

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände**

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der  
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1854**

VIII. Beilagen zum Gemüse

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

## VIII. Beilagen zum Gemüse.

### N<sup>o</sup> 1. Karbonnade vom Kalbfleisch.

Für 12 Personen braucht man 24 Karbonnadestücke. Soll die Karbonnade recht gut und schön zugerichtet werden, so haue zuerst unten das dickste Bein von den dazu gehörigen Stücken Fleisches ab, und oben an dem langen Bein schabe das Fleisch hinunterwärts soweit hinweg, daß man das Bein wohl mit 2 Fingern anfassen kann. Klopfe sie etwas mit dem Hackmesser, und drücke sie wieder in eine schöne Form zusammen, daß ein Stück so groß als das andere werde. Dann lege sie auf einer flachen Schüssel herum, und bestreue sie mit Salz. Darauf dämpfe in 4 Loth heißer Butter 2 klein geschnittene Zwiebeln kaum gelb, gieß es auf die Karbonnadestücke herum, und laß sie, so lange es die Zeit leidet, stehen. Wenn das Fett daran gestanden ist, so stelle sie zur Wärme, daß sie überall fett werden; bestreue sie auf beiden Seiten mit Semmelmehl, und brate sie in einer flachen Pfanne oder auf dem Rost. Man muß sie unter dem Braten öfters mit wenig zergangener Butter begießen, daß sie nicht zu trocken werden, oder sie, wenn man will, in einem mit Butter bestrichenen Blättchen Papier braten.

Man kann diese Karbonnade auch auf folgende Art zureichten: Mache eine Fülle oder Fleischfülle, drücke solche fingerdick auf die Karbonnade, überstreiche sie mit einem Ei, schneide mit einem Messer ganz kleine Gitterchen auf die Fülle, bestreue sie mit Semmelmehl, und brate sie ganz langsam in einer Pfanne, worin Butter zerlassen ist.

Alle diese Karbonnadearten können auf Gemüse gebraucht werden, oder man kann sie mit allerlei Brühe z. B. Senfbrühe u. dgl. auf den Tisch geben.

### N<sup>o</sup> 2. Gebackene Karbonnade.

Diese Karbonnadestücke werden, wie die vorigen, schön rund geschnitten, das Bein wird ganz kurz gemacht, und das Fleisch auf beiden Seiten mit der Schneide eines nicht gar

scharfen Messers recht geklopft, oder g'hackt; aber man muß Acht geben, daß es nicht durchgehauen werde. Darnach werden sie mit Salz bestreut, und wenn sie eine Weile so gestanden sind, in einem verklärten Ei umgekehrt, mit Mehl bestreut, und langsam in Schmalz gebacken.

N<sup>o</sup> 3. Schweins-Karbondade.

Für 12 Personen werden 14 Stücke, wie die vorigen zugerichtet. Wenn sie geklopft, gesalzen und gepfeffert sind, so läßt man sie 2 Stunden stehen. Dann macht man 6 Loth Butter in einer Tortenpfanne heiß, und läßt sie darin auf beiden Seiten gelb braten. Zuletzt schüttet man fein geschnittene Zwiebeln und ein wenig guten Essig daran, und läßt sie noch  $\frac{1}{4}$  Stunde damit braten.

N<sup>o</sup> 4. Kalbsleber zum Gemüse.

Die Kalbsleber wird abgehäutet, gewaschen in 14 fingerdicke Stückchen geschnitten, und etliche Stunden in Milch gelegt. Hierauf läßt man in einer flachen Pfanne oder einem Tiegel 6 Loth Butter heiß werden, nimmt die Leber aus der Milch, trocknet sie mit einem reinen Tuch ein wenig ab, bestreuet sie mit Semmelmehl oder geriebenem schwarzen Brod, leget sie in die heiße Butter nebst Pfeffer und Salz, und läßt sie auf allen Seiten schnell gelb werden. Man kann sie auf grüne Gemüse, z. B. auf Wirsing oder weißes Kraut gebrauchen.

Wohlgemerkt. Die Kalbsleber muß schnell ausgebacken werden, damit sie saftig bleibe.

N<sup>o</sup> 5. Kalbsfüße zum Gemüse.

Sieben Kalbsfüße recht sauber gepußt und gewaschen, werden im gesalzenem Wasser gesotten; wenn sie recht weich sind, von den Beinen, soviel als möglich abgelöst, und in der Mitte zerschnitten; dann 3 Eier verklärt, die Kalbsfüße darin umgekehrt, mit untereinander gemischtem Salz, Semmel- und weißen Mehl bestreut, und im Schmalz gebacken.

Man kann auch einen gebrühten Teig machen, die Füße darin umkehren, und langsam aus dem Schmalz backen.

Anmerkung. Man kann auch einen Wein- oder Bier- teig machen, die Füße darin umkehren, und in heißem Schmalz

backen. Der Wein- oder Viertelteig wird auf folgende Art gemacht: Drei starke Kochlöffel Mehl werden in  $1\frac{1}{2}$  Schoppen Bier oder Wein angerührt und gesalzen, die Füße darin eingedunckt, und im heißen Schmalz gelb gebacken.

N<sup>o</sup> 6. Gebackene Kalbsfüße auf andere Art.

Wenn diese gesotten, und zu Stücken, wie man sie haben will, zerschnitten sind, so wird folgender Teig gemacht: Ein Paar Hände voll Mehl wird mit kaltem Bier angemacht, wozu man einen Vierling Provenceröl mit etwas Salz rühren kann. Das Weiße von 2 Eiern wird zu einem Schaum geschlagen, auch hinein gerührt, und der Teig vollends mit Bier so verdünnt wie ein dünner Spätzhenteig. In diesem Teig werden obige Stücke umgekehrt, und im Schmalz recht stark gebacken. So kann man auch in diesem Teige Kalbsgekröse, Prieße junge Hühner und Tauben backen.

N<sup>o</sup> 7. Hühner und Tauben zum Gemüse auf andere Art zu backen

Vier junge Hühner oder Tauben sauber gepuht und gewaschen, werden in Viertel geschnitten, nach Gutedünken gesalzen, und  $\frac{1}{2}$  Stunde in 6 Loth zergangener Butter gedämpft. Unter dem Dämpfen muß man sie etlichemal umschütteln, und nach dem Dämpfen läßt man sie wieder erkalten. Darnach werden sie in 3 verklärten Eiern ein wenig Salz und Semmelmehl untereinander gemacht, darin umgekehrt, u. im Schmalz gebacken.

Man kann auch einen gebrühten Teig machen, das Geflügel darin umkehren, und im Schmalz backen. Man gibt diese zu Spargel, Karfiol und Wirsing.

N<sup>o</sup> 8. Gebackene Kalbsohren.

Siede 14 Kalbsohren sauber gepuht und gewaschen im Wasser, gib Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Salz, ganzen Pfeffer und Nägelein dazu, und laß sie kochen, bis sie weich sind. Dann nimm sie heraus, lehre sie im Mehl um, und backe sie schön gelb im heißgemachtem Schmalz.

N<sup>o</sup> 9. Gefüllte Kalbsohren.

Siede 14 Ohren für 12 Personen, recht schön gepuht und

gewaschen, im Wasser mit einer ganzen Zwiebel und Salz. Sind sie weich gesotten, so bestreiche sie inwendig mit 2 verfläpperten Eiern, fülle eine Fülle, von was du willst, hinein, wie du bei den Einlagen für die Suppen mehrere finden wirst; drücke sie ein wenig zusammen, lehre sie in 2 verfläpperten Eiern und im Semmelmehl um, und backe sie im Schmalz schön gelb.

**N<sup>o</sup> 10. Gebackenes Kalbsgkroße.**

Das Gkroße, gepuht und gewaschen, wird in Wasser mit Salz abgesotten, und dazu werden 2 Zwiebeln und 2 Lorbeerblätter gethan. Wenn es weich gesotten ist, nimmt man es heraus, drückt es aus, schneidet 14 Stückchen aus demselben, wickelt diese auf, so daß sie eines kleinen Thalers groß sind; lehrt sie hernach in 2 verfläpperten Eiern um, bestreut sie mit untereinander gemischten Salz, Semmel- und weißem Mehl, und bäckt sie im Schmalz.

**N<sup>o</sup> 11. Gebackene Schweins- oder Kalbsohren.  
auf eine andere Art.**

14 Stücke sauber gepuht und gewaschen, werden auf die nämliche Art gesotten, und vom dicken Theile an, wie Nudeln geschnitten, doch muß der dicke Theil aneinander hangen bleiben. Hernach werden sie mit wenigem Mehl bestreut, und im Schmalz gebacken. Schweinsohren kann man in der Mitte der Länge nach zerschneiden, weil sie sonst zu groß sind.

**N<sup>o</sup> 10. Gebackene Ruchlein (kleine Kuchen) an  
Fasttagen zum Gemüse.**

Schlage das Weiße von 4 Eiern zu einem Schnee, rühre eine Handvoll Semmelmehl darunte, dann brühe es mit 2 oberen Kaffeschalen voll siedender Milch an, daß der Teig wie ein Knöpfleinsteig wird; mische Salz und etwas gestoßene Muskatblüte dazu, mache in einer Sortenpfanne 8 Loth Schmalz heiß, lege den Teig Löffelweise, wie runde Ruchlein hinein, und laß ihn auf beiden Seiten gelb backen.

**N<sup>o</sup> 13. Ruchlein vom kalten Braten.**

Es wird 1 weißes Kreuzerbrod in Milch eingeweicht, wenn es weich ist, wieder ausgedrückt, und mit wenigen fein geschnit-

tenen Charlottenzwiebeln in 4 Loth Butter gedämpft, und unter dem Dämpfen 2 Eier daran geschlagen, untereinander gerührt, und noch ein wenig mitgedämpft.

Ein Pfund kalter Braten wird indessen klein gehackt oder mit dem Schneidmesser geschnitten, an das Gedämpfte mit 2 Eiern gerührt, Salz und Muskatblüthe daran gethan, und davon eben solche Rüklein, wie vorher gedacht worden ist, gebacken.

#### N<sup>o</sup> 14. Rüklein von Gansleber.

Schneide eine Gansleber in 18 kleine Stückchen, und 1 weißes Kreuzerbrod ganz klein gewürfelt, feuchte es mit guter Milch an, und dämpfe in 4 Loth Butter 2 ganz fein geschnittene Zwiebeln. Wenn das Brod genug geweicht ist, so wird dieses alles mit 4 Eiern angerührt, dann die zerschnittene Gansleber dazu gelegt; man muß es aber nicht zu dünn machen, sonst zerfallen die Rüklein. Zuletzt gibt man Salz und ein wenig gestoßene Nägelein daran, und bäckt eben solche Rüklein davon, wie schon zweimal beschrieben worden sind.

#### N<sup>o</sup> 15. Bratwürstchen ohne Därmer auf jedes Zugemüse.

Es wird 1 Pfund mageres Schweinefleisch recht klein gehackt, und  $\frac{1}{2}$  Pfund frischen Speck ganz klein gewürfelt hinein geschnitten, in einer Schüssel mit einem Kochlöffel gerührt, und nach und nach ein Trinkgläschen voll Wasser nebst einer fein geschnittener Zwiebel, Pfeffer, Salz, und wem es beliebt, auch Majoran daran gerührt. Wenn der Teig recht durcheinander gemacht ist, so wird auf einen Deckel oder ein Bret Mehl gestreut, jedesmal ein Löffel voll von dem Gehäcke herausgenommen, und ein Bratwürstchen, ungefähr 1 Daumen dick und 1 Finger lang daraus gemacht. Dann werden 6 Loth Butter in einer Backpfanne heiß gemacht, und die Würstchen, (von welchen man für 12 Personen 16 macht) werden schön gelb darin gebacken.

#### N<sup>o</sup> 16. Würstchen vom Netz.

Schneide 1 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel fein, nimm von einem weißen Kreuzerbrod das Inwendige, weiche es in

Milch ein, drücke es wieder aus, und lege es zum Fleisch, auch eine fein geschnittene Zwiebel, etwas Zitronenschale, ein wenig Majoran und Petersilie dazu. Schneide dieses alles mit einander nochmal recht fein, und rühre es mit 4 Eier, Gewürz, Salz und 6 Loth zergangener Butter an; dann schneide von einem sauber gewaschenen Kalbsnes 16 fingerlange und gute Finger breite Stücke, gib von der Fülle hinein, schlage sie in Gestalt einer Bratwurst zusammen, und brate sie in 6 Loth Butter schön gelb.

N<sup>o</sup> 17. Würstchen von kaltem Braten.

Zwei Pfund Fleisch von einem Kalbsbraten werden klein gehackt, das Weiße von einem Kreuzerbrod in Milch eingeweicht dann wieder ausgedrückt, 12 fein geschnittene Charlottenzwiebeln und etwas Petersilie in 6 Loth Butter gedämpft, das ausgedrückte Brod dazu gemischt, und noch ein wenig gedämpft.

Dies wird mit 2 Eier und 4 Eierdotter, mit Salz, wenigem Pfeffer, etwas Muskatennuß und mit dem gehackten Fleisch angerührt, daß es sich in der Hand, ohne zu zerlaufen, wärgeln (in der Runde drehen) läßt. Hierauf wird ein wenig Mehl auf ein Bret oder Deckel gestreut, jedesmal ein Löffel voll von dem Teig darauf gethan, und ein Würstchen einen starken Daumen dick und Finger lang, darausgemacht. Solche werden hernach in 2 verfläpperten Eiern umgekehrt, mit Semmelmehl bestreut, und in  $\frac{3}{4}$  Pfund Schmalz gebacken. Für 12 Personen macht man 16 solche Würste.

N<sup>o</sup> 18. Gebackene Bratwürste.

Man bratet die Würste wie sonst, schneidet sie der Länge nach von einander zu Finger langen Stückchen, macht einen nicht gar dicken gebrühten Teig, tunkt die Würstestückchen hinein, bäckt sie im Schmalz, und belegt Wirsing oder weißes Kraut damit. Für 12 Personen sind 24 halbe nothwendig.

N<sup>o</sup> 19. Gebackenes von Karpfenmilch.

Wasche von 2 Karpfen die Milch aus, siede sie im Salzwasser ab, wie sichs gehört; nimm sie aus dem Wasser, laß sie kalt werden, und schneide sie würfelartig. Püße und wasche dann 1 Handvoll Maurachen (Morcheln) und 1 Handvoll

Champignons sauber, blanchire sie, gieß sie in einen Seiher oder Haarsieb, gieß kaltes Wasser darüber, und laß es wieder ablaufen. Dann drücke dieselben aus, und schneide sie in kleine Filets, laß 12 Charlotten nebst weniger Petersilie fein zusammengeschnitten in ein Kastrol mit 6 Loth Butter ein wenig weich dünsten, gib die zusammengeschnittenen Morcheln und Champignons hinein, saze es, reib etwas Muskatennuß daran, stäube 1 Kochlöffel voll Mehl darauf, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Erbsenbrühe dazu und laß es noch  $\frac{1}{4}$  Stunde mit einander langsam kochen. Sehe sodann die Masse vom Feuer, laß sie kalt werden, schlage 2 Eier und 4 Eierdotter daran, mache es untereinander, setze es nochmals auf das Feuer, und rühre die Masse mit einem Kochlöffel beständig herum, damit sie nicht zusammenlaufe. Nimm sie hernach wieder vom Feuer, und laß sie zum zweitenmal kalt werden. Dann stäube auf ein Schneidbrett etwas Mehl, lege die ganze Masse darauf, und formire kleine Birnen oder Andouillen daraus, wie schon mehrmal gesagt worden ist; tunke diese in 2 zerklopfte Eier, und wende sie in feinem Semmelmehl öfters um, damit viel Mehl daran hängen bleibe.

$\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1  $\mathcal{L}$ . Schmalz schön gelb, und gib sie als Beilage auf das Gemüse. Aus dieser Masse kann man auch kleine Bouquetchen machen, oder man kann sie auch in Oblaten einschlagen.

### N<sup>o</sup> 20. Gebackenes vom Rückenmark.

1  $\frac{1}{2}$  Pfund Rückenmark puße und wasche sauber, häute es ab, blanchire es hernach im Salzwasser, nimm es wieder aus demselben, gieß kaltes Wasser darüber, und laß es wieder ablaufen. Darauf schneide es in kleine Stücke, in der Größe eines kleinen Fingers, lege sie in ein Geschirr, streue etwas Salz und Pfeffer darauf, schneide eine Zwiebel daran, lege ein Lorbeerblatt dazu, gieß auch  $\frac{1}{4}$  Maß Essig darüber, und laß es 2 Stunden in diesem Marinade stehen. Hernach nimm es heraus, bestreue es mit wenigem Mehl, tunke es nachher in 3 zerklopfte Eiern ein, und wende es in feinem Semmelmehl um. Ist es Zeit bald anzurichten, so backe solches  $\frac{1}{2}$  Stunde zuvor in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und garnire es mit Petersilie, worauf du solches als Zulage zum Gemüse zur Tafel gibst. Du kannst solches auch in Wein- oder Viertelg einuntken, und auf die Art, wie das Kalbshirn backen.



### N<sup>o</sup> 21. Gebackenes Melirtes.

3 Kalbspriese, 2 Kalbseuter und 3 Ochsengaumen wasche sauber ab, siede sie in der Fleischbrühe weich und schneide sie klein würfelartig. Schäle 8 Trüffel und schneide sie gleichfalls würfelartig, nimm eine Handvoll Morcheln blanchire u. drücke sie aus und schneide sie in kleine Filets. Schneide dann 12 Charlotten u. etwas Petersilie mit dem Schneidmesser fein, lege es in einen Tiegel oder Kastrol mit 6 Loth Butter, röste es ein wenig und gib das zusammengeschnittene hinein, gieß 1 Schoppen gute Schü oder Bouillon darüber nebst Salz und wenige Muskatennuß. Wenn dieses alles eingekocht ist schlage 3 ganze Eier u. 3 Eierdotter daran, und rühre es untereinander damit es nicht zusammenlaufe. Gieß auch 1 Schöpflöffelvoll Bechamelle daran, (wenn du solches hast) und laß die Masse kalt werden. Stäube etwas Mehl auf ein Schneidbret lege die Masse darauf, und mache kleine Würste einen Finger lang u. einen starken Daumen dick. Zerschlage 2 Eier tunke die Würstchen hinein und kehre sie im geriebenen Semmelmehl wohl um. Ist es bald Zeit zum Anrichten so backe sie in 1  $\mathcal{L}$ . Schmalz schön gelb, und gib sie als Beilage zur Tafel.

Wohl gemerkt, für 12 Personen hat man 16 bis 20 solche Würste nöthig.

### N<sup>o</sup> 22. Kalbskarbonnade in Papier.

Man schneidet die wohl abgehäutete Karbonnade in 14 Stücke, klopft dieselben recht stark, u. macht sie wieder schön rund zusammen. Hierauf lege in ein Kastrol 12 feingeschnittene Charlotten nebst Petersilie auch 6 Loth Butter und lasse sie zergehen, dann lege die Karbonnade mit wenigen Salz u. Pfeffer hinein, laß sie auf beiden Seiten anziehen, drücke noch den Saft von 1 Zitrone hinein, und laß sie kalt werden.

Nachmals nimm ein rundes Papier, mache aus 1 Bogen 4 Stücke lege jedes doppelt zusammen, mache in der Mitte mit dem Messer ein kleines Loch, nimm eine feine Fülle (wie schon mehrere beschrieben wurden) gib ein wenig auf das Papier, in der Mitte von der Karbonnade stecke das Bein durch, streiche auch ein wenig Fülle darauf, wickle es hernach rund herum in Form einer Karbonnade zusammen, lege sie in eine Schüssel u. gieß  $\frac{1}{4}$  Maß starke Schü darüber.

Ist es Zeit zum Anrichten, lege sie auf den Rost u. grillire sie bis das Papier gelb wird, richte sie in die Schüssel u. gib sie auf das Gemüse.

### N<sup>o</sup> 23. Kalbskarbonnade auf eine andere Art.

Richte 14 Karbonnadestücke zu, rangire sie auf eine Schüssel, gib dazu etwas Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, ein wenig Basilie u. Thymian, dann 1 Petersilie-, 1 Sellerie- u. 1 Pastinatenwurzel nebst 1 gelben Rübe Blättchenweise geschnitten, gieß eine obere Kaffeschale voll recht heißgemachtes Provenceröl darüber, schneide das Mark von 1 Zitrone Blättchenweise, gib es auch daran, und laß sie einige Stunden in diesem Marinade liegen.

Ist es bald Zeit anzurichten, so lege die Karbonnade auf den Rost und laß sie schön im Saft grilliren. Lege in ein Kastrol 4 feingeschnittene Sardellen, begieß sie mit frische Butter, stäube einen Kochlöffel voll feines Mehl darauf und wenig kleine Kapern, gieß ein Gläschen Champagnerwein oder in Ermangelung dessen ein Glas andern guten Wein nebst  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü daran, lege die Karbonnade hinein und setze sie auf den Windofen, man muß aber beständig rütteln wie bei einer Frikassee. Wenn es ein Paar mal aufkocht so drücke den Saft von 1 Zitrone daran und gib sie recht warm zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 24. Bouquets von Kalbfleisch als Beilage zum Gemüse.

Schneide von 2 Pfd. mageren Kalbfleisch die Haut hinweg, schabe dasselbe auf einem Schneidebret, gib  $\frac{1}{2}$  Pfd. gutes Nierenfett dazu, wie auch Salz und Muskatennuß, schneide dieses alles nebst 12 Charlotten u. etwas Petersilie recht fein. Dann gib in ein Kastrol 6 Loth Butter, lege das zusammengeschnittene Finsieur hinein und laß es ein wenig weich dünsten, dieses weichgedünstete gib zu den zusammengeschnittenen Fleisch u. Nierenfett, lege die ganze Masse in einen Mörser und stoße es nochmals damit es noch feiner werde, dann nimm es heraus auf ein Schneidebret u. formire kleine Bouquets daraus in der Größe der Lambskarbonnadestücke. Zerschlage 2 Eier tunke die Bouquets hinein und wende es im Semmelmehl um.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 Pfd. Schmalz schön gelb und gib sie zum Tisch. Für 12 Personen sind 24 Bouquets vorrätzig zu machen.

N<sup>o</sup> 25. Bouquets von Schweinefleisch.

Von 3 Pfd. mageren Schweinefleisch schneide die Haut ab und das Fleisch würfelartig, dann schabe  $\frac{1}{2}$  Pfd. frischen Speck und gib ihn zu den Fleisch, nebst Salz u. wenig geriebene Muskatennuß auch wenig Basilie, und schneide diese Masse mit dem Schneidmesser recht fein, desgleichen werden 12 Charlotten, etwas Petersilie, Bertram u. die Schale von 1 Zitrone fein geschnitten in ein Kastrol mit 5 Loth Butter gelegt, dann laß die letzte Masse auf dem Feuer ein wenig anziehen u. rösten, gib sie zur obigen Masse, lege alles in einen Mörser und stoße es wie schon gesagt wurde recht fein zusammen. Hernach stäube ein wenig Mehl auf ein Schneidbret, lege die Masse darauf u. formire 16 Bouquets in der Größe wie die Kalbskarbonadestücke. Laß 6 Loth Schmalz heiß werden tunke die Bouquets hinein u. wende sie im Semmelmehl öfters um, lege sie auf einen Rost,  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten setze den Rost auf die Kohlen u. brate die Karbonnade schön langsam, auch wende sie öfters um und begieße sie mehrmals mit heißen Fett damit sie recht saftig werde, dann kannst du sie anrichten und zur Tafel geben.

N<sup>o</sup> 26. Gebackene Kalbschweife als eine Beilage zum Gemüse.

Wasche 6 gebrühte Kalbschweife sauber und siede sie im Salzwasser oder Bouillon ganz weich. Nimm sie heraus laß sie kalt werden u. schneide aus jeden 3 Stückchen, salze sie etwas. Zerschlage 2 Eier tunke sie hinein, kehre sie im Semmelmehl wohl um, und backe sie in  $\frac{3}{4}$  Pfund Schmalz schön gelb.

Diese gebackenen Kalbschweife kann man auch zu Kohlrabi, Wirsing oder weißen und gelben Rüben geben, wie man will.

N<sup>o</sup> 27. Gebackene Kalbschweife mit Viertelteig zu einem Weinkraut.

Sechs Kalbschweife wasche und siede wie schon gesagt wurde, schneide sie auch in 18 Stückchen, salze sie u. mache den Viertelteig wie folgt: mische zu 4 starke Kochlöffelvoll Mehl in einem Kastrol oder Tiegel ein wenig Salz, und rühre das Mehl mit  $\frac{1}{2}$  Maß Bier recht fein ab, so daß der Teig von dem Kochlöffel herablaufe. Ist es bald Zeit anzurichten so mache  $\frac{3}{4}$  Pfd. Schmalz recht heiß, gieß etwa  $\frac{1}{2}$  Eßlöffelvoll davon an den Teig,

mache ihn nochmals untereinander, lege die Stückchen Schweife in das heiße Schmalz, backe sie schön gelb u. gib sie heiß zur Tafel.

N<sup>o</sup> 28. Gebackene Ochsengaumen als Beilage zum Gemüse.

Puße und wasche 10 Ochsengaumen, setze sie mit Wasser zum Feuer und laß sie ganz weich kochen, dann nimm sie heraus laß sie kalt werden, schneide jeden in 2 Theile und salze sie gut, zerschlage 2 Eier tunke sie hinein, hernach rühre sie im Semmelmehl wohl um und backe sie in  $\frac{3}{4}$  U. Schmalz schön gelb. Diese Beilage kann man zu Faselen, Zuckererbsen oder zu einem Selleriegemüse gebrauchen.

N<sup>o</sup> 29. Ochsengaumen mit Weinteig im Schmalz gebacken.

Zehn Gaumen bereite wie vorhin gesagt wurde. Sie werden ausgewaschen, weich gekocht, gesalzen und wieder kalt gemacht. Den Teig mache wie hier folgt: gib zu 4 Kochlöffelvoll Mehl in ein Geschirr etwas Salz und ein wenig feingeschnittene Petersilie, rühre das Mehl mit  $\frac{1}{2}$  Maß Wein recht fein ab, so wie beim Bierreig gesagt wurde, lege die Gaumen hinein und backe sie in  $\frac{3}{4}$  Pfund Schmalz schön gelb.

Diese Beilage kann man zu Kohlrabigemüse welches mit Bechamelle gemacht wurde oder auch zu einem Weinkraut gebrauchen.

N<sup>o</sup> 30. Bouquets von Hechten als Beilage zum Gemüse, auf einen Fasttag.

Einen Hecht von 4 Pfund (kann man solchen nicht haben, so nehme 2 zweipfündige) schuppe und schneide ihn auf, nimm das Eingeweide heraus und wasche ihn im frischen Wasser sauber aus, schneide auch die Haut so fein als möglich ab, löse das Fleisch von den Gräthen, lege solches auf ein Schneidbret, salze es und reibe ein wenig Muskatennuß darauf. Schneide dann mit dem Schneidmesser dieses Fleisch so fein als möglich und von 2 kr. Broden das Braune ab, den weißen Ballen weiche in Milch ein, drücke es aus, u. gib es zu den zusammengeschnittenen Hecht, lege ihn mit dem Brod nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund frische Butter in einem Mörser und stoße alles recht fein zusammen, stäube ein wenig

Mehl auf ein Schneidbret, nimm die Masse heraus u. formire 30 Bouquets in der Größe eines Kronthalers. Zerrühre 3 Eier tunke die Bouquets hinein, wende sie öfters im feinen Semmelmehl um und backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, worauf du sie als Beilage zum Gemüse zur Tafel gibst.

## IX. Ragouts (Eingemachte).

### N<sup>o</sup> 1. Ochsenzunge mit Sardellen, bürgerlich.

Siede für 12 Personen 1  $\frac{1}{2}$  Zunge weich, puße sie sauber u. schneide sie in der Mitte voneinander oder auch in kleine Stücke. Dann schneidet man 3 Zwiebel Blättchenweise in einen Tiegel, gibt 6 Loth Butter dazu und läßt sie auf der Gluth dünsten, gibt auch einen Kochlöffelvoll Mehl darcin und läßt es miteinander schon braun rösten.

Dann füllt man es mit  $\frac{1}{2}$  Maß Fleischbrühe an, gießt ein wenig guten Essig nebst Salz u. Pfeffer dazu und läßt die Brühe gut verkochen. Nun lege die Zunge in einen sauberen Tiegel, seihe die Brühe durch ein Haarsieb darüber und laß sie kochen. Wasche 6 Sardellen sauber, löse sie aus, hacke sie fein, mische 3 Loth Butter dazu und schneide  $\frac{1}{2}$  Zitronenschale klein. Ist es Zeit zum Anrichten so gib die Sardellen mit der Zitronenschale und der Butter dazu, drücke den Saft von 1 Zitrone hinein, rühre sie um daß die Sardellen mit der Butter zergehen, und richte sie warm in eine Schüssel an.

Die Kalbszungen können auch auf die nämliche Art gemacht werden.

### N<sup>o</sup> 2. Ochsenzunge mit Rosinen, bürgerlich.

Die Zunge wird gesotten auf erstgemeldete Art, desgleichen wird auch die Brühe so gemacht nur statt des Essigs gieß  $\frac{1}{8}$  Maß rothen oder weißen Wein daran, und laß die Brühe wohl verkochen. Nehme  $\frac{1}{2}$  Maß große und kleine wohlgewaschene Weinbeeren laß sie im Wasser aufsieden, gieß das Wasser ganz ab daß sie beinahe trocken werden und lies sie sauber aus, wobei von den großen sog. Rosinen die Kerne herausgenommen werden.