

Vierte Klasse.

Rindfleischspeisen.

Erste Gattung. Gesottenes Rindfleisch.

164. Einfach gesottenes Rindfleisch.

Das Rindfleisch ist die tägliche Grundspeise jeder bürgerlichen Tafel. Vom Sieden desselben wurde bereits bei der Klasse der Fleischsuppen das Nöthige gesagt. — Auch die einzelnen Theile des Rindes wurden im Abschnitte von den Speisestoffen angeführt; und in Bezug auf die Vorbehandlung des Fleisches kann ich nicht umhin, auf das Klopfen des Fleisches dringend aufmerksam zu machen.

Das Kücherl, der Kruspelspitz, die Schulter, der Rieddeckel oder Riedhüfel machen bei kleineren Haushaltungen die besten Dienste zur Suppe und zum Kochfleisch. Zum Dünsten und Braten aber gehört der Lungenbraten, Kostbraten und auch das Veiried.

Knorpelfleisch, ausgelöstes Meisel und Theilsames sind zur Fische, zu fischirten Füllungen oder zu Würsten am geeignetsten. — Das Schwanzel, so wie der Brustlern sind Tafelstücke.

Das Rindfleisch soll immer weich, jedoch nicht gar so sehr gesotten werden, daß die Fasern nicht mehr zusammenhalten, und das Stück sich kaum gehörig schneiden läßt. — Für größere Tafeln pflegt man das Rindfleisch mit goldgelber Glas zu überziehen, und unter das Stück etwas Schü zu geben.

Zweite Gattung. Bräsirtes Rindfleisch.

165. Einfach bräsirtes Rindfleisch.

Ein beliebiges Stück Rindfleisch wird, halb weich gesotten, in der bereits beschriebenen Bräse (mit Speck, Kernfett, Zwiebel, Wurzelwerk, etwas Schneideschinken und ganzem Gewürze) gut zugedeckt gedünstet, wobei man den gut

schließenden Deckel des Geschirres noch mit Brot- oder Mehleteig verkleben kann. Ist das Fleisch hinlänglich weich, so wird es auf die Schüssel gelegt, glasirt, und mit den ganzen Stücken des Wurzelwerks, als Sellerie, gelben Rüben, Kohl, spanischer Zwiebel und weißen Rüben, garnirt. Am Schlusse wird der Saft der nämlichen Bräse, nachdem er von allem Fett gereinigt worden ist, mit ein Paar Anrichtlöffeln voll Schü darüber gegossen.

Von dem auf diese Art zubereiteten Rindfleische kann man auch dicke Scheiben schneiden, und es kalt mit feinen Kräutern und mit Essig und Del anmachen, oder auch auf andere Art kalt aufstischen.

166. Türkisches Rindfleisch.

Treib Rindschmalz flaumig ab, schlage 3 Eier darcin, und gib 3 Löffel Rahm und $\frac{1}{2}$ Seitel Obers, wie auch gesottene geriebene Erdäpfel dazu, schmiere die Kasserole mit Butter aus, und bestaube sie mit Mehl, schneide gesottenes Rindfleisch blätterig, fülle alles wohlgemengt in die Kasserole, gib unten und oben Blut, und dünste es recht gut ab.

167. Krustirtes Rindfleisch.

Das bräsirte Stück wird mit etwas Bräse-Saft in eine Bratpfanne gethan. Inzwischen treibt man $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassenes Kernfett mit 2 ganzen Eiern und mit den Dottern von 2 andern Eiern ab, und überzieht damit fingerdick den oberen fetten Theil des Fleisches. Man bestreut es mit Semmelbröseln ganz dicht, und bakt es in einem heißen Ofen, damit es die Kruste erhält, und diese schön bräunlich ausfällt. So gebacken, legt man dieses Fleisch, wenn man es anrichtet, in die Mitte der Schüssel, reihet einige gedünstete, gleich groß kugelförmig geschnittene Kohlrüben, und gelbe, auch weiße Rüben in einem Kranze herum, und gießt den eingegangenen eigenen Saft mit einigen Anrichtlöffeln voll Schü darunter.

Dieses Stück kann auch mit großen Krebsen, glasirten Kalbsbriesen, ganzen Artischoken, weichgesottnem ganzen Kohl, gerösteteten Erdäpfeln u. dgl. garnirt werden.

168. Grillirter Brustkern.

Das in der Bräse gesottene Stück wird mit Butter beschmiert, gesalzen, mit vielen Semmelbröseln bestreut, und von beiden Seiten über dem Roste gebraten. Nebstbei werden mehrere gleich große Erdäpfel geschält, in der nämlichen Bräse weich gesotten und glasirt, welche man dann um die Brust herum beim Anrichten in einen zierlichen Kranz ordnet. Auch kann die Garnitur mit gebackenen und gerösteten Erdäpfeln gebildet werden.

169. Bräsrte Rindszunge.

Diese werden gesotten, gehäutet, und wie anderes Rindfleisch in der Bräse ganz weich gekocht. Dann kann man sie entweder im ganzen Stücke, oder in kleine fingerdicke Blättchen geschnitten, in einer braunen, spanischen oder Zwiebel-, Kapern-, Paradiesäpfel-, Kräuter-, Gurken- oder polnischen Sauce, auch mit Mandelfren, mit Orangen- oder sauerem Kren geben.

Man pflegt sie auch kalt blattweise zu schneiden, und auf diese Art auf eine Schüssel zu richten, darüber man Bertram, Pimpernelle, Petersilie, Schnittlauch, grüne Zwiebel, Alles fein zusammen geschnitten, mit ein Paar in Essig und Del angemachten, hart gesottenen und fein gebackten Eidottern gibt, und sie zuletzt noch mit gesalzenem Aspik und Lorbeer- oder Pomeranzenblättern garnirt.

Die Garnitur kann auch mit gebratenen, in Zuckersaft übersottenen Kastanien gemacht werden.

170. Grillirte Rindszunge.

Die aus der Bräse genommene Zunge schneide man in kleinfingerdicke Blätter, und tauche sie in Finherb mit Butter, Pfeffer und Salz ein. Dann panire man sie in Semmelbröseln, und brate sie auf einem Rost, oder auf einem Platfond-Deckel schön gelb. Man kann sie auch in Eier und Semmelbröseln einwickeln, gäh und resch in einer Pfanne aus dem Rindschmalze ausbacken, und trocken anrichten.

Manchmal gibt man auch eine Schü darunter, oder heißen Butter mit Limoniensaft darüber.

Dritte Gattung. Gekochtes Rindfleisch, verschiedenartig eingekleidet.

171. Rindfleisch mit Kitten.

Ueber das wie gewöhnlich gekochte Rindfleisch wird folgende Sauce gegossen: Einige geschält gesottene Kitten treibt man durch einen Durchschlag, siedet das Mus mit Wein, Zucker und etwas Citronenschalen auf, und zieht das Ganze mit 4 Eidottern ab.

172. Braunes Rindfleisch.

Man gebe in eine Kasserole ein Stück Zucker mit etwas Wein, siede ihn, bis er kastanienbraun wird, lege dann das gesottene und abgetrocknete Fleisch hinein, drehe es öfters um, damit es auf jeder Seite Farbe bekommt, gebe ein wenig Rindsuppe daran, und etwas in Mehl gewalzene Butter, geschnittene Limonienschalen und etwas Weinbergsaft, lasse die Sauce eingehen, dann richte man das Fleisch in eine Schüssel, und setze die Sauce durch ein Sieb darüber.

Es kann auch wie das bräsierte Fleisch garnirt werden.

173. Kaltes Rindfleisch.

Ein Stück Rindfleisch wird mit Speck durchzogen, mit Pfeffer bestreut, und in Wasser gekocht. Nachdem es abgeschäumt worden, gibt man auf 3 Pfund ein Seitel Wein, etwas ganze Muskatblüth, 3 oder 4 Gewürznelken, einige Pfefferkörner, ein Paar Lorberblätter und Citronenschalen dazu. Es muß bis zum Weißwerden kochen; dann wird es aus der Brühe genommen, in ein reines Tuch geschlagen, und an einen kühlen Ort gestellt. Nach ganzlichem Abkühlen gibt man es mit Pomeranzen- oder Lorberblättern auf den Tisch.

Vierte Gattung. Geräuchertes und gepöckeltes Rindfleisch.

174. Gepöckeltes Rindfleisch,

nachdem es aus der bereits beschriebenen Pöckelsulze genommen worden, wird eben so, wie das geräucherte im Wasser

weich gesotten. Während der Hälfte des Sudes nimmt man die Hälfte Wasser ab, und ersetzt es mit frischem reinem, worin man es gehörig weich kochen läßt.

Uebrigens gibt man das Fleisch trocken und ohne weitere Zuthat auf die Tafel, und garnirt es mit geschabtem Kren und gezupftem Petersilie. Den geriebenen Kren reicht man abgefondert herum.

175. Pöckelzunge.

Diese sowohl als die geräucherte und die frische muß in Wasser weich gesotten werden, worauf man die Haut abzieht und sie in natürlichem Zustande auf die Schüssel legt. Allenfalls kann man auch geschabtem Kren und gezupfte grüne Petersilie darüber geben.

Als Beispeise gibt man geriebenen Kren entweder trocken auf einem Teller, oder in Essig und Del in einer Saufsfiere, ferner auch eingemachte Gurken oder Gurkensalat, oder rothe Rüben.

Die Zunge kann auch kalt, ohne alle Zugabe, blätterweise geschnitten servirt werden*).

*) Beim gekochten Rindfleisch ist die Garnierung nicht ganz unwichtig, zumal wenn dasselbe bereits geschnitten servirt wird. Die vorzüglichsten Garnirungen sind: Kleine in Butter oder Schmalz geröstete, ganze oder in Blättchen zerschnittene Erdäpfel; wälscher Reis (mit siedendem Wasser halb gekocht, überprellt), dann mit etwas heißem Butter in einer Kasserole resch (nicht zu weich) gekocht; gedünstete Sprossen und Goldmöhren schichtenweise untertheilt (resch gekocht und in einer Kasserole mit heißem Butter und grünem Petersilie gedünstet); grüne Nudeln (wie man sie für die Suppe macht) in Salzwasser gesotten, und mit Butter abgeschmalzen; Champignons gedünstet oder gefüllt, Pilze mit grüner Petersilie gefüllte Mauraichen u. dergl. deren Bereitung bei den Schwammspeisen angegeben wird. Artischofen, am Rost gebraten, mit Butter begossen und etwas gepfeffert. Diese Garnirungen werden zierlich um das zerschnittene Fleisch herum geordnet. Gewöhnlich servirt man dazu eine kalte und eine warme Sauce. Bei ganz gewöhnlicher kräftiger Hausmannskost bleibt die Garnierung weg, und statt der Sauce wird die Gemüßzusppe gegeben.

Fünfte Gattung. Gedünstes und gedämpftes Rindfleisch.

176. Einfach gedämpftes (in Dampf gekochtes) Rindfleisch.

Man setzt in den Fleischtopf ein etwa 3 Finger hohes Standl von Holz, füllt den Raum unter demselben mit Wasser, welches aber nicht darüber stehen darf, legt das zu kochende Fleisch, mit Salz etwas eingerieben, auf diesen hölzernen Kof, schließt den Topf mit einem genau passenden Deckel, der allenfalls noch mit Mehlteig verschmiert werden kann, und bringt das Wasser (am besten auf einem Sparherd) in Sud.

Das Fleisch wird dabei im Dampfe vollkommen weich gekocht, und am Grund des Hasens bleibt zwar wenig, aber eine überaus kräftige Fleischbrühe.

177. Mit Wein gedünstetes Rindfleisch.

Ein mürbe geklopftes und gesalzenes Stück Rindfleisch spickt man mit länglich geschnittenen Stückchen Speck und gepökelten Zungen. Sodann gebe man in eine Kasserole etwas frischen Speck, Zwiebel, Möhren, Petersilie, Sellerie wie auch etwas Citronenschalen, ganzen Pfeffer und Schnittlauch; auf diesem Gemenge kommt das Rindfleisch oben auf zu liegen. Sodann gieße man eine halbe Maß Wein, etwas Essig und Wasser daran, decke es gut zu und lasse es kochen. Wenn das Fleisch weich genug ist, nehme man es heraus, schöpfe das Fett rein ab, lasse das Wurzelwerk gut einkochen, lege das Fleisch auf die Schüssel, und seihe einen Theil von der Sauce darüber. Die übrige Sauce kann in einer Schale auf den Tisch gegeben werden.

178. Lungenbraten (Lendbraten, Bistfik).

Das Fleisch zum Lungenbraten liegt inwendig am Rückenbeine in der Lende, vom Schlußbein bis zu den ersten Rippen als ein langes schmales Muskelstück, der Lendbraten wird von den Engländern Bistfik genannt. Es ist zart und von looserer Konsistenz.

Der Lungen- oder Lendbraten wird auf vielerlei Art zugerichtet, aber in der Regel gedünstet oder gedämpft, seltener gebraten. Das Stück wird immer abgehäutet, vom Fett befreit, gut geklopft, gesalzen, und gewöhnlich auch mit Fett, oder mit dem abgenommenen Unschlitt gespickt.

Der gemeine Lungenbraten wird dann in einer Rasserole oder Rein mit Speck, Kräutern, Zwiebel, Knoblauch, verschiedenen Wurzeln und Gewürz, in mit Essig gesäuerter Rindsuppe recht mürb gedünstet, dann säet man Mehl daran, läßt in nochmal überdünsten, gießt zuletzt Rindsuppe und ein wenig Milchrahm dazu, gibt etwas klein geschnittene Sardellen und Kapri darauf, und das Gericht ist fertig.

179. Der geflochtene Lungenbraten

wird auf dieselbe Art bereitet, nur früher in 3 — 4 Theile der Länge nach geschnitten und wie ein Zopf geflochten.

180. Der gebeizte Lungenbraten

wird in einer Beize von Essig mit zerschnittener Zwiebel, Pfefferkörner, Ingwer und Thimian aufgekocht, und im Sude einige Tage unter öfterem Umwenden liegen gelassen, zuletzt entweder auf obige Art gedünstet, oder auch unter Begießen mit saurem Rahm am Spieße oder in der Rein gebraten. Mit Semmelbröseln angerichtet kann er statt des Rindfleischs aufgetragen werden. — Soll er als Braten dienen, so ist die Sauce extra zu geben.

Der Lungenbraten in Schnitzeln wird auf sehr verschiedene Art zubereitet, immer aber, wenn er zum Dünsten oder Braten hergerichtet ist, der Quere nach in zweimeßerrückendicke Stücke — manchmal auch etwas dünner oder dicker — geschnitten.

Diese Schnitzel werden z. B. auf folgende Art zugerichtet: Man schneidet einige Schalloten, grüne Zwiebeln, Schampions und grüner Petersilie zusammen, und passirt dieses mit Butter flüchtig an. Darin wälzt man die geschnittenen Fleischscheiben gut ein, salzt sie, bratet sie auf dem Roste bei einem Kohlenfeuer gäh im Saft, und richtet sie dann zierlich auf die Schüssel an. Ueber diese werden ein Paar Anrichtlöffel voll Schü und Glas-Saft (darein man

wieder Bertram, Pimpernelle, Schnittlauch und ein Büschel grüner Petersilie fein geschnitten wirft), zwar heiß, aber ohne zu kochen, gegossen, und das Ganze noch mit dem Saft von ein Paar Limonien gesäuert.

Auf andere Art werden diese Schnitzeln in gutem Provenzeröl einmarinirt, gepfeffert und gesalzen, auf dem Roste bei dem Kohlenfeuer gäh und recht im Saft abgebraten und in der größten Geschwindigkeit auf jedes Stück Lungenbraten, so lange er warm ist, ein nußgroßes Stück von einem aus rohen Kräutern als: fein geschnittenen Bertram, Petersilie, grünen Zwiebel, frisch verfertigter Kräuterbutter aufgestrichen. So gestaltet werden die Schnitzel in eine warme Kasserole übereinander gelegt, fest zusammengedrückt, daß sich der Butter gut auflöst, und gleich wieder, so geschwind wie möglich, auf eine heiße Schüssel angerichtet, und der eigene Saft vom Fleische und Butter darüber gegeben.

181. Gespickter Lungenbraten auf Reisunterlage

für 14 Personen.

Das Fleisch muß vor allem mürbe geklopft werden, hierauf wird es gespickt und mit Wurzelwerk, ganzen Pfefferkörnern, Vorbeerblättern, Kuttelkraut, ein wenig Essig und Salz in einen kupfernen oder irdenen Wandl gut und langsam gedünstet. Der Saft wird hierauf abgeseihen, der Braten aber kommt noch einmal in die Bratröhre.

182. Reisunterlage.

Ein halbes Pfund Reis wird in einer Suppe, nebst 4 Loth Butter, einer ganzen Zwiebel und Salz gedünstet, hierauf auf die Bratenschüssel gegeben, der Lungenbraten daraufgelegt, und der Saft übergossen. Man garnirt ihn dann mit Karfiol, Karotten, grünen Erbsen und Erdäpfeln, belegt den Braten, an jeder Seite noch mit einem Kalbsfricandeau und servirt in separaten Sauffieren zwei Saucen (etwa Champignon und Gurkensauce).

183. Hasche.

Ein gedünstetes Kalb- oder Hühnerfleisch wird ganz fein geschnitten, in Butter geröstet und mit einer guten Suppe und etwas Salz aufgegossen.

184. Kalbs-Fricandean.

Das Kalbsfricandean wird gut gespickt, mit Wurzelwerk gedünstet und mit seinem eigenen Saft glasirt. Dazu werden eine gute Schü oder Sauce, und auch zerschnittene Limonien herungereicht.

Bei dieser Art Lungenbratenschnitzeln kann man statt der Kräuterbutter auch Sardellenbutter geben. Den eingegangenen Saft gibt man mit Schü darunter, und säuert ihn mit Limonien.

Diese Schnitzeln werden auch mit dünnen Scheiben von Semmel und Speck, und etwas gesalzen und gepfeffert wieder zusammengelegt, gebunden, und auf Spießchen mit Papier und Speckblättchen umwickelt, unter Begießen mit Essig und Wasser gebraten. Ist das Ganze fest ausgebraten, nimmt man das Papier und die Speckblätter herab, bestreut es mit Semmelbröseln und geriebenem Parmesan-Käse und trachtet, diesen Lungenbraten bei vermehrter Zuschürung des Feuers in ein Paar Minuten eine Rinde oder Kruste und schöne Farbe zu geben. Von dem Spieße wird er auf die Schüssel angerichtet, und darunter noch ein wenig eingegangene Schü, nebst dem eigenen Saft gegeben. — Zugleich kann man auch eine Kapern-, Sardellen-, Zwiebel- oder auch saure Sauce mit Gurken dazu auftragen.

Noch auf andere Art werden die dünnen kleinen Schnitzeln mit einem umgekehrten Messer stark geklopft, jedes Stück in zerlassener Butter gut eingetaucht, und mit Limoniensaft gesäuert. Diese Stücke werden dann in eine kupferne flache Kasserole gelegt, gesalzen und auf gähem Feuer geröstet, daß das Fleisch in Saft bleibt, dann richtet man es zierlich an, und gibt eine Sauce darüber.

185. Den Lungenbraten in jeder Form

kann man auch mit Milchrahm begießen, und den vom Braten abgelassenen Saft darunter geben. Man kann dazu auch mancherlei Saucen verwenden. Oft wird er mit kleinen Zwiebeln und mit Erdäpfeln bereitet. Man schält nämlich mehrere kleine Zwiebeln, damit sie gleich werden, passirt sie in wenig zerlassenem Specke gelblich an, und läßt sie in der Bräse mit dem Lungenbraten weich fieden, nimmt

sie dann sammt dem Fleische heraus, glasirt sie wie dieses, und rangirt sie im Kranze um dasselbe auf der Schüssel herum.

Die Erdäpfel werden roh geschält, in 4 Theile geschnitten, und einige Stunden in frisches Wasser gelegt. Naht die Zeit zum Braten, werden sie herausgenommen, blätterweise geschnitten, in Kernfett, Speck oder Butter gäh gebraten, und um das Fleisch im Kranze gereiht.

Mit in Essig eingemachten, gleich ausgesuchten, dresfirten, fingerdicken Gurken, oder in Essig und Del angemachtem Gurkensalat, wenn es der Jahreszeit anpassend ist, oder mit geschabtem Kren und gezupften grüner Petersilie pflegt man ebenfalls dieses Fleisch rings herum zu garniren. Geriebener Kren wird besonders bei der Tafel herumgetragen.

186. Boenf à la Mode.

Dazu wird die Schale (das Scherzel), das ist der von der Keule rückwärts liegende Fleischtheil oder wohl auch der Lendbraten oder ein Schultertheil genommen. Man klopfe das Fleisch mürbe, salze es gut ein, besäe es mit etwas gestoßenem Pfeffer, mache mit dem Kochlöffelstiel Löcher in dasselbe, stecke in diese fingerlange, in Pfeffer und Salz gewälzte Stückchen Speck, Schinken und Mark, und lasse es 1 Stunde liegen. Dann belege man eine Kasserole mit 2 spanischen Zwiebeln, 3 gelben Rüben, einem Stück Sellerie, 2 Petersilienwurzeln, welches Alles blattweise geschnitten worden; Thimian, Basilikum, Citronenschalen, 12 Pfefferkörner, Ingwer und 16 getrockneten Pflaumen, lege das Fleisch darauf, und gieße $\frac{1}{2}$ Maß rothen Wein und 1 Seitel Essig darüber, verklebe den Deckel mit Teig oder Papierstreifen recht gut, und lasse es durch einige Stunden auf schwacher Glut dünsten. Dann nehme man den Deckel herab, lege das Fleisch in eine andere Kasserole, treibe die Brühe durch ein Sieb darüber, lasse es noch $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten, und gebe es dann zur Tafel.

Auf andere Art wird das Fleisch früher gebeizt, dann gespickt, in Speckblättchen eingewickelt gebraten, und dann erst gedünstet. Manche machen zur Brühe auch eine Einbrenn, oder verdünnen sie mit Schü und Essig.

Am einfachsten wird es auf folgende Art zubereitet:

Man legt ein mageres, geklopftes, gehörig gesalzenes, mit Nelken, Pfeffer u. dgl. gewürztes Stück Rindsfleisch mit Zwiebeln, gelben Rüben und einigen Vorbeerblättern in eine Kasserole, gibt guten Essig dazu, und läßt es mit einer Handvoll geriebener Brotrinde verkochen. Vor dem Auftragen wird die Sauce durchgetrieben und darüber gegeben.

187. Saftbraten mit Macaroni oder Boenf à la Mode

für 10 Personen.

Sechs bis acht Pfund Fleisch Rindsfleisch (der innere Theil des Schlegels, sogenanntes „Oberschal“) werden vor allem gut geklopft, dann mit einem Löffel voll (mit Pfeffer und Mustatruß gemischten) Salzes gut eingesalzen, die andere Hälfte des Salzes verwendet man zur Einsalzung des fingerlang und eben so breit geschnittenen Speckes und der ebenso geschnittenen Pökelzunge. Hierauf zerstückt man mit einem schmalen Küchenmesser beiläufig 4 Zoll tief und in 4 Reihen das Fleisch, bespickt es mit dem Speck und der Pökelzunge, und umwickelt es mit einer sehr dünnen Schnur.

Hierauf gibt man in eine Kasserole 2 kleingeschnittene gelbe Rüben, 2 Stück Petersilie, eine Zwiebel, ein Vorbeerblatt, etwas Kuttelkraut, mehrere Pfefferkörner und eine halbe Maß guten alten Weines, gibt den Rindsbraten darein, deckt ihn zu, und läßt ihn gut dünsten, doch sehe man darauf, daß der Saft sich nicht anbrennt. Ist beiläufig nach der ersten Stunde schon der Wein eingesotten, so gießt man immer eine Suppe nach, um eine Sauffiere voll zum Servieren des Bratens zu erhalten.

Nach der fünften Stunde aber legt man den Braten heraus, seihet den Saft durch ein Sieb, säuert ihn mit 2 Löffel voll Bertram-Essig, gibt Saft und Braten in dieselbe Kasserole wieder hinein, und stellt ihm zum Anrichten warm. Kurz vor dem Gebrauche wird der Saftbraten mit einem scharfen Messer tranchirt, (doch so genau wieder zusammengesetzt, daß man keinen Schnitt wahrnimmt,) und mit der Hälfte der Sauce übergossen, während die andere Hälfte in einer Sauffiere herumgereicht wird.

188. *Macaroni mit Käse.*

Diese werden ganz einfach in Salzwasser abgekocht, mit heißer Butter abgeschmalzen, mit Käse bestreut, und zu vier Theilen in Bouquettform um den Braten gelegt.

189. *Rindfleisch mit Glas.*

Man nimmt ein mageres Stück Rindfleisch von der Schale, siedet selbes gehörig weich, macht in einer Kasserole ein Stück Butter heiß, gibt einige Stück Zucker hinein, läßt ihn schön bräunlich werden, gibt dann das Rindfleisch hinein läßt es unzugedeckt auf jeder Seite braun werden, gibt dann ein wenig Glas oder braune Suppe daran, und läßt dieses einkochen. Vor dem Anrichten gibt man ein Paar Eßlöffel voll Himbeer- oder Weichselsaft daran, läßt es unter öfterem Umwenden ganz kurz einkochen, und sieht darauf, daß es auf beiden Seiten eine schöne Glas bekommt.

190. *Mostbraten.*

Dazu nimmt man einen Lungenbraten, wässert ihn gut aus, klopft ihn, und gibt ihn eingesalzen in eine mit Speckblättchen, gelben Rüben, Petersilwurzeln und Zwiebeln belegte Kasserole oder Rein. Darauf werden ein Paar Gewürznelken nebst einem Stückchen Ingwer dazu gegeben, und die Kasserole bis auf den dritten Theil mit Most, Essig und Wasser angefüllt, gut bedeckt und öfters umgekehrt, gedünstet, bis das Fleisch mürbe ist. Wenn der Saft nicht genug eingegangen ist, so lasse man das Wurzelwerk noch damit dünsten, bis es gelbbraun geworden, stäube dann ein Paar Kochlöffel voll Mehl daran, lasse es ebenfalls braun werden, und gieße es mit Most und guter Fleischbrühe auf, schlage es, wenn es wohl verkocht, durch einen Durchschlag, lege den Lungenbraten darein, und lasse ihn wohl damit aufkochen. — Der Saft muß goldgelb und so dick sein, daß er sich spinnt.

191. *Gulaschfleisch.*

Untermwachsenes Fleisch vom Rippenstück, oder auch vom Lungenbraten wird gut geklopft, in kleine Scheiben zerschnitten und dann mit $\frac{1}{4}$ W würflig geschnittenen Speck 1 Häup-

pel Zwiebel, 1 Eßlöffel voll in ein Fleckchen gebundenen Kümmel und einigen Eßlöffeln voll Essig in eine Rein oder Kasserole gegeben, mit Wasser vergossen, zugedeckt und weich gedünstet.

Man kann auch würfelig geschnittenen spanischen Zwiebel, Schalotten, Kuttelkraut, Vorbeerblättchen, selbst etwas mit Gewürznelken besteckten Knoblauch dazu geben.

Der Saft wird nach weggenommene Deckel kurz eingesotten, bis er sich recht verdickt und mit dem Fleische verbindet. — Schließlich streut man Paprika in Pulver und Salz in kleiner Gabe darunter, und richtet es recht heiß an. Kümmel, Kuttelkraut, Vorbeerblättchen, Knoblauch u.dgl. werden früher herausgenommen.

Manche geben zuletzt auch gekochte und geschnittene Erdäpfel dazu.

192. Gulaschfleisch für 10 Personen.

(In einem Privathause.)

Man nimmt 6 \mathcal{R} vorderes Fleisch (unterspißtes ist am besten) schneidet es würfelig, gibt es mit Kümmel, Kuttelkraut, etwas Majoran, Pfeffer, Zwiebel, Essig und Salz in ein Kasserol und läßt es daselbst mit Wasser (verdeckt) dünsten, bis es weich ist. — Man kann es auch mit Mehl einstäuben.

Für Gasthäuser wird das Gulaschfleisch auf dieselbe Art bereitet, nur wird ein weniger feines Fleisch und mehr Pfeffer dazu genommen.

193. Kalbs-Gulasch.

Für 20 Personen.

Man gibt 14 \mathcal{R} Bauch- und Halsfleisch gewürfelt geschnitten in ein Kasserol. Während dem darauffolgenden Dünstungsproceß setzt man Salz und Paprika dazu und stäubt dann das dünstende Fleisch mit Mehl. Auch kann man 3 Eßlöffel Mehl in einem Seitel Milch abgesprudelt (abgequirkt) darunter rühren.

Sechste Gattung. Gebratenes Rindfleisch.

Dazu gehören vorzüglich der Rostbraten, sowie die bereits erwähnten, vor dem Dünsten gebratenen Lungenbraten.

194. Rostbraten.

Das Fleisch von der letzten Rippe an, bis aufwärts unter die Schulter hin, heißt man Rostbraten.

Die Rippen werden ausgelöst, das Fleisch $\frac{1}{4}$ Finger dick über ihre Breite auf Schnitze geschnitten, mürbe geklopft, mit Salz und etwas Gewürz (Concassé) bestäubt, in zerlassenen Butter getunkt, auf den Rost gelegt, und auf starker Blut schnell abgebraten, in 2–3 Minuten umgewendet und ebenso gebraten.

Man röstet ferner eine länglich geschnittene, spanische Zwiebel gelblich in Speck, Butter oder Fett, den man darauf legt. Oder man läßt etwas Butter braun werden, darunter man ein Paar Anrichtlöffel voll versottenen Essig mengt, und gießt es über den Rostbraten. Zur Abwechslung gibt man auch statt allem diesen nur sehr heiß zerlassenen Sardellen-Butter darüber, auch fein geschnittenen Knoblauch, in Schmalz anpassirte Zwiebel u. dgl., drückt wohl auch etwas Limoniensaft darauf.

Ganz einfach wird der Rostbraten auf folgende Art bereitet:

Man nimmt die Rippenstücke, zwei auf 1 Pfd. gerechnet, klopft sie gut, spickt sie mit Knoblauch, salzt und pfeffert sie, bringt sie auf den Rost, und läßt sie auf beiden Seiten über starker Blut braten, betropft sie mit Butter, und gibt sie in ihrem eigenen Saft auf den Tisch.

Der Rostbraten muß immer in einer gewärmten Schüssel aufgetragen werden.

195. Gedünsteter Rostbraten.

Die geklopften und gesalzenen Rostbraten werden in eine Rein mit Blättchen Speck, Zwiebel, Wurzelwerk, ein wenig Ruttelkraut, 1 Lorbeerblatt und einigen ganzen Gewürznelken in einer Kasserole eingerichtet. Vorher müssen sie aber in Saft gäh und braun abgebraten werden.

Darauf kommt $\frac{1}{2}$ Seitel versottener Essig und 1 Seitel Rindsuppe, worin man sie gut dünsten und kurz eingehen läßt.

Man rührt weiter 3 Kochlöffel voll gebräuntes Mehl mit 1 Maß ordinärer Suppe fein ab, und mengt es ebenfalls

dazu, läßt Alles recht gut verkochen, legt die Kostbraten auf die Schüssel und gibt die Sauce durchgeseiht darüber. — Man kann nach Geschmack auch gedünstete ganze Erdäpfel und ein paar Anrichtlöffel voll Milchrahm dazuthun.

Mit Sauce werden die Kostbraten mit in Scheiben geschnittenen Goldmöhren, Petersilienwurzeln und Zwiebeln, ein wenig Thimian, Lorbeerblättern und Gewürznelken in eine Kasserole gegeben, nach Verhältniß Wasser und Essig dazu gegossen, gesalzen, zugedeckt und mürbe gedünstet. — Dann wird das Fett abgeschöpft, und nachdem die Kostbraten herausgelegt worden, die Brühe herabgeseiht, und die Wurzeln mit dem wieder dazu gegebenen Fette braun gedünstet.

Nun gibt man ein paar Kochlöffel voll Mehl darein, läßt es auch mit braun werden, gießt es dann mit der Brühe auf, treibt sie, nachdem sie recht gut verkocht, durch einen Durchschlag über die Kostbraten, und läßt diese noch ein wenig damit aufkochen. — Auch kann man zuletzt noch einige kleine, gekochte und geschälte Erdäpfel hineingeben. Soll eine Rahmsauce gemacht werden, so braucht man zur abgeseihten Brühe, nur so viel man benöthiget, sauern Rahm zu geben, und zu einer kurzen Sauce einzufieden.

196. Faschirter Kostbraten.

Man klopfe etwa 4 Stück Kostbraten gut ab, häute dann ein fünftes ab, hacke es mit 3 Sardellen, einem Löffel voll Kapern, Zitronenschale, etwas Zwiebel, Schalotten und grünem Petersilie klein zusammen, gebe ein Paar Eßlöffel voll Milchrahm und 1 Ei dazu, streiche sie auf die Kostbraten, lege dann letztere auf einander, und dünste sie in einer Kasserole, deren Boden mit Speck und in Streifen geschnittener Zwiebel belegt worden, mürbe. Dann nehme man die Kostbraten heraus, staube etwas Mehl in die Kasserole, bräune es, verdünne das Ganze mit Wein, und gebe diese Brühe über die Kostbraten.

Vierte Klasse. B u s p e i s e n.

1. Ordnung.

S a u c e n (S u n k e n).

Die zweckmäßige Bereitung der Saucen (Sunken) ist ein wichtiger Theil der Kochkunst. Sie erfordert viele Übung und Aufmerksamkeit, so wie auch einen sehr feinen Gaumen. Man hat warme und kalte Saucen.

In der Wesenheit sowohl, wie in der Zubereitung steht die warme Sauce der Suppe am nächsten; daher werden in den meisten Kochbüchern gleich nach den Suppen die Saucen oder Sunken angeführt. Da jedoch die warmen, so wie die kalten Saucen an bürgerlichen Tafeln vorzüglich nur zum Rindfleisch gegeben werden, so mögen sie auch hier unmittelbar nach demselben ihren Platz finden.

197. Weiße oder deutsche Sauce.

Zur gewöhnlichen weißen Einmachsauce wird blos Mehl in Butter oder Schmalz weiß geröstet, und diese Einbrenn mit Rindsuppe verdünnt.

Zur Fastensauce wird diese Einbrenn mit weißer Erbsensuppe verdünnt.

Eine delikate weiße Fastensauce ist folgende:

Man gebe in eine Klein oder Kasserole etwas Butter, geschnittene Möhren, Petersilie und Zwiebeln, thue Thymian, Lorbeeren, Basilikum dazu, und lasse es schmoren. Nun rühre man einen Löffel voll Mehl mit Wein ab, gieße es darauf, passire das Ganze durch, und servire die so erhaltene Sauce zu Fischen.

Die eigentliche deutsche Sauce wird auf folgende Art bereitet. Man schneidet einen Viertel Kalbfleisch und eben so viel Schneideschinken mit einigen Schampignons, etwas Zwiebel und Petersilienwurzel klein zusammen, passirt dies mit 1 Viertel Butter oder Abschöpfett in ein Reindl etwas an, gibt einige Löffel voll Mehl dazu, und läßt es auf einem Kohlenfeuer unter beständigem Umrühren anschwitzen, füllt es mit guter Rindsuppe nach Verhältniß der Menge des gegebenen Mehles auf, und rührt es wieder so lang-

bis es in Sud kommt. Indem es auf gelindem Feuer fort-siedet, muß es beständig abgeschäumt werden. Nun wird es noch durch ein grobes Sieb durchgeschlagen, und auf die Tafel gegeben, oder auch als Grundlage zu anderen Saucen benützt.

198. Braune allgemeine Sauce.

Zur einfachen braunen Sauce wird Mehl in Butter oder Schmalz braun geröstet, und die Einbrenn mit Rindsuppe oder mit einer braunen Suppe verdünnt aufgekocht.

Zur eigentlichen allgemeinen Sauce belegt man den Boden einer Rein oder Kasserole mit in dünne Scheiben geschnittenem guten Speck, mit blätterweise geschnittener Zwiebel darauf; schneidet dann $\frac{1}{4}$ Pfund Kalbfleisch in feine Schnitzeln, und bedeckt Speck und Zwiebel damit.

Man kann auch geschnittene Abfälle von Karbonaden oder Geflügel begeben; auf dieses gießt man etwas Wasser und läßt es aufdünsten, bis sich der Saft des Fleisches auf dem Boden hellbraun anlegt. Zu diesem Allen gibt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, und rührt es mit einigen Kochlöffeln voll Mehl ab. Nun mengt man noch $\frac{1}{4}$ Pfund gewürfelt geschnittene Schneideschinken, Schampions und einige Gewürznelken bei, läßt das Mehl noch ein wenig anlaufen, und füllt es mit Rindsuppe, oder besser mit Schü auf, rührt die Masse unter langsamen Sieden gut um, schöpft Fett und Schaum ab, und schlägt die Sauce durch ein Haarsieb, um sie nach Umständen zu benützen.

Eine gute einfache braune Sauce wird auf folgende Art bereitet. Man vergießt eine schöne braune Einbrenn mit Rindsuppe, gibt etwas Wein und Essig dazu, legt eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Thimian und ein Paar Gewürznelken darein, läßt es eine gute halbe Stunde aufkochen, seigt sie durch ein Haarsieb und gibt ein Paar Köffel voll sauern Rahm dazu.

Zur braunen Fastensauce wird statt der Rindsuppe eine klare braune Fastensuppe genommen*).

*) Für Fasttage dürfen die Saucen überhaupt nur mit Fastensuppen, Fischen u. dgl. versetzt werden, wobei auch vorzüglich Wurzelwerk, Zwiebel, Essig, Wein, Gewürz ihre häufige Anwendung finden.

199. Zwiebelsauce.

Man röste etliche klein geschnittene Zwiebeln in Fett mit Zucker, staube noch ein Paar Löffel voll Mehl hinein, rühre Alles wohl um, und gieße noch ein Paar Löffel voll guten Weinessig und anderthals Seitel Fleischsuppe dazu, lasse Alles so lange kochen, bis es etwas dick zu werden anfängt, und richte die Sauce durch ein Sieb an.

200. Schnittlauchsauce.

Man lasse in einem Reindl ein Stück Butter zerschleichen, gebe etwas Mehl hinein, dann zwei Löffel voll fein geschnittenen Schnittlauch, lasse es auf der Glut dünsten, gieße eine Rindsuppe, ein wenig Rahm und Weinessig dazu, Salz und noch etwas Schnittlauch, und richte die Sauce in eine Schale an.

201. Schalottensauce.

Zwei Eßlöffel voll geschnittener Schalotten läßt man in brauner Einbrenn etwas anlaufen, gießt dann Rindsuppe darüber, säuert das Ganze mit Essig, läßt es gut verkochen, und treibt die Sauce durch ein grobes Sieb.

202. Paradeisäpfelsauce.

Man schneidet 5—6 Paradeisäpfel nach der Breite auseinander, und presset den Saft mit den feinen Körnern leicht aus. Die so ausgepreßte fleischige Schale wird nebst 6 kleinen Schalotten und einem eigroßen Stückchen Butter langsam und sehr weich gedünstet, endlich mit 8 Löffel voll brauner Sauce genäßt, noch einige Minuten lang gekocht, und das Fett abgeschöpft. Endlich richtet man die Sauce durch ein feines Sieb an. Sie muß ganz klar aussehen. Die Paradeisäpfel können auch gleich mit etwas Zwiebel, Schalotten und einem Lorbeerblatt weich gekocht, durch ein Sieb gedrückt, in braune Einbrenn gegeben, mit Zucker versüßt, und zur Sauce eingesotten werden.

203. Sauerampfer-Sauce.

Man lasse ein Stück Butter in einer Reindl oder Kaffe-rolle zergehen, gebe ein Paar Handvoll reine klein geschnittene

Sauerampfer dazu, und lasse sie schmoren, staube nach einiger Zeit einen Löffel voll Mehl daran, und lasse sie abermals schmoren, gebe dann so viel Rindsuppe darauf, daß es die gehörige Dicke einer Sauce bekommt; zuletzt noch 3 Eßlöffel voll sauern Rahm, und lasse Alles ein wenig aufkochen. Es kann auch noch das Gelbe von 2 Eiern mit dem in feine Streifen geschnittene Eiweiß vor dem letzten Aufkochen dazu gegeben werden.

204. Limonic-Sauce.

Es wird eine gelbliche Einbrenn gemacht, etwas klein geschnittener Zwiebel hineingegeben; wenn dieser etwas ange-laufen ist, gibt man so viel Brühe darauf, daß es die rechte Dicke bekommt, schneidet dann von einer halben Limonie die Schalen länglich, gibt den Saft dazu, läßt sie gut versieden, und gibt zuletzt zwei Löffel voll Milchrahm hinein.

205. Himbeersauce.

Man drücke 1 Seitel Himbeeren durch ein reines Tuch, koche den Saft mit $\frac{1}{2}$ Seitel Wein nebst Zucker und Zimmt auf, rühre sodann drei Löffel voll Weizen- oder auch Kartoffelmehl in kaltem Wasser klar gequirlt hinzu, und lasse es aufkochen.

206. Grüne Sauce zu Fischen.

Man hacke eine Citrone, eine Hand voll Spinat und 1 Viertel Kapern recht fein zusammen, dann lasse man Butter recht heiß werden, röste darin 3 Eßlöffel voll fein geriebene Semmelbröseln ein wenig, gebe das Gehack und etwas gestoßene Muskatblüthe darein, gieße es mit Petersilienwasser auf, salze es und lasse es aufkochen. Was kann diese Sauce auch zum Gebratenen geben, nur muß sie dann mit Fleischsuppe aufgegossen werden.

207. Kapernsauce.

Man lasse in einer braunen Einbrenn etwas fein geschnittene Zwiebel und Zitronenschalen anlaufen, koche es mit guter Fleischbrühe und einem Löffel voll Essig auf, gebe endlich 4 Eßlöffel voll etwas gehackter Kapern hinein, und lasse das Ganze gut versieden.

208. Ribiselsauce zum Hirschfleisch oder Schwarzwildpret.

Man lasse 1 Seitel Ofnerwein mit $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser heiß werden, schmelze ein Stück Butter in eine Wein gebe 4 Eßlöffel voll fein geriebene Semmelbröseln hinein, lasse selbe ein wenig rösten, schütte den Wein dazu, lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde gut sieden, gebe 2—3 Löffel voll Ribisel dazu, ein wenig Zucker, 3 oder 4 Gewürznelken und richte die Sauce zum Wildpret an.

209. Hetschapetschsauce.

Diese wird eben so, wie die Ribiselsauce bereitet. Bei beiden kann man statt Semmelbröseln auch Mehl nehmen. Die Hetschapetsch (Hagebutten) müssen gut gereinigt, weich gekocht, und durch einen Durchschlag getrieben werden. Diese Sauce gehört ebenfalls zum Wildpret.

210. Gurkensauce.

Man rühre eine braune Einbrenn mit Rindsuppe klar ab, gebe einige abgeschälte und in Scheiben geschnittene Gurken, wie auch eine fein geschnittene Zwiebel hinzu, und lasse dieses Alles zusammen kochen.

Vor dem Anrichten kann noch etwas Senf dazu gemischt werden.

211. Kittensauce.

Man koche, schäle und reibe 2 reife Kitten, rühre dann $\frac{1}{2}$ Seitel sauern Rahm mit $\frac{1}{2}$ Löffel voll Mehl gut ab, gebe einen Schöpflöffel voll Rindsuppe darauf, und lasse dies so $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; nach dieser Zeit gebe man die geriebenen Kitten dazu, und zuckere die Sauce, daß sie gehörig süß wird.

212. Erdäpfelsauce.

Zu einer semmelbraunen Einbrenn gebe man Zwiebel, Thimian, etwas Lorbeerblätter, und gieße es mit Fleischbrühe und einem Löffel voll guten Weinessig auf, schlage es durch ein Haarsieb, gebe dann ganz kleine gesottene und geschälte Erdäpfel hinein, und lasse es noch einmal aufkochen. Statt der kleinen Erdäpfel kann man auch größere klein schneiden.

213. Mehlkren.

Man rühre einige Löffel voll Mehl mit Obers in einem kleinem irdenen Topfe ab, gebe geriebenen Kren und ein wenig Semmelbröseln dazu, schütte eine siedende Rindsuppe daran, und lasse es aufkochen; gebe dann ein Stück Butter und noch ein wenig Milchrahm dazu, lasse die Sauce noch etwas beim Feuer stehen, und richte sie an.

214. Semmelkren.

$\frac{1}{2}$ Semmel wird blattweise in $\frac{1}{2}$ Seidel Rindsuppe geschnitten, gut aufgekocht und fein abgesprudelt. Dann gibt man 1 Eßlöffel voll Rahm und $\frac{1}{2}$ Löffel voll fein geriebenen Kren darunter, und läßt Alles nochmals aufkochen.

215. Mandelkren.

Einen Löffel voll Mehl rühre man mit einem Seitel Milch auf dem Feuer so lange, bis sie kocht, dann gebe man $\frac{1}{2}$ Viertelpfund abgezogene und fein gestoßene Mandeln nebst etwas Zucker darein. Vor dem Anrichten verrühre man damit noch einen Löffel voll fein geriebenen Kren.

216. Rahmkren.

Man rühre $\frac{1}{2}$ Kochlöffel voll Mehl, nachdem es mit Butter oder Abschöpfett etwas angelauten, mit einem Seidel Rindsuppe, ab, womit auch Alles gut versotten werden muß. Darauf gieße man 1 Seitel Milchrahm, und lasse es, bis es die gehörige Dicke erreicht hat, einkochen. Zum Schlusse wirft man geriebenen Kren und das übliche Salz hinein. Nebst dem Kren können auch fein geschnittene gut anpassirte Sauerampfen dazu genommen werden.

217. Knoblauchkren.

Eine blattweise geschnittene Semmel wird mit 1 Paar Gliedchen Knoblauch in fetter Fleischbrühe so lange gekocht, bis sich dieselbe recht fein absprudeln läßt; dann werden noch 3 Eßlöffel voll fein geriebener Kren hineingerührt.

218. Möhrensauce.

Man schabe und reibe einige gesottene Goldmöhren, lasse sie mit etwas Schmalz in einer Reine heiß werden, gebe

einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker daran, und lasse ihn braun werden, thue die Möhren dazu, lege ein Stück Butter darein, und lasse sie dünsten, staube 1 oder 2 Löffel voll Mehl daran, schütte eine Rindsuppe darüber, dann ein wenig gestoßenes Gewürz, und gebe sie zum Rindfleisch.

219. Senffauce zu Karbonaden.

Man schneide eine große Zwiebel sehr fein, lasse ein Stück Butter oder Schmalz in einer Reine heiß werden, röste einen Löffel voll Mehl ganz weißgelb darin, gebe die geschnittene Zwiebel dazu, und lasse sie noch ein wenig mitrösten, gieße 1 Seidel siedende Fleischsuppe daran, gebe Essig nach Belieben, Limonienschalen, 1 Lorbeerblatt und eine kleine Messerspitze voll Pfeffer dazu, und lasse es mit diesem eine gute Viertelstunde kochen; gebe dann einige Löffel voll Senf daran, koche Alles noch ein wenig auf, nehme das Lorbeerblatt und die Limonieschale heraus, und richte die Sauce an.

220. Sardellensauce.

Man reinige 4 gut ausgewaschene Sardellen von Gräten und Schuppen, schneide sie in ganz kleine Würfel, vermische sie mit etwas Zwiebel, grüner Petersilie und Zitronenschalen, Alles klein geschnitten. Dann röste man 2 Löffel voll Butter, 2 Löffel voll Mehl bis zum Braunwerden ab, gebe das Gehackte hinein, lasse es mit demselben einen Augenblick dünsten, gebe noch einen Schöpflöffel voll guter Fleischbrühe darauf, verrühre es gut und lasse es noch einen Sud machen.

221. Schampionsauce.

Man schäle 6—8 Schampions, schneide sie blattweise, und röste sie sodann mit etwas klein gehackter grüner Petersilie in Butter, staube etwas Mehl darauf, gebe auch einen Eßlöffel voll gute Brühe und zuletzt noch etwas sauern Rahm, und so viel nöthige Rindsuppe dazu, und lasse das Ganze noch einen Sud machen. Die Schampions können auch mit kleinen Essiggurken zusammengehackt und in brauner Einbrenn mit Rindsuppe und etwas Essig aufgedünstet werden.

Statt der Schampions können auch Pilze und Täublinge zu dieser Sauce verwendet werden.

222. Morchelsauce.

Die gereinigten Morcheln (Maurachen) werden sehr fein gehackt, mit gebräunten Mehl, Citronenscheiben und Schalen gemengt, und in Rindsuppe zu Sauce versotten.

223. Müschersauce.

Von 3 rein gewaschenen und geschuppten Sardellen löse man die Gräten ab, schneide das Fleisch fein zusammen mit etwas grüner Petersilie, Zwiebel und Citronenschalen, und gebe Alles in eine gelbe Einbrenn, röste es etwas, gieße es mit Suppe und Wein auf, gebe zuletzt die mit Wein gut ausgewaschenen Muscheln darein, und lasse das Ganze gut auffiedeln.

224. Häringsauce zu Fischen.

Ein gut ausgewässerter, gereinigter und von Gräten befreiter Häring wird in Stücke geschnitten, einige Stunden in Wein und Essig gelegt, dann klein gehackt und unter stetem Rühren in heißem Butter geröstet. Nun gibt man Wein, Muskatblüth, Zucker, ganze Kapern und Citronenschalen dazu, läßt Alles gut auffiedeln, und gibt die Sauce zu abgefottenen oder gebackenen Fischen.

225. Rahmsauce zum Wildbraten.

Man rühre einen Löffel voll Mehl mit 1 Seitel saurem Rahm ab, überstreiche oder begieße den Braten einige Male damit, gebe das Uebrige zur Bratensauce, und lasse es mit einigen Limonienscheiben und gestoßenen Gewürznelken noch ein wenig kochen.

Ist die Sauce zu dünn, so kann noch 1 Löffel voll geröstetes Mehl hineingemischt werden. Sie wird, nachdem man etwas Kapern darein gethan, über das Wildpret angerichtet.

226. Buttersauce.

Man lasse 1 Löffel voll Mehl in $\frac{1}{2}$ Vierting Butter etwas anlaufen, ohne daß es gelb wird, gieße es dann mit Fleischbrühe auf, und gebe 4 Löffel voll Milchrahm darein. Wenn sie gut verkocht, wird sie vor dem Anrichten mit einigen Eidottern abgesprudelt.

Soll die Sauce zum Spargel gehören, so wird sie mit dem Spargelwasser aufgegossen.

Zweite Gattung. Kalte Saucen.

227. Eidotterauce.

Man rühre etwa 6 hartgesottene Eidotter mit Weinessig fein ab, gebe das Weiße der Eier fein gehackt mit etwas Salz und Zucker, nebst fein geschnittenem Schnittlauch dazu, und mische alles gut durcheinander.

228. Grüne Sauce.

Man nehme das ausgelöste und gereinigte Fleisch von 3 Sardellen, drei hart gesottene Eidotter und ein Stück in Wasser geweichte Semmelschmollen, stoße diese drei Stücke fein zusammen, gebe sie in eine Schale, gieße Vertrameffig und Provenceröl dazu, nehme dann eine Handvoll Sauerampfer und etwas Spinat, ein wenig Vertram und Basilikum, stoße dieses klein zusammen, drücke den Saft durch ein Tuch in die Sauce, und salze und zuckere sie so viel nöthig ist.

229. Hüringsauce anderer Art.

Das ausgelöste, gereinigte Fleisch und die Milch eines Hürings stoße man zusammen mit 2 hartgesottenen Eidottern, einem geschabten Maschanzgerapfel, ein paar Schalotten oder einer andern kleinen Zwiebel, treibe alles durch ein Haarsieb, gebe etwas Pfeffer dazu, mache es mit gutem Del und Essig gehörig dünn, und servire die Sauce zu einem kalten Braten.

230. Sardellensauce.

Man verrühre 3 hartgesottene Eidotter mit einem Löffel voll Essig recht fein, gebe 4—6 gut ausgewaschene, von Gräten und Schuppen gereinigte und fein zusammengedackte Sardellen und so viel Essig und Wasser, daß es die gehörige Dicke behält, dazu, und zuletzt auch das Weiße von den Eiern fein gehackt darunter.

231. Senfsauce.

Es werden 6 Stück Sardellen mit 4 hart gesottenen

Eidottern zusammengestoßen und durchpassirt, dann 1 Büschchen Schnittlauch oder grüner Zwiebel, 1 Büschchen feiner Petersilie zusammengeschnitten und darunter geworfen, das Ganze mit einem Löffel voll Senf, eben so viel Essig und Del fein abgerührt, und am Ende mit grobgestoßenem Pfeffer und ein wenig Salz bestreut.

232. Essigkren.

Fein geriebener Kren wird mit Essig, etwas Salz und Zucker angemacht, und oben ein wenig feines Del darauf gegeben.

Will man den geriebenen Kren minder scharf machen, so darf man ihn nur mit etwas kochender Suppe abrühren.

233. Semmelkren.

Zwei Löffel voll geriebenen Kren und eben so viel Semmelbröseln werden mit einigen Löffeln voll kochender Suppe begossen, und eine Weile stehen gelassen, dann guter Essig gegeben, wohl gezuckert, und zuletzt wird oben etwas feines Del darauf gegossen.

234. Erdäpfelkren.

Gesottene und fein geriebene Erdäpfel werden mit Del abgerührt, mit halb Essig halb Wasser begossen, dann mit etwas sehr fein geschnittener Zwiebel und grüner Petersilie gemischt, und zuletzt, so viel nöthig, gesalzen und gezuckert.

235. Mandelkren.

Ein Viertel Mandeln geschält und fein gestoßen wird mit 3 harten Eidottern zusammengemührt, mit Essig und Del angemacht und gezuckert. Gewöhnlich wird auch ein klein wenig geriebener Kren dazu gemischt.

236. Apfelkren.

Einige schöne Tafeläpfel, geschält und gerieben, werden mit einer Handvoll geriebenen Kren gemischt, mit Essig angemacht und stark gezuckert.

237. Gurkensauce.

Einige geschälte und von Kernen gereinigte Gurken werden blätterweise geschnitten, und gut eingesalzen. In der

Zwischenzeit hat man die Dotter von 4 harten Eiern mit 1 Löffel voll guten Del, und mit 1 auch 2 Löffel voll gutem Essig abgerührt. Hierauf werden die Gurken ausgedrückt und mit fein geschnittenen Schnittlauch bestreut dazugemischt. Diese Sauce muß auch ein wenig gepfeffert werden.

2. Ordnung.

Gemüse.

Erste Gattung. Kopfkraut. (Weißkohl).

Der Weißkohl, gewöhnlich Häupelkraut genannt, ist das allgemeinste und beliebteste Grüngemüse. Er wird entweder frisch (süß), oder zur längeren Aufbewahrung gesäuert (Sauerkraut) verwendet.

238. Süßes Kraut.

Von den frischen gereinigten Häupeln wird der Stängel herausgestochen, das Kraut fein, wie Nudeln, geschnitten und gewaschen. Will man es ganz einfach zubereiten, so wird es gesalzen mit etwas geschnittenem Kümmel gemischt, in einen Hafen gedrückt, mit Wasser begossen, und unter öfterem Umrühren und Nachgießen von Rindsuppe weich gekocht, dann bloß eingebrennt und gut verrührt.

Zum Dünsten desselben, lasse man Abschöpf fett oder Schmalz zerfließen, und gestoßenen Zucker darin schön braun werden, bringe das Kraut hinein, und dünste es, staube 2 Löffel voll Mehl daran, lasse es noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe darunter, daß es aber nicht zu dünn wird, lasse es noch eine Weile fortkochen, richte es an, gebe geräucherte Schinken, ganze oder in Schnitzen aufgeschnittene geräucherte Zunge, auch Bratwürstlein, oder nach Belieben eine ähnliche Auflage darauf.

239. Frisches gesäuertes Kraut.

Dieses wird ganz auf dieselbe Art bereitet, wie das süße Kraut, nur gibt man noch etwas guten Essig dazu.

240. Rothes gesäuertes Kraut.

Die rothen Krauthäupel werden so wie die weißen vor-

bereitet, dann roh in $\frac{1}{2}$ Pfund zerlassenen Speck, von dem die Grummeln zu beseitigen sind, mit einer fein geschnittenen spanischen Zwiebel, und 1 Anrichtlöffel voll versottenem Essig gedünstet. Dazu gibt man einen Anrichtlöffel voll gestoßenen Zucker, und $\frac{1}{2}$ Maß versottenen rothen Wein mit eben so viel guter Schü oder Rindsuppe, läßt es kurz und gäh einsieden, und rührt es mit 1 Anrichtlöffel voll brauner Sauce ab.

Zuletzt kann man noch ein halbgebratenes Rebhendl, oder ein ähnliches Geflügel damit aufdünsten.

241. Gekochtes Sauerkraut.*)

Die nöthige Menge Sauerkraut wird, wenn es alt und sehr sauer ist, einigemal mit frischem Wasser ausgewaschen, dann mit wenig Wasser in einem irdenen Hafen kurz übersotten, und das Wasser wieder gut abgeseiht. Unterdessen schneidet man ein Stück Speck, im Verhältniß der Menge des Krautes, fein gewürfelt, zerläßt ihn, und passirt eine fein geschnittene spanische Zwiebel darin.

Man läßt ferner einen starken Kochlöffel voll Mehl darin gelblich anlaufen, und gibt das gesottene trocken abgeseichte Kraut gesalzen dazu, rührt es mit einer fetten Rindsuppe ab, füllt es damit auf, und läßt es kurz einkochen.

Man pflegt dieses Kraut entweder bloß zum Rindfleisch zu geben, oder mit Brat-, Leber-, oder Blutwürsten, mit gesottenem Schweinefleisch mit gesottenen Pöckel- oder geräucher-ten Rindszungen, mit gebackener Kalbsleber oder schweiner-ten gebratenen Karbonaden zu belegen. Auch wird manchmal ein gebratener Kapaun damit aufgedünstet, und entweder ganz oder zerlegt darauf gegeben.

*) Zum Einsäuern werden die Krauthäupel gereinigt, nach aus-
gestochenen Stängeln mit einem Krauthobel (Scharbe) fein ge-
schnitten, und in einem hölzernen Behältniß mit Salz und
Kümmel, einen Paar Händen voll düren Erbsen, immer lage-
weise dazwischen gestreut, mit hölzernen Stampfen fest zusammen
gestoßen oder eingetreten. So gestaltet bedeckt man es mit einem
hölzernen gut passenden Dedel, gibt dazwischen noch ein leinenes
Tuch, und beschwert es mit Steinen. Wenn es nicht so viel
Saft gibt, daß er darüber steht, hilft man mit Salzwasser nach.
Es muß an einem kühlen Orte stehen, und besonders im Som-
mer oft gereinigt werden.

242. Gedünstetes Sauerkraut.

Man belege einelein oder Rasserolle mit geschnittenem Speck und Zwiebel, oder auch Abschöpf fett oder Schmalz, lasse es zerfließen, und gestoßenen Zucker darin schön braun werden, bringe das Kraut hinein, und dünste es, staube 2 Löffel voll Mehl daran, lasse es noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe darunter, daß es aber nicht zu dünn wird, lasse es noch eine Weile fortkochen, richte es an, gebe geräucherte Schinken, ganz oder in Schnitzen aufgeschnittene geräucherte Zunge oder Bratwürsteln nach Belieben darauf.

243. Fastenkraut.

Sowohl das süße als das saure Kraut wird an Fasttagen, so wie alle Zuspeisen mit Butter oder Rindschmalz eingebrennt oder gedünstet, und mit Fastensuppe vergossen. Zu Belegung dienen gebackene Fische, Semmelspalten, Fisch-Karbonaden, gebackene Frösche, mit Semmelbröseln panirt, auch gebratene Fisch-Fasche und Würste von Fischen, Schnecken, Häringe u. dgl.

Das Sauerkraut mischt man auch gern mit übersottenen Fischrogen, oder belegt es mit gebackenem Roggen, gibt auch zuletzt manchemahl sauern Rahm dazu.

244. Warmer Krautsalat.

Man richtet fein geschnittenes frisches Kraut vor, läßt dann Butter oder fein würflich geschnittenen Speck heiß werden, gibt das Kraut darein, und kehrt es so lange über dem Feuer um, bis es durch und durch heiß ist; dann giebt man gestoßenen Pfeffer, Salz und etwas Essig darein, wendet es über dem Feuer noch ein paar Mal um, und trägt es warm auf.

Zweite Gattung. Gemeiner Kohl.

245. Gekochter Kohl.

Dieser wird ganz so, wie das süße Kraut behandelt, nur verlangt er immer etwas Pfeffer, und wird nur grob geschnitten. Am besten siedet man ihn mit wenigem Wasser in einem Topfe kurz ab, und seihet das Wasser wieder weg, daß er ganz trocken wird. Nebstbei passirt man eine halbe

feine geschnittene spanische Zwiebel in $\frac{1}{4}$ Pfd. zerlassenem Speck oder Fett, gibt einen Kochlöffel voll Mehl dazu, läßt es gelblich anlaufen und verschäumen. Um die gehörige Dicke der Sauce zu erhalten gibt man so viel Rindsuppe darauf, als dazu nöthig ist, womit man es fein abrührt, und nun den trockenen Kohl dazu mengt. Damit läßt man ihn auf den Kohlenfeuer langsam einkochen, salzt und würzt ihn mit einer Messerspitze voll Pfeffer oder Sepis. Auch kann, nach Geschmack, sehr wenig in Salz zerdrückter Knoblauch darunter gemischt werden.

246. Gedünsteter Kohl.

Der von den groben Blättern und dem Strunge befreite Kohl wird in 4—6 Theile geschnitten, und im leichtesten Salzwasser abgekocht. Dann wird Butter oder Fett heiß gemacht, der abgeseigte Kohl darein gegeben und weich gedünstet. Man gibt ihn dann entweder gleich zur Tafel oder stäubt ein paar Löffel voll Mehl daran, läßt es anlaufen, gießt ihn mit guter Fleischbrühe auf, jedoch nicht zu dünn, gibt etwas Pfeffer daran, und läßt ihn gehörig verkochen.

247. Blauer Kohl mit Kastanien (Kösten).

Die von den Stängeln gezupften und gewaschenen Blätter werden in Wasser weich gekocht, dann gut ausgedrückt und fein gehackt. Nun wird Mehl in Butter gelbbraun geröstet, etwas fein geschnittene Zwiebel oder Knoblauch und der Kohl darein gegeben, mit fetter Fleischbrühe verdünnt und wohl aufgekocht. Etwas vor dem Anrichten werden gebratene und ausgelöste Kastanien darunter gemischt und ein wenig mitgekocht.

Das Pfeffern ist nicht zu vergessen.

Statt der Kastanien kann man auch kleine, gesottene, geschälte und etwas in Schmalz oder Butter geröstete Erdäpfel dazu geben. — Man pflegt diesen Kohl auch mit Kaffee zu machen.

Zum Belege sind Bratwürste am schicklichsten.

248. Kohl mit Rahm.

Der gereinigte Kohl wird gut abgeseigt und auf einem Brette fein gehackt. Dann röstet man in einer Klein etwas

Mehl mit Butter, rührt es mit saurem Rahm zu einer Sauce, gibt den Kohl mit etwas Muskatblüth hinein und läßt Alles gut aufkochen.

Dritte Gattung. Sprossen- und Blumenkohl.

249. Sprossen-kohl.

Die von den größern Blättern gereinigten zarten Sprossen werden gewaschen, in Salzwasser gekocht und abgeseiht, dann entweder mit Butter überdünstet, oder etwas Mehl in Butter gestäubt mit Fleischbrühe aufgegossen und gut verkocht. Sie müssen gäh übersotten werden, damit sie grün bleiben.

Auf andere Art passirt man die Sprossen (wenn sie übersotten sind) mit heißem Butter an, überschwinget, pfeffert, salzt sie ein wenig, und richtet sie, wenn aller Saft verdampft ist, ohne Sauce, nur abgeschmalzen, ganz trocken an.

Sie werden schließlich mit verschiedenen Coteletten, Würsten, grillirten Fischen, allerlei Filets, geräuchertem Fleische, auch mit gebratenen Kastanien und gerösteten kleinen Erdäpfeln belegt.

250. Kohlbroccoli.

Man fiede die rein geputzten Broccerln in Salzwasser weich, schrecke sie mit kaltem Wasser ab, gebe sie mit Butter oder mit einem andern Fett in eine Rein, lasse sie gut dünsten, staube dazwischen etwas Mehl daran, gebe die nöthige Rindsuppe nebst Salz und Pfeffer dazu, und das Gericht ist fertig.

251. Abgeschmalzter Blumenkohl (Karviol).

Die von den Blättern gereinigten und am Stängel geschälten Rosen werden in Salzwasser langsam weichgekocht, zierlich angerichtet, mit Semmelbröfeln bestreut, und mit heißem Butter oder Schmalz begossen.

Beim Anrichten muß gesehen werden, daß die Rosen ganz bleiben; diese werden in der Mitte der Schüssel zu einer großen Rose, zusammen, und die blätterweis geschnittenen Stängel in einem Kranze herumgelegt.

252. Blumenkohl mit Buttersauce.

Derselbe wird auf die eben erwähnte Art gekocht und angerichtet. Dann läßt man etwas Mehl in Butter anlaufen welches mit Spargelwasser aufgegossen, ein paar Löffel voll Rahm darein gegeben und wohl verkocht wird.

Diese Sauce kann auch, bevor man sie über den Karviol gießt, mit ein paar Eidottern legirt werden.

253. Gebackener Blumenkohl.

Man begießt den gekochten und zierlich angerichteten Karviol mit saurem Rahm, welcher mit einigen Eidottern abgesprudelt sein muß, nachdem er vorher mit einem aus $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen verfertigten und zerlassenen Butter überzogen worden ist; bestreut das Ganze mit geriebenen Semmelbröseln, und backt es im Backofen. Die Schüssel in der sich die Speise befindet, wird dabei auf ein mit Asche bedecktes Blech gestellt. Dieses Geschirr muß früher mit Butter bestrichen sein. Auch die Broccoli kann man auf die nämliche Art bereiten.

254. Blumenkohl mit Käse.

Der Karviol wird gekocht und zierlich angerichtet; dann wird etwas Mehl in Butter anlaufen gelassen, mit guter Fleischbrühe aufgegossen, so daß es eine recht dicke Sauce bildet. Diese wird nun in eine Porzellan-Kasserole oder tiefe Schüssel über den Karviol gegeben, daß derselbe fast davon bedeckt ist, und oben fingerdick mit fein geriebenem Käse bestreut.

Das Gericht wird sodann in einem etwas überhitzten Ofen gelbbraun gebacken und gleich aufgetragen.

255. Blumenkohl mit Parmesan.

So viele Blumenkohlrösen, als man eben benöthigt, läßt man nach Entfernung der Blätter und sorgfältiger Reinigung in Salzwasser weich kochen und läßt eine weiße Einbrenne mit Butter und Karviolsudwasser auf. Den Karviol legt man auf eine Schüssel begießt ihn mit der beschriebenen Buttersauce und bestreut ihn mit geriebenem Parmesan-Käse. Außerdem kann er des geschmackvollen Aussehens wegen mit grünen Erbsen und Butterteig (sogenannten Fleurons) garnirt werden.

Vierte Gattung. Spargel.

256. Abgeschmalzter Spargel.

Der rein gepuzte und abgeschälte (abgeschabte) Spargel wird mit einem Bindfaden zusammengebunden und in Salzwasser weich gesotten. Man darf ihn während des Sudes nicht zudecken, und ihn auch nicht eher als im höchsten Sude ins Wasser geben, auch dann nur an der Seite des Feuers langsam fortkochen lassen. Nun legt man ihn zum Abtrocknen auf eine Serviette, und richtet ihn zierlich mit den größeren Stämmen in die Höhe auf eine Schüssel an. Dann bestreut man ihn mit feinen Semmelbröseln, und überbrennt ihn mit heißem Butter oder Schmalz.

Der Spargel kann eben so, wie der Blumenkohl, in Buttersauce gebacken und mit Käse gegeben werden.

257. Spargelerbsen.

Der lange, dünne Schneidespargel (oder auch anderer Spargel) wird so tief und so weit er sich leicht brechen läßt, abgebrochen, die kleineren Seitenschuppen abgenommen, bis an die Köpfe nach beliebiger Länge in Stückchen geschnitten, in Salzwasser weich gesotten, wieder abgeseiht, und mit frischem Wasser abgekühlt. Dann wird er in erbsengroße Stückchen geschnitten und mit Butter weich gedünstet. Nun stäubt man entweder etwas Mehl daran, und verdünnt ihn mit Schü oder sonstiger guter Fleischbrühe oder macht gute Buttersauce darüber.

Man belegt sie, wie die grünen Erbsen, mit in Schmalz gebadener Semmel, bräsierten Hahnenkämmen, glasierten Schnitzeln u. dgl.

Hopfensprossen können auf dieselbe Art zubereitet werden.

258. Grüne Erbsen.

Die grünen Erbsen werden in Salzwasser abgekocht, etwas gestäubt, dann in Butter gedünstet, mit guter Suppe aufgegossen und je nach Geschmack, mehr oder weniger Zucker dazu gegeben.

Fünfte Gattung. Artischofen.

Diese werden in siedendem Wasser gäh aber nur wenig

abblanshirt, dann mit einem kleinen Löffel von den inneren feinen gelben Blättern, allem Barte und anderem Rauhen vorsichtig befreit, mit kaltem Wasser abgespült, wenig gesalzen, in Rindsuppe mit Butter und Limoniensaft weich gesotten, umgestürzt, abgeseiht, und auf einer Schüssel aufgestellt, verschiedenartig behandelt.

So vorgerichtet werden die Artischoken gewöhnlich entweder trocken nebst einer Sauce aufgetragen, oder braune Sauce=Aspik oder Glasssaft, auch Buttersauce u. dgl. darunter gegeben.

259. Artischoken mit grünen Erbsen.

Es werden feine grüne Erbsen mit Butter und etwas fein gehackter grüner Petersilie weich gedünstet, dann mit etwas Mehl bestäubt, mit guter Fleischbrühe verdünnt, und die auf obige Art vorgerichteten Artischoken darin aufgekocht.

260. Gefüllte Artischoken.

Die auf erwähnte Art vorbereiteten Artischoken werden mit Kalbsfisch gefüllt, dann mit Buttersauce aufgekocht.

Auf andere Weise treibt man Butter ab, schneidet geweihte Semmel mit Krebschweifeln und dem ausgelösten Kern der Artischoken zusammen, rührt Alles mit dem Butter ab, schlägt ein Ei daran, gibt Gewürz und Salz dazu, füllt damit die Artischoken, und legt ein Blatt darauf, um sie in der Buttersauce aufzufieden.

Sechste Gattung. Kohlrüben (Kohlrabi).

261. Kohlrüben sammt dem Kraut.

Die feinen Blätter werden abgestreift, gewaschen und besonders im Wasser gekocht, die Knollen geschält, auf einem Scharbeisen dünn blattweise geschabt und geschnitten, dann mit etwas gesalzenem Wasser ebenfalls weich gekocht. Nun mache man Butter oder reines Fett heiß, gebe Mehl darein und lasse es lichtgelb werden, gebe die Kohlrüben, die ausgedrückten und ein paar Mal abgeschnittenen grünen Blätter nebst etwas Majoran darein, gieße so viele Fleischbrühe dazu,

als es die gehörige Dicke erfordert, und siede das Ganze nochmals auf. Man kann auch beide Theile extra einbrennen, beim Anrichten das Grüne in die Mitte geben und dasselbe mit den Rüben herum garniren.

262. Gedünstete Kohlrüben.

Die Rüben, welche nicht holzig sein dürfen, werden ziemlich dick nudelartig geschnitten, mit Butter oder Schmalz in eine Reih gegeben, unter öfterem Umkehren gelbbraun gedünstet, Mehl und etwas Zucker daran gestäubt; mit Rindsuppe aufgegossen und fertig gedünstet.

263. Gefüllte Kohlrüben.

Man höhle die geschälten Rüben etwas aus, siede von dem Ausgehöhlten ein wenig in Salzwasser ab, schneide ein Stück Kalbfleisch, ein wenig Kernsetz, Speck, Petersiliekräutel, von 2 oder 3 Eiern ein Fingerührtes, und etwas geweichte Semmel klein zusammen, gebe etwas Salz und Gewürze dazu, 1 Ei, 2 oder 3 Löffel voll Rahm, rühre es wohl unter einander, fülle die ausgehöhlten Rüben damit an, schneide von einem Köpfel Deckeln dazu, binde sie mit Fadern, um sie in Rindsuppe weich zu kochen, und nach beseitigten Fadern in Buttersauce und Petersiliekraut noch einmal aufsieden zu lassen.

Zur Füll kann auch Kalbsfasch oder ein anderer Füllstoff genommen werden.

264. Kohlrüben mit gebackenem Kalbshirn.

Zwanzig Stück junge Kohlrüben werden in kleine Würfel geschnitten, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und etwa einen kleinen Löffel voll Zucker gedünstet und ein wenig gestaubt. Sind die Kohlrüben weich gedünstet, so wird eine gute Suppe zugegossen, hierauf werden sie mit gebackenem Kalbshirn garnirt. Selbes wird in der Suppe nebst einem Löffel voll Essig und etwas Salz gekocht, in Theile geschnitten, in Eier, Mehl und Semmelbröseln garnirt und dann aus dem Schmalz gebacken.

265. Siebente Gattung. Spinat.

Zum Spinat dient nicht nur die eigentliche Spinatpflanze, man kann auch die abgestreiften Blätter von rothen

Rüben, Molken, einer Art Maulbeerstrauch, und vielen andern zarten Pflanzen dazu verwenden.

Man kocht den Spinat, nachdem er gut gereinigt und ausgewaschen worden, im Wasser, seihet ihn ab, spühlet ihn mit frischem Wasser ab, drückt ihn gut aus, haßt ihn fein zusammen und rührt ihn dann mit gelber Einbrenn, worin etwas feingeschnittene Schalotten oder Knoblauch gegeben worden, gut ab, gießt Fleischsuppe auf, und läßt ihn, etwas gepfeffert, gehörig verkochen. Manchmal werden auch Semmelbrösel und etwas zerdrückter Knoblauch dazu gegeben. Man belegt den Spinat gewöhnlich mit Pofesen.

266. Spinat mit Sauerampfer.

Man gebe gleiche Theile Spinat und Sauerampfer, rein gewaschen, in eine Keim oder Kasserole, lasse sie zugedeckt mit einem Stück Butter langsam weich dünsten, bestäube sie mit weißem Mehl, giesse sie mit Rindsuppe auf und lasse Alles gut verkochen.

Zur Besserung des Geschmacks kann auch etwas Rahm beigelegt werden.

267. Spinat mit Rahm.

Der Spinat wird wie gewöhnlich gekocht, ausgedrückt und zusammen geschnitten, dann mit einem frischen Stück Butter eine kurze Weile geröstet, ein wenig gesalzen, hierauf mit einem halben Kochlöffel voll Mehl bestäubt, und mit $\frac{1}{2}$ Maß gutem süßen Rahm fein abgerührt, unter fortwährendem Rühren gäh auf dem Feuer zu gehöriger Dicke einkochen gelassen, und ein wenig gezuckert.

Diesen Spinat kann man entweder, schießlich belegt, zur Tafel geben, oder auch in kleine hohl ausgebackene Butterpastetchen füllen.

Achte Gattung. Kochsalat.

Der Salat von aller Gattung wird heinahe auf dieselbe Art bereitet, wie der Kohl. Er wird gut gepuht, gewaschen, in Wasser weich abgessotten oder abblanschirt, dann mit frischem Wasser abgespült, und verschiedenartig zugerichtet.

268. Eingebrennter Salat.

Der auf obige Art vorgerichtete Salat wird nebst etwas Knoblauch in eine weiße dicke Einbrenn gegeben, mit Fleischsuppe aufgefüllt und gut aufgekocht.

Die Auflagen sind wie beim Spinat.

269. Salat mit grünen Erbsen.

Dieser wird ganz auf dieselbe Art bereitet, mit grünen Zuckererbsen und ein wenig Petersiliekraut gedünstet, mit Mehl bestäubt, mit Rindsuppe vergossen, und gehörig eingekocht.

Neunte Gattung. Wurzel- und Knollengewächse.

270. Süße weiße Rüben.

Die geschälten blättrich oder länglich oder auch würflich geschnittenen Rüben mit etwas Kümmel begieße man mit siedendem Wasser, wasche sie, wenn sie ein Weilschen darin gelegen, wieder heraus, und setze sie mit heißem Wasser aufs Feuer, wo sie ohne Deckel weich kochen müssen. Dann mache man eine Einbrenn, verdünne selbe mit Rindsuppe, schütte die abgeseihten Rüben hinein, und lasse sie noch eine Weile dämpfen. Man mischt auch gern Schöpfen- oder Lammfleisch, auch frisches Schweinefleisch darunter, oder belegt die Rüben mit demselben.

271. Saure weiße Rüben.

Hiezu werden die geschälten Rüben fein nudelförmig geschnitten oder geschabt, in ein Schaffel mit etwas Salz und Kümmel gebracht, und lageweis entweder mit einem hölzernen Stöfel eingetreten, und wie das Sauerkraut mit einem leinenen Tuch und einem passenden Brette zugedeckt, und mit großen Steinen beschwert; kurz fast ganz so behandelt, wie das Sauerkraut. Um schneller zum Ziele zu kommen, pflegt man sie manchmal auch mit Essig zu säuern.

Man siedet sie wie das Sauerkraut, schneidet inzwischen Speck fein würflich, läßt ihn auf dem Feuer langsam aus, schneidet eine spanische Zwiebel eben so, und passirt sie in demselben Speck weiß und flüchtig an, läßt einen Kochlöffel voll Mehl damit anschwitzen, gibt die abgeseihten Rü-

den dazu, rührt Alles mit einigen Schöpflöffeln voll guter Suppe gehörig ab, und läßt es, ein wenig gesalzen, auf dem Kohlenfeuer langsam und gut einsieden.

Zuletzt kann man auch etwas sauren Rahm dazu geben.

Dieses Gemüse pflegt man mit allerlei Würsten, auch mit Kaiserfleisch u. dgl. zu belegen.

272. Gekochter Monat- oder Bastardrettig.

Dieser wird so, wie die süßen weißen Rüben gekocht, im kalten Wasser abgefrischt, dann mit einem Stücke zerflossenen Zucker in Butter gebräunt, mit einem mittelgroßen Schöpflöffel voll Schü weich gedünstet, ein Paar Anrichtlöffel voll braune gute Sauce nebst ein wenig gestoßenem Zucker hinzugegeben, und kurz eingekocht.

Die Belegung ist wie bei den süßen weißen Rüben.

273. Steckrüben.

Diese werden eben so, wie der Rettig zugerichtet und belegt. Sind die Rüben nicht süß genug, so gibt man gestoßenen Zucker dazu.

274. Gedünstete Scherrüben.

Man schneide die abgeschabten Scherrüben fein länglich, oder scharbe sie wie die weißen Rüben, lasse in einer Kasserole ein wenig Fett heiß werden, gebe 1 Löffel voll gestoßenen Zucker hinein, lasse ihn etwas anlaufen, daß er braun wird, gebe die Scherrüben hinein, und lasse dieselben schön weich dünsten; lege noch ein wenig Butter daran, stäube ein Paar Löffel voll Mehl darunter, gebe zuletzt Salz, Rindsuppe und etwas Gewürz dazu, und lasse das Ganze gut eindünsten.

Dieses Gemüs wird gewöhnlich mit Kalbs- oder Schöpfenschnitzeln, verschiedenen Karbonaden, am liebsten mit Rebhühnern belegt.

275. Gedünstete Möhren.

Dazu wählt man gern die kleinen Goldmöhren, oder wenigstens die zarteren Arten gelber Rüben. Man schneide dieselben klein nudelförmig, lasse geschnittenes Peterfilkraut in Butter oder Schmalz mit etwas Zucker anlaufen, gebe die gelben Rüben darein, und lasse es mitsammen dünsten. Man

kann auch übersottenes Schafffleisch oder Geselchtes in Stücken geschnitten darangeben. Zuletzt aber stäube man etwas Mehl daran, und lasse es noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe dazu, salze sie, und koche sie unter öfterem Umrühren kurz ein. Man belegt dieses Gemüse mit Karbonaden, gebackenen Rämmerfüßchen u. dgl.

276. Möhrenkoch.

Man siede gepuzte Goldmöhren in Salzwasser, reibe sie fein, treibe ein Stück Butter flaumig ab, schlage dann auf je 2 Löffel voll geriebene Möhren 1 Ei, gebe dazu etwas Semmelbröseln, gestoßene Mandeln und Zucker, auch Limonien-schalen und Gewürz, und backe das Koch in einer mit Schmalz bestrichenen Kein.

277. Gesäuerte Ronnen (rothe Rüben).

Weich gesotten und geschält werden sie in nicht gar zu dicke Blätter geschnitten, mit Kümmel, Salz, ein wenig Zucker, fein blätterweis geschnittenem Kren und gutem Essig in einem irdenen Geschirre eingemacht. Man bedient sich ihrer gewöhnlich zum Rindfleisch, manchmal auch zum Salate, wie auch zur Garnirung bei verschiedenen andern kalten Speisen. Zu letzterem Zwecke werden sie gewöhnlich nicht gesäuert, dagegen aber in schönen Formen zugeschnitten.

278. Eingebrennte Kartoffel (Erdäpfel).

Weich gekochte, geschälte und blättrig geschnittene Kartoffeln werden gesalzen in weiße Einbrenn gegeben, etwas Kuttelkraut dazu, mit Rindsuppe aufgegossen und gut aufgedünstet. Das Kräutel muß vor dem Anrichten daraus entfernt werden. — Man pflegt zur Einbrenn auch Zwiebel anzupassiren, und das Gericht zuletzt mit in Butter gerösteten Semmelbröseln zu bestreuen.

279. Kartoffel mit Senffauce.

Man siede blättrig geschnittene Kartoffeln mit etwas Peterfiliakraut und Zwiebel in Wasser mäßig weich, und seihe das Wasser ab, lasse inzwischen in eine Kein Butter zerfließen, schütte die Erdäpfel darauf, und lasse sie ein wenig dünsten, rühre 2 Löffel voll Senf daran und Fleischbrühe,

bis sie den Erdäpfeln gleich ist, salze sie, wenn es noch nöthig ist, lasse sie noch einen Sud aufthun, richte sie in die zum Auftragen bestimmte Schüssel, lasse zuletzt in einem Pfandel mit Butter kleingeschnittenes Petersiliegrün mit Zwiebel ein wenig anlaufen, aber ja nicht zu heiß werden, und gebe es auf das Gericht herum.

280. Kartoffelschmoren (Erdäpfelschmarn).

Man gebe weich gekochte, geschälte und blättrig geschnittene Kartoffeln in heißes Schmalz (oder Butter), worin man in Streifen geschnittene Zwiebeln gelbbraun röstet, lehre sie einige Male um, daß sie schön braun werden, und richte sie an.

In dieser Form dienen die Kartoffeln häufig zu Garnirungen, besonders der Schnitzeln und Kostbraten.

281. Kartoffel-Püree (Erdäpfelkoch.)

Man siede geschälte und blättrig geschnittene rohe Erdäpfel langsam in gesalzenem Wasser, bis sie sich mit dem Kochlöffel zerdrücken und recht fein verrühren lassen.

Beim Anrichten werden dieselben auf eine Schüssel gegeben, mit Semmelbröseln bestreut, und mit heiß gemachtem Butter, worin ringförmig geschnittene Zwiebeln braun geröstet wurden, abgeschmalzen.

282. Erdäpfel-Püree auf eine zweite Art.

Die Erdäpfel werden roh geschält, weich gekocht und durch ein Sieb passirt; hierauf mit einem Stücke Butter Salz und etwas Obers noch einmal abgekocht.

Sowohl als Zuspeise, besonders aber als Garnirung wird das Erdäpfel-Püree gerne benützt.

283. Kartoffel mit Sardellen.

Roh geschälte und in Mehl gewälzte Kartoffeln lasse man in einem mit einem Stück Butter belegten Reim zugebedekt mürb und braun dünsten, beschmiere dann eine Schüssel mit Butter, begieße sie mit Rahm, schneide die Erdäpfel schön blattlicht hinein, nehme um etliche Kreuzer Sardellen, wasche sie, putze die Gräten davon weg, schneide sie auch dünn blattlicht, und läge sie lägwies darunter, salze das

Ganze, säe Semmelbröseln darauf, brenne das Gericht mit Schmalz, in dem etwas Zwiebel geröstet worden, heiß ab, und lasse es noch etwas auf der Glut dünsten.

284. Erdbirnen mit Butter.

Diese werden am einfachsten roh geschält, gewaschen, in fetter Rindsuppe mit Zwiebel weich gesotten, blättrig geschnitten, mit fein geschnittenem Petersiliekraut bestäubt, und mit heißem Butter begossen. Man pflegt auch noch eine pikante Sauce dazu zu geben.

Neunte Gattung. Saftfleischige Gartenfrüchte.

285. Gurken zu warmen Saucen.

Diese werden geschält, der Länge nach in vier Theile geschnitten, von den Kernen befreit, dann dickblättrig geschnitten, abblanschirt, in Butter mit Fin herb anpassirt, mit weißer Sauce gemischt und mit Eidottern legirt, oder auch in braune Sauce gegeben und mit Essig gesäuert.

286. Eingemachte kleine Gurken.

Man wäscht eine beliebige Anzahl kleiner Gurken, schneidet von den Spitzchen oben und unten ein wenig weg, und läßt sie einige Stunden im kalten, frischen Wasser liegen. Ferner siedet man 3 Theile Essig und 1 Theil Wasser mit einigen Gewürznelken oder 2 Lorbeerblättern und ein wenig Salz mit ein paar Mal Aufwallen ab.

Nach dem Sude gibt man frische Kümmelsträußchen und grüne Paprikaschoten dazu, und gießt es ausgekühlt über die vorher in dem Wasser gelegenen, davon abgeseihten Gurken, die in einen Topf oder ein irdenes Geschirr gebracht, und darin fest zusammengedrückt werden, wo man sie dann beschwert und gut zugedeckt sauer und mürbe werden läßt.

Diese Gurken gibt man in der Regel kalt zum Rindfleisch, verwendet sie aber auch zu warmen Saucen und zu Garnirungen kalter Speisen.

287. Saure Kürbismudeln.

Ein junger Kürbis, bei dem sich aber schon die Kerne zu bilden angefangen haben, wird in Stücke zerschnitten, ge-

schält, von den Kernen und dem inneren schwammigen Theile gereinigt, und so wie die weißen Rüben klein nudelförmig geschnitten oder gescharbt, gesalzen, und etwas liegen gelassen. — Dann wird das sich entwickelnde Wasser ausgedrückt, die Kürbisdudeln werden im gesalzenen Wasser übersotten, abgeseiht, und in einer blassen Einbrenn, mit Essig gesäuert, gut aufgedünstet. Dieses Gemüse ist den sauern Rüben ähnlich, aber viel feiner.

288. Kürbiskoch.

Das körnige Fleisch eines reiferen Kürbis wird von der Schale und den schwammigen Theilen befreit, in längliche Stücke und dann fein blätterig geschnitten oder gescharbt, gesalzen, ausgepreßt, und in Wasser weich gesotten.

Inzwischen wird eine semmelbraune Einbrenn gemacht, die abgeseihten Kürbisblättchen kommen etwas gesalzen und mit Essig gesäuert hinein, und werden gut aufgedünstet und verrührt.

Gilste Gattung. Grüne Hülsenfrüchten.

289. Grüne Fisolenschoten.

Von diesen zarten Schoten werden die Spitzen unten und oben abgestutzt, sie selbst mitten von einander gespalten, und dann der Länge nach in zwei Theile geschnitten (sollten sie sehr klein sein, auch ganz gelassen), gesalzen, im vielem Wasser weich gekocht, abgeseiht, wieder mit frischem Wasser abgekühlt und mit einem Büschchen fein zusammengeschnittener Petersilie in Butter anpassirt, gute Suppe darauf gegossen, gesalzen, gepfeffert und gäh aufgesotten. Man kann diese Fisoln auch mit einigen Eidottern legiren.

Größere Gattungen von Fisoln reiniget man von den Spitzen und Fasern, spült sie, wenn sie im Salzwasser weich gesotten sind, mit frischem Wasser ab, schneidet sie länglich, gibt in eine Keil ein Stück Butter, die Fisoln dazu, läßt sie eine Weile dünsten, säet 2 Löffel voll Mehl daran, rührt sie unter einander, gibt die nöthige Rindsuppe dazu, ein wenig Pfeffer und Salz, und läßt sie aufdünsten. Wünscht man das Gemüse sauer, so kann man auch ein wenig Essig dazu geben.

Die gesottene Schoten können auch in Butter oder

Schmalz mit grüner Petersilie gedünstet, mit Mehl bestäubt, und mit Rindsuppe aufgekocht werden. Auch kann man eine weiße Einbrenn dazu machen, und das Ganze gut abgerührt mit Suppe verkochen lassen.

290. Buckererbsen in Schoten.

Die gereinigten und gewaschenen Schotchen werden im Wasser überkocht, geschnitten und dann mit Butter und fein geschnittener Petersilie gedünstet. Wenn sie vollends weich sind, stäube man etwas Mehl daran, lasse es anlaufen, und dünste das Gericht mit guter Rindsuppe nochmals auf.

Man kann die gesottene Schoten auch bloß mit Semmelbröseln bestreuen und mit heißem Butter abschmalzen.

291. Grüne Erbsen.

Diese werden ausgelöst, gewaschen, mit Butter und etwas fein geschnittener Petersilie zugedeckt weich gedünstet, mit 2 Kochlöffel voll Mehl bestäubt, mit guter Fleischbrühe aufgegossen, und etwas Zucker und Salz daren gegeben.

Mit Suppe oder Buttersauce vergossen, werden die Erbsen erst dann, wenn der anfangs entwickelte Saft verdünstet hat, und sie fast weich sind. Man würzt sie zuletzt mit Zucker, schwingt sie stark durcheinander, und bekränzt das Gericht beim Aufstischen mit gebackene Semmelschnitten. Soll es mit gebackenem Geflügel oder Schinken gegeben werden, so darf man nur wenig Zucker beisetzen.

292. Grünerbsen-Mus (durchgeschlagenes Grünerbsen-Püree).

Größere grüne Erbsen werden rein geklaubt und ausgewaschen, in einem Topfe mit Wasser, einer mit Gewürznelken besteckten Zwiebel, und einem Stücke Schneideschinken recht weich gesotten, bis sich der Saft gänzlich eingebämpft hat, und die Erbsen fast trocken sind; worauf man, Zwiebel und Schinken beseitigend, die Erbsen in einem Mörser recht weich stoßt, durch ein Haarsieb durchtreibt, dann mit Butter oder Schmalz unter immerwährenden Rühren in einer Rein oder Kasserole gäh anpassirt, etwas salzt und zuckert, mit guter Suppe etwas vergießt, und heiß anrichtet. Die gewöhnliche Belegung ist mit Lamm- oder Kalbfleisch in verschiedenen Formen, mit Kaiserfleisch, Pöckelzungen u. dgl.

Zwölfte Gattung. Dürre Hülsenfrüchte.

293. Steirische Erbsen.

Gelbe Erbsen werden mit doppelt so viel Wasser, gesalzen, weich gekocht. Die Schalen, welche beim Kochen in die Höhe kommen, müssen fleißig abgenommen werden. Dann wird das Wasser abgeseiht, die Erbsen werden auf eine Schüssel gegeben, mit Semmelbröseln bestreut, und mit sehr gutem Schmalz, worin etwas geschnittene Zwiebeln geröstet worden, abgebrannt. Es muß Acht gegeben werden, daß die Erbsen ganz bleiben. Man pflegt dieses Gericht mit Kaiserfleisch, geselchten Zungen u. dgl. zu belegen.

194. Ritschit.

Diese Speise besteht aus einem Gemische von grünen oder durren Erbsen, oder Bohnen mit gerollter Gerste größerer Gattung. Man kocht die Erbsen oder Bohnen auf eben angegebene Art, die Gerste aber extra, mischt dann beide zusammen, vergießt sie mit Rindsuppe, und brennt sie, wenn sie dick eingekocht sind, bloß mit etwas anpassirter Zwiebel ein. Zum Belege gehört Kaiserfleisch, geselchte Zungen u. dgl.

Man mischt auch Schweinefleisch, würflich geschnitten, darunter, dünstet das Ganze mit Speck oder Schneideschinken, Gerste, Erbsen oder Bohnen, lagenweise über einander geschichtet, in einer Klein oder Kasserole, legt Schnitzel, Zungen u. dgl. dazwischen, und backt es im Ofen zu einem Kuchen.

An Fasttagen werden, wie es sich von selbst versteht, statt Fleischsuppe immer Fastensuppe, und eben so zur Belegung statt Fleisch nur Fische, gebackene Frösche, geräucherter Hausen, gebackene Häringe u. dgl. beigegeben.

295. Nudelerbsen.

Die auf steirische Art gekochten, abgehülsten, ganzen Erbsen gibt man in eine Klein oder Kasserole, in welcher Zwiebel in Schmalz anpassirt und mit Mehl eine lichte Einbrenn gemacht worden, und gießt etwas Suppe zu. Sind sie damit aufgekocht, gibt man nicht gar zu fein geschnittene Nudeln darein, und läßt sie gar kochen. Man kann die Nu-

deln auch in Salzwasser abkochen, dann dasselbe herabseihen, und solche in die Erbsen geben.

Die Belegung ist dieselbe, wie bei dem Ritschit.

296. Dürreerbsen-Mus (durchgeschlagenes Dürreerbsen-Püree.)

Die wie gewöhnlich gekochten Erbsen werden in Fleischsuppe mit etwas Zwiebel, Majoran und Salz, unter Beigabe von frischem oder halbgesehmem Schweinefleisch ganz weich gekocht. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, treibt die Erbsen durch den Durchschlag, macht Schmalz heiß, und röstet dasselbe mit einem Löffel voll Mehl und einer Zwiebel ein, rühret das zerlassene Schmalz an die Erbsen, bringt das Fleisch wieder dazu, und läßt Alles zusammen noch eine Viertelstunde kochen. Man kann auch das Fleisch zuletzt auf das angerichtete Gemüse legen.

297. Abgeschmalzte Linsen.

Die Linsen werden ganz so, wie dürre Erbsen weich gesotten, dann passirt man sie mit fein geschnittener spanischer Zwiebel mit Speck in Fleischtagen, in Fasttagen aber mit Butter an. Nach einigen Malen Uberschwingen salzt und rüchert man sie aufgehäuft an, übersäet sie mit Semmelbröseln, und übergießt sie zur Vollendung mit heißem Butter. Man kann auch die Semmelbröseln gleich im Butter oder Schmalz rösten und darüber brennen.

298. Linsen zu Rebhühnern.

Die Linsen werden eben so, wie zum Einbrennen gekocht. Dann gibt man braune Sauce und etwas Glas-Saft (oder auch nur braune Einbrenn) nebst etwas Gewürz dazu, und säuert sie mit gutem Essig, um sie über gebratene oder gedünstete Rebhühner anzurichten.

299. Linsenmus-(Püree).

Dieses wird ganz so, wie die durchgeschlagenen Erbsen bereitet und belegt; man kann es auch über Rebhühner geben.

300. Abgeschmalzte Bohnen.

Alle Gattungen Bohnen oder Fisoln kann man dazu verwenden. Am besten sind die frisch ausgelösten jungen

Bohnen; alte und dürre müssen vor dem Kochen einige Zeit in Fluß- oder sonst nicht zu hartem Wasser eingeweicht werden, was auch bei den Erbsen nothwendig ist.

Uebrigens werden sie ganz wie die Erbsen oder Linsen gesotten, wenig gesalzen, trocken abgeseiht, mit zerlassnem Speck oder Butter, auch mit kleinen zusammengeschnittenen Zwiebeln, Petersilie und Schalotten, Salz und Pfeffer flüchtig anpassirt, auf dem Feuer mehrere Male überschwungen, und warm angerichtet. Man kann sie auch einfach leicht einbrennen, und dann gesäuert oder ungesäuert abschmalzen.

Zu Belegen können alle zu Erbsen oder Linsen passenden Fleisch- oder Fischspeisen dienen.

301. Bohnen-Mus (durchgeschlagenes Bohnen-Püree).

Die weich gekochten Bohnen werden gestoßen, mit etwas Rindsuppe gemischt, durch ein Sieb getrieben, mit frischem Butter oder Schmalz über Kohlenfeuer abgerührt, gesalzen und mit Muskatnuß und Pfeffer gewürzt, etwas braune Sauce oder Suppe dazu gegeben, und ohne zu kochen, heiß angerichtet. Man kann auch durchgeschlagene Zwiebel damit mischen.

Dies Püree dient vorzüglich als Unterlage zu glasirten Fischen.

Dreizehnte Gattung. Schwämme.

302. Gedünstete Schwämme jeder Art.

Jede Art Schwämme muß zu diesem Zwecke gepulvt, geschält, mit siedendem Wasser abgebrüht, gut abgeseiht, gesalzen, mit Butter oder Schmalz in einer Rein oder Kaffe-rolle gedünstet, und mit Pfeffer gewürzt werden. Man pflegt sie dann mit Mehl, fein geschnittenem Petersiliekraut und Schnittlauch zu bestreuen, auch mit einigen Eidottern zu binden, und dann mit Brieseln, Carbonaden u. dgl. zu belegen.

303. Gedünstete Pilzlinge (Pilze).

Diese werden gereinigt, dünn geschnitten, und mit siedendem Wasser überbrüht. Dann lege man etwas Butter oder Fett in eine Rein, schütze darin einige fein geschnittene Zwiebeln, schütte die gesalzenen Pilze hinzu, und lasse sie in ihrer eigenen Sauce unter öfterem Umrühren dämpfen. Sind sie

weich, so gibt man fein geschnittene Petersil und Pfeffer dazu, und bindet das Ganze mit einem Eidotter; manchmal gibt man auch etwas Milchrahm bei. Die Pilzlinge können auch früher in Salzwasser gekocht, und dann erst, wie oben gedünstet werden.

304. Gebratene Schwämme.

Dazu nimmt man die rothen Brätlinge, geschälte Täublinge, Pfefferlinge oder größere Schampions, schneidet die Stängel halb ab, wälzt sie, rein gewaschen, in zerlassnem Butter und fein geschnittenen Petersiliekräutern, und bratet sie, mit dem Stängel aufwärts, auf einem mit Butter bestrichenen Rost, wornach sie mit Salz und Pfeffer bestäubt aufgetragen werden.

305. Gedünstete frische Morcheln (Maurachen).

Sie werden gereinigt, gewaschen, abgebrüht, gesalzen, im Reindl mit Butter gedünstet, mit geschnittenem Petersiliekraut, gestoßener Muskatblüthe und Semmelbröseln bestreut, mit Suppe aufgekocht, und zuletzt mit Eidottern verrührt. Man pflegt dieses Gemüse zu Kind- und Kalbsfleisch, zu Hühnern und Tauben zu geben.

Die Morcheln können auch mit grüner Petersilie in Butter kurz überdünstet, im Ganzen zu Ragouts, Eingemachtem, zu Fischen, zum Dekoriren und Garniren verschiedener Speisen an Fleisch- und Fasttagen, zu Eierspeisen, zu Saucen und Suppen verwendet, und frisch abgefotten, in Eier und Semmelbröseln gewalzt, sogar aus Schmalz gebacken werden.

306. Gedünstete Schampions.

Sie werden gereinigt, geschält, blattweise geschnitten, gesalzen, und in einer Reindl etwas gedünstet, wobei sich Wasser ausscheidet, welches man wegseiht. Dann gebe man ein Stück Butter dazu, und lasse sie mit Salz und fein gehacktem Petersilie weich dünsten; man kann etwas Mehl daran stäuben und gute Rindsuppe damit verkochen, oder blos Rahm dazu geben, und sie damit aufkochen lassen. Das Pfeffern darf nicht vergessen werden.

Auch kann man im Butter etwas Zwiebel oder Schalotten anpaffiren.

307. Schampions in saurer Sauce.

Diese Schwämme werden gereinigt, geschält, der Stängel etwas abgeschnitten. Dann zerläßt man ein Stück Butter in einer Kasserole, legt die Schwämme darein, drückt den Saft von einer Citrone dazu, und läßt sie recht langsam dünsten, damit sie weiß bleiben.

Wenn sie weich sind, sprudelt man $\frac{1}{2}$ Seitel recht kräftige Fleischbrühe mit 4 Eidottern ab, gibt Salz mit etwas fein gestoßener Muskatblüthe dazu, dann den Saft von den Schampions darein, gießt es auf eine Schüssel, und stellt die Schwämme hinein. Diese Schüssel stellt man dann gut zugedeckt auf ein Gefäß mit siedendem Wasser, bis die Sauce süßlich ist, oder gibt auch vorsichtig Feuer darunter, und läßt das Gericht langsam dünsten.

308. Trüffeln in Wein gesotten.

Die Trüffeln werden gereinigt, gewaschen, mit Zwiebel, ganzem Gewürze, Schneideschinken, fein geschnittenen Speckscheiben, Kernfett, mit halbem Theile weißer Suppe, und mit halbem Theile gutem rothen Wein, ein wenig gesalzen, weich gesotten, dann sammt der Schale gut abgetrocknet, einzeln in Papier eingewickelt, oder Alle zusammen in eine zierlich gefaltete Serviette eingeschlagen, und so zur Tafel gegeben.

Man kann sie auch einfach in der Suppe oder Bräse weich sieden und serviren, oder zur Garnirung verwenden.

309. Gedünstete Trüffeln.

Sie werden gereinigt, geschält, fein blattweise geschnitten, mit einigen fein geschnittenen Schalotten, einem Büschchen fein zusammen geschnittener Petersilie, ein wenig Salz und Gewürz, mit einem Stück frischer Butter, und mit ein paar Anrichtlöffeln voll guter Suppe gut zugedeckt, kurz eingedünstet, und so zur Unterlage verschiedener gespickter gläserter Fleische, Schnitzeln, Geflügel, so wie zu Fischen (an Fasttagen) verwendet.

310. Gebackene Trüffel.

Die gereinigten und in messerrückendicke Blätter geschnittenen Trüffel werden roh in Eierteig, wohl auch in Bier-

oder Weinteig nicht zu dick eingetaucht, im' Rindschmalze langsam ausgebacken, noch heiß ein wenig mit Salz besprengt, und hoch angerichtet auf die Tafel gegeben.

Fünfte Klasse.

Gemüse-Belege und Einschiebspeisen.

1. Ordnung.

Fleisch-Belege und Einschiebspeisen.

311. Erste Gattung. Gekochtes Schöpfensfleisch.

Das in Stücke geschnittene Fleisch wird gesalzen, mit Zwiebel und Lorbeerblättern weich gesotten, und dann von den Knochen abgelöst, entweder auf das Gemüse gegeben, oder mit einer lichten Einbrenn in der vom Fett gereinigten Suppe mit etwas Kümmel aufgekocht zu Tische gegeben.

312. Schweinsfleisch.

Das sorgfältig gereinigte Fleisch wird mit Wasser, Salz und einer Zwiebel weich gekocht, von den Knochen gelöst, und als Beleg besonders zu Möhren, Kraut und Kohl verwendet, auch mit Kren oder in der aus der Suppe bereiteten Sauce gegeben. Auf dieselbe Art wird der Schweinskopf zugerichtet, nur nimmt man da gewöhnlich Essig dazu.

313. Böhmischer Schweinskopf.

Ein Schweinskopf wird in Salzwasser weich gekocht, dann, ziehe man die Haut, ohne sie zu zerreißen, behutsam ab, und lege sie auf ein feuchtes Tuch; löse darauf alle Knochen vom Fleische haße letzteres mit einem Hackmesser ganz fein, gebe gestoßene Nelken, englisches Gewürz, 3 Löffel voll Brühe und länglich geschnittene Citronenschalen hinein. Dieses Gemisch lege man nun auf die Haut, und bilde daraus so viel als möglich ihre vorige Gestalt, schlage das Tuch herum, und presse es mit etwas Schweren so lange, bis es fest ist. Er wird in Scheiben geschnitten entweder auf das Gemüse, oder mit Essig und Del gegeben.