

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Constanzer Kochbuch**

**Kümicher, Caroline**

**Constanz, 1835**

Beilagen zu Gemüsen

[urn:nbn:de:bsz:31-106880](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106880)

voll Mehl darin gelb werden, thut den Kohl nebst Salz und etwas Fleischsuppe dazu, und läßt ihn mit diesem 1 Stunde lang fortkochen.

### Beilagen zu Gemüse.

1. Backwürstlein. Ein halb Pfund gutes Kalbfleisch wird geklopft, und so fein als möglich zerhackt oder verwiegt; ein wenig mit Petersil und Zwiebeln (aber nicht gar viel) verwiegten Schinken thut man darunter; rührt dann ein  $\frac{1}{2}$  Bierl. Rindermark nicht schaumig ab, schlägt 2 Eier darein, feuchtet ein wenig geriebenes Weißbrod mit so viel Milch, daß das Brod darin austrocknen kann, rührt alles unter das Fleisch, und thut Salz und etwas Muskatnuß dazu; streut ein wenig Mehl auf ein Nudelbret, legt Löffelweis von dem Teig heraus, macht Fingerslange und Fingersdicke Würstlein daraus, verrührt 1 Ei, überstreicht damit die Würstlein mit einem Pinsel, überstreut sie mit geriebenem Brod, und bakt sie in heiß gemachtem Schmalz schön gelb.

2. Bratwürste von Kalbfleisch. Ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel verklopft man mit einem Schlegel recht lind wie Teig, und verhackt es recht fein. Eine Zwiebel, etwas Petersil und ein Stück fetter Speck wird ebenfalls recht fein verwiegt und das Fleisch darunter gemischt; man thut Salz und Muskatnuß dazu, rührt es mit einem Glas voll süßen Rahm recht stark; füllt es in sauber gepuzte Därme, läßt diese langsam einen Sud thun, legt sie in eine Pfanne mit einem Stück Butter, läßt sie auf beiden Seiten gelb werden, und giebt sie zu Spinat oder Hopfen.

3. Farsküchlein. Eine starke Handvoll fein verwiegtes Kalbfleisch thut man in eine Schüssel, Salz, Muskatnuß und 1 ganzes Ei dazu, legt einer Baumnuß groß Butter in eine messingene Pfanne, läßt sie warm werden, rührt das Fleisch darin an, und läßt

es un  
ein  
Fing  
Schm  
das  
Bach  
beide  
4.  
thut  
aus,  
und  
im  
fogle  
nicht  
man  
ein;  
thut  
ein  
Brod  
wird  
dann  
Rind  
Waj  
dann  
die  
Seit  
5.  
Eier  
Mil  
als  
gebr  
Zitr  
fein  
in  
dari  
nim  
thut  
Mu  
Löff

es unter beständigem Umrühren anziehen, thut es auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und drückt das Fars Fingersdick aus einander; dann legt man ein Stückchen Schmalz in eine Pfanne, läßt es heiß werden, sticht das Fars mit einem Mödeldchen aus, legt es mit dem Backschäufelchen in das heiße Schmalz, und läßt es auf beiden Seiten schön gelb backen.

4. Fischwürste. Man nimmt Hecht oder Weißfisch, thut die Haut herunter, macht die Gräthe sauber heraus, verwiegt die Fische, nebst etwas Zwiebel, Petersil und Zitronenschale, so fein als möglich, stößt es noch im Mörser, daß es wie ein Teig wird, und nimmt es sogleich wieder aus dem Mörser heraus, damit die Fische nicht anziehen; zu 2 Pf. ausgegrätheten Fischen schneidet man 2 Milchbrode in Schnitten, und weicht sie in Milch ein; rührt  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter mit 3 Eiern recht schaumig ab, thut die gerichteten Fische daran, rührt alles wohl durch einander, thut Salz und Muskatnuß dazu, drückt das Brod recht aus, und rührt es auch darunter; der Teig wird  $\frac{1}{4}$  Stunde lang gerührt, damit er weiß wird, als dann läßt man ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhig stehen, füllt dann Rinderdärme zur Hälfte damit an, thut sie mit kaltem Wasser über das Feuer, und läßt sie langsam sieden; dann legt man ein Stück Butter in eine Pfanne, legt die Würste langsam darein, und läßt sie auf beiden Seiten schön gelb werden.

5. Doppelt gebackene Fleischwürste. Von 2 Eiern, 2 starken Eßlöffeln voll Mehl, etwas Salz und Milch macht man einen Flädelteig, und backt so dünn als möglich Flädlein daraus; man verwiegt ein Stück gebratenes Kalbfleisch mit der Schale von einer halben Zitrone, einer kleinen Zwiebel und etwas Petersilgrün so fein als möglich, nimmt ein Stückchen Butter, läßt es in einem Pfännchen vergehen, dünstet das Verwiegte darin, thut einen Eßlöffel voll geriebenes Brod dazu, nimmt es in eine Schüssel, schlägt 2 ganze Eier daran, thut einen Löffel voll sauern Rahm, nebst Salz und Muskatnuß dazu, füllt in jedes Flädchen einen starken Löffel voll von dieser Masse, wickelt sie zusammen, schnei-

det jedes in 2 oder 3 Theile, wendet sie nun sorgsam in einem verklepperten Ei und dann in geriebenem Brod um, und backt sie aus heiß gemachtem Schmalz recht schön gelb heraus. — Zu Spinat, Schwarzwurzeln oder dergleichen ist diese Beilage sehr passend.

6. Gebackene Gansleber. Eine Gansleber sticht man mit einer Stecknadel und legt sie mit Papier auf eine heiße Platte, damit es das Blut herauszieht. Einen starken Löffel voll Mehl thut man in eine Schüssel, rührt es mit Milch zu einem Teig glatt, schlägt 1 ganzes Ei daran, thut eine fein verwięte Sardelle und Salz dazu, tunkt die Leber, welche zu viereckigten Stückchen geschnitten seyn muß, hinein, legt sie in heiß gemachtes Schmalz, und backt sie recht schnell, daß sie nicht hart wird.

7. Gansleber auf eine andere Art. Ein sauber gewaschenes Schweinefleisch breitet man aus einander, spickt die Leber ganz fein mit Speck, streut Salz und etwas zerstoßene Nägelein darauf, thut ein Stückchen Butter dazu, wickelt sie in das Netz, legt sie auf den Rost, bratet sie schön gelb, und giebt sie dann mit dem Netz zu Kohl auf die Tafel.

8. Hammels-Karminaten. Diese werden gehörig geschnitten, geklopft, und mit Salz und Pfeffer recht eingerieben; wenn sie  $1\frac{1}{2}$  Stunde gelegen haben, verwięt man eine Zwiebel, etliche Stückchen Knoblauch und Petersil recht fein, vermischt sie mit geriebenem Brod, überstreut die Karminaten dick damit und bratet sie auf dem Rost schön gelb; man muß sie aber fleißig umwenden, damit sie saftig bleiben.

9. Gebackene Hammelschwänze. Diese werden  $\frac{3}{4}$  mit Wasser, Zwiebeln, Petersil, Salz und Majoran weich abgekocht, dann in Eiern und geriebenem Brod umgewendet, und in heißem Schmalz schön gelb gebacken.

10. Junge Hühner zu backen. Ganz junge Hühner werden recht sauber gepuzt, gewaschen und in 4 Theile zerschnitten; man salzt sie gehörig, wendet sie in geschwungenen Eiern und dann in verriebenem Brod um, und backt sie in heiß gemachtem Schmalz langsam

und schön gelb. Man kann sie auch in einem Flädelt  
teig umkehren und backen.

11. Kalbsbriesen oder Milchling in Papier.  
Recht schöne Kälbermilchling wascht man und häutelt sie  
sauber ab, ohne daß sie gesotten werden; klopft sie mit  
einem Messer recht stark, bestreicht einen Bogen Papier  
stark mit Butter und zerschneidet ihn in 4 Theile; nimmt  
recht fein verwiegte Zwiebeln und Zitronenschale, Salz  
und ein wenig gestoffene Nägelein, reibt die Milchling mit  
diesem ein, legt den halben Theil von einem Brieselein,  
je nachdem es groß ist, in einen Theil des Papiers,  
streut ein wenig geriebenen Parmesankäs darauf, legt  
die Paptere wie Briefe zusammen, und bratet sie lang-  
sam auf dem Rost oder in einem nicht gar heißen Ofen.

12. Gebackene Kalbsfüße. Man siedet frische,  
weiße Kalbsfüße im Salzwasser weich, befreit sie von  
den meisten Knochen, macht schöne gleiche Stückchen  
daraus, wascht sie in lauem Wasser wieder ab, trocknet  
sie mit einem Tuche, legt sie auf eine Platte, gießt ziem-  
lich Kirschwasser darüber, läßt sie zugedeckt 1 Stunde  
stehen und rührt sie während dieser Zeit öfters um; dann  
macht man von 2 Eßlöffel voll Semmelmehl, 2 ganzen  
Eiern, dem nöthigen Salz und guter Milch einen ganz  
dünnen Teig, wendet die Füße darin um und backt sie  
in heißer Butter schön gelb und rösch, und belegt Ge-  
müse damit.

13. Kalbsgekrös. Wenn das Gekrös wie gewöhn-  
lich gereinigt ist, wird es im Salzwasser abgesotten, durch  
viele Wasser gewaschen und sehr klein geschnitten. Dann  
thut man ein Stück Butter in eine Casserolle, dünstet  
darin eine Handvoll verwiegter Petersil und Zwiebeln  
leicht gelb, thut das gekochte Gekrös hinein, läßt es  
auch etwas gelb damit braten, indem man es öfters  
rüttelt, und thut das nöthige Salz und Muskatnuß hin-  
zu. Vor dem Anrichten verrührt man das Gelbe von  
5 Eiern mit einem halben Schoppen süßen Rahm und  
etwas Salz, rührt es an das Gekrös, wendet dieses  
noch etlichemal um, und giebt es zu Hopfen, Spargeln  
oder Sauerampfer.

14. Kalbsgefrös, gebacken. Nachdem das Gefröse recht sauber gepuht und gewaschen ist, siedet man es in guter Fleischbrühe ganz weich, wäscht es aus frischem Wasser wieder sauber aus, schneidet beliebige Stückchen daraus, und wendet diese in geschwungenen Eiern, dann in geriebenem Brod, auch wenn man will in geriebenem Parmesankäse, um; alsdann backt man sie in heiß gemachtem Schmalz schön gelb.

15. Kalbshirn in Butterteig. Man reinigt das Gehirn, läßt es in gesalzenem Wasser sieden, hackt es mit Zwiebeln und Petersil klein, thut Salz, Muskatnuß und Pfeffer hinzu, und läßt es zusammen sieden; dann macht man viereckigte Plezchen von Butterteig, füllt einen Löffel voll von dem Gehirn hinein, schlägt den Teig über, wendet sie in Eiern und dann in geriebener Semmel um und backt sie aus heißer Butter nur leicht gelb.

16. Kalbshirn mit Parmesankäse. Ein Kalbshirn wird in warmes Wasser gelegt, die Haut sauber davon genommen, und wieder aus frischem Wasser gewaschen, auf ein sauberes Tuch gelegt, damit es schön abtrocknet, und in 4 Theile zerschnitten. Dann kehrt man das Hirn in geschwungenen Eiern und dann in verriebenem Parmesankäse, mit etwas Brosamen vermischt, um, backt es in heißem Schmalz, läßt es auf Brod schön abtrocknen, und belegt grüne Bohnen damit.

17. Kalbshirnschnitten. Ein Kalbsgehirn wäscht und häutelt man sauber ab, trocknet es mit einem reinen Tuche, hackt es mit Zwiebeln so fein als möglich, thut ein wenig geschnittenen Schnittlauch hinzu, rührt 3 Eier und etliche Eßlöffel voll süßen Rahm daran, thut ein Stückchen Butter in eine Casserolle, und läßt das Gemischte darin an dem Feuer unter beständigem Umrühren dick werden, bringt es in eine Schüssel, rührt noch ein kleines Trinkgläschen voll süßen Rahm, nebst etlichen Eiern, dem nöthigen Salz und Muskatnuß daran, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form und läßt es in kochendem Wasser gut werden. Dann legt man es auf eine Platte und schneidet Schnitten daraus,

die man in Eiern und geriebenem Brod umwendet und in heißer Butter backt.

18. Kalbshirnschnitten, auf andre Art. Ein Kalbshirn wird in warmes Wasser gelegt, die Haut so sauber als möglich davon genommen, aus frischem Wasser herausgewaschen und in einer Schüssel ganz fein abgerührt. Dann thut man ein wenig fein verwiegtes Schnittlauch und Petersilkrout dazu, gießt einer kleinen Nuß groß zerlassene Butter hinein, schlägt 1 großes oder 2 kleine Eier daran, rührt es recht stark unter einander, thut Salz und Muskatnuß dazu, rührt so viel geriebenes Semmelbrod darunter, bis es nicht mehr von einander läuft, schneidet von einem Milchbrod Schnitten, legt auf jede Schnitte einen starken Löffel voll von dem abgerührten Hirn, legt sie in heiß gemachtes Schmalz, daß sie schwimmen, und läßt sie schön gelb backen; die Seite von der Schnitte, auf welcher das Hirn ist, muß aber zuerst in das Schmalz kommen, dann werden sie gewendet.

19. Kalbshirnschnitten, noch auf andere Art. Das Hirn wird wie das vorige zubereitet; man schneidet Schnitten von Milchbrod, überstreicht eine Schnitte von dem angerührten Hirn zwei Messerrücken dick, legt eine Schnitte Brod darauf, und läßt sie ebenfalls auf beiden Seiten schön gelb backen.

20. Kalbshirnschnitten, wieder auf andere Art. Schnitten von Milchbrod werden gebäht oder im Schmalz gebacken; ein Kalbshirn wird gewaschen und sauber gereinigt; man rührt es in einer Schüssel so fein wie Teig ab, schlägt 2 ganze Eier dazu, gießt 4 Eßlöffel voll süßen Rahm daran, thut Salz und Muskatnuß dazu, legt einer Baumnuß groß Butter in eine messingene Pfanne, läßt sie zerfließen, rührt das abgerührte Hirn dar ein, und läßt es unter beständigem Umrühren dick werden; man muß aber Obacht geben, daß es nicht scheidet. Hernach legt man es auf das gebackene oder gebähte Brod.

21. Kalbsohren. Die Kalbsohren werden, nachdem sie sauber gepuht und ausgewässert sind, oben, so weit die Lappen sehr dünne sind, abgeschnitten, man

siedet sie in der Fleischsuppe recht weich, nimmt sie dann heraus, kehrt sie in einem zerfloßen Ei und erst dann in Brotsamen um, und backt sie dann in heiß gemachtem Schmalz schön gelb.

22. Gefüllte Kalbsohren. Wenn die Ohren recht schön gepuht und in der Fleischbrühe abgessotten sind, läßt man ein Stückchen Butter zerfließen und röstet eine verwięte Zwiebel darin, verrührt etliche Eier mit etwas Petersil und ein wenig Pfeffer und Salz, läßt dieß unter beständigem Röhren dick, aber nicht hart werden, nimme es vom Feuer, stellt die Ohren schön aufrecht, füllt sie mit dem Angerührten, wendet sie in Eiern und geriebenem Semmel um, und backt sie aus heißer Butter.

23. Kalbschnitten. Vom Schlegel schneidet man Handbreite und Fingersdicke Stückchen, klopft dieselben stark, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und verwięter Zitronenschale, und wendet sie in verklepperten Eiern, dann in geriebenem Brod um; belegt eine Platte mit Butter oder Backfett, legt darin die Schnitze eins an das andere, läßt sie auf beiden Seiten schön gelb werden, und drückt den Saft von einer halben Zitrone darauf. Man giebt sie zum Kohl oder Weißkraut.

24. Karminaten. Man schneidet die Karminaten vom gehörigen Stücke, haut das dickste Bein unten weg, schabt das Fleisch von dem Oberbein hinunterwärts, klopft das Fleisch stark, macht sie mit einem Messer wieder zur Form, und überstreut sie stark mit geriebenem Brod; nachdem sie stark gesalzen sind, überstreut man dieselben mit fein verwięter Zitronenschale und Petersilkraut, legt dann ein Stückchen Butter in ein Plättchen, legt die Karminaten darein und läßt sie schön gelb werden. Sie können auch auf dem Rost gebraten werden.

25. Karminaten sehr einfach. Die Karminaten werden wie die vorigen zugerichtet, gesalzt und bleiben 1 Stunde auf einander liegen; dann nimmt man ein Stück frische Butter in ein Plättchen, legt die Karminaten darauf, überstreut sie mit verwięter Zitronenschale, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, und läßt sie weich kochen; dann zerläßt man einen Eßlöffel voll Jus,

oder  
mit  
Kar  
2  
den  
eine  
gew  
groß  
grät  
etwa  
Spe  
ten  
ten  
Hen  
spid  
unte  
an,  
Nek  
2  
wer  
dem  
sie  
um  
gelb  
oder  
Sar  
2  
schö  
Klop  
eine  
Sch  
her  
dan  
um  
Her  
rech  
Die  
gen  
auf



oder nimmt in dessen Ermanglung Bratenbrühe, welche mit Fleischbrühe vermischt ist, und gießt sie an die Karminaten.

26. Karminaten im Netz. Die Karminaten werden wie die vorigen zugerichtet; man salzt sie, läßt sie eine Zeitlang stehen, und schneidet Kalbsneze, die sauber gewaschen und gereinigt sind, in viereckigte Stücke, so groß man sie braucht. Zu 1 Pf. Karminaten wäscht und gräthet man 3 Sardellen aus und verwiegt sie klein mit etwas Brod; legt auf jedes Netz ein wenig verwiegten Speck, bestreut es mit den Sardellen, legt die Karminaten darauf und wickelt sie nach der Form der Karminaten zusammen. Dann thut man sie mit einem Stückchen geräucherten fetten Speck, einer mit Nägeln gespickten Zwiebel und einem Lorbeerblatt in ein Plättchen, unten und oben Gluth, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, läßt sie schön gelb backen und giebt sie sammt den Netzen auf die Tafel.

27. Gebackene Karminaten. Die Karminaten werden ebenfalls wie die vorigen zugerichtet, und nachdem sie 1 Stunde mit Salz gelegen haben, wendet man sie in zerklopften Eiern und dann in geriebenem Brod um, backt sie langsam in heiß gemachtem Schmalz schön gelb, drückt dann den Zitronensaft darüber, belegt Kohl oder Weißkraut damit, oder giebt sie mit Senf oder Sauerampfer-Sauce zur Tafel.

28. Karminaten in Papier. Man schneidet schöne Kalbskarminaten, zieht sie von den Knochen ab, klopft und salzt sie, legt sie auf einander, und läßt sie eine halbe Stunde liegen. Indessen verwiegt man die Schale von einer halben Zitrone und etwas Petersil; hernach wendet man die Karminaten in Provencer-Öel, dann in den verhackten Zitronen und geriebenem Brod um. Man schneidet reines Papier in viereckigte Plättchen und legt die Karminaten darauf, giebt ihnen die rechte Form und macht sie fest zu; so legt man sie eine Viertelstunde auf einen Rost, und läßt sie langsam und genug braten; dann giebt man sie sammt dem Papier auf die Tafel.

29. Karminaten von Fisch. Weißfische, ungefähr 1 Pf., werden gehäutelt, ausgegräthet und gereinigt; dann verwiegt man sie fein, und stößt sie mit dem Gelben von 2 Eiern und einer Baumnuß groß Butter in einem Mörser zu Teig; läßt nun ein Stückchen Butter zerfließen, dünstet etwas Zwiebeln und fein verwiegten Petersil darin, thut die gestossenen Fische in eine Schüssel, schüttet die gedünsteten Zwiebeln daran, schlägt ein ganzes Ei dazu, thut eine kleine Handvoll geriebenes Milchbrod darunter, gießt 3 bis 4 Löffel voll süßen Rahm, Salz und ein wenig Muskatnuß daran, legt das Fars auf ein mit Mehl bestreutes Blech, formirt Karminaten daraus, läßt ein Stückchen Schmalz heiß werden, thut die Karminaten darein und läßt sie auf beiden Seiten schön gelb werden. Man giebt sie zu Blumenkohl oder zu Spargeln.

30. Karminaten von Froschschenkel. Man befreit die Froschschenkel von den oberen spitzigen Beinchen, löst das eine Beinchen heraus und streift das Fleisch an das andere; nun klopft man das Fleisch mit einem Messerrücken und formirt die Froschschenkel gerade wie Kalbskarminaten, doch so, daß das Beinchen sich nicht davon löst, salzt sie und läßt sie ein wenig liegen. Dann wendet man sie in zerlassener Butter und dann in geriebenem Brod um, und bratet sie auf dem Rost. Während dem Braten begießt man sie immer mit Butter und Zitronensaft; man muß aber sehr behutsam damit umgehen, damit sie nicht verbraten. Unter das geriebene Brod kann man auch verwiegte Semmel und Gries thun.

31. Falsche Karminaten. Ein Stückchen gebratenes oder abgedämpftes Kalbfleisch nimmt man auf ein Bret und verwiegt es mit ein wenig Petersil und Zwiebeln sehr fein; rührt ein Stückchen Butter einer Baumnuß groß mit 2 ganzen Eiern und dem Fleisch recht durch einander, thut für  $\frac{1}{2}$  Kr. in Milch eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Brod, auch Salz und Muskatnuß dazu, thut es auf ein mit Mehl bestreutes Bret und formirt Karminaten daraus; statt der Beine

steckt man von einer weißen Rübe oder Petersilwurzel hinein, überstreicht die Karminaten mit Eiweiß, überstreut sie mit Brosamen, thut ein Stückchen Butter in ein Plättchen, läßt sie schön gelb werden und legt sie auf gekochten Spinat.

32. Käseschnitten. Man schneidet Schnitten von Milchbrod und backt sie in heißem Schmalz schön gelb, dann nimmt man 4 Lth. geriebenen Käse, rührt ihn mit 4 Eiern und einem kleinen Kochlöffel voll Milch zu einem dünnen Teig an, wendet die gebackenen Schnitten darin um und backt sie wieder in heißer Butter.

33. Gebackene Ruchlein, an Fasttagen zu Gemüse. Zwei Rührlöffel voll Mehl werden in eine Schüssel genommen, einer Nuß groß heiß gemachtes Schmalz daran geschüttet, und mit süßer Milch und dem zu einem dicken Schnee geschlagenen Weißen von 2 Eiern glatt angerührt, daß der Teig in der Dicke wie ein Knödelteig ist; dann thut man es Löffelweis in heiß gemachtes Schmalz und backt die Ruchlein schön gelb.

34. Krogette von Kalbfleisch. Man verwiegt ungefähr  $\frac{1}{2}$  Pfd. gebratenes Kalbfleisch mit einem  $\frac{1}{4}$  Pfd. grünem halbabgekochtem fetten Speck, einer großen Handvoll Petersil, einem Zwiebel und etwas Zitronenschale so fein als möglich, nimmt es in eine Schüssel, schlägt 2 Eier dazu, dann wird ein wenig eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Brod mit einem Eßlöffel voll saurem Rahm darunter gerührt. Nun nimmt man die Masse auf ein Bret, mischt noch einen Löffel voll Mehl darein, formirt Fingerslange und 2 Fingerdicke runde Würste daraus, wendet sie in verklepperten Eiern und dann in geriebenem Brod um, und backt sie in heißem Schmalz.

35. Gebackene Leber. Man häutelt eine Kalbsleber sauber ab, schneidet sie in halb Fingersdicke und Handbreite Stücke, dann vermischt man fein geriebenes Brod mit verwiegter Petersil, Salz und Muskatnuß, wendet die Leber zuerst in verklepperten Eiern und dann in dem geriebenen Brod um, läßt ein Stück Schmalz in einer Pfanne heiß werden, legt die Leber darein, und

läßt sie auf beiden Seiten schön gelb werden. Man muß aber Achtung geben, daß die Leber nicht hart wird.

36. Gebackene Morcheln. Nachdem diese in gesalzenem Wasser abgekocht worden, schüttet man sie in einen Seier zum Ablausen; dann macht man von Mehl, Milch und Eiern einen Teig, wie zu Flädlein, wendet die Morcheln darin um, und backt sie in heißer Butter schön gelb.

37. Morcheln, Würstlein. Die Morcheln werden recht sauber aus mehreren Wassern gewaschen, in gesalzenem Wasser weich abgekocht, und wieder in frisches Wasser gethan; man gießt sie in einen Seier, damit sie recht ablaufen, und schneidet sie dann wie grobe Nudeln. Ein Häring, welcher 2 Stunden lang gewässert seyn muß, wird ausgegräthet und mit ein wenig Zwiebeln so fein als möglich verwiegt; das Gelbe von 3 hartgekochten Eiern rührt man mit einem Stückchen Butter recht fein ab, thut die geschnittenen Morcheln und den verwiegten Häring darein, schlägt 1 ganzes Ei daran, rührt für 1 Kr. in Milch eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Brod dazu, füllt damit Rinderdärme halb voll, und läßt sie, wenn sie mit kaltem Wasser über das Feuer gethan, langsam durchsieden. Dann werden die Faden davon geschnitten, und die Würste gelb gebraten. Zum Sauerkraut sind sie sehr gut.

38. Reh, Würstlein. Man klopft  $\frac{1}{2}$  Pf. Kalbfleisch vom Schlegel stark, und verwiegt es so fein als möglich; rührt eines halben Hühnereies groß Butter mit dem Gelben von 2 Eiern und 2 ganzen Eiern wohl ab, thut das Fleisch hinein, fein verwiegte Zwiebeln, Zitronenschale, Salz und Muskatnuß daran, rührt ein wenig geriebenes Brod und 1 Löffel voll sauern Rahm hinein, bis der Teig nicht mehr aus einander läuft; legt sauber gewaschene frische Kalbsneze, welche in viereckigte Stücke von der Größe einer Hand geschnitten seyn müssen, auf einen Teller oder ein Bret, legt einen starken Eßlöffel voll von dem gemachten Teig darauf, überschlägt sie unten und oben ein wenig, wickelt sie dann

locker zusammen, und bindet sie mit einem Faden zusammen, daß nichts herauslaufen kann; thut ein Stückchen Butter in eine Rachel, eine Zwiebel mit Nägelein gespickt und ein Lorbeerblättchen dazu, gießt sehr wenig Fleischbrühe daran, legt die Würstlein hinein, und läßt sie recht schön gelb braten.

39. Gebackene Sardellen. Man reinigt und wäscht sie sauber, trocknet sie mit einem Tuche wieder ab, schneidet sie der Länge nach, zieht alle Gräthe heraus, wendet sie in verklopften Eiern und dann in geriebener Semmel um, und backt sie recht schön gelb aus heißem Schmalz.

40. Schinken-Wurst. Ein Stück Schinken nach Gutbefinden wird mit einer Zwiebel, etwas Petersil und Schnittlauch so fein als möglich vermiegt; man thut es in eine Schüssel, thut geriebenes Brod, ungefähr eine Handvoll, von 1 Maß Milch den sauern Rahm und 3 ganze Eier dazu, gießt ein wenig süße Milch daran, füllt den Teig durch einen Wursthöcker in Rinderdärme, aber nur halb voll, thut sie mit lauem Wasser über das Feuer, und läßt sie langsam durchsteden, nimmt sie dann heraus und die Därme davon. Man kann sie zu Fingerslangen Stückchen schneiden, in Eier und Brotsamen umkehren, dann im Schmalz schön gelb backen; oder man läßt die Würste ganz, und schmalzt sie nur mit geriebenem Brod ab.

---

#### IV. P a s t e t e n.

---

1. Buttermteig zu Torten und Pasteten. Man nimmt 1 Pf. feines Mehl auf das Nudelbret, macht eine Höhlung in der Mitte, schlägt 1 Ei daran, thut 2 starke Messerspitzen voll Salz dazu, macht den Teig wie einen lockern Nudelstein, mit Wein, wirkt in stark durch; dann wird 1 Pfd. Butter genommen, in drei Theile zer schnitten und Blätter daraus gewallt; dann wird der