

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

III. Gemüse

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

dies alles wird gehackt und in einem Stückchen Butter gedünstet, daß es ganz rösch wird; dann wird alles nochmals auf ein Brett genommen und nebst etwas gesottenen Morcheln fein verwiegt, dann mit Eigelb zu einem Teig gemacht, den man auf das Fleisch streicht, ein wenig Salz und Pfeffer darüber, rollt das Fleisch zusammen, bindet es noch, damit es nicht aufgeht. Nun wird das Fleisch mit Speck, Butter, gelben Rüben, Schalotten und etwas Fleischbrühe zugesetzt und so gedämpft. Wer es liebt, kann Kappern, Sardellen oder Kräuternessig in die Sauce thun. Man kann auch ganz kleine Kartoffeln in Butter oder Petersilie dünsten und mit dem Rindfleisch auftragen.

---

### III. G e m ü s e.

---

70. Wörasing mit Feldhühnern. — Man nimmt recht feste, nicht sehr große Wörasingköpfe, schneidet sie in 4 Theile, wäscht sie sauber, thut in ein Geschirr Butter, Streife von magerm Speck, dann von dem Wörasing. In die Mitte thut man gut dressirte Feldhühner, bedeckt es mit Wörasing, streut etwas Salz darüber, und dünstet dies mit einander schön gelb. Die Feldhühner sowohl als die zerschnittenen Wörasing müssen in ihrer Form bleiben, und nicht zu weich gedämpft seyn, wobei man fleißig nachschauen muß. Auch müssen die Feldhühner in Speck eingebunden seyn. Beim Anrichten werden die Feldhühner in die Mitte der Platte, und der Wörasing darum gelegt, und etwas Schü daran.

71. Gedämpften Wörasing. — Der Wörasing wird in fingerbreite Riemen geschnitten, gut gewaschen, dann in ein Geschirr in Würfel geschnittenen magerm Speck gethan und ein Stück frische Butter, den Wörasing nun dazu, etwas Salz, ein klein bißchen

Pfeffer, dann auf ein schwaches Feuer gesetzt, und so recht langsam gedämpft, öfters umgewendet, wenn es durchaus gelb ist, so wird ein klein wenig Mehl darüber gestreut, und wenn es nöthig ist, ein bißchen Fleischbrühe daran gethan, gut durch einander gerührt, noch eine Weile stehen gelassen, dann ist es fertig.

72. Andre Art. — Der Wörsing wird gut verlesen und gewaschen, dann in kochendes Wasser gethan und weich gekocht, ist dies geschehen, so thut man ihn in frisches; wenn er eine Weile darin gelegen, so drückt man ihn aus, und verwiegt ihn, doch nicht fein. Nun thut man in ein Geschirr Butter, oder gutes Bratenfett, thut eine fein geschnittene Zwiebel hinein, läßt sie darin, bis sie sich anfängt zu färben, thut Mehl dazu, rührt es durch einander, und gießt, soviel man nöthig glaubt, Fleischbrühe daran, kocht es so ein wenig, und thut den Wörsing sammt dem erforderlichen Salz dazu, und läßt es ganz langsam eine Weile so kochen, dann ist das Gemüse fertig.

73. Gefüllten Weißkrautkopf. — Man nimmt einen schönen breiten Krautkopf, macht die harten Blätter davon, kocht ihn dann in Salzwasser, bis die Blätter halb weich sind; nimmt ihn dann heraus, läßt ihn gut abtropfen. Macht unterdessen folgende Fülle: Man nimmt das Herz des Krautkopfes, indem man ihn auseinander legt, doch muß acht gegeben werden, daß die Blätter am Kopf bleiben, das Herz sammt ziemlich Zwiebeln und etwas gebratenes Kalbfleisch wird verwiegt, in Butter gedünstet, dann in Milch oder Fleischbrühe eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Brod dazu, gut verrührt, Kastanien, welche gesotten und geschält sind, auch dazu, nebst Salz, etwas Muskatnuß, dann mit 2 Eiern vermischt. Nun thut man von dieser Masse in die Mitte, schlägt von den Blättern darüber, daß die Fülle ganz damit bedeckt wird, thut dann wieder Fülle darauf, bedeckt's wieder mit den Blättern, dann die letzte Fülle, und wieder mit den Blättern bedeckt, daß durchaus nichts von der

Fülle zu sehen ist. Hierauf nimmt man starken Bindfaden, (Spagat) fährt unter dem Kopf durch, und macht es so, bis der Kopf wenigstens 8 mal umwunden ist. Dann wird in ein Gechirr, das die ziemliche Weite von der Form des Kopfes hat, Butter gethan, der Kopf hinein gesetzt und so recht behutsam schön gelb auf beiden Seiten gedämpft, dann angerichtet, so daß das oben gehörende Theil des Kopfes auch auf der Platte ist; dann eine gute Buttersauce darüber angerichtet.

74. Gebackenes Weißkraut. — Man verwiegt einen nicht großen zarten Krautkopf mit Zwiebeln und ziemlich Speck, der nicht besonders fett seyn darf, dämpft alles in Butter weich; thut 2 in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Kreuzerbrod, nebst 3 ganzen Eiern, Salz und Muskatnuß dazu, rührt alles recht gut durcheinander, füllt es in einen gut ausgestrichenen und mit Brod bestreuten Model, und backts im Ofen, laßt es schön gelb werden, und stürzt es beim Anrichten auf die Platte. Man giebt dies Gemüse ohne Beilage.

75. Gefülltes Sauerkraut. — Ist das Sauerkraut noch nicht sehr sauer, so wird es gleich zugesetzt (ohne es vorher im Wasser auszuwaschen) mit gutem Abschöpf fett und ein wenig Wasser, weil es weicher wird; ist es nun gekocht, so läßt man es verkühlen. Es werden nun Nudeln gemacht, nicht sehr fein geschnitten, dieselben in Salzwasser gesotten, und dünn auseinander auf eine Platte gethan, dann wird Schinken verwiegt. Eine Form wird dick mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, eine Lage Sauerkraut hinein gethan, dann eine Lage Nudeln, sauren Rahm darüber, dann Schinken, wieder sauren Rahm, dann wieder Sauerkraut, dann Nudeln, sauren Rahm, dann Schinken, wieder Rahm, und zuletzt Sauerkraut, man streut etwas geriebenes Brod darüber, legt frische Butter darauf und backts im Ofen. Beim Anrichten auf die Platte gestürzt und aufgetragen.

76. Gedämpfetes Sauerkraut. — Man ver-  
wiegt Speck und Zwiebeln jedes gleich viel, bestreut  
in einem Geschirr den Boden damit, legt Sauer-  
kraut darauf, dann wieder von dem Verwiegten, dann  
wieder Sauerkraut; deckt nun das Geschirr zu, und  
läßt das Kraut auf schwacher Hitze zwei Stunden so  
dünsten; kehrt es dann mit der Gabel einmal um, wo  
es am Boden ganz gelb seyn wird. Man läßt es  
nach dem Umwenden immer fest zugedeckt stehen, damit  
es unten wieder schön gelb wird. Auf diese Art wird  
das Sauerkraut wirklich sehr gut, und sieht schön aus.  
Wenn das Sauerkraut noch nicht sehr sauer ist, so  
kann man ein Gläschen Wein daran thun, aber erst,  
wenn es bald gekocht ist, weil sonst die Kraft des  
Weins verkocht.

77. Gewöhnliches Sauerkraut. — Das  
Sauerkraut wird in ein großes Geschirr gethan, wozu  
man gesalzenes oder auch ungesalzenes Schweinefleisch  
thut; eine ganze Zwiebel, etwas Wasser, stellt es dann  
auf nicht zu starkes Feuer, deckt es gut zu, und schaut  
während dem Kochen mehrmals danach, damit es nicht  
anbrennt. Wenn man es in einem gut verschlossenen  
Geschirr in einen Ofen thun kann, so wird es viel  
besser, weil aller Geschmack beisammen bleibt.

78. Sauerkraut mit Hecht. — In einen be-  
strichenen Model thut man schon fertig gekochtes Sauer-  
kraut, darauf eine Lage abgesottener, in Stückchen ge-  
brochener Hechts, ein bißchen sauern Rahm und so fort,  
oben muß Sauerkraut seyn. Man macht von Milch  
und Mehl einen dicken Teig, schüttet ihn oben über  
das Sauerkraut, damit kein Dampf herausgeht, weil  
dasselbe viel schmackhafter bleibt. In den Teig macht  
man mit dem Messer lange Einschnitte, streut etwas  
geriebenes Brod darüber, ein wenig Butter, und backt  
es im Ofen; dann giebt man es sammt der Form auf  
den Tisch. Man kann auch Erbsen- oder Kartoffelbrei  
zu Sauerkraut geben.

79. Rothkraut. — Dies wird fein geschnitten wie Nudeln, sauber gewaschen, dann in einem Geschirr mit frischer Butter, wovon man eine ganz fein geschnittene Zwiebel thut, gethan, etwas Salz daran, gut zugedeckt, und so ganz langsam gedämpft, öfters umgerührt, wenn es bald weich ist, rothen Wein oder auch nur Estragon-Essig daran geschüttet, wovon es eine schöne Farbe erhält. Vor dem Anrichten stäubt man ein bißchen Mehl darüber, rührt es noch einmal durch, und wenn es nöthig ist ein bißchen Fleischbrühe, oder wenn es nicht sauer genug seyn sollte, Wein oder Essig daran; dann wird es, wenn es angerichtet ist, mit schon vorher abgekochten und in Schü gelegenen Kastanien belegt und aufgetragen.

80. Sauerkraut mit Schnecken. — Das Sauerkraut wird mit frischer Butter, oder wenn man hat, mit Gänsefchmalz und einer verwiegten Zwiebel mit etwas Wasser zugesetzt, recht weich gekocht, ein wenig Mehl darüber gestreut und untereinander gemacht; dann läßt man es erkalten. Die Schnecken werden gekocht, aus den Häuschen genommen und gespußt. Fein verwiegte Kalbsleber wird mit gebackter Petersilie, Schalotten, Schnittlauch, Salz und Pfeffer vermischt, die Schnecken und ein wenig geriebenes Brod nebst etwas Schü dazu, gut durch einander gemacht. Eine Form wird mit Butter bestrichen, mit Brod ausgestreut, die Hälfte des Sauerkrauts hinein gethan, dann die Schneckenmasse, die andere Hälfte des Sauerkrauts darauf, oben etwas Butter, und im Ofen schön gelb gebacken, dann auf eine Platte gestürzt.

81. Winterkohl. — Dieser wird sauber gewaschen, Finger breit geschnitten, dann in siedend Wasser zugesetzt, gekocht, bis er weich ist. Dann wird Butter oder Bratenfett genommen, eine Zwiebel darin geschwitzet, etwas Mehl dazu, dann Fleischbrühe daran, den Kohl, welchen man in frisch Wasser gethan und wieder gut ausgedrückt hat, dazu, gesalzen und gut durcheinander gerührt und noch eine kleine Weile gekocht, dann auf

die Seite gethan, wo er nur heißt bleibt. Man kann auch unter diesen Kohl Kastanien thun, so ist er besser, und ehe man ihn anrichtet etwas Schü.

82. Rosenkohl. — Von diesem nimmt man die festgeschlossenen Köpfschen, macht die äußeren Blättchen davon, wascht ihn sauber, und köcht ihn dann in Salzwasser weich, aber doch, daß er ganz bleibt. Man nimmt ein Stückchen Butter, läßt Mehl darin anziehen, gießt Fleischbrühe daran, und läßt es eine Weile so kochen; thut dann den Rosenkohl, den man in einem Sieb gut abtropfen läßt, hinein, und läßt es nun noch einmal mit einander aufkochen, schüttelt ihn vor dem Anrichten öfters durcheinander, damit die Sauce sich nicht so zusammen zieht. Wer es liebt, kann auch etwas Schü in die Sauce thun.

83. Gefüllte Kohlraben. — Dazu werden schöne Kohlraben genommen, geschält, das Deckelchen mit ein Paar grünen Blättchen schön abgeschnitten, die Kohlraben behutsam ausgehöhlt, mit einer Fülle wie zur Kalbsbrust gefüllt, dann in eine Maschine, die man zum Kartoffelsieden hat (mit einem Schaumlöffel ähnlichen Boden) gestellt, auf kochendes Wasser gesetzt, und so auf dem Dampf gekocht, wo sie wirklich sehr gut und schön weiß werden; man giebt acht, daß im Kochen die Blättchen nicht aus den Deckelchen verloren gehen, weil das Grüne seine Farbe behält und deswegen auf der Platte gar gut aussieht. Sie werden beim Anrichten schön auf die Platte gelegt und eine Butter-sauce nebenherum geschüttet und aufgetragen.

84. Kohlraben auf andre Art. — Die Kohlraben werden geschält, das zarte Kraut derselben nebst einem Würsingkopf genommen, gewaschen, dann in Wasser weich gekocht, in kalt Wasser gethan, dann die Kohlraben herausgenommen, das Kraut gut ausgedrückt und fein gehäckelt, die Kohlraben werden in Scheiben geschnitten, ein Stückchen Butter oder auch gutes Abschöpf Fett wird in ein Geschirr gethan, etwas verwegte Petersilie und Zwiebeln hinein, gedünstet und

ein wenig Mehl, dann ein wenig Fleischbrühe dazu, die Kohlraben hinein und nur ein bißchen aufgekocht, auch ein wenig Salz daran, das Kraut der Kohlraben wird eben so behandelt, die Kohlraben werden nun in die Mitte der Platte angerichtet, das Kraut im Kranz herum, es sieht besser aus.

85. Weiße Rüben. — Man schneidet Nierensfett, aber nur wenig, in ganz kleine Bröckelchen, thut es nebst frischer Butter in ein Geschirr, die Rüben, welche gut geschält und gewaschen sind, dazu, ein kleines bißchen Salz, deckt es gut zu, und läßt sie dämpfen, während dem muß man sie mit einem Schöpfel ein öfter umwenden, denn mit dem Kochlöffel zerrührt man sie stärker, weil man sie ja gewöhnlich in Würfel schneidet.

86. Braune Rüben. — In einem Geschirr läßt man Butter heiß werden, thut einen Löffel voll gestoßenen Zucker hinein und läßt ihn braun werden, schüttet Fleischbrühe daran, und legt die in Würfel geschnittenen Rüben hinein, und kocht sie gut zugedeckt wie die obigen. Wenn sie nicht fett genug sind, thut man noch frische Butter daran.

87. Gelbe Rüben. — Diese werden geschabt, gewaschen und in längliche Stückchen oder Scheiben geschnitten. Petersilie und Zwiebeln werden mit etwas Mehl in Butter ein wenig geschwitzt, dann Fleischbrühe daran, die gelben Rüben dazu, gut zugedeckt und unter öfterm Umwenden und dem nöthigen Salze weich gekocht, daß sie aber nicht verfochen, muß man sehr acht geben, denn sonst sehen sie nicht gut aus. Man kann auch kleine ausgemachte Erbschen dünsten und in die Mitte der Platte anrichten, und außen herum die gelben Rüben.

88. Spargeln. — Diese werden sauber geschabt, gewaschen, in Büschel gebunden und in Salzwasser nicht zu weich gekocht, folgende Sauce dazu gemacht: man nimmt frische Butter und Mehl, läßt es anziehen, thut von der Spargelbrühe und etwas Fleischbrühe



dazu, und macht eine leichte Sauce, läßt sie eine Weile kochen, verrührt einige Eiergelb mit etwas Citronensaft, rührt es an die Sauce, läßt sie aber ja nicht mehr kochen. Die Spargeln werden auf eine Platte schön angerichtet, so daß der abgeschnittene Theil am Rande der Platte ist, sie müssen alle eine Länge haben. Die Sauce wird in einem Sauciere besonders dazu gegeben und so aufgetragen.

89. Andere Art. — Die Spargeln werden auf die obige Art zugerichtet, wenn sie weich genug sind herausgenommen, in einer Serviette gut abgetrocknet, dann auf eine Platte, die man in die Wärme stellt, gethan. Frische Butter läßt man zergehen, und schüttet sie, so weit die Spargeln grün sind, darüber, und trägt sie auf.

90. Blumenkohl. — Der Blumenkohl wird gut verlesen, gewaschen und so viel wie möglich ganz gelassen, dann in gesalzenem Wasser ziemlich weich, doch nicht, daß er auseinanderfällt, gekocht. Eine Buttersauce von der Brühe des Blumenkohl wird mit Eiern und saurem Rahm vermischt, diese auf die Platte angerichtet, dann den Blumenkohl hinein gesetzt, so daß es gut aussieht, und gleich aufgetragen.

91. Schwarzwurzeln. — Die Wurzeln werden gewaschen, geschabt, und dann in Wasser, worein man etwas Essig und Mehl thut, gethan; dann noch gut aus diesem gewaschen, in längliche Stücke geschnitten, und in ungesalzenem Wasser (weil sie eher weich werden) gekocht, dann eine Sauce wie beim Blumenkohl gemacht.

92. Mangoldstiele. — Kann man auf die nämliche Art kochen, wie die Schwarzwurzeln, oder auf folgende Art: Man verwiegt Petersilie und Zwiebeln ziemlich fein, thut ein Stückchen Butter in ein Geschirr, thut die von Fäden befreite und wie die Schwarzwurzeln geschnittenen Stiele hinein, streut das Verwiegte darüber, nebst etwas Salz, deckt es gut zu, und dämpft es unter öfterm Umwenden recht langsam, wenn sie

weich sind, wird ein wenig Mehl darüber gestreut, umgeschüttelt und ein wenig Fleischbrühe, wenn es nöthig ist, darüber gethan, auch ein wenig Schü ist sehr gut daran.

93. Champignons. — Die Champignons werden gut verlesen, und rein gewaschen, dann in leichtgesalzenem Wasser weich gekocht, auf ein Sieb zum abtropfen gethan. Es wird Petersilie und Schalotten gut verwiegt, in einem Stückchen Butter gedämpft, mit etwas Mehl, dann braune Fleischbrühe daran gethan, so gekocht, dann die Champignons hinein, und mit ein bischen Wein noch eine Weile miteinander gekocht, dann sind sie fertig. Wenn die Champignons groß sind, so kann man sie nach Belieben schneiden.

94. Spinat. — Wenn der Spinat verlesen und gut gewaschen ist, wird er in kochendem Wasser, worin ein wenig Salz ist, weich gebrüht, aber das Geschirz muß nicht bedeckt werden, damit der Spinat seine grüne Farbe nicht verliert; ist er nun weich, so wird er in frisches Wasser gethan, dann wieder ausgedrückt, und dann nicht gar fein verwiegt. Ein Stückchen frische Butter läßt man zergehen, thut ein bischen Mehl hinein, rührt gute Fleischbrühe daran, den Spinat dazu, etwas Salz, und läßt ihn so nun ein paar Minuten auf dem Feuer anziehen, stellt ihn, wenn man nicht gleich anrichtet, auf die Seite, denn wenn der Spinat zum zweitenmal stark kocht, wird er rauh. Beim Anrichten wird er auf der Platte mit dem Messer schön glatt gestrichen, und mit demselben gitterartige Einschnitte gemacht, mit in Butter gebackenem Brod garnirt.

95. Petersiliewurzeln. — Die Wurzeln, welche ziemlich groß seyn müssen, werden geschabt, gewaschen, und dann im Wasser gekocht, dann in Scheiben geschnitten. Etwas Butter mit ein wenig verwiegten Petersilie und Zwiebeln, wird mit etwas Mehl nun leicht gedünstet, Fleischbrühe daran gethan, die Wurzeln dazu, und noch eine Zeit so gekocht, auch das nöthige

Salz dazu. Man muß sie nicht zu weich kochen, die Scheibchen müssen schön ganz bleiben.

96. Brockelerbsen. — Man thut frische Butter in ein Geschirr, wenn sie zergangen ist, ein wenig Mehl hinein, thut die ausgekernten und gut gewaschenen Erbsen dazu, schüttet Wasser daran, daß es darüber geht, ein wenig in Büschel zusammen gebundene Petersilie, wenn man will auch etwas Zucker, so läßt man sie zwei Stunden kochen; vor dem Anrichten wird Eiergelb und süßer Rahm daran gethan.

97. Zwiebeln. — Die Zwiebeln, welche in ganz dünne Scheiben geschnitten sind, werden mit frischer Butter und Wasser zugeseht, und ganz langsam gekocht, bis sie weich, und kein Wasser mehr daran ist, dann wird etwas Mehl darüber gestäubt, und von der braunen Fleischbrühe daran gethan, und so noch eine gute Weile gekocht.

98. Bohnen. — Die Bohnen, welche noch ganz jung seyn müssen, werden klein geschnitten, in gutem Fett gedämpft, aber ganz langsam, öfters untereinander gemacht, etwas Salz daran, und verwiegtes Bohnenkraut, wenn sie weich sind wird ein wenig Mehl darüber gethan, und ein wenig Fleischbrühe, dann sind sie fertig.

99. Geröstete Kartoffeln. — Man nimmt gefotten und wieder kalt gewordene in Scheiben geschnittene Kartoffeln, thut sie mit Butter und einer kleinen Zwiebel, die man zuerst ein wenig dünstet, in eine Pfanne, bratet sie recht gut, doch nicht daß sie hart werden, thut Salz daran, und wenn sie bald angerichtet werden, etwas gut verlesenen Kimmel, macht es mit diesem recht gut durch einander, und gibt sie gleich zu Tisch.

100. Gedämpfte Kartoffeln. — Hierzu sind die englischen die besten, sie werden roh geschält, und müssen schön rund seyn. Man thut in ein Geschirr Butter, die Kartoffeln dazu mit etwas Salz, deckt sie gut zu, und schüttelt sie öfters um, weil sie gern

ansitzen, streut während dem Dämpfen verwięte Petersilie und Zwiebeln darüber; ehe sie angerichtet werden wird etwas gute Fleischbrühe oder Schü daran gethan.

101. Kartoffeln mit Majoran. — Es wird eine ganz dünne Buttersauce gemacht, gesottene in Scheiben geschittene Kartoffeln hinein gethan, Salz, und wenn die Kartoffeln eine Weile gekocht haben thut man fein zerriebenen Majoran daran, und kocht sie mit diesem nur noch ein wenig.

102. Kartoffeln mit Hammelscolett. — Gesottene Kartoffeln werden fein geschnitten, ein Model mit Butter ausgestrichen, die Hälfte Kartoffeln hinein gethan, etwas Salz und Pfeffer, dann die gut zugerichteten Cotelett, dann die andre Hälfte Kartoffeln, dann etwas Fleischbrühe daran geschüttet, und oben Butter darauf gelegt, dann im Ofen gelb werden lassen.

103. Kartoffeln mit Schinken. — Man bestreicht ebenfalls eine Form mit Butter, streut sie mit Brod aus, belegt den Boden mit in nicht zu dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln, so auch den ganzen Rand der Form, dann wird gehackter Schinken und saurer Rahm darauf gethan, dann wieder Kartoffeln, dann wieder Rahm und Schinken, zu oberst müssen Kartoffeln seyn; etwas frische Butter oben darauf gelegt, und im Ofen recht schön gelb gebacken, dann gestürzt und aufgetragen.

104. Kartoffeln mit Crem. — Eine Form, welche man auf den Tisch gibt, wird mit guter Butter bestrichen, dann Kartoffeln, welche ziemlich dick geschnitten sind, hinein gethan, dann wird 1 Schoppen saurer Rahm mit 2 ganzen Eiern gut verrührt darüber geschüttet, und in Ofen gethan, bis der Rahm wie eine gut gestandene Crem aussieht, dann gleich auf den Tisch. Auch ein bißchen Salz muß unter die ganze Masse.

105. Gefüllte Kartoffeln. — Man schält kalt gewordene mittlere Kartoffeln, höhlt sie aus, und backt sie schön gelb im Butter, füllt sie dann mit einem guten Hasche, ordnet sie recht gut auf der Platte, und trägt sie auf. Man kann auch etwas gute Schü neben herum gießen.

---

### Beilagen zu Gemüsen.

106. Leberwürste. — Man verwiegt Leber von Geflügel oder Kalbsleber mit etwas Speck sehr fein, zugleich verwiegt man Zwiebeln, dünstet sie in Butter, thut es vom Feuer, und die Leber dazu, nebst eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Weißbrod, etwas Salz und Gewürz dazu, verrührt alles recht wohl, und verdünnt es mit Eiern und ein wenig Milch, füllt es in schon dazu bereitete sehr wohl gereinigte Därme, bratet sie dann etwas langsam.

107. Netzwürste. — Es wird Kalbfleisch mit etwas Zwiebeln und Zitronenschalen fein verwiegt, mit einem Stückchen Butter auf dem Feuer geschwitz, dann etwas geriebenes Brod und Eier darunter, ein wenig sauren Rahm und das nöthige Salz. Von einem Kalbsnetz werden Stückchen geschnitten, von der Farse darauf gethan, und zusammen gerollt, in der Mitte zusammen gebunden, und dann in Butter gebraten, der Faden dann weggenommen.

108. Bratwürste. — Man nimmt 1 Theil Schweinfleisch, 2 Theile Kalbfleisch und 1 Theil Nierenfett, nebst etwas Speck, dies alles wird sehr fein gehackt, thut es in ein Geschirr, Salz, Pfeffer, gestoßene Nelken, fein gehackte Zitronenschalen, und fein geriebener Majoran dazu, rührt es ganz langsam mit kaltem Wasser ein, je länger man dies Fleisch verarbeitet wie besser es ist; dann wird es in die dazu bereiteten Därme gefüllt, und nach Belieben gebraten.

109. Omelette-Würste. — Man backt Omelette, legt sie breit auseinander, verwiegt übriggebliebenes Wildpret, oder auch anders Fleisch, mit Petersilie und Zwiebeln fein, thut es in ein Geschirr, ein wenig Salz dazu, verdünnt es mit saurem Rahm, streicht etwas dick auf die Omelette, welche aber nur ganz leicht gebacken seyn dürfen, wickelt sie zusammen, und backt sie recht schön gelb auf beiden Seiten.

110. Fleischwürste. — Man verwiegt ebenfalls übriggebliebenes Fleisch mit Zwiebeln und Petersilie, rührt etwas Butter mit Eiergelb ab, thut das Verwiegte dazu, Salz, Muskatnuß, geriebenes Brod ein bißchen sauren Rahm, das Eiweiß zu Schnee geschlagen gut darunter gerührt, dann mit noch mehr geriebenem Brod fingerlange Würste daraus gemacht, diese in geriebenem Brod umgewendet, dann in gerührten Eiern, dann wieder in geriebenem Brod, und so im Butter schön gelb gebacken.

111. Hühnerwürste. — Man nimmt das Fleisch von einem halben Huhn, hackt es fein, weicht  $1\frac{1}{2}$  Kreuzerbrod in Fleischbrühe oder Milch ein, drückt es wieder gut aus, dazu auch  $\frac{1}{8}$  Pfd. zerlassene Butter, 4 Eigelb und von 2 Eiweiß Schnee geschlagen, etwas Salz, dies alles wird in einem Mörser noch recht fein gestoßen, dann auf ein Nudelbrett genommen, mit etwas Mehl Würste davon gemacht wie die obigen; dann in nicht stark kochender Fleischbrühe oder schwach gesalzenem Wasser gekocht. Nachdem nimmt man sie heraus und läßt sie abtropfen, wendet sie dann in Eier und Brod um und backt sie in Butter.

112. Nierenschnitten. — Gebratene Kalbsnieren werden mit Zwiebeln und Petersilie gut verwiegt, Salz und etwas Pfeffer dazu gethan, geriebenes Brod und Eier gut mit einander gerührt, dann auf Weißbrodschnitten etwas hoch gestrichen, dann in Butter gebacken.

113. Gebackene Kalbsmilchling. — Die Milchling werden gewaschen, dann in Fleischbrühe ein wenig

gekocht und kalt werden lassen. Unterdessen dämpft man verwiegte Petersilie und Zwiebeln in frischer Butter, wendet die kalt gewordenen Kalbsmilchling darin um; wenn das Fett dann gesteht, so werden sie in Eiern und geriebenem Brod umgekehrt und gebacken.

114. Gebacknes Kalbshirn. — Man siedet das Hirn in Fleischbrühe, läßt es recht kalt werden, und macht es in beliebige Stücke, welche man in einer kalten Buttersauce, die aber dick seyn muß, umwendet, dann in Eiern und Brod umgekehrt werden sie wie die Kalbsmilchling gebacken.

115. Hirnküchlein. — Es wird ein Teig gemacht von 8 Loth Mehl, 4 Loth Butter, ein wenig Salz, die Butter und das Mehl gut mit einander verrieben, dann mit Wasser angemacht, daß man ihn Messerrücken dick auswellen kann; es werden nun in der Größe eines Trinkglases Blättchen daraus geschnitten, 3 Eiweiß werden recht steif zu Schnee geschlagen; auf jedes Blättchen wird ein Löffel voll Schnee gethan, in die Mitte eine Nuß groß abgesottenes Kalbshirn, ein wenig in den Schnee gedrückt, damit es sich besser hält, dann in Butter recht schön gelb gebacken, und gleich aufgetragen.

116. Hirnschnitten. — Man nimmt ungefähr 3 Loth Butter, rührt sie ab, thut dann ein gehäuteltes, gesottenes, und wieder erkaltetes Kalbshirn dazu, rührt es mit einander eine gute Zeit, damit sich Beides gut vermischt, thut Salz, Muskatnuß, verwiegte Petersilie, und etwas Brosamen darunter, rührt alles mit einem Eiweiß noch recht gut untereinander, streicht es auf Brodschnitten, und backt sie in Butter.

117. Kalbscotelett. — Die Rippen werden einzeln zerschnitten, das Fleisch am Beinchen herunter gezogen, alles Hautige und Zähne davon gethan, und in eine gute Form gebracht. Sie werden nun behutsam mit einem Messerrücken etwas geklopft, mit feinem Salz bestreut, und so eine Zeit liegen gelassen; ehe man sie braucht, werden sie in gut verrührten Eiern

umgewendet, dann in geriebenem Brod, und etwas rösch gebacken, damit sie nicht trocken werden.

118. Kalbscotelett in Papier. — Petersilie, Schalotten und etwas Speck werden fein verwiegt,  $\frac{1}{4}$  Bogen Papier zu jedem Cotelett wird mit Butter bestrichen soviel die Cotelett Platz nimmt, von dem Verwiegten darauf gethan, dann das Cotelett, welches wie die vorhergehenden zugerichtet seyn muß, und mit etwas Salz bestreut, oben streicht man es mit Butter, thut von dem Gemüs darauf, ein bißchen geriebenes Brod; nun wird die andre Hälfte des Papiers über das Cotelett gezogen, das zuviel Vorstehende abgeschnitten, dann an allen Enden das Papier eingekniff, daß es die Gestalt des Coteletts bildet; sie werden nun etwas rösch auf dem Rost gebraten, und müssen recht saftig seyn. Sie werden sammt dem Papier auf den Tisch gegeben.

119. Hammelscotelett. — Die Hammelsrippen werden ebenfalls schön zugerichtet, geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, wenn sie eine Zeitlang so gelegen, so wendet man sie in gutem Baumöl um, und dann in fein verwiegter Petersilie und Schalotten, bratet sie auch auf dem Rost, aber nur nicht zu trocken.

120. Hammelsbrust. — Eine Hammelsbrust wird entweder allein oder auch mit dem Rindfleisch weich gesotten, dann die Beinchen heraus gemacht, und kalt werden lassen, nachdem wird sie mit etwas Butter bestrichen, ein wenig Salz und Pfeffer darauf gethan, nebst ziemlich geriebenem Brod, stellt sie in einen Ofen oder auf einen Rost und macht sie schön gelb.

121. Hasencotelett. — Aus den Schlegeln des Hasen werden schöne runde Stückchen in der Größe eines Trinkglases geschnitten, in ein flaches mit Butter bestrichenes Geschirr neben einander gelegt, etwas Schüt darüber; dann verwiegt man Petersilie, Kappern und Schalotten recht fein, bedeckt jedes Cotelett ziemlich damit, thut noch in ganz kleine Würfeln geschnittenen Speck darauf, oben darüber ein mit Butter bestrichenes



Papier, thut sie in einen Ofen bis das Papier gelb ist, dann sind sie fertig.

122. Kalbscotelett mit Schwarzwurzeln. — Die Schwarzwurzeln werden sauber gepuzt, gewaschen, in fingerlange und etwas dicke Stücke geschnitten, mit Butter und ein wenig Wasser aufs Feuer gesetzt, und so gedämpft. Die Cotelett, welche nur schwach gesalzen seyn müssen, werden zu den Schwarzwurzeln gethan, und so beides mit einander noch gedämpft, bis die Cotelett weich sind, dann ein bißchen Mehl darüber gestreut, umgeschüttelt, ein wenig Schü noch anziehen lassen. Beim Anrichten werden die Schwarzwurzeln auf die Platte gethan, die Cotelett schön oben darauf, und aufgetragen.

123. Kalbscotelett mit Kartoffeln. — Die Cotelett werden wie gewöhnlich zugerichtet, und nur mit wenig Salz bestreut; läßt sie eine Zeitlang so liegen, dämpft sie dann in Butter, Speck, gelbe Rüben und Zwiebeln, thut ein klein wenig Fleischbrühe, die nur schwach gesalzen ist, daran, läßt sie unter öfterm Umwenden weich werden. Unterdessen kocht man Kartoffeln in Fleischbrühe weich, treibt sie durch ein Sieb, thut ein Stückchen frische Butter in ein Geschirr, die durchpassirten Kartoffeln dazu, rührt es über dem Feuer bis es beinahe kochen will; stellt es dann ab, und rührt bis die Masse schön weiß aussieht, beinahe wie gerührte Butter; ist es noch nicht Zeit zum Anrichten, so erhält man es nur recht warm, aber kochen darf es nicht mehr. Beim Anrichten werden die Kartoffeln auf die Platte gethan, die Cotelett schön darauf, und der von den Coteletts gezogene Schü darüber geschüttet, und so aufgetragen. Ein wenig guten sauern Rahm ist sehr gut unter der Kartoffelmasse.

124. Rindfleisch mit Gemüs. — Weiße Rüben, gelbe Rüben, Kohlrüben, schneidet man in der Form wie einen kleinen halben Apfel, kleine Wörsingköpfe, welche sehr fest seyn müssen, werden in 4 Theile geschnitten. Man thut in ein breites Geschirr Speck,

Zwiebelscheiben und ein beliebiges Stück Rindfleisch, welches man gut klopft, Salz darauf, thut dann alle die gerichteten Gemüse dazu, schüttet halb Wasser und halb Fleischbrühe daran, bis es halb darüber geht, läßt es wohl zugedeckt recht langsam kochen; die Gemüse müssen aber alle in ihrer Form bleiben, weswegen man nicht darin rühren muß. Beim Anrichten wird das Fleisch in die Mitte der Platte gethan, die Gemüse darum gelegt, jede Gattung zusammen, die kurz eingekochte Sauce darüber, und mit ganz kleinen in Butter gedünsteten Kartoffeln garnirt.

125. Hammelfleisch mit Gemüse. — Man dämpft einen Hammelbug ziemlich weich, schneidet ihn zu kleinen Stücken. Nun werden weiße Rüben, Sellerie, Rosenkohl, gelbe Rüben, Wirsing, Kohlraben, Spargeln, Blumenkohl in Salzwasser ziemlich weich gekocht. Eine Form mit einem breiten Boden wird mit Butter ausgestrichen, mit Brod bestreut, von den Gemüsen, die gut abgetropft seyn müssen, der Boden der Form recht zierlich und dick ausgelegt, und die Hälfte des Gemüses so in die Form gethan, dann das Hammelfleisch, die andere Hälfte des Gemüses darauf, oben etwas frische Butter, und dann in einen nicht sehr heißen Ofen gethan; dann gestürzt, etwas von dem Schü des Hammelfleisches darüber gegossen und aufgetragen. Die Gemüse muß man zum Theil in Scheiben schneiden, weil man sie am Boden der Form besser einrichten kann.

126. Kalbschnitzchen mit Reis. — Von einem Kalbschlegel oder auch Bug wird Fleisch herunter geschnitten, von allen Fasern befreit, und sehr fein zerwiegt, etwas Salz darunter gemischt, in der Größe wie ein Trinkglas runde Schnitzchen daraus gemacht, eine Zeit so stehen lassen. Unterdessen kocht man nach Verhältniß Reis in Fleischbrühe weich, aber doch daß er schön ganz bleibt. Die Kalbschnitzchen werden in Butter etwas gelb gedämpft, während dem mit Zitronensaft beträufelt; der Reis wird auf eine Platte ange-

richtet, die Schnittchen ordentlich darauf gesetzt, etwas gute Schü darüber geschüttet, und auf den Tisch.

127. Feldhühner mit Linsen. — Die Feldhühner werden gut gepuht, ausgenommen, schön dressirt, mit Speck umbunden, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Petersiliawurzeln, Schalotten und Salz auf das Feuer gesetzt, und gedämpft bis sie weich und schön gelb sind; wenn sie nur wenig Sauce gezogen haben, thut man noch Fleischbrühe dazu; indessen werden die gut gereinigten, gewaschenen Linsen mit etwas Butter, würfelig geschnittenem Speck, Selleriewurzeln in Wasser recht weich gekocht, dann durch ein Haarsieb gestrieben, in ein Geschirr gethan, mit dem heißen Schü der Feldhühner verdünnt, dann auf eine Platte angerichtet, die Feldhühner, denen der Speck abgelöst wird, darauf gesetzt, und dann gleich auf den Tisch gegeben.

128. Leberkuchen. — Es wird eine halbe Kalbsleber, welche gebraten und wieder erkaltet seyn muß, auf dem Reibeisen gerieben, 3 Loth frische Butter mit 3 Eiern abgerührt, ein in Milch geweichtes und wieder halb ausgedrücktes Kreuzerbrod wird dazu gethan, sehr fein mit einander verrührt, die geriebene Kalbsleber uebst etwas fein verwiegter Zitronenschale und ein wenig Salz wird dazu gethan, sehr gut durcheinander gemacht; ein flaches Holztafel wird mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, hineingefüllt und langsam <sup>cal. u. n.</sup> gebacken. Man kann diesen Kuchen auch in einer <sup>ornate</sup> backen wie Omelette.

129. Gebackene Hühnchen. — Die Hühnchen werden sauber gepuht, in 4 Theile zerschnitten. Eiweiß wird zu Schaum, aber nicht zu Schnee, geschlagen, die Hühnchen, welche ein wenig gesalzen seyn müssen, werden gut darin umgewendet, dann in geriebenem Brod, in Butter recht schön gelb gebacken, mit gebackener Petersilie garnirt, dann gleich aufgetragen.