

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

Ragouts.

urn:nbn:de:bsz:31-56471

werden, wenn man davon herausgenommen hat, und immer mit dem Dehl bedeckt seyn.

Will man Salmen einmachen so schneide den Rückgrath so vorsichtig heraus wie zum räuchern. Schneide keine größere als 3 fingersbreite Stücke und lasse sie 3 Viertelstunden im Ofen und behandle ihn wie die Aale.

Man kann sie mit einer kalten Sauce oder mit Essig und Dehl auf den Tisch geben, auch mit einer warmen Sauce.

R a g o u t s.

1. Rindsfleisch mit feinen Kräutern.

Nimm 3 bis 4 Pfund Rindsfleisch vom Schwanzstück, koch es im Wasser und Salz halb weich, dann nimm es aus der Brühe, lege es in einen engen Topf oder Casserolle und schneide folgende Kräuter dazu, von jedem eine Hand voll, als, Petersilie, Basilikum, Estragon, Schnittlauch, Schalotten, 2 Löffel voll Kapern, Salz, Pfeffer, etliche Nägelein, alles fein geschnitten und gebackt, nebst einer abgeschälten Citrone in dünnen Scheiben und 2 Anrichtlöffel voll von der Fleischbrühe, in welcher es halb weich gekocht hat, lasse es also wohl zugedeckt auf einem langsamen Feuer weich kochen, es muß öfters umgewendet werden und sollte es eingekocht seyn, so muß man Brühe nachschütten, daß noch ein Anrichtlöffel voll bleibt, wenn es weich ist, so lege es schön auf eine Platte, daß es nicht zerfällt, rühre in die Brühe ein guter Eßlöffel voll angemachten gelben Senf und 2 Eßlöffel voll Essig, verrühre dies in der Brühe und lasse es noch einmal aufkochen, dann schütte ein wenig davon über das Fleisch, die andere Sauce

thue in eine Sauciere und gieb alles warm auf den Tisch. Ohne Senf ist es auch gut.

2. Kindsbrust mit Parmesan-Käse.

Man kocht ein Stück Brustkern oder sonst ein Bruststück von 2 bis 3 Pfund, nachdem Personen sind, nimmt ein Geschir, das nicht zu groß ist, lege unten Speck in Scheiben geschnitten und das Fleisch darauf, mit 3 Zwiebeln, 2 gelben Rubeu, 2 Petersilienwurzeln, ganzem Pfeffer, halb so viel Nägelein, eine kleine Hand voll Salz und eine Maas Wasser, decke es wohl zu und lasse es weich kochen, es muß öfters umgewendet werden; verrühre 4 Loth frische Butter mit 3 Eiern und streue einen Kochlöffel voll Mehl darein, dann einen halben Schoppen von der Brühe, in welcher das Fleisch gekocht ist, schütte sie durch ein Sieb, damit nichts von dem Gewürz dazu kommt, rühre dieß auf dem Feuer bis es dick ist, dann nimm ein Blech, so groß als das Fleisch ist, streiche es mit frischer Butter an, lege das Fleisch darauf, streiche den Bren oder Papper darüber und streue 2 Messerrücken dick geriebenen Parmesan-Käse darauf, stelle es in einen heißen Ofen und lasse es schön gelb werden, hernach lege es auf eine Platte, hebe alles Fett von der Brühe, lasse sie wieder kochen, schütte sie durch ein Sieb, thue etliche Löffel voll unten in die Platte und gieb es warm auf den Tisch.

3. Rindfleisch auf dem Rost gebraten.

Nimm ein Rippenstück, so groß, als man es braucht, für 6 Personen 3 Rippe, schneide diese in fingersdicke Scheiben ganz durch, klopfe sie wohl und lege sie die Nacht zuvor, ehe sie gebraten werden, satt neben einander in eine irdene Schüssel mit einem Kaffeelöffel voll gröblich gestoßenem Pfeffer, Nägelein, Muskatnuß, einer Hand voll fein geschnittenen Schalotten, ein wenig klein geschnittenem Knoblauch, Citronenscheiben und folgenden

Kräutern: als Schnittlauch, Saucrampfen und einer kleinen Hand voll Salz, kehre das Fleisch wohl darin um und laß es über Nacht stehen; des Morgens wende es noch öfters um; nimm zu 3 Rippen ein Viertelfund frische Butter in eine Casserolle mit allem, was auf dem Fleisch ist, dische es ein wenig in der Butter, kehre die Coteletten wohl darin um, lege sie eine Viertelstunde vor dem Essen auf einen Rost, stelle sie auf ein starkes Kohlenfeuer und während dem Braten kehre sie in der Marinade 2 mal um, dann gieb sie gleich auf den Tisch, ohne Sauce oder mit einer Citronen- oder Senf-Sauce, auf welche Art man will.

Alle Saucen, die mit feinen Kräutern gemacht sind, können ohne Estragon und Basilikum gekocht werden, weil man diese nicht in allen Gärten hat, besonders im Winter thut es Petersilie allein.

4. Bistock.

Man nimmt Filet oder Lummel schneidet es rund in fingersdicke Scheiben, 3 Stunden vor dem Essen lege sie in eine irdene Platte neben einander, streue Salz, Pfeffer und ein wenig geriebene Muskatnus darüber mit einer kleinen Hand voll feingeschnittener Schalotten, dann schütte auf jedes ein wenig feines Baumöhl, lasse sie eine halbe Stunde stehen, kehre sie um, streue wieder Salz und Pfeffer darauf schütte wieder ein wenig Baumöhl auf jedes Stück dann lasse sie wieder stehen kehre sie jede halbe Stunde um und jedes mal schütte wieder ein wenig Baumöhl darauf, eine Viertelstunde vor dem Essen lege sie auf einen Rost oder in eine Pfanne, lasse sie auf einem starken Feuer braten, indem sie öfters umgewendet werden, dann gieb sie gleich auf den Tisch.

5. Rindsgaumen oder Rachen mit ParmesanKäse.

Nimm 6 oder 8 Rachen, wasche und schleime sie mit Salz wohl ab, dann wasche sie nochmals, koche sie im

Wasser, bis man die weisse Haut rein herunter ziehen kann, ziehe sie ab und koche sie in Fleischbrühe weich, lege sie auf eine Platte, presse sie, bis sie kalt sind, damit sie glatt liegen bleiben, schneide sie in halb fingersdicke und fingerslange Stücke; nimm eine gute Hand voll Kräuter, als Petersilie, Estragon, Schnittlauch, Schalotten, dische dies in 2 Eßlöffel voll Provenceröhl mit einem Löffel voll Mehl, bis die Schalotten weich sind, drücke den Saft von einer Citrone dazu oder 2 Löffel voll Essig und ein halber Anrichtlöffel voll gute Fleischbrühe mit Gewürz, thue die Rachen dazu und lasse sie dick einkochen, streiche eine Platte mit frischer Butter ein wenig an, lege die Rachen schön hoch darauf und streue etwas dick geriebenen Parmesan-Käse darauf, stelle sie in einen warmen Ofen, daß sie eine schöne Farbe bekommen, nicht zu lange, damit sie nicht zu trocken werden.

Ohne Käse, als Ragout auf diese Weise gekocht, sind sie sehr gut, nur müssen sie nicht dick eingekocht und in die Sauce 2 Eyer geführt werden.

6. Gefüllte Rindsgaumen oder Rachen.

Koche und presse sie, wie die vorigen, dann schneide sie in der Dicke der Länge nach von einander, überstreiche sie mit einer guten Kalbfleischfülle, rolle sie zusammen und binde sie mit Bindfaden fest, streiche ein Blech oder Tortenpfanne dick mit frischer Butter an, lege die Rachen darauf, streue gestoßenes Brod darüber und lasse sie schön gelb backen; in einer halben Stunde sind sie gut, während der Zeit koche folgende Sauce: Nimm einen Löffel voll fein geschnittene Schalotten, Petersilie, Basilikum und Estragon, dische dies in frischer Butter mit ein wenig Mehl bis die Schalotten weich sind, fülle es mit guter Fleischbrühe auf, dann thue Gewürz, einen Löffel voll Kapern, die dünne Schale von einer Citrone fein geschnitten nebst dem Saft dazu, lasse diese Sauce eine halbe Stunde kochen, thue sie auf eine Platte, schneide

den Faden von den Rachen, lege sie in die Sauce und gieb sie warm zu Tische. Man kann auch Morcheln dazu kochen und sie schön um die Platte legen oder eine Krebs-Sauce dazu machen und sie mit Knöpflein oder Klößen garnieren. Hat man keine Citrone, so ist ein Eßlöffel voll Essig auch gut.

7. Rindsgaumen oder Rachen auf dem Rost gebraten.

Roche und presse sie, wie die vorigen, schneide jeden Rachen in 2 Stücke, dische dann folgende Kräuter in einem Viertelpfund frischer Butter: als Schalotten, Petersilie, Sauerampfer, daß es zusammen, wenn es fein geschnitten ist, eine Hand voll ist; wenn dieß weich ist, so kehre die Rachen wohl darin um und lasse sie eine Viertelstunde darin liegen, wende sie aber etliche mal um; nimm geriebenes Brod, thue fein gestoßenes Salz und Pfeffer dazu, wende die Rachen wohl darin um, lege sie auf einen Rost und stelle sie auf ein etwas starkes Kohlenfeuer und während dem Braten streiche von dem Kräuter-Butter darüber, lasse sie auf beyden Seiten schön gelb werden und gieb sie mit dem Saft von einer Citrone oder gutem Schü auf den Tisch.

8. Eine gefüllte Rinds- oder Ochsenzunge.

Nimm eine frische Zunge, wasche sie sauber reibe sie mit ein wenig Salz, daß alles Schleimige davon kommt, wasche sie noch einmal und setze sie in einen Topf mit Wasser und Salz zum Feuer, lasse sie halb weich kochen, nimm sie aus der Brühe, schäle die Haut rein davon, thue in eine enge Casserolle etliche Schnitten Speck, lege die Zunge darauf mit 3 Zwiebeln, Nägelein, 2 gelben Rüben, Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz, eine halbe Maas rothen Wein und eben so viel Fleischbrühe, lasse sie wohl zugedeckt weich kochen, dann lege sie in eine Schüsse schütte die Brühe darüber und lasse sie so kalt werden:

wenn sie kalt geworden, so nimm sie aus der Brühe, schneide alles Knorpelichte und was neben an ist davon, spalte sie 2 mal in gleicher Dichtung von einander, daß sie oben und an der Spitze aneinander bleibt, streiche in diese Einschnitte eine gute Kalbfleisch-Fülle, in welche man eine Hand voll gereinigte und weich gekochte Morcheln, oder welches besser ist, Trüffeln und 4 Loth Sardellen, beides fein geschnitten oder gebackt unter die Fülle thut; umwickle sie mit Bindfaden, daß sie auf einander bleibt; streiche ein Blech mit frischer Butter an, lege die Zunge darauf, decke sie mit Speck in dünne Scheiben geschnitten zu und lasse sie eine halbe Stunde in einem warmen Ofen braten; begieße sie unterdessen 2 mal mit dem Saft, so in dem Blech ist, damit sie nicht zu trocken wird, und während dem Backen nimm ein Stück frische Butter in eine Casserolle mit einem halben Löffel voll Mehl, rühre die Butter und Mehl auf dem Feuer, bis die Butter schäumt, thue die Brühe mit dem rothen Wein dazu, lasse sie kochen, lege die Zunge auf eine Platte, schneide den Faden davon und nimm den Speck weg; sollte die Sauce zu viel gesalzen seyn, so schütte ein wenig Wasser dazu, schütte sie durch ein Sieb über die Zunge und gieb sie gleich zu Tisch.

Auf gleiche Weise kann man die Zungen ungefüllt kochen. Schöner ist es, wenn man über die Zunge, ebe sie in den Ofen kommt, gestohenes Brod streuet, die Sauce auf die Platte thut und die Zunge darauf legt; will man eine weiße Sauce, so nimm weißen Wein.

9. Ein gedämpfter Kalbschlägel.

Schneide den Schlägel schön rund, durchziehe ihn mit grobgeschnittenem Speck, der in Salz und Gewürz umgewendet wird; lege in einen Topf oder Casserolle etliche Schnitten Speck und Schwarten, lege den Schlägel darauf mit einer guten Hand voll kleinen geschälten Zwiebeln, 2 gelben Rüben klein geschnitten, 2 Lorbeerblätter

und ein wenig ganzen Pfeffer, Nägelein und Salz, lasse den Schlägel auf beyden Seiten schön gelb werden, alsdann schütte eine halbe Maas Wein dazu, decke es mit einem Deckel zu, auf welchen man Feuer thun kann und wende den Schlägel etliche mal um, dann wird er oben wie glasirt und wenn er weich ist, so lege ihn auf eine Platte, nimm von etlichen Zweigen Estragon die Blätter, schneide sie einmal durch, lege sie eine Minute in kochendes Wasser und garniere den Schlägel damit, und mit den Zwiebeln und gelben Rüben von der Sauce, hebe alles Fett ab, lasse sie durch ein Sieb über den Braten laufen; sollte es zu viel einkochen, ehe das Fleisch weich ist, so muß man Fleischbrühe, oder wenn die Sauce zu viel gesalzen würde, nur Wasser nachschütten. Ein Unter- oder Oberstück kann man auf gleiche Weise kochen.

* 10. Kleine Fricando von Kalbfleisch.

Man schneidet handgroße und 2 fingerdicke Stücke von einem Kalbschlegel; hernach klopft man es ein wenig, und spickt es schön dick mit Speck, reibt sie mit Salz ein, legt dünn geschnittenen Speck in eine Casserolle, legt das Fleisch darauf, thut eine mit Nägelein besetzte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, 2 bis 3 Citronenscheiblein, etwas Sellerie und Petersilie in ein Bündelein gebunden und einige zerdrückte Wachholderbeeren darein, deckt die Casserolle zu und läßt es auf beiden Seiten recht gelb werden, gießt während dem Braten öfters einen Löffel voll Essig daran, streut ein wenig Mehl dazu, laßt es mit diesem noch so lang kochen bis die Fricando recht weich sind; dann legt man sie in eine Schüssel, gießt ein Anrichtlöffel voll Fleischbrühe daran, deckt sie zu, stellt sie an einen Ort wo sie nicht kalt werden, läßt die Sauce noch so lang kochen bis sie zähe über den Löffel lauft, drückt ein wenig Citronensaft darein, damit die Sauce eine helle Farbe bekommt; dann richtet man die Fricando auf eine Platte, gießt die Sauce

durch eine Haarsieb darüber, legt kleine, ganze, gebackene Erdäpfel zwischen dem Fleisch herum, und trägt sie auf. Die Erdäpfel werden auf folgende Art bereitet: Man siedet gute Erdäpfel, die nicht größer als eine Baumnuß sind, schält sie sauber, kehrt sie in einem Eyerweiß um, dann in geriebenem Brod, welches stark mit Salz und verbackter Petersilie vermischt seyn muß, dann backt man sie in heiß gemachter Butter schön dunkelgelb. Sie können auch so zu Boeuf a la Mode oder Wildpret gelegt werden.

41. Kalbfleisch mit Käse oder mit einer Kruste.

Nimm ein Stück Kalbfleisch, das Unter- oder Oberstück vom Schlegel, lasse es in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Sellerie- und Petersilienwurzeln, gelben Rüben, Lorbeerblättern und Nägelein weich kochen. Nimm ein Viertelpfund frische Butter, dische etliche feingehackte Schalotten mit einem guten Kochlöffel voll Mehl, feingeschnittener Petersilie, 2 Loth gehackte Sardellen, dann ein halber Schoppen Fleischbrühe, Salz, Muskatnuß, und laß es unterm Rühren kochen bis es dick ist, rühre noch 2 Eyer gelb dazu, streiche eine Platte oder Blech mit frischer Butter an, und lege das gekochte Fleisch darauf; wenn das Gerührte kalt ist, so streiche es über das Fleisch, und will man es mit Käse, so reibe Parmesankäse, streue ihn Messerrücken dick darauf, stelle es in ein heißes Ofenlein oder Ofen, daß es in einer Viertelstunde schön gelb wird, nimm in eine Casserolle ein kleines Stück Butter, ein halber Kochlöffel voll Mehl, fein geschnittene Petersilie, ein Anrichtlöffel voll von der Brühe in welcher das Fleisch gekocht hat, und etliche fein gehackte Sardellen und laß diese Sauce kochen. Während dem das Fleisch im Ofen ist, zerrühre das Gelbe von zwey Eiern mit Muskatnuß, einem Kochlöffel voll Essig, rühre dieß in die Sauce, lasse sie wieder unterm Rühren kochen, schütte sie durch ein Sieb auf die Platte, lege

das Fleisch, wenn es schön gelb ist, darauf, und gieb es zu Tische. Auch ohne Käse ist es sehr gut.

12. Kalbfleisch auf dem Rost gebraten.

Nimm ein Ober- oder Unterstück, schneide alles Hautige und das Bein davon, zerschneide es in fingersdicke Stücke, klopfe sie wie die Coteletten, streue Salz und Pfeffer darüber und lasse sie eine Stunde stehen. Ferner hacke eine kleine Handvoll Schalotten, Petersilie, Schnittlauch, ein wenig Zitronenschale, dische dieß in frischer Butter bis die Schalotten weich sind, kehre das Fleisch wohl darin um, lege es auf einen Rost, stelle ihn auf starke Glut und laß sie in etlichen Minuten gelb braten. Während dem das sie noch einmal in der Butter umgewendet werden, thue ein wenig Schü von einem Braten auf die Platte, lege das Fleisch darauf und gieb sie gleich zu Tische.

13. Ragouts von Kalbsbrust mit kleinen Zwiebeln.

Man nimmt von einer Kalbsbrust so viel man braucht und blanchirt es. Zum Blanchiren setzt man das Fleisch mit etlichen Maas kaltem Wasser aufs Feuer, und wenn es schäumt, so nimmt man das Fleisch aus dem Wasser und legt es in kaltes, dann bleibt es schön weiß. Wenn es kalt ist, so schneide den Brustkern von den Rippen und schneide ihn in 2 fingersbreite Stücke, die Rippen schneide in fingerslange Stücke, thue ein Viertelpfund frische Butter in eine Casserolle. Wenn sie zergangen ist, so lege das Fleisch darein und streue einen kleinen Löffel voll Mehl darüber, mit etlichen feingebackten Schalotten, decke es wohl zu, und wenn die Butter anfängt klar zu werden, so kehre das Fleisch wohl darin um, thue einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe mit einem guten Glas voll weißen Wein dazu, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, eine Handvoll Petersilienblätter mit einem Zinken Knoblauch

darein gebunden, laß es zugedeckt weich kochen. Mittlerweise kochte 20 kleine Zwiebeln im Wasser halb weich, lege sie in ein Siebbecke, daß sie trocken werden, und dann backe sie in heißer Butter schön gelb. Wenn der Ragout weich ist, so lege das Fleisch auf eine Platte, nimm das Gelbe von 2 Eiern, rühre es mit ein wenig Essig und feingeschnittener Petersilie in die Sauce, und lasse sie unter dem Rühren wieder kochen, schütte sie durch ein Sieb über das Fleisch, die gebakene Zwiebeln lege warm um das Fleisch, und gib es so auf den Tisch.

14. Kalbsbrust mit einer Krebsauce.

Man nimmt eine schöne Kalbsbrust, schneidet sie rund, blanschirt sie und legt sie in kaltes Wasser, schneidet alle Rippen vorsichtig heraus, lege dñan geschnittenen Speck in eine Casserolle, die Brust darauf und ein Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, Salz, Muskatblüte und Nägelein mit 2 Lorbeerblättern, lasse sie weich einkochen daß keine Brühe mehr ist; dann lasse sie in dem Fett schön gelb werden. Verfertige eine Krebsauce, schütte sie in die Platte, lege die Brust darein, garniere sie mit den Krebschwänzen und Butterknöpflein.

15. Kalbscoteletten mit feinen Kräutern.

Nimm schöne große Rippen und schneide von jeder Rippe die Knochen ab, das lange Bein lasse nicht zu lang, an diesem schabe das Fleisch vorwärts herunter, nur so weit hinweg, daß man das Bein wohl fassen kann. Hacke 6 bis 8 Schalotten, eine kleine Hand voll Petersilie, so viel Körbelkraut, Sauerampfer, und eine kleine Hand voll Schnittlauch. Dieß alles wohl gereiniget, gewaschen und fein gehackt, thue es in eine breite Casserolle aufs Feuer mit 2 Eßlöffel voll Provencerohl samt den Kräutern, dische sie bis sie weich sind, lege die Coteletten darauf, mit Salz, Pfeffer und etlichen Nä-

gelein, laß sie so bis aller Saft eingekocht ist wohl zuge-
deckt auf dem Feuer, indem sie etliche male umgewendet
werden und wenn das Dehl sich wieder klar zeigt so thue
1 Ahrichtlöffel voll Fleischbrühe mit einem Glas voll Wein
dazu, laß es kochen bis die Coteletten weich sind; dann
nimm sie aus der Sauce, lege sie auf einen Teller, ver-
rühre 2 Eyer gelb mit ein wenig Essig und Muskatnuß
rühre sie zu den Kräutern, laß sie unterm rühren wie-
der kochen, schütte sie auf eine Platte, lege die Cote-
letten darauf und gieb sie warm zu Tische.

16. Kalbsmilchlein mit Weinsauce.

Blanchire 1 Pfund Milchlein in vielem Wasser schön
weiß, lege sie in frisches Wasser bis sie kalt sind, schnei-
de sie in halb fingersdicke Scheiben, hat man Trüffeln
oder Champignons so koche beides zuerst, reinige die ge-
kochten Trüffeln von der Hülse, schneide sie in Scheiben,
so wie die Champignons; auch Morcheln sind gut, diese
müssen auch zuerst gekocht und gereinigt werden, bis
das Wasser hell ist; thue in eine Casserolle ein Stück
frische Butter, eine kleine Hand voll fein geschäittene
oder gehackte Schalotten, die Milchlein und Trüffeln
darauf, Salz, Gewürz, ein Glas voll weißen Wein und
halb so viel Fleischbrühe dazu, lasse sie auf einem starken
Feuer halb einkochen, nimm 3 Eyer gelb, drucke den Saft
von einer kleinen Citrone oder ein wenig Essig dazu,
fein geschnittene Petersilie und Muskatnuß, verrühre dies
mit den Eiern, dann rühre die Sauce von den Milch-
lein darein, schütte sie wieder über die Milchlein, lasse
sie wieder kochen, rüttle die Casserolle, bis der Ragout
kocht, dann richte sie schön an; sollte man nicht genug
Milchlein haben, so kann man weich gekochte Ochsen-
rachen dazu thun.

17. Gespickte Kalbsmilchlein in einer Kapsel.

Blanchire 1 Pfund Milchlein, lege sie in frisches Wasser,
bis sie kalt sind, die großen davon häute und spicke sie

schön, die kleinen ungespickten kocher in Fleischbrühe eine Viertelstunde; nimm eine Hand voll fein geschnittene Schalotten, Petersilie und noch andere feine Kräuter, die kleinen Milchlein, die nicht gespickt sind, nimm dazu mit 4 Loth Speck und 4 Loth Weißbrod, welches zuvor in Fleischbrühe eingeweicht ist und dann wieder ausgedrückt wird; thue einen Eßlöffel voll Baumöhl in eine Casserolle, das gebackte dazu, röste es etliche Minuten zusammen, rühre Salz, Gewürz und 2 Eyer dazu, formire von einem Bogen Papier eine runde Kapsel, bestreiche sie mit frischer Butter, streiche die Farce darüber, lege die gespickten Milchlein darauf, thue sie in ein rundes Blech oder in eine Tortenpfanne, wenn man keinen warmen Ofen oder Defelein hat, lasse sie eine Viertelstunde backen, nimm sie heraus, thue die Kapsel auf eine Platte, nimm etliche Eßlöffel voll warmer Schü mit ein wenig Citronensaft, schütte es darüber und gieb sie gleich auf den Tisch.

* 18. Kalbsohren mit Schü.

Der obere Lappen der Kalbsohren wird weggeschnitten, doch so, daß sie noch in der gehörigen Form bleiben. Dann werden sie aus mehreren Wassern herausgewaschen und in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser recht weich abgefotten. Indessen thut man ein Stück verbackten Speck in eine Casserolle, laßt einen Löffel voll Mehl hellgelb darin werden, gießt gute Fleischbrühe und Schü mit einander daran, thut eine ganze Zwiebel, eine dicke Citrone und ein Lorbeerblatt dazu, läßt sie eine gute halbe Stunde mit einander kochen, und drückt den Saft von einer halben Citrone darcin. Dann stellt man die Ohren aufrecht in die Platte, und richtet die Sauce durch ein Haarsieb auf dieselbe an.

Die Kalbsohren können auch in einer weißen Butter-sauce gegeben werden. Man kann die weiße Sauce auch mit dem gelben von 1 oder 2 Eyeru frifasieren.

19. Ragout von Kalbsrücken-Mark.

Nimm das Rückenmark von einem oder zwey Kälbern, lege es in eine Schüssel, gieße kochendes Wasser darauf, decke es zu und lasse es ein wenig stehen, dann löse die Haut ab, schneide es in fingerlange Stücke und lege es in frisches Wasser. Thue in eine Casserolle ein Stückchen frische Butter, ein wenig Mehl, fein geschnittene Petersilie, rühre darin, bis die Butter schäumt, schütte einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu und Gewürz; lege das Mark darein und laß es eine kleine Viertelstunde kochen, dann thue es schön auf eine Platte, nimm das Gelbe von 2 Eiern, verrühre es mit ein wenig Essig, rühre es in die Sauce und schütte sie über das Mark.

20. Kalbs-Rückenmark mit Käse.

Nimm die Haut davon, wie zum Ragout und lege sie ins frische Wasser, nimm in eine Casserolle ein Stück frische Butter mit fein geschnittenen Schalotten, Petersilie, Schnittlauch, einen Löffel voll Mehl, einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, gestößenes Gewürz und ein wenig Essig, laß dieß dick kochen, lege das Mark darein und laß es noch ein wenig kochen, dann richte es schön hoch auf die Platte an, die man auf den Tisch giebt, es muß eine Platte seyn, die im Ofen nicht springt; streue dicke geriebenen Käse darauf, stelle die Platte in einen heißen Ofen, daß es eine schöne Farbe bekommt, es darf nicht mehr als eine halbe Stunde im Ofen seyn, sonst wird es zu trocken.

21. Gefüllte Kalbsleber.

Nimm eine große Leber, schneide sie auf einer Seite auf und schneide das innere Fleisch so sorgfältig, als möglich heraus, und so, daß sie weder unten noch oben eine Oeffnung bekommt; die ausgeschnittene Leber hacke fein und verfertige folgende Fülle: Weiche ein Viertelpfund Mischbrod in Milch ein, dann nimm ein Stück

frische Butter, eine Hand voll fein gehackte Schalotten, röste sie in der Butter, bis sie weich sind, und eine Hand voll Petersilie, Schnittlauch, das eingeweichte Milchbrod, Salz, Muskatnuß, die Schale von einer Citrone am Reibeisen abgerieben und den Saft davon dazu gedrückt und 2 Eyer, rühre dieß, bis die Eyer wohl verrührt sind, stelle die Casserolle wieder aufs Feuer, rühre, bis die Fülle dick ist, dann thue sie vom Feuer und erst die fein gehackte Leber dazu mit 4 Loth in feine Würfel geschnittenem Speck und Pfeffer, thue die Fülle in die Leber, nähe sie vorsichtig zu und spicke sie oben schön mit fein geschnittenem Speck, thue sie in ein eisernes Döpfen oder Casserolle, die nicht viel größer ist, als die Leber, lege in die Casserolle in Scheiben geschnittenen Speck, die Leber darauf mit Salz, Pfeffer, Nägelein, Lorbeerblätter, etliche Zwiebeln in Scheiben geschnitten, decke sie mit einem Deckel mit Feuer zu und lasse sie ein wenig braten, dann thue einen Löffel voll Fleischbrühe und Essig dazu, lasse sie auf Kohlen nur langsam eine halbe Stunde kochen, lege sie auf die Platte, die Sauce schütte durch ein Haarsieb über die Leber und gieß sie gleich auf den Tisch. Die Leber darf nicht zu voll gefüllt werden, weil sie sonst aufspringt.

22. Kalbsleber mit Kräuter-Sauce.

Hacke eine gute Hand voll Sauerampfer mit einer kleinen Hand voll Petersilie, Körbelkraut, Schnittlauch, alles fein gehackt, thue in eine breite Casserolle 3 Eßlöffel voll feines Baumöhl, röste dieß mit einem halben Kochlöffel voll Mehl eine halbe Viertelstunde, häute die Leber und schneide sie in Scheiben, lege sie auf die Kräuter mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nägelein, lasse sie in den Kräutern langsam braten, indem sie umgewendet werden, und wenn die Scheiben nicht mehr roth sind, so lege sie auf eine Platte, in die Kräuter schütte Fleischbrühe, daß es eine wenig dicke Sauce giebt, das über-

flüssige Fett thue davon, schütte die Sauce auf eine Platte und lege die Leber darauf.

23. Kalb- oder Ochsenhirn in Kapseln.

Nimm etliche Hirne, setze sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, wenn das Wasser heiß ist, so nimm sie vom Feuer und ziehe behutsam alle Haut davon; dann lege sie ins frische Wasser, daß es alles Blut heraus zieht; thue in eine Casserolle Fleischbrühe mit Essig, Salz, Pfeffer, etlichen Zwiebeln in Scheiben geschnitten, lege die Hirne dazu, lasse sie eine Viertelstunde kochen, nimm weißes Papier, formire davon schöne runde Kapseln, so viel als Personen sind, streiche sie mit frischer Butter an, hat man gute Kalbfleisch- oder Leber-Fülle, so thue davon unten in die Kapseln, hat man keine Fülle, so nimm Schalotten, hacke sie fein mit Speck, geriebenem Brod, Petersilie, Salz, gestoßene Müskatenblüthe, hacke dieß zusammen fein, thue davon unten in die Kapsel, schneide die Hirne in eygroße Stücke, lege sie auf die Fülle, streue oben über das Hirn gestoßenes Brod und lege auf jedes ein Stück frische Butter, stelle die Kapseln auf ein Blech oder in eine Tortenpfanne und lasse sie eine Viertelstunde schön gelb backen; sollten sie zu trocken seyn, so schütte, wenn die Kapseln auf der Platte sind, um auf den Tisch gegeben zu werden, ein wenig Schü oder von der Sauce, in welcher die Hirne gekocht sind, darüber.

24. Hirne mit weißer Sauce.

Reinige die Hirne, wie die vorhergehende, lege sie in eine Casserolle mit einem Glas Wein und so viel Fleischbrühe, etliche kleine Zwiebeln, eine kleine Hand voll Petersilieblätter zusammen gebunden, Salz, Pfeffer und Nägelein, lasse dieses eine Viertelstunde kochen, lege die Hirne auf eine Platte, thue die Petersilie davon, die Zwiebeln lege um die Hirne, schütte die Sauce darüber,

thue in die Casserolle ein Stück frische Butter mit einem halben Löffel voll Mehl, rühre das Mehl ein wenig auf dem Feuer in der Butter, schütte die Sauce von den Hirnen in die Butter mit fein geschnittener Petersilie, und lasse sie kochen. Nimm das Gelbe von 1 oder 2 Eiern, nachdem viel Hirne sind, reibe Muskatnuß dazu, verrühre sie mit ein wenig Wasser, rühre die Sauce ins Ey, thue sie wieder aufs Feuer, lasse sie unterm Rühren wieder kochen, dann schütte sie über die Hirne und gieb sie zu Tische.

Ochsenhirne müssen länger kochen, als Kalbhirne.

25. Gebackene Hirne mit einer kalten Sauce.

Reinige die Hirne wie die vorigen, dann koche sie mit Wasser, Essig und vielem Salz eine Viertelstunde lang, lege sie auf eine Serviette, daß sie kalt und trocken werden, schneide jedes Hirn in 2 oder 3 Theile, wende sie in verklopftem Ey um, dann in geriebenem Brod mit Salz und feingehackter Petersilie und backe sie in heißer Butter schön gelb auf einem starken Feuer. Verfertige eine kalte Sauce, welche man liebt. Sehr gut sind sie mit Sauerampfer, der gekocht ist wie zu Frikando.

26. Kalbszungen in Sauce.

Nimm etliche Zungen, koche sie weich, schäle die Haut davon und schneide sie in dünne Scheiben, dann röste etliche feingeschnittene Schalotten in frischer Butter mit ein wenig Mehl, schütte ein Glas voll Wein dazu und ein wenig Fleischbrühe, wasche und reinige etliche Sardellen von den Gräten, backe sie und thue sie mit einem Eßlöffel voll Kapern, Salz, Pfeffer und Nägelein dazu, und lasse sie kochen bis man den Wein nicht mehr riecht; auf gleiche Weise kocht man auch Kalbsfüße.

27. Kalbslunge in Sauce.

Wasche die Lunge und schneide die Gurgel davon, koche sie im Wasser mit Salz halb weich, schneide Scha-

Lotten fein, röste sie in frischer Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl nur bis die Schalotten weich sind, dann thue Fleischbrühe oder von der Brühe, in welcher die Lunge gekocht hat, dazu, schneide die Lunge in kleine Stücke, lege sie in die Sauce mit Essig, Pfeffer und Nägelein, lasse sie kochen bis die Lunge weich ist, und gieb sie zu Tische.

28. Ein gefüllter Kalbskopf.

Man nimmt einen gebrühten Kalbskopf, sicht ihm die Augen aus, schneidet ihn von unten auf und schält alles Fleisch behutsam von den Knochen, so daß das Fleisch alles an der Haut bleibt; die Zunge nimmt man aus dem Kopf, ehe er gebrüht wird, kocht sie bis man die Haut abziehen kann und schneidet sie der Länge nach in 5 bis 6 Theile. Den ausgebeinten Kopf lege von einander, lege die Zunge darauf, streue über den ganzen Kopf feingestobenen Pfeffer und Salz, das Hirn lege in warmes Wasser, ziehe die Haut davon und lege es mitten auf den Kopf. Nimm gutes Kalbfleisch ohne Haut und Fasern, etwa 4 Pfund, und 1 Pfund mageres geräucher-tes Schweinefleisch oder Schinken; dieses Fleisch hacke fein zusammen mit einem Viertelpfund von den Gräten gereinigten Sardellen, schneide eine gute Handvoll Schalotten fein, röste sie in einem halben Pfund frischer Butter bis sie weich sind, nicht gelb, schlage 4 Eiyergelb und ein ganzes Ey dazu mit Salz, Muskatnuß und feingeschnittener Petersilie, rühre dies auf dem Feuer bis es anfängt dick zu werden, dann thue es in das gehackte Fleisch, wohl durch einander gerührt, streiche es über den Kopf, wickle ihn zusammen, daß er so viel als möglich seine vorige Form wieder bekommt, nähe ihn fest zusammen, dann binde ihn in eine Serviette, koche ihn in vielem Wasser mit einem Schoppen Essig, Salz und Gewürz weich. Wenn der Kopf weich ist, so thue ihn aus der Serviette, lege ihn auf eine andere, daß er trocken wird,

und bebutsam auf die Platte, garnire ihn mit Petersilie, und gieb ihn warm auf den Tisch mit einer Sauce, die ein wenig sauer ist, die, welche am schicklichsten zu andern Ragouts ist. Eine warme Citronensauce ist am besten.

29. Filet von Hammelfleisch in einer Sauce.

Man schneidet vom Ripp- und Nierstück oben das Fleisch rein von den Beinen ab, schält die Haut davon ab und spickt es schön wie ein Filet von Rindsfleisch. Die Beine vom Filet zerhaue klein, lege sie in eine Casserolle, das gespickte Filet darauf mit Petersilienwurzeln, gelben Rüben, etlichen Zwiebeln, ein wenig Pfeffer, Salz, Nagelein und Lorbeerblätter, schütte dann Wasser dazu, daß es über das Fleisch geht, und etliche Speckschwarten, so lasse es wohl zugedeckt kochen bis das Filet weich ist, alsdann lege das Fleisch auf eine Platte, die Brühe schütte durch ein Sieb, thue sie wieder in die Casserolle lasse sie einkochen, lege das Filet darauf, daß es glacirt wird wie Frikando von Kalbfleisch; schäle zwanzig Stück kleine Zwiebeln, koche sie im Wasser und ein wenig von dem Schü weich, so daß sie ein wenig braun werden, röste etliche Schalotten in frischer Butter mit einem halben Kochlöffel voll Mehl bis die Schalotten weich sind, dann schütte ein Glas voll weißen Wein und ein wenig Fleischbrühe dazu, Salz und anderes Gewürz mit feingeschnittener Petersilie, laß diese Sauce kochen bis es nicht mehr ist als man auf eine Platte braucht, schütte sie auf die Platte, lege die Filets darauf und die Zwiebeln um das Fleisch. Diese Filets sind besonders schön und gut mit Sauerampfer, welche man wie zu Frikando von Kalbfleisch kocht.

30. Hammelsbrust mit Sauce.

Nimm eine Hammelsbrust, die nicht zu fett ist, setze sie mit kaltem Wasser und Salz aufs Feuer und schäume sie wohl; wenn sie halb weich ist, so ziehe die langen

Beine heraus und lege die Brust in frisches Wasser bis sie kalt ist, schneide sie in Stücke oder lasse sie ganz, lege das Fleisch in eine Casserolle, streue ein wenig Mehl darüber, Pfeffer, Muskatblüthe und Fleischbrühe, das es über das Fleisch geht, und so laß es zugedeckt weich kochen. Während dem Kochen pflücke eine kleine Hand voll Petersilienblätter von den Stielen, koche sie im Wasser mit Salz etliche Minuten ab, schütte sie durch ein Sieb und drücke sie wohl aus. Wenn das Fleisch bald weich ist, so thue die Blätter dazu, nimm 2 Eyer gelb, zerrühre sie mit ein wenig Essig, rühre die Sauce dazu, schütte wieder in die Casserolle, rüttle die Casserolle bis die Sauce wieder kocht und richte es an. Läßt man die Brust unzerschnitten, so lege sie aus der Brühe bis die Sauce fertig ist, dann thue die Sauce auf die Platte und lege die Brust drauf.

31. Ein Hammelsbug mit Sauce.

Schneide ein Bug in zweifingerbreite Stücke, oder laß ihn ganz, nur hacke das untere Bein davon, thue Butter in einen eisernen Topf, wenn die Butter heiß ist so lege das Fleisch darauf, streue ein wenig Mehl darüber und laß den Bug auf beyden Seiten schön gelb werden. Dann thue Wasser mit einem Glas voll Wein dazu, so viel daß der Bug weich kochen kann, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, etliche Nägelein und ein Zinken Knoblauch, laß es weich kochen. Unter dieser Zeit schäle 20 kleine Zwiebeln, koche sie im Wasser mit Salz weich, wann das Fleisch weich ist, so hebe alles Fett wohl ab, schütte die Sauce durch ein kleines Sieb auf eine Platte, lege den Bug darauf und die Zwiebeln darum, liebt man die Zwiebeln nicht, so kann man ihn mit geschälten Kastanien garniren, wenn die Kastanien geschält sind, so thue Zucker in eine Casserolle, rühre ihn bis er braun ist, schütte Wasser dazu, lege die Kastanien darein und lasse sie kochen bis sie weich sind. Dann lege sie um den Bug und gieb ihn gleich auf den Tisch.

32. Sammelschwänze mit Sauce.

Die Schwänze werden auf gleiche Weise gefocht wie der Bug, oder in einer weißen Sauce wie die Hammelsbrust.

33. Sammelszungen mit Sardellensauce.

Koche 6 Hammelszungen in vielem Wasser, mit Essig Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und 2 Zwiebeln, wenn sie weich sind, so schäle und schneide sie von einander, doch so daß sie oben und unten an einander bleiben. Nimm in eine Casserolle ein Stücklein frische Butter, rühre ein wenig Mehl dazu, rühre es bis die Butter anfängt zu schäumen mit 4 oder 5 gebackten Sardellen, thue Fleischbrühe dazu, ein wenig Gewürz, feingechnittene Petersilie und 1 Eßlöffel voll Essig, lege die Zungen in die Sauce lasse sie eine Viertelstunde kochen und rühre das gelbe von einem Ey in die Sauce mit Muskatnuß, nimm die Zungen aus der Sauce, thue die Sauce auf die Platte und die Zungen darauf.

34. Sammelszungen in Papier.

Koche sie im Wasser wie die vorigen, schäle und schneide sie von einander, nimm in eine Casserolle ein Stück frische Butter mit feingehackten Schalotten und Kräutern, als Petersilie, Schnittlauch, ein wenig Estragon, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, alles fein gestossen und gebackt, wälze die Zünglein wohl darin um, sobald als das gehackte vom Feuer kommt und die Schalotten und Kräuter weich sind, schneide einen Bogen Papier in 4 Stücke, streiche jedes Stück mit frischer Butter an, wenn die Zünglein in den Kräutern wohl umgewälzt sind, so streue gestossenes Brod über jede Zunge, lege eine oder nur eine halbe auf ein Stück Papier und wickle es schön zusammen, bestreue das Papier noch auswendig mit Butter oder Baumöhl, lege sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten auf einen Rost, stelle sie auf nicht zu starkes Kohlfener und lasse sie auf beyden Seiten braten, gib sie warm zu Tische.

35. Hammels.Coteletten mit Kräutersauce.

Man schneidet schöne Hammelsripplein, klopft sie breit, nimmt ein Stück frische Butter in eine breite Casserolle; wenn sie zergangen ist, so lege die Coteletten darauf und streue folgende feingebackte Kräuter darüber, als Schalotten, Petersilie, Körbelkraut, Schnittlauch, Sauerampfer, von jedem eine kleine Hand voll, Salz, Pfeffer und gestosene Muskatblüthe, laß dieses auf einem schwachen Kohlfener braten und wende sie etliche male um, wenn sie weich sind so lege sie auf die Platte, thue in die Kräuter ein wenig Essig mit Fleischbrühe, lasse sie noch kochen. Sollte zu viel Fett an der Sauce seyn so hebe es mit einem Löffel ab, thue die Sauce über die Coteletten und gieb sie warm zu Tisch.

36. Lammsfleisch.

Als Brust, Viertel, Coteletten, Füße, Zungen, dieses wird wie Hammelsfleisch gekocht nur nicht so lange.

37. Schweinecoteletten mit Sauce.

Schneide schöne Coteletten von einem Rippsstück, thue alles überflüssige Fett davon, schabe einen Zoll lang an dem Ende das Fleisch vom Bein und klopfe sie breit. Thue auf einen Teller geriebenes Brod mit fein gestoßnem Pfeffer und Salz, tunke die Coteletten in fetter Fleischbrühe und wälze sie in dem geriebenem Brod um, lege sie auf einen Rost und brate sie auf starkem Kohlfener auf beyden Seiten schön gelbbraun, während dem Braten koche die Sauce.

Schneide 4 bis 5 Zwiebeln in feine Scheiben, röste sie in Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl schön gelb, thue Fleischbrühe mit Essig dazu, gestosene Nägelein und Pfeffer, lasse sie eine Viertelstunde kochen, dann thue ein Löffel voll gekochten Senf dazu, rangiere die Coteletten auf die Platte, daß das Bein ans Ende von der Platte kommt und richte die Sauce darüber an.

38. Schweinszungen mit Sauce.

Man kocht so viel Zungen als man braucht in Wasser, Essig und Salz weich, schneide etliche Schalotten, dische sie in frischer Butter mit einem halben Kochlöffel voll Wein mit Fleischbrühe dazu, Salz, gestoßene Mustatenblüthe und Pfeffer, 2 Eßlöffel voll Kapern, schneide die Zungen von einander, lege sie in die Sauce und lasse sie eine gute Viertelstunde kochen dann gieb sie zu Tisch.

39. Schweinsleber mit Kräutern.

Nimm eine frische Leber, löse die Haut davon ab, schneide sie in dünne Scheiben, streue Pfeffer und Salz darüber, dann schneide etliche Schalotten, Petersilie und Schnittlauch, Sauerampfer, etliche Zweige Estragon, röste sie in Butter bis sie weich sind, nicht gelb, lege die Leber dazu, lasse sie ein wenig mit dem Kräutern kochen, dann thue sie vom Feuer, nimm Kalbs- oder Schweinsneze, weiche sie in warmem Wasser ein, trockne sie ab und schneide sie in Handbreite Stücke, lege auf jedes Kräuter, dann eine Scheibe Leber und wieder Kräuter, man muß sie wohl eintheilen damit jede Scheibe gleich viel Kräuter hat, wickele sie wohl zusammen, lege sie auf eine Platte, begieße sie mit ein wenig Baumöhl und wende sie darin um. Kurz vor dem Anrichten lege sie auf einen Rost, stelle sie auf ein starkes Kohlfener, lasse sie auf beyden Seiten gelbbraun braten und gieb sie zu Tisch.

Auf gleiche Weise ist Kalbsleber sehr gut, nur muß keine Leber zu lang gekocht noch gebraten werden, sobald die Leber nicht mehr roth ist, so ist sie gut.

40. Ragout von Spanferkel.

Man nimmt ein nicht zu großes aber fettes Spanferkel, wenn es schön weiß gebrüht und gepuzt ist, so lasse es im kalten Wasser liegen bis alles Blut herausgezogen ist. Dann spalte es von einander, schneide jede Hälfte

in drey fingersbreite Stücke, thue sie in einer Casserolle mit vielem Wasser aufs Feuer, laß sie aufkochen und lege sie in frisches Wasser. Nimm eine gute Portion Zwiebeln, schneide sie fein und röste sie in frischer Butter weich, nicht gelb, thue Fleischbrühe dazu, lege das verschnittene Spanferkel darein, mit zusammengebundener Petersilie, Lorbeerblätter, Gewürz und einer Hand voll gereinigten Morcheln oder Champignons, salze es nach Geschmack, laß es zusammen langsam kochen. Wenn das Fleisch weich ist, so lege die Stücke auf die Platte, nimm die Lorbeerblätter und Petersilie aus der Sauce verrühre das Gelbe von 2 Eiern mit ein wenig Essig, rühre die Sauce darein, schütte sie wieder in die Casserolle, und wenn sie kocht, so thue sie über das Fleisch und gib sie gleich zu Tische.

41. Ragout von Reh.

Man nimmt ein Bug oder Brust und Hals; ist es ein Bug und will man ihn nicht zerschneiden, so häutle und spicke ihn, lege in eine Casserolle etliche Scheiben Speck, das Fleisch darauf, streue ein wenig Mehl darüber mit etlichen Zwiebeln in Scheiben geschnitten, 2 gelbe Rüben, Salz, Gewürz, eine halbe Citrone in Scheiben geschnitten, Fleischbrühe und eine halbe Maas rothen Wein, laß das Fleisch kochen, bis es weich ist, dann thue gestoßenes Brod dazu, welches zuvor braun gebähet ist, laß die Sauce noch kochen, lege das Fleisch auf eine Platte, die Sauce schütte durch ein Sieb auf die Platte und lege das Fleisch darauf. Auf gleiche Weise kocht man Ragout von Hasen, zerschneide den Hasen, spicke die Stücke, und die hintern Beine schneide davon.

42. Ragout von Hirschenfleisch.

Man nimmt ein Stück Fleisch vom Schlegel oder Bug, klopft es stark und läßt es etliche Tage im Essig liegen, dann wird jedes Stück gehäutelt und gespickt. Thue in

eine eiserne Casserolle Butter, lasse sie heiß werden und lege das Fleisch darein; bis es auf benden Seiten gelb ist; Schneide ein Stück Speck in feine Würfel, etliche Zwiebeln in Scheiben geschnitten, Lorbeerblätter, Pfeffer Salz, Nägelein, 6 Wachholderbeeren gestoßen, eine Handgroß Brodrinde, eine halbe Maas rothen Wein und Fleischbrühe oder Wasser, und laß es kochen bis das Fleisch weich ist. Inzwischen werden 6 Sardellen gewaschen und fein gehackt. Nimm das Fleisch aus der Sauce, lege es in eine andere Casserolle, zerrühre die Sauce indem sie noch kocht, schütte sie durch ein kleines Sieb Becken über das Wildpret, thue die Sardellen dazu, und laß es noch kochen, dann richte es an. Auf diese Art kann man vom Hals oder von der Brust Ragout kochen.

43. Junge Hähne auf dem Rost gebraten.

Wenn sie ausgenommen und sauber gepuzt sind, so schneide sie zwischen den Schenkeln und dem Rücken bis an die Flügel auf, lege sie auf ein Brett und drücke sie oben zwischen den Flügeln breit, streue Salz darüber und lasse sie eine Stunde liegen. Schneide oder hacke eine gute Handvoll Kräuter fein, als Schalotten, Schnittlauch, Petersilie, etliche Zweige Basilikum, dische dies in einem Stück frischer Butter bis die Kräuter weich sind, nimm sie vom Feuer, wende die Hähne wohl darin um und dann in gertebehem Brod; eine halbe Stunde vor dem Anrichten, lege sie auf einen Rost und während dem sie braten wende sie noch ein- oder zweymal in den Kräutern um, lege sie auf eine Platte und gieb in einer Sauciere eine gute Kapernsauce dazu. Will man sie zum Braten geben, so giebt man nur Schü dazu.

44. Junge Hähne gedämpft mit Sauce.

Nimm etliche junge Hähne, reinige und dressire sie schön. Dressiren ist wenn das Geflügel von den Federn gereinigt ist, so hebt man es geschwind über ein hell-

flammendes Feuer daß aller Flaum davon kommt. Schneide oben der Länge dem Hals nach einen Schnitt, löse die Haut vom Hals und nimm den Kropf vorsichtig heraus, daß die Haut nicht zerrissen wird, unten schneide die hinterste Oeffnung ab, nimm mit einem Finger das Eingeweide heraus, so daß nichts darin bleibt, und wasche sie rein aus, nimm die Leber vom Eingeweide, die Galle schneide vorsichtig weg, daß sie nicht verdrückt wird, thue die Leber wo der Kropf war, und binde den Hals mit einem Faden zu, dann drücke die Schenkel aufwärts, daß die Brust schön hoch kommt.

Thue in eine Dressirnadel Bindfaden und stoße sie oben durch die Schenkel, binde den Faden auf dem Rücken fast zusammen, die Beine binde über das Würzelbein zusammen, die langen Beine hacke ab, die Flügel lege auf den Rücken und den Kopf darunter. Lege die Hähne in einen Topf in frisches Wasser, lasse sie einmal aufkochen, nimm sie wieder heraus und wieder in frisches Wasser bis sie kalt sind, so sind sie schön weiß blanchirt.

Lege in eine Casserolle Scheiben Speck, thue die Hähne darauf, drücke den Saft von einer Citrone darüber, decke die Hähne mit dünnen Scheiben Speck zu, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, etliche kleine Zwiebeln, Lorbeerblätter, 2 gelbe Rüben, ein Glas voll weißen Wein und so viel Fleischbrühe, decke die Casserolle wohl zu und lasse sie weich kochen, hebe sie aus der Sauce, lege sie auf eine Platte, nimm das Gelbe von drei Eiern, zerrühre es mit geriebener Muskatnus und ein wenig Wasser, rühre die Sauce dazu, thue sie wieder aufs Feuer und lasse sie wieder unterm Rühren kochen; ziehe die Fäden aus den Hähnen, nimm ein kleines Siebbecke, halte es über die Hähne und schütte die Sauce dadurch. Man kann sie mit Morcheln oder kleinen Zwiebeln garniren.

45. Junge Hähne in Zwiebelsauce.

Wenn die Hähne gereinigt und abgenommen sind,

so schneide sie in vier oder mehrere Theile, nachdem sie groß oder klein sind, nimm die Lebern, den Magen und den Krageu dazu, den Kopf und die Füße wirft man weg, blanchire sie und lege sie wieder in kaltes Wasser, nimm in eine Casserolle ein Stück frische Butter mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl, eine gute Handvoll in Scheiben geschnittene Zwiebeln, röste dies zusammen gelbbraun, thue Fleischbrühe dazu, gekochenen Pfeffer, Salz, Muskatblüthe, einen Löffelvoll Essig; wenn die Sauce kocht, so lege die Hähne darein, wenn sie weich sind, so reibe noch Muskatnuß dazu, lege sie auf eine Platte, thue die Zwiebeln darum und gieb sie gleich zu Tisch.

46. Ragout von übrig gebliebenem Geflügel.

Wenn man Geflügel hat, das schon auf dem Tisch war, so löse so viel als möglich die großen Beine vom Fleisch und schneide sie in schöne Stücke, nimm in eine Casserolle ein Stück frische Butter, ein kleiner Kochlöffelvoll Mehl, 4 von den Gräten gereinigte und gebackte Sardellen, so viel Schalotten, Petersilie und Schnittlauch, alles fein gehackt, thue alles zusammen in die Butter und röste es, bis die Butter klar ist, thue Fleischbrühe dazu mit ein wenig Essig, Pfeffer, Muskatnuß, lasse die Sauce ein wenig kochen, dann lege das Geflügel dazu; lege das Fleisch auf die Platte und die Sauce darüber.

Hat man von welschen Hahnen oder Kapannen, Gänsen und Enten die Schlägel, und will man sie als Braten auf den Tisch geben, so schneide ins Kreuz kleine Schnitte darein und überstreue sie mit ein wenig Pfeffer und Salz, röste in einem Stück frischer Butter etliche Schalotten, Petersilie, Schnittlauch, alles fein geschnitten und gehackt, bis die Butter klar ist, dann wende die Schlägel darin um, und dann in geriebenem Brod. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten lege sie auf einen Rost und brate sie auf beyden Seiten schön gelb. Man kann eine

Sitronen dazu legen oder eine kalte Sauce, auch nur mit Salat auf den Tisch geben.

47. Junge Hähne oder Kapaune ausgebeint und gefüllt.

Wenn das Geflügel gereinigt und ausgenommen ist, nicht flammirt, denn alles Geflügel, das ausgebeint wird, muß gerupft werden; im Rupfen muß man sorgfältig seyn, daß die Haut nicht zerrissen wird. Die Flügel läßt man, den Kopf schneidet man ab, der Kragen wird der Länge nach aufgeschnitten, die Haut davon gelöst, daß sie ganz bleibt, wo der Kropf war. Man schneidet der Länge vom Rücken nach die Haut auf, und schneidet mit einem kleinen scharfen Messer alles Fleisch von den Rippen. Von den Schenkeln löst man unten die Nerven los, streicht das Fleisch aufwärts und drehet das Bein heraus. Dann verfertige eine gute Kalbfleisch-Fülle; Nimm eine Handvoll Schalotten, schneide und hacke sie fein, dische sie in frischer Butter bis sie weich sind. Zu einem Kapaun oder großen Hahn muß man 2 Pfund Kalbfleisch nehmen, ein gutes Viertelpfund Rindsfett oder Mark. Dieses wird zusammen so fein als möglich gehackt. Ein Viertelpfund Weißbrod wird in heißer Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt, thue dieß zusammen zu den gedischten Schalotten mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, einer Citrone auf dem Reibeisen abgerieben und 2 Eyer; dieses wird zusammen wohl verrührt. Hat man einen großen Mörser, so stoße es durch einander; erst dann schäle 20 Pistazien, schneide sie der Länge nach von einander und thue sie unter die Fülle, den Hahn lege von einander, thue die Fülle darauf, in die Schenkel stoße auch Fülle, dann nähe den Hahn zusammen, die Haut vom Kropf lege auf den Rücken, die Fittig lege darüber, lasse in einem Topf Wasser sieden, hebe den Hafen darein, und wenn das Wasser kocht, so ziehe den Hahn wieder heraus, lasse ihn kalt werden, dann spicke ihn schön auf der Brust, wie andere Kapaune, lege ihn

in eine Casserolle auf etliche Schnitten Speck, Fleischbrühe, Lorbeerblätter, gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln, 2 Zwiebeln mit Nägelein besteckt, ganzen Pfeffer, decke die Casserolle wohl zu und laß ihn weich kochen, dann nimm ihn aus der Brühe und lege ihn in eine Schüssel, daß er warm bleibt; nimm eine kleine Casserolle, röste einen halben Löffel voll Zucker braun, schütte die Brühe, in welcher der Hahn gekocht hat, durch ein kleines Siebbecken zu dem gerösteten Zucker und lasse sie dick einkochen, überstreiche den Hahn damit; während dem das Geflügel kocht, verfertige eine Krebsauce, schütte sie auf die Platte, lege das Geflügel darauf, die Krebschwänze darun, und gib sie warm zu Tisch.

Sollte Fett auf der Brühe seyn, so muß man es, ehe sie zum Zucker geschüttet wird, abheben.

Mit allem Fleisch, so man glassiren will, muß man einen Kalbsfuß mitkochen, damit die Brühe gallericht wird.

48. Tauben in weißer Sauce.

Wenn die Tauben gerupft und ausgenommen sind, so halte sie über ein Flammenseuer, daß aller Flaum davon kommt, schneide sie in 4 Theile, wasche und blanchire sie und lege sie wieder in kaltes Wasser; thue in eine Casserolle ein Stück frische Butter; wenn sie vergangen ist, so lege die Tauben darein, streue einen halben Kochlöffel voll Mehl darüber, lasse sie dämpfen, dann thue Fleischbrühe dazu mit einer Zwiebel, Petersilienwurzeln, Pfeffer und Muskatensblüthe, decke sie wohl zu und lasse sie eine halbe Stunde kochen; nimm das Gelbe von 2 Eiern, verrühre es mit ein wenig Essig und fein geschnittener Petersile, lege die Tauben auf die Platte, rühre in die Sauce die Eier und lasse sie unterm Rühren wieder kochen, richte sie über die Tauben an.

Will man Morcheln dazu, so wasche sie sauber und schneide das Weiße davon, koche und wasche sie wieder, bis das Wasser klar ist, dann lege sie zu den Tauben

und lasse sie mitkochen. Will man die Tauben schön weiß haben, so müssen sie gestochen werden, damit das Blut davon kommt.

49. Junge Tauben ausgebeint und gefüllt.?

Wenn die Tauben gerupft und über ein Flammenfeuer gehalten sind, ohne sie auszunehmen, schneide ihnen die Beine und den Kopf ab, schneide mit einem kleinen scharfen Messer die Haut auf dem Rücken auf und löse die Beine vorsichtig vom Fleisch, daß die Haut nicht durchgeschnitten wird, dann fülle sie mit einer guten Kalbfleischfülle, wie N.° 44, thue in eine Nadel starken Fadens oder Zwirns, nähe sie in der Röhre zusammen, daß es ein runder Ballen giebt, hebe sie ein wenig in kochendes Wasser, damit sie steif werden, und wenn sie kalt sind, so spicke sie schön fein auf der obern Seite und koche sie wie die Hähne N.° 44. mit einer Krebs- oder Schü-Sauce und mit Knöpflein von Fleisch oder Butter garnirt ist es eine sehr schöne und gute Platte.

* 50. Tauben-Salat.

Man nimmt vier Tauben; wenn sie ausgenommen und gerupft sind, so werden sie in guter Fleischbrühe gekocht und jede in zwey Theile verschnitten. Indessen nimmt man Körbelkraut, Esdragon und Kresse, brüht dieses mit kochendem Wasser an, und stoßt mit eingemachten kleinen Kummern und einem guten Stück frische Butter in einem Mörser ganz fein. Die Tauben werden auf dem Rand einer Platte herumgelegt, in der Mitte der Platte wird ein Salat angemacht und mit hartgekochten Eiern belegt, die gestochenen Kräuter werden ebenfalls mit Salz, Pfeffer, Baumöhl, Essig und Senf zu Salat gemacht, und über die Tauben geschüttet, daß sie in der Sauce liegen.

51. Enten gedämpft mit Kummern-Sauce.

Man rupft die Enten rein und häutet sie etliche Tage

in die Luft oder in den Keller, dann werden sie über ein Flammenfeuer gehalten, daß aller Flaum davon kommt, nimm sie aus und wasche sie sauber, reibe sie mit Salz und Pfeffer inwendig aus, dressire sie schön, den Hals und Fettig schneide ab, thue in eine Casserolle ein Stück frische Butter, lege die Enten darauf mit etlichen Speckschwarten, 3 Zwiebeln, eine gelbe Rube und Petersilienwurzeln, ganzen Pfeffer, Nägelein, Salz und einer halben Citrone in Scheiben geschnitten; lasse sie zuerst auf der Brnst schön gelb werden, wende sie um, daß sie ganz gelb wird, dann thue Fleischbrübe dazu und lasse sie weich kochen. Nimm 1 oder 2 Kukumern, nachdem sie groß oder klein sind und nachdem die Platte groß ist, schäle und reinige sie, schneide sie in Streifen, thue in eine Casserolle ein Stück frische Butter mit etlichen fein geschnittenen Schalotten, röste sie, bis sie weich sind, lege die ausgedrückte Kukumern dazu und lasse sie ein wenig dämpfen, thue die Enten, wenn sie weich sind, auf eine Platte, decke sie zu, daß sie warm bleiben, hebe das Fett von der Brühe, in welcher die Enten gekocht haben, schütte sie durch ein kleines Sieb, hecke zu den gedämpften Kukumern, lasse sie weich kochen, versuche sie, ob sie genug gesalzen ist; es muß nicht zu viel Sauce seyn, thue sie auf die Platte, lege die Enten darauf und gib sie gleich auf den Tisch.

52. Enten ausgebeint und gefüllt.

Die Enten werden auf gleiche Art ausgebeint wie die Kapaune und geluftet. Man kann eine Leber- oder Kalbfleischfülle dazu thun, welche man am besten findet. Sie werden auf die gleiche Art gekocht wie die Kapaune, im Frühjahr wo die Enten hart sind kocht man sie bis sie weich sind, glasirt sie schön und legt geschnittene Spargeln darum. Mit einer Kapern- oder Krebsauce sind sie sehr gut.

53. Wilde Enten mit Sauce.

Die wilden Enten werden gerupft, gereinigt und gedämpft, bis sie schön gelbbraun sind, wie die Enten N.° 51; dann stelle sie vom Feuer, doch daß sie warm bleiben; schneide 2 Zwiebeln, eine gelbe Rübe, ein kleines Stück Speck, alles in kleine Würfel, röste alles zusammen in einem Stück frischer Butter, bis es gelbbraun ist, dann nimm eine Handgroß Brodrinde, brich sie in Stücke, röste sie noch mit dem andern und 3 fein gehackten Sardellen, einen Schoppen Fleischbrühe, eben soviel rothem Wein, Salz, Pfeffer, Nägelein, Muskatblüthe, thue das Fett von der Ente, in welchem sie gedämpft hat, der Schü und die Ente thue in die Sauce, lasse sie kochen, bis die Ente weich ist, lege sie auf die Platte, verrühre die Sauce wohl und drücke sie durch ein Haarsieb über die Enten, und gieb sie gleich zu Tisch.

54. Wasserhühner gedämpft.

Diese sind am besten, wenn sie etliche Tage in Essig gelegt werden mit Gewürz und feinen Kräutern, damit sie ihren allzustarken Geruch verlieren. Sie werden dann wie die wilden Enten gekocht und gedämpft.

55. Selbhühner mit Trüffelsauce.

Rupfe sie, halte sie über ein Flammenfeuer, nimm sie aus und wasche sie aus, reibe sie inwendig mit Salz und Pfeffer, dressire sie wie junge Hähne, spicke sie fein und dämpfe sie wie N.° 51. Wann sie schön gelb sind, so thue Fleischbrühe dazu und lasse sie kochen, bis sie weich sind. Dann nimm sie aus der Brühe, lege sie in eine Schüssel und stelle sie an einen warmen Ort, daß sie warm bleiben. Nimm eine kleine Casserolle, röste einen halben Eßlöffel voll Zucker, bis er braun ist, schütte die Brühe, in welcher die Hühner gekocht haben, durch ein Sieb zum Zucker, und koche die Glasur wie N.° 47.

Wasche und schäle ein Viertelpfund frische oder marinirte Trüffel ganz dünne, schneide sie in Scheiben und koche sie in einem Schoppen rothen Wein mit etlichen Speckschwarten, Gewürz, Fleischbrühe oder Schü, eine Handgroß Brodrinde und Salz, lasse sie kochen, bis nicht mehr Sauce ist, als man zu den Feldhühnern auf eine Platte braucht, dann schütte die Sauce durch ein Sieb auf die Platte, glasire die Hühner schön, und lege sie in die Sauce; die Trüffel lege um die Hühner und gieb sie warm zu Tische.

56. Schnepfen als Ragout.

Wenn die Schnepfen gerupft und ausgenommen sind, so werden sie über ein Flammenfeuer gehalten, schön dressirt und auf gleiche Weise gedämpft und gekocht, wie die wilden Enten N.° 53. Hat man von gebratenen Schnepfen Rest, so kann man auf diese Art ein Ragout machen. Dieser Ragout wird mit Schnepfenbrod garnirt, welches auf folgende Weise verfertigt wird:

Nimm vom Eingeweide den Magen und wirf ihn weg, lege das Eingeweide auf ein Hackbrett, mit 4 Loth Speck, etlichen Schalotten, Petersilie, Citronenschale, geriebenes Brod, schneide dies zusammen fein, hacke es noch mit dem Eingeweide so fein als möglich, thue Salz, Pfeffer und gestoßene Nägelein dazu, rühre dies zusammen wohl durch einander, schneide in dünne Scheiben etliche Stücke Milchbrod, bestreiche sie halbfingervdick mit dieser Fülle. Bestreiche ein Blech dick mit frischer Butter, lege die Schnitten darauf, stelle sie eine Viertelstunde in einen warmen Ofen oder in eine Tortenpfanne, lege die Schnepfen auf die Platte, die Sauce darüber, und das Brod um die Schnepfen; gieb sie dann gleich auf den Tisch, daß das Brod nicht zu weich wird.

Von übrig gebliebenen Schnepfen oder Feldhühnern macht man auch Ragout. Löse so viel als möglich die Beine vom Fleisch, doch so, daß die Stücke schön ganz

bleiben, nimm Kopf, Krage, Füße und Brustbein, stoße dies zusammen in einem Mörser so fein als möglich, thue sie in eine Casserolle mit Bratenbrühe und Fleischbrühe, laß es halb einkochen, dann drücke es durch ein Tuch, lege die Stücke Schnepfen dazu, lasse sie wieder kochen, drücke den Saft von einer Citrone dazu und gieb sie gleich zu Tische.

57. Ragout von Lerchen oder Krametsvögeln.

Puze die Lerchen sauber, schneide sie auf dem Rücken auf, nimm das Eingeweide davon, die Mägen werfe weg, hacke das Eingeweide mit etlichen Schalotten, die gelbe Schale von einer Citrone. Streiche eine Casserolle dick mit frischer Butter an, lege die Lerchen darauf, indem sie zuerst breit gedrückt werden, streue das Gehackte darüber, mit Pfeffer und ein wenig Salz, laß sie auf beyden Seiten schön gelb braten. Dann thue das Fett davon, schütte ein wenig Fleischbrühe und Schü oder Bratenbrühe dazu, laß sie noch ein wenig kochen, dann drücke den Saft von einer Citrone dazu, lege die Lerchen auf die Platte, rühre in die Sauce das Gelbe von 2 Eiern mit geriebener Muskatnuß, schütte sie über die Lerchen, und gieb sie gleich zu Tische.

Von Vögeln, die schon auf dem Tisch waren, kann man den gleichen Ragout machen.

58. Krametsvögel auf dem Rost gebraten.

Wenn die Vögel geruht und über Flammenseuer gehalten sind, so schneide den Hals und die Füße ab, stecke die Schenkel ein, schneide sie auf dem Rücken auf, nimm das Eingeweide davon und drücke sie breit, hacke etliche Schalotten, Petersilie und Schnittlauch mit dem Eingeweide fein, thue in eine Casserolle ein Stück frische Butter, das gehackte Fleisch dazu, dische es zusammen, bis die Schalotten weich sind, dann lege die Vögel dazu, streue Salz darüber, decke sie zu und lasse sie ein wenig

dämpfen, stelle sie vom Feuer und lasse sie darin kalt werden, kehre sie wohl darin um, und dann in geriebenem Brod. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten lege sie auf einen Rost und brate sie auf beyden Seiten schön gelb. Man giebt sie mit Schü oder einer Citrone auf den Tisch.

Gelee's (Gallerten), Cremes, Kuchen, Torten, Torteletten und Gebäckenes.

1. Gelee (Gallerte) mit Aepfeln.

Koche 1 Pfund geraspeltes Hirschhorn in einem neuen irdenen Topf mit 2 Maas Wasser bis auf einen Schoppen ein, presse es durch ein Tuch, und lasse es über Nacht stehen. Schäle 8 bis 10 Borsdörfer- oder Renetten-Aepfel, steche die Kerne heraus und lege die Aepfel in frisches Wasser, damit sie weiß bleiben; thue in eine Casserolle 3 Schoppen guten weißen Wein, ein Viertelpfund Zucker, die Schale und den Saft von einer Citrone. Wenn der Wein kocht, so lege die Aepfel darcin, lasse sie weich kochen, hebe sie mit einem silbernen Löffel aus dem Wein und lege sie auf ein Haarsieb, daß sie trocken werden; nimm zu dem zurückgebliebenen Wein noch einen Schoppen, das durchgepresste Hirschhorn, den Saft von noch einer Citrone, und Zucker, bis es süß genug ist, stelle es wieder auf das Feuer und lasse es noch eine Viertelstunde kochen. Indem es kocht, schlage das Weiße von 4 Eiern zu Schnee, rühre sie zu der Gelee, und wenn es geschieden oder geronnen ist, so schütte sie durch eine Serviette, die zuvor an die vier Füße eines Stuhls muß gebunden seyn, und lasse die Gelee durchlaufen, bis sie so hell wie Wasser ist. Sollte sie nicht gleich hell genug seyn, so schütte sie noch einmal durch. Thue nun in eine dazu bestimmte Form einen halbenfinger-