

Dritte Abtheilung.

Von den verschiedenen Eingemachten.

Erster Abschnitt.

Von den eingemachten Geflügel.

195. Hendl auf bairische Art.

Hiezu nimmt man fleischige Hendl in der Größe, wie man sie gewöhnlich zu Eingemachten verwenden pflegt; diese werden rein gepuht, dressirt, etwas blanschirt, und mit fein geschnittenen Speck gespickt. Wenn dieß geschehen, werden sie vorsichtig in zwei Theile getheilt. Dann wird ein Kastrol, oder Reib mit dünn geschnittenen Speck belegt, etwas Zwiebel in Scheiben geschnitten darauf, sodann die getheilten Hendl, doch so, daß die gespickten Theile aufwärts zu liegen kommen; dann gibt man etwas Milchrahm, eben so viel weißen Wein, sammt den Hendl in das Kastrol, auch etwas ganzen Pfeffer dazu, bestreuet sie mit feinen Semmelbröseln, gibt einige Stückchen Butter oben darauf, oben und unten Gluth, läßt sie so lange dünsten, bis sie weich und etwas bräunlich sind.

196. **Hendeln mit Blutsos.**

Wenn die Hendeln abgestochen werden, nimmt man in einen Topf etwas Essig, fängt das Blut davon auf, verrührt es mit den Essig, damit es nicht stocke. Wenn dann die Hendeln rein gepuzt sind, werden sie etwas gesalzen, und schön dressirt; richtet in ein Kastrol einige Blätter Speck; einen Zwiebel in der Mitte von einander geschnitten, spickt jeden Theil mit drei Gewürznelken, gibt auch etwas ganzen Pfeffer und einige Kerne Neugewürz hinein, die Hendeln dazu, und läßt sie dünsten, sie dürfen aber nicht braun werden, nimmt sie dann wieder heraus, stäubt zwei Löffelvoll Mehl daran, läßt es bräunlich werden, füllt es mit Brühe auf, gibt etwas Limoniensaft dazu, und läßt es gut versieden; seihet es durch ein Sieb, gibt die Hendeln darein, und läßt sie so lange darin kochen, bis sie weich genug sind. Dann wird das Blut gut mit der Sose vermengt und nur einige Minuten damit verkocht.

197. **Hendeln in der Buttersos mit Kauli.**

Man nimmt rein gepuzte kleine Hendeln, dressirt und blanschirt sie; läßt dann ein Stück Butter warm, aber ja nicht heiß werden, sondern nur zerfließen, gibt zwei Löffelvoll Mehl hinein, läßt es ein klein wenig anlaufen, füllt es dann mit guter Brühe auf, gibt auch zwei Löffelvoll Milchrahm hinein, und läßt es zusammen versieden; dann seihet man die Sose, gibt die Hendeln, welche blanschirt seyn müssen, hinein, und läßt sie so lange darin kochen, bis selbe weich genug sind. Der Kauli wird gepuzt und im Salzwasser abgessotten; die Rosen läßt man, wenn sie klein sind, ganz, wenn sie aber größer sind, werden sie in zwei

oder vier Theile zerschnitten, die Stängeln davon legt man in die Soß, und läßt sie mitkochen; bei dem Anrichten legt man die Hendeln in die Mitte der Schüssel, der Kauli ringsherum, frickassirt die Soß mit zwei Eyerdotter, und gibt sie über den Kauli und die Hendeln.

198. Hendeln aux Crottons.

Man nimmt zwei oder drei Hendeln größerer Gattung salzt und dressirt sie schön; schneidet dünne Spalten Speck belegt die Hendeln ganz damit, und wickelt sie in weißes Papier, dann werden sie auf dem Spieße gebraten, doch so, daß sie nicht braun werden; die Mägen werden gekocht, und wenn sie weich sind, mit den Lebern, etwas grünen Petersilie, Schnittlauch, zwanzig bis fünfundzwanzig Champignons, klein zusammengeschnitten. Dann läßt man ein Stück Butter warm werden, gibt das Geschnittene hinein, und läßt es noch eine Weile dünsten; dann kommt noch ein Schöpflöffelvoll Brühe darauf, etwas Salz und Pfeffer, einige Löffelvoll Milchrahm, und läßt es gut versieden. Wenn die Hendeln ausgebraten sind, richtet man die Soß auf die Schüssel, die Hendeln darauf, doch darf man an der Farbe nicht sehen, daß sie gebraten sind, sie müssen schön weiß bleiben.

199. Hendeln mit grünen Erbsen und Krebs- schweifeln.

Es werden kleine Hendeln blanschirt, und in vier Theile zerschnitten, macht eine kleine Buttersoß, wie man sie No 175. findet, legt die Hendeln hinein, dann dünstet man ein Seitel grüne Erbsen mit Butter und grüner Petersilie ab; wenn sie weich sind, so gibt man sie zu den Hendeln, auch

ausgelöste Krebschweiferln dazu, und läßt es noch eine Viertelstunde kochen. Wenn man es zur Tafel geben will, legt man die Hendln in die Mitte der Schüssel, die Erbsen wie einen Reif um den Rand derselben, belegt sie mit den Krebschweiferln, so, daß immer die Erbsen zwei Fingerbreit blos bleiben.

200. Hendln mit grünen Erbsen und Krebschweiferln auf andere Art.

Man nimmt kleine Hendln, bereitet selbe wie gewöhnlich zum fällen. Die Fülle dazu macht man auf folgende Art: Es werden kleine Zuckererbsen im Butter gedünstet, dann ausgelöste Krebschweiferln klein gewürfelt geschnitten, und auch in Krebsbutter gedünstet: dann gibt man ein wenig Milchrahm, etwas Semmelbröseln, ein klein wenig Muskatblüthe, Salz und die grünen Erbsen dazu, füllt die Hendln damit, steckt sie an einen dünnen Spieß, und bratet sie schön. Man kann diese Hendln auch zum Suppen reguliren brauchen.

201. Hendln faszirt.

Man nimmt schöne fleischige Hendln, nachdem selbe rein gepugt sind, läßt man sie eine Weile in warmen Wasser liegen, damit sie schön weiß werden; schneidet sie dann auf dem Rücken abwärts auseinander, löset die Beine davon aus, bis auf die Schenkel und Flügel. Dann nimmt man ein Stück Kalbfleisch, löset die Haut und alle faserigten Theile davon weg, auch etwas Speck, schneidet ihn sammt den Fleisch klein zusammen; nimmt auch eine halbe abgeriebene in der Milch geweichte Semmel, drückt sie gut aus, schlägt zwei Eyer darauf, und rührt es auf dem Feuer so

lange ab, bis es recht dick ist; dann stoßt man das Fleisch sammt der Semmel in einem Mörser recht fein zusammen, gibt etwas Muskatblüthe und Salz dazu, trocknet die Hendln mit einem Tuche ab, füllt die Fasz hinein, näht die Haut auf dem Rücken wieder zusammen, richtet sie in ihre gehörige Form, belegt sie mit dünnen Blätter Speck, legt sie mit gelbe Rüben in ein Kastrol, gießt einen oder zwei Schöpflöffelvoll Rindsuppe darauf, läßt sie eine halbe Stunde langsam dünsten, und macht eine Champignonsosß dazu. Bei dem Anrichten nimmt man den Speck von den Hendln, gibt sie auf eine Schüssel und die Soß darüber.

202. Hendln in Fricassée.

Man nimmt kleine Hendln, dressirt und blanschirt sie, läßt ein Stück Butter warm werden, gibt zwei Löffelvoll Mehl hinein, einen ganzen Zwiebel, ein Büschel grünen Peterfilie, füllt es mit Brühe auf, etwas Muskatblüthe dazu, und läßt die Soß versieden, seihet sie, gibt die Hendln hinein, und läßt sie so lange sieden; bis sie ausgekocht sind. Will man sie auf die Tafel geben, so gibt man zwei Eyerbötter in einen Topf, zersprudelt sie, gibt die Soß dazu, und läßt sie unter beständigen Rühren auf einem Kohlenfeuer dicklich werden; richtet dann die Hendln auf die Schüssel, und gibt die Soß darüber. Man kann sie auch so wie den Fricassirten Kalbskopf Nro 228 mit gesäuerter Soß zurichten.

203. Heißabgesottene Hendln.

Man wählt hiezu kleine fleischige Hendln, und nachdem selbe rein gepuht worden sind, werden sie etwas weniges gesalzen, und schön dressirt; gibt sie dann in ein Kastrol, Zwiebel, gelbe Rüben, grünen Peterfilie, etwas

ganzen Pfeffer, Neugewürz, und drei oder vier Gewürznelken dazu, füllt es mit drei Theile Wasser, und einen Theil Essig an, und läßt sie so lange sieden, bis sie zur Hälfte weich sind; dann läßt man ein Stück Butter warm werden, gibt zwei Löffelvoll Mehl hinein, läßt es etwas weniges anlaufen, seihet die Soße darauf, gibt zwei oder drei Löffelvoll Milchrahm hinein, legt die Hendlin wieder darein, und läßt sie vollends auskochen.

204. Heißabgefottene Hendlin anderer Art.

Nachdem diese Hendlin so wie die vorigen dressirt und auf dieselbe Art abgefotten wurden, so werden diese nachdem selbe ganz auf die Schüssel angerichtet, mit feinen Bröseln überstreut, und mit heißen Butter übergossen.

205. Hendlin in der Kapernsoß.

Die Hendlin werden schön dressirt, und blanschirt; dann ein Stück Butter warm gemacht, zwei Löffelvoll Mehl darein gegeben, nur ein wenig angelauten, ein ganzer Zwiebel hinein gethan, mit Brühe aufgefüllt, und die Soße versieden lassen; seihet sie durch ein Sieb, legt die Hendlin hinein, einen Löffelvoll guten weißen Essig, drei Löffelvoll Milchrahm, eine Handvoll Kapern, etwas Limonienschalen, beides klein geschnitten, dazu, läßt es so lange sieden, bis die Hendlin ausgekocht sind, richtet sie dann auf die Schüssel, und gibt die Soße darüber.

206. Hendlin mit Milchrahm und Limonien-spalten.

Zwei kleine Hendlin werden rein gepuzt, mit warmen Wasser mehrmalen ausgewaschen, in die gewöhnlichen Theile zerschnitten, gesalzen und eine Viertelstunde in dem Salze

liegen gelassen. Dann gibt man in ein Kastrol guten Milchrahm, schneidet eine saftige Limonie in dünne Spalten, löst die Kerne sorgfältig davon heraus, gibt die Hälfte davon in den Milchrahm, dann die Hälfte von den Hendeln, wieder Milchrahm, die noch übrigen Limonienspalten, und wieder Hendeln; zuletzt Milchrahm und drei bis vier Loth Butter in kleinen Stückchen darauf. Nur ist hier zu bemerken, daß diese Hendeln nicht aufgerührt, sondern nur gerüttelt werden müssen, und daß, selbe nicht länger kochen dürfen, als bis sie ausgekocht sind, weil sie sonst leicht an Ansehen und guten Geschmack verlieren könnten. Bei dem Anrichten ordnet man die Hendeln auf die Schüssel, die Limonienspalten darauf, und die Soße darüber.

207. Hendeln in der Paradiesäpfel-Soß.

Die Hendeln werden rein gepuzt, und in die gewöhnlichen Theile zerschnitten, dann mit Butter gedünstet, ein wenig Mehl daran gestäubt, und mit den durchgeschlagenen Paradiesäpfeln, welche zuvor mit Brühe und einen ganzen Zwiebel gut verköcht werden müssen, aufgefüllt, die Hendeln noch so lange gekocht, bis sie weich genug sind; zuletzt gibt man einen guten Löffelvoll Milchrahm und etwas Zucker dazu; richtet sie zierlich auf eine Schüssel; und gibt die Soße darüber.

208. Hendeln in der Pomeranzen Soß.

Man nimmt drei kleine aber fleischige Hendeln, puzt, dressirt und spickt sie mit fein geschnittenen Speck, bratet sie, doch nur so viel, daß sie eine schöne gelbe Farbe bekommen, macht dann mit Butter eine gelbe Einbrenn, füllt sie mit brauner Suppe auf, gibt etwas Pomeranzen und Limonien-

schalen, ein Stück Zucker, den Saft von einer Pomeranze und einer halben Limonie hinein, läßt alles gut verfließen, nimmt alles Fett von der Soß weg, legt die Hendlin hinein, und läßt sie noch einige Minuten aufstehen. Wenn man sie zur Tafel gibt, wird der Rand der Schlüssel zierlich mit Pomeranzenspalten garnirt.

209. Hendlin weiß gedünstet.

Wenn die Hendlin rein gepuzt sind, löst man die Brustbeine davon aus, salzt und dressirt sie. Belegt ein Kastrol mit Speck, Peterfilienwurzeln, gelbe Rüben, ganzen Pfeffer und etwas Muskatblüthe, legt die Hendlin darauf, bedeckt sie mit dünnen Spalten Speck, gibt zwei Schöpf-löffelvoll Brühe darauf, legt oben über das Kastrol ein weißes Papier; gibt den Deckel darauf, und läßt sie langsam dünsten. Hernach nimmt man die Hendlin heraus, bedeckt sie wieder mit Speck, damit sie weiß bleiben, stäubt etwas Mehl auf das gedünste Wurzelwerk, gibt so viel Brühe darauf als es nöthig ist, und wenn es gut versotten hat, seihet man die Soße; gibt Champignons hinein, nimmt dann den Speck von den Hendlin, legt sie in das Kastrol, und läßt sie noch einmal aufstehen.

210. Gedünste Enten mit kleinen Zwiebeln.

Nachdem die Enten rein gepuzt sind, werden sie gesalzen und schön dressirt. Dann richtet man in ein Kastrol, einige Blätter Speck, Schinken, Zwiebel und gelbe Rüben, alles blätterweis geschnitten, gibt die Enten darauf, und läßt sie langsam dünsten, bis sie weich und auf allen Seiten braun sind. Dann nimmt man die Enten heraus, stäubt zwei kleine Löffelvoll Mehl daran, läßt es brann werden, füllt

es mit guter Brühe auf, gibt etwas weißen Essig dazu, läßt die Soß versieden, streicht sie durch ein Sieb, gibt die Enten wieder hinein, auch etwas Limonenschalen dazu, und läßt sie noch etwas dünsten. Dann nimmt man dreißig bis vierzig Zwiebeln, welche nicht größer als eine Nuß seyn dürfen, schneidet oben und unten ein Blattel davon weg, und läßt sie einige Augenblicke im Wasser sieden; dann legt man sie in kaltes Wasser, läßt sie eine Weile darin liegen, und schält die obere Hälfte davon ab. Indessen läßt man ein Stück Butter warm werden, gibt die Zwiebel hinein, kehrt sie öfters um, daß sie überall braun werden, füllt dann etwas braune Suppe darauf, gibt auch etwas Salz darein, und läßt sie weich kochen, doch dürfen sie nicht zerfallen. Wenn man es zur Tafel gibt, richtet man die Enten in die Mitte der Schüssel, und die Zwiebeln wie einen Kranz herum. Die Wildenten werden auf dieselbe Art zubereitet, doch kann man die gedünsten Zwiebeln davon weglassen, weil sie zu den Wildgeruch nicht so gut passen.

211. Eingemachte Poulards.

Nachdem die Poulards gepuht, dressirt, blanschirt und schön geschnitten sind, wird die Soß dazu auf folgende Art bereitet: Vier Loth Butter werden zerlassen mit zwei Kochlöffelvoll Mehl, zwei Eyerdotter, zwei Löffelvoll Rahm, und von einer Limonie den Saft fein abgerührt. Die Poulards welche vorher in Fleischbrühe beinahe ausgekocht seyn müssen, werden in dieser Soß unter beständigem Rühren nur aufgedünstet. Gleichzeitig werden von Kalbfleisch schöne Kottelets geformt, und ebenso wie No 225 angezeigt sind, braun gedünstet, die Soß davon aber kurz eingelassen. Die Poulards werden jetzt in die Mitte der

Schüssel hoch aufgerichtet, mit ihrer Soff begossen, und die Rottellets im eigenen Saft ganz eingehüllt um den Rand garnirt.

212. Faszirter Indian.

Man nimmt einen jungen aber ziemlich großen Indian, blanschirt ihn, schneidet die Haut auf dem Rücken in der Länge abwärts auseinander, und löst die Veine mit einem scharfen Messer aus, bis auf die Schenkeln und Flügel. Dieß muß aber mit Behutsamkeit geschehen, damit man die Haut nicht verletzet; dann nimmt man ein halbes Pfund Kalbfleisch, blanschirt es, auch eine Gansleber sammt etwas Speck, schneidet es ungefähr in der Größe einer Erbse zusammen, einige frische Trüffel, auch Champignons eben so geschnitten dazu, überdünstet sie mit Butter und etwas grünen Peterfilie, ein wenig klein geschnittenen Schnittlauch, Salz und Pfeffer, gibt dieß alles in einen Weibling, schlägt ein ganzes Ey und einen Dotter hinein, vermengt sie gut mit den übrigen, füllt den Indian damit, und näht die Haut auf den Rücken wieder zusammen. Schneidet dünne Speckblätter, belegt den Indian damit, wickelt ihn mit Zwirn gut um, und legt ihn in ein Kastrol, das aber nicht größer als der Indian seyn darf; gießt drei Schöpflöffelvoll gute Brühe daran, ein halbes Seitel weißen Wein, gibt auch etwas grünen Peterfilie, und Schnittlauch hinein, und läßt es langsam kochen. Wenn der Indian weich genug ist, nimmt man ihn heraus, gibt ihn an einen Ort, wo er nicht auskühlt, nimmt das Fett rein von der Soff herab, seihet sie durch ein Sieb, und läßt sie so lange kochen, bis nur ganz wenig davon übrig bleibt. Dann löst man den Speck von dem Indian herab, legt ihn auf die Schüssel, gießt die kleine Soffe

darüber, und gibt kleine gedünste Erdäpfeln um den Rand desselben.

213. Karbonadeln von einem jungen Indian in Fricandean.

Ein junger und großer Indian wird, wenn er rein gepugt ist, im Salzwasser blanschirt; die Schenkeln, so groß man kann, heraus geschnitten, auch die Flügel so groß geschnitten, daß man die Brust von beiden Seiten mit heraus nimmt, und die Flügel die Form eines Karbonadels erhalten. Von den Schenkeln löst man das Bein bis zum halben Gliede heraus, das Obere vom Schenkel muß bleiben, und schön ausgelöst werden; so wie auch das von den Flügeln. Dann spickt man es mit fein geschnittenen Speck dicht aneinander, stukt den Speck, damit es schön gekraust aussieht. Dann gibt man es in ein Kastrol, ein Stück Schinken, einen Kalbsfuß und etwas Schnittlauch, füllt drei bis vier Schöpflöffelvoll braune Suppe darauf, deckt das Kastrol mit einem Deckel zu, und läßt es auf Kohlenfeuer so lange dünsten, bis die Karbonadeln weich genug sind; dann nimmt man sie heraus, seihet die Soße durch ein Sieb, nimmt das Fett davon weg, und läßt sie so lange kochen bis sie zur Glas wird; legt die Karbonadeln wieder hinein, drückt den Saft von einer Limonie darauf, wickelt die Karbonadeln gut in die Glas ein, richtet sie dann auf die Schüssel, gibt die kleine Soß darüber, und garnirt sie mit einem Kranz von Butterteig; man kann sie auch in einer Sauerampfer Soß geben.

214. Kapaun mit Mätscherl.

Man nimmt einen schönen großen Kapaun, salzt ihn ein wenig, dressirt und bratet ihn schön braun, daß er aber

dennoch im Saft bleibe. Dann macht man eine gelbe Einbrenn, läßt etwas Semmelbröseln darin anlaufen, gibt auch einige Sardellen, etwas grünen Petersilie, Limonienschalen, und ein wenig Zwiebel, dieß alles klein geschnitten dazu, gießt gute Brühe und ein halbes Seitel weißen Wein darauf, und läßt es eine Weile zusammen kochen. Dann nimmt man frische Müscherl, wäscht sie mit Wein aus, gibt selbe sammt den gebratenen Kapaun darein, läßt es mit aufkochen, richtet ihm auf eine Schüssel, und gibt die Müscherl sammt der Soße darüber.

215. Kapaun in der falschen Müscherlsoß.

Wenn der Kapaun rein gepuht ist, dann salzt, dressirt und bratet man ihn wie den obigen; macht dann von Butter eine braune Einbrenn, füllt sie mit halb rothen Wein, und halb Brühe auf; nimmt sechs Sardellen, etwas Zwiebel, grünen Petersilie, Limonienschalen, alles klein geschnitten, etwas gestoffenen Pfeffer, läßt die Soß gut versiedern, legt den Kapaun hinein, und läßt ihn noch so lange dünsten, bis er weich genug ist, dann gibt man ihn zur Tafel.

216. Faschirte Tauben.

Nachdem die Tauben rein gepuht, und gewässert sind, werden sie gut untergriffen und auf den Rücken aufgeschnitten, das Fleisch herausgenommen, bis auf die Flügel, Füße und Kopf. Man nimmt dann das Fleisch, etwas Mark, klein geschnittenen grünen Petersilie, Limonienschalen, eine in Milch geweichte Semmel, von zwei Eiern ein Gingerührtes, schneidet alles klein zusammen, gibt es in einen Weidling, dann auch zwei ganze Eier, einen Löffelvoll Milchrahm, etliche ausgelöste Krebschweiferln gewürfelt geschnitten darunter, füllt

es in die Tauben, und näht sie zusammen, daß sie ihre vorige Form wieder bekommen. Dann gibt man in ein Kastrol etwas Speck, Zwiebel, gelbe Rüben, alles blätterweis geschnitten; legt die Tauben darauf, bedeckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papier und Deckel, und läßt sie gut dünsten; gibt öfters etwas Brühe daran, damit die Tauben keine Farbe bekommen. Nimmt sie dann heraus, läßt das in dem Kastrol gedünste Wurzelwerk schön braun eindünsten, stäubt etwas Mehl daran, gießt eine gute Brühe darauf, läßt es versieden, seigt die Sose durch ein Sieb, gibt die Tauben wieder hinein, und dann zur Tafel.

217. Gebeizte Tauben.

Wenn die Tauben rein gepuzt sind, werden sie eingesalzen, eine gute Beize darüber gemacht, und durch einen Tag darin liegen gelassen. Dann spickt man sie mit fein geschnittenen Speck, bratet sie langsam, und begießt sie mehrmal mit der Beize und auch mit Milchrahm. Die Sose dazu macht man von einem halben Seitel Milchrahm, mit einem Löffelvoll Mehl gut verrührt, gibt die Beize daran, wie auch das Herabgetropfte von den Tauben, auch länglich geschnittene Limonenschalen dazu; läßt es etwas auffieden, richtet dann die Tauben auf eine Schüssel, und gibt die Sose darüber.

218. Gedünste Tauben.

Man nimmt zwei oder drei Tauben, salzt und dressirt sie schön, gibt in ein Kastrol einige Blätter Speck, Zwiebel, gelbe Rüben, alles blätterweis geschnitten: legt die Tauben darauf, und dünstet sie so lange bis sie schön braun sind. Dann nimmt man sie heraus, stäubt etwas Mehl daran,

läßt es braun werden, füllt es mit Brühe und etwas guten
Essig auf, gibt auch etwas Limonienschalen, und ganzen
Pfeffer dazu, und läßt die Soße gut kochen; seihet sie durch
ein Sieb, gibt kleine Kapern und zwei Löffelvoll Milchrahm
daran, die Tauben wieder hinein, läßt sie noch etwas dün-
sten, und macht einen Kranz von Butterteig darüber.

Dritte Abtheilung.

Zweiter Abschnitt.

Von den kälbernen Eingemachten und Ragouts.

219. Kälberne Brust in der Glas.

Man nimmt eine schöne Kalbsbrust, löst die Rippen davon aus, schneidet das Schildl herab, blanschirt es, das heißt: man gibt es in ein siedendes Wasser, und läßt es einige Augenblicke auffieden, nimmt dann vom Feuer weg, und legt es einige Minuten in kaltes Wasser; dann spickt man es in fünf oder sechs Reihen mit fein geschnittenem Speck; wenn es gespickt ist, so stugt man den Speck mit einem scharfen Messer, daß das Ganze wie ein Igel aussieht, legt es dann in ein Kastrol, gibt einige Stücke Schinken, Scharlotten, oder Schnittlauch dazu, füllt das Kastrol mit brauner Suppe an, gibt den Deckel darauf, und läßt es so lange dünsten bis es weich ist. Dann nimmt die Brust heraus, seihet die Soß durch ein Sieb, gibt es wieder in das Kastrol und läßt es so lange fieden, bis es zu einer Glas wird, und nur ganz wenig Soß übrig bleibt. Legt dann die Brust wieder hinein, wickelt es in die Glas gut ein, daß es auf allen

Seiten, vorzüglich auf jener, wo es gespickt ist, mit der Glas umzogen wird; legt es in die Mitte der Schüssel, gibt die kleine Soß darüber, und macht einen Kranz auf folgende Art: Man macht eine gute Fasch von einem halben Pfund Kalbfleisch, eine abgeriebene in Milch geweichte Semmel; dieß alles klein zusammengeschnitten, und in einem Mörser fein gestossen; gibt zwei oder drei Eyerdötter hinein, daß es zu einem Teig wird, zuletzt etwas klein geschnittene Scharlotten, und etwas grünen Petersilie, ebenfalls klein geschnitten dazu, legt es dann auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, macht eine dicke Wurst davon; diese wird in der Rindsuppe gekocht, und wenn sie ausgekocht ist, messerrückendicke Blätter davon geschnitten, der Rand der Schüssel damit belegt, daß es einen schönen gelben Kranz bildet.

220. Kälberne Brust in der Limonienssoß.

Die kälberne Brust wird blanschirt, auf einige Minuten in kaltes Wasser gelegt, der Schaum rein abgespült, und dünne Spalten davon geschnitten. Dann gibt man ein Stück Butter in eine Mein, läßt ihn warm werden, gibt zwei Löffelvoll Mehl hinein, und läßt es anlaufen, aber nicht braun werden; füllt es mit guter Brühe auf, legt das Kalbfleisch hinein, auch etwas Limonienschalen und den Saft von einer Limonie dazu, läßt es so lange kochen, bis es weich genug ist.

221. Kälberne Brust mit Sago.

Man löst die Rippen von der Brust aus und blanschirt sie ab. Gibt in ein Kastrol Speck, Zwiebel, gelbe Rüben, alles blätterweis geschnitten, legt die Brust darauf, und läßt sie langsam dünsten; wenn sie schön braun ist, so

nimmt man sie heraus, stäubt zwei Löffelvoll Mehl daran, läßt es braun werden, füllt es mit Brühe auf, und gibt einige Löffel guten Essig dazu, läßt es damit verkochen, seihet es durch ein Sieb, gibt die Brust wieder hinein, etwas länglich geschnittene Limonienschalen und zwei Loth Sago, welcher vorher geklaubt und gereinigt werden muß, dazu, läßt es so lange dünsten, bis der Sago weich ist. Wenn man es anrichtet gibt man die Brust in die Mitte der Schüssel, die Soß darüber, und garnirt es mit einem Kranz von Buttermilch.

222. Kälberne Brust mit Spargel, Krebsen, und grünen Erbsen gefüllt.

Nachdem die Brust rein ausgewaschen ist, bereitet man sie zum füllen; die Fülle dazu, wird auf folgende Art bereitet: Man weicht eine abgeriebene Semmel in Milch, übersiedet Spargel und Krebsen, löset sie aus, und schneidet sie sammt dem Spargel klein gewürfelt; von den Schalen wird ein Krebsbutter gemacht, die Semmel ausgedrückt und klein geschnitten, und mit etwas klein geschnittenem grünen Peterfille ein wenig abgedünstet; gibt auch den Spargel sammt den Krebschweiferln und etwas grüne Erbsen darein, läßt es wieder etwas dünsten; dann stellt man es von der Gluth weg, würzt und salzt es, und läßt es ein wenig abkühlen; schlägt ein ganzes Ey, und einen Dotter daran, rührt es gut durcheinander, füllt es in die Brust, legt sie in eine Wein auf Speilen, gießt eine Rindsuppe darüber, und läßt sie schön weich dünsten. Bevor man sie zur Tafel gibt, macht man eine Champignonssoß, und gibt sie über die Brust.

223. Kälbernes Hirn in der Limoniensoß.

Man läßt ein Stück Butter warm werden; gibt einen Löffelvoll Mehl hinein, läßt es ein wenig anlaufen, schneidet einen Zwiebel in der Mitte von einander, gibt ihn auch hinein, und füllt es dann mit guter Brühe auf; wenn die Soß versotten ist, nimmt man den Zwiebel heraus, gibt Limonienchalen und von einer Limonie den Saft hinein. Das Hirn wird im Salzwasser abgefotten, die Haut davon weggenommen, dann in gleiche Stücke geschnitten, in die Soß gelegt, und einige Minuten darin aufgekocht, dann aufgetragen.

224. Compot von Kalbs-Hirn.

Das Kalbs-Hirn wird nachdem es ausgewässert ist, im Salzwasser blanßhirt, das Häutchen davon herabgenommen und in große Stücke geschnitten, dann wird eine kurze Buttersoß gemacht, zehn bis zwölf schöne Champignons in Blätter geschnitten, mit Butter und grünen Petersilie abgedünstet, von zwanzig Krebsen die Schweiferln und Scheren ausgelöst, von zwanzig Spargel, welche im Salzwasser übersotten werden, die Köpfe abgeschnitten, dieß Alles sammt den Hirn in die Soß gelegt, und nur einige Sud aufgefotten, dann zierlich auf eine Schüssel angerichtet: der Spargel, die Krebschweiferln und das Hirn kommen in die Mitte, und ringsherum ein Kranz von Buttermteig, oder mit gedünsten Mairachen.

225. Kälberne braungedünste Karbonadeln.

Man nimmt kälberne Karbonadeln so viel es beliebt, wäscht sie rein aus, löst die Haut von dem Bein gut ab, so, daß, das Bein bis unten, wo das Fleisch anfängt, ganz

rein ist; dann wird es klein zusammen geklopft, und mit einem breiten Messer runde Karbonadeln davon geformt, und gefalzen. Man legt einige Blätter Speck in ein Kastrol, Zwiebel und gelbe Rüben, blätterweis geschnitten dazu, legt die Karbonadeln darauf, läßt sie langsam dünsten, wendet sie öfters um, damit sie auf beiden Seiten braun werden, nimmt sie dann heraus, stäubt ein oder zwei Löffelvoll Mehl auf das Gedünste, läßt es schön braun werden; füllt es mit Brühe auf, und läßt die Soß eine halbe Stunde versieden; dann seihet man sie durch ein Sieb, nimmt das Fett davon herab, gibt die Karbonadeln hinein, etwas Limonienschalen und den Saft von einer Limonie dazu; richtet sie dann zierlich wie einen Kranz auf die Schüssel, die Soß darüber.

226. Kälberne Karbonadeln mit Kapern.

Man löst die Beine von den Karbonadeln gut von der Haut ab, klopft und formt sie schön rund, salzt und bestreicht sie mit zerlassener Butter; bestreut sie mit feinen Semmelbröseln, und brätet sie schön auf dem Roste; legt sie dann auf eine Schüssel, gießt ein Seitel guten Milchrahm darüber, gibt einige Stückchen Butter, klein geschnittene Limonienschalen und Kapern darauf, unten und oben Gluth, läßt sie auffieden und drückt zuletzt den Saft von einer Limonie darauf.

227. Kälbener Schlegel mit geselchten Zungen gespickt.

Man nimmt einen mittleren Schlegel, wäscht und salzt ihn, bereitet gesottene geselchte Zungen, wie auch etwas Mark, schneidet dieses alles in länglichte Stücke, macht mit

einem schmalen Messer Löcher in den Schlegel, und spickt ihn abwechselnd, mit Zungen und Mark: dann belegt man ein Kastrol oder Rein mit Butter, gibt mit Gewürznelken besteckte Häuptel Zwiebel, von einer halben Limonie die Schalen und den Saft, legt den Schlegel darauf, gießt ein Seitel Wein, und die Hälfte von so viel Brühe daran, deckt ihn gut zu, gibt oben und unten Gluth, und läßt ihn durch zwei Stunden langsam dünsten; man versäume aber nicht, ihn mehrmalen umzukehren. Wenn er vollkommen ausgedünstet und mürbe ist, dann schneidet man zwei Loth Kapern, gibt den Schlegel in ein anderes Kastrol, seihet die Soß darauf, gibt die Kapern nebst einigen Löffelvoll Milchrahm dazu, läßt es noch ein wenig aufdünsten, richtet den Schlegel auf eine Schüssel, die Soß darüber, und gibt ihn zur Tafel.

228. Kalbskopf in Fricassée.

Der Kalbskopf wird im Salzwasser abgefotten, wenn er weich genug ist, nimmt man ihn heraus, und legt ihn in kochtes Wasser. Dann läßt man ein Stück Butter warm werden, gibt zwei Löffelvoll Mehl hinein, läßt es etwas anlaufen, auch einen ganzen Zwiebel in der Mitte zerschnitten, und etwas grünen Petersilie hinein, füllt es mit Brühe auf, und läßt die Soß verkochen. Der Kopf wird in gleiche Stücke zerschnitten, man gibt ihn dann in ein Kastrol, seihet die Soß darüber, gibt etwas gestoffene Muskatblüthe dazu, und läßt es zusammen aufkochen. Bevor man ihn zur Tafel gibt, nimmt man drei Eyerbötter in einen Topf, zersprudelt sie gut, gibt die Soße dazu, stellt den Topf zu einem Kohlenfeuer, sprudelt es immer, bis es dicklicht wird; richtet den Kopf auf eine Schüssel, die Soß darüber, und

belegt den Rand der Schüssel mit einem Kranz von Butterteig, wie er No 305 zu finden ist.

Auf eben dieselbe Art kann man auch den Kalbskopf ganz lassen, die Soß mit Limoniensaft säuern, und Limonienschalen mitkochen lassen, dann bleibt aber der grüne Petersilie und Muskatblüthe davon weg; röstet von einer Semmel die Bröseln in Butter schön gelb, wenn die Soß wie oben gesagt, mit den Eiern fertig ist, so legt man den Kopf auf eine lange Schüssel, gibt die Soß darüber, bestreut den ganzen Kopf mit den gerösteten Bröseln. Man kann auch Semmelspalten in große Dreiecke schneiden, aus dem Schmalze backen, und den Rand der Schüssel damit bestecken.

229. Faschirtes im Kälberneß.

Man läßt ein halbes Pfund Kalbfleisch mit etwas Speck und Zwiebel dünsten; wenn etwas von einem gebratenen Indian oder Kapaun erübrigt wurde, kann man es auch dazu nehmen; schneidet das Gedünste sammt dem Speck, Zwiebel, und dem Braten, auch eine Semmel in Milch geweicht, etwas grünen Petersilie, klein zusammen; gibt Salz, und gestoffenen Pfeffer dazu, rührt ein ganzes Ey und zwei Dötter daran, bestreicht ein Kastrol mit Butter, legt das Kälberneß, und dann noch die Fasch hinein, deckt es oben wieder mit einem Kälberneß zu, gibt den Deckel darauf, unten und oben Gluth, und bäckt es schön braun. Dann macht man eine kleine Einbrenn, füllt es mit brauner Suppe auf, gibt auch etwas Limonienschalen dazu, und läßt es gut versieden; zulezt noch zwei Löffelvoll Milchrahm, kleine Kapern und von einer Limonie den Saft darein, und läßt es noch ein wenig aufkochen. Dann stürzt man das Faschirte

auf eine Schüssel, gibt die Soff darüber, und ziert sie mit klein ausgestochenen Limonienschalen.

230. Faschirter Hase.

Man nimmt ein Stück von einem kalten Hasen, ein Stück Rehfleisch, etwas Zwiebel, eine in Rindsuppe geweichte Semmel, und schneidet dieses alles recht klein zusammen, gibt zwei Eyerdotter, zwei Löffelvoll Milchrahm dazu, und rührt alles gut durcheinander. Bestreicht eine Form von einem Hasen mit Gansfett, bestreut ihn mit feinen Semmelbröseln, gibt einen Theil von der Fasch hinein, dann dünne Schnitten von dem Hasen oder Rehschlegel, belegt damit die Mitte des Modells, gibt die noch übrige Fasch darauf, oben und unten Gluth und bäckt es schön aus. Man macht dann etwas braune Einbrenn, füllt sie mit Brühe auf, gibt etwas Essig, Limonienschalen, Kapern und zuletzt ein paar Löffelvoll Milchrahm hinein, läßt es aufkochen, stürzt den Hasen auf eine Schüssel, und gibt die kleine Soff darüber.

231. Lämmernes in der Bertramsoß.

Man nimmt das Brüstel von einem Lamm, blanschirt es und schneidet es in Stücke. Dann läßt man ein Stück Butter warm werden, gibt einen Löffelvoll Mehl hinein, läßt es ein wenig anlaufen, gibt einen Zwiebel in vier Theile zerschnitten, auch ein Büschel Bertram darein, füllt es mit Brühe auf, gibt etwas weißen Essig, und zwei Löffelvoll Milchrahm, wie auch das Lämmerne hinein, läßt es so lange sieden, bis es weich genug ist. Bevor man es zur Tafel gibt, richtet man das Lämmerne auf die Schüssel, seihet die Soff, und läßt es wieder sieden werden, sprudelt zwei Eyerdotter in

einem Topf gut ab, gibt die Soß dazu, und gießt sie über das angerichtete Fleisch.

232 Gedünstes Lämmernes.

Wenn die Lämmer schon etwas größer sind, nimmt man zwei Schlegeln davon, blanschirt und spickt sie in dichten Reihen aneinander. Gibt in ein Kastrol zwei Häuptel Zwiebel, gelbe Rüben, beides blätterweis geschnitten; legt die Schlegeln hinein, etwas Kuttelkraut, ein Lorbeerblatt und drei Schöpfköffelvoll braune Suppe, sammt einen Kalbsfuß in Stücken gehackt, dazu; läßt es so lange kochen, bis sie zur Glas wird. Hernach läßt man ein Löffelvoll Fett heiß werden, gibt die gedünsten Zwiebeln und gelbe Rüben hinein, einen Löffelvoll Mehl dazu, läßt es braun werden, und füllt es dann mit etwas Brühe auf; gibt auch etwas Essig und Limonienschalen dazu, und läßt es gut verkochen; dann seihst man es durch ein Sieb, schneidet sechs große Gurken blätterweis, gibt sie in die Soß, und läßt sie damit aufkochen. Die Schlegeln gibt man in die kleine Glas, damit sie durchaus heiß werden, wickelt sie gut darin um, daß sie ganz damit überzogen werden, vorzüglich auf jener Seite, wo sie gespickt sind, richtet sie dann auf die Schüssel, die Soß auf den Boden der Schüssel, und kleine Gurken ringsherum.

233. Ragout von den Flügeln der Indian und Enten.

Die Flügeln und Mägen der Indian und Enten werden im Salzwasser mit etwas grünen Petersilie, gelbe Rüben und Bury weich gekocht, dann macht man eine kleine Buttersoß, gibt die Flügeln und Mägen schön geschnitten hinein, auch dreißig bis vierzig Krebschweiferl und etwas

geschnittenen Spargel dazu. Nimmt dann ein Stück Kalbfleisch, eine halbe in Milch geweichte Semmel, etwas Mark, ein klein wenig Zwiebel und grünen Petersilie, dieses alles klein zusammen geschnitten, wie auch etwas Salz, schlägt zwei Eyerdötter daran, verrührt sie gut mit dem übrigen, macht kleine Knödeln davon, und bäckt sie schön gelb aus dem Schmalze; legt selbe in die Soff zu den Flügeln und Mägen, läßt es zusammen etwas aufsteben, und richtet es zierlich auf die Schüssel.

234. Ragout von Kalbfleisch.

Man nimmt ein Stück von einem kalten Kalbsbraten, schneidet es groß gewürfelt zusammen, macht eine kleine Buttersoff, nämlich: Man läßt ein Stück Butter in der Größe eines Eys warm werden, gibt einen Löffelvoll Mehl hinein, läßt es ein wenig anlaufen, füllt es mit Brühe auf, gibt einen Löffelvoll Milchrahm und etwas gestoffene Muskatblüthe dazu. Wenn die Soff fertig ist, so gibt man das Kalbfleisch hinein, auch fünf und zwanzig bis dreißig Stück Spargeln in Stückchen geschnitten und Champignons, welche vorher im Butter und grünen Petersilie gedünstet werden; läßt alles zusammen gut eindünsten, damit keine Soff davon übrig bleibe. Man richtet es in eine runde Schüssel in der Form eines Berges an, und gibt einen Kranz von Butterteig herum. Wenn man es in einer Jahreszeit macht, wo kein Spargel zu haben ist; so kann man an dessen Stelle Kauli nehmen, welcher vorher im Salzwasser abgesotten, und in Stücke geschnitten wird.

235. Salmey von Hasen oder Rehfleisch.

Nachdem der Hase oder ein Stück Reh wie gewöhnlich gebraten wurde, werden die schönsten Rückenstücke zwei

Messerrückendick herausgeschnitten, und bis zum weiteren Gebrauche zur Seite gestellt; das Übrige von den Beinen gelöst, und klein geschnitten. Auf das Fleisch eines ganzen Hasen theilt man zwei Semmeln in dicke Spalten, bäckt selbe aus dem Schmalze, und stößt sie sammt dem geschnittenen Fleische, in einen großen Mörser so fein, daß sie einem Teige ähnlich werden, worauf man sie in ein Kastrol gibt. Gleichzeitig werden die Beine, wovon das Fleisch abgelöst wurde, sammt einigen Speckblätter, gelbe Rüben und Zwiebel in ein Kastrol eingerichtet, aufgesetzt, und so lange gedünstet, bis selbe schön braun geworden; wonach es mit einen Löffelvoll Mehl bestäubt, und wenn auch dieses gebräunt ist, mit einen Theil weißen Weine, und zwei Theile kräftige Brühe, gut verkochen muß, worauf man es abseihet, einen Theil der Soß auf das Gestoffene gibt, damit aufkochen läßt, stark verrührt, und durchpassirt, sodann die aufgehobenen Rückenschnitten hinein legt, und während einiger Minuten darin aufkocht. Die Salmey muß die Dicke eines Koches haben. Vorher wird ein Butterteig wie No 304 gemacht, davon ein rundes Blatt in Größe einer Schüssel, mit warmen Messer ausgeschnitten, der nicht ganz äußere Rand mit Eyerklar bestrichen, ein drei Fingerbreit von Teig geschnittenes Band herum gelegt, auch dieses bestrichen, der noch übrige Teig, mit einem Krapsenstecher in Größe eines Guldenstückes ausgestochen, das Band damit auf eine Weise überlegt, daß immer die Hälfte des zweiten Krapsperl auf das Erste zu liegen kömmt, so, daß der Kranz den es bildet schön hoch wird, worauf das Ganze behutsam mit Eyer bestrichen und schön gebacken wird. Aus dem Ofen kommend wird die Salmey in Mitte des Kranzes eingefüllt, die Schnitten aber von Außen herum gelegt, und schnell servirt.

236. Ragout von Nehrücken.

Von dem Übergebliebenen eines Nehrückens oder Nehr-
schlegels wird das Fleisch ganz von den Beinen abgelöst, und
in große Würfel geschnitten, dann gibt man in ein Kastrol
Speckblätter, Zwiebel und gelbe Rüben in Blätter geschnit-
ten, einige Körner Neugewürz dazu, die Beine von dem Nehr-
rücken darauf, gibt das Kastrol auf Kohlenfeuer, und läßt
es zugedeckt so lange dünsten, bis es schön lichtbraun ge-
worden, stäubt zwei kleine Löffel Mehl darauf, läßt es braun
werden, füllt es mit einem Schöpflöffelvoll guter brauner
Brühe, auch zwei bis drei Löffelvoll guten Essig, etwas
Limonienschalen, eine Kaffeeschalevoll guten Rahm, und läßt
es gut verkochen, streicht es durch ein Passir-Sieb, gibt einen
Löffelvoll Kaprie dazu, und auch das geschnittene Fleisch,
läßt es unter öftern Aufrütteln so lange kochen, bis die Soß
kurz eingegangen ist, richtet es dann in die Mitte der Schüs-
sel hoch auf, und faßt es mit einem Kranz von Erdäpfeln-
Taffeln, wie sie No 476 zu finden sind, ein.

237. Ragout in Semmelpasteten.

Es werden runde Semmeln in der Größe eines
Faschingskrapsen genommen, die Rinde leicht davon ab-
gerieben, in der Mitte ein kleiner Deckel in der Größe
eines zwanzig Kreuzer Stückes ausgeschnitten, die Schmo-
le davon ganz ausgehölcht, die Semmeln in abgeschla-
gene Eyer, die etwas gesalzen werden, eingetaucht, in
feine Semmelbröseln gewickelt, und schnell aber schön gelb aus
dem Schmalze gebacken. Vorher wird ein Ragout von Kalbs-
brüseln und Kalbsfleisch gemacht, welches in Würfeln in Größe
einer Erbse geschnitten wird. Sechs Champignons werden,
nachdem sie gepuzt sind, in gleiche Würfeln geschnitten, in

etwas Butter und klein geschnittenen grünen Peterfille abgedünstet, Kauli oder Spargel, in Salzwasser abgekocht, und von ersteren kleine schöne Rosen, von letzteren die Köpfe zurück behalten, und in weißer Brühe warm gestellt. Von fünfundzwanzig bis dreißig Krebsen werden die Schweife und Füße ausgelöst und die schönsten Schweiferln zurück behalten, die übrigen so wie auch der Kauli, oder Spargel werden in Würfeln geschnitten, man macht dann eine Buttersoß, und wenn selbe gut versotten, nimmt man die größere Hälfte davon weg, in die andere Hälfte gibt man das Kalbfleisch, die Brüsels, die Champignons, Kauli und Krebse, läßt die Soß kurz eingehen und füllt dann die gebackenen Semmeln damit. Die Öffnung der Semmeln verziert man mit vier schönen Krebschweiferln, die so in das Ragout befestiget werden, daß sie sich abwärts gegen die Semmel neigen; in die Mitte steckt man eine kleine Rose von Kauli, oder drei Spargelköpfe, legt dann die Semmel in ein Kastrol; gibt die übrige Buttersoß darunter, und läßt sie einige Sud aufkochen, aber ja nicht weich werden; richtet sie zierlich auf eine Schüssel und die kleine Soß auf den Boden derselben. Diese Semmelpasteten können auch zum Asiet verwendet werden.

238. Zungen in Fricandeaux.

Man gibt die Zungen in einen Topf, ein Büschel grünen Peterfille, Schnittlauch, etwas gelbe Rüben, und Salz dazuein, läßt sie so lange kochen, bis man die Haut davon abziehen kann. Man spickt sie dann mit fein geschnittenen Speck in drei oder vier Reihen, eine nach der andern, richtet in ein Kastrol Speck, Zwiebel, gelbe Rüben und Schinken, und einen Kälberfuß, alles blätterweis geschnitten, setzt die Zun-

gen hinein, füllt sie mit brauner Suppe auf, deckt das Kastrol zu, und läßt sie so lange auf einer gelinden Gluth dünsten, bis sie weich genug sind. Man nimmt dann die Zungen heraus, seihet die Soß, gibt zwei Löffelvoll guten Essig hinein, läßt die Soß so lange kochen, bis sie zur Glas wird, legt dann die Zungen wieder hinein, kehrt sie auf alle Seiten um, so sind sie fertig. Man kann um den Rand der Schüssel einen Kranz von kleinen gedünsten Zwiebeln legen.

239. Zungen am Spieße gebraten, mit Sardellen-Soß.

Man nimmt eine frische große Zunge, siedet selbe weich, und ziehet die Haut davon ab; man darf sie nicht eher aus dem Topfe nehmen, als wenn man sie gleich an den Spieß stecken will; eben so muß sie auch gleich von dem Spieße zur Tafel gegeben werden; selbe wird auf folgende Art zubereitet; wenn die Haut davon abgezogen ist, so spickt man sie mit zwei Theilen Speck und einen Theil Sardellen schön zierlich, steckt sie an einen dünnen Spieß, läßt ein Stück Butter zergehen, gibt ein halbes Seitel Milchrahm dazu, und begießt sie während des Bratens drei bis viermal damit; dann bestreut man sie mit Semmelbröseln, drückt von einer Limonie den Saft darauf; und gibt noch einmal die Soß darüber, selbe muß jäh gebraten werden, legt sie auf eine Schüssel, und gibt die Soß darüber.

240. Zungen in der polnischen Soß.

Die Zunge wird im Salzwasser weich gekocht und wenn sie von der Haut gereinigt, in ein Kastrol gegeben, dazu kommen Speckblätter, ein großer Zwiebel, eine gelbe Rübe in Blätter geschnitten, etwas ganzes Neugewürz und einige

Kalbsknochen; dieses alles wird auf einem Kohlenfeuer so lange gedünstet, bis es schön braun wird, stäubt dann ein Löffelvoll Mehl daran, läßt es braun werden, und füllt es mit halb rothen Wein, und halb Brühe auf, läßt es dann gut verkochen, seihet die Soff durch ein Sieb in ein anderes Kastrol, gibt drei bis vier Loth Zibeben, eben so viel Weinberln rein geklaubt, auch drei Loth geschwellte und gestiftelt geschnittene Mandeln dazu; legt die Zunge hinein, und läßt sie gut versieden. Vor dem Anrichten wird die Zunge durchaus mit gestiftelten Mandeln gespickt, die Soff auf die Schüssel angerichtet, und die Zunge darauf gelegt.

241. Zungen in der Hetschepetsch-Soff.

Die Zunge wird im Salzwasser weich gekocht, vier bis fünf Eßlöffelvoll eingesottene Hetschepetsch-Salze wird mit etwas Zucker und weißen Wein zu einer Soff verdünnt, auf den Boden der Schüssel gegossen, die Zunge wird in Messerrückendicke Spalten geschnitten, in zerlassene Butter getaucht, und in feine Semmelbröseln gut eingewickelt, dann schön dunkelgelb gebraten, in dünne Blätter geschnitten, und in zwei Reihen auf die Soff gelegt, doch so, daß man in der Mitte der Schüssel einen leeren Raum läßt, damit die Soff sichtbar ist.

Dritte Abtheilung.

Dritter Abschnitt.

Von rindenen und schöpfenen Eingemachten, Rostbraten, Schlegel und Aspics.

242. Lungenbraten mit kleinen Erdäpfeln.

Man schneidet von einem Lungenbraten die Beine ab, salzt es und spickt es schön; gibt dann in eine Rein oder Kastrol Speck, Zwiebel, und gelbe Rüben blätterweis geschnitten, das Fleisch darauf, und läßt es langsam dünsten, wendet es öfters um, damit das Fleisch keine Rinde bekommt, und auf allen Seiten weich werde; man gibt dann kleine geschälte Erdäpfeln hinein, die aber nicht größer als eine Nuß seyn dürfen. Wenn das Fleisch und die Erdäpfel weich und braun sind, so nimmt man beides heraus, stäubt zwei Löffelvoll Mehl auf das gedünste Wurzelwerk, läßt es bräunlich werden, füllt es mit Brühe auf, gibt etwas Essig und Limonenschalen hinein, und läßt die Soß gut verkochen: schöpft dann das Fett davon herab, passirt es durch ein Sieb, legt

das Fleisch und die Erdäpfel wieder hinein, gibt zwei Löffel voll Milchrahm dazu, und läßt es gut versieden. Wenn man es anrichtet, so legt man die Erdäpfeln wie einen Kranz um die Schüssel, und den Lungenbraten in die Mitte.

243. Lungenbraten auf englische Art.

Man löst von einem Lungenbraten die Haut ab, wäscht selben rein, und salzt es; nimmt dann ein wenig Wein, Essig, Wasser, Limonienschalen, ein Lorberblatt, und ein paar mit Gewürznelken besteckte Zwiebelhäuptel, macht eine Beize davon, siedet es, und gießt es siedend über den Lungenbraten, gibt etwas ganzen Pfeffer dazu, und läßt es über Nacht darin stehen. Den folgenden Tag setzt man es auf die Gluth, läßt es schön mürbe dünsten, nimmt zwei Loth Kapern, gibt sie auf ein Bret, und schneidet sie mit einer halben Limonie, ein paar ausgewaschenen, und von den Gräten gelösten Sardellen, ein kleines Stückchen Speck, ein wenig grünen Petersilie, ein Zwiebelhäuptel aus obiger Beize, klein zusammen, läßt es im Butter anlaufen, legt es zu dem Fleisch, gibt ein halbes Seitel Milchrahm dazu, läßt es ein wenig dünsten; schöpft dann das Fett davon herab, richtet den Lungenbraten auf die Schüssel, und seihet die Soff darüber.

244. Gedünster Lungenbraten.

Man nimmt den vordern Theil von einem Lungenbraten, ziehet die Haut davon ab, und salzt ihn; legt dann in eine Rein oder Kastrol Speck, Zwiebel, und gelbe Rüben blätterweis geschnitten, dann den Lungenbraten darauf, und läßt ihn langsam dünsten, gibt von Zeit zu Zeit etwas Brühe daran, daß er nicht anbrenne, und keine Rinde bekommt. Wenn er schön bräunlich und mürbe ist, so gibt man etwas

Essig, und ein paar Löffelvoll Milchrahm darauf, und läßt ihn noch eine kleine Weile dünsten; nimmt ihn dann heraus, schneidet ihn in feine Blätter, gibt grünen Petersilie, ein großes Häuptel Zwiebel, und ein klein wenig Knoblauch fein geschnitten dazu. Gibt in eine Rein einige Löffelvoll Milchrahm und etwas Butter, legt dann eine Lage von dem Lungenbraten hinein, besäet ihn mit den obigen geschnittenen Ingredienzen, gibt wieder Milchrahm und Butter, auch einen Löffelvoll Essig, dann wieder von dem Lungenbraten darauf bis alles eingelegt ist; endlich kömmt unten und oben Gluth, und läßt es langsam dünsten.

245. Gespickter Lungenbraten.

Man nimmt einen schönen Lungenbraten, zieht die Haut rein davon ab, schneidet die Beine davon weg, und salzt ihn: macht dann eine Beize von einem Theile Essig, und zwei Theilen Wasser; gibt einige Häuptel Zwiebel, gelbe Rüben und Limonienschalen, zwei Lorbeerblätter, und etwas ganzen Pfeffer daren; läßt es gut versieden, und gießt es siedend über den Lungenbraten, bedeckt es dann mit einem Deckel, und läßt es zwölf bis vierundzwanzig Stunden an einem kühlen Orte stehen. Man spickt dann den Lungenbraten, in drei oder vier Reihen, nimmt den Zwiebel und die gelben Rüben aus der Beize, und legt sie in eine Rein, den Lungenbraten darauf, gibt oben und unten Gluth, und läßt ihn durch zwei Stunden langsam fort dünsten, bis er eine gelbbraune Farbe bekömmt; dann gießt man ein Seitel Milchrahm darüber, läßt ihn noch eine Viertelstunde dünsten, bis die Soff eine schöne gelbe Farbe hat, legt dann den Lungenbraten auf die Schüssel, und gibt die Soff darunter.

246. Schnitzeln von Lungenbraten.

Der fleischige Theil vom Lungenbraten wird von der Haut und Fette ganz gereinigt, und wenn er gewaschen ist, klein gehackt, etwas gesalzen, und runde Schnitzeln mit einem Messer geformt, in ein Kastrol Speckblätter, Zwiebel, gelbe Rüben blätterweis geschnitten, der Boden des Kastrols damit belegt, einige Körner Neugewürz, dann die Schnitzeln, und läßt es zugedeckt so lange dünsten, bis sie schön lichtbraun sind, nimmt sie dann heraus, stäubt einen Kochlöffelvoll Mehl darauf, läßt es unter öftern Aufrühren braun werden, füllt es mit guter Brühe auf, zwei Löffelvoll Essig, und eben so viel Milchrahm dazu, läßt es gut verkochen; und seihet es durch ein Sieb, wässert zwei Sardellen gut aus, löst sie von den Gräten, und schneidet sie sammt einem Loth Kapern, etwas Limonienschalen, und so viel Zwiebel, wie eine Haselnuß groß, fein zusammen, gibt das Geschnittene in die Soß, die Schnitzeln hinein, und läßt es gut verkochen.

247. Ochsenfleisch.

Man hackt den Ochsenfleisch in dünne Stücke, wäscht ihn in warmen Wasser gut aus, salzt ihn, gibt ihn in einen Topf, Zwiebel, gelbe Rüben, Limonienschalen, auch ganzen Pfeffer, etwas Lorbeerblätter, Kuttelkraut, ein wenig Neugewürz; füllt den Topf mit Wasser und Essig auf, und läßt den Ochsenfleisch so lange kochen, bis er zur Hälfte weich ist; seihet dann das Fett gut davon herab. Man läßt dann ein Stück Fett warm werden, gibt zwei Löffelvoll Mehl darein, läßt es braun werden, füllt es mit obiger Soß auf, welche aber vorher gestochen wird, gibt den Ochsen-

schweif hinein, und läßt ihn ganz weich dünsten. Man kann ihn auch in einer Kastrolpastete vom geschlagenen Germteig geben.

248. Gedünste Kolladen.

Man nimmt Saftfleisch, schneidet handbreite längliche Stücke davon, aber nicht dicker als ein Messerrücken, klopft und salzt sie; dann überkocht man ein Hirn im Salzwasser, ziehet die Haut rein davon ab, hackt es klein, und dünstet es mit etwas grünen Petersilie im Butter, gibt ein wenig klein geschnittenen Zwiebel, etwas Salz, Pfeffer, und eine Handvoll Semmelbröseln, auch einen Löffelvoll Brühe dazu, läßt es ein wenig aufkochen und auskühlen; dann hackt man ein kleines Stück Speck zusammen, vermengt es mit dem Hirn, bestreicht das Fleisch damit, rollt und bindet es mit Zwirn zusammen. Man gibt dann in ein Kastrol Speck, Zwiebel und gelbe Rüben, legt die Kolladen hinein, und läßt sie so lange dünsten, bis sie ihre Soff eingedünstet haben, und bräunlich werden; nimmt sie dann heraus, gibt ein paar Löffelvoll Mehl in das Kastrol, läßt es braun werden, füllt es dann mit Brühe auf, gibt etwas Essig und Limonienschalen hinein, läßt die Soff gut verkochen, seihet es, legt die Kolladen wieder hinein, gibt zwei Löffelvoll Milchrahm dazu, und läßt es noch ein wenig dünsten. Dann gibt man die Kolladen in der Reihe auf die Schüssel, seihet die Soff darüber, und belegt den Rand der Schüssel mit Mondscheindeln von Butterteig, oder man gibt die Kolladen nachdem man die beiden Ende abgeschnitten hat, hoch aufgehäuft, in die Mitte der Schüssel, die kleine Soff darüber, und faßt sie mit einem zweifingerbreiten Kranz von Champignons, frischen Bilsling, oder Murrachen ein, die mit But-

ter, etwas fein geschnittenen grünen Petersilie, und ein paar Löffel guten Milchrahm abgedünstet werden.

249. Französischer Kostbraten.

Man schneidet das Fett und die Beine von dem Kostbraten weg, klopft es gut mit dem Messerrücken, und salzt es. Zu drei Pfund Kostbraten nimmt man sechs Sardellen, wäscht und reinigt sie von den Gräten, gibt dann ein Loth Kapern, zwei kleine Häuptel Zwiebel, etwas grünen Petersilie, und Limonienschalen dazu, und schneidet alles klein zusammen; läßt ein Stück Butter warm werden, gibt das Geschnittene hinein, und läßt es ein wenig anlaufen; füllt dann den Kostbraten mit dieser Fasch, wickelt es zusammen, legt es in ein Kistrol, oben und unten Gluth, und läßt es so lange dünsten, bis es sich bräunet; gibt dann ein halbes Seitel Milchrahm und zwei Löffelvoll weißen Essig darauf, läßt es noch eine halbe Stunde dünsten, seihet das Fett davon ab, und richtet es zierlich auf die Schüssel.

250. Gedünster Kostbraten.

Man gibt einige Blätter Speck, oder etwas Fett ein eine Rein, auch etwas grünen Petersilie, ein kleines Bechrl Knoblauch, etwas Limonienschalen, alles klein geschnitten, und ein wenig ganzen Pfeffer dazu; wäscht den Kostbraten gut aus, klopft und salzt ihn, gibt ihn in die Rein, deckt ihn zu, und läßt ihn langsam dünsten, gibt öfters einen Löffelvoll Brühe daran, daß nur eine kleine Soß bleibet; seihet dann das Fett herab, gießt noch etwas weniges Brühe, ein wenig Essig, und ein paar Löffelvoll Milchrahm daran, und läßt es gut verdünsten; die Soß muß kurz und dicklicht seyn. Auf ein Pfund Kostbraten kann man zwei kleine Häup-

tel Zwiebel, ein kleines Büschel grünen Petersilie, und ein Beherl Knoblauch nehmen.

251. Gefüllter Rostbraten.

Man nimmt von einem schönen Rostbraten so viel man braucht, schneidet das Fett und die Beine davon weg, klopft es gut mit den Messerrücken und salzt es; dann nimmt man ein Schnitzel von diesem Rostbraten, hackt es klein, nimmt auch klein geschnittenen grünen Petersilie, etwas Zwiebel, und Limonenschalen, salzt es, und rührt die Fäsch mit Milchrahm ab, daß sie sich gut streichen läßt. Man nimmt dann ein Stück Rostbraten, streicht Messerrückendick von dieser Fäsch darauf, legt dann ein zweites Stück Rostbraten darauf, speilet es auf vier Theile zusammen, und behandelt auf solche Art auch die übrigen. Man belegt sodann ein Kastrol mit einigen Spalten Speck, gelben Rüben Kuttelkraut und Lorbeerblättern, legt den Rostbraten darauf, gibt auch einigen ganzen Pfeffer und Neugewürz, läßt ihn weich dünsten, und legt ihn dann auf eine Schüssel. Die Soß läßt man schön braun eingehen, stäubt einen Löffelvoll Mehl darauf; läßt es noch ein wenig aufdünsten, gießt einen Schöpflöffelvoll Brühe daran, seihet es über den Rostbraten, gibt es nochmals auf die Gluth, und läßt es aufkochen.

252. Gefüllter Rostbraten auf bayrische Art.

Man nimmt schönen Rostbraten, klopft und salzt ihn, löst dann einige Sardellen von den Gräten, gibt ein wenig Kapern, Schnittlauch, grünen Petersilie, alles klein geschnitten dazu; treibt ein Stück Butter pflaumig ab, schlägt zwei bis drei Eyerdotter daran, gibt das Obige klein Geschnittene hinein, und rührt alles gut durcheinander; füllt

es dann in den Rostbraten, rollt es zusammen, legt es in eine Rein, gibt etwas Brühe darauf, oben und unten Gluth, und läßt es so lange dünsten, bis es mürbe ist; dann gibt man sechs Löffelvoll Milchrahm darauf, und läßt es noch etwas dünsten, seihet dann das Fett davon ab, und gibt es mit Limonienschalen bestreut zur Tafel.

253. Schöpfener Schlegel auf französische Art.

Das Bein von dem Schlegel und das Fett von der Haut wird abgelöst, und der Schlegel gesalzen; man schneidet dann grünen Petersilie, Schnittlauch, und etwas Kuttelkraut klein zusammen, gibt etwas gestoffenen Pfeffer dazu, schneidet längliche Stücke Speck, wickelt diesen gut mit obigen ein, macht mit einem gespitzten Messer Löcher in den Schlegel, und spickt ihn durchaus einmal mit Speck; und dann mit Schinken, wickelt ihn dann mit Zwirn ganz um, daß der Speck nicht herausfallen kann; gibt in ein Kastrol Petersilie, Schnittlauch, etwas ganzen Pfeffer, legt den Schlegel hinein, füllt es mit brauner Suppe an, deckt es zu, und läßt diesen so lange dünsten; bis er ganz weich ist. Man nimmt ihn dann heraus, seihet die Soff, und läßt sie sieden bis nur ein paar Löffelvoll davon übrig bleiben; legt dann den Schlegel wieder hinein, und wendet ihn in der wenigen Soff öfters um. Man schneidet dann sechs oder sieben Zwiebeln gröblich zusammen, läßt ein Stück Butter heiß werden, gibt die Zwiebeln und etwas gestoffenen Pfeffer hinein, läßt sie gelb anlaufen, und gibt öfter einen Löffelvoll Brühe daran, damit sie nicht anbrennen; stäubt einen Löffelvoll Mehl darauf, und läßt es bräunlich werden, gibt sonach noch einen halben Schöpflöffelvoll Brühe darauf, und läßt es noch eine halbe Stunde kochen,

richtet dann die Soße auf die Schüssel, und den Schlegel darauf.

254. Gedünster Schöpfenschlegel.

Wenn der Schlegel eine Weile im Wasser gelegen ist, schabt man das Bein von dem Schlegel, und löset die fette Haut davon ab, sticht mit einem Messer durchaus Löcher hinein, und spickt ihn wechselweis mit Sardellen und mit Speck; der Speck wird wie ein halber kleiner Finger in der Länge und Dicke geschnitten, der Schlegel mit starken Zwirn umwunden, damit der Speck und die Sardellen nicht herausfallen, sodann in ein Kastrol gelegt, welches nicht größer als der Schlegel seyn darf; gibt ein Büschel grünen Peterfilie, Schnittlauch; ein klein wenig Knoblauch, und ganzen Pfeffer hinein, und füllt es mit brauner Suppe an; deckt das Kastrol zu, und läßt es drei bis vier Stunden langsam dünsten. Wenn der Schlegel weich ist, so nimmt man ihn heraus, wickelt den Zwirn davon ab, seihet die Soß, und reiniget den Schlegel von der Fette, schneidet grünen Peterfilie, Schnittlauch, einige Sardellen, und einen hart gesottenen Eyerdotter, alles klein zusammen, gibt es in die Soß, gießt noch etwas Brühe daran, gibt den Schlegel abermals hinein, und läßt ihn noch eine Weile dünsten, so ist es fertig.

255. Schöpferner Schlegel mit Reis.

Man nimmt einen schönen Schöpfen-Schlegel häutelt ihn gut ab; löst das Fleisch von dem Beine, und stukt es ein wenig, salzt ihn, macht mit einem schmalen Messer Löcher hinein, und spickt ihn mit Sardellen, welche vorher gut ausgewässert, und von den Gräten gereiniget werden müssen.

Man nimmt dann Kuttelkraut und Majoran in gleichen Theilen, reibt den Schlegel gut damit ein, legt ihn dann in ein hölzernes Gefäß, gibt einen genau passenden Deckel darauf, beschwert ihn mit einem Stein, und läßt ihn so einen Tag hindurch an einem kühlen Orte liegen. Den andern Tag kocht man ein Pfund Reis im Salzwasser so lange bis er aufspringt. Dann schneidet man von drei Viertel Pfund Speck, feine Blätter, und belegt ein Kastrol durchaus damit, gibt die Hälfte von dem Reis darauf, dann den Schlegel, doch so, daß seine obere Seite abwärts auf den Boden des Kastrols kömmt, gibt dann die andere Hälfte von dem Reis darüber, und bedeckt den Reis mit Speckblätter, gibt dann den Deckel auf das Kastrol, und verpicht es gut mit einem Teige; läßt es durch drei Stunden auf einem immer gleichen Kohlenfeuer dünsten, gibt auch auf den Deckel etwas Gluth. Nach drei Stunden wird das Kastrol aufgemacht, der Speck herabgenommen, das Fett abgeseiht, und das Ganze auf eine große Schüssel gestürzt. Man muß gut Acht geben, daß der Schlegel schön ganz bleibe; der Speck wird weggenommen und von allem Fett gereinigt.

256. Gedünster Lungenbraten mit sauren Gurken.

Ein schönes Stück Lungenbraten wird, nachdem es gewaschen, abgehäutelt, von aller Fette und Beinen gereinigt, und eingesalzen ist, mit fünf Reihen fein geschnittenen Speck schön gespickt, und in ein Kastrol, wo der Boden mit Speckblätter, Zwiebel, gelbe Rüben, die beides in Blätter geschnitten, drei bis vier Körner Neugewürz, und eben so viel Pfeffer, eingelegt, den Lungenbraten darauf, doch so, daß die gespickte Seite oben kömmt, den Deckel darauf, oben und

unten Gluth, und so lange gedünstet, bis es schön braun ist, dann heraus genommen, zwei kleine Löffel Mehl darauf gestäubt, was man unter öfterem Aufrühren braun werden läßt, dann mit zwei Schöpflöffelvoll guter Brühe aufgelassen, zwei Löffelvoll guten Essig, und eben so viel Rahm sammt ein wenig Limonenschalen hinein gelegt, es gut verkochen läßt, dann die Soß durchpassirt, wird der Lungenbraten wieder hineingelegt, und damit eine Viertelstunde gedünstet; von der Soß nimmt man eine Kaffeeschalevoll in ein anderes Kastrol, schneidet zwanzig bis fünf und zwanzig saure Gurken der größeren Gattung in Blätter, gibt es in die Soß, eine kleine Schale voll guten Rahm dazu, läßt es unter öfterem Aufrütteln so lange kochen, bis die Soß kurz eingegangen ist; doch müssen die Gurken schön ganz bleiben. Beim Anrichten kömmt der Lungenbraten in die Mitte, die kurze Soß darüber, und die Gurken als Kranz zur Einfassung um den Rand der Schüssel.

257. Gefüllter Weißbraten.

Man nimmt einen schönen Weißbraten, klopft und salzt ihn, und läßt ihn einen Tag an einem kühlen Orte liegen; dann schneidet man vier Sardellen, etwas Speck, grünen Petersilie, und etwas Zwiebel, alles klein zusammen; schneidet den Weißbraten der Länge durch auf, und füllt die Fasz hinein, näht es zu, und spickt es mit fein geschnittenen Speck. Gibt dann in eine Rein einige Speckblätter, Zwiebel, gelbe Rüben, und etwas Petersilienwurzeln blätterweis geschnitten, legt den Weißbraten darauf, gießt etwas Essig und Brühe daran, gibt Limonenschalen, ganzen Pfeffer, und zwei Lorberblätter dazu, und läßt es so lange dünsten, bis es

mürbe genug ist. Dann nimmt man es heraus, gibt einen Löffelvoll Mehl auf das Wurzelwerk, läßt es braun werden, füllt es mit guter Brühe auf, gibt etwas Essig dazu, läßt es gut verkochen, seihet die Soß, und gibt einen Löffelvoll Milchrahm, und etwas Limonienschalen hinein, legt dann den Weißbraten wieder hinein, und läßt ihn noch eine Weile dünsten.

258. Wildschweinsfleisch zuzurichten.

Wenn das Wildschweinsfleisch gut ausgewässert ist, so gibt man es in einen Topf, gießt zwei Theile rothen Wein, und einen Theil Essig darauf, gibt Salz, Lorbeerblätter, Zwiebel, ein wenig Limonienschalen, gelbe Rüben, und von allen Gewürzen etwas dazu, läßt es so lange kochen, bis es mürbe ist. Macht dann eine Soß von eingesottene[n] Nibiseln oder Hetschepetsch, richtet das Wildschweinsfleisch auf die Schüssel, und gießt von dem Sud ein wenig darüber, ziert es mit Limonienschalen, und gibt die Soß in eine Schale besonders auf die Tafel.

259. Wildschweins-Kopf.

Wenn der Kopf einige Stunden ausgewässert wurde, so gießt man ein siedendes Wasser darüber, ziehet die Haut von der Zunge herab, und putzt den Kopf so rein wie möglich, bindet ihn in ein Tuch, gibt ihn in einen Topf, gießt Essig, Wasser und etwas Wein, Salz, Zwiebel, gelbe Rüben, Limonienschalen, Kuttelkraut, ein paar Lorbeerblätter, und etwas ganzen Pfeffer dazu, und läßt ihn gut sieden. Man nimmt ihn dann heraus, bricht eine Serviette, setzt den Kopf darauf, gibt grüne Lorbeerblätter an die Seite,

und richtet oben eingemachte rothe Rüben, von einem harten Ey das dünn geschnittene Weiße, grünen Petersilie, und geschnittene Limonienschalen zierlich darauf, gibt dann eine süße Soß oder kalten Kren, oder auch Essig und Mehl dazu.

260. Aspic zu machen.

Man nimmt zwei Pfund frische Schweinschwarten, wäscht sie einige Mal in warmen Wasser, reinigt sie von allem Fette, und gibt sie sammt einem Stücke geschnittenen Kalbsfüße in einen Topf, gießt vier Halbe frisches Wasser darauf, gibt etwas Salz und Wurzelwerk dazu, und läßt es unter häufigem Abschäumen zur Hälfte einkochen, füllt dann den Topf wieder mit warmen Wasser an, und läßt ihn so lange sieden, bis die Schwarten zum Zerdrücken weich geworden, und die Aspic auf fünf Seitel eingekocht hat. Inzwischen wird ein Kastrol mit einigen Spalten Speck, zwei Pfund Saftfleisch, etwas Zwiebel, gelbe Rüben, Kohlrüben, zwei Kohlhäuptel, alles in Scheiben geschnitten, einigen Körner Pfeffer und Neugewürz, eingerichtet, mit passendem Deckel bedeckt, und so lange ohne Aufrühren gedünstet, bis es sich schön bräunt, jedoch nicht anbrennt, auch nicht einmal zu dunkel wird; füllt es sodann mit dem Sude, worin die Schwarte gekocht hat, auf, gibt ein Seitel starken weißen Bertram-Essig dazu, auch jene Schwarten, welche vielleicht nicht völlig weich wurden, und kocht das Ganze noch so lange fort, bis es auf zwei Halbe eingesotten hat. Nun werden vier Eyerklar in einem Topfe mit der Schneeruthe geschäumt, auch ein ganzes rein gewaschenes Ey sammt Schale darein zerklöpft, das vorher schon abgestellte, geseiht, aber noch

warme Aspice auf die Eyer gegossen, mit der Ruthe während des Aufgießens durcheinander gepeitscht, dann während drei Stunden an einem lauwarmen Orte ruhig stehen gelassen, langsam abgeseiht, und durch eine aufgespannte Serviette völlig rein geklärt. Sollte sie noch nicht ganz durchsichtig seyn, so wird sie nochmal aufgegossen. Nun stellt man sie an einem kalten Ort; verwendet selbe nach Belieben entweder zum Einlegen verschiedener Fleischgattungen, oder zu Majones, oder auch zu Verzierungen kalter Speisen.

261. Eingelegte Aspice.

Man macht diese Aspice wie die vorige No 260. und wenn sie schon gebrochen ist, so gießt man Daumenhoch davon in ein Kastrol, läßt sie auf dem Eis sulzen; wenn sie fest ist, so legt man eine Reihe fein geschnittene Blätter von einer guten Veroneser-Salami, daß der Boden des Kastrols damit bedeckt wird, und gießt wieder Daumenhoch von der Aspice darauf; läßt sie abermals sulzen, und legt wieder eine Reihe fein geschnittener Spalten kalter Rebhühner oder Fasanen, in Ermanglung dessen auch Indianer darauf, dann wieder Aspice, und gesulzt, endlich eine Lage fein geschnittener Schinken, und wieder mit Aspice übergossen, und so fort, bis das Kastrol voll ist. Diese Speise ist vorzüglich bei Soupées verwendbar.

262. Junger Indian in der Presse mit Aspice.

Man nimmt einen jungen Indian, der nicht größer als ein Kapaun seyn darf, dressirt ihn schön, gibt ihn dann in einen Topf, der nicht größer seyn darf, als, daß der Indian bequem darin Platz hat, gibt gelbe Rüben, Zwiebel, grü-

nen Petersilie, ein wenig Neugewürz, Salz und ganzen Pfeffer dazu; füllt es mit zwei Theilen weißer Brühe, und einem Theile weißen Wein auf, läßt ihn bei einem gelinden Feuer langsam kochen, bis er gut ausgekocht ist, doch nicht zerfällt, schäumt es im Kochen immer ab, daß es rein bleibt, wenn er ausgekocht ist, so nimmt man ihn heraus, pugt ihn von Allem, was daran klebt, gut ab, und läßt ihn auskühlen, machet die Aspice wie man sie in No 260. findet; gießt in ein Kastrol oder tiefen Model, der so groß seyn muß, daß der Indian Platz darin hat, zwei Fingerhoch von der Aspice hinein, gibt es auf Eis, und läßt es fest stocken; dann legt man den Indian darauf, aber mit der Brust abwärts gegen den Boden des Kastrols, gießt wieder von der Aspice darauf; daß es über die Hälfte reicht, und läßt es abermals stocken, wenn es fest ist, so gießt man es vollends auf, so, daß es den Indian ganz überdeckt, und läßt es fest stocken. Bevor man es zur Tafel gibt, taucht man das Kastrol einen Augenblick in heißes Wasser, trocknet es schnell mit einem Tuche ab, und stürzt es auf eine Schüssel.

263. Gesulzter Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird in der Mitte voneinander geschnitten, und im Salzwasser mit grünem Petersilie, gelben Rüben, zwei Häuptel Zwiebel, etwas Limonienschalen gekocht; man läßt ihn so lange kochen, bis er recht weich ist, dann nimmt man ihn heraus, legt ihn in kaltes Wasser, und läßt ihn eine Weile darin liegen. Die Suppe, in welcher er gekocht wurde, sammt einem Kälberfuß, etwas ganzen Pfeffer und Neugewürz, läßt man so lange sieden, bis sie sich zu

einem großen Seitel einkochet; gibt dann den Saft von einer Limonie dazu, seihet es durch ein feines Sieb, und läßt die Soß ein wenig stehen. Man löset dann den Kalbskopf von den Knochen, schneidet ihn in länglichte feine Stücke, gibt sie in einen Model, seihet die Soß nochmals durch ein reines Tuch, und gießt sie darauf, stellt es an einen kalten Ort, bis es stockt. Wenn es schon fest ist, so stürzt man es heraus. Dieser Kalbskopf ist auch zur eingelegten Aspice verwendbar.

Dritte Abtheilung.

Vierter Abschnitt.

Von den Fischeispeisen, Fröschen, Krebsen, Mohrhendeln und Schildkröten.

264. Hecht oder Schill mit Sardellen.

Man nimmt das Mittelstück von einem großen Fisch, welches drei bis vier Pfund seyn darf, salzt es, und läßt es eine Stunde liegen: trocknet dann den Fisch mit einem reinem Luche ab, schneidet acht Sardellen, einen ganzen Zwiebel, grünen Peterfilie, von einer Limonie die Schale, alles klein zusammen; gibt auch etwas Pfeffer dazu, mengt alles gut durcheinander, und bestreicht das ganze Stück Fisch damit, legt es in ein Kastrol, gießt ein Seitel Milchrahm darüber, den Saft von einer ganzen Limonie, einige Stücke Butter, eine Handvoll Semmelbröseln, gibt oben und unten Gluth, und läßt den Fisch auskochen, gibt ihn dann auf eine Schüssel, und gießt die Soff darüber.

265. Forellen blan abgesottene.

Die Forellen, welche man abfieden will, dürfen nicht eher aus dem Wasser genommen werden, als bis man sie braucht; man schlägt sie auf den Kopf, macht sie auf, nimmt das Innere heraus, wäscht sie schnell aus, damit das Blut davon heraus kömmt, und besprizt sie mit guten Weinessig; nimmt dann halb Wasser und halb Weinessig, gibt Salz, Zwiebel, Lorbeerblätter, Limonien-schalen, und etwas ganzen Pfeffer dazu, läßt es aufkochen; wenn es siedet, gibt man die Forellen hinein, und läßt sie darin aufsieden; nimmt sie dann vom Feuer weg, gibt nochmals frischen Weinessig darüber, deckt die Forellen zu, und gibt sie nach Belieben kalt oder warm zur Tafel. Will man sie kalt geben, so muß man sie in dem Sude abkühlen lassen, und selbe nebst Essig und Öhl zur Tafel geben.

266. Forellen faszirt.

Man nimmt aus den Forellen das Eingeweide heraus, schröpft und salzt sie, und läßt sie eine Weile liegen, nimmt dann ein Stück von einem Hecht, wovon die Gräten rein herausgelöst werden, ein kleines Häuptel Zwiebel, eine halbe in Milch geweichte ausgedrückte Semmel, etwas Limonien-schalen und grünen Peterfilie; schneidet alles dieses klein zusammen; etwas Salz und gestoffenen Pfeffer dazu, schlägt ein oder zwei Eyer darauf, und mengt alles gut durcheinander; trocknet die Forellen mit einem Tuche ab, streicht die obige Fasz darüber, bestreicht sie dann mit zerlassenem Butter, und besäet sie mit Semmelbröseln, gibt sie in ein mit Butter bestrichenes Kaströl, unten und oben Gluth, gießt mehrmals Butter darüber, damit sie eine schöne Farbe be-

kommen; gibt sie dann in eine mit Butter bestrichene Schüssel, gießt ein wenig Milchrahm darüber, und läßt sie noch etwas aufdünsten.

267. Gemischte Speisen von Fischen.

Hiezu nimmt man mehrere Gattungen Fische, als Hechten, Karpfen, Stirl, Schlein, und Schaiden, puzt sie, und läßt sie eine halbe Stunde im Salze liegen, schneidet sie dann in Stücke, macht eine kleine gelbliche Einbrenn, gibt ein Häuptel Zwiebel in der Mitte von einander geschnitten hinein, füllt sie mit halb rothen Wein, und halb Wasser auf, gibt grünen Petersilie, Schnittlauch, etwas Kuttelkraut, Limonienschalen und Neugewürz dazu, läßt die Soff gut versieden, legt den Fisch hinein, und läßt ihn langsam auskochen; ist er gekocht, so gibt man ihn auf eine Schüssel, seihet die Soff, die aber gut verkocht seyn muß, darüber, und gibt ausgebackene in Dreiecke geschnittene Semmeln um den Rand der Schüssel.

268. Hecht mit Austern.

Man nimmt einen Hecht, kocht ihn in Wasser ab, legt ihn auf eine Schüssel, nimmt dann die Austern aus den Schalen, läßt sie mit frischen Butter etwas dünsten, gibt sie zu dem Hechte, wie auch Milchrahm, Limonienschalen, von einer Limonie den Saft, auch den Saft von den Austern, und ein wenig feine Semmelbröseln dazu, richtet es über den Fisch, und läßt ihn damit aufsieden.

269. Gefulzter Hecht oder Stirl.

Man läßt den gepuzten Hecht oder Stirl eine Stunde im Salze liegen; richtet in eine Rein halb weißen Essig und

halb Wasser, gibt Zwiebel, grünen Petersilie, gelbe Rüben, Limonienschalen, ganzen Pfeffer, etwas Neugewürz, ein Lorbeerblatt, und etwas Kuttelkraut hinein, legt den Fisch, und zwei Ringeln geklopfte Hausenblasen dazu, läßt den Fisch so lange sieden, bis er ausgekocht ist, aber ja nicht zerfällt; man nimmt ihn dann heraus, und läßt die Soß so lange kochen, bis die Hausenblase aufgelöst ist; dann spannet man ein Tuch auf die vier Füße eines umgekehrten Sessels, gießt die Soß darauf, und läßt es langsam durchlaufen, damit sie klar werde; gibt dann den Fisch auf eine Schüssel, gießt die Soß darüber, und stellt ihn an einen kalten Ort, damit es stockt, belegt dann den Rücken des Fisches mit einer Aspice durch die ganze Länge, kocht zwei Eyer hart, nimmt die Dötter heraus, und treibt sie durch ein Sieb; von dem Weißen des Eyes schneidet man feine Blättchen, und sticht mit einem kleinen Ausstecher Mondscheindl aus, und verziert den ganzen Fisch damit nach eigenen Geschmack.

270. Gebratener Hecht mit Soß.

Man nimmt einen Hecht mit drei Pfund, schuppet und salzt ihn, und läßt ihn eine Stunde liegen; dann schneidet man vier Sardellen, ein wenig grünen Petersilie, ein halbes Häuptel Zwiebel, alles klein zusammen, treibt ein Stück Butter etwas ab, gibt das Geschnittene hinein, rührt es gut durcheinander, und bestreicht den innern Theil des Fisches mit der Hälfte davon, hestet ihn dann zusammen, steckt ihn an einen dünnen Spieß, befestiget ihn mit einem Bindfaden, und bratet ihn schön. Während des Bratens begießt man ihn immer mit Milchrahm und dem übrigen Theile des Ge-

geschnittenen. Wenn er gebraten ist, gibt man ihn auf eine Schüssel, und die Soff darunter.

271. Gezupfter Hecht mit Sauerkraut.

Man macht das Kraut wie gewöhnlich, brennt es mit etwas Zwiebel ein, und läßt es mit der Einbrenn verkochen. Den Hechten siedet man im Salzwasser ab, löst die Gräten davon aus, und zupft ihn in kleine Stücke; läßt etwas Butter warm werden; schneidet zwei Häuptel Zwiebel so wie Nudeln zusammen, gibt ihn in den Butter, und läßt ihn schön gelblicht werden. Dann gibt man mehrere Löffelvoll Milchrahm, etwas Butter, und einen Theil von dem gezupften Hechten auf eine Schüssel, salzt ihn, gibt etwas von dem gerösteten Zwiebel darüber, wieder drei bis vier Löffelvoll Milchrahm, einen Löffelvoll Semmelbröseln, und wieder von dem Fische, und so fort, bis man alles eingelegt hat. Die letzte Reihe begießet man gut mit Milchrahm und dem gedünsten Zwiebel, auf die Semmelbröseln gibt man einige Stücke Butter, dann unten und oben Gluth, läßt ihn eine Viertelstunde aufkochen, und gibt ihn sammt dem Kraut zur Tafel. Der Stockfisch wird auf eben diese Art zubereitet, nur daß er vorher im Wasser liegen muß. Im Salzwasser darf er nur einige Augenblicke aufkochen, und eben so auf der Schüssel, da er im Kochen immer härter wird.

272. Hecht in der Kackelsoff.

Man siedet ein Stück Hecht im Salzwasser ab, löset die Gräten davon aus, schneidet ihn nebst etwas Kapern und sieben Sardellen klein zusammen, läßt es anlaufen, gibt das Geschnittene sammt etwas gestoffenen Pfeffer dazu. Wenn es abgedünstet ist, füllt man etwas klares Erbsenwasser und

ein wenig Essig darauf, und läßt es aufkochen. Dann nimmt man einen ganzen Hecht, putzt und salzt ihn, läßt in einer Rein ein Stück Butter zergehen, gibt den Fisch hinein, läßt ihn so lange dünsten, bis er auf allen Seiten abgedünstet ist, gießt die Soß mit dem Gehack darauf, und läßt ihn noch etwas aufkochen.

273. Heißabgesottener Hecht mit Kren.

Man nimmt einen schönen Hecht mit drei bis vier Pfund, salzt ihn, und läßt ihn eine Stunde im Salze liegen. Man kann den Fisch ganz lassen, oder auch in Stücke zerschneiden, gibt ihn dann in eine Rein, einen Theil weißen Essig, und drei Theile Wasser, allerlei Wurzelwerk, Limonienschalen, Zwiebel, ganzen Pfeffer, zwei Lorbeerblätter dazu, und läßt ihn langsam auskochen. Wenn er gekocht ist, kommt er von dem Sud geschwind auf die Schüssel, streuet einen guten Theil geriebenen Kren darüber, dann von dem heißen Sud, worin der Fisch gesotten, ein wenig darauf; bedeckt ihn mit einer andern Schüssel, läßt ihn eine Weile zugedeckt stehen, und gibt ihn dann zur Tafel.

274. Hecht mit Milchrahmkren.

Wenn der Fisch gepuzt und geöffnet ist, so reiniget man ihn ganz vom Blute, salzt ihn, und läßt ihn eine Weile liegen; kocht ihn mit etwas gelben Rüben, Petersilwurzel, zwei Häuptel Zwiebel, jeden in vier Theile zerschnitten, in Salzwasser ab, reibt dann die Hälfte von einer Krenwurze, gibt ihn in eine Rein, einen Löffelvoll Mehl daran, und rührt ihn mit einem Seitel Milchrahm gut ab, dann ein Stück Butter daren, ein Schöpfloßelvoll von dem Sud, worin der Fisch gekocht wurde, läßt den

Kren ein wenig aufkochen, legt den Fisch auf eine Schüssel, und gibt die Soff darüber.

275. Hecht mit Sardellen gespickt.

Man putzt den Hecht wie gewöhnlich, macht ihn auf, wäscht ihn rein aus, und salzt ihn nur ganz wenig; löst dann ausgewaschene Sardellen von den Gräten, schneidet sie länglich wie einen Speck, und spickt den Hecht in zwei Reihen damit; steckt ihn an einen Spieß, bindet ihn beim Kopf und Schweif, damit er nicht herabfalle. Man nimmt dann in die Bratpfanne ein Stück Butter, drei Löffelvoll Milchrahm, den Saft von einer Limonie, und begießt den Fisch während des Bratens öfters damit. Wenn er gebraten ist, richtet man ihn auf eine Schüssel, gibt noch einen Löffelvoll Milchrahm und ein kleines Stück Butter dazu, läßt es aufsieden, gibt sie über den Fisch, und streuet länglich geschnittene Limonienschalen darauf.

276. Karpfen auf böhmische Art

Man nimmt einen schönen Karpfen, wäscht ihn rein, macht ihn auf, und sammelt das Blut in einen Topf, gibt ein wenig Essig in den Fisch, damit das Blut alles davon heraus kömmt, salzt ihn, macht den Sud in einem Kastrol oder Reim, gibt zwei Theile Bier und einen Theil Essig darein, wie auch länglich geschnittene Petersiliawurzeln, Zwiebel, Bury, Sellerie, Lorbeerblätter, Kuttelkraut, etwas ganzen Pfeffer, Neugewürz, Gewürznelken, Limonienschalen, ein Stück Zucker, und einige Nuskerne; deckt es zu, und läßt es eine Stunde kochen. Dann röstet man eine Handvoll schwarze Brodbröseln in Butter, gibt sie hinein das Blut auch dazu, zertheilet den Fisch in Stücken, und

gibt ihn in den Sud; ist die Soff noch zu dünne, so kann man etwas geriebenen Lebzeltens dazu nehmen. Wenn der Fisch eine gute Viertelstunde gesotten hat, so ist er fertig, legt ihn dann auf eine Schüssel, seihet die Soff darüber, und gibt ihn zur Tafel.

277. Blau abgefottene Karpfen.

Der Karpfen wird aufgemacht, ein wenig ausgewaschen, Stückweise geschnitten, und mit heißen Essig übergossen, damit er schön blau werde. Den Sud macht man mit Essig und Wasser, daß er wohlgeschmack sauer wird; gibt einige Gewürznelken, ganzen Pfeffer, von einer Limonie die Schale, Petersilwurzeln und Salz dazu, läßt es aufkochen, legt dann den Fisch hinein, deckt ihn zu, und läßt ihn langsam kochen; ist er ausgekocht, so gibt man Fließpapier darüber, und läßt ihn ein wenig stehen, legt ihn dann auf eine Schüssel, und gibt grünen gezupften Petersilie darauf, oder um den Rand der Schüssel. Der Spiegelfarpfen ist dazu am besten, weil er wenig Schuppen hat, man kann ihn auch kalt mit Essig und Öl geben.

278. Karpfen in einer grünen Soff.

Der Karpfen wird, nachdem er eine Stunde im Salze gelegen ist, in halb Essig, halb Wasser, Kuttelkraut, ganzen Pfeffer, Neugewürz, und einigen Gewürznelken heiß abgefotten, dann ausgekühlt. Die Soff dazu wird auf folgende Art bereitet: Eine Handvoll grünen Petersilie und eben so viel Körbelkraut werden weich gesotten, gut von dem Wasser ausgedrückt; fünf Sardellen ausgewässert, und von den Gräten gelöst, eine gleiche Quantität Kapern, wie auch drei hartgefottene Eyer; dieß alles wird in einem Mörser

fein gestossen, und durch ein Sieb getrieben; mit einigen Löffelvoll von feinstem Tafelöhl, und etwas Essig gut abgerührt, und über den Fisch gegossen.

279. Gesulzter Karpfen.

Man nimmt einen schönen Donaukarpfen; schneidet ihn in Stücke, und salzt ihn. Bereitet dann folgenden Sud: Man nimmt eine Halbe weißen Weinessig, eine Halbe Wasser, Lorbeerblätter, gelbe Rüben, Limonienschalen, ganzen Pfeffer, einen Zwiebel in kleine Stücke geschnitten, drei bis vier Gewürznelken und ein Loth Hausenblasen, gibt dieses alles in ein Kastrol, und läßt es langsam sieden; gibt dann den Fisch hinein, kocht ihn, legt ihn auf eine Schüssel, seihet den Sud davon ab, und läßt ihn auskühlen. Dann schlägt man zwei ganze Eyer sammt den Schalen in den Sud, setzt ihn abermals auf die Gluth; und läßt ihn noch etwas langsam sieden. Man spannet dann ein Tuch auf einen umgekehrten Sessel, gießt den Sud behutsam darauf, und läßt ihn langsam durchlaufen, damit er klar wird: hernach gießt man die Hälfte davon in ein Kastrol oder Model, und läßt es stocken, legt es mit Meerkrebsen und Oliven aus, gibt den Fisch darauf, und dann die andere Hälfte darüber, und läßt es fest werden: stürzt es auf eine Schüssel, und gibt es zur Tafel.

280. Gesulzter böhmischer Karpfen.

Ein lebendiger Karpfen von drei Pfund wird gepuzt, dann aufgeschnitten und sein Blut in einem Topfe worin etwas mehr als eine halbe Kaffeeschale voll scharfer Essig seyn muß, sorgfältig gesammelt; dann schneidet man den Fisch in große Stücke, salzt ihn und stellt ihn bei Seite.

Dann wird eine große gelbe Rübe, ein Häuptel spanischer Zwiebel, eine Wurzel Petersilie und ein kleines Stück Sellerie, alles wie feine Nudeln geschnitten, und in einer reinen Pfanne auf einem Flammenfeuer unter beständigem Rühren schön gelblich geröstet; wenn dieß geschehen, gibt man es in ein Kastrol oder Rein, füllt drei Seitel siedendes Bier darauf, einen starken Löffelvoll Honig, einige Gewürznelken, einige Körner Neugewürz und gröblich gestoffenen Pfeffer, von einer halben Limonie die gestiftelt geschnittene Schalen; legt den Fisch hinein, gießt eine kleine Kaffeeschalevoll Essig dazu, und läßt den Fisch gut auskochen. Nun gibt man die Stücke Fisch auf eine tiefe Schüssel; den Kopf aber läßt man noch fortsieden; bräunt in einem andern Kastrol zwei starke Löffelvoll Honig oder etwas Zucker, und wenn es schön braun geworden, gibt man es sammt einer starken Handvoll gröblich gestoffener Nüsse und aufbewahrten Blut des Karpfens in die Soß, läßt sie noch einige Sude aufmachen, gießt sie sodann über den Fisch, und läßt ihn an einem kalten Orte sulzen.

281. Karpfen in der Sauerampfer-Soß.

Nachdem der Karpfen gepuzt ist; schneidet man ihn in der Länge nach, auf beiden Seiten durchaus ein, aber nicht so, daß er ganz durchgeschnitten wird, salzt ihn, und bestreicht ihn mit zerlassenen Butter, brätet ihn auf dem Roste und begießt ihn öfters mit zerlassenen Butter, nachdem er schön bräunlicht und gut durchgebraten ist, gibt man in die Schüssel eine gute Sauerampfer-Soß, und legt den Fisch darauf.

282. Rutten mit Austern.

Wenn die Rutten aufgemacht sind, so salzt und speilt man sie, damit sie ihre Form behalten, und siedet selbe kernig ab. Man löst dann die Austern aus ihre Schalen, gibt überfottene Hechtenleber, welche auch wie die Austern geschnitten wird, dazu, und dünstet beides zusammen im Butter, röstet dann eine Handvoll Semmelbröseln im Butter, gibt zwei Schöpflöffelvoll Erbsenbrühe darauf, den Saft und die Schalen von einer Limonie, und zwei Löffelvoll Milchrahm dazu. Man richtet dann die Rutten auf die Schüssel, gießt die Soß darüber, läßt sie einen Sud aufstun und gibt sie zur Tafel.

283. Gebackene Rutten mit Soß.

Man macht die Rutten auf, salzt sie ein, und speilt sie, damit sie schön rund bleiben, läßt sie im Salze ein wenig liegen, trocknet sie ab, bestreuet sie mit Mehl, und bäckt sie schön; drückt Limoniensaft darüber, gibt Milchrahm, im Butter geröstete Semmelbröseln, etwas Butter, klein geschnittene Limonienchalen, und ein wenig Erbsenbrühe daran, läßt sie aufdünsten und gibt sie zur Tafel.

284. Rutten mit ausgelösten Nüschern und Erüffeln.

Eine schöne Rutte wird, wenn sie aufgemacht, ausgewaschen, und eingesalzen ist, zu einem Kranz dressirt, dann läßt man ein Stück Butter warm werden, gibt zwei kleine Löffel Mehl hinein, verrührt es, läßt es ein wenig anlaufen, gibt einen halben Zwiebel, ein Stückchen Limonienchalen hinein, und läßt es mit Erbsenwasser, worin auch

etwas Wurzelwerk mitgekocht hat, auf, legt die Nuten hinein und läßt sie aufkochen, doch muß sie schön ganz bleiben; dann seihe man die Soß, gibt von einer kleinen Limonie den Saft dazu, und läßt es noch ein wenig aufsieben; mittlerweile werden fünfundzwanzig Müschern ausgelöst; sechs bis acht Trüffeln blätterweis geschnitten, mit frischen Butter und etwas fein geschnittenen grünen Petersilie abgedünstet; man gibt dann eine halbe Kaffeeschale guten Wein, und drei bis vier Löffelvoll Milchrahm, und die ausgelösten Müschern dazu, läßt es zusammen einige Minuten aufdünsten, gibt in einen kleinen Topf zwei Eherdötter, zersprudelt sie gut, gibt die Soß von der Nutte dazu, stellt den Topf in Kohlenfeuer, und läßt es unter beständigem Rühren dicklich werden; gibt die Nutte in die Mitte der Schüssel, die kleine Soß darüber, und macht von den Müschern und Trüffeln, die zwar keine Soß haben dürfen, aber auch nicht trocken sein müssen, einen Kranz zur Einfassung um die Nutte.

285. Gespickter Schaiden.

Man nimmt ein großes Stück Schaiden; wenn er ausgewaschen, gesalzen, und eine Stunde im Salze gelegen ist, so spicket man ihn zu fünf oder sechs Reihen mit fein geschnittenen Speck; legt ihn in ein Kastrol, und gibt einige Stücke in Blätter geschnittenes Kalbfleisch, einige Stückchen Schinken, ein Büschel grünen Petersilie, Schnittlauch, etwas ganzen Pfeffer, ein halbes Seitel weißen Wein, und ein Seitel gute Brühe darauf, deckt ihn zu, und läßt ihn langsam kochen. Ist der Fisch ausgesotten, so nimmt man ihn heraus, seihet die Soß durch ein Sieb, reinigt sie von der Sette, und läßt sie so lange kochen, bis sie zu einem halben

Seitel eingekocht ist, gibt dann den Fisch wieder hinein, damit er durchaus warm werde, richtet ihn an, und gibt die Soff darüber.

286. Schiel mit grünen Peterfilie.

Man nimmt einen Schiel, pust ihn, läßt ihn eine Stunde im Salze liegen, kochet ihn im Salzwasser mit verschiedenen Wurzelwerk, dieses muß aber mit Vorsicht geschehen, damit er ja nicht zerfalle; legt ihn dann auf eine lange Schüssel, besäet ihn mit feinen Semmelbröseln, läßt ein Stück Butter von beiläufig sechs Loth heiß werden, gibt klein geschnittenen grünen Peterfilie hinein, und begießt den Fisch damit. Um den Rand der Schüssel kann man kleine im Butter gebräunte Erdäpfel geben.

287. Gebratener Schlein mit Soff.

Man nimmt einen großen Schlein, pust ihn, und schneidet ihn der Länge nach ein, aber nicht durch, damit der Fisch ganz bleibe; vermengest etwas gestoffenen Pfeffer mit dem Salze, womit man ihn einsalzet, bestreichet ihn mit zerlassenen Butter, und bratet ihn auf dem Roste. Ist er durchaus gebraten, so legt man ihn auf die Schüssel, einige Stücke Butter darauf, gießt ein halbes Seitel Milchrahm darüber, drückt von einer Limonie den Saft darauf, wie auch klein geschnittene Limonienschalen, etwas Kapern, eine Handvoll Semmelbröseln, und einige Stückchen Butter dazu, gibt unten und oben Gluth, läßt ihn gut aufkochen, und gibt ihn zur Tafel.

288. Schlein mit Wein.

Man nimmt einen Schlein größter Gattung, pust ihn und schneidet ihn durchaus ein, aber nicht ganz durch, salzt

ihn, und läßt ihn eine Stunde im Salze liegen, hernach legt man ihn in ein langes Kastrol, schneidet etwas grünen Petersilie, Schnittlauch, fünf bis sechs Champignons, alles fein zusammen, und gibt dieses sammt gestoffenen Pfeffer und einem Stück Butter in der Größe eines halben Eys, alles zugleich in das Kastrol. Gießt dann ein halbes Seitel weißen Wein darauf, gibt den Deckel auf das Kastrol, unten und oben Gluth, und läßt ihn auskochen, gießt öfters die Soß mit einem Löffel darüber; wenn er ganz ausgekocht ist, so legt man ihn auf die Schüssel, und gibt die kleine Soß darunter.

289. Stirl frikassirt.

Man läßt ein Stück Butter warm werden, gibt einen Löffelvoll Mehl hinein, läßt es ein wenig anlaufen, und gibt einen in vier Theile geschnittenen Zwiebel dazu; und etwas Limonienschalen, füllt es mit Erbsenwasser auf, und läßt es gut verkochen; drückt dann von einer Limonie den Saft hinein, und läßt die gepuzten Stirl in dieser Soß kochen, daß sie aber nicht zerfallen. Bevor man die Stirl zur Tafel gibt, schlägt man zwei Eyerdötter in einen Topf, sprudelt sie gut ab, seihet die Soß darauf, gibt es zu einem Kohlenfeuer, rührt es beständig bis es anfängt dicklicht zu werden, gießt sie dann über die angerichteten Stirl, und gibt sie schnell zur Tafel.

290. Stirl in der Limoniensöß.

Man läßt die Stirl, nachdem sie gepuzt und gesalzen sind, eine halbe Stunde im Salze liegen; gibt in ein Kastrol ein Stück Butter, läßt ihn heiß werden; gibt dann zwei Löffelvoll Mehl darein, und läßt es gelb anlaufen, schneidet

einen Zwiebel in vier Theile, gibt ihn hinein, und füllt es mit Erbsenwasser auf, legt die Stiel hinein, und läßt sie so lange kochen, bis sie ganz ausgekocht sind, gibt auch etwas Limonienschalen dazu. Bevor man sie anrichtet, drückt man den Saft einer Limonie hinein.

291. Stockfisch mit Sardellen.

Man nimmt zwei Pfund Stockfisch, kocht ihn im Salzwasser, schneidet acht Sardellen, grünen Petersilie, und etwas Kapern, alles klein zusammen, gibt dann auf eine Schüssel einige Stücke Butter, ein paar Löffelvoll Milchrahm, etwas von den geschnittenen Ingredienzen, zupst den Stockfisch in kleine Stücke, und legt eine Reihe davon auf die Schüssel; dann wieder eine Reihe von den Obigen mit etwas Semmelbröseln, einige Löffelvoll Milchrahm, und ein paar Stückchen Butter, fährt damit auf diese Weise fort, bis die Schüssel voll ist; bestreuet das Ganze mit Semmelbröseln, gibt Milchrahm und Butter darauf, unten und oben Gluth, und läßt es schön gelblich werden.

Frösche, Krebsen, Rohrhühner und Schildkröten.

292. Frösche frikassirt.

Man läßt ein Stück Butter in einem Kaströl warm werden, gibt einen Löffelvoll Mehl, wie auch einen halben

Zwiebel daran, und läßt es nur einen Augenblick anlaufen, daß es nicht braun werde, füllt es mit Erbsenbrühe auf, gibt etwas Limonenschalen dazu, und läßt es eine Weile sieden, dann legt man die Frösche hinein, gibt einen Löffelvoll Milchrahm dazu, und läßt sie noch etwas sieden. Man nimmt dann in einem kleinen Topf zwei oder drei Eyerdötter, einen Löffelvoll kaltes Wasser, von einer Limonie den Saft, seihet die Soß daran, sprudelt es beständig bei einem Kohlenfeuer, richtet es über die Frösche auf die Schüssel, und gibt es sogleich zur Tafel.

293. Frösche mit Maurachen und Krebschweiserln.

Man blanschirt die Frösche, und legt sie in kaltes Wasser; macht dann eine Buttersoß, dünstet vorher rein ausgewaschene Maurachen in Butter und grünen Petersilie, gibt sie in die Buttersoß; drückt die Frösche gut aus, legt sie auch darein, wie auch die ausgelösten Krebschweiserln, läßt sie nur noch ein klein wenig aufsieden, richtet sie auf eine Schüssel, und legt Krebschweiserln zierlich um den Rand derselben.

294. Frösche in der Petersiliesoß.

Nachdem die Frösche gehörig gepuht, und gewässert wurden, schneidet man ihnen die vordern Füße ab, steckt die beiden hintern Füße in einander, und salzt sie, macht dann eine Soß mit einem Stück Butter, einen Löffelvoll Mehl, und etwas klein geschnittenen grünen Petersilie, dann ein wenig Erbsenbrühe, gibt die Frösche darein, läßt sie damit aufkochen, und gibt sie zur Tafel.

295. Krebsen faszirt.

Man kocht die Krebsen mit Salz, grünen Petersilie und etwas Kümmel ab; reinigt und löst sie auseinander, dünstet etwas Reis mit Butter, und klein geschnittenen grünen Petersilie, schneidet dreißig Krebschweiferln gröblich zusammen, gibt sie sammt etwas Salz dazu, läßt es auskühlen, und rührt es dann mit einem Eyerdotter, und drei Löffelvoll Milchrahm gut ab; füllt die Krebschalen damit, legt den unteren Theil wieder darauf, daß es aussteht, als ob der Krebs ganz wäre, drückt die Schale fest zusammen, legt sie auf eine Schüssel, und gibt etwas Butter darauf. Schneidet dann etwas grünen Petersilie, gibt es auf eine Schüssel, sechs Löffelvoll Milchrahm dazu, einige Löffelvoll weißen Wein, etwas Kümmel, die Krebsen darunter, unten und oben Gluth, und läßt sie aufsteden, dann sind sie fertig.

296. Krebsen, gedünste.

Man wäscht die Krebsen rein aus, läßt ein Stück Butter warm werden, gibt klein geschnittenen grünen Petersilie und etwas Knoblauch, auch klein geschnitten, so wie die Krebsen darein, salzt sie und läßt sie eine Weile dünsten; dann gibt man einige Löffelvoll Milchrahm, und weißen Wein hinein, und läßt sie so lange dünsten, bis die Krebsen schön roth sind.

297. Rohrhühner in einer braunen Soß.

Man zieht den Rohrhühnern die Haut ab, schneidet sie in mehrere Theile, und wäscht sie mehrmals aus, macht dann eine Beize auf folgende Art: Man nimmt halb Essig und halb Wasser, dann Ruttelkraut, Limonienschalen; Zwiebel

und Salz; wenn die Beiz siedet, so legt man die Rohrhühner hinein, setzt sie auf die Gluth, und läßt sie weich dünsten. Man macht dann eine braune Soff dazu; nimmt Butter in eine Rein, macht eine kleine Einbrenn, und füllt sie halb mit der Beiz, wo die Rohrhühner gesotten haben, und halb mit Erbsenbrühe auf, läßt sie aufsteden, verdünnt sie dann mit Wein, legt die Rohrhühner hinein, und läßt sie noch ein wenig aufdünsten. Treibt die Soff durch ein Sieb, richtet die Rohrhühner auf die Schüssel, und die braune Soff darüber.

298. Rohrhühner in einer andern Soff.

Wenn man die Rohrhühner abgezogen hat, schneidet man sie in mehrere Theile; wäscht sie gut aus; bestreicht dann ein Kastrol mit Butter, gibt gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, spanische Zwiebeln, Limonenschalen, Gewürznelken und ein Lorbeerblatt darunter, legt die Rohrhühner darauf, und läßt sie auf der Gluth dünsten; man gießt dann Essig und Erbsenwasser darauf, läßt es sieden, macht eine gelbliche Einbrenn, schüttet die Soff von den gedünsten Rohrhühnern, und ein wenig Wein dazu, und läßt es aufsteden, richtet selbe dann auf eine Schüssel, und seihet die Soff darüber.

299. Schildkröten in der Blutsoff.

Die Schildkröten werden, wenn sie ausgeblutet haben, im frischen Salzwasser zum Feuer gesetzt, das Blut davon wird in einer Schale aufbewahrt; die Schildkröten läßt man so lange sieden, bis die Schalen aufgemacht werden können, welches man öfters versuchen muß. Man nimmt dann die beiden Schalen weg, die Schildkröten heraus, ziehet ihnen

die äußere Haut rein ab, nimmt das Innere sorgfältig heraus, und zertheilet sie in beliebige Stücke. Macht dann mit Butter eine kleine braune Einbrenn, gibt ein halbes Häuptel Zwiebel mit Gewürznelken gespickt darein, füllt es mit Fleischsuppe oder mit dem Wasser, worin die Schildkröten gekocht wurden, auf, gibt etwas Limonienschalen, und von einer halben Limonie den Saft dazu; legt dann die Schildkröten hinein, läßt sie auffieden, dann auch das Blut von den Schildkröten dazu, und läßt sie noch eine Weile kochen, dann sind sie fertig.

300. Schildkröten gebackene.

Nachdem dieselben wie die vorigen in No 299 gesotzen, gepuzt und zertheilet sind, werden einige ganze Eyer abgeschlagen, die Schildkröten hineingetunkt, mit feinen Semmelbröseln bestreuet, und im frischen Schmalze gebacken; man ziert sie mit grünen gebackenen Petersilie und gibt sie zur Tafel.

301. Schildkröten in der Limoniensoß.

Wenn die Schildkröten abgekocht sind, zertheilet man selbe in vier Vierteln; zerläßt sodann ein Stückchen Butter, gibt einen Löffelvoll Mehl daran, läßt es anlaufen, gießt es dann mit Erbsenwasser auf, gibt ein halbes geschältes Zwiebel Häuptel hinein, welches beim Anrichten wieder herausgenommen wird, und verkocht das Ganze. Nun wird die Soß geseiht, mit Limonienschalen und Saft gewürzt, etwas Milchrahm dazu gegeben, die Schildkröten hinein gelegt, einige Minuten darin aufgekocht, und zierlich angerichtet.

302. Ragout von Schildkröten.

Man kocht die Schildkröten im Salzwasser so lange, bis sie weich sind, bricht dann die Schale in zwei Theile, nimmt die gekochten Schildkröten heraus, ziehet von den Füßen und übrigen Theilen die schwarze Haut herab, und löset die Gedärme und Leber behutsam heraus, damit die Galle nicht zerdrückt werde; schneidet dann die Schildkröten in vier Theile, macht eine kleine Buttersoß, die man mit Erbsenwasser anfüllet. Dann dünstet man ein Stück Butter, etwas grünen Peterfille; ein halbes Seitel junge grüne Erbsen, zwölf klein geschnittene Champignons, fünfzehn bis zwanzig Krebschweiserln; wenn dieses alles gedünstet ist, so gibt man es zu den Schildkröten, und läßt alles zusammen gut verkochen. Es darf nur eine kleine Soß haben, wenn man es zur Tafel gibt: zur Einfassung kann man einen Kranz von Butterteig machen.

303. Schildkröten in ihrer eigenen Schale.

Man kocht die Schildkröten recht weich im Salzwasser, öffnet dann die Schalen, und nimmt die Schildkröten, heraus, theilt sie in vier Theile, bewahret den Saft, den man in der Schale findet, sorgfältig auf, sondert die Galle von der Leber vorsichtig ab, daß man sie nicht zerdrückt; legt dann einige Stücke Butter in die Schildkrötenschale, den darin gefundenen Saft dazu, gibt dann die von der Haut gereinigten Schildkröten wieder hinein, etwas Semmelbröseln, einige Stücke Butter, geschnittene Limonienschalen, und von einer Limonie den Saft dazu; gibt sie in eine Rein, unten und oben Gluth, läßt sie gut aufsteden, dann sind sie fertig.