

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1862

XVII. Kalte Pasteten

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

die Sulze so kochen und faume sie ab. Dann mache sie mit Eierweis hell und verfahre damit, gleichwie bei den übrigen Sulzen gesagt worden ist.

N^o 19. Süße Sulzen von verschiedenen Liqueurs.

Diese wird gemacht, wie jene von Arak und Marasqi. Hier ist keine Bemerkung, als daß man die Sulze verfertigt, gleichwie bei den andern gemeldet worden ist. Nur kommt der Liqueur nicht eher darunter, als bis die Sulze ganz abgelaufen ist. Hernach wird erst die Sulze in die Form gegossen und damit verfahren gleichwie bei den übrigen die Rede war.

N^o 20. Süße Sulze von Muskatenkraut.

Das Muskatenkraut wird behandelt wie Kerbel oder Brunnenkresse. Wenn die Sulze ganz fertig ist, so kommt erst so viel als 2 obere Kaffeschalenvoll von dem Muskatenkrautsaft darunter, dann wird es mit einem saubern Löffel untereinander gemacht, in die Form eingegossen und damit verfahren, wie mit den Obenstehenden.

XVII. Kalte Pasteten.

N^o 1. Kalte Pastete von Gansleber, herrschaftlich.

Gieß $\frac{3}{4}$ Maß Wasser in ein Kastrol, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder Schmalz und das nöthige Salz dazu, setze es aufs Feuer und laß es kochen. Dann nehme es hinweg,

mache ein Grübchen in 5 Pfund Mehl auf einem Backbret, gieß nach und nach das Wasser mit der Butter in das Mehl, mache es wohl mit dem Messer durcheinander und wirke den Teig so fest wie ein Nudelteig. Stäube dann ein wenig Mehl auf eine Tortenpfanne, lege den Teig darauf und laß ihn bis zum Gebrauch stehen.

Schneide von 3 Pfund magern Schweinefleisch die Haut ab, wasche es sauber aus, lege es auf ein Schneidbret, schneide es würfelartig zusammen, gieb 1 Pfund frischen Speck dazu, schneide ihn gleichfalls würflich, salze diese Masse, gieb etwas Basilie und Thymian, 12 gestoßene Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner und die Schale von einer Zitrone dazu, schneide dieses alles ganz fein zusammen und hernach mache ein Finsieur dozu, gieb 24 Charlotten sauber gepuht und ein wenig Petersilie sehr fein geschnitten, gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceröl, laß es recht heiß werden, lege das Finsieur hinein und laß es weich dünsten. Stoße die obige geschnittene Fülle im Mörser nebst dem Finsieur in $\frac{1}{4}$ Maß Burgunderwein recht faumend, lege sie in eine Tortenpfanne oder Schüssel, drücke den Saft von 4 Zitronen daran und mache sie mit den Kochlöffel durcheinander.

Dann lege die Leber von 4 schönen Gänsen sauber gewaschen auf eine Tortenpfanne und gieb $\frac{1}{2}$ Pfund Butter 12 Nägelein, 12 Pfefferkörner, auch ein wenig Muskatblüte in Scheiben geschnitten, eben so 2 Zwiebeln, das nöthige Salz und $\frac{1}{8}$ Maß Wein dazu. Setze die Tortenpfanne mit der Gänseleber im Backofen und laß sie etwas anziehen, so daß sie nur nur Hälfte fertig sei. Lege hernach die Gänseleber auf ein sauberes Papier und den Saft gieß in ein Kastrol. Ferner schäle 24 Trüffeln ab, wasch sie sauber, lege sie in den Saft, gieß noch $\frac{1}{4}$ Maß Wein dazu, laß die Trüffeln in den Saft $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, lege sie dann heraus, mache den Saft durch ein Haartuch, laß ihn ganz kurz einkochen und gieb ihn zur obigen Fülle. Schneide 10 von diesen Trüffeln in dünne Filets und spicke die Gänseleber damit.

Mache sonach ein Pastetengehäuse von dem Teig, rund oder oval nach deinen Belieben; das Gehäuse muß eine ausgespannte Hand hoch sein. Wenn das Gehäuse aufgesetzt ist, so schneide $\frac{3}{4}$ Pfund Speck in dünne Scheiben und belege den Boden des Gehäuses damit, die Hälfte davon wird zu

dem obern Theile aufgehoben. Lege die Fülle von Schweinfleisch in das Gehäuse, setze die Gansleber darauf, lege die übrigen Trüffeln außen herum und die übrigen Speckparten oben darauf.

Mache dann von dem übrigen Teig einen Deckel so groß als die Pastete ist; er muß aber neben herum recht beigedrückt werden, damit kein Fett durchkomme. Hat man noch etwas vom Teig übrig, so treib ihn mit einem Nudelholz aus, schneide allerhand Zierrathen daraus, zerklopfe 2 Eier, bestreiche die Pastete ganz damit und garnire hernach mit den ausgeschnittenen Zierrathen die Pastete. Mache auf die Mitte des oberen Deckels einen Knopf oder eine andere Verzierung, damit man den Deckel aufheben kann; bestreiche nochmal mit zerklopften Eiern die Pastete und 2 Bogen Papier mit 6 Loth Butter und binde solches um das Gehäuse.

Setze hernach die Pastete auf ein Backblech, stelle sie in einen etwas heißen Backofen oder in eine Backröhre und laß sie darin 2 Stunden stehen. Wenn man sieht, daß der Teig von der Pastete etwas gelb wird, so nimm das Papier herunter, gieß in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz, laß es zergehen und bestreiche während des Backens öfters die Pastete damit. Wenn sie ausgebacken ist, so nimm sie heraus, bestreiche sie nochmals mit dem Schmalz, mache mit einem runden Hölzchen so dick wie ein Federkiel 2 runde Löcher in den Deckel, gieß durch dieselben $\frac{1}{4}$ Maß von der sauren Sulze und laß sie stehen bis zum Gebrauch. Wenn sie gebraucht wird, so schneide neben an dem Rand den ganzen Deckel auf und gieß sie zur Tafel.

N^o 2. Kalte Pasteten mit Fasanen und Trüffeln.

Der Teig wird eben so, wie vorher zubereitet, und eben so viel dazu genommen. Kupfe und puße 2 Fasanen sauber, flammire sie, nimm das Eingeweide heraus und dressire sie. Schneide $\frac{3}{4}$ Pfund Nierenfett und soviel frischen Speck würfelartig, lege es in ein Kastrol, schneide 1 Pfund rohen Schinken gleichfalls würflich, lege ihn zum Nierenfett und Speck gieß 2 Zwiebeln, 1 Petersilie und 1 gelbe Rübe dazu, welche zuvor gepußt und in Scheiben geschnitten sein müssen,

lege die Fasanen dazu, gieb ihnen Salz, lege 12 Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner dazu, setze sie dann auf eine Gluth und laß sie langsam dünsten. Wenn der Speck und der Schinken unten etwas gelb angegangen ist, so gieß $\frac{1}{4}$ Maß guten Wein und $\frac{1}{4}$ Maß Schü daran und laß die Fasanen in diesen Saft weich dünsten. Dann nimm sie heraus, lege sie auf eine saubere Schüssel und mache den Saft durch ein Haartuch in ein reines Geschirr. Hierauf schäle 20 Trüffel sauber, wasche sie aus, lege sie in den durchgemachten Saft, setze sie auf eine Gluth und laß sie weich kochen. Die Fülle mache wie folgt:

Schneide von 3 Pfund mageren Kalbfleisch die Haut ab und dieses würfelartig zusammen; lege es auf ein Schneidbret, gieb 1 Pfund frischen Speck, Salz und ein wenig Muskatennuß, ein wenig Vertram und die Schale von einer Zitrone dazu; schneide dies alles recht fein und lege die Masse in einen Mörser. Gieß den Saft in welchen die Trüffel gekocht haben dazu, und stoße die Masse recht fein, damit sie recht faumig werde. Lege dann die Fülle heraus auf eine Tortenpfanne oder saubere Schüssel, drücke den Saft von 4 Zitronen daran und mache das Gehäuse wie schon oben gesagt worden. Belege den Boden mit flachen Speckparten und gieb die Fülle hinein. Die Fasanen können ganz hineingesetzt, oder in kleine Stücke geschnitten, hineingegeben werden. Die Trüffel werden Scheibchenweise geschnitten und neben herumgelegt.

Mache den Deckel darauf und verfare überhaupt, wie schon gesagt worden ist.

N^o 3. Kalte Pasteten von Hecht und Champignons.

Schuppe 5 Pfund Hecht, schneide sie auf, nimm das Eingeweide heraus und wasche sie sauber aus. Schneide dann die Hechte in der Länge voneinander und die Gräthen nebst der Haut hinweg, wasche die Filets aus und lege sie auf eine Tortenpfanne. Gieb $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und Salz, 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, die Schale von einer Zitrone, ein klein wenig Muskatblüthe und 2 in Scheibchen geschnittene Zwiebeln dazu, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Wein und $\frac{1}{8}$ Maß Essig

daran, setze sie hernach auf das Feuer, laß sie schnell fertig werden, dann setze sie zurück und laß sie bis zum Gebrauch stehen. Mache eine Fülle von Schweinfleisch, wie bei der Fülle von der Gansleber gelehrt wurde; mache eben so das Pastetengehäuse, lege auf den Boden die Speckparten und gieb die Fülle hinein.

Die Filets von Hechten lege auf ein sauberes Tuch, damit solche schön ablaufen; den Saft treib durch ein reines Tuch in ein Kastrol, puße und wasche 2 starke Hände voll Champignons sauber, lege sie in den Saft, laß die Champignon mit den Saft ganz kurz einkochen, lege die Filets auf die Fülle in die Pastete, die Champignons oben darauf und gieb auf solche einige Speckparten, wie schon bei der ersten Pastete ist gesagt worden. Mache dann den Deckel darauf und verfare wie oben.

Anmerkung. Wenn die Pastete ganz gebacken ist, so darf nicht vergessen werden, daß in solcher einige kleine Oeffnungen gemacht, und $\frac{1}{4}$ Maß von der sauern Sulze eingegossen werde.

N^o 4. Kalte Pastete von Ganzvögeln.

Rupfe und puße 5 Kluppert Ganzvögel sauber, nimm das Eingeweide heraus, die Mägen werden ganz als untauglich hinweggelassen, der Koth aber wird fein zusammengeschnitten. Mache ein Finsieur von 16 Charlotten und etwas Petersilie, gieß eine obere Kaffeschale voll Provenceroil in ein Kastrol, laß es recht heiß werden, gieb das Finsieur hinein, laß es weich dünsten, gieb den zusammengeschnittenen Koth zu den Finsieur, streue Salz und ein wenig Muskatennuß daran und laß es ein wenig auf den Feuer anziehen.

Lege in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 1 Pfund rohen in kleine Würfel geschnittenen Schinken, gieb ihn zur Butter, wasche die Vögel sauber, lege solche zu der Butter mit den Schinken, gieb Salz, 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner und ein wenig Muskatennüßchen dazu und laß die Vögel weich dünsten. Lege sie hernach auf eine saubere Schüssel, schneide von jedem Vogel die beiden Brüstchen heraus, das Uebrige von den Vögeln stoße im Mörser recht fein zusammen und lege solches in den Saft.

Schneide 2 Kreuzerbrode in Scheibchen, backe sie in $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz recht braun, stoße das ausgebackene Brod ebenfalls in Mörser und lege es zu den zusammengestoßenen Vögeln in den Saft. Gieb $\frac{1}{4}$ Maß Burgunderwein und $\frac{1}{4}$ Maß Espagnole dazu, laß dieses alles auf eine Gluth recht wohl verkothen, schlage es hernach durch ein Haartuch, gieb das Durchgeschlagene in ein sauberes Kastrol, drücke den Saft von 2 Zitronen daran, gieb ein halbes Hühnerei groß Glas dazu, lege die Brüstchen von den Vögeln dazu und mache die Fülle, wie bei den Pasteten von Fasanen mit Trüffeln geschehen ist.

Das Gehäuse mache gleichfalls von Teig wie gesagt worden ist; die Fülle lege unten und neben herum, in der Mitte gieb das Salmi von den Vögeln und Brüstchen, mache den Deckel darauf und verfare auf gleiche Weise, wie vorher schon gelehrt worden ist.

N^o 5 Rolade von Spanferkeln auf eine andere Art welche auch zu der sauern Sulze gebraucht wird, bürgerlich.

Das Spanferkel wird ausgelöset wie bei der ersten Rolade die Rede war; lege das ausgelöste Spanferkel auf ein sauberes Tuch, bestreue es mit Salz und etwas gestoßenen weißen Pfeffer und Nägelein, mache eine Fülle von Kalbfleisch, wie schon bei den Einlagen der Suppen gelehrt worden ist; belege das ganze Spanferkel damit, lege etwas rothe Rüben darauf und 6 hart gesottene in Viertel zerschnittene Eier, etwas kalt gebratenes Fleisch, rolle das Spanferkel zusammen, das Tuch außen herum, binde es mit Schleifen und Bindfaden, damit es fest bleibe und lege es in ein Geschirr, haue die Beine von dem Spanferkel zusammen, gieb solche auch zu der Rolade in das Geschirr, dann 2 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln und eine gelbe Rübe, welches alles zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten sein muß, ferner 4 Lorbeerblätter, die Schale von einer Zitrone, auch 4 Kalbsfüße, welche auch in Theile gehauen sein müssen, gieß 1 Maß Wein, 1 Maß Essig und 4 Maß Wasser dazu, und laß dieses alles wohl kochen.

Wenn das Spanferkel weich ist, so lege es auf ein Schneidbret, nimm die Schleifen ab, lege noch ein Bret oben darauf und auf das Bret einen Stein und laß solches über Nacht stehen, damit die Rolade gepreßt werde. Wenn die Kalbsfüße weich sind, so mache die ganze Masse durch ein sauberes Tuch, kläre den Sud mit 6 Eiern gleich den schon beschriebenen sauren Sulze wie bei No. 30 geschehen ist. Nimm dann das Tuch von der Rolade ab und gieb sie also zum Tisch oder auch mit der nämlichen Sulze eingesulzt nach Belieben.

N^o 6. Rolade von einer großen Wildpretzbrust welche für Kaltes oder zu Ragout gebraucht werden kann.

Löse an einer großen Brust von einem Hirsche alle Beine aus, wasche sie sauber aus, lege sie auf ein sauberes Tuch und mache ein Finscur wie folgt.

Puze und schneide 24 Charlotten sammt etwas Petersiliekraut, eine Zitronenschale, ein wenig Basilie und Thymian, auch ein wenig Bertram recht fein, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder Schmalz in ein Kastrol. Wenn solches heiß ist, so thue das Finscur hinein und laß es weich dünsten, dann streue etwas Salz oder gestoßenen Pfeffer auf die Brust, gieß das Finscur auch darauf und mache es mit den Kochlöffel schön gleich, damit überall an die Brust etwas von dem Finscur komme. Mache hieranf eine Fülle wie folgt:

Von 2 Pfund mageren Wildpret schneide die Haut ab und das Wildpret klein würfelartig, gieb dazu Salz, $\frac{3}{4}$ Pf. frischen Speck, ein wenig gestoßene Nägelein und weißen Pfeffer, schneide dieses alles recht fein, lege die Fülle in einen Mörser, gieb $\frac{1}{8}$ Maß Wein dazu, schlage 4 Eier hinein und stoße alles recht fein, damit es sehr faumig werde. Ganz zuletzt drücke den Saft von 2 Zitronen daran und mache die ganze Masse nochmals durcheinander. Nimm die Fülle aus den Mörser, lege sie auf die Brust, mache sie schön gleich, so wie das Finscur, rolle die Brust in der Länge schön zusammen, binde ein Tuch darüber und an das Tuch Schleifen, und verfare wie bei der Rolade vom Spanferkel.

Schneide $\frac{3}{4}$ Pfund Speck und soviel Nierenfett würfelförmig, lege es in ein Geschirr, in welches die Rolade gethan werden kann, und gieb noch 3 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln und 2 gelbe Rüben dazu, welche zuvor gepuht und gewaschen sein müssen. Dieses alles schneide in Theile, gieb solches zu dem Speck und Nierenfett, auch 4 Lorbeerblätter und eine Zitrone, welche in Scheiben geschnitten sein muß und lege die Rolade darauf. Gieb 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein wenig Basilie, Thymian, ein wenig Bertram und das nöthige Salz dazu, laß dieses alles auf dem Feuer ein wenig gelb angehen, dann gieß 1 Maß Wein und $\frac{3}{4}$ Maß Essig daran, auch 2 Maß Bouillon oder Wasser. Wenn die Rolade weich ist, so nimm sie heraus, mache die Schleißen und das Tuch los und lege die Rolade auf ein Schneidbret. Oben auf die Rolade lege ein Bret und auf das Bret einen Stein, damit sie gepreßt werde.

Wenn die Rolade kalt ist, so nimm sie hervor, schneide sie schön zu, d. i. schneide die Haut oben und unten ab, und die beiden Ende gleich, und lege es in ein sauberes Geschirr. Von dem Saft nimm das Fett ab, mache ihn durch ein Haartuch oder Sieb und gieß ihn an die Rolade, setze sie an einen kalten Ort und nimm sie zum Gebrauch. Der Saft kann für eine Brühe verwendet werden.

N^o 7. Rolade von Rindsbrust, welche aber zuvor eingeböckelt war.

Schneide von einer eingeböckelten Rindsbrust die Beine aus, wie auch die Haut, mache ein Finscur wie bei der Wildpretsbrust gesagt wurde, laß das Finscur mit $\frac{1}{4}$ U. Butter weich dünsten und bestreue die Brust damit. Streue etwas gestoßenen Pfeffer und Nägelein, auch ein wenig Basilie und Thymian darauf, rolle die Brust zusammen und verfare damit, wie bei der Wildpretsbrust geschehen muß.

Diese Rolade wird nur im Wasser mit Salz abgesotten und dann gepreßt; sie wird auch nur kalt aufgeschnitten.

N^o 8. Kalte Pastete von Auerhahn.

Rupfe puhe und flammire einen Auerhahn, (wie schon öfters ist gesagt worden), nimm das Eingeweide heraus, wasche

ihn sauber aus, schneide den Hals und Kopf ab und löse die Beine von den ganzen Rückgrath aus, wie auch das Brustbein. Mache ein Finscur von 20 Charlotten und ein wenig Petersilie, gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceröl, laß solches heiß werden, lege das zusammengeschnittene Finscur hinein, laß es ganz weich dünsten und gieb das Finscur in den ausgelösten Auerhahn. Gestalte oder formire ihn zusammen, als wäre er wieder ganz, und dressire ihn auf dem Rückgrath mit Bindfaden zusammen, damit er nicht im kochen voneinander gehe. Gieß in ein Kastrol eine Maß Essig und eine Maß Kochwein und gieb 2 Zwiebeln, 1 Zitrone welche in Scheiben geschnitten sein muß, auch 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, das nöthige Salz und ein wenig Bertram dazu. Setze den Marinade auf ein Feuer; wenn er kocht so nimm den Sud vom Feuer, lege den Auerhahn hinein und laß denselben einige Tage darin liegen, damit er durchbeize und einen guten Geschmack bekomme.

Dann nimm ihn aus den Marinade, trockne ihn mit einem saubern Tuch ab und spicke die beiden Brüste desselben mit $\frac{1}{2}$ Pfund Speck. Schneide $\frac{3}{4}$ Pfund Nierenfett würfelartig zusammen, lege es in ein Kastrol, gieb auch 1 ℓ . rohen magern Schinken, welcher würfelartig geschnitten sein muß, 4 Zwiebeln, 2 Petersiliewurzeln und 1 gelbe Rübe dazu, welches alles zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten wird. Lege den Auerhahn dazu, salze ihn und gieb 12 weiße Pfefferkörner, 12 Nägelein, 2 Lorbeerblätter, etwas Bertram und die Schale von einer Zitrone dazu. Laß solches auf den Feuer anziehen, das heißt, wenn das Nierenfett, die Wurzeln und Zwiebeln gelb sind, so gieß $\frac{1}{2}$ Maß Bouillon dazu.

Ist der Auerhahn ganz weich, so nimm ihn heraus, lege ihn auf eine saubere Schüssel, nimm das Fett von dem Saft ab, laß den übrigen Saft durch ein Haartuch laufen, mache einen Pasteteig (wie schon mehrmal ist gezeigt worden), formire das Gehäuse in der Größe wie du willst, lege unten $\frac{3}{4}$ Pfund Speck, welcher in dünne Parten geschnitten sein muß, auf den Boden mache eine Fülle von Schweinfleisch, (wie schon bei den kalten Pasteten gemeldet worden ist) und lege auf den Speck etwas Fülle. Nimm den Bindfaden von

dem Auerhahn ab, lege diesen auf die Fülle in die Pastete, die übrige Fülle lege neben herum, oben darauf lege noch einige Speckparten und mache den Deckel darüber.

Garnire die Pastete mit verschiedenen Zierrathen (wie schon bei den ersten kalten Pasteten gezeigt worden ist; bestreiche sie mit einigen zerklopften Eiern, auch bestreiche ein Papier mit 6 Loth Schmalz und binde es um die Pastete herum, damit sie im Ofen nicht so bald eine braune Farbe bekomme. Oben auf den Deckel stech einige Löcherchen mit einem Federkiel hinein, setze das Gehäuse in einen Backofen und verfabre damit, wie schon bei den andern die Rede war. Ist sie ganz fertig und hast du sie aus den Ofen genommen, so gieß etwas saure Sulze in die kleinen Oeffnungen, welche zuvor gemacht worden sind.

Anmerkung. Zur Tafel wird diese Pastete immer kalt gegeben.

N^o 9. Kalte Pastete von verschiedenen Fischen auf einen Fasttag.

Schuppe 3 Pfund Karpfen und 4 Pfund Hecht, nimm das Eingeweide heraus und wasche sie sauber aus, schneide von 4 Pfund Salm die Haut ab, lege ihn in ein sauberes Wasser, schneide die Haut von den beiden ersten Fischen auch ab, löse mit einem Messer das Fleisch von den Karpfen- und Hechtengrätchen und lege die Filets zu dem Salm in das Wasser. Mache dann eine weiße Fülle wie folgt:

Schuppe 4 Pfund Bärse nimm das Eingeweide heraus, wasche sie sauber, schneide das Fleisch von den Grätchen ab, lege dieses auf ein Schneidbret, gieb Salz und ein wenig Muskatennuß dazu und schneide das Fleisch so fein als möglich. Schneide ferner von 3 Kreuzerbroden das Braune ab, und die weißen Ballen weiche in Milch ein; wenn sie geweicht haben, so drücke sie mit der Hand recht fest aus und lege das Brod und das zusammengeschnittene Fleisch von den Bärse in einen Mörser, gieb 1 Pfund Butter, den Saft von 6 Zitronen und 1 Glas guten Wein dazu und stoße die ganze Masse recht faumig. Dann nimm die Fülle aus den

Mörser und lege sie auf eine Tortenpfanne und hebe sie auf bis zum Gebrauch.

Gieß in eine Tortenpfanne zu $\frac{1}{2}$ Pfund Butter $\frac{1}{4}$ Maß Wein, wie auch $\frac{1}{4}$ Maß Bertramessig, gieb 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, 1 Zitrone, welche in Scheibchen geschnitten sein muß, auch 3 Zwiebeln und ein Zebechen Knoblauch dazu. Setze die Tortenpfanne auf eine Gluth; wenn diese weiße Braise kocht, so nimm die Filets von den Fischen aus dem Wasser, lege sie in die Braise, salze sie und laß die ganze Masse 3 Minuten lang kochen. Setze sie vom Feuer, mache das Pastetengehäuse wie schon mehrmal gesagt worden ist, lege die Fülle hinein, die Filets von den Karpfen oben darauf, hernach den Salm und dann die Filets von den Hechten. Den Saft in welchen die Fische gar gekocht worden sind, mache durch ein Haartch, laß ihn auf ein Feuer über die Hälfte einkochen, gieß ihn wenn er kalt ist oben darüber, garnire die Pastete mit Zierrathen, verfabre damit wie schon gezeigt worden ist, und bringe sie zur Tafel.

N^o 10. Kalte Pastete von Kapaunen.

Rupfe und puße 2 Kapaunen sauber, flammire sie und löse die Kapaunen aus, d. h. schneide alle Beine heraus, wie bei dem Auerhahn gezeigt worden ist. Gieb in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, laß sie heiß werden, gieb auch 3 starke Hände voll gepuße und sauber gewaschene Champignons und etwas Salz darein, laß sie in der Butter weich dünsten dann lege die gedünsteten Champignons zu den ausgelösten Kapaunen, dressire sie mit Bindfaden, gieb in ein Kastrol $\frac{3}{4}$ U. Butter, die Schale von einer Zitrone, 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, ein wenig Muskatblüte und $\frac{1}{2}$ Maß Wein, lege die 2 Kapaunen hinein, setze die ganze Masse auf eine Gluth und laß sie halb gar werden.

Mache die schon beschriebene Fülle von Schweinfleisch, formire das Pastetengehäuse, lege unten auf den Boden einige Speckparten, gieb die Fülle darein, nimm den Bindfaden von den Kapaunen hinweg, lege sie in die Pastete auf die Fülle, oben darauf lege noch einige Speckparten, dann mache den Deckel darauf und verfabre damit, wie schon bei den andern Pasteten gesagt worden ist. Wenn solche ausgebacken ist, so

gieß von der sauern Sulze oben in die Oeffnung hinein und laß sie stehen bis zum Gebrauch.

N^o 11. Kalte Pastete von Feldhühnern mit Trüffeln.

Rupfe und puße 4 Feldhühner sauber, flammire sie, nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber, dressire und spicke sie mit 1 Pfund Speck schön. Schneide $\frac{3}{4}$ Pfund Nierenfett und 1 Pfund rohen magern Schinken beides würfelartig zusammen und lege es in ein Kastrol. Gieb 3 Zwiebeln und 1 Petersilienwurzel, wie auch eine gelbe Rübe dazu, welches alles zuvor gepuht, gewaschen und in Scheibchen geschnitten sein muß; lege die Feldhühner dazu, salze sie und gieb 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, auch 2 Lorberblätter dazu. Setze solches auf eine Gluth und laß es langsam dünsten. Wenn das Nierenfett sammt den Schinken und Zwiebeln gelb angegangen ist, so gieß $\frac{1}{2}$ Maß Wein, $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü darauf und laß die Feldhühner ganz langsam dünsten, bis sie weich sind.

Dann nimm sie aus den Saft und binde sie auf, puße und wasche 18 schöne Trüffeln und lege sie in den Saft der Feldhühner. Laß sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, nimm sie heraus, schneide solche Scheibchenweise, mache eine Fülle von Kalbfleisch, wie schon bei den ersten Pasteten gelehrt worden ist; mache den Saft in welchen die Feldhühner gekocht worden, durch ein Haarsieb, vermische ihn unter die Fülle und thue die Trüffeln darunter. Formire das Pastetengehäuse, lege einige Speckparten unten auf den Boden, lege die Fülle hinein, setze die 4 Feldhühner darauf, oben darauf lege ebenfalls kleine Speckparten, mache den Deckel darauf und verfähre wie schon gezeigt worden ist.

Wenn sie gebacken ist, gieß $\frac{1}{4}$ Maß saure Sulze oben durch die Oeffnung des Deckels hinein und laß sie dann kalt werden.

N^o 12. Kalte Pastete von Hasen.

Ziehe 3 Hasen ab, schneide den Hals und Brüstchen nebst den Bügeln ab, und spicke dieselben schön mit $\frac{3}{4}$ Pf.

Speck. Von den Schlegeln schneide das Fleisch ab, wasche es sauber aus, lege es auf ein Schneidebret, salze es, gieb ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer und etwas gestoßene Nägelein und anderthalb Pfund frischen Speck, welcher zu dem Fleisch abgeschabt werden muß, eine fein geschnittene Zitronenschale, auch ein wenig Basilie und Thymian dazu. Dieses alles schneide recht fein mit dem Schneidmesser, dann lege die ganze Masse in einen Mörser, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Burgunderwein und $\frac{1}{8}$ Maß Vertramessig dazu, und stoße alles recht faumig.

Darauf nimm die Fülle heraus und lege sie in ein sauberes Geschirr. Die 3 Ziemerchen werden gebraten und die Filets von den Beinen herausgeschnitten. Dann mache das Pastetengehäuse, lege unten auf den Boden einige Speckparten, wie schon gelehrt worden ist, auf diese die Fülle und auf die Fülle die Filets von den Ziemerchen, bedecke sie mit Speckparten und mache die Pastete zu. Garnire sie, verfare damit wie schon öfters gezeigt worden ist, auch gieß $\frac{1}{4}$ Maß saure Sulze darein, laß sie kalt werden, und brauche sie nach Belieben.

N^o 13. Rolade von einem großen Karpfen.

Einen Karpfen von 5 bis 6 Pfund schuppe sauber, schneide ihn auf den Rücken auf, nimm das Eingeweide heraus und wasche ihn sauber, damit kein Blut inwendig bleibe. Schneide den Kopf bei den Flossen ab, schneide ihn auf den Rücken in der Länge ganz voneinander, wasche den Fisch nochmal sauber aus, bestreue ihn mit Salz, laß ihn $\frac{1}{2}$ Stunde darin liegen, trockne ihn hernach mit einem saubern Tuch ab und lege ihn mit dem äußern Theil auf ein sauberes Schneidebret.

Mache ein Finscur von 16 Charlotten, wenig Petersilie und der Schale von einer Zitrone. Dieses alles schneide recht fein, gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provençeröl und laß es recht heiß werden. Lege das Finscur hinein, laß es darin weich dünsten und theile es hernach auf den Karpfen aus. Mache eine Fülle von 1 Pfund Salm, wie schon beschrieben steht, lege ihn auf das ausgetheilte Finscur, rolle ihn zusammen, wickle ihn in ein sauberes Tuch, binde ihn mit Bindfaden zusammen, lege die Rolade in ein Ge-

schirr, mache eine weiße Braise, wie schon beschrieben worden ist; gieß sie über die Rolade, setze es zum Feuer und laß es langsam kochen, aber nicht länger als $\frac{1}{2}$ Stunde. Wenn es fertig ist, nimm es aus der Braise und lege die Rolade auf ein Schneidebret, oben darüber noch ein anderes Bret, beschwere es mit etwas, damit die Rolade gepreßt werde und laß es so lange darunter liegen, bis die Rolade ganz kalt ist. Dann nimm das Tuch wie auch den Bindfaden herunter und schneide unten und oben die beiden Ende ab, damit man die rothe Fülle sehe. Diese Rolade wird statt einer kalten Speise gegeben.

N^o 14. Rolade von einem großen Hecht.

Schuppe einen Hecht von 6 Pfund sauber, schneide ihn auf dem Rücken auf, nimm das Eingeweide heraus, schneide den Kopf sehr nahe an den Flossen ab, wasche ihn sauber aus und schneide ihn ganz dem Rückgrathe durch bis an die Spitze des Schweifes auf. Wasche ihn nochmal sauber aus, trockne ihn mit einem saubern Tuch ab und lege ihn auf ein Schneidbret. Schneide das dicke Fleisch von dem Hecht ab, welches recht fein geschnitten werden muß; weiche ein Kreuzerbrod in Wasser, oder noch besser in Milch ein, drücke es wieder aus, lege es zu dem zusammengeschnittenen Hecht, salze es, reib ein wenig Muskatennuß darauf, schlage von 4 Eier den Dotter dazu und stoße alles wohl untereinander. Lege die Fülle in einen Mörser, gieb $\frac{1}{2}$ Pfund frische Butter dazu und stoße alles wohl untereinander damit sie recht fein werde. Nimm dann die Fülle heraus und lege sie auf den Hecht, wo das Fleisch herausgeschnitten worden ist. Mache sie recht gleich, schneide etwas gekochten Schinken, wie auch gebratenes Kalbfleisch klein würfelartig und belege die Fülle von dem Hecht damit.

Hernach rolle den Hecht zusammen, lege ihn in ein sauberes Papier und umbinde ihn mit Bindfaden. Dann mache eine weiße Braise, wie schon gezeigt worden ist; wenn sie kocht, so lege die Rolade hinein, laß sie nicht länger als $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, dann nimm sie heraus laß sie kalt werden, schneide den Bindfaden ab und nimm das Papier davon. Man kann sie statt eines kalten Entree (Einschiebspeise) ge-

brauchen, oder auch kalt aufschneiden und mit Essig und Pro-
venceröl geben.

Anmerkung. Dergleichen Roladen können auch von
einem Aal gegeben werden.

N^o 15. Schnepfen einzuschmelzen, daß man sie
lange aufbewahren kann.

Wenn die Schnepfen sauber gerupft und flammirt sind,
so nimm das Eingeweide heraus; die Mägen aber werden
hinweggenommen, weil sie sehr sandig sind. Schneide den
Koth sehr fein zusammen, mache ein Finseur von 16 Char-
lotten und ein wenig Petersilie; wenn solches fein zusammen-
geschnitten ist, so gieß in ein Kastrol 1 Pfund Butter, laß
sie heiß werden, gieß das Finseur hinein und röste es ein we-
nig, gieß den Koth auch dazu, laß ihn nur ein wenig an-
ziehen und setze ihn vom Feuer. Wenn er kalt ist, so gieß
ihn in ein sauberes Geschirr, thue ein Papier oben darauf,
setze ihn an einen kalten Ort und hebe ihn auf bis zum Ge-
brauch.

Die Schnepfen werden bereitet wie hier folgt:

Wenn die Schnepfen dressirt sind, so brate sie zur Hälfte
am Spieß, so daß kein Blut mehr herauslaufe. Dann nimm
sie vom Spieß, laß sie kalt werden, lege sie in einen steiner-
nen Hafen, nimm 3 Ochsenfüße, haue sie in kleine Stücke,
wasche sie sauber aus, lege dieselben in einen Topf, gieß 4
Maß Kochwein und 1 Maß Essig daran, das nöthige Salz,
2 Zitronen, welche Scheibchenweise geschnitten sein sollen, wie
auch 4 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzel und 2 gelbe Rüben, welche
aber zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stückchen geschnit-
ten werden müssen. Gieß 20 Mägelein, 20 weiße Pfeffer-
körner, ein wenig Bertram und Thymian, wie auch ein we-
nig Basilie dazu. Gieß auch noch 4 Maß Wasser daran,
setze den Topf an das Feuer und laß ihn langsam kochen; wenn
solcher halb eingekocht ist, und die Ochsenfüße noch nicht weich
sind, so gieß noch 2 Maß heißes Wasser daran und laß ihn
langsam kochen.

Wenn die Füße ganz weich sind, so nimm sie heraus,
dressire das Fett von dem Stand (Kalbsstand) ab und mache

den Sud durch ein sauberes Tuch. Wenn solcher Sud kalt oder noch etwas laulich ist, so gieß ihn über die Schnepfen in den Topf; er muß aber oben darüber gehen, so daß nichts von den Schnepfen heraussehe.

Ferner schneide 2 Pfund Nierenfett würfelartig, laß es auf dem Feuer zergehen, mache es durch den Seiher, damit die Griefen zurückbleiben, gieß das ausgelassene Nierenfett über die Schnepfen, mache ein Papier oben darüber und stelle sie an einen kalten Ort. Wenn man einige davon brauchen will, und man solche herausgenommen hat, so muß man das Fett wieder zergehen lassen und warm darüber gießen.

Anmerkung. So können auch die Feldhühner und wilde Enten eingeschmelzt werden. Man kann auch statt des Nierenfettes Schmalz, oder noch besser Provenceröl nehmen, und oben darüber gießen nach Belieben wie man will.

N^o 16. Wilde Enten, Schnepfen oder Feldhühner auf eine andere Art aufzubehalten.

Puße und rupfe das Geflügel recht sauber, flammire es, nimm es sauber aus, wasche es wohl rein, und trockne mit einem Tuch den inneren Theil sauber aus, damit nichts Unreines darin verbleibe; dressire das Geflügel und trockne es außerhalb ebenfalls mit einem Tuch sauber ab, so daß alles ganz trocken werde. Gieb Schmalz in ein Kastrol, soviel du zu den Geflügel brauchen kannst, nämlich zu den innern Theilen, von welchen das Eingeweide herausgenommen worden ist; binde mit Bindfaden oben die Haut kurz an den Hals an; wenn das Schmalz heiß ist, so gieß den ganzen Körper voll, stelle sie aneinander damit sie nicht einfallen und das Schmalz herauslaufen könne. Wenn es ganz fest gestanden ist, so wickle die Enten, Schnepfen oder Feldhühner einzeln in einen Bogen Papier, binde sie recht fest mit Bindfaden zusammen, lege sie in eine Schachtel, drücke sie fest aufeinander, mache den Deckel darauf und stelle die Schachtel an einen kalten Ort, in einen Keller, oder noch besser auf Eis.

Will man einige Stücke davon brauchen, so nimm sie heraus, mache das Papier los und stelle sie an einen nicht zu

heißen Ort, damit nur gerade das Schmalz innen zergetzt; hernach verfare damit nach Belieben, wie du sie verbrauchen willst.

N^o 17. Ganz- oder Halbvögel auf längere Tage aufzubehalten.

Die Vögel werden gerupft und sauber gepußt, als wollte man sie gleich braten. Wenn sie dressirt sind, so nimm 3 Hände voll Wachholderbeere, stoße sie im Mörser, lege sie heraus in eine Schüssel, schneide eine Hand voll Bertram und Basilie sehr fein, gieb das Zusammengeschnittene auch dazu, mache alles untereinander, lege die Vögel hinein und wende sie darin wohl um, damit das Zusammengeschnittene und die Wachholder an den Vögeln anhänge. Dann lege sie fest auf einander in einen steinernen Topf, beschwere sie oben mit einem Stein und stelle sie an einen kalten Ort, bis du sie brauchen willst.

N^o 18. Verschiedene Fische, welche an einem Fasttag nicht alle verbraucht werden können, auf einen andern Tag aufzuheben.

Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, sauber ausgewaschen und in Stücke geschnitten, dann eingesalzen und so läßt man sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Salz liegen. Dann werden sie mit einem saubern Tuch abgetrocknet und in Mehl einigemal umgekehrt, im heißen Schmalz gebacken aber nicht zu braun. Mache nachgehends den Marinade, wie folgt:

Schneide etwas Petersilie, ein wenig Bertram, Basilie und einige Charlotten recht fein zusammen, gieß in ein Kastrol nach Proportion der Fische etwas Provenceröl, laß es heiß werden, lege das Finseur darein, laß es weich dünsten, gieb auch einen guten Essig, ganze Nägelein, weiße Pfefferkörner, auch kleine Kapern dazu. Laß alles aufkochen, gieß den Marinade über die gebackenen Fische, decke sie zu und bewahre sie auf bis zum Gebrauch.

N^o 19. Wilde Enten oder Blassen in Marinade aufzuheben.

Rupfe und puße die Enten oder Blassen recht sauber, flammire sie, nimm sie aus, wasche sie sauber, dressire und lege sie in ein irdenes oder hölzernes Geschirr, und mache den Marinade wie hier folget:

Gieß in ein Kastrol 2 Maß Essig, 2 Maß Kochwein, etwas Salz, 6 Lorbeerblätter, ein wenig Bertram und Basilie, auch Thymian, 4 Zwiebeln, 2 gelbe Rüben und 1 Petersilienwurzel, welches alles zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten sein muß. Gieb auch 24 Nägelein und so viel Pfefferkörner, ein wenig Kardomonen und eine Zitrone dazu, welche Scheibchenweise geschnitten wird. Setze den Marinade auf ein Feuer; wenn er kocht, so gieß ihn über das Geflügel, decke es wohl zu, stelle es an einen kalten Ort und hebe es auf bis zum Gebrauch.

N^o 20. Rothes und schwarzes Wildpret zu mariniren.

Wenn man im Sommer vieles Wildpret hat, und glaubt es möge sich nicht halten, so muß man es sauber abhäuten und einigemal im laulichen Wasser auswaschen; ist es aber schon so weit gekommen, daß es stark riecht, so muß es einigemal blanchirt werden und über Nacht im frischen Wasser liegen bleiben. Dann wird es mit einem saubern Tuch abgetrocknet und in ein reines Schäßchen gelegt, worüber man einen Marinade macht, wie bei den wilden Enten und Blassen beschrieben worden ist; so wird es sich lang halten.

N^o 21. Marinirte Hasen, welche länger aufbehalten werden können.

Wenn man viele Hasen hat, welche nicht gleich können verbraucht werden, so werden sie abgezogen, der Hals, Kopf, Brüste und Büglein abgeschnitten und sauber abgehäutet. Man kann sie auch spicken, wenn man will. Wasche sie sauber aus, lege sie in ein Geschirr, gieß in ein Kastrol nach Proportion der Hasen Essig und Wein, thue Salz und Lorbeerblätter da-

zu, etwas ganzes Gewürz, einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, die Schalen von einigen Zitronen und eine Hand voll Bertram; dieses alles laß kochen, und gieß es nachgehends über den Marinade, aber nicht eher bis der Sud etwas kalt ist. Decke das Geschirr zu und stelle es an einen kalten Ort bis zum Gebrauch.

Hasen auf eine andere Art aufzubewahren.

Wenn die Hasen abgezogen und zubereitet sind, so kann man sie spicken, wenn man will, und sie sauber auswaschen. Dann gieb auf ein Schneidbret 3 starke Hände voll Wachholderbeeren, 2 Hände voll Bertram, 1 Hand voll Basilie, eine Hand voll Thymian, 6 gepuhte Zwiebeln und 6 Zehechen Knoblauch. Dieses alles schneide nur ein wenig mit dem Schneidmesser, gieb Salz und gestoßenen Pfeffer dazu, und mische alles wohl untereinander; streue etwas davon auf den Boden des Geschirrs, in welchen die Hasen gelegt werden, lege einige Hasen darauf, streue wieder Kräuter darüber, dann gieb wieder Hasen hinein und fahre so fort, bis das Geschirr ganz voll ist. Lege ein sauberes Brettchen darauf, beschwere es mit einem Stein und stelle das Geschirr an einen kalten Ort bis zum Gebrauch.

N^o 22. Westphälischer Schinken à la Braise.

Puße einen Westphälischer Schinken sauber ab und lege ihn einige Tage in ein lauliches Wasser, damit es aufweiche. Dann schneide 1 Pfund Speck und 1 Pfund Nierenfett, beides würfelartig zusammen. und lege es in ein Geschirr, in welches der Schinken kommt. Gieb dazu 4 Lorbeerblätter, die Schale von 2 Zitronen, ein wenig Bertram und Basilie und ein wenig Thymian, 4 Zehechen Knoblauch, 6 große Zwiebeln, 2 Petersilienwurzel und 2 gelbe Rüben, welches alles zuvor gepuht, gewaschen und in Scheiben geschnitten sein muß.

Ferner gieb 20 Nägelein, 20 weiße Pfefferkörner und ein wenig Muskatblüthe dazu und lege den Schinken auch bei. Gieß 4 Maß Wasser und 4 Maß Wein dazu, aber kein Salz; setze ihn auf ein Kohlenfeuer, decke ihn zu und laß ihn langsam dünsten. Wenn er weich ist nimm ihn heraus, laß ihn kalt wer-

den, dann schneide ihn sauber zu und hebe ihn auf bis zum Gebrauch.

Nimm das Fett von der Braise ab, mache den Saft durch ein Haarsieb oder sonst ein sauberes Tuch und nehme solchen zur Brühe; auch kann es verwendet werden, wenn man eine saure Sulze macht.

N^o 23. Westphälinger Schinken im Ofen auf eine andere Art, herrschaftlich.

Der Schinken wird sauber abgeputzt und einige Tage in laulichem Wasser eingeweicht. Dann nimmt man ihn heraus und legt ihn in ein Geschirr, in welches er passet. Darauf gießt man 2 Bouteillen Champagnerwein dazu, sowie auch 1 Pfund Butter, ein Pfund Nierensfett und 1 Pfund frischen Speck, welcher würfelartig geschnitten sein muß, nebst 4 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzel, 2 gelbe Rüben und 2 Pastinaterüben, welches alles zuvor geputzt und gewaschen sein muß. Diese Wurzeln werden nicht in Stücke geschnitten, sondern müssen ganz bleiben, und gib 2 Zitronen, welche aber Scheibchenweise geschnitten werden, 20 Nägelein und so viel weiße Pfefferkörner, ein wenig Muskatblüthe, Bertram, Basilie und Thymian dazu.

Dann lege 4 Pfund Hammelfleisch und 4 Pfund Kalbfleisch noch dazu und gieß 3 Maß weißen Wein daran, decke das Geschirr mit einem Deckel zu, mache einen mit siedendem Wasser gebrühten Teig, wie schon gelehrt worden ist und bestreiche den ganzen Rand des Deckels damit. Es geschieht deswegen, damit die guten Dünste von dem Wein und den Kräutern nicht herausgehen und verfliegen. Setze das Geschirr mit dem Schinken in einen heißen Backofen, laß solches 6 Stunden langsam darin dünsten, sonach nimm das Geschirr heraus und laß es eine Stunde stehen, dann mache erst den Deckel auf und lege den Schinken auf ein sauberes Geschirr.

Wenn er ganz kalt ist, schneide und putze ihn zu, dressire das Fett von der Braise ab, mache den Saft durch ein sauberes Tuch, gieß ihn in ein reines Kastrol, gib noch $\frac{1}{4}$ Maß von saure Sulze daran und laß ihn ganz stehen. Wird der Schinken zur Tafel gegeben, so gib den gestandenen Saft ab.

gesondert dazu. Wird derselbe nicht ganz gegessen, so kann man den übrigen zu Brühen verwenden.

N^o 24. Gewöhnlichen kalten Schinken zu sieden.

Man kann den Schinken, es mag Westphälinger oder anderer sein, einige Tage im laulichen Wasser einweichen, dann in einen Topf oder anderes Geschirr stecken und so viel Wasser dazu gießen, daß es oben über den Schinken geht. Dann setzt man ihn zum Feuer und läßt ihn ganz langsam sieden, probirt ihn aber öfters, ob er noch nicht weich ist. Wenn derselbe weich ist, so nimmt man ihn heraus und läßt ihn kalt werden. Wenn man ihn zur Tafel brauchen will, so pußt und schneidet man ihn sauber, garnirt ihn mit einer in Scheibchen geschnittenen Zitrone, auch mit etwas Blumen, wenn man will und giebt ihn zur Tafel.

N^o 25. Frische Trüffel einzuschmelzen, daß man dieselben lange Zeit aufbewahren kann.

Hast du eine Quantität Trüffel, welche du nicht gleich verbrauchen willst, so wasche sie sauber, damit kein Sand daran hängen bleibe; lege sie in ein Kastrol, gieß 2 Maß Wein dazu, die Schale von einer Zitrone, ein wenig Bertram und Basilie, 2 Zwiebeln, welche in Scheiben geschnitten sein müssen; auch ein wenig Salz, 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner und ein kleines Pfötchen Muskatblüthe, setze die ganze Masse zum Feuer und laß sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

Nimm sie dann hinweg und gieß den Saft nebst den Trüffel in einen steinernen Topf und laß 2 Pfund Butter in ein Kastrol zergehen. Wenn die Trüffel und der Saft kalt ist, so gieß die zergangene Butter darauf. Ist die Butter ganz gestanden, so decke ein Papier darauf und laß sie stehen bis zum Gebrauch.

Anmerkung. Wenn man etwas von den Trüffel will, so muß man oben das Fett zurückthun und so viel herausnehmen, als man nöthig hat; das Fett muß aber gleich wieder zerlassen und oben darüber gegossen werden. Dann werden sie wieder an einen kalten Ort aufbewahrt.

N^o 26. Kalbschlegel im Ofen als eine kalte Speise zu geben.

Häute einen Kalbschlegel von 8 Pfund ab, spicke ihn mit $\frac{3}{4}$ Pfund Speck, wasche ihn sauber aus und lege ihn in ein Geschirr, in welchen er passet. Salze ihn und gieb 12 gestoßene Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein wenig Bertram und Basilie dazu. Gieß $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü, $\frac{1}{2}$ Maß Burgunderwein und $\frac{1}{4}$ Maß guten Bertrameßig daran, gieb die Schalen von einer Zitrone, 4 in Stücke zerhauene Kalbsfüße wie auch $\frac{3}{4}$ Pfund Butter dazu; dann lege einen Deckel darauf, mache einen gebrühten Teig wie bei den Schinken gelehrt worden ist, bestreiche damit den Rand des Deckels, setze das Geschirr mit dem Kalbschlegel in einen heißen Backofen und laß denselben 2 Stunden darin stehen.

Nimm das Geschirr aus den Backofen, mache den Deckel auf, lege ihn auf ein sauberes Geschirr, nimm das Fett von dem Saft ab, mache den Saft durch ein Haartuch und laß ihn kalt werden. Wird der Schlegel zur Tafel gegeben so muß der Saft besonders dazu gegeben werden.

Anmerkung. Ein Lamms- oder Hammelschlegel kann auch auf diese Art gegeben werden.

N^o 27. Wie man einen Schweinskopf absiedet, und denselben aufbewahrt.

Wenn der Kopf von dem wilden Schwein abgenommen ist, so muß die Drossel herausgeschnitten, der Kopf einigemal im frischen Wasser ausgewaschen und in einen Topf gelegt werden. Dann gieß 2 Maß Essig, 2 Maß ordinären Wein und 4 Maß Wasser daran, gieb das nöthige Salz, 24 Nägelein und soviel weiße Pfefferkörner, ein wenig Kardomonen, auch 6 Zwiebeln, 4 Petersilienwurzeln und 3 gelbe Rüben, welches alles zuvor gepußt und gewaschen worden ist, auch 4 Lorbeerblätter, etwas Bertram, ein wenig Basilie, Thymian und eine Hand voll Wachholderbeere; laß dieses alles langsam kochen, nimm den Faum ab, und siehe öfters darnach, ob der Kopf weich sei. Wenn er weich ist so nimm ihn heraus,

lege ihn in ein anderes Geschirr, gieb von 3 Ochsenfüßen den Stand zu dem Sud, mache ihn durch ein Tuch und gieß ihn an den Schweinskopf.

Wenn der Stand kalt ist, so nimm 3 Pfund Nierenfett, schneide es würfelartig, gieb es in ein Kastrol, lege 1 Pfund Butter dazu und setze die Masse auf ein Kohlenfeuer, damit sich das Nierenfett langsam auskocht. Wenn solches geschehen ist, so laß es durch ein Haarsieb laufen und gieß es oben auf den Schweinskopf. Wenn es ganz gestanden ist, so lege ein Papier darauf und decke ihn wohl zu, damit nichts Unreines dazu kommen kann. Setze ihn an einen kalten Ort bis zum Gebrauch.

N^o 28. Fastensulze von Schleihen.

Mache 6 Pfund Schleihen auf, nimm das Eingeweide heraus und wasche sie aus. Gieß in ein Kastrol 1 Maß Wein, 1 Maß Essig, 2 Maß Wasser, und gieb 2 in Scheibchen geschnittene Zitronen, 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein kleines Pfötchen Muskatblüthe, 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzel und 4 Zwiebeln, welche zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten worden sind, ein wenig Bertram, Basilie, Thymian und das nöthige Salz dazu. Wenn der Sud einen Wall aufgeköcht hat, so gieb die Schleihen hinein und laß sie ganz verkochen.

Klopfe 8 Loth Hausenblase, zupfe sie, gieb sie nebst $\frac{1}{2}$ Maß Wein in einen Kastrol und laß ihn bis auf $\frac{1}{8}$ Maß ganz langsam einkochen. Mache den Sud von den Schleihen durch ein Tuch, gieb die Hausenblase dazu, drücke noch den Saft von 4 Zitronen daran und gieß die ganze Masse in ein sauberes Kastrol.

Setze 1 Loth Zucker auf das Feuer, laß ihn braun aufgehen, gieß 1 Schöpflöffel voll Wasser daran und färbe die Sulze damit, daß sie eine gelbe Farbe bekomme. Schlage das Weiße von 8 Eier zu einem Schnee, und wenn die Sulze kocht, so gieb den Schnee hinein, oben darauf einen Deckel mit Kohlen, und verfare damit, sowie bei andern Sulzen schon gelehrt wurde.

N^o 29. Saure Sulze, bürgerlich.

Haue 2 Ochsenfüße in kleine Stücke, wasche sie sauber aus und lege sie in einen Topf, welcher 6 Maß Wasser hält; gieb dazu 3 Pfund Schweinfleisch, 2 Pfund Knochen, 3 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe und 1 Petersilienwurzel, welche zuvor gepuht und gewaschen sein müssen, auch 1 Zitrone in Scheiben geschnitten, 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, das nöthige Salz, 1 Maß Wein, 1 Maß Essig und 2 Maß Wasser, oder welches noch besser ist, so viel Bouillon. Laß solches kochen, nimm den Faum ab und laß es weich werden. Hat die ganze Masse ungefähr über die Hälfte eingekocht, so so gieß noch 1 Maß Bouillon nach.

Sind die Ochsenfüße ganz weich, so nimm sie nebst den Fleisch heraus, mache die Sulze durch ein sauberes Tuch, schlage in ein Kastrol 4 Eier, zerkloppe sie, gieß die Sulze dazu, setze sie auf eine Gluth, oben darüber einen Deckel mit Kohlen, und verfare mit solcher, wie bei der ersten Sulze die Rede war.

N^o 30. L'espice oder saure Sulze zu machen, herrschaftlich.

Der Stand zu dieser sauren Sulze wird gemacht, wie folget:

Haue 3 gebrühte Ochsenfüße in kleine Stücke, nebst den Röhrbein zusammen, wasche sie im laulichen Wasser aus, lege die Stücke in einen Kessel, gieb 10 Maß Wasser daran und laß sie langsam bei dem Feuer kochen. Nimm den Faum ab und wenn sie halb eingekocht haben, so fülle sie mit 4 Maß siedigen Wasser auf. Sind die Stückchen Füße ganz zusammen gekocht, so nimm sie mit den Faumlöffel heraus und lege sie in kaltes Wasser, welche Füße man für den andern Tag verwenden kann, nämlich eingeschnitten in Essig und Del mit ganzen undurchgetriebenen Erbsen.

Nimm das Klauenfett von dem Stand ab, mache den Sud durch ein Tuch in ein sauberes Geschirr, setze ihn auf ein Feuer und laß ihn auf anderthalb Maß einkochen. Wasche 4 Pfund Rindsknochen und 4 Pfund Hammelsknochen sauber aus, gieb sie in einen Kessel, fülle sie mit 10 Maß

siedigen Wasser auf und laß sie langsam kochen; faume sie ab, gieb eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe, eine Pastinate- und 2 Selleriewurzeln nebst einer ganzen Zwiebel, welches zusammen aber gepuht und gewaschen werden muß. Ist diese Bouillon zur Hälfte eingekocht und das Fleisch von den Knochen weich, so nimm die Knochen mit dem Faumlöffel heraus und mache diese Bouillon durch ein sauberes Tuch in ein Geschirr, in welchen sie stehen bleibt. Der Anschlag hierzu wird auf nachfolgende Art zugerichtet:

Schneide $\frac{3}{4}$ Pfund Nierenfett und eben soviel frischen Speck, beides klein würfelartig zusammen und gieb es in ein Kastrol. Schneide 1 Pfund rohen Schinken ebenfalls würfelartig, und lege ihn auch zu den Obigen. Puz 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln und 2 Zwiebeln, wasche und schneide sie in kleine Theilchen und lege sie zu dem Zusammengeschnittenen. Wasche 4 Pfund Kalbfleisch, 4 Pfund Hammelfleisch und 2 Pfund mageres Schweinfleisch sauber aus und gieb es auf die zusammengeschnittenen Wurzeln; dazu gieb 12 weiße Pfefferkörner, 12 Nägelein, ein kleines Pfötchen Muskatblüthe und ein wenig Bertram, setze das Kastrol auf eine Gluth und laß das Fleisch unten gelb angehen, wie bei dem Ansehen der Schü schon gezeigt worden ist.

Dann gieß die durchgemachte Bouillon auf das Fleisch nebst 1 Maß Wein, 2 Maß Essig und die Schalen von 2 Zitronen, laß es auf einer Gluth langsam kochen und faume es ab. Hat es eine Stunde lang gekocht, so nimm das Fett ab und laß es noch bis auf die Hälfte einkochen. Ist das Fleisch alles recht weich, so nimm es heraus und mache den Sud durch ein sauberes Tuch in ein Kastrol, gieb den Stand der Ochsenfüße dazu, salze es hinlänglich, setze es auf eine kleine Gluth und laß es einen Wall aufkochen. Nimm das übrige Fett nebst dem Faum vollends ab, damit sich die Sulze besser kläret oder heller werde, gieb aber $\frac{1}{4}$ Maß guten Bertramessig dazu; zerklopfe in einem Geschirr 5 ganze Eier mit den Schalen und rühre sie unter die Sulze.

Lege auf einen Deckel glühende Kohlen, bringe ihn auf das Kastrol in welchem die Sulze ist, setze es sonach auf eine kleine Gluth und laß es einen kleinen Wall aufkochen. Haben die zerklopften Eier in der Sulze angezogen, so setze die ganze Masse vom Feuer, befestige eine reine Serviette auf

einen umgekehrten Stuhl an die 4 Beine mit Bindfaden, setze unter die Serviette ein sauberes Geschirr und gieß die Sulze langsam auf das Tuch. Im Anfang wird die Sulze nicht hell laufen, deswegen setze noch ein anderes Geschirr unter das Tuch, und gieß das Trübe noch einmal durch die Serviette, damit es ganz hell herunterlaufe, und so verfähre bis alles Helle bis auf den letzten Tropfen durch das Serviette gelaufen ist.

Auf diese Art wird allezeit eine saure Sulze zubereitet, welche Sulze dann zu vielen Speisen verwendet wird und besonders für das kalte Entree, wie noch folgen wird.

N^o 31. Saure Sulze eingelegt mit Gründlingen.

Lege und wasche $\frac{3}{4}$ Maß Gründlinge aus und siede sie in einen Blausud (wie schon bei den Ragouts gezeigt worden ist). Gieß die Sulze in eine Form, in welcher du sie haben willst, eines halben Glieds hoch und setze sie in einen Keller oder auf Eis, wenn man solches in Vorrath hat. Ist diese wenige Sulze gestanden, so nimm etliche gepuzte Mandeln und Pistazien und mache mit solchen kleine Zierrathen in die gestandene Sulze.

Kritzle mit dem Zitronenreißer eine Zitrone ab, schneide dann diese in 20 Scheibchen, lege sie auf die Form neben den Pistazien und Mandeln herum und gieß 2 Anrichtlöffel voll von der Sulze oben darauf, damit die Zitronen und Mandeln anziehen oder fest bleiben; lege auf ein sauberes Tuch die Gründlinge, damit der Blausud ablaufe, dann in die Form und gieß diese mit der sauren Sulze ganz voll. Setze diese wieder in einen Keller oder auf Eis, damit die Sulze gestehe. Ist es Zeit zum Anrichten und die Sulze ganz gestanden, so stürze sie auf eine Schüssel.

Anmerkung. Ehe man die Sulze stürzen will, so muß man in eine Schüssel oder ein Kastrol 2 Maß nicht gar zu heißes Wasser gießen und die Form hineintunken, damit sich die Sulze gern ablöse.

N^o 32. Rolade von Spanferkeln.

Löse an einem schönen abgebrühten und rein zugerichteten Spanferkel die Beine mit einem Messer aus, haue die Rip-

pen zusammen, wasche sie aus und lege sie in ein Kastrol nebst 1 Pfund würfelartig geschnittenen Nierenfett, 2 Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe und 1 Selleriewurzel, welche alle gepußt, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten werden. Gieb dazu 1 Maß Essig, 1 Maß Wein, 3 Maß Wasser, 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner und die Schale von einer Zitrone, laß dieses alles untereinander weich kochen und mache den Saft, wenn alles weich ist durch ein Tuch in ein sauberes Geschirr nebst dem Fett.

Wasche das Spanferkel im kalten Wasser aus, trockne es durchaus mit einem Tuch sauber ab und lege es auf eine reine Serviette. Bestreue es inwendig mit Salz und Pfeffer mache eine Fülle von Kalbfleisch, wie bei den Suppeneinlagen von den Knödeln geschehen ist und gieb die Fülle ganz auf dem Spanferkel herum. Schneide 2 rothe Rüben in kleine Stücke und lege kleine schmale Streifen davon auf die Fülle. Schneide von 6 harten Eiern das Weiße fein zusammen und lege neben den rothen die weißen Streifen, wonach auch so mit dem Gelben vom Ei verfahren wird, und immer ein gelbes Streifchen neben dem weißen gelegt wird u. s. w. Schneide dann 16 weichgekochte Trüffel Scheibchenweise zusammen, mache kleine Streifchen darauf und lege solche zwischen den rothen, weißen und gelben Streifchen.

Schuppe sodann einen Hecht von 3 Pfund, nimm ihn aus, schneide die Haut von demselben und löse das Fleisch von den Gräten ab, wasche dasselbe im kalten Wasser aus und siede es sonach im Salzwasser ab; schneide kleine schmale Stückchen daraus und lege es gleichfalls Streifenweise zu den Trüffeln. Mit einem Salm verfährt man eben so.

Schneide ferner eine gekochte eingeböckelte Zunge in 24 Scheiben und belege das ganze Spanferkel damit. Sonach puße 24 Charlotten, schneide solche fein zusammen, gieb sie in ein Kastrol mit 4 Loth Butter und laß sie weich dünsten; gieb diese sammt der Butter auf die Scheiben herum, streue oben darauf fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch und gieb noch etwas von der Kalbsfülle auf dieses. Rolle es zusammen, wickle die Serviette fest herum, überbinde sie mit Bindfaden, belege die ganze Rolade mit kleinen Schleifen und binde sie gleichfalls mit Bindfaden daran. Lege hierauf die Rolade in ein hierzu schickliches Geschirr, gieb den durch-

gemachten Saft von den Rippen nebst 1 Maß Wasser und 1 Maß Essig oder geringer Bouillon dazu, salze es, streue auch Basilie und Bertram daran und laß die Rolade 2 Stunden kochen.

Wenn sie weich ist, so nimm sie heraus, schneide die Spatel herunter, lege die Rolade auf ein anderes Schneidbret, auf welche wieder ein anderes Schneidbret gelegt wird, beschwere es mit einem Stein und laß es unter solchem bis es ganz kalt ist. Nachher nimm sie hervor, löse den Bindfaden auf und nimm die Serviette herunter. Man kann auch kleine Stückchen aufschneiden und sie zur Tafel geben, oder kann sie auch einsalzen, wie noch folgen wird.

N^o 33. Entree — Puree von Schnepfen mit Hippchen (kleinen Hippeln).

Rupfe und puße 4 Schnepfen sauber, nimm den Roth hinweg, wirf die Mägen von den Schnepfen hinweg, weil sie wegen des vielen Sandes untauglich sind, dressire und spicke sie mit $\frac{3}{4}$ Pfund Speck und brate sie hernach am Spieß. Wenn sie gebraten sind, so schneide die Brüstchen heraus, das Uebrige aber stoße im Mörser sehr fein zusammen. Schneide dann auch ein Kreuzerbrod würfelartig, backe dasselbe in $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz schön gelb und zerstoße dieses Brod ebenfalls im Mörser.

Lege ferner in ein Kastrol 4 Loth Butter zu dem Zusammengestoßenen von den Schnepfen sammt dem Brod hinein, gieb $\frac{1}{4}$ Maß Wein, $\frac{1}{4}$ Maß starke Schü, und etwas Salz daran und laß dieses wohl untereinander verkochen; merke aber daß du immer mit dem Kochlöffel darin umrührest, weil es sich sonst anlegt. Schlage die ganze Masse durch ein Haartuch in ein sauberes Geschirr, gieb in der Größe eines halben Hühnereies Glas und den Saft von einer Zitrone dazu. Die Hippchen werden gemacht wie hier folgt:

Nimm in ein Kastrol 3 starke Kochlöffel voll Mehl, weniges Salz, einer wälschen Nuß groß Zucker, $\frac{1}{4}$ Maß sauren Rahm und $\frac{1}{4}$ Maß Milch; mit diesem Rahm und der Milch wird das Mehl abgerührt, wie ein Kindsbrei; gieb

Dann 3 Loth Butter dazu und setze diese Masse auf das Feuer; rühre aber beständig darin, damit sich dieser Brei nicht anlege. Setze ihn dann vom Feuer hinweg, bestreiche ein kleines Backblech oder einen flachen Kastroldeckel mit $\frac{1}{2}$ Loth Butter, gieb einen kleinen Anrichtlöffel voll von dem Brei darauf und mache den Teig so dünn auseinander, als eine Oblate ist. Setze es auf eine Gluth, laß es schön braun backen, schneide das Gebackene mit einem Messer fingerslang und so breit, nimm ein dünnes Hippchenholz, rolle dasselbe darüber, als wolltest du Hippchen backen, und also verfare mit dem Teig zwanzigmal.

Wird es bald Zeit zum Anrichten, so schneide den Schnepfenkoth recht fein, mache ein Finseur von 8 Charlotten und wenig Petersilie, röste es in 3 Loth Butter und gieb es unter das obige Puree. Richte es auf die Schüssel an und glasire die Brüste von den Schnepfen mit 2 Loth Glas, setze in die Mitte der Schüssel die Brüste, die kleinen Hippchen aber außen herum und gieb es zur Tafel.

Anmerkung. Zu diesem Puree können auch verlorne Eier gegeben werden, wie bei Zubereitung der Lerchen geschehen ist, dann bleiben aber die Hippchen hinweg.

N^o 34. Entree von Ganzvögeln, herrschaftlich.

Rupfe und puge 16 Ganzvögel sauber, nimm das Eingeweide aus und lege die Mägen davon ganz als untauglich hinweg. Dressire und flammire die Vögel wie schon gezeigt wurde, spicke sie mit anderthalb Pfund Speck, den abfallenden Speck aber schneide würfelartig, lege denselben in einen Tiegel, gieb dazu 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ lb. rohen in Stücke geschnittenen Schinken, 1 Pfund mageres ganz würfelartig geschnittenes Kalbfleisch, 8 Mägelein und 8 weiße Pfefferkörner und lege die gespickten Vögel darauf, laß den Speck sammt Schinken und Zwiebeln gelb angehen, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Burgunderwein darauf, salze die Vögel und gieb oben einen Deckel mit Kohlen darauf, damit der Speck von den Vögeln schön gelb werde.

Wenn die Vögel fertig sind, so lege sie auf eine Schüssel, stäube 1 Kochlöffel voll Mehl auf den Saft, in welchen

die Vögel zuvor gelegen sind, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Schü daran, und laß die Brühe wohl verkochen. Schlage sie hernach durch ein Haartuch, gieß sie in ein sauberes Geschirr, den Roth von den Vögeln schneide recht fein zusammen, mache ein Finseur von 10 Charlotten und weniger Petersilie, röste es mit 3 Loth Butter, gib den zusammengeschnittenen Roth dazu, laß ihn ein wenig dünsten und lege ihn in die Fülle.

Drücke ferner den Saft von einer Zitrone daran, richte die Vögel auf eine Schüssel, glasire sie mit 2 Loth Glas, gieß etwas von der Brühe darunter, und gib die übrige abgesondert zur Tafel.

N^o 35. Entree von Ganzvögeln mit Vögelkreme auf eine andere Art.

Auf die vorhergehende Weise werden 16 Vögel gerupft, gepußt und ausgenommen, dann nur mit 1 Pfund Speck gespißt und am Spieß gebraten. Wenn sie gebraten sind, so schneide die Brüstchen heraus, das Uebrige stoße im Mörser fein zusammen. Gib in ein Kastrol 4 Loth Butter, lege das Zusammengestößene dazu, röste es ein wenig, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Burgunderwein, eben soviel Schü und 4 Maß Coulis daran, laß es noch einmal mit einander verkochen und schlage es durch ein Haartuch. Schneide dann den Roth recht fein zusammen und mache ein Finseur.

Schneide eine weiße Zwiebel und ein wenig Petersilie recht fein, röste es mit 3 Loth Butter, gib den zusammengeschnittenen Roth dazu, laß ihn ein wenig dünsten, gieß das Durchgeschlagene darauf und laß es nochmal miteinander aufkochen. Nimm dann das Fett und laß es kalt werden. Zerklöpfe 2 Eier und von 6 den Dotter in ein Geschirr, gieß eine Kaffeschale voll Schü daran, mache die Eier durch ein Haarsieb an die ganze obige Masse, salze sie vollständig und rühre es wohl untereinander. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter und gieß den Vogelkreme hinein.

Gieß in ein Kastrol $1\frac{1}{2}$ Maß Wasser, setze die Form in das Wasser und das Kastrol auf das Feuer. Oben gib einen Deckel mit Kohlen darauf, daß sich der Kreme zusammenziehe, der also in $\frac{3}{4}$ Stunden fertig sein kann. Nimm

ihn hernach aus dem Wasser, stürze ihn auf eine Anrichtschüssel und die Brüstchen lege in eine Braise, wie schon mehrmal ist gesagt worden, damit sie heiß werden. Ferner lege in ein Kastrol 2 Loth Glas und 1 Loth Krebsbutter, laß sie zergehen, glassire den Vogelkreme damit, lege die Brüstchen heraus auf ein sauberes Tuch oder Papier, damit alles Fett davon ablaufe, belege den Vogelkreme damit und glassire sie ebenfalls.

Die Brühe wird auf nachfolgende Art zubereitet: Lege in ein Kastrol $\frac{1}{8}$ Maß Coulis, $\frac{1}{8}$ Maß Burgunderwein und $\frac{1}{2}$ Hühneri groß Glas, laß es auf dem Feuer heiß werden, drücke den Saft von einer Zitrone daran, salze sie vollständig und gieb davon etwas auf die Schüssel, die übrige Brühe wird besonders gegeben.

N^o 36. Entree von Hasel- oder Feldhühnern mit Trüffeln, herrschaftlich.

Für 12 Personen rupfe und puße 3 Hasel- von den Feldhühnern aber vier, dressire und spicke sie mit $\frac{3}{4}$ Pfund Speck und laß sie am Spieß braten. Schneide 10 geschälte Trüffeln Scheibchenweise, laß in einen Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceroil sehr heiß werden, gieb die Trüffeln hinein, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Wein daran und laß sie darin weich dünsten. Wenn der Saft ganz kurz ist, so gieß $\frac{1}{4}$ Maß Coulis, $\frac{1}{2}$ Hühneri groß Glas und eine obere Kaffeschale voll Bertrameffig nebst dem nöthigen Salz dazu, laß die Brühe wohl verfochen und nimm das Fett nebst dem Faum ab; ist es Zeit zum Anrichten, so nimm die Haselhühner vom Spieß, dressire sie, lege sie auf die Schüssel, drücke den Saft von einer Zitrone in die Brühe und gieb die Trüffeln zu den Haselhühnern nebst etwas Brühe; die übrige aber wird absondert gegeben.

N^o 37. Entree von jungen Hühnern mit Kreme und Parmesankäse.

Puße und brühe 4 junge Hühner, nimm sie aus, wasche sie sauber und schneide jedes in 4 Theile, das Rückgrath aber

muß hinwegbleiben. Laß 5 Loth Butter und eine Zwiebel in einen Kastrol heiß werden, lege die Hühner hinein, salze und schwinde sie einigemal auf dem Feuer herum, stäube einen starken Kochlöffel voll Mehl darauf, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Bouillon und so viel Wein daran, lege die Schale von 1 Zitrone dazu und laß sie ganz kurz einkochen; drücke noch den Saft von einer Zitrone daran, mache eine Liaison mit den Dotter von 8 Eier, legire die Hühner damit, mache die Masse wohl mit dem Kochlöffel durcheinander, setze sie dann vom Feuer hinweg und laß sie kalt werden.

Bestreiche sonach eine Tortenpfanne mit 2 Loth Butter, lege ein jedes Stückchen von den Hühnern auf die Tortenpfanne und gieb den Kreme fingerdick auf jedes Stückchen, bestreiche mit einem zerklöpften Ei den Kreme oben, reib $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesankäse auf einem Reibeisen und bestreue gleichfalls oben den Kreme damit. Laß hernach in einem Tiegel 3 Loth Krebsbutter zergehen und begieß jedes Stücklein damit. Gieß $\frac{1}{8}$ Maß Schü auf die Tortenpfanne, eine kleine $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze die Tortenpfanne in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß die Hühner oben schön gelb werden; die Brühe wird aber gemacht wie folgt:

Gieb in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Maß Coulis, $\frac{1}{8}$ Maß Wein und $\frac{1}{2}$ Hühnerlei groß Glas, Salz und den Saft von zwei Zitronen, laß dieses alles wohl verkochen, nimm den Faum ab, richte die Stückchen Hühner auf eine Schüssel und gieb etwas von der Brühe darunter; die übrige Brühe aber wird abgesondert gegeben.

N^o 38. Entree von kaltem Fricassée, nämlich junge Hühner mit L'espice oder saurer Sulze, herrschaftlich.

Puze und brühe 4 junge Hühner sauber, dressire und blanchire sie im Wasser, nimm sie hernach heraus und laß sie wieder kalt werden. Schneide dann von jedem Hühnchen die Brüstchen und Schenkelchen ab; das Rückgrath aber wird nicht dazu genommen. Laß in einen Kastrol 5 Loth Butter heiß werden, lege die Hühnchen hinein, salze sie, gieß noch $\frac{1}{8}$ Maß von dem Bechamelle darauf, mache eine Liaison von 6 Eier und legire die Hühner damit. Wenn sie ganz kalt sind,

so lege sie auf eine Schüssel, das legirte Bechamelle mache durch ein Haartuch, daß es recht rein werde und gieß es oben auf die Hühner herum. Nimm $\frac{1}{8}$ Maß von der sauren Sulze, gieb sie in ein Kastrol nebst wenigem Tournesol, damit die Sulze etwas roth werde, drücke hernach den Tournesol mit der Hand aus und lege ihn zurück. Gieß dann die Sulze auf eine Schüssel und laß sie kalt werden, damit sie gestehe. Ebenso mag von etwas Spinatschotten so viel grüne als rothe Sulze verfertigt werden. Gieß diese grüne Sulze auch auf eine Schüssel, damit sie kalt werde und gestehe.

Wenn es bald Zeit zum Anrichten ist, und die beiden Sulzen schön gestanden sind, so nimm kleine Ausstecher, stech Zierathen in die Sulzen, legire das Fricassée damit, und gieb es zur Tafel.

N^o 39. Kaltes Entree von Halbvögeln.

Rupfe und puße 3 Kluppert Halbvogel sauber, dressire sie, brate sie am Spieß oder dämpfe sie im Kastrol mit 4 Loth Butter. Wenn sie gebraten oder weich gedämpft sind, so schneide die Brüste heraus, das Uebrige stoße im Mörser ganz fein zusammen, schneide sonach ein Kreuzerbrod würfelartig, backe es in $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz recht braun, stoße es gleichfalls im Mörser und gieb es sammt den Zusammengestossenen von den Vögeln in ein Kastrol. Gieß an solches $\frac{1}{4}$ Maß Wein und eben so viel gute Schü, laß es auf dem Feuer wohl verkochen, damit das Brod weich werde; gieß $\frac{1}{4}$ Maß Coulis und $\frac{1}{4}$ Maß von der sauren Sulze daran, gieb $\frac{1}{2}$ Hühneri groß Glas und das nöthige Salz dazu und laß es auf dem Feuer recht dick einkochen. Schlage es hernach durch ein Haartuch, bestreiche mit 1 Loth Butter eine Form, die die ganze Masse fassen kann; fülle das Puree hinein, setze es sonach auf Eis oder in einen kalten Keller und laß es ganz kalt werden.

Tunke die Form $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten in ein lauliches Wasser und stürze das Puree auf eine Anrichtschüssel. Die Vögelbrüstchen schneide schön in die Länge, lege sie oben auf das Pure herum und glasire sie mit etwas Glas. Mache ein grünes und rothes L'espice, d. h. saure Sulze, wie im

Vorigen schon die Rede war, stech sie ebenfalls so aus, belege das Puree oben und unten damit, und gieb es hernach zu Tafel.

Anmerkung. Dieses kalte Entree kann auch von Lerchen und Ganzvögeln zubereitet werden.

N^o 40. Gateau von Wildpret mit einer sauren Sulze.

Häute 3 Pfund rothes Wildpret vom Schlegel ab, wasche es sauber, schneide es sonach klein würfelartig nebst 1 Pfund Speck, salze beides und schneide es recht fein zusammen. Puße 16 Charlotten und eine weiße spanische Zwiebel, schneide sie in der Länge, gieb eine obere Kaffeschale voll Kapern dazu, die Schale von einer Zitrone und 10 Sardellen, welche ausgegräthet und gewaschen sind; dieses alles schneide so fein als nur möglich untereinander. Gieb 6 Loth frische Butter in ein Kastrol sammt dem Zusammngeschnittenen und laß es weich dünsten, gieb dieses Gedünstete zu der obigen Masse, stoße im Mörser 8 Nägelein und eben so viel weiße Pfefferkörner und würze mit solchen die ganze Masse durch. Darauf lege die ganze Masse im Mörser, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Wein daran und stoße sie so lange durcheinander, bis sie recht faumend wird.

Ferner schneide 1 Pfund geräucherren Speck in der Dicke eines Messerrückens in dünne Parten, und belege mit solchen ein Geschirr in welches die Masse gelegt wird, drücke den Saft von 2 Zitronen oben darauf und schieb sie in einen nicht gar zu heißen Backofen, in welchem die Masse anderthalb Stunden verbleiben muß. Nimm sie sonach heraus, laß das Fett von selber ablaufen, stürze den Gateau auf eine Tortenpfanne, nimm die Speckparten oben und neben herab, laß ihn kalt werden und schneide dann oben und neben auch das Rüstige hinweg. Gieß in eine Form welche etwas größer als der Gateau ist von der sauren Sulze, welche schon ist beschrieben worden querfingerhoch in die Form und setze sie auf Eis oder in einen kalten Keller, bis die Sulze gesteht. Wenn sie gestanden ist, so belege sie mit Mandeln und Pistazien, (wie schon bei den Gründlingen geschehen ist) und gieß noch etwas Sulze daran, damit die Mandeln und Pistazien an-

ziehen. Dann setze den Gateau in die Form, gieß diese ganz mit der Sulze voll, so daß dieselbe über den Gateau geht, und setze die Form auf Eis oder in den Keller, damit die Sulze fest gestehe.

Ist es bald Zeit zum Anrichten, so gieß lauliches Wasser in eine Schüssel, tunke die Form hinein, stürze den Gateau auf die zum Anrichten bestimmte Schüssel, und gieb ihn zur Tafel.

N^o 41. Kaltes Entree von Poularden oder Kapaunen.

Puze 2 Poularden oder Kapaunen sauber, nimm das Eingeweide aus, flammire sie, d. h. wende sie auf einen Windofen um, damit die kleinen Federchen völlig abbrennen; puze sie mit einem sauberen Tuch ab, schneide von demselben den Kragen, die Haut und Beine von dem Gewerb hinweg, dressire sie, d. h. stecke ein kleines Hölzchen durch die beiden Schenkel an die Brust, damit die beiden Brüstchen schön in die Höhe kommen, wasche sie nochmal im laulichen Wasser aus, salze und stecke sie nachher am Spieß. Bestreiche 2 Bogen Papier mit 6 Loth Butter, binde das Papier über die Poularden oder Kapaunen am Spieß, stecke dann den Spieß an den Bräter, laß sie $\frac{3}{4}$ Stunden an solchem braten und begieß sie öfters mit 8 Loth Butter unterdessen mit etwas guter Bouillon damit sie schön weiß bleiben. Schneide oder löse das Papier von den Poularden und nimm sie hernach vom Spieß ab, worauf sie kalt werden müssen.

Dann schneide von einer schönen weißen Gansleber die Galle heraus und schabe die Leber mit dem Messer, so auch $\frac{1}{4}$ Pfund frischen Speck ganz zusammen, menge solches untereinander, salze es, reib ein wenig Muskatennuß dazu und schneide solches auch recht fein zusammen. Mache ein Finseur von 12 Charlotten und weniger Petersilie, röste es in 4 Loth Butter, gieb die zusammengeschnittene Gansleber und Speck dazu und laß es noch ein wenig anziehen. Lege auch $\frac{1}{2}$ Hühnerei groß Glas dazu, drücke den Saft von einer Zitrone daran, schlage von 6 Eier den Dotter dazu und rühre es untereinander, damit der Eierdotter nicht zusammenlaufe. Setze es dann vom Feuer und laß es kalt werden.

Bereite die Schüssel auf welcher das Ragout gegeben wird, mache von der zusammengeschnittenen Gansleber einen Reif außen herum in der Höhe von 2 Fingern und mache den Reif mit dem Messer schön gleich. Schneide die Brüste hierauf von den Kapaunen heraus, löse das übrige Fleisch von den Beinen ab, und mache kleine Filets daraus, wie schon mehrmal ist gelehrt worden. Mache kleine Blanquets aus den Brüsten, lege die Filets unten in den Reif und gieß $\frac{1}{8}$ Maß saure Sulze darauf. Setze die Schüssel hernach auf Eis oder im Keller, damit die Sulze gestehe.

Ist sie fest gestanden, so lege die Blanquets von den Brüsten schön neben an dem Reif herum, die Uebrigen aber lege in die Mitte und gieß so viel Sulze darauf, daß sie dem Reif zugleich stehe. Laß dieses dann wieder auf dem Eis oder im Keller gestehen und bereite ein rothes und grünes L'espice, wie schon gezeigt worden ist. Ist es gestanden und Zeit zum Anrichten, so stech mit einem kleinen Ausstecher die rothe und grüne Sulze aus, garnire das kalte Entree damit und gieb es zur Tafel.

N^o 42. Ragout von sogenannten polischen Karpfen.

Schuppe 6 Pfund Karpfen sauber, trockne ihn mit einem saubern Tuch ab, (es geschieht solches deswegen, weil dieser Fisch mit Wasser nicht darf ausgewaschen werden), schneide den Karpfen auf, nimm das Eingeweide heraus, gieß in ein Geschirr $\frac{1}{4}$ Maß Burgunderwein und laß den Schweiß hinein laufen; sondere die Galle von dem Eingeweide und lege es hernach ebenfalls in den Burgunderwein. Dann schneide den Karpfen in der Länge voneinander, den Kopf aber nahe an den Flossen hinweg und schneide 14 Stücke aus dem nach der Länge getheilten Karpfen. Gieß 6 Loth Schmalz in einen Tiegel und $1\frac{1}{2}$ Loth Zucker und laß den Zucker mit dem Schmalz schön gelb aufgehen. Dann streue einen starken Kochlöffel voll Mehl daran und röste es ganz braun, als wolltest du einen schwarzen Karpfen zubereiten.

Ferner gieß $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü und $\frac{1}{4}$ Maß Champagnerwein dazu, gieb 8 gestoßene Nügelchen, 6 weiße Pfefferkörner, 1 Hühnerei groß Glas und $\frac{1}{8}$ Maß Bertramessig nebst einer Scheibchenweise geschnittenen Zitrone. Dann puße 2 gelbe Rüben, 2 Pastinate- und 1 Selleriewurzel, wasche

solche sauber, schneide sie auf die Art wie bei dem Hochpot vom Gemüse die Rede war, blanchire sie einige Walle im Salzwasser und gieß sie wieder mit kaltem Wasser ab. Gieb in ein Kastrol 3 Loth Butter und $\frac{1}{2}$ Loth Zucker, laß den Zucker gelb angehen, lege die Wurzeln nebst $\frac{1}{4}$ Maß Bouillon dazu und laß sie weich dünsten. Wenn der Saft ganz kurz ist, so gieb die Wurzeln und den übrigen Saft zu der ersten Brühe; lege inzwischen die Stückchen Karpfen auf eine Schüssel, bestreue sie auf beiden Seiten mit Salz und gieß den Burgunderwein mit dem Schweiß und den Eingeweiden an die Brühe, in welcher der Karpfen nebst dem Eingeweide ist gekocht worden. Nimm den Faum nebst dem Fett ab, und drücke den Saft von 2 Zitronen kurz vor dem Anrichten daran.

Wird angerichtet, so lege die Stückchen Karpfen auf eine Schüssel, nimm mit dem Löffel die Wurzel heraus, lege sie oben auf die Karpfenstücke; die Brühe aber laß ganz schnell auf dem Feuer bis auf $\frac{3}{4}$ Maß einkochen, mache sie durch ein Haartuch und gieß sie auf die Karpfenstücke; die übrige wird abgesondert gegeben.

N^o 43. Entree von Purce der Lerchen mit bochirten Eiern.

Rupfe und pufe 4 Kluppert Lerchen sauber, stecke sie am Spieß, begieß sie mit 4 Loth Butter, bestreue sie mit etwas Salz, laß sie $\frac{1}{4}$ Stunde am Spieß braten, nimm sie dann vom Spieß ab und schneide die Brüstchen heraus, das Uebrige aber stoße im Mörser recht fein zusammen.

Schneide ferner 2 Kreuzerbrode klein würfelartig, backe sie in $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz etwas braun, stoße es ebenfalls im Mörser fein zusammen, lege dann das Brod in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Champagnerwein und $\frac{1}{4}$ Maß starke Schü daran, laß das Brod auf den Feuer weich werden, gieb die zusammengestoßenen Vögel nebst $\frac{1}{4}$ Maß von der Coulis und dem nöthigen Salz dazu und laß die ganze Masse aufkochen. Schlage sie dann durch ein Haarsieb, gieb das Durchgeschlagene in ein sauberes Kastrol, lege $\frac{1}{2}$ Hühnerei groß Glas und den Saft von einer Zitrone dazu, und bochire 16 Eier, wie schon mehrmal gesagt worden.

Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so mache das Puree auf dem Feuer nochmal heiß und gieß es auf die Schüssel; lege die bochirten Eier auf ein sauberes Tuch, daß das Wasser davon ablaufe; setze sie oben auf das Puree und lege die Brüstchen schön hinein. Gieb in ein kleines Kastrol 2 Loth Glas nebst $\frac{1}{2}$ Loth Krebsbutter, laß es auf dem Feuer zergehen und glasire die bochirten Eier nebst den Brüstchen damit. Man kann auch die Eier mit Krebschweifen nach Belieben garniren.

N^o 44. Entree von jungen Tauben mit Reis und Parmesankäse.

Rupfe und puße 5 junge Tauben sauber, nimm sie aus, wasche sie in laulichem Wasser aus und schneide jede Taube in 4 Theile. Laß 6 Loth Butter in einen Tiegel heiß werden, lege die Tauben nebst einer Zwiebel, wie auch 6 Nägelein, 6 weiße Pfefferkörner, Salz und $\frac{1}{8}$ Maß weiße Bouillon hinein und laß solche weich dünsten. Wenn sie ganz weich sind, so gieß $\frac{1}{4}$ Maß Bechamelle daran, laß es mit den Tauben heiß werden, lege die Stückchen Tauben heraus auf ein sauberes Geschirr und schlage die Brühe durch ein Haartuch an die Tauben. Gieb $\frac{1}{2}$ Hühnerrei groß Glas dazu, laß sie zergehen, legire das Ragout mit dem Dotter von 6 Eier, drücke den Saft von einer Zitrone daran und laß es kalt werden.

Lies und wasche $\frac{1}{2}$ Pfund Reis sauber, laß ihn in einem Walle blanchiren und gieß über ihn in einem Seiher kaltes Wasser ab. Ist es ganz trocken abgelaufen, so lege ihn in ein Kastrol, gieb 4 Loth frischer Butter, Salz und ein wenig Muskatennuß daran, gieß $\frac{1}{2}$ Maß gute fette Bouillon dazu und laß ihn auf dem Feuer ganz kurz kochen, wie schon mehrmal gezeigt worden. Setze ihn sonach vom Feuer und mache auf die Anrichtschüssel einen Reif von der Höhe dreier Finger, gieb das Ragout von den Tauben hinein, oben belege dieses mit Reis, mache den Reis schön mit dem Messer gleich, zerklöpfe 2 Eier und bestreiche den Reis oben und nebenher damit. Zerreib 4 Loth Parmesankäse, laß in einen Tiegel 2 Loth Krebsbutter zergehen und begieß den Parmesankäs damit.

Gieb $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten auf einem Backblech 2 Hände voll Salz, setze die Schüssel darauf, laß sie langsam in einen nicht gar zu heißen Backofen schön gelb backen und gieb sie zur Tafel.

N^o 45. Ragout von Schweizer Omelette mit Kalbsleber.

Ziehe von einer Kalbsleber die Haut ab, schabe sie ganz zusammen, damit alles Faserige davonkomme und schneide sie nochmal recht fein zusammen. Mache ein Finscur von 12 Charlotten, weniger Petersilie und der Schale von einer Zitrone, und röste solches in einem Geschirr mit 6 Loth Butter; wenn das Finscur weich gedünstet hat, so gieb die zusammengeschnittene Leber nebst Salz und Muskatennuß, eine obere Kaffeeschale voll von der Coulis, $\frac{1}{2}$ Hühnerei groß Glas und von 4 Eier den Dotter dazu und laß es auf dem Feuer noch ein wenig anziehen.

Backe 8 Schweizer Omelettes wie schon gelehrt worden ist, und theile in die Omelettenstückchen die Fülle aus, rolle sie zusammen und schneide unten und oben die Spitzen von denselben ab, lege sie auf die Schüssel, gieb 2 obere Kaffeeschalen voll starke Schü darunter und setze die Schüssel auf eine kleine Gluth, damit sie heiß bleiben. Ist es Zeit zum Anrichten, so glasire sie mit 2 Loth Glas und gieb sie heiß zur Tafel.

N^o 46. Kaltes Entree von einem großen Karpfen.

Schuppe einen Karpfen von 5 oder 6 Pfund, nimm das Eingeweide aus, ziehe die Haut auf beiden Seiten ab, wie schon gezeigt worden ist; schneide die Flossen von selbst und wasche ihn sauber aus. Puzze und wasche 12 Trüffeln, schneide sie wie gewöhnlich der Speck geschnitten wird und spicke den Karpfen damit, salze ihn ein und laß ihn $\frac{1}{2}$ Stunde im Salz liegen. Mache ein Salpico wie hier folgt:

Schneide 12 gepuzte Charlotten nebst weniger Petersilie recht fein, gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeeschale voll Provenceroil und laß es recht heiß werden, lege das Finscur hinein,

gieß $\frac{1}{8}$ Maß Burgunderwein daran, ferner eine Hand voll Champignons gepußt und gewaschen, eine Hand voll Morcheln und 10 Trüffeln, welche in kleine Filets $\frac{1}{2}$ geschnitten werden müssen. Der Kogen oder die Milch von dem Karpfen, zuvor im Salzwasser abgefotten wird in kleine Stücke geschnitten und zu den Morcheln und Trüffeln gethan. Gieb $\frac{1}{4}$ Maß von der Fasten-Coulis, den Saft von 2 Zitronen und das nöthige Erlz daran und mache hernach eine Liaison mit dem Dotter von 8 Eier, legire das Salpico damit, setze es vom Feuer und laß es kalt werden.

Nimm den Karpfen aus dem Salz, lege ihm auf ein sauberes Tuch, trockne ihn ab, fülle ihn mit dem Salpico und dressire ihn mit Bindfaden zu, daß nichts herauslaufen kann. Mache eine Braise blanche wie folgt:

Gieb in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 2 Zwiebeln und 2 Zitronen, welche beide in Scheibchen geschnitten werden müssen, 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, etwas Petersilie und Vertram, $\frac{1}{2}$ Maß Essig, $\frac{1}{2}$ Maß Wein und weniges Salz, und laß die Braise einen Wall aufkochen. Lege den Karpfen auf eine tiefe Tortenpfanne und gieß die Braise blanche darüber; setze ihn in einem Backofen und lege einen Bogen Papier darauf, damit der Karpfen nicht braun werde. Laß ihn eine Stunde lang im Backofen, nimm ihn hernach heraus und lege ihn auf ein sauberes Tuch, daß das Fett ablaufe.

Wenn derselbe kalt ist, so lege ihn auf eine Anrichtschüssel, mache um selben einen Reif von gebrühten Teig und nimm den Bindfaden von dem Karpfen ab. Gieß von der Fastensulze hinein, so daß die Sulze bis an den Reif stehe und setze die Schüssel auf Eis oder in einen Keller, damit die Sulze fest werde. Dann mache ein grünes und rothes L'espice wie schon mehrmal ist gesagt worden; wenn die Sulze an dem Karpfen fest gestanden ist, so stech das L'espice mit einem kleinen Ausstecher aus, garnire den Karpfen damit und gieb ihn wenn es Zeit ist zur Tafel.

Anmerkung. Dieser Karpfen kann auch mit Espagnole und Fleischsulze auf einen Fleischtag gegeben werden.

N^o 47. Entree von Karpfen mit kleinen Zwiebeln.

Schuppe einen 6pfündigen Karpfen oder 2 3pfündige, schneide ihn auf, nimm das Eingeweide heraus, wasche ihn nachher sauber aus, schneide ihn in der Länge voneinander, die Köpfe aber schneide kurz bei den Flossen ab, lege sie als unbrauchbar zurück, salze sodann die Fischstücke oder Filets ein und laß sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Salz liegen. Nachher nimm diese Filets heraus, trockne sie mit einem Tuch sauber ab, bestreiche eine Tortenpfanne mit 4 Loth Butter und lege die abgetrockneten Filets hinein. Mache hierauf einen Sardellenüberzug, wie folgt:

Puze und wasche 12 Sardellen sauber, löse das Fleisch von den Gräthen ab und schneide es recht fein. Lege dieses nebst 4 Loth Butter in ein Kastrol, laß die Butter zergehen, gieb anderthalb Kochlöffel voll Mehl, von 6 Eier den Dotter, ein wenig Muskatblüthe und die Schale von einer Zitrone hinein, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Erbsenbrühe daran, $\frac{1}{8}$ Maß Wein, $\frac{1}{8}$ Maß Bertramessig und das nöthige Salz und rühre die ganze Masse auf dem Feuer recht fein ab. Laß sie hernach so lange kochen, bis sie so dick als ein Kindsbrei wird. Nehme es sodann vom Feuer hinweg und laß es durch ein Haarsieb laufen.

Zerkloppe ein Ei, bestreiche die Filets vom Karpfen damit, den Ueberzug mache einen Finger dick auf dieselben und bestreiche jedes Stück mit dem Messer schön gleich. Streue oben darauf etwas geriebenes Brod, gieb in ein Kastrol 2 Loth Krebsbutter und begieß das braun geriebene Brod damit. Puze 2 Hände voll kleine Zwiebeln sauber, gieb ferner in ein Kastrol 4 Loth Butter und $\frac{1}{2}$ Loth Zucker, laß solchen in der Butter gelb aufgehen, wasche die Zwiebeln aus und gieb sie dazu; gieß $\frac{1}{8}$ Maß Wein und so viel Erbsenbrühe daran und laß die Zwiebeln auf dem Feuer langsam eindünsten.

Setze die Karpfenfilets $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß sie langsam fertig werden. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Filets auf eine Schüssel, die kleinen Zwiebel außen herum, und mache die Brühe wie folgt:

Gieb in den übrigen Saft der Zwiebel einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, den Dotter von 4 Eier, mache alles mit dem Kochlöffel untereinander, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Erbsenbrühe, $\frac{1}{8}$ Maß Wein, das nöthige Salz und den Saft von einer Zitrone daran, rühre die Brühe auf dem Feuer ab, damit sie nicht zusammenlaufe; mache sie durch ein Haartuch und gieb etwas zum Ragout, die übrige aber abgesondert.

Anmerkung. Mehrere Fische, als Hechte, Schleihen, Bärtschen können auf diese Art zubereitet werden; da man aber auch an Fleischtagen Fischspeisen giebt, so nimm statt der Erbsenbrühe eine gute Fleischsuppe oder Schü; noch besser werden die Fische, wenn auch das Espagnole dazu genommen wird.

N^o 48. Entree von eingesulzten Forellen.

Schneide 4 Pfund Forellen auf, nimm das Eingeweide heraus, wasche sie sauber aus und lege sie auf eine Tortenpfanne. Mache $\frac{1}{4}$ Maß Essig heiß, begieß die Forellen damit daß sie schön blau werden, mache dann einen Blausud, wie schon oben gesagt worden ist und siede sie darin ab. Gieß etwas von der sauren Sulze in eine Form und laß sie auf Eis oder im Keller gestehen. Hernach lege 12 ausgebrochene Krebse hinein, wie ebenfalls schon gelehrt wurde, eine in Scheiben geschnittene Zitrone und gieß wieder etwas Sulze darauf, damit die Krebse und Zitronen fest anziehen. Lege sodann die Forellen hinein und gieß die Form mit der sauren Sulze ganz voll, daß sie über die Forellen gehe. Setze die Form wieder auf Eis und laß auf selbigem die Sulze fest werden.

Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze die Sulze heraus, und bringe sie zu Tafel.

N^o 49. Saure Sulze mit Fröschen eingelegt.

Die saure Sulze wird gemacht, wie schon beschrieben steht. Die Frösche werden einige Stunden gewässert und hernach geschrenkt, wie schon gezeigt worden ist. Gieb in ein Kastrol 5 Loth Butter und laß sie heiß werden, gieb auch

eine Zwiebel dazu, wie auch die Frösche, salze sie, reib ein wenig Muskatennuß darauf, laß sie eine halbviertel Stunde dünsten, setze sie vom Feuer hinweg und lege die Frösche auf ein sauberes Tuch, damit das Fett ablaufe.

Gieß etwas von der sauren Sulze in die Form, in welcher du sie haben willst und laß sie kalt werden. Hernach lege Zierrathen von Pistazien, Mandeln und Zitronen hinein und gieß wieder etwas Sulze darauf, damit die Zierrathen fest werden; so verfähre weiter mit den Fröschen, wie bei der sauren Sulze von den Gründlingen gesagt worden ist.

Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in warmes Wasser, stürze die Sulze auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

N^o 50. Saure Sulze von Hopfen, statt eines kalten Entree.

Diese Sulze wird eben so zubereitet wie jene mit Fröschen. Es ist aber dabei zu bemerken, daß der Hopfen grün sein muß. Dieser wird sauber gepußt und in einer Pfanne von Kupfer oder Messing im Salzwasser blanchirt, damit er schön grün bleibe. Dann wird er in einen Seiber gelegt, kaltes Wasser darüber gegossen und auf ein sauberes Tuch gelegt, damit er ablaufe und trocken werde. Darauf gieß etwas saure Sulze in die Form, laß sie gestehen und lege die Zierrathen hinein, wie schon öfters gezeigt worden ist, dann lege den Hopfen hinein, fülle die Form ganz mit der sauren Sulze voll, und laß sie gestehen.

Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein warmes Wasser, stürze die Sulze auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

N^o 51. Gateau von Kapannen als kalte Speise.

Rupfe und puße 2 Kapannen sauber, flammire sie, wie schon mehrmal gezeigt worden ist; nimm das Eingeweide aus,

wasche sie sauber, dressire und brate sie am Spieß. Dann schneide das Fleisch von beiden Kapaunen ganz von den Beinen ab, lege es auf ein Schneidebret und schneide es recht fein zusammen; lege auch 1 Pfund frischen Speck fein zusammengeschnitten zu der obigen Masse, schneide von 3 Kreuzerbroden die braune Rinde ab, weiche den weißen Ballen in Milch ein, drücke ihn wieder aus, schneide ihn recht fein zusammen und gieb ihn auch zu den zusammengeschnittenen Kapaunen und Speck.

Mache dann ein Finseur von 24 Charlotten und etwas Petersilie, wie auch die Schale von einer Zitrone, röste es in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter recht weich, gieb die obige ganze Masse dazu, wie auch das nöthige Salz und Muskatennuß, gieb ein Hühnerei groß Glas dazu, wie auch den Saft von 4 Zitronen, und mache die Masse wohl untereinander. Ganz zuletzt schlage den Dotter von 6 Eier dazu und setze die Masse vom Feuer hinweg, damit sie kalt werde.

Nimm eine Form, welche die ganze Masse fassen kann, bestreiche sie mit 2 Loth Butter, belege die ganze Form mit Speckparten (flache Speckstücke), und gieb die ganze Masse hinein.

Dann setze die Form eine Stunde lang in einen nicht gar zu heißen Backofen, damit der Gateau langsam backe, sonach stürze ihn heraus und laß ihn kalt werden. Wenn du denselben brauchen willst, so schneide ihn oben und unten wie auch neben herum sauber ab, lege ihn auf eine Schüssel, thue etwas gestandene Sulze dazu und gieb ihn hernach zur Tafel.

Anmerkung. So kann man auch von allen Geflügel dergleichen Gateau machen.