

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

Ragouts.

urn:nbn:de:bsz:31-56459

R a g o u t s.

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 also wohl zugedeckt auf einem langsamen Feuer weich kochen, es muß öfters umgewendet werden und sollte es eingekocht seyn, so muß man Brühe nachschütten, daß noch ein Anrichtlöffel voll bleibt, wenn es weich ist, so lege es schön auf eine Platte, daß es nicht zerfällt, rühre in die Brühe ein guter Eßlöffel voll angemachten gelben Senf und 2 Eßlöffel voll Essig, verrühre dies in der Brühe und lasse es noch einmal aufkochen, dann schütte ein wenig davon über das Fleisch, die andere Sauce thue in eine Sauciere und gieb alles warm auf den Tisch. Ohne Senf ist es auch gut.

2. Rindsbrust mit Parmesan-Käse.

Man kocht ein Stück Brustkern oder sonst ein Bruststück von 2 bis 3 Pfund, nachdem Personen sind, nimmt ein Geschir, das nicht zu groß ist, lege unten Speck in Scheiben geschnitten und das Fleisch darauf, mit 3 Zwiebeln, 2 gelben Rüben, 2 Petersilienwurzeln, ganzem

Pfeffer, halb so viel Nägelein, eine kleine Hand voll Salz und eine Maas Wasser, decke es wohl zu und lasse es weich kochen, es muß öfters umgewendet werden; verrühre 4 Loth frische Butter mit 3 Eiern und streue einen Kochlöffel voll Mehl darein, dann einen halben Schoppen von der Brühe, in welcher das Fleisch gekocht ist, schütte sie durch ein Sieb, damit nichts von dem Gewürz dazu kommt, rühre dies auf dem Feuer bis es dick ist, dann nimm ein Blech, so groß als das Fleisch ist, streiche es mit frischer Butter an, lege das Fleisch darauf, streiche den Bren oder 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 gröblich 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 Viertelfund frische Butter in eine Casserolle mit allem, was auf dem Fleisch ist, dische es ein wenig in der Butter, kehre die Coreletten 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 weisse Haut rein herunter ziehen kann, ziehe sie ab und koche sie in Fleischbrühe weich, lege sie auf eine Platte, presse sie, bis sie kalt sind, damit sie glatt liegen bleiben, schneide sie in halb fingersdicke und fingerslange Stücke; nimm eine gute Hand voll Kräuter, als, Petersilie, Estragon, Schnittlauch, Schalotten, dische dieß in 2 Eßlöffel voll Provençeröhl mit einem Löffel voll Mehl, bis die Schalotten weich sind, drücke den Saft von einer Citrone dazu oder 2 Löffel voll Essig und ein halber Anrichtlöffel voll gute Fleischbrühe mit Gewürz, thue die Rachen dazu und lasse sie dick einkochen, streiche eine Platte mit frischer Butter ein wenig an, lege die Rachen schön hoch darauf und streue etwas dick geriebenen Parmesan-Käse darauf, stelle sie in einen warmen Ofen, daß sie eine schöne Farbe bekommen, nicht zu lange, damit sie nicht zu trocken werden.

Ohne Käse, als Ragout auf diese Weise gekocht, sind sie sehr gut, nur müssen sie nicht dick eingekocht und in die Sauce 2 Eyer 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 Klößen 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, das 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 Rüben, 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 Dichtung von einander, daß sie oben und an der Spitze aneinander bleibt, streiche in diese Einschnitte eine gute Kalbfleisch-Fülle, in welche man eine Hand voll gereinigte und weich gekochte Morcheln, oder welches besser ist, Trüffeln und 4 Loth Sardellen, beydes fein geschnitten oder gebackt unter die Fülle thut; unwickele 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 Defelein braten; begieße sie unterdessen 2 mal mit dem Saft, so in dem Blech ist, damit sie nicht zu trocken wird, und während dem Backen nimm ein Stück frische Butter in eine Casserolle mit einem halben Löffel voll Mehl, rühre die Butter und Mehl auf dem Feuer, bis die Butter schäumt, thue die Brühe mit dem rothen Wein dazu, lasse sie kochen, lege die Zunge auf eine Platte, schneide den Faden davon und nimm den Speck

weg; sollte die Sauce zu viel gesalzen seyn, so schütte ein wenig Wasser dazu, schütte sie durch ein Sieb über die Zunge und gieb sie gleich zu Tisch.

Auf gleiche Weise kann man die Zungen ungefüllt kochen. Schöner ist es, wenn man über die Zunge, 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 Kalbschlägel.

Schneide den Schlägel schön rund, durchziehe ihn mit grobgeschnittenem Speck, der in Salz und Gewürz umgewendet wird; lege in einen Topf oder Casserolle etliche Schnitten Speck und Schwarten, lege den Schlägel darauf mit einer guten Hand voll kleinen geschälten Zwiebeln, 2 gelben Rübren 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 Rübren 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 Rüben, Lorbeerblättern und Nägelein weich kochen. Nimm ein Viertelpfund frische Butter, dische etliche feingehackte Schalotten mit einem guten Kochlöffel voll Mehl, feingeschnittener Petersilie, 2 Loth gehackte Sardellen, dann ein halber Schoppen Fleischbrühe, Salz, Muskatnuß, und laß es unterm Röhren kochen bis es dick ist, rühre noch 2 Eyer gelb dazu, streiche eine Platte oder Blech mit frischer Butter an, und lege das gekochte Fleisch darauf; wenn das Gerührte kalt ist, so streiche es über das Fleisch, und will man es mit Käse, so reibe Parmesankäse, streue ihn Messerrücken dick darauf, stelle es in ein heißes Ofen oder Ofen, daß es in einer Viertelstunde schön gelb wird, nimm in eine Casserolle ein kleines Stück Butter, ein halber Kochlöffel voll Mehl, fein geschnittene Petersilie, ein Anrichtlöffel voll von der Brühe in welcher das Fleisch gekocht hat, und etliche fein gehackte Sardellen und laß diese Sauce kochen. Während dem das Fleisch im Ofen ist, zerrühre das Gelbe von zwey Eiern mit Muskatnuß, einem Kochlöffel voll Essig, rühre dieß in die Sauce, lasse sie wieder unterm Röhren 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 Untersstück, 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 schäumt, so nimmt man das Fleisch aus dem Wasser und legt es in kaltes, dann bleibt es schön weiß. Wenn es kalt ist, so schneide den Brustkern von den Rippen und schneide ihn in 2 fingersbreite Stücke, die Rippen schneide in fingerslange Stücke, thue ein Viertelpfund frische Butter in eine Casserolle. Wenn sie zergangen ist, so lege das Fleisch darein und streue einen kleinen Löffel voll Mehl darüber, mit etlichen 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, Muskatblüthe, 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 Siebcken, daß sie trocken werden, und dann backe sie in heißer Butter schön gelb. Wenn der Ragout weich ist, so lege das Fleisch auf eine Platte, nimm das Gelbe von 2 Eiern, rühre es mit ein wenig Eßig und feingeschnittener Petersilie in die Sauce, und lasse sie unter dem Rühren wieder kochen, schütte sie durch ein Sieb über das Fleisch, die gebackenen Zwiebeln lege warm um das Fleisch, und gieb es so auf den Tisch.

12. Kalbsbrust mit einer Krebsauce.

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, Muskatblüthe und Nägelein mit 2 Lorbeerblättern, lasse sie weich einkochen daß keine Brühe mehr ist; dann lasse sie in dem Fett schön gelb werden. Verfertige eine Krebsauce, schütte sie in die Platte, lege die Brust darcin, garniere sie mit den Krebschwänzen 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 Provençeröhl 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 Dehl 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 Eyer gelb 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.

Blanchire 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 Trüffel oder Champignons so koche beides zuerst, reinige die gekochten Trüffel von der Hülse, schneide sie in Scheiben, so wie die Champignons; auch Morcheln sind gut, diese müssen auch zuerst gekocht und gereinigt werden, bis das Wasser hell ist; thue in eine Casserolle ein Stück frische Butter, eine kleine Hand voll fein geschnittene oder gehackte Schalotten, die Milchlein und Trüffel darauf, Salz, Gewürz, ein Glas voll weißen Wein und halb so viel Fleischbrühe dazu, lasse sie auf einem starken Feuer halb einkochen, nimm 3 Eyer gelb, drucke den Saft von einer kleinen Citrone oder ein wenig Essig dazu, fein geschüttelte Petersilie und Muskatnuß, verrühre dies mit den Eiern, dann rühre die Sauce von den Milchlein darein, schütte sie wieder über die Milchlein, lasse sie wieder kochen, rüttle die Casserolle, bis der Ragout kocht, dann richte sie schön an; sollte man nicht genug Milchlein haben, so kann man weich gekochte Schenrachen 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 Deselein 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 fingerlange Stücke und lege es in frisches Wasser. Thue in eine Casserolle ein Stückchen frische Butter, ein wenig Mehl, fein geschnittene Petersilie, rühre darin, bis die Butter schäumt, schütte einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu und Gewürz, lege das Mark darein und laß es eine kleine Viertelstunde kochen, dann thue es schön auf eine Platte, nimm das Gelbe von 2 Eiern, verrühre es mit ein wenig Essig, rühre es in die Sauce und schütte sie über das Mark.

17. Kalbs-Rückenmark mit Käse.

Siehe 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 Peterstie, Schnittlauch, das eingeweichte Milchbrod, Salz, Muskatnuß, die Schale von einer Citrone am Reibeisen abgerieben und den Saft davon dazu gedrückt und 2 Eyer, rühre dies, 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 Döpfen oder Casserolle, die nicht viel größer ist, als die Leber, lege in die Casserolle in Scheiben geschnittenen Speck, die Leber darauf mit Salz, Pfeffer, Nägelein, Lorbeerblätter, etliche Zwiebeln in Scheiben geschnitten, decke sie mit einem Deckel mit Feuer zu und lasse sie ein wenig braten, dann thue einen Löffel voll Fleischbrühe und Essig dazu, lasse sie auf Kohlen nur langsam eine halbe Stunde kochen, lege sie auf die Platte, die Sauce schütte durch ein Haarsieb über die Leber und gieb sie gleich auf den Tisch. Die Leber darf nicht zu voll gefüllt werden, weil sie sonst auffpringt.

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 auf 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 Muskatblüthe, hacke dieß zusammen fein, thue davon unten in jede Kapsel, schneide die Hirne in enggroße 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 Eiern, nachdem viel Hirne sind, reibe Muskatnuz 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 feingebackter 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, sicht ihm die Augen aus, schneidet ihn von unten auf und schält alles Fleisch behutsam von den Knochen, so daß das Fleisch alles an der Haut bleibt; die Zunge nimmt man aus dem Kopf, ehe er gebrüht wird, kocht sie bis man die Haut abziehen kann und schneidet sie der Länge nach in

5 bis 6 Theile. Den ausgebeinten Kopf lege von einander, lege die Zunge darauf, streue über den ganzen Kopf 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 geräucher-tes 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 Eyer gelb und ein ganzes Ey dazu mit Salz, Muskatnuß und feingeschnittener Petersilie, rühre dies auf dem Feuer bis es anfängt dick zu werden, dann thue es in das gehackte Fleisch, wohl durcheinander gerührt, streiche es über den Kopf, wickle ihn zusammen, daß er so viel als möglich seine vorige Form wieder bekommt, nähe ihn fest zusammen, dann binde ihn in eine Serviette, koche ihn in vielem Wasser mit einem Schoppen Essig, Salz und Gewürz weich. Wenn der Kopf weich ist, so thue ihn aus der Serviette, lege ihn auf eine andere, daß er trocken wird und 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 Rüben, etlichen Zwiebeln, ein wenig Pfeffer, Salz, Nagelein und Lorbeerblätter, schütte dann Wasser dazu, daß

es über das Fleisch geht, und etliche Speckschwarten, so lasse es wohl zugedeckt kochen bis das Filet weich ist, alsdann lege das Fleisch auf eine Platte, die Brühe schütte durch ein Sieb, thue sie wieder in die Casserolle, lasse sie einkochen, lege das Filet darauf, daß es 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. Sammelsbrust 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, Muskatblüte 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 Eyer gelb, 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 zweifingerbreite Stücke, oder laß ihn ganz, nur hacke das untere Bein davon, thue Butter in einen eisernen Topf, wenn die Butter heiß ist so lege das Fleisch darauf, streue ein wenig Mehl darüber und laß den Bug auf beyden Seiten schön gelb werden. Dann thue Wasser mit einem Glas voll Wein dazu, so viel daß der Bug weich kochen kann, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, etliche Nägelein und ein Zinken Knoblauch, laß es weich kochen. Unter dieser Zeit schäle 20 kleine Zwiebeln, koche sie im Wasser mit Salz weich, wann das Fleisch weich ist so hebe alles Fett wohl ab, schütte die Sauce durch ein kleines Sieb auf eine Platte, lege den Bug darauf und die Zwiebeln darum, liebt man die Zwiebeln nicht so kann man ihn mit geschälten Kastanien 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. Hammelschwänze mit Sauce.

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

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 schäumen 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. Sammelszungen in Papier.

Koche sie im Wasser wie die vorigen, schäle und schneide sie von einander, nimm in eine Casserolle ein Stück frische Butter mit feingehackten Schalotten und Kräutern, als Petersilie, Schnittlauch, ein wenig Estragon, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, alles fein gestossen und 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 wickelse 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 Kohlf Feuer und lasse sie auf beyden Seiten braten, gib sie warm zu Tische.

32. Sammelscoteletten mit Kräutersauce.

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

streue folgende feingehackte Kräuter darüber, als Schallotten, Petersilie, Körbelkraut, Schnittlauch, Sauerampfer, von jedem eine kleine Hand voll, Salz, Pfeffer und gestoßene Muskatblüthe, laß dieses auf einem schwachen Kohlfener braten und wende sie etliche male um, wenn sie weich sind so lege sie auf die Platte, thue in die Kräuter ein wenig Essig mit Fleischbrühe, lasse sie noch kochen. Sollte zu viel Fett an der Sauce seyn so hebe es mit einem Löffel ab, thue die Sauce über die Coteletten und gieb sie warm zu Tisch.

33. Lammfleisch.

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

34. Schweinecoteletten mit Sauce.

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

Schneide 4 bis 5 Zwiebeln in feine Scheiben, röste sie in Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl schön gelb, thue Fleischbrühe mit Essig dazu, gestoßene Nägelein und Pfeffer, lasse sie eine Viertelstunde kochen, dann thue ein Löffel voll gekochten Senf dazu, rangiere die Coteletten auf die Platte das 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, gestosene Muskatblüthe 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 Schweins- netze, 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, wickle sie wohl zusammen, lege sie auf eine Platte, begieße sie mit ein wenig Baumöhl und wende sie darin um. Kurz vor dem Anrichten lege sie auf einen Rost, stelle sie auf ein starkes Kohlfener, lasse sie auf beyden Seiten gelbbraun braten und gieb sie 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 gepuht 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 Eiern mit ein wenig Essig, rühre die Sauce darein, schütte sie wieder in die Casserolle und wenn sie kocht so thue sie über das Fleisch und 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 Rüben, Salz, Gewürz, eine halbe Citrone in Scheiben geschnitten, Fleischbrühe und eine halbe Maas rothen Wein, laß das Fleisch kochen, bis es weich ist, dann thue gestoßenes Brod dazu, welches zuvor braun gebähet ist, laß die Sauce noch kochen, lege das Fleisch auf eine Platte, die Sauce schütte durch ein Sieb auf die Platte und lege das Fleisch darauf. Auf gleiche Weise kocht man Ragout von Hasen, zerschneide den Hasen, spicke die Stücke, und die hintern Beine schneide davon.

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 Siebbecke 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 gepuzt sind so schneide sie zwischen den Schenkeln und dem Rücken bis an die Flügel auf, lege sie auf ein Brett und drücke sie oben zwischen den Flügeln breit, streue Salz darüber und lasse sie eine Stunde liegen. Schneide oder hacke eine gute 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 Sauciere 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 gereinigt ist, so hebt man es geschwind über ein hellflammendes Feuer das aller Flaum davon kommt. Schneide oben der Länge dem Hals nach einen Schnitt, löse die Haut vom Hals und nimm den Kropf vorsichtig heraus das die Haut nicht zerrissen wird, unten schneide die hinterste Oeffnung ab, nimm mit einem Finger das Eingeweide heraus, so das nichts darin bleibt und wasche sie rein aus, nimm die Leber vom Eingeweide, die Galle schneide vorsichtig weg das sie nicht verdrückt wird, thue die Leber wo der Kropf war und binde den Hals mit einem Faden zu, dann drücke die Schenkel aufwärts, das 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 Wurzelbein zusammen, die langen Beine hacke ab, die Flügel lege auf den Rücken und den Kopf darunter. Lege die Hähne in einen Topf in frisches Wasser, lasse sie einmal aufkochen, nimm sie wieder heraus und wieder in frisches Wasser bis sie kalt sind, so sind sie schön weiß blanchirt.

Lege in eine Casserolle Scheiben Speck, thue die Hähne darauf, drücke den Saft von einer Citrone darüber, decke die Hähne mit dünnen Scheiben Speck zu, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, etliche kleine Zwiebeln, Lorbeerblätter, 2 gelbe Rüben, ein Glas voll weißen Wein und so viel Fleischbrühe, decke die Casserolle wohl zu und lasse sie weich kochen, hebe sie aus der Sauce, lege sie auf eine Platte, nimm das Gelbe von 3 Eiern, 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 Siebcken, 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 gereinigt 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, Muskatblüthe, einen Löffel voll Essig; wenn die Sauce kocht, so lege die Hähne darcin, wenn sie weich sind, so reibe noch Muskatnuß dazu, lege sie auf eine Platte, thue die Zwiebeln darum und gib 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 Hähnen oder Kapaunen, Gänsen und Enten die Schrägel, und will man sie als Braten

auf den Tisch geben, so schneide ins Kreuz kleine Schnitte darein und übersirene 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 benden Seiten schön gelb. Man kann eine Citrone dazu legen oder eine kalte Sauce, auch nur mit Salat auf den Tisch geben.

44. Junge Zähne oder Kapaune ausgebeint und gefüllt.

Wenn das Geflügel gereinigt und ausgenommen ist, nicht flammirt, denn alles Geflügel, das ausgebeint wird, muß gerupft werden; im Rupfen muß man sorgfältig sehn, daß die Haut nicht zerrissen wird. Die Flügel läßt man, den Kopf schneidet man ab, der Krage von 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 Hahn darcin und wenn das Wasser kocht, so ziehe den Hahn wieder heraus, lasse ihn kalt werden, dann spicke ihn schön auf der Brust, wie andere Kapannen, 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 Siebcken 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 Krebschwänze 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 Muskatblüthe, decke sie wohl zu und lasse sie eine halbe Stunde kochen; nimm das Gelbe von 2 Eiern, verrühre es mit ein wenig Essig und fein geschnittener Petersilie, lege die Tauben auf die Platte, rühre in die Sauce die Eier und lasse sie unterm Rühren wieder kochen, richte sie über die Tauben an.

Will man Morcheln dazu, so wasche sie sauber und schneide das Weiße davon, koche und wasche sie wieder, bis das Wasser klar ist, dann lege sie zu den Tauben und lasse sie mitkochen. Will man die Tauben schön weiß haben, so müssen sie gestochen werden, damit das Blut davon kommt.

46. Junge Tauben ausgebeint und gefüllt.

Wenn die Tauben gerupft und über ein Flammenfeuer gehalten sind, ohne sie anzunehmen, 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^o. 44. thue in eine Nadel starken Fadens oder Zwirns, 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^o. 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 Rukumern-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 Kukulern, 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 Kukulern dazu und lasse sie ein wenig dämpfen, thue die Enten, wenn sie weich sind, auf eine Platte, decke sie zu, daß sie warm bleiben, hebe das Fett von der Brühe, in welcher die Enten gekocht haben, schütte sie durch ein kleines Sieb, becken zu den gedämpften Kukulern, 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, glasirt sie schön und legt geschnittene Spargeln darum. Mit einer Kapern- oder Krebsauce 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 No. 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, Muskatblüthe, thue das Fett von der Ente in welchem sie gedämpft hat, der Schü und die Ente thue in die Sauce, lasse sie kochen bis die Ente weich ist, lege sie auf die Platte, verrühre die Sauce wohl und drücke sie durch ein Haarsieb über die Enten und gieb sie gleich zu Tisch.

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 No. 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 No. 44.

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

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 No. 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, Citronenschale, geriebenes Brod, schneide dies zusammen fein, hacke es noch mit dem Eingeweide so fein als möglich, thue Salz, Pfeffer und gestoßene Nägelein dazu, rühre dies zusammen wohl 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, Krage, Füße und Brustbein, stoße dies zusammen in einem Mörser so fein als möglich, thue sie in eine Casserolle mit Bratenbrühe und Fleischbrühe, laß es halb einkochen, dann drücke es durch ein Tuch, lege die Stücke Schneepfen dazu, lasse sie wieder kochen, drücke den Saft von einer Citrone dazu und gib sie gleich zu Tische.

53. Ragout von Lerchen oder Krammetsvögeln.

Nüze 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 Eiern mit geriebener Muskatnuß, schütte sie über die Lerchen und gieb sie gleich zu Tische.

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

54. Krammetsvögel auf dem Rost gebraten.

Wenn die Vögel gepuzt 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 fast weizen, 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.
