

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

Guter Rath für angehende Hauswirtinnen

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1827

Verschiedene gebackene Mehlspeisen und Würste.

urn:nbn:de:bsz:31-56471

Verschiedene gebackene Fleisch-Speisen und Würste.

1. Gebackene Rachen oder Rindsgaumen.

Nimm 4 Stück Rachen, welche gebrüht sind, dann reibe sie wohl mit Salz, damit aller Schleim davon kommt und koche sie recht weich, lege sie in kaltes Wasser und schäle alles Unreine davon, schneide sie in feine länglichte Stücke, thue in eine Casserolle ein Stücklein Butter, etliche fein gehackte Schalotten und Petersilie, dische dieß, bis die Schalotten weich sind, lege die Rachen dazu mit einem Glas weißen Wein, so viel Fleischbrühe, ein wenig Salz und gestoßener Muskatblüthe, lasse es einkochen, bis nur noch ein wenig Sauce ist, dann verrühre das Gelbe von 4 Eiern mit einem Kaffeelöffel voll Essig, rühre die Eier dazu, lasse es unter beständigem Rütteln der Casserolle wieder kochen, thue sie auf eine Platte, daß sie fingersdick liegen, lasse sie kalt werden, dann schneide sie in länglichte Stücke, kehre sie in verklopften Eiern und dann in geriebenem Brod um und backe sie in heißer Butter, in etlichen Minuten sind sie gelb; trage sie warm auf.

2. Gebackene Kalbs- oder Ochsenhirne.

Lege etliche Hirne in frisches Wasser, bis alles Blut herausgezogen ist, reinige die Haut davon, koche sie 10 Minuten in Wasser mit Essig und Salz, lege sie auf eine Serviette, daß sie trocken werden, verfertige einen Teig, wie zu den gebackenen Spargeln oder Kalbsfüßen; auch mit geriebenem Brod sind sie gut; zerklöpfe ein paar Eier mit Salz und gestoßener Muskatblüthe, dann schneide das halbe Hirn der Länge nach von einander, kehre sie im Ey wohl um, dann im geriebenen Brod mit einer kleinen Hand voll fein geschnittener Petersilie vermischt, backe sie in heißer Butter und gieb sie warm zu Tische.

3. Gebackene Kalbsmilchlein.

Koche erliche Milchlein in Wasser mit Salz eine Viertelstunde ohne die Gurgeln, nimm eine Hand voll geriebigte Morcheln, schneide sie längslicht fein, lasse sie eine halbe Stunde kochen, die Milchlein schneide in 2 Messerrücken dicke Scheiben und koche sie mit den abgekochten Morcheln, wie die Rindsgaumen oder Rachen, nur nicht so lang, damit die Milchlein nicht zu weich werden, am besten isst, man kocht die Morcheln mit allem, was dazu gehört, und ehe die Eyer dazu kommen, lege das Milchleinfleisch dazu und backe sie dann, wie die Rindsgaumen.

4. Gebackene Kalbs-Ripplein.

Man nimmt schöne Ripplein und schneidet von jedem das unterste Bein ab, an den langen Beinen schabt man das Fleisch herunterwärts so weit hinweg, daß man das Bein wohl fassen kann, dann klopfe sie ein wenig und bestreue sie mit ein wenig Mehl, laß in einem breiten Geschir ein Viertelpfund frische Butter vergehen, lege die Coteletten darein, lasse sie auf beyden Seiten ein wenig gelb werden, dann schütte die Butter wieder ab, thue ein Anrichtköffel voll Fleischbrühe dazu, Salz, gestoßene Muskatblüthe mit fein geschnittene Petersilie, lasse sie weich kochen, doch nicht, daß sie von einander fallen; verrühre 4 Eyer gelb mit dem Saft von einer Citrone, oder einem Löffel voll Essig, lege die Ripplein auf eine Platte, nicht größer, als daß eines neben das andere zu liegen kommt; rühre die Eyer in die Sauce, lasse sie wieder unterm Rühren kochen, dann schütte sie über die Coteletten, kehre jede Cotelette wohl in der Sauce um, lasse sie kalt werden, bestreiche sie wieder mit der Sauce, dann tunke sie in zer Schlagene Eyer, wende sie in geriebenem Brod um, drücke solches etwas fest an und eine Viertelstunde vor dem Anrichten backe sie in heißer Butter, bis sie schön gelb sind und servire sie warm.

5. Gebackene Krebs-Würste.

Nimm 30 bis 40 Stück kleine Krebse, wasche und koche sie im Wasser ab, breche die Schalen aus und nimm die Schwänze davon; dann stoße die Krebschalen fein, thue in eine Casserolle ein Viertelpfund frische Butter mit den gestoßenen Schalen, röste sie, bis sie hochroth sind, dann schütte einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu und lasse sie kochen, schütte sie durch eine Serviette und winde sie wohl aus. Die Schalen thue wieder in die Casserolle mit einem Stücklein frischer Butter, röste sie noch einmal; von der durchgewundenen Krebsauce hebe mit einem silbernen Löffel die rothe Butter oben ab, die Sauce thue wieder zu den gerösteten Schalen mit noch mehr Fleischbrühe, dann lasse sie noch etliche Minuten kochen, schütte sie wieder durch die Serviette, winde sie wohl aus und hebe die Butter wieder oben ab.

Nimm ein halbes Pfund Kalbfleisch, an dem keine Haut und Flehsen sind, hacke es fein und stoße es noch in einem Mörser; röste in der Hälfte von der Krebsbutter etliche fein geschnittene Schalotten mit etlichen Zweigen Estragon und Petersilie fein geschnitten, schlage 3 Eyer gelb dazu und das gebackte Fleisch, Muskatnuß und Salz, daß es eine gute Fülle giebt; dann verfertige ein Ragout von 2 Milchlein, schwelle sie im Wasser ab, und eine Hand voll Morcheln, schneide die Milchlein und Morcheln mit den Krebschwänzen in feine Würfel, nimm die andere Hälfte Krebsbutter in eine Casserolle, thue das würflicht geschnittene dazu, streue ein kleiner Kochlöffel voll mehl darüber, rühre es wohl durcheinander, schütte die Sauce, von welcher die Krebsbutter abgehoben ist dazu mit Muskatblüthe, Salz und ein wenig Pfeffer, lasse es dick einkochen und schütte es auf eine Platte, daß sie kalt wird.

Weiche etliche Kalbszunge in warmem Wasser ein, schneide sie in handbreite und länglichte Stücke, trockne

sie mit einem Tuch ab, lege sie aneinander, bestreue jedes Stück mit der Fülle, lege in die Mitte einen Löffel voll Ragout, lege sie zusammen und binde sie an beyden Enden mit Faden zu. Dann lege sie in eine Casserolle dicht neben einander, schütte Fleischbrühe darüber und lasse sie eine Viertelstunde langsam kochen, nimm sie dann heraus, lege sie auf ein Tuch, trockne sie wohl ab, schneide den Faden an beyden Enden ab, tunke sie in zerschlagene Eyer, dann wende sie in geriebenem Brod etliche mal um; backe sie in heißer Butter gelbbraun, lege sie auf Papier, dressire sie auf eine Platte und gieb sie heiß auf die Tafel.

6. Gebackenes Geflügel.

Nimm auf 12 Personen 4 junge Hähne, wenn sie gebrüht und ausgenommen sind, so schneide sie in 2 oder 4 Theile, nachdem sie groß sind, lege sie in eine Casserolle mit halb Essig und Fleischbrühe, daß sie damit bedeckt sind, Salz, Pfeffer, etliche Nägelein, eine Hand voll Petersilie, 2 Zwiebeln in Scheiben geschnitten und laß es eine gute Viertelstunde kochen, dann setze sie ab und lasse sie kalt werden, nimm sie aus der Sauce, lege sie auf ein Tuch, trockne sie wohl ab, dann tunke sie in verrührte Eyer und wende sie in geriebenem Brod um, backe sie in heißer Butter, gieb sie warm zu Tische. Auf gleiche Weise backet man Tauben oder Feldhühner; auch kann man sie mit Teig backen, wie die Spargeln.

7. Ameletten = Pastetchen.

Mache einen gewöhnlichen Pfannkuchenteig an, von einem Viertelpfund Mehl, einem Schoppen Milch, sechs Eiern und Salz, rühre ihn wohl, backe hievon in heißer Butter 6 bis 7 Stück Ameletten auf einer Seite, lege sie auf ein reines Brett, steche mit einem kleinen Pastetchen-Ausstecher runde Blättchen davon aus, bestreue sie auf der ungebackenen Seite mit verrührtem Ey,

lege auf jedes so viel gebackenes Kalbfleisch, welches auf gleiche Art gemacht wird, wie zu kleinen Pastetchen, eine Nuß groß Fülle, dann lege ein Blättchen darauf, daß die zwey ungebakenen Seiten inwendig zu liegen kommen, drücke sie neben herum fest zusammen, bestreiche sie mit Ey, febre sie in geriebenem Brod um, dann backe sie in heißer Butter schön gelbbraun, in etlichen Minuten sind sie dann gut.

8. Hirn-Schnitten.

Nimm ein oder zwey Ochsenhirne, lege sie in frisches Wasser, daß alles Blut daraus kommt, dann ziehe die Haut davon, koche sie eine Viertelstunde in Wasser mit Salz, lasse sie kalt werden und hacke sie fein, thue in eine Casserolle 2 Loth frische Butter, 4 fein gehackte Schalotten, rühre diese in der Butter bis sie weich sind, schütte einen halben Schoppen Milch dazu; wenn sie kocht, so schneide vier Loth Milchbrod dazu, lasse es noch ein wenig kochen bis es ganz dick ist, dann nimmt es vom Feuer, thue das gehackte Hirn dazu mit feingeschnittener Petersilie, Salz, Muskatnuß und das Gelbe vom Ey oder 2 ganze Eyer, welche zuvor wohl müssen verrührt seyn, und rühre dieß alles wohl durcheinander; schneide Milch, oder Brodwecken in runde Schnitten, streiche das Angerührte darauf wie Nierenschnitten, überstreiche sie mit einem Pinsel mit verklopftem Eyerweiß und streue geriebenes Brod darüber, backe sie in heißer Butter schön gelb und gieb sie warm zu Tische.

Die Schnitten sind von Kalbbirn noch besser, nur muß man 3 Hirne statt 2 nehmen.

9. Kleine Pastetchen in Butter gebacken.

Nimm ein halbes Pfund Mehl auf ein Wirkbrett, mache in der Mitte eine Grube, verklopfe ein Ey mit Wasser, thue es mit Salz ins Mehl, und mache einen Teig wie ein spanischer Brodteig. Nimm ein Viertelpfund

frische Butter, und verfertige den Teig auf gleiche Art wie einen spanischen Brodteig. Nimm übrig gebliebenen Kalbsbraten, hacke ihn fein, thue in eine Casserolle 2 Loth frische Butter mit 3 feingebackten Schalotten, dische sie weich und thue das gehackte Fleisch dazu, ein wenig Fleischbrühe, fein gehackte Petersilie, Citronenschale, Salz, Muskatnuß und das Gelbe von einem Ey, rühre dieß wohl durcheinander und laß es kalt werden, dann wahle den Teig Messerrückendick aus, steche runde Blättchen davon, drücke sie in kleine Pastetenförmchen, fülle sie mit dem gebackten Fleisch, decke ein Blättchen darauf, drücke es fest an und schneide den Teig an den Förmchen ab, dann stürze sie aus den Förmchen, backe sie in heißer Butter schön gelb und gieb sie warm zu Tische.

Man kann die Fülle auch von Fischen machen, wie zu den kleinen Fischpastetein, so im ersten Theil beschrieben sind. Diese Pastetein sind sehr gut, besonders wenn man einen warmen Ofen hat, um sie zu backen.

10. Gehacktes Fleisch in Butter zu backen.

Man kann zu diesem alles übrig gebliebene Fleisch brauchen. Hat man zu magerds Fleisch, so hacke mit dem Fleisch ein Stück Nierenfett, die Haut muß wohl davon abgezogen werden. Dann schneide ein paar Schalotten fein, schneide das Fleisch und das Fett dazu und hacke alles so rein als möglich. Weiche ein Viertelpfund Milchbrod in Milch ein; wenn es weich ist, so drücke die Milch wieder aus, und thue das Fleisch und das Brod in eine Schüssel. Zu einem Pfund Fleisch und einem Viertelpfund Brod nimm 2 Eyer, rühre alles wohl durcheinander, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, geschnittener Petersilie; streue auf ein Brett ein wenig Mehl, thue Löffelvoll weis auf das Brett und rolle jedes länglicht, backe sie in heißer Butter und gieb sie mit Salat auf den Tisch, oder verfertige eine Kaprisauce, schütte sie auf die Platte und lege das gebackene Fleisch darauf.

11. Kalbfleisch - Würste.

Nimm 2 Pfund Kalbfleisch, schneide alles Hautige und die Flechsen weg, koche ein halbes Pfund Rindsnierenfett mit einem halben Pfund frischem Speck in Wasser weich, drücke mit einem Messer das reine Nierenfett auf einem Hackbrett von der Haut ab, das Kalbfleisch klopfestark, schneide es klein, und hacke es mit dem Fett so fein als möglich, den Speck schneide in kleine Würfel, weiche ein halbes Pfund Milchbrod ohne Kruste in kochender Milch ein, schneide 2 Zwiebeln und eine Hand voll Petersilie fein, röste es zusammen in einem Stückchen frischer Butter, bis die Zwiebeln weich sind, dann thue alles zusammen in eine Schüssel und schlage 1 Ey und 4 Eyer gelb dazu mit Salz und Muskatnuß, arbeite alles wohl durch einander und fülle es durch einen Trichter oder Bratwurstspritze in wohl gereinigte Bratwurstdärme etwas locker aus einander gedrückt, weil sie sonst im Kochen zerpringen; binde sie in 4 Zoll lange Würste an beyden Enden mit Faden zusammen, thue in eine Pfanne halb Milch und Wasser, wenn es kocht, so lege die Würste eine neben die andere darcin und lasse sie nur von einer Seite langsam eine Viertelstunde kochen, dann nimm sie heraus, lege sie auf eine Serviette und lasse sie trocken werden, thue in eine Amelettenpfanne Butter, lasse sie heiß werden, lege die Würste darcin, lasse sie auf beyden Seiten gelb werden, dann schneide die Fäden davon und servire sie an der Stelle von Bratwürsten oder Nehrwürsten. Diese Würste sind besonders gut; sie müssen auf einem schwachen Feuer braten und können einen Tag zuvor, ehe man sie braucht, fertig und gekocht werden; dann brate sie eine halbe Stunde vor dem Essen.

12. Sammelsfleisch e Würste.

Diese werden eben so fertig, wie die Kalbfleischwürste, indem man an der Stelle des Kalbfleisches Hammelfleisch nimmt, ganz ohne Fett und ein wenig Thymian

dazu; übrigens werden sie wie die Kalbfleischwürste verfertigt und eine halbe Stunde gekocht. Man kann auch Lammfleisch dazu nehmen.

13. Würste von Kalbsmilchlein.

Koche 1 Pfund Kalbsmilchlein in vielem Wasser ab, daß sie schön weiß werden, dann lege sie in frisches Wasser und schneide sie in ganz kleine Würfel, schneide auch ein halbes Pfund frischen Speck würflicht, welcher weich gekocht wird, wie bey den Kalbfleischwürsten geschrieben ist, auch ein halbes Pfund abgeschältes Milchbrod in Milch eingeweicht, 2 Zwiebeln und Petersilie in Butter gedüschet, 1 Ey, 4 Eyer gelb, kein Nierenfett, verfertige sie wie die Kalbfleischwürste und lasse sie eine Viertelstunde kochen, brate sie auf die gleiche Art und servire sie warm zur Tafel.

14. Würstchen von Kalbsgekröse.

Nimm ein fettes Kalbsgekröse, welches recht rein gewaschen und gebrüht wird, dann koche es in Wasser mit einer Hand voll Salz recht weich und hebe alles Fett oben vom Wasser ab, in welchem es kocht, schütte es in ein Sieb Becken und lasse es trocken ablaufen, drücke es wohl aus und hacke es fein, nimm ein halbes Pfund Schweineschmalz, schneide es in ganz kleine Würfel, lasse es in kochendem Wasser etliche mal aufkochen und schütte es in ein Haarsieb, dann weiche ein halbes Pfund Milchbrod ohne Kruste in kochender Milch ein, drücke es wieder fest aus, verrühre es wohl mit dem Gekröse, schlage 6 Eyer dazu, dische 4 fein geschnittene Zwiebeln in einem Stück frischer Butter, einer Hand voll fein geschnittener Petersilie und etwas Thymian, Salz, Pfeffer und eine halbe Muskatnuß, welches alles wohl mit den Schmalzwürfeln unter einander gerührt wird, fülle es in weite Bratwurstdärme etwas locker, binde sie in halb Ellen lange Stücke, koche sie in einer Maas Wasser

und einer halben Maas Milch eine halbe Stunde ganz langsam, so daß sie sich kaum bewegen, lege sie auf eine Serviette, daß sie trocken und kalt werden, brate sie, wie die vorhergehenden, langsam in Butter und gieb sie warm auf den Tisch.

15. Gebäckene Kalbsohren.

Man nimmt 6 oder 8 Ohren, brühet sie recht rein, haltet sie über Feuerflammen und schneidet inwendig das haarige Bödenchen heraus, kocht sie in halb Wasser und Wein oder einem Glas voll Essig, drey Zwiebeln mit Nagelein beiseit, etlichen Petersilienwurzeln mit den Blättern, 3 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer und laßt sie kochen bis sie weich sind. Dann nimmt man sie aus der Brühe, legt sie auf ein reines Tuch, trocknet sie wohl ab und laßt sie kalt werden, spaltet sie in der Mitte durch, daß sie breit zu liegen kommen, dann schneidet man sie von oben am Ende bis an das Dicke so fein wie Nudeln, doch so, daß alles am dicken Ende hangen bleibt, tunket sie wohl in verrührten Eiern und wendet sie in geriebenem Brod etliche mal um, oder verfertigt ein Teig wie zu Kalbsfüßen, wendet sie im Teig wohl um, dann backt man sie in heißer Butter und giebt sie warm zu Tische.

16. Gebäckene Kalbschwänze.

Nimm 6 bis 8 Kalbschwänze, nachdem Personen sind. Sie werden mit der Haut abgeschnitten und rein gebrüht daß keine Härchen mehr daran zu sehen sind. Dann koche sie wie die Ohren; wenn sie weich sind so lege sie in eine irdene Schüssel, streue etwas Salz darüber, ganzes Gewürz und der Saft von einer Citrone, lasse sie eine Stunde stehen, hernach lege sie auf eine Serviette, trockne sie wohl ab, streue ein wenig Mehl darüber, tunke sie in verrührte Eier, wende sie in geriebenem Brod um und backe sie in heißer Butter schön gelb und gieb sie warm zu Tische. Oder lege sie auf einen Rost, stelle

ihn auf ein etwas starkes Kohlfener und brate sie gelbbraun.

Man kann eine warme oder kalte Sauce dazu geben, oder ohne Sauce.

17. Sammelscoteletten (Ripplein) im Netz gebacken.

Nimm gute mortifizierte (mürbe gemachte) Hammelsripplein, hacke den Rückgrat heraus und schneide die Ripplein ab, klopfe sie mit dem flachen Hackmesser. Dann thue in eine Amelettenpfanne ein Viertelpfund frische Butter, laß sie zergehen und lege die Ripplein eines neben das andere, darein. Dann nimm folgende Kräuter, die aber schon müssen gebackt seyn ehe die Ripplein in die Butter gelegt werden. Eine kleine Hand voll Schallotten, so viel Petersilie, Körbelkraut, Schnittlauch, etliche Zweige Estragon, Basilikum und ein wenig gelbe Zitronenschale, hacke dieß zusammen fein; dann füge noch etwas gestoßene Nägelein, Pfeffer und wohl Salz hinzu, streue dieß über die Coteletten, decke sie zu und laß sie auf einem schwachen Kohlfener mürbe braten. Dann nimm sie herans, schütte das Fett rein ab; in die Kräuter so in der Pfanne bleiben rühre das gelbe von 4 Eiern, mit dem Saft von einer Citrone oder einem Löffel voll Essig, rühre dieß wohl durcheinander und lege die Coteletten wieder darein, wende sie fleißig um, laß sie kalt werden. Nimm etliche Kalbsneze, weiche sie in warmem Wasser ein und schneide sie in händegroße und so lange Stücke, bestreiche sie mit Ey, lege auf jedes Stück eine Cotelette mit so viel Sauce als darauf bleibt, wickelte das Netz darum, drücke es fest an, wälze sie in verklopften Eiern und geriebenem Brod, backe sie in heißer Butter schön gelb und gieß sie warm zu Tische. Man kann, statt sie in Butter zu backen eine Platte oder ein Blech mit feinem Baumöhl bestreichen, die Coteletten darauf legen und das Fett so davon genommen ist wieder darüber schütten und sie in einem Defelein oder auch in

einer Tortenpfanne gelb backen. Sie müssen im Ey und Brod umgewendet werden wie die andern.

18. Schnitten von übrig gebliebenem Geflügel.

Nimm das Fleisch von übriggebliebenem Geflügel, schneide es in feine Würfelchen, zerstoße die Knochen des Geflügels in einem Mörser ganz klein, thue es in eine Casserolle mit einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, einem Glas Wein, ein wenig Muskatnuß und Salz, lasse es eine halbe Stunde kochen. Dann drücke es fest durch ein Tuch, schneide von Milchbrod die Kruste, das andere schneide fein in die durchgewundene Brühe, laß es wieder ein wenig kochen, thue das feingeschnittene Fleisch dazu, mit zwey Eiern und rühre es noch ein wenig auf dem Feuer daß es dicke wird, laß es kalt werden. Streiche dieß fingersdick auf in Scheiben geschnittenes Milchbrod, nimm ein Blech, streiche es mit frischer Butter an, lege die Schnitten darauf, stelle sie eine halbe Stunde in ein warmes Ofenlein, oder backe sie in heißer Butter gelb und gieb sie warm auf den Tisch.

Will man sie an die Stelle eines Ragouts geben so lege sie in eine weiße säuerlichte Sauce mit Petersilie.

19. Ameletten von übriggebliebenem Geflügel mit Parmesan Käse.

Nimm das Fleisch vom Geflügel, schneide es fein würflicht, thue ein Anrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu, Salz, Muskatblüthe und fein geschnittene Petersilie, laß es eine Viertelsunde kochen. Dann rühre das Gelbe von 2 Eiern dazu, schütte den Ragout in eine Schüssel und laß ihn kalt werden. Dann backe etliche Ameletten nach dem Ragout, streiche von dem Ragout auf jede Amelette und rolle sie zusammen daß die gebackene Seite auswendig kommt. Nimm eine tiefe Platte, streiche sie mit frischer Butter an, lege die Ameletten schön rund und etwas hoch darauf, streue geriebenen Parmesaner Käse da-

rüber, lege etliche Stücke frische Butter darauf, stelle sie eine Viertelfunde in ein nicht zu heißes Deselein, nehme sie herans, schütte das Fett ab, gieb sie gleich auf den Tisch mit einer etwas dünnen Sauce in einer Sauciere.

20. Coteletten mit Parmesan Käse.

Nimm gute Kalbs- oder Hammelscoteletten, schneide und klopfe sie wie No. 16 geschrieben ist, thue in eine breite Pfanne Butter, lege die Ripplein eines neben das andere und laß sie auf beiden Seiten nur halb braten. Während dieser Zeit nimm geriebenes Brod mit fein geschnittener Petersilie und wohl Salz. Nimm dann ein Viertelsbogen Papier und bestreiche ihn mit frischer Butter, nimm die Ripplein aus der Pfanne, kehre sie in geriebenem Brod um, lege sie auf Papier, streue Parmesan Käse darüber, und ein Stücklein frische Butter darauf, schlage das Papier darüber, wickle sie zusammen wie man einen Apffelwecken zusammen wickelt, lasse sie eine Viertelfunde in einem Deselein backen, oder in einer Tortenpfanne die unten und oben Feuer hat. Diese Coteletten giebt man nicht zum Gemüse, sondern zum Braten als eine Nebenplatte.

21. Bratwürste mit Teig gebacken.

Nimm ein Pfund nicht zu fettes Schweinefleisch, schneide Schwarten und Sehnen davon und hacke es fein mit drei Salbeyblättern; dann stoße es noch in einem Mörser mit Salz, Pfeffer und geschnittener Citeronenschale, thue es in eine Schüssel und rühre ein halbes Glas Wasser dazu. Dann fülle die Masse in dünne Bratwürstdärme und verfertige nicht zu satte fingerlange Würste, rühre von drei Kochlöffel voll Mehl, Salz, gestoßener Muskatblüthe ein dicker Teig, mit weißem Wein an und schlage zwey Eyer dazu, verarbeite den Teig wohl, thue Butter in eine Pfanne, wenn sie heiß ist so kehre die Würste im Teig wohl um und backe sie nicht zu geschwind schön gelb.

Der Teig muß nicht zu dünne seyn, damit er an den Würsten hängen bleibt.

22. Sardellen-Schnitten.

Schäle vier Citronen ganz ab, schneide das Inwendige in kleine Stücke und nimm alle Kerne davon; hacke es fein und thue es in eine kleine Schüssel mit einem Löffel voll feinem Banmöhl und ein wenig geriebenem Milchbrod, rühre -dieß wohl durcheinander, schneide Milchbrod in länglichte dünne Scheiben, lege sie auf einen Rost, stelle ihn auf schwache Kohlen und laß sie auf beyden Seiten schön gelb werden. Nimm Sardellen nachdem du wenig oder viel Schnitten willst, wenn sie gewaschen und von den Gräten gereinigt sind so schneide sie in schmale Streifen, streiche die Citronenmasse ganz dünne auf die warme Brodschnitten und lege die Sardellenstreifen etliche mal über Kreuz darauf.

Man kann auch statt der Citronenmasse die warmen Brodschnitten mit guter frischer Butter bestreichen und mit Sardellen belegen. Man serviert sie zum Morgenessen oder Frühstück.

P a s t e t e n.

Da ich im ersten Theil die mehrsten Teige aufgeschrieben habe, so wäre die Wiederholung derselben hier unnöthig; ich werde nur diejenigen hinsetzen, die zu den Pasteten dienlich sind.

1. Gänseleber-Pastete.

Zu dieser Pastete verfertige folgenden Teig: Nimm zu einem Pfund Weismehl 3 Viertelpfund frische Butter, lege das Mehl auf ein Würfbrett, mache in der Mitte