

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

6. Ausg.

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1840

8. Allerhand gekochtes Fleisch und Ragouts.

urn:nbn:de:bsz:31-56983

man nach jeder beliebigen Art verfertigen; man backt sie in einem Ofen.

Es ist noch anzumerken, daß man große Pasteten oder Wähen von Spinat verfertigen kann, auf die gleiche Art wie die grünen Pastetelein.

8. Allerhand gekochtes Fleisch und Ragouts.

Es wäre unnöthig zu schreiben, wie man das Rindfleisch und die Fleischsuppe kocht, indem es durch die tägliche Uebung genugsam bekannt ist. Ich will nur einige vorläufige Bemerkungen machen, worunter die vornehmste diese ist: daß man alle Ragouts, die man zu kochen hat, niemals zu schnell muß kochen lassen, und daß man immer sehr genau darauf sehen muß, daß sie nicht zu spät und nicht zu früh außs Feuer kommen. Es sollte auch eine jede Köchin immer gestoßenes Brod im Vorrath haben. Man darf nur dasjenige Weißbrod oder anderes Brod das man übrig hat, in einen Backofen oder in ein Zwischenöflein legen, und es gelb werden lassen, thut es dann in einen Mörser, wenn es abgekühlt ist, stößt es fein, und verwahrt es in einer Lade, die mit Papier überzogen ist. Auf solche Art kann man das gestoßene Brod 3 bis 4 Monate aufbehalten. Wenn es schön gelb gebäht ist, ist es auch an Saucen zu gebrauchen, zu welchen man das Brod in Butter zu rösten pflegt. Und weil man nicht in allen Küchen Schü (Jus) hat, um die Saucen braun zu machen, darf man nur die braune Brühe aus der Bratenpfanne ab Seite stellen. Man hält sich einen besondern kleinen Topf; die Brühe hält gegen acht Tage. Hat man aber keine Brühe aus den Tortenpfannen, so kann man statt Schü eine braune Brühe machen auf folgende Art: Man nimmt einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, röstet ihn dunkelbraun, schüttet hernach ein halbes Glas

voll
man

Ma

Man

kein

den

noch

linder

bis

Man

darf

unge

blätte

Casser

den

mer

Ende

tet es

halb

Wen

oder

es ih

sich

M

Sch

seyn

schne

Stü

einen

fer

hackt

und

zern

voll Wasser daran und läßt es kochen. Mit diesem kann man die Ragouts braun machen.

1. Schü (Jus) zu kochen.

Man belegt eine Casserolle mit dünn geschnittenem Speck. Man nimmt 2 Pfund mageres Rindfleisch, woran aber kein Fett ist, zerschneidet es in Stücke und legt es auf den Speck. Wenn man Speckschwarten hat, so legt man noch etliche darauf. Man stellt die Casserolle auf ein gelindes Kohlenfeuer, deckt sie fest zu und läßt es dämpfen, bis das Fleisch auf allen Seiten ganz dunkelbraun ist. Man gießt dann Fleischbrühe und Wasser daran, jedoch darf die Casserolle nicht ganz gefüllt werden. Man thut 2 ungeschälte Zwiebeln hinzu, nebst 4 Nägelein, 3 Lorbeerblätter, Pfeffer und 2 dunkelfarbige gelbe Rüben. Die Casserolle deckt man zu und läßt den Inhalt bei 2 Stunden auf einem kleinen Feuer kochen. Man muß aber immer Fleischbrühe oder Wasser nachschütten, damit man am Ende beinahe 3 Schoppen Brühe übrig behält. Man schüttet es dann durch ein Siebcken in einen Hafen, und sobald der Schü kalt ist, so nimmt man das Fett oben hinweg. Wenn man nun Fleischsuppen anzurichten hat, und nur 1 oder 2 Löffel voll von dieser Schübrühe darauf thut, so gibt es ihr eine schöne Farbe und macht sie gut. Der Schü hält sich 8 Tage lang, wenn man ihn in einen Keller stellt.

2. Bœuf à la mode.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch vom Bäcklein oder Schwanzstück: es muß wenigstens 5 bis 8 Pfund schwer seyn, wäscht und klopft es mürbe. Zu 6 Pfund Fleisch verschneidet man ein halbes Viertelpfund Speck in länglichte Stücke, etwa halben Fingers lang und dick. Man vermengt einen Eßlöffel voll Salz mit einem Kaffeelöfflein voll Pfeffer und gestoßenen Nägelein, fein geschnittenen und gehackten Schalotten, Petersilie und geriebenem Basilikum, und kehrt den Speck darin um. Mit einer großen hölzernen Spicknadel durchspickt man dann das Fleisch. Hat

man aber keine Spicknadel, so sicht man mit einem kleinen Messer Löcher in das Fleisch und steckt den Speck hinein. Man thut das Fleisch in einen eisernen Topf oder Döpfen (wenn man eine Cloche hat, ist es noch besser), schüttet einen Schoppen Wein und etwa 3 Schoppen Wasser daran; man legt drei ganz zerschnittene gelbe Rüben, 2 Selleriewurzeln, 4 Petersilienwurzeln, einige Lorbeerblätter, 6 bis 8 ganze Nägelein und einen Kalbsfuß dazu, thut den Deckel darauf, verklebt ihn fest mit Papier, daß kein Dampf herauskommt, stellt den Topf auf die Kohlen und läßt es 4 Stunden lang dämpfen oder kochen. Ist dies geschehen, so nimmt man das Fleisch heraus, schöpft alles Fett von der Brühe, schüttet sie durch ein Sieb, becken und läßt die Sauce in einem kleinen Geschir so lange einkochen, daß nur noch so viel bleibt, als man zu einer Sauce auf das Fleisch braucht. Man röset 1 oder 2 Löffel voll Mehl in Butter schön gelb, thut die geklärte Brühe dazu und drückt den Saft von einer halben Zitrone darcin, nebst fein geschnittener Zitronenschale. Man schüttet die Brühe auf eine Platte und legt das Fleisch darauf. Man kann dieses Fleisch 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, bis es ganz kalt ist. Es ist sehr gut zu Salaten.

3. Gebeitztes Rindfleisch.

Man läßt das Fleisch 2 oder 3 Tage im Essig liegen. Hernach wird es mit Speck durchspickt, wie das Fleisch. In eine Cloche oder einem Topf legt man Speck in dünne Scheiben geschnitten auf den Boden, auch etliche Speckschwarten dazu, und das Fleisch darauf, thut Pfeffer und Salz, 6 bis 8 geschnittene Schalotten, Lorbeerblätter und eine ganze Ingwerwurzel dazu, deckt den Topf zu, verklebt ihn mit Teig und stellt ihn auf gelinde Kohlen. Wenn es etwa eine Stunde gekocht hat, schafft man die Kohlen auf die Seite und läßt es noch 3 Stun-

den dämpfen, oder man kann es in einen Backofen stellen, nachdem das Brod eingeschlossen ist; so wird es noch besser; es muß 3 Stunden lang im Ofen bleiben.

4. Eine Koulade von Rindfleisch.

Man nimmt 4 Pfund ganz dünnes Bauchstück von einem Ochsen oder Rind, reibt es mit 2 Loth Salpeter und einer guten Hand voll Salz so stark als möglich ein, und läßt es 4 bis 5 Tage liegen; hierauf legt man es auf einen Tisch auseinander, klopft es stark, streut klein geschnittene Zwiebeln, gemahlten Pfeffer und gestoßene Nägelein darüber; man rollt das Rindfleisch fest auf, umbindet es stark mit Bindfaden und thut es in einen Topf mit kaltem Wasser. Wenn es verschäumt ist, so thut man alle Sorten Kräuter und Salz dazu, eine Ingwerwurzel, Lorbeerblätter, etliche Zwiebeln, einen Schoppen Essig, läßt es kochen, bis das Fleisch weich ist, welches dann daraus genommen, zwischen 2 Bretter gelegt und recht mit Steinen beschwert werden muß; wenn das Fleisch ganz kalt ist, wird erst der Faden davon abgenommen. Man trägt das Stück ganz auf mit Essig.

5. Eingekochtes Rindfleisch.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch, es sey Riemen oder Bäcklein, und legt es 1 oder 2 Tage in den Essig, wenn man es sauer haben will; wo nicht, so darf man es nur klopfen und in einem Topf mit Wasser zusehen. Sobald es kocht, muß man es verschäumen lassen und eine halbe Maas Wein daran schütten, wie auch eine kleine Hand voll fein geschnittenen Speck, 2 fein geschnittene Zwiebeln, Ingwerwurzeln, ein paar Nägelein, 2 oder 3 Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz; man thut ferner Rinde von schwarzem Brod dazu, und läßt es kochen, bis das Fleisch ganz weich ist, und nur noch so viel Brühe bleibt, als man zu dem Fleisch braucht; man thut alsdann eine kleine Hand voll gestoßenes Brod dazu, und läßt das Brod noch etwa eine Viertelstunde mitkochen; dann ist es gut.

6. Ein Stück Rindfleisch in seinem Schü oder Saft.

Man klopft das Fleisch wohl, belegt dann eine Casserolle oder Topf mit Speck und einem Stückchen frischer Butter, legt das Fleisch darauf, deckt es wohl zu und läßt es auf beiden Seiten schön gelb werden; man gießt einen Schoppen Wein und Wasser daran, thut geschälte Schalotten, Nägelein, Pfeffer, Zitronenschale und ein wenig Basilikum dazu und läßt das Fleisch kochen, bis es weich ist; streut dann noch eine Hand voll gestoßenes Brod darüber, läßt es eine Viertelstunde kochen und richtet es an.

7. Rindfleisch auf dem Rost gebraten, oder Bisteig.

Man nimmt Filet oder Lummel, schneidet es rund in fingersdicken Scheiben, klopft sie wohl, legt sie in eine irdene Schüssel, streut Salz und Pfeffer, ein wenig gestoßene Nägelein, ein wenig geriebene Muskatnuß und fein geschnittene Schalotten darüber, drückt den Saft von einer Zitrone darauf und läßt es etliche Stunden liegen, während dem man es öfters umwenden muß. Man thut auf eine Platte ein Viertelfund frische Butter, läßt sie vergehen, aber nicht heiß werden; das Fleisch kehrt man in dieser Butter um, legt es auf einen Rost über eine starke Kohlengluth, wendet es öfters um, bestreut es allemal mit der Butter und giebt es gleich ab dem Rost auf den Tisch; man muß es nur eine Viertelstunde vor dem Essen auf die Gluth thun.

Man macht es auch auf eine leichtere Art: Das Fleisch wird verschnitten, wie schon oben beschrieben ist, und geklopft; man thut Salz und Pfeffer in die Butter, kehrt die Fleischscheiben in der Butter um, und bratet sie auf dem Rost; während dem Braten kehrt man sie zweimal in der Butter um. Man kann auch von dem Rippstück, in Mangel des Filet, nehmen; man löst alles Bein davon und schneidet es wie das Filet.

8. Eine gespickte Ochsenzunge.

Man wäscht die Zunge sauber ab, reibt sie mit ein wenig Salz, damit das Schleimigte davon kommt. Man wäscht sie

noch ein Mal und setzt sie dann in einem Topf zu. Man kann die Zunge mit dem Rindfleisch kochen, sie muß aber immer eine Stunde vor dem Fleisch auf das Feuer gethan werden. Wenn sie ganz weich gekocht ist, schält man die Haut davon, läßt sie kalt werden, spickt sie dann wie man ein anderes Fleisch zu spicken pflegt, oben auf und nebenzu mit feingeschnittenem Speck, und thut sie in eine Bratpfanne; man legt einen kleinen Rost oder kleine Hölzlein in die Bratpfanne, thut ein paar Stückchen Butter oben auf die Zunge, stellt sie in ein Bratöfelein und läßt sie braten, bis sie schön gelb ist. Wenn man sie gebeizt haben will, so darf man sie nur 1 oder 2 Tage in Essig legen, und macht dann folgende Brühe dazu:

Man röstet einen kleinen Löffel voll Mehl in Butter schön gelb, 5 oder 6 Schalotten oder andere Zwiebeln, schneidet sie ganz fein und discht sie ein wenig mit dem Mehl. Man thut dann Fleischbrühe und Essig, Pfeffer, Nägelein und zwei bis drei Zitronenscheiben dazu. Wenn man Sardellen oder Anchois hat, so schneidet man auch einige darein. Hat man aber keine, so läßt man die Sauce eine gute halbe Stunde kochen, thut sie hernach auf eine Platte und legt die Zunge darauf.

9. Eine Ochsenzunge mit feinem Baumöl.

Man läßt die Zunge weich kochen wie die vorhergehende, thut auf eine Platte 3 bis 4 Löffel voll feines Baumöl, nebst Pfeffer und Salz, schneidet die Zunge in der Mitte von einander, kehrt sie auf der Platte in dem Baumöl um, legt sie auf einen Rost und läßt sie auf beiden Seiten schön gelb braten. Dann thut man 3 bis 4 Löffel voll Baumöl in eine Casserolle und eine kleine Hand voll Schalotten dazu, discht sie, bis sie weich sind. Man rührt nachher einen Löffel voll Mehl hinein sammt feingeschnittener Petersilie, schüttet Fleischbrühe und eine halbe Tassenschaafe voll Essig dazu, nebst Pfeffer, ein paar Nägelein und 2 oder 3 Zitronen, und läßt die Sauce eine gute halbe

Stunde kochen. Man legt die Zunge hinein und läßt sie noch eine halbe Stunde kochen. Man muß sie aber während dem Kochen etliche Mal mit der Casserolle umrütteln, damit sie nicht ansitzt. Sollte die Brühe zu dick seyn, so darf man nur mehr Fleischbrühe nachschütten.

10. Eine Ochsenzunge an einer Kapernbrühe.

Man verfährt mit dieser Zunge wie mit der zweiten, und macht daran folgende Brühe:

Man thut etwa 1 halbes Viertelpfund Butter in eine Casserolle, und discht eine kleine Hand voll Schalotten oder andere Zwiebeln, bis sie weich sind, rührt einen Kochlöffel voll Mehl und eine kleine Hand voll Petersilie dazu, schüttet Fleischbrühe und eine halbe Tassenschaale voll Kapern daran, nebst 2 bis 3 Lorblätter, Pfeffer und Nägelein. Sollte die Brühe von den Kapern nicht sauer genug seyn, so muß man noch ein wenig Essig dazu thun. Man läßt die Brühe wohl kochen und legt die Zunge hinein. Man läßt sie so lange kochen wie die andern Zungen.

11. Eine Ochsenzunge mit einer Fülle.

Man kocht diese Ochsenzunge wie die andern, schneidet das Fleisch am Schlund davon, und hackt das abgeschnittene Fleisch mit einem halben Viertelpfund Nierenfett ganz fein. Man thut ein Stückchen Butter in eine Pfanne und discht 2 bis 3 feingeschnittene Zwiebeln darin, bis sie weich sind. Die Brosamen von einem halben Bagenlaiblein weicht man in Fleischbrühe ein. Wenn diese kalt ist, so drückt man die Brosamen aus und thut sie zu den Zwiebeln sammt dem gehackten Fleisch. Auch Zitronenschaale ganz fein geschnitten thut man dazu, nebst Pfeffer und Salz und gesößenen Nägelein. Dann schlägt man 2 Eier hinein und verrührt alles wohl unter einander. Die Zunge schneidet man in der Länge von einander, streicht die Fülle auf die inwendige Seite der Zunge, und macht sie mit einem

Messer glatt, doch so, daß sie in der Mitte ein wenig höher bleibt als an dem Rande. Man streut gestohenes Brod darüber, bestreicht eine Tortenpfanne oder ein Blech mit frischer Butter, legt die Zunge hinein und läßt sie schön gelb backen. Man kann hernach eine Brühe dazu machen, von welcher Art man will, thut diese auf eine Platte, und legt die Zunge darein.

12. Ochsen-Rachen.

Wenn die Rachen wohl gekocht und recht weich sind, so schneidet man sie in lange Stücke. Man läßt ein Stückchen Butter in einer Casserolle vergehen, thut einen halben Kochlöffel voll Mehl, und 6 oder 8 ganz kleine Zwiebeln dazu (die Zwiebeln müssen ganz bleiben), und discht sie in dem Mehl und Butter. Man gießt hierauf 1 Glas voll weißen Wein und Fleischbrühe daran, thut ein wenig Pfeffer und Salz und ein paar Nägelein dazu, legt die Rachen hinein, und läßt sie eine gute Viertelstunde kochen. Das Gelbe von 1 Ei, nebst fein geschchnittener Petersilie, verrührt man mit ein wenig Wasser, schüttet die Sauce dar- ein, und läßt es wieder kochen. Die Casserolle muß immer gerüttelt werden, damit das Ei nicht scheidet. Man kann das Ei auch weglassen, wenn man will. Wenn es genugsam gekocht ist, so richtet man es an und giebt es auf den Tisch.

13. Ochsen-Hirn.

Man wäscht ein Ochsenhirn, schüttet warmes Wasser darüber, damit die Haut abgeht, zieht das Häutchen davon und legt das Hirn in frisches Wasser. Dann läßt man eingefottene Butter in einer Pfanne heiß werden, und schneidet 4 bis 5 Stücklein Brod darein, wie zu Karpfen. Wenn sie gelb sind, so nimmt man sie heraus, und röstet in der Butter einen Löffel voll Weismehl schön gelb. Zu dem gerösteten Mehl thut man noch 4 bis 6 kleine geschälte Zwiebeln, und röstet sie damit, bis sie gelb sind. Dann gießt man einen Schoppen rothen oder weißen Wein hinein,

und eine Tasse voll Fleischbrühe, Pfeffer und Salz, ein paar Lorbeerblätter und ein Stückchen Zitrone; man legt das Hirn hinein und läßt es eine Viertelstunde damit kochen, thut es dann auf eine Platte, legt das gebackene Brod dazwischen und schüttert die Brühe darüber.

14. Knöpflein (Klöse) von Rindfleisch.

Man nimmt 1 Pfund mageres Rindfleisch und 1 Viertelpfund Rindermark oder Nierenfett, klopft das Rindfleisch ganz mürbe, verschneidet es in kleine Stücke, hackt es sammt dem Nierenfett und drei Schalotten so fein als möglich, und thut es in eine Schüssel. Mittlerweile weicht man 3 Loth Weißbrod in Milch ein, verdrückt es zu einem Brei und thut es zu dem Fleisch, nebst fein geschnittener Zitronenschale, ein wenig Pfeffer und Salz. Man schlägt noch 3 Eier hinein und rührt alles wohl durch einander. Dann streicht man eine zinnerne oder blecherne Platte mit frischer Butter an, macht Fleischknöpflein, und legt eines neben das andere auf die Platte. Man deckt die Platte zu, stellt sie auf Kohlen und läßt die Knöpflein eine halbe Stunde langsam kochen. Während dem Kochen müssen sie einmal auf der Platte umgewendet werden. Will man mehr Brühe haben, so thut man noch ein wenig Fleischbrühe daran, ehe man sie auf den Tisch giebt; deckt sie wieder zu, nimmt das Gelbe von einem Ei, und ein wenig fein geschnittene Petersilie; man verrührt es wohl, rührt dann die kochende Brühe von den Knöpflein in das Ei, schüttert die Sauce wieder in die Platte und trägt sie zu Tische. Man kann diese Knöpflein auch wie Kalbfleischknöpflein kochen; doch sind sie auf die jetzt beschriebene Art am kräftigsten.

15. Lutteln oder Bläse.

Wenn man sie von dem Metzger bekommt, läßt man sie eine oder 2 Stunden kochen, wäscht sie dann sauber ab,

läßt in einer Pfanne eingefottene Butter heiß werden, schneidet eine kleine Zwiebel fein, thut sie in die Butter und die Kutteln gleich darauf, sprengt Pfeffer und Salz darüber, gießt einen Kochlöffel voll Weinessig daran, und läßt sie dämpfen, bis sie auf beiden Seiten gelb sind; dann richtet man sie an.

16. Kutteln (Kaldaunen) mit einer braunen Brühe.

Wenn die Kutteln abgekocht und geschnitten sind, wie die vorigen, thut man Butter in eine Pfanne, und röstet darin einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb; man schneidet 2 Zwiebeln fein, thut sie zu dem Mehl, sobald dieses gelb ist, und dinst sie darin, bis sie gelb sind. Dann schüttet man Wasser oder Fleischbrühe und Essig daran, thut Pfeffer und Salz und ein Lorbeerblatt dazu, legt die Kutteln hinein, und läßt sie eine Viertelsunde kochen. Man kann sie auch wie Ochsenrachen zubereiten.

17. Frikando von Kalbfleisch.

Man nimmt von einem Unter- oder Oberstück das Fleisch, je nachdem man wenig oder viel Frikando haben will. Die Frikando von einem Oberstück sind aber immer besser, als die vom Unterstück. Alles Gebein und alle Haut muß davon gelöst werden; man klopft das Fleisch stark und spickt es auf der obern Seite so schön als möglich. Dann legt man die Frikando in frisches Wasser, und läßt sie eine Nacht darin liegen, damit sie schön weiß werden. Des andern Tages thut man in eine breite Casserolle Speckscheiben, die dünn geschnitten sind, und legt die Frikando darauf. Wenn man nur eins oder zwei Stücke Frikando hat, so nimmt man eine breite Casserolle, daß neben dem Fleisch auf einer Seite ein Kalbsfuß Platz hat, und auf der andern Seite die Gebeine, die aus dem Frikando geschnitten worden. Hat man viel Frikando, so müssen 2 Kalbsfüße sammt dem Beinwerk in einem besondern Topf gekocht werden, damit, wenn das Wasser an dem Frikando ein-

gekocht ist, man sie immer mit dieser Brühe wieder auffüllen kann; man thut über die Frikando, die in der Casserolle sind, frisches Wasser, 2 ganze Zwiebeln, steckt in jedes 4 bis 5 Nägelein, 2 gelbe Rüben, die man in etliche Stücke verschneidet, ganze Muskatblüthe und Salz, läßt die Frikando kochen, bis sie so mürb sind, daß man mit einem Strohhalm darein stechen kann. Hat man das Beinwerk bei dem Frikando in der Casserolle, so braucht diese nur mit Wasser aufgefüllt zu werden, wo nicht, so muß man sie immer mit der Brühe auffüllen, in welcher das Beinwerk gekocht ist. Wenn das Beinwerk besonders gekocht wird, so thut man 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln, 3 Zwiebeln mit Nägelein besteckt und ein wenig Salz dazu. Sobald die Frikando weich gekocht sind, nimmt man sie aus der Casserolle, und legt sie auf eine Platte. Die Platte deckt man gleich mit einer Schüssel zu, und stellt sie auf warme Asche, damit sie nicht kalt werden. Die Brühe schüttet man durch einen Haarsieb, oder durch ein Siebcken, thut sie wieder in die Casserolle und läßt sie bis auf etwa einen Schoppen einkochen. Hat man Jus, so thut man eine Löffelschaale voll an die Brühe, und rührt darin, bis sie ganz dick ist; hat man aber keinen Jus, so muß die Sauce so gelb geröstet werden, als wie man Mehl ganz dunkelgelb röstet. Wenn die Sauce schön gelb geröstet ist, rührt man noch ein wenig Fleischbrühe darein, nimmt einen Pinsel, und streicht die Frikando mit der Glasur über den Speck an, daß sie glänzend werden. Hat man Krebsbrühe, die aber schon vorher geröstet seyn muß, so thut man sie in die Casserolle zu der Glasur, stellt dies aufs Feuer, und läßt die Brühe wieder kochen; man thut dann die Brühe auf eine Platte, legt die Krebschwänze an den Rand umher und die Frikando mitten darein.

Die Krebsbrühe wird auf folgende Art gemacht: Zu einer Platte Frikando müssen 18 bis 24 Krebse im Wasser eine halbe Viertelstunde gekocht werden, bis sie roth sind. Ueberhaupt, wenn man Krebse kocht, ist zu beobachten,

daß man keine todte Krebse zu irgend einer Sauce nehmen soll, weil sie der Sauce einen übeln Geruch mittheilen. Man schält die Schwänze von den Krebsen, und stößt die Schaalen in einem Mörser ganz fein, nimmt 4 Loth Butter, röstet die gestoßene Schaalen ganz dunkelroth darin, thut etwa einen Schoppen Fleischbrühe dazu, und läßt sie ein wenig kochen. Dann schüttet man sie durch ein Siebbecken, drückt mit einem Löffel die Schaalen wohl aus, thut wieder ein Stückchen Butter in die Casserolle, legt die ausgedrückten Krebschaalen wieder hinein, und röstet sie wieder, wie das erste Mal. Von der Brühe nimmt man mit einem Löffel alles Rothe oder Fett, das oben auf liegt, hinweg, thut ein Stückchen Butter in eine Casserolle, und einen Kochlöffel voll Mehl dazu, sammt den Krebschwänzen, röstet es zusammen in der Butter, bis es ein wenig roth ist, schüttet dann die Krebsbrühe hinein sammt dem Rothen, das man abgehoben hat, thut ein wenig Pfeffer, Salz und gestoßene Muskatblüthe dazu, und rührt die Sauce, bis sie kocht; dann ist sie gut.

Hat man bei einem Gastmahl Pasteten, oder sonst Ragout, wo Krebsbrühe daran ist, so macht man eine Sauce von Jus oder Sauerampfer. Man nimmt nämlich frische Butter, und röstet einen Löffel voll Mehl darin schön gelb, schüttet eine Tasse voll Jus dazu und Fleischbrühe oder Brühe von dem Frikando, ein wenig Pfeffer, Muskatblüthe und ein Stückchen Zitrone, läßt dies zusammen eine Weile kochen, und thut dann die Sauce in die Casserolle, in welcher die Glasur von dem Frikando ist. Während dem Kochen rührt man die Sauce, bis alle Glasur in der Casserolle sich loslöst, schüttet sie dann auf die Platte, und legt die Frikando darein. Bei einer solchen Jus-Brühe kann man die Frikando mit Knöpflein garniren, von welcher Art man will, es seyen Fleischknöpflein oder Butterknöpflein. Wird aber die Brühe von einer Tasse voll Jus nicht braun genug, so muß man mehr dazu nehmen.

18. Frikando mit Sauerampfer.

Man nimmt 2 Hände voll Sauerampfer, wäscht ihn sauber, drückt das Wasser wohl aus und hackt ihn fein; nimmt ein Viertelfund frische Butter, thut sie in eine Casserolle, und röstet den Sauerampfer eine Viertelstunde in der Butter, bis er ganz trocken ist; auch einen Kochlöffel voll Mehl thut man zu dem Sauerampfer, röstet es noch ein wenig mit und schüttet Fleischbrühe daran, bis es so dick ist als gehackter und ausgekochter Spinat, streut Pfeffer, Salz und ein wenig gestoßene Muskatblüthe darüber und läßt es noch eine Weile kochen. Wenn nun die Frikando glasirt sind, thut man den Sauerampfer in die Casserolle, in welcher die Glasur ist, schüttet noch ein wenig Fleischbrühe dazu, und rührt darin, bis sich alle Glasur von der Casserolle abgelöst hat, läßt sie ein wenig kochen, thut den Sauerampfer auf eine Platte und legt die Frikando oben darauf.

19. Gedämpftes Kalbfleisch.

Zu gedämpftem Kalbfleisch nimmt man gewöhnlich ein Stück vom Schlegel oder Schenkel; auch ist das Fleisch vom Bug sehr gut zum dämpfen. Man thut in einen eisernen Topf oder Dämpfen breit geschnittenen Speck, oder läßt Butter heiß werden, legt das Kalbfleisch darein, sprengt Pfeffer und Salz darüber, und oben darauf eine kleine Hand voll Mehl, und läßt es bei gelindem Feuer schön gelb werden. Dann kehrt man es um, und läßt es auf der andern Seite auch gelb werden. Während dem Dämpfen muß man das Fleisch einigemal in die Höhe heben, damit es unten im Hafen nicht ansieht. Wenn es auf beiden Seiten schön gelb ist, schüttet man Fleischbrühe daran, und wenn man will, ein Glas voll Wein; aber dies letzte kann auch wegbleiben. Man besteckt 2 Zwiebeln mit Nägelein, nimmt 1 oder 2 gelbe Rüben, die länglicht geschnitten werden, legt sie dazu und läßt das Fleisch kochen, bis es ganz mürbe ist. Dann legt man es auf eine

Platte. Sollte die Brühe aber zu dünn seyn, so fehrt man ein Stückchen frische Butter in Mehl um, und rührt sie in die Sauce. Es darf aber nicht zu viel Brühe seyn. Man schüttet die Sauce durch ein Siebcken an das Fleisch, die gelben Rüben legt man um das Fleisch herum, damit die Platte garnirt wird. Wenn man gern Scorzonen ist, so kocht man etliche mit dem Fleisch, und garnirt die Platte damit anstatt den gelben Rüben. Man kocht auch Sauerampfer wie zu den Frikando, und legt das Fleisch darauf. Alsdann rührt man die Brühe, die an dem Fleisch ist, in den Sauerampfer. Auch zu gekochten Endivien legt man das Fleisch oben auf, wie auf den Sauerampfer.

Auf gleiche Art kann man auch eine Kalbsbrust dämpfen, und sie entweder auf Sauerampfer oder Endivien legen.

20. Gedämpfte Kälber-Schlegel.

Man schneidet von einem Kalbschenkel oder Schlegel Stücklein so groß als eine halbe Hand, klopft sie ein wenig, spickt sie auf einer Seite mit Speck, und bestreut sie mit ein wenig Pfeffer und Salz. Man verschneidet einige kleine Zwiebeln in dünne Scheiben, und legt sie darauf, wie auch ein wenig gestohene Wachholderbeeren, gießt Essig darüber und läßt sie noch ein paar Stunden im Essig liegen. Man läßt Butter in einer Casserolle oder in einem eisernen Döpfen vergehen, legt die Kalbschlägel hinein und salzt sie ein wenig, deckt das Geschirr zu, und läßt sie eine Viertelsunde dämpfen. Wenn sie bald gelb werden wollen, so besprengt man sie auf beiden Seiten mit ein wenig Mehl und läßt sie schön gelb braten. Man thut die Zwiebeln aus dem Essig dazu, Zitronen in Scheiben geschnitten, und einige Löffel voll Fleischbrühe. Man läßt die Schlegel so lange kochen, bis sie weich sind, und nur wenig Brühe mehr haben, die Brühe schüttet man durch ein Siebcken auf eine Platte, und legt die Schlegel darein. Wenn man die Schlegel nicht

heizt, so kann man sie mit Blumenkohl oder Scorzeneren, oder Endivien garniren, und sie auf den Tisch geben.

21. Frikassirtes Kalbfleisch.

Man nimmt gewöhnlich Kalbsripplein, oder von einer Brust zum frikassiren. Das Fleisch muß 1 oder 2 Stunden zuvor im Wasser liegen, ehe man es kocht, und wenn man es schön weiß haben will. Man läßt dann in einer Casserolle Wasser siedend werden, legt das Fleisch hinein, läßt es ein paar Ball aufkochen, und zieht es wieder aus dem Wasser, nimmt zu 2 Pfund Kalbfleisch 4 Loth frische Butter; thut 2 klein geschnittene Schalotten darein, legt das Fleisch darauf, sprengt eine kleine Hand voll Mehl darüber, und läßt es ein wenig dämpfen. Man kehrt es dann um, gießt halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, bis es über das Fleisch zusammengeht, schält eine kleine Zwiebel, besteckt sie mit einigen Nägelein, thut sie dazu, sammt ein wenig Pfeffer und Salz und läßt es kochen, bis das Fleisch weich ist. Ehe man es anrichten will, thut man noch ein wenig fein geschnittene Petersilie dazu. Sollte die Brühe zu dünn seyn, so nimmt man ein Stückchen frische Butter, kehrt sie in Mehl um, und thut sie an die Sauce. Man kann auch das Gelbe von 1 Ei in die Sauce rühren, nebst ein wenig Essig. Wenn man aber das Fleisch nachher wieder wärmen will, so scheidet sich die Brühe gern, und dann ist sie nicht mehr so gut, als wie frisch.

22. Kalbfleisch an einer braunen Brühe.

Zu diesem nimmt man jederzeit das Fleisch von einer Brust, legt es in frisches Wasser, und thut in eine Casserolle frische Butter. Hat man keine frische Butter, so kann man eingesottene brauchen. Zu 2 Pfund Kalbfleisch nimmt man 1 Kochlöffel voll Mehl, röstet es schön gelb, schält 6 bis 8 kleine Zwiebeln, thut sie zu dem Mehl, und röstet sie noch ein wenig, bis sie gelb sind; man legt das Kalbfleisch hinein, schüttet halb Fleischbrühe und halb

Wasser
dazu
Glas
daran

Ma
schne
und
zene
das
ein
Pfeff
tenen
etwa
Stück
wohl
Kohl
wend
wied
Feue
paar
koche
das
Pflie

M
legt
man
Stück
die
läßt
halb
eine
klein

Wasser daran, thut Salz, Pfeffer und 2 Lorbeerblätter dazu. Will man es gern sauer haben, so gießt man ein Glas voll Wein, oder einen oder zwei Löffel voll Essig daran, und läßt es kochen, bis es weich ist.

23. Platten - Fleisch.

Man nimmt Kalbfleisch, in welchem kein Bein ist, verschneidet es in länglichte Stücke, etwa 2 Finger breit, und auch so lang, nimmt dann eine zinnerne oder sturzene Platte und streicht sie mit frischer Butter an. Wenn das Kalbfleisch geschnitten und gewaschen ist, so legt man ein Stück neben das andere auf die Platte, und streut Pfeffer und Salz darüber, sammt 3 oder 4 fein geschnittenen Schalotten, fein geschnittener Zitronenschale, und etwa einem Kaffeelöffel voll Mehl, legt dann noch einige Stückchen frische Butter auf das Fleisch, deckt die Platte wohl zu, damit kein Dampf heraus kommt, stellt sie auf Kohlen; wenn sie etwa eine halbe Stunde gedämpft haben, wendet man das Fleisch noch darin um, deckt die Platte wieder zu, und läßt sie noch eine halbe Stunde auf dem Feuer. Will man mehr Brühe haben, so thut man ein paar Löffel voll Fleischbrühe dazu, und läßt es ein wenig kochen, ehe man es auf den Tisch giebt. Man kann auch das Gelbe von einem Ei mit ein wenig Essig und Petersilie verrühren und es darüber schütten.

24. Srikassirte Milchlein (Kälberkröschen).

Man schwellt die Milchlein in warmem Wasser ab, und legt sie in frisches Wasser. Das weiße Milchleinfleisch löst man davon, und verschneidet das andere in fingersbreite Stücke. Man thut frische Butter in eine Casserolle, und die Milchlein dazu, sprengt ein wenig Mehl darüber und läßt es ein wenig dämpfen, schüttet halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, und thut ein wenig Salz dazu, nebst einer Zwiebel mit einigen Nagelein. Man nimmt eine kleine Hand voll ganzer Petersilie, thut einen Zinken

von einem Knoblauch darein, sammt zwei oder drei ganzen Schalotten, bindet es mit einem Faden zusammen und legt es zu dem Ragout. Man läßt es eine gute halbe oder drei Viertelstunden kochen. Hat man Morcheln oder gedörrte Artischocken, so thut man sie dazu, und läßt sie mitkochen. Dann legt man das Milchleinfleisch dazu, und läßt es noch eine Viertelstunde kochen. Man thut das Gelbe von 1 oder 2 Eiern dazu, mengt fein geschnittene Petersilie darunter; und wenn man Milchrahm hat, so rührt man einige Löffel voll zu den Eiern. Hat man keinen Rahm, so nimmt man Wasser, und wenn man es gern sauer haben will, ein Kaffeelöffelchen voll Essig; man rührt das Gelbe von den Eiern in die Sauce, und giebt sie gleich auf den Tisch. Hat man nicht genug Milchlein, so kann man Nachen unter die Milchlein nehmen. Man kann auch eine Krebsbrühe an die Milchlein machen, wie zu den Frikando. Man macht auch einen Rand von einem Pastenteig um die Platte herum, auf folgende Art:

Man wirft einen schönen spanischen Brodteig, je nachdem der Ragout groß oder klein ist, wahl den Teig rund aus; nimmt dann die Platte, auf welcher man den Ragout zu Tische tragen will, legt sie auf den Teig und schneidet den Teig mit einem Messer in der Größe von der Platte, und thut ihn in die Tortenpfanne oder auf das Blech, auf welchem man ihn backen will; man nimmt wieder eine andere Platte, die um den Rand kleiner ist, als die erste, legt sie mitten auf den Teig, und schneidet ihn in der Runde von der Platte; man hebt die Platte hinweg, nimmt den mittlern Teig heraus, den Rand hingegen bestreicht man mit einem Ei, und läßt ihn gelb backen; dann thut man den Ragout auf die Platte, nimmt den gebackenen Teig und legt ihn auf den Rand der Platte. Dieses nennt man eine aufgedeckte Pastete. Man macht solchen Rampf zu jungen Hahnen oder zu Tauben.

Man
imme
in die
Kalbf
lichte

Man
sie fei
eine G
zu der
dicht
hinein
auch
gestoß
Wenn
auf de
darübe
röstet
sie üb
lorne
auf,
Spina

Ma
thut.
schnitt
wenig
kleine
Lorbe
scheib
sie zu
runde
ein G
eine

25. Kalbslungen.

Man fritasirt die Lunge wie das Kalbfleisch. Sie ist immer besser, wenn man sie zuerst abschwellt, ehe man sie in die Sauce thut. Man kocht sie aus wie das braune Kalbfleisch oder wie die Ochsenhirne. Sie muß in würfliche Stücke verschnitten werden.

26. Gehackte Lungen.

Man schwellt die Lunge eine halbe Stunde und hackt sie fein, nimmt ein Stückchen frische Butter, thut sie in eine Casserolle, schneidet zwei Schalotten fein, thut sie zu der Butter sammt einem kleinen Löffel voll Mehl, und discht dies ein wenig zusammen; dann legt man die Lunge hinein, rührt Fleischbrühe oder Wasser, Pfeffer, Salz und auch ein wenig fein geschnittene Zitronenschaale, oder gestoßene Nägelein dazu, und läßt es eine Weile kochen. Wenn man gern Brod dazu will, so häßt man Weißbrod auf dem Roß, legt es in die Platte und richtet die Lunge darüber an; sie darf dann aber nicht zu dick seyn. Man röstet auch Brosamen in Butter schön gelb, und streut sie über die Lunge; oder anstatt dessen, macht man verlorne Eier, die im Wasser gekocht sind, und legt sie darauf, oder man backt die Eier in Butter, wie zu dem Spinat.

27. Gespickte Leber.

Man nimmt eine ganze Kalbsleber, spickt sie schön fein thut. In ein eisernes Döpfen oder Casserolle legt man dünn geschnittene Speckscheiben, die Leber darauf, und streut ein wenig Mehl oben über die Leber; man nimmt eine kleine Hand voll fein geschnittene Schalotten, ein paar Lorbeerblätter, ein paar Nägelein, ein wenig Zitronenscheiben, Pfeffer und Salz; legt es auf die Leber, stellt sie zu dem Feuer, und läßt die Leber eine gute Viertelstunde dämpfen. Aldann schüttet man Fleischbrühe und ein Glas voll rothen Wein dazu, läßt die Leber etwa eine halbe Stunde ganz langsam kochen, damit sie nicht

Hart wird; man nimmt sie aus der Sauce, legt sie auf eine Platte, schüttet dann die Sauce durch ein Siebchen über die Leber, und trägt sie zu Tische.

28. Eine andere Art Leber.

Man nimmt eine Kalbsleber, oder wenigstens von einer Kalbsleber so viel man braucht, legt Speck in ein Döpfen und die Leber darauf, sprengt eine kleine Hand voll Mehl darüber, thut Pfeffer und Salz dazu, ein paar Lorbeerblätter und eine kleine Zwiebel in runde Scheiben geschnitten, deckt es wohl zu und läßt es etwa eine Viertelstunde dämpfen. Während dem Dämpfen kehrt man sie um, gießt dann einen Löffel voll Essig und ein wenig Fleischbrühe daran, und läßt sie auf ein wenig Gluth langsam kochen. Wenn man mit einem Messer in die Leber sicht und kein Blut mehr herausläuft, dann ist sie gut.

29. Kalbsleber mit Sardellen-Sauce.

Man legt Kalbsleber, so viel man will, eine halbe Stunde in Milch, zieht die Haut von der Leber ab, macht die Adern rein daraus, schneidet sie zu dünnen Blättlein und bakt sie in aufgekochter Butter schnell, daß sie saftig bleibt und nicht hart wird. Man wäscht 4 Loth Sardellen (es ist zu bemerken, daß Sardellen oder Anchois das gleiche ist), macht die Gräten davon, hackt sie mit ein wenig Petersilie, einem Stückchen Zitronenschale und 4 Loth frische Butter, und thut Salz, ein wenig Pfeffer und gestoßene Nägelein darunter; man streicht das Gehackte auf eine Platte, die man auf Gluth stellen kann, legt die gebakene Leber darauf, und thut den Saft von einer Zitrone oder ein wenig Essig daran, läßt es auf Kohlen ein wenig anziehen, bis die Butter vergangen ist, kehrt die Leber darin um, und giebt sie gleich zu Tische.

30. Gebakene Leber an einer Brühe.

Man verschneidet die Leber in länglichte Stücke, etwa einen

Halben Pfann
ein pa
nem
nicht
ein St
Kochl
halben
Butter
einen
über,
wenig
dazu,
mehr
läßt s
sie gl

Ma
Leber.
fein g

Ma
alles
bern
abtrop
lang
Fülle
4 sch
lich,
Sien
Brod
Wen
dem

halben Finger dick. Dann läßt man eingefottene Butter in einer Pfanne heiß werden, thut die Leber hinein und bakt sie ein paar Minuten bis sie gelb ist. Man muß sie auf einem starken Feuer backen, damit sie gleich gelb ist, und nicht hart wird. Man macht dann folgende Sauce: man thut ein Stückchen frische Butter in eine Casserolle, nimmt einen Kochlöffel voll fein geschnittene Schalotten und einen halben Kochlöffel voll Mehl; discht dies zusammen in der Butter, bis die Schalotten ganz weich sind. Man gießt dann einen Schoppen oder ein Glas voll rothen Wein darüber, je nachdem man viel oder wenig Leber hat, und ein wenig Wasser oder Fleischbrühe, thut Pfeffer und Salz dazu, ein paar Nägelein, und läßt es kochen, bis es nicht mehr nach Wein riecht. Man legt dann die Leber hinein, läßt sie noch zwei oder drei Minuten kochen, und richtet sie gleich an.

31. Reh- oder Hirschleber.

Man kocht diese eben auf die Art, wie die gespickte Leber. Man thut nur zwei Loth Sardellen oder Anchois fein geschnitten noch daran.

32. Gefüllte Kalbsleber.

Man wäscht die Leber recht sauber ab, und schneidet unten alles Weiße davon hinweg, gleich wie man bei allen Lebern verfahren muß, legt sie auf eine Platte und läßt sie abtropfen. Man sticht mit einem Messer hinein, und stößt lang geschnittenen Speck hinein. Hernach wird folgende Fülle gemacht: Man weicht 3 Loth Milchbrod in Milch ein. 4 schöne Zwiebeln schneidet man so fein als möglich, und discht sie in Butter, bis sie ganz weich sind. Sie müssen aber nicht gelb werden. Man thut das eingeweichte Brod dazu, und hackt ein Stückchen Leber ganz fein. Wenn die Zwiebeln vom Feuer sind, so rührt man sie mit dem Milchbrod hinein, rührt auch zwei Eier dazu. nebst

ein wenig Pfeffer, Salz und gestoßene Nägelein. Man legt in eine Platte oder Schüssel schweine Neze, oder Kalbsneze; doch sind die ersten immer die besten zu allem was gefüllt wird, weil sie nicht zerspringen. Man streicht von der Fülle auf das Neze und legt die Leber darauf. Die andere Fülle streicht man oben über die Leber, und nähet oder bindet das Neze zusammen. Dann nimmt man ein Döpfen oder eine Casserolle mit einem Deckel, auf welchen man Kohlen legen kann, bestreicht es mit Butter, und legt ein dünnes Stück Speck auf den Boden. Auf diesen Speck legt man länglicht geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zitronenscheiben und gestoßene Nägelein; dann legt man die Leber darauf, bedeckt sie wieder mit einem Stückchen Speck, thut Pfeffer und Salz dazu, und schüttet ein halbes Glas voll Wein daran. Man stellt sie auf Kohlen, und wenn sie eine Viertelstunde gedämpft hat, so streut man einen guten Löffel voll Mehl darüber, und läßt sie noch eine Viertelstunde dämpfen; gießt eine Tassenscale voll heiße Fleischbrühe daran, und wenn sie wieder kocht, so richtet man sie an.

33. Gebackte Kalbsleber.

Man nimmt eine ganze oder halbe Kalbsleber, je nachdem man eine große oder kleine Platte haben will, und schneidet alle Haut und alle Fasern davon, nimmt zu einem Pfund Leber vier Loth Speck, und hackt die Leber sammt dem Speck ganz fein, schneidet 3 Zwiebeln fein, und discht sie in ausgelassener Butter, bis sie ganz weich sind; sie müssen aber nicht gelb sein. Hernach nimmt man etwa ein Viertelpfund schönes Weißbrod, und schüttet nicht gar einen Schoppen kochende Milch darüber. Wenn das Brod weich ist, so rühret man die Leber samt dem Brod und den Zwiebeln durcheinander, schlägt zwei oder drei Eier hinein, thut Pfeffer, Salz und ein wenig gestoßene Nägelein dazu und zerrührt alles wohl durcheinander.

Man
in w
von
hinet
feine
Lort
fann
Stüc
und
eine
versch
sind;
brüh
stoße
rone
Man
geb

T
den.
ter,
chen
die
belt
Zw
die
sein
löff
läß
trä

fo

Man nimmt Schweinene Nese oder Kalbsnese, legt ein Netz in warmes Wasser, damit es weich wird, macht es breit von einander, legt es in eine Schüssel, thut das Gehackte hinein, näht oder bindet das Netz zu, damit es nirgends keine Oeffnung hat, legt es in ein Blech, oder in eine Tortenpfanne und läßt es eine halbe Stunde backen. Man kann hernach folgende Sauce dazu machen: Ein kleines Stückchen Butter läßt man in einer Casserolle vergehen, und röstet darin einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb; eine kleine Zwiebel oder ein paar Schalotten ganz fein verschnitten, discht man in dem Mehl, bis sie ganz gelb sind; gießt dann ein halbes Glas voll Wein und Fleischbrühe daran, thut Pfeffer und Salz dazu, ein wenig gestoßene Nägelein, 2 bis 3 rund geschnittene Stückchen Zitrone, und läßt es zusammen eine Viertelstunde kochen. Man schüttet diese Brühe auf eine Platte, und legt die gehackte Leber hinein.

34. Gedämpfte Kalbsleber.

Die Leber muß in länglichte Stücke verschnitten werden. Man thut in eine Pfanne ein wenig ausgekochte Butter, schneidet eine kleine Zwiebel ganz fein und ein Stückchen Speck dazu, der würflicht geschnitten seyn muß. Wenn die Butter heiß ist, daß sie dämpft, so thut man die Zwiebeln sammt dem Speck hinein, und rührt darin, bis die Zwiebeln ganz weich sind. Hierauf thut man die Leber in die Pfanne zu der Butter, sprengt etwa ein Kaffelöffel voll Mehl darüber, thut Pfeffer, Salz und einen Esslöffel voll Essig dazu; man deckt die Pfanne wohl zu, und läßt sie eine Viertelstunde kochen; sodann man sie aufträgt.

35. Spießlein von Geiß, oder Kalbsleber.

Man verschneidet die Leber in viereckigte Stücke, eben so dick als lang. Hernach verschneidet man ein Schweine-

nes Netz in Stücke, so groß, daß man ein Stückchen Leber darein wickeln kann. Ueber die Leber sprengt man Pfeffer und Salz, und kehrt sie wohl darin um. Man legt auf das Netz zuerst ein Blatt Salben, hernach die Leber und ein dünn geschnittenes Stückchen Speck, so groß als die Leber. Man schlägt das Netz darüber, faßt alle Stückchen Leber an einen Faden zusammen, und macht einen Ring daraus. In einem eisernen Döpfen wird dann ein wenig ausgekochte Butter verlassen. Wenn sie heiß ist, so legt man die Spießlein hinein, stellt sie auf die Gluth oder Kohlen, und läßt sie etwa eine gute Viertelstunde dämpfen. Während dem Dämpfen müssen sie gewendet werden, damit sie auf beiden Seiten gelb werden.

36. Kalbsherze mit Sauce.

Man wäscht die Kalbsherze sauber aus, damit kein Blut mehr darin zu sehen ist, und legt sie einen oder zwei Tage in Essig. (Man kann sie aber auch frisch braten oder kochen). Dann hackt man eine Handvoll Brosamen recht fein unter einander, 4 Schalotten und ein Stückchen Speck; thut es sammt Pfeffer und Salz und drei oder vier Wachholderbeeren unter das Gehackte, nebst fein geschnittener Petersilie, und füllt damit die Herzkammern. Man thut dann in ein Döpfen Speck, und legt die Herze darauf sammt Pfeffer und Salz, zwei Lorbeerblätter und eine kleine Zwiebel in Scheiben geschnitten; läßt das Herz auf allen Seiten schön gelb werden, und thut einen Kochlöffel voll gestoßenes Brod daran. Wenn das Brod schön gelb ist, so gießt man ein wenig Fleischbrühe und einen Löffel voll Essig daran, nebst ein wenig Zitrone. Man läßt sie noch eine halbe oder Viertelstunde dämpfen und richtet sie gleich an.

37. Kalbshirne.

Man kocht die Kalbshirne wie die Dhsenhirne. Man

kann sie auch auf die Art zubereiten, wie die Hechte, oder frikassirt sie, wie das Kalbfleisch. Sie müssen aber nur halb so lange kochen, als die Schenhirne, weil sie sonst verfahren.

38. Kalbsgefrös.

Beim Einkaufen des Gefröses muß man hauptsächlich darauf sehen, daß es fett, schön weiß und frisch ist; man legt es in frisches Wasser, oder was besser ist, man wäscht es am Brunnen, indem man es etliche Mal mit Salz reibt. Man thut es in einen Korb, der in einen Zuber geht, damit man das Gefrös recht mit der Hand klopfen kann, und alles Schleimigte und Unreine herauskommt. Es muß immer 5 bis 6 Mal in Wasser gewaschen werden, wenn es keinen übeln Geruch behalten soll, dann drückt man es wohl aus, und legt es noch eine Stunde in Wasser und Salz zum Feuer, und läßt es kochen, bis es weich ist. Dann schüttet man die fette Brühe davon ab, und thut von der andern Brühe, von welcher das Fett abgenommen worden, oder heiße Fleischbrühe daran; man kehrt ein Stückchen Butter wohl in Mehl um, legt es zu dem Gefrös, nebst zwei fein geschnittenen Schalotten, ein wenig gestoßene Nägelein und ein Stückchen Zitrone. Wenn man den Geruch des Safrans liebt, so kann man ein wenig dazu thun, wo nicht, so mag es unterbleiben. Man läßt es dann noch eine Viertelstunde kochen, worauf es gut seyn wird.

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

39. Kalbsfüße zu frikassiren.

Wenn die Füße sauber gewusst und gefocht sind, zieht man die größten Beine heraus. Man läßt ein Stückchen Butter in einer Casserolle vergehen, schneidet ein paar

Schalotten fein, thut sie zu der Butter, nebst einem kleinen Kaffeelöffel voll Mehl und ein wenig fein geschnittener Petersilie; man läßt dies in der Butter wohl mit einander dämpfen, schüttet Fleischbrühe oder Wasser und ein halbes Glas voll Wein daran, thut Pfeffer und Salz dazu, legt die Kalbsfüße hinein, und läßt sie eine Weile kochen

Man kocht die Kalbsfüße auch mit einer braunen Sauce. Man röstet einen Kochlöffel voll Mehl in Butter schön braun, und thut ein paar feingeschnittene Schalotten dazu, Wein und Wasser, ein paar Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz, läßt sie darin kochen, bis sie nicht mehr nach Wein riechen; dann sind sie gut.

40. Einen Kalbskopf zu kochen.

Zu einem großen Gastmahl läßt man einen Kalbskopf sammt dem Fell abhauen, läßt ihn bei dem Metzger nur brühen; anstatt ihm das Fell abzuziehen, wäscht man ihn sauber und reibt ihm das Maul mit Salz aus; man läßt ihn einige Stunden im Wasser liegen, damit er schön weiß wird, bindet ihn dann in einer weißen Serviette mit Schnüren zusammen, damit er nicht zerfällt, und thut ihn in einen Topf aufs Feuer, so daß das Wasser oder die Brühe darüber hinausgeht. Wenn er kocht, schäumt man ihn ab, schüttet eine Maas Wein oder einen Schoppen Essig daran, thut Salz und ganzen Pfeffer dazu, Nägeln, Lorbeerblätter, eine Ingwerwurzel, Sellerie und Petersilienwurzeln, und läßt ihn kochen, bis er weich ist; man nimmt ihn aus dem Topf, legt ihn auf eine Platte, thut die Serviette davon, legt ihn auf eine andere Platte, und giebt ihm eine Zitrone in das Maul. Die Platte selbst garnirt man mit ganzer Petersilie, und stellt ihn ganz warm auf den Tisch. Bei einem großen Gastmahl ist es immer die mittlere Platte zu dem ersten Service.

Hierauf macht man folgende Sauce: Man thut ein Stückchen Butter in eine Casserolle, und röstet einen Kochlöffel

voll Mehl darin schön gelb. Hat man Jus, so rührt man ein wenig Mehl in die Butter, ohne es zu rösten. Man thut einen Kaffeelöffel voll fein geschnittene Schalotten dazu, und discht sie mit dem Mehl und Butter ein wenig; gießt dann siedende Fleischbrühe und ein Glas voll Wein daran, den Saft von einer Zitrone, thut auch ein paar Stückchen Zitronenschale dazu, nebst Pfeffer und Salz, Lorbeerblätter und Nägelein. Man läßt diese Brühe eine gute Viertelstunde kochen; sie darf nicht zu dick seyn, sondern nur ganz dünn. Sie wird dann in eine kleine Schüssel gegossen, die man zudeckt, und neben dem Kalbskopf servirt.

41. Linen Kalbskopf zu kochen, wie man ihn aus der Metzgie bekommt.

Wenn der Kopf gekocht ist, so kann man eine gleiche Sauce dazu machen, wie zu den Kalbsfüßen, entweder braun oder weiß. Will man ihn ohne Brühe, so legt man ihn auf einen Rost und streut Pfeffer und Salz darüber, und auch ein wenig Ingwer, läßt ihn auf dem Rost schön gelb braten, legt ihn hernach auf eine Platte, so daß das Gebratene oben auf kommt, röstet eine kleine Hand voll Brosamen in Butter schön gelb, und trägt ihn zu Tische.

42. Kalbs-, oder Hammelszünglein.

Die Hammelszünglein sind besser als Kalbszünglein. Zu einer Platte Kalbs-, oder Hammelszünglein nimmt man 4 bis 5 und kocht sie in Salzwasser weich. Wenn sie weich sind, zieht man die weiße Haut ab, und schneidet sie der Länge nach von einander, giebt aber wohl Acht, daß beide Theile an einander bleiben, spickt sie mit fein geschnittenem Speck auf der obern Seite, wo die Haut abgezogen ist, thut sie auf einen Rost, und läßt sie auf derjenigen Seite, wo sie nicht gespickt sind, ein wenig gelb werden. Man macht eine Sauce oder Brühe dazu, wie zu den Rinderzungen, von welcher Art man will, die Kapern-

brühe ist die beste, legt die Zünglein hinein und läßt sie noch eine gute Viertelstunde mit der Sauce kochen; man nimmt sie hernach aus der Brühe, legt sie auf einen Teller nebenzu, schüttet die Brühe auf eine Platte, legt die Zünglein hinein, so daß das Gespichte oben auf kommt, und trägt sie zu Tische.

43. Ein gedämpfter Hammelschlegel.

Bei dem Hammelfleisch ist zu bemerken, daß man es nicht zu frisch kochen oder braten soll. Kann man es nicht anders als frisch haben, so ist es gut, wenn man es eine oder zwei Stunden in frisches Wasser legt, damit es ein wenig mürbe wird.

Man klopft den Hammelschlegel recht stark, macht mit einem kleinen Messer Löcher darein, und stößt Salben und ein wenig Schalotten hinein; man thut ihn in einen großen Topf, so daß er unten ansieht, schüttet Wasser darüber, bis es oben zusammengeht, thut dünn geschnittenen Speck oder Speckschwarten dazu, zwei Zwiebeln mit Nägeln besteckt, Pfeffer und Salz, und läßt ihn einkochen, bis nichts mehr als das Fett von dem Schlegel übrig ist. In diesem Fett läßt man den Schlegel schön gelb braten oder dämpfen. Wenn er halb gelb ist, so sprengt man eine kleine Hand voll Mehl darüber, kehrt ihn dann um, und läßt ihn auf der andern Seite auch gelb werden. Man gießt hernach zwei Tassenschaalen voll Fleischbrühe dazu, und läßt ihn noch eine gute Viertelstunde kochen, damit er ganz weich wird. Sollte es nicht genug Brühe seyn, so kann man immer ein wenig Fleischbrühe oder Wasser nachschütten. Wenn man den Knoblauch nicht scheuet, so nimmt man 3 bis 4 ganze Zinken, schält sie, und thut sie in eine kleine Pfanne voll Wasser, und läßt sie eine kleine Viertelstunde kochen. Man schüttet dann das Wasser davon ab, gießt anderes Wasser dazu, und läßt es wieder ein wenig kochen, nimmt den Knoblauch mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser, läßt das Was-

fer davon abtropfen, thut ihn zu dem Hammelschlegel, und läßt ihn noch ein wenig kochen; sodann legt man ihn auf eine Platte. Von der Brühe hingegen hebt man mit einem Löffel alles Fett hinweg, nimmt die Zwiebeln, die Lorbeerblätter und die Speckschwarten heraus, schüttet die Brühe über den Schlegel, und legt den Knoblauch um den Schlegel herum. Liebt man aber den Knoblauch nicht, so mag dies unterbleiben.

Auf eben diese Art kann man einen Hammelsbug oder eine Hammelsbrust dämpfen.

44. Hammelsrippelein mit einer braunen Brühe.

Man schneidet schöne Rippelein aus einem Hammelsboherücken, klopft sie ganz breit, legt sie auf einen Rost oder in eine Bratpfanne und läßt sie braten, aber nur halb, und macht folgende Brühe: Man nimmt zu zwei Pfund Hammelsrippelein 4 Loth Butter, thut sie in eine Casserolle, und röstet einen Löffel voll Mehl darin schön gelb, nimmt einen Kochlöffel voll fein geschnittene Schalotten und rührt sie zu dem Mehl. Es ist bei allen Ragouts zu bemerken, daß man niemals die Schalotten gelb röstet, weil sie einen übeln Geruch bekommen; man discht sie nur ein wenig mit dem Mehl, nimmt einen Zinken Knoblauch, schneidet ihn ganz fein, und thut ihn zu den Schalotten und dem Mehl, schüttet halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, und eine halbe Löffelschaale voll Essig, thut Pfeffer und Salz dazu, ein paar Nägelein und Lorbeerblätter, legt die Hammelsrippelein hinein und läßt 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. Wenn man nicht zu viel, sondern nur ein wenig Knoblauch in die Ragouts thut, so verliert er während dem Kochen seinen Geruch, und es bleibt nur ein kleiner Ge-

ruch vom Gewürz zurück. Ein einziger Zinken Knoblauch in einem Ragout gibt ihm immer Kraft.

45. Sammelfleisch an einer Petersilienbrühe.

Man nimmt Hammelfleisch von einer Brust oder vom Hoherücken, welches man lieber will, thut es in einen Topf oder Casserolle, und schüttet Wasser darüber bis es oben zusammengeht. Wenn man es ein bißchen sauer haben will, so gießt man ein Glas voll Wein daran, oder drücke den Saft von einer halben Zitrone daran, thue Pfeffer und Salz dazu, ein Lorbeerblatt, zwei ganze Zwiebeln mit ein paar Nägelein besteckt, auch ein wenig Zitronenschale und 2 Petersilienwurzeln sammt dem Kraut, oder eine Hand voll zusammengebundene Petersilie, läßt das Fleisch kochen, bis es weich ist, nimmt es aus der Sauce, legt es auf eine Platte und thut eine kleine Hand voll fein geschnittene Petersilie in die Sauce, nimmt ein Stückchen Butter, drückt es im Mehl herum, legt es in die Brühe, rührt in der Brühe, bis die Butter zergangen ist, und schüttet die Sauce über das Fleisch, so ist es gut. Wenn man Kapern liebt, so kann man eine halbe Tasse voll darein thun.

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

46. Ein gehackter Hammelschlegel.

Wenn man von einem gebratenen Hammelschlegel Fleisch vorrätzig hat, so bacht man es mit ein paar Schalotten fein, thut es in eine Schüssel, schlägt 3 bis 4 Eier darein, je nachdem es viel oder wenig Fleisch ist, schneidet Zitronenschalen fein, thut Pfeffer und Salz dazu und ein wenig gestosene Nägelein, samt einer kleinen Hand voll fein geschnittener Petersilie. Ist es nicht genug

Fleis
weich
renpf
Zwisc
das
von
in de
an d
dami
Torte
so, d
einen
mit
in de
und
man
liebe
dann
schle

M
von
Rind
Nier
weich
es d
fer,
alles
oder
Tort
ring
back
eine
mitt
troch

Fleisch, so kann man Milch- oder Weißbrod in Milch einweichen und dazu legen. Hernach nimmt man eine Tortenpfanne oder ein länglichtes Blech, welches in einem Zwischenöffelein Platz hat, streicht die Tortenpfanne oder das Blech wohl mit frischer Butter an, nimmt die Hälfte von dem gehackten Fleisch und legt es in die Tortenpfanne in der Form eines Hammelschlegels. Das untere Bein an dem Schlegel schabt man mit einem Messer sauber ab, damit es weiß wird, und legt es auf das Fleisch in der Tortenpfanne; man legt das andere Fleisch oben darauf, so, daß es in der Mitte erhöht wird, und streicht es mit einem Messer glatt. Den Hammelschlegel streicht man mit Wasser an und streut gestoßenes Brod darüber. Oben in den Schlegel steckt man ein Stückchen frische Butter, und läßt ihn eine halbe Stunde backen. Hernach macht man eine Kapernbrühe oder sonst eine Sauce, welche man lieber will, wie bei den Rinderzungen angezeigt ist, thut dann die Sauce auf eine Platte und legt den Hammelschlegel darein.

47. Ein Platten-Ring.

Man macht den Plattenring aus vorräthigem Fleisch, von welchen Sorten man will. Hat man nur mageres Rindfleisch oder Kalbfleisch, so nimmt man ein Stückchen Nierenfett dazu, und hackt es sammt dem Fleisch fein, weicht ein Stückchen Milchbrod in Milch ein, und rührt es dann dazu, nebst 2 oder 3 Eiern; man thut noch Pfeffer, Salz und feingeschnittene Petersilie daran, und rührt alles wohl durch einander. Man bestreicht dann ein Blech oder eine Tortenpfanne mit frischer Butter; mitten in die Tortenpfanne thut man eine Löffelschaale; legt das Fleisch ringsherum wie ein Ring, und läßt es eine halbe Stunde backen. Dann macht man eine frische Buttersauce, oder eine Sauce von Zwiebeln und Petersilie und schüttet sie mitten in den Ring. Man giebt aber auch die Ringe trocken auf den Tisch und ist sie mit Salat.

48. Ein Ragout von übrig gebliebenem Kalbfleisch
oder Hammelsbraten.

Man schneidet aus dem übrig gebliebenen Braten schöne Stückchen Fleisch, legt sie in eine Casserolle, streut ein wenig Mehl darüber, schneidet ein paar Schalotten oder andere Zwiebeln ganz fein, thut Pfeffer und Salz daran, eine kleine Hand voll fein geschnittene Petersilie und ein Stück von einer Zitrone, schüttet ein halbes Glas voll Wein und ein wenig Wasser oder Fleischbrühe daran und läßt es einkochen, bis nicht viel Brühe mehr übrig bleibt; man legt das Fleisch auf eine Platte, nimmt ein Stückchen frische Butter, wendet es im Mehl um, thut es in die Brühe und rührt darin, bis die Butter vergangen ist, schüttet die Brühe über das Fleisch und trägt 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.

49. Bratwürste an einer braunen Brühe.

Man macht in einer flachen Pfanne ein wenig eingekochene Butter heiß, legt die Bratwürste hinein, so viel man will, und läßt sie auf beiden Seiten schön gelb werden, thut sie dann aus der Pfanne in eine Platte. Man röstet eine kleine Hand voll Brotsamen oder gestoßenes Brod sammt fein geschnittenen Zwiebeln in der Butter schön gelb, gießt Fleischbrühe oder Wasser daran, nebst einem Eßlöffel voll Essig, thut Pfeffer und Salz dazu, eine oder zwei Lorbeerblätter und ein wenig Zitrone; dann legt man die Bratwürste hinein, und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Auf eben diese Art kann man auch schweine Ripplein kochen.

50. Ragouts von wildem Schwein.

Man nimmt zu einem solchen Ragout gewöhnlich vom Bauch; das Fleisch wird etliche Tage eingebeizt. Hat man nicht Zeit genug, und ist es von einem jungen Schwein,

so schüttet man zwei- oder dreimal siedenden Essig darüber, und läßt es allemal, ehe man wieder Essig siedend macht, eine Viertelstunde darin stehen, schüttet den Essig wieder ab, läßt ihn nochmals siedend werden und schüttet ihn wieder darüber. Man thut dann in einen eisernen Topf einen Löffel voll eingesottene Butter und läßt sie recht heiß werden, daß sie dämpft, drückt das Fleisch in dem Essig aus und legt es in die Butter; hierauf zettelt man eine kleine Hand voll Schalotten, eine kleine Hand voll würflichtgeschnittenen Speck und eine kleine Hand voll Mehl darüber, thut Pfeffer und Salz dazu, ein paar Lorbeerblätter und Nägelein, deckt es wohl zu und läßt es eine gute Viertelstunde dämpfen. Man gießt hernach ein wenig Fleischbrühe daran, und wenn das Fleisch nicht sauer genug ist, auch ein wenig Essig, und läßt es mit einander kochen, bis es mürbe ist. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man eine kleine Hand voll gestofenes Brod, das schön gelb ist, und legt es daran. Hat man aber kein gestofenes Brod, so reibt man Brosamen und röstet sie in Butter schön gelb und thut sie dazu.

51. Eine andere Art Wildpret zu kochen.

Man läßt Butter in einem Topf heiß werden, legt das Fleisch hinein, und eine kleine Hand voll Schalotten darauf sammt Pfeffer und Salz, streut eine Hand voll Mehl darüber, wie auch Lorbeerblätter, Nägelein und ein wenig Mustatenblüthe, und läßt es eine Viertelstunde dämpfen; man gießt dann eine halbe Maas rothen Wein daran. Wenn das Fleisch gut ist, so richtet 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.

52. Rehfleisch zu kochen.

Man kocht das Rehfleisch auf die gleiche Art wie das wilde Schweinefleisch. Mit Speck gekocht, schmeckt das Rehfleisch besser, als mit Wein. Man kann die Bug von einem Reh verschneiden und sie zu einem Ragout kochen.

Man kocht auch vom Hals und die Brüste von dem Reh zu Ragouts. Wenn das Wildpret zu lange im Essig gelegen ist, daß es zu sauer geworden, so muß man es die Nacht zuvor, ehe man es kochen will, in einen Zuber voll frisches Wasser legen; des Morgens schüttet man das Wasser ab; gießt anderes darüber und läßt es darin liegen, bis man es zusezen will. Alsdann wird es sauber ausgedrückt und in die Butter gelegt.

53. Frikando von Wildpret.

Man schneidet aus einem Rehschlegel Stücke wie zu einem Kalbfleisch-Frikando, aber kleiner, schneidet alle Haut oben herunter, und spickt sie so schön und fein als man kann. Man macht in einer Casserolle Butter heiß, legt das Fleisch hinein, streuet mit Sorgfalt Mehl darüber, damit keines auf den Speck kommt, und läßt es ein wenig dämpfen, bis das Mehl gelb ist. Hat man Jus-Brühe, so schüttet man eine oder zwei Tassen voll und Fleischbrühe dazu, legt einen Kalbsfuß, Petersilienwurzeln und gelbe Rüben dazu, besteckt zwei oder drei Zwiebeln mit Nägelein, sammt einigen Lorbeerblätter, ein wenig Muskatblüthe, Speckschwarte, Pfeffer und Salz. Man läßt dies zusammen kochen, bis es so weich ist wie Kalbfleisch-Frikando; thut sie aus der Brühe auf eine Platte, deckt sie wohl zu und stellt sie an einen Ort, wo sie warm bleiben. Die Brühe schüttet man durch ein Sieb, damit alles Gewürz daraus kommt, rührt in der Brühe, bis sie so dick ist, daß man sie mit einem Pinsel über die Frikando streichen kann. Zu der übrigen Brühe schüttet man noch ein wenig Fleischbrühe und ein wenig Essig, doch so, daß sie nicht zu dünn wird. Alsdann thut man abgessottene Morcheln, die aber schon eine halbe Stunde zuvor müssen abgekocht und ausgedrückt seyn, in die Sauce. Sollte die Brühe zu dünn seyn, so röset man einen Kochlöffel voll Mehl in frischer Butter schön gelb, thut die Sauce mit den Morcheln darein und läßt sie

noch
ter si
Morch
fando

Zu
des S
ber so
ein, f
thut
Butte
ist,
darüb
und
Salz
Wach
dämp
Wein
läßt
thut
hat n
in B

55.

We
Gesch
ist, u
mehr
genon
Sals
dem A
pfeffe
kochen
und

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

54. Ein Hasen-Pfeffer.

Zu einem Hasen-Pfeffer nimmt man die vordern Füße des Hasen, die Brüste, den Hals, die Lunge und die Leber sammt dem Herz. Man beizt es einen oder zwei Tage ein, je nachdem man es gern sauer haben will. Hernach thut man in ein eisernes Döpfen frische oder eingesottene Butter, wie man will. Wenn solche heiß oder vergangen ist, thut man den Pfeffer dazu, streut ein wenig Mehl darüber, eine kleine Hand voll feingeschnittene Zwiebeln und würflicht geschnittenen Speck, wie auch Pfeffer und Salz, ein paar Nägelein, Lorbeerblätter und gestoßene Wachholderbeeren. Man läßt dies zusammen eine Weile dämpfen, rührt es dann um, schüttet ein halbes Glas voll Wein und ein wenig Fleischbrühe oder Wasser dazu und läßt es einkochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten thut 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.

55. Gänsepfeffer oder Gänsegeräusch schwarz zu kochen.

Wenn man die Gans sticht, läßt man das Blut in ein Geschir laufen, worin etwa ein halbes Glas voll Essig ist, und rührt es mit einem Messer, bis die Gans nicht mehr blutet. Sobald die Gans sauber gerupft und ausgenommen worden, schneidet man ihr den Kopf und den Hals, die Flügel und die Füße ab. Die Glieder nebst dem Magen und der Leber nennt man bei uns den Gänsepfeffer. Man legt den Hals, die Flügel und die Füße in kochendes Wasser, reinigt sie von Federn und Flaum und legt sie hernach in frisches Wasser. Von den Füßen

zieht man die Haut ab; desgleichen zieht man von dem Magen die inwendige Haut aus, wenn er aufgeschnitten ist. Wenn alles sauber gepuzt und gewaschen ist, thut man es in einen Topf mit frischem Wasser zum Feuer, sammt einem Schoppen Wein, zwei ganzen Zwiebeln mit Nägelein besetzt, Pfeffer und Salz, läßt es kochen, bis es weich ist, und röstet eine Hand voll Brosamen in Butter schön gelb. Ehe man es anrichtet, gießt man das Blut durch ein Sieb Becken und thut es an den Pfeffer. Es darf aber nicht länger als etwa noch zwei Ball aufkochen, so muß es auf den Tisch gegeben werden. Die Leber hingegen muß erst eine Viertelstunde vor dem Anrichten beigelegt werden, sonst wird sie zu hart. Auf eben diese Art wird auch der Entenpfeffer gekocht.

56. Ein Schweine-Pfeffer.

Zu einem Schweine-Pfeffer nimmt man die vier Füße, die Ohren und die Schnurre, und läßt sie einen Tag im Wasser liegen. Hernach kocht man ihn auf gleiche Art wie den Gänse-Pfeffer. Weil man aber kein Blut dazu nimmt, so röstet man einen Löffel voll Mehl in Butter schön gelb, ehe man den Pfeffer in den Topf thut, und läßt ihn dann kochen, bis er weich ist. Ehe man ihn aber zu Tische giebt, macht man die größten Beine aus den Füßen.

57. Eine warme Gallerte.

Man nimmt von einem Schwein die Füße, die Ohren und die Schnurre, läßt sie einen oder zwei Tage im Wasser liegen, giebt ihnen des Morgens und des Abends frisches Wasser, und setzt sie hernach in einem Topfe mit einer Maas Wein und zwei Maas Wasser zu. Wenn die Brühe verschaumt ist, so nimmt man Sellerie- und Petersilienwurzeln, bindet es zu der Gallerte, thut 2 ganze Zwiebeln mit ein paar Nägelein besetzt, 2 bis 3 Lorbeerblätter, eine Ingwerwurzel, Pfeffer und Salz dazu, und läßt

sie ko
darau
chen
pen
währ
auf
gießt
das
dicke
oder
schlä
men.
oder
dann
nach
es n
Bach
Stü
wenn
Mehl
voll
nig
hinet
weiß
abfo
hen
mit
von
den
koch
len
Sau
Flei
größ

sie kochen, bis die Füße so weich sind, daß man die Beine
 darausziehen kann. Die Gallerte selbst läßt man einko-
 chen, bis nicht mehr als etwa ein oder anderthalb Schop-
 pen übrig ist. Aus den Füßen nimmt man alle Beine,
 während sie noch warm sind; das andere Fleisch legt man
 auf eine Platte dazu und läßt es kalt werden; die Sauce
 gießt man durch ein Sieb in einen Topf. Wenn
 das Fleisch kalt ist, wird es in fingerlange und eben so
 dicke Stücke verschnitten. Man bestreicht dann ein Blech
 oder eine Tortenpfanne dick mit Butter, nimmt 2 Eier,
 schlägt sie auf einen Teller und verklopft sie bis sie schäu-
 men. Auf einem andern Teller hält man Brosamen bereit,
 oder gestoßenes Brod, welches letztere noch besser ist, kehrt
 dann jedes Stückchen Fleisch zuerst in dem Ei und her-
 nach in dem Brod um, legt es auf das Blech und läßt
 es noch eine gute halbe Stunde backen. Während dem
 Backen macht man folgende Sauce: Man thut ein gutes
 Stückchen frische Butter in eine Casserolle auf das Feuer,
 wenn sie vergangen ist, so röstet man einen Kochlöffel voll
 Mehl schön dunkelgelb darin, thut dann einen Kochlöffel
 voll fein geschnittene Schalotten hinzu, discht sie ein we-
 nig mit dem Mehl und gießt einen Schoppen rothen Wein
 hinein; hat man aber keinen rothen Wein, so darf man
 weißen nehmen. Dann läßt man eine Hand voll Morcheln
 abkochen und nachher sauber waschen; wenn dies gesche-
 hen ist, so verschneidet man sie in Stücke und läßt sie
 mit der Sauce kochen. Man thut dann die Gallerte hinzu,
 von welcher aber alles Fett zuerst sauber abgeschöpft wer-
 den muß, und läßt es insgesammt eine gute halbe Stunde
 kochen. Sollte dann noch Salz oder Gewürz daran feh-
 len, so muß beides nachgeholt werden. Man thut die
 Sauce hernach in eine Platte und legt das gebackene
 Fleisch darauf. Einen solchen Ragout darf man bei den
 größten Gastmählern auf den Tisch geben.

58. Tauben à la Crapaudine.

Wenn die Tauben sauber gepuzt sind, so schneidet man sie zwischen den Schenkeln und dem Rücken bis an die Flügel auf, legt sie auf ein Brett und drückt sie oben zwischen den Flügeln mit der Hand recht breit, nimmt auf einen Teller 3 oder 4 Löffel voll Baumöl, je nachdem man viel oder wenig Tauben hat, thut Pfeffer und Salz dazu, und rührt es mit dem Baumöl wohl durch einander. Alsdann lehrt man die Tauben wohl darin um, legt sie auf einen Rost, und läßt sie schön gelb braten. Doch müssen sie nicht zu viel gebraten werden. Hernach macht man folgende Sauce: Man nimmt zu drei oder vier Tauben vier Loth frische Butter und röstet einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb darin. Man thut dann eine kleine Hand voll fein geschnittene Schalotten hinzu, und discht sie ein wenig mit dem Mehl auf dem Feuer, aber nicht zu lange, damit sie nicht gelb werden, nimmt zwei Zinken Knoblauch, schneidet sie fein, thut sie in die Casserolle zu den Schalotten, und rührt sie etlichemal mit dem Mehl durch einander. Dann thut man halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, zwei Kochlöffel voll Essig, Pfeffer, Lorbeerblätter und ein wenig gestosene Nägelein. Wenn es kocht, so legt man die Tauben hinein, thut das Baumöl hinzu, in welchem die Tauben umgekehrt worden sind, und läßt sie dann kochen bis sie mürbe sind. Die Brühe muß aber nicht zu dünn sein, und immer eine gute halbe Stunde kochen. Man thut hernach die Sauce in eine Platte und legt die Tauben darauf.

59. Tauben ensalmés oder mit Brodschnitten.

Man zerschneidet die Tauben in vier Stücke. Zu vier Tauben nimmt man aber nicht gar vier Loth frische Butter, thut solche in eine Casserolle; wenn sie zergangen ist, so legt man die Tauben hinein, nimmt sechs oder acht fein geschnittene Schalotten, eine kleine Hand voll fein und würflicht zer-

geschnittenen Speck, ein paar Lorberblätter, Pfeffer und Salz. Man legt dies zusammen auf die Tauben, sprengt einen halben Kochlöffel voll Weismehl darüber, deckt die Pfanne oder Casserolle wohl zu, und läßt es zusammen eine halbe Viertelstunde dämpfen. Nachher rührt man die Tauben in der Casserolle um, gießt einen Schoppen rothen Wein und eben so viel Fleischbrühe daran, und läßt sie kochen, bis sie ganz weich sind. Die Lebern von den Tauben muß man abseits thun, und ganz fein backen, ehe man die Tauben zusetzt. Man zerrührt dann ein Stückchen frische Butter mit der Leber, und einen halben Kochlöffel voll Mehl in einem kleinen Geschirr. Wenn die Tauben weich gekocht sind, so rührt man die Sauce in die Leber, schüttet sie wieder in die Casserolle, und läßt sie noch eine kleine Weile kochen. Mittlerweile bäht man 5 oder 6 Schnitten von einem Wecken oder Laiblein auf dem Rost schön gelb, legt sie unten in die Platte, und die Tauben schön auf das Brod; man schüttet die Brühe darüber und trägt sie zu Tische.

60. Verdämpfte Tauben.

Wenn die Tauben gepuzt sind, so nimmt man sie aus, zerschneidet sie in 4 Viertel, und setzt sie in halb Fleischbrühe und halb Wein über's Feuer. Hat man keine Fleischbrühe, so kann man ein wenig Wasser dazu thun. Man schneidet ein halbes Zwiebelchen ganz fein, sammt einem Stückchen Speck, thut Pfeffer und Salz dazu, und 2 oder 3 fein geschnittene Zitronenscheiben, oder fein geschnittene Zitronenschaale, und ein paar gestoßene Nägelein. Muskatblüthe ist auch sehr gut daran; man läßt es zusammen kochen, bis die Tauben weich sind. Ehe man sie anrichtet, nimmt man ein gutes Stück frische Butter, drückt sie im Mehl herum, und legt sie zu den Tauben, rüttelt die Casserolle, bis die Butter vergangen ist, und richtet sie alsdann an.

Auf gleiche Weise kann man auch Hasenpfeffer kochen, oder sonst Wildpret. Will man die Sauce von dem Hasen-

Pfeffer gern schwarz haben, so thut man von dem Schweiß oder von dem Blut des Hasen dazu.

61. Verdämpfte wilde Tauben.

Wenn sie gepuzt und ausgenommen sind, wäscht man sie sauber aus und dressirt sie zum Braten. Sie werden gespiet und in eine tiefe Schüssel gelegt; dann streut man Salz, Pfeffer und Nägelein darüber, thut eine zerschnittene Zwiebel und ein paar Lorbeerblätter dazu, gießt Essig darüber, bis die Tauben ganz bedeckt sind, und läßt sie über Nacht oder noch länger stehen. Man belegt eine Kachel oder ein Döpfen mit dünnem Speck, legt die Tauben darauf, läßt sie schön gelb braten, und hebt sie dann aus dem Döpfen. In dem Döpfen röstet man hierauf mit einem Stück frischer Butter einen Kochlöffel voll Mehl gelb und gießt die Marinade mit allem, was darinnen ist, dazu, nebst ebenso viel Fleischbrühe als Essig, legt die Tauben darein, und läßt sie weich kochen; dann nimmt man sie aus der Sauce, und legt sie auf die Platte. Die Sauce läßt man kurz einkochen und gießt sie durch einen Seiber über die Tauben.

62. Ganze Tauben zu frikassiren.

Wenn man Tauben frikassiren will, muß man sie stechen, damit das Blut von ihnen kommt, und damit sie weiß werden. Wenn sie gepuzt und ausgenommen sind, wäscht man sie sauber aus, legt sie ins Wasser und dressirt sie wie zum Braten. Man läßt sie im frischen Wasser liegen, thut dann in eine Pfanne Wasser und legt die Tauben hinein. Sobald das Wasser kocht, läßt man sie vier bis fünf Ball aufkochen, welches man blanchieren nennt, zieht sie hernach aus dem Wasser und legt sie auf eine Platte. Man thut ein Stück frische Butter in eine Casserolle, in welcher die Tauben bequem nebeneinander Platz haben, nebst zwei feingeschnittene Schalotten, legt die Tauben darauf, nimmt einen kleinen Kochlöffel voll Mehl,

sprengt es über die Tauben, und läßt sie ein wenig dämpfen. Alsdann kehrt man sie um, gießt halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, thut Pfeffer und Salz dazu, ein wenig Muskatblüthe, und eine kleine Hand voll Petersilie, in welche man 2 bis 3 Schalotten und einen Zinken Knoblauch bindet, und läßt sie fortkochen, bis sie weich sind. Hernach nimmt man eine gute Hand voll Morcheln, kocht sie ab, läßt sie etwa eine halbe oder ganze Stunde in frischem Wasser liegen, und drückt sie wohl aus. Die Morcheln müssen noch so viel mal abgekocht und gewaschen werden, bis das Wasser ganz klar von ihnen läuft; man schneidet dann das Obere von den Morcheln ab, thut sie zu den Tauben, und läßt sie eine Weile mitkochen. Wenn die Tauben weich gekocht sind, thut man sie auf eine Platte, auf welcher man sie zu Tische geben will, und legt die Morcheln rings um die Tauben herum. Man nimmt hernach das Gelbe von zwei Eiern, gießt ein Kaffeelöfflein voll Essig dazu, und ein wenig Wasser, verrührt das Gelbe von den Eiern wohl, und schüttet es an die Sauce. Man läßt die Sauce unter beständigem Umrühren wieder kochen, nimmt ein kleines Siebchen, hält es über die Tauben, und schüttet die Sauce dadurch. Wenn man gern will, so kann man Fleischknöpflein oder Butterknöpflein dazu machen; man kocht sie besonders, und legt sie in die Sauce um die Tauben herum. Hat man keine Morcheln, so garnirt man die Tauben nur mit Knöpflein. Man kann auch eine Krebsbrühe an die Tauben machen, und diese alsdann mit Knöpflein und Krebschwänzen garniren, welches eine sehr schöne Platte ist. Auf die gleiche Art kocht man junge Hahnen, ganz wie die Tauben.

63. Gefüllte Tauben.

Wenn die Tauben gepußt und gewaschen sind, macht man folgende Fülle: In vier Tauben nimmt man vier

große Zwiebeln, schneidet sie ganz fein, thut in eine Pfanne 4 Loth frische Butter, und dämpft die Zwiebeln darin, bis sie weich sind, aber nicht gelb. Man nimmt etwa ein halbes Pfund Kalbfleisch vom Schenkel, hackt es mit einem Stückchen Mark oder Nierenfett so fein als möglich, stößt es in einem Mörser noch ein wenig, damit es recht mürbe wird, thut es zu den Zwiebeln, und läßt es ein wenig mitdämpfen. Man schneidet 3 Loth Weißbrod ganz fein, und schüttet kochende Milch darüber; wenn es weich ist, thut man es zu dem gehackten Fleisch und den Zwiebeln, nebst Pfeffer und Salz, gestosene Muskatblüthe oder Nägelein, und einer kleinen Hand voll fein geschnittener Petersilie; man rührt es mit 3 Eiern wohl durch einander, setzt es wieder auf's Feuer, und rührt es auf dem Feuer, bis die Fülle so dick ist, daß sie nicht mehr läuft. Davon thut man in jede Taube einen Kochlöffel voll. Man legt dann schweineene Netze oder Kalbsnetze in warmes Wasser, drückt sie mit der Hand wohl aus, und macht sie breit von einander. Die Fülle vertheilt man in vier Theile, streicht sie auf dem Netz herum, legt die Tauben darauf, und schlägt das Netz über dem Rücken der Tauben zusammen, damit nichts von der Fülle darauslaufen kann. Hierauf bestreicht man ein Blech oder Tortenpfanne dick mit frischer Butter, streut oben über die Tauben gestosenes Brod, und läßt sie dann etwa drei Viertelstunden in der Tortenpfanne oder in einem Zwischenöfelein backen. Will man sie gern mürbe haben, so kocht man sie, ehe man sie füllt, in halb Wasser und Wein mit Salz, thut aber dann keine Fülle mehr in die Tauben, sondern nur in das Netz, wickelt die Tauben darcin und läßt sie nur eine halbe Stunde in einer Tortenpfanne oder in einem Bratöfelein braten. Sie sind aber kräftiger ungekocht als gekocht. Man macht alsdann eine Krebsbrühe dazu, wie bei dem Frikando beschrieben ist, oder eine Jus-Sauce. Im letztern Falle kann man sie mit Knöpflein oder Morcheln garniren.

64. Junge Hahnen in grüner Sauce.

Wenn sie ausgenommen sind, schneidet man sie zum Fri-kassiren, blanschirt sie ein wenig, damit sie weiß bleiben, stößt eine Hand voll gewaschene Petersilie fein, preßt sie mit guter Fleischbrühe durch ein Tuch; man thut dann ein gutes Stück frische Butter in eine Casserolle, legt die Hahnen darein, streut eine Hand voll feingeriebene Bro-samen oder Semmelmehl, nebst Muskatblüthe, Salz und Pfeffer darüber, und ein Stück Knoblauch, den man wieder herausnimmt, wenn die Hahnen gekocht sind; man thut die Petersilienbrühe dazu, läßt sie auf Kohlen lang-sam kochen, und richtet sie an, wenn die Sauce dick ist und die Hahnen weich sind.

65. Junge Hahnen in schwarzer Sauce.

Man sicht den Hahnen in die Kehle, sammelt das Blut in ein Geschirr, mit ein wenig Essig; man schneidet sie in vier Theile, thut den Hals und die Füße davon. Man macht in einer Pfanne ausgesottene Butter heiß, bestreut die Hahnen mit ein wenig Salz und backt sie in der But-ter schön gelb; man backt ebenfalls drei Schnitten Brod, legt die Hahnen nebst dem Brod in eine Casserolle, gießt einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe und ein Trinkglas voll Wein dazu, thut ein wenig Pfeffer, Lorbeerblätter und Nägelein daran, und läßt es kochen, bis die Hahnen weich sind; man legt sie dann auf eine Platte, das Blut thut man in die Sauce, läßt sie noch ein wenig unter beständigem Rühren kochen, damit das Brod gänzlich ver-rührt wird; man treibt dann die Sauce durch einen Sei-her über die Hahnen, und giebt sie gleich auf den Tisch.

66. Junge Hahnen zu frikassiren.

Man zerschneidet die Hahnen in 4 oder mehrere Theile, je nachdem sie groß oder klein sind, nimmt den Magen, die Leber und den Kragen dazu, und wenn man will, auch die Füße. Den Kopf aber wirft man weg. Will

man aber dennoch den Kopf dazu thun, so muß man den Schnabel abschneiden, so wie die Klauen an den Füßen. Hat man Zeit genug, so ist es sehr gut, wenn man sie eine oder zwei Stunden im Wasser liegen läßt. Zu zwei Hahnen nimmt man 4 Loth frische Butter, und thut sie in eine Casserolle; wenn die Butter vergangen ist, so legt man die Hahnen hinein, sprengt eine kleine Hand voll Mehl darüber und läßt sie ein wenig dämpfen, und gießt dann halb Fleischbrühe und halb Wasser daran; man schält eine kleine Zwiebel, besteckt sie mit drei oder vier Nägeln, nimmt eine kleine Hand voll Petersilie, legt zwei Zinken Knoblauch darein, bindet es mit einem Faden zusammen und thut es dazu, nebst ein wenig Salz und einem Stückchen Zitronenschale. Man läßt die Hahnen eine halbe Stunde schnell kochen. Hat man Morcheln oder gedörrte Artischocken, so thut man welche daran, wenn sie sauber gepuzt und die Hahnen halb gekocht sind. Nach diesem nimmt man das Gelbe von einem Ei, reibt ein wenig Muskatnuß hinein, thut ein wenig feingeschnittene Petersilie dazu, und verrührt es mit einigen Tropfen Essig. Hat man aber Milchrahm, so ist es noch besser, wenn man einen oder zwei Löffel voll dazu nimmt. Man rührt es mit der Brühe von den Hahnen an, schüttet es in die Casserolle zu den Hahnen, rüttelt die Casserolle ein wenig, und richtet dann die Hahnen auf eine Platte an. Das Zwiebelchen, die zusammengebundene Petersilie und Zitronenschalen nimmt man wieder heraus.

67. Gefüllte junge Hahnen.

Man pußt die Hahnen sauber; wenn sie ausgenommen und gewaschen sind, so bereitet man zu vier Hahnen die gleiche Fülle wie zu vier Tauben. Sobald der Kropf daraus ist, kann man mit dem Finger die Haut auf der Brust ablösen. Hernach thut man die Fülle in den Kropf; und

drückt sie auf die Brust, bis der Kropf und die Brust voll sind, bindet mit einem Zwirnfaden den Hals zu, damit die Fülle nicht herauslaufen kann. Die andere Fülle streicht man inwendig in den Hahn, bindet die Beine unten am Rücken fest zusammen, und schneidet die Füße hinweg, den Kopf aber legt man unter einen Flügel; man bestreicht dann eine Tortenpfanne oder ein Blech mit frischer Butter, sprengt Salz über den Hahn, und läßt 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 sie auch öfters mit dem Fett, das in die Tortenpfanne läuft, begießen, damit sie einen schönen Glanz bekommen. Man macht eine Krebs-sauce dazu und garnirt sie mit Knöpflein. Die gefüllte Hähnen legt man auch auf das Sparchelmusch, und in gekochte Endvie, oder auch in junge grüne Erbsen und zu den Zuckererbsen.

68. Gefüllte Milchlein.

Man schwellt die Milchlein ab, und legt sie in frisches Wasser, thut die Gurgeln davon und schneidet sie ganz fein, und nimmt auf 2 Milchlein jedesmal 2 Rachen dazu. Man läßt eine Hand voll Morcheln abkochen, und verschnetet sie fein. Man kocht diese Milchlein auf die gleiche Art, wie die Milchlein-Magouts, und läßt sie ganz einkochen, bis keine Sauce mehr daran ist; jedoch muß man Acht geben, daß sie nicht anbrennen. Dazu macht man auch die gleiche Fülle, wie zu den obigen Tauben. Man legt schweine Neze in warmes Wasser, und zerschneidet sie in Stücke so groß als ein kleiner Teller und bestreicht sie mit Fülle; auf diese thut man ein Stück Milchleinfleisch. Von dem gekochten Magout legt man um das Milchleinfleisch herum. Man thut dann wieder Fülle oben darauf, und schlägt das Netz darüber zusammen, damit es einem kleinen Laiblein gleich wird. Man bestreicht ein Blech oder eine Tortenpfanne mit frischer Butter, legt die gefüllte Milchlein

hinein, streut gestoßenes Brod darüber, und läßt sie eine gute halbe Stunde backen; hernach macht man eine Krebs-sauce oder eine Jus-Sauce dazu, wie zu den Hahnen oder zu den Tauben.

69. Gefülltes Hirn.

Man kocht Kalbshirne in halb Wein und halb Wasser ab. Sie müssen nicht länger als eine halbe Viertelstunde kochen. Hat man gern festes Hirn, so nimmt man Ochsenhirne, die aber schon ein wenig länger kochen müssen, und macht eine gleiche Fülle dazu, wie zu den Milchlein. Man nimmt schweineene Netze, thut die Fülle darauf, legt mitten auf die Fülle ein halbes Hirn, thut wieder Fülle oben auf das Hirn, und schlägt das Netz darüber zusammen, wie bei den Kalbsmilchlein; man thut sie in eine Torten- oder Bratpfanne, die man wohl mit Butter anstreicht, streut gestoßenes Brod darüber und läßt sie eine halbe Stunde backen. Hernach macht man folgerde Sauce: Man nimmt vier Loth frische Butter, thut einen kleinen Kochlöffel voll feingeschnittene Schalotten dazu, und discht sie, bis sie weich sind. Dazu thut man noch einen Kochlöffel voll Mehl und eine kleine Hand voll feingeschnittene Petersilie, und rührt es ein wenig durch einander; man gießt Fleischbrühe und ein Glas voll Wein daran, thut Pfeffer und Salz dazu, zwei Lorbeerblätter, ein wenig Nägelein, und läßt es zusammen eine gute halbe Stunde kochen. Hernach thut man die Sauce auf eine Platte, und legt die Hirn-Laiblein darein. Auch kann man Krebsbrühe dazu nehmen, oder sie mit Knöpflein garniren.

70. Eine gefüllte Kalbsbrust.

Zu einer Kalbsbrust macht man eine Zwiebelfülle auf folgende Art: Man nimmt 4 große Zwiebeln und schneidet sie ganz fein. Dann thut man in eine Pfanne eingesottene Butter; wenn sie heiß ist, daß sie dämpft, so legt man

die
sind
thut
flie
in
wen
beln
stoß
Feu
dan
wie
nen
der
Na
Me
und
ger
daz
her
gen
I
den
se
aus

I
nen
Wa
auf
dar
beln
Har
auf
ist,
Se

die Zwiebeln hinein, und discht sie, bis sie ganz weich sind. Man muß sie aber nicht gelb lassen werden. Man thut alsdann eine kleine Hand voll feingeschnittene Petersilie und Schnittlauch hinzu. Vier Loth Weißbrod müssen, in einem Schoppen siedender Milch eingeweicht werden; wenn es weich ist, thut man es zu den gedischten Zwiebeln nebst 2 Eiern, Pfeffer und Salz, und ein wenig gestoßenen Nägelein. Man setzt es noch ein wenig auf's Feuer und rührt es, bis die Fülle dick ist. Man löst dann die Brust auf, thut die Fülle darein und näht sie wieder zu. Will man sie braten, so legt man sie auf einen Rost, daß sie ein wenig anzieht, und spickt sie auf der andern Seite mit Speck. Will man sie zu einem Ragout haben, so läßt man die langen Beine bei dem Metzger her austhun, verdämpft sie wie das Kalbfleisch, und macht eine gleiche Sauce dazu. Will man die Fülle gern grün haben, so nimmt man eine Hand voll Spinat dazu und discht sie mit den Zwiebeln. Man garnirt sie hernach mit Blumenkohl oder Scorzoneren oder mit jungen gelben Rüben.

Auf die gleiche Art füllt man eine Hammelsbrust zu den Zuckererbsen oder grünen Erbsen. Man verdämpft sie auch eben so, und macht einen Ragout daraus, wie aus einer Kalbsbrust, nur muß sie länger gekocht werden.

71. Verdämpftes Geflügel à la taube.

Wenn das Geflügel sauber gepuzt ist, wie junge Hähnen, Enten oder Gänse, so legt man sie eine Stunde ins Wasser, damit das Fleisch weiß wird. Man thut hernach auf den Boden einer Casserolle Speck, legt das Geflügel darauf, streut Pfeffer und Salz darüber, legt zwei Zwiebeln mit Nägelein besteckt dazu, und sprengt eine kleine Hand voll Mehl darüber. Man muß alles Geflügel zuerst auf die Brust legen. Wenn es auf einer Seite schön gelb ist, so kehrt man es um, und läßt es auf der andern Seite auch gelb werden. Alsdann gießt man ein paar

Löffel voll Fleischbrühe mit einer Löffelschaale voll Jus und Wasser daran, thut einige Zitronenscheiben, ein Lorbeerblatt und zwei länglicht geschnittene gelbe Rüben dazu, und läßt es kochen, bis das Geflügel weich ist. Man nimmt es dann aus der Sauce, kehrt ein Stückchen frische Butter in Mehl um, thut es in die Sauce, und rührt darin, bis die Butter ganz verkocht ist. Dann schüttet man die Sauce durch ein Siebcken über das Geflügel, und legt die gelben Rüben um dasselbe herum. Zu jungen Hähnen macht man Fleisch- oder Butterknöpflein, anstatt den gelben Rüben. Hat man lieber etwas von Gemüse dabei, so nimmt man Blumenkohl, schwellt ihn in Salzwasser schön weiß, und legt ihn um die Hähnen oder Enten. Auf gleiche Art kann man auch Kapauen zubereiten.

72. Eine alte Gans oder Ente.

Wenn die Gans oder Ente sauber gepuzt ist, thut man sie in eine eiserne Cloche oder in einen Topf, und schüttet Wasser darüber, bis es oben zusammengeht. Man nimmt dann zwei ganze Zwiebeln, steckt in jede ein paar Nagelein, und thut sie in den Topf sammt zwei oder drei Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz und einigen Speckschwarzen. Man läßt es kochen, bis das Geflügel ganz mürbe ist. Während dem Kochen muß man aber das Fett abschütten, wenn es eine gestopfte oder genudelte Gans ist, obschon nicht alles, damit wenn die Brühe eingekocht ist, nichts mehr als Fett im Topf übrig bleibt. Man läßt dann die Cloche aufgedeckt, und macht ein starkes Feuer, damit die Gans schön gelb gebraten wird. Wenn sie auf beiden Seiten schön gelb ist, so thut man sie aus der Cloche. In dem Fett, in welchem die Gans gebraten worden, röstet man einen Kochlöffel voll Mehl, schüttet ein Glas voll Wein dazu, nebst Wasser oder Fleischbrühe, legt die Gans wieder hinein, und läßt sie noch eine Viertelstunde kochen. Eine alte Gans muß 5 bis 6loche Stunden n.

73. Wilde Enten zu Kochen.

Wenn die wilden Enten gerupft und ausgenommen sind, nimmt man die Leber davon und hackt sie mit einer kleinen Hand voll Schalotten ganz fein. Man thut beides in eine Casserolle, sammt einem kleinen Kochlöffel voll Mehl, einem Schoppen rothen Wein, rührt das Gehackte ganz zart damit an, und schüttet den andern Wein auch noch hinzu, nebst ein wenig Fleischbrühe, Pfeffer und Salz, Nägelein und Lorbeerblätter. Man setzt es auf's Feuer und rührt darin, bis es kocht. Wenn nun die Brühe halb eingekocht ist, so thut man ein Stückchen Butter dazu, und läßt es bei gelindem Feuer fortkochen. Die Enten bratet man an einem Spieß oder in einem Defesein, doch müssen sie völlig ausgebraten werden. Man legt sie dann in die Sauce, schüttet von der Bratenbrühe dazu, und läßt es noch eine gute halbe Stunde kochen, thut dann auf eine Platte 3 Schnitte gebähtes Brod, legt die Enten rückwärts darauf und schüttet die Sauce darüber.

Auf gleiche Weise werden auch die zahmen Enten gekocht, wie die wilden.

74. Schnepfen zu Kochen.

Wenn der Schnepf gerupft ist, wird er ausgenommen und der Magen abseits gelegt. Das übrige Eingeweide wird mit einer kleinen Hand voll Schalotten gehackt. Die Sauce wird auf die gleiche Art zubereitet, wie die wilde Enten-Sauce. Wenn die Schnepfen bald gebraten sind, legt man sie in die Sauce und läßt sie noch eine Viertelstunde darin kochen. Man thut dann gebähtes Brod auf eine Platte, legt die Schnepfen darauf, und schüttet die Sauce darüber.

75. Eine Gansleber zu braten.

Wenn es eine große Gansleber ist, und man gern das Fett davon haben möchte, so thut man sie in ein Blech,

und stellt sie auf heiße Asche oder in ein Zwischen-Defelein, das nicht gar warm ist. Auf diese Weise kommt zwar das Fett aus der Leber, allein die Leber wird sehr klein. Will man sie auf einen Tisch serviren, so nimmt man einen Bogen schönes weißes Papier und schneidet ihn so groß und nach der Form des Blechs, in welchem man die Leber braten will. Man nimmt gestoßenes Brod, streut es auf das Papier, nebst ein wenig feingeschnittenen Schalotten und Petersilien, Pfeffer und Salz. Man legt die Leber darauf, streut wieder gestoßenes Brod darüber, läßt sie dann in einem Zwischen-Defelein oder in einer Tortenpfanne backen. Sie muß nicht länger als etwa eine Viertelstunde auf dem Feuer bleiben. Hernach legt man das Papier sammt der Leber auf eine Platte, und servirt sie gleich.

76. Eine Geis-Leber.

Man nimmt die Leber von einer jungen Geis, thut in ein kleines eisernes Döpfen ein paar Stückchen dünn geschnittenes Speck und legt die Leber darauf. Oben darüber streut man gestoßenes Brod und fein geschnittene Schalotten, Pfeffer und Salz und ein Stückchen frische Butter. Man läßt sie eine gute halbe Viertelstunde braten, hernach kehrt man die Leber um, läßt sie noch ein wenig dämpfen und richtet sie an. Wenn man gern will, so wickelt man sie in das Netz von der Geis und läßt sie so mitbacken. Man kann auch eine Fülle dazu machen, von welcher Art man will, und das Netz mit der Fülle anstreichen. Hat man aber kein Netz von der Geis, so nimmt man schweine Neze und wickelt die Leber hinein. Man macht auch Spießlein von Geisleber im Frühjahr und garnirt damit den Brüsflerkohl.

77. Geis-Viertel zu füllen.

Man nimmt die vordern Viertel von einer jungen Geis und füllt sie wie eine Hammels- oder Kalbsbrust, legt

sie a
Will
röste
brat
gief
dann
koch

D
muß

W
und
hackt
Kop
hirn
hackt
ter,
Geh
ein
brü
koch
thut

E
Kall
dies
wer
nem
lege
man

sie auf Speck und bratet sie in einem Dämpfen schön gelb. Will man ein wenig Sauce oder Brühe dazu haben, so röstet man in dem Fett, in welchem das Geisviertel gebraten worden, einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, und gießt ein wenig Fleischbrühe und Essig hinzu. Man läßt dann die Sauce sammt dem Viertel eine Viertelstunde kochen und richtet sie an.

78. Geisviertel zu frikassiren.

Das Geisfleisch wird gekocht wie das Kalbfleisch, nur muß es nicht so lange kochen, weil es sonst verfährt.

79. Lungenmus von einer Geis.

Man nimmt die Lunge sammt dem Kopf von einer Geis und schwellt beides eine Viertelstunde im Wasser. Alsdann hackt man die Lunge sammt allem Fleisch, welches am Kopf ist, mit einer feingeschnittenen Schalotte. Das Gehirn nimmt man heraus und verdüickt es unter das Gehackte. Man thut in eine Casserolle ein Stückchen Butter, nebst einem halben Kochlöffel voll Mehl, thut das Gehackte dazu, nebst ein wenig Petersilie, Pfeffer und Salz, ein wenig feingeschnittener Zitronenschale und Fleischbrühe. Man läßt es zusammen eine kleine Viertelstunde kochen, legt gebähete Weißbrodschnitten in eine Platte und thut den Ragout darauf.

9. Gebratene Fleischspeisen.

Es würde überflüssig seyn, wenn ich alle Braten von Kalbfleisch und Hammelfleisch beschreiben wollte. Nur dies Einzige will ich hinzufügen, daß alles Fleischwerk am Spieß gebraten viel besser schmeckt als aus einem Ofen. Jedoch weil in den meisten Häusern die Gelegenheit fehlt, das Fleisch am Spieß zu braten, und man auch viel mehr Holz dazu braucht, so kann man in