

# **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, 1861**

VI. Saucen, welche als Beilagen oder Zugehörungen zum Rindfleisch  
gegeben werden

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

Wohlgemerkt, sollte die Brühe etwa zu sauer sein, kann man etwas Fleischsuppe dazu gießen.

### N<sup>o</sup> 19. Kostbraten auf Wiener Art.

Zu dieser Speise nimmt man für 12 Personen 4 Rippenstücke von 8 Pfund, welche wie Kalbskarbonnade müssen gehäutet werden. Nachdem sie recht geklopft sind, so lege sie in eine Schüssel mit Pfeffer und Salz, dazu ein Paar Lobeerblätter; schneidet 15 Charlotten mit Petersilie fein in einen Ziegel oder Kastrol, lege  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter oder Schmalz dazu, und laß es auf der Gluth ein wenig anziehen, dann gieß es über die Karbonnade, wende sie darin um, und laß sie eine Zeit lang stehen. Kommt die Zeit zum Anrichten herbei, so lege sie auf den Kost, laß sie auf beiden Seiten schön grilliren (braten), aber nicht zu trocken, mache die Schüssel warm, auf welcher du sie anrichten willst, bestreiche dieselbe mit ein wenig Knoblauch, und lege sie nachher darauf. Dann laß 6 Loth Butter oder Schmalz gelb werden, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß guten Essig daran, und gib eine feingeschnittene Zitronenschale und eine obere Kaffeschale voll Kapern dazu. Laß es auffieden, und gieß es über die Karbonnade.

Für diejenigen, welche keine Liebhaber von der Sauce sind, kann sie auch ohne diese angerichtet, und nur mit Zitronensaft gegeben werden. Indessen kann diese Karbonnade auch mit einer andern Sauce gemacht werden, z. B. wenn sie grillirt ist, so lege sie in einen Ziegel, mache 2 Kochlöffel voll Mehl braun, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Wein, wie auch  $\frac{1}{2}$  Maß Fleischbrühe daran, und laß sie kochen. Zuletzt gib eine geschnittene Zitronenschale und den Saft davon dazu, und richte sie an.

## VI. Saucen, welche als Beilagen oder Zugehörungen zum Rindfleisch gegeben werden.

### N<sup>o</sup> 1. Sardellenbutter.

Wasche 16 Sardellen sauber aus, nimm die Gräthen davon, und stoße die Sardellen in einem Mörser recht fein.

Gib  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter dazu, und stoße nochmal alles recht durcheinander. Nimm sonach die Butter heraus, treib sie durch ein Haarsieb, daß sie recht fein werde; formire (gestalte) hernach einen Ballen aus dieser Butter, und lege solche in kaltes Wasser oder auf Eis, damit sie fest werde. Wenn sie gebraucht werden soll, so trockne sie mit einem Tuche ab, mache den Ballen mit dem Messer schön gleich, nimm einen Pastenzwicker, und mache mit solchem Zierrathen in die Butter, lege sie alsdann auf einen Teller, und gib sie nebst dem Rindfleisch zur Tafel.

Anmerkung. Man kann auch diese Butter durch eine Spritze drücken.

### N<sup>o</sup> 2. Charlottensauce.

Puze 18 Charlotten, und schneide sie der Länge nach, gib in ein Kastrol oder Ziegel 3 Loth Butter oder Schmalz nebst  $\frac{1}{2}$  Loth Zucker, laß den Zucker in der Butter oder im Schmalz auf dem Feuer ganz braun aufgehen, lege die Charlotten hinein, und röste sie ein wenig, streue einen halben Kochlöffel voll Mehl darauf, und röste dieses alles ganz langsam. Hernach gieß einen Schoppen gute Schü daran, wie auch eine obere Kaffeschale voll guten Essig und eben so viel Wein, gib das nöthige Salz dazu, und laß die Sauce verkochen.

### N<sup>o</sup> 3. Sardellensauce, welche man zu einem gesottenen Rindfleisch gebrauchen kann.

Wasche 10 Sardellen sauber, nimm die Gräthen heraus, und schneide sie fein zusammen. Gib 4 Loth Butter in ein Kastrol oder Ziegel, laß sie heiß werden, streue einen halben Kochlöffel voll Mehl hinein, röste es gelb, gib die zusammengeschnittenen Sardellen dazu, und röste sie noch ein wenig mit dem Mehl; gieß  $\frac{1}{4}$  Maß guter Schü darauf,  $\frac{1}{8}$  Maß Wein, eine obere Kaffeschale voll Vertrameßsig und das nöthige Salz, und laß die Sauce bis auf  $\frac{1}{4}$  Maß einkochen. Schlage sie dann durch ein Haartuch, und gieß sie in ein sauberes Geschirr. Wenn es Zeit ist, anzurichten, so gib diese Sauce heiß und besonders zum Rindfleisch.

N<sup>o</sup> 4. Hachisauce zu einem gedämpften Rindfleisch. Herrschaftlich.

Puze 8 Charlotten nebst 4 Trüffeln, 6 Champignons, ein kleines Pfötchen Petersilie und ein wenig Bertram. Wenn diese Kräuter gepuht und gewaschen sind, so schneide sie fein zusammen, gib in ein Kastrol oder Ziegel 3 Loth Butter oder so viel Provenceröl, laß es recht heiß werden, lege das Zusammengeschnittene hinein, und laß es weich dünsten. Gieß  $\frac{1}{4}$  Maß von der Coulis daran, nebst  $\frac{1}{8}$  M. Burgunderwein, salze es, und laß die Sauce auf  $\frac{1}{4}$  Maß einkochen. Nimm das Fett und den Faum ab, gib eines halben Hühneries groß Glace und den Saft von einer Zitrone dazu, so kann sie heiß mit dem Rindfleisch besonders zur Tafel gegeben werden.

N<sup>o</sup> 5. Zwiebelsauce, bürgerlich.

Puze eine große oder 2 kleine Zwiebeln, schneide sie fein zusammen, gib 4 Loth Butter oder Schmalz in einen Ziegel, laß es heiß werden, röste einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in der Butter schön gelb, lege die Zwiebeln dazu, und röste sie noch ein wenig mit dem Mehl, damit sie weich werden. Gieß sonach  $\frac{1}{4}$  Maß Bouillon darauf, eine obere Kaffeschale voll guten Weinessig nebst Salz, und laß sie ein wenig einkochen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so gib sie nebst dem Rindfleisch heiß zur Tafel.

N<sup>o</sup> 6. Frische Kukurmer- (Burken-) Sauce, herrschaftlich.

Nimm 2 große oder 4 kleine Kukurmern, schäle sie ab, schneide sie in die Länge auf 4 Theile voneinander, nimm das Innere sammt den Kernen mit dem Messer heraus, und schneide jedes Viertel in 10 kleine Stückchen, laß Wasser mit etwas Salz heiß werden, lege die Stückchen Kukurmern hinein, und laß sie weich kochen. Gieß sie in einen Seiber, und schwemme sie darauf mit kaltem Wasser ab. Lege sie sonach in einen Ziegel oder Kastrol, gib  $\frac{1}{4}$  Maß von der Coulis,  $\frac{1}{3}$  Maß weißen Wein und ein halbes Hühneries groß Glace nebst Salz dazu, und laß die Sauce bis auf  $\frac{1}{4}$  Maß einkochen. Dann nimm den Faum ab, und, wenn es Zeit ist zum Anrichten, drücke den Saft von einer Zitrone hinein, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 7. Kleine Kapernsauce, welche man zu einem  
Rostbraten oder auch zu einem Lendenbraten  
geben kann..

Röste eine obere Kaffeschale voll kleine Kapern in einem  
Kastrol mit 4 Loth Butter eine Minute, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß von der  
Coulis und  $\frac{1}{8}$  Maß weißen Wein daran, salze es, gib  $\frac{1}{2}$   
Hühnerlei groß Glace dazu, nebst der Schale von einer Zitrone,  
und laß die Sauce bis auf  $\frac{1}{4}$  Maß einkochen. Vor dem  
Anrichten nimm die Schale von der Zitrone wieder heraus,  
nimm das Fett und den Faum ab, drücke den Saft von einer  
Zitrone daran, und gib sie nebst dem Braten zur Tafel. Man  
kann auch von den großen Kapern auf gleiche Art die Sauce  
machen.

N<sup>o</sup> 8. Champignonsauce. Herrschaftlich.

Puze und wasche 2 Hände voll Champignons sauber, und  
drücke sie mit der Hand aus, damit kein Wasser mehr darin  
bleibt. Gib sonach in ein Kastrol 4 Loth Butter oder Schmalz,  
laß es heiß werden, lege die Champignons hinein, salze sie,  
und laß sie ganz weich dünsten. Sie werden aber viel Saft  
geben, deswegen muß der Saft ganz kurz einkochen; stäube  
einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darauf, und vermenge es  
unter die Champignons. Gieß  $\frac{1}{4}$  Maß guter Schü oder Bouil-  
lon daran, wie auch  $\frac{1}{8}$  Maß Wein, eine obere Kaffeschale  
voll Bertramessig, und laß diese Sauce bis auf  $\frac{1}{4}$  Maß ein-  
kochen. Nimm das Fett und den Faum ab, verkoste sie, und  
wenn sie noch nicht stark genug sein sollte so gib noch  $\frac{1}{2}$  Hühnerlei  
groß Glace dazu, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 9. Morchelsauce zu einem gepeizten Rindfleisch.

Puze und wasche eine starke Handvoll Morcheln sauber,  
schneide jede in der Mitte von einander; gib sonach in ein  
Kastrol oder Tiegel 4 Loth Butter oder so viel Provenceröl,  
laß es heiß werden, gib die Morcheln dazu, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Wein  
daran, und laß sie ganz kurz eindünsten, bis sie weich sind.  
Gieß  $\frac{1}{4}$  Maß von der Coulis dazu, eine obere Kaffeschale  
voll Bertramessig,  $\frac{1}{2}$  Hühnerlei groß Glace, das nöthige Salz,  
und laß diese Sauce verkochen. Nimm das Fett und den Faum

herab, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und gib sie zu dem Rindfleisch besonders zur Tafel.

N<sup>o</sup> 10. Trüffelsauce zu einem Hirschziemer zu geben. Herrschaftlich.

Schäle 12 Trüffeln ab, schneide sie Scheibchenweise, und wasche sie im kalten Wasser sauber aus. Gib in ein Kastrol 4 Loth Butter oder so viel Provenceröl, laß es heiß werden, lege die Trüffeln dazu, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Burgunderwein daran, und laß die Trüffeln ganz kurz eindünsten, damit sie weich werden. Gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Coulis und  $\frac{1}{8}$  Maß guter Schü daran, gib  $\frac{1}{2}$  Hühnerlei groß Glace nebst dem nöthigen Salz dazu, und laß die Sauce bis auf  $\frac{1}{4}$  Maß einkochen; säume sie ab, und nimm das Fett ab, drücke sonach den Saft von einer Zitrone daran, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 11. Kartoffeln (Erdäpfel) in einer Charlottensauce zum Rindfleisch zu geben, bürgerlich.

Siede 14 Kartoffeln weich, schäle sie ab, und laß sie kalt werden. Hierauf schneide sie Scheibchenweise, nimm 10 Charlotten oder eine Zwiebel, schäle sie gleichfalls ab, und schneide sie fein zusammen. Gib in ein Kastrol 3 Loth Butter oder Schmalz, nebst einem feinen Kochlöffel voll Mehles, röste das Mehl schön gelb darin, gib die zusammengeschnittenen Zwiebeln oder Charlotten dazu, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Bouillon oder Schü daran,  $\frac{1}{8}$  Maß Wein und eben so viel Bertramesfig, ein wenig Salz und Muskatennuß, und laß die Sauce etwas einkochen. Dann gib die Kartoffeln darein, und laß sie noch einen Wall mit aufkochen; dann gib sie nebst dem Rindfleisch zur Tafel.

N<sup>o</sup> 12. Senfsauce, herrschaftlich.

Gib in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll englischen Senf, und einer wälschen Nuß groß Zucker,  $\frac{1}{4}$  Maß Coulis,  $\frac{1}{8}$  Maß Champagnerwein,  $\frac{1}{2}$  Hühnerlei groß Glace, und lege ein wenig Salz dazu, Rühre die Sauce mit dem Kochlöffel auf dem Feuer ab, damit sie sich unten nicht anlege, säume sie ab, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und gib sie zur Tafel.

**N<sup>o</sup> 13. Süße Senffauce, bürgerlich.**

Lege in ein Kastrol 4 Loth Butter und einer wälschen Nuß groß Zucker, und laß die Butter mit dem Zucker gelb aufgehen. Streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl hinein, und röste es schön gelb. Gieß eine obere Kaffeschale voll süßen Senf daran, wie auch  $\frac{1}{4}$  Maß guter Schü, nebst einer Kaffeschale voll gutem Essig, streue ein wenig Salz daran, und laß die Sauce nur ein wenig kochen, säume sie ab, und nimm das Fett davon, dann gib sie nebst dem Rindfleisch zur Tafel.

**N<sup>o</sup> 14. Warmer Meerrettig (Krän) zu einem gesottenen Rindfleisch.**

Puze eine Stange Meerrettig, und reib sie auf einem Reibeisen ganz zusammen; um ihn desto feiner zu machen, schneide ihn nochmal mit dem Schneidmesser durch und durch. Gib denselben in ein Kastrol oder Tiegel, lege 2 Loth Butter darauf, streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl nebst wenigem Salz darauf, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß guter Bouillon daran, und laß ihn einen Wall aufkochen; dann gib ihn besonders zur Tafel.

Anmerkung. Wenn der Meerrettig länger kocht, so verliert er die Schärfe und den Geschmack.

**N<sup>o</sup> 15. Kalter Meerrettig (Krän).**

Puze und reib eine Stange Meerrettig, und schneide ihn nochmal mit dem Schneidmesser durch und durch, damit er feiner werde. Lege sonach denselben auf einen Suppenteller, streue 1 Loth gestoßenen Zucker darauf, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Essig daran, mische dieses alles mit dem Löffel durcheinander, und gib ihn besonders zur Tafel.

**N<sup>o</sup> 16. Kalte Faseolen (Faselen) zum gesottenen Rindfleisch.**

Puze 4 starke Hände voll Faselen, und schneide sie in der Länge recht fein. Gieß in eine Pfanne von Messing oder Kupfer 2 Maß Wasser, und salze dasselbe; wenn es siedet, so lege die Faselen, wenn sie zuvor im kalten Wasser abgewaschen sind, hinein. Sie werden aus der Ursache in einer kupfernen Pfanne abgesotten, damit die Faselen ihre grüne Farbe behalten.

Wenn sie ganz weich sind, so gieß sie in einen Seiher, und schwemme sie mit kaltem Wasser ab. Dann drücke sie mit der Hand aus, damit alles Wasser davon komme. Püße und schneide dann eine Zwiebel mit dem Schneidmesser ganz fein zusammen, gib die Faselen nebst den Zwiebeln auf einen Teller, streue ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer und das nöthige Salz darauf, gieß 2 Unrichtlöffel voll Provenceröl daran, nebst  $\frac{1}{8}$  Maß guten Essig. Mache es durcheinander, und gib es als Beilage zum Rindfleisch auf die Tafel.

N<sup>o</sup> 17. Englischen Senf zu machen, der zum Rindfleisch oder andern Speisen gegeben wird.

Siebe 1 Pfund englisches Senfmehl durch ein Haarsieb, damit es rein werde, lege es in eine Schüssel, stoße  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, siebe ihn ebenfalls durch ein Haarsieb, und mische ihn zu dem Senfmehl. Nimm  $\frac{5}{8}$  Maß starken Weinessig, gieß ihn in einen Hafen oder Kastrol, gib die Schale von einer Zitrone hinein, 12 Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner, und laß den Essig auf dem Feuer einige Walle aufkochen; decke ihn aber zu, damit er seinen Geist oder die Kräfte nicht verliere. Setze ihn sonach von dem Feuer, und laß ihn durch ein sauberes Tuch laufen. Ist er ganz kalt, so rühre das Senfmehl mit dem Zucker an, rühre es  $\frac{1}{2}$  Stunde beständig mit dem Kochlöffel durcheinander, verkoste ihn dann, ob nicht etwas Zucker nöthig sei; fülle ihn ferner in einen steinernen Topf, und binde ihn mit Papier zu. Auf diese Art kann man ihn ein ganzes Jahr aufbehalten, und immer davon zum Rindfleisch geben.

N<sup>o</sup> 18. Süßen Senf anzumachen.<sup>1</sup>

Nimm 1 Pfund ordinaires (gemeines Senfmehl, treib es durch ein Haarsieb, damit der Unrath oder die Steine zurück bleiben, und lege es in eine Schüssel. Gieß  $1\frac{1}{2}$  Maß eingekochten und heißgemachten süßen Most an das Senfmehl, rühre es untereinander, mache eine kleine Schaufel oder ein anderes Stück Eisen glühend, rühre den Senf nochmal mit diesem glühenden Eisen durcheinander, damit der raube Geschmack von dem Mehl genommen werde. Wenn der Senf ganz kalt ist, so gieß ihn in einen steinernen Topf, und binde ihn oben mit einem Papier zu, worauf du ihn ebenfalls das ganze Jahr hindurch zum Rindfleisch gebrauchen kannst.

Anmerkung. Man kann nach Belieben auch nur  $\frac{1}{2}$  Pfd. Senfmehl oder weniger anmachen.

N<sup>o</sup> 19. Rothe Rüben einzumachen, die zum Rindfleisch gegeben werden.

Siede rothe Rüben so viel als du in kalten Tagen zu verbrauchen gedenkst, weich, schäle sie dann ab, und laß sie kalt werden. Schneide sie sonach Scheibchenweise, nimm eine kleine Hand voll Fenchel und eben so viel Anis, und streue beides darauf; nimm auch ein Stückchen Meerrettig, puße und schneide ihn in kleine Würfelchen, und streue sie ebenfalls unter die Rüben.

Mache dieses alles mit beiden Händen durcheinander, ver-  
setze diese Masse in einen steinernen Hafen, gieß so viel Essig daran, daß er über die eingemachten Rüben laufe, binde ein starkes Papier auf den Hafen, und laß sie einige Tage in dem Essig beizen. Nachher kannst du zu deinem Gebrauch nach Belieben davon nehmen.

N<sup>o</sup> 20. Kleine Gurken (Kukummern) einzumachen.

Trockne die Gurken, so viel du für dein Haushalten nöthig zu haben vermeinst, jede mit einem Tuch sauber ab, damit sie trocken seien; belege den Boden eines steinernen Hafens mit dem sogenannten Gurkenkraut; auf solches lege eine Lage Gurken, dann wieder eine Lage Gurkenkraut, und auf diese wieder Gurken. Mit dieser Abwechslung wird so lange fortgefahen, bis der Hafen voll ist. Zuletzt belege gleichfalls den Hafen oben mit Gurkenkraut.

Gieß in ein Kastrol nach Proportion der Kukummern guten Weinessig, lege 24 Nägelein und so viel weiße Pfefferkörner dazu, und laß den Essig auf dem Feuer laulich werden. Gieß ihn alsdann über die in dem Hafen befindlichen Kukummern so, daß der Essig über solche überlaufe. Hernach nimm einige große Weinstockblätter, bedecke die Kukummern damit, verbinde den Hafen mit Papier, und laß ihn an einem kühlen Orte 10 Tage ungeöffnet stehen, worauf man schon von diesen eingemachten Kukummern zum Rindfleisch &c. &c. genießen kann.

Es werden auch von diesen eingemachten Kukummern Saucen zum Rindfleisch auf folgende Art verfertigt:

Schäle von 10 — 11 kleinen Kukummern die Haut ab, und schneide sie klein würfelartig, gib in ein Kastrol oder Tiegel

3 Loth Butter nebst den zusammengeschnittenen Kufummern und  $\frac{1}{8}$  Maß Wein, und laß sie auf den Feuer gelinde werden; gieß  $\frac{1}{4}$  Maß von der Coulis darauf, Glace eines halben Hühnereies groß, auch Salz, und laß die Sauce etwas einkochen; dann nimm das Fett nebst dem Faum herab, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und gib sie zum Rindfleisch auf die Tafel.

N<sup>o</sup> 21. Sauere Rahmsauce zu einem gedämpften Rindfleisch.

Gib 4 Loth Butter in ein Kastrol, röste einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü daran,  $\frac{1}{8}$  Maß saueren Rahm und eben so viel Bertrameßig, lege die Schale von einer Zitrone und  $\frac{1}{2}$  Hühnerei groß Glace dazu, salze es, und laß die Sauce bis auf  $\frac{1}{4}$  Maß einkochen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so schlage sie durch ein Haartuch, und gib sie heiß zur Tafel.

N<sup>o</sup> 22. Olivensauce zu einem marinirten Lendenbraten zu geben.

Schäle 2 obere Kaffeschalen voll Oliven ab, damit die Steine hinwegkommen. Gib in ein Kastrol oder Tiegel 3 Loth Butter, oder noch besser, so viel Provenceröl, laß es heiß werden, und lege die Oliven in dasselbe. Gieß  $\frac{1}{8}$  Maß rothen Wein daran, und laß die Oliven weich dünsten. Gieß auch  $\frac{1}{4}$  Maß von der Coulis daran,  $\frac{1}{2}$  Hühnerei groß Glace, und laß die Sauce wohl verkochen, vergiß aber nicht, ein wenig Salz daran zu streuen; säume sie ab, nimm das Fett davon, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und richte sie zum Rindfleisch an.

N<sup>o</sup> 23. Grüne Butter von Schnittlauch.

Wies und wasche eine Handvoll Schnittlauch sauber, schneide ihn so fein, als möglich ist, lege ihn in einen Mörser, gib einen halben Anrichtlöffel voll von den Spinatschotten dazu, lege  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter hinein, und stoße alles durcheinander. Nimm dann die grüne Butter heraus, treib sie durch ein Haarsieb, und verfare, wie bei der Sardellenbutter geschehen ist.

N<sup>o</sup> 24. Eingemachte Champignons welche kalt zum Rindfleisch gegeben werden.

Puße und wasche soviel Champignons als du zum Aufheben für nöthig erachtest sauber, blanchire sie einen Wall im Salzwasser, schwemme sie wieder mit kaltem Wasser ab, und lege sie auf ein sauberes Tuch damit sie trocken werden. Wenn sie ganz trocken sind so lege sie in einen steinernen Topf oder ein Glas, gieße in ein Kastrol 1 1/2 Maß guten Essig, lege 30 Nägelein und 30 Pfefferkörner dazu, ein Pfötchen Muskatblüthe und ebensoviele Kardomomen. Setze hierauf den Essig auf das Feuer und laß ihn kochen, setze ihn dann vom Feuer und laß ihn laulich werden; gieß ihn hernach über die Champignons, binde ein Papier über das Geschirr, und hebe sie bis zum Gebrauch auf.

Will man von diesen Champignons zum Rindfleisch geben, so nimm nach Proportion der Gäste heraus, soviel nöthig ist, lege sie auf einen sauberen Teller, gieß etwas guten Essig und Provenceröl daran auch 10 feingeschnittene Charlotten und ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer. Mache alles durcheinander u. gib sie als Zugehör nebst dem Rindfleisch zur Tafel.

N<sup>o</sup> 25. Sardellen zum Rindfleisch.

Wasche 30 Sardellen sauber aus, löse das Fleisch von den Gräthen gib aber Acht daß die beiden Theilchen schön ganz bleiben. Lege sie hernach auf einen Teller, schneide 10 Charlotten recht fein gib sie dazu, gieß ein wenig Provenceröl und Salz darauf und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 26. Heringe als Zugehör zum Rindfleisch.

Lege 4 Heringe über Nacht ins Wasser, hernach ziehe die Haut ab, schneide sie der Länge nach entzwei, nimm das Eingeweide heraus, und schneide kleine schmale Stückchen aus den gespaltenen Heringen, dann lege sie auf einen Teller und bringe sie nebst dem Rindfleisch zur Tafel.