

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]

Ragouts.

urn:nbn:de:bsz:31-56421

Ragouts.

1. Rindfleisch mit feinen Kräutern. Man kocht 2 Kilog. (4 Pfd.) Rindfleisch, vom Schwanzstück, in Wasser und Salz halb weich, hact folgende Kräuter, von jedem eine Handvoll: Petersilie, Basilikum, Estragon, Schnittlauch und Schalotten, nimmt das Fleisch aus der Brühe, kocht es mit diesem Gehacken und noch 2 Löffel voll Kapern, Salz, Pfeffer, einigen Nägelein, einer in dünne Scheiben geschnittenen Citrone und 2 Anrichtlöffel von der Fleischbrühe, in der das Fleisch halb weich kochte, auf langsamem Feuer und zugedeckt weich, wendet es öfters um und schüttet Brühe nach, wenn es zu sehr einkocht. Wenn das Fleisch herausgenommen ist, verrührt man die Brühe mit 1 Eßlöffel voll gelbem Senf und 2 Eßlöffel voll Essig, kocht es noch einmal auf, gießt einen Theil der Brühe über das Fleisch und giebt den andern besonders zu Tisch.

2. Rindsbrust mit Parmesantäse. Man belegt ein Geschirr, das nicht zu groß sein darf, mit in Scheiben geschnittenem Speck; legt ein Stück Brustkern von ungefähr $1\frac{1}{2}$ Kilog. (3 Pfd.) darauf und kocht es, gut zugedeckt, mit 3 Zwiebeln, 2 gelben Rüben, 2 Petersilienwurzeln, ganzem Pfeffer, halb so viel Nägelein, einer kleinen Handvoll Salz und $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) Wasser unter öfterem Umwenden weich. Man verrührt hierauf 62 Gr. (3 Loth) frische Butter mit 3 Eiern, einem Kochlöffel voll Mehl und 2 Deciliter ($\frac{1}{2}$ Schoppen) der durch ein Sieb geschütteten Brühe, in der das Fleisch gekocht hat, auf dem Feuer, bis es dick wird, streicht den Boden eines Bleches von der Größe des Fleisches mit frischer Butter an, legt das Fleisch darauf, streicht den Brei darüber, streut 2 Messerrücken dick geriebenen Parmesan-Käse darauf, läßt es im Ofen gelb werden, hebt unterdessen alles Fett ab der Brühe, läßt sie wieder kochen und schüttet einige Löffel voll davon durch ein Sieb zum Fleisch.

3. Rindfleisch auf dem Roß gebraten. Man schneidet ein Rippenstück (für 6 Personen braucht man 3 Rippen)

in fingersdicke Scheiben ganz durch, klopft sie, legt sie während der Nacht, ehe sie gebraten werden, dicht neben einander in eine irdene Schüssel, mit einem Kaffeelöffel voll grob gestoßenem Pfeffer, Nägelein, Muskatnuß, einer Handvoll fein zerschnittener Schalotten, ein wenig klein zerschnittenem Knoblauch, Citronenscheiben, Schnittlauch, Sauerampfer und einer kleinen Handvoll Salz und kehrt das Fleisch öfters darin um. Am andern Tag dämpft man diese Marinade in 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frischer Butter, kehrt die Coteletten darin um, brät sie eine Viertelstunde vor dem Essen auf dem Rost auf starkem Kohlenfeuer, kehrt sie während dem noch 2 Mal in der Marinade um und giebt sie ohne Sauce oder mit einer Citronen- oder Senf-Sauce zu Tisch.

4. Beefsteak. Man legt den rund in fingersdicke Scheiben geschnittenen Lammel 3 Stunden vor dem Essen neben einander, streut Salz, Pfeffer, ein wenig geriebene Muskatnuß und eine kleine Handvoll fein zerschnittener Schalotten darüber, gießt auf jedes Stück ein wenig Baumöl, kehrt sie nach einer halben Stunde um, streut wieder Salz, Pfeffer und ein wenig Baumöl darüber, und so nach jeder halben Stunde; eine Viertelstunde vor dem Essen brät man sie auf starkem Feuer unter öfterm Umwenden auf dem Rost oder in der Pfanne.

5. Beefsteak von Lohmejer. Man klopft sie nicht, schneidet sie dick ab, salzt sie nur wenig, bestreicht sie dick mit Butter, läßt die Pfanne ganz heiß werden und kehrt sie streng darin um, bis sie auf beiden Seiten braun sind.

6. Rindsgaumen oder Rachen mit Parmesankäse. Man wäscht 6 oder 8 Rachen, schleimt sie mit Salz ab, wäscht sie ein zweites Mal, kocht sie im Wasser, bis man die weiße Haut davon rein herunter ziehen kann, kocht sie, von der Haut gereinigt, in Fleischbrühe weich und preßt sie, bis sie kalt sind, damit sie glatt liegen bleiben. Man dämpft eine Handvoll Petersilie, Estragon, Schnittlauch und Schalotten in 2 Eßlöffel voll Provenceröl mit einem Löffel voll Mehl, bis die Schalotten weich sind, drückt den Saft von

einer Citrone dazu oder 2 Löffel voll Essig und einen halben Anrichtlöffel voll guter Fleischbrühe mit Gewürz, läßt die Rachen darin dick einkochen, bestreicht eine Platte mit frischer Butter, legt die Rachen darauf, streut dick geriebenen Parmesankäse darüber und stellt sie in den Ofen, bis sie eine schöne Farbe haben.

Man kann sie auch ohne Käse auf diese Art als Ragout geben; sie dürfen nur nicht so dick einkochen und man rührt 2 Eier in die Sauce.

7. Gefüllte Rindsgaumen oder Rachen. Man kocht und preßt sie wie die vorigen, schneidet sie in der Dicke, der Länge nach, voneinander, überstreicht sie mit einer guten Kalbfleischfülle, rollt sie zusammen, bindet sie mit Bindfaden fest, bestreicht ein Blech oder eine Tortenpfanne stark mit frischer Butter, legt die Rachen darauf, streut geriebenes Brod darüber und backt sie in einer halben Stunde gelb. Unterdessen dämpft man einen Löffel voll fein zerschnittener Schalotten, Petersilie, Basilikum und Estragon in frischer Butter mit ein wenig Mehl, bis die Schalotten weich sind, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, kocht diese Sauce mit Gewürz, einem Löffel voll Kapern und der fein zerschnittenen Schale einer Citrone nebst dem Saft eine halbe Stunde, und gießt sie über den aufgebundenen Rindsgaumen. Man kann ihn auch mit Morcheln garniren, oder Klöße in einer Krebsauce dazu geben.

8. Rindsgaumen auf dem Rost gebraten. Man schneidet jeden Rachen, nachdem sie gekocht und gepreßt sind wie die vorhergehenden, in 2 Stücke, dämpft zusammen eine Handvoll fein zerschnittener Schalotten, Petersilie und Sauerampfer in 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frischer Butter, bis sie weich sind, legt die Rachen eine Viertelstunde hinein, kehrt sie öfters um, wendet sie nachher in geriebenem Brod mit Salz und Pfeffer um, brät sie auf dem Rost auf starkem Kohlenfeuer gelb, bestreicht sie dann und wann mit der Kräuterbutter und giebt sie mit dem Saft einer Citrone oder mit Jus auf den Tisch.

9. Eine gefüllte Rinds- oder Ochsenzunge. Man reibt eine gewaschene Zunge mit ein wenig Salz, damit alles Schleimige davon kommt, wäscht sie noch einmal, kocht sie in Wasser und Salz halb weich, schält die Haut davon und läßt sie auf einige Schnitten Speck gelegt mit 3 Zwiebeln, Rägelein, 2 gelben Rüben, Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz, drei Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) rothem Wein und eben so viel Fleischbrühe zugedeckt weich kochen; wenn sie in der Brühe kalt geworden ist, schneidet man das Knorpelige und was nebenan ist, davon, spaltet sie in 3 gleich dicke Theile, daß sie oben und an der Spitze an einander bleibt, streicht in diese Einschnitte eine gute Kalbfleischfülle mit einer Handvoll weichgekochter Morcheln oder Trüffeln und 62 Gr. (4 Loth) Sardellen, beides fein gehackt, umwickelt die Zunge mit Bindfaden, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, deckt sie mit in dünne Scheiben geschnittenem Speck, brät sie eine halbe Stunde im Ofen und begießt sie während dem 2 Mal mit dem Saft, der in das Blech zieht. Zur Sauce rührt man frische Butter mit einem halben Löffel voll Mehl auf dem Feuer schaumig, kocht sie mit der Brühe, in der die Zunge gekocht wurde, und gießt sie durch ein Sieb über die Zunge, von der man den Speck und den Bindfaden weggenommen hat.

Auf gleiche Weise kann man Zungen ungefüllt kochen; ein schöneres Ansehen bekommen sie, wenn sie mit gestoßenem Brod bestreut gebacken werden; anstatt rothen kann man auch weißen Wein dazu nehmen.

10. Ein gedämpfter Kalbschlägel. Man schneidet den Schlägel schön rund, durchzieht ihn mit grob geschnittenem Speck, der in Salz und Gewürz umgewendet wird, läßt ihn, auf einige Schnitten Speck gelegt, mit einer Handvoll kleinen geschälten Zwiebeln, 2 klein geschnittenen gelben Rüben, 2 Lorbeerblättern, ein wenig ganzem Pfeffer, Rägelein und Salz auf beiden Seiten gelb werden, schüttet 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) Wein dazu, deckt es mit einem Deckel, auf welchen man Feuer thun könnte, und wendet den Schlägel einige Mal um. Wenn er weich ist, garnirt man ihn auf

der Platte mit den Blättern von Estragon, die eine Minute in kochendem Wasser waren, mit den Zwiebeln und gelben Rüben; die Sauce gießt man, wenn das Fett abgehoben ist, durch ein Sieb darüber; kocht sie beim Braten zu viel ein, oder ist sie zu stark gesalzen, so schüttet man Wasser oder Fleischbrühe nach. Auf gleiche Weise kocht man Unter- und Oberstück.

11. Kleine Fricando von Kalbfleisch. Von einem Kalbs-
Schlägel schneidet man handgroße und zweifingerdicke Stücke, klopft sie ein wenig, spickt sie dick mit Speck, reibt sie mit Salz ein, läßt sie, auf dünn geschnittenen Speck gelegt, mit einer mit Nägelein besteckten Zwiebel, einem Lorbeerblatt, 2 bis 3 Citronenscheibchen, etwas Sellerie und Petersilie in ein Bündelchen gebunden, und einigen zerdrückten Wachholderbeeren auf beiden Seiten recht gelb werden, gießt während dem Braten öfters einen Löffel voll Essig daran, streut ein wenig Mehl dazu, läßt es mit diesem noch so lang kochen, bis die Fricando recht weich sind, nimmt sie heraus und stellt sie, mit einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe begossen, warm. Man kocht die Sauce noch so lange, bis sie zäh über den Löffel läuft, drückt ein wenig Citronensaft darein, damit sie eine helle Farbe bekommt, gießt die Sauce durch ein Haarsieb über die Fricando, und legt kleine gebackene Kartoffeln rund herum. Diese nußgroßen Kartoffeln werden gesotten, geschält, in Eiweiß und in geriebenem Brod mit Salz und gehackter Petersilie vermischt, umgewendet und in heißer Butter dunkelgelb gebacken.

12. Kalbfleisch mit Käse oder mit einer Kruste. Man läßt ein Stück Kalbfleisch, Ober- oder Unterstück vom Schlägel, in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Sellerie und Petersilienwurzeln, gelben Rüben, Lorbeerblättern und Nägelein weich kochen, dämpft in 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frischer zerlassener Butter einige fein zerhackte Schalotten mit einem guten Kochlöffel voll Mehl, fein zerschnittener Petersilie, 32 Gr. (2 Loth) zerhackten Sardellen, kocht es mit 2 Deciliter ($\frac{1}{2}$ Schoppen) Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß unter Rühren, bis es dick ist, und thut das Gelbe von 2 Eiern dazu. Man legt

das Fleisch auf eine mit Butter bestrichene Platte oder Blech, streicht die erkaltete Fülle darüber, oder bestreut es Messerrücken dick mit geriebenem Parmesankäse und läßt es im Ofen in einer Viertelstunde gelb werden. Zur Sauce kocht man einen halben Kochlöffel voll Mehl mit frischer Butter, verrührt mit fein zerschnittener Petersilie, einem Anrichtlöffel voll von der Brühe, in der das Fleisch gekocht hat, und einigen zerhackten Sardellen, vermischt sie mit 2 mit Essig verrührten Eigelb und Muskatnuß, und gießt sie, wenn sie noch einmal aufgeköcht hat, durch ein Sieb auf das Fleisch.

13. Kalbfleisch auf dem Roß gebraten. Man schneidet vom Unter- oder Oberstück alles Hautige und das Bein, zerschneidet es in fingerdicke Stücke, klopft sie wie Coteletten, läßt sie, mit Salz und Pfeffer bestreut, eine Stunde liegen, dämpft eine Handvoll zerhackter Schalotten, Petersilie, Schnittlauch und ein wenig Citronenschale in frischer Butter, bis die Schalotten weich sind, kehrt das Fleisch darin um und läßt es auf einem Roß auf starker Glut einige Minuten gelb braten; während dem wendet man es noch einmal in der Butter um; beim Anrichten gießt man Braten-Jus unter das Fleisch.

14. Ragouts von Kalbsbrust mit kleinen Zwiebeln. Man blanchirt von einer Kalbsbrust, so viel man braucht, d. h. man setzt sie mit mehreren Litern kaltem Wasser auf's Feuer, nimmt sie, wenn es schäumt, heraus, und legt sie in kaltes Wasser, damit sie weiß bleibt. Wenn das Fleisch erkaltet ist, so schneidet man den Brustkern von den Rippen, schneidet ihn in zweifingerbreite, die Rippen in fingerlange Stücke, legt alles in 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frische zergangene Butter, streut einen kleinen Löffel voll Mehl darüber mit einigen fein zerhackten Schalotten, deckt es zu, kehrt, wenn die Butter anfängt klar zu werden, das Fleisch darin um, und läßt es mit einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, einem Glas voll weißen Wein, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, einer Handvoll Petersilienblätter mit einem Zweig Knoblauch dabei gebunden weich kochen. Unterdessen kocht man 20 kleine Zwiebeln in Wasser halbweich, läßt sie im Sieb ablaufen,

backt sie in heißer Butter gelb, kocht die Sauce, wenn das Fleisch herausgenommen ist, mit 2 mit Essig verrührten Eigelb und fein zerschnittener Petersilie auf, gießt sie durch ein Sieb über das Fleisch und legt die gebackenen Zwiebeln rings herum.

15. Kalbsbrust mit einer Krebsauce. Man schneidet eine Kalbsbrust rund, blanschirt sie, nimmt alle Rippen vorsichtig heraus, läßt sie auf dünn geschnittenen Speck gelegt mit einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, Salz, Muskatblüthe und Nägelein mit 2 Lorbeerblättern weich einkochen, bis keine Brühe mehr ist, und dann im Fett schön gelb werden. Man gießt eine Krebsauce über die Brust und garnirt sie mit Krebschwänzen und Butterknöpflein.

16. Kalbscoteletten mit feinen Kräutern. Man schneidet von den Rippen die Knochen ab, läßt das große Bein nicht zu lang, schabt das Fleisch davon vorwärts herunter, hackt 6 bis 8 Schalotten, eine kleine Handvoll Petersilie, eben so viel Körbelkraut, Schnittlauch und Sauerampfer, dämpft es mit 2 Eßlöffel voll Provenceroil, bis es weich ist, legt die Coteletten darauf mit Salz, Pfeffer und einigen Nägelein, läßt sie wohl zugedeckt auf dem Feuer, bis aller Saft eingekocht ist, kehrt sie einige Mal um und gießt, wenn das Del sich klar zeigt, einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe mit einem Glas Wein dazu. Sind die Coteletten weich, so nimmt man sie heraus, kocht die Kräuter noch einmal mit 2 mit Essig und Muskatnuß verrührten Eigelb unter Rühren auf und gießt sie über die Coteletten.

17. Kalbsmilchlein mit Weinsauce. Man blanschirt $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Milchlein, schneidet sie, wenn sie erkaltet sind, in halbfingersdicke Scheiben, legt sie in zerlassene frische Butter mit einer kleinen Handvoll fein zerhackter Schalotten, Trüffeln oder Morcheln, die vorher gut gereinigt, gekocht und in runde Scheiben geschnitten sein müssen, Salz, Gewürz, einem Glas voll weißen Wein und halb so viel Fleischbrühe, und läßt dies auf starkem Feuer halb einkochen. Unterdeffen verrührt man 3 Eigelb mit dem Saft einer kleinen Citrone oder Essig, zerschnittener Petersilie und

Muskatnuß, gießt die Sauce von den Milchlein dazu, dann alles zusammen über die Milchlein und rüttelt den Topf, bis das Ragout kocht. Hat man nicht genug Milchlein, so kann man weichgekochten Dohsenrachen dazu nehmen.

18. Gespickte Kalbsmilchlein in einer Kapsel. Man blanschirt $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Milchlein, häutet und spickt die großen und kocht die kleinen, ungespickten in Fleischbrühe eine Viertelstunde. Man röstet eine Handvoll fein zerschnittener Schalotten, Petersilie, noch andere feine Kräuter, die kleinen Milchlein, die nicht gespickt sind, 62 Gr. (4 Loth) Speck und eben so viel in Fleischbrühe eingeweichtes und ausgedrücktes Milchbrod mit einem Löffel voll Baumöl, rührt Salz, Gewürz und 2 Eier dazu, formirt von einem Bogen Papier eine runde Kapsel, bestreicht sie mit frischer Butter, streicht die Farsen darüber, legt die gespickten Milchlein darauf, läßt sie in einem runden Blech oder in einer Tortenpfanne, wenn man keinen warmen Ofen hat, eine Viertelstunde backen, legt die Kapsel auf eine Platte und gießt einige Eßlöffel voll warmen Jus mit ein wenig Citronensaft vermischt darüber.

19. Kalbsohren mit Jus. Man schneidet den obern Lappen der Ohren weg, doch so, daß sie noch die gehörige Form behalten, wäscht sie mehrere Male und siedet sie in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser weich. Zur Sauce röstet man einen Löffel voll Mehl in einem Stück zerhackten Speck hellgelb, kocht es mit guter Fleischbrühe und Jus, einer ganzen Zwiebel, einer dicken Citrone und einem Lorbeerblatt eine halbe Stunde, drückt den Saft von einer halben Citrone dazu, stellt die Ohren aufrecht in die Platte, und richtet die Sauce durch ein Haarsieb auf dieselben an.

Die Kalbsohren können auch in einer weißen Butter-sauce aufgetragen werden; man rührt diese mit 1—2 Eigelb ab.

20. Ragout von Kalbsrüden-Mark. Man gießt über das Rückenmark von 1—2 Kälbern kochendes Wasser, läßt es stehen, löst die Haut ab, schneidet es in fingerslange Stücke und legt es in frisches Wasser. Man verrührt ein

Stückchen frische Butter mit ein wenig Mehl und fein zerschnittener Petersilie schaumig, läßt es mit dem Mark, einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe und Gewürz eine Viertelstunde kochen, rührt, wenn das Mark herausgenommen ist, 2 Eigelb mit Essig verklopft in die Sauce und schüttet sie über das Mark.

21. Kalbsrücken-Mark mit Käse. Man läßt ein Stück frische Butter mit fein zerschnittenen Schalotten, Petersilie, Schnittlauch, einem Löffel voll Mehl, einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, gestoßenem Gewürz und ein wenig Essig dick kochen, legt das Mark, das wie Nr. 19 behandelt wird, dazu, kocht es ein wenig mit, richtet es hoch auf die Platte an, in der man es zu Tische geben will und die im Ofen nicht springt, streut dick geriebenen Käse darauf und läßt es eine halbe Stunde im warmen Ofen.

22. Gefüllte Kalbsleber. Man schneidet eine große Leber auf einer Seite auf, nimmt das innere Fleisch so sorgfältig heraus, daß sie weder nach unten noch oben eine Oeffnung bekommt, hackt die ausgeschnittene Leber fein, verfertigt eine Fülle von 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) in Milch eingeweichtem Milchbrod, einer Handvoll fein zerkackter, in Butter weich gerösteter Schalotten, einer Handvoll Petersilie, Schnittlauch, Salz, Muskatnuß, 2 Eiern und der abgeriebenen Schale einer Citrone nebst dem Saft, rührt die Fülle, wenn die Eier gut verarbeitet sind, auf dem Feuer dick, hebt sie davon, thut die zerkackte Leber mit Pfeffer und 62 Gr. (4 Loth) würflich geschnittenem Speck dazu und füllt sie in die Leber, die gut zugenäht und oben gespickt wird. Man legt in einen Topf, der nicht viel größer als die Leber ist, in Scheiben zerschnittenen Speck, brät die Leber mit Salz, Pfeffer, Nägelein, Lorbeerblättern und einigen in Scheiben zerschnittenen Zwiebeln, und mit einem Kohlendekel bedeckt, ein wenig, kocht sie hernach mit einem Löffel voll Fleischbrühe und Essig eine halbe Stunde langsam auf Kohlen und gießt die Sauce durch ein Haarsieb.

23. Kalbsleber mit Kräutersauce. Man röstet einen halben Kochlöffel voll Mehl in 3 Eßlöffel voll feinem Baumöl

eine halbe Viertelstunde, legt eine Handvoll zerhackten Sauerampfer und eine kleine Handvoll zerhackte Petersilie, Körbelskraut und Schnittlauch dazu, dann die gehäutete und in Scheiben geschnittene Leber, brät sie langsam mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nägelein, indem man sie einmal umwendet, nimmt die Scheiben, wenn sie nicht mehr roth sind, heraus, läßt die Kräuter mit Fleischbrühe zu einer dicklichen Sauce kochen, hebt das überflüssige Fett ab und gießt sie über die Leber.

24. Kalbs- oder Ochsenhirn in Kapseln. Man setzt mehrere Hirne mit kaltem Wasser auf's Feuer, zieht, wenn das Wasser heiß geworden ist, behutsam alle Haut davon, legt sie in kaltes Wasser und läßt sie mit Fleischbrühe, Essig, Salz, Pfeffer und einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln eine Viertelstunde kochen. Mit weißem Papier formirt man runde Kapseln, streicht sie mit frischer Butter an; hat man Kalbfleisch- oder Leberfülle, so thut man davon in die Kapseln, ist aber keine Fülle da, so hackt man Schalotten, Speck, geriebenes Brod, Petersilie, gestoßene Muskatblüthe und Salz, thut davon in die Kapseln, legt die in große Stücke geschnittenen Hirne auf die Fülle, streut gestoßenes Brod darüber, legt auf jedes ein Stück frische Butter und läßt die Kapseln auf einem Blech oder in einer Tortenpfanne in einer Viertelstunde gelb backen. Sollten sie zu trocken sein, so schüttet man ein wenig Jus, oder von der Sauce, in welcher die Hirne gekocht haben, darüber.

25. Hirne mit weißer Sauce. Man reinigt die Hirne wie die vorhergehenden, läßt sie mit einem Glas Wein, eben so viel Fleischbrühe, einigen kleinen Zwiebeln, einer kleinen Handvoll Petersilie zusammengebunden, Salz, Pfeffer und Nägelein eine Viertelstunde kochen, legt die Hirne auf eine Platte, thut die Petersilie davon und legt die Zwiebeln drum herum. Man rührt einen halben Löffel voll Mehl mit frischer Butter, kocht es mit der Sauce von den Hirnen und fein zerschnittener Petersilie, gießt dies in 1—2 mit Wasser und Muskatnuß verkloppte Eigelb, läßt es noch einmal unter beständigem Rühren kochen und gießt es über die Hirne. Ochsenhirne müssen länger kochen als Kalbshirne.

26. Gebadene Hirne mit einer kalten Sauce. Man reinigt die Hirne wie die vorigen, kocht sie mit Wasser, Essig und vielem Salz eine Viertelstunde, legt sie auf eine Serviette, damit sie kalt und trocken werden, zerschneidet jedes Hirn in 2 oder 3 Theile, wendet sie in zerklöpftem Ei um, nachher in geriebenem Brod mit Salz und fein gehackter Petersilie, und backt sie in heißer Butter auf starkem Feuer gelb. Man giebt eine beliebige kalte Sauce dazu; mit Sauerampfer, der gekocht wird, wie zu Fricando, sind sie sehr gut.

27. Kalbszungen in Sauce. Man kocht mehrere Zungen weich, schält die Haut davon, zerschneidet sie in dünne Scheiben, röstet einige fein zerschnittene Schalotten und ein wenig Mehl in frischer Butter, und läßt dies mit einem Glas voll Wein, etwas Fleischbrühe, einem Eßlöffel voll Kapern, Salz, Pfeffer, Nägelein und einigen gehackten Sardellen kochen, bis man den Wein nicht mehr riecht. Auf gleiche Weise kocht man Kalbsfüße.

28. Kalbslunge in Sauce. Man schneidet die Gurgel von der Lunge, kocht diese in Wasser mit Salz halb weich, röstet fein zerschnittene Schalotten mit einem Kochlöffel voll Mehl in frischer Butter weich, gießt Fleischbrühe oder von der Brühe, in der die Lunge gekocht hat, dazu und läßt die in kleine Stücke zerschnittene Lunge mit Essig, Pfeffer und Nägelein kochen, bis sie weich ist.

29. Ein gefüllter Kalbskopf. Man sticht einem gebrühten Kalbskopf die Augen aus, schneidet ihn von unten auf, schält das Fleisch behutsam von den Knochen, daß es an der Haut bleibt, nimmt die Zunge aus dem Kopf, ehe er gebrüht wird, kocht sie, bis man die Haut abziehen kann, schneidet sie der Länge nach in 5 bis 6 Theile, legt sie auf den von einander gelegten ausgebreiteten Kopf, ebenso das Hirn, das in warmem Wasser gelegen und von dem die Haut abgezogen ist; über das Ganze streut man zerstoßenen Pfeffer und Salz. Zur Fülle hackt man ungefähr 2 Kilog. (4 Pfd.) Kalbfleisch ohne Haut und Fasern, $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) mageres geräuchertes Schweinefleisch oder Schinken und

125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) von den Gräten gereinigte Sardellen, röstet in 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) frischer Butter eine Handvoll fein zerschnittener Schalotten weich, verrührt diese mit 4 Eigelb, 1 Ei, Salz, Muskatnuß und fein zerschnittener Petersilie auf dem Feuer, bis es anfängt dick zu werden, rührt es dann in das gehackte Fleisch, streicht diese Fülle über den Kopf, wickelt und näht diesen so zusammen, daß er so viel als möglich seine vorige Form wieder bekommt, und kocht ihn, in eine Serviette gebunden, in vielem Wasser mit 4 Decil. (1 Schoppen) Essig, Salz und Gewürz weich. Man legt ihn auf ein Tuch zum Trocknen, garnirt ihn mit Petersilie und giebt ihn warm mit einer säuerlichen Sauce auf den Tisch; eine warme Citronensauce ist am besten.

30. Filet von Hammelfleisch an einer Sauce. Man schneidet am Ripp- und Nierstück oben das Fleisch von den Beinen, schält die Haut davon, spickt es, legt es auf die zerhackten Beine mit Petersilienwurzeln, gelben Rüben, einigen Zwiebeln, ein wenig Pfeffer, Salz, Nägelein, Lorbeerblättern, einigen Speckschwarten und so viel Wasser, daß es über das Fleisch geht, und läßt es wohl zugedeckt weich kochen, nimmt das Fleisch heraus, schüttet die Brühe durch ein Sieb, läßt sie einkochen und legt das Fleisch darauf, damit es glasirt wird wie Fricando von Kalbfleisch. Zur Sauce röstet man einige Schalotten und einen halben Kochlöffel voll Mehl in frischer Butter, bis erstere weich sind, läßt dies mit einem Glas voll weißen Wein, ein wenig Fleischbrühe, Salz, fein zerschnittener Petersilie und anderm Gewürz so lange einkochen, bis so viel Sauce bleibt, als man gerade braucht, schüttet sie über das Fleisch und garnirt es mit 20 kleinen, geschälten, in Wasser und ein wenig Jus weich gekochten Zwiebeln; diese Filets sind auch mit Sauerampfer gut, das man wie zu Fricando kocht.

31. Hammelsbrust mit Sauce. Man setzt eine nicht zu fette Hammelsbrust in kaltem Wasser mit Salz auf's Feuer, schäumt sie, zieht, wenn sie halb weich ist, die langen Beine heraus, legt sie in frisches Wasser, bis sie kalt ist, schneidet sie in Stücke oder läßt sie ganz, und kocht sie,

mit ein wenig Mehl, Pfeffer und Muskatblüthe bestreut und mit so viel Fleischbrühe, daß sie bedeckt ist, weich. Man kocht eine kleine Handvoll Petersilienblätter einige Minuten in Wasser mit Salz, legt sie zum Fleisch, wenn dieses bald weich ist, rührt die Sauce in 2 mit Eßig verklopfte Eigelb, kocht sie unter beständigem Rütteln des Topfes noch einmal auf und legt die Brust in die Sauce.

32. Ein Hammelsbug mit Sauce. Man zerschneidet den Bug in zweifingerbreite Stücke, oder läßt ihn ganz, hackt das untere Bein weg, läßt ihn in zerlassener Butter, mit Mehl bestreut, auf beiden Seiten gelb werden, und kocht ihn in Wasser mit einem Glas voll Wein, Salz, Pfeffer, Nagelein und einem Zweig Knoblauch weich. Beim Anrichten hebt man das Fett von der Sauce, legt den Bug dazu und garnirt ihn mit geschälten, in Wasser mit Salz weichgekochten Zwiebeln oder mit geschälten Kastanien; diese werden in gebranntem Zucker mit Wasser weich gekocht.

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

34. Hammelszungen mit Sardellensauce. Man kocht 6 Hammelszungen in vielem Wasser, mit Eßig, Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern und 2 Zwiebeln weich, schält und schneidet sie entzwei, doch so, daß beide Theile oben und unten an einander bleiben, verrührt ein wenig Mehl und 4—5 gehackte Sardellen in frischer Butter, bis diese anfängt zu schäumen, kocht die Zungen darin mit Fleischbrühe, Gewürz, fein zerschnittener Petersilie und 1 Eßlöffel voll Eßig eine Viertelstunde, hebt die Zungen heraus und rührt 1 Eigelb und Muskatnuß in die Sauce.

35 Hammelszungen in Papier. Man kocht, schält und zerschneidet sie, wie die vorigen, läßt Schalotten, Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Muskatblüthe, Salz und Pfeffer, alles fein zerhackt, in zerlassener frischer Butter weich werden, hebt es vom Feuer, wälzt die Zungen in den Kräutern um, streut geriebenes Brod darüber, wickelt sie in mit Butter bestrichenen Papier, das von außen mit Butter oder Baumöl

beftrichen wird, und brät sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten auf dem Rost bei schwachem Kohlenfeuer auf beiden Seiten.

36. Hammelscoteletten mit Kräuter sauce. Man legt schön geschnittene und breit geklopfte Hammelsripplein in frische zerlassene Butter, streut Schalotten, Petersilie, Körbelskraut, Sauerampfer, Schnittlauch, von jedem eine kleine Handvoll und fein gehackt, Salz Pfeffer und gestoßene Muskatblüthe darüber, wendet sie einige Male um und läßt die Sauce, wenn die Coteletten auf schwachem Kohlenfeuer weich gebraten und herausgenommen sind, mit ein wenig Essig und Fleischbrühe kochen; sollte zu viel Fett an der Sauce sein, so hebt man es ab.

37. Lammfleisch. Es wird wie Hammelfleisch gekocht, nur weniger lange.

38. Schweinscoteletten mit Sauce. Man löst von schön geschnittenen Coteletten vom Rippstück alles überflüssige Fett ab, schabt einen Zoll lang am Ende das Fleisch vom Bein, klopft sie breit, taucht sie in fette Fleischbrühe, wälzt sie in geriebenem Brod mit Salz und Pfeffer vermischt um, und brät sie auf dem Rost bei starkem Kohlenfeuer auf beiden Seiten gelbbraun. Zur Sauce röstet man 4—5 in Scheiben geschnittene Zwiebeln mit einem Kochlöffel voll Mehl in Butter gelb, kocht dies mit Fleischbrühe, Essig, gestoßenen Nägelein und Pfeffer eine Viertelstunde, gießt einen Löffel voll gekochten Senf dazu und gießt die Sauce über die Coteletten.

39. Schweinszungen mit Sauce. Man kocht sie in Wasser mit Essig und Salz weich, dämpft einige zerchnittene Schalotten in frischer Butter mit Fleischbrühe und einem halben Kochlöffel voll Wein, Salz, gestoßener Muskatblüthe, Pfeffer und 2 Eßlöffel voll Kapern, schneidet die Zungen entzwei und kocht sie in der Sauce eine Viertelstunde.

40. Schweinsleber mit Kräutern. Man löst von einer Leber die Haut ab, schneidet sie in dünne Scheiben, streut Pfeffer und Salz darüber, röstet einige Schalotten, Peter-

silie, Schnittlauch Sauerampfer und einige Zweige Estragon, alles zerschnitten, in Butter weich, nicht gelb, und läßt die Leber ein wenig mit den Kräutern kochen. Unterdessen weicht man Kalbs- oder Schweinsneze in warmem Wasser ein, trocknet sie ab, schneidet sie in handbreite Stücke, legt auf jedes eine Scheibe Leber zwischen 2 Lagen Kräuter, kehrt sie, wohl zusammengewickelt, in Baumöl um, und brät sie kurz vor dem Anrichten auf dem Rost bei starkem Kohlenfeuer gelbbraun.

Auf gleiche Weise brät man Kalbsleber, nur muß diese kürzer auf dem Feuer sein; überhaupt ist Leber, sobald sie nicht mehr roth ist, gut.

41. Ragout von Spanferkel. Man brüht und pußt ein nicht zu großes, aber fettes Spanferkel, läßt es im kalten Wasser liegen, bis alles Blut herausgeflossen ist, spaltet es entzwei, schneidet jede Hälfte in dreifingerbreite Stücke, läßt sie mit vielem Wasser aufkochen und legt sie in frisches Wasser. Man röstet eine gute Portion fein zerschnittener Zwiebeln in frischer Butter weich, nicht gelb, läßt das zerschnittene Spanferkel darin mit Fleischbrühe, zusammengebundener Petersilie, Lorbeerblättern, Gewürz, einer Handvoll gereinigter Morcheln oder Champignons und Salz nach Geschmack langsam kochen, nimmt das Fleisch, wenn es weich ist, heraus, rührt die Sauce, wenn die Lorbeerblätter und Petersilie entfernt sind, in 2 mit Essig verflopfte Eigelb, kocht sie noch einmal auf, und gießt sie über das Fleisch.

42. Ragout von Reh. Man häutelt und spickt den Bug oder das Brust- und Halsstück, läßt es, auf einige Scheiben Speck gelegt und mit Mehl bestreut, mit einigen in Scheiben zerschnittenen Zwiebeln, 2 gelben Rüben, Salz, Gewürz, einer halben, in Scheiben zerschnittenen Citrone, Fleischbrühe und 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) rothem Wein kochen, bis es weich ist, thut braun geröstetes Brod dazu, kocht die Sauce ohne das Fleisch noch einmal auf, und gießt sie durch ein Sieb über das Fleisch. Auf gleiche Weise kocht man Ragout von Hasen.

43. Ragout von Hirschfleisch. Man klopft ein Stück vom Schlegel oder Bug, legt es mehrere Tage in Essig, häutelt und spickt es, läßt es in heißer Butter auf beiden Seiten gelb werden, und kocht es mit einem würflich geschnittenen Stück Speck, einigen in Scheiben zerschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer, Salz, Nägelein, 6 zerstoßenen Wachholderbeeren und einer handgroßen Brodrinde in 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) rothem Wein und Fleischbrühe oder Wasser weich. Man legt das Fleisch in einen andern Topf, zerrührt die Sauce, indem sie noch kocht, gießt sie durch ein Sieb über das Fleisch und kocht beides zusammen mit 6 fein gehackten Sardellen noch einmal auf. Auf diese Art kann man auch von Hals und Brust Ragout kochen.

44. Junge Hähne auf dem Rost gebraten. Wenn sie ausgenommen und sauber gepuht sind, schneidet man sie zwischen den Schenkeln und dem Rücken bis an die Flügel auf, drückt sie oben zwischen den Flügeln breit, läßt sie, mit Salz bestreut, eine Stunde liegen, hackt eine gute Handvoll Schalotten, Schnittlauch, Petersilie und einige Zweige Estragon, dämpft dies in frischer Butter weich, wendet die Hähne darin und nachher in geriebenem Brod um, brät sie auf dem Rost eine halbe Stunde vor dem Anrichten, kehrt sie während dem 1—2 Mal in den Kräutern um, und giebt eine Kapernsauce dazu. Will man sie als Braten auftragen, so giebt man Jus dazu.

45. Junge Hähne gedämpft mit Sauce. Man reinigt und dressirt mehrere junge Hähne, d. h. rupft sie, hält sie geschwind über ein hellflammendes Feuer, damit aller Flaum wegbrennt, macht am Hals der Länge nach einen Schnitt, löst die Haut vom Hals, nimmt den Kropf vorsichtig heraus, damit die Haut nicht zerrissen wird, schneidet die hinterste Oeffnung ab, nimmt mit dem Finger das Eingeweide heraus, wäscht sie aus, löst die Leber vom Eingeweide, schneidet die Galle vorsichtig weg, legt die Leber an die Stelle des Kropfes, bindet den Hals zu und drückt die Schenkel aufwärts, damit die Brust hoch liegt. Man stößt die Dressirnadel mit Bindfaden durch die Schenkel, bindet den Faden auf dem

Rücken fest, die Beine, von denen man ein Stück abhaut, über das Würzelbein zusammen, legt die Flügel auf den Rücken und den Kopf darunter, kocht sie in frischem Wasser einmal auf und legt sie zum Erkalten in kaltes Wasser.

Man legt die Hähne nun auf einige Scheiben Speck, drückt den Saft einer Citrone darüber, läßt sie, mit dünnen Scheiben Speck bedeckt, nebst Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, einigen kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern, 2 gelben Rüben, einem Glas voll weißen Wein und eben so viel Fleischbrühe weich kochen, rührt die Sauce, wenn sie herausgenommen sind, in 3 mit Wasser und Muskatnuß verklopfte Eigelb, kocht sie unter Rühren noch einmal auf, zieht die Fäden aus den Hähnen, und gießt die Sauce durch ein Sieb darüber. Man garnirt sie mit Morcheln oder Zwiebeln.

46. Junge Hähne in Zwiebelsauce. Wenn die Hähne gereinigt und ausgenommen sind, schneidet man sie in 4 oder mehrere Theile, je nachdem sie groß oder klein sind, nimmt die Leber, den Magen und den Kragen dazu, wirft den Kopf und die Füße weg, blanschirt sie, röstet einen Kochlöffel voll Mehl und eine Handvoll in Scheiben zerschnittener Zwiebeln in frischer Butter gelbbraun, thut Fleischbrühe, gestoßenen Pfeffer, Salz, Muskatblüthe und einen Löffel voll Essig dazu, legt, wenn die Sauce kocht, die Hähne hinein, reibt, wenn sie weich sind, Muskatnuß dazu, und garnirt sie mit den Zwiebeln.

47. Ragout von übrig gebliebenem Geflügel. Man löst so viel als möglich die großen Beine vom Fleisch, schneidet es in schöne Stücke, röstet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, 4 Sardellen, eben so viel Schalotten, Petersilie, Schnittlauch, alles fein gehackt, in frischer Butter, bis diese wieder klar ist, läßt dies mit Fleischbrühe, Essig, Pfeffer und Muskatnuß ein wenig kochen und legt das Geflügel dazu.

Will man die Schlegel von welschen Hähnen oder Kapaunen, Gänsen und Enten als Braten auf den Tisch geben, so schneidet man in's Kreuz kleine Schnitte darein, überstreut sie mit ein wenig Pfeffer und Salz, röstet in einem Stück frischer Butter einige Schalotten, Petersilie

und Schnittlauch, alles fein zerschnitten und gehackt, bis die Butter klar ist, wendet die Schlegel darin und nachher in geriebenem Brod um, und brät sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten auf dem Rost auf beiden Seiten schön gelb. Man kann eine Citrone dazu legen, oder sie mit einer kalten Sauce oder Salat auf den Tisch geben.

48. Junge ausgebeinte und gefüllte Hähne oder Kapannen. Man rupft und nimmt die Hähne aus, schneidet den Kopf ab und den Kragen der Länge nach auf, löst die Haut ab, damit sie, wo der Kropf war, ganz bleibt, schneidet die Haut am Rücken der Länge nach auf, löst das Fleisch von den Rippen und von den Schenkeln die Nerven, und streicht das Fleisch an den Beinen aufwärts, damit diese herauskommen.

Zur Fülle dämpft man eine Handvoll gehackter Schalotten in frischer Butter weich, hakt zu einem großen Hahn 1 Kilog. (2 Pfd.) Kalbfleisch und 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Rindsfett oder Mark so fein als möglich, verrührt die Schalotten und das Gehackte mit 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) in Milch eingeweichtem und ausgedrücktem Milchbrod, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, einer abgeriebenen Citrone und 2 Eigelb, thut 20 geschälte und der Länge nach entzweigeschnittene Pistazien darunter, legt den Hahn von einander, thut die Fülle hinein, stößt in die Schenkel Fülle, näht ihn zu, legt die Haut vom Kropf auf den Rücken und die Flügel darüber, hebt ihn in kochendes Wasser, spickt ihn, wenn er wieder kalt ist, läßt ihn, auf einige Scheiben Speck gelegt, mit Fleischbrühe, Lorbeerblättern, gelben Rüben, 2 Petersilienwurzeln, 2 mit Nägelein besteckten Zwiebeln und ganzem Pfeffer wohl zugedeckt weich kochen, nimmt ihn heraus und stellt ihn warm. Man röstet einen halben Löffel voll Zucker braun, gießt die Brühe, in der der Hahn gekocht hat, durch ein Sieb dazu, läßt es dick einkochen und überstreicht den Hahn damit. Man giebt ihn in eine Krebsauce gelegt und mit Krebschwänzen garnirt zu Tisch.

Wenn Fett auf der Brühe ist, so muß es, ehe sie zum Zucker geschüttet wird, abgeschöpft werden.

Mit allem Fleisch, das man glasiren will, muß ein Kalbsjub gekocht werden, damit die Brühe gallerig wird.

49 Tauben in weißer Sauce. Wenn die Tauben gerupft und ausgenommen sind, hält man sie über ein Flammfeuer, schneidet sie in 4 Theile, wäscht und blanschirt sie, dämpft sie in frischer zergangener Butter mit einem halben Kochlöffel voll Mehl bestreut, kocht sie dann mit Fleischbrühe, einer Zwiebel, Petersilienwurzeln, Pfeffer und Muskatblüthe wohl zugedeckt eine halbe Stunde, nimmt sie heraus, kocht die Sauce mit 2 mit Essig und fein zerschnittener Petersilie verrührten Eigelb unter Rühren noch einmal auf und gießt sie über die Tauben.

Giebt man Morcheln dazu, so müssen diese sauber gewaschen und das Weiße davongeschnitten sein; man kocht sie, wäscht sie, bis das Wasser klar ist, und läßt sie mit den Tauben noch kochen.

Wenn Tauben schön weiß bleiben sollen, so müssen sie gestochen sein, damit das Blut davontkommt.

50. Junge Tauben ausgebeint und gefüllt. Nachdem die Tauben gerupft und über ein Flammfeuer gehalten worden sind, ohne sie auszunehmen, schneidet man ihnen die Beine und den Kopf ab, schneidet mit einem scharfen Messer die Haut auf dem Rücken auf, löst die Beine vorsichtig vom Fleisch, damit die Haut nicht durchgeschnitten wird, füllt sie mit einer guten Kalbfleischfülle, wie Nr. 45, näht sie zu einem runden Ballen zusammen, hebt sie kurz in kochendes Wasser, damit sie steif werden, spickt sie fein auf der obern Seite, wenn sie kalt sind, kocht sie wie die Hähne bei Nr. 45, und giebt sie in einer Krebs- oder Jusauce und mit Knöpflein von Butter oder Fleisch zu Tisch.

51. Tauben-Salat. Man kocht 4 ausgenommene und gepuckte Tauben in guter Fleischbrühe, zerschneidet sie in 2 Theile, brüht Körbelkraut, Kresse und Estragon in kochendem Wasser, stößt dies mit eingemachten kleinen Gurken und einem Stück frischer Butter, legt die Tauben am Rand der Platte herum und in die Mitte einen angemachten Salat von hartgesottenen Eiern, und schüttet die Kräuter,

mit Salz, Pfeffer, Essig, Del und Senf zu einem Salat angemacht, über die Tauben.

52. Gedämpfte Enten mit Gurken-Sauce. Man hängt gerupfte Enten einige Tage an die Luft oder in den Keller, hält sie über ein Flammfeuer, wäscht sie, reibt sie inwendig mit Salz und Pfeffer aus, dressirt sie, schneidet den Hals und die Flügel ab, läßt sie in einem Stück frischer Butter mit einigen Speckschwarten, 3 Zwiebeln, einer gelben Rübe, Petersilienwurzeln, ganzem Pfeffer, Nägelein, Salz und einer in Scheiben zerschnittenen halben Citrone zuerst auf der Brust und dann überall gelb werden und kocht sie mit Fleischbrühe weich. Zur Sauce röstet man einige fein zerschnittene Schalotten in frischer Butter weich, dämpft darin 1—2 gereinigte und in Streifen geschnittene Gurken, hebt, wenn die Enten herausgenommen sind, von der Brühe das Fett ab, schüttet es durch ein Sieb zu den Gurken, kocht sie damit weich und legt die Enten auf der Platte in die Sauce.

53. Enten ausgebeint und gefüllt. Man beint die Enten auf gleiche Art aus, wie die Kapaunen, lüftet sie, füllt sie mit einer Leber- oder Kalbfleisch-Fülle, und kocht sie wie die Kapaune. Wenn im Frühjahr die Enten hart sind, kocht man sie, bis sie weich sind, glasirt sie, legt zerschnittene Spargeln darum und giebt eine Krebs- oder Kapern-Sauce dazu.

54. Wilde Enten mit Sauce. Man rupft, reinigt und röstet sie gelbbraun, wie bei Nr. 52, stellt sie warm, röstet 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe und ein kleines Stück Speck, alles in Würfel geschnitten, in frischer Butter gelbbraun, ebenso eine Handgroß Brodrinde, vermischt dies mit 3 gehackten Sardellen, Salz, Pfeffer, Mustatblüthe, Nägelein, 4 Decil. (1 Schoppen) Fleischbrühe und eben so viel rothem Wein, hebt das Fett, in welchem die Enten gedämpft haben, ab, läßt letztere mit dem Jus in der Sauce weich kochen, und schüttet diese durch ein Haarsieb über die Enten.

55. Gedämpfte Wasserhühner. Man legt sie einige Tage in Essig mit Gewürz und feinen Kräutern, damit sie ihren starken Geruch verlieren, und kocht sie wie die wilden Enten.

56. Feldhühner mit Trüffelauce. Man rußt sie, hält sie über ein Flammfeuer, nimmt und wäscht sie aus, reibt sie inwendig mit Salz und Pfeffer, dressirt sie wie junge Hähne, spickt sie, dämpft sie wie Nr. 52, kocht sie, wenn sie gelb sind, mit Fleischbrühe, bis sie weich sind, nimmt sie aus der Brühe, stellt sie warm, röstet einen halben Eßlöffel voll Zucker braun, schüttet die Brühe, in welcher die Hühner gekocht haben, durch ein Sieb zum Zucker und kocht die Glasur wie bei Nr. 48.

Man wäscht und schält 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frische oder marinirte Trüffel ganz dünn, läßt sie, in Scheiben geschnitten, in 4 Decil. (1 Schoppen) rothem Wein mit einigen Speckschwarten, Gewürz, Fleischbrühe oder Jus, einer Handgroß Brodrinde und Salz kochen, bis nur so viel Sauce bleibt, als man auf eine Platte braucht, schüttet sie durch ein Sieb, legt die glasirten Hühner hinein und die Trüffel rings herum.

57. Schnepfen als Ragout. Man dressirt und spickt die ausgenommenen Schnepfen, dämpft und kocht sie wie wilde Enten. Zum Ragout löst man so viel als möglich vom übrig gebliebenen Schnepfen das Fleisch vom Bein, zerstößt Kopf, Kragen, Füße und Brustbein so fein als möglich, läßt es mit Fleisch- oder Bratenbrühe halb einkochen, drückt es durch ein Tuch, kocht die Schnepfen mit dem Ausgedrückten auf, giebt den Saft von einer Citrone dazu und garnirt es mit Schnepfenbrod. Zu letzterm hackt man das Eingeweide, ohne den Magen, mit 62 Gr. (4 Loth) Speck, einigen Schalotten, Petersilie, Citronenschale und geriebenem Brod so fein als möglich, rührt es mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nägelein wohl durcheinander, bestreicht in dünne Scheiben geschnittenes Milchbrod halb fingersdick mit dieser Fülle und backt es auf einem dick mit frischer Butter bestrichenen Blech im Ofen oder in der Tortenpfanne.

58. Ragout von Lerchen oder Krametsvögeln. Man pußt die Lerchen, schneidet sie auf dem Rücken auf, hackt das Eingeweide ohne Magen mit einigen Schalotten und

einer Citronenschale, und läßt die breitgedrückten Lerchen mit dem Gehackten, mit Pfeffer und ein wenig Salz bestreut, auf beiden Seiten gelb braten. Wenn das Fett abgeschöpft ist, kocht man sie mit Fleischbrühe und Jus, oder mit Bratenbrühe noch ein wenig, drückt den Saft einer Citrone dazu, rührt, wenn die Lerchen herausgenommen sind, in die Sauce 2 Eigelb mit Mußkatnuß und schüttet sie über die Lerchen.

59. **Krametsvögel auf dem Rost gebraten.** Wenn die Vögel gepuht und über ein Flammfeuer gehalten worden sind, schneidet man den Hals und die Füße ab, steckt die Schenkel ein, schneidet sie auf dem Rücken auf, nimmt das Eingeweide weg, drückt sie breit, hackt mit dem Eingeweide einige Schalotten, Petersilie und Schnittlauch fein, dämpft das Gehackte in frischer Butter, bis die Schalotten weich sind, läßt die Vögel, mit Salz bestreut und zugedeckt, ein wenig mitsdämpfen, kehrt sie, wenn sie kalt geworden sind, in geriebenem Brod um, brät sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten auf dem Rost auf beiden Seiten gelb und giebt sie mit Jus oder mit einer Citrone auf den Tisch.

Gelées (Gallerten), Crêmen, Kuchen, Torten, Torteletten und Gebackenes.

1. **Gelée (Gallerte) mit Aepfeln.** Man kocht $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) geraspeltes Hirschhorn in einem neuen irdenen Topf mit 3 Liter (2 Maß) Wasser bis auf 4 Decil. (1 Schoppen) langsam ein, preßt es durch ein Tuch, läßt es über Nacht stehen, legt 8 bis 10 geschälte und ausgekernte Reinetten oder Borsdorfer-Aepfel in frisches Wasser, damit sie weiß bleiben, läßt sie in 12 Decil. (3 Schoppen) weißem kochendem