

Dritte Abtheilung.

L e h r e

von der

Bereitung der Fleischgattungen.

- A. Die vierfüßigen zahmen Hausthiere.
 - B. Das vierfüßige Wildbret.
 - C. Das zahme (weiße) Geflügel.
 - D. Das wilde Geflügel.
-

Die Kunst der Buchführung

von J. B. Neumann

1800

Verlag von J. B. Neumann, Neudamm

A. Die wichtigsten Grundsätze

B. Die verschiedenen Arten

C. Die verschiedenen Methoden

D. Die verschiedenen Systeme

A
C
m
b
g
n
d
b
f
g
r

A. Die vierfüßigen zahmen Hausthiere.

Von dem Rindfleisch.

Es wäre nur zeitraubende Wiederholung, sich noch einmal über das Sieden des Rindfleischs heraus zu lassen, da bey der Lehre von der Bereitung der Bouillon- und Schü-Brühen schon alles darüber erschöpft worden ist.

Auch die einzelnen Theile dieses Fleischs sind bey Zergliederung des ganzen Rindes schon zur Kenntniß vorgetragen worden, da aber das Rindfleisch bey jedem Mittagsmahle, nach der vorausgegangenen Suppe, und zwar bey großen Tafeln den Reihen der unzählig nachfolgenden Gerichte anführt, und bey kleineren Haushaltungen gleichsam die Grundlage der beabsichtigten Sättigung und Stärkung ausmacht, so kann es mit Zug und Recht hier nicht umgangen werden, die Wahl der gehörigen Stücke dieses Fleischs zu bestimmen, und dessen Benennungen nach der Kunst- und localen Sprache der fleischverlaufenden Gewerbsleute näher zu bezeichnen.

Zu großen Tafeln wählt man nur das mittlere Schwanzel, das Ortschwanzel, auch Hüfeschwanzel von ungefähr 24 Pfunden; bey kleineren Tafeln genügen auch 12 Pfunde.

Dieses schneidet man zu einem Vierecke, wischt es mit einem feuchten Tuche ab, klopft es, und bindet es mit Spagat, wie in ein Netz, ein. So vorbereitet gibt man es in einen Kessel, der vorher, mit frischem Wasser angefüllt, zum Feuer gestellt worden ist, und läßt es, indem man den aus dem Sude aufsteigenden Schaum inzwischen abschöpft, langsam sieden. Darauf gibt man erst das gebräuchliche Wurzelwerk und Salz.

Wenn man die Zuwage mit sieden läßt, wird die Suppe von diesem Fleische um so kräftiger werden, und wird zur Auffüllung der Consommé und Schü verwendet.

Man pflegt ein solches Tafelstück, wenn es halb weich ist, auch aus dem Kessel in ein kupfernes Braise-Wannel zu übertragen, und mit gut bereiteter Braise vollkommen weich zu kochen.

Des besseren Aussehens wegen kann man das Fleisch auch mit goldgelber Glace überziehen, und unter das Tafelstück eine starke, eingegangene Schü geben.

Das dicke, mittlere und auch dünne Rucherl, der Kruspelspiz, die Schulter, der Rieddeckel, oder Riedhüfel, machen bey kleineren Haushaltungen die besten Dienste zur Suppe und zum Kochfleisch. Zum Dünsten und Braten aber gehört der Lungenbraten, Roßbraten und auch das Beyried.

Knochenfleisch, ausgelöstes Meisel und Theilsames sind zur Fische, zu fischirten Füllungen, oder zu Würsten am geeignetsten.

Der Brustkeren wird, auch zuweilen im Großen und Ganzen, wie das Schwanzel, nur länger, um gehörig weich zu werden, gesotten, zu einem Tafelstück gewählt, und in seinem natürlichen Zustande ganz auf die Tafel gegeben. Er wird auch noch auf andere Art zugerichtet, dessen Lehre schon später an seinem Plage vorkommen wird.

Zu diesem einfachen Gerichte des Rindfleisches gibt man in den dazu bestimmten Saucieres: Sardellen-, Schnittling-, Kapern-, Knoblauch-, Gurken- und Zwiebel-Sauce, warmen und kalten Kren, rothe Rüben, Senf, Rettig, und noch verschiedene andere warme und kalte Saucen.

Bey dem Dünsten und langsamen Einsieden des Rindfleisches in der gut gefertigten Braise erreicht man einen Doppelzweck. Nebst der gehörigen Zubereitung des Fleisches kann man bey guter Behandlung auch eine kräftige Brühe gewinnen, die in Ermangelung einer andern zur Verstärkung der Saucen dient; denn diese kurze Brühe, die sich bey dem Einsiede des Fleisches sammelt, ist, ohne allem Beyfage, oft von vortrefflichem Geschmacke und vorzüglicher Stärke, daher es die Grundlage ist, womit alles, was man dünstet, gehörig eingerichtet werden muß.

Das Rindfleisch wird, so wie alles Andere zu Dünstende, in verdeckten Geschirren gedämpft, um die Kraft nicht offen verflüchtigen zu lassen. Man bedient sich besonders dazu ver-

fertigter kupferner Wannen, oder irdener, im Bauche gewölbter Gefäße, wo das Kohlenfeuer gewöhnlich unten und oben angebracht wird.

Braisirtes Rindfleisch.

Man richtet ein Stück Rindfleisch, von welcher Größe und Nahmen als man will, in einer Braise, das ist, mit Speck, Kernfett, Zwiebel, Wurzelwerk, einem Stück gewürfelt geschnittener Schneideschinke, und ganzem Gewürze, nachdem es vorher halb weich gesotten worden ist, gut ein. Hat es die gehörige Weiche erhalten, so wird es auf die Schüssel gelegt, glacirt, und mit den ganzen Stücken des Wurzelwerks, als Zeller, gelben Rüben, Kohl, spanischer Zwiebel und weißen Rüben, garnirt. Am Schlusse wird der Saft der nähmlichen Braise, nachdem er von allem Fett gereinigt worden ist, mit ein Paar Anrichtlöffeln voll Schü kurz eingegangen, 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 Ohl anmachen.

Rindfleisch mit einer Kruste.

Das eben so braisirte Rindfleisch wird aus der Braise herausgenommen, und mit ein wenig Braise-Saft auf einen Plattfond-Deckel gelegt. Einstweilen treibt man $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassenes Kernfett mit 2 ganzen Eyern, und mit den Dottern von andern zweyen ab, und überzieht damit fingerdick den oberen fetten Theil des Fleisches. Man bestreuet es mit Semmelbröseln ganz dicht, und bäckt 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, reibet einige gedünstete, gleich groß kugelförmig geschnittene Kohlrüben, und gelbe oder weiße Rüben in einem Kranze herum, und gießt den eingegangenen eigenen Saft mit zwey Anrichtlöffeln voll brauner Coulis, und eben so viel Schü, welches alles recht gut gesotten hat, darunter.

Diesen Kranz kann man auch von großen gesottenen Krebsen, fertig gesottenen, gespickten und glacirten Kalbsbriesen.

gespickten kleinen Fricandeaux, ganzen gekochten Artischocken, oder von einem gedünsteten großgeschnittenen Hopsot bilden.

Man gibt dieses Fleisch auch mit weichgesottenem ganzen Kohl, oder mit ganzen, oder in Blätter geschnittenen und in Butter oder Speck gebratenen Erdäpfeln.

Die Nuß vom Rindfleische mit spanischer Zwiebel.

Die Nuß oder Schale vom Rindfleische muß gut abgelegen seyn, und wird stark geklopft, worauf man sie mit einer geräucherten, schon gesottenen, und Finger dick länglich geschnittenen Zunge, wie auch mit roher Schneideschinke, und mit in gleicher Größe geschnittenem Specke spickt, indem alles mit Sepsice eingerieben und gesalzen wird. Ferner wird die Nuß ganz, wie sie ist, abblanschirt, und in einer gut gemachten Braise, der eine halbe Maß guter weißer Wein zugegossen wird, weich gesotten. Die Braise wird durchgeseiht, von allem Fett gereinigt, und der klare Saft mit einigen Unrichtlöffeln voll Coulis gut eingesotten. Oft siedet man in der Braise auch 8 spanische Zwiebeln mit, in welchem Falle aber Wein und braune Sauce zurück bleiben muß, und nur der Braise-Saft zur Glace eingesotten wird, womit man das Rindfleisch und die Zwiebel, nachdem es schon zubarrirt wurde, glacirt. Allenfalls können auch Erdäpfel, grüne Fisoln, Kohl, oder ein Hopsot dazu herum gegeben werden.

Nuß oder Schale à la Daube.

Vor Allem wird die Nuß oder Schale vom Rindfleische, welche gut abgelegen seyn muß, stark geklopft, weiter mit Finger dickem, länglich geschnittenen Speck und Schneideschinke durchgespickt, und alles mit Salz, das mit gestoßenem Gewürze, Majoran und fein geschnittener Rocambolle untermengt ist, gut eingerieben, und dann in einer Braise eingerichtet, und mit 1 Maß weißem Wein und eben so viel Schü angefüllt. Das Geschirr, worin sich dieses Fleisch befindet, soll gut verschlossen seyn, damit ja kein Dunst heraus dringe, womit es in einer Röhre, oder in einem Backofen, oder auch ohne diesem, bloß mit Kohlenfeuer unter oder ober dem Geschirre langsam gedämpft wird, bis das Fleisch hin-

länglich weich ist. Zur gehörigen Weiche gediegen, wird es herausgenommen, der Saft geseiht, geläutert, mit Eyerweiß geklärt, und warm angerichtet.

Soll solches Fleisch kalt bey Tafeln servirt werden, so bleibt zwar die nähmliche Zurichtung, nur läßt man noch 3 zerhackte Kalbsfüße sammt einem Kalbsknochen mit dünsten, damit der geklärte Saft, wenn er auskühlt, fester flockt, und sich fein hacken läßt.

Man füllt auch zu der Braise nebst der schon vorgeschriebenen Maß Wein und 1 Maß Schü, auch noch 1 Maß gute Consommé, gibt noch mehr Schneideschinke hinzu, und ein halbes Seitel gut versottene Essig. Ist der Saft abgeseiht, von allem Fett gereinigt, und stark eingegangen, wird er gleich einem Aspick auf dem Feuer mit Eyern geklärt, und kalt gesetzt, daß Fleisch damit garnirt.

Bœuf à la Mode.

Dazu wählt man vom Rindfleische daß so genannte Ortschaftel, 12 Pfund im Gewicht, spickt es theils mit Speck, theils mit Schneideschinke, beyde in der Länge und Dicke eines kleinen Fingers geschnitten, und mit vermischtem Majoran, gestoßenem Gewürze, geschnittenen Schalotten und Salz eingewickelt. Nun lege man in eine Casserolle zuerst blätterweise Speck, und dann das Fleisch darauf, über dieses ein Paar spanische Zwiebeln, ein Stück gewürfelt geschnittene Schneideschinke, ganzes Gewürz, und einiges Wurzelwerk, als: 1 gelbe Rübe, ein Paar Wurzeln Petersilie, 1 Stück Sellerie. Man gießt weiters $\frac{1}{2}$ Maß guten weißen Wein, nebst 1 Maß weißer Suppe und $\frac{1}{2}$ Maß Schü darunter, und deckt und verklebt die Casserolle recht gut.

So verschlossen läßt man das Fleisch 5 Stunden langsam dünsten, und wenn es weich genug und zubarirt worden ist, so richtet man es auf die Schüssel an. Den Saft reinigt man durch ein Saartuch, reinigt ihn von allem Fett, läßt ihn kurz eingehen, und thut ihn auch darüber.

Man kann den zur Hälfte eingegangenen Saft auch mit 2 oder 3 Unrichtlöffeln voll brauner Sauce vermischen, ihn gut versieden lassen, und in Saucieres abgefondert zur Tafel reichen.

Den Lenden- oder Lungenbraten richtet man auf gleiche Weise zu, nur daß man nicht so viele Ingredienzen dazu gibt, und ihn nicht so lange zu dünsten nöthig hat, weil diese Fleischgattung kleiner und feiner ist.

Man bedient sich des Boeuf à la Mode auch kalt bey den Tafeln; in solchen Fällen wird der Saft aber clarificirt und gesulzt.

Kindfleisch auf portugiesische Art.

Das dazu zu wählende Fleisch, beyläufig 12 Pfund schwer, von der Schweiffhale, oder vom Hüfeschwanzel, oder vom Ortschaftscherzel, muß man einige Tage vorher an einem kühlen Orte aufhängen, damit es erst mürbe wird. Dann wird es mit dickem Speck sehr dicht durchgezogen, den man sehr gut mit Septce und fein geschnittenen Schalotten einwälzt, das ganze Stück gesalzen, dick und rund herum mit Mehl bestreut, und in eine Casserolle gebracht, deren Boden mit dünnen Speckscheiben, und darauf mit plattgeschnittener spanischer Zwiebel ganz belegt seyn muß, und darin auf beyden Seiten braun gebraten. Darauf gießt man 1 Seitel scharfen Essig, 1 Maß rothen echten portugiesischen Wein, und in Ermangelung dessen, guten Ofner Wein, sammt einer Maß Wasser, und läßt es bey gelindem Kohlenfeuer so lange dünsten, bis das Fleisch weich, und der Saft ganz kurz eingegangen ist. Ist dieses erzweckt, so wird das Fleisch herausgenommen, der Saft aber von dem Fett gereinigt, durch ein Haarsieb geseiht, darunter zum Schlusse noch 6 oder 8 fein geschnittene Schalotten, 1 Eßlöffel voll ganze Kapern, und fein geschnittene Citronen-Schalen kommen, und über das auf die Schüssel angerichtete Fleisch gegossen. Noch kann man einen Theil dieses Saftes mit zwey Unrichtlöffeln voll brauner Coulis binden, und abgesondert neben dem Fleische in einer Sauciere die Gäste damit bedienen. Man kann dieses Fleisch auch, ohne es durchzuziehen, dünsten; doch muß es aber mit gestoßenem Gewürze, Majoran, geschnittenen Schalotten nicht nur von außen, sondern auch in mehreren im Fleische eingestochenen Löchern viel eingerieben werden. Dazu gibt man den Saft, wie schon oben gesagt wurde.

in einer Sauciere herum. Dieser kann mit ein Paar Unrichtlöffeln voll brauner Coulis gebunden werden.

Zur Zierde umgibt man dieses Fleisch mit in Bänder geschabnem Kren, und abgezupfter Petersilie. Der dazu nöthige geriebene Kren wird nebenbey auf einem Teller herumgegeben.

Der englische Braten.

Dieser erfordert ein Stück Fleisch von 40 Pfund, und muß im Ganzen sammt Rück-, Lendbraten und Kernfett genommen werden; ist meistens nur bey großen Tafeln anwendbar. Er muß ebenfalls vor allem Andern sehr gut ablegen seyn, gesalzen, mit Kernfett und auch mit Speckscheiben belegt, mit doppeltem Papier gut eingemacht, und mit Spagat überbunden, langsam 6 Stunden gebraten werden.

Anfangs wird dieses Fleisch nur mit Wasser, später aber fleißig mit seinem eigenen fetten Saft begossen. Wenn es fast völlig, aber doch noch bey Saft gebraten ist, nimmt man das Papier hinweg, und läßt den Braten gäh die zur Vollendung nöthige Farbe fassen. Der davon abgeträufelte Saft ist vom Fett zu reinigen, und mit einigen Unrichtlöffeln voll Schü noch etwas eingesotten, in einer Sauciere abgesondert, an der Tafel herum zu reichen.

Auch kann man dieses ganze Stück Fleisch mit zwey Maß weißem Wein in einer kurzen Braise in einem festverschlossenen kupfernen Wanne 5 Stunden im Backofen dünsten, so auf eine Schüssel trocken anrichten, und goldgelb glaciren. Der eigene eingegangene und gereinigte Saft wird ebenfalls in besondern Saucieres herumgereicht.

Lungen- oder Lendbraten, auf dem Spieß gebraten.

Dieser wird gleich dem englischen Braten, aber nur in so weit anders behandelt, daß er gut gespickt, mit Zwiebel, versottenem Essig und zerlassener Butter, oder Fett, nebst Limonien-Schalen eingebeizt wird, und nur 3 Stunden zu braten nöthig hat.

Am Ende kann man ihn auch mit Milchrahm begießen, und gibt von dem aus dem Braten gelaufenen Saft, der erst

durchzusehen ist, etwas darunter. Das Übrige läßt man extra in einer Sauciere an der Tafel herum tragen.

Man dünstet diesen Lungen- oder Lendbraten auch wie den englischen Braten in einer kurzen Braise mit $\frac{1}{2}$ Maß weißen Wein, und glacirt und richtet ihn an, wenn er weich ist. Ein wenig eigenen und gereinigten Saft gibt man darunter, und der andere wird nebenbey servirt.

Zu diesem Fleischgerichte taugen auch viele andere Saucen nebenbey zu geben. Es wird oft mit kleinen Zwiebeln, oft mit Erdäpfeln bereitet.

Man schält nämlich 12 oder 18 der kleinsten Zwiebeln, damit sie gleich werden, passirt sie in wenig zerlassnem Speck gelblich an, und läßt sie in der Braise mit dem Lungenbraten weich sieden, nimmt sie dann sammt dem Fleische heraus, glacirt 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 ausgefuchten, dressirten, Finger dicken Gurken, oder in Essig und Oehl angemachtem Gurken-Salat, wenn es der Jahreszeit anpassend ist, oder mit geschabnem Kren und gezupfter grüner Petersilie pflegt man ebenfalls dieses Fleisch rings herum zu garniren. Den geriebenen Kren trägt man nebenbey an der Tafel herum.

Lungen- oder Lendbraten mit Kräutern.

Der vorher wohl abgelegene Lungenbraten wird rein abgehäutet, und zu zwey Messerrücken dicken Schnigeln der Quere nach geschnitten. Ferner werden einige Schalotten, grüne Zwiebeln, ein Paar Champignons, ein Büschchen grüner Petersilie fein zusammengeschnitten, und mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter flüchtig anpassirt. Darenin wälzt man die geschnittenen Fleischscheiben gut ein, salzt sie, bratet sie auf dem Roste bey einem Kohlenfeuer gäh im Saft, und richtet sie dann zierlich auf die Schüssel an.

Es werden darüber auch ein Paar Unrichtlöffeln voll Schü und Glace-Saft, darein man wieder Bertram, Pimpernelle, Schnittling und 1 Büschchen grüner Petersilie fein geschnitten wirft, zwar sehr heiß, aber ohne zu kochen, gegossen, und das Ganze noch mit dem Saft von ein Paar Limonien gesäuert.

Derselbe Lungen- oder Lendbraten noch auf eine andere Art.

Ein ganzer Lungenbraten, oder auch nur die Hälfte davon, wird auf die bereits gelehrt Art behandelt, und in 2 Messerrücken dicke Schnitzeln der Quere nach geschnitten, dann aber in gutem Provencer-Öhl einmarinirt, gepfeffert und gesalzen, auf dem Roste beym Kohlenfeuer gäh und recht in Saft abgebraten, und in der größten Geschwindigkeit auf jedes Stück Lungenbraten, so lang er warm ist, ein wie eine Nuß großes Stück von rohen Kräutern, als: fein geschnittener Bertram, Petersilie, grüne Zwiebel, frisch verfertigte Kräuterbutter aufgestrichen. So gestaltet werden die Schnitzeln in eine warme Casserolle übereinander gelegt, fest zusammengedrückt, daß sich die 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.

Reducirte Schü mit Glace-Saft wird besonders in einer Sauciere, nebstben auch mehrere zerschnittene Limonien, auf einem Teller dazu gereicht.

Lungenbraten mit Sardellenbutter.

Ist gleich dem vorigen zu schneiden, mit Finsherbes einzumälzen, zu braten, und überhaupt so zuzurichten, nur kommt statt der Kräuter zerlassene, stark verfertigte Sardellenbutter darüber. Den eingegangenen Saft der Glace gibt man mit Schü darunter, und säuert ihn mit den Saft von ein Paar Limonien.

Er kann auch mit zerlassener Butter und Semmelbröseln panirt, auf dem Rost gäh gebraten, und in seinem einfachen Zustande mit Limonie gesäuert, auf die Tafel gegeben werden. Einige Unrichtlöffeln voll starke Schü können auch noch darunter kommen.

Lungen- oder Lendbraten auf eine andere Art.

Man schneidet einen ganzen Lungenbraten, nachdem er gut abgehäutet worden ist, nach der Quere in Messerrücken dicke Scheiben oder Schnitzel, eben so viele, so große und so dünne Scheiben von Semmeln, die vorher abgerindet wurden, und eine gleiche Zahl in gleicher Größe und Dicke, als Semmeln und Fleisch, Schnitze von Speck. Diese verschiedenen Schnitten bestreut man mit Salz und Pfeffer, und legt sie reihenweise, nämlich: eine Schnitte Fleisches, eine Speckes, und eine von den Semmeln, bis sie alle gut passend auf einander liegen. Nun stecke man 2 kleine feine Spießchen durch, und drücke alles so fest zusammen, daß es wieder die Form des Lungenbratens erhalte, und binde es oben und unten an einem Bratspieße fest. Man wickelt es mit ganz fein geschnittenen Speckblättern ein, und bindet doppeltes Papier mit Spagat darüber, damit ja kein Dunst heraus komme, und läßt es 2 Stunden langsam braten. Anfangs begießt man es bloß mit vermengtem Essig und Wasser. Ist es fast ausgebraten, nimmt man das Papier und die Speckblätter herab, bestreut es mit Semmelbröseln und geriebenem Parmasan-Käse, und trachtet, diesem Lungenbraten bey 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.

Mostbraten.

Auch dazu gehört ein Lungenbraten. Er wird ein Bißchen eingesalzen, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Kernfett, mit gelben Rüben, Sellerie und Petersilienwurzeln, mit ganzem Gewürze, einem Stücke Schneideschinke und mit Zwiebel eingerichtet. Ist dieses geschehen, so dünstet man ihn mit $\frac{1}{2}$ Maß Schü, einem Stücke Zucker, und mit $\frac{1}{2}$ Maß süßen Most kurz und weich. Während des Dünstens muß aber langsam noch $\frac{1}{2}$ Maß Most nachgegossen werden; der Saft wird dann durchgeseiht, und bis auf einige Anrichtlöffeln voll kurz eingehen gelassen, bis er sich fast

spinnt, und dicklich, und in der Farbe goldgelb wird, worauf er über das Fleisch gegossen wird. Er muß sich aber an das Fleisch anhängen.

Escalop von Lungenbraten, oder Lungenbraten à la Mode de Paris.

Der dazu gewählte Lungenbraten wird abgehäutet, in kleine Blättchen, in Guldengröße, und so dick wie Messerrücken geschnitten, fein auseinander geklopft, und gesalzen. Dann wird $\frac{1}{4}$ Pfund Speck ausgelassen, und rein geseiht, während dem man auch eine große weiße spanische Zwiebel, 6 Champignons, und ein Paar Büschchen Petersilie fein zusammengeschnitten und zu dem Specke gemengt hat. Damit übergießt man, ohne es an das Feuer zu stellen, einen großen kupfernen Platfond, oder eine sehr flache à la minute - Casserolle, rangirt die geklopften Fleischblätter ordentlich darauf, und sprengt es auf gähem Kohlenfeuer gar, und in wenigen Minuten fertig. Dann gibt man 2 Unrichtlöffeln voll eingegangenen Glace = Saft, oder gute Reduction, und zuletzt den Saft von einer Limonie dazu, und bringt es in größter Geschwindigkeit, ohne es mehr sieden zu lassen, sondern nur allein durch beständiges Herumrühren zur Vollendung, worauf man es heiß in eine silberne oder porcelainene Casserolle leert, mit dem Deckel genau zudeckt, und der Tafel übergibt.

Diese Speise läßt sich für wenige Personen zurichten, wenn man nur die Hälfte des Fleisches und des Zugehör's nimmt.

Geyracktes Fleisch vom Lungenbraten auf ita- lienische Art.

Ein vorher abgehäuteter Lungenbraten wird wie der vorige in Messerrücken dicke, und Gulden große und runde Stücke geschnitten, mit einem umgekehrten Messer stark geklopft, jedes Stück in zerlassene Butter gut eingetaucht, und mit Limonien-Saft gesäuert. Diese Stücke werden dann in eine kupferne flache Casserolle gelegt, gesalzen, und auf gähem Feuer à la minute gesprengt. Daß das Fleisch in Saft bleibt, ist vorzüglich dabey in Acht zu nehmen. Nun richtet man es in einer silbernen oder

porcelainenen Casserolle oder Schüssel zierlich an. Zu dem schon vorhandenen Saft gibt man noch 3 Unrichtlöffeln voll itali- nische braune Sauce, einen Unrichtlöffel voll Schü, eben so viele Reduction, läßt es gut zusammen versieden, reinigt es von allem Fett, und gießt diese Sauce über das schon ange- richtete und warm gehaltene Fleisch, doch nicht zu dick.

Filet von Lungenbraten.

Der Lungenbraten wird nicht abgehäutet, sondern gesal- zen, und mit zerlassener Butter, gesottenem Essig, Zwiebel und einigen ganzen Gewürznelken einmarinirt, auf dem Spieße in mit Spagat gut verbundenem Papier gebraten. Ist er abge- kühlt, schneidet man über Quere feine längliche Filets, und gießt eine dazu bereitete Zwiebel-Sauce mit einem Unrichtlöffel voll Glace-Saft, oder Reduction, darauf. Zuletzt säuert man ihn auch mit Limonien-Saft, und richtet ihn recht heiß, ohne ihn mehr sieden zu lassen, an.

Meistens werden diese Filets in silbernen oder porcelai- nenen Casserollen angerichtet, auch in einem von Butterteig ausgebackenen Hollowan oder Butterpasteten, oder in kleinen Consommé-Becherln von Porcelain. Wenn dieser Lungenbra- ten ganz heiß vom Spieß kommt, und in seinem vollen Saft ist, pflegt man auch Finger dicke runde Scheiben zu schnei- den, und sie auf einer Schüssel, oder in einer porcelainenen Casserolle zierlich zu rangiren, und eine Sardellen-, oder Kapern-, oder Müsscherl-, oder Aустern-Sauce, oder eine scharf-pikante, halbklares braune, oder auch klare Schü mit Reduction darüber zu geben.

Bei noch einfacherer Weise gibt man heiß zerlassene Sardellen-Butter, einige Löffel voll klarer Schü, und den Saft von ein Paar Limonien darüber.

Faschirter Lungenbraten.

Dazu wird der feinere Theil des Lungenbratens abgehäu- tet, und ungefähr in kleine Finger dicke Schnitten nach der Quere geschnitten. So gestaltet wird es recht dünn, jedoch zusammen- haltend, mit einem umgekehrten großen Küchenmesser geklopft, und gesalzen.

Das übrige Stück von dem Lungenbraten, und zwar von der Breiten und Anfangsseite, wird indessen mit 1 spanischen Zwiebel, einigen Champignons, $\frac{1}{2}$ Pfund Kernfett recht weich gedünstet, wozu man zuletzt Kapern, einige gepuzte Sardellen, etwas gestoßenes Gewürz, eine Messerspitze voll Majoran, ein Stück von einer Limonien-Schalen, nebst gehörigem Salz wirft, und mit einem Wiegenmesser zu feinem Hashee zusammenschneidet.

Hierauf wird dieses Hashee mit ein Paar Eyerdottern gebunden, in die oben beschriebenen flach geklopften Lungenbratenflecken eingefüllt, gut über einander geschlagen, und zierlich geformt. Man bestreut es auf beyden Seiten mit ein Bißchen Mehl, überbratet es auf einem mit Butter oder Fett überstrichenen Platfond-Deckel braun, und legt es in eine Casserolle. Darüber gießt man ferner einen mittleren Schöpflöffel voll brauner Sauce, und 1 Maß Schü, und läßt es sachte weich kochen. Unter dem Kochen gießt man auch 1 Seitel versottenen guten weißen Wein darauf, und gibt am Ende noch ein wenig geschnittene Kapern, oder geschnittene Limonien-Schalen nebst Sardellen dazu. Die Sauce darf nicht zu dick ausfallen.

Dieser faszirte Lungenbraten wird oft auch wurstförmig zusammengerollt, dann aber wie schon gesagt behandelt.

Faszirter Lungenbraten auf eine andere Art.

Bis zur Faszirung richtet man diesen zu bereitlebenden Lungenbraten gleich dem vorigen zu. Sind aber die gefüllten Stücke gebraten, so legt man sie in eine Casserolle, und läßt sie entweder allein, oder mit 2 bis 3 Seitel guten Milchrahm und 1 Stück Sardellen-Butter kochen, und zur Sauce gehörig einsieden.

Noch anders panirt man diese Stücke roh, mit abgeschlagenen Eyern und Semmelbröseln, bratet sie auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel, richtet sie zierlich an, gibt eine klare Schü oder Reduction darunter, und säuert sie zuletzt mit Limonien-Saft.

Eine weitere Art, diesen faszirten Lungenbraten zuzurichten ist, ihn in ganz kleine wurstförmige Stücke zu dressiren, mit abgeschlagenen Eyern und Semmelbröseln zu paniren, in Schmalz auszubacken und ganz trocken anzurichten.

Ein Fanzel oder Gateau von Lungenbraten.

Ein ganzer, wohl abgehäteter Lungenbraten wird mit einem Stück Schneideschinke, 1 Pfund Rindsfett, $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, vier Kalbsentern roh und fein zusammengeschnitten, gesalzen, und mit ein wenig zusammengestoßenem Gewürze, und mit einer Messerspitze voll Majoran vermengt. Nebstbey läßt man einige fein geschnittene Schalotten in 1 Stück zerlassener Butter gut anlaufen, und gibt sie auch dazu.

Diese ganze Massa wird dann mit 1 Seitel guten weißen Wein genezt, und in eine mit dünnen Speckscheiben wohl ausgelegte Casserolle gethan, nachdem diese Massa vorher noch einmahl gut untereinander gerührt wurde. Die Casserolle wird dann mit einem Deckel fest zugeschlossen, und die eingeschlossene Speise in einem Backofen, oder auch ohne dem, nur bey unten und oben angebrachtem Kohlenfeuer, 3 Stunden langsam gebacken, umgestürzt, und von allem Fette gereinigt, wornach man auch den vom Fette gereinigten Saft mit 1 Anrichtlöffel voll brauner Coulis, und mit ein Paar Löffeln voll Schü vermischt, darüber gibt, und es noch einmahl gut versieden läßt. Dieses Fanzel kann man auch mit guter Glace goldgelb glaciren; oder sobald es gestürzt ist, mit Aspick überziehen, oder, in Stücke zerschnitten, kalt mit gehacktem Aspick, oder auch so, wie es oben beschrieben ist, kalt anrichten.

Eben so kann es für einen kleineren Kreis von Gästen eingerichtet werden, wenn man sowohl von der Hauptsache, als von den Ingredienzen nur die Hälfte zur Bereitung nimmt.

Ausgekühlt, läßt sich auch das Ubrigbleibende zu feinem Haschee zusammen schneiden, und mit guter Reduction, verrottener brauner Sauce und Limonie abgerührt, in porcelaine Becherln, oder silberne, oder porcelainene Casserollen anrichten. So kann dieses Haschee auch in Pasteten gegeben werden.

Haschee von Lungenbraten, oder Hachis naturel du Boeuf.

Den Lungenbraten reinigt man zuerst von allen Nerven und Häuten; er wird dann mit der Hälfte so vielem Kernfett roh zusammengeschnitten, mit 1 Seitel vom besten weißen Weine

angefeuchtet, gesalzen und im Mörser gestoßen, und in einer mit dünnen Speckscheiben ausgelegten Casserolle gedünstet, worauf man es austühlen läßt, stürzt, die Speckscheiben beiseitigt, und es neuerdings mit einem Schneidmesser sehr fein zusammen schneidet. Der Saft davon wird nach Reinigung von allem Fett mit einem Unrichtlöffel voll brauner Sauce, und mit $\frac{1}{2}$ Seitel versottenen Champagner-, oder andern starken weißen Wein vermengt, und gehörig eingesotten. Damit rührt man das Hashee, jedoch dicklich, wie ein Koch, ab. Es kann auch mit Limonien-Saft gesäuert, mit einigen Eyerdottern legirt, und statt der Fische in eine Pastete eingeschlagen werden.

Wenn es auf einer Schüssel angerichtet wird, garnirt man es meistens mit gebackenen Croutons oder Kammeln. Manchmahl thut man es auch in silberne oder porcelainene Becherln.

Es läßt sich auch von einem in Braise weich gesottenen Schwanzel oder Beyried, wenn es ausgekühlt ist, ein Hashee sehr fein schneiden, und gänzlich so, wie es oben vorgeschrieben ist, verfertigen. Will man weniger davon haben, so darf man nur weniger Stoff dazu nehmen.

Grillirte Rindsbrust.

Ein fettes Stück Brustkern, nach Belieben größer oder kleiner, muß vor Allem eine gute Stunde lang in Wasser abgekocht werden, worauf man es wieder abseht, alle Knochen auslöst, und schön zuparirt. Nun wird es in einer Braise recht weich gesotten, aus derselben wieder herausgenommen, mit Butter beschmiert, gesalzen, mit vielen Semmelbröseln bestreut, und von beyden Seiten über dem Roste gebraten, Nebstbey werden mehrere gleich große Erdäpfel geschält, in der nämlichen Braise weich gesotten, und glacirt, welche man dann um die Brust herum beym Unrichten in einen Kranz rangirt.

Auch mit gebackenen und gerösteten Erdäpfeln ringsum belegt, gibt man sie zur Tafel. Die Erdäpfel werden nämlich geschält, in 4 Theile zerschnitten, und ein Paar Stunden in frischem Wasser geweicht, bis es schon Zeit zum Unrichten wird. Da werden sie herausgenommen, in noch kleinere Blät-

ter geschnitten, und in Butter oder Fett geröstet, oder gebacken.

- Brustkern mit Beschamel im Ofen gebacken.

Ein Brustkern von kleinster oder größter Gattung wird, wie schon vorher beschrieben wurde, in einer Braise weichgefotten, gut zuparirt, gesalzen, und ein wenig ausgekühlt. Daneben wird ein dicklich eingegangenes Beschamel mit 6 Eyerdottern abgetrieben, mit selben der Brustkern kleinen Finger dick überzogen, Semmelbröseln darauf gestreut, und auf der oberen Seite mit Butter begossen. Mit der unteren Seite legt man ihn auf einen, mit ganz feinen Speckblättern belegten Platfond-Deckel, und läßt ihn im Backofen braun werden, und Kruste fassen. Ist es so weit gediehen, wird das Fleisch herausgenommen, schön glacirt, und auf einer großen Schüssel angerichtet, und noch eine gute Reduction oder klare Schü darunter gegeben. Auch ist es nicht unthulich, unter das Beschamel Parmasan-Käse zu geben, und statt der Semmelbröseln ebenfalls mit geriebenem Parmasan-Käse zu bestreuen. Dieses Gericht begleitet man auch mit Mandelkren, oder süßer Marmeladen-Sauce in Saucieres zur Tafel. Wenn man sich aber dabey des Käses bedient, muß die Marmeladen-Sauce wegbleiben, und man gibt in die Saucieres nur klaren Glace-Saft mit Schü, oder halbklare braune Sauce.

Rostbraten.

Es werden 2 Schnigel auf 1 Pfund von dem dazu gehörigen Rippenfleische auf gleiche Art, wie die Carbonaden, gut geklopft, gesalzen, gepfeffert, und zu beyden Seiten auf dem Rost über einer starken Gluth gebraten, indem sie vorher noch in Butter oder Schmalz getaucht worden sind. Ferner röstet man 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 Unrichtlöffeln voll versottenen Essig mengt, und gießt es über den Rostbraten. Zur Abwechslung gibt man auch, statt alles dieses, nur sehr heiß zerlassene Cardellen-Butter darüber,

drückt Limonien-Saft darauf, und darunter gibt man noch ein Paar Unrichtlöffeln voll Schü.

Gebackene Rostbraten.

Die Schnitzel dieser Rostbraten werden sehr stark und dünne auseinander geklopft, gesalzen, in Mehl gut eingehüllt, und in einer flachen Pfanne mit Schmalz gäh gebacken, oder in Butter gebraten.

Das nähmliche auf eine andere Art.

Es werden die Rostbraten-Schnitze, wenn sie wie die andern geklopft worden sind, in abgeschlagene Eyer eingetaucht, mit Semmelbröseln panirt, und eben so, wie die vorigen, in einer flachen Pfanne gäh aus dem Schmalze ausgebacken.

Noch auf eine andere Art.

Es werden die Rostbraten-Schnitten zwar auch geklopft, doch nicht so dünn, als zum Backen. Sie werden gesalzen, in Butter getaucht, mit Semmelbröseln panirt, und auf einem Roste oder Platfond-Deckel in Butter gäh gebraten. Ehe man sie zur Tafel bringen will, träufelt man den Saft einer Citrone darauf, und gießt klare starke Schü darunter. Auch kann man manches Mahl heiße Sardellen-Butter darüber gießen. Ferner thut man auch 2 Unrichtlöffeln voll Bertramessig, gut versotten, nebst 6 oder 8 blätterweise klein geschnittenen Schalotten hinzu. Noch gießt man 2 Unrichtlöffeln voll Schü mit einem Stückchen Glace, ein Paar Mahl aufgesotten, darüber.

Rostbraten auf bürgerliche Art.

Es werden die Rostbraten-Schnitzen gut geklopft, gesalzen, und mit Zwiebel, einigen feinen Blättern Speck, mit Wurzelwerk, ein wenig Kuttelkraut, 1 Lorbeerblatt, einigen ganzen Gewürznelken in einer Casserolle eingerichtet. Vorher müssen sie aber in Saft gäh und braun abgebraten werden. Darauf kommt $\frac{1}{2}$ Seitel versottener Essig, und 1 Seitel Suppe, worin man sie gut dünsten, und kurz angehen läßt. Man rührt weiter 3 Kochlöffeln voll gebräuntes Mehl mit 1

Maß ordinären Suppe fein ab, und mengt es ebenfalls dazu, läßt alles recht gut verkochen, und indem man die Sauce durchgeseiht darüber gibt, richtet man die Kostbraten als fertig auf eine Schüssel an.

Haschirte Kostbraten.

Dazu gehören 6 oder mehr Stück Kostbraten, 2 Stück auf 1 Pfund gerechnet, die mit einem umgekehrten Küchenmesser breit und dünn geklopft und gesalzen werden. In der Zwischenzeit dünstet man 2 Pfund Rippenfleisch mit spanischer Zwiebel, einigen Champignons, grüner Petersilie, $\frac{1}{2}$ Pfund Speck und $\frac{1}{2}$ Pfund Kernfette sehr weich, und schneidet alles dieses mit einem Wiegenmesser sehr fein zusammen, während dem noch rohe Kapern, einige gepuzte Sardellen, etwas gestohenes Gewürz mit einer Messerspitze voll Majoran, ein Stück Limonien-Schale nebst Salz dazu gemengt, und alles zum Haschee gebildet wird.

Dieses Haschee wird mit einigen Eyerdottern gebunden, und in die zuerst bereiteten Kostbraten-Flecken gehüllt, zusammengerollt, auf beyden Seiten mit Mehl bestreut, und auf einem mit Butter oder Fett besrichenen Platfond-Deckel braun überbraten. Dann legt man sie in eine Casserolle, und gießt einen mittlern Schöpflöffel voll Sauce und eine Maß Schü darauf, und läßt sie weich und gehörig einkochen. Man säuert sie mit Limonien-Saft, oder gibt während dem Weichkochen auch ein Seitel weißen versottenen Wein, und am Ende noch einige Kapern, fein geschnittene Limonien-Schalen, oder Sardellen-Butter dazu.

Diese Kostbraten-Schnitze lassen sich auch wie Würste zusammen rollen, und dann siedet man sie aber nur mit guter Schü weich, worauf sie angerichtet, schön goldgelb glacirt, und die eingegangene Schü mit einem Stücke zerlassener Glace vermengt darunter gegeben, und nach Belieben mit Citronen-Saft gesäuert werden.

Man pflegt auch die gefüllten Stücke der Kostbraten zu überbraten, und in einer Casserolle bloß mit 2 oder 3 Seitel Milchrahm gut zu versieden, und zur kurzen Sauce eingehen zu lassen.

Eben so panirt man sie mit abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln, bratet sie auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel, richtet sie zierlich auf die Schüssel, gießt eine klare Schü oder Reduction darunter, und säuert sie mit Limonien-Saft.

Gedünsteter Kostbraten.

Auch hierbey werden die Kostbraten-Schnitze geklopft, jedoch daß sie nicht zu dünn werden, dann gesalzen, und gäh abgebraten, mit Zwiebel, Wurzelwerk, einigen feinen Blättern Speck, 1 Stück Schinke, wenigem Ruttelkraut und Vorbeerblatt, einigen Gewürznelken in einer Casserolle eingerichtet, und mit einem Seitel versottenen Wein, $\frac{1}{2}$ Seitel Essig, $\frac{1}{2}$ Maß guter Schü kurz gedünstet. Ferner füllt man 6 oder 8 Unrichtlöffeln voll brauner Coulis und wieder $\frac{1}{2}$ Maß Schü darauf, womit man das Ganze gut verkocht. Ist dieß geschehen, werden die Stücke des Kostbratens wieder aus der Dunst-Casserolle herausgenommen, und rein in eine andere Casserolle gebracht, worüber man die eingegangene fertige Sauce seht. Diese Speise darf dann nicht mehr sieden, sondern bis zum Unrichten nur warm gehalten werden.

Man kann auch, je nachdem man dem Geschmacke begegnen will, entweder gedünstete ganze Erdäpfel, und ein Paar Unrichtlöffeln voll Milchrahm hinzuthun, oder ganz anders statt des weißen Weines rothen beymischen, und das Gericht zulezt mit Blut legiren.

Kostbraten mit Milchrahm allein.

Es wird dabey wie bey dem gedünsteten Kostbraten verfahren. Sind die Schnitten gedünstet, werden sie ebenfalls in ein anderes Casserolle gelegt, und der klare gedünstete Saft daran gegeben, wozu dann nur noch $\frac{1}{2}$ Maß saurer Milchrahm kommt, und alles zu einer kurzen Sauce gesotten wird, die man, wenn die Kostbraten zum Unrichten kommen, darüber gibt.

Kostbraten in ihrem eigenen Saft.

Diese werden auf die nämliche Weise, wie die vorigen, eingerichtet, dann aber mit 1 Seitel versottenen Wein, $\frac{1}{2}$

Seitel guten Essig, $\frac{1}{2}$ Maß guter Schü und guter Reduc-tion wohl zusammen verkocht, und der eigene Saft durchge-seiht, kürzer eingegangen über die angerichteten Rostbraten gegossen.

Echtes natürliches Kullasch = Fleisch.

Vier oder 5 Pfund vom Rippenstücke genommeß unter-wachsenes Rindfleisch, noch besser aber ein abgehäuteter Lun-genbraten werden in Finger dicke Stücke würfelig geschnitten, dazu 3 oder 4 weiße spanische Zwiebel fein geschnitten, $\frac{1}{2}$ Pfund eben so geschnittener Speck in eine Casserolle zusammenge-worfen, welches dann mit 3 Maß reinem Wasser angefüllt, und auf einem starken Feuer alles kurz eingesotten werden muß, bis sich, recht verdicket, der ganze Saft mit dem Fleische ver-bindet. Schlüsselich streut man Paprica in Pulver, und Salz in kleiner Gabe darunter, und richtet es in einer porcelaine-nen Casserolle, mit einem Deckel gut zugedeckt, recht heiß an.

Das nämliche Fleisch auf eine andere Art.

Dazu gehört auch ein sehr mürbes Rippenstück vom Rindfleisch oder Lungenbraten. Dieses wird abgehäutet, Fin-ger dick gewürfelt geschnitten; so gestaltet in $\frac{1}{4}$ Pfund fein ge-schnittenem Kernfette, und mit einem Stück ganzer Schneide-schinke, mit ein Paar großen, würfelig geschnittenen spani-schen Zwiebeln, einigen Schalotten, 1 Sträußchen Kuttel-krout, 1 Lorbeerblättchen, 1 Zehe Knoblauch, der mit ein Paar ganzen Gewürznelken besteckt wird, und 2 Maß guter Schü gedünstet, nachdem man diese Massa in ihrem eige-nen Saft kurz einkochen läßt, bis sich das Fleisch mit dem Saft verbindet. Schinke, Kuttelkrout, Lorbeerblättchen und Knoblauch wird beseitigt.

Man läßt noch auf eine andere Weise die Brühe nur auf $\frac{1}{3}$ Saft einkochen, und bindet diesen mit ein Paar Un-richtlöffeln voll brauner Coulis, daß es eine Sauce erzeugt. Man kann auch zu diesem Fleische, nachdem es gehörig gedünstet und mit Schü angefüllt worden ist, 1 Seitel gut versottene[n] rothen Wein und $\frac{1}{2}$ Seitel Essig geben, es kurz einsieden, und zuletzt mit Blut schwarz legiren. Doch darf man nicht

vergesen, vorher die Schinke, das Kuttelkraut, Knoblauch und Vorbeerblätter heraus zu nehmen und zu beseitigen.

Ochsenschweif.

Man pflegt davon 2 oder 3 Stücke für eine Schüssel zu nehmen. Diese Ochsenschweife müssen, nachdem sie in kleinere Stücke geschnitten worden sind, zwey gute Stunden im Wasser sieden, worauf man sie mit einem Seitel Wein und ein Paar Maß Suppe gehörig in eine Braise einrichtet. Wenn diese Stücke darin weich genug geworden sind, nimmt man sie wieder heraus, und legt sie in eine andere Casserolle. Den Saft seihet man durch, reinigt ihn von dem Fette, gibt einige Unrichtlöffeln voll brauner Sauce dazu, und läßt alles sammt den Schweifstücken kürzer und fertig kochen. Statt des Seitels weißen Weines geht es auch an, $\frac{1}{2}$ Maß rothen Ofner Wein mit versieden zu lassen, und mit Blut das Ganze zu legiren.

Nicht selten pflegt man die weichbraisirten Ochsenschweife mit gekochten Linsen, oder zu einem Hospot von allerhand Rüben zu geben, oder auch mit einer guten Leber-Fasche in eine Pastete einzuschlagen. Es versteht sich wieder von selbst, daß man nach den zu erwartenden Gästen auch mehrere Ochsenschweife auf Einmahl zurichten kann, nur müssen in diesem Verhältnisse auch die Zuthaten vermehrt oder verringert werden.

Böckelfleisch, Böckelkamm, Böckelzunge.

Man reibe jene von diesen 3 Gattungen dazu bestimmte, zuerst mit halben Theil ordinärem Salze, halben Theil mit Salpeter ein. Dann nimmt man Majoran, Kuttelkraut, einige Vorbeerblätter, Wachholderbeeren, ein wenig Rosmarin, Gewürznelken, Pfeffer, Muscatnüsse, Coriander, Ingwer und Saturey, stoßt alles zu Pulver, und reibt das Fleisch ebenfalls damit ein.

Mit allen diesen Ingredienzen durchgerieben, legt man es in einen Kübel oder in ein enges Schaff, drückt es durch die Schwere einiger Steine recht fest zusammen, damit der sich daraus erzeigende Saft oder Säure sich darüber auszu-

breiten Platz gewinne, und läßt es in dieser Sulze 14 Tage liegen.

Auf diese Weise eingeböckelt, wie man dieses nennt, wird es aus der Sulz genommen, und in Wasser weich gesotten. Eben so das geräucherte Rindfleisch, die Zunge und übrigen Gattungen geräucherter Fleisches. Während der Hälfte des Sudes nimmt man die Hälfte Wasser ab, und ersetzt es mit frischem reinem, worin man es gehörig weich kochen läßt.

Übrigens gibt man das Fleisch trocken, und ohne weitere Zuthat auf die Tafel, und garnirt es mit geschabnem Kren und abgezupfter Petersilie.

Den geriebenen Kren reicht man abgesondert herum. Bey der Zunge ist auch zu erinnern, daß man die Haut von ihr abzieht.

Frische Rindszunge mit Kren.

Diese Zunge sowohl, als die Böckelzunge oder geräucherte Zunge, muß in Wasser weichgesotten werden, worauf man die Haut abzieht, und sie in natürlichem Zustande auf die Schüssel legt. Allenfalls kann man auch geschabenen Kren und gezupfte grüne Petersilie darüber geben.

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

Oft erscheint auch diese Zunge kalt ohne aller Zugabe, nur in eine Serviette eingeschlagen; manchemahl blätterweise aufgeschnitten.

Rindszunge in der Braise.

Eine halbe Stunde in Wasser gesotten, die Haut abgezogen, wird die Zunge in eine schon dazu gefertigte Braise gelegt, und gänzlich weich gesotten. Dann kann man sie entweder im ganzen Stücke, oder in kleine, Finger dicke Blättchen geschnitten, in einer braunen, spanischen oder Zwiebel-, oder Kapern-, Paradiesäpfel-, Kräuter-, Gurken- oder polnischen Sauce, oder mit Mandelkren, oder Orangen- oder sauern Kren geben.

Man pflegt sie auch, wenn sie in der Braise weichgekocht und ausgekühlt ist, blätterweise zu schneiden, und auf diese Art auf eine Schüssel zu richten, darüber man Bertram, Pimpernelle, Petersilie, Schnittlauch, grüne Zwiebel, alles fein zusammengeschnitten, mit ein Paar in Essig und Öhl angemachten, hartgefotenen und fein gehackten Eyerdottern gibt, und sie zuletzt noch mit gesalzenem Aspick garnirt.

Die nähmliche auf eine andere Art.

Ist die Zunge in der Braise gehörig weich gesotten, so wird sie der Länge nach mitten auseinander geschnitten und glacirt. Rund herum, und in der Mitte wird sie mit gebratenen Kastanien garnirt, die mit ein wenig Zuckersaft übersotten seyn sollen, jedoch ganz zu bleiben haben. Darunter kommt noch halbklarer Glace-Saft. Sie kann auch mit Marmelade-Saucen in Saucieren besonders an der Tafel servirt werden.

Die nähmliche noch auf eine andere Art.

Wenn die frische Rindszunge eine halbe Stunde im Wasser gesotten hat, und die Haut abgezogen worden ist, so wird sie wie ein Fricandeau rund zuparirt. Die Hälfte der Spitze wird weggeschnitten, und dann kalt mit steifem Speck, oder auch mit eben so, wie der Speck, länglich geschnittenen Trüffeln gespiet, in der Braise weichgesotten, und glacirt. Darunter gehören legirter Sauerampfer oder Pomeranzen-Kren, Trüffel- oder Auster-Sauce, kleines Ragout oder kleine glacirte, in der Braise gesottene Zwiebeln, oder mit Butter gebratene Erdäpfeln nebst Glace-Saft.

Grillirte Zunge.

Man lasse die Zunge recht weich in einer Braise sieden; ausgekühlt, schneide man sie dann in kleinen Finger dicke Blätter, und tauche sie in Finsherbes 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 Eyer und Semmelbröseln einwickeln, gäh und resch in einer Pfanne aus dem Rindschmalze ausbacken, und trocken anrichten.

Wird sie aber auf dem Rost gebraten, so kommt eine gute Schü darunter. Auch heiße Sardellen-Butter mit Limonien-Saft pflegt man darüber zu gießen.

Kindszunge auf kleinen Spießchen.

Erst in einer Braise weich gesotten, wird die Zunge in Stücke, von der Größe einer Nuß, gewürfelt geschnitten. Nebenbey rührt man Finsherbes mit einem Stücke zerlassener Butter, Pfeffer und Salz, sammt 4 Eyerdottern fein ab. Darin werden die geschnittenen Stücke der Zunge vorher auf kleine silberne Spießchen der Ordnung nach angespießt, herumgewendet, und mit Semmelbröseln panirt. Ist dieses so geschehen, so sind sie sammt den Spießchen auf dem Rost zu braten, von dem sie auch mit den nämlichen Spießchen auf eine Schüssel angerichtet, zur Tafel geschickt werden, indem man nur noch Citronen-Saft und eine gute Schü oder Reduction darunter gibt.

Nierndeln oder Lembraten und Leber.

Man schneidet sie fein, röstet sie gäh à la minute in $\frac{1}{4}$ Pfund geschnittenem Speck oder Kernfett, mit fein geschnittener spanischer Zwiebel, salzt und pfeffert sie, und liefert sie so in ihrem eigenen Saft zur Tafel.

Leber und Lembraten, erst blätterweise und fein geschnitten, pflegt man auch mit Speck oder Fett in Finsherbes oder Zwiebel gehörig anzupassiren, staubt sie dann mit $\frac{1}{2}$ Kochlöffel voll Mehl ein, füllt einige Anrichtlöffeln voll guter Suppe oder Schü darauf, salzt und pfeffert sie, und läßt sie mit einigem Sude gäh aufwallen. Mit einem Anrichtlöffel voll versotteneu guten Essig wird sie gesäuert.

Das Milz.

Wird roh gut abblanschirt, dann in Stücke zerschnitten, und mit fein geschnittener spanischer Zwiebel, mit Speck oder Fette überdünstet, mit $\frac{1}{2}$ Kochlöffel voll Mehl eingestaubt, und mit 1 Seitel guter Schü, und 1 Seitel guten rothen versotteneu Ofnerwein angefüllt. Ein wenig Salz, Gewürz und Limo-

nien-Schalen dazu gemengt, läßt man es gut verkochen, und richtet es an.

Das Bruckfleisch.

Erhält die nähmliche Behandlung, nur wird es am Ende mit Blut legirt, und gut gesäuert. Auch kommt ein Bißchen Salz und zerdrückter Knoblauch darunter.

Eingemachte Flecke auf allgemeine Weise.

Die Flecke müssen, selbst wenn sie vollkommen rein gepuzt sind, noch einige Male gut ausgewaschen, und dann in Salzwasser mit 1 spanischen Zwiebel, die mit Gewürznelken besteckt ist, recht gut gesotten werden; worauf man den Sud beseitigt, die Flecke ausgekühlt und abgeseiht, sehr fein und nudelförmig schneidet, und mit einigen zusammengeschnittenen Champignons, grüner Petersilie und Zwiebel gut anpassirt. Dazu mengt man in Milch geweichte und wieder wohl ausgedrückte Semmeln, $\frac{1}{4}$ Pfund rohen, geschabenen Speck, eine Messerspitze voll geschabener Muscatnus, eine Messerspitze voll Salz, eben so viel Majoran, und ein wenig Pfeffer, und läßt die ganze Masse zur nöthigen Dicke verkochen. Nun garnirt man es mit gesottenem Kaiserfleisch, oder anderem geräuchertern Fleisch, oder Würsteln. Man pflegt die Flecke wohl auch, nachdem sie in der Braise weich gesotten, und fein nudelförmig geschnitten worden sind, in einer guten deutschen Sauce mit grüner Petersilie ganz naturell zu geben.

Eben so bereitet, legirt man sie manchemahl fest mit Eyerdottern, schneidet gesottenes Kaiserfleisch, oder Schinke nudelförmig darunter, und gibt sie in eine gut ausgeschmierte und mit Semmelbröseln reich ausgestreute Casserolle, oder in eine andere Form, darin man es im Backofen ausbäckt. Man gibt auch, ohne Backofen, bloß unter die Casserolle, und oben darüber Kohlenfeuer, bäckt sie schön braun, und stürzt sie auf die Schüssel um.

Noch anders schlägt man sie in einen etwas mehr als Messerrücken dicken, ausgewalkten mürben Teig in die damit ausgefütterte Casserolle ein, und formirt ein Timpal. Ofter erhalten sie ihren Platz in einer Butterpastete.

Aus dem Schmalz gebackene Flecke.

Nachdem sie die nähmliche Zurichtung, wie die vorigen, erhalten haben, und mit mehreren Eyerdottern noch fester legirt worden sind, wickelt man sie feucht in Oblaten, formirt runde oder längliche Granatel, panirt sie mit Eyern und Semmelbröseln, und backt sie in Schmalz gut auß.

Flecke auf dem Roste gebraten.

Dazu wählt man die dicken Kreuzflecke sammt dem Fett. Wenn sie gereinigt sind, siedet man sie im Ganzen in der Braise weich, kühltsie auß, und schneidet Finger lange und 3 Finger breite Stücke daraus. So gestaltet, werden sie in Finsberbes und Butter eingetaucht, gesalzen, gepfeffert, und gäh auf dem Roste gebraten, mit Citronen-Saft gesäuert, und dann mit brauner Butter recht heiß angerichtet. Man kann sie auch mit Eyern und Semmelbröseln paniren, und auf einem Deckel in Butter braten. Glace-Saft oder Schü kommt auch darunter.

Obergaum.

Damit sich von solchem zuerst die Haut ablöset, wird er unter gelindem Kohlenfeuer auf den Rost gelegt, rundherum das Schwarze weggeschnitten, gut ausgewässert, abblanschirt, und in einer Braise ganz weich gesotten. Er ist bey Ragouts und verschiedenen andern Speisen zu gebrauchen.

Auf andere Weise ist er zu verwenden, indem man ihn nudelförmig fein schneidet, und in eine gute deutsche Sauce mit Champignons legt, oder auch mit Eyern legirt, und in eine Pastete füllt.

Auch kann man ihn so geschnitten, kalt, mit Essig und Öhl, und hartgesottenen zerhackten Eyerdottern nebst Kräutern anmachen, und mit Aspick geben.

Faschirter Obergaum.

Erst wird derselbe auf die nähmliche Weise zugerichtet, wie der vorige, in der Braise weich gesotten, und nach der Länge in 2 dünne flache Flecken geschnitten. Diese werden mit Kapauen-, Kalbs-, oder Leber-Fasche Finger dick bestreichen,

oder mit fest legirtem Kalbs-Faschee, oder mit kleinen, fest legirten Ragouts zusammengerollt, und mit Fasche gut gebunden, dann in Eyern und Semmelbröseln paniert, und gebacken.

Man legt ihn, um ihn noch anders zuzubereiten, auf einen mit Butter bestrichenen Deckel, überzieht ihn mit festem Beschamel, welcher vorher mit einigen Eyerdottern abgerührt werden muß, und backt ihn im Backofen, trachtend, daß er dabey eine schöne Farbe bekomme.

So zugerichtet, kann man ihn entweder trocken, oder mit Glace-Saft auf die Tafel geben.

Der Ochsenfuß.

Wird selten, manchmahl nur unter der Benennung des ungarischen Kepphubnes gebraucht. Er wird dazu in einer Braise sehr weich gesotten, wieder ausgekühlt, fein geschnitten, und mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz, wohl auch mit Kräutern, als: Bertram, Pimpernelle, Schnittling, Schalotten, die alle fein und nudelförmig geschnitten seyn müssen, und mit Cardellen und Aspic gemacht.

Ungarisches Kepphuhn.

Ochsenfüße und Untergaum werden halb mit Essig, und halb mit Wasser, mit Gewürz, Zwiebel, Salz und Pfeffer weich und kurz gesotten. Sind sie halb ausgekühlt, so werden sie nudelförmig und grob geschnitten, worauf man den Saft wieder darauf seibt. Nun läßt man sie fest und kalt stocken, und schneidet die gestockte Masse blätterweise, die man dann, mit Essig, Öl, geschnittener Zwiebel und frischen Schalotten angemacht, auf die Schüssel anrichtet.

Das Kuh-Euter

wird abblanshirt, und in einer Braise eingerichtet, weich gesotten. Hierauf schneidet man es blätterweise und 2 Messerrücken dick, paniert es in Finsherbes-Butter und Semmelbröseln, und bratet es auf dem Roste. Zuletzt gibt man guten Glace-Saft oder Reduction darunter, und träufelt den ausgepreßten Saft von 2 Limonien darauf.

Eben so geschnitten pflegt man es in Finsherbes mit abgeschlagenen Eyern und Semmelbröseln einzuwickeln, und auf einem reichlich mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel zu braten, und ganz trocken anzurichten.

Es ist auch, wenn es in der Braise gesotten, und in Stücke geschnitten worden ist, in einer Zwiebel, oder andern säuerlichen Sauce aufzutischen.

Noch bleibt von dem Rinde nur das Kernfett und das Mark in den Knochen zu berühren.

Sie sind unausweichlich nothwendig zu verschiedenen Fischen, zum Einrichten der Braisen und zum Dünsten. Beyde müssen aber sehr frisch seyn.

Um das Mark zu erhalten, haut man die Markknochen der Länge nach von einander, wohl beachtend, daß bey der Zerstückung das Mark im Herausfallen nicht verloren gehe, denn man fügt die Knochen sammt dem Marke hernach, mit Spagat gebunden, wieder zusammen, um letzteres darin gut zu sieden. Nachdem dieses geschehen ist, löset man die Knochen wieder auseinander, nimmt das gesottene Mark heraus, salzt es, und reicht es als ein besonderes Beygericht auf einem Teller herum.

Von dem Kalbfleische.

Von den, aus dem Kalbfleische erzeugten Eingemachten, von verschiedenen Sattungen ausgearbeiteten Entrées, oder zierlichen Speisen, nebst den dazu gehörigen Saucen.

Von dem vorderen Viertel.

Die Brust.

Weisse ordinäre eingemachte Brust.

Erst löset man die Rippenknochen von der rohen Brust aus, und wässert die ausgelöste Brust in laulichem Wasser gut ab. Man blanschirt sie, seiht sie wieder ab, und läßt sie im kalten Wasser auskühlen. Hierauf schneidet man sie nach Belieben in kleinere oder größere Stücke, die in einem Stück zerlassener Butter oder Fett, mit ein Paar Champignons, mit einem halben Häuptel Zwiebel, und ein Paar Wurzeln Petersilie anpassirt, mit einigen Kochlöffeln voll Mehl bestäubt werden. Wenn das Mehl gehörig angezogen hat, so wird es mit 1 Maß weißer Suppe fein abgerührt und langsam gefotten, bis die Bruststücke weich sind. Sind sie weich, dann gibt man sie in eine andere reine Casserolle, und seiht die Sauce wieder durch ein Haarsieb darauf. Zuletzt wirft man fein geschnittene, oder blätterweise gezupfte abblanschirte Petersilie hinein.

Man kann sie zuletzt auch mit einer Liaison von ein Paar Eyerdottern legiren, und mit Limonien-Saft säuern, und so gestaltet nennt man sie eine fricassirte Kalbsbrust.

Eben so kann man gedünstete, blätterweise geschnittene Champignons, Mairachen, Spargel, klein geschnittene, ge-

dünstete feine grüne Erbsen, Krebsßchweifeln, kleine Fasche-Knödeln oder Trüffelblättchen dazu geben.

Brustkern oder Tendrons in deutscher Sauce, oder auch fricassirt.

Der Brustkern wird roh von der Brust nach der Länge anfangß der Rippenknochen abgesondert, oder davon abgeschnitten, und dann, nachdem er gut abgewässert und abblanschirt worden ist, eben so wie die weiß eingemachte Brust behandelt. Man schneidet hierbey den Brustkern in 2 Messerrücken dicke Platten, und diese heißt man Tendrons.

Man kann diesen Brustkern auch mit einer Liaison von ein Paar Eyerdottern, wie die Brust, fricassiren, und zuletzt mit Limonien-Saft säuern, und eben auch die schon dabey angeführten Zugaben anwenden.

Auf eine andere Art gibt man auf die Brust oder auf den Brustkern, nachdem er ausgewässert, abblanschirt, zerschnitten und anpassirt worden ist, eine gute deutsche Sauce mit weißem Consommé, und läßt es zusammen weich und fertig kochen. Es ist übrigens auch das Nähnliche, wie bey dem Vorigen, zu beobachten.

Man gibt auch trockenen, gedünsteten englischen Reiß rund herum.

Brustkern = Fricassée kalt mit Aspick.

Das wird eben so, wie das schon beschriebene warme Fricassée, gemacht, und wenn es ausgekühlt ist, stückweise zierlich auf die Schüssel rangirt, und mit gehacktem Aspick überzogen. Man pflegt auch Kräuter, als: Bertram, Pimpernelle, Schnittling, Portolack, mit Essig eher angemacht, dazu zu geben.

Die Kalbsbrust, ganz oder in Stücken zerschnitten, wie auch der Brustkern oder Tendrons in der Braise.

Die Brust oder der Brustkern, Tendrons, werden mit 1 spanischen Zwiebel, mit gewürfelt geschnittener Schneideschinke, einigen ganzen Gewürznelken und Pfeffer, ein wenig

Jugwer, mit Speckplatten und Kernfett, Wurzelwerk und weißer Suppe, gut gesalzen, eingerichtet, und in dieser Braise in einer Casserolle bey gelindem Kohlenfeuer langsam weich gesotten, dann herausgenommen, von allem Fett gereinigt, und goldgelb glacirt.

Man kann dann verschiedene von den beschriebenen Saucen nach Belieben darunter geben; nur ist die Jahreszeit dabey zu berücksichtigen.

Die glacirte Kalbsbrust, oder der Brustkern, kann ganz oder zerschnitten, entweder mit Trüffeln, oder Krebsen, mit Erdäpfeln, gebratenen Kastanien, gesottenem Spargel, oder Blumen-Carviol, ganzem braisirten Kohl, oder fertigem Sosspot von allerhand Rüben, auch faszirtem ganzen Endivie, Artischoten, grünen Fisoln, welschem Procoli, glacirten kleinen Zwiebeln, faszirten, in der Braise weich gesottenen, ganzen großen Gurken u. a. m. garnirt, und zierlich auf die Schüssel angerichtet werden. Man gibt meistens nur einen halbklaren Glace-Saft, oder den geläuterten Braise-Saft, mit ein Paar Unrichtlöffeln voll brauner Sauce darunter, auch extra in einer Sauciere. Man rangirt die Tendrons auch, wenn sie recht weich gesotten worden sind, zierlich auf die Schüssel, und gibt einen warmen Aspick-Saft darunter, oben darüber oder rund herum Bertram, Pimpernelle, Portelal, Schnittling, mit starkem Essig, wie Salat angemacht, doch ohne Öhl.

Gefüllte oder faszirte ganze Brust in der Braise.

Vor allem werden die Rippenknochen aus der Kalbsbrust, jedoch, ohne sie zu zerreißen, ausgelöst. Man macht nämlich bey der Kruspel oben, wo die Rippenknochen anfangen, durchaus einen langen Schnitt, und stößt die Knochen gemächlich heraus. Nun untergreift man die ganze Brust, und wässert sie in lauem Wasser gehörig ab, trocknet sie wieder, und füllt sie mit einer Kalbs- oder Leber-Fasche, oder mit fertigem, festgebundenem Ragout. Ist sie mit einem Bindfaden fest zudressirt, wird sie in der genannten Braise weich gesotten, und man gibt eine Ragout-Sauce darüber. Wird sie aber mit Leber-Fasche gefüllt, so kann man auch eine gute braune Sauce, mit Glace-Saft gehoben, dazu geben, und sie mit Limonien-Saft säuern.

Abgebratene gefüllte Brust mit Müsscherl- oder Aустern-Sauce.

Die Kalbsbrust wird ganz, sammt den Rippen, gut untergriffen, und eine Fülle darein gegeben, nämlich: man treibt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, mit 3 ganzen und mit 3 Eyerdottern flaumig ab, weicht 1 ganze Semmel in Obers ein, und drückt sie wieder fest aus, zerhackt sie, und gibt grüne geschnittene Petersilie dazu, salzt dieses alles, und schabt ein wenig Muscatnuß darein. Ist die Brust gefüllt, dressirt man sie fest zusammen, bindet sie mit einem kleinen durchgezogenen Spießchen auf einem großen Bratspieß gut an, und bratet sie langsam wie einen Braten. Nun wird sie abgezogen, schön zuparirt, und gleichgestuzt, angerichtet, darüber aber die voraus verfertigte und schon beschriebene Müsscherl-Sauce, oder Aустern-Sauce gegossen.

Kalbsbrust oder Brustkern à la Crème.

Nachdem die Brust oder der Brustkern ausgewässert, von den Rippen ausgelöst, abblanshirt, und in der Braise weich gesotten worden ist, werden sie von allem Fett gereinigt, gesalzen, und auf einem, mit sehr dünnen Speckscheiben belegten Platfond gethan, mit einem mit einigen Eiern abgetriebenen Beschamel kleinen Finger dick überzogen, mit zerlassener Butter bestrichen, im Backofen rosch und mit schöner Farbe gebakken, auf die Schüssel angerichtet, und klarer Glace-Saft darunter gegeben.

Man kann auch Orangen-Kren mit Zucker darunter geben, oder Obers-Sauce, oder Mandelkren, auch süße Marmeladen-Sauce extra in einer Sauciere mit zur Tafel geben.

Kalbsbrust mit Krebs-Fasche und dessen Sauce.

Die Kalbsbrust wird auf schon beschriebene Weise behandelt, und mit genannter Fasche gefüllt. Diese Fasche wird auf folgende Art bereitet:

Man treibt ein Stück Krebsbutter mit 6 Eyerdottern flaumig ab, gibt auf eine ganze abgeriebene Semmel ein Seitel gutes Obers, und läßt es zu einem Röchel sehr dick versieden. Dazu kommen noch 2 Eyerdotter, und ein Stück Krebsbutter,

damit es sich fest bindet, und schön roth wird. Ist dieß ausgekühlt, gibt man es nach und nach unter die abgetriebene Krebsbutter, und darunter zuletzt ein wenig Salz, geschabene Muscatnuß, und einen fest geschlagenen Schnee von 2 Eyerweißen.

Die damit gefüllte Brust wird dann in einer Braise weich gesotten. Man kann auch unter die Fülle, ehe sie in die Brust gefüllt wird, gewürfelt geschnittene Krebschweifeln, eben so geschnittenen abblanschirten Schneidspargel, oder fertig weich gesottene grüne Erbsen, statt dessen auch einen Unrichtlöffel voll von Trüffeln und Champignons gemachtes, fest legirtes Salbigon, oder kleines Ragout geben.

Ist die Brust ganz weich, so wird der Bindfaden weggenommen, sie gehörig zuparirt, und mit Krebsbutter, der mit ganz wenigem Glace-Saft vermischt wird, bestrichen, damit sie eine schöne Farbe bekommt. So richtet man sie zierlich an, und gibt die beschriebene Krebs-Sauce darüber. Je mehr ausgelöste Krebschweifeln und Scheren dazu kommen, desto besser ist es.

Rolat von Kalbsbrust mit und ohne Fische.

Nach wie gewöhnlich vorher ausgelösten Rippenknochen wird die Brust flach, der ganzen Breite nach, mitten aus einander geschnitten, doch so, daß sie noch zusammen hängt, inwendig mit Finsherbes und zerlassener Butter, worein man 2 Eyerdotter schlägt, ganz bestrichen, gesalzen, und fest zusammengerollt, mit Spagat umwunden, und in der Braise weich gesotten, von allem Fett gereinigt, den Spagat beseitigt, und auf die Schüssel zierlich aufrangirt, und Champignon-, Ragout- oder andere Sauce darüber gegossen. Auch kann man das Rolat über Quer in fingerdicke Scheiben schneiden, so zierlich anrichten und glaciren. Man kann dieses Rolat auch mit Kalbfleisch, Leber-Fische, mit grüner oder Krebs-Fische füllen, wobey es auf gleiche Weise behandelt wird.

Gespickte Kalbsbrust.

Nachdem die Schulter herabgeschnitten, und die Rippenknochen ausgelöst sind, gibt man die Brust in siedendes Wasser, läßt sie einige Walle aufsieden, und legt sie wieder in kaltes Wasser, worauf man sie mit geschnittenem Speck in 6 Reihen

gehörig spickt, und in der Braise weich siedet, im Ganzen goldgelb glacirt, oder auch in mehrere, 3 Finger breite Stücke zerschneidet. Wenn man aber die Rippenknochen nicht auslöst, so muß man bey jedem Stücke eine Rippe lassen, welche zur Hälfte rein abgeschaben werden muß, damit man die Stücke einzeln in die Hand nehmen kann. Darunter pflegt man nur eine starke Schü zu geben, übrigens auch nach Belieben verschiedene Saucen oder grüne Garnirungen.

Grillirte Kalbsbrust oder Brustkern (Tendrons) auf dem Roste gebraten.

Nachdem die Kalbsbrust auf die schon beschriebene Art zugerichtet, und in der Braise weich gesotten worden ist, so wird sie im Ganzen oder auf Carbonaden-Form geschnitten, abgetrocknet, mit Butter und Semmelbröseln, oder auch in zerschlagenen Eiern und Semmelbröseln panirt, und langsam auf dem Rost, oder auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel gebraten. Man gibt gute Schü darunter, drückt Limonien-Saft darauf, oder zerlassene heiße Sardellen-Butter darüber, oder auch Kräuter mit einer klaren Sauce, oder Aspick-Saft u. dgl.

Braun gedünstete Brust, oder Brustkern (Tendrons).

Man schneidet von gutem Speck dünne Scheiben, bedeckt damit den Boden einer Casserolle, worin eben die Brust Platz hat, gibt ein Paar blätterweise geschnittene spanische Zwiebeln darauf, und darüber die rohe gefalzene Brust. Über dieses kommt Wurzelwerk, ein Stück Schneideschinke, ein wenig Gewürz, nebst einigen Anrichtlöffeln voll fetter Suppe. So läßt man alles kurz eindünsten, nimmt den Deckel weg, und läßt es ungedeckt gelblich anbräunen.

Man nimmt dann die Brust heraus, und staubt auf den braun angelegten Saft ein Paar Kochlöffeln voll Mehl, und läßt es noch etwas mehr anbräunen, füllt $\frac{1}{2}$ Maß Schü und eben so viel weiße Suppe darauf, gibt die Brust wieder dazu, und läßt alles langsam zusammen kochen, bis sie weich ist. Nun richtet man sie auf eine Schüssel an, und die durch ein Haarsieb rein geseigte und gut eingesottene Sauce, ohne Zugabe,

darüber. Will man diese Sauce sauer haben, so gibt man während dem Weichkochen der Brust 1 Seitel versottene weißen Wein, oder einen Löffel voll Essig dazu. Auch ein wenig abgeriebene Limonien-Schalen kann man zuletzt hinzuthun.

Die Brust oder der Brustkern auf eine andere Art mit brauner Sauce.

Man richtet die Brust oder den Brustkern auf gleiche Weise, wie die vorher beschriebene braun gedünstete, ein, füllt aber etwas mehr Consommé oder Schü zum Dünsten darauf, weil sie länger und vollkommen weich dünsten muß. Man nimmt dann die weiche Brust heraus, panirt sie zierlich und gleich, glacirt sie schön mit einer hellen Glace, dann gibt man auf das eingerichtete Wurzelwerk und den übrigen Saft drey Anrichtlöffeln voll brauner Sauce, und $\frac{1}{2}$ Maß Schü, läßt alles gut versieden, seihet es durch, und richtet es über die Brust an. Man kann zuletzt auch das Abgeriebene von einer Limonie, oder deren fein geschnittene Schale, sammt dem Saft, auch wenige geschnittene oder ganze Kapern, oder einen Kochlöffel voll starker Sardellen-Butter dazu geben, dann darf die Brust aber nicht mehr sieden. Auch gibt man zuweilen Austern und Muscherln dazu.

Brustkern in Schmalz gebacken.

Nachdem der Brustkern in der Braise recht weich gesotten und ausgekühlt worden ist, wird er in beliebige Stücke geschnitten, gesalzen, und mit Eyern und Semmelbröseln panirt, reich im Schmalze ausgebacken, und ohne Weiterem ganz trocken angerichtet, nebstbey noch mit einigen rohen Stämmchen Petersilie, gezungt, oder gebacken, garnirt. Auch kann man den Brustkern fest fricassiren, und ausgekühlt in der Fricassée-Sauce stark einwickeln, dann in abgeschlagenen Eyern, mit Semmelbröseln panirt, ausbacken.

Vom Rücken.

Kalbsrückel oder Carré.

Die sich an dem Kalbsrücken befindlichen starken Rückgraths-Knochen werden nach der Länge ganz weggehauen, und

das Fleisch der Länge nach an den Rippen, welche eigentlich die Carbonaden ausmachen, nachdem sie breit gedrückt worden sind, im Ganzen recht dick und zierlich gespickt, in einer Braise weich gesotten und goldgelb glacirt. Zu diesem Carré oder Rücken kann man mehrere von den vorne beschriebenen Saucen nach Belieben, nur mit Beobachtung der Jahreszeit, dazu fügen, auch verschiedene grüne Zuspeisen, oder Spargel, Carviol, grüne Erbsen, Erdäpfel, Hopsot, oder Austern-, Müschers- und Trüffel-Sauce, oder kleine glacirte Zwiebel und noch mehr dergleichen Beygaben.

Damit aber das Hauptgericht und dessen Spickerey immer in die Augen fällt, müssen alle die hier angeführten Beygaben nach ihrer Wesenheit entweder darunter, oder rund herum angerichtet werden.

Kalbsrücken auf dem Spieß gebraten.

Der Rücken oder Carré wird wie der oben beschriebene zur Braise zugerichtet, auch zierlich gespickt, mit Finsherbes und in Butter und Limoniën-Saft einmarinirt, mit einem kleinen eisernen Spießchen auf einen großen Bratspieß angebunden, in mit Butter stark bestrichenem Papier ganz eingehüllt, das man mit Spagat gehörig umschlingt, und langsam auf diese Weise gebraten. Anfangs muß er mit fetter Suppe wohl begossen werden. Wenn er schon fast ausgebraten ist, nimmt man das Papier herab, begießt ihn mit Butter, und läßt ihn gäh Farbe nehmen. Nun richtet man ihn auf eine Schüssel an, und thut eine klare pikante Essenz, oder Resteron darunter, oder auch Müschers- oder Austern-Sauce, legirte Sauerampfer-Sauce, gebratene Erdäpfel, oder welche immer bekannte Garnirung steht hier frey, bezugesellen.

Faschirter Rücken oder Carré mit Hahnenkämmen.

Wie schon im Anfange gelehrt, wird der Rückgrathsknochen vom Rücken weggehauen, und das Fleisch mit den Rippenknochen bleibt im Ganzen. Dieses wird sehr fein und breit auseinander geklopft, gut gesalzen, und mit gut gemachtem Kalbsfleisch-Fasche dick gefüllt, worauf es zusammengerollt,

und in die vorige Form des Rückgraths oder Carré's gebracht, zierlich dressirt wird. So gestaltet wird er in der Braise mit 18 Stück großen Sahnenkämmen weich gesotten, und selbe, nachdem der Rücken von allem Fette gereinigt worden ist, stückweise einer neben dem andern in das Fleisch und Tasche eingeschnitten, zierlich hinein rangirt, glacirt, und eine Ragout-Sauce dazu gegeben. Wenn man dieses Carré aber mit einer Leber-Tasche füllt, gibt man eine pikante braune Sauce darüber.

Rücken à la Crème.

Die Vorrichtung dieses Rückens ist so wie jene, beym Spicken, aber wird kleiner Finger dick geschnittener Speck, und eben so geschnittene, schon weich gesottene geräucherte Zunge nach der Länge statt des Spickens durchgezogen, und in der Braise weich gesotten. Ist dieses geschehen, wird er wieder ausgekühlt, zuparirt, gesalzen, mit Finsherbes bestrichen, mit Creme oder mit Eyern abgetriebenem festen Beschamel ganz überzogen, und im Backofen semmelfarb gebacken.

Darunter gibt man Schü mit Glace, oder gute Reduction. Nebenbey pflegt man auch Obers-Sauce in einer Sauciere zu reichen.

Carbonaden oder Coteletten.

Diese sind von dem Rücken stückweise mit einzelnen Rippen geschnittene Theile; das Fleisch wird, um es mürbe zu machen, stark geklopft, und in einer länglichen Form zu Coteletten zugerichtet und gesalzen. Dann taucht man sie in zerlassene Butter und feine Semmelbröseln ein, bratet sie gäh auf dem Roste, drückt Limonien-Saft darauf, und schüttet eine gute Schü darunter. Sie werden auch ohne Semmelbröseln mit Butter in Finsherbes eingetaucht, gesalzen, gepfeffert, und mit Limonien-Saft auf dem Roste gebraten. Man gibt starken Glace-Saft oder Schü darunter, auch heiß zerlassene Cardellen-Butter darüber.

Zuletzt thut man oft blätterweise geschnittene Schalotten zu einer guten Schü, und einem Anrichtlöffel voll versotteneu Bertram-Essig darüber.

Cotelettes à la Maréchal.

Dazu werden die Carbonaden sehr dick von dem Kalbsrü-
cken, nämlich zu 1 Cotelette 2 Rippen, herabgeschnitten; aber
nicht so wie die vorigen geklopft, sondern man gibt ihnen nur
ein Paar Schläge mit einem schweren, breiten Holze.

Sie werden weiter gut gesalzen, und in halb abgeschla-
genes Eyerweiß eingetaucht, und mit feinen Semmelbröseln
panirt. Indessen wird $\frac{1}{4}$ Pfund vorher gewürfelt geschnittener
Speck auf dem Feuer ausgelassen, von den Grammeln abgeseiht,
und auf einen kupfernen Platfond = Deckel gestrichen, worauf
man die panirten Carbonaden langsam auf beyden Seiten bratet,
und anrichtet. Darauf kommt noch eine klare Orangen-Sauce,
der Saft von ein Paar Orangen und Citronen, und Glace-Saft.

Carbonaden in Papier gebraten.

Die Carbonaden werden Stück für Stück, mit Beybe-
haltung einer Rippe, von dem Rücken abgehauen, geklopft, ge-
formt und gesalzen, mit anpassirten, fein geschnittenen Scham-
pignons, einigen Schalotten, grüner Petersilie, in Limonien-
Saft und Sardellen-Butter roh gut eingewälzt, dann jedes
abgesondert gut in Papier eingemacht, und in zerlassene But-
ter eingetaucht, mit demselben gäh auf dem Roste gebraten.

In Acht zu nehmen ist sich, daß das Papier fest zusam-
men schließt, damit kein Tropfen Saft entgehen kann. Anders
kann man sie mit ein Paar Löffeln voll fein geschnittenen rohen
Finscherbes, mit Butter, auf einem Platfond = Deckel vorher
einige Minuten auf dem Feuer übersprennen und auskühlen
lassen, sonach mit feiner Leber-Fasche, nämlich: rapirtem
Speck und Gansleber, mit Finscherbes und vermischtem rohen
Trüffel-Faschee, alles dieses durcheinander gemengt, oben und
unten bestreichen, mit dazu in Papier einmachen. Dieses Ge-
menge kann auch aus zerhackten Ausern, rapirter Gansleber
und Speck bestehen.

Carbonaden im Neze gebraten.

Die Vorrichtung ist wie bey obigen, nur wickelt man
diese Carbonaden, statt in Papier, in ein frisches schweinerneß
Nez, und bratet sie auch, so wie die vorigen, aber nur roh,

bey einem gähen Feuer auf dem Rost. Dann werden sie zierlich angerichtet, und starke Reduction oder Schü darunter gegeben. Man kann sie nach Belieben glaciren, auch kann man diese Carbonaden à la Crème in dem Backofen ausbacken, wenn sie in das Netz eingewickelt sind.

Nähmlich werden diese Carbonaden, wenn sie wie die andern behandelt, und schon im Netze eingewickelt worden sind, mit in Eyern abgetriebenem Beschamel überzogen, auf einen Plattfond-Deckel ordentlich gelegt, und mit Butter übergossen im Backofen gäh ausgebacken, bis sie eine schöne Farbe haben, worauf sie, von allem Fett gereinigt, auf die Schüssel rangirt, und Glace = Saft, oder gute Schü darunter gegeben wird.

Faschirte Carbonaden.

Man klopft die Carbonaden recht fein auseinander, füllt sie nach Belieben mit Kalbs- oder Leber-Fasche, Calbigo, oder mit Fasche von Kalbfleisch, welches mit Eyern fest legirt wird u. dgl. Dann schlägt man das Fleisch wieder oben darauf, und formt es wie die gewöhnlichen Carbonaden. So gestaltet, wälzt man sie in abgeschlagene Eyer und Semmelbröseln wohl ein, und bäckt sie auf einem mit Butter stark bestrichenen Plattfond-Deckel resch aus. Sie werden ganz trocken angerichtet.

Faschirte Carbonaden im Netze.

Sie werden dünn geklopft, wie die Vorigen in ein fest legirtes Ragout eingeschlagen, schön geformt, gesalzen und in Netze eingewickelt. Ein Plattfond-Deckel wird mit etwas Fett bestrichen, die eingewickelten Carbonaden darauf gegeben, und mit zerlassener Butter, welche mit einigen Eyerdottern abgetrieben wird, ganz oben überzogen, mit feinen Semmelbröseln bestreut, und im Backofen goldgelb gebacken. Man kann statt des Calbigo's auch Krebs-Fasche, Trüffel, Auster-Fasche, oder rappirten Speck mit Gansleber und Finsherbes nehmen, wobey das Nähmliche zu beobachten ist. Wenn sie angerichtet sind, darf man nichts anders, als klare Reduction oder Schü darunter geben.

Gebackene Carbonaden.

Sie werden wie die vorigen recht dünn und fein auseinander geklopft, mit Sallbigo und Krebs-Fasche, mit Trüffel- oder Auster-Fasche, oder mit rapirter Gansleber, Speck, Fins-herbes, Sardellen, ein wenig Kapern vermischt, oder mit fest legirtem Kalbfleisch-Faschee, mit legirtem fertigen Endivie, oder gekraustem Salat, wie auch mit fest legirtem Sauerkraut gefüllt, wieder fest, und in Form zusammengemacht, gesalzen, in abgeschlagenen Eiern und mit Mehl vermengten Semmelbröseln panirt, und langsam und resch in Rindschmalz ausgebacken, damit sich das Fleisch und die Fasche gut auszieht.

Glacirte Carbonaden in der Braise.

Sie werden Finger dick geschnitten, nicht geklopft, mit Speck schön gespiet, gesalzen, und in Braise eingerichtet. Sind sie weich, so werden sie herausgenommen und goldgelb glacirt. Man gibt klare Reduction oder Schü, oder nach Belieben andere von den bekannten Saucen darunter. Man kann diese Carbonaden auch mit dick geschnittenem Speck, und schon gesottener geräucherter Zunge, oder eben so dick geschnittener Schneideschinke durchziehen, wohl wie die vorigen weich sieden, aber nicht glaciren, sondern nur zierlich zupariren und anrichten. Den Saft oder die Sauce, wie schon gesagt, gibt man dazu.

Gedünstete Carbonaden.

Diese werden wieder nicht geklopft, sondern nur Finger dick geschnitten, mit spanischer Zwiebel, Wurzelwerk, Gewürz, einem Stück Schneideschinke, Champignons und Kernfett eingerichtet, darauf ein mittelgroßer Schöpflöffel voll Suppe gegossen, welche man kurz eingehen läßt, bis sie sich gelblich anlegen. Sind sie auf beyden Seiten braun, so gibt man einen Schöpflöffel voll brauner Caulis, 1 Seitel versottenen guten weißen Wein, $\frac{1}{2}$ Maß Schü, $\frac{1}{2}$ Maß gute Consommé darauf; dieses läßt man mit den Carbonaden gut versieden, bis sie weich sind, worauf man sie in eine andere Casserolle thut, und die kurz eingesottene Sauce durch ein Sieb wieder darauf seihet. Man salzt sie, und kann sie zulezt auch mit Limonien-Saft säuern.

Braune Carbonaden auf eine andere Art.

Die Carbonaden werden gut geklopft, gesalzen, schön formirt, auf beyden Seiten in Mehl eingewälzt, und auf einem mit Butter oder Kernfett bestrichenen Platfond-Deckel gäh auf dem Windofen abgebraten. Hernach werden sie in eine Casserolle gegeben, das auf dem Deckel sich befindende Fett mit einem vollgefüllten Kochlöffel Mehl abgerührt, bis es verschäumt ist, und auch dazu gegeben, so wie ein Paar mittelmäßig volle Schöpflöffeln Schü darauf gefüllt, und weich gesotten. Sind sie das, nimmt man sie heraus, schabt und puht sie rein ab, weil sich das Mehl an das Fleisch anhängt, passirt die Sauce scharf durch ein Saartuch, und gibt sie darauf. Sollte sie zu dick werden zu wollen scheinen, gießt man noch Schü oder gute Reduction nach. Man kann in dieser Sauce auch 1 Seitel versottene weißen Wein mitsieden lassen, oder zulezt sie auch mit Limonien-Saft säuern. Auch pflegt man am Ende einen Kochlöffel stark gemachte Sardellen-Butter, oder Limonien-Schalen, oder Kapern dazu zu geben. Wenn es die Jahreszeit gibt, thut man zu dieser Sauce auch Muscherln oder Austern. Man kann auch blätterweise geschnittene Trüffel dazu nehmen, jedoch ohne zu säuern, ebenfalls plattgeschnittene Champignons.

Weiße braisirte Carbonaden.

Das Fleisch wird dick zu zwey und zwey Rippen geschnitten; davon wird eine Rippe weggenommen, und zu Carbonaden gehörig geformt, in einer weißen Braise weich gesotten. Man reinigt sie dann von dem Fett, und rangirt sie trocken und zierlich auf die Schüssel. Dazu gibt man grüne Erbsen-Sauce, dressirte, weichgesottene gelbe Rüben in einer weißen Sauce, mit grüner Petersilie, oder man macht bey dem Anrichten davon einen Reis, und gibt ein großes Ragout von Briesen, Champignons, Spargel, Krebsen und Maurachen in der Mitte hinein.

Man pflegt diese Carbonaden auch mit Trüffelstifteln zu spicken und durchzuziehen, darunter gibt man aber nur klaren Saft, oder in der Mitte mit geblättern in Glace geschwungenen Trüffeln.

Carbonaden mit Beschamel im Backofen.

Nachdem die Carbonaden wie gewöhnlich gut geklopft und ordentlich formirt sind, müssen sie auf einen Platfond-Deckel am Feuer mit zerlassener Butter oder Fett in Finsherbes gesprengt werden, dann gesalzen. Weiters belegt man eine flache kupferne Tortenschüssel mit fein geschnittenen Speckblättern, rangirt darauf die Carbonaden, und überzieht sie mit einigen Eyerdottern, gebundenem Beschamel auf beyden Seiten. Man bestreut sie reich mit feinen Semmelbröseln, gießt noch einmahl zerlassene Butter darüber, und läßt sie im Ofen gäh eine schöne braune Farbe annehmen. So gibt man sie zierlich rangirt, nur mit Reduction oder starker Schü, mit Glace auf die Schüssel zur Tafel. An die Stelle der Semmelbröseln kann man auch geriebenen Parmasan-Käse darauf streuen, und im Ofen backen.

Carbonaden en Crouton.

Man klopft die Carbonaden sehr fein auseinander, fashirt sie mit einem fest legirten, ausgekühlten Kalbs-Fasche, schlägt das ausgetriebene Fleisch wieder zusammen, und formirt es statt des Stieles mit den abgeschabenen Knochen in die Höhe, wie eine Birn. Man salzt es dann, und überzieht es mit weißer Kalbs-Fasche. Diese Fasche wird gemacht, indem man ein halbes Pfund Schnitzel vom Kalbfleisch, eben so viel abblanschirtes Kernfett kalt und fein zusammen schneidet, darunter eine in Milch eingeweichte, von der Rinde abgeriebene Semmel, welche wieder gut ausgedrückt werden muß, kommt. Dieses alles wird in einem Mörser fein zerstoßen, und zwar zu gleichen Theilen, dazu 2 rohe Eyerdotter gegeben, gesalzen, durch ein Sieb passirt, und mit ein wenig geschabener Muscatnuß gewürzt. Damit überzieht man nun, wie schon gesagt, die in Birnen formirten Carbonaden-Stücke ganz dünn, und übersiedet sie in einer fetten Suppe weich. Man schneidet von einer abgeriebenen Semmel oder vom Milchbrot in Guldengröße Croutons, und backt sie in Butter oder Schmalz, mischt einen großen Kochlöffel voll Kalbs-Fasche, mit Sardellen-Butter, Finsherbes und den Dotter von einem Ey, bestreicht die ausgebackenen Croutons Messerrücken dick damit, und setzt die

faschirt, weichgefottene und zur Birn formirte Carbonade darauf. Nun überstreicht man alles mit einer guten Glace, und läßt sie in einem ganz gelinde geheizten Backofen nur wenig anziehen, rangirt Stück vor Stück auf die Schüssel, und gießt halbklare braune, aber nicht zu dicke Sauce darüber. Diese Speise wird nicht gesäuert. Man kann die Carbonaden auch, wenn sie faschirt, mit Fische überzogen, und ihre Form erhalten haben, in abgeschlagene Eyer einwälzen, mit feinen Semmelbröseln paniren, und in Schmalz ausbacken. In solchem Falle werden sie aber auf keine Grouete gesetzt, sondern nur ganz trocken ohne Sauce angerichtet.

Carbonaden au Gratin.

Man blanschirt das Carré oder Rückel im Ganzen, kühlt es im Wasser ab, und schneidet hernach die Carbonaden rippenweise davon, parirt und formirt sie ordentlich und zierlich, und gibt sie in die Braise. Sind sie weich gefotten, nimmt man sie heraus, und läßt sie wieder kalt werden.

In der Zwischenzeit macht man eine Fische auf folgende Art:

Es werden mehrere Lebern von Kapauen oder sonstigem Geflügel, mit einigen Champignons, einem halben Häuptchen Zwiebel, grüner Petersilie gut anpassirt, dazu $\frac{1}{4}$ Pfund frisch rappirter Speck, mit einer halben Gansleber, ein Paar blätterweise geschnittene Trüffeln, und $\frac{1}{2}$ Pfund gedünstete Kalbschnitzel gegeben, mit Sevice gewürzt, gesalzen, und mit einem Schneidmesser zu Fische zusammengeschnitten, zuletzt auch noch ein ganzes rohes Ey dazu gethan.

Die Hälfte dieser Fische rangirt man kleinen Finger dick auf die Schüssel, bestreicht mit der andern Hälfte jede Carbonade einzeln, und legt sie zierlich auf die schon auf der Schüssel rangirte Fische. Darauf gibt man etwas Reduction, und läßt sie in einem schwach geheizten Backofen ganz fertig ausziehen. Wenn man sie heraus nimmt, gibt man eine halbklare reduirte, braune Sauce darüber.

Auf eine veränderte Art kann man statt der Trüffeln, auch Sardellen-Butter, ein wenig Kapern- und Limonien-Scha-

len nehmen; dann wird die Sauce aber auch mit Wein, oder Essig, oder Limonien-Saft gesäuert.

Carbonaden kalt mit Aspic gesulzt.

Sie werden Finger dick geschnitten, roh mit dickem Speck und Schneideschinken, oder mit gesottener, eben so geschnittener geräucherter Zunge durchgezogen, doch so, daß immer ein Stück Speck zwischen ein Stück Schinke oder Zunge zu stehen kommt; dann in einer Braise weich gesotten, kalt zierlich zuparirt, angerichtet, und mit gehacktem Aspic unten und oben belegt.

Die Kalbschulter

Wird von der Brust und dem Carré abgeschnitten. Man verwendet sie meistens zu Suppen, oder für ordinäre Eingemachte in kleinere Theile zerhackt. Man kann die Schulter auch von flachen Knochen auslösen, aber der Halknochen zu Ende muß bleiben, und wird nur abgeschaben. Ist sie ausgelöst, so wird sie gut auseinander geklopft, und eine Kapannen-Fasche, oder ein Calbigo, oder Leber-Fasche, wie es schon beschrieben wurde, hineingefüllt, und wieder zusammengenäht, wie ein Schlegel formirt, in der Braise weich gesotten, schön gelb glacirt, und eine Sauce nach Belieben darüber gegeben. Man kann sie auch ohne Fasche, ausgelöst und so dressirt spicken, in der Braise weich kochen, und mit verschiedenen Saucen oder grünen Garnirungen aufstischen; auch macht man von dem davon abgelösten Fleisch ein Escalop. Die Schulterdrüsen werden von dem obern Theile, der Schulter und dem Halse, bey dem Abnehmen der ersteren, durch und mit dem fleischigen Theile, der sie bedeckte, herabgeschnitten. Sie sind länglich, Daum breit, und mit Fett überwachsen. Sie werden von mehreren Kälbern gesammelt, wo man sie zu 18 bis 20 Stücken, als Einfassung, oder als Belegung, oder auch als selbstständige Speise verwendet. Man wässert sie in lauem Wasser bey mittelmäßigem Feuer aus, blanschirt sie ab, frischt sie noch einmahl mit frischem Wasser aus, siedet sie in einer Braise weich, und glacirt sie schön goldgelb. So zugerichtet, kann man sie auch zu Ragouts, zu verschiedenen grünen Speisen, und mit mehreren Gattungen Saucen geben. Man pflegt sie auch

nachdem sie in der Braise weich gesotten worden sind, mit abgeschlagenen Eiern und mit Semmelbröseln zu paniren, in Rindschmalz gäh und resch auszubacken. Sie werden an Güte und Feinheit des Geschmacks den Kalbsbriesen gleich gehalten.

Von dem hinteren Viertel.

Der Nierenbraten.

Der Nierenbraten ist eigentlich nur zum Braten bestimmt, und wird auch unter der Lehre der Braten behandelt werden.

Zuweilen wird er aber bey großen Tafeln mit der Suppe ausgewechselt, wo er meistens mit Creme oder Beschamel überzogen wird, oder man weicht ihn in Milch, und begießt ihn während des Bratens immer damit, deswegen man ihn auch Milchbraten nennt.

Der Schlegel.

Gedünsteter Kalbschlegel.

Der Schlegel wird mit Finger dick geschnittenem Speck und Schneideschinken abwechselnd durchgezogen, und zwar auf diese Weise: daß man mit einem zugespizten Kochlöffelstiele Löcher in das Fleisch macht, und in diese den mit Sape und Salz eingewickelten Speck und Schneideschinken hinein steckt. Dann belegt man den Boden einer Casserolle mit dünn geschnittenen Speckblättern, gibt darüber ein Paar in Blätter zerschnittene spanische Zwiebeln, ein wenig ganzes Gewürz und Wurzelwerk, $\frac{1}{2}$ Maß versottene weißen Wein, und 1 Maß gute Schü. Dieses alles läßt man zusammen langsam dinsten, und richtet den Schlegel, wenn er weich ist, an; vorher wird der durchgeseibte Saft von allem Fett gereinigt, mit einem Schöpfloffel voll brauner Coulis vermischt und gut reduirt, oder versotten, und darüber gegeben. Man pflegt zu dieser Sauce auch zuletzt geschnittene Kapern, Limonien-Schalen, oder auch Sardellen-Butter zu geben.

Eben derselbe, kalt.

Er wird eben so, wie der Vorige, behandelt, nur daß man noch ein Paar zerhackte Kalbsfüße, und $\frac{1}{2}$ Seitel versottener Essig der gemachten Braise beyfügt, und der eingegangene von allem Fett gereinigte Saft abgeklärt, und über den ausgekühlten Schlegel gesulzt und zerhackt gegeben wird.

Ordinär braun gedünsteter Schlegel.

Nachdem der Schlegel gesalzen worden ist, wird er mit spanischer Zwiebel, mit Wurzelwerk, Gewürz und Schneideschinke, und ein wenig Kernfett eingerichtet, darauf man einen mittelmäßig großen Schöpflöffel voll Suppe gibt, ihn eindünsten, und auf beyden Seiten braun werden läßt, und dann in eine andere Casserolle thut. Auf den gebräunten Saft staubt man einige Kochlöffeln voll Mehl, und läßt es gut verschäumen, rührt ihn mit 1 Maß Suppe fein ab, gibt noch 1 Seitel weißen versottener Wein dazu, und läßt alles zusammen unter beständigem Herumrühren gut versieden. Man siebt diese Sauce durch ein Haarsieb, unmittelbar auf den Schlegel, und läßt ihn mit selber weich und ganz fertig kochen. Diese Sauce erhält auch nach Belieben, als Beymischung, Kapern, Sardellen, Müscherln oder Austern, oder blätterweise geschnittene Trüffel oder Champignons; dann wird sie aber nicht gesäuert, und der Wein davon weggelassen.

Derselbe noch auf eine andere Art.

Wird ebenfalls anfangs wie der Vorige eingerichtet, und kurz braun gedünstet; statt aber Mehl daran zu stauben, gibt man einen Schöpflöffel voll brauner Sauce, und ein Paar Schöpflöffeln voll guter Schü, mit $\frac{1}{2}$ Maß versottener weißem Wein darauf, und läßt alles zusammen gut und fertig kochen, worauf man den Schlegel in eine andere Casserolle thut, die Sauce durch ein Sieb darauf siebt und ihn bis zum Anrichten nur warm hält.

Der Schlegel in der Braise.

Der Schlegel wird gut eingesalzen, dann in eine gewöhnliche gute Braise eingerichtet, auch zuweilen wie allgemein üblich, mit klein geschnittenem Speck zierlich gespickt und weich geset-

ten, schön glacirt, und auf die Schüssel gegeben. Man gibt auch zu diesem Schlegel Mäucherln oder Aустern, ebenfalls Trüffeln, oder pikante, und verschiedene andere Saucen, wie es beliebt, Erdäpfel, Kohl, Coulis, Hospot und noch andere Garnirungen, welche schon angegeben wurden.

Das Fricandeau

Ist die aus einem Kalbsschlegel herausgeschnittene Rusp. Sie wird abgehäutet, entweder im Ganzen oder in noch kleiner geschnittenen Theilen, runder oder länglicher Form zierlich gespißt, abblanschirt, in einer Braise weich gesotten, schön goldgelb glacirt, und mit verschiedenen Saucen und mit grünen Speisen, kleinen gedünsteten Zwiebeln, auch andern Garnirungen, wie der Kalbsschlegel, gegeben und zugerichtet.

Dasselbe auf eine andere Art.

Nachdem es zierlich gespißt worden ist, wird es gesalzen, und ohne es abzublanschiren, roh in eine Casserolle gelegt. Dazu thut man eine mit einigen ganzen Gewürznelken besteckte Zwiebel, 1 Stück Schneideschinke, $\frac{1}{2}$ Maß gute starke Consomme, $\frac{1}{2}$ Maß Schü, und läßt es zusammen weich kochen. Wenn es fast schon ganz eingegangen ist, nimmt man Zwiebel und Schinke heraus, und wirft ein Stück Glace dazu. Damit glacirt man es ganz fertig, begießt es immer mit dem Saft, während man dabey oben und unten Kohlenfeuer erhält, damit das Fricandeau schön braun wird, und richtet es mit dem Saft fertig an.

Man kann es auch mit kleinen gedünsteten Zwiebeln in eine gute braune Sauce geben.

Dasselbe auf eine andere Art.

Auf diese Weise braucht es nicht gespißt zu werden. Man läßt es, wenn es in der Braise weich gesotten worden ist, auskühlen, und schneidet es oben, wie den Deckel einer Pastete, flach auf. Dann höhlet man es behutsam inwendig ganz aus, so, daß es einem Hollawan gleicht. Man versetzt das ausgehöhlte Fleisch mit Gansleber, mit Trüffeln, oder Aустern, mit Finsberbes, schneidet es mit den Scheibenmesser zu Fische, füllt es

damit ganz an, und gibt den Deckel darauf. Das Fricandeau wird mit ein wenig Saft in einer Casserolle nur warm gemacht, zuletzt goldgelb glacirt, und angerichtet; man gibt noch eine halbklaare, starke Reduction darunter.

Dieses ausgehöhlte Fricandeau läßt sich auch mit kleinen Ragouts oder Salbigos füllen, wozu man dann ein großes Ragout in deutscher Sauce mit Kalbsbriesen, Champignons, Spargel und Krebsen darunter gibt. Auch füllt man es mit Beschamel, mit nudelweise geschnittenem Filet von einem abgebratenen Kapaun vermischt. Man kann das ausgehöhlte Fleisch des Fricandeau's auch fein zu einem Fäsché schneiden, und es mit gutem Beschamel und Glace vermischen und hinein füllen, mit Creme überziehen, und es im Backofen Farbe nehmen lassen, darunter man einen Glace-Saft, oder Obers-Sauce geben kann.

Ferner überzieht man dieß Fricandeau, ebenfalls ohne es auszuhöhlen, mit Creme, oder mit Eyern abgetriebener Butter, geriebenem Parmasan-Käse, und mit Beschamel, gibt ihm im Backofen Farbe, formirt von englisch kurz gedünstetem Reis einen Kranz herum, und feuchtet es nur mit ein Paar Unrichtlöffeln voll deutscher Sauce an.

Daselbe noch auf eine andere Art, kalt mit Aspick.

Das Fricandeau wird mit kleinem Finger dick geschnittenem Speck, und eben so geschnittener, schon vorher weich gesottener geräucherter Zunge, die mit Finsberbes und Sepice eingewalzen, und gesalzen worden ist, abwechselnd durchgezogen; sodann richtet man es mit Speck, einem zerhackten Kalbsfuß, blätterweise geschnittener spanischer Zwiebel, Schneideschinken und Wurzelwerk ein, füllt es mit $\frac{1}{2}$ Maß guter Consomme, 1 Seitel Schü, 1 Seitel weißen versottene Wein, 1 Unrichtlöffel voll Bertram-Essig auf, und läßt alles zusammen weich kochen.

Man seigt wieder den Saft ab, reinigt ihn vom Fett, gibt, wenn der Saft zu wenig ist, eine gute Reduction hinzu, klärt ihn ab, wie den Aspick, und läßt das Fricandeau, wie den abgeklärten Saft erkalten, und gibt ihn zierlich zerhackt darüber.

Granadel von Kalbsnuß.

Die Nuß oder das Fricandeau schneidet man in kleine längliche oder runde Theile, die eben so stückweise fein und zierlich gespickt werden. Sie werden dann abblanschirt, und wie das Fricandeau eingerichtet, und behandelt. Wenn sie weich sind, glaciert man sie wie das Fricandeau, und richtet sie mit einer der genannten Saucen und Garnirungen wie dieselben an. Sie werden vorzugsweise zur Belegung der grünen Speisen verwendet.

Ungepickte Granadel von der Nuß.

Nachdem die Kalbsnuß abgehäutet ist, wird sie der Länge nach von einander, und dann der Quere nach zu Finger dicken, gleich runden Stücken geschnitten; diese müssen gut geklopft, gesalzen, auf beyden Seiten in Mehl eingewälzt, und gäh auf einem Platfond-Deckel auf beyden Seiten braun übersprenget werden. So gestaltet, gibt man sie in eine Casserolle, thut $\frac{1}{2}$ Maß gute Consommé, 1 Seitel Schü, nebst einem Stück Schneideschinken und starken Bouquet dazu, läßt es weich sieden, und richtet es zierlich auf einer Schüssel an. Noch gibt man den kurz eingegangenen, durchgeseihten Saft darüber, und drückt Limonien-Saft darauf. Man darf auch zuletzt ein Paar Unrichtlöffeln voll brauner Sauce zu den Saft geben, der aber nicht so kurz eingegangen seyn muß, wie der vorher beschriebene. Auch lassen sich nach Belieben zu diesen Granadeln, als Garnirung, Sauerampfer, Spinat, grüne Fisoln oder Erbsen, Artischocken u. dgl. geben.

Trocken gebratene Filets von der Kalbsnuß.

Die von der Kalbsnuß Messerrücken dick und rund oder länglich geschnittenen Filets werden gut geklopft, gesalzen, auf beyden Seiten in Mehl eingewälzt, und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel, auf beyden Seiten, gebraten und trocken angerichtet. Unter diese gibt man nur einen Glace-Saft, und drückt den Saft einer Limonie darauf. Auch diese sind meistens zur Belegung der grünen Zuspeisen bestimmt.

Filets von der Kalbsnuß mit Kräutern.

Die Nuß wird zuerst in drey Theile der Länge nach, dann über Quere in möglichst feine Blätter geschnitten, gesalzen, und in Finsherbes mit zerlassener Butter, Limonien-Saft und ein wenig Pfeffer eingewälzt, und auf einem Platfond-Deckel rangirt. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, sprengt man sie auf einem gähnen Feuer, säuert sie mit Limonien-Saft, und gibt sie zierlich auf die Schüssel. Oben darauf gibt man halbklare, braune pikante Sauce, oder ein Paar Anrichtlöffeln voll Reduction, mit frischen gezipften Kräutern, die in Bertram-Essig ange-
 macht worden sind. Die dazu gehörigen Kräuter sind: Bertram, Pimpernelle, Portulack, einige geschnittene Schalotten, und ein wenig grüner Zwiebel. Es ist auch erlaubt, eine weiße italienische Sauce darüber zu geben, die aber ja nicht zu dick ausfallen darf.

Weißgepraacktes (geprägtes) Kalbfleisch.

Die Kalbsnuß wird im Anfange in drey gleiche Theile der Länge nach, und in Messerrücken dicke Stücke der Quere nach geschnitten. So werden sie mit dem umgekehrten Küchenmesser gut abgeklopft, in kaltes klares Wasser gegeben, gäh abblanchirt, wieder mit kaltem Wasser aufgefrischt, und gut ausgewaschen, weiter wie ein Guldenstück groß und schön gleich zuparirt oder zugestuzt und einstweilen in eine Casserolle gelegt. Man passirt die Abschnitzel mit einem Stück Butter, ein wenig würflich geschnittener Schneideschinke, ein Paar Champignons, einigen Spalten Zwiebel, ein wenig ganzem Gewürze, dazu man ein Paar Kochlöffeln voll Mehl gibt. Dieses läßt man unter beständigem Rühren gut verschäumen, rührt es wieder mit $\frac{1}{2}$ Maß guter weißer Suppe ab, und versiedet es zu einer Sauce, welche man durch ein Haarsieb auf das in der Casserolle vorbereitete Praackfleisch passirt. Man läßt dieses nun ein wenig, mit noch ein Paar Anrichtlöffeln voll guter Consommé zur gehöriger Dicke versieden, und richtet diese Speise an. Es läßt sich auch mit einer Liaison von ein Paar Eyerdottern legieren und mit Limonien-Saft säuern. Noch anders gibt man nach Belieben Schneidespargel, Endivien-Salat, grüne Erbsen, Car-

viol, und abblanschirte grüne Petersilie bey, jedoch mit Weglassung des Limonien-Saftes oder der Liaison.

Braunes gepracktes Kalbfleisch.

Die Ruz wird zwar, wie die Borige, der Länge und Quere nach geschnitten, gut geklopft, und gesalzen, aber nicht in das Wasser gegeben. Sie wird auf beyden Seiten roh in Mehl eingewälzt, und auf selben beyden auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel braun gebraten, zuparirt, dann in eine Casserolle gegeben, wo sie mit einem dazu gegebenen Stück Schneideschinke, einigen ganzen Champignons, einem Bouquet, einem Schöpflöffel voll brauner Sauce, nebst $\frac{1}{2}$ Maß Schü, und $\frac{1}{2}$ Maß Consommé weich gesotten wird. Die Sauce schlägt man durch ein Haarsieb, das Prackfleisch schabt man Stück vor Stück mit einem Messer rein ab, und thut es darauf wieder zur Sauce. Sollte sie zu dick werden, gibt man noch einen Anrichtlöffel voll Schü daran, läßt es noch ein Paar Mahl auffieden, und richtet dann das Ganze an.

Man kann dieses Fleisch auch mit Essig oder Limonien-Saft, auch mit versottenem Wein säuern.

Auf eine andere Art gibt man gebackene Fische-Knöderln, Drüffeln, gedünstete oder auch blätterweise geschnittene Champignons, oder Nüscherln, oder Austern, mit Sardellen-Butter dazu.

Weißer Kälberne Bögerln oder fashirte Kalbs-Rolaten.

Es werden von der Ruz drey Finger breite und so lange, Messerrücken dicke Stücke herabgeschnitten, so dünn als möglich auseinander geklopft, daß das Fleisch kaum zusammen hält. Sie werden gesalzen, und mit weißer Kalbfleisch-Fasche (die schon beschrieben worden ist) Messerrücken dick bestrichen zusammengerollt, wie kleine Würste formirt. Man läßt sie weiter auf dem Platfond-Deckel in zerlassener Butter über'm Feuer anlaufen, und gibt sie, von allem Fette gereinigt, rein in eine Casserolle. Man gießt einige Anrichtlöffeln voll weiße Sauce, nebst einer Maß guter weißer Consommé darauf, und läßt sie weich kochen. Hat es die gehörige Dicke, thut man abblanschirte geschnittene grüne Petersilie dazu. Man kann und pflegt es auch

mit ein Paar Eyerdottern zu legiren, und mit Vimonien-Saft zu säuern. Man kann diese Rolaten, wenn sie faschirt und formirt, in der Braise weich gesotten, von allem Fette gereinigt sind, zierlich auf die Schüssel rangiren, und verschiedene Garnirungen, als: Kauli, Spargel, Krebsen, Proccoli, Trüffeln, grüne Erbsen u. dgl. beysügen, auch Auster-, Muscherln-, oder andere beliebige Saucen dazu verwenden.

Eben so kann man diese Rolaten, wenn sie in der Braise weich gesotten sind, mit Eyern und Semmelbröseln paniren, und in Butter auf einem Platfond-Deckel ausbacken, oder auch roh, wenn sie fertig faschirt und formirt sind, mit Eyern und Semmelbröseln paniren, und in einer Pfanne in Schmalz ausbacken, worauf man sie ganz trocken anrichtet.

Braune so genannte Böggerl, oder faschirte Rolaten.

Sie werden wie die weißen zugerichtet, formirt und gesalzen, und roh in Mehl eingewälzt, wie das Prackfleisch an beyden Seiten auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel braun gebraten, und mit einem Schöpfloffel voll brauner Sauce, $\frac{1}{2}$ Maß Schü, nebst etwas weißer Consommé weich gesotten, und mit dieser durchgeschlagenen Sauce angerichtet. Die übrigen Behandlungen sind eben so, wie bey dem vorher beschriebenen braunen Prackflesche.

Rolat mit Beschamel im Ofen gbacken, oder Rolat à la Crème.

Wenn die schon vorher beschriebenen faschirten Rolaten in der Braise weich gesotten worden sind, werden sie auf einem Platfond-Deckel, der mit feinem Speck zu belegen ist, rangirt, und ausgekühlt, mit Eyerdottern versehenem festen Beschamel überzogen.

Man übersäet sie mit weißen Semmelbröseln, und gibt ihnen im Backofen Farbe, und nur noch klare Reduction darunter gethan, sind sie fertig.

Diese Kalbs-Rolaten werden auch mit Salbigo oder dick legirten Ragouts gefüllt, nur müssen sie etwas dicker im Fleisch, und nicht so fein geklopft seyn, dann mit kleinen Spießchen auf einen großen Bratspieß angebunden, und langsam gebra-

ten. Man begießt sie nebenbey immer mit dickem Obers, welches man gegen Ende immer dicker macht, indem man es mit einem kleinen Stücke mit Mehl vermischter Butter vermengt, und trachtet, daß sie die gehörige goldgelbe Farbe erhalten.

Man kann diese Kolaten auch nur mit Butter begießen, zuletzt stark mit Semmelbröseln bestreuen, und so wie andere kleine Bögeln auf dem Spieße braten. Man gibt bloß Glace-Saft oder starke Schü darunter.

Man kann diese Kolaten auch von den Lenden des Kalbes, welche ausgeschnitten werden, verfertigen. Sie liegen von dem Schlußknochen an zwischen den Nieren der ganzen Länge nach an dem Rückgrathe, zwey Daumen breit, bis über die erste Rippe.

Es ist aber dessen Anwendung zu andern Speisen sehr selten und kostspielig, weil man aus einem Kalbe nur zwey solcher Filets heraus schneiden kann, und auch dadurch der ganze Nierenbraten verdorben wird.

Diese Filets sind in sich sehr zart. Man kann sie auch schön spicken, wie feines Fricandeau überdünsten, und glaciren. Nicht seltener wird ein Escalop daraus gemacht, mit Finsherbes und Glace-Saft ein Paar Minuten übersprengt, mit Tokayer-Wein genäset, und nur mit ein Paar Unrichtlöffeln voll brauner Sauce gebunden.

Hasché vom Kalbfleische.

Eine halbe kalberne Nuß wird mit $\frac{1}{4}$ Pfund Kernfett, einigen Champignons, $\frac{1}{2}$ spanischen Zwiebel, einem Büschchen grüner Petersilie weich gedünstet, gut gesalzen, und mit einem Scheibenmesser kalt zu feinem Hasché zusammengeschnitten, darauf mit ein Paar Unrichtlöffeln voll deutscher Sauce angefeuchtet, auf dem Feuer mit ein Paar Eyerdottern fest legirt und wieder ausgekühlt.

So gestaltet, theilt man das Hasché in mehrere gleiche Theile, füllt es in Oblaten, welche mit abgeschlagenen Eyern wenig angefeuchtet, in beliebiger Größe geformt, und eingeschlagen werden; dann werden sie wieder in abgeschlagenen Eyern eingewälzt, und wie gewöhnlich mit Semmelbröseln panirt, und aus dem Schmalze ausgebacken. Dieses Hasché kann auch in kleine

oder große Butterpasteten gefüllt werden. Auch läßt es sich, ohne in Oblaten gewickelt zu seyn, wenn es nur recht fest und mit mehreren Eyerdottern legirt, wie gewöhnlich in abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln panirt ist, langsam ausbacken. Man kann sie auch in dünnen mürben Teig einfüllen, austochen, wie Schlickkrapseln, und in Schmalz ausbacken. In dieser Form werden sie Risollen genannt.

Es kann dieses Hasché auch, wenn es fein zusammengeschnitten worden ist, mit einigen Anrichtlöffeln voll deutscher Sauce, und einem Stück Glace vermischt, etwas dünner, ohne zu sieden, nur warm angerichtet werden.

Man gibt verlorne Eier, auch gebackene Eier, oder in kleine Stücke zertheiltes und in der Braise gesottenes, oder gebackenes Hirn darauf. Man kann es ferner mit gebackenen Semmel-Croutons, oder von Buttermehl ausgestochenen Croutons, oder mit Trüffelblättern, mit ganzen Austern, oder mit Garviol, Artischocken, gebratenen Kastanien, oder mit weich gesottenem geräucherten Kaiserfleisch oder Zunge belegen.

Sollte man mehr Hasché gebrauchen, so darf man dazu nur eine ganze Kalbsnuß nehmen, und alle angegebenen Zuthaten verdoppeln.

Kalbfleisch = Fische.

Man schneidet eine halbe Kalbsnuß mit einem Scheibenmesser fein zusammen, gibt eben so viel übersottenes Kernfett und eben so viel in Obers geweihte Semmeln dazu. Das Kernfett muß aber vorher ausgekühlt, und die Semmel gut ausgedrückt worden seyn. Dann stoßt man alle diese drey in gleichen Theilen genommenen Ingredienzen in einem Mörser fein zusammen, gibt ein ganzes Ey noch hinzu, salzt es, und treibt es durch ein großes Haarsieb. Zuletzt kann man ein wenig Muscatnuß hinein schaben. Sollte diese Fische noch zu weich ausfallen, so kann man noch ein ganzes Ey dazu geben. Wird sie aber zu fest, so fügt man einen halben Kochlöffel voll festes Beschamel bey.

Aus dieser Fische macht man Knödeln, Würste, welche in klarer Suppe abgesehen, oder in Schmalz gebacken werden können. Man formirt auch runde Granadel oder Carbonaden

davon, wälzt sie in zerschlagene Eyer und feine Semmelbröseln gut ein, und backt sie auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel langsam auß.

Meridon von Kalbfleisch.

Man treibt das Kalbs-Fasche mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und zwey Eyerdottern gehörig ab, gibt aber, um es zu verdünnen, ein Paar Kochlöffeln voll Beschamel, und zuletzt noch den von den 2 Ethern weiß geschlagenen Schnee dazu. Ferners bespreicht man eine kupferne Form, oder eine Sturz-Casserolle stark mit Butter, und legt dieses Geschirr ganz und Tinger dick mit Fasche auß, füllt dann in die Mitte ein gutes mit einem Paar Eyerdottern fest legirtes Ragout von Briesen, Sahnenkämmen, Krebsen, Spargeln oder Trüffeln, und deckt die Öffnung wieder Tinger dick oben mit Fasche zu. Man setzt die Form mit dessen Inhalt in eine andere kupferne Casserolle, die mit Wasser bis an die Hälfte der eingesetzten Form angefüllt wird, und läßt den nun fertigen Meridon, gut zugedeckt, langsam im Dunste auskochen.

Man kann diese Kalbs-Fasche, wenn sie schon, wie bereits gelehrt wurde, mit zugesetztem Beschamel gut abgetrieben worden ist, mit Calbigo oder Kalbs-Fasché, auch mit weichem, trockenen, gedünsteten Reisz, worunter auch geriebener Parmesan-Käse kommen kann, versehen und mischen, und dann in ganzer Masse die Form füllen, und im Dunste fieden.

Alle diese Meridons werden, wenn sie fertig gekocht sind, auf die Schüssel umgestürzt, und halbklare gute deutsche Sauce mit abblanschirter grüner Petersilie, oder halbklare Reduction darüber gegeben. Auch pflegt man diese Fasche mit Krebs-Butter abzutreiben, mit Krebs-Butter roth gemachtem Calbigo zu versehen, daß Sturz-Casserolle oder Form mit Krebs-Butter auszustreichen, und nachdem es in Dunst gegangen und gestürzt worden, eine Krebs-Sauce mit vielen Krebschweischen darüber zu geben. Man kann diesen Meridon mit Trüffelblättern oder Rammeln zierlich auslegen und garniren, oder wenn er gestürzt ist, mit einer guten Glace goldgelb glaciren, da kommt aber nur eine klare Schü darunter. Man macht ihn ebenfalls mit Spinatopsen grün, und nachdem er in Dunst gesotten ist,

gibt man ihn mit grüner Erbsen-Sauce, oder klein geschnittenem Spargel, halbklaren deutschen Sauce auf die Tafel.

Noch fernerß versetzt man diese Fische mit Kalbs-Hasche und Finsherbes, oder mit fein rappirter Leber, mit Kapern, und fein geschnittener Zwiebel und Champignons, welche vorher anpassirt werden, macht dann nach Belieben runde oder längliche Granadeln davon, schlägt es in ein feines Kälberney ein, und rangirt es auf einen mit Fett bestrichenen Platfond-Deckel. Mit zerlassener und mit ein Paar Eyerdottern abgetriebener Butter oben auf schön dick bestrichen, bäckt man es im Backofen auß. Man kann es mit Cremen oder mit Eyern abgetriebenen Beschamel überziehen, und im Backofen Farbe nehmen lassen, und somit gänzlich verfertigen. Das unnütze rückwärtige Fett wird wegparirt, und sonach die Fische auf die Schüssel rangirt.

Man gibt nur Glace-Saft oder Schü darunter.

Stoffade von Kalbfleisch, oder braun gedünstete Schnigel.

Ein zwey Finger dickes kälbernes Schnigel wird in einer Casserolle mit blätterweise geschnittener spanischer Zwiebel, einem Stück Schneideschinken, etwas Gewürz und Wurzelwert eingerichtet, gut gesalzen, und mit einem Schöpflöffel voll darauf gegossener Suppe langsam gedünstet, bis der Saft, ganz eingegangen, sich bräunlich anlegt. Man nimmt die Schnigel heraus, gibt auf den angelegten braunen Saft ein Paar Kochlöffel voll Mehl, läßt es unter beständigem Umrühren gut verschäumen, und bräunlich werden, und füllt es mit Suppe auf. Man versiedet ein Seitel weißen Wein dazu, und läßt die Sauce langsam verkochen, seibt es durch ein Haarsieb, und bringt es zu den weich gedünsteten Schnigeln in eine andere Casserolle, worin man die Sauce mit den Schnigeln noch eine Weile zur gehörigen Dicke hat versieden lassen, und schiebt sie zur Tafel.

Man kann dieses Schnigel auch mit dickem Speck und Schinken durchziehen, und wenn es auf die schon berührte Art gut eingerichtet und gut braun gedünstet ist, so gibt man eine Maß Schü, ein Seitel versottenen Wein, und einen Schöpflöffel voll brauner Sauce darauf, und läßt alles gut zusammen

verkochen. Man legt nun das Schnitzel in eine andere Casserolle, seihet die Sauce durch ein Haarsieb darauf, und hält es nur warm bis zum Urrichten. Man gibt auch zuletzt ein wenig Kapern, fein geschnittene Limonien-Schalen, sammt dem Saft einer Limonie dazu.

Schnitzel auf dem Rost gebraten.

Das Kalbfleisch wird gut geklopft, gesalzen, in Butter oder Fett eingetaucht, mit Semmelbröseln paniert, und wie die Carbonaden am Kohlenfeuer auf dem Rost langsam gebraten. Darunter gibt man eine gute Schü oder Reduction, besireut es darauf mit Kapern, und fein geschnittenen Limonien-Schalen, und drückt den Saft der Limonie darauf. Auch kann man heiß zerlassene Sardellen-Butter darauf geben.

Man kann es auch ohne Semmelbröseln braten, und kommt nur braune, heiß gemachte Butter darüber, nebst Limonien-Saft oder gut versottenem Essig.

Faschirtes Schnitzel.

Wird eben so behandelt und bereitet wie die faschirten Carbonaden.

Gespicktes Schnitzel.

Wird wie das Fricandeau bereitet und behandelt, kann auch mit den nähmlichen Garnirungen und Saucen, wobey die Jahreszeit nicht unberücksichtigt bleiben darf, gegeben werden.

Schnitzel in der Braise.

Dieses wird in einer guten weißen Braise weich gesotten, von allem Fett gereinigt, und auf die Schüssel angerichtet. Man gibt eine gut reduirte weiße Sauce mit grüner Peterstille und Champignons darüber. Hier ist auch die grüne Erbsen-Sauce, Spargel, Carviol, mit der deutschen guten Sauce anzuwenden. Hier läßt sich auch die Fricassée-Sauce mit weißem Weine oder Limonien-Saft anwenden, eben so Milchrahm oder Obers-Sauce, nur keine braune.

V o n d e n Z u w a g e n .

D e r K o p f .

Nachdem das obere und untere Kinnbein von dem Kopfe abgelöst sind, wird er abblanschirt, reinlich zuparirt, in kaltem Wasser wieder ausgekühlt, und in einer weißen Braise weich gesotten; dann gibt man eine gute liaisonirte Fricassée-Sauce, mit Limonien-Saft gesäuert, darüber. Beym Anrichten wird die Hirnschale weggebrochen, und man streut geröstete, klein gewürfelt geschnittene Semmeln in Butter oder Schmalz oben darauf. Man gibt auch eine Finsherbes, oder weiße italienische Sauce mit Limonien-Saft, auch Sardellen-Butter darüber.

Heiß abgefottener Kalbskopf mit Kren.

Nachdem der Kalbskopf abblanschirt, und weiß in kaltem Wasser ausgewässert worden ist, richtet man ihn mit ein Paar spanischen Zwiebeln, mit ganzen Gewürznelken besteckt, mit Wurzelwerk, mit einem Schneidesinken, 1 Zehe Knoblauch, 1 Stämmchen Kuttelkraut, 1 Lorbeerblättchen ein, füllt es mit einer Maß weißen Wein, $\frac{1}{2}$ Seitel Essig und $\frac{1}{2}$ Maß Wasser auf, salzt es, siedet den Kalbskopf ganz weich, und richtet ihn zierlich an. Den Saft läßt man, nachdem er durch ein Sieb geseiht worden ist, bis auf einige Anrichtlöffeln voll stark eingehen, und bestreut den ganzen auf die Schüssel angerichteten Kopf mit geriebenem Kren. Von dem Saft gibt man etwas unter den Kopf, den übrigen läßt man in einer Sauce abgefondert an der Tafel herum gehen.

Man kann diesen Kopf, nachdem er in der Braise weich gesotten worden ist, auch mit brauner Zwiebel einer Fricassée-Sauce, und mit klein gewürfelt gebackener Semmel bestreuen, oder braun gesäuert Sauce geben.

Man kann ihn eben so zurichten, nämlich in Fricassée, oder heiß abgefotten, mit Kren, und auf mehrere dergleichen

Weisen, wenn er roh ganz von den Knochen abgelöst und in kleine Stücke zerschnitten worden ist.

Der nämliche auf eine andere Art.

Wenn der ausgelöste Kalbskopf abblanshirt, wieder im kalten Wasser abgekühlt, und in kleine Stücke zerschnitten worden ist, so wird er in einem Stückchen Butter mit Finszherbes gut anpassirt, und gesalzen. Darauf kommt deutsche Sauce, und weiße Suppe, worin man ihn dann weich sieden, und mit abblanshirtter grüner Petersilie und einem kleinen Stückchen Glace zuletzt anrichtet. Zu der deutschen Sauce kann man auch Carviol, grüne Erbsen, oder Champignons und Mauchachen geben. Auf den zerschnittenen Kalbskopf kann man auch, wenn er mit Finszherbes anpassirt ist, einen Schöpflöffel voll brauner Sauce und eben so viel Schü gießen, gut und weich sieden lassen, auch mit Essig oder versottenem Weine oder Limonien-Saft säuern. Ganz auf gleiche Weise werden die vom Kalbskopf abgeschnittenen Ohren zugerichtet und behandelt.

Grillirter Kalbskopf, gebraten oder gebacken.

Nachdem der ausgelöste Kalbskopf abblanshirt, in der Braise weich gesotten, stückweise geschnitten, wieder abgekühlt, gesalzen, in Eyer und Semmelbröseln gut eingewälzt ist, wird er in Schmalz ausgebacken. Anders wird er vorher auch in Finszherbes eingewälzt, nachher mit abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln paniert, und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel langsam gebraten. Man gibt nur eine klare Schü darunter, und drückt Limonien-Saft darauf. Diese gebackenen Stücke sind auch einzeln zur Belegung der Zuspeisen zu gebrauchen.

Ragout vom Kalbskopf.

Wenn der ausgelöste Kalbskopf abblanshirt, und in kleine Stücke zerschnitten ist, wird er mit zerschnittener grüner Petersilie und mit 6 in vier Theile zerschnittene mittelgroße Champignons in einem kleinen Stück Butter anpassirt. Darauf gibt man einen Schöpflöffel voll weiße deutsche Sauce, mit $\frac{1}{2}$ Maß weißer guter Suppe, und läßt ihn weich sieden. Zuletzt thut man eben so groß geschnittene Stücke Kalbsbriesen, und

weich gesottene weiße Stücke vom Ochsenkaum, einige Köbchen gesottenen Garviol, und ausgelöste Krebse dazu.

Kälberne Ohren in schweinerne Negeln.

Die Kalbsohren werden erst in der Braise weichgesotten, gesalzen, dann herausgenommen, ausgekühlt, und mit Finsherbes, nachdem sie nudelweise geschnitten worden sind, anpassirt. Dazu gibt man weiter einen Unrichtlöffel voll guten Beschamel, nebst 4 Eyerdottern und einem Stück zerlassener Glace. Solches alles wickelt man in das schweinerne Negel gut ein, rangirt es auf einem Platsfond-Deckel, bestreicht es mit einem Paar Eyerdottern abgerührter und zerlassener Butter recht stark oben auf, und backt es gäh im Backofen. Daraus lassen sich kleine runde Granadel oder längliche Andouillen formiren. Das untere Negelfett wird abparirt, und das Ganze dann zierlich angerichtet. Unten gibt man nur Glace-Saft oder klare starke Schü.

Mit Beschamel zugerichtet kann man sie auch statt in Neze zu hüllen, in mit Obers angefeuchtete Oblaten wickeln, in abgeschlagenen Eiern mit Semmelbröseln paniren, im Schmalz ausbacken, und trocken anrichten.

Kalbsohren auf eine andere Art.

Nachdem sie in der Braise weich gesotten, und ausgekühlt sind, werden sie fein und nudelweise geschnitten, und mit Finsherbes anpassirt. Dazu gibt man ein Paar Unrichtlöffeln voll weiße dicke Sauce, einen Kochlöffel voll stark gemachte Sardellen-Butter und Limonien-Saft. Man bindet oder legirt es mit 4 Eyerdottern, und richtet sie dann in silberne oder porzellanene Becherl, oder in eine porzellanene Casserolle an. Obenauf überlegt man sie mit klein gewürfelt geschnittener in Butter gerösteter Semmel, oder bestreuet es mit Kammeln, oder belegt sie mit feinen ausgebackenen Semmel-Creutons.

Gemischte Speis von Kalbsohren.

Nachdem die frischen Kalbsohren recht ausgewässert und abblanschirt worden sind, werden sie in gewürfelte wie eine Nuß große Stücke geschnitten, mit 6 oder 8 eben so geschnittene Champignons, mit grüner Petersilie in einem Stück zerlassener Butter anpassirt und gesalzen. Man füllt dann einen

Schöpflöffel voll weiße deutsche Sauce, mit $\frac{1}{2}$ Maß Con-
sommé darauf, und läßt sie weich sieden. Dazu gibt man eben
so gewürfelt geschnittene, abblanschirte Kalbsbriese und übersot-
tene Kalbszeuter, läßt alles noch eine Weile zusammen zur ge-
hörigen Dicke sieden, und gibt ein wenig geschabene Muscatnuß,
und ein Stückchen Glace darunter, worauf es zur Tafel kommt.

Die Kalbsfüße.

Werden von dem langen Knochenbein abgezogen, in der
Mitte von einander geschnitten, und in einer ordinären weißen
Suppe weich gesotten, dann ganz oder in Stücken in einer sauern
Sauce eingemacht, man kann sie auch in einer Fricasseesauce,
wie den Kalbskopf zurichten. Oder sie in einer ordinären Suppe
weich sieden, und in 2 Stücke getheilt in Finsherbes einwälzen,
wor auf man sie mit abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln
panirt, in Schmalz oder auf einem Platfond-Deckel in Butter
ausbackt.

Sie werden zerhackt oft zu einem Stander, und zu kalten
gesulzten Speisen verwendet.

Die Kalbsleber

Wird meistens gebraten auf einem Platfond-Deckel oder
gebäcken in Schmalz, oder zu Pasteten und andern Taschen, zu
Knödel oder Fanzeln, allgemein die Suppe kräftiger zu ma-
chen, u. dgl. verwendet.

Gesprengte oder geröstete Leber.

Man schneidet eine ganze spanische Zwiebel fein und ge-
würfelt, und dünstet sie mit einem Stück zerlassenen Speck, dazu
gibt man die Leber, roh, und nicht zu dick geschnitten, überbröset,
salzet sie, und richtet sie an.

Dieselbe auf eine andere Art.

Die Leber wird zweymahl, Messerrücken dick geschnitten, roh
auf beyden Seiten in Mehl gut eingewickelt, und auf einem mit
Butter oder Schmalz bestrichenen Platfond-Deckel gebraten.
Man wickelt sie auch in Semmelbröseln und abgeschlagene Eier,
und backet sie eben so aus, oder auch bloß in Schmalz in einer
Pfanne.

Saure Leber.

Man schneidet die Leber blätterweise in kleinere oder größere Stücke, passirt sie mit Fett, Butter oder einem Stück zerlassenen Speck, mit einer klein gewürfelt geschnittenen spanischen Zwiebel auf gähem Feuer gut an, salzet sie, und gibt einen Kochlöffel voll Mehl darauf. Damit läßt man sie anschwitzen, füllt soviel Suppe darauf, als es die Menge der Leber, und das Mehl erfordert, und läßt es einige Sude ganz kurz aufsieden, säuert es mit versottenem Essig, und thut zuletzt auch ein wenig Pfeffer hinzu; auch Limonien-Schalen und Kapern, wie auch $\frac{1}{2}$ Kochlöffel voll Sardellen-Butter, oder zuletzt kann man auch nach Belieben einige Unrichtlöffeln voll Milchrahm mit versieden lassen.

Die Leber auf eine andere Art.

Man schneidet $\frac{1}{2}$ spanische Zwiebel, einige Champignons, mit grüner Petersilie fein zusammen, überdünstet die blätterweis geschnittene Leber damit in Butter gut ab, gibt einen Kochlöffel voll stark gemachter Sardellen-Butter dazu, drückt Limonien-Saft darauf, gießt 1 Unrichtlöffel voll Glacesaft oder Reduction dazu, und rührt alles zusammen, nur ein Paar Augenblicke an dem Feuer mit einem Kochlöffel in der Casserolle um, worauf man es, so schnell möglich, auf die Tafel bringt.

Auf dem Spieß gebratene Leber.

Eine frische Leber wird roh wie ein Fricandeau gespickt und gesalzen, und mit Zwiebel, zerlassener Butter, versottenem Essig mit einem Sträußchen Kuttelkraut, ganzem Gewürz und einem Lorbeerblättchen, welches man alles zusammen aufsieden läßt, einmarinirt, und hernach begossen. Ist die Leber auf diese Weise zugerichtet, wird sie mit hölzernen Spießchen an einem eisernen Bratspieß aufgebunden, mit Butter bestrichenem Papiere eingebunden, und langsam gebraten, aber dabei immerwährend begossen. Wenn sie schon halb gebraten ist, nimmt man das Papier hinweg, und läßt sie in schöner Farbe fertig braten. Man gibt nur Reduction oder starke Schü darunter. Auch ist es üblich, unter die Beize zuletzt 1 Eitel guten sauren Milchrahm, und die Leber damit zu begießen, dieses zusammen durch ein Haarsieb seihen, und die abgetropfte Sauce darunter zu geben.

Leber = Fanzel.

Die ganze Leber wird mit 1 Pfund überfottenen Kernfett, oder rohen Marke fein zusammen geschnitten, wozu noch zwey in Obers geweihte, und wieder gut ausgedrückte Semmeln kommen. Außer diesem überdünstet man eine spanische Zwiebel, mit einigen Schampignons, und einem Büschel grüner Petersilie, gibt es nebst einer Messerspize voll Majoran, und eben so viel gestoßenem Gewürze, alles zusammen, dazu, und salzt es gut. Es wird mit 6 rohen Eyerdottern gebunden, und der Fasche in eine mit feinen Speckblättern ausgelegte Sturz-Casserolle gegeben, und im Backofen fertig gebacken, so gestaltet umgestürzt, die Fette beyseitiget, und zur Tafel gegeben. Man pflegt auch Schü darunter, und in Saucieren nebenbey eine braune pikante Sauce zu geben.

Man kann die Casserolle auch mit Butter oder Fett austreichen, und mit Semmelbröseln bestreuen.

Auch kann man dieses Fanzel in kleine Theile zerschneiden, und in die Suppe einkochen. Man kann auch lang, oder runde Stücke zwey Messerrücken dick schneiden, solche in zerschlagene Eyer einwälzen, mit Semmelbröseln paniren, und auf beyden Seiten auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel gäh braten, darauf man es stückweise zierlich anrichtet, und eine gute Schü darunter gibt. Es ist auch zur Belegung der Zuspeisen anwendbar. Will man dieses Fanzel oder Fasche kleiner haben, so nimmt man nur die Hälfte Leber, und in diesem Verhältniß auch um die Hälfte weniger von den übrigen Zugaben.

Auch lassen sich von diesem Fasche Knödel machen, welche man ausbäckt, und zu Eingemachten oder eingekocht in die Suppe anwendet.

Das Kalbsbäuschel oder die Lunge.

Es wird in einer ordinären Suppe weich gesotten, dann ausgekühlt, fein nudelweise geschnitten. Einstweilen läßt man einen Kochlöffel voll Mehl mit einem Stück Butter oder Schmalz bräunlich anlaufen und verschäumen, gibt $\frac{1}{2}$ fein geschnittene spanische Zwiebel darein, rührt es fein mit der Rindsuppe ab, und läßt es gut versieden. Nun gibt man das zerschnittene Bäuschel

darein, salzet und pfeffert es ein wenig, und läßt es fertig kochen, worauf man es noch mit versottenem Essig säuert.

Daselbe auf eine andere Art.

Wenn das Bäufchel weich und fein geschnitten ist, wird es mit $\frac{1}{2}$ spanischer Zwiebel, einigen Champignons, und grüner Petersilie, alles fein zusammen geschnitten, nebst einem Stück Butter anpassirt. Darauf gibt man 1 mittelgroßen Schöpflöffel voll brauner Sauce, eben so viel Schü und $\frac{1}{2}$ Seitel versottenen weißen Wein, salzet, pfeffert, und läßt es zur gehörigen Dicke fertig einsieden. Man kann es statt des Weines auch mit Limonien-Saft oder versottenem Essig säuern; zuweilen thut man Limonien-Schalen dazu.

Will man dieses Bäufchel weiß haben, so gibt man nachdem es weich ist, und fein geschnitten, und mit Champignons, grüner Petersilie und mit einem Stück Butter anpassirt wurde, einen Schöpflöffel voll weißer Sauce, und eben soviel weißer Suppe darauf, salzet es, und läßt es fertig sieden.

Man kann es zuletzt auch mit einer Liaison von ein Paar Eyerdottern legiren, und mit Limonien-Saft säuern.

Bäufchel = Fanzel.

Das Bäufchel wird weich gesotten, fein zu einem Haschee geschnitten, mit Finsherbes und einen Stück Butter anpassirt, mit einem Paar Unrichtlöffeln voll weißer Sauce angefeuchtet, und mit einigen Eyerdottern legirt, so gestaltet mit eben so viel gefertigten Kalbsfasch vermischt, und in einer mit Butter ausgestrichenen Sturzcasserolle eingefüllt, und in einer anderen Casserolle, worin der Boden Finger hoch mit Wasser bedeckt ist, oben und unten Kohlenfeuer im Dunste gesotten, dann fertig auf die Schüssel gestürzt. Man reiniget es von allem Fett, gibt eine gute deutsche Sauce mit grüner Petersilie, oder auch halb klaren Glace-Saft darüber, und richtet es an.

Wenn es im Dunste fertig gesotten ist, kann man es auch stückweise schneiden, statt etwas ändern in einer guten braunen oder weißen Suppe eingekocht zur Tafel geben.

Daselbe auf eine andere Art.

Das Kalbsbäufchel wird weich gesotten, fein zu einem Haschee zusammen geschnitten, in Finsherbes mit einem Stück

Butter anpassirt, mit ein Paar Anrichtlöffeln voll weißer Sauce angefeuchtet, und mit einigen Eyerdottern fest legirt. Dazu gibt man, wenn es ausgekühlt ist, 5 Anrichtlöffeln voll gut versottenes dickes Beschamel, salzet es ein wenig, und treibt es mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und 4 Eyerdottern gut ab, gibt den geschlagenen Schnee von dem Eyerweiß der 4 Eyer zuletzt hinzu, füllt es in eine mit Butter starkbestrichene, und mit Semmelbröseln ausgestreute Sturzcasserolle, bäckt es im Ofen langsam aus, und stürzt es auf die Schüssel. Entweder thut man dazu noch eine starke Schü, oder man gibt es ganz trocken statt einer Mehlspeis.

Man kann diesen Kalbsbäufchel-Fasche zur Abwechslung in kleine kupferne Hascheewanneln, oder in lange Andouillewanneln geben. Auch in Dunst sieden oder im Ofen ausbacken, und eine deutsche halbklare Sauce mit Glace oder auch eine starke Schü darüber geben.

Bäufchel = Haschee.

Sobald das Bäufchel weich gesotten und ausgekühlt ist, wird es zu einem Haschee fein zusammen geschnitten, in Finsberbes mit Butter anpassirt, gesalzen und mit einer guten deutschen Sauce, und etwas Reduction abgerührt. Es muß so dicklich werden, daß es sich an dem Kochlöffel anhängt. Es darf nicht sieden, sondern nur warm werden, in welchen Zustande man es ohne mehreren anrichtet, nur ein wenig Muscatnuß schabt man darauf. Man garnirt dieses Haschee mit in Schmalz gebackenen Semmel-CROUTONS, oder auch CROUTON vom Buttermteig, oder mit verlorenen Eyern, welche mit einer Glace überzogen werden, oder mit in Schmalz gebackenen Eyern, oder mit in der Braise weich gesottenem und glacirtem Hirn.

Man kann dieses Kalbshaschee auch mit einem Kranze von weich gesottenem Carviol, oder Artischofen, oder auch mit einem Reif von trocken gedünstetem Reiß garniren. Man macht es auch mit Krebsbutter roth, und garnirt es zierlich mit den Schweifen und Scheeren der Krebse, eben so gut mit gebackenen Aустern oder gedünsteten Trüffeln, u. dgl.

Gebratenes und gebackenes Kalbsbäuschel.

Ist das Bäuschel erst weich gesotten, schneidet man es zu einem Haschee fein zusammen, passirt es mit einem Stück Butter in Finsberbes gut an, salzet, und feuchtet es mit ein Paar Unrichtlöffeln voll kalter deutscher Sauce ein, legirt es fest mit 6 Eyerdottern an dem Feuer, und läßt es dann auskühlen. Daraus formt man entweder Finger dicke runde Stücke, oder auch wie Würste, längliche, taucht sie in abgeschlagene Eyer und Semmelbröseln ein, und bratet sie auf einem mit Butter stark bestrichenen Platfond-Deckel. Soll es in Schmalz gebacken werden, wird es auf die nähmliche Weise zugerichtet, nur gibt man, nachdem es fest legirt worden ist, noch einen Unrichtlöffel voll Beschamel kalt dazu, und schlägt es in Stücke angefeuchteter Oblaten gut ein, formt es nach Belieben, und wälzt es in abgeschlagenen Eyern und Semmelbröseln, und backt es mit schöner Farbe im Schmalze auß.

Es wird ganz trocken angerichtet.

Kalbsgekröse.

Vorzüglich muß dieses Gekröse in mehreren Wässern gut ausgewaschen, abblanschirt, und wieder in frischem Wasser abgekühlt werden. Wenn dieses geschehen ist, passirt man es mit Butter und Finsberbes an, gibt einen Schöpflöffel voll deutscher Sauce, mit eben so viel guter weißer Consommé darauf, läßt es gehörig dick und weich fertig kochen. Man kann es zuletzt auch mit ein Paar Eyerdottern legiren, und mit Limonien-Saft säuern. Anders gibt man eben so viel braune Sauce und Schü darauf, und säuert es mit einem Seitel gut versotenen weißen Wein, oder einem Unrichtlöffel voll gut versotenen Essig.

Gebackene Gekröse.

Nachdem das Gekröse gut ausgewässert, abblanschirt und in einer Braise weichgesotten worden ist, wird es stückweise geschnitten, mit Eyern, Mehl und Semmelbröseln panirt, und in Schmalz ausgebacken. Auch schneidet man es, wenn es weich gesotten ist, fein und nudelförmig, passirt es mit Finsberbes gut an, und vermischt es mit ein Paar Unrichtlöffeln voll

Oberz-Beschamel. Man wickelt es nun in angefeuchtete Oblaten, formirt es rund oder länglich, und panirt es mit Eiern und Semmelbröseln. Es wird ebenfalls in Schmalz ausgebacken, und trocken angerichtet. Es kann auch, wenn es weich gesotten worden ist, zu einem Haschee zusammengeschnitten, mit Finsberbes anpassirt, und mit Beschamel gemischt, panirt und ausgebacken werden. Mit einigen Zusätzen lassen sich auch Würste daraus machen, davon in der Lehre von Verfertigung der Würste Erwähnung gemacht werden wird.

Das Kalbshirn.

Compote von Hirn.

Das Hirn muß recht gut ausgewässert und abblanschirt, und langsam das Häutchen davon abgezogen werden. Dann wird es in einer weißen Braise weich gesotten, und auf eine Schüssel vollkommen im Ganzen angerichtet. Dazwischen thut man ausgebackene, zierlich geschnittene Semmel-CROUTONS, oder auch CROUTONS von Buttermteig.

Je nachdem man von dieser Speise mehr oder weniger zur Tafel geben will, in eben diesem Verhältnisse muß man auch mehr oder weniger Hirn dazu nehmen. Man gibt eine deutsche, oder italienische, oder Fricassée-Sauce darüber, mit gewürfelt geschnittener und gebackener Semmel, gesäuert mit Limonien-Saft. Man pflegt dieses Hirn auch zierlich mit Trüffel zu spicken, und Trüffeln- oder auch andere Saucen darüber zu geben, auch mit Garnirungen von Krebschweifeln, Carviol u. dgl. schmückt man es oft aus.

Gebackenes Hirn.

Ist das Hirn ausgewässert, abblanschirt, so wird es in mehrere Stücke geschnitten, gesalzen, in abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln panirt, auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel oder auch in einer Pfanne im Schmalze ausgebacken, und trocken angerichtet. Man kann es auch auf verschiedene Zuspeisen anwenden.

Hirnpofesen.

Das abblanschirte ausgewässerte Hirn wird zerhackt, in Finsberbes anpassirt, gesalzen, ein wenig gepfeffert, und mit

einem Paar Eyerdottern legirt. Weiter wird es ausgefüllt, zwischen zwey dünn geschnittene Semmelscheiben nach beliebiger Größe eingefüllt, in zerschlagene Eyer eingetaucht, mit Semmelbröseln panirt, oder auch ohne Semmelbröseln, und so im Schmalze ausgebacken.

Hirn in Oblaten.

Das Hirn wird wie zu den Pofesen zubereitet, und in die Mitte zwischen zwey Blätter-Oblaten, die rund und wie Thaler groß ausgestochen werden, Finger dick eingefüllt, mit den Rändern der Oblaten in Viertel eingetaucht und ausgebacken.

Dieser Viertel eingetaucht wird auf folgende Weise zubereitet: Man thut ein Paar Kochlöffeln voll Mehl in eine Casserolle, und rührt es mit Bier fein zu einem nicht gar zu dünn laufenden Teig ab. Dazu gibt man auch noch ein Paar Eyerweiß, halb-abgeschlagen, und zuletzt einen halben Eßlöffel voll brennend heißes Schmalz, salzt und verwendet es.

Jedoch gesalzen wird er nur, wenn man ihn zu Fleischspeisen anwendet. Bey süßen Speisen nimmt man statt des Salzes gestoßenen Zucker.

Hirn in Kapseln.

Es werden ein Paar Hirne ausgewässert, abblanschirt, abgehäutet, in kleine Stücke zerschnitten, in Finzherbes anpassirt, gesalzen, gepfeffert, mit einem Unrichtlöffel voll deutscher Sauce angefeuchtet, und mit 6 Eyerdottern legirt, dazu kann man auch blätterweise geschnittene anpassirte Trüffel, oder auch rohe gepuzte Auster, oder Muschel mit Sardellen geben. Ist dieses geschehen, macht man vom Papier runde, oder lange, oder viereckige Kapseln, und backt sie leer auf dem Boden im Schmalze aus, worein man die schon fertigen Hirne einfüllt, mit Semmelbröseln und zerlassener Butter oben bedeckt, und sie Stück für Stück auf einem Backbleche rangirt, darauf man dann diese Kapseln im Backofen fertig backen läßt. Man kann diese Hirne auch in kleine Pastetchen einfüllen. Sind sie ausgebacken, rangirt man sie zierlich auf eine Schüssel, und drückt noch Limonien-Saft darauf. Man kann sie auch mit ein wenig Glace-Saft anfeuchten.

Nach Berücksichtigung der Umstände und Jahreszeit kann man auch statt der Trüffeln, Mäucherln oder Austern, diese Hirne mit grünen gedünsteten Erbsen, Carviol, Spargeln, oder Krebschweifeln und Krebs-Butter behandeln. Nur läßt man den Limonien-Saft zurück, auf gleiche Weise auch verfertigt man mit einigen Zusätzen Würste daraus, welches bey der Anweisung zur Verfertigung der Würste vorkommen wird.

Hirn à la Crème.

Das Hirn wird ausgewässert, abblanschirt, abgehäutet, in der Braise weichgefotten, gesalzen, und auf einem Platfond-Deckel, der am Boden mit Fett besrichen ist, gelegt. Weiter wird es mit einigen Eyerdottern, abgetriebenen Beschamel überzogen, mit Semmelbröseln bestreut, mit zerlassener Butter übergossen, und im Backofen ihm zur Vollendung die gehörige Farbe gegeben. Manchmahl richtet man es ganz trocken an, öfters gießt man auch Glace-Saft darüber.

Hirnkoch.

Man pflegt für eine Schüssel meistens zwey Paar Kalbshirne zu nehmen. Nachdem sie ausgewässert und abblanschirt sind, werden sie zerhackt, in Finsherbes anpassirt, und gesalzen. Dazu gibt man ein Paar Unrichtlöffeln voll Beschamel, ein zerlassenes Stück Glace, und treibt es mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und 8 Eyerdottern fein ab. Zuletzt gibt man den von 4 Eyweiß geschlagenen Schnee dazu, und bäckt es langsam im Ofen aus. Statt des Beschamels kann man auch zu diesem Koche ein Paar von der Rinde entblöste, in Obers geweichte, und wieder gut ausgedrückte Semmeln geben.

Hirn in Dunst.

Zwey Paar kälberne Hirne werden vor Allem abblanschirt, abgehäutet, und dann mit einer abgebratenen kälbernen Nieren, einem weichgefottenen Kalbs-Guter, $\frac{1}{4}$ Pfund gefottenem Kernfett, 1 in Obers geweichte Semmel zusammengeschnitten; unterdessen man $\frac{1}{2}$ Häuptel spanischer Zwiebel, einige Champignons mit grüner Petersilie dünstet, und fein zusammen geschnitten nebst ganz wenigem gestoßenen Gewürze und 8 Eyerdottern dazugibt. Alles mengt man gut unterein-

ander, füllt es in eine mit Butter bestrichene Sturz-Casserolle, oder kleine kupferne Wanne ein, und siedet es, oben und unten Kohlenfeuer, im Dunste fertig. Darüber kömmt noch ein starker Glace-Saft oder gute Reduction.

Die Kalbszunge.

Die Zunge wird abblanshirt, abgehäutet, und gewöhnlich mehrere zusammen in der Suppe weich gesotten, und entweder im Ganzen, oder zerschnitten eingemacht. Sie wird auch in Stücke geschnitten zu gemischten Speisen oder Ragouts angewendet, auch grillirt, und eben so wie die Rindszungen behandelt. Auf eine Speise werden immer mehrere Zungen gebraucht.

Das Kalbs-Euter.

Dieses wird auch, wenn es einmahl in der Suppe weich gesotten ist, zu verschiedenen Speisen und Fischen, zu Eingemachten, oder gemischten Speisen, zu Ragouts verwendet. Es wird auch einzeln gebacken. Nachdem es weich gesotten, ausgekühlt, stückweise geschnitten, gesalzen, mit Leber-Fasche unten und oben bestrichen, dann in abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln panirt, und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel gebraten, oder in Schmalz ausgebacken, und trocken angerichtet.

Das Kalbsbries.

Dieses wird von dem Röhrfleische ausgelöset, ausgewässert, abblanshirt, im Ganzen oder stückweise mit Champignons anpassirt, und mit einem Schöpflöffel voll deutscher Sauce, und eben so viel weißer Suppe, grüner Petersilie weich und fertig gesotten. Man kann das damit verbundene Röhrfleisch auch dabey lassen, und legirt es mit einem Paar Eyerdottern, und säuert es mit Limonien-Saft.

Auch dieses wird zu gemischten Speisen, Ragouts und Salbigons verwendet. Anders gibt man es grillirt, gebacken und à la Crème, oder schön gespiect, in Braise weich gesotten, glacirt, und wie das Fricandeau mit verschiedenen Saucen und verschiedenen Garnirungen angerichtet. Zu Belegung grüner Speisen verwendet man es nicht seltener.

Man macht von dem Kalbfleische auch Würste, jedoch gehört diese Zubereitung zum allgemeinen Unterrichte der Würste.

Kalbbrücken = Mark, oder Amourettes.

Das Mark muß immer einen Tag vorher beym Fleischauger bestelt werden, weil man aus dem in einer Küche gebrauchten Kalbbrücken nicht die nöthige Menge zu einer vollkommenen Speise erhalten kann.

Es besteht aus einer fetten, weißlichen, dicken Substanz, und wird in Finger lange auch kürzere Theile geschnitten. Es wird, mit aller Vorsicht es nicht zu zerreißen, aus der es einschließenden groben Haut ausgelöst, gäh abblanshirt, mit kaltem Wasser wieder abgefrischt, in einer weißen Braise ganz wenig überkocht, dann auf ein reines Tuch gelegt, von dem Fette gereinigt, zierlich auf die Schüssel rangirt, mit Semmelbröseln bestreut, mit sehr heißer klarer Butter übergossen, und mit Limonien-Saft gesäuert, oder man kann auch auf die reinen, weißen, zierlich angerichteten Amouretten eine italienische Sauce, oder weiße Sauce mit Champignons, grüner Petersilie, auch eine Ragout-Sauce dazu geben.

Zum Backen werden sie wie die vorhergehenden ausgelöst, gäh, und nur durch ein Paar Cude abblanshirt, mit frischem Wasser abgekühlt, und in Finger lange Stücke geschnitten, mit Limonien-Saft beträufelt, mit ein wenig Salz, Concasse, ein wenig geschabener Muscatnuß bestreut, so jedes Stück einzeln, in einem nicht gar zu dicken dazu verfertigten Weinteig eingetaucht, im Rindschmalz ausgebacken, und darauf trocken angerichtet.

Auf eine andere Art, grillirt.

Sie werden zwar eben so vorbereitet und assaissonirt, aber statt in Weinteig, in abgeschlagene Eyer mit Finsherbes eingetaucht, stark mit Semmelbröseln paniert, auf einem mit Butter stark bestrichenen Platfond-Deckel rasch ausgebacken, angerichtet, mit Limonien-Saft gesäuert, und ein wenig Schü mit Glace-Saft vermischt darunter gegeben.

Von dem Schöpfenfleische.

Der Schöpß wird eben so getheilt, wie das Kalb, und zwar in vier Theile.

Von den vorderen Theilen.

Die Brust.

Nachdem sie von den Rippenbeinen ausgelöset worden ist, wird sie ganz, oder in Stücken, mit feinen Speckblättern, zerschnittener spanischer Zwiebel, einem Stück Schinken, Wurzelwerk, ganzem Gewürze, 1 Lorbeerblatte, 1 Sträußchen Kuttelkraut mit einem Schöpflöffel voll darauf gefüllter Suppe weich gedünstet. Dann gibt man sie in eine andere Casserolle, und läßt den Saft mit Allem, was in der Casserolle zurückbleibt, braun und kurz angehen; gibt auf dem selben ein Paar Kochlöffeln voll Mehl, und läßt es wieder bräunlich anschwitzen und verschäumen. Man rührt das Ganze ferner mit 1 Maß Suppe fein ab, gibt 1 Seitel versottene[n] weißen Wein dazu, und läßt diese dadurch erzeugte Sauce gut auflösen und versieden. So vorbereitet wird sie auf die in der anderen Casserolle befindliche Brust durch ein Haarsieb geseihet, und nach einigen Aufkochen angeordnet. Statt des Weines kann man sie auch mit versottene[m] Essig säuern, und am Schlusse Kapern und Limonien-Schalen dazugeben. Auch läßt man sie manchmahl statt Essig und Wein mit Milchrahm versieden.

Schöpfenbrust in der Braise.

Sind, wie es sich gehört, die Rippenbeine ausgelöset, wird sie entweder, im Ganzen oder in Stücke zerschnitten, in einer Braise, wie sie allgemein verfertigt wird, weich gesotten, und mit Sosspot von allerley Rüben, auch mit gedünste-

ten Scherrüben, weißen Kohlrüben, Kohl u. dgl. gegeben. Auch richtet man sie mit einer Paradiesäpfel- oder braunen spanischen Sauce zu, darein kleine gedünstete glacirte Zwiebeln kommen, anders mit zerschnittenen, in Butter gedünsteten Erdäpfeln, oder sie wird in der Braise gesotten, und ganz glacirt.

Die Schulter.

Oft wird dieselbe von den Beinen ganz abgelöst, oder in Stücke zerhaut, wie die eben beschriebene Brust. Sauer und braun gedünstet, oder mit Essig, Wasser, Wein, Zwiebel, ganzem Gewürze, 1 Lorbeerblatte, 1 Sträußchen Kuttelkraut und einem Stück Schneideschinken heiß abgesotten, und wenn das Fleisch weich ist, angerichtet. Man läßt aber noch den Saft kürzer eingehen, salzet ihn, und gibt ihn durchgeseiht darüber; mit geriebenem Kren, und gezupfter grüner Petersilie wird das Ganze garnirt.

Auch ist diese Schulter, wie die Brust, in kleine Stücke zerhauen, unter allen den schon dort bemerkten Grünen und Rüben und Erdäpfeln zu verwenden.

Das Carré oder Rückel.

Dieses wird eben so wie das Rückel, oder Carré vom Kalbe behandelt und zugestuzt. Es wird nähmlich das starke Rückgrathbein der Länge nach ganz weggehaut, und das Carré dann gespißt oder ungespißt in eine Braise eingerichtet, weich gesotten, schön glacirt, und mit scharfem pikantem halbklaarem, geläutertem eigenem Braise-Saft angerichtet. Man pflegt auch gut einreduirte braune Sauce, mit in der nähmlichen Braise weich gesottenen ganz kleine Zwiebeln dazu zu geben, welche eben so wie das Rückel schön glacirt werden müssen. Garnirt wird gewöhnlich dieses Rückel oder Carré mit grünen oder durren Fisoln, Hopsot, in der Braise gesottenen gelben Rüben, Kohl, Erdäpfeln und verschiedenen grünen Zuspeisen u. dgl.

Schöpfen- Carbonaden mit Schü.

Sie werden wie die kälbernen Carbonaden gemacht, aber nicht geklopft, sondern nur durch einen Schlag mit einem hölzernen Hammer breit geschlagen, selten mit Semmelbröseln

und Eyern panirt, bloß mit Finsberbes in zerlassener Butter oder Kernfett eingetaucht, und gäh auf starkem Kohlenfeuer auf dem Roste abgebraten; ferner eine reduirte, oder starke Schü mit einem Stück zerlassener Glace darüber gegeben. Zuweilen drückt man zuletzt auch Limonien-Saft darauf, oder übergießt sie mit braun heißer Butter und mit versottenem starkem Essig. Man thut auch sehr heiß zerlassene Sardellen-Butter, oder fein blätterweise geschnittene Schalotten mit einer guten Schü, aber nur warm, ohne Sieden darüber. Man gibt anders geschnittene Kräuter, als Bertram, Schnittling, Pimpernelle zur Schü. Wenn sie gebraten sind, werden sie auch auf verschiedene grüne Speisen, als auf weiße Rüben, Scherrüben zur Belegung verwendet.

Gedünstete Schöpfen = Carbonaden.

Diese werden 2 Rippen dick geschnitten, nicht geklopft, sondern nur auf einem Schlage breit geschlagen. Die eine der beyden Rippen wird ganz weggeschnitten, die andere bis auf die Hälfte abgeschaben, zierlich zugestuzt, gesalzen, und so mit Speck, spanischer Zwiebel, ganzem Gewürze, Wurzelwerk, einen Stück Schneideschinken eingerichtet, darauf ein wenig fette Suppe gegeben, und bräunlich gedünstet. Man thut überdieß einen Schöpflöffel voll brauner Sauce, mit eben so viel Schü dazu, nebst wenig guter Consommé. Alles dieses läßt man langsam sieden, bis die Carbonaden weich sind; worauf man sie in eine andere Casserolle bringt, und die Sauce darüber feiht. Sie werden bis zum Anrichten nur warm gehalten. Die Sauce kann auch mit versottenem Wein, oder Essig, oder mit Limonien-Saft gesäuert werden. Zuletzt thut man Limonien-Schallen oder Kapern nebst 1 Seitel Milchrahm dazu.

Heiß abgefottene Carbonaden.

Diese werden wie die vorigen Gedünsteten zubereitet, nur gibt man, statt daß sie eingerichtet werden, $\frac{1}{2}$ Maß weißen Wein, eben so viel weißer Suppe, ein Paar Anrichtlöffeln voll guten Essig, 1 zerschnittene spanische Zwiebel, 1 Wurzel Petersilie, 1 gelbe Rübe, 1 Vorberblättchen, und 1 Sträußchen Kuttelkraut, nebst einem Bißchen ganzen Gewürze und

ein Stück Schneideschinken dazu. Alles dieses läßt man zusammen mit den Carbonaden fertig weich kochen, richtet es auf die Schüssel zierlich an, und läßt den Saft zur Hälfte kurz eingehen, den man dann durch ein Haarsieb in eine kleine Casserolle feibet, und warm über die Carbonaden gießt. Man gibt auch viel geriebenen Kren darauf, und macht von der Petersilie einen Kranz herum.

Schöpfen Carbonaden à la Matelote.

Die Carbonaden werden eben so zugerichtet, und in gleiche Stücke geschnitten, wie die Vorigen; dann aber schneidet man $\frac{1}{2}$ Häuptel spanischer Zwiebel, 12 Zähnen Schalotten, und einige mittelgroße Champignons fein zusammen, passirt die rohen Carbonaden in einem Stück Butter damit gäh an, und schüttet eine halbe Maß rothen Osner Wein, und eben so viel Schü darauf; ferner ein Paar Anrichtlöffeln voll guter Reduction, und in Ermangelung dessen ein Stück gute Glace. Dieses alles läßt man kurz einsieden, und wenn die Carbonaden hinlänglich weich sind, werden sie zierlich angerichtet, und der kurz eingegangene Saft darüber gegeben.

Der Schöpfen Schlegel, oder das ganze hintere Viertel in der Braise.

Er wird, wenn er gut abgelegen ist, zwischen einem Tuche stark geklopft, gespiet, in einer Braise eingerichtet, und weich gesotten, dann herausgenommen, von dem Fette gereinigt, zuparirt, schön goldgelb glacirt, und eine braune Zwiebel Sauce darunter gegeben. Man reiht auch mehrere gleich mittelgroße spanische Zwiebel, welche in der Braise auch mit weich gesotten und glacirt worden sind, rings herum, und gibt eine halb klare braune dünne Sauce dazu. Meistens thut man auch dürre Fisolen, wie gewöhnlich in Wasser weich gekocht, und wieder von dem Wasser abgeseiht, mit einer guten braunen Sauce darunter; eben so auch grüne Fisolen, oder große grüne ausgelöste Bohnen, in der nähmlichen Sauce, ganze oder zerschnittene, glacirte, oder auch mit Butter und grüner Petersilie anpassirte Erdäpfel, oder eine Paradiesäpfel- oder Sauce von heurigen Gurken.

Nicht seltner erscheint er mit verschiedenen groß dressirten und in der Braise gesottenen Rüben, Kohl u. dgl.

Gedünsteter Schöpfenschlegel.

Dieser wird, nachdem er gut abgelegt, zwischen einem Tuche stark geklopft worden ist, eingesalzen, gespickt oder ungespickt, mit spanischer Zwiebel, mit ganzem Gewürze, 1 Lorberblatte, ein wenig Kuttelkraut, einem Stück Schneideschinken, Wurzelwerk, Speck und mit Kernfett eingerichtet, mit $\frac{1}{2}$ Maß weißen Wein, einem Paar Anrichtlöffeln voll Essig, $\frac{1}{2}$ Maß Suppe, langsam in einem Braisen-Wannell gedünstet, bis er weich zu werden anfängt. Der Saft wird nun abgeseiht, von dem Fette gereinigt, welches Fett dann wieder auf dem eingerichteten Schlegel gegossen wird.

Man läßt den Schlegel weiter, ohne ihn zuzudecken, braun angehen, gibt dann wieder den abgeseihenen Saft nebst einem mittelgroßen Schöpflöffel voll brauner Sauce, und eben so viel Schü darauf, und läßt es zusammen mit dem Schlegel, und allen übrigen Zuthaten, noch eine Weile kochen.

Ist dieses gethan, legt man den Schlegel in eine andere Casserolle, schlägt die Sauce durch ein Haarsieb darauf, reinigt sie von allem Fette, und haltet sie bis zum Anrichten warm.

Meistentheils gesellt man ganze, weich gesottene glacirte Erdäpfeln, oder kleine Zwiebeln bey.

Gedünsteter Schöpfenschlegel im eigenen Saft.

Der Schlegel wird gut abgehäutet, geprackt, mit spanischer Zwiebel, Wurzelwerk, Kernfett mit Speck, Schneideschinken, mit Gewürze, mit 1 Lorbeerblättchen und Kuttelkraut eingerichtet, darauf ein Paar Schöpflöffeln voll Schü, $\frac{1}{2}$ Seitel guter versottener Essig gefüllt, und gut zugedeckt, langsam verdünsten lassen.

Ist der Schlegel weich, wird der Saft abgeseiht, und dieser von dem Fette gereinigt, das Fett gießt man aber wieder auf den eingerichteten Schlegel, und läßt ihn, ohne ihn mehr zuzudecken, auf beyden Seiten braun angehen. Es ist sich dabey wohl in Acht zu nehmen, daß der Schlegel und das Einggerichtete nicht schwarz werde, oder verbrenne. Nachdem gibt man

noch $\frac{1}{2}$ Schöpflöffel voll Schü darauf, und löst das Ganze noch durch einige Sude auf. Damit wird der Schlegel angerichtet, und der aufgelöste braune Saft darüber gegeben, welcher aber erst durchgeseiht, mit dem vorigen schon abgeseihten, vermengt und noch einmahl aufgesotten wird. Es ist auch üblich, diesen Schlegel mit einigen Zehen Knoblauch zu spicken, oder mit fingerdicken geschnittenen Speck und Schneideschinken durchzuziehen.

Gebratener Schöpfenschlegel, oder auch das ganze hintere Viertel.

Der Schöpfenschlegel oder das ganze hintere Viertel wird abgehäutet, mit klein geschnittenem Speck gespickt, oder auch mit großen Stücken Speck durchgezogen, oder ungespickt eingefalzen, gut mit feinen Speckscheiben belegt, in ganz mit Spagat umwundenem Papiere eingemacht, und auf dem Spieße langsam gebraten. Wenn er fast ausgebraten ist, so nimmt man das Papier, und den noch vorhandenen Speck hinweg, läßt es eine schöne Farbe nehmen, und gibt eine Reduction, oder gute Schü mit Schalotten dazu. Während des Bratens wird er nur immer über das Papier mit fetter Suppe, doch zuletzt, wenn das Papier weggenommen wird, mit reinem Fette, oder Butter, zuweilen auch mit Milchrahm begossen. Darüber gibt man eine Poverat-Sauce. Will man den Schlegel sauer haben, so wird er vor dem Braten einmarionirt, und während dessen mit dieser Marionat begossen. Die abgelauene Brühe wird mit einem Unrichtlöffel voll Reduction oder guter Schü vermengt, durch ein Haarsieb geseiht, und über den auf die Schüssel angerichteten Schlegel gegeben. Das Übrige reicht man nebenbey in einer Sauciere herum.

Auch eine von den angegebenen Kapern-Saucen, oder eine halbklaare pikante Sauce, werden auf diese Weise dazu servirt. Man thut auch in Fett gesottene Erdäpfel dazu, oder man spickt ihn mit Knoblauch.

Stoffade (Estouffade) von Schöpfensfleisch.

Es werden von dem Schöpfenschlegel zwey Finger dicke Schnitzel geschnitten, diese mit grob geschnittenem Speck, und Schneideschinken, welche in Sepice ganz eingewälzt worden sind,

durchzogen, gesalzen und mit Kernfett, mit einigen Scheiben Speck, Wurzelwerk, Gewürze, einigen Häupteln geschnittener Zwiebel, und Schneideschinken eingerichtet. Darauf schüttet man eine halbe Maß nach Belieben rothen oder weissen Wein, nebst einem halben Seitel Essig, und $\frac{1}{2}$ Maß guter Schü, bedecke und verklebe die Casserolle rund herum, mit schwarzem Teig, und stelle es so verschlossen unten und oben in Kohlenfeuer, dabey es gemächlich 5 Stunden dämpfen muß. Nun wird das Fleisch zuparirt, angerichtet, und der durch ein Sieb geseigte, und von allem Fette gereinigte Saft darüber gegeben. Sollte er etwas zu lang seyn, kann er noch ein wenig eingesotten werden.

Schöpfenschnitzel auf dem Rost gebraten.

Die Schnitzel werden von einem abgelegenen mürben Schöpfenschlegel, kleinen Finger dick, wie die Rostbraten herabgeschnitten, in Finsberbes und zerlassener Butter oder Speck, oder Fett eingetaucht, gesalzen, und gäh auf dem Roste gebraten. Sie werden nicht geklopft, sondern nur darauf mit einem hölzernen Schlegel ein Paar Streiche gethan.

Man gibt eine heiß zerlassene Sardellen-Butter und eine gute Schü darüber, und drückt Limonien-Saft darauf; oder man macht ein Stück Butter auf dem Feuer braun, thut einen Unrichtlöffel voll starken Bertram Essig darein, und gießt ihn über die Schnitzel. Auch fein geschnittenen Knoblauch oder Schalotten kann man darauf geben.

Filet's vom Schöpfenschlegel.

Wenn der Schöpfenschlegel recht weich, und mürb gedünstet worden ist, so läßt man ihn auskühlen, und schneidet ganz dünne, feine, runde oder lange Filet's davon. Man dünstet ein Paar weiße spanische Zwiebel in $\frac{1}{4}$ Pfund Speck gelblich, füllt 1 Seitel gute Consommé, und eben so viel Schü, nebst einem Unrichtlöffel voll versottenem Essig darauf, und läßt es zusammen recht versieden, und zur Hälfte eingehen, dazu vermischt man nun mit einem Stück Glace, oder einem Unrichtlöffel voll Reduction die geschnittenen Filet's, überschwingt und richtet sie in Becherln, oder in einer silbernen oder in einer porzcelainenen Casserolle, ohne sie mehr zu sieden, zierlich an. Man kann diese Filet's

auch mit ein Paar Unrichtlöffeln voll brauner Sauce binden; damit dürfen sie aber nur warm werden, und mit Limonien-Saft säuern. Man gibt auch statt der braunen Sauce, wenn sie mit dem obenbeschriebenen Saft vermischet sind; zuletzt ein Paar Unrichtlöffeln voll sauern, guten Milchrahm hinzu. Es werden diese Filet's oft auch fein nudelweise geschnitten, und mit der nähmlichen Zurichtung in eine Butterpastete, oder kleine offene hohle Pastetchen eingefüllt.

Von dem Lammfleische.

Das Lamm theilt man in vier Theile. In zwey vordere und in zwey hintere Biegel. Wenn man die zwey hinteren Biegel beyfammen läßt, so nennt man es einen lämmernen Hasen. Das vordere Biegel theilt man in drey Theile, nähmlich: in das Brüstel, in das Kernndl, oder Carbonaden, und in das Schildel. Das hintere theilt man in das Vorschlagel, und im Schlegel.

Weiß oder deutsch eingemachtes Brüstel.

Das Brüstel wird gut ausgewässert, abblanschirt, mit kaltem Wasser abgefrischt, rippenweise eingeschnitten, mit 1 Stück Schneidschinken, 1 Wurze Petersilie, 1 Stück gelber Rübe, ein Paar ganzer Champignons, 1 Stück Zwiebel, mit einem Paar ganzen Gewürznelken besteckt, und einem Stück Butter anpassirt, ferner mit einem Paar Kochlöffeln voll Mehl eingestäubt. Alles dieses läßt man gehörig verschäumen, und mit weißer guter Consommé fein abgerührt, sehr stark versieden, nebst bey gesalzen.

Wenn die lämmernen Bruststücke, oder auch zuweilen das ganze Brüstel weich ist, gibt man es in eine Casserolle, und seihet die Sauce durch ein Haarsieb darauf. Man kann zulezt auch abblanschirte Petersilie, weichgesottenen Schneidspargel, grüne Erbsen, Carviol, von Krebsen ausgelöste Scherren und Schweife dazu geben, oder man fricassirt es zulezt mit einer Liaison von einem Paar Eyerdottern, und säuert es mit Limonien-Saft.

Dasselbe auf eine andere Art.

Das Brüstel wird gut ausgewässert, abblanschirt, und wieder mit kaltem Wasser abgefrischt, rippenweise, oder auch ganz mit einigen blätterweis geschnittenen Champignons, fein geschnittener Petersilie, mit einem Stück Butter anpassirt, und

gesalzen. Hernach füllt man einen Schöpflöffel voll weißer guter Sauce, sammt eben so viel weißer Consommé darauf, läßt alles, bis das Brüstel weich ist, und die Sauce die gehörige Dicke hat, gut zusammen versieden. Zuletzt kann man das nähmliche, wie bey der vorigen weiß Eingemachten dazu geben, und eben auch mit Liaison fricassiren, und Limonien-Saft säuern. Auch gibt man am Schlusse kleine in Suppe abblanschirte Faschnödeln oder Würsteln, auch öfters gebackene, dazu, in diesem Falle muß aber der Limonien-Saft ausbleiben.

Gemischte Speise von dem Lämmernen.

Ein Paar lammerner Brüstel werden ausgewässert, abblanschirt, in frischem Wasser abgefrischt, und nach den Rippen stückweise geschnitten, ferner noch mit mehreren ebenfalls stückweis geschnittenen Champignons anpassirt, und gesalzen, darauf man einen Schöpflöffel voll deutscher Sauce, mit eben so viel, und wenn es nöthig ist, auch mehr weißer Suppe gibt, und das Brüstel weich, und die Sauce gehörig dick einsieden läßt. Dann gibt man zuletzt ein in gleiche Stücke geschnittenes und weich gesottenes Kalbsbries, nebst mehreren weich gesottenen großen Hahnen-Kämmen und übersottenen weißen und braun gebackenen Kapaunenfisch-Knödeln, Spargelspizzen, und Carviol-Röschen, Krebschweifeln und Krebscheeren, auch mit Kapaunenfisch gefüllten Krebsnasen, in der anpassenden Jahreszeit auch Trüffelblätter, und in deren Ermangelung kleine Mairachen dazu. Man kann diese gemischte Speise auch mit Krebsbutter roth machen, oder gelb mit Eyern legiren, aber nicht säuern.

Lämmernes Brüstel in der Braise.

Das lammerner Brüstel wird ganz oder auch stückweise zerschnitten, in der gut gemachten, schon oft beschriebenen gewöhnlichen Braise weich gesotten, dann auf ein Tafeltuch, oder Papier herausgelegt, und von allem Fette gereinigt, auf die Schüssel angerichtet, und rund herum von weißgedünsteten Reiß ein Kranz gebildet.

Dieser trocken gedünstete Reiß wird auf folgende Weise gemacht. Man bedeckt den Boden einer Casserolle mit Speckscheiben, gibt $\frac{1}{2}$ Pfund schönen, geklaubten, gäh abblanschirten

Reiß darauf, läßt ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfund guter Butter, einem Stück Schneideschinken, und einem ganzen mit Gewürznelken besteckten Zwiebel körnig und trocken dünsten, und salzet ihn. Während des Dünstens feuchtet man den Reiß nur immer mit einem Unrichtlöffel voll weißer Suppe nach und nach an.

Ist das Brüstel und der Reiß auf diese Weise zierlich angerichtet, gibt man ein Paar Unrichtlöffeln voll gute reduirte halbklare deutsche Sauce so flüchtig darüber, daß Reiß und Brüstel nur davon befeuchtet werden.

Man kann diese in der Braise weich gefottenen lämmernen Bruststücke auch in einer Fricassée-Sauce mitten im Reiß geben, oder man glacirt die Stücke, und rangirt sie oben auf dem Reiß. Soll die Speise in größerer Menge aufgetischt werden, so darf man nur mehrere Brüstel, und in diesem Verhältnisse auch den Reiß, und die anderen Zugaben vermehren. Man bestreut auch den vom gedünsteten und trockenen Reiß geformten Kranz, mit Eyer und Parmasan-Käse, und läßt ihn im Backofen Farbe nehmen. Die zerschnittenen weich gefottenen Brüstel gibt man auch in verschiedene Saucen mitten hinein; als die sind: Beschamel-Sauce, Krebs-Sauce, Trüffel-Sauce mit grünen Erbsen, Spargel u. dgl.

Auch glacirt man diese in der Braise weichgefottenen Brüsteln ganz oder auch zerschnitten, und rangirt sie zierlich mit verschiedenen Garnirungen auf die Schüssel. Diese Garnirungen bestehen, aus Carviol, welischen Proccoli, Artischocken, Erdäpfeln, gebratenen und in Zucker gefottenen Kastanien, und in Büschel zusammengebundenen und in der Braise weichgefottetem Endivien Salat, auch Hosspot. Man gibt nur klaren Glace-Saft darüber. So gestaltet wird es auch zur Belegung anderer Zuspeisen gebraucht.

Gebackene Brüsteln.

Wenn die Brüsteln in der Braise weichgefottet worden sind, werden sie in ganzen Stücke, oder auch zerschnitten gesalzen, in Eyer und Semmelbröseln gewälzt, und aus dem Schmalze gebacken, oder auch auf einen mit Butter oder Fett bestrichenem Pfatfond-Deckel gebraten, ganz trocken angerich-

tet, und zur Belegung der grünen Speisen verwendet. Man kann sie auch roh ausbacken.

Wenn die im Stücke zerschnittenen Brüsteln in der Braise weichgesotten sind, werden sie aus der Braise in eine andere Casserolle gelegt, dann gibt man ein Paar Unrichtlöffeln voll deutsche Sauce mit ein wenig Finsberbes und einem Stücke Glace darauf, und bindet sie mit Eyerdottern, und läßt sie auskühlen. Ferner werden die einzelnen Stücke, sammt der sich kalt angelebten Fricassee-Sauce wieder in abgeschlagene Eyer eingewälzt, und mit Semmelbröseln panirt, und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel, oder in der Pfanne mit Schmalz gebacken.

Dieselben auf eine andere Art.

Man passirt die abblanschirten Brüstelstücke mit Finsberbes gut an, salzet sie, gibt eine deutsche Sauce darauf mit weißer Suppe, läßt sie gehörig dick und weich sieden, und legirt sie zuletzt mit 4 Eyerdottern sehr fest. Hernach backt man sie, ausgefühlt, wie die vorher Beschriebenen mit der kalt angelebten Fricassee, stückweise in Schmalz oder auf einem Platfond-Deckel.

Faschirte Brüsteln.

Die Brüste werden im Ganzen im laulichten Wasser untergriffen, mit festlegirtem Salbigo, oder Kapaunen- oder Kalbs-Fasch, auch mit Leber-Fasch, mit legirtem festen Kalbs-Haschee gefüllt, zusammen genäht, und in einer Braise weichgesotten, dann auf ein Papier herausgelegt, der zum Nähen verwendete Faden hinweggethan, schön zuparirt, von dem Fette gereinigt, und auf die Schüssel angerichtet.

Man gibt eine Ragout-Sauce mit Knödeln, auch eine gute deutsche Sauce mit Champignons, Carviol, grünen Erbsen, oder auch mit Hopsot, und noch verschiedenen anderen beliebigen Saucen darüber. Auch gibt man unter den Fasch recht viele gehackte Trüffel und füllt die Brüstel damit, worauf man hernach eine Trüffel-Sauce, die Trüffel blätterweise geschnitten, gibt

Man kann diese Brüsteln auch mit hochroth gemachten Krebs-Faschfüllen, die auf folgende Weise bereitet wird. Man

macht vor Allen eine schon oft beschriebene, rothe Krebsbutter, schneidet die Brust von einem Kapaun, oder von einer alten Henne schön rein ausgelöst, abgehäutet und rapirt mit einer gleichen Quantität Krebsbutter fein zusammen, bereitet von einer Semmelscholle, mit gutem Obers ein festes Panadel, thut noch 2 Eyerdottern, mit einem Stück Krebsbutter dazu, mengt, wenn es ausgekühlt ist, gleiche Theile von dem Panadel wie von dem Fleische zusammen, salzet es, und stößt alles recht fein in einem Mörser, dazu thut man auch noch einen rohen Eyerdotter, und passirt den Tusch durch ein grobes Haarsieb.

So gestaltet füllt man ihn in die untergegriffenen Lämmernen Brüsteln gehörig ein.

Man kann auch mit einer ganz ordinären Bratfülle dieses Brüstel füllen, und auf dem Spieß abbraten, wie schon bey der Kalbsbrust gesagt worden ist, und gibt eine Müschel- oder Ausern-Sauce, oder eine gezogene Cardellen-Sauce darüber.

Man kann diese Brüsteln auch, wenn sie faskirt, in der Braise weich gesotten, und ausgekühlt sind, sammt der Fülle rippenweise schneiden, und in abgeschlagene Eyerdottern und Semmelbröseln eingewälzt, ausbacken.

Heiß abgefottene Brüsteln.

Nachdem die Brüsteln gut ausgewässert, stückweise geschnitten sind, werden sie in eine Casserolle, mit einem Stück Schneideschinken, spanischer Zwiebel, mit Gewürznelken besteckt, einigen Champignons, Bouquet, Schalotten, einen Esträuschen Kuttelkraut, 1 Lorbeerblatte, einem Paar Zehen Rocamboll, einigen ganzen Körnern Pfeffer, und 1 Stückchen Ingwer, $\frac{1}{2}$ Maß weißen Wein, $\frac{1}{2}$ Seitel guten Essig, 1 Seitel guter weißer Consommé, vorher ein wenig gesalzen, gehörig und gäh weich gesotten, und dann die Bruststücke zierlich angerichtet, den Saft durchgeseiht, der noch stärker eingesotten, und darüber gegessen wird.

Man garnirt sie auch mit geschabenen Kren und gezuxter Petersilie. Geriebenen Kren reicht man nebenbey herum.

Dieselben auf eine andere Art.

Ein Paar Lämmnerbrüste werden ausgewässert, abblanshirt, stückweise geschnitten, und mit einigen weiß gepuzten

Champignons, eben so viel Schalotten und $\frac{1}{2}$ Häuptel Zwiebel, welches fein zu einem Saft zusammen geschnitten, und dann mit einem Stück Butter, mit einem Stück Schneideschinken nebst einem Paar Gewürznelken, einem Bouquet gut anpassirt wird. Darauf wird $\frac{1}{2}$ Maß weißer Wein, ein Paar Unrichtlöffeln voll versottener Essig mit einer guten Consommé gefüllt, und gäh eingesotten, bis der Saft ganz kurz ist.

Sollten die Brüsteln früher weich werden, so läßt man den Saft allein sehr kurz eingehen, und gibt ihn ohne durchzupassiren, darüber. Es werden nur die Schneideschinken und Gewürznelken weggenommen. Zuletzt gibt man noch einen Unrichtlöffel voll Reduction oder auch ein Stück Glace dazu.

Braungedünstete Lämmerne Brüsteln.

Dieselben werden mit Kernfett, spanischer Zwiebel, Wurzelwerk, Schneideschinken, mit ganzem Gewürze eingerichtet, gesalzen und mit ein Paar Unrichtlöffeln voll Suppe gedünstet, und bräunlich angehen gelassen. Nach dem gibt man ein Paar Unrichtlöffeln voll brauner Sauce, und ungefähr 1 Seitel Schü nebst eben so viel Consommé darauf. Dieses alles läßt man noch gut zusammen versieden, gibt die Brüsteln in eine andere Casserolle, schlägt die Sauce durch ein Haarsieb darauf durch, und hält sie bloß warm.

Man gibt auch kleine gebackene Kalbsfisch-Knödel dazu, die, obschon sie gebacken sind, doch vorher in einer ordinären Suppe müssen abgefotten werden.

Man kann auch 1 Seitel weißen Wein mit der Sauce versieden lassen, auch mit Limonien-Saft zuletzt säuern; dazu gibt man aber keine Knödeln.

Lämmerne Brüsteln mit Blut auf holländische Art.

Man schneidet ein Paar rohe Lämmerne Brüsteln stückweise, salzet sie, und passirt sie mit feinen zusammen geschnittenen Champignons, mit grüner Zwiebel, und mit einigen Schalotten gehörig an. Ferner gibt man eine ganze Zehe Knoblauch, eine kleine ganze spanische Zwiebel, mit Gewürznelken besteckt, und ein Stück Schneideschinken noch dazu, füllt $\frac{1}{2}$ Maß versottene rothen Wein und ein Paar Unrichtlöffeln voll Essig,

ein Seitel guter Schü, und eben so viel Consommé darauf, thut $\frac{1}{2}$ Viertel Pfund Butter, mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl vermischt, (als Mehlbutter) darunter, und läßt alles zusammen gäh einsieden, bis die Brüsteln weich sind, und die Sauce anfängt, dicklich zu werden. Zuletzt nimmt man Schinken, Zwiebel, Gewürznelke und Knoblauch heraus, und legirt es mit einem Unrichtlöffel voll Blut.

Brüstel à la Crème.

Dieses wird faszirt mit Salbigò, oder Kapauen Fasch, oder auch nicht faszirt, in fetter Suppe weich gesotten, dann ausgefüllt mit Crème, oder Beschamel, der mit einigen Eyerdottern abgetrieben wurde, in der Dicke von ein Paar Messerrücken überzogen, mit Semmelbröseln bestreut, und in Ofen gebacken. Man kann es auch ohne Semmelbröseln, nur mit Butter den Crème bestreichen, ausbacken. Darunter wird eine halbklare starke Reduction gegeben.

Man kann auch die Rippen-Knochen aus den Brüsteln lösen, und wenn sie weich gesotten sind, mit Kapauen- oder Leberfasch oben Finger dick belegen, dieß kann auch mit Kalbsfasch, den man mit Spinatopsen grün macht, geschehen.

Man kann ebenfalls den Fasch mit Trüffeln, Krebschweifeln, oder Rammeln, oder verschiedenen Grünen zierlich oben belegen, und in Dunst fertig sieden. Man gibt dann eine halbklare weiße Sauce mit grüner Petersilie, oder auch eine halbklare braune Sauce mit Glace darunter.

Kollat von lämmernen Brüsteln.

Nachdem die Beine aus einen rohen Brüstel ausgelöset worden sind, schneidet man sie in der Mitte auseinander, doch so, daß sie, trotz sie auseinander getheilt sind, doch in einem Stücke bleiben; dann salzet und bestreicht man das Fleisch mit abgeschlagenen Eyern, gibt einen Messerrücken dicken Kapauenfasch oder Kalbsfasch, oder fest legirtes Salbigò darauf, und rollet es fest zusammen. Man überwindet es mit Spagat, und bindet es fest zu, in welchem Zustande man es in der Bräuse weich kochen läßt. So nach löset man es wieder auf, parirt es zu, und richtet das Brüstel ganz oder in Stücken zerschnit-

ten, zierlich auf die Schüssel an, glacirt es, und gibt eine halbklares braune Sauce mit einem Unrichtlöffel voll Reduction dazu. Man kann auch zierlich dressirte, und in Braise weich gesottene gelbe Rüben mit deutscher Sauce, und grüner Petersilie, auch verschiedene grüne Speisen dazu geben.

Das Lämmerne Kerndl.

Dieses wird im Ganzen braun auf die nähmliche Weise, wie das Brüstel gedünstet. Man nimmt zu einem solchen Gericht jederzeit mehrere Kerndln oder Rückeln. Es wird im Ganzen, oder auch in kleinere Theile zerschnitten zugerichtet. Zur Abwechslung grillirt man es zwey Rippen in einem Stücke geschnitten, nähmlich: weiß eingemacht oder heiß abgesetzt, und backt es aus. Es wird überhaupt wie die Lämmernen Brüsteln behandelt und zugerichtet.

Lämmernes Kerndl glacirt.

Man nimmt 4 oder 6 Lämmerne Kerndln zu einer Schüssel, schneidet noch roh die hervorstehenden Rücken-Beine der Länge nach weg, und drückt das ganze Kerndl flach. So gestaltet wird es zierlich gespickt, und in einer Braise weich gesotten. Zuletzt glacirt, und mit verschiedenen Saucen und Garnirungen, wie die Brüsteln angerichtet. Man schneidet dazwischen auch Trüffelblätter zierlich ein, oder auch Krebschweifeln. Zu den eingeschnittenen Trüffeln gibt man eben dieselbe Sauce, und zu den Krebschweifeln, eine Krebs-Sauce am schicklichsten.

Lämmerne grillirte Carbonaden.

Von dem Kerndl werden die Carbonaden rippenweise, zwey und zwey Rippen zusammen vereint geschnitten, gesalzen, und wie die Kälber-Carbonaden zugerichtet, in Butter und Semmelbröfeln panirt, und auf den Rost, oder auch auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel gebraten. Man kann sie auch in Finsherbes und dann in abgeschlagene Eyer und Semmelbröfeln eingewälzt, aus dem Schmalz ausbacken, oder auch auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel.

Man kann sie auch unpanirt, ohne Semmelbröfeln, nur in Finsherbes mit zerlassener Butter eingetaucht und gesalzen,

gäh auf dem Roste braten, und wendet sie meistens zur Belegung der Zuspeisen an, auch mit einer Auster- oder Trüffel- oder Leber- oder anderer Fische bestrichen, in einem feinen mit Butter geschmierten Papier eingewickelt, brätet man sie gäh auf dem Roste ab. Man pflegt sie ebenfalls statt der Fische, nur in Finsherbes und starkgemachter zerlassener Sardellenbutter, und in Limonien-Saft gut eingewickelt in Papier, eben so auf dem Rost zu braten. Statt des Papiers nimmt man auch feine schweinerne Netze, und beobachtet das nähmliche Verfahren damit.

Gebackene fashirte Carbonaden.

Nachdem solche zu zwey und zwey Rippen geschnitten sind, müssen sie fein auseinander geklopft, gesalzen, mit Fische oder Salbigo, oder Haschee gefüllt, dann wieder in Form einer Carbonade zugerichtet, mit abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln paniert, und langsam im Rindschmalz oder auch auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel ausgebacken werden.

Man kann die Carbonaden, wenn sie fashirt und wieder geformt sind, auch in einer Braise weich sieden, herausnehmen, von allem Fette reinigen und glaciren. Darüber gibt man eine halbklare, braune, starke Sauce mit Reduction, oder auch verschiedene andere Saucen mit Spargel, grünen Erbsen u. dgl. Grünen.

Lämmerne Carbonaden aux Finsherbes.

Diese werden eben so wie zum Braten zugerichtet, gesalzen, und statt mit Semmelbröseln zu paniren, mit Finsherbes in zerlassener Butter gut eingewickelt, und auf einem Platfond-Deckel à la minute fertig übersprengt, zierlich angerichtet, doch ohne Butter, nur mit Finsherbes allein. Darüber kommt eine pikante, starke Salmi-Sauce. Man kann auch statt der Salmi-Sauce eine halbklare braune Sauce darüber geben, und sie mit Limonien-Saft säuern, auch diese in Finsherbes à la minute übersprengt lammernen Carbonaden zierlich mit Trüffelblättern dazwischen anrichten. Darüber gibt man nur eine halbklare Reduction, oder eine Trüffelhaschee-Sauce.

Lämmerne Carbonaden au Gratin.

Man macht eine Fische, und zwar auf folgende Weise: Man dünstet ein kleines Stückchen Kalbfleisch vom Schnitzel, mit einigen Champignons, kleiner spanischer Zwiebel, einigen Schalotten, einen Büschel grüner Petersilie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Kernfett, einem Anrichtlöffel voll Obers gehörig ab. Wenn das Fleisch weich und kurz eingedünstet ist, gibt man es auf das Schneidbret, und rappirt 1 Stück Gansleber mit mehreren Kapaunenlebern dazu. Man füget noch einige Kapern, ein wenig Limonien-Schalen, und eine Messerspitze voll Sepice bey. Alles dieses schneidet man mit einem Wiegenmesser sehr fein zusammen, und thut zulezt noch $\frac{1}{2}$ Viertel Pfund geschabenen, guten, rohen Speck, nebst ein wenig Salz dazu. Dann werden die Carbonaden in Finsherbes, wie schon beschrieben worden ist, auf dem Platfond à la minute gäh gesprengt, und wieder ausgekühlt. Ist dieses geordnet, nimmt man die Hälfte von der Fische, rangirt sie kleinen Finger dick auf dem Boden der Schüssel, und bestreicht mit der übrigen Hälfte die Carbonaden, richtet sie zierlich, mit den Rippen in die Höhe, auf die in der Schüssel befindliche Fische an, glacirt alles mit einer guten Glace, drückt Limonien-Saft darauf, und gibt nur eine ganz dünne halbklaare braune Sauce darüber.

Man kann auch Trüffeln unter die Fische fein zusammenschneiden, und gießt, ohne Limonien-Saft, eine Trüffel-Sauce darüber. Man kann auch unter die Fische mehrere Aустern schneiden, und gibt darüber dann eine gute Aустern-Sauce.

Man dressirt sie auch zierlich in papierne Kapseln mit der Fische hinein, welche mit dem Boden in heißes Schmalz getaucht werden.

Lämmerne Carbonaden mit allerhand Rüben.

Diese Carbonaden werden wie zum Braten fertig zugerichtet, ohne Semmelbröseln nur in Butter überschwungen, und mit allerley schön dressirten und abblanshirten Rüben in einer fetten starken Suppe weich gesotten, dann alles auf einem Haarsieb abgeseiht, und die ganzen aber weichen Rüben mit den Carbonaden zierlich auf die Schüssel angerichtet.

Der Saft wird von dem Fette gereinigt, mit einem Paar

Unrichtlöffeln voll guter deutscher Sauce, und einem Stück Glace gut reduirt und eingesotten, dann nicht gar zu dick darüber gegeben. Zuletzt wirft man in diese Sauce eine abblanschirte fein geschnittene Petersilie. Man pflegt zuweilen auch fein geschnittenen Schnittling darüber zu streuen. Man kann diese Rüben zuletzt auch mit fertig gedünsteten grünen Erbsen vermengen.

Kollirte Lämmerne Carbonaden.

Dazu werden mehrere Kerndln zu drey und drey Rippen zertheilt, von jedem Stücke schneidet man 2 Rippenbeine weg, und klopft das am dritten Beine hängende Fleisch so fein, wie möglich, doch daß es zusammen hält, auseinander. Man bestreicht es Messerrücken dick, mit Leber- oder auch Kapaunen-Fasch, rollt es bis auf das Rippen-Bein zusammen, taucht es in Mehl ein, und bratet es auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel braun und gäh ab, gibt diese Carbonaden dann in eine Casserolle, füllt $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü mit ein Paar Unrichtlöffeln voll brauner Sauce darauf, und läßt sie weich kochen. Sind sie weich gekocht, nimmt man ein Stück nach dem andern aus der Sauce heraus, schabet es mit einem Messer gut ab, und gibt sie wieder in eine andere Casserolle, seih die Sauce durch ein Haarsieb darauf, und wenn es zu dick seyn sollte, gibt man noch einen Unrichtlöffel voll Schü dazu, und hält es nur warm, bis zum Anrichten. Zuletzt thut man auch eine abblanschirte grüne Petersilie hinzu.

Nicht faschirt werden sie eben so braun eingemacht.

Lämmerne Carbonaden in deutscher Sauce.

Man wässert, und blanschirt einige Lämmerne Kerndln im Ganzen ab, worauf sie wieder in kaltes Wasser gegeben, und ausgekühlt werden. So geschehen schneidet man sie stückweise von zwey zu zwey Rippen, passirt sie mit einigen in Blätter geschnittene Champignons, und grüner Petersilie an, füllt einige Unrichtlöffeln voll deutscher Sauce mit guter weißer Consommé darauf, und läßt sie weich kochen. Zuletzt pflegt man es zu salzen und auch gesottenen Spargel, Cardiol, fertig gekochte grüne Erbsen dazu zu geben. Statt derer kann man sie auch mit

einer Liaison von einem Paar Eyerdottern legiren, und mit Limonien-Saft säuern.

Lämmerne Carbonaden à la Crème.

Diese werden wie die Vorigen in Finsherbes auf einem Platfond-Deckel gesprengt, dann gibt man auf eine jede Carbonade Salbigo wie eine Nuß groß. Nach diesem werden sie stückweise auf einem mit dünnen Speckblättern bedeckten Platfond-Deckel rangirt, und mit einem in einem Paar Eyerdottern abgetriebenen Beschamel, Messerrücken dick überzogen, mit Semmelbröseln bestreut, wieder mit zerlassener Butter übergossen, und in Backofen Farbe nehmen gelassen. Man gibt nur eine klare Reduction oder Glace-Saft mit Schü darunter.

Das lämmerne Schildel

Wird sammt den Knochen über Quer, stückweise zusammengehackt, und theils wie die Brüsteln und das Kerndl braun, oder, wie schon öfters beschrieben, deutsch eingemacht, heiß abgefotten oder grillirt, und gebacken; in welcher Gestalt man es auch zur Belegung verschiedener Zuspeisen verwenden kann.

Lämmerne ausgelöste Schildel.

Man nimmt meistens zwey auch 3 solcher Schildel auf eine Schüssel, löset das flache Schulterbein, bis auf den Unhaltknochen aus, und dressirt mit Hülfe einer Durchziehnadel und feinen Spagat, das Fleisch wieder im Form eines kleinen Schlegels zierlich zusammen, salzet es, spickt es mit feinem Speck, wie ein Fricandeau, und siedet es in einer guten Braise weich. So kann man auch mit ungespickten Schildeln verfahren. Man reinigt sie dann von allem Fett, zieht den Spagat heraus, und glacirt sie goldgelb; wornach sie auf einer Schüssel angerichtet werden, sammt einem halbklaren Glace-Saft mit Schü, oder einer brauen Sauce, mit kleinen braisirten weichen, und auch glacirten Zwiebeln, oder verschiedenen grünen Speisen und Garnirungen, und anderen schon vorbeschriebenen beliebigen Saucen. Sie werden auch, statt daß man sie in der Braise weich siedet, gespickt oder ungespickt, auf dem Spieß gebraten. Darunter

gibt man meistens eine Muschel- oder Auster-Sauce, oder auch eine weiße legirte Cardellen-Sauce, mit Limonien-Saft oder auch eine Milchrahm-Sauce, oder auch nur eine starke Schü mit gebratenen Erdäpfeln.

Lämmerne Schildeln mit Trüffeln.

Von zwey oder 3 lammernen Schildeln wird das flache Schulterbein bis auf den Anhaltknochen ausgelöset, dann werden sie mit Hülfe einer Durchziehnadel zierlich mit Spagat, wie ein kleines Schlegel zusammengezogen und geformt, abblanschirt, und statt mit Speck, mit eben so geschnittenen Trüffelstifteln gespiet, in der Braise weich gesotten, der Spagat wieder weggenommen, und, ohne zu glaciren, angerichtet. Man gibt auch eine Trüffel-Sauce mit mehreren blätterweise geschnittenen Trüffeln darunter.

Lämmerne Schildeln à la Matelote in Finsherbes.

Die Schildeln werden wie die vorigen ausgelöset, in Schlegeln formirt, und abblanschirt, 6 Champignons, eine halbe spanische Zwiebel mit einigen Schalotten, 1 Büschel grüne Petersilie werden fein zusammen geschnitten, Limonien-Saft darauf gedrückt, und die Schildeln damit in einer Casserolle auf dem Feuer gäh überschwungen, gesalzen, und $\frac{1}{2}$ Maß guter versottener weißer Wein, sammt $\frac{1}{2}$ Maß weißer guter Consommé darauf gefüllt, dazu noch eine ganze Zehe Knoblauch, und ein Stück Schneideschinken mit einem Paar ganzen Gewürznelken, 1 Sträußchen Kuttelkraut, und 1 Stück Lorbeerblättchen kömmt, welches man alles gäh zusammenkochen läßt. Wenn die Schildeln weich sind, nimmt man sie sammt dem Knoblauch, der Schinken, dem Kuttelkraut, Gewürz und Lorbeerblättchen wieder heraus, gibt zu dem Saft noch einen Unrichtlöffel voll Reduction oder Glace-Saft, läßt ihn noch kürzer eingehen, und gibt ihn über die auf die Schüssel angerichteten Schildeln.

Die Nämlichen auf eine andere Art.

Sie werden auf eben dieselbe Weise zugerichtet, wie die Vorigen, nur gibt man statt der $\frac{1}{2}$ Maß weißen Weines, eine

halbeMaß rothen Wein versotten darauf, nebst eben so viel Schü. Zulezt legirt man es mit einem Paar Anrichtlöffeln voll Blut.

Lämmernes Köpfel.

Man läßt das Lämmerne Köpfel von dem Fleischhauer sammt der Haut, so wie den Kalbskopf rein puzen, oder puzet ihn mit Pech und heißem Wasser selbst. Man gibt es wieder in frisches Wasser, und spaltet es in der Mitte auseinander, wäscht es inwendig rein auß, und bindet es fest zusammen, läßt es in einer Braise weich sieden und auskühlen. Man nimmt das Hirn heraus, zerhackt es, gibt ein wenig Finsberbes, Salz, ein wenig Pfeffer und eine dünn geschnittene Semmelplatte darauf. Dann panirt man es, zur Hälfte in Butter und Semmelbröseln eingewickelt, und bratet es gäh auf dem Roste ab.

Man kann es auch in abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln paniren, und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond = Deckel braten, und gibt es ganz trocken oder auch mit brauner Butter, mit Limonien = Saft und Schü. Oder man gibt eine zerlassene Cardellen = Butter darüber.

Auf eine Art, ohne zu paniren, kömmt, wenn es abgepuzt und weich in der Braise gesotten ist, eine pikante Fricassée = Sauce mit gerösteten Semmelbröckeln, so wie bey dem Kalbskopf, oder eine braune, saure, und andere beliebige schon beschriebene Saucen darüber.

Ordinäres abgezogenes Lammköpfel.

Dieses wird in der Mitte auseinander gehackt, gut ausgewaschen, wieder zusammen gebunden, in einer ordinären Suppe weich gesotten, und wieder ausgekühlt, inwendig gut abgepuzt, das Hirn herausgenommen, zerhackt, gesalzt und gepfeffert. Dann wird das Hirn wieder in die Schale gelegt, eine passende Semmelscheibe darauf gegeben, und wie das Vorige, in Butter und Semmelbröseln, oder auch mit abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln auf einem Rost, oder auf einem mit Butter oder Schmalz bestrichenen Platfond = Deckel gebraten.

Man verwendet es auch zur Belegung der Zuspeisen.

Lämmerne Ohren.

Diese müssen bey den Fleischhauer des Tages vorher

bestellt werden, und zwar schon gepuzt zu 12, 24, 36 Stücken. Sie müssen aber doch abflammirt, inwendig noch recht rein nachgepuzt, ausgewässert, und in der Braise weich gesotten werden. So kann man sie in einer Fricassée-Sauce, auch in einer braunen pikanten Sauce, oder zu gemischtem Ragout, oder unter dem Hespot, oder unter weiße und Scherriben verwenden. Man füllt sie auch mit Salbigo, Leber oder Kapauen-Fasche, wickelt sie in abgeschlagene Eyern, und Semmelbröseln, und bäckt sie gehörig aus dem Rindschmalze aus. Sie werden ganz trocken angerichtet, und auch zur Belegung der Zuspeisen verwendet. Man kann sie auch, nachdem sie also gefüllt worden sind, mit Crème oder mit in Eyern gut abgetriebenem Beschamel überziehen, und im Backofen braun fertig werden lassen. Man kann sie trocken, oder auch mit einer Reduction oder starken Schü anrichten.

Lämmerne Ohren mit Ragout, au Gratin.

Sie werden rein abgepuzt, abflammirt, ausgewässert, in einer Braise weich gesotten, von dem Fett gereinigt, mit Salbigo oder Leber-Fasche gefüllt, und auf einer Schüssel, darauf man am Boden auch kleinen Finger dick Leber-Fasche thut, zierlich rangirt; dann läßt man sie im Backofen fertig werden, glacirt sie, und gibt eine ganz dünne halbklare Sauce darüber. Man kann auch eine deutsche Ragout-Sauce darüber geben. Man pflegt diese ganze Speise auch, wenn die gefüllten Ohren mit Fasche rangirt sind, mit auf die Schüssel in Eyern abgetriebenen Beschamel zu überziehen, und im Backofen fertig Farbe nehmen zu lassen. Man gibt nur eine starke Schü, oder einen Glace-Saft darüber.

Die Leber-Fasche zu diesen Ohren wird auf folgende Weise gemacht: Man dünstet $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbsschnitzel mit $\frac{1}{4}$ Pfund Kernfett, einer kleinen spanischen Zwiebel, einigen Champignons und Schalotten, nebst 1 Büschel grüner Petersilie recht weich und kurz, und gibt fein rappirte lämmerne Lebern mit rohem Speck und einer Messerspitze voll Sèpice dazu, und schneidet es mit einem Wiegenmesser ganz fein zusammen, salzt es, und nimmt es zum Gebrauch.

Man schneidet auch oft Sardellen, Kapern und Limo-

nien = Schalen, oder auch rohe Trüffeln statt dessen darunter. Es lassen sich aus dieser Fasje auch Würste, oder kleine Croquettes formiren, die in abgeschlagenen Eyern und Semmelbröfeln paniert, und auf einem Platfond = Deckel mit Butter gebraten werden. Man gibt sie ganz trocken auf die Schüssel, verwendet sie nicht seltener zur Belegung der Zuspeisen.

Die lämmernen Zungen.

Die Zungen werden abblanschirt, das Häutchen abgezogen, und dann eben so wie die Kälberzungen zubereitet; mit dem Unterschiede nur, daß man mehrere Zungen zu einer Speise nimmt, und daß sie nicht so lange in der Braise gesotten werden dürfen.

Die Füße.

Man kauft diese entweder schon gepuzt beym Fleischauger, wo man sie aber Tags vorher bestellen muß, oder man puzt sie selbst heiß zu Hause. Dann werden sie ausgewässert, wieder gut abgetrocknet und abflammirt, wieder in frischem Wasser ausgewaschen, und in einer Braise weich gesotten. So vorbereitet kann man sie in einer Fricassee = oder in einer braunen pikanten Sauce, auch in Finsherbes, oder in einer italienischen Sauce, oder zu allerhand Rüben geben. Die ungepuzten Füße gibt man aber nur einer allgemeinen Suppe zu Hülfe. Die Gepuzten kann man mit Eyern und Semmelbröfeln paniren und backen. Sie können auch, nach ausgelösten Beinchen, mit verschiedenen Gattungen Fasje belegt, paniert, und in Schmalz ausgebacken werden.

Der Schweif.

Bey der Zubereitung der lämmernen Schweife beobachtet man das Nähnliche, wie bey den Füßen. Sie werden eben so in der Braise weich gesotten, und mit allerley Saucen und Grünen gegeben.

Man kann Ohren, Füße und Schweife alle zusammen mit Spargel oder grünen Erbsen, Carviol, Champignons in weißer Sauce, oder in einer pikanten braunen Sauce geben, oder mit einer guten Fricassee = Sauce.

Gebackene grillirte Lämmerne Schweifel.

Dazu werden die Schweifel wie die vorigen zugerichtet, und in der Braise weich gesotten, mit abgeschlagenen Eiern, Semmelbröseln und Finsherbes panirt, aus dem Rindschmalze gebacken, und nur ganz trocken angerichtet. Wenn sie grillirt sind, und auf dem Plattfond-Deckel gebraten werden, kann man auch gute Schü oder Glace-Saft darunter geben, und sie mit Limonien-Saft säuern.

Lämmerne Lebern und Bäuschel werden ebenfalls zu Speisen verwendet, und auch so zubereitet, wie die Kälbernen; nur braucht man 2 oder 3, auch mehrere zu einem Gerichte, weil sie kleiner als diese sind.

Von dem Schweinfleische.

Der Frischling wird mit Pech und heißem Wasser reinlich gepugt, und in der Mitte auseinander getheilt, und dann wieder in das hintere und in das vordere Viertel abgetheilt.

Das vordere Viertel des Schweines

Besteht aus der Brust und aus der Schulter. Diese wählt man meistens zu Krenfleisch. Sie werden in kleine Stücke zerhackt, mit Salz, ganzem Gewürze, mit einer in Blätter geschnittenen spanischen Zwiebel, einem Lorbeerblättchen, und ein Sträußchen Kuttelkraut, und nur in Wasser weich gesotten. So werden sie, recht viel Kren darunter gegeben, mit ein wenig von dem Sude zierlich angerichtet, und mit gezupfter, ganzer, grüner Petersilie garnirt.

Man zerhackt die Brust und die Schulter auch, blanschirt sie ab, und dünstet sie unter Scherrüben oder Sauerkraut, oder weißen Rüben, wie auch mit andern Zuspeisen. Sie werden nicht seltener in einer Braise weich gesotten und glacirt, auch auf Erbsen, Linsen, Erdäpfel, dürre oder andere Zuspeisen gegeben. Wenn die Brust, die Schulter und das Bauchfleisch gefelcht (geräuchert) ist, so wird es bloß im Wasser weich gesotten, und zur Belegung der Zuspeisen und Grünen, wie auch zu Knödeln, Schinkenleckerln oder zu verschiedenen andern Speisen verwendet.

Gedünstete schweinerne Brust oder Schulter.

Eines oder das andere wird in ganzem Stücke, oder zusammengehackt mit spanischer Zwiebel, Kümmel, Wurzelwerk, mit ganzem Gewürz, einigen fein geschnittenen Speckblättern, mit einem Schöpflöffel voll Suppe, und $\frac{1}{2}$ Seitel versottene Essig weich gedünstet. Dazu thut man auch einige Schalotten, eine ganze Zehe Knoblauch, ein Lorbeerblättchen, und

ein Sträußchen Kuttelkraut, zuletzt aber auch wenige Limonien-Schalen. Der Saft wird durchgeseiht, noch kürzer eingekochet, und darüber gegeben. Man reicht auch einen guten Kremser- oder französischen Senf in Saucieren dazu herum. Statt des eigenen Saftes gibt man auch nicht selten Senf-Sauce darunter. Man vermengt ebenfalls den eigenen Saft mit einem Paar Unrichtlöffeln voll brauner Sauce, läßt es zusammen noch gut versieden, und gibt die Sauce halb klar darüber.

Schweinerne Carbonaden.

Sie werden wie die kälbernen zubereitet, geklopft und geformt. Es wird auch die Haut davon weggenommen, das Fett soll aber dabey bleiben. Dann werden sie gut gesalzen, ein wenig gepfeffert, im Fett mit fein geschnittener Zwiebel oder Finsherbes eingetaucht, und gäh gebraten. Dazu gibt man starke Schü mit fein geschnittenen Schalotten, säuert sie auch mit Limonien-Saft. Zuweilen werden sie auch mit Semmelbröseln panirt.

Schweinerne Carbonaden auf dem Spieß gebraten.

Ein ganzes schweinernees Rückel wird auf dem Spieß gebraten, immer gut begossen, und dann, wenn es ausgebraten ist, rippenweise wie Carbonaden geschnitten, zierlich zubereitet und angerichtet. Dazu verwendet man eine Senf-Sauce, oder braune, pikante, oder Milchrahm-Sauce mit Kapern. Man kann das Rückel auch, wenn es gebraten ist, im ganzen Stücke anrichten, und gibt eine gute Zwiebel-Sauce, eine braun-pikante Sauce, oder Milchrahm mit Kapern darunter.

Das schweinerne Rückel läßt sich eben so wie die schon beschriebene schweinerne Brust oder Schulter dünsten.

Das ganze Rückel, oder die Carbonaden heiß abgekochet.

Man schneidet eine spanische Zwiebel, einige Schalotten blätterweise, gibt eine halbe Maß weißen Wein, und eben so viel Wasser, $\frac{1}{2}$ Seitel Essig, 1 Blatt Muscatblüthe, ein Paar ganze Gewürznelken, und etwas weniges Pfeffer, 1 Vorbeerblatt, und 1 Sträußchen Kuttelkraut, 1 oder 2 Wurzeln Petersilie

und gelbe Rüben dazu. Dieses alles läßt man mit dem Rükkel oder mit den Carbonaden zusammen weich sieden, und salzt es. Nachdem seih man den Saft durch ein Haarsieb, läßt ihn noch ein wenig kürzer eingehen, und gibt ihn mit geriebenem Kren darüber.

Gebratenes schweinerne Rükkel mit Milchrahm.

Hiezu wird das schweinerne Rükkel im ganzen Stücke einmarionirt und gesalzen.

Man passirt nähmlich eine zerschnittene spanische Zwiebel, mit einigen Schalotten, einigen ganzen Gewürznelken, mit Kuttelkraut und Lorbeerblättern in zerlassenem Fett gut an, gießt $\frac{1}{2}$ Seitel Essig darauf, läßt es gut zusammen versieden, und schüttet es über das Rükkel, in welcher Brühe es öfter umgekehrt werden, und einige Stunden, bis die Zeit zum Braten ist, liegen bleiben muß. Ist es einmahl am Spieße beym Braten, so gibt man zu dieser Marionat ein Paar Unrichtlöffeln voll guter fetter Suppe, womit man diesen Braten fortwährend, bis er ganz ausgebraten ist, begießt. Zuletzt übergießt man ihn noch mit 1 Seitel frischen Milchrahm, und fährt damit einige Mahle fort, bis sich der Milchrahm mit dem übrigen Saft vermengt hat. Dieser wird dann durch ein Haarsieb geseiht, und als eine Poverat-Sauce über das gebratene Rükkel angerichtet. Wem es beliebt, der kann auch Kapern und Limonien-Schalen darüber geben.

Das geräucherte schweinerne Rükkel wird im Wasser weich gesotten, und meistens auf Zuspeisen, als: böhmische Erbsen, Linsen, Fisolen und zu Knödeln u. dgl. gegeben. Von dem geräucherten Schildel versteht sich das Nähmliche.

Das Rükgrath sammt dem Nierenbraten wird allgemein zum Braten verwendet, und wenn es eine Weile gebraten hat, wird es mit einem scharfen Messer eingeschnitten, dadurch die Haut gewürfelt geschöpft, mit Kümmel bestreut, und, ohne es zu begießen, zuletzt gäh und resch mit schöner Farbe ausgebraten.

Der Schlegel, den man meistens Schinken nennt, wird gewöhnlich geräuchert gebraucht. Ehe er gesotten wird, muß er viele Stunden in frischem Wasser weichen. Beym Sieden darf man sich wohl in Acht nehmen, daß er nicht zu weich

werde, aber noch mehr, daß er nicht zu hart bleibe. Ist er gehörig gesotten, wird er mit fein geschnittenem gut zugerichtetem Spinat, Kohl, mit Fisolten, Bohnen, gedünstetem trockenem englischem Reis, und glacirten Erdäpfeln im Ganzen servirt. Vorher zieht man aber die schwarze Haut ab, parirt ihn zierlich zu, und glacirt ihn.

Der Schinken wird eben so zugerichtet, wenn man ihn kalt auf die Tafel geben will. Man thut ihn mit unterlegter Serviette auf eine Schüssel, und garnirt ihn zierlich mit gehacktem Aspik, gehackten Eyern und Kräutern.

Da manche geräucherte Schinken außerordentlich viel Salz in sich behalten, auch nachdem sie schon gesotten worden sind, so ist es in diesem Falle nothwendig, daß man, ob schon man sie, wie schon gesagt worden ist, mehrere Stunden im Wasser hat weichen lassen, auch noch das erste Wasser nach halbem Sude wegschüttet, und zum vollendeten Weichsieden mit frischem Wasser anfüllet.

Schinken in der Braise.

Dieser Schinken muß 12 Stunden in frischem Wasser geweicht, dann noch 2 Stunden im Wasser weich gesotten, die Haut abgezogen, und hernach erst in einer guten Braise mit einer Maß weißem Wein, fetter Suppe und Gewürz ganz fertig gesotten werden.

Das Braise-Wannell, worin er gekocht wird, muß gut zugedeckt, und mit schwarzem Teige verklebt werden.

Wenn der Schinken vom Sude ausgekühlt ist, garnirt man ihn zierlich mit Aspik, gehackten harten Eyern, länglich und fein geschnittenen rothen Rüben, Sardellen, grünen Kräutern, grüner Petersilie u. dgl., in welcher Gestalt er auch angerichtet wird.

Gebackener Schinken in Brodteig.

Der Schinken muß 24 Stunden in frischem Wasser weichen, dann wird er mit Zwiebel, Speckblättern, ganzem Gewürze, in Champagner- oder Tokayer-Wein, und in Ermangelung dieser Weinsorten, in dem besten Rheinwein, oder auch in gutem Oesterreicher Wein 3 Stunden gesotten. Auf diese

Weise vorbereitet, schlägt man ihn in einem Brodteig ein, jedoch so genau und fest verschlossen, daß weder Luft noch Saft irgend bey einer Öffnung herausdringen kann. Er muß 4 Stunden im Backofen gebacken, gleichsam gedünstet werden; den Teig darf man aber nicht eher eröffnen und von dem Schinken wegnehmen, als bis er ausgekühlt ist.

Schweinerer Schlegel auf dem Spieße gebraten.

Von dem Schlegel wird die Schwarte abgelöset, und derselbe unten gut abgeputzt. Ferner wird er 24 Stunden in frischem Wasser geweicht, heraus genommen, mit Majoran, Pfeffer, Salz, gestoßenem Gewürze eingerieben, und so vorbereitet am Spieß gesteckt. Daran wickelt man ihn mit Speck und Papier ein, wohl mit Spagat umwunden, bratet ihn 5 Stunden lang, begießt ihn während des Bratens öfter mit einer Maß Wein. Wenn er schon bald mürb und ausgebraten ist, nimmt man das Papier hinweg, und läßt ihn durch stärkeres Feuer schön färben. Nun wird er warm mit guter Schü, wozu man auch den Beguß-Saft, wenn er von dem Fett wohl gereinigt worden ist, gibt, angerichtet.

Auch wird er kalt auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gethan.

Derselbe auf eine andere Art.

Man zieht vorher roh die Haut ab, und weicht ihn 24 Stunden in frischem Wasser. Dann lege man ihn in eine Casserolle, gieße $\frac{1}{2}$ Maß gute Fleischsuppe, 1 Maß guten weißen Wein, und $\frac{1}{2}$ Seitel Essig daran, nebst einem Paar zusammengeschnittenen Zwiebeln, einige Schalotten, 1 Zehe Knoblauch, 1 Lorbeerblättchen, 1 Sträußchen Ruttelkraut, ganzen Pfeffer und Gewürznelken, ein Paar zusammengeschnittene Petersilienwurzeln, und gelbe Rüben, und lasse ihn gut zugedeckt auf schwachem Feuer 4 Stunden langsam dünsten. Man richtet den Schlegel nun auf die Schüssel an, seihet den Saft durch, und gibt ihn, wenn er von dem Fett gereinigt und kürzer eingegangen ist, darüber.

Man kann den Schlegel auch kalt, und den Saft, wenn er geklärt ist, galertartig darauf geben.

Alle diese beschriebenen Gattungen Schlegeln können warm oder kalt, blätterweise geschnitten, angerichtet werden.

Im ganzen Stücke gedünsteter schweinerer Schlegel.

Man schneidet die Haut von dem Schlegel ganz ab, reibt ihn mit Sepsice und Salz gut durch, und richtet ihn in eine Casserolle mit feinen Speckblättern, einem Paar zerschnittener spanischer Zwiebeln, einigen Schalotten, ganzem Gewürze, Wurzelwerke und mit ein wenig Kümmel ein. Man gibt weiter eine halbe Maß versottenen weißen Wein, eben so viel Suppe, ein halbes Seitel versottenen Essig darauf, und läßt ihn damit gut zugedeckt, ein Paar Stunden langsam dünsten. Man seihet den Saft ab, reinigt ihn von dem Fett, welches man wieder auf den Schlegel und das eingerichtete Zugehör gibt, aber den Saft einstweilen zurückbehält. Dann decket man die Casserolle ganz auf, und läßt den Schlegel sammt dem Zugehör braun angehen. So gibt man ihn in eine andere Casserolle, und auf das braun angelegte Zugehör ein Paar Kochlöffeln voll Mehl, welches man bräunlich gut verschäumen läßt. Mit dem zurückbehaltenen Saft, welchen man noch $\frac{1}{2}$ Maß gute Suppe beyfügt und dazu mischt, wird es fein abgerührt und versieden gelassen, auf den Schlegel durchgeseiht, und dieser damit noch ein Mahl gehörig versotten.

Derselbe auf eine andere Art.

Nachdem der Schlegel gedünstet und braun angegangen worden ist, gibt man statt den zwey Kochlöffeln voll Mehl, gleich eine fertige gute braune Sauce, und statt der nachher beygefügtten Suppe, eben so viel gute Schü dazu, läßt alles zusammen sammt dem Schlegel fertig weich sieden, und gibt ihn in eine andere Casserolle, seihet die Sauce durch ein Haarsieb darauf, und hält es bis zum Unrichten nur warm. Man kann auch zulezt Kapern, und 1 oder 2 Unrichtlöffeln voll Milchrahm dazu geben.

Aus allen diesen beschriebenen ganz fertigen schweineren Schlegeln pflegt man ebenfalls, wie sie immer zugerichtet sind, Finger dicke Schnigeln zu schneiden, und sie einzeln, oder mehrere zusammen mit eben dieser fertigen Sauce anzurichten.

Man schneidet und hacket aus dem ganzen Schweinernen Schlegel, roh auch Finger dicke Schnitzeln, die eben so, nur mit weniger Zuthaten, wie die Schlegeln zugerichtet werden. Sie brauchen, natürlicher Weise, weniger Zeit zum Weichsieden.

So werden auch diese Schnitzeln, ohne sie zu paniren, nur mit fein geschnittener Zwiebel in Butter oder Schmalz eingetaucht, und langsam auf dem Rost gebraten. Darunter gibt man eine gute Schü, säuert sie mit Limonien-Saft, oder gibt braune Butter, mit versottenen Essig gemischt, darüber, auch Kapern und Limonien-Schalen dazu.

Diese Schnitzeln kann man auch mit Semmelbröseln paniren und braten.

Andouillen in Schweinernen Netzen.

Man nimmt das fette Bauchfleisch, die Unterkehle, ein Stück vom Rücken, das Hirn, und schneidet dieses alles mit einer in Obers gewickelten Semmel fein zusammen. Nach dem dünstet man eine fein geschnittene spanische Zwiebel, mit einigen Champignons, Schalotten, und nach der Jahreszeit auch mit Trüffeln in $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassenen Speck weich, gibt fein geschnittene grüne Petersilie, Schnittling, auch gestoßenes Gewürz mit Majoran, aber nur eine kleine Messerspitze voll dazu. Alles dieses zusammen mischt man unter die Fische, bindet es mit 6 Eyerdottern, und stofet es noch recht fein im Mörser. Es wird gesalzt, und in Schweinerne Netze, welche roh in laulichem Wasser ausgewässert werden, länglicher Form, zwey starke Finger breit eingeschlagen. Man kann auch runde, wie Thaler große Granadel formen, in welcher Gestalt sie auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel, langsam gebraten werden.

Man bäckt sie auch im Backofen auf dem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel aus, nachdem sie oben mit zerlassener Butter mit Eyerdottern vermischt, oder mit Crème überzogen worden sind. Solche werden trocken angerichtet. In kleineren Formen wendet man sie auch zur Belegung der Zuspeisen an.

Nicht seltner pflegt man diese Fische auch in lange oder runde kupferne Wanneln zu thun, dieselben wieder in eine Casserolle zu setzen, und mit auf dem Boden vorhandenen wenigem

Wasser zugedeckt im Dunste zu kochen. Dann stürzt man ihn auf die Schüssel, und gibt eine pikante halbklaare braune Sauce oder nur einen Glace-Saft darüber.

Der Kopf wird meistens Theils von den Knochen ausgelöst, stückweise geschnitten, und sammt den Ohren unter das Krenfleisch gemischt, verwendet. Man gibt ihn auch heißabgesotten, oder unter Scherrüben, unter weiße Rüben, unter das Sauerkraut, unter saure Rüben, und mehrere andern Zuspeisen.

Er läßt sich auch ganz schicklich, wenn er vollkommen ausgelöst, stückweis geschnitten ist, in einer braunen Zwiebel- oder ordinären sauern Sauce mit den Ohren gemeinschaftlich verwenden.

Die Füße können auch unter das Krenfleisch genommen werden, und man gibt sie auch, die Beine vorher herausgethan, weichgesotten in der Suppe, eben so unter die verschiedenen Rüben, unter das Sauerkraut, und zu andern Zuspeisen.

Sie werden, wenn sie weich gesotten sind, mit Eiern und Semmelbröseln paniert, in Schmalz gebacken, oder auch auf einem mit Butter bestrichenem Platfond-Deckel gebraten, trocken angerichtet, und zur Belegung der Zuspeisen benützt.

Schweinerne gesulzte Füße.

Mehrere Schweinerne Füße zusammen, werden gepuzt, ausgewässert und abblanschirt, nach diesem mit einem ganzen spanischen Zwiebel-Bouquet, einigen Schalotten, 1 ganzen Zebe Knoblauch, einigen ganzen Gewürznelken, Pfeffer, Salz, einem Lorbeerblättchen, 1 Sträußchen Kuttelkraut, $\frac{1}{2}$ Eitel Essig, in ordinärer Suppe oder auch Wasser weich gesotten; dann in ein irdenes Geschirr gethan, der Saft durchgeseiht, und kürzer eingehen gelassen, darauf gegeben und so an einem kühlen Orte gestellt, wo er sich fest sulzet.

Die Leber wird auch sehr oft, nur in Mehl eingewälzt, oder, mit Eiern und Semmelbröseln paniert, in Schmalz, oder auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel gebacken. Solchergestalt wird sie entweder trocken angerichtet, oder zur Belegung der Zuspeisen benützt. Am gewöhnlichsten werden

die schweinerne Lebern und Häufel zur Verfertigung der Leberwürste gebraucht, welches in der Lehre von der Zubereitung aller Gattungen Würste ohnehin ausführlicher behandelt werden wird.

Von dem Spanferkel.

Das Spanferkel wird mit Pech und heißem Wasser abgebrühet, sauber gepuzt und ausgenommen, einige Stunden im frischen Wasser ausgewässert, gut abgetrocknet, nur inwendig, niemahl auswendig gesalzt, zierlich dressirt, und in einer Braise entweder im Ganzen oder zerschnitten, weich gesotten; so gestaltet mit Erbsen, oder Linsen-Püree, grünen Fischen, Bohnen, Scherrüben, auch mit weißen Rüben, Fospot, Erdäpfel, Kohl, Kohlrüben u. dgl. auf die Tafel gegeben.

Gefülltes Spanferkel mit Reiß, oder Schinken- fleckerln, oder Fasche.

Nachdem das Spanferkel gehörig gepuzt und inwendig leicht ausgewischt ist, werden die Knochen, mit Ausnahme des Kopfes und der Füße bis zum Gelenke ganz abgelöst. Es wird inwendig eingesalzt, und mit ein wenig Majoran und Gewürz ausgerieben, dann wird von einem schon gekochten trocken gedünsteten Reiß so viel in den Leib eingefüllt, als nöthig ist, um die ausgelösten Rippen zu ersetzen, eben sogleich füllet man auch statt dessen schon vorbereitete Schinkenfleckerln, oder fertige Macaroni mit Parmasan-Käs hinein, welche zu verfertigen in der Lehre von den Mehlspeisen vorkommen werden, näht es gut zu, legt das ganze Spanferkel auf einem mit dünnen Speckscheiben bedeckten Platfond Deckel, bedeckt eben so das ganze Spanferkel mit solchen dünn geschnittenen Speckscheiben, und bäckt es im Backofen gäh und resch auß. Beym Unrichten wird der Bindfaden, mit welchem man den gefüllten Leib zugenäht hatte, herausgezogen.

Es kann auch mit gedünsteten Sauerkraut gefüllt werden, worin man einige Fülle von weichgesottenen geselchten Zungen, Schinken, weichgedünstetem Fleisch vom Spanferkel, weichgesottenen Kalbscutern und Kalbsbriefeln, kleinen Fin-

ger dick geschnitten, dazu gibt, und vermischt, und alles zusammen mit einigen Eyerdottern legirt.

Man kann das Spanferkel auch mit dem schon beschriebenen schweinerne Andouillen-Fasche füllen, oder auch mit Blutreis.

Man gießt nähmlich unter den gewöhnlich in Speck und in ein wenig fetter Suppe trocken gedünsteten Reis ein Seitel Schweinsblut. Dieses wird mit einem Seitel guten Obers, und einer fein geschnittenen, in $\frac{1}{4}$ Pfund Speck gedünsteter spanischer Zwiebel vermischt, und auf dem Feuer mit dem Reis fest und fertig gebunden. Dazu gibt man das nöthige Salz, und ein wenig Sepsice.

Oft pflegt man es auch mit ganzem weichgedünsteten Kohl, darunter Stücke von abgebratenen Bratwürsten, gebratenen Kastanien, und weichgesottenen geselchten Zungenspalten gemischt werden, zu füllen.

Gesulztes Spanferkel.

Hierzu wird das Spanferkel, nachdem es gepuzt und aufgemacht worden ist, im Ganzen oder auch zerschnitten, in einer guten Braise eingerichtet, zur Hälfte mit guter Consommé, und zur andern Hälfte mit weißem Wein angefüllt, dazu noch 1 Sträußchen Kuttelkraut und 1 Lorbeerblättchen kommt, nebst dem Saft von 6 Limonien. Dieses alles wird gesalzt, und damit das Spanferkel weich gesotten. Der Saft wird durchgeseihen, und noch etwas kürzer eingehen gelassen, worauf man ihn mit Eyweiß langsam auf dem Feuer klärt, und wenn das Fleisch ausgekühlt ist, damit gut und fest gesulzt, zierlich auf die Schüssel anrichtet.

Man kann das Fleisch auch mit dem Saft in ein Geschire oder Form zierlich einrichten, und dann sulzen, und fest werden lassen, und so verkertigt auf die Schüssel stürzen.

Wenn das gesottene Spanferkelfleisch ausgekühlt ist, kann man es auch nudelförmig in nicht gar zu dünne Filet's schneiden, es pfeffern und salzen, in dem geklärten Saft geben, und in einer Form einfüllen. So gestaltet läßt man es sulzen, stürzt es dann um, und sendet es zur Tafel.

Kolat vom Spanferkel.

Das Fleisch des Spanferkels wird ganz von den Kno-

den abgelöst, und von diesem von den Knochen abgeschabem Fleisch macht man folgende Fische.

Man schneidet das Spanferkelfleisch mit einem Paar überfottenen Kalbsäuterln, und $\frac{1}{4}$ Pfund Kernfett recht fein zusammen. Unterdessen dünstet man 2 große spanische Zwiebeln in zerlassnem Speck mit zwey Unrichtelöffeln voll Obers, mit einigen Champignons und mit 1 Zehe Rocamboll, und schneidet alles fein zusammen, und gibt es nebst einer Messerspitze voll Sespice mit Majoran und Salz zu dem Fleisch. Alles wird nun in einem Mörser zusammen gestoßen. Weiter siedet man ein Paar Schweinsohren, ein Kalbs-Euter, ein Bries, eine Gansleber und eine gefelchte Zunge weich, welches dann ausgekühlt, geschnitten, groß gewürfelt, unter dem Fische zu mengen ist.

Diese Fische füllt man in die Spanferkelhaut, und siedet sie zusammen gerollt, mit feinen Speckscheiben eingewickelt, mit Spagat überwunden, oben und unten zugebunden, in einer guten Braise mit Consomme und weißen Wein weich. Darauf wird es wieder ausgekühlt, Speck und Spagat weggenommen, der Saft abgeseiht, geklärt und gesulzt.

Man kann das Rolat im Ganzen oder auch blätterweis kleinen Finger dick geschnitten, die gehackte Sulz darüber, anrichten. Es läßt sich auch, wenn es gesotten ist, im Ganzen in Eyern und Semmelbröseln paniren, und auf einem mit Butter bestrichenem Platfond-Deckel, im Backofen, langsam backen. Zerschnitten wird es eben so in Eyern, und mit Semmelbröseln panirt, auf einem mit Butter stark bestrichenen Platfond-Deckel auf Kohlenfeuer auf beyden Seiten langsam gebraten. Auch kann man dieses Rolat, ohne in der Braise zu sieden, mit Speckscheiben, oben und unten bedeckt, roh auf einem Platfond-Deckel gelegt in Backofen aber noch eine viel längere Zeit mit einer schönen Farbe backen. Man richtet es trocken an, gibt zuweilen auch guten Glace-Saft darunter. Wenn es im ganzen Stücke warm gegeben werden soll, kann man auch Hespot oder Scherrüben, oder andere grüne Garnirungen herum rangiren. Zerschnitten und grillirt wendet man es zur Belegung der Zuspeisen an.

Gateau von Spanferkel.

Diese erst beschriebene Fische kann man auch zu dem Gateau oder Timbal anwenden. Wenn die Fische vom Spanferkel auf gleiche Weise verfertigt worden ist, siedet man ein Paar Schweinsohren, die Zunge, die Unterkehle und etwas von dem ausgelösten Kopf des Spanferkels, sammt einem Kalbs = Guter, einer Briesle, einer geräucher-ten Rindszunge, und einer schönen großen Gansleber, weich. Ist es gefotten, läßt man es austühlen, und schneidet alles dieses in längliche nicht gar zu dicke Filets. Ist es in der Jahreszeit, kann man auch $\frac{1}{4}$ Pfund eben so geschnittene Trüffel dazu geben, mischt Fische und alles Andere unter einander, und salzt es. Nun legt man eine Form, oder eine Sturz-Casserolle mit fein geschnittenen Speckscheiben ganz aus, darin man die Fische nebst aller Zugehör und dieser Marmorirung gibt, deckt dieses Hineingelegte wieder mit Speckscheiben zu, und backt es 3 Stunden langsam im Backofen. So lang es noch heiß ist, gibt man etwas Glace = Saft hinein und läßt es austühlen. Darnach wird es gestürzt, von allem Fette gereinigt, zierlich zuparirt, mit gehacktem Aspick garnirt.

Wenn diese Fische in einer langen Form mit Speck im Backofen, oder nur im Dunste fertig gekocht, und austü- hlen worden ist, kann man sie in kleinen Finger dicke Blätter. Carbo- naden förmig schneiden, und in abgeschlagenen Eiern mit Sem- melbröseln paniren, auf einem mit Butter bestrichenen Plat- fond = Deckel auf beyden Seiten langsam braten, und trocken anrichten. Man pflegt auch eine Reduction, oder starke Schü mit ein wenig Glace darunter zu thun.

Gebratenes Spanferkel mit englischem Reis.

Das Spanferkel muß, wenn es einmahl ausgenommen worden ist, einige Stunden in frischem Wasser ausgewässert, gut abgetrocknet, und wie schon erinnert wurde, nur inwen- dig, nicht auswendig, gesalzt werden, worauf es mit Majoran eingerieben, an dem Spieße gesteckt, fest gebunden, und recht rosch goldfärbig gebraten wird. Der Spieß muß anfangs lang- sam, und dann zu Ende immer geschwi- der gedreht werden.

Das Spanferkel muß immer mit einer reinen Serviette abgewischt werden. Während dem Braten schmiert man es immer mit einem Stück Speck, und übergießt es am Schlusse noch mit frischem Bier. Wenn das Spanferkel dergestalt gebraten, und abgezogen ist, schneidet man nur die reiche Haut mit ein wenig Fette stückweise von dem Fleisch hinweg, und rangirt es zierlich auf dem schon fertigen angerichteten Reiß. Die abgezogene, reich gebratene Haut vom Kopf, mit den Ohren Hirn und Zügel wird in die Mitte rangirt, und mit dem Reisse servirt. Wie der englische Reiß bereitet wird, ist bey den Mehlspeisen zu ersehen.

Man pflegt auch das Spanferkel, wenn es gebraten ist, im ganzen Stücke vom Spieße auf eine Schüssel zu legen, und den Reiß ringsherum anzurichten.

Heiß abgefottenes Spanferkel.

Wenn das Spanferkel schön gepuzt, und ausgenommen ist, wird es in frischem Wasser gut ausgewässert, auf Stücke zerhackt, gesalzt, mit zerschnittener spanischer Zwiebel, einigen Schalotten, 1 Blättchen Muscatblüthe, einigen ganzen Gewürznelken, Pfeffer, 1 Zehe Knoblauch, 1 Lorbeerblättchen, einem Sträußchen Kuttelkraut, Limonien-Schalen und Wurzelwerk, nebst 1 Maß gutem Wein, $\frac{1}{2}$ Maß Suppe, und $\frac{1}{2}$ Seitel Essig, auf gähem Feuer weich gefottet, zierlich angerichtet, mit geschabenem Kren, und grüner gepuzter Petersilie garnirt, und der vorher kurz eingegangene Saft darunter gegeben. Geriebener Kren wird auf einem besonderen Teller, dazu servirt.

Von den schweren und Massschweinen wird das Fett zu dem sogenannten schweinerne Schmalze und zu dem überall nöthigen Specke benützt. Das Fleisch selbst wird meistens nur geräuchert, und sehr selten auch heiß abgefottet verwendet.

B. Das Wildpret.

Der Hirsch

wird in zwey Theile, und zwar in den vordern und in den hintern Theil abgetheilt.

Der vordere Theil, oder allgemein, nur das Vordere genannt, besteht: in dem Halse, in den zwey Bruststücken, in den zwey Schultern, und im Rücken.

Der hintere Theil (das Hintere) besteht, in dem Rückbraten, und im Ziemer, welche entweder im ganzen Stücke gelassen, oder ebenfallß im zwey Theile abgesondert werden.

Die Hirschbrust auf bürgerliche Art.

Dazu wird sie 8 Pfund schwer genommen. Man siedet sie, mit 1 Maß weißem Wein, eben so viel Wasser, $\frac{1}{2}$ Seitel Essig, mit Wurzelwerke, Salz, ganzem Gewürze, zerschnittener spanischer Zwiebel, einem Paar Sträußchen Kuttelkraut, einem Paar Lorbeerblättchen, einigen Schalotten, einigen Wachholderbeeren und Rocamboll weich. Ist sie wieder ausgekühlt, wird sie aus dem Geschirr, in dem sie gesotten wurde, herausgenommen, und wenn man die Knochen ausgelöset hat, stückeweise zerschnitten, in eine Casserolle gebracht. In der Zwischenzeit bräunet man mit einem Stück Butter, zwey Kochlöfeln voll Mehl, thut klein geschnittenen spanischen Zwiebel dazu, und rührt es mit dem durchgesehenem Cude fein ab, welcher aber vorher von allem Fette gereiniget werden muß, läßt es einige Mahle aufsieden, gießt die Sauce auf die in der Casserolle befindlichen Stücke der Brust, und läßt alles zusammen fertig weich kochen. Zuletzt wird es noch mit Blut legirt. Man kann auch Kapern und Limonien-Schalen, oder auch statt des Blutes zuletzt $\frac{1}{2}$ Seitel Milchrahm hinzugeben. In diesem Falle muß die Sauce aber kürzer eingegangen seyn.

Soll die ganze Brust gekocht werden, hat man, wie sich von selbst versteht, die Zuthaten von Wein, Essig und allen übrigen nach Verhältnis zu vermehren.

Dieselbe auf eine andere Art, wozu man 10 Pfund davon wählt.

Nach dieser Weise wird die Hirschbrust von den Knochen ausgelöst, und mit Speckblättern und Zwiebel in eine Casserolle eingerichtet, dazu man noch Wurzelwerk, ganzes Gewürz, einige Wacholderbeeren, ganze Schalotten, Rocamboll Ruttelkraut, ein Paar Lorbeerblätter, und Limonien-Schalen gibt. Darauf gießt man weiter einem Schöpflöffel voll gute Consommé, und läßt es kurz und braun eindünsten. So vorbereitet wird sie stückweise geschnitten, und in eine andere Casserolle übergelegt.

Auf den braun eingegangenen Saft gibt man einige Kochlöffeln voll Mehl, läßt ihn auf dem Feuer noch bräuner werden, und rührt ihn mit einer guten, kalten Suppe fein ab, und läßt alles so lange kochen, bis es zu einer braunen Sauce gehörig dick geworden ist.

Nun siebet man diese Sauce durch ein Saartuch oder Sieb auf die in die Casserolle gebrachten weichen Bruststücke, läßt sie noch einige Zeit kochen, und richtet sie an.

Man kann zulezt auch $\frac{1}{2}$ Seitel Milchrahm mit Kapern und Limonien-Schalen dazugeben, oder man kann es mit wenigem Limonien-Saft säuern, oder auch mit Essig oder mit Wein. Man thut auch glacirte, weichgesottene ganze kleine Zwiebeln, oder Erdäpfeln dazu.

Um diese Brust noch kürzer zuzubereiten, werden auf eine solche 10 Pfund schwer, wenn sie auf oben beschriebene Weise, eingerichtet, braun gedünstet, zerschnitten und stückweise in eine Casserolle gelegt worden ist, ein Paar Schöpflöffeln voll brauner guter Sauce nebst eben so viel Schü, welche mit dem eingerichteten Saft gut versieden müssen, durch ein Haarsieb darauf gegeben, mit Limonien-Saft gesäuert u. s. w.

Die ganze Brust auf Ziemer- Art zugerichtet.

Die Brust wird im Ganzen ausgewässert, abblanschirt,

und wieder in kaltes Wasser gegeben, von den Rippenbeinen ausgelöset, zuparirt, und mit Speck, Kernfett, Wurzelwerk einem Paar spanischen Zwiebeln, ganzem Gewürze, Lorbeerblättchen, Kuttelkraut, einem Paar Zehen Schalotten, Rocamboll und Wachholderbeeren, so wie auch mit halben Theil Wein und halben Theil Wasser nebst 1 Seitel guten Essig, und einem Stück Schneideschinken weich gesotten. Einstweilen vermengt man geröstete Bröseln von gemeinem Roggenbrot, mit Zucker zusammen gestoßenem Zimmt, Nelken, und abgeriebenen Limonien-Schalen. Man bestreicht dann die Oberfläche der Brust, mit abgeschlagenen Eyern, gibt kleinen Finger dick, das mit den erst erwähnten Zugehören vermischte, geriebene und geröstete Brot darauf, belegt einen Patfond-Deckel mit der aus der Bräise genommen Speck und Kernfett, auf welche man die Brust im ganzen Stücke legt.

Man läßt sie so gestaltet im Backofen die gehörige Farbe nehmen, bestreut sie, wenn sie aus dem Backofen kommt, Messerrücken dick, mit gestoßenem Zucker, und glacirt sie mit einem glühend gemachtem Rüdelschäufelchen schön braun. Der Abwechslung wegen kann man sie auf der Oberfläche auch mit Zuckerschnee bestreichen, und im Ofen trocken werden lassen. Man gibt sie bloß mit ein wenig Schü ganz trocken auf die Schüssel. Eingefottene Ribiseln oder Marillen, oder Settschepetsch mit ein wenig Wein versotten, werden in Saucieres nebenbey um die Tafel gereicht.

Die Schulter vom Hirschen.

Sie wird über Quer in große und kleine Stücke gebackt, und die dickgeschnittenen Schnitzel auf die nämliche Weise, wie die vom Kalbfleische, braun gedünstet. Zuletzt kann man sie mit Blut legiren, oder an dessen Stelle auch mit Milchrahm, dazu man Kapern und Limonien-Schalen gibt. Eben so gut wählt man weißen oder rothen Ofner-Wein dazu.

Die Schulter in ihrem eigenen Saft.

Es wird ein Stück von der Schulter, im Gewichte von acht Pfund, mit Speck, Kernfett, spanischer Zwiebel mehreren Schalotten, Wurzelwerk, ganzem Gewürze, einer Zehe Knoblauch, Kuttelkraut und 1 Lorbeerblättchen eingerichtet,

auf dasselbe $\frac{1}{2}$ Maß versottener weißer Wein, $\frac{1}{2}$ Seitel Essig, und 1 Maß guter Suppe gefüllt, und die Schulter weich gedünstet. Nach dem Dünsten seihet man den Saft ab, reinigt ihn von dem Fett, thut dieses Fett aber wieder zu der Schulter und deren Zugehör, läßt sie damit schön braun angehen, und nachdem man den abgeseihten Saft nebst einem Schöpfloffel voll Suppe wieder darauf gegeben hat, alles zusammen bis auf ein halbes Seitel eingehen. So wird die Schulter angerichtet, und der eigene Saft recht gut eingegangen, durchgeseiht, ohne Fett kurz darüber gegeben. Man kann auch kleine, gedünstete, ganze Zwiebeln, oder gedünstete glacirte Erdäpfeln dazu geben.

Die Schulter wird auch von den Knochen ausgelöset, schlegelförmig zusammen dressirt, gesalzen, und in einer Marionade ein Paar Tage lang gebeizt, dann aus der Beize herausgenommen, und langsam auf dem Spieß gebraten, nachdem sie mit Speck und Kernfett überlegt, in Papier eingemacht, und immerwährend mit dieser Marionade begossen wurde. Man pflegt sie in ganzen Stücken, oder auch blätterweise zierlich geschnitten anzurichten. Zu dem übrigen Tropf-Saft aus der Bratpfanne mengt man ein Paar Unrichtlöffeln voll Milchrahm, läßt es ein Paar Male aufkochen, und gibt es durchgeseiht und gereinigt darüber. Oft gibt man auch gehackte Kapern und Limonien-Schalen darauf, und mengt nicht seltener Sardellen-Butter zuletzt dazu.

Die Marionade besteht aus zerlassenem Speck oder Kernfett, Zwiebel, einigen Gewürznelken, Vorbeerblättern, Kuttelkraut, Rocambolle, und einigen Schalotten, aus 3 oder 4 zerdrückten Wachholderbeeren, aus einer Beymischung von einem halben Theile Essig und einem halben Theile Wasser. Dieses alles, gut versotten, wird dann warm über die Schulter gegossen, und diese öftere Male in der Beize umgedreht, und auch mit selber während des Bratens wiederholt beschüttet.

Man bereitet aus der ausgelösten Schulter auch eine Stoffade, entweder wie sie ist, im Ganzen, oder in großen Schnitzen. Dabey verfährt man auf folgende Weise:

Die Schulter wird, nachdem sie von den Knochen ausgelöset worden ist, mit Finger dick geschnittenem Speck und

Schinken, welche mit gestoßenem Gewürze, Salz und Majoran eingerieben werden, durchgezogen, oder gespiet, sodann mit in Scheiben geschnittenem Speck, mit einem Stück Schinken, einem Paar spanischen Zwiebeln, einigen Schalotten, einigem Wurzelwerke, wenigem ganzen Gewürze, Kuttelkraut und einem Vorbeerhlättchen eingerichtet, dazu 1 Maß weißer Wein, ein Seitel Essig und 1 Maß gute Suppe gefüllt. Dieses muß gut zugedeckt, in der Rundung des Geschirres mit schwarzem Leig verklebt, und 5 Stunden langsam auf dem Kohlenfeuer gedämpft werden; worauf das Fleisch angerichtet, und der Saft durchgeseiht, und noch kürzer eingegangen, darüber gegeben wird. Man kann auch statt des weißen Weines, rothen Wein, und Essig, und statt der weißen Suppe eine gute Schü dazu nehmen.

Der englische Braten vom Hirschen.

Man nimmt das Beyried sammt dem Fett und dem Jungfernbraten hinzu. Erst muß es aber wenigstens 8 Tage abgelegt seyn. Dann wird es in der Marionade, wie sie schon vorher beschrieben worden ist, eingebeizt, gesalzen und drey Tage in dieser Beize geschwert liegen gelassen.

Weiter wird das Stück mit Speck und Rindsfett belegt, wohl in Papier eingemacht, und eben so wie der englische Rindsbraten behandelt, am Spieße 7 Stunden langsam gebraten, immer gut begossen. Ist dieses vollendet, nimmt man Speck und Papier davon weg, läßt es, ohne es mehr zu begießen, gäh Farbe nehmen, und richtet es trocken an.

Nebenbey schießt es sich, entweder eine starke pikante Sauce, oder nur klare Schü mit Reduction, auch süße Marmeladen, als: Ribisel, Marillen, Hetschepetsch, mit Wein versotten, dazu zu reichen.

Der Hirschrücken kann auf die nähmliche Weise zugerichtet, mit Speck zierlich gespiet werden, oder er kann auch mit Gewürz und Majoran, eingeriebenem dickem Speck und Schneideschinken durchgezogen, auf dem Spieße wie der englische Braten behandelt werden.

Es läßt sich der Hirschrücken auch auf Ziemer- Art zurichten, worüber man bey der Zubereitungsangabe des Hirschziemers belehret werden wird.

Der Jungfernbraten.

Wenn er aus dem anderen Fleische ausgelöst ist, wird er, in schon angegebener Marionade eingebeizt, und, nachdem er vorher schön gespiet und gesalzen worden ist, auf dem Spieße langsam gebraten, mit der Marionade und zuletzt mit Milchrahm wie ein Hase begossen. Man gibt eine Kapern- oder braune, pikante, starke Sauce, oder Sardellen-Sauce mit Limonien-Saft dazu. Ofter kommt er auch ganz trocken mit einer Reduction zu Tische.

Der Hirschziemer.

Dieser muß weiß und gut abgelegen seyn. Das Schlußbein wird davon abgehackt, der Ziemer gut ausgewaschen und abblanschirt, worauf man ihn in kaltem Wasser wieder auskühlen läßt. Nun wird er mit Kernfett und Speck bedeckt, mit Spagat umbunden, und in einer großen Rundelle, oder in einem Kessel mit allerley Wurzelwerk, 6 großen, spanischen, geschnittenen Zwiebeln, einer Hand voll gepuhten ganzen Schallotten, einigen Zehen Knoblauch, verschiedenen Gattungen ganzem Gewürze, Salz, einigen Vorbeerblättern und Kuttelkraut, 10 Stück Wachholderbeeren, einem Stück klein geschnittener Schneidesinken gehörig eingerichtet, dann mit einem halben Theile weißen Wein, und einem halben Theile Wasser, mit einer Bouteille guten, oder mit einer Maß ordinären Essig angefüllt, womit er durch mehrere Stunden langsam weich gesotten wird.

Ist dieses erzwackt, wird er aus dem Sude herausgenommen, gereinigt von dem Fett, auf einem Platfond-Deckel gegeben, mit geklopften Eiern bestrichen, und von gemeinem Roggenbrot geriebenen Bröseln, die mit Zucker gestoßenem Zimmet, Nelken, fein geschnittenen gebackenen Mandeln, und geriebenen Limonien-Schalen vermengt werden, Finger dick darauf gelegt und darüber verbreitet, weiter mit Fett begossen, und dann in Backofen geschoben, damit er schöne gelbe Farbe fasse.

Aus dem Ofen herausgebracht, bestreut man die ganze Rinde Messerrücken dick mit Zucker, glacirt sie mit einem

glühenden Schäufelchen, und richtet so gestaltet den Ziemer trocken auf die Schüssel an.

Die süßen Marmelade = Saucen von eingesottenen Nibiseln, Marillen, Hetschepetsch, die mit ein wenig Wein versotten werden, trägt man in einer Sauciere nebenbey auf.

Die Schnizel vom Hirschziemer, die zwey Finger dick oder auch in größeren Stücken davon geschnitten worden, werden auch gespiet, in einer guten Braise, deren Bereitung schon gelehrt worden ist, mit weißem Weine weich gesotten, und mit verschiedenen Saucen zur Tafel gebracht. Oder sie werden ungespiet, wie der Lungenbraten eingerichtet, braun gedünstet, mit Weinessig oder Limonien = Saft gesäuert, oder mit Milchrahm, Kapern und Limonien = Schalen, statt dessen auch mit rothem Wein, und zuletzt mit Blut legirt.

Sie werden auch wie die Hirschschulter à la Stofade, mit kleinem Finger dick geschnittenem Speck durchgezogen, und wie das Bœuf à la Mode in unveränderter Weise zugerichtet, nämlich auch gespiet, einmarionirt, auf dem Spieß gebraten, und gut mit Speck und Papier eingebunden. Sind sie so fertig gebraten, wird das Papier herabgenommen, und mit einer Poverat = Sauce oder einem guten pikanten Saft angerichtet. Es werden von dem Ziemer auch kleine Finger dicke Schnizel auf die Art des Lungenbratens geschnitten, in Butter oder zerlassnem Speck mit fein geschnittener spanischer Zwiebel und Schalotten eingetaucht, gäh an beyden Seiten auf dem Roste abgebraten, gleich dem Bestek, und so bereitet trocken angerichtet. Man gibt nur eine gute Schü oder Redüction darunter, und drückt darauf Limonien = Saft. Zuletzt kann man auch zerlassene Sardellen = Butter darüber gießen.

Von einem großen Hirschen werden die Gerweihspitzen, die Loser (Ohren), und Läufe (Füße), wie bey einem Kalbe rein gepuzt, dann abblanschirt, und in frischem Wasser ausgekühlt, nach diesem aber in einer guten Braise weich gesotten. Alle diese Theile werden meistens kalt in Essig und Oehl, und mit Kräutern, als: Bertram, Pimpernell, Portulack, Schnitt-

ling, Salz und Pfeffer, oder auch mit kalter Senf = Sauce und mit Aspick servirt.

Der Lecker (die Zunge) wird wie die Rindszunge gesotten, und auf ähnliche Art zugerichtet.

Die Spaniger (Hoden) werden wie die vom Schöpse frisch gebacken.

Leber und Milz werden mit Zwiebel geröstet, oder mit Hirsch = Fische sauer gemacht.

Von dem Hirschkalbe.

Die Brust

wird abblanshirt, rippenweise geschnitten, zierlich zuparirt, in einer guten Braise weich gesotten, und mit einer der schon beschriebenen italienischen Saucen, oder andern braunen pikanten Saucen mit Gurken oder Champignons gegeben, u. dgl.

Hirschkalbsbrüst mit Blut legirt.

Die Brust wird abblanshirt, rippenweise geschnitten, zuparirt, mit Finsherbes anpassirt, und mit Speck überdünstet. Dazu gibt man 1 Maß guten Osnerwein, $\frac{1}{2}$ Maß Consomme, eine halbe Maß gute Schü, nebst einer mit einigen Gewürznelken besteckten Zwiebel, einem Stück Schneideshinken, und einigen ganzen Rocambolles. Dieses alles läßt man gut zusammen verkochen und einsieden. Zuletzt wird es noch mit einem Schöpfel voll brauner Coulis versotten, und mit Blut legirt. Vorher wird aber Schinken, Zwiebel und Rocambolle noch herausgenommen.

Heiß abgefottene Hirschkalbsbrüst.

Die Brust wird abblanshirt, Rippe nach Rippe geschnitten, zuparirt, und mit Finsherbes anpassirt. Dazu gibt man eine halbe Maß weißen Wein, eben so viel Wasser, und 1 Seitel versottene Essig, nebst einer ganzen Zwiebel mit Gewürznelken besteckt, 1 Stück Schneideshinken, das gehörige Salz, einige ganze Schalotten, ein Sträußchen Kuttelkraut, 1 Lor-

beerblättchen und eine Zehe Knoblauch, und läßt alles zusammen gut kochen, bis die Brust hinlänglich weich ist. Ist sie weich genug, nimmt man Schinken, Zwiebel und das Kräuterwerk aus dem Saft heraus, und richtet sie auf die Schüssel zierlich an. Den Saft gibt man mit dem Finsherbes und einem kleinen Stück zerlassener Glace noch ein wenig kürzer eingesotten, darüber, und garnirt sie mit geschabnem Kren und gezupfter grüner Petersilie. Nebenbey wird geriebener Kren gereicht.

Auch kann man diese Brust, wenn sie heiß abgesotten und zierlich angerichtet ist, mit fein geriebenen Semmelbröseln bestreuen, und mit brauner Butter abbrennen, den Saft darunter geben, und zugleich den geriebenen Kren über die Semmelbröseln, und dieses mit geschnittenem Schnittling und grüner Petersilie bestreuen.

Dieselbe auf eine andere Art

panirt man, wenn sie in der Braise weich gesotten, und rippenweise geschnitten worden ist, mit abgeklopften Eiern und Semmelbröseln, bratet sie auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel, und richtet sie zierlich an, indem man noch Glace-Saft mit Finsherbes oder Cardellen-Butter darunter thut, und es mit Limonien-Saft säuert, oder braune mit Essig versottene Butter gehörig darüber gießt.

Der Hirschkalbschlegel und der Rücken werden zierlich gespickt, einmarionirt, und an dem Spieß gebraten, und mit Poverat- oder Milchrahm-Sauce, nebst Limonien-Schalen, Kapern, auch gebackenen Erdäpfeln aufgetischt, meistens aber zu Braten verwendet.

Granadel vom Hirschkalbschlegel.

Vorher gehörig abgehäutet, theilt man den Schlegel nach Gefallen in größere oder kleinere, lange oder runde Stücke, klopft solche, spickt sie zierlich mit feinem Speck, und siedet sie, aber ohne zu blanschiren, mit guter Consommé und Wein, in der Braise weich. Weiter werden sie wie die Fricandeau's glacirt, der Braise-Saft durchgeseiht, von allem Fett gereinigt, mit einem Unrichtlöffel voll Reduction vermischt, kurz eingesotten, und darunter gegeben.

Man kann auch eine Milchrahm-Sauce mit Kapern, oder eine Gurken-Sauce, oder klein glacirte Zwiebeln mit Reduction-Saft, oder Erdäpfeln dazu geben.

Filet vom Hirschkalbe.

Man salzt den Schlegel oder die Schulter eines Hirschkalbes, ohne sie abzuhäuten, zu spicken und zu marioniren, und bratet sie, wobey man sie mit Fett begießt. Sind sie ausgekühlt, Häutchen und Fasern weggenommen, schneidet man feine, runde oder längliche Filets, und richtet sie zierlich auf eine Schüssel an, darüber eine halbklare starke Reduction, oder ein Unrichtlöffel voll brauner Coulis mit Glace-Saft aufgesotten, gegeben.

Man kann auch nach Gefallen eine Gurken- oder Trüffel-Sauce u. dgl. zur Zugabe wählen. Diese Filets werden auch nudelförmig geschnitten, mit Finsberbes anpassirt, und gesalzen, darnach man einen oder zwey Unrichtlöffeln voll brauner Coulis und eben so viel Milchrahm darauf gibt. Man richtet sie nur warm, ohne zu kochen, in silbernen oder porcellainen Bechern an. Sie werden auch mit Limonien-Saft gesäuert.

Man bringt sie auch in größere Scheiben geschnitten in einer Milchrahm-Sauce mit Kapern in silberner oder porcellainener Casserolle zur Tafel.

Zu solcher Speise läßt sich auch ein vom Braten übrig gebliebener Schlegel, Rücken oder Schulter anwenden.

Man pflegt von diesem abgebratenen Schlegel oder Schulter, nachdem das Fleisch von allen Fasern und Häuten gereinigt worden ist, ein Hasché zu schneiden, dieses mit einem Paar Unrichtlöffeln voll brauner italienischer Sauce mit ein wenig Reduction anzufeuchten und abzurühren, und nur warm anzurichten, oder mit Kameln, oder gebackenen Semmel-Croutons, oder von Hirschkalbshirn gemachten kleinen Pofesen zu garniren. Dieses Hirn, übersotten, wird auch mit Semmelbröseln und Eiern paniert, ausgebacken, und rund herum zierlich darauf angerichtet. Man bedient sich dieses Hasché's auch kalt, mit Provencer-Ohl, Bertram-Essig, geschnittener grüner Petersilie, Schnittling, Bertram, Pimpernell, Pfeffer und Salz angemacht, und garnirt es mit in Blätter geschnitte-

nen hartgefottenen Eyern und Portulack-Blättchen, auch mit Filets von Sardellen und Aspick.

Kopf, Zunge und Füße von dem Hirschkalbe werden eben so, wie bey dem Rindskalbe gepuzt, und mit der nähmlichen Zurichtung behandelt.

Leber, Milz und Bäuschel werden à la minute mit Zwiebel geschwungen und abgebraten, das Bäuschel auch sauer eingemacht, und mit Blut legirt.

Dieses ist aber meistens, wie auch vom Hirsche, nur eine Speise der Jäger.

Marbrè vom Hirschkalbskopf und Füßen.

Der Kopf und die Füße werden ausgelöset, mit Wein und Essig in einer Braise weich gefotten, sodann die Brühe auf ein Haarsieb abgeseiht, Kopf und Füße ausgekühlt, und nudelförmig fein geschnitten, mit Finsherbes und Sepice assaisonirt und gesalzen. Man reinigt den durchgeseihten Saft von allem Fett, gibt noch ein Paar Unrichtlöffeln voll Reduction oder Glace-Saft dazu, und läßt ihn noch kürzer eingehen. Ist er schön goldgelb geklärt, wird er mit dem Filet vermengt, und in eine Sturz-Casserolle oder Form gegeben. Darin läßt man ihn sulzen und kalt werden, und wenn er festgestockt ist, stürzt man das Ganze auf die Schüssel heraus. Man kann es mit Trüffeln, weich gefottener und ausgekühlter geräucherter Zunge auslegen, auch länglich geschnitten darunter mengen.

Das Nähmliche kann man auch mit geräuchertem, in verschiedene Formen geschnittenem Lare, oder ausgelösten Krebschweifeln thun, und mit Kräutern garniren.

Das Reh- und Gemsen-Fleisch wird so, wie das des Hirschkalbes verwendet, und der Rücken und Schlegel, wie auch der Jungfernbraten, gespickt, meistens zum Braten genommen.

Vom Hasen.

Derselbe wird, das Vordere ausgenommen, meistens zum Braten bestimmt. Er wird dazu vorher gut abgehäutet, gespickt, gesalzen, einmarionirt, und zwar mit Zwiebel, Fett, Essig, Kuttelkraut, Vorbeerblättchen und ganzem Gewürze. Der vordere Theil, oder das sogenannte Junge, wird größtentheils auf bürgerliche Art in einer schwarzen Sauce mit Blut eingemacht.

Dazu wird der vordere Theil oder das Junge stückweise zerschnitten, mit ein wenig Kernfett, Speck, spanischer Zwiebel, einigen Schalotten, ganzem Gewürze, einem Stück Schneideschinken, Wurzelwerk, Vorbeerblättchen und Kuttelkraut eingerichtet, gesalzen, und mit ein wenig Suppe gut gedünstet, bis er sich bräunlich anlegt. Nach diesem werden die Stücke vom Hasen herausgenommen, das Angelegte mit einem Paar Kochlöffeln voll Mehl eingestäubt, worauf man das Mehl bräunlich verschäumen läßt. Alles dieses zusammen läßt man mit einem Seitel rothem versottenem Wein, einem Paar Eßlöffeln voll Essig, und einem Seitel Schü oder Suppe abgerührt, gut versieden. Bis sich alles auflöset und die Sauce schön braun ist, legt man den Hasen in eine andere Casserolle, feihet die Sauce darauf durch, und kochet ihn damit gänzlich weich und fertig, zuletzt noch mit Blut legirt.

Wenn man das Junge von mehreren Hasen zusammen einmacht, so wird die Zugabe verdoppelt.

Sivet vom Hasen.

Der Hase wird abgehäutet, nicht ausgewaschen, sondern nur inwendig mit einem feuchten Tuch ausgewischt, auf Stücke zusammengehackt, gesalzen, mit Speck, einem Stück Schinken, mit Zwiebel, Rocambolle, ganzem Gewürze gedünstet, und mit einem Seitel versottenem rothem Wein, brauner Coulis, und einer halben Maß Schü angefüllt, dann weich gesotten, und in eine andere Casserolle gebracht. Die Sauce feiht man rein durch darauf, und säuert es mit Limonien-Saft. Zuletzt macht man es mit einem Stück Zucker etwas süßlich.

Hasen-Filet vom Spieß mit Kapern-Sauce.

Der Hase wird durchaus wie zu einem Braten schön gespießt, und im Saft gebraten, dann vom Spieß weg die Filets aus Rücken und Schlegel in gleichen Stücken herausgeschnitten, auf die Schüssel rangirt, und Kapern-Sauce darüber gegeben. Man kann auch eine Gurken-Sauce, oder braune pikante halbklare-Sauce darunter geben.

Wenn man die Filets nur von dem Rücken wegschneiden will, so muß man für ein Gericht 3 gebratene Hasen nehmen.

Escalop vom Hasen.

Dazu ist nur der hintere Theil des Hasen anzuwenden. Daran wird das Fleisch von den Knochen abgesondert, alle Häutchen und Nerven herausgeschnitten, und in kleine Blättchen von Guldensstück Größe zugeschnitten, gut geklopft, gesalzen, und in zerlassener Butter oder Speck, worin Zwiebel, Schalotten, grüne Petersilie, Champignons, fein zusammengeschnitten, anpassirt wurden, einzeln eingetaucht, dann auf beyden Seiten auf einem Platfond-Deckel an gelindem Feuer à la minute gesprengt, zierlich angerichtet, und darüber der daraus entstandene Saft, nachdem er von dem Fett gereinigt, mit einem Unrichtlöffel voll Glace-Saft oder Reduction vermengt, gegeben, und mit Limonien-Saft gesäuert.

Man gibt auch, wenn die Filets gesprengt sind, einen Unrichtlöffel voll brauner Sauce, mit eben so vieler Reduction dazu, schwingt alles in einer Casserolle auf dem Feuer ein Paar Mal zusammen herum, und richtet es in einer silbernen oder porcellainen Casserolle an. Zur Veränderung legirt man es auch mit einem Unrichtlöffel voll Blut, und säuert es mit Limonien-Saft.

Carbonaden vom Hasen.

Nachdem man den Hasen abgehäutet hat, löset man die beyden Rücken-Filets von den Rippen ab, und theilet jede Seite in 6 Stücke, die man gehörig klopft, und zu Carbonaden länglich formt. Am Ende steckt man in jede Carbonade ein abgeschabtes Flügelbein von einem Huhn, salzt sie, panirt sie mit Butter und Semmelbröseln, und bratet sie auf einem mit Butter besrichenen Platfond-Deckel, oder auf dem Rost,

darüber klaren pikanten Glace-Saft, oder Reduction mit Limonien-Saft gebend.

Man kann sie auch mit Finsberbes, Eyern und Semmelbröseln paniren, auch zerlassene Sardellen-Butter mit Schü und Limonien-Saft darüber geben. Auch pflegt man sie, ohne zu paniren, bloß nur in Finsberbes gut einzuwälzen, mit blätterweise fein geschnittenen eingemachten Gurken einzuschneiden, und auf dem Platfond-Deckel zu sprengen; wozu eine pikante Poverat-Sauce mit Glace gegeben wird. Noch anders kann man die Filets auch mit rohen Trüffeln einschröpfen, gleichfalls so übersprengen, und mit Glace-Saft oder Reduction anrichten. Zu einer vollkommen anzurichtenden Schüssel gehören wenigstens 2 oder 3 Hasen.

Hasenzanzel oder Gateau.

Nachdem der Hase abgehäutet, das Fleisch von den Knochen abgesondert worden ist, wird er mit eben so viel rapirtem Speck und Kernfett, von jedem die Hälfte, und einer ganzen großen Gansleber zusammen geschnitten und gesalzen, dazu man eine in Obers geweihte ganze Semmel, die aber wieder gut ausgedrückt werden muß, gibt. Man schneidet ferner eine spanische Zwiebel, einige Schalotten und Champignons mit grüner Petersilie fein zusammen, überdünstet sie, und vermischt sie mit dem Ganzen, das alles dann mit einer Messerspitze voll Sepice und Salz, mit ganz wenig zerdrückten Knoblauch im Mörser zusammengestoßen wird. Ist dieses gethan, wird eine geräucherte Rindszunge, ein Paar Kalbseuter, und eine Gansleber weich gesotten, ausgekühlt, dann gewürfelt geschnitten, und unter das fertige Fische gemengt. Nun legt man eine Sturz-Casserolle oder Form mit fein geschnittenen Scheiben Speck ganz aus, gibt die ganze Fische hinein, deckt die Casserolle oder Form wieder mit Speckscheiben zu, und läßt das nun gemachte Fanzel einige Stunden langsam im Backofen backen. Dabey muß man aber trachten, es in Saft zu erhalten. Ist es gebacken, wird es herausgenommen, gestürzt, von allem Fett gereinigt, und schön goldgelb glacirt. Darunter kommt die schon angegebene braune spanische Sauce mit Reduction. Auch kann man, wenn sie die Zah-

reßzeit gibt, Trüffeln inwendig dazu mengen, und von außen eine Trüffel-Sauce darüber geben. Es wird auch im Ganzen oder aufgeschnitten, kalt mit Gallerte oder Aspic servirt. Will man das Gateau größer haben, wird die Zugabe verdoppelt.

Hasché vom Hasen.

Ein vorher gut abgehäuteter gefalzener Hase wird ungespickt mit fein geschnittenen Speckscheiben und Papier umwickelt, auf dem Spieße gebraten, mit Essig und Butter oder Schmalz begossen, dann ausgekühlt, von den Knochen alles Fleisch abgelöst, und fein zu Hasché zusammengeschnitten, dieses mit einem Paar Unrichtlöffeln voll guter brauner Sauce und einem Löffel voll Reduction oder Glace-Saft kalt abgerührt, und, ohne zu kochen, nur warm in silbernen oder porcellainen Bechern oder Casserollen angerichtet, mit Limonien-Saft gesäuert, und oben mit Kameln oder feinen Croutons bedeckt. Wird dieses Hasché auf eine Schüssel angerichtet, so muß es ebenfalls mit Kameln oder Croutons, oder auch mit einem fein geflochtenen gebackenen Gitter von Butterteig bedeckt werden.

Filet's vom Hasen, kalt mit Essig und Oehl.

Von einem auf die schon angegebene Weise abgebratenen Hasen werden aus dem abgelösten Fleische kleine Filets blätterweise, wie Gulden groß geschnitten, mit fein geschnittenen Schalotten, grüner Petersilie, Bertramkraut, gutem Oehl und Essig, Pfeffer und Salz angemacht, und in einer porcellainen Schale oben mit gehacktem Aspic bedeckt, zierlich angerichtet. Es werden zu diesem Anmachen auch hart abgefottene Eyerdottern gerührt; oder die Filets mit einem Paar hartgefottenen und fein zusammengeschnittenen Eyern bestreut, oder davon ein Reif herum gemacht, und mit Schnittling besät.

Haschirter Hase.

Ist der Hase abgehäutet, und das Fleisch von den Knochen roher abgelöst, wird es mit einer gleichen Quantität Kernfett, und einer in Obers eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Semmel fein zusammengeschnitten; so schneidet man auch

eine spanische Zwiebel, einige Champignons, Schalotten, ein Büschchen grüne Petersilie zusammen, dünstet alles mit einem Stück Butter, einem Paar Unrichtlöffeln voll guten Obers weich und kurz, und gibt es während dem Schneiden zu dem Fleisch. Man salzt und würzet es mit einer Messerspitze voll Sexpice und Majoran, dazu kommen zuletzt noch fein geschnittene 6 oder 8 gepuzte Sardellen, einige Kapern und Limonien-Schalen mit einem Paar Eyerdottern. Dieses wird in einem Mörser gestochen, und in einer mit Butter und Semmelbröseln gut ausgefütterten kupfernen Form eines Hasen eingefüllt, langsam im Backofen gebacken, auf die Schüssel gestürzt und eine Kapern-Sauce mit Milchrahm oder eine braune starke halbklaare pikante Sauce darüber gegeben.

Man kann diese Fische auch in kupfernen langen Andouillen-Wanneln einfüllen, und im Backofen backen, oder auch im Dunst in einer andern Casserolle mit Wasser, unten und oben Kohlenfeuer sieden, auf die Schüssel stürzen, glaciren, und eine halbklaare braune Sauce mit Reduction darunter geben, allenfalls auch Kapern und Sardellen-Sauce. Dann nennt man diese Speise Andouillen von Hasen.

Vom Schwarzwildpret oder Wildschweine.

Das Wildschwein wird gut abgebrannt, und rein gepuzt, der Kopf sammt dem Halse lang abgeschnitten, und das ganze Schwein in 4 Theile, und diese Theile wieder in kleinere zerhauen und abgetheilt. Die Hälfte dieser Stücke siedet man dann nebst dem Kopfe weich.

Man legt sie nämlich in einem großen Kessel, salzt sie gut ein, und füllet 4 Maß guten weißen Wein, 3 Maß Essig, und den übrigen Raum mit Wasser aus, dazu thut man einige in Spalten geschnittene spanische Zwiebeln, eine Handvoll geschälte Schalotten, mehrere Stücke Rocambolle und Knoblauch, einige Lorbeerblätter und Kuttelkraut und ganzes Gewürz, als: Gewürznelken, Pfeffer, ganzen Ingwer, Thymian, einige Blätter Muscatblüthe und einen Unrichtlöffel voll Wachholderbeeren, und läßt es einige Stunden langsam weich kochen. Der Kopf und Schlegel müssen jederzeit länger kochen, als die kleineren Stücke des vordern Theiles, die man nach öf-

tern Nachsehen viel eher heraus nehmen darf. Wenn Alles weich und ausgefotten ist, gibt man die vorderen Stücke wieder in dem Sud, und läßt alles zusammen darinnen auskühlen. In diesem Zustande wird dieses Schwarzwildfleisch in einem irdenen Geschirre nebst dem Sude an einem kalten Orte aufbewahrt, und wie man es gebraucht, stückweise herausgenommen. Man läßt solches Stück nur in ein Paar Maß Sude warm werden, und richtet es trocken an. In besonderen Saucieres servirt man nebstbey Marmeladen - Saucen, von im Zucker eingefottenen und mit wenigen weißen Wein versottenen Ribiseln, Marillen, Hetschepetsch u. dgl.

Man kann auch nur einzelne Stücke von dem Wildschweine absieden, dann aber vermindert man nur die Zugaben des vorgeschriebenen Sudes, der sich immer nach der Zahl der Stücke richten muß. Auch kann man die zweyte Hälfte in dem nämlichen Sude, nur etwas aufgefrischt, absieden.

Faschirter Wildschweinskopf von großer Gattung.

Von dem vorher ganz rein gepuztem Kopfe löset man die Knochen ganz aus, und schneidet das übrig gebliebene Fleisch roh mit dem eigenen Fett und 1 Kalbsleber, gut gesalzt, fein zusammen. Man dünstet 1 große spanische Zwiebel, mehrere Champignons und Schalotten, mit einem Paar Büschchen grüner Petersilie in Kernfett mit einem Paar Unrichtlöffeln voll gutem Obers gehörig ab, schneidet es fein zusammen, und gibt es mit $\frac{1}{2}$ Zehe mit Salz zerdrücktem Knoblauch, 1 Messerspize voll Sepice und Majoran unter das Fleisch. Weiter siedet man eine geräucherte Rindszunge, ein Paar Kalbs - Guter nebst einem Paar großer Ganslebern, und mischet sie, ausgekühlt, und in große gewürfelte Stücke geschnitten, unter die fertige Fasche.

Wenn es die Fahrzeit gibt, nimmt man auch Trüffeln unter die Fasche, welche fein zusammen geschnitten oder auch in Stücken dazu kommen.

Mit dieser melirten Fasche wird der ausgelöste Kopf ganz voll gefüllt, und, mit Bindfäden zusammen genäht, in seine ursprüngliche Form gebracht, dann in einer Braise mit weißem Wein und Essig, bis er weich ist, mehrere Stunden gekocht,

worauf man ihn in der Braise auskühlen läßt, und am folgenden Tage im Ganzen zuparirt, und zierlich garnirt, auf die Tafel geben, manchmahl blätterweiß aufgeschnitten auch mit Gelee oder Aspick serviren kann.

Von dem Schlegel der größeren Gattung Wildschweine kann man auch Schnigel von 6 oder 8 Pfunden hauen, mit weißem Wein und Essig in einer guten Braise weich sieden, und mit einer pikanten starken, braunen Sauce, auch wohl mit Kapern-, Sardellen-, Milchrahm-, Zwiebel- oder Gurken-Sauce serviren.

Gateau von Wildschwein = Schlegel.

Man hackt ein Stück Schnigel von 8 Pfund von Schlegel, schneidet roh von der einen Hälfte kleine Finger dicke Filets. Die andere Hälfte wird mit eben so viel Fett, mit einer Kalbsleber oder noch besser mit einer Gansleber recht fein zusammen geschnitten, und gesalzet, dann werden ein Paar spanische Zwiebeln, mehrere Champignons und Schalotten, mit einem Paar Büschchen grüner Petersilie gedünstet, ebenfalls zusammen geschnitten, und mit einer Messerspitze voll gestoßenem Gewürz und Majoran, einigen fein geschnittenen Kapern, Sardellen und Limonien-Schalen unter die Tasche gemischt, alles zusammen im Mörser noch recht fein gestoßen. Weiter wieder die vom rohen Fleische geschnittenen Finger dicken Filets mit weichgesottenem, eben so geschnittenem Kalbs-Guter und weichgesottenen, stückweise geschnittenen geräucherten Rindszungen, mit der fertigen Tasche vermengt, alles in einem mit feinen Speckscheiben ausgefütterten Form oder Sturz-Casserolle gefüllt, und einige Stunden in dem Backofen langsam gebacken. Man läßt es in der nähmlichen Casserolle oder Form auskühlen, stürzt es um, beseitigt allen Speck und Fett, parirt es zierlich zu, und garnirt es mit Gelee oder Aspick, worauf man es zur Tafel gibt. Man kann es auch kalt, zerschnitten, mit gehacktem Aspick zierlich anrichten.

Von dem Magazinel der kleinsten Gattung.

Diese werden gut abgeseiget, rein gepuzt, gesalzet, und meistens Theils im Ganzen in einer guten Braise mit weißem

Wein und Essig weich gesotten, dann von allem Fett gereinigt, ganz trocken und warm auf eine Serviette angerichtet, und mit vieler gezupfter Petersilie garnirt. Besonders werden dazu Marmeladen-Saucen von eingesottenen Ribiseln, oder Mairillen, oder Fettschepetsch, mit ein wenig Wein versotten, oder auch braune pikante, oder Poverat-Saucen in Saucieren zur Tafel gegeben.

Man pflegt das Magazinel auch wie das Spanferkel auf dem Spieße zu braten, und die nähmlichen Saucen dazu zu gesellen, oft es auch erst in der Braise mit Wein und Essig weich gesotten, kalt und ganz, oder auch zerschnitten mit Aspic zu geben.

Von dem Wildschwein = Frischling.

Dieser wird so gut wie alles andere Schwarzwild abgefenget, rein gepuzt, und in 4 Theile zertheilt: in 2 vordere und in 2 hintere Viertel. Er wird ferner gut eingesalzen, und mit Wein, Essig, Zwiebel, Wurzelwerk, Gewürz u. dgl. abgesotten, und dann immer trocken angerichtet. Die Saucen werden nebenbey in einer Sauciere zur Tafel gegeben. Von den Schlegeln zieht man die Haut ab, und gibt Messerrücken dick gestoßenen Zucker darauf, den man mit einem glühenden Schöpfelchen braun glacirt. Man garnirt ihn mit einigen Blättchen grüner Petersilie, und bringt ihn mit den schon oft bemerkten Saucen zur Tafel. Auch kalt, eben so glacirt, servirt man diesen Schlegel mit Aspic.

Wildschweins = Filet's.

Aus dem rein gepuzten, von der Haut entblößten Schlegel schneidet man kleine Finger dicke Filets oder Schnitzel, spickt sie mit Speck, auch in passender Jahreszeit mit Trüffeln, und legt sie in eine Marionade von Zwiebeln, Fett, Essig, ganzem Gewürze, Lorbeerblättchen, Kuttelkraut. Nach einigen Stunden steckt man sie an den Spieß, bindet sie mit fettem Papiere gut ein, und bratet sie langsam. Nebenbey werden sie mit der Marionade begossen. Aus dieser bereitet man mit Beysatz zweyer Unrichtlöffeln voll brauner Sauce, und eines Unrichtlöffels

voll Milchrahm, welche gut zusammen versotten und durchgeseiht werden, eine pikante Sauce.

Wenn die Filets gut ausgebraten sind, rangirt man sie zierlich auf die Schüssel, und gibt die Sauce darüber.

Diese Filets kocht man auch recht kurz à la Braise, glacirt sie, und gibt eine pikante Sauce, oder auch Poverat- oder Milchrahm-Sauce mit Sardellen darüber.

Carbonaden vom Wildfrischling.

Dazu wird das Carré von Schulter und Brust, wie auch die Haut abgelöst, dann werden davon die Carbonaden rippenweise, wie die ordinären Schweinernen geschnitten, ein wenig geklopft und geformt, mit fein geschnittener Zwiebel in Butter oder in Finsherbes einmarionirt, gesalzen, ein wenig gepfeffert, und gäh auf dem Roste gebraten. Man gibt starke Schü oder Reduction darunter, und drückt den Saft von einem Paar Limonien darauf. Man läßt auch braun zerlassene Butter mit einem Unrichtlöffel voll versottenem Essig darüber laufen, und thut einen Glace-Saft darunter.

Der Kopf von dem Frischling wird eben so, wie von dem Wildschweine größerer Gattung abgesotten, oder eben so geschirt, nur im Verhältnisse die Zugaben vermindert.

Von dem Biber.

Der Biber kann entweder in großen ganzen Stücken, oder kleiner zerschnitten auf die Tafel gegeben werden. Welche Bestimmung er auch habe, so wird er, nachdem er wie ein Lamm oder Hase ausgezogen ist, ausgewässert, abblanschirt, eingesalzen, und in einer Braise recht weich gesotten. An Fasttagen darf man aber zur Braise weder Speck noch Schinken wählen, sondern man nimmt nur guten weißen Wein, $\frac{1}{2}$ Seitel Essig, ganzes Gewürz, Kuttelkraut, Lorbeerblättchen, Wurzelwerk, eine Zehe Knoblauch, Zwiebel, Schalotten, einige Wacholderbeeren und fette Fasten-Suppe nebst einem Stück Butter. Wenn das Fleisch fast schon weich ist, seihet man den Saft weg, reinigt ihn von allem Fett, das man wieder auf die Braise gibt, und läßt das Fleisch bräunlich und kurz damit an-

gehen, dann stäubt man einige Kochlöffeln voll Mehl darauf, läßt es auf dem Feuer gut verschäumen und anbräunen, und rührt es mit dem kurz vorher abgeseihten Saft und noch einem Paar Schöpflöffeln voll Schü zur Zugabe fein ab. Alles zusammen wird dann mit dem Fleische weich gekocht. Man gibt die weichen Stücke in eine andere reine Casserolle, seiht die fertige Sauce wieder auf das Fleisch. An Fasttagen kann man dieses Gericht mit Karpfen-Blut legiren, an den übrigen Tagen mit Hühner-Blut.

Auch ohne Blut kann man den Biber mit dieser Zurechtung geben. Will man ihn süß und sauer haben, nimmt man statt des weißen Weines, rothen Osner-, oder noch besser, eine Bouteille Florentiner-Wein, und ein Stück Zucker. Die hinteren Schlegel von dem Biber kann man auch auf dem Spieß braten. Soll aber dieses geschehen, so muß er 6 Tage in einer guten Beize oder Marionade liegen, gut gesalzen, und öftere Mahle umgewendet und geschwert werden. Nach Verlauf dieser Zeit bindet man den Schlegel auf den Spieß, wickelt ihn in dünn geschnittene Speckscheiben, Kernfett und Papier mit Spagat wohl ein, und bratet ihn mehrere Stunden sehr langsam aber gut aus. Das Fleisch muß während dem Braten immer mit der Marionade begossen werden. Am Ende wird das Papier sammt dem Speck abgenommen, dem Braten noch eine schöne Farbe nehmen gelassen, und derselbe angerichtet. Den übrigen Tropf-Saft reiniget man von dem Fett, gibt noch ein Paar Unrichtlöffeln voll guter Reduction dazu, versiedet ihn kurz, und läßt ihn über diesen Biberbraten laufen. Was davon noch erübriget wird, reicht man in Saucieres besonders bey der Tafel dazu.

Die Marionade, die zu der Beize dieses Bratens gehört, wird wie folgt, zubereitet:

Eine blätterweise geschnittene spanische Zwiebel, mehrere Schalotten, Rocambolle, ein Paar Vorbeerblättchen, Kuttelkraut, ganzes Gewürz werden in $\frac{1}{4}$ Pfund Kernfett und Speck überdünstet, und darauf, ein Seitel guter Essig, und eben so viel weißer Wein gegeben. Diese Dinge läßt man eine Weile mit verkochen, und so ist sie fertig. Sie wird nun noch warm über den Schlegel gegossen, und dieser öfter darin

umgekehrt, wo er 6 Tage, wie schon oben gesagt, an einem kalten Orte beizen muß. An Fasttagen wird statt des Speckes und Kernfette, Butter oder Schmalz genommen.

Der Bibersehweif.

Der Sehweif wird von dem Biber, ehe er ausgearbeitet wird, abgeschnitten, und gleich roh abgebrüht und rein gepuzt. Ferner siedet man ihn in einer Braise mit weißem Wein und Consommé weich, indem er vorher mit Limonien-Saft gut gewaschen wurde. Ist er weich gesotten, wird er heraus genommen, ausgekühlt, gesalzen, mit Finsherbes, Butter und feinen Semmelbröseln paniert, und auf dem Roste schön gelblich langsam gebraten, und mit starker Schü, mit Glace- und Limonien-Saft angerichtet. Man kann auch eine gute starke Poverat-Sauce, oder braune, pikante halbklare Sauce mit Glace-Saft beymischen.

Von der Fischotter.

Diese wird ganz gleich wie der Biber zugerichtet, nur den Sehweif ausgenommen, welcher bey diesem Thiere mit den übrigen Theilen zusammen gehackt wird, die dann sauer gedünstet, und braun wohl auch mit Blut eingemacht werden. Jedoch kann dieses Fleisch niemahls grillirt werden.

C. Vom weißen (zahmen) Geflügel.

Die Nesthühner.

Diese sind das kleinste von dem zahmen oder sogenannten weissem Geflügel. Vor 17 Tagen ist kein solches zu gebrauchen; die 3 Wochen alten und gut gefütterten sind die besten.

In deutschen Küchen wird alles junge Geflügel naß gepuht. In den französischen Küchen verwendet man es aber nur trocken gepuht, welches auch im möglichen Falle hier anzurathen wäre.

Die Nesthühner deutsch oder weiß eingemacht.

Wenn diese Hühnchen gepuht und aufgemacht sind, werden die Füßchen eingesteckt, in die Flügel Leber und Magen eingeschlagen, in laulichem Wasser langsam ausgewässert, gäh abblanschirt, und wieder in frischem Wasser ausgekühlt, dann mit einem Stück Butter, einigen ganzen Champignons, einem Stück Schneideschinken, einem Bouquet aus einem Stück Porre, mit Gewürznelken besteckt, 1 Blättchen Muscatblüthe, einer Wurze Petersilie sammt dem Grünen, und 1 Stück gelber Rüben, welche dazu fest zusammen gebunden werden, anpassirt, gesalzen und überdünstet, und zuletzt mit einigen Kochlöffeln voll Mehl eingestaubt. Nach der Zahl der Hühner und der Menge der nöthigen Sauce rührt man sie mit weißer Consommé fein ab, und läßt bis die Hühner weich werden, alles gut verkochen. Diese Gattung Hühnchen wird regelmäßig im Ganzen servirt.

In diesem Zustande werden sie in eine andere Casserolle gebracht, und die Sauce rein durch ein Haarsieb darauf geseiht. Noch abblanschirte fein geschnittene grüne Petersilie dazu gebend, werden sie angerichtet.

Wenn die Nesthühner mit allem dem Vorgescriebenen anpassirt und überdünstet sind, kann man sie auch gleich, statt sie mit Mehl zu bestäuben und solcher Art einzumachen, mit einer fertigen, guten, weißen, deutschen Sauce, und mit guter weißer Consommé weich sieden.

Man pflegt sie auch, wenn sie ganz auf vorgeschriebene Weise behandelt und vorbereitet, und recht weich gedünstet worden sind, entweder im Ganzen, oder auch mitten von einander in zwey Theile geschnitten, mit grünen Erbsen, oder Sauerampfer, oder Carviol-Sauce, Endivien-Salat mit Spargel- oder Ragout-Sauce zu geben. Auf die nähmliche Art werden auch die älteren schon erwachsenen kleinen Gattungen von Hühnern in weißer deutscher Sauce, oder mit eben diesen Garnirungen zugerichtet.

Braun gedünstete Nesthühner.

Diese werden, nachdem sie schön gepuht, aufgemacht, die Füße eingesteckt, die Flügel eingeschlagen, gut und rein ausgewaschen worden sind, gesalzen, und mit feinem gleich blätterweise geschnittenen Speck, Kernfett, mit einer großen eben so geschnittenen spanischen Zwiebel, mit Wurzelwerk, einem Stück Schneideschinken, ganzem Gewürze, einigen Schalotten, Schampignons, mit einem Schöpflöffel voll weißer Consommé kurz und braun gedünstet, und dann, wenn sie weich genug sind, in eine andere Casserolle gebracht.

Inzwischen wirft man auf den braun eingegangenen Saft einige Kochlöffeln voll Mehl, und läßt es noch etwas verschäumen und braun werden. Man füllt und rührt es mit 1 Maß Schü, oder in Ermangelung dessen, auch mit weißer Consommé an und ab, gießt 1 Seitel versottenen, guten, weißen Wein dazu, und läßt, damit sich der ganze bräunlich angelegte Saft gut auflöst, und die Sauce ihre gehörige Dicke und braune Farbe erhält, alles zusammen sehr gut verlocken. So wird diese Sauce durch ein Haarsteb auf die Hühner geseiht.

Man kann auch auf die gut eingerichteten, und, wie schon vorgeschrieben, braun und kurz gedünsteten Hühner, statt Mehl daran zu stäuben, gleich ein Paar Schöpflöffeln voll guter brauner Sauce, und eben so viel gute Schü darauf geben,

und alles zusammen mit einem Stück Schneideschinken weich und fertig kochen lassen. Man bringt dann auch die Hühner in eine andere Casserolle, und seihet die Sauce durch ein Haarsieb darüber.

Bey schon 6 oder 8 Wochen überfütterten Hühnern größerer Gattung, die braun eingemacht und gedünstet werden sollen, hat die Zubereitung auf die nähmliche Weise ohne aller Abänderung zu geschehen, doch werden sie zertheilt.

Hühner in schwarzer Sauce mit Blut.

Sie werden auf die nähmliche Art eingerichtet, braun gedünstet, wie die vorher zu bereiten Vorgescriebenen, nur daß man statt des weißen Weines $\frac{1}{2}$ Maß guten Osner Wein darunter verkocht, und sie zuletzt mit ihrem eigenen Blut legirt, welches man beym Abstechen sammelt, und mit ein wenig Essig vermischt, abrührt.

Auf eine andere Art.

Drey Stück Hühner größerer Gattung werden rein gepugt, aufgemacht, dressirt, abblanschirt, wieder in frischem Wasser ausgekühlt, und in 4 Biegel- und 2 Rücken-Theile zerschnitten; weiter mit Finzherbes, einem Stücke Butter, einem Stücke Schinken, und mit einer ganzen mit Gewürznelken besteckten spanischen Zwiebel anpassirt, und mit einer Maß gutem Osner-Wein, oder auch Florentiner-Wein, mit eben so viel Schü, und einem Schöpflöffel voll brauner Coulis angefüllt, dieses alles, bis die Hühner weich sind, gut zusammen verkocht, und Schinken und Zwiebel beseitigend, angerichtet. Die Sauce läßt man gut, aber nicht zu dick eingehen, und gibt sie darüber. Man kann sie auch mit dem eigenen Blute legiren.

Heiß abgefottene Hühner, 3 oder 4 Stücke zusammen.

Vorher rein gepugt und abblanschirt, werden die Hühner in 6 Theile zerschnitten, wozu auch Leber und Magen gehören, dann gesalzen, gepfeffert, mit einem Stück Schneideschinken, mit einer mit Gewürznelken besteckten spanischen Zwiebel, einigen ganzen Schalotten, Rocambolle, einer Zehe Knoblauch,

einem Sträußchen Kuttelkraut, einem Lorbeerblättchen, mit einer Maß weißem Wein, $\frac{1}{2}$ Seitel Essig, $\frac{1}{2}$ Maß guter weißer Consommé bey gähem Feuer weich gesotten. Ist dieses geschehen, nimmt man Schinken und alles Wurzel- und Kräuterwerk heraus, und richtet die Hühner zierlich, und über diese den noch kürzer eingegangenen Saft an. Mit geschabnem Kren und gezupfter Petersilie garnirt man sie oben auf, und reicht auch auf einem Teller geriebenen Kren noch nebenbey.

Hühner in Fricassée, 4 Stücke auf eine Schüssel.

So viele schöne fette Hühner werden, nachdem sie gepuzt, ausgewässert und abblanschirt worden sind, in 6 Theile zer schnitten, in einer Casserolle mit einem Stück zerlassener Butter, mit einem Bouquette, einigen ganzen Champignons, und einem Stück Schneideschinken anpassirt, mit ein Paar Kochlöffeln voll Mehl eingestaubt, welches man gut auf dem Feuer verschäumen läßt. Dieses alles wird mit guter weißer Suppe fein abgerührt, gehörig gesalzen, und dann weich gekocht. Ist dieses geschehen, werden die Hühner aber in eine andere Casserolle gelegt, und die Sauce darauf durchgeseiht. Man muß es immer gut abschäumen, und kurz eingehen lassen. Zuletzt legirt man es mit einer Liaison von 3 Eyerdottern, und säuert es mit Limonien-Saft. Man kann auch, nach Beschaffenheit der Gasse, am Ende zuweilen $\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch, mit ein wenig Salz zerdrückt, und vorher auf dem Unrichtlöffel fein abgerührt, unter die Fricassée geben. Die Sauce soll so dick seyn, daß sie sich an die Hühnerbiegel anhängt.

Auf eine andere und kürzere Art gießt man, sobald die Hühner auf vorgeschriebene Weise anpassirt sind, statt Mehl darauf zu stauben, einen mittel-großen Schöpflöffel voll deutscher Sauce, mit einigen Schöpflöffeln voll weißer Consommé, und einem Seitel versottenem gutem weißem Wein darauf, und läßt alles zusammen gut mit den Hühnern versieden. Sie werden auf ebenfalls schon bemerkte Weise legirt, und Schinken, Champignons und Bouquet aus der Sauce genommen. Man kann sie auch noch kürzer eingehen lassen, und fester mit einem Paar Eyerdottern mehr legiren, auskühlen lassen, und dann stückweise sammt der sich anhängenden Fricassée-Sauce wie-

der mit rohen abgeschlagenen Eyern und Semmelbröseln pani-
ren und im Schmalze ausbacken.

Fette Hühner in der Braise, 3 oder 4 Stücke.

Dazu werden immer schöne, große, trocken gepuzte und weiße Hühner genommen, wobey vorzüglich beobachtet werden muß, daß sie in der Braise schön weiß, und nicht zu weich, mehr kurz gedünstet als gesotten werden.

Wenn sie, nämlich abgelaubt, aufgemacht und über dem Windofen abflammt worden sind, jedoch nur sehr wenig, damit die Haut nicht gesenget und zusammen gezogen werde, wüßht man sie mit einem Tuche gut ab, siedet sie mit fein geschnittenen Speckplatten, spanischer Zwiebel, wenig fein geschnittenem Wurzelwerk, ganzem Gewürze, einem Stück fein geschnittenem Schinken und sehr wenig weißer Consommé langsam weich. Vorher wäscht man sie aber gut mit Limonien-Saft, salzt sie ein wenig, und wickelt sie ganz in Speck ein. Sie müssen schön zierlich dressirt und nicht zu weich gesotten werden, wie auch bey Saft bleiben. Sie kommen meistens im Ganzen auf die Schüssel, doch werden sie auch oft zerschnitten zierlich angerichtet. In beyden Fällen ist von den Saucen eine nach Belieben zu wählen, als: Spargel-, grüne Erbsen-, Ragout-, Trüffel-, Auster-, Champignons-, oder Sauerampfer- u. dgl. Saucen. Auch braune, pikante, halbklare und klare Aspick- und andere säuerliche Saucen gibt man dazu. In diesem Falle gießt man ein Glas voll guten Wein unter die Braise, worin sie gesotten werden. Der Braise-Saft wird meistens durchgeseiht, zuletzt von allem Fett gereinigt, und recht kurz eingegangen, unter die Sauce gemischt. Bey der Auswahl der Saucen ist sich überhaupt nach der Jahreszeit zu richten.

Gefüllte Hühner.

Bey der kleineren Gattung muß man sich wohl in Acht nehmen, daß man sie nicht verbrühe; bey der größeren aber, und trocken gerupften, daß sie nicht zu stark abflammt werden, wodurch die Haut zu sehr zusammen gezogen würde. Sie müssen untergriffen und ja nicht zerrissen werden. Dann füllt man sie mit Kapaunen-Sasche, Salbigo, oder mit einer ordi-

nären Fülle von Semmeln in Obers geweidt, und mit Butter und Eyern abgetrieben, dressirt sie zierlich mit eingesteckten Füschen zusammen, siedet sie kurz in einer Braise mit Speck, oder bratet sie auf dem Spieß, und gibt eine Ragout- oder deutsche Sauce mit Champignons, grünen Erbsen, oder Trüffeln u. dgl. Saucen darüber.

Man gibt diese Hühner auch mit dressirten gelben oder weißen Rüben.

Gefüllte Krebshühner, 3 oder 4 Stücke.

Dabey ist die nähmliche Verfahrungsweise in der Zubereitung zu behalten, wie bey den Vorigen, dann werden sie aber behutsam untergriffen, und mit Krebs- Fische gefüllt.

Diese Fülle wird bereitet, wenn man einen guten Theil Krebs- Butter mit 4 Eyerdottern fein abtreibt, unterdessen von einer in Obers oder Milch geweichten Semmel ein sehr festes Panadel oder Koch verfertigt, und ein Stück Krebs- Butter und einen rohen Eyerdotter darein mengt, womit es sich bindet. Man läßt es gut auskühlen, gibt es nach und nach unter fortgesetztem Rühren unter die abgetriebene Krebs- Butter. Den salt man, schlägt von einem Paar Eyern das Weiße zu Schnee, und rührt ihn darunter.

Man pflegt auch fertige Kapaunen- Fische mit Krebs- Butter fein abzutreiben, damit er roth werde, und füllt die Hühner damit. Auch Salbigo, das ist, ein kleines feines Ragout, kann man mit Krebs- Butter roth machen, und die Hühner damit füllen. Dann werden sie zierlich dressirt, auf dem Spieß gebraten, mit Krebs- Butter begossen, abgezogen und auf die Schüssel rangirt. Darüber gibt man eine rothe Krebs- Ragout- Sauce mit vielen Krebschweifeln.

Braune fette Hühner von größerer Gattung, 3 oder 4 Stücke, mit Zwiebeln.

Sie werden abgeklaut, abflammirt, rein gepugt, aufgemacht, dressirt, und in einer Braise mit kleinen blanshirten Zwiebeln eingerichtet, so mit einem kleinen Theil weißen Wein und einem halben Theil Consommé angefüllt, und zusammen weich gesotten. Nun werden sie im Ganzen oder zerschnitten

mit diesen ganzen Zwiebeln auf die Schüssel angerichtet, und schön goldgelb glacirt und warm gehalten. Den Saft reiniget man unterdessen von allem Fett, reduirt ihn mit einem Paar Unrichtlöffeln voll brauner Sauce, säumt ihn gehörig ab, und richtet ihn halbklar über die Hühner an. Man kann diese Hühner auch mit Pomeranzen = Kren, Gurken = Sauce, Paradiesäpfeln = oder andern pikanten beliebigen Saucen serviren.

Ausgelöste faschirte Hühner.

Es werden schöne, große und fette Hühner rein abflammt, abgeklaut, und von den Knochen bis auf die zwey Biegel sammt den Füßchen, welche ganz bleiben, ausgelöst, dann gesalzen, und mit Salbigo oder Kapaunen = Fasche, oder Kalbs = oder Leber = Fasche, wie auch mit Trüffeln gefüllt, gehörig zusammengenäht, und wieder wie ein ganzes Hühnel dressirt, welches in der allgemeinen schon oft beschriebenen Braise weich gesotten, dann herausgenommen, zuparirt, und auf die Schüssel gelegt wird. Dazu gibt man eine Ragout = oder Krebs = Sauce, oder Champignons mit Coulis = oder Trüffel = Sauce.

Die Rolaten von Hühnern

macht man nicht anders, nur mit der Veränderung, daß die Biegel auch ausgelöst werden müssen, und Flügel und Füße ganz weggethan werden. Die Haut und das Fleisch belegt man aber Finger dick mit Salbigo oder Fasche, rollt sie zusammen, und siedet sie, mit Speck und Spagat gut verbunden, in der Braise weich, worauf sie zuparirt, angerichtet, und goldgelb glacirt werden. Dieselben Saucen, die man zu den faschirten Hühnern nimmt, kommen auch hier dazu. Eben so auch gebraucht man verschiedene Garnirungen, als: Carviol, Artischocken, Spargel, gebratene Kastanien, Trüffeln oder Austern u. dgl.

Granadeln von Hühnern werden auf gleiche Art gemacht, nur daß sie, statt zusammen gerollt, in kleine, runde, wie Thaler große Granadel geformt werden. Man verfertiget aus einem Hühnchen 4 Stücke. Wenn man nur auf eine Schüssel drey oder 4 Hühner gibt, so werden 12 oder 16 Stücke angerichtet, welche alle einzeln schön glacirt werden müssen.

Fricandeau von Hühnern.

Die Hühner werden wie die andern ganz aus den Knochen gelöst, mit Kapauen- oder Leber-Fasche gefüllt, rund, wie ein Fricandeau zusammen gezogen und geformt, dann zierlich gespickt, in der Braise gesotten, schön goldgelb glacirt, und mit gekochtem Endivien-Salat, Sauerampfer, Calbigo oder Trüffeln angerichtet.

Carbonaden von Hühnern größerer Gattung
6 Stücke auf eine Schüssel.

Diese Hühner muß man auch von allen Knochen löslösen, sammt der Haut in 4 Theile theilen, und wie Carbonaden formirt, gut klopfen, salzen, ein wenig pfeffern, und mit zerlassener Butter in Finsberbes einwälzen. Dann werden sie an gähem Feuer auf dem Roste gebraten, angerichtet, mit dem Saft von einem Paar Limonien gesäuert, und eine gute Reduction oder Schü mit Glace darunter gegeben. Man gibt auch halbklare Schalotten-Sauce darunter, oder zerlassenen Aspick-Saft.

Wenn diese Carbonaden schon so verfertigt, und in Butter mit Finsberbes eingetaucht worden sind, kann man sie auch mit Semmelbröseln paniren, oder in zerflopfte Eyer einwickeln, mit Semmelbröseln paniren, und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel braten, oder auch in der Pfanne mit Schmalz ausbacken, und so, als eine für sich bestehende Speise ganz trocken anrichten, oder auch zur Belegung verschiedener grüner Speisen anwenden.

Hühner à la Tartare, 4 Stücke auf eine Schüssel.

Die Hühner von der größeren Gattung werden abflammirt, rein gepuzt, aufgemacht, die Füße eingesteckt, in zwey Theile in der Mitte von einander geschnitten, mit einem hölzernen Schlegel stark geklopft, gesalzen, ein wenig gepfeffert, und in Finsberbes mit zerlassener Butter eingewälzt. So gestaltet bratet man sie bey gähem Feuer auf dem Roste von beyden Seiten, richtet sie zierlich an, und drückt den Saft von einem Paar Limonien darauf. Darunter gibt man noch Glace-Saft mit Schü, oder klare Reduction, auch halbklare Schalotten-Sauce, und bestreut sie mit fein geschnittenem Schnittling.

Man pflegt diese Hühner auch, wenn sie in der Mitte von einander geschnitten, gesalzen und gut geklopft sind, in Finzherbes einzuwälzen, mit abgeschlagenen Eyern und Semmelbröseln zu paniren, auf einem kupfernen stark mit Butter bestrichenen Platfond = Deckel an beyden Seiten langsam zu braten, ganz trocken anzurichten, oder zur Belegung verschiedener grüner Speisen anzuwenden.

Gebackene Hühner.

Die Hühner werden wie gewöhnlich rein gepußt, aufgemacht, in 4 Theile zerschnitten, ausgewässert, wieder abgetrocknet, sammt Lebern und Magen eingesalzen, und in Mehl eingewickelt, gäh dann ins Wasser eingetaucht, und von da wieder in fein geriebene Semmelbröseln, womit sie in einer Pfanne mit Rindschmalz ausgebacken werden.

Man pflegt die Hühner auch nur in Mehl eingewälzt ohne Semmelbröseln gäh auszubacken, oder man panirt sie mit abgeschlagenen Eyern und Semmelbröseln. Die Art, sie in einem Teige auszubacken, ist nicht gut und rathsam, weil sich die Rinde meistens vom Fleische löset, und die Hühner dadurch ein übles Aussehen bekommen.

Fricassirte Hühner, kalt mit Aspick = Sulz, 4 Stücke auf eine Schüssel.

Man verfertigt von 4 Stück Hühnern ein gutes Fricasse, so wie es schon zu bereiten gelehrt wurde, läßt sie dann auf dem Eis oder auf einem andern kühlen Orte abkühlen, richtet sie zierlich auf die Schüssel an, und garnirt sie mit gesulztem Aspick, wozu ebenfalls die Anweisung schon in diesem Buche enthalten ist.

Hühner im Packet gebraten.

Hühner von größerer Gattung werden abflammirt, aufgemacht, zierlich dressirt, mit Zwiebeln, Schalotten, Champignons, ganzem Gewürze, einigen Limonien = Schalen und Saft, mit zerlassener Butter eingebeizt und gesalzen, dann mit einem Paar Scheiben Speck eingewickelt, und darüber einige Bogen weißes Papier, mit Butter oder Fett gut bestrichen,

und mit Spagat wohl befestiget, gebunden. Nun werden sie auf einem Rost bey gelindem Kohlenfeuer langsam gebraten, wo man sie öfters umwenden muß. Speck, Papier und Marienade beseitigend, gibt man halbklare Reduction mit Limonien-Saft, oder braune pikante Sauce mit Glace, oder auch andere Saucen nach Gefallen darunter.

So zugerichtet kann man die Hühner auch auf dem Spieße braten, und mit verschiedenen Garnirungen zur Tafel bringen.

Kaltes Aspic von Hühnern größerer Gattung,
4 Stücke auf eine Schüssel.

Die Hühner werden in einer Braise eingerichtet, und diese mit einigen Pfunden Kalbfleisch, einem Stück zerhackten Kalbsfuß, einem Schneideschinken, ganzem Gewürze, Schalotten, Zwiebeln, Champignons und Wurzelwerk, mit starker Consommé und einem Seitel guten weißen Wein, einem Anrichtlöffel voll guten Bertram-Essig angefüllt, und weich gesotten. Sie werden dann im Ganzen heraus genommen, mit geschnittenen Speckscheiben zugedeckt und ausgekühlt. Der Saft muß mit dem Fleische und dem ganzen Einggerichteten aber noch länger sieden, um stärker und kürzer zu werden. Hat er dieses Ziel erreicht, wird er abgeseiht, von dem Fett gereinigt, und mit Eyerweiß auf gelindem Kohlenfeuer rein gellärt, und eine Sulze daraus verfertigt.

Die Hühner richtet man dann ganz zierlich an, entweder im Ganzen, oder zerschnitten, und garnirt sie mit diesem auf dem Eis gesulzten Aspic.

Man kann die Hühner auch, wenn sie in 6 Theile zerschnitten worden sind, mit Kräutern, als: Bertram, Pimpernell, Portulack, feinen grünen Zwiebeln, und wenigen Schalotten in Essig und Oehl anmachen, mit Pfeffer und Salz würzen, und mit Aspic garniren. Unter die Kräuter mischt man auch hartgesottene, und mit Essig und Oehl abgerührte Eyerdotter.

Kaltes Fricassée von Hühnern mit Provencer-Oehl,
4 Stücke auf eine Schüssel.

Die Hühner werden in einer ordinären weißen Braise mit Speck, Zwiebeln, Wurzelwerk, Schinken und Gewürz

weich gesotten, dann ausgekühlt, und in 6 Theile zerschnitten. In der Zwischenzeit rührt man 8 hartgesottene Eyerdotter mit einem Stück zerlassener Glace, zwey Unrichtlöffeln voll Provencer-Ohl, und halb so viel guten Bertram-Essig, Salz und Pfeffer recht fein und lange ab, bis die Glace mehr anzieht, und mit den Eiern dicklich wie eine Fricassée-Sauce wird. Man wickelt die Hühner Stück für Stück darein, daß sich die Sauce recht dick daran klebt, und richtet sie zierlich auf die Schüssel an. Man garnirt sie mit Portulack-Blättern, oder auch mit gepuzten Sardellen-, oder Aустern-, oder Häring-, mit Ualen-, Lachs- oder Bricken-Filet, nicht seltener mit ausgegräteten Forellen-Stücken, und auch mit Krebschweifeln.

Hühner au Gratin drey oder vier Stücke auf eine Schüssel.

Hühner von der größeren Gattung werden mit Speck, Kernfett, Schinken, Zwiebel, ganzem Gewürze und Wurzelwerke, mit $\frac{1}{2}$ Maß gutem weißem Wein, und eben so viel guter weißer Consommé angefüllt und weich gesotten. Ist dieses geschehen, nimmt man die Hühner heraus, und kühlt sie auß. Den Saft feibt man durch ein Haarsieb, reiniget ihn von allem Fette, und läßt ihn mit einigen Unrichtlöffeln voll brauner Sauce kurz eingehen. Unterdessen beseitiget man Wurzelwerk, Gewürz und Schinken von der Braise, verfertiget aber von dem Speck, Kernfett, Zwiebel und dem übrigen Fette, wozu noch ein Paar lammerner Lebern, oder noch besser Ganslebern, eine mit Champignons, grüner Petersilie, weich gedünstete Kalbsbriese und Guter kommen, ein Fische, Salz, ein wenig Majoran und eine kleine Messerspitze voll Sepice, das ist: gestoßenes Gewürz, ein wenig Limonien-Schalen, Kapern, alles fein geschnitten, und mit ein Paar rohen Eiern gebunden, fügt man noch zu selbstem. Dieses wird zierlich kleinen Finger dick zur Hälfte auf dem Boden der Schüssel rangirt, darauf die Hühner ausgekühlt, ein Huhn in 6 Theile zerschnitten, gelegt, und mit der andern Hälfte der Fische ganz überzogen, daß die Hühner gar nicht zu sehen sind, und die Form von einem Brotlaib erhalten. Zuletzt rührt man ein Stück zerlassene Butter mit einem Eyerdotter fein ab, überstreicht damit das

Ganze, und bäckt es langsam im Backofen mit einer schönen Farbe aus. Ausgebakken nimmt man sie heraus, und gibt den oben beschriebenen kurz eingegangenen Saft mit der halbklaren braunen Sauce darüber.

Im Ganzen gedünstete Hühner mit Reis.

Man dressirt drey ganze Hühner, gibt sie in eine Casserolle, welche auf dem Boden mit dicken Speckscheiben belegt ist, blanschirt ein Pfund Reis ein wenig ab, und gibt ihn, wenn er ganz trocken ist, zu den Hühnern, dazu gibt man noch ein Stück frische Butter, eine ganze spanische Zwiebel, mit Gewürznelken besteckt, und ein Stück Schneideschinken, und füllt einen kleinen Schöpflöffel voll gute Consommé darauf. Man salzt es, und läßt alles zusammen weich dünsten. Sollte der Reis ganz trocken eingegangen, und selber oder die Hühner noch nicht weich genug seyn, so gießt man während des Dünstens immer etwas Consommé nach. Ist alles vollkommen gedünstet, Speck, Zwiebel und Schinken beseitigt, rangirt man den Reis sammt den Hühnern zierlich auf die Schüssel, und gibt beyde ohne weiteren Belegungen zur Tafel. Will man die Hühner nicht im Ganzen haben, so kann man sie auch in sechs Theile zerschneiden.

Dieselben auf eine andere Art

noch zuzubereiten, kann man den gedünsteten Reis mit einem Stück Butter, und einem Paar Eyern abtreiben, und davon einen Reis auf der Schüssel machen, dann die Hühner in mehrere Theile zerschneiden, mit einem Paar Unrichtlöffeln voll weißer deutscher Sauce, oder auch mit grünen Erbsen, Carviol oder Spargel in der Mitte anrichten, die man wieder mit Reis bedeckt, und mit zerlassener Butter mit Eyern bestreichen, im Ofen wie eine Pastete bäckt. Man kann unter dem Abtreiben dieses Reises auch eine Hand voll Parmasan-Käse werfen, und einen Unrichtlöffel voll Beschamel dazu geben. Auch wenn der Reis mit Eyerdottern, abgetriebener Butter bestreichen ist, kann man ihn oben und auswendig mit Parmasan-Käse bestreuen, und im Ofen Farbe nehmen lassen.

Auf eine andere Art kann man den Reis statt mit Suppe und Speck zu dünsten, weich und dick in gutem Obers

kochen lassen, und einen Unrichtlöffel voll Glace-Saft dazu fügen. Wenn er ausgekühlt ist, dressirt man eben so, wie bey den Vorigen, einen Reif auf die Schüssel, und rangirt die Hühner mit guter, weißer, starker Sauce in die Mitte, deckt sie wieder mit Reiß zu, und überzieht sie fein Messerrücken dick mit Beschamel, der mit Eyerdottern abgetrieben ist, bestreicht sie wieder mit Butter, läßt sie im Backofen Farbe nehmen, und gibt sie so gestaltet auf die Tafel.

Auf eine andere Art legirt man diesen in Obers festgekochten Reiß mit Blut, macht ihn ganz schwarz, salzt ihn gut, dressirt ihn, und gibt in dessen Mitte die Hühner mit schwarzer süßer Salmi-Sauce. Man deckt sie dann wieder mit Blutreiß zu, bäckt ihn aber nicht wie die Vorigen im Backofen, sondern glacirt ihn nur schön mit einer guten Glace, und hält ihn warm.

Hühner mit Ragout-Sauce, drey oder vier Stücke auf eine Schüssel.

Nachdem die Hühner aufgemacht, abflammirt und ganz rein gepuzt sind, werden sie in 4 Theile zerschnitten. Die vorderen Biegel oder Flügel werden von den Knochen ausgelöset, auch die Haut davon abgezogen, ein wenig geklopft, zierlich geformt, und in Finsherbes mit zerlassener Butter auf einem Platfond-Deckel fertig geschwungen und gesalzen. Von den hinteren Biegeln wird nur ein Knochen ausgelöset, mit den andern das Fleisch wie eine Birne geformt, in Eyern und Semmelbröseln panirt, und in einer Pfanne mit Rindschmalz ausgebacken, dann rund um die Schüssel in einem Kesse zierlich Biegel und Flügel, immer eins nach dem andern, rangirt. In die Mitte richtet man die schon beschriebene Ragout-Sauce mit Spargel, Carviol, Krebse, Sahnenkämmen u. dgl. an.

Ein Poularde oder Kapaun in der Braise.

Das Poularde oder der Kapaun wird abflammirt, abgeflaubt, von den Stifeln gereinigt, inwendig ausgewaschen, gesalzen, zierlich dressirt, und in einer öfter beschriebenen Braise gehö-

rig weich gesotten, im Ganzen oder in 6 Theile zerschnitten angerichtet, und eine von den schon beschriebenen Saucen, mit Beobachtung der Jahreszeit dazu gefügt. Es sind auch verschiedene Garnirungen dazu anzubringen, dabey sich überhaupt, wie bey der Zurichtung der größeren Gattung Hühner zu verhalten ist. Von den dazu gebrauchten Saucen oder Garnirungen erhält die Speise den Rahmen.

Poularde oder Kapaun mit Nudeln oder Maccaroni, meistens zwey Stücke auf eine Schüssel.

Das Poularde oder der Kapaun wird aufgemacht, abflammt, abgeklaut, die Füße eingesteckt, dann mit einem Paar Messerrücken dick geschnittenen Speckscheiben eingewickelt, und in einer Maß guter weißer Consommé mit eine ganze spanische Zwiebel und einem Stück Schneideschinken, und einigen ganzen Champignons weich gesotten. Ist dieses geschehen, beseitiget man einstweilen das von beyden gewählte Geflügel, die Zwiebel, den Schinken, die Champignons, das Gewürz und den Speck, kocht in die Consommé nicht gar zu fein geschnittene Nudeln ein, und läßt sie gäh und dick einsieden, daß keine Suppe mehr sichtbar ist, und die Nudeln nur etwas im Saft bleiben, worauf man sie über das Poularde oder über den Kapaun anrichtet.

Man kann die Nudeln auch im Wasser absieden, mit guter Butter abschmalzen, salzen, und ganz trocken über das Geflügel anrichten. Die Consommé oder den Saft, worein daselbe gesotten wurde, seihet man durch ein Haarsieb, und läßt es kurz, bis auf einige Unrichtlöffeln voll, wie eine Glace eingehen, und gießt ihn unter dieselben auf die Schüssel. Mit den Maccaroni macht man es eben so. Man blanschirt sie recht stark ab, gibt sie wieder in frisches Wasser, und wenn sie dann ausgekühlt sind, werden sie abgeseiht, mit Butter abgeschmalzen und gesalzen. Der eingegangene Saft kommt wie zu einer Glace gesotten zuletzt dazu, und wird also mit dem Poularde oder Kapaun angerichtet. Der geriebene Parmasan-Käs wird besonders auf einem Teller servirt. Zuweilen kann man den geriebenen Käs gleich oben darüber geben.

Poularde oder Kapaun mit englischem Reif, zwey Stücke auf eine Schüssel.

Nachdem das Poularde oder der Kapaun auf die gewöhnliche Weise zugerichtet und dressirt worden ist, wird es mit $\frac{1}{2}$ Pfund oder noch mehr reinlich geklaubten und gewaschenen rohen Reif, einer ganzen mit Gewürznelken besteckten spanischen Zwiebel, einem Stück Schneidesinken, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, einen Schöpf-
löffel voll Consommé, ein Stück guten Speck langsam weich gedünstet, gesalzen, gut zugedeckt, und immer kurz im Dunst erhalten, zuweilen mit ganz wenig weißen Consommé angefeuchtet, damit er ganz körnig und trocken mit dem Poularde angerichtet werden kann. Man pflegt auch auf einem Teller nebenbey geriebenen Parmasan-Käs zu serviren.

Man kann dieses Geflügel auch von allen Knochen auslösen, und mit dem fertigen Reif, so viel man hinein bringen kann, füllen, wieder gut zumachen, zierlich dressiren, in einer ordinären Braise weich kochen. Nachdem nimmt man es wieder heraus, entledigt es von dem Bindfaden, und gibt eine Champignons-, oder weiße deutsche-, oder Spargel- oder auch Trüffel-Sauce u. dgl. darüber.

Man kann das Poulard oder den Kapaun mit dem schon vorn bemerkten Blutreis füllen, und in einer Casserolle schön braun braten, auf eine Schüssel anrichten, und einige Unrichtlöffeln voll Reduction darunter geben.

Poularde oder Kapaun auf dem Spieß en papillote.

Das vorher zierlich dressirte Poularde oder der Kapaun wird mit Speckblättern ganz eingehüllt, auf den Spieß gesteckt, und mit Papier und Spagat gut verbunden, gesalzen, und langsam in Saft gebraten. Ist das geschehen, wird dieses Geflügel vom Speck und Papier wieder frey gemacht, und auf die Schüssel angerichtet. Darüber gibt man eine Pomeranzen-, Trüffel-, Auster- oder Muschel-Sauce, oder eine englische, oder holländische, oder braune, spanische pikante, oder sonst der Jahreszeit anpassende Sauce. Das Nähmliche ist auch zu beobachten, wenn das Poularde oder der Kapaun, wie schon gesagt worden ist, in der Braise gesotten wird, und diese Speise erhält immer ihren Rahmen von der Sauce oder Garnirung, mit der sie aufge-

tragen wird, als: Poularde oder Kapaun mit Auster-Sauce, derselbe mit Trüffel-Sauce u. s. w.

Kapaun oder Poularde à la Tartare.

Der vorher aufgemachte, abstammirte, reinlich abgeklaubte Kapaun oder das Poularde wird in der Mitte entzwey geschnitten, und mit einem hölzernen Schlegel breit und flach geklopft, ferner mit Finsherbess, Limonien-Saft, Salz und Pfeffer, zerlassener Butter und Speck gut eingebeizt, und langsam an einem gelinden Feuer auf dem Roste, oder auch auf dem Platfond-Deckel in Saft abgebraten. Man richtet ihn nun an, und gibt eine Sauce à la Tartare darüber. Dazu gehören meistens zwey Poularde auf eine Schüssel.

Auf eine andere Art werden sie, wenn Eins oder das Andere mitten von einander geschnitten und geklopft ist, inwendig Finger dick mit Kapaun-Fasche, Salbigo, oder auch mit schon beschriebenen Leber-Fasche, oder mit Trüffeln belegt, in abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln paniert, und langsam auf einem Platfond-Deckel stark mit Butter gebraten. Darunter gießt man eine starke Schü mit Glace-Saft oder eine gute Reduction.

Carbonaden von Poularde oder Kapaun.

Ist der Kapaun oder das Poularde ausgenommen, abstammirt, rein abgeklaubt, wird das Fleisch sammt der Haut ganz von den Knochen ausgelöset. Den Kapaun theilt man in sechs Theile, das Poularde nur in vier Theile, und richtet jeden Theil wie die gewöhnlichen Carbonaden zu. Sie werden gut geklopft, gesalzen, und mit zerlassener Butter und Semmelbröseln paniert, und eben so gebraten. Man gibt auch Limonien-Saft und eine starke Schü mit Glace oder auch Reduction darunter. Auch mit verschiedenen grünen Speisen richtet man sie an.

Dieselben auf eine andere Art

werden von Haut und Knochen gelöset, und nur das Fleisch recht zusammen geklopft, und in mehrere kleine Theile abgetheilt. Aus jedem wird eine längliche Carbonade geformt, und die fein abgeschabenen Flügelbeinchen hinein gesteckt, und

wie die Vorigen panirt, entweder mit Butter und Semmelbröseln, oder Eyerdottern und Semmelbröseln. Sie werden dann gäh gebraten, mit einer klaren Reduction und mit Limonien-Saft angerichtet. Auf eine Schüssel gehören immer 24 bis 36 Stücke Carbonaden.

Dieselben auf eine andere Art.

Auf diese Art werden die Kapaun- oder Poularde-Carbonaden, ohne zu paniren, mit Finsherbes auf einem Platfond-Deckel gäh in Butter gesprengt, mit Limonien-Saft gefäuert, auf die Schüssel zierlich rangirt, und Glace-Saft darunter gegeben. Auch wählt man halbklare Champignons-Sauce, oder pikante, starke, braune Sauce nicht unschicklich dazu.

Fricandeau von Poularde oder Kapaun.

Sobald der Kapaun oder das Poularde von allen Knochen ausgelöst ist, wird es in Form eines Fricandeau zusammen dressirt, auf einem Platfond-Deckel mit Finsherbes in Butter ganz wenig überschwungen, oder wie man sagt, anziehen gelassen, dann mit feinem Speck wie ein Fricandeau gespickt und eingerichtet, und in der Braise gehörig weich gesotten, weiter schön goldgelb glacirt, und mit Sauerampfer-Sauce, oder mit feinem Spinat, gekochten Salat, grünen Erbsen und Carviol angerichtet, oder dazu eine Ragout-, Trüffel-, Austern-, Müschel-, Champignons-, oder braune pikante, oder sonstige beliebige Saucen gegeben.

Dieses Kapaun-Fricandeau läßt sich auch mit Fische oder Calbigo füllen, und in der Braise weich sieden, dann auf gleiche Weise mit eben den genannten Saucen und Garnirungen, ohne zu spicken, sondern nur gut glacirt, anrichten.

Ausgelöster Kapaun oder Poularde mit Fische und Trüffeln.

Ein Kapaun oder Poularde wird dazu ganz ausgelöst. Von der Brust wird eine Fische gemacht, und zwar mit übersottenen Kalbs-Guter, und $\frac{1}{2}$ in Obers geweihten und wieder gut ausgedrückten Semmel, $\frac{1}{4}$ Pfund Mark, welches alles fein geschnitten und zusammen gestoßen mit einem Paar rohen Eyern

gebunden, gesalzt, und darunter ein bißchen Muscatnuß geschaben wird. Diese Fische wird ferner mit Blätter oder wie Haschee geschnittenen rohen Trüffeln vermengt, und in den ausgelösten Kapaun oder Poularde eingefüllt, schön zierlich zusammengeformt, in einer schon beschriebenen ordinären Braise weich gesotten, dann aufdressirt, angerichtet, und eine Trüffel-Sauce darüber gegeben.

Zur Veränderung füllt man sie statt der Trüffeln mit Salbigo, wozu aber Champignons-Sauce kommen muß. Auch fügt man zu dieser Fische das aus den Bratwürsten-Därmen ausgestreifte Gehäße, und gibt nur eine klare Reduc-tion darunter, oder faschirt es mit der schon beschriebenen Krebsfische, und gibt Krebsragout-Sauce mit vielen ausge-lösten Krebsfleischchen und Scheren darüber.

Durch Garnirung mit grünen Erbsen und Karviol wird dieses Gericht noch verschönert.

Granadel von Kapaun oder Poularde.

Der Kapaun oder das Poularde wird von den Knochen aus-gelöset, und von der Leber mit Zugabe anderer Kapaunenlebern, oder mit einer halben Gansleber, mit Mark, und in Obers ge-weichten, und wieder ausgedrückten Semmel, fein zusammen-geschnitten, nebst Zwiebel und Sepice eine Fische verfertigt.

In der Zwischenzeit wird das Brust-Filet in Butter mit Finsherbes überschwungen, gewürfelt geschnitten, ein Stück mageres Kaiserfleisch weichgesotten, eben so geschnitten, auch, wenn es an der Jahreszeit ist, rohe gewürfelt geschnittene Trüf-feln dazugegeben, alles zusammen mit der fertigen Fische ver-mischt, und in die ausgelöste Haut eingefüllt. Man macht aus einem Kapaun 6 Stück, oder aus einem Poularde 4 Stück Gra-nadel, daher auf eine Schüssel 2 Kapaunen oder 3 Poularde ge-nommen werden, wenn daraus 12 Stück Granadel gemacht werden sollen. Sind sie gut zusammen dressirt, in einer ordinä-ren Braise weich gesotten, nimmt man sie heraus, parirt sie zu, glacirt sie schön, und gibt eine braune italienische Sauce oder andere Sauce und Garnirungen darunter.

Man kann aus solchen Kapaunen und Poularden auch Tim-bale verfertigen. Eine mittlere Sturzcasserolle legt man nähn-

lich mit dünn geschnittenen Speckscheiben vollkommen aus, gibt nach Gestalt der Casserolle den ausgelösten Kapaun oder das Poularde hinein, so daß das Geschirr, mit dem Speck und ausgelöstem Geflügel genau ausgefüttert wird. Nun füllt man den Fische sammt gewürfelt geschnittenen Fleische dazu, bringt noch weich gesottene gewürfelt geschnittene und geräucherte Zunge, ein Paar weichgesottene eben so geschnittene Kalbs-Guter in die ausgefütterte Casserolle dazu, und läßt es im Backofen langsam fertig werden. Speck und Fett beseitiget, stürzt man es auf die Schüssel und gibt vorher schön glacirt, eine halb klare pikante braune Sauce darüber.

Kolat von Kapaun oder Poularde.

Der Kapaun oder Poularde wird eben so, wie bey den Granadel ausgelöst, und zugerichtet, und mit dem Fische auf gleiche Weise behandelt, nur daß der ausgelöste Kapaun sammt der Haut, statt zusammen dressirt zu werden, flach auseinander gelegt, mit Fische Finger dick aufgelegt, zusammen gerollt, mit Spagat gut verbunden, und mit Speck eingewickelt, in einer Braise weich gesotten wird. Dann schneidet man es über quer und stückweise Fingerdick, rangirt es zierlich auf die Schüssel, und garnirt es, mit Carviol oder Spargel, Krebschweifeln, Trüffeln oder Aустern, und gibt eine halbklare starke Reduction darüber, oder auch eine ganz dünne halbklare deutsche oder braune pikante Sauce darunter.

Marbree von Kapaun.

Der Kapaun wird ganz ausgelöst, Brust und Biegelfleisch, roher, in lange Filets, wie dicke Nudeln geschnitten. Nebstbey werden zwey Kalbs-Guter, zwey schweinerne Ohren, mit dem schweinernen Wammel, drey Ochsenbergaume, und eine geräucherte Zunge, mit $\frac{1}{2}$ Pfund Kaiserfleisch recht gut weich gesotten. Man läßt es dann auskühlen, und eben so dick nudelförmig geschnitten mit vielen feinzusammen geschnittenen Champignons, Schalotten, halben spanischen Zwiebel, grüner Petersilie, in zerlassener Butter anpassiren. Mit wenig Majoran, gestoßenem Gewürze assaisonnirt, gesalzen, mit einem Unrichtlöffel voll Beschamel und ein wenig zerlassener Glace angefeuchtet, und endlich mit einem Stück rapirtem Speck und Kalbs- oder besser

Gansleber und 8 Eyerdottern gebunden. So wird das Ganze in einer mit blätterweise geschnittenem Speck ausgelegten Form, oder Sturzcasserolle gut durcheinander gemischt, im Backofen gegeben, und langsam gebacken. Ist es gebacken, läßt man es auskühlen, stürzt es um, parirt es, von allem Fette gereinigt, zierlich zu, und richtet es mit gehacktem Aspick an. Auch überzieht man es mit kleinen Finger dicken Aspick, indem man es fest und kalt werden läßt, und bringt es so gestürzt zur Tafel. Wenn es in der Jahreszeit liegt, kann man auch Trüffel oder Austern dazu geben.

Filets sautéés, oder geschwungene Filets von Poularde oder Kapaun.

Von dem erst aufgemachten und abflammirten Kapaun oder Poularde werden die Brüste herausgeschnitten, abgehäutet. Von den Kapaunen macht man von einem Theil der Brust, drey Filets, von den Poularden aber nur zwey, und klopft sie ein wenig mit dem umgekehrten Messerrücken, und formt sie. So gestaltet müssen sie in zerlassener Butter mit Limonien-Saft auf einem Platfond-Deckel gäh überschwungen werden, worauf man sie salzt, und ohne Fette trocken und zierlich auf die Schüssel rangirt. Ferner kommt eine klare Essenz von Resteron, oder Aspick-Saft, oder klare starke Reduction darunter. Garnirt wird das Gericht, oder belegt, je nachdem es die Jahreszeit erlaubt, mit geschwungenen Trüffeln, oder Austern, in Braise gesottenen großen Gurken-Filets, oder Artischockenkern, Spargel, ausgelösten grünen Oliven, Krebschweifeln und Krebscheren.

Halbklare starke deutsche Champignons- oder Sauce a la Tartare, italienische weiße Sauce pflegt auch darunter gegeben zu werden.

Sind diese Filets überschwungen, glacirt man sie, um sie noch anders zuzubereiten, sehr schön, säuert sie mit Limonien-Saft, und richtet sie mit einer braunen italienischen Sauce an; oder:

Man panirt sie in Finsherbes mit zerlassener Butter und Semmelbröseln, und bratet sie auf einem Platfond-Deckel schön gelb, oder man wickelt sie mit Finsherbes in abgeklopfte Eyer und Semmelbröseln gehörig ein, und bratet sie ebenfalls auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel gäh ab.

Sie lassen sich auch rund formen.

Filets von Kapaunen oder Poularde en Papillotes.

Diese Filets werden ebenfalls von der Brust gemacht, und wenn sie geformt sind, roh, mit gut untereinander gemengten Finsberbes, Pfeffer, Limonien-Saft, starker Sardellen-Butter und mit ein wenig mit Salz zerdrückten Rocamboll, wohl eingewälzt, damit sich diese Fische häufig an die Filets anhängt. Dann wickelt man sie einfach in feines Papier, taucht sie sammt dem umwickelten Papier wieder in zerlassene Butter, und brätet sie auch mit dem Papier bey einem gelinden Feuer auf dem Rost.

Gebraten, richtet man sie trocken sammt den Papier an, und sie sind für die Tafel bereit.

Die Nähnlichen auf eine andere Art.

Die ausgelösten Brüste werden roh sammt dem gleichfalls ausgelösten Biegefleisch der Kapaunen und Poularde, oder fein rapirten Kalbs-Gutern weich gesotten, in gleiche Theile zerschnitten und im Mörser gestoßen. Statt der rapirten Kalbs-Guter kann man auch einen frischen aber vorzüglich guten weißen rohen Speck, beyde in gleichen Theilen genommen, damit zusammen schneiden. Alles dieses wird dann gesalzen, und in runde oder längliche Messerrücken dicke Filets geformt, welches man dann in zerlassener klarer Butter einige Augenblicke vor dem Anrichten fertig übersprengt und zierlich auf die Schüssel rangirt. Mit den nähnlichen Saucen, und gleichen Garnirungen, wie die erst beschriebenen Filets, werden sie servirt.

Filets von Kapaun oder Poularde, kalt mit Aspick.

Die Brust wird im Ganzen aus diesem Geflügel geschnitten, und mit kleinem Finger dick und länglich geschnittener schön weichgesottener geräucherter Zunge, oder eben so geschnittenen Trüffeln gespickt. Zunge oder Trüffeln werden bey diesem Spicken immer in gleich weiter Entfernung von einander durchgezogen. So gespickt wird sie gesalzen, und in einer Braise mit Speck weich gesotten, und dann ausgekühlt.

Nun wird ein Bruststück der Länge nach in vier oder fünf Blätter durchschnitten, damit die Filetsstücke, von der Zunge

und den Trüffeln marbrirt erscheinen. Man richtet sie mit einem fertigen gesulzten, guten fein zerhackten Aspick zierlich auf die Schüssel.

Auch, ohne sie zu spicken, kann man diese ausgeschnittenen Brüste, wenn sie weich gesotten und ausgekühlt sind, ein Bruststück fünfmal durchschnitten, schön weiß anrichten.

Dieselben auf eine andere Art

kann man auch, wenn sie weich gesotten, ausgekühlt, und fünfmal durchschnitten worden sind, in eine Marionade einwickeln, und zierlich anrichten. Die dazu gehörige Marionade wird auf folgende Weise bereitet.

Man rührt 8 hartgesottene Eyerdottern mit Provencer-Öhl und ein wenig Bertram-Essig fein ab, mischt fein geschnittene Kräuter, als Bertram, Schnittling, und Pimpernelle darunter, und garnirt es mit gehacktem und gesulztem Aspick und Porcelain-Kräutchen. Statt der Kräuter pflegt man auch fein gestoßene, durchgetriebene Sardellen unter die Eyerdottern und Essig und Öhl zu rühren, und die Filets einzutauchen, und selbe mit Aspick gepuzten und geschnittenen Sardellen-Filets auch mit Briggen und Häringen zu garniren.

Dieselben auf eine andere Art.

Hierzu werden die Kapunen oder Poularde mit Speckparten und Papier überwickelt, gehörig in Saft gebraten. Sind sie gebraten und ausgekühlt, schneidet man die Brüste, und das weiße von den Biegeln heraus, die Haut beseitigend, und macht davon gleiche runde oder längliche Filets, in der Dicke eines Messerrückens, und rangirt sie zierlich auf die Schüssel. Vorher muß man aber einem Unrichtlöffelvoll Glace-Saft oder starke Reduction darunter geben. Die Schüssel setzet man, ohne dieß Gericht mehr kochen zu lassen, nur warm. Von Saucen gibt man eine halbklare weiße starke Sauce mit grüner Petersilie darunter.

Als Garnirung macht man oft einen Reif von Carviol, Spargel, Krebschweifeln, und belegt es, der Jahreszeit angemessen, auch mit rohen oder in Butter überschwungenen Trüffelblättern, und gibt eine halbklare Trüffel-Sauce darunter. Wenn es die Jahreszeit erlaubt, garnirt man diese Filets auch

mit Austern, und mengt eine Austern-Sauce darunter. Auch blätterweis geschnittene Pomeranzen liefern öfter diese Garnirungen. Davon müssen aber Schale und Kern abgefondert werden; dazu kommt dann auch eine halbklare Pomeranzen-Sauce. Bey dieser Speise ist noch zu bemerken, daß alle dazu verwendeten Saucen sehr stark und halbklar, nämlich dünn seyn müssen, damit die Filets sichtbar bleiben. Aus diesem Grunde gibt man die Saucen auch meistens darunter und die Garnirungen dazwischen, oder in Form eines Kranzes rund herum.

Filets von abgebratenem Kapaun oder Poularde noch auf eine andere Art.

Nachdem der Kapaun oder das Poularde, wie früher angegeben wurde, abgebraten ist, so schneidet man das ausgelöste Fleisch in Stücke von gleicher Größe, sammt der Haut. Auch das Biegefleisch, aber ohne Bein, kann man dazu nehmen. So richtet man ihn auf eine Schüssel, oder in einer porzellanene Casserolle an, benetzt ihn mit einem Anrichtlöffel voll starker Reduction oder Schü, und bestreut die angerichteten Filets mit geriebenen Semmelbröseln, fein geschnittener Petersilie und Schnittling, etwas Salz und Pfeffer, und einigen fein geschnittenen Schalotten, und läßt dieses alles zusammen auf der Schüssel oder in dem Casserolle fast zum Sieden heiß werden. Zuletzt säuert man es mit Limonien-Saft, bestreut es mit fein geschnittenen Limonien-Schalen, oder gibt Pomeranzen-Saft mit dessen fein geschnittenen abblanschirten Schalen darauf.

Statt der Limonien, Pomeranzen und deren Schalen kann man auch ein Paar Anrichtlöffeln voll guten sauern Milchrahm und Sardellen Butter dazugeben, das man einen Sud aufwallen läßt.

Der eingeschnittene Kapaun oder das Poularde wird auf die nämliche Art zugerichtet, nur daß er, wie gewöhnlich, sammt den Knochen, aber in mehrere Stücke rangirt wird.

Blanquette von Kapaun oder Poularde.

Man schneidet die Brust-Filets von einem gebratenen Kapaun oder Poularde blätterweis, in der Größe und Dicke eines

Silberzwanzigers, und verwahrt sie in einer Casserolle gut zugedeckt, damit sie von der Luft nicht ausgetrocknet werden.

Mittlerweile passirt man das Gerippe oder die Knochen von dem gebratenen Kapaun oder Poularde, aus dem die Filets geschnitten worden sind, mit einem Paar Champignons, einem Stück Schneidschinken, $\frac{1}{2}$ spanischen Zwiebel gut an, gibt ein Paar Unrichtlöffeln voll weiße deutsche Sauce, einige Unrichtlöffeln voll weiße gute Consommé und $\frac{1}{2}$ Seitel versottene weißen Wein darauf, und läßt alles zusammen lang und gäh versieden. Nun schäumt man die Sauce reinigend gehörig ab, und passirt sie auf die schon vorbereiteten Blanquettes, die in eine silberne oder porcellainene Casserolle angerichtet werden.

Man kann sie auch mit einer Liaison von einigen Eyerdottern legiren, und mit Limonien-Saft säuern. Wenn man sie auf eine Schüssel anrichten will, gibt man rund herum um die Schüssel gebackene Semmel-Croutons, oder auch von Butterteig ausgestochene und gebackene Croutons, oder man garnirt sie mit Rameln, die ohnehin schon zu verfertigen gelehrt worden sind.

Man kann diese Blanquettes auch in eine fertige Müsscherl- oder Auster-Sauce legen, und mit Aestern oder Müsscherln in der halben Schale einen Reif herum formiren.

Auf alle die nun berührten Arten zubereitet, kann man sie auch in einer Hollowan oder Butterpastete auftragen lassen.

Es können diese Blanquettes auch mit blätterweiß geschnittenen, anpassirten Trüffeln vermischt werden. In diesem Falle darf man aber die Sauce nicht säuern.

Wenn man sie nudelförmig fein schneidet, lassen sie sich auch legiren, oder nach Willkühr mit allen erst genannten Saucen und Zugaben, nämlich mit Aestern, Müsscherln, Trüffeln, in kleine, was immer für Gattungen Pastetchen, einfüllen.

Man wickelt sie auch mit mehreren Eyerdottern, dicker legirt, in kleineren Abtheilungen in Oblaten ein, formirt sie in längliche oder runde Granadel, panirt sie mit Eyern und Semmelbröseln, und backt sie in Rindschmalz aus.

Haschee von Kapaunen oder Poularden.

Man löset von zwey abgebratenen Kapaunen, oder 3 Poularden alles Fleisch von Haut und Knochen, schneidet es mit einem Wiegenmesser recht fein zusammen, und feuchtet es mit einem Paar Unrichtlöffeln voll guter weißer Sauce an. Dazu gibt man noch ein wenig weißen Glace-Saft, nimmt sich aber in Acht, daß das Haschee nicht zu dünn ausfällt, läßt das Ganze nicht mehr sieden, sondern richtet es nur warm an.

Zur Garnirung dieses Haschee's gehören gebäckene Semmel-CROUTONS, oder CROUTONS vom Butterteig, oder zur schicklichen Jahrzeit AUSTERN, TRÜFFELN, oder KREBSSCHWEIFELN, oder verlorene oder gebäckene EYER, oder gebäckene FIRNE, weich-gesottene HAHNENKÄMME, oder gespickte BRIESE, oder NAMELN, oder auch ein Reif von CARVIOL oder englischen Reif u. dgl.

Ferner bringt man dieses Haschee noch mit einigen EYERDOTTERN legirt, zuweilen auch mit LIMONIEN-Saft gesäuert, in einem HOLLAND oder in einer BUTTERPASTETE zur Tafel. Man füllt es oft in kleine Gattungen PASTETCHEN, mengt auch TRÜFFELN, oder AUSTERN, oder MÜSCHERLN mit SARDELLEN-BUTTER darunter. Auch alle sonst schon vorbeschriebenen Zugaben duldet es. Statt allen diesen kann man zuletzt, ohne mehr zu sieden, auch rein gepuzte schwarze WEINBEEREN darunter geben, und zur Füllung anwenden.

Gebäckenes Haschee von Kapaunen oder Poularden.

Das Haschee wird wie das Vorige zubereitet, mit einigen EYERN fest legirt, in OBLATEN eingewickelt, rund oder länglich geformt, mit EYERN und SEMMELBRÖFELN panirt, und in RINDSCHMALZ ausgebacken. Es können die vorherbeschriebenen Zugaben, als TRÜFFELN, AUSTERN, u. dgl. beybehalten, und hineingegeben werden. Man kann es auch mit einem Paar Unrichtlöffeln voll BESCHAMEL vermischen, wo aber AUSTERN, MÜSCHERL, SARDELLEN und LIMONIEN-Saft wegbleiben.

Man pflegt es auch, so wie es ist, ohne in OBLATEN einzuwickeln, in kleine Theile abzutheilen, diese rund oder länglich zu formen, in abgeschlagene EYER einzuwickeln und in Sem-

melbröseln zu paniren, so gestaltet man sie auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel langsam ausbäckt.

Rapaunenkoch im Ofen gebacken.

Von einem abgebratenen Rapaun wird alles Fleisch von Haut und Knochen abgelöst, und sehr feinzusammen geschnitten.

Unterdessen bereitet man von $\frac{1}{2}$ Maß guten Obers ein dickes Beschamel, welches ausgekühlt, mit dem Haschee, $\frac{1}{4}$ Pfund Mark, und sehr weichgesottenem Kalbsseuter fein in einem Mörser zusammen gestossen wird. Dieses treibt man weiter in einem irdenen Weidling mit 6 Eyerdottern flaumig ab, schlägt von dem Eyerweiße einen festen Schnee, wovon die Hälfte zu dem Koch gegeben, und selbes gesalzen wird. Am Ende dressirt man vom ordinären Wasserteige einen Reif fest auf die Schüssel oder einen solchen von Butter oder mürben Teige, bestreicht die Schüssel unten auf den Boden sehr gut mit Butter, und gibt das dazu bereitete Koch hinein, welches langsam in einem nicht zu heißem Backofen gebacken wird.

Man kann auch geschnittene Trüffeln dazu thun.

Beschamel = Filets von Rapaun oder Poularde.

Diese Filets werden von einem abgebratenen Rapaun oder Poularde entweder blätterweis, oder grob, nudelförmig geschnitten. Wenn die Zeit zum Anrichten naht, gibt man sie in eine heiße Beschamel-Sauce, und überschwingt sie mit einem Anrichtlöffel voll Glace-Saft, sie dann mit Rameln, oder Croutons von gebackener Semmel oder vom Buttermteig garnirend. Die Beschamel-Sauce darf mit den Filets nicht sieden, sondern nur warm werden.

Man kann auch blätterweise fein geschnittene Trüffeln, überdünstet, dazugeben, oder von ausgelösten Krebschweifeln einen Reif machen, oder mit diesen ganz belegen.

Beschamel-Filets von Rapaun oder Poularde im Ofen.

Man schneidet eine spanische Zwiebel klein gewürfelt, und läßt sie in zerlassenem Speck mit einem Stück Schinken, einigen ganzen Gewürznelken und Champignons weich und weiß dünsten, läßt es, einen halben kleinen Kochlöffel voll Mehl daran

gebend, verschäumen, und füllt es mit $\frac{1}{2}$ Maß guter Con-
sommé an. Man nimmt Schinken und Champignons her-
aus, gönnt ihm die nöthige Zeit um sich gehörig dick einzu-
kochen, mengt einen Unrichtlöffel voll Glace = Saft dazu,
rührt ein Paar Unrichtlöffeln voll Beschamel, und gibt
dann die Filets hinein. Einstweilen hat man schon von zwey
Finger hoch und einem Paar Messerrücken dick geschnittenen
Semmelstücken einen Reif um die Schüssel gebildet, den
man mit abgeschlagenen Eyern befestiget. In diesem bringt
man nun das bereitete Beschamel sammt den Filets, be-
legt oder bedeckt sie mit eben so geschnittenen Semmelstük-
ken, und überstreicht sie mit in einem Paar Eyerdottern, abge-
triebener Butter, vollkommen, und bäckt sie wie eine Pastete
im Backofen aus. Diese so mit Beschamel zugerichteten Filets
werden auch mit Butterteig überflochten, und im Backofen ausge-
backen. Man kann sie auch, wenn das ausgelöste Fleisch zu einem
Hashee geschnitten worden ist, in kleine Butterpastetchen, oder
mürbe Pastetchen einfüllen, oder in Oblaten eingewickelt,
mit Eyern und Semmelbröseln panirt, im Schmalze ausbacken.

Kapaunen = Knödel in Beschamel = Sauce.

Man schneidet zwey Papaun = oder 3 Poularde = Brüste,
von allen Fasern und Häuten gereinigt, mit $\frac{1}{2}$ Pfund übersotte-
ner Rindsfett, und zwey übersottene Kalbs = Cutern fein zusam-
men, gibt eine gleiche Menge, von der Rinde abgeriebene und
in Obersß eingeweichte Semmel, welche aber wieder gut von
aller Feuchtigkeit ausgepreßt werden muß, dazu, und stoßet
alles in einem Mörser fein zusammen. Dieses wird ferner mit
einem Paar ganzen Eyern roh gebunden, gesalzen, ein we-
nig Muscatnuß darunter geschaben, und daraus Knödel
geformt. Diese Knödel siedet man in einer ordinären Rind-
suppe ab, und gibt sie in die fertige Beschamel = Sauce sammt
einem Unrichtlöffel voll Glace = Saft, worauf man sie, ohne
sie mehr zu kochen, in eine silberne, oder porcellainene Casse-
rolle anrichtet.

Man bringt diese Knödel mit der so eben beschriebenen
Beschamel = Sauce, auch in einem Hollawan von Butterteig,
oder sogenanntes hohl ausgebackenes Butterpastetchen zu Li-

sche. Dazu kann man auch im Laufe der Jahreszeit in Blätter geschnittene und gedünstete Trüffel geben.

Man kann diese Knödel auch, wenn sie in der Suppe abgekochet worden sind, in einen Beschamel von $\frac{1}{2}$ Maß Obers mit acht rohen Eyerdottern gebunden, nebst einem Unrichtlöffel voll Glace-Saft geben. Man richtet sie auf eine Schüssel an, macht von festem Schnee einen Reif herum, bedeckt sie wieder ganz mit Schnee, thut oben darauf Semmelbröseln und zerlassene Butter, und backt das Ganze im Backofen.

Es ist auch üblich, wenn die Knödel sammt dem Beschamel auf einer Schüssel angerichtet sind, der Reif vom Schnee ringsum fertig ist, eine Hand voll fein geriebenen Parmasan-Käse darauf zu geben, dieses mit Schnee zu bedecken, und wieder statt der Semmelbröseln mit geriebenen Parmasan-Käse zu bestreuen, mit zerlassener Butter zu übergießen und in Ofen auszubacken.

Granadel oder Würstel, auch Andouillen von Kapaunen = Fische in schweinerne Regeln.

Die dazu gehörige Kapaunen-Fische wird ohne aller Veränderung wie die zu den Kapaunenknödeln angegebene verfertigt. Nachdem werden 4 weiße spanische Zwiebeln in $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassenen Speck weiß gedünstet, dazu auch noch weiße Champignons genommen, welches alles fein zusammen geschnitten, eine Messerspiße voll Scepice, Majoran und Salz mit der Fische vermischt wird, und alles zusammen noch mit einem Eßlöffel voll Beschamel mit 8 Eyerdottern fein abgerührt.

In der Zwischenzeit werden die schweinerne Regeln in laulichem Wasser ausgewässert, auf einem Tuch abgetrocknet, und der fertige Kapaunen = Fische in mehrere kleine Theile abgetheilt, und mit Flecken von den Regeln wie Gulden groß eingeschlagen, diese auf einem mit Butter bestrichenem Plattfond-Deckel rangirt, noch mit in ein Paar Eiern abgerührter zerlassener Butter obenauf vollkommen bestrichen, und im Backofen gäh gebacken.

Man formirt auch kleine Würste davon, oder man kann die Fische auch in 3 Theile abtheilen, daraus 3 größere lange Andouillen formen, und sie in die schweinerne Regeln einwickeln,

die man dann eben so wie die Granadeln mit zerlassener Butter und Eyern oben auf bestreicht, und auf einem Platfond-Deckel im Backofen gäh ausbäckt. Gebacken nimmt man sie heraus scheidet alles Fett ab, parirt alle Stücke zierlich, glacirt sie schön, und richtet sie auf die Schüssel an, noch klare Reduction oder starke gute Schü darunter gebend. Man kann die Fische auch im Ganzen in Regeln einwickeln, sie rund wie ein Fricandeau, oder wie einen Brotlaib formen, im Ofen backen, glaciren, und eine halbklare braune Sauce darüber geben.

Dieselben noch auf eine andere Art.

Man schneidet die Brüste von 2 gebratenen Kapaunen oder 3 Poularden nudelförmig zu feine Filets, dünstet 4 weiße spanische Zwiebeln in einem $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, weich und weiß, dazu man vier Unrichtlöffeln voll von guten Obers verfertigtes Beschamel mengt, mit verkochen läßt, und durch ein Sieb passirt. Darunter gibt man die geschnittenen Filets, mischt alles gut durcheinander, salzt es, legirt es mit einigen Eyerdottern, und gießt auch noch einen Unrichtlöffel voll Glace-Saft dazu. Man läßt es nun nicht mehr sieden, sondern auskühlen, und füllt es in die schon dazu vorbereiteten schweინernen Regeln ein, daraus man kleinere, entweder längliche oder runde Theile formt, oder es auch im Ganzen läßt. Diese geformten Stücke werden auf einem mit dünnen Speckblättern belegten Platfond-Deckel gebracht, mit zerlassener Butter, die mit einem Paar Eyerdottern vermischt ist, oben gut bestrichen, und im Backofen gäh ausgebacken, von allem Fett gereinigt, auf die Schüssel rangirt, schön goldgelb glacirt, und schließlich Glace-Saft, oder Reduction oder starke Schü darunter gegeben.

Dieselben auf eine andere Art mit Beschamel.

Von einem Kapaun, oder zwey Poularden wird das rohe Fleisch aus Haut und Knochen gelöst, in eben dem rohen Zustande, in längliche und dicke Filets geschnitten, eine rohe Gansleber, ein Paar rohe Kalbs-Euter, $\frac{1}{2}$ Pfund rohes nicht sehr fettes junges schweინernes Bauchfleisch, sammt $\frac{1}{4}$ Pfund geräucher-ten aber gesottenen Kaisersfleisch, und ein Stück geräucheter und gesottener Zunge eben so dick und länglich geschnitten, und al-

loß dieses mit Finsherbess nur ein Paar Minuten anpaffirt, gefalzt, mit gestoßenem Gewürz, ein wenig Majoran assaisonnirt, mit einem Paar Unrichtlöffeln voll Beschamel und 6 Eyerdottern gebunden, und in schweinerne Netzen eingewickelt. Solches wird dann in drey Theile, wie große Andouillen, oder zu einem ganzen runden Laib, wie Fricandeau geformt, dann wieder in Speckblättern eingehüllt, mit Spagat leicht umwunden, daß es zusammenhält, und in der allgemein bekann- ten, schon angegebenen Braise weichgesotten.

Sobald es weichgesotten ist, läßt man es auskühlen, reinigt es von allem Fett und Speck, parirt es zierlich zu, taucht es in zerflopfte Eyer ein, panirt es mit feinen weißen Semmelbröseln und bratet es langsam bey Kohlenfeuer auf einem mit vieler Butter bestrichenen Platsfond = Deckel; worauf man es anrichtet, und Glace = Saft, oder starke Schü darunter gibt.

Man kann in diese Speise auch $\frac{1}{2}$ Pfund Trüffeln, roh, rein gepugt und blätterweise geschnitten, inwendig hineingeben.

Blanc-Manger von Kapaun oder Poularde.

Man richtet einen Kapaun, oder zwey Poularde mit fünf Pfund Kalbsfleisch, einem Paar zerhackten Kälbersüßen, einem Stück Schneideschinken, einer alten Henne, einer ganzen spanischen Zwiebel, einigen Wurzeln Petersilie, und $\frac{1}{2}$ Zeller in eine große Casserolle ein, füllt es mit guter weißer Consomme, beyläufig drey Maß auf, läßt alles zusammen einige Stunden lang steden. Wenn der Kapaun oder das Poularde weich ist, nimmt man es heraus, und seihet die ganze Substanz durch ein Seib Tuch rein durch, die von allem Fett gereinigt, zu einer starken Reduction oder Glace = Saft eingekocht wird. Dieser Saft muß sehr klar und weiß, nicht zu braun seyn.

Unterdessen macht man von einem Pfund süßen Mandeln und zwey oder drey Seiteln Wasser eine sehr dicke Mandelmilch, welche durch eine reine Serviette fest durchgedrückt wird.

Ist das Poularde oder der Kapaun ausgekühlt, werden die Brüste ausgelöst, und mit dem Scheibenmesser sehr fein zusammen geschnitten, im Mörser gestoßen, mit der dicken Mandelmilch, und einem Paar Unrichtlöffeln voll von der starken eingegangenen Reduction gut vermischet, und wieder mit Hülfe

des Kochlöffels durch ein Saartuch scharf durchgestrichen. Diese Masse gießt man in eine kupferne Form oder in Andouillen-Wanneln, gräbt sie in zerhacktes Eis, sulzt, stürzt sie auf die Schüssel, und garnirt sie mit kalt gesulzter klarer Reduction, nämlich den stark eingegangenen Saft.

Essenz von Kapaun oder Poularde.

Das Geflügel wird wie zum Blancmanger mit Kalbsfleisch und andern Zugehör eingerichtet, mit guter Consommé aufgefüllt. Man läßt es eben so lang, und kurz zu einer Reduction oder Glace-Saft einsieden, statt der Mandelmilch nimmt man aber $\frac{1}{2}$ Maß gutes dickes Obers, mischt es unter das feingeschnittene und gestoßene weiße Fleisch von Kapaun oder Poularde, und passirt es, wie zum Blancmanger mit Hilfe des Kochlöffels durch ein Saartuch scharf durch. Dazu gesellt man noch zwey Unrichtlöfeln voll Saft von stark eingegangener Reduction, und bindet es mit zehn rohen durchgeschlagenen Eyerdottern, füllt es in eine porcellainene Schale, oder kupferne Andouillen-Wanneln, oder Formen, oder in silberne oder porcellainene Becherln, und siedet sie, zur Hälfte ins Wasser gestellt, und gut zugedeckt, im Dunste.

Man kann sie warm, oder auch kalt, vorher in Eis gehalten, zur Tafel bringen. Man pflegt diese Essenz mit Spinatopfen auch grün zu färben, auch mit Kameln, oder Krebschweifeln, oder mit Trüffeln zu garniren.

Gesulzter Kapaun oder Poularde.

Ein Stück Kapaun, oder zwey Poularde, vorher gehörig abflammirt, gepuzt, aufgemacht, zierlich dressirt, werden mit einem Stücke Schneidesinken, spanischer Zwiebel, Schalotten, Wurzelwerk, ganzem Gewürze, einigen Pfunden Kalbsfleisch, zwey zerhackten Kalbsfüßen eingerichtet. So mit einer $\frac{1}{2}$ Maß gutem weißem Wein, $\frac{1}{2}$ Seitel Essig, weich gedünstet, und hernach aus dieser Braise herausgenommen, und ausgekühlt. Die Braise mit dem Saft, worin das Geflügel gedünstet wurde, wird mit einer Maß guter Consommé, und einem Seitel Schü aufgefüllt, und noch einige Stunden ausgesotten, dann durch ein Saartuch abgeseiht, und von allem Fett gereinigt. Wenn der Saft zu lang oder zu viel seyn sollte, läßt man ihn noch kürzer

eingehen, und klärt ihn an nicht zu gähen Kohlenfeuer mit Eyerweiß. Diesen geklärten Saft läßt man auf dem Eise sulzen, und richtet den Kapaun, oder Poularde damit zierlich an.

Dieselben auf eine andere Art.

Das Geflügel, wie das früher erwähnte, in der Braise vorher weichgesotten, und wieder ausgekühlt, wird an Brust und auch an Biegeln von allem Fleische entblößt, dieses Fleisch fein und nudelförmig, oder auch in runde und lange Filets geschnitten, mit geklärten Saft vermengt, und auf dem Eise gesulzt. Es lassen sich auch schießlich rohe Trüffel, blätterweiß oder nudelförmig geschnitten, dazugesellen. Man kann diese Filets auch mit blätterweiß geschnittener geräucherter weichgesottener Zunge rangiren, und mit gesulztem klarem Saft auslegen, und stürzen.

Die Hahnenkämme.

Von solchen müssen die Spitzen ein wenig zu Ende abgeschnitten werden, damit sich das Geblüth besser ausziehen kann, worauf man sie, damit sie gehörig weiß werden, in lauem Wasser lange auswässert. Ist dieses erzwackt, hüllt man sie in ein Tuch, stoßet sie nur einen Augenblick lang in sehr heißes Wasser, und reibt die obere Haut mit Beyhülfe des Salzes vollkommen ab. Man gibt sie dann wieder in frisches Wasser, und läßt sie einen kleinen Zeitraum lang auswässern, damit man sie so vorbereitet in einer Blanshee, oder nur mit von Speck, Kernfette und weißer Zwiebel gemachten Braise mit weißer Suppe weich sieden kann. Sie werden vorzüglich auch mit Citronen-Saft gewaschen. Sind sie weich gesotten, so pflegt man sie mit Fricassée-, Ragouts- oder auch deutscher Sauce, mit Champignons, auch braunen Espagnollen, oder klaren Aspik-Saft, zierlich anzurichten, mit in Butter gebackenen Croutons von Semmel oder weißem Brot, das in Form der Hahnenkämme geschnitten wird, zu garniren.

Man kann diese Kämme, wenn sie einmahl in der Braise weich gesotten worden sind, mit Finsherbes in Butter und Semmelbröseln paniren, oder auch mit abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln gäh auf einem mit Butter bestrichenen

Platfond - Deckel braten, so zierlich anrichten, und mit Limonien = Saft säuern. Darunter gibt man zuletzt gute Reduction oder Glace = Saft.

Man wendet die weichgesottenen Sahnenkämme selbst zu verschiedenen Garnirungen der Speisen an.

Die Kapaunen = Nieren werden ebenfalls zu Ragouts, gemischten Speisen, oder auch zur Beyhülfe anderer Speisen, und zur Garnirung sehr tauglich geachtet. Vorher müssen sie nur gut ausgewässert, und abblanschirt werden.

Kapaunen = oder Poularde = Flügeln (Ailerons).

Diese werden noch von den rohen Kapaunen oder Poularden abgeschnitten, gepugt, die kleinern Seitenbeinchen ausgelöst, dann abflammirt, gut ausgewässert, abblanschirt, wieder mit kaltem Wasser abgefrischt, in einer Braise weich gesotten, und, nachdem sie auf eine Serviette gelegt, und von allem Fett gereinigt worden sind, entweder zu 36 oder 48, oder mehreren Stücken, als selbstständige Speise auf die Schüssel rangirt, worüber man noch nach Belieben eine gute starke Trüffel-, Austern-, Muschel-, hellklare Pomeranzen = oder andere Saucen gibt, diese auch mit Schneidespargel, grünen Erbsen und mit verschiedenen Rüben vermischt.

In dieser Menge kann man sie auch, Anfangs auf eben angegebene Weise vorbereitet, statt in der Braise weich zu sieden, mit blätterweise geschnittenen Champignons, in Butter anpassirt, etwas gesalzen, mit einem mittelgroßen Schöpflöffel voll weißer Sauce, und eben so viel Consommé aufgefüllt, weich sieden. Zuletzt kommt noch etwas Glace = Saft, und abblanschirt fein geschnittene Petersilie dazu.

Als Fricassée werden sie mit Eyerdottern legirt, und mit Limonien = Saft gesäuert. Etwas fester legirt und ausgekühlt werden sie in solcher Fricassée, in Eyern und Semmelbröseln panirt, und in Rindschmalz ausgebacken.

Auch unfricassirt, nur in der Braise weich gesotten, bäckt man sie auf die nähmliche Art aus, in welcher Gestalt sie ebenfalls öfter, als selbstständige Speisen erscheinen, wie sie ohne panirt zu werden, zu Ragouts, Eingemachten, und glacirt zu verschiedenen Garnirungen gebraucht werden können.

Von dem Indian oder welschen Hahn.

Der Indian in der Braise.

Der Indian wird aufgemacht, abflammirt, abgeklaut und zierlich dressirt, wie ein Kapaun, und auch in der Zurichtung, mit den nähmlichen Saucen und Garnirungen wie derselbe behandelt.

Er wird in der allgemein gebräuchlichen, und schon so oft berührten Braise weich gesotten, dann ganz auf die Schüssel angeordnet, und meistens Theils mit einer Austern-, Muschel-, Trüffel- auch andern beliebigen Saucen aufgetragen.

Der Indian à la Perigord mit Trüffeln gefüllt.

Der Indian wird oben auf dem Halse aufgemacht, noch warm abflammirt, abgeklaut und feucht ausgewischt. Nebenbey schält man vier Pfund frische Trüffeln fein. Die schönsten davon läßt man ganz, die übrigen schneidet man fein zu einem Haschee zusammen. Mit diesem Haschee werden drey Pfund frischer Speck oder schweinerer Filz geschaben oder geschnitten, roh vermischt, gesalzen und gepfeffert, daß es eine Masse gibt, worunter zuletzt auch die ganzen Trüffeln geworfen werden, und womit man den Indian füllt. Ist die Füllung gemacht, wird der Indian oben mit Spagat zugebunden, mit Speck ganz eingewickelt, an einen kühlen und lüftigen Ort aufgehangen, nach mehreren Stunden, bis man ihn gebraucht, mit Papier eingebunden, am Spieße langsam 3 Stunden in seinem Saft gebraten, gesalzen, und gut begossen. Nun kann man ihn auf die Schüssel anrichten, und eine starke braune, halbklare Sauce darüber geben.

Er kann eben so auch in der Braise gesotten, und kalt zur Tafel gerichtet werden.

Statt der Trüffeln wird der Indian auf andere Art noch mit Austern also zugerichtet, daß man eine Masse berei-

tet, von Kalbs- oder noch besser Gansleber mit Finsberbes und Sepice, mit 8 Stück gepuzten Sardellen, $\frac{3}{4}$ Pfund Mark, ein Stück rapirten Speck, und den weggeschnittenen Austernbärten, welches man alles fein zusammen schneidet und stoßet, und 24 oder 30 Stück ganze von den Bärten weggeschnittene Austern darunter mischt, auf die gleiche Weise wie die Trüffel in den Indian füllt. So wird der Indian in der Braise weich gesotten, und eine Austern-Sauce darüber gegeben.

Die Austern werden auf folgende Art zugerichtet: Man läßt ein Seitel weißen Wein gäh sieden, wirft die Austern hinein, seht sie aber gleich wieder, ohne sie dem Sieden auszusetzen, ab. Die Bärte werden rund herum weggeschnitten, welche, wie schon gesagt wurde, zur Fische verwendet werden. Die ganzen reinen Austern werden aber inwendig dazu hinein gegeben.

Indian à la Daube gedämpft.

Der Indian wird, nachdem er aufgemacht und abflammt ist, wie der Vorige dressirt, mit Speck und Schinken durchgezogen, mit Gewürz, vieler Zwiebel, Wurzelwerk und einigen Pfunden Kalbsfleisch, nebst 2 Stück zerhackten Kälberfüßen und Speck eingerichtet, mit $\frac{1}{2}$ Maß weißem Wein, und einer Maß weißer Consommé angefüllt, und, noch den Saft von 4 Limonien beydrückend, fest zugedeckt, ja sogar mit schwarzem Teige zugellebt. Nach diesen Vorgängen dämpft man ihn langsam in dem Backofen 4 Stunden lang, seht den Saft ab, reinigt ihn vom Fett, und klärt ihn mit Eyerweiß, worauf man den Saft auf dem Eise zur Sulze werden läßt. Der Indian wird kalt zaparirt, mit der Sulze überflochten, und damit, zuweilen auch mit rohen Austern oder rohen Trüffeln, garnirt.

Man kann ihn auch ganz von den Knochen auflösen, mit guter Fische füllen, wieder in seine natürliche Gestalt formen, und in der Braise à la Daube weich sieden.

Wenn man die Fische dazu verfertigt, schneidet man das Fleisch von den Biegeln fein mit $\frac{1}{2}$ Pfund Mark zusammen, dazu man noch eine Gansleber gesellt, assaisionirt dieses mit gestoßenem Gewürze, Salz und Majoran, von jeder Gattung

eine Messerspiße voll, dünstet eine große spanische Zwiebel mit einigen Champignons und Schalotten in einem Paar Unrichtlöffeln voll guten Obers, nebst einem Stück rapirten Speck ganz kurz und weich. Nun schneidet man alles fein zusammen, stoßet es im Mörser, und gibt noch 6 rohe Eyerdotter dazu.

Ferner siedet man 2 Kalbs-Guter, und 1 geräucherte Zunge mit einem Stück frischem schweinernein Bauchfleisch weich, schneidet es in Finger dicke Filets, und mengt es in die übrigens fertige Fische. Nach dem Stande der Jahreszeit gibt man auch stückweis Trüffeln, oder ganze rohe Aустern hinein.

Indian à l'Aspic.

Der schon aufgemachte, abflammirte, zierlich dressirte Indian wird in der bekannten gewöhnlichen Braise weich mit Wein gedünstet, und mit dem Aspic, welches auch zu verfertigen bereits gelehret wurde, reich und zierlich garnirt.

Ein Granat oder Fricandeaу vom Indian.

Man löset das Fleisch des Indians mit der Haut von den Knochen ab, klopft es ganz gleich auseinander, und assaionirt es gut mit Majoran, gestoßenem Gewürze, Salz und in Speck passirten Finsherbes, formt daraus ein Fricandeaу mit Hülfe einer Dressir-Nadel und Spagats zusammen, und spickt es mit feinem Speck ebenfalls wie Fricandeaу. So wird es in einer Braise weich gesotten, zuparirt, der Spagat abgenommen, und goldgelb glacirt. Man bringt diese Speise auch mit Hospot, verschiedenen Grünen, als: Erbsen, Spargel, Spinat, Endivien-Salat, Carviol, Artischocken u. dgl. zu Tisch. Auch verschiedene Saucen kann man beyfügen, als: Aустern-, Müschel-, Trüffel-, Krebs-, Ragout-, Beschamel-, oder sonst der Jahreszeit entsprechende Saucen.

Überhaupt werden die Filets, das Haschee, das Gingeschnittene in der Sauce, das à la Beschamel wie auch die gebackenen Croquettes von dem Indian ganz auf die nämliche Art verfertigt, wie bey Kapaunen und Poularden. Dieses versteht sich von den Fischen in gleicher Art.

Der Indian mit süßer Fülle, mit Kastanien und Äpfeln.

Wenn der Indian aufgemacht, abflammt, rein gepuzt, und vom Kropfe aus gut untergriffen worden ist, füllt man diesen nach befolgender Angabe: Man reibt verhältnißmäßig nach der Größe des Indians von 1 oder 2 Semmeln die braune Rinde gut ab, weicht sie in Obers ein, drückt sie wieder recht gut aus, und treibt sie mit einem Stück Butter und 6 Eyerdottern fest ab, dazu mengt man eine ziemliche Menge gepuzte schwarze Weinbeeren und Ziweben, von Kernen ausgelöst, und feine stiftelförmig geschnittene Mandeln und Pistazien, von denen die Haut durch Hülfe recht heißen Wassers abgezogen wird, dann sollen aber die Mandeln und Pistazien wieder eine Weile in frisches Wasser gelegt werden. Weiter wird diese Fülle gezuckert, in den Kropf bis über den Hals eingefüllt, und oben fest zugebunden.

In den Bauch des Indians füllt man 1 Pfund Kastanien, welche gebraten und geschält werden; worauf die Öffnung wieder unten gut zugemacht, und derselbe zierlich dressirt, langsam auf dem Spieße gebraten wird, während des Bratens immerfort gut mit Fett oder Butter begießend.

Rund herum um diesen Braten, wenn er angerichtet ist, garnirt man die Schüssel mit 12 oder 15 Stücken gleich großen Maschanzger- oder Taffet-Äpfeln, welche ganz bleiben, und sammt der Haut kurz und braun in Zucker gedünstet, mit solchem auch glacirt werden.

Süße Marmeladen-Saucen von eingesottenen Ribiseln, oder Marillen, Hetschepetsch, mit ein wenig Wein versotten, werden in Saucieren nebenbey dazu aufgetragen.

Von den Tauben *).

Die Nesttauben nach deutscher Art, oder in weißer Sauce.

Wenn die Täubchen gepuzt und aufgemacht sind, steckt man die Füßchen ein, schlägt die Flügel zurück, und wässert sie in lauem Wasser aus. Man blanschirt sie gäh ab, und kühlte sie wieder in frischem Wasser aus. Nach diesen Vorbereitungen werden sie in einer Casserolle mit einem Stück Butter, einigen ganzen Champignons, einem Stück Schneideschinken, mit einem Bouquet von 1 Stück Porre, 1 Wurze Petersilie, einigen Gewürznelken, und 1 Stück gelber Rüben vollkommen anpassirt, gefalzen und überdünstet, so mit einigen Kochlöffeln voll Mehl eingestaubt, und nach der Anzahl der Tauben, und der nöthigen Sauce, mit weißer guter Consommé fein abgerührt, womit sie gut verkochen müssen, bis sie ganz weich sind. Sie werden nun in eine andere Casserolle gebracht, und die Sauce durch ein Haarsieb rein darauf geseiht, zuletzt noch abblanschirte fein geschnittene grüne Petersilie dazu gemengt.

Man kann auch, wenn sie wie oben gehörig vorbereitet, anpassirt und überdünstet sind, statt sie mit Mehl einzustauben und einzumachen, entweder im Ganzen, oder zerschnitten ohne Mehrerem eine gute weiße deutsche Sauce mit guter weißem Consommé darauf geben, und damit sie weich sieden und fertig kochen. Man kann sie auch nach allen oben gesagten Vorbereitungen im Ganzen oder in zwey Theile zerschnitten, mit grünen Erbsen, Carviol, Spargel, Artischocken, gelben Rüben u. dgl., oder mit Ragout- und Krebs- Sauce serviren.

*) Die fetten jungen Tauben werden meistens Theils gefüllt, gebraten, am schicklichsten aber zu Pasteten verwendet.

Ofters pflegt man sie auch mit einer Liaison von einigen Eyerdottern zu legiren, und mit Limonien = Saft zu säuern.

Braun gedünstete Neftauben.

Die rein gepuzten, aufgemachten, mit Füßen und Flügelu eingeschlagenen Täubchen, werden inwendig nur rein ausgewischt, gesalzen, mit einem feinen Blättchen geschnittenem weißem Speck, Kernfett, und eben so geschnittener spanischer Zwiebel, einem Stück Schneideschinken, einigen Schalotten, Champignons, mit einem Schöpflöffel voll Consommé kurz und braun gedünstet. Wenn sie weich sind, bringt man sie in eine andere Casserolle.

Auf den braun eingegangenen Saft gibt man einige Kochlöffeln voll Mehl, und läßt ihn noch etwas anschwitzen und braun werden, füllt und rührt ihn mit einer Maß guten Schü, oder in Ermangelung dieser auch mit weißer Consommé auf dem Feuer langsam ab. Man gibt auch ein Seitel guten weißen versottenen Wein dazu, und läßt dann alles wohl zusammen verkochen, damit sich der bräunlich angelegte Saft gut auflöset, und die Sauce ihre gehörige Dicke und braune Farbe erhält. Ist solche bereitet, wird sie durch ein Sieb oder Haarsieb auf die Tauben geseiht, und mit denselben noch ein Weißchen versotten.

Man kann auch gleich auf die eingerichteten Tauben statt Mehl daran zu stäuben, ein Paar Kochlöffeln voll gute braune Sauce und eben so viel Schü gießen, und alles zusammen mit einem Stück Schneideschinken weich und fertig kochen lassen, indem man die Tauben in eine andere Casserolle bringt, und die Sauce durch ein Haarsieb darauf seihet.

Auf die nämliche Weise werden die älteren und Tauben größerer Gattung braun eingemacht, oder gedünstet; nur müssen sie länger dünsten, und können dann mit der gewöhnlichen Leber- und Pasteten = Tasche eben wie die Jüngern verwendet werden.

Tauben mit Blut legirt in schwarzer Sauce werden auf die nämliche Weise eingerichtet und gedünstet, wie die früher beschriebenen braun Gedünsteten; nur daß man sie

statt des weißen Weines, mit einer halben Maß gutem rothem Wein verkocht, und zuletzt mit ihrem eigenen Blute legirt, welches man bey dem Abstechen mit ein wenig Essig vermischt, und gut abrührt.

Dieselben auf eine andere Art.

Drey oder vier Stücke Tauben von größerer Gattung werden schön gepuzt, dressirt, inwendig gut ausgewischt, und mit Finsberbes und einem Stück Butter, ganzer spanischen Zwiebel mit einigen Gewürznelken besteckt, und mit einem Stück Schneideschinken überdünstet, gesalzen, mit einer Maß versottentem gutem rothem Ofner, oder noch besser mit einer Bouteille Florentiner - Wein, mit eben so viel guter Schü, und einem Schöpflöffel voll brauner Sauce angefüllt. Alles dieses läßt man zusammen einkochen, bis die Tauben weich sind, worauf man die Zuthaten von Schinken und Zwiebel heraus nimmt, und die Sauce stark aber nicht zu dick eingeben macht. Man gibt auch, wenn es nöthig ist, einen Unrichtlöffel voll guter starker Reduction dazu, und pflegt sie auch mit ihrem eigenem Blute, oder mit Hühnerblut zu legiren.

Heiß abgesottene Tauben, 3 oder 4 Stücke auf eine Schüssel.

Diese, wie zu allen andern Zubereitungen vorher gepuzt und abblanshirt, werden in 5 Theile zerschnitten, mit Finsberbes anpassirt, gesalzen, und ein wenig gepfeffert, mit einem Stück Schneideschinken, einer ganzen spanischen mit Gewürznelken besteckten Zwiebel, einigen ganzen Champignons und Schalotten, einer Zehe Knoblauch, einem Sträußchen Kuttelkraut, und einem Stück Vorbeerblättchen, mit einer Maß weißen Wein, einem halben Seitel Essig, einer halben Maß guter starker Consommé bey gähem Feuer weich gesotten, und dann Schinken, Zwiebel, Schalotten, Kuttelkraut, Vorbeerblätter, Champignons und Knoblauch heraus genommen, die Tauben auf eine Schüssel zierlich angerichtet, und den Saft noch kürzer eingegangen, über dieselben gegossen, und mit geschabnem Kren und grüner Petersilie garnirt. Geriebener Kren wird noch nebenbey auf einem Teller dazu herum getragen.

Dieselben auf eine andere Art.

Sechs schön gepuzte Champignons, alles Schwarze weggeschnitten, und von einigen Limonien den Saft darauf gedrückt, nebst einigen Schalotten und grüner Zwiebel, schneidet man fein zusammen, und wirft es sammt den vier in Stücke zertheilten Tauben, einem Stück frischer Butter, und ganz wenig zerschnittenen Limonienschalen in eine Casserolle, überdünstet solches flüchtig, salzt, pfeffert es ein bißchen, legt noch eine ganze spanische Zwiebel mit Gewürznelken besteckt, und ein Stück Schneideschinken dazu, füllt eine Maß guten, alten, weißen Wein darauf, noch besser eine Bouteille Champagner, läßt alles dieses gäh sehr kurz eingehen, und gibt zur vollkommenen Vollendung, nachdem alle die Zuthaten von Zwiebeln und Schneideschinken wieder beseitiget worden sind, einen Unrichtlöffel voll Glace-Saft hinzu.

Tauben in der Braise.

Dazu wählt man meistens trocken gepuzte Tauben größerer Gattung. Sie werden abflammirt, aufgemacht, dressirt, und in der schon bekannten Braise weich gefotten, von allem Fett gereinigt, und so entweder im Ganzen oder zerschnitten auf eine Schüssel rangirt und aufdressirt, gibt man eine, welche immer gefällige, nur der laufenden Jahreszeit angemessene Sauce darüber. Mit Garnirungen werden sie, wie die Hühner verziert.

Tauben à la Crapaudine, vier, fünf oder mehrere Stücke auf eine Schüssel.

Tauben jüngerer und kleinerer Gattung werden auf dem Rücken aufgemacht, mit einem Holze gut und flach geprackt, gesalzen und ein wenig gepfeffert, in zerlassener Butter mit Finsherbes stark eingetaucht, einmarionirt, und auf einem Roste gebraten. Man drückt ferner den Saft von einigen Limonien darauf, und gibt einen Glace-Saft oder gute Reduction mit Schü darunter, oder Sauce à la Tartare kann man darunter nehmen, statt dessen zur Veränderung mit heiß zerlassener Sardellen-Butter und Limonien-Saft übergießen, und starke Schü darunter geben.

Ordinäre gefüllte Tauben.

Bei solchen muß man wohl in Acht nehmen, daß man sie nicht verbrühe, oder werden sie trocken gerupft, daß man sie nicht zu stark abflammire, damit die Haut nicht zusammen gezogen werde; denn sie müssen gut untergriffen werden. Auch hüte man sich, daß die Haut nicht zerreiße.

Man weicht nun eine oder mehrere ganze Semmeln, von welchen die Rinde abgerieben wird, stark in gutes Obersß ein, drückt sie wieder vollkommen aus, und treibt sie mit Butter und einigen Eiern fein ab. Darunter gibt man ein wenig fein geschnittene grüne Petersilie, mancmahl auch Finsberbes, ein wenig gehabene Muscatnuß und Salz, und füllt diese Masse zwischen die untergriffene Haut und Brust gehörig ein. Dann bindet man die gefüllten Tauben oben gut zu, und dressirt sie, die Füßchen zurückgelegt, zierlich zusammen. Diese Fülle muß aber sehr fest seyn.

Man kann solche Tauben auch in der Braise weich sieden, oder auf dem Spieß braten, und eine Ragout- oder deutsche Sauce mit Champignons, Spargel, Garviol, grünen Erbsen, auch eine Trüffel-Sauce darüber geben; indem man schon in die gefertigte ordinäre Fülle Trüffeln gemischt hat. Man pflegt auch zu diesen gefüllten braisirten oder gebratenen Tauben von der größten Gattung einen Hespot, oder dressirte gelbe Rüben, oder braune Scherrüben zu geben.

Gedünstete Tauben à la Bourgeois, vier oder fünf Stücke auf eine Schüssel.

Tauben von der größten Gattung werden aufgemacht, abflammirt, rein gepuht, mitten von einander geschnitten, und mit einem hölzernen kleinen Schlegel sehr breit geklopft, gesalzen, und in eine Casserolle mit Speck, Schneideschinken, Zwiebel, ganzem Gewürze, Wurzelwerk, Champignons und Schallotten eingerichtet, und mit einem Schöpflöffel voll Consommé auf gelindem Feuer langsam weich gedünstet, bis sie sich kurz und gelblich anlegen. Man gibt ein Seitel weißen Wein bester Gattung, erst gut versotten, nebst einer halben Maß guter Consommé, und einen Schöpflöffel voll brauner Sauce

darauf, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, und seihet es durch. Ist diese Sauce von allem Fett gereiniget, und sind die zerstückelten Tauben in eine andere Casserolle gebracht, seihet man die Sauce wieder darauf, und hält sie nur bis zum Anrichten warm. Zuletzt kann man auch Limonien-Saft dazu träufeln.

Gefüllte Krebs-Tauben, vier Stücke auf eine Schüssel.

Auch bey diesen ist vorzüglich in Acht zu nehmen, daß sie nicht verbrühen, oder daß bey dem abflammiren die Haut über dem Feuer nicht zu stark angezogen werde, dann werden sie gut untergriffen, aber ohne sie zu zerreißen, in lauem Wasser gut ausgewässert, abgetrocknet und gefüllt. Diese Fülle ist folgender Maßen zu bereiten:

Ein viertel Pfund Krebs-Butter wird mit 4 Eyerdottern fein abgetrieben, unterdessen ein, von in Obers oder in Milch geweichter Semmel festes Panadel gemacht, welches man auf dem Feuer mit einigen Eyerdottern bindet, und mit dazu gefellter Krebs-Butter roth färbt. Durch ein großes Haarsieb getrieben, und ausgekühlt bringt man es durch beständiges Rühren nach und nach unter die abgetriebene Krebs-Butter, salzet es, und füllt die Tauben damit.

Man kann auch die Tauben mit Kapaunen-Fasche, die mit Krebs-Butter roth gemacht wird, oder mit Calbigo, welcher mit Krebs-Butter und vielen Krebschweifeln vermengt wird, gehörig füllen, dressirt sie dann zierlich, bratet sie auf dem Spieß ab, immerfort mit Krebs-Butter begießend, und sind sie gut ausgebraten, richtet man sie auf die Schüssel an. Darunter kommt noch eine rothe Krebsragout-Sauce, mit vielen ausgelösten Krebschweifeln und Scheren, oder auch eine deutsche Champignons-Sauce mit Spargel, roth gefärbt, darüber.

Wenn die Tauben mit Leber-Fasche, mit Trüffeln, oder Austern gefüllt werden, gibt man sie in einer pikanten braunen Sauce, oder nur mit Reduction, oder mit Glace-Saft, und säuert sie mit Limonien-Saft. In diesem Falle werden sie in der Braise weich gesotten, und nicht gebraten.

Gebackene Tauben.

Diese müssen in einer ordinären Braise weich gefotten werden, wenn sie vorher gepußt, aufgemacht und ausgewässert sind. Sie werden hernach in der Mitte von einander geschnitten, gefaschen, in abgeschlagene Eiern eingewickelt, mit Semmelbröseln paniert, und recht rasch in Rindschmalz ausgebacken. Man kann sie auch in Finsherbes mit zerlassener Butter einwickeln, mit Semmelbröseln paniren, und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond = Deckel, wie die Carbonaden abbraten, worauf man sie trocken anrichtet, oder auch mit starker Glace = Saft oder Reduction zur Tafel bereitet. Auch mit Limonien = Saft säuert man sie. Ebenfalls pflegt man zerlassene Sardellen = Butter, oder fein geschnittene Schalotten mit Kräutern und einer guten Schü dazu zu geben.

Tauben in der Pastete.

Nachdem die Tauben aufgemacht, abflammirt, oder gepußt sind, werden die Füßchen eingeseckt, und mit Speck, Schneideschinken, Zwiebel, Schalotten, ganzem Gewürze, einem Sträußchen Kuttelkraut, einem Lorbeerblättchen und Wurzelwerk eingerichtet. Darauf füllt man einen Schöpflöffel voll Consommé, und ein wenig guten Essig, und läßt es kurz und braun gedünstet, angehen. Nun nimmt man die Tauben heraus. Sind sie klein, schneidet man sie in zwey Hälften, sind sie von größerer Gattung, in vier Theile, und bringt sie dann in eine andere Casserolle. Auf den braunen Saft gibt man einen Kochlöffel voll Mehl, läßt es gut verschäumen, und rührt es dann mit einem Paar Schöpflöffeln voll guter Schü, oder in Ermangelung dessen, auch mit guter Consommé ab. Man gießt noch ein Seitel weißen versottenen Wein dazu, und läßt alles lang zusammen versieden, und sich auflösen. Die fertige Sauce seibet man durch ein Haarsieb, und gibt sie zuletzt in die aufgeschnittene Pastete. Die Tauben rätet man aber mit der vorher bereiteten Fische in eine dressirte oder überschlagene Pastete gehörig ein, und bäckt sie im Backofen gut aus.

Die Fische, auf fünf oder sechs Tauben eingerichtet, wird auf folgende Weise bereitet:

Man dünstet zwey Pfund Kalbfleisch vom Schlegel oder von der Schulter, mit einer spanischen Zwiebel, einigen Schallotten und Champignons, und ein halbes Pfund Kernfett weich, und läßt es wieder auskühlen, rapirt $\frac{1}{4}$ Pfund frischen Speck, und die Hälfte von einer Kalbsleber sehr fein, gibt es dann zu dem gedünsteten Kalbfleisch; salzt es, füget noch acht Stück gepuzte Sardellen mit ein wenig Kapern und Limonien-Schalen, eine Messerspiße voll Sepice mit Majoran hinzu, und schneidet alles sehr fein zusammen. Zuletzt bindet man es mit einem Paar ganzen Eyern, und hat die Fiasche zu weiterem Gebrauche vollendet.

Wenn es die Jahreszeit gibt, kann man auch $\frac{1}{4}$ Pfund Trüffeln, oder statt deren, Austern dazu nehmen. Will man solche Fiasche mit den gedünsteten Lauben in eine hohl ausgebackene Butter-Pastete geben, so wird die fertig durchgeseigte Sauce auf die gedünsteten Lauben geschüttet, und bis zum Anrichten warm gehalten. Auch die Fiasche wird nur gewärmt, und dann beydes zugleich in die hohl ausgebackene Butter-Pastete gethan, indem man den Deckel aufschneidet.

Den Pasteten = Teig und die Pasteten selbst zu verfertigen gehört zur Lehre der Backwerke.

Die Gans.

Dieses Geflügel ist meistens zum braten bestimmt, das Junge davon zum Einmachen, oder in die Suppe. Am besten sind die Gänse, wenn sie jung, fett und geschöpft worden sind. Ehe man sie zum Kochen verwendet, müssen sie ein Paar Tage abliegen, und trocken gepugt werden. Die Naszgepugten, ausgewässerten und lange im Wasser herumgezogenen, sind für den Kenner der Kochkunst nicht zu gebrauchen, denn das Fleisch von solchen Gänsen wird roth und unschmackhaft. Es läßt sich kaum einen Tag aufbewahren, und muß gleich verwendet werden.

Gans in der Braise.

Man wählt gewöhnlich die jungen Gänse zu diesem Gerichte. Sie werden aufgemacht, abflämmirt, von allen Stielen gereinigt, mit Flügeln, Füßen, Leber und Magen abblanschirt, mit kaltem Wasser abgekühlt, in kleine Stücke zerschnitten, und in einer ordinären Braise weich gesotten, die dann durch ein umgekehrtes Sieb geseiht wird. Die Gänsestücke richtet man auf eine Schüssel zierlich an, und gibt eine grüne Erbsen-, Kauli- oder Spargel-Sauce dazu, oder man gesellet ihnen gelbe Rüben oder Hösopot von allerhand Rüben, welche gleich sammt der Gans in der Braise mitgesotten werden müssen, bey. Auch der Braise-Saft muß dazu kurz eingesotten werden, wenn er von allem Fett gereinigt worden ist.

Man bringt solch zugerichtete Gänse, auch unzerschnitten und goldgelb glacirt, daß sie wie gebraten aussehen, zur Tafel. Dazu schicken sich, Gurken-, Paradiesäpfel- oder eine starke, braune, pikante, oder auch eine italionische oder Finsherbest-Sauce.

Wenn man das so genannte Junge, nämlich, Flügel, Füße, Leber, Magen und Krage von dem Rumpfe der Gans abgefondert hat, wird es gepugt, abblanschirt, im frischem

Wasser ausgekühlt, und mit Zwiebel, Wurzelwerk, ein wenig Gewürz in ordinärer Suppe, oder in Ermangelung dessen, auch im Wasser weichgesotten. Inzwischen läßt man einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stück Butter oder Fett ein bißchen anlaufen, rührt es mit der durchgeseihten Suppe des gesottenen Zungen fein ab, und thut auch das Zunge selbst dazu.

Ist alles zusammen noch eine Weile gesotten, daß es die gehörige Dicke und Kürze erhalten hat, so kann es zu Reisz-Nudel- oder auch andern Suppen, nicht seltener mit Spargel, oder Champignons und Carviol zu Eingemachten verwendet werden.

Gefüllte Gans mit Reisz.

Dieselbe wird von den Knochen ganz ausgelöst, Haut und Fleisch gut geklopft, gesalzen, und mit weichem doch sehr trocken gedünstetem Reisse gefüllt, mit Hülfe hölzerner Spalten, und einer Durchziehnadel zusammen genäht und geformt, und in der Braise weichgesotten, oder auf dem Spieß, oder in Backofen gebraten; wobey sie auf einem Platfond-Deckel mit Speckblättern oben und unten bedeckt wird.

Auch diese ausgelöste Gans kann man mit Salbigo, oder schon oft beschriebenen Leber-Fasche oder fertig gekochten Schinkenfleckerln füllen, darüber man eine Reduction oder halbklaue Sauce gießt.

Rollat von der Gans.

Nachdem die Gans ausgelöst, das Fleisch gut auseinander geklopft, und gesalzt ist, bestreicht man die ganze Haut sammt dem Fleische inwendig mit abgeschlagenen rohen Eiern, dann aber Finger dick mit fest legirtem Salbigo oder mit Kapannen- oder Leber-Fasche, rollt sie fest zu einem Rollat zusammen, überlegt dieses mit Speckblättern, und überbindet es gut mit Spagat. So gestaltet siedet man es entweder in einer Braise weich, oder bratet es gäh auf einem Platfond-Deckel im Backofen. Gesotten oder gebraten, nimmt man es aus dem Ofen heraus, und schneidet, von allem Fett gereinigt, davon Daum dicke Scheiben über Querschnitt, die man auf eine Schüssel zierlich rangirt; halbklaue Reduction, Glace-Saft oder auch andere beliebige Saucen werden darüber gegossen.

Es ist auch üblich, dieses Volat im ganzen Stücke zu kochen, schön goldgelb zu glaciren, und auf die Schüssel anzurichten. Als Garnirungen bringt man Kauli, Spargel, Artischocken oder Krepse und gebratene Kastanien an, braune halbklaare Sauce gibt man darunter.

Gans mit Kastanien = Coulis.

Man richtet eine Gans, wie zum braten, auf dem Spieße zu, rapirt deren Leber mit $\frac{1}{4}$ Pfund Speck recht fein, alles untereinander mengend, wozu man noch eine Messerspitze voll Majoran mit gestoßenem Gewürze und Salz wirft. Einstweilen bratet man ein Pfund von den schönsten und größten italienischen Kastanien, und mischt $\frac{1}{2}$ Pfund gehörig ausgebleicht, und im Ganzen, unter die rapirte Leber und unter dem Speck. Man füllet alles in die Gans, bindet sie oben und unten zusammen, und bratet sie langsam auf dem Spieß, worauf sie fleißig begossen werden muß.

Von der andern Hälfte der Kastanien, nämlich von einem halben Pfund macht man eine Coulis, indem man die gebratenen Kastanien mit Zucker dünstet, und dann im Mörser kochet, mit einem Paar Unrichtköffeln voll brauner Sauce und eben so viel Reduction anfeuchtet, und durch ein Haartuch scharf durchpaffirt. Jedoch dürfen sie nicht mehr kochen, sondern sie werden nur warm, und nicht zu dick darunter, oder in einer Sauceiere besonders gegeben.

Man kann die mit Kastanien gefüllte Gans auch, statt auf dem Spieße zu braten, in einer ordinären Braise weich kochen, goldgelb glaciren, und eben diese Kastanien-Coulis oder nur eine starke Reduction, oder Glace-Saft darunter geben.

Filets von Gänsen, mit Pomeranzen- oder Mandel-Kren.

Man richtet zwey oder 3 abgelegene mürbe Gänse, zum braten auf dem Spieße gehörig zu. Wenn sie gut ausgebraten sind, und eine schöne Farbe haben, schneidet man die Filets nur von der Brust, nicht gar zu dick, von allen drey Gänsen, wie die allgemein bekannten Brustschnitzel, heraus, richtet sie zier-

sich auf eine Schüssel an, und gibt einen Pomeranzen-Kren darunter.

Man reibt nämlich ein Paar süße Pomeranzen mit einem Stück Zucker gut ab, drückt auf die abgeriebenen Pomeranzen den Saft derselben, und den von 6 Limonien; dazu noch ein Schöpfel voll Wasser, nebst geriebenem Kren kommt. Statt des Pomeranzen-Krens kann man auch eine starke Reduction oder Glace-Saft wählen, oder auch Mandelkren zu diesen Filets fügen, welcher aber immer in einer porcellainen Souciere servirt wird.

Hodi-Speis mit einer Gans.

Nachdem eine Gans von jüngerer Gattung, reinlich gepuzt, und aufgemacht ist, wird sie sammt Flügel, Magen und Leber abblanschirt, in Stücke zerschnitten, mit Champignons, gehackter grüner Petersilie in Butter anpassirt, und mit einem Paar Kochlöffeln voll Mehl eingestäubt, womit man es auf dem Feuer gut verschäumen läßt. Dann füllt man es mit ein Maß weißer Consomme, fein abgerührt, an, und kochet es mit einem Stück Schneideschinken weich.

Weiter werden mittelkeine Nudeln verfertigt, in Wasser abgekocht, wieder mit frischem Wasser überkühlt, und unter die fertige weiß eingemachte Gans gemischt. Man nimmt den Schneideschinken heraus, hält die Speise warm, ohne ja sie mehr kochen zu lassen.

Dieselbe auf eine andere Art.

Man gibt auf die in Stücke zerschnittene Gans, wenn sie mit Champignons und grüner Petersilie anpassirt und gesalzen ist, einen Schöpfel voll weiße deutsche Sauce nebst einem Paar Schöpfel voll guter Consomme, und einem Stück Schneideschinke dazu, und läßt es weich kochen. Während dem kocht man die schon vorn bemerkten Nudeln in eine gute weiße Suppe ein, übersiedet sie, und wenn sie dick genug kurz eingekocht sind, gessellet man sie zu der weichgekochten Gans, und richtet sie an.

Zu diesem Gerichte kann man noch abgesondert auf einem Teller geriebenen Parmasan-Käs serviren.

Dieselbe auf eine andere Art.

Um die Gans auf diese Art zu bereiten, dünstet man sie entweder zerschnitten oder unzerschnitten weiß mit ganzen Champignons, mit ganzen, mit einigen Gewürznelken besetzten Zwiebeln, mit einem Stück Schneidschinken, einem Schöpflöffel voll Consommé. Wenn sie weich und der Saft eingegangen ist, beseitigt man Champignons, Zwiebel und Schneidschinken, richtet die Gans zierlich auf die Schüssel an, und gibt ordinäre abgeschmalzene, feste aber nicht zu feine Nudel darüber, und wenig Glace-Saft darunter. Geriebener Parmasan-Käs wird nebenhbey gereicht.

Gedünstete Gans mit Maccaroni.

Die Gans wird im Ganzen, oder auch geschnitten auf eben berührte Art, weiß, weich, ganz kurz immer mit ein wenig Saft gedünstet. Die italienischen Maccaroni werden roh stückweise zerbrochen, im Wasser abgekochen, wieder gut abgeseiht, abgeseiht, und mit guter frischer Butter abgeschmalzen. Zuletzt gibt man noch ein Paar Kochlöffeln voll starke Reduction, und den gereinigten Saft, oder auch Glace-Saft dazu. Der Parmasan-Käs kann am Ende, gerieben, entweder gleich darauf, oder abgesondert gegeben werden.

Auch pflegt man die Maccaroni, wenn sie auf solche Weise zugerichtet sind, in dem Bauche der Gans zu fällen, dieselbe auf dem Spieß zu braten, oder in einer sehr kurzen Bräse weich zu dünsten, und zu glaciren, und eine starke Reduction darunter zu geben. Auch von den Knochen ausgelöst, mit eben denselben zu fällen.

Die geräucherte Gans ist mehr im Auslande als hier zu Lande gebräuchlich, und wird selten gekocht, sondern meistens theils roh, und kalt aufgeschnitten, auch auf mit Butter bestrichenen Brot gelegt, und auf einer Assiette servirt.

Die Gansleber.

Die Gansleber ist unstreitig eines der köstlichsten Gerichte, und reizet, sowohl ganz für sich allein, zugerichtet, als in einer kalten Pastete den feinsten Geschmack zum Hochgenuss. Jedoch versteht sich dieses nur von jener Leber, für deren Wachsthum bloß allein die Gänse aufgezogen, gefüttert und geschöpft werden.

Je weißer, größer, fetter und frischer eine solche Leber ist, desto mehr Werth hat sie, und desto besser ist sie zum Genuße zu verwenden.

Solche Lebern dürfen nie lang liegen, bleiben, und jeder Tageslauf führt ihr zornes Wesen mehr, der Zerstörung zu. Jede alt gewordene Leber verliert am Feuer Geschmack und Ansehen.

Sie wird zu verschiedenen Speisen verwendet, die Schiere immer zu Fischen, Pasteten, au Gratin u. dgl.

Gansleber im Ofen gebraten.

Eine frische, grasse, eigens gezogene Gansleber wird einige Stunden lang in guter Milch geweicht, wieder herausgenommen, abgetrocknet, gesalzen, mit gestiftelten, dick geschnittenen Trüffeln durchgezogen, das heißt: gespielt, mit Finsherbess in Butter einmarinirt, und auf einem Platfond = Deckel zwischen zwey geschnittenen Speckscheiben im Backofen gebraten. Dann reinigt man sie von allem Fett, parirt sie zu, und rangirt sie entweder ganz, oder auch in mehrere Theile zerschnitten auf eine Schüssel, worauf man eine starke Reduction oder Glace = Saft, oder Trüffel = Sauce gibt.

Man pflegt gewöhnlich auf eine Schüssel zwey große Ganslebern, oder auch 3 Stück zu nehmen. Eben so zugerichtet, und mit Finsherbess und Trüffel gespielt, kann man sie auch in einer ordinären Bräse weich sieden, dann herausnehmen, austühlen und zapariren. Man schneidet lange flache Blätter daraus, wo die durchgezogenen Trüffeln bunt durchblicken, und richtet sie mit fertiggesulztem Aspice kalt zierlich auf die Schüssel.

Man kann sie auch, statt mit Trüffeln, mit schöner roth geräucherter, weich gesottener, in kleinen Finger dick länglich geschnittener Zunge spicken, und sie auch in der Bräse weich sieden, so warm, zierlich zaparirt, im Ganzen oder in Stücke zerschnitten auf die Schüssel anrichten, und mit Glace = Saft oder Reduction auf die Tafel geben. Auch kalt, in mehreren Stücken, fein und länglich durchschnitten, pflegt man sie mit Aspice zu serviren.

Ueberschwungene Gansleber = Filets, pikant mit Finsherbes zugerichtet.

Eine solche Leber von der größten Gattung wird in Milch geweicht, wieder herausgenommen, abgetrocknet, roh in zwey Messerrücken dicke, wie Thaler große Stücke geschnitten, mit zerlassnem Specke in Finsherbes und Limonien-Saft einmarionirt, mit einem bißchen Salz und Sepice assaisonnirt, auf einem gelinden Kohlenfeuer geschwungen, und ohne Fett, mit einer pikanten braunen, italienischen, oder mit Austern-Sauce angerichtet.

Statt der Sauce gibt man über diese Leber-Filets, wenn sie zierlich, und trocken angerichtet sind, zerlassene, starke Sardellen-Butter, und, den Saft von einigen Limonien darauf drückend, einem Lurichlöffel voll Glace-Saft oder Reduction darunter. Gewöhnlich gehören auf eine Schüssel zwey Stücke solcher großer Ganslebern.

Gansleber mit Beschamel à la Crème.

Die Gansleber wird in 2 Stücke zertheilt. Jedes einzelne Stück in zerlassener Butter mit Finsherbes eingetaucht, ein wenig gesalzen, auf einen mit Speckscheiben fein bedeckten Platfond-Deckel gebreitet, und mit dem schon durch Angabe bekannten Fleisch-Beschamel, das vorher mit einigen Eyerdottern abgetrieben worden ist, überzogen, im Backofen gebacken, und mit Butter begossen. Man kann solche auch reichlich mit Parmasan-Käse bestreuen, und backen, und zierlich zuparirt, ganz trocken, nur mit Glace-Saft oder Reduction anrichten.

Gebackene Gansleber.

Solche wie die Vorige, in Milch geweicht, wieder abgetrocknet, gesalzt, und in Stücke zerschnitten, wird mit Semmelbröseln und Finsherbes oder anders mit Semmelbröseln und abgeschlagenem Eyerweiß panirt, auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel resch gebraten.

Man bedient sich dazu auch folgenden Vierteiges: Ein Paar Kochlöffeln voll Mehl, ein wenig Zucker mit frischem Bier und dem Weißen von ein Paar Eyern werden zu einem mäsig dickem rinnenden Teige fein abgerührt. Darin taucht man die,

wie Guldengroß, blätterweis geschnittene Gansleber gut ein, bäckt sie in einer Pfanne mit Rindschmalz goldgelb aus, und richtet sie trocken an.

So gestaltet werden sie auch zur Belegung der Zuspeisen verwendet.

Gansleber mit Aустern und Trüffeln im Neze gebraten.

Eine große Gansleber wird roh in kleinen Finger dicke, und eben so lange Filets geschnitten, mit Finsherbess, ein wenig gestoßenem Gewürz, Majoran und Salz assaisonnirt. Man gibt ein Paar Unrichtlöffeln voll Kapauen- oder Kalbfleisch-Tasche, die rapirten Abschnitel von der Leber und $\frac{1}{4}$ Pfund rapirten rohen Speck, auch 12 frische Aустern dazu, die roh aus der Schale genommen werden. Alles dieses mischt man nebst Limonien-Saft und einem Kochlöffel voll starker, frischer Cardellen-Butter vollkommen untereinander, und füllt es in Schweinerne Neze, die man vorher in lauem Wasser auswässert, und wieder abtrocknet.

Man pflegt diese gefüllten Neze entweder im Ganzen, wie Fricandeaus, oder auch in mehrere Stücke nach beliebiger Größe rund oder länglich zu formen und abzutheilen, worauf man sie auf einem mit Butter besrichenen Plattend-Deckel gibt, mit abgeschlagenen Eiern und Butter oberflächlich überstreicht, gäh im Backofen ausbacken, und Farbe nehmen läßt. Wenn sie aus dem Backofen kommen, werden sie von allem überflüssigen Fett gereinigt, zuparirt, schön glacirt, und trocken angerichtet. Auch ist es üblich ein Paar Unrichtlöffeln voll starker Schüdarunter zu geben, statt der Aустern kann man unter die Tasche auch rohe geschnittene Trüffeln mengen; sonst bleibt alles in der Zubereitung unverändert, nur Cardellen-Butter und Limonien-Saft müssen in solchem Falle wegbleiben.

Wenn man wegen Anzahl der Gäste das Gericht vergrößern will, so kann man auch mehrere Ganslebern dazu nehmen, es versteht sich aber, daß dann auch die Zuthaten verdoppelt werden.

Die Ente

unterliegt in ihrer Zubereitung der nähmlichen Weise, wie die Gans: Nach gewöhnlichem Gebrauche werden sie zwar naß gepuzt, doch besser und regelmäßiger ist es, sie wie die Gänse trocken zu puzen, und wenigstens ein Paar Tage an einem kühlen Orte abliegen zu lassen. Die eigentliche Ante selbst wird meistens Theils zum Braten verwendet. Das sogenannte Junge davon ist ebenfalls zum Einmachen, oder in die Suppe, wie das der Gänse, bestimmt. Die gestopften, und eine Zeitlang vor dem Abstechen eingesperreten Anten, sind, aus denen schon in der Einleitung angeführten Gründen, immer die besten.

Anten in der Braise.

Wie alles Geflügel dieser Gattung erst aufgemacht, abflammt, von allen Stifeln gereinigt, inwendig gut ausgewischt, so werden auch solche Anten, entweder im Ganzen zierlich dressirt oder zergliedert, nebst Flügeln, Füßen und Magen, die Leber wird nur abblanshirt, in ordinärer Braise und mit verschiedenen Grünen, oder mit gelben Rüben, oder Scherrüben, oder weißen Rüben, oder Sosspot, Kohlrüben, oder Kohl, Erdäpfeln, auch weich gesotten, worauf man den Saft abseiht, die Ante mit den gewählten Rüben in eine andere Casserolle bringt, und mit dem gereinigten Saft, und einem Schöpflöffel voll weißer oder brauner Sauce, etwas Consommé auch Glace-Saft oder Reduction, noch einige Sude fertig einkochen läßt.

Sie werden auch mit verschiedenen Saucen, als mit grünen Erbsen, Carviol, Champignons, Spargel, Krebse, Artischocken auch in brauner italienischen, oder in Blut-Sauce behandelt, mit gedünstetem englischen Reiß, oder in Pasteten, mit der gewöhnlichen Pasteten-Tasche aufgetragen.

Die Ente mit Erbsen- oder Linsen-Püree.

Nachdem die Ante in der schon bekannten ordinären Braise gesotten worden ist, wird sie stückweise transhirt, goldgelb glacirt, und auf das fertige Erbsen- oder Linsen Püree zierlich angerichtet.

Man bereitet dieses Püree auf folgende Weise: Nach der Menge des Püree's, welches man gebraucht, siedet man

eine oder $1\frac{1}{2}$ Maß dünne Erbsen, in einem nicht gar zu großem irdenem Topfe recht weich, doch mit sehr wenigem Wasser, damit sie mehr dünsten als kochen, wozu man auch noch ein Stück Schneideschinken, eine ganze spanische Zwiebel, mit Gewürznelken bestreut, gibt. Sind sie zu gehöriger Weiche gediehen, so werden sie gestoßen, gesalzen, und durch ein grobes Sieb scharf durchpassirt, darauf man sie nur mit einem Paar Unrichtlöffeln voll weißer deutscher Sauce, und ein wenig Glace-Saft anfeuchtet, und durch ein Paar Löffel kurz aufkochen läßt.

Wenn man dieses Püree mit einem angemessenen Theil Spinatopfen abrührt, kann es auch schön grün gemacht werden.

Auch von groben grünen Erbsen, und von Linsen kann das Püree eben so bereitet werden, nur daß man sich bey den Linsen statt der weißen Sauce eines Paares Löffeln voll brauner Sauce bedient, und etwas mehr Glace-Saft, oder Reduction dazu nimmt.

Die Ante mit Pomeranzen-Sauce, und mit Aepfeln.

Die wie die Vorige erst zubereitete Ante wird mit rohen zur Hälfte getheilten und geschälten Maschanzler- oder andern Aepfeln guter Sorten nebst ein wenig Zucker angefüllt, und dazu ein wenig Pomeranzen- und Limonien-Saft gedrückt, dann zierlich dressirt, unten gut zugemacht, und auf dem Spieße, während dem sie stets begossen wird, gebraten. Ferner werden 4 Pomeranzen auf einem Stück Zucker abgerieben, und der Saft von denselben noch mit dem Saft von 6 Limonien darauf gedrückt. Man läßt diesen Saft in einem Unrichtlöffel voll Wasser, zwar warm aber nicht siedend, auflösen, und gibt ihn darüber.

Man füllt den Bauch der Ante, auch mit ausgehälten gebratenen Kastanien, und brätet dann die Ante ebenfals auf dem Spieße, eine starke Pomeranzen-Sauce mit Reduction darunter gegeben.

Diese Pomeranzen-Sauce ist die nämliche, die schon bey der Bereitung der Saucen gelehrt worden ist.

Gedünstete Anten mit kleinen Zwiebeln, zwey Stücke auf eine Schüssel.

Aufgemacht, abflammirt und abgellauht werden solche Anten sammt Flügeln und Füßen zierlich dressirt, und mit Kernfette, einigen Speck, mit Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürze, Schinken gehörig eingerichtet, mit etwas Consommé bräunlich und ganz kurz gedünstet, und immer ein wenig nachgefüllt, bis sie bräunlich sind. Die kleinen Zwiebeln werden abgeschält, roh mit ein wenig zerstoßenem Zucker in zerlassener Butter gebräunt, und mit den Anten weich gesotten; worauf man einen Schöpflöffel voll brauner Sauce, eben so viel Schü, ein halbes Seitel weißen versottene Wein, und ein wenig Reduction gibt. Sind dann Anten und Zwiebeln weich, so werden sie in eine andere Casserolle gebracht, die Sauce mit dem Saft durchgeseiht, von allem Fett gereinigt, und damit alles mit einigen Euden aufwallen gelassen. Man kann die kleinen Zwiebeln, sobald sie weich sind, herausnehmen, goldgelb glaciren, im Backofen auf einem Platfond-Deckelwarm stellen, und, wenn die Zeit zum Anrichten ist, zierlich mit den Anten auf die Schüssel rangiren.

Ante mit Aустern- oder Muschel = Sauce.

Die Ante wird, wie die Vorigen eingerichtet, braun und langsam gedünstet, dann im Ganzen, oder zerschnitten angerichtet, und die Aустern- oder Muschel = Sauce darüber gegeben.

Heiß abgessottene Anten, zwey Stücke auf eine Schüssel.

Nachdem die Anten gehörig aufgemacht, abflammirt und dressirt sind, werden sie mit Finsberbes überdüstet, gesalzen, und in 8 Theile zerschnitten. Dazu gibt man eine ganze spanische Zwiebel, mit Gewürznelken besteckt, ein Paar ganze Schampignons, ein Stück Schneidschinken, ein Lorbeerblatt mit einem Sträußchen Ruttelkraut, füllt $\frac{1}{2}$ Maß von bestem weißem österreichischem Wein sammt $\frac{1}{2}$ Seitel Essig, und $\frac{1}{2}$ Maß weißer Consommé darauf, womit man die Anten gäh, weich, und den Saft ganz kurz einsieden läßt. So werden sie zierlich auf die Schüssel rangirt, mit geschabenen Kren und gezupfter grüner

Petersilie obenauf garnirt, und der Saft, nach Beseitigung der Schinken, Zwiebeln, Champignons, Kuttelkraut und Lorbeerblattes, darunter gegeben. Der geriebene Kren wird absondert, auf einem Teller servirt.

Anten mit rothem Wein und Blut legirt.

Hierbey findet ein gleiches Verfahren, wie zum Heißabfieden Statt, nur daß man für den weißen Wein eine Maß guten rothen Wein, und gar keinen Essig gibt, die Anten mit allen den nähmlichen Zugehören weich und den Saft kurz einfieden läßt, und zulezt mit einem Unrichtlöffel voll Blut legirt.

Grillirte Anten mit Sardellen.

Nach den oft beschriebenen Vorbereitungen werden solche Anten in der Braise weich gesotten, ausgekühlt, und auf 8 Theile zerschnitten, in Finsherbes mit zerlassener Butter und Semmelbröseln panirt, und auf dem Roste gäh gebraten. Worauf man sie auf die Schüssel bringt, heiße zerlassene Sardellen-Butter, und von einem Paar Limonien den Saft darüber, nebst einem Paar Unrichtlöffeln voll guter Schü und ein wenig Glace-Saft darunter, gibt.

Man kann auch diese in der Braise gesottenen und zerschnittenen Anten mit Finsherbes, abgeschlagenen Eyern und Semmelbröseln paniren, und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel an gähem Feuer überbraten, so dann trocken anrichten. In solcher Gestalt kann man sich ihrer auch zur Belegung aller Gattungen Grünen bedienen.

Ante mit Reiß.

Eine Ante wird erst ganz aus den Knochen gelöst, und dann mit körnig und trocken gedünstetem Reiß oder Salbigo, oder andern schon mehr angeführten Faschen gefüllt, dann wieder zugenäht, geformt, gesalzen, und in einer ordinären Braise weich gesotten, wieder aufdressirt, gut zuparirt, und glacirt. Man gibt nur eine klare Essenz mit geläutertem Braise-Saft und Reduction darunter.

Dieselben auf eine andere Art mit Blutreis.

Wie die Vorigen aus den Knochen gelöst, werden solche Anten auch mit trocken gedünstetem Reis, welchen man mit aus Bratwürstdärmen gezogener Fische vermengt, gefüllt, daher der Reis auch etwas fetter seyn muß. Zuletzt legirt man diese Fülle mit einem Paar Unrichtlöffeln voll Blut, und salzt es. Ubrigens siedet man sie so gefüllt auch wie die Vorigen in der Braise weich, glacirt sie, und richtet sie an. Man garnirt sie auch rund herum mit schön weiß gedünstetem trockenem Reis, und belegt sie ebenfalls so mit 12 Stücken abgebratenen Bratwürsten. Eine starke Schü gibt man nebenbey in Saucieres.

Kolat von Anten.

Ein Paar Anten werden rein gepust, ausgenommen, die Knochen ausgelöst, das Fleisch sehr breit geklopft, und mit einer gut zubereiteten Kapunen- oder Leber-Fische Finger dick belegt. Damit rollt man es zusammen, bindet es mit Speckblättern ein, und kocht es in ordinärer Braise weich; worauf man es heraus nimmt, und im ganzen Stücke oder über Quer geschnitten auf die Schüssel anrichtet, und halbklare weiße oder braune Sauce darüber gießt.

D. Vom wilden Geflügel.

Der junge Trappe.

Der junge Trappe wird gerupft, aufgemacht, abflammt, gut abgeklaubt, dressirt, und zierlich mit Speck gespickt, gesalzen, inwendig mit Majoran ausgerieben, 24 Stunden in Essig mit zerlassenem Kernfette, Kräutern, Zwiebel, Wurzelwerk, Kuttelkraut, Lorbeerblättern und Gewürz gebeizt, dann mit Speckblättern und Papier fest eingebunden, am Spieße langsam gebraten, gut begossen, und nach dem Austraten und beseitigtem Speck und Papier, mit einer Poverat-Sauce angeordnet. Darunter gibt man nur eine Reduction oder gute Schü mit Glace-Saft.

Die größeren Gattungen von Trappen kann man in der Braise weich sieden, und gibt eine Austers-, oder Müschel-, oder Trüffel-, oder Milchrahm-, Sardellen-, oder Kapern-, Limonien-, oder Gurken-, oder andere pikante Saucen darüber, oder sie werden auch mit Fische in Pasteten eingeschlagen.

Filets von jungen Trappen.

Der junge Trappe wird erst wie der Vorige ausgenommen, abgeklaubt, gut gesalzen, inwendig mit Majoran eingerieben, und eben so gebeizt, worauf man ihn in der Braise mit weißem Wein und Consommé weich sieden und wieder auskühlen läßt.

Nun werden von dem Brust- und feinerem Fleische der hinteren Biegeln Gulden große, nicht zu dicke Filets geschnitten, und in eine Casserolle gegeben. Das Gerippe stößt man in einem Mörser gut zusammen, passirt es mit einem Stück Schneideschinken, einigen Champignons, einer spanischen Zwiebel, einem Stück Butter gut an, stäubt es mit einem Paar Kochlöffeln voll Mehl ein, und überdünstet es dann mit einer halben Maß guter Schü, worunter man noch den geläuterten Braise-Saft

gut abrühret, und alles wohl zusammen versieden läßt. Sollte die Sauce zu dick werden, kann man noch einige Anrichtlöffeln voll Consommé nachtragen. Dann passirt man sie scharf auf die in der Casserolle liegenden Filets durch ein Haartuch, säuert sie zum Beschlusse noch mit Limonien-Saft, und noch einen Anrichtlöffel voll Reduction darunter gemengt. Diese Filets werden meistens in einer silbernen oder porcellainen Casserolle angerichtet, oder auch mit einer Butter-Pastete zur Tafel gegeben.

Werden sie aber auf eine Schüssel angerichtet, so belegt man sie auch mit Croutons von gebackener Semmel, oder bedeckt sie mit einem von Buttermilch geslochtenen Gitter.

Wohl zu bemerken ist bey diesem Gerichte, daß die Filets mit der fertigen Sauce ja nicht mehr sieden, sondern nur warm gemacht werden müssen.

Man kann dazu auch ganze Austern, und wenn es die Jahreszeit gibt, auch Trüffelblättchen darunter mengen. Mit Trüffelblättchen bleibt aber der Limonien-Saft weg, und man gibt mehr Glace-Saft oder Reduction darunter.

Der Trappe à la Daube.

Wie gewöhnlich aufgemacht, abflammirt, mit grobem Speck und eben so geschnittener Schneideschinken, welche mit Sepice, Majoran und Salz eingerieben werden, auf allen Seiten durchgezogen, das ist gespiet, und 24 Stunden eingebeizt, wird der Trappe in einer gewöhnlichen Braise mit Zugabe einiger Pfunde Kalbs- und Rinds-Saftfleisch, und einem Paar Kälberfüßen, worauf man eine Maß weißen guten Wein, und eben so viel Suppe füllt, eingerichtet. Das Braise-Wannell deckt man nun gut zu, verklebt es mit schwarzem Teige, und läßt es auf gelindem Feuer langsam dämpfen, oder im Backofen 6 Stunden dünsten. Ist der Trappe so gedämpft oder gedünstet, so wird er aus diesem Geschirre heraus genommen, der Saft abgeseiht, auf dem Feuer mit Eyerweiß geläutert, und süßen gelassen.

Den Trappen parirt man ausgekühlt, zierlich zu, und gibt die Sulze zerflopf darüber.

Man kann den so zugerichteten Trappen auch warm auf-tischen, nur muß er in diesem Falle gleich, wie er weich aus

dem Backofen kommt, zierlich zuparirt, der Saft aber nicht geklärt, sondern durch ein feines Sieb geseiht werden. Noch reiniget man denselben von allem Fett, und läßt ihn mit einigen Unrichtlöffeln voll brauner Sauce stark und kurz eingehen, oder versieden, die über den Trappen angerichtet wird.

Der Uuerhahn

hat feineres Fleisch als der Trappe, und wird auf die nämliche Art zugerichtet. Der junge Uuerhahn ist zwar gebraten sehr schmackhaft, aber zu einer kalten Pastete am anwendbarsten. Derley Pasteten zu verfertigen, wird man unter der Anleitung zu Backwerken finden.

Der Uuerhahn muß vorher acht Tage an einem kühlen Orte in der Luft aufgehängt, aufbewahrt werden. Dann wird er wie das andere Geflügel gerupft, aufgemacht, abflammt, und mit einigen gestoßenen Wachholderbeeren, Basilicum, Majoran und Salz eingerieben, darüber man einige Stunden nachher eine Beize von weißem Wein, Zwiebel, Essig, Gewürze, Lorbeerblättchen und Schalotten, siedend gießt, in welcher der junge Uuerhahn 24 Stunden, der ältere aber drey Tage beizen muß. Gut durchgebeizt wird dieses Wildgeflügel mit Speck gespickt, gut in Speck und Papier eingehüllt, sehr langsam auf dem Spieße gebraten, und mit der Beize begossen. Zuletzt nimmt man diese beyden Umbüllungen wieder weg, und begießt ihn mit Milchrahm, trachtend, daß er eine schöne braune Farbe erhalte. Von der herab getropften Beize und dem Milchrahm wird mit Hinzufetzung von einem Paar Unrichtlöffeln voll brauner Sauce, von Kapern und Limonien-Schalen eine kurze Poverat gemacht, die nebstbey in einer Sauciere servirt wird.

Der Birkhahn wird wohl auch, aber seltener als der Uuerhahn gesucht. Wenn er noch jung ist, kann man ihn braten, oder zu einer Pastete verwenden, oder ihn in ordinärer Braise, mit weißem Weine gesotten, mit brauner pikanten, oder Kapern-, oder Poverat-Sauce mit Reduction geben.

Der Fasan.

Die sehr jungen, erst sechs oder sieben Wochen alten Fasane werden gewöhnlich gebraten, und auch mit Salmi- und andern Saucen zugerichtet. Die älteren müssen, ehe sie gebraucht werden, immer gut abgelegen seyn. Die Hahnen, wenn sie vollkommen fett sind, werden jederzeit den Hennen vorgezogen.

Sehr junge Fasane in der Braise, 4 Stücke auf eine Schüssel.

Solche werden gerupft, abflämmirt, gut abgeklaut, und wie die jungen Hühner dressirt. Sie werden dann in einer Braise mit einem Stück Schneideschinken, mit Speckscheiben, Kernfette, Zwiebel, ein wenig ganzem Gewürze und Wurzelwerk, alles fein geschnitten, eingerichtet, und ganz kurz nur mit einem Paar Unrichtlöffeln voll Consommé, auch zuweilen mit einem halben Seitel gutem Wein weich gedünstet. Aus der Braise genommen und abgefettet, gibt man eine klare Reduction mit Kesteron, oder andere pikante Saucen mit Glace-Saft, oder klarem Aspick-Saft mit rohen, geschälten, stückweise geschnittenen, guten großen Pfirsichen dazu, welche man aber nur warm werden, und nicht kochen lassen darf. Eben so auch wählt man eine klare pikante Sauce nebst frischen Kräutern, Bertram, Pimpernell, Portulack, auch von heurigen Gurken, oder halbklarem Glace-Saft, oder klarem Pomeranzensaft dazu. Diese Saucen werden auch nicht gesotten, sondern nur im Dunst gewärmt.

Junge Fasane en Bouquette auf dem Roste, 4 Stücke auf eine Schüssel.

Nachdem die Fasane aufgemacht, abflämmirt und abgeklaut sind, werden sie wie die vorigen dressirt, und mit zerlassenen Speck, Limonien-Saft, Salz, Pfeffer und Zinsherbos einmarionirt, mit sehr fein geschnittenen Speckscheiben, und mit Butter doppelt bestrichenem Papier gut eingemacht überbunden, und auf dem Roste an gelindem Kohlenfeuer langsam gebraten. Sind sie gebraten, so werden sie wieder aus dem Papier und Speck heraus genommen, angerichtet, und eine Reduction oder scharfe

Resteron mit Bertram über selbe, auch klarer Aspick-Saft, jedoch nur durch Dunst, gewärmt dazu gegeben.

Junge Fasanen à la Tartare, 3 oder 4 Stücke auf eine Schüssel.

Solche werden, nachdem sie abflämmirt sind, auf dem Rücken aufgemacht, ausgenommen, zusammen geklopft, mit zerlassnem Speck, Limonien-Saft, Salz, Pfeffer und Finsberbes einmarionirt, ohne in Papier eingemacht, an gelindem Kohlenfeuer auf dem Roste langsam gebraten, und eine Sauce à la Tartare, wie sie schon zuzubereiten gelehrt wurde, darüber gegeben.

Man kann sie auch mit Finsberbes in Butter und Semmelbröseln paniren, auf dem Roste braten, mit wenigem Limonien-Saft säuern, und nur eine Reduction oder Glace-Saft darunter geben.

Salmi von sehr jungen Kleinen Fasanen, 3 oder 4 Stücke auf eine Schüssel.

Wie die Vorigen gehörig vorbereitet, werden sie in Saft gebraten, die Flügel mit der Brust, und die Biegeln abgeschnitten, und in eine Casserolle gelegt. Das übrige Gerippe wird im Mörser zusammen gestoßen, mit einer halben spanischen Zwiebel, einigen Champignons und einem Stück Schneideschinken in Butter anpassirt, und mit einer halben Maß gut versottenem Ofner Wein, zwey Unrichtlöffeln voll brauner Sauce, einer halben Maß guter Schü, und einem Paar Unrichtlöffeln voll Resteron angefüllt, und alles zu einer dicklichen Sauce stark eingesotten, durch ein Saartuch scharf durchpassirt, und auf die zerschnittenen Fasanen in die Casserolle gegeben, worin man sie nicht sieden, sondern nur im Dunst warm werden läßt.

Man kann dieses Salmi mit gebackenen Semmel-CROUTONS von verschiedener Form, auch mit Butterteig, oder Namel-Hohlhippen u. dgl. garniren. Man richtet sie zuweilen auch in eine silberne oder porcellainene Casserolle ohne CROUTONS an.

Filets von älteren Fasanen en Salmis.

Es werden zwey ausgewachsene Fasanen, mit Speck und Papier gut eingemacht, gebraten, wieder ausgekühlt, und von dem Brust- und Biegelfleisch runde oder längliche Filets, in der Größe eines Thalers geschnitten. Einstweilen wird das Gerippe und das Ubrige der Fasanen recht fein in einem Mörser gestoßen, mit einer halben spanischen Zwiebel, einigen Champignons, einem Stück Schneideschinken in Blätter angepasst, und mit einer halben Maß gut versottenem rothen Wein, eben so viel Schü, zwey Unrichtlöffeln voll brauner Sauce, einem Paar Unrichtlöffeln voll Resteron angefüllt, und alles zu einer dicken Sauce sehr kurz eingesotten, welches man scharf durch ein Haartuch passirt.

Man rapirt weiter die Lebern von Fasanen nebst mehreren von Kapaunen, oder noch besser von einer halben Gansleber mit Speck fein, salzt sie, assaisonnirt sie mit ein wenig Sepice und Finsherbes, mit der Hälfte der fertigen dicken Sauce kalt und gut vermischend, und gibt sie auch kalt auf den Boden der Schüssel. Darauf rangirt man dann die vorbereiteten Filets zierlich, und läßt das Ganze an einem Kohlenfeuer oder im Backofen mit einem in Suppe angefeuchteten Papier, oder auch mit einer andern Schüssel zugedeckt, nur warm werden. Wenn man diese Speise anrichtet, wird das Papier weggenommen, und die andere fertige Hälfte der Sauce mit Schü verdünnt, nur ganz kurz wie Saft darüber gegeben. Die Filets müssen zwar mit der Sauce, jedoch so, daß sie sichtbar bleiben, bedeckt seyn.

Man pflegt auch von gebackener Semmel in verschiedenen Formen, oder auch vom Butterteig, einen aufgesetzten Reif um die Schüssel herum zu machen. Auch legt man oft ganz einfach Croutons, oder Kamel-Hohlhippen herum.

Fasanen mit Aустern, 2 Stücke auf eine Schüssel.

Man füllt zwey ganz ausgewachsene, wie gewöhnlich zubereitete, und schön dressirte Fasanen in Kropf und Bauch mit einer Aустern-Fasche, dazu man die Lebern der Fasanen selbst, nebst einigen von Kapaunen, oder noch besser ein Stück von

einer Gansleber rapirt, ein Stück Speck beygebend, wie auch wenig Sepsice, Majoran, Salz, einige Sardellen, und acht Stück rohe Aустern, und alles zusammen schneidet. Sind die Fasanen damit gefüllt, läßt man sie in einer kurzen Braise mit weißem Weine weich dünsten, oder bratet sie auf dem Spieß, und gibt, nachdem sie zierlich angerichtet sind, eine schon bekannte Aустern-Sauce darüber. Man kann statt der Aустern auch rohe geschälte Trüffeln unter die in Bauch und Kropf des Fasans zu füllende Tasche schneiden, dazu dann aber statt der Aустern = eine Trüffel = Sauce gehört. In diesem Falle aber bleibt der Wein und die Sardellen ganz weg.

Filets sautés von Fasanen.

Nach der Zahl der Filets, die man haben will, rupft man zwey oder drey ausgewachsene Fasanen, macht sie auf, flammirt sie ab, und schneidet noch roh die Brüste heraus. Das Übrige wird mit einem Paar Pfunden Kalbschnitzeln, einem Stück Schweißschinken, einer mit Gewürznelken besteckten spanischen Zwiebel, etwas Wurzelwerk, und mit einem Schöpflöffel voll Consomme gedünstet, und der starke Fümee = Saft heraus gezogen, und mit einem Unrichtlöffel voll starker Reduction zu einer Essenz reduirt, nämlich eingesotten. Von den Brüsten werden alle Häutchen abgelöst, und in längliche, oder runde, in der Größe wie ein Guldenstück, jedoch nicht zu dicke Filets geschnitten, solche mit umgekehrten Messerrücken gut geklopft, zierlich geformt, gesalzen, mit Finsberbes, zerlassener Butter und Limonien = Saft auf einem flachen Platfond = Deckel ordentlich rangirt. Ist es Zeit zum Unrichten, so sprengt man sie auf gelindem Kohlenfeuer gäh, macht sie gar, richtet sie zierlich an, und gibt die vorn erwähnte Essenz darüber. Man kann zu diesen Filets zugleich auf den Platfond = Deckel blätterweis geschnittene Trüffeln zurichten, und sie zwischen, die Filets aber ohne Limonien = Saft auf der Schüssel eintheilen, oder damit rund herum einen Kranz bilden. Man kann sie auch mit ganzen Aустern garniren, und erwähnte Essenz dazu geben. In diesem Falle ist aber die Limonien = Säure wieder nothwendig.

Statt der Aустern und statt der Trüffeln pflegt man diese Filets auch mit klarer Uspick = Sauce zu geben, und rund herum

geschälte, gute, große, rohe Pfirsiche, stückweis geschnitten, als Garnirung einzutheilen.

Carbonaden von Fasanen.

Solche werden, wie die Filets, aus Fasanenbrüsten roh bereitet, länglich geformt, zusammen geklopft, und am Ende kleine Hühnerbeinchen hinein gesteckt. Nöthigen Falls kann man auch das weißere Fleisch von den hinteren Biegeln dazu nehmen. Sie werden gesalzen, in Finsherbes mit zerlassener Butter eingetaucht, mit Semmelbröseln panirt, und wie andere Carbonaden auf dem Roste gebraten. Dann richtet man sie zierlich an, drückt den Saft von einem Paar Limonien darauf, und gibt eine starke, kurz eingegangene Reduction oder Glace-Saft darunter.

Man kann sie in abgeschlagenen Eyern und Finsherbes eintauchen, mit Semmelbröseln paniren, und auf einem mit Butter stark bestrichenen Platfond-Deckel braten, und wie schon gesagt, sich des Limonien-Saftes, des Glace-Saftes, oder der Reduction bedienen.

Fasanen-Filets à la Triple.

Solche Filets, erst wie die vorigen behandelt, und mit Finsherbes auf einem Platfond-Deckel fertig geschwungen, werden nudelförmig sehr fein geschnitten, indessen man auch eine in der nähmlichen Form geschnittene spanische Zwiebel mit einem Stück Schinken in zerlassenem Speck gelblich anpassirt, und mit einem Paar Unrichtlöffeln voll brauner Sauce und fertiger Fasan-Essenz, wie sie zu bereiten schon vorgeschrieben wurde, gut und weich versiedet, und mit einem Eßlöffel voll versottenen Bertram-Essig säuert,

Dazu hinein mengt man die geschnittenen Filets, und richtet sie in eine silberne oder porcellainene Casserolle, ohne sie mehr sieden zu lassen, an. Die Sauce muß sehr dick und kräftig seyn.

Sie erscheinen so zugerichtet, oft auch in Butterpastetchen, oder mit einem Reif von Butterteig.

Escalop von Fasanen, 2 Stücke auf ein Gericht.

Von solchen wird das Fleisch der Brüste und hinteren Biegeln abgelöst, und der übrige Kumpf roh, wie er ist, im Mörser

zusammen gestoßen, und mit spanischer Zwiebel, einem Stück Schneideschinken, einigen Champignons, in einem Stück Butter anpassirt. Darauf gibt man ein Paar Unrichtlöffeln voll brauner Sauce, und eben so viel Schü, und ein wenig Consommé, läßt es gut und kurz einsieden, und durch ein Saartuch scharf durchpassiren.

Aus dem ausgelösten Fleische macht man inzwischen runde, wie zwanzig Kreuzer Stücke große und feine Filets, taucht sie mit Finsherbes in zerlassene Butter ein, und rangirt sie Stück für Stück auf einem großen Platfond = Deckel. Zur Unrichtzeit werden sie gäh auf starkem Feuer à la minute gesprengt, mit der durchpassirten Sauce gemischt, und auf diese Art fertig gemacht. Zum Schlusse säuert man sie mit Limonien = Saft.

Sie werden meistens in eine silberne oder porcellainene Casserolle, und nur warm, ohne sie mehr sieden zu lassen, angerichtet.

Auch blätterweis geschnittene Trüffel gefellt man diesen Filets bey, dann darf aber kein Limonien = Saft dazu kommen.

Dieselben auf eine andere Art mit Austern.

Es wird zur Bereitung dieser Art wie bey der Vorigen das Fleisch von Brüsten und Biegeln abgelöst, die Filets fein geklopft, in der Größe wie zwanzig Kreuzer Stücke rund geformt, und mit Finsherbes in Butter auf einem Platfond = Deckel gäh geschwungen, und Limonien = Saft und Sardellen = Butter dazu gemengt, worauf man sie in eine schon vorbereitete und zuletzt mit Eyerdottern legirte Austern = Sauce gibt, und in einer Butter = Pastete oder porcellainenen Casserolle anrichtet.

Das Gerippe wird gleichfalls wie das vorige zerstoßen, mit Zwiebel, Schinken, Champignons und Butter anpassirt, mit einem Schöpflöffel voll guter Schü und ein wenig Consommé angefüllt, und langsam aber gut ausgesotten, ferner durch ein Haarsieb geseiht, und sehr kurz eingehen gelassen.

Den daraus entsprungenen Jümee = Saft mischt man zu den Filets in die Austern = Sauce.

Kalttes Marbree von Fasanen.

Zwey Fasanen mit Papier und Speckscheiben eingehüllt, werden auf dem Spieße gut im Saft gebraten, und dann ausgekühlt, der Brüste und der Biegeln Fleisch ausgelöst, in Filets nach beliebiger Form geschnitten. Unterdessen schneidet man auch $\frac{1}{4}$ Pfund und noch mehr geschälte Trüffeln in Blätter, läßt sie dünsten, salzt sie, und kühlt sie aus.

Das Gerippe wird im Mörser fein gestossen, mit einem Paar Pfunden Kalbsfleisch, einem zerhackten Kalbsfüße, einem Stück Schneidesinken, ganzem Gewürze, mit Zwiebel, Wurzelwerk, Champignons, einigen Schalotten, und einigen fein geschnittenen Speckscheiben eingerichtet, und mit einem Schöpflöffel voll Consommé aufgefüllt, und so lange gedünstet, bis es sich gelblich anzulegen scheint. Hierauf wird es mit einer Maß guter Consommé, und einem Seitel gut versottener weißen Wein angefüllt, und recht lange ausgesotten, durch ein Seih Tuch abgeseiht, von allem Fett gereinigt, und auf dem Feuer langsam mit Eyerweiß geklärt.

Die Fasanen-Filets werden zierlich mit den Trüffeln und dem geklärten Saft eingerichtet, den man auf dem Eise oder einem andern kühlen Orte fest versulzen läßt, und zwar in einer Sturz-Casserolle. Beym Anrichten wird die Casserolle bis an die Hälfte in sehr heißes Wasser getaucht, und das Marbree auf die Schüssel gestürzt.

Statt der Trüffeln kann man auch rohe ganze Auster mit gepuzten Sardellen, nebst den Fasanen-Filets, oder auch mit Kräutern, als: Bertram, Pimpernell, Portulack, mit Essig, Salz, und Pfeffer assaisonnirt mit dem geklärten Saft einrichten, sulzen lassen, und ganz ausstürzen.

Gateau oder Fanzel von Fasanen.

Dazu wählt man zwey oder drey Stücke von ausgewachsenen Fasanen, je nachdem das Gateau größer oder kleiner ausfallen soll. Von solchen löset man das Fleisch aus Haut und Gerippe ab, und reinigt es von allen andern Nerven. Man leget eine nicht zu tiefe Sturz-Casserolle mit dünnen Speckblättern nwendig ganz aus. Von den ausgelösten Brüsten verfertigt man ganz dünne, runde oder lange Filets, klopft, formt,

salzt sie, und legt sie zierlich noch roh auf den im Sturz-Casserolle ausgebreiteten Speck.

Unterdessen schneidet man alles übrige Fleisch der Fasanen mit einem Paar weich gefotenen und wieder ausgekühlten Kalbscutern fein zusammen, weicht eine Semmel in Milch, die man dann wieder gut ausdrückt, schlägt zwey Eyer darauf, und rührt es auf dem Feuer so lange ab, bis es dick genug ist. Dieses Panadel stoßt man mit dem fein geschnittenen Fasanenfleisch und Kalbs-Cutern im Mörser gut zusammen, und gibt ein wenig Salz, geriebene Muscatnuß, Cexice mit ein wenig Majoran, hinzu. Ferner dünstet man eine ganze spanische Zwiebel mit mehreren Champignons in einem bißchen zerlassenen Speck, mit einem Unrichtlöffel voll guten Obers ab, schneidet dieses auch fein zusammen, und mischt alles mit einer fein rapirten Gansleber zu einer Fasje zusammen, die vorher erst durch ein Haarsieb getrieben, und dann mit einigen rohen Eyern gebunden, in die mit Speck und rohen Filets ausgelegte Sturz-Casserolle gefüllt, und in einer andern Casserolle mit ein wenig Wasser entweder im Dunst gefotenen, oder im Backofen ausgebacken wird.

Die Gerippe und Knochen stoßt man aber zusammen, überdünstet sie mit Zwiebel, Wurzelwerk, Champignons, ganzem Gewürze, Schneideschinken, einigen Pfunden Kalbsfleisch, und einem klein zerhackten Kalbsfuß, füllt es mit zwey Maß guter Consommé, und einer halben Maß guter Schü, nebst einem Seitel versottem, gutem, weißem Wein auf, und siedet alles zusammen mehrere Stunden lang zu einer kräftigen Essenz, die man entweder, wenn das Gateau gestürzt, von allem Fett gereinigt und angerichtet ist, ganz klar, oder mit einem einzigen Unrichtlöffel voll guter brauner Sauce vermischt, und mit aufgefotenen, über dasselbe gibt.

Dieses Gateau kann man auch kalt geben. Es wird bey dessen Zubereitung auf die obige Art verfahren, nur das Semmel-Panadel bleibt hinweg. Dieses wird durch zwey rapirte Ganslebern, $\frac{1}{4}$ Pfund rapirten rohen Speck mit sechs Eyerdottern ersetzt. Weiter ist aber hierbey noch zu bemerken, daß die aus den Gerippen und Knochen mit allen Zuthaten bereitete Essenz zwar wie die Obige gefotenen wird, nur daß man

sie nicht gar so kurz eingehen läßt, auch keine braune Sauce dazu kommt, sondern bloß der geseigte Saft mit Eyerweiß wie Aspick auf dem Feuer geklärt wird, und vor dem Klären zuletzt noch einen Unrichtlöffel voll starker, guter, versottener Bertram-Essig dazu gegossen wird.

Wenn man das Gateau aus dem Backofen herausnimmt, gestürzt, und von allem Fett gereinigt hat, läßt man es vollkommen auskühlen, gibt den gesulzten Saft zerhackt wie Aspick darüber, und richtet ihn rund umher zierlich an.

Zur schicklichen Zeit kann man diese Gateau's blätterweis mit Trüffeln zur Zierde unter die Filets auslegen, und beyläufig $\frac{1}{4}$ Pfund stückweis geschnitten, roh unter die Tasche mischen, und damit im Dunst oder im Backofen fertig machen, und warm mit der erwähnten braunen Kraft-Sauce, oder auch kalt mit dem geklärten Saft wie Aspick anrichten. Mit gleichen Umständen ist die Bereitungsweise verbunden, wenn man bey schicklicher Jahreszeit Aустern kalt oder warm statt der Trüffeln wählt.

Tasche-Andouillen von Fasanen im Neze.

Von zwey ausgewählten Fasanen wird einer abgebraten, und das Fleisch von Brust und Biegeln abgelöst, davon grobe nudelförmige Filets geschnitten, und dann einseitigen zur Seite gelegt. Von dem andern Fasan wird aber das Fleisch roh ungebraten von den Knochen gelöst, mit einer gleichen Menge übersottener, und wieder ausgekühlter Kernfette vermischt, gesalzen, und sehr fein mit dem Scheibenmesser zusammen geschnitten. Ferner schlage man zwey Eyerdotter auf eine in Obersß geweihte und wieder gut ausgedrückte Semmel, welches man auf dem Feuer so lang abrührt, bis es dick wird, mengt davon eben so viel, Kernfett als Fleisch, alles in gleichen Theilen untereinander, und stößt es im Mörser gut vermischt zu Tasche zusammen. Noch wird die Hälfte von einer Gansleber mit $\frac{1}{4}$ Pfund frischen rohen Speck rapirt, und auch dazu geworfen. Die andere Hälfte von der Leber aber, die mit Finßherbes, zerlassener Butter auf einem Platfond-Deckel am Feuer überschwungen worden, schneidet man nebst einem weich gesotteneu Kalbs-Guter beyde nudel-

förmig gleich den Fasan-Filets. Man dünstet ferner eine ganze spanische Zwiebel mit einigen Champignons, einem Paar Schallotten, grüner Petersilie, in weniger Butter mit einem Unrichtlöffel voll Obers weich und kurz, schneidet denselben salzend fein zusammen, und mischt, mit sechs Eyerdottern verbunden, Alles in Allem, nämlich: die Filets von dem abgebratenen Fasan, Gansleber, Guter sammt fertiger Fische gut unter einander. Diese Fische füllt man, in drey oder vier Theile abgetheilt, in schweinerne Negeln, welche in laulichem Wasser ausgewässert werden, und formirt drey oder vier Finger breite Andouillen, rangirt sie auf einem mit Fett bestrichenen Platsfond-Deckel, bestreicht sie aber mit zerlassener mit Eyerdottern vermischter Butter, und bäckt solche im Backofen aus. Sind sie gebacken, werden sie heraus genommen, unten zuparirt, schön glacirt, und drey oder vier Stücke auf eine Schüssel angerichtet, in der noch eine gute starke Schü oder Reduction darunter kommt. Man kann diese Fische auch in kleinere Theile absondern, Thaler große Granadel daraus gestalten, eben so wie oben behandeln, und im Backofen ausbacken.

Faschee von Fasanen.

Nachdem man mehr oder weniger Fascheenöthig hat, brätet man einen oder zwey Fasanen am Spieße im Saft ab. Ausgekühlt wird alles Fleisch von Haut und Knochen der Fasanen abgelöst, und mit dem Scheibenmesser fein zusammen geschnitten. Das Gerippe wird zusammen gestochen, mit Zwiebel, Champignons, einem Stück Schneideschinken, und einem Stück Butter anpassirt, ein Paar Unrichtlöffeln voll brauner Sauce und eben so viel Consommé und Schü darauf gegeben, welches alles man erst zusammen, vollkommen versotten, durch ein Haarsieb scharf passirt. Damit rührt man dann das Faschee dick ab, und richtet es, ohne es mehr sieden zu lassen, recht heiß in eine silberne oder porcellainene Casserolle an.

Soll es aber auf eine Schüssel angerichtet werden, pflegt man es mit gebackenen Semmel-CROUTONS, oder mit rohen, oder gebackenen Austern, oder mit Trüffelblättern, oder mit aus Kameln erzeugten Hohlhippen, oder mit von Buttermehl außgebackenen CROUTONS, oder mit von demselben Teige ge-

flochtenen Gitter zu garniren. Es ist auch gut, diese Speise mit dem Saft von einem Paar Limonien zu säuern.

Fasanen-Filets au Gratin.

Eine rohe Gansleber mit $\frac{1}{4}$ Pfund rohen rapirten Speck, $\frac{1}{4}$ Pfund rohen geschälten Trüffeln, acht Stück Austern mit Finsberbes, Sepice und ein wenig Salz zu Fasje fein zusammengeschnitten, bindet man mit vier Eyerdottern, und belegt kleinen Finger dick die Schüssel damit. Auf diese Lage rangirt man die rund oder blätterförmig geschnittenen Filets von zwey abgebratenen Fasänen, vermischt mit eben in der Größe der Filets geschnittenen Trüffeln zierlich, und gibt halbklares, starke, braune Sauce, oder nur klare Reduction darüber.

Diese Fasje und die Filets gibt man eine kurze Zeit vor dem Anrichten sammt der Schüssel auf ein gelindes Kohlenfeuer, oder in Dunst, damit sich die Fasje fertig durchziehen kann; unterdessen bedeckt man aber die Filets mit einem Deckel, oder feuchtem Papier.

Kolat von Fasänen.

Die rohen Brüste von zwey Fasänen werden aus den Knochen gelöst, abgehäutet, in gleiche breite Filets der Länge nach geschnitten, und gut auseinander geklopft. Inzwischen werden eine Gansleber, acht Stück Austern, ein $\frac{1}{4}$ Pfund Trüffeln mit Finsberbes, ganz wenigem gestoßenen Pfeffer, Salz, Majoran, $\frac{1}{4}$ Pfund rapirten rohen Speck, und sechs Eyerdottern fein zusammengeschnitten, und die Fasänen-Filets damit Messerrücken dick bestrichen, oder eigentlich belegt, fest zusammen gerollt, auf kleine silberne, und in deren Ermangelung auf feine hölzerne Spieße angesteckt, mit abgeschlagenen Eyern und Semmelbröseln an den Spießen panirt, beym Kohlenfeuer auf dem Roste oder auch auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel gebraten, und mit den silbernen Spießchen angerichtet. Die hölzernen Spießchen werden aber herausgezogen, und die Kolaten ohne denselben in Reihen auf die Schüssel gerichtet. Aus dem Gerippe der Fasänen, das mit Kalbfleisch, Schinken, Zwiebel, Champignons, Schalotten, ganzen Gewürze und mit Consommé angesetzt worden ist,

wird durch langes Sieden der Fümee-Saft herausgezogen, kurz eingehen gelassen, und darunter gegeben.

Filets von Fasanen, eingebeizt und gebacken.

Nach der Anzahl Filets, die man bereiten will, wird von einem oder von zwey Fasanen das Fleisch roh von den Knochen gelöst, davon ganz dünne, wie Thaler große Filets gemacht, diese geklopft, gesalzen, und mit Finsherbes, Sexpice, und einem Glase voll Champagner-Wein eingebeizt. Wenn es zum Unrichten Zeit ist, werden sie aus der Beize herausgenommen, in Mehl gewälzt, auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel ausgebacken, und entweder mit einer Navigot-Sauce, oder auch mit dem aus den Fasanen-Gerippen, Kalbfleisch und Schinken, Zwiebel und Wurzelwerk, Gewürz und Consommé angefügten, und ausgefottenen Saft, welcher abgeseihen, kurz eingegangen seyn muß, angerichtet.

Gespickte Fasanen-Brüste in der Braise.

Es werden von drey Fasanen nur die Brüste im Ganzen und zwar noch roh heraus geschnitten. Diese geben sechs Bruststücke. Man häutet solche ab, spickt sie mit sehr feinem Speck, oder auch mit eben so geschnittenen Trüffeln, und siedet sie in einer ordinär zubereiteten Braise weich. Auch die Biegeln werden von den Knochen bis auf dem Ende-Knospen abgelöst, dann das Fleisch sammt der Haut wieder wie eine Birne geformt, und zusammen geheftet, ebenfalls mit feinem Speck gespickt, in der Braise weich gesotten, so geschehen herausgenommen, und Biegel und Brüste vereint, goldgelb glacirt, auf die Schüssel zierlich rangirt, und eine Trüffel- oder Aустern-Sauce, oder italienische, oder braune, spanische, pikante, oder Müschel-, oder Sardellen-, oder Kapern-, oder Milchrahm-Sauce darunter gegeben.

Man kann auch nur allein die Bruststück-Filets gespickt, und glacirt ohne den Biegeln auf eine Schüssel, und eben so auf einer andern Schüssel mehrere Biegeln ohne Bruststück-Filets rangiren. Beyde mit einer der schon erwähnten Saucen, und in solchen Fällen von jeden eine größere Anzahl Stücke. Es macht dann, wie es sich von selbst versteht, jede Gattung ein Gericht für sich.

Gespickte Filets von gebratenen Fasanen.

Dazu muß man wenigstens sechs Stücke Fasanen haben. Sie werden gehörig zum Braten zugerichtet, zierlich gespickt, mit Speckscheiben und Papier am Spieße fest gebunden, und mit schöner Farbe gebraten.

Sind sie so gebraten, wird von Jedem das Fleisch aus der rechten und linken Brust sammt den Flügelknochen heraus geschnitten, heiß auf die Schüssel angerichtet, von einigen Limonien der Saft darauf gedrückt, und eine gute Reduction, oder der von den Gerippen auf die schon angegebene Weise verfertigte Fasanen-Saft darunter gegeben. Das Übrige von den abgebratenen Fasanen als Biegel, Steiß und Rücken kann man im Sauerkraut oder in einem Kohlsanzel, oder zu Haschee oder zu andern ähnlichen Speisen verwenden.

Zu diesen Filets werden auch Trüffel-, Austern-, Muschel-, halbklare, pikante braune, oder Krebs-Sauce mit vielen Krebschweifeln, oder mit Spargel und grünen Erbsen, oder andern Garnirungen genommen.

Ausgelöste Fasanen, zwey Stücke auf eine Schüssel.

Die ganz aus Fleisch und Haut ausgelöst und auseinander geklopfen Fasanen werden mit der unten angegebenen Fische gefüllt, wieder in ihre alte Form zusammen dressirt, in Speckscheiben eingebunden, und in einer ordinären Braise weich gesotten.

Mit der nähmlichen Fische und auf gleiche Weise werden auch große Rolaten verfertigt.

Das sammt der Haut ausgelöste Fasanenfleisch wird mit dem Rücken eines großen Küchenmessers gut auseinander geklopft, gesalzen, und mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, und kleinen Finger dick mit der Fische belegt, fest dann zusammen gerollt, mit Speckscheiben eingehüllt, und mit Spagat fest gebunden. Diese so geformte Rolate siedet man in einer gewöhnlichen Braise weich; aus derselben wieder heraus genommen, reinigt man sie von allem Fett, und schneidet sie über Quere in gleiche zwey Finger breite Stücke; darüber eine gute Reduction mit dem, aus den Fasanen-Gerippen gezogenen Saft,

oder Auster- und Trüffel-Sauce, oder andere beliebige Saucen gegeben.

Die Fische ist also zu bereiten:

Eine große Gansleber und die Lebern der Fasanen, mit einem Kochlöffel voll Finsherbes, ein wenig Sepice und Majoran, $\frac{1}{4}$ Pfund Mark, einem weich gesottenen Kalbs-Guter, $\frac{1}{4}$ Pfund Trüffeln, werden mit dem Scheibenmesser zusammen geschnitten, und mit sechs Eyerdottern gebunden. Darunter rapirt man auch einen bedeutenden Theil von dem Fasanenfleische selbst, welches nun alles im Mörser zusammen gestoßen, gesalzen, und so zum Füllen der ausgelösten Fasanenhaut gebraucht werden kann.

Ein Pudding von Fasanen.

Das vom Gerippe und der Haut abgelöste Fleisch des Fasans wird mit eben so viel Mark zusammen geschnitten, und dazu eine abgeriebene, in Stücke geschnittene, in Obers erweichte, und wieder ausgedrückte Mundsemmel gemengt, dem man auch noch ein Paar weichgesottene Kalbs-Guter, vorher wieder ausgekühlt, nebst vier Eyerdottern und den von dem Eyerweiß festgeschlagenen Schnee beygefüllt. Alles dieses wird im Mörser vollkommen unter einander gemischt und fein gestoßen, zuletzt mit einer Messerspitze voll Sepice, mit Salz und Majoran assaisonnirt. Ferner bindet man diese Masse in eine mit Butter reich bestrichene Serviette locker zusammen, kochet sie in einem großen Topfe eine Stunde lang in siedendem Wasser, nimmt sie, wenn sie hinlänglich gekocht ist, aus Wasser und Serviette wieder heraus, richtet sie an, glacirt sie goldgelb, und gibt die aus dem Gerippe gezogene Essenz darüber. Man kann unter diesen Pudding auch $\frac{1}{4}$ Pfund geschnittene rohe Trüffeln mischen, und auch mit einer Trüffel-Sauce anrichten.

Essenz von Fasane.

Der Fasan, erst aufgemacht, abflammirt und mitten von einander geschnitten, wird in einer Casserolle, deren Boden mit Speckscheiben und einer blätterweise geschnittenen Zwiebel belegt worden ist, eingerichtet, dazu noch einige Pfund

Kalbschnitzeln, ein Stück Schneideschinken, Wurzelwerk, ganzes Gewürze, und ein zerhackter Kalbsfuß kommen, und ein Schöpflöffel voll Consommé darauf gefüllt wird. Alles dieses wird zusammen gedünstet, bis es ganz kurz ist, und sich gelblich anlegt.

Nun füllt man zwey Maß gute Consommé, eine Bouillante vorher gut versottenen weißen Champagner Wein darauf, und läßt alles zusammen mehrere Stunden hindurch langsam kochen. Ist dieses vollbracht, wird der Saft abgeseiht, von allem Fett gereinigt (degresirt), und sehr kurz eingesotten.

Von dem weichgesottenen Fasane wird alles Fleisch abgelöst, sehr fein geschnitten, und zusammen gestoßen, mit der eingegangenen Essenz fein abgerührt, auf eine große porcellainene Schüssel aufgegossen, und auf dem Eise kalt sulzen gelassen. So gesulzt sticht man mehrere Stücke mit einem Ausstecher aus, oder schneidet auch gewürfelte Stücke davon, und legt jedes einzeln auf in gleicher Größe fein geschnittene Croutons, welche gebäht seyn müssen, und rangirt sie so zierlich auf die Schüssel.

Man pflegt auch auf jedes ausgestochene oder geschnittene Stück oben eine frische ganze Auster, oder ein Blättchen fein geschnittener roher Trüffel zu legen, oder dieses Gericht, wenn die ausgestochene Essenz zierlich angerichtet ist, rund herum mit mehreren frischen Aустern, oder statt derer mit Trüffelblättern oder mit gehacktem Aspic zu garniren.

Von den Kepphühnern.

Die Kepphühner sind in den ersten Monathen ihres Alters am besten zum Braten, oder wohl auch zierlich dressirt, und kurz gedünstet in einer Braise, oder en Salmis zu verwenden. Im Monathe September kann man sie schon zu mehreren Gerichten verarbeiten, und auch mit andern Speisen gebrauchen. Überhaupt hat man sich bey ihrer Zurichtung wie bey den Fasanen zu benehmen, nur erfordern sie weniger Zugaben, weil diese Thiere viel kleiner, als der Fasan sind.

Kepphühner in der Braise.

Die Kepphühner werden aufgemacht, ganz wenig flammirt, die Füßchen gegen die Brust zurück dressirt, und in die

allgemein bekannte Braise eingerichtet, mit der man sie weich und kurz dünstet. Man gießt zu dieser Braise auch $\frac{1}{2}$ Seitel gut versottenen weißen Wein. Auch pflegt man die Lebern der Repphühner mit ein wenig rohen Speck rapirt, mit Fisberbes, ein wenig Pfeffer und Salz zu assaisoniren, und im Bauche hinein zu streichen. Meisten Theils gibt man Trüffel-, braune italienische oder andere starke pikante braune Saucen hinzu. Der Braise-Saft, durchgeseiht, und von allem Fett gereinigt, wird auch kurz eingegangen zur Sauce gegeben.

Faschirte Repphühner, 3 Stücke auf eine Schüssel.

Nachdem die Repphühner wie die Vorigen aufgemacht, abflammt und dressirt worden sind, wird eine Leberfasche mit Trüffeln in Kropf und Bauch eingefüllt. Oder es werden die Knochen von dem Repphühne alle ausgelöst, das Fleisch zur Hälfte von den Brüsten und Biegeln heraus geschnitten, und davon eine Fasche verfertigt. Das Fleisch wird nämlich mit eben so viel Mark, mit einer halben in Speck gedünsteter spanischer Zwiebel und 6 Champignons, einem Büschel grüner Petersilie, $\frac{1}{2}$ Viertelfund geschälten schwarzen Trüffeln, einer halben rohen Gansleber und einem weichgesottenen Kalbs-Guter zusammen geschnitten, solches mit 4 Eyerdottern gebunden, gesalzen, und mit ganz wenig gestoßenem Gewürze und Majoran vermischt, zu 3 Theilengetheilt, in die ausgelösten Repphühner gefüllt, gut zugenäht, in die vorige Lage geformt, in der Braise weich gesotten, schön glacirt, und eine Trüffel-Sauce darüber gegeben. Dazu lassen sich auch halbklaare, braune pikante Saucen, oder eine Reduction oder Glace-Saft anwenden.

Repphühner en Papillotes oder in Papier gebraten.

Nachdem die Repphühner üblicher Weise mit den Füßen zurück auf die Brust dressirt sind, werden sie mit fein zusammen geschnittenen Champignons, Schalotten, grüner Petersilie, ein wenig grüner Zwiebel, welches in zerlassenem Specke ein bißchen anlaufen muß, und mit einigem gestoßenem Gewürze, Majoran und Salz assaisonirt wird, auswendig und inwendig gut eingerieben, und so vorbereitet in mehrere mit zerlassenem Specke bestrichene Bogen Papier gut eingehüllt

und zugebunden, auf dem Roste an gelindem Feuer sehr langsam eine Stunde hindurch gebraten, dabey öfters umgewendet, aber erst vor dem Unrichten das Papier wieder hinweggenommen. Nach dem Unrichten auf die Schüssel gibt man eine Austern- oder Mäskerl-Sauce darüber, zur Abwechslung wählt man auch klare pikante Sauce oder Aspick-Saft mit feinen grünen Kräutern, als Bertram, Pimpernell, Portulack.

Repphühner à la Crapaudine, 3 oder auch 4 Stücke auf eine Schüssel.

Aufgemacht, abflämmirt, in zwey gleiche Theile geschnitten, gut zusammen geklopft, beizt man solche Repphühner in zerlassener Butter oder Speck, in Finsherbes, Salz und Pfeffer, und Limonien-Saft ein, bratet sie auf dem Roste gut ab, und richtet sie mit der schon beschriebenen Sauce à la Tartare an, sie noch einmahl mit Limonien-Saft säuernd.

Repphühner = Filets.

Von den erst aufgemachten und abflämmirten Repphühnern werden die Brüste roh heraus geschnitten, und von den Häuten entblößt, auf einem Platfond-Deckel mit zerlassener Butter und Limonien-Saft an gelindem Kohlenfeuer gesprengt. Sind sie dann ausgekühlt, schneidet man nach Willkühr lange, runde oder nudelförmige Filets, die dann auf eine Schüssel, mit blätterweise übersprengten Trüffeln, oder auch mit Austern, zuweilen mit ausgelösten grünen Oliven zierlich rangirt werden, darüber halbklare braune starke Sauce mit eigenen Fümee-Saft vermengt, gebend. Dieser Fümee-Saft wird, wie es schon bey den Fasanen gelehrt worden ist, gezogen. Man stoßet das übrig bleibende Gerippe solcher Repphühner im Mörser zusammen, überdünstet es mit einem Stücke Schneideschinke, einem Paar Pfunden zusammen geschnittenen Kalbsfleische, spanischem Zwiebel, Wurzelwerke, ganzem Gewürze, Champignons und Schalotten, füllt es mit einer Maß Consommé, und einer halben guter Schü auf, läßt es lang und gut auskochen, seihet es durch ein Haarsieb, und wenn es kurz eingegangen ist, gibt man den Saft davon in die bestimmte Sauce.

Dieselben auf eine andere Art, von 4 Stücken auf eine Schüssel.

Auf solche Weise werden vier Stücke mit Speck und Papier eingehüllt, auf dem Spieße in Saft gebraten, und wenn sie ausgekühlt sind, die nöthigen Filets aus den heraus gelösten Brüsten nach Willkühr geschnitten. Übrigens behält man die Behandlung wie bey den Vorigen bey. Man wählt verschiedene Saucen, aber alle halbklar, kurz und kräftig bereitet.

Die Filets werden immer auf ähnliche Art bereitet, und auch oft zu andern Gerichten verwendet.

Kepphühner = Haschee.

Dazu werden drey Stücke in Papier gehüllt, abgebraten. Das Fleisch wird von den Knochen abgelöst, und zu Haschee geschnitten, das Gerippe sammt allen Knochen zusammen gestoßen, und in einer Casserolle mit Kalbschnitzeln, einem Stück Schneideschinken, Speck, Wurzelwerk, Gewürze, Champignons nebst einem Schöpflöffel voll Consommé kurz eingedünstet, bis es sich gelblich anlegt; nach welchem Erfolge man es mit einer Maß Consommé, einem Schöpflöffel voll brauner Sauce recht gut versieden läßt. Die ausfallende Sauce schlägt man dann durch ein Haarsieb, und von allem Fett gereinigt, rührt man damit das fein geschnittene Haschee ab, allein mit der Vorsicht, daß es nicht zu dünn ausfällt, so ungefähr, daß es sich an den Kochlöffel anhängt. Ohne es weiter mehr kochen zu lassen, richtet man es nun recht heiß in eine porcellainene Casserolle an, und belegt es mit rohen oder gebackenen Austern, statt deren auch manchemahl mit geschnittenen Blättchen gedünsteter Trüffeln.

Man gibt dieses Haschee auch in eine von Butterteig ausgebackene Hohlan-Butterpastete, oder, wenn es auf eine Schüssel angerichtet wird, nicht seltener mit Semmel-Croutons oder solchen vom Butterteige. Gewöhnlich auch mit Limonien-Saft gefäuert, oder Glace-Saft oben darüber gegeben.

Kepphühner = Filets mit spanischen Zwiebeln aus 3 Stücken verfertigt.

Von dem vorher in Speck und Papier abgebratenen

Repphühnern, wird das ausgelöste Fleisch in feine Filets nudelförmig, nebenbey auch ein Paar spanische Zwiebeln roh geschnitten, und in zerlassnem Specke, welcher dann wieder abgeseiht wird, weiß gedünstet. Die Zwiebel wird nachher mit den Filets gut vermischt. Darauf gießt man ein Paar Unrichtlöffeln voll brauner Sauce, mit der aus dem zusammen gestoßenen Gerippe gezogenen Essenz, kurz eingegangen, welches man zuletzt auch mit einem Unrichtlöffel voll versottenem guten Bertram-Essig säuert, und ohne mehr zu sieden, in silberne oder porcellainene Becherl anrichtet, noch ein wenig Glace-Saft darauf gebend.

Man bedeckt sie dann mit fein geschnittenen, gebackenen oder auch gebähten Semmel-Croutons, oder legt auch oben eine ganze Auster darauf.

Wenn man diese Filets auf die Schüssel anrichten will, muß man sie mit einem Gitter, von Butterteige ausgebacken, bedecken, oder sie mit Croutons garniren. Man kann sie auch in Hohlwasser-Butterpatesten anrichten.

Repphühner = Filets au Gratin, 3 Stücke auf eine Schüssel.

Die Filets werden nudelförmig, länglich oder rund von dem vorher abgebratenen Repphühnern geschnitten, und von den Gerippen wird auf schon angegebene Weise die Essenz gezogen. Die Fische zu den Gratin macht man von einer Gansleber, die mit anpassirten Champignons, Schalotten, grüner Petersilie, ¼ Pfund rapirten rohen frischen Speck, nebst einem bißchen Pfeffer und Salz, eine Messerspiße voll Majoran, und einem Paar Eyerdottern, gibt es die Zeit, auch mit einigen Trüffeln, oder an deren Stelle mit 8 oder 10 Stücken rohen Austern zusammen geschnitten werden muß, worauf man sie kleinen Finger dick auf die Schüssel rangirt, und die Filets zierlich darauf legt. Wenn die Zeit zum Anrichten naht, so wird die Schüssel auf ein gelindes Feuer gestellt, zugedeckt, und am Ende die Repphühner-Essenz, kurz eingegangen, darüber gegossen. Auch kann man dieses Gericht mit Austern oder ausgelösten grünen Oliven garniren.

Repphühner = Filets mit kalter Navigot = Sauce.

Aus den abgebratenen oder in der Braise gesottenen Repphühnern werden die Brüste ausgelöst, und daraus runde oder längliche Messerrücken dicke Filets geschnitten. Weiter macht man die Dotter von 6 hartgesottenen Eiern mit Bertram-Essig und fein geschnittenen Kräutern, als Bertram, Pimpernell, Schnittling, ein bißchen grüner Zwiebel, grüner Petersilie und Salz an, die man noch mit einem Paar Unrichtlöffeln voll Essenz vermengt. Darenin taucht man Stück vor Stück die Filets, kehrt sie einige Mahl darin um, und rangirt sie zierlich auf die Schüssel.

Die übrig bleibende starke, klare Essenz läßt man auf dem Eise sulzen oder stocken, und gibt sie in kleine Stücke zerhackt darüber, und garnirt dieses Gericht noch mit rohen ganzen Austern, oder ausgelösten rohen Sardellen und Portulack, oder sogenannten Porcellain-Kraut.

Junge Repphühner mit Turiner-Trüffeln in Essig und Oehl, 3 oder 4 Stücke auf eine Schüssel.

Die jungen Repphühner werden mit den Füßen auf die Brust zurück dressirt, in einer ordinären Braise weich gesotten, und im Ganzen, wie sie sind, ausgekühlt. Man reinigt sie von allem Fett, und gibt sie auch im Ganzen auf die Schüssel. Von den dazu bestimmten Turiner-Trüffeln wird beyläufig $\frac{1}{2}$ Pfund geschält, fein gehobelt, und mit grobem Pfeffer und Salz, Essig und Provencer-Oehl, von letzterem mehr als vom Essig, gehörig angemacht, und über die Repphühner angerichtet. Darauf gibt man zierlich gehacktes Aspick.

Gateau oder Fanzel von Repphühnern.

Von 4 Repphühnern wird das ganze Fleisch aus Haut und Knochen gelöst, und von allen Häutchen und Fasern gereinigt.

Inzwischen legt man eine nicht gar zu tiefe Sturz-Casserolle, inwendig ganz mit feinen Speckscheiben aus, und macht dann aus den Brüsten dünne, runde, oder auch längliche Filets, klopft und formt sie gehörig, salzt, und legt sie in die

Sturz-Casserolle zierlich ein; auch Trüffelblätter kann man dazwischen reihen.

Das übrige abgelöste Fleisch schneidet man mit eben so viel Mark fein, noch roh zusammen, auch rapirt man eine ganze Gansleber, mit $\frac{1}{4}$ Pfund rohen Speck zusammen, dazu noch Majoran mit gestoßenem Gewürze kommt. Man dünstet eine spanische Zwiebel mit einigen Champignons und grüner Petersilie, mit einem Anrichtlöffel voll guten Obers, und $\frac{1}{4}$ Pfund Kernfette weich, das man ebenfalls mit $\frac{1}{4}$ Pfund geschälten Trüffeln zusammen schneidet, und legirt diese Zusammensetzung mit 6 Eyerdottern, Salz, und einen Anrichtlöffel voll Glace-Saft dazu mengend. Nun füllt man das Ganze in die mit Speck und Filets ausgelegte Casserolle, und siedet es in eine andere Casserole bringend, mit zur Hälfte angefülltem Wasser in Dunst, stürzt es auf eine Schüssel, reinigt es von allem Fett, und gibt eine halbe klare braune Sauce mit Reduction oder Glace-Saft dazu. Man kann auch eine Austersauce dazu nehmen, in welchem Falle aber die Trüffeln wegbleiben, und ein Limonien-Saft zur Säuerung genommen wird. Das Gerippe wird mit Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürze, einem Stück Schneideschinken, einigen Pfunden Kalbsfleische, einem zusammen gehackten Kälberfuß, und einem Schöpflöffel voll Consommé überdünstet, und dann mit 1 Maß Consommé, 1 Seitel versottenen weißen Wein, und eben so viel guter Schü angefüllt, recht lange gekocht, abgeseiht, von dem Fett gereinigt, und kurz zu einem Saft eingesotten, und klar über das Gateau gegeben.

Man kann dieses Gateau auch kalt gebrauchen, entweder mit ganzen rohen Aустern oder Trüffeln, wozu der abgeseihete Saft mit Eyerweiß geklärt, doch nicht so kurz eingesotten wird. Man läßt ihn auf dem Eise sulzen, und gibt ihn zierlich und gehackt darüber.

Salmi von Repphühnern, 3 oder 4 Stücke auf eine Schüssel.

Die Repphühner werden mit Speckblättern und Papier eingemacht, auf dem Spieß in Saft abgebraten, und vordere und hintere Biegeln abgeschnitten, in eine Casserolle gebracht.

Die Gerippe stoft man aber sammt dem Steiße in einem Mörser zusammen, und passirt sie mit $\frac{1}{2}$ spanischen Zwiebel, einigen Champignons, einem Stück Schneideschinken, ein wenig würfelig geschnittenen Kalbsfleische in einem Stück Butter an, füllt es mit $\frac{1}{2}$ Maß gut versottenen rothen Wein zwey Unrichtlöffel voll brauner Sauce, $\frac{1}{2}$ Maß guter Schü, und ein Paar Unrichtlöffel voll Reduction auf, und treibt alles zusammen, stark auf eine dickliche Sauce eingesotten, durch ein Saartuch scharf durch, das man auf die in der Casserolle befindlichen Repphühner bringt. Dieses Gericht darf nur warm werden, nicht mehr fieden.

Man pflegt dieses Salmi mit gebackenen Semmel-Croustons in verschiedenen Formen, die auch von Butterteig seyn können, zu garniren.

Salmi en Filets von Repphühnern.

Von 4 oder 6 ausgewachsenen großen Repphühnern, vorher in Speck und Papier eingehüllt abgebraten, werden die Brüste und das übrige Fleisch aus den Knochen gelöst. Aus den Brüsten werden längliche oder runde Filets, das übrige Fleisch sehr fein zusammen geschnitten, und mit einem Kochlöffel voll Finsherbes, $\frac{1}{4}$ Pfund rapirten Specke und der Repphühner-Lebern, mit einem Paar Eyerdottern zusammen gestossen, ferner gesalzen, mit einem Unrichtlöffel voll dicker Salmi-Sauce angefeuchtet, und ausgebreitet, auf dem Boden der Schüssel angerichtet, worauf die Filets zierlich rangirt werden. Die übrige Salmi-Sauce gießt man, mit klarer Reduction verdünnt, noch vollends darüber.

Man verfertigt außer obig angeführten Gerichten, noch alles dasjenige, was man aus den Fasanen bereiten kann, als: Repphühner mit Austern.

Carbonaden oder Cotelettes von Repphühnern.

Filets-Sautés von Repphühnern.

Escalops von Repphühnern auf doppelte Art.

Fasch-Andouillen in Regen von Repphühnern.

Rotat faschirt von Repphühnern.

Filets, eingebeizt und gebacken von Repphühnern.

Gespickte Repphühner-Brüste in der Braise.

Gespickte Filets von abgebratenen Repphühnern.

Ausgelöste Repphühner faszirt.

Essenz von Repphühnern;

und alle diese 12 verschiedenen Gerichte unterliegen auch ganz der nämlichen Behandlungsweise, sammt allen den Zuthaten, wie die Fasanen. Es wäre daher nur lästige Wiederholung, dieselben auch hierbey anzuführen, da man sie bey der Zurichtung der Fasanen nachlesen kann.

Höchstens könnte man noch bemerken, daß man statt zwey Fasanen, vier Repphühner nehmen muß. Bey wenigen Gästen gebraucht man auch nur zwey Repphühner. Daß nach diesem kleineren Verhältniß auch die Zuthaten eingerichtet seyn müssen, zu erinnern, gehörte zum Überfluß.

Von den Hasenhühnern.

Solche haben ihre Bestimmung meistens Theils zum Braaten oder zu kalten Pasteten. Manchmal pflegt man sie auch im Ganzen in der Braise zu dünsten.

Will man sie zu Filets, zu Salmi, faszirt oder mit Trüffeln und Austern, oder auf eine andere Weise verwenden, so verfährt man genau so, wie bey den Repphühnern.

Salat von Hasenhühnern.

Dazu werden sie im Saft gebraten, in 6 Stücke ausgekühlt faszirt, mit nicht gar zu fein geschnittenen Kräutern, als: Pimpernell, Bertram, Schnittling, ein wenig grüne Zwiebel, Pfeffer und Salz mit 6 hartgesottenen Eyerdottern, Provenzer-Ohl und Bertram-Essig und einem Unrichtlöffel voll zerlassnem Glace-Saft angemacht, ganz eingetaucht, marionirt, zierlich auf die Schüssel gerichtet, und, mit gehacktem Aspik, gepuzten Sardellen, wohl auch ganzen rohen Austern, mit frischem Portulack, und Blätter von Kräutern garnirt, auf die Tafel gegeben.

Hasenhühner mit Turiner-Trüffeln in Essig und Oehl.

Die dazu bestimmten Hühner werden mit den Füßen auf die Brust dressirt, in der Braise weich gesotten, und wieder ausgekühlt in sechs Stücke zerschnitten, zierlich angerichtet. Die Turiner-Trüffeln werden geschält, fein gehobelt, und mit

ein wenig Salz und Pfeffer, einem Unrichtlöffel voll Glace-Saft, wenigen Essig, aber mehr Provencer-Ohl, gehörig angemacht, und über die Hasenhühner angerichtet, darauf man noch zierlich gehacktes Aspic rangirt.

Geriebene Hasenhühner mit Aspic.

Die Brüste werden von den Knochen mehrerer abgebratener Hasenhühner abgelöst, und das Fleisch auf einem Reibeisen fein gerieben. Dazu wird eben so $\frac{1}{4}$ Pfund schwarze geschälte Trüffel gerieben, und beydes zusammen dann auf eine porcellainene Schale zierlich mit Aspic angerichtet, indem man es bis zur eigentlichen Unrichtzeit an einem kalten Orte stehen läßt.

Consommé von Hasenhühnern.

Es werden drey Hasenhühner in einer Braise mit Speck, Zwiebel, Schneideschinken, Wurzelwerke, ganzem Gewürze und Salz eingerichtet, dieses mit einer halben Maß versottetem bestem weißem Wein, einer Maß weißer Suppe, und einer halben Maß guter Schü angefüllt, und die Hühner darein weich gesotten. Dann werden sie heraus genommen, ausgekühlt, und die Brüste von den Gerippen losgelöst, die man sehr fein zusammen schneidet. Das Gerippe wird aber sammt den hintern Biegeln zusammen gestoßen, und mit 4 Pfund Kalbfleisch und einem gehackten Kalbsfuß mit dem übrigen Braise-Saft noch lange gekocht. Dieses wird durch ein Seid- oder Leinwandtuch abgeseiht, kurz eingehen gelassen, mit dem zerschnittenen Brustfleische und 8 Eyerdottern fein abgerührt, und alles durch ein Saartuch recht scharf passirt, womit das Consommé fertig ist. Das wird nun in eine leichte kupferne, und mit Butter reich ausgeschmierte Casserolle, oder in kleine kupferne Wannen gegossen, und in eine andere mit ein wenig Wasser angefüllte Casserolle gebracht, in der es, gut zugedeckt, im Dunste vollkommen sieden muß. Nachdem heraus gestürzt, und warm mit Glace-Saft oder Reduction, oder Trüffel-Sauce zur Tafel gesendet. Man pflegt diese Consommé auch in porcellainene oder silberne Becherln einzufüllen, und sammt denselben, welche in ein anderes Casserolle auf dem Boden mit ein wenig

Wasser gestellt werden, im Dunste zu kochen, oben mit Auster, oder Trüffelblättern zu belegen, und mit ein wenig Glace-Saft, oder Reduction, warm auf eine Schüssel setzend, zur Tafel zu schicken.

Auch kalt, mit gehacktem Aspick bedeckt, wird es servirt.

Von der Wildgans.

Die Wildgans muß, ehe man sie genießen kann, gut abgelegt seyn, und jederzeit 3 Tage in der Beize bleiben, diese mit Zwiebel, ganzem Gewürze, Lorbeerblätter, Kuttelkraut und Fett anpassirt, und gut versottener Essig darüber gegossen werden. Man soll sie öfter in der Beize herum wenden, mit Salz und Majoran gut einreiben, und mit weißem Weine in einer Braise weich dünsten, darüber man dann meisten Theils eine Poverat-Sauce, mit Milchrahm, Kapern und Sardellen, auch braune pikante Sauce mit Kesteron gibt.

Wenn sie zum Braten bestimmt ist, muß sie besonders gut abgelegt und mehrere Tage in der Beize gewesen seyn. Sie wird vorher mit feinem Speck in sechs Reihen schön gespickt, mit Speckblättern und Papier eingemacht, dann auf dem Spieße langsam einige Stunden gebraten, und öfter mit der Beize begossen. Zuletzt, wenn die Umhüllungen von Speck und Papier schon weggenommen worden sind, begießt man sie auch mit Milchrahm, und läßt sie eine schöne Farbe nehmen, worauf man sie sammt dem abgetropften Saft, der erst durch ein Sieb geseiht wird, der Tafel übergibt.

Wildgans in schwarzer Sauce mit Blut legirt.

Die Wildgans wird wie gewöhnlich drey Tage eingebeizt, mit Speck, Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürze, Kuttelkraut, Lorbeerblättern und Schneidesinken eingerichtet, mit der Beize, und einem Schöpflöffel voll Consommé aufgefüllt, und kurz und braun gedünstet, dann mit 1 Maß versottener rothen Wein, eben so viel Schü, und einem kleinen Schöpflöffel voll brauner Sauce gut versotten, kurz eingehen gelassen, durchgeseiht, und zuletzt mit einem Unrichtlöffel voll Blut legirt; doch darf es nicht mehr kochen.

Man bereitet sie auf eine andere Art: Wenn die Wild-

ganz kurz und braun gedünstet ist, wird sie heraus genommen, in mehrere Stücke zerschnitten, und in eine andere Casserolle gebracht. Auf das braun angelegte, eingerichtete aber werden zwey Kochlöffeln voll Mehl gestäubt. Man läßt sie verschäumen, und gut abgerührt mit 1 Maß versottenem rothem Wein eben so viel guter Schü recht lange verkochen, worauf man die Sauce durch ein Haarsieb auf die Gans in die Casserolle seibt, und mit Blut legirt. Dann darf sie nicht mehr gesotten werden.

Von der Wildänte in der Braise.

Eine solche Änte wird in gewöhnlicher Braise eingerichttet, mit $\frac{1}{2}$ Seitel Essig und $\frac{1}{2}$ Maß versottenem weißem Wein weich gedünstet, dann die Änte wieder heraus genommen, und entweder im Ganzen oder transchirt in eine andere Casserolle gebracht. Den Braise= Saft seibt man durch, reiniget ihn von allem Fett, läßt ihn mit einem Schöpflöffel voll brauner Sauce und eben so viel guter Schü wohl versieden, zu gehöriger Dicke eingehen, und gießt ihn auf die in der Casserolle vorfindige Änte.

Eben so wird sie auch mit Blut legirt, schwarz bereitet. Nur gießt man statt der halben Maß weißen, eine ganze Maß rothen Osner= Wein, wohl versotten, und mehr Schü hinzu, welches dann zulezt mit einem Paar Unrichtlöffeln voll Blut legirt wird. Man kann auch statt dessen eine braune Mischers= Sauce mit dem sehr kurz eingegangenen gereinigten Braise= Saft oder Pomeranzen= Sauce darüber geben.

Wildänten= Filets mit Zwiebeln.

Zwey oder drey Wildänten werden mit Zwiebel, Schalotten, einem Paar Sträußchen Kuttelkraut, und Lorbeerblättchen, in Fette anpassirt, und mit Essig versotten, gehörig eingebeizt, ferner gesalzen, in Speck und Papier gut eingehüllt, und auf dem Spieße gebraten. Sind sie vollkommen gebraten, fühlt man sie aus, löset die Brust= Filets ab, und schneidet sie entweder in feine Blättchen, wie Zwanziger große Stücke, oder auch nudelförmig.

Unterdessen dünstet man eine feingeschnittene große spanische Zwiebel gelblich in zerlassenem Specke, und versiedet

alles, nachdem der Speck wieder abgeseiht worden ist, recht stark mit einem kleinen Schöpflöffel voll brauner guter Sauce, und eben so vieler Schü versotten, gibt diese fein in Blättchen, oder nudelförmig geschnittenen Filets darunter, säuert es, ohne mehr sieden zu lassen, mit einem Anrichtlöffel voll versottene Estragon- $\frac{1}{2}$ oder Bertram-Essig, und richtet es in eine silberne oder porcellainene Casserolle an. Man kann dieses Gericht auch in eine hohlausgebackene Butterpastete anbringen, oder wenn die Filets nudelförmig fein geschnitten worden sind, in kleinen hohlgebackenen Wanneln von mürbem Teig oder in kleinen Butterpastetchen geben.

Noch kürzer pflegt man diese Filets, wenn sie fein und blätterweis geschnitten worden sind, in eine schon fertige Zwiebel-Sauce zu legen, und sie bloß heiß, ohne mehr sieden zu lassen, anzurichten. Man legirt sie zuweilen auch mit einem Anrichtlöffel voll Blut, und säuert sie mit Limonien-Saft. Um die Speise zu verstärken, gibt man am Schlusse meistens Theils noch einen Anrichtlöffel voll Glace-Saft dazu.

Wildänten = Filets mit Navigot = Sauce.

Nachdem die Wildänten in der gewöhnlichen Braise mit weißem Weine weich gedünstet worden sind, werden sie ausgekühlt, und von den Brüsten lange oder runde Filets geschnitten. Auf eine Schüssel gießt man eine starke Reduction, so viel als eben den Boden bedeckt, und rangirt die Filets darauf, aber darüber gibt man eine gute fertige Navigot-Sauce, oder auch eine halbklare oder braune Sauce, mit Sardellen, Butter, Kapern und Milchrahm. Gerippe und die hinteren Biegeln von den Wildänten werden im Mörser zusammen gestoßen, und mit würfelig zusammen geschnittener Zwiebel, Wurzelwerk, Schneidesinken und einigen Pfunden Kalbsfleisch, überdünstet. Mit einer Maß guter Schü, und halb so viel Consommé angefüllt, läßt man es weiter zusammen kochen, und abgeseiht, den Saft davon kurz eingehen, der fast immer unter die Sauce gemengt, oder nur klar darüber gegeben wird.

Überhaupt werden die Speisen von Filets mit Austern und Trüffeln, mit ausgelösten Oliven, Croutons von gebackenen

Semmeln oder Butterteig, oder mit einem aufgesetzten Reise garnirt.

Salmi von Wildänten.

Die auf schon angegebene Weise abgebratenen Wildänten werden in 6 Theile zerschnitten, die Haut davon abgezogen, und so gestaltet in eine Casserolle gebracht. Die übrigen Abschnigel, die bey dem wegpariren abfallen, überdünstet man mit einem Paar Pfunden würfelig geschnittenem Kalbsfleische, einem Stücke eben so geschnittener Schneideschinken, mit Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürze, einem Lorbeerblättchen, einem Sträußchen Kuttelkraut in ganz wenigem Specke, stäubt es mit einem Kochlöffel voll Mehl ein, und läßt es verschäumen. Man rührt dieses mit einer Maß guter Schü fein ab, dazu man auch eine halbe Maß versottenen rothen Osner-Wein mischt, und nachdem man alles recht lange zusammen hat kochen lassen, passirt man diese Sauce scharf durch ein Haartuch, und leert sie über die sich in der Casserolle befindenden Wildänten. Dieses Gericht wird nur warm gehalten, und nicht mehr gesotten.

Es läßt sich zuletzt auch mit einem Unrichtlöffel voll Blut legiren.

Kürzer bereitet, gibt man auf das Gerippe und die Abschnigel, welche mit oben bemerkten Zuthaten anpassirt worden sind, nur einen kleinen Schöpflöffel voll braune Sauce, sammt einer Maß guten Schü und $\frac{1}{2}$ Maß versottenen rothen Osner-Wein, welches man alles zusammen noch recht lange kochen läßt, passirt es scharf durch ein Haartuch, und gibt diese fertige Sauce kurz eingegangen, auf die in der Casserolle befindlichen Wildänten. Auch darauf kann man am Schlusse noch einen Unrichtlöffel voll Glace-Saft oder Reduction geben.

Salmi von Wildänten en Filets.

Von zwey oder drey Wildänten, die wie die Vorigen abgebraten, und zugerichtet worden sind, werden die Brüste herausgeschnitten, und von dem Gerippe und übrigen Beinen, nachdem sie im Mörser zusammengestoßen wurden, eben so Sauce und Saft bereitet, die Brüste aber zu langen oder runden Filets nach beliebiger Größe geschnitten.

Zu gleicher Zeit schneidet man auch mehrere Kapaunenlebern, oder besser eine Gansleber mit $\frac{1}{4}$ Pfund rapirten Speck, ein wenig Majoran und Sepice, mit Salz und einem kleinen Kochlöffel voll Finsherbes zusammen, vermischt es mit einem Unrichtlöffel voll dicker Salmi-Sauce, und bindet es mit einem Paar Eyerdottern; so gestaltet wird es dann dicklich auf dem Boden der Schüssel aufgestrichen, und die Filets zierlich darauf rangirt.

Zur Zeit des Unrichtens setzt man die Schüssel auf gelindes Kohlenfeuer, und deckt sie mit einer anderen zu. Die fertige Salmi-Sauce wird aber nicht zu dick darüber gegeben, damit die Filets sichtbar bleiben.

Dieselben auf eine andere Art.

Man schneidet von den ausgelösten Wildänten-Brüsten nudelförmige feine Filets, macht die Tasche von der Gansleber mit $\frac{1}{4}$ Pfund rapirten Speck, mit Finsherbes und Sepice, salzt sie, und vermischt die Filets mit derselben und der dicken Salmi-Sauce, indem man alles mit 8 Eyerdottern zusammen bindet. Dann streicht man eine Sturz-Casserolle oder Wannel recht stark mit Butter aus, und füllt die ganze Masse hinein, setzt die vollgefüllte Casserolle, oder das Wannel, in eine andere Casserolle, dessen Boden mit ein wenig Wasser bedeckt ist, und siedet es, oben und unten Kohlenfeuer angebracht, in Dunst, worauf man es auf die Schüssel stürzt, und Glace-Saft, oder halbklare Reduction darüber gibt. Ramel-Croutons, oder gebackene Erbsen geben die Garnirungen. Wenn man diese Erbsen erzeugen will, so macht man einen dickrinnenden oder tropfenden Teig von Mehl, Eyerdottern, und ein wenig Obers fein zusammen abgerührt, und läßt ihn durch ein umgekehrtes Riebeisen langsam in einer Backpfanne sich befindendes sehr heißes Rindschmalz tropfen. Jeder abfallende Tropfe bildet eine Erbse, die so gestaltet ausgebacken, und auf einem Papier in einem überkühlten Backofen warm gehalten werden, bis man sie zum garniren gebraucht.

Die Bereitung der Ramel, Semmel-Croutons, oder des Butterteiges in verschiedenen Formen sind schon früher beschrieben worden.

Gebratene gespickte Wildänten mit eigener Schü.

Sechs Wildänten werden, wie schon beschrieben worden ist, ein Paar Tage eingebeizt, zierlich mit feinem Specke auf den Brüsten voll gespickt, und mit Papier und Speckblättern gut eingehüllt, auf dem Spieße in Saft gebraten. Wenn sie ausgebraten sind, und die gehörige Farbe haben, werden die gespickten Brüste, als Filets vom Spieß abgezogen, also gleich herausgeschnitten, und zu 12 ganzen Stücken auf eine Schüssel angerichtet. Aus den hinteren Siegeln, und übrigen Gerippe wird dann sogleich, mittelst zweyer hölzernen Tellern, nachdem sie mit einem Messer mehrere Male eingeschnitten, und geschöpft worden sind, der Saft oder die sogenannte Wildänten-Schü kräftig ausgepreßt, mit einem Unrichtlöffel voll Glace-Saft vermischt, und ohne mehr zu kochen, warm unter die angerichteten Filets gegeben. Statt dessen kann man auch eine gute Kapern-Sauce mit Milchrahm, oder statt der Kapern Sardellen-Butter dazu nehmen. Zu bemerken ist, daß die Sauce immer darunter, nicht darauf angerichtet wird.

Die Rohrhühner, Duckänten, Blasänten, (Bogen oder Bosché genannt) richtet man wie die Wildänten ein, dünstet und bratet sie, wie diese. Man bereitet von Sinen wie von den Andern, verschiedene Speisen, als: Salmi, Consommé in Dunst, Filets u. dgl., und behandelt sie in der Zurichtung auf gleiche Weise. Nur ist zu bemerken, daß man solche an Fasttagen verwenden kann, und in diesem Falle man, statt des Speckes, Butter nehmen, und Schinken und alle Fleisch-Zusätze auslassen muß. Jedoch bleiben die anderen Zusätze von Zwiebel, Gewürz, Majoran, Champignons, Wurzelwerk, u. dgl.

Von den Waldschneppen.

Selten werden solche gesotten, fast immer vorher im Saft abgebraten, und hernach meistens Theils zerschnitten, zu verschiedenen Speisen verwendet. Das Eingeweide wird mit ein wenig Finsberbes, Sepice, Majoran, Salz und rapirtem Speck fein zusammen geschnitten, und zum Genuße zugerichtet. Sind die Schneppen aber als Bratengericht bestimmt, bleiben sie unzerschnitten, und werden, Füße und Mügel eingebogen, un-

tern rechten Flügel mit dem langen Schnabel, wie mit einem Spieße durchstochen. Oft werden sie fein gespickt, oft auch in dicke Speckblätter, mit Spagat umwunden, eingemacht, und in beiden Fällen gebraten. Die von dem Eingeweide gefertigte Fische wird immer auf Semmel-CROUTONS aufgestrichen, gebraten, und dazu rund herum gegeben.

Salmi von Waldschnepfen, zwey oder drey Stücke auf eine Schüssel.

Sie werden aufgemacht, abflammirt, gesalzen, vorher in Speckblättern und Papier eingemacht, auf dem Spieße in Saft gebraten, und auf 4 Biegel zerschnitten. Die Gerippe werden in einem Mörser zusammen gestoßen, mit Zwiebel, Champignons, ganzem Gewürze, einem Stück Schneideschinken in einem Stück Butter überdünstet, und mit einem Kochlöffel voll Mehl bestäubt, welches man auf dem Feuer gut verschäumen läßt, mit einer Maß Schü, $\frac{1}{2}$ Maß versottenen rothen Wein abrührt und anfüllt, damit so lange kocht, bis es anfängt, dick zu werden. So wird es durch ein Haartuch scharf passirt, und zum Gebrauche aufbewahrt.

Das Eingeweide aller drey Schnepfen wird mit mehreren Kapaunen-Lebern, $\frac{1}{4}$ rapirten rohen Speck, einem Kochlöffel voll anpassirter Finscherbes mit einer Messerspitze voll Majoran, und wenigem gestoßenem Gewürze klein zusammen geschnitten, und die Hälfte davon mit einem Unrichtlöffel voll dicker durchpassirter Salmi-Sauce vermischt. Damit wird der Boden der Schüssel Messerrücken dick bestrichen, eben so Stück für Stück die zerschnittenen kalten Schnepfenbiegeln, die man dann zierlich auf die Schüssel rangirt, noch mit einem Unrichtlöffel voll dicker fertiger kalter Salmi-Sauce überzieht, und in einem schwach geheizten Backofen, nur durch und durch recht heiß, anziehen läßt.

Die andere Hälfte zerschnittener, und so bereiteter Eingeweide wird auf dreyeckige oder runde Semmel-CROUTONS aufgeschmiert, auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel gelegt, und, im Backofen erst vollendet, zierlich um den Rand der Schüssel geordnet.

Filets von Waldschneepfen en Salmis.

Vier Schneepfen auf eine Schüssel werden wie die Vorigen abgebraten, ausgekühlt, von denselben die Brüste ausgelöst, und nicht gar zu dicke längliche oder runde Filets geschnitten. Das Gerippe und Übrige der Schneepfen stoßt man auch im Mörser fein zusammen, und bereitet eine dicke Salmi-Sauce nebst allen den Zugaben, wie bey den erst erwähnten Schneepfen.

Nebenbey wird das Eingeweide aller 4 Schneepfen, mit mehreren Kapaunen- oder noch besser, einer Gansleber, mit Finsberbes, einer Messerspitze voll Sepsice, mit Salz, $\frac{1}{4}$ Pfund rohen rapirten Speck sehr fein zusammengeschnitten, und die Hälfte dieser Fasje, mit einem Unrichtlöffel voll dicker kalter Salmi-Sauce vermischt, auf einer Schüssel auseinander gestrichen, die Filets zierlich darguf rangirt, und die übrige Salmi-Sauce nicht gar zu dick darauf gegeben. Die andere Hälfte der Fasje streicht man aber, ohne eine Sauce darunter zu mischen, auf die Semmel-Croutons, legt diese auf einen mit Butterbestrichenen Platfond-Deckel, und bäckt sie zur Vollendung im Backofen, um sie dann zierlich auf dem Rande der Schüssel zu rangiren.

Croustades von Schneepfen.

Man schneidet die Brust von mehreren abgebratenen Schneepfen fein und nudelförmig, oder auch zu einem Haschee zusammen. Aus dem Gerippe und dem Übrigen der Schneepfen wird mit Schinken, Zwiebel, u. dgl., wie schon beschrieben worden ist, die Salmi-Sauce gezogen, und von dem Eingeweide mit mehreren Kapaunen- oder Ganslebern, $\frac{1}{4}$ Pfund frischem rothem rapirtem Speck, Finsberbes, Salz, Majoran, gestossenem Gewürze, alles fein zusammen geschnitten, eine Fasje gemacht.

Unterdessen werden kleine, in der Größe eines Guldens eigens bey dem Bäcker bestellte Laibchen vom Kipfelteige verfertigt, dann davon die Rinde abgerieben, oben aufgeschnitten; und im Rindschmalze ausgebacken. Noch heiß höhlt man sie von der Schmolle aus, und füllt die fein nudelförmig geschnittenen Filets oder das Haschee mit der dicken schon bereiteten kalten Salmi-Sauce vermischt, statt der Schmolle hinein.

Die Fische vom Eingeweide wird auf dem Boden der Schüssel Messerrücken dick ausgebreitet. Die gefüllten Laibchen zu 12 bis 16 Stücken, umgekehrt und ordentlich darauf gestürzt, mit der übrigen Fische, jedes einzeln überzogen, und in einem kühlen Backofen fertig anziehen gelassen, wieder herausgenommen, und die übrige Salmi-Sauce, verdünnt, mit einer starken guten Reduction darüber gegeben.

Dieselbe auf eine andere Art.

In solchem Falle kann man auch von einem großen Laib Milchbrot, runde oder länglich geformte, wie Thaler große, zwey Finger hohe Stücke schneiden, und diese Stücke auch am Rande herum inwendig tief mit dem Messer einkerben, und im Rindschmalze ausbacken. Dann nimmt man noch heiß die Schmolle heraus, füllt sie mit der Hälfte der Eingeweide-Fische, nebst den Filets und einigen Unrichtlöffeln voll der fertigen kalten Salmi-Sauce gut vermischt, an. Mit der übrigen Eingeweide-Fische überzieht man sie oben sehr dick, und läßt sie in einem kühlen Backofen auf einem kupfernen Deckel stehend, fertig anziehen, rangirt sie von dazwischen auf die Schüssel, und gibt auf alle 12 oder 16 Stücke, auf jedes einzeln, heiß die übrige Sauce mit Glace-Saft verdünnet, darauf, ohne die Schüssel zu besetzen, so daß man die gefüllten Croustades trocken in die Hand nehmen kann.

Crepinettes von Schnepfen, oder Schnepfen-Fische in Mezel gebraten.

Die von zwey oder 3 rohe Schnepfen herausgeschnittenen Brüste mit eben so viel Mark zusammen geschnitten, werden im Mörser gestoßen. Dazu gibt man in Obers geweihte, und wieder ausgedrückte Semmel zu gleichen Theilen mit Fett und Fleisch, nebst einem Kochlöffel voll anpassirter Finsherbes, wenig Majoran, und einer kleinen Messerspiß voll Sepice, mit vier Eyerdottern, welches damit ebenfalls zusammengestoßen wird.

Von dem Eingeweiden mit Gansleber, und $\frac{1}{4}$ Pfund rapirtem Specke zusammen geschnitten, und gesalzt, wird auch eine Fische gemacht, und mit der fertig gestoßenen Fleisch-Fische

vermengt und mit noch zwey Unrichtlöffeln voll Blut abgerührt, in die schweinerne Negel eingeschlagen.

In diesem Zustande läßt man sie entweder in ganzem Stücke als Laib formirt, oder theilt diese Masse in mehrere kleine Theile zu kleinen Granaten, oder auch zu 4 Stück Andouillen, deren Bereitung schon angegeben worden ist, und legt sie auf einen mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel, bestreicht sie oben auch mit zerlassener kalter Butter, mit einem Paar Eyerdottern vermischt, und bäckt sie im Backofen aus. Dann werden sie herausgenommen, unten alles Fett wegparirt, trocken ange richtet, und ohne Sauce servirt. Zuweilen gibt man auch geschnittene rohe Trüffeln unter die fertige Fische.

Panadel von Schnepfen an Gratin, 2 oder 3 Stücke auf eine Schüssel.

Von dieser Zahl Schnepfen werden, nachdem sie abflam mirt, aufgemacht, und abgebraten worden sind, die ausge lösten Brüste mit einem Scheibenmesser sehr fein zu einem Haschee zusammen geschnitten, die Gerippe, aber mit den hinteren Biegeln in einem Mörser zusammen gesossen, und mit einem Stück Schneideschinken, einer halben spanischen Zwiebel, und einigen Champignons in Butter anpassirt. Darauf füllt man einen kleinen Schöpflöffel voll brauner Sauce, $\frac{1}{2}$ Maß guter Schü, und eben so viel gute starke Consommé, und läßt es damit lange Zeit dick einkochen, salzt es, und passirt es scharf durch ein Haartuch.

Unterdessen macht man von dem Eingeweide, wie schon beschrieben wurde, mit Zugabe einer rapirten Gansleber Speck, Finsberbes und Sexice eine Fische, stoßt das von den Brüsten fein geschnittene Haschee in einem Mörser zusammen, und vermengt es nach und nach mit der durchpassirten dicken fertigen Sauce, darunter auch noch acht Eyerdotter gegeben werden. Nun wird es gesalzen, und ein Reif von Semmel - Croutons zwey Finger hoch auf die heißgemachte Schüssel rund herum zierlich gesetzt. Diese Bereifung wird mit ein wenig Mehl, und rohen Eyerdottern abgerührtem Teige befestigt. Auf dem Boden der Schüssel wird die Hälfte der Eingeweide - Fische aufgestrichen, dann kalt

in dem aufgesetztem Reif die ganze Masse des verfertigten Schnepfen-Panadels gefüllt, und wieder mit der andern Hälfte der Eingeweide = Tasche oben überzogen. Darauf kommen noch blätterweis sehr fein geschnittene, und Stück nach Stück in zerlassener Butter eingetauchte Semmel-Croutons, womit das Ganze belegt wird. Zuletzt wird es mit der Schüssel auf Asche gestellt, im Backofen fertig gebacken, und vor dem Auftragen noch mit Glace - Saft angefeuchtet.

Auf eine andere Art wird das eben behandelte Schnepfen-Panadel mit der fertigen Eingeweide = Tasche, und 8 rohen Eyerdottern sammt dem haschirtem Fleische fein abgerührt, und unter einander gemengt, und so in eine mit Butter bestrichene und mit geschälten, blätterweis geschnittenen rohen Trüffeln zierlich ausgelegte Sturz-Casserolle die ganze Masse gefüllt, und diese dann sammt ihrem ganzen Inhalte in eine andere am Boden mit ein wenig Wasser bedeckte Casserolle gebracht, gut zugedeckt, und langsam im Dunste gesotten. So fertig wird das Ganze auf eine Schüssel gestürzt, und nur klarer Glace-Saft mit wenig Schü oder Reduction darunter gegeben.

Consommé von Schnepfen.

Nach der Menge dieser Consommé, die man zu erzeugen Willens ist, werden 3 oder 4 ganze Schnepfen mit einigen Pfunden Kalbfleisch, einem klein zusammen gehackten Kalbsfuß, einem Stück Schneideschinken, Zwiebel, Wurzelwerk, Champignons, ganzem Gewürze, und mit einiger Kernfette eingerichtet, alles dieses überdünstet, mit einer Maß guter Schü, eben so viel weißer Suppe angefüllt, und lange und gut zusammen versieden gelassen. Scheinen die Schnepfen ausgekocht, nimmt man sie heraus, schneidet die Brüste davon weg, und läßt sie auskühlen. Das Gerippe sammt dem Übrigen wird aber in einem Mörser zusammen gestoßen, und wieder zu längerem Auskochen in das Singerichtete zurückgebracht. Der solcher Weise stark ausgekochte Saft wird durch ein Sehtuch klar durchgeseiht, die ausgelösten Brüste aber fein mit einem Scheibenmesser zusammen geschnitten, in einem Mörser eben so fein zusammen gestoßen, dazu auch die Eingeweide = Tasche kommt, und alles zusammen mit dem

klarem noch ein bißchen kürzer eingegangenen Saft nebst zehn oder zwölf rohen Eyerdottern abgerührt, dieses wieder scharf durch ein Haartuch passirt, gesalzen und in porcellainene oder silberne Consommé-Becherln eingefüllt, womit man es in eine Casserolle bringt, und darinnen mit wenig Wasser am Boden, gut zugedeckt, im Dunste sieden läßt. Nur oben gibt man etwas Glace-Saft darüber und bringt sie so zur Tafel. Eben so gut kann man diese Consommé in kleine kupferne mit Butter stark ausgestrichene Wannel einfüllen, und wie in den Becherln im Dunste kochen lassen. Dann umgestürzt, auf die Schüssel zierlich angerichtet, wird nur Glace-Saft, oder klare Reduction darunter gegeben.

Essenz von Schnepfen.

Drey oder 4 Schnepfen werden abflammirt, aufgemacht, mitten auseinander geschnitten, und in einer Casserolle mit feinem Speckscheiben, die auf deren Boden gelegt werden, und darauf mit blätterweis geschnittener spanischer Zwiebel, mit Wurzelwerke, Champignons, einem Stücke Schneideschinken, mit ganzem Gewürze, einigen Pfunden Kalbsfleisch und einem Paar zusammengehackten Kalbsfüßen eingerichtet, worauf man einen Schöpflöffel voll Consommé füllt, und alles zusammen dünstet, bis es ganz kurz ist, und der Saft sich gelblich anlegt. Dann läßt man es mehrere Stunden mit einer Maß guter Schü, eben so viel weißer guter Consommé, und $\frac{1}{2}$ Maß verrotteten weißen Weine langsam kochen, seihet den Saft ab, reinigt ihn von allem Fett, und siedet ihn kurz zu einer Essenz ein.

Von den Schnepfen wird aber das Fleisch ganz ausgelöst, und ausgekühlt, sehr fein zusammen geschnitten und gestoßen, und mit der durchgeseihten kurz eingegangenen Essenz fein abgerührt. So gestaltet bringt man sie, in eine große, tiefe porcellainene Schüssel gegossen, auf das Eis, und läßt sie sulzen. Diese Sulze wird dann groß gewürfelt geschnitten, oder auch rund ausgestochen, und zierlich auf eine andere Schüssel angerichtet, mit geschälten blätterweis geschnittenen rohen Trüffeln, und mit gehacktem Aspick, oder auch mehreren Austern garnirt, zur Tafel gegeben.

Schnepfen auf dem Roste gebraten, 4 Stücke auf eine Schüssel.

Solche Schnepfen werden aufgemacht, roh aus einander geschnitten, sehr stark zusammen geklopft, in Finsherbes, mit ein wenig Pfeffer und Salz, mit zerlassener Butter eingetaucht und eingebeizt, und zur Unrichtzeit, auf dem Roste bey gelindem Kohlenfeuer gebraten. Die Eingeweide-Fasche wird aber auf die schon öfter bemerkte Weise auf fein geschnittene, runde oder längliche Semmel-Croutons aufgestrichen, und zu gleicher Zeit auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel im Backofen gebraten. So werden Schnepfen und Croutons zierlich auf eine Schüssel angerichtet, und gute Schü mit Glace-Saft oder kurz eingegangene Reduction darunter gegeben.

Dieselben auf eine andere Art, wie Carbonaden.

Man löset die Schnepfen noch roh, von den Gerippen aus, schneidet sie in 2 Theile, klopft jeden Theil gut und stark, wie Carbonaden, formt sie länglich, salzt sie, und bestreicht sie oben und unten mit der Eingeweide-Fasche Messerrücken dick, welche aus den Eingeweiden der Schnepfen, mit mehreren Kapauenlebern, oder Ganslebern mit Finsherbes, Sepice, einem Viertel Pfund rapirten Specke zusammen geschnitten wird. So vorbereitet taucht man sie in klarer zerlassener Butter ein, legt sie mit Semmelbröseln panirt, auf einen stark mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel, und bratet sie auf beyden Seiten an Kohlenfeuer. Nun werden sie Stück auf Stück zierlich angerichtet: den von Gerippen mit Specke, Kalbsfleisch, Zwiebel, Wurzelwerk, ein wenig ganzem Gewürze angefezten gut versottenen, wieder abgeseihten Saft läßt man kurz eingehen, und gibt ihn mit Glace-Saft vermischt darunter. Nach Geschmack kann man auch den Saft von einem Paar Simonien darauf drücken.

Ausgelöste Schnepfen in der Braise.

Das Fleisch von 3 oder 4 Schnepfen, die für eine Schüssel bestimmt sind, wird bis auf die zwey hinteren Biegeln von dem

Gerippe losgelöst, sammt der Haut auseinander geklopft, gesalzen, und von dem Eingeweide eine Tasche gemacht. Auf folgende Weise: das Eingeweide wird während des Schneidens mit einer Gansleber, $\frac{1}{4}$ Pfund rohen rapirten Speck, mit einem Kochlöffel voll anpassirter Finsberbes, einem weichgesottenen Kalbs-Euter fein zusammen geschnitten: dazu gibt man noch eine halbe spanische Zwiebel, welche man mit einem Unrichtlöffel voll guten Obers weich und weiß dünstet, auf dem Feuer mit Blut legiren, und auskühlen läßt.

Diese auf solche Art erzeugte Tasche wird in 4 Theile getheilt, und in jedem der 4 Schnepfen ein Theil gefüllt. Die Schnepfen werden dann zusammen genäht, wieder in ihre natürliche Gestalt geformt, dressirt, und in einer ordinären Braise mit einem Seitel rothen Wein, und einem Seitel guter Schü, sehr kurz und weich gedünstet. Sind sie gedünstet, nimmt man sie heraus, dressirt sie auf, reiniget sie von allem Fett, glacirt sie goldgelb, und richtet alle Schnepfen zusammen auf eine Schüssel an.

Der Saft wird durchgeseiht, ebenfalls von allem Fett befreyt, mit einem oder zwey Unrichtlöffeln voll brauner Sauce vermengt, kurz eingehen gelassen, darunter noch ein Unrichtlöffel voll Glace-Saft kommt, und über die Schnepfen angerichtet. Auch eine fertige mit eingegangenen Braise-Saft vermengte Trüffel-Sauce pflegt man oft darüber zu geben, dann wird der rothe Wein aber weggelassen.

Die mit den Waldschnepfen nächstverwandten Moos- und Wies-Schnepfen werden meistens nur zu Braten verwendet. Von dem Eingeweide macht man aber die Tasche auf die nämliche Weise, wie dessen Verfertigung bey den Waldschnepfen angegeben wurde. Gleich unveränderlich, wie bey diesen, bleiben Zurichtung und Zugaben, sowohl der Zügreidienzen, als der Saucen, und des gezogenen Saftes, wenn man Consommé, Groustade, Essenzen, Salmi oder Filets daraus machen will; da aber diese Gattung der Schnepfen viel kleiner ist, so bleibt man wohl der Erinnerung enthoben, daß man zu einem Gerichte mehrere von solchen nehmen muß.

Von den Wachteln.

Wachteln in der Braise.

Solche werden rein gerupft, abflammirt, aufgemacht, ausgewaschen, gesalzen, und in einer kurzen Braise, schön dressirt, eingerichtet. Zuweilen spickt man sie auch, dünstet sie kurz mit einem Seitel Wein, und gibt sie im Ganzen auf die Schüssel.

Von Saucen, mengt man fertige Trüffel- oder braune, oder Sauce mit Milchrahm, Sardellen und Kapern, oder andere scharfe, pikante halbklaare braune Sauce mit Glace-Saft, und den requirten reinen Braise-Saft sehr kurz eingegangen, darunter.

Nicht ungewöhnlich servirt man sie auch mit gedünstetem trockenem Reis. Die Wachteln werden gleich den Kapphühnern mit den nähmlichen Zugaben à la Tartare, à la Craputin, en Filets, en Salmis, als Haschee, en Bouquette, fassirt au Gratin, à la Ravigot als Gateau, so wie mit Austern oder Trüffeln, und gespickt, behandelt und zubereitet. Nur ist hier auch die Bemerkung zu machen, daß sie viel kleiner, als die Kapphühner sind, also zu einem Gerichte auch einige mehr gebraucht werden. Sie müssen jung seyn. In solchem Alter sind sie auch gebraten gut. Die Alten müssen erst vollkommen abliegen, und ein Paar Tage eingebeizt werden, wo sie dann gewöhnlich in Paketen verwendet werden.

Von den Kronabitern (Krammetsvögel).

Kronabiter werden meistens zum Braten verwendet, jedoch ohne sie zu eröffnen. Auch haben sie noch andere Zubereitungs-Bestimmungen, als:

Salmi von Kronabitern, 8 Stücke auf eine Schüssel.

Aufgemacht, von einander geschnitten, alle Beinchen ausgelöset, und sammt der Haut zusammen geklopft, werden solche in zerlassenem Specke überschungen oder anpassirt, und gesalzen. Nebstbey wird von dem Eingeweide dieser wie von dem der Schnepfen, eine Tasche gemacht; indem man nähmlich das Eingeweide mit mehreren Kapaunenlebern, besser aber mit

einer Gansleber, mit $\frac{1}{4}$ Pfund rapirten Specke, mit Finsherbes, ein wenig gestoßenem Gewürze, Majoran und Salz zusammen schneidet.

Von dieser Fische wird die Hälfte auf den Boden einer Schüssel gegeben, dahin auch die 16 Hälften der getheilten Kronabiter kalt rangirt, und jedes Stück wieder oben mit der andern Hälfte dieser Fische bestrichen, und so gestaltet in einem nicht zu heißen Backofen fertig gemacht. Die dazugebende Sauce wird folgender Weise bereitet: die Gerippe von den ausgelösten Vögeln werden in einem Mörser zusammen gestoßen, mit einem Pfund gewürfelt geschnittenem Kalbschnitzel, und einem Stücke eben so geschnittener Schneideschinken, mit einer halben spanischen Zwiebel, mit mehreren Champignons, in einem Stücke Butter auf dem Feuer anpassirt, darauf $\frac{1}{2}$ Maß gute Consommé, und eben so viel gute starke Schü gefüllt, welches man zusammen einige Stunden langsam kochen, und durch ein Seihetuch klar durchsieben läßt. Diesen Saft vermischt man dann mit einem Anrichtlöffel voll brauner Sauce, und läßt das ganze zu der nöthigen Dicke fertig einsieden. Nachdem beym Anrichten von dem aus dem Backofen genommenen Salmi das Fett erst gut abgeseiht worden ist, wird diese Sauce darüber gegeben.

Unter die dabey verwendende Eingeweide-Fische pflegt man auch rohes fein geschnittenes Trüffel-Faschee zu mischen, und unter die Sauce aber geschälte, blätterweis fein geschnittene Trüffeln.

Filets von Kronabitern mit rothem Weine.

Acht bis 10 Stücke von solchen Kronabitern werden abgebraten und aus dem Eingeweide verfertigt man mit Zusatz einer Gansleber, $\frac{1}{4}$ Pfund rapirten Speck, Salz, Sexpice, und Finsherbes die oftschon beschriebene Fische. Aus den, von Gerippen gelösten Brüsten werden nicht gar zu dünne Filets blätterweis geschnitten. Gerippe und das Übrige stößt man in einem Mörser fein zusammen, und passirt es mit einer halben spanischen Zwiebel, und einigen Champignons in Butter an. Alles dieses füllt man mit $\frac{1}{2}$ Maß versottenen guten rothen Ofner Wein, mit eben so viel guter Schü, und einigen Anrichtlöffeln voll brauner Sauce

an, und läßt es, bis es recht kurz und dick ist, lang und stark zusammen verkochen, passirt es scharf durch ein Saartuch, und gibt die geschnittenen Filets darunter. So gestaltet werden sie mit Blut auf dem Feuer dick legirt, und kalt auf eine tiefe Schüssel angerichtet. Man überzieht sie mit blätterweis sehr fein geschnittenen in zerlassener Butter eingetauchten mürben Ripfel-Croutons oben auf, und reihenweise, bäckt sie im Backofen, und bringt sie recht heiß zur Tafel.

Noch anders diese Filets zu verfertigen, vermengt man sie mit der dicken durchpassirten Sauce, und der Eingeweide-Fasche, und füllt sie, in von Milchbrot nach beliebiger Form geschnittene kleine tiefe Wanneln, welche in Rindschmalz ausgebacken, und heiß von der sogenannten Schmolle (Weichem des Brotes) ausgehöhlt werden, ein, womit man sie in einem nicht zu stark geheiztem Backofen heiß werden läßt, und so ganz trocken auf die Schüssel stückweise rangirt, nur sehr wenig Glace-Saft oben darüber gebend.

Dazu müssen die Filets nicht blätterweis, sondern nudelförmig fein geschnitten werden. Man pflegt diese solcher Gestalt zu gerichteten Filets in wie Guldenstück große Laibchen von Ripfelteig, die man bey dem Bäcker verfertigen läßt, einzufüllen, nachdem man die Rinde vorher abreibt, und sie in Rindschmalz ausgebacken, aushöhlt. Wenn sie auf solche Art gefüllt werden, nennt man sie Profitrolen.

Kronabiter mit Reiß.

Acht oder 10 Stücke werden davon abgebraten, die Filets blätterweis fein geschnitten, Gerippe und Übriges im Mörser zusammen gestoßen, mit 1 Pfund Kalbschnitzel, einem Stück gewürfelt geschnittener Schneideschinken, eben so geschnittener Zwiebel, Champignons, und mit einem bißchen Fett überdünstet, mit $\frac{1}{2}$ Maß Schü und $\frac{1}{2}$ Maß Consommé nebst einem kleinen Schöpflöffel voll brauner Sauce angefüllt, und lange kochen gelassen. Dieses alles zusammen wird durch ein Saartuch scharf passirt, und die oben erwähnten Filets mit einem Anrichtlöffel voll Glace-Saft dazu gesellt, indem man einen mit Speck, Schinken, Butter, ganzer, mit Gewürznelken besteckter Zwiebel, trocken gedünstetem Reiß, kalt und hohl auf die Schüssel dressirt, wo-

rinn man die erwähnten fertigen Filets mit der Sauce gibt, und dann wieder mit Reiß zudeckt, so aber mit fertiger Eingeweide-Fasche ganz überstrichen, mit zerlassener Butter übergossen, in Backofen ausbäckt.

Die Filets kann man auch in brauner Sauce mit einem Unrichtlöffel voll Blut auf dem Feuer legiren, welches man zugleich auch mit dem weiß gedünstem Reiß thut, ehe man ihn auf die Schüssel dressirt, ohne an der übrigen vorgeschriebenen Behandlung etwas zu ändern.

Kronabiter auf Schweizer Art, 6 oder 8 Stücke auf eine Schüssel.

Solche werden abflammirt, und ohne sie aufzumachen, nur die Köpfe abgenommen, im Ganzen mit eingesteckten Füßchen in zerlassnem Specke anpassirt, welcher dann gänzlich davon abgesondert wird.

In demselben Specke, aber in einer anderen Casserolle, wird eine große spanische würfelig geschnittene Zwiebel gelblich gedünstet, und selbe von dem Fett wieder abgesondert zu den Vögeln gegeben, darauf man einen Schöpflöffel voll brauner Sauce, mit $\frac{1}{2}$ Maß guter Schü, und eben so viel Consommé füllt, und alles vollkommen zusammen verkochen läßt. Sind die Kronabiter weich, richtet man sie im Ganzen an. Die Sauce, die man noch kürzer eingehen läßt, zwey sehr fein geschnittene frische Wachholderbeeren darunter wirft, und mit Limonien-Saft säuert, wird am Schlusse darüber gegossen.

Ausgelöste Kronabiter mit Trüffeln, 10 Stücke auf eine Schüssel.

Wenn solche Kronabiter aufgemacht und abflammirt sind, wird das Fleisch sammt der Haut, vom Geripp ausgelöst. Dann wird die Hälfte Fleisch von der Brust eines jeden Vogels weggeschnitten. Dieses abgesonderte Fleisch schneidet man mit einer gleichen Quantität Mark fein zusammen, stoßt es im Mörser, und assaionirt es mit einem Kochlöffel voll Finsherbes, etwas wenigem Salze und einer Messerspize Sepice.

Die andere von der Brust nicht abgeschnittene Hälfte des Fleisches wird sammt der Haut roh recht dünn auseinander ge-

klopft, und das im Mörser gestoßene Fleisch darein gefüllt. Man überlegt ein jedes Stück mit einer Speckscheibe, welche mit Spagat fest gebunden wird, und bratet sie im Backofen auf einem Platfond-Deckel.

Einstweilen wird die Hälfte der Eingeweide-Fasche, Messerrücken dick, auf eine Schüssel gestrichen, und die 10 Stück fasshirten gebratenen Vögel, die man erst wieder vom Speck befreyt, ordentlich über die Fasche in der Schüssel rangirt, goldgelb glacirt, und bis zur Unrichtezeit in einem Backofen warm gehalten. Die zweyte Hälfte der Eingeweide-Fasche wird auf runde oder dreyeckige Semmel-CROUTONS gestrichen, und ebenfalls im Backofen gebacken, damit man sie vor Absendung der Speise zur Tafel um die Schüssel herum zierlich rangiren kann. Gerippe, das Übrige und die Köpfe werden auch im Mörser zusammengestoßen, mit Zwiebel, Kalbfleisch, Schneideschinken in Butter anpassirt, mit $\frac{1}{2}$ Maß guter Schü, eben so viel Consommé angefüllt, und lange gekocht, bis man endlich den darausgezogenen Saft, durch ein Seib Tuch seihet, und mit einem Unrichtlöffel voll brauner Sauce kurz eingehen läßt, welches man dann zuletzt über dieses Gericht gießt.

Man bereitet Panadel, Consommé, Essenz, Crepinette, Carbonaden von den Kronabitern wie von den Schnepfen, und zwar ganz mit allen den nähmlichen Zugaben, und auf die nähmliche Weise. Nur nimmt man im Verhältnisse der minderen Größe legt behandelte Vögel, mehrere Stücke zu einem Gerichte.

Von den Wild- und Turteltauben.

Solche Tauben müssen immer, wenn sie aufgemacht und abflammirt sind, eingesalzen, und ein Paar Tage in die gewöhnliche Beize gelegt werden. Sie werden meistentheils in Pasteten verwendet. Zuweilen werden sie auch, mit fein geschnittenen Speck gespielt auf dem Spieße gebraten.

Man begießt sie dann während des Bratens oft mit Milchrahm und Beize, und gibt sie mit dem davon abgeträufelten Saft als Povirat-Sauce auf die Tafel. Auch andere braune Saucen mit Sardellen oder auch pikante Resterons gibt man darüber.

Nicht seltener richtet man sie mit Zwiebel, Wurzelwerk, Schinken ganzem Gewürze und Specke ein und dünstet sie braun, indem man eine braune pikante Sauce mit dem eingegangenen eigenem Saft vermengend, und noch kürzer eingehen lassend darüber gibt.

Junge Wild- und Furteltauben à la Craputin.

Abflammt, aufgemacht, werden solche in Hälften getheilt, vollkommen breitgeklopft, gesalzen, und mit zerlassnem Specke, fein geschnittener Zwiebel, Champignons, grüner Petersilie, Pfeffer, Majoran, Limonien-Saft und Schalotten marionirt, und an gelindem Kohlenfeuer langsam auf dem Roste gebraten. Dabey muß man sie öfter umwenden, und von dem Feuer entfernend, sie auch manchmahl mit Butter begießen. So vollkommen gebraten, richtet man sie an, und gibt eine dazu verfertigte Sauce à la Tartare darüber.

Die kleineren Vögeln, als: Wald- und Weindröscheln, Hortolane, Lerchen, Rothkehlchen, und andere dergleichen kleinen Gattungen, werden, und zwar Erstere mit Speck und Semmelscheiben auf dem Spieße, die kleinsten aber im Keinel mit Speck, Zwiebel und gerösteten Semmelbröseln gebraten. — Von Lerchen, Wald- und Weindröscheln kann man auch das gewöhnliche Salmi verfertigen, wobey man sich nicht anders, als bey Verfertigung des Kronabit-Salmi's zu benehmen hat.