

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

VI. Verschiedene Ragouts

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

noch ein wenig getrocknet in einem nicht sehr heißen Ofen, dann in einem Mörser mit einem Viertelpfund Butter recht fein gestoßen. Nun wird in ein Kasseroll ein Viertelpfund frische Butter gethan, wenn sie zergangen ist, das Gestoßene dazu, und auf dem Feuer, welches nicht stark seyn darf, immer gerührt, bis die Butter eine schöne rothe Farbe angenommen hat; dann wird Fleischbrühe oder auch nur Wasser daran geschüttet, und so eine Zeitlang gekocht, dann durch eine Serviette in kaltes Wasser, welches man in eine Schüssel thut, gepreßt, wenn die Krebsbutter gestanden ist, so kann sie verbraucht werden.

226. Sardellenbutter. — Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. Sardellen, stößt sie in einem Mörser mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter recht fein, wenn man etwas Häring hat, ist es noch besser, dann läßt man von den Sardellen weg; wenn es nun fein gestoßen ist, so drückt man es durch ein Haarsieb, und gebraucht nach Belieben davon.

227. Knoblauchbutter. — Man verwiegt 5 bis 6 gut geschälte Knoblauch recht fein, drückt sie durch ein Haarsieb, und vermischt sie recht gut mit $\frac{1}{4}$ Pfd. frischer Butter, indem man die Butter mit dem Knoblauch mit einem hölzernen Löffel stark verknettet, auch muß man einen hölzernen Löffel zum Durchdrücken im Haarsieb nehmen.

VI. Verschiedene Ragouts.

228. Hühnchen mit Krebsauce. — Die jungen Hühnchen werden sauber gepuht und gewaschen, dann gut dressirt, mit ein wenig Speck umbunden, inwendig etwas frische Butter, Salz und eine mit Nelken besteckte Zwiebel gethan, dann in einem Geschirr mit gelben Rüben, Speck, Zwiebeln, Salz, Butter und etwas Wasser über ein nicht starkes Feuer gesetzt, und so unge-

fähr $\frac{1}{2}$ Stunde, während dem man sie auch umwendet, gedämpft, daß sie aber schön weiß bleiben. Unterdessen nimmt man ein Stückchen Butter, läßt sie zergehen, thut Mehl darein, gießt Fleischbrühe daran, thut Krebsbutter darein, daß die Sauce schön roth wird, eine mit Nelken beiseckte Zwiebel, und läßt die Sauce nur langsam eine halbe Stunde kochen. Beim Anrichten wird die Sauce zuerst auf die Platte gethan, die Hühnchen schön darauf gesetzt, mit den Lebern und Mägen, welche man auch gedämpft hat, so wie auch mit Krebschwänzen geziert.

229. Hühner mit grüner Sauce. — Die Hühner oder jungen Hähnen werden, wenn sie gut gereinigt sind, mit Speck umbunden, in einer Kasserolle mit Speck und Fleischbrühe zugesetzt, und so weich gedämpft. Man nimmt eine Hand voll Petersilie, Estragon, Pimpernell, Spinat und grüne Zwiebeln, bricht alles mit etwas Salz und ohne bedeckt, damit es schön grün bleibt. Ist es nun weich, so thut man es in frisches Wasser, drückt es wieder gut aus, hackt es fein, und drückt es mit 2 hartgesottenen Eiern durch das Haarsieb. Dieß alles wohl verrührt, in ein Geschirr gethan, nur auf den warmen Heerd, daß es aber nur ja nicht kocht, etwas laue Fleischbrühe wird dazu gethan, dann mit Essig, Del, Salz und Pfeffer eine Sauce gemacht, die aber nicht dünn seyn darf, sondern wie ein leichter Brei. Die Sauce wird auf die Platte angerichtet, die Hühner darauf, und so aufgetragen.

230. Gefüllte Hühner mit Citronensauce. — Man richtet zwei junge Hühner wie zum braten. Die Leber derselben hackt man mit 2 Loth Speck, Schalotten, Petersilie, Majoran und Citronenschalen recht fein, mischt Salz darunter, und füllt die Hühner damit, dressirt sie noch gut, und macht die Deffnung zu. Nun nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfd. geringes Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, reibt es gut zusammen, und macht mit Salz und Wasser einen Teig daraus, den man auswahlen kann, belegt den Boden des Teigs, den man so groß ausgewählt hat, daß die

Hühner nebeneinander Platz haben, mit Speckscheiben, legt die Hühner darauf, streicht sie gut mit Butter, thut ein Lorbeerblatt, Thimian, Zitronenschalen, Petersilie, Salz und etwas Nelken darauf, legt wieder Speckscheiben darauf. Die andere Hälfte des Teiges wird nun auch ausgewählt, die Seite, worauf die Hühner zu liegen kommt, wird mit Eigelb bestrichen, und auf die Hühner gelegt, an den Enden gut zugenäht, daß es keine Luft bekommt, dann an den Enden wie überall stark mit Eigelb bestrichen, und so 1 Stunde in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Unterdessen wird folgende Sauce gemacht: 2 Loth frische Butter läßt man zergehen, thut ein Löffel voll Mehl darein, schüttet ein Glas voll braune und eben so viel weiße Fleischbrühe dazu, schneidet eine kleine Citrone in ganz dünne Blättchen, thut sie in die Sauce, und kocht sie eine halbe Stunde. Die Sauce wird dann, wenn sie einen recht guten Geschmack nach Zitronen hat, und nicht zu dick oder zu dünn ist, auf eine Platte angerichtet. Die Hühner aus dem gebackenen Teig genommen, von allem, was darauf ist, befreit, und in die Sauce gelegt, und dann gleich auf den Tisch gegeben.

231. Hühner mit Blumenkohl. — Der Blumenkohl wird gut belesen, in frisch Wasser gelegt, dann in gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht, und man muß darauf sehen, daß er nicht sehr zerfällt. Die Hühnchen, welche gut zugerichtet seyn müssen, werden mit gelben Rüben, Petersilie, Fleischbrühe und ein Stückchen frischer Butter und Salz weich gedämpft. Nun wird frische Butter in ein Kasseroll gethan, wenn er zergangen ist, Mehl hinein, dann mit Fleischbrühe angefüllt, eine Weile gekocht; der Saft von den Hühnchen wird zur Sauce gethan, mit Eigelb legirt auf eine Platte angerichtet, die Hühnchen darauf. Der Blumenkohl, welcher unterdessen gut abgekocht ist, wird in schönen Stückchen um die Hühner gelegt, und so recht heiß aufgetragen.

232. Verlorene Hühnchen. — Man nimmt 3

Hühnchen, dämpft sie mit Butter und einer Zwiebel und ein wenig Salz halb weich, und läßt sie kalt werden. Man weicht 3 bis 4 Kreuzerbrod in Wasser ein, rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit 5 Eigelb ab, drückt das eingeweichte Brod recht fest aus, thut etwas Salz und Muskatnuß dazu. Das Eiweiß wird zu leichtem Schnee geschlagen, darunter gezogen. Ein blecherner Model wird mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, der dritte Theil der Masse darein gethan, die Hälfte der Hühnchen, welche in kleine Stückchen geschnitten seyn müssen, darauf gelegt, dann wider ein Theil der Masse, dann die letzte Hälfte der Hühnchen, und zuletzt die Masse vollends darauf gethan. Die Form wird nun in ein Geschirr mit kochendem Wasser gestellt, das Wasser darf aber nur bis an die Hälfte der Form reichen, weil es sonst im kochen in die Form dringen könnte. Man thut oben auf die Form einen eisener oder blechener Deckel mit Kohlen, aber nur ganz schwach, und läßt es so $\frac{3}{4}$ Stunde kochen, stürzt es dann auf eine Platte, und gießt recht gute Schü, mit Citronensaft versetzt, daran, und trägt es auf. Es muß aber ziemlich viel Schü daran gethan werden. Von dem Brod muß man auch die Kruste ganz abreiben, ehe es eingeweicht wird.

233. Hühnchen in Champagnersauce. — Die Hühnchen werden, nachdem sie gut gepuht und gewaschen sind, in schöne Stückchen geschnitten, und eine Weile in frisches Wasser gelegt, dann heraus gethan, und mit Schinken und ziemlich Butter, worin Mehl gewirkt ist, zugesetzt, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Citronenscheiben, Petersilie, gelbe Rüben, Selleriewurzel und Majoran, alles zusammengebunden, mit diesem werden die Hühnchen gedämpft; dann gießt man Fleischbrühe daran, läßt es auf schwachen Kohlen kochen. Kurz vor dem Anrichten wird ein Glas Champagner oder auch anderer guter Wein daran gegossen und etwas Citronensaft dazu, mit einander gut anziehen lassen, dann gleich angerichtet.

234. Hühner mit kalter französischer Sauce.

— Man bratet 2 junge Hühner oder Hahnen recht gut aus, und läßt sie kalt werden. Zur Sauce nimmt man eine kleine Hand voll Estragon, Thimian, Majoran, Kressig, Körbelskraut, Petersilie, Sellerieblätter, 6 Wachholderbeer, 3 Gewürznelken, etwas Pfeffer, 2 Schaloten, eine Zinke Knoblauch und auch eine Hand voll Sauerampfer, von jeder Sorte Kräuter wird eine kleine Hand voll genommen; die Kräuter gut gewaschen, und wieder abtropfen lassen. Nun wird alles in einem Mörser gestoßen zu einem Saft, dann durch das Haarsieb getrieben; dann wird ein Stückchen Butter genommen, zergehen lassen, 2 Löffel voll Mehl darein gethan, 3 Eiergelb dazu, und sehr fein angerührt, mit einem Glas Wein und Fleischbrühe angefüllt, recht fleißig gerührt, daß sie nicht gerinnt; läßt sie unter immerwährendem rühren kochen, bis sie recht dick ist, läßt sie dann kalt werden, und vermischt sie mit dem durchgetriebenen grünen Saft, thut noch 1 Löffel voll Senf dazu, und rührt's mit Salz, Essig und Del zu einer etwas dicken Sauce. Das gebratene Geflügel wird nun in schöne Stückchen geschnitten, auf eine Platte geordnet, die Sauce darüber angerichtet, und aufgetragen. Zu dieser Sauce kann man auch gebratene und wieder kalt gewordene junge Tauben nehmen, oder auch Kalbfleisch, und wenn man wenig Fleisch hat, so kann man kleinen Kopfsalat oder auch Gurken zwischen das Fleisch legen, und die Sauce darüber anrichten, so ist es auch recht gut.

235. Hühner mit Champignons. — Man nimmt etwas große Hühner, putzt sie sauber, dressirt sie gut, und hält sie ein paar Minuten in kochende Fleischbrühe, läßt sie dann wieder recht kalt werden. Die Schlögel werden nun schön abgelöst, das Brustfleisch vom Knochen abgemacht, und in schöne Stückchen, in der Form einer kleinen Cottelete, geschnitten, an das spitzige Ende derselben eine Krebscheere befestigt statt des Beinchen's. Dann werden die Cottelete auf ein gut mit Butter bestrichenen Blech gelegt, oben mit einem dick mit Butter bestrichenen Papier, worauf etwas ganz

feines Salz gestreut wird, bedeckt, und so auf heißem Heerde nur ganz wenig dünsten lassen, damit sie nicht hart aber schön weiß werden. Die Knochen von den Hühnern hackt man in kleine Stücke, und kocht sie in Fleischbrühe gut aus. Die Schlegel werden in folgender Sauce fertig gekocht: Ein Stückchen Butter läßt man zergehen, thut Mehl hinein, und füllt es von der Brühe, worin die Knochen gekocht worden, und etwas Wein auf, legt eine Büschel zusammengebundene Petersilie dazu, und die Schlegel darein, läßt es so eine halbe Stunde ganz langsam kochen, und legt eine starke Hand voll kleine, schon abgesottene Champignons darein. Beim Anrichten werden nun die Schlegel recht schön in die Mitte der Platte gelegt, so daß die Beinchen alle einwärts sehen, die Sauce durchpassirt und darüber angerichtet; die Champignons aber ganz in die Mitte angerichtet, sodann mit den Cottelete garnirt, welches wirklich sehr schön aussieht, weil sich das Rothe gar gut ausnimmt.

236. Hühner mit Trüffel. — Von der Brust der Hühner werden, wie im Vorhergehenden, Stückchen geschnitten. Dieselben gerade so behandelt, nur keine Krebscheeren daran. In der nämlichen Form wird trocknes, mürbes Brod geschnitten, dasselbe recht schön gelb gebacken. Man siedet Trüffel im Wein, schneidet sie dann in Scheiben, macht eine dicke Buttersauce, verdünnerts mit dem Wein, worin die Trüffel gesotten worden, nebst etwas gutem Schü, läßt es mit einander eine kleine Weile gelind kochen. Nun wird beim Anrichten eine Schnitte Brod dann ein Stückchen Fleisch gelegt, aber man muß es so richten, daß es zum Theil aufrecht steht auf der Platte; weil es viel besser aussieht, man richtet es so in die Runde, daß in der Mitte Raum bleibt, worin man dann die Sauce, in welche man die Trüffel schon eine Zeitlang gethan hat, anrichtet, und gleich auf den Tisch gibt.

237. Hühner, fricassirte. — Die Hühner werden, nachdem sie sauber gemacht sind, eine Weile in

frisches Wasser gethan, dann herausgenommen, und entweder schön dressirt oder in beliebige Stücke geschnitten. Ein Stück frische Butter wird in ein Kasseroll gethan, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, eine gelbe Rübe und ein wenig Fleischbrühe, die Hühner darein gethan, und ein wenig Salz darüber, dann so schön weiß gedämpft, indem man sie fleißig umwendet, sie dürfen aber nicht sehr weich seyn. Nun verwiegt man etwas Zwiebeln und Petersilie sehr fein, dünstet sie in etwas frischer Butter, thut Mehl dazu, rührt es mit etwas Fleischbrühe recht glatt an, gießt die Brühe, worin die Hühner gedämpft worden sind, auch dazu, nimmt aber zuerst alles Fett davon, und legt die Hühner hinein, und läßt sie darin ganz langsam auskochen. Wenn man anrichtet, so wird Eiergelb und saurer Rahm an die Sauce gerührt, die Hühner auf die Platte angerichtet, die Sauce darüber, und aufgetragen. Man kann auch noch beim Anrichten Zitronensaft an die Sauce thun.

238. Hühner mit Morcheln. — Man bindet die Hühner, nachdem sie gut dressirt sind, mit Speck ein, setzt sie in einem Geschirr mit Zwiebeln, gelben Rüben, magerm Speck, ein Lorbeerblatt, frischer Butter und ein wenig Fleischbrühe auß Feuer, läßt sie so langsam braten. Unterdessen werden Morcheln sehr sorgfältig gewaschen und in Wasser weich gekocht, dann in ein Sieb gethan, daß sie abtropfen. Die Lebern der Hühner werden ganz fein verwiegt, eben so etwas Petersilie und Schalotten, welches in ein wenig Butter recht weich, ohne gelb zu werden, gedämpft wird; dann die verwiegte Leber und etwas gerieben Brod dazu, mit der Schü von den Hühnern verdünnert, daß es wie ein dickes Hasche ist, ein paarmal aufkochen lassen, dann auf die Seite gestellt, wo es nur warm bleibt. Die Hühner werden nun von dem Speck und Faden befreit, auf eine Platte gethan. Von den Morcheln, welche ziemlich groß seyn sollen, werden die Stiele abgeschnitten, und die Oeffnung so gemacht, daß man sie mit dem Hasche füllen kann, wenn sie gefüllt sind, schön um die Hühner gelegt. Die Schü von den Hühnern nebst noch

andern, wenn es nicht genug seyn sollte, wird mit etwas Citronensaft versetzt, und über die Hühner und Morcheln recht heiß angerichtet und auf den Tisch gegeben.

239. Hühner à la Machonnaise. — Zwei junge Hühner werden schön weiß gebraten, dann kalt werden lassen, und in schöne Stückchen geschnitten. Zur Sauce nimmt man 6 rohe Eiergelb, rührt dieses mit einem kleinen Trinkglas voll Provenceröl, welches man nur Tropfenweis in die Eiern laufen läßt, bis es ganz dick und zart ist, rührt auch einen guten halben Schoppen zerlassene saure Gelee darunter, Salz, Pfeffer, und wenn es nicht sauer genug seyn sollte, noch ein bißchen Essig. Wenn nun die Masse gut gerührt ist, so werden die Stückchen darin umgewendet, daß sie ganz davon bedeckt sind, dann schön auf der Platte arangirt, und wenn man noch von der Masse übrig hat, darüber gethan und an einem kalten Ort bis zum Austragen gestellt. Wenn man Eis hat, so kann man es im Sommer darauf stellen.

240. Hühner mit Erbsensauce. — Die Hühner werden mit Fleischbrühe und Butter zugesezt und so nicht ganz weich gedämpft, dann erkalten lassen. Während dessen sezt man, wenn es zwei Hühner sind, 1 Schoppen grüne Erbsen mit frischer Butter und etwas Petersilie nebst einem Trinkglas voll Wasser auf Feuer, und läßt sie so weich kochen; treibt sie dann durch ein Haarsieb, rührt gute Schü oder auch nur Fleischbrühe darunter, stellt es zum Feuer, daß es zwar kochend heiß wird, aber doch nicht kocht; rührt dann zwei Eiergelb und einen halben Schoppen süßen Rahm darunter, verrührt es recht gut, es muß wie ein leichter, dünner Brei seyn. Die Hühner werden in kleine Stücke geschnitten, die unnöthigen Knochen davon gemacht, in Butter umgewendet, dann in geriebenem Brod auf einen Rost gethan, und auf schwachen Kohlen schön gelb werden lassen, auf eine Platte schön angerichtet, die Sauce darüber gegossen und auf den

Tisch gegeben. Wenn man diese Platte mit Krebschwänzen und Trüffel in Scheiben geschnitten garnirt, so sieht sie sehr schön aus.

241. Junge Enten mit Erbsen. — Die Enten werden, nachdem sie abgenommen sind, gleich gerupft, so lange sie noch warm sind, es muß Acht gegeben werden, daß man die Haut nicht verletzt; wenn sie nun sauber gepuht und gewaschen sind, so werden sie schön dressirt, inwendig hinein Salz und eine mit Nelken besteckte Zwiebel gethan, dann mit Speck eingebunden, mit gelben Rüben, Zwiebeln, Salz und Butter und ein wenig Wasser zugesetzt und nur langsam recht schön gebraten. Unterdessen kocht man nach Gutdünken schöne grüne Erbsen mit einem Stückchen frischer Butter und Wasser weich, daß sie jedoch ganz bleiben. Wenn nun die Enten schön gebraten sind, so macht man eine Glace, indem ein Stückchen Zucker schön braun geröstet und mit Schü ganz zäh gekocht wird. Die Erbsen werden nun auf eine Platte angerichtet, die Enten, wenn sie vom Faden und Speck befreit sind, darauf gesetzt und dann recht schön glasirt und aufgetragen. Wenn man will, so können auch die Enten mit abgesotteneu Kalbsmilchling garnirt werden. Auch darf man nicht vergessen, wenn sie angerichtet sind, Bratenschü von den Enten über die Erbsen zu gießen. Es muß überhaupt ziemlich viel Schü seyn, damit er den Erbsen zum Theil vorsteht.

242. Eine Ente im Morast. — Wenn die Ente sauber gepuht ist, thut man Herz, Leber und Magen davon, dämpft die Ente in einem Kasseroll mit Butter. Die Leber, Herz und Magen werden mit Citronenschalen, Petersilie und Schalotten recht fein verwiegt. Ist die Ente bald weich, so wird sie heraus genommen, etwas Mehl in dem nämlichen Geschirr geröstet. Ist zu viel Fett darin, so wird davon heraus genommen, ist nun das Mehl gelb geröstet, so wird das Verwiegte dazu gethan und auch noch ein wenig geröstet; dann mit so viel Fleischbrühe aufgefüllt, daß es eine nicht zu dünne

Sauce gibt; die Ente wird nun darein gethan und gut gekocht, aber ganz langsam. Beim Anrichten wird die Ente auf die Platte gethan und die Sauce darüber.

243. Enten mit falscher Pomeranzensauce. — Man nimmt einen Löffel voll ausgefottene Butter in ein Geschirr, läßt sie heiß werden, rührt dann einer Nuß groß gestoßenen Zucker hinein, und röstet ihn darin schön gelb, dann läßt man einen Löffel voll Mehl darin anziehen, und schüttet Fleischbrühe daran, thut die Ente darein, ein Lorbeerblatt, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Petersilienwurzel und nach und nach ein Glas Wein, und so läßt man ganz langsam die Ente weich kochen. Wenn angerichtet wird, so läßt man, wenn die Ente auf der Platte ist, die Sauce darüber durchpassiren, und wenn die Sauce zu viel Fett haben sollte, so wird es rein abgenommen.

244. Ente mit Oliven. — Wenn die Ente gut zugerichtet ist, so bindet man sie mit dünnen Speckscheiben ein, legt sie in ein Kasseroll mit gelben Rüben, Zwiebeln, Thimian, eine Gewürznelke und etwas Salz, schüttet auch ein halbes Trinkglas voll Fleischbrühe dazu, bedeckt sie noch mit einem mit Butter bestrichenen Papier, deckt sie gut zu, und läßt sie so auf schwachem Feuer beinahe eine Stunde dämpfen. Man macht dann folgende Sauce: Butter in der Größe eines halben Hühnerreis läßt man in einem ganz kleinen Löffel voll Mehl anziehen, gießt ein Schoppen braune Fleischbrühe und Schü daran, läßt es eine gute Zeit mit einander kochen. Unterdessen schält man Oliven von den Steinen, gibt aber acht, daß sie doch an einem Stücke bleiben, damit man ihnen ihre Façon wieder geben kann. Die Oliven werden nun ein Paar Minuten in der Sauce mitgekocht; die Ente auf die Platte angerichtet, und die Sauce darüber gegossen und so aufgetragen.

245. Enten mit Reis. — Die Ente wird mit Butter, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und Fleischbrühe und ein wenig Salz weich gedämpft; nun nimmt man

$\frac{1}{2}$ Pfd. Reis, reinigt ihn sauber, und brüht ihn mehreremal mit kochendem Wasser, schüttet Fleischbrühe daran, kocht ihn weich, aber nicht daß er zerfällt, gießt auch während dem Kochen die Brühe, worin die Ente gedämpft wird, daran; macht den Faden von der Ente, legt sie auf eine Platte, und garnirt sie mit dem Reis, und trägt sie gleich auf den Tisch.

246. Ente mit Kräutersauce. — Diese wird ebenfalls wie die Obige gedämpft. Man verwiegt ziemlich Schalotten, Petersilie, etwas Thymian oder Majoran sehr fein, läßt ein wenig Butter zergehen, legt die Kräuter hinein, und läßt sie ein wenig dämpfen, dann ein halben Löffel voll fein geriebenes Weißbrod nebst Schü und einem Glas Wein dazu, und so eine Weile gekocht, wenn sodann die Ente auf der Platte angerichtet ist, wird die Sauce darüber gegossen und servirt.

247. Enten mit Hopfen. — Die gut gereinigten und wieder abgetrockneten Enten werden mit Salz und Pfeffer eingerieben und so 1 Stunde stehen gelassen; dann werden sie mit Speck umbunden in ein Geschirr gelegt. Man thut ein Glas voll Fleischbrühe und $\frac{1}{4}$ Glas voll Essig dazu, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Citronenschalen, und läßt sie so weich aber schön weiß dämpfen. Während dessen werden junge Hopfen, die schön grün und gut belesen sind, im Salzwasser ziemlich weich gekocht, dann in ein Sieb zum Ablaufen geschüttet, fest ausgedrückt und nicht sehr fein verwiegt. In ein Stückchen Butter wird etwas fein verwiegte Petersilie gethan, nur ein wenig gedämpft, und ein bißchen Mehl dazu, von der Brühe, worin die Enten dämpfen, daran geschüttet, und dann die Hopfen dazu, gut umgerührt, und miteinander eine Weile so kochen lassen, dann auf die Seite gestellt, und ein Eigelb daran gerührt. Wer es liebt kann auch 1 Löffel voll Provenceröl an die Hopfen gießen. Die Hopfen werden nun auf die Platte angerichtet und die Enten darauf und aufgetragen.

248. Gefüllte Ente mit Trüffelsauce. — Die Ente wird, nachdem sie gut gepuht ist, der Länge nach auf dem Rücken aufgeschnitten und alle Knochen ausgelöst, dann mit folgender Farse gefüllt: Die Entenleber wird mit Gänseleber, Kalbsleber oder Leber von anderm Geflügel fein verwiegt, $\frac{1}{8}$ Pfd. Speck fein geschabt, ein Paar Trüffel fein gehackt, eine halbe Hand voll Petersilie wird ebenfalls fein verwiegt, auch dergleichen ein Paar Schalotten, $\frac{1}{2}$ Kreuzerbrod gerieben, und mit etwas Nelken, Salz und 2 Eiern gut durcheinander gemacht und im Mörser gestoßen, dann die Ente damit gefüllt, zugemacht, und ihr so viel wie möglich die Form wieder gegeben. Nun wird die Ente in ein Geschirr gethan, auf den Boden desselben zuerst Speckscheiben gelegt und eben so auch auf die Ente, dann Zwiebeln, gelbe Rüben und Thimian und ein Glas Fleischbrühe dazu gethan, zuerst mit einem Papier zugedeckt und dann mit einem gut schließenden Deckel, und so recht langsam etwa eine Stunde gedämpft; ist sie sodann weich genug, so wird sie auf die Platte gethan, den Bindfaden davon genommen, und folgende Trüffelsauce daran angerichtet: 3 mittelgroße Trüffel werden in dünne Scheiben geschnitten, in einem Stück Butter, einer welschen Nuß groß, ein Paar Minuten gedünstet, dann ein klein wenig Mehl darüber gestreut, umgeschüttelt, und ein Glas rother Wein und ein Glas Schü oder braune Fleischbrühe daran geschüttet, eine gute Weile so kochen lassen, dann auf die Platte angerichtet und servirt. Man kann auch die Ente kalt werden lassen, und in eine saure Gelee, die noch später beschrieben wird, thun.

249. Ente mit Drangensauce. — Die Ente wird hiezu schön weiß gedämpft. Zur Sauce schneidet man von einer bittern Pomeranze die äußere Schale ganz dünn ab, schneidet sie länglicht ganz fein, legt sie $\frac{1}{4}$ Stunde in kochendes Wasser, nimmt sie heraus, und gießt kaltes Wasser darüber. In ein Geschirr thut man, so viel man nöthig glaubt, gute Schü un

etwas Fleischbrühe nebst den Drangenschalen, und läßt es auf die Hälfte einkochen; bei dem Anrichten wird die Sauce mit dem Saft von einer Citrone versetzt, und wenn die Ente auf der Platte ist, darüber angerichtet.

250. Ente mit weißen Rüben. — Dazu wird die Ente mit Speck, gelben Rüben, Thimian und Salz, etwas Butter und ein wenig Wasser schön gelb gedämpft. Weiße Rüben werden Messerrücken dick, in der Größe eines kleinen Thalers, in Scheiben geschnitten, dann in Salzwasser nicht ganz weich gekocht, herausgenommen und kalt werden lassen. Nun wird Butter ziemlich heiß gemacht, die Rüben schön gelb darin gebacken; das Fett nebst den Wurzeln wird, wenn die Ente weich ist, davon genommen; die Stücke ein Paar Minuten zur Ente in die Schü gethan, welches nicht zu wenig seyn darf, weil die Rüben davon einschlürfen; dann die Ente auf die Platte angerichtet, und die Rüben sammt dem Schü darum gethan und, recht heiß aufgetragen.

251. Salmi von Wildenten. — Man nimmt die Wildenten gut aus, macht sie recht sauber, aber ohne sie zu waschen, thut sie in ein Geschirr mit einem Stückchen Butter, etwas Schinken, einem Lorbeerblatt, einer Zwiebel, Thimian, Salz und ein Glas Wein, deckt sie gut zu, und läßt sie nicht zu weich dämpfen und schön braun werden; ist dieß geschehen, so wird die Ente herausgethan und erkalten lassen. Die Ente nun in schöne Stücke geschnitten, der Rückgrat aber wird in einem Mörser sehr fein gestoßen; in den Saft, worin die Ente gedämpft worden, wird ein Löffel voll Mehl gerührt, mit brauner Fleischbrühe angefüllt und so eine Weile gekocht, man rührt dann den fein gestoßenen Rücken nebst der mitgedämpften und mit den Rüben ebenfalls gestoßenen Entenleber hinein, und wenn es noch eine kleine Weile gekocht hat, so wird es durch ein Haarsieb gestrichen, in ein Geschirr gethan, der Saft von einer Citrone hinein gedrückt, ein Paar abgessottene Trüffel in Scheiben dazu, dann die Enten

stückchen hinein gelegt, und alles nur heiß erhalten, nicht aber daß es kocht. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so wird es auf ein Platte gethan, und mit in halbe Sterne geschnittenem in Butter schön gelb gebackenem Brod garnirt, dann aufgetragen.

252. Frigando von Wildenten. — Die Wildenten, wozu zwei eine ordentliche Platte geben, werden gut gereinigt, die Schlegel gut abgelöst; die Haut von der Brust losgemacht und die Brust schön heraus geschnitten und mit Speck gut gespickt, dann die Schlegel auch gespickt, beides in Butter, Zwiebeln, ein wenig Fleischbrühe nebst ein bißchen Salz gedämpft. Während dessen werden 6 große Zwiebeln mit $\frac{1}{4}$ Pfd. magerm Schinken und $\frac{1}{4}$ Pfd. frischer Butter recht weich und weiß gedämpft, dann 2 Löffel voll Mehl dazu, durcheinander gemacht, mit einem Schoppen guter Fleischbrühe aufgefüllt, und zu einer dicken Sauce einkochen lassen, dann durch ein Haarsieb gestrichen, mit 2 Eiergelb vermischt und nur noch recht heiß erhalten, welches am Besten geschieht, wenn man das Durchgetriebene in ein etwas hohes Geschirr thut, und dasselbe in ein anderes mit heißem Wasser angefülltes Geschirr stellt. Das Purée wird, wenn angerichtet wird, auf die Platte gethan, das Frigando in die Mitte der Platte darauf gesetzt und die Schlegel darum gelegt. Den Rücken der Ente bratet man auch mit der Ente, damit es eine gleiche Schü giebt, welche man recht dick und zäh einkochen läßt, und dann die Frigando, wenn sie angerichtet sind, damit schön glassirt, und gleich auftragen.

253. Salmi von Feldhühnern. — Wenn die Feldhühner gereinigt sind; so werden sie mit Butter, Salz, Schaloten und etwas Speck nicht zu weich gebraten, wenn sie wieder erkaltet sind, in Stücke geschnitten, dann wird das Fett aus dem Geschirr gethan, worin sie gebraten worden, ein klein wenig Mehl darauf gestreut und mit einem Glas rothen Wein aufgefüllt,

gut durchgekocht, Schü dazu gethan, einer kleinen Nuß groß Zucker wird recht braun geröstet, mit ein wenig Fleischbrühe aufgelöst, und dann in die Sauce gethan, wenn es noch ein wenig gekocht hat, wird die Sauce durchpassirt, in ein Geschirr gethan, die Feldhühner hinein gelegt und recht heiß erhalten. Wenn beim Anrichten die Stückchen auf der Platte schön geordnet sind, so wird die Sauce darüber angerichtet, und mit Citronenschalen, welche die Gestalt eines kleinen Rosenblattes haben, garnirt und aufgetragen. Wenn man in Scheiben geschnittene Trüffel in die Sauce thut, ist es sehr gut.

254. Gestürztes Salmi von Feldhühner. — Von 3 gebratenen Feldhühnern werden die Brüste in ganz dünne Stückchen geschnitten, das Uebrige alles ganz fein in einem Mörser wie ein Teig zusammen gestoßen, mit eines halben Hühnereies groß Butter in ein Geschirr gethan, mit etwas ganz magerm Speck, geschnittenen Zwiebeln ganz langsam auf schwachem Feuer gedämpft, dann ein Löffel voll Mehl darunter gerührt, mit ein Schoppen Fleischbrühe aufgefüllt, etwas Citronenschale, den Saft von einer Citrone, und so eine gute Weile noch gekocht, dann durch ein Sieb gestrichen, mit dem Gelben von 5 Eiern vermischt, sammt dem in feine Blättchen geschnittenen Brustfleisch. Dann wird eine Form mit Butter bestrichen, mit dreieckicht ausgeschnitten und in Butter gebratenem Brod wie ein Stern ausgelegt; die Masse darauf gefüllt, in ein Geschirr mit kochendem Wasser gestellt, daß aber nur bis an die Hälfte der Form gehen darf; was man sich jedesmal merken muß, wenn man auf diese Art in einer Form, welche kein geschlossener Deckel hat, etwas kocht. Die Form wird nun zugedeckt, und oben schwache Kohlen auf den Deckel gethan; läßt es nun so langsam kochen, bis es in der Form fest geworden ist; dann wird es auf eine Platte gestürzt, und folgende Sauce daran gegeben: Einige Trüffel werden geschält, in Scheiben geschnitten, in einem Glas rothen Wein und ein wenig

Butter eine kleine Weile gesotten, dann ein Glas gute Schü dazu gethan, und es bis auf die Hälfte einkochen lassen, sodann das Gestürzte angerichtet und aufgetragen.

255. Salmi von Schnepfen. — Man bratet 2 Schnepfen, die gut gepuzt aber nicht ausgenommen seyn dürfen, wenn sie wieder kalt sind, werden sie in schöne Stücke geschnitten, der Rücken aber und das Inwendige wird mit einer Hand voll Petersilie, ein Paar Schalotenzwiebeln, ein Lorbeerblatt, etwas Thimian und Gewürznelken fein gestoßen, dann in eines Hühneres groß Butter $\frac{1}{4}$ Stunde gedünstet. Ein Löffel voll Mehl wird in einem Stückchen Butter gedämpft, mit Fleischbrühe, etwas Wein und Schü aufgefüllt, kochen lassen, an das gedämpfte Gestoßene gethan, und beinahe zur Hälfte eingekocht, dann alles rein durch ein Sieb getrieben, die Schnepfen in ein Geschirr gethan, das Durchpassirte dazu, das Geschirr mit der ganzen Masse nur in kochendem Wasser heiß erhalten, denn wenn diese Sauce, nachdem sie durchgetrieben ist, wieder kocht, so wird sie rauh und sehr schlecht. Wenn es Zeit zum Serviren ist, wird es schön auf die Platte angerichtet und mit gebacknem Brod, welches man in der Form eines Kronenthalers, oder einer andern beliebigen Form ausgeschnitten hat, garnirt, dann gleich aufgetragen.

256. Salmi von Schnepfen mit Provençeröl. — Man puzt 3 bis 4 Schnepfen recht gut, schneidet die Brüste herunter, macht die Haut davon, schneidet von jeder Schnepfenbrust in zwei Theile, klopft die Brüste mit dem platten Theil eines Messers etwas breit, gießt in ein flaches Geschirr ein Glas Provençeröl nebst etwas Knoblauchbutter, oder auch nur eine feingehackte Knoblauchzinke, legt die Brüste alle neben einander darein, und bestreut sie mit fein gestoßenem Salz. Dann thut man in ein anderes Geschirr etwas Provençeröl, sammt dem Ueberrest der Schnepfen, etwas Petersilie, ein Paar Schalotenzwiebeln, ein Lor-

beerblatt, läßt alles langsam dämpfen, rührt dann ein Löffel voll Mehl darunter, nach und nach ein Glas Wein und ein Schoppen Fleischbrühe, läßt es ziemlich einkochen, nimmt das darauf befindliche Fett ab, treibt die Sauce durch ein Haarsieb, und thut sie mit dem Saft von einer Citrone in ein kleines Geschirr, und erhält sie warm, eine kleine Weile vor dem Anrichten werden die Brüste aufs Feuer gesetzt, und auf beiden Seiten nur blaße Farbe nehmen lassen. Nun werden sie kreuzartig auf eine Platte angerichtet, und zwischen jedes Bruststückchen ein eben solches in Butter gebackenes Brodstückchen gelegt, die Sauce darüber angerichtet, und heiß auf den Tisch gegeben.

257. Ragout von Fasan. — Von einem gebratenen Fasan werden kleine Stücke geschnitten. Kalbsmilchling, Ochsen gaumen, Morcheln, Champignons und mehrere Krebsen werden abgekocht. Man nimmt ein Stückchen Butter, läßt ein Löffel voll Mehl darin anziehen, schüttet Fleischbrühe daran, und wenn man Schü vom Fasan hat, auch dazu, etwas Muskatblüthe darein, dieß läßt man eine Weile mit einander kochen, legt dann die Fasanenstückchen dazu nebst Ochsen gaumen, Kalbsmilch, Champignons und Morcheln, läßt alles noch ein wenig kochen. Beim Anrichten wird Eigelb in die Sauce gerührt, schön auf die Platte angerichtet, und mit Krebschwanz und abgesottene grünen Spargeln garnirt.

258. Wachteln mit Reis. — Der Reis, welcher gut belesen und gewaschen seyn muß, wird mit guter Fleischbrühe zugesetzt. Man pußt Wachteln recht sauber, kocht sie in dem Reis; der Reis muß aber nicht mit viel Brühe gekocht werden, weil er besser ganz bleibt. Ist nun der Reis nebst den Wachteln weich, so wird er auf eine Platte angerichtet und aufgetragen. Man kann, wenn angerichtet ist, ein wenig Schü darüber gießen.

259. Salmi von Wachteln. — So viel Wachteln man nöthig zu haben glaubt werden gut gereinigt und ausgenommen, in ein Kasseroll mit Butter,

ein
ten
gan
die
in
geth
Wei
und
bäh
2
die
But
ung
eine
ten,
eine
Me
wei
koch
2
ce.
sie
wie
Sa
Pr
den
Kre
läß
fle
2
der
fein
un
mi
ode
bes
da

ein Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, fein gehackte Schalotten und Petersilie zugesetzt, und so eine kleine Stunde ganz langsam auf nur wenig Feuer gedämpft; dann die Wachteln herausgenommen und ein Löffel voll Mehl in dem Geschirr, wenn man ein Theil des Fettes weggethan hat, anziehen lassen, dann Fleischbrühe und Wein dazu gethan, die Wachteln wieder hinein gelegt, und läßt es noch ein wenig aufkochen; dann über gebähte Brodschnitten angerichtet und gleich aufgetragen.

260. Perchen mit Kräutersauce. — Nachdem die Perchen gut gepuzt sind, werden sie dressirt, mit Butter, Salz und ein wenig Pfeffer zugesetzt, und so ungefähr eine halbe Viertelstunde gedämpft, thut dann einen guten Theil fein verwiegten Petersilie, Schalotten, Champignons und Rappern dazu, dämpft es noch eine kleine Weile mit allem diesem, streut dann etwas Mehl darüber, und gießt braune Fleischbrühe und etwas weißen Wein daran, läßt es gut mit einander durchkochen, dann angerichtet und gleich auf den Tisch gegeben.

261. Krametsvögel mit Schalottensauce. — Man puht 8 Krametsvögel recht gut, und legt sie in ein Geschirr, in ein anderes Geschirr werden verwiegte Petersilie, Schalotten, Estragon, Schnittlauch, Sardellen, ein Stückchen Butter nebst einem Löffel voll Provenceröl gethan, und läßt es warm werden, drückt den Saft einer Citrone hinein, und schüttet es über die Krametsvögel. Man wendet sie fleißig darin um, läßt sie so einige Stunden stehen. Ein halb Pfund Kalbfleisch wird von allen Fasern befreit, mit 4 Loth Speck, 2 Sardellen, einigen Schalotten nebst dem Eingeweide der Krametsvögel (den Magen ausgenommen) recht fein verwiegt, rührt 4 Loth Butter mit einem ganzen und einem Eigelb, thut das Gehackte dazu, rührt es mit etwas Fleischbrühe gut unter einander. Eine Platte oder Form wird mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, von der Masse darauf gestrichen, die Vögel darauf arangirt und von der Marinade nebst etwas

Salz darübergegossen, dann die andere Farse darauf gestrichen, etwas ganz dünne Speckscheiben und ein mit Butter bestrichenen Papier darüber gelegt, in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken. Zur Sauce verwiegt man einige Schalotten sehr fein, kocht es mit einem Glas guten Wein kurz ein, gießt dann braune Fleischbrühe oder Schü daran, läßt es noch ein wenig aufkochen, richtet die Sauce in eine Sauciere an, und gibt sie mit der Platte auf den Tisch.

262. Tauben mit brauner Sauce. — Man thut Butter in ein Kasseroll, die Tauben, welche gut gereinigt und in 4 Theile geschnitten sind, hinein, dazu eine mit Nelken besteckte Zwiebel, 3 bis 4 Schalotten, Zwiebeln und ein Knoblauchzinke, 2 Löffel voll Mehl werden, wenn es 4 Tauben sind, darüber gestreut, wohl zugedeckt, öfter umgeschüttelt. Wenn das Mehl schön braun ist, so wird $\frac{1}{4}$ Bouteille Wein daran geschüttet, ein halber Schoppen Fleischbrühe, ein Büschel Petersilie, 1 Lorbeerblatt, gut zugedeckt, alles kochen lassen. Beim Anrichten kann man, wenn man will, das Taubenblut zur Sauce nehmen, aber damit nicht mehr kochen, weil es sonst gerinnt.

263. Caillirte Tauben. — Den Tauben werden, wenn sie recht sauber ausgenommen und gepuht sind, die Füße ins Nebentheil gesteckt, dann der Länge nach in 2 Theile geschnitten, jeden Theil auf der rechten Seite mit einem Messer etwas breit geklopft, mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreut, und so eine Zeitlang liegen gelassen. Unterdessen dämpft man verwiegte Petersilie und Schalotten in einem guten Stück Butter, die Tauben werden darin umgewendet und ein Paar Minuten auf dem Feuer gedämpft, nur daß sie steif werden, dann wieder in dem Butter umgewendet, dann in geriebenen Brod und auf dem Rost nur langsam recht schön gelb gemacht. Nun verwiegt man Schalotten, Petersilie, Estragon, Pimpernell und Kappern recht fein mit hartgekochtem Eigelb, im Mörser recht zart gestoßen, dann durch das Haarsieb getrieben. Ist

dies geschehen, so wird es mit Essig und Del und etwas Senf, Salz und ein wenig Pfeffer angemacht, alles mit einander sehr gut verrührt, die Tauben auf eine Platte schön angerichtet, und die Sauce in ein besonderes Geschirr.

264. Salmi von Tauben. — Die Tauben werden, wenn sie in Butter und Speck halb ausgebraten sind, auf die Seite gethan und erkalten lassen, dann in Viertel geschnitten. Man vermiegt Petersilie, Schalotten und Zitronenschalen recht fein, dünstet es im Butter, thut Mehl darüber, füllt es mit halb Wein und halb Fleischbrühe an. Die halb gebratene Leber wird fein zerdrückt, mit etwas Wein durchpassirt und in die Sauce gethan, die Tauben werden nun in der Sauce ausgekocht; die Bratenbrühe dazu gethan, und wenn man will ein Löffel voll Provenceröl, dann wird es über in Butter gebackene Brodschnitten angerichtet und aufgetragen.

265. Fricasse von Tauben. — 3 Tauben werden, nachdem sie gepuzt sind, ausgenommen und in 4 Theile geschnitten; dann wird Butter in ein Kasseroll gethan, fein gehackte Schalotten dazu, die Tauben hinein, und recht oft umgerüttelt, dann streut man ein Löffel voll Mehl darüber, und schüttet gute Fleischbrühe daran, thut den Saft einer Citrone und ein wenig Salz dazu, läßt sie so langsam kochen und nimmt noch mehrere gut gewaschene Morcheln dazu. Wenn die Tauben weich sind, und die Sauce auch gut gekocht ist, so wird sie mit 2 Eigelb abgezogen und angerichtet, dann gleich aufgetragen.

266. Junge Gans mit Zwiebeln. — Die Gans wird gut gereinigt, mit magerem Speck, gelben Rüben, Salz und etwas Pfeffer weich gedämpft, dann das Fett abgeschüttet, ein guter Löffel voll Mehl in dem Geschirr, worin die Gans ist, gut anziehen lassen, dann mit brauner Fleischbrühe aufgefüllt, daß es eine leichte Sauce wird, die man einigemal aufkochen läßt. Ganz

kleine Zwiebeln werden im Butter schön gelb gebacken und in die Sauce nur ein Augenblick gethan. Die Gans wird auf die Platte angerichtet, die Zwiebeln darum gelegt, dann die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen und sogleich aufgetragen. Wenn die Gans zugesetzt wird, so muß man auch ein Glas Fleischbrühe oder auch nur Wasser dazu thun.

267. Kapaun oder Boulard mit Oliven. — Der Kapaun oder Boulard wird, nachdem er gepuht ist, schön dressirt, auf der Brust gespiet, mit Speck, Salz, Zwiebeln und etwas Fleischbrühe auf schwachem Feuer fertig gemacht, dann mit folgender Sauce auf den Tisch: Man verwiegt Schalotten und Petersilie recht fein, thut sie in ein Geschirr, schüttet etwas Fleischbrühe daran, und läßt es eine Weile so mit einander kochen, gießt noch ein Glas Wein und ein Glas Fleischbrühe dazu, nimmt ein Stückchen gute frische Butter, worin man ein Löffel voll Mehl geknetet hat, kocht nun die Sauce eine gute Zeit, schält Oliven von den Steinen, daß sie doch ziemlich ganz bleiben, thut nach Belieben in die Sauce, läßt sie ein Paar Minuten darin anziehen, richtet das Geflügel auf die Platte an, und trägt die Sauce in einer Sauciere mit demselben auf den Tisch. Oder man kann auch nur das Geflügel mit den Oliven garniren, und dann keine in die Sauce thun.

268. Welschhahn mit Kartoffelmasse. — Wenn man übrigen Braten von einem Welschen hat, so ist er hiezu recht gut anzuwenden. Man schneidet ihn in kleine Stücke, dünstet Mehl in frischer Butter, thut Fleischbrühe daran, eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu, die Fleischstückchen hineingelegt und so recht langsam mit einander ein wenig gekocht, nur nicht viel, sonst wird das Fleisch hart. Nun macht man einen Kartoffelrand aus Folgendem: 6 bis 7 Kartoffeln, welche schon Tags vorher gekocht oder doch wenigstens recht kalt seyn müssen, werden auf dem Reibeisen gerieben, 6 Loth Butter abgerührt mit 5 Gelbeier, ein

halb
zu
dan
aus
ein
so
der
Ma
was
dan
des
2
eine
gut,
thut
per
sam
welc
rech
geri
rüh
Bro
auch
gut
stren
schin
daß
Cha
des
es
schie
koch
auf
Tur
von
schn
bede
stell

halber Löffel voll Mehl darunter gethan, Salz und das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gezogen, alsdann ein flaches Blech mit einem Rand mit Butter gut ausgestrichen, mit Brod bestreut, in die Mitte desselben ein Geschirr gestellt, die Masse darunter geschüttet und so langsam gebacken. Beim Anrichten das Geschirr aus der Mitte gethan, den Rand von Kartoffeln auf eine Platte gelegt. Die Sauce wird mit Eiergelb und etwas saurem Rahm oder Citronensaft abgezogen, und dann mit sammt dem Fleisch in die leere Mitte des Randes angerichtet und aufgetragen.

269. Turban von Geflügel. — Man nimmt einen halbgewachsenen Hahn oder Huhn, putzt dasselbe gut, schneidet die Brust schön von den Knochen ab, und thut es bei Seite, das übrige Fleisch am ganzen Körper wird abgemacht, von allen Fasern befreit, und sammt der Leber und einem Pfund gutem Kalbfleisch, welches ebenfalls von allen Fasern befreit seyn muß, recht fein gehackt, von 2 Kreuzerbrod wird die Rinde abgerieben, dann das Brod in Wasser eingeweicht. Nun rührt man mit 2 Eiern $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter ab, thut das Brod, welches gut ausgedrückt seyn muß, dazu, so wie auch das gehackte Fleisch, etwas Salz, rührt es sehr gut untereinander, bestreicht eine Form mit Butter, streut sie mit Brod, setzt in die Mitte ein hohes Geschirr oder schneidet von Schwarzbrod ein Stück heraus, daß eine Viertelselle hoch und in der Dicke wie eine Champagner-Bouteille ist, thut es dann in die Mitte des Geschirrs, und schüttet die Farse darum, streicht es so ziemlich gegen dem Borde herauf, daß es etwas schief wird, stellt die Form in kochendes Wasser, und kocht es so lange, bis die Masse steif ist, stürzt sie dann auf ein flaches Blech, umschlingt sie in Gestalt eines Turbans mit Zunge, Champignons, Trüffeln. Die Brust von den Hühnern wird schön gespickt, in Riemen geschnitten, und auch abwechselnd auf den Turban gelegt, bedeckt es mit einem in Butter stark bestrichenen Papier, stellt es in einen nicht zu heißen Ofen, und läßt es

ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde darin; dann wird es auf eine Platte angerichtet, das Brod aus der Mitte herausgenommen, und eine Champignonsauce oder von Trüffel darein gethan und aufgetragen. Ehe der Turban mit den verschiedenen Sachen belegt wird, muß man ihn gleich mit zerrührtem Ei bestreichen, damit das darauf Gelegte gut haltet.

270. Turban von Has. — Man schneidet von dem Ziemer des Hasen auf beiden Seiten das Fleisch der Länge nach ab, häutet es sehr wohl ab, schneidet es in Viertelsellen lange und halb Finger dicke Stücke, spickt sie recht schön. Nun wird ein Schlegel vom Has von aller Haut befreit, und was noch am Ziemer geblieben ist, sauber herunter gemacht, mit sammt $\frac{1}{4}$ Pfd. Speck recht fein gehackt, 2 abgeriebene Kreuzerbrod in Wasser eingeweicht, und wieder gut ausgedrückt, alles zusammen in eine Schüssel gethan, Salz, etwas Pfeffer, 2 Eier und ein Löffel sauren Rahm darunter gerührt, und sehr gut verarbeitet. Ein Blech mit einem sehr niedern Rande wird mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, in die Mitte desselben, wie schon gezeigt, Brod gethan, die Farse darum geschützt, die gespickten Hasenstücke darauf gelegt, so daß es einem Turban ähnlich wird. Ein mit Butter bestrichenes Papier wird ebenfalls darüber gelegt, dann in einem Ofen langsam gebacken. Die Knochen von dem Has werden in kleine Stücke zerhauen, in ein Geschirr gethan mit Speck, Butter, gelben Rüben, ein halbes Lorbeerblatt und ein Glas Fleischbrühe zugesetzt, auch eine mit Nelken besteckte Zwiebel; dieß läßt man nun auf dem Feuer schön braun dämpfen, schüttet dann das Fett ab, streut ein Löffel voll Mehl darüber, schüttelt es recht durcheinander, thut dann 1 Schoppen Wein und eben so viel Fleischbrühe daran, auch ein Schnitz Citronen, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde nur langsam mit einander kochen, dann wird die Sauce durch ein Sieb passirt und in ein kleineres Geschirr gethan, bis zum Anrichten recht warm erhalten. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, wird

der Turban auf eine Platte gethan, das Brod davon gemacht, und die Sauce in die Mitte und auch neben herum gegossen. Die Sauce darf aber nicht dick seyn, sondern nur wie eine starke Schü, weswegen man auch nur halb so viel Mehl nehmen könnte. Auch kann man nach Gutfinden Trüffel, Kappern oder Oliven in die Sauce thun. Der Turban wird auch noch schön glassirt.

271. Granat von Has. — Von einem großen aber doch jungen Hasen werden ebenfalls wie im Vorhergehenden von dem Ziemer die Stücke abgeschnitten und gespickt, vorher aber etwas ganz leise geklopft, in ein Geschirr gethan, fein gehackte Schalotten, Provençeröl, Salz, Pfeffer, Citronensaft und ein Paar Löffel voll Wein darüber gegossen, und so mehrere Stunden unter öfterm Umwenden stehen gelassen. Den Hasenpfeffer legt man auf die Seite, von dem andern Fleisch wird die Haut und Sehnen gut weggemacht, mit 12 Loth Speck, 4 Loth Sardellen, ein Löffel voll Kappern, ein Paar Schalotten, etwas Thimian recht fein gehackt; 6 Loth Butter wird mit 4 ganzen Eiern gut abgerührt, daß Gehackte dazu gethan und mit einander noch recht fein gerührt, ferner noch ein geriebenes Kreuzerbrod und ein halbes Glas Wein dazu gethan. Ein Model wird mit Butter bestrichen und Brod bestreut, mit ganz dünnen Speckscheiben, oder auch nur mit einem bestrichenen Papier ausgelegt, aber bloß den Boden. Nun werden die gespickten Stücke schön in der Form dressirt mit Trüffel oder Kappern ausgeziert. Die Fars wird nun recht fest darauf gethan, und oben darüber wieder ein wenig ganz dünn geschnittenen Speck, und backt ihn in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn angerichtet wird, so stürzt man ihn auf die Platte, thut das Papier oder den Speck davon, gießt gute Schü mit Citronensaft oder eine Sardellensauce daran, und trägt ihn auf.

272. Gestürzter Has. — Man schneidet alles Fleisch von den Knochen eines Hasen, nimmt auch

Lunge und Leber dazu, wenn man es liebt, setzt dies mit magerm Speck, oder besser Schinken, zum Feuer, thut eine gute Handvoll Schalotten, Pfeffer, Zwiebeln mit Nelken besteckt dazu nebst einem Schoppen guten Wein, läßt alles ganz kurz einkochen, nimmt es aus dem Geschirr, hackt alles ganz fein zusammen, rührt den Saft, worin das Fleisch gekocht, und wozu man noch ein Glas Schü gethan hat, recht heiß an das Berwiegte, rührt es sehr gut durcheinander, füllt es in einen Model recht fest; läßt es kalt werden; taucht die Form einen Augenblick in heißes Wasser, und stürzt es auf eine Platte. Gute frische Butter wird zu Schaum gerührt, das Gestürzte ganz damit bestrichen und nach Belieben garnirt und so auf den Tisch gegeben.

273. Hasenpfeffer. — Man spickt einen Hasen ziemer recht schön, bratet ihn halb aus, löst ihn auf beiden Seiten von den Rippen schön ab, und schneidet ihn in mehrere Stücke, dann wird er in folgender Sauce vollends ausgekocht. Man schneidet 3 Zwiebeln in dünne Scheiben, 1 mittlere gelbe Rübe, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzinke, 1 Stückchen Porbeerblatt, dies alles setzt man mit Butter aufs Feuer, läßt es dämpfen, bis es schön braun ist, streut nun ein wenig Mehl darüber, läßt es ein wenig anziehen, schüttet dann Fleischbrühe und ein Glas Wein, oder auch nur Essig, daran, läßt alles eine gute Zeit miteinander kochen; dann wird es durch ein Haarsieb getrieben in ein Geschirr gethan, die gespickten Stückchen hinein nebst etwas Schü, und so noch ein paarmal aufkochen lassen, dann angerichtet und Rappern darüber gestreut, oder man kann auch die Platte mit eingemachten in Scheiben geschnittenen Gurken garniren.

274. Ragout von Has. — Eine Zwiebel wird fein gehackt, in Butter gedünstet, etwas Mehl darauf gestreut und gut durcheinander gemacht, Schü und Fleischbrühe nebst Zitronensaft und ein Löffel voll Rappern darauf gethan, läßt die Sauce gut durchkochen,

legt die Stückchen, die man von einem gebratenen Hasen übrig hat, hinein, daß sie warm werden, aber nicht darin kochen. Auf gleiche Weise kann man auch von Reh machen.

275. Gerösteter Has. — Die beiden Seiten des Ziemers von einem jungen Hasen werden abgelöst, gut abgehäutet, dann in recht dünne Stückchen geschnitten, wie man Kalbsleber zum Rösten schneidet. Nun dämpft man Zwiebeln in Butter schön weiß und weich, thut dann das geschnittene Fleisch dazu, dämpft es eine kleine Weile damit, nimmt auch Salz und ein wenig Pfeffer daran, richtet es an, und gießt recht heiße Schü darüber, und trägt es gleich zu Tische.

276. Hasen-Cotelette mit Sauce. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Hasenfleisch, von welchem Stück es ist, wird gut von aller Haut und allen Sehnen befreit, mit 3 Loth nicht zu fettem Speck recht fein verhackt, Pfeffer und Salz darunter gethan, dann schöne Cotelette daraus formirt, statt des Beinchens ein Stückchen Petersilienwurzel hineingesteckt, in zerrührtem Ei und in geriebenem Brod umgewendet, und in Butter gebacken; sodann folgende Sauce auf eine Platte angerichtet, und die Cotelette recht schön franzartig darauf gelegt. Man verwiegt einige kleine Schalotten, dämpft sie in Butter, thut einen Kaffeelöffel voll Mehl dazu, ein gutes Glas braune Fleischbrühe, läßt es eine gute Zeit miteinander kochen, nimmt vor dem Anrichten ein wenig Senf und einen Eßlöffel voll verwiegte Kappern in die Sauce, läßt sie aber dann nicht mehr kochen, richtet sie an, und gibt sie gleich zu Tisch.

277. Hasenwürste mit Sauce. — Man vermischt obige Masse Fleisch mit einem in Wasser eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Kreuzerbrod, stößt alles noch recht gut in einem Mörser, thut ein ganzes Ei daran, macht es recht gut durcheinander, formirt Würste daraus, wendet sie in Brod, dann in zerschlagenen Eiern und wieder in geriebenem Brod

um, und backt sie dann in Butter. Zur Sauce ver-
wiegt man Zwiebeln, Estragon; dünstet es in Butter,
nimmt ein wenig Mehl nebst Fleischbrühe dazu, daß
es eine leichte Sauce wird; wenn sie eine Zeitlang
gekocht hat, drückt man Citronensaft hinein, und richtet
sie auf eine Platte an, setzt die gebackenen Würste hin-
ein, und trägt sie gleich auf.

278. Frigando von Rehschlägel. — Der Reh-
schlegel wird ganz ausgebeint, schön gespickt, in ein Kasse-
roll gethan mit einem halben Glas voll Wein und einem
Glas guter Fleischbrühe, nebst Zwiebeln, gelben Rüben,
Butter, einem Lorbeerblatt und einer Sardelle zugesetzt,
und so schön gelb dämpfen lassen. Unterdessen ver-
wiegt man Schalotten recht fein, röstet geriebenes Weiß-
brod schön braun; schüttet Fleischbrühe daran, wenn
man die verwiegten Schalotten mit den gerösteten
Brosamen noch ein wenig gerührt hat, auch die Sauce,
worin das Fleisch gedämpft worden, wird dazu gethan,
eine Weile so gekocht, dann das Fleisch in die Sauce
gelegt; wenn man anrichtet wird der Saft von einer
Citrone in die Sauce gedrückt, das Fleisch dann auf
die Platte angerichtet, die Sauce darüber und auf
den Tisch.

279. Rehziemer in der Sauce. — Ein Reh-
ziemer wird schön gespickt, mit Salz und ein wenig
Pfeffer bestreut, vor dem Spicken aber die Rippen so
viel wie möglich gut abgehauen, damit er gut aussieht,
dann mit Citronenschalen, Petersilie, Butter, Schalotten
und ein wenig Fleischbrühe zugesetzt, gut zugedeckt, und
läßt ihn schön gelb werden, dann thut man Fleisch-
brühe dazu und zwei Löffel voll Kirschenwasser; ist das
Fleisch weich genug, so wird es angerichtet, die Sauce
durchpassirt, ein Löffelvoll sauern Rahm daran gerührt,
dann ein wenig Wein über das Fleisch angerichtet,
und Rappern darüber gestreut.

280. Frigando von Hirsch mit Senfsauce.
— Man schneidet aus dem Schlegel des Hirsches ein

schönes Stück, wie man es aus einem Kalbsschlegel zu Frigando nimmt, spickt es ebenso recht schön; dann thut man gutes Baumöl in ein Kasseroll, einige ganze Zwiebeln dazu, läßt es ziemlich heiß werden, das Frigando kehrt man in Mehl um, und legt es in das heiße Del, so daß die gespickte Seite unten kommt, läßt es so dämpfen, bis es eine schöne gelbe Farbe hat, kehrt es dann um, und läßt es auf der andern Seite auch solche Farbe nehmen; nimmt dann rothen Wein, Essig oder Citronensaft, nebst Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, Ingwer, Nelken, Schalotten, Petersilie und Citronenschalen dazu, läßt es kochen, bis es weich genug ist, nimmt das Fett von der Sauce ab, legt das Frigando auf eine Platte, passirt die Sauce durch ein Sieb, schüttet sie über das Frigando, und streut nach Belieben Kappern darüber, und trägt es sogleich zu Tische. Man darf nicht vergessen einen kleinen Löffel voll Senf in die Sauce zu thun, ehe man anrichtet.

281. Cotelette von Hirsch. — Von dem nämlichen Stücke, wie zu Frigando, schneidet man Stücke in der Größe wie ein Cotelette, klopft sie ordentlich, streut etwas Pfeffer und Salz darauf, läßt in einem flachen Geschirr Butter zergehen, thut fein verwiegte Schalotten und Petersilie auch etwas Schnittlauch hinein, setzt die Cotelette in diese Butter; ein paar Minuten vor dem Anrichten stellt man sie auf ein rasches Feuer, läßt sie ein wenig braten, wendet sie schnell um, und läßt sie auf der andern Seite auch ein wenig braten, schüttet dann das Fett ab, und gießt etwas gute Schü daran, läßt es durchziehen, drückt nach Belieben Citronensaft daran, richtet es auf die Platte an und die Sauce darüber. Von Reh wird es auf dieselbe Art gemacht.

282. Wildpret mit Zwiebeln. — Man nimmt vom Bug eines Hirsches oder Rehes 1 Pfd. Fleisch, von welchem alle Haut und Sehnen weggemacht sind, hackt es mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Speck recht fein; rührt 10 Loth

Butter mit 6 Eiern ab, ein in Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Kreuzerbrod wird dazu gethan, sehr fein miteinander verrührt; das gehackte Fleisch dazu, Salz und etwas Pfeffer, und wieder recht gut durchgerührt. Ein Model wird mit dünnen Speckscheiben am ganzen Boden ausgelegt, dann kocht man Zwiebeln in Fleischbrühe und einem Stückchen frischer Butter, blättert sie auseinander, denn sie werden ganz gekocht; alsdann wird der ganze Boden des Models damit ausgelegt, und zwar so, daß immer ein Blatt der Zwiebeln auf das andere zu liegen kommt und das Ganze schuppenartig aussieht. Nun wird die Farse hinein gefüllt und etwas angedrückt, oben auf ein wenig frische Butter gelegt, und so im Ofen gebacken; dann auf eine Platte gestürzt, den Speck davon, und folgende Sauce daran gethan. Man verwiegt Schaloten, dämpft sie in Butter, stäubt ein ganz klein wenig Mehl darüber, gießt braune Fleischbrühe oder Schü nebst Zitronensaft daran, ein abgesottenes Kalbsmilchling wird nicht fein verwiegt in die Sauce gethan, eine Weile anziehen lassen, dann um das Gestürzte angerichtet und aufgetragen.

283. Schwarzwildpret mit Wachholder sauce. — Ein Stück von der Brust des Wildschweins wird gut gepuzt, in ein Kasseroll gethan, nebst Salz, Lorbeerblatt, Zwiebel mit Nelken besteckt, Zitronenschalen, gießt einen Theil Wein und einen Wasser nebst ein wenig Essig dazu; kocht es darin, bis es ziemlich weich ist, dann macht man eine Sauce daran. Man röstet einen halben Löffel voll Mehl in Butter schön braun, thut einen Löffel voll gestoßenen Zucker und einen Löffel voll fein gestoßene Wachholderbeeren dazu, und schweißet es auch noch ein wenig mit, gießt dann von der Brühe, worin das Wildpret gekocht worden, nebst etwas Fleischbrühe und Schü daran; dann schneidet man Zitronenschalen so fein als möglich, thut sie auch mit dem Fleisch in die Sauce, welches nun noch ein paarmal darin aufgekocht wird; dann auf die Platte

angerichtet, die Sauce darüber gegossen und recht warm aufgetragen.

284. Schwarzwildpret mit Hagenbutten-
sauce. — Das Fleisch hierzu wird wie obiges zugesetzt
und so ziemlich weich gekocht. Man kocht gedörrte Hagen-
butten in halb Wasser und Wein recht weich, treibt sie
durch ein Haarsieb. Ein Löffel voll Mehl wird schön
gelb geröstet, von dem durchgetriebenen Mark zwei
Löffel dazu gethan, von der Brühe, worin das Fleisch
gekocht, aufgefüllt, nebst Fleischbrühe und ein Glas
rothen Wein, läßt alles miteinander gut durchkochen.
Das Fleisch wird nun, wenn es gut abgetropft ist,
auf die Platte gethan und die Sauce darüber ange-
richtet und ebenfalls recht heiß servirt. Wenn man
keine trockenen Hagenbutten hat, so kann man auch
von dem eingemachten Mark nehmen.

285. Wildschwein mit kleinen Zwiebeln. —
Hierzu kann man von dem Bug nehmen, denselben gut
puzen, dann mit halb Wasser und Wein, Salz, Pfeffer,
gelben Rüben, Sellerie, Zwiebeln mit Nelken bestreut
dazu thun und so gehörig weich kochen. Ganz kleine
Zwiebeln werden geschält und in Butter schön dunkel-
gelb gebacken. Ein bis zwei Löffel voll fein gestoßenes
Weißbrod wird in Butter schön braun geröstet, ein
Theil von dem Fleischsud daran geschüttet, dann zwei
Theile rothen Wein, und so gekocht. Das Wildpret
wird aus dem Sud gethan, wenn es gut abgelauten
ist in die Sauce gelegt, und so noch eine Weile mit-
gekocht, dann auf die Platte gethan, die Sauce dar-
über und mit den gebackenen Zwiebeln garnirt.

286. Wildschweinsziemer mit Kirschsauce.
— Der Ziemer, welcher von einem Frischling am besten
ist, wird gut gepuzt und schön ausgehauen, dann mit
Speck, gelben Rüben, etwas Butter, Salz, ein Glas
Wein und ebenso viel Fleischbrühe weich gedämpft,
dann heraus gethan, die Haut davon gemacht, schon
ehe man ihn dämpft, läßt ihn kalt werden, bestreicht

ihn stark mit zerrührten Eiern, mischt unter trockenem geriebenem Schwarzbrot etwas Zucker, feuchtet es mit ein wenig Wein an, und drückt so viel auf den Ziemer, als daran hängen bleibt, streut oben darüber noch mehr gestoßenen Zucker, stellt ihn in einen ziemlich heißen Ofen, daß er eine schöne Farbe und eine starke Kruste bekommt. Man stößt nun Kirschen, so viel man zur Sauce nöthig glaubt, setzt sie mit Wasser, Zitronenschalen, Zimmet und zwei Schnitten Weißbrot zum Feuer; wenn sie weich sind, treibt man sie durch ein Haarsieb, thut sie in ein kleines Geschirr, verdünnt sie mit Wein, thut Zucker dazu, und läßt es noch ein wenig mit einander kochen. Beim Austragen wird die Sauce in einem Sauciere besonders gegeben.

287. Frigando von Wildschwein mit Rappern. — Hiezu wird das Frigando, wie schon bekannt, aus dem Schlegel geschnitten, dasselbe ebenfalls recht schön gespickt, mit etwas Speck, gelben Rüben, Zitronenscheiben, Zwiebeln, ein wenig Wein, Salz und etwas Fleischbrühe zugesetzt, und so recht langsam schön braun gedämpft; die Sauce läßt man gut einkochen, und glasirt das Frigando recht schön damit. Zwei Löffel voll Rappern werden fein verwiegt, in ein Geschirr gethan, gute Schü dazu, und der aufgelöste Saß aus dem Geschirr, worin das Frigando gedämpft worden, indem man Fleischbrühe daran schüttet, und es so aufkochen läßt. Man läßt in diesem Schü die Rappern einmal aufkochen, thut etwas Zitronensaft daran, richtet es dann auf die Platte an, setzt das Frigando darauf, und giebt es auf den Tisch.

288. Wilde Tauben mit Wachholderbeersauce. — Zwei wilde Tauben werden gerupft, sauber gepuht, dann 2 bis 3 Tage wie Wildpret gebeizt, dann herausgenommen, die Brust mit Speck gespickt; dann legt man in ein Kasseroll Speck, Zwiebeln, gelbe Rüben, thut die Tauben hinein, läßt sie so dämpfen, bis sie auf beiden Seiten Farbe haben, gießt dann rothen Wein und Fleischbrühe daran, läßt sie kochen.

Nun
brau
Löffel
stoße
mitei
ganz
man
seyn
Taub
mürb

28
hahn
Essig
blätt
dann
Bess
zersc
dann
läßt

2
am
kann
ein
Ma
Frig
läßt
brin
etwa
Neh
Feu
die
zäh
Dar
Kno
gem
Bra
weil
Der

Nun röstet man einen Löffel voll Mehl in Butter schön braun, thut es zu den Tauben nebst einem halben Löffel voll Wachholderbeeren, welche man ziemlich zerstoßen hat, und eine Citronenschnitze, läßt es nun miteinander kochen. Wenn die Tauben, welche man ganz gelassen und gut dressirt hat, weich sind, so richtet man sie an, und gießt die Sauce, welche nicht zu dick seyn darf, darüber, und trägt sie auf. Alte zahme Tauben werden auch so zubereitet, wodurch sie recht mürb werden.

289. Auerhahn mit Sauce. — Wenn der Auerhahn nicht mehr jung ist, so wird er 6 bis 8 Tage in Essig, worin man Zwiebeln, Citronenschalen, Lorbeerblätter, Pfeffer nebst ein wenig Salz gethan hat, gelegt, dann wird wie mit den wilden Tauben verfahren. Besser ist es aber, wenn man ihn in beliebige Stücke zerschneidet, wenn er noch nicht ganz weich ist, und dann die Stücke in der Sauce noch ganz auskochen läßt.

290. Frigando von Kalbsfleisch mit Sauerampfer. — Von einem etwas großen Kalbschlegel kann man 3 Frigando herauschneiden, nämlich unten ein Stück, und dann auf der obern Seite zwei Stücke. Man kann auch von einem schönen Bug ein ordentliches Frigando machen, wenn man das Schulterbein herausläßt, die Haut gut abmacht und in eine gute Form bringt. Das Frigando wird recht fein gespiet, mit etwas frischer Butter, gelben Rüben, Zwiebeln mit Nelken besteckt und etwas Salz auf ein ganz schwaches Feuer gesetzt, sehr langsam schön gelb werden lassen; die Sauce daran läßt man dick einkochen, daß sie ganz zäh wird, um das Frigando schön damit zu glasiren. Damit man eine schöne Glace bekommt, wird von den Knochen, die beim Frigando abfallen, eine gute Schüt gemacht, von derselben zu dem Frigando während dem Braten gethan, und wenn man hat etwas Krebsbutter, weil von dieser die Glace vorzüglich schön wird. Der Sauerampfer wird gut belesen, die Stiele davon

gemacht, recht rein gewaschen, dann in kochendes Wasser, welches man gesalzen hat, gethan, ein paar Wall darüber gehen lassen, in ein Sieb gethan, daß er abtropft, dann wird er ziemlich ausgedrückt und fein gehackt. Nun thut man in ein Geschirr frische Butter oder geschabenen Speck, dünstet eine kleine verwięte Zwiebel darin, nimmt ein halbes Kaffeelöffelchen voll Mehl dazu, gießt gute Fleischbrühe daran, und legt den Sauerampfer hinein, läßt ihn eine Weile kochen, auch ein paar Löffel voll gute Schü daran. Wenn nun das Frigando schön glasirt ist, so wird es aus dem Geschirr gelegt, damit er den Rest der Glace und den guten Geschmack derselben an sich zieht, nur ein paar Minuten darin herum gerührt, dann auf die Platte angerichtet, das Frigando darauf und aufgetragen.

291. Frigando mit Zwiebeln. — Man schneidet 6 bis 7 große Zwiebeln in Scheiben, setzt sie mit einem Schoppen Wasser und ein Stückchen frische Butter aufs Feuer, läßt sie recht weich werden, giebt aber gut acht, daß sie schön weiß bleiben, dann treibt man sie durch ein Haarsieb. Nun wird ein Stückchen recht frische Butter in ein Geschirr gethan, wenn sie warm ist, thut man ein Löffel voll feines Mehl hinein, läßt es darin nur anziehen, thut die durchgetriebenen Zwiebeln dazu, und kocht es recht gut aus. Wenn bald angerichtet wird, so nimmt man Salz, Muskatnuß und einen halben Schoppen süßen Rahm daran, richtet es dann auf die Platte an, setzt das Frigando, welches man ganz auf obige Weise zubereitet hat, darauf, und giebt es zu Tische. Das Zwiebelpuree muß aussehen wie ein weißer leichter Brei.

292. Frigando mit Gemüse. — Dies Frigando wird ebenfalls zubereitet wie das vorhergehende. Man reinigt nun folgende Gemüse: Blumenkohl, Spargeln, Erbschen, ganz kleine Kartoffeln, Morcheln, kleine Bohnen, Rosenkohl, gelbe Rübchen (man muß es eben nehmen, wie es die Jahreszeit mit sich bringt); jedes dieser

Gem
dann
ein
fann
daß
Butt
warm
Händ
wird
geich
gedri
ein o
fein
ker
rührt
nun
Frige
daru
29
reitu
kocht
Kalb
lich
gewa
Sieb
und
frisch
gen
und
er da
Fern
arten
man
von
Peter
ein w
chen
recht

Gemüse muß besonders in Salzwasser gekocht werden, damit keines des andern Geschmack annimmt, dann in ein Sieb gethan und gut abtropfen lassen. Nachdem kann man die Gemüse in ein flaches Geschirr thun, so daß jede Sorte besonders liegt, dann zerlassene frische Butter darüber gießen, und bis zum Anrichten recht warm erhalten, aber nicht kochen. Zwei bis drei große Handvoll Spinat, oder in dessen Ermanglung Salat, wird in Salzwasser weich gebrüht, dann in eine Seihe geschüttet, wenn er abgelaufen ist, noch recht fest ausgedrückt, und sehr fein verwiegt. In ein Kasserol wird ein ordentliches Stückchen Butter gethan, eine kleine sehr fein verwiegte Zwiebel darin gedünstet, dann ein starker Messerspiß voll Mehl darauf gethan, gut umgerührt, gute Fleischbrühe und Schü vom Frigando daran, nun einmal aufkochen lassen, dann angerichtet und das Frigando darauf gesetzt. Die Gemüse werden nun schön darum arrangirt und dann servirt.

293. Sehr schönes Frigando. — Die Zubereitung des Frigando bleibt auch hier dieselbe. Man kocht Ochsengaumen, Kalbsmilchling, Fleischklöße, ein Kalbshirn oder etwas von Geflügel in Fleischbrüh ziemlich weich. Zugleich wird gut belesener Endivie fleißig gewaschen, dann in Salzwasser weich gebrüht, in ein Sieb gethan, wenn er kalt geworden gut ausgedrückt, und nicht gar zu fein verwiegt. Hierauf wird ein Stück frische Butter in ein Geschirr gethan, wenn sie zergangen ist den Endivie hineingerührt, ein wenig gesalzen und halb Schü und halb Fleischbrühe daran gethan; er darf aber nicht dünn, sondern muß etwas steif seyn. Ferner wird eine dicke Buttersauce gemacht; die Fleischarten werden in dünne Blättchen geschnitten. Nun nimmt man von der Buttersauce, verdünnert sie mit dem Saft von einer Handvoll gestoßenen Spinat und eben so viel Petersilie, welche man durch ein Tuch gepreßt hat, thut ein wenig Citronensaft darein, dann den in dünne Blättchen geschnittenen Ochsengaumen, laßt es zusammen nur recht heiß werden. Zur Sauce für die Kalbsmilch wird

ebenfalls von der Buttersauce genommen, mit Fleischbrühe verdünnet, etwas gekocht, dann mit zwei Eiern gelb abgezogen, die Kalbsmilchling hinein gethan und vom Feuer gestellt, damit sie nicht gerinnt. Nun wird wieder von der Buttersauce genommen, diese mit Schü verdünnet, etwas aufgekocht, und die ganz kleinen in Fleischbrühe abgekochten Fleischklöße darein gethan. Zum letzten wird wieder Butter genommen und so viel Krebsbutter dazu gethan, daß die Sauce schön roth wird. In diese thut man, wenn man hat, Krebschwänze und das Hirn, oder besser wenn man einen Rest von Geflügel hat. Der Endivie wird nun übers Kreuz auf die Platte angerichtet, damit es vier Abtheilungen gibt, das Frigando in die Mitte der Platte gesetzt, und in jede Abtheilung eines der Ragouts, und so angerichtet, daß Roth und Grün gegen einander stehen. Wenn man die Platte noch mit abgefottenen in Scheiben geschnittenen Trüffel, kleinen Champignons und Krebschwänzen garnirt, so sieht es wirklich sehr schön aus. Man muß zu diesem Gerücht eine etwas große Platte nehmen, und das Frigando gar nicht groß machen, und so viel wie möglich rund.

294. Frigando mit kalter Sauce. — Man treibt 4 Eiergelb, welche hart gesotten sind, durch ein Haarsieb, verwiegt etwas Petersilie, Scharlotten, Citronenschalen und Sardellen, thut es auch dazu, macht es dann mit Essig und Del an, stellt die Sauce auf den Heerd, wo sie aber nur lauwarm wird, richtet sie dann auf die Platte an, setzt das auf die schon gezeigte Weise verfertigte Frigando darauf, und gibt es zu Tische.

295. Kleine Frigando. — Man schneidet von einem Kalbschlegel schöne runde Stückchen heraus, spickt sie schön, dann thut man sie in ein Kasserol mit Zwiebeln, gelben Rüben, ein wenig frischer Butter und Fleischbrühe, laßt sie ein wenig schnell kochen, setzt oben einen Deckel mit Gluthen darauf. Während dem Dämpfen begießt man sie öfters mit der Sauce. Ist zu wenig ei-

gene Sauce daran, so wird Schü oder Fleischbrühe nachgegossen. Man muß darauf sehen, daß die Frigando oben, nämlich auf der gespickten Seite, eine schöne leicht braune Farbe bekomme. Ganz kleine Zwiebelchen werden in ein wenig frischer Butter und einigen Löfeln voll Wasser schön weiß gedünstet; sie müssen aber obgleich weich doch schön ganz bleiben. Nun nimmt man eines halben Hühnereies groß recht frische Butter, läßt sie zergehen, thut einen halben Eßlöffel voll Mehl darein, rührt es gut, und schüttet dann einen halben Schoppen süßen Rahm daran, läßt es miteinander gut kochen, richtet es auf die Platte an, setzt die Frigando schön darauf, und garnirt sie mit den kleinen Zwiebeln.

296. Roulade von Kalbfleisch. — Von einem Kalbschlegel schneidet man Handbreite und etwas längere Stücke, klopft sie ein wenig; streut ein bißchen feines Salz darüber, verwiegt dann etwas Kalbfleisch recht fein, dünstet verwiegte Zwiebel oder Scharlotten und Petersilie in Butter, nimmt es vom Feuer, thut das Fleisch dazu, Salz, etwas geriebenes Brod, verdünnt mit Eier, und streicht Messerrücken dick auf die Rouladen, wickelt sie dann gut zusammen, umbindet sie mit Faden, setzt sie in ein breites Geschirr, thut Fleischbrühe, etwas Speck oder Schinken dazu, deckt sie gut zu, und läßt sie so fertig werden; beim Anrichten wird der Faden davon gemacht. Die Rouladen können mit gutem Schü oder mit einer Paradiesäpfel-Sauce, die später gezeigt wird, servirt werden, oder auch mit einer Roberts-Sauce.

297. Kalbsvögel. — Man schneidet ebenfalls von einem Kalbschlegel oder auch Schloßbraten längliche Stücke, klopft und salzt sie, rollt sie dann zusammen, spickt sie gut, und macht sie entweder mit einem kleinen Hölzchen fest, oder bindet sie mit Faden, dämpft sie dann in Butter mit Schalotten, thut ein wenig Mehl daran, etwas sauren Rahm und ein wenig

Fleischbrühe, läßt es so noch eine kurze Zeit kochen. Beim Anrichten werden die Hölzchen oder Faden davon genommen, die Vögel gut auf die Platte angerichtet, die Sauce wird mit Eigelb und etwas Zitronensaft abgezogen und an die Vögel gegossen und aufgetragen.

298. Frikassirtes Kalbfleisch. — Man wäscht eine gute Kalbsbrust, setzt sie mit kaltem Wasser auf Feuer, läßt es so lang darauf, bis sich ein Schaum geben will, dann wird die Brust herausgenommen, abgekühlt, dann in kleine Stücke geschnitten. Nun wird in ein Geschirr frische Butter gethan, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, das Fleisch hinein, und so eine Weile gedämpft, dann etwas Mehl und ein wenig Salz darüber gethan, gut unter einander geschüttet, dann Fleischbrühe daran gegossen; auch kann ein wenig Zitronenschalen daran gethan werden. Nun wird das Fleisch ganz langsam weich gekocht. Wenn dann angerichtet wird, so legirt man die Sauce mit Eigelb und saurem Rahm. Auch kann man den Rand der Platte mit abgesottenen Morcheln oder Spargeln belegen.

299. Bullon von Kalbfleisch. — Von einem Kalbschlegel schneidet man Stücke heraus, die einen Finger dick und im Durchschnitt eines Fingers lang breit sind, sie müssen schön rund seyn, thut dann auf jede Scheibe in der Mitte einen kleinen Löffel voll von nachstehender Farse: Ein Pfund Kalbfleisch wird gut abgehäutelt, mit einigen Schalotten und einer Handvoll Petersilie recht fein verwiegt, rührt ein Viertelpfund Butter mit 2 Eiern ab, thut ein abgeriebenes in Wasser eingeweichtes Brod dazu nebst dem Verwiegten, verührt alles sehr wohl, und salzt es gehörig. Wenn nun die Farse auf den Scheiben liegt, so wird das Fleisch an den Enden mit einer Nadel, in welcher ein Faden ist, gut zusammengezogen, und so gut es sich thun läßt rund gemacht. Nun werden sie schön gespickt, dann mit Butter, Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, Zitronenschneiß,

und ein wenig Fleischbrühe zugesetzt, und so schön gelb gedämpft. Unterdessen brüht man ein paar Handvoll Spinat in Salzwasser weich, läßt ihn, wenn er abgetropft ist, gut verkühlen, und verwiegt ihn sehr fein. In ein Geschirr wird frische Butter gethan und ein wenig Mehl darin anziehen lassen, dann Fleischbrühe und den Spinat dazu und ein wenig darin aufkochen lassen, gut durchgerührt, auf das Feuer gethan, dann auf die Platte angerichtet, die Bouillon darauf gesetzt und den Schü davon darüber geschüttet, dann ist es fertig. Die Fleischscheiben müssen zuerst, ehe sie gefüllt werden, geklopft seyn.

300. Kalbs-Schnitzchen. — Von dem Schlegel werden wieder einen halben Finger dick, in der Größe einer Cotelette, Stücke heraus geschnitten, geklopft und gespickt, dann ein breites, flaches Geschirr dick mit Butter bestrichen, die Schnitzchen, worauf man ein wenig feines Salz streut, schön neben einander hinein gelegt und oben ein mit Butter bestrichenes Papier darüber gethan, dann auf die heiße Platte des Heerdes oder auf Kohlen gesetzt und einmal umgewendet. Man braucht hierzu nur kurze Zeit vor dem Anrichten, sonst werden sie zu hart. Das Fett wird dann abgeschüttet, die Schnitzchen angerichtet, in das Bratgeschirr etwas braune Fleischbrühe gethan und das Geschirr umgerüttelt, daß sich der Saß ablöst, dann über die Schnitzchen geschüttet und aufgetragen.

301. Kalbfleisch mit Trüffel. — Vom Schlegel schneidet man Stücke in der Größe eines Trinkglases schön rund, streut ein wenig Salz darauf, thut sie bei Seite, und macht eine Farse: ein Pfund Kalbfleisch wird mit einem Viertelpfund Nierenfett sehr fein verhackt, zwei Kreuzerbrode, welchen die Rinde abgerieben ist, werden in Wasser eingeweicht, wieder gut ausgedrückt und dazu gethan. Salz, ein ganzes Ei und ein gelbes, sehr gut miteinander verarbeitet, dann auf ein Nudelbrett genommen, mit etwas Mehl ein Kranz daraus formirt, dieser in schwacher Fleischbrühe etwa zehn Minuten gekocht. Während dessen wird das Kalbfleisch in frischer Butter schön

weiß gedämpft; der Kranz wird nun aus der Brühe genommen, gut abtropfen lassen, und auf die Platte angerichtet, dann die Kalbfleischstückchen schön auf den Ring geordnet, so daß immer ein Stückchen das andere zur Hälfte bedeckt und folgende Sauce in die Mitte des Ringes angerichtet. Es werden Trüffel in Wein gesotten und in Scheiben geschnitten, läßt ein Stüchen Butter zergehen und ein klein wenig Mehl darin anziehen, schüttet von dem Wein, worin die Trüffel gesotten worden, daran, nebst gutem Schü, läßt es miteinander gut durchkochen, thut die in Scheiben geschnittenen Trüffel darein, und richtet es dann in die Mitte des Kranzes an, und trägt es auf.

302. Kalbsbrust mit Krebs-Sauce. — Eine Kalbsbrust wird in siedendem Wasser steif gemacht, wenn sie wieder kalt geworden, schön zurecht geschnitten, die unnöthige Haut und Knochen davon gemacht. Nun thut man sie in ein Kasserol mit Speck, Zwiebeln, Butter, Salz und gelben Rüben, dämpft sie gut zugedeckt, wenn sie weich ist, wird sie heraus gethan. Man verwiegt Kalbfleisch, Schalotten, etwas Speck und Petersilie, thut etwas eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod dazu, macht es mit Eier und Salz zu einer nicht sehr festen Farse, überstreicht dann die ganze Brust drei Messerrücken dick damit, belegt nach Gutdünken die Farse mit in kleine Sträuschen gebrochenen Blumenkohl, Morcheln, Spargeln, Krebschwänzen, legt dann die Brust auf eine Platte, gießt etwas von dem Saft, worin die Brust gedämpft worden, recht behutsam darüber, so wie auch unten in die Platte, stellt sie in einen nicht gar heißen Ofen, und läßt sie darin nur stark anziehen. Man macht dann eine gute Krebs-Sauce, thut sie auf die Platte, und richtet die Brust darauf an. Die Farse muß aber, eh man sie auf die Brust streicht, schon auf dem Feuer fertig gemacht seyn, und die Gemüse, mit der man sie belegt, auch zuerst in Salzwasser abgekocht werden, und eh man die Brust in den Ofen thut, wird ein mit Butter bestrichenenes Papier darüber gelegt.

303. Kalbfleisch mit brauner Sauce. — Man nimmt ein Stück Kalbfleisch vom Schlegel oder auch

Bug, von dem man aber den Knochen heraus macht, setzt es zu mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und ein wenig Pfeffer, läßt es so braten. Wenn es beinahe weich ist, so wird es heraus genommen, etwas Mehl in den Schü gethan; wenn es gelblich ist, Fleischbrühe und Wein daran geschüttet und kochen lassen. Das Fleisch wird wieder in die Sauce gethan nebst einem Büschelchen Petersilie, und so miteinander eine Weile gekocht; dann das Fleisch angerichtet und die Sauce durch ein Sieb darüber geschüttet und aufgetragen. Die Sauce muß aber gut abgefettet werden.

304. Gefüllte Kalbs-Cotelette. — Die Cotelette werden schön zugerichtet, dann ein wenig gesalzen und eine Weile so liegen gelassen; während dessen dünstet man in Butter fein verwiegte Schalotten und Petersilie, wendet dann die Cotelette darin um, und läßt sie ein paar Minuten auf dem Feuer, damit sie auf beiden Seiten steif werden, drückt auch noch ein wenig Citronensaft darüber, läßt sie dann kalt werden; macht eine etwas steife Kalbfleischfarse, setzt um jede Cotelette etwa halben Fingersdick ein Rändchen. Nun werden Schalotten fein verwiegt, in Butter gedünstet, ein bißchen Mehl darüber gestreut, der Schü dazu, läßt es kochen, und thut in ganz kleine Bröckelchen geschnittene Kalbsmilch darüber, und läßt es kalt werden, füllt dann in jede Cotelette so viel davon, bis es ziemlich voll ist, setzt sie dann alle in ein niederes, breites Geschirr, gießt etwas Fleischbrühe in das Geschirr, deckt ein mit Butter bestrichenem Papier darüber, und thut sie ungefähr eine kleine halbe Stunde in einen nicht sehr heißen Ofen. Beim Anrichten wird über jede Cotelette Citronensaft gedrückt.

305. Kalbs-Cotelette mit Schü und Rappern. — Die Cotelette werden zubereitet wie die obigen, dann in gerührten Eiern und in geriebenem Brod umgewendet, und in Butter recht schön rösch gebacken, auf die Platte gut angerichtet, Schü darunter gegeben, mit Rappern bestreut und dann aufgetragen.

306. Kalbsfleischchen mit braunen Zwiebeln. — Man verwiegt 1 Pfund Kalbfleisch, welches von Haut und Knochen befreit ist, mit ein Viertelpfund Nierenfett, vermischt es mit gehörigem Salz, formirt dann Blättchen daraus in der Größe eines Thalers, dämpft sie auf dem Feuer mit Butter etwas schnell. 6 bis 7 Zwiebeln werden in Butter recht weich gedämpft, ein bißchen Mehl darüber und Schü daran, dann ein Stückchen weißen Zucker schön braun gebrannt, mit ein wenig Fleischbrühe aufgelöst, zu den Zwiebeln gethan, und so ziemlich dick einkochen lassen, dann durch ein Haarsieb getrieben und das Puree recht warm erhalten, aber nicht mehr gekocht. Beim Anrichten wird das Puree in die Mitte der Platte gethan und die Scheibchen recht zierlich darum gelegt und gleich servirt.

307. Kalbfleisch mit Thimian. — Man nimmt ein Stück Kalbfleisch von einem beliebigen Stück, jedoch ist hierzu von der Brust das beste: die Brust wird, nachdem sie gut gewaschen ist, in Fleischbrühe eine gute Viertelstunde gekocht. Nun schneidet man magern Speck in kleine Würfel, läßt ihn auf dem Feuer anziehen, thut dann die Kalbsbrust darein, und dämpft sie ganz langsam, streut geriebenes Weißbrod darüber, schützt von der Brühe, worin die Kalbsbrust gekocht worden, daran — es muß eine nicht zu dünne Sauce werden — dann thut man Citronenthimian daran (denn diese Sorte Thimian ist die beste) läßt dann das Fleisch in der Sauce gut durchkochen, nimmt das darauf befindliche Fett gut ab, und gibt es zu Tisch.

308. Kalbfleisch mit Grünes. — Man schneidet ganz dünne Blättchen von Kalbfleisch, klopft sie, bestreicht ein Kasserol mit Butter, streut fein verwiegte Petersilie und Schalotten darein, wendet das Fleisch in Mehl um, legt eine Lage Fleisch hinein, streut Grünes darüber und ein wenig gerieben Brod und Salz, dann wieder Fleisch, dann zuletzt wieder Grünes und ein wenig Brod und Salz, legt oben darüber ein Paar

kleine Stückchen Butter, und dämpft es unter öfterem Schütteln recht weich, schüttet dann guten Schü daran, läßt es damit noch recht anziehen, dann angerichtet und servirt.

309. Kalbfleisch mit Kohlraben. — Man schält noch ganz junge Kohlraben, die in der Größe eines Borsdorfer Apfels sind, schneidet jede zu 6 bis 8 Schnitz, und kocht sie in Salzwasser weich; dann wird eine Kalbsbrust ausgebeint, in Fleischbrühe ziemlich weich gekocht, und kalt werden lassen. Nun wird die Brust zu Fingersbreite Rudeln geschnitten, in ein Kasserol wird Butter, Speck, gelbe Rüben, eine mit Nelken besteckte Zwiebel gethan, dann die Brust darein, so eine Weile gedämpft, etwas Mehl darüber gestreut, umgeschüttelt und Fleischbrühe daran geschüttet, gut durchgerührt, die Kohlraben, welche gut abgetropft seyn müssen, werden auch zu dem Fleisch gethan und noch eine kleine Weile mitgekocht, dann werden die Kohlraben in die Mitte der Platte angerichtet, das Fleisch schön im Ring herumgelegt. Die Sauce wird mit Eiergelb und saurem Rahm abgezogen und durch ein Sieb darüber gethan und dann gleich aufgetragen.

310. Eingemachtes Kalbfleisch. — Man schneidet schöne Stückchen Kalbfleisch, thut sie in kalt Wasser, schüttet es dann wieder ab, wenn das Fleisch eine Viertelstunde darin gelegen ist, und schüttet heißes daran, damit es schön weiß werde, nach einer Viertelstunde wird es herausgenommen, mit Butter, Fleischbrühe, Zwiebeln, einem Büschelchen Petersilie zugesetzt und weich darin gekocht. Nun wird ein Stückchen frische Butter genommen, in ein Geschirr gethan, wenn sie zergangen ist Mehl darin anziehen lassen, mit brauner Fleischbrühe und der Brühe, worin das Fleisch kocht, angefüllt, gut mit einander verkocht, dann das Fleisch auf die Platte angerichtet, die Sauce darüber durch ein Sieb gegossen, und mit Gries, oder Kartoffelklößen garnirt.

311. Kalbfleisch mit Reis. — Man schneidet von einem halben Kalbschlegel oder Bug schöne Stücklein,

und klopft sie, verwiegt Petersilie, Schalotten und ein Lorberblatt, auch ein wenig Citronenschalen, thut frische Butter in ein Kasserol, dann von dem Verwiegten, nun Fleisch und Salz und so fort bis alles darin ist, läßt es so miteinander dämpfen; doch darf das Fleisch nicht zu weich werden. Man kocht unterdessen ein Viertelpfund Reis in der Fleischbrühe, auch nicht zu weich, thut ihn dann vom Feuer, daß er verkühlt, vorher aber wird 3 Loth frische Butter darunter gethan, wenn er verkühlt ist, so rührt man ein ganzes Ei und ein gelbes darein, macht es recht gut durcheinander, bestreicht einen Model mit Butter, thut die Hälfte Reis hinein, legt das Fleisch darüber, gießt die Sauce, welche das Fleisch gezogen hat, darauf herum, thut die andre Hälfte Reis darauf, oben darüber ein paar Stückchen frische Butter, thut es in ein nicht zu heißen Ofen, läßt es so aufziehen, und gibt es sammt der Form auf den Tisch.

312. Kalbfleisch mit Speck und Morcheln. Man schneidet ebenfalls Stückchen Fleisch wie zu Obigem, und klopft sie auch, dann verwiegt man ziemlich abgesottene Morcheln, Zwiebeln, Petersilie und Speck; thut in ein Geschirr Speckscheiben und von der Farse darauf, dann Fleisch und so bis alles darin ist, dann Salz darüber; unter öfterm Herumschütteln weich gedünstet. Kurz vor dem Anrichten wird guter Schü daran gethan. Wenn das Fleisch angerichtet ist, werden die Speckscheiben davon genommen und dann das Fleisch aufgetragen.

313. Kalbfleisch mit Brodguß. — Von übriggebliebenem Braten schneidet man kleine Würfel, verwiegt etwas Zwiebeln sehr fein, dünstet es in frischer Butter, thut so viel Mehl darüber, daß es eine dicke Sauce gibt, gießt hernach nach Verhältniß Fleischbrühe daran, läßt es kochen, und thut das in Würfel geschnittene Fleisch darein, läßt es eine kleine Weile mitkochen und dann kalt werden. Wenn man ungefähr ein Pfund gebratenes Fleisch genommen hat, so werden zwei ab-

geriebene Kreuzerbrod in Fleischbrühe eingeweicht, 6 Loth Butter mit 6 Eigelb abgerührt, das gut ausgedrückte Brod dazu und sehr fein verrührt, etwas Salz und ein wenig Muskatnuß dazu, das Eiweiß wird, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen. Ein Model wird leicht mit Butter bestrichen, das Ragout hinein gethan und der Guß darauf gefüllt, in einem nicht zu heißen Ofen recht langsam gebacken, dann sammt der Form serviert. Es muß ziemlich viel Sauce an dem Ragout seyn, weil der Guß viel an sich zieht, und die Speise sonst zu trocken würde.

314. Kalbskopf mit Zwiebeln. — Ein gut gepuhter Kalbskopf wird in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser weich gekocht, dann werden fein verwiegte Schallotten in Butter gedünstet, ein klein bißchen Mehl darüber gethan, dann mit Schü und gutem Wein aufgefüllt, den Saft von einer Citrone dazu, etwas Kappern daran, und läßt alles recht gut durchkochen. Nach Gutfinden kocht man in Wasser ganz kleine Zwiebel weich, thut sie dann auch in die Sauce, und läßt es noch eine Weile kochen. Der Kalbskopf wird aus dem Sud gethan und gut abgetropft, dann auf die Platte gelegt, die Sauce darüber angerichtet, die Zwiebeln schön darum gelegt und zu Tisch gegeben.

315. Kalbskopf mit gelber Sauce. — Der Kalbskopf wird wie obiger abgekocht, dann folgende Sauce daran gemacht: in einem Geschirr läßt man, wenn es ein halber Kalbskopf ist, einer Welschnuß groß Butter zergehen, thut ein Kaffeelöffel Mehl dazu und zwei Eigelb, rührt es sehr gut durcheinander, schüttet nach und nach einen starken halben Schoppen Fleischbrühe daran, etwas Pfeffer, die Schale und Saft einer Citrone, rührt dieß alles auf dem Feuer, bis es kochen will, und dick wird, läßt sie aber ja nicht kochen, weil sie sonst gerinnt. Der Kopf wird nun, wenn er gut abgetropft ist, in die Platte gelegt, die Sauce darüber gegeben, mit in Butter gelb gebackenen zu Würfel geschnittenem Brod belegt und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut. Man kann

auch den Kalbskopf mit gebacknem Kalbsgefrös zu Tische geben. Das gut gepuzte Kalbsgefrös wird in Salzwasser weich gekocht, dann in kaltem Wasser abgeschwenkt und auf ein reines Tuch gelegt, damit es trocken wird, dann in kleine Stücke geschnitten, in einem leichten Dmeletten-Teig umgewendet und in Butter schön gelb gebacken; der Kopf wird nun schön damit garnirt und aufgetragen.

316. Kalbskopf mit Kräutern. — Der abgekochte Kalbskopf wird ausgebeint und in kleine Stücke geschnitten, ein Kasserol wird mit Butter bestrichen, Petersilie, Zitronenschalen, Zwiebeln und etwas Estragon wird fein verwiegt, davon auf den Boden des Kasserols gestreut und geriebenes Brod darüber, dann von dem Fleisch des Kopfes, sodann wird wieder von den Kräutern und Brod darüber gestreut, und so bis alles in dem Kasserol ist; nun wird braune Fleischbrühe daran geschüttet so viel, daß das Fleisch zur Hälfte damit bedeckt ist, und eine halbe Stunde in einem ziemlich heißen Ofen gedünstet, während dessen aber nachgesehen, daß die Brühe daran nicht ganz einkocht, indem man nachgießen kann. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so wird es auf die Platte gethan, und etwas Zitronensaft darüber gedrückt und aufgetragen.

317. Kalbskopf mit saurem Rahm. — Der Kalbskopf, welcher abgesotten, ausgebeint und wieder erkaltet ist, wird in Butter umgewendet, Petersilie, Schallotten und Zwiebeln werden sehr fein verwiegt, in Butter etwas gedünstet, den sauren Rahm dazu gethan, der Kopf damit mehremal recht dick bestrichen, und jedesmal geriebenes Brod darauf angedrückt, zuletzt aber muß von dem Rahm seyn. Der Kopf wird nun in den Ofen gethan und recht langsam gebacken, damit er eine schöne Kruste bekommt, wenn er angerichtet ist, so wird er mit in Schuße geschnittenen Citronen garnirt.

318. Kalbskopf mit Eierklößen. — Der Kalbskopf wird nur halbweich gekocht, in kleine Stücke geschnitten sammt der Zunge, mit magerem Speck, But-

ter, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, einem Glas rothen Wein und Schü zugesetzt, und so gedämpft weich werden lassen. 5 bis 6 hart gefottene Eigelb werden mit 2 Loth frischer Butter recht zart gestoßen, Salz und einen starken Kaffeelöffel voll recht feines Mehl und ein rohes Eiergelb dazu gethan. Dieß Alles wird zu einer Masse verarbeitet und Klöschen daraus gemacht in der Größe einer ganz kleinen Nuß; diese werden in nicht zu viel Fleischbrühe gekocht. Wenn nun der Kalbskopf weich ist, wird er auf die Platte gelegt, die Klöschen darum angerichtet und die Sauce gut vom Fett befreit, mit sammt den darin befindlichen Wurzeln durch ein Haarsieb getrieben, mit etwas gutem Schü verdünnet und recht heiß über den Kalbskopf angerichtet.

319. Kalbshirn mit Schü. — Man läßt das Hirn in kaltem Wasser gut ausziehen, macht die Haut gut davon, verschwellt es in Fleischbrühe, aber nicht zu weich. Wenn es kalt ist, wird es in zerlassener Butter umgewendet und mit fein geriebenem Majoran bestreut, dann in gerührten Eiern und in geriebenem Brod umgewendet, und dann in Butter recht schön gelb gebacken, auf das Geschirr angerichtet und gute Schü, mit Citronensaft zersezt, daran gethan.

320. Kalbsöhren mit Sauce. — Die Ohren werden gut gereinigt, sauber gewaschen und in Salzwasser ziemlich weich gekocht und dann kalt werden lassen. Nun wird etwas gebratenes Kalbfleisch mit Petersilie und Schalotten verwiegt, eingeweichtes und wieder gut ausgedrücktes Brod dazu gethan, Salz und ein wenig Pfeffer sehr gut verrührt, dann mit Ei und saurem Rahm zu einer steifen Farse gemacht. Die Ohren werden nun damit ziemlich voll gefüllt, mit Faden umbunden, in Eiern und in geriebenem Brod umgewendet und in Butter recht schön gebacken; dann folgende Sauce mit zu Tisch gegeben: Man verwiegt Petersilie, Zwiebeln und Sardellen recht fein, dünstet es in frischer Butter ganz leicht, thut ein bißchen Mehl darüber, füllt

es dann mit brauner Fleischbrühe an, und läßt es eine gute Zeit kochen; richtet die Sauce auf die Platte an, und legt die Ohren recht schön darein, so daß der spizige Theil derselben in der Platte einwärts zu liegen kommt.

321. Kalbszungen mit Sauce. — Die Zungen werden, wenn sie gut gewaschen sind, in Salzwasser weich gekocht, dann gefüllt, der Länge nach von einander geschnitten. Nun verwiegt man Zwiebeln sehr fein, röstet geriebenes Brod schön gelb, thut die Zwiebeln dazu, rührt es gut damit um, gießt dann gute Fleischbrühe daran, ein Büschelchen Petersilie und rothen oder auch weißen Wein, läßt es eine Weile kochen, thut dann die Kalbszungen hinein, und läßt es noch einigemal miteinander aufkochen, richtet dann die Zungen gut an, und gibt die Sauce durch ein Sieb darüber, und trägt es auf.

322. Grillirte Kalbszungen mit kalter Sauce. — Die Kalbszungen werden, nachdem sie gesotten, geschält und der Länge nach entzwei geschnitten sind, in Butter, dann in geriebenem Brod umgewendet und auf dem Rost schön gelb gemacht. Zur Sauce verwiegt man Petersilie, Schalotten, einen Knoblauchzinken, eine Sardelle und etwas Kappern recht fein, thut einen Löffelvoll Senf dazu, Salz und Pfeffer, macht es mit Essig und Del an. Die Sauce wird dann auf die Platte angerichtet und die Zungen schön darauf arrangirt, oder man kann die Zungen besonders anrichten und die Sauce in einem Sauciere dazu geben.

323. Kalbsleber mit Kappern. — Die Kalbsleber wird gut abgehäutelt und alles Faserichte davon gemacht, dann schön gespickt, mit Butter, Speck, gelben Rüben, Zwiebeln zugesetzt, gut zugedeckt und so gedampft, dann ein wenig gesalzen, das Fett wird abgeschüttet, ein wenig Mehl in das Geschirr gestreut, Fleischbrühe und ein Glas Wein dazu gethan und kochen lassen; dann die Leber noch eine Weile in die Sauce gelegt,

dann angerichtet, die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen und Kappern darauf gestreut und so servirt.

324. Gefüllte Kalbsleber. — Man höhlt eine Kalbsleber aus, verwiegt das Herausgenommene mit Speck, ein wenig Brod, dünstet verwiegte Zwiebeln, thut das obige Verwiegte dazu, nebst Pfeffer, Salz und verwiegte Citronenschalen, läßt alles noch miteinander dünsten, thut dann zwei Eiergelb daran, rührt es gut durcheinander, füllt die Leber damit, und näht sie zu. Dann thut man Butter in ein Kasserol, Zwiebeln und Lorbeerblatt; legt die gespickte Leber hinein, streut ein wenig Mehl darüber, deckt sie gut zu, dämpft sie, indem man sie einmal umwendet, schön gelb, schüttet dann etwas Fleischbrühe daran, läßt sie so aufkochen, drückt den Saft einer Citrone daran, dann wird sie angerichtet und die Sauce darüber passirt und so aufgetragen.

325. Kalbsherz mit Kappern-Sauce. — Die Kalbsherzen werden schön gespickt, dann mit Butter, Zwiebeln, Thimian, Wachholderbeeren und etwas Salz nebst Fleischbrühe zugesetzt und so auf beiden Seiten schön gelb gedämpft. Von dem Fett der Sauce wird in ein Geschirr gethan, auß Feuer gesetzt und etwas Mehl darin anziehen lassen, mit brauner Fleischbrühe angefüllt und ziemlich viel fein gehackte Kappern darein gethan, die Sauce dann nur noch einmal aufkochen lassen, dann angerichtet und die Herzen darein gesetzt.

326. Kalbsmilchling mit Petersilie. — Die Milchling werden in frisches Wasser gelegt; nachdem sie eine Zeitlang darin gelegen, herausgenommen und in Butter, Zwiebeln und Petersilie, nebst ein wenig Fleischbrühe und ein bißchen Salz gedünstet. Die Petersiliawurzeln werden in dünne Scheibchen geschnitten, in Salzwasser nicht ganz weich gekocht, in ein Sieb zum Abtropfen gethan. Ist dieß geschehen, so werden die Zwiebeln von der Kalbsmilch gethan, das Fett zum Theil weggenommen, die Petersiliawurzel zu den Kalbsmilch gelegt und so noch eine Weil gedünstet, bis die Wurzeln

weich sind, dann wird nur ein bißchen Mehl darüber gestreut, umgeschüttelt und etwas Fleischbrühe dazu gegossen, miteinander noch einmal aufgekocht, dann die Petersilie zuerst angerichtet und die Milchling oben darauf gesetzt und auf den Tisch gegeben.

327. Kalbsmilchling mit Schü. — Die Milchling, welche hierzu groß seyn sollen, legt man in kaltes Wasser, setzt sie dann mit kaltem Wasser zum Feuer, läßt sie darauf, bis sie steif sind, thut sie dann heraus und legt sie in kaltes Wasser. Nachdem werden sie wieder heraus genommen und gepust, dann recht schön gespickt, in ein Geschirr gesetzt, Butter, Speck, eine mit Nelken besteckte Zwiebel und ein wenig Fleischbrühe dazu gethan, und so eine Viertelstunde ganz langsam auf dem Feuer fertig gemacht. Recht guter Schü wird auf eine Platte gethan, die Kalbsmilchling, welche schön weiß seyn müssen, werden nun darein gelegt und aufgetragen.

328. Kalbsmilchling mit weißer Sauce. — Die Milchling werden wie die vorhergehenden bereitet, nur nicht gespickt. Ein Stückchen frische Butter läßt man zergehen und Mehl darin anziehen, dann thut man Fleischbrühe daran, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, läßt die Sauce eine gute Zeit kochen, dann wird die Zwiebel heraus gethan, die Sauce mit Eigelb und saurem Rahm abgezogen, angerichtet, dann die schön weiß gedünsteten Milchling hineingesetzt, mit abgesotteneu Morcheln und Krebschwänzen garnirt und aufgetragen.

329. Kalbsmilchling mit Krebsauce. — Die Milchling werden hierzu wie schon bekannt zugerichtet und gespickt, und wie die letzten fertig gemacht. Man kocht in Salzwasser recht gut belesenen und sauber gewaschenen Endivie weich, thut ihn heraus und in frisches Wasser, woraus man ihn sehr gut ausdrückt, dann sehr fein verwiegt. Frische Butter läßt man zergehen, dünstet einen Augenblick ein wenig Mehl darin, schüttet süßen Rahm daran, thut den Endivie hinein, ein wenig Salz dazu, rührt es recht gut, läßt ihn ziem-

lich dick einkochen, schüttet dann noch etwas süßen Rahm daran und einige Eigelb, rührt diese Masse sehr gut, indem man es vom Feuer nimmt, es muß ganz fein aussehen. Ein Model wird mit Butter bestrichen, von den Kalbsmilchling auf den Boden desselben auf die gespickte Seite gelegt, Krebschwänze dazwischen, die Milchling müssen etwas nah zusammen liegen, die Endiviemasse wird, wenn sie dünn scheinen sollte, noch mit ein oder zwei Eiern vermischt, dann in den Model über die Milchling gefüllt. Die Form wird in kochendes Wasser gesetzt und nur so lange auf dem Feuer gelassen, bis die Masse gestanden ist, dann auf eine Platte angerichtet (nämlich gestürzt), die Krebsauce, welche man schon bereitet hat, neben herum gegossen. Wenn man will, kann man diese Speise auch mit einer weißen oder Schüsauce geben.

330. Kalbsfüße mit Reis. — Man wascht einige ausgebeinte Kalbsfüße recht gut, kocht sie mit dem Rindfleisch oder in Salzwasser recht weich. Kocht unterdessen auch $\frac{1}{4}$ Pfd. gut belesenen Reis in Fleischbrühe ziemlich dick, er muß zwar weich doch schön ganz seyn, man läßt ihn kalt werden. Nun wird Petersilie und Schalotten fein verwiegt im Butter gedünstet, ein wenig Mehl dazu gethan, dann Fleischbrühe und Schü, die Kalbsfüße, welche man in kleine Stücke geschnitten hat, werden in die Sauce gelegt. Ein Blech mit niederm Rande wird mit Butter bestrichen, von 3 Theilen des Reises ein Rand damit gemacht, und in der Mitte des Bleches so viel Raum gelassen, daß das Ragout darin Platz hat, der Reis wird mit Eigelb bestrichen, das Ragout eingefüllt, unter den zurückbehaltenen Reis wird Schnee von einem Eiweiß gezogen, der Reis über das Ragout gethan, daß es ganz damit bedeckt ist, streicht nun die ganze Reismasse oben mit ein wenig frischer Butter, und streut geriebenen Parmesankäs darüber, thut es in Ofen, der nicht zu heiß seyn darf, und läßt es eine schöne gelbe Farbe nehmen, und trägt es hernach sammt dem Model zu Tische.

331. Haschee von Kalbfleisch. — Man ver-
wiegt gebratenes Kalbfleisch sehr fein, nimmt ein
Stückchen Butter, dünstet fein verwiegte Petersilie, Scha-
lotten und Zitronenschalen darin, thut dann etwas
Mehl darüber, rührt es gut durch, und gießt Fleischbrühe
und etwas Schü dazu, auch den Saft einer Citrone,
wenn alles eine kleine Weile noch gekocht hat, so wird
das Fleisch dazu gethan und bis zum Anrichten warm
erhalten, wenn es dann angerichtet ist, so wird es
mit verlornen Eiern belegt; oder man kann Brodschnit-
ten in Butter backen und das Haschee, welches nie
sehr dick seyn darf, darüber anrichten und so servieren.

332. Hammelszungen mit weißen Rüben. —
Die Zungen werden in Salzwasser weich gesotten, dann
geschält und gespickt in ein Geschirr gethan mit frischer
Butter, und so noch ein wenig gedämpft und mit
Schü beträufelt. Weiße Rüben kocht man mit Fleisch-
brühe und etwas Butter recht weich, wenn sie ganz
kurz eingekocht sind, so treibt man sie durch ein Haar-
sieb; in einem Stückchen frischer Butter läßt man nur
wenig Mehl anziehen, thut etwas Fleischbrühe daran,
läßt es aufkochen, thut die durchgetriebenen Rüben
darein, macht es gut durcheinander, stellt es auf die
Seite, und läßt es nicht mehr kochen; beim Anrichten
werden die Rüben auf die Platte gethan, die Zungen,
welche man der Länge nach zerschnitten hat, schön um
das Rüben-Puree gesetzt, dann von dem Schü, worin
die Zungen gelegen sind, ein wenig darüber gegossen
und aufgetragen. Das Rüben-Puree muß ein wenig
steif seyn, damit es nicht auseinander läuft, weil es
in der Mitte der Platte angerichtet wird, und dann
so bleiben soll, damit man die Zungen schön darum ord-
nen kann.

333. Frigando von Hammelschlegel. —
Von einem Hammelschlegel wird alle Haut sauber her-
unter gemacht, ausgebeint, und stark geklopft, dann
recht fein gespickt, wenn man den Knoblauch-Geschmack

liebt, so kann man das Frigando mit etwas Knoblauch, Butter bestreichen, dann mit Zwiebeln, gelben Rüben, magerm Speck, oder besser Schinken, Salz und Pfeffer und ein Glas voll Fleischbrühe nebst etwas Thimian zusetzen, wohl zugedeckt und so weich gedämpft, öfters mit dem Schü begossen, damit es gut saftig wird; $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis wird gut belesen und gewaschen, Zwiebeln werden sehr fein verwiegt in einem Stück Butter ein wenig gedünstet, den Reis dazu gethan nur darin anziehen lassen, mit guter Fleischbrühe aufgefüllt und schön ganz aber doch weich gekocht, dann auf eine Platte angerichtet, das Frigando daraufgelegt und die Schü darüber gegossen und recht heiß zu Tisch gegeben. Man kann auch nur einen halben Schlegel hierzu nehmen und dann auch nur die Hälfte Reis.

334. Hammelsbrust mit Sauerampfer sauce. — Eine schöne Hammelsbrust wird ausgebeint, gut gewaschen, abgetrocknet, dann mit Salz, Pfeffer, fein verwiegter Petersilie, Schaloten, ziemlich dick bestreut, recht fest zusammengewickelt, mit Faden umbunden in gesalzenem Wasser weich gekocht, dann herausgenommen, in Butter und in geriebenem Brod umgewendet und auf dem Rost schön gelb gemacht. Man kocht ein paar Handevoll Sauerampfen in gesalzenem Wasser weich, wenn er wieder erkaltet ist, so wird er fein verwiegt. In einem Stückchen Butter läßt man ein halben Eßlöffelvoll Mehl anziehen, schüttet Fleischbrühe daran, thut dann den Sauerampfer hinein, läßt es mit einander ein paarmal aufkochen, richtet die Sauce an, und legt die Brust darauf, dann ist es fertig.

335. Hammelfleisch mit weißen Bohnen. — Man nimmt ein Stück Fleisch vom Schlegel, doch läßt es sich mit einem guten Bug auch thun. Das Fleisch wird mit Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und etwas Wasser zum Feuer gesetzt und weich gedämpft.

Weisse Bohnen, welche man gut belesen hat und in Wasser gekocht, werden durch ein Haarsieb gestrichen. Fein verwiegte Zwiebeln werden in Butter recht weich und weiß gedünstet, die durchgetriebenen Bohnen dazu gethan, sehr gut durchgerührt und recht heiß erhalten, aber nicht mehr gekocht. Das Fleisch wird nun aus dem Geschirr gethan, das Fett von der Brühe abgeschöpft und die Bohnen mit dem Schü verdünnet auf die Platte angerichtet und das Fleisch darauf und dann gleich aufgetragen.

336. Hammels-Cotelette mit Parmesankäs. — Die Cotelette werden gut zugerichtet, in Butter mit Pfeffer und Salz weich gedünstet, dann heraus gethan, und sauren Rahm, Eiergelb und Parmesankäs untereinander gerührt, die Cotelette darin umgewendet und geriebenes Brod auf beiden Seiten darauf gestreut, dann auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und in einen Ofen gethan, der nicht zu heiß ist, bis sie schöne gelbe Farbe haben, sodann Schü auf die Platte gethan und die Cotelette darauf.

337. Hammels-Cotelette mit Sellerie-Puree. — Die Cotelette werden, nachdem sie gut zugerichtet sind, mit Pfeffer, Salz und fein verwiegter Petersilie bestreut, und sehr gelinde in frischer Butter in einem flachen Geschirr gedämpft. In 6 bis 7 Minuten müssen sie fertig seyn, sonst werden sie hart. Die Selleriewurzeln werden geschält, sauber gewaschen und in nur wenig gesalzenem Wasser weich gekocht, dann durch ein Haarsieb gedrückt. In ein Geschirr thut man frische Butter, läßt sie zergehen, legt die Sellerie dazu, rührt es recht gut durcheinander, und erhält es nun recht heiß; dieß Puree muß schön weiß und etwas steif seyn, dann wird es in die Mitte einer Platte angerichtet, ziemlich hoch, dann die Cotelette zierlich eines an das andere gestellt, so daß es eine Form bildet wie ein Türkenbund. Die Beinchen müssen beim Zurichten schon eines so lang wie das andere gerichtet werden; es ist eine recht schöne Platte.

338. Hammelschlegel mit Gurken. — Ein gut geklopfter Hammelschlegel wird abgehäutelt und gut gespickt, legt ihn in ein dazu passendes Geschirr, thut gelbe Rüben, Zwiebel, Petersilienwurzel, Salz und Fleischbrühe daran, deckt ihn mit Papier gut zu, und macht den Deckel recht fest darauf, läßt ihn auf diese Weise recht mürbe werden, und begießt ihn fleißig mit dem daran befindlichen Saft. Unterdessen schneidet man Gurken in dünne Scheiben, thut die Kerne heraus, und dämpft die Gurken, wenn man sie vorher ein wenig gesalzen und wieder ausgedrückt hat, in Butter, thut ein bißchen Pfeffer daran, eine Weile, ehe angerichtet wird, schüttet man das Fett vom Hammelschlegel ab, wenn nicht genug Schü daran befindlich ist, so wird noch Fleischbrühe dazu geschüttet, damit sich der am Boden befindliche Saß besser auflöst, und noch eine Weile auf dem Feuer gelassen, von dem Schü wird etwas an die Gurken geschüttet und damit noch ein wenig gekocht. Beim Anrichten wird das Fleisch auf das Geschirr gethan, die Gurken darum angerichtet, und ja recht heiß aufgetragen. Man gibt noch besonders Schü in einem Sauciere damit zur Tafel.

339. Hammelschlegel mit Nudeln. — Der Hammelschlegel wird gedämpft wie obiger. Nun macht man Nudeln wie zur Suppe, nur werden sie nicht so fein geschnitten, dann in Salzwasser abgekocht, in kaltem Wasser wieder abgeschwenkt und gut abtropfen lassen. Wenn nun der Hammelschlegel weich ist, so wird zum Theil der Schü, welches ziemlich viel seyn muß, an die Nudeln gethan, nebst einer Handvoll geriebenem Parmesankäs, macht es recht untereinander, und stellt es in einen Ofen oder auf schwaches Feuer ein paar Minuten, dann richtet man sie auf eine Platte an, und legt den Schlegel darauf, und gibt noch besonders Schü mit zu Tisch. Daß man immer auf gutes junges Hammelfleisch sehen muß, versteht sich schon von selbst.

340. Hammelschlegel mit Kartoffeln. — Der Hammelschlegel wird hierzu ebenfalls gedämpft; während dessen richtet man schöne runde Kartoffeln, die aber nicht größer als eine Baumnuß seyn sollen, wäscht sie in frischem Wasser sauber, thut sie dann in ein Geschirr, gießt Schü daran, und läßt sie darin weich dämpfen, aber daß sie doch ganz bleiben; dann wird der Schlegel auf eine Platte gelegt, die Kartoffeln darum, und noch mit Schü besonders aufgetragen. Man kann den Schlegel vor dem Dämpfen auch mit Knoblauch bestecken.

341. Hammelfleisch mit gelben Rüben. — Man nimmt von einem beliebigen Stück Hammelfleisch, dämpft es gut; unterdessen schält man rohe gelbe Rüben, siedet sie in schwach gesalzenem Wasser, und kocht sie weich, nimmt sie dann heraus, läßt sie kalt werden, und verwiegt sie ziemlich fein. Nun wird frische Butter aufs Feuer gethan, wenn sie zergangen ist fein verwiegte Petersilie und Zwiebeln ein wenig darin gedünstet, dann ein bißchen Mehl darüber gestreut, Fleischbrühe daran gegossen und miteinander ein wenig gekocht, dann die gelben Rüben dazu und nur noch ein oder zweimal aufkochen lassen, gut gerührt, dann auf die Platte angerichtet, das Fleisch darauf gethan, von dem Schü darüber gegeben und gleich serviert.

342. Hammelfleisch mit Kräuter-Sauce. — Man schneidet übrig gebliebenes Hammelfleisch in schöne Stückchen, dämpft fein verwiegte Petersilie, Schalotten und Champignons in frischer Butter, stäubt nur ein wenig Mehl darüber, gießt zwei Theile Fleischbrühe und einen Theil Wein dazu, kocht dieses ganz langsam eine halbe Stunde, streut auch ein wenig Pfeffer, und wenn Salz nöthig ist, dazu, legt dann das in Stücken geschnittene Fleisch in die Sauce, und läßt es darin recht heiß werden, aber nicht kochen, thut noch gute Schü dazu, und richtet es über in Butter gebackene Brodschnitten an.

343. Hammelfleisch mit kleinen Gurken. — Man nimmt ein Stück Fleisch, welches am besten vom

Schlegel ist, besonders wenn es gebeizt ist, thut es dann in ein Kasserol mit Speck, Butter, Zwiebeln und gelben Rüben, läßt es dämpfen, bis es auf beiden Seiten schön gelb ist; schüttet dann das Fett davon ab, streut ein wenig Mehl und geriebenes Brod darein, gießt Fleischbrühe daran, daß es eine schöne gelbe Sauce wird, dann ver- wiegt man einige eingemachte kleine Gurken, thut es auch in die Sauce, läßt es noch ein wenig mitkochen, und richtet dann an.

344. Hammelfleisch mit Sardellen. — Von übrig gebliebenem Hammelfleisch werden ebenfalls Stück- chen geschnitten, Zwiebeln und etwas magerer Speck wer- den in Butter gedünstet, bis die Zwiebeln Farbe haben, dann etwas Mehl darüber gethan und braune Fleischbrühe dazu gegossen, gut verkocht und durch ein Haarsieb ge- trieben, das Durchgetriebene in ein Geschirr gethan. Wenn es wieder recht heiß ist Sardellenbutter hinein, gut zergehen lassen, dann das Fleisch hinein gelegt, daß es recht heiß wird. Wenn es angerichtet ist, wird die Platte mit in Scheiben geschnittenen Gurken garnirt.

345. Grillirtes Hammelfleisch mit Kartoffeln. — Hierzu schneidet man ebenfalls von schon ge- bratenem Hammelfleisch schöne Stückchen, wendet sie in zerlassener Butter um, mit Salz und Pfeffer bestreut, und läßt sie auf einem Rost, eine kleine Weil vor dem Anrichten, schnell auf beiden Seiten etwas Farbe neh- men. Unterdessen hat man ganz kleine oder in Scheiben geschnittene Kartoffeln schön gelb geröstet, welche nun in die Mitte der Platte angerichtet werden, und das Fleisch schön darum, dann recht heißen Schü auf die Platte gegos- sen und gleich zu Tisch.

346. Dhsengaugen mit Sauce. — Die Gau- men werden, nachdem sie ziemlich weich gekocht, noch recht gut gepuzt, denn alle harte Haut muß davon; nun ver- wiegt man gebratenes Kalbfleisch, Nierenfett, Petersilie, Schalotten und Zitronenschalen recht fein, dämpft alles ein wenig auf dem Feuer mit Butter und ein wenig Fleisch,

brühe, thut in Wasser eingeweichtes und wieder gut ausgedrücktes Brod dazu, verrührt es mit Eiern recht gut wenn es vom Feuer ist, thut Salz und Muskatnuß dazu, bestreicht die Gaumen zwei Messerrücken dick damit, rollt sie fest zusammen, umbindet sie mit Faden, und kocht sie in guter Fleischbrühe recht durch, gibt sie dann in dieser Sauce zu Tisch: Man läßt Butter zergehen, dämpft sehr fein verwięte oder geriebene Zwiebeln darin, streut Mehl darüber, füllt es mit Fleischbrühe an, kocht sie gut aus, legirt sie beim Anrichten mit einem Eigelb und einem Löffelvoll sauren Rahm ab. Die Gaumen werden nun schön auf die Platte geordnet, die Faden davon gemacht, mit gutem Schü gut glasirt, und die Sauce nebenbei geschüttet und so aufgetragen.

347. Grillirte Gaumen. — Die Gaumen werden, wenn sie, wie die vorhergehenden, gut gepuht sind, mit Speck gespißt, mit Butter gut bestrichen, mit Salz, Pfeffer und ein wenig geriebenem Brod bestreut, dann auf dem Rost in ein Paar Minuten auf beiden Seiten fertig gemacht, und mit folgender Sauce aufgetragen: Petersilie, Schalotten, Kappern werden sehr fein verwięt in Butter gedünstet, ein wenig Mehl darüber, Schü und Fleischbrühe dazu, gut verkocht, auf eine Platte angerichtet; die Gaumen darauf und auf den Tisch.

348. Gaumen mit Krebsauce und Brodguß. — Man nimmt halb Hühnerei groß Butter, läßt sie zergehen, läßt einen guten Eßlöffel voll Mehl darin anziehen, schüttet dann Fleischbrühe daran, daß es eine leichte Sauce wird, thut Krebsbutter dazu, daß die Sauce schön roth wird. Nun werden zwei Gaumen, die weich gekocht und gut gepuht sind, in ganz dünne Blättchen geschnitten, in die Sauce gethan, nebst kleinen gekochten Butterflöschchen, abgesottenen Morcheln, Spargelspißen, ganz kleine Erbsen und Krebschwänze. Dieß Ragout wird nun gut untereinander gemacht auf eine Platte, die die Hitze aushält, und auf den Tisch gebraucht werden kann, angerichtet; nun läßt man es erkalten,

macht unterdessen etwas guten geriebenen Buttermig, setzt einen blechernen Reif auf die Platte um das Ragout, faßt diesen Reif nach seiner ganzen Höhe mit diesem Buttermig ein. Zwei abgeriebene Kreuzerbrod, welche man schon vorher in Milch eingeweicht hat, werden ausgedrückt, $\frac{1}{3}$ Pfd. Krebsbutter wird mit 3 Eigelb abgerührt, das Brod dazu gethan und sehr fein verrührt, etwas Salz und Muskatnuß. Von vier Eiweiß wird Schnee geschlagen, darunter gezogen, und diese Masse, wenn man noch ein bißchen ganz fein geschnittenen Schnittlauch darunter gethan hat, auf das Ragout gefüllt, und dann $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen bei mäßiger Hitze gebacken. Beim Anrichten wird der Reif behutsam weggenommen, damit der Rand von Buttermig schön auf der Platte stehen bleibt, und dann gleich auf den Tisch gegeben.

349. Schsenzunge mit brauner Sauce. — Man beizt die Zunge mit 2 Loth Salpeter und einer Handvoll Salz, läßt sie 3 bis 4 Tage darin liegen, kehrt sie aber alle Tage um, kocht sie dann sammt der Beize mit Wasser. Wenn sie weich ist, so wird sie geschält, in einem Kasserol mit Butter, Speck, gelben Rüben, Pfeffer und Petersilie auf beiden Seiten schön gelb gebraten. Unterdessen röstet man Mehl schön braun, schüttet Fleischbrühe und Wein daran oder Essig, etwas Nelken, und läßt es kochen, verwiegt Sardellen und Kappern, thut es auch in die Sauce; die Zunge wird auf die Platte angerichtet und die Sauce darüber gegossen und aufgetragen.

350. Schsenzunge mit Parmesankäs. — Die Zunge, welche hierzu ganz frisch genommen und sehr gut gepuzt seyn muß, wird mit Wasser, Salz, Zwiebeln und gelben Rüben weich gekocht, dann geschält und in Scheiben geschnitten, jedes Blättchen wird mit Sardellenbutter bestrichen. Ein flaches Blech wird mit Butter bestrichen, der ganze Boden desselben mit den Zungenblättchen belegt; nun rührt man zwei Löffelvoll Mehl mit Milch schön glatt an, thut es nebst 2 Loth Butter aufs Feuer, und rührt darin, bis es recht durchgekocht hat, läßt es

dann etwas verfühlen, thut Salz dazu, zwei Eßlöffel voll geriebene Kartoffeln, zwei Löffelvoll sauren Rahm und zwei Löffelvoll geriebenen Parmesankäs, oder in dessen Ermanglung auch nur Schweizerkäs, rührt dieß alles mit 4 Eiergelb recht gut durcheinander, das Eiweiß wird, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, die ganze Masse über die Zunge geschüttet und im Ofen gebacken. Beim Anrichten wird die Masse an den Seiten des Blechs mit einem Messer losgemacht, dann auf die Platte gestürzt und gute Schü daran gegossen.

351. Schenzunge mit Meerrettig. — Eine frische Zunge wird mit Salz und Salpeter eingerieben, in ein Geschirr gethan, mit ganzem Pfeffer, Nelken und Lorbeerblätter, recht gut beschwert und so 8 bis 9 Tage stehen lassen, aber alle Tag umgewendet; nach Verfluß dieser Zeit wird sie dann gekocht, warm auf die Platte gegeben. Rober Meerrettig wird der Länge nach mit einem Messer geschabt, daß es nur ganz dünne und krause Spänchen gibt, welche man dann um die Zungen legt und so aufträgt.

352. Schenzunge mit Brunnenkressig. — Die Zunge wird in Salzwasser oder beim Rindfleisch nur so lang gekocht bis sie sich schälen läßt, dann herausgenommen, und in Butter und Zwiebel vollends weich gedämpft. Während dessen kocht man gut belesenen Brunnenkressig in Salzwasser weich, schüttet ihn in ein Sieb, daß er gut abtropft, drückt ihn gut aus, und verwiegt ihn fein; läßt frische Butter zergehen, dämpft eine kleine Zwiebel darin, thut ein wenig Mehl dazu, schüttet Fleischbrühe daran, und thut den Brunnenkressig hinein, salzt ihn, und läßt ihn so ein paarmal aufkochen, richtet ihn dann an, legt die Zunge darauf, und schüttet etwas guten Schü darüber.

352. Die Zunge wird weich gekocht, dann geschält. Man nimmt halb Hühnerrei groß Butter, läßt sie zergehen, läßt einen Löffel voll Mehl weißgelb darin rösten, thut dann eine ganz fein verwiegte Zwiebel dazu, und

röstet sie auch noch ein wenig mit, gießt dann einen Schoppen Fleischbrühe daran, etwas Estragon, Essig, Zitronenschalen, ein Stückchen Lorbeerblatt und etwas Pfeffer, läßt die Sauce $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, nimmt dann die Zitronenschalen und Lorbeerblatt davon, und thut zwei Löffelvoll Senf darein, rührt es gut durch, und stellt es vom Feuer. Die Zunge wird nun auf die Platte gethan, die Sauce darüber angerichtet und zu Tisch gegeben.

354. Schsenzunge mit Reis. — Die Zunge, welche gut gewaschen ist, wird mit Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilie und Selleriewurzeln, Thimian und etwas Nierenfett, nebst Salz und Wasser, das darüber geht, zugesetzt, und so, gut zugedeckt, weich werden lassen. Nun wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis mit Fleischbrühe, eine mit Nelken besteckte Zwiebel und etwas Schinken schön weich aber ganz gekocht; während dem Kochen gießt man von der Zungenbrühe daran. Wenn bald angerichtet wird, so thut man ein gut Stückchen frische Butter unter den Reis. Der Reis wird nun in die Mitte der Platte angerichtet, und die Zunge, welche in Scheiben geschnitten wird, darum gelegt.

355. Eine gebratene Zunge mit Sauce. — Man nimmt eine frische Schsenzunge, beißt sie 2 Tage mit Wein, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Sellerieblätter, Estragon, geschnittene Zwiebeln und Knoblauch, bestreut alles mit einer Handvoll Salz, legt die Zunge darein, den zweiten Tag wendet man sie auf die andere Seite; den dritten Tag wird sie sammt der Beize gekocht mit dem noch dazu erforderlichen Wasser, bis sie weich ist, dann wird sie geschält und schön gespickt, dann in ein Geschirr gethan, mit Speck, gelben Rüben, Zwiebeln, ein oder zwei Kartoffelschnitz und Butter, und so auf beiden Seiten schön gelb gebraten. Das Fett wird nun abgeschüttet, die Zunge mit gutem Schü beträufelt, etwas fein geriebenen Majoran dazu gethan und einen halben Schoppen Fleischbrühe, eine Weile so gekocht. Ist nun die Zunge schön braun, so wird sie auf die Platte an-

gerichtet und die Sauce, durch ein Sieb gestrichen, darüber gegossen und aufgetragen.

356. Eine gefüllte Zunge. — Eine ganz frische Zunge wird gesotten, geschält, und in Scheiben geschnitten. Nun verwiegt man 4 große Zwiebeln sehr fein, dünstet es im Butter, thut zwei in Fleischbrühe eingeweichte und wieder ausgedrückte Kreuzerbrode dazu, verrührt es recht zart damit, 1 Pfd. geräuchertes Schweinefleisch wird auch fein verwiegt und dazu gethan, dann mit 3 Löffelvoll saurem Rahm und 5 Eiern verdünnert. Ein Model wird mit Butter bestrichen, mit Brod ausgestreut, die Hälfte von der Fars hinein gethan, die Zunge darauf, dann die andre Hälfte Fars darauf gethan, oben frische Butter darauf gelegt und im Ofen schön gelb gebacken. Während dessen wird die Sauce gemacht. Man dünstet in einem halben Ei großen Stückchen Butter einen Löffelvoll Mehl, thut fein verwiegte Petersilie, Pfeffer Fleischbrühe, Estragon, Essig, Thimian dazu, kocht alles dieses eine gute Weile. Ist nun die Zunge schön gebacken so wird sie auf eine Platte gestürzt, die Sauce durch ein Sieb gegossen, mit Kappern bestreut, und der Rand der Platte mit eingemachten, der Länge nach geschnittenen Gurken belegt und so aufgetragen.

357. Lendenbraten mit Sauce. — Der Lendenbraten wird gut von Haut und Knochen befreit, schön gespickt, in ein Kasseroll mit Zwiebeln, gelben Rüben, Butter, Salz und Pfeffer, und ein wenig Fleischbrühe und Wein zugesetzt, und so gedämpft. Zur Sauce nimmt man zwei hart gesottene Eier, etwas Petersilie, Schalotten, Sardellen, Kappern, eingemachte Gurken und rothe Rüben, verwiegt dieß alles sehr fein, macht es dann mit Essig und Del, nebst Salz und Senf, zu einer dicklichten Sauce an, schüttet sie auf eine Platte und thut den gedämpften Lendenbraten darauf, und trägt es auf.

358. Dhsenschweif mit Oliven. — Man schneidet die Dhsenschweif in kleine Stücke, wascht

sie sauber, setzt sie mit Wasser, Salz, gelben Rüben, Petersilie, und Zwiebel zum Feuer, läßt sie weich kochen, thut es dann heraus, läßt es verkühlen, macht eine Buttersauce, thut fein verwięte Petersilie und Schalotten darunter, läßt diese Sauce ebenfalls auch kalt werden, wendet dann die Fleischstückchen, von welchen man die hervorstehenden Knochen gut abgehakt hat, darin um, streut geriebenen Parmesankäs oder auch nur Schweizerkäs darüber, streut auch noch etwas geriebenes Brod darauf, thut sie in ein Geschirr, und läßt sie im Ofen eine schöne gelbe Farbe nehmen, während dessen begießt man sie mit zerschmolzener Butter; sind sie nun recht gut gebacken, so ordnet man sie schön auf eine Platte, gießt sehr guten Schü daran, und garnirt sie mit ausgesteinten Oliven, und trägt es auf.

359. Schweinefleisch mit Sauce. — Man nimmt ein mageres frisches Stück Schweinefleisch, spickt es mit Speck, setzt es zu mit Butter, Salz, Speck, Zwiebeln, dämpft es so auf beiden Seiten schön gelb, nimmt dann das Fleisch eine Weile aus dem Geschirr, thut Mehl in den Schü, und läßt es darin gelb werden, gießt dann Fleischbrühe, rothen Wein und etwas Gewürz dazu, läßt es ein paar mal aufkochen, und treibt die Sauce dann durch ein Haarsieb, vermischt sie mit Citronensaft und nach Gutfinden Senf. Das Fleisch wird dann auf die Platte gethan, die Sauce darüber angerichtet und auf den Tisch gegeben.

360. Schweins-Cotelette mit Robertsauce. — Die Cotelette werden schön zugerichtet wie Kalbs-Cotelette, dann mit Pfeffer und Salz bestreut, eine Zeitlang so liegen gelassen, dann in zerlassener Butter umgewendet und eine Viertelstunde auf beiden Seiten auf dem Rost gebraten. Die Sauce, welche recht heiß seyn muß, wird auf die Platte angerichtet, die Cotelette schön franzartig darenin gesetzt und gleich aufgetragen.

361. Gebackte Schweins-Cotelette mit Sauce. — Man verwiegt 1 Pfd. nicht zu mageres Schweinefleisch wie zu Bratwürsten, zwei große Zwiebeln werden recht fein verwiegt, in ein Stückchen Butter schön weiß gedünstet, Pfeffer, Salz und etwas Mehl dazu gethan, $\frac{1}{4}$ Glas voll Fleischbrühe daran, dann vom Feuer genommen, und noch ein Ei darunter gerührt, dann das Fleisch dazu, und sehr gut miteinander verrührt, wer es liebt kann auch etwas Knoblauchbutter oder eine fein verwiegte Knoblauchzinke unter die Masse thun. Man formirt nun Cotelette daraus, wo man zur Hülfe etwas geriebenes Brod auf die Hand nehmen kann; dann werden sie recht langsam in Butter gebacken. Zur Sauce läßt man ein Stückchen Butter zergehen, läßt einen kleinen Löffelvoll fein gestoßenes Brod darin anziehen, gibt dann braune Fleischbrühe dazu, läßt es 3 bis 4 mal aufkochen, und thut ein Löffel voll Senf dazu. Gießt es recht heiß auf die Platte, und legt die Cotelette darauf, und servirt es gleich.

362. Schweinsnieren mit Kastanien. — Die Nieren werden in ganz dünne Scheiben geschnitten; in einem Stückchen Butter eines halben Hühnereies groß dämpft man, wenn es zwei Nieren sind, eine verwiegte Zwiebel, thut dann die Nieren dazu, und dämpft sie ungefähr $\frac{1}{8}$ Stunde damit, streut einen halben Kaffeelöffel voll Mehl darüber, ein wenig Salz, schüttet dann ein halbes Glas voll Fleischbrühe und eben so viel Wein daran, und kocht es mit einem kleinen Stückchen Lorbeerblatt recht gut durch. Nun werden gebratene Bratwürste in Scheiben geschnitten, Kastanien gebraten oder gesotten, dann geschält, und beides zu den Nieren gethan, nur recht heiß in der Sauce werden lassen, dann auf die Platte angerichtet, mit zwei hartgesottenen in Scheiben oder Schnitze geschnittenen Eiern garnirt, und gleich auf den Tisch gegeben.

363. Schweinsleber mit Schü. — Ein Pfd. Schweinsleber wird mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Speck und $\frac{1}{8}$ Pfd.

Schweinsnierenfett recht fein gehackt, zugleich verwiegt man zwei Zwiebeln, ein Handvoll Petersilie recht fein, thut es zu dem Gehackten, nebst Pfeffer und Salz, auch ein Kaffeelöffel voll fein zerriebenen Majoran; macht alles sehr gut durcheinander. Ein Model wird mit Butter bestrichen, mit ganz dünnen Speckscheiben ausgelegt, die Masse darein gefüllt, oben darüber wieder ganz dünn mit Speck belegt, und so eine Stunde in einen nicht zu heißen Ofen gethan. Beim Anrichten wird es auf eine Platte gestürzt, die Speckscheiben sammt dem unnöthigen Fett davon gemacht, und guten Schü daran gegossen, und ebenfalls recht heiß zu Tisch gegeben.

364. Schweinsohren mit Parmesankäs. — Man siedet 4 gut gepuzte Schweinsohren in Salzwasser mit verschiedenen Wurzeln ziemlich weich, schneidet sie dann wie grobe Rudeln, zwei Zwiebeln werden ebenfalls auch so geschnitten, und in Butter schön weich und weiß gedämpft, schüttet dann Fleischbrühe daran, thut die geschnittenen Ohren dazu, läßt es mit einander so kochen, und stellt es vom Feuer. $\frac{1}{2}$ Pfd. rohes oder auch gebratenes Kalbfleisch wird fein verwiegt, $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter wird mit 4 Eiern abgerührt, ein in Wasser eingeweichtes und wieder gut ausgedrücktes Kreuzerbrod wird dazu gethan, sehr fein damit verrührt, dann das verwiegte Fleisch, alles recht gut miteinander vermischt. Eine Platte oder flaches Blech, das man auf den Tisch geben kann, wird mit Butter bestrichen, von der Masse ein Rand darauf gesetzt, in die Mitte desselben das Ragout gethan; das Ragout und der Rand müssen eine Höhe haben; nun wird es gleichgestrichen, und eine Hand voll geriebenen Parmesankäs darüber gestreut, und ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde in einem nicht zu heißen Ofen Farbe nehmen lassen, dann aufgetragen.

365. Schweins-Schnitzchen mit Sauerrampfer. — Man schneidet von einem fleischichten Theile eines jungen Schweins schöne Stückchen wie eine Cotelette, klopft es, streut Salz und ein wenig Pfeffer darauf,

läßt es eine gute Zeit so liegen. Unterdessen dünstet man verwiegte Petersilie und Zwiebeln in Butter, läßt es dann verkühlen, rührt so viel Eier darunter, als man nöthig glaubt, wendet die Schnitzchen darin um, und dann in geriebenem Brod, und backt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech im Ofen. Nun wird in gesalzenem Wasser Sauerampfer recht weich gebrüht, dann in ein Sieb gethan. Wenn er abgetropft ist gut ausgedrückt und durch ein Haarsieb getrieben, dieß in ein Geschirr gethan, mit etwas brauner Fleischbrühe und einem Stückchen Butter, worein etwas Mehl geknettet ist, nebst Salz, eine kleine Zeit miteinander gekocht, dann auf das Geschirr angerichtet, die Schnitzchen schön darauf gelegt und servirt.

366. Frischer Schinken mit Kräuter-Sauce. — Von einem frischen Schinken wird die Haut abgemacht, dann mit Butter, Pfeffer, Salz, Zwiebel, mit Nelken besteckt, nebst etwas Wasser zugesetzt, und so schön langsam gedämpft; dann wird folgende Sauce gemacht: Man verwiegt eine kleine Handvoll Petersilie, Sauerampfer und etwas Thimian sehr fein, dann noch 5 Wachholderbeeren, 6 bis 7 Schalottenzinken ebenfalls sehr fein; dieß alles wird in Butter ein wenig gedünstet, dann einen halben Löffelvoll Mehl darüber gestreut, mit etwas Fleischbrühe angefüllt. Das Fett wird nun vom Schinken abgeschüttet, ein wenig Fleischbrühe in das Geschirr gethan, damit es ordentlich Schü gibt, welchen man sodann durchpassirt und zur Sauce thut, miteinander noch gut verkocht, und vor dem Anrichten ein kleiner Löffelvoll Senf darunter rührt. Die Sauce wird nun auf die Platte gethan, der Schinken, von welchen man die Knochen zum Theil weggemacht hat, darein gelegt und so aufgetragen.

367. Geräucherter Schinken mit eigener Sauce. — Der Schinken wird zwei Tage in frischem Wasser gewässert, dann gut gepuht, der große Knochen davon abgehakt, der Schinken aber stark mit Bindfaden (Spas

gat) eingefast, in ein langes Kasserol gethan, mit Wasser, bis es darüber geht, zugesetzt, und darin kochen lassen. Ist nun die Brühe eingekocht und der Schinken auf beiden Seiten von dem Schü gut glasirt, so wird $\frac{1}{2}$ Bousteille guter Wein daran geschüttet, womit man es noch so lange kochen läßt, bis die Sauce ganz zäh ist, dann wird der Schinken heraus gethan, auf die Platte gelegt, die Haut davon gemacht, die Sauce darüber angerichtet und auf den Tisch gegeben.

368. Gansleber mit kleinen Zwiebeln. — Man nimmt eine Gansleber, welche in Milch gelegen, setzt sie, gut zugedeckt, mit frischer Butter auf schwaches Feuer, dämpft sie ganz langsam, daß sie nicht hart wird, gießt während dessen etwas Schü und Zitronensaft darüber. Nun wird 1 Pfd. von aller Haut befreites Kalbfleisch fein gestoßen, Petersilie wird, fein verwiegt, in etwas Butter leicht gedünstet, dann ein abgeriebenes, in Milch eingeweichetes Kreuzerbrod, welches gut ausgedrückt seyn muß, dazu gethan, auf dem Feuer sehr fein verrührt, dann weggenommen, und das Fleisch sammt zwei bis drei Eiern darunter gemischt, etwas Salz und fein geriebenen Majoran dazu gethan, ein flaches Blech wird mit Butter bestrichen, mit Brod bestreut, von der Masse ein Rand darauf formirt, in der Mitte so viel leer gelassen, daß die Gansleber darein kann gethan werden, dann im Ofen schön gelb gebacken. Unterdessen schält man ganz kleine Zwiebeln, dämpft sie in Butter schön gelb, thut sie auch zur Gansleber, läßt sie in der Sauce noch mitkochen, schüttet ein wenig rothen Wein zu der Leber. Ist nun der Rand schön ausgebacken, so wird er auf eine Platte gelegt, die Leber in die Mitte desselben gethan, die Zwiebeln werden schön auf dem Kranz herum gelegt, die Sauce dann darüber angerichtet und gleich zu Tisch getragen.

369. Gansleber mit Grünes und Trüffeln. — Eine schöne Gansleber wird mit Trüffeln gespiet; dann werden Schalotten, Petersilie, Speck und Trüffel

recht fein verwiegt, ein Geschirr, das man auf den Tisch gibt, oder auch nur eine blecherne Form wird mit Butter bestrichen, die Hälfte von dem Verwiegten darauf gethan, ein Löffel voll geriebenes Brod darüber gestreut, dann die Gansleber darauf gelegt, die andere Hälfte des Verwiegten darüber gethan, wieder Brod darüber gestreut, und ein paar Stückchen frische Butter mit einem mit Butter bestrichenen Papier zugedeckt, zuerst aber das Papier mit feinem Salz leicht bestreut, dann in einem Ofen, welcher nicht allzu heiß seyn darf, $\frac{1}{2}$ Stunde gedämpft. Beim Anrichten wird das Fett ziemlich abgeschüttet, das Papier weggenommen und die Gansleber sammt dem Grünen auf einer in der Wärme gestandenen Platte angerichtet und gleich servirt.

370. Gansleber mit Puree. — Man schneidet von einer großen Gansleber schöne Stückchen heraus, die alle ziemlich gleich groß seyn müssen, ein ganz flaches Blech oder Kasseroldeckel mit Rand wird mit Butter bestrichen, ein ebenfalls mit Butter bestrichenes Papier hinein gelegt, die Gansleberstücke eins neben das andere darauf gelegt, ein wenig Salz darüber gestreut, bei schwachem Feuer auf beiden Seiten gelb gemacht und mit folgendem Puree, welches man schon vorher bereitet haben muß, aufgetragen. Man dämpft zwei große Zwiebeln in Butter schön weiß und weich, thut ein abgeriebenes halbes Kreuzerbrod dazu, dämpft es eine Weile mit, dann wird der Abfall von der Gansleber, welches beim Zuschneiden der gleichen Stückchen geschieht, dazu gethan, und mit diesem nur noch heiß werden lassen, dann durch ein Haarsieb gestrichen; dann wieder recht heiß gemacht, aber nur nicht gekocht, und das Puree auf die Mitte der Platte etwas hoch angerichtet, die Leberstückchen recht schön darum arrangirt und gleich aufgetragen.

371. Gansleber blau abgesotten. — Man setzt einen Schoppen rothen oder auch weißen Wein auf Feuer, mit Salz, Lorbeerblatt, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und einem halben Schoppen Fleischbrühe,

läßt dieß alles mit etwas Petersilie recht gut kochen, thut hernach die Gansleber hinein, deckt sie zu, und kocht sie ungefähr 10 Minuten lang, trägt sie dann auf einer Platte, mit Petersilie garnirt, zu Tisch.

372. Fisch-Cotelette mit Sauce. — Von beliebigen Fischen nimmt man das rohe Fleisch, befreit es gut von Haut und Gräthen, hackt es sehr fein, thut ein wenig frisches Wasser darunter, Salz und Pfeffer, macht es recht gut durcheinander, und formirt schöne Cotelette davon, steckt statt des Beinchens ein Stückchen Petersiliwurzel darein, dann werden sie auf eine Platte gelegt, mit fein gehackter Petersilie und Schalotten bestreut, etwas zerlassene Butter oder Provenzeröl darüber gegossen, und so eine Zeitlang liegen gelassen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten streut man etwas geriebenes Brod und Parmesankäs darüber, legt sie in ein bestrichenes flaches Geschirr, und backt sie im Ofen schön gelb. Zur Sauce verwiegt man Schalotten, dämpft sie in nur ganz wenig Butter, gießt Schü dazu, läßt es ein paarmal aufkochen, thut Zitronensaft hinzu, gießt es dann auf eine Platte, richtet die Cotelette schön darauf, an und trägt sie zu Tische.

373. Fisch-Würste mit Schü. — Man nimmt 1 Pfund gut ausgegrätetes Fischfleisch, verwiegt es recht fein, Petersilie und Schalotten werden auch fein verwiegt, in Butter ganz leicht gedünstet, ein in Milch eingeweichtes abgeriebenes Kreuzerbrod wird ausgedrückt und dazu gethan, sehr wohl miteinander auf dem Feuer verrührt, dann hinweggesetzt, und das Fischfleisch dazu mit Salz, ein wenig Pfeffer und zwei Eigelb, nebst einem guten Löffel voll sauren Rahm, gut durcheinander gemacht, die zwei Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, dann Würstlein eines Fingers lang und zwei Finger dick daraus formirt, in Eiern und dann in Brod umgewandt, in Butter gebacken, schön auf die Platte angerichtet, dann Schü daran.

374. Hühnerwürste mit Schü. — Man stößt von einem Huhn das Brustfleisch im Mörser sehr fein,

und treibt es durch ein Haarsieb, ein Kreuzerbrod, von welchem die Kruste abgerieben ist, wird in Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt, und in frischer Butter auf dem Feuer gedämpft, dann auch durch das Haarsieb getrieben, das Brod und Fleisch nochmals im Mörser gestoßen, mit Eigelb vermischt, Salz und Muskatnuß dazu; das Eiweiß zu Schnee geschlagen, sehr gut darunter gemacht, dann nimmt man den Teig auf das mit Mehl bestreute Nudelbrett, macht, wie die vorhergehenden, Würste daraus, thut es in ein flaches mit frischer Butter ausgestrichenes Geschirr, etwas Schü daran, und läßt sie so schön backen, wendet sie einmal um. Beim Anrichten wird Schü dazu auf die Platte gethan.

375. Hühner-Pudding. — Man nimmt das rohe Fleisch von einem Huhn, stößt es ebenfalls im Mörser recht zart, und treibt es durch ein Sieb. Zwei abgeriebene, in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Kreuzerbrode werden durch ein Sieb getrieben; $\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird mit 5 Eigelb abgerührt, fein verwiegte Petersilie dazu gethan, Salz, und dann das Brod und Fleisch gut durchgerührt, das Eiweiß wird, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in eine mit Butter bestrichene, mit Brod bestreute Form gefüllt, in kochendes Wasser gestellt, oben schwache Gluthen darauf gethan, und so eine Stunde langsam gekocht; oder man kann die Masse in ein mit Butter bestrichenes Tuch füllen und in Fleischbrühe kochen. Unterdessen läßt man ein kleines Stück Butter zergehen, läßt Mehl darin anziehen, schüttet Fleischbrühe dazu, kocht es gut miteinander, der Pudding wird dann auf die Platte gestürzt, die Sauce daran gegossen und auf den Tisch gegeben.

376. Leber-Pudding mit Rappern. — Eine schöne Kalbsleber wird gedämpft, und wenn sie wieder kalt geworden, auf dem Reibeisen gerieben, $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett und 3 große fein verwiegte Zwiebeln werden in 6 Loth Butter nach und nach gedünstet, wenn man es vom Feuer gethan hat, 6 Eigelb darunter gerührt,

zwei geriebene Kreuzerbrode, welche mit Milch angefeuchtet worden, dazu, Salz und Muskatnuß, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gemischt und in ein Tuch oder Model gefüllt und fertig gemacht. Zur Sauce röstet man einen Löffel voll Mehl, eben so viel geriebenes Brod schön gelb, gießt halb Fleischbrühe und halb Wein dazu, Citronenscheiben und etwas Nelken; dieß alles wird gut zugedeckt gekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen. Der Pudding wird dann angerichtet, die Sauce darum gegossen und mit Kappern bestreut, und so servirt.

377. Leber-Pudding mit Champignons. — Man schabt die rohe Kalbsleber, macht alle Haut und Fasern gut davon, treibt sie noch durch ein Haarsieb, etwas magerer Speck, Citronenschalen und Schalotten werden fein verwiegt dazu gethan, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird mit 5 Eigelb abgerührt, ein eingeweichtes Kreuzerbrod ausgedrückt, dazu, und recht wohl verrührt, etwas fein zerriebenen Majoran und Salz alles recht gut durcheinander gemacht, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gemischt, nach Belieben gekocht. Nun verwiegt man nach Gutfinden frische Champignons, Schalotten, Thimian, Citronenschalen, dämpft alles dieß in Butter, streut einen Löffel voll Mehl darüber, gießt braune Fleischbrühe, ein Glas Wein und ein wenig Estragonessig dazu, und läßt es recht miteinander kochen; dann wird die Sauce durch das Sieb gestrichen, wieder siedend heiß gemacht, dann mit Eigelb und saurem Rahm legirt. Wenn der Pudding angerichtet ist, so wird die Sauce neben herum angerichtet.

378. Fisch-Pudding mit Krebs-Sauce. — Von einem in Salzwasser abgekochten Fisch wird ein Pfund genommen, gut von den Gräthen befreit und in ganz kleine Bröckelchen gezupft, von 25 Krebsen werden die Schwänze ausgebrochen, auch ein wenig geschnitten, von den Krebschaalen macht man Krebsbutter; zwei abgeriebene Kreuzerbrode werden in Milch so lang gekocht, bis es wie ein steifer Brei aussieht, dann vom Feuer gethan

und die Hälfte der Krebsbutter darunter gerührt, dann 6 Eigelb, 3 Loth ausgegräthete, fein verwiegte Sardellen, das Fisch- und Krebsfleisch dazu, das nöthige Salz, und den Schnee von den 6 Eiweiß langsam darunter gezogen. Die Form wird mit Butter bestrichen, mit gutem Buttermehl ausgelegt, die Masse hinein gefüllt, und eine Stunde recht schön gebacken; dann wird eine Krebsauce dazu gegeben. Man kann es auch machen ohne den Model mit Buttermehl auszulegen, und nach Belieben im Wasser kochen.

379. Krebs-Pudding. — Man reibt ein hartes mürbes Kreuzerbrod, kocht es in Milch recht durch, rührt dann noch zwei Löffel voll feines Mehl mit kalter Milch an, thut es zu dem Brod, und kocht es noch eine Weile, bis es wie ein Brei, der nicht zu dünn ist, wird; nimmt es nun vom Feuer, rührt 6 Loth Krebsbutter darunter, 7 Eigelb nebst Salz werden dazu gethan, wenn die Masse nicht mehr heiß ist, von 5 Eiweiß wird Schnee geschlagen und darunter gezogen. Eine Serviette wird mit Butter bestrichen, von den Krebschwänzen zierlich darauf herum gelegt, dann die Masse darauf gegossen, nicht zu fest zugebunden, dann in kochendem gesalzenem Wasser eine Stunde gekocht, dann angerichtet, eine gute Krebsauce daran gegossen, mit Krebschwänze, und wenn man hat, mit Morcheln und Spargelköpfe garnirt.

380. Hirn-Pudding mit Rahmsauce. — Man rührt $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter mit 5 Eigelb ab; Petersilie und etwas Citronenschalen werden fein verwiegt, in Butter ein wenig gedünstet, dann zu dem Abgerührten gethan. Ein Kalbshirn wird gut abgehäutet, zu der Butter gethan, und so fein wie möglich miteinander verrührt, Salz und Muskatnuß dazu, ein starker Löffel voll geriebenes Weißbrod, eben so viel geriebenes Schwarzbrod und zwei Löffel voll süßen Rahm dazu gethan, recht gut durcheinander gemacht; das Eiweiß wird, zu Schnee geschlagen, darunter gemischt. Ein Model oder Tuch mit Butter bestrichen, darein gefüllt und eine kleine Stunde

gekocht. Nun läßt man einen halben Schoppen sauern Rahm bis zur Hälfte einkochen, thut nur ein ganz klein wenig Mehl darein, rührt es gut, schüttet Schü dazu, und läßt es noch eine Weile miteinander kochen. Wenn nun der Pudding angerichtet ist, so wird die Sauce daran gegossen und aufgetragen.

381. Schinken-Pudding mit Hagenbutten-sauce. — $\frac{1}{2}$ Pfund Schinken, $\frac{1}{4}$ Pfd. gebratenes Kalbfleisch oder etwas von Geflügel und $\frac{1}{8}$ Pfd. Speck werden recht fein gehackt, ein Kreuzerbrod wird in Wein eingeweicht, wieder ausgedrückt, zu dem Schinken gethan und sehr gut verrührt; nun wird das Gelbe von 6 Eiern und ein Löffelvoll saurer Rahm dazu gethan, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, gut darunter gemischt, in eine bestrichene Serviette gefüllt, wenn nichts an Salz fehlt, dann in kochendes, gesalzenes Wasser gethan, $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht. Unterdessen röstet man einen Löffel voll geriebenes, durch ein Sieb passirtes Brod in Butter schön hellgelb, schüttet einen halben Schoppen guten Wein und etwas Wasser dazu, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Zwei Löffelvoll Hagenbuttenmüß thut man in ein Geschirr, rührt nach und nach den Wein daran, und erhält die Sauce bis zum Anrichten recht heiß, läßt sie aber nicht mehr kochen. Der Pudding wird, wenn er genug gekocht hat, auf die Platte angerichtet, die Sauce dann darum gegossen und zu Tisch gegeben.

382. Schnecken-Pudding mit Meerrettig. — Man verwiegt 25 Schnecken, welche gut gepuzt und abgekocht sind, sehr fein; zugleich wird eine Handvoll Petersilie, ein Paar Schalotten recht fein verwiegt, in 6 Loth frischer Butter gedünstet, ein in Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Kreuzerbrod dazu gethan, und sehr fein verrührt, Salz und geriebenen Majoran dazu, mit 6 ganzen Eiern recht gut vermischt, in eine Form oder Serviette gefüllt und gekocht; dann wird Meerrettig gerieben, mit etwas frischer Butter und Wein gekocht, und an den gestürzten Pudding an-

gerichtet und aufgetragen. Man kann auch etwas Zucker an den Meerrettig thun.

383. Leberkuchen mit brauner Sauce. — Man schabt eine Kalbsleber, bis alle Haut und Fasern davon sind, und hackt sie recht fein, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit 4 Eigelb abgerührt, die Leber dazu gethan, nebst Salz, Muskatnuß und ein geriebenes mürrisches Kreuzerbrod, schlägt das Eiweiß zu Schnee, rührt alles recht gut durcheinander, bestreicht einen Model mit Butter, streut ihn mit Brod, und füllt die Masse hinein, backt es langsam im Ofen, thut oben darüber ganz dünne Speckscheiben; nun läßt man ein Stückchen Butter zergehen, thut einen Kaffeelöffelvoll Mehl darein, füllt es mit einem halben Schoppen brauner Fleischbrühe auf, und läßt es kochen. Ist nun der Kuchen gebacken, so wird der Speck davon genommen und auf eine Platte gestürzt, die Sauce darum gegossen und servirt.

384. Nieren-Kuchen mit Schü. — Man verwiegt zwei gebratene Kalbsnieren sammt dem Fett recht fein, 3 große Zwiebeln werden fein verwiegt, in Butter gedämpft, ein in Fleischbrühe eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Kreuzerbrod dazu gethan, gut verührt, 3 Eigelb unter die Masse und Salz, das Weiße zu Schnee geschlagen darunter gezogen, in einen bestrichenen Model gefüllt und schön gelb gebacken, auf die Platte gestürzt und Schü daran.

385. Gefrös-Kuchen. — Ein gut gereinigtes abgekochtes Kalbsgefros wird sehr fein verwiegt mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Nierenfett, ein Kreuzerbrod in Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt, dazu gethan, nebst fein verwiegter Petersilie und Majoran, vermischt es mit Salz und 5 ganzen Eiern, füllt die Masse in eine gut ausgestrichene und mit Brod bestreute Form, und backt sie schön in einem nicht zu heißen Ofen, stürzt es dann auf die Platte, gießt heiße Butter, worein man Weißbrodbrückelchen thut, darüber, oder gießt eine beliebige Sauce daran.

386. Hirnkuchen. Von dem Hirn wird die Haut sauber abgemacht, in Fleischbrühe, mit ein wenig Butter und Wein oder auch nur Essig, gekocht, dann heraus gethan. Ein flaches Blech wird mit Butter bestrichen, mit ganz dünn ausgewelltem Buttermehl ausgelegt, das Hirn in ganz kleine Stückchen gebrochen und dazwischen gelegt. Nun wird, wenn es zwei Hirn sind, ein guter Eßlöffel voll Mehl mit einem halben Schoppen saurem Rahm angerührt, Salz und 3 ganze Eier nebst einem Eßlöffelvoll geriebenem Parmesankäse darunter gemacht, dann über das Hirn gegossen, im Ofen, der keine zu große Hitze haben darf, schön gelb gebacken, gestürzt und aufgetragen.

387. Fischkuchen. — Man verwiegt von einem übrig gebliebenen Hecht oder auch andern Fischen $\frac{1}{2}$ Pfd. gut ausgegräthetes Fleisch mit Petersilie recht fein, verrührt ein in Wasser eingeweichtes und wieder gut ausgedrücktes Kreuzerbrod mit 4 ganzen Eiern, wovon man eines nach dem andern daran rührt, sehr fein, thut das Fischfleisch dazu nebst Salz, macht es recht gut durcheinander, füllt es in eine mit Butter gut ausgestrichene Form, backt es im Ofen, oder macht es in kochendem Wasser fertig, wo man aber dann oben auf den Deckel gute Kohlen legt. Ist nun der Kuchen fertig, so stürzt man ihn auf eine Platte, und gießt diese Sauce daran: Man läßt etwas Butter zergehen, thut einen Kaffeelöffelvoll Mehl dazwischen, schüttet braune Fleischbrühe daran, kocht es eine gute Weile miteinander, verwiegt zwei Sardellen, welche ausgegräthet und abgewaschen sind, recht fein, thut sie in die Sauce, welche man aber damit nicht mehr kocht.

388. Gänseleberkuchen. — Man setzt eine Gänseleber mit etwas Wein, Zitronenschiz, Nelken und Zwiebeln aufs Feuer, läßt die Leber aber darin nur recht steif werden und wieder erkalten, dann wird die halbe Leber in schöne Stückchen geschnitten, das Uebrige verwiegt man mit etwas Sardellen, Schalotten und

Schinken oder magerm Speck. In die Brühe, worin die Gansleber gelegen, thut man ein in Scheiben geschnittenes Kreuzerbrod, vorher aber nimmt man die Citrone und Nelken heraus, die Zwiebel bleibt dabei, das Brod wird nun sammt der Zwiebel recht gut verfocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Nun wird beides in ein Geschirr gethan, Salz und 3 ganze Eier recht gut darunter gerührt. Eine Form mit Butter gut bestrichen, mit Brod bestreut, die Hälfte der Masse darein gethan, dann die Gansleberstückchen darauf gelegt, die andere Hälfte der Masse darüber gethan, im Ofen recht langsam schön gelb gebacken, dann beim Anrichten auf die Platte gestürzt, und guten Schü, mit Citronensaft versetzt, daran gegeben und servirt.

389. Reiskuchen. — Man brüht ein Viertelpfund gut erlesenen Reis mit Wasser, kocht ihn dann in brauner Fleischbrühe schön weich, daß er aber doch ganz bleibt, und läßt ihn kalt werden. Nun kocht man in Salzwasser Petersilienwurzeln, Morcheln, Spargeln und gelbe Rüben, läßt sie ebenfalls kalt werden. Eine Form wird mit Butter bestrichen, mit Brod bestreut, von den Gemüßen der Boden derselben zierlich ausgelegt, von dem Reis gut ausgedrückt, darauf gethan, und dann den übrigen Reis darauf, etwas frische Butter darüber gesetzt, und im Ofen schön gebacken. Nun verwiegt man Schalotten, dünstet sie in Provenzeröl, thut ein Bischen Mehl darüber, schüttet Fleischbrühe, ein wenig Wein und Schü dazu, läßt es recht auskochen; abgessottene, in Scheibchen geschnittene Kalbsmilchling werden dann in die Sauce gethan, noch einmal darin aufgekocht. Der Reis wird nun auf die Platte gestürzt, die Sauce darum angerichtet und aufgetragen.

390. Spinatkuchen. — Der gut belesene und gewaschene Spinat wird in Salzwasser weich gebrüht, in ein Sieb zum Abtropfen gethan, dann wird er noch gut ausgedrückt und fein verwiegt. In einem Stück Butter dünstet man fein verwiegte Zwiebeln, streut ein Bischen

Mehl darüber, und gießt gute Fleischbrühe daran, thut den Spinat dazu, und kocht ihn darin nur ein wenig, stellt ihn vom Feuer, und läßt ihn kalt werden. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, der Boden mit in Scheiben geschnittener Zunge oder Schinken ausgelegt, vorher aber der Boden der Form noch mit ganz dünnen Speckscheiben belegt. Nun wird etwas Kalbfleisch oder auch anderes von Geflügel fein verwiegt, zu dem Spinat gethan, mit ganzen Eiern und ein wenig geriebenem Brod gut durcheinander gemacht, daß aber die Masse nicht zu dünn ist. Wenn es zwei Hände voll, gut ausgedrückter, Spinat sind, so kann man $\frac{1}{4}$ Pfund Fleisch, einen Löffelvoll Brod und 3 bis 4 Eier nehmen; die Masse wird nun, wenn sie gehörig gesalzen ist, in die Form gefüllt, und im Ofen recht gut gebacken, dann gestürzt, den Speck davon gethan, und eine mit Eigelb abgezogene Buttersauce daran gegossen und servirt.

391. Hasenkuchen. — Man verwiegt rohes oder gebratenes Hasenfleisch ungesähr 1 Pfd. mit etwas Speck, zwei bis drei ausgegräthete Sardellen, einen Löffelvoll Kappern, einige Schalotten und Schnittlauch recht fein; rührt $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter mit 3 ganzen Eiern ab, thut einen kleinen Eßlöffelvoll Mehl dazu, dann das Verwiegte, macht es mit zwei Löffelvoll sauern Rahm recht gut durcheinander, salzt es gehörig, füllt es dann in eine mit Butter bestrichene und mit Brod ausgestreute Form, backt es im Ofen gut aus, stürzt es auf eine Platte, und gibt folgende Sauce darum. Man verwiegt Schalotten recht fein, dünstet sie in Butter, thut nur ganz wenig Mehl darüber, gießt Schü und Fleischbrühe daran, drückt etwas Citronensaft dazu, schneidet eingemachte Gurken in Scheiben, thut sie in die Sauce; wenn es mit dieser einmal aufgekocht, so wird angerichtet und servirt.

392. Käsekuchen. — Man verwiegt $\frac{1}{2}$ Pfd. mager Schinken, $\frac{1}{2}$ Pfd. gebratenes Kalbfleisch oder

Hammelfleisch recht fein, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit 4 Eigelb abgerührt, $\frac{1}{8}$ Pfd. geriebener Parmesankäs dazu gethan, dann das verwiegte Fleisch, dann noch mit zwei ganzen Eiern recht gut durcheinander gemacht, in eine bestrichene und mit Brod ausgestreute Form gefüllt und gebacken, und eine gute, beliebige Sauce daran gegeben oder nur mit gutem Schü servirt.

393. Krebskuchen. — Man macht von $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl und eben soviel Butter einen guten Teig, wellt ihn aus, und belegt ein bestrichenes Blech damit, so einen ganz niedern Rand hat. Von 25 Krebsen macht man Krebsbutter, bricht die Schwänze gut aus. Nun läßt man alle Krebsbutter, bis auf einen Löffelvoll, zergehen, läßt Mehl darin anziehen, schüttet Fleischbrühe dazu; die Sauce muß etwas dick werden; thut dann die Krebschwänze, welche ein wenig zerschnitten sind, darein, nebst 3 in Würfeln geschnittenen abgekochten Kalbsmilchling, läßt alles miteinander nur ein wenig aufkochen, stellt es vom Feuer, läßt es ziemlich verkühlen, rührt dann drei Eigelb darunter und den Schnee von zwei Eiweiß, füllt es in den Buttertorteig, und backt es ganz langsam recht schön. Beim Anrichten nimmt man den Kuchen recht behutsam aus dem Blech, thut ihn ohne Beschädigung auf die Platte, und streicht ihn, während dem er noch recht heiß ist, mit der zurückbehaltenen Krebsbutter, und trägt ihn aber dann gleich zu Tisch. Die ganze Oberfläche des Kuchens muß mit der Butter bestrichen werden, daß er einen Glanz davon hat.

394. Fleischkuchen. — Man belegt hiezu ebenfalls, wie bei obigem, ein Blech mit Buttertorteig, verwiegt dann 1 Pfd. gebratenes Kalbfleisch recht fein, so wie eine Handvoll Petersilie, 6 bis 7 Schalotenzinken und etwas Citronenschalen, und dünstet es dann in Butter, ein wenig Mehl wird darüber gestreut, Fleischbrühe und etwas Schü daran gegossen; wenn es ein paarmal aufgekocht hat, so wird das Fleisch dazu

gethan, vom Feuer genommen, Citronensaft daran gedrückt und mit einem Eigelb recht gut untereinander gemacht; wenn es zu dick seyn sollte, so wird noch Fleischbrühe oder Schü dazu gegeben; es muß so wie ein nicht dünner Brei seyn. Die Masse wird nun in den Buttermig gefüllt, dann mit in kleine Würfel geschnittenem und in Butter gebackenem Brod, wie ein Sitter, belegt, und im Ofen ganz langsam gebacken, das Brod muß aber in der Butter nur ganz leicht gebacken seyn. Wenn der Kuchen gut ausgebacken ist, so wird er mit eben der Vorsicht, wie der vorhergehende, aus dem Blech genommen und auf die Platte gelegt und heiß aufgetragen.

395. Reis mit Hühner oder sonst übrigem Fleisch. — Man kocht Reis in Fleischbrühe, mit einigen kleinen mit Nelken besteckten Zwiebeln und einem Stück Butter (welche aber recht frisch seyn muß) weich, aber daß er doch ziemlich ganz bleibt, stellt ihn dann vom Feuer, und läßt ihn kalt werden. Nun bestreicht man ein Blech oder Platte, die man auf den Tisch geben kann, mit Butter, thut die Hälfte Reis darein, dann übrig gebliebenes Fleisch von Hühnern oder Kalbfleisch oder auch Hammelfleisch; gießt dann die andere Hälfte Reis darüber, legt oben darauf frische Butter, und backt es in einem nicht zu heißen Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde, und trägt es sammt dem Geschirr zu Tisch. Wer es liebt, kann vor dem Auftragen etwas gute Schü darüber geben.

396. Gries mit Tauben. — Man kocht Gries in der Milch, aber nicht dicker als ein Brei, nimmt ihn vom Feuer, und rührt ein Stück frische Butter darunter, dann ein paar Eigelb, Salz, das Weiße der Eier, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen. Ein Model oder Platte mit Butter bestrichen, die Hälfte Gries hinein gethan, dann die Tauben, die man von Braten oder einem Ragout übrig hat, darauf gelegt, die andere Hälfte von Gries darüber gethan, oben wieder

etwas frische Butter, und im Ofen schöne Farbe nehmen lassen, dann servirt, aber nicht gestürzt.

397. Reis mit Ochsen gaumen. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis, welcher gut belesen ist, wird in Fleischbrühe weich gekocht, dann wird er auf eine Platte gethan zum erkalten. Nun wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit 3 Eigelb abgerührt, der Reis dazu gethan, das Eiweiß zu Schnee geschlagen. Eine Form mit Butter bestrichen, mit Brod gut ausgestreut, die Hälfte von dem Reis hinein gethan, dann ein in Fleischbrühe weich gekochter Gaumen in Stückchen geschnitten, dann im Butter mit etwas fein gehackten Schalotten und Petersilie nebst abgeseihten Morcheln eine Weile gedämpft, auf den Reis gethan, die andre Hälfte Reis darauf, und in einem Ofen langsam $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken, dann gestürzt und aufgetragen.

VII. Saucen zu Fleischspeisen.

398. Roberts-Sauce. — Man nimmt $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter, schneidet 5 bis 6 große Zwiebeln darein, dämpft sie auf Kohlen, bis sie schön braun sind, thut $\frac{1}{2}$ Löffel voll Mehl darüber, dämpft es mit diesem noch ein wenig, schüttet dann gute Fleischbrühe und etwas Essig daran, läßt es eine Stunde recht gut kochen, dann wird sie durch ein Haarsieb getrieben und warm erhalten bis zum Gebrauch.

399. Sauerampfer-Sauce. — Zwei Händevoll Sauerampfer werden, wenn sie recht gut gewaschen sind, in siedendem Wasser weich gebrüht, heraus gethan, wenn er kalt geworden, gut ausgedrückt, fein verwiegt, oder durch ein Haarsieb gestrichen; in einem Stückchen Butter läßt man ein wenig Mehl anziehen, gießt Fleischbrühe