

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

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1840

Ragouts.

urn:nbn:de:bsz:31-56998

sie an einen kühlen Ort. Sie halten sich ein halbes Jahr gut. Man giebt sie aus der Marinade kalt auf den Tisch. Wenn man davon herausgenommen hat, so muß man sorgen daß das Uebrige wieder mit dem Oehle bedeckt ist, und es sogleich wieder zubinden.

Will man Salmen einmachen so schneidet man den Rückgrath so vorsichtig heraus wie zum Räuchern. Man schneidet keine größere als 3 fingersbreite Stücke, läßt sie 3 Viertelstunden im Ofen und behandelt ihn wie die Nase.

Man kann sie mit einer kalten Sauce oder mit Essig und Oehl auf den Tisch geben, auch mit einer warmen Sauce.

Ragouts.

1. Rindsfleisch mit feinen Kräutern.

Man kocht 3 bis 4 Pfund Rindsfleisch, vom Schwanzstück, in Wasser und Salz halb weich, nimmt es aus der Brühe, legt es in einen engen Topf oder Casserolle und thut folgende Kräuter dazu, von jedem eine Hand voll, als: Petersilie, Basilikum, Estragon, Schnittlauch, Schalotten, 2 Löffel voll Kapern, Salz, Pfeffer, etliche Nagelein, alles fein geschnitten und gehackt, nebst einer abgeschälten Citrone in dünnen Scheiben und 2 Anrichtlöffel voll von der Fleischbrühe, in welcher es halb weich gekocht hat; man läßt es dann wohl zugedeckt auf einem langsamen Feuer weich kochen. Es muß öfters umgewendet werden, und sollte es zu sehr eingekocht seyn, so muß man Brühe nachschütten, damit ein Anrichtlöffel voll bleibt; wenn es weich ist, so legt man es sachte auf eine Platte, damit es nicht zerfällt. Man gießt dann in die Brühe ein guter Eßlöffel voll angemachten gelben Senf und 2

Eßlöffel voll Essig, verrührt dieß in der Brühe und läßt sie noch einmal aufkochen; dann schüttet man ein wenig davon über das Fleisch. Die übrige Sauce wird in eine Sauceiere gegossen und warm auf den Tisch getragen. Ohne Senf ist es auch gut.

2. Rindsbrust mit Parmesan-Käse.

Man kocht ein Stück Brustkern oder sonst ein Bruststück von 2 bis 3 Pfund, je nach der Anzahl der Personen; belegt ein Geschirre, das nicht zu groß ist, unten mit Speck in Scheiben geschnitten; das Fleisch wird darauf gelegt, mit 3 Zwiebeln, 2 gelben Rüben, 2 Petersilienwurzeln, ganzem Pfeffer, halb so viel Nägelein, eine kleine Hand voll Salz und eine Maas Wasser; deckt es wohl zu und läßt es unter öfterm Umwenden weich kochen. Man verrührt dann 4 Loth frische Butter mit 3 Eiern und streut einen Kochlöffel voll Mehl darein; ein halber Schoppen von der Brühe, in welcher das Fleisch gekocht hat, wird darein gegossen durch ein Sieb, damit nichts von dem Gewürz dazu kommt, und rührt dieß auf dem Feuer bis es dick ist. Dann streicht man den Boden von einem Blech von der Größe des Fleisches, mit frischer Butter an, legt das Fleisch darauf, streicht den Brey darüber und streuet 2 Messerrücken dick geriebenen Parmesan-Käse darauf; man stellt es in einen heißen Ofen läßt es schön gelb werden, und legt es auf eine Platte. Man hebt unterdessen alles Fett ab der Brühe, läßt sie wieder kochen, schüttet sie durch ein Sieb, thut davon etliche Löffel voll unten in die Platte und giebt es warm auf den Tisch.

3. Rindfleisch auf dem Rost gebraten.

Man nimmt ein Rippenstück, so groß als man es braucht, für 6 Personen 3 Rippe, schneidet diese in fingersdicke Scheiben ganz durch, klopft sie wohl und legt sie die Nacht zuvor, ehe sie gebraten werden, satt neben einan-

der in eine irdene Schüssel, mit einem Kaffeelöffel voll grüblücht gestoßenem Pfeffer, Nägelein, Muskatnuß, einer Hand voll fein geschnittenen Schalotten, ein wenig klein geschnittenem Knoblauch, Citronenscheiben und folgenden Kräutern, als: Schnittlauch, Sauerampfer und einer kleinen Hand voll Salz; man kehrt das Fleisch wohl darin um und läßt es über Nacht stehen; des Morgens wendet man es noch öfters um. Man nimmt zu 3 Rippen ein Viertelpfund frische Butter in eine Casserolle mit allem, was auf dem Fleisch ist, discht es ein wenig in der Butter, kehrt die Coteletten wohl darin um, legt sie eine Viertelstunde vor dem Essen auf einen Rost, und ein starkes Kohlenfeuer, und während dem Braten kehrt man sie in der Marinade 2 mal um; man giebt sie gleich auf den Tisch, ohne Sauce oder auch mit einer Citronen- oder Senf-Sauce, auf welche Art man will.

Alle Saucen, die mit feinen Kräutern gemacht sind, können ohne Estragon und Basilikum gekocht werden, weil man diese nicht in allen Gärten hat, besonders im Winter thut es Petersilie allein.

4. Bistock.

Man nimmt Filet oder Lummel, schneidet es rund in fingersdicke Scheiben; 3 Stunden vor dem Essen legt man sie in eine irdene Platte neben einander, streuet Salz, Pfeffer und ein wenig geriebene Muskatnuß darüber mit einer kleinen Hand voll feingeschnittenen Schalotten; dann schüttet man auf ein jedes ein wenig feines Baumöhl, läßt sie eine halbe Stunde stehen, kehrt sie um, streuet wieder Salz und Pfeffer darauf, gießt wieder ein wenig Baumöhl auf jedes Stück, dann läßt man sie wieder stehen, kehrt sie jede halbe Stunde um und jedes mal schüttet man wieder ein wenig Baumöhl darauf. Eine Viertelstunde vor dem Essen legt man sie auf einen Rost oder in eine Pfanne, läßt sie unter öfter umwenden auf einem starken Feuer braten; dann giebt man sie gleich auf den Tisch.

5. Rindsgaumen oder Rachen mit ParmesanKäse.

Man nimmt 6 oder 8 Rachen, wäscht und schleimet sie mit Salz wohl ab, wäscht sie ein zweites Mal, kocht sie im Wasser, bis man die weisse Haut davon rein herunter ziehen kann; dann zieht man die Haut ab, und kocht die Rachen in Fleischbrühe weich; man legt sie dann auf eine Platte, preßt sie bis sie kalt sind, damit sie glatt liegen bleiben. Man schneidet sie in halb fingersdicke und fingerlange Stücke, discht eine gute Hand voll Kräuter, als: Petersilie, Estragon, Schnittlauch, Schalotten, in 2 Eßlöffel voll Provencerröhl mit einem Löffel voll Mehl, bis die Schalotten weich sind, drückt den Saft von einer Citrone dazu oder 2 Löffel voll Essig und ein halber Anrichtlöffel voll guter Fleischbrühe mit Gewürz, thut die Rachen dazu und läßt sie dick einkochen. Man bestreicht alsdann eine Platte mit frischer Butter, legt die Rachen schön hoch darauf und streut etwas dick geriebenen Parmesan-Käse darauf; stellt sie in einen warmen Ofen, bis sie eine schöne Farbe haben, aber jedoch nicht zu lange, damit sie nicht zu trocken werden.

Ohne Käse, als Ragout, auf diese Weise gekocht, sind sie sehr gut; nur müssen sie nicht dick eingekocht und es müssen in die Sauce 2 Eyer gerührt werden.

6. Gefüllte Rindsgaumen oder Rachen.

Man kocht und preßt sie, wie die vorigen; dann schneidet man sie in der Dicke, der Länge nach, von einander, überstreicht sie mit einer guten Kalbfleischfülle, rollet sie zusammen und bindet sie mit Bindfaden fest; dann bestreicht man ein Blech oder eine Tortenpfanne stark mit frischer Butter; man legt die Rachen darauf, streut gestoßenes Brod darüber, und läßt sie schön gelb backen. In einer halben Stunde sind sie gut. Während dieser Zeit kocht man folgende Sauce: Man discht einen Löffel voll fein geschnittene Schalotten, Petersilie, Basilikum und Estragon, in frischer Butter mit

ein wenig Mehl, bis die Schalotten weich sind und füllt es mit guter Fleischbrühe auf; dann thut man Gewürz, einen Löffel voll Kapern, die dünne Schaale von einer Citrone fein geschnitten nebst dem Saft dazu; läßt diese Sauce eine halbe Stunde kochen, thut sie auf eine Platte, schneidet den Faden von den Rachen, legt sie in die Sauce und giebt sie warm auf den Tisch. Man kann auch Morcheln dazu kochen und sie schön um die Platte legen, oder eine Krebs-Sauce dazu machen und sie mit Knöpflein oder Klößen garnieren. Hat man keine Citrone, so ist ein Eßlöffel voll Essig auch gut.

7. Rindsgaumen oder Rachen auf dem Rost gebraten.

Man kocht und preßt sie, wie die vorigen, schneidet jeden Rachen in 2 Stücke; folgende Kräuter werden dann in einem Viertelpfund frischer Butter gedischt, als: Schalotten Petersilie, Sauerampfer, soviel daß sie, wenn sie fein geschnitten sind, zusammen eine Hand voll ausmachen; wenn sie weich sind, so kehrt man die Rachen wohl darin um, und läßt sie eine Viertelstunde darin liegen, während welcher Zeit man sie aber noch etliche Mal darin umwendet. Dann macht man geriebenes Brod, thut fein gestoßenes Salz und Pfeffer dazu, wendet die Rachen wohl darin um, legt sie auf einen Rost, und stellt sie auf ein etwas starkes Kohlenfeuer. Während dem sie Braten streicht man von dem Kräuter-Butter darüber, läßt sie auf beiden Seiten schön gelb werden, und giebt sie mit dem Saft von einer Citrone oder gutem Schü auf den Tisch.

8. Eine gefüllte Rinds-, oder Ochsenzunge.

Man nimmt eine frische Zunge, wäscht sie sauber, reibt sie mit ein wenig Salz, damit alles Schleimige davon kommt; wäscht sie noch einmal, und setzt sie in einen Topf mit Wasser und Salz zum Feuer; man läßt sie halb weich kochen, nimmt sie aus der Brühe, schälet die Haut rein davon; thut in eine enge Casserolle etliche Schnitten Speck, legt

die Zunge darauf mit 3 Zwiebeln, Nägelein, 2 gelben Rüben, Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz, eine halbe Maas rothen Wein und eben so viel Fleischbrühe, und läßt sie wohl zugedeckt weich kochen; dann legt man sie in eine Schüssel, schüttet die Brühe darüber, und läßt sie kalt werden; wenn sie kalt geworden, so nimmt man sie aus der Brühe, schneidet alles Knorpelichte und was neben an ist davon, spaltet sie in drei gleich dünne theile, so daß sie oben und an der Spitze aneinander bleibt; man streicht in diese Einschnitte eine gute Kalbfleisch-Fülle, worunter man eine Hand voll gereinigte und weich gekochte Morcheln thut; oder was besser ist, Trüffeln und 4 Loth Sardellen, beides fein geschnitten oder gehackt; umwickelt sie mit Bindfaden, daß sie auf einander bleibt. Man streicht dann ein Blech mit frischer Butter an, legt die Zunge darauf, deckt sie mit Speck in dünne Scheiben geschnitten zu und läßt sie eine halbe Stunde in einem warmen Ofen braten; unterdessen werden sie 2 mal mit dem Saft, so in dem Blech ist, begossen damit sie nicht zu trocken wird. Während dem Backen rührt man ein Stück frische Butter mit einem halben Löffel voll Mehl, in einer Casserolle, auf dem Feuer, bis die Butter schäumt; man thut die Brühe mit dem rothen Wein dazu, und läßt sie kochen. Die Zunge thut man unterdessen auf eine Platte, und nimmt den Speck und Faden davon weg. Sollte die Sauce zu viel gesalzen seyn, so schüttet man ein wenig Wasser dazu, gießt sie durch ein Sieb über die Zunge und giebt diese gleich auf den Tisch.

Auf gleiche Weise kann man die Zungen ungefüllt kochen. Ein schöneres Ansehen bekommt sie, wenn man über die Zunge, ehe sie in den Ofen kommt, gestoßenes Brod streuet, die Sauce zuerst auf die Platte gießt und dann die Zunge darein legt. Will man eine weiße Sauce daran haben, so macht man diese aus weißem Wein.

9. Ein gedämpfter Kalbschlägel.

Man schneidet den Schlägel schön rund, durchzieht ihn mit

grobgeschnittenem Speck, der in Salz und Gewürz umgewendet wird, man thut in einen Topf oder Casserolle etliche Schnitten Speck und Schwarten, legt den Schlägel darauf mit einer guten Hand voll kleinen geschälten Zwiebeln, 2 gelben Rüben klein geschnitten, 2 Lorbeerblätter und ein wenig ganzen Pfeffer, Nägelein und Salz, laßt den Schlägel auf beiden Seiten schön gelb werden; alsdann schüttet man eine halbe Maas Wein dazu, deckt es mit einem Deckel zu, auf welchen man Feuer thun kann und wendet den Schlägel etliche Mal um; dann wird er oben wie glasirt. Wenn er weich ist, legt man ihn auf eine Platte, nimmt von etlichen Zweigen Estragon die Blätter, schneidet sie einmal durch, legt sie eine Minute in kochendes Wasser und garniert den Schlägel damit, mit den Zwiebeln und gelben Rüben; von der Sauce hebt man alles Fett ab, laßt sie durch ein Sieb über den Braten laufen; sollte die Sauce zu viel einkochen ehe das Fleisch weich ist, so muß man Fleischbrühe, oder wenn sie zu stark gesalzen ist, nur Wasser nachschütten. Unter- oder Oberstück kann man auf gleiche Weise kochen.

* 10. Kleine Fricando von Kalbfleisch

Man schneidet handgroße und 2 fingerdicke Stücke von einem Kalbschlegel, klopft sie ein wenig, spickt sie schön dick mit Speck, und reibt sie mit Salz ein; dann legt man dünn geschnittenen Speck in eine Casserolle, legt das Fleisch darauf, thut eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, 2 bis 3 Citronenscheiblein, etwas Sellerie und Petersilie in ein Bündlein gebunden und einige zerdrückte Wachholderbeeren darein, deckt die Casserolle zu und läßt das Fleisch auf beiden Seiten recht gelb werden; man gießt während dem Braten öfters einen Löffel voll Essig daran, streut ein wenig Mehl dazu, laßt es mit diesem noch so lang kochen bis die Fricando recht weich sind; dann legt man sie in die Schüssel, gießt einen Aurlöffel voll Fleischbrühe daran, deckt sie zu, und stellt sie an

einen Ort wo sie nicht kalt werden. Die Sauce läßt man noch so lange kochen bis sie zähe über den Löffel läuft, und drückt ein wenig Citronensaft darein, damit sie eine belle Farbe bekommt; dann richtet man die Fricando auf eine Platte an, gießt die Sauce durch ein Haarsieb darüber, legt kleine, ganze, gebackene Erdäpfel neben dem Fleisch herum, und trägt sie auf. Die Erdäpfel werden auf folgende Art bereitet: Man siedet gute Erdäpfel, die nicht größer als eine Baumnuß sind, schält sie sauber, lehrte sie in einem Eyerweiß um, dann in geriebenem Brod, welches stark mit Salz und verbacker Petersilie vermischt seyn muß, und backt sie in heiß gemachter Butter schön dunkelgelb. Sie können auch so zu bouff à la mode, Wildpret &c. gelegt werden.

11. Kalbfleisch mit Käse oder mit einer Kruste.

Man nimmt ein Stück Kalbfleisch, das Unter- oder Oberstück vom Schlegel, läßt es in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Sellerie- und Petersilienwurzel, gelben Rüben, Lorbeerblättern und Nägelein weich kochen. Dann zerläßt man ein Viertelpfund frische Butter, discht etliche feingehackte Schalotten mit einem guten Kochlöffel voll Mehl, feingeschnittener Petersilie, 2 Loth gehackte Sardellen, dann ein halber Schoppen Fleischbrühe, Salz, Muskatnuß, und läßt es unterm Rühren kochen bis es dick ist, und rührt noch 2 Eyer gelb dazu. Man streicht dann eine Platte oder Blech mit frischer Butter an, und legt das gekochte Fleisch darauf; wenn das Gerührte kalt ist, so streichet man es über das Fleisch. Will man es mit Käse haben, so reibt man Parmesankäse, streut ihn Messerrücken dick darauf, stellt es in ein heißes Ofen oder Ofen, damit es in einer Viertelstunde schön gelb wird. Dann thut man in eine Casserolle ein kleines Stück Butter, ein halber Kochlöffel voll Mehl, fein geschnittene Petersilie, einen Anrichtlöffel voll von der Brühe in welcher das Fleisch gekocht hat, und etliche fein gehackte Sardellen und laßt diese Sauce kochen. Während dem das Fleisch im Ofen ist, zerrührt man das Gelbe von zwei

Eyern mit Muskatnuß, und einem Kochlöffel voll Essig; rühret dieß in die Sauce, laßt sie wieder unterm Röhren kochen, schüttet sie durch ein Sieb auf die Platte, legt das Fleisch, wenn es schön gelb ist, darauf und trägt es auf. Auch ohne Käse ist es sehr gut.

12. Kalbfleisch auf dem Rost gebraten.

Man nimmt ein Ober- oder Untersstück, schneidet alles Hautige und das Bein davon, zerschneidet es in fingersdicke Stücke, klopft sie wie die Coteletten, streuet Salz und Pfeffer darüber und laßt sie eine Stunde stehen. Ferner haßt man eine kleine Handvoll Schalotten, Petersilie, Schnittlauch, ein wenig Citronenschale, discht dieß in frischer Butter bis die Schalotten weich sind, kehrt das Fleisch wohl darin um, und legt es auf einen Rost; dieser stellt man auf starke Gluth, und laßt das Fleisch etliche Minuten gelb braten. Während dem Braten wird es noch einmal in der Butter umgewendet, man thut dann ein wenig Schü von einem Braten auf die Platte, legt das Fleisch darauf und trägt es gleich auf.

13. Ragouts von Kalbsbrust mit kleinen Zwiebeln.

Man nimmt von einer Kalbsbrust so viel man braucht und blanchirt es. Zum Blanchiren setzt man das Fleisch mit etlichen Maas kaltem Wasser aufs Feuer, und wenn es schäumt, so nimmt man das Fleisch daraus und legt es in kaltes Wasser, dann bleibt es schön weiß. Wenn es kalt ist, so schneidet man den Brustkern von den Rippen und schneidet ihn in 2 fingersbreite, die Rippen aber, in fingerslange Stücke. Man thut dann ein Viertelsfund frische Butter in eine Casserolle; wenn sie zergangen ist, so legt man das Fleisch darein und streuet einen kleinen Löffel voll Mehl darüber, mit etlichen feingehackten Schalotten, deckt es wohl zu, und wenn die Butter anfängt klar zu werden, so kehrt man das Fleisch wohl darin um, thut einen Anrichtelöffel voll Fleischbrühe mit einem guten Glas voll weißen Wein dazu, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, eine Handvoll Petersilienblätter mit einem Zinken Knoblauch darein gebun-

den und laßt es zugedeckt weich kochen. Mittlerweile werden 20 kleine Zwiebeln im Wasser halb weich gekocht und nachher in ein Sieb Becken gelegt damit sie trocken werden, und dann in heißer Butter schön gelb gebacken; wenn der Ragout weich ist, so legt man das Fleisch auf eine Platte. Man rührt dann das Gelbe von 2 Eiern, mit ein wenig Essig und feingeschnittener Petersilie in die Sauce, laßt sie unter dem Rühren wieder kochen, und schüttet sie durch ein Sieb über das Fleisch. Die gebackene Zwiebeln legt man warm um das Fleisch, und giebt es so auf den Tisch.

14. Kalbsbrust mit einer Krebsauce.

Man nimmt eine schöne Kalbsbrust, schneidet sie rund, blanchirt sie und legt sie in kaltes Wasser, schneidet alle Rippen vorsichtig heraus. Dann legt man dünn geschnittenen Speck in die Casserolle, die Brust darauf und einen Anrichlöffel voll Fleischbrühe, Salz, Muskatblüthe und Nägelein mit 2 Lorbeerblättern; laßt sie weich einkochen bis keine Brühe mehr ist; dann laßt man sie in dem Fett schön gelb werden. Dazu verfertiget man eine Krebsauce, gießt sie in die Platte, legt die Brust darein, und garniert sie mit den Krebschwänzen und Butterknöpflein.

15. Kalbscoteletten mit feinen Kräutern.

Man nimmt schöne große Rippen und schneidet von jeder Rippe die Knochen ab, das lange Bein laßt man nicht zu lang, schabt das Fleisch davon vorwärts herunter, aber nur so weit daß man das Bein wohl fassen kann. Man backt alsdann 6 bis 8 Schalotten, eine kleine Hand voll Petersilie, so viel Körbelskraut, Sauerampfer, und eine kleine Hand voll Schnittlauch. Dieß alles wohl gereinigt, gewaschen und fein gehackt, thut man in eine breite Casserolle auf Feuer mit 2 Eßlöffel voll Provencerohl samt den Kräutern; discht sie bis sie weich sind, legt die Coteletten darauf, mit Salz, Pfeffer und etlichen Nägelein; man laßt sie so bis aller Saft eingekocht ist wohl zugedeckt auf dem

Feuer, während dem sie etliche male umgewendet werden müssen, und wenn das Dehl sich wieder klar zeigt so thut man noch ein Arichtlöffel voll Fleischbrühe mit einem Glas voll Wein dazu, läßt es wieder kochen, und wenn die Coteletten weich sind, so nimmt man sie aus der Sauce, und legt sie auf einen Teller. Man verrührt alsdann 2 Eyer gelb mit ein wenig Essig und Muskatnuß rührt sie zu den Kräutern, laßt dieß unterm rühren wieder kochen, und schüttet es auf eine Platie; die Coteletten werden sogleich darauf gelegt und warm aufgetragen.

16. Kalbsmilchlein mit Weinsauce.

Man Blanchirt 1 Pfund Milchlein in vielem Wasser schön weiß, legt sie in frisches Wasser bis sie kalt sind, und schneidet sie in halb fingersdicke Scheiben. Will man Trüffeln oder Champignons daran haben so kocht man diese zuerst, reinigt die gekochten Trüffeln von der Hülse, und schneidet sie in Scheiben, so wie die Champignons; auch Morcheln, sind gut; diese müssen auch zuerst gekocht und vorher so lange gereinigt werden, bis das Wasser hell ist. Man laßt in einer Casserolle ein Stück frische Butter zergehen thut eine kleine Hand voll fein geschnittener oder gehackter Schalotten, die Milchlein und Trüffeln darauf, Salz, Gewürz, ein Glas voll weißen Wein und halb so viel Fleischbrühe; dazu laßt dieß auf einem starken Feuer halb einkochen, nimmt 3 Eyer gelb, drückt den Saft von einer kleinen Citrone oder ein wenig Essig dazu, fein geschnittene Petersilie und Muskatnuß, verrührt dieß mit den Eiern; dann rühret man die Sauce von den Milchlein darcin, schüttet sie wieder über die Milchlein, laßt sie wieder kochen und rüttelt die Casserolle, bis der Ragout kocht; dann richtet man sie schön an. Hat man nicht genug Milchlein, so kann man weich gekochten Dohsenrachen dazu thun.

17. Gespickte Kalbsmilchlein in einer Kapsel.

Man Blanchirt 1 Pfund Milchlein, legt sie in frisches

Wasser, bis sie kalt sind; die großen davon häutet und spickt man schön; die kleinen ungespikten kocht man in Fleischbrühe eine Viertelstunde. Man nimmt eine Hand voll feingeschnittener Schalotten, Petersilie und noch anderer feinen Kräutern, die kleinen Milchlein, die nicht gespickt sind, 4 Loth Speck und 4 Loth Weißbrod, welches zuvor in Fleischbrühe eingeweicht ist und dann wieder ausgedrückt sein muß, röstet sie etliche Minuten zusammen mit einem Eßlöffel voll Baumöhl in einer Casserolle und rühret noch Salz, Gewürz und 2 Eyer dazu. Man formirt von einem Bogen Papier eine runde Kapsel, bestreicht sie mit frischer Butter, streicht die Farce darüber, legt die gespikten Milchlein darauf, und thut sie in ein rundes Blech oder in eine Tortenpfanne, wenn man keinen warmen Ofen oder Deselein hat; man läßt sie eine Viertelstunde backen, nimmt sie heraus, und thut die Kapsel auf eine Platte; man gießt etliche Eßlöffel voll warmen Schü mit ein wenig Citronensaft vermischt darüber, und giebt sie gleich auf den Tisch.

18. Kalbsohren mit Schü.

Der obere Lappen der Kalbsohren wird weggeschnitten, doch so, daß sie noch die gehörige Form behalten. Dann werden sie aus mehreren Wassern herausgewaschen und in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser recht weich abgekocht. Indessen thut man ein Stück verhackten Speck in eine Casserolle, laßt einen Löffel voll Mehl hellgelb darin werden, gießt gute Fleischbrühe und Schü mit einander daran, thut eine ganze Zwiebel, eine dicke Citrone und ein Lorbeerblatt dazu, läßt sie eine gute halbe Stunde mit einander kochen, und drückt den Saft von einer halben Citrone darein. Dann stellt man die Ohren aufrecht in die Platte, und richtet die Sauce durch ein Haarsieb auf dieselbe an.

Die Kalbsohren können auch in einer weißen Butter-
sauce aufgetragen werden. Man kann die weiße Sauce auch mit dem gelben von 1 oder 2 Eiern friskaffiren.

19. Ragout von Kalbsrücken-Mark.

Man nimmt das Rückenmark von einem oder zwei Kälbern, legt es in eine Schüssel, gießt kochendes Wasser darauf, deckt es zu und läßt es ein wenig stehen; dann löst man die Haut ab, schneidet es in fingerlange Stücke und legt es in frisches Wasser. Man thut dann in eine Casserolle ein Stückchen frische Butter, ein wenig Mehl, feingesechnittene Petersilie, rührt darin, bis die Butter schäumt, schüttet einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu und Gewürz; man legt das Mark darein und läßt es eine kleine Viertelstunde kochen; dann thut man es schön auf eine Platte, nimmt das Gelbe von 2 Eiern, verrührt es mit ein wenig Essig, rührt dies in die Sauce und schüttet sie über das Mark.

20. Kalbsrücken-Mark mit Käse.

Man zieht die Haut davon, wie zum Ragout und legt sie in frisches Wasser. Unterdessen thut man in eine Casserolle ein Stück frische Butter mit fein geschnittenen Schalotten, Petersilie, Schnittlauch, einen Löffel voll Mehl, einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, gestoßenes Gewürz und ein wenig Essig, und laßt dies dick kochen; das Mark legt man darein und läßt es noch ein wenig kochen. Dann richtet man es schön hoch auf die Platte an worauf man sie auftragen will; es muß eine Platte seyn, die im Ofen nicht springt; man streut dick geriebenen Käse darauf, stellt die Platte in einen heißen Ofen, daß es eine schöne Farbe bekommt; es darf jedoch nicht mehr als eine halbe Stunde im Ofen seyn, sonst wird es zu trocken.

21. Gefüllte Kalbsleber.

Man nimmt eine große Leber, schneidet sie auf einer Seite auf und nimmt das innere Fleisch so sorgfältig, als möglich heraus, und so, daß sie weder unten noch oben eine Oeffnung bekommt; die ausgeschnittene Leber hackt man fein und verfertigt folgende Fülle: Man weicht ein Viertelpfund Milchbrod in Milch ein, röstet in einem

Stück frischer Butter, eine Hand voll fein gehackte Schalotten, bis sie weich sind, thut dazu eine Hand voll Petersilie, Schnittlauch, das eingeweichte Milchbrod, Salz, Muskatnuß, die Schale von einer Citrone am Reibeisen abgerieben und den Saft davon dazu gedrückt und 2 Eyer; rühret dieß, bis die Eyer wohl verrührt sind, stellt die Casserolle wieder aufs Feuer, und rühret, bis die Fülle dick ist; dann hebt man sie vom Feuer und erst die fein gehackte Leber dazu mit 4 Loth in feine Würfel geschnittenem Speck und Pfeffer, thut die Fülle in diese Leber, welche hernach vorsichtig zugenäth und oben schön mit fein geschnittenem Speck gespickt wird. Man thut sie dann in ein eisernes Döpfen oder Casserolle, die nicht viel größer ist, als die Leber, legt in die Casserolle Speck in Scheiben geschnitten, die Leber darauf mit Salz, Pfeffer, Nägelein, Lorbeerblätter, etliche Zwiebeln in Scheiben geschnitten, deckt sie mit einem Deckel mit Feuer zu und laßt sie ein wenig braten; dann thut man einen Löffel voll Fleischbrühe und Essig dazu, laßt sie auf Kohlen nur langsam eine halbe Stunde kochen, legt sie auf die Platte; die Sauce schüttet man durch ein Haarsieb über die Leber und giebt sie gleich auf den Tisch. Die Leber darf nicht zu voll gefüllt werden, weil sie sonst aufspringt.

22. Kalbsleber mit Kräuter.Sauce.

Man hackt eine gute Hand voll Sauerampfer mit einer kleinen Hand voll Petersilie, Körbelkraut, Schnittlauch, alles fein gehackt, thut in eine breite Casserolle 3 Eßlöffel voll feines Baumöhl, röstet dieß mit einem halben Kochlöffel voll Mehl eine halbe Viertelstunde; man häutet die Leber und schneidet sie in Scheiben, legt sie auf die Kräuter mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nägelein, laßt sie in den Kräutern langsam braten, während dem sie nochmals umgewendet werden, und wenn die Scheiben nicht mehr roth sind, so legt man sie auf eine Platte. In die Kräuter gießt man Fleischbrühe, daß es eine wenig dicke Sauce giebt, das über-

flüssige Fett thut man davon, schüttet die Sauce auf eine Platte und legt die Leber darauf.

23. Kalb- oder Ochsenhirn in Kapseln.

Man setzt etliche Hirne mit kaltem Wasser aufs Feuer. Wenn das Wasser heiß ist, so nimmt man sie vom Feuer und zieht behutsam alle Haut davon; dann legt man sie ins frische Wasser, damit sich alles Blut daraus zieht; thut in eine Casserolle Fleischbrühe mit Essig, Salz, Pfeffer, etlichen Zwiebeln in Scheiben geschnitten, legt die Hirne dazu, und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Mit weißem Papier formirt man schöne runde Kapseln, so viel als Personen sind, und streicht sie mit frischer Butter an; hat man gute Kalbfleisch- oder Leber-Fülle, so thut man davon in die Kapseln; ist aber keine Fülle vorhanden, so nimmt man Schalotten, Speck, geriebenes Brod, Petersilie, gestoßene Muskatblüthe, Salz, backt dieß zusammen fein, thut davon unten in die Kapseln; schneidet die Hirne in engroße Stücke, und legt sie auf die Fülle; man streut oben über das Hirn gestoßenes Brod, und legt auf jedes ein Stück frische Butter, stellt die Kapseln auf ein Blech oder in eine Tortenpfanne und läßt sie eine Viertelstunde schön gelb backen. Sollten sie zu trocken seyn, so schüttet man, wenn die Kapseln auf der Platte sind, um auf den Tisch gegeben zu werden, ein wenig Schü oder von der Sauce, in welcher die Hirne gekocht haben, darüber.

24. Hirne mit weißer Sauce.

Man reiniget die Hirne, wie die vorhergehende, legt sie in eine Casserolle mit einem Glas Wein und eben so viel Fleischbrühe, etliche kleine Zwiebeln, eine kleine Hand voll Petersilie zusammen gebunden, Salz, Pfeffer und Nägelein; man läßt dieses eine Viertelstunde kochen, legt die Hirne auf eine Platte, und thut die Petersilie davon; die Zwiebeln legt man um die Hirne, schüttet die Sauce da-

rüber. Man thut in die Casserolle ein Stück frische Butter mit einem halben Löffel voll Mehl, rührt das Mehl ein wenig auf dem Feuer in der Butter, schüttet die Sauce von den Hirnen darein, mit feingeschnittener Petersilie, und laßt sie kochen. Alsdann wird das Gelbe von 1 oder 2 Eiern, nachdem viel Hirne sind, mit geriebener Muskatnuß in ein wenig Wasser verrührt, gießt unterm Rühren die Sauce darein, thut sie wieder aufs Feuer, und läßt sie unterm Rühren wieder kochen; dann schüttet man sie über die Hirne und giebt sie zu Tisch.

Oshenhirne müssen länger kochen, als Kalbhirne.

25. Gebackene Hirne mit einer kalten Sauce.

Man reinigt die Hirne wie die vorigen; dann kocht man sie mit Wasser, Essig und vielem Salz eine Viertelstunde lang, legt sie auf eine Serviette, damit sie kalt und trocken werden, schneidet jedes Hirn in 2 oder 3 Theile, wendet sie in verklopftem Ey um, dann in geriebenem Brod mit Salz und feingebackter Petersilie, und backt sie in heißer Butter schön gelb auf einem starken Feuer. Man versfertiget dann eine kalte Sauce, welche man liebt. Sehr gut sind sie mit Sauerampfer, der gekocht wird wie zu Frikando.

26. Kalbszungen in Sauce.

Man nimmt etliche Zungen, kocht sie weich, schält die Haut davon und schneidet sie in dünne Scheiben; dann röstet man etliche feingeschnittene Schalotten in frischer Butter mit ein wenig Mehl, schüttet ein Glas voll Wein dazu und ein wenig Fleischbrühe, wascht und reinigt etliche Sardellen von den Gräten, backt sie und thut sie mit einem Eßlöffel voll Kapern, Salz, Pfeffer und Nägelein dazu, und läßt sie kochen bis man den Wein nicht mehr riecht; auf gleiche Weise kocht man auch Kalbsfüße.

27. Kalbslunge in Sauce.

Man wascht die Lunge und schneidet die Gurgel davon, kocht sie im Wasser mit Salz halb weich, schneidet Scha-

lotten fein, röstet sie in frischer Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl nur bis die Schalotten weich sind; dann thut man Fleischbrühe oder von der Brühe, in welcher die Lunge gekocht hat, dazu, schneidet die Lunge in kleine Stücke, legt sie in die Sauce mit Essig, Pfeffer und Nägelein, läßt sie kochen bis die Lunge weich ist, und giebt sie zu Tische.

28. Ein gefüllter Kalbskopf.

Man nimmt einen gebrühten Kalbskopf, sicht ihm die Augen aus, schneidet ihn von unten auf und schält alles Fleisch behutsam von den Knochen, so daß das Fleisch alles an der Haut bleibt; die Zunge nimmt man aus dem Kopf, ehe er gebrüht wird, kocht sie bis man die Haut abziehen kann und schneidet sie der Länge nach in 5 bis 6 Theile. Den ausgebeinten Kopf legt man von einander, thut die Zunge darauf, streut über den ganzen Kopf feingestossenen Pfeffer und Salz. Das Hirn legt man in warmes Wasser, zieht die Haut davon und legt es mitten auf den Kopf. Gutes Kalbfleisch ohne Haut und Fasern, etwa 4 Pfund, und 1 Pfund mageres geräuchertes Schweinefleisch oder Schinken, hackt man alsdann fein zusammen mit einem Viertelpfund von den Gräten gereinigten Sardellen; schneidet eine gute Handvoll Schalotten fein, röstet sie in einem halben Pfund frischer Butter bis sie weich sind, nicht gelb, schlägt 4 Eyer gelb und ein ganzes Ey dazu mit Salz, Muskatnuß und feingeschnittener Petersille, und rührt dies auf dem Feuer bis es anfängt dick zu werden; dann thut man es in das gehackte Fleisch, rührt es wohl durch einander, streicht es über den Kopf, und wickelt diesen zusammen, daß er so viel als möglich seine vorige Form wieder bekommt, und näht ihn fest zusammen; dann bindet man ihn in eine Serviette, kocht ihn in vielem Wasser mit einem Schoppen Essig, Salz und Gewürz weich. Wenn der Kopf weich ist, so thut man ihn aus der Serviette, legt ihn auf eine andere, daß er trocken wird,

und behutsam auf die Platte, garnirt ihn mit Petersilie, und giebt ihn warm auf den Tisch mit einer Sauce, die ein wenig sauer seyn muß; diejenige welche am besten paßt zu andern Ragouts. Eine warme Citronensauce ist am besten.

29. Filet von Hammelfleisch an einer Sauce.

Man schneidet vom Ripp- und Nierstück oben das Fleisch rein von den Beinen, schält die Haut davon ab und spickt es schön wie ein Filet von Rindsfleisch. Die Beine vom Filet werden klein zerhauen, in eine Casserolle gelegt, das gespickte Filet darauf mit Petersilienwurzeln, gelben Rüben, etlichen Zwiebeln, ein wenig Pfeffer, Salz, Nägelein und Lorbeerblätter; man thut dann so viel Wasser dazu, bis es über das Fleisch geht, etliche Speckschwarten, und läßt es wohl zugedeckt kochen, bis das Filet weich ist; man legt alsdann das Fleisch auf eine Platte. Die Brühe schüttet man durch ein Sieb, thut sie wieder in die Casserolle, läßt sie einkochen, legt das Filet darauf, damit es glasirt wird wie Frikando von Kalbfleisch. Unterdessen schält man zwanzig Stück kleine Zwiebeln, kocht sie in Wasser und ein wenig von dem Schü weich, so lange bis sie ein wenig braun wird; man röstet ferner etliche Schalotten in frischer Butter mit einem halben Kochlöffel voll Mehl bis die Schalotten weich sind; dann schüttet man ein Glas voll weißen Wein und ein wenig Fleischbrühe dazu, Salz und anderes Gewürz; mit feingeschnittener Petersilie, läßt diese Sauce einkochen bis nicht mehr bleibt, als man auf eine Platte braucht; schüttet sie auf die Platte, legt die Filets darauf und die Zwiebeln um das Fleisch. Diese Filets sind besonders schön und gut mit Sauerampfer, welche man wie zu Frikando von Kalbfleisch kocht.

30. Hammelsbrust mit Sauce.

Man setzt eine nicht zu fette Hammelsbrust, in kaltem Wasser und Salz aufs Feuer, und schäumt es wohl; wenn sie halb weich ist, so zieht man die langen Beine heraus und

legt die Brust in frisches Wasser bis sie kalt ist: man schneidet sie in Stücke oder läßt sie ganz; man legt das Fleisch in eine Casserolle, streut ein wenig Mehl darüber, Pfeffer, Muskatblüthe gießt so viel Fleischbrühe dazu bis sie über das Fleisch geht, und läßt es zugedeckt weich kochen. Während dem Kochen pflückt man eine kleine Hand voll Petersilienblätter von den Stielen, kocht sie im Wasser mit Salz etliche Minuten ab, schüttet sie durch ein Sieb und drückt sie wohl aus. Wenn das Fleisch bald weich ist, so thut man die Blätter dazu. Man zerrührt dann 2 Eigelb mit ein wenig Essig, rührt die Sauce dazu, schüttet sie wieder in die Casserolle, und rüttlet die Casserolle bis die Sauce wieder kocht alsdann; richtet man sie an. Soll die Brust unzerschnitten bleiben so hebt man sie aus der Brühe, bis die Sauce fertig ist, dann wird die Sauce auf die Platte gegossen und die Brust darauf gelegt.

31. Ein Hammelsbug mit Sauce.

Man schneidet ein Bug in zweifingerbreite Stücke, oder läßt ihn ganz, und hackt nur das untere Bein davon weg. Man zerläßt Butter in einem eisernen Topfe, und wenn die Butter heiß ist so legt man das Fleisch darauf, streut ein wenig Mehl darüber und läßt den Bug auf beiden Seiten schön gelb werden. Dan thut man Wasser mit einem Glas voll Wein dazu, so viel daß der Bug weich kochen kann, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, etliche Nägelein und ein Zinken Knoblauch, und läßt es weich kochen. Unter dieser Zeit werden 20 kleine Zwiebeln geschält und im Wasser mit Salz weich gekocht. Wenn das Fleisch weich ist, so hebt man alles Fett rein ab, schüttet die Sauce durch ein kleines Sieb auf eine Platte, legt den Bug darauf und die Zwiebeln darum; liebt man aber die Zwiebeln nicht, so kann man ihn mit geschälten Kastanien garniren, die man auf folgende Art bereitet: man thut Zucker in eine Casserolle, rührt ihn bis er braun ist, schüttet Wasser dazu, legt die Kastanien darcin

und läßt sie kochen bis sie weich sind; dann legt man sie um den Bug giebt ihn gleich auf den Tisch.

32. Sammelschwänze mit Sauce.

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

33. Sammelszungen mit Sardellensauce.

Man kocht 6 Hammelszungen in vielem Wasser, mit Essig Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und 2 Zwiebeln; wenn sie weich sind, so schält und schneidet man sie von einander, doch so daß sie oben und unten an einander bleiben. Man zerläßt in einer Casserolle ein Stücklein frische Butter, thut ein wenig Mehl dazu, und rührt darin bis die Butter anfängt zu schäumen, mit 4 oder 5 gehackten Sardellen, thut Fleischbrühe dazu, ein wenig Gewürz, feingeschnittene Petersilie 1 Eßlöffel voll Essig, und die Zunge; man läßt sie so eine Viertelstunde kochen und hebt die Zungen wieder daraus. In die Sauce rührt man das gelbe von einem Ey mit Muskatnuß, gießt sie auf die Platte und legt die Zungen darein.

34. Sammelszungen in Papier.

Diese werden im Wasser gekocht wie die vorigen, geschält und von einander geschnitten. Man zerläßt in einer Casserolle ein Stück frischer Butter mit feingehackten Schalotten und Kräutern, als: Petersilie, Schnittlauch, ein wenig Estragon, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, alles fein gestossen und gehackt, und wälzt die Zünglein wohl darin um. Sobald die Schalotten und Kräuter weich sind hebt man sie ab dem Feuer; schneidet einen Bogen Papier in 4 Stücke, streicht jedes Stück mit frischer Butter; die Zünglein wälzt man in den Kräutern wohl um, streut gestossenes Brod darüber, legt eine Zunge oder nur eine halbe auf ein Stück Papier und wickelt es schön zusammen; das Papier wird dann auswendig mit Butter oder Baumöhl bestrichen, eine Viertelstunde vor dem Anrichten auf einen Rost, und ein nicht zu starkes Kohl-

feuer gestellt und auf beiden Seiten gebraten. Man trägt sie warm auf.

35. Hammels-Coteletten mit Kräutersauce.

Man schneidet schöne Hammelsripplein, klopft sie breit; zerläßt ein Stück frische Butter in einer breiten Casserolle; wenn sie zergangen ist, so werden die Coteletten darauf gelegt und folgende feingehackte Kräuter darüber gestreut, als Schalotten, Petersilie, Körbelkraut, Schnittlauch, Sauerampfer, von jedem eine kleine Hand voll, Salz, Pfeffer und gestosene Muskatblüthe; man läßt dieses auf einem schwachen Kohlfener braten, und wendet die Coteletten etliche Mal um; wenn sie weich sind so legt man sie auf die Platte, thut in die Kräuter ein wenig Essig mit Fleischbrühe, läßt sie noch kochen. Sollte zu viel Fett an der Sauce seyn so hebt man es mit einem Löffel ab, gießt sie dann über die Coteletten und trägt diese warm auf.

36. Lammsfleisch.

Als Brust, Viertel, Coteletten, Füße, Zungen. Dieses wird wie Hammelfleisch gekocht, nur nicht so lange.

37. Schweins-Coteletten mit Sauce.

Man scheidet schöne Coteletten von einem Rippstück, löst alles überflüssige Fett davon, schabt einen Zoll lang an dem Ende das Fleisch vom Bein und klopft sie breit. Auf einen Teller thut man geriebenes Brod mit feingestossenem Pfeffer und Salz, tunkt die Coteletten in fetter Fleischbrühe und wälzt sie in dem geriebenen Brod um, man legt sie auf einen Rost und bratet sie auf einem starken Kohlfener auf beiden Seiten schön gelbbraun. Während dem Braten wird die Sance auf folgende Weise bereitet.

Man schneidet 4 bis 5 Zwiebeln in feine Scheiben, röstet sie in Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl schön gelb, thut Fleischbrühe mit Essig dazu, gestosene Nägelein und Pfeffer, und läßt sie eine Viertelstunde kochen; dann thut man ein Löffel voll gekochten Senf dazu, rangirt die Co-

teletten auf die Platte, so daß das Bein ans Ende von der Platte kommt, und richtet die Sauce darüber an.

38. Schweinzungen mit Sauce.

Man kocht so viel Zungen als man braucht in Wasser, Essig und Salz weich; schneidet etliche Schaletten, discht sie in frischer Butter mit Fleischbrühe und einem halben Kochlöffel voll Wein dazu, Salz, gestosene Muskatblüthe und Pfeffer, 2 Eßlöffel voll Kapern, schneidet die Zungen von einander, legt sie in die Sauce und läßt sie eine gute Viertelstunde kochen. Dann trägt man sie auf.

39. Schweinsleber mit Kräutern.

Man nimmt eine frische Leber, löset die Haut davon ab, schneidet sie in dünne Scheiben, streut Pfeffer und Salz darüber; dann schneidet man etliche Schalotten, Petersilie und Schnittlauch, Sauerampfer, etliche Zweige Estragon, röstet sie in Butter bis sie weich sind, nicht gelb; man legt die Leber dazu, läßt sie ein wenig mit den Kräutern kochen und hebt sie vom Feuer. Unterdessen weicht man Kalbs- oder Schweinsneze in warmem Wasser ein, trocknet sie ab und schneidet sie in Handbreite Stücke, legt auf jedes Kräuter, dann eine Scheibe Leber und wieder Kräuter; man muß es wohl eintheilen damit jede Scheibe gleich viel Kräuter hat; man wickelt sie wohl zusammen, legt sie auf eine Platte, begießt sie mit ein wenig Baumöhl und wendet sie darin um. Kurz vor dem Anrichten legt man sie auf einen Rost, und läßt sie auf einem starken Kohlfeuer auf beiden Seiten gelbbraun braten; alsdann trägt man sie auf.

Auf gleiche Weise ist Kalbsleber sehr gut, nur muß diese Leber nicht zu lang gekocht noch gebraten werden; sobald die Leber nicht mehr roth ist, so ist sie gut.

40. Ragout von Spanferkel.

Man nimmt ein nicht zu großes aber fettes Spanferkel; wenn es schön weiß gebrüht und gepuzt ist, so läßt man es im kalten Wasser liegen bis alles Blut herausgezogen

ist. Dann spaltet man es von einander, schneidet jede Hälfte in drei fingersbreite Stücke, thut sie in einer Casserolle mit vielem Wasser aufs Feuer, läßt sie aufkochen und legt sie dann in frisches Wasser. Man röstet eine gute Portion Zwiebeln fein geschnitten, in frischer Butter weich, nicht gelb, thut Fleischbrühe dazu, legt das verschnittene Spanferkel darcin, mit zusammengebundener Petersilie, Lorbeerblätter, Gewürz, und einer Hand voll gereinigten Morcheln oder Champignons, salzt es nach Geschmack, und läßt es zusammen langsam kochen. Wenn das Fleisch weich ist, so legt man die Stücke auf die Platte, nimmt die Lorbeerblätter und Petersilie aus der Sauce verrührt das Gelbe von 2 Eiern mit ein wenig Essig, rührt die Sauce darcin, und schüttet sie wieder in die Casserolle; wenn sie kocht, so gießt man sie über das Fleisch und giebt es gleich zu Tische.

41. Ragout von Reh.

Man nimmt eine Bug oder Brust und Hals; ist es ein Bug und will man ihn nicht zerschneiden, so häutet und spickt man ihn, legt in eine Casserolle etliche Scheiben Speck, das Fleisch darauf, streut ein wenig Mehl darüber mit etlichen zwiebeln in Scheiben geschnitten, 2 gelbe Rüben, Salz, Gewürz, eine halbe Citrone in Scheiben geschnitten, Fleischbrühe und eine halbe Maas rothen Wein, läßt das Fleisch kochen, bis es weich ist; dann thut man gestoßenes Brod dazu, welches zuvor braun geröstet wird, läßt die Sauce noch kochen, und legt das Fleisch auf eine Platte; die Sauce schüttet man durch ein Sieb auf die Platte und legt das Fleisch darauf. Auf gleiche Weise kocht man Ragout von Hasen; man zerschneidet den Hasen, und spickt die Seitenstücke; die hintern Beine schneidet man davon weg.

42. Ragout von Hirschfleisch.

Man nimmt ein Stück Fleisch vom Schlegel oder Bug, klopft es stark und läßt es etliche Tage im Essig liegen; dann wird jedes Stück gehäutet und gespickt. Man thut in

eine eiserne Casserolle Butter, läßt sie heiß werden und legt das Fleisch darein, bis es auf beiden Seiten gelb ist; schneidet ein Stück Speck in feine Würfel, etliche Zwiebeln in Scheiben und läßt es mit Lorbeerblätter, Pfeffer Salz, Nägelein, 6 Wachholderbeeren gestoßen, eine Handgroß Brodrinde, in einer halben Maas rothen Wein und Fleischbrühe oder Wasser, kochen bis das Fleisch weich ist. Inzwischen werden 6 Sardellen gewaschen und fein gehackt. Man nimmt das Fleisch aus der Sauce, legt es in eine andere Casserolle, zerrührt die Sauce indem sie noch kocht, schüttet sie durch ein kleines Sieb Becken über das Wildpret, thut die Sardellen dazu, und läßt es noch kochen; dann richtet man es an. Auf diese Art kann man vom Hals oder von der Brust Ragout kochen.

43. Junge Hähne auf dem Rost gebraten.

Wenn sie ausgenommen und 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 breit; streuet Salz darüber und läßt sie eine Stunde liegen. Eine gute Hand voll Kräuter, als Schalotten, Schnittlauch, Petersilie, etliche Zweige Basilikum werden alsdann fein gehackt, und in einem Stück frischer Butter gedischt. Wenn die Kräuter weich sind, so hebt man sie vom Feuer, wendet die Hähne wohl darin um und dann in geriebenem Brod; eine halbe Stunde vor dem Anrichten, legt man sie auf einen Rost und während dem sie braten wendet man sie noch ein- oder zweimal in den Kräutern um, legt sie auf eine Platte und giebt in einer Sauceière eine gute Kapernsauce dazu. Will man sie als Braten auftragen, so giebt man nur Schü dazu.

44. Junge Hähne gedämpft mit Sauce.

Man nimmt etliche junge Hähne, reinigt und dressirt sie schön. Dressiren heißt das Geflügel von den Federn reinigen, und geschwind über ein hellflammendes Feuer heben

damit aller Flaum wegbrennt. Man schneidet oben am Hals der Länge nach einen Schnitt, löst die Haut vom Hals und nimmt den Kropf vorsichtig heraus, damit die Haut nicht zerrissen wird; unten schneidet man die hinterste Oeffnung ab, nimmt mit einem Finger das Eingeweide heraus, so daß nichts darin bleibt, und wäscht sie rein aus; die Leber löst man vom Eingeweide, und schneidet die Galle vorsichtig weg, daß sie nicht verdrückt wird; man thut die Leber an die Stelle des Kropfs, und bindet den Hals mit einem Faden zu; dann drückt man die Schenkel aufwärts, damit die Brust schön hoch kommt.

Zu eine Dressirnadel thut man Bindfaden und stößt sie oben durch die Schenkel, bindet den Faden auf dem Rücken satt, die Beine über das Würzelbein zusammen, hackt die langen Beine ab; die Flügel legt man auf den Rücken und den Kopf darunter. Dann legt man die Hähne in einen Topf in frisches Wasser läßt sie einmal aufkochen, nimmt sie wieder heraus und thut sie wieder in frisches Wasser bis sie kalt sind, so sind sie schön weiß blanchirt.

Man legt in eine Casserolle Scheiben Speck, thut die Hähne darauf, drückt den Saft von einer Citrone darüber, deckt die Hähne mit dünnen Scheiben Speck zu, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, etliche kleine Zwiebeln, Lorbeerblätter, 2 gelbe Rüben, ein Glas voll weißen Wein und eben so viel Fleischbrühe; deckt die Casserolle wohl zu und läßt sie weich kochen. Dann hebt man sie aus der Sauce, legt sie auf eine Platte, nimmt das Gelbe von drei Eiern, zerrührt es mit geriebener Muskatnus und ein wenig Wasser, rührt die Sauce dazu, thut sie wieder aufs Feuer und läßt sie wieder unterm Rühren kochen. Die Fäden werden dann aus den Hähnen gezogen und die Sauce durch ein kleines Sieb Becken über die Hähne gegossen. Man kann sie mit Morcheln oder kleinen Zwiebeln garniren.

45. Junge Hähne in Zwiebelsauce.

Wenn die Hähne gereinigt und ausgenommen sind,

So schneidet man sie in vier oder mehrere Theile, nachdem sie groß oder klein sind, nimmt die Leber, den Magen und den Krageu dazu; den Kopf und die Füße wirft man weg; blanchiret sie und legt sie wieder in kaltes Wasser. Dann zerläßt man in einer Casserolle ein Stück frische Butter, thut ein kleiner Kochlöffel voll Mehl, eine gute Hand voll in Scheiben geschnittene Zwiebeln darein, röstet dieß zusammen gelbbraun, und gießt noch Fleischbrühe dazu, gestossenen Pfeffer, Salz, Muskatblüthe, einen Löffel voll Essig. Wenn die Sauce kocht, so legt man die Hähne darein, und wenn diese weich sind, so reibt man noch Muskatnuß dazu, legt sie auf eine Platte, thut die Zwiebeln darum, und giebt sie gleich auf den Tisch.

46. Ragout von übrig gebliebenem Geflügel.

Wenn man Geflügel hat, das schon auf dem Tisch war, so löst man so viel als möglich die großen Beine vom Fleisch, und schneidet sie in schöne Stücke. Man zerläßt in einer Casserolle ein Stück frische Butter; ein kleiner Kochlöffel voll Mehl, 4 von den Gräten gereinigte und gehackte Sardellen, so viel Schalotten, Petersilie und Schnittlauch, alles fein gehackt, thut man zusammen in die Butter und röstet es, bis die Butter klar ist; thut Fleischbrühe dazu mit ein wenig Essig, Pfeffer, Muskatnuß, läßt die Sauce ein wenig kochen; dann legt man das Geflügel dazu, legt das Fleisch auf die Platte und gießt die Sauce darüber.

Hat man von welschen Hähnen oder Kapannen, Gänsen und Enten die Schlägel, und will man sie als Braten auf den Tisch geben, so schneidet man ins Kreuz kleine Schnitte darein, und überstreut sie mit ein wenig Pfeffer und Salz, röstet in einem Stück frische Butter etliche Schalotten, Petersilie, Schnittlauch, alles fein geschnitten und gehackt, bis die Butter klar ist; dann wendet man die Schlägel darin um, und nachher in geriebenem Brod. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten legt man sie auf einen Rost und bratet sie auf beiden Seiten schön gelb. Man kann eine

Citronen dazu legen oder eine kalte Sauce, auch nur mit Salat auf den Tisch geben.

47. Junge Hähne oder Kapanne ausgebeint und gefüllt.

Das Geflügel wird gereinigt und ausgenommen, nicht geklammert, denn alles Geflügel, das ausgebeint wird, muß gerupft werden; im Rupfen muß; man sorgfältig seyn, daß die Haut nicht zerrissen wird. Die Flügel läßt man; den Kopf schneidet man ab; der Krage wird der Länge nach aufgeschnitten, die Haut davon gelöst, so daß sie ganz bleibt, wo der Kropf war. Man schneidet der Länge vom Rücken nach die Haut auf, und löst mit einem kleinen scharfen Messer alles Fleisch von den Rippen. Von den Schenkeln löst man unten die Nerven, streicht das Fleisch aufwärts und drehet das Bein heraus. Dann verfertigt man eine gute Kalbfleisch-Fülle; dazu schneidet man eine Hand voll Schalotten fein, hackt sie, und discht sie in frischer Butter bis sie weich sind. In einem Kapane oder großen Hahn muß man 2 Pfund Kalbfleisch nehmen, ein gutes Viertelpfund Rindsfett oder Mark, und hackt dieß zusammen so fein als möglich. Ein Viertelpfund Weißbrod wird in heißer Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt, und zu den gedischten Schalotten gethan mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, einer Citrone auf dem Reibeisen abgerieben und 2 Eier; dieses wird zusammen wohl verrührt. Hat man einen großen Mörsel, so stößt man es durch einander. Erst dann schält man 20 Pistazien, schneidet sie der Länge nach von einander und thut sie unter die Fülle; den Hahn legt man von einander, thut die Fülle darein; in die Schenkel stößt man auch Fülle; dann nähet man den Hahn zusammen; die Haut vom Kropf wird auf den Rücken gelegt, die Fettig darüber. Man läßt in einem Topf Wasser sieden, hebt den Hasen darein, und wenn das Wasser kocht, so zieht man den Hahn wieder heraus, und läßt ihn kalt werden; dann wird er schön auf der Brust gespiet wie andere

Kapaunen, in eine Casserolle gelegt auf etliche Schnitten Speck, Fleischbrühe, Lorbeerblätter, gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln, 2 Zwiebeln mit Nägelein besetzt, ganzen Pfeffer, und in der Casserolle die wohl zugedeckt seyn muß weich gekocht; dann nimmt man ihn aus der Brühe und legt ihn in eine Schüssel, in die Wärme damit er warm bleibt. In einer kleinen Casserolle, röstet man einen halben Löffel voll Zucker braun, schüttet die Brühe, in welcher der Hahn gekocht hat, durch ein kleines Siebcken zu dem gerösteten Zucker, läßt sie dick einkochen, und überstreicht den Hahn damit. Während das Geflügel kocht, verfertigt man eine Krebsauce, schüttet sie auf die Platte, legt das Geflügel darauf, die Krebschwänze darum, und giebt sie warm auf den Tisch.

Sollte Fett auf der Brühe seyn, so muß man es, ehe sie zum Zucker geschüttet wird, abheben.

Mit allem Fleisch, so man glasiren wil, muß man einen Kalbsfuß mitkochen, damit die Brühe gallericht wird.

48. Tauben in weißer Sauce.

Wenn die Tauben gerupft und ausgenommen sind, so haltet man sie über ein Flammenfeuer, damit aller Flaum rein wegbrannt, schneidet sie in 4 Theile, wäscht und blanchirt sie und legt sie wieder in kaltes Wasser. In einer Casserolle wird dann ein Stück frische Butter auf das Feuer gethan; wenn sie vergangen ist, so legt man die Tauben darein, streut einen halben Kochlöffel voll Mehl darüber, und läßt sie dämpfen; dann thut man Fleischbrühe mit einer Zwiebel, Petersilienwurzeln, Pfeffer und Muskatblüthe, dazu deckt sie wohl zu und läßt sie eine halbe Stunde kochen. Das Gelbe von 2 Eiern, verrührt man mit ein wenig Essig und fein geschnittener Petersilie; legt die Tauben auf die Platte; rührt in die Sauce die Eier läßt sie unterm Rühren wieder kochen, und richtet sie dann über die Tauben an.

Will man Morcheln dazu, so wäscht man diese sauber und schneidet das Weiße davon; man kocht und wäscht sie wieder, bis das Wasser klar ist, legt sie zu den Tauben und läßt

sie mit diesem noch kochen. Will man die Tauben schön weiß haben, so müssen sie gestochen werden, damit das Blut davon kommt.

49. Junge Tauben ausgebeint und gefüllt.

Wenn die Tauben gerupft und über ein Flammenfeuer gehalten sind, ohne sie auszunehmen, schneidet man ihnen die Beine und den Kopf ab, schneidet mit einem kleinen scharfen Messer die Haut auf dem Rücken auf und löst die Beine vorsichtig vom Fleisch, damit die Haut nicht durchgeschnitten wird; dann füllt man sie mit einer guten Kalbfleischfülle, wie in N.º 44; thut in eine Nadel starken Fadens oder Zwirns, näht sie in die Ründe zusammen, daß es einen runden Ballen giebt; dann hebt man sie ein wenig in kochendes Wasser, damit sie steif werden, und wenn sie kalt sind, so spickt man sie schön fein auf der obern Seite und kocht sie wie die Hähne N.º 44. Mit einer Krebs-, oder Schü-Sauce und mit Knöpflein von Fleisch oder Butter garnirt, ist es eine sehr schöne und gute Platte.

50. Tauben-Salat.

Man nimmt vier Tauben; wenn sie ausgenommen und gepuzt sind so werden sie in guter Fleischbrühe gekocht und jede in zwei Theile verschnitten. Indessen nimmt man Körbelkraut, Esdragon und Kresse, brüht dieses mit kochendem Wasser an, und stoßt sie mit eingemachten kleinen Rukummern und einem guten Stück frische Butter in einem Mörser ganz fein. Die Tauben werden auf dem Rand einer Platte herumgelegt; in der Mitte der Platte wird ein Salat angemacht und mit hartgefottenen Eiern belegt; die gestossenen Kräuter werden ebenfalls mit Salz, Pfeffer, Baumöhl, Essig und Senf zu Salat gemacht, und über die Tauben geschüttet, so daß sie in der Sauce liegen.

51. Enten gedämpft mit Rukummern-Sauce.

Man rupft die Enten rein und hänt sie etliche Tage

in die Luft oder in den Keller, dann werden sie über ein Flammenfeuer gehalten, das aller Flamm davon kommt, sauber ausgewaschen, und mit Salz und Pfeffer innen ausgerieben; man dressirt sie schön, und schneidet den Hals und die Fettige ab; dann thut man in eine Casserolle ein Stück frische Butter, legt die Enten darauf mit etlichen Speckschwarten, 3 Zwiebeln, eine gelbe Rübe und Petersilienwurzeln, ganzen Pfeffer, Nägelein, Salz und einer halben Citrone in Scheiben geschnitten; läßt sie zuerst auf der Brust schön gelb werden; wendet sie um, damit sie ganz gelb wird, dann thut man Fleischbrühe dazu und läßt sie weich kochen. Man schälet und reinigt 1 oder 2 Kukulmern, je nachdem sie groß oder klein sind und nachdem die Platte groß ist, und schneidet sie in Streifen. Nachdem wird in einer Casserolle ein Stück frische Butter zerlassen, und etlichen feingeschnittenen Schalotten darin geröstet bis sie weich sind; man legt die ausgedrückten Kukulmern dazu und läßt sie ein wenig dämpfen; thut die Enten, wenn sie weich sind, auf eine Platte, deckt sie zu, daß sie warm bleiben, hebt das Fett von der Brühe, in welcher die Enten gekocht haben, schüttet sie durch ein kleines Sieb, zu den gedämpften Kukulmern, und läßt sie weich kochen; man versucht die Brühe, ob sie genug gesalzen ist; es muß nicht zu viel Sauce seyn. Man gießt diese Sauce auf die Platte, legt die Enten darauf und giebt sie gleich auf den Tisch.

52. Enten ausgebeint und gefüllt.

Die Enten werden auf gleiche Art ausgebeint wie die Kapaune und geluftet. Man kann eine Leber- oder Kalbfleischfülle dazu thun, welche man am besten findet. Sie werden auf die gleiche Art gekocht wie die Kapaune. Im Frühjahre wo die Enten hart sind kocht man sie bis sie weich geworden, glasirt sie schön und legt geschnittene Spargeln darum. Mit einer Kapern- oder Krebsauce sind sie sehr gut.

53. Wilde Enten mit Sauce.

Die wilden Enten werden gerupft, gereinigt und gedämpft, bis sie schön gelbbraun sind, wie die Enten No. 51; dann stellt man sie von dem Feuer, jedoch an einen warmen Ort damit sie nicht kalt werden; schneidet dann 2 Zwiebeln, eine gelbe Rübe, ein kleines Stück Speck, alles in kleine Würfel; röstet alles zusammen in einem Stück frischer Butter, bis es gelbbraun ist; dann bricht man eine Handgroß Brodrinde in Stücke, röstet sie noch mit dem andern und 3 fein gehackten Sardellen, einen Schoppen Fleischbrühe, eben soviel rothem Wein, Salz, Pfeffer, Nägelein und Muskatblüthe; das Fett, in welchem die Ente gedämpft hat hebt man ab; der Schü und die Ente thut man in die Sauce, läßt sie kochen, bis sie weich ist, und legt sie auf die Platte; man verrührt dann die Sauce wohl, drückt sie durch ein Haarsieb über die Enten und trägt diese gleich auf.

54. Wasserhühner gedämpft.

Diese sind am besten, wenn sie etliche Tage in Essig gelegt werden mit Gewürz und feinen Kräutern, damit sie ihren allzustarken Geruch verlieren. Sie werden dann wie die wilden Enten gekocht und gedämpft.

55. Selbhühner mit Trüffelsauce.

Man rupft sie, hält sie über ein Flammenfeuer, nimmt sie aus und wäscht sie aus; man reibt sie inwendig mit Salz und Pfeffer, dressirt sie wie junge Hähne, spickt sie fein und dämpft sie wie N.° 51. Wann sie schön gelb sind, so thut man Fleischbrühe dazu, und läßt sie kochen, bis sie weich sind. Dann nimmt man sie aus der Brühe, legt sie in eine Schüssel und stellt sie an einen warmen Ort, damit sie warm bleiben. Man röstet alsdann in einer kleinen Casserolle, einen halben Eßlöffel voll Zucker, bis er braun ist, schüttet die Brühe, in welcher die Hühner gekocht haben, durch ein Sieb zum Zucker, und kocht die Glasur wie N.° 47.

Hernach wäscht und schält man ein Viertelsfund frische oder marinirte Trüffeln ganz dünn, schneidet sie in Scheiben und kocht sie in einem Schoppen rothen Wein mit etlichen Speckschwarten, Gewürz, Fleischbrühe oder Schü, eine Handgroß Brodrinde und Salz; man läßt es kochen, bis nicht mehr Sauce bleibt als man zu den Feldhühnern auf eine Platte braucht; dann schüttet man die Sauce durch ein Sieb auf die Platte, glasirt die Hühner schön, und legt sie in die Sauce. Die Trüffeln legt man um die Hühner und giebt sie warm auf den Tisch.

56. Schnepfen als Ragout.

Wenn die Schnepfen gerupft und ausgenommen sind, so werden sie über ein Flammenfeuer gehalten, schön dresirt und auf gleiche Weise gedämpft und gekocht, wie die wilden Enten N.º 53. Hat man von gebratenen Schnepfen Reste, so kann man auf diese Art ein Ragout machen. Dieser Ragout wird mit Schnepfenbrod garnirt, welches auf folgende Weise verfertigt wird:

Man nimmt vom Eingeweide den Magen und wirft ihn weg, legt das Eingeweide auf ein Hackbrett, mit 4 Loth Speck, etliche Schalotten, Petersilie, Citronenschale, geriebenes Brod; man schneidet dies zusammen fein, hackt es noch mit dem Eingeweide so fein als möglich, thut Salz, Pfeffer und gestoßene Nägelein dazu, und rührt dies zusammen wohl durcheinander; man schneidet dann in dünne Scheiben etliche Stücke Milchbrod, und bestreicht sie halbfingersdick mit dieser Fülle. Ein Blech wird alsdann dick mit frischer Butter bestrichen, die Schnitten darauf gelegt und während einer Viertelsstunde in einen warmen Ofen gestellt oder in eine Tortenpfanne; man legt die Schnepfen auf die Platte, die Sauce darüber, und das Brod um die Schnepfen; sie werden dann gleich aufgetragen damit das Brod nicht zu weich wird.

Von übrig gebliebenen Schnepfen oder Feldhühnern macht man auch Ragout. Man löst so viel als möglich die Beine vom Fleisch, doch so, daß die Stücke schön ganz

bleiben zerhößt Kopf, Krage, Füße und Brustbein, zusammen in einem Mörser so fein als möglich, thut sie in eine Casserolle mit Bratenbrühe und Fleischbrühe, und läßt es halb einkochen; dann drückt man es durch ein Tuch, legt die Stücke Schnepfen dazu, läßt sie wieder kochen, drückt den Saft von einer Citrone dazu und giebt sie gleich auf den Tisch.

57. Ragout von Lerchen oder Krametsvögeln.

Man pußt die Lerchen sauber, schneidet sie auf dem Rücken auf, nimmt das Eingeweide davon; die Mägen werden weggeworfen; man hackt das Eingeweide mit etlichen Schalotten, und der gelbe Schale von einer Citrone. Dann wird eine Casserolle dick mit frischer Butter bestrichen, man legt die Lerchen darauf, nachdem sie zuerst breit gedrückt werden, streut das Gehackte darüber, mit Pfeffer und ein wenig Salz, und läßt sie auf beiden Seiten schön gelb braten. Dann thut man das Fett davon, schüttet ein wenig Fleischbrühe und Schü oder Bratenbrühe dazu, und läßt sie wieder ein wenig kochen; dann drückt man den Saft von einer Citrone dazu, legt die Lerchen auf die Platte, rührt in die Sauce das Gelbe von 2 Eiern mit geriebener Muskatnuß, schüttet sie über die Lerchen und giebt sie gleich auf den Tisch.

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

58. Krametsvögel auf dem Rost gebraten.

Wenn die Vögel gepußt und über ein Flammenfeuer gehalten sind so schneidet man den Hals und die Füße ab, steckt die Schenkel ein, schneidet sie auf dem Rücken auf, nimmt das Eingeweide weg und drückt sie breit. Man hackt etliche Schalotten, Petersilie und Schnittlauch mit dem Eingeweide fein, thut in eine Casserolle ein Stück frische Butter, das gehackte Fleisch dazu, und discht es zusammen, bis die Schalotten weich sind; dann legt man die Vögel dazu, streuet Salz darüber, deckt sie zu und läßt sie ein wenig

dämpfen, stellt sie vom Feuer und läßt sie darin kalt werden; man kehrt sie wohl darin und in geriebenem Brod um. Eine Viertelsunde vor dem Anrichten legt man sie auf einen Rost und bratet sie auf beiden Seiten schön gelb. Man giebt sie mit Schü oder einer Citrone auf den Tisch.

Gelee's (Gallerten), Cremes, Kuchen, Torten, Torteletten und Gebäckenes.

1. Gelee (Gallerte) mit Aepfeln.

Ein Pfund geraspeltes Hirschhorn wird in einem neuen irdenen Topf, mit 2 Maas Wasser, bis auf einen Schoppen eingekocht, durch ein Tuch gepreßt und über Nacht stehen gelassen. Man schält 8 bis 10 Borstorfer- oder Renetten-Aepfeln, sticht die Kerne heraus und legt die Aepfel in frisches Wasser, damit sie weiß bleiben. In einer Casserolle kocht man 3 Schoppen guten weißen Wein mit einem Viertelsfund Zucker, die Schale und den Saft von einer Citrone; wenn der Wein kocht, so legt man die Aepfel darein, läßt sie weich kochen, hebt sie mit einem silbernen Löffel aus dem Wein und legt sie auf ein Haarsieb, damit sie trocken werden; zu dem zurückgebliebenen Wein thut man noch einen Schoppen, das durchgepreßte Hirschhorn, den Saft von noch einer Citrone, und Zucker, bis es süß genug ist, stellt es wieder auf das Feuer und läßt es noch eine Viertelsunde kochen. Indem es kocht, schlägt man das Weiße von 4 Eiern zu Schnee, rührt es zu der Gelee, und wenn es geschieden oder geronnen ist, so schüttet man sie durch eine ausgespannte Serviette, und läßt die Gelee durchlaufen, bis sie so hell wie Wasser ist. Sollte sie nicht gleich hell genug seyn, so schüttet man sie noch einmal durch. Man thut nun in eine dazu bestimmte Form einen halbenfingerhoch Ge-