man eine vorbeschriebene Marmelade oder Soß dazu gibt. Die Cottelets macht man wie Nro. 172 bemerkt ist, und gibt außer andern Soßen besonders gern die Soß á la Rober Nro. 102 darüber. Ueberdieß gibt man auch fast alles Gemüse zu Schweins-Cottelets, als: Sauerkohl, Erbsen, Linsen, Bohnen, weiße und gelbe Rüben, Spinath, Maurachen und andere mehr.

Fünfte Abtheilung.

Vom wilden und zahmen Federvieh und Flügelwerk, vom großen und kleinen Wildpret, Pasteten, Aspiks, Endouillen und Würsten, Frutiren und ausgebackenen Sachen.

227. Hühner en Surprise.

Beym Flügelwerk muß man besonders darauf sehen, daß das Thier, wie schon früher ein Mahl gesagt worden, wenn es geschlachtet ist, trocken abgepflückt und nicht im Wasser abgebrühet werde, und daß man das Geschlachtete im Sommer 24 Stunden, ganz junge Küchlein aber wenigstens 12 Stunden gehörig auskühlen läßt. Wenn nun solche junge Hühner gereinigt sind, tranchirt man sie und richtet sich hierbey nach ihrer Größe, läßt solche auch wohl ganz, wenn dieselben gar zu klein seyn sollten; passirt dann feine Kräuter Nro. 34 in Butter, und gibt die jungen Hühner mit etwas Salz und Pfeffer dazu, läßt sie etwas auf dem Feuer zugedeckt schwitzen, füllt das Casserole mit Bouillon an, und läßt sie noch ½ Stunde langsam kochen. Während dieser Zeit macht man einen Kalbfleischfasch nach Nro. 76. Dann macht man sich einen Kasten von Papier, so groß als man ihn bedarf, wie bey Nro. 170, bringet alles darein, und wenn es mit Speck gut zugedeckt ist, wie

bey den erwähnten Cottelets ausführlich gesagt worden, bäckt man es ½ Stunde gar, schneidet sodann in den Kasten oben eine hinlängliche Oeffnung, nimmt den Speck von oben mit einem Löffel herunter, desgleichen auch die Citronenschnittchen, auf welche letztere man in ein Casserole ein paar Löffel voll Coulis-Blanc Nro. 4, ferner 1 Glas Wein und etwas Gewürz gibt; dieß läßt man durchkochen und legirt es ab. Beym Anrichten gießt man die Soß durch ein Sieb, die eine Hälfte in den Kasten über die Hühner, die andere Hälfte in eine Schale dazu.

228. Junge Hühner en Boudin blanc.

Die rein gepflückten und abflammirten Hühner schneidet man auf dem Rücken auf, und löset die Knochen heraus. Von etwas Kalbfleisch macht man ein feines Fasch Nro. 76, füllt die Hühner, nähet sie auf dem Rücken zusammen und rangirt solche in einer Braise Nro. 82. Wenn sie ½ Stünde gekocht haben, oder nach ihrer Größe und Beschaffenheit etwas länger, nimmt man solche aus der Braise heraus, macht in einem passenden Casserole einen Theil gelbbrauner Butter, und legt die Hühner darein, sie brauchen nur wenig Couleur zu haben, so werden sie mit der Butter, worein sie liegen, warm angerichtet, vorher aber der Zwirn, womit sie zugenähet waren, herausgezogen. Auch kann man ein paar kleine Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt und etwas Citrone mit in die Butter legen.

229. Boudin blanc von alten Hühnerbrüsten.

Wenn man von ein Paar alten Hühnern eine Suppe gekocht hat, und solche gar sind, schneidet man die Brüste ab, hackt sie fein wie geriebene Semmel, und weicht eben so viel abgeschälte Semmel in Milch oder Wasser ein. Nachdem man von letzterer durch eine Serviette die Feuchtigkeit abgedrückt hat, thut man die Semmel zu den gehackten Hühnerbrüsten, gibt 6 Eyerdotter,

ein gutes Viertelpfund Butter, ¼ Pfund Speck in feinen Würfeln ausgebraten, etwas Muskatnuß und Salz dazu, laßt in ½ Kanne Milch, etwas feine Kräuter Nro. 84. und ein paar ganze Zwiebeln bis auf den dritten Theil einkochen, und gießt durch ein Sieb die Milch zu den Hühnerbrüsten. Wenn es gut durcheinander gerührt ist, füllt man durch eine Spritze die Masse in Därme, unterbindet solche nach Gutdünken, setzt sie in kaltes Wasser, worin etwas Salz und Kräuter seyn können, zum Feuer, und läßt sie nach und nach bis zum Kochen darin liegen. Wenn man sie aus dem Wasser nimmt, legt man sie in gelbbraune Butter, erhält sie bis zum Anrichten warm, und gibt sie mit der Butter, worin sie zuletzt gelegen, auf den Tisch.

230. Junge Hühner à la Crapaudine.

Die rein geputzten Hühner werden ausgenommen und eingebogen, als wären sie zur Suppe bestimmt. Dann schneidet man ihnen den Rücken heraus, und klopft ein jedes mit dem Hackmesser, damit solche Hühner breit und flach werden. Hierauf thut man feine Kräuter Nro. 84 und 85 in ein gut Theil Butter; wenn gedachte feine Kräuter weich passirt sind, wendet man die Hühner öfters darin um, salzet solche, gibt etwas Pfeffer dazu, bestreicht einen heißgemachten Rost mit Speck, legt die Hühner darauf, und läßt sie langsam braten, bestreicht sie oft mit Kräuterbutter, bestreuet sie auch wohl zuletzt mit etwas geriebenem Zwieback, und beym Anrichten gibt man eine Soß de fines herbes Nro. 106. darunter.

231. Junge Hühner en Cottelets.

Von einem jeden Huhn lassen sich nur 4 Cottelets machen. Man schneidet das letzte Flügelgelenk oben bey dem Brustknochen ab, jedoch so, daß die eine Seite der Brust an dem gedachten Flügelgelenk sitzen bleibt. Mit den Keulen macht man es eben so, und läßt den unter-

sten Knochen daran. Den in der Mitte befindlichen Keulenknochen schneidet man heraus, streift von allen 4 Theilen die Haut ab, und hackt es erstlich flach wie Cottelets, dann legt man dieselben in eine Kräuterbutter, wie die Hühner à la Crapaudine, mit etwas Salz und Pfeffer, bratet solche auf einem Roste, gibt beym Anrichten eine Soß de fines herbes oder Soß Hachè Nro. 92. darunter, oder garnirt auch ein feines Gemüse damit.

232. Gebratene Hühner mit Petersilie gespickt.

Wenn die jungen Hühner gereinigt und aufdressirt sind, so spickt man solche anstatt des Specks mit junger Petersilie, steckt sie an den Spieß, begießt sie gleich mit gelbbrauner Butter, und bratet sie mit dem nöthigen Salze gar. Beym Anrichten macht man einen Theil braune Butter, läßt die abgeschnittene Schale von einer Citrone darin etwas braten, drückt den Saft von der Citrone, wie auch ein paar Löffel voll Jus dazu, und wenn es einmahl aufgekocht hat, gibt man etwas über und unter die Hühner, oder auch eine andere Coulis-Soß nach Gefallen dazu.

233. Gespickte Hühner à l' Orange.

Wenn die Hühner wie zuvor zum Braten dressirt sind, schälet man von ein paar Orangen die Schale, schneidet solche wie Speck in längliche Streifen, und spickt die Hühner damit. Auch kann man die eine Seite von den Hühnern mit Orange, die andere Seite mit Speck bespicken, bratet sie am Spieß mit Butter und etwas Salz gar, drückt den Saft von den Orangen in eine dazu bestimmte Coulis, und gibt sie beym Anrichten unter die Hühner. Sehr gut passen hierzu Austern-, Muscheln-, Trüffeln und andere Soßen, wie Nro. 86 bis 128 beschrieben, nur nicht die Soß douce.

234. Faschirte Hühner à l'Ecrevise.

Man faschirt die Hühner wie Boudin blanc, braiset sie gar, und kocht einige Krebse ab, wie Nro. 52. zu lesen ist. Wenn man die Hühner anrichten will, ziehet man den Zwirnfaden heraus, und sticht die großen Krebsscheren, wie auch die kleinen Beinchen auf den Seiten hinein. Die Nase oder obere Schale aber paßt man vorne, wo der Hals ist, und befestigt die Krebsschweifeln über dem Hühner-Steiß; legirt dann mit 1 Stück Krebsbutter und 3 bis 4 Eyerdottern eine Portion weiße Coulis Nro. 4., und gibt sie unter die gedachten Hühner.

235. Junge Hühner au Ris.

Die rein geputzten Hühner läßt man in einer Braise Nro. 82. beynahe gar werden. Unter solcher Zeit bereitet man ½ Pfund Reis, mehr oder weniger, nachdem man bedarf, wie Nro. 219. zum Hammel-Carré. Wenn die Hühner abgekühlt sind, bestreicht man sie mit ganzen Eyern, damit der Reis, mit welchem man sie überzieht, festsitzen bleibt, bestreicht sodann den Reis etwas dick mit Butter und Eyerdotter, gibt etwas geriebene Semmel darüber, und bäckt solche gleich auf der bestimmten Schüssel im Ofen eine Stunde lang. Beym Anrichten gibt man eine gute Soß, ebenfalls Soß-Hachè Nro. 92, darunter.

236. Junge Hühner en Rollets mit Austern-Soß.

Hierzu nimmt man etwas große, aber junge Hühner. Wenn sie recht wohl gereinigt sind, löset man die Knochen heraus wie Nro. 229. zu den Boudin blanc, breitet die ausgelöseten Hühner auf eine Serviette aus, und streicht etwas passirte feine Kräuter, Salz und Pfeffer, oder auch einen guten Fasch auf der inwendigen Seite, wickelt die Hühner auf, damit der Steiß auswendig zu liegen kömmt, nähet sie gehörig zu, damit die Hühner beym Kochen sich nicht aufwickeln können, und läßt sie in einer guten Braise Nro. 82. lang-

sam gar werden. Beym Anrichten gibt man die Austersoß Nro. 86. darunter.

237. Pastete von jungen Hühnern mit Trüffel-Soß.

Wenn die Hühner wohl gereiniget sind, tranchirt man solche, passirt sie in einem Casserole mit Butter, Kräutern, etwas Pfeffer und Salz auf gelindem Feuer, und hält sich ein Fasch nach Nro. 76. bereit. Unter der Zeit, daß die Hühner passiren oder schwitzen, macht man einen Butterteig von 1 Pfund Butter, 1½ Pfund Mehl, 2 Eyern und 2 bis 3 Kaffehbecherln voll kalt Wasser auf folgende Art: die Butter knetet man mit den Händen auf dem Backtisch mit kaltem Wasser so lange, bis sich keine Körner mehr in der Butter merken lassen, dann thut man sie wieder in frisches kaltes Wasser, damit sie hart wird. Hierauf legt man erst 1 Pfund Mehl auf den Tisch, macht in dessen Mitte eine Höhlung, schlägt 2 Eyer ganz darein, gibt von der ausgewaschenen Butter so viel als ein Ey groß dazu, und gießt nach und nach die 2 Kaffehbecherln voll kalt Wasser hinzu, schlägt es erst mit dem Messer, zuletzt mit den Händen durch, und arbeitet das Pfund Mehl, welches auf den Tisch gelegt war, auf diese Art zusammen, streuet von dem halben Pfund, welches zurückgeblieben, beym Ausrollen des Teiges nach und nach unter, trocknet nun die ausgewaschene Butter mit einer Serviette ab, legt solche in den Teig, schlägt die Kanten und Ecken desselben über die Butter, und fährt mit dem Ausrollen fort, sieht aber öfters darnach, daß der Teig nicht auf dem Tisch festsitzen bleibt; wenn der Teig nicht mehr dünner gerollt werden kann, schlägt man von beyden Seiten einer Hand breit den Teig so oft über einander, bis beyde Seiten zusammen kommen, streuet frisches Mehl unter, und rollt den Teig wieder so dünne, als das erste Mahl, schlägt den Teig wiederum wie zuvor zusammen, und

rollt solchen zum dritten Mahle aus. Bey diesem dritten und letzten Mahle läßt man den Teig etwas dicker, etwa einen halben Finger dick, schneidet nun ein solches Stück Teig zum Boden auf die zur Pastete bestimmte Schüssel, bestreicht diesen Teigboden mit Fasch einen Finger dick, und rangirt die passirten Hühner hinein, überstreicht solche mit noch zurückgelassenem Fasch, schneidet einen Bogen Papier rund und so groß, daß derselbe über den Rand heraus reicht, bestreicht das Papier mit kalter Butter, und deckt es über den Fasch und Hühner. Dann bestreicht man den Teigrand mit Eyer, und schlägt ein anderes Stück Teig über die Pastete, drückt es auf dem Rand fest, und schneidet mit einem trockenen Messer den überhängenden Teig rund herum ab, rollt denselben wieder aus, und belegt davon auf dem Deckel einige Blätter oder Zierrathen, in der Mitte aber läßt man ein kleines Luftloch. Wenn alles dieß geschehen, so läßt man die Pastete gar backen, sodann schneidet man solche oben hinlänglich auf, damit der Vorlegelöffel darin Platz hat, und gibt eine Trüffelsoß Nro. 91 darein. Außer Trüffeln können auch Champignons, Maurachen, Krebse u. s. w. in dergleichen Pasteten genommen werden, auch kann man sie auf die vorgeschriebene Art von Tauben, Indian, Kalbfleisch, Lammfleisch, Wild, und anderm Flügelwerk machen.

238. Junge Hühner à la Braise.

Den rein gemachten Hühnern werden die Füße eingebogen, oder auch nur mit der Packnadel und Bindfaden angezogen, in einer Braise Nro. 82 rangirt, und gar gemacht, dann wählt man sich eine Soß unter Nro. 86 bis 128, wozu man gerade die Ingredienzien vorräthig hat, und gibt sie beym Anrichten darunter.

239. Hühner en Fricassée.

Zum Fricassée werden die Hühner recht klein geschnitten; hierauf läßt man sie ein paarmahl warm wer-

den, etwas ausziehen und blanchiren, und passirt sie dann gerade so, wie beym Kalbs-Fricassée Nro. 184 beschrieben worden. Zuletzt wird es ablegirt, und mit Citrone etwas geschärft.

Alles, was bis jetzt von den Hühnern gesagt und beschrieben worden ist, läßt sich auch auf die Kapaunen und Indian oder Truthühner anwenden, und daher halte ich es nicht für nothwendig, alles dieses einzeln noch einmahl zu wiederhohlen. Doch sollen jetzt einige Veränderungen von Indians nachfolgen, welche bey den Hühnern nicht statt finden konnten, und daher auch nicht gesagt worden sind.

240. Indian en Tortue oder als Schildkröte.

Wenn ein indianischer Hahn gereinigt und abflammirt ist, so löst man aus solchen, wie bey den Hühnern en Boudin blanc Nro. 228, die Knochen heraus, und wenn derselbe faschirt und zugenähet ist, bindet man denselben die ausgelösten Keulen 2 Finger breit, in Gestalt einer Birne oder eines Apfels, vom Leibe ab, und braist solchen alsdann gar. Auch die abgelösten Füße, Hals und Kopf, zusammen gebunden, braist man mit in der Bouillon oder in derselben Braise. Den faschirten und ausgelösten Indian kann man aber dicht voll spicken, und beym Anrichten mit einer Glacé Nro. 3 glaciren. Wenn der Bindfaden heraus, und auch von den abgebundenen Keulen der Bindfaden abgeschnitten ist, so haut man die untern Theile der Füße ab, und sticht das abgehauene Ende des Fußes an den Ort, wo der ausgelöste Flügel gesessen hat, damit die stumpfen Zehen des Fußes heraus zu stehen kommen. Von dem Kopfe, welchem man den untern Theil vom Schnabel schon roh abgeschnitten hat, hauet man noch die obere Spitze des Schnabels ab, läßt vom Hals die Länge eines Fingers am Kopfe stehen, und sticht dieses Ende in den Indian. Ein anderes Stück vom Hals aber steckt man hinten über den Steiß

hinein, so wird es große Aehnlichkeit mit einer Schildkröte durch diese Behandlung erhalten. Beym Anrichten gibt man eine gute Trüffel- oder Champignons-Soß dazu. Zum Fricassée von Indians richtet man sich nach dem Fricassée von Hühnern Nro. 239. Und wenn von dem Vorhergehenden die Nebenumstände oder Verzierungen wegbleiben, so ist ein Ballon von Indian fertig, und kann jede beliebige Soß darunter gegeben werden.

241. Indian en Casserole au Ris.

Man passirt den rein gemachten Indian mit Butter und feinen Kräutern, etwas Mehl dazu gestobt, Salz und Bouillon, und läßt solchen beynahe gar kochen. Unter solcher Zeit blanchirt man wohl ¾ Pfund Reis, und läßt solchen mit Bouillon, jedoch nicht zu weich kochen. Wenn der Reis etwas erkaltet ist, kann man wohl 3 oder 4 Eyerdotter, etwas Butter und Salz daran thun. Dann muß man ein Casserole, welches sowohl den Reis als auch den Indian in sich fassen kann, gut mit Butter ausstreichen, mit Papier aussetzen, und das Papier nochmahls stark bestreichen, mit geriebener Semmel ausstreuen, und nun mit dem Reis aussetzen; hierzu bedient man sich eines Mundlöffels, im zerschlagenem Ey naß gemacht; damit läßt der Reis sich sehr gut und egal in dem Casserole anstreichen. Dann thut man den Indian in den Reis, jedoch nur mit wenig Soß, denn sobald zu viel Soß oder Feuchtigkeit mit in den Reis, so wie auch in jede andere Pastete hinein kömmt, würde sich die Soß durchdrängen, und beym Umkehren würde es nicht glatt und eben aus dem Casserole gleiten, sondern festsitzen bleiben, mithin zerreissen. Nun kann man auch Maurachen, Krebse, Trüffeln, Champignons und andere Ingredienzien mehr mit unter die Indians in den Reis nehmen. Dann deckt man den eingerichteten Indian mit einem Reisdeckel zu, bestreicht ihn oben fest und gut mit Eyern, bannirt ihn mit geriebener Semmel, und läßt das Casserole 1½ Stunde im Ofen backen. Die zurückge-

bliebene Soß legirt man mit etlichen Eyerdottern und Citronensaft ab, und gibt solche aparte. Wenn nun angerichtet werden soll, deckt man eine bestimmte Schüssel auf das Casserole, und wendet beydes zugleich schnell um, hebt das Casserole ab, und ziehet das Papier, im Fall es an dem Reis festsitzen sollte, davon ab. Hat man die Butter nicht geschont, so wird es sehr gut abgehen.

242. Indian en Herisson.

Der Indian wird wie zuvor en Ballon faschirt, und in der Mitte etwas stark gespickt. Von ein Schock Krebsen macht man die Scheren ab, und beym Anrichten besticht man den Indian damit dicht voll, und gibt eine Soß von Trüffel Nro. 91 darunter.

Bey Indian à l'Ecrevise richtet man sich genau nach den Hühnern Nro. 234. Eben so macht man ihn en Roulets nach Nro. 236, oder als Boudin blanc nach 229, oder à la Braise, und wählt sich hierzu eine beliebige Soß.

243. Truthahnbrüste mit Veränderungen.

Diese kann man auf verschiedene Art bereiten. Nachdem die Indian-Brust abgebraten, und in Scheiben geschnitten ist, gibt man sie entweder mit einer zu wählenden Soß zur Tafel, oder macht ein Ragout von Austern, Muscheln und Trüffeln darüber; oder macht auch von dem Fleische ein Salbicom nach Nro. 79., füllt es in kleine Pasteten, oder gibt es in Formen und Grenadins zur Tafel.

244. Junge Hühner, Kapaunen oder Indian en Domino.

Man bereitet von obigem Federvieh eines oder mehrere zum Braten, dann macht man einen Butterteig wie bey Nro. 237 zur Pastete, rollet ein Stück Teig aus, und belegt fest das gedachte Huhn oder Federvieh damit rund um, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter,

wickelt es da hinein, umbindet es mit Bindfaden, und läßt es am Spieße gar backen. Beym Anrichten wird das Papier davon abgemacht, und eine gute und kräftige Coulis-Soß ist dazu passend.

245. Hühner, Kapaune oder Indian à la Marlée.

Das dazu bestimmte Thier wird dressirt, in einer Braise gar gebraten, und in der gedachten Braise kalt gelassen werden. Dann macht man wie zuvor einen Butterteig, und umwickelt auf einer Schüssel oder Pfanne das Huhn, Kapaun oder Indian mit gedachtem Teig. Den übrigen Teig stößt man mit noch 2 Eyerdottern und mit etwas Mehl zusammen, damit es ein mürber Teig wird, rollt diesen aus, und schneidet mit einem Backrade schmale Streifen daran. Wenn nun das im Teig eingewickelte Huhn mit Eyern gehörig bestrichen ist, so belegt man es übers Kreuz (+) in Form eines Gitters mit den ausgeschnittenen Teigstreifen, läßt es vollends gar backen, und gibt beym Anrichten eine Soß à l'Orange dazu.

246. Gebratene Gänse oder Enten mit Meerrettig-Crème.

Wenn die Gänse oder Enten von den Federn gereiniget sind, flammirt oder sengt man sie ab, nimmt sie aus, und wäscht sie inwendig und außen recht sorgfältig und rein ab, nur das lange Auswässern bey allen Fleisch- und Flügelwerk ist nachtheilig, weil man dadurch dem Fleische die Kräfte entzieht. Hierauf wird die Gans oder Ente am Spieß oder in einer Braise Nro. 82 gar gebraten, und beym Anrichten nachstehender Meerrettig-Crème dazu gegeben. Man hackt den geriebenen Meerrettig mit einem Wiegemesser ganz fein, passirt einen Löffel voll Mehl in Butter, thut den Meerrettig dazu, und wenn solcher rasch durchgerührt ist, so gibt man nach und nach kochende gute Milch dazu, läßt eine ganze Zwiebel und ein Stück rohen Schinken darin eine Weile ko-

chen, und streicht den Meerrettig durch ein Haartuch oder Haarsieb. Auch wird sehr häufig Braunkohl mit Kastanien dazu gegeben.

247. Gänse oder Enten mit faschirten Gurken.

Man bratet oder macht sein Entreé in einer Braise Nro. 82 gar. Von den Gurken, welche gerade und egal seyn müssen, schneidet man erstlich die beyden Spitzen oder Enden ab, und höhlet sie dann aus. Hernach erst werden sie abgeschält, und mit einem Citronen-Reißer geritzt, mit reinem Wasser ausgespült, und einmahl überblanchirt, mit Fasch Nro. 76 gefüllt, und mit Butter und ein paar Zwiebeln in einem Casserole langsam schwitzen gelassen, gehöriges Salz dabey gegeben, und nach und nach ein paar Löffel voll Jus Nro. 2 darauf gefüllt. Wenn die Feuchtigkeit gut eingekocht und verzehrt ist, gibt man hinlänglich braune Coulis Nro. 5. darauf, und würzt es mit dem Saft von einer Citrone und etwas Pfeffer. Dann richtet man solche Gurken unter Gänse oder Enten an. Auch kann man die faschirten Gurken, wenn solche halb gar sind, auf einer Schüssel oder Tortenpfanne rangiren, eine Saint Menus Nro. 80. darüber ziehen, mit geriebener Semmel banniren, im Ofen backen, bis sie eine gute Farbe haben, und eine abgeschärfte Coulis-Soß darunter geben.

248. Gans oder Ente en Ballon.

En ballon, en Tortue à l'Ecrevice und en Herrison. Bey allen diesen Veränderungen kann man sich genau nach der Vorschrift richten, welche bey Hühnern und Indians unter diesen Nahmen gelehrt worden ist.

249. Gänse, Enten, Hühner oder Indians en Harlequin.

Die Gans oder was es sonst für Flügelwerk ist, wird en Ballon oder Boudin blanc wie Nro. 228 gar gebraist, und darin erkalten gelassen, dann bäckt man

weiße, gelbe, grüne und rothe Omelets auf folgende Art: Man bestreicht mit abgeklärter Butter einen zinnernen Teller, und gießt von 2 oder 3 Eyern das Weiße darein; setzt sodann den Teller mit dem darin befindlichen Eyerweiß auf einen dazu passenden Topf oder Casserole mit kochendem Wasser, deckt es mit einem Kupferdeckel zu, und legt oben auf ein paar glühende Kohlen, damit es von oben bäckt, so erhält man weiße Omelets. Mit den Gelben macht man es eben so, rührt nur den Eyerdotter in einem kleinen Casserole durch, gießt es auf den mit Butter bestrichenen Teller, und bäckt solches wie das Weiße auf kochendem Wasser steif. Zu dem Grünen wird eine Hand voll Spenath gelesen und gewaschen, in einer Serviette rein ausgedrückt, der Spenath in einem Mörser gestoßen, und durch eine Serviette oder Haartuch der grüne Saft rein ausgepreßt. Diesen Saft läßt man in ein kleines Casserole laufen, worinnen reines Wasser kocht, so wird ein grüner Schaum heraus kochen. Diesen füllet man mit einem Löffel auf ein Haarsieb, läßt ihn abtröpfeln, rührt solchen nachher mit einem Theelöffel voll Milch glatt, und mengt ihn dann mit dem Weißen von 2 oder 3 Eyern, bestreicht einen Teller mit Butter, gießt die grüne Masse hinein, und bäckt es auf kochendem Wasser wie die 2 ersten Omelets steif. Zu den rothen Omelets kocht man ein Stückchen rothen Flor eine Weile im Wasser, dann drückt man den Flor rein aus, und läßt das rothe Wasser bis zur Trockne einkochen, rührt nun das Weiße von 2 oder 3 Eyern in das Casserole, bis das ganze angesetzte Rothe sich abgelöst hat, und bäckt dann in einem bestrichenen Teller über kochendem Wasser die rothen Omelets. Wenn nun jeder derselben auf einen Bogen Papier gelegt ist, schneidet man egale Blatter davon, bestreicht den vorgerichteten Ballon stark mit Eyerdottern, und belegt ihn nun mit den bunten Blättern, eine Couleur gegen die andere, bis er voll ist; dann bestreicht man es dünne mit geschmolzener Butter, belegt es mit dünn geschnittenen

Speckscheiben, deckt es mit Papier zu, legt, wenn man Zeit hat, hierüber noch eine Decke von Teig, passet ein umgekehrtes Casserole darüber, und setzt es eine Stunde im Ofen, damit es durch und durch heiß wird. Beym Anrichten nimmt man das Casserole wieder herunter, Papier und Speck ebenfalls ab, und gibt eine Soß von hachirten Trüffeln darunter; siehe Nro. 92. Auf diese Art kann man alle Fleischsorten, auch faschirte Kalbs-Cottelets so bunt auslegen, nur muß man über die Omelets allemahl Speck und Papier beym Backen decken.

250. Gans oder Ente faschirt.

Hierbey richtet man sich ganz nach den Boudin blanc Nro. 228, und gibt vorzüglich gern ein Kastanien-Ragout Nro. 109, oder Zwiebel-Ragout Nro. 99. dazu. Doch kann man sich auch eine andere beliebige Soß wählen, und eben so Braunkohl, Sauerkraut, Rüben und andere Gemüse zu diesem Geflügel auftragen.

251. Naschkuchen von jungen Tauben.

Wenn die jungen Tauben, ungefähr 4 Stück, gereinigt sind, kann man sie faschiren, oder es auch nicht thun, und sie in einem Casserole mit hinlänglicher brauner Butter, ein paar Zwiebeln, 1 Wurzel und nöthigem Salz, zugedeckt langsam abschmoren lassen. Unter dieser Zeit schneidet man ½ Pfund Speck in feine Würfeln, und bratet ihn mit ¼ Pfund Butter, bis er gelb ist, thut noch einmahl so viel ebenfalls in Würfel geschnittene Semmel, als es Speck war, dazu, und läßt sie damit gelb und hart rösten; dann schlägt man 8 ganze Eyer mit einem Quast oder Quirl völlig klein zu dem gerösteten Speck und der Semmel, und verdünnet es mit ¼ Kanne Milch, setzet nun einen Teigrand auf eine Mittelschüssel, und läßt diesen im Ofen trocknen, gibt dann die Masse mit etwas Muscatnuß und Salz zurecht gemacht in den Rand, und läßt es eine Stunde backen. Beym Anrichten desselben schneidet man die geschmorten

Tauben in der Mitte von einander, und drückt solche boen in den sogenannten Naschkuchen ein.

252. Junge Tauben en Gratin.

Die Tauben können jung und klein seyn. Sie werden ausgelöset und faschirt, wie die Boudin blanc Nro. 228, und auf der Assiette wie die Kalbszungen Nro. 199 rangirt, mit Croutons von Semmel und kleinen Gurken garnirt, mit Speck bedeckt, über den Speck Butterpapier, und dann ein Deckel von ordinären groben Teig gedeckt, damit sie nicht so austrocknen. Beym Anrichten gibt man eine gute Coulis-Soß darüber.

253. Geschmorte Tauben mit Wachholder.

Wenn die Tauben gereinigt und aufgespeilt sind, rangirt man sie mit gelber Butter, einem Paar Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und dem nöthigen Salz in ein Cafferole, und läßt sie langsam schmoren; hackt nach Proportion seiner Tauben etwa einen Löffel voll Wachholderbeeren, und wenn die Tauben fast gar sind, so thut man den Wachholder dazu, und läßt solchen mit den Tauben schmoren. In einem kleinen Casserole macht man während dem etwas braune Butter, röstet in derselben eine Hand voll gerieben Brot so lange, bis selbiges graus wird, richtet die Tauben mit allem was dabey ist, an, und schüttet die geröstete Butter und Brot darüber.

154. Fricassée von Tauben.

Mit diesen richtet man sich genau nach dem Hühner-Fricassée Nro. 239, oder nach Nro. 184. Eben so kann man sie faschiren, und à la Braise machen, und sich nach der Vorschrift bey den Hühnern richten. Alle Soßen von Nro. 86 bis 128 passen gut dazu. Zur Veränderung kann man sie auch wie junge Hühner braten, und ein Compôte dazu geben.

255. Gebratene Fasanen oder Rebhühner.

Die Fasanen werden wohl gereinigt, der Kopf abgeschnitten, aber nicht gerupft, die Füße aber daran gelassen; dann werden sie entweder gut gespickt, oder am Spieße gebraten, oder auch mit Speck umwickelt, und in der Pfanne gebraten, und wenn sie gut sind, der Speck abgenommen. Beym Anrichten wird dann der Kopf mit den Federn als Zierde wieder daran gesteckt. Will man außer dem gewöhnlichen Sauerkraut lieber eine Soß dazu geben, so wählet man sich unter Trüffel-Soß, Orangen-Soß, Accig-Soß, Loga-Soß, Soß à l'Italienne, oder Ragout von Champignons. Eben so gern macht man die Fasanen und Rebhühner auch à la Braise.

256. Pastete von Fasanen.

Man kann hierzu entweder den gereinigten Fasan tranchiren, oder auch ganz lassen, jedoch schneidet man demselben gern den Rücken heraus, so läßt sich solcher gut vorlegen. Hierauf marinirt man den Fasan mit seinen Kräutern Nro. 85, Pfeffer, Salz, Citronen und Essig ein, dann macht man einen Fasch nach Nro. 76. Im Fall man kein Wild dazu hat, macht man denselben von Kalbfleisch oder auch von Hammelkeule, und melirt zuletzt die Marinade, in welcher der Fasan gelegen hat, mit dem Fasch. Nun bereitet man sich hiervon eine Pastete, wie Nro. 237 bey den Hühnern beschrieben ist. Soll es aber eine Pastete von gebranntem Teig seyn, welche man dressirt nennt, so wird, wie nachstehet damit verfahren: Man schüttet 2 bis 3 Pfund ordinaires Mehl auf den Backtisch, läßt in einem Casserole Wasser völlig kochen, und thut in solches kochende Wasser 1 Stück Butter oder sonstiges Fett oder Braise, damit der Teig nicht spröde wird, sondern sich gut bearbeiten läßt. Mit diesem völlig kochenden Wasser rührt man das Mehl an, und stößt es mit beyden Händen derb durch, bis der Teig steif und feste wird. Wer es nun versteht, eine Pastete aus einem Stück Teig zu dressiren, mag es thun,

wer dieses aber nicht kann, rollet den Teig aus, und schneidet sich erst einen Boden so groß, wie er die Pastete haben will. Unter diesen Boden leget man sogleich einen mit Ey bestrichenen Bogen steif Papier, krempet den Rand des Teigbodens eines Daumens breit in die Höhe, und bestreicht denselben auf der inwendigen Seite mit Ey. Von den vorräthigen Teig schneidet man ein Band eine gute Hand hoch, und von beynahe eines Fingers Dicke, und setzt dieses Band gegen den kleinen Rand des Bodens, drückt es mit den Händen fest an, und kneipt den kleinen Rand mit einem Kneipeisen, damit das hohe Band zur Hälfte mit gefaßt wird, welches der Pastete zur Festigkeit dient. Es muß auch dafür gesorgt werden, daß beyde Enden des hohen Bandes ein paar Finger breit über einander reichen, um recht gut zusammen zu halten, dann bestreicht man inwendig den Boden und die Seiten mit einem Theil Fasch, rangirt die bestimmten Fasanen hinein, bedeckt und füllet die Seiten mit Fasch, legt ein paar Scheiben Citrone darauf, und etliche Scheiben oder Banden von Speck, bestreicht dann den überstehenden innern Rand mit Ey, und paßt ein Stück ausgerollten Teig als Deckel auf die Pastete, drückt beydes fest zusammen, und kneipet beyde Ränder zusammen. In der Mitte der Pastete macht man ein Loch eines Daumens stark, um dieses Loch setzt man einen 2 Finger hohen Rand, damit die Pastete Luft beym Backen bekömmt, denn sonst möchte solche im Ofen platzen, bestreicht nun die Pastete oben und auf beyden Seiten rund herum mit Ey, rollt den übrig gebliebenen Teig dünne aus, schneidet Blätter und Zierrathen daran, und belegt damit die Pastete so zierlich als möglich. — Wann nun nochmahls die Pastete völlig bestrichen ist, läßt man sie im Ofen 2 Stunden gar backen, spielt mit Jus die zurückgebliebene Marinade aus, und vermischt sie mit Couli Nro. 5, schärft sie mit Citrone, und thut noch Orange, Trüffeln, oder was man sonst für Ingredienzien hat, hinein. Diese Soß

gibt man beym Anrichten in die aufgeschnittene Pastete, nimmt den oben gelegenen Speck heraus, und präparirt auf diese Art alle Pasteten, sie mögen von Fasanen, Rebhühnern, Birkhühnern, Schnepfen, Kramsvögeln oder jeder andern Fleischart gemacht seyn.

NB. Soll aber eine solche Pastete kalt mit einem Consomé oder Gallerte seyn, so gießt man, wenn die Pastete eine halbe Stunde aus dem Ofen gewesen, eine Portion von dem Nro. 133 beschriebenen Consomèt hinein, und läßt die Pastete völlig kalt werden, dann kann man solche aufschneiden, und das oben aufstehende Fett und Speck rein abnehmen; hierauf sticht man noch mit einem Löffel so viel kalten Consomé auf die Pastete, bis es einem genug deucht, und garnirt dieselbe beym Anrichten mit gereiften Citronenscheiben. Auf diese letzte Art macht man es mit allen kalten Pasteten. Will man dieselben lange conserviren, so gießt man sie, nachdem sie abgekühlt, und der Speck abgenommen ist, bis oben herauf ganz voll Consomé.

257. Pastete von Auerhähnen oder Trappen.

Diese müssen ein paar Tage länger in der Marinade beitzen, weil das Fleisch von Natur härter oder zäher ist, sonst kann man sich ganz nach der obigen Beschreibung richten, und sie kalt oder warm präpariren.

258. Pot à l'Espagnole von Fasanen oder Rebhühnern.

Man bratet oder schmort die Fasanen oder Rebhühner gar, schneidet die Brust aus, und alles Fleisch von den Knochen ab, und hackt solches ganz fein. Alles übrige stößt man im Mörser ganz fein, wie einen Teig oder Fasch, thut das Gestoßene in ein Casserole, läßt es mit guter Jus auskochen, und streicht solches durch ein Haarsieb rein durch. Wenn man nun so viel als ungefähr 6 Kaffehschalen voll von gedachtem durchgestrichenen Fond hat, so rechnet man auf jede Kaffehschale einen Eydot-

ter, mengt es mit dem gehackten Brustfleisch zusammen, und würzet es mit Muskatnuß und Salz. Nun bestreicht man mit zerlassener Butter so viel Obertassen, als man zu brauchen denkt, gibt das Angerührte darein, und setzt solche in ein Casserole, worin etwas kochendes Wasser höchstens bis zur Hälfte an die Tassen reicht, und läßt das Casserole mit den Tassen eine halbe Stunde lang zugedeckt kochen, dann nimmt man die Tassen heraus, und läßt solche etwas abkühlen, sonst gehen sie bey dem zu frühen Umstürzen öfters auseinander. Will man eine Soß dazu geben, so gießt man auf das im Haartuch zurückgebliebene wieder gute frische Jus, und etwas Wein und Essig, und läßt es eine Weile kochen, bis er kräftig genug ist; drückt den Saft von einer Citrone dazu, und läßt es erstlich durch ein Haarsieb laufen, dann mit 1 oder 2 weißen Eyern auf dem Feuer bis zum Kochen abziehen, und abermahls durch eine Serviette oder reines Haartuch klar durchlaufen, wie ein Gelé oder Consomé. Man kann auch einen Löffel voll Consomé mit unter diese klare Essenz thun, und unter oder über die angerichtete Pots d'Espagne geben. Man kann auch Schnepfen und anderes Federwild zur Bereitung dieses Gerichts nehmen.

259. Hirsch-Ziemer bannirt.

Wenn die Hirsche feist sind, nimmt man gewöhnlich das Hinter-Ziemer. Wenn es in einem passenden Kessel rein gewaschen ist, gibt man so viel Wasser darauf, daß es den Ziemer bedeckt, thut eine gute Hand voll Salz, eine Hand voll feine Kräuter Nro. 85, eine Hand voll Zwiebeln, und eine Kanne Essig dazu, und läßt es langsam gar kochen. Man läßt solches Hirschziemer gern eine Nacht in dieser Bouillon oder Brühe liegen, damit der Geschmack von den Ingrebienzien sich durch das Fleisch ziehet. Wer es gerne mag, kann auch eine Hand voll Wachholderbeeren und Lorbeerblätter mit dazu nehmen. Will man es nun banniren, so läßt man es wieder heiß

in seiner Brühe werden, leget es dann auf einen großen Deckel, oder dazu bestimmte Schüssel, reibet ein gutes Theil grob Brot, und thut darunter etwas Zucker und Salz, auch wohl Negelein und engl. Gewürz, bestreicht den Ziemer mit Ey, drückt so viel geriebenes Brot, als darauf liegen kann, fest darauf, und läßt es in einen nicht zu heißen Ofen ein paar Stunden backen, siehet öfters darnach, und gießt mit einem Löffel das heraus gebratene Fett fleißig übers Bannirte. Beym Anrichten gibt man eine scharfe Coulis- oder Kirsch-, Pflaumen-, oder Hanebutten-Soß dazu, siehe Nro. 150. — Schweins-Ziemer und Reh-Ziemer werden auf dieselbe Art präparirt und servirt. Auch bereitet man gern die Brust von Hirschen, Schweinen und Rehen auf diese Weise.

260. Fricandeaux von Wild à la Moscovite.

Aus einer Hirschkeule, im Nothfall auch aus einem Blatt, schneidet man die Fricandeaux heraus, häutet solche ab, und spickt sie gut, rangirt sie in einem Casserole mit etwas gelber Butter, legt ein paar ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, 1 oder 2 gelbe Wurzeln, ein kleines Bouquet feine Kräuter, hinlänglich Salz, und wohl eine gute Scheibe oder Barde Schinken und Speck dazu, läßt es zugedeckt langsam schmoren oder braisen, und wenn es kurz werden will, wird es immer mit ein paar Löffel voll Jus und Bouillon angefüllt. Wenn die Fricandeaux mürbe und weich sind, ziehet man solche in ein anderes Casserole, füllt das Fett und Speck von der Soß ab, und gibt einen guten Löffel voll Coulis Nro. 5, und ¼ Kanne sauern Rahm oder Sahne dazu, läßt es durch- und einkochen, und streicht alles durch ein Sieb auf die Fricandeaux. Wenn solche heiß bis zum Kochen gehalten worden, richtet man beydes zugleich an. Wenn man bey solchen Fricandeaux von Wild, auf diese Art gar gemacht, den Rahm zurück läßt, so kann man sich

eine von denen in Nro. 86 bis 128 beschriebenen Soßen dazu wählen.

261. Rollets von Wild, es sey Hirsch oder Reh.

Man schneidet erst, so wie die Scheidungen der Wildskeule es ordnen, das Fleisch von den Knochen ab, häutet solches und schneidet Scheiben daraus, klopft und hacket jede Scheibe übers Kreuz ein, wie solches bey den Fricandeaux oder Rollets von Kalbfleisch Nro. 192 gelehret worden ist, dann rangirt man sie, wenn selbige wie Fasch angefüllt sind, in eine Braise, oder wie oben die Fricandeaux von Wild zu dem Fond oder Braisesatz, und gibt Coulis darauf, dann wird es mit dem Saft von 1 Citrone abgeschärft, durch ein Sieb gegossen, und über die Rollets beym Anrichten gegeben. Auch kann man diese Wildrollets in eine Glacé Nro. 3 setzen, und übrigens die mehrsten Soßen und Ragouts von Trüffeln, Champignons, Austern und dergleichen mehr beym Anrichten darüber geben.

262. Grenade von Hirsch, Reh oder anderm Wildpret.

Man schneidet aus dem magern Fleisch, wenn es abgehäutet ist, dünne Scheiben, klopft solches und spickt jedes Fricandeaux zur Hälfte. Von dem übrigen Fleische macht man ein gutes Fasch nach Nro. 76, bestreicht ein Casserole oder Form mit Butter, und setzt solches mit dünnen Speckbarden aus, dann rangirt man die Fricandeaux hinein, daß das bespickte Ende in der Mitte nach den Boden zu zu liegen kömmt, bestreicht es zwischen und über mit hinlänglichem Fasch, und füllt in der Mitte ein Salbicom Nro. 79 hinein, deckt es mit Fasch glatt und eben zu, und läßt es zugedeckt im Ofen langsam und auf einem Deckel oder Pfanne, worin heiß Wasser befindlich, gar backen. Wenn solche Grenade umgestürzt ist, bestreicht man das Gespickte mit Glacé Nro. 3, und gibt eine Champignon-Soß oder Soß-Haché Nro. 92 darunter.

263. Gateau Royal von Reh, Hasen oder anderm Wildpret.

Man schneidet das Fleisch aus einem Vorderblatt rein ab, schabet es aus der Haut, und hacket solches mit dem vierten Theile reines Rinderfetts und etwas Salz recht fein, weicht dann so viel Semmel ein, wie es Fasch ist, und wenn solche Semmel mit feinen Kräutern Nro. 84, einem Stück Butter und 4 ganzen Eyern abgerührt ist, stößt man das Fasch im Mörser mit etwas Gewürz dazu, schneidet dann halb so viel guten, weißen Speck in feine Würfeln, schlägt noch das Gelbe von 4 Eyern dazu, das Weiße zu Schnee, rührt alles wohl unter einander, und gibt dann das Ganze in ein mit Speck ausgesetztes Casserole, wie beym Grenade, läßt es zugedeckt in einem größern Casserole mit kochendem Wasser 1½ Stunde gar backen, stürzt es dann aus dem Casserole heraus, und läßt es kalt werden. Nun rührt man in einer Schüssel eine Portion Schmalz, etwa 1 Pfund, öfters mit frischem Wasser ab, damit es weiß werde, gibt zuletzt etwas Weiß von Eyern darunter, rührt es beständig, und wenn der Fasch Gateau hinlänglich kalt ist, überzieht man denselben mit diesem Schmalz, und belegt ihn mit grünen Blättern aufs Beste. Oder man bäckt weiße, grüne, gelbe und rothe Omelets, wie Nro. 249 recht deutlich beschrieben ist, und wenn der Kuchen mit Schmalz überzogen, belegt man ihn zierlich mit couleurten Omelets à la Francaise. Soß gibt man hierbey nicht, allenfalls eine kalte Soß, wie man zum kalten Schweinskopf zu geben pflegt, nähmlich: man rührt 3 hartgekochte Eyerdotter mit einem Löffel voll Provencer-Oehl, etwas Pfeffer, auf Zucker abgeriebene Citrone, 1 Löffel voll Senf und so viel Essig, bis die Soß nicht zu dünne oder zu dicke, sondern gerade recht ist, und gibt dann diese Soß zum Gateau.

264. Pastete en Rollets von Wildpret.

Man macht einen Butterteig und rangirt die Pa-

stete auf einer Schüssel oder tressirt eine dergleichen von abgebrannten Teig wie Nro. 256. Die Fricandeaux kann man spicken und ½ Stunde in etwas Butter so lange schmoren oder braisen, bis solche durch und durch steif sind. Vorher legt man die Fricandeaux in eine Marinade, und unter der Zeit, daß die Rollets schwitzen, melirt man den zurückgelassenen Fasch mit der übrigen Marinade, rangirt die Pastete, wie Nro. 256 gemeldet wird, und gibt eine beliebige Soß von Oliven dazu.

265. Gobelets von Wildpret oder wildem Geflügel.

Man schneidet das Fleisch in ganz kleine Stücken und klopft sie sehr dünne, auf einer Schüssel gießt man ein gut Theil Provencer-Oehl, und rangirt das geklopfte Fleisch darein, salzt es etwas, und wirft Pfeffer und auch etwas feine Kräuter darüber, während nun solches eine Stunde marinirt, bestreicht man kleine Formen, von der Größe eines Chocoladen-Bechers mit Butter, und rangirt die kleinen Scheibchen nach der Runde hinein. Einen Theil vom Fleisch schneidet man in kleine Würfeln, schwitzet solche mit Butter und Kräutern ab, und legirt es kurz wie ein Salbicom Nro. 79, wenn es kalt geworden, füllet man die Becher vollends damit voll, bedeckt es mit noch ein paar Scheiben Fleisch und einem Bogen Papier, und läßt es im Ofen in einem mit Wasser gefüllten Casserole 1 Stunde backen, beym Anrichten stürzt man die Gobelets auf der Schüssel oder Assiete um, und gibt eine beliebige Coulis-Soß dazu.

NB. Diese Gobelets macht man nicht nur von allerley Wild, sondern auch von Kalbfleisch, Hühnern, Indians und jedem andern Flügelwerk, als Feldhühnern und Fasanen.

266. Adroß von Wildpret oder wildem Geflügel.

Man schneidet kleine Streifen von allem nur gedenkbaren Fleisch, klopfet solche wie zu Rollets, aber besonders fein, macht eine Marinade von Provencer-

Oehl, Pfeffer, Salz und Citronensaft mit Kräutern, alles ganz fein, legt die feinen Rollets hinein, macht von anderm Fleisch Fasch, welcher eben so fein gerieben oder gestoßen seyn muß nach Nro. 76, streicht in jedes Scheibchen Fleisch etwas Fasch, rollt es auf, und sticht einen langen hölzernen Speiler darein. Unter der Zeit, daß dieses geschiehet, rührt man eine Claire nach Nro. 81 an, zieht die Rollets durch die Claire, und bäckt sie in klarer Butter oder Braise aus, nur etwas langsam, zieht dann die Speiler heraus, und gibt eine abgeschärfte Coulis dazu.

267. Wilder Schweinskopf à la Daube, kalt.

Wenn dem Schweinskopf das Genick herausgebrochen und die Haut von der Schnauze des Rüssels abgelöst worden ist, wässert man den abgesengten Schweinskopft eine Nacht aus, kocht solchen dann in hinlänglichem Wasser sehr stark gesalzen, thut eine Hand voll Wachholder, Zwiebeln, Wurzeln und Kräuter daran, und gibt, wenn es im Kochen ist, ein paar Bouteillen Essig dazu. Nun muß man ihn gut weich kochen und in seiner Bouillon kalt werden lassen, damit der Geschmack von dem vielerley, in der Soß befindlichen Kräutern, sich durch das Fleisch ziehen möge. Wenn Gebrauch davon gemacht werden soll, putzt man denselben rein ab, schälet eine Hand breit die Haut vom Fleisch, damit beym Vorlegen die schwarze Haut nicht hinderlich seyn möge, und gibt eine kalte Soß wie Nro. 263 dazu.

268. Gepreßten wilden Schweinskopf en Rollade kalt.

Wenn derselbe abgesengt und gereinigt ist, löset man ihn aus, wie Nro. 196 die Kalbsköpfe, nähet auf den Seiten das Maul mit einer Packnadel und Bindfaden zu, salzet inwendig das aufgelösetr Kalbfleisch, und leget eines Fingers dicke und so lange der Kopf ist, lange Speckstreifen, eben solche Streifen rohes Kalbfleisch,

Schinken, gepöckelte Rinderzunge und feine Kräuter und Zwiebeln, beyde letztern Species aber fein gehackt, auch ein gut Theil gestoßenen Pfeffer und englisch Gewürz in den Kopf. Nun wickelt man den Schweinskopf nach der Länge zusammen, so fest als möglich, nähet ihn mit einer Packnadel und Bindfaden zusammen, und bestrickt denselben noch mit Bindfaden, damit nicht zu befürchten stehe, daß er auseinander gehe, sonst wäre alles innere eingelegte so gut wie verloren; dann kocht man denselben eben so, wie den zuvorbeschriebenen Schweinskopf. Wenn nun derselbe weich und gar ist, läßt man solchen in der Bouillon noch so lange nachweichen, als man für nöthig hält, dann nimmt man ihn heraus in eine passende Wanne oder auf einen sichern Tisch, bedeckt denselben mit einem tüchtigen Bret, und legt so viel große Steine und Gewicht darauf, daß der Kopf gut zusammen gepreßt wird, und läßt ihn eine Zeit wohl 24 Stunden liegen und völlig auskühlen, dann kann man ihn wieder in seine gedachte Bouillon legen, bis man Gebrauch davon machen will. Dann schneidet man Scheiben davon, und gibt die vorhergedachte kalte Soß Nro. 263 dazu.

269. Gebratene oder bannirte wilde Schweinskeule.

Man kocht die Schweinskeule eben so mit Salz und Kräutern ab, und bannirt sie alsdann, wie es bey dem Hirschziemer Nro. 259 gelehrt worden ist. Statt der Soß gibt man aber gern eine Marmelade von Kirschen, Pflaumen oder Hagebutten, wie Nro. 225 beschrieben steht, dazu.

270. Pastete von Schinken mit Consomé, kalt.

Von dem rohen Schinken wird die Haut oder Schwarte abgeschnitten; wenn er dann rein abgeputzt, werden die Knochen herausgelöset, und derselbe in ein paar Kannen Milch, worin eine Hand voll Kräuter geworfen, auf einer warmen Stelle weichen gelassen. Unter der Zeit macht man sich einen guten Fasch Nro. 76,

und bereitet die Pastete wie Nro. 256 bey der Pastete von Fasan deutlich beschrieben worden. Wenn nun unten in der Pastete einen Zoll hoch Fasch gestrichen worden, legt man den abgetrockneten Schinken hinein, gibt rund herum und oben Fasch, belegt es mit Citronenscheiben und Speck, macht es mit einem Deckel zu, und läßt es in einem Ofen 8 Stunden backen. Man setzt auch wohl solche Schinken-Pastete Abends gegen 8 bis 9 Uhr im Ofen, und läßt solche Nachts über darinne stehen, und wenn man sie des Morgens herausnimmt, gießt man nach und nach eine gute Consomé Nro. 133 hinein, bis sie ganz voll davon geworden, und verwahrt sie so lange, bis man Gebrauch davon machen will; dann erst schneidet man den Deckel auf, nimmt Speck und Fett, was sich in die Höhe gezogen, davon ab, sticht mit einem Löffel klaren Consomé darauf, und garnirt sie beym Anrichten mit Citronenschnittchen und grünen Blättern.

271. Hanauer Pastete mit Consomé, kalt.

Diese Pastete macht man von Wildpret oder auch vom zahmen Fleisch. Man nehme eine gute derbe Keule, schneide das Fleisch rein ab von den Knochen, schabe solches auch rein aus der Haut, sondere auch alle Sehnen davon, und hacke mit etwas guten Nierentalg und Salz das Fleisch recht fein. Eine eingeweichte Semmel mit Kräutern, Butter und Eyern mag man wohl im Winter dazu nehmen; allein im Sommer kann man diese Semmel lieber weglassen, weil die Semmel nur den Uebergang zur Säure befördert. Wenn, wie gesagt, das Fleisch mit Salz und Nierenfett gut durchgehackt, dann stößt man es im Möser fein, gibt ein gutes Theil feine Kräuter Nro. 85, und halb so viel in Würfel geschnittenen Speck, als es Fasch ist, Muskatnuß, Pfeffer und Nelken dazu, und schlägt das Gelbe von 4 bis 8 Eyern, nach der Menge der Fasch, und das Weiße zu Schnee geschlagen, hinein; zuletzt wird es noch mit

1 oder 2 Gläsern Wein verdünnt, und dann alles in einen Pastetenkasten Nro. 256 gebracht, derselbe zugemacht und 3 bis 4 Stunden backen gelassen. Wenn die Pastete heraus und etwas abgekühlt ist, gießt man sie voll Consomé, und macht es beym Anrichten, wie schon vorher gemeldet. Die allgemeinen Ingredienzien zur kalten und warmen Pastete sind gleich; sie bestehen in Champignons, Muserons, Trüffeln, Gabri, Sardellen, Charlotten, Zwiebeln, Rocamboles und feinen Kräutern; doch thut es auch nichts, wenn man eins oder das andere fehlen läßt.

272. Pastete von Indians, kalt oder warm.

Die Indians werden aus der Haut gelöst, wie die Boudin blanc von Hühnern Nro. 228, und in eine Marinade Nro. 256 eingelegt, und sollte es auch 1 oder 2 Mahl 24 Stunden seyn. Von gutem Kalbfleisch, Nierenfett, Speck, eingeweichter und abgerührter Semmel, Kräutern, Eyern und dem nöthigen Salz und Gewürz wird ein gutes Fasch gemacht, der Boden der Pasteten damit bestrichen, die Indians darauf gegeben, und im Uebrigen die Pastete eben so behandelt, wie es in Nro. 256 ausführlich beschrieben steht. Bey Pasteten von Auerhähnen, Trappen, Birkhühnern, Haßelhühnern, Haasen, Reh, Gänsen, Enten, Schnepfen, Krametsvögeln, und überhaupt von allem Fleisch und Flügelwerk, richtet man sich nach den hier angemerkten Ingredienzien und Handgriffen. Soll die Pastete warm seyn, so wählt man sich eine gute Soß dazu. Im Fall man sie kalt serviren will, richtet man sich nach der vorher beschriebenen kalten Pastete mit Consomé.

273 a) Kleine Pastetchen en Ragout.

Man macht einen Butterteig, wie Nro. 238 bey der Pastete von Hühnern gelehrt worden, wenn derselbe nicht zu dünn ausgerollt ist, sticht man mit einem blechernen Ausstecher noch ein Mahl so viel Blätter von

besagtem Teig aus, als man Pastetchen braucht oder haben will. Von der Hälfte der gedachten Boden sticht man in der Mitte noch mit einem kleinern Ausstecher das innere aus, bestreicht die ganz gebliebenen Boden mit Ey, und setzt auf einem jeden desselben ein ausgestochenes. Wenn solches nun abermahls bestrichen ist, bäckt man die Pastetchen ab, und gibt in der Mitte ein Salbicom Nro. 79 hinein.

b) Kleine Pastetchen à la Reine mit Parmesankäse.

Der Teig wird wie zuvor zubereitet, ehe man die Pastetchen aber bäckt, füllt man ein Salbicom, jedoch kalt, hinein, drückt es mit dem Messer glatt und fest, und bestreuet es dick mit geriebenem Parmesan- oder in dessen Ermangelung mit andern Käsen, und bäckt sie dann gar.

c) Kleine Pastetchen à la Bechemêle.

Der Teig wird wie bey Nro. 273 a) bereitet und trocken abgebacken. Zu dem Bechemêle nimmt man Hühnerbrüste oder Ochsengaumen, Hühnermagen und Lebern, und schneidet alles klein würflich. Dann passirt man in einem Casserole Schinkenwürfel, Zwiebeln und Wurzelwerk, stobt etwas Mehl dazu, läßt es mit guter Milch auskochen, und streicht es dann mit 4 harten Eydottern durch ein Haarsieb auf das geschnittene Fleisch, läßt es zusammen passiren, würzt es mit Salz und Muskatnuß, richtet es dann in die warmen Pastetchen an, und gibt sie zur Tafel.

d) Kleine Pastetchen en Salmé von Rebhühnern.

Man schneidet das Fleisch von gebratenen Rebhühnern, Fasanen oder Enten ebenfalls klein, das übrige und die Knochen stößt man im Mörser ganz fein, passirt in Butter ein paar Charlotten, gibt das Gestoßene dazu, ein paar Löffel voll Coulis und 1 Glas rothen Wein

darauf, und läßt es eine Weile kochen, dann durchgestrichen, den Saft von 1 Citrone, etwas Gewürz und das geschnittene Fleisch dazu gegeben, und dieß Salmé in die Pastetchen gefüllt.

e) Kleine Pastetchen von Fischen en Bechemêle.

Es sey Hecht oder anderes Fischwerk, so schneidet man es aus der Haut in Würfeln, schwitzt in Butter ein paar Charlotten, thut den geschnittenen Fisch dazu, auch etwas Salz und Pfeffer, und läßt es gar und kurz passiren, macht eine Bechemêle, wie 273 c), gibt so viel als nöthig darauf, und wenn die Pastetchen abgebacken sind, richtet man das Fisch-Bechemêle darin an.

f) Kleine Pastetchen von Austern in Fasch.

Die Austern läßt man mit 1 Glas Wein heiß werden, gießt sie auf ein Sieb, und putzet sie ab. Das Abgeputzte hackt man klein mit etwas Sardellen und Charlotten, röstet in Butter eine Hand voll geriebene Semmel, thut das Gehackte von den Austern auch das Abgelaufene untern Haarsieb dazu, und thut etwas Muskatnuß und ein paar Löffel voll süßen Rahm daran, dann schwitzt man ein paar Charlotten in Butter aparte, und legt die abgeputzten ganzen Austern darein. Wenn man nun die Pastetchen machen will, so sticht man in den obersten Deckel kein Loch, sondern legt bloß auf dem untersten Teigboden 1 Löffel voll Fasch, und 1 Auster, bestreicht den Rand desselben mit Ey, paßt den andern Deckel darauf, drückt solchen mit den Fingern rund herum fest an, bestreicht sie, macht mit einem Federkiel oben in der Mitte ein kleines Luftloch und bäckt sie gar.

g) Kleine Pastetchen und Ragout von Austern.

Man blanchirt die Austern 50 Stück mit etwas Bouillon und Wein, jedoch nicht zu hart, läßt sie aufs Sieb ablaufen, rührt ¼ Pfund Butter zu Schaum mit dem Gelben von 5 bis 6 Eyern, drückt den Saft von 1

Citrone dazu, gibt etwas Muskatnuß, Pfeffer und 1 Löffel voll Mehl dazu, thut die aufgelaufene Soß dazu, und rührt es auf dem Feuer ab, legt die Austern in die Soß, und wenn die Pastetchen abgebacken sind, richtet man 1 oder 2 Austern mit Soß in einer jeden Pastete an. NB. Von Muscheln macht man es eben so, wie bey der Soß Nro. 81 steht.

h) Fasch-Pastetchen en Grisette.

Man macht ein gutes Fasch von Kalbfleisch oder Hühnern wie Nro. 76, und wenn der Teig fertig, so legt man eines Eyerdotter groß Fasch zwischen 2 Blätter, bestreicht es in- und auswendig, und bäckt sie gar. Beym Anrichten gibt man oben etwas Soß hinein.

i) Tressirte Pastetchen mit Hammel- oder Lamms-Cottelets.

Man brenne und stoße wie bey Nro. 256 oder 76 zu großen Pasteten das Mehl an, und mache so viel kleine Pasteten, als man bedarf, desgleichen ein gutes Kalbfleischfasch, wie in den vorerwähnten Nummern beschrieben ist. Die Cottelets schneidet und hackt man, wie Nro. 167 gelehrt worden, setzet solche mit nöthiger Butter auf und läßt sie meist gar braten, dann gibt man unten und oben hinlänglich Fasch in die kleinen Pasteten, machet solche mit Teig zu, und bäckt sie 1 Stunde lang. Beym Anrichten gibt man hierzu die Cottelets, und servirt eine Soß-Haché Nro. 92 dazu.

k) Kleine tressirte Pastetchen von Reh.

Man macht ein Rehfasch wie bey Nro. 272, legt in jedes Pastetchen oben auf den Fasch eine Scheibe Citrone, macht die Pastetchen zu und bäckt sie gar. Beym Anrichten derselben gibt man in die braune Coulis-Soß vom Fasch 1 Glas rothen Wein, 1 Glas Essig und so viel Zucker, daß die Soß gebrochen und wie eine Soß-Douce schmeckt, und servirt sie dazu.

l) Ausgebackene Pastetchen à la Genuese.

Der Teig wird ein mürber Teig, wie zu der Grisette Nro. 224, und man sticht oben und unten Boden von gleicher Größe aus, sodann macht man sich ein Salbicom Nro. 79 mit Austern, Trüffeln, und was man will und hat, füllet von erwähntem Salbicom einen angemessenen Löffel voll in den untersten Boden, bestreicht den Rand mit Ey, deckt den andern Boden oder Deckel darauf, kneipt die beyden Ränder mit den Fingern zusammen, bäckt alle die Pastetchen dann in heißer Backbutter oder guter Braise aus, und garnirt solche Pastetchen mit ausgebackener Petersilie. Zu solchen kleinen Pastetchen kann man sich von allem wilden und zahmen Braten und Flügelwerk, wie auch von Krebsen und Fischen Salbicom und Ragout machen.

m) Kleine Pastetchen von Citronen.

Von 4 oder 6 Citronen schälet man die gelbe Schale ab, und schneidet solche in dünne Fillets oder Streifen; wenn alles geschnitten ist, läßt man die Schale in einem guten Theil kochendes Wasser gar kochen, und gießt sie auf ein Sieb, damit das Wasser abläuft. Die weißen Schalen von den Citronen wirft man weg, schneidet die innere Citrone in Scheiben und dann in kleine Würfel, bringt die geschnittene Citrone mit den abgekochten Schalen in einen porzellainen Spülnapf oder tiefen Teller, gibt gestoßenen Zucker darüber, und läßt die Citrone im Zucker so lange mariniren, bis der Butterteig, wie solcher 238 deutlich beschrieben, fertig ist. Dann thut man die Citrone auf ein Sieb, damit die Feuchtigkeit in ein untergesetztes Geschirr abträufelt, sticht Boden aus, wie zu den Auster-Pastetchen g), bestreicht den untern Theil desselben, legt etwas von der Citrone hinein, schneidet mit einem Backrade schmale Bänder aus dem Teig, belegt die Citrone mit gedachten Bändern wie ein Kreuz, und setzt einen ausgestochenen Rand darauf, dann wer-

den sie rund herum bestrichen und gar gebacken. Beym Anrichten füllt oder theilt man die abgelaufene Soß à Liquid ein, damit in eine Pastete so viel als in die andere kömmt, bestreuet solche mit Zucker und gibt sie zu Tische. Auch statt Backwerk kann man solche geben.

275. Hatelets Grillés en Sauce Haché.

Von etlichen Hühnern sammelt man die Flügel, Magen und Lebern, hackt die Flügel kurz und ziehet sie nebst den Magen auf Bindfaden, hängt sie in Bouillon und läßt solche gar kochen. Die Lebern läßt man nur in öfterem Wasser warm beym Feuer ausziehen und nicht kochen, sonst werden sie zu hart, dann passirt man in Butter etwas Kräuter, thut die Flügel, Magen und Lebern, ferner Maurachen, Champignons, Mischerln und Artischocken, Boden in Stücken geschnitten, etwas Salz und Pfeffer dazu, passirt es durch, tressirt es dann auf kleine Spießchen, bannirt es mit geriebener Semmel, und bratet es auf einem mit Speck bestrichenen Roste. Beym Anrichten wird eine Kräutersoß Nro. 106 oder Soß-Haché Nro. 92 darunter gegeben.

275. Hatelets en Friture.

Man steche obiges Ragout zu den Hatelets eben auch auf fingerlange hölzerne Speilchen oder Spieße, wende solche in einer Claire Nro. 31 um, und backe sie in heißer Butter oder Braise aus. Man ziehet aber bey Zeiten den Speiler heraus, und läßt die Hatelets vollends gar backen. Man kann auch eine Soß dazu geben, und sie mit gebackener Petersilie garniren.

276. Cracovis von Salbicom.

Man bereitet sich ein Salbicom wie Nro. 79. Es muß aber mit starker eingekochter Bouillon von Kalbsfüßen angefüllt und eingekocht seyn, dann wird es kurz und steif mit Eyerdotter legirt, mit Gewürz auch etwas Rocamboles abgemacht, warm auf eine mit Semmel

bestreute Schüssel geschüttet und kalt werden lassen; ehe es kalt und steif ist, streut man etwas Semmel darüber, und drückt es mit der flachen Hand eben und gerade, wenn ein solches Ragout fin nun kalt ist, schneidet man solches in Stücken oder sticht es mit blechernen Ausstechern aus, wie man will, bestreicht jedes Stück mit zerschlagenen Eyern, und bannirt solche Stück vor Stück mit halb Semmel und halb Mehl, bäckt sie in heißer Braise oder Butter schnell aus, und garnirt sie mit ausgebackener Petersilie. Unter ein solches Salbicom zu ausgebackenen Cracovis nimmt man alles, was man haben kann, als Kälbermich, Rindergaumen, auch Krebse, Fische u. s. w.

277. Ausgebackene Croquets von Austern.

Wenn man 25 oder 50 Stück Austern mit 1 Glas Wein und 1 Glas Bouillon hat blanchiren lassen, so läßt man die Feuchtigkeit ganz kurz kochen, hackt die Austern mit eben so viel Kalbsmilch fein, passirt 2 Charlotten in Butter, thut das gehackte von Austern und Kalbsmilch hinzu, füllt es mit der eingekochten Bouillon und Wein, und einem Löffel voll Coulis an, läßt es ein paar Mahl aufkochen, legirt es mit etwas Sardellen, dem Gelben von 2 Eyern und ½ Citrone ab, und läßt es dann kalt werden. Dann macht man ein gutes Kalbfleischfasch, nimmt zu jedem Croquet ein Stück Fasch eines Eyes groß, in dessen Mitte man von dem Auster-Haché einen halben Löffel voll hineinbringt, den Fasch gut zustreicht, mit Eyern bestreicht, mit Semmel und Mehl bannirt, und in heißer Backbutter bäckt. Beym Anrichten wird etwas Austersoß dazu gegeben.

278. Croquets von Austern in Oblaten.

Wenn auf obige Art die Austern blanchirt sind, schneidet man solche in kleine Würfeln und gibt eben so viel Kalbsmich dazu, läßt das fließende kurz einkochen, passirt ein paar Charlotten in Butter, thut die geschnit-

tenen Austern und Kalbsmilch, wie auch das Eingekochte und ein paar Löffel voll Coulis dazu, und läßt es ein paar Mahl durchkochen. Zuletzt wird es mit 2 Sardellen, dem Gelben von 4 Eyern und 1 Citrone, auch etwas Gewürz ablegirt. Nun wird ein Bogen Oblate in 4 Theile geschnitten, auf der einen Seite naß gemacht und mit Ey bestrichen, von diesem Ragout einen Löffel voll hineingefüllt, und ehe es aufgerollt wird, von beyden Seiten die Ecken eingeschlagen, mit Ey bestrichen, mit Semmel und Mehl bannirt und ausgebacken.

279. Amourets von Kalbfleisch ausgebacken.

Wenn ein gutes Kalb der Länge nach von einander gehauen, daß der im Rückgrad befindliche Rückenmark nicht letirt oder entzwey gehauen wird, so löset man denselben von der andern Seite ebenfalls heraus, zieht behende die Haut herunter, und schneidet solchen Mark in Stücken, ungefähr eines Fingers lang, passirt etwas feine Kräuter in Butter oder Provencer-Oehl, mit etwas Pfeffer und Salz, und marinirt eine Stunde lang besagten Mark darin. Unter solcher Zeit rührt man eine Claire nach Nro. 81 an, wendet die Amourets auf einer Spicknadel in die Claire herum, und bäckt solche in heißer Backbutter aus.

280. Lamms-Cottelets en Marinade fritte.

Die Cottelets vom Lamm, nachdem sie eins wie das andere Façon erhaben, marinirt man solche mit feinen Kräutern, etwas Pfeffer und Salz, ziehet sie durch eine Claire wie zuvor beschrieben, und bäckt sie in heißer Butter oder Braise aus. Man kann die Cottelets auch um ein Gemüse garniren.

281. Austern en Marinade fritte.

Wenn die Austern ausgestochen sind, sucht man die Splitter von den Schalen ab, und wischt mit einer Serviette das Unreine davon ab, marinirt die Austern mit

Kräutern und etwas Provencer-Oehl oder Butter ein, ziehet Stück vor Stück durch eine Claire Nro. 81, und backt sie in heißer Butter aus.

282. Muscheln en Marinade fritte.

Von den abgekochten und ausgeputzten Muscheln macht man die Bärte und Zungen ab, wäscht sie, damit sie nicht sandig seyn mögen, etlichemahle in warmem Wasser, schwitzt in Butter etwas feine Kräuter und Charlotten, thut die Muscheln, auch etwas Pfeffer und Salz dazu, schwenkt es unter einander, und läßt es gut zugedeckt auf dem Feuer so lange schwitzen, bis die Feuchtigkeit alle eingezehrt ist, dann sticht man die Muscheln jedes Stück an eine Spicknadel oder hölzernen Speil, ziehet sie durch Claire Nro, 81 und bäckt sie in Butter oder Braise aus.

283. Hattelets von Muscheln en Marinade fritte.

Man präparirt die Muscheln wie zuvor. Wenn nun dieselben kurz passirt sind, sticht man 6 bis 8 Stück auf einem hölzernen Speil, wendet solchen in der Claire herum, und bäckt sie aus. Wenn nun die Muscheln oder vielmehr die Claire meist gar ist, so ziehet man die Speilchen heraus, und läßt sie noch völlig gar backen. Beym Anrichten kann man eine Soß-Hache Nro. 92 dazu geben.

284 a) Bignets von Citronen-Scheiben.

Man reibt das Gelbe von Citronenschalen auf Zucker ab, schält das Weiße der Schale bis an den Saft ab und schneidet die innere Citrone in eines Messerrückens dicke Scheiben, legt selbige in den abgeriebenen Zucker, und streut noch mehr Zucker und etwas Zimmt darauf, dann schneidet man Oblaten in solche große Stücken, daß eine Scheibe der Citrone damit bedeckt oder eingewickelt werden kann, dann zieht man in der Geschwindigkeit jede Oblate durchs Wasser, wälzt eine

Scheibe Citrone gut in Zucker um, und wickelt sie in die naßgemachten Oblaten, bestreicht es mit Ey, bannirt jedes Stück mit Semmel und Mehl, und bäckt es in Butter aus.

b) Bignets von Citronen anderer Art.

Die Citronenschnittchen werden auf dieselbe Art einmarinirt, nur mit etwas mehr Zucker wie die vorherigen. Die Oblaten sticht man mit einem blechernen Ausstecher etwas größer als die Scheibchen sind, aus, legt eine dick bezuckerte Citronenscheibe zwischen 2 trockene Blätter Oblaten, hält eine Claire Nro. 81 sich zur Hand, nimmt die gedachten zwey trockenen Oblatscheiben, zwischen welche die Citronenscheibe gelegt, zwischen dem Daumen und erstem Finger, und wendet solche mit den Kanten in der Claire rund um, jedoch so, daß selbige in der Mitte trocken bleibt, und keine Claire an die Citrone kömmt. Nun bäckt man sie in heißer Butter aus, bestreut beym Anrichten die Bignets mit Zucker, oder glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

c) Citronen-Bignets dritter Art.

Wenn man ausgedrückte Citronenschale hat, wovon der Saft schon anderweitig gebraucht ist, läßt man diese Schalen im Wasser 24 Stunden auswässern, kocht sie sodann in viel Wasser ganz weich, und putzt mit einem Löffel das innere Faseriche heraus. Wenn solches geschehen, hackt man die gereinigten Schalen ganz fein, kocht ¼ Pfund oder nachdem der Schalen viel sind, noch mehr Zucker, mit etwas Wein so dick wie ein Caramel, thut die gehackten Citronenschalen und etwas Zimmt in den Caramel, und rührt es so lange durch, bis der Zucker vom Caramel nachgelassen hat, und die Citronenschale wie ein Fasch ist; schneidet dann die Oblaten in 4eckigte egale Stücken, streicht von der Citronen-Marmelade zwischen 2 Blätter, tunket die 4 Seiten in eine Claire Nro. 81, und bäckt sie in Butter aus, bestreut sol-

che mit Zucker, und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

285. Bignets von Sardellen.

¼ Pfund Sardellen werden rein gewaschen, von den Gräten abgemacht, mit einem Stück Butter gehackt, durch ein Haarsieb gestrichen, und etwas Pfeffer und ein paar gehackte Charlotten darunter gethan, dann schneidet man Semmel in egale Scheiben, beschneidet solche rund oder viereckigt, damit eins so groß wie das andere wird, röstet solche auf dem Rost nur gelinde, streicht von den durchgestrichenen Sardellen, eines Messerrückens stark, auf einer Scheibe Semmel und bedeckt solches mit einer andern trockenen Scheibe, bestreicht es mit geschlagenen Eyern, bannirt jedes Stück mit Semmel und Mehl, und bäckt es in heißer klarer Butter aus.

286. Kleine Brötchen en Salbicom.

Die kleinen Brötchen werden von Semmelteig nicht größer als ein Borstorfer Aepfel gebacken, dann abgeraspelt, oben wie ein Deckel ausgeschnitten, das innere herausgenommen, und ein Salbicom Nro. 79 hinein gefüllt; der Deckel wieder darauf gepaßt, und alles nun gut mit Mehl und Eyern bestrichen, damit es beym Ausbacken nicht auseinander fällt; dann ganz mit Eyern bestrichen, mit Semmel und Mehl bannirt und ausgebacken. So kann man alle mögliche Arten Ragouts in solche Brötchen serviren.

287. Aspic von jungen Hühnern mit Krebs und Champignons.

Zum Aspic gehört hauptsächlich ein Consomé oder Gallerte Nro. 133, und man kann einen solchen Aspic von allem möglichen wilden und zahmen Federvieh, Krametsvögel und Schnepfen machen. Das Fleischwerk muß abgebraten und kalt seyn. Wenn man dann Krebse, Champignons, kleine weichgekochte Zwiebeln, Essig,

Gurken und dergleichen, alles zur Hand hat, gießt man auf den Boden einen Assiette Consomé. Wenn solcher erkaltet ist, rangirt man das in Fillets geschnittene Fleisch darauf, gibt zwischen her ausgeputzte Krebse, Zwiebeln und Champignons, und wenn alles ein gutes Ansehen hat, gibt man halb erkalteten Consomé darauf, und garnirt den Rand mit allem, was man hierzu vorräthig gehabt.

NB. Solche Aspics lassen sich auch von allen Sorten kleinen Fischen, als: Gründlingen, Schmerten und dergleichen verfertigen.

288. Endouillen oder Hasen-Würste.

Wenn man vielleicht übrig gebliebenen Hasen-Braten vorräthig hat, so schneidet man das Fleisch alles von den Knochen herunter, schabet es aus, hackt es fein, und reibet es durch einen Durchschlag, dann nimmt man so viel Speck als Hasenfleisch, schneidet den Speck in kleine Würfel, setzt ihn in einem Casserole mit ein wenig Butter zum Feutr, läßt ihn etwas ausbraten, daß er aber nicht kraus oder braun werde, sondern weiß bleibt, schüttet das Fleisch zu dem Speck, und 3 oder 4 gehackte Charlotten, 1 Rocambole, und von Nro. 85 etwas feine Kräuter, Pfeffer und Salz dazu, dann verdünnt man es mit einem Glas Wein oder Consomé, füllt es durch die Spritze in weite Rinderdärme, und wenn die Wurst auf beyden Enden zugebunden ist, legt man sie in ein Casserole mit Wasser oder Bouillon, gibt ein paar Lorbeerblätter, Zwiebeln, eine Hand voll feine Kräuter, Wachholder und Salz dazu, setzt solche auf langsames Feuer, und läßt die Wurst darin eine gute Stunde stehen, aber nicht kochen, sondern nur ziehen. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so läßt man ein Stück Butter in einem andern Casserole braun werden, und legt ein paar ganze Zwiebeln gleich in die braune heiße Butter, läßt sie etwas abkühlen, legt nun die Hasenwürste in diese Butter, und läßt sie in derselben auf der heißen Stelle

bis zum Anrichten stehen. Man kann die Wurst wohl etwas, aber nicht viel braten lassen, sonst wird sie leicht hart.

289. Rinderwurst zu Erbsen- und Linsen-Suppen.

Vom Schwanzstück wird das zarteste Fleisch fein ausgeschabet, recht fein gehackt, und durch einen Durchschlag gerieben, dann wird beynahe eben so viel gutes, frisches Rinder-Nierenfett dazu gehackt, feine Kräuter, Charlotten, Pfeffer und Salz dazu gegeben, und die Masse durch eine Spritze in Rinderdärme gefüllt. Die übrige Procedur ist genau eben so, wie bey obigen Hasenwürsten, nur hat man noch zu bemerken, daß diese recht fest und voll wie Bratwürste gestopft seyn müssen, und daß man sie nur eine gute Stunde am Feuer aufziehen, nicht aber kochen lassen darf, damit sie nicht hart und zähe werden.

290. Baudin noir, oder französische Blutwürste.

Gekochtes Schweinefleisch wird in Würfel geschnitten, und hierzu eben so viel Fleischbrühe als Blut, und Fleisch, feine Kräuter, etwas Rocambole, Salz und Pfeffer genommen. Wer will, der kann auch große Rosinen mit hinein nehmen; sodann wird die Masse durch die Spritze in Därme gefüllt, nicht zu stark voll, sondern etwas locker gestopft, fest gebunden und langsam gekocht. Boudin blanc. siehe Nro. 229.

291. Bratwürste von Schweinefleisch.

Unter das fein gehackte Fleisch hackt man 2 Theile in Würfel geschnittenes fettes Fleisch noch etwas mit durch, damit das Fett immer größer bleibt als das Magere, nimmt fein geriebene Citronen-Schale, Pfeffer und Salz, zur Veränderung auch Coriander oder Rockenbollen. Nur letztere beyde Ingredienzien nicht zugleich mit dazu, und dann wird es mit einem Glas Wein angefeuchtet, und dünne gemacht, und durch die Spritze

in reine Därme gefüllt. Beym Braten setzt man die Würste in gelber Butter, welche abgekühlt seyn muß, mit ein paar ganzen Zwiebeln zum Feuer, läßt sie langsam braten, und wendet solche in der ersten Viertelstunde nicht um, sondern läßt die Würste erst auf der einen Seite gar werden.

292. Saucissons von Schweinefleisch.

Das Fleisch zu den Saucissons schabet man aus, und hackt es mit dem Fette und Citronenschalen ganz fein. Um solches leicht zu bewirken, feuchtet man es mit etwas Wasser an. Hat man aber etwas Wein, ist es besser, salzt es zuletzt, spritzt es durch die Spritze in rein gemachte Hammeldärme, und unterbindet diese in ganz kurze Würstchen. Wer will, kann auch Rocambole mit hinein nehmen.

293. Endouillen von Reis.

½ Pfund Reis blanchirt man ein paar Mahl in Wasser. Wenn solcher auf ein Haarsieb abgelaufen ist, thut man denselben in ein Casserole, gibt ¾ Kanne Milch und ¼ Pfund Butter dazu, und läßt ihn auf langsamem Feuer ausquollen. Wenn derselbe steigt, und fast kalt ist, rührt man 6 Eyerdotter, und noch ¼ Pfund gute Butter, etwas Muskatenblüthe und Salz darunter. Wer es gern mag, nimmt auch ¼ Pfund große oder kleine Zibeben mit dazu. Ist die Masse zu dick, so wird sie mit einem Kaffehbecherl voll guter Milch oder Rahm verdünnet, durch die Spritze in etwas weite Därme gespritzt, solche wie die Boudin blanc gebunden, und in Wasser mir etwas Salz langsam noch einmahl aufkochen gelassen. Nun bleiben sie ½ Viertelstunde in dem gekochten Wasser liegen, werden dann heraus in braune Butter gelegt, und nur gelinde und langsam braten gelassen, auch nicht oft, sondern nur einmahl in der Butter umgewendet, sonst platzen die Därme.

294. Endouillen von Krebsen.

Man macht sich von 1 Schock Krebsen, wie Nro. 78 beschrieben steht, Butter- und Krebsfasch, dann thut man das Krebsfasch und die Hälfte der Krebsbutter zusammen in ein Casserole, rührt 4 Eyerdotter, eine eingeweichte, und mit etwas feinen Kräutern und Butter abgerührte Semmel, Muskatnuß und Salz dazu, rührt alles recht wohl unter einander, füllt es durch die Spritze in Därme, bindet und kochet solche wie die vom Reis in Wasser, und läßt sie auf einen Tuche abtrocknen, dann werden sie in der übrigen Krebsbutter warm gemacht, und mit der Butter auf Assietten angerichtet.

295. Endouillen von Hecht oder andern Fisch-Sorten.

Den Hecht schneidet man aus der Haut, und schabet das Fleisch von den Gräten; die Hälfte von dem Fisch schneidet man in Würfel, setzt solche mit Butter, Salz und feinen Kräutern Nro. 85 zum Feuer, läßt es gar schwitzen, bis die Feuchtigkeit eingezehrt ist, und wenn es abgekühlt, so hackt man es mit dem andern Theil rohen Fisch gänzlich fein. Halb so viel Semmel, als man Fischfleisch hat, weicht man erst in Wasser oder Milch ein; wenn solche durch eine Serviette ausgedrückt ist, rührt man sie mit 2 oder 3 ganzen Eyern und etwas Butter auf dem Feuer steif ab, stößt im Mörser beydes gut durch, thut noch 3 Eyerdotter, Muskatnuß und nöthiges Salz, auch, wenn man will, etwas guten weißen Speck dabey, und macht es etwas dünne mit einem Kaffehbecherl voll Milch. Nun spritzt man es in Därme, bindet solche wie die vorherigen, kocht sie auch in Salzwasser ab, und legt sie trocken in gelbe Butter.

NB. Von Karpfen, Sander und andern Fischsorten macht man sich auch solche Würstchen. Endouillen von allen Arten Gehirn sind schon unter Nro. 210 beschrieben.

296. Endouillen von Welschkohl oder Savoyen-Kohl.

Wenn der Kohl wohl gereinigt ist, blanchirt man denselben, und kocht ihn mit Bouillon und Butter weich und ganz kurz, und hackt ihn ganz fein, dann weicht man eine Semmel ein, und wenn sie ausgedrückt ist, wird sie mit Butter, Kräutern und ein paar ganzen Eyern, wie ein Rührey, auf dem Feuer abgerührt, und dann mit dem gehackten Kohl zusammen gerührt, etwas Muskatnus, Pfeffer und Salz, und noch 4 Eyerdotter dazu gegeben, und ½ Pfund Speck in ganz feine Würfel geschnitten und ausgebraten, jedoch so, daß derselbe nicht gelb oder braun werde, sondern weiß bleibt. Wenn es etwas abgekühlt ist, thut man es zusammen, füllt es durch die Spritze in weite Därme, kocht solche in Salzwasser, legt sie in heiße Butter und garnirt damit dasselbe Gemüse.

297. Timbale von Macarony.

Ein Pfund Macarony oder italienische Pfeifen-Nudeln kocht man in schwacher Bouillon mit etwas Butter und Salz, bis sie weich und aufgelöst sind. Unter solcher Zeit stößt man auf dem Tische 2 Pfund Mehl, ¾ Pfund Butter, 6 ganze Eyer und 1 Kaffehbecherl voll Milch zu einem mürben Teig an wie Nro. 224, bestreicht eine runde Form oder Casserol mit Butter, bestreuet sie inwendig mit Fadennudeln, und hackt ¼ Pfund Rinderfett oder Marks ganz fein, thut alles unter die Macarony, und gibt es in das mit Teig ausgesetzte Casserol. Nun wird oben mit Ey der Rand bestrichen, ein Teigdeckel darauf fest angedrückt und kraus gekniffen, und in der Mitte ein Luftloch gelassen, welches man beym Anrichten mit etwas Teig zumacht. Wenn derselbe 1½ Stunde gut gebacken hat, richtet man ihn an.

NB. Auch von Hühnern, Indians, Lamm und was man sonst will und auch hat, wird das Fleisch

wie ein Fricassée gekocht, wenn es kalt ist in solchen Teig, wie vorgemeldet, gebacken, und beym Anrichten eine gute legirte Soß hinein gegeben. Man vergleiche hiermit die Grisette Nro. 224.

298. Grenade von Kalbsmilch, Rindergaumen und Ailerons.

Unter Nro. 262 ist schon eine Grenade von Wild beschrieben, wornach man sich mit richten kann. Man spickt die ausgezogene Kalbsmilch, nachdem solche blanchirt und rein gemacht, auch ausgekühlt ist, mit gutem feinen Speck dicht und voll. Von den Rindergaumen muß, wenn sie blanchirt sind, die Haut abgeputzt und dieselben vollkommen weich gekocht werden in einer Braise Nro. 82, dann macht man ein gutes Kalbfleischfasch nach Nro. 76, und bereitet sich ein Ragout von Ailerons.

Ailerons sind Flügel, Kopf, Hals, Magen und Lebern von Hühnern, Kapaunen und Indians, im Nothfall auch von Enten. Diese werden, wie gewöhnlich, mit Coulis gar gekocht und mit Citronensäure abgeschärft oder auch en Fricassée ablegirt. Wenn man nun alles das vorher beschriebene, als die Kalbsmilch, den Rindergaumen und die Ailerons so weit fertig gemacht hat, so geschieht die Zusammensetzung en Grenade folgendermaßen: man bestreicht eine runde Form oder verzinntes Casserole dünne mit Butter und setzt solches völlig mit Speck aus, wie 264 zu lesen, legt dann das beste Stück von der gespickten Kalbsmilch unten in die Mitte des Bodens, und rangirt die gar gemachten Rindergaumen in der Runde herum, oder bestreicht die Gaumen auch mit Fasch, rollirt solche auf, und setzt das Casserol mit solchen Rollets aus; zwischen die Rollets bringt man wieder gespickte Kalbsmilch, so daß man 4 Streifen Kalbsmilch und 4 Streifen Rindergaumen in der Runde vor sich hat; dann streicht man Fasch zwischen und über

die Gaumen und Milch, und läßt in der Mitte eine Höhlung, worin das Ragout von den Ailerons hineingebracht wird. Wenn dieß geschehen, bedeckt man es wieder mit Fasch, bestreicht es fest mit Eyern, und streut etwas geriebene Semmel darüber, damit sich keine Soß durch die Fasch hindurch ziehen möge; dann setzt man solche Grenade in ein anderes Geschirr, worin kochendes Wasser gehalten werden muß, und bäckt es zugedeckt im Ofen 2 Stunden. Beym Anrichten stürzt man es auf einer Schüssel um, langt behende den Speck davon herunter, und gibt eine Champignonssoß darunter. Auf diese Weise macht man sich Grenade von allem Fleisch, was man vorräthig hat, und füllt immer in die Mitte ein Ragout fin hinein.

299. Poupédon von Reis mit Tauben, Krebs und Maurachen.

Zu einer Mittelschüssel von etwa 4 oder 6 Tauben blanchirt man 1 Pfund Reis ein paar Mahl im Wasser, und läßt solchen auf ein Sieb ablaufen, thut den Reis sodann in ein Casserol, und gibt Milch oder Bouillon darauf, mit welchen man den Reis steif ausquellen läßt. Während solchem Ausquellen läßt man das Geschirr auf flachem Feuer und nicht auf dem Dreyfuße über dem Feuer stehen, weil im letztern Fall der Reis gar leicht sich am Boden ansetzt oder anbrennt. Unter solcher Zeit macht man die Tauben rein, und wenn solche blanchirt sind, passirt man in Butter etwas Mehl und ein paar Charlotten, füllt solches mit Bouillon, im Nothfall mit gedachtem Blanchirwasser, läßt die Soß auskochen, gibt dann die Tauben, wie auch ein Bouquet von feinen Kräutern, etwas Citronenschale und nöthiges Salz dazu, und läßt die Tauben meistentheils weich kochen und die Soß kurz werden. Unter dieser Zeit putzt man die Krebse von den Schalen, so wie auch die Maurachen, und bringet alles zusammen, würzt und macht es mit nöthi-

gem Salze schmackhaft. Während nun dieß Tauben-Ragout abkühlt, rührt man in den steif gekochten Reis ¼ Pfund Butter und 4 gelbe und 2 ganze Eyer, macht ihn mit etwas Muskate und nöthigem Salze gehörig ab, und rangirt auf der bestimmten Schüssel von gedachtem Reis einen Rand von 2 Finger Höhe, richtet die Tauben mit den Krebsschweifen und Maurachen darin an, und bedeckt sie mit einem Reisdeckel, macht es mit einem Messer gehörig glatt und völlig rund, und bestreicht mit einem Pinsel mit etwas geschmolzener Butter, worin ein Eyerdotter ist, über und über den Poupedon, bestreut denselben mit geriebener Semmel, läßt ihn eine gute Stunde backen, und gibt noch etwas Krebssoß oder andere Fricassée-Soß beym Anrichten dazu. Auf diese Weise kann man mehrere Poupedons von anderm Fleisch und Flügelwerk machen.

300. Grenade von Reis mit Compôte von Pflaumen.

Den Reis präparirt und macht man sich fertig, wie zum Poupedon. Die Pflanzen kocht man en Compôte mit etwas Zucker und Zimmt kurz, und bestreicht ein Casserole mit Butter, setzt solches völlig mit Papier aus, bestreicht das inwendige Papier wiederum mit Butter, und streuet es nun mit geriebener Semmel aus, bringt dann den Reis hinein, streicht mit einem Löffel den Reis fest in der Runde an, gibt das Pflaumen-Compôte hinein, und deckt es völlig mit Reis zu, bestreicht es oben mit Ey und geriebener Semmel, und läßt es in einem andern flachen Geschirr, worin Wasser ist, 1½ Stunde backen. Wenn es nun auf der bestimmten Schüssel umgekehrt ist, nimmt man das Papier davon ab und pudert oder bestreut die Grenade gut mit feinem Zucker.

301. Grenade von Semmel mit Aepfel und großen Rosinen.

Ein Casserol bestreicht man mit Butter, und setzt

solches mit egal geschnittenen Semmelscheiben dicht aneinander aus, dann bestreicht man auch die angesetzten Scheiben der Semmel inwendig etwas dick mit Butter, und streut es mit geriebener Semmel aus. Die Aepfel schneidet man in Scheiben; die Rosinen, wenn solche gelesen und gewaschen, läßt man mit 1 Glas Wein und Zucker etwas kochen, und wenn solche rund ausgequollen, bringt man sie zu den Aepfeln mit etwas Zucker und Zimmt, und schüttet beydes, Aepfel und Rosinen, in das mit Semmel bereitete Casserol, drückt es fest zusammen, feuchtet es mit noch 1 Glas Wein oben an, und läßt das Casserol 1 Stunde im Ofen backen. Beym Anrichten oder Umkehren des Casserols auf der dazu bestimmten Schüssel muß man mit einem Messer vorsichtig prüfen, ob sich auch nicht etwas Saft durch die Semmel an dem Rande des Casserols gedrängt habe; wenn dieß nicht zu fürchten, kehrt man es um, hebt das Casserol davon, legt oben ein paar Scheiben Semmel darauf, damit die Aepfel zusammen halten, und bestreut es mit Zucker.

302. Grenade von Plinzen mit grünen Pflaumen.

Das Casserol bestreicht man stark mit Butter, und setzt solches mit Plinzen aus. Aus den frischen Pflaumen schneidet man die Steine heraus und marinirt solche mit Zucker und Zimmt, dann rührt man ¼ Kanne sauern Rahm und 6 ganze Eyer gut durch einander; der Rahm kann auch noch mit etwas Zucker versüßt werden. Von diesem Crême rührt man nur 2 gute Löffel voll unter die Pflaumen, und füllt solche Pflaumen in die hierzu bestimmten Plinzen, rollt sie eben zusammen, und rangirt sie in das bereitete Casserol neben einander und quer über. Wenn alle Plinzen und Pflaumen hinein sind, so gießt man die übrige angerührte Crême darüber, daß sich solches zwischen den Plinzen und Pflaumen durchziehen möge, und läßt in einem andern Geschirr oder Pfanne diesen Grenade 1 gute Stunde im Ofen backen.

*

Dann wird es eben so vorsichtig angerichtet, wie das vorige Grenade, und mit Zucker bestreuet.

Sechste Abtheilung.

Von der Bereitung aller Arten Gemüse und Garten-Gewächs, Mehl- und Eyerspeisen.

303. Ausgebackene Artischocken.

Von den Artischocken schneidet man den Boden glatt und die Spitzen der Blätter ab, und dann nach der Größe derselben entweder in 2, 3 oder 4 Theile, kocht sie in Wasser weich, und putzt dann das Faserige heraus. Wenn sie abgewaschen sind, läßt man solche auf einem Haarsieb trocken ablaufen, macht eine Claire Nro. 81 mehr oder weniger süß, tunkt oder drückt solche Artischocken einen Finger breit über das Fleischige in diese Claire, bäckt sie in heißer klarer Butter aus, und richtet sie auf Assietten an.

304. Artischocken Boden en Surprise.

Von den Artischocken putzt man alles unten und oben rein ab, so daß nur die fleischigen Boden bleiben, und kocht solche im Wasser, jedoch nicht zu weich, dann trocknet man sie ab, hält sich etwas guten Kalbfleischfasch Nro. 76 und ein wenig Salbicom Nro. 79 parat, bestreicht die Ränder des einen Boden, legt einen Löffel voll Salbicom hinein, deckt es mit einem andern Artischocken Boden wieder zu, und bestreicht beyde Ränder derselben mit gedachtem Fasch, bestreicht es nun mit Eyern, und bannirt jedes Stück mit Semmel und etwas Mehl darunter, und wenn sie alle bis dahin fertig sind,