

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

9. Gebratene Fleischspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56983

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. Geis.Viertel 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

einem Bratöfelein oder in einem Zwischenöfelein, wenn man die gehörige Sorgfalt dazu trägt, so gut als an einem Spieß braten. Man muß nur nicht zu viel Wasser in die Bratpfanne thun, wenn man in einem Ofen braten will. Man stellt in die Bratpfanne einen Rost, oder in Ermanglung dessen kleine Hölzer, die man kreuzweise über einander legt. Hat man Kalbfleisch zu braten, so legt man frische Butter oder Speck oben darauf, und besprengt es mit Pfeffer und Salz. Man muß es aber während dem Braten einigemal umwenden, und jedesmal mit der Brühe, die in die Bratpfanne läuft, begießen. Alles Kalbfleisch, das man braten will, ist gespiect besser, als ungespiect. Weil man aber von einer Brust oder von einem Nierenbraten die Haut nicht abschälen kann, so legt man es auf einen Rost, und stellt es einige Minuten auf ein wenig Gluth, bis die Haut dürr ist. Alsdann werden die Braten gespiect, wie man ein anderes spiect. Hat man Hammelfleisch, so muß man es immer stark klopfen, ehe man es bratet. In einem Hammelstochen oder Hammelsbraten steckt man hernach unter das Bein noch Salbei, Knoblauch oder Schalotten, welches man am liebsten hat.

1. Ein Rost-Beef zu braten.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch von den Rippen. Es müssen aber immer drei Rippen an einem Stück seyn. Der Lummel sammt dem Fett muß auf den Rippen bleiben. Man klopft es oben auf recht stark, legt es in eine Bratpfanne auf den Rost, so daß das Fett oben auf kommt, und salzt es. Wenn es eine halbe Stunde im Ofen gewesen ist, wird es herausgenommen. Dann nimmt man auf einen Teller eine Hand voll Mehl, nebst Pfeffer und Salz, besprengt den Braten ganz mit dem Mehl, und kehrt ihn um, so daß das Fett unterwärts kommt, stellt ihn wieder in den Ofen, und wenn er wieder eine halbe

Stu
und
spren
wied
läßt
ihn
mals
Bier
M
auf
pfan
viel
lein
sond
essen
Lum
es k

2.

M
man
mach
Lum
Tag
will.
ihn
und

M
tige
gesp
ten.
Er
gest

Stunde darin gewesen ist, so schüttet man das Fett dazu und thut frisches Wasser in die Bratpfanne. Man besprengt den Braten wieder frisch mit Mehl, kehrt ihn wieder um, damit das Fett wieder oben auf kommt, und läßt ihn wieder eine halbe Stunde braten. Man nimmt ihn wieder heraus, kehrt ihn um und besprengt ihn nochmals mit Mehl, läßt ihn dann noch eine halbe oder drei Viertelstunden im Ofen braten; dann ist er gut.

Man kann diesen Braten mit einer Wildpret-Sauce auf den Tisch geben; allein die Sauce, die in der Bratpfanne liegt, nachdem man das Fett abgehoben hat, ist viel kräftiger dazu. Er ist auch in einem Zwischenöfelein viel besser zu braten, als in einem großen Ofen. Besonders ist dieser Braten im Sommer sehr gut kalt zu essen. Will man ihn aber warm essen, so ist man den Lummel zuerst, das übrige Fleisch behält man auf, um es kalt zu essen.

2. Ein Lendenstück (Lummel) oder filet zu braten.

Man nimmt den Lummel von einem Ochsen, so groß man ihn haben will, schneidet das obere Bein davon, macht alle Haut sauber davon hinweg, spickt dann den Lummel oben auf schön fein, und legt ihn zwei oder drei Tage in Essig, je nachdem man ihn gern sauer haben will. Man kann ihn aber auch frisch braten. Man steckt ihn an einen Spieß oder stellt ihn in ein Bratöfelein, und servirt ihn mit einer Wildpretsauce.

3. Hammelschlegel wie Wildpret zu braten.

Wenn der Hammelschlegel geklopft ist, wird alles Häutige und Fett davon abgeschält. Alsdann wird er fein gespickt, ein paar Tage in Essig gelegt und schön gebraten. Doch muß man ihn nicht zu viel ausbraten lassen. Er wird hernach mit einer Wildpretsauce auf den Tisch gestellt.

4. Ein Hammelschlegel mit Kuckummern oder Kartoffeln.

Wenn der Hammelschlegel recht geklopft ist, wird er in einem Defelein oder an einem Spieß gebraten. Man nimmt dann eine Kuckummer, schält sie und zerschneidet sie auf einem kleinen Krauthobel. Man thut ein Stückchen Butter in eine Casserolle. Wenn die Kuckummer gesalzen und ausgedrückt ist, thut man sie in die Butter nebst ein wenig Pfeffer, und läßt sie eine gute halbe Stunde dämpfen; man schüttet dann von der Bratenbrühe daran und läßt sie noch ein wenig kochen. Hernach thut man sie auf eine Platte und legt den Hammelschlegel darauf. Will man aber lieber Kartoffeln dazu, so schwellt und schält man sie und zerschneidet sie in runde Scheiben. Ungefähr eine halbe Stunde zuvor, ehe der Braten fertig ist, thut man die Kartoffeln in die Bratpfanne, damit das Fett darüber abtropfen kann. Man thut dann den Schlegel auf eine Platte und legt die Kartoffeln rings herum.

5. Ein Hammels-Ziemer wie ein Reh-Ziemer zu braten.

Man zerschneidet den Hammel wie ein Reh. Die Bug löst man ab; das Hintere wird weggeschnitten wie ein Reh-Ziemer, und die Rippen werden kurz davon geschnitten. Alle Haut und alles Fett wird sauber davon getrennt, wie bei einem Schlegel. Hernach wird er schön gespickt und drei oder vier Tage in den Essig gelegt, und wenn er gebraten ist, mit einer Wildpret-Sauce auf den Tisch gestellt.

6. Hasen zu braten.

Man zieht dem Hasen den Balg ab, läßt aber die Haut sammt dem Haar an den hintern Läufen unverfehrt. Man schneidet das Vordertheil davon, doch so, daß es nicht zu kurz wird. Die allzulange Rippen schneidet man hinweg. Man häutet den Hasen, spickt ihn mit feinem Speck,

und
einen
eine
Hasen
und
ausge
stoßen
nicht
in
Das
Auf
frisch
keine
der
über
tronen

Ma
spickt
sie an
und
he, so
man
Speck

Der
ihn an
in den
ehe m
und t
Hirsch
Stund
eigener
gibt

und legt ihn etliche Tage in Essig. Hernach wird er an einem Spieß oder in einem Defelein gebraten, und mit einer Wildpret-Sauce auf den Tisch gestellt. Einen jungen Hasen, der nur halb angewachsen ist, läßt man ganz, und bratet ihn sammt dem Kopf. Die Augen werden ihm ausgestochen und die vordern Füße durch den Kopf gestochen. Er wird nicht in Essig gelegt. Kann man ihn nicht frisch braten, so nimmt man ein Tuch, weicht es in Essig oder in Wein ein und wickelt den Hasen darcin. Das Tuch muß täglich ein- oder zweimal gewechselt werden. Auf diese Weise kann man den Hasen 3 bis 4 Tage frisch erhalten. Wenn der Hase gebraten ist, so wird keine andere Sauce dazu auf den Tisch gegeben, als aus der Bratenpfanne, die man durch einen Schaumlöffel darüber gießt. Auf den Hasen selbst werden 3 oder 4 Zitronenscheiben gelegt, und so wird er servirt.

7. Rehfleisch zu braten.

Man häutet die Rehschlegel und Rehziemer ab, und spickt sie fein, legt sie etliche Tage in Essig, und bratet sie am Spieß oder in einem Ofen. Man salzt sie wohl, und begießt sie während dem braten öfters mit der Brühe, so in der Bratenpfanne liegt. Die vordere Bug kann man ungespickt lassen; man darf sie nur mit ein wenig Speck belegen.

8. Hirschfleisch zu braten.

Der Hirsch wird zerschnitten wie das Reh. Man spickt ihn auch wie das Rehfleisch. Er muß aber etwas länger in dem Essig liegen, als das Rehfleisch. Den Tag zuvor ehe man ihn braten will, nimmt man ihn aus dem Essig und thut ihn in einen Zuber mit frischem Wasser. Ein Hirschschlegel muß immer zwei oder zwei und eine halbe Stunde braten, und während dem braten mit seinem eigenen Fett aus der Bratenpfanne begossen werden. Man giebt ihn mit einer Wildpretsauce auf den Tisch.

Es ist zu bemerken, daß alles Fleisch, welches zu lang in der Beize liegt, einen Tag oder eine Nacht in frisches Wasser gelegt werden muß, damit es die Schärfe, so ihm der Essig giebt, wieder verliert. Macht man eine Beize, um Wildpret oder anderes Fleisch darein zu legen, so thut man eine kleine Hand voll gestoßene Wachholderbeeren dazu und 2 bis 3 Zwiebeln, die in Scheiben geschnitten sein müssen, und etliche Lorbeerblätter.

9. Wild Schweinefleisch zu braten.

Wenn das Schwein abgezogen ist, wird es zerschnitten wie ein Hirsch oder ein Reh. Man muß aber während dem Abziehen wohl Acht geben, daß man das Fett nicht an der Haut läßt. Die Schlegel und die Ziemer, wie auch die Bug, werden gebeizt, aber nicht gespickt. Den Bauch oder die Brüste nimmt man zum Ragout. Das wilde Schweinefleisch wird meistens im Ofen gebraten und nicht am Spieß. Die Schlegel von einem wilden Schwein sind das schlechteste, die Bug und der Ziemer das beste. Zur Sommerszeit ist das wilde Schweinefleisch gar nicht gut. Wenn es ein Gewitter giebt, und man von einem wilden Schwein in Essig liegen hat, so kommt das Fleisch in Gährung; man muß es alsdann gleich den andern Tag braten, sonst geht es in Fäulniß über. Es wird gebraten wie anderes Wildpret, und mit einer gleichen Sauce servirt.

10. Geflügel zu braten.

Alles Geflügel, welches man braten will, ist viel besser wenn es gerupft, als wenn es gebrüht wird. Man darf kein anderes Geflügel zum braten brühen als junge Hähnen. Es wird auch viel mürber, wenn man es einen oder zwei Tage zuvor abnimmt, ehe man es bratet. Gespickt werden welsche Hähnen, junge Hähnen, Kapaunen und Tauben. Um das Geflügel zu dressiren, hat man eiserne Nadeln, die eine halbe Elle lang sind. Wenn es ausgenommen

ist; reibt man es inwendig mit Pfeffer und Salz. Hernach biegt man die Beine so viel als möglich gegen die Flügel zu, thut in die Nadel eine Schnur oder Bindfaden, und stößt sie durch die Schenkel, damit sie hinterwärts gehalten werden. Man bindet dann die Schaur satt auf dem Rücken zusammen, die Beine bindet man über dem Wurzel zusammen, und schneidet die Füße davon.

11. Ein welscher Hahn zu braten.

Wenn der Hahn getödtet ist, wird ein achtfaches Tuch über ihn gelegt, und das Brustbein eingeschlagen. Darnach wird er sorgfältig gerupft, daß man die Haut nicht zerreißt. Er wird unten aufgeschnitten. Wenn er ausgenommen und sauber gewaschen ist, so werden die Beine hinterwärts gezogen, und ein Spießlein von Eisen oder Holz dadurch gestochen, damit sie fest halten. Die Beine selbst werden am Wurzelbein mit einer Schnur fest zusammen gebunden; dann wird eine Fülle gemacht, von welcher Art man will, in welche man die Leber des Hahnes hackt. Mit dieser wird der Kopf angefüllt, und dann zugenäht oder zugebunden, damit die Fülle nicht heraussfällt. Die Flügel werden geschränkt, damit sie auf den Rücken zu liegen kommen. Den Kopf dreht man, daß er unter die Flügel versteckt wird, und befestigt ihn mit einem Spießlein. Die Haut am Hals muß aber ganz bleiben. Man macht dann kochendes Wasser in einem großen Topf, und legt den Hahn einige Minuten hinein, damit er anzieht und man ihn spicken kann. Hernach wird er am Spieß oder in einem Ofen gebraten. Wird er am Spieß gebraten, so bestreicht man weißes Papier mit Butter, und unwickelt den Hahn damit. Wenn man ihn alsdann auf den Tisch stellt, so wird eine Zitrone neben ihn gelegt.

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

12. Kapaunen zu braten.

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

13. Tauben oder junge Hahnen zu braten.

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

14. Eine gefüllte Gans zu braten.

Wenn die Gans abgenommen und sauber gerupft ist, wird folgende Fülle gemacht: Man nimmt 4 oder 5 große Zwiebeln und schneidet sie fein. Man thut in eine Pfanne eingefottene Butter, wirft die Zwiebeln hinein, und dächt sie, bis sie ganz weich sind, nimmt eine Hand voll fein geschnittene Petersilie, 3 Loth Weißbrod, in kochender Milch eingeweicht, und rührt es dazu, nebst zwei Eiern, Pfeffer und Salz und gestohene Mägelein. Man rührt die Fülle noch ein wenig, auf dem Feuer, bis sie dick ist. Will man die Gansleber noch dazu thun, so hackt man sie fein und rührt sie darunter. Zur Winterzeit, wenn man Kastanien hat, legt man welche davon in kochendes Wasser, und läßt sie eine Viertelstunde darin liegen. Man nimmt die obere Schale davon weg, und kocht sie noch eine halbe Viertelstunde im Wasser, thut dann die zweite Schale auch davon, schneidet jede Kastanie in vier Theile und mengt sie unter die Fülle. Man kann 20 bis 30 Kastanien zu einer Gans nehmen, je nachdem man sie viel oder wenig liebt. Will man eine

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

15. Eine Gans mit Schnitten zu braten.

Man verfährt mit dieser Gans auf gleiche Weise, wie mit einer gefüllten. Die Leber wird mit 6 oder 8 Schallotten fein gehackt. Dann thut man sie in eine Schüssel nebst fein geschnittener Petersilie, einem Stückchen fein geschnittener Zitronenschale, Pfeffer und gestoßene Nägelein oder gestoßene Muskatblüthe und schlägt ein Ei dazu. Man läßt in eine Casserolle ein kleines Stückchen frische Butter zergehen, thut das Gehackte hinein und ein wenig Brotsamen, und rührt darin, bis es dick wird; schneidet Weißbrod und streicht das Gehackte darauf. Eine halbe Stunde zuvor, ehe die Gans ausgebraten ist, schüttet man die meiste Brühe aus der Pfanne, so, daß nur noch ein wenig Fett darin zurückbleibt, legt die Schnitten in die Bratenpfanne, und läßt sie darin liegen, bis die Gans völlig ausgebraten ist; man thut dann den Braten auf eine Platte, und legt die Schnitten rings herum.

16. Zahme oder wilde Enten zu braten.

Man bratet die Enten auf gleiche Art wie die Gänse. Will man Schnitten darunter machen, so hact man noch ein wenig Kalbsleber zu der Entenleber, und macht übrigen die Schnitten wie im vorhergehenden Artikel.

17. Einen Auerhahn zu braten.

Man rupft den Auerhahn bis an den Kopf recht sauber. Wenn er ausgenommen ist, so wird er ausgewaschen; man muß sich dabei in Acht nehmen, daß der Kopf nicht naß wird. Alsdann wird er noch einmal mit Essig sauber gewaschen, wie auch mit Pfeffer und Salz und ein wenig gestoßenen Nägelein innerlich gerieben. Man legt ihn in eine Schüssel (der Kopf muß daraus bleiben), schüttet halb Essig und halb Wein darüber, daß es oben zusammengeht, und läßt ihn 24 Stunden darin liegen. Wenn man ihn füllen will, so nimmt man Herz, Leber und Magen und hact es mit 4 Loth Speck, einer fein geschnittenen Zwiebel und etwas Zitronenschale recht fein. Man rührt ein Ei darein, mit Pfeffer und Salz und ein wenig Muskatblüthe dazu, und füllt dem Hahn den Kropf. Man näht den Kropf zu und spickt den Hahn schön fein. Wenn man ihn an den Spieß steckt, wird der Kopf in Papier eingebunden. Während dem Braten muß der Hahn mit frischer Butter begossen werden. Wenn er ausgebraten ist, wird er auf eine Platte gelegt, das Papier am Kopfe losgemacht, und eine Zitrone neben ihn auf den Tisch gelegt.

18. Fasane zu braten.

Der Fasan wird bis an den Kopf gerupft, und wenn man will, so kann man ihm den Kopf abschneiden. Die Flügel werden wie bei einer Gans abgeschnitten, und die Federn am Schwanz ganz ausgerupft. Man muß aber Achtung geben, daß man die Federn nicht verliert. Alsdann wird er ausgenommen und inwendig sauber ausge-

waschen, wie auch mit Pfeffer und Salz gerieben. Er wird auf die gleiche Art dressirt wie ein Kapaun; mit dem einzigen Unterschied, daß die Füße daran bleiben. Man spickt ihn, und wenn man will, umbindet man ihn mit Speck. Man steckt ihn an einen Spieß und bratet ihn wie einen Kapaun. Wenn er gebraten ist, legt man ihn auf eine Platte, und heftet die Flügel wieder daran. Man schneidet ein Papier kraus und wickelt den Hals des Fasanen darein. Den Kopf steckt man zwischen die Flügel, die Schwanzfedern legt man wieder unten auf die Platte und trägt ihn so zu Tische.

19. Schneehühner (Gelinottes) zu braten.

Die Schneehühner werden gebraten wie die Fasanen; nur wird der Schwanz davon weggelassen.

20. Rebhühner zu braten.

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

21. Schnepfen zu braten.

Die Schnepfen werden wie die Rebhühner bis an den Kopf sauber gepuzt aber nicht ausgenommen. Sie sind immer besser zu braten, wenn sie etliche Tage alt, als wenn sie noch frisch sind. Man legt in die Bratenpfanne gebähtes Weißbrod, damit der Schnepfendreck darüber abtropfen kann. Während dem Braten muß die Schnepfe gesalzen und etlichemale mit Butter begossen werden. Man muß sie aber nicht zu viel ausbraten lassen, damit sie noch saftig ist, wenn sie auf den Tisch kommt. Man legt dann die Schnitten Brod in die Platte, und die Schnepfe oben darauf.

22. Krametsvögel oder Lerchen zu braten.

Man rupft diese Vögel und zieht ihnen die Haut über

den Kopf herunter. Sie werden aber nicht ausgenommen, sondern nur die Flügel und die Füße an ihnen umgebogen, und der Kopf unter die Flügel gesteckt. Man steckt sie alsdann an einen dünnen Spieß. Während dem braten muß man sie salzen und mit frischer Butter beträufeln. Man kann sie auch in einer Tortenpfanne braten, auf welche Art sie noch am besten und saftigsten werden. Man streicht die Tortenpfanne mit frischer Butter an, und legt die Krametsvögel oder Lerchen auf den Rücken einer nach dem andern hinein. Oben darüber streut man Pfeffer und Salz, gestohenes Brod und einige gestohene Wachholderbeeren. Man legt auf die Vögel dünn geschnittene Speckscheiben, und macht oben und unten Feuer. Sind es Krametsvögel, so nimmt man sie aus der Tortenpfanne, wenn sie halb gebraten sind, und legt unten gebähres Brod darein. Die Vögel werden wieder darauf gelegt und ganz ausgebraten; doch müssen sie, wie andere Vögel, so wenig als möglich gebraten werden, damit sie den Saft nicht verlieren. Man legt dann das gebäherte Brod in eine Platte und die Vögel darauf, schüttet das Fett, so in der Pfanne ist, darüber, und trägt sie zu Tische. Sind es aber Lerchen, so wird kein Brod dazu genommen. Man thut sie in eine zugedeckte Schüssel, schüttet das Fett darüber und deckt sie zu, damit sie warm bleiben.

23. Eine gepreßte Schweins-Gallerte.

Zu einer Schweins-Gallerte nimmt man die 4 Füße, die Ohren und Schnurren, und einen oder zwei Kalbsfüße, und läßt dieses Fleisch einen oder zwei Tage in frischem Wasser liegen, damit es weiß wird. Es muß aber Morgens und Abends mit frischem Wasser übergossen werden. Man setzt es darnach mit drei Maas Wasser in einen ehernen Topf, oder wenigstens in einen Topf, der wohl verzinnt ist, und thut noch ein Stück Rindfleisch von 2 Pfund oder von dem Knie eines Ochsen hinzu,

damit
Fleisch
Maas
Zwie
wurde
zusam
man
gelei
das
thut
binde
und
Fleis
den
schir
salze
ist.
hat,
es an
kann
Essig
lassen
in ei
ist.
zurü
die
flach
weich
zerre
legt
tet,
den
und
darü
viert
das

damit die Gallerte desto kräftiger wird. Sobald das Fleisch verschaumt ist, schüttet man zwei und eine halbe Maas alten Wein daran, thut Salz und zwei geschälte Zwiebeln dazu, eine Selleriewurzel, zwei Petersilienwurzeln und 2 ganze Lauch, bindet diese mit Zwirn zusammen, und legt es in die Gallerte. Hernach thut man in ein Tüchlein ein wenig ganzen Pfeffer, 6 Nägelein, eine Ingwerwurzel und Muskatblüthe. Ist das Wetter so warm, daß die Gallerte nicht stockt, so thut man noch 4 Loth Hirschhorn zu dem Gewürz und bindet es fest zusammen. Man thut es in die Gallerte und läßt sie dann kochen, aber nicht zu stark, bis das Fleisch weich genug ist, daß man die Gebeine alle aus den Füßen herausnehmen kann. In einem andern Geschirr oder auch bei der Fleischsuppe kocht man eine gesalzene oder geräucherte Schweinszunge, die schön roth ist. Wenn nun die Gallerte etwa 5 bis 6 Stunden gekocht hat, so nimmt man alles Fleisch aus dem Topf und thut es auf eine breite Platte. Ist sie zu viel eingekocht, so kann man Fleischbrühe und eine halbe Tassenschaale voll Essig nachschütten und es zusammen noch ein wenig kochen lassen. Man gießt dann die Gallerte durch ein Sieb in eine große Schüssel, während das Fleisch noch warm ist. Man sucht alle Gebeine daraus, damit keines darin zurück bleibt. Man nimmt dann eine Serviette und legt die ausgebeinten Füße in der Länge und Breite einer flachen Hand darauf. Von der schweinenen Zunge, die weich gekocht sein muß, zieht man die obere Haut ab, zerreißt die Zunge in zwei Theile, zerzupft die Hälfte und legt sie auf die Füße. Darauf wird ein Ohr ausgebreitet, so groß als das Fleisch. Man thut das gleiche mit den Schnurren; dann zerzupft man die andere halbe Zunge und legt sie darauf; man breitet eben so das andere Ohr darüber, und dann den Rest von den Füßen. Die Serviette schlägt man zusammen, so viel man kann, damit das Fleisch eine Hand dick wird, näht es darin fest, da-

mit es nicht locker werden kann. Man legt es zwischen zwei Bretter, beschwert es mit Steinen und läßt es so gepreßt eine Nacht stehen, oder bis es ganz kalt ist. Man nimmt die Gallerte und hebt alles Fett mit einem Löffel rein ab, thut sie in eine Casserolle und stellt sie aufs Feuer. Dazu zerklöpft man, in einer Schüssel, 3 oder 4 kleine Eier sammt den Schaalen, aber ehe man die Eier hinein thut, muß man die Gallerte kochen, ob sie genug gesalzen oder sauer genug ist. Ist sie nicht sauer genug, so muß man Essig daran gießen oder den Saft von einer halben Zitrone hineindrücken. Wenn nun die Eier wohl zerklöpft sind, so rührt man von der Gallerte hinein, bis die Schüssel beinahe voll ist. Man gießt die Gallerte wieder in die Casserolle und rührt darin, bis sie anfängt zu kochen und geschieden ist; gießt sie in eine Serviette, die aber schon zuvor muß zubereitet worden sein. Man nimmt einen vierbeinichten Stuhl, und bindet an alle 4 Beine eine Serviette mit einem Zwirn. Hat man viel Gallerte, so müssen zwei bis drei Stühle also zugerichtet werden, oder man kann auch ein viereckiges Stück Flanell in die Serviette legen und die Gallerte dadurch laufen lassen. Man stellt auch eine Schüssel unter den Stuhl, damit die Gallerte hineinlaufen kann. Wenn nun die Gallerte kocht, so schüttet man sie so geschwind als möglich in die Serviette. Ist die halbe Schüssel voll, so stellt man eine zweite darunter, und nimmt die erste, so halb voll ist, hinweg, und schüttet sie wieder in die Serviette. Man muß den Stuhl nahe an einen Ofen oder an einen andern warmen Ort hinstellen, damit die Gallerte nicht so leicht erkaltet, denn sonst läuft sie nicht durch. Sobald die Gallerte durchgelaufen ist, thut man sie in eine Schüssel und deckt sie zu, damit sie nicht dick wird. Das Fleisch nimmt man aus der Serviette und zerschneidet es in Schnitten. Will man eine aufgesetzte Gallerte machen, so nimmt man eine Form dazu, welche man will; doch muß man Acht geben, daß die Schüssel oben nicht

enger
der
2 Fi
bis s
Man
dami
man
verzo
gerne
darin
ist; i
muß
von
thut
die C
das
man
voll
dem
gesta
hes
von
mit
dabe
bald
Blec
ist; i
kome
Geje
Man
Form
auf
eine
und
For
abge

enger ist als unten, denn sonst könnte man sie nicht aus der Form bringen. Man schüttet zuerst unten in die Form 2 Finger hoch Gallerte, und stellt sie an einen kalten Ort bis sie gestanden ist, bedeckt die Gallerte mit abgeschälten Mandeln, die man zuvor in frischem Wasser liegen läßt, damit sie schön weiß werden. Hat man Pistazien, so steckt man immer eine zwischen zwei Mandeln, macht einen verzogenen Namen oder einen Stern, oder was man sonst gerne will, gießt dann einen großen Löffel voll Gallerte darüber, und läßt es wieder stehen bis es dick geworden ist; dann legt man von den Fleischschnitten darauf. Man muß Acht haben, daß das Fleisch immer ein Finger breit von dem Rande des Geschirrs entfernt bleibt. Hernach thut man wieder einen Löffel voll Gallerte darüber, läßt die Gallerte wieder dick werden, und fährt so fort, bis das Geschir ganz voll ist. Neben das Fleisch umher streut man Mandeln und Pistazien. Ist nun das Geschir recht voll und die Gallerte dick gestockt, und will man sie aus dem Geschir thun, (sie muß aber immer eine Nacht darin gestanden haben, ehe man sie umwendet) so thut man heißes Wasser in ein anderes Geschir, in welchem die Form von der Gallerte bequem Platz hat, und hält die Gallerte mit der Form hinein bis oben auf. Man muß sorgfältig dabei sein, daß kein Wasser auf die Gallerte kommt. Sobald die Gallerte sich von der Form ablöst, legt man ein Blech oder eine Platte, die in der Größe von der Form ist, darauf. Die Gallerte muß ganz gerade auf die Platte kommen, damit sie nicht zerbricht. Man stürzt dann das Geschir mit der Gallerte um und hebt es davon hinweg. Man kann die Gallerte auch auf folgende Art aus der Form bringen: Man deckt die Platte oder den Teller auf die Form, und stürzt sie ganz sachte um, nimmt dann eine Serviette, die man zuvor in heißem Wasser nezt, und wieder ausdrückt, und schlägt sie ganz heiß um die Form. Hat sich die Gallerte beim erstenmale noch nicht abgelöst, so nezt man die Serviette zum zweitemale

in heißem Wasser, und schlägt sie wieder darum. Hernach hebt man das Geschirr von der Gallerte hinweg, läßt sie noch ein wenig stehen, und trägt sie an einen kühlen Ort, bis man sie will zu Tische tragen.

Auf gleiche Weise macht man Gallerte von Rindfleisch. Man nimmt von dem hintern Stück eines Schenkels 4 Pfund, und 4 Kalbsfüße, und kocht es auf die gleiche Art. Wenn das Rindfleisch ganz kalt ist, so schneidet man es in dünne Scheiben, legt es auf eine Platte und schüttet Gallerte darüber, oder macht eine aufgesetzte Gallerte daraus. Diese Rindfleisch-Gallerte ist insonderheit für Leute, die krank gewesen sind, sehr kräftig und gesund. Man schneidet dem Geflügel die Flügel, den Kragen und den Kopf ab, doch muß man die Haut am Kropf dabei lassen. Auch im Ruyfen muß man sehr sorgfältig sein, daß die Haut nicht zerreißt. Man schneidet dann in der Länge vom Rücken nach die Haut auf, und macht mit einem scharfen kleinen Messer alles Fleisch wohl von den Beinen. Von den Schenkeln löst man unten die Nerven, streicht das Fleisch aufwärts und dreht das Bein heraus. Wenn das Gerippe aus der Gans oder aus den Hahnen ist, so nimmt man Kalbfleisch von einem Unter- oder Oberstück, und zerschneidet es in Riemen, so groß und dick als ein Finger. Man legt die Gans oder den Hahn breit von einander, streut Pfeffer und Salz, ein wenig gestoßene Nägelein und gedörrten Basilikum auf das Fleisch, und legt das zerschnittene Kalbfleisch neben einander. Man nimmt ungeräucherren Speck, zerschneidet ihn ganz lang und dünn in der Breite eines halben Fingers, und legt ihn zwischen das Kalbfleisch. Hat man Schinken, so thut man einige Stücke dazwischen, oder statt dessen geräucherte Schweinezungen, in lange Riemen zerschnitten. Man streut wieder Salz und Pfeffer darauf, wie auch Nägelein und Basilikum, und näht die Gans oder den Kapaun wohl zusammen. Die

Haut
Man
satt
man
Wen
mit
es zu
kalt
Zwir
men
thut
als z
trage
Geft
höher
ganz
lernte
die a
verzi
fen o
man
saube
sches
sie d
den l
sie f
Galle
und
und

W
so le
so le
Kopf
gesen

Haut an dem Kropf aber befestet man auf dem Rücken zu. Man nimmt ein altes Stück Tuch, nähet das Geflügel satt hinein, und kocht es in einer Gallerte, zu welcher man 4 Kalbsfüße und 2 Pfund Rindfleisch thun muß. Wenn die Gallerte vier Stunden gekocht hat, nimmt man mit einem Schaumlöffel das Geflügel heraus, und legt es zwischen zwei Bretter, und beschwert es, bis es ganz kalt ist, nimmt es dann aus dem Tuch, und zieht allen Zwirn heraus. Zum Geflügel muß man immer lange Formen haben, um aufgesetzte Gallerten zu machen. Man thut ein wenig mehr Gallerte unten in das Geschirr, als zu dem gepressten Fleisch. Auch muß man wohl Sorge tragen, daß die Gallerte satt oder fest wird, daß das Geflügel nicht hinunter fallen kann. Es muß auch nicht höher sein, als die Form, und die Form muß immer ganz voll sein, damit die Platte recht fest auf die Gallerte zu liegen kommt. Hernach wendet man sie um, wie die andern Gallerten, thut sie auf eine lange Platte und verziert den Rand der Platte mit schönen großen Krebsen oder mit Petersilie. Hat man eine alte Gans, die man nicht ausbeinen will, so legt man sie, nachdem sie sauber gepuht und ausgenommen ist, einen Tag in frisches Wasser, salzt und pfeffert sie inwendig wohl, bindet sie dann in ein Tuch, läßt sie in der Gallerte 6 Stunden lang kochen, und legt sie in eine tiefe Platte. Wenn sie kalt ist, nimmt man das Tuch davon, und wenn die Gallerte geläutert ist, schüttet man sie über die Gans, und läßt sie stehen. Auf gleiche Art kann man Hühner und Enten oder Spanferkel in Gallerten kochen.

24. Wilde Schweinsköpfe zu kochen.

Will man einen schönen wilden Schweinskopf schneiden, so legt man die Ohren hinterwärts, und schneidet ihn so lang als die Ohren gehen. Man läßt die Haare am Kopf bei einem Schmied abbrennen. Wenn der Kopf gesengt ist, thut man ihn in einen Zuber mit Wasser,

wascht ihn sauber, legt ihn auf ein Brett, nimmt einen rauhen Stein, reibt ihn damit, daß alles Unsaubere davon kommt, und wascht ihn noch zwei- oder dreimal ab. Hernach schneidet man den Kopf unten auf, und läßt alle Beine daraus thun. Man muß aber wohl Acht geben, daß man die Haut nicht zerreißt oder zerschneidet. Den Kopf legt man breit von einander, und streut ein wenig Salpeter darüber, wie auch Salz; den Salpeter und das Salz reibt man wohl in das Fleisch hinein, schneidet eine kleine Hand voll feine Schalotten, und streut die halbe auf den Kopf, sammt Pfeffer, gestoßenen Nägelein und fein geriebenem Basilikum. Man nimmt dann halb Kalbfleisch und halb Schweinefleisch, hat man wildes Schweinefleisch, so ist es noch besser; man schneidet das Fleisch in lange Stücke, so dick als zwei Finger, legt es der Länge nach in den Kopf, und darzwischen lange Stückchen ungeräucherter Speck. Man legt so viel Fleisch darauf, bis der Kopf ganz satt davon wird, wenn man ihn zunäht. Weil ich aber die Größe des Kopfes nicht weiß, so kann ich auch nicht bestimmen, wie viel Fleisch man zu jedem Kopf braucht. Man reibt das Fleisch wieder mit Salpeter und Salz, streut Schalotten, Pfeffer, gestoßene Nägelein und Basilikum darüber, und näht ihn dann fest zu, läßt ihn einen oder zwei Tage liegen, damit das Salz durchziehen kann. Ehe man ihn kocht, bindet man ihn in 'eine Serviette mit starke Zwirn, thut ihn in einen großen Topf, worin er bequem Platz hat, thut alles Beinwerk, so am Kopf und am Fleisch war, dazu, schüttet zwei Maas Wein daran und Wasser, bis der Hafen ganz voll ist, und legt zuletzt eine gute Hand voll Salz und Pfeffer, 3 ganze Ingwerwurzeln, 3 ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter und aller Sorten Grünes hinein. Will man rothen Wein dazu nehmen, so kann man es, aber der Kopf wird dadurch nicht besser. Man läßt ihn dann kochen, bis er ganz weich ist. Es muß aber während dem Kochen immer Wasser nachgegossen

werd
geht
groß
nim
nen
daß
über
groß
Brü
falt
Brü
von
chen
auf
lass
man
zug
auf
W
Köy
Sch
back
das
so l

W
Ob
läßt
die
zum
Zu
alle
In

werden, damit das Wasser beständig darüber zusammen geht. Der Kopf muß auch nicht zu schnell, und wenn er groß ist, muß er immer 8 Stunden lang kochen. Man nimmt ihn behutsam aus dem Topf, und legt ihn in einen langen Zuber, oder sonst in ein langes Gefäß, so daß die Ohren in die Höhe kommen, deckt ein Brett darüber, so lang der Kopf ist, beschwert ihn mit einigen großen Steinen, damit er stark gepreßt wird, schüttert die Brühe über den Kopf, und läßt ihn so stehen, bis er kalt ist. Er darf aber nicht zugedeckt werden, bis die Brühe ganz kalt ist. Alsdann kann man die Steine davon nehmen. In dieser Brühe hält er sich 4 bis 5 Wochen, ehe man ihn braucht. Will man ihn noch länger aufbewahren, so darf man nur ein wenig Fett zergehen lassen, und es an denjenigen Ort darüber schütten, wo man die Steine abgehoben hat, und das Geschirre wohl zugedeckt halten. Man kann ihn dann 3 bis 4 Monate aufbewahren, bis man ihn braucht.

Auf gleiche Art kann man auch von zahmen Schweinen Köpfe machen, nur muß es nicht von einem allzufetten Schwein sein. Man schneidet das Fett von dem Kinnbacken hinweg, und legt es anstatt dem Speck zwischen das Kalbfleisch. Der zahme Schweinskopf hält sich nicht so lange in der Gallerte als der wilde Schweinskopf.

25. Ein Schweins-Käse.

Man schneidet den Kopf von einem Schwein ganz ab. Oben am Hals darf er nicht ausgeschnitten werden. Man läßt ihn einen Tag in frischem Wasser liegen, nimmt dann die Zunge daraus und setzt ihn in einen Topf mit Wasser zum Feuer, nebst einer oder zwei geräucherter Schweinezungen. Wenn der Kopf verschaumt ist, so thut man alle Sorten Wurzelwerk daran, Pfeffer und Salz, zwei Ingwerwurzeln und Lorbeerblätter, und läßt ihn kochen

bis er weich ist. Man nimmt ihn dann behutsam aus dem Topf. Man muß wohl Acht geben, daß die Haut nicht zerrissen wird. Die Sauce davon thut man in eine irdene Schüssel und läßt sie stehen. Wenn der Kopf abgekältet ist, so nimmt man alle Beine sauber daraus, schneidet die Ohren sorgfältig ab, zerschneidet alles Fleisch vom Kopf in würfliche Stücke, und schabt mit einem Messer alles Fleisch von dem Gebeine sauber hinweg. Das Hirn wird nicht dazu genommen. Die Ohren schneidet man in längliche Streifen. Die Haut wird dann von der Zunge abgezogen, man schneidet sie länglicht wie die Ohren. Dies thut man zusammen in eine große irdene Schüssel, nebst einer kleinen Hand voll feingeschnittene Schalotten, eine halbe Zitronenschale länglicht aber so fein als möglich geschnitten, gestoßene Nägelein, ein wenig gestoßene Musfatenblüthe, fein geriebener Basilikum, Pfeffer und Salz. Dieses muß zuerst mit der Hand wohl durch einander vermengt werden. Man breitet dann auf ein Brett eine Serviette aus, legt die Haut oder die Schwarte vom Kopf auf die Serviette, so daß der inwendige Theil der Schwarte auswendig zu liegen kommt. Auf die Oeffnung, wo die Augen und Ohren waren, legt man die Schwarten, thut das Fleisch darauf, und gibt ihm die runde Form eines Kopfs, doch so, daß er höher ist als breit. Man bindet oder näht dann die Serviette so fest als möglich zusammen. Zuletzt näht man es noch überwindlings zusammen, damit er recht fest wird und nicht nachgeben kann. Man hebt das Fett von der Sauce rein ab und thut eine halbe Maas Wein hinzu, nebst ein wenig Salz. Man legt den Schweinskäse hinein, und läßt ihn noch eine Stunde kochen. Hernach legt man ihn zwischen zwei Bretter, beschwert ihn mit Steinen und läßt ihn liegen bis er kalt ist. Man kann ihn bis den andern Morgen zwischen den Brettern liegen lassen, löst dann die Serviette davon, und legt ihn so, daß die Schwarte oben auf zu liegen kommt. Man servirt ihn mit Essig und Baumöl.

W
2 Ka
te, w
Fing
werde
man
dann

M
Wass
legt
harte
alles
sind,
zum
und
dazu
und
zwei
halbe
und
bis m
viette
zu
Sauce
thut
und

Ma
löffel

Will man den Käse in eine Gallerte thun, so kocht man 2 Kalbsfüße mit, und 2 Maas Wein, läutert die Gallerte, wie in Nr. 23 beschrieben ist; dann thut man drei Finger hoch Gallerte in eine tiefe Schüssel, läßt sie satt werden, legt den Käse darauf, die andere Gallerte gießt man darüber, läßt es über Nacht stehen und wendet es dann um, wie die andere Gallerte.

26. Trüffeln zu Kochen.

Man wäscht die Trüffeln ertliche Male in frischem Wasser. Wenn das Wasser ganz klar davon läuft, so legt man sie wieder in frisches Wasser, nimmt eine kleine harte Bürste, und bürstet die Trüffeln wohl ab, damit alles Grundige davon kommt. Wenn sie sauber gepuzt sind, setzt man sie mit rothem Wein in einer Caserolle zum Feuer. Zu 50 Trüffeln nimmt man eine Maas Wein und ein Glas Wasser, und thut einige Speckschwarten dazu, woran noch ein wenig Speck ist, wie auch Pfeffer und Salz, Nägelein, Muskatensblüthe, Lorbeerblätter und zwei ganze Zwiebeln. Man läßt die Trüffeln eine gute halbe Stunde kochen, thut sie darnach in eine Schüssel, und deckt sie wohl zu, damit kein Dampf davon kommt, bis man sie zu Tische tragen will. Man legt dann eine Serviette vierfach auf diejenige Platte, auf welcher man sie zu Tische tragen will, und nimmt die Trüffeln allein aus der Sauce (alles andere läßt man in der Sauce liegen), thut sie auf die Serviette, schlägt diese darüber zusammen, und giebt sie zu Tische.

10. S a u c e n.

1. Oliven-Sauce.

Man nimmt 4 Löffel voll Provencereöl, röstet einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb darin; nimmt 8 Schalotten,