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 Hauswirthinnen zu ökonomischer Einrichtung einer Haushaltung - die Bereitung mehrerer Speisen, nur für größere Haushaltungen bestimmt

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1820

Des Oberrheinischen Kochbuchs Zweyter Theil, enthaltend die Bereitung mehrerer Speisen, meistens nur für größere Haushaltungen bestimmt.

urn:nbn:de:bsz:31-56459

Visual Library

Des

Oberrheinischen Kochbuchs

Zweyter Theil,

---

enthaltend

die Bereitung mehrerer Speisen, meistens nur für größere Haushaltungen bestimmt.

Kraftbrühen. (Coulis.)

1. Eine Fleischbrühe oder Coulis für Ragout oder zu andern Speisen.

Hat man ein Gastmahl, so ist eine solche Brühe sehr gut, damit man die Brühe zur Suppe nicht brauchen darf. Es giebt eine sehr unschmackhafte Suppe, wenn das Fleisch eine Stunde gekocht hat, und immer abgeschöpft und mit Wasser nachgefüllt wird.

Man nimmt 2 Pfund mageres Rindfleisch, eben so viel Kalbsknochen, von Geflügel, Flügel, Füße, Krägen, Mägen und alle abgängigen Knochen, die man hat. Hat man dieß nicht, so nehme man ein altes Huhn, setze alles in einem Topf mit 4 Maas kaltem Wasser zu, kein Salz, verschäume es wohl, und wenn sie kocht, so thue Petersilie, Sellerieswurzeln, gelbe Ruben, 3 Lorbeerblätter und 2 Zwiebeln, mit 4 Nägelein besteckt, dazu, laße es bey gelindem Feuer kochen; gießt immer warmes Wasser nach, damit man 3 Maas Brühe behalte; man laße es kochen, bis alles Fleisch weich ist, nimmt alles heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb und schöpft alles Fett rein ab. Diese ist zu allen Saucen und andern Speisen, zu denen man Fleischbrühe braucht, gut.

2. Eine klare oder glänzende Brühe auf Fleisch.

Nimm ein mageres Stück Rindfleisch, 2 bis 3 Pfund, ein halbes Pfund magern Speck, auch Speckschwarten, das Fleisch schneide in Fingersdicke Scheiben, streiche

eine Casserolle dick mit frischer Butter an, immer 6 Loth, lege das Fleisch und den Speck satt neben einander, und laße es auf Kohlen langsam braun werden, aber ja nicht schwarz, dann thue etliche Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, oder in Ermanglung dieser, Wasser dazu, lege ein Kalbsfuß, in etliche Stücke gehackt, dazu, aller Sorten Wurzeln, etliche Pfefferkörner, Muskatblüthe, 2 Zwiebeln mit Röhrlein, während dem Kochen nehme alles Fett ab. Wenn das Fleisch weich ist, so nimm alles daraus, gieße die Brühe durch ein Haarsieb, und schöpfe wieder alles Fett rein ab. Eine halbe Stunde zuvor, ehe man das Fleisch glasieren will, thue die Brühe, etwa 3 Schoppen, in die Casserolle und laß sie stark kochen. Während dem kochen rühre öfters darin; wenn sie anfängt, dick zu werden, so muß sie in einem fort gerührt werden. Laß sie so kochen bis sie so dick ist, daß man sie mit einem Pinsel auf das Fleisch streichen kann.

3. Gebundener Schü (Jus.)

Nimm 2 Pfund Kalbfleisch oder sogenanntes Abfallfleisch, welches man von Braten oder Coteletten abschneidet, ein halbes Pfund magern Speck, alles in Würfel geschnitten, 4 Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilie und Selleriewurzeln; zerschneide dieß alles klein, nimm ein Viertelpfund Butter, laß sie zergehen, thue das Fleisch und die Zwiebeln in die Butter, röste dieß bis es gelbbraun ist, und fülle es mit einer Maas guter Fleischbrühe und einer Maas Wasser auf. Die geschnittenen Wurzeln thue dazu und etliche Nägelein, Muskatenblüthe und eine Ingwerwurzel, laß es langsam eine halbe Stunde kochen, röste 3 Kochlöffel voll Mehl in Butter gelb-braun, fülle es mit der Brühe auf, thue es wieder zusammen auf das Fleisch, und laß es noch eine Stunde zusammen von einer Seite kochen, damit das obenhin sich setzende Fett rein abschöpfen läßt. Laß es nun durch ein

Tuch laufen, winde es wohl aus, doch so, daß kein Fleisch noch Gewürz dazu kommt. Diese braune Coulis ist zu allen braunen Saucen gut, besonders zu Wildpret. Sie hält sich nicht länger als einen bis zwey Tage.

4. Trockene Fleischbrühe auf Reisen.

Man nimmt zu 2 Pfund von dieser Brühe 3 alte Hühner, 10 Pfund mageres Rindfleisch, 10 Pfund Kalbfleisch und 4 Kalbsfüße; alle Beiner werden zu kleinen Stücken verhackt, thut alles Fleisch und Hühner in einen großen Topf, gießt so viel Wasser dazu, daß alles Fleisch wohl bedeckt ist, verschaumt es wohl und laßt es von einer Seite langsam kochen; dann nimmt man 4 Zwiebeln, etliche gelbe Ruben, Petersilien und Selleriewurzeln, 4 Lorbeerblätter, 1 Loth Muskatenblüthe und ein kleiner Theelöffel voll ganzen Pfeffer, nicht viel Salz, und ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn, dieß wird in ein kleines Tuch gebunden; wenn das Fleisch wohl verschaumt ist, so legt man dieß alles dazu, während dem Kochen schöpft man alles Fette rein davon ab, sollte es zu viel einkochen, so muß man noch kochendes Wasser nachgießen, doch nicht zu viel, es müßen noch 4 bis 5 Maas Brühe seyn; so wie eine Sorte Fleisch weich ist, daß man es mit den Fingern verdrucken kann, so wird es heraus genommen und die Brühe durch eine Serviette in eine Schüssel geschüttet, laßt sie eine gute halbe Stunde stehen, hebt dann alles Fett wohl ab, gießt sie wieder durch eine Serviette in eine enge wohlverzinnte Casserolle; das Unreine, so sich unten in die Schüssel gesetzt hat, thut man nicht dazu; laße sie auf einem starken Feuer unter beständigem Rühren kochen, bis sie wie ein Brey ist; wenn sie anfangt dick zu werden, so muß nur ein wenig Feuer seyn, hat sie ihre gehörige Dicke, so muß sie fingerhoch auf eine glatte Platte gegoßen werden; wenn sie kalt ist, so wird sie in kleine Täfelchen geschnitten,

dann legt man sie auf Siebe und laßt sie an der durchziehenden Luft 3 bis 4 Tage trocken werden, wickelt jedes Täfelchen in schönes Papier ein.

Sie ist mehr als ein Jahr gut, wenn sie an einem trockenen Ort aufbewahrt wird; 2 Loth geben in einer halben Maas kochendem Wasser aufgelöst eine kräftige Brühe.

5. Ein Schü (Jus) von Fischen (Fisch-coulis.)

Nimm etliche Pfund Fische, welche man am besten haben kann, Weißfische sind auch gut, nur müßen sie in einem reinen Wasser gelebt haben, damit sie keinen übeln Geruch haben, wasche sie wohl aus, schneide sie in handbreite Stücke, thue in eine breite Casserolle ein Viertelpfund frische Butter, laß sie zergehen, trockne die Fische wohl ab, lege sie satt neben einander in die Butter, streue so viel Mehl darüber, als du in die Finger nehmen kannst, laß die Fische auf beiden Seiten schön gelb werden, dann reinige Petersilienwurzeln, Sellerie, gelbe Ruben, Zwiebeln, von jedem eine kleine Hand voll, schneide dieß alles in feine Scheiben, dann röste es zusammen in einem Stück frischer Butter gelblich, und wenn die Fische gelbbraun sind, so thue die Wurzeln dazu mit 3 Maas Wasser, von allen Sorten Gewürz, ein wenig Salz, laß dieß eine gute Stunde kochen, alsdann laß den Schü durch eine Serviette in ein anderes Geschirr laufen, drücke es wohl aus, dann verbrauche sie zu Fastensuppen oder Saucen.

Suppen.

1. Fasten-Suppen.

Nimm zu 1 Maas Suppe folgende Kräuter. Spinat, Sauerampfer, Lattich, Endivien, Lauchzwiebeln, grüne Erbsen, Petersilienkraut und alles, was die Jahrszeit von feinen Gemüsen liefert, von jedem eine gute Hand voll, nur halb so viel Petersilie; wenn alles gewaschen und gereinigt ist, so hacke es klein; hat man Gemüse, als, Blumenköhl oder Wurzeln, so schneide sie in Streifen, röste dann alles dieses in frischer Butter, fülle es mit Erbsenbrühe oder mit dem Schü von Fischen auf, laße sie eine halbe Stunde kochen, dann thue gebähtes Weißbrod darein, so viel, daß die Suppe nicht zu dick vom Brod wird, laße sie nur einmal aufkochen, nimm 2 oder 3 Eyergelb, nachdem man viel oder wenig Suppe hat, reibe Muskatnuß dazu, richte die Suppe an und gieb sie gleich auf den Tisch.

Hat man keine gekochte Erbsen, so mache folgende Brühe: Nimm etliche Hand voll dürre Erbsen, wenn sie gereiniget und gewaschen sind, so thue sie in einen Topf mit vielem Wasser, nimm eine Hand voll Sellery, die Blätter und Wurzeln, und Lauch, etliche Zwiebeln, schneide alles klein, thue es zu den Erbsen, und Salz, laß es kochen, bis die Erbsen aufplatzen, laße sie dann durch eine Serviette laufen, mit dieser Brühe fülle die Suppe auf; sie wird zu vielen Fastenspeisen gebraucht; auch kann man statt Brod gebackene Erbsen in diese Brühe oder in die von Fischen thun.

2. Gebackene Erbsen für Suppen.

Thue in eine Schüssel 3 Kochlöffel voll Mehl und ein wenig Salz, rühre es mit warmer Milch dick an, dann

schlage 3 Eyer dazu, schaffe den Teig wohl, laß dann Butter heiß werden, nimm einen weiten Schaumlöffel, thue von dem Teig darein und laß ihn in der Butter schön gelb werden, nimm ihn mit einem andern Schaumlöffel heraus, auf diese weise fährt man fort, bis der Teig zu Ende ist, thue die gebackenen Erbsen in die Suppenschüssel; rühre in die kochende Brühe das gelbe von zwey Eyern, und richte sie über die Erbsen an. Man muß diese Suppe gleich auf den Tisch geben, sonst werden die Erbsen zu weich.

Diese gebackenen Erbsen sind auch gut in Fleischbrühe mit Eyergelb.

3. Suppe mit Kartoffelklösen (Erdäpfelknöpflein.)

Nimm 4 oder 6 Kartoffeln, je nachdem sie groß sind, sie werden in wenig Wasser gekocht, geschält, und wenn sie kalt sind, auf dem Reibeisen gerieben. Nimm 4 Loth frische Butter, lasse sie zergehen, aber nicht heiß werden, rühre darin, bis sie wieder kalt ist, dann schlage 2 ganze Eyer und von 2 andern das Gelbe darein, nimm ein halbes Pfund Milchbrod, weiche es in warmer Milch ein, drucke es wohl aus, rühre es mit denen geriebenen Kartoffeln in die Butter und 3 Eßlöffel voll süßen Rahm, ein wenig Muskatnuß, fein geschnittene Petersilie und Salz, rühre alles stark untereinander, laß Fleischbrühe kochen, mache kleine Klöse oder Knöpflein und lege sie darein, thue in die Suppenschüssel das Gelbe von 2 Eyern; wenn die Klöse mit der Brühe gekocht haben, daß sie alle in die Höhe kommen, so rühre die Suppe in die Eyer und gieb sie gleich auf den Tisch.

4. Eine zerfahrene Suppe.

Für 6 Personen nimm 2 Kochlöffel voll Mehl, reibe ein wenig Muskatnuß und thue Salz dazu, rühre es mit

ein wenig Milch an, dann thue 2 Eyer dazu und schaffe den Teig wohl, thue Fleischbrühe in eine Casserolle, wenn sie kocht, so nimm den Teig in einen Schaumlöffel und laße ihn langsam in die Brühe laufen und sämtliches ein paar mal aufkochen. Nimm das Gelbe von einem Ey, thue ein wenig Schnittlauch dazu und rühre die Suppe langsam darein.

Man kann diese Suppen auch mit Wasser machen; nimm so viel Wasser, als man Suppe braucht, thue ein gutes Stückchen frische Butter dazu und Salz, mache die Suppe wie die mit Fleischbrühe, nur nimm das Gelbe von 2 Eyern.

5. Weiße Eyergerste.

Zu einer Maas Suppe reibe 2 Hand voll Weißbrod so fein als möglich, es muß hartes Brod seyn, sonst kann man es nicht reiben, thue es in eine Schüssel, schlage 2 ganze und das Gelbe von 2 Eyern dazu, ein wenig Salz und Muskatnuß, nimm Fleischbrühe, laß sie warm werden, nicht sieden, rühre sie in das Brod, dann thue sie auf ein starkes Feuer, rühre darin, bis sie kocht, nimm sie gleich vom Feuer, gieße noch ein wenig kalte Fleischbrühe dazu, damit die Suppe nicht gerinnt, richte sie gleich an und gieb sie auf den Tisch.

Diese Suppe kann auch mit Wasser gekocht werden, nur muß man ein Ey mehr nehmen und ins Wasser ein gutes Stück frische Butter thun.

6. Zwiebeln-Suppe.

Nimm zu einer Maas Suppe 6 bis 8 Stück große Zwiebeln, schäle und schneide sie halb in feine Scheiben, röste sie in heißer Butter gelbbraun, schütte sie in einen Schaumlöffel, damit alles Fett davon kommt, röste in Würfel geschnittenes Weißbrod in heißer Butter gelbbraun,

thue alles Fett davon, wie von den Zwiebeln; nimm Wasser oder Fleischbrühe in eine Casserolle, wenn es kocht, so thue die Zwiebeln darein und Salz mit ein wenig Sellerie, Petersilienkraut und Wurzeln, laß es eine halbe Stunde kochen, dann nimm die Kräuter heraus, thue das Brod dazu, laß es noch ein wenig kochen und richte sie an.

7. Eine weiße Mehl-Suppe.

Zu einer Suppe für 6 Personen nimm ein Stück Butter in eine Casserolle, 1 Kochlöffel voll Mehl, röste es, bis es anfängt gelb zu werden, dann thue Fleischbrühe oder Wasser dazu, so viel, als man Suppe braucht, nimm in die Suppenschüssel 2 Eyergelb, ein wenig Muskatnuß, wann sie 1 oder 2 Minuten gekocht hat, so rühre sie ins Ey und gieb sie gleich zu Tisch.

8. Suppe von Morcheln.

Reinige und wasche eine gute Hand voll Morcheln, sie müssen in warmem Wasser gewaschen werden bis das Wasser nicht mehr schwarz wird. Schneide sie in kleine Würfel, koche sie mit vielem Wasser halb weich, dann schütte sie in ein Siebbecken, röste in Butter eine Hand voll geriebenes Brod gelb, dann thue feingeschnittene Petersilie und die Morcheln wohl ausgedruckt dazu, rühre es noch ein wenig mit dem Brod in der Butter, dann fülle es mit der Brühe von Fischen oder Erbsen auf, und laß es eine halbe Stunde kochen. Nimm 3 Eyergelb in die Suppenschüssel, thue Muskatnuß dazu und rühre die Suppe darein. Liebt man die Suppe dick, so bähe etliche Schnitten Weißbrod, laß es ein wenig mitkochen, gib sie gleich zu Tisch.

9. Reiß-Suppe mit Kräutern.

Reinige ein halbes Pfund Reiß, wasche ihn etliche

mal in kaltem Wasser, schütte es jedesmal wieder rein ab und setze ihn mit frischem Wasser aufs Feuer, laß ihn einmal aufkochen und gieße ihn dann in ein Siebbecken und so viel frisches Wasser darüber, daß aller Schleim davon kommt. Dann thue ihn in ein Topf mit 2 Maas Fleischbrühe die nicht viel Salz hat. Dann nimm einen Selleriekopf, die besten Herzblätter von gelbem Kohl, eine Handvoll, drey junge Petersilienwurzeln und Kraut, eine Endivienstaude oder Lattich, ein Lauch, schneide alles fein, wasche alles. Thue in eine Casserolle ein Stück frische Butter, lege die Kräuter darein, laße sie eine Viertelstunde dämpfen. Dann gieße Fleischbrühe dazu und laß es kochen bis sie weich sind. Wenn der Reiß eine Stunde gekocht hat so thue die Kräuter dazu, versuche ihn im Salz und richte ihn an. Diese Suppe ist vorzüglich gut wenn die Gemüser noch nicht geschossen und überreif sind, auch müssen sie nicht durch zu langes liegen welk geworden seyn, noch im Keller durch den Modergeruch oder durch den Frost gelitten haben.

Diese Suppe kann man mit Sago für Kranke kochen, sie ist sehr gut.

10. Eine Fastensuppe mit Reiß.

Man nimmt ein halbes Pfund Reiß, behandelt ihn wie den vorhergehenden; an die Stelle von Fleischbrühe nimm Erbsen- oder Fischbrühe, thue dann ein wenig Gewürz dazu.

11. Eine Fröschensuppe.

Nimm 50 Fröschenschenkel, koche sie im Wasser ab, sie müssen nicht lange kochen, laße sie wohl abtropfen, weiche ein Viertelpfund Weißbrod in Milch ein, drucke es wohl aus, thue die Fröschen mit dem Brod in einen Mörser, stoße sie bis die Beiner ganz zerstoßen sind. Thue in eine

Casserolle ein Stück frische Butter, lege das gestoßene darein, röste es ein wenig, thue Wasser oder Fleischbrühe dazu, Salz, Muskatenblüthe, Petersilien- und Körbelkraut, laße dieses zusammen eine gute Viertelstunde kochen. Nimm gebähte Brodschnitten, thue sie in eine Schüssel, schütte die Brühe durch ein Haarsieb auf Brod, drücke das gestoßene so fest aus als möglich, decke die Schüssel zu, stelle sie noch ein wenig auf Kohlen, daß das Brod anzieht so ist sie fertig.

12. Suppe von Gries mit Eyern.

Zu einem Viertelpfund Griesmehl nimm 2 Eyergelb, thue den Gries in eine Schüssel, die Eyer dazu, verreibe es wohl, daß es keine Klümpchen gibt und laße es trocken werden. Setze eine Maas Fleischbrühe mit 2 Loth frischer Butter aufs Feuer, wenn sie kocht so streue das Griesmehl unter beständigem rühren in die Brühe, laße sie eine Viertelstunde kochen, thue noch junges Petersilienkraut dazu so ist sie gut.

Wenn man Fleischbrühe zu Suppen nimmt, die wohl gesalzen ist, so nimmt man Wasser dazu so viel als man glaubt daß sie einkochen wird. Da in Haushaltungen vom mittlern Stand die Fleischbrühe nicht so stark ist als in großen Küchen, so ist zu diesen Suppen ein Stücklein frische Butter und das Gelbe vom Eye sehr gut.

13. Simouille.

Laße Fleischbrühe kochend werden wie die vorhergehende und koche sie wie den Gries. Gries ohne Eyer kocht man auf gleiche Art.

14. Kartoffel- (Erdäpfel) Suppe.

Nimm zu einer Maas Suppe 6 oder 8 Kartoffeln, nachdem sie groß oder klein sind, schneide sie in feine Wür-

fel, ein Sellerickopf, ein Lauch, eine Zwiebel. Dieses schneide auch klein, nimm Butter, laß sie heiß werden, röste die Kartoffeln bis sie gelb sind auf einem etwas starken Feuer mit den Zwiebeln und Sellerie, dann schütte dieß in ein Schaumlöffel damit alles Fett wieder abrinne, thue Fleischbrühe, oder an einem Fasttag Erbsenbrühe oder Wasser in einen Topf, etwa anderthalb Maas, thue das geröstete dazu; den Lauch schneide fein mit etwas Salz, laße es eine gute halbe Stunde langsam kochen, röste mittlerweilen eine gute Handvoll würflicht geschnittenes Weißbrod gelbbraun, wenn die Suppe genug gekocht ist, so thue das Brod dazu, laße sie nur noch ein wenig kochen und gieb sie zu Tisch.

15. Mandeln-Suppe mit Milch.

Nimm ein Viertelpfund süße Mandeln, laße sie im Wasser einmal aufkochen, schäle und stoße sie im Mörser mit ein wenig Wasser fein, thue sie in ein Geschirr und verrühre sie mit einer halben Maas Milch, nimm 4 Loth Zucker, 2 Loth frische Butter, ein Stücklein Zimmet, thue alles in eine Casserolle und laß es einmal aufkochen, laße es wohl zugedeckt auf warmer Asche eine Viertelstunde stehen, drücke es 2 mal durch eine Serviette, daß alles Schleimige aus den Mandeln kommt, laße es noch einmal aufkochen, nimm etliche Schnitten gebähtes Weiß- oder Milchbrod, thue es dazu, verrühre 3 Eyergelb mit ein wenig kalter Milch, rühre die Suppe in die Eyer, und sollte sie nicht süße genug seyn, so thue noch mehr Zucker nach.

16. Reiß-Suppe mit Milch.

Nimm ein Viertelpfund Reiß, reinige ihn, wie N°. 9. geschrieben ist, koche ihn mit 1 Maas Milch, einem Stück Zimmet, 2 Loth frischer Butter, und nach Belieben Zucker,

bis er weich ist, dann verrühre mit ein wenig kalter Milch das Gelbe von 4 Eyern und rühre sie dazu, richte die Suppe über gebähtes Weißbrod an; man kann, wenn der Reiß zu dick ist, das Brod weglassen und an der Stelle klein geschnittene Biscuits oder Makronen darauf legen.

Noch besser ist es, wenn der Reiß gedörrt ist, nimm ein Blech, lege weißes Papier darauf und thue den Reiß ganz dünne auseinander darauf, setze das Blech in einen warmen Backofen und laße ihn ganz hart werden, dann muß man ihn in einem Mörser ganz fein stoßen und durch ein feines Sieb passieren, thue in einen Topf 2 Loth Butter, laße sie vergehen und thue das Reißmehl dazu, dann rühre die Milch darein.

Auf diese Art wird das Reißmehl gemacht, welches man zu dem Brey oder Pappe für Kinder gebraucht.

17. Suppe von Milch.

Nimm eine Maas süße Milch, koche sie auf, binde ein Stück Zimmet und die halbe Schale von einer Citrone zusammen, und ein Viertelpfund Zucker, lasse sie dann eine Viertelstunde langsam kochen, dann röste Weiß- oder Milchbrod in dünne Scheiben geschnitten, lege sie in die Suppe, nimm das Gelbe von 4 Eyern, verrühre sie mit kalter Milch in die Suppe, ziehe sie mit einem Löffel auf und richte sie an.

18. Weinsuppe von Schwarzbrod.

Reibe ein halbes Pfund Schwarzbrod, röste es in Butter gelbbraun, fülle es mit einer Bouteille oder halben Maas Wein auf, thue nach Geschmack Zucker, ein Stück Zimmet und Citronenschale dazu, laß es etwas kochen. Nimm dann den Zimmet und die Citronenschale heraus und richte die Suppe an.

19. Eine Aepfelsuppe.

Nimm 10 Aepfel, die wohl verkochen, schäle und schneide sie fein, thue sie in eine Casserolle mit einer halben Maas Wasser, ein Stück Zimmet, die halbe Schale von einer Citrone, und lasse sie kochen bis sie weich sind daß man sie zerdrücken kann, drücke sie durch ein Tuch. Nimm eine halbe Maas Wein, thue ihn dazu und Zucker nach Belieben, laße sie noch etlichemal aufkochen. Röste im Butter würflicht geschnittenes Weißbrod, thue es dazu. Nimm das Gelbe von 4 Eyern, verrühre es mit ein wenig Wein, rühre die Suppe dazu und gieb sie gleich zu Tische.

20. Suppe von Kirschen.

Zu einer Suppe für 6 Personen nimmt man 1 Pfund gedörrte oder 2 Pfund frische Kirschen, wascht sie und pflückt die Stiele davon ab, zerstößt sie ganz klein, setzt sie mit einer Maas Wasser aufs Feuer, mit Citronenschale, ein Stück Zimmet und etliche kleine Stückchen Milchbrod, laßt sie wohl verkochen, und drückt sie durch ein reines Tuch. Dann nimm eine halbe Maas oder Bouteille Wein und Zucker dazu, laße es noch ein wenig kochen. Schneide Weißbrod würflicht, trockne es hart in einem nur warmen Backofen, thue es in die Suppe und richte sie an.

21. Suppe von Hagebutten.

Nimm zu einer Maas Suppe ein halber Schoppen ausgekernte und wohl getrocknete Hagenbutten. Sie wird auf gleiche Weise wie die von Kirschen gekocht.

22. Eine Suppe von Citronen.

Zu einer Maas Suppe nimm 2 Citronen, reibe die gelbe Schale ganz fein auf ein halbes Pfund Zucker ab, dieses

setze mit einem guten Stück Zimmet und einer Maas Wasser aufs Feuer und laße es wohl zugedeckt einigemal aufkochen. Drücke den Saft von 5 Citronen wohl aus, nimm 1 oder 2 Gläser voll Arack, nachdem man sie stark oder schwach liebt, schlage 8 Eyergelb dazu, laße es wohl verrührt durch ein Haarsieb laufen, und vor dem Anrichten rühre den Arack, die Eyer und Citronensaft in das Zuckerwasser, laß es dann unter beständigem Rühren einige Minuten anziehen und richte die Suppe über in kleine Würfel geschnittenes Biscuit an. Diese Suppe ist im Sommer gut, weil sie sehr kühlend ist; man kann sie in Ansehung der Säure mit Citronensaft vermehren oder vermindern.

23. Melonen-Suppe.

Nimm eine Melone, schäle sie etwas dick ab, nimm das zarte davon nachdem die Kerne herausgemacht sind, schneide dieses in fingersdicke Würfel, thue sie in ein Geschirr, drücke von einer Citrone den Saft dazu und streue eine Hand voll gestoßenen Zucker darüber, laße sie zugedeckt auf einem langsamen Kohlfeuer weich kochen; nimm das halbe davon, thue es in eine Suppenschüssel und treibe das Uebrige mit etwas abgeriebener Citronenschale und einer Bouteille Wein durch ein Haarsieb, drücke es so viel als möglich aus. Sollte sie nicht süß genug seyn, so thue Zucker nach; laß die Suppe einmal aufkochen, rühre das Gelbe von 2 Eyern darein und richte sie über gebähtes Weißbrod an.

24. Warmer Wein.

Man nimmt auf eine Bouteille rothen Wein ein halb Loth Zimmet, sechs Nägelein und eine Prise Muskatnuß, den Zimmet bricht man in kleine Stückchen und das übrige Gewürz zerstoßt man, thut in eine Casserolle 2

Loth gestoßenen Zucker mit ein wenig Wasser, röstet ihn bis er anfangt zu rauchen und gelb ist, dann thut man den Wein, Gewürz und ein Viertelpfund Zucker dazu, deckt es zu und stellt es gegen das Feuer, daß es nur heiß wird, nicht kocht, laßt es so eine Viertelstunde stehen; stelle ein Haarsieb auf einen schönen Topf, gieße den Wein dadurch und gieb ihn gleich zu Tisch, mit auf dem Rost gebähtem Weiß- oder Milchbrod in länglicht geschnittenen Stückchen. Man giebt diesen Wein im Winter zum Morgenessen.

25. Eine andere Art warmer Wein.

Reibe eine halbe Muskatnuß in eine Casserolle, ein Quintlein Zimmet und nach Geschmack Zucker und eine Bouteille Wein, lasse es wohl kochen, nimm 4 Eyergelb, verrühre sie mit ein wenig kaltem Wein, gieße unter beständigem Rühren den kochenden Wein in die Eyer, lasse ihn dann durch ein Haarsieb laufen und thue ihn in einen schönen Topf, und gieb ihn gleich mit gebähtem Brod auf den Tisch.

26. Schodé (Chaudé.)

Man nimmt gleiche Theile süßen Rahm und Wein in einen hohen Topf, reibt eine Citronenschale auf Zucker ab, ein gutes Stück Zimmet und gestoßenen Zucker nach Geschmack, thut es auf ein schwaches Kohlenfeuer und schlägt es mit einem Schneebesen, bis es durchaus heiß ist und wohl schäumet, nimmt den Zimmet heraus, füllet es in Tassen und giebt es schnell zu Tisch.

27. Schodé von Champagner-Wein.

Reibe eine Citrone auf einem halben Pfund Zucker ab. Schabe das Gelbe ab dem andern Zucker, stoße ihn, thue ihn in einen hohen Topf, schlage das gelbe von

10 Eyern dazu, drücke den Saft von 2 Citronen darein, rühre die Eyer mit dem Zucker eine Viertelstunde, dann schütte eine Bouteille guten Champagner-Wein dazu, thue ihn auf schwaches Kohlenfeuer und schlage es mit einem Schneebesen, bis es kochen will und dick wird, schöpfe es dann in Tassen und gieb es gleich auf den Tisch.

Man kann dieses auch als eine Creme serviren.

Die Suppe mit Wein und Schodé servirt man zum Morgen-Essen.

28. Kalte Schale von Erdbeeren.

Nimm einen Teller voll Walderdbeeren, thue sie in eine Schüssel, streue ein halbes Pfund gestoßenen Zucker darüber und lasse sie eine Stunde stehen, dann nimm eine Bouteille guten Wein, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, lasse den Wein kochen, rühre die Erdbeeren darein, thue die Kalte Schale in eine Salatierre, und stelle sie in kaltes Wasser, lasse sie recht kalt werden und gieb Zwieback oder Milchbrod dazu.

29. Kalte Schale von Kirschen.

Nimm 2 Pfund sauere Kirschen, pflücke die Stiele davon, kerne sie aus und setze sie mit einem halben Pfund Zucker, einem halben Loth gestoßenen Zimmet und einer Citronenschale auf dem Zucker abgerieben, und einer Bouteille Wein auf das Feuer, lasse sie langsam kochen, bis die Kirschen weich sind. Wenn man sie noch besser haben will, so stoße die Kirschenkernen mit einem Glas voll Wasser fein, winde die Brühe durch eine Serviette und vereinige sie mit den Kirschen, sollte sie nicht süß genug seyn, so thue noch Zucker nach, lasse sie kalt werden und richte sie über etliche Zwiebacke oder gebähtes Brod an.

30. Kalte Schale von Pfirsichen.

Nimm 10 Pfirsiche, die reif, aber noch nicht mürbe sind, schäle sie, nimm den Kern heraus und thue sie mit einem Schoppen Wein, 12 Loth Zucker und einem Stück Zimmet, nebst einer fein abgeschälten Citronenschale auf's Feuer, läßt sie langsam kochen, bis sie weich sind; in einigen Minuten sind sie gut, nimm die Pfirsiche heraus, lege sie schön in eine Schüssel, thue den Zimmet und Citronenschale davon, gieße noch einen Schoppen Wein und ein Glas voll Wasser zu dem Saft, lasse es noch einmal aufkochen, lasse dann diesen Saft durch ein Haarsieb über die Pfirsichen laufen, thue Zwieback oder Brod, wie zu den Kirschen dazu, lasse sie kalt werden und gieb sie zu Tisch.

31. Kalte Schale von Wein.

Man reibet auf einem Stück Zucker eine Citrone ab, thut ein Glas voll Wasser und eine Bouteille rothen Wein darüber nebst einem Quintlein Zimmet, fein gestoßen, läßt es etliche mal aufkochen, bähet Weißbrod auf dem Rost schön gelb, laßt den Wein kalt werden, dann gießt man ihn über das Brod und giebt ihn zu Tisch.

Gemüse.

1. Linsen mit Rebhühnern.

Nimm so viel Linsen als man braucht, wenn sie verlesen und rein gewaschen sind, so thue sie in laues Wasser, laße sie eine halbe Stunde kochen, dann thue Salz, etliche Petersiliewurzeln, Lauch, Sellerie, etliche Zweige Estragon, ein Stücklein Speck und Schwarten dazu, röste einen guten Kochlöffel voll Mehl in heiser Butter schön gelb mit 2 fein geschnittenen Zwiebeln, thue es in die Linsen und lasse sie weich kochen.

Nimm etliche Feldhühner, wenn sie gereiniget sind, so spicke sie fein, lege sie in eine Casserolle auf Speck mit Salz und Gewürz, laße sie auf einem Kohlenfeuer auf beiden Seiten schön braten; wenn die Feldhühner alt, und sie gelb sind, so muß man Fleischbrühe dazu thun und sie kochen, bis sie weich sind, dann nimm die Hühner, lege sie auf eine Platte, thue alles, was in der Casserolle ist, in die Linsen, verrühre die weich gekochte Linsen wohl, dann nimm die Platte, in welcher man die Linsen auf den Tisch giebt, drücke die Linsen durch ein kleines Siebbecken in die Platte, lege die Rebhühner darein und gieb sie gleich zu Tische.

Auf gleiche Weise kann man die Linsen mit jungem Schweinefleisch kochen.

2. Weiße Ruben.

Schäle die Ruben, schneide sie in schmale, halb fingerslange Stücke, sind es Ruben, die bitter sind, so gieße kochendes Wasser darüber und lasse sie eine Viertelstunde darin liegen. Kocht man sie mit Fleisch, so thue das Schweine- oder Hammelfleisch eine Stunde oder halbe Stunde zuvor aufs Feuer, nachdem es ein großes oder kleines Stück ist. Ist es Hammelfleisch, so nimmt man vom Nierstück, das Fett nehme davon, hacke es fein, thue es unten in den Topf, das Fleisch lege darauf, thue Wasser dazu, daß es darüber geht, und Salz, laß

es halb weich kochen, dann thue die Ruben dazu und ein wenig Pfeffer, lasse sie kochen, bis sie weich sind, es muß keine Brühe mehr daran seyn. Kocht man sie mit Schweinefleisch, so thut man noch einen Löffel voll Schweineschmalz dazu. Die frühen Ruben sind härter und bitterer als die im Spätjahr.

3. Eyerblumen-Kraut.

Dieses ist eines von den ersten Frühjahr-Gemüsen. Wenn es wohl gereiniget und gewaschen ist, so thue es in einen Topf mit kochendem Wasser, aber unbedeckt, damit es grün bleibt, wenn es geschwellt ist, so thue es in frisches Wasser, wenigstens 1 Stunde muß es darin liegen, damit es von seiner Bitterkeit verliert, es bleibt immer ein wenig bitter, jedoch ist es ein sehr gesundes und gutes Gemüs. Dann nimm es aus dem Wasser, wohl ausgedrückt, hacke es rein, nimm ein Stück frische Butter und laße sie zergehen, thue einen Kochlöffel voll Mehl dazu, laß es ein wenig anziehen, dann thue das Kraut und Fleischbrühe, Salz, ein wenig geriebene Muskatnuß dazu, rühre alles wohl durch einander, laß es etwa eine Viertelstunde kochen, dann ist es gut.

4. Gartengressen oder Ketterlen.

Dieses wird auf die gleiche Weise gekocht, wie das Eyerblumenkraut und muß auch so lange im frischen Wasser liegen; wenn es 2 Stunden darin gelegen ist, so ziehe ihn aus und thue wieder frisches Wasser daran, dann verliert er viel von seiner Bittere und Geschmack. Man kann zu diesem Gemüse Eyer backen oder es mit gebackenem spanischen Brodteig garniren, wie den Spinat.

5. Stabwurzeln.

Dieses ist auch ein Frühjahr Gemüs; wenn man es reiniget, so schneidet man zwischen den grünen Blättern

in die Wurzeln, damit der Grund heraus geht, thue sie in kochendes Wasser, lasse sie kochen, bis man die Wurzeln drücken kann, dann lege sie ins frische Wasser, thue in eine Casserolle ein Stück frische Butter, lasse sie vergehen, rühre einen Löffel voll Mehl dazu und Fleischbrühe, daß es eine ein wenig dicke Brühe giebt, drücke die Stabwurzeln wohl aus, thue sie in die Brühe, Salz, Pfeffer, ein wenig zerstossene Muskatenblüthe, rühre alles durch einander, lasse sie eine Viertelstunde kochen, bis sie keine Brühe mehr hat. Hat man wenig, so laße etwas Brühe daran und thue das Gelbe von 2 Eyern dazu.

6. Hopfen.

Zerschneide die Hopfen in 4 oder 5 Stücke, je nachdem sie lang sind, die harten sind nicht gut, wasche sie, laße sie in Wasser mit Salz weich kochen, gieße sie in ein Siebbecken, nimm 4 Loth frische Butter und ein Kochlöffel voll Mehl, zerrühre das Mehl und Butter auf dem Feuer, bis die Butter zergangen ist, dann thue Fleischbrühe dazu, ein wenig Pfeffer, Muskatnuß, und rühre die Brühe, bis sie kocht, dann lege die Hopfen darein, lasse sie noch ein wenig kochen, thue noch 2 Eyergelb dazu und gieb sie gleich zu Tisch.

Auch kann man sie auf eine andere Art kochen. Nimm ein Stück frische Butter, röste darin einen Kochlöffel voll Mehl gelb, fülle es mit Fleischbrühe auf, thue einen Löffel voll fein gestossenes Brod dazu, den Saft von einer halben Citrone und ein Stück von der Schale oder ein wenig Weinessig, eine ganze Zwiebel und Salz, rühre es unter einander, lege die Hopfen darein und lasse sie eine Viertelstunde kochen und gieb sie zu Tische.

7. Geschnittene Spargeln.

Man schneidet die Spargeln in fingerslange Stücke, so lang sie grün sind, kocht sie im Salzwasser halb weich,

nimmt dann ein Stück frische Butter, röstet einen halben Kochlöffel voll Mehl gelb, füllet es mit einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe auf, thut eine kleine Handvoll fein geriebenes Milchbrod dazu, schüttet die Spargeln in ein Sieb und dann in die Sauce, laßt sie darin weich kochen, thut ein wenig Pfeffer, Salz und gestoßene Muskatenblüthe dazu, nimmt 3 Eyergelb, verrühret sie mit ein wenig Wasser, thut sie an die Spargeln und richtet sie an; auch kann man Citronensaft dazu thun, wenn man es liebt. Garnire sie dann mit gebackenem Milchbrod; man schneidet das Brod in länglichte Stücke, backt es im heissen Butter schön gelb.

8. Gebackene Spargeln.

Man schneidet die Spargeln ab, so lang sie zart sind und bindet sie mit Fäden in Bunde zusammen, kocht sie in Salzwasser halb weich und legt sie auf eine Serviette, daß sie trocken werden. Mache dann folgenden Teig: Nimm 4 Kochlöffel voll Mehl, rühre es dick mit Wein an, thue 4 Eyergelb, ein Löffel voll feines Baumöhl und ein wenig Salz dazu, rühre alles wohl durcheinander, das Eyerweiß schlage zu Schaum, rühre es in den Teig, wenn die Spargeln trocken sind, so nimm immer 3 zusammen, tunke sie in der Masse, sie muß so dick seyn, daß sie an den Spargeln hängen bleibt, backe sie in heißer Butter schön gelb, nimm sie mit einem Schaumlöffel aus der Butter, lege sie hoch auf eine Platte. Zerlese eine Hand voll Petersilienblätter, werfe sie wohl ausgedrückt in die heiße Butter, lasse sie eine Minute darin, hebe sie heraus, streue sie über die schön dressirten Spargeln und gieb sie warm zu Tische.

9. Gebackenen Blumenkohl.

Reinige so viel Blumenkohl als man braucht, schneide ihn in schöne gleiche Stücke, koche sie im Salzwasser

halb weich damit die Blumen schön ganz bleiben, laße sie auf einer Serviette trocken werden. Mache den gleichen Teig wie zu den Spargeln, backe sie in heißer Butter, wenn sie braun werden so sind sie gut. Lege Papier auf ein Rost, thue die gebackene Blumen darauf, lasse sie ein wenig liegen damit die Butter davon kommt, rangiere sie auf eine Platte, garniere sie mit gebackener Peterßilie und giebt sie warm zu Tisch.

10. Blumenkohl mit brauner Sauce.

Man reiniget so viel Blumenkohl als man braucht, koche ihn im Salzwasser weich, doch nicht zu lange, damit die Blumen nicht zerfallen.

Mache folgende Sauce: Nimm ein wenig Basilikum, Estragon, eine kleine Hand voll Schnittlauch und so viel Peterßilie, dieß alles fein gehackt thue in eine Casserolle, 2 Eßlöffel voll feines Baumöhl, die Kräuter dazu, röste sie ein wenig, thue Schü und Fleischbrühe daran, zusammen ein gutes Trinkglas voll, drucke den Saft von einer Citrone dazu, nebst Salz und Pfeffer, mache dieß wohl unter einander, lege den Blumenkohl, der nicht zu weich darf gekocht seyn, darein, laß ihn in der Sauce noch kochen, doch daß die Blumen nicht zerfallen, rangiere ihn schön auf eine Platte und gieße die Sauce darüber. Sollte man keinen Schü haben, so thut man einen halben Kaffeelöffel voll gestoßenen Zucker in eine kleine Casserolle, röstet ihn bis er braun ist, dann thut man Fleischbrühe daran, läßt sie kochen und thut sie zu den Kräutern.

11. Kleine dürre weiße Bohnen.

Wasche und koche so viel Bohnen als man braucht bis man sie drücken kann, dann schüttet man sie in ein Durchschlag- oder Siebbecken damit sie wohl ablaufen. Hacke 4 Zwiebeln fein, röße sie in einem Viertelpfund

frischer Butter gelblicht, fülle sie mit Fleischbrühe auf, schneide eine Hand voll Petersilie und etliche Zweige Basilikum fein, thue es in die Sauce, Salz, Pfeffer und etliche gestoßene Gewürznägelein, rühre die Sauce durch einander, thue die wohl abgelaufenen Bohnen dazu und lasse sie noch eine Viertelstunde kochen, dann sind sie gut. Auch kann man sie auf diese Weise kochen: Koche die Bohnen wie die vorhergehenden, röste 4 feingeschnittene Zwiebeln in frischer Butter recht gelb, nur bis sie weich sind, dann thue einen Löffel voll gehackte Petersilie, Schnittlauch, etliche Zweige Basilikum zu den weich gerösteten Zwiebeln, röste es noch ein wenig, dann thue einen Schoppen Fleischbrühe dazu, Salz Pfeffer und den Saft von einer Citrone oder Weinessig, thue die Bohnen darein, lasse sie noch eine Viertelstunde. Nimm 2 Eyergelb, verrühre sie mit ein wenig Wasser, rühre die Bohnen in die Eyer und richte sie gleich an.

12. Gebackenen Borrätsch oder Ochsenzungen.

Die noch ganz zarten und jungen Pflanzen vom Borrätsch sind im Frühjahr gut, wenn man noch Mangel an Nachgemüsen hat.

Man schneidet alles Unreine davon nebst der Wurzel, die Stiele läßt man daran, wenn sie rein gewachen sind drücket man die Blätter wohl aus, dann thut man etliche Löffel voll Weinessig und Salz darüber, läßt sie eine Viertelstunde stehen, macht dann einen Teig wie zu den gebackenen Spargeln, tunket die Blätter bis an den Stiel darein, thut sie in glühende Butter, backet sie gelb, legt sie auf Papier, richtet sie schön auf eine Platte an und giebt sie warm zu Tisch.

13. Cardons.

Dieses Gewächs ist am besten wenn es dicke und fleischicht, schön gelb, nicht pelzig oder löchericht inwendig ist. Man ziehet die faserichte Haut überall davon, schnei-

det die Cardon in fingerslange Stücke und wascht sie rein, thut in einen Topf Wasser mit Salz, legt die Cardons darein und laßt sie weicht kochen, sie müssen in vielem Wasser kochen.

Zur Sauce nimm ein Stück frische Butter, ein Löffel voll Mehl, rühre es auf dem Feuer bis die Butter zergangen ist, dann thue Fleischbrühe dazu, fein geschnittene Petersilie und Pfeffer, lasse sie kochen. Wenn die Cardons weich sind so thue sie in ein Siebbecken daß sie trocken werden, dann lege sie in die Sauce, lasse sie noch ein wenig kochen. Nimm 2 Eyergelb, verrühre sie mit ein wenig Essig, reibe Muskatnuß dazu, rühre sie in die Sauce und gieb sie gleich zu Tisch.

14. Gebackene Cardons.

Man schneidet und kocht die Cardons in vielem Wasser mit Salz, legt sie auf ein Sieb oder eine Serviette damit sie trocken werden. Nimm eine Casserolle, vier Loth frische Butter, thue 2 Kochlöffel voll Mehl und Fleischbrühe dazu, lasse sie kochen: dann nimm vier Eyergelb, reibe Muskatnuß ein wenig Pfeffer und Salz, rühre es in die Sauce daß sie dicke wird, dann lege die Cardons darein und thue sie auf eine Platte damit sie ganz kalt werden, nehme dann die Cardons Stuckweise heraus, mit so viel Sauce als nur daran hängen bleibt, tauche sie in wohl verrührte Eyer und dann in geriebenes Weiß- oder Schwarzbrod, lege sie auf ein Bogen Papier und backe sie kurz vor dem Anrichten in heißer Butter gelbbraun, laß das Fett wohl abrinnen, rangiere sie schön auf eine Platte und gieb sie warm zu Tische.

Auf gleiche Art kann man Scorzoneren oder Artivisen backen.

15. Champignons in Sauce.

Man schälet einen guten Theil Champignons schön weiß und rund ab, thut sie in frisches Wasser und ein.

Glas voll Wein Essig damit sie nicht braun werden. Nimm in eine Casserolle ein Viertelpfund frische Butter, lege die Champignons dazu, röste sie bis die Butter wieder klar wird, fülle sie dann mit einem Glas voll gutem Wein und so viel Fleischbrühe oder Wasser auf, drucke den Saft von einer Citrone dazu und Salz, laß sie eine Viertelstunde kochen, verrühre 4 Eyergelb mit ein wenig Wasser, thue sie in die Sauce und laß sie wieder kochen, indem man die Casserolle wenn die Eyer darin sind rüttelt, damit die Eyer nicht scheiden, richte sie an und garniere sie mit gebackenem Milchbrod, welches also gebacken wird: Man schneidet von einem Milchbrod kleine länglichte Stücke, legt sie in ein wenig Milch, doch daß sie nicht zu weich werden, verrührt 1 Ey bis es schäumt, kehrt das Milchbrod darin um und backet es in heißer Butter schön gelb.

16. Champignons mit Kräutern.

Putze dieselbe wie die vorhergehende, nehme dann von jedem folgender Kräuter eine kleine Hand voll, als Petersilie, Schnittlauch, Körbelkraut, etliche Zweige Basilikum und Estragon, ein Zehen-Rokambole oder Knoblauch, schneide dieß alles fein, dann nimm 4 bis 5 Eßlöffel voll Provenzeröhl in eine Casserolle, lege die Champignons und die Kräuter dazu, röste dieß zusammen etliche Minuten, dann thue Fleischbrühe daran, drücke den Saft von einer Citrone dazu, Pfeffer und Muskatnuß, salze sie nach Geschmack und lasse sie eine halbe Stunde kochen, richte sie an und garniere sie mit gebackenem Milchbrod.

17. Morcheln mit Sauce.

Nimm im Frühjahr einen guten Theil frische Morcheln, schneide die Stiele kurz ab und wasche sie in vielem Wasser 4 bis 5 mal, daß aller Sand davon kommt, lasse sie dann in einem Siebbecken wohl ablaufen.

Koche sie wie die Champignons, nur muß man mehr Fleischbrühe und Wasser dazu thun und sie eine Stunde kochen laßen.

18. Kukumern in einer Sauce.

Nimm schöne ausgewachsene aber nicht zu reife Kukumern, schäle und spalte sie in 4 Theile, schneide sie nochmals queer durch, nimm alle Kerne heraus und runde sie ein wenig neben herum ab, schneide etliche Schalotten, eine Hand voll Petersilie, ein wenig Schnittlauch fein, röste dieß in vier Loth frischer Butter, dann thue die Kukumern dazu, ein wenig Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, lasse sie eine Viertelstunde kochen, lege die Kukumern schön auf eine Platte, nimm 2 Eyergelb, zerrühre sie mit einem Kaffeelöffel voll Essig, dann thue sie in die Sauce, lasse sie unterm Rühren kochen; dann gieße die Sauce über die Kukumern und gieb sie gleich zu Tische.

19. Endivie.

Reinige und schneide die Endivie in Stücke, wasche sie und thue sie in kochendes Wasser, lasse sie kochen, bis man die Stücke mit den Fingern zerdrücken kann, schütte sie in einen Durchschlag, lege sie in kaltes Wasser, lasse sie eine Stunde darinn liegen; dann drücke sie ballenweis fest aus und schneide sie etwas klein, nimm in eine Casserolle ein Viertelpfund frische Butter, rühre einen Kochlöffel voll Mehl dazu, fülle es mit einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe auf, lege die Endivie darein, reibe Muskatnuß und Salz dazu, rühre alles wohl durcheinander, lasse es eine halbe Stunde kochen; während dem Kochen verfertige folgende Amelette dazu: schlage 4 Eyer in eine Schüssel, rühre sie mit einer Gabel, bis sie schäumen, dann thue 3 Eßlöffel voll fette Fleischbrühe,

Salz und fein geschnittene Petersilie dazu, lasse dann Butter in einer Amelettenpfanne heiß werden, thue die Eyer in die Butter, backe sie auf einer Seite schön gelb, daß sie oben noch ein wenig weich bleibt, rolle sie dann geschwind zusammen und setze die Pfanne vom Feuer; richte die Endivie auf eine Platte an, dann schneide die Amelette in fingersbreite Stückchen quer durch, lege sie um die Endivie und gieb sie zu Tisch.

20. Grüne Pflück- oder Acker-Erbsen auf englische Art zu kochen.

Man nimmt diese Erbsen so frisch als möglich, weil sie gern vertrocknen, ihre grüne Farbe und den besten Geschmack verlieren. Wenn die Erbsen ausgekörnt und gewaschen sind, so thut man sie eine Stunde vor dem Anrichten in 2 Maas kochendes Wasser mit einer Hand voll Salz, und läßt sie wohl zugedeckt auf starkem Feuer kochen bis sie weich sind. Wenn dann angerichtet wird, so nimm die Platten, auf welcher die Erbsen auf den Tisch kommen sollen, stellt sie auf ein schwaches Kohlenfeuer, thut ein Viertelpfund gute frische Butter auf die Platte, und läßt sie zergehen, aber nicht heiß werden. Die Erbsen schüttet man in ein Siebbecken, läßt sie wohl ablaufen, legt sie dann auf die Butter, reibt Muskatnuß daran, streuet Salz und feingehackte Petersilie darüber, rührt die Erbsen in der Butter um und giebt sie zu Tische.

21. Sauerampfer mit Eyern.

Nimm einen Korb voll frischen Sauerampfer, zerlese ihn, breche die Stiele von den Blättern, weil diese am meisten Säure haben, wasche ihn dann, thue ihn in einen Topf in kochendes Wasser, lasse ihn etwa 10 Minuten kochen, schütte ihn in ein Siebbecken, dann lege ihn in frisches Wasser bis er kalt ist, drücke ihn fest aus, hacke ihn klein, thue in eine Casserolle ein Stück fri-

sche Butter und ein Kochlöffel voll Mehl, rühre bis die Butter zergangen ist, dann thue den Sauerampfer hinzu, einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, Salz und gestoßene Muskatenblüthe, rühre es wohl durch einander, lasse ihn eine Viertelstunde kochen, dann nimm das Gelbe von 4 Eyern, zerrühre es mit ein wenig Wasser, rühre es in den Sauerampfer, rühre darin bis er wieder kocht, und richte ihn an, backe Eyer darauf wie auf den Spinat oder gebackenes Milchbrod. Man kocht ihn auch auf gleiche Art wie den Spinat.

22. Spinatkuchen.

Reinige und schwelle Spinat wie zum Gemüse, hacke ihn fein und röste drey feingehackte Zwiebeln in einem Viertelpfund frischer Butter weich, thue den Spinat dazu, röste ihn etliche Minuten, weiche ein halbes Pfund Milchbrod in Milch ein; wenn es durchgeweicht ist, so thue es zum Spinat, schlage drey ganze und 5 Eyergelb dazu, etwas Salz und geriebene Muskatnuß, rühre es auf dem Feuer bis es dick ist, dann stelle es vom Feuer, daß es kalt wird. Das Weiße von den 5 Eyern schlage zu einem dicken Schnee, bestreiche ein Blech mit Butter, streue geriebenes Brod darauf, rühre das geschwungene Ey in den erkalteten Spinat, dann thue ihn in das Blech und lasse ihn in einem nicht zu heißen Ofen drey Viertelstunden backen und gieb ihn mit einer guten weißen Sauce auf den Tisch.

23. Spinatwürste mit Kalbsmilchlein.

Reinige und schwelle den Spinat und hacke ihn wie den vorigen, röste 4 Zwiebeln in einem Viertelpfund frischer Butter weich, rühre den Spinat darein, und schlage 6 Eyer darein, aber nicht auf dem Feuer, dann thue einen Schoppen süßen Rahm oder gute Milch dazu, Salz und Muskatnuß, nimm 2 Kalbsmilchlein, ein Viertel-

pfund frischen Speck, koche dieß zusammen im Wasser mit Salz weich, schneide die Kalbsmilchlein in länglichte Stücke, den Speck in kleine Würfel, rühre dieß in den Spinat und fülle diese Masse durch einen Trichter in Bratwürstdärme, dann binde sie mit Faden in eine Viertels-Elle lange Stücke und koche sie im Wasser einmal auf, lasse sie dann noch eine Viertelstunde gegen dem Feuer stehen, aber nicht kochen, nimm sie dann aus dem Wasser, lege sie auf ein Tuch und lasse sie in heißer Butter auf beyden Seiten langsam schön gelb braten, und serviere sie für einen Nebenteller zum Braten.

24. Pudding von Spinat.

Diese Masse wird gekocht wie die zum Spinatkuchen. Anstatt 8 Eyer nimm 10, nimm 5 ganze Eyer dazu und schlage das Weiße von einem derselben zu Schnee, und 12 Loth Butter. Bestreiche eine Serviette mit Butter, thue den Spinat darein und binde ihn 2 Finger höher als die Masse ist, zu, hänge ihn in einen Topf mit vielem kochendem Wasser und lasse ihn eine Stunde kochen, dann nimm ihn aus dem Wasser, lege ihn auf ein Siebbecken, schneide die Serviette auf, stürze ihn auf eine Platte und gieb eine gute Sauce dazu.

25. Ein Spinatknopf.

Hat man übriggebliebenen Spinat, der gehackt und mit Fleischbrühe gekocht ist, so kann man ihn zu diesem Knopf brauchen. Der Spinat wird behandelt wie zum Pudding, dann thue 4 Loth fein geschnittenen dürren Speck dazu, ein Viertelpfund Milchbrod in Milch eingeweicht, 4 Eyer, Salz und Pfeffer; rühre dieß alles wohl durch einander, backe eine Amelette von 2 Eyern, ein wenig Mehl und ein halber Schoppen Milch, backe sie auf einer Seite schön gelb, lege eine Serviette in eine Schüssel, nachdem man Spinat hat, streiche sie mit fri-

scher Butter an. Die Amelette schneide in kleine fingersbreite Streifen, lege sie in Eckſteine auf die Butter in die Serviette, dann thue den Spinat dazu, binde ihn zusammen, doch so, daß es 2 Finger breit leer ist, lege ihn in kochendes Wasser, lasse ihn eine Stunde kochen, dann stürze ihn auf eine Platte und gieb eine frische Buttersauce dazu.

Macht man den Knopf von übrigem Spinat, so thut man noch ein Stückchen frische Butter dazu.

Alle Puddings und Knöpfe müssen nie ins Wasser gelegt werden, ehe solches stark kocht und an einem fortkochen, denn wenn sie aufhören zu kochen, so wird der Pudding klotzig. So bald er genug gekocht hat, so muß er aus dem Wasser gehoben werden, auch muß der Topf nicht zugedeckt werden und der Pudding in vielem Wasser seyn. Sollte das Wasser zu viel einkochen, so gießt man kochendes nach.

26. Gefüllte Zwiebeln mit Sauce.

Man nimmt dazu von den gröſten Zwiebeln, thut sie ungeschält in kochendes Wasser, daß sie nur schleif werden, schüttet sie in ein Siebbecken, schält sie und läßt sie kalt werden, nimmt dann aus der Mitte der Zwiebel so viel heraus, daß nur 3 oder 4 Scheiben von der äusserlichen Zwiebel bleiben und sie dadurch eine große Höhlung bekommen. Nimm nun das Herausgenommene mit noch 6 bis 8 Stück frischen Zwiebeln geschält und von der Hand fein geschnitten, thue in eine Casserolle einen Schoppen Milch und ein Stück frische Butter; wenn die Milch kocht, so thue die Zwiebeln dazu, rühre darin bis es wie ein dicker Brey ist, weiche Milchbrod in Milch ein, wenn es durchgeweicht ist, so drücke es wieder aus und lege es zu den gekochten Zwiebeln mit etwa einem halben Pfund gehacktem Kalbfleisch. Wenn man die Nieren und das Fett von einem Braten hat, oder frisches Fleisch, dann hacke 6 Loth Mark oder Nierenfett dazu,

schlage noch drey Eyer darein, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und feingeschnittene Petersilie, und rühre dieß alles auf dem Feuer zusammen, (doch muß man die Eyer zuerst verklopfen ehe sie in die Fülle kommen,) daß sie so dick wird als ein dicker Brey. Lege Speckschwarten in eine Casserolle, oder an einem Fasttage streiche sie mit Butter an, dann fülle die Zwiebeln und stelle sie satt neben einander, streue etwas ganzes Gewürz darüber, schneide eine halbe Citrone in Scheiben, lege sie darauf und einen Schoppen gute Fleischbrühe, lasse sie kochen bis sie weich sind, und kurz vor dem Anrichten hebe sie heraus, stelle sie auf eine Platte, daß sie ablaufen, die Sauce thue in eine Schüssel, nimm in die Casserolle ein kleines Stück frische Butter und einen Kochlöffel voll Mehl, röste es bis die Butter schäumt, dann gieße die Sauce durch ein Sieb in die Butter, drücke noch Citronensaft daran, laß sie kochen, die Zwiebeln rangiere auf eine Platte, die Citronenscheiben lege schön auf die Zwiebeln. Wenn die Sauce gekocht hat, so schütte sie löffelweise über die Zwiebeln und gieb sie gleich auf den Tisch.

Hat man die Zwiebeln lieber ohne Sauce, so stelle sie in einem Blech mit frischer Butter dick angestrichen in ein Oefelein und lasse sie schön gelb backen, und gieb sie trocken auf den Tisch.

27. Eine andere Art gefüllte Zwiebeln.

Nimm etwa 12 große Zwiebeln, schäle und schneide sie in 2 Theile und laß sie im Wasser mit etwas Salz halbweich kochen, mache dann eine Fülle von einem Achtelspfund Sardellen, einer Handvoll Petersilie, Estragon und Basilikum. Nimm von 4 hartgesottenen Eyern das Gelbe, ein Viertelpfund frische Butter, mit den von den Gräten abgezogenen Sardellen, dieß thue alles zusammen auf ein Hackbrett, hacke es ganz fein, dann thue Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu, bestreiche

damit die halben Zwiebeln auf der flachen Seite hoch, nimm ein Blech, bestreiche es mit Butter,, stelle die Zwiebeln darein, bedecke sie mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier, lasse sie in einem Zwischenöfelein langsam backen, daß sie ein wenig Farbe bekommen, lege sie auf eine Platte, laß alles Fett rein davon ablaufen, und mache folgende Sauce dazu: Thue das Fett von den Zwiebeln in eine Casserolle mit einem halben Kochlöffel voll Mehl, feingeschnittener Petersilie und Schnittlauch, rühre dieß etliche Minuten in dem Fett, dann thue Fleischbrühe oder Wasser dazu, mit Wasser muß man noch Butter dazu thun und ein wenig Gewürz, lasse sie kochen, dann verrühre das Gelbe von einem Ey mit ein wenig Essig, schütte die Sauce auf eine Platte und stelle die Zwiebeln darauf.

28. Zwiebeln als Ragout.

Nimm große Zwiebeln, nachdem man viel oder wenig braucht, schäle und schneide sie in 4 Theile, koche sie in Wasser ab, damit sie den starken Zwiebelgeruch verlieren, schütte sie in ein Siebbecken und lasse sie wohl ablaufen, röste sie in einem Viertelpfund Butter bis sie heitergelb sind, dann thue Fleischbrühe dazu und feingeschnittene Petersilie und Salz, lasse sie wohl kochen, dann nimm 4 Eyergelb, reibe Muskatnuß dazu und zerrühre sie mit 2 Kaffeelöffel voll Essig, thue sie zu den Zwiebeln, richte sie an und gieb auf einem Teller geriebenen Parmesankäse dazu.

29. Sauerkraut mit Lachs.

Nimm eine Portion Sauerkraut, wasche es zweymal und drücke es stark aus, thue in einen Topf ausgekochte Butter, nachdem man viel oder wenig Kraut hat; nur muß man wohl Butter nehmen, damit das Kraut fett

wird. Wenn die Butter so heiß ist, daß sie dämpft, so lege das Kraut darein, laß es ein wenig dämpfen, dann schütte Wasser und eine Bouteille weißen Wein daran, laß es auf einem starken Feuer anderthalb Stunden kochen. Mittlerweile nimm ein Pfund Lachs, koche ihn in Salzwasser weich, lege ihn auf eine Platte und laß ihn kalt werden, pflücke ihn in kleine Stücke auseinander und mache alle Gräten davon. Wenn das Kraut bald eingekocht ist, daß es nicht mehr viel Brühe hat, so mische den Lachs darunter und laß es kochen bis das Kraut keine Brühe mehr hat. Nimm ein schönes Stück Lachs, thue auf eine Platte 4 Löffel voll feines Baumöhl, eine kleine Handvoll Salz und Pfeffer, rühre es wohl durcheinander, nimm den Lachs, kehre ihn einigemal in dem Oehl um, dann lege ihn eine halbe Stunde vor dem Anrichten auf einen Rost und stelle ihn auf ein wenig starkes Kohlenfeuer, laß ihn eine halbe Stunde braten, und während dem braten wende ihn dreymal in dem Oehl um, richte das Kraut schön an und lege das Stück Lachs oben darauf.

30. Gelbe Rüben mit Schü.

Vom Monat July bis Anfangs Oktober kann man die gelben Rüben ungeschwellt gleich in die Sauce thun, nachher müssen sie in Wasser weich gekocht und in frisches gelegt werden. Thue in eine Casserolle ein Stück frische Butter und einen Kochlöffel voll Mehl, röste es heitergelb, dann thue halb Fleischbrühe und Schü dazu, Salz und Muskatnuß, lege die gelben Rüben darein und laß sie kurz einkochen. Dieses giebt man zu einem Abendgemüse.

31. Schwarze Wurzeln oder Storzeneren.

Man schabt so viel Wurzeln als man nöthig hat zu einem Abendgemüs; wenn sie rein geschaben sind, schneidet

man sie queer ins Kreuz durch, in Zoll lange Stücke, wirft sie in frisches Wasser mit einem halben Glas voll Essig, damit sie weiß bleiben, thut in eine Casserolle frische Butter, legt die Wurzeln darauf, streuet ein wenig Mehl darüber und Salz, rührt sie einmal um, dann gießt man viel kochendes Wasser darauf, daß sie bedeckt werden, läßt sie auf einem starken Feuer kurz einkochen bis sie weich sind, dann thut man ein wenig geriebene Muskatnuß und fein geschnittene Petersilie darüber, läßt sie noch ein wenig kochen, daß sie keine Sauce mehr haben, und richtet sie an. Wer gern will, kann sie mit gebackenem Milchbrod garnieren.

32. Kartoffeln mit englischer Sauce.

Man nimmt eine gute Sorte gelbe aber kleine Kartoffeln, schält sie schön rund und setzt sie in kochendes Wasser mit einer Handvoll Salz nebst einem Stückchen Butter aufs Feuer, läßt sie weich kochen, doch daß sie ganz bleiben, schüttet dann diese Brühe davon und läßt sie zugedeckt, damit sie warm bleiben; mache die Sauce von einem Kaffeelöffel voll Mehl, rühre es mit ein wenig Wasser und mit 4 Eyergelb glatt an, rühre dieß wohl durcheinander, dann thue ein Viertelpfund frische Butter und einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, Salz und geriebene Muskatnuß dazu, und rühre sie auf dem Feuer bis sie kochen will, richte nun die Kartoffeln trocken auf eine Platte an, gieße die Sauce darüber und gieb sie für ein Abendgemüse.

Man kann die Kartoffeln, wenn sie geschält sind, in ein Blech mit Butter angestrichen und mit Salz bestreut in ein Zwischenöfelein stellen, sie schön braten oder in einer Tortenpfanne backen, und die Sauce dazu geben, oder nur eine weiße Buttersauce.

33. Kartoffeln mit Zwiebeln.

Schäle und schneide die Kartoffeln in 4 Theile, wasche und wirf sie in kochendes Wasser mit einer Hand voll Salz; wenn sie weich sind, schüttet man das Wasser davon und behält sie heiß, schneidet dann etliche Zwiebeln fein, röstet sie in eingesottener Butter gelbbraun, richtet die Kartoffeln trocken auf eine Platte an, streuet Pfeffer, Petersilie und fette Fleischbrühe darüber, und schüttet die Zwiebeln und die Butter oben darauf.

34. Kartoffelbrey oder Pappe.

Man schält eine Portion Kartoffeln roh, schneidet sie in Scheiben, wascht sie rein und kocht sie im Wasser mit ein wenig Salz weich, dann schüttet man das Wasser davon. Die Kartoffeln zerrührt man mit kochender Milch bis sie die Dicke eines Breys oder einer Pappe haben, thut ein Stück frische Butter dazu, und kocht den Brey einmal auf und richtet ihn an.

35. Kartoffelschnitze in Sardellen- oder Häringssauce.

Die Kartoffeln werden roh geschält, zu 4 bis 6 Schnitzen geschnitten, sauber gewaschen und in ein Siebbecken gethan, daß sie ablaufen. Lege 4 Loth Sardellen oder 2 Häringe ins Wasser, lasse sie eine Viertelstunde darin liegen und wasche sie rein ab, ziehe die Gräten davon, und hacke oder schneide sie mit einer Handvoll Petersilie fein; röste in Butter einen Kochlöffel voll Mehl gelb, dann dämpfe das Gehackte ein wenig damit, thue Fleischbrühe oder Wasser dazu, nebst Pfeffer, Ingwer und Salz. Sobald die Sauce kocht, werden die Kartoffeln dazu gethan, und gekocht bis sie weich sind. Man darf nicht viel darin rühren, damit die Schnitze ganz bleiben, und wenn sie weich sind, so richte sie an.

36. Ein Kartofelknopf.

Zu einem Knopf siede 6 bis 8 große Kartoffeln, schäle sie und laß sie ganz kalt werden. Weiche ein halb Pfund Milchbrod in warmer Milch ein, dann reibe die Kartoffeln auf einem Reibeisen, rühre ein Viertelpfund Butter leicht mit dem Gelben von 6 Eyern und einem halben Pfund von den geriebenen Kartoffeln. Das Milchbrod drücke fest aus, nimm Salz dazu, rühre es durch einander, das weiße von den Eyern schlage zu einem satten Schnee, rühre es leicht darein, bestreiche eine Serviette mit frischer Butter, fülle die Masse darein, binde sie so zusammen daß sie zwey Finger breit leer ist und hänge sie in kochendes Wasser mit Salz, laß den Knopf eine Stunde kochen, dann nimm ihn aus dem Wasser, schneide die Serviette auf und stürze ihn auf eine Platte, röste Brosamen in heißer Butter gelb, streue sie darüber, oder verfertige eine gute Buttersauce dazu.

Diese gleiche Masse kann man in einem Zwischenöfelein oder in einer Tortenpfanne backen. Streiche ein Blech mit frischer Butter an, streue geriebenes Brod darüber, thue die Masse darauf und laß sie eine Stunde backen, stürze sie auf eine Platte und gieb sie warm zu Tisch für ein Abendgemüs.

37. Kartoffel-Pflutten.

Schäle rohe Kartoffeln und schneide sie fein, laß Milch oder Wasser kochen und thue die Kartoffeln dazu, lasse sie kochen bis sie ein dicker Brey oder Pappe sind, dann stelle sie vom Feuer, laß sie erkalten und rühre eine Hand voll Mehl, 3 bis 4 Eyer und Salz darein, nachdem man viel oder wenig Pflutten braucht; laß Butter in einer Amelettenpfanne heiß werden, mache keine zu großen Pflutten, lege sie in die Butter und laß sie auf beyden Seiten schön gelb backen. Will man sie besser haben so reibe geschwellte Kartoffeln, laß Milch, ein Stück frische

Butter und Salz mit einander kochen, rühre die Kartoffeln dazu und eine kleine Hand voll Mehl, verfertige dann den Teig wie den erstbemeldeten und backe sie wie die vorhergehenden.

38. Grüne Nudeln.

Man nimmt 2 Hände voll gereinigter und gewaschener Spinat, stößt ihn in einem Mörser fein, preßt den Saft durch ein Tuch in eine Süssel. Zu 3 Eyern nimmt man 2 Löffel voll Spinatsaft. Verfertige den Nudelteig wie zu andern Nudeln; sie sind schön auf einem Tische. Nudeln, wo man Wasser oder Milch zu den Eyern nimmt, werden klotzig und gehen nicht auf, man glaubt zu sparen und ist das Gegentheil.

Auch werden sie gekocht wie andere, nur backt man nichts in Butter darüber.

39. Dampfnudeln.

Stelle ein Pfund Mehl in einer Schüssel an einen Ort wo es ein wenig warm wird, aber nicht heiß, nimm 2 gute Eßlöffel voll frische Bierhefe über welche aber etliche Stunden zuvor frisches Wasser geschüttet worden ist, damit sie ihre Bitterkeit verliert; das Wasser muß dann wieder rein abgeschüttet werden. Nimm einen halben Schoppen lauligt warme Milch, nebst der Hefe, mache in die Mitte der Schüssel eine kleine Grube, rühre die Milch und Hefe in die Mitte vom Mehl daß es ein kleiner schlichter Teig giebt, stelle ihn dann an einen warmen Ort daß er in die Höhe geht, wenn er eine Stunde gestanden und schön aufgegangen ist, so thue in eine Casserolle ein und ein Viertelsschoppen Milch, lasse sie warm werden, stelle sie vom Feuer, schneide dann 12 Loth frische Butter dazu und rühre darin bis die Butter zergangen ist, dann schlage 2 ganze und 2 Eyergelb dazu, verrühre es wohl, und sollte es kalt seyn so thue die

Casserolle noch ein wenig aufs Feuer, damit es wieder nur laulicht warm wird, thue zu dem Mehl 2 Loth gestoßenen Zucker und eine Prise Salz, rühre dann mit diesem den gegangenen Teig an, daß es ein guter schlichter Teig giebt, arbeite ihn wohl durcheinander, dann lege ihn auf ein Würkbrett ein Finger dick, schneide dann kleine Blättchen, etwa so groß als ein kleiner Thaler, lege auf ein Brett eine Serviette, bestreue sie mit Mehl, lege die Blättchen, die rund müssen gemacht werden auf die Serviette immer einen guten Finger breit von einander, stelle sie an einen warmen Ort und laß sie noch eine gute Stunde aufgehen. Thue in eine große Tortenpfanne ein Schoppen Milch, 4 Loth frische Butter, laß sie kochen, und wann die Nudeln schön in die Höhe gegangen sind, dann setze dieselben vorsichtig in die Tortenpfanne ohne sie zu drücken, thue den Deckel darauf mit glühenden Kohlen, laß sie also kochen bis alle Milch verzehrt ist, bestreiche sie während dem kochen zwey mal mit einem Pinsel mit zergangener Butter; die Kohlen dürfen unten nur schwach seyn daß sie nicht schwarz werden, sondern nur von unten eine gelbbraune Kruste bekommen und dann stoße sie mit einem kleinen Schäufelchen los, bestreue sie mit Zucker, lege sie trocken auf eine Platte und gieb eine Sauce von Milch und Eyergelb dazu.

40. Italienische Nudeln oder Macaroni mit Käse.

Für acht Personen nimmt man ein Pfund Macaronis, wascht sie, thut sie in einen Topf mit Fleischbrühe daß sie damit bedeckt sind und etliche Petersilienwurzeln, lasse sie kochen bis sie weich sind, thue sie vom Feuer daß sie kalt werden. Dann nimm eine halbe Maas Milch oder süßen Rahm, rühre 6 Eyergelb dazu, Salz, Muskatnuß und ein Stück frische Butter, rühre es auf dem Feuer bis es kochen will, dann stelle es zurück. Hat man magern Schinken, so hacke ein halbes Pfund dazu und reibe ein halb Pfund Parmesanerkäse, von welchem man

eine Hand voll zurück behaltet, rühre alles zusammen, die Petersilienwurzeln thue davon, die Macaronis lege dazu, rühre alles durcheinander, streiche ein Blech mit frischer Butter an, fülle es mit der Masse, streue den zurückbehaltenen Käse darüber und laß es in einem Ofen oder Oefelein schön gelb werden; es darf nicht mehr als eine halbe Stunde im Ofen seyn, damit es nicht zu trocken wird. Es ist ohne Schinken gut, auch kann man gesalzene Zungen dazu nehmen, und hat man kein Rahm so muß man mehr Butter nehmen.

41. Gebackene Würste.

Reibe von einem halben Pfund Weißbrod ein wenig die äussere Rinde ab, daß nur das braune davon kommt, schneide es klein und weiche es in süßer Milch ein. Schneide zwey Zwiebeln nebst einer Hand voll Petersilie und Schnittlauch fein, dämpfe dieß in vier Loth Butter weich. Nimm 2 Eyer, verklopfe sie mit ein wenig Milch, thue sie zu dem gedämpften aufs Feuer und laß es unter beständigem Rühren kochen bis es dick ist. Nimm es in eine Schüssel, drücke das eingeweichte Brod fest dazu aus, thue Salz und Muskatnuß darein, rühre es noch mit 2 Eyern an und verarbeite den Teig wohl; mache auf einem hölzernen Teller Würstlein davon und kehre sie in geriebenem Brod um und backe sie in heißer Butter langsam. Man kann mit diesen Würstlein jedes grüne Gemüs garnieren, oder sie mit einer weißen Sauce als ein Abendgemüs geben.

42. Kleine Würste von Fischen.

Einen Karpfen sticht man, daß alles Blut davon kommt, oder sonst Fische, ziehe die Haut davon ab, dann löse alle Gräte vom Fleisch, thue es auf ein Hackbret, etwa 10 Schalottenzwiebeln, Petersilie, ein wenig Schnittlauch und ein Stück frische Butter dazu, hacke

dieß zusammen fein, dann weiche Milchbrod in süßer Milch ein, drucke es fest wieder aus, thue es mit dem Gehackten in eine Schüssel, rühre das Gelbe von 4 Eyern dazu, Salz und Pfeffer, rühre dieß wohl durcheinander formire nun fingerslange Würste, das Weiße von 2 Eyern schlage zu Schaum, kehre die Würste darin um und bestreue sie mit geriebenem Brod, laß in einer breiten Pfanne Butter heiß werden, lege die Würste darein, backe sie langsam auf Kohlen, drücke, wenn sie auf beiden Seiten schön gelb sind, etwas Citronensaft darüber und gieb sie gleich auf den Tisch.

43. Mehl-Knöpflein oder Klöse mit geröstetem Brod.

Man nimmt in eine tiefe Schüssel 1 Pfund weiß Mehl mit Salz, fein geschnittenen Schnittlauch, rühre dieß mit Milch zart an und schlage 3 Eyer dazu, arbeite den Teig wohl durch, dann schneide ein Viertelpfund Weiß- oder Milchbrod in kleine Würfel, röste sie in heißer Butter gelblichtbraun und schütte sie in den Teig, rühre ihn wohl durcheinander, laß 2 Maas Wasser mit Salz kochen, mache ein wenig große Knöpflein aus dem Teig, lege sie in das kochende Wasser und koche sie wie andere Knöpflein, richte sie auf eine Platte an und röste fein geschnittene Zwiebeln oder geriebenes Brod darüber.

Man kann das Brod auch ungeröstet dazu thun.

44. Schwäbische Knöpflein oder Klöse.

Rühre 1 Pfund Mehl mit kochender Milch dick an, dann schlage 4 Eyer dazu, arbeite den Teig etwa eine Viertelstunde, laß Wasser kochen, wie zu andern Klößen, lasse sie etliche Minuten kochen, dann nimm sie mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser, lasse sie trocken werden, dann laß in einer Ammelettenpfanne Butter heiß werden, lege die Klöse darein und backe sie auf beiden Seiten schön gelb und gieb sie warm zu Tische.

45. Mehlknöpflein oder Klöse mit Schinken.

Weiche ein Viertelpfund Milchbrod in Milch ein und schneide ein Viertelpfund Brod in kleine Würfelchen, röste diese in Butter gelb, dann nimm 1 Pfund Weißmehl, rühre es mit Milch dick an, drücke das eingeweichte Brod satt aus, rühre es zu dem Mehl, daß man kein Brod mehr sieht, dann rühre noch 3 Eyer dazu, hacke ein halbes Pfund gekochten magern Schinken, rühre ihn mit dem gebackenen Brod, einer Hand voll fein geschnittenem Schnittlauch und Salz in den Teig, koche sie wie die andern Klöse und gieb sie mit gerösteten Zwiebeln auf den Tisch.

46. Speckklöse oder Knöpflein.

Nimm ein Viertelpfund frischen Speck, schneide ihn fein würflicht, laß ihn in einer Pfanne bis zur Hälfte ausbraten, dann nimm die Würfel aus dem Fett, thue zu dem Fett noch ein Stück ausgekochte Butter, schneide ein halbes Pfund Weißbrod in kleine Würfelein, röste sie in der Butter gelb, nimm sie dann aus der Butter und schlage in die zurückgebliebene Butter 4 Eyer, verklopfe sie wohl, weiche ein halbes Pfund Milchbrod in warmer Milch ein, drücke sie wieder aus, rühre es in die Eyer mit Salz, Muskatnuß und fein geschnittenem Schnittlauch, der Speck und das geröstete Brod dazu und Weißmehl bis es ein Teig ist, so dick, als ein Löcher-Knöpflein-Teig, mache Knöpflein halb so groß als ein Eßlöffel und koche sie im Wasser, wie die anderen und röste Zwiebeln darüber.

47. Kalbsleber-Klöse oder Knöpflein.

Zu einem Pfund Leber nimmt man ein Viertelpfund Rindsnierenfett und weicht ein halbes Pfund Milchbrod in Milch ein, klopft die Leber mit dem Rücken eines

Hackmessers ganz klein und schabet das gute Fleisch von den Adern und der Haut ab, so wie von dem Fett, dann hacket man die Leber und das Fett fein, schneidet 4 Zwiebeln fein, röstet sie in Butter, bis sie weich sind, thut sie zum gehackten mit dem eingeweichten Brod, 3 Eyer und eine gute Hand voll Mehl nebst Salz, Pfeffer, gestoßene Nägelein, ein wenig Majoran, rührt alles wohl durcheinander, thut sie ins kochende Wasser mit Salz, laßt sie 10 Minuten kochen; bleiben sie beysammen, daß sie locker sind, so sind sie gut, sollten sie zerfahren, so muß man noch mehr Mehl dazu thun; dann schmälze sie mit gerösteten Zwiebeln oder Brod.

48. Gerührte Eyer mit gesalzenem Fleisch und mehrerer Veränderung.

Man nimmt von übrig gebliebenen Zungen oder Schinken, welches man hackt. Für 6 Personen nimmt man 8 Eyer, schlagt sie in eine etwas breite Casserolle mit einem Schoppen Rahm oder Milch, verklopft sie stark mit Salz, Muskatnuß und ein Viertelpfund frischer Butter; wenn angerichtet ist, so thue die Casserolle aufs Feuer, rühre darin, bis es anfängt durchaus heiß und dick zu werden, schütte es geschwind auf die Platte, auf welcher man es auf den Tisch giebt; dasjenige von den Eyern, so am Boden der Casserolle anhängt, bleibt, laß es gelb werden, lege es schön auf die Eyer mit den gehackten Zungen, mache einen Ring um die Eyer und gieb sie gleich zu Tisch.

Statt Zungen oder Schinken kann man Spargeln nehmen, man schneidet von den großen das Weise ab und bindet sie zusammen, die kleinen schneide in kleine Stücke, koche sie im Salzwasser weich, nimm sie heraus, die großen hebt man zur Garnirung auf, die kleinen Stücke werden in die Eyer gerührt, richte sie also an, und garnire sie mit den langen Spargeln.

Auch junge Erbsen im Butter weich gedämpft, oder klein geschnittenen Blumenkohl kann man kochen und sie damit garniren; auch mit Sardellen oder Häringe, welche man, wenn sie gewässert und gewaschen sind, von den Gräthen reißt, sie fein schneidet und um die Eyer legt. Auch mit Krebs-Butter, statt anderer Butter, dann schneidet man die Krebsschwänze in 2 Theile und legt sie um die gerührten Eyer.

49. Verlohrene Eyer mit Sauce.

Man nimmt nach der Anzahl Personen frische Eyer, giebt man sie statt einem Gemüs, so nimm 2 auf die Person, oder für eine Nebenplatte, nur eins. Thue in eine Pfanne eine halbe Maas Wasser, Salz und ein halbes Glas voll Essig, lasse es wohl aufkochen, dann schlage 6 Eyer geschwind nach einander ins Wasser, doch so, daß die Schale erst dicht ans Wasser gehalten wird und dann das Ey hinein fallen läßt, damit sich das Weiße davon nicht zu viel auseinander breitet, wenn sie im Wasser gelegen sind, daß sich das Weiße über das Gelbe gezogen hat. Der Dotter muß noch ganz weich bleiben; hebe sie dann mit einem Schaumlöffel heraus und lege sie auf eine Platte ins kalte Wasser. Verfertige eine Sauce, welche man gut findet, mit Essig oder Wein, auch Krebs-Sauce. Die Sauce wird kochend auf die Platte geschüttet, hebe die Eyer mit einem Schaumlöffel aus dem kalten Wasser, putze sie nebenherum ab und lege sie in die kochende Sauce. Hat man Sauce von Fischen oder von Wildpret, so thut man sie aufs Feuer, rühret darin, bis sie kocht, schüttet sie durch ein Sieb auf die Platte und legt die Eyer darein.

50. Gerührte Eyer mit Sardellen.

Zu 8 Eyern legt man 4 Loth Sardellen eine Viertelstunde ins frische Wasser, wascht sie sauber, reinigt sie

von den Gräten und schneidet sie mit Petersilie so fein als möglich, verrührt die 8 Eyer mit einem Schoppen Milch, Salz und Muskatnuß, laßt 6 Loth frische Butter in einer Casserolle vergehen, dämpft die Sardellen etliche Minuten, dann thut man die Eyer dazu, rühret sie auf Kohlen, bis sie dick sind, richtet sie gleich an und giebt sie zu Tisch.

An der Stelle von Sardellen kann man Häringe oder Bücklinge nehmen.

51. Eingeschlagene Eyer mit Sardellen.

Zu 6 frischen Eyern nimmt man 2 Loth Sardellen oder Häringe, laßt sie eine halbe Stunde im Wasser liegen, wascht und reiniget sie von den Gräthen, legt sie mit Petersilie und einem Stück frischer Butter, Salz und Pfeffer auf ein Hackbrett und hacket alles fein, bestreuet das für die Eyer bestimmte Plättchen mit dem Gehackten, schlägt die Eyer darauf, thut auf jedes Ey ein wenig Salz und reibt Muskatnuß darüber, stellt die Platte auf Kohlen, und thut 3 Löffel voll Rahm dazwischen, laßt es auf den Kohlen, bis das Weiße dick ist, und giebt sie gleich auf den Tisch.

52. Eyer mit einer weißen Sauce.

Nimm 10 Eyer, siede sie hart, thue sie in kaltes Wasser, dann schäle sie, schneide sie in 4 Theile, das Gelbe thue davon, das Weiße lege wieder ins Wasser, schneide etliche Zwiebeln fein, dische sie mit gehackter Petersilie und einem wenig Mehl in 6 Loth frischer Butter, schütte ein Glas voll Wein dazu und so viel Wasser oder Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe, lasse es eine Viertelstunde kochen, das halbe von dem Eyergelb verdrucke mit ein wenig Essig und Wasser wie ein dicker Brey, rühre es zu der Sauce und lasse sie dick kochen; das Weiße von den Eyern lege dazu, ehe man sie anrich-

tet, das andere Gelbe hacke fein, dann thue die gekochten Eyer auf die Platte, und lege das gehackte Eyergelb schön um die Platte und gieb sie gleich zu Tisch.

53. Gefüllte Ameletten mit Brod.

Nimm 2 Kochlöffel voll Mehl und ein wenig Salz, rühre es mit Milch zart an, schlage 4 Eyer dazu, verklopfe sie stark, dann noch einen Schoppen Milch, rühre alles wohl durcheinander, dann backe in einer Amelettenpfanne nur Messerrucken dicke Ameletten, lege sie auf ein Brett, weiche ein halbes Pfund Milchbrod in kochender Milch ein, daß es dick wird, thue Salz, Muskatnuß, fein geschnittene Petersilien und 1 Ey dazu, rühre alles wohl durcheinander, streiche dieß auf die gebackene Amelette, rolle sie leicht zusammen, lege sie in ein mit frischer Butter bestrichenes Blech, verrühre mit einem halben Schoppen Milch 1 Ey, gieße es über die Ameletten, stelle sie in ein warmes Oefelein und lasse sie eine halbe Stunde backen; man kann sie auch auf Kohlen stellen und einen Deckel mit Glüthen darüber. Hat man sie lieber mit einer Sauce, so thue, um sie zu backen, ein wenig Milch dazu, thue in eine Casserolle einen halben Schoppen Milch, lasse sie aufkochen, und rühre sie in das Gelbe von 2 Eyern, lasse sie unterm Rühren noch aufkochen, dann thue sie auf die Platte und lege die gebackenen Ameletten darein.

54. Gefüllte Ameletten mit Fleisch.

Verfertige Ameletten, wie die vorhergehenden, nur thue fein geschnittene Petersilie und Schnittlauch in den Amelettenteig und backe Amletten.

Nimm übriggebliebenen Kalbsbraten, ein paar Schalotten, ein Stück Ochsenmark, Petersilie, und weiche 4 Loth Weißbrod in Fleischbrühe ein, drücke es fest aus, hacke dieß zusammen fein, dann thue es in eine Schüssel,

Salz, Muskatnuß, Pfeffer und 2 Eyer, rühre alles wohl durcheinander, überstreiche die Ameletten damit, lege sie 2 Finger breit zusammen, bestreiche eine Platte mit frischer Butter, lege die Ameletten darauf, gieße gute Fleischbrühe daran und lasse sie auf Kohlen langsam aufkochen. Ehe sie auf den Tisch kommen, gieße die Sauce davon in eine kleine Casserolle, wenn sie kocht, so rühre das Gelbe von einem Ey dazu und schütte sie wieder über die Ameletten.

55. Eine Amelette von Kalbsfüßen.

Zu einem Kalbsfuß mache einen Amelettenteig von 4 Eyern, einem kleinen Kochlöffel voll Mehl, einem halben Schoppen Milch, fein gehackte Petersilie, Schnittlauch und Salz, den Kalbsfuß schneide in länglichte feine Stücke, thue ihn in den Teig und backe die Ameletten auf beiden Seiten schön gelb. Der Fuß muß weich gekocht seyn. Hat man Schweins- oder Hammelsfüße, so sind sie auch gut.

56. Vermicelli-Pflutten.

Nimm 2 Schoppen Milch und thue 2 Loth frische Butter dazu, dann nimm 6 Loth Vermicelli, verreibe sie so fein, als möglich: wenn die Milch wallt oder kocht, so rühre die Vermicelli darein und lasse sie unterm Rühren kochen, bis sie wie ein dicker Brey oder Pappe werden, stelle sie vom Feuer, thue ein wenig Salz dazu und rühre sie noch, bis sie kalt sind, dann schlage 2 Eyer dazu, verrühre sie wohl im Teig, nimm ein Brett, sprenge Mehl darauf, nimm mit einem Löffel von dem Teig, mache runde Pflutten davon, laß in einer Amelettenpfanne Butter heiß werden, lege die Pflutten eine neben die andere hinein und backe sie auf beiden Seiten schön gelb und gieb sie warm zu Tisch.

Sie sind so gut, als Griespflutten, und nicht theurer.

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 Muskatenblüthe, lasse es einkochen, bis nur noch ein wenig Sauce ist, dann verrühre das Gelbe von 4 Eyern mit einem Kaffeelöffel voll Essig, rühre die Eyer 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 Eyern 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 gebackenen Spargeln oder Kalbsfüßen; auch mit geriebenem Brod sind sie gut; zerklopfe ein paar Eyer mit Salz und gestoßener Muskatenblüthe, dann schneide das halbe Hirn der Länge nach von einander, kehre sie wohl im Eye 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 etliche Milchlein in Wasser mit Salz eine Viertelstunde ohne die Gurgeln, nimm eine Hand voll gereinigte Morcheln, schneide sie länglicht 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 ists, 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 Geschirr ein Viertelpfund frische Butter vergehen, lege die Coteletten darein, lasse sie auf beiden Seiten ein wenig gelb werden, dann schütte die Butter wieder ab, thue ein Anrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu, Salz, gestoßene Muskatenblüthe mit fein geschnittener Petersilie, lasse sie weich kochen, doch nicht, daß sie von einander fallen; verrühre 4 Eyergelb 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 zerschlagene 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 Krebsschalen 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 Krebssauce 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 Flechsen 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 Eyergelb dazu und das gehackte 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 Krebsschwänzen 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 Muskatenblüthe, Salz und ein wenig Pfeffer, lasse es dick einkochen und schütte es auf eine Platte, daß es kalt wird.

Weiche etliche Kalbsnetze in warmem Wasser ein, schneide sie in handbreite und länglichte Stücke, trockne sie mit einem Tuch ab, lege sie auseinander, 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.

Schweinsnetz ist für alles, was man in Netz thut, besser, als Kalbsnetz, weil es im Kochen oder im Backen nicht so leicht zerspringt.

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, bestreue sie mit Mehl, wende sie wohl darin um, 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 Eyern 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, bestreiche sie auf der ungebackenen Seite mit verrührtem Ey, lege auf jedes so viel gehacktes Kalbfleisch, welches auf gleiche Art angemacht wird, wie zu kleinen Pastetchen, eine Nuß groß Fülle, dann lege ein Blättchen darauf, daß die zwey ungebackenen Seiten inwendig zu liegen kommen, drücke sie neben herum fest zusammen, bestreiche sie mit Ey, kehre 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 nimm 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 Kalbshirn noch besser, nur muß man 3 Hirne statt 2 nehmen.

9. Kleine Pastetchen in Butter gebacken.

Nimm ein halbes Pfund Mehl auf ein Würkbrett, 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 feingehackten 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 gehackten 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 Fischpastetlein, so im ersten Theil beschrieben sind. Diese Pastetlein sind sehr gut, besonders wenn man keinen warmen Ofen hat, um sie zu backen.

10. Gehacktes Fleisch in Butter gebacken.

Man kann zu diesem alles übrig gebliebene Fleisch brauchen. Hat man zu mageres 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 Kaprissauce, 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 klopfe stark, 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 Eyergelb 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 zerspringen; 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 darein 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 darein, lasse sie auf beyden Seiten gelb werden, dann schneide die Faden davon und servire sie an der Stelle von Bratwürsten oder Netzwürsten. Diese Würste sind besonders gut; sie müßen auf einem schwachen Feuer braten und können einen Tag zuvor, ehe man sie braucht, verfertiget und gekocht werden; dann brate sie eine halbe Stunde vor dem Essen.

12. Hammelsfleisch-Würste.

Diese werden eben so verfertiget, 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 verfertiget 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 gedischt, 1 Ey, 4 Eyergelb, 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 ge-

waschen 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 Siebbecken und lasse es trocken ablaufen, drucke es wohl aus und hacke es fein, nimm ein halbes Pfund Schweineschmalz, schneide es in ganz kleine Würfel, laß 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 Schmalzwürfelchen 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. Gebackene Kalbsohren.

Man nimmt 6 oder 8 Ohren, brühet sie recht rein, haltet sie über Feuerflammen und schneidet inwendig das haarigte Bödenchen heraus, kocht sie in halb Wasser und Wein oder einem Glas voll Essig, 3 Zwiebeln mit Nägelein besteckt, 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 Eyern 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. Gebackene Kalbsschwänze.

Nimm 6 bis 8 Kalbsschwänze, 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 Eyer, 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 Kohlfeuer und brate sie gelbbraun.

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

17. Hammelscoteletten (Ripplein) im Netz gebacken.

Nimm gute mortifizirte (mürbe gemachte) Hammelsripplein, hacke den Ruckgrat 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 gehackt seyn ehe die Ripplein in die Butter gelegt werden. Eine kleine Hand voll Schalotten, so viel Petersilie, Körbelkraut, Schnittlauch, etliche Zweige Estragon, Basilikum und ein wenig gelbe

Citronenschale, hacke dies 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 Kohlenfeuer mürbe braten. Dann nimm sie heraus, schütte das Fett rein ab; in die Kräuter so in der Pfanne bleiben rühre das Gelbe von 4 Eyern, 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 Kalbsnetze, 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, wickele das Netz darum, drücke es fest an, wälze sie in verklopften Eyern und geriebenem Brod, backe sie in heißer Butter schön gelb und gieb 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 Oefelein 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 sie 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 Eyern 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 Oefelein, 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 Parmesankäse.

Nimm das Fleisch vom Geflügel, schneide es fein würflicht, thue ein Anrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu, Salz, Muskatenblüthe und fein geschnittene Petersilie, laß es eine Viertelstunde kochen. Dann rühre das Gelbe von 2 Eyern 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 Permesanerkäse darüber, lege etliche Stücke frische Butter darauf, stelle sie eine Viertelstunde in ein nicht zu heißes Oefelein, nehme sie heraus, schütte das Fett ab, gieb sie gleich auf den Tisch mit einer etwas dünnen Sauce in einer Sauciere.

20. Coteletten mit Parmesankäse.

Nimm gute Kalbs- oder Hammelscoteletten, schneide und klopfe sie wie Nro. 16 beschrieben ist, thue in eine breite Pfanne Butter, lege die Ripplein eines neben das andere und laß sie auf beyden 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 But-

ter, nimm die Ripplein aus der Pfanne, kehre sie in geriebenem Brod um, lege sie auf Papier, streue Parmesankäse darüber und ein Stücklein frische Butter darauf, schlage das Papier darüber, wickele sie zusammen wie man einen Aepfelwecken zusammen wickelt, lasse sie eine Viertelstunde in einem Oefelein backen, oder in einer Tortenpfanne die unten und oben Feuer hat. Diese Coteletten giebt man nicht zum Gemüse, sondern zum Braten als eine Nebenplutte.

21. Bratwürste mit Teig gebacken.

Nimm ein Pfund nicht zu fettes Schweinefleisch, schneide Schwarten und Sehnen davon und hacke es fein mit 3 Salbeyblättern; dann stoße es noch in einem Mörser mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatenblüthe, thue es in eine Schüssel und rühre ein halbes Glas Wasser dazu. Dann fülle die Masse in dünne Bratwurstdärme und verfertige nicht zu satte fingerslange Würste, rühre von 3 Kochlöffel voll Mehl, Salz, gestoßener Muskatenblüthe 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 4 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 Baumöhl 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.

Pasteten.

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

1. Gänsleber-Pastete.

Zu dieser Pastete verfertige folgenden Teig: Nimm zu einem Pfund Weißmehl 3 Viertelpfund frische Butter, lege das Mehl auf ein Würkbrett, mache in der Mitte des Mehls eine Grube, thue Salz darein was man mit 3 Fingern halten kann, nimm 2 Eyer, verklopfe sie wohl mit ein wenig Wasser, schütte sie ins Mehl, die Butter zerdrücke mit den Händen, daß sie weich wird, lege sie um das Mehl und verarbeite alles wohl durcheinander, dann würke ihn, daß es ein satter Teig wird; man wahlt ihn nicht eher als bis man ihn in die Form thut; sollte es nicht genug Wasser mit den Eyern seyn, so schütte noch ein wenig nach. Dieser Teig ist zu jeder kalten Pastete gut; er springt nicht so von einander wie der ohne Eyer.

Zu dieser Pastete braucht man drey große schöne weiße Gänslebern, ein halbes Pfund Kalbsmilchleinfleisch, ein halbes Pfund Trüffeln, die, nachdem sie gereiniget sind, in einer starken Schübrühe weich gekocht werden.

Zur Fülle nimm 10 bis 12 Schalotten, 4 Loth Sardellen, ein Viertelpfund rappirten Speck, ein halbes Pfund Kalbsmilchleinfleisch, 4 Lebern von Geflügel. Die Milchlein werden abgekocht und die Haut abgezogen. Thue ein Viertelpfund frische Butter in eine Casserolle, schneide die Schalotten so fein als möglich, thue sie in die Butter aufs Feuer und rühre darin bis die Schalotten weich sind, dann hacke alles zusammen, Sardellen,

Speck, Milchlein und Lebern, so fein als möglich, rühre dieß in die Schalotten mit Salz, Muskatnuß und Pfeffer, ein ganzes Ey und 4 gelbe mit einer Tassenschale voll starken Coulis, und rühre dieß zusammen auf dem Feuer zu einer etwas dünnen Fülle. Die Gänslebern werden mit den Milchlein in einer Coulis-Brühe mit wohl Salz ein wenig abgekocht, doch müssen die Milchlein etwas länger kochen.

Die Lebern durchziehe mit fein geschnittenen Trüffeln und Speck, nimm eine eiserne Pfannenschale, die oben und unten gleich weit ist und etwa 4 Schoppen haltet, bestreiche sie dick mit feinem Baumöhl, nimm gestoßenes Brod und sprenge es in der Schale über das Oehl herum, dann nimm drey Theile von dem Teig, wahle ihn so groß, daß er einen Finger breit über die Pfannenschale hinausgeht; er darf nicht gezogen werden und muß etwa 3 Messerrücken dick gewahlt seyn. Nimm von der Fülle und streiche sie wohl Messerrücken dick in der Pastete herum, dann schäle die Rinde so fein als möglich von den Trüffeln, schneide sie in runde Scheiben, und so die Milchlein; lege Trüffeln und Milchlein, dann eine Gänsleber und wieder Fülle, Milchlein und Trüffeln, und so lege die zwey andern Lebern mit Fülle, Milchlein und Trüffeln in die Pastete, lege dünn geschnittenen Speck oben darauf, daß die Lebern mit Speck gedeckt sind. Hernach nimm den Rest Teig, wahle ihn etwas größer als die Pfanne ist, lege ihn auf die Pastete, drücke ihn wohl auf den andern Teig an, streiche den Pastetenteig mit Ey an ehe der Deckel darauf gelegt wird, und umwickele ihn mit dem Teig, so über die Pfannenschale hinaufgeht, dann stelle sie in einen warmen Backofen und laß sie eine kleine Stunde backen, und so bald man hört, daß sie inwendig kocht, so stelle stelle sie voran in den Ofen, nur daß der Teig wohl ausgebacken wird, denn wenn man sie zu viel backt, so wer-

den die Lebern zu hart. Wenn sie eine kleine Stunde im Ofen gewesen ist, so nimm sie heraus, lege eine flache Platte darauf, kehre sie um und lasse sie eine Weile stehen. Man darf nicht daran rütteln, damit sie nicht bricht; sollte sie eine Oeffnung haben, so streiche Teig darüber, damit der Schü nicht daraus kommt, denn sonst verliert die Pastete ihre Kraft. Lasse sie kalt werden, schneide oben eine kleine Oeffnung und schütte einen halben Schoppen Gallerey darein. Sie kann auch ohne Gallerey auf den Tisch gegeben werden.

Diese Pastete soll so gut seyn als die Straßburger-Pasteten; sie haben nur eine andere Form. Wenn man nicht in jener Art Pastetenform geübt ist, so kann man sie nicht wohl zu Stande bringen; nur müssen zwey Hauptsachen beobachtet werden, erstens daß die Lebern schön weiß und fett sind und eine ansehnliche Größe haben, zweytens daß gutes Gewürz und kräftiger Schü dazu kommt. Alle Füllen zu Pasteten müssen wohl fett seyn, weil es die Nahrung von den Pasteten ist; nicht dick und so fein als möglich alles, was dazu kommt, gehackt, geschnitten und verrührt. Wenn es seyn kann, alles Fleisch, so in die Fülle kommt, nachdem es gehackt ist, noch eine Viertelstunde in einem Mörser gestoßen.

2. Pastete von Schinken.

Nimm zum Teig 2 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter und 3 Eyer, verarbeite ihn, wie den vorhergehenden.

Nimm einen nicht zu großen geräucherten Schinken, wasche ihn gut, lege ihn in lauwarmes Wasser, daß er weich wird, schneide inwendig, wo der Knochen ist, in der Länge auf den Knochen, ziehe den Knochen behutsam heraus, schneide die Schwarte und alles schwarze rein davon ab, lege ihn 1 oder 2 Tage in frisches Wasser, je nachdem er salzig ist, dann trockne ihn wohl ab, lege ihn in ein tiefes Geschirr, das so breit ist, daß er ge-

rade liegen kann, und worauf ein passender Deckel ist; nimm 2 Kalbsfüße, schneide jeden in 4 Stücke, lege sie um den Schinken mit 3 Zwiebeln in Scheiben geschnitten, einige Lorbeerblätter, Petersilienwurzeln, 2 gelbe Ruben, etwas ganzen Pfeffer, Muskatenblüthe und eine halbe Maas Essig und 2 Maas Wasser, decke ihn fest zu und lasse ihn halb weich kochen; dann hebe ihn aus der Brühe, lege ihn in eine tiefe Platte, thue auf den Schinken ein kleines Brett, in der Größe vom Schinken, lege etliche Steine darauf, daß er ein wenig gepreßt wird, und lasse ihn über Nacht stehen; in die Brühe, in welcher der Schinken gekocht hat, schütte noch 1 Schoppen weißer Wein, lasse sie noch ein wenig kochen, dann lasse sie durch ein Haarsieb in eine irdene Schüssel laufen und stelle sie an einen kühlen Ort.

Den folgenden Tag verfertige die Fülle und die Pastete. Zur Fülle nimm 1 Pfund Kalbfleisch ohne Bein, schneide es in Streifen und schabe es mit einem Messer von denen Sehnen, ein Viertelpfund Rindernierenfett, ein Viertelpfund Speck, 4 Loth Sardellen, rein gewaschen und von den Gräten abgezogen, 12 Schalotten, welche zuvor müßen fein geschnitten seyn mit der halben Schale von einer Citrone, vom Nierenfett ziehe die Haut ab, dann hacke dieß alles zusammen so fein als möglich und thue es in einen Mörser mit Salz, Pfeffer, gestoßene Nägelein, Muskatenblüthe, 1 Ey und von 4 Eyern das Gelbe mit einer Tassenschale voll von der Brühe, in welcher der Schinken gekocht hat; stoße dieß zusammen eine Viertelstunde, daß es wie eine Pappe oder Brey wird. Zum Pastetenteig nimm anderthalb Pfund Mehl, 3 Viertelpfund frische Butter oder 2 Pfund Mehl und 1 Pfund Butter, nach der Größe des Schinkens, verarbeite den Teig so satt als möglich; nimm den dritten Theil Teig, wahle ihn 3 Messerrücken dick länglicht in der Form des Schinkens, etwa 3 Finger breit größer, nimm ein eisernes

Blech ohne Rand, lege weißes Papier darauf, streiche es mit Butter an, lege den Boden der Pastete darauf; zum Rande nimm den andern halben Teig, rolle ihn mit den Händen zu einem langen Strich, wahle ihn 3 bis 4 Finger breit aus und so lang als die Ründe vom Boden ist, schneide ihn gerade, bestreiche den Boden mit Ey, stelle den Rand auf den Boden und lasse den Boden 2 Finger breit vorstehen, den Rand drücke einwärts, etwa einen kleinen Finger breit satt mit dem Daumen an, streiche mit einem Messer den vorstehenden Boden an den aufgesetzten Rand und mache den Rand mit einem Kniepseisen schön; streiche die Hälfte von der Fülle unten in die Pastete und ein Finger hoch an den Rand, nimm den Schinken, lege ihn in die Pastete, die andere Fülle streiche über den Schinken; von dem dritten Theil vom Teig schneide ein Stückchen ab, den andern wahle etwas größer als die Pastete, lege den Deckel darauf, den Rand streiche inwendig mit Ey an und drücke den Deckel inwendig satt an; in den Rest Teig wahle einen halben Vierling Butter, wahle ihn 4 mal, bis die Butter verarbeitet ist, dann wahle einen Deckel, so groß als die Pastete ist und schneide ihn so schön als möglich aus, streiche sie mit Ey an, lege den zweyten Deckel darauf, streiche sie wieder mit Ey an und backe sie in einem warmen Backofen 2 Stunden. Dann nimm die Brühe, in welcher der Schinken gekocht ist, sie muß zu einer satten Gallerte gestanden seyn, hebe alles Fett rein davon, und sollte es zu wenig Gallerte und sie sehr satt seyn, so schütte ungesalzene Fleischbrühe, oder wenn sie nicht genug Säuere hat, noch ein Glas voll Wein nach und lasse sie wieder kochen, daß man den Wein nicht mehr riecht; dann verklopfe 2 Eyer sammt den Schalen in einer Schüssel und rühre von der Gallerte in die Eyer, schütte es wieder in die Casserolle und rühre sie, bis sie anfängt zu kochen; zuvor muß man eine Serviette

an einen vierbeinigten Stuhl binden, eine Schüssel darunter stellen, und wenn die Gallerte anfängt zu kochen und sich scheidet so schütte sie in die Serviette und lasse sie durchlaufen: sollte sie nicht schön helle seyn, so schütte sie aus der Schüssel wieder in die Serviette bis sie schön hell ist. Wenn die Pastete gebacken ist, so nimm sie aus dem Ofen, sollte sie eine Oeffnung bekommen haben, so verstreiche sie mit Teig; wenn sie kalt ist, so schütte oben durch eine Oeffnung die Gallerte darein, doch muß die Pastete ganz kalt seyn, sonst kommt alles Fett, so in der Fülle ist, oben auf und macht die Gallerte trübe und ungut. Wenn die Gallerte in der Pastete dick gestanden ist, so nimm sie ab dem Blech, das Papier unten davon und thue sie auf eine flache Platte oder auf ein Brett in der Größe der Pastete.

So viel Mühe ich mir gegeben habe, diese Pasteten-Form zu beschreiben, so fühle ich doch, daß sie sich besser zeigen als beschreiben lasse.

Man kann sie von übrig gebliebenem Schinken auf eine leichtere Art verfertigen; eine Pastete, wie im ersten Theil N°. 25. bey den Pasteten beschrieben ist; nimm die Fülle, wie zu dieser, schneide den Schinken in feine Stücke, auf den Boden der Pastete streiche die halbe Fülle, nimm Kalbfleisch oder Schweinefleisch, schneide es in fingerslange Stücke, alle Haut und Bein davon und so breit als 2 Finger; lege es auf die Fülle, den Schinken in Scheiben geschnitten darauf, dann die andere Fülle, decke sie zu und verfertige eine lange kalte Pastete mit Gallerte.

3. Kalte Pastete von einem welschen Hahn.

Nimm einen alten welschen Hahn oder Henne, seye im Rupfen sorgfältig, daß die Haut nicht zerrissen wird, halte ihn über die Flammen, daß alles Haarigte davon

kommt, nehme ihn rein aus, wasche ihn sauber und schneide ihm den Kopf mit dem Kragen ab, doch muß die Haut vom Kropf ganz bleiben, damit man sie wohl überlegen kann, schneide in der Länge vom Rücken die Haut auf und mache mit einem kleinen scharfen Messer alles Fleisch wohl von den Beinen; von den Schenkeln löse unten die Nerven, streiche das Fleisch aufwärts und drehe das Bein heraus. Wenn das Gerippe aus dem Hahne ist, so lege ihn von einander auf ein Brett und überstreiche ihn mit folgender Fülle: Hacke 2 Pfund gutes Kalbfleisch ohne Haut und Sehnen, eine Hand voll Schalotten, Petersilien, ein wenig Estragon und etliche Sardellen, wenn dieß rein gehacket ist, so thue in eine Casserolle ein halbes Pfund frische Butter; wenn die Butter zergangen ist, so thue das gehackte Fleisch dazu mit 3 Eyern, Salz, gestoßener Muskatenblüthe, 6 Eßlöffel voll gute fette Fleischbrühe, rühre dieß stark durcheinander, dann streiche den dritten Theil über den Hahn; braucht man keine große Pastete, so rolle ihn satt zusammen und nähe ihn zu; will man eine größere Pastete, so lege auf den Hahn, wenn er mit Fülle überstrichen ist, Kalbfleisch von einem Obersück, schneide es in lange fingersdicke Riemen, lege es auf den Hahn mit einer gesalzenen, weichgekochten Schweinszunge, ziehe die Haut davon und zerreisse sie in Riemen, lege sie über das Fleisch, streue Salz, gestoßene Nägelein und Pfeffer darüber, dann rolle den Hahn zusammen, lege die Haut vom Kropf darüber und nähe ihn satt zu, nimm ein Stück Tuch und nähe den Hahn darein, so satt als möglich; thue ihn in einen Topf oder Casserolle, in welcher er gerade liegt, mit 2 Maas Wasser, 1 Maas Wein, 2 Kalbsfüße, das Gerippe vom Hahn, welches in etliche Stücke gehackt wird, mit Salz, 2 Zwiebeln, eine Selleriewurzel, 2 Petersilienwurzeln, 2 ganze Lauch, 2 gelbe Ruben, binde dieß zusammen, dann ganzen Pfeffer, Muskatenblüthe, Näge-

lein, eine Ingwerwurzel, lasse dieß zusammen anderthalbe Stunden kochen, dann nimm den Hahn aus der Gallerte, lege ihn zwischen 2 Bretter, beschwere ihn und lasse ihn bis den folgenden Tag liegen. Verfertige eine Pasteten-form, wie zu Schinken, oder hat man eine lange Pa-stetenform, wie zur kalten Timbalpastete, so ist es noch viel besser; dann verfertige die Pastete, wie die von Schinken oder kalte Timbal. Die Gallerte läutere auf gleiche Weise.

Auf gleiche Art verfertiget man Pasteten von Kapaunen, Gänsen, oder Enten, nur muß das Geflügel nicht zu fett seyn. In langen Formen sind diese Pasteten besser als die von der Hand verfertigten.

4. Kalte Pastete von einem Hammelsschlegel.

Nimm ein guter mortifizirter Hammelsschlegel, schneide das Fett davon, die Flechsen und die Knochen schneide daraus wie bey den Schinken, durchziehe ihn mit fein-geschnittenem langen Speck, lege ihn 2 Tage in Essig mit Lorbeerblättern, Wachholderbeeren, 2 Zwiebeln und ganzem Pfeffer, hacke 2 Pfund Kalbfleisch, ein Pfund Speck, eine Handvoll Schalotten, etlichen Zinken Knob-lauch mit Petersilie, Estragon, Kapern, 4 Loth Sardel-len, hacke dieß so fein als möglich, dann stoße es noch zusammen in einem Mörser mit Salz, Pfeffer, Muska-tenblüthe, 4 Eyern und einem Anrichtlöffel voll guter Fleischbrühe, verfertige eine Pastete wie zum Schinken, streiche die halbe Fülle unten in die Pastete, nimm den Schlegel aus dem Essig, trockne ihn wohl ab, lege ihn in die Pastete, die andere Fülle streiche oben darauf, decke sie zu und lasse sie 2 Stunden in einem warmen Ofen backen; koche eine Gallerte, wie zu einer kalten Pastete im ersten Theil beschrieben ist, und wenn sie kalt ist, so schütte die Gallerte darein, wie zu den vorherge-henden.

5. Eine Pastete von Wildpret-Farce.

Nimm gutes Fleisch von einem Reh oder Hirsch, häute es wohl ab und schabe alle Sehnen daraus, rappiere halb so viel Speck als Fleisch, ein Viertelpfund Rindermark, ein Viertelpfund von den Gräten gereinigte Sardellen, eine gute Handvoll Schalotten, etliche Zinken Knoblauch, hacke dieß alles fein, thue es in einen Mörser, stoße es noch zusammen, nimm ein Viertelpfund frische Butter, zerrühre sie zu Schaum mit 3 ganzen und dem Gelben von 3 Eyern, weiche ein Weißbrod in fetter Fleischbrühe ein, drücke es wieder aus, rühre es zu den Eyern, dann nimm das Fleisch dazu mit einem Anrichtlöffel voll guter Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und gestoßenen Nägelein, und vermische alles wohl durch einander.

Verfertige einen Teig von einem Pfund Mehl und drey Viertelpfund Butter, nimm ein eisernes Pasetenblech mit einem hohen Rand, nimm etwas mehr als den halben Theil von dem Teig, wahle ihn so groß als das Blech ist, streiche das Blech mit Butter an, und lege den Teig hinein, thue die Farce darauf, streiche sie glatt, vom andern Teig wahle den Deckel, lege ihn auf die Pastete, drücke ihn an den Rand des Blechs wohl an und schneide ihn rings herum mit einem scharfen Messer ab, bestreiche die Pastete mit Ey, thue sie in einen warmen Ofen, und lasse sie eine gute Stunde backen. Man kann sie warm oder kalt auf den Tisch geben, nachdem man sie nöthig hat.

6. Eine Pastete von Kalbfleisch-Farce.

Nimm 2 Pfund gutes Kalbfleisch ohne Bein, schneide alle Haut und Sehnen daraus, hacke es mit einem Viertelpfund Rindermark und etlichen Schalotten, die zuvor rein geschnitten werden, laß ein halbes Pfund frische Butter warm werden, rühre sie zu Schaum, schlage das

Gelbe von 4 Eyern dazu, ein halbes Pfund Milchbrod, von welchem die Rinde abgeschält ist, in warmer Milch eingeweicht, thue das gehackte Fleisch dazu mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, rühre es wohl durch einander, daß es eine lockere Farce giebt. Verfertige einen Teig wie zur vorhergehenden Pastete, lege ihn in das Blech, mache von der Fülle ovale Ballen von der Größe eines Hühnereys, rangiere sie auf dem Boden, nimm einen Bogen weißes Papier, schneide ihn rund, doch etwas größer als die Pastete, daß er in die Höhe steht, streiche ihn mit frischer Butter wohl an, dann lege den Deckel vom Teig über das Papier und drücke ihn an den Rand des Pastetenblechs wohl an; bestreiche die Pastete mit Ey und schneide den Teig rings herum ab, backe sie 3 Viertelstunden in einem warmen Ofen, dann nimm sie aus dem Ofen, thue sie aus dem Blech auf eine flache Platte, schneide einen Deckel davon, nimm das Papier heraus, dann thue einen Ragout von Milchlein mit Morcheln oder sonst darein, auch ohne Ragout ist sie gut mit einer guten Sauce von Krebsen oder Schü, decke sie zu und gieb sie warm zu Tische.

7. Eine Salmen-Pastete.

Nimm zu einer mittelmäßigen Pastete 2 Pfund frischer Salmen, spalte ihn am Grat in der Mitte durch, schneide den Grat nebst den Gräten heraus, alsdann jedes Theil in 4 gleiche Stücke, nimm etliche Zwiebeln, schneide sie in Scheiben und röste sie in einem Viertelpfund frischer Butter gelblicht, lege den Salmen darauf, lasse ihn steif werden, indem er etlichemal umgewendet wird, dann thue 3 Schoppen Wein, Salz, Pfeffer, Nägelein und 2 Lorbeerblätter dazu, laß ihn eine halbe Viertelstunde auf einem starken Feuer kochen, dann stelle ihn ab, lege ihn in eine irdene Schüssel, schütte die Brühe

darüber und laß ihn kalt werden. Verfertige alsdann die Fülle: Nimm Fische von welchen man haben kann; hat man Fische, die schon auf dem Tisch waren, so sind sie gut. Muß man sie besonders kochen, so koche sie in Wasser mit Essig und Salz, bis man die Gräten daraus ziehen kann. Schneide eine kleine Hand voll Schalotten fein, eben so viel Petersilie und Schnittlauch, ein Viertelpfund Milchbrod in warmer Milch eingeweicht, und 4 von den Gräten gereinigte Sardellen, hacke oder stoße dieß zusammen so fein als möglich, nimm ein Viertelpfund frische Butter, laß sie warm werden, rühre sie mit 4 Eyern zu Schaum, thue hernach das Gehackte oder Gestoßene darunter mit Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe. Verfertige einen spanischen Brodteig von einem Pfund Mehl und einem Pfund Butter, nimm ein Blech wie zu der vorhergehenden Pastete, wahle etwas mehr als den halben Teig so groß als das Blech, lege ihn darein und streiche die halbe Fülle in der Pastete herum, nimm den Salmen aus der Brühe, und was daran hängen bleibt lasse daran, nur nimm das ganze Gewürz davon, lege die Stücke eines neben das andere in die Pastete, die andere Hälfte streiche schön glatt über den Salmen, und decke ihn zu wie die vorhergehende Pastete von Kalbfleisch-Farce. Stelle sie in einen warmen Ofen und lasse sie drey Viertelstunden backen.

Zur Sauce nimm ein Stück frische Butter in eine Casserolle, etliche feingeschnittene Schalotten und ein wenig Mehl, dische dieß in der Butter, bis die Schalotten weich sind, und geschnittene Petersilie, nimm die Brühe in welcher der Salmen gekocht hat, und schütte sie durch ein Haarsieb zu dem Gedämpften mit einem Glas voll Wein; sollte sie nicht genug Salz und Gewürz haben, so thue noch mehr nach mit etlichen Scheiben von einer Citrone, und lasse sie eine gute Viertelstunde kochen. Wenn die Pastete schön gelb gebacken ist, so nimm sie

aus dem Ofen und aus dem Blech auf eine flache Platte, schneide oben einen runden Deckel und ziehe das Papier heraus. In die Sauce rühre noch das Gelbe von zwey Eyern mit geriebener Muskatnuß, lasse sie unterm Rühren wieder kochen, schütte sie gleich in die Pastete und gieb sie warm auf den Tisch.

Diese Pasteten kann man in der Form einer Timbal-Pastete verfertigen; sie sind schön und gut.

8. Eine warme Lerchenpastete.

Nimm zu einer Pastete von einem Pfund Mehl und einem Pfund Butter 24 schön geputzte Lerchen, halte sie über Feuerflammen damit alle Haare davon kommen, schneide ihnen die Köpfe und Füße ab, nimm sie aus und thue die Mägen von dem Eingeweide. Lege die Lerchen in eine Schüssel, eine satt neben die andere, thue einige Löffel voll Provenceröhl mit dem Saft von zwey Citronen und Salz dazu, lasse sie etliche Stunden in dieser Marinade stehen, indem sie einigemal müssen umgewendet werden; man kann sie den Tag zuvor putzen und in die Marinade legen. Dann lege sie in eine Casserolle, schütte das Oehl darüber, stelle sie auf ein schwaches Feuer, laß sie nur steif werden, lege sie wieder in die Schüssel daß sie kalt werden, die Brühe thue in ein anderes Geschirr, hernach verfertige die Fülle.

Nimm anderthalb Pfund Kalbsleber, klopfe sie mit dem Rücken eines Hackmessers und schabe die Haut von Fleisch daß keine in der Leber bleibt. Nimm zu der Leber vier Sardellen, 1 Viertelpfund Speck, eine Hand voll Schalotten, zwei Löffel voll Kapern, das Eingeweide von den Lerchen, schneide eine halbe Citronenschale fein und hacke dieß alles zusammen so fein als möglich, thue es in eine Schüssel mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Nägelein, Muskatenblüthe, mit der Brühe in welcher die Lerchen gelegen waren und dem Gelben von 4 Eyern, rühre dieß

zusammen wohl durcheinander zu einer zarten Fülle. Dann verfertige einen geriebenen Teig von einem Pfund Mehl, einem Pfund Butter, nimm die Form von einer Timbalpastete oder eine breite wie zu der von Salmen, wenn der Teig in der Form ist so streiche von der Fülle messerrückendick in der Pastete herum, lege die Lerchen darauf, streiche Fülle darüber, lege wieder Lerchen und wieder Fülle bis die Lerchen alle darin sind, decke sie zu wie bey der Timbale im ersten Theil geschrieben ist, oder hat man eine breite Form, so decke sie wie bey der Pastete von Kalbfleischfülle geschrieben ist und laß sie Dreyviertelstunde in einem warmen Ofen backen. Nimm sie aus dem Ofen, schneide einen Deckel oben aus und während dem backen koche die Sauce. Nimm in eine Casserolle ein Stück frische Butter mit etlichen Schalotten und ein wenig Mehl, rühre darin bis die Schalotten weich sind, schütte Fleischbrühe mit ein wenig Essig dazu, ein wenig Gewürz, lasse sie eine Viertelstunde kochen und ehe sie in die Pastete kommt so rühre das Gelbe von 2 Eyern darein, gieb sie warm zu Tische.

Auf gleiche Weise werden die Pasteten von Krammetsvögeln oder Rebhühnern gemacht, nur müssen die Rebhühner zerschnitten werden, der Kopf, die Füße und Fettig wie auch das Eingeweide wird weggeworfen.

9. Eine Schnepfenpastete.

Nimm 3 Schnepfen, rupfe sie, der Kopf muß sauber gereiniget seyn, steche ihnen die Augen aus und nimm alles Eingeweide heraus, schlage die Beinchen im Gelenke rückwärts herum auf den Rücken, drücke die Schlegel damit zurück und stecke den Schnabel durch die Schnepfe statt eines Spießes. Dann lege sie in eine irdene Schüssel, schütte 4 bis 5 Eßlöffel voll feines Baumöhl darüber, mit dem Saft von zwey Citronen, einer Hand voll Schalotten mit einem Zinken Knoblauch fein geschnitten und gehackt, laß die Schnepfen also 24 Stunden stehen.

Nimm ein halb Pfund Kalbfleisch an welchem keine Haut und Sehne mehr ist, mit dem Eingeweide der Schnepfen, von welchen die Kröpfe und Mägen weggeworfen werden, vier Sardellen, einige Zweige Estragon, hacke dieß zusammen fein, zerrühre ein Viertelpfund frische Butter mit 3 Eyern zu Schaum, thue das gehackte dazu, nimm die Schnepfen aus der Marinade und schütte diese dazu mit einer Tassenschaale voll guter Fleischbrühe, nimm eine Pastetenform in welcher die Schnepfen neben einander liegen, verfertige ein geriebener Teig von drey Viertelpfund Mehl und einem halben Pfund Butter, nimm etwas mehr als das Halbe, wahle ihn 2 Messerrücken dick auf, lege ihn in das Blech, streiche die Hälfte von der Fülle darin um, lege die Schnepfen darauf mit 10 oder 18 Stück schon gekochten und geschälten Trüffeln oder Morcheln, welche auch müssen gewaschen und gekocht seyn, lege dieß um die Schnepfen, streiche die andere Hälfte von der Fülle darüber, wickele ein Bogen Schreibpapier zusammen wie ein kleiner Teller, lege ihn oben auf die Fülle, den andern Teig wahle wieder zwey Messerrücken dick aus, lege ihn über das Papier und drücke ihn an den Rand fest an, schneide ihn schön ab, stelle sie in einen warmen Ofen und lasse sie eine gute oder 5 Viertelstunden backen.

Während dem Backen koche folgende Sauce, nimm ein Stück frische Butter in eine Casserolle mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl, rühre es bis die Butter schaumt, dann schütte ein Schoppen rother Wein mit einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu, vier Zwiebeln in Scheiben geschnitten, Muskatenblüthe, Nägelein, Pfeffer, Salz und ein kleiner Zinken Knoblauch, laß diese Sauce unter öfterm Umrühren eine halbe Stunde kochen, dann laß sie durch ein Haarsieb laufen, drucke die Zwiebeln und Gewürz wohl aus, wenn die Pastete gebacken ist, so nimm sie aus dem Blech, gieb wohl Acht

daß sie nicht zerbricht, schneide ein Deckel aus so groß daß man eine Schnepfe heraus nehmen kann schütte die Brühe darein und gieb sie warm auf der Tisch.

Die Pastete ist besser zu backen wenn man die Schnepfen aus der Marinade, jede in 6 Stücke schneidet und sie in die Pastete legt. Wenn der Teig nicht hart und dicke ist, so bricht der Boden, weil die Schnepfen zu schwer sind. Wenn die Schnepfen zerschnitten sind, so kann man der Teig mürber machen und darf ihn nicht so dick wahlen, oder man kann dann die zerschnittene Schnepfen in die Form von einer Timbale legen und die Pastete auf gleiche Art verfertigen, wie im ersten Theil bey den Timbale beschrieben ist.

10. Eine Reiß-Pastete.

Nimm ein Pfund Caroliner-Reiß, reinige und wasche ihn mit kochendem Wasser, dann koche ihn mit guter Fleischbrühe, ein Stück frischer Butter, einer Zwiebel mit Nägelein besteckt, ein wenig Muskatenblüthe, 2 Petersilienwurzeln, lasse ihn anderthalbe Stunde auf einem schwachen Feuer dick kochen, nimm eine Form mit einem hohen Rand, bestreiche sie wohl mit frischer Butter, strene dick gestoßenes Brod darüber, laß den Reiß ein wenig kalt werden, dann thue ihn in die Form, drücke ihn fest an den Rand an und oben streiche ihn eben, stelle ihn in einen warmen Ofen und lasse ihn 3 Viertelstunden backen, daß er eine schöne gelbbraune Kruste bekommt, nimm ihn aus dem Ofen, kehre ihn auf eine Platte um und schneide mit einem scharfen Messer ein runder Deckel aus, lege ihn auf ein Blech, das innere oben auf, stelle ihn in den Ofen, daß er trocken wird. Den inwendigen weichen Reiß höhle mit einem Löffel aus, daß nichts bleibt, als die Kruste, aber keine Oeffnung darein gedrückt wird; dann verfertige ein Pasteten-Ragout, von welcher Sorte man will, thue ihn darein, lege den Deckel darauf und gieb sie warm zu Tisch.

11. Kleine Pastetlein von Krebsen, Fülle oder Farce.

Zu 20 bis 24 kleinen Pastetlein nimmt man 40 Stück klein: Krebse, wascht sie sauber in kaltem Wasser und kocht sie im Wasser ab, bis sie roth sind, bricht die Schwänze aus den Schalen, stoße die Schalen so fein als möglich in einem Mörser, thue in eine Casserolle 12 Loth frische Butter, nimm die gestoßenen Schalen dazu, röste sie auf dem Feuer, bis die Butter schaumet und hochroth ist, dann schütte sie in ein sauberes Tuch, welches auf eine Schüssel gelegt wird, winde die Butter so satt aus, als möglich, thue die ausgedrückten Schalen wieder in die Casserolle, schütte einen Schoppen Milch darauf und lasse sie etliche Minuten kochen, lege das Tuch auf eine andere Schüssel und schütte die Milch mit den Schalen darauf, winde sie wohl aus, nimm ein Pfund Milchbrod, schneide die Kruste rund herum davon ab, reibe die Brosamen in die Krebsemilch und lasse sie auf einem schwachen Feuer wohl verkochen, rühre sie so zart als möglich, schneide 2 Zwiebeln so fein als möglich mit einer kleinen Hand voll Petersilie, röste die Zwiebeln und Petersilie in gut 3 Theilen von der Krebsbutter, bis sie weich sind; dann rühre das eingekochte Brod dazu mit Salz, Muskatnuß, 3 ganzen und dem Gelben von 3 Eyern, rühre es auf dem Feuer, bis es dick ist, stelle es ab, reinige die Krebsschwänze von dem schwarzen Darm und schneide sie klein, oder wenn es an keinem Fasttag ist, so hacke sie mit 2 Kalbsmilchlein, thue sie unter die Fülle und rühre es wohl durch einander.

Zu 20 Pastetlein mache einen spanischen Brodteig von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund Butter, wenn der Teig ausgewahlt ist, so steche ihn mit einem blechernen runden Model, in der größe von den

Pastetlein-Mödeln, aus, lege den Teig hinein und drücke ihn wohl an, thue in jedes einen Löffel voll Fülle, schneide mit einem Backrädlein von dem Messerrückendick aufgewahlten Teig schmale Riemlein, flechte damit die Pastetlein schön zu, stelle sie in einen heißen Ofen; in einer kleinen halben Stunde sind sie gut; nimm sie aus den Förmchen, stelle sie auf eine Platte, zerlasse die übrige Krebsbutter, streiche sie damit an und servire sie heiß zur Tafel.

12. Kleine Pastetlein von Austern.

Breche 50 Stück Austern aus den Schalen, thue sie mit ihrem Saft in eine Casserolle, drücke den Saft von einer Citrone dazu und lasse sie einmal aufkochen, dann thue sie in eine Schüssel, nimm in die Casserolle ein Viertelpfund frische Butter, ein Löffel voll Mehl, rühre darin auf dem Feuer bis die Butter zergangen ist, nimm es hernach vom Feuer, rühre das Gelbe von 6 Eyern dazu, wasche 4 Stück Sardellen, reinige sie von den Gräten, hacke sie fein, thue sie nebst dem Saft von noch einer Citrone und etwas Muskatnuß zu der angerührten Sauce und ein Schoppen guter Schü oder kräftige Fleischbrühe dazu, rühre es auf dem Feuer bis es kocht, und dann thue diese Sauce zu den Austern.

Zu 24 Pastetlein verfertige einen spanischen Brodteig von einem Pfund Mehl und einem Pfund frischer Butter, nimm Formen zu Ragoutpastetlein, wahle in jegliches ein rundes Stück Teig so groß als der Model ist, und so viel zum Deckel, welche nicht größer seyn müssen als die Ründe von den Formen, dann wickele in jedes ein Stück Papier so groß als eine Nuß, lege es in die Pastetlein, streiche den Teig nebenzu mit ein wenig Wasser an, lege die Deckel darauf, und drücke den Teig wohl an; schneide ihn der Form nach ab, streiche sie mit Ey an, und

lasse sie eine halbe Stunde in einem heißen Ofen backen, dann nimm sie heraus, stelle sie auf eine Platte, hebe den Deckel auf, nimm das Papier daraus, und vor dem Anrichten thue den Ragout von Austern darein, lege die Deckel wieder darauf und serviere sie heiß zur Tafel.

Man verfertigt den Ragout erst wenn die Pastetlein backen.

13. Kleine Pastetlein von Salmen oder Lachs.

Zu zwanzig Pastetlein nimm ein halbes Pfund Salmen, streue wohl Salz darüber und laß ihn dann eine Stunde liegen, trockne ihn wohl ab, dann wende ihn in feinem Baumöhl etlichemal um, lege ihn auf einen Rost, stelle ihn auf ein schwaches Kohlenfeuer und lasse ihn eine Viertelstunde auf beyden Seiten braten, dann nimm ihn vom Rost und laß ihn kalt werden, nimm alsdann alle Gräten und die Haut davon hinweg, hacke ihn fein, schneide 6 Schalotten, etliche Zweige Estragon und Peterstlie fein, nimm das Baumöhl, in welchem der Salmen umgewendet worden ist, es muß immer noch ein Löffel voll seyn, thue dieß Oehl in eine Casserolle mit dem geschnittenen, röste es, bis die Schalotten weich sind, rühre den Salmen dazu mit noch Salz, Muskatnuß, dem Saft von einer Citrone oder einem Eßlöffel voll Essig; verfertige ein spanischer Brodteig von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund frischer Butter, wahle ihn Messerrückendick aus und schneide noch so viel runde Plättchen aus, als Pastetleinformen sind, lege in jedes ein Blättchen Teig und ein Eßlöffel voll von der Fülle, decke sie mit einem Deckel zu, drücke sie wohl an, schneide den Teig mit einem scharfen Messer dem Model gleich ab, bestreiche sie mit Ey, stelle sie eine halbe Stunde in einen heißen Ofen und lasse sie schön gelb backen, dann nimm sie aus den Förmchen, stelle sie auf eine Platte und thue durch eine kleine Oeffnung mit

einem kleinen Trichter in jedes ein wenig Fischsauce oder ein wenig Schü und gieb sie warm zu Tisch.

14. Kleine Pastetlein von Kalbsgekröse.

Nimm von einem schönen weißen und wohl gereinigten Kalbsgekröse, wenn man übriges hat, so ist es gut, nur muß es weich gekocht seyn; schneide es fein, dann röste in einem Stücke frischer Butter 4 fein geschnittene Schalotten, ein wenig Petersilie mit einem halben Kochlöffel voll Mehl, bis die Schalotten weich sind, dann thue ein kleiner Anrichtlöffel voll gute Fleischbrühe dazu mit dem fein geschnittenen Gekröse, Muskatnuß, ein wenig Pfeffer und wenn noch Salz nöthig ist; lasse es einkochen, nimm es vom Feuer und laß es kalt werden; verfertige ein spanischer Brodteig, zu 20 Pastetlein von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund frischer Butter, mache Pastetlein, wie die von Salmen; wenn sie aus dem Ofen kommen, so nimm das Gelbe von 2 Eyern, verrühre sie mit einem Kaffeelöffel voll Essig oder dem Saft von einer Citrone, lasse Fleischbrühe kochen, rühre sie in das Gelbe von den Eyern, mit noch ein wenig Muskatnuß, schütte mit einem kleinen Trichter in die Pastetlein und gieb sie gleich zu Tisch.

15. Kleine Pastetlein von Rindsfleisch.

Nimm ein halbes Pfund gutes rohes Rindsfleisch ohne Haut und Fasern mit einem Viertelpfund Nierenfett, hacke dieß fein, schneide 6 bis 8 Schalotten, einen Eßlöffel voll Capern, etliche Blätter Basilicum, die halbe Schale von einer Citrone; thue in eine Casserolle ein Stücklein frische Butter, röste die Schalotten, bis sie weich sind, thue das Fleisch mit allem fein geschnittenen dazu mit Salz, gestoßene Nägelein und Muskatenblüthe, ein halbes Glas voll Wein und eben so viel Fleischbrühe, lasse dieß unter beständigem Rühren etliche Minuten

kochen und wieder kalt werden, verfertige einen spänischen Brodteig von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund Butter, wahle ihn Messerrückendick aus, steche mit einem runden Ausstecher, der so groß ist, als ein Tassenköpfchen, noch so viel Blättchen aus, als man Pastetlein machen will, lege die halben auf ein Backblech, mache von der Fülle Klößchen oder Knöpflein, so groß als eine Nuß, lege sie auf die Blättchen, streiche sie neben dem Klößchen mit Ey an, lege ein Blättchen Teig darauf, drucke sie neben herum subtil an, bestreiche sie mit Ey und backe sie in einem heißen Ofen schön gelb, nimm sie heraus, thue in jedes ein wenig Fleischbrühe oder Schü und gieb sie warm zu Tisch.

Auf gleiche Weise werden sie von Hammelfleisch gemacht.

16. Kleine italienische Pastetlein.

Nimm ein halbes Pfund feines Mehl, 4 Loth frische Butter, 1 Ey, Salz und Wasser; mit diesem bereite einen Teig auf einem Bret, bis er nicht mehr hängen bleibt, dann wahle ihn aus, bis er sich mit der Hand so dünn als Papier ziehen läßt; nun zerlasse 6 Loth frische Butter, thue 3 Loth feines Baumöhl dazu, nimm es vom Feuer oder von der Wärme und rühre es, bis das Oehl und Butter dick ist, streiche dieß auf den dünn ausgewahlten oder ausgezogenen Teig, daß nichts leer bleibt, rolle ihn wie eine dicke Wurst zusammen und lege ihn über Nacht in den Keller. Den folgenden Tag schneide mit einem scharfen Messer blättleinweise ab, in der Ründe und Dicke eines großen Thalers; bestreiche ein Blech mit Butter, lege die Hälfte von den Blättlein darauf und auf jedes ein Klößchen oder Knöpflein von Rindsfleisch, wie die vorhergehenden oder von Kalbfleisch; auch an einem Fasttag von Fischen oder Krebsen, lege ein Blättlein oben darauf, drücke es nebenherum an und

backe sie, ohne sie mit Ey anzustreichen, in einem warmen Ofen schön gelb und gieb sie warm auf den Tisch.

17. Kleine Kalbsleber-Pastetlein.

Zu 20 Pastetlein nimm 1 Pfund gute Leber und ziehe alle Haut heraus, schneide 6 Schalotten fein mit Petersilie, Citronenschale, ein wenig Majoran; die Schalotten röste in einem Viertelpfund frischer Butter, bis sie weich sind, weiche ein Viertelpfund Milchbrod in warmer Milch ein, thue es zu den Schalotten mit der Leber, Salz, Petersilie, Majoran, Citrone, Muskatnuß und das Gelbe von 2 Eyern; rühre dieß wohl zusammen und verfertige die kleinen Pastetlein, wie die von Salmen.

Fische.

1. Ein gespickter Karpfen.

Man muß alle Fische, wenn sie geschuppt werden, oben am Kopf halten, damit die Galle nicht verdrückt wird. Nimm ein Milcher-Karpfen von 3 bis 4 Pfund, schuppe ihn ab, schneide ihn vorsichtig auf, nehme das Eingeweide heraus, schwenke ihn inwendig mit ein wenig Essig aus, damit alles Blut gesammelt wird, welches man durch ein Sieb in eine kleine Schüssel gießt, schneide dem Fisch die Floßfedern und die Spitzen vom Schwanz ab, löse ihm auf einer Seite die Haut und ziehe sie ab, spicke diese Seite mit fein geschnittenem Speck so schön, als möglich, lege den Karpfen in einen Fischkessel mit einem Kaffeelöffel voll Pfeffer, halb so viel Nägelein, 3 Lorbeerblätter, 3 Zwiebeln, 3 Petersilienwurzeln, einer halben Citrone in Scheiben geschnitten, einer Hand voll Salz und einer Maas guten rothen Wein; decke ihn fest zu mit einem Deckel, auf welchen man glühende Kohlen thun kann, damit er oben eine schöne gelbe Farbe bekommt und laß ihn eine halbe Stunde stark kochen; nimm dann den Fisch so vorsichtig, als möglich, heraus, daß er ganz bleibt und lege ihn auf eine lange Platte; nimm in eine Casserolle ein Viertelpfund frische Butter, röste einen Kochlöffel voll Mehl gelbbraun, fülle es mit der Brühe von dem Fisch auf und laß es kochen, rühre dann das Blut vom Karpfen dazu und so bald als sie wieder kocht, so gieße die Sauce durch ein Sieb in eine Sauciere, etliche Löffel voll thue auf die Platte zum Fisch. An einem Fasttag kann man den Fisch ungespickt auf gleiche Weise kochen; will man den Fisch garnieren, so mache weiße Butterknöpflein und lege sie um den Fisch.

2. Ein Karpfen auf dem Rost gebraten.

Man nimmt keine größere als zwey Pfund schwere Karpfen, schuppt sie, nimmt sie aus, wascht sie und thut die Galle und Därme von dem Eingeweide. Reibe ihn mit Salz und Pfeffer von innen und aussen ein, lege ihn in eine breite Schüssel, schneide etliche Schalotten fein, nimm in eine Casserolle vier Eßlöffel voll feines Baumöhl, dische die Schalotten darin bis sie weich sind, dann drucke den Saft von einer Citrone und ein Glas weißen Wein dazu, schütte es lauwarm über den Karpfen und laß ihn 2 Stunden darin liegen. Eine halbe Stunde vor dem Essen lege ihn auf einen Rost und stelle ihn auf glühende Kohlen und laß ihn sechs Minuten braten, wende ihn um und brate ihn auf der andern Seite eben so lange. Während dem braten bestreiche ihn 2 bis 3 mal mit der Marinade, wende ihn um daß er auf beyden Seiten schön gelb wird und nicht verbrenne. Nimm noch einen Eßlöffel voll fein gehackte Schalotten und so viel Petersilie, dische dieß in einem Löffel voll Baumöhl mit ein wenig Mehl, schütte die Marinade und noch ein Glas voll Wein dazu, Pfeffer und Salz, laß es kochen bis die Sauce nicht mehr nach Wein riecht, dann nimm das Gelbe von 2 Eyern, reibe Muskatnuß dazu, verrühre sie mit ein wenig Essig, rühre sie in die kochende Sauce, laß sie unter währendem Rühren wieder kochen, schütte sie auf eine lange Platte, lege den gebratenen Fisch warm darein, und gieb ihn gleich zu Tische.

3. Ein Karpfen mit Gallerte.

Man nimmt einen großen Karpfen welcher nicht geschuppt wird, nimmt ihn aus und wascht ihn rein aus daß kein Blut darin bleibt. Laß ein Schoppen Weinessig kochen, schütte ihn überall auf den Fisch damit er gleich stirbt und blau wird, decke ihn mit Papier zu. Dann lege ihn

in einen Fischkessel daß er gerade liegt, mit Salz, ganzem Pfeffer, einer Ingwerwurzel, Nägelein, Lorbeerblätter, ein wenig Muskatenblüthe, 3 Zwiebeln, Petersilienwurzeln und Sellery, beyde mit den Blättern, eine Maas weißen Wein mit dem Essig so über dem Karpfen ist; hat man Gallerte oder Coulis so thue ein Anrichtlöffel voll dazu, doch giebt es eine Gallerte ohne beydes für an einem Fasttag; decke ihn wohl zu und laß ihn stark kochen bis man sieht daß sich das Fleisch von den Gräten lösen will. Dann lege den Fisch schön auf eine lange Platte, die Brühe schütte in eine Schüssel, hebe alles Fett wohl ab, thue die Brühe in eine Casserolle und laß sie kochen bis sie ein wenig auf einem Teller steht. Dann verklopfe 2 Eyerweiß mit ein wenig Wasser, rühre die Gallerte darein, thue sie wieder in die Casserolle, laß sie wieder kochen und durch eine aufgespannte Serviette laufen bis sie schön klar ist. Wenn sie kalt ist so schütte sie über den Karpfen und laß ihn stehen, garniere ihn mit Petersilie und Citronenscheiben.

Auf gleiche Art kocht man Hechte und Forellen mit Gallerte.

4. Hechte auf dem Rost gebraten.

Hierzu nimmt man Hechte von einem halben Pfund, wenn sie geschuppt und ausgenommen sind so schneidet man alle zwey Finger breit in die Querre auf beyden Seiten einen Schnitt, reibt sie mit Salz und Pfeffer in- und auswendig ein, läßt sie eine Stunde liegen. Laß frische Butter auf einer Platte vergehen, trockne die Fische mit einem Tuche ab, kehre sie in der Butter etliche mal um, bestreue sie mit geriebenem Brod und brate sie auf einem Rost. Während dem Braten kehre sie 2 bis 3 mal in der Butter um, in einer Viertelstunde sind sie gut. Die Hechte lege trocken auf die Platte, drucke den Saft von einer Citrone darüber, gieb eine Kapernsauce

oder eine kalte Estragonbrühe dazu und gieb sie warm auf den Tisch.

5. Gezupfte Hechte mit Sardellen.

Wenn der Hecht geschuppt, ausgenommen und voneinander geschnitten ist so lege ihn in eine Casserolle mit Wasser und einem Glas voll Essig, einer Hand voll Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und einer großen Zwiebel, laß ihn kochen bis sich das Fleisch von den Gräten lößt, nimm ihn aus der Brühe und lege ihn auf ein Sieb damit das Wasser davon ablauft. Dann nimm 6 Loth Sardellen, wasche und ziehe sie von den Gräten ab, schneide sie mit einer Hand voll Petersilie fein und thue Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuß darunter, streiche auf die Platte auf deren man den Fisch zu Tisch giebt 6 Loth frische Butter und das halbe von dem gehackten darauf, den Fisch zerzupfe in kleine Stücke, lege sie auf die Platte und das andere halbe gehackte darüber und noch 6 Loth frische Butter in feine Scheiben geschnitten darüber gelegt, stelle die Platte auf Kohlen und drücke den Saft von einer Citrone darauf, mit einem halben Glas voll Wein. Dann streue ein wenig Mehl über die Butter, laß es eine Viertelstunde auf der Gluth stehen, rüttele es etliche male, und ehe es auf den Tisch kommt so schütte die Sauce zwey mal ab und wieder über den Fisch und gieb ihn gleich zu Tische.

Dieses Gehackte ist für 2 Pfund Fische, doch muß der Kopf und alle Gräte davon seyn, man nimmt nur das Fleisch vom Fisch. Hat man keine Citrone so thue ein wenig Essig dazu, oder nur der Wein wenn man sie nicht so sauer liebt.

6. Ein Hecht mit englischer Sauce.

Wenn der Hecht geschuppt und ausgenommen ist, so wird er gekrümmt oder in den Rücken geschnitten, dann

mit Wasser und Essig, Salz, aller Sorten Gewürz, Zwiebeln und Petersilienwurzeln in eine Casserolle gelegt, und laß ihn kochen bis sich das Fleisch von den Gräten löst. Zur Sauce nimm ein Stück frische Butter, zerrühre sie ein wenig auf dem Feuer, daß sie weich wird, aber nicht zergeht, dann rühre das Gelbe von 4 Eyern, ein wenig feines Salz, ein Viertel von einer Muskatnuß, ein Kaffeelöffel voll Essig und 2 Eßlöffel voll Wasser dazu. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege den Fisch warm auf eine Platte, die Sauce thue auf ein schwaches Feuer, zerrühre sie bis sie heiß ist, aber nicht kocht, dann nimm eine kleine Schüssel mit einem Deckel, tunke sie in warmes Wasser, thue die Sauce darein, decke sie zu und gieb sie gleich zu Tische.

7. Einen Aal blau zu sieden mit einer holländischen Sauce.

Hiezu nimmt man einen Aal von etwa zwey Pfund, schlägt den Fisch mit einem Stück Holz auf den Kopf, daß er gleich stirbt, schneidet ihn vorsichtig vom Kopf bis in die Mitte auf, und fährt nicht tiefer mit dem Messer in den Fisch als die Haut dick ist, weil sonst die Galle durchgeschnitten wird, nimmt alles Eingeweide rein heraus und schabt das schwarze Mark dicht an den Gräten ab, wascht ihn aus, den Kopf schneidet man ab und wirft ihn weg. Den Aal schneide in zwey fingersbreite Stücke, lege sie eine halbe Stunde in frisches Wasser, thue sie hernach in eine Schüssel neben einander, und schütte ein Glas voll kochenden Essig darüber, decke ihn gleich mit Papier zu, damit er schön blau wird, lasse in einer Casserolle eine Maas Wasser mit einem Glas voll Essig, einer Hand voll Salz, etlichen Zwiebeln, Lorbeerblättern, aller Sorten Gewürz, zusammen aufkochen; sobald dieß kocht, so lege die Aalstücke hinein und lasse sie eine halbe Stunde kochen, und decke sie mit einem Bogen Papier zu.

Zur Sauce nimm 6 Loth frische Butter, zerrühre sie auf dem Feuer mit einem Löffel voll Mehl, gieße ein halbes Glas voll von der Fischbrühe und Wasser dazu, laß sie wohl kochen und rühre das Gelbe von 4 Eyern dazu; formiere schön eine Serviette auf eine Platte, lege die Aalstücke darauf und decke sie wieder mit einer Serviette zu. Die Sauce thue in eine Sauciere und gieb beydes warm zu Tische.

8. Ein Aal mit rother Weinsauce.

Man schlägt dem Aal einen Nagel durch den Kopf, befestiget ihn an eine Wand und löst mit einem kleinen scharfen Messer die Haut rings um den Kopf ab, nimmt Salz in die Hand und streift damit die Haut vom Aal ab, nimmt ihn wieder von der Wand, schneidet ihn auf und nimmt das Eingeweide heraus, haltet ihn über ein starkes Kohlenfeuer auf beyden Seiten und schabt die zweyte Haut rein ab, schneidet ihn in fingersdicke länglichte Scheiben, den Kopf wirft man weg, waschet die Stücke rein, bestreuet sie mit Salz und läßt sie eine Stunde stehen, dann trockne sie ab und lege sie in eine Casserolle mit einer Prise gestoßenen Nägelein, so viel Pfeffer, einer halben Citrone in feine Scheiben geschnitten, etliche ganze Zwiebeln, und so viel rothen Wein, daß sie bedeckt sind, decke sie fest zu, lasse sie auf einem starken Feuer einkochen, und lege sie schön auf eine Platte. In die Sauce rühre 2 Eyergelb mit einem Stück frischer Butter und Muskatnuß, lasse sie noch einmal aufkochen, schütte sie über den Aal und gieb sie warm zu Tische.

9. Aal in einer weißen Sauce.

Hiezu nimmt man von den kleinen Aalen und verfährt damit wie mit den vorhergehenden, schneidet sie in dünne Scheiben und läßt sie in kochendem Wasser mit einer

Handvoll Salz einmal aufkochen, schüttet sie in ein Siebbecken, daß alles Wasser davon kommt, dann lege sie in eine Casserolle mit einer Handvoll zusammengebundenen Kräutern, etlichen Zwiebeln, Muskatenblüthe, Salz und so viel weißen Wein daß sie bedeckt sind, lasse sie also kurz einkochen, thue die Kräuter und Zwiebeln davon, rühre in die Sauce 4 Eyergelb mit einem Stück frischer Butter und richte sie schön an.

10. Austern in der Schale.

Wenn man die Austern frisch bekommt, so werden sie gleich nur aufgebrochen, in der Schale blos losgeschnitten und umgewendet, die Bärte oder die gräulichte Haut davon abgemacht, und also in der Schale auf Teller rangiert, gewöhnlich 12 bis 15 Stücke auf einen Teller. Hiezu nimmt man die schönsten; an den minder ansehnlichen macht man auch die Schalen los, daß sie nicht mehr anhängen, streuet ein wenig geriebenes Milchbrod darauf, setzt sie auf einen Rost und gießt ein wenig zergangene frische Butter darüber. Vor dem Anrichten stellt man den Rost auf ein schwaches Kohlenfeuer und haltet eine glühende Schaufel darüber, daß sie nur steif werden und ein wenig Farbe bekommen, und legt sie wie die andern mit den Schalen auf Teller. Sie werden gleich nach der Suppe serviert, mit Citronen, welche man der Länge nach in 4 Theile zerschneidet.

11. Bärtsche gefüllt und auf dem Rost gebraten.

Nimm nur ein halb Pfund schwere Bärtsche, schuppe sie rein und schneide sie unten wo die Oeffnung ist, ein wenig auf, reiße die Ohren aus und nimm das Eingeweide oben heraus, ohne sie weiter aufzuschneiden; es muß aber mit Vorsicht geschehen, damit die Galle nicht zerdrückt wird. Wasche sie inn- und auswendig mit kal-

tem Wasser rein ab, reibe sie mit Salz und lasse sie 2 Stunden stehen. Zur Fülle nimm eine kleine Hand voll Schalotten fein geschnitten, dische sie in einem Stück frischer Butter bis sie weich sind, nimm Petersilie, Schnittlauch, 3 Sardellen, ein wenig Kapern und hacke dieß zusammen fein, rühre es noch ein wenig mit den Schalotten und 2 Eyern, Pfeffer, Salz und Muskatnuß, rühre dieß zusammen auf dem Feuer bis die Fülle dick ist, trockne die Fische wohl ab und thue die Fülle durch die Ohren-Oeffnung in die Fische. Eine halbe Stunde vor dem Essen wende sie in feinem Baumöhl und dann in geriebenem Brod um, lege sie auf einen Rost und lasse sie auf beyden Seiten eine halbe Stunde braten; verfertige eine Kapernsauce oder welche man will, thue die Sauce auf eine Platte, lege die Fische darauf und gieb sie warm zu Tische.

12. Picklinge (Pickelhäringe) gebraten mit Eyern.

Nimm 6 Stück Picklinge, löse die Haut oben am Rücken auf, schneide am Bauch ein Messerrücken breiter Streifen ab, löse die Haut gleich unten am Kopf und ziehe sie nach dem Schwanz auf beyden Seiten ab, dann nimm das Eingeweide und die weiße Blase heraus, lasse frische Butter in einer Platte zergehen, wende die Picklinge wohl darin um. Fünf Minuten vor dem Anrichten lege sie auf einen Rost und brate sie auf beyden Seiten. Unterdessen zerrühre 8 Eyer in einer Pfanne mit einem halben Schoppen Milch, Salz, ein Viertelpfund frische Butter. Wenn angerichtet ist, so stelle die Pfanne auf ein starkes Feuer und rühre bis die Eyer anfangen dick zu werden, richte sie geschwind auf eine Platte an, daß sie nicht hart werden, die gebratenen Picklinge lege darauf und gieb sie gleich zu Tische.

13. Gefüllte Forellen.

Wenn die Forellen ausgenommen und gewaschen sind so schneide kleine Schnittchen in die Haut, salze sie in- und aussen ein wenig ein, lasse sie eine halbe Stunde liegen. Die Fülle kann von Fleisch oder von Fischen, oder nur von Weißbrod gemacht werden, wie die Fülle zu Karpfen. Die Fische werden mit einem Tuche abgetrocknet, hernach gefüllt und zugenäht. Verlasse ein Stück Butter auf einer kleinen Platte, wende die Forellen etliche male darin um, dann brate sie auf einem Rost oder in einem Oefelein wie die Karpfen und bestreiche sie etliche male mit der Butter. Man kann eine Sauce dazu geben von Kapern oder eine englische Buttersauce mit Sardellen, thue die Sauce auf die Platte und lege die schön gebratenen Forellen darauf und gieb sie warm zu Tische.

14. Forellen mit einer weißen Buttersauce.

Wenn die Forellen ausgenommen geschuppt und gewaschen sind legt man sie auf eine Platte, nimmt auf 1 Pfund Fisch ein Glas voll Essig, laßt ihn kochen und schüttet ihn über die Forellen und deckt sie mit Papier zu. Thue in eine Casserolle Wasser, Salz, Pfeffer einige Zwiebeln mit Nägelein, Petersilienwurzeln mit den Blättern, eine Ingwerwurzel, wenn das Wasser siedet so lege die Fische darein, den Essig schütte dazu, laß sie eine gute Viertelstunde kochen, während dem sie kochen verfertige die Sauce. Zu einem Pfund Forellen nimm acht Loth frische Butter, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl und 3 Sardellen, welche zuvor gewaschen von den Gräten gereiniget und fein geschnitten werden. Rühre die Butter bis sie zergangen ist, thue von der Fischbrühe dazu, lasse sie kochen. Nimm 2 Eyergelb mit Muskatnuß, verrühre sie mit Wasser, dann thue sie in die Sauce, lege die Forellen auf eine Platte und schütte die Sauce darüber.

15. Salmen auf dem Rost gebraten.

Schneide den Salmen ohngefähr zwey Pfund für acht Personen in Fingersdicke Scheiben und trockne sie mit einem Tuch ab, laß in einer Casserolle ein Viertelpfund frische Butter vergehen, mit drey Eßlöffel voll feinem Baumöhl, nimm etliche Schalotten, ein Löffel voll Kapern, 3 Sardellen von den Gräten gereiniget, etliche Zweige Estragon und Petersilie, zusammen fein geschnitten, in der Butter und Oehl ein wenig geröstet, und dann zwei Löffel voll Essig, eine kleine Hand voll feines Salz mit etlichen Prisen Pfeffer, lege die Salmenscheiben in eine breite Platte daß ein Stück neben das andere zu liegen kommt, schütte dieß zusammen noch warm über den Salmen, wende ihn wohl darin um und laß ihn so 2 Stunden stehen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten lege die Scheiben auf einen Rost und brate sie auf beyden Seiten schön gelb. Während dem Braten bestreiche sie mit dem Fett in welchem die Schnitten gelegen sind, das was auf der Platte bleibt thue sauber in eine Casserolle, schütte warme Fleischbrühe oder an einem Fasttag kochendes Wasser auf die Platte damit alles aus der Platte in die Casserolle kommt, mit einem Glas voll gutem Wein, laß dieses zusammen kochen bis es nicht mehr nach Wein riecht und rühre 3 Eyergelb dazu, die Salmenschnitten lege warm auf eine Platte, die Sauce thue in eine Saucière und gieb es gleich zu Tisch.

In dem ersten Theil ist Seite 97, bey den gebratenen Salmen, in der Sauce ein Löffel voll Mehl vergessen worden.

16. Stockfische mit Sauce.

Da man in Städten den Fisch immer gewässert bekommen kann und im ersten Theil beschrieben ist wie er gewässert wird, so übergehe ich dieses hier. Nimm ihn aus dem frischen Wasser, wasche ihn rein ab und eine halbe

Stunde vor dem Anrichten lege den Fisch in einen Topf mit vielem kochendem Wasser und einer Hand voll Salz, laß ihn etliche mal aufkochen, schäume ihn wohl ab, entferne alsdann alles Feuer vom Topf daß der Fisch nicht mehr kocht aber heiß bleibt und laß ihn wohl zugedeckt. Verfertige dann die Sauce: Nimm ein Stück frische Butter mit fein geschnittenen Zwiebeln, dische sie in der Butter bis sie weich sind, nicht gelb, und ein wenig Mehl, schütte einen Schoppen gute Milch dazu, Salz, Muskatnuß, und laß sie unter dem Umrühren kochen. Die Stockfische lege auf eine Platte, nimm die Haut und alle Gräten davon, und lege sie schön auf eine andere Platte, daß kein Wasser dabey bleibt, und schütte die Sauce über den Fisch. Hat man gern Brod darunter, so bähe Weißbrod in dünnen Schnitten, lege es auf die Platte, den Fisch darauf und die Sauce darüber. Noch besser sind sie, wenn man eine englische Buttersauce dazu thut.

17. Salmen im Ofen gebraten.

Nimm ein Stück Salmen, salze es ein und thue einige Eßlöffel voll feines Baumöhl darüber und lasse es etliche Stunden stehen, indessen dische in einem Stücke frischer Butter etliche geschnittene Zwiebeln, 4 bis 5 gewaschene und von den Gräthen gereinigte und fein gehackte Sardellen mit einem Kochlöffel voll Mehl, lasse dieses noch mit den Zwiebeln dämpfen, dann gieße gute Fleischbrühe oder an einem Fasttage halb Wein und Wasser mit Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe daran; kocht man die Sauce mit Fleischbrühe, so nimm 3 Eßlöffel voll Essig dazu, lasse diese Sauce wohl durchkochen, dann nimm eine irdene Platte, die etwas tief ist, bestreiche sie mit frischer Butter, nimm den Salmen aus dem Salz, trockne ihn mit einer Serviette wohl ab, lege ihn in die Platte, die gekochte Sauce gieße darüber, auf den Salmen lege

fein geschnittene runde Citronenscheiben, daß der Fisch damit bedeckt wird, stelle ihn in ein warmes Oefelein und lasse ihn eine halbe oder 3 Viertelstunden braten, nachdem das Stück groß oder klein ist; wenn er genug gebraten ist, so thue ihn auf eine schöne Platte, nimm das Fett, so oben auf der Sauce ist, mit einem kleinen Löffel ab in eine Casserolle mit einem Löffel voll Mehl, die Sauce, so noch in der Platte ist, schütte mit Fleischbrühe oder Wasser dazu, daß es eine dicklichte Sauce giebt, lasse sie unter währendem Rühren wieder kochen; sollte sie nicht rezent genug seyn, so thue noch ein wenig Essig oder Salz nach, schütte die Sauce durch ein Siebbecken über den Fisch und gieb ihn gleich zu Tische.

18. Ein Stockfisch-Kuchen.

Koche ein halbes Pfund Stockfisch wie der vorherige, lege ihn in ein Siebbecken, daß er trocken wird, nimm alle Gräten und die braune Haut rein davon, streiche ein tiefes Blech dick mit frischer Butter an, weiche ein halbes Pfund Milchbrod in kochender Milch ein, schäle 4 große Zwiebeln, schneide sie mit einer Handvoll Petersilie fein, röste dieß in einem Viertelpfund frischer Butter bis die Zwiebeln weich sind, nicht gelb; das eingeweichte Brod drücke wohl aus und rühre es zu den Zwiebeln. Zu einem halben Pfund Stockfisch nimm 8 Eyer, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, rühre dieß zusammen eine gute Weile, damit die Eyer wohl verschaft werden und schütte noch einen Schoppen Milch dazu. Thue von dieser Masse einige Löffel voll in das Blech, dann die Hälfte vom Stockfisch und wieder von der Fülle, dann den Rest von dem Fisch und hernach Fülle. Lege noch etliche Stücke frische Butter darauf, backe es 3 Viertelstunden in einem Ofen schön gelb und kehre es auf einer Platte um. Man kann diese Kuchen trocken oder mit einer weißen Buttersauce mit dem Gelben von Eyern auf den Tisch geben.

19. Laberdan mit Kartoffeln.

Lege den Laberdan 24 Stunden in frisches Wasser, dann ziehe ihn heraus, wasche ihn rein und koche ihn wie die Stockfische. Schäle so viel Kartoffeln schön rund als man braucht, um die Platte zu stellen, auf welcher der Fisch auf den Tisch gegeben wird. Thue die geschälten Kartoffeln mit Salz und einem Stück Butter in einen Topf mit kochendem Wasser, und lasse sie weich kochen. Den Laberdan lege auf eine Platte, lese die schwarze Haut und alles Unreine davon, lege ihn auf eine andere Platte, stelle die Kartoffeln schön darum, röste eine gute Portion feingeschnittene Zwiebeln in vieler Butter schön gelblicht, schütte sie über den Fisch und gieb ihn warm auf den Tisch. Oder mache eine Buttersauce: Nimm in eine Casserolle ein Viertelpfund frische Butter, laß solche auf dem Feuer weich werden, rühre das Gelbe von 6 Eyern, eines nach dem andern, darunter, mit Salz, Muskatnuß, ein wenig Pfeffer und einem halben Schoppen frisches Wasser, lasse es auf Kohlen zu einer dicklichten Sauce kochen, und richte sie über den Fisch und die Kartoffeln an.

20. Laberdan mit Butter.

Koche den Laberdan wie den vorhergehenden. Nimm ein Stück frische Butter mit dem Saft einer Citrone oder einem Löffel voll Essig in eine kleine Casserolle, nun trockne den heißen Laberdan mit einer Serviette ab, lege ihn auf die Platte, die Butter laß mit ein wenig feinem Salz auf Kohlen unterm Rühren zergehen und nicht heiß werden, dann gieße die zerlassene Brühe über den Fisch, und gieb ihn nicht eher auf den Tisch als bis er serviert wird; zerlasse auch die Butter nicht eher als bis er aufgetragen wird.

21. Laberdan mit weißer Sauce.

Wenn der Fisch gewässert und die schuppigte Haut davon ist, so wird er wie der andere gesotten, alsdann auf die Seite gesetzt, bis die Sauce fertig ist, zu dieser nimm ein Stück frische Butter, lasse sie weich werden, dann thue einen Kochlöffel voll feines Mehl mit einer Zwiebel und Petersilie, beydes so fein als möglich geschnitten, und das Gelbe von 4 Eyern, verrühre dieß wohl mit ein wenig Salz, thue auch einen Löffel voll Essig und einen Anrichtlöffel voll klare Erbsen- oder Fleischbrühe dazu und lasse es unter beständigem Rühren zu einer dicklichten Sauce kochen; den Fisch nimm aus der heißen Brühe auf eine Serviette, damit kein Wasser darin bleibt, lege ihn auf eine Platte und richte die Sauce darüber an.

Die gleiche Sauce kann man über Stockfische thun.

22. Zungenfisch oder Linquadale.

Dieser Fisch ist etwas lang und ganz flach, er kommt aus Italien, in Fäßchen eingemacht und marinirt. Man wendet diese Fische wohl in feinem Baumöhl oder in zerlassener Butter etliche mal um und bratet sie auf einem heiß gemachten Rost. Hacke 6 Sardellen mit einem Löffel voll Kapern fein, dämpfe es in einem Stück frischer Butter, thue dann ein wenig Essig dazu, gieße es über den Fisch und garnire ihn mit gebackener Petersilie.

23. Platteiße (Plattfische, Schollen) auf dem Rost zu braten.

Wenn die Fische etliche Stunden gewässert sind, so wende sie in feinem Baumöhl um, nimm geriebenes Brod mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie, menge es wohl durcheinander und brate sie auf einem heiß gemachten Rost, nimm ausgekochte Butter, lasse sie heiß

werden, dämpfe eine fein geschnittene Zwiebel darin gelb, gieße die heiße Butter über die Fische und gieb sie gleich warm auf den Tisch.

24. Schnecken gefüllt mit Kalbsmilchlein.

Man nimmt keine andere Schnecken, als die, so noch gut gedeckelt sind. Koche sie mit den Häusern, reinige und wasche sie, wie sie im ersten Theil beschrieben sind; wenn sie gereiniget sind, so thue sie in einen Topf mit halb Fleischbrühe und Wasser und einem Glas voll Wein, Salz, ganzem Gewürz und 4 Loth Speck; lasse sie 6 bis 8 Stunden langsam kochen; verfertige dann folgende Fülle: Nimm eine Hand voll Schalotten, 2 Eßlöffel voll Kapern, 4 Loth Sardellen, ein halbes Pfund Kalbsmilchlein, eine kleine Hand voll Petersilie, dieses zusammen fein gehackt, lasse ein halbes Pfund frische Butter ein wenig warm werden, daß sie sich wohl verrühren läßt, doch muß sie nicht ganz vergehen, rühre das gehackte dazu und den Saft von einer Citrone, etwas gestoßenes Gewürz mit Salz; man muß sich aber im Salzen in acht nehmen, weil die Sardellen gesalzen sind. Nimm dann die wohl gereinigten und ausgetrockneten Schneckenhäuser, thue einer halben Nuß groß Fülle unten in die Häuser und darauf eine oder 2 Schnecken und decke sie mit der Fülle wieder zu, stelle sie satt neben einander in ein Blech und streue ein wenig geriebenes Brod über jede Schnecke; eine halbe Stunde vor dem Anrichten stelle sie in einen heißen Ofen oder Oefelein, daß sie ein wenig Farbe bekommen, dann stelle sie auf eine Platte und garnire sie mit gebackener Petersilie. Diese Fülle ist genug für 50 bis 60 Schnecken.

25. Seekrebse zu kochen.

Wasche sie etliche mal in frischem Wasser, thue sie in eine Casserolle mit einer halben Maas Essig, 4 Loth

Butter und so vielem Wasser, daß sie ganz bedeckt sind, und eine Hand voll zusammengebundene Petersilie, etliche Zwiebeln in Scheiben geschnitten, eine gute Hand voll Salz, Pfeffer, etwas Kümmel und lasse sie wohl kochen, dann nimm sie aus der Brühe, schneide ihnen die Füße ab, thue sie in eine andere Casserolle, schütte die Brühe durch ein Sieb darüber und lasse sie wieder kochen; alsdann lege sie schön auf eine Platte, lege eine gebrochene Serviette darüber und gieb sie warm zu Tische.

26. Frösche mit Citronensaft.

Man putzt die schon abgezogene hintere Schenkel von den Fröschen, das untere an den Schenkeln und die obern herausstehende kleine Beine werden davon weggeschnitten, wasche sie und lasse sie noch eine halbe Stunde im frischen Wasser liegen, damit sie weiß werden. Nimm in eine Casserolle zu 100 Fröschen ein halbes Viertelpfund frische Butter, 4 fein geschnittene Schalotten; nimm die Frösche aus dem Wasser, thue sie in die Casserolle, sprenge ein wenig Mehl darüber, Salz, fein geschnittene Petersilie und den Saft von einer Citrone; lasse sie so eine Viertelstunde kochen und eine Brühe ziehen, es giebt genug Sauce, man braucht keine Fleischbrühe mehr dazu zu thun; nimm das Gelbe von 2 Eyern, reibe Muskatnuß dazu, verrühre sie mit ein klein wenig Wasser, rühre die Sauce von den Fröschen dazu, schütte sie wieder über die Frösche, rüttele die Casserolle, bis sie wieder anfangen zu kochen, dann gieb sie gleich auf den Tisch.

27. Gebackene Frösche.

Wenn sie abgeschnitten und sauber gewaschen sind, so stecke die Schenkel übers Kreuz in einander, trockne sie wohl ab und lege sie in folgende Marinade: Schneide eine kleine Hand voll Schalotten fein, so viel Salz, etliche Prisen Pfeffer und etliche gestoßene Nägelein, den

Saft von 2 Citronen oder ein halbes Glas voll Essig, kehre die Frösche wohl darin um und lasse sie so etliche Stunden stehen; doch während dem melire sie noch 4 bis 5 mal und wenn man sie backen will, so lege sie auf eine Serviette, trockne sie wohl ab, kehre sie in stark verklopften Eyern um und dann in geriebenem Brod mit Mehl vermischt; eine Viertelstunde vor dem Essen backe sie in heißer Butter, lege sie schön auf eine Platte, garnire sie mit gebackener Petersilie und gieb sie warm zu Tische.

28. Salmen zu salzen und zu räuchern.

Man nimmt im Spätjahr ein nicht zu fetter Salmen, spaltet ihn der Länge nach an dem Grath von einander, schneidet den Grath vorsichtig heraus und den Kopf ab, lege ihn auf ein langes Brett und reibe ihn auf beyden Seiten wohl mit Salz ein, lege eine Hand voll Rosmarin und so viel Lorbeerblätter darüber, wende ihn etliche mal herum und lasse ihn so 48 Stunden liegen; dann hänget man ihn am Schwanz in Rauch auf und laßt ihn 2 bis 3 Tage hängen, je nachdem der Rauch stark ist, daß er ja nicht zu trocken wird, doch ist es gut, wann der erste Tag der Rauch stark ist; hängt ihn hernach an die Luft und verwahrt ihn zum Gebrauch. Er wird zum Gebrauch nur in kleine fingerslange Stücke geschnitten und kalt mit Essig und Baumöhl, oder mit kalter Sauce auf den Tisch gegeben.

29. Hechte zu räuchern.

Man muß einen 6 bis 8 Pfund schweren Hecht nehmen, schuppe ihn rein ab, schneide ihn am Rücken auf, nimm das Eingeweide, die Ohren und den Rückgrath heraus, lege ihn auseinander, reibe ihn mit Salz und ein wenig Salpeter wohl ein, nebst Kräutern, nach 2 Tagen während welchen er etliche mal im Salz umgewendet wird,

hänge ihn in den Rauch und laß ihn 3 Tage hängen. Hänge ihn dann an die Luft wo er ein Vierteljahr gut bleibt. Wenn man davon brauchen will so schneide ihn in Stücke und koche ihn in Wasser mit Essig wie andere Fische die kalt auf den Tisch gegeben werden. Man gibt ihn an einem Fasttag zu Sauerkraut oder anderm Gemüse. Wenn der Fisch fett und fleischicht gewesen ist so kann man ihn wie den Salmen in dünne Scheiben schneiden und roh aus dem Rauch servieren.

30. Salmen und Aal in Marinade aufzubewahren.

Man ziehet dem Aale die Haut ab, nimmt ihn aus, schneidet die Floßfedern und den Kopf weg und den Aal in fingerslange Stücke, wasche sie und trockne sie ab, salze sie wohl ein, lasse sie etliche Stunden im Gesalze liegen. Dann kehre sie in feinem Baumöhl etliche male um, stelle ein Rost auf eine irdene Platte, lege die Aalstücke darauf und stelle sie in einen guten warmen Ofen, lasse sie eine halbe Stunde braten. Wenn sie eine Viertelstunde im Ofen gestanden sind so nimm sie wieder heraus, kehre sie noch einmal im Oehl um, thue sie wieder in den warmen Ofen und lasse sie noch eine Viertelstunde braten und hernach kalt werden. Dann lege sie in steinerne Töpfe, koche so viel Weinessig als du glaubst daß die Fische bedeckt werden, wenn der Essig kocht so schäume ihn ab, thue eine Hand voll feingeschnittene Schalotten, ein Eßlöffel voll Pfeffer, etliche Nägelein, Muskatenblüthe, Lorbeerblätter und Salz dazu, doch muß man nicht zu viel Salz nehmen weil die Fische schon gesalzen sind. Laß dieses zusammen langsam kochen bis der Essig den Geschmack vom Gewürz angenommen hat; dann laß ihn kalt werden. Sollte der Essig sehr scharf seyn so nimm den vierten Theil Wasser dazu, weil er sonst den Fisch zu viel verbeißt. Alsdann gieße ihn über die Fische und schütte ein Pfund Baumöhl darauf, binde eine

Blashaut darüber und stelle sie an einen kühlen Ort, sie halten sich ein halbes Jahr gut. Man giebt sie aus der Marinade kalt auf den Tisch, nur müssen sie gleich wieder zugebunden werden, wenn man davon herausgenommen hat, und immer mit dem Oehl 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 Oehl auf den Tisch geben, auch mit einer warmen Sauce.

Ragouts.

1. Rindsfleisch mit feinen Kräutern.

Nimm 3 bis 4 Pfund Rindsfleisch vom Schwanzstück, koche 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 gehackt, nebst einer abgeschälten Citrone in dünnen Scheiben und 2 Anrichtlöffel voll von der Fleischbrühe, in welcher es halb weich gekocht hat, lasse es allso 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 dieß 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. Rindsbrust mit Parmesan-Käse.

Man kocht ein Stück Brustkern oder sonst ein Bruststück von 2 bis 3 Pfund, nachdem Personen sind, nimmt ein Geschirr, das nicht zu groß ist, lege unten Speck in Scheiben geschnitten und das Fleisch darauf, mit 3 Zwiebeln, 2 gelben Ruben, 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 Eyern 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 Brey oder Pappe 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. Rindsfleisch 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 gröblicht gestoßenem Pfeffer, Nägelein, Muskatnuß, einer Hand voll fein geschnittenen Schalotten, ein wenig klein geschnittenem Knoblauch, Citronenscheiben und folgenden Kräutern: als, Schnittlauch, Estragon, Sauerampfer 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 Viertelpfund 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. 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 weise 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 dieß 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 strene 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 gerührt werden.

5. 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 dieß 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 Klösen garniren. Hat man keine Citrone, so ist ein Eßlöffel voll Essig auch gut.

6. Rindsgaumen oder Rachen auf dem Rost gebraten.

Koche und presse sie, wie die vorigen, schneide jeden Rachen in 2 Stücke, dische dann folgende Kräuter in einem Viertelpfund frischer Butter: als, Schalotten, Basilikum, Petersilie, Sauerampfer und Estragon, 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.

7. 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 Ruben, Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz, eine halbe Maas rothen Wein und so viel Fleischbrühe, lasse sie wohl zugedeckt weich kochen, dann lege sie in eine Schüssel, 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 Dickung 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, beydes fein geschnitten oder gehackt unter die Fülle thut; umwickele 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 Oefelein 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 schaumt, 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, ehe sie in den Ofen kommt, gestoßenes Brod streuet, die Sauce auf die Platte thut und die Zunge darauf legt; will man eine weiße Sauce, so nimm weißen Wein.

8. Ein gedämpfter Kalbsschlägel.

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 Ruben 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 garnire den Schlägel damit, und mit den Zwiebeln und gelben Ruben 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.

9. 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 Ruben, 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 Eyergelb 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 Oefelein 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 Eyern 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.

10. 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 Citronenschale, 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 lasse sie in etlichen Minuten gelb braten.

Während dem daß 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.

11. 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 schaumt, 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 feingehackten 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, Muskatenblüthe, eine Handvoll Petersilienblätter mit einem Zinken Knoblauch darein gebunden, laß es zugedeckt weich kochen. Mittlerweile koche 20 kleine Zwiebeln im Wasser halb weich, lege sie in ein Siebbecken, 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 Eyern, 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 gebackenen Zwiebeln lege warm um das Fleisch, und gieb es so auf den Tisch.

12. Kalbsbrust mit einer Krebssauce.

Man nimmt eine schöne Kalbsbrust, schneidet sie rund, blanschirt sie und legt sie in kaltes Wasser, schneidet alle Rippen vorsichtig daraus, lege dünn geschnittenen Speck in eine Casserolle, die Brust darauf und ein Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, Salz, Muskatenblüthe 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 Krebssauce, schütte sie in die Platte, lege die Brust darein, garniere sie mit den Krebsschwänzen und Butterknöpflein.

13. Kalbscoteletten mit feinen Kräutern.

Nimm schöne große Rippen und schneide von jeder Rippe die Knochen ab, das lange Bein lasse nicht zu lang, an dem 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, etliche Zweige Basilikum, Estragon 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 Provenceröhl samt den Kräutern, dische sie bis sie weich sind, lege die Coteletten darauf, mit Salz, Pfeffer und etlichen Nägelein, laß sie so bis aller Saft eingekocht ist wohl zugedeckt auf dem Feuer, indem sie etliche male umgewendet werden und wenn das Oehl sich wieder klar zeigt so thue 1 Anrichtlöffel 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, verrühre 2 Eyergelb mit ein wenig Essig und Muskatnuß, rühre sie zu den Kräutern, laß sie unterm rühren wieder kochen, schütte sie auf eine Platte, lege die Coteletten darauf und gieb sie warm zu Tische.

14. Kalbsmilchlein mit Weinsauce.

Blanschire 1 Pfund Milchlein in vielem Wasser schön weiß, lege sie in frisches Wasser bis sie kalt sind, schneide sie in halb fingersdicke Scheiben, hat man Trüffeln oder Champignons so koche beydes zuerst, reinige die gekochten Trüffeln von der Hülse, schneide sie in Scheiben, so wie die Champignons; auch Morcheln sind gut, diese müßen auch zuerst gekocht und gereiniget werden, bis das Wasser hell ist; thue in eine Casserolle ein Stück frische Butter, eine kleine Hand voll fein geschnittene 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 Eyergelb, drucke den Saft von einer kleinen Citrone oder ein wenig Essig dazu, fein geschkittene Petersilie und Muskatnuß, verrühre dieß mit den Eyern, dann rühre die Sauce von den Milchlein darein, schütte sie wieder über die Milchlein, lasse sie wieder kochen, rüttele die Casserolle, bis der Ragout kocht, dann richte sie schön an; sollte man nicht genug Milchlein haben, so kann man weich gekochte Ochsenrachen dazu thun.

15. 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 koche 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 gehackte 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 Oefelein 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.

16. Ragout von Kalbs-Rückenmark.

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 fingerslange 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 Eyern, verrühre es mit ein wenig Essig, rühre es in die Sauce und schütte sie über das Mark.

17. Kalbs-Rückenmark mit Käse.

Ziehe 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, gestoßenes 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.

18. 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 Milchbrod 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 Peterstlie, 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 diese Fülle in die Leber, nähe sie vorsichtig zu und spicke sie oben schön mit fein geschnittenem Speck, thue sie in ein eisernes Düpfen 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 gieb sie gleich auf den Tisch. Die Leber darf nicht zu voll gefüllt werden, weil sie sonst aufspringt.

19. Kalbsleber mit Kräuter-Sauce.

Hacke eine gute Hand voll Sauerampfer mit einer kleinen Hand voll Petersilie, Körbelkraut, Schnittlauch, etliche Zweige Basilikum und Estragon, 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 Schnitten nicht mehr roth sind, so lege sie auf eine Platte, in die Kräuter schütte Fleischbrühe, daß es eine wenig dicke Sauce giebt, das überflüßige Fett thue davon, schütte die Sauce auf eine Platte und lege die Leber darauf.

20. Kalbs- 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 Muskatenblüthe, hacke dieß zusammen fein, thue davon unten in jede 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.

21. 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 Eyern, 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 Kalbshirne.

22. 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.

23. 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, hacke 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.

24. Kalbslunge in Sauce.

Wasche die Lunge und schneide die Gurgel davon, koche sie im Wasser mit Salz halb weich, schneide Schalotten 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, Nägelein, lasse sie kochen bis die Lunge weich ist, und gieb sie zu Tische.

25. Ein gefüllter Kalbskopf.

Man nimmt einen gebrühten Kalbskopf, sticht 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 feingestoßenen 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 geräuchertes Schweinefleisch oder Schinken; dieses Fleisch hacke fein zusammen mit einem Viertelpfund von den Gräten gereinigten Sardellen, schneide eine gute Hand voll Schalotten fein, röste sie in einem halben Pfund frischer Butter bis sie weich sind, nicht gelb, schlage 4 Eyergelb und ein ganzes Ey dazu mit Salz, Muskatnuß und feingeschnittener Petersilie, rühre dieß auf dem Feuer bis es anfängt dick zu werden, dann thue es in das gehackte Fleisch, wohl durcheinander gerührt, streiche es über den Kopf, wickele 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 behutsam auf die Platte, garniere 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.

26. 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 Ruben, etlichen Zwiebeln, ein wenig Pfeffer, Salz, Nägelein 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 glaciert wird wie Frikando von Kalbfleisch; schäle 20 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.

27. 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, Muskatenblüthe und Fleischbrühe, daß 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 Eyergelb, zerrühre sie mit ein wenig Essig und Muskatnuß, rühre die Sauce dazu, schütte sie wieder in die Casserol-

le, 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.

28. Ein Hammelsbug mit Sauce.

Schneide ein Bug in zweyfingerbreite 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 garnieren, 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.

29. Hammelsschwänze mit Sauce.

Die Schwänze werden auf gleiche Weise gekocht wie der Bug, oder in einer weißen Sauce wie die Hammels-Brust.

30. Hammelszungen 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 schaumen mit 4 oder 5 gehackten Sardellen, thue Fleischbrühe dazu, ein wenig Gewürz, feingeschnittene 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.

31. Hammelszungen 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, Muskatenblüthe, alles fein gestoßen und gehackt, wälze die Zünglein wohl darin um, so bald 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 wickele es schön zusammen, bestreiche das Papier noch auswendig mit Butter oder Baumöhl, lege sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten auf einen Rost, stelle sie auf nicht zu starkes Kohlfeuer und lasse sie auf beyden Seiten braten, gib sie warm zu Tische.

32. Hammelscoteletten mit Kräutersauce.

Man schneidet schöne Hammelsrippchein, klopft sie breit, nimmt ein Stück frische Butter in eine breite Casserolle, wann sie zergangen ist so lege die Cotteletten darauf und

streue folgende feingehackte Kräuter darüber, als Schalotten, Petersilie, Körbelkraut, Schnittlauch, Sauerampfer, von jedem eine kleine Hand voll, Salz, Pfeffer und gestoßene Muskatenblüthe, laß dieses auf einem schwachen Kohlfeuer 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.

33. Lammsfleisch.

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

34. Schweinecoteletten mit Sauce.

Schneide schöne Coteletten von einem Rippstück, 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 gestoßenem 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 Kohlfeuer 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, gestoßene 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.

35. 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 Mehl und feingeschnittener Petersilie, thue ein Glas voll Wein mit Fleischbrühe dazu, Salz, gestoßene Muskatenblüthe 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.

36. 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 den Kräutern kochen, dann thue sie vom Feuer, nimm Kalbs- oder Schweinsnetze, 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 Kohlfeuer, lasse sie auf beyden Seiten gelbbraun braten und gieb sie heiß zu Tisch.

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

37. Ragout von Spanferkel.

Man nimmt ein nicht zu großes aber fettes Spanferkel, wenn es schön weiß gebrüht und geputzt ist so laß

es in kaltem 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 Eyern 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 gieb sie gleich zu Tische.

38. 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 Ruben, 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.

39. 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 beyden 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 Siebbecken über das Wildpret, thue die Sardellen dazu, und laß es noch kochen, dann richte es an. Auf diese Art kann man vom Hals oder Brust Ragout kochen.

40. Junge Hähne auf dem Rost gebraten.

Wenn sie ausgenommen und sauber geputzt sind so schneide sie zwischen den Schenkeln und dem Rucken 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 Hand voll 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 geriebenem Brod; eine halbe Stunde vor dem Anrichten, lege sie auf einen Rost und während dem braten wende sie noch ein oder zwey mal in den Kräutern um, lege sie auf eine Platte und gieb in einer Saucière eine gute Kapernsauce dazu. Will man sie zum Braten geben so giebt man nur Schü dazu.

41. Junge Hähne gedämpft mit Sauce.

Nimm etliche junge Hähne, reinige und dressiere sie schön. Dressieren ist wenn das Geflügel von den Federn gereiniget ist, so hebt man es geschwind über ein hellflammendes Feuer daß aller Flaum davon kommt. Schneide oben der Länge dem Hals nach einen Schnitt, löße 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 kömmt.

Thue in eine Dressiernadel Bindfaden und stoße sie oben durch die Schenkel, binde den Faden auf dem Rücken satt zusammen, die Beine binde über das Burzelbein 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, Muskatenblüthe, etliche kleine Zwiebeln, Lorbeerblätter, 2 gelbe Ruben, 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 3 Eyern, zerrühre es mit geriebener Muskatnuß 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 Siebbecken, halte es über

die Hähne und schütte die Sauce dadurch. Man kann sie mit Morcheln oder kleinen Zwiebeln garnieren.

42. Junge Hähne in Zwiebel-Sauce.

Wenn die Hähne gereiniget und ausgenommen sind, so schneide sie in 4 oder mehrere Theile, nachdem sie groß oder klein sind, nimm die Lebern, den Magen und den Kragen dazu, den Kopf und 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 Hand voll in Scheiben geschnittene Zwiebeln, röste dieß zusammen gelbbraun, thue Fleischbrühe dazu, gestoßenen Pfeffer, Salz, Muskatenblüthe, einen Löffel voll 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.

43. 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 Kochlöffel voll Mehl, 4 von den Gräten gereinigte und gehackte 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 Kapaunen, 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 Citrone dazu legen oder eine kalte Sauce, auch nur mit Salat auf den Tisch geben.

44. Junge Hähne oder Kapaune ausgebeint und gefüllt.

Wenn das Geflügel gereiniget 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 Hand voll 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 Pistatien, 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 Fettig 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 Kapaunen, lege ihn in eine Casserolle auf etliche Schnitten Speck, Fleischbrühe, Lorbeerblätter, gelbe Ruben, 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 Krebs-Sauce, schütte sie auf die Platte, lege das Geflügel darauf, die Krebsschwänze darum und gieb 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 glasiren will, muß man einen Kalbsfuß mitkochen, damit die Brühe gallericht wird.

45. Tauben in weißer Sauce.

Wenn die Tauben gerupft und ausgenommen sind, so halte sie über ein Flammenfeuer, 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 Muskatenblüthe, decke sie wohl zu und lasse sie eine halbe Stunde kochen; nimm das Gelbe von 2 Eyern, verrühre es mit ein wenig Essig und fein geschnittener Petersilie, lege die Tauben auf die Platte, rühre in die Sauce die Eyer 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.

46. 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 Faden oder Zwirn, nähe sie in der Ründe 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.

47. Enten gedämpft mit Kukumern-Sauce.

Man rupft die Enten rein und hängt 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 Brust schön gelb werden, wende sie um, daß sie ganz gelb wird, dann thue Fleischbrühe 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 ausgedruckte 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 Siebbecken 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 gieb sie gleich auf den Tisch.

48. Enten ausgebeint und gefüllt.

Die Enten werden auf gleiche Art ausgebeint wie die Kapaunen 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, glasiert sie schön und legt geschnittene Spargeln darum. Mit einer Kapern- oder Krebssauce sind sie sehr gut.

49. Wilde Enten mit Sauce.

Die wilden Enten werden gerupft, gereinigt und gedämpft bis sie schön gelbbraun sind wie die Enten Nro. 47, dann stelle sie vom Feuer, doch daß sie warm bleiben, schneide 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rube, ein kleines Stück Speck alles in kleine Würfel, röste alles zusammen in einem Stück frischer Butter bis es gelbbraun ist, dann nimm eine Hand groß Brodrinde, breche sie in Stücke, röste sie noch mit dem andern und 3 feingehackten Sardellen, einem Schoppen Fleischbrühe, so viel rothem Wein, Salz, Pfeffer, Nägelein, Muskatenblüthe, 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.

50. 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.

51. Feldhühner mit Trüffelsauce.

Rupfe sie, halte sie über ein Flammenfeuer, nimm sie aus und wasche sie aus, reibe sie inwendig mit Salz und Pfeffer, dressiere sie wie junge Hähne, spicke sie fein und dämpfe sie wie N° 47. Wann sie schön gelb sind so thue Fleischbrühe dazu und laß sie kochen bis sie weich sind. Dann nimm sie aus der Brühe, lege sie in eine Schüssel, 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° 44.

Wasche und schäle ein Viertelpfund frische oder marinirte Trüffeln 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 Trüffeln lege um die Hühner und gieb sie warm zu Tische.

52. 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 Nro. 49. 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 vier Loth Speck, etlichen Schalotten, Petersilie, Citronenschaale, 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 durcheinander, schneide in dünne Scheiben etliche Stücke Milchbrod, bestreiche sie halbfingersdick 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, Kragen, 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 gib sie gleich zu Tische.

53. Ragout von Lerchen oder Krammetsvögeln.

Putze 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 zwey Eyern 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.

54. Krammetsvögel auf dem Rost gebraten.

Wenn die Vögel geputzt und über Flammenfeuer 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,) Cremen, Kuchen, Torten, Torteletten und Gebackenes.

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 darein, 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 Eyern 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 halbenfingerhoch Gelee, stelle sie in einen Keller oder auf eine Platte mit Salz. Wenn sie fest ist, so lege von den Aepfeln darauf, die ausgehölte Seite oben auf, dann schütte wieder Gelee darauf, lasse sie wieder satt werden, und fahre so fort bis die Gelee und die Aepfel alle sind. Das Geschirr muß voll werden, auch keine Form haben, die un-

ten weiter ist als oben. Wenn die Gelee festgestanden ist, so wird die Form in heißes Wasser gehalten, und wenn sie sich löst, eine Platte darauf gelegt und umgestürzt. Die Platte muß flach seyn, daß sie satt auf der Gelee liegt.

Wenn man Hirschhorn kocht, so muß es sehr langsam kochen, und man muß wohl Acht geben, daß es nicht überläuft; schütte sie durch eine starke Serviette und drücke sie wohl aus, daß keine Feuchtigkeit mehr darin bleibt, lasse es über Nacht stehen und schütte es klar ab.

2. Gelee von Arack.

Man nimmt im Winter drey Loth Hausblasen und im Sommer fünf Loth, lege sie auf ein Holz und klopfe sie breit auseinander, pflücke sie in kleine und dünne Stücke, thue sie in einen neuen irdenen Topf mit einer Maas Fluß- oder Regenwasser und laß sie zugedeckt eine Stunde langsam kochen daß sich alles auflößt, denn wenn sie stark kocht wird sie trübe und lößt sich nicht genug auf. Laß sie bis auf einen halben Schoppen einkochen, schütte eine Maas guten alten weißen Wein dazu, mit einem halben- oder Drittelspfund Zucker, reibe die Schale von 4 Citronen zuerst am Zucker ab und einem halben Loth Zimmet, decke den Topf wohl zu und laß es einige mal aufkochen, dann drücke den Saft von den vier Citronen dazu und ein kleiner Schoppen Arack, rühre es wohl durch einander und schütte sie durch eine aufgespannte Serviette bis sie ganz rein und hell läuft, fülle sie in Formen oder Schalen und lasse sie steif werden. Dann hebe die Form in heißes Wasser und wenn sie sich löst so stürze sie um.

3. Blaue Gelee von Violen.

Auf drei Schoppen Gelee im Sommer und eine Maas im Winter kocht man ein und ein halbes Pfund geras-

peltes Hirschhorn im Wasser drey gute Stunden daß es nicht überläuft, bis auf eine halbe Maas, schütte es durch eine Serviette und drücke es wohl aus, laß es über Nacht sitzen und schütte es in eine Casserolle ab. Reibe 2 Citronen an einem halben Pfund Zucker ab, samt dem Saft von 4 Citronen, einer halben Maas gutem weißen Wein, reibe von einer bittern Pommeranze die Schale ab und thue alles in die Casserolle zu dem Hirschhornsaft, stelle die Casserolle aufs Feuer, zerstoße eine gute Hand voll Violenblätter recht fein, thue sie zur Gelee, zerklopfe 4 Eyerweiß zu Schnee, rühre von der Gelee in die Eyer wenn sie warm ist, schütte dann die Eyer in die Gelee und rühre darin bis sie kocht. Dann schütte sie auf eine ausgespannte Serviette bis sie hell ist und die Gelee sich schön färbt.

4. Gelee von Erdbeeren.

Von diesen und von andern Sorten Früchten, als, Amarellenkirschen, Himbeeren, Johannistrauben nimmt man reife Früchte, wovon man Gelee machen will, so viel, daß man einen Schoppen oder anderthalben Saft bekommt, zerstößt sie so gut als möglich, laßt sie 24 Stunden stehen und preßt den Saft durch eine starke Serviette aus, daß nichts dickes sich durchwindet. Nimm auf einen Schoppen oder 1 Pfund Saft 1 Loth Hausenblase, klopfe und koche sie, wie bey N°. 2. geschrieben ist, gieße einen Schoppen rothen Wein dazu und ein halbes Pfund Zucker, lasse den Wein und den Zucker mit der schon gekochten Hausenblase langsam kochen, damit sich aller Schaum von der Hausenblase oben hinsetzet und sauber hinweggenommen werden kann; thue noch ein Glas voll weißen Wein und den Saft von einer halben Citrone mit einem Schoppen Erdbeerensaft dazu, rühre es durch einander, bis sie kocht, dann schütte sie durch eine aufgespannte Serviette, bis sie klar ist, wie

die andere Gelee, sollte sie nicht süß genug seyn, so thue noch gestoßenen Zucker dazu.

Diese Gelee's sind besser in porzelanenen Schalen zu serviren, als in Formen zum umstürtzen, weil sie in Schalen nicht so fest seyn dürfen, und Gelee's, die nicht so fest sind, sind besser, haben einen viel angenehmern Geschmack und sind zärter.

5. Blancmanger von Schocolade.

Löse 2 Loth Hausenblase nach N°. 2. auf, schäle und stoße ein halbes Pfund süße Mandeln fein, dann siede eine Maas süßen Rahm mit einem Viertelpfund Zucker und einem halben Quintlein Vanille, rühre damit die gestoßenen Mandeln an, röste einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker braun, schütte eine halbe Maas Milch dazu und rühre ein halbes Pfund geriebene Schocolade darein, lasse die Schocolade unterm Rühren in der Milch verkochen, alsdann rühre die Hausenblase mit den Mandeln und Rahm zu der gekochten Schocolade, lasse es noch unterm Rühren aufkochen, schütte alles durch ein feines Haartuch, drücke die Mandeln wohl aus und lasse sie beynahe kalt werden, doch muß sie noch flüssig seyn, fülle sie in Formen und wenn sie fest ist, so stürtze sie um, wie die Gelee.

Zum Blancmanger ist Hirschhorn unbrauchbar, weil es nie weiß wird und immer einen übeln Geruch hat.

6. Gelee von bittern Pomeranzen.

Man kocht 1 Loth Hausenblase, wie N°. 2. geschrieben ist; reibe 3 bittere Pomeranzen an 3 Viertelpfund Zucker ab, thue es nebst dem Saft zu der Hausenblase mit einer halben Maas gutem weißen Wein und dem Saft von 4 Citronen, lasse es aufkochen, nimm das Gelbe von 10 Eyern und rühre sie, bis sie weiß werden, rühre die Gelee kochend dazu, gieb wohl acht, daß die Eyer nicht

scheiden, rühre sie noch ein wenig, dann schütte sie durch ein Haarsieb, thue sie in die Form und lasse sie kalt werden; sollte sie nicht süß genug seyn, so thue noch mehr Zucker dazu.

7. Eine Erdbeeren-Creme mit Rahm.

Klopfe und pflücke 1 Loth hausenblase, koche sie bis auf einen halben Schoppen ein, dann thue 1 Maas süßen Rahm dazu, ein halbes Pfund Zucker, 1 Quintlein Zimmet, verreibe einen Schoppen Erdbeeren, thue sie zum Rahm und wenn es wieder anfängt zu kochen, so schütte sie durch eine Serviette; man muß acht geben, daß keine Körnchen von den Erdbeeren dazu kommen; schöpfe sie in Formen und wenn sie kalt sind, so hebt man sie ins warme Wasser und stürzet sie um.

8. Erdbeeren-Creme mit Wein.

Verreibe einen Schoppen Erdbeeren, drucke sie durch eine Serviette, thue eine halbe Maas guten weißen Wein in eine Casserolle mit dem Saft von den Erdbeeren, ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Loth ganzen Zimmet, thue 12 Eyergelb in eine Schüssel, verrühre sie, bis sie anfangen weiß zu werden; rühre den Wein dazu, schütte sie wieder in die Casserolle und lasse sie unterm Rühren wieder kochen, so bald sie anfangen zu kochen, so schütte sie durch ein Haarsieb in eine Schüssel, thue noch etliche Löffel voll ganze Erdbeeren dazu, richte sie dann auf eine Platte an und gieb sie kalt zu Tische.

Alle Cremen von Früchten sind besser mit Wein als von Rahm, weil die Sauce von den Früchten den Rahm oder die Milch scheidet; auf gleiche Weise macht man Creme von Himbeeren und Kirschensaft, nur thut man keine verdrückte dazu.

9. Creme von Stachelbeeren mit gebranntem oder glasirtem Zucker.

Nimm einen Schoppen nur halb ausgewachsene Stachelbeeren, schneide die Blümchen und die Stiele ab, koche sie einmal im Wasser auf und schütte sie in ein Haarsieb, dann koche sie mit einem halben Schoppen Wasser, einem halben Pfund Zucker oder noch mehr, nachdem sie sauer sind; wenn die Beeren weich sind, daß man sie verrühren kann, so thue einen halben Schoppen guten weißen Wein dazu, verrühre 10 Eyergelb mit ein wenig Wasser, bis sie weiß sind, schütte das gekochte langsam dazu, thue es wieder aufs Feuer, lasse sie noch unterm starken Rühren kochen und treibe die Creme durch ein Haarsieb auf eine dazu bestimmte Platte oder Schale; Wenn sie kalt ist, so streue eine gute Handvoll fein gestoßenen Zucker darüber und halte eine glühende Schaufel darauf, bis der Zucker braun ist.

Um gesponnenen Zucker auf die Creme zu legen nimmt man eine zinnerne Platte von der gleichen Größe, als die, auf welcher die Creme ist, lege sie auf die umgekehrte Seite und streiche sie mit sehr wenig feinem Baumöhl an: thue in eine Casserolle ein Viertelpfund gestoßenen Zucker mit ein wenig Wasser, röste ihn, bis er hellbraun ist, schütte ihn gleich auf die zinnerne Platte und ziehe ihn in dünne Fäden herum, daß es ein zusammenhängendes Stück giebt; lasse dann die Platte ein wenig warm werden, löse den gesponnenen Zucker mit einem feinen Messer und kehre die Platte sachte auf die Creme, daß der Zucker schön darauf zu liegen kommt.

10. Gelbe Creme.

Nimm 2 Schoppen gute Milch mit einem halben Schoppen Rahm in eine Casserolle mit Zucker, verrühre 8 Eyergelb mit einer halben Tasse voll Rosenwasser, bis sie

weiß sind, wenn die Milch kocht, so rühre sie in die Eyer und thue sie wieder in die Casserolle aufs Feuer, rühre bis sie wieder kochen, dann schütte sie auf eine Platte; nimm 4 Loth geschälte Mandeln, schneide sie fein und thue sie in eine kleine Casserolle mit einem halben Eßlöffel voll Zucker, einem Stücklein spanischem Flor, einem halben Glas voll Rosenwasser und ein wenig Wasser, lasse sie einkochen, dann nimm das Läpchen oder Flor daraus, richte die Mandeln auf einen Teller an und wenn sie kalt sind, so garnire die Creme damit.

11. Creme von Aepfeln.

Auf eine mittelgroße Salatiere brate 10 Renettenäpfel in einem Ofen, sie müssen nicht klein seyn, schäle sie ab treibe das Mark durch ein Sieb, vermenge es mit einem Viertelpfund feingestoßenem Zucker und der abgeriebenen Schale von einer Citrone, thue es zusammen in eine Casserolle, rühre es ein wenig auf dem Feuer und laß es unterm Rühren kalt werden. Schlage das weiße von 6 Eyern zu einem satten Schnee oder Schaum, rühre ihn unter die Aepfel, fülle sie in eine Salatiere, streue feingeschnittene Mandeln darüber und gestoßener Zucker, stelle sie gleich in einen nicht sehr warmen Ofen und lasse sie eine kleine halbe Stunde backen.

12. Macronencreme mit Mandeln.

Zwey Schoppen Milch werden mit einem Stück Zucker, etwas Citronenschale und ein Stücklein Zimmet gesotten, dann 6 Macronen gerieben und das alles mit der Milch gekocht und verrührt. Thue in eine Schüssel das Gelbe von 6 Eyern, verrühre es mit einem halben Schoppen Rahm und noch ein wenig Milch, verrühre die Eyer bis sie weiß sind, gieße die gekochte Milch unterm Rühren dazu, schütte sie wieder in die Casserolle und wenn die Creme wieder anfängt zu kochen so schütte sie durch ein

Haarsieb auf die Platte auf welcher sie auf den Tisch kommt, vermenge 2 Loth geschälte und feingehackte Mandeln mit 4 Loth feingestoßenem Zucker, wenn die Creme kalt ist so streue den Zucker und die Mandeln darüber und halte eine glühende Schaufel oder Brenneisen darüber bis sie eine schöne braune Farbe bekommt.

13. Pommeranzen-Creme.

Nimm 4 Pommeranzen, reibe von 2 die Schale am Zucker ab, drücke aus allen den Saft, rühre das Gelbe von 9 Eyern dazu und gestoßenen Zucker, mit dem Zucker auf welchem die Pommeranzen abgerieben sind, dann schütte eine halbe Maas guten weißen Wein dazu, schütte es durch ein Haarsieb in eine Salatiere, setze sie auf kochendes Wasser, decke sie wohl zu, lasse sie so lang auf dem kochenden Wasser bis sie satt ist, dann gieb sie kalt zu Tisch.

14. Schnee mit Vanilje.

Thue in 1 halbe Maas guten süßen Rahm ein Stänglein Vanilje, laß ihn sieden und stelle ihn an einen kalten Ort, wenn der Rahm recht kalt ist so nimm die Vanilje daraus, schlage den Rahm mit einem Schneebesen bis er Schaum hat. Nimm diesen Schaum mit einem silbernen Löffel ab und thue ihn gleich auf die Platte die man auf den Tisch geben will und schlage fort bis der Rahm aller zu Schnee ist. Man schwingt den Rahm immer an einem kühlen Orte, eine Viertelstunde zuvor ehe man ihn zu Tische geben will. Man garniert ihn mit Makronen oder Merins und stellt fein gestoßener Zucker dazu.

15. Creme von Reißmehl.

Koche anderthalb Maas Milch auf, rühre ein Viertelpfund Reißmehl mit etlichen Löffeln voll kalter Milch

glatt an, rühre die kochende Milch in das Reißmehl, schütte ihn wieder in den Topf und lasse sie kochen bis sie dick wird. Thue Zucker mit Zimmet und die abgeriebene Schale von einer Citrone dazu, lasse sie noch eine halbe Stunde kochen. Dann verrühre das Gelbe von 6 Eyern mit ein wenig kalter Milch, rühre die kochende Creme dazu, stelle sie wieder aufs Feuer und wenn sie wieder anfängt zu kochen so schütte sie durch ein Sieb auf die Platte. Man streut Zucker und Zimmet darüber und giebt sie auf den Tisch.

Kann man kein Reißmehl bekommen, so trockne Reiß in einem nicht zu warmen Ofen, daß er nicht gelb wird, reibe ihn mit einem Tuch ab und stoße ihn fein und lasse ihn durch ein Haarsieb laufen.

16. Creme von Biscuit mit Wein.

Rühre das Gelbe von 12 Eyern mit einer halben Maas gutem alten weisen Wein an, thue es in einen hohen Topf und schlage es noch mit einem Schneebesen recht durcheinander; nimm 4 Loth Biscuit oder trockenes Zuckerbrod, stoße es fein, reibe die Schale von einer Citrone an einem halben Pfund Zucker ab, thue es mit dem Biscuit in den Topf zum Wein und Eyern nebst dem Saft von der abgeriebenen Citrone, stelle den Topf auf glühende Kohlen auf den Herd und nicht in Zuglöcher, weil es sonst zu schnell kocht; schlage immer mit dem Besen fort, bis es hoch schaumt und anfangt zu kochen, stelle dann geschwind den Topf ins kalte Wasser, daß die Creme nicht scheidet oder gerinnt; schlage sie noch, dann schütte sie auf eine Platte und gieb sie kalt auf den Tisch. Garnire sie mit kleinen Biscuits.

17. Creme mit Zimmet.

Nimm ein halbes Loth vom besten Zimmet, zerstoße ihn mit einer halben Haselnuß groß frischer Butter sehr

fein, thue ihn in eine halbe Maas Rahm, lasse ihn kochen, stelle ihn vom Feuer und verrühre mit gestoßenem Zucker 8 Eyergelb mit etlichen Löffeln voll Milch; den Rahm stelle wieder aufs Feuer und wenn er wieder kocht, so rühre ihn in die Eyer, thue die Creme wieder aufs Feuer und so bald sie wieder anfangt zu kochen, so nimm sie vom Feuer, rühre sie noch ein wenig, dann schütte sie durch ein Haarsieb auf die Platte, auf welcher man sie auf den Tisch giebt; man giebt sie kalt auf den Tisch und wenn man will, so garnirt man sie mit kleinen Makronen.

18. Aufgezogene Creme von Brod.

Man reibt die Brosamen von 2 und ein halb Pfund Milchbrod ganz fein, thut sie in eine Casserolle mit zwey Schoppen guter Milch und laßt sie kochen; dann stelle sie vom Feuer, verrühre sie wohl und lasse sie kalt werden, verrühre ein Viertelpfund frische Butter mit 8 Eyergelb und einem Viertelpfund gestoßenem Zucker, ein wenig Zimmet und ein wenig verzuckerter Orangenblüthe, fein gestoßen, rühre das eingeweichte Brod dazu, das Weiße von 8 Eyern schlage zu einem satten Schnee, rühre das geschwungene Ey langsam dazu, dann streiche eine Randschüssel, so die Hitze vom Ofen vertragen kann, mit frischer Butter an, thue das gerührte in die Schüssel und stelle sie in einen warmen Ofen und lasse sie 3 Viertelstunden backen, dann streue gestoßenen Zucker darüber, stelle sie noch ein wenig in den Ofen und gieb sie gleich zu Tische.

Alle aufgezogenen Cremen muß man gleich aus dem Ofen auf den Tisch geben, sonst verlieren sie ihr Ansehen und besten Geschmack.

19. Aufgezogene Creme von Citronen.

Lasse einen Schoppen guten weißen Wein kochen, rühre fein geriebenes Milchbrod darein, daß es wie ein dicker Brey wird, thue es vom Feuer und schneide fein 12 Loth frische Butter dazu, verarbeite die Butter mit dem Brod bis sie vergangen ist; reibe 3 Citronen an Zucker ab, schabe das Gelbe von den Citronen vom Zucker in den Teig nebst 14 Loth fein gestoßenem Zucker, 1 Quintlein gestoßenem Zimmet und dem Saft von den Citronen mit dem Gelben von 12 Eyern, rühre dieß eine halbe Stunde, das Weiße von den Eyern schlage zu einem satten Schnee, rühre es langsam darunter, streiche eine Schüssel mit frischer Butter an, thue das gerührte darein und stelle sie gleich in einen warmen Ofen, lasse sie 3 Viertelstunden backen, dann gieb sie gleich zu Tische.

20. Aufgezogene Creme von Aepfeln.

Lasse 20 Borstorfer Aepfel in einem Ofen braten, nimm alles Mark sauber daraus, verrühre ein halb Pfund frische Butter mit dem Gelben von 12 Eyern zum Fahn, dann rühre die Aepfel dazu mit 2 abgeriebenen Citronen, einem halben Pfund gestoßenem Zucker und dem Saft von den 2 Citronen; schlage von 10 Eyern das Weiße zum satten Schnee, fülle ihn in eine Schüssel und backe ihn wie die vorhergehenden und gieb ihn gleich auf den Tisch.

Man thut auch ein Viertelpfund sauber gewaschene und verlesene Rosinen, die den Tag zuvor müssen gewaschen werden, daß sie trocken in den Teig kommen oder fein geschnittene Citronate und Pomeranzenschale dazu.

21. Aufgezogene Creme von Reiß.

Man kocht 1 Viertelpfund Reiß in Milch zu einem guten dicken Brey und verrührt ihn, daß kein ganzer Reiß mehr ist, mit einem Viertelpfund frischer Butter.

Reibe eine Citrone an Zucker ab mit 6 Loth Zucker, ein wenig gestoßenem Zimmet und das Gelbe von 8 Eyern, rühre dieß zusammen eine gute Viertelstunde, das Weiße von den Eyern schlage zu Schnee, thue die Masse in eine Schüssel und backe sie eine halbe Stunde, wie die vorhergehenden.

22. Aufgezogene Creme von Sago oder Grießmehl.

Koche 12 Loth Sago in einer halben Maas Milch mit einem Viertelpfund Zucker, einem halben Loth Zimmet, einer halben Citronenschale ganz dick, dann nimm den Sago in eine Schüssel, rühre ein Viertelpfund frische Butter dazu und das gelbe von 12 Eyern, den Zimmet und die Citronenschale nimm davon, das Eyerweiß schlage zu einem satten Schnee und backe sie wie die vorhergehenden.

Von Grießmehl wird die Creme wie die von Sago gemacht, man nimmt nur ein Viertelpfund Grießmehl und verfertigt sie, wie die vorhergehenden.

23. Aufgezogene Creme von Schocolade.

Man kocht eine Maas Milch mit einem Viertelpfund fein geriebener Schocolade, 1 Quintlein Zimmet, verrührt sie während dem Kochen wohl, daß die Schocolade sich wohl auflöst, dann rühre ein halbes Pfund Grießmehl dazu, rühre es zu einem satten Brey, stelle es vom Feuer und rühre ein Viertelpfund frische Butter dazu, rühre bis der Teig erkaltet ist, dann rühre das Gelbe von 10 Eyern dazu, nimm den Zimmet davon, das Weise von den Eyern schlage zu einem satten Schnee, rühre ihn langsam dazu, backe ihn wie die vorhergehenden in einer Stunde und servire ihn gleich.

24. Nudel-Kuchen mit Rahm.

Verfertige von 2 Eyern einen Nudelteig, wahle ihn in 2 Stücke so dünn als möglich auseinander, lasse sie trocken werden, schneide die Stücke in dreyfingerbreitlange Streifen, lege sie aufeinander und schneide sie wie feine Nudeln, koche sie in vielem Wasser wie andere Nudeln, schütte sie in ein Siebbecken und schwenge sie etliche mal mit kaltem Wasser ab, lasse sie wohl ablaufen, nimm in eine Casserolle ein halbes Pfund frische Butter, wenn sie vergangen ist, so rühre 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, röste es ein wenig, nicht gelb, und schütte eine halbe Maas süssen Rahm dazu, lasse es unterm Rühren kochen, stelle es vom Feuer und lasse es erkalten, dann rühre 8 Eyergelb dazu mit 12 Loth gestoßenem Zimmet, rühre dieß eine Viertelstunde und thue ein Viertelpfund rein gewaschene und wieder abgetrocknete Rosinlein dazu und dann die Nudeln mit ein wenig Salz, das Weiße von 8 Eyern schwinge zum Schnee und rühre ihn langsam dazu, streiche ein Tortenblech mit frischer Butter an, lege ein Papier darein in der Größe von dem Boden des Blechs, streiche das Papier mit Butter an und streue geriebenes Milchbrod darauf, schütte den Teig darein und stelle den Kuchen gleich in einen warmen Ofen, lasse ihn anderthalb Stunden backen, dann nimm ihn aus dem Ofen, lege eine Platte oder ein Torten-Teller auf das Blech und kehre sie um, nimm das Papier weg und bestreue sie mit Zucker.

25. Ein Schocolade-Kuchen.

Verrühre 8 Eyer mit einem Schoppen Milch in einer Casserolle mit dem Saft von einer Citrone, rühre sie auf dem Feuer bis sie scheiden oder gerinnen, stelle die Casserolle vom Feuer und decke sie wohl zu, lasse sie ein wenig stehen, dann schütte sie durch ein Haarsieb. Nun

rühre 10 Loth frische Butter weich, thue den abgelaufenen Käse, 1 Viertelpfund gestoßenen Zucker, 1 Viertelpfund fein gestoßene Mandeln, 1 Viertelpfund geriebene und gesiebte Schocolade und 6 Eyergelb dazu und rühre dieß zusammen eine Viertelstunde; das Weiße von den Eyern schlage zum Schnee, dann thue sie gleich wie die Nudel-Kuchen in ein Blech, backe sie, in einer kleinen Stunde ist es gut.

26. Ein Erdbeeren-Kuchen.

Man nimmt 1 Pfund frische Erdbeeren, streuet 1 Viertelpfund fein gestoßenen Zucker und Zimmet darüber; eine Stunde zuvor, ehe man ihn braucht, weiche ein Pfund Milchbrod in kochender Milch ein, decke sie wohl zu und stelle sie auf heiße Asche, daß sie wohl zu verrühren ist; man lasse ein Viertelpfund frische Butter vergehen und rühre sie, bis sie weiß ist, thue 8 Eyergelb dazu mit einem Viertelpfund gestoßenem Zucker und die am Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone, rühre dieß eine Viertelstunde, das Weiße von den Eyern schlage zu einem satten Schnee, rühre ihn langsam dazu, streiche eine Form mit frischer Butter an, lege ein Papier darein in der Größe vom Boden der Form, streiche das Papier mit Butter an, lege es in die Form, streue gestoßenes Brod darauf, dann einen Anrichtlöffel voll von dem Teig, dann eine Hand voll Erdbeeren und Saft, dann wieder Teig und wieder Erdbeeren, bis der Teig und Erdbeeren alle ist, der Teig muß obenauf kommen ohne Erdbeeren, dann thue sie gleich in den Ofen, lasse sie anderthalb Stunde backen, dann lege einen Tortenteller darauf und kehre sie um, nimm das Papier weg und bestreue sie mit Zucker.

Bey allen Kuchen muß man die bestimmte Zeit des Backens genau beobachten, und daß sie nie in einen zu heißen Ofen kommen, weil sie gleich verbrennen, sondern

der Ofen nur mäßig geheitzt ist. Alle Kuchen sind am besten, wenn sie warm auf den Tisch kommen, man darf sie nur im Ofen lassen, bis man sie auf den Tisch giebt.

Zu Kuchen, die warm auf den Tisch gegeben werden, kann man Sauce geben. Zu Kuchen von Früchten giebt man Kirschsauce, wie N°. 38 geschrieben ist; zu andern Sauce von Milch, Rahm oder Wein.

Die andern Arten von Kuchen sind im ersten Theil oder oberrheinischen Kochbuch beschrieben.

27. Sauerkraut-Torten.

Man wässert 2 Pfund Sauerkraut 8 Tage, gießt alle Tage frisches Wasser daran. Dann thue es in einen Topf mit ein wenig Salz und Wasser zum Feuer, laß es eine Stunde schnell kochen daß es schön weiß bleibt, dann schütte das Wasser ab und schütte wieder anderes warmes Wasser dazu. Läutere Dreyviertelpfund Zucker bis er einen Faden zieht, schäle von zwey Citronen die Schale ab und schneide sie in feine länglichte Streifen, thue sie in den Zucker, und den Zucker zum Kraut, lasse es noch eine halbe Stunde kochen daß keine Brühe mehr und das Kraut weich ist, drucke den Saft von den 2 Citronen dazu, thue das Kraut in eine Schüssel und brauche es zur Fülle einer Torte.

Süßer Teig zu Torten.

Zu diesen Torten verfertige folgenden Teig: Nimm ein halbes Pfund Mehl, ein Viertelpfund fein gesiebten Zucker, ein Viertelpfund fein gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund frische Butter, ein Ey und ein Kaffeelöffel voll Zimmet, verfertige davon einen guten Teig, dieser giebt den Boden zu einer großen Torte. Will man Gitter über die Torte thun so muß man ein Viertelpfund Butter mehr nehmen und 3 Viertelpfund Mehl, dieser Teig kann man zu allen Torten gebrauchen, wo man den spanischen Brodteig nicht liebt.

28. Schocolade-Torte.

Man stoße ein halbes Pfund geschälte Mandeln fein, lege ein halbes Pfund Schocolade auf eine Platte und stelle sie in einen nicht gar warmen Ofen daß sie weich wird. Thue sie in eine tiefe Schüssel, verrühre sie mit einem Ey, thue die Mandeln mit 3 Viertelpfund Zucker und von 2 Citronen die Schale am Zucker abgerieben dazu, rühre 18 Eyergelb darein, rühre dieß eine halbe Stunde nach einander, dann schlage das weiße von den Eyern zu einem satten Schnee und rühre ihn langsam darunter. Streiche eine tiefe Form mit frischer Butter an, lege ein Papier darein und streiche das Papier auch mit Butter an, streue feingestoßene Biscuit darauf, thue das gerührte darein, stelle sie gleich in einen nicht zu warmen Ofen, lasse sie eine Stunde backen, kehre sie auf eine flache Platte um und laß das Papier darauf bis sie kalt ist; dann nimm es weg und streue fein gesiebten Zucker darüber.

Hat man keine Form zu dieser Torte, so sehe im ersten Theil N° 41, bey den Torten nach, wie man diese Torte ohne Form backen kann.

29. Mandeltorte mit Erdbeeren.

Schäle und stoße ein Pfund Mandeln fein, koche ein Pfund gröblicht gestoßenen Zucker mit einem halben Schoppen Wasser, schäume ihn ab, und lasse ihn bis zum Flug einkochen, das heißt wann man den Löffel darein tunkt und schnell heraus zieht, stark darauf blaset, er wie Fäden fliegt oder Fäden zieht, so ist der Zucker gut. Thue nun geschwind die Mandeln darein, mit 2 Kochlöffeln voll Mehl, arbeite dieß wohl durcheinander, streiche ein Tortenblech mit frischer Butter an, thue den Mandelteig auf ein Würkbrett, streue Mehl auf das Brett und wahle ihn so groß als die Form. Thue ihn darein, drucke ihn wohl an, schneide ihn oben ab und backe ihn

in einem nicht gar warmen Ofen. Nimm eine halbe Maas schöne Walderdbeeren und streue ein halb Pfund feingesiebten Zucker darüber und lasse sie eine Stunde stehen; dann nimm eine halbe Maas guten Rahm, schlage ihn zu einem dicken Schnee, nimm den Schaum ab und thue ihn in ein Haarsieb, bis aller Rahm geschwungen ist, wenn die Torte gelbbraun gebacken und kalt ist, so hebe sie vorsichtig aus der Form, stelle sie auf einen Tortenteller, thue die Erdbeeren mit dem Zucker unter den Rahm, fülle die Torte mit dem Rahm und gieb sie gleich zu Tische. Auch ohne Erdbeeren ist diese Torte schön.

30. Ein spanischer Brod- oder Blätterteig.

Nimm 1 Pfund schönes Weißmehl, thue es auf ein Würckbret, mache in der Mitte eine Grube, thue zwey Messerspitzen voll Salz darein und ein Viertelpfund frische Butter, nimm frisches Wasser, schütte es in die Grube und mache einen Teig, den man gut würcken kann, doch muß er nicht zu dick seyn. Würcke den Teig, daß wenn man mit den Fingern darein drücket, er wieder in die Höhe geht und lege ihn beyseits; nimm 3 Viertelpfund frische Bütter, würcke sie mit Wasser aus, daß keine Knolle darin zurück bleibt, lege sie in eine Serviette, drücke sie breit, dann wahle den Teig rund, lege die Butter darauf, schlage die 4 Ende des Teiges über die Butter zusammen und wahle ein Stück daraus, lege es in 3 Theile zusammen und wahle es in die Länge, lege es wieder in 3 Theile, wahle ihn noch einmal auf diese Weise, dann lasse ihn eine halbe Stunde liegen; dieß wiederhole noch 2 mal auf die gleiche Art und dann kann man ihn brauchen zu was man will.

Im ersten Theil sind noch andere Arten Butter- oder Blätter-Teigen, so wie die zu Pasteten beschrieben.

31. Torteletten von Schocolade.

Man nimmt 1 Viertelpfund von der besten Schocolade, reibt sie fein und thut sie mit einer halben Maas Rahm, vier Loth Zucker und ein wenig feingestoßenem Zimmet aufs Feuer, lasse es kochen bis auf anderthalben Schoppen, lasse den Rahm mit der Schocolade durch ein Haarsieb laufen, verrühre 8 Eyergelb, rühre den Rahm, wenn er kalt ist, in die Eyer, das Weiße schwinge zu einem satten Schnee, rühre ihn langsam darunter, lege in eine Tortelettenform Blätter von spanischem Brodteig, fülle sie mit der Masse und lasse sie in einem nicht zu heißen Ofen schön backen. Mit Milch werden sie auch gut.

32. Himbeeren-Torteletten mit Rahm.

Lege in eine tiefe Tortelettenform Blätter von spanischem Brodteig, thue einen Fingerbreit hoch Himbeeren darein, und streue feingestoßenen Zucker und Zimmet darüber. Zu 30 Torteletten nimm 12 Loth Zucker und ein Kaffeelöffel voll Zimmet, rühre das Gelbe von 8 Eyern dazu, und rühre sie eine Viertelstunde lang, dann thue anderthalb Schoppen süßen Rahm dazu, rühre ihn zu den Eyern und fülle die Förmchen damit voll; backe sie langsam in einem warmen Ofen, streue noch ein wenig Zucker darüber und gieb sie kalt auf den Tisch. Auf gleiche Weise macht man Torteletten von Kirschen oder Erdbeeren. Zu sauren Kirschen nimmt man gleich viel Zucker, zu schwarzen Kirschen nur halb so viel. Zu 24 Torteletten braucht man von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund Butter spanischen Brodteig.

33. Torteletten von Kartoffeln (Erdäpfeln).

Nimm ein halbes Pfund feingeriebene Kartoffeln, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, rühre es mit 10 Eyergelb

eine halbe Stunde lang mit ein wenig Zimmetöhl und Orangenblüthengeist oder der abgeriebenen Schale von einer Citrone. Das Weiße schwinge zu einem satten Schnee, streiche Tortelettenformen mit frischer Butter an, streue gestoßenes Milchbrod darüber und fülle die Formen, stelle sie in einen nicht zu heißen Ofen und lasse sie drey Viertelstunden darin backen. Von diesem Teig kann man einen Kuchen machen.

34. Rahm-Torteletten.

Nimm das Gelbe von 8 Eyern, ein Viertelpfund feingesiebten Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone, oder lege in den Rahm ein Stänglein Vanilje, laß den Rahm kochen und wieder kalt werden, dann nimm anderthalb Schoppen oder eine halbe Maas Rahm in die wohlverrührten Eyer, das Weiße schwinge zu einem satten Schnee, lege von spanischem Brodteig Blätter in die Formen, fülle sie und lasse sie eine halbe Stunde backen.

35. Orangen- (Pommeranzen) Torteletten.

Verdrücke ein halb Pfund Biscuit, thue ein Glas voll guten weißen Wein darüber und laß sie weichen, verrühre ein Viertelpfund frische Butter mit 6 Eyergelb zu einem dicken Schaum, thue die geweichten Biscuits zu dem gerührten, mit einem Viertelpfund Zucker, einem Kaffeelöffel voll Zimmet, ein halb Loth gestoßene Candirter-Pommeranzenblüthe und eine halbe in Zucker eingemachte und trockene Orangenschale, das weiße von den Eyern schlage zu einem satten Schnee, lege Blätter von spanischem Brodteig in Tortelettenformen, rühre den Schnee langsam zu dem andern, fülle die Formen und backe sie eine halbe Stunde.

36. Aepfel mit Teig belegt.

Man nimmt eine gute Sorte Aepfel, nur keine süße, schält und schneidet sie mitten von einander, sticht das Kernhaus vorsichtig heraus daß der halbe Aepfel ganz bleibt. Nimm spanischen Brodteig, wahle ihn einen guten Messerrücken dick aus und steche mit einem runden Ausstecher Blätter so viel als Aepfel sind. Nimm das weiße vom Ey, verklopfe es mit ein wenig Wasser, streiche jeden halben Aepfel an, und streue Zucker darüber, lege ein Blättchen Teig darauf, drücke ihn wohl an den Apfel an, nimm ein Blech, streiche es dick mit frischer Butter an, lege die Aepfel darauf, daß keiner den andern berührt, streiche sie wieder mit dem weißen vom Ey an, streue Zucker darüber, und backe sie in einem Ofen oder in einer Tortenpfanne.

37. Kirschen-Brod.

Nimm Milchbrod, schneide es in runde etwa 2 fingerdicke Stücke, lege es auf eine Platte und schütte Milch darüber, decke sie zu und lasse sie eine Stunde stehen. Man nimmt 1 oder 2 Pfund schwarze Kirschen, nachdem man viel oder wenig braucht, thue die Kirschen, nachdem sie gewaschen und die Stiele davon sind, in eine Casserolle mit 2 Glas voll rothem Wein, einem Stück Zucker und Zimmet in kleine Stücke gebrochen, ein halbes Glas voll Wasser und ein Stück Brodrinde, lasse dieß zusammen kochen bis die Kirschen verkocht sind; nimm das Brod aus der Milch, kehre es in verklopften Eyern und dann in geriebenem Brod um und backe die Schnitten in heißer Butter schön gelb, lege sie auf Papier, daß das Fett davon kommt, dann lege sie schön auf eine Platte; wenn die Sauce gekocht ist, so schütte sie durch ein Haarsieb über das gebackene Brod und drücke die Kirschen so viel möglich aus. Diese Sauce kann man zu allen Kuchen von Früchten gebrauchen.

Saucen zu Kuchen und gekochtem Obst.

38. Sauce von Wein.

Man nimmt eine Bouteille oder weniger weißen Wein, nachdem man Sauce braucht, thue ihn in eine Casserolle mit ein wenig Wasser, reibe die Schale von einer Citrone an einem Stück Zucker ab, den Saft drücke in den Wein, lege den Zucker dazu und lasse ihn kochen bis er nicht mehr nach Wein riecht. Indem der Wein kocht verrühre 4 Eyergelb mit ein wenig Wasser bis sie weiß sind, rühre den Wein dazu, thue ihn wieder aufs Feuer und rühre darin, bis die Sauce kocht, dann schütte sie durch ein Haarsieb in eine Sauciere und stelle sie zum Kuchen auf den Tisch.

39. Sauce von Milch.

Man nimmt eine halbe Maas gute Milch, thut 4 Loth feingestoßene Mandeln und ein Stück Zucker dazu und wenn die Milch anfangen will zu kochen, so rühre darin, daß sie etliche mal aufkocht; verrühre das Gelbe von 4 Eyern mit 3 Löffel voll Rosenwasser, rühre die Milch dazu, thue sie wieder aufs Feuer, und wenn sie anfangt zu kochen, so schütte sie durch ein Haarsieb in eine Sauciere, drücke die Mandeln so viel als möglich aus.

40. Sauce von Rahm mit Vanilje.

Eine halbe Maas Rahm wird mit einem Stänglein Vanilje aufgekocht, in einen Topf geschüttet, etwa zwey Stunden stehen gelassen, daß er den Geruch von der Vanilje bekommt; dann thue ihn wieder in eine Casserolle mit Zucker, verrühre 3 Eyergelb mit ein wenig Milch und wenn der Rahm kocht, so rühre ihn in die Eyer,

lasse ihn wieder kochen, dann thue ihn in eine Saucière und wenn man die Sauce auf den Tisch giebt, so nimmt man die Vanilje daraus. Man kann der Sauce einen Geruch geben, welchen man liebt.

41. Gekochte Pfersiche.

Nimm Pfersiche die noch nicht ganz weich sind, schäle und schneide sie mitten voneinander, nimm den Stein daraus, lege sie in eine breite Casserolle neben einander, streue gestoßenen Zucker darüber, etliche Stücke Zimmet und Wein, decke sie wohl zu und laß sie kochen bis sie weich sind. Dann nimm sie mit einem Löffel aus dem Saft, lege sie auf ein Haarsieb daß der Saft ablauft. Hernach lege sie auf eine Platte, den Saft lasse dick einkochen, sollte nicht genug Zucker seyn, so thue mehr dazu. Die Kerne von den Pfirschen klopfe vorsichtig auf daß sie ganz bleiben, koche sie ein wenig im Wasser, schäle sie und lege in jeden halben Pfirsich einen halben Kern, den dick eingekochten Saft schütte durch ein Haarsieb über die Pfersiche und gieb sie kalt auf den Tisch.

42. Gekochte Aprikosen.

Sie werden wie die Pfirschen gekocht, nur muß man sie etwas härter nehmen, weil sie leicht verkochen.

43. Gekochte Maulbeeren.

Zu einem halben Pfund Zucker nimmt man einen halben Schoppen rothen Wein, ein Stück Zimmet und kocht ihn zu einem dicken Syrop. Dann thue 1 Pfund schwarze Maulbeeren darein, laß sie auf einem starken Feuer schnell etliche male überkochen, und schütte sie in eine Schüssel, ist der Saft zu dünn so schütte ihn wieder in die Casserolle und laß ihn kochen bis er Faden zieht, die Maulbeeren thue auf die Platte auf welcher man sie

zu Tische giebt, den Syrop schütte darüber und gieb sie kalt auf den Tisch.

44. Gekochte Stachelbeeren.

Man bricht sie wenn sie so groß wie Erbsen sind, pflückt die Stiele und Blumen ab, wascht sie, legt sie in kochendes Wasser, deckt sie zu und laßt sie etliche Minuten darin liegen, damit sie nicht zerfallen. Dann lasse sie im Wasser weich kochen, schütte sie in ein Haarsieb damit das Wasser davon kommt; koche mit Wasser ein Stück Zucker, die halbe Schale von einer Citrone fein und länglicht geschnitten, zu einem dicken Syrop, die Beeren lege darein und laß sie nur heiß werden, nicht kochen, wodurch der Syrop wieder dünner wird, hebe die Beeren vorsichtig mit einem Schaumlöffel heraus, den Syrop koche wieder dick, schütte ihn über die Beeren, und wenn sie kalt sind so garniere sie mit Anisbrod.

45. Gekochte Johannistrauben.

Wenn die Trauben von den Stielen gepflückt sind, so werden sie wie die Stachelbeeren gekocht. Man serviert sie kalt und garniert sie mit Zuckerbrod.

46. Zuckerbrod von Hefenteig.

Thue ein halbes Pfund Mehl in eine irdene Schüssel, rühre in der Mitte des Mehls mit 2 Eßlöffel voll Bierhefe und 4 Löffel voll Milch ein kleiner Teig an, stelle die Schüssel an einen warmen Ort, daß der Teig auftreibt, verrühre ein halbes Pfund gute frische Butter mit dem gelben von 8 Eyern und 2 ganzen zu einem dicken Schaum, thue 1 Viertelpfund gesiebten Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone dazu, der aufgegangene Teig mit dem Mehl rühre dazu und bearbeite ihn eine Viertelstunde, daß weiße vom Ey rühre zu ei-

nem satten Schnee und rühre ihn langsam darunter. Zuvor formiere von gutem Schreibpapier dreyßig kleine Kapseln, ohngefehr 10 oder 12 von einem Bogen, streiche sie mit geschmolzener Butter an, streue gesiebten Zucker und in feine Filet geschnittene Mandeln darüber, stelle die Kapseln auf das Blech auf welchem man sie in den Ofen thut, fülle sie halb voll von dem Teig, stelle sie an einen warmen Ort und laß sie in die Höhe gehen bis die Kapseln voll sind, stelle sie in einen nicht zu heißen Ofen und laß sie schön gelb backen. In einer halben oder 3 Viertelstunden sind sie gut, dann nimmt man das Papier davon.

Im oberrheinischen Kochbuch befinden sich alle Braten und alles, was sich vom Braten sagen läßt, bis auf Geflügel mit Trüffeln gefüllt.

Ein wälscher Hahn mit Trüffeln.

Man nimmt ein fetter junger Hahn, schlachtet ihn 4 oder 5 Tage vorher, nachdem die Witterung kalt oder warm ist, hängt ihn in die Luft, daß er mürber wird, dann wird er sorgfältig gerupft; wenn er ausgenommen und sauber gewaschen ist, so werden die Beine hinterwärts gezogen und ein Spießlein von Eisen durchgesteckt; man dressirt ihn mit einer Nadel, in welche man eine starcke Schnur thut und bindet die Schnur satt auf dem Rucken zusammen.

Zur Fülle schäle und schneide eine gute Handvoll Schalotten, Petersilie und Schnittlauch, dische dieß in einem Stück frischer Butter, bis die Schalotten weich sind: hacke die Leber vom Hahn mit etlichen Hühner- oder Gänslebern fein, thue sie zu den Schalotten mit zwey Eyern, Salz und Gewürz, und rühre alles wohl durcheinander. Koche zuvor ein Viertel- oder halbes Pfund sauber gewaschene Trüffeln in einer halben Maas rothem Wein mit einigen Speckschwarten, Salz, Gewürz und Zwiebeln, lasse sie eine halbe Stunde kochen, dann schäle sie fein. Sind es große Trüffeln, so schneide sie in 2 oder 3 Theile, die kleinen läßt man ganz, thue sie zur Fülle mit dem Saft von einer Citrone, thue die Fülle in den Hahn und nähe ihn zu, dressiere ihn wieder, die Beine binde ihm mit Bindfaden über dem Burzel zusammen und schneide die Füße davon, dann wird er schön gespickt, mit Papier wohl umwickelt und in 2 Stunden gebraten.

Hat man viel Trüffeln, so werden sie eine halbe Stunde vorher gekocht ehe der Hahn gebraten wird. Der

Hahn wird mit Salz und Pfeffer inwendig gerieben, dressirt, gespickt und nur die Beine zusammengebunden, dann werden die Trüffeln warm darein gethan, die Oeffnung zugenäht, die Beine gebunden und gleich gebraten, dieß giebt dem Hahn den Geschmack von den Trüffeln.

Alles Geflügel kann man auf diese Weise mit Trüffeln füllen.

Trüffeln mit Sauce.

Wenn die Trüffeln gewaschen und gebürstet sind, so wird die schwarze Schale fein davon geschnitten, die Trüffeln werden dann in Scheiben geschnitten. Thue in eine Casserolle etliche Eßlöffel voll feines Baumöhl, etliche Schalotten, Petersilie feingeschnitten, ein Stück magern Speck, Salz und Gewürz. Die Trüffeln thue auf ein nicht zu starkes Feuer, lasse sie dämpfen bis das Oel klar wird, dann thue ein Glas voll rothen Wein und Fleischbrühe dazu, lasse sie eine halbe Stunde lang kochen, richte sie an und garniere sie mit glacierten Kalbsmilchlein.

Trüffeln in Papier.

Wenn die Trüffeln gereiniget sind, so thue sie in eine hohe, enge Casserolle oder in einen irdenen Topf mit einer halben Maas rothem Wein, Fleischbrühe einige Speckschwarten, auf welchen noch ein wenig Speck ist, Salz, Lorbeerblätter, Gewürz und 3 Zwiebeln, lasse sie eine gute halbe Stunde kochen, dann stelle sie vom Feuer wohl zugedeckt, damit kein Dampf davon kommt, schneide so viel Papier an beyden Enden kraus, als Trüffeln sind, wickele jede in ein Papier, richte auf eine Platte eine geschickt gebrochene Serviette, lege die Trüffeln darein und gieb sie warm auf den Tisch.

Trüffeln eingemacht zu erhalten.

Sie werden gereiniget und gekocht, wie die vorhergehenden, lasse sie zugedeckt in der Sauce kalt werden, dann lege sie in einen steinernen Topf, gieße gutes feines Baumöhl darüber, binde den Topf mit Blase zu und stelle ihn in einen kühlen Keller; in weithälsigen Bouteillen sind sie auch sehr gut, man braucht nicht viel Oehl.

Wälschkorn einzumachen.

Man bricht den Kolben von der Pflanze, wenn er ohngefähr einen halben Fingers lang, noch nichts als die fleischigte Aehre sichtbar ist und man noch nichts von den Körnern sieht, putzt sie sauber ab, legt sie 4 Stunden in frisches Wasser und so lang in Salzwasser, rangirt sie in einem steinernen Topf, dann koche so viel Weineßig, daß die Aehren damit bedeckt werden, mit einem Eßlöffel voll ganzem Pfeffer, halb so viel Nägelein, einem Stück Zimmet und einer Handvoll Salz, lasse den Essig kalt werden und schütte ihn über die Aehren, binde den Topf mit Blase zu, stelle ihn in den Keller, wenn sie 4 bis 6 Wochen gestanden haben, so sind sie zum Gebrauch gut, sie werden wie die Gurken oder kleine Kukummern zum Rindfleisch oder kalten Braten servirt; sie sind sehr gut und schön.

Sardellen-Butter zum Rindfleisch.

Wasche ein Viertelpfund Sardellen zu einem halben Pfund frischer Butter, hacke sie fein, dann nimm die Butter und Sardellen oder Anchois in eine Schüssel, zerdrücke beydes zusammen bis es weich ist, drücke es durch ein Haarsieb oder feines Tuch, gieb ihm eine schöne Form und stelle es zu Rettigen zum Rindfleisch auf den Tisch.

Salmen zu salzen und zu räuchern.

Man spaltet den Salmen der Länge nach voneinander schneidet den Grat vorsichtig heraus und den Kopf ab, legt ihn auf ein Bret und salzt ihn auf beyden Seiten ein, das Salz wird wohl eingerieben und eine Handvoll Rosmarin und so viel Lorbeerblätter darauf gelegt, lasse ihn 48 Stunden liegen, während welchen er etliche mal umgewendet wird, dann hänge ihn am Schwanz in den Rauch, lasse ihn 2 oder 3 Tage hangen, nachdem der Rauch stark ist, daß er ja nicht zu trocken wird. Alsdann verwahre ihn an einem trockenen Ort. Zum Gebrauch schneidet man nur Messerrückendicke Stücke davon und giebt ihn kalt auf den Tisch, nur mit Essig und Oehl oder mit einer kalten Sauce.

Salmen im Baumöhl aufzubewahren.

Der Salmen wird in Stücke geschnitten, so groß als man glaubt ihn nöthig zu haben, thue wohl Salz und Pfeffer auf eine Platte und feines Baumöhl, nachdem man viel oder wenig Salmen hat, verrühre das Salz mit dem Oehl wohl, lege den Salmen dazu und wende ihn wohl darin um, lasse ihn etliche Stunden so liegen, indem er öfters umgewendet wird, dann lege ihn auf einen Rost und lasse ihn auf Kohlen auf beyden Seiten schön gelb braten, die Stücke müssen währendem Braten etliche mal im Oehl umgewendet werden; hernach lege sie wieder auf die Platte ins Oehl und lasse sie darin kalt werden; wenn sie kalt sind, so thue sie in einen steinernen Topf, decke ein rundes Bret darauf, beschwere es mit einem Stein, daß der Salmen nicht in die Höhe kommt, und gieße etwa 2 Finger hoch Baumöhl darüber. Auf diese Weise kann man ihn kalt oder warm in einer Sauce geben. Der Salmen ist auf diese Art besser als geräuchert.

Braunschweiger Würste.

Nimm zu 6 Pfund Schweinefleisch vom Bugstück 1 Pfund Schweineschmalz, schneide alles Häutige und die Schwarte davon, hacke alles fein, stoße 1 Pfund Salz, Muskatenblüthe und Nägelein zusammen ein Quintlein, ein halbes Loth Salpeter, ein halbes Loth weißen Pfeffer, streue alles über das Fleisch, knette es wohl durcheinander, stopfe es in wohlgereinigte Rinderdärme so fest als möglich, binde sie fest zu, lege sie 48 Stunden in eine Salzlacke, trockne sie ab und hänge sie 4 Tage in Rauch. Sie lassen sich sehr lange halten, nur muß man sie etliche Wochen in die Luft hängen. Sie werden kalt oder ungekocht in dünne Scheiben geschnitten und zum Rindfleisch servirt.

Göttinger Würste.

Nimm ein Stück Rindsfleisch vom Lendenstück, schneide alles Häutige davon, salze es mit Salz und Salpeter stark ein und lasse es 4 Tage liegen; nimm dann so viel Schweinefleisch als Rindsfleisch, hacke beydes fein, schneide zu 10 Pfund Fleisch 3 Pfund frischen Speck in feine Würfel, stoße Pfeffer und Nägelein, nachdem man das Gewürz liebt, sollten sie nicht genug gesalzen seyn, so muß man noch gestoßenes Salz dazu thun; ist alles wohl durcheinander geknettet, so thue das Fleisch so fest als möglich in Rinderdärme, lege sie einen Tag in eine Salzlacke, dann hänge sie in den Rauch, lasse sie schön räuchern und hänge sie in die Luft; sie lassen sich sehr lange halten.

Schwartemagen.

Nimm einen Schweinsmagen, wenn er wohl gereiniget ist, so schabe das inwendige Fett rein davon ab, nimm so viel Schweineschwarte, daß es ungefähr die Hälfte

des Magens ausfüllt, koche sie weich, nimm so viel Schweinefleisch vom Hals oder Bugstück, hacke es zusammen fein, nimm den vierten Theil frischen Speck, koche ihn halb weich, schneide ihn in kleine Würfelchen, thue ihn zum Fleisch mit gehörig Salz, Pfeffer, Nägelein, Majoran, Cardamomen, ein wenig Salpeter, alles fein gestoßen, mische alles wohl durcheinander, fülle es in den Magen, binde ihn zu und befestige ihn noch mit einem hölzernen Spießlein, lege ihn in die kochende Brühe, in welcher die Schwarten und Speck gekocht worden sind, lasse ihn eine Stunde langsam unzugedeckt kochen, steche mit einer kleinen Nadel darein, und wenn keine Brühe und nur ein wenig Fett herausläuft, so ist er gut; nimm ihn aus dem Topf, lege ihn auf ein Bret, thue noch eines darauf und Gewicht, laß ihn so über Nacht stehen, hänge ihn 6 Tage in den Rauch, dann an die Luft und er wird sich sehr lange halten. Der Magen wird nicht mehr gekocht, man schneidet dünne Scheiben davon, rangirt sie auf Teller und servirt sie kalt.

Wer das Gewürz nicht liebt kann es weglassen.

Würste über den Sommer aufzubewahren.

Wenn die Würste geräuchert und etliche Wochen an der Luft gewesen sind, so werden sie mit einem Tuch so rein als möglich gereiniget und in einen steinernen Topf so satt als wie möglich gelegt. Man laßt Schweineschmalz vergehen, und wenn es nicht mehr warm ist, so wird es über die Würste geschüttet, daß sie ganz mit Schmalz bedeckt sind, der Topf wohl zugebunden und an einen kühlen Ort gestellt.

Schinken aus dem Lack zu essen.

Zu einem Schinken nimmt man 2 Loth Salpeter, vermengt ihn mit einer guten Handvoll Salz, reibt den Schinken wohl ein, legt ihn in ein Geschirr, thut das

Salz alles darüber, legt ein Bret darauf und beschwert ihn mit Steinen wohl, sollte er in etlichen Tagen keinen Lack haben, so siedet man eine Handvoll Salz in einem Schoppen Wasser, laßt es kalt werden und schüttet es über den Schinken; in 3 Wochen kann man ihn kochen, er haltet sich auch 6 Wochen im Salz. Diese Schinken müssen langsamer gekocht werden als die eingenähten und geräucherten, weil sie viel mürber sind. Auch Rindszungen sind nur gesalzen viel besser als geräuchert, so wie Schweinszungen; Kalbsschlegel sind auf diese Weise gesalzen sehr gut, sie müssen nur 14 Tage im Salz liegen.

Harte Eyer roth zu machen.

Wenn die Eyer gesotten sind, so werden sie gleich geschält, und weil sie noch warm sind, in rothen Essig gelegt, wenn sie eine Stunde darin liegen, so sind sie gut; man schneidet sie in 4 Theile und garnirt den Salat damit.

Obst in Bouteillen mit Zucker und Kirschenwasser aufzubewahren.

Im ersten Theil des oberrheinischen Kochbuchs findet man, wie alles Obst in Bouteillen gekocht wird. Wenn die Früchte in den Bouteillen sind, so thut man auf eine Maasbouteille 3 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker und so viel gutes Kirschenwasser dazu, und kocht die Früchte, wie die andern; Kirschen, Pflaumen, Zwetschen, Mirabellen und Aprikosen sind auf diese Art die besten; man giebt diese Früchte auf den Tisch, ohne sie weiter zu kochen; sie halten sich sehr gut; man öffnet die Bouteillen nicht, bis man an den Tisch gehet, nur muß man Sorge tragen, daß sie keine Luft bekommen.

Eingesalzene Bohnen.

Man nimmt junge Bohnen; je kleiner je besser. Sollten sie schon breit seyn, so zieht man sie ab, doch müssen noch keine Bohnen darin seyn, und schneidet sie der Länge nach von einander. Sobald sie gereiniget sind, so lege sie, aber nicht gewaschen und nicht gekocht, in einen steinernen Topf. Auf 10 Hände voll Bohnen nimmt man eine Handvoll Salz, drücke die Bohnen satt zusammen, streue das Salz darüber, lege ein weißes Tuch darauf, dann kleine Bretter und beschwere sie mit Steinen, stelle sie in den Keller, und wie man wieder frische Bohnen hat, so hebe alles ab, lege wieder alles darauf, und beschwere sie wieder, sehe nach ob das Salz sich aufgelöst hat, wo nicht, so thue ein wenig Wasser mit Salz dazu. Will man davon kochen, so nimm so viel als man braucht aus dem Topf, wasche sie durch 3 oder 4 Wasser und koche sie weich, nachher lege sie wieder in frisches Wasser und lasse sie eine Stunde darin liegen; doch müssen sie einmal in anderes Wasser gethan werden. Wenn sie ausgekocht werden, so muß man kein Salz dazu thun, ehe man findet, daß es nöthig ist. Auf diese Art Bohnen einzumachen, ist viel besser, als die so zuerst gekocht werden; sie geben im Keller keinen übeln Geruch und die obern sind so gut als wie die untern. Hat man davon genommen, so wascht man das Tuch sauber aus und deckt sie wieder zu. Sollte kein Salzwasser mehr darauf seyn, so thut man wieder dazu. Sie werden gekocht wie frische Bohnen, und wenn sie gut gewässert sind, so schmecken sie wie frische.

Spanische Kresse als Kapern zu brauchen.

Sammle die Knöpfe von der Kresse, wenn sie nur so groß als Kapern sind, schneide die Blumen davon und lege sie 4 Tage in frisches Wasser. Alle Tage thut man

frisches Wasser dazu. Dann koche so viel Weinessig, daß sie damit bedeckt werden, mit einem Eßlöffel voll ganzem Pfeffer, etlichen Nägelein und eine Handvoll Salz. Wenn der Essig kocht, so lege die Knöpfe darein und nimm sie gleich vom Feuer, lasse sie kalt werden, dann thue sie in Bouteillen und stopfe sie wohl zu, stelle sie in den Keller und nach etlichen Wochen kann man sie wie Kapern brauchen.