

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

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

II. Allerlei gekochtes Fleisch und Ragouts.

urn:nbn:de:bsz:31-56409

II. Allerlei gekochtes Fleisch und Ragouts.

1. Jus zu kochen. Man belege eine Casserolle mit dünn zerschnittenem Speck. Dann zerschneide man 1 Kilogr. (2 Pfund) mageres Rindfleisch in Stücke und lege es auf den Speck. Hat man Speckswarten, so lege man noch einige darauf. Hierauf stelle man die Casserolle auf ein gelindes Kohlenfeuer, decke sie fest zu und lasse es dämpfen, bis das Fleisch auf allen Seiten ganz dunkelbraun ist. Man gieße dann Fleischbrühe und Wasser daran; jedoch darf die Casserolle nicht ganz gefüllt werden. Man thue 2 ungeschälte Zwiebeln, 4 Nägelein, 3 Lorbeerblätter, Pfeffer und 2 dunkelfarbige gelbe Rüben dazu. Die Casserolle decke man zu und lasse den Inhalt zwei Stunden auf einem kleinen Feuer kochen. Man muß aber immer Fleischbrühe oder Wasser nachschütten, damit man am Ende beinahe 12 Deciliter (3 Schoppen) Brühe übrig behalte. Man schütte es dann durch ein Seihebecken in einen Topf, und sobald der Schüttalt ist, nehme man das Fett oben hinweg. Hat man nun Fleischsuppen anzurichten, und thut man nur 1 oder 2 Löffel voll von dieser Schühbrühe darauf, so gibt es ihr eine schöne Farbe und macht sie gut. Der Schüh hält sich in einem Keller 8 Tage lang.

A. Rind- oder Ochsenfleisch.

2. Bœuf à la mode. Man wasche und klopfe 3 bis 4 Kilog. (6 bis 8 Pfund) Rindfleisch (Wäcklein oder Schwanzstück); zerschneide 62 Grammes (4 Loth) Speck in halb fingerlange und dicke Stücke. Vermenge einen Eßlöffel voll Salz mit einem Kaffeelöffelchen voll Pfeffer,

gestoßenen Nägelein, fein zerschnittenen und gehackten Schallotten, Peterfilie und geriebenem Basilikum, und kehre den Speck darin um. Mit einer großen hölzernen Spicknadel durchspicke man dann das Fleisch. Hat man aber keine Spicknadel, so steche man mit einem kleinen Messer Löcher in das Fleisch und stecke den Speck darein. Man thue das Fleisch in einen eisernen Topf oder eine eiserne Casserolle. Wenn man eine Glosche (lange Casserolle) hat, so ist es noch besser; gieße 4 Decil. (1 Schoppen) Wein und etwa 12 Decil. (3 Schoppen) Wasser daran; man lege 3 zerschnittene gelbe Rüben, 2 Selleriwurzeln, 4 Peterfilienwurzeln, einige Lorbeerblätter, 6 bis 8 Nägelein und einen Kalbsfuß dazu, thue den Deckel darauf, verflebe ihn fest mit Papier, damit kein Dampf herauskomme, stelle den Topf auf die Kohlen und lasse es 4 Stunden lang dämpfen oder kochen. Ist dies geschehen, so nehme man das Fleisch heraus, schöpfe alles Fett von der Brühe, schütte sie durch ein Siebbecken und lasse die Sauce in einem kleinen Geschirre so lange einkochen, daß nur noch so viel bleibt, als man zu einer Sauce auf das Fleisch braucht. Man röste 1 oder 2 Löffel voll Mehl in Butter schön gelb, thue die geläuterte Brühe dazu und drücke den Saft einer halben Citrone darein, nebst fein zerschnittener Citronenschaale. Dieses Fleisch kann man auch kalt auf den Tisch geben. Will man es aber kalt essen, so muß man es eine oder zwei Stunden in dem Topf stehen lassen.

3. Eine andere Art boeuf à la mode. 5 bis 6 Pfund (2½ bis 3 Kilog.) Rindfleisch (Wacklein oder Schwanzstück) werden wohl verklopft, und etwa 8 Tage lang in Wein mit Gewürzen (Lorbeerblätter, Nägelein, Muskatblüthe und eine kleine Zwiebel) gelegt; nach dieser Zeit kann man das Fleisch braten; man thut es mit einem Theil der Weinsauce, Salz und Pfeffer in eine eiserne Pfanne, deckt dieselbe zu, und läßt das Fleisch etwa 4 Stunden lang braten, ist es schön gelb und weich, so schüttet man die übrige Brühe daran mit einem Stückchen Brod und läßt es noch ein wenig braten.

4. Roast-Beef. Man nehme zum Roast-Beef das Rippenstück, worunter der Filetbraten (Würbebraten) liegt. Nachdem es gewaschen, mit einem reinen Küchentuche abgetrocknet, nach Nr. 1 geklopft und mit etwas feinem Salz bestreut ist (denn zu viel Salz macht die Braten zähe), wird der Würbebraten mit Speck gespickt, das Roast-Beef an den Spieß gebracht und mit einer Spille befestigt. Dann wird dasselbe unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter und Nierenfett 2—3 Stunden gebraten. Die Dauer des Bratens hängt von der Größe des Stückes und davon ab, ob man das Fleisch etwas roh zu haben wünscht. Bei einem Stück von 6—8 Pfund wird auf jedes Pfund $\frac{1}{4}$ Stunde gerechnet. Um den Würbebraten saftig und etwas roh zu erhalten, muß der Seite, wo er liegt, weniger Hitze als der entgegengesetzten gegeben werden. Die Zubereitung der Saucen ist in Nr. 1 mitgetheilt.

5. Roast-Beef im Ofen. Man nimmt $2\frac{1}{2}$ —3 Kilogr. (5—6 Pfund) Rindfleisch (Nierenstück), schneidet die Rippen heraus, klopft es, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, bindet es fest mit einer dünnen Schnur und bratet es in heißem Ofen 1—2 Stunden, je nachdem man das Fleisch gern blutend oder weich liebt; man muß es häufig begießen und das Fett abschütten. Ehe man es aufrägt, muß man die Schnur losschneiden. Die Sauce macht man nach Nr. 1.

6. Filetbraten (Würbebraten, Ochsenhas, Lammel) am Spieß. Man entfernt Fett und Haut, spickt ihn wie Hasen in zwei Reihen, bestreut ihn mit etwas Salz und Nelkenpfeffer, steckt ihn an einen Spieß, streicht reichlich Butter darüber hin und bratet ihn unter fleißigem Begießen 1 Stunde. Ist der Braten beinahe weich, so gibt man 1—2 Löffel sauren Rahm hinzu. Auf diese Weise gebraten, steht er dem Hasenbraten nicht viel nach.

7. Filetbraten im Ofen. Derselbe wird entweder frisch gebraten oder eine Nacht in Essig gelegt, jedenfalls aber nach vorhergehender Anweisung vorgerichtet. Dann setzt man ihn in einer irdenen Bratpfanne mit reichlich kochend

heißer Butter in oder auf den Ofen und läßt ihn zugedeckt $1\frac{1}{4}$ Stunde nicht gar zu stark braten, während man ihn oft begießt und von Zeit zu Zeit, wenn die Sauce bräunlich wird, wo möglich eine Tasse dicken Rahm, andernfalls Milch hinzu gibt. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas kaltem Wasser zusammengerrührt.

8. Filetbraten auf englische Art (zu empfehlen). Nachdem der Würbebraten geklopft, Haut und Fett entfernt, mit feingestossenem Salz und etwas Pfeffer eingerieben, wird reichlich Butter in einer sauberen Bratpfanne auf dem Feuer sehr heiß gemacht, das Filet hineingelegt und bei guter Hitze unter stetem Begießen 15 Minuten offen gebraten, und sogleich auf eine heißgemachte Schüssel angerichtet. Die Sauce wird mit etwas kaltem Wasser zusammengerrührt und zum Braten gereicht. Wünscht man derselben einen Geschmack von frischem Champignons zu geben, so können solche, gut gereinigt und gröblich gehackt, ohne weiteres einige Augenblicke in der Pfanne durchgeschmort werden. Alsdann läßt man eine Kleinigkeit Mehl darin anziehen und rührt etwas Wasser, auch nach Belieben einen Eßlöffel dicken Rahm hinzu. Um die Sauce kräftiger zu machen, mische man etwas Fleischextrakt durch, welcher messerspitzenweise angewandt wird.

9. Filet in Madeira-Sauce (Gericht nach der Suppe). Man läßt etwas Mehl in Butter braun werden, rührt braune Kraftbrühe, in Ermangelung guter Bouillon daran, fügt ein Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, etwas Cayenne-Pfeffer und ein reichliches Glas Madeira dazu, rührt es gut durch und thut in diese Sauce Stücke von Kalbsmidder, feine Knöpflein, Champignons, Morcheln und ein paar in Scheiben geschnittene Trüffel. Das Filet wird halb gar gebraten, dann in die Sauce gelegt, eine halbe Stunde darin gekocht und beim Anrichten die sämtlichen Zuthaten um das Filet angerichtet.

10. Filet à la Jardinière. Das Filet wird gehäutet, fein gespickt, mit viel Butter auf das Feuer gestellt. So wie es gelblich gebraten, wird eine große Tasse sauren

Nahmes darüber gegossen und der Braten fleißig mit der Sauce begossen. Falls es nöthig wäre, kann später noch etwas kochendes Wasser nachgegossen werden. Das Filet muß eine Stunde kochen; es wird dann in Scheiben geschnitten, und diese in der natürlichen Form, dicht nebeneinander liegend auf einer erwärmten Schüssel angerichtet, und mit verschiedenen Gemüsen, wie sie die Jahreszeit bietet, und die nach ihrer Art zubereitet sind, in Felber garnirt, z. B. Kohl, Blumenkohl, kleine gebratene Kartoffeln, Rosenkohl, Kastanien, Kartoffellöbchen, junge Erbsen, junge Kohlrüben, Gelbrüben. Büchsengemüse paßt auch sehr gut. Ist das Gemüse um das Filet angerichtet, wird die Sauce, die man mit etwas Rahm zusammenrührt, durch ein Sieb über den Braten angerichtet.

11. Rindfleisch auf dem Rost gebraten, oder Beefsteak auf dem Rost. Man schneide Filet oder Lammel in fingerdicke runde Scheiben, klopfe sie wohl, lege sie in eine irdene Schüssel, streue Salz, Pfeffer, gestoßene Nägelein, geriebene Muskatnuß und fein zerschnittene Schalotten darüber, drücke den Saft einer Citrone darauf und lasse es mehrere Stunden liegen, während dem man es öfters umwenden muß. Man lasse auf einer Platte 125 Gram. (ein Viertelpfund) frische Butter zergehen, aber nicht heiß werden, kehre das Fleisch darin um, lege es auf einen Rost über eine starke Kohlengluth während einer Viertelstunde, wende es öfters um, bestreue es jedesmal mit der Butter und gebe es gleich von dem Rost auf den Tisch.

Man macht es auch auf eine leichtere Art: Das Fleisch wird zerschnitten, wie oben beschrieben ist, und geklopft, man thue Salz und Pfeffer in die Butter, kehre die Fleischscheiben darin um und brate sie auf dem Rost, während dem Braten kehre man sie zweimal in der Butter um. Man kann auch von dem Rippstück, aus Mangel des Filets, dazu nehmen, man löse alles Bein davon und schneide es wie das Filet.

12. Beefsteaks in der Pfanne. Bei nicht ganz vorzüglichem Fleisch werde nur das Filet hierzu genommen.

Es wird gehäutet, in 2 Finger dicke Scheiben geschnitten, zweimal derbe mit der flachen Hand darauf geklopft und dann etwas zusammengedrückt, so daß die Beefsteaks die Dicke eines Fingers und rings herum eine gute Form erhalten. Dann werden sie mit Pfeffer und feingemachtem Salz bestreut, sofort darauf in heiße Butter gelegt und bei raschem Feuer offen gebraten. Man läßt die Stücke liegen, bis sich oben etwas Blut zeigt, dann werden sie, ohne darein zu stechen, mit einem Messer umgelegt und wieder so lange gebraten, bis auch auf dieser Seite das Blut hervortritt. Wünscht man die Beefsteaks inwendig nicht roth, so läßt man sie noch ein paar Minuten in der Pfanne, doch nicht zu lange, weil sie sonst trocken und zähe werden. Sodann legt man sie schnell in eine heiße Schüssel, rührt sehr wenig kaltes Wasser, besser aber Bouillon von gekochtem Fleisch abfall, zu der Sauce und gießt sie hinzu. Die Beefsteaks können mit Spiegeleiern gegeben werden, es kommt dann auf jedes Beefsteak 1 Ei, welches nach Belieben zuvor rings umher glatt geschnitten wird.

13. Ein Stück Rindfleisch in feinem Jus oder Saft.

Man klopfe das Fleisch wohl, belege dann eine Casserolle oder Topf mit Speck und einem Stückchen frischer Butter, lege das Fleisch darauf, decke es wohl zu und lasse es auf beiden Seiten schön gelb werden. Man gieße 4 Deciliter (1 Schoppen) Wein und Wasser daran, thue geschälte Schallotten, Nägelein, Pfeffer, Citronenschale und ein wenig Basilikum dazu und lasse das Fleisch weich kochen; man streue dann noch eine Handvoll gestoßenes Brod darüber und lasse es eine Viertelstunde kochen.

14. Gingelegtes Rindfleisch. Man klopfe ein Stück Rindfleisch, Riemen oder Bäcklein, lege es 1 oder 2 Tage in Essig, wenn man es sauer haben will, wo nicht, so ist es genügend, wenn man es mit Wasser auf's Feuer thut. Sobald es kocht, muß man es abschäumen und 3 Deciliter (1 halbe Maß) Wein daran schütten, eine kleine Hand voll fein zerschnittenen Speck, 2 fein zerschnittene Zwiebeln, Ingwerwurzeln, einige Nägelein, 2 oder 3 Lorbeerblätter,

Pfeffer und Salz dazu thun, so wie Rinde von schwarzem Brod, lasse es kochen, bis das Fleisch weich ist, und nur noch so viel Brühe bleibt, als man zu dem Fleisch braucht; man thue alsdann eine kleine Handvoll gestoßenes Brod dazu, und lasse das Brod noch etwa eine Viertelstunde mitkochen.

15. Eine Roulade von Rindfleisch. Man nehme 2 Kilog. (4 Pfund) ganz dünnes Bauchstück von einem Ochsen oder Rind, reibe es mit 31 Gram. (2 Loth) Salpeter und einer guten Handvoll Salz stark ein, und lasse es 4 bis 5 Tage liegen. Hierauf lege man es auf einen Tisch auseinander: klopfes es stark und streue klein zerschnittene Zwiebeln, gemahlenen Pfeffer und gestoßene Nägelein darüber; alsdann rolle man das Rindfleisch fest auf, umbinde es stark mit Bindfaden und thue es in einen Topf mit kaltem Wasser. Wenn es verschaumt ist, thue man aller Sorten Kräuter und Salz dazu, eine Ingwerwurzel, Lorbeerblätter, einige Zwiebeln und 4 Deciliter (1 Schoppen) Essig, und lasse es kochen, bis das Fleisch weich ist, welches dann daraus genommen, zwischen 2 Bretter gelegt und recht mit Steinen beschwert werden muß. Ist das Fleisch ganz kalt, so wird erst der Faden davon abgenommen. Man trage das Stück ganz auf mit Essig.

16. Eine gespickte Ochsenzunge. Man wasche die Zunge rein und reibe sie mit Salz, damit das Schleimige davon gehe; wasche sie noch ein Mal und thue sie in einen Topf auf's Feuer. Die Zunge kann man mit dem Rindfleisch kochen; sie muß aber immer eine Stunde vor dem Fleisch auf das Feuer gethan werden. Wenn sie ganz weich gekocht ist, schäle man die Haut davon, lasse sie kalt werden, spicke sie dann wie ein anderes Stück Fleisch, oben und nebenzu mit fein zerschnittenem Speck, und thue sie in eine Bratpfanne, lege einen kleinen Rost oder kleine Hölzlein in die Bratpfanne, thue einige Stückchen Butter oben auf die Zunge, stelle sie in ein Bratöfelein und lasse sie schön gelb braten. Wenn man sie gebeizt haben will, so darf man sie nur 1 oder 2 Tage in Essig legen. Dann mache man folgende Brühe dazu:

Man röste einen kleinen Löffel voll Mehl schön gelb, und dische damit 5 oder 6 ganz fein zerschnittene Schalotten oder Zwiebelchen, thue dann Fleischbrühe nebst Essig, Pfeffer, Nägelein und 2 oder 3 Citronenscheiben dazu. Wenn man Sardellen oder Anchois hat, so schneide man auch einige darein, man lasse die Sauce eine gute halbe Stunde kochen, thue sie hernach auf eine Platte und lege die Zunge darauf.

17. Eine Dönszunge mit feinem Baumöl. Man lasse die Zunge weich kochen wie die vorhergehende, thue auf eine Platte 3 oder 4 Löffel voll feines Baumöl, nebst Pfeffer und Salz, schneide die Zunge in der Mitte entzwei, kehre sie auf der Platte in dem Baumöl um, lege sie auf einen Rost und lasse sie auf beiden Seiten schön gelb braten. Dann dische man in einer Casserolle eine kleine Handvoll Schalotten weich mit 3 oder 4 Löffel voll Baumöl. Man rühre nachher einen Löffel voll Mehl hinein sammt fein zerschnittener Petersilie, schütte Fleischbrühe und eine halbe Tassenschale voll Essig dazu, nebst Pfeffer, einigen Nägelein und 2 oder 3 Citronen, und lasse die Sauce eine gute halbe Stunde kochen. Man lege die Zunge dazu und lasse sie noch eine halbe Stunde kochen. Man muß sie aber etliche Mal umrütteln, damit sie nicht ansetze. Sollte die Brühe zu dick sein, so schütte man nur ein wenig Fleischbrühe daran.

18. Eine Dönszunge an einer Kapernbrühe. Man verfahre mit dieser Zunge wie mit der zweiten, und mache folgende Brühe daran:

Man thue etwa 62 Grammes (4 Loth) Butter in eine Casserolle, und dische darin eine kleine Handvoll Schalotten oder andere Zwiebeln weich, rühre einen Kochlöffel voll Mehl und eine kleine Handvoll Petersilie dazu, schütte Fleischbrühe und eine halbe Tassenschale voll Kapern daran, nebst 2 oder 3 Lorbeerblättern, Pfeffer und Nägelein. Sollte die Kapernbrühe nicht sauer genug sein, so muß man noch ein wenig Essig dazu thun. Man lasse die Brühe wohl kochen, lege die Zunge hinein und lasse dieselbe so lange darin kochen wie die andern Zungen.

19. Eine Ochsenzunge mit einer Fülle. Man kochte diese Ochsenzunge wie die andern; schneide das Fleisch am Schlund davon und hacke dasselbe mit 62 Gram. (4 Loth) Mierenfett ganz fein. Man thue ein Stückchen Butter in eine Pfanne und dische 2 oder 3 fein geschnittene Zwiebeln darin weich. Man weiche die Brosamen von etwa 62 Gr. (4 Loth) Weißbrod in Fleischbrühe ein. Wenn diese kalt ist, drücke man die Brosamen aus und thue sie zu den Zwiebeln sammt dem gehackten Fleisch, sowie fein zerschnittene Citronenschaale, Pfeffer, Salz und gestoßene Nägelein. Dann schlage man 2 Eier darein und zerrühre alles wohl unter einander. Die Zunge schneide man in der Länge entzwei, streiche die Fülle auf die inwendige Seite der Zunge, und mache sie mit einem Messer glatt, doch so, daß sie in der Mitte ein wenig höher bleibt, als an dem Rande. Die Zunge bestreut man mit gestoßenem Brod, und backt sie gelb in einer mit Butter bestrichenen Tortenpfanne.

Zu dieser Zunge kann man eine beliebige Sauce serviren.

20. Ochsen-Rachen. Wenn die Rachen weich gekocht sind, schneide man sie in lange Stücke. Man röste einen halben Kochlöffel voll Mehl und dische 6 oder 8 ganz kleine Zwiebeln darin (die Zwiebeln müssen ganz bleiben). Man gieße hierauf Fleischbrühe und ein Glas weißen Wein daran, thue ein wenig Pfeffer, Salz und einige Nägelein dazu, lege die Rachen darein und lasse sie eine gute Viertelstunde kochen. Sodann zerrühre man in Wasser das Gelbe von einem Ei, nebst fein zerschnittener Petersilie, schütte die Sauce darein, und lasse es wieder kochen unter beständigem Rütteln. Man kann das Ei auch weglassen, wenn man will.

21. Ochsen-Hirn. Man wasche ein Ochsenhirn in warmem Wasser, ziehe das Häutchen ab und lege das Hirn in frisches Wasser. Dann lasse man gesottene Butter in einer Pfanne heiß werden, und schneide 4 oder 5 Stückchen Brod darein. Wenn sie gelb sind, so nehme man sie heraus, und röste in der Butter einen Löffel voll Weizmehl schön gelb. Zu dem gerösteten Mehl thue man noch 4 bis

6 kleine geschälte Zwiebeln, und röste sie gelb. Dann gieße man 4 Deciliter (1 Schoppen) rothen oder weißen Wein darein, eine Tasse voll Fleischbrühe, Pfeffer, Salz, einige Lorbeerblätter und ein Stückchen Citrone. Man lege alsdann das Hirn darein und lasse es eine Viertelstunde damit kochen, thue es auf eine Platte, lege das gebackene Brod dazwischen und schütte die Brühe darüber.

22. Knöpflein (Klöse) von Rindfleisch. Man nehme ein halbes Kilogramm (1 Pfund) mageres Rindfleisch und 125 Gram. (ein Viertelpfund) Rindermark oder Nierenfett, klopfe das Rindfleisch ganz mürbe, zerschneide es in kleine Stücke, hacke es sammt dem Nierenfett und 3 Schalotten so fein als möglich, und thue es in eine Schüssel. Mittlerweile weiche man 47 Grammes (3 Loth) Weißbrod in Milch ein, zerdrücke es zu einem Brei und thue es zu dem Fleisch, nebst fein zerschnittener Citronenschaale, ein wenig Pfeffer und Salz. Man schlage noch 3 Eier darein und rühre alles wohl durcheinander. Dann streiche man eine zinnerne oder blecherne Platte mit frischer Butter an, mache Fleischknöpflein, und lege eines neben das andere auf die Platte. Man decke die Platte zu, stelle sie auf Kohlen und lasse die Knöpflein eine halbe Stunde langsam kochen. Während dem Kochen müssen sie einmal umgewendet werden. Will man mehr Brühe haben, so thue man noch ein wenig Fleischbrühe daran, ehe man es aufrägt. Man nehme das Gelbe von einem Ei und ein wenig fein zerschnittene Petersilie hinzu, und zerrühre es wohl, rühre dann die kochende Knöpfleinbrühe in das Ei, schütte die Sauce wieder in die Platte und trage sie zu Tische. Man kann diese Knöpflein auch wie Kalbfleischknöpflein kochen, doch sind sie auf die jetzt beschriebene Art am kräftigsten.

23. Rutteln oder Bläse. Die Rutteln kocht man 2 Stunden lang, wäscht sie dann sauber ab, läßt in einer Pfanne gesottene Butter heiß werden, thue eine kleine fein zerschnittene Zwiebel in die Butter und die Rutteln gleich darauf, man sprengt Pfeffer und Salz darüber, gieße einen

Kochlöffel voll Weinessig daran, und lasse sie dämpfen, bis sie auf beiden Seiten gelb sind.

24. **Kutteln mit einer braunen Brühe.** Wenn die Kutteln abgekocht und zerschnitten sind, wie die vorigen, röste man einen Kochlöffel voll Mehl und sobald es gelb ist, düst man 2 fein geschnittene Zwiebeln daran. Nachher schütte man Wasser oder Fleischbrühe und Essig daran, thue Pfeffer, Salz und ein Lorbeerblatt dazu, lege die Kutteln darein und lasse sie eine Viertelstunde kochen. Man kann sie auch wie Ochsenrachen zubereiten.

B. Kalbfleisch.

1. **Kalbsbraten im Topf.** Man klopfe und wasche den Kalbsbraten, mache in einem Topfe Butter und Fett kochend heiß, füge nach Belieben auch einige Speckscheiben hinzu, lege den Braten hinein und lasse ihn offen an beiden Seiten gehörig gelb werden, während man ihn öfter hin und her schiebt, ohne darein zu stechen. Dann gieße man ein paar Tassen kochendes Wasser seitwärts hinein, decke den Topf fest zu und begieße ihn häufig, ohne ihn umzulegen. Je nach der Größe des Bratens muß er $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunden braten. Die runde Seite muß im Topfe nach oben liegen.

In Gegenden, wo zum Garwerden des Bratens Bratpfannen mit Glut üblich sind, wird derselbe vorher nicht gelb gemacht, sondern sogleich ein Deckel mit ausgebrannten Holz- oder Torfsohlen darauf gedeckt, von Zeit zu Zeit etwas Glut nachgelegt und dafür gesorgt, daß die untere Hitze nicht zu stark werde und die Sauce einen feinen Geschmack erhalte.

2. **Frikando von Kalbfleisch.** Man löse die Haut und die Beine von einem Stück Kalbfleisch (Unter- oder Oberstück). Die Frikando von einem Oberstück sind immer besser, als die vom Unterstück. Klopfe das Fleisch stark und spicke es auf der obern Seite, dann lege man die Frikando eine Nacht lang in frisches Wasser. Des andern Tages thue

man in eine breite Casserolle dünn zerschnittene Speckscheiben und lege die Frikando darauf. — Hat man nur ein oder zwei Stücke Frikando, so lege man neben das Fleisch einen Kalbsfuß und die Beine, hat man viel Frikando, so müssen 2 Kalbsfüße sammt dem Beinwerk in einem besondern Topf gekocht werden, und die Frikando immer mit dieser Brühe begossen werden. Zu den Frikando thut man frisches Wasser, 2 mit 4—5 Käselein gespickten Zwiebeln, 2 zerschnittene gelbe Rüben, Muskatblüthe und Salz und lasse dieselben kochen, bis sie ganz mürbe sind. Werden die Beine besonders gekocht, so thue man dieselben Gewürze zu jener Brühe, und schütte immer wieder davon auf die Frikando. Sobald letztere weich gekocht sind, nehme man sie aus der Casserolle und lege sie auf eine Platte, die man gleich mit einer Schüssel zudeckt und auf warme Asche stellt. Die Brühe schütte man durch ein Haarsieb, thue sie wieder in die Casserolle und lasse sie bis auf etwa 4 Deciliter (1 Schoppen) einkochen. Hat man Schü, so thue man eine Tassenschale voll an die Brühe, und rühre darin, bis sie ganz dick ist, hat man aber keinen Schü, so muß die Sauce gelb geröstet werden. Ist dies geschehen, so rühre man noch ein wenig Fleischbrühe darein, nehme einen Pinsel, und streiche die Frikando mit dieser Glasur über den Speck an, damit sie glänzend werden. Hat man Krebsbrühe, so thue man sie in die Casserolle zu der Glasur, stelle dies auf's Feuer, und lasse die Brühe wieder kochen, man thue dann die Brühe auf eine Platte, lege die Krebschwänze an den Rand und die Frikando mitten drein. Mit dieser Krebsbrühe verfährt man nach Nr. 26 (Krebsuppe). Wenn dieselbe fertig ist, schütte man sie zur Sauce, und rühre darin, bis sie kocht. Hat man schon ein Gericht mit Krebsbrühe, so mache man eine Schü- oder Sauerampfer-Sauce. Dann nehme man frische Butter, und röste einen Löffel voll Mehl darin schön gelb, schütte eine Tasse voll Schü dazu und Fleischbrühe oder Brühe von dem Frikando, ein wenig Pfeffer, Muskatblüthe und ein Stückchen Citrone, lasse dies zusammen eine Weile kochen, und thue dann die Sauce in die Casserolle, in welcher die Frikando-Glasur ist. Wäh-

rend dem Kochen rühre man die Sauce, bis alle Glasur sich von der Casserolle löst, schütte sie dann auf die Platte, und lege die Frikando darein. Bei einer solchen Schü-Brühe kann man die Frikando mit Knöpflein garniren, von welcher Art man will, es seien Fleisch- oder Butter-Knöpflein. Wird aber die Brühe von einer Tasse voll Schü nicht braun genug, so muß man mehr dazu nehmen.

3. Frikando mit Sauerampfer. Man nehme 2 Hände voll Sauerampfer; wasche ihn recht, drücke das Wasser wohl aus und hacke ihn fein, man thue 125 Gram. (ein Viertelpfund) frische Butter in eine Casserolle, und röste darin den Sauerampfer eine Viertelstunde, bis er ganz trocken ist, auch einen Kochlöffel voll Mehl thue man zu letzterem, röste es noch ein wenig mit und schütte Fleischbrühe daran, bis es so dick ist als gehackter und ausgekochter Spinat. Dann streue man Pfeffer, Salz und ein wenig gestoßene Muskatblüthe darüber, und lasse es noch eine Weile kochen. Wenn nun die Frikando glasirt sind, thue man den Sauerampfer in die Casserolle, in welcher die Glasur ist, schütte noch ein wenig Fleischbrühe dazu, und rühre darin, bis sich alle Glasur von der Casserolle abgelöst hat, man lasse sie ein wenig kochen, thue den Sauerampfer auf eine Platte und lege die Frikando oben darauf.

4. Gedämpftes Kalbfleisch. Zu gedämpftem Kalbfleisch nimmt man gewöhnlich ein Stück vom Schlegel oder Schentel, oder vom Bug. Man thue in einen eisernen Topf oder Casserolle breit zerschnittenen Speck, oder lasse Butter heiß werden, lege das Kalbfleisch darein, sprengte Pfeffer und Salz darüber, und eine kleine Hand voll Mehl, und lasse es bei gelindem Feuer schön gelb werden. Dann kehre man es um, und lasse es auf der andern Seite auch gelb werden. Während dem Dämpfen muß man das Fleisch einige Mal in die Höhe heben, damit es unten im Hasen nicht ansitze. Wenn es auf beiden Seiten schön gelb ist, schütte man Fleischbrühe daran, und wenn man will, ein Glas voll Wein. Man lege 2 Zwiebeln mit Nägelein, 1 oder 2 länglich zerschnittene gelbe Rüben dazu und lasse das Fleisch

ganz mürbe kochen. Dann lege man es auf eine Platte. Sollte die Brühe zu dünn sein, so kehre man ein Stückchen frische Butter in Mehl um, es darf aber nicht zu viel Brühe sein. Man schütte die Sauce durch ein Seihebecken an das Fleisch und garnire die Platte mit den gelben Rüben. Diese können auch durch Skorzoneren ersetzt werden. Auch kocht man Sauerampfer oder Endivien wie zu den Frikando, und legt das Fleisch darauf. In diesem Falle rühre man die Brühe des Fleisches in den Sauerampfer. Auf gleiche Weise kann man eine Kalbsbrust dämpfen.

5. Gedämpfter Kalbschlägel. Man schneide von einem Kalbschenthal oder Schlägel Stücke von der Größe einer halben Hand, klopfe sie ein wenig, spicke sie auf einer Seite mit Speck, und bestreue sie mit Pfeffer und Salz. Man lege einige in dünne Scheiben zerschnittene kleine Zwiebeln und ein wenig gestoßene Wachholderbeeren darauf, gieße Essig darüber und lasse sie so einige Stunden liegen. Hierauf lasse man Butter in einer Casserolle zergehen, lege die Kalbschlägel mit Salz darein, decke die Casserolle zu und lasse sie eine Viertelstunde dämpfen. Wenn sie bald gelb sind, besprenge man sie auf beiden Seiten mit ein wenig Mehl und lasse sie schön gelb braten. Man thue die Zwiebeln, einige Citronenscheiben und einige Löffel voll Fleischbrühe dazu, lasse die Schlägel so lange kochen, bis sie weich sind, und nur wenig Brühe mehr haben, die Brühe schütte man durch ein Seihebecken auf eine Platte, und lege die Schlägel darein. Wenn man die Schlägel nicht beizt, so kann man sie mit Blumenkohl, Skorzoneren oder Endivien garniren.

6. Frikassirtes Kalbfleisch. Zum Frikassiren nimmt man gewöhnlich Kalbsripplein oder ein Theil der Brust. Soll das Fleisch schön weiß werden, muß es 1 oder 2 Stunden lang in Wasser liegen, dann lege man es in eine Casserolle mit siedendem Wasser, lasse es ein paar Wall aufkochen, und ziehe es wieder aus dem Wasser. Zu 1 Kilog. (2 Pfund) Kalbfleisch nehme man 62 Grammes (4 Loth) frische Butter, thue 2 klein zerschnittene Schalotten darein, lege das Fleisch darauf, sprengte eine kleine Handvoll Mehl

darüber, und lasse es ein wenig dämpfen. Man kehre es dann um, gieße halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, bis es über das Fleisch zusammengeht, schäle eine kleine Zwiebel, bestecke sie mit einigen Nägelein, thue sie mit Pfeffer und Salz dazu an das Fleisch, und lasse es kochen, bis das Fleisch weich ist. Ehe man es anrichten will, thue man noch ein wenig fein zerschnittene Petersilie dazu. Sollte die Brühe zu dünn sein, so nehme man ein Stückchen frische Butter, kehre sie in Mehl um, und thue sie an die Sauce. Ein Eigelb und ein wenig Essig kann man auch daran thun, doch dann scheidet die Brühe leicht, wenn man sie wärmen will.

7. Kalbfleisch an einer braunen Brühe. Man wasche das Fleisch von einer Brust, thue in eine Casserolle ausgefottene oder besser frische Butter. Zu 1 Kilog. (2 Pfund) Kalbfleisch nehme man 6 bis 8 geschälte kleine Zwiebeln und röste sie mit einem Kochlöffel voll Mehl schön gelb, man lege das Kalbfleisch darein, gieße halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, und thue Salz, Pfeffer und 2 Lorbeerblätter dazu. Will man es gern sauer haben, gieße man ein Glas voll Wein oder einen oder zwei Löffel voll Essig daran, und lasse es kochen, bis es weich ist.

8. Platten-Fleisch. Man nehme ausgebeintes Kalbfleisch, zerschneide es in viereckige Stücke, die etwa 2 Finger dick und eben so lang sein sollen, streiche eine zinnerne oder sturzene Platte mit frischer Butter an, und lege die Stücke Kalbfleisch neben einander auf die Platte, streue Pfeffer und Salz darüber, mit 3 oder 4 fein zerschnittenen Schalotten, fein zerschnittener Citronenschale und etwa einem Kaffeelöffel voll Mehl. Lege dann noch einige Stückchen frische Butter auf das Fleisch, decke die Platte wohl zu, damit kein Dampf heraus komme, und stelle sie auf Kohlen. Wenn sie etwa eine halbe Stunde gedämpft haben, wende man das Fleisch um, decke die Platte wieder zu und lasse sie noch eine halbe Stunde auf dem Feuer. Will man mehr Brühe haben, so thue man einige Löffel voll Fleischbrühe dazu, und lasse es ein wenig kochen. Man kann

auch ein Eigelb mit ein wenig Essig und Petersilie zer-
rühren und es darüber schütten.

9. **Frikassirte Milchlein (Kälberkröschen).** Man schwelle die Milchlein in warmem Wasser ab, und lege sie dann in frisches. Das weiße Milchleinfleisch löse man davon und zerschneide das andere in fingersbreite Stücke, thue frische Butter und die Milchlein in eine Casserolle, spreng ein wenig Mehl darüber, lasse es ein wenig dämpfen, schütte halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, und thue Salz und eine mit Nägelein besteckte Zwiebel dazu. Man mache ein Bündlein mit einer kleinen Handvoll ganzer Petersilie, einem Zinten Knoblauch und zwei oder drei Schalotten, und lege es zu dem Ragout. Man lasse es eine gute halbe oder drei Viertelstunden kochen. Hat man Morcheln oder gedörrte Artischofen, so koche man sie dazu. Dann lege man das Milchleinfleisch dazu und lasse es noch eine Viertelstunde kochen. Man thue ein oder zwei Eigelb mit fein zerschnittener Petersilie dazu, und wenn man Milchrahm hat, rühre man einige Löffel voll zu den Eiern. Hat man keinen Rahm, so nehme man Wasser, und wenn man es gern sauer haben will, ein Kaffeelöffelchen voll Essig; man rühre die Eigelbe in die Sauce, und gebe sie gleich auf den Tisch. Hat man nicht genug Milchlein, so kann man Nachen darunter nehmen. Man kann auch eine Krebsbrühe an die Milchlein machen, wie zu den Frikando. Man mache ferner einen Rand von einem Pastetenteig um die Platte herum, auf folgende Art:

Man wirke einen spanischen Brodteig, je nachdem der Ragout groß oder klein ist, wale den Teig rund aus, nehme dann die Platte, auf welcher man den Ragout zu Tische tragen will, lege sie auf den Teig und schneide diesen mit einem Messer in der Größe der Platte, und thue ihn in die Tortenpfanne oder auf das Blech, auf welchem man ihn backen will; man nehme wieder eine andere Platte, die um den Rand kleiner ist, als die erste; lege sie mitten auf den Teig, und schneide ihn in der Runde der Platte; man hebe die Platte hinweg; nehme den mittlern Teig heraus;

den Rand hingegen bestreiche man mit einem Ei, und lasse ihn gelb backen, dann thue man den Ragout auf die Platte, nehme den gebackenen Teig und lege ihn auf den Rand der Platte. Dieses nennt man eine aufgedeckte Pastete. Man macht solchen Dampf zu jungen Hahnen oder zu Tauben.

10. Gefüllte Milchlein. Man schwelle die Milchlein ab, lege sie in frisches Wasser, thue die Gurgeln davon, schneide sie ganz fein, und nehme je auf 2 Milchlein 2 Rachen. Man lasse eine Handvoll Morcheln abkochen, und zerschneide sie fein. Man kochte diese Milchlein auf die gleiche Art wie die Milchlein-Ragouts, und lasse sie ganz einkochen, bis keine Sauce mehr daran ist; jedoch muß man Acht geben, daß sie nicht anbrennen. Man mache auch die gleiche Fülle dazu, wie zu den gefüllten Tauben. Dann lege man schweine Neze in warmes Wasser, zerschneide sie in Stücke von der Größe eines kleinen Tellers, bestreiche sie mit Fülle, und thue auf diese ein Stück Milchleinfleisch. Von dem gekochten Ragout lege man um das Milchleinfleisch herum. Man thue dann wieder Fülle darauf, und schlage das Netz darüber zusammen, damit es einem kleinen Laiblein gleich werde. Man bestreiche ein Blech oder eine Tortenpfanne mit frischer Butter, lege die gefüllten Milchlein darein, streue gestoßenes Brod darüber, und lasse sie eine gute halbe Stunde kochen; hernach mache man eine Krebs- oder Schü-Sauce dazu.

11. Kalbslungen. Man frilassire die Lunge wie das Kalbfleisch. Sie ist immer besser, wenn man sie zuerst abschwellt, ehe man sie in die Sauce thut. Man kochte sie aus wie das braune Kalbfleisch oder wie die Ochsenhirne. Sie muß in würflige Stücke zerschnitten werden.

12. Gehackte Lungen. Man schwelle die Lunge eine halbe Stunde und hacke sie fein, dann thue man ein Stückchen frische Butter in eine Casserolle, nebst 2 fein zerschnittenen Schalotten und einem kleinen Löffel voll Mehl, und dñsche dies ein wenig zusammen, hernach lege man die Lunge darein, rühre Fleischbrühe oder Wasser, Pfeffer, Salz und ein wenig fein zerschnittene Citronenschale oder gestoßene

Nägelein dazu, und lasse es eine Weile kochen. Liebt man gen Brod dazu, so bähete man Weißbrod auf dem Rost, lege es in die Platte und richte die Lunge darüber an; sie darf dann aber nicht zu dick sein. Man röste auch Brosamen in Butter schön gelb, und streue sie über die Lunge, oder anstatt dessen mache man verlorne Eier, die im Wasser gekocht sind, und lege sie darauf, oder man backe die Eier in Butter, wie zu dem Spinat.

13. Gespizte Leber. Man nehme eine ganze Kalbsleber und spicke sie schön. In eine eiserne oder irdene Casserolle lege man dünn zerschnittene Speckscheiben, die Leber darauf, und streue ein wenig Mehl darüber; man thue eine kleine Handvoll fein zerschnittene Schalotten, einige Lorbeerblätter, einige Nägelein, einige Citronenscheiben, Pfeffer und Salz dazu, stelle sie zu dem Feuer und lasse sie eine gute Viertelstunde dämpfen. Alsdann schütte man Fleischbrühe und ein Glas voll rothen Wein dazu; lasse die Leber etwa eine halbe Stunde ganz langsam kochen, damit sie nicht hart werde, nehme sie aus der Sauce, lege sie auf eine Platte, schütte dann die Sauce durch ein Seihebecken über die Leber und trage sie zu Tische.

14. Eine andere Art Leber. Man nehme eine Kalbsleber, und lege sie über Speck in eine eiserne Casserolle, sprengte eine kleine Handvoll Mehl darüber, thue Pfeffer, Salz, einige Lorbeerblätter und eine in Scheiben zerschnittene kleine Zwiebel dazu; decke es wohl zu und lasse es etwa eine Viertelstunde dämpfen. Während dem Dämpfen lehre man sie um, gieße einen Löffel voll Essig und ein wenig Fleischbrühe daran, und lasse sie auf Kohlen langsam kochen. Wenn man mit einem Messer in die Leber sticht und kein Blut mehr herausläuft, ist sie gut.

15. Kalbsleber mit Sardellen-Sauce. Man lege Kalbsleber eine halbe Stunde in Milch, ziehe die Haut davon ab, mache die Adern rein daraus, zerschneide sie in dünne Blättchen und backe sie in aufgekochter Butter schnell, damit sie saftig bleibe und nicht hart werde. Man reinige 62 Gram. (4 Loth) Sardellen (es ist zu bemerken, daß Sardellen oder

Anchois das gleiche ist); mache die Gräten davon, hacke sie mit ein wenig Petersilie, einem Stückchen Citronenschale und 62 Gram. (4 Loth) frische Butter, und thue Salz, Pfeffer und gestoßene Nägelein darunter. Man streiche das Gehackte auf eine Platte, die man auf Kohlen stellen kann, lege die gebackene Leber darauf, thue den Saft von einer Citrone oder ein wenig Essig daran, lasse ein wenig anziehen, bis die Butter zergangen ist, kehre die Leber darin um, und gebe sie gleich zu Tisch.

16. Gebackene Leber an einer Brühe. Man zerschneide die Leber in längliche, halb fingersdicke Stücke. Dann lasse man gesottene Butter in einer Pfanne heiß werden, thue die Leber darein und backe sie einige Minuten, bis sie gelb ist. Man muß sie auf einem starken Feuer backen, damit sie gleich gelb ist und nicht hart werde. Man mache dann folgende Sauce: man thue ein Stückchen frische Butter in eine Casserolle, und dische darin mit einem halben Kochlöffel voll Mehl einen Kochlöffel voll fein zerschnittene Schalotten ganz weich. Man gieße dann 4 Deciliter (1 Schoppen) oder ein Glas voll rothen Wein darüber, je nachdem man viel oder wenig Leber hat, und ein wenig Wasser oder Fleischbrühe; thue Pfeffer, Salz und einige Nägelein dazu, und lasse es kochen, bis es nicht mehr nach Wein riecht. Man lege dann die Leber darein und lasse sie noch 2 oder 3 Minuten kochen.

17. Gefüllte Kalbsleber. Man wasche die Leber recht rein, schneide alles Weiße davon, gleich wie man bei allen Lebern verfahren muß, lege sie auf eine Platte und lasse sie abtropfen. Man steche mit einem Messer hinein und stoße länglich zerschnittenen Speck darein. Hernach wird folgende Fülle gemacht: Man weiche 47 Grammes (3 Loth) Milchbrod in Milch ein, und dische in Butter 4 fein zerschnittene Zwiebeln ganz weich, sie müssen aber nicht gelb werden. Man thue das eingeweichte Brod dazu, und hacke ein Stückchen Leber ganz fein. Wenn die Zwiebeln vom Feuer weg sind, rühre man sie mit dem Milchbrod darein, sowie auch 2 Eier, Pfeffer, Salz und gestoßene Nägelein.

Man lege in eine Platte oder Schüssel Schweine- oder Kalbs-Netze, die ersteren sind immer die besten zu allem, was gefüllt wird, weil sie nicht zerspringen. Man streiche von der Fülle auf das Netz und lege die Leber darauf. Die andere Fülle streiche man oben über die Leber, und nähe oder binde das Netz zusammen. Dann nehme man eine eiserne Casserolle mit einem Deckel, auf welchen man Kohlen legen kann, bestreiche sie mit Butter, und lege ein dünnes Stück Speck auf den Boden. Auf diesen Speck lege man länglich zerschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenscheiben und gestoßene Nägelein, dann lege man die Leber darauf, bedecke sie wieder mit einem Stückchen Speck, thue Pfeffer und Salz dazu, und schütte ein halbes Glas voll Wein daran. Man stelle sie auf Kohlen, und wenn sie eine Viertelstunde gedämpft hat, streue man einen guten Löffel voll Mehl darüber, und lasse sie noch eine Viertelstunde dämpfen; man gieße eine Löffelschaale voll heiße Fleischbrühe daran, und wenn sie wieder kocht, richte man sie an.

18. Gehackte Kalbsleber. Man nehme eine ganze oder halbe Kalbsleber, und schneide alle Haut und alle Fasern davon. Man hacke zu einem halben Kilog. (1 Pfund) Leber, 62 Gram. (4 Loth) Speck, schneide 3 Zwiebeln fein, und dische sie in ausgelassener Butter, bis sie ganz weich sind, aber nicht gelb. Hernach weiche man etwa 125 Gram. (ein Viertelpfund) Weißbrod in etwa 4 Deciliter (1 Schoppen) kochender Milch, rühre die Leber mit dem Brod und den Zwiebeln durcheinander, schlage 2 oder 3 Eier darein, thue Pfeffer, Salz und ein wenig gestoßene Nägelein dazu, und zerrühre alles wohl durcheinander. Man weiche ein Schweine- oder Kalbsnetz in warmem Wasser, mache es breit von einander, lege es in eine Schüssel, thue das Gehackte darein; nähe oder binde das Netz zu, damit es nirgends eine Oeffnung habe; lege es auf ein Blech oder in eine Tortenpfanne und lasse es eine halbe Stunde backen. Man kann hernach folgende Sauce dazu machen: Man röste in einem kleinen Stückchen Butter einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb, und dische damit eine kleine Zwiebel oder einige

ganz fein zerschnittene Schalotten, bis sie ganz gelb sind, gieße dann ein halbes Glas voll Wein und Fleischbrühe daran, thue Pfeffer, Salz, ein wenig gestoßene Nägelein und 2 oder 3 Citronenscheiben dazu, und lasse es zusammen eine Viertelstunde kochen. Man schütte diese Brühe auf eine Platte und lege die gehackte Leber darein.

19. Gedämpfte Kalbsleber. Die Leber muß in längliche Stücke zerschnitten werden. Man thue in eine Pfanne ein wenig gesottene Butter, schneide eine kleine Zwiebel ganz fein und ein Stückchen Speck dazu, der würflich zerschnitten sein muß. Wenn die Butter so heiß ist, daß sie dämpft, so thue man die Zwiebeln sammt dem Speck darein, und rühre darin, bis die Zwiebeln ganz weich sind. Hierauf thue man die Leber in die Pfanne, sprengt etwa ein Kaffeelöffelchen voll Mehl darüber, thue Pfeffer, Salz und einen Eßlöffel voll Essig dazu, man deckt die Pfanne wohl zu, lasse sie eine Viertelstunde kochen und trage sie dann zu Tische.

20. Spießlein von Geis- oder Kalbsleber. Man zerschneide die Leber in viereckige Stücke, sowie ein schweines Netz, dessen Stücke so groß sein müssen, daß man ein Stückchen Leber darein wickeln kann. Ueber die Leber sprengt man Pfeffer und Salz, und kehrt sie wohl darin um, lege auf das Netz zuerst ein Blatt Salbei, hernach die Leber und ein dünn zerschnittenes Stückchen Speck, so groß als die Leber, schlage das Netz darüber, wenn alle Leberstückchen auf solche Art bereitet sind, fasse man sie an einen Faden zusammen und mache einen Ring daraus. In einer eisernen Casserolle wird dann ein wenig gesottene Butter zerlassen, die Spießlein darein gelegt, auf ein Kohlenfeuer gestellt und etwa eine gute Viertelstunde gedämpft. Während dem Dämpfen müssen sie gewendet werden, damit sie auf beiden Seiten gelb werden.

21. Kalbsherze mit Sauce. Man wasche die Kalbsherze rein aus, damit kein Blut mehr darin zu sehen ist, und lege sie einen oder zwei Tage in Essig. (Man kann sie aber auch frisch braten oder kochen.) Dann hackt man eine Handvoll Brotsamen, vier Schalotten und ein Stückchen

Speck recht fein untereinander; thue Pfeffer und Salz und drei oder vier Wachholderbeeren unter das Gehackte, nebst fein zerschnittener Petersilie und fülle damit die Herzklammern. Man thue dann in eine eiserne Casserolle Speck, lege die Herze darauf sammt Pfeffer, Salz, zwei Lorbeerblättern und einer in Scheiben zerschnittenen Zwiebel, lasse das Herz auf allen Seiten schön gelb werden und thue einen Kochlöffel voll gestoßenes Brod daran. Wenn das Brod schön gelb ist, gieße man ein wenig Fleischbrühe und einen Löffel voll Essig daran, nebst ein wenig Citrone. Man lasse sie noch eine halbe oder eine Viertelstunde dämpfen und richte sie gleich an.

22. Kalbshirne. Kalbshirne kann man wie Ochsenhirne zubereiten, sie brauchen aber nur halb so viel Zeit, um weich zu werden. Man kann sie auch wie Hechte zubereiten, oder wie Kalbfleisch fricassiren.

23. Gebackene Kalbshirne. Man wasche und reinige die Hirne, trockne sie ab und streue Salz und Pfeffer darüber, dann schlage man zwei Eier auf, kehre die Hirne darin um, streue gestoßene Brosamen darüber, und backe sie in heiße Butter.

24. Gefülltes Hirn. Man koche die Hirne eine halbe Viertelstunde lang in halb Wein und halb Wasser ab. Hat man gern festes Hirn, so nehme man Ochsenhirne, die aber ein wenig länger kochen müssen, und mache eine gleiche Fülle dazu, wie zu den Milchlein. Man streiche diese Fülle auf schweinene Netze, lege mitten auf die Fülle ein halbes Hirn, thue wieder Fülle auf das Hirn, und schlage das Netz darüber zusammen, wie bei den Kalbsmilchlein. Man thue sie in eine mit Butter angestrichene Torten- oder Bratpfanne, streue gestoßenes Brod darüber und lasse sie eine halbe Stunde backen. Hernach mache man folgende Sauce: Man dische in 62 Grammes (4 Loth) frischer Butter einen kleinen Kochlöffel voll fein zerschnittene Schalotten weich, thue einen Kochlöffel voll Mehl und eine kleine Handvoll fein zerschnittene Petersilie dazu, und rühre es ein wenig durcheinander; man gieße Fleischbrühe und ein Glas voll

Wein daran; thue Pfeffer, Salz, 2 Lorbeerblätter und einige Nägelein dazu, und lasse es zusammen eine gute halbe Stunde kochen. Hernach thue man die Sauce auf eine Platte, und lege die Hirn-Laiblein darein. Man kann auch Krebsbrühe dazu nehmen, oder sie mit Knöpflein garniren.

25 Kalbsgekrös. Das Gekröse muß fett, schön weiß und frisch sein. Man lege es in frisches Wasser, indem man es mehrere Male mit Salz reibt, thue es in einen Korb, der in einen Zuber geht, damit man das Gekrös recht mit der Hand klopfen könne, und alles Schleimige und Unreine herauskomme. Es muß immer 5 bis 6 Mal in Wasser gewaschen werden, wenn es keinen übeln Geruch behalten soll. Dann drücke man es wohl aus, lege es noch eine Stunde in Wasser und Salz zum Feuer, und lasse es kochen, bis es weich ist. Dann schütte man die fette Brühe davon ab, und thue von der andern Brühe, von welcher das Fett abgenommen worden, oder heiße Fleischbrühe daran. Man kehre ein Stückchen Butter wohl in Mehl um, lege es zu dem Gekrös, nebst zwei fein zerschnittenen Schalotten, ein wenig gestoßenen Nägelein und einem Stückchen Citrone. Wenn man den Safran-Geruch liebt, kann man ein wenig dazu thun. Man lasse es dann noch eine Viertelstunde kochen.

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

26. Kalbsfüße zu fritassiren. Wenn die Füße recht gereinigt und gekocht sind, ziehe man die größten Beine heraus. Man thue ein paar zerschnittene Schalotten, einen Kochlöffel voll Mehl und ein wenig geschnittene Petersilie in heiße Butter, lasse es darin dämpfen, schütte Fleischbrühe oder Wasser und ein halbes Glas voll Wein daran, thue Pfeffer und Salz dazu, lege die Kalbsfüße darein und lasse sie eine Weile kochen.

Man kocht die Kalbsfüße auch mit einer braunen Sauce. Man röste einen Kochlöffel voll Mehl in Butter schön braun, thue einige fein zerschnittene Schalotten, Wein und Wasser, einige Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz dazu, und lasse sie darin kochen, bis sie nicht mehr nach Wein riechen.

27. Einen Kalbskopf zu fieden. Man lasse einen Kalbskopf sammt dem Fell abhauen und bei dem Metzger brühen, anstatt ihm das Fell abzuziehen; man wasche ihn rein und reibe ihm das Maul mit Salz aus, lasse ihn einige Stunden in Wasser liegen, damit er schön weiß werde, binde ihn dann in einer weißen Serviette mit Schnüren zusammen, damit er nicht zerfalle, und thue ihn in einem Topf auf's Feuer, so daß das Wasser oder die Brühe darüber hinausgehe. Wenn er kocht, schäume man ihn ab, schütte anderthalb Liter (1 Maß) Wein oder 4 Deciliter (1 Schoppen) Essig daran, thue Salz, ganzen Pfeffer, Nägelein, Lorbeerblätter, eine Ingwerwurzel, Selleri und Petersilienwurzeln dazu, und lasse ihn weich kochen. Dann nehme man ihn aus dem Topf, lege ihn auf eine Platte, thue die Serviette davon, lege ihn auf eine andere Platte, und gebe ihm eine Citrone in das Maul. Die Platte selbst garniere man mit ganzer Petersilie, und stelle ihn ganz warm auf den Tisch. Bei einem großen Gastmahl ist es immer die mittlere Platte zu dem ersten Service.

Hierauf mache man folgende Sauce dazu: Man thue ein Stückchen Butter in eine Casserolle, und röste einen Kochlöffel voll Mehl darin schön gelb. Hat man Schü, so rühre man ein wenig Mehl in die Butter, ohne es zu rösten. Man thue einen Kaffeelöffel voll fein zerschnittene Schalotten dazu, und dische sie ein wenig mit dem Mehl in der Butter; man gieße dann siedende Fleischbrühe, ein Glas voll Wein und den Saft einer Citrone daran, thue auch einige Stückchen Citronenschaale dazu, nebst Pfeffer, Salz, Lorbeerblättern und Nägelein. Man lasse diese Brühe eine gute Viertelstunde kochen, so daß sie ganz dünn bleibe, gieße sie in eine zugedeckte Schüssel und trage sie mit dem Kalbskopf auf.

28. Eine einfachere Art, den Kalbskopf zu kochen. Wenn der Kopf gekocht ist, kann man eine gleiche Sauce dazu machen, wie zu den Kalbsfüßen, entweder braun oder weiß. Will man ihn ohne Brühe, so lege man ihn auf einen Koft und streue Pfeffer, Salz und ein wenig Ingwer

darüber; man lasse ihn auf dem Rost schön gelb braten, lege ihn hernach auf eine Platte, so daß das Gebratene obenauf komme, röste eine kleine Handvoll Brosamen in Butter schön gelb und trage ihn zu Tische.

29. **Kalbs- oder Hammelszünglein.** Die Hammelszünglein sind besser als die Kalbszünglein. Man nehme zu einer Platte 4 oder 5 Kalbs- oder Hammelszünglein und koche sie in Salzwasser weich, dann ziehe man die weiße Haut ab, und schneide sie der Länge nach entzwei, gebe aber wohl Acht, daß beide Theile aneinander bleiben. Man spicke sie mit fein zerschnittenem Speck auf der obern Seite, wo die Haut abgezogen ist, thue sie auf einen Rost, und lasse sie auf derjenigen Seite, wo sie nicht gespickt sind, ein wenig gelb werden. Man mache eine Sauce oder Brühe dazu, wie zu den Rinderzungen, von welcher Art man will, die Kapernbrühe ist die beste; lege die Zünglein darein und lasse sie noch eine gute Viertelstunde mit der Sauce kochen, man nehme sie hernach aus der Brühe, lege sie auf einen Teller nebenzu, schütte die Brühe auf eine Platte, lege die Zünglein darein, so daß das Gespickte oben auf komme, und trage sie zu Tische.

C. Hammelfleisch.

1. **Hammelschlägel wie Wildpret zu braten.** Wenn der Hammelschlägel geklopft ist, wird alles Hautige und Fett davon abgeschält. Alsdann wird er fein gespickt, einige Tage in Essig gelegt und schön gebraten. Doch muß man ihn nicht zu viel ausbraten lassen. Er wird hernach mit einer Wildpretssauce auf den Tisch gestellt.

2. **Ein Hammelschlägel mit Kuckummern oder Kartoffeln.** Wenn der Hammelschlägel recht geklopft ist, so wird er in einem Deselein oder an einem Spieß gebraten. Man schäle und zerschneide eine Gurke oder Kuckummer auf einem kleinen Krauthobel und salze sie. Dann thue man ein Stückchen Butter in eine Casserolle, lege die ausgedrückte

Gurke darein, nebst ein wenig Pfeffer, und lasse sie eine gute halbe Stunde dämpfen; man schütte dann von der Bratenbrühe daran und lasse sie noch ein wenig kochen. Hernach thue man sie auf eine Platte und lege den Hammelschlägel darauf. Will man aber lieber Kartoffeln dazu, so schwelle und schäle man sie und zerschneide sie in runde Scheiben. Ungefähr eine halbe Stunde, bevor der Braten fertig ist, thue man die Kartoffeln in die Bratpfanne, damit das Fett darüber abtropfen könne. Man thue dann den Schlägel auf eine Platte und lege die Kartoffeln rings herum.

3. Ein Hammels-Ziemer wie ein Reh-Ziemer zu braten. Man zerschneide den Hammel wie ein Reh. Den Bug löse man ab, das Hintere wird weggeschnitten wie ein Reh-Ziemer, und die Rippen werden kurz davon geschnitten. Alle Haut und alles Fett wird sauber davon getrennt, wie bei einem Schlägel. Hernach wird er schön gespickt, und drei oder vier Tage in den Essig gelegt, und wenn er gebraten ist, mit einer Wildpretsauce aufgetragen.

4. Ein gedämpfter Hammelschlägel. Das Hammelfleisch soll nie zu frisch gekocht oder gebraten werden. Kann man es nicht anders als frisch haben, so ist es rathsam, es eine oder zwei Stunden in frisches Wasser zu legen, damit es ein wenig mürbe werde.

Man klopfe den Hammelschlägel recht stark, mache mit einem kleinen Messer Löcher darein, und stoße Salbei und ein wenig Schalotten hinein, man thue ihn in einen großen Topf, so daß er unten ansitze, schütte Wasser darüber, bis es oben zusammenläuft, thue dünn zerschnittenen Speck oder Speckschwarten dazu, zwei mit Nägelein besteckte Zwiebeln, Pfeffer und Salz und lasse ihn einkochen, bis nichts mehr als das Fett von dem Schlägel übrig ist. In diesem Fett lasse man den Schlägel schön gelb braten oder dämpfen. Wenn er halb gelb ist, sprengte man eine Handvoll Mehl darüber, kehre ihn dann um, und lasse ihn auf der andern Seite auch gelb werden. Man gieße hernach zwei Tassenschalen voll Fleischbrühe dazu, und lasse ihn noch eine gute Viertelsstunde kochen. Sollte nicht genug Brühe da sein, so

kann man wieder ein wenig Fleischbrühe oder Wasser nachschütten. Man kann auch nach Belieben 3 oder 4 Zinken Knoblauch schälen, sie in eine kleine Pfanne voll Wasser legen und sie eine kleine Viertelstunde kochen lassen. Dies erste Wasser schütte man ab, gieße anderes dazu, und lasse es wieder ein wenig kochen; man thue dann den abgetropften Knoblauch zu dem Hammelschlägel, lasse ihn noch ein wenig kochen, und lege ihn dann auf eine Platte. Von der Brühe hebe man mit einem Löffel alles Fett hinweg, nehme die Zwiebeln, die Lorbeerblätter und Speckschwarten heraus, schütte die Brühe über den Schlägel und lege den Knoblauch rings herum. Liebt man aber den Knoblauch nicht, so mag dies unterbleiben.

Hammelsbug und Hammelsbrust können auf dieselbe Weise gedämpft werden. —

5. Ein gehackter Hammelschlägel. Hat man vorräthiges, gebratenes Hammelfleisch, so kann man es, wie folgt, anwenden. Man hacke es mit einigen Schalotten fein, thue es in eine Schüssel, schlage 3 oder 4 Eier darein, je nachdem viel oder wenig Fleisch da ist, zerschneide Citronenschalen fein, thue Pfeffer, Salz, ein wenig gestoßene Nägelein, eine kleine Hand voll fein zerschnittener Petersilie dazu, und im Fall man zu wenig Fleisch hätte, kann man es mit eingeweichtem Milchbrod ersetzen. Hernach streiche man eine Tortenpfanne oder ein längliches Blech, das in einem Zwischenöfelein Platz habe, wohl mit frischer Butter an, nehme die Hälfte des gehackten Fleisches und lege es in die Tortenpfanne in der Form eines Hammelschlägels. Das untere Bein an dem Schlägel schabe man recht ab, damit es weiß werde, und lege es auf das Fleisch in der Tortenpfanne; dann lege man das andere Fleisch oben darauf, so, daß es in der Mitte erhöht werde, und streiche es mit einem Messer glatt. Den Hammelschlägel streiche man mit Wasser an und streue gestoßenes Brod darüber. Oben in den Schlägel stecke man ein Stückchen frische Butter, und lasse ihn eine halbe Stunde backen. Hernach mache man eine Kapernbrühe oder eine andere Sauce, thue sie auf eine Platte und lege den Hammelschlägel darein.

6. Hammelsripplein oder Côtelettes mit einer braunen Brühe. Man klopfe die Côtelettes ganz breit, lege sie auf einen Rost oder in eine Bratpfanne, lasse sie nur halb braten, und mache folgende Brühe: Zu 1 Kilog. (2 Pfund) Hammelsripplein röste man in 62 Grammes (4 Loth) Butter einen Löffel voll Mehl schön gelb und thue einen Kochlöffel voll fein zerschnittene Schalotten dazu. Bei allen Ragouts ist zu bemerken, daß man die Schalotten niemals gelb röste, weil sie einen übeln Geruch bekommen, man dische sie nur ein wenig mit dem Mehl, zerschneide einen Zinken Knoblauch ganz fein und thue ihn zu den Schalotten und dem Mehl, man schütte halb Fleischbrühe und halb Wasser und eine halbe Tassenschaale voll Essig daran, thue Pfeffer, Salz, einige Nägelein und Lorbeerblätter dazu, lege die Hammelsripplein darein und lasse sie eine gute halbe Stunde kochen, bis sie mürbe sind. Man muß sich bei den Ragouts, in welche Knoblauch kommt, durch den übeln Geruch nicht abschrecken lassen. Ein Zinken Knoblauch gibt einem Ragout immer mehr Kraft.

7. Hammelfleisch an einer Petersilienbrühe. Man nehme Hammelfleisch von einer Brust oder vom Hoherücken, thue es in einen Topf oder Casserolle, und schütte Wasser darüber, bis es oben zusammenläuft. Wenn man es ein wenig sauer haben will, gieße man ein Glas voll Wein dazu, oder drücke den Saft einer halben Citrone daran, thue Pfeffer, Salz, ein Lorbeerblatt, 2 mit einigen Nägelein befestigte Zwiebeln, ein wenig Citronenschaale und 2 Petersilienwurzeln sammt dem Kraut, oder eine Handvoll zusammengebundene Petersilie dazu, lasse das Fleisch weich kochen, nehme es aus der Sauce, lege es auf eine Platte und thue eine kleine Handvoll fein zerschnittene Petersilie in die Sauce; man drücke ein Stückchen Butter in Mehl herum, lege es in die Brühe, rühre darin, bis die Butter zergangen ist, und schütte die Sauce über das Fleisch. Wenn man die Kapern liebt, kann man eine halbe Tasse voll darein thun.

Statt Butter und Mehl kann man einige Stücke hartes Brod zum Fleisch thun, sobald es in den Topf kommt.

8. Ein Ragout von übrig gebliebenem Kalbs- oder Hammelsbraten. Man schneide aus dem übrig gebliebenen Braten schöne Stückchen Fleisch, lege sie in eine Casserolle, streue ein wenig Mehl darüber, zerschneide einige Schalotten oder andere Zwiebeln ganz fein, thue Pfeffer, Salz, eine kleine Handvoll fein zerschnittene Petersilie und ein Stück Citrone dazu, schütte ein halbes Glas voll Wein und ein wenig Wasser oder Fleischbrühe daran, und lasse es einkochen, bis nur wenig Brühe mehr übrig bleibt; man lege das Fleisch auf eine Platte, wende ein Stückchen frische Butter in Mehl um, thue es in die Brühe und rühre darin, bis die Butter zergangen ist, man schütte sie dann über das Fleisch und trage es gleich zu Tische.

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

9. Ein Platten-Ring. Den Plattenring macht man aus vorräthigem Fleisch, von welcher Art es sei. Hat man nur mageres Rind- oder Kalbfleisch, so hacke man ein Stückchen Nierenfett dazu mit dem Fleisch fein, rühre ein Stückchen Milchbrod dazu, nebst 2 oder 3 Eiern, man thue noch Pfeffer, Salz und fein zerschnittene Petersilie daran, und rühre alles wohl durcheinander. Man bestreiche dann ein Blech oder eine Tortenpfanne mit frischer Butter; mitten in die Tortenpfanne thue man eine Tassenschaale, lege das Fleisch rings herum wie einen Ring, und lasse es eine halbe Stunde backen. Dann mache man eine frische Butterfaucé, oder eine Sauce von Zwiebeln und Petersilie und schütte sie mitten in den Ring. Man giebt aber auch die Ringe trocken auf den Tisch und ist sie mit Salat.

D. Schweinefleisch.

1. Schweinsbraten. Das sogenannte Nackenstück ist am mildesten und der darin befindlichen feinen Knochen wegen vortheilhaft. Am besten ist solches von einem jungen

Schweine nach der Mitte hin so ausgeschnitten, daß es mit einer dünnen Fettschicht bedeckt ist, was beim Bestellen zu bemerken sein würde.

Zum Braten ist Nierenfett sehr gut. Die Zubereitung kann auf zweierlei Art, und erstere sowohl im Ofen als im Topfe geschehen. Damit das Stück Fleisch mehr vom Salz durchdrungen werde, reibe man es nach dem Abwaschen am vorigen Abend mit Salz und Pfeffer ein, was jedoch nur bei Schweinefleisch geschehen darf; ein Rindsbraten würde dadurch zähe werden. Man lasse nun in einem passenden eisernen Topfe reichlich Fett heiß werden, lege den Braten hinein und lasse ihn, indem man denselben zuweilen hin- und herschiebt, fest zugedeckt unter einmaligem Umlegen bei mittelmäßiger Hitze gelb und gar werden, wobei man, wäre das Stück 3—5 Pfund, auf 2—2½ Stunden rechnen kann; übrigens schadet ein Heißhalten Schweinsbraten nicht. Möchte das Fett zu heiß werden, so daß man einen etwas bränzlichen Geschmack der Sauce zu befürchten hätte, so kann zuweilen eine kleine halbe Tasse kochendes Wasser hinzugefügt werden.

Beim Anrichten auf eine heiße Schüssel wird die Sauce abgefettet, ein Eßlöffel Mehl eine Weile darin gelbbraun gemacht und mit kochendem Wasser zu einer sämigen Sauce gerührt, wobei ein gehöriges Zusammenrühren, damit alles sich angefetzte Braune derselben zu gute komme, zu empfehlen ist.

2. Auf andere Art. Nachdem am vorigen Abend das Stück mit Salz, Pfeffer und Muskatnelken eingerieben, stelle man den Topf mit Wasser und so viel Essig, daß es ganz sauer schmeckt, in dem Maße auf's Feuer, als nöthig ist, das Fleisch ¼ hoch zu bedecken. Dahinein thue man reichlich kleingeschnittene Zwiebeln, Pfeffer, noch einige Nelken und Lorbeerblätter, lasse die Brühe kochen und lege den Braten hinein, welcher fest zugedeckt unter einmaligem Umwenden stets langsam kochen muß, bis solcher reichlich zur Hälfte gar geworden. Möchte bis dahin die Brühe noch nicht abgekocht sein, so schadet es nicht; man gieße sie in ein Geschirr, thue das Fett wieder in den Topf, nöthigen-

falls Nierenfett dazu, und lasse den Braten langsam gar und gelbbraun werden, während so oft als nöthig etwas von der Brühe, in Ermangelung einige Eßlöffel kochendes Wasser hinzugefügt werden.

Beim Anrichten wird die Sauce, nachdem sie wie beim Vorhergehenden sämig gemacht ist, durch ein Sieb gerührt. Möchte dieselbe vielleicht etwas zu sauer sein, so kann, falls sie braun genug wäre, mit 1—2 Eßlöffel Milch nachgeholfen werden.

3. Schweinefilet. Das Filet klopft man, und reibt es mit Salz und Pfeffer ein, sodann schneidet man alle Knochen heraus, rollt das Fleisch und bindet es fest, thut es sammt den Knochen in eine Casserolle, läßt es schön gelb braten, und schüttet von Zeit zu Zeit das Fett ab. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten schüttet man etwas Fleischbrühe daran, und vor dem Aufragen macht man die Sauce wie zu einem andern Braten. Ein Filet von 2 $\frac{1}{2}$ —3 Kilog. (5—6 Pfund) ist in anderthalb Stunden gut.

4. Ein Schweins-Käse. Man schneide den Kopf eines Schweins ganz ab. Oben am Halse darf er nicht ausgeschnitten werden. Man lasse ihn einen Tag in frischem Wasser liegen, nehme dann die Zunge daraus und setze ihn in einen Topf mit Wasser zum Feuer, nebst einer oder zwei geräucherten Schweins-Zungen. Wenn der Kopf verschaumt ist, so thue man alle Sorten Wurzelwerk daran, Pfeffer, Salz, zwei Ingwerwurzeln und Lorbeerblätter, und lasse ihn weich kochen. Man nehme ihn dann behutsam aus dem Topf, dabei muß man wohl Acht geben, daß die Haut nicht zerrissen werde. Die Sauce davon thue man in eine irdene Schüssel und lasse sie stehen. Wenn der Kopf abgekältet ist, so nehme man alle Beine sauber daraus, schneide die Ohren sorgfältig ab, zerschneide alles Fleisch vom Kopf in würflige Stücke, und schabe mit einem Messer alles Fleisch von den Knochen sauber hinweg. Das Hirn wird nicht dazu genommen. Die Ohren schneide man in längliche Streifen. Die Haut wird dann von der Zunge abgezogen, man schneide sie länglich wie die Ohren. Dies

thue man zusammen in eine große irdene Schüssel, nebst einer kleinen Handvoll fein zerschnittenen Schalotten, einer länglich aber so fein als möglich zerschnittenen halben Citronenschale, gestoßene Nägelein, ein wenig gestoßene Muskatblüthe, fein geriebenen Basilikum, Pfeffer und Salz. Dieses muß zuerst mit der Hand wohl durcheinander vermengt werden. Man breite dann auf ein Brett eine Serviette aus; lege die Haut oder die Schwarte des Kopfes auf die Serviette, so daß der inwendige Theil der Schwarte auswendig zu liegen komme. Auf die Oeffnungen, wo die Augen und Ohren waren, lege man ein Stückchen Schwarte, thue das Fleisch darauf, und gebe ihm die runde Form eines Kopfes, doch so, daß er höher sei als breit. Man binde oder nähe dann die Serviette so fest als möglich zusammen. Zuletzt nähe man es noch überwendlings zusammen, damit er recht fest werde und nicht nachgeben könne. Man hebe das Fett von der Sauce rein ab und thue drei Viertelliter (eine halbe Maß) Wein hinzu, nebst ein wenig Salz. Man lege den Schweinskäse hinein, und lasse ihn noch eine Stunde kochen. Hernach lege man ihn zwischen zwei Bretter, beschwere ihn mit Steinen und lasse ihn liegen, bis er kalt ist. Man kann ihn bis den andern Morgen zwischen den Brettern liegen lassen; löse dann die Serviette davon, und lege ihn so, daß die Schwarte oben auf zu liegen komme. Man servire ihn mit Essig und Baumöl.

Will man den Käse in eine Gallerte thun, so koche man zwei Kalbsfüße und 3 Liter (2 Maß) Wein mit, und läutere die Gallerte, wie in Nr. 5 beschrieben ist, dann thue man drei Finger hoch Gallerte in eine tiefe Schüssel, lasse sie satt werden und lege den Käse darauf. Man gieße die andere Gallerte darüber, lasse es über Nacht stehen und wende es dann um, wie die andere Gallerte.

5. Eine geprefte Schweins-Gallerte. Zu einer Schweins-Gallerte nehme man die vier Füße, die Ohren und Schnurren, und einen oder zwei Kalbsfüße, und lasse dieses Fleisch einen oder zwei Tage in frischem Wasser liegen, damit es weiß werde. Es muß aber Morgens und Abends mit frischem Wasser übergossen werden. Man thue es hernach

mit 4 und einem halben Liter (3 Maß) Wasser in einen ehernen oder wohl verzinnten Topf, und thue noch 1 Kilog. (2 Pfund) Rindfleisch oder von dem Knie eines Ochsen hinzu, damit die Gallerte desto kräftiger werde. Sobald das Fleisch verschaumt ist, schütte man 40 Deciliter (10 Schoppen) alten Wein daran, thue Salz und 2 geschälte Zwiebeln dazu, ferner eine Selleriewurzel, mit 2 Petersilienwurzeln und 2 Lauchstauden zusammengebunden, und lege es in die Gallerte. Hernach thue man in ein Tüchlein ein paar Pfefferkörner, 6 Nägelein, eine Ingwerwurzel und Muskatblüthe. Ist das Wetter so warm, daß die Gallerte nicht stockt, so thue man noch 62 Grammes (4 Loth) Hirshorn zu dem Gewürz und binde es fest zusammen. Man thue es in die Gallerte und lasse sie dann gelinde kochen, bis sich das Fleisch leicht von den Knochen löst. In einem andern Geschirr oder auch bei der Fleischsuppe koche man eine gesalzene oder geräucherte Schweins-Zunge. Wenn nun die Gallerte etwa 5 bis 6 Stunden gekocht hat, so nehme man alles Fleisch aus dem Topf und thue es auf eine breite Platte. Ist sie zu viel eingekocht, so kann man Fleischbrühe und eine halbe Tassenschale voll Essig nachschütten und es zusammen noch ein wenig kochen lassen. Man gieße dann die Gallerte durch ein Seihebecken in eine große Schüssel, während das Fleisch noch warm ist. Man nimmt alle Knochen heraus, und legt die ausgebeinten Füße in eine Serviette in der Länge und Breite einer flachen Hand. Von der Schweins-Zunge, die weich gekocht sein muß, ziehe man die obere Haut ab, zerreiße die Zunge in zwei Theile, zerzupfe die Hälfte und lege sie auf die Füße. Darauf wird ein Ohr ausgebreitet, so groß als das Fleisch. Man thue das gleiche mit den Schnurren; dann zerzupfe man die andere halbe Zunge und lege sie darauf; man breite ebenso das andere Ohr darüber, und dann den Rest der Füße. Die Serviette schlage man zusammen, so viel man kann, damit das Fleisch eine Hand dick werde, nähe es darin fest, damit es nicht locker werden könne. Man lege es zwischen zwei Bretter, beschwere es mit Steinen und lasse es so gepreßt eine Nacht stehen. Man hebe alles

Fett mit einem Löffel von der Gallerte ab, thue sie in eine Casserolle und stelle sie auf's Feuer. Im Fall sie nicht sauer genug wäre, schütte man etwas Essig daran oder drücke eine halbe Citrone darein, dann verklopfe man 3—4 Eier sammt der Schale in eine Schüssel, und fülle dieselbe mit der Gallerte auf. Man gieße die Gallerte wieder in die Casserolle und rühre darin, bis sie anfängt zu kochen und geschieden ist; man nehme hierauf einen vierbeinigen Stuhl, binde eine Serviette an dessen Beine mit einem Zwirn fest und stelle eine Schüssel unter die Serviette. Wenn nun die Gallerte kocht, schütte man sie so geschwind als möglich in die Serviette, damit sie in die darunter stehende Schüssel laufe; wenn diese halb voll ist, nehme man sie hinweg, stelle eine andere Schüssel dahin und gieße die durchgelassene Gallerte wieder in die Serviette. Hat man viel Gallerte, so müssen zwei oder drei Stühle also zugerichtet werden. Wenn man ein Stück Flanell in die Serviette legt, so kann man es unterlassen die Gallerte zwei Mal durchlaufen zu lassen. Man muß den Stuhl nahe an einem Ofen oder an einen warmen Ort hinstellen, damit die Gallerte nicht so leicht erkalte, sonst kauft sie nicht durch. Sobald die Gallerte durchgelaufen ist, thue man sie in eine Schüssel und decke sie zu, damit sie nicht dick werde. Das Fleisch nehme man aus der Serviette und zerschneide es in Schnitten. Will man eine aufgekete Gallerte machen, so nehme man eine Form dazu, die natürlich oben nicht enger ist als unten; man schütte zuerst 2 Finger hoch Gallerte hinein, lasse sie steif werden, bedecke die Gallerte mit geschälten Mandeln, die man zuvor in frischem Wasser liegen läßt, damit sie schön weiß werden. Hat man Pistazien, so stecke man immer eine zwischen zwei Manteln, mache einen verzogenen Namen oder einen Stern, gieße dann einen großen Löffel voll Gallerte darüber, und lasse es wieder stehen, bis es dick geworden ist, dann lege man von den Fleischschnitten darauf. Man muß Acht haben, daß das Fleisch immer ein Finger breit von dem Rande des Geschirrs entfernt bleibe. Hernach thue man wieder einen Löffel voll Gallerte darüber, lasse die Gallerte wieder dick

werden, und fahre so fort, bis das Geschirr ganz voll ist. Neben das Fleisch herum streue man Mandeln und Pistazien. Ist nun das Geschirr recht voll und die Gallerte dick gestockt, und will man sie aus dem Geschirr lösen (sie muß aber immer eine Nacht darin gestanden haben, ehe man sie umwendet), so thue man heißes Wasser in ein anderes Geschirr, in dem die Form, welche die Gallerte enthält, bequem Platz habe, und halte dieselbe einen Augenblick so tief in das Wasser, daß es bis an den obern Rand reiche. Man muß sorgfältig dabei sein, damit kein Wasser auf die Gallerte komme. Sobald die Gallerte sich von der Form ablöst, lege man ein Blech oder eine Platte, die in der Größe der Form ist, darauf. Die Gallerte muß ganz gerade auf die Platte kommen, damit sie nicht zerbreche. Man stürze dann das Geschirr um und hebe es von der Gallerte hinweg. Man kann die Gallerte auch auf folgende Art aus der Form bringen: Man lege die Platte oder den Teller auf die Form, stürze sie ganz sachte um, nehme dann eine Serviette, die man zuvor in heißem Wasser netzt, und wieder ausdrückt, und schlage sie ganz heiß um die Form. Hat sich die Gallerte beim ersten Mal noch nicht abgelöst, so netze man die Serviette zum zweiten Mal in heißem Wasser, und schlage sie wieder darum. Hernach hebe man das Geschirr ab der Gallerte; lasse sie noch ein wenig stehen, und thue sie an einen kühlen Ort, bis man sie auftragen will.

Auf gleiche Weise macht man Gallerte von Rindfleisch. Man nehme 2 Kilog. (4 Pfund) von dem hintern Stück eines Schenkels und 4 Kalbsfüße, und koche es auf die gleiche Art. Wenn das Rindfleisch ganz kalt ist, schneide man es in dünne Scheiben, lege es auf eine Platte und schütte Gallerte darüber, oder mache eine aufgesetzte Gallerte daraus. Diese Rindfleisch-Gallerte ist besonders für Genesende sehr kräftig und gesund. Man schneide dem Vogel Flügel, Kragen und Kopf ab, doch muß man die Haut am Kopf dabei lassen. Auch beim Rupfen muß man sehr sorgfältig sein, daß die Haut nicht zerreiße. Man schneide alsdann in der Länge des Rückens die Haut auf, und sondere mit einem scharfen kleinen Messer alles Fleisch von den

Beinen ab. Von den Schenkeln löse man unten die Nerven; streiche das Fleisch aufwärts und drehe das Bein heraus. Wenn das Gerippe aus der Gans oder aus den Hahnen genommen ist, so zerschneide man Kalbfleisch von einem Unter- oder Oberstück in Riemen, so groß und dick als ein Finger. Man lege die Gans oder den Hahn breit auseinander; streue Pfeffer, Salz, ein wenig gestoßene Nägelein und gedörrten Basilikum auf das Fleisch und lege das zerschnittene Kalbfleisch nebeneinander. Man zerschneide ungeräucherten Speck ganz lang und dünn, in der Breite eines halben Fingers, und lege ihn zwischen das Kalbfleisch. Hat man Schinken, so thue man einige Stücke dazwischen, oder statt dessen geräucherte Schweinezungen, in lange Riemen zerschnitten. Man streue wieder Salz, Pfeffer, Nägelein und Basilikum darauf und nähe die Gans oder den Kapaun wohl zusammen. Die Haut an dem Kropf aber hefte man auf dem Rücken zu. Man nehme ein altes Stück Tuch, nähe das Geflügel satt darein, und koche es in einer Gallerte, zu welcher man vier Kalbsfüße und 1 Kilogr. (2 Pfund) Rindfleisch thun muß. Wenn die Gallerte vier Stunden gekocht hat, nehme man mit einem Schaumlöffel das Geflügel heraus, lege es zwischen zwei Bretter, und beschwere es, bis es ganz kalt ist; man nehme es dann aus dem Tuch und ziehe allen Zwirn heraus. Zum Geflügel muß man immer lange Formen haben, um aufgesetzte Gallerten zu machen. Man thue ein wenig mehr Gallerte unten in das Geschirr, als zu dem gepreßten Fleisch. Auch muß man wohl Sorge tragen, daß die Gallerte satt oder fest werde, damit das Geflügel nicht hinunter fallen könne. Es muß auch nicht höher sein, als die Form, und die Form muß immer ganz voll sein, damit die Platte, welche man zum Umwenden brauchen will, recht fest auf die Gallerte zu liegen komme. Hernach wende man sie um, wie andere Gallerten, thue sie auf eine lange Platte und verziere den Rand derselben mit schönen großen Krebsen oder mit Peterfilie. Hat man eine alte Gans, die man nicht ausbeinen will, lege man sie, nachdem sie recht gereinigt und ausgenommen worden ist, einen Tag in frisches Wasser, salze

und pfeffere sie inwendig wohl, binde sie dann in ein Tuch, lasse sie in der Gallerte 6 Stunden lang kochen, und lege sie in eine tiefe Platte. Wenn sie kalt ist, nehme man das Tuch davon, und wenn die Gallerte geläutert ist, schütte man sie über die Gans, und lasse sie stehen. Auf gleiche Art kann man Hühner und Enten oder Spanferkel in Gallerten kochen.

6. Schinken in Madeira-Sauce. Der geräucherte Schinken wird gar gekocht, abgezogen, das Fett bis auf ein schmales Streifchen entfernt, dann in dünne Scheiben geschnitten, in eine tiefe Schüssel ein Stück neben das andere so gelegt, daß die Fettseite nach oben kommt, und folgende Sauce recht heiß darüber gegeben. Hierzu nimmt man eine gute Kraftbrühe, welche aus 4—6 Pfund Fleisch bereitet ist, macht 1—2 Löffel Mehl in Butter braun, rührt von derselben dazu, würzt sie mit Salz, Citronenscheiben und etwas Essig, und läßt sie durchkochen. Dann kommen Morcheln, auch Trüffeln oder Champignons hinzu, sowie auch eine Messerspitze Cayenne-Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Flasche Madeira. Ist nun der Schinken mit dieser Sauce angerichtet, so legt man einen zwei Finger breiten Rand von Reis, der auf folgende Weise gekocht ist, um die Schüssel, und gibt sie so heiß als möglich zur Tafel:

Ein Pfund Reis wird abgebrüht, im Wasser mit einem Stück Butter und etwas Salz weich und dick gekocht, die Körner dürfen aber nicht im Geringsten zerkoht sein. Dann vermischt man die zurückgestellte Kraftbrühe mit 1 Tasse Madeira, 1 Tasse Sahne, 2 Eidottern und 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfund) geriebenem Parmesankäse und rührt dies vorsichtig durch den Reis.

Man zieht die Haut der Champignons ab, sowie die Blättchen, spült sie im Wasser ab, setzt sie mit Butter auf's Feuer, und läßt sie in der eigenen Brühe kochen. Die Morcheln werden rein gewaschen, und in Fleischbrühe gekocht.

E. Wildpret.

1. Wildpret zu kochen. Man lasse Butter in einem Topf heiß werden, lege das Fleisch darein, thue eine kleine Handvoll Schalotten darauf nebst Pfeffer und Salz, streue eine Handvoll Mehl darüber, wie auch Lorbeerblätter, Nägelein und ein wenig Muskatblüthe; lasse es eine Viertelstunde dämpfen, und gieße dann 3 Viertelliter (eine halbe Maß) rothen Wein daran. Wenn das Fleisch gut ist, richte man es an. Man muß aber niemals zu viel Brühe an dem Wildpret lassen, sondern es immer wohl einkochen, und alles Fett, das auf der Sauce ist, wohl abheben.

2. Frikando von Wildpret. Man schneide aus einem Rehschlägel Stücke wie zu einem Kalbfleisch-Frikando, aber kleiner; schneide alle Haut oben herunter, und spicke sie so schön und fein als möglich. Man mache in einer Casserolle Butter heiß, lege das Fleisch darein, streue mit Sorgfalt Mehl darüber, damit keines auf den Speck komme, und lasse es ein wenig dämpfen, bis das Mehl gelb ist. Hat man Schü-Brühe, so schütte man eine oder zwei Tassen voll und Fleischbrühe dazu, thue einen Kalbsfuß, Petersilienwurzeln und gelbe Rüben dazu, ferner 2 oder 3 mit Nägelein besteckte Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, ein wenig Muskatblüthe, Speckschwarte, Pfeffer und Salz. Man lasse dies zusammen kochen, bis es so weich ist wie Kalbfleisch-Frikando; thue sie aus der Brühe auf eine Platte, decke sie wohl zu und stelle sie an einen Ort, wo sie warm bleiben. Die Brühe schütte man durch ein Sieb, damit alles Gewürz daraus komme, und rühre in der Brühe, bis sie so dick ist, daß man sie mit einem Pinsel über die Frikando streichen könne. Zu der übrigen Brühe schütte man noch Fleischbrühe und Essig, jedoch nur wenig, damit sie nicht zu dünn werde. Alsdann thue man abgessottene Morcheln, die aber schon eine halbe Stunde zuvor müssen abgekocht und ausgebrückt sein, in die Sauce. Sollte die Brühe zu dünn sein, so röste man einen Kochlöffel voll Mehl in frischer Butter schön gelb, thue die Sauce mit den

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

3. Wildes Schweinefleisch zu braten. Wenn das Schwein abgezogen ist, wird es zerschnitten wie ein Hirsch oder ein Reh. Man muß aber während dem Abziehen wohl Acht geben, daß man das Fett nicht an der Haut lasse. Die besten Theile eines wilden Schweines zum Braten sind Bug und Ziemer. Sie werden ein oder zwei Tage gebeizt, aber nicht gespiect, und dann wie anderes Wildpret gebraten. Dies Fleisch hält sich im Sommer nicht gut.

4. Ragout von wildem Schwein. Zu diesem Gericht nimmt man gewöhnlich den Bauch des Schweins. Er wird während einigen Tagen eingebeizt, oder wenn das Schwein jung war, 2—3 mal mit siedendem Essig begossen. Man läßt jedesmal das Fleisch eine Viertelstunde lang im Essig liegen. Dann läßt man in einem eisernen Topf ein Löffel voll gesottene Butter heiß werden, und legt das ausgedrückte Fleisch darein; hierauf streue man Schalotten, würflich zerschnittenen Speck und Mehl, von jedem eine kleine Hand voll, darüber, thue Pfeffer, Salz, einige Lorbeerblätter und Nägelein dazu, decke es wohl zu und lasse es eine gute Viertelstunde dämpfen. Man gieße hernach ein wenig Fleisch daran, und wenn das Fleisch nicht sauer genug ist, auch ein wenig Essig, und lasse es mit einander kochen, bis es mürbe ist. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nehme man eine kleine Hand voll gelbes, gestoßenes Brod und lege es daran. Hat man aber keines, so reibe man Brosamen, röfle sie in Butter schön gelb und thue sie dazu.

Man kann das Wildschweinefleisch während vier Wochen im Essig aufbewahren.

5. Ein Schweine-Pfeffer. Zu einem Schweine-Pfeffer nehme man die vier Füße, die Ohren und die Schnurre, und lasse sie einen Tag in Wasser liegen. Hernach koche man ihn auf gleiche Art, wie den Gänse-Pfeffer. Weil man aber kein Blut dazu nimmt, so röste man einen Löffel voll

Mehl in Butter schön gelb, ehe man den Pfeffer in den Topf thut, und lasse ihn dann weich kochen. Bevor man ihn aber zu Tische giebt, mache man die größten Knochen aus den Füßen.

6. Rehfleisch zu braten. Man häute die Rehschlägel und Rehzimmer ab, spicke sie fein, lege sie einige Tage in Essig, und brate sie am Spieß oder in einem Ofen. Man salze sie wohl, und begieße sie während dem Braten öfters mit der Brühe, die in der Bratpfanne ist. Den vordern Bug kann man ungespickt lassen; man darf ihn nur mit ein wenig Speck belegen.

7. Rehfleisch zu kochen. Man kocht das Rehfleisch wie in Nr. 1 — E. angegeben ist. Mit Speck gekocht ist es besser als mit Wein. Den Bug kann man verschneiden, und ihn zu einem Ragout kochen, sowie Hals und Brüste. Wenn das Wildpret zu lange im Essig gelegen ist, so daß es zu sauer geworden, so muß man es die Nacht über, ehe man es kocht, in frisches Wasser legen; des Morgens schüttele man das Wasser ab, gieße anderes darüber und lasse es darin liegen, bis man es auf's Feuer setzen will. Alsdann wird es recht ausgedrückt und in die Butter gelegt.

8. Reh- oder Hirschleber. Die Reh- oder Hirschleber wird wie Nr. 13 — B. gekocht. Man thut nur 2 Loth (31 Gram.) Sardellen oder Anchois daran.

9. Hirschfleisch zu braten. Der Hirsch wird zerschnitten wie das Reh und gespickt. Er muß aber etwas länger in dem Essig liegen, als jenes. Ehe man ihn bratet, muß man ihn aus der Weize nehmen, und einen Tag lang wässern. Ein Hirschschlägel muß immer zwei oder zwei und eine halbe Stunde braten, und während dem Braten mit seinem eigenen Fett aus der Bratpfanne begossen werden. Man gebe ihn mit einer Wildpretsauce auf den Tisch.

10. Hasen zu braten. Man ziehe dem Hasen den Balg ab, lasse aber die Haut sammt dem Haar an den hintern Pfoten unversehrt; man schneide das Vordertheil davon, doch so, daß es nicht zu kurz werde. Die allzu langen Rippen schneide man hinweg. Man häute den Hasen, spicke

ihn mit feinem Speck, und lege ihn einige Tage in Essig. Hernach wird er an einem Spieß oder in einem Dejelein gebraten und mit einer Wildpret-Sauce auf den Tisch gestellt. Einen jungen Hasen, der nur halb ausgewachsen ist, lasse man ganz, und brate ihn sammt dem Kopf. Die Augen werden ihm ausgestochen und die vordern Füße durch den Kopf gestochen. Er wird nicht in Essig gelegt. Kann man ihn nicht frisch braten, so weiche man ein Tuch in Essig oder in Wein ein und wickle den Hasen darein. Das Tuch muß täglich ein oder zwei Mal genezt werden. Auf diese Weise kann man den Hasen 3 bis 4 Tage frisch erhalten. Wenn der Hase gebraten ist, so wird keine andere Sauce dazu auf den Tisch gegeben, als die aus der Bratpfanne, welche man durch einen Schaumlöffel darüber gießt. Auf den Hasen selbst werden 3 oder 4 Citronenscheiben gelegt, und so wird er servirt.

11. Ein Hasen-Pfeffer. Zu einem Hasen-Pfeffer nehme man die vordern Füße, die Brüste, den Hals, die Lunge, die Leber und das Herz des Hasen. Man beize es einen oder zwei Tage ein, je nachdem man es gern sauer haben will. Hernach läßt man in einer eisernen Casserolle frische oder gesottene Butter heiß werden, thue den Pfeffer dazu, streue ein wenig Mehl, eine kleine Hand voll fein zerschnittene Zwiebeln und würflich zerschnittenen Speck, Pfeffer, Salz, einige Nägelein, Lorbeerblätter und gestoßene Wachholderbeeren darüber. Man lasse dies zusammen eine Weile dämpfen, rühre es dann um, schütte ein halbes Glas voll Wein und ein wenig Fleischbrühe oder Wasser dazu und lasse es einkochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten thue man eine kleine Hand voll gestoßenes Brod daran; hat man aber keines, so muß man fein geriebenes Brod in Butter schön gelb rösten und an den Ragout thun.

F. Geflügel.

1. Wildes Geflügel.

1. Geflügel zu braten. Alles Geflügel, welches man braten will, ist viel besser, wenn es gerupft, als wenn es gebrüht wird. Man darf kein anderes Geflügel zum Braten brühen als junge Hahnen. Es wird auch viel mürber, wenn man es einen oder zwei Tage zuvor abnimmt, ehe man es bratet. Gespickt werden welsche Hahnen, junge Hahnen, Kapaunen und Tauben. Um das Geflügel zu dressiren, hat man eiserne Nadeln, die 25 Centimeter lang sind. Wenn es ausgenommen ist, reibe man es inwendig mit Pfeffer und Salz. Hernach biege man die Beine so viel als möglich gegen die Flügel zu, thue in die Nadel eine Schnur oder Bindfaden und stoße sie durch die Schenkel, damit sie hintwärts gehalten werden. Man binde dann die Schnur satt auf dem Rücken zusammen; die Beine binde man über dem Wurzel zusammen und schneide die Füße davon.

2. Fasanen zu braten. Kopf und Schwanz werden ungerupft abgeschritten und beim Anrichten des Fasans wieder richtig angelegt. Darauf wird derselbe gerupft und behandelt, wie es beim Geflügel geschieht, ausgeweidet, mit einem Luche trocken ausgerieben, mit feinem Salz bestäubt und die Brust mit einer Speckscheibe umbunden. So wird der Fasan 1½—2 Stunden in reichlicher Butter aufmerksam recht saftig, zart und dunkelgelb gebraten, dann angerichtet; man hefte die Flügel wieder daran, schneide ein Papier kraus und wickle den Hals des Fasans darein. Den Kopf stecke man zwischen die Flügel und lege die Schwanzfedern unten auf die Platte. —

3. Schneehühner (Gelinottes) zu braten. Die Schneehühner werden gebraten wie die Fasane; nur wird der Schwanz davon weggelassen.

4. Rebhühner zu braten. Die Rebhühner werden bis an den Kopf gerupft und dressirt wie junge Hahnen. Man spickt sie. Ihre Köpfe werden mit Papier umbunden, wenn man sie am Spieß braten will.

5. Schnepfen zu braten. Die Schnepfen werden wie die Rebhühner bis an den Kopf recht gereinigt, aber nicht ausgenommen. Sie sind immer besser zu braten, wenn sie einige Tage alt, als wenn sie noch frisch sind. Man lege in die Bratpfanne gebähtes Weißbrod, damit der Schnepfendreck darüber abtropfen könne. Während dem Braten muß die Schnepfe gesalzen und mehrere Mal mit Butter begossen werden. Man muß sie aber nicht zu viel ausbraten lassen, damit sie noch saftig ist, wenn sie auf den Tisch kommt. Man lege dann die Brodschnitten in die Platte und die Schnepfen oben darauf.

6. Schnepfen zu kochen. Die Schnepfen werden gerupft und ausgeweidet; die Eingeweide, der Magen ausgenommen, werden mit einer Handvoll Schalotten gehackt, in einer Casserolle nebst einem Kochlöffel voll Mehl und 4 Deciliter (1 Schoppen) rothen Wein zart verrührt; man thut noch Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Nägelein und Lorbeerblätter dazu, und lasse es mit einander kochen auf gelindem Feuer; während dem Kochen legt man noch ein Stückchen Butter dazu. Unterdessen braten die Schnepfen, die man vor dem Anrichten noch eine Viertelstunde lang in der Sauce kocht. Sie werden auf gebähtem Brod angerichtet und die Sauce darüber geschüttet.

7. Krametsvögel oder Lerchen zu braten. Man rupfe diese Vögel und ziehe ihnen die Haut über dem Kopf herunter. Sie werden aber nicht ausgenommen; Flügel und Füße werden umgebogen und der Kopf unter die Flügel gelegt. Man stecke sie alsdann an einen dünnen Spieß. Während dem Braten muß man sie salzen und mit frischer Butter beträufeln. Man kann sie auch in einer Tortenpfanne braten, auf welche Art sie noch am besten und saftigsten werden. Man streiche die Tortenpfanne mit frischer Butter an, und lege die Krametsvögel oder Lerchen auf den Rücken einer nach dem andern darein. Oben darüber streue man Pfeffer, Salz, gestoßenes Brod und einige gestoßene Wachholderbeeren. Man lege auf die Vögel dünn zer schnittene Speckscheiben, und mache oben und unten Feuer. Sind

es Krametsvögel, so nehme man sie aus der Tortenpfanne, wenn sie halb gebraten sind, und lege unten gebähtes Brod darein. Die Vögel werden wieder darauf gelegt und ganz ausgebraten; doch müssen sie, wie andere Vögel, so wenig als möglich gebraten werden, damit sie den Saft nicht verlieren. Man lege dann das gebähte Brod in eine Platte und die Vögel darauf, schütte das Fett, welches in der Pfanne ist, darüber, und trage sie zu Tische. Sind es aber Lerchen, so wird kein Brod dazu genommen: man thue sie in eine zugedeckte Schüssel und schütte das Fett darüber.

8. Einen Auerhahn zu braten. Man rupft den Auerhahn bis an den Kopf. Weidet ihn aus, wäscht ihn, trocknet ihn ab, und wäscht ihn ein zweites Mal mit Essig, reibt ihn inwendig mit Pfeffer, Salz und verstoßenen Nägelein, und läßt ihn 24 Stunden lang in $\frac{1}{2}$ Wein und $\frac{1}{2}$ Essig liegen; doch darf der Kopf nicht naß werden. Herz, Leber und Magen hacke man mit 62 Grammes (4 Loth) Speck, einer fein zerschnittenen Zwiebel und etwas Citronenschale recht fein, rühre ein Ei, nebst Pfeffer, Salz und ein wenig Muskatblüthe dazu, und fülle dem Hahn den Kropf. Man nähe den Kropf zu und spicke den Hahn schön fein. Wenn man ihn an den Spieß steckt, so wird der Kopf mit Papier umbunden. Während dem Braten muß der Hahn mit frischer Butter begossen werden. Wenn er ausgebraten ist, wird er auf eine Platte gelegt, das Papier am Kopfe losgemacht, und eine Citrone neben ihn auf den Tisch gestellt.

9. Verdämpfte wilde Tauben. Die Tauben werden gerupft, ausgeweidet, gewaschen, gespiect, und wie zum Braten in eine tiefe Schüssel dressirt; dann thue man Salz, Pfeffer, Nägelein, eine zerschnittene Zwiebel und einige Lorbeerblätter dazu, gieße Essig darüber, bis die Tauben ganz bedeckt sind, und lasse sie über Nacht oder noch länger stehen. Man belege eine eiserne Casserolle mit dünnem Speck, lege die Tauben darauf, lasse sie schön gelb braten, und nehme sie dann wieder daraus. In der Casserolle röste man hierauf mit einem Stück frischer Butter einen Kochlöffel voll Mehl gelb, gieße die Marinade mit allem, was darin ist, dazu

nebst eben so viel Fleischbrühe als Essig, lege die Tauben darein und lasse sie weich kochen; dann nehme man sie aus der Sauce, und lege sie auf die Platte. Die Sauce lasse man ein wenig einkochen und gieße sie durch eine Seige über die Tauben.

10. Zahme oder wilde Enten zu braten. Man brate die Enten auf die gleiche Art wie die Gänse. Will man Schnitten darunter machen, so hacke man noch ein wenig Kalbsleber zu der Entenleber, und mache übrigens die Schnitten wie für eine gebratene Gans. Nr. 13.

2. Zahmes Geflügel.

11. Eine alte Gans oder Ente. Die Gans oder Ente wird recht gereinigt und mit reichlich Wasser in einen Topf gelegt, nebst 2 mit Nägelein besteckten Zwiebeln, 2 bis 3 Lorbeerblätter, Pfeffer, Salz und einige Speckschwarten. So läßt man es kochen, bis das Geflügel mürbe ist, indem man beständig das Fett abschüttet. Ist alle Brühe bis auf das Fett eingekocht, so decke man den Topf auf und brate das Geflügel bei starkem Feuer. Sodann nimmt man sie heraus, und röstet in dem Fett einen Kochlöffel voll Mehl, schüttet ein Glas voll Wein dazu, nebst Wasser oder Fleischbrühe, legt die Gans wieder darein, und läßt sie noch eine Viertelstunde kochen. Eine alte Gans muß 5—6 Stunden kochen.

12. Eine gefüllte Gans zu braten. Die Gans wird gerupft und ausgeweidet, und mit folgender Fülle gestopft: Man zerschneide und dische 4—5 große Zwiebeln in gesotener Butter, rühre eine Hand voll fein zerschnittene Petersilie und 47 Grammes (3 Loth) in kochender Milch eingeweichtes Weißbrod dazu, nebst 2 Eiern, Pfeffer, Salz und gestoßenen Nägelein. Man rühre die Fülle noch ein wenig auf dem Feuer, bis sie dick ist. Will man die Gansleber dazu thun, so hacke man sie fein und rühre sie darunter. Hat man Kastanien, so schäle man 20—30, indem man sie wie Manteln Brühe, und thue sie zerschnitten zur Fülle. Zum Füllen wird die Gans am Wurzel aufgeschnitten, gefüllt und

wieder zugenäht. Die Beine werden mit einer Schnur bei dem Wurzel zusammengebunden. Sie wird am Spieß oder in einem Deselein gebraten. Man kann sie aber auch in einer Cloche braten. Man thut in die Cloche ein Glas voll Wasser, eine Zwiebel mit einigen Nägelein besteckt, Pfeffer und Salz. Man läßt sie etwa eine Stunde auf gelindem Feuer braten. Ist es eine gestopfte Gans, so schüttet man alles Fett davon ab, bis etwa auf eine Löffelschaale voll. Man deckt die Cloche auf, macht ein starkes Feuer darunter, und läßt die Gans schön gelb braten. Die Cloche darf nicht mehr zugedeckt werden, damit die Gans nicht weich wird. Und während dem Braten muß sie öfters umgewendet werden, damit sie auf allen Seiten gleich gelb wird.

13. Eine Gans mit Schnitten zu braten. Statt oben genannter Füllung kann eine Gans auch mit Nespeln, Kartoffeln, oder Kastanien gefüllt werden. Man verfährt mit dieser Gans wie mit einer gefüllten. Die Leber wird mit 6 oder 8 Schalotten fein gehackt und mit Petersilie, einem Stück feingeschnittener Citronenschaale, Pfeffer, Salz und gestoßene Nägelein oder Mustatenblüthe und einem Ei vermengt, und in frischer Butter mit Brotsamen unter beständigem Rühren dick gekocht. Dann schneidet man Weißbrod und streicht das Gehackte darauf. Eine halbe Stunde zuvor, ehe die Gans ausgebraten ist, schüttet man die meiste Brühe aus der Pfanne, so, daß nur noch ein wenig Fett darin zurückbleibt, legt die Schnitten in die Bratpfanne, und läßt sie darin liegen, bis die Gans völlig ausgebraten ist; man thut dann den Braten auf eine Platte, und legt die Schnitten rings herum.

14. Gänsepfiffer oder Gänsegeräusch schwarz zu kochen. Wenn man die Gans sticht, lasse man das Blut in ein Geschirr laufen, worin etwa ein halbes Glas voll Eßig ist, und rühre es mit einem Messer, bis die Gans nicht mehr blutet. Kopf, Hals, Flügel und Füße schneide man ab und lege dieselben in kochendes Wasser, reinige sie von Federn und Flaum, und lege sie hernach in frisches Wasser. Von den Füßen ziehe man die Haut ab; desgleichen ziehe man

von dem Magen, wenn er aufgeschnitten ist, die inwendige Haut aus. Ist alles recht gereinigt und gewaschen, so thue man es in einen Topf mit frischem Wasser auf's Feuer, nebst 4 Deciliter (einem Schoppen) Wein, 2 mit Nägelein besteckten Zwiebeln, Pfeffer und Salz, lasse es weich kochen, und röste eine Hand voll Brosamen in Butter schön gelb. Ehe man es anrichtet, gieße man das Blut durch ein Seihebecken und thue es an den Pfeffer. Es darf aber nicht mehr länger als etwa noch 2 Wall aufkochen, bevor es auf den Tisch gegeben werde. Die Leber hingegen muß erst eine Viertelstunde vor dem Anrichten beigelegt werden, sonst wird sie zu hart. Auf gleiche Art wird auch der Entenpfeffer gekocht.

15. Eine Gansleber zu braten. Wenn es eine große Gansleber ist, und man gern das Fett davon haben möchte, so thue man sie in ein Blech, und stelle sie auf heiße Asche oder in ein Zwischenöfelein, das nicht zu warm ist. Auf diese Weise kommt zwar das Fett aus der Leber, aber die Leber wird sehr klein. Will man sie auf einen Tisch serviren, so nehme man einen Bogen schönes weißes Papier und schneide ihn so groß und nach der Form des Blechs, in welchem man die Leber braten will. Man streue gestoßenes Brod auf das Papier, nebst ein wenig fein zerschnittenen Schalotten, Petersilie, Pfeffer und Salz, lege die Leber darauf, streue wieder gestoßenes Brod darüber, und lasse sie dann in einem Zwischenöfelein oder in einer Tortenpfanne backen. Sie muß nicht länger als etwa eine Viertelstunde auf dem Feuer bleiben. Hernach lege man das Papier mit der Leber auf eine Platte, und servire sie gleich.

16. Einen welschen Hahn zu braten. Wenn der Hahn getödtet ist, wird ein achtfaches Tuch über ihn gelegt und das Brustbein eingeschlagen. Darnach wird er gerupft und ausgeweidet, indem man ihn unten aufschneidet und sorgfältig wäscht. Wenn er ausgenommen ist, werden die Beine hinterwärts gezogen und ein eisernes oder hölzernes Spießlein dadurch gestoßen, damit sie fest halten. Die Beine selbst werden am Burzelbein mit einer Schnur fest zusammen

gebunden. Der Kropf wird mit einer beliebigen Fülle, in welcher die Leber gehackt wird, angefüllt, und zugenäht oder zugebunden. Die Flügel werden geschränkt, damit sie auf den Rücken zu liegen kommen. Den Kopf drehe man so, daß er unter die Flügel versteckt werde, und befestige ihn mit einem Spießlein. Die Haut am Hals muß aber ganz bleiben. Ist der Hahn dressirt, so lege man ihn einige Minuten in kochendes Wasser, ehe man ihn spicke, und am Spieß oder in einem Ofen brate. Wird er am Spieß gebraten, so bestreiche man weißes Papier mit Butter, und umwickele den Hahn damit. Wenn man ihn alsdann auf den Tisch stellt, so wird eine Citrone neben ihn gelegt.

Alles weiße Geflügel muß so viel als möglich im Braten weiß bleiben, wenn es in einem Ofen gebraten wird, so muß es in Papier gebunden werden, wie wenn es am Spieß gebraten wird.

17. Kapaunen zu braten. Ein fetter oder gestopfter Kapaun muß nicht gebrüht, sondern gerupft werden. Magere Kapaunen kann man brühen. Ein Kapaun wird auf gleiche Art dressirt, wie ein welscher Hahn; man steckt ihm die Leber in den Kropf.

18. Tauben oder junge Hahnen zu braten. Wenn man die Tauben oder Hahnen nicht spicken will, so lege man dünne Scheiben Speck darauf. Zur Sommerzeit ist es sehr gut, wenn man sie überdies noch mit Reblaub einbindet. Hat man kein Zwischenöfelein, so kann man sie in einer eisernen Casserolle mit Speck braten. Es darf aber kein Wasser dabei sein, und das Geflügel muß öfters umgekehrt werden.

19. Junge Hahnen in grüner Sauce. Wenn sie ausgenommen sind, schneide man sie zum Frikassiren, blanchire sie ein wenig, damit sie weiß bleiben, stoße eine Handvoll gewaschene Petersilie fein, und presse sie mit guter Fleischbrühe durch ein Tuch. Man lege die Hahnen in frische Butter, streue eine Hand voll fein geriebene Brosamen oder Semmelmehl, Muskatblüthe, Salz und Pfeffer darüber, ferner ein Stück Knoblauch, den man wieder herausnimmt,

wenn die Hahnen gekocht sind. Man thue die Petersilienbrühe dazu, lasse alles miteinander auf Kohlen langsam kochen, und richte sie an, wenn die Sauce dick ist und die Hahnen weich sind.

20. Junge Hahnen in schwarzer Sauce. Man steche den Hahnen in die Kehle, sammle das Blut in ein Geschirr, mit ein wenig Essig, zerschneide sie in 4 Theile, und thue den Hals und die Füße davon. Man mache in einer Pfanne gefottene Butter heiß, bestreue die Hahnen mit ein wenig Salz und bace sie in der Butter schön gelb, man bace ebenfalls 3 Brodschnitten, lege die Hahnen nebst dem Brod in eine Casserolle, gieße einen starken oder zwei Böffel voll Fleischbrühe und ein Trinkglas voll Wein dazu, thue ein wenig Pfeffer, Lorbeerblätter und Nägelein daran, und lasse es kochen, bis die Hahnen weich sind. Dann lege man sie auf eine Platte, thue das Blut in die Sauce, und lasse sie noch ein wenig unter beständigem Rühren kochen, damit das Brod gänzlich zerrührt werde; man treibe dann die Sauce durch ein Seihebecken über die Hahnen, und gebe sie gleich auf den Tisch.

21. Junge Hahnen zu fritassiren. Man zerschneide die Hahnen in 4 oder mehrere Theile, je nachdem sie groß oder klein sind, nehme den Magen, die Leber und den Krageu dazu, und nach Belieben auch die Füße, doch ohne Klauen; falls man den Kopf benutzen will, muß man den Schnabel abschneiden; dann lege man alles wo möglich zwei Stunden lang in Wasser. Zu zwei Hahnen lasse man 62 Grammes (4 Loth) frische Butter in einer Casserolle zergehen, und lege die Hahnen darein, sprengte eine kleine Hand voll Mehl darüber, lasse sie ein wenig dämpfen, und gieße dann halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, man schäle eine kleine Zwiebel, bestecke sie mit 3 oder 4 Nägelein, nehme eine kleine Handvoll Petersilie, lege zwei Zinken Knoblauch darein, binde es mit einem Faden zusammen und thue es nebst ein wenig Salz und einem Stückchen Citronenschale dazu. Man lasse die Hahnen eine halbe Stunde schnell kochen. Hat man Morcheln oder gedörrte Artischofen, so thue man

welche daran, wenn sie recht gereinigt und die Hahnen halb gekocht sind. Sodann rühre man ein Eigelb mit fein zerschnittener Peterilie, geriebener Muskatnuß, einem Tropfen Essig und wo möglich ein oder zwei Löffel Rahm; dies rühre man mit der Hahnenbrühe an.

22. Gefüllte junge Hahnen. Man reinige die Hahnen recht; wenn sie ausgenommen und gewaschen sind, bereite man zu 4 Hahnen die gleiche Fülle wie zu 4 Tauben. Ist der Kropf herausgenommen, so löse man die Haut mit dem Finger ab, und fülle Brust und Kropf durch denselben, binde den Hals wieder zu, und streiche die übrige Fülle inwendig in den Hahn, binde die Beine unter dem Rücken fest zusammen, schneide die Füße hinweg, und lege den Kopf unter einen Flügel; sodann bestreiche man eine Tortenpfanne oder ein Blech mit frischer Butter, sprengte Salz über den Hahn, und lasse ihn eine halbe Stunde schön gelb braten. Auf jeden Hahn muß man ein Stückchen Speck oder ein Stückchen Butter legen. Während dem Braten muß man die Hähne öfters mit ihrem Fett begießen. Zu diesem Braten macht man eine Krebsauce, und garnirt ihn mit Knöpflein. Man kann die gefüllten Hahnen mit Spargelmuß und gekochter Endivie, oder auch mit jungen grünen Erbsen und Zuckererbsen serviren.

23. Verbümpftes Geflügel à la daube. Das Geflügel (Enten, junge Hahnen oder Gänse) wird gerupft, ausgeweidet und eine Stunde lang in Wasser gelegt; sodann thue man es auf Speck in eine Casserolle, mit Pfeffer, Salz und 2 mit Nägelein besteckten Zwiebeln. Das Geflügel lege man zuerst auf die Brust und sprengte eine Hand voll Mehl darüber; ist es auf beiden Seiten gelb, so gieße man einige Löffel voll Fleischbrühe mit einer Tassenschaale voll Schü und Wasser daran; thue einige Citronenscheiben, ein Lorbeerblatt und zwei länglich zerschnittene gelbe Rüben dazu, und lasse es kochen, bis das Geflügel weich ist. Man nehme es dann aus der Sauce, und thue in dieselbe ein Stückchen Butter, das in Mehl umgekehrt war, und rühre darin, bis die Butter ganz verkocht ist. Dann schütte man

die Sauce durch ein Seihebecken über das Geflügel, und lege die gelben Rüben um dasselbe herum. Zu jungen Hahnen mache man Fleisch- oder Butterknöpflein anstatt der gelben Rüben. Hat man lieber etwas Gemüse dabei, so nehme man Blumenkohl, schwelle ihn in Salzwasser schön weiß, und lege ihn um die Hahnen oder Enten. Auf gleiche Art kann man auch Kapannen zubereiten.

24. Tauben à la Crapaudine. Die Tauben werden recht gereinigt, zwischen den Schenkeln und dem Rücken bis an die Flügel abgeschnitten, auf ein Brett gelegt, oben zwischen den Flügeln mit der Hand recht breit gedrückt und in 3 oder 4 Löffel voll Baumöl mit Pfeffer und Salz herumgedreht. Sodann werden sie auf dem Rost gelb gebraten. Folgende Sauce wird dazu aufgetragen: Zu 3 oder 4 Tauben röstet man in 62 Grammes (4 Loth) frischer Butter einen Kochlöffel voll Mehl, dichtet eine Hand voll Schalotten und zwei Zinken Knoblauch, alles fein geschnitten, darin. Dann thue man halb Fleischbrühe und halb Wasser, zwei Kochlöffel voll Essig, Pfeffer, Lorbeerblätter und ein wenig gestoßene Nägelein daran. Kocht diese Sauce, so lege man die Nägelein darein, sammt dem Baumöl. Die Brühe muß nicht zu dünn sein, und immer eine gute halbe Stunde kochen. Man thue hernach die Sauce in eine Platte und lege die Tauben darein.

25. Tauben ensalmés oder mit Brodschnitten. Die in 4 Stücke zerschnittenen Tauben legt man in frische heiße Butter. Zu 4 Tauben nehme man nicht gar 62 Gram. (4 Loth) frische Butter, sprengt 6 oder 8 fein zerschnittene Schalotten, eine kleine Hand voll fein und würflich zerschnittenen Speck, einige Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz, und einen halben Kochlöffel voll Weizmehl darüber, decke die Pfanne oder Casserolle wohl zu, und lasse es zusammen eine halbe Viertelstunde dämpfen. Nachher rühre man die Tauben in der Casserolle um, gieße 4 Deciliter (1 Schoppen) rothen Wein und eben so viel Fleischbrühe daran, und lasse sie ganz weich kochen. Die Lebern der Tauben werden roh fein gehackt, mit einem Stückchen frische Butter und einem

halben Kochlöffel voll Mehl zerrührt und mit der Sauce gekocht. Wenn die Tauben weich gekocht sind, schütte man sie wieder in die Casserolle, und lasse sie noch ein wenig kochen. Mittlerweile bähete man 5 oder 6 Schnitten Weiß- oder Milchbrod auf dem Rost schön gelb, lege sie unten in die Platte und die Tauben schön darauf; man schütte die Brühe darüber und trage sie zu Tische.

26. Verdämpfte Tauben. Die gereinigten Tauben schneide man in 4 Stücke, und setze sie in $\frac{1}{2}$ Fleischbrühe oder Wasser und $\frac{1}{2}$ Wein auf's Feuer; thue ein halbes fein geschnittenes Zwiebelchen, ein Stückchen Speck, Pfeffer, Salz, 2 oder 3 fein zerschnittene Citronenscheiben, oder fein zerschnittene Citronenschaale, und einige gestoßene Nägelein dazu und nach Belieben Mustathenblüthe; man lasse alles zusammen kochen, bis die Tauben weich sind. Ehe man sie anrichtet, nehme man ein gutes Stück frische Butter, drücke es im Mehl herum, und lege es zu den Tauben; man rüttle die Casserolle, bis die Butter zergangen ist, und richte sie alsdann an.

Auf gleiche Weise kann man auch Hasenpfeffer oder anderes Wildpret kochen. Will man die Sauce des Hasenpfeffers gern schwarz haben, so thue man von dem Schweiß oder von dem Blut des Hasen dazu.

27. Ganze Tauben zu fricassiren. Nachdem die Tauben gestochen wurden, damit das Blut ausfließe und sie weiß werden, werden sie gereinigt, ausgenommen, gewaschen, zum Braten dressirt, und 4—5 Wall in Wasser gekocht, was man blanschiren nennt. Sodann werden sie mit Mehl bestreut und in frischer Butter mit 2 fein zerschnittenen Schalotten gedämpft; hernach schütte man halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, thue Pfeffer, Salz, ein wenig Mustathenblüthe und eine kleine Hand voll mit 2 oder 3 Schalotten und einem Zinken Knoblauch zusammengebundene Petersilie dazu, und lasse sie wieder kochen. Sind die Tauben weich gekocht, so lege man sie auf eine Platte und garnire dieselbe mit Morcheln, die 1 Stunde lang im Wasser lagen, abgekocht wurden, und nachdem man ihren oberen Theil

abgeschnitten hatte, noch einen Augenblick zu den Tauben auf's Feuer kamen. Zur Sauce schütte man noch 2 Eigelb mit einem Löffelchen Essig und Wasser verrührt, und schütte sie durch ein Seihebecken über die Tauben.

Anstatt oder zu den Morcheln kann man Fleisch- oder Butterknöpflein machen; auch kann man diese Tauben mit einer Krebsbrühe auftragen; dann wird die Platte mit Krebschwänzen und Knöpflein garnirt. Ganz auf die gleiche Art wie die Tauben kocht man junge Hahnen.

28. Gefüllte Tauben. Nachdem die Tauben gereinigt und gewaschen sind, mache man folgende Fülle: Zu 4 Tauben zerschneide man 4 große Zwiebeln ganz fein, und dämpfe sie in 62 Gram. (4 Loth) Butter; hache etwa 250 Gram. (ein halbes Pfund) Kalbfleisch, vom Schentel, mit einem Stückchen Mark oder Nierenfett so fein als möglich, stoße es in einem Mörser noch ein wenig, damit es recht mürbe werde, dämpfe es mit den Zwiebeln; dazu thue man noch 47 Gram. (3 Loth) in heißer Milch eingeweichtes Brod, Pfeffer, Salz, gestoßene Muskatblüthe oder Nägelein, und eine kleine Hand voll fein zerschnittene Petersilie; rühre 3 Eier hinein, und lasse diese Fülle kochen, bis sie dick ist. Die Tauben wickle man in ein Stück wohl ausgewaschenes Schweins- oder Kalbsnetz, sodann bace man sie $\frac{3}{4}$ Stunden lang im Ofen, auf einem mit Butter bestrichenen und mit Brotsamen bestreuten Blech; auch kann man sie in einer Tortenpfanne backen. Ist Fülle übrig geblieben, so kann man sie auf die Netze streichen, ehe die Tauben darein gewickelt wurden. Will man sie gern mürbe haben, so koche man sie, ehe sie gefüllt werden, in halb Wasser und Wein mit Salz; thue aber dann keine Fülle in die Tauben, sondern nur in das Netz; wickle die Tauben darein und lasse sie nur eine halbe Stunde in einer Tortenpfanne oder in einem Bratöfelein braten. Sie sind aber kräftiger ungekocht als gekocht. Man mache alsdann eine Krebsbrühe dazu, wie bei dem Frikando beschrieben ist, oder eine Schü-Saucen. Im letztern Falle kann man sie mit Knöpflein oder Morcheln garniren.

G. Fische.

1. Flußfische.

1. Karpfen blau zu kochen. Der Karpfen wird gewaschen, aber nicht geschuppt, am Bauch aufgeschnitten, ausgeweidet, aber so, daß die Galle nicht zerdrückt wird; hernach schütte man 4 Deciliter, (1 Schoppen) siedenden Weinessig um den Fisch herum, und decke ihn zu. Unterdessen binde man Petersilie, Selleriewurzeln und Schnittlauch zu einem Bündelchen zusammen, schäle 3 Zwiebeln, stecke in jede 2 bis 3 Nägelein, und koch alles zusammen sammt 3 bis 4 Lorbeerblätter im Wasser. Ist dieses siedend, so lege man den Fisch hinein mit dem Essig, und lasse ihn bei gutem Feuer schnell kochen, bis sich das Fleisch von den Gräten ablösen will. Auf solche Weise gekochte Fische können warm oder kalt auf den Tisch gegeben werden, im letzten Fall servire man sie immer mit Essig und Baumöl.

Fische gerathen immer besser, wenn sie schnell gekocht sind, auch ist es besser sie frisch und nicht gesalzen zu nehmen.

2. Ein gebratener Karpfen. Man schuppe den Karpfen und weide ihn aus, indem man ihn beim Kopfe hält, damit man die Galle nicht zerdrückt, sodann rühre man Pfeffer, Salz und etwa 4 Löffel voll feines Baumöl durcheinander, kehre den Fisch einigemal darin um und lasse ihn bei gelindem Kohlenfeuer auf dem Rost auf beiden Seiten schön gelb braten.

Hernach wird folgende Brühe dazu gemacht: Man dämpfe in einer breiten Casserolle in frischer Butter einen Kochlöffel voll fein zerschnittene Schalotten mit einem Kochlöffel voll Mehl, sowie fein zerschnittener Petersilie, schütte Fleischbrühe oder Wasser und ein wenig Weinessig daran, nebst einer halben Tasse voll Kapern, einigen Nägelein und 2 oder 3 Lorbeerblättern, das Baumöl, in welchem der Karpfen umgewendet worden, lasse man eine halbe Viertelstunde kochen, lege den Karpfen in die Brühe und lasse ihn noch eine gute Viertelstunde mitkochen. Während

dem Kochen muß er aber einigemal mit der Brühe obenüber begossen werden. Der Fisch soll auch unten nicht ansitzen. Wird die Brühe zu dick oder ist zu wenig da, so kann man noch mehr Wasser oder Fleischbrühe nachschütten. Das Eingeweide des Fisches muß auch mitgekocht und neben den Fischen auf die Platte gelegt werden. Man schütte hernach die Brühe darüber und gebe ihn auf den Tisch.

Es ist sehr gut, wenn man ganze Fische zu kochen hat, daß man immer Fischkessel oder breite Casserollen in Bereitschaft habe, damit die Karpfen nicht gebogen oder krumm darin liegen.

3. Ein gefüllter Karpfen. Der Karpfen wird gereinigt und geschuppt, und in Baumöl, in welchem Pfeffer und Salz verrührt worden, gelegt. Unterdessen wird folgende Fülle gemacht:

2 bis 3 fein zerschnittene Zwiebeln werden mit einer kleinen Hand voll fein zerschnittener und gehackter Petersilie und Schnittlauch gedämpft, und mit Pfeffer, Salz und ein wenig gestoßenen Nägelein, 2 verrührten Eiern dick gekocht. Hat der Karpfen ein Milchlein, so zerschneide man es in würflige Stückchen und thue es ebenfalls in die Fülle. Mit derselben fülle man den Karpfen und nähe ihn zu, lege ihn auf eine mit frischer Butter bestrichene Tortenpfanne, beschmiere ihn noch mit Baumöl, streue gestoßenes Brod darauf, und lasse ihn beinahe $\frac{3}{4}$ Stunden auf einem gelinden Feuer backen.

Folgende Brühe wird bei gefüllten Karpfen servirt: Man dische eine kleine Hand voll Schalotten, einen Kochlöffel voll Mehl in frischer Butter dazu, thue Wasser oder Fleischbrühe, Pfeffer, gestoßene Nägelein oder Muskatblüthe, 2 oder 3 Citronenscheiben, fein zerschnittene Petersilie, 2 Lorbeerblätter, ein wenig Essig und auch Kapern nach Belieben dazu, sowie das Baumöl, in welchem der Karpfen umgewendet worden, und lasse die Brühe eine gute halbe Stunde kochen; sollte sie zu dick werden, so schütte man noch mehr Wasser oder Fleischbrühe nach. Auch kann man noch beliebige Knöpflein zu diesem Gericht machen, und die Platte, in welcher der Fisch aufgetragen wird, damit garniren.

4. Karpfen an einer braunen Brühe. Man schuppe den Karpfen und weide ihn aus, schneide ihn der Länge nach entzwei, und theile jede Hälfte in 4—5 Stücke, so daß am Kopf nur wenig Fleisch übrig bleibt; lege das Fleisch in eine Casserolle, die Kopfstücke auf den Boden, schütte auf 1 Kilog. (2 Pfund) Fisch, 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maas) rothen Wein daran, sammt Pfeffer, Salz, Nägelein oder Muskatblüthe, und koche es, bis sich das Fleisch von den Gräten ablöst, unterdessen röstet man 1) 4—5 Schnitten Brod in ausgelassener Butter, 2) einen Kochlöffel voll Mehl und 5—6 geschälte Zwiebeln; das Brod lege man, wenn es gelb ist, auf einen Teller, und zu dem Mehl schüttet man ein wenig Fleischbrühe; dies wiederholt sich zwei Mal, und endlich schüttet man alles zu dem Fisch, und läßt ihn noch eine Weile also kochen. Ist er gar, so lege man die Stücke Fisch zwischen den Brodschnitten auf eine Platte, und schütte die Brühe darüber.

5. Karpfen mit einer weißen Brühe. Der Karpfen wird wie in Nr. 4 zubereitet, die Stücke mit einem Tuch wohl abgetrocknet, so daß kein Blut daran bleibe, und in eine Casserolle gelegt, sammt 8 oder 9 geschälten, kleinen Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln sammt dem Kraut, Salz und Pfeffer, einigen Nägelein, ein Stück Ingwerwurzel und einer Flasche guten weißen Wein; man lasse ihn so eine gute Viertelstunde kochen und lege ihn auf eine Platte. Die Petersilien- und Ingwerwurzeln werfe man weg, die Zwiebeln hingegen werden um den Karpfen herum gelegt, die Casserolle mit der Sauce wieder auf's Feuer gesetzt und fein zerschnittene Petersilie darein gethan, sowie 125 Gram. (ein Viertelpfund) frische Butter, die man zuvor in Mehl wohl umkehrte; man rühre in der Sauce, bis die Butter vergangen, schütte sie dann über den Karpfen, und trage ihn also auf.

6. Gebackene Karpfen. Der Karpfen wird wie in Nr. 4 zubereitet, doch lasse man die Eingeweide darin außer der Galle, trockne die Stücke wohl ab, streue ein wenig Pfeffer und Salz, sowie Schwarzmehl darüber, so daß jedes Stück

auf beiden Seiten bedeckt werde. Hernach backe man den Karpfen in gesottener Butter. Die Kopfstücke und das Eingeweide lasse man länger backen, als die übrigen Stücke; sodann lasse man sie abtropfen und lege sie auf eine Platte, den Kopf zu unterst und das Eingeweide oben auf. Man backe hernach eine Hand voll gereinigte Petersilie in heißer Butter, und streue sie über den Karpfen. Solche gebackene Karpfen müssen immer so warm als möglich auf den Tisch gegeben werden. Man darf auch niemals zu viel Stücke auf einmal in die Pfanne thun, denn sie werden sonst weich. Man muß sie auf einem starken Feuer backen, und die Butter recht dämpfen lassen, ehe man den Karpfen hinein thut. Schöner werden die Karpfen, wenn man sie anstatt in Mehl in geriebenem Brod umwendet.

7. Hecht an einer weißen Brühe. Man schuppe den Hecht und nehme ihn aus. Ist er klein, so wird er ganz gekocht, nachdem man ihm den Schwanz in den Mund gesteckt hat; ein großer hingegen wird wie ein Karpfen in Stücke zerschnitten, oder es wird ein Kranz daraus gemacht; dazu muß er am Bauch und auf dem Rücken sorgfältig aufgeschnitten werden, der innere Theil wird nach außen gefehrt, der Rachen aufgesperrt, damit der hintere Theil des Fisches ganz in den Rachen hinein gehe. Dann kocht man ihn auf starkem Feuer mit einer kleinen Hand voll fein zerschnittener Schalotten, nehme auf 2 Pfd. (1 Kilog.) Hecht, 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maas) weißen Wein, gieße ihn über den Hecht, thue Pfeffer, Salz, einige Nägelein oder Muskatblüthe und Petersilienwurzeln oder Petersilienkraut dazu. Man decke die Casserolle zu und koche den Hecht, bis sich das Fleisch von den Gräten ablöst; man richte ihn an und decke ihn wohl zu. Hierauf lasse man ein Stück frische Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl vergehen, schütte die Brühe dazu, nebst fein zerschnittener Petersilie. Merkt man, daß die Brühe zu dünn wird, so verklöpfe man das Gelbe von 2 Eiern mit ein wenig kaltem Wasser, gieße es in die Brühe und lasse diese unter beständigem Umrühren noch ein wenig kochen. Hernach schütte man die Brühe über den Fisch und trage ihn zu Tische.

8. Hechte am Spieß zu braten. Man schuppe einen großen Hecht und nehme ihn aus; wasche und salze ihn innen und auswendig, und lasse ihn eine halbe Stunde liegen. Hernach trockne man ihn ab, und bestreue ihn innen mit gestoßenen Nägelein, Salz und Pfeffer, man lege die Leber wieder in den Fisch und spicke ihn dann auf beiden Seiten mit fein zerschnittenem Speck. An einem Fasttage kann man ihn statt dessen mit Reblaub einbinden, oder mit lang zerschnittenen Sardellen oder Anchois spicken. Sodann befestige man ihn mit einer Schnur an einem etwas gewärmten, und mit Speck oder Butter bestrichenen Spieß, und brate ihn etwa eine Stunde lang bei gelindem Feuer, indem man ihn einigemal mit Baumöl oder Butter begießt. Folgende Brühe wird dazu aufgetragen:

Man mache eine Hand voll Schalotten in frischer Butter, sammt einem Kochlöffel voll Mehl, Salz, Muskatblüte, Nägelein, 2 Lorbeerblättern, 3–4 Citronenscheiben, Kapern und Petersilie, gieße 3 Deciliter ($\frac{1}{2}$ Maas) Wasser oder Fleischbrühe und 4 Deciliter (1 Schoppen) Wein daran, und koch diese Brühe eine gute halbe Stunde lang. Wünscht man eine saure Sauce, so drücke man noch den Saft einer Citrone hinein, lege den Fisch in dieser Brühe auf eine Platte, die Citronenscheiben auf denselben.

Die Platte garnire man mit Krebsknöpflein (siehe S. 16, Nr. 13) oder mit Krebsen, die man in Wein und Salz abkocht, und deren Schwänze von der Schale sorgfältig getrennt wurden.

9. Hechte blau zu kochen. Die Hechte werden geschuppt, ausgenommen, gekrümmt, so daß sie den Schwanz im Munde haben, dann lege man sie in eine Schüssel, gieße 4 Deciliter (1 Schoppen) siedenden Weinessig darüber, und decke sie sogleich zu. Unterdessen koch man Wein, Salz, ganzen Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 1 Ingwerwurzel und 5 bis 6 kleine Zwiebeln, lege die Hechte darein, und lasse sie eine Viertelstunde in der gedeckten Schüssel mitkochen.

Wenn man den Hecht anrichtet, muß man dafür sorgen, daß der Dampf bei einander bleibe, indem man ihn mit

einem Bogen Papier zudeckt. Er wird immer kalt aufgetragen, und kann 4—5 Tage in seiner Brühe liegen. Wasser und Essig können den Wein ersetzen.

10. Hechte auf dem Rost zu braten. Der Hecht wird geschuppt, sorgfältig ausgeweidet, so daß er ganz bleibt, in Salz, Pfeffer und etwa 3—4 Löffel Baumöl umgewendet, und bei gelindem Feuer, auf einem mit Butter bestrichenen Rost auf beiden Seiten gebraten. Ehe man ihn umkehrt, kann man ihn noch einmal in dem Del umwenden. Zu diesem Hecht ist entweder eine Brühe gut, wie in G. Nr. 2 beschriebenen ist, oder eine Estragon-Brühe nach G. Nr. 16.

11. Gebakene Hechte. Man backe die Hechte nach G. Nr. 6, wären sie größer als 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.), so muß man sie zerschneiden.

12. Barben, Borsig und Schleyen. Diese Fische kann man braten, backen oder, um sie kalt zu essen, in Wein oder Wasser absieden wie Hechte und Karpfen, nur müssen die Schleyen mit siedendem Wasser begossen werden, damit das Schleimige davon gehe. Die Schleyen und die Borsig können mit rothem Wein gekocht werden, anstatt mit weißem.

13. Barben auf dem Rost zu braten. Man schuppe einen möglichst großen Barben, nehme ihn aus, reiße ihm die Ohren ab und wasche ihn inwendig rein aus; man schneide 2 Finger breit in die Quere einen Schnitt auf beiden Seiten in den Fisch, trockne ihn ab, und wende ihn in einigen gehackten Schalotten, fein zerschnittener Petersilie, ein wenig Pfeffer und einigen Löffeln Baumöl; dann streue man geriebenes Brod darüber, lege einige Lorbeerblätter auf einen Rost und die Fische darauf; eine halbe Stunde vor dem Essen stelle man sie auf warme Kohlen und lasse sie auf beiden Seiten schön gelb braten; während dem Braten muß man sie 2 Mal mit dem Baumöl übergießen. Man gebe eine kalte Sauce, von beliebiger Art, dazu.

14. Forellen. Die Forellen werden, sobald sie aus dem Wasser kommen, gewaschen und ausgenommen, aber niemals geschuppt und nicht gesalzen. Man koche auf starkem Feuer eine gute Viertelstunde lang in rothem Wein

zu 1 Kilog. (2 Pfd.) Fisch 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maas) nebst einer Hand voll Schalotten, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe oder Nägelein, und zusammengebundene Petersilie; man richte sie an und schütte die Brühe darüber. Sodann schüttet man dieselbe Brühe zu einem Löffel geschwitztem Mehl, und lasse sie mit fein zerhackter Petersilie unter beständigem Rühren kochen, schütte sie über die Forellen, nehme die zusammengebundene Petersilie davon, und trage sie gleich zu Tische.

15. Forellen schwarz zu kochen. Man reinige und wasche die Forellen wie in Nr. 14 und lege sie in rothem kochendem Wein zu $1\frac{1}{2}$ Kilog. (3 Pfd.) $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maas) nebst 12—16 kleinen Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Muskatblüthe, Nägelein, einer Ingwerwurzel, 2 oder 3 Petersilienwurzeln, 4 Nuskernen und einem Zinken Knoblauch. Die Casserolle muß zugedeckt sein. Dann lege man die Forellen auf eine Platte, indem man Sorge, daß nichts von dem Gewürz und den Zwiebeln daran hängen bleibe, und decke sie zu; die Brühe hingegen schütte man durch ein Haarsieb und drücke die Zwiebeln und alles, was in dem Haarsieb ist, mit einem Löffel wohl aus, und koche sie mit Fleischbrühe und geschwitztem Mehl, unter beständigem Rühren. Nachher schütte man die Brühe über die Forellen und trage sie zu Tische.

16. Gebratene Forellen mit Estragon-Brühe. Man reinige die Forellen wie die vorigen und nehme eher große als kleine. Man schneide in die Forellen 2 Finger breit in die Quere einen Schnitt auf beiden Seiten, aber so, daß der Schnitt nicht durchgehe, wende sie in Baumöl, Salz und Pfeffer um, lege sie auf einen Rost und brate sie auf beiden Seiten schön gelb. Während dem Braten nehme man die Forellen von dem Rost und kehre sie noch 1 oder 2 Mal in dem Baumöl um.

Nachher wird folgende Brühe dazu gemacht: 6 Eier werden hart gesotten, entzwei geschnitten, das Gelbe herausgenommen und mit 6 Löffel Baumöl zerdrückt. Dazu thut man eine Hand voll fein zerhackte Estragonblätter, ein wenig Petersilie, Schnittlauch und 2 oder 3 Schalotten, schütte so

viel Essig daran, daß es laufe wie eine dicke Brühe, thue Salz und Pfeffer dazu und das Baumöl, in welchem die Forellen umgewendet worden sind. Man muß diese Brühe ziemlich lange rühren, bis sich das Del mit dem Essig vermengt, thue sie dann auf eine Platte, lege die Forellen darauf und trage sie gleich zu Tische.

17. Forellen abzusieden. Die Forellen werden ausgenommen und gewaschen, krumm gebogen und mit einem hölzernen Spießlein oder mit einer Nadel und starkem Faden, die man durch die Nase und den Schwanz des Fisches zieht und dann zusammenbindet, fest gemacht. Will man sie blau haben, so begieße man sie mit heißem Essig; sind die Forellen ganz frisch, so kochte man sie $\frac{1}{4}$ Stunde lang mit Wasser, Pfeffer, Salz, 3 oder 4 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einer kleinen Ingwerwurzel, Petersilienwurzeln sammt dem Kraut, und Petersilienwurzeln; man legt die Fische in das Wasser, nur wenn es kocht, und läßt die Pfanne wohl zugedeckt; man gebe sie gleich auf den Tisch, während sie noch warm sind. Man esse sie mit Essig und Baumöl. Will man sie aber kalt auf den Tisch geben, so muß man statt Wasser Wein oder Essig in die Pfanne thun, und sie dann in der Brühe liegen lassen, bis man sie braucht.

18. Gebakene Forellen. Man reinige kleine Forellen, krümme sie wie die vorigen, und backe sie wie Hechte nach G. Nr. 11.

19. Ein Hal mit einer Kapernbrühe. Man befestige den Hal durch einen Nagel an die Wand, halte ihn mit einem Tuch fest und löse mit einem kleinen scharfen Messer die Haut rings um den Kopf ab, nehme Salz in die Hände und streife damit die Haut über den Hal herunter, nehme ihn dann von der Wand und weide ihn aus. Alsdann wird ein Ring daraus gemacht, so daß der Kopf inwärts zu liegen kommt, nimmt ein eisernes Spießlein und steckt es durch den Hal, dergestalt daß Kopf und Schwanz daran befestigt werden, kehrt ihn in Baumöl, Pfeffer und Salz, und bratet ihn auf beiden Seiten auf dem Rost.

Hernach wird folgende Brühe gemacht: Man dämpfe einen Kochlöffel fein geschnittene Schalotten in frischer Butter, thue einen Kochlöffel voll Mehl und fein zerschnittene Petersilie dazu, einige Lorbeerblätter und ein wenig gestoßene Nägelein, schütte Fleischbrühe oder Wasser daran, eine halbe Tassenschale voll Essig, auch Kapris, wenn man will, und das Baumöl, in welchem der Al ungewendet worden. Ist die Brühe nicht gesalzen genug, so thue man noch mehr Salz darein, lasse sie kochen, und sobald der Al schön gelb gebraten ist, lege man ihn darein. Er muß auf gelindem Feuer eine gute halbe Stunde kochen. Während dem Kochen muß aber die Casserolle einigemal umgerüttelt werden, damit der Al unten nicht anhänge. Hierauf nehme man ihn aus der Casserolle, lege ihn auf eine runde Platte, ziehe das Spießlein wieder daraus und rühre die Brühe auf dem Feuer noch ein wenig um. Wenn noch etwas Fett vom Al auf der Brühe liegt, muß es zuerst mit einem Löffel sauber abgenommen werden. Hernach schütte man die Brühe mitten in den Al.

20. Einen Al zu braten. Der Al wird nach Nr. 19 gereinigt und in fingerlange Stücke geschnitten. Der Kopf und der Schwanz werden weggeworfen, die Theile hingegen mit Pfeffer und Salz gerieben, in heißer Butter umgewendet, in Neblaub gewickelt und fest gebunden, an einen kleinen Spieß gesteckt und schön gelb gebraten. Während dem Braten begieße man ihn mit der Brühe, welche in die Bratenpfanne läuft. In Ermangelung eines Spießes kann man den Al in einem Backofen oder in einem Deselein braten, und anstatt ihn in Neblaub einzuwickeln, kann man die Stücke des Als in geriebenem Brod umwenden, das Blech mit frischer Butter anstreichen und den Al gelb braten, nur muß er einigemal in seinem Fett umgewendet werden; man thue hernach Petersilie oder sonst etwas Grünes auf eine Platte und lege den Al darein.

Man muß den Al ganz warm auf den Tisch geben, weil er viel zu fett ist, als daß man ihn kalt essen könnte. Man kann ihn auch blau abfieden wie andere Fische; er muß aber länger kochen, damit er sein Fett desto besser verliere.

21. Salmen abzusieden. Man koche Wasser mit Salz auf 1 Kilog. (2 Pfd.) Fisch eine Hand voll, 2 mit Nägelein besteckte Zwiebeln, ganzen Pfeffer, Lorbeerblätter, Selleriwurzeln, Petersilienwurzeln, eine Ingwerwurzel und ein Glas voll Essig. Sobald das Wasser kocht, lege man den zerschnittenen Salmen hinein. Hat man mehr als ein Stück, so muß man sie nicht auf einander, sondern neben einander legen. Je nachdem die Stücke klein oder groß sind, so müssen sie $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen. Wasser und Essig können durch Wein ersetzt werden. Wenn er gekocht ist, thue man ihn in eine Schüssel, schütte die Brühe darüber und lasse ihn kalt werden. Man kann ihn 4—5 Tage in der Brühe aufbehalten.

22. Salmen mit einer weißen Brühe. Zu einem halben Kilog. (1 Pfd.) Salmen koche man 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maas) guten weißen Wein, thue 5 oder 6 kleine geschälte Zwiebeln, auch Nägelein, ein wenig Pfeffer, Muskatblüthe und eine kleine Hand voll zusammengebundene Petersilie dazu, und lasse es mit einander kochen. Sobald der Wein kocht, lege man den Salmen darein und lasse ihn eine Viertelstunde mitkochen; man thue ihn hernach auf eine Platte, schütte die Brühe in eine Schüssel und decke den Salmen zu. Hierauf macht man dieselbe Brühe wie zu G. Nr. 7, schüttet sie über den Salmen, und trägt ihn auf.

23. Gebratene Salmen. Man zerschneide den Salmen in mehrere Stücke, wende ihn in etwa 6 Löffel Baumöl, Pfeffer und Salz herum, und brate ihn auf beiden Seiten auf dem Rost. Man kann ihn auch in einem Backofen oder Deselein braten. Er muß aber während dem Braten einigemal in Baumöl und Salz umgewendet werden.

Hernach mache man folgende Brühe dazu: Man dämpfe in frischer Butter einen Kochlöffel voll fein zerschnittene Schalotten, schütte Fleischbrühe oder Wasser darein, nebst einer halben Tasse voll Kapris, gestoßenen Nägelein, 2 Lorbeerblättern, 2 Citronenscheiben und fein zerschnittener Petersilie. Wenn die Brühe nicht sauer genug ist, kann man noch Citronensaft oder Essig daran thun; man lasse

sie kochen, und sobald der Salmen gebraten ist, lege man ihn hinein und lasse ihn eine gute halbe Stunde mitkochen. Es ist nicht zu vergessen, daß das Baumöl und das Salz, in welchem der Salmen umgewendet worden, auch in die Brühe gehören. Während dem Kochen muß die Casserolle einigemal gerüttelt werden, damit der Fisch unten nicht ansetze. Sodann lege man ihn auf eine Platte, schütte die Brühe darüber und trage ihn zu Tisch.

24. Lachs. Wird auf die gleiche Art zubereitet, wie der Salmen, nur muß er ein wenig länger kochen.

25. Sälmlinge abzusieden. Zu 50 Sälmlingen nehme man 8 Deciliter (2 Schoppen) Wein, eine Zwiebel, Pfeffer, Salz und eine kleine Hand voll zusammengebundene Petersilie; man lasse den Wein einige Minuten kochen, werfe die Sälmlinge darein, decke die Casserolle zu und lasse sie etwa 5 Minuten mitkochen, hernach thue man sie in eine Schüssel sammt der Brühe. Wenn sie kalt sind, lege man sie auf eine Platte und streue fein zerschnittenen Schnittlauch darüber. Die Platte selbst aber garnire man mit ganzer Petersilie. Man esse sie mit Essig und Baumöl, wie andere Fische.

Aeschen werden auf dieselbe Weise, nur etwas länger gekocht.

26. Sälmlinge warm zu essen. Man nehme zu 50 Sälmlingen 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maas) Wein, thue fein zerschnittene Schalotten, Salz, Muskatblüthe, einige Nagelein und eine kleine Hand voll zusammengebundene Petersilie dazu, und lasse es ungefähr ein Glas voll einkochen; man thue dann die Sälmlinge darein, lasse sie 5—6 Minuten kochen und richte sie hernach auf eine Platte an. Die Brühe wird nach G. Nr. 7 gekocht, und über die Sälmlinge geschüttet.

27. Grundeln zu kochen. Man koche Fleischbrühe oder Wasser mit Pfeffer, Salz, Petersilie und fein zerschnittene Schalotten, während man die Grundeln wäscht, sie abtropfen und in Milch ertrinken läßt (auf einen Teller Grundeln nehme man 4 Deciliter [1 Schoppen] Milch). Nachdem die Fische 4—5 Minuten mitgekocht haben, so lege man ein in Mehl umgekehrtes Stückchen Butter dazu, und rüttle

die Casserolle, bis die Butter vergangen ist. Endlich zer-
klopfe man das Gelbe von 2 Eiern mit ein wenig Wasser,
rühre von der Brühe in die Eier, schütte sie wieder über
die Grundeln, und lasse alles mit einander noch ein wenig
unter beständigem Rütteln kochen.

Man kann die Grundeln auch wie die Sälmlinge
kochen, dann muß man sie aber nicht in der Milch er-
trinken lassen.

28. Gebackene Grundeln. Man lasse die Grundeln
in der Milch ertrinken, trockne sie rein ab, thue sie auf ein
Brett, sprengte Pfeffer, Salz und eine kleine Hand voll Mehl
darüber, mache dies wohl unter einander mit den Grundeln,
und backe sie in heißer Butter, wie andere Fische.

2. Seefische.

29. Stockfische zu wässern. Man klopfe den Stockfisch,
der immer schön weiß sein muß, und lege ihn eine Nacht
in frisches Wasser. Sodann lege man ihn 2 Stunden lang
in Wasser, in welchem ein Stück Kalk in der Größe einer
Faust abgelöscht wurde, und endlich wässere man ihn noch
2 Tage lang, indem man 3—4 Mal im Tag das Wasser
wechselt. Was davon übrig bleibt, kann man 8 Tage im
Wasser liegen lassen, nur muß dieses täglich erneuert werden.

30. Stockfische zu kochen. Hat der gewässerte Stock-
fisch eine Viertelstunde gekocht, so nimmt man ihn vom
Feuer, macht die Gräten heraus, und besprengt ihn mit
Pfeffer, Salz und Ingwer. Vor dem Austragen schüttet
man noch heiße Butter darüber.

31. Auf eine andere Art. Man koche den gewässerten
Stockfisch, wie oben gesagt worden. Alsdann lasse man ihn
in frischer, heißer Butter mit einer guten Hand voll fein
zerschnittenen Zwiebeln und Petersilie dämpfen, indem man
ihn einigemal umkehrt. Man kann auch kleine zerschnittene
Heringe oder Sardellen dazu thun.

32. Laberdan zu kochen. Man lege den Laberdan 24
Stunden in frisches Wasser, setze ihn mit anderem frischen

Wasser zum Feuer, und lasse ihn kochen wie den Stockfisch. Dann nimmt man ihn zugedeckt vom Feuer, lasse ihn aber noch sachte fortkochen. Hernach mache man folgende Brühe: man röste nur wenig einen Löffel voll Mehl mit fein zerschnittenen Schalotten oder anderen Zwiebeln, schütte Wasser oder Fleischbrühe dazu und lasse es eine Viertelstunde kochen. Dann thue man einige fein zerschnittene Anchois nebst dem Saft einer Citrone hinzu und ein wenig Muskatblüthe oder gestoßene Nägelein, rühre einige Eigelb in die Brühe und schütte sie über den Fisch auf die Platte.

33. Mollfisch zu kochen. Man lege den Fisch in siedendes Wasser, und lasse ihn 6 Minuten kochen. Unterdessen koche man Fleischbrühe, ein wenig fein zerschnittene Citronenschale, eine Hand voll fein gehackte Schalotten, Muskatblüthe, Nägelein und Pfeffer. Man lege ferner ein gutes in Mehl umgekehrtes Stück Butter in die Brühe mit einer kleinen Hand voll gehackter grüner Zwiebeln und Petersilie. Will man die Brühe sauer haben, so drücke man den Saft einer Citrone darein, wo nicht, so thue man 4 Deciliter (1 Schoppen) Milchrahm dazu und lasse ihn mitkochen. Die Mollfische nehme man alsdann aus dem Wasser, lege sie auf eine Platte und trage sie gleich zu Tische.

34. Schollen zu kochen. Nach dem Schuppen nimmt man die Schollen auf der weißen Seite aus, schneidet Kopf und Flossen davon ab, wäscht sie in- und auswendig, bestreut sie mit Salz, gießt Essig darüber und läßt sie so einige Stunden stehen, wodurch das weiche Fleisch etwas fester wird. Dann legt man sie in gefalzenes kochendes Wasser und läßt sie nicht zu weich werden. Man gibt eine saure Giersauce, Senf und gut gekochte, recht dampfende Kartoffeln dazu.

35. Schollen zu backen. Große Schollen werden, wenn sie nach vorhergehender Nummer gereinigt sind, in Stücke geschnitten, kleine bleiben ganz. Man legt sie 2 Stunden lang in scharf gefalzenes, mit etwas Essig vermischtes Wasser, trocknet sie dann ab, macht einige Schnitte in die Fische und bestreicht sie mit Ei in Wasser zer schlagen, bestreut sie

mit Zwieback, und backt sie in heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun. Dieser Fisch muß aufgedeckt auf starkem Feuer gebacken werden.

36. Heringe zu braten. Man lege die Heringe eine Stunde in frisches Wasser, wasche sie noch einigemal durch, und lasse das Wasser wohl ablaufen, dann bestreiche man einen Rost mit Butter, lege die Heringe darauf, und lasse sie auf den Kohlen langsam braten. Man muß sie aber während dem Braten öfters umwenden und jedesmal mit frischer Butter anstreichen. Wenn sie fertig sind, werden sie zu Sauerkraut oder Erbsen auf den Tisch gegeben.

Man kann die Heringe auch auf folgende Art braten: Man nehme zu jedem gewässerten Hering einen halben Bogen weißes Papier, bestreiche denselben dick mit frischer Butter, lege den Hering darein, lege das Papier zusammen, bestreiche die auswendige Seite des Papiers auch mit Butter, damit es nicht auf dem Rost anbrenne, und lasse die Heringe langsam braten. Man kann sie mit oder ohne Papier serviren.

37. Turbot oder Steinbutt zu kochen. Nachdem der Steinbutt geschuppt und vorsichtig ausgeweidet ist, damit die Galle unverletzt von der Leber entfernt werden kann, schneide man die auf der schwarzen Seite unter der Haut befindlichen Steinchen heraus, wasche den Fisch mit Salz und Wasser, schneide den Schwanz reichlich eine halbe Hand lang und den Kopf so weit ab, daß ein fingerbreiter Rand vom Fleisch daran bleibt und jedes Stück eine Portion liefert. Dann schlage man mit Messer und Hammer das Mittelstück der Länge nach glatt durch und theile auf gleiche Weise die beiden Hälften der Breite nach in passende Stücke. Darnach lege man sie mit einer Hand voll Salz in etwas kaltes Wasser, lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde darin liegen, und koche sie in gut gesalzenem kochendem Wasser bei Abnehmen des Schaums etwa 10 Minuten.

Wünscht man den Fisch ganz zu kochen, so lege man ihn auf einen Fischeber, in Ermanglung binde man ihn in eine Serviette und stelle ihn, mit einem alten Teller darunter, mit kaltem gesalzenem Wasser auf's Feuer. Sobald er weich

ist, ziehe man den Heber heraus, lasse das Wasser ablaufen, lege den Fisch auf eine warme Schüssel und garnire ihn mit Petersilie.

So lange im März und April die Sauerampferblätter noch recht zart sind, past eine Sauerampfersauce, zur andern Zeit eine Krebs- oder gerührte Buttersauce dazu.

38. Gebackener Steinbutt. Der Steinbutt wird wie im Vorhergehenden vorgerichtet, in Stücke zertheilt, gesalzen, und wie die Scholle etwa $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Es werden die Saucen wie bei gekochtem Steinbutt dazu gegeben.

3. Schalthiere.

39. Frösche zu fritassiren. Man reinige das schon abgezogene Hintertheil von den Fröschen nochmals, indem man das Untere an den Schenkeln und die oben herausstehenden kleinen Beinlein davon wegschneidet, und wasche sie sauber. Dann thue man sie mit einem Stück Butter, 2 fein zerschnittenen Schalotten und Petersilie in eine wohl verzinnte Casserolle, sprengte eine kleine Hand voll Mehl und ein wenig Salz darüber, thue fein zerschnittene Petersilie hinzu, und lasse sie etwa eine halbe Viertelstunde dämpfen; dann gieße man eine halbe Theeschaale voll Fleischbrühe daran, und lasse sie noch eine halbe Viertelstunde kochen. Hernach rühre man 1—2 Eigelb mit Muskatnuß und Wasser an, und koche dies noch etwa ein wenig mit den Fröschen, unter beständigem Rütteln. Wenn man will, kann man auch ein wenig Essig oder Milchrahm in die Eier rühren.

40. Gebackene Frösche. Die Frösche werden sorgfältig gewaschen, abgetrocknet, in folgendem Teig herungerührt, und löffelweise in heißer Butter gelb, aber langsam gebacken: Man nehme eine gute Hand voll Mehl, Salz, einige gestoßene Nägelein oder geriebene Citronenschaale; mache den Teig mit frischem Wasser an, so dick als einen Knöpfleisteig, thue einen Löffel voll Baumöl und das Weiße von 3 Eiern hinzu, und rühre alles wohl durch einander. Sollte der Teig zu dick werden, so muß man ihn mit Wasser verdünnen, denn er muß so dünn sein, daß er von dem Löffel laufe.

41. **Schnecken zu kochen.** Zu 50 Schnecken nehme man eine kleine Hand voll Salz und eben so viel Asche, aber ohne Kohlen und koche die Schnecken sammt ihren Häuschen darin, indem man die Pfanne mit Wasser bis über die Schnecken füllt. Dann werden sie mit einer Gabel aus dem Häuslein herausgenommen, die schwarze Haut mit einem scharfen Messer davon abgelöst, Kopf und Schwanz abgeschnitten, das übrige aber mit Salz gerieben und in warmem Wasser 2—3 Mal gewaschen, bis alles Schleimige davon ist. Man thue sie in einen irdenen Topf oder Casserolle, schütte 3 Viertel-liter (eine halbe Maß) Wasser, eben so viel Fleischbrühe und ein Glas voll weißen Wein darüber, thue 2 mit Nägelein besteckte Zwiebeln, ein wenig Salz und 3—4 kleine Speckschwarten dazu, und lasse alles mit einander 5—6 Stunden langsam kochen. Hierauf reinige man die Häuslein auf folgende Art: Man wasche sie einigemal in warmem Wasser sauber aus, thue sie in eine Pfanne, schütte Wasser darüber, bis es oben zusammengehe, nebst ein wenig Essig, und lasse sie eine halbe Viertelstunde kochen, man wasche sie noch einmal in kaltem Wasser aus, und lege dann jedes Häuslein umgewendet in ein Seihebecken, damit alles Wasser daraus laufe. Hernach wird folgende Butter angemacht: Man nehme zu 50 Schnecken 250 Grammes (ein halbes Pfund) Butter und 16 Grammes (1 Loth) Sardellen oder Anchois. Wenn die Anchois rein gewaschen sind, schneide man den Kopf davon, und zerhacke das übrige fein. Man nehme dann fein zerschnittene Citronenschaale, 6—8 zerschnittene und fein gehackte Schalotten, einen kleinen Löffel voll fein geschnittene Petersilie, gestoßene Muskatblüthe, gestoßene Nägelein, Pfeffer und Salz. Alles dies wird mit der Butter wohl verrührt, oder mit der Hand geknetet. Dann nehme man 25 Häuslein, thue in jegliches zuerst ein kleines Stückchen von der Butter, nachher 2 Schnecken, und mache dann mit der Butter einen Deckel über die Schnecken. Man richte es so ein, daß Butter übrig bleibe. Man koche die Häuslein mit Fleischbrühe oder Wasser, einem halben Glas Wein, fein zerschnittener Petersilie und ein wenig Salz eine gute halbe Stunde lang. Dann nehme man die übrige Schneckenbutter,

drehe sie im Weiszmehl herum, lege sie in die Casserolle zu den Schnecken und rüttle die Casserolle, bis die Butter zergangen ist, dann thue man die Schnecken auf eine Platte und trage sie zu Tische.

42. Auf eine andere Art. Man reinige und koche die Schnecken wie oben beschrieben worden. Zu dieser Art braucht man aber keine Häuslein, und koche sie dann mit halb Fleischbrühe und halb Wasser, nebst einem Glas Wein, ein wenig zusammengebundener Petersilie und Salz 2 Stunden lang. Hernach mache man folgende Brühe: Man lasse 125 Gram. (ein Viertelpfund) frische Butter zu 50 Schnecken, einen halben Löffel voll Mehl, fein zerschnittene Schalotten, eine kleine Hand voll zerschnittene Petersilie und zerschnittene oder abgeriebene Citronenschaalen zergehen; gieße Fleischbrühe dazu, und lasse es eine halbe Viertelstunde kochen. Man nehme die Schnecken mit einem Schaumlöffel heraus, thue sie in die andere Brühe, und lasse sie noch eine Viertelstunde darin kochen.

43. Gebratene Schnecken. Wenn die Schnecken sammt den Häuslein gereinigt und gewaschen sind, wie oben gesagt worden, nehme man zu 50 Schnecken 250 Gram. (ein halbes Pfund) Butter und bereite diese auf die gleiche Art zu wie obige, nur muß man statt 16 Gram. (1 Loth) Anchois 78 Gram. (5 Loth) dazu nehmen. Man thue zuerst in jedes Häuslein ein Kaffeelöffelchen voll Butter, dann eine Schnecke, 1 oder 2 Kaffeelöffelchen voll kalter Fleischbrühe und fülle das Häuslein mit Butter. An einem Fasttage nehme man Fleischbrühe, zu welcher keine Butter gethan worden ist, streiche das Häuslein oben mit einem Messer gleich, und setze dann die Schnecken auf ein Blech neben einander, so daß, wenn sie anfangen zu braten, nichts herauslaufen könne, und lasse sie eine $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen backen. Hernach lege man die Schnecken auf eine Platte herum und garnire sie mit etwas Grünem. Man kann sie auch in einer Tortenpfanne oder auf einem Rost braten, doch werden sie auf einem Rost nicht so gut als in einem Deselein.

44. Krebsz zu fieden. Man wasche die Krebsz und

thue sie in eine Pfanne. Zu 25 Krebsen nehme man ein kleines Glas voll Weinessig oder Wein, eine kleine Hand voll Salz, ein wenig Pfeffer und eine Hand voll Petersilie, decke die Krebse zu und lasse sie eine Viertelstunde kochen. Hernach richte man sie in eine Schüssel an, decke sie geschwind wieder zu und lasse sie ein wenig stehen. Dann lege man sie hoch auf einander in eine Platte, umlege sie mit Petersilie und trage sie zu Tische. Man muß immer darauf sehen, daß die Krebse, wenn es möglich ist, warm auf den Tisch kommen.

45. Gefüllte Krebse. Man nehme große Krebse, schwelle sie in Salzwasser ab; löse die Schale nur vom Schwanz ab, schneide die Füße neben weg und hebe die Nase auf, ohne den Schwanz zu zerbrechen. Sodann nehme man alles Unreine aus dem vorderen Körper sauber und sorgfältig hinweg, und fülle ihn mit dem Krebsknöpfleinteig, der schon bei den Suppen (I. No. 26) beschrieben ist, oder mit einer Spinatfülle, deren schon erwähnt worden ist. Indessen mache man folgende Brühe dazu: Man siede 1 oder 2 Kalbsrippelein in gesalzenem Wasser, hacke sie mit abgesotteneu und gereinigten Morcheln klein, gieße Fleischbrühe daran, thue ein wenig Salz, gestoßene Muskatblüthe, geriebene Citronenschale und den Saft einer Citrone dazu, und lasse es zusammen eine halbe Stunde kochen, man rühre 2 oder drei Eigelb mit einem Löffel voll kaltem Wasser an, rühre von dem Gekochten darein und schütte es wieder in die Casserolle, wo es noch ein wenig kochen muß. Unterdessen lege man die Krebse auf ein mit Butter bestrichenes Blech und lasse sie eine Viertelstunde in einem Ofenlein backen. Die Butter aber, oder das Fett, das an den Krebsen ist, muß zuerst in die Brühe kommen, ehe man die Eier darein thut. Man schütte die Brühe in eine Platte und lege die gefüllten Krebse darauf.

46. Muscheln zu kochen. Wenn die Muscheln mit einem Besen gewaschen und gereinigt worden sind, gießt man etwas Milch darauf, welche sie einsaugen und wodurch sie wohl-schmeckender werden. Dann schüttet man sie in ein Netz und bringt dies so lange in stark kochendes Salzwasser, bis sich

die Schaalen öffnen, welches nicht lange dauert. Die Muscheln werden nun aus den Schaalen genommen und mit einer Sardellenauce angerichtet, oder Butter, Senf und Citronen dazu gegeben.

Anmerk. Unter den Muscheln befinden sich zuweilen giftige. Um sicher zu sein, lege man beim Kochen einen silbernen Löffel zwischen dieselben; sind giftige darunter, so erhält der Löffel eine schwarze Färbung.

47. Austern zu backen. Man tröpfelt etwas Citronensäure auf die Austern, wendet sie in Ei und Muskatblüthe und darauf in gestoßenem Zwieback um und läßt sie einige Minuten in kochender Butter backen, doch nicht zu lange, weil sie sonst hart werden. Als feine Würze und Verzierung zum Sauerkraut.

III. Pasteten.

1. Ein spanischer Brodteig. Zu diesem Teig muß man gutes, trockenes Weismehl nehmen, sonst kann man trotz aller Mühe keinen rechten Teig machen. Man nehme 2 Kilog. (4 Pfd.) Mehl, thue es auf ein Wirkbrett, mache in der Mitte eine Grube, thue 2 Messerspitzen voll Salz darein, nebst ganz frischem Wasser und mache einen nicht zu festen Teig, man wirke diesen Teig dergestalt, daß wenn man mit dem Finger darein drückt, er sich wieder in die Höhe läßt. Wenn er so eine Zeit lang verarbeitet ist, so lege man ihn beiseits. Dann wirke man ein halbes Kilog. (1 Pfund) gute frische Butter recht aus, thue sie in eine Serviette und drücke sie ganz breit und rund. Man wahle den Teig rund, lege die Butter darein, schlage die 4 Enden des Teigs über der Butter zusammen, und wahle ein großes viereckiges Stück daraus. Dieses Stück lege man in drei Theile zusammen,