rühre die Leber samt dem Brod und den Zwiebeln durcheinander, schlage zwey oder drey Eyer hinein, thue Pfeffer, Salz und ein wenig gestosene Nägelein dazu und zerrühre alles wohl durcheinander.

Nimm Schweinene Netze oder Kalbsnetze, lege ein Netz in warmes Wasser, damit es weich wird, mache es breit von einander, lege es in eine Schüssel, thue das Gehackte hinein, nähe oder binde das Netz zu, damit es nirgends keine Oeffnung hat, lege es in ein Blech oder in eine Tortenpfanne, und laß es eine halbe Stunde backen. Man kann darnach folgende Sauce dazu machen: Thue ein kleines Stückchen Butter in eine Casserolle, und röste einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb. Schneide eine kleine Zwiebel oder ein paar Schalotten ganz fein, und dische sie in dem Mehl bis sie ganz gelb sind. Gieße ein halbes Glas voll Wein und Fleischbrühe daran, thue Pfeffer und Salz dazu, ein wenig gestoßene Nägelein, 2 bis 3 rund geschnittene Stückchen Zitrone, und laß es zusammen eine Viertelstunde kochen, schütte die Brühe auf eine Platte, und lege die gehackte Leber hinein.

#### 34. Gedämpfte Kalbsleber.

Zerschneide die Leber in länglichte Stücke. Thue in eine Pfanne ein wenig ausgekochte Butter, schneide eine kleine Zwiebel ganz fein, und ein Stückchen Speck dazu, der würflicht geschnitten seyn muß. Wenn die Butter heiß ist, daß sie dämpft, so thue die Zwiebeln samt dem Speck hinein, und rühre es, bis die Zwiebeln ganz weich sind. Nimm dann die Leber, thue sie in die Pfanne zu der Butter, sprengte etwa ein Kaffeelöfflein voll Mehl darüber, thue Pfeffer, Salz und einen Eßlöffel voll Essig dazu, decke die Pfanne wohl zu, und laß sie eine Viertelstunde kochen. Gieb sie dann auf den Tisch.

#### 35. Spießlein von Geis- oder Kalbsleber.

Zerschneide die Leber in viereckichte Stücke, eben so dick als lang. Nimm ein Schweinenes Netz und zerschneide

es, damit man immer ein Stückchen Leber darein wickeln kann. Ueber die Leber sprengte Pfeffer und Salz, und kehre sie wohl darin um. Lege auf das Netz zuerst ein Blatt Salben, darnach die Leber und ein dünn geschnittenes Stückchen Speck, so groß als die Leber. Schlage das Netz darüber, fasse alle Stückchen Leber an einen Faden zusammen, und mache einen Ring daraus. Thue in ein eisernes Döpfen ein wenig ausgekochte Butter. Wenn sie heiß ist, so lege die Spieglein hinein, stelle sie auf die Glut oder Kohlen, und lasse sie etwa eine gute Viertelstunde dämpfen. Während dem Dämpfen müssen sie gewendet werden, damit sie auf beyden Seiten gelb werden.

### 36. Kalbsherze mit Sauce.

Man wäscht die Kalbsherze sauber aus, daß kein Blut mehr darin zu sehen ist, und legt sie einen oder zwey Tage in Essig. Man kann sie aber auch frisch braten oder kochen. Nimm eine Hand voll Brosamen, 4 Schalotten, und ein Stückchen Speck. Hacke es alles unter einander recht fein. Nimm Pfeffer und Salz und drey oder vier Wachholderbeeren, thue es zusammen unter das Gehackte nebst fein geschnittener Petersilie, und fülle damit die Herzkammern. Thue dann in ein Döpfen Speck, und lege die Herze darauf samt Pfeffer und Salz, zwey Lorbeerblätter und eine kleine Zwiebel in Scheiben geschnitten. Laß das Herz auf allen Seiten schön gelb werden, thue einen Kochlöffel voll gestofenes Brod daran. Wenn das Brod schön gelb ist, so gieße ein wenig Fleischbrühe und einen Löffel voll Essig daran, nebst ein wenig Zitrone. Laß sie noch eine halbe oder Viertelstunde dämpfen und richte sie gleich an.

### 37. Kalbshirne.

Man kocht die Kalbshirne wie die Ochsenhirne. Man



kann sie auch auf die Art zubereiten, wie die Hechte, oder frükassirt sie, wie das Kalbsfleisch. Sie müssen aber nur halb so lange kochen, als die Ochsenhirne, weil sie sonst verfahren.

### 38. Kalbsgekrös.

Beym Einkaufen des Gekröses muß man hauptsächlich darauf sehen, daß es fett, schön weiß und frisch sey, legt es in frisches Wasser, oder welches besser ist, man nimmt es an einen Brunnen, und reibt es etlichemal mit Salz. Man thut es in einen Korb, der in einen Zuber gehet, damit man das Gekrös recht mit der Hand klopfen kann, und alles Schleimichte und Unreine heraus kommt. Es muß immer aus 5 bis 6 Wasser gewaschen werden, wenn es keinen übeln Geruch behalten soll, drücke es wohl aus, und lege es noch eine Stunde in Wasser und Salz zum Feuer, und lasse es kochen bis es weich ist. Dann schütte diese fette Brühe davon ab, und thue von der Brühe, von welcher das Fett abgenommen ist, oder heiße Fleischbrühe daran, man kehrt ein Stückchen Butter wohl in Mehl um, legt es zu dem Gekrös, nebst zwey fein geschnittenen Schalotten, ein wenig gestoßene Nägelein und ein Stückchen Zitrone. Wenn man den Geruch des Safrans liebt, so kann man ein wenig dazu thun, wo nicht, so mag es unterbleiben, läßt es dann noch eine Viertelstunde kochen, so ist es gut.

Beym Anrichten kann man weiße Brodschnitten bähen, dieselben unten in die Platte legen, und das Gekrös darüber anrichten.

### 39. Kalbsfüße zu frükassiren.

Wenn die Füße sauber gepuzt und gekocht sind, ziehe die größten Beine heraus, thue ein Stückchen Butter in

eine Casserolle, schneide ein paar Schalotten fein, werfe sie in die Butter, nebst einem kleinen Kaffeelöffel voll Mehl, und ein wenig fein geschnittener Petersilie, laß dies in der Butter wohl mit einander dämpfen, schütte Fleischbrühe oder Wasser und ein halbes Glas voll Wein daran, thue Pfeffer und Salz dazu, lege die Kalbsfüße hinein, und lasse sie eine Weile kochen.

Man kocht die Kalbsfüße auch mit einer braunen Sauce. Man röstet einen Kochlöffel voll Mehl in Butter schön braun, und thut ein paar fein geschnittene Schalotten dazu, Wein und Wasser, ein paar Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz, läßt sie darin kochen, bis sie nicht mehr nach Wein riechen, so sind sie gut.

#### 40. Einen Kalbskopf zu fieden.

Zu einem großen Gastmahl läßt man einen Kalbskopf mit samt dem Fell abhauen, läßt ihn bey dem Metzger nur brühen, anstatt ihm das Fell abzuziehen, wäscht ihn sauber und reibt ihm das Maul mit Salz aus, läßt ihn einige Stunden im Wasser liegen, damit er schön weiß wird, bindet ihn dann in einer weißen Serviette mit Schnürren zusammen, daß er nicht zerfalle, und thut ihn in einen Topf aufs Feuer, so daß das Wasser oder die Brühe darüber zusammen geht. Wenn er kocht, schäumt man ihn ab, schüttet eine Maas Wein oder einen Schoppen Essig daran, thut Salz und ganzen Pfeffer dazu, Nägelein, Lorbeerblätter, eine Ingwerwurzel, Sellerey und Petersilienwurzeln, und läßt es kochen bis er weich ist, nimmt ihn aus dem Topf, legt ihn auf eine Platte, thut die Serviette davon, legt ihn auf eine andere Platte, und giebt ihm eine Zitrone in das Maul. Die Platte selbst garnirt man mit ganzer Petersilie, und stellt ihn ganz warm auf den Tisch. Bey einem großen Gastmahl ist es immer die mittlere Platte zu dem ersten Service.

Hierauf mache folgende Sauce: Thue ein Stückchen Butter in eine Casserolle, und röste einen Kochlöffel voll

Mehl darin schön gelb. Hat man Jus, so rührt man ein wenig Mehl in die Butter, ohne es zu rösten. Thue einen Kaffeelöffel voll fein geschnittene Schalotten dazu, und dische sie mit dem Mehl und Butter ein wenig. Gieße dann siedende Fleischbrühe und ein Glas voll Wein daran, drücke den Saft von einer Zitrone hinein, lege auch ein paar Stückchen Zitronenschale dazu, wie auch Pfeffer und Salz, Lorbeerblätter und Nägelein. Laß diese Brühe eine gute Viertelstunde kochen, sie darf nicht zu dick seyn, sondern nur ganz dünne. Thue sie in eine kleine Schüssel, die man zudeckt, und stelle sie neben den Kalbskopf.

41. Einen Kalbskopf zu kochen, wie man ihn aus der Metzge bekommt.

Wenn der Kopf gekocht ist, so kann man eine gleiche Sauce dazu machen, wie zu den Kalbsfüßen, entweder braun oder weiß. Will man ihn ohne Brühe, so legt man ihn auf einen Rost und streuet Pfeffer und Salz darüber, und auch ein wenig Ingwer, läßt ihn auf dem Rost schön gelb braten, legt ihn darnach auf eine Platte, so daß das Gebratene oben auf kommt, röstet eine kleine Hand voll Brosamen in Butter schön gelb, und tragt ihn zu Tische.

42. Kalbszünglein oder Hammelzünglein.

Die Hammelzünglein sind besser als Kalbszünglein. Zu einer Platte Hammels- oder Kalbszünglein nimmt man 4 bis 5 und kocht sie in Salzwasser weich: wenn sie weich sind, zieht man die weiße Haut ab, und schneidet sie der Länge nach von einander, giebt wohl Achtung, daß beide Theile an einander bleiben, spickt sie mit fein geschnittenem Speck auf den obern Seite, wo die Haut abgezogen ist, thut sie auf einen Rost, und läßt sie auf derjenigen Seite, wo sie nicht gespiet sind, ein wenig gelb werden, macht eine Sauce oder Brühe dazu, wie zu den Rinderzungen, von welcher Art man will, die Ka-

pernbrühe ist die beste, legt die Zünglein hinein und läßt sie noch eine gute Viertelstunde mit der Sauce kochen, nimmt sie darnach aus der Brühe, legt sie auf einen Teller nebenzu, schüttet die Brühe auf eine Platte, legt die Zünglein hinein, so daß das Gespickete obenauf kommt, und trägt sie zu Tische.

#### 43. Ein gedämpfter Hammelschlegel.

Bei dem Hammelsfleisch ist zu bemerken, daß man es nicht zu frisch kochen oder braten soll. Kann man es nicht anders als frisch haben, so ist es gut, wenn man es eine oder zwey Stunden in frisches Wasser legt, damit es ein wenig mürbe wird.

Nimm einen Hammelschlegel und klopfe ihn recht stark. Mache mit einem kleinen Messer Löcher darein, und stosse Salbey und ein wenig Schalotten hinein, thue ihn in einen großen Topf, so daß er unten zu liegen kommt, schütte Wasser darüber, daß es oben zusammen geht, thue dünn geschnittenen Speck oder Speckschwarten dazu, 2 Zwiebeln mit Nägelein besteckt, Pfeffer und Salz, und laß ihn einkochen, bis nichts mehr als das Fett von dem Schlegel übrig ist. In solchem Fett laß den Schlegel schön gelb braten oder dämpfen. Wenn er halb gelb ist, so spreng eine kleine Hand voll Mehl darüber, kehre ihn dann um, und laß ihn auf der andern Seite auch gelb werden. Gieße darnach 2 Tassenschaalen voll Fleischbrühe dazu, und laß ihn noch eine gute Viertelstunde kochen, daß er ganz weich wird. Sollte es nicht genug Brühe seyn, so kann man immer ein wenig Fleischbrühe oder Wasser nachschütten. Wenn man den Knoblauch nicht scheuet, so nimmt man 3 bis 4 ganze Zinken, schält sie und thut sie in eine kleine Pfanne voll Wasser, und läßt sie eine kleine Viertelstunde kochen. Man schüttet dann das Wasser davon ab, gießt anderes Wasser dazu, und läßt es wieder ein wenig kochen, nimmt den Knoblauch mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser, läßt das Was-

fer davon abtropfen, thut ihn zu dem Hammelschlegel, und läßt ihn noch ein wenig kochen, sodann lege ihn auf eine Platte. Von der Brühe hingegen hebe mit einem Löffel alles Fett hinweg, nimm die Zwiebeln, die Lorbeerblätter und die Speckschwarzen heraus, schütte die Brühe über den Schlegel, und lege den Knoblauch um den Schlegel herum. Liebt man aber den Knoblauch nicht, so mag dies unterbleiben.

Auf eben diese Art kann man einen Hammelsbug oder eine Hammelsbrust dämpfen.

#### 44. Hammelsripplein mit einer braunen Brühe.

Man schneidet schöne Ripplein aus einem Hammelsboherücken, klopft sie ganz breit, legt sie auf einen Rost oder in eine Bratenspfanne und läßt sie braten, aber nur halber, und macht folgende Brühe: Man nimmt zu zwey Pfund Hammelsripplein 4 Loth Butter, thut sie in eine Casserolle, und röstet einen Löffel voll Mehl darin schön gelb, nimmt einen Kochlöffel voll fein geschnittene Schalotten und rührt sie zu dem Mehl. Es ist bey allen Ragouts zu bemerken, daß man niemals die Schalotten gelb röstet, weil sie einen übeln Geruch bekommen; man dinst sie nur ein wenig mit dem Mehl, nimmt einen Zinken Knoblauch, schneidet ihn ganz fein, und thut ihn zu den Schalotten und dem Mehl, schüttet halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, und eine halbe Tassenschaale voll Essig, thut Pfeffer und Salz dazu, ein paar Nägelein und Lorbeerblätter, legt die Hammelsripplein hinein und läßt sie eine gute halbe Stunde kochen, bis sie mürbe sind. Man muß sich bey den Ragouts, in welche Knoblauch kommt, nicht durch den übeln Geruch abschrecken lassen. Wenn man nicht zu viel, sondern nur ein wenig Knoblauch in die Ragouts thut, so verliert er während dem kochen seinen Geruch, und es bleibt nur ein kleiner Ge-

ruch vom Gewürz zurück. Ein einziger Zinken Knoblauch in einem Ragout giebt ihm immer Kraft.

#### 45. Sammelfleisch an einer Peterfilienbrühe.

Man nimmt Hammelfleisch von einer Brust oder vom Hoherücken, welches man lieber will, thut es in einen Topf oder Casserolle, und schüttet Wasser darüber bis es oben zusammengeht. Wenn man es ein bißchen sauer haben will, so gieße man ein Glas voll Wein daran, oder drückt den Saft von einer halben Zitrone darein, thue Pfeffer und Salz dazu, ein Lorbeerblatt, zwey ganze Zwiebeln mit ein paar Nägelein be deckt, auch ein wenig Zitronenschale und 2 Peterfilienwurzeln mit sammt dem Kraut, oder eine Hand voll zusammengebundene Peterfilie, läßt das Fleisch kochen, bis es weich ist, nimmt es aus der Sauce, legt es auf eine Platte und thut eine kleine Hand voll feingeschnittene Peterfilie in die Sauce, nimmt ein Stückchen Butter, drückt es im Mehl herum, legt es in die Brühe, rührt in der Brühe bis die Butter zergangen ist, und schüttet die Sauce über das Fleisch, so ist es gut. Wenn man Kapern liebt, so kann man eine halbe Tasse voll darein thun.

Statt Butter und Mehl kann man etliche Stücke hartes Brod zum Fleisch thun, so bald das Fleisch in den Topf kommt.

#### 46. Ein gehackter Sammelschlegel.

Wenn man von einem gebratenen Hammelschlegel Fleisch vorrätzig hat, so hackt man es mit ein paar Schalotten fein, thut es in eine Schüssel, schlägt 3—4 Eyer darein, je nachdem es viel oder wenig Fleisch ist, schneidet Zitronenschalen fein, thut Pfeffer und Salz dazu und ein wenig gestosene Nägelein, samt einer kleinen Hand voll fein geschnittener Peterfilie. Ist es nicht

genug Fleisch, so kann man Milch- oder Weißbrod in, Milch einweichen und dazu legen. Nimm hernach eine Tortenpfanne oder ein länglichtes Blech, welches in einem Zwischenöfelein Platz hat, streiche die Tortenpfanne oder das Blech wohl mit frischer Butter an, nimm die Hälfte von dem gebackten Fleisch und lege es in die Tortenpfanne in der Form eines Hammelschlegels. Das untere Bein an dem Schlegel schabt man mit einem Messer sauber ab, daß es weiß wird, und legt es auf das Fleisch in der Tortenpfanne; legt das andre Fleisch oben drauf, daß es in der Mitte erhöht wird, und streicht es mit einem Messer glatt. Nimm Wasser und streiche den Hammelschlegel damit an, nimm gestofenes Brod und zettle es darüber. Oben in den Schlegel steckt man ein Stückchen frische Butter, und läßt ihn eine halbe Stunde backen. Hernach macht man eine Kapernbrühe oder sonst eine Sauce, welche man lieber will, wie bey den Niederzungen angezeigt ist, thut dann die Sauce auf eine Platte und legt den Hammelschlegel darein.

#### 47. Ein Platten-Ring.

Mache den Plattenring aus vorräthigem Fleisch, von welchen Sorten man will. Hat man Rindfleisch, das mager ist, oder Kalbfleisch, so nimm ein Stückchen Nierenfett dazu, und hacke es samt dem Fleisch fein, weiche ein Stückchen Milchbrod in Milch ein, und rühre es dann dazu, nebst 2 oder 3 Eiern; thue Pfeffer, Salz und fein geschnittene Petersilie daran, rühre alles wohl durcheinander, und bestreiche dann ein Blech oder eine Tortenpfanne mit frischer Butter. Mitten in die Tortenpfanne lege eine Tassenschaale, lege das Fleisch ringsherum wie ein Ring, und laß es eine halbe Stunde backen. Mach eine frische Butter sauce, oder eine Sauce von Zwiebeln und Petersilie daran, und schütte sie mitten in den Ring. Man giebt aber auch die Ringe trocken auf den Tisch und ist sie mit Salat.

48. Ein Ragout von übrig gebliebenem Kalbfleisch  
oder Hammelsbraten.

Man schneidet aus dem übrig gebliebenen Braten schöne Stückchen Fleisch, legt sie in eine Casserolle, streut ein wenig Mehl darüber, schneidet ein paar Schalotten oder andere Zwiebeln ganz fein, thut Pfeffer und Salz daran, eine kleine Hand voll fein geschnittene Petersilie und ein Stück von einer Zitrone, schüttet ein halbes Glas voll Wein und ein wenig Wasser oder Fleischbrühe daran und läßt es einkochen bis nicht viel Brühe mehr übrig ist, legt das Fleisch auf eine Platte, nimmt ein Stückchen frische Butter, wendet es im Mehl um, thut es in die Brühe und rührt darin bis die Butter zergangen ist, schüttet die Brühe über das Fleisch und trägt es gleich zu Tische.

Auf diese Art kann man auch von allem übrig gebliebenen Geflügel Ragouts machen. Besonders aber von einer Gans oder Ente ist dieser Ragout sehr gut.

49. Bratwürste an einer braunen Brühe.

Mache in einer flachen Pfanne ein wenig eingefottene Butter heiß, lege die Bratwürste hinein, so viel man will, und laß sie auf beyden Seiten schön gelb werden, thue sie dann aus der Pfanne in eine Platte. Nimm eine kleine Handvoll Brosamen oder gestoßenes Brod und röste es samt fein geschnittenen Zwiebeln in der Butter schön gelb. Gieße Fleischbrühe oder Wasser daran, nebst einem Eßlöffel voll Essig, thue Pfeffer und Salz dazu, ein oder zwey Lorbeerblätter und ein wenig Zitrone, lege die Bratwürste hinein, und laß sie eine Viertelstunde kochen, so sind sie gut. Auf eben diese Art kann man auch schweinene Ripplein kochen.

50. Ragouts von wildem Schwein.

Man nimmt zu einem solchen Ragout gewöhnlich vom Bauch; das Fleisch wird etliche Tage eingebeizt. Hat man nicht Zeit genug, und ist es von einem jungen Schwein,



so schüttet man zwey- oder drey mal siedenden Essig darüber, und läßt es allemal, ehe man wieder Essig siedend macht, eine Viertelstunde darin stehen, schüttet den Essig wieder ab, läßt ihn wieder siedend werden und schüttet ihn wieder darüber. Thue dann in einen eisernen Topf einen Löffel voll eingefortene Butter und laß sie recht heiß werden, daß sie dämpft, drücke das Fleisch in dem Essig aus und lege es in die Butter, zettle eine kleine Handvoll Schalotten, eine kleine Handvoll würflichtgeschnittenen Speck und eine kleine Handvoll Mehl darüber, thue Pfeffer und Salz dazu, ein paar Lorbeerblätter und Nägelein, decke es wohl zu und laß es eine gute Viertelstunde dämpfen. Gieße hernach ein wenig Fleischbrühe daran, und wenn das Fleisch nicht sauer genug ist, auch ein wenig Essig, und laß es mit einander kochen bis es mürbe ist. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimm eine kleine Hand voll gestossenes Brod, das schön gelb ist, und lege es daran. Hat man aber kein gestossenes Brod, so reibe Brosamen, röste sie in Butter schön gelb und thue sie dazu.

51. Eine andere Art Wildpret zu Kochen.

Laß Butter in einem Topf heiß werden, lege das Fleisch hinein, und eine kleine Hand voll Schalotten darauf, samt Pfeffer und Salz, streue eine Handvoll Mehl darüber, wie auch Lorbeerblätter, Nägelein und ein wenig Muskatblüthe, und laß es eine Viertelstunde dämpfen; gieße eine halbe Maas rothen Wein daran. Wenn das Fleisch gut ist, so richte es an. Man muß aber niemals zu viel Brühe an dem Wildpret lassen, sondern es immer wohl einkochen lassen, und alles Fett, so auf der Sauce ist, wohl abheben.

52. Rehfleisch zu Kochen.

Man kocht das Rehfleisch auf die gleiche Art wie das wilde Schweinefleisch. Mit Speck gekocht, schmeckt das Rehfleisch besser als mit Wein. Man kann die Bug von einem Reh zerschneiden und sie zu einem Ragout kochen.

Man kocht auch vom Hals und die Brüste von dem Reh zu Ragouts. Wenn das Wildpret zu lange im Essig gelegen ist, daß es zu sauer geworden, so muß man es die Nacht zuvor, ehe man es kochen will, in einen Zuber voll frisches Wasser legen; des Morgens schüttet man das Wasser ab, gießt anderes darüber und läßt es darin liegen bis man es zusehen will. Alsdann wird es sauber ausgedrückt und in die Butter gelegt.

### 53. Frikando von Wildpret.

Man schneidet aus einem Rehschlegel Stücke wie zu einem Kalbfleisch-Frikando, nur daß sie nicht so groß werden, schneidet alle Haut oben herunter und spickt es so schön und fein als man kann. Man macht in einer Casserolle Butter heiß, legt das Fleisch hinein, streuet Mehl darüber, aber nicht daß es auf den Speck kommt, und läßt es ein wenig dämpfen, bis das Mehl gelb ist. Hat man Jus-Brühe, so schüttet man eine oder zwey Tassen voll Jus und Fleischbrühe dazu, legt einen Kalbsfuß, Petersilienwurzeln und gelbe Rüben dazu, besteckt zwey oder drey Zwiebeln mit Nägelein, sammt einigen Lorbeerblättern, ein wenig Muskatblüthe, Speckschwarte, Pfeffer und Salz. Man läßt dies zusammen kochen, bis es so weich ist wie Kalbfleisch-Frikando; thut sie aus der Brühe auf eine Platte, deckt sie wohl zu und stellt sie an einen Ort, wo sie warm bleiben. Die Brühe schütte durch ein Sieb, daß alles Gewürz daraus kommt, rühre in der Brühe, bis sie so dick ist, daß man sie mit einem Pinsel über die Frikando streichen kann. Zu der übrigen Brühe schütte noch ein wenig Fleischbrühe und ein wenig Essig, doch so, daß sie nicht zu dünn wird. Alsdann thut man abgessottene Morcheln, die aber schon eine halbe Stunde zuvor müssen abgekocht und ausgedrückt seyn, in die Sauce. Sollte die Brühe zu dünn seyn, so röste einen Kochlöffel voll Mehl in frischer Butter schön gelb, thue die Sauce mit den Morcheln darein

und laß sie noch eine gute halbe Viertelstunde mitkochen, schütte sie auf eine Platte und lege die Frikando darein. Die Morcheln aber müssen in einem Ring schön um die Frikando gelegt werden.

#### 54. Ein Hasen-Pfeffer.

Zu einem Hasen-Pfeffer nimmt man die vordern Füße des Hasen, die Brüste, den Hals, die Lunge und die Leber samt dem Herz. Man beizt es einen oder zwey Tage ein, je nachdem man es gern sauer haben will, hernach thut man in ein eisernes Döpfen frische oder eingesottene Butter, wie man will. Wenn solche heiß oder zergangen ist, thut man den Pfeffer dazu, streut ein wenig Mehl darüber, eine kleine Hand voll fein geschnittene Zwiebeln und würflicht geschnittenen Speck, wie auch Pfeffer und Salz, ein paar Nägelein, Lorbeerblätter und gestosene Wachholderbeeren. Man läßt dies zusammen eine Weile dämpfen, rührt es dann um, schüttet ein halbes Glas voll Wein und ein wenig Fleischbrühe oder Wasser dazu und läßt es einkochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten thut man eine kleine Hand voll gestoßenes Brod daran; hat man aber keines, so muß man fein geriebenes Brod in Butter schön gelb rösten und an den Ragout thun.

#### 55. Gänse-Pfeffer oder Gänse-Geräusch schwarz zu kochen.

Wenn man die Gans sticht, läßt man das Blut in ein Geschier laufen, worin etwa ein halbes Glas voll Essig ist, und rührt es mit einem Messer bis die Gans nicht mehr blutet. Sobald die Gans sauber gerupft und ausgenommen worden, schneidet man ihr den Kopf und den Hals, die Flügel und die Füße ab. Diese Glieder nebst dem Magen und der Leber nennt man bey uns den Gänse-Pfeffer. Man legt den Hals, die Flügel und die Füße in kochendes Wasser, zieht alle Federn heraus und legt sie hernach in frisches Wasser. Von den Füßen zieht man die

Haut ab; desgleichen zieht man von dem Magen die inwendige Haut, wenn er aufgeschnitten ist. Wenn alles sauber gepuzt und gewaschen ist, thut man es in einen Topf mit frischem Wasser zum Feuer, samt einem Schoppen Wein, zwey ganzen Zwiebeln mit Nägelein besteckt, Pfeffer und Salz, läßt es kochen bis es weich ist, und röstet eine Hand voll Brosamen in Butter schön gelb. Ehe man es anrichtet, gießt man das Blut durch ein Sieb-  
 becken und thut es an den Pfeffer. Es darf aber nicht länger als etwa noch zwey Wall aufkochen, so muß es auf den Tisch gegeben werden. Die Leber hingegen muß erst eine Viertelstunde vor dem Anrichten beigelegt werden, sonst wird sie zu hart. Auf eben die Art wird auch der Entenpfeffer gekocht.

#### 56. Ein Schweine-Pfeffer.

Zu einem Schweine-Pfeffer nimmt man die vier Füße, die Ohren und die Schnurre, und läßt sie einen Tag im Wasser liegen. Hernach kocht man ihn auf gleiche Art wie den Gänse-Pfeffer. Weil man aber kein Blut dazu nimmt, so röstet man einen Löffel voll Mehl in Butter schön gelb, ehe man den Pfeffer in den Topf thut, und läßt ihn dann kochen bis er weich ist. Ehe man ihn aber zu Tische giebt, macht man die größten Beine aus den Füßen.

#### 57. Eine warme Gallerte.

Man nimmt von einem Schwein die Füße, die Ohren und die Schnurre, läßt sie einen oder zwey Tage im Wasser liegen, giebt ihnen des Morgens und des Abends frisches Wasser, und setzt sie hernach in einem Topfe mit einer Maas Wein und zwey Maas Wasser zu. Wenn die Brühe verschaumt ist, so nimm Sallery- und Petersilienwurzeln, binde es zu der Gallerte, thue 2 ganze Zwiebeln mit ein paar Nägelein besteckt, 2 bis 3 Lorbeerblätter, eine Ingwerwurzel, Pfeffer und Salz dazu, und laß

sie kochen bis die Füße ganz weich sind, daß man alle  
 Beine herausnehmen kann. Die Gallerte selbst läßt man  
 einkochen, bis nicht mehr als etwa ein oder anderthalb  
 Schoppen übrig sind. Aus den Füßen nimmt man alle  
 Beine, dieweil sie noch warm sind; das andere Fleisch  
 legt man auf eine Platte dazu und läßt es kalt werden;  
 die Sauce gießt man durch ein Sieb Becken in einen Topf.  
 Wenn das Fleisch kalt ist, wird es in fingerslange und  
 eben so dicke Stücke zerschnitten. Man bestreicht dann  
 ein Blech oder eine Tortenpfanne dick mit Butter, nimmt  
 2 Eyer, schlägt sie auf einen Teller und zerklöpft sie bis  
 sie schäumen. Auf einem andern Teller hält man Brosa-  
 men bereit, oder gezoßenes Brod, welches letztere noch  
 besser ist, kehrt dann jedes Stückchen Fleisch zuerst in  
 dem Ey und hernach in dem Brod um, legt es auf das  
 Blech und läßt es noch eine gute halbe Stunde backen.  
 Während dem Backen macht man folgende Sauce: Nimm  
 ein gutes Stückchen frische Butter; wenn solche in der  
 Casserolle zergangen ist, so röste einen Kochlöffel voll Mehl  
 schön dunkelgelb darin, thue dann einen Kochlöffel voll  
 fein geschnittene Schalotten hinzu, dische sie ein wenig  
 mit dem Mehl und gieße einen Schoppen rothen Wein  
 hinein; hat man aber keinen rothen Wein, so darf man  
 weißen nehmen. Alsdann nimm eine Hand voll Morcheln.  
 Wenn sie abgekocht und sauber gewaschen sind, so zer-  
 schneide sie in Stücke und laß sie mit der Sauce kochen.  
 Thue dann die Gallerte hinzu, von welcher aber alles  
 Fett zuerst sauber abgeschöpft werden muß, und laß es  
 insgesamt eine gute halbe Stunde kochen. Sollte dann  
 noch Salz oder Gewürz daran fehlen, so muß beydes  
 nachgeholt werden. Man thut die Sauce hernach in eine  
 Platte und legt das gebackene Fleisch darauf. Einen sol-  
 chen Ragout darf man bey den größten Gastmählern auf  
 den Tisch geben.

## 58. Tauben à la Crapaudine.

Wenn die Tauben sauber gepuzt sind, so schneidet man sie zwischen den Schenkeln und dem Rücken bis an die Flügel auf, legt sie auf ein Brett und drückt sie oben zwischen den Flügeln mit der Hand recht breit, nimmt auf einen Teller 3 oder 4 Löffel voll Baumöl, je nachdem man viel oder wenig Tauben hat, thut Pfeffer und Salz dazu, und rührt es mit dem Baumöl wohl durch einander. Alsdann kehrt man die Tauben wohl darin um, legt sie auf einen Rost, und läßt sie schön gelb braten. Doch müssen sie nicht zu viel gebraten werden. Hernach macht man folgende Sauce: Nimm zu drey oder vier Tauben vier Loth frische Butter und röste einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb darin. Thue dann eine kleine Hand voll fein geschnittene Schalotten hinzu, und dische sie ein wenig mit dem Mehl auf dem Feuer, aber nicht zu lange, damit sie nicht gelb werden. Nimm zwey Zinken Knoblauch, schneide sie fein, thue sie in die Casserolle zu den Schalotten, und rühre sie etlichemal mit dem Mehl durch einander. Alsdann thue halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, zwey Kochlöffel voll Essig, Pfeffer, Lorbeerblätter und ein wenig gestosene Nägelein. Wenn es kocht, so lege die Tauben hinein, thue das Baumöl hinzu, in welchem die Tauben umgekehrt worden sind, und laß sie dann kochen bis sie mürbe sind. Die Brühe muß aber nicht zu dünn seyn, und immer eine gute halbe Stunde kochen. Man thut hernach die Sauce in eine Platte und legt die Tauben darauf.

## 59. Tauben ensalmés oder mit Brodschnitten.

Zerschneide die Tauben in vier Stücke. Zu vier Tauben nimm aber nicht gar vier Loth frische Butter, thue solche in eine Casserolle; wenn sie zergangen ist, so lege die Tauben hinein. Nimm sechs oder acht fein geschnittene Schalotten, eine kleine Hand voll fein und würflicht zer-

schnittenen Speck, ein paar Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz. Legé dies zusammen über die Tauben, sprengé einen halben Kochlöffel voll Weismehl darüber, decke die Pfanne oder Casserolle wohl zu, und laß es zusammen eine halbe Viertelstunde dämpfen. Rühre die Tauben in der Casserolle um, gieße einen Schoppen rothen Wein und eben so viel Fleischbrühe daran, und laß sie kochen, bis sie ganz weich sind. Die Lebern von den Tauben muß man abseits thun, ehe man die Tauben zusetzt. Hacke die Lebern ganz fein. Zerühre dann ein Stückchen frische Butter mit der Leber, und einen halben Kochlöffel voll Mehl in einem kleinen Geschirr. Wenn die Tauben weich gekocht sind, so rühre die Sauce in die Leber, schütte sie wieder in die Casserolle und laß sie noch eine kleine Weile kochen. Nimm dann 5 oder 6 Schnitten von einem Weiden oder Laiblein, bähe sie auf dem Rost schön gelb, lege sie unten in die Platte, und die Tauben schön auf das Brod, schütte die Brühe darüber und trage sie zu Tische.

#### 60. Verdämpfte Tauben.

Wenn die Tauben gepuht sind, so nimm sie aus, zerschneide sie in 4 Viertel, und setze sie in halb Fleischbrühe und halb Wein übers Feuer. Hat man keine Fleischbrühe, so kann man ein wenig Wasser dazu thun. Schneide ein halbes Zwiebelchen ganz fein, samt einem Stückchen Speck, thue Pfeffer und Salz dazu, und 2 oder 3 fein geschnittene Zitronenscheiben, oder fein geschnittene Zitronenschale, und ein paar gestofne Nägelein. Wenn man Mustatenblütthe hat, so ist es sehr gut daran, laß es zusammen kochen, bis die Tauben weich sind. Ehe man sie anrichtet, nimmt man ein gutes Stück frische Butter, drückt sie im Mehl herum und legt sie zu den Tauben, rüttelt die Casserolle, bis sie ganz zerkocht ist, und richtet sie alsdann an.

Auf gleiche Weise kann man auch Hasenpfeffer kochen, oder sonst Wildpret. Will man die Sauce von dem Hasen-

sen-Pfeffer gern schwarz haben, so thut man von dem Schweiß oder von dem Blut das Hasen dazu.

#### 61. Verdämpfte wilde Tauben.

Wenn sie gepuzt und ausgenommen sind, wäscht man sie sauber aus und dressirt sie wie zum braten. Sie werden gespiect und in eine tiefe Schüssel gelegt, darn streue Salz, Pfeffer und Nägelein darüber, thue eine zerschnittene Zwiebel und ein paar Lorbeerblätter dazu, gieße so viel Essig darüber, daß die Tauben ganz bedeckt sind, und laß sie über Nacht oder noch länger stehen. Nimm eine Kachel oder ein Döpfen, belege es mit dünnem Speck, lege die Tauben darauf, und laß sie schön gelb braten: hebe die Tauben aus dem Döpfen, thue ein Stück frische Butter darein, nimm einen Kochlöffel voll Mehl, röste es gelb und gieße die Marinade mit allem was darinn ist, dazu, nebst so viel Fleischbrühe als Essig, lege die Tauben darein und laß sie weich kochen, dann nimm sie aus der Sauce, lege sie auf die Platte, die Sauce laß kurz einkochen und gieße sie durch einen Seiber über die Tauben.

#### 62. Ganze Tauben zu frikassiren

Wenn man Tauben frikassiren will, muß man sie sehen, damit das Blut von ihnen kommt, daß sie weiß werden. Wenn sie gepuzt und ausgenommen sind, wäscht man sie sauber aus, legt sie ins Wasser und dressirt sie wie zum braten. Man läßt sie im frischen Wasser liegen, thut dann in eine Pfanne Wasser und legt die Tauben hinein. Sobald das Wasser kocht, läßt man sie vier bis fünf Wall aufkochen, welches man blanschieren nennt, zieht sie darnach aus dem Wasser und legt sie auf eine Platte, nimm ein Stück frische Butter und thut sie in eine Casserolle, in welcher die Tauben kommlich nebeneinander Platz haben, nimm zwey feingeschnittene Schalotten, thut sie zu der Butter, legt die Tauben hinein



nimmt einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, sprengt es über die Tauben, und läßt sie ein wenig dämpfen. Alsdann lehrt man sie um, gießt halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, thut Pfeffer und Salz dazu, ein wenig Muskatblüthe, und eine kleine Hand voll Petersilie, in welche man 2 bis 3 Schalotten und einen Zinken Knoblauch bindet, und läßt sie fortkochen, bis sie weich sind. Hernach nimmt man eine gute Hand voll Morcheln, kocht sie ab, läßt sie etwa eine halbe oder ganze Stunde im frischen Wasser liegen, und drückt sie wohl aus. Ist das Wasser noch schwarz von den Morcheln, so müssen sie noch einmal abgekocht und gewaschen werden, bis das Wasser ganz klar von ihnen läuft, schneidet dann das obere von den Morcheln ab, thut sie zu den Tauben, und läßt sie eine Weile mitkochen. Wenn die Tauben weich gekocht sind, thut man sie auf eine Platte, auf welcher man sie zu Tische geben will, und legt die Morcheln rings um die Tauben herum, nimmt darnach das Gelbe von zwey Eiern, gießt ein Kaffeelöfflein voll Essig dazu, und ein wenig Wasser, zerrührt das Gelbe von den Eiern wohl, und schüttet es an die Sauce. Man läßt die Sauce unter beständigem Umrühren wieder kochen, nimmt ein kleines Siebbecke, hält es über die Tauben, und schüttet die Sauce dadurch. Wenn man gern will, so kann man Fleischknöpflein oder Butterknöpflein dazu machen. Man kocht sie besonders, und legt sie in die Sauce um die Tauben herum. Hat man keine Morcheln, so garnirt man die Tauben nur mit Knöpflein. Man kann auch eine Krebsbrühe an die Tauben machen, und diese alsdann mit Knöpflein und Krebschwänzen garnieren, welches eine sehr schöne Platte ist. Auf die gleiche Art kocht man junge Hahnen, ganz wie die Tauben.

### 63. Gefüllte Tauben.

Wenn die Tauben gepuht und gewaschen sind, macht man folgende Fülle: Nimm zu vier Tauben vier große

Zwiebeln, schneide sie ganz fein, thue in eine Pfanne 4 Loth frische Butter, und dämpfe die Zwiebeln darin, bis sie weich sind, aber nicht gelb. Nimm etwa ein halbes Pfund Kalbfleisch vom Schenkel, hacke es mit einem Stückchen Mark oder Nierenfett so fein als möglich, stoße es in einem Mörser noch ein wenig, damit es recht mürbe wird, thue es zu den Zwiebeln, und laß es ein wenig mitdämpfen. Schneide drey Loth Weißbrod ganz fein, und schütte kochende Milch darüber. Wenn das Brod weich ist, thue es zu dem gehackten Fleisch und den Zwiebeln, nebst Pfeffer und Salz, gestoßene Muskatblüthe oder Nägelein, und einer kleinen Hand voll fein geschnittener Petersilie. Rühre es mit drey Eiern wohl durch einander, setze es wieder aufs Feuer, und rühre es auf dem Feuer, bis die Fülle so dick ist, daß sie nicht mehr lauft. Thue dann in jede Taube einen Kochlöffel voll. Nimm schweine Neze oder Kalbsneze, lege sie in warmes Wasser, drücke sie mit der Hand wohl aus, und mache sie breit von einander. Nimm die Fülle, vertheile sie in vier Theile, streiche sie dann auf dem Neze herum, lege die Tauben darauf, und schlage das Neze über dem Rücken der Tauben zusammen, daß nichts von der Fülle hinauslaufen kann. Hierauf bestreiche ein Blech oder Tortenpfanne dick mit frischer Butter, streue oben über die Tauben gestoßenes Brod, und laß sie dann etwa drey Viertelstunden in der Tortenpfanne oder in einem Zwischenöfelein backen. Will man sie gern mürbe haben, so kocht man sie, ehe man sie füllt, in halb Wasser und Wein mit Salz, thut aber dann keine Fülle mehr in die Tauben, sondern nur in das Neze, wickelt die Tauben darein und läßt sie nur eine halbe Stunde in einer Tortenpfanne oder in einem Bratenöfelein braten. Sie sind aber kräftiger ungekocht als gekocht. Man macht alsdann eine Krebsbrühe dazu, wie bey dem Frikando beschrieben ist, oder eine Jus-Sauce. Im letztern Falle kann man sie mit Knöpflein oder Morcheln garnieren.

## 64. Junge Hahnen in grüner Sauce.

Wenn sie ausgenommen sind, schneidet man sie zum Frikassiren, blanschirt sie ein wenig, daß sie weiß bleiben, stößt eine Hand voll gewaschene Petersilie fein, preßt sie mit guter Fleischbrühe durch ein Tuch, thut ein gutes Stück frische Butter in eine Casserolle, legt die Hahnen darein, streut eine Hand voll feingeriebene Brotsamen, oder Semmelmehl, nebst Muskatblüthe, Salz und Pfeffer darüber, und ein Stück Knoblauch, den man wieder heraus nimmt, wenn die Hahnen gekocht sind; thue die Petersilienbrühe dazu, laß sie auf Kohlen langsam kochen, und richte sie an, wenn die Sauce dicklicht ist und die Hahnen weich sind.

## 65. Junge Hahnen in schwarzer Sauce.

Man sticht die Hahnen in die Kehle, sammelt das Blut in ein Geschirr, worin ein wenig Essig ist, schneidet sie in vier Theile, den Hals und die Füße thue davon, mache in einer Pfanne ausgefottene Butter heiß, bestreue sie mit ein wenig Salz und backe sie schön gelb, backe ebenfalls drey Schnitten Brod, lege die Hahnen nebst dem Brod in eine Casserolle, gieße einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe und ein Trinkglas voll Wein dazu, thue ein wenig Pfeffer, Lorbeerblätter und Nägelein daran, laß es kochen bis die Hahnen weich sind, lege sie auf eine Platte, das Blut thue in die Sauce, lasse sie noch ein wenig kochen unter beständigem Rühren, damit das Brod gänzlich zerrührt wird, treibe dann die Sauce durch einen Seiber über die Hahnen und gieb sie gleich auf den Tisch.

## 66. Junge Hahnen zu frikassiren.

Man zerschneidet die Hahnen in 4 oder mehrere Theile, je nachdem sie groß oder klein sind, nimmt den Magen, die Leber und den Krage dazu, und wenn man will, auch die Füße. Den Kopf aber wirft man weg. Will

man aber dennoch den Kopf dazu thun, so muß man den Schnabel abschneiden, so wie die Klauen an den Füßen. Hat man Zeit genug, so ist es sehr gut, wenn man sie eine oder zwey Stunden im Wasser liegen läßt. Nimm dann zu zween Hahnen 4 Loth frische Butter, und thue sie in eine Casserolle; wenn die Butter zergangen ist, so lege die Hahnen hinein, spreng eine kleine Hand voll Mehl darüber und laß sie ein wenig dämpfen, gieß halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, schäle eine kleine Zwiebel, bestecke sie mit drey oder vier Nägelein, nimm eine kleine Hand voll Petersilie, lege zwey Zinken Knoblauch darein, binde es mit einem Faden zusammen und thue es dazu, nebst ein wenig Salz und einem Stückchen Zitronenschale. Laß die Hahnen eine halbe Stunde schnell kochen. Hat man Morcheln oder gedörrte Artischocken, so thut man welche daran, wenn sie sauber gepuzt und die Hahnen halb gekocht sind. Nach diesem nimm das Gelbe von einem Ey, reibe ein wenig Muskatnuß hinein, thue ein wenig fein geschnittene Petersilie dazu, und zerrühre es mit einigen Tropfen Essig. Hat man aber Milchrahm, so ist es noch besser, wenn man einen oder zwey Löffel voll dazu nimmt. Man rührt es mit der Brühe von den Hahnen an, schüttet es in die Casserolle zu den Hahnen, rüttelt die Casserolle ein wenig, und richtet dann die Hahnen auf eine Platte an. Das Zwiebelchen, die zusammengebundene Petersilie und Zitronenschalen nimmt man wieder heraus.

#### 67. Gefüllte junge Hahnen.

Man puzt die Hahnen sauber; wenn sie ausgenommen und gewaschen sind, so bereitet man zu vier Hahnen die gleiche Fülle wie zu vier Tauben. Sobald der Kropf daraus ist, kann man mit dem Finger die Haut auf der Brust ablösen. Hernach thut man die Fülle in den Kropf, und

drückt sie auf die Brust, bis der Kropf und die Brust voll sind, bindet mit einem Zwirn den Hals zu, damit die Fülle nicht herauslaufen kann. Die andere Fülle streicht man inwendig in den Hahn, bindet die Beine unten am Rücken fest zusammen, und schneidet die Füße hinweg, den Kopf aber biegt man unter einen Flügel, bestreicht dann eine Tortenpfanne oder ein Blech mit frischer Butter, sprengt Salz über den Hahn, und läßt ihn eine halbe Stunde schön gelb werden. Auf jeden Hahn muß man ein Stückchen Speck oder ein Stückchen Butter legen. Während dem Braten muß man sie auch öfters mit dem Fett, so in die Tortenpfanne läuft, begießen, damit sie einen schönen Glanz bekommen, macht eine Krebsauce dazu und garnirt sie mit Knöpflein. Man legt die gefüllte Hahnen auch auf das Spargelmuß, und in gekochte Endivie, oder auch in junge grüne Erbsen und zu den Zuckererbsen.

#### 68. Gefüllte Milchlein.

Man schwellt die Milchlein ab, thut die Milchlein davon und legt sie in frisches Wasser, schneidet die Gurgeln ganz fein, und nimmt auf 2 Milchlein jedesmal 2 Rachen dazu. Laß eine Hand voll Morcheln abkochen, und zerschneide sie fein. Koche es auf die gleiche Art wie die Milchlein-Ragouts. Laß es ganz einkochen, bis keine Sauce mehr daran ist; doch muß man Acht geben, daß es nicht anbrenne. Mache auch die gleiche Fülle, wie zu den obigen Tauben. Lege schweine Neze in warmes Wasser, und zerschneide sie in Stücke so groß als ein kleiner Teller. Nimm ein Stück Milchleinfleisch, und lege es mitten auf die Fülle. Von dem gekochten Ragout lege um das Milchleinfleisch herum. Thue dann wieder Fülle oben darauf, und schlage Neze darüber zusammen, daß es einem kleinen Laiblein gleich wird. Bestreiche ein Blech oder eine Tortenpfanne mit frischer Butter, lege die gefüllte Milchlein hinein, streue

gestoßenes Brod darüber, und lasse sie eine gute halbe Stunde backen; hernach mache eine Krebsauce oder eine Jus-Sauce dazu, wie zu den Hahnen oder zu den Tauben.

## 69. Gefülltes Hirn.

Nimm Kalbshirne, koche sie in halb Wein und halb Wasser ab. Sie müssen nicht länger als eine halbe Viertelstunde kochen. Hat man gern fattes Hirn, so nimmt man Ochsenhirn, die aber schon ein wenig länger kochen müssen, und macht eine gleiche Fülle dazu, wie zu den Milchlein. Man nimmt schweine Reze, thut die Fülle darauf, legt mitten auf die Fülle ein halbes Hirn, thut wieder Fülle oben auf das Hirn, und schlägt das Rez darüber zusammen, wie bey den Kalbsmilchlein, thut sie in eine Torten- oder Bratenpfanne, die man wohl mit Butter anstreicht, streuet gestoßenes Brod darüber und läßt sie eine halbe Stunde backen. Hernach macht man folgende Sauce: Nimm vier Loth frische Butter, thue einen kleinen Kochlöffel voll fein geschnittene Schalotten dazu, und dische sie bis sie weich sind. Nimm noch einen Kochlöffel voll Mehl und eine kleine Hand voll fein geschnittene Petersilie, und rühre es noch ein wenig durch einander, gieße Fleischbrühe und ein Glas voll Wein daran, thue Pfeffer und Salz dazu, zwey Lorbeerblätter, ein wenig Nägelein, und laß es zusammen eine gute halbe Stunde kochen. Hernach thue die Sauce auf eine Platte, und lege die Hirn-Laiblein darein. Auch kann man Krebsbrühe dazu nehmen, oder sie mit Knöpflein garnieren.

## 70. Eine gefüllte Kalbsbrust.

Zu einer Kalbsbrust mache eine Zwiebelfülle auf folgende Art: Nimm vier große Zwiebeln und schneide sie ganz fein. Thue in eine Pfanne eingesottene Butter; wenn die Butter heiß ist, daß sie dämpft, so lege die

Zwiebeln hinein, und dische sie bis sie ganz weich sind. Man muß sie aber nicht lassen gelb werden. Thue alsdann eine kleine Hand voll fein geschnittene Petersilie und Schnittlauch hinzu. Nimm 4 Loth Weißbrod und weiche es in einem Schoppen siedender Milch ein. Thue es zu den gedischten Zwiebeln nebst 2 Eiern, Pfeffer und Salz, und ein wenig gestoßenen Nägelein. Setze es noch ein wenig aufs Feuer, und rühre es bis die Fülle dick ist. Löse dann die Brust auf, thue die Fülle darein und nähe sie wieder zu. So man sie will braten, legt man sie auf einen Rost, daß sie ein wenig anzieht, und spickt sie auf der andern Seite mit Speck. Will man sie zu einem Ragout haben, so läßt man die langen Beine bey dem Metzger herausthun und verdämpft sie wie das Kalbfleisch und macht eine gleiche Sauce dazu. Will man die Fülle gern grün haben, so nimmt man eine Hand voll Spinat dazu und discht sie mit den Zwiebeln. Man garnirt sie hernach mit Blumenkohl oder Scorzoneren oder mit jungen gelben Rüben.

Auf die gleiche Art füllt man eine Hammelsbrust zu den Zuckererbsen oder grünen Erbsen. Man verdämpft sie auch eben so, und macht einen Ragout daraus, wie aus einer Kalbsbrust, nur daß sie länger gekocht werden muß.

#### 71. Verdämpftes Geflügel à la taube.

Wenn das Geflügel sauber gepuzt ist, wie junge Hahnen, Enten oder Gänse, so legt man sie eine Stunde ins Wasser, damit das Fleisch weiß wird. Man thut darnach auf den Boden einer Casserolle Speck, legt das Geflügel darauf, streut Pfeffer und Salz darüber, legt zwey Zwiebeln mit Nägelein besteckt dazu, und sprengt eine kleine Hand voll Mehl darüber. Man muß alles Geflügel zuerst auf die Brust legen. Wenn es auf einer Seite schön gelb ist, so kehrt man es um, und läßt es auf der andern Seite auch gelb werden. Alsdann gießt man ein paar

Löffel voll Fleischbrühe mit einer Tassenschaale voll Jus und Wasser daran, thut einige Zitronenscheiben, ein Lorbeerblatt und zwey länglicht geschnittene gelbe Rüben dazu, und läßt es kochen, bis das Geflügel weich ist. Man nimmt es dann aus der Sauce, kehrt ein Stückchen frische Butter in Mehl um, thut es in die Sauce, und rührt darin bis die Butter ganz zerkoht ist. Dann schüttet man die Sauce durch ein Sieb Becken über das Geflügel, und legt die gelben Rüben um dasselbige herum. Zu jungen Hahnen macht man Fleisch- oder Butterknöpflein, anstatt der gelben Rüben. Hat man lieber etwas von Gemüs dabey, so nimmt man Blumenkohl, schwellt ihn in Salzwasser schön weiß, und legt ihn um die Hahnen oder Enten. Auf gleiche Art kann man auch Kapannen zubereiten.

#### 72. Eine alte Gans oder Ente.

Wenn die Gans oder Ente sauber gepuzt ist, thut man sie in eine eiserne Cloche oder in einen Topf, und schüttet Wasser darüber bis es oben zusammengebt. Nimm dann zwey ganze Zwiebeln, stecke in jede ein paar Nägel, und thue sie in den Topf samt zwey oder drey Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz und einigen Speckschwarzen. Laß es kochen, bis das Geflügel ganz mürbe ist. Während dem Kochen muß man aber das Fett abschütten, wenn es eine gestopfte oder geundelte Gans ist, ob schon nicht alles, damit wenn die Brühe eingekocht ist, nichts mehr als Fett im Topf übrig bleibt. Laß dann die Cloche aufgedeckt, und mache ein starkes Feuer, damit die Gans schön gelb gebraten wird. Wenn sie auf beyden Seiten schön gelb ist, so thue sie aus der Cloche. Nimm einen Kochlöffel voll Mehl, röste es in dem Fett, in welchem die Gans gebraten ist, schütte ein Glas voll Wein dazu, nebst Wasser oder Fleischbrühe, lege die Gans wieder hinein, und laß es noch eine gute Viertelstunde kochen. Eine alte Gans muß 5 bis 6 Stunden kochen.



## 73. Wilde Enten zu kochen.

Wenn die wilden Enten gerupft und ausgenommen sind, nimmt man die Leber davon und hackt sie mit einer kleinen Hand voll Schalotten ganz fein. Man thut beydes in eine Casserolle, samt einem kleinen Kochlöffel voll Mehl, nimmt einen Schoppen rothen Wein, rührt das Gebackte ganz zart damit an, und schüttet den andern Wein auch noch hinzu, nebst ein wenig Fleischbrühe, Pfeffer und Salz, Nägelein und Lorbeerblätter. Man setzt es außs Feuer und rührt darin bis es kocht. Wenn nun die Brühe halb eingekocht ist, so thut man ein Stückchen Butter dazu, und läßt es bey gelindem Feuer fortkochen. Die Enten bratet man an einem Spieß oder in einem Defelein, doch müssen sie völlig ausgebraten werden. Man legt sie dann in die Sauce, schüttet von der Bratenbrühe dazu, und läßt es noch eine gute halbe Stunde kochen, thut dann auf eine Platte drey Schnitte gebähetes Brod, legt die Enten rückwärts darauf und schüttet die Sauce darüber.

Auf gleiche Weise werden auch die zahmen Enten gekocht wie die wilden.

## 74. Schnepfen zu kochen.

Wenn der Schnepf gerupft ist, wird er ausgenommen und der Magen abseits gelegt. Das übrige Eingeweide wird mit einer kleinen Hand voll Schalotten gehackt. Die Sauce wird auf die gleiche Art zubereitet, wie die wilde Enten-Sauce. Wenn die Schnepfen bald gebraten sind, legt man sie in die Sauce und läßt sie noch eine Viertelstunde darin kochen. Man thut dann gebähetes Brod auf eine Platte, legt die Schnepfen darauf und schüttet die Sauce darüber.

## 75. Eine Gansleber zu braten.

Wenn es eine große Gansleber ist, und man gern das Fett davon haben möchte, so thut man sie in ein

Blech, und stellt sie auf heiße Asche oder in ein Zwischen-Defelein, das nicht gar warm ist. Solchergestalt kommt zwar das Fett aus der Leber, allein die Leber wird sehr klein. Will man sie auf einen Tisch serviren, so nimm einen Bogen schönes weißes Papier und schneide ihn in die Ründe eines kleinen Blechs, in welchem man die Leber braten will. Nimm gestoßenes Brod, streue es auf das Papier, nebst ein wenig fein geschnittenen Schalotten und Petersilien, Pfeffer und Salz. Lege die Leber darauf, streue wieder gestoßenes Brod darüber, laß sie dann in einem Zwischen-Defelein oder in einer Tortenpfanne backen. Sie muß nicht länger als etwa eine Viertelstunde auf dem Feuer bleiben. Hernach lege das Papier samt der Leber auf eine Platte und servire sie gleich.

#### 76. Eine Geis-Leber.

Man nimmt die Leber von einer jungen Geis, thut in ein kleines eisernes Döpfen ein paar Stückchen dünn geschnittenen Speck und legt die Leber darauf. Oben darüber streut man gestoßenes Brod und fein geschnittene Schalotten, Pfeffer und Salz und ein Stückchen frische Butter. Man läßt sie eine gute halbe Viertelstunde braten, hernach kehrt man die Leber um, läßt sie noch ein wenig dämpfen und richtet sie an. Wenn man gern will, so wickelt man sie in das Netz von der Geis und läßt sie so mitbacken. Man kann auch eine Fülle dazu machen, von welcher Art man will, und das Netz mit der Fülle anstreichen. Hat man aber kein Netz von der Geis, so nimmt man schweinene Netze und wickelt die Leber darein. Man macht auch Spießlein von Geis-Leber im Frühjahre und garnirt damit den Brüsflerkohl.

#### 77. Geis-Viertel zu füllen.

Man nimmt die vordern Viertel von einer jungen Geis und füllt sie wie eine Hammels- oder Kalbsbrust, legt

sie auf Speck und bratet sie in einem Döpfen schön gelb. Will man ein wenig Sauce oder Brühe dazu haben, so röstet man in dem Fett, in welchem der Geis-Diertel gebraten ist, einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, und gießt ein wenig Fleischbrühe und Essig hinzu. Man läßt dann die Sauce samt dem Viertel eine Viertelstunde kochen und richtet sie an.

78. Geis-Diertel zu frikassiren.

Das Geisenfleisch wird gekocht wie das Kalbfleisch, nur muß es nicht so lange kochen, weil es sonst zerfährt.

79. Lungenmuß von einer Geis.

Nimm die Lunge samt dem Kopf von einer Geis und schwelle beydes eine Viertelstunde im Wasser. Alsdann hacke die Lunge samt allem Fleisch, welches am Kopf ist, mit einer fein geschnittenen Schalotte. Das Gehirn nimm heraus und zerdrücke es unter das Gehackte. Thue in eine Casserolle ein Stückchen Butter, nebst einem halben Kochlöffel voll Mehl, thue das Gehackte dazu, nebst ein wenig Petersilie, Pfeffer und Salz, ein wenig fein geschnittener Zitronenschaale und Fleischbrühe. Laß es zusammen eine kleine Viertelstunde kochen, lege gebähete Weißbrodschnitten in eine Platte, und thue den Ragout darauf.

---

9. Gebratene Fleisch = Speisen.

Es würde überflüssig seyn, wenn ich alle Braten von Kalbfleisch und Hammelfleisch zu Papier bringen wollte. Nur dies Einzige will ich hinzufügen, daß alles Fleischwerk am Spieß gebraten viel besser schmeckt, als aus einem Ofen. Jedoch weil in den meisten Häusern die Gelegenheit fehlt, das Fleisch am Spieß zu braten, und man auch viel mehr Holz dazu braucht, so kann man in