

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

IX. Ragouts (Eingemachte)

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

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^o 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^o 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.

Dann lege die Zunge in einen sauberen Tiegel, und die Weinbeeren nebst 4 Loth abgeschälte feingeschnittene Mandelkerne dazu, seihe die Brühe durch ein Haarsieb darüber, laß sie mit etwas Zucker so groß wie ein Ei aufkochen, schneide $\frac{1}{2}$ Zitronenschale fein, drücke auch den Saft dazu und richte sie an.

Die Kalbszungen können auch auf diese Art zugerichtet werden.

N^o 3. Junge Gans (sogenannte) in der Brühe.

Puße für 12 Personen das Junge von 2 Gänsen recht sauber, und senge die Haare über dem Feuer ab, dann hacke sie in Stücke, den Magen aber schneide wie sichs gehört in breite Stücke und lege Beides in einen Hafen. Hierzu gib 2 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, ein wenig Basilie und Thymian, Salz u. Pfeffer, gieß ein Glas guten Essig daran, fülle es mit 2 Maß Wasser an und laß es sieden bis alles weich ist. Zuletzt gib auch die Leber dazu, laß sie damit etwas sieden aber nicht zu hart werden. Laß 4 Loth Butter in einen Tiegel heiß werden, rühre 1 Kochlöfelfull Mehl darein und lasse dasselbe ein wenig gelb rösten, dann gieße $\frac{3}{4}$ Maß Suppe von der jungen Gans in einen Tiegel, seihe die Brühe durch ein Haarsieb darüber und laß sie wieder miteinander aufkochen. Zuletzt gib $\frac{1}{2}$ feingeschnittene Zitronenschale wie auch den Saft von einer Zitrone daran, und richte sie sauber und warm an.

N^o 4. Junge Gans mit Blut.

Das Blut von der Gans muß mit $\frac{1}{4}$ Maß Essig aufbehalten werden, das Junge von der Gans richte zu wie oben gesagt wurde. Gib in einen Tiegel 6 Loth Butter mit 1 Loth Zucker u. 2 Löffellull Mehl, laß es auf der Gluth langsam braun werden, gieße $\frac{3}{4}$ Maß von der jungen Ganssuppe wie auch ein Gläschen rothen oder weißen Wein daran, laß die Brühe wohl verkochen, richte die junge Gans in einen sauberen Tiegel, seihe die Brühe durch ein Haarsieb daran und laß es miteinander kochen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, seihe auch das Blut durch ein Haarsieb daran, schüttele es auf dem Feuer damit es nicht zusammenlaufe, gib $\frac{1}{2}$ feingeschnittene Zitronenschale und den Saft von 1 Zitrone dazu, und lasse es gut aufkochen.

N^o 5. Schweins-Nieren in der Brühe.

Schneide 6 Nieren dünn Blätterweise, lege hernach 2 Zwie-

bel, 10 Charlotten und ein wenig Petersilie feingeschnitten in einen Tiegel mit 6 Loth Butter, laß es etwas darin dünsten, gib die Nieren mit 1 Lorbeerblatt, Salz u. weißen Pfeffer dazu, setze es auf die Gluth und laß alles zusammen einkochen. Hierauf stäube 1 Kochlöffelvoll Mehl hinein, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Fleischsuppe wie auch guten Essig dazu je nachdem man es viel oder wenig sauer haben will, und laß es kochen. Vor dem Anrichten gib $\frac{1}{2}$ feingeschnittene Zitronenschale dazu.

N^o 6. Schweins-Nieren mit Senf.

Schneide 6 Nieren wie schon gemeldet war auch 2 Zwiebel Blattweise in einen Tiegel mit 4 Loth Butter, laß sie auf einer Gluth dünsten, gib hernach die Nieren ein Lorbeerblatt u. Salz dazu, laß alles zusammen einkochen, stäube 1 Kochlöffelvoll Mehl daran, gieß eine halbe Maß Fleischbrühe und Essig dazu, und laß es kochen, zuletzt wird $\frac{1}{8}$ Maß Senf dazugegossen und angerichtet.

N^o 7. Schweins-Nieren auf dem Rost.

Zerschneide 6 Nieren nach der Länge in 2 Theile, richte sie in ein Geschirr mit Salz Pfeffer und ein paar Lorbeerblättern, u. gieß 6 Loth Butter oder Fett darüber. Schneide 10 Charlotten mit etwas Petersilie fein, lege sie in einen Tiegel, gib etwas Salz und Pfeffer daran, gieße $\frac{1}{2}$ Maß Essig und ebensoviel Fleischbrühe dazu, und lasse es aufkochen.

N^o 8. Schweins-Karbonnade in der Brühe.

Schneide 18 Karbonnade, wie sichs gehört, klopfe und richte sie in eine Pfanne mit Salz, einem Lorbeerblatt und 6 Loth Fett oder Butter. Wenn es Zeit ist anzurichten, so setze sie auf das Feuer, laß sie braten, bis sie auf einer Seite gelb sind; dann schneide 2 Zwiebeln klein, gib sie dazu, und laß sie auch auf der andern Seite gelb werden. Hernach gieß $\frac{1}{4}$ Maß guten Essig und einen kleinen Schöpflöffel braune Suppe dazu, laß sie aufkochen, richte sie auf die warme Schüssel an, schöpfe das wenige Fett von der Brühe ab, gieß sodann die andere an die Karbonnade, und gib sie recht warm auf den Tisch.

Diese Karbonnade kann auch auf die nämliche Art gemacht werden, wie die Nieren mit einer Senfbrühe.

N^o 9. Schweins = Karbonnade auf dem Rost.

Schneide und klopfe die Karbonnade, wie sichs gehört, hernach schneide 12 Charlotten mit Petersilie fein, gib es in ein Geschirr mit 6 Loth warmer Butter, oder noch besser mit soviel Provenceröl, lege die Karbonnade dazu mit Salz, Pfeffer und ein Paar Lorbeerblätter, und laß sie 2 Stunden stehen. Ist es Zeit zum Anrichten, so wende die Karbonnade ein Paarmal in warmer Butter oder Provenceröl um, lege sie auf den Rost, stelle sie auf eine gleiche Gluth, laß sie auf beiden Seiten schön gelb grilliren, richte sie auf eine recht warme Schüssel an, und drücke den Saft von 2 Zitronen darüber.

Auf diese Art kann auch die Karbonnade von Kalb- und Schweinfleisch zu Beilage auf Gemüse verfertigt werden; ehe sie aber auf den Rost gelegt werden, bestreut man sie auf beiden Seiten mit Semmelmehl.

N^o 10. Gedämpfter Kalbschlegel auf ungarische Art.

Schneide $\frac{3}{4}$ U. Speck, eines kleinen Fingers lang und dick, eben so 16 Charlotten, eine Handvoll Petersiliekraut, ein Pfötchen Basilie und Thymian ganz fein, und mische solches unter den Speck mit Salz und Pfeffer. Mit diesem Speck durchziehe den Schlegel, d. h. nimm ein spitziges Holz, stich 2 Finger breite und lange Löcher in der Bierung, und ziehe den Speck hinein. Lege sonach in einen Tiegel oder Kastrol den übergebliebenen Speck und Abfall auf dessen Boden, setze den Schlegel darauf, gib 4 Zwiebel, 2 gelbe Rüben, 2 Petersilie, 2 Lo beerblätter und $\frac{1}{2}$ Maß weißen Wein dazu, stelle ihn auf die Gluth, laß ihn langsam dünsten, und wende ihn öfters um, aber so, daß er nicht zuviel Saft habe, sondern halte ihn kurz, damit er schön gelb werde.

Zu diesem Schlegel wird die Kapernbrühe, (von der schon gemeldet worden ist) gemacht; auch kann statt dieser eine Sardellenbrühe dazu gegeben werden.

Wenn der Schlegel fertig ist, so lege ihn auf ein sauberes Geschirr, nimm das Fett von der Brühe ab, diese wenige aber seihe an den Schlegel; mache das Geschirr sauber, lege den Schlegel sammt seiner wenigen Brühe wieder hinein, und stelle ihn auf eine glühende Asche, daß er warm bleibe, und die Brühe kurz werde.

Wenn du anrichtest, so lege den Schlegel auf eine warme

Schüssel, gib die wenige Brühe auf den Schlegel, daß er aussehe, als wenn er glasirt wäre, die andere Brühe aber gieß in die Kapern- oder Sardellenbrühe. Rühre diese mit einem Kochlöffel um, laß sie aufkochen, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und gieß hernach die Brühe ohne Fett unter den Schlegel hinein; die übrige Brühe gib in einem besondern Geschirr dazu. Es kann auch eine saure Rahmbrühe gemacht werden. Auf solche Art kann man das Kalbfleisch von andern Stücken auch zurichten.

N^o 11. Gefüllte Kalbsbrust auf wiener Manier, bürgerlich.

Schabe $\frac{1}{2}$ Kalbsleber mit einem Messer auf einem sauberen Schneidbrette, damit die Haut davon komme, (gleichwie schon bei Verfertigung der Leberwürste von Spaferkel die Rede war) schneide dazu $\frac{1}{4}$ Pfund guten Speck, 12 Charlotten, eine kleine Handvoll Petersilie, Basilie, Thymian und 1 Zitronenschale recht fein, mische darunter Pfeffer und Salz, eine Handvoll fein geriebenes Semmelmehl, 3 Eier und 3 Eierdotter; fülle hiermit die Kalbsbrust, näh. sie zu, und richte sie auf die nämliche Art ein, wie geschehen bei der Zurichtung des Kalbfleisches mit Brühe. Auf diese Art kann auch eine Kalbsbrust am Spieß gebraten, und eine Brühe nach Belieben darüber gegeben werden.

Die Fülle kann auch auf eine andere Weise bereitet werden: Schneide 2 Pfund abgesottenes Rübheuter klein gewürfelt in ein Geschirr, gib 4 Loth frische Butter dazu, schneide eine Handvoll Morcheln, auch etwas gesottenen grünen Spargel, wenn davon vorhanden ist, eine Handvoll Champignons gewürfelt, auch ein wenig Petersilie, Salz und Pfeffer daran. Laß dieses alles dünsten, rühre 6 Eierdotter daran, und laß es kalt werden.

Nachher fülle die Brust damit, näh. sie zu, stecke sie an den Spieß, oder schieb sie in eine Bratröhre, brate sie schön, beträufe sie öfters mit Butter oder Schmalz, und mache eine Zitronenbrühe dazu, wie schon gelehrt worden ist. Man kann auch eine Morchel- oder Champignonsbrühe dazu bereiten, und zwar auf folgende Art:

Gib eine starke Handvoll Morcheln oder Champignons in ein Geschirr mit 4 Loth Butter und 2 ganzen Zwiebeln, laß

sie etwas dünsten, stäube einen kleinen Kochlöffel voll Mehl daran, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe dazu, und laß die Brühe kochen. Zulezt schlage 4 Eierdotter in ein Geschirr mit etwas fein geschnittener Petersilie, legire die Brühe hiermit, drücke den Saft von 2 Zitronen dazu, lege die Kalbsbrust, nachdem sie schön gebraten ist, auf die Schüssel, und gieß die Brühe darüber.

N^o 12. Eingemachtes Schaf- oder Schöpsenfleisch mit Kukumern oder Gurken.

Schneide ein Karbonnadenstück von 5 Pfund, welches das beste dazu ist, (es kann auch ein anderes Stück genommen werden) Rippenweise in ein Geschirr, gib dazu 6 Loth Butter, 2 ganze Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter nebst Salz und Pfeffer, laß dieses Fleisch schön gelb dünsten, stäube einen starken Kochlöffel voll Mehl daran, fülle es mit $\frac{3}{4}$ Maß Fleischbrühe u. $\frac{1}{4}$ Maß guten Essig an, und laß es kochen, doch nicht zu gelinde.

Schäle frische Kukumern, 4 große oder 6 kleine, schneide sie in Viertel, nimm das Innere heraus, und theile sie darnach in kleinere Stücke; gieß ein Glas weißen Wein, etwas Salz und Pfeffer in ein Geschirr, gib eine halbe Zwiebel, Blättchenweise geschnitten, dazu, laß es sieden, wirf die Kukumern hinein, daß sie einem Sud aufwallen; laß sie hernach kalt werden, und 2 Stunden stehen. Nimm dann das Fleisch aus der Brühe in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett davon ab, gib hernach die Kukumern trocken an das Fleisch, seihe die Brühe durch ein Haarsieb darüber, und laß es ein wenig kochen, bis die Kukumern weich sind, und die Brühe kurz ist.

Wohlgemerkt, sowohl frische als auch eingemachte Kukumern können dazu genommen werden.

N^o 13. Schöpsenschlegel in der Brühe.

Klopfe den Schlegel recht gut, damit er mübe werde; richte den Speck dazu (wie schon bei dem Kalbschlegel gelehrt wurde) und spicke ihn auf die nämliche Art. Gib noch 2 Zehechen Knoblauch und ein Glas weißen Wein dazu, laß ihn auf der Gluth langsam dünsten, bis er schön gelb wird; streue in 6 Loth heißes Schmalz einen Kochlöffel voll Mehl, laß es gelb rösten, gib es zu dem Schlegel, gieß auch $\frac{1}{2}$ Maß Fleischsuppe daran, und laß ihn kochen, bis er weich ist. Hernach lege ihn in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett von der Brühe ab, seihe

sie darauf durch ein Haarsieb, schäle 4 große oder 6 kleine frische Kufummern schneide sie in 4 Theile, nimm das Innere heraus, und schneide die Viertel in kleine Stückchen; mache $\frac{1}{4}$ Maß Essig heiß mit etwas Salz, lege sie hinein, laß sie ein Paar Sud aufkochen, und hernach in diesem Essig 2 Stunden stehen. Nachher gib sie ohne Essig zu dem Schlegel, und laß sie mitkochen, bis sie weich sind.

Wenn es keine frischen Kufummern gibt, so kann man auch eingemachte klein Blättchenweise geschnittene zu der Brühe geben. Man kann auch eine Brühe von Zitronenschalen und Kapern dazugeben, und auf diese Art auch anderes Schöpfensfleisch zurichten.

N^o 14 Schöpfenschlegel auf Wildpretart, herrschaftlich.

Klopfe einen Schöpfenschlegel, daß er mürbe werde; dann häute ihn ab, spicke ihn, wie einen Rehschlegel, wasche ihn sauber aus, lege ihn in ein Geschirr, gib ihm Salz, eine Hand voll Wachholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 12 ganze Nägelein, 20 weiße Pfefferkörner, ein wenig Bertram und Basilie, 1 Zitronenschale, 4 Zwiebeln und 3 Zehechen Knoblauch dazu, und streue dieses alles auf den Schlegel, dann schütte $1\frac{1}{2}$ Maß guten heißgemachten Weinessig daran, und laß ihn hernach 8 Tage hindurch beizen; wende ihn aber täglich um.

Wenn du den Schlegel nach 8 Tagen zum Essen gebrauchen willst, so schneide $\frac{1}{2}$ Pfd. Nierenfett klein zusammen, und lege es in einen Tiegel oder Kastrol. Hernach nimm 3 ganze Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel und 1 gelbe Rübe, puße u. wasche sie sauber, schneide sie länglich, und lege sie mit 20 gestoßenen Wachholderbeeren auf das Nierenfett, auf welches sonach der Schlegel kömmt. Setze solchen auf Kohlenfeuer, und laß ihn langsam dünsten. Wenn die Wurzeln etwas braun geworden sind, so gieß $\frac{1}{4}$ Maß frischen Essig und eben soviel Wein darauf, und laß ihn dünsten, bis er weich ist. Ist nun der Schlegel ganz weich, so nimmt man ihn heraus. Dann läßt man mit 6 Loth Schmalz, 1 Loth Zucker in einem Geschirr braun werden, röstet 1 Kochlöffel voll Mehl auch ganz braun, gießt den Saft von dem Schlegel, und $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe darauf, gib etwas Salz, welches man verfochen läßt, dazu, und schlägt sie durch ein Haartuch oder Haarsieb. Ist es Zeit

zum Anrichten, so drückt man eine Zitrone daran, und gibt die Brühe zu dem Schlegel.

Desgleichen kann man auch einen Lamm[schlegel] nur einige Tage im Essig mit Kräutern liegen lassen, besonders wenn man ihn bald essen will.

Anmerkung. Der Essig, worin der Schlegel gelegen ist, kann auch bei Winterszeit zur Brühe gebraucht werden. Er ist dann immer besser, als wenn er ganz frisch gebraten oder gedämpft würde, besonders wenn er ohne Brühe gegeben wird.

N^o 15. Entree, farcirte frische Kuckummern (Gurken) wie Frikando (Fricandeau) auf herrschaftl. Art.

Schäle für 12 Personen 12 Kuckummern, bohre dieselben aus, nimm von einer alten Henne oder einem Kapaun die rohe Brust heraus, rabire sie (d. h. schabe sie mit dem Messer fein); schneide dann $\frac{1}{4}$ Pfund frisches Nierenfett, ein wenig Salz und Muskatennuß sehr fein, weiche von einem Kreuzerbrod den weißen Ballen im Wasser oder Milch ein, drücke denselben aus, und gib ihn auch dazu. Dann lege die ganze Masse in den Mörser, schlage das Weiße von 2 Eiern dazu, stoße es sehr fein, und fülle es in die ausgebohrten Kuckummern. Dann löse von 3 Pfund magerem Kalbfleisch vom Schlegel die Haut ab, schneide 12 Blankets (Blaquets) (d. i. 12 ganz dünne Stückchen Fleisch) so groß, als die Kuckummern sind, klopfe es mit einem Hackmesser, und spicke es sehr dick, so als wollte man ein Frikando spicken. Dann wird das gespickte Fleisch ausgewaschen, ein wenig gesalzen, über die Kuckummern gebunden, und so läßt man es in einer Braise (Brás) gar werden.

Die Brás wird dazu also gemacht: $\frac{1}{2}$ Pfund frische Butter laß in einem Kastrol verschleichen, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Bouillon darauf, und lege die Frikandostücke hinein, salze es noch etwas und laß es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

Dazu wird eine braune (Glace-Sauce) Glacebrühe gegeben, welche aber sehr stark sein muß: nimm nämlich von der schon beschriebenen Coulis $\frac{1}{4}$ Maß, gib von der vorhin bemerkten Glace, soviel $\frac{1}{2}$ Ei beträgt dazu, 1 ganze Zitronenschale und ein wenig Salz, laß es mit einander aufkochen, nimm die Zitronenschale heraus, drücke den Saft von einer Zitrone

daran, und gib die Brühe über die Kufummern. Ist es Zeit zum Anrichten, so kann man auch das Gespickte glaciren.

N^o 16. Weiße Brühe (Sauce) von Austern welche man zu jungen Hühnern u. Kapaunen gebrauchen kann.

Man rührt in einem Kastrol 6 Loth Butter ab, streut einen starken Kochlöffel voll feines Mehl hinein, rührt dasselbe untereinander, gibt $\frac{1}{4}$ Pfund rohen Schinken, welcher aber klein würflich geschnitten sein muß, 2 Zwiebeln eben so geschnitten, und 1 Lorbeerblatt dazu. Dann gieß 1 Schoppen gute Bouillon und $\frac{1}{2}$ Schoppen guten Wein daran, gib 1 Zitronenschale, 3 ganze Nägelein und 6 weiße Pfefferkörner darauf, laß es mit einander verkochen, und schlage es durch ein Haarsieb.

Hierauf kann man 30 Stücke Austern sammt dem Saft hinein thun, mit dem Saft von 2 Zitronen und weniger Muskatblüte, und es noch einmal aufkochen lassen. Es können die Härte von den Austern hinweg bleiben, wenn man will. Schlage dann 6 Eierdotter aus, mache eine Liaison davon, und wenn es Zeit ist anzurichten, legire die Brühe, und gib sie über die Hühner und Kapaunen.

Anmerkung. Die Hühner oder Kapaunen müssen aber zuvor in einer weißen Braise fertig gemacht, oder am Spieß mit Speck eingebunden, abgebraten werden, damit sie schön weiß bleiben.

N^o 17. Schaffschlegel auf eine andere Art, wie einen Wildprettschlegel zuzurichten.

Klopfe einen schönen fetten Schlegel recht, häute ihn ab, spicke ihn mit Speck wie einen Rehschlegel, und lege ihn in ein irdenes Geschirr. Gib dann in $\frac{1}{2}$ Maß Weinessig 3 Zwiebeln, 12 Charlotten Blättchenweise geschnitten, ein kleines Zebechen Knoblauch, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie und 30 Wachholderbeeren nebst Salz und Pfeffer, auch 6 Loth Butter oder gutes Fett dazu. Laß dieses alles zusammen sieden, gieß es hernach über den Schlegel, und laß ihn 24 Stunden in diesem Marinade stehen.

Eher als man den Schlegel bratet, muß der Marinade heiß gemacht, und noch ein Paar mal darüber gegossen werden,

dann stecke ihn an den Spieß, und begieß ihn mit dem Marinade, damit er schön durch die übergossene Brühe brate.

Es wird eine Kapernbrühe dazu gemacht, wie schon gelehrt worden ist, schneide aber das Mark von einer Zitrone Blättchenweise ohne Kern in die Brühe.

Es kann auch eine Charlottenbrühe dazu gemacht werden, mit Zitronen auf die nämliche Art zugerichtet.

Derjenige, welcher kein genauer Kenner von diesem Schlegel ist, und davon genießt, glaubt gewiß, es sei ein Rehschlegel. Er ist auch mürbe und gut.

Ein Rehschlegel kann auch auf die nämliche Art zugerichtet, oder auch in einer Bratröhre in dem Marinade gebraten werden; doch muß er zuerst ein Paar mal mit Schmalz aufgebrennt werden.

N^o 18. Ordinairer Schweinschlegel auf Wildpretart.

Dieser Schlegel wird sammt den Borsten genommen, weil er, wie jener von dem Wildschwein gesengt wird.

Wenn dieses geschehen, so salze ihn ein, gib auch eine Handvoll gestoßene Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, Basilie, Thymian und ein wenig Rosmarin dazu, und laß ihn in dieser Sür 10 — 12 Tage liegen. Dann lege ihn trocken auf eine Tortenpfanne, laß aber die Kräuter dabei, und stelle ihn über Nacht im laulichen Backofen. Nachher nimm die Kräuter hinweg, richte ihn in ein Geschirr mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Schmalz oder Fett, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Essig und $\frac{1}{2}$ Maß Wein daran, gib 4 Zwiebeln, 30 ganze Pfefferkörner und 12 Nägelein dazu, und laß ihn kochen, bis er gelinde ist; wende ihn aber öfters um.

Die Brühe dazu mache also:

Schneide 3 Zwiebeln kleingewürfelt in ein Geschirr mit 4 Loth Butter, laß die Zwiebeln gelb werden, stäube einen Kochlöffel voll Mehl dazu, gieß $\frac{1}{2}$ Maß weiße oder braune Fleischbrühe, dann ein Gläschen voll rothen oder weißen Wein sammt einem Lorbeerblatt dazu. Laß die Brühe sodann verkochen, schöpfe das Fett davon, laß sie durch ein Haarsieb laufen, nimm 20 Wachholderbeere schneide 1 Zitronenschale ganz fein, und gib es sammt dem Saft von der Zitrone zu der Brühe. Dann lege den Schlegel trocken auf die Schüssel, und gib die Brühe darüber. Auf diese Art wird man es für ein schwarzes

Wildpret essen. Dieses wird auf die nämliche Art gekocht, und nicht allein der Schlegel, sondern ein jedes Stück nach Belieben.

Es wird auch eine süße Brühe dazu gemacht: z. B. mache einen Löffel voll Mehl mit etwas Zucker braun, gib nachher 2 Zwiebeln Blättchenweise geschnitten dazu, gieß $\frac{1}{2}$ Maß brauner Fleischbrühe und $\frac{1}{4}$ Maß rothen oder weißen Wein daran, laß die Brühe verkochen, schöp e das Fett d. von, seihe die Brühe durch ein Haarsieb, und gib $\frac{1}{2}$ Pfund Weinbeere und Rosinen, wovon die Kerne ausgenommen sind, in die Brühe; ziehe etliche Mandelkerne ab, schneide einige Zitronenschalen länglich dazu, laß die Brühe aufkochen, und drücke dann den Saft von einer Zitrone in die Brühe und an das Wildpret. Man kann auch diese Brühe zu einer Rindszunge machen

N^o 19. Wildpret oder einen Hasen zuzurichten.

Zerschneide 3 Pfund Wildpret, welches von der Brust oder Hals kann genommen werden, oder auch einen Hasen nebst Bügeln in Stücke, und lege sie in einen Tiegel oder Kastrol. Stoße dann $\frac{1}{2}$ Pfund guten Speck, 2 Zehechen Knoblauch, ein wenig Basilie und Thymian in einem Mörser fein, und gib es zu dem Hasen oder Wildpret; dazu lege 2 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, Wachholderbeeren, Salz, Pfeffer und etwas Muskatblüte, und gieß $\frac{1}{4}$ Maß rothen Wein daran.

Laß es sofort dünsten, bis es bald keine Brühe mehr hat, laß dann 4 Loth Schmalz oder Fett heiß werden, röste einen Kochlöffel voll Mehl darin braun, gib dazu etwas Zucker, fülle es mit $\frac{1}{2}$ Maß brauner oder weißer Fleischbrühe auf, und laß es kochen, bis es weich ist. Darauf nimm das Wildpret oder den Hasen Stückchenweise aus dem Tiegel, lege die Stücke in ein sauberes Geschirr, schöp e das Fett davon, seihe die Brühe durch ein Haarsieb an das Wildpret, gieß eine obere Kaffeschale voll guten Essig hinein, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und lege $\frac{1}{2}$ Zitronenschale dazu.

Diese Brühe kann auch mit Blut gemacht werden, besonders, wenn es ein Hase ist, nämlich das Blut schütte zuletzt hinein, und laß es einkochen; du mußt es aber beständig schütteln, damit es nicht zusammenlaufe.

N^o 20. Junge Hühner in der Brühe (Sauce).

Puße 3 Hühner sauber, zertheile sie in Viertel oder scheid sie in kleine Stücke, stecke sie in siedendes Wasser u. laß sie nur eine Minute sieden. Nachher gieße das heiße Wasser davon u. frisches darauf, so kannst du sie schöner pußen und mit dem Messer alle Stupfeln hinwegnehmen. Lege sie hierauf in ein Geschirr mit 4 Loth frischer Butter und 2 Zwiebel, laß sie dünsten, stäube 1 Kochlöffelvoll feines Mehl hinzu, fülle sie mit $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe auf, schneide $\frac{1}{2}$ Zitronenschale daran, laß sie kochen und gib Salz nebst $\frac{1}{4}$ Maß Wein dazu. — Wenn die Hühner bald weich sind so nehme sie aus der Brühe in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett ab und seihe sie durch ein Haarsieb an die Hühner Puße eine Handvoll Morcheln oder Champignons laß sie im siedenden Wasser nur abschrecken, gieß es wieder ab und gib sie wenn das Wasser recht ausgedrückt ist an die Hühner und laß sie mitkochen; zuletzt drücke den Saft von 1 Zitrone daran.

N^o 21. Frikassirte Hühner.

Zerschneide 3 gepuße Hühner lege sie in ein Geschirr, gib 6 Loth Butter und 2 Zwiebel dazu, laß sie dünsten, gieße $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe u. $\frac{1}{4}$ Maß Wein dazu. Wenn es einkocht und die Hühner weich sind, (es muß aber auf schnellen Feuer geschehen) salze und nimm sie aus der Brühe in ein anderes Geschirr, seihe diese durch ein Haarsieb daran, laß sie stehen, schneide ein Pfötchen Petersilie fein, schlage 6 Eierdotter in ein Geschirr, seihe sie durch ein Haarsieb, gib sie mit der Petersilie an die Brühe, drücke auch den Saft von 1 Zitrone daran, u. reibe ein wenig Muskatennuß darauf. Ist es Zeit zum Anrichten so laß die Hühner aufkochen aber unter beständigen Rühren daß die Brühe nicht zusammenlaufe und doch gut legirt ist.

Zu diesen Hühnern können auch Champignons genommen werden, wie bei Zubereitung der Ersteren gesagt wurde.

N^o 22. Kaltes Entrée, auf bürgerliche Art für 12 Personen.

Brate 3 Hühner im Saft und laß sie kalt werden, nehme 1 Petersilie-, 1 Pastinat-, 1 Selleriewurzel und 1 gelbe Rübe, schneide sie in kleine runde oder länglichte Stückchen, lege sie in siedendes Wasser mit wenig Salz, laß sie ein paarmal aufwal-

len, gieß das Wasser davon und frisches darauf, u. laß es wieder ablaufen, dann lege die Wurzel trocken in ein Geschirr, gib 30 kleine Zwiebel, Salz, und $\frac{1}{2}$ Maß Fleischsuppe daran u. laß sie gelinde sieden, dann gieß die Suppe davon laß sie kalt werden, zerschneide nochmals die jungen Hühner in kleine Stücken auf die Schüssel in welcher du anrichten willst, gib die Wurzel darauf wie auch 12 Plätzchen rothe Rüben, etwas feingeschnittene Petersilie, eine obere Kaffeschale voll Kapern, 12 ausgelöste Sardellen u. etliche Blättchen Bertram. Dann nehme eine obere Kaffeschale voll Provenceröl in ein Geschirr mit noch einmal soviel Essig, Salz u. Pfeffer, klopfe dieses alles gut mit dem Messer ab und gieß es über die Hühner wie über einen Salat. Auf solche Art kann auch ein anderes Geflügel zugerichtet werden.

Anmerkung Man kann auch $\frac{1}{2}$ Kaffeschale voll englischen Senf mit dem Del u. Essig abschlagen und darübergießen.

N^o 23. Junge Hühner mit Wurzel.

Diese Hühner werden auch dressirt. Lege die Hühner in siedendes Wasser laß sie einen Sud aufkochen, gib sie wieder in frisches Wasser, schneide 6 Petersilienwurzel so lang wie ein Glied u. dick wie grobe Nudel und laß sie auch einen Sud im Wasser aufkochen. Rühre dann 6 Loth frische Butter und 1 Kochlöffel voll feines Mehl in einem Geschirr mit 2 Zwiebel untereinander, gieße $\frac{1}{2}$ Maß Fleischsuppe dazu und rühre die Brühe auf dem Feuer ab. Wenn sie aufkocht gib die Hühner mit den Wurzeln und Salz darein, laß sie hernach kochen bis sie gelinde ist, und reibe etwas Muskatennuß hinzu.

Bym Anrichten kann man auch etwas geschnittene Petersilie dazugeben, statt der Petersilienwurzel aber ebensoviel Pastinawurzel nehmen.

N^o 24. Krebshühner.

Siede 24 Krebse, nimm die Schweife davon auf ein Schneidbret, stoße die Schalen und mache eine Krebsbutter daraus (wie schon gesagt wurde) Siede $\frac{1}{2}$ Kalbseuter und \mathcal{N} . von einer Brust, häute es ab und gib es zu den Krebsidweif n mit 12 Charlotten und ein wenig feingeschnittene Petersilie, Salz, Pfeffer und etwas Muskatennuß. Dieses alles wird gut zusammengesetzt dann auf ein Schneidbret mit dem Schneidmesser fein zu-

sammengeschnitten und hernach im Mörser recht gestoßen. Gib dann 8 Loth Krebsbutter in ein Geschirr mit dieser Farce, laß es auf dem Feuer ein wenig dünsten, gib eine in Milch eingeweichte Kreuzersemmel und 4 Eierdotter dazu, rühre es zusammen, untergreife die Hühner schön und fülle sie damit. Nachdem dressire sie sauber, stecke sie am Spieß begieße sie mit Krebsbutter, brate sie schön gelb und mache mit Krebsbutter eine Brühe dazu auf die nämliche Art wie die weiße.

Man kann auch nach Belieben Chamgignons oder Morchel geben, dann gießt man sie in die Schüssel und legt die Hühner darauf.

N^o 25. Gefüllte Hühner auf eine andere Art.

Lege die Lebern von den Hühnern auf ein Schneidbret, gib 6 Loth guten Speck oder Butter, 12 Charlotten, ein wenig Petersilie, Basilie, Huynchenkraut, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale, eine Handvoll geriebenes Semmelmehl, 4 Eierdotter, Salz und Pfeffer dazu, schneide die Kräuter fein zusammen, drücke den Saft von 1 Zitrone daran und fülle die Hühner damit. Dressire sie, darauf richte sie in ein Geschirr mit 4 Loth Butter, 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebel u. Salz, gieße $\frac{1}{2}$ Gläschen weißen Wein und $\frac{1}{2}$ Maß Fleischsuppe hinzu, setze sie auf das Feuer u. lasse sie aber nicht zu weich kochen. Dann roste in 4 Loth Butter feines Mehl ein wenig auf dem Feuer, doch so daß es nicht braun werde, gib die Brühe von den Hühnern daran, laß es gut verkochen, schopfe sofort das Fett davon ab, seihe hernach die Brühe durch ein Haarsieb an die Hühner, setze sie auf das Feuer daß sie etlichemal aufkochen und drücke den Saft von einer Zitrone daran.

N^o 26. Hühner auf dem Rost.

Puße die Hühner sauber, stecke ihnen die Füße ein u. theile sie in der Mitte voneinander, schneide 12 Charlotten u. eine $\frac{1}{2}$ Handvoll Petersilie fein in ein Geschirr, in 6 Loth Butter, ein Lorbeerblatt wie auch das Mark von 1 Zitrone Blättchenweise geschnitten, setze es auf die Gluth laß es dünsten, lege die Hühner hinein gib 1 Schöpflöffelvoll fette Suppe dazu, würze sie mit Salz u. Pfeffer und laß sie hernach dünsten bis sie weiß werden und anziehen. Darauf bestreue sie mit feingeriebener Semmelbrosame, lege sie auf den Rost und laß sie auf beiden Seiten schön gelb werden. Gieße $\frac{1}{4}$ Maß braune Fleischsuppe mit den Saft von 1 Zitrone in die Schüssel und lege die Hühner darauf.

Anmerkung. Die Tauben können auch auf dieselbe Art zugerichtet nur daß sie anders geschnitten werden, nämlich nicht gar voneinander, sondern die Brust wird nur abgelöst damit sie beisammen bleiben.

N^o 27. Tauben in der Brühe (Sauce) für 12 Personen.

Gebe zu sauber gepuhten und dressirten Tauben in ein Geschirr 6 Loth frische Butter, 2 Zwiebel, Salz u. ein wenig Pfeffer, laß sie dünsten bis sie schön gelb sind, stäube 1 Kochlöffelvoll Mehl hinein, gieße $\frac{1}{2}$ Maß magere Fleischsuppe wie auch ein Gläschen Wein dazu und laß sie kochen. Dann lege sie sauber in ein anderes Geschirr, seihe die Brühe durch ein Haarsieb darüber, gib eine gute Handvoll Morchel darein, wie schon bei den Hühnern gesagt wurde, laß sie noch einmal aufkochen und drücke den Saft von 1 Zitrone daran.

N^o 28. Tauben in der Brühe (Sauce) auf eine andere Art.

Man verfährt mit diesen Tauben auf dieselbe Art wie vorher gemeldet wurde. Mache kleine Fleischknödel, wie mehrere zu machen bei den Einlagen in die Suppe sind gelehrt worden, aber statt die Knödel zu siedern backe sie im Schmalz. Wenn du nun die Tauben in ein anderes Geschirr gelegt hast, so schöpfe das Fett von der Brühe wohl ab, seihe sie durch ein Haarsieb an die Tauben, gib etwas von gebratenen Kalbfleisch kleinwürflich geschnitten dazu, lasse sie hernach aufkochen und drücke den Saft von 2 Zitronen daran.

Wohl gemerkt, die Knödel dürfen nicht damit aufgekocht, sondern bei den Anrichten in die Brühe zu den Tauben gegeben werden.

N^o 29. Kapaun in der Brühe (Sauce) auf wiener Art.

Nachdem der Kapaun sauber gepuht und dressirt ist so lege ihn in ein Geschirr, schneide dazu 1 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie, ein paar Blättchen Muskatblüthe und etliche Körner ganzen Pfeffer mit Salz. Wenn es Zeit ist, so bestreiche ein paar Bogen Pa-

pter mit frische Butter so dick, als ein starker Messerrücken ist; lege eine dünne Speckblatte auf die Brust, und salze ihn.

Gib die Wurzeln, wie schon gesagt, oben auf die Brust, und nebenher wickle den Kapaun in das mit Butter bestrichene Papier, binde alles zusammen, und laß ihn am Spieß braten. Nach $\frac{3}{4}$ Stund wird er fertig sein; wäre er aber es noch nicht, so binde den Kapaun wieder mit frischem Papier zu, damit er saftig bleibe, und laß ihn noch einige Minuten bei jähen Feuer braten.

Die Brühe dazu kann auf folgende Art gemacht werden:

Nimm $\frac{1}{4}$ Maß von obengemeldeter starke Coulis und $\frac{1}{4}$ Pfund durre oder $\frac{1}{2}$ Pfund frische Trüffeln. Die Trüffeln aber, sie mögen frisch oder durr sein, müssen zuvor gepuht, gewaschen, in längliche Scheiben geschnitten und in 4 Loth Butter nebst einem Trinkglas weißen oder rothen Wein weich gedämpft werden. Wenn die Trüffeln weich sind, so wird die Coulis nebst wenigem Salz daran gegeben, und der Saft von einer Zitrone daran gedrückt. Um die Brühe noch stärker zu machen, kann man etwas von der schon im Anfange beschriebenen Glas in der Größe eines Eies dazugeben.

Wohlgemerkt, auf bürgerliche Art kann der Kapaun eben so gebraten, und die Brühe wie zu den Hühnern auch mit Krebsbutter und dem Aufgelösten von Krebsen gemacht werden.

N^o 30. Wilde Enten.

Für 12 Personen puße 2 wilde Enten sauber, von der Leber mache eine Fülle auf die nämliche Art, wie schon bei den jungen Hühnern gemeldet worden ist; fülle die Enten damit, und durchspicke die Brust, um sie mürber zu machen, mit etwas grobem Speck. Dann lege $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, in kleine Stücke geschnitten, wie auch 4 große Zwiebeln eben so geschnitten in einen Tiegel oder Kastrol zu den Enten, gib 2 Lorbeerblätter, ein wenig Basilie, Thymian, Salz, Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Maß weißen Wein dazu, laß sie auf dem Feuer dünsten, mache einen Kochlöffel voll Mehl in 6 Loth Butter gelb, gib es dazu, fülle es an mit $\frac{1}{2}$ Maß brauner oder weißer Fleischbrühe und laß es kochen, bis es weich ist. Dann gib sie in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett ab, seihe die Brühe durch ein Haarsieb an die Enten, gib eine obere Kaffeschale voll Kapern, $\frac{1}{2}$ fein geschnittene Zitronenschale und von der Zitrone den Saft

oder das Mark Blättchenweise dazu, und laß sie aufkochen. Willst du aber keine Kapern dazugeben, so nimm 2 bittere oder süße Pomeranzen, kippe sie mit dem Messer in ein frisches Wasser fein ab, setze etwas Wasser auf das Feuer, laß es fieden, gib die Schale hinein, laß sie nur einen Sud aufkochen, gieß das Wasser davon, gib sie wieder in ein frisches Wasser, seihe sie ab, lege sie in die Brühe, und drücke den Saft von den Pommeranzen dazu. Wenn man Pommeranzen nimmt, so müssen die Zitronen wegbleiben.

N^o 31. Wilde Enten auf eine andere Art.

Puße 2 wilde Enten sauber, schneide $\frac{1}{4}$ Pfund groben Speck mit 12 Charlotten, ein wenig Basilie, Thymian und Petersilie fein, mische es mit Salz und Pfeffer unter den Speck, und durchspicke damit die Enten. Dann lege $\frac{1}{4}$ Pfund Speck wie auch den vom Spicken übriggebliebenen in ein Geschirr, schneide 2 Pfund mageres Kalb- oder Rindfleisch und $\frac{1}{4}$ Pfd. rohen Schinken in kleine Schnitzchen dazu, lege die Enten darauf, gib dazu 2 Petersiliawurzeln, 2 gelbe Rüben, 4 Zwiebeln, Salz, Pfeffer und $\frac{1}{4}$ Maß rothen oder weißen Wein, stelle sie auf die Gluth, laß sie langsam dünsten, und wende sie öfters um. Zuletzt gib die Schnitten von einem Kreuzerbrod im Schmalz oder Butter gebacken dazu, gieß $\frac{1}{2}$ Maß braune oder weiße Fleischsuppe daran, und laß sie gelinde kochen. Lege dann die Enten in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett von der Brühe ab, treib sie mit dem Löffel durch ein feines Haarsieb, und gieß sie an die Enten. Willst du anrichten, so stelle sie auf das Feuer, laß sie recht heiß werden, und drücke den Saft von 2 Zitronen hinein. Auf solche Art können auch Rebhühner, Schnepfen und anderes Federwildpret zugerichtet werden.

N^o 32. Schnecken in der Brühe (Sauce).

Die Schnecken werden gesotten und gepuht, wie schon ist gemeldet worden. Schneide sodann eine Zwiebel fein, lege dieselbe mit 6 Loth frische Butter in einen Tiegel oder Kastrol, und laß sie dünsten: gib hernach die Schnecken dazu mit etwas fein geschnittener Petersilie, einem Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer, und laß alles zusammen dünsten; stäube nach diesem 1 Kochlöffel voll Mehl daran, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe dazu, und laß es kurz einkochen. Zuletzt schneide 10 Sardellen recht

fein, stoße sie mit 3 Loth frische Butter, lege dies in die Brühe, drücke den Saft von 2 Zitronen daran, und laß es vor dem Anrichten noch einen Sud aufwallen.

N^o 33. Karpfen schwarz gesotten.

Für 12 Personen werden 4 oder 5 Pfund Karpfen geschuppt und aufgemacht, das Blut davon in wenigem Essig aufbehalten, und sie hernach in 14 Stücke geschnitten. Richte sie in einen Tiegel oder Kastrol, salze sie, gib ein wenig Pfeffer, 8 Rosennägelein und 2 Lorbeerblätter dazu, laß das Blut durch ein Sieb darüber laufen, u. laß sie einige Stunden stehen, daß das Fleisch fest werde.

Puße dann eine Handvoll kleine Zwiebeln sauber, laß sie im Wasser ein wenig absieden, und gib sie ohne Wasser an den Karpfen. Mache 6 Loth Butter und einen Kochlöffel voll Mehl mit 2 Loth Zucker braun, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe und ein Gläschen rothen oder weißen Wein dazu, und laß die Brühe verkochen; nach diesem gieß sie durch ein Haarsieb an den Karpfen, stelle ihn auf ein schnelles Feuer, laß ihn einkochen, und gib vor dem Anrichten das Mark von einer Zitrone Blättchenweise dazu. Auch kann man eine obere Kaffeschale voll mit gutem Essig hineingeben und mitkochen lassen.

N^o 34. Karpfen mit einer Kapernbrühe.

Nachdem die Karpfen sauber gepußt und gewaschen sind zerschneide sie, wie schon ist gesagt worden in 14 Stücke, und salze sie ein, als wenn man sie zum backen nehmen wollte. Dann mache in einem Tiegel oder Kastrol einen Kochlöffelvoll Mehl mit 6 Loth Butter braun, gib 2 fein geschnittene Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe, $\frac{1}{4}$ Maß weißen Wein, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie, Thymian, Salz und etwas Pfeffer dazu, und laß die Brühe verkochen. Hernach laß sie durch ein Haarsieb laufen, zerreiße 1 oder 2 Sardellen fein mit dem Messer, gib sie in die Brühe mit einer oberen Kaffeschale voll ganze Kapern, wie auch das Mark von einer Zitrone Blättchenweise geschnitten. Ist es Zeit zum Anrichten, so backe die Karpfen schön, lege sie auf die Schüssel, laß die Brühe aufkochen, und gieß sie über die Karpfen.

Auf diese Art kannst du einen andern Fisch zubereiten mit eben dieser Brühe.

N^o 35. Karpfen mit einer weißen Brühe.

Der Karpfen wird geschuppt und in Theile geschnitten, wie schon einigemal ist gelehrt worden. Dann schneide 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, 1 Sellerie und 1 Petersilienwurzel in ein Geschirr, gib 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie und Thymian dazu, und gieß 1 Maß Wasser nebst $\frac{1}{2}$ Maß Essig daran; gib aber ziemlich Salz dazu, und laß es kochen. Lege dann die Karpfenstücke hinein, und laß sie gar werden.

Nimm hernach in ein Geschirr 6 Loth Butter mit 6 Sardellen fein geschnitten, auch eine kleine obere Kaffeschale voll ganzer Kapern, den Saft von einer Zitrone oder ein wenig guten Essig, 12 Eierdotter, Salz und etwas Pfeffer. Ist es Zeit zum Anrichten, so richte den Karpfen auf die Schüssel, und rühre die Brühe auf dem Feuer ab, bis sie anfängt dick zu werden, laß sie aber nicht kochen, gib etwas fein geschnittene Petersilie dazu, und gieß die Brühe über die Karpfenstücke.

Der Sud zum Blausisch wird auf die nämliche Art eingerichtet und gesotten (wie schon Meldung geschah) nur daß dort der Fisch nicht geschuppt wird. Auf solche Art wird der Blausisch viel besser sein, als wenn man mehr Essig als Wasser nähme. Eben so können auch andere Sorten Fische mit dieser gemeldeten Brühe gegeben werden.

N^o 36. Karpfen auf den Rost.

Einen oder zwey sauber geschuppte Karpfen von 6 Pfd. (wie schon mehrmal ist gesagt worden) macht man auf dem Rücken auf, und wäscht solche sauber aus, worauf sie mit einem Tuch gut abgetrocknet werden. Dann gib ihnen Salz u. Pfeffer, schneide 12 Charlotten, Petersilie, Basilie u. Thymian recht fein, bestreue außen und innen die Karpfen damit, und lege einige Lorbeerblätter dazu. Laß hernach auch 6 Loth Butter zergehen, gieß sie über die Karpfen, und laß sie etliche Stunden stehen. Wenn es Zeit ist, stelle den Rost auf die Gluth, laß ihn heiß werden, lege die Karpfen darauf, u. laß sie schön braten. Hernach lege sie auf die Schüssel, und laß 4 Loth Butter gelb werden. Dann gieß $\frac{1}{4}$ Maß Essig dazu, gib etwas geschnittene Zitronenschale daran, laß es aufkochen, und gieß dann die Brühe über die Karpfen.

N^o 37. Gefüllte Karpfen.

Man schuppt eben so viel Pfund Karpfen, wie vorher, und machet sie am Rücken auf (es müssen aber Rogner sein).

Diese Karpfen salze ein, den Rogen siede im Wasser mit Salz, schneide 12 Charlotten, Petersilie, etwas Basilie und Thymian fein, lege die Charlotten in ein Geschirr mit 6 Loth frische Butter, und laß sie ein wenig dünsten. Gib hernach die Kräuter mit dem Rogen dazu, streue eine Handvoll geriebenes Semmelmehl nebst Pfeffer und Salz daran, laß es auf dem Feuer anziehen, bis es dick wird, und laß es nachher kalt werden.

Die Karpfen trockne mit einem Tuch ab, fülle sie ein, lege sie sodann auf eine Schüssel, und gib 2 Lorbeerblätter, wie auch 6 Loth zerlassene Butter dazu.

Ist es Zeit, so stelle den Rost auf die Gluth, laß ihn heiß werden, lege den Karpfen darauf, laß ihn schön langsam ausbraten, und lege ihn auf eine Schüssel. Dann gib 8 Loth Butter in ein Geschirr, laß sie gelb werden, schütte eine obere Kaffeschale voll Kapern, wie auch ein wenig guten Essig hinein, laß es aufkochen, und gieß es über den Fisch.

N^o 38. Bärtsche mit Petersilie.

Siede für 12 Personen 14 Bärtsche, nachdem du bei der Gloße die Galle herausgenommen hast im Salzwasser ab, nimm sie dann aus dem Sud, schuppe sie sauber, lege sie auf die Schüssel, gieß eine obere Kaffeschale voll guten Essig darüber, halte sie warm, reib ein wenig Muskatennuß darauf, und bestreue sie mit fein geschnittener Petersilie. Schneide 2 Zwiebeln in einen Tiegel, gib 4 Loth frische Butter dazu, laß die Zwiebeln auf dem Feuer gelb werden, und gieß hernach diese heiße Butter durch ein Haarsieb über die Bärtsche.

Zu diesen auf eben erwähnte Weise zugerichteten Bärtschen kann auch eine weiße Brühe gegeben werden (wie schon bei den weißen Brühen Meldung geschah).

Die Bärtsche können auch roh geschuppt, und hernach eingezalzen werden, worauf man sie 1 Stunde im Salz stehen läßt. Dann trocknet man sie mit einem Tuch sauber ab, und legt sie auf eine Schüssel, gibt hernach fein geschnittene Kräuter und Butter darüber, wie schon ist gemeldet worden; dann lehrt man sie in der Butter und den Kräutern um, bestreut

sie mit feinem Semmelmehl, und läßt sie auf dem Roste schön gelb braten.

Die Brühe dazu mache also:

Schneide 12 Charlotten mit etwas Petersilie, ein Pfötchen Kapern und 6 Sardellen fein, lege das Zusammengeschnittene nebst 6 Loth Butter in einen Tiegel oder Kastrol, und laß es ein wenig dünsten; dann stäube einen Kochlöffel voll feines Mehl daran, gib $\frac{1}{4}$ Maß guten Essig und $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe nebst Salz dazu, laß es aufkochen, gieß die Brühe auf die Schüssel, lege die Bärtsche darauf, und drücke den Saft von einer Zitrone darüber.

N^o 39. Hecht in der Brühe.

Dieser Hecht muß 5 — 6 Pfd. haben. (Man kann ihn auch zum voraus gemerkt in die Brühe richten, und auf die nämliche Art sieden, wie die Bärtsche). Schneide das Fleisch vom Hecht ohne Gräthe herunter (oder welches schöner sieht, schneide ihn der Länge nach bis an den Kopf von einander, und krümme ihn) in kleine Stückchen eines Fingers dick und lang, salze sie ein, kehre sie hernach im Mehl um, und backe sie schön gelb. Mache dann eine gelbe Brühe, wie schon ist gelehrt worden, gib Morcheln, den Saft einer Zitrone und die Stückchen vom Hecht hinein, laß sie aufkochen, und richte sie an.

Auch kann der Hecht in Stückchen geschnitten und so gemacht werden: laß in siedendem Wasser die erst gerade dahineingelegten Stücke einen Sud aufwallen, gib sie nachher wieder in frisches Wasser, lege 4 Loth frische Butter nebst einer Handvoll Champignons in ein Geschirr, laß sie dünsten, gib dann 1 Kochlöffel feines Mehl daran, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe und ein Gläschen weißen Wein darauf, salze es, laß die Brühe aufkochen, gib den Hecht dazu, und laß es mit einander einkochen. Willst du anrichten, so gib noch etwas fein geschnittene Petersilie dazu, und legiere die Brühe mit 6 Eierdotter; laß sie aber nicht zusammenlaufen, drücke den Saft von 2 Zitronen hinein, und richte sie sauber an.

Andere Fische können auch auf die nämliche Art zugerichtet werden, besonders sind die Aalruppen gut auf diese Art.

N^o 40. Ragout von Aal.

Für 12 Personen ziehet man gemeiniglich einen Aal von

3 — 4 Pfund ab, und wäscht ihn sauber aus, schneidet ihn in 16 Stücke, legt diese auf eine Schüssel, gibt ihnen Salz, schneidet feine Kräuter, als 12 Charlotten, etwas Petersilie, Basilie, Salbei, und 2 Lorbeerblätter daran, und gießt 12 Loth zerlassene Butter dazu, und läßt ihn etliche Stunden stehen. Wenn es Zeit ist, so stecke ihn an einen kleinen Spieß, binde diesen hernach auf einen großen Spieß, rücke ihn zum Feuer, und laß ihn schön braten; begieß ihn öfters mit heißer Butter und den Kräutern, und bestreue ihn zuletzt mit Semmelmehl.

Die Brühe dazu wird gemacht:

Schneide Petersilie mit wenig Bertram und Schnittlauch fein in einen Tiegel, gib eine obere Kaffeschale voll Provençeröl, welches aber zuvor heiß gemacht werden muß, ein wenig Senf, so viel als $\frac{1}{2}$ Kaffeschale ausmacht, und etwas Salz dazu, rühre es mit wenigem Essig ab, gieß sodann die Brühe auf die Schüssel, lege den Kal darauf, und drücke den Saft von einer Zitrone darüber.

Du kannst ihn auch auf dem Rost braten, auch eine andere Brühe dazu geben, wie derer schon viele beschrieben worden sind; man gibt auch nur blos Zitronen dazu.

N^o 41. Entrée von Frikando (Fricandean) mit Sattel = Krebsen, herrschaftl. ch.

Schneide von einem Kalbschlegel, welcher 7 bis 8 Pfd. haben kann, die Haut, nimm die Filets heraus, oder noch besser, schneide in 3 Theile getheilte Frikandostücke, klopfe sie mit dem Hackmesser etwas breit, spicke dieselben mit $\frac{3}{4}$ Pfund Speck so fein, als möglich ist, lege sie in frisches Wasser, und laß sie einen Wall aufkochen; dann nimm sie heraus, und gib sie in frisches Wasser. Darauf lege sie in ein Kastrol oder Tiegel, gieß 1 und $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü dazu, setze sie auf ein Kohlenfeuer, bedecke sie auch oben mit einem Deckel voll Kohlen, und laß sie langsam dünsten, bis die Frikandostücke ganz weich sind; man muß aber selbe mit dem Saft öfter begießen, damit sie eine schöne gelbe Farbe bekommen. Dann siede 12 große Krebse im Salzwasser ab, wenn sie kalt sind, schneide die Beine ab, oben auf dem Buckel der Krebse schneide eine Oeffnung in der Größe eines 3 Kreuzerstückes, und nimm das Eingeweide heraus; hernach schneide eine rohe Kapaunen- oder Hühnerbrust mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, und gib das nöthige Salz

und ein wenig Muskatennuß dazu. Weiche ein Kreuzerbrod, von welchem aber das Braune geschnitten wird, in Milch ein, drücke es fest aus, und gib es zu dem zusammengeschnittenen Fleisch nebst dem Weißen von 2 Eiern. Dann stoße die ganze Masse im Mörser sehr fein zusammen, und fülle die ausgehöhlten Krebse damit ganz voll. Hierauf schneide 2 Pfund mageres Kalbfleisch in 12 kleine Stückchen in der Größe eines kleinen Fingers, aber nicht dicker, als eines starken Messerrückens dick, klopfe sie mit dem Messer, und spicke sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund Speck recht fein, binde ein jedes auf einen Krebs ober der Fülle, lege die Krebse in ein Kastrol, gieß $\frac{3}{4}$ Maß gute Fleischbrühe dazu, und laß sie $\frac{3}{4}$ Stund kochen. Ist es Zeit anzurichten, so gib die Trifandostücken auf die Schüssel; die Krebse lege neben herum, und mache die Brühe, wie folgt.

Laß $1\frac{1}{2}$ Schoppen Coulis, ein kleines Trinkglas voll guten Wein, auch eines Hühneries groß Glas, das nöthige Salz, den Saft von 2 Zitronen wohl verkochen, mache die Brühe durch ein Haarsieb, und gib etwas an die Trifandostücke; die übrige Brühe wird abgesondert gegeben.

Anmerkung. Um die Brühe besser zu machen, kann man den übrigen Saft, in welchem die Trifandostücke gelegen sind, in die Brühe geben, und damit verkochen lassen.

N^o 42. Entrée von Schwarzwildpret mit einer Hachis-Sauce (Brühe), herrschaftlich.

Für 12 Personen wasche 4 Pfd. Schwarzwildpret sauber, lege es in einen Topf oder Kesselchen, gib $\frac{1}{2}$ Maß Essig, $\frac{1}{2}$ Maß Wein, 2 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 30 Wachholderbeeren, $\frac{1}{2}$ Maß Wasser, 12 Nägelein, u. 10 weiße Pfefferkörner, auch nöthiges Salz, dazu, und laß es in diesen Sud weich kochen. Dann nimm 12 Charlotten, ein wenig Petersilie, eine Zitronenschale, ein kleines Pfötchen kleine Kapern, schneide alles mit dem Schneidmesser fein zusammen, gib in ein Kastrol 4 Loth Butter, laß sie heiß werden, lege das Finscur hinein laß es dünsten, gib 2 kleine Schöpflöffelvoll Coulis auch soviel als ein Ei groß Glace das nöthige Salz, den Saft von 2 Zitronen, ein kleines Gläschen Wein dazu und laß die Brühe verkochen. Wird es Anrichtzeit so nimm das Wildpret heraus lege es auf ein Schneidbret, schneide oben die Haut ringsherum ab, streue feingestobenen Zucker darauf, und brenne mit einem Plätteisen oder Schaufel welche

aber glühen muß den Zucker etwas gelb. Dabei darf man das Eisen nicht ganz auf den Zucker legen sonst verbrennt derselbe u. das Fleisch bekommt einen üblen Geruch. Ist es Zeit anzurichten so lege das Wildpret auf eine Schüssel, gib etwas von der Brühe dazu, die übrige wird besonders gegeben.

Anmerkung. Will man aber eine Brühe von Histenmark dazugeben, so wird diese auf folgende Art gemacht:

Rühre 3 obere Kaffeschalenvoll Histenmark in einen Tiegel oder Kastrol mit $\frac{1}{4}$ Maß Wein gut untereinander, lege noch 4 Loth Zucker darein, mache es mit dem Kochlöffel wohl untereinander, und gib es auch abgesondert zur Tafel.

N^o 43. Kleine Roladen von Kalbfleisch mit einer Krebsbrühe.

Schneide von 4 Pfd. mageren Kalbfleisch vom Schlegel die Haut ab als wollte man ein Frikando machen, theile dieses Stück in 20 kleine Blanquets oder Schnitzchen, floppe diese mit dem Rücken eines Messers, bestreue sie mit etwas Salz, und mache die Fülle wie folgt:

Schneide die Brust von einer alten Henne oder Kapaun, welche noch nicht gekocht ist, nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. frischen Speck, mit dem Messer zusammen, salze es, reib ein wenig Muskatennuß daran, drücke den Saft von 1 Zitrone darauf, und schneide die ganze Masse mit dem Schneidmesser so fein als möglich. Weiche dann 1 fr. Brod in Wasser ein, drücke es aus, gib es zu den Zusammengeschnittenen in den Mörser, schlage 4 Eierdotter daran und stoße es wohl untereinander damit es noch feiner werde. Theile dann diese Fülle auf die Blanquetchen so aus damit auf eines soviel komme als auf das andere, rolle sie zusammen und binde sie mit Bindfaden oben und unten, damit die Fülle nicht herauslaufe, lege sie dann in eine Braise wie schon mehrmals gelehrt wurde und laß sie fertig werden. Ist es Zeit zum Anrichten so nimm sie heraus und lege sie auf ein sauberes Tuch, schneide den Bindfaden herab und lege sie auf eine Schüssel. Laß 3 Loth Glace in einen Geschirr zergehen, glasire die Rolade damit und mache eine Krebsbrühe dazu:

In einen Tiegel oder Kastrol röste in 4 Loth Krebsbutter 1 Kochlöffelvoll Mehl aber nicht länger als 2 Minuten, gib $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü, ein Trinkgläschen weißen Wein, 1 Schöpflöffelvoll von dem Bechamelle, soviel als ein Hühnerrei groß Glace und das nöthige Salz dazu. Laß alles gut verkochen und mache

die Brühe durch ein Haarsieb oder Haartuch. Ist es Zeit zum Anrichten so drücke den Saft von 2 Zitronen hinein, und gib etwas von der Brühe zu dem Ragout, die übrige aber abgesondert.

N^o 44. Rouletten oder gewickeltes Kalbfleisch auf eine andere Art, bürgerlich.

Schneide von einem Kalbschlegel von 5 Pfd. die Häutchen ab, löse das Fleisch von den Beinen, schneide von selbigen 16 dünne drei Finger breite und nocheinmal solange Stückchen, und klopfe sie mit einem Messerrücken, doch so daß keine Löcher hinein kommen. Mache dann eine Fülle auf folgende Art:

Von demjenigen Fleisch welches beym Schneiden der Stückchen abfällt, schneide das Faserige hinweg, das übrige schneide mit $\frac{1}{2}$ Pfd. frisches Nierenfett recht fein, gib etwas geriebene Basilie, Salz u. ein wenig Pfeffer dazu, rühre es mit 2 Eiern und 2 Eierdottern an, streue eine kleine Handvoll Semmelmehl dazu und mache alles recht untereinander. Streiche auf jedes Stück von dem geklopften Fleisch 1 Löffelvoll von der Fülle, wickle es auf und umbinde es mit einem Bindfaden. Laß sodann in einem Tiegel oder Kastrol 6 Loth Butter gergehen, lege die Rollen nebeneinander hinein, salze sie, decke sie zu und laß sie so lange dämpfen bis sie weich und gelb sind. Dann gib $\frac{1}{4}$ Maß sauern Rahm und 1 Zitronenschale dazu; oder man nimmt zur Brühe 6 Loth Butter, 1 Kochlöffelvoll Mehl mit $\frac{1}{2}$ Maß gute heiße Fleischbrühe angerührt, gibt 6 feingeschnittene Sardellen, 1 Zwiebel ebenfalls feingeschnitten, 2 Lorbeerblätter, die Schale von 1 Zitrone, ein wenig gestoßene Muskatblüthe und Salz wenn es nöthig ist daran, läßt dieses alles miteinander kochen, legt die Rouletten auf eine Schüssel, und richtet die Brühe durch ein Haarsieb darüber an.

N^o 45. Ragout von geklopften Kalbfleisch, bürgerlich.

Aus 4 Pfd. mageren Kalbfleisch mache ein Frisando, schneide 20 kleine Blankets (Blanquets) in der Größe eines Fingers, sie dürfen aber nicht dicker als ein Federkiel sein, wasche selbige im kalten Wasser und lege sie auf eine saubere Serviette, mit welcher sie abgetrocknet werden. Klopfe eins um das andere auf einem sauberen Schneidbret mit dem Messerrücken soviel als möglich, aber man muß darauf sehen damit das Fleisch kein Loch be-

fomme. Dann bestreiche eine Tortenpfanne mit 6 Loth frische Butter, lege die Blankets eins um das andere darauf, streue das nöthige Salz auch ein wenig Muskatennuß hinzu, gieß ein kleines Trinkgläschen weißen Wein darüber, und laß in der Tortenpfanne auf einer Gluth die Blankets nicht länger als 3 Minuten dünsten (man muß sie aber einigemal umwenden). Die Brühe hiezu wird gemacht wie folgt:

Gib zu 1 Schoppen Coulis Glace in der Größe eines halben Hühnerettes soviel Bertramessig als 1 Zitrone Saft von sich gibt auch das nöthige Salz, und laß die Brühe mit der Glace langsam aufkochen. Ist es Zeit zum Anrichten so nehme die Blankets heraus auf ein sauberes Tuch damit das Fett davon ablaufe, lege sie auf eine beliebige Schüssel und gib etwas Brühe darüber, die übrige aber abgesondert auf den Tisch.

N^o 46. Geflopftes braunes Kalbfleisch mit Sardellen.

Klopfe 5 Pfd. Kalbfleisch von einem Schlegel, nachdem es gewaschen und in dünne kleine Stücke geschnitten und mit einem Messerrücken auf beiden Seiten geflopft ist bestreue es mit Salz und Mehl, lege es in einen flachen Tiegel mit 8 Loth heißgemachter Butter, decke es zu, und laß es auf Kohlen so lange dämpfen bis es auf beiden Seiten gelb wird.

Dann nimmt man zu 5 Pfd. Kalbfleisch 2 Loth Sardellen, 2 Zwiebel, eine obere Kaffeschale voll Kapern, schneidet dieses alles miteinander ganz klein, gibt es mit $\frac{1}{4}$ Maß Fleischbrühe an das Fleisch, und läßt es noch solange damit kochen, bis das Fleisch weich genug ist.

N^o 47. Ragout: Boquets von Karpfen, bürgerl.

Schuppe einen vierpfündigen Karpfen, reiße ihn auf, nimm das Eingeweide heraus, und wasche ihn aus; nimm das Fleisch von den Gräten ab, schneide es auf einem Schneidbret nebst Salz und wenig Muskatennuß mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, so wie auch 12 Charlotten nebst etwas Peterfilie; gieb in ein Kastrol 6 Loth Butter und das feingeschnittene Finseur, passire oder röste es weich, u. gib es dann zu dem obigen Zusammengeschnittenen. Weiche ein Kreuzerbrod im Wasser, drücke dasselbe wieder aus, gib das Brod und die ganze Masse in dem Mörser, und stoße es fein zusammen.

Stäube ein wenig Mehl auf ein Schneidbret oder Backtafel, lege die Masse darauf, und formire 20 Bouquets in der Größe einer Kalbskarbonnade. Zerklöpfe 2 Eier, tunke in diese die Bouquets hinein, wende sie in feinem Semmelmehl um, und backe dieselben $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten in 1 Pfund Schmalz schön gelb.

Die Brühe mache also:

Laß 16 gepußte und fein zusammengeschnittene Charlotten in einem Tiegel oder Kastrol mit 3 Loth Butter, einem kleinen Trinkgläschen voll Wein ganz kurz einkochen, gib dann einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe, 1 obere Kaffeschale voll Vertramesfig und das nöthige Salz dazu, und laß die Brühe mit dem Mehl verkochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Bouquets auf eine Schüssel, gib etwas von der Brühe darüber, die übrige aber abgesondert zur Tafel.

Die Milch oder der Kogen im Salzwasser und in $\frac{1}{8}$ Maß Essig abgefotten, kann bei dem Anrichten in kleine Stückchen geschnitten, um die Bouquets herum gelegt und dann die Brühe oben darüber angerichtet werden.

Wohl gemerkt, man kann auch zu diesen Bouquets eine Krebs- oder auch eine aufgezugene oder legirte Brühe machen, wie schon oft ist gelehrt worden.

N^o 48. Blankets (Blanquets) vom Rindfleisch, bürgerlich.

Ziehe von 5 Pfund Rindfleisch eines Schlegels (der aber von einem wohlgemästeten Ochsen sein muß) die Haut mit dem Messer ab, schneide aus diesem Stücke 14 Blanquets eines kleinen Fingers dick, und eines starken Fingers lang, klopfe selbige mit einem Messerrücken, als wolltest du Karbonnade machen; salze sie dann auf beiden Seiten, bestreue sie mit etwas weißem gestoßenen Pfeffer, und laß sie $\frac{1}{2}$ Stunde mit dem Salz und Pfeffer beizen.

Hierauf laß in einem Kastrol oder Tiegel $\frac{1}{4}$ Pfd. Schmalz heiß werden, tunke die Stückchen hinein, lege sie auf einen Rost, brate dieselben sehr geschwind, und wende sie mehrmal um. Wenn dieselben auf beiden Seiten etwas angezogen haben, so nimm sie vom Rost, und lege sie in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Wein und $\frac{1}{2}$ Maß Essig, wie auch $\frac{3}{4}$ Maß gute Bouillon daran, stoße 12 Nägelein, 8 weiße Pfefferkörner, ein kleines Pföt-

chen Muskatblüte und halb soviel Cardomomen, und gib es zu den Blankets.

Ferner schneide 24 Charlotten, etwas Petersilie, eben soviel Bertram, die Schale von einer Zitrone und Pommeranze, 6 ausgegräthete und ausgewaschene Sardellen mit dem Schneidmesser fein zusammen, gib in ein Kastrol oder Tiegel 6 Loth Butter nebst dem zusammengeschnittenen Finseur, röste es ein wenig, und gib es zu dem obigen Fleisch, salze es, und laß die Blankets im Saft 1 kleine Stunde kochen. Wird es Zeit zum Anrichten, so lege die Blankets auf die Schüssel, auf welcher angerichtet wird, koche den Saft nebst dem zusammengeschnittenen Finseur ein, so daß $1\frac{1}{2}$ Schoppen bleibe; drücke den Saft von 2 Zitronen daran, und gib etwas von dem Saft auf die Blankets, den übrigen aber abgesondert.

N^o 49. Lammskarbonnade maskirt.

Wasche 4 Pfund Lammsfleisch (welches ein Karbonnadestück sein muß) sauber, schneide 14 Karbonnadestücke daraus, lege dieselben hernach in ein Kastrol mit 6 Loth Butter und etwas feingeschnittener Petersilie nebst Salz, und laß sie über dem Feuer ein wenig passiren. Dann bestreiche eines um das andere mit dem Weißen von 2 Eiern, und darauf mit einer Fülle, (von welcher schon öfters gesagt wurde, z. B. bei den weißen Knödeln als Einlage in die Suppe) mache dieselben schön rund, und bestreiche sie dann noch einmal mit dem Eierweiß. Rings herum belege sie mit Krebschweifen, oben aber mit 10 Trüffeln, welche Scheibchenweise geschnitten werden, und mit Morcheln; mache ein Façon, welche dir gefällt, und verziere es schön mit etwas Grünem. Hernach belege eine Tortenpfanne mit feinem Speckschwarten, lege die Karbonnade darauf, bedecke sie auch oben darauf mit Speckschwarten, setze sie dann in ein nicht gar zu heißen Backofen und laß sie gar werden.

Zur Anrichtenszeit lege sie auf eine Serviette, daß das Fett davon komme; gib eine Glasbrühe (wie schon öfters ist gesagt worden) auf die Schüssel dazu, lege die Lammskarbonnade darauf, und gib die übrige Brühe abgesondert zur Tafel.

N^o 50. Lammskarbonnade mit englischer Brühe?

Mache 14 Karbonnadestücke, wie schon ist gesagt worden; gib in ein Kastrol 6 Loth Butter und feingeschnittene Kräuter,

welche bestehen in 14 Charlotten, etwas Petersilie, Basilie und wenigem Bertram, und laß sie etwas passiren. Hernach lege die Karbonnade hinein, gib Salz und Pfeffer dazu, und laß sie stehen. Siede ein Ei hart, schneide es ganz fein, wie auch ein wenig gekochten Schinken und eine halbe Zitronenschale, und lege alles in ein Kastrol mit $\frac{1}{4}$ Maß guter Coulis, einer oberen Kaffeschale voll Bertramessig und dem Saft von einer Zitrone. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Karbonnade auf den Rost, und laß sie grilliren: laß die Brühe aufkochen, und gib sie unter die Karbonnade. Sodann servire sie warm zur Tafel, und gib die übrige Brühe abgesondert dazu.

N^o 51. Karbonnade von Kiezchen oder jungen Geißen.

Die Karbonnadestücken von Kiezchen können auf die nämliche Art, wie die Lammskarbonnade zubereitet werden. Sie sind sehr gut mit einer Glasbrühe.

N^o 52. Ochsen gaumen = Rolade.

Puze und wasche 12 — 14 Ochsen gaumen sauber, lege sie in eine Braise, (wie schon ist gelehrt worden) und laß sie weich werden. Nimm sie hernach aus der Braise, und laß sie kalt werden. Dann bestreiche sie mit einer feinen Farse, die schon ist beschrieben worden, wickle sie zusammen, schneide sie oben und unten gleich, und binde sie oben und unten mit einem Bindfaden, daß sie nicht von einander fahren. Belege ein Kastrol mit $\frac{3}{4}$ Pfund Speck, welcher Scheibchenweise geschnitten wird, lege die Gaumen hinein, bedecke sie auch oben mit Speck, gieß $\frac{1}{2}$ Maß fette Bouillon daran, setze sie auf eine kleine Gluth, decke sie zu, mache auch eine Gluth oben auf den Deckel, und laß sie stät gehen. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege sie heraus auf eine Serviette, nimm den Bindfaden herab, und ordne sie hernach in die Schüssel.

Man kann sie weiß serviren oder auch glasiren. Gib eine Hachibrühe (Hachis-Sauce) (wie schon ist gelehrt worden) darunter, und bringe sie warm zur Tafel.

N^o 53. Ochsen gaumen mit Krusten.

Sind die Ochsen gaumen weich, so nimm sie aus der

Braise, und schneide 28 Hühnerkämme daraus. Hernach schneide von einer Zweikreuzersemmel eben so viele Stückchen, und backe sie in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb. Dann gib auf die Schüssel, in welcher du anrichten willst, ein wenig Farse (die schon bei den Einlagen zur Suppe vorkam) und bestreiche den Boden damit; nach diesem stecke rings um die Schüssel die Kämme von Brod und Gaumen, d. i. abwechselnd eines von Brod das andere von Gaumen. Stelle es sodann auf die Gluth, und laß es anziehen, damit sie sich halten.

Nachher schneide die Gaumen, welche überbleiben, in kleine Stückchen, gib 2 Paar Priesen wie auch 8 Trüffeln zuvor geschält, gewaschen und klein würfelartig geschnitten, auch eine kleine Handvoll Morcheln dazu, mache ein Ragout daraus, und zwar mit dem Saft einer Zitrone ein wenig pikant. Gib es hernach, wenn es kalt ist, in die Mitte hinein, und wenn es bald Zeit zu Anrichten ist, setze die Gaumen im Backofen, daß sie durchaus warm werden; bedecke sie oben mit Papier, und nimm, ehe du anrichtest, oben das Fett ab.

N^o 54. Ochsen gaumen grillirt.

Wasche und puße 14 Ochsen gaumen sauben, siede sie in Bouillon ganz weich, schneide sie hernach in schöne Stücke, jedoch eines so groß, wie das andere, gib sie in ein Kastrol mit 6 Loth Butter, etwas feingeschnittener Petersilie und Salz, passire sie ein wenig auf dem Feuer, und lege sie mit feingeriebenem Semmelmehl schön garnirt auf den Rost.

Ist es bald Zeit zur Tafel, so setze sie auf die Gluth, laß sie schön grilliren, rangire sie auf die Schüssel, drücke den Saft von einer Zitrone darüber, und gib ihnen unten ein wenig gute Jus in die Schüssel.

N^o 55. Ochsen gaumen auf Hühnerkamm- Art.

Wenn die Ochsen gaumen (wie schon ist gezeigt worden) gepußt, gewaschen und weichgesoteen sind, so stech sie mit einem kleinen runden Ausstecheisen aus, schneide sie mit dem Messer in der Mitte von einander, und nachher in der Form eines Hühnerkamms. Dann schneide eine Handvoll Champignons klein, und gib sie in ein Kastrol mit 6 Loth frische Butter; passire sie, und lege die Gaumen auch dazu. Stäube 1 Koch-

löffel voll Mehl daran, fülle sie mit $\frac{1}{2}$ Maß guter Bouillon auf, und laß sie einkochen

Wird es Zeit zum Anrichten, so legire sie mit 4 Eierdottern, drücke den Saft von einer Zitrone daran, streue etwas feingeschnittene Petersilie darauf, und gib sie warm zur Tafel.

N^o 56. Ragout, Bouquets vom Kalbfleisch, bürgerlich.

Schneide von 2 Pfund mageren Kalbfleisches die Haut hinweg, schabe das Kalbfleisch auf einem Schneidbret, gib $\frac{1}{2}$ Pfund gutes Nierenfett dazu, das nöthige Salz und etwas geriebene Muskatennuß. Schneide dies alles mit dem Schneidmesser fein zusammen, so wie auch 12 Charlotten und etwas Petersilie, gib in ein Kastrol 6 Loth Butter, lege das zusammengeschnittene Finseur hinein, laß es ein wenig weich dünsten, gib das Weichgedünstete sonach zu dem zusammengeschnittenen Fleisch und Nierenfett, und stoße die ganze Masse im Mörser nochmals, damit sie noch feiner werde. Dann formire auf einem Schneidbret kleine Bouquets daraus, in der Größe der Lammskarbonnadenstückchen, tunke sie in 2 zerklöpfte Eier ein, wende sie im Semmelmehl um, und $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb. Für 12 Personen sind 24 Bouquets zu machen.

Die Haschibrühe (Hachis-Sauce) hiezu wird auf nachstehende Art verfertigt:

Schneide 16 Charlotten, etwas Petersilie, Basilie, eine Pommeranzenschale und etwa 12 Morcheln, welche zuvor blanchirt werden, mit dem Messer recht fein zusammen, gib nachher in ein Kastrol eine kleine Kaffeschale voll Provenceröl, laß es recht heiß werden, lege das zusammengeschnittene Finseur hinein, gieß ein kleines Glas voll Burgunderwein nebst eines halben Hühnereies von der vorrätigen Glas daran, und laß es ein wenig dünsten. Gib dann $1\frac{1}{2}$ Schoppen von der Coulis, das nöthige Salz und den Saft von 2 Zitronen darauf, und laß die Brühe verkochen.

Wenn die Bouquets ausgebacken sind, so ordne sie auf die Schüssel, auf welcher du anrichten willst, und gib etwas von bemeldeter Brühe darunter, die übrige aber abgesondert zur Tafel.

N^o 57. Ragout : Bouquets von Schweinefleisch mit Trüffeln, für Herrschaften.

Schneide von 3 Pfund mageren Schweinefleisch die Haut ab, und das Fleisch selbst würfelartig, schabe $\frac{1}{2}$ Pfund frischen Speck, gib solchen zu dem Fleisch, so wie auch Salz, ein wenig geriebene Muskatennuß und etwas Basilie, und schneide diese ganze Masse fein zusammen. Gib dann 12 Charlotten, etwas Petersilie, Bertram und die Schale von einer Zitrone, alles fein zusammengeschnitten in ein Kastrol mit 5 Loth Butter, laß dies Finseur auf dem Feuer ein wenig anziehen oder rösten, gib es dann zu der obigen Masse, und stoße alles im Mörser ganz fein zusammen. Hernach stäube ein wenig Mehl auf ein Schneidbret, lege die Masse darauf, formire 16 Bouquets in der Größe der Kalbskarbonnade Stücke daraus, tunke sie in 6 Loth heißgemachter Butter oder Schmalz ein, wende sie im Semmelmehl um, und lege sie auf den Rost. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze den Rost auf Kohlen, brate die Karbonnade schön langsam, wende sie öfters um, und begieß sie mehrmal mit etwas Fett, damit sie recht saftig werde.

Die Sauce-claire wird auf folgende Art zubereitet:

Lege 14 Trüffel gewaschen u. geschälet in ein Kastrol oder Ziegel nebst $\frac{1}{4}$ Maß rothen Wein, $\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon, dem nöthigen Salz, 2 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 6 ganze Nägelein, und 6 weiße Pfefferkörner, und laß die Trüffel eine Viertelstunde darin kochen. Dann nimm sie heraus, mache den Saft durch ein Haartuch, schneide die Trüffel Scheibchenweise u. lege sie sogleich wieder in den durchgemachten Saft, gib Glas in der Größe eines Hühnereies dazu wie auch den Saft von zwei Zitronen, und laß diesen Saft nebst den Trüffeln auf $1\frac{1}{2}$ Schoppen einkochen. Ist es Zeit zum Anrichten so ordne die Bouquets auf eine beliebige Schüssel, nimm die Trüffel aus der Brühe heraus lege sie oben auf die Bouquets, und laß auch etwas von den Saft unten hineinlaufen, den übrigen aber gib abgesondert zur Tafel.

N^o 58. Hirschziemer mit einer Kruste, welcher auch statt Rindfleisch gegeben wird.

Wasche einen Hirschziemer ohngefähr 8 Pfd. schwer, (deswegen nimmt man auch gewöhnlich den hinteren Ziemer dazu) lege

ihn in ein Kastrol, salze ihn, gib 1 Maß heißes Wasser, 2 Zwiebel mit 8 Nägelein besteckt, einige Lorbeerblätter, eine Zitrone in Scheibchen geschnitten, 12 ganze Pfefferkörner, auch ein Maß Essig u. 1 Maß ordinären Wein dazu, und lasse den Ziemer hierin so lange kochen bis er weich genug ist. Indessen reibe schwarzes und weißes Brod soviel du nach Größe des Ziemers zu brauchen gedenkst, und mische $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} . gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Zimmet und ein wenig feingeschnittene Zitronenschale darunter. Nimm den Ziemer heiß aus der Brühe heraus, lege ihn in eine Brat- oder Tortenpfanne, beneße das vermischte Brod mit dem Fett welches von dem Ziemer herausgekocht ist; ziehe dann das dünne Häutchen oben von dem Fett am Ziemer ab, und bestreiche ihn solange er noch recht warm ist mit 2 zerrührten Eiern. Dann drücke das vermischte Brod in der Dicke eines kleinen Fingers auf der bestrichenen oberen Seite des Ziemers fest herum, und bestreiche es wieder mit den zerflopfen Eiern. Gieße ein wenig von der Brühe worin der Ziemer gekocht wurde nebst etwas Fett darunter, stelle ihn sodann in einen Back- oder Bratofen und laß ihn solange darin bis er schön gelb ist. Dann gib ihn auf eine Schüssel mit Weichselbrühe wie nachfolget, auf dem Tisch.

Laß mit 4 Loth Butter in einen Ziegel oder Kastrol 2 Loth Zucker gelb aufgehen, röste 1 kleinen Kochlöffelvoll Mehl ein wenig darin, gib etwa 2 Kaffeschalenvoll eingemachte Weichsel, welche zuvor mit dem Schneidmesser fein geschnitten werden müssen, $\frac{1}{4}$ Maß Burgunderwein, $\frac{1}{2}$ Schoppen gute Schü, $\frac{1}{2}$ Hühner-eigroß Glace, ein wenig Salz, 8 gestoßene Nägelein und den Saft von 1 Zitrone dazu, laß die Brühe $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, mache sie durch ein Haartuch, und gib von dieser Brühe etwas unter den Hirschziemer, die übrige aber abgesondert zur Tafel.

Wohl gemerkt, auf eben diese und die nächstfolgende Art werden auch die Rehziemer zubereitet.

N^o 59. Hirschziemer auf eine andere Art, welcher auch statt Rindfleisch gegeben wird.

Wasche und häute den Ziemer ab, schneide oder hacke folgende Kräuter recht fein als: 12 Charlotten, ein \mathcal{F} fötchen Thymian, soviel Basilie und Petersilie, und hernach mische sie mit wenig Pfeffer wohl durcheinander, zerschneide $\frac{1}{4}$ Pfd. Speck in kleine fingerdicke Stückchen, wende sie in den zusammengeschnit-

tenen Kräutern um, steche mit einer dicken Spicknadel oder auch nur mit einem spizig geschnittenen Hölzchen Löcher in den Ziemer und durchzihe ihn mit zerschnittenen Speck.

Dann lege in ein Kastrol etliche Stücke dünn geschnittenen Speck herum, gib $\frac{1}{2}$ Maß rothen oder weißen Wein, $\frac{1}{2}$ Maß Essig, $\frac{1}{2}$ Maß Jus oder gute Fleischsuppe, einige Lorbeerblätter, 2 Zwiebel, 2 gelbe Rüben, 2 Sellerie- und Petersilienwurzel nebst Salz dazu, lege den gespickten Ziemer darauf, decke das Geschirr zu, und laß ihn auf Kohlen so lange dämpfen bis er gelb ist.

Dann röste 1 Kochlöffelvoll Mehl nebst 3 Loth Zucker in 6 Loth Butter gelb, rühre es mit $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe an, gib es an den Ziemer und laß ihn damit völlig weich kochen. Dann lege diesen auf eine Schüssel, drücke noch den Saft von 1 Zitrone an die Brühe, treib sie durch ein Haarsieb auf den Ziemer und bestreue ihn mit etwas feingeschnittener Zitronenschale.

N^o 60. Ragout von rothen Wildpret mit Kapern.

Wasche 4 Pfd. rothes Wildpret vom Schlegel oder nach Belieben von der Brust oder auch vom Bug wovon die Beine ausgeschnitten im frischen Wasser aus, lege es in ein Kastrol oder Tiegel nebst Salz und 2 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 10 Nägeln, 10 weiße Pfefferkörner, $\frac{1}{2}$ Maß Essig, $\frac{1}{4}$ Maß ordinären Wein, 1 Maß Wasser und 1 Zitrone in Scheibchen geschnitten. Dann gib $\frac{1}{2}$ Pfd. Nierenfett würflich geschnitten dazu, setze das Wildpret auf die Gluth laß es langsam weich werden und lege es dann heraus auf ein Schneidbret, ist es etwas kalt so mache 18 bis 20 Stücke daraus, und mache die Brühe wie folgt:

lasse 6 Loth Butter u. 1 Loth Zucker in einem Kastrol oder Tiegel schön gelb aufgehen, nimm das Fett von dem Sud ab in welchen das Wildpret gekocht wurde, gib an das braungeröstete Mehl den Saft vom Wildpret, auch eine obere Kaffeschale voll Bertramessig, und laß die Brühe gut verkochen, mache sie durch ein Haarsieb oder Tuch, schütte sie in ein sauberes Geschirr lege die Stückchen Wildpret hinein und verkoste es ob nicht noch etwas Salz nöthig sei. Zuletzt gib eine kleine obere Kaffeschale voll Kapern dazu und laß sie noch einmal damit aufkochen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so richte es auf eine Schüssel und gib die übrige Brühe abgesondert dazu.

N^o 61. Ragout von Rehleber auf bürgerliche Art.

Häute 2 Rehlebern ab lege sie in $1\frac{1}{2}$ Maß Milch damit sie schön weiß und das Blut davon ausgezogen werde, u. nach einigen Stunden lege sie in frisches Wasser. Gib in ein Kastrol oder Tiegel 6 Loth Butter, 2 Zwiebel, 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, 1 Petersiliawurzel und eine gelbe Rübe, welche gepuht gewaschen und Blättchenweise geschnitten werden, lege dann die Lebern darauf und gib das nöthige Salz dazu. Wenn die Lebern $\frac{1}{4}$ Stunde gedämpft haben so gieß ein Trinkgläschen voll rothen Wein daran und laß sie vollends gar werden. Lege sie hernach heraus auf eine Schüssel, nimm das Fett von den Saft ab, gib 1 Schöpflöffelvoll Coulis und ein kleines Trinkgläschen guten Vertramessig dazu, und laß die Brühe wohl verkochen. Man kann auch etwas vom Rehschweiß oder Geblüt eines Geflügels an die Brühe geben, so wird sie noch viel besser. Schlage diese durch ein Haarsieb oder Tuch, glasire die Rehleber, lege sie auf die Schüssel und gib etwas Brühe dazu, die übrige aber abgesondert.

N^o 62. Ragout von Kalbspriesen, gespickt.

Wasche 10 Paar Priesen und blanchire sie im frischen Wasser, lege sie hernach in kaltes Wasser damit sie schön weiß bleiben, dann schneide aus den Priesen die faserigen Theile, spicke sie mit $\frac{3}{4}$ Pfund Speck recht fein, laß die gespickten Prieschen in einer weißen Braise, (die schon mehrmals beschrieben wurde) gar werden, und mache eine starke Glasbrühe wie hier folgt:

Gib in $\frac{1}{3}$ Maß von angesehter Coulis 1 kleines Gläschen rothen oder weißen Wein, so groß wie ein Hühnerer Glas, das nöthige Salz, den Saft von 2 Zitronen, und lasse die Brühe gut verkochen.

Ist es Zeit anzurichten so lege die Priesen aus der Braise auf ein sauberes Tuch damit das Fett ablaufe, hernach nimm 3 Loth Glas in das Kastrol oder Tiegel mit 1 Loth Krebsbutter damit die Glas schön roth werde, glasire die Prieschen damit, lege sie auf die Schüssel und gib etwas von der Brühe hinein die übrige aber abgesondert. Man kann auch Krebsbrühe dazugeben oder eine von Trüffeln, auch eine legirte nach Belieben.

N^o 63. Ragout-Pasteten von Hasen, oder mürben Teig zu machen, welcher zu mehreren Pasteten zu gebrauchen ist.

Gib auf den Backtisch zu 1 Pfd. Mehl mit $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} . frische Butter (gutes Schmalz dient auch dazu) 2 Eier und 3 Eierdotter, salze es ein wenig, gieß 2 obere Kaffeschalenvoll sauern oder süßen Rahm daran und mache den Teig damit an aber nicht zu gelinde, sollte er zu gelinde werden so muß man noch etwas Mehl dazugeben. Willst du nun eine eingeschlagene Pastete von Hasen machen so schneide ihn in kleine Stücke in ein Geschirr, gib $\frac{1}{2}$ Pfd. guten Speck im Mörser gestoßen zu den Hasen, wie auch 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie, Thymian, Salz, Pfeffer, ein wenig Muskatblüthe, 6 Nägelchen u. 1 Glas Wein, und laß ihn auf dem Feuer dünsten daß er halb gelinde werde. Nachdessen laß ihn kalt werden, schneide 2 Pfd. Hammel- oder mageres Rindfleisch in kleine Stücke in ein Geschirr mit $\frac{1}{2}$ Pfd. guten Speck, 12 Charlotten, Petersilie, etwas Basilie u. Thymian, und laß alles zusammen auf dem Feuer anziehen, schneide es hernach auf einem Schneidbret mit der Leber vom Hasen oder auch von andern Geflügel recht fein zusammen, und salze diese Fülle. Treibe dann die Hälfte von bemeldetem Teig auf einer Tortenpfanne rund aus, streiche von der Fülle schön gleich darauf, richte die Stücke vom Hasen darauf sammt der wenigen Brühe, und mit der anderen Hälfte bedecke es in der Runde, bestreiche es mit 2 zerklopften Eiern, breite das andere Blatt vom Teig darüber und zwicke den Teig nebenherum ab daß die Pastete nicht auslaufen könne. Mache etwas Zierrathen darauf, und laß sie eine halbe Stunde im Ofen backen.

Wenn es Zeit ist anzurichten, so schneide die Pastete auf, und gieß eine obere Kaffeschale Jus nebst dem Saft von einer Zitrone daran, schüttle sie, daß das Fett in die Höhe gehe, und schöpfe es mit einem Anrichtlöffel ab. Auf diese Art kannst du auch von Geflügel und anderen Sorten Fleisch eine warme Pastete machen.

Willst du sie aber kalt geben, so schneide unter die Fülle eine obere Kaffeschale Kapern und 4 Sardellen, drücke den Saft von einer Zitrone dazu, mache die Pastete wie gemeldet wurde. Auch werden sie auf diese Art gebacken, und kalt zu Tisch gegeben.

N^o 64. Junge Hühner mit grüner Brühe, bürgerl.

Senge und puße 4 Hühner recht sauber, dressire sie mit den Füßen einwärts gesteckt, und lege sie auf ein Geschirr. Wasche 1 Pfötchen Petersilie, Sauerampfer und Körbelkraut, schneide es fein, und gib 2 Lorbeerblätter, $\frac{1}{4}$ Pfund rohen Schinken, in dünne Blankets geschnitten, und 1 obere Kaffeschale voll Provenceröl, welches zuvor heiß gemacht wird, dazu. Auf die Brüste von den Hühnern lege das Mark, 2 Blättchenweise geschnittene Zitronen, hernach in dünne Scheibchen geschnittene $\frac{3}{4}$ Pfund Speckparten darauf, daß die Hühner damit bedeckt werden; und gieß das Del mit allem Zusammengeschnittenen daran. Umwickle sie mit 4 Bogen Papier, umbinde dieses mit Bindfaden, und stecke sie nachher an den Spieß. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten fange an, sie zu braten, aber laß sie auf allen Seiten gleich braten, damit sie keinen Flecken bekommen, und schön weiß bleiben. — Die Brühe mache also:

Blanchire eine Handvoll Petersilie, drücke sie gut aus, stoße sie im Mörser mit 6 sauber gepuften und gewaschenen Charlotten, etwas Basilie, Thymian, Racambole, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale, und 3 ausgegrätheten fein geschnitteneu Sardellen, 4 hart gesottene Eierdotter, 1 Kreuzersemmel, welche zuvor im Wasser eingeweicht und wieder ausgedrückt wird, Salz und 1 Loth Zucker recht fein untereinander; hernach gieß noch $\frac{1}{2}$ obere Kaffeschale voll Provenceröl nebst $\frac{1}{2}$ Maß Essig, 1 Gläschen weißen Wein und wenigem Salz dazu, passire dann solche durch ein Haarsieb oder Tuch, gieß die Brühe auf die Schüssel, und lege die Hühner schön darauf.

N^o 65. Junge Hühner im Teig.

Senge und puße 4 Hühner, wie vorher ist gesagt worden: dressire sie, und stecke ihnen die Füße ein. Hernach blanchire sie ein wenig, lege in ein Kastrol oder Tiegel 6 Loth frische Butter nebst 1 ganzen Zwi bel, und einige Blanketchen rohen Schinken, und die Hühner darauf; gib eine Handvoll Champignons dazu, welche sauber gewaschen und gepuft sind, und 2 abgesottene Kalbspriese, welche in kleine Stückchen geschnitten werden; passire es zusammen, gieß 1 Kaffeschale voll Coulis daran, fülle es mit $\frac{1}{4}$ Maß Bouillon auf, und laß es jähe einkochen, gib eine Handvoll Morcheln hinein, nimm die Zwiebeln und Schinken davon, salze es, und laß es stehen.

Auf bürgerliche Art laß den Schinken zurück, und statt der Coulis gib einen Kochlöffel voll Mehl an die Butter, nebst einem Gläschen guten Weinessig und eben soviel Wein und laß die Brühe verkochen.

Mache dann vom Buttermig, der schon ist gelehrt worden, ein Blatt, so groß die Schüssel ist, um das Blatt mache einen Reif fingerdick, in die Mitte lege ein Papier oder Serviette erhöht und rund, bestreiche den Rand mit einem zerklopften Ei, und mache einen Deckel vom übergebliebenen Teig darüber. Wenn es gebacken ist, so schneide den Deckel aus und nimm die Serviette oder das Papier heraus.

Ist es Zeit zum Anrichten, so laß die Hühner aufkochen, legire sie mit 6 Eierdottern, drücke den Saft von einer Zitrone daran, richte sie nachher sauber in die Pastete an, und decke den Deckel darauf.

N^o 66. Junge Hühner auf Deutsche Art.

Richte 4 junge Hühner zu, wie schon vorher ist gemeldet worden. Hernach mache Buttermig, schlage die 4 Hühner, welche zuvor am Spieß abgebraten sein müssen, in denselben, bestreiche ihn mit einem zerklopften Ei, und laß ihn gemacht backen, damit er eine starke Rinde bekomme. Stürze ihn nachher um, schneide den Deckel davon schön rund aus, gib eine starke Glasbrühe hinein, und servire sie zugedeckt zur Tafel.

Du kannst auch diese Hühner mit Krebsen machen, auch im Fricassée oder mit einem Ragout von Morcheln.

N^o 67. Hühner in Marinade.

Bereite 4 junge Hühner, wie schon einigemal gelehrt wurde und dressire dieselben. Hernach gib solche in ein Kastrol nebst $\frac{1}{2}$ Pfund in Parten geschnittenen Speck, auch $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch auf gleiche Weise geschnitten, streue feingeschnittene Petersilie mit 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel und 6 Charlotten dazu, würze es mit wenigem Salz und Pfeffer, gieß $\frac{1}{2}$ Kaffeschale voll Provenceroil, $\frac{1}{4}$ Maß weißen Wein und $\frac{1}{4}$ Maß guten Essig daran, und laß sie so lange kochen, bis sie gelinde sind. Nimm das Fett von dem Marinade ab, laß den Saft durch ein Tuch laufen, und laß ihn in einem Kastrol nebst $\frac{1}{8}$ Maß Coulis wohl aufkochen.

Dann ordne die Hühner recht sauber auf eine Schüssel, gieß von der Brühe etwas darunter, garnire sie mit feingeschnittener frischer Petersilie, und gib sie zur Tafel, die übrige Brühe abgesondert dazu.

N^o 68. Leberkuchen statt Ragout.

Hiezu muß man 1 $\frac{1}{2}$ Kalbsleber haben. Von derselben ziehe die Haut ab, lege sie $\frac{1}{2}$ Stunde in 1 Maß Milch, damit sich das Blut ausziehe, und die Leber schön weiß werde. Nimm sie sodann aus der Milch, trockne sie mit einem saubern Tuch ab, und schabe sie mit dem Messer ganz zusammen, damit das Häutchen also davon komme. Ferner schneide die Leber mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, an 2 fr. Broden aber das Braune hinweg, und weiche den weißen Ballen in $\frac{1}{2}$ Maß Milch ein; drücke es hernach mit der Hand recht aus, gib es zu der zusammengeschnittenen Leber, schneide die Leber und das Brod noch einmal durcheinander, und hernach auch 16 Charlotten, ein wenig Petersilie, die Schale von einer Zitrone und eine obere Kaffeschale voll Kapern recht fein. Laß in einem Kastrol oder Tiegel $\frac{1}{4}$ Pfund Butter nebst dem zusammengeschnittenen Finscur weich dünsten, gib die Leber und das zusammengeschnittene Brod hinein, salze es, und reib ein wenig Muskatennuß daran.

Ein Pfund frischen Speck, mit dem Messer abgeschabt, schneide nach mit dem Messer recht klein, damit solcher so fein werde, als die Leber; lege ihn gleichfalls zu der ganzen Masse, und rühre sie untereinander. Schlage 3 ganze Eier und 4 Eiertotter daran, und rühre es $\frac{1}{2}$ Viertelstunde beständig mit dem Kochlöffel herum, daß die ganze Masse recht faumend werde.

Bestreiche eine Form (Kastrol) in welche die ganze Masse hineingehen kann, mit 3 Loth Butter oder Schmalz, belege sie mit 2 sauber ausgewaschenen Kälbernezen oben und neben, lege die Masse hinein, und schlage oben das Netz zusammen. 1 $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze die Form in ein nicht gar zu heißen Ofen, und laß den Kuchen langsam backen.

Die Brühe dazu wird aus folgenden Stücken gemacht:

Laß 1 Schoppen Coulis, $\frac{1}{2}$ Schoppen starke Schü, 1 Hühneri groß Glace wohl miteinander verlocken, und nimm den Faum von der Brühe ab. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze den Leberkuchen auf eine dir beliebige Schüssel, nimm das Netz

herunter, und gib etwas von der Brühe dazu, die übrige aber abgesondert.

Wohl gemerkt, dieser Leberkuchen kann auch statt einer Mehlspeise gegeben werden, bei welcher aber die Brühe zurück bleiben muß.

N^o 69. Ragout = Schleihen auf eine andere Art, bürgerlich.

Für 12 Personen schuppe 6 Pfund Schleihen, nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber aus, salze sie mit vielem Salz, laß sie $\frac{1}{2}$ Stunde liegen, und trockne sie hernach mit einem sauberen Tuche ab. Durchziehe mit einer Spicknadel jede der Schleihen mit Salbei; und mache eine Marinade wie folgt:

Laß im Kastrol $\frac{1}{2}$ Maß Essig, eben soviel Wein, 4 Zwiebel, welche in Scheibchen geschnitten werden müssen, 12 ganze Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner, eine in Scheibchen geschnittene Zitrone, ein wenig Bertram, Basilie Thymian und das nöthige Salz auf dem Feuer stark aufkochen, setze dann die Marinade vom Feuer, und lege die Schleihen hinein, welche 2 Stunde darin bleiben können, damit sie recht durchbeizen.

Laß 12 Charlotten ein wenig Petersilie mit dem Schneidmesser recht fein geschnitten, im Kastrol (Tiegel) mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weich dünsten, nimm die Schleihen aus dem Marinade, trockne sie mit einem Tuche ab, tunke sie in die Butter mit dem Finseur, und lehre sie im Semmelmehl um.

$\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten brate sie auf dem Rost langsam beim Kohlenfeuer, wende sie öfters um, und begieß sie mit der übergebliebenen Butter.

Die Brühe mache also:

Putze 16 Charlotten sauber, und schneide sie in der Länge sehr fein, laß in einem Kastrol in 4 Loth Schmalz ein kleines Stückchen Zucker auf dem Feuer schön gelb werden, und dann die zusammengeschnittenen Charlotten darin weich dünsten; röste auch einen Kochlöffel voll Mehl darin ein wenig, gib noch $\frac{1}{4}$ Maß Erbsenbrühe, halbe $\frac{1}{4}$ Maß Wein, eine obere Kaffeschale voll Bertrameffig nebst dem nöthigen Salz dazu, und laß die Brühe wohl verkochen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die gebratenen Schleihen auf die Schüssel; darunter wird aber keine Brühe gegeben,

sondern sie wird abgesondert auf den Tisch gebracht, weil mancher lieber die Schleie gebraten ißt, als in der Brühe.

Anmerkung. Diese Marinade, worin die Schleihen gelegen sind, kann zu einem Blausud wieder verwendet, oder an ein eingeschlagenes Wildpret geschüttet werden.

N^o 70. Ragout von Geißen mit Kartoffel.

Richte eine Geiße wie einen Hasen zum Braten, und spieße solche mit $\frac{1}{2}$ Pfund Speck. $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten stecke dieselbe am Spieß, salze und begieße sie unter dem Braten öfter mit 6 Loth heißer Butter, und laß sie gelb braten.

Die Kartoffel hierzu werden also bereitet:

Schäle 14 Kartoffel, schneide sie schön rund, und dann in der Mitte von einander, und blanchire sie im Salzwasser einen Ball. Nimm sie nachher aus dem Salzwasser, lege sie auf ein sauberes Tuch, puße 16 Charlotten, schneide sie länglich, laß dann im Kastrol (Ziegel) in 4 Loth Schmalz, 1 Loth Zucker gelb aufgehen, gib die Charlotten und $\frac{1}{8}$ Maß Wein daran, und laß die Charlotten darin weich dünsten. Laß endlich $\frac{1}{4}$ Maß Coulis, eines halben Hühneri groß Glas, $\frac{1}{8}$ Maß Vertramessig, das nöthige Salz, und zuletzt die Kartoffel, mit diesen Zugehörungen aufkochen. Wenn sie weich sind, so faume die Brühe ab, richte die Geiße auf die Schüssel, laß 2 Loth Glas nebst $\frac{1}{2}$ Loth Krebsbutter im Kastrol zergehen, und glasire die Geiße damit. Die Kartoffel nimm aus der Brühe, lege sie um die Geiße schön herum, und gib die Brühe abgesondert dazu.

N^o 71. Entrée von wilden Enten à la finseur.

Nimm 2 wilde Enten, gerupft und gepuht aus, ziehe sie einigemal durchs Feuer, damit die kleinen Federchen hinwegbrennen; wasche und dressire sie, wie schon mehrmal ist gesagt worden, und mache eine Marinade, wie hier folgt:

Gib $\frac{1}{2}$ Maß Essig, $\frac{1}{2}$ Maß Wein in ein Kastrol, dazu 2 Zwiebeln in Scheibchen geschnitten, ein wenig Vertram und Basilie, 12 ganze Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, etwas Salz, 1 Petersilienwurzel, welche gepuht und in kleine Stückchen geschnitten wird; laß den Wein und Essig mit den Zugehörungen siedend werden, lege die Enten hinein, und laß sie über Nacht stehen. Wenn sie gepeißt haben, so gib $\frac{1}{2}$ Pfund Nie-

renfett würfelartig geschnitten, 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel und $\frac{1}{2}$ Pfund rohen Schinken, ebenfalls in Stücke geschnitten, in ein Kastrol (Ziegel), lege die Enten darauf, salze sie, und laß sie auf dem Feuer gelb angehen. Hier gieß sogleich etwas vom Marinade nebst $\frac{1}{2}$ Maß gute Bouillon daran, und laß sie darin fertig werden. Lege sie hernach heraus auf ein sauberes Geschirr, an den Saft stäube einen starken Kochlöffel voll Mehl, gieß $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü und $\frac{1}{8}$ Maß Bertramessig daran, und laß die Brühe wohl verkochen. Schlage sie dann durch ein Haartuch, und mache das Finseur, wie nachfolget:

Schneide eine spanische Zwiebel mit dem Messer klein, dazu etwas Petersilie, die Schale von einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ obere Kaffeschale voll Kapern, ein kleines Pfötchen Bertram und Basilie mit dem Schneidmesser recht fein, laß im Kastrol (Ziegel) eine obere Kaffeschale voll Provenceröl heiß werden, gib das zusammengeschnittene Finseur hinein, röste es ein wenig, und laß es nebst $\frac{1}{8}$ Maß gute Schü mit dem Finseur kurz einkochen. Dann gib es unter die Brühe, laß es nochmals auf dem Feuer aufkochen, nimm das Fett nebst dem Faum ab, schneide von den Enten die Brüste und Schlegelchen herunter, ordne sie auf die Schüssel, gib etwas von der Brühe oben darüber, und die übrige besonders zur Tafel.

N^o 72. Entrée von Rohrdommel (Rohrduum), welche auf einen Fasttag gegeben werden kann.

Rupfe eine Rohrdommel, puße sie sauber, nimm sie aus, und dressire sie, nachdem sie einigemal ist flammirt worden, und die kleinen Federchen völlig weggebrennt sind. Gib in ein Kastrol 5 Loth Schmalz, 2 Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel und 1 gelbe Rübe, welche zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten werden. Wasche die Rohrdommel sauber aus, lege sie auf die Wurzeln, gebe 8 Nägelein, 8 weiße Pfefferkörner, etwas Bertram und Basilie dazu, salze sie, und laß sie ein wenig gelb angehen; gieß $\frac{1}{4}$ Maß Wein, Essig und eben soviel Erbsenbrühe daran, laß sie langsam kochen, und wende sie dabei öfters um. Wenn sie weich ist, so nimm sie heraus, und laß sie kalt werden. Die Brühe hiezu verfertige also:
Stäube einen starken Kochlöffel voll Mehl auf den Saft, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Erbsenbrühe daran, und laß sie verkochen; mache

sie dann durch ein Haarsieb, und gib sie in ein sauberes Geschirr. Schneide ferner die Rohrdommel in kleine Stücke, und lege sie in die Brühe; wird es bald Zeit zum Anrichten, so drücke den Saft von einer Zitrone daran, ordne die Stücke auf eine Schüssel, gib etwas von der Brühe darüber, und die übrige abgesondert zu Tisch.

N^o 73. Ragout von Forellen.

Reiß 5 Pfuund Forellen auf, nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber, trockne sie ab, lege sie in eine Schüssel, und bestreue sie dick mit Salz. Mache dann einen Blausud: gib nämlich in ein Kastrol (Tiegel) $\frac{1}{2}$ Maß Wein, $\frac{1}{8}$ Maß Essig, 1 Zitrone, in Scheibchen geschnitten, auch 2 Zwiebeln, 6 ganze Nägelnchen, 6 weiße Pfefferkörner und etwas Salz, und laß den Sud kochen. Nimm die Forellen aus dem Salz, trockne sie ab, lege sie in den Sud, laß sie einige Walle aufkochen, setze hernach den Sud vom Feuer, und mache die Brühe wie nachsteht:

Rühre im Kastrol (Tiegel) 4 Loth Butter, einen starken Kochlöffel voll Mehl, 6 Eierdotter, dies alles mit dem Kochlöffel durcheinander, gieß $\frac{1}{4}$ Maß vom Blausud und $\frac{1}{8}$ Maß Erbsenbrühe daran, rühre es auf dem Feuer ab, drücke den Saft von 2 Zitronen daran, und mache die Brühe durch ein Haarsieb. Richte hernach die Forellen, welche aber zuvor in dem übrigen Blausud noch einmal heiß gemacht werden, auf die Schüssel an, gib etwas von der Brühe darüber, und die übrige abgesondert.

N^o 74. Ragout von farsirten Kalbsfüßen.

Schneide für 12 Personen 8 Kalbsfüße entzwei, nimm das Röhrnbein heraus, siede die Füße in einer Fleischbrühe oder Wasser weich, nimm sie nachher heraus, schneide auf einem sauberen Tuch von jedem halben Fuß die Klauen hinweg, und mache eine Farse wie folgt dazu:

Schneide von 1 Pfund mageren Kalbfleisch die Haut ab, und das Fleisch würfelartig, auch $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett mit weniger Muskatennuß und Salz recht fein zusammen; weiche ein Kreuzerbrod im Wasser ein, drücke es wieder aus, und gib es zur obrigen Masse. Schlage 2 Eier und 2 Eierdotter daran, stoße die ganze Masse im Mörser recht fein. Zerklöpfe dann 2 Eier, bestreiche den innern Theil der Füße damit, und theile

die Farse auf dieselben so aus, daß auf einen soviel komme, wie auf den andern. Bestreiche die Farse wieder mit zerklopften Eiern, und mache sie schön mit dem Messer gleich. Bestreue die Füße oben mit Semmelmehl, lege in eine Tortenpfanne mit 4 Loth Butter bestrichen, die Kälberfüße, die Farse aber oben darauf; gieß $\frac{1}{8}$ Maß Essig oder Wein auf die Tortenpfanne, gib sie $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie schön gelb backen. Lege sie auf die Anrichtschüssel, gib von einer Finseurbrühe, die schon ist gelehrt worden, etwas auf die Kälberfüße, die übrige aber abgesondert zur Tafel.

N^o 75. Ragout vom Birk- oder Auerhahn.

Rupfe und puße einen Birk- oder Auerhahn, nimm ihn gehörig aus, flammire ihn über den Feuer, damit die kleinen Stupfel hinwegbrennen; wasche ihn sauber aus, und dressire ihn. Gib in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Pfu. d Nierenfett, $\frac{1}{2}$ Pfd. rohen Schinken, in Würfel geschnitten, 2 Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe, welche gepußt u. gewaschen, dann die Schale von einer Zitrone, etwas Bertram und Basilie in kleine Stückchen zerschnitten, und lege den Birk- oder Auerhahn hinein, salze ihn, und laß ihn auf dem Feuer gelb angehen; gieß $\frac{1}{4}$ Maß Wein, soviel guten Essig, auch $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü daran, und laß ihn darin weich werden. Lege ihn dann heraus auf ein sauberes Geschirr, und mache eine Brühe, wie hier beschrieben wird:

Röste im Kastrol mit 4 Loth heißgemachter Butter einen starken Kochlöffel voll Mehl schön gelb, gieß den Saft dazu, in welchem der Birkhahn ist gesotten worden, und laß die Brühe wohl verkochen. Sollte der Saft nicht hinlänglich sein, so gieß noch $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü daran, und mache die Brühe durch ein Haartuch in ein sauberes Geschirr. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so glasire den Birkhahn mit $1\frac{1}{2}$ Loth Glas, und gib etwas Brühe auf die Schüssel, die übrige abgesondert.

Wohl gemerkt, man kann auch den Birk- oder Auerhahn spicken, und am Spieße braten.

N^o 76. Ragout von jungen Tauben á la Creme
im Schmalz ausgebacken, das auch statt Pa-
steten gegeben werden kann.

Rupfe 4 Tauben, puße sie sauber, nimm sie aus, schneide
Beine und Hals ab, und theile jede Taube in 4 Theile. Wasche
die Stückchen sauber aus, gib in ein Kastrol mit 5 Loth heiß
gemachten Butter die Stückchen Tauben nebst 1 Zwiebel und
Salz hinein, laß sie ein wenig dünsten, stäube einen Kochlöffel
voll Mehl darauf, schwinde sie herum, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Wein,
 $\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon, den Saft von einer Zitrone und ein
halbes Hühnerrei groß Glas daran, laß die Brühe mit den Tau-
ben ganz kurz einkochen, schlage 6 Eierdotter hinein, und rühre
es untereinander.

Setze es vom Feuer, und laß es kalt werden. Stäube
ferner ein wenig Mehl auf das Schneidbret, lege die Stückchen
darauf, und umwicke sie mit Krems, in welchem sie gekocht
haben. Zerklöpfe 3 Eier, tunke jedes Stückchen hinein, und
lehre sie im Semmelmehl um. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten
backe sie in 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb, und mache Glas-
brühe dazu, wie schon mehrmal ist gesagt worden.

Wohl gemerkt, so können auch junge Hühner und Priesen
bereitet werden.

N^o 77. Entrée von jungen Hühnern à la Braise
auf andere Art, herrschaftlich.

Rupfe und puße 4 junge Hühner sauber, flammire sie,
nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber im kalten Was-
ser, dressire sie, stecke sonach 1 Pfund Butter, womit der Saft
von 3 Zitronen und etwas Salz untereinander gemacht ist, in
die 4 jungen Hühner, schneide 4 Speckparten oder Scheiben
Messerrücken dick, und binde immer ein Batt auf ein junges
Huhn. Dann lege sie in ein Kastrol mit 10 Nägelchen, 10
weißen Pfefferkörnern, 2 Lorbeerblättern, 3 Zwiebeln, welche
aber in Scheiben geschnitten sein müssen, u. dem nöthigen Salz;
gib auch $\frac{1}{2}$ Maß weiße Bouillon, $\frac{1}{4}$ Maß Wein, $\frac{1}{8}$ Maß
Essig, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und die Schale von einer Zitrone da-
zu. $\frac{3}{4}$ Stunde vor dem Anrichten setze sie auf die Gluth, laß
sie fertig werden, nimm die Hühner aus der Braise, nimm den
Speck ab, dressire sie auf, und lege sie auf ein sauberes Tuch,

damit das Fett ablaufe. Lege sie auf die Schüssel, und mache eine Brühe von Espagnole, $\frac{1}{8}$ Maß Burgunderwein, ein halber Hühnerer groß Glas und den Saft von einer Zitrone, laß die Brühe verkochen, nimm den Faum ab, und gib etwas von der Brühe zu den Hühnern, die übrige aber abgesondert.

N^o 78. Entrée von B'assen auf einen Fasttag.

Rupfe und puz 3 Blassen sauber, halte sie über das Feuer, damit die kleinen Härchen abbrennen, nimm das Eingeweide aus, wasche sie im laulichen Wasser sauber aus, dressire sie gleich anderm Geflügel, laß im Kastrol mit 6 Loth Schmalz 1 Loth Zucker braun aufgehen, und gib 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe und 1 Petersilienwurzel dazu, welches alles zuvor gepuht, gewaschen und in Scheibchen geschnitten sein muß; dann lege die Blassen darauf, salze sie, gib 10 Nägeln und 8 weiße Pfefferkörner dazu, und laß alles $\frac{3}{4}$ Stunde angehen, dann gib $\frac{1}{4}$ Maß Wein, $\frac{1}{4}$ Maß Essig und die Schale von einer Zitrone dazu, laß sie darin weich dünsten, lege sie dann heraus, und laß sie kalt werden. Stäube hierauf 1 starken Kochlöffel voll Mehl an den Saft, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe daran, und mache alles unter einander. Wenn die Brühe verkocht ist, mache sie durch ein Haartuch, gib sie in ein sauberes Geschirr, schneide jeden Blassen in 6 kleine Stücke, lege dieselben in die Brühe, und drücke den Saft von einer Zitrone daran. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm die Stückchen Blassen heraus, und gib sie auf die Schüssel zur Tafel.

Anmerkung. Diese Blassen können auch am Fleischtag gegeben werden, statt des Mehls aber, welches in den Saft ist gegeben worden, kann man Coulis oder Espagnole nehmen, auch statt der Erbsenbrühe, Bouillon oder Schü gebrauchen.

N^o 79. Entrée à la Escaloppe von Kalbfleisch, herrschaftlich.

Von 2 Kalbs-Karre (Quarrés viereckige Stücke) oder Kalbskarbonnadenstücken ziehe die obere Haut ab, haue das Rückenbein davon, als wolltest du Karbonnade machen, spicke bei-e Karbonnade mit 1 Pfund Speck recht fein, als wie Frikando, laß sie einen Wall aufsieden, dann nimm sie aus dem heißen Wasser, und lege sie in kaltes. Wenn sie kalt sind, so trockne sie ab, und schneide das Fleisch mit dem Messer an je-

dem Beine der Karbonnadenstücke von einander, so aber, daß der untere Theil ganz bleibt; mache eine Farse von einem Kapun, wie schon ist beschrieben worden, theile sie in jeden von einandergeschnittenen Theil aus, mache sie oben mit dem Messer schön gleich, und verfare wie folgt.

Gib $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett und 1 Pfund rohen Schinken würfelartig in ein Kastrol mit 2 Zwiebel in Scheibchen geschnitten, 1 Petersilienwurzel und 1 gelbe Rübe, welche gepußt gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten werden; dazu lege die Stücke à l'escalope, 10 Nägeln, 8 weiße Pfefferkörner, die Schale von einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, und das nöthige Salz, und laß das Nierenfett und den Schinken sammt Zwiebel angehen, damit es gelb werde.

Gieß $\frac{1}{4}$ Maß Wein und $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü daran, laß die beiden Stücke à l'escalope darin weich dünsten, dann nimm sie heraus, nimm das Fett von dem Saft ab, gieß $\frac{1}{4}$ Maß von Espagnole dazu, und laß alles verkochen. Mache die Brühe durch ein Haarsieb oder Haartuch, laß im Kastrol 2 Loth Glas und $\frac{1}{2}$ Loth Krebsbutter zergehen, glasire die Fleischstücke à l'escalope damit, lege sie auf die Schüssel, drücke den Saft von einer Zitrone an die Brühe, und gib etwas davon an die Stücke à l'escalope, die übrige aber abgesondert zur Tafel.

N^o 80. Ragout von Feldhühnern auf eine andere Art, herrschaftlich.

Kupfe und puße 4 Feldhühner sauber, nimm das Eingeweide heraus, schneide die Beine im Gewerbe nebst dem Kopf und Hals ab, löse die Schlegelchen heraus, nimm die Brüstchen von den Feldhühnern nebst den kleinen Beinchen von den Flügeln ab, schabe das Fleisch von den Beinen herunter, klopfe dies mit dem Rücken eines Messers, und formire Karbonnade daraus. Mache ein Finseur, wie schon ist gesagt worden.

Laß im Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceröl heiß werden, lege das Finseur hinein, röste es ein wenig, gib die Karbonnade von den Feldhühnern nebst den Schlegelchen, $\frac{1}{8}$ Maß Burgunderwein, wie auch $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü dazu, laß alles weich kochen, dann gieß $\frac{1}{4}$ Maß von der Coulis, das nöthige Salz, $\frac{1}{2}$ Hühnererei groß Glas, den Saft von 2 Zitronen dazu, und laß alles nochmal aufkochen. Ist es Zeit zum

Anrichten, so lege die Schlegelchen auf die Schüssel, die Karbonnade außen herum, und gib die Brühe oben darüber.

N^o 81. Ragout von kleinen Roladestückchen vom Wildpret.

Schneide aus 4 Pfund mageren rohen Wildprets vom Schlegel, 34 kleine dünne Blankets (Blanquets) messerrückendick, klopfe sie mit einem Messerrücken, und mache eine Farse vom Kalbfleisch, wie schon ist beschrieben worden. Thue auf jedes Blanket etwa einen Löffel voll davon, streiche die Farse auseinander, rolle die Roladestückchen schön zusammen, stecke unten und oben kleine Hölzchen hinein, damit sie im Kochen nicht auffahren, und lege sie in eine Braise, wie schon ist beschrieben worden. Wenn sie fertig sind, so nimm sie heraus, sondere die Hölzchen davon, lege sie auf eine Schüssel, und mache die schon beschriebene Olivenbrühe dazu.

N^o 82. Kaltes Entrée von Schweins-Kopf.

Wenn man einen Schweinskopf hat, von welchen das Beste und Meiste schon genommen worden ist, so schneidet man das Uebrige noch herunter, und macht kleine Blanquets daraus. Gieß dann in eine Form etwas von saurer Sulze, laß sie kalt werden, lege von Mandeln und Pistazien Zierrathen, wie auch von Zitronen hinein, wie schon mehrmal gesagt worden ist, gieß etwas Sulze darauf, damit sie über den Zierrathen gestehe; lege die in Theile geschnittene Filets hinein, gieß wieder Sulze darauf, so verfähre, bis die Form voll ist, und laß die Sulze gestehen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, tunke die Form in heißes Wasser, stürze die Sulze auf eine Schüssel, und gib sie zur Tafel.

N^o 88. Junge Tauben à la Braise mit Krebs-Brühe.

Rupfe und puße 6 junge Tauben sauber, fenge die kleinen Federchen ab, nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber, dressire sie gleich jungen Hühnern; schneide $\frac{3}{4}$ Pfund Speck in kleine Parten (flache Stücke) messerrückendick, lege auf jede Taube ein solches Stück, binde sie mit Bindfaden fest, mache die schon beschriebene Braise, wie bei jungen Hühnern, und lege sie hinein. Wenn solche fertig sind, dressire (binde) sie auf,

nimm den Speck herunter, laß von den Tauben auf einem sauberen Tuch das Fett ablaufen, und mache die schon beschriebene Krebsbrühe.

N^o 84. Ragout von Fröschen.

Für 12 Personen lege 2 Schock Frösche einige Stunden in frisches Wasser, und dann auf ein sauberes Tuch, trockne sie damit ab, und schrenke sie, das heißt: die 2 kleinen Beinchen stecke in den dicken Theil der Schlegelchen. Gib dann in ein Kastrol zu 6 Loty heiß gemachter Butter nebst einer ganzen Zwiebel die Frösche hinein, auch Salz und Muskatblüte dazu, und laß sie $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten. Stäube 1 Kochlöffel voll Mehl darauf, schwinde sie einigemal untereinander, damit das Mehl darunter komme, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Erbsenbrühe oder Bouillon, auch $\frac{1}{8}$ Maß Wein, soviel Essig und die Schale von 1 Zitrone daran, und laß sie noch etwas kochen, damit das Mehl sich verkoche. Dann nimm die Frösche aus der Brühe, und lege sie in ein anderes Kastrol mache die Brühe durch ein Haartuch, und gib sie wieder an die Frösche. Mache eine Liaison von 6 Eierdottern. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten laß das Ragout auf dem Feuer heiß werden, und legire es mit der Liaison.

N^o 85. Kaltes Entrée von Tauben

Brate 4 Tauben am Spieß, schneide die Brüstchen heraus, stoße das übrige im Mörser recht fein zusammen, und lege es in ein Kastrol. Schneide 2 Kreuzerbrode klein würfelartig, backe sie in $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz recht braun, stoße es ebenfalls recht fein, und gib es zu den zusammengestoßenen Tauben, gieß daran $\frac{1}{4}$ Maß Burgunderwein und eben soviel Espagnole. Setze die Masse auf stätes Feuer, damit es verkoche; (man muß aber beständig mit dem Kochlöffel darin arbeiten, damit die Masse nicht unten anliege); sonach schlage die ganze Masse durch ein Haartuch, und gib das Durchgeschlagene in ein Kastrol, dazu 1 Ei groß Glas, den Saft von 3 Zitronen, sehr wenig gestoßenen weißen Pfeffer auch 2 obere Kaffeschalen voll saure Sulze und 1 Kaffeschale voll Kalbsstand, welcher schon bei den süßen Sulzen beschrieben steht. Wenn dieses alles unter einander gemacht ist, so gieß die ganze Masse in eine Form, und setze es auf Eis, oder an einen kal-

ten Ort. Wird es bald Zeit zum Anrichten, so stürze die Masse aus der Form auf die Anrichtschüssel, schneide aus den Brüstchen kleine Filets (längliche Stückchen) oder sonst andere Zierrathen, und glasire dieselben, sonach lege sie oben auf das Gestürzte, und glasire es ebenfalls ein wenig. Man kann auch zwischen die Filets Krebschweischen oder frische Trüffel legen, und hernach rothes oder grünes L'espice machen. Wenn solches gestanden ist, so stech es mit kleinen Ausstecheisen aus, und garnire das kalte Entrée damit, wie schon mehrmal ist beschrieben worden, und gib es zur Tafel.

Anmerkung. Dergleichen kalten Entrées kann man auch von jungen Hühnern, oder anderem Fleisch machen.

N^o 86. Braune Brühe (Sauce) auf bürgerl. Art

Zu einer Brühe zum Voressen oder auch eingemachtem Fleisch gib 2 Zwiebel in dünne Blätter geschnitten im Tiegel mit 4 Loth Butter oder Fett, laß auf der Gluth die Zwiebeln anziehen, gib dann 1 Kochlöffel voll Mehl dazu, laß sie schön gelb werden, gib hernach $\frac{1}{2}$ Maß Fleischsuppe und 1 Lorbeerblatt dazu, laß die Brühe verkochen, und faume sie genau ab; wenn sie verkocht hat, daß sie nicht nach Mehl riecht, so seihe sie durch ein Haarsieb zum benöthigten Gebrauch.

N^o 87. Eingemachte Kalbslunge, bürgerlich.

Laß die Lunge von einem großen Kalb sauber gewaschen, und mit Salz im Wasser weich, aber nicht zu gelinde gekocht kalt werden, hernach schneide sie länglich oder würflich fein im Tiegel, gib diese braune Brühe dazu, wie schon gemeldet, gib ein wenig Essig daran, Salz und etwas Pfeffer, laß die Lunge weich kochen, streiche den weißen Saum ab den die Lunge zu geben pflegt, und schneide etwas Zitronenschalen fein länglich; willst du die Lunge anrichten, gib die Zitronenschale hinein; hast du 1 ganze Zitrone, so drücke sie hinein; wo nicht, so gieß noch $\frac{1}{2}$ Kaff. schale guten Essig dazu, daß die Lunge angenehm werde. Die Zitronenschalen müssen aber mit der Brühe nicht verkochen, sonst verleren sie selbst ihren Geschmack, und machen die Brühe nur bitter. Die gemeldete Art das Voressen zu machen, wird der Speise mehr Geschmack und viel appetitlicheres Aussehen geben. Es kostet nur ein wenig mehr Mühe, nicht mehr Aufwand, als wenn man wie Manche pflegen, mit Mehl ein-

brennt und mit Fleischsuppe auffüllet; Salz, Pfeffer, Essig, Zitronenschalen und hernach die Lunge hineingibt und mit aufkochen läßt; da sieht die Brühe nicht braun nicht weiß aus, oft sind unappetitliche Mehlbasen darin, und schmeckt bloß nach Essig.

N^o 88. Kalbslunge mit fein geschnittenen Kräutern, bürgerlich.

Schneide 2 Zwiebel, 10 Charlotten und 1 Pfötchen Petersilie recht fein; die abgesottene Lunge aber in feine dünne Blättchen, und laß die klein geschnittenen Kräuter im Tiegel mit 6 Loth frische Butter oder Schmalz auf der Gluth anziehen. Gib die geschnittene Lunge Salz, Pfeffer, auch 1 Lorbeerblatt dazu, laß sie auf einer kleinen Gluth dünsten, gieß hernach die Brühe daran, die schon gelehrt wurde, laß sie aufkochen, gib ein kleines Pfötchen Thymian und Basilie daran, auch etwas guten Essig nach Belieben, wenn man sie gern stark sauer oder pikant haben will. Ist die Lunge weich gekocht, und Zeit zum Anrichten, so schneide $\frac{1}{2}$ Zitronenschale hinein, drücke auch den Saft von 1 Zitrone hin, und richte sie an. Man kann auch nachstehende Zubereitung machen. Bereite die Lunge, wie schon gemeldet ward, statt der Brühe stäube ein wenig feines Mehl daran, gieß Fleischbrühe und etwas Essig darauf, laß sie kochen, hernach schlage 6 Eierdotter in ein Geschirr, und verrühre sie mit wenig kalter Fleischsuppe oder Wasser. Wenn du nun anrichten willst, so seihe den Eierdotter durch ein Haarsieb daran, rühre aber beständig, damit die Brühe nicht zusammen laufe; drücke den Saft von 1 Zitrone dazu, und richte sie an. Diese Art kostet nicht mehr, als die vorige, und dienet zur Abwechslung auf bürgerliche Art.

N^o 89. Kalbslunge auf Morcheln-Art, bürgerl.

Schneide die Lunge auf vorbemeldete Art gesotten fein, doch nicht gar zu dünn, sondern wie geriebene Semmel; auch 1 Zwiebel, 6 Charlotten, wenig Petersilie, eine Handvoll Semmelbrosame, das Weiße von 2 Eier, Salz und Pfeffer, mische es zusammen, und mache daraus die Form von Morcheln statt der Fülle von denselben; diese Form mache von weißen Rüben oder Petersilienwurzel, backe sie in Schmalz, daß sie die Farbe bekommen, wie die Morcheln, lege sie also trocken in Tiegel,

gib jene braune Brühe, wenig Essig und 1 Lorbeerblatt dazu, und laß sie kochen. Vor dem Anrichten gib 1 Zitronenschale fein geschnitten dazu, drücke den Saft von 1 Zitrone hinein, und richte sie sauber an. Dies dient auch zur Abwechslung und zum guten Voressen.

N^o 90. Lungenbret.

Schneide die Lunge abgesotten mit dem Schneidmesser sammt dem Herz und 2 Zwiebeln recht fein, mache im Ziegel mit 4 Loth frische Butter oder Schmalz 1 Kochlöffel voll feines Mehl gelb, die Zwiebeln dazu, laß sie ein wenig anziehen, dann gib die Lunge und Herz, $\frac{1}{4}$ Maß Fleischsuppe, etwas guten Essig, 1 kleines Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer dazu, laß die Lunge auf kleiner Gluth verkochen, schneide ein wenig Petersilie und Zitronenschale dazu, nimm das Lorbeerblatt davon, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und richte sie sauber an.

Anmerkung. Man kann auch mit 12 — 14 Stückchen gebackene Kalbsleber die Speise garniren.

N^o 91. Riseten oder Lungen-Morcheln zu machen.

Laß die gesottene Lunge und 2 Zwiebeln mit dem Schneidmesser fein geschnitten mit 4 Loth frische Butter oder Schmalz im Ziegel dünsten, gib etwas fein geschnittene Petersilie, Salz und ein wenig Muskatennuß, $\frac{1}{2}$ feingeschnittene Zitronenschale und etwas Fleischsuppe dazu, und laß sie dünsten. Hernach setze sie vom Feuer, laß sie kalt werden, mache mit $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Mehl, mit wenig Salz, 2 ausgeschlagenen Eier, 3 Loth frische Butter auf dem Schneidbret den Teig mit laulichem Wasser an, und verarbeite ihn mit der Hand, bis er sich selbst vom Bret ablöset (er darf aber nicht fest sein). Dann treib ihn mit dem Nudelholz aus, ziehe ihn mit der Hand recht schön von einander, damit er so fein wie Papier werde, bestreiche ihn mit einem zerschlagenen Ei, gib die Lunge mit dem Eßlöffel in der Größe einer wälschen Nuß darauf, schlage den Teig darüber, und schneide die Lungenriseten mit dem Backrädchen schön aus, gib in siedendes Wasser mit Salz die Riseten hinein, laß sie etliche Sude aufwallen, nimm sie hernach mit einem Faumlöffel heraus, und laß sie kalt werden. Zerklappere 2 Eier, tunke die Riseten ein, menge sie unter das ge-

riebene Brod, und backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb. 24 Riseten sind hinlänglich für 12 Personen.

N^o 92. Kalbsleber mit Butter.

Häute und schneide 1 $\frac{1}{2}$ Leber in 24 Stücke, nicht zu dick und zu dünn, salze dieselben, gib auch etwas Pfeffer dazu, und laß sie stehen, bis es bald Zeit ist anzurichten. Hernach laß in einer flachen Pfanne 6 Loth frische Butter oder Schmalz zergehen, kehre die Leber Schnittenweise im geriebener Semmel oder im Mehl um, laß sie in der Butter auf beiden Seiten schön gelb backen, aber geschwind, damit sie in der Mitte saftig bleiben. Einige lieben den Zitronensaft auf die Leber gedrückt, aber es ist doch besser, sie abgesondert zu geben. Diese Leber wird zu Gemüsen und anderen Beilagen auf die nämliche Weise gemacht.

N^o 93. Kalbsleber in der Brühe.

Schneide 1 $\frac{1}{2}$ Leber abgehäutet, in breite Schnittchen, lege sie auf eine Schüssel, gib Salz und Pfeffer dazu, und richte eine Brühe pikant mit Essig und Zitronensaft. Wenn es bald Zeit ist anzurichten laß in 6 Loth heißen Schmalz die Leber in Mehl eingedunkt recht heiß backen, damit sie nicht trocken werde; gib die Hälfte von der Leber in die Brühe, laß sie aufkochen, richte sie an, und lege die andere Hälfte gebackene Leber warm außen herum, so können einige die Leber gebacken und die andern in der Brühe essen.

N^o 94. Leber mit Blut.

Durchspicke die Leber ganz mit wenig grobem Speck, richte sie in einen Tiegel oder Kasirol, lege dazu 2 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie und Thymian, 2 große Nägeln, Pfeffer, Salz, etwas guten Essig, wie auch 4 Loth Fett; laß die Leber auf der Gluth nicht zu stark dünsten, wende sie öfters um, mache eine Brühe dazu, gieß sie zuletzt auf die Leber, nimm sie hernach heraus auf eine Schüssel, schneide sie Schnittenweise in ein sauberes Geschirr, gieß etwas Schweins- oder Geflügelblut an die Brühe, laß sie aufkochen, hernach seihe sie durch ein Sieb an die Leber; und wenn sie nicht sauer genug ist, gieß noch etwas wenig Essig daran; statt dem Essig kann auch der Saft von einer Zitrone verwendet werden.

N^o 95. Leber mit Kräutern.

Echale 10 Charlotten, schneide sie klein, wie auch eine kleine Handvoll Petersilie, etwas Basilie Thymian, und laß diese fein geschnittenen Kräuter im Ziegel mit 4 Loth frische Butter auf der Gluth dünsten. Hernach häute die Kalbsleber ab, schneide sie in dünne Schnitten, lege sie zu den Kräutern, wie auch 1 Lorbeerblatt und Salz. Ist es Zeit zum Anrichten, so setze sie auf die Gluth, laß sie dünsten, aber nicht zuviel, damit sie nicht zu hart werde, gib $\frac{1}{4}$ Maß Fleisch- oder braune Suppe dazu, etwas guten Essig und Zitronensaft, wie auch $\frac{1}{2}$ feingeschnittene Zitronenschale, laß sie aufkochen, und nach hinweggenommenen Lorbeerblatt richte sie an.

N^o 96. Kalbsgekröse in weißer Brühe.

Bestreue 2 Gekröse sauber gewaschen auf einem reinen Tisch mit wenigem Mehl und Salz, reib sie mit der Hand gut ab, damit der Schleim hinwegkomme; dann wasche sie wieder im Wasser einigemal sauber aus, und lege sie im Hasen; gib 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel dazu, und gieß Wasser darauf; setze den Hasen zum Feuer, und laß es langsam sieden, bis die Gekröse weich sind.

Die Brühe dazu mache also:

Laß im Ziegel mit 3 Loth frischer zerlassenen Butter auf der Gluth einen Kochlöffel feines Mehl anziehen, fülle es mit $\frac{1}{2}$ Maß Fleischsuppe an, gieß etwas guten Essig daran, und laß diese Brühe kochen, damit das Mehl nicht mehr rieche.

Wenn das Gekröse weich ist so lege es auf eine Schüssel, schneide es in kleine Stücke nimm aber die Drüsen und das überflüssige Fett davon. Darauf lege es in die Brühe, salze es gehörig, gib ein wenig Muskatennuß und Majoran dazu, und laß es etwas aufkochen.

N^o 97. Gekröse in brauner Brühe, bürgerlich.

Richte und siede die Gekröse auf vorbeschriebene Weise zu, und mache folgende Brühe: schneide 2 Zwiebel klein, und laß sie im Ziegel nebst 3 Loth Butter auf der Gluth dünsten.

Wenn die Gekröse weich sind schneide sie auf vorbemeldete Art, lege sie zu die Zwiebel, gib noch feingeschnittene Petersilie Salz, etwas Pfeffer u. Muskatennuß dazu, laß sie auf kleinen

Feuer etwas dünsten, gieß braune Brühe darauf (deren Zubereitung schon gelehrt wurde) auch ein wenig guten Essig, laß es aufkochen und zuletzt schneide $\frac{1}{2}$ Zitronenschale fein daran.

N^o 98. Frikassirtes Gefröse.

Setze die Gefröse auf erstgemeldete Art zum Feuer, und mache eine weiße Brühe dazu: lasse 3 Loth frische Butter im Tiegel mit 2 Zwiebel zergehen und einen Kochlöffel voll feines Mehl darin ein wenig anziehen, fülle es mit $\frac{1}{2}$ Maß magerer Fleischsuppe an und laß es gut verkochen. Hernach salze die Brühe, gib etwas Muskatennuß dazu und schneide das Gefröse in kleine Stücke, nimm die Drüsen und das überflüssige Fett das es oft hat davon, laß es aufkochen, schlage 6 Eierdotter in ein Geschirr, gib ein wenig frisches Wasser dazu, und laß es durch ein Haarsieb oder Sieber laufen.

Ists Zeit zum Anrichten so gib feingeschnittene Petersilie u. etwas Knoblauch mit dem Messer klein gerieben zu dem Gefröse, wenn es aufkocht ist ziche es etwas vom Feuer und gieß den Eierdotter hinzu, es muß immer geschwungen werden damit es nicht zusammenläuft. Wenn es angezogen hat nehme es vom Feuer, drücke den Saft von 1 Zitrone hinein und richte es an, in Ermangelung der Zitrone kann man guten Essig nehmen.

N^o 99. Eingemachte Kalbsbrust, bürgerlich.

Eine Kalbsbrust von 4 Pfd. lege $\frac{1}{4}$ Stunde ins Wasser, löse die Rippenbeine aus, (die Knorpel müssen aber darin bleiben) siede sie, hierauf lege sie in frisches Wasser und häute sie ab. Dann lege die Kalbsbrust entweder ganz oder zerschnitten in 4 Loth Butter, stäube 1 Kochlöffelvoll Mehl darauf und laß $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe, $\frac{1}{4}$ Maß Wein, $\frac{1}{8}$ Maß Essig, 1 Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale, 4 Nägelein u. 1 Lorbeerblatt mit dem Fleisch kochen bis es weich ist. Ist es Zeit zum Anrichten so drücke den Saft von 1 Zitrone daran.

Man kann sie auch in einer Frikasse (wie schon beim Gefröse erinnert wurde) machen, nämlich: kleinen grünen Fflückspargel oder Morchel dazugeben, die gepuht sauber gewaschen und geschnitten im Tiegel mit 3 Loth frische Butter dünsten müssen. Nachher gib die Brühe dazu, laß sie einkochen und drücke den Saft von 1 Zitrone hinein. Noch besser ist sie wenn man solche am Ende mit ein Paar Eierdottern legirt und ein wenig feinge-

schnittene Petersilie dazugibt. Du kannst auch statt der gewöhnlichen Butter Krebsbutter nehmen, wohl auch ausgelöste Krebschweife nebst Scheeren oder Morchel u. Champignons dazugeben.

N^o 100. Kalbsfüße mit Zwiebel.

Man nimmt für 12 Personen 7 Füße. Bei der Zubereitung schneidet man 4 Zwiebel kleingewürfelt in ein Geschirr, setzt 5 Loth Butter dazu, läßt es auf der Gluth dünsten, gibt ferner 1 Kochlöffelvoll Mehl hinein und läßt es miteinander gelb werden, gieße hernach $\frac{1}{2}$ Maß magere Fleischsuppe und nach Gefallen ein wenig guten Essig mit 1 Lorbeerblatt und Salz dazu, läßt dann die Brühe verkochen und schöpft das Fett davon ab. Sind die Füße weich gesotten so lege man sie halb oder Stückweise in die Brühe läßt sie darin etwas kochen. Bei dem Anrichten gibt man eine feingeschnittene Zitronenschale dazu und die Füße haben ihre vollkommene Zubereitung.

N^o 101. Kalbsfüße mit weißer Brühe, bürgerlich.

Leg 7 Füße weichgekocht in kleine Stücke oder in 2 gleiche Hälften getheilt in ein Geschirr mit 6 Loth Butter, auch 12–14 Charlotten und Petersilie fein geschnitten nebst Salz, 1 Lorbeerblatt dazu, laß sie auf der Gluth dünsten, stäube 1 Kochlöffelvoll feines Mehl daran, gieße $\frac{1}{2}$ Maß Fleischsuppe und etwas guten Essig dazu und laß sie kochen. Zuletzt legire sie mit 6 Eiern, laß sie auf dem Feuer noch etwas anziehen daß sie aber nicht zusammenlaufe und drücke eine Zitrone hinein.

N^o 102. Kalbsfüße auf dem Rost, bürgerlich.

Laß 12 Charlotten, ein Pfötchen Petersilie, etwas Hünchenkraut und Basilie feingeschnitten im Geschirr etwas dünsten, gib die Füße welche weich sein müssen in halben Theilen nebst Salz zu den Kräutern und laß sie noch etwas dünsten. Nachher bestreue die Kalbsfüße mit geriebener Semmelbrosame, lege sie auf den Rost, richte die Brühe dazu, gib ein wenig Bertram, Petersilie und 6 Charlotten fein geschnitten in ein Geschirr, gieße $\frac{1}{4}$ Maß weiße oder braune Fleischsuppe dazu, Salz und 2 Eßlöffelvoll Kapern, dann laß die Brühe aufkochen. Wenn es Zeit ist stelle die Kalbsfüße auf die Gluth laß sie auf beiden Seiten schön grilliren, gieß die Brühe auf die Schüssel, lege dieselben darauf und drücke den Saft von 1 Zitrone daran.

N^o 103. Kalbskopf in der Brühe, bürgerlich.

Theile den Kopf in der Mitte voneinander, nehme das Hirn heraus und lege es ins Wasser, schneide die groben Beine heraus auch wasche ihn sauber, dann lege ihn in frisches Wasser, wasche ihn nochmals und gib ihn nachher zu den Rindfleisch, laß ihn darin sieden bis er weich ist.

Mache hiezu folgende Brühe:

Schneide 2—3 Eßlöffelvoll Kapern, 12 Charlotten und 6 Sardellen wovon die Gräthen ausgelöst sind fein in den Tiegel, schütte braune Brühe (wie schon gelehrt wurde) daran, lege den Kopf hinein und laß ihn mit guten Essig etwas einkochen. Am Ende schneide $\frac{1}{2}$ Zitronenschale fein und drücke den Saft von 1 Zitrone darein.

Das Hirn kann eben so gemacht werden: häute es vorher ab, koche es im Wasser mit Salz, lege es nachher in die Brühe und bereite es auf gleiche Art.

N^o 104. Kalbskopf in weißer Brühe, bürgerlich.

Auf folgende Art ist er gut sammt der Haut zuzurichten: Siede ihn (wie schon erinnert) in Stücken oder ganz auf die nämliche Weise wie das Gekröse aber ganz weich.

Die Brühe hiezu mache also:

Lege 6 Loth frische Butter in ein Geschirr, stäube 1 Kochlöffelvoll feines Mehl darauf, schlage 6 Eierdotter hinzu, gib etwas guten Essig, $\frac{1}{2}$ Maß kalte Fleischbrühe, 2 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und Muskatennuß daran, schneide 1 fr. Brod kleingewürfelt und backe es in 4 Loth Schmalz schön gelb. Ist der Kopf weich, so hebe ihn aus dem Sud, trockne und mache ihn oben auf, nehme die beiden Hirnschalen heraus (das Hirn, wenn der Kopf ganz gegeben wird löse heraus, puße es sauber, und wenn die Beine herausgenommen sind thue es wieder hinein); richte dann den Kopf auf die Schüssel, auch rühre die Brühe auf dem Feuer an daß sie nicht zusammenlaufe, gieße sie über den Kopf, bestreue ihn mit der gebackenen Semmel und drücke 2 Zitronen daran.

N^o 105. Kalbskopf auf dem Rost zu grilliren.

Theile den Kopf in der Mitte voneinander, nehme das Hirn heraus und lege es ins Wasser, den Kopf aber siede gelinde (wie vorher gemeldet wurde.) Wenn er weichgesotten ist nimm die

Hirnschalen heraus, puße sie sauber, streue Salz u. Pfeffer darauf und laß ihn kalt werden, das Hirn häute ab, laß ihn in Salzwasser sieden. Schneide hierauf eine Portion Petersilie u. 12 Charlotten recht fein, laß die Hälfte davon im Geschirr mit 6 Loth Butter auf der Gluth etwas dünsten, wende den Kopf darin um, bestreue ihn mit geriebener Semmelbrosame und lege ihn auf den Rost.

Mit dem Hirn verfare eben so: lege es in beide Hirnschalen, bestreue es mit geriebener Semmelbrosame und lege es auf den Rost, wenn es warm ist so nimm es weil es nicht umgewendet werden kann auf die Feuerschaufel, halte es unterwärts über das Feuer damit es oben gelb werde. Die andere Hälfte von Petersilie und Charlotten lege in ein kleines Tiegelchen, gieß dazu $\frac{1}{4}$ Maß guten Essig und soviel Fleischbrühe nebst Salz u. etwas Pfeffer, lasse es aufsieden, gieße es auf die Schüssel und lege den Kopf darauf; wenn er schön gelb grillirt ist wie auch das Hirn sammt der Schale, backe eine Kreuzersemmel klein viereckig geschnitten in 4 Loth Schmalz oder Butter, gieß in einen Tiegel etwas guten Essig, laß ihn sieden, gib die Semmel hinein, und gieße es sammt der gebackenen Semmel und Brosamen über den Kopf.

N^o 106. Hirnböföfen zu machen, bürgerlich.

Siede 3 Hirne (wie schon gemeldet), schneide 12 Charlotten wie auch ein Pfötchen Petersilie fein, laß die Charlotten im Tiegel mit 4 Loth Butter ein wenig auf Kohlen dünsten. Hernach gib das Hirn, Petersilie, Salz u. etwas Muskatennuß hinein, rühre es mit 3 Eier und 3 Eierdottern zusammen, laß es auf den Feuer anziehen, stelle es nachher hinweg, schneide 24 Semmelschnitten rund oder viereckig, streiche das Hirn fingerdick darauf, in der Mitte etwas höher und durchaus schön glatt, dann lege sie auf die Schüssel und schlage 2 Eier wohl ab. Wenn es Zeit ist anzurichten, setze $\frac{3}{4}$ Pfd. Schmalz auf das Feuer, wende die Schnitten in den abgeschlagenen Eiern um, bestreue sie mit feingeriebenen Semmelmehl und backe sie schön gelb, doch nicht zu heiß, und gib eine Brühe nach Belieben darüber.

N^o 107. Kalbskarbonnade in der Brühe.

Schneide 24 Karbonnadestücke wie sichs gehört, klopfe sie ein wenig hernach salze und pfeffere sie, mache 6 Loth Butter

heiß u. bestäube die Karbonadestücke mit feinen Mehl, lege sie in die Butter mit 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Basilie u. Thymian, laß sie auf der Gluth auf beiden Seiten schön gelb werden, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Fleischsuppe u. $\frac{1}{4}$ Maß weißen Wein daran und laß sie kochen. Nimm sie hernach aus der Brühe in ein sauberes Geschirr und laß sie durch ein Haarsieb gehen, auch gib 3 Eßlöffel voll Kapern u. eine feingeschnittene Zitronenschale dazu. Ist es Zeit zum Anrichten so laß sie aufkochen. Dann richte die Karbonnade schön in die Schüssel und gieß die Brühe darüber.

Wohl gemerkt, man kann auch den Saft von 1 Zitrone daran drücken, und auf diese Art auch die Schafs- und Lammskarbonnade zurichten.

N^o 108. Karbonnade mit weißer Brühe, bürgerlich.

Laß mit 6 Loth frische ausgelassene Butter im Geschirr 2 Zwiebel und 24 gesalzene Karbonadestücke weich dünsten, stäube 1 Kochlöffelvoll feines Mehl daran, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Fleischbrühe und eben soviel Wein hinein und laß sie kochen. Lasse dann 2 Handevoll Morchel und Champignons gepuht und sauber gewaschen im Tiegel mit 4 Loth Butter auf Kohlen dünsten, hernach lege die Karbonnade aus der Brühe dazu und seihe diese durch ein Haarsieb daran. Ist es Zeit zum Anrichten so laß sie aufkochen, drücke den Saft von einer Zitrone hinzu und richte sie auf die Schüssel mit ihrer Brühe an.

Auf diese Art können sie auch mit Spargel gemacht werden, aber ohne Wein dazuzunehmen. Zu dieser Brühe gehört auch ein wenig feingeschnittene Petersilie.

N^o 107. Kalbskronade in der Brühe.

Ein wenig Brantfette und bessere feine Butter
71