

Zweite Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von dem Rindfleische.

132. Boeuf a la Mode.

Man nimmt ein schönes Stück Fleisch, welches ohne Beine ist, spickt selbes durchaus mit einem Theil Schinken, und einem Theil Speck, beides wird wie ein kleiner Finger in Länge und Dicke geschnitten. Vorher schneidet man etwas grünen Petersilie, etwas Charlotten, einige Champignons klein zusammen; nimmt auch etwas Salz und Pfeffer dazu, und mengt alles wohl durcheinander, wickelt die geschnittenen Stückchen Speck damit ein, und spickt das bereitete Fleisch sowohl mit Speck als der Schinke; legt es in ein Kastrol, welches aber nicht größer seyn darf, als daß, das Stück Fleisch bequem darin Platz habe. In das Kastrol gibt man zuerst einige Blätter Speck, Zwiebel und gelbe Rüben blattweis geschnitten, legt das Fleisch darauf, deckt es gut zu, und läßt es vier Stunden auf einem gelinden Feuer langsam dünsten, kehrt es öfter um, damit es nicht anbrenne, gießt sodann ein Seitel weißen Wein, und eben so viel gute Brühe darauf, läßt es so lange dünsten, bis das Fleisch,

weich genug ist, streicht das Gedünstete durch ein Sieb; und gibt es über das angerichtete Fleisch, so ist es fertig. Man kann dieses Boeuf a la Mode auch kalt zur Tafel geben.

133. Boeuf a la Mode auf eine andere Art.

Das Fleisch wird eben so wie Nro 132. durchaus mit in Kräutern eingewickeltem Speck und Schinken bespickt, das Kastrol mit Speckblättern, Zwiebel und gelbe Rüben belegt, etwas ganzen Pfeffer und Neugewürz dazu gegeben, das Fleisch darauf gelegt, und auf einem gelinden Kohlenfeuer fünf bis sechs Stunden gedünstet, wo man von Zeit zu Zeit etwas Brühe daran gießen muß, damit es nicht anbrenne und keine harte Rinde bekömmt. Fängt es an weich zu werden, so gießt man ein Seitel weißen Wein, und zwey Schöpflöffelvoll Brühe darauf, und läßt es so lange dünsten, bis es weich ist; passirt dann die kleine Soße durch ein Sieb, und reiniget sie von dem Fette. Wenn es zur Tafel gegeben wird, kann man es mit gedünstem Kohl garniren.

134. Brustkernstück mit Aren überzogen.

Ein schönes Stück von einem Brustkern mit sechs bis sieben Pfund wird gehörig weich gesotten, aus der Suppe genommen, und abgeseiht; sodann wird ein Mandelkren, nur etwas dicker, als man ihn zum Rindfleisch zu machen pflegt, gemacht, dann vier Eyerdötter darein gerührt, das Brustkernstück damit Fingerdick überstrichen, sodann mit zerlassnem Butter übergossen, und mit feinen Semmelbröseln bestreut. Man stellt es vor dem Anrichten eine halbe Stunde in den Ofen, und läßt es schön semmelfarb werden; dann wird es mit grünen Erbsen und gelben Rüben garnirt; und schnell zur Tafel gegeben.

135. Karlsbader Rindfleisch.

Man nimmt ein schönes Stück von der Schal mit acht Pfund, und nachdem es ausgewaschen ist, wird es stark geklopft, so lange bis es schön breit geworden ist, man salze es dann, und schneidet in der Länge und Dicke eines kleinen Fingers Stücke von Speck, und guter gekochter Pöckelzunge; dann schneidet man Zwiebel, grünen Petersilie, vier Champignons recht fein zusammen, etwas Salz und gestoßenen Pfeffer, vermengt alles gut, und wickelt den geschnittenen Speck darein; von dem Fleisch werden die Beine abgelöst, und wenn das Fleisch schon gut in die Breite geklopft ist, werden mit einem kleinen Messer in der innern Seite des Fleisches durchaus Löcher gemacht, doch so, daß es nicht durchgestochen wird, und die äußere Seite unverletzt bleibt, man spickt es dann durchaus abwechselnd mit dem eingewickelten Speck, und mit der Zunge, so daß immer nur zweifingerbreit Zwischenraum ist; wickelt es dann wie eine Kollade fest zusammen, und überbindet es mit einem starken Faden, daß es nicht nachlassen kann, dann gibt man in ein langes Kastrol einige Speckblätter, ein paar Blätter guten magern Schinken, zwei Häuptel Zwiebel, und eben so viel gelbe Rüben blätterweis geschnitten, legt das gewickelte Fleisch darauf, füllt es bis zur Hälfte mit guter kräftiger Brühe, gibt den Deckel des Kastrols darauf, und läßt es durch mehrere Stunden immer gleich fort dünsten, wendet es öfters um, und wenn die Soff schon kurz ist, so gibt man öfters etwas weniges Brühe nach, bis das Fleisch gut weich ist, die Soff aber, die wie eine Glace schön gelb sein muß; wird vor dem Anrichten gesehen, von der Fette gereinigt, das Fleisch von dem Bindfaden frei gemacht, in

schöne Scheiben mit einem scharfen Messer geschnitten, auf die Schüssel geordnet, die kleine Soß darüber gegossen, und mit kleinen Erdäpfeln oder gemischten Gemüsen garnirt.

136. Stuffato oder italienisches Rindfleisch.

Fünf Pfund von dem sogenannten Schwanzörtel wird von dem überflüssigen Fett gereinigt, gut geklopft und eingefalzen; dann ein viertel Pfund Speck in länglichte Stücke geschnitten, dieser etwas gefalzen, mit gestossenem Zimmet bestreut, sodann ein Beherl Knoblauch so klein wie möglich geschnitten, zerdrückt und auch mit dem Speck vermengt, und das Fleisch wie zum Boeuf a la Mode gespickt. Nun wird das Fleisch in eine Rein gegeben, ein großes Seitel weißer Wein nebst einer Halbe Rindsuppe darauf gegossen, und so langsam fortwährend gedünstet. Nachdem es bei oftmaligem Umwenden vier Stunden gedünstet hat, gibt man acht der mittleren Paradies-Äpfeln, welche früher abgedünstet und durchpassirt werden, nebst einem Stück Zucker dazu, und läßt es noch eine Stunde langsam fort dünsten; nimmt das Fett rein davon herab, und wenn das Fleisch auf die Schüssel geordnet ist, gibt man einen Kranz von Maccaroni um dasselbe und die übrige Soß, welche durchpassirt wird, in eine Schale dazu.

137. Gedämpftes Rindfleisch.

Man nimmt ein schönes Stück Rindfleisch, gefelchte Zungen und Speck, die Zunge und der Speck werden länglicht geschnitten, das Fleisch damit gespickt und gefalzen; gibt dann in eine Rein frischen Speck, Zwiebel, gelbe Rüben, blätterweis geschnitten, auch etwas Limonienschalen, ganzen Pfeffer, Kuttelkraut dazu, legt das Rindfleisch darauf; gibt

auch eine Halbe Wein, etwas Essig und Wasser daran, läßt es gut zugedeckt dünsten; wenn es weich genug ist, nimmt man das Fleisch heraus, schöpft die Fette rein davon ab, läßt das Wurzelwerk gut eindünsten; bevor es angerichtet wird, legt man das Fleisch in die Rein zurück, und läßt es noch etwas aufdünsten; gibt es dann auf die Schüssel, und passirt einen Theil von der Soff durch ein Sieb darüber, den andern Theil der Soff gibt man in einer Schale zur Tafel.

138. Gedünstes Rindfleisch.

Das Rindfleisch wird wie gewöhnlich gekocht; sobald es anfängt weich zu werden, werden sechs bis acht Speckblätter, ein ganzer Zwiebel und gelbe Rüben, blätterweis geschnitten, in eine Rein gelegt, und das Rindfleisch darauf gegeben, zugedeckt und langsam gedünstet; gibt von Zeit zu Zeit etwas gute Brühe darauf, kehrt es auf alle Seiten um, damit es sich schön bräunet. Man nimmt dann einige junge Kohlrabi, große gelbe Rüben, nimmt ein Aushöhleisen, wie man es zu dem Kohlrabi zu nehmen pflegt, welche gefüllt werden müssen, macht lauter kleine Kügelchen damit; gibt in ein Kastrol ein Stück Butter, läßt ihn heiß werden, ein Stück Zucker darein, sobald dieser zerflossen ist, gibt man die Rüben und Kohlrabi dazu, läßt sie weich dünsten; damit sie aber nicht zu braun werden, gibt man öfters Brühe daran. Vor dem Anrichten reiniget man die kleine Soff von dem Fette, seihet sie durch ein Sieb, legt gedünstet Kohlrabi und Rüben wie einen Reif um die Schüssel, das Fleisch in die Mitte hinein, die Soff darüber, so ist es fertig. Will man es mit Erdäpfel geben, so wird das Fleisch eben so behandelt, nur kann man noch einige Stücke Schinken in Blättern

geschnitten, dazu geben, kleine Erdäpfel kochen, schälen, in Butter anlaufen, und das Fleisch damit garniren.

139. Rindfleisch in Papolotten.

Man nimmt vier Pfund Rostbraten, löst die Beine davon ab, klopft es gut, gibt es in eine Rein, gießt zwei Schöpflöffelvoll Brühe darauf, läßt es so lange dünsten, bis die Brühe ganz eingedünstet ist, nimmt dann grünen Petersilie, etwas Schnittlauch, achtzehn bis zwanzig Champignons, alles fein geschnitten, ein Stück Butter, nebst etwas gestoßenem Pfeffer und Salz, vermengt alles gut; bestreicht dann die Rostbraten-Schnitzeln damit, legt es auf weißes dazu geschnittenes Papier, welches man in Franzen schneidet und zusammen legt; dann wird ein anderes Papier mit Butter bestrichen, auf den Rost gelegt, die eingewickelten Papolotten darauf, und auf gelindem Kohlenfeuer gebraten, doch muß man nicht unterlassen, es auf alle Seiten umzukehren; wenn es dann vollkommen ausgebraten ist, werden die Papolotten, sammt dem Papier auf die Tafel gegeben.

140. Gedünstes Rindfleisch mit einer Reis-Kruste.

Ein schönes Stück Rindfleisch wird gekocht, und wenn es weich ist, in eine Rein oder Kastrol mit Speckblätter, Zwiebel, und gelbe Rüben eingelegt, auf einem Kohlenfeuer zugedeckt langsam gedünstet, öfters umgewendet, daß es auf allen Seiten braun wird; ist das geschehen, so nimmt man das Fleisch heraus, stäubt einen Löffelvoll Mehl daran, läßt es braun werden, füllt es mit guter Brühe auf, und läßt es zu einer kurzen Soß einkochen. Mittlerweile werden vier bis sechs Loth Reis in weißer Brühe weich gesotten, der obere Theil des Fleisches mit einem breiten Messer dicht da-

mit überzogen, ein Stück magerer Schinken sammt etwas grünem Petersilie klein geschnitten, mit einem halben Seitel Milchrahm abgerührt, und über die Kruste von Reis gegossen, auf ein Kohlenfeuer, oder aber in einen geheizten Ofen gestellt, im ersteren Falle gibt man oben mehr Gluth als unten, damit die Kruste oben schön lichtbräunlich wird. Vor dem Anrichten wird die kleine braune Soß auf die Schüssel gesehen, das Fleisch darauf gelegt, doch so, daß die Kruste nicht verlegt wird.

141. Gedünstes Rindfleisch mit einer Kruste von Erdäpfeln.

Das Fleisch wird gekocht, dann in ein Kastrol mit Speckblätter, Zwiebel und gelbe Rüben eingelegt, öfters umgewendet, damit es auf allen Seiten braun werde, sodann herausgenommen, ein Löffelvoll Mehl daran gestäubt, und wenn das Mehl braun geworden, halb mit guter Brühe, und halb mit rothem Wein aufgefüllt, wenn es versotten hat, gesehen; dann werden mit einem Hölzcher von Kohlrüben und gelbe Rüben kleine Kugeln ausgehölcht, und mit etwas Butter, grünem Petersilie und Zucker weich gedünstet, jedoch nicht gebräunt; bis dieses geschieht, werden drei große Erdäpfeln gesotten und geschält; wenn sie kalt sind, werden sie auf einem Reibeisen gerieben, ein Stück Butter wie ein halbes Ey abgetrieben, etwas klein geschnittener grüner Petersilie sammt den Erdäpfeln, etwas Salz, zwei ganze Eyer und zwei Dötter gut verrührt; der obere Theil des Fleisches wird dann Fingerdick damit schön gleich überzogen, und in einem heißen Ofen gebacken, damit die Kruste schön bräunlich werde. Beim Anrichten legt man das Fleisch in die

Mitte der Schüssel, die kleine braune Soß auf den Boden derselben, und die gedünsteten Kohlrabi und gelbe Rüben wie einen Kranz um das Fleisch herum.

142. Rindfleisch mit Weichsel oder Himbeer-Glasß.

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

143. Rindfleisch braun zu machen.

Das Rindfleisch wird wie gewöhnlich weich gekocht, dann gibt man in ein Kastrol ein Stück Zucker mit etwas Wein, und läßt den Zucker so lange sieden, bis er Kastanienbraun wird; nimmt dann das Fleisch aus dem Topfe, trocknet es gut ab, legt es in den gebräunten Zucker, und läßt es auf allen Seiten schön braun werden: gibt ein wenig Rindsuppe daran, wie auch ein kleines in Mehl eingewickeltes Stück Butter, geschnittene Limonienschalen, und läßt die Soß eindünsten; dann richtet man das Fleisch in eine Schüssel, nimmt das Fett rein herab, und seihet die kleine Soß durch ein Sieb darüber.

144. Rindfleisch auf neue Art.

Für ohngefähr sechs- bis achtzehn Personen werden sechs Pfund Lungenbraten von der breiten Seite genommen, und

nachdem alle häutigen Theile rein davon genommen, wird es durchaus in drei bis vier Reihen gespiet, gesalzen, und zum Dünsten eingerichtet, wie schon wiederholt hier gesagt wurde, Es ist hier besonders darauf zu sehen, daß der Speck ganz erhalten, und der Lungenbraten schön braun gedünstet werde; in die kurze Soß, die wie Glas seyn muß, wird es vor dem Anrichten ganz eingetaucht, und in Scheiben geschnitten Es werden eben so sechs Pfund von dem sogenannten Schwanzörtel gekocht; und da der verfeinerte Geschmack der jetzigen Kochkunst sich vorzüglich auf Zierlichkeit des Anrichtens hingewendet hat, so wird das Rindfleisch mit zwei, drei, auch viererlei Gegenständen garnirt. Wie zum Beispiel, junge grüne Erbsen die im Salzwasser abgekocht, dann in heißem Butter mit ein wenig klein geschnittenen grünen Petersilie, einem halben Löffelvoll Brühe, zwei Löffelvoll gestoffenen Zucker dieses alles in einem Kastrol gut aufgerüttelt, und nur noch etwas gedünstet, denn die Erbsen müssen in ihrer schönen grünen Farbe erhalten werden. Dann wird etwas Sauerkraut schön gelbbraun gedünstet, so wie es auch hier in diesem Buche zu finden ist. Maccaroni werden im Salzwasser abgekocht, mit frischen heißen Butter abgeschmalzen, und mit magerer klein geschnittener Schinke dicht bestreut. Dann werden junge gelbe Rüben gepuht, einen halben Zoll lang geschnitten, der untere Theil wird mit einem feinen Messer zugespitzt, der obere verhältnißmäßig zu einem Knopf geformt. Wenn man schon hinlänglich von den gelben Rüben geformt hat, wird ein Stück Butter in der Größe eines halben Eys heiß gemacht, ein Löffelvoll gestoffener Zucker darein verrührt, und goldfarb gebräunt, dann ein Schöpflöffelvoll weiße Brühe darauf gegeben die Rüben

dazu, etwas gesalzen, öfters aufgerüttelt, daß sie durchaus weich aber ganz bleiben. Vor dem Anrichten wird das weiß gekochte Fleisch, so wie auch der Lungenbraten in gleichförmige Stücke geschnitten, und in der Form eines Kreuzes auf eine lange Schüssel geordnet, so, daß ein Streif weiß, der andere braun kömmt; sodann der Kranz, der es einfaßt, nämlich die grünen Erbsen, das gedünste Kraut, die Macaroni mit Schinken bestreut, und die gelben Rüben. Der Kranz muß hoch, und in gleich breiten Streifen geordnet werden. Man kann auch außer diesem, Kauli, Murrachen mit Butter und etwas grünen Petersilie gedünstet, junge Kohlrüben, welche in der Größe einer Nuß zugeschnitten, und weiß oder braun gedünstet werden, blaues Kraut, das fein geschnitten, und mit etwas Essig und frischem Speck gedünstet wird, zu Einfassungen verwenden.

Zweite Abtheilung.

Zweiter Abschnitt.

Von den Sosen.

145. Apfel-Sos.

Man nimmt zwei oder drei mürbe säuerliche Äpfel, schält und schneidet sie in dünne Blätter, läßt sie dann in etwas Butter weich dünsten, stäubt einen Löffelvoll Mehl daran, läßt es anlaufen, gibt einen Schöpfloßvoll Brühe dazu, von einer halben Limonie die länglicht geschnittene Schale, etwas Limonensaft, so viel Zucker, daß es hinlängliche Süße erhält; zuletzt gibt man noch zwei Löffelvoll Milchrahm, läßt ihn ein wenig auffiedeln, so ist die Sos fertig.

146. Stachelbeere oder Agram-Sos.

Die Stachelbeeren werden gereinigt und gewaschen, mit etwas Butter oder Abschöpf Fett ganz wenig gedünstet, und mit so viel Mehl bestäubt, als die Quantität es erfordert; dann wenn dieses gehörig verdünstet hat, so gibt man etwas Fleischbrühe, Zucker, und zuletzt drei bis vier Löffelvoll Milchrahm dazu, läßt es so lange kochen, bis die Stachelbeeren weich werden, aber doch ganz bleiben.

147. Champignons-Sof.

Man schält sechs bis sieben schöne Champignons, holscht das Innere davon aus, schneidet das Übrige blätterweis, wornach sie mit etwas klein gehacktem grünen Petersilie in Butter gedünstet, und etwas Mehl bestäubt werden; wenn selbes hinlänglich verdunstet ist, gibt man einen Schöpföffelvoll gute Brühe darauf, zuletzt noch drei bis vier Löffelvoll Milchrahm dazu, und läßt es noch ein wenig aufsteben.

148. Erdäpfel-Sof.

Vier bis fünf mittlere Erdäpfeln werden roh geschält, und in Würfeln geschnitten; dann etwas Mehl in Gans- und Abschöpfett angelaufen, die Erdäpfeln sammt etwas klein geschnittenen grünen Petersilie dazu gegeben, und nachdem selbe gut vermengt, mit Fleischbrühe aufgelassen, noch zwei Löffelvoll Milchrahm damit aufgekocht und angerichtet.

149. Gapper-Sof.

Der Gapper wird nachdem er rein gewaschen ist, so wie zum Kraut klein geschnitten, in etwas Abschöpfett, einen Kochlöffelvoll Mehl etwas angelaufen, dann der Gapper hineingegeben, und mit Fleischbrühe aufgelassen, und wenn dieses schon hinlänglich versotten hat, so gibt man drei bis vier Löffelvoll Milchrahm dazu, und läßt solchen noch etwas verkochen, so ist die Sof fertig. Wünscht man diese Sof säuerlich, so kann man etwas Zitronensaft damit aufkochen.

150. Gurken-Sof.

Man schneidet so viel saure Gurken als man braucht, in dünne Blätter, macht eine dünne licht braune Einbrenn, füllt sie mit guter Brühe auf, gibt die Gurken sammt ein

paar Löffel frischen Milchrahm dazu, und läßt es gut verſieden.

151. Italienische-Soß.

Man kocht drei Eyer hart, das Weiße davon wird klein zuzammengeshnitten, und drei frische Sardellen oder ein Häring, welche vorher vom Salz gereinigt und gewaschen seyn müſſen, in Würfel geschnitten; dann treibt man die harten Eyerbötter mit feinem Öl gut ab, gibt zwei Eßlöſſelvoll klein geschnittenen Schnittlauch nebst dem Obigen dazu, verdünnt es mit weißem Eßig, und mengt alles durcheinander.

152. Kapern-Soß.

Man macht eine lichtbraune Einbrenn, ſchneidet vier bis sechs Loth Kapern mit dem Schneidmesser gröblich zuzammen, gibt sie in die Einbrenn, und läßt sie einen Augenblick verdünſten, füllt einen kleinen Schöpflöſſel gute Brühe darauf, zwei bis drei Löffelvoll frischen Milchrahm dazu, und läßt es gut verkochen.

153. Limonien-Soß.

Es wird eine gelbliche Einbrenn gemacht, etwas klein geschchnittener Zwiebel hineingegeben; wenn dieser etwas angelauten ist, gibt man so viel Brühe darauf, daß es die rechte Dicke bekommt, ſchneidet dann von einer Limonie die Schalen schön länglich, gibt den Saft dazu, läßt sie gut verſieden, zulezt zwei Löffelvoll guten Milchrahm hinein, so ist die Soß fertig.

154. Mandel-Aren.

Man nimmt ein Seitel guten Milchrahm, einen kleinen Löffelvoll Mehl, rührt es gut miteinander ab, gibt

einen kleinen Schöpflöffelvoll Brühe darauf, stößt eine Handvoll geschwellte Mandeln, gibt sie sammt einem Stück Zucker in die Soß, zuletzt etwas geriebenen Kren dazu, so ist es fertig.

155. *Paradies-Aepfel-Soß.*

Man nimmt sechs oder sieben Paradies-Aepfel, putzt und wäscht sie rein, zerschneidet jeden davon in mehrere Theile, gibt sie in ein Kastrol oder kleine Reim, und läßt sie recht weich dünsten; dann läßt man ein Stück Butter oder Abschöpf fett warm werden, gibt einen Löffelvoll Mehl darein, läßt es ein wenig anlaufen, schlägt dann die gedünsten Paradies-Aepfel durch ein Sieb, läßt die Einbrenn damit auf, und gibt, wenn es zu dick seyn sollte, noch etwas Brühe, auch ein Stück Zucker, und einen Löffelvoll Milchrahm hinein.

156. *Quitten-Soß.*

Es werden zwei reife große Quitten weich gekocht, geschält und auf dem Reibeisen gerieben; dann ein halbes Seitel Milchrahm mit einem halben Löffelvoll Mehl gut abgerührt, ein Schöpflöffelvoll Brühe darauf gegeben, und wenn dieß eine halbe Viertelstunde verkocht hat, gibt man die geriebenen Quitten dazu, wie auch so viel Zucker, daß es süß genug ist.

157. *Rothe Rüben-Soß.*

Man nimmt ein Seitel Milchrahm, einen Kochlöffelvoll Mehl, rührt es gut ab, gibt einen Theil Rindsuppe, den andern Theil rothen Rüben-Essig, dann ein Stück Zucker daran, schneidet die eingemachten rothen Rüben in Würfel oder längliche Stückchen, gibt sie kurz vor dem Anrichten

hinein, läßt sie nur ein paar Sud aufstehn, so ist es fertig. Diese Soß darf nicht lange kochen, weil sie sonst ihre schöne Farbe verliert

158. Sardellen-Soß.

Es werden vier Loth Sardellen von der Haut gereinigt, gewaschen, und von den Gräten abgelöst, etwas grüner Peterfilie mit ein wenig Zwiebel sammt den Sardellen klein geschnitten: macht dann eine gelbe Einbrenn, gibt das Geschnittene hinein, läßt es damit anlaufen, füllt es mit ein paar Löffelvoll guter Brühe auf, gibt etwas gestoffenen Pfeffer und zuletzt zwei Löffelvoll Milchrahm dazu. Man kann sie auch mit Limoniensaft säuern, und etwas Limonenschalen dazu geben.

159. Saurampfer-Soß.

Man läßt etwas Gansfette warm werden, schneidet einen Tellervoll Saurampfer, wenn er vorher rein gewaschen ist, mit dem Schneidmesser fein zusammen, gibt ihn in die heiße Fette und läßt ihn abdünsten, stäubt einen kleinen Löffelvoll Mehl daran, und läßt es gut verdünsten, gibt nur sehr wenig Brühe darauf, und eine Kaffeeschale voll guten frischen Milchrahm, und läßt es noch etwas versieden.

160. Semmel-Kren.

Man reibt von einer Semmel die Rinde ab, läßt sie in guter Brühe weichen, und gut verkochen, versprudelt es, daß keine Bröckeln bleiben, läßt etwas frische Butter heiß werden, gibt die fein verkochte Semmel sammt dem geriebenen Kren hinein, und läßt es einige Augenblicke versieden.

161. Kalte Senf-Soß.

Man kocht vier Eyer hart, drei Sardellen, welche vorher von der Haut und den Gräten gereiniget, etwas Zwiebel, grüner Petersilie, werden sammt den Ethern recht klein zusammen geschnitten in die Schale gegeben, und mit Senf, Zucker, und weißem Essig nach Belieben angemacht.

162. Kalte Soß von Maschanzgeräpfeln und Kren.

Vier bis sechs Maschanzger Äpfeln werden geschält, und auf dem Reibeisen gerieben; eine kleine Wurzel Kren wird gerieben, dieser in eine Soßschale gegeben, und mit den geriebenen Äpfeln und einem Löffelvoll gestoffenen Zucker wohl vermengt, und mit weißem Essig verdünnt. Es müssen noch einmal so viel Äpfeln als Kren genommen werden.

163. Schnittlauch-Soß.

Man kocht drei Eyer hart; das Weiße davon wird klein zusammen geschnitten, und drei frische Sardellen oder ein Häring, welche von Salz gereiniget und gewaschen seyn müssen, in kleine Würfel geschnitten; dann treibt man die Eyerdötter mit feinem Tafelöhl gut ab, gibt zwei Eßlöffelvoll klein geschnittenen Schnittlauch nebst den Obigen dazu, verdünnet es mit weißem Essig, und mengt alles wohl untereinander. Man kann auch etwas Zucker dazu nehmen.

164. Zwiebel-Soß.

Man schneidet zwei Häuptel Zwiebel mit dem Schneidmesser gröblich zusammen, läßt etwas Fette warm werden, gibt einen Kaffeelöffelvoll gestoffenen Zucker hinein, verrührt

ihn, und läßt ihn schön braun werden, gibt den Zwiebel
hinein, läßt ihn so lange dünsten, bis er braun ist, aber
nicht verbrennt, stäubt einen Löffelvoll Mehl daran, läßt es
braun werden, füllt es mit brauner Suppe auf, gibt einen
starken Löffelvoll guten Essig dazu, läßt es gut versieden,
und seihet es durch ein Sieb.

Zweite Abtheilung.

Dritter Abschnitt.

Von den Zugemüsen.

165. Artischocken mit grünen Erbsen.

Die Artischocken werden im Salzwasser abgekocht, das Innere rein herausgenommen; dann dünstet man grüne Erbsen mit Butter und grünen Petersilie, macht eine kleine Buttersoß, schneidet etwas überbratenes Kalbfleisch in kleine Würfel, gibt etwas von der Buttersoß dazu, wie auch die grünen Erbsen; etwas Muskatblüthe, füllt die Artischocken damit, legt sie in die Buttersoß, läßt sie gut damit aufkochen, dann sind sie fertig; garniren kann man sie mit gebackener Gansleber.

166. Grüne Erbsen.

Man gibt ein Stück Butter in eine Rein, läßt ihn warm werden, etwas klein geschnittenen grünen Petersilie und die ausgeklaubten rein gewaschenen Erbsen dazu, läßt es zusammen langsam dünsten, rührt sie öfters auf, damit sie nicht braun werden, säubt etwas Mehl darauf; wenn das Mehl verdünstet hat, gibt man etwas Brühe darauf, und ein Stück Zucker dazu. Man kann sie mit fäschirten

Würsteln garniren, ihre Zubereitung ist folgende: Man nimmt ein Stück Kalbfleisch, auch etwas von gebratenem Geflügel, eine halbe in Milch geweichte Semmel, ein klein wenig Zwiebel, grünen Petersilie, dieß alles klein geschnitten, und Salz, gibt dieß in einen Weidling, einen Löffelvoll Milchrahm und zwei Eyerdotter dazu, rührt alles gut durcheinander, gibt es auf ein mit Mehl bestäubtes Brett; macht kleine Würsteln davon, tunkt sie in abgeschlagene Eyer, wickelt sie in halb Semmelbröseln und halb Mehl ein, und bäckt sie schön braungelb aus dem Schmalze. Um die grünen Erbsen aber schön grün zu erhalten, werden sie gekocht, und das zwar in keinem zugedeckten Gefäß, sondern der Topf in dem man sie kocht, muß offen und nicht zugedeckt sein; sind sie überfotten, so seihet man sie schnell ab, gießt kaltes Wasser darauf, und hält die Soß fertig, in die man sie gibt; man läßt nämlich ein Stück Butter warm werden, gibt einen kleinen Löffelvoll Mehl hinein, läßt es anlaufen, gibt etwas fein geschnittenen grünen Petersilie hinein, läßt ihn einen Augenblick anlaufen, füllt es mit guter Brühe auf, läßt es verkochen, gibt die Erbsen hinein, ein oder zwei Löffelvoll gestoffenen Zucker, rüttelt es öfter auf, und läßt sie nicht lange kochen, damit sie ihre Farbe nicht verlieren.

167. Pudding von durren Erbsen.

Es werden drei Seitel schöne durre Erbsen weich gekocht, und durch ein Haarsieb geschlagen; ein Stück Butter warm gemacht, ein Kochlöffelvoll Mehl wohl verrührt hineingegeben, und gelblich angelaufen, dann die durchgeschlagenen Erbsen hineingethan, ein Anrichtlöffelvoll gute Brühe daran gegeben, und so lange versotten, bis es zu einem dick-

lichten Koch wird, läßt es dann auskühlen; bestreicht ein Kastrol stark mit Butter, füllt von den Erbsen daumhoch hinein; legt dann eine Lage Pöckelzunge, welche weich gesotten und in feine Blätter geschnitten seyn muß, dann wieder eine Schicht Erbsen, und eine Lage schön braun gebratener Bratwürste, welche in Stücke geschnitten, und dann in der Mitte durchgeschnitten seyn müssen, endlich wieder Erbsen und Pöckelzunge, und so fährt man fort, bis das Kastrol voll ist; gibt es dann eine halbe Stunde in dem Dunst; stürzt es auf die Schüssel, und verziert es mit feingeschnittener Pöckelzunge; auf dieselbe Art kann man einen Pudding auch von gedünstem Reis machen.

168. Gefüllte Erdäpfel.

Man nimmt gute Erdäpfel, kocht und schält sie, und läßt sie auskühlen. Dann schneidet man ein Stückchen davon ab, damit sie auf der Schüssel stehen bleiben, von oben auch einen Deckel herab, hohlet dann die Erdäpfel behutsam aus: nimmt ein Stück Kalbfleisch, schneidet es klein gewürfelt zusammen, macht eine kleine Buttersoß, gibt das Kalbfleisch hinein, auch Spargel und Krebschweiferln geschnitten, etwas Muskatblüthe dazu, läßt alles zusammen gut versieden, so zwar, daß von der Soß gar nichts zu sehen ist; füllt die Erdäpfel damit, gibt den Deckel wieder darauf, richtet sie auf eine Schüssel, gibt Milchrahm und Butter darauf, unten und oben Gluth, und läßt sie so lange backen, bis sie eine schöne gelbe Farbe haben; man kann sie dann mit Bratwürsten garniren.

169. Erdäpfel mit Kälbernen Beischel.

Die Erdäpfel werden gekocht, geschält, und blätterweis geschnitten; das kälberne Beischel eben so weich gekocht, und

gröblich zusammen geschnitten; etwas grünen Petersilie, ein kleines Häuptel Zwiebel, fünf Sardellen, welche gewaschen, und von denen Gräten gelöst werden müssen, alles klein geschnitten; läßt dann ein Stück Butter warm werden, gibt das Obige hinein, auch etwas Salz dazu, läßt es gut zusammen dünsten: gibt dann auf eine Schüssel einige Löffel voll Milchrahm, einige Stückchen Butter, legt eine Reihe von denen Erdäpfeln, salzt sie, gibt wieder etwas Milchrahm und Butter darauf, dann eine Lage von dem Weisfel, und wieder etwas Milchrahm, dann wieder Erdäpfeln und so fort, bis man alles auf der Schüssel hat. Ganz oben auf gibt man Milchrahm und Butter, ziert es mit länglich geschnittenen Sardellen, gibt oben und unten Gluth, und bäckt sie schön gelb.

170. Erdäpfel mit Rostbraten.

Man nimmt zwei Pfund schönen Rostbraten, schneidet die Beine davon weg, klopft und salzt es, und läßt es so eine halbe Stunde stehen. Dann gibt man in eine Rein etwas Fett, zwei Häuptel Zwiebel klein geschnitten und den Rostbraten dazu, läßt es zusammen so lange dünsten bis es weich ist, doch muß man nicht unterlassen es mehrmalen umzukehren. Ist es weich genug, so nimmt man es heraus, und schneidet es in gleiche längliche Stücke; gibt es dann wieder in die Rein, ein halbes Seitel guten Milchrahm dazu, und läßt es noch eine kleine Weile dünsten. Dann nimmt man die gekochten Erdäpfel, schneidet sie blätterweis, bestreicht die Schüssel mit Butter oder anderem Fett, gibt etwas Milchrahm darauf, dann eine Lage von den gedünsten Rostbraten und den mitgedünsten Zwiebel, und so fort bis alles Lagenweis darinnen ist, zuletzt gibt man Milch-

rahm und einige Stückchen Butter darauf, bestreut es mit Semmelbröseln, gibt oben und unten Gluth, und läßt es schön gelb werden. Man kann diese Erdäpfel auch in einem Kastrol auf dieselbe Weise einlegen; dieses muß gut mit Butter ausgestrichen, und anstatt auf Kohlenfeuer gebacken, im Dunste gestellt werden.

171. Bund-Salat mit einer Buttersoß.

Hiezu nimmt man schönen gelben Bundsalat, pugt die grünen Blätter davon weg, theilet jede Staude in vier Theile, wäscht solche mehrmals rein aus, kocht ihn im Salzwasser ab, doch darf selber nicht zu weich werden; seihet das Wasser davon weg, bestreicht dann eine Schüssel mit Butter; gibt vier bis fünf Löffelvoll Milchrahm darauf, dann wieder Milchrahm und Butter, abermals Salat, und so fort, bis man genug hat; zuletzt wieder Milchrahm und mehrere kleine Stückchen Butter darauf, bestreut es mit feinen Semmelbröseln, gibt oben und unten Gluth, und läßt ihn so gut aufkochen; garnirt wird er mit kälbernen Karbonadeln.

172. Grüne Fisolen.

Man nimmt junge grüne Fisolen, pugt und schneidet sie blätterweis, brennt sie mit siedendem Wasser ab, und läßt sie eine Weile stehen; dann läßt man zwei Löffelvoll Fett heiß werden, gibt einen guten Theil grünen Petersilie, ein wenig Zwiebel und ein klein wenig Knoblauch geschnitten hinein, dann die Fisolen, wenn sie gut abgeseihen sind, dazu, und läßt sie unter mehrmaligem Aufrühren weich dünsten; bestäubt sie dann mit etwas Mehl, und läßt es mitdünsten, füllt dann etwas gute Brühe darauf, gibt zwei

bis drei Löffelvoll Milchrahm hinein, und garnirt sie mit schweinernen Karbonadeln.

173. Hospot zu machen.

Man schneidet recht zierlich Kohlrüben; gelbe Rüben, und Scherrüben, dünstet ein jedes für sich weich mit etwas Butter, dann stäubt man auf jedes etwas Mehl, gibt ein klein wenig Brühe darauf, und schüttelt es gut auf, damit es nicht zerfalle; dann bestreicht man einen Model mit Gänsefett, belegt den Boden davon mit dünnen Speckblättern, gibt eine Lage Kohl und eine Lage gesottene Pöckelzunge in dünne Spalten geschnitten darauf, dann wieder eine Lage von den gedünsteten Kohlrüben, und wieder eine Lage Zungen, sodann eine Lage gelbe Rüben, wornach abermals Zungen, und endlich die Scherrüben; setzt den Model eine Viertelstunde im Dunst, stürzt es auf eine Schüssel, belegt den Rand davon mit schön geschnittenen Schinken, und gibt es geschwind zur Tafel, der Speck von oben muß weggenommen werden.

174. Hospot auf andere Art.

Man nimmt junge Kohlrüben, gelbe Rüben, und nachdem sie gepuzt und gewaschen sind, werden mittelst eines kleinen Aushölschers lauter kleine Kügelchen davon ausgehölst; von jedem gleiche Theile, eben so viele grüne Erbsen werden im Salzwasser einige Minuten gekocht, und abgeseiht; dann läßt man ein Stück Butter warm werden, gibt einen kleinen Kochlöffelvoll Mehl daran, und läßt es einige Augenblicke anlaufen, füllt es mit guter Brühe auf, läßt es verkochen, und gibt die Kügelchen von den Kohlrüben und gelben Rüben hinein, dazu ein Stückchen Zucker und läßt

es unter oftmaligem Aufschütteln weich dünsten; gibt die grünen Erbsen auch dazu, und läßt die Soff völlig eingehen; doch ist darauf zu sehen, daß, das Gemüß schön ganz bleibe, und nicht braun werde. Dann theilt man schönen weißen Kauli in kleine Rosen, kocht selbe in guter Rindsuppe weich, doch ist darauf zu sehen, daß sie ganz bleiben; beim Anrichten wird das Gemüß in der Mitte der Schüssel zu einem Berg aufgehäuft, mit dem Kauli belegt man den Rand der Schüssel, damit er einen Kranz bilde. Man gibt entweder gebackene Hühner oder kälberne Collets dazu.

175. Kauli in der Buttersoff.

Der Kauli wird rein gepuzt, wenn die Rosen groß sind, so werden sie in vier Theile zerschnitten, und im Salzwasser gekocht; man läßt dann ein Stück Butter heiß werden, gibt zwei Löffelvoll Mehl hinein, läßt es ein wenig anlaufen, füllt es mit guter Brühe auf, gibt zwei bis drei Löffelvoll Milchrahm, auch ein wenig fein gestoffene Muskatblüthe dazu; schneidet die Stengeln von dem Kauli kurz ab, und richtet ihn in schöner Ordnung hoch auf die Schüssel, daß er wie eine Rose aussieht, gibt die gut versottene Soff darüber, und läßt es auffieden, so ist es fertig. Beim Anrichten ist darauf zu sehen, daß sich die Rosen schön zeigen, man kann sie mit gebackenen Hühnern, oder Fröschkarbonaden garniren.

176. Kauli mit Butter.

Der Kauli wird so wie Nro 175. bereitet, und wenn dieser gekocht, und von dem Wasser gut abgeseiht ist, wird er zierlich in die Mitte einer gewärmten Schüssel gleich einer großen Rose aufgerichtet, hinlänglich mit Butter, der

heiß sein muß, mit einem Löffel gleichmäßig begossen, und schnell zur Tafel gegeben. Auch kann man diesen Kauli mit einem Kranz von goldgelb gedünstem Kraut, welches aber nicht rinnen darf, garniren, wodurch diese Speise ein schönes Ansehen bekommt.

177. Grün und weißer Kauli.

Der grüne so wie der weiße Kauli wird im Salzwasser vorsichtig gekocht, damit er schön ganz bleibe; dann wird eine kleine Buttersoß gemacht, wovon nur so viel auf eine Schüssel kömmt, daß der Boden damit bedeckt ist; dann wird der Kauli, wenn er vom Wasser gut abgeseiht ist, der grüne in der Mitte, der weiße ringsherum einer großen Rose ähnlich mit heißen Butter begossen, und mit Schinken auf folgende Art garnirt, nämlich: Von dem besten Theil einer jungen Schinke, woran man einen kleinen Streif Speck läßt, werden dünne Spalten geschnitten, beide Ende der Spalten werden zusammen gelegt, und mit einer Gabel unter dem Kauli ringsherum geschoben, daß sie damit fest gehalten werden, und das Aussehen bekommen als ob die Einfassung von rothen Bandschlupfen wäre.

178. Blauer Kohl mit Kastanien.

Der blaue Kohl wird rein gewaschen, und zweimal mit siedendem Wasser gut abgebrüht, weich gekocht, und abgeseiht: dann macht man eine gelbbraune Einbrenn, gibt den Kohl, der vorher mit dem Schneidmesser klein geschnitten werden muß, hinein, und läßt ihn mit der Einbrenn eine Weile dünsten, gibt sodann zwei Schöpflöffelvoll gute Brühe darauf, und ein Stück Zucker dazu, und läßt ihn dann noch eine Stunde dünsten. Hierzu werden dann wälsche Ka-

stanien gegeben : nämlich auf eine Schüssel für acht bis zehn Personen werden ein Pfund wälsche Kastanien gebraten , und nachdem selbe von der Schale gereinigt sind , werden sie in acht Loth Zucker , welcher in etwas Wasser so lange gesotten wird , bis es sich spinnet , gegeben , und so lange darin gelassen bis die Kastanien einen schönen Glanz bekommen ; dann richtet man selbe in der Mitte der Schüssel , wie einen Berg auf , gibt das Gemüse wie einen Kranz herum , und zuletzt garnirt man die Schüssel mit Bratwürsten.

179. Gebackener Kohl.

Man nimmt einen schönen festen Kohl , siedet ihn im Salzwasser , seihet ihn , wenn er weich gesotten ist , ab , und läßt ihn auskühlen ; dann schneidet man jeden Kopf auf vier gleiche Theile auseinander , schlägt zwei Eyer gut ab , tunkt den Kohl hinein , wickelt ihn in halb Semmelbröseln und halb Mehl , und bäckt ihn schön gelb aus dem Schmalze. Dann gibt man auf eine Schüssel kleine Stückchen Butter , legt den gebackenen Kohl darauf , dann oben einen guten Theil Milchrahm , und wieder etwas Butter , gibt unten und oben Gluth , und läßt es eine kleine halbe Stunde aufkochen. Wenn es zur Tafel gegeben wird , garnirt man es mit Hirnpofesen ; diese macht man , wie hier folget. Nachdem das Hirn abgesotten ist , löset man das Häutchen rein davon weg , schneidet einige Scharlotten , wie auch grünen Petersilie klein zusammen , gibt in ein Kastrol etwas Butter , läßt ihn warm werden , gibt das Hirn , die Scharlotten sammt grünen Petersilie , Salz , und gestoffenen Pfeffer dazu , rührt es gut durcheinander , und läßt es ein wenig auf dem Feuer anlauen. Unterdessen schneidet man zwei Semmeln in halb fingerdicke Schnitten , schneidet selbe ganz rund oder auch viereckigt,

streicht auf die eine von dem Hirn Messerrückendick darauf, und bedeckt sie mit einer zweiten Schnitte, und macht so fort, bis man so viel hat, als man braucht; diese gefüllten Schnitten taucht man schnell in Milch ein, und legt sie auf eine Schüssel, schlägt dann zwei oder drei Eyer gut ab, tunkt die Pofesen darein, bestreuet sie mit feinen Semmelbröseln, und bäckt sie gelb.

180. Faschirter Kohl.

Man nimmt einen schönen Kohl, der aber noch jung und nicht groß seyn darf, pugt und wäscht ihn rein aus, kocht die Köpfe ganz im Salzwasser ab, seihet das Wasser ganz davon weg, und legt ihn auf ein Sieb, damit das Wasser ganz davon abfließe. Die Fasch macht man auf folgende Art: Man nimmt ein Stück gebratenes Kalbfleisch, eine halbe Gansleber, die vorher einbanirt und aus dem Schmalze gebacken wird, dann eine in Milch geweichte Semmel, drückt sie gut von der Milch aus, gibt etwas grünen Petersilie, und Zwiebel von der Größe einer kleinen halben Nuß dazu, schneidet alles dieses, sammt etwas gekochten Kohl fein zusammen, gibt es in ein Kastrol, etwas Salz, ein klein wenig Pfeffer und Muskatblütche dazu, einen halben Schöpfer gute Brühe darauf, und läßt es sieden, schlägt zwei Eyer daran; und läßt es unter beständigem Rühren zu einer festen Masse werden, dann anskühlen. Man macht nun eine dicke Wurst davon, nimmt die Kohlblätter auseinander, legt die Wurst hinein, macht die Blätter schön darüber, damit es wie eine ganze Kohlstaude aussieht, bindet ihn mit Zwirn zu, und legt ihn noch in die fertige Sop. Beim Anrichten legt man die in der Mitte auseinander geschnittene Staude

zierlich auf die Schüssel, gibt die Soß darüber; und belegt sie mit gebackenen Kalbsfüßen.

181. Kohl mit Reis und Schinken.

Man nimmt schönen festen Kohl, wäscht ihn und kocht ihn im Salzwasser; dann macht man eine gelblichte Einbrenn, schneidet etwas Zwiebel klein zusammen, gibt es in die Einbrenn, läßt es ein klein wenig anlaufen, füllt etwas Brühe darauf, und läßt es so lange kochen, bis die Soß völlig eingesotten ist. Dann dünstet man einen Reis, wie er No 80 zu finden ist, bestreicht ein Kastrol mit Gansfett, schneidet von weißen Papier eine Platte, daß sie ganz auf den Boden des Kastrols paßt, bestreicht das Papier mit derselben Fette; schneidet dann von einem Schinken dreieckige dünne Schnitzeln, belegt den Boden des Kastrols damit, es muß aber so zusammen passen, daß auf dem Boden nichts als die Schinken zu sehen sind. Man legt dann eine Lage Reis, dann eine Lage fein geschnittene Schinken, dann eine Lage von dem Kohl, von welchem die Stengeln, ganz ausgeschnitten werden müssen, dann abermals Schinken; ist dann das Kastrol voll, so wird es in den Dunst gestellt, wo es eine halbe Stunde fortkochen muß, man stürzt es dann behutsam auf die Schüssel, nimmt das Papier davon herab, und garnirt es mit schön geschnittener Schinke oder Bratwürste.

182. Braun gedünste Kohlrabi.

Die Kohlrabi werden, nachdem sie rein geschält, in gleiche Würfel geschnitten, ein Stück Zucker, in Butter oder Abschöpf fett gebräunt; dann gibt man die Kohlrabi hinein, und dünstet sie so lange, bis sie schön braun sind; stäubt

etwas Mehl darauf, läßt es gut verdünsten, gibt so viel Brühe daran, daß es nicht suppig wird, und läßt sie damit verkochen. Wenn man sie zur Tafel gibt, werden sie mit gebackenen Kalbsbrüseln garnirt, diese werden auf folgende Art bereitet: Man nimmt schöne weiße Kalbsbrüseln so viel man braucht; blanschirt sie ein wenig ab, schneidet jedes davon in zwei oder drei Theile, salzt sie, tunkt sie in abgeschlagene Eyer, wickelt sie in feine Semmelbröseln, und bäckt sie schön reif und gelb aus dem Schmalze.

183. Gefüllte Kohlrabi.

Die jungen Kohlrabi werden im Salzwasser so lange gekocht, bis sie zur Hälfte weich sind, dann schneidet man oben ein kleines Deckel davon ab, höhlet sie gut aus, und füllt sie mit folgender Fasz: Man schneidet ein Stück gebratenes oder abgedünstes Kalbfleisch fein, auch etwas grünen Petersilie und Zwiebel in der Größe einer Haselnuß, läßt einen kleinen Löffelvoll Gansfette warm werden, gibt einen Löffelvoll Mehl hinein, verrührt es, und läßt es einige Augenblicke anlaufen, gibt dann den geschnittenen Petersilie und Zwiebel hinein, läßt ihn auch ein wenig anlaufen, gibt das geschnittene Kalbfleisch dazu hinein, verrührt es gut, gibt etwas gute Brühe daran, läßt es gut einkochen, füllt die ausgehöhlten Kohlrabi damit, und gibt sie in die schon fertige Buttersoß, wo man sie noch eine Viertelstunde unter öfterem Aufschütteln kochen läßt. Man richtet sie dann in schöner Ordnung auf die Schüssel, und garnirt sie mit gebackenen Hühnern oder Gansleber.

184. Weißgedünste Kohlrabi.

Man nimmt junge Kohlrabi, schält und schneidet sie in messerrückendicke Spalten, sticht dann mit einem kleinen

Musfstecher runde Blatteln davon aus, dünstet sie mit etwas klein geschnittenen grünen Petersilie und Abschöpfett, gibt zuweilen etwas Brühe darauf, damit sie weich werden und doch weiß bleiben; dann werden zwei oder drei kleine Hühner rein gepuht und in Stücke geschnitten, ebenfalls mit Abschöpfett gedünstet, etwas Mehl darauf gestäubt, und wenn sie damit angelauten sind, so gibt man so viele Brühe darauf, daß es die gehörige Dicke bekommt; ein wenig Muskatblüthe dazu, und läßt es so lange kochen, bis die Hühner etwas weich sind, dann gibt man die Kohlrabi hinein, einen Löffelvoll guten Milchrahm dazu, und wenn alles weich gedünstet ist, so richtet man die Kohlrabi in die Mitte der Schüssel, und die Hühner auf dem Rande derselben zierlich herum.

185. Hohlsprossen.

Diese kleinen Sprossen werden von den gröbern Blättern gereinigt, dann im Salzwasser weich gekocht, doch so, daß nur die äußern Blättchen sich leicht zerdrücken lassen; das Innere der Sprossen muß etwas körnigt bleiben; wenn sie diesen Grad erreicht haben, so werden sie abgestochen. Auf eine Halbe solcher Sprossen werden fünf Loth Butter heiß gemacht, und dieser mit etwas klein geschnittenen grünen Petersilie, sammt etwas weißen Pfeffer und den Sprossen gut durcheinander geschwungen, sonach auf die Schüssel gehäuft angerichtet, und mit Karbonadeln oder Hirnwürsteln garnirt.

186. Linsen mit Rebhühner.

Die Rebhühner werden rein gepuht, die Köpfe davon abgeschnitten, die Flügel umgebogen, gesalzen und mit

dünne Speilen dressirt; dann nimmt man schöne große Linsen, kocht sie weich, doch müssen sie ganz bleiben, seihet dann das Wasser davon ab: gibt in eine Rein etwas Butter, etwas klein geschnittenen Zwiebel, dann auch die Linsen, und dünstet sie damit. Die Rebhühner können gebraten oder gedünstet werden, mit Speck, etwas Limoniensaft, Zwiebel und etwas Wein, dann gibt man die kleine Soff von den Rebhühnern auf die Linsen, läßt es zusammen noch eine kleine Weile dünsten; bei dem Anrichten gibt man die Rebhühner in die Mitte der Schüssel und die Linsen in Form eines Kranzes herum.

187. Gelbe Rüben mit Kohlrabi.

Die gelben Rüben und Kohlrabi werden gepuht und blätterweis geschnitten; dann sticht man mit einem Ausstecher kleine Mondscheine heraus, von jeder Gattung eine gleiche Quantität; läßt dann ein Stück Butter in der Größe eines Eies warm werden, gibt klein geschnittenen grünen Petersilie, wie auch Obiges hinein, läßt es so lange dünsten, bis es weich ist, doch darf es nicht braun werden; säubt einen Löffelvoll Mehl daran, läßt es noch eine Weile dünsten, füllt es mit guter Brühe auf, gibt ein Stück Zucker hinein, und läßt es gut versieden. Man garnirt sie mit gebackenen Hirnwürsteln die auf folgende Art zubereitet werden. Nachdem das Hirn in Salzwasser gekocht wurde, legt man es in kaltes Wasser, reinigt es von der dünnen Haut, und schneidet es klein zusammen, läßt indessen ein Stück Butter warm werden, gibt etwas klein geschnittenen grünen Petersilie hinein, wie auch das Hirn, etwas Salz und gestossenen Pfeffer, einige Handvoll Semmelbröseln, etwas Brühe, und läßt dieses zusammen gut versieden; dann nimmt man

Oblaten, schneidet sie in zwei Theile, taucht sie in frisches Wasser ein, und legt einen kleinen Theil von dem Hirn darauf, wickelt es zusammen, taucht es in abgeschlagene Eyer und dann in halb Semmelbröseln und halb Mehl, und verfäbrt mit dem übrigen Hirn ebenso, bäckt sie dann schön gelb aus dem Schmalze.

188. Weiße Rüben.

Man schält und wäscht junge weiße Rüben, schneidet jede davon in fünf oder sechs gleiche Theile, und formt sie Mondschein ähnlich; diese Spalten müssen in der Länge eines kleinen Fingers, und so wie dieser in der Dicke seyn; dann läßt man ein Stück Butter heiß werden, gibt zwei Löffelvoll gestoffenen Zucker hinein, und läßt ihn schön goldbraun werden, gibt die Rüben hinein, und wenn selbe mit dem Zucker gut vermengt sind, einen halben Schöpflöffelvoll braune Brühe darauf, rüttelt es gut durcheinander, und läßt es so lange dünsten, bis die Rüben weich sind, aber nicht zerfallen, zulezt gibt man einen Schöpflöffelvoll Glas dazu, läßt diese zu einer kurzen Soff eingehen; wendet die Rüben auf alle Seiten um, gibt die kleine Soff auf die Schüssel, und richtet die Rüben mit einer Gabel in der Form eines dreifachen Kranzes darauf, und garnirt den Rand derselben mit dünn geschnittenen Schinken.

189. Gedünstes Sauerkraut.

Man gibt zwei Löffelvoll Fett in eine Klein, läßt sie heiß werden, drei Löffelvoll gröblich gestoffenen Zucker dazu, und wenn er schön gebräunt ist; gibt man etwas klein geschnittenen Zwiebel dazu, läßt ihn ein wenig anlaufen, preßt die saure Suppe von dem Kraut gut aus, gibt das Kraut

in den gebräunten Zucker, und läßt es langsam unter wiederholten Aufrühren so lange dünsten, bis es eine schöne braune Farbe bekommt; dann stäubt man etwas Mehl darauf, und läßt es wieder gut verdünsten; gibt dann etwas Brühe daran, doch darf es nicht suppig seyn, und läßt dieses zusammen noch eine Weile dünsten.

190. Gedünstes Sauerkraut mit Reis oder Erdäpfeln.

Man läßt etwas Gansfett in einem Kastrol heiß werden, gibt zwei Eßlöffelvoll gestoffenen Zucker dazu, welcher unter häufigen Aufrühren schön gebräunt wird. Nun kommt das ausgepreßte Sauerkraut hinein, und wird unter häufigen Umwenden, welches mittelst einer langen Gabel geschieht, schön goldbraun, und weich gedünstet. Mittlerweile wird auch ein viertel Pfund Reis, mit etwas Butter oder Gansfett, und einem geschälten halben Häuptel Zwiebel, welcher aber ganz bleiben muß weich gedünstet. Nun wird ein Kastrol mit Butter bestrichen, der Boden davon, mit in Dreiecke geschnittenen Schinkenspalten, welche passend an einander gereiht werden, belegt, dann eine Lage von dem gedünsten Reis, welcher mit klein gehackter Schinken dicht bestreuet werden muß darüber gegeben, sonach eine Schichte von dem braunen Kraut ebenfalls mit Schinken besäet, und abwechselnd so fortgefahen, bis das Kastrol angefüllt ist, dann wird es mit einem passenden Deckel zugedeckt, und während einer halben Stunde in Dunst gestellt.

Will man statt den Reis, Erdäpfel nehmen, so werden diese gekocht, geschält, in dünne Spalten geschnitten, und ebenso wie der Reis mit dem Kraut eingelegt, nur, daß jede Erdäpfel Schichte mit frischem Rahm begossen werden muß,

damit selbe nicht zu trocken bleiben. Zuletzt stürzt man es auf eine Schüssel, und wählt zum Belege, Bratwürste oder Bockelzunge.

191. Gedünstes Sauerkraut auf andere Art.

Man schneidet ein oder zwei Häuptel festes Kraut, pugt die äußeren Blätter ab, schneidet es fein, gibt es in einem Weidling, salzt es und läßt es eine gute Stunde in Salz liegen, dann läßt man einen starken Löffelvoll Gansfette heiß werden, gibt einen vollen Löffel gestoffenen Zucker hinein, die Hälfte von einem kleinen Zwiebel, fein geschnitten dazu; wenn der Zucker unter östern aufrühren braun geworden ist, wird das Kraut ausgedrückt, in die Keim gegeben, und oben und unten Gluth oder in eine warme Röhre gestellt, östern mit einer Gabel aufgerührt, wenn es schön braun ist, ein kleiner Löffel Mehl daran gestäubt, wieder eine kleine Weile gedünstet, dann zwei Eßlöffelvoll guten weißen Essig darauf, mit dem es noch einige Minuten lang dünsten muß, dann ein paar Löffelvoll Milchrahm, und eben so viel Brühe, womit man es so lange dünsten läßt, bis es nicht suppig ist. Das Kraut muß zwar weich sein, darf aber keinen Mus ähnlich sehen, sondern ganz bleiben, weßhalb man es mit einer Gabel aufrühren muß.

Will man es mit einem Fasan geben, so wird dieser rein gepugt, schön dressirt, eingesalzen, und die Brust gespickt, dann schnell gebraten, doch so, daß er außen zwar braun aber doch nicht ganz ausgebraten ist. Man legt ihn dann in das fertige Kraut, und läßt ihn eine halbe Stunde mitdünsten, bei dem Anrichten legt man den Fasan in die Mitte der Schüssel, und das Kraut um denselben herum.

Man kann auch in Ermanglung eines Fasans einen Kapaun nehmen, der dann auf dieselbe Weise behandelt wird.

192. Gefülltes Sauerkraut.

Man nimmt ein Pfund junges Schweinefleisch, ein kleines Stück Speck, hackt es klein zusammen; gibt es in einen Weidling, eine Handvoll gewaschenen Reis, etwas Salz und gestoffenen Pfeffer, und zwei ganze Eyer dazu; mengt alles gut durcheinander, nimmt dann die Blätter von Kraut, schneidet die Rippen davon heraus, füllt das obige hinein, wickelt es fest zusammen, gibt es mit fein geschnittenen Kraut in einen Topf, setzt es zum Feuer, und läßt es ein paar Stunden kochen. Man macht dann eine dünne Einbrenn; gibt das Kraut hinein, und läßt es noch wenigstens eine Stunde verkochen; gibt drei bis vier Löffelvoll Milchrahm nebst klein geschnittenen Gapper dazu, läßt es noch etwas dünsten; wenn man es zur Tafel gibt, so garnirt man das Kraut mit dem Gefüllten, und gibt aufgeschnittene Schinken dazu.

193. Süßes fashirtes Kraut.

Ein lockeres Häuptel Kraut wird nachdem es rein gepugt und gewaschen ist, im Salzwasser übersotten ausgekühlt und blattweis zertheilet, mittlerweile bereitet man die folgende Fash: Man nimmt ein halbes Pfund überdünstetes Kalbfleisch, eine halbe Gansleber, welche in Stücke geschnitten, in Semmelbröseln einbanirt und ausgebacken worden ist: etwas grünen Petersilie, ein halbes Häuptel kleinen Zwiebel, eine halbe abgeriebene Semmel, welche in Milch geweicht und ausgedrückt wird; dieses alles schneidet man mit dem Schneidmesser klein zusammen, gibt es in einem Weidling, würzt es mit etwas Salz, ein wenig gestoffenen Pfeffer

fer und Muskatblüthe; gibt einen oder zwei Löffelvoll guten Milchrahm und drei Eyerdotter daran, verrührt es wohl, bestreicht einen Model mit Butter, belegt ihn ganz mit übersottene[n] Krautblättern, gibt von der Fasz einen Theil darauf, streicht es schön glatt auseinander, legt wieder Krautblätter darüber, und fährt so fort, bis der Model voll ist; oben wird er mit Krautblätter zugedeckt, dann im Dunst gestellt, wo er nach fünf Viertelstunden auf eine Schüssel gestürzt wird, dazu wird eine vorher dazu bereite[n]te Soff gegeben, die auf folgende Art gemacht wird: Man läßt ein Stück Butter in der Größe eines halben Eys warm werden, rührt einen Löffelvoll Mehl darunter, und läßt es dunkelgelb werden, füllt es mit einem Schöpflöffelvoll Brühe auf, gibt auch vier bis fünf Körner ganzen Pfeffer, ein klein wenig Muskatblüthe nebst zwei Löffelvoll braune Suppe dazu, läßt es gut versieden, seih[t] es durch ein Sieb, und läßt es kurz eingehen; gibt die kleine Soff auf die Schüssel; stürzt das faszirte Kraut in die Mitte derselben, und ringsherum einen Kranz von schön geformten Cottelets.

194. Spargel in der Buttersoff.

Wenn der Spargel rein gepuzt ist, so kocht man ihn im Salzwasser, doch nicht zu weich, dann gibt man ihn in eine Buttersoff, oder legt ihn kreuzförmig mit den Köpfen einwärts auf eine Schüssel, gießt ein halbes Seitel Milchrahm darüber, bestreut ihn mit feinen Semmelbröseln, legt einige Stücke Butter darauf, und läßt ihn aufsieden. Man kann ihn auch bloß abgesotten auf die Schüssel geben, Semmelbröseln darauf streuen, und mit heißen Butter überbrennen.