

## 235. Pafesen von Kapaunen = Fasch.

Auch diese Pafesen unterliegen derselben Bereitung wie die Hirn-Pafesen, nur daß statt Hirn, Kapaunen = Fasch über die Semmelblättchen gestrichen wird.

Alles, was zwischen Semmelschnitten gefaßt, dann in Eyer getunkt und in Schmalz gebacken werden kann, wird eine Pafese genannt, und so können wir eine große Anzahl Mehlspeisen in Pafesen-Form aufstischen, wovon an gehörigem Orte Mehreres.

## Sechster Abschnitt.

## Von den Eingemachten.

## 236. Haschee = oder Gehack = Wanneln.

Es gab eine Zeit, wo die Haschee-Wanneln sehr beliebt waren, und zwar mit Recht; denn ein gut bereitetes Haschee, in einer feinen Kruste eingelassen, wird wohl immer ein angenehmes Essen geben. Man hat nun in der Herzensfreude über diese so schmackhafte und allgemein zusagende Erfindung alles Eßbare in Krusten einschließen wollen, und so haben wir auf ein Mahl eine unendliche Zahl von Wannel-Gerichten bekommen. Wir wollen nun die gangbarsten hier anführen, überzeugt, daß wer die Liebhaberey weiter fortsetzen wollte, nach dem Besagten das Ungesagte auffinden und in Ausübung setzen kann.

Zu den Haschee-Wanneln wird das Fleisch, z. B. ein Pfund Kalbfleisch, weich gedämpft, dann kalt fein geschnitten, mit vier Loth fein würfelig geschnittenem Mark vermengt, eine halbe Maß desselben mit acht Loth Butter eine Viertelstunde lang geröstet, mit so viel brauner Tunke (Art. 120) begossen, daß es einen dicklichen Brey gibt; nun wird es mit vier Eydottern, mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt, zum Auskühlen gestellt, während dieser Zeit von der Eyerklar Schnee geschlagen und in das Gehackte leicht verrührt.

Nun werden einen Finger lange, zwey Finger breite und etwa daumentiefe Wanneln von Blech mit Butter leicht bestrichen, mit dünnem ausgewalkten mürben Teige (siehe den eilften Abschnitt, diesen Teig betreffend) gefüllt, mit der Masse angefüllt und langsam gebacken. Der Ofen muß jedoch von unten heißer als von oben seyn, in Betracht daß die Hitze erst durch das Blech auf den Teig wirken muß, und daß derselbe nicht so leicht Farbe annimmt, als die entblößte Oberfläche. Diese gut ausgebackenen Wanneln werden umgestürzt, über die gehörige Schüssel aufgerichtet, und so viel möglich heiß aufgetischt. Zu bemerken bleibt jedoch, daß das Fleisch zu solchen Gerichten nur dann gedämpft wird, wenn man keines von dem vorhergehenden Tage übrig hat, als z. B. von übrig gebliebenen Braten oder gedämpften Gerichten.

### 237. Haschee = Wanneln von Lammfleisch.

Der übrig gebliebene Lamnbraten wird von aller Haut und Flehsen entblößt, dann fein geschnitten, eine halbe Maß von solchem Gehackten wird nun dem Vorhergehenden gleich zu Wanneln bearbeitet, mit der einzigen Abweichung, daß statt brauner, etwas weiße Soße an dasselbe gegossen wird.

### 238. Haschee = Wanneln von Kapannen.

Zu diesen Wanneln wird der übrig gebliebene Hühnerbraten verwendet. Man beseitiget nämlich alle Haut, Flehsen und Knochen, und schneidet das Fleisch fein; es wird dann den Haschee = Wanneln (Art. 236) gleich beendet.

### 239. Haschee = Wanneln von Rehfleisch.

Der ebenfalls übrig gebliebene Rehbraten, oder in Ermangelung dessen, die zu diesem Endzwecke besonders abgedämpften Schultern werden von der Haut und von den Flehsen gelöst, dann aber fein geschnitten, und jenen Haschee = Wanneln (Art. 236) gleich beendet.

### 240. Haschee = Wanneln von Hasen.

Das Fleisch von gebratenem Hasen wird fein geschnitten, eine halbe Maß davon mit acht Loth Butter eine Weile

geröstet, dann mit sechs bis acht Löffeln voll brauner Soß begossen, in Ermangelung deren aber mit einem Löffel voll Mehl bestäubt, mit kaltsbrauner Brühe genäßt, so daß das Ganze einen dicken Brey gibt; nun wird es jenen Haschee=Wanneln (Art. 236) gleich beendet.

241. Haschee=Wanneln von Repphühnern,

242. Haschee=Wanneln von Schnepfen

unterscheiden sich in der Behandlung von den vorhergehenden nur durch ihren Haupt=Bestandtheil, nämlich das Fleisch von Repphühnern oder von Waldschnepfen. Das übrige Verfahren in der Behandlung haben sie mit den Haschee=Wanneln 236 gemein.

243. Haschee=Wanneln von Hirn.

Das Hirn, vorzüglich Kalbshirn, wird sorgsam enthäutelt, dann in gesalzenem Wasser abgekocht, endlich abgeseihet, und zwey Paar derselben mit zwölf Loth klein geschnittenem Mark einige Zeit lang geröstet, dann mit einem Löffel voll Mehl bestäubt und mit so viel Brühe oder klarer Suppe abgerührt, daß es ein dickes Koch gibt; nun wird es mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, und dem Haschee (Art. 236) gleich beendet.

244. Haschee=Wanneln von Fischmilch.

Das karpfenmilchne Bäuschel wird in gesalzenem Wasser eine halbe Stunde lang abgekocht, dann ins kalte Wasser gethan, sauber gereinigt, endlich abgetrocknet und fein gehackt, dann aber mit acht Loth Butter anpassirt, mit einem Löffel voll Mehl bestäubt, mit einer Fastenbrühe genäßt, so zwar, daß es bey dem Wiederaufkochen ein dickes Koch bildet; es wird sonach den Haschee=Wanneln (Art. 236) gleich beendet.

245. Haschee=Wanneln von Hechten.

Zu diesen Fasten=Wanneln wird ein Stück Hecht von etwa zwey Pfund in acht Loth Butter weich gedünstet, und herausgenommen; in die Raine kommen dann drey Hände

voll Semmelbröseln, oder so viel, als das Fischfleisch betragen kann; sie werden etwas geröstet, dann aber mit einigen Löffeln voll Milch zu einem dünnen Brey verkocht. Nun werden acht Loth Butter flaumig abgetrieben, mit sechs Eydottern verrührt, und mit dem Brey und dem sehr fein geschnittenen Fische vermengt. Das Ganze wird mit hinreichendem Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt. Zuletzt werden die sechs Eyerklar zu festem Schnee geschlagen, und in das Ganze behuthsam vermengt.

#### 246. Haschee = Wanneln von Hausen.

Das Fleisch von Hausen wird dem vorhergehenden von Hechten gleich gedämpft, fein geschnitten, mit eben so viel Butter, Eiern und dem Brey vermengt, und mit denselben Gewürzen verließicht; dann den Haschee = Wanneln (Art. 236) gleich beendet.

#### 247. Haschee = Wanneln von Lachsen.

Diese werden den Haschee = Wanneln von Hechten gleich bereitet, und es gilt von diesen dasselbe, was bey den Fleisch = Wanneln angemerkt worden ist; daß nämlich ein jeder gebackene oder gesottene, von dem vorhergehenden Tage übrig gebliebene Fisch sich hierzu vollkommen eignet.

#### 248. Haschee = Wanneln von Krebsen.

Es werden 24 mittelgroße Krebse in Salzwasser roth gesotten, dann nach dem Kaltwerden ausgelöst, und das Fleisch, nämlich die Schweifchen und Scheren, fein geschnitten. Die Schalen werden mit zwölf Loth Butter fein gestoßen und einige Zeit hindurch langsam geröstet, um Krebsbutter zu bekommen, welche abgeseiht und bey Seite gesetzt wird, um sie zum Stocken zu bringen. Nach Erfolg dessen werden die Wanneln jenen, Art. 236, ganz gleich behandelt.

#### 249. Ragou = Wanneln.

Diese Wanneln unterscheiden sich von den vorhergehenden durch ihre Bestandtheile sowohl als durch die Behandlungsart.

Die Wanneln werden zwar eben so, wie die vorhergehenden, mit mürbem Teige sorgsam ausgefüttert, aber mit durren Erbsen gefüllt und blind gebacken; nach dem Garbacken werden sie umgestürzt, und die Erbsen behuthsam heraus genommen. Diese Wanneln werden bey dem Anrichten mit einem feinen Ragou gefüllt, welches aus Kalbsbries, Spargel und Erbsen, Kalbsohren, Schampignon, Faschnocken u. d. gl. bestehet, welche Bestandtheile in verkleinertem Zustande mit einer weißen Tunke (Art. 119), die überdieß mit vier Eydottern gebunden worden ist, vermischt werden. Das Ganze muß dickflüssig, von schönem Ansehen und feinschmeckend seyn.

### 250. Beschamele = Wanneln.

Die blindgebackenen Wanneln (siehe die vorhergehenden) werden mit einer Fülle aufgetischt, welche aus Kapaunensfleisch und Beschamele besteht. Zu diesem Endzweck wird eine halbe Maß weißer Tunke (Art. 119) auf die Hälfte eingekocht, und dieß über starkem Feuer unter immerwährendem Rühren, damit sich dieselbe nicht anlege; zu gleicher Zeit wird eine halbe Maß Obers aufgekocht, und zur Hälfte in die Tunke gegossen, das Einkochen wird fortgesetzt, und wenn dieselbe wieder auf ein Seidel eingekocht ist, wird das übrige Obers hinein gethan und wieder eingekocht, endlich in ein reines Gefäß durchgeseiht, und mit frischer Butter leicht bestrichen, um die Haut abzuhalten, die sich sonst leicht bilden würde. Nun werden von drey gebratenen Kapaunen die Brüste abgelöst, die braune Haut von denselben genommen, das Fleisch dünnblättrig schief über den Faden, und diese Blätter dann dünnfädig geschnitten und in die Beschamele gethan und vermengt. Die Würze muß nur schwach seyn, und aus Salz und Muskatnuß bestehen.

### 251. Fasten = Ragou = Wanneln.

Zu diesem Gerichte werden die Wanneln wie zu dem vorhergehenden blind gebacken (Art. 249); während diesem wird ein Fasten-Ragou bereitet, und zwar aus Krebschweifchen, Karpfenzungen, Fischmilch, Hechtenleber und Scham-

pignon, welche theils gekocht, theils gedünstet auf nußkleine Stückchen getheilt, mit legirter Funke (Art. 119) gemengt, hinreichend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, behuthsam unter wiederhohltem Schwingen bis zum kochend Heißwerden erhitzt, und endlich in die Wanneln gefüllt und aufgetischt werden.

### 252. Rogen = Wanneln.

Der Rogen von zwey bis drey Karpfen wird in Salzwasser eine Stunde hindurch abgekocht, dann aber mit kaltem Wasser übergossen und sorgsam gereinigt. Nun werden acht Loth Butter in einem Rainei über scharfe Gluth gestellt, und der Rogen in ganz kleinen Bröckchen in dieselbe gethan, mit ein Paar Lorberblättern belegt und einige Zeit geröstet. Vor dem Anrichten wird so viel Einmachfunke darüber gegossen, daß das Ganze ein dickflüssiges Ragou bildet, welches nun, nachdem es mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Muskatnuß gewürzt ist, in die blindgebackenen Wanneln oder Pastetchen gefüllt wird.

Jene Wanneln, welche eine Mehlspeise zum Inhalte haben, kommen unter den Mehlspeisen vor.

### 253. Hirn = Kiffolen.

Wenn schon das Kalbshirn für eine jede Art von Speisen als das vorzüglichste zu betrachten ist, so gibt es dennoch Bereitungen, wo das Lämmerne und Schweinerne eben so gut gebraucht werden kann, wie z. B. zum vorliegenden Gerichte und allen jenen, wo dieselben mit andern Substanzen genau vermengt, ihre ursprüngliche Form verlieren. Man braucht jedoch niemahls das grobe, geschmacklose Ochsenhirn.

Zur vorliegenden Speise wird das Gehirn von zwey Kälbern oder sechs Lämmern in lauem Wasser eine Zeit lang gewässert, dann sorgsam abgehäutelt, und in frischem Wasser mit etwas Salz eine Viertelstunde lang gekocht, endlich abgeseiht, und mit acht Loth Butter einige Zeit geröstet. Wenn sich die wässerige Flüssigkeit verloren hat, so wird das Hirn mit einem Löffel voll Mehl bestäubt, wieder gerö-

fet, dann mit der Brühe (Art. 1) so viel genäßt, daß es nach dem genauen Abrühren und Aufkochen ein schwerflüssiges Köchel bildet; in dasselbe werden nun drey Eydotter geschlagen, und es wird unter fortwährendem Rühren wieder aufgekocht, wodurch das Ganze etwas verdickt und gehörig gebunden wird; nun wird dieses Köchel gehörig gesalzen, mit Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, zuletzt aber mit vier Loth fein würfelig geschnittenem Mark vermengt und kalt gestellt; nach Erfolg dessen wird ein Stück mürben Teiges (siehe den eilften Abschnitt, diesen Teig betreffend) dünn und gleichförmig ausgewalzt, über den Rand desselben werden Eydotter, kleine Häufchen von dem eben besprochenen Hirnkoch aufgetragen, rund herum mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, und nun mit dem Rande überlegt, so daß die Häufchen in den Teig eingeschlossen werden; man preßt diesen ruud herum nieder, und sticht mit einem angemessenen Ausstecher ein Krapsel aus, welches die Form eines halben Mondes hat. Wenn der Teig, oder die Fülle, ganz verarbeitet ist, so werden diese Krapsel in abgeschlagene Eyer getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt, und endlich in heißem Schmalze gebacken.

Bei dem Anrichten, welches nämlich sogleich geschieht, wenn die Nissolen gebacken sind, wird eine Hand voll gezupfter grüner Petersilie in das heiße Schmalz geworfen, leicht bewegt, und wenn das vom Anfange heftige Prasseln nachgelassen hat, heraus gehoben, in welchem Momente diese schön grün und resch gebacken ist; sie wird mit Salz bestäubt, und über die aufgerichteten Nissolen gethan.

#### 254. Nissolen von Lungenmuß.

Diese Nissolen gehen nach den vorhergehenden, sie unterscheiden sich nur durch den Inhalt.

Das Lungenmuß wird gemacht, wenn man eine weich gekochte Lunge fein schneidet, das Gehackte dann mit vier Loth Butter eine Weile röstet, endlich mit vier Eydottern bindet, und mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener grüner Petersilie würzt.

## 255. Rissolen von Kapaunen.

Das Kapaunfleisch wird nämlich zu Gehacke verwandelt (angenommen daß dasselbe gebraten oder gedämpft und kalt geworden ist), dann mit etwas Butter geröstet, mit acht Löffeln voll weißer oder Einmachtunke genäßt, und mit vier Eydottern gebunden, auf die Art, wie eine halbe Maß fein geschnittenes Fleisch zu behandeln ist; es wird zuletzt mit Salz, weißem Pfeffer und etwas wenig grüner, fein geschnittener Petersilie gewürzt. Die übrige Behandlung haben diese Rissolen mit den Hirn = Rissolen gemein.

## 256. Fasten = Rissolen.

Zu Fasten = Rissolen wird statt Kapaun = abgedünstetes Hechten =, Schill = oder auch ein anderes Fischfleisch genommen, und vom Anfange bis zum Ende den Kapaun = und Hirn = Rissolen gleich bereitet.

Wir wollen uns enthalten, mehrere Beyspiele hier anzuführen; man sieht schon aus den obigen, daß aus allem, was sich in Gehacke = Form darstellen läßt, Rissolen bereitet werden können, und wir werden in dem Abschnitte von den Mehlspeisen nochmahls auf dieselben zurückkommen.

## 257. Reißmeridon.

Der Reißmeridon ist im Großen, was die Rissolen im Kleinen, nämlich eine mehlig, dichte Kruste, mit einem saftig fleischigen Inhalte. Die Bereitung ist jedoch verschieden.

Es wird nämlich ein halbes Pfund Reiß sorgsam ausgeklaubt und reinlich in mehreren Wässern gewaschen, dann mit einer Maß kochender Milch aufgesetzt, und eine Stunde lang in halb bedeckter Raine unter oftmaligem Aufrühren gekocht; während dieses Zeitraumes hat der Reiß die Milch ganz eingesaugt, und ist angeschwollen und locker geworden. Nun werden acht Loth Butter, sechs ganze Eyer und ein halber Löffel voll Salz in denselben gethan, und über der Gluth so lange gerührt, bis die Eyer denselben verdickend binden, dann wird die Masse kalt gestellt. Während diesem wird eine Form oder Kasserole stark mit Butter oder Schmalz bestrichen, mit Semmelbröseln bestreuet, dann mit dem

kalt gewordenen Reiß daumendick ausgefüllt; in die leere Mitte desselben kommt nun ein Gehacke (siehe Art. 254, 255, 256), oder ein Ragou (Art. 250, 251), oder ein weißes Eingemachtes von Kalb- oder Hühnerfleisch, wie sie später vorkommen werden. Dieser Inhalt wird mit einer Lage Reiß bedeckt, und die Form in den Ofen gesetzt. Nach einer halben Stunde, wenn die Hitze das Ganze durchdrungen hat, und die Seitenwände braun frustirt sind, wird mit einem dünnen Messer behuthsam rund herum gefahren, um den Meridon besser los zu kriegen; es wird dann eine Schüssel über die Form gethan und umgestürzt. Bey diesem Vorgange muß man besonders darauf sehen, daß der Reißmeridon nicht zerberste.

Wir wollen nun zu den eigentlichen Eingemachten übergehen, welche sich durch Tunken und Säfte auszeichnen, müssen aber noch jene Mitteldinge besprechen, welche unter dem Nahmen Ragou theils als selbstständige, theils als Begleiter anderer Speisen erscheinen, und durch ihr Beyseyn gewöhnlich eine hohe Meinung von der Sache erwecken.

### 258. Weißes Ragou (Ragoût).

Unter dem Nahmen Ragou wird eine Zusammensetzung verschiedenartiger Bestandtheile verstanden, welche durch eine Tunke zu einem Ganzen gebunden werden.

Dahin gehören Hahnenkämme und Nierchen, Kalbsbries, Champignon, Obergäumen u. dgl.; allein ein jedes dieser Bestandtheile muß erst vorgerichtet und gehörig gekocht werden, denn von der guten Behandlung derselben hängt die Schönheit, der Wohlgeschmack, mit einem Worte der Werth des Ragou ab.

Die Hahnenkämme werden erst gestuzt, das heißt, man schneidet ihnen die äußersten Spitzen ihrer Zacken und den unteren, meist noch gefiederten Theil hinweg, und legt sie in lauwarmes Wasser, worin sie ausgewaschen werden; nun werden sie in heißes Wasser gethan, in welchem man den Finger kaum erleiden kann, hierin werden sie so lange durch einander gerührt, bis man nach oft wiederholtem Versuchen findet, daß sich ein feines Oberhäutchen mittelst des

Reibens zwischen den Fingern herab streifen läßt; wenn dieses eingetreten, so wird kaltes Wasser nachgegossen, um das Ueberbrühen zu verhüten. Nun werden die Kämme mit etwas Salz gerieben, bis das besagte Oberhäutchen gänzlich abgelöst ist; sie werden wieder in laues Wasser gethan, und dieses einige Mal gewechselt, wodurch sie nach und nach weiß werden; unterdessen werden nun auch die Kalbsbriesen (Halsdrüsen) aus dem Fleische und ihren Häuten gelöst, und ebenfalls ins Wasser gethan.

Nun kommt die Reihe an die Obergäumen; diese werden auf daumenkleine Stückchen geschnitten und sorgsam gereinigt, worunter man das Ablösen der schwarzen blutigen Theile und des feinen weißen Oberhäutchens versteht. Die Obergäumen werden endlich mit fetter Brühe (Art. 1) zugesetzt, und mit etwas Salz, Neugewürz und Ingber gewürzt; nach einer Stunde des stillen Kochens werden die gereinigten Hahnenkämme hinzu gethan; nach einer halben Stunde kommen die Briesen hinzu, und nach einer Viertelstunde, oder ganz zu Ende der Operation kommen die Hahnenmierchen zu dem Ganzen; diese letzteren dürfen höchstens nur einige Mal aufwallen, dann wird alles bey Seite gesetzt. Während des Abkühlens werden die Champignon in gleicher Menge zu den Hahnenkämmen von den erdigen Stängeln geschnitten, in Wasser reinlich gewaschen, und eben so reinlich geschält; vor dem Schälett richtet man sich aber etwas Wasser, welches mit Citronensaft, oder zum mindesten mit etwas Bertram-Essig angesäuert ist; in dieses Wasser werden die Schwämme einer nach dem andern gethan; nun werden sie mit etwas Butter über das Feuer gesetzt, und ein Paar Minuten lang verkocht. Jetzt wird eine Maß von der weißen Tunke (Art. 119) zur Hälfte eingekocht, vom Feuer gesetzt, und vier bis fünf Eydotter hinein geschlagen; es wird sogleich schnell und genau durch einander gemengt, wieder über das Feuer gesetzt und fortbewegt, bis die Dotter die Tunke verdickend binden; nun wird diese schöne Tunke (Sof) durch ein reines Tuch in ein anderes Gefäß gepreßt, und die vorgerichteten Bestandtheile aus ihrem Sude über Tü-

cher gelegt, um sie abzutrocknen, und in dieselbe gethan. Das Ganze wird mit Salz und etwas Limoniensaft gewürzt.

Das Verhältniß der Bestandtheile gegen einander wird nicht strenge beobachtet, ja selbst eines mehr oder weniger nicht genau genommen. Im Frühjahre ist die Bengabe von Spargelerbsen sehr gern gesehen, so wie späterhin Artischocken u. dgl. nicht verschmäht werden; vor allen andern sind aber olivenkleine Faschnocken (siehe Kapauenfisch) zu diesem Ragou zu empfehlen, und zwar des ökonomischen Interesses, so wie des Geschmacks wegen.

### 259. Braunes Ragou.

Dieses Ragou unterscheidet sich von dem vorhergehenden nur durch die Tunke, welche im Geschmacke verschieden ist (siehe Art. 120); um sie jedoch für das Ragou vorzurichten, müssen vier Löffel voll starker Essig mit zwey Schalotten zur Hälfte eingekocht werden; nun wird eine halbe Maß von der bezeichneten Tunke über den Essig gegossen, mit einem Seidel (Viertelmaß) alten Oesterreicher-Wein verdünnet, mit zwey Lorberblättern belegt, und langsam gekocht, bis sie auf die Hälfte eingekocht ist, während welcher Zeit dieselbe oft abgeschäumt werden muß; nun wird sie mit Salz und Pfeffer gewürzt, durch ein reines Tuch gepreßt, und mit einer gewissen Menge jener, im vorhergehenden Artikel vorgerichteten Hahnenkämme und Nierchen, Kalbsbriesen, Obergäumen, Champignon und Faschnocken vermengt.

### 260. Fasten-Ragou.

Dieses Ragou gehet nach dem weißen in Art. 258; statt der Fleisch- wird eine Fastentunke bereitet, und statt der Hahnenkämme und überhaupt der fleischigen Zuthaten kommen Krebschweifchen, Karpfenzungen, Karpfensmilch, Hechtenleber und Faschnocken von Hechten. Die Champignon und der Spargel oder die Artischocken bleiben dabey.

## 261. Trüffel-Ragou.

Dieses Ragou, vielleicht das einfachste von allen, bestehet aus der braunen Tunke, wie sie zu dem braunen Ragou vorgerichtet worden (Art. 259), und aus reinlich geschälten und in der Tunke einige Minuten hindurch verkochten Trüffeln, ohne andere Zuthat als der Würze aus Salz, Pfeffer und etwas von der kleinen Beißbeere; man muß jedoch mit der letzten Würze behuthsam umgehen, weil diese Beere oder Kapaunen-Pfeffer sehr scharf ist, den Gaumen leicht zu viel reizen, und daher unangenehm werden kann.

Die Trüffeln können in einem jeden Ragou als eine sehr willkommene Beygabe erscheinen, dahingegen zu einem Ragou von Trüffeln, Faschnocken ausgenommen, keine anderen Zuthaten und am allerwenigsten Schampignon beygegeben werden dürfen.

## 262. Eingemachte Kalbsohren.

Man bekommt die Kalbsohren in beliebiger Anzahl bey den Fleischern (Metzgern), ohne sich erst lange mit dem schwierigen Putzen derselben abgeben zu müssen; allein ganz verlässlich sind diese Leute dennoch nicht, und in Bezug auf die Reinlichkeit muß man sich schon die Mühe nehmen, besonders die Vertiefungen der Ohren noch einmahl sorgsam durch zu suchen und zu reinigen. Solche Ohren, wenigstens acht an der Zahl, werden von einander geschnitten, rund herum zugestutzt, in gesalzenem Wasser mit etwas fetter Brühe und einem Belege von ein Paar Lorberblättern, gelben Rüben, Zwiebeln und etwas Gewürze weich gekocht.

Bey dem Anrichten werden sie aus dem Sude über ein reines Tuch gelegt, damit die Feuchtigkeit abfließen kann, dann in eine Schüssel angerichtet, und mit einer Tunke (Art. 119), welche mit vier Eydottern gebunden, mit etwas Limoniensaft und einem halben Kaffeelöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt worden ist, begossen.

## 263. Kalbsohren mit weißem Ragou.

Die Kalbsohren werden den vorhergehenden gleich gereinigt, zierlich zugeschnitten und weich gekocht. Ueber

dieselben kommt dann ein weißes Ragou (siehe Art. 258), oder man kocht dieselben in einer Einmach = Soß weich, und gibt einige Hände voll anpassirte Champignon und eben so viel abgekochte Spargelerbsen hinzu, welches zusammen das einfachste Ragou bildet.

#### 264. Kalbsohren mit Rahm = Soß.

Die vorgerichteten Kalbsohren (siehe Art. 262) werden in dem dort angegebenen Sud weich gekocht, dann aber mit einer Rahm = Soß begossen.

Zu der Rahm = Soß werden acht Loth frische Butter mit zwey Eßlöffeln voll weißem Mehle zu einem festen Teige abgeknetet, hiezu kommen dann acht Eßlöffel voll saurer Rahm und eben so viel kaltes Wasser; nun wird das Ganze über dem Feuer mit einer Schneeruthe oder einem Kochlöffel so lange gerührt, bis es verdickend eine Soß bildet; zu dieser Soß kommen endlich drey Eydotter, nebst hinlänglichem Salze und Pfeffer, und es wird noch einmahl unter fortwährendem Umrühren aufgekocht.

#### 265. Heiß gesottene Kalbsohren.

Gene, zum Weisfeinmachen vorgerichteten Kalbsohren (siehe Art. 262) werden mit zwölf Löffeln voll Bertram = Essig, zwey Mahl so viel Fleischbrühe und vier Loth frischer Butter über scharfe Gluth gesetzt, mit einer halben Zwiebel, einigen Schnitten gelbe Rüben, Petersilienwurzel, einem halben Kopf Sellerie, vier Lorberblättern belegt, mit einem Eßlöffel voll Salz, einem Kaffeelöffel voll Pfeffer, zwölf Körnern Neugewürz, vier Gewürznelken und zwey Gliedchen Ingber gewürzt, und gegen anderthalb Stunden gekocht, während welcher Zeit dieselben völlig weich werden und der Sud auf kräftigen Saft fällt. Nun werden sie zierlich angerichtet, der Saft aber durch ein feines Sieb, über einen Kaffeelöffel voll fein geschnittenen Bertram geschiehet, genau vermenget, über dieselben gegossen und aufgetischt.

## 266. Eingemachter Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird zu diesem Behufe in Salzwasser halbweich gekocht, dann in kaltes Wasser gethan, theils um denselben abzukühlen, theils aber um die Haut weiß zu erhalten, weil die Luft, wenn sie auf den aus dem Sude kommenden Kopf wirken kann, denselben braun färbt. Nun wird die Haut in der Größe einer Handfläche von den Knochen sammt dem Fleische abgelöst und reinlich zugeschnitten, endlich gleich den eingemachten Kalbsohren (siehe Art. 262) weich gekocht. Während diesem wird eine Einnach-Sofß vorgerichtet (siehe den Artikel 119), mit vier Eydottern gebunden, mit etwas Limoniensaft und einem halben Kaffeelöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, und kochendheiß der angerichtete Kalbskopf damit begossen.

## 267. Kalbskopf mit weißem Ragou.

Der sorgsam weiß und körnig weich gekochte Kalbskopf (siehe den vorhergehenden) wird über ein reines Tuch gelegt, damit die Feuchtigkeit abfließen kann, und dann zierlich angerichtet. Ueber denselben kommt ein kochendheißes Ragou (siehe Art. 258 die Art, das Ragou zu bereiten).

## 268. Kalbskopf mit Rahm-Sofß.

Der weich gekochte, abgeseihete und angerichtete Kalbskopf (siehe oben Art. 266) wird mit einer Rahm-Sofß aufgetischt. Die Rahm-Sofß wird ganz so bereitet, wie sie in dem Artikel 264 vorgeschrieben ist.

## 269. Heiß gesottener Kalbskopf.

Dieser wird ganz so behandelt, wie die heiß gesottene Kalbsohren (siehe Art. 265). Man muß jedoch sehr Acht haben, daß das Sieden nicht zu lange dauere, weil der zu weich gesottene Kalbskopf leicht Ekel erregen könnte.

## 270. Kalbskopf mit Spargelerbsen.

Wenn der vorbenannte Kalbskopf weich gekocht worden, wird eine halbe Maß Spargelerbsen in Salzwasser weich gesotten, dann abgeseihet, mit so viel weißer Einnachtunke

(Art. 119) vermengt, daß es ein dickflüssiges Ragou gibt, und der vorgerichtete Kopf damit begossen.

### 271. Eingemachtes Kalbfleisch.

Zu kälbernem Eingemachten wird gewöhnlich der Hals verwendet. Zu diesem Endzweck wird derselbe der Länge nach von einander gehauen, im Fleischtopfe halbweich gekocht (blanschirt), dann auf zwey Finger kleine Stückchen zierlich zugeschnitten und in acht Loth Butter eine Viertelstunde lang geröstet. Wenn endlich der wässerige Saft eingetrocknet ist, so wird das Fleisch mit zwey Löffeln voll Mehl bestäubt, noch eine Weile geröstet, endlich mit kochender Fleischbrühe zur dünnflüssigen Tunke abgerührt, hinreichend gesalzen, mit ein Paar Lorberblättern belegt und langsam weich gekocht. Das aufsteigende Fett wird von Zeit zu Zeit abgenommen. Wenn das Fleisch weich geworden, muß die Soß durch ein reines Tuch gepreßt, mit etwas Muskatblüthe und grüner, fein geschnittener Petersilie gewürzt werden. Wenn nun das Fleisch zierlich angeordnet ist, so wird es mit der Soß gehörig begossen.

### 272. Eingemachtes Kalbfleisch mit Champignon.

Dieses Eingemachte wird dem vorhergehenden gleich bereitet, dann kommen Champignon hinzu, welche zu diesem Endzweck sorgsam gewaschen, dann geschält, auf kleine Stückchen gespalten, in Butter schnell abgeröstet und der durchgepreßten Tunke beygegeben werden.

### 273. Eingemachtes Kalbfleisch mit Spargelerbsen.

Zu dem Eingemachten (siehe Art. 271) kommen Spargelerbsen, und diese werden aus dem Schneidspargel in der Größe der gewöhnlichen Erbsen geschnitten, dann in Salzwasser weich gesotten, und gleichfalls der Tunke beygegeben.

### 274. Eingemachtes Kalbfleisch mit grünen Erbsen.

Zu dem Eingemachten (siehe Art. 271) werden grüne Erbsen in etwas Butter langsam weich gedämpft, und endlich der Tunke beygemengt.

## 275. Eingemachtes Kalbfleisch mit weißem Ragou.

Dieses Gericht wird den vier vorhergehenden gleich bereitet. Die Soß wird jedoch mit vermehrter Sorge behandelt: das heißt emsiger abgefettet, durchgeseihet, dann mit vier bis fünf Eydottern gebunden (siehe Art. 258), mit den zum Ragou gehörigen Zuthaten vermengt, und mit diesen das zierlich angerichtete Fleisch besoft.

## 276. Eingemachte Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust wird auf fünf Minuten in den kochenden Fleischtopf gethan, dadurch wird der fleischige Theil zusammen gezogen und läßt sich dann besser schneiden. Aus dem Topfe gehoben wird diese Brust ins kalte Wasser gethan, theils um dieselbe abzukühlen, theils um das Fleisch weißer zu erhalten. Nun wird die Brust auf zwey Finger kleine Stückchen gehauen, mit acht Loth Butter einige Zeit lang geröstet, dann mit zwey Löffeln voll Mehl bestäubt, durch einander geschwungen und mit kochender Fleischbrühe so viel aufgegossen, daß durch ein längeres Schwingen das Mehl mit der Brühe eine Soß bildet. Es wird endlich mit zwey Lorberblättern und einer halben Zwiebel belegt, hinlänglich gesalzen und das Fleisch völlig weich gekocht.

## 277. Eingemachte Kalbsbrust mit Champignon.

Diese Kalbsbrust wird der vorhergehenden gleich eingemacht, dann kommen noch einige Löffel voll reinlich geschälte und in Butter anpassirte Champignon hinzu.

## 278. Eingemachte Kalbsbrust mit Spargelerbsen.

Zu dem Eingemachten (siehe Art. 276) werden ein Paar Hände voll weich gekochte Spargelerbsen gethan, das Ganze durch einander gemengt und zierlich angerichtet.

## 279. Eingemachte Kalbsbrust mit grünen Erbsen.

Es wird eine halbe Maß grüner Erbsen mit etwas wenig Butter und ein Paar Löffeln voll Suppe weich gedämpft, dann werden selbe zu der eingemachten Brust (siehe Art. 276) gethan, durch einander gemengt und zierlich angerichtet.

## 280. Eingemachte Kalbsbrust mit weißem Ragou.

Dieses Gericht wird auf zweyerley Art bereitet. Man kocht nämlich die Brust für sich allein in einer Presse, und gibt bey dem Anrichten ein Ragou (siehe Art. 258) über dieselbe, oder, die Brust wird jener (Art. 276) gleich eingemacht, die Soß etwas dicker eingekocht, mit vier Eydottern gebunden, über die, ein Ragou bildenden Bestandtheile (siehe den vorhergehenden Art. 257) gepreßt, und über die zierlich angerichtete Brust gegossen.

## 281. Eingemachte Kalbs-Tendrons.

Die Kalbs-Tendrons werden ganz so behandelt, wie das eingemachte Kalbfleisch (Art. 271), der Unterschied liegt nur in dem Fleische selbst. Die Tendrons machen nämlich jenen Brustheil aus, der mittelst Kruspeln die Bindung des Brustbeines und der Rippen ausmacht, und bey einer schönen Brusthälfte einen nicht über zwey Finger breiten Rand gibt. Das Absondern dieses Theiles von der übrigen Brust geschieht am leichtesten, wenn man die fleischige Seite der Brust auf die Tafel legt, und mit einem scharfen Messer in jener Gegend dieselbe durchschneidet, wo die Rippen mit ihren abgerundeten Enden an die verbindenden Knorpeln stoßen. Dieses Absondern geschieht jedoch erst dann, wenn die Brust etwas abgekocht (blanschirt) worden ist; das Zerschneiden geschieht dann auf fingerdünne Scheiben, wozu jedoch einige Behuthsamkeit nothwendig ist, weil die Knorpeln leicht von dem sie bedeckenden Fleische gerissen werden können.

## 282. Kalbs-Koteletten oder Karbonadel.

Da wir von der Kalbsbrust gesprochen, so müssen wir nothwendiger Weise an die Kalbsrippen oder Koteletten kommen, weil diese die andere Hälfte der durchgehauenen Rippen ausmachen und das sogenannte Rückel geben. Dieses Rückel stellt man mit dem dicken Fleische auf die Tafel, so daß die Rippen, wo sie überhauen worden sind, in die Höhe zu stehen kommen; nun schneidet man die Rippen sammt dem Fleische aus einander, dadurch erhält man eben

so viele Koteletten, als Rippen da sind. Diese Koteletten oder Karbonadel werden flach über die Tafel gelegt, mit der flachen Hacke dünn und breit geschlagen, dann aber fein gehackt, und während des Hackens in eine, dem Ey ähnliche flache Form gebracht. Das Hacken muß aber so gehalten werden, daß das Karbonadel wohl durch-, aber nicht auseinander gehauen wird, weil es sonst zerfallen würde, und man demselben keine gefällige Form geben könnte. Man braucht zu diesem Endzweck nur den Vorsprung der Messerflinge an dem Messerhefte. Wenn die Karbonadel nun alle gehackt, in gleicher Form und Reihe daliegen, so werden sie mit Salz bestreut, mit Wasser bespritzt, dann umgewendet, wieder mit Salz und Wasser leicht bespritzt, mit Semmelbröseln (geriebenem Weißbrot) aufgelegt, endlich in zerlassene Butter getunkt und wieder mit Semmelbröseln aufgelegt, dann aber über einen Rost gereiht, und bey Seite gesetzt. Einige Minuten vor dem Anrichten wird ein starkes Bette von scharf angebrannter Gluth in der Länge und Breite des Rostes unter dem Feuer hervor geschürt, und die Karbonadel möglichst schnell über derselben gebraten. Nach anderthalb bis zwey Minuten müssen sie umgewendet werden, die Gluth wird indessen frisch angefacht und der Rost wird wieder aufgesetzt, so daß nach drey bis vier Minuten das Ganze beendert ist. Ueber die Koteletten kommt ein Saft, den man aus den Abfällen bey der Bereitung der Koteletten ziehet, und zwar durch das Dünsten derselben mit Zwiebelscheiben und Anfeuchten mit weißem Wein. Wenn endlich die Zwiebelscheiben am Boden des Gefäßes röthlich braun geworden, so wird das Ganze mit einem Viertelmaß kochenden Wasser aufgefüllt und anderthalb Stunden lang gekocht; während dieser Zeit muß der sich bildende Saft mit zwey Lorberblättern, Salz und Pfeffer gewürzt werden. Wenn es auf die Hälfte abgedampft ist, wird derselbe abgeseiht und über die Karbonadel gegossen. Es trifft sich freylich höchst selten, daß der Saft auf dem besagten Punkt ist, wenn die Koteletten gar gebraten sind; allein dieses thut nichts zur Sache, man kann denselben in einem Töpfchen warm halten, oder vor dem Gebrauche wie-

der siedendheiß machen, ohne daß derselbe an seinem Wohlgeschmack im mindesten verliere.

Von dem Karree oder Rückel herab gefahren, kommt man auf die Lende, bey dem Kalbe Nierenbraten, von der darunter liegenden Niere so benannt. Dieser Theil wird jedoch nur zum Braten verwendet und dahr in dem achten Abschnitte besprochen werden.

Nach dem Nierenbraten kommt der Kalbsschlägel, welcher gleichfalls in dem achten Abschnitte als Braten besprochen wird. Derselbe enthält aber noch andere Fleischmuskeln, die uns manch köstliches Gericht darbieten, wie z. B.

### 283. Frikando (Fricandean) mit Sauerampfer.

An der inwendigen Seite des Kalbsschlägels, vom Schambeine bis ans Knie herab, liegt ein Klumpen Fleisch, welches mit dem Nahmen Frikando bezeichnet wird. Dieser Fleischmuskel wird nämlich vom Scham- oder Schlußbeine über den ganzen Knochen bis ans Knie herabgelöst, wodurch der Schlägel fast in zwey gleiche Theile getheilt wird. Dieses Frikando wird reinlich abgehäutelt, in ein Tuch gewickelt, mürbe geschlagen, dann glatt übergeschnitten und mit feinem Speck bespickt.

Das Spicken ist jene Geschicklichkeit, den auf dünne, aber auf gleichförmige Fäden geschnittenen Speck so an die Oberfläche des zu spickenden Gegenstandes zu setzen, daß ein Drittheil eines solchen Fadens in das Fleisch, die andern zwey Drittheile aber an beyden Seiten des gemachten Stiches heraus zu stehen kommen, und daß die heraus stehenden Theile gehörig zwischen die übrigen eingreifen und dem Ganzen ein gefälliges Ansehen verschaffen. Diese Geschicklichkeit kann freylich erst durch längere Uebung erlangt werden.

Das so sorgsam gespickte Frikando wird nun in eine mit Butter bestrichene Maine, welche mit einigen Zwiebelscheiben belegt ist, gethan, Gluth darunter geschürt, genau bedeckt und langsam gedünstet. Nachdem die Feuchtigkeit, welche sich vom Anfange der Operation einfindet, sich so verloren, daß die Zwiebelscheiben eine röthlichbraune

Farbe bekommen, wird etwas Brühe nachgegossen, um ein leicht mögliches Anbrennen zu verhüten. Nun wird lebendige Gluth über den Deckel gethan, damit die gespickte Oberfläche abtrockne; nach einer Weile wird diese Oberfläche mittelst eines Federpinsels mit dem sich erst gebildeten Saft bestrichen, wieder bedeckt, und die Gluth von oben noch verstärkt; dadurch färbt sich der Speck und gewinnt ein schönes, ansprechendes Ansehen. Diese letzte Operation heißt das Glasiren.

Während diesem bereitet man sich den Sauerampfer auf folgende Art: Die Blätter desselben werden sorgsam geklaubt und von den groben Stängeln befreit, dann reinlich gewaschen, ausgepreßt und auf zwey gepreßte Maß voll desselben mit acht Loth Butter über scharfer Gluth gedünstet. Vom Anfang geben die Blätter sehr viel Wasser; wenn sich aber dasselbe nach und nach verloren hat, so wird es mit einem Löffel voll Mehl bestäubt, gut durch einander gemengt, endlich mit einer Viertelmaß kochender Brühe und eben so viel saurem Rahm nach und nach genäßt, genau abgerührt und eine halbe Stunde lang verkocht. Nun wird der Sauerampfer mit vier Eydottern gebunden, das heißt, man schlägt vier Dotter zu demselben und rührt schnell alles durch einander, bis sich alles bindend verdickt; nun wird das Ganze durch ein reines Haarsieb gestrichen und in ein kleineres Gefäß gethan, mit Salz und etwas Pfeffer gewürzt und heiß gestellt. Dieses liebliche Gemüse dient dem vorhergehend bereiteten Frikando zur Unterlage.

#### 284. Frikando mit grünen Erbsen.

Das bespickte und glasirte Frikando (siehe den vorhergehenden Artikel) wird über schmackhaft zubereitete grüne Erbsen (siehe den vierten Abschnitt, diesen Gegenstand betreffend) angerichtet und aufgetischt.

#### 285. Frikando mit Spargelerbsen.

Auf dieselbe Weise, wie das vorhergehende, wird dieses Gericht behandelt. Statt grünen, werden hier Spargelerbsen gebraucht.

## 286. Frikando mit weißem Ragou.

Auch dieses Gericht unterscheidet sich von dem in Art. 284 nur durch die Unterlage, welche hier aus einem schmackhaften Ragou (siehe Art. 258) besteht.

## 287. Frikando mit braunem Ragou.

Das zierlich bespickte, weich gedämpfte und glasirte Frikando (siehe den Art. 283) wird über einem Bette von braunem Ragou (siehe den betreffenden Gegenstand) angerichtet.

## 288. Frikando mit Gehacke.

Das Gehacke kann auf zweyerley Art bereitet werden, erstlich wie bey dem Artikel 254, oder wie es am Ende dieses Abschnittes vorgeschrieben wird. Das Frikando aber wird eben so behandelt, wie im Art. 283.

## 289. Frikando mit Rahm-Soß.

Das Frikando mit Rahm-Soß wird dadurch erzeugt, daß man, nachdem dasselbe schon glasirt ist, in die übrig bleibende Glasur nicht ganz ein Seidel sauren Rahm thut, und dieses nur auf die Hälfte einkochen läßt, welches freylich über scharfem Feuer geschehen muß, damit das Frikando, welches man über die gehörige Schüssel legt, genau bedeckt und warm stellt, nicht zu lange warten müsse, weil es dadurch an Wohlgeschmack verlieren würde.

Uebrigens kann das gespickte Frikando, so wie es hier vorkömmt, als Sattel für alle Gemüsorten gebraucht werden.

## 290. Frikando in Papier.

Zu solchem Gerichte wird das aus dem Schlägel gelöste Frikando (siehe den Art. 283) mit kleinem Finger großen Speckschnitten, welche mit Salz und Pfeffer umhüllt sind, einen Daumen breit aus einander und dem Faden nach durchgezogen; nun wird dasselbe mit feinen Kräuteln (siehe weiter unten) Messerrücken dick und überall gleichförmig belegt, mit dünnen Speckschnitten überdeckt, und nun mit Papier, welches mit Butter bestrichen ist, eingebogen und

auf diese Weise in mehrere Bogen eingemacht und mit Spagat überbunden. Dieses so eingemachte Frikando wird nun mit einem Stückchen Fett über einem flachen Gefäße, z. B. einer Bratpfanne, in einen Ofen oder eine schwach geheizte Röhre eingeschossen, und gegen zwey Stunden unter oft wiederhohltm Umwenden langsam gebraten. Bey dem Anrichten werden die ersten zwey oft verbrannten Bogen Papier abgenommen, die übrigen zwey aber daran gelassen, sonach über die Schüssel gelegt, obenauf in Form eines Deckels möglichst groß aufgeschnitten, das Frikando heraus genommen, reinlich transchirt und wieder hinein gethan, dann mit etwas brauner, dünn und kräftig gehaltener Tunke begossen und aufgetischt.

Auf diese Weise wird auch das

### 291. Frikando in der Asche

behandelt. Es wird nämlich in vier Bogen Papier, welche mit Butter bestrichen worden, eingemacht, mit Spagat überbunden und in einen Haufen glühender Asche eingegraben. Nach zwey Stunden wird dann die Asche aus einander gethan, das Frikando behuthsam heraus gehoben, aus den zwey ersten, meist verbrannten Bogen Papier gelöst und dem vorhergehenden gleich beendet.

Das hiezu nothwendige Kräutel besteht aus zwey Händen voll fein geschnittenen Bertramblättchen, zwey Händen voll gezupftem Kerbelkraut und etwas wenig grüner Petersilie, alles zusammen sehr fein geschnitten, dann aus einem Eßlöffel voll fein geschnittenen und aus gepreßten Champignon, einem Kaffeelöffel voll fein geschnittenen Schalotten, nebst einem schwachen Löffel voll Salz und einem schwachen Kaffeelöffel voll weißem Pfeffer. Dieser wird mit vier Loth fein rapirtem oder geschabtem Speck und eben so viel Butter einige Minuten lang geröstet, dann nach Angabe verbraucht.

### 292. Kälberne Schnitzel.

Die Schnitzel werden gewöhnlich aus dem Kalbsschlägel, und zwar aus dessen dicken Fleische über dem Faden geschnitten, und mit der Fläche der Hacke breit geklopft.

Das Vorschneiden muß jedoch so geschehen, daß man handbreite und fingerdünne Schnitten bekommt, die nun mit Salz und Wasser besprengt und mit Semmelbröseln aufgelegt werden. Vor dem Gebrauch werden sie mit einem Stückchen Schmalz in einer feichten Pfanne über schnellem Feuer gebraten, so daß die unten liegende Seite in längstens zwey Minuten eine schöne Farbe erhält; dann werden sie umgewendet und auf der andern Seite wieder so gebraten; jetzt werden sie angerichtet, und in die Pfanne einige Löffel voll Essig nebst etwas fein geschnittenen Limonien-schalen gethan, mit Salz und Pfeffer bestreut, zur Hälfte verkocht und über die Schnitzel gegossen.

### 293. Kälberne Schnitzel mit Rahm = Soß.

Diese werden den vorhergehenden gleich gemacht, mit dem Zusatze jedoch, daß, nachdem dieselben angerichtet worden, in die Pfanne nebst dem Essig und Limonien-schalen auch ein Viertelmaß (Seidel) saurer Rahm kommt, daß diese Tunke auf die Hälfte abgedampft, mit schwarzem Zucker schön braun gefärbt und über die Schnitzel gegossen wird.

### 294. Kälberne Schnitzel mit Kapern,

### 295. Kälberne Schnitzel mit Rokambolen oder Knoblauch.

Diese beyden Arten Schnitzel werden stets wie die vorhergehenden behandelt. Zu der Tunke aus Rahm werden zwey Eßlöffel voll Kapern gethan und mit verkocht, zu der anderen aber ein Paar fein geschnittene Rokambolen oder ein halb Gliedchen mit Salz geriebener Knoblauch.

### 296. Gepracktes oder geklopftes Fleischel.

Aus dem Kalbschlägel, vorzüglich aber aus dem Frikando, werden daumendicke Rollen geschnitten und diese über dem Faden auf zwey Messerrücken dünne Blättchen überschnitten; diese Blättchen werden nun mit der Fläche der Hacke dünn geprackt (geklopft), und in eine Kaine, worin vier Loth Butter erhitzt sind, gelegt, und schnell angehen gelassen; nach diesem wird in die übrig bleibende Butter ein Löffel voll Mehl gestäubt, gelbbraun geröstet, endlich mit

Kochender klarer Brühe (Art. 1) zur dünnflüssigen Tunke abgerührt und aufgekocht. Während diesem werden die Fleischschnittchen nett zugeschnitten, in eine kleine Kaine gethan, die Tunke darüber geseihet, gehörig gesalzen, mit ein Paar Lorberblättern belegt und langsam weich gekocht. Bey dem Anrichten wird gerne etwas Limoniensaft beygemengt.

### 297. Gepracktes (geflopftes) Fleischel mit Schampignon.

Zu dem, im vorhergehenden Artikel bereiteten Fleischel werden einige Löffel voll reinlich geschälte und in Butter passirte Schampignon gethan, durch einander geschwungen und angerichtet.

### 298. Gepracktes Fleischel mit Spargelerbsen.

Zu dem, in Artikel 296 bereiteten Fleischel werden einige Hände voll weich gekochte Spargelerbsen gethan.

### 299. Gepracktes Fleischel mit Kapern.

Statt der, in den vorher erwähnten Bereitungen beygegebenen Schampignon oder Spargelerbsen werden einige Löffel voll saurer Rahm und zwey Löffel voll Kapern gethan und mit verkocht.

### 300. Geblätterttes Kalbfleisch.

So wie das geprackte Fleischel aus dem rohen, so wird das geblättertte aus dem gebratenen oder gedämpften Fleische bereitet.

Es werden z. B. aus dem übrig gebliebenen Kalbsbraten daumengroße Rollen nach dem Faden geschnitten, von allen Häuten und Nerven entblößt, endlich auf Messerrücken dünne Blättchen sorgsam überschnitten. Diese Blättchen werden nun mit einem halben Ey kleinen Stückchen Butter gehitzt, dann mit der Tunke (Art. 119) begossen, leicht durch einander geschwungen und zierlich angerichtet. Man muß jedoch Acht haben, daß diese Blättchen bey dem Vermengen und Schwingen nicht zerfallen.

## 301. Geblätterttes Kalbfleisch mit grünen Erbsen.

Zu dem vorhergehenden Gerichte kommen einige Löffel voll weich gedünstete grüne Erbsen; es wird dann behuthsam durch einander geschwungen und reinlich angerichtet.

## 302. Geblätterttes Kalbfleisch mit Champignon.

Auf gleiche Weise, wie bey dem vorhergehenden, wird es mit diesem Gerichte gehalten; es kommen nämlich zu dem fertigen Gerichte ein Paar Hände voll sorgsam geschälte, blätterig geschnittene und in Butter anpassirte Champignon.

## 303. Geblätterttes Kalbfleisch mit weißem Ragou.

Auch dieses Gericht unterscheidet sich von den vorhergehenden nur durch die Zuthat von den Bestandtheilen eines Ragou (Art. 258) statt der grünen Erbsen. Diese Gerichte sind als Sparschüsseln zu betrachten, und daher einer Entschuldigung werth, wenn ihr Ansehen anderen und mehr kostspieligeren Speisen nicht gleich kommt.

## 304. Gehackte (Hachis) von Kalbfleisch.

Zu Gehacktem taugt ein jedes Ueberbleibsel von gebratenem oder gedämpfem Kalbfleisch, nur daß man die Haut und die Flehsen absondern muß. Es wird mit einem Schneidmesser sehr fein geschnitten, sodann anderthalb Maß desselben mit einem Ey großen Stückchen Butter eine Viertelstunde lang geröstet, und sonach mit so viel weißer Lunte (Art. 119) aufgegoßen, daß es nach dem Aufkochen ein dickflüssiges Koch gibt. Nun wird es mit Salz und Muskatnuß gehörig gehoben, und als Fülle in Butter pasteten, in Reismeridon, oder als Unterlage zu Karbonadeln, zu Frikando und dergleichen angerichtet.

## 305. Gehackte mit verlornen Eyern.

Als selbstständiges Gericht erscheint das Gehackte, wenn es mit verlornen Eyern bekränzt wird (siehe den vorhergehenden Artikel, das Gehackte betreffend). Die verlornen Eyer werden bereitet, wenn man ganz frische Eyer in kochendes Wasser, welches mit Salz und etwas Essig gesäuert

worden, einschlägt; man soll aber nie mehr als vier auf einmahl einschlagen. Durch die Siedhize werden die Eyerklar und die Dotter etwas fest gemacht. Sind sie anderthalb bis zwey Minuten in diesem Wasser, so werden sie mit einem durchlöcherten Löffel behuthsam herausgehoben und in ein anderes lauwarmes Wasser gethan. Wenn man endlich eine gewisse Anzahl fertig hat, so werden sie heiß gestellt, das Gehacke angerichtet, die Eyer nun wieder mit dem Schaumlöffel herausgehoben, im Kranze über das Gehacke gethan und mit feinem Salze bestreut.

### 306. Kalbfleischmuß.

Dieses ist den vorhergehenden sechs Gerichten gleich, und eine Sparschüssel, die aus den Ueberbleibseln des vorhergehenden Tages bereitet wird. Das Fleisch wird nämlich von allen Häuten entblößt, klein überschnitten, dann fein geschnitten und gestoßen, endlich mit der Tunke (Art. 119) zu einem dicken Brey abgerührt und durch ein Sieb gestrichen. Dieses Muß dient als Fülle oder als Unterlage für andere Gerichte.

### 307. Gingeschnittenes von Kalbfleisch.

Dieses wird erhalten, wenn man den übrig gebliebenen Kalbsbraten auf kleine Stückchen zerschneidet, dann in eine Raine richtet, und dieses mit einem halben Ey kleinen Stückchen Butter belegt, mit sechs Löffeln voll starkem Essig säuert, mit einem Löffel voll fein geschnittenen Schalotten und der Hälfte so viel grüner, ebenfalls so geschnittener Petersilie, Salz und Pfeffer würzt, mit zwey Händen voll Semmelbröseln bestäubt, mit einer halben Maß saurem Rahm näßt, mit zwey Lorberblättern belegt, und eine halbe Stunde lang kocht. Es wird dann zierlich angerichtet, mit der Tunke begossen und mit fein geschnittenen Limonienschalen bestreut.

Es bleiben uns noch einige Gerichte von dem Eingeweide des Kalbes zu beschreiben, und zwar die

## 308. Kalbsleber mit feinem Kräuteln.

Die Kalbsleber wird auf zwey Messerrücken dünne und eine Handfläche kleine Blätter geschnitten. Es wird dann eine Raine mit acht Loth Butter, einem Löffel voll fein geschnittener Bertramblätter, die Hälfte so viel Kerbelkraut, zwey Schalotten und zwey Schampignon gleichfalls fein geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, über scharfe Gluth gesetzt und die in Mehl getunkten Leberschnitten an beyden Seiten schnell abgedünstet; wie ein Blatt gar geworden, herausgenommen und ein anderes nachgelegt, bis endlich die ganze Leber so vorgerichtet ist. Nun wird in das Kräuteln eine Hand voll Semmelbröseln gethan, mit einem Seidel Wein und der Hälfte so viel Fleischbrühe genäßt, sorgsam abgerührt und aufgekocht; dann kommen die gedünsteten Leberblätter hinein, und wenn alles aufgekocht hat, wird die Leber zierlich angerichtet, und die Kräuteln-Tunke darüber gegossen.

## 309. Gebackene Leber.

Die der vorhergehenden gleich geschnittene Kalbsleber wird mit feinem Salz bestreut, nach einer Weile, wenn nämlich das Salz dieselbe durchdrungen hat, in Mehl getunkt und in Schmalz gebacken. Weil aber das Schmalz einen nicht unbedeutenden Artikel in der Oekonomie ausmacht, und es sich daher der Mühe lohnt, wenn man hierin zu sparen sucht, so kann man solche Leberschnitten über einer Bratpfanne ausbacken, und auf diese Weise wohl an drey Theile von diesem Schmalze ersparen. Man erhitzt nämlich gegen acht Loth von demselben, und legt die Leberschnitten darüber; sind sie von einer Seite gelbbraun geworden, so wendet man sie um, bis sie auch von der andern Seite gefärbt sind, welche Zeit gewöhnlich hinreicht, um sie gar zu machen.

Solche gebackene Leber wird als Belege des Gemüses oder eines Gehäcks gebraucht, mit einer Robert-Soß (Artikel 128) wohl auch als selbstständiges Gericht aufgetischt.

## 310. Gedämpfte Leber.

Die Leber wird abgehäutelt; man muß dieses jedoch mit vieler Sorge vornehmen, um die Oberfläche derselben nicht zu verwunden. Nun wird die Leber mit halben Finger dicken Speckschnitten, welche mit Salz und Pfeffer, wohl auch etwas geriebenem Knoblauch eingehüllt sind, Daumen breit aus einander und der Länge nach durchzogen; die Oberfläche wird aber fein gespickt (siehe Art. 283, Frikando). Dann wird eine mit Butter bestrichene Raine mit Zwiebelscheiben und einigen Lorberblättern belegt, die Leber darüber gethan und mit Bluth unten und oben eine halbe Stunde lang gedünstet. Nun kommt ein Seidel Rahm hinzu, es wird mit einem Löffel voll Wachholderbeeren, einem Sträußel Rosmarin und überstossenen Gewürznelken, wohl sechs an der Zahl, gewürzt, und nun wieder eine halbe Stunde lang gedünstet, so daß, wenn man die Leber mit einer Dressiernadel durchsticht, kein blutiger Saft mehr herausquillt; dieselbe ist dann als vollkommen gar zu betrachten, ein längeres Dämpfen würde sie hart machen. Die Leber wird nun über die Schüssel gethan, und der durchgeseihete Saft theils über dieselbe gegossen, theils als Tunke in einer Schale besonders beygesetzt. Das gehörige Salzen wird, als sich von selbst verstehend, vorausgesetzt.

## 311. Kalbsgekröse.

Das sorgsam gereinigte und durchgewaschene Gekröse wird in einem Topfe mit Wasser und einigem Wurzelwerk körnig weich gekocht, sodann abgekühlt, auf kleine Stücke geschnitten, in einer Raine mit acht Loth Butter etwas geröstet, dann mit der Tunke (Art. 119) begossen, aufgekocht, mit Salz, Pfeffer, fein geschnittener grüner Petersilie und Limoniensaft gewürzt, und reinlich angerichtet.

Ist aber keine solche Tunke vorhanden, so wird das Gekröse während des Dünstens mit einem Löffel voll Mehl bestäubt, mit einer halben Maß kochender Brühe genäßt, genau durch einander geschwungen, und eine halbe Stunde lang gekocht, dann auf die erstbesprochene Weise beendet.

## 312. Gebackene Kälberfüße.

Die gereinigten Kälberfüße werden von einander gehauen, und die Haut von den Knochen abgelöst. Diese Haut wird nun in einem angemessenen Topfe mit hinreichender Menge Wasser und einigem Wurzelwerk langsam weich gekocht. Nach dem Auskühlen wird dieselbe aus dem Sude gehoben, abgetrocknet, auf zwey fingerbreite Stückchen getheilt, mit einer auf Scheiben geschnittenen Zwiebel, einer Hand voll Petersilie, Salz, Pfeffer und etwas Limonien-saft, oder ein Paar Löffeln voll starkem Essig einige Stunden hindurch marinirt. Vor dem Gebrauche wird sie in Mehl leicht umhüllt, in abgeschlagene Eyer getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt und in Schmalz gebacken.

Das Backen kann übrigens so wie bey der Leber in einer Bratpfanne mit einem Stückchen Schmalz geschehen (siehe Art. 309); die Stückchen müssen jedoch nach allen Seiten gewendet werden, und nehmen daher etwas mehr Schmalz in Anspruch.

## 313. Gebackenes Kalbshirn.

Das Kalbshirn bestehet aus zwey Hälften, die von einander getheilt wieder zwey ganze Stücke bilden. Diese Stücke, wenigstens acht an der Zahl, werden in lauwarmes Wasser gethan, und eines nach dem andern recht sorgsam enthäutelt, sodann das Wasser gewechselt, gesalzen, mit etwas Essig gesäuert und eine halbe Stunde lang gekocht. Nach dem Auskühlen werden sie über ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, dann auf die Hälfte von einander geschnitten, mit feinem Salz bestreut, endlich in abgeschlagene Eyer getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt, und in heiß gemachtem Schmalz gebacken. So gebackenes Hirn dient als Belege an Gemüse oder Gehacke.

## 314. Heiß gesottenes Kalbshirn.

Zum Heißsieden wird das Hirn eben so wie zum Backen vorgerichtet, dann aber wie die heiß gesottenen Kalbsohren behandelt (siehe Artikel 265).

## 315. Marinade von Kalbshirn.

Zu diesem Gerichte wird das Hirn wie das zum Backen abgehäutelt und abgekocht, dann aber in einem Weidling mit einigen Scheiben spanischer Zwiebel, einer Hand voll grüner Petersilie, zwey Schalotten, zwey Lorberblättern, der gehörigen Menge Salz, etwas Pfeffer und dem Saft von einer Limonie einige Stunden hindurch marinirt. Vor dem Anrichten wird es nun aus dieser Beize gehoben, über ein Tuch gelegt, mit Semmelbröseln, welche zur Hälfte mit Mehl vermengt worden, eingehüllt, und nun in Schmalz gebacken, über eine Schüssel oder eine Porzellan-Casserole angerichtet. Ueber dasselbe wird eine Pfeffertunke gegossen (siehe Art. 123), oder man gibt eine Paradiesäpfel-Tunke dazu, welche sich durch ihren besonderen Geschmack noch mehr hiezu eignet. Zu diesem Zwecke werden die gereiften, schon rothen Paradiesäpfel von einander geschnitten, und der Same sammt dem häufigen Saft ausgepreßt. Die fleischigen Schalen werden nun auf eine halbe Maß derselben mit vier Loth Butter und zwey geschälten, etwas überschnittenen Schalotten langsam weich gedünstet, welches gar bald erfolgt; dann werden sie durch ein Sieb gestrichen, mit einer Hand voll feinen Semmelbröseln vermengt, mit einer halben Maß Brühe (Art. 1) aufgegossen, und eine Stunde lang gekocht. Diese Tunke wird nun mit Salz und Limoniensaft kräftig gehoben, und über das erst gebackene Hirn gegossen.

## 316. Kalbshirn mit Rahm = Soß.

Das Hirn wird sorgsam enthäutelt, und in angesäuertem Salzwasser abgekocht, dann wird es mit acht Loth Butter und etwas klein geschnittenen Champignon, wohl auch mit ein Paar Lorberblättern einige Zeit gedünstet; aus dieser Butter wird es dann über ein reines Tuch gelegt, damit das Fett abfließen kann, und nun angerichtet, mit einer Rahmtunke (Art. 133) begossen, und so heiß als möglich aufgetischt.

## 317. Kalbshirn mit Butter = Soß.

Das rein abgehäutete Kalbshirn wird in gesalzenem Wasser eine halbe Stunde lang abgekocht, dann mit etwas Butter, ein Paar Scheiben spanischer Zwiebel und einigen Schampignon = Schalen wieder eine halbe Stunde gedünstet, endlich aus der Kaine über ein Tuch gelegt, sogleich angerichtet und mit einer Butter = Soß (siehe Art. 143) begossen und aufgetragen.

## 318. Kalbshirn mit weißem Ragou.

Das Kalbshirn wird nach dem Abhäuteln in gesalzenem Wasser eine halbe Stunde hindurch abgekocht, dann aus diesem Wasser gehoben, mit etwas Butter oder sonst reinem Fett, mit Salz, einigen Schampignon und mit Limoniensaft wieder eine halbe Stunde hindurch gedünstet, endlich über ein reines Tuch gelegt, damit das Fett genau abfließen könne, dann angerichtet und mit einem Ragou übergossen. Das hiezu gehörige Ragou ist unter dem Art. 258 aufgezeichnet.

## 319. Kalbshirn am Roste.

Das Hirn am Roste weicht von der vorhergehenden Bereitung dahin ab, daß, wenn es abgekocht ist, auf die Hälfte gespalten, in abgeschlagene Eyer eingetunkt und mit Semmelbröseln belegt wird. Nun wird ein Bogen Papier stark mit Butter bestrichen, über einen Rost gethan, und das Hirn über denselben gerichtet. Vor dem Anrichten wird ein Bett von lebendiger Gluth und glühender Asche gemacht, und der Rost darüber gestellt. Ist nun das Hirn von einer Seite gebraten, so wird es auf die andere umgewendet, das Papier an den braunsten Stellen mit frischer Butter versehen, das Aschenbette etwas aufgefrischt und das Hirn aufs neue gebraten. Ueber dasselbe kommt bey dem Anrichten ein Saft, den man sich durch das Einkochen von einer halben Maß Brühe (Art. 1), bis auf einige Löffel voll, und etwas Salz nebst Limoniensaft zubereitet.

## 320. Kalbshirn mit Paradiesäpfel-Tunke.

Das Hirn wird nach der bereits angegebenen Art und Weise erst enthäutelt, dann in gesalzenem und etwas angesäuertem Wasser abgekocht, endlich mit etwas Butter, Zwiebel und Schampignon abgedünstet, dann reinlich, ohne alles Fett angerichtet, und mit der Paradiesäpfel-Tunke, welche in dem Artikel 315 beschrieben ist, begossen, und sogleich möglichst heiß aufgetischt.

## 321. Kalbshirn mit Pfeffer-Tunke.

Dieses wird dem vorhergehenden gleich abgekocht, abgedünstet, dann angerichtet, und mit der Pfeffer-Tunke, welche unter dem Artikel 123 vorfindig, aufgetragen.

## 322. Kalbshirn mit Robert-Tunke (Zwiebel-Soß).

Das Hirn wird auf dieselbe Weise, wie die vorhergehenden, abgehäutelt, abgesotten, dann abgedünstet, endlich angerichtet und mit einer Zwiebel-Tunke begossen. Die Bereitung der Tunke ist unter dem Artikel 128 enthalten.

## 323. Braune Karbonadel.

Nachdem die Koteletten (Art. 282) vorgeschnitten und geprackt worden, wird eine Raine mit etwas Butter über scharfe Gluth gesetzt, und die Karbonadel, so viel die Raine deren fassen kann, hineingelegt. Nach einer Weile, wenn sie von unten etwas braun geworden, wendet man sie um, um auch die obere Seite zu bräunen. Wenn alle Karbonadel so gebräunt sind, wird die übrige Butter mit einem Löffel voll Mehl bestäubt, braun geröstet, dann aber mit einigen Löffeln voll Essig und einer halben Maß kochender Brühe genäßt, zur dünnen Tunke abgerührt und eine halbe Stunde lang verkocht. Während diesem werden die Karbonadel reinlich zugeschnitten. Hierunter wird das Abschneiden alles Unförmlichen und Zottigen verstanden, so daß dieselben ein gefälliges Ansehen erhalten. Sie werden nun in ein anderes, kleineres Raineil gelegt, und die braune Tunke über dieselben durchgeseiht, dann mit

ein Paar Vorberblättern belegt, und unter langsamem Sieden ganz weich gekocht.

### 324. Faschirte Karbonadel.

Die nach dem Artikel 282 vorgerichteten Karbonadel werden, statt in Butter getunkt und mit Semmelbröseln aufgelegt zu werden, an der Oberfläche einen halben Finger dick mit Fasch belegt, und glatt gestrichen (siehe weiterhin, den Kalbfleischfasch betreffend), welches jedoch an der nämlichen Seite eines jeden Karbonadels geschehen muß. Diese so faschirten Karbonadel werden nun in eine mit Butter bestrichene Kaine gleichmäßig gerichtet, mit Salz bestreut, genau bedeckt, über die Gluth gestellt und langsam gedünstet. Ist der Saft, den sie Anfangs geben, so weit verdampft, daß sich dieselben zu bräunen anfangen, so wird etwas Wein nachgegossen, und dieses so oft wiederholt, bis dieselben völlig weich sind. Nun werden sie zierlich angerichtet, mit dem übrigen Saft mittelst eines Federpinsels bestrichen, und in ihre Mitte ein Ragou (Art. 258), oder grüne Erbsen (Art. 175) u. dergl. gethan.

### 325. Kälberne Karbonadel im Papier.

Die Karbonadel werden wie jene auf dem Roste zu bratenden (Art. 282) vorgerichtet, dann aber Messerrücken dick mit jenem Kräutel, das zu Frikando in Papier bereitet worden (Art. 290), bestrichen und zwischen dem Papiere, das mit Butter bestrichen ist, fest und sorgsam eingemacht. Nun werden die so vorgerichteten Karbonadel über einen Rost gethan, welcher mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier belegt ist, und über einem Bette von Gluth und glühender Asche an beyden Seiten lichtbraun gebraten. Das Aufstischen derselben geschieht dann sammt dem Ueberwurf von Papier.

### 326. Karbonadel mit Rahmtunke.

Die (Art. 282) vorgerichteten Karbonadel werden mit Salz und Wasser besprenkt, dann mit Semmelbröseln aufgelegt, und über eine Bratpfanne, in welcher etwas Butter

zerlassen worden, gereiht. Vor dem Anrichten wird nun die Bratpfanne über scharfe Gluth gesetzt, und die Karbonadel an beyden Seiten röthlichgelb gebraten. Nun wird eine Viertelmaß (Seidel) saurer Rahm über dieselben gegossen, mit zwey Lorberblättern, einem Sträußchen Kuttelkraut, einem halben Gliedchen Knoblauch, und etwas Salz und Pfeffer gewürzt, und aufs neue aufgekocht, so daß der Rahm auf die Hälfte eingesotten wird. Die Karbonadel werden sonach angerichtet und mit dieser lieblichen Tunke begossen.

### 327. Gespickte Karbonadel.

Zu gespickten Karbonadeln muß man das schönste Fleisch und die schönsten Rippchen nehmen, welche nämlich an den Nierenbraten stoßen; denn weiter gegen den Hals zu wird die Fleischmuskel immer schwächer und die Faser schlaffer, so daß man sie nicht mehr spicken kann. Wenn man dem zu Folge aus einem großen Kalbsrückel zwölf Karbonadel für den Rost bekommt, so kann man höchstens fünf zum Spicken erhalten, muß folglich dieselben aus zwey Rückeln schneiden. Sind sie nun vorgeschnitten und geprackt (Art. 282), so werden sie, statt wie dort gehackt, mit feinem Speck gespickt (siehe die Art zu spicken bey dem Frikando 283), und dem bezeichneten Frikando gleich beendet.

Als Belege dienen sie einer jeden feinen Gemüßart; als selbstständiges Gericht bekommen sie aber ein beliebiges Ragou in ihre Mitte.

### 328. Gebackene Lämmer-Köpfe.

Diese Köpfe, wenigstens zwey an der Zahl, werden sorgsam gereinigt und der Länge nach von einander gehauen, dann wieder zusammen gelegt, überbunden und in dem Fleischtopfe weich gekocht. Nach diesem, und dem völligen Auskühlen, werden sie aufgebunden, und auf zwey Finger breite Stückchen geschnitten, mit feinem Salz und etwas Pfeffer bestäubt. Das Hirn wird heraus genommen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, wieder in die Vertiefung des Schedelknochens gethan und mit einem Schnittchen

Semmel bedeckt. Nun werden alle Stückchen in abgeschlagene Eyer getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt und in Schmalz gebacken.

Die so bereiteten Köpfel dienen vorzüglich als Belege zu Zuspeisen, oder als selbstständige Speise mit einer Begleitung von kaltem Häuptel-Salat zu einem frugalen Nachtmahle.

### 329. Eingemachtes Lammfleisch.

Zu lämmernem Eingemachten werden gewöhnlich nur die Hälse und allenfalls die Schultern genommen, weil die übrigen Theile, als Rückel, Lende und Schlägel, zu andern ausgezeichneteren Bereitungen vorenthalten werden; dieses will jedoch nicht sagen, daß nicht ein jeder Fleischtheil eingemacht werden kann.

Die Hälse und Schultern werden zu diesem Behufe mit kaltem Wasser ans Feuer gesetzt, und bis zum Kochen erhitzt, dann werden sie in kaltem Wasser abgewaschen, um ein jedes Schaumtheilchen zu beseitigen; nun werden die Hälse und Schultern auf zwey Finger kleine Stücke geschnitten und in einer Kanne über scharfe Gluth mit etwas Butter oder sonst reinem Fett abgedünstet, bis nämlich alle Feuchtigkeit verdampft ist. Dann werden sie mit zwey Löffeln voll Mehl bestäubt, durch einander geschwungen und noch eine Weile gedünstet, endlich mit kochender, klarer Suppe, oder mit dem durchgeseiheten Wasser, in welchem selbe abgekocht worden sind, aufgegossen und zur dünnflüssigen Tunke abgerührt. Mit dem Rühren muß man jedoch fortfahren, weil das Mehl sonst zu Boden sinken und leicht anbrennen könnte. Wenn es dann wieder ins Kochen gerathen ist, so werden eine halbe Zwiebel, zwey Lorberblätter und vier Schampignon, nebst der gehörigen Menge Salz und etwas wenig Pfeffer hinzugethan, und bis zum Weichwerden gekocht. Während diesem muß die Haut und das Fett, welches an die Oberfläche steigt, von Zeit zu Zeit abgenommen werden. Es wird sonach reinlich angerichtet und die Tunke durch ein feines Sieb darüber geseihet.

Als besondere Würze pflegt man noch etwas fein geschnittene grüne Petersilie und Muskatblüthe daran zu geben.

### 330. Eingemachtes Lammfleisch mit Schampignon.

Das Lammfleisch wird dem vorhergehenden gleich bereitet, nur daß man es etwas geschwinder kochen läßt, damit die Soß etwas dicker werde; dann werden 5 bis 6 Eydotter in ein Töpfchen aufgeschlagen, mit zwey Löffeln voll Funke genau abgerührt, und nun zu dem Fleische, welches wenigstens eine Minute lang nicht mehr kochen darf, durch ein feines Sieb gegossen, aber fortwährend mit dem Gefäße bewegt, damit sich die Dotter möglichst schnell mit der ganzen Funke vermengen, widrigenfalls sie stoßen oder stocken könnten. Das Ganze wird dann noch einmahl aufs Feuer gesetzt und bis zum Aufkochen leise bewegt. Jetzt kommen 20 bis 30 schön geschälte, blättrig geschnittene und in etwas Butter ein Paar Minuten abgedünstete Schampignon hinzu. Es wird endlich reinlich angerichtet und die Schampignon obenan gethan.

### 331. Eingemachtes Lammfleisch mit Spargelerbsen.

Zu dem vorhergehenden eingemachten Lammfleisch kommen, statt der angezeigten Schampignon, 8 bis 10 Löffel voll Spargelerbsen, deren Bereitung im vierten Abschnitte enthalten ist.

### 332. Eingemachtes Lammfleisch mit grünen Erbsen.

Das Eingemachte wird ganz so bereitet, wie jenes mit Schampignon (Art. 330); statt der Schampignon kommen 8 bis 10 Löffel voll grüne Erbsen, deren Bereitung im vierten Abschnitte enthalten ist.

### 333. Eingemachtes Lammfleisch mit weißem Ragou.

Auch dieses Eingemachte wird nach jenem mit Schampignon (Art. 330) bereitet. Das weiße Ragou ist in dem Art. 275 enthalten; allein man kann das Ragou gleich mit dem Lammfleisch fertig machen, wenn man nämlich 16 Schampignon, ein Paar Löffel Schneidspargel, ein Paar

Kalbs- oder Lammsohren auf kleine, zierliche Stückchen geschnitten, und was man sonst noch Aehnliches zur Hand hat, mit dem Fleische gar kochen läßt, und die Tunke dann, wie jene unter dem Artikel 330 beendet.

### 334. Eingemachte Lämmerne Brüstel.

Wenn man die Schulter abgelöst und die Rückel von der Brust gehackt hat, so bleiben die Brüstel übrig, die wenig Ausbeute gewähren würden, wenn man nicht dieser Armuth durch die Kunst abzuhelfen suchte. Dem zufolge macht man eine Fülle aus acht Loth Butter, vier Loth in Milch aufgeweichter und wieder ausgepreßter Semmelschollen und drey ganzen Ethern; dieses wird zusammen gethan und genau durch einander gemengt, so daß es einen feinen dickflüssigen Teig gibt; dieser Teig wird mit Salz, etwas Muskatnuß und fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt. Die Brüstel werden untergriffen, das heißt, man greift von der Anfangsrippe, nämlich von der Niere aufwärts zum Hals zwischen der fleischigen Haut und der Rippe, und untergreift diese, so weit solches geschehen kann, ohne ein Loch zu reißen. In diese Oeffnung wird nun die Hälfte der Fülle gethan, und dieselbe dann zugenäht; ganz so wird mit dem zweyten Brüstel verfahren. Nun werden diese mit den zwey Schulterblättchen in eine Raine angerichtet, mit einer Maß Wasser aufgegossen, mit Wurzelwerk und ein Paar Lorberblättern belegt, mit Salz und etwas Neugewürz gewürzt und langsam weich gekocht. Während diesem werden vier Loth Butter mit zwey kleinen Löffeln voll Mehl bestäubt, und langsam gelb geröstet, dann mit der abgeseiheten und abgefetteten Brühe zur Tunke abgerührt und aufgekocht. Nun werden die Schultern und Brüstel auf kleine Stückchen zerschnitten, in die Tunke gethan, eine kleine Weile verkocht, mit Salz und etwas fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, und so aufgetischt. Bey dem Zerschneiden der Brüstel muß besonders Rücksicht genommen werden, daß sie zierlich ausfallen und die Fülle nicht heraus gepreßt werde. Eine jede Rippe gibt wenigstens eine schöne Schnitte.

## 335. Eingemachte lämmerne Brust mit Schwämmen.

Dieses Eingemachte gehet nach dem vorhergehenden; die Tunke wird aber etwas mehr eingekocht, dann mit vier Eydottern gebunden, das heißt, man schlägt vier Eydotter in einen kleinen Topf, rührt selbe mit zwey Löffeln voll Obers sehr fein ab, und gießt sie in die abgeseihete Tunke; nun wird diese fleißig über dem Feuer gerührt, damit die Dotter nicht stocken, bis die Tunke aufgeköcht und durch die Zuthat der Dotter verdickt worden ist; dieselbe wird nun über die in Butter passirten und kleinblättrig geschnittenen Schampignon (Art. 272) geseihet, durch einander geschwungen, und über das zierlich angerichtete Fleisch gegossen.

## 336. Eingemachte lämmerne Brust mit weißem Ragou.

Dieses Eingemachte wird dem vorhergehenden gleich gemacht; in die Tunke kommt dann ein weißes Ragou, welches im Artikel 258 beschrieben ist.

## 337. Eingemachte lämmerne Brust mit Spargelerbsen.

Die nach der im Artikel 335 angegebenen Weise bereitete Brust wird zierlich angerichtet, und in die durchgeseihete Soß (Tunke) kommen sechs bis acht Löffel voll vorgerichtete Spargelerbsen, welche in dem vierten Abschnitte aufgezeichnet sind.

## 338. Eingemachte lämmerne Brust mit Semmelknödeln.

Wenn das Eingemachte (Art. 334 und 335) bereitet, und die Tunke legirt ist, so werden die Semmelknödel hinzu gethan, und das Ganze wird zierlich angerichtet.

Die Semmelknödel werden zu solchen Eingemachten etwas feiner gehalten, als man sie zur Suppe zu bereiten pflegt. Zu diesem Endzweck werden nämlich acht Loth Butter mit sechs Eydottern flaumig abgetrieben, welches durch ein immerwährendes und gleichförmiges Rühren mit einem Kochlöffel in einem angemessenen Weidling Statt findet. Die Dotter werden von Zeit zu Zeit nachgeschla-

gen; nun werden drey bis vier Hände voll feine weiße Semmelbröseln in diese Butter verrührt, mit etwas Salz und fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, und nach dem genauen Vermengen eine Stunde lang zur Seite gesetzt, während welcher Zeit die Bröseln erweicht werden, und das Ganze fester machen. Nun werden kleine Knödel, so groß wie Eydotter, daraus bereitet, in kochende Brühe, wohl auch nur in kochendes Wasser eingelegt und fünf Minuten lang verkocht, dann aus dem Sude gehoben, und in das besagte Eingemachte gethan.

### 339. Heiß gesottenes Lämmernes.

Zum Heißsieden werden sowohl die Hälse als Schultern und Brüste genommen, nur daß die letzteren nicht gefüllt werden dürfen.

Diese benannten Theile werden auf zwey Finger kleine Stückchen gehauen und in eine, mit Butter bestrichene Raine mit ein Paar Schalotten, einigen Schnitten gelben Rüben, Petersilienwurzel und ein Paar Scheiben Sellerie nebst zwey Lorberblättern und einem Sträußchen Bertram eingerichtet, mit Salz, einem Kaffeelöffel voll Neugewürz, sechs Gewürznelken, einem Gliedchen Ingber und etwas Pfeffer gewürzt, mit einem Schöpflöffel voll guten Weinessig (Biertelmaß) und noch einmahl so viel Brühe genäßt, und über scharfem Feuer weich gekocht. Dieses Weichkochen muß jedoch so geleitet werden, daß die Flüssigkeit auf den vierten Theil gefallen sey, wenn das Fleisch gehörig gar geworden ist. Es wird nun reinlich angerichtet, der Saft durchgeseiht, mit einem halben Löffel voll fein geschnittenem Bertram vermengt, und über das Ganze gegossen.

### 340. Lämmerne Karbonadel am Roste.

Wenn von einem lammernen vordern Biegel die Schultern und die Brust abgehauen sind, so bleibt das Rückel (quarré), aus welchem man Karbonadel (besser Koteletten oder Rippchen) zu machen pflegt, und dieses geschieht auf folgende Weise:

Man schneidet nämlich von einem starken Lamme jedes Mahl nur ein, von einem schwachen aber zwey Rippchen von oben herab durch den Rückgrath; dann werden die Rückgrathknochen von dem Fleische abgelöst, und von der Rippe gehauen, und wo zwey Rippen beysammen sind, auch die eine derselben weggeschnitten; nun werden die Fleischtheilchen auf die Tafel aufgestellt, so daß das Rippchen zur linken Seite zu liegen kommt; es wird sonach ein jedes mit der flachen Hacke oder einem breiten Küchenmesser dünn geklopft, und reinlich zugeschnitten. Diejenigen Karbonadel aber, welche gegen den Hals hin liegen, müssen fein gehackt werden, weil das Fleisch in dieser Gegend zu locker und daher weder mürbe werden, noch eine schöne Form annehmen würde. Sie werden nun mit feinem Salze an beyden Seiten leicht bestreut, dann in zerlassene Butter getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt und über einen Rost gereiht. Einige Minuten vor dem Anrichten werden selbe endlich über ein Bett von lebendiger Gluth gestellt, und an beyden Seiten schnell abgebraten, so daß das Ganze nicht über drey Minuten Zeit brauche. Diese Karbonadel werden rundlaufend im Kranze angerichtet, und mit einem Saft begossen. Oder man braucht sie als Belege einer Zuspeise, oder sonst eines Gerichtes.

### 341 Braune lämmerne Karbonadel.

Die Karbonadel werden ganz so vorgerichtet, wie die vorhergehenden, statt aber daß man sie dort in zerlassene Butter tunkt, und mit Semmelbröseln auflegt, werden sie hier über einen mit Butter bestrichenen tiefen Deckel oder in eine flache Kasserole gelegt und schnell an beyden Seiten gebraten; dann werden sie in eine kleine Raine gethan, die übrig gebliebene Butter aber mit einem Löffel voll Mehl bestäubt, braun geröstet, mit etwas Essig und der übrigen klaren Suppe zur Tunke abgerührt, aufgekocht, durch ein feines Sieb über die Karbonadel geseiht, und völlig weich gekocht, wobey die an die Oberfläche gestiegene Butter abgenommen werden muß.

## 342. Faschirte lämmerne Karbonadel.

Wenn die Karbonadel (wie im Artikel 340 gezeigt worden ist) hergerichtet sind, so werden sie, statt in Butter getunkt und mit Semmelbröseln aufgelegt zu werden, mit Kapaunen = Fasch (siehe weiterhin den betreffenden Artikel) halben Finger dick bestrichen, jedoch nur an der obern Seite. Diese Karbonadel werden nun mit ein Paar schönen Zwiebelscheiben in eine mit Butter bestrichene Kaine gethan, und mit unten und oben über dem Deckel angebrachter Gluth langsam gedämpft. Man muß oft nachsehen, und ihnen, wenn der Saft, den sie vom Anfange geben, zu wenig werden möchte, und ehe dieselben sich anlegen, mit etwas klarer Suppe zu Hülfe kommen. Nach einer Stunde, wenn nämlich die Karbonadel völlig weich sind, werden sie mit dem etwas eingedickten Saft bestrichen und zierlich angerichtet; in die Kaine kommt aber etwas heiße Brühe, es wird der Saft aufgerührt und über dieselbe geseiht.

## 343. Lämmerne Karbonadel in Papier.

Die zum Braten am Roste vorgerichteten Karbonadel (siehe 340) werden statt in Butter getunkt und mit Semmelbröseln aufgelegt zu werden, mit feinem Kräuteln bestrichen, welches aus folgenden Zuthaten zusammen gesetzt ist, nämlich: aus zwey Löffeln voll fein geschnittenen Schampignon, einem Löffel voll Kerbelkraut, einem Löffel voll Bertram, einem halben Löffel voll Schalotten, Salz und Pfeffer. Dasselbe wird zu diesem Ende in zwölf Loth Butter eine Weile geröstet, dann nach einigem Auskühlen Messerrücken stark auf die Koteletten aufgetragen, und diese nun in rund geschnittenes Papier, das mit Butter oder feinem Oehl getränkt ist, sorgsam und fest eingemacht. Vor dem Anrichten werden dieselben endlich über einen Rost gereiht, und über glühendem Aschenbette langsam an beyden Seiten abgebraten, und sammt dem Papier angerichtet.

## 344. Lämmerne Karbonadel mit Rahm = Soß.

Jene zum Braten am Roste vorgerichteten Karbonadel (Art. 340) werden anstatt in zerlassene Butter bloß ins

Wasser eingetunkt und mit Semmelbröseln aufgelegt. Es wird dann etwas Butter über einen großen Deckel oder eine Bratpfanne zerlassen, die Karbonadel darüber gereiht, und bis zur röthlichgelben Farbe abgebraten. Wenn dieß geschehen, so werden zwey Lorberblätter, zwey Löffel voll Essig und sechs Löffel voll saurer Rahm, nebst etwas schwarzer Brühe hinzu gegossen, mit etwas Salz und einem Gliedchen Knoblauch gewürzt, und schnell aufgekocht. Wenn der Rahm auf diese Weise zur Tunke umgestaltet ist, so werden die Karbonadel angerichtet, und die Tunke wird über dieselben geseiht, wodurch die Beygaben aus Lorberblättern und Knoblauch abgesondert werden.

### 345. Eingeschnittenes von Lammfleisch.

Der übrig gebliebene Lamnbraten wird auf halben Finger dünne und ungefähr zwey Finger breite Streifen geschnitten; es muß freylich so viel seyn, daß es eine Schüssel füllt, welche acht Personen vorgesezt werden kann. Dieses so überschnittene Fleisch wird nun in eine Kaine mit ein Paar Lorberblättern eingerichtet, mit vier Löffeln voll Essig, eben so viel schwarzer Suppe und acht Löffeln voll Rahm begossen, mit Salz, Pfeffer und einem Gliedchen Knoblauch gewürzt, und mit ein Paar Händen voll feinen braunen Semmelbröseln bestreut, dann eine Viertelstunde vor dem Anrichten über scharfe Gluth gesetzt, und schnell aufgekocht.

Bey dem Anrichten werden die Lorberblätter und das Gliedchen Knoblauch bey Seite gethan.

### 346. Geblätterttes Lammfleisch.

Der übrig gebliebene Lamnbraten, oder sonst eigens hiezu gedämpfte Lammschlägel, wird, wenn derselbe nämlich kalt ist, auf Finger dünne Stücke geschnitten, von aller Haut, Fett und Flehsen befreyt, endlich über dem Faden oder über die Quere auf dünne Blättchen überschnitten. Es wird sonach etwas weiße Soß angemacht (siehe Art. 119), nach dem hinreichenden Verkochen mit vier Eydottern gebunden, und über das geblätterte Fleisch gegossen, behuthsam

unter öfterem Umschwingen noch eine Weile gewärmt und dann angerichtet.

Man gibt gerne ein Belege aus Butterteig oder gläsernem Fleische über dieses Gericht.

### 347. Geblätterttes Lammfleisch mit Champignon.

Zu dem, in dem vorhergehenden Artikel enthaltenen Gerichte aus Lammfleisch kommen gegen 24 bis 36 geschälte, und in Butter mit etwas Limoniensaft angegangene Champignon, die noch überdieß auf die Hälfte, wohl auch auf kleinere Stückchen gespalten werden.

### 348. Geblätterttes Lammfleisch mit weißem Ragou.

Zu dem vorhergehenden Gerichte aus Lammfleisch kommt statt Champignon ein weißes Ragou, dessen Bereitung weiterhin aufgezeichnet ist.

### 349. Gehacke von Lammfleisch.

Der übrig gebliebene Braten oder gedämpftes Lammfleisch wird, wenn die Haut und Flehsen beseitiget sind, fein geschnitten, und eine Maß solchen Gehackes mit sechs Loth frischer Butter einige Minuten hindurch geröstet, dann aber mit brauner Tunke so viel aufgegossen, daß es ein dickflüssiges Koch gibt. Es wird sonach mit etwas Salz, weißem Pfeffer und etwas feinem Kuttelkraut gewürzt, und mit einem passenden Belege angerichtet.

### 350. Gehacke von Lammfleisch mit verlornen Eiern.

Ueber das vorhergehende Gehacke werden verlorne Eier als Belege gebraucht. Die Bereitungsweise der verlornen Eier kommt in dem neunten Abschnitte vor.

### 351. Lammfleischmuß.

Dieses Gericht gehet nach dem Artikel 306.

### 352. Lämmerne Leber mit feinem Kräutel.

Die lämmerne Leber wird der kälbernen gleich bereitet (siehe Artikel 308), nur daß, weil diese kleiner als

jene ist, wenigstens zwey, wohl auch drey erfordert werden, um ein Gleiches der Menge nach zu erhalten.

### 353. Gebackene lämmerne Leber.

Diese wird ebenfalls der kälbernen gleich bereitet, und zwar wie es unter dem Artikel 309 aufgezeichnet ist.

### 354. Gedämpfte lämmerne Leber.

Dieses Gericht wird ebenfalls der kälbernen gleich bereitet, nur daß man die Würze von Kuttelkraut hinzu nimmt.

### 355. Heiß gesottener Schweinskopf.

Der von einander gehauene Schweinskopf wird härtlich in Salzwasser abgekocht, dann auf zwey Finger breite Stückchen von den Knochen gelöst, in eine mit Butter leicht bestrichene Raine gethan, und mit einigen Schnitten gelben Rüben, Petersilienwurzel, einigen Scheiben Sellerie, ein Paar Schalotten und ein Paar Lorberblättern eingerichtet, mit einem Kaffeelöffel voll Neugewürz, sechs Gewürznelken, einigen Körnern Pfeffer, zwey Gliedchen Ingber und dem hinreichenden Salze gewürzt, endlich mit einem Schöpflöffel voll (Viertelmaß) gutem Weinessig und zwey Mahl so viel Brühe genäßt, und über scharfem Feuer weich gekocht, so daß die Flüssigkeit auf den vierten Theil eingekocht hat, wenn das Fleisch gar geworden ist. Nun wird das Fleisch angerichtet, der Saft aber abgeseiht, mit einem halben Löffel voll fein geschnittenem Bertram vermengt, und über dasselbe gegossen.

Bey dem Borrichten des Kopfes muß vorzüglich auf die Reinlichkeit der Ohren gesehen werden.

### 356. Faschirter Schweinskopf.

Vor der Zubereitung eines faschirten Schweinskopfes mag manche brave Köchinn zurückschrecken, und die Sache über ihre Fähigkeiten weit hinaus vermuthen; wir wollen daher etwas umständlich seyn, solchen verzagten Personen zu zeigen, daß oft der fürchterlichste Gegenstand, in der Nähe betrachtet und zergliedert, zu einem ganz gewöhnlichen

wird, und daß die schwierigste Behandlung, öfter wiederholt, geläufig und sogar leicht werden kann.

Zum vorliegenden Gerichte wird der Kopf sammt dem Halse vom Rumpfe getrennt, dann unter dem Kinn aufgeschnitten, und die Kinnbacken behuthsam mit einem scharfen Messer ausgelöst; mit diesem Auslösen oder vielmehr Ablösen der Haut sammt dem Fleische von den Knochen wird nun fortgefahen, und zwar über dem Oberkiefer und der Nase oder Rüssel, bis endlich der ganze Schädelknochen entblößt daliegt. Man muß bey diesem Verfahren sehr darauf sehen, daß die Haut nicht durchgeschnitten werde. Nun wird die Kopfhaut über die Tafel gebreitet und gereinigt, das heißt, die warzige Haut an den Unterlippen abgeschnitten, und die Ohren sorgsam ausgehöhlt. Wenn der Kopf von einem zweyjährigen Stücke ist, so werden zwey Pfund reines Fleisch aus dem Schlägel genommen, und zwey Pfund reines Fett, oder auch vier Pfund fettes Halsfleisch, so daß in demselben zwey Pfund eigentliches Fett und eben so viel Fleisch enthalten seyn mögen, sehr fein geschnitten oder gehackt, zu Ende des Schneidens aber mit zwey Löffeln voll Salz, zwey Kaffeelöffeln voll gestoßenem Pfeffer, einem Kaffeelöffel voll Neugewürz, zwey Eßlöffeln voll fein geschnittenen Schalotten, vier fein gestoßenen Lorberblättern, etwas Kuttelkraut und ein Gliedchen fein zerriebenen Knoblauch gewürzt, und durch anhaltendes Stoßen genau vermengt. Wenn dieser Fasch so vorgerichtet ist, so werden von einem Pfunde frischem Specke einen halben Finger dünne und Finger lange Schnitten gemacht, eben so viel aus dem reinen Fleische vom Schlägel, die Hälfte so viel gekochte Pökelzunge und so viel als der letzteren schön grüne Pfeffergurken; das Ganze wird mit hinreichender Menge Salz und Pfeffer bestreut. Jetzt wird die Kopfhaut aufs neue über die Tafel mit der häutigen Seite unterwärts aufgebreytet, mit feinem Salz und Pfeffer bestreut, das Maul, oder vielmehr die Lippen, zusammen genähet; ein Theil von dem Fasch wird nun über das Ganze fingerdick aufgestrichen, über diesen kommen die vorgerichteten Speckschnitten, Pökelzungen, Fleischschnitten und Gurken in

ungezwungener Ordnung. Diese Lage wird wieder mit Fasch bedeckt, der Speck, die Pöfelzunge, Fleischschnitten und Gurken wieder darüber gethan, und so fort, bis beyde Theile aufgegangen sind. Nun wird die Haut von beyden Seiten aufgebogen und zusammen genähet, so daß der Kopf seine ursprüngliche Form erhält, wozu man zwar von der Halsöffnung nachhelfen muß. Wenn nun alles in der besten Form ist, so wird vor die Halsöffnung eine dicke, nach der Größe derselben geschnittene Speckswarte genähet, um zu verhindern, daß die Fülle hierdurch nicht entweichen kann.

Der faschirte Kopf wird jetzt in ein reines Tuch recht fest eingebunden, jedoch so, daß dessen natürliche Form nicht leidet, und in einem angemessenen Topfe mit dem dicken Ende nach unten gestellt, mit vier Zwiebeln, vier gelben Rüben, vier Petersilienwurzeln, zwey Köpfeln Sellerie und zwölf Lorberblättern belegt, mit zwey Händen voll Salz, einem Löffel voll Pfeffer, eben so viel Neugewürz, vier Gliedchen Ingber, zwölf Gewürznelken und einem Gliedchen Knoblauch gewürzt, mit der Hälfte Essig und der andern Hälfte Wasser genäßt, und fünf Stunden hindurch langsam und gleichförmig gekocht. Die verdampfende Flüssigkeit wird von Zeit zu Zeit mit kochendem Wasser nachgefüllt. Wenn nun das Kochen beendet ist, wird der Topf sammt dem Inhalt kalt gestellt, und bis den andern Tag ruhig stehen gelassen.

Den andern Tag wird endlich der Kopf aus dem Sude gehoben, behuthsam entbunden, von der Halsseite die Speckswarte abgelöst, und der sichtbare Fasch reinlich zugeschnitten, so daß man die gefällige Vermischung der Zuthaten zu Gesichte bekommt. Für den feinen Esser wird dieser Kopf ohne weiteres Zuthun über eine, mit einer Serviette belegte Schüssel gethan, und mit einer Einfassung von grüner Petersilie aufgetischt; es gibt aber Tischgenossen, welche das Abenteuerliche lieben, für solche wird dann derselbe oft fantastisch genug aufgepußt, so zum Beyspiel schiebt man in den Rüssel eine Scheibe oder eine ganze Citrone, die Augen werden mit Speck und Trüffeln künstlich nachge-

macht, aus den Ohren sprossen Zellerblätter hervor, der Scheitel trägt Blumenverzierungen aus rothen Rüben, hartgekochtem Eyweiß und Citronenschalen 2c.; allein die sicherste und angenehmste Empfehlung bleibt immer nur der reine Genuß desselben. Bey dem Kredenzen oder Verabreichen werden dünne, handgroße Blätter vom Halse herabgeschnitten, und Essig und Dehl beygesetzt.

### 357. Heiß gesottenes Schweinefleisch.

Zum Heißsieden nimmt man vorzugsweise den Hals und das Bauchfleisch, wohl auch die Karbonadel. Wenn das Stück schwach ist, so werden zwey Pfund solchen Fleisches auf zwey Finger kleine Stückchen überschnitten, und gleich dem heißgesottenen Schweinskopfe (siehe Art. 355) gekocht und beendet.

Man pflegt Kümmel als Würze an dergleichen Gerichte zu nehmen, der Geschmack wird dadurch stark und herbe abgeändert; dieses soll daher jedoch nur auf besonderes Verlangen Statt finden.

### 358. Schweinerne Karbonadel am Kost.

Die schweinerne Karbonadel werden nach dem Art. 282 vorgerichtet und beendet.

### 359. Schweinerne Karbonadel mit Robert = Soß.

Den vorhergehenden Karbonadeln, wird statt eines Saftes die Robert = Soß beygegeben (Art. 126).

### 360. Schweinerne Karbonadel mit Kümmel.

Die geklopften Karbonadel (Art. 282) werden in eine mit Butter bestrichene Raine gethan, und bis zum leichten Färben gedünstet, dann kommt ein kleiner Löffel voll Kümmel hinzu, und das Dünsten wird bis zu deren Weichwerden fortgesetzt; es muß jedoch von Zeit zu Zeit etwas Brühe nachgegossen werden, weil sie sonst leicht anbrennen könnten. Vor dem völligen Beenden kommen noch ein Paar Löffel voll derselben hinzu, die jedoch wieder auf die Hälfte verdünsten muß; nun werden sie reinlich mit den Weinchen

in die Höhe rundlaufend angerichtet, und mit ihrem eigenen Saft begossen.

### 361. Schweinerne Karbonadel gebraten.

Jene nach dem Artikel 282 vorgerichteten Karbonadel werden mit Salz bestreut, und über einer Bratpfanne, oder einer mit etwas Fett versehenen Raine, ohne vorher Semmelbröseln aufzulegen, goldgelb abgebraten, welches jedoch schnell für sich gehen muß, damit sie nicht Zeit haben auszutrocknen, welches beym langsamen Braten unausbleiblich Statt finden müßte. Solche bereitete Karbonadel dienen besonders als Belege an alle Gemüsorten, vorzüglich aber an saures Kraut und an Erdäpfel.

### 362. Schweinerne Karbonadel mit Kreen.

Die vorhergehenden Karbonadel werden, nachdem sie angerichtet worden, mit langfädig geschabtem Kreen bestreut, und ohne andere Zuthat angerichtet.

Die Schweins-Lenden, Schultern und Schlägel werden theils gebraten, theils geräuchert, und als Schinken verbraucht, wozon an gehörigem Orte mehreres.

### 363. Schweinsleber am Roste.

Die Schweinsleber wird abgehäutelt, auf dünne Blätter in der Größe von einer Handfläche geschnitten, mit Salz bestreut, in zerlassene Butter oder sonst in ein reines Fett getunkt, und über einem Roste auf scharfer Gluth schnell gebraten.

Dieselbe wird ohne andere Zuthat als der Begleitung von Senf aufgetischt.

### 364. Schweinsleber mit feinem Kräutel.

Die Leber wird dünnblättrig geschnitten, und mit feinem Kräutel in eine Raine oder Schwungkasserole eingerichtet. Das Kräutel, aus einem Löffel voll fein geschnittenen Bertramblättern, eben so viel Schalotten, zwey Löffel voll fein geschnittenen Schampignon, einem halben Löffel voll Kerbelkraut und etwas weniges grüner Petersilie

bestehend, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und in acht Loth Butter abgeröstet. Einige Minuten vor dem Anrichten wird die Leber dann über scharfe Gluth gestellt und schnell gedünstet, so daß sie in einer Raine in fünf Minuten, in einer Kasserole aber, wo die Hitze schneller wirken kann, in drey Minuten gut wird. Ein längeres Dünsten macht sie hart, und das Kräuteln verliert an Geschmack. Die Leber wird dann zierlich angerichtet, das Kräuteln aber mit dem Saft einer Limonie und einigen Löffeln voll schwarzer Brühe vermengt und über das Ganze gegossen.

### 365. Gebackene Schweinsleber.

Die Leber wird der vorhergehenden gleich dünnblättrig geschnitten, mit feinem Salze hinreichend bestreut, dann in Mehl getunkt und in heißem Schmalze gebacken. Oder man legt die Leber in Mehl, mit etwas Semmelbröseln vermengt, und schiebt selbe in einem Tuch auf und ab, bis sie vollkommen trocken sind. Dann werden die Schnitten über eine mit etwas Schmalz belegte Bratpfanne gelegt, und schnell an beyden Seiten gebacken, so daß das Ganze in vier Minuten beendet ist. Die so gebackene Leber dient vorzüglich als Belege auf Zuspeisen und andere Eingemachte.

### 366. Gedämpfte Schweinsleber.

Dieses Gericht wird jenem unter dem Artikel 310 vorfindigen gleich bereitet.

### 367. Gesulzte Schweinsfüße.

Die gereinigten Schweinsfüße werden mit der Hälfte Essig und der anderen Hälfte Wasser zugesetzt, so zwar, daß die Flüssigkeit dieselben genau bedeckt; sie werden, im Falle daß ihrer acht an der Zahl wären, mit einer Zwiebel, zwey Schalotten, ein Paar gelben Rüben, ein Paar Schnitten Petersilienwurzel und ein Paar Scheiben Sellerie, nebst zwey Lorberblättern und einem Sträußchen Kuttelkraut belegt, mit einem Löffel voll Salz, einem Kaffeelöffel voll Neugewürz, sechs Gewürznelken, zwey Gliedchen Ingber und einem kleinen Löffel voll Pfeffer gewürzt, und

langsam nach sorgfältigem Abschäumen bis zum völligen Weichwerden gekocht, Nach einigem Auskühlen werden sie nun aus dem Sude gethan, und die Knochen aus der weichen Haut behuthsam heraus gedreht, so daß diese Haut im Ganzen bleibe. Der Sud soll während des Kochens auf die Hälfte fallen; es wird ein Löffel voll kalt gestellt, und wenn die Flüssigkeit sulzt, wird das übrige sorgsam und klar abgeseiht; wäre dieß aber nicht der Fall, so müßte die Brühe so lange eingekocht werden, bis das Sulzen erfolgt, welches, wenn die Füße recht weich gekocht worden, immer erfolgen muß. Nun wird ein glattes Gefäß, oder eine beliebige Form zwey Messerrücken hoch mit dieser Sulze aufgegoßen und kalt gestellt, nach dem Sulzen werden die Füße auf kleine Stücke geschnitten, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, über dasselbe gereiht und mit der übrigen Sulze aufgegoßen. Endlich nach dem vollkommenen Sulzen die Form in warmes Wasser bis an den Rand getaucht, schnell abgetrocknet und über eine Schüssel gestürzt.

So einfach wird jedoch selten verfahren, sondern die gekochten Füße werden dünnfädig überschnitten, noch einmahl gesalzen und gepfeffert, mit einigen blättrig geschnittenen Essiggurken und fein geschnittenen Limonienschalen gemengt, in die Form gethan, und mit der übrigen Sulze begoßen; dieses gibt einen Kuchen von gefälligerem Ansehen und erhöhtem Geschmaack. Ist die Sulze durch ein etwas zu bewegtes Kochen oder sonst eine andere Ursache nicht so klar, als man es wünschen möchte, so muß sie wie die Aspik (Artikel 9) geklärt werden.

### 368. Ungrisches Kepphuhn (Rebhennel).

Das sogenannte ungrische Kepphuhn ist nichts anderes als das vorhergehende Gericht, wozu jedoch Ochsenfüße genommen werden. Die Bereitung ist ganz dieselbe, nur daß man statt acht Schweinsfüßen nur zwey Ochsenfüße braucht, und daß das Sieden eine viel längere Zeit in Anspruch nimmt. Da dieses Gericht meist nur aus Gallerte besteht, und so viel Nahrungsstoffe enthält, daß der Magen einige Mühe hat, dieselben gehörig zu verdauen, so

ist es rathsam, demselben einige Körner ganzen Pfeffer beyzumengen, um die Thätigkeit des Magens anzureizen.

### 369. Schweinsohren.

Die Schweinsohren braucht man gerne als Belege zu Gemüsen, und besonders an Scherrüben, an deren eigenthümlichen Geschmack sie sich besonders gut anschließen. Dieselben werden zu dem Endzweck sorgsam gereinigt, auf vier Theile zerschnitten, und den vorhergehenden Schweinsfüßen gleich, aber nur körnigweich gekocht, dann noch eine Weile mit dem Gemüse verkocht oder gedämpft.

### 370. Gebratene Spanferkel.

Wenn das Spanferkel geschlachtet ist und ausgeblutet hat, so wird es in ein Schaff (Kübel) gethan, mit fein gestoßenem Pech bestreut und mit heißem Wasser begossen. Das Wasser darf nur so heiß seyn, daß man den Finger darin eine kleine Weile erleiden kann; nun wird hurtig mit der flachen Hand gegen die Haare, und ziemlich stark aufdrückend über das Spanferkel gefahren; dadurch lassen sich die Haare ganz herunter schieben, und das Thierchen wird rein. Wenn es auch sorgsam aufgemacht (ausgeschlachtet) ist, so wird es reinlich ausgewaschen, von innen und außen mit feinem Salz bestreut, dressirt und an den Spieß gesteckt, jedoch so, daß der Spieß durch den After hinein und bey dem Rüssel heraus kömmt. In den Bauch wird ein reines Tuch gethan und eingenähet, damit hieraus keine Flüssigkeit entweichen kann, indem solches die Haut während des Bratens immer mehr oder minder verunreinigt und entstellt. Der gefälligen Form wegen muß dieses Spanferkel, bevor es an den Spieß kömmt, dressirt werden; man preßt nämlich die hinteren Schlägel flach aus einander, und schiebt oder sticht einen Speil durch dieselben, damit sie in der ihnen gegebenen Form verbleiben. Am vorderen Theile werden die Füße nach ihren Bügen unter die Schultern geschoben, und ebenfalls mit einem Speilchen befestiget. Nun wird es eine Stunde lang bey hellem, aber nur mittelstarkem Feuer gebraten. Während des Bratens muß man

es mehrmahls ganz trocken mit einem reinen Tuche abwischen, dann wird es von Zeit zu Zeit mit einer an ein Spießchen befestigten Speckschwarte bestrichen, und nach einer Weile wieder mit dem Tuche abgetrocknet. Auf solche Weise muß es schön gelbbraunlich gebraten, und die Schwarte resch und glasartig seyn. Es wird dann ein tiefer Einschnitt hinter den Ohren in das Genicke gemacht, um den Dampf heraus zu lassen, welcher sonst die Haut weich machen könnte, und es wird nach dem Herausziehen der Speile, des Spagats und dem Tuche aus dem Bauche sogleich aufgetischt.

### 371. Spanferkel sauer gekocht.

Das dem vorhergehenden gleich rein gepuzte Spanferkel wird auf zwey Finger kleine Stückchen zerhauen, dann in eine angemessene Kaine mit einigen Scheiben Zwiebel, Petersilienwurzel und Lorberblättern fest eingedrückt, mit hinreichendem Salze, einigen Körnern Neugewürz, dann Gewürznelken und Ingber gewürzt, mit einem Sträußchen Bertramblätter belegt, mit der Hälfte guten Weinessig und so viel Wasser genäßt, und über starkem Feuer scharf gekocht, so daß der Sud, bis zum gehörigen Weichwerden des Fleisches, welches in einer halben, längstens in drey Viertelstunden eintreten kann, auf die Hälfte, und selbst darüber eingesotten sey. Nun wird es reinlich angerichtet und mit dem Sude begossen.

### 372. Spanferkel als Kreenfleisch.

Es wird dem vorhergehenden gleich bereitet, statt aber gleiche Theile Essig und Wasser zu nehmen, wie solches dort angegeben ist, wird nur ein Theil Essig und drey Theile Wasser angewendet, und zwar nur in solcher Menge, daß das Fleisch zur Hälfte benäßt wird. Nach dem Weichkochen wird es dann über die Schüssel gerichtet, mit dem kurz eingegangenen Saste benäßt, und mit frisch geriebenem Kreen stark bestreut.

### 373. Spanferkel gesulzt.

Das gereinigte Spanferkel (siehe Art. 370) wird der Länge nach von einander geschnitten, den Kopf ausgenom-

men, und auf zwey Finger kleine Stückchen getheilt; während diesem wird ein ungefähr drey Maß haltender Topf mit einem Kalbsknochen und vier Kalbsfüßen in einer Maß Wein, einer halben Maß Essig und einer halben Maß Wasser zum Feuer gesetzt, in's Kochen gebracht und sorgfältig abgeschäumt (siehe den Art. 1, die Art, eine Brühe klar zu kochen). Nach diesem wird das zerschnittene Spanferkel in den Sud gethan, mit Wurzelwerk und Gewürzen wie zum Heiß- oder Sauer-sieden belegt, und langsam weich gekocht. Nun werden die Stückchen behuthsam aus dem Topfe gehoben, über eine Schüssel gethan, mit dem naßgemachten Tuche bedeckt, um zu verhindern, daß sie von der Luft nicht braun werden, und der Sud in einem Löffel über Eis gestellt, um zu sehen, ob derselbe hinreichend sulze; wäre dieses nicht der Fall, so müßte man das Sieden so lange fortsetzen, bis es endlich nach wiederholtem Versuchen dahin gekommen wäre. Dann wird dieser Sud durch ein reines Tuch in ein anderes Gefäß geseihet, und bis zum Lauwerden kaltgestellt. Nun werden drey bis vier ganze Eyer in einen Topf geschlagen, mit dem Sude genau gemengt, und mit einer Schneerüthe so lange geschlagen, bis es zu kochen anfängt; dann wird der Topf bedeckt und bey Seite gesetzt. Während diesem wird ein reines Tuch über die Füße eines umgestürzten Stuhles gebunden, und die Sulze behuthsam durch dasselbe gegossen, so daß es krystillrein durchfließt. Diese Aspik oder Gallerte wird endlich über das in eine schickliche Form eingelegte Spanferkel gegossen, und zum völligen Sulzen kalt gestellt. Kurz vor dem Anrichten wird die Form in heißes Wasser getaucht, schnell abgetrocknet und über eine Schüssel gestürzt, und wenn der Sulzkuchen losgelöst ist, behuthsam aufgehoben.

Soll dieses Gericht sich durch Zierlichkeit auszeichnen, so muß man den Boden der Form zwey Messerrücken hoch mit der Gallerte aufgießen, und kalt stellen; wenn dieselbe gesulzt ist, so wird die Oberfläche mit hartgekochtem Eiweiß, Trüffel, Pökelzungen, grünen Gurken u. d. gl. auf das zierlichste ausgelegt, mit der Gallerte zuerst leicht be-

spricht, damit die Verzierung nicht verrückt werde; wenn nun dieses wieder gesulzt hat, so wird nochmahls ein Messerrücken hoch Gallerte aufgegossen, nach dem erfolgten Sulzen erst mit dem vorgerichteten Spanferkel belegt, und endlich mit der übrigen Gallerte vollgefüllt.

Einfacher und für den Gaumen willkommener erscheint jedoch das gesulzte Spanferkel, wenn man die weichgekochten Stückchen mit einer Salat-Tunke, nämlich mit Essig und Dehl begießt, mit Salz, Pfeffer und einem Löffel voll fein geschnittenem Bertram bestreut, und durch einander schwingt, das Spanferkel endlich über eine Schüssel oder Schale zierlich anrichtet, so daß der Kopf die Mitte einnimmt, und reich mit dieser fein gehackten Gallerte überstreut, und am Rande umkränzt.

#### 374. Spanferkel mit Reiß.

Zu diesem Gerichte wird das Spanferkel ausgelöst, das heißt, man schneidet selbes über den ganzen Bauch bis zum Kopf hin auf, und löst die Haut sammt dem Fleische von den Knochen; dieses muß jedoch behuthsam geschehen, damit die Haut an keinem Orte durchlöchert werde; ist dieses nun geschehen, so wird das Gerippe vom Kopfe behuthsam getrennt, damit der letztere an der Haut bleibe; diese wird über die Tafel gebreitet, und mit feinem Salz und Pfeffer leicht bestreut.

Während diesem wird ein Pfund Reiß mit zwölf Loth Butter, oder einem, von der Brühe abgenommenen Fett und etwas Speck, oder auch fein geschnittenem Mark, und einer Maß nach und nach zugegossener Brühe (Art. 1) körnigweich gedünstet, dann gehörig gesalzen und beyseite gesetzt. Der kalt gewordene Reiß wird dann in das ausgelöste Spanferkel, oder vielmehr in dessen Haut gethan, fest eingedrückt, dasselbe zusammen genähet und in die ursprüngliche Form gebracht.

Jetzt wird eine Bratpfanne mit einigen Speckschnitten gefüttert, und das Spanferkel der Länge nach in dieselbe gestellt, die Haut gut abgetrocknet, dann mit feinem Dehl

bestrichen und in den heißen Ofen, oder in eine heiße Röhre eingeschossen, und schön gelbbraun gebraten.

Bey dem Anrichten müssen die Zwirnsfäden behuthsam herausgezogen werden.

### 375. Spanferkel mit Makaroni.

Wie jenes mit Reiß, so wird dieses mit Makaroni behandelt. Die Makaroni müssen nur härtlich gesotten und mit dem Käse gemengt seyn (siehe den zehnten Abschnitt, die Bereitung der Makaroni betreffend).

### 376. Spanferkel als Blutwurst.

Das ausgelöste Spanferkel (siehe Art. 374) wird statt mit Reiß, mit einer Blutwurstfülle (Art. 218), welche durch ein langsames Abdünsten etwas fest gemacht worden ist, ausgefüllt, und langsam, jenem mit dem Reiß gleich, gebraten.

### 377. Spanferkel faschirt.

Das Spanferkel wird, wie zu den vorhergehenden Gerichten, ganz ausgelöst, und der Kopf davon abgeschnitten. Die Haut wird über die Tafel gebreitet, und alles Fleisch und Fett herab geschnitten. Dieses Fleisch und Fett nebst dem vierten Theile frischer Speck wird sehr fein geschnitten, endlich mit dem vierten Theile des Ganzen in Milch geweicht und ausgepresster Semmel gemengt, mit Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß und einer Messerspiße voll fein gestoßenem Kuttelkraut gewürzt, und alles zusammen fein gestoßen. Nun wird die Haut einen Messerrücken dünn mit dieser Fülle überstrichen, und mit einem Gemenge aus gleichen Theilen klein würfelig geschnittenem und früher weich gekochten Speck, Pökeltungen und schön grünen sauren Gurken dicht besäet, und die Haut darüber fest zusammen gerollt, sorgsam in ein reines Tuch eingebunden, damit es in dieser Form bleibe, und nun mit der Hälfte Wein und der anderen Hälfte Essig und Wasser, mit einem Belege aus Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, einigen Lorberblättern und dann einigem Gewürz, als:

Salz, Pfeffer, Neugewürz und Ingber, drey bis vier Stunden hindurch langsam weichgekocht, und in diesem Sude bis den andern Tag kaltgestellt. Bey dem Anrichten wird es behuthsam aus dem Tuche gerollt, blattweise geschnitten, mit Essig und Mehl bespritzt, und mit fein gehackter Gallerte (Art. 9) bestreut und umkränzt.

Oder es wird in eine Form zierlich eingerichtet, mit Gallerte begossen, und nach dem Sulzen über eine Schüssel gestürzt, als gesulztes Spanferkel (Art. 373) aufgetischt.

### 378. Eingemachtes von Schöpssen.

Vom Schöpse werden die Hälse, Schultern, Brüste, die Rücken oder Quarree und die Lenden eingemacht, und zwar wie bey dem Kalbfleische (Art. 271). Da aber das Schöpssenfleisch von Natur eine dunkle Farbe hat, so muß die Tunke ebenfalls braun gefärbt seyn. Zu diesem Endzweck wird eines oder mehrere dieser benannten Theile auf zwey Finger kleine Stücke gehauen, und mit einigen Scheiben Zwiebel und etwas Fett in einer Raine über scharfem Feuer braun geröstet, dann stückweise heraus gehoben und reinlich zugeschnitten. Das in der Raine befindliche Fett wird mit zwey Löffeln voll Mehl bestäubt, braun geröstet und mit einem Theil Essig und drey Theilen kochendem Wasser zu einer dünnflüssigen Tunke abgerührt. Nach einigem Verkochen wird das zugeschnittene Fleisch in eine andere Raine gethan, die Tunke durch ein feines Sieb darüber gegossen, und dasselbe nun ganz weich gekocht, während welcher Zeit das aufgestiegene Fett wiederholt abgenommen werden muß. Einige Zeit vor dem Garwerden müssen folgende Würzen hinzu kommen, als: hinlängliches Salz, etwas weniges Pfeffer, zwey Lorberblätter und ein Sträußchen Kuttelkraut. Bey dem Anrichten selbst kommen die Lorberblätter und das Kuttelkraut hinweg.

### 379. Schöpfernes Eingemachtes mit weißen Rüben.

Zu diesem Gerichte werden ungefähr zwey Maß weiße, olivenförmig zugeschnittene, und in Butter oder einem an-

deren Fett braun geröstete weiße Rüben gethan, und dieses zwar in dem Augenblick, als die angemachte Tunke über das Fleisch gegossen wird (siehe den vorhergehenden Art.), worauf es mitsammen völlig weich zu kochen hat.

### 380. Schöpfernes Eingemachtes mit Erdäpfeln.

Zu diesem Gerichte kommen roh geschälte, und in reinem Fett braun geröstete Erdäpfel, aber erst dann, wenn das Fleisch schon völlig gar gekocht ist (siehe den 379 Art.).

### 381. Schöpferne Karbonadel am Rost.

Diese Koteletten oder Karbonadel werden den Kälbernen völlig gleich gemacht (siehe Art. 282).

### 382. Schöpferne Karbonadel mit Roberttunke.

Die den Kälbernen gleich gebratenen Karbonadel (Art. 282) werden angerichtet, und mit einer Roberttunke (Art. 128) begossen, oder sie werden den braunen Kalbskoteletten gleich bereitet (Art. 323), und zu Ende mit den Bestandtheilen, welche die Roberttunke ausmachen (Art. 128) vermengt, und beendet.

### 383. Schöpferne Karbonadel mit Paradiesäpfeln.

Die vorgerichteten Karbonadel (siehe jene, Art. 323) werden mit etwas wenigem Fett in einer Raine an beyden Seiten lichtbraun gedünstet, dann heraus gehoben, und reinlich zugeschnitten; in die Raine werden acht Paradiesäpfel von der Größe eines Eies gethan, von einander geschnitten, der wässerige Saft und Same ausgepreßt, und nun langsam weich gedünstet; nachher werden sie mit etwas Wein genäßt, gut abgerührt, und durch ein feines Sieb in eine andere Raine über die Karbonadel durchgestrichen, mit ein Paar Löffeln voll feinen weißen Semmelbröseln vermengt, und nun bis zum völligen Weichwerden der Karbonadel gekocht. Wenn während diesem die Tunke zu dick werden sollte, so müßte man etwas Brühe nachgießen.

## 384. Schöpferner Schlägel gedämpft.

Der Schlägel wird mit einem dicken Holze recht stark mürbe geklopft, dann mit grobem Speck durchzogen. Man schneidet nämlich fingerlange und halb so dicke Speckschnitten, diese werden mit Salz, feinem Pfeffer, fein gestoßenen Lorberblättern und Kuttelkraut eingehüllt; in den Schlägel werden nun mit einem zugespitzten Kochlöffel tiefe Löcher gestochen, und die Speckschnitten hinein geschoben. Ist der Schlägel auf diese Weise einen Daumen breit aus einander gespickt, so wird eine Raine mit einigen Speckschnitten und Zwiebelscheiben gefüttert, und derselbe hinein gethan, mit Salz bestreut, mit gelben Rüben, Lorberblättern und Kuttelkraut belegt, mit ganzem Gewürze, als Pfeffer, Neugewürz und Ingber gewürzt, und über scharfem Feuer von allen Seiten gelbbraun gedünstet, endlich mit einem Seidel Wein genäßt, der Deckel rund herum verpappt, mit einigen Gewichten beschwert und mit geminderter Gluth vier Stunden hindurch langsam weich gedämpft.

Bei dem Anrichten wird derselbe endlich aus dem Sude gehoben, von allem gereinigt, und mit dem durchgeseihten und sorgsam abgefetteten Saft aufgetischt. Man pflegt jedoch, und zwar des besseren Ansehens wegen, einen solchen Schlägel mit braun gerösteten Erdöpfeln zu befränzen, und den Saft als Tunke besonders beizusetzen.

Der Knoblauch paßt vorzüglich zum Schöpfensfleisch als Würze, wird jedoch ohne ausdrückliches Verlangen nicht angewendet, weil es Personen gibt, die denselben nicht vertragen können.

## 385. Schöpferner Schlägel auf portugiesische Art.

(Nach J. Gartler.)

Der mürbe geklopft Schlägel wird dem vorhergehenden gleich mit groben Speck- und Schinkenschnitten durchzogen, diese aber früher in folgendes Kräuteln eingehüllt, nämlich: fein geschnittenes Kuttelkraut, Majoran, grüne Zwiebel, Petersilie, Limonienschalen und Mokambolen,

von allem eine gleiche Menge, dann: Ingber, Pfeffer, Nelken, Muskatblüthe und Muskatnuß. Der Schlägel wird in eine Raine mit Speck, Schinken, spanischer Zwiebel, zwey Knoblauchzwiebeln und Lorberblättern eingerichtet, mit einem Seidel Essig und der übrigen Suppe genäßt, so daß derselbe gehörige Flüssigkeit hat. Nun wird der Deckel verklebt, und das Sieden bis zum völligen Weichwerden langsam gegen vier Stunden lang fortgesetzt; dann aber kalt gestellt. Nun werden einige Sardellen reinlich gewaschen, ausgelöst und in dünne Fäden vorgerichtet. Der Schlägel wird endlich aus dem Sude gehoben, reinlich abgetrocknet, und mit den Sardellen in Bitterform belegt. Zu diesem wird eine kalte Tunke aus einem halben Pfund sehr fein geschnittenen Oliven, zwey Schalotten, einer Kokambole, durch Beymischung von feinem Dehl, Limonien-saft, etwas Essig, Pfeffer, Muskatblüthe und Salz bereitet.

### 386. Schöpferner Schlägel mit Paradiesäpfeln.

Der mürbe geklopfte Schlägel wird mit zwey Gliedchen stiftlich geschnittenem Knoblauch vorzüglich an den Knochen gespißt, dem vorhergehenden gleich weich gedünstet, und dann heiß aufgetischt. Die Tunke ist unter dem Artikel 132 vorfindig.

### 387. Schöpferner Schlägel auf wälsche Art.

Zu diesem Gerichte wird ein Kräutel aus Basilikum, Salbey, Kerbelkraut, Kuttelkraut und Lorberblättern fein geschnitten, und mit demselben nebst Salz und etwas Pfeffer ein Schöpfsenschlägel bestreut. Dann wird der Schlägel mit Speck gespißt (siehe den vorhergehenden Art.) und über eine Nacht würzen gelassen. In diesem Kräutel wird derselbe endlich gedünstet.

### 388. Schöpferner Schlägel mit Rahm-Soß.

Zu diesem Gerichte wird der Schlägel zu drey Theilen am Spieße bey scharfem Feuer gebraten, endlich aber mit einer halben Maß saurem Rahm vollkommen weich gedämpft, und mit dieser Tunke aufgetischt.

## 389. Schöpferner Schlägel mit Zwiebel-Soß.

Zu diesem Gerichte wird der Schlägel weich gedämpft (siehe Art. 384), und mit der Zwiebel-Soß (siehe Art. 127) begossen. Oder man läßt den Schlägel zugleich mit der Zwiebel weich dämpfen, sondert das Fett ab, und gibt etwas braue Soß hinzu.

## 390. Eingemachte Hühner.

Die Hühner werden, nachdem die Flügel abgehauen worden sind, über schwacher Kohlenflamme gesengt (flambirt), rein von den Stiftchen abgeklaut, dann aufgemacht und ausgewaschen; vier solche mittelgroße Hühner werden nun auf zwey bis drey Minuten lang in den kochenden Fleischtopf, eines nach dem andern, gethan, damit die Haut gespannt werde, welches in der Kunstsprache blanschieren heißt. Nun werden sie gewöhnlich auf fünf Theile zerschnitten, nämlich: die zwey Brüstel, zwey Biegel und der Steiß; der Hals sammt dem gereinigten Kopfe bildet den sechsten Theil. Dieses wird nun in einer angemessenen Raine mit zwölf Loth Butter fünf Minuten lang scharf gedünstet, dann mit drey Eßlöffeln voll Mehl bestäubt, wieder fünf Minuten lang geröstet, endlich mit anderthalb Maß Brühe (Art. 1) genäßt, zu einer Tunke abgerührt, und weich gekocht. Während des Kochens wird von Zeit zu Zeit die aufgestiegene Butter abgenommen, die Hühner dann angerichtet, und die mit Salz und etwas wenig Muskatblütthe angenehm gewürzte Tunke über selbe gegossen.

## 391. Frikassirte Hühner mit Champignon.

Diese gehen nach den vorhergehend eingemachten Hühnern, mit dem Unterschiede jedoch, daß die abgefettete Tunke, wenn selbe einige Minuten vom Feuer gestanden hat, mit fünf bis sechs Eydottern gebunden wird, das heißt, man schlägt die Eydotter in einen kleinen Topf, und rührt sie mit vier bis fünf Löffeln voll Tunke fein ab. Diese werden nun in die andere Tunke zu den Hühnern gegossen, und über dem Feuer so lange geschwungen, bis das ganze genau

gemengt, und aufs neue zu kochen anfängt; nun wird die Soß durch ein reines Tuch in ein anderes Gefäß gepreßt, mit den passirten Schampignon (Art. 197) vermengt, und über die angerichteten Hühner gegossen.

### 392. Frikassirte Hühner mit Blumenkohl.

Die eingemachten Hühner (Art. 390) werden frikassirt, das heißt, es werden fünf bis sechs Eydotter, mit vier bis fünf Löffeln voll Funke abgerührt, dann zu den Hühnern gegossen, und über dem Feuer so lange geschwungen, bis die Soß zu kochen anfängt; dann wird die Soß abgeseiht, und durch ein reines Tuch gepreßt. In diese Soß kommt rein gepuzter, und in Salzwasser weich gekochter Blumenkohl (Karviol). Die Hühner werden nun angerichtet, und mit dem Blumenkohl und der Soß begossen.

### 393. Frikassirte Hühner mit Spargelerbsen.

Die vorhergehenden frikassirten Hühner werden statt mit Karviol, mit Spargelerbsen aufgetischt. Die Spargelerbsen werden nämlich aus den dünnen, und von den Blättchen abgeklaubten Stämmchen Spargel geschnitten, und zwar von der Spitze des Stammes, bis ungefähr zur Mitte, wo derselbe aufhört zart zu seyn. Sie werden dann in Salzwasser weich gekocht, abgeseiht und mit der legirten Soß der Hühner vermengt.

### 394. Frikassirte Hühner mit Nudeln.

Zu den frikassirten Hühnern (siehe Art. 391) werden statt Schampignon, Spagatnudeln beigemischt. Diese Nudeln werden etwas dicker, als die sonst gebräuchlichen, in die Suppe geschnitten (siehe den zehnten Abschnitt). Sie werden in Fleischsuppe abgekocht, abgeseiht, und in die Soß gethan, so daß die Hühner damit besetzt werden können.

### 395. Hühner mit weißem Ragou.

Dieses Gericht weicht nur in so weit von dem vorhergehenden ab, daß die Hühner statt mit Nudeln, oder mit

Spargelerbsen, mit weißem Ragou begossen werden. Das Ragou (siehe Art. 258) wird jedoch nicht immer aus gleichen Bestandtheilen zusammen gesetzt. So können z. B. klein gespaltene Kalbsohren, Champignon, Spargelerbsen u. d. gl. für sich allein ein Ragou bilden, und mit den Hühnern zugleich weich gekocht werden. Die Tunke muß dann, den vorhergehenden Bereitungen gleich, mit fünf bis sechs Eydottern gebunden werden, diese Soß wird durch ein reines Tuch über das Ragou gepreßt, durch einander gemengt, und über die gefällig angerichteten Hühner angerichtet.

### 396. Gebackenes Frikassee.

Zwey bis drey Hühner werden nach dem Artikel 390 eingemacht, die Tunke dann noch mehr eingekocht, mit vier bis fünf Eydottern vermengt (legirt), und noch ein Mahl aufgekocht; dann wird die Soß wieder über die Hühner gegossen und kalt gestellt. Nach dem vollkommenen Erkalten, wenn nämlich die Soß gesulzt ist, wird ein Stückchen um das andere heraus gehoben, mit der Soß gleichförmig bestrichen, und mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, dann in abgeschlagene Eyer getunkt, und wieder mit Semmelbröseln aufgelegt; vor dem Anrichten werden endlich zwey Pfund Schmalz stark erhitzt, und die so aufgelegten Hühner immer sechs Stück auf einmahl heißgebacken, gehäuft, angerichtet, und mit gebackener grüner Petersilie bestreut.

Das Schmalz muß bedeutend heiß seyn, weil sonst die Soß weichwerdend, die durch das Auflegen gebildete Kruste sprengen, und auslaufen würde.

### 397. Heißgesottene Hühner.

Drey bis vier Hühner werden nach dem Aufmachen, Flammiren (Absenken), Abklauben und Auswaschen ein Paar Minuten lang in den Fleischtopf gethan, dann aber ordentlich zerschnitten. Dieses Zerschneiden geschieht auf folgende Art. Man schneidet zuerst die Biegeln herab, dann wird die Brust in zwey Theile gespalten, und von dem Gerippe gelöst, dann der Steiß von der Mitte des

Rückgraths getrennt und nett zugeschnitten. Ist aber das Huhn stark, so werden statt fünf, neun Stückchen gemacht; es werden nämlich die Biegeln in ihrem Buge entzwey geschnitten, und geben statt zwey, vier Stückchen; dann werden die Brüstel nicht in der Mitte an dem Brustknochen, sondern einen halben Finger breit von demselben bis ans Gerippe durchschnitten und abgelöst, und das Bruststück dann entzwey getheilt, endlich wird noch der Steiß zugeschnitten. Diese so zerschnittenen Hühner werden in eine mit Butter bestrichene Raine eingerichtet, mit einer auf Scheiben geschnittenen Zwiebel, zwey Lorberblättern, einer Hand voll Bertramblätter, einigen Scheiben gelben Rüben, Petersilienwurzel und Sellerie belegt, mit Salz, einem Kaffeelöffel voll Neugewürz, vier Gewürznelken und zwey Gliedchen Ingber gewürzt, dann mit der Hälfte guten Essig und der andern Hälfte Brühe so genäßt, daß die Flüssigkeit sie bespült, endlich über scharfem Feuer schnell eingekocht, so, daß die Flüssigkeit bis zu ihrem Garwerden auf den dritten Theil fällt, und einen kräftigen Saft bildet.

Die Hühner werden nun zierlich angerichtet, und mit dem abgeseiheten Saft, der nur mit einem Löffel voll fein geschnittenen Bertram vermengt wird, begossen.

### 398. Kapaune mit Muscheln.

Die Kapaune werden den vorhergehenden Hühnern gleich aufgemacht, flammirt, von Stifeln geklaubt und dann rein gewaschen, endlich mit einigen Speckschnitten, Zwiebeln auf Scheiben geschnitten, einigen blattweise geschnittenen gelben Rüben und ein Paar Lorberblättern in eine angemessenen Raine eingerichtet, mit Salz, einigen Gewürznelken, Neugewürz und Ingber gewürzt, mit etwas fetter Brühe begossen und weich gedünstet. Während diesem werden 60 bis 80 Muscheln rein gewaschen und mit einer halben Maß Wein aufgekocht. Bey der Siedhize springen die Schalen auf; nun werden die leeren Schalen abgenommen. Jetzt wird von acht Loth Butter und einem Löffel voll Mehl eine leichte Einbrenne gemacht, dieselbe wird mit dem Weine, in welchem die Muscheln gekocht haben, und eben so viel Brühe

zur Tunke abgerührt und aufgekocht. In diese Tunke kommen nun die Kapaune, und bey dem Weichwerden derselben dann auch die Muscheln; dieses wird zusammen völlig weich gekocht, mit etwas fein geschnittener grüner Petersilie und Muskatblüthe gewürzt, und endlich mit dieser Tunke und den Muscheln angerichtet.

### 399. Kapaune mit Reis.

Die flammirten, abgeklaubten, dann aufgemacht und ausgewaschenen Kapaune werden in zierlicher Form gespeilt, und eine Viertelstunde lang im Fleischtopfe abgekocht, sonach in eine Kaine gelegt, mit einem halben Pfund Reis, welcher vorher rein geklaubt und gewaschen worden ist, bestreut, mit acht Loth frischer Butter und einer Zwiebel, in welche vier Gewürznelken gesteckt worden sind, belegt, mit drey Mahl so viel kochendem Wasser, als der Reis betragen hat, begossen, hinreichend gesalzen, sorgsam bedeckt und nun langsam weich gedämpft. Man muß von Zeit zu Zeit nachsehen, daß der Reis sich nicht anlege, folglich die Masse aufrühren, und die Kapaune umwenden. Bey dem Anrichten müssen die Kapaune möglichst weiß, und der Reis dickflüssig seyn.

### 400. Gingeschnittenes von Kapaunen.

Der übrig gebliebene Braten von Kapaunen (es müssen freylich deren wenigstens zwey seyn) wird gehörig transchirt, mit einem Löffel voll fein geschnittenen Schalotten, zwey Lorberblättern, Salz und Pfeffer gewürzt, mit vier Löffeln voll starkem Essig, acht Löffeln voll saurem Rahm, vier Löffeln voll schwarzer Brühe genäßt, mit zwey Händen voll braunen Semmelbröseln bestreut, und eine halbe Stunde lang gekocht, endlich angerichtet, und mit der, sich aus den Semmelbröseln gebildeten Soß begossen. Die Würze von Knoblauch wird nur auf ausdrückliches Verlangen beygegeben, weil dieselbe nicht allgemein beliebt ist.

### 401. Gehackte von Kapaunen.

Zu diesem Gerichte werden gebratene Kapaunen (übrig gebliebener Braten) von den Knochen und der Haut gelöst

und das reine Fleisch fein geschnitten; dieses Geschnittene wird dann mit einem Ey kleinen Stückchen Butter anpassirt und mit einer weißen Einmachtunke so viel begossen, daß es einen schwerflüssigen Brey gibt.

Dieses Gehacke wird vorzugsweise mit verlornen Eyern (siehe den neunten Abschnitt) gegeben.

#### 402. Geblätterttes Kapaunenfleisch.

Das von zwey gebratenen Kapaunen abgelöste reine Fleisch, ohne Haut und Flehsen, wird auf Daumen große, Messerrücken dünne Blättchen geschnitten, mit einem Ey großen Stückchen Butter anpassirt, dann mit so viel Einmachsoß (siehe den dritten Abschnitt) begossen, daß das Ganze dickflüssig wird. Ist die Soß mit vier bis fünf Eydottern gebunden, so wird das Gericht um so ansehnlicher. Die Würze ist nur feines Salz, etwas wenig Muskatnuß und fein geschnittene Petersilie.

Dieses Gericht wird gern in Butter-Pastete oder einer Kasserole angerichtet.

#### 403. Geblätterttes Kapaunenfleisch mit Spargelerbsen.

Zu dem vorhergehenden geblättertten Kapaunenfleisch wird die Hälfte so viel Schneidspargel gethan (siehe den vierten Abschnitt, die Spargelerbsen betreffend), und mit hinreichender Menge Soß vermengt, damit das Ganze dickflüssig werde. Daß diese Speise möglichst heiß aufgetischt werden soll, versteht sich wohl von selbst; allein man würde dieses nicht erreichen, wenn man nicht einen jeden einzelnen Bestandtheil für sich, und besonders die Soß kochendheiß machte.

#### 404. Geblätterttes Kapaunenfleisch mit Champignon.

Zu dem geblättertten Fleisch (siehe Art. 402) wird der dritte Theil in Butter passirter und überschnittener Champignon (siehe den vierten Abschnitt) gethan; man muß zu dem Ganzen jedoch etwas mehr Soß nehmen, weil die Champignon die Masse um den dritten Theil vermehren.

## 405. Geblättertcs Kapaunenfleisch mit weißem Ragou.

Zu dem geblättertcn Fleische (Art. 402) kommt der dritte Theil weißes Ragou (siehe Art. 303). Die Bestandtheile eines Ragou sind zwar nicht strenge bestimmt; allein weniger als drey dürfen deren dennoch nicht seyn.

So kann man z. B. ein Paar auf Finger kleine Theile geschnittene Kalbsohren in einer Einmachsoß weich kochen, die Soß dann legiren, nämlich mit vier bis fünf Eydottern binden, und diese Kalbsohren, mit einem Theil Schampignon und Spargelerbsen gemengt, geben ein Ragou. Statt der Kalbsohren können sehr wohl Kalbsbriese, und statt Spargelerbsen Faschwürstel u. dgl. gegeben werden. Hahnenkämme und Obergäumen werden bey einem jeden Ragou gern gesehen.

## 406. Gehackte von Kapaunenfleisch mit verlornen Eiern.

Dieses gibt ein sehr beliebtes Gericht, es gehet nach dem Artikel 305; man muß jedoch besonders darauf sehen, daß es schön weiß und von feinem Geschmacke sey.

## 407. Kapaune mit Paradicsäpfel = Soß.

Die Kapaune, wenigstens zwey an der Zahl, werden den Hühnern gleich aufgemacht, flammirt, von Stiftern geflaubt und dann rein gewaschen; endlich mit einigen Speckschnitten, Zwiebeln auf Scheiben geschnitten, einigen blattweise geschnittenen gelben Rüben und ein Paar Lorberblättern in einer angemessenen Kaine eingerichtet, mit Salz, einigen Gewürznelken, Neugewürz und Ingber gewürzt, mit etwas fetter Brühe begossen und weich gedünstet. Dann werden sie aufdressirt, über die Schüssel gethan und mit einer Paradicsäpfel = Soß (Art. 132), welche im dritten Abschnitte vorfindig ist, begossen.

## 408. Kapaune mit Robert = Soß.

Die Kapaune werden den vorhergehenden gleich gedämpft, dann aber statt Paradicsäpfel =, eine Robert = Soß (Art. 128) über dieselben gethan und aufgetischt.

## 409. Kapaune in Papier.

Die aufgemachten, flammirten und von allen Stifftchen abgeklaubten Kapaune werden einige Minuten im Fleischtöpfe abgekocht (blanschirt), damit die Haut anziehe; dann aber auf kleine Stückchen transchirt. Nun wird ein feines Kräutel aus zwey Löffeln voll Schalotten, eben so viel Schampignon, einem Löffel voll Bertram, der Hälfte so viel Kerbelkraut und etwas grüner Petersilie, mit gehöriger Menge Salz und Pfeffer gewürzt, und mit vier Löffeln voll fein geschabtem Speck und vier Loth Butter gemengt, mit diesem ein Bogen Papier, der mit Oehl getränkt ist, aufgestrichen, die Kapaune ordentlich darauf gerichtet, wieder mit dem Kräutel bestrichen, endlich die letzten Theile des Kräutels über die Oberfläche der Kapaune gethan, mit dem Papier überbogen, und in drey andere, eben so fett gemachte Bogen Papier eingehüllt, mit Spagat überbunden und zwey Stunden hindurch über einem Roste auf glühender Asche langsam an beyden Seiten gebraten; dann wird der erste Bogen sammt dem Spagat abgenommen und mit den übrigen aufgetischt.

Gebratene Kapaune und Pularden kommen in dem achten Abschnitte unter den Braten vor.

## 410. Gebackene Hühner.

Zu diesem Gerichte werden immer nur junge Hühner gebraucht, theils weil selbe zart und saftig, theils weil sie noch klein sind, und leicht in dem heißen Schmalze gar gemacht werden können. Drey solche, ungefähr zwölf Wochen alte Hühner werden in der Frühe abgestochen, und noch warm in heißes Wasser getaucht, in welchem man kaum den Finger erleiden kann; hierin werden sie so lange umgewendet, bis sich die Federn leicht herab schieben lassen; dann wird sogleich kaltes Wasser nachgegossen, um dem Ueberbrühen zuvor zu kommen; denn würde dieses eintreten, so ginge mit den Federn zugleich auch die Haut herab. Wenn sie nun so abgefedert und gepuzt worden, so bleiben sie unaufgebrochen eine Stunde lang in frischem Wasser liegen. Vor dem Backen werden sie nun aufgemacht, und

auf vier Theile zerschnitten, mit Salz bestreuet, in Mehl eingetunkt und abgebeutelt, damit nicht viel von demselben kleben bleibe; nun werden sie in ein aufgeschlagenes Ey, welches mit zwey Mahl so viel Wasser abgeschlagen worden, getunkt, und mit Semmelbröseln aufgelegt, endlich in heißgemachtem Schmalze resch gebacken und sogleich aufgetischt.

Die so gebackenen Hühner werden als Belege für feine Zuspeisen, oder als Braten mit einer Salatbegleitung verwendet.

#### 411. Marinirte Hühner.

Die vorhergehenden zum Backen vorgerichteten Hühner werden auf vier Theile zerschnitten, und in einem Töpfchen eine Stunde lang marinirt oder gebeizt. Sie werden nämlich mit feinem Salz und etwas weißem Pfeffer bestreut, mit einigen Zwiebelscheiben, vier Lorberblättern, einer Hand voll grüner Petersilie und zwey Schalotten belegt, und endlich mit dem Saft von anderthalb Limonien bespritzt. Sie werden von einer Zeit zur anderen durch einander geschwungen. Vor dem Backen werden ein Paar Hände voll Semmelbröseln mit noch einmahl so viel Mehl über ein Tuch gestreut, sechs bis acht Stück Hühner über dasselbe gelegt, das Tuch zusammen genommen, und der Inhalt einige Mahl auf und ab geschüttelt, so daß die Hühner in diesem Mehle gleichsam abgetrocknet werden, und daß kein Mehl in Klümpchen an denselben bleibet. Nun werden sie dem vorhergehenden gleich gebacken. Das Schmalz muß jedoch recht heiß seyn, weil sie sonst schwer Farbe annehmen. Ueber dieselben kommt eine Pfeffer- oder eine Paradiesäpfel-Soff, welche in den Artikeln 123 und 132 enthalten sind.

#### 412. Hühner am Rost mit Senf-Tunke.

Die zum Backen vorgerichteten Hühner (siehe Art. 410) werden, statt in abgeschlagene Eyer, in zerlassene Butter getunkt, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, und über einem Rost gebraten.

Eine kalte Senf-Tunke (Art. 140) wird besonders beygesetzt.

## 413. Kapaunen = Fasch.

Das Brustfleisch von zwey rohen Kapaunen oder schönen Hennen wird fein geschnitten, dazu kommt eben so viel fein geschnittenes Mark und eben so viel abgeriebene, etwas in Milch geweichte, dann aber stark ausgepresste Semmelschmollen, und zwar der Menge nach; es wird dann alles recht fein durch einander geschnitten und mit vier Eydottern nach und nach vermengt; die Masse wird dann fein gestoßen, während dem Stoßen aber mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, endlich durch ein Fasch-Sieb gestrichen.

Aus diesem Fasch werden verschiedene Speisen bereitet, wie zum Beyspiel

## 414. Faschwanneln mit weißem Ragou.

Es werden eine gewisse Anzahl Blechwanneln mit etwas Butter leicht bestrichen, und mit dem im vorhergehenden Artikel bereiteten Fasch einen halben Finger dick ausgestrichen, die Mitte wird mit einem weißen Ragou gefüllt (Art. 258), und vollends mit dem Fasch bedeckt, und glatt gestrichen. Die Wanneln werden nun in eine breite Raine gestellt, und so viel Wasser auf den Boden der Raine gethan, daß die benannten Wanneln bis zur Hälfte von denselben benäßt werden. Die Raine wird sonach über Gluth gestellt, genau bedeckt und auf den Deckel ebenfalls Gluth gethan; auf diese Weise der Hitze ausgesetzt, kann der Fasch in drey Viertelstunden gar seyn. Es wird dann der Deckel abgenommen, die Wanneln abgetrocknet, über die gehörige Schüssel gestürzt und brennheiß angerichtet.

## 415. Gestürzte Faschspeise.

Zu dieser Speise wird eine beliebige Form mit Butter bestrichen, und mit ausgelösten Krebschweischen zierlich ausgelegt; nun wird die Form mit dem Kapaunen = Fasch (Art. 413) fingerdick gefüttert, die Mitte mit weißem Ragou (Art. 258) oder einem geblättern Fleische (Art. 300), oder mit sonst einem beliebigen Gehacke gefüllt, mit Fasch bedeckt, und den vorhergehenden Wanneln gleich in kochendem Wasser gedämpft, welches, des größeren Umfanges wegen, gegen andert-

halb Stunden dauern kann. Bey dem Anrichten wird die Form abgetrocknet und behuthsam über die gehörige Schüssel gestürzt.

Auf solche Weise können eine bedeutende Anzahl Gerichte bereitet werden, indem die Formen und die Fülle nach Gefallen gewechselt werden können.

#### 416. Indian mit Reiß.

Es werden vorzüglich vollgewachsene, aber noch junge Indiane zu solchen Gerichten gewählt, und zu diesem Behufe nach dem Abfedern flammirt, aufgemacht, ausgewaschen, die Füße bis zu den Knien, und die Flügel bis zum dritten Gelenke abgehauen, dann in gefälliger Form gespeilt, oder mit Spagat dressirt, und einige Minuten lang im Fleischtöpfe abgekocht. Dann wird derselbe in einen Topf gethan, mit kochendem Wasser angefüllt und zum Kochen gebracht. Nach einer halben Stunde wird eine spanische Zwiebel mit vier Gewürznelken gespiet, eine gespaltene Petersilienwurzel, eine ebenfalls gespaltene gelbe Rübe und ein halber Kopf Sellerie nebst Salz und zwölf Loth Butter hinzu gethan. Nun wird ein halbes Pfund Reiß sorgsam geklaubt, mehrmahlen ausgewaschen und zu dem Indian geschüttet, der Topf bedeckt und drey Viertelstunden lang gekocht. Wenn der Topf nicht größer, als nöthig ist, den Indian zu fassen, so ist gerade die hinreichende Menge Flüssigkeit vorhanden, um den Reiß gehörig zu schwellen; wäre aber dieses nicht der Fall, so müßte man vier Mahl so viel Wasser abgemessen haben, als die Menge des Reißes beträgt, um den beabsichtigten Endzweck zu erreichen. Nach der gegebenen Zeit muß der Indian so wie der Reiß vollkommen weich seyn. Nun wird ersterer heraus gehoben, aufdressirt und auf die gehörige Schüssel gethan; dann werden die Zwiebeln, Petersilienwurzel, gelbe Rübe und Sellerie beseitiget, der Reiß aufgerührt, über den Indian geschüttet und zur Tafel gesandt.

#### 417. Gingeschnittenes vom Indian.

Das Gingeschnittene wird ganz dem von Kopaunen gleich bereitet (siehe Art. 400), nur daß oft das übrig Ge-

bliebene von einem gebratenen Indian hinreich, um eine Schüssel voll zu machen.

#### 418. Gehacke von Indian.

Auch dieses Gericht gehet nach jenem von Kapaunen, Artikel 401.

#### 419. Geblätterttes von Indian.

Aus dem übrig gebliebenen Braten eines oder zweyer Indiane wird vorzüglich nur das weiße Fleisch dünnblättrig über den Faden geschnitten, mit einer legirten Einmach-Soß begossen, behuthsam durch einander gemengt, und recht heiß angerichtet.

#### 420. Gehacke von Indian mit verlornen Eiern.

Dieses Gehacke wird jenem von Kapaunen (Art. 401) gleich bereitet, und mit verlornen Eiern (siehe den neunten Abschnitt) bekränzt.

#### 421. Indian in Papier.

Dieses Gericht kommt selten vor; wird aber dem Kapaun in Papier (Art. 409) gleich bereitet. Die Stücke des zerschnittenen Indians dürfen jedoch die Größe eines Eßlöffels nicht übersteigen.

#### 422. Faschirter Indian.

Zu diesem Gerichte wählt man zwar junge, aber dennoch groß gewachsene Indiane. Ein solcher Indian wird dann flammirt, von den Stifeln abgeklaut, aufgemacht und sorgsam gewaschen. Bey dem Aufmachen muß man besonders Sorge tragen, daß die Haut über den ganzen Kopf bis zu den Haarbüscheln am Halse ganz bleibe. Der Hals selbst wird zwischen den Flügeln oder Schulterbeinen heraus geschnitten, und die Haut über einen Theil der Brust losgemacht (untergriffen). Nun wird eine Fülle gemacht, und zwar aus einer Maß voll würfelig geschnittener Semmel, welche in zwölf Loth flammig abgerührte und mit sechs Eydottern vermengte Butter gethan wird; hiezu

kommt ein halbes Pfund geklaubter und entkörnter Rosinen, ein Löffel voll Zucker, Salz und Pfeffer. Diese gut gemengte Fülle wird in die Kropfhaut und theilweise in den Körper selbst gestopft, die Kropfhaut rund herum zugenäht, die Füße endlich in gefällige Form gespeilt, der Indian an den Spieß gesteckt und langsam gebraten.

Bey dem Anrichten wird etwas von der braunen Kalbsbrühe (siehe den ersten Abschnitt, diese Brühe betreffend) als Saft unter denselben gethan.

#### 423. Indian mit Kastanien.

Der Indian wird dem vorhergehenden gleich vorgerichtet. Jetzt werden zwey Pfund Kastanien abgebraten, und ausgelöst, dann auf kleinere Stückchen zertheilt, mit acht Loth Butter eine kleine Weile geröstet, mit Salz und etwas wenig Pfeffer gewürzt und in den Indian gefüllt, endlich dem vorhergehenden gleich gebraten.

#### 424. Gedämpfte Gans.

Die jungen Gänse werden gebraten, die ältern werden aber gedämpft. Zu diesem Endzweck werden sie flammirt, von allen Stiftern abgeklaut, dann aufgemacht und reinlich ausgewaschen; endlich in eine mit Butter bestrichene Kaine, welche mit Speckschnitten und Zwiebelscheiben eingerichtet ist, gethan, mit gelben Rüben, Petersilie und zwey Lorberblättern belegt, mit Salz, Pfeffer, Neugewürz und Ingber gewürzt, und von allen Seiten röthlich-gelb gedünstet. Nun wird kochendheiße fette Brühe bis zur Hälfte der Gans nachgegossen, genau bedeckt, und bis zum völligen Weichwerden langsam gedämpft. Bey dem Anrichten wird eine beliebige Tunke beygesetzt.

#### 425. Gans mit gemischter Grünspeise.

Gänse, die ein Gemüse zur Unterlage haben, werden theils gedämpft, und zwar wie die vorhergehende; oder sie werden gebraten, wie jene, in dem achten Abschnitte vorkommende.

Die gemischte Grünspeise (siehe den vierten Abschnitt) wird dann in gehöriger Menge über die Schüssel geschüttet, und die gedämpfte oder gebratene Gans darüber gelegt.

#### 426. Gänse mit Reis oder mit Makaroni.

Zu diesem Gerichte werden vorzüglich nur junge Gänse gewählt, und am Spieße gebraten. Der Reis wird nach dem Klauben und wiederholten Reinwaschen mit dreifacher Menge Wasser und zwölf Loth Butter auf ein halbes Pfund desselben, mit einem Löffel voll Salz und einer spanischen Zwiebel, welche mit vier Gewürznelken gespickt worden, zugesetzt und weich gekocht, endlich die Zwiebel beseitiget, und das Uebrige genau durch einander geschwungen, über eine Schüssel aufgeschüttet und die Gänse darüber gethan. Oder es wird ein Pfund Makaroni mit einer bis anderthalb Maß kochendem Wasser abgerührt, dann dieses Wasser abgegossen und ein anderes darüber gethan, mit einem Löffel voll Salz und zwölf Loth Butter weich gekocht, welches fast zu gleicher Zeit geschieht, wenn die Gänse gar gebraten sind. Nun werden zwölf Loth Parmesan gerieben, an die Makaroni gethan, mit etwas weißem Pfeffer bestäubt, und so lange durch einander geschwungen, bis es spinnt. Die Makaroni werden dann über die Schüssel aufgeschüttet und die Gänse darüber gethan.

#### 427. Gebratene Gans mit Erdäpfeln.

Man nimmt eine vollgewachsene Gans; diese wird nach dem Aufmachen, Flammiren, Dressiren und Einsalzen, in einer Röhre oder einem Backofen gebraten, so daß sie bis zum Garwerden schön gefärbt, und die Haut krusstirt wird. Eine halbe Stunde vor dem Ausbraten müssen anderthalb bis zwey Maß rein und gleichförmig zugeschnittene Erdäpfel in die Bratpfanne zu der Gans gethan, und in dem Fett völlig gar gemacht werden. Nun wird die Gans in die Mitte der Schüssel gethan und mit den Erdäpfeln bekränzt.

428. *Eingeschnittenes von Gänsen.*

Der übrig gebliebene Gänsebraten wird auf zwey Finger kleine Stückchen geschnitten, mit so viel Essig, saurem Rahm und schwarzer Brühe begossen, daß das Ganze benäßt werde; endlich mit Salz und Pfeffer, mit Limonien-schalen und zwey Lorberblättern gewürzt, mit zwey Händen voll Semmelbröseln, einem Kaffeelöffel voll fein geschnittenen Schalotten, eben so viel grüner Petersilie und etwas weniges Majoran bestreut, und einige Zeit hindurch gedämpft.

429. *Junges Gansel, eingemacht.*

Unter jungem Gansel werden die Abfälle, als Flügel, Hals, Kopf, Füße, Magen und Leber verstanden, und dieses ist von solcher Bedeutung, daß die Abfälle von zwey Gänsen hinreichen, um ein ordentliches Gericht zu geben. Diese Abfälle werden in etwas gesalzenem Wasser gekocht, das Wasser aber mit ein Paar Schnitten gelben Rüben, Petersilienwurzel und Sellerie belegt. Vor dem völligen Weichwerden darf erst die Leber dazu gegeben werden, weil diese durch ein langes Kochen hart würde. Während diesem wird eine lichte Eimbrenne von acht Loth Butter und zwey kleinen Löffeln voll Mehl gemacht, mit der Brühe des jungen Gansels zur Tunke abgerührt und ins Kochen gebracht. Das junge Gansel wird nun stückweise zerhauen, so daß kein Stückchen die Größe eines Eßlöffels übertreffe; der Magen wird eben so zertheilt, und reinlich zugeschnitten. Dieses wird nun in die angemachte Soß gethan und noch eine Zeit lang gekocht. Es wird dann mit dem hinreichenden Salz, Muskatblütze und fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt.

430. *Junges Gansel mit Blumenkohl.*

Zu dem eingemachten Gansel in dem vorhergehenden Artikel wird etwas Karviol, welcher früher weich gekocht worden war, gethan; das Gansel wird dann zierlich angeordnet, mit dem Karviol belegt und mit der Tunke begossen.

## 431. Junges Gansel mit feinen Knödeln.

Zu dem eingemachten Gansel in dem Artikel 429 werden feine, in der Suppe abgekochte Knödel (siehe den zehnten Abschnitt, diesen Gegenstand betreffend) zugefetzt.

## 432. Junges Gansel mit Spargel.

Zu dem eingemachten Gansel in dem Artikel 429 werden Spargelerbsen zugefetzt (siehe den vierten Abschnitt, die Spargelerbsen betreffend).

## 433. Gedämpfte Wildgänse.

Die Wildgänse werden, nachdem sie abgerupft, flammirt, von den Stifeln abgeklaubt, aufgebrochen und ausgewaschen worden, mit Zwiebeln und Speckschnitten in eine Raine eingerichtet und gelbbraun gedünstet. Nach diesem werden die Gänse heraus gehoben, auf kleine Stückchen zerschnitten und reinlich zugestuzt. Während diesem wird das ausgeschwitzte Fett in der Raine mit einem Löffel voll Mehl bestäubt, braun geröstet, und mit der Hälfte Wasser und eben so viel Essig zu einer Tunke abgerührt, verkocht und über die geschnittenen Gänse geseihet; es wird nun mit einigen Lorberblättern und Kuttelkraut belegt, und noch eine Weile gekocht. Eine passende Beygabe zu diesem Gerichte sind gebratene Erdäpfel.

## 434. Wildgänse mit Rahm = Soß.

Diese werden den vorhergehenden gleich gemacht. Zu der Tunke kommt der dritte Theil saurer Rahm und einige Limonienschalen. Die Gänse können auch wohl bey diesen Anrichtungen ganz bleiben, und sie werden dann mit der Tunke begossen.

## 435. Gedämpfte Nenten.

Zwey bis drey Nenten, je nachdem man ein starkes Gericht braucht, werden nach dem Abflammiren, Aufma-

hen und Speilen in eine Kaine gethan, welche mit etwas Fett bestrichen (besser wenn dieselbe mit dünnen Speckblättern belegt werden kann) und mit einigen Scheiben Zwiebeln belegt worden ist dann über scharfer Gluth abgedünstet, mit fetter Brühe und einem Glas voll weißem Wein bis zur Hälfte genäßt, mit etwas Gewürz, als Neugewürz, Ingber, Salz, drey Lorberblättern und einem Sträußchen Thymian gewürzt, und bey oben und unten angebrachter Gluth langsam weich gedämpft. Bey dem Anrichten werden die Nenten aus ihrem Sude gehoben, abgefettet, über die Schüssel gethan, und mit einer beliebigen Tunke (siehe den dritten Abschnitt, die Sosen betreffend) oder mit einer Unterlage von Gemüse (siehe den vierten Abschnitt) aufgetischt.

#### 436. Nenten mit gemischter Grünspeise.

Die gedämpften Nenten (siehe den vorhergehenden Artikel) pflegt man vorzugsweise mit einer gemischten Grünspeise aufzutischen. Zu diesem Behufe wird die Grünspeise (siehe den vierten Abschnitt, diesen Gegenstand betreffend) auf die Schüssel gethan, und die Nenten ganz oder transchirt über dieselbe aufgerichtet.

#### 437. Nenten mit Reiß.

Zu diesem Gerichte werden die gedämpften Nenten (siehe Art. 435) entweder ganz oder transchirt über eine Schüssel voll weich gedämpften Reiß (siehe Art. 425) zierlich angerichtet.

#### 438. Gingeschnittenes von Nenten.

Zu diesem Gerichte benützt man gerne den übrig gebliebenen Nentenbraten; jedoch muß das Ueberbleibsel so viel ausmachen, als zwey ganze Nenten betragen. Dieses wird in gefällige Stückchen transchirt, und in eine mit etwas Butter bestrichene Kaine gethan, mit zwey Händen voll Semmelbröseln bestäubt, mit zwey Lorberblättern, zwey Roskambolen, in Ermanglung deren aber mit einem Gliedchen Knoblauch belegt, mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt,

endlich mit zwölf Löffeln voll schwarzer Brühe, eben so viel saurem Rahm und wieder so viel Weinessig genäst, und über scharfer Bluth eine halbe Stunde lang gedämpft. Bey dem Anrichten pflegt man die Lorberblätter und Kambolen zu beseitigen.

#### 439. Eingemachte Nenten.

Zwey rein gepuzte, flammirte und aufgebrochene Nenten werden einige Minuten lang in den Fleischtopf oder in kochendes Wasser gehalten, damit die Haut anziehe und das Transchiren leichter für sich gehen kann. Nun werden sie in eine Raine mit etwas Speck und einigen Scheiben Zwiebel gethan, mit Salz bestreut und langsam bis zu einigem Braunwerden gedünstet. Nach diesem werden die Nenten heraus gehoben, das ausgeschwitzte Fett aber mit zwey Löffeln voll Mehl bestäubt und braun geröstet, dann mit einer Maß Brühe zur Tunke abgerührt, aufgekocht, mit einem Seidel weißen Wein gesäuert und über die Nenten geseihet, endlich weich gekocht und von Zeit zu Zeit abgefettet. Vor dem völligen Weichwerden pflegt man einen Löffel voll feinnudlich geschnittene Limonienschalen als Würze hinzu zu geben.

#### 440. Nenten mit Rahm=Soß.

Es werden zwey Nenten am Spieße zwar scharf, jedoch nicht ganz gar gebraten, dann in eine Raine gethan und mit einer halben Maß saurem Rahm begossen, mit zwey Lorberblättern, nebst etwas Salz und Pfeffer gewürzt, und eine Viertelstunde lang gekocht.

#### 441. Tauben mit Blut.

Die Tauben, wohl fünf an der Zahl, werden abgestochen, und zwar durch einen Querschnitt hinter dem Köpfschen. Das Blut wird in ein Töpfchen, worin zwey Löffel voll Essig befindlich sind, aufgefangen, durch einander gemengt und beyseite gesetzt.

Des Tages darauf werden die Tauben abgerupft, flammirt, aufgemacht und gewaschen; nun aber mit Zwie-

beln und Speckschnitten in einem Raineil braun abgedünstet, von da werden sie heraus genommen, auf vier Theile zerschnitten und in eine andere Raine eingerichtet. Das bey dem Dünsten ausgeschwitzte Fett wird nun mit einem Löffel voll Mehl braun geröstet, und mit der Hälfte Wein und der anderen Hälfte Brühe (Art. 1) zur dünnflüssigen Tunke abgerührt, durch ein Tuch in ein anderes Gefäß geseihet, und mit der Würze von Salz, etwas Pfeffer, zwey Lorberblättern, etwas Kuttelkraut und etwas weniges Basilikum eine Zeit lang gekocht. Das während des langsamen Kochens aufgestiegene Fett wird sorgsam abgenommen. Nun kommt die Soß über die Tauben und es wird noch eine Weile gekocht. Vor dem Anrichten wird das vorgerichtete Taubenblut in die etwas abgekühlte Soß geseihet, und mit dieser nun über dem Feuer so lange emsig geschwungen, bis es schwarz wird, und die Tunke verdickt. Nun werden die Tauben angerichtet und mit dieser Tunke besofft.

#### 442. Tauben mit braunem Ragou.

Zu diesem Gerichte werden die Tauben den vorhergehenden gleich bereitet. Statt Blut kommen in die braune, reinlich abgefettete Tunke, die Bestandtheile des Ragou (siehe den Artikel 259). Zu solchen Gerichten müssen die Tauben noch sehr jung seyn; denn eine alte Taube wäre viel zu hart und zähe, wenn man sie nicht ein Paar Tage abliegen lassen könnte.

#### 443. Tauben mit grünen Erbsen.

Zu den abgedünsteten, und mit der Tunke benetzten Tauben (Art. 441) werden gegen drey Seidel grüne Erbsen und ein Pfund körnigweich gekochtes, in kleine Stückchen geschnittenes Kaiserfleisch gethan, mit etwas Salz und Zucker gewürzt, und mitsammen völlig weich gekocht.

#### 444. Tauben mit feinem Kräutel.

Die zum Einmachen vorgerichteten Tauben (Art. 441) werden auf die Hälfte der Länge nach von einander geschnitten, und mit zwey Löffeln voll fein geschabtem Speck, zwey

Löffeln voll fein geschnittener Schampigne. einem Löffel voll Bertramblätter, die Hälfte so viel Schalotten, eben so viel grüner Petersilie, eine Messerspitze voll Basilikum, die Hälfte so viel Lorbeerblätter und Kuttelkraut, die drey letzten Zuthaten in Staubform, endlich einen halben Löffel voll Salz, eine Messerspitze voll Pfeffer und etwas wenig Muskatblüthe in eine angemessene Maise gethan, der Deckel sorgsam verpappt, mit einem Gewichte beschwert, und nun über mittelscharfer Gluth langsam weich gedämpft. Bey dem Anrichten wird das Kräutel mit vier Löffeln voll brauner Funke (Art. 120) und dem Saft einer Zitrone benäßt, durch einander geschwungen und über die zierlich angerichteten Tauben gegossen.

#### 445. Tauben in Papier.

Die vorher vorgerichteten Tauben werden, statt in einer Maise gedämpft zu werden, auf vier Theile zerschnitten, und die einzelnen Theilchen mit dem rohen Kräutel in Papierstücken so fest eingemacht, daß keine Feuchtigkeit entquillen kann, zu welchem Endzweck die Papierscheiben mit feinem Oehle bestrichen werden müssen; nun werden sie über einen Rost gereihet, über schwacher Gluth und glühender Asche an beyden Seiten abgebraten, und ohne andere Zuthat angerichtet.

#### 446. Tauben als gebackenes Frikassee.

Diese werden den Hühnern im Artikel 396 ganz gleich gemacht.

#### 447. Gedämpfte Wildtauben.

Diese werden den eingemachten Tauben (Art. 441) ähnlich bereitet, mit dem für ihren Geschmack so wesentlichen Unterschiede jedoch, daß man sie einige Tage vorher in einer aus Essig und Wasser, dann Salz, Wacholderbeeren, Lorbeerblättern, Kuttelkraut und etwas Knoblauch bestehenden Beize, die man kochendheiß über selbe gießt, beizen läßt. Bey der Bereitung der Funke wird ein Theil dee Beize zugegossen, und einige frische Wacholderbeeren

hinzu gethan. Man pflegt sie auch über der Brust mit feinem Speck zu spicken und sie dann ganz zu lassen, in welchem Falle sie oft für feineres Wild, z. B. Nepphühner, Schneehühner, Birkhühner u. dgl. gelten.

#### 448. Nepphühner mit Linsen.

Die Nepphühner werden, nach dem Abfedern, Flam-  
miren, Aufbrechen und Reinwaschen, über der Brust mit  
feinem Speck gespickt, mit feinem Salze bestreut, und am  
Spieße schnell und im Saft, oder in einer Bratpfanne mit  
einigen Speckschnitten und einigen Löffeln voll Essig im  
heißen Ofen gebraten; während diesem werden die Linsen  
als Zuspese vorgerichtet, über die Nepphühner in die  
Bratpfanne geschüttet, durch einander geschwungen und  
zierlich angerichtet.

#### 449. Salmi von Nepphühnern.

Der übrig bleibende Nepphühnerbraten (es müßten  
freylich vier Stück seyn, und so viel kann von einer Mahl-  
zeit auf die andere nicht leicht erübrigt werden, daher kann  
man sie mehrere Tage sammeln, oder das Nöthige frisch  
abbraten) wird transchirt, das heißt, man macht sieben  
Theile, vier Theile aus der Brust, zwey Schenkel- oder  
Biegelstücke und den Steiß. Das Gerippe und die abge-  
zogene Haut wird fein gestoßen, und mit einer halben Maß  
Wein eine Viertelstunde lang gekocht. Dieser Saft wird  
nun über die in eine Kaine zusammen gelegten Nepphühner  
geseihet, mit vier Löffeln voll feinen Semmelbröseln be-  
streut, mit zwey Lorberblättern und zwey Schalotten belegt,  
mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt, und so langsam bis  
zum völligen Weichwerden gedämpft. Sollten die Sem-  
melbröseln die Feuchtigkeit so viel an sich ziehen, daß die  
Lunke zu dick werden möchte, so müßte etwas Brühe nach-  
gegossen werden. Bey dem Anrichten werden die Lorber-  
blätter und die Schalotten beseitiget, dagegen nicht selten  
fein geschnittene Limonienschalen beygegeben.

## 450. Repphühner mit braunem Ragou.

Die Repphühner zum braunen Ragou werden über der Brust mit feinem Speck gespiect, die Füße in gefällige Form unter die Brust gespeilt, und so mit einigen Zwiebel- und Speckschnitten nebst Lorberblättern in einer Kaine mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedämpft. Wenn der Saft, welcher sich vom Anfange einfindet, vertrocknet ist, so wird weißer Wein nachgegossen, und das Dämpfen bis zum Weichwerden fortgesetzt; während dieser Zeit ist der Speck abgetrocknet, und hat eine röthlich gelbe Farbe angenommen. Nun werden dieselben über eine Schüssel angerichtet, und ein braunes Ragou (siehe den Artikel 259), dessen Tunke mit dem Saft, worin die Repphühner gedämpft haben, vermengt wird, über selbe gethan.

## 451. Repphühner mit feinem Kräutel.

Die Repphühner mit feinem Kräutel werden den Tauben (siehe Art. 444) ganz gleich bereitet. Bey der Zusammensetzung des Kräutels kann das Basilikum wegbleiben.

## 452. Repphühner in Pasteten.

Die Repphühner werden nach dem Flammiren, Aufmachen und Auswaschen mit einigen Zwiebel- und Speckschnitten, und ein Paar Lorberblättern weich gedämpft, sodann die Leber von einigen Hühnern, oder ein halbes Pfund Kalbsleber mit acht Loth Mark in dem ausgeschwitzten Fett bis zum Festwerden der Leber geröstet, dann mit vier Loth in Milch geweichter und wieder ausgepresster Semmel vermengt, fein gestoßen und durch ein Sieb gestrichen; dieser Fäsch wird dann mit Salz, weißem Pfeffer und Neugewürz im Geschmacke gehoben, und mit zwey Eydottern gebunden. Die weitere Behandlung kommt in dem eilften Abschnitte vom Backwerke (Art. 687) ausführlicher vor.

Die Repphühner als Braten kommen in achten Abschnitte vor.

## 453. Gedämpfte Fasänen.

Die abgerupften Fasänen werden nach dem Flammi-  
ren (Absenken) und Entweiden sorgsam gereinigt, in gefäl-  
liger Form gespeilt, dann mit Zwiebeln und Speckschnitten  
in eine angemessene Kaine angerichtet, mit vier Lorberblät-  
tern, einigen Körnern Neugewürz, Pfeffer, einem Glied-  
chen Ingber und hinreichendem Salze gewürzt und lang-  
sam abgedünstet. Wenn der Saft, der sich vom Anfange  
der Operation einfindet, verdampft ist, so wird ein Seidel  
alter Oesterreicher Wein nachgegossen, die Kaine bedeckt,  
verpappt, über dem Deckel beschwert und gegen zwey Stun-  
den schwacher Hitze ausgesetzt. Vor dem Anrichten wird  
der Deckel abgelöst und die Fasänen heraus gehoben. Der  
Saft wird abgeseiht, abgefettet, mit ein Paar Löffeln  
voll brauner Funke (Art. 120) vermengt und demselben  
begegeben.

## 454. Salmi von Fasänen.

Das Salmi wird gleich jenem der Kapphühner behan-  
delt (Art 449).

## 455. Fasänen mit braunem Ragou.

Die Fasänen mit braunem Ragou werden nach dem  
Artikel 450 behandelt.

## 456. Fasänen in Pasteten.

Diese werden nach dem Artikel 452 behandelt.

Die gebratenen Fasänen kommen in dem achten Ab-  
schnitte unter den Braten vor.

## 457. Eingemachter Hase.

Die Hasen werden vorzugsweise gebraten. Da sie  
aber, so wie die Gänse, einige Abfälle liefern, welche gute  
Eingemachte geben, so pflegt man selbe auf diese Weise zu  
verwenden: hiezu rechnet man die Köpfe, Hälse, die vor-  
deren Läufe und die Leber. Das Junge von zwey Hasen  
gibt eine hinreichende Menge, um eine Schüssel gehörig an-  
zufüllen. Solche Abfälle werden zu diesem Endzweck mit

einigen Zwiebeln und Speckschnitten über scharfem Feuer braun geröstet, dann aus der Raine heraus gehoben und reinlich zugeschnitten. Während diesem wird das ausgeschwitzte Fett mit zwey Löffeln voll Mehl bestäubt und bis zum Braunwerden des Mehls geröstet, dann wird es mit der Hälfte Brühe und der anderen Hälfte rothem Wein zu einer Funke abgerührt, aufgekocht, über den vorgerichteten Hasen gepreßt, und wieder ins Kochen gebracht. Jetzt wird es mit Salz, Pfeffer, mit einigen Limonienschalen und ein Paar Lorberblättern gewürzt und völlig weich gekocht; das aufgestiegene Fett wird abgenommen, und zu Ende des Garwerdens ein Pfund weich gekochtes und auf daumenkleine Stückchen geschnittenes Kaisersfleisch hinzu gethan. Soll das Gericht zugleich recht ausgiebig seyn, so wird eine besondere Schüssel mit Knödeln beygesetzt.

#### 458. Gingeschnittenes von Hasen.

Dieses wird nach dem Gingeschnittenen von Gänsen (Art. 428) bereitet. Statt Majoran kann etwas Kuttelkraut hinzu kommen.

#### 459. Krepinett von Hasen.

Man fängt damit an, daß man das Fleisch von einem Hasen vollkommen herablöst. Dieses wird mit dem vierten Theile Speck fein geschnitten, mit drey Loth in Milch gewechter Semmelschmolle, die wieder ausgedrückt worden ist, vermengt, und fein gestoßen, dann mit Salz, Pfeffer, fein gestoßenen Lorberblättern und Kuttelkraut gewürzt, und mit vier Loth kleinwürfelig geschnittenem Speck genau vermengt. Dieser Hasenfascch wird in eygroßen Häufchen in Kalbsnetzchen eingehüllt, etwas breit gepreßt und über einem Rost an beyden Seiten abgebraten.

Der gebratene Hase kommt in dem achten und die Hasenpastete im eilften Abschnitte vor.

#### 460. Eingemachtes Wildbret.

Unter eingemachtem Wildbret wird alles Nothwild verstanden, vorzüglich aber das Reh. Zu diesem Zwecke

werden die Hälse, Brust oder Schultern auf zwey Finger kleine Stückchen überhauen, und mit einigen Zwiebelscheiben und etwas Fett (am besten Speck) braun gedünstet, dann heraus genommen und reinlich zugeschnitten; während diesem wird das Fett mit zwey Löffeln voll Mehl bestäubt und braun geröstet, dann mit der Hälfte Essig und der Hälfte Brühe (wohl auch Wasser) zu einer Tunke abgerührt und aufgekocht, und zwar mit den Absällen der zugeschnittenen Stückchen verkocht; nach einer Weile des Kochens wird diese Tunke durch ein Tuch über das Wildbret geseiht, mit zwey Lorberblättern und einem Löffel voll fein nudlich geschnittenen Limonienschalen nebst Salz und Pfeffer gewürzt, und völlig weich gekocht, Das aufgestiegene Fett wird von Zeit zu Zeit abgenommen.

#### 461. Eingemachtes Wildbret mit Gurken.

Dieses Gericht wird dem vorhergehenden gleich bereitet, bis auf die Veränderung, daß statt der Limonienschalen acht Löffel voll zu Scheibchen geschnittene Pfeffergurken dem Eingemachten beygegeben und mit verkocht werden.

#### 462. Eingemachtes Wildbret mit Erdäpfeln.

Zu dem eingemachten Wildbret (siehe Art. 460) kommen statt Limonienschalen eine Maß voll roh geschälte und zierlich zugeschnittene, dann in Fett oder Schmalz gebackene Erdäpfel, welche sonach in der Soß noch verkocht werden.

Rehschlägel und Rehrücken werden gewöhnlich nur gebraten, und sind in dem achten Abschnitte enthalten.

#### 463. Hirschziemer.

Ein jeder Theil des Schlägels, so wie die Lende und der ganze Rückgrath wird, wenn vom Kochen die Rede ist, unter dem Nahmen Hirschziemer verstanden. Ein solcher Theil von vier bis fünf Pfund Schwere wird mit der Hälfte Wasser und eben so viel Essig in einem Topfe zum Feuer gestellt und ins Kochen gebracht, worauf sich viel Schaum absondert, den man dann sorgsam abnimmt. Der

Sud wird nun mit einer Zwiebel, einigen Schnitten gelben Rüben, Petersilienwurzel und Sellerie nebst vier Lorberblättern belegt, mit Salz, einem halben Löffel Neugewürz und ein Paar Gliedchen Ingber gewürzt, und bis zum völligen Weichwerden, welches höchstens zwey Stunden lang dauern kann, gekocht. Vor dem Anrichten wird eine Maß fein geriebenes schwarzes Brot mit acht Loth Butter und zwey Eßlöffeln voll feinem Zucker nebst einem Kaffeelöffel voll Zimmt geröstet, der Ziemer mit demselben dicht belegt, mit feinem Zucker bestreut und mit einem glühenden Schäufelchen glasirt (überbrennt). Eine Ribisel-Tunke (Art. 141) und eine Schale voll von dem Sude werden besonders beygesetzt.

#### 464. Rostbraten von Hirschen.

Das Hirschfleisch, und insbesondere der Hirschrücken, wird als Rostbraten mit großem Vortheil verwendet, indem das Hirschfleisch viel lockerer und daher mürber ist, als das Rindfleisch.

Die Bereitung geschieht ganz so, wie bey unserem gewöhnlichen Rostbraten. (Siehe in zweyten Abschnitte, diesen Gegenstand betreffend.)

#### 465. Jungfern = Braten.

Dieser Fleischtheil ist der viereckige Lendenmuskel, oder der bey dem Rind sogenannte Lungenbraten, nur daß dieser viel schwächer ist, als jener.

Die Bereitung hat der Jungfern-Braten mit dem Lungenbraten gemein; insbesondere aber wird er mit Erdäpfelmuß aufgetischt. (Siehe den dritten Abschnitt, diesen Gegenstand betreffend.)

#### 466. Schwarzwild mit Hetschebeer = Soß (Hambutten = Soß).

Unter Schwarzwild wird besonders das Wildschwein verstanden. Dieses wird vorzugsweise sauer gekocht, und zwar mit der Hälfte Essig und der Hälfte Wasser. Dieser Sud wird mit Zwiebeln und Lorberblättern belegt, mit

Salz, Neugewürz und Ingber gewürzt, endlich kernweich gekocht. Das Stück wird dann über eine Serviette mit der schwarzen Haut obenauf angerichtet, und mit grüner Petersilie umkränzt. Eine Hetschebeer = Soß (siehe Art. 142) wird besonders beygesetzt.

#### 467. Faschirter Wildschweinskopf.

Der Wildschweinskopf wird nicht anders behandelt, als der einheimische Schweinskopf; weil man aber das Wildschwein mehr zu honoriren pflegt, so wird die dort beschriebene Fülle (siehe Art. 356) durch eine bedeutende Menge Trüffel vermehrt. Die übrige Behandlung bleibt übrigens dieselbe.

#### 468. Wildschwein = Karbonadel mit Robert = Tunke.

Diese Karbonadel werden den schweinerne ganz gleich bereitet (siehe 359, diesen Gegenstand betreffend); sie bieten einen wahren Leckerbissen dar. Die Robert = Tunke (siehe den dritten Abschnitt, diese Tunke betreffend) wird in ihre Mitte gegossen.

#### 469. Wildschweins = Leber am Roste.

Diese Leber wird der Schweinsleber am Roste ganz gleich bereitet (siehe den Artikel 363).

#### 470. Kalbfleisch = Fasch.

Es wird ein Pfund reines, von aller Haut und Nerven entblößtes Kalbfleisch, gewöhnlich aus dem Schlägel, fein geschnitten; dann kommt etwas weniger als ein Pfund, oder, ungefähr die gleiche Menge Mark oder Kernfett dazu; nach Vermengung der beyden ersteren, eine dem Fleisch gleiche Menge (aber nur der Größe nach) ganz weiß abgeriebene, und in Milch eine kurze Weile geweichte, dann aber stark ausgepresste Semmelschollen. Wenn nun diese durch anhaltes Schneiden in das vorhergehende vermengt ist, so werden nach und nach vier Eydotter in das Ganze gethan, endlich mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß gewürzt, in einem Mörser ganz fein gestoßen und zu Ende durch ein Faschsieb durchgestrichen. Man sieht schon, daß

bey dieser Bereitung die Arbeit das vornehmste Mittel ist, und daß in dieser Rücksicht gar nichts nachgelassen werden kann; weil, wenn die Mischung nicht sehr genau ist, der Fasch nicht wohl geräth. Man versucht nun ein Stückchen in der kochenden Brühe; nach einigem Verkochen muß es zart, spröde, dem Drucke der Finger widerstehen und angenehm von Geschmacke seyn; wäre dieses nicht der Fall, so müßte man bey zu großer Festigkeit mit ein Paar Löffeln kalter weißer Tunke, im entgegengesetzten Falle aber mit ein Paar Eydottern nachzuhelfen suchen.

#### 471. Kapauen = Fasch.

Zu diesem Fasch pflegt man die Brüste von zwey Kapauen, oder auch von zwey gut gefütterten Hühnern ohne alle Haut fein geschnitten zu nehmen. Hiezu kommt dann eben so viel rein geklaubtes Mark, und wenn dieses durch fortgesetztes Schneiden vermengt ist, endlich so viel, als das Fleisch betragen hat, in Milch eine kleine Weile gewechte weiße Semmelschollen, welche wieder stark ausgepreßt worden ist. Dieses wird nun zusammen sehr fein geschnitten, mit vier Eydottern gebunden, mit Salz, etwas weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und dem vorhergehenden gleich beendet.

Die Verwendung dieser Fasche wird später angezeigt.

#### 472. Hechten = Fasch.

Der Hechten = Fasch wird an Fleischtagen dem Kapauen = Fasch ganz gleich bereitet; an Fasttagen hingegen wird statt Mark, Butter gebraucht; weil die Butter sich jedoch nicht so gut mit dem Fleische vermengen läßt, als das Mark, so wird von derselben etwas weniger genommen. Das weiße Fischfleisch hat indessen die Eigenschaft, bey gleichen Theilen der vorgeschriebenen Bestandtheile den Fasch bedeutend fester zu machen, dann muß man dem Fasche mit etwas weißer Tunke zu Hülfe kommen.

Statt Hechten kann sehr wohl Schill = oder Verschlingfleisch genommen werden, denn die Verschiedenheit dieser Fleischgattungen ist kaum wahrnehmbar.

## 473. Paulaner = Fasch.

Zu diesem wird ein Pfund Hechtenfleisch von allen Gräthen befreyt, und fein geschnitten. Während diesem wird ein Eingerührtes von drey ganzen Eiern und vier Loth Butter bereitet, und kalt gestellt. Zu dem Fisch kommt jetzt die gleiche Menge weiß abgeriebene und in Milch geweichte, dann wieder ausgepreßte Semmel und zwölf Loth Butter. Wenn alles zusammen geschnitten und gemengt ist, so kommt das indessen kalt gewordene Eingerührte und die Würze aus einer Messerspiße voll fein gestoßenen Lorberblättern, die Hälfte so viel Kuttelkraut, beyde fein gestoßen, endlich ein halbes Köpfschen mit Salz abgeriebener Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzu, und es wird durch ein anhaltendes Schneiden mit einem ganzen frischen Eye vollkommen gemengt.

Dieser Fasch wird nicht gestoßen, und auch nicht durch ein Sieb gestrichen, wie die vorhergehenden, sondern in der durch das Schneiden fein erhaltenen Gestalt als Fülle zu anderen Fischen gebraucht, oder als fingerlange und eben so dünne gerollte Würstel, welche mit Wasser befeuchtet, dann mit Semmelbröseln aufgelegt, mit etwas Schmalz über einer Bratpfanne abgebraten, und als Belege an Zuspeisen verbraucht werden.

## 474. Leber = Fasch.

Zu diesem Fasch werden auf ein Pfund Kalbs- oder Hühner = Leber zwey spanische Zwiebeln mit acht Loth klein geschnittenem Speck gelb geröstet; wenn dieses geschehen, wird die Leber blattweise geschnitten, hinzu gethan und über starkem Feuer schnell geröstet, damit der sich häufig vorfindende Saft eben so schnell verdampfe. Ist die Leber dahin gekommen, daß sie nicht mehr blute, so wird sie vom Feuer gehoben, mit drey Händen voll Semmelbröseln vermengt, dann über die Tafel gethan und mit einem halben Pfund Mark fein geschnitten; dieses zusammen wird nun mit drey Eydottern vermengt, mit dem hinreichenden Salze, einer Messerspiße voll Pfeffer, eben so viel fein gestoßenem

Neugewürz, etwas wenigen Lorberblättern und Ruttelkraut gewürzt und fein gestoßen, endlich durch ein Sieb gestrichen.

#### 475. Wildbret = Fasch.

Das reine Fleisch vom Reh oder Hirsch = Kalbe, wohl auch von Hasen, wird fein geschnitten; auf ein Pfund desselben wird ein halbes Pfund klein geschnittener Speck hinzu gethan, und zusammen fein geschnitten; während des Schneidens wird es mit Salz, etwas Knoblauch, Pfeffer und Lorberblättern gewürzt, und mit zwey Löffeln voll Wasser angefeuchtet. Dieser Fasch wird vorzüglich zu Frikadellen verbraucht. So hat man

#### 476. Frikadellen am Koste.

Der vorher angeführte gefertigte Fasch wird auf halbe Ey kleine Stückchen rund geballt, dann einen halben Finger dünn gepreßt, mit Wasser befeuchtet und mit Semmelbröseln aufgelegt, endlich in einer Bratpfanne mit etwas Schmalz an beyden Seiten schön braun abgebraten, und als Belege zu anderen Speisen, oder als selbstständige Speise benützt.

#### 477. Frikadellen mit Rahmtunke.

Die Frikadellen mit Rahmtunke werden nach den vorhergehenden bereitet, abgebraten und mit vier Löffeln voll Essig, einem Seidel sauren Rahm und zwey Lorberblättern aufgekocht, dann angerichtet und mit dieser Tunke begossen.