gethan und gekocht. Indessen wird ein Eingebrenntes in einen Tiegel mit klein geschnittnen Zwiebeln, ein wenig Mehl und Butter gemacht. Ist das Kraut gar und mürbe, thut man es dazu, rühret es gut untereinander, gießt Wein und Fleischbrühe daran, thut Zitronensaft, Pfeffer, Kardemom und Muskatenblumen dazu. Wenn nun der Hase gar gebraten ist, bricht man ihm die Hinterbeine in zwey Stücken, thut ihn dazu, und läßt ihn in den Kraut aufkochen.

Von gekochten, gedünsten und faschirten Fleischspeisen und Geflügel.

Gedämpfte Tauben.

Wenn die Tauben rein gemacht und gewaschen sind, so nimmt man die Herzen, Magen und Leber, hacket sie klein, rühret sie mit Butter, dem Gelben von etlichen Eyern, Semmelbrösel, Muskatblüthe und Thimian zu einem roglichen Teig, und füllet ihnen denselben in die Kröpfe. Alsdann läßt man sie in einer Kasteroll etwas braten, daß sie gelbraun werden, ein wenig Fleischsuppe darauf gethan, auch ein wenig Muskatnuß, einige Schnitten Limonie, und etliche Löffel voll Kapern dazu, und läßt sie gar dünsten. Zuletzt thut man etwas Mehl in But-

ter gebraten, oder auch Semmelbröſel auf die Brühe.

Faſchirte kälberne Schnitzel mit Ragout.

Von zwey Pfund Schnitzeln die Haut ſauber abgelöſt, mit dem Schneidemeſſer recht fein zuſammengeſchnitten, alsdann nimm klein geſchnittene Limonienſchäler, grünen Peterſil, um drey Kreuzer Mark, um ein und ein halben Kreuzer Semmelſchmollen, von vier Eyern ein Eingerührtes, ſchneide alles unter das Fleiſch, ſalze alles, nimm ein wenig Muskatblüthe, und rühre den Faſch mit einem halben Seitel ſauern Rahm ab. Das Ragout dazu mache alſo: nimm ein geſottenes Kalbsohr, einen Obergaum, ein überſottenes kälbernes Brieß, oder vier überſottene lämmerne Brießel, überſottenen Spargel, oder aber Kauli, alles gewürfelt geſchnitten, dann dünſte im Butter mit grünen Peterſil gewürfelt geſchnittene Champion, wenn ſie gedünſt ſind, ſo lege das Ragout hinein, nimm einer Nuß groß Butter, Salz und ein wenig Muskatblüthe dazu, dünſte es nochmahl, hernach laß ein wenig auskühlen; dann mache von halben Faſch ein Schnitzel, fülle von dem Ragout die Hälfte hinein, lege den andern halben Theil Faſch darüber, ſtreiche es ſchön zuſammen, daß es einen kälbernen Schnitzel gleichet, nachdem eine Rein mit Speck belegt, und das Schnitzel darauf, hernach nimm einen Spalten Peterſilwurzel und gelbe Rüben, ein halbes Zwiebelhapel, drey Gewürznägel, ein Blattel Muskatblüthe, lege alles neben dem Schnitzel, gieß einen halben Schöpflöffel voll Rindſuppe darauf, gib unten und oben Gluth, laß gegen einer Stunde ge-

mach ausdünsten, gib aber acht, daß nicht braun wird, setze das übrige Ragout auf eine Gluth, laß noch ein wenig dünsten, staube zwey Kochlöffel voll Mehl daran; wenn das Schnitzel gedünst hat, so leg es auf eine Schüssel, und seihe die Soß davon in das Ragout, ist es zu wenig, so nimm noch Rindsuppe dazu, laß wieder sieden, hernach schütte es über die Schnitzel. Man kann auch das Schnitzel ohne Ragout geben, und eine Müschelsoß, oder gedünste Championsoß, darüber machen.

Kalbfleich auf Französische Art zu dämpfen.

Es wird mageres Kalbfleisch genommen, in Scheiben geschnitten, und recht mürbe geklopfet. Alsdann bratet man Butter in einer Kasteroll, leget die Scheiben hinein, und bestreuet sie mit Mehl: es muß aber beständig geschüttelt werden, damit es nicht anbrennet. Hierauf schneidet man etliche Mongold in Scheiben, so wie auch etliche Zwiebeln, und läßt es zusammen mit den Kalbfleischscheiben braun braten, thut darauf so viel Fleischbrühe dazu, als zu der Brühe nöthig ist, ferner etwas Salz, Pfeffer, Gewürznägel, ein wenig Muskatnuß, ein Paar Lorbeerblätter, und ein wenig Essig, und läßt es so lange kochen, bis es mürbe ist.

Hendel in Frikasee.

Geputzte Hendel nimm so viel du brauchst, schneide sie in vier Theile, wasche sie sauber aus, laß Butter eines Ey groß in einer Rein zergehen, salze die Hendel, lege sie in zerlassenen Butter, dünste sie mit wenig Muskatblüthe, eine halbe Petersilwurzel, ein halbes Stückel Seller und ein wenig

gelbe Rüben, auf der Gluth weich, hernach staube einen Kochlöffel Mehl daran, laß noch ein wenig dünsten, gieß einen Schöpflöffel Rindsuppe darauf, siede sie ein wenig: dann nimm in einer Rein so viel Eyerdotter, als Hendel sind, rühre sie gut ab, lege ein Stück Butter, und ein kleines Schöpflöfferl Mehl daran, drücke von einer ganzen Limonie den Saft, und ein wenig vor dem Anrichten schütte die Soß von gedünsten Hendeln daran, rühre alles gut ab, setze es auf eine Gluth, und rühre es beständig, bis dick wird, lasse darauf aber nicht mehr sieden, richte die Hendel in eine Schüssel, und die Frikasee darüber.

Austern von Kalbfleisch zu machen.

Es wird ein Bogen Papier nach der Größe einer Schüssel geschnitten, und dick mit Butter bestrichen, alsdann nimmt man ein mageres Stück Kalbfleisch, klopfet es ganz mürbe, und schneidet es in Scheiben, die ungefähr so klein und dünne sind, wie Austern; schlägt sie mit dem Hackemesser noch dünner und legt sie auf das Papier, bestreuet sie mit Semmelbrösel und Muskatblüthe, und leget das Papier auf den Rost. Dann macht man schwache Kohlen darunter, beträufelt sie mit Zitronensaft und decket sie zu. Wenn sie gar sind, werden sie mit dem Papier auf die Tafel gegeben.

Hendel mit Krebsen gefüllt, und gebraten in der Krennsoß.

Man nimmt geputzte nnd untergriffene Hendel, wasch t sie sauber aus, und hernach eingesalzen, dann schneide von 20 Krebsen die Schweifel

klein, von Schalen mache ein halbes Pfund Butter, treibe ein viertel Pfund Krebsbutter ab, hernach rühre um einen Kreuzer in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelschmollen, sechs ganze Eyer, jedes gut verrührt, (auf ein Hendel wird ein Ey genommen) die fein geschnittenen Krebsschweifel darunter, salze es, und fülle die Hendel damit, speile sie, stecke sie am Spieß, brate sie wie andere Hendel, begieße sie mit Krebsbutter. Wenn die Hendel gebraten, mache die Soß also: Laß einer Nuß groß Krebsbutter in einer Rein zergehen, häute ein halbes Kälberschnitzel sauber ab, und dünste solches in Krebsbutter, dann zwey Kochlöffel Mundmehl daran gestaubt, siede eine halbe Maß Rahm, schütte es in das Schnitzel, und laß gut aussieden; wenn die Hendel also gebraten sind, so richte es ordentlich in eine Schüssel, salze den Krenn ein wenig, und seihe ihn durch ein Sieb unter die Hendel.

Rindfleisch-Rolletten.

Schneidet mageres Rindfleisch in Scheiben, und klopft es recht mürbe, alsdann ein Stück Speck genommen, und hacket es mit etwas Petersil, Scharlotten, ein wenig Salz, Nelken und Pfeffer, belegt die Scheiben damit, rollet sie über einander, und stecket sie mit Holzspeilen zu. Hierauf bratet man sie an einem Vogelspieß mit Butter und ein wenig Essig, und gibt sie mit der Brühe an die Tafel.

Faschirte Hendel.

Sauber geputzte Hendel werden auf den Rücken aufgeschnitten, die Haut bis auf die Flügel gezogen, den Kopf und die Füsseln herunter, das Fleisch von den Beinen gelöst, fein geschnitten, ein wenig geschnittene Limonienschäler genommen, auch grünen Petersil, gedünste Champion, auf 4 Hendel um 1 Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmollen, um 3 Kreuzer Mark, von drey Eyern ein Eingerührtes, schneide alles fein zusammen, rühre es mit einem halben Seitel Milchrahm ab, salze es, lege ein wenig Muskatblüthe daran, fülle den Fasch in die Haut, nähe sie auf den Rücken zusammen, in eine Rein 3 Stückel Speck gelegt, die Beiner von Hendeln, und die Hendel darauf, einen Schöpflöffel Rindsuppe darüber gegossen, laß gut einsieden, hernach lege die Hendel heraus, laß die Soß eingehen, bis sie in der Fette prasselt, stäube 2 Löffel Mundmehl daran, dünste es, laß mit ein und ein halb Schöpflöffel Suppe gut aufsieden, hernach durch ein Sieb gesiehen, gedünste Champion daran gelegt, schütte es über die Hendel, und laß es nochmahl aufsieden.

Westphälische Würste zu machen.

Es wird sechs Pfund Rindfleisch und zwey Pfund Rindernierenfette genommen: das Rindfleisch wird gekocht, die Nierenfette aber nur übergewallt. Hierauf wird beydes so klein, wie möglich, gehackt, für neun Pfennig Wassersemmel dazu gethan, welche in Rindsuppe eingeweicht und wieder ausgedruckt worden, auch Salz, gestoßener Pfeffer, gestoßene Nägerl und abgeriebenes Wurstkraut. Wenn die

ganze Masse fertig ist, wird sie in fette Rinderdärme, die recht rein gemacht sind, gefüllt, die Würste werden etwas überkocht, und alsdann gelblich geräuchert. Man speiset sie zu Zuspeisen, oder steckt sie in Kohl, und läßt sie mit demselben warm werden, oder macht sie im Butter warm. Sie müssen aber bald verspeiset werden.

Hirnwürst von Schweinfleisch.

Mageres Schweinfleisch genommen, und mit etwas Schweineflaumen recht fein gehackt. Alsdann thut man den Hirn von Schweinköpfen dazu; ferner geschnittene Limonienschalen, gestoßene Nägerl, Englisch Gewürz und Salz. Dann füllet man es in Schweindärme, räuchert die Würste nur drey Tage, und macht sie mit Butter in einer Pfanne warm, oder man koche sie mit Braunen- oder Sauerkohl, oder Rüben.

Gepreßte Rindersülze.

Man nimmt zur Rindersülze ein Stück gekochtes Fleisch von dem Kopfe, etwas gekochtes Herz, auch ein Stückchen Leber, hacket es klein zusammen, thut würflich geschnittene Limonienschalen, Salz, gestoßenes Englisches Gewürz und Nägerl dazu, bindet es in eine Serviette, hält es in warmes Wasser, und preßt es. Wenn man die Sülze lange erhalten will, so nimmt man ein Maß klares Brunnenwasser, ein Seitel Weinessig und etwas Salz, schlägt es zu einer scharfen Soole, und kocht diese auf. Hierauf wird die Sülze aus der Serviette in einen Topf gethan, die Soole, wenn sie kalt ist, darauf gegossen, alsdann wird sie, wenn man

sie essen will, in Scheiben geschnitten, geschnittne Petersil darauf gestreuet, und Weinessig darauf gegossen. Man kann auch, wenn man sie bald wegessen will, eine scharfe Soole von Brunnenwasser mit Salz schlagen, und sie über die Sülze gießen.

Abgetriebene Griesknödel mit Speck.

Dazu wird genommen ein Seitel Gries, um zwey Kreuzer klein gewürfelt geschnittene Semmel, ein viertel Pfund ausgelassenen Speck, grün geschnittenen Petersil, alles unter einander, schütte ein Schöpflöffel siedende Rindsuppe darauf, rühre es gut ab, und decke es zu, daß es anzieht, hernach salze es, schlage fünf ganze Eyer daran, rühre alles unter einander, und mache Knödel; laß es in der Rindsuppe eine halbe Stunde sieden, alsdann angericht, gieße Rindsuppe darüber, lege Kaiser oder frisches Schweinfleisch herum, und streue Schnittlich darauf.

Eine Ochsenzunge mit Hetschepetsch.

Man kochet die Zunge mit Wasser und Salz gar, ziehet die Haut ab, und schneidet sie in der Mitte von einander. Alsdann nimmt man eine Handvoll Hetschepetsch, läßt dieselben ganz weich kochen, und schlägt sie durch ein Sieb, thut etwas Fleischsuppe, ein Glas weißen Wein, einen Löffel voll Essig, etliche Limonienscheiben, etwas gestoßene Nägerl und Zucker dazu, läßt sie mit einem Stück Butter aufkochen, und richtet sie über die Zunge an.

Ragout zu machen.

Zwey Kälberohren weich übersotten, wie auch zwey Obergaum, zwey kälberne Brieß; wenn die Brieß ein wenig übersotten sind, so löse sie aus, und schneide sie blättlich, die Ohren und Obergaum aber länglich, laß ein gutes viertel Pfund Krebsbutter in einem Reindel zergehen, dünste das Ragout ein wenig, darnach zwey Kochlöffel voll Mehl daran gestaubt, laß es noch ein wenig dünsten, alsdann siede alles mit ein und ein halben Schöpflöffel voll Rindsuppe gut, lege ein wenig gestoßene Muskatblüthe, ein wenig Safran, und länglich geschnittene Limonienschäler daran, wasche fünfzig Müscherl in Wein aus, laß einer Nuß groß Butter in einer Reine zergehen, dünste sie darein, bis sie aufspringen, hernach löse sie aus, und seihe die Soß davon über die Müscherl, dünste zwanzig ausgelöste Austern in Butter und Limoniensaft, putze von sechs Artoffeln die harte Haut weg, schneide sie blättlich, dünste sie in Wein und Butter; wenn sie gedünst haben, so richte das Rogout in eine Schüssel, lege Austern, Müscherln und Artoffeln schön zierlich darauf, und laß es nochmahl aufsieden. Du kannst auch gedünste Champion darunter nehmen.

Eine angeschlagene Zunge.

Die Zunge kocht man mit Wasser und Salz weich, und schäumet sie recht rein; die Brühe kann man zur Suppe gebrauchen. Die Zunge schneidet man in der Mitte von einander, höhlet das Fleisch heraus, und hacket es klein; alsdann rührt man etwas in Milch geweichte Semmel, und ein gutes

Stück Butter dazu: ferner vier Eyer, ein wenig Muskatblüthe und Salz dazu, und füllet alles wieder in die Zunge, legt auf diese ein mit Butter beschmiertes, und mit Semmelbröfel bestreutes Papier, und backt sie in der Tortenpfanne. Die Suppe wird von etwas Fleischbrühe, einem Glas Wein, etlichen Scheiben Zitronen, das Gelbe von zwey Eyern, ein wenig Muskatnuß, und einem Stück Butter, welches in Mehl umgewendet worden, gemacht. Sie muß eine halbe Stunde kochen.

Konsumee zu machen.

Zwey Pfund gut abgehäute kälberne Schnitzel, recht klein geschnitten, treibe sechs Loth Butter im Weidling recht pflaumig ab, rühre um einen Kreuzer in Milch geweichte und ausgedrückte Semmelschmollen, sechs ganze Eyer, jedes gut verrühret, ein wenig grünen Petersil, und von einer halben Limonie klein geschnittene Schäler darunter; alsdann rühre nach und nach ein halbes Seitel sauern Rahm mit so viel Rindsuppe darunter, schmiere eine Melaun mit Butter, lege das Gerührte darein, eine Rein halb mit siedendem Wasser gefüllt, stelle den Konsumee hinein, decke ihn zu, laß ihn eine halbe Stunde sieden; die Soß dazu mache von grün gedünsten Erbsen und Champion, (wer will, kann auch Ragout von Krebsenschweifeln, Brießeln und Spargelköpfeln machen), richte die Soß in die Schüssel, den Konsumee darein, und laß sie noch einmahl aufsieden.

Bœuf Royale.

Man nimmt ein gutes Stück mageres Ochsenfleisch, durchspickt dasselbe mit Speck, welches in längliche Streifen geschnitten, und in klein geschnittenen Petersil, klein geschnittnen Zwiebeln, Salz, und Pfeffer umgewandt ist. Alsdann legt man es in ein Kasteroll, dessen Deckel recht dicht passen muß, damit der Geruch nicht heraus kann. Der Boden des Kessels wird mit dünnen Speck belegt, dazu einen Zwiebel mit Nägerl durchstochen gethan, ferner einige Lorbeerblätter, ein Büschchen Petersil, etwas Körbel und gelbe Rüben; auf den Seiten des Kessels und oben legt man auch Speck, und streuet das übrige Gewürz darauf, in welchem die Speckstreifen umgekehrt worden; auch thut man sechs rein abgewaschene Kälberfüße dazu. Alsdann decket man das Kasteroll mit dem Deckel zu, und läßt es auf einen ganz schwachen Kohlenfeuer, welches immer nachgelegt werden muß, vier und zwanzig Stunden stehen. Wenn es bald gar ist, so thut man eine halbe Bouteille rothen Wein und ein Glas Weinessig dazu, und läßt es noch etliche Stunden kochen, worauf man das Fleisch heraus nimmt, das Weiße von einigen Eyern zu Schaum sprüdelt, und es zu der Brühe rühret, daß sie klar wird. Alsdann läßt man sie durch ein Tuch laufen, wirft die Knochen weg, macht den Topf wieder rein, und legt das Fleisch wieder hinein, und läßt es mit der durchgegossenen Brühe noch eine Weile durchdünsten, so ist es fertig. Dieses Fleisch wird sehr schön, wenn es gehörig in Acht genommen wird, allein das

Kohlenfeuer muß nur immer ganz gelinde seyn, daß recht langsam dünste.

Faschirte Hendel.

Es wird ein kälbernes Schnitzel recht klein geschnitten, worunter auch ein Stückchen geweichte Semmel geschnitten kömmt; dann löset man ein Hendel aus, und müssen alle Beine herausgenommen werden: nur das Bein bey den Füßen bis zum Glied, und auch die Flügel müssen bleiben; es ist aber zu beobachten, daß die Haut nicht zerrissen werde. Das Brüstel muß auch bleiben, jedoch muß man das Fleisch schön ablösen, und auch darunter schneiden, dazu kömmt noch Mark, ein halber Eydotter, ein Stücklein Butter. Dieses Geschnittene wird alles zusammen gemischt, und die Haut wieder damit angefüllet, doch nicht zu voll, sonst würde es aufspringen. Man blanchire es, lege es in eine Rein oder Kasteroll, gieße Rindsuppe daran, und lasse es gemach ausdünsten; man mache eine Soß von Champion oder grünen Erbsen, so sind sie fertig.

Wilde Aenten.

Putze die Änten recht rein, dann frisch oder gebeitzter, gespickt oder ungespickt zum Braten gerichtet, man bratet sie, oder kann sie mit einem Sud wie beym Schweinwildprät dünsten lassen, und mit einer Soß von Oliven, Kapern oder Scharlotten geben.

Schweinwildprät.

Die Zungen und Knorren von einem Schweinskopf aufgelöset, auch die Haut vom Rüssel, aber

ohne sie wegzuschneiden, man wäscht ihn sauber aus, darnach ein Theil Wein, Essig und Wasser genommen, gib Salz, Kräutel, Lorbeerblätter, Zwiebel, Knoblauch, gelbe Rüben, Seller, Petersil, Limonienschalen, Kronabetbeeren und Gewürz dazu, man läßt ihn darin sieden, bis er weich wird, und dann gibt man ihn in einer Serviette mit Blumen und Pomeranzenblätteln gezieret, auch eine schwarze Soß von Kronabetbeeren, oder auch Eingesottenes dazu.

Das glasirte kälberne Schnitzel.

Auf zwey Pfund nimmt man ein Schnitzel, spickt es schön klein, legt es in eine Kasteroll, gießt ein Wasser darauf, setzet es auf das Feuer, und läßt es einen Sud aufthun, hernach leget man es in kaltes Wasser, daß der Schaum davon kömmt; darnach beleget man eine Kasteroll stark mit Speck, Zwiebel, gelben Rüben, ganzer Muskatblüthe, etwelchen Schnitzeln Schünken, dann salzet man das Schnitzel ein, und legt es darauf, man decket es mit Speck zu, hernach gießet man ein Seitel guten Wein darauf, ein halbes Seitel gute Rindsuppe, dann setzet man es zugedeckt auf die Gluth, und läßt es schön mürb dünsten, darnach legt man das Schnitzel auf ein Teller heraus, und macht die Soß also: Die Soß nimmt man von dem gedünsten Schnitzel, und setzt es in einer Kasteroll auf die Gluth, und läßt sie so lange sieden, bis sie recht goldfärbig wird; vorher aber seihet man sie durch, sonach nimmt man das gespickte Schnitzel, leget das Gespickte unter sich, und fährt um und um damit, und glasire es recht fein, hernach kehret man das Schnitzel wie-

der um, deckt es zu, und läßt es auf einem warmen Aschen stehen; alsdann macht man die Soß. Man nimmt in eine Rein ein Stück Butter, darein ein Löffel voll Mehl, und läßt es schön braun werden, hernach gießt man eine gute Schü darauf, legt ein Stücklein Schünken, oder auch Kalbfleisch darein, Limonienschalen, zwey Stämmlein Kudelkraut, ein Hapel Zwiebel mit drey Nägerl besteckt, von einer ganzen Limonie den Saft, die Soß auf die Gluth gesetzt, und läßt sie gut aufsieden, diese schlägt man durch ein Sieb, läßt sie noch siedend werden, dann gebe man die Soß in eine Schüssel, das Schnitzel darauf, so ist es fertig.

Kälberne Schlegel mit Ragout.

Es wird ein kälberner Schlegel geputzt und gespickt, sodann einen Finger vom Gespickten weggeschnitten, hernach machet man einen Fasch, wie bey den Kalbfleischrolladen, und ein Ragout von Austern, Müscherln, Artoffeln, Maurachen, Schwämmerln, Krebschweifeln, Brießel und Eiterl; mit diesem Fasch und Ragout beleget man den Schlegel, gibt das Gespickte wieder auf dem Deckel darauf, bestreichet ihn mit Eyern, umwindet ihn mit Spagat, und läßt ihn langsam am Spieß braten; man gibt ihn mit eigener Soß.

Rolladen von Kalbfleisch.

Von einem kälbernen Schlegel schneide man Schnitzel, klopfet sie und salzet sie ein, hernach macht man eine Fasch von Speck, Kernfetten, Kalbfleisch, einem von drey Eyern gemachten, und abgekühlten Eingerührten, etwas Kräutel, Petersil, Muskat-

blüthe, Pfeffer, Ingwer, einen Schnittlich; alles dieses fein geschnitten und gestoßen, mischet man mit geschnittenen Limonienschälern, Sardellen, Butter und Salz dazu, diesen Fasch streichet man auf die Schnitzel, rollet sie zusammen, und bestreicht sie am Ende mit Eyer, daß sie nicht aufgehen, dann gibt man in eine Kasteroll Speck, die Rollen darauf, etwas Wein, Zwiebel, Lorbeerblätter und Kräuter dazu, man läßt sie langsam gehen, bis sie weich werden; dann gibt man sie mit einer Soß von Austern, Müscherln, Artoffeln, Maurachen, Champion oder was beliebt.

Auerhahn mit Soß.

Der Auerhahn wird geputzt, und ihn sauber blanschirt, zieht ihn mit Speck und Schunken durch, oder man spickt ihn und lasse ihn dünsten, bis er weich und schön in der Farbe ist; man macht eine Soß von Oliven, Kapern, oder Kronabetbeeren, und richtet sie darüber an.

Rebhühner in wälscher Soß.

Die Rebhühner werden an einem Spieß saftig gebraten, von den Lebern und Mägen macht man eine Soß, man läßt sie einem feinen heißen Öhl angehen, gibt etwas Essig und Wein dazu, und läßt es mit Schü aufsieden, dann gibt man ein wenig Schnittlich, Gewürz, Limonienschäler dazu, und die Soß durch ein Sieb geschlagen; hernach zerschneidet man die Rebhühner, oder läßt sie ganz sieden, bis sie weich sind. Sartellen, Butter dazu, und im Anrichten den Saft von einer sauern Pomeranze darein gedruckt, so sind sie fertig.

Hasenhühner in Wein gesulzt, und umgestürzt.

Die Füße von drey geputzten Hasenhühnern werden eingesteckt, der Kopf und die Flügel werden weggeschnitten, dann salzet man sie, bindet sie in Speck gut ein, und läßt sie bey einer halben Stunde angehen, hernach legt man sie heraus und läßt sie auskühlen; nachdem läßt man ein und ein halb Maß Ofner Wein sieden, gibt um drey Kreuzer Zimmet, zehn Pfefferkörnlein, von einer halben Limonie die Schäler, und sechs Loth Hausenblase hinein; wenn es gesotten hat, setzet man es vom Feuer und läßt es stehen, dann seihet man es durch, daß die Sulz schön klar wird, die Hälfte davon schüttet man in einen Melaunmodel, läßt es sulzen, leget die Hühner auf der Brust hinein, zieret es mit Oliven, Artoffeln und Austern, und schüttet noch sechs Löffel voll Sulz darauf, läßt es recht fest sulzen; hernach gibt man die übrige Sulz darauf, daß der Model voll ist, läßt es über Nacht stehen; dann tunket man ein Tuch in heißes Wasser, stellt den Melaunmodel darauf, daß sich die Sulze ablöset, stürzet sie auf ein Teller, und gibt sie zur Tafel.

Hasen- oder Rebhühner in Oehlsoß.

Eines oder das andere am Spieß gebraten, mit Speck eingebunden, und läßt es mit feinem Öhl, Wein, Limonienschäler, Zwiebel, Knoblauch, ein Stück Schunken, Gewürz und Suppe sieden, bis sie weich werden; ein wenig Mehl am Ende daran gestaubt, und läßt es noch versiegen. Die Hühner richtet man an, und die Soß gießet man darüber.

Junge Hühner oder Tauben in Blut.

Von einer oder der andern Taube fängt man das Blut beym Abstechen in Essig auf, und rührt es. Die Hühner oder Tauben läßt man in Butter angehen, mit einem Pakete von Kräutern und Gewürz, darnach macht man eine recht braune Einbrenn mit etwas Zucker, gießt braune Suppe und rothen Wein dazu, und läßt die Hühner oder Tauben damit sieden, mit dem Blut am Ende aufsieden lassen, Gewürz, Salz und Limoniensaft dazu.

Kalbfleisch mit frischen Umurken zu dünsten.

Man schneidet das Fleisch in kleine Stücke, und nachdem es gewaschen, legt man es in ein Kasteroll, thut ein wenig Salz dazu, ferner ein Stück Butter, Muskatenblüthe, einige Scheiben Limonien, ein wenig Fleischsuppe oder Wasser, und frisch geschälte in Stücken geschnittene Umurken, die aber noch keine Kerne haben, und läßt es sacht dünsten, bis es gar ist. Alsdann thut man ein wenig Semmelbrösel daran, und richtet es an.

Pohlische Zunge.

Eine Zunge weich gesotten, häute sie ab, schneide sie in der Mitte von einander, lege sie auf einen Rost, streue Semmelbröseln darauf, laß sie braun werden, mache in der Rein eine kastanienbraune Einbrenn, schütte Rindsuppe und ein wenig Essig daran, lege zwey Loth Zucker, ein halb Pfund Zibeben, und so viel Weinbeeren, ein wenig Mandeln, und von allen Gewürz daran, laß aufsieden,

gib die Zunge darein, und laß es noch ein wenig sieden, so ist sie fertig.

Kapaun mit Austern.

Erstlich wird der Kapaun am Spieß gebraten, dann nimmt man zur Brühe ein viertel Pfund Butter, zwey Loth Mehl, und vier Eyerdotter: die Butter wird zerlassen, und wenn sie ganz verschlagen, die Eyer und das Mehl hinein gerührt. Alsdann wird ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazu gegossen, ein halbes Glasel weisen Wein, drey Limonienscheiben und der Saft von einer Limonie, ein wenig gestoßene Muskatenblüthe, und fünfzig Stück Austern, zuletzt kömmt die Brühe, womit der Kapaun gebraten, auch hinzu. Die Brühe wird auf Kohlfeuer gesetzt und beständig gerührt, bis sie eben aufkochen will: alsdann wird sie in eine Soßschale gethan, und zu dem Kapaun auf den Tisch gegeben.

Gute Krautwürstel zu machen.

Wird ein schönes süßes Krauthapel genommen, welches geputzt, steche den Stengel sauber heraus, und wasche es rein, es wird in einen Hafen gesotten: man thut ein wenig Speck und ein Stückel Kalbfleisch hinein, und lasse es schön weich sieden, und wenn es gesotten ist, so drücke es aus, lege es auf ein Bret, und schneide es zusammen; nimm einen grünen Petersil, hernach mache von zwey Eyern ein Eingerührtes, treibe in einen Weidling ein Stück Butter ab, schlage ein ganzes Ey sammt Dotter hinein, würze es ab, nimm Bratwürstgedärme, mache fingerlange Würstel, nimm

den Fasch, und fülle ihn hinein. Auf das salzen muß man nicht vergessen, binde sie mit Spagat fingerlang, hernach nimm eine saubere Pfann, und lasse sie ein Paar Sud aufsieden, sodann mache mit Champion eine gute Soß, wozu auch Krebsschweifel und kälberne Brießel kömmt, putze es sauber auf, lege die Würstel in die Einmachsoß, und laß es noch ein wenig sieden, wenn man es zur Tafel gibt, so löse man den Spagat auf, so sind sie fertig.

Eine Art den Kapaun mit Austern zu braten.

Es wird etwas Butter warm gemacht, alsdann werden dreyßig Stück Austern mit etwas Semmelbrösel und Muskatblüthe dazu gethan: es darf aber bloß warm werden. Diese werden in den Kapaun gefüllt, welcher gespickt und am Spieße gebraten wird. Darnach macht man eine Brühe von etwas Butter, die gelb gebraten. Man thut zwey Loth Mehl dazu, ein Schöpflöffel voll Brühe, etwas weißen Wein, den Saft einer Zitrone und fünfzig Stück Austern. Alsdann wird der Kapaun mit der Brühe, worin er gebraten, in die Austerbrühe gelegt, daß er nur einmahl aufkocht; hierauf wieder in einer Schüssel angerichtet, und das Gelbe von vier Eyern mit der Brühe nur warm gemacht, und zu der Austerbrühe gegossen, welche dann gleich, so wie sie etwas gezogen, über den Kapaun angerichtet wird.

Aenten mit Krenn.

Die Änten läßt man in Butter gelbbraun braten; es ist aber am besten, wenn man erst etwas

Wasser und Salz darauf gießt, und sie alsdann in Butter bratet. Darauf thut man ein wenig Fleischbrühe und etliche Scheiben Limonie dazu, und läßt sie damit durchkochen. Wenn sie bald angerichtet werden sollen, thut man zu der Brühe kleingeriebenen Krenn, ein Glasel Wein, etwas Essig, Limonie, Muskatnuß und Butter im Mehl umgewendet, läßt sie zusammen aufkochen, und richtet es über die Änten an.

Geräucherter Küheiter.

Dieser wird drey Tage eingesalzen, und räuchert ihn auch nur zum höchsten vier Tage ganz gelblich. Alsdann wird er gekocht, in Stücken geschnitten, und zu kleinen Rüben gegessen.

Wilde Aenten mit Sardellensoß.

Man spickt die wilden Änten mit etlichen Nägel, bratet sie an dem Spieß mit Butter, schabt Sardellen, thut dieselben in die Bratpfanne, und begießt die Änten fleißig damit. Man gibt auch die Sardellensoß mit auf die Tafel.

Ein wohlschmeckendes Gericht, der arme Mann genannt.

Es wird eine Maß Milch genommen, um 1 Kreuzer Semmel, welche in die Milch eingeweicht wird, neun Eyer, und zwey bis drey Löffel gutes Weitzenmehl, welches alles unter einander gemenget wird. Alsdann schneidet man durchwaschenen Speck in dünne Scheiben, etwa ein Pfund, und gebacknes Obst, ungefähr ein und ein halbes Pfund, schmieret eine irdene Bratpfanne mit Butter aus,

leget Schnitten Speck hinein, dann gebackenes Obst und wieder Speck, bis es alle ist. Hierauf wird die Milch mit der Semmel und den Eyern recht gesprudelt und darauf gegossen; hin und wieder werden Butterbröckel darauf gelegt, und alsdann wird die Masse in dem Bratofen oder bey dem Bäcker gebacken. Es schmecket gut und ist sehr nahrhaft.

Hühner mit grüner Soße.

Dazu muß man Rosmarin, Majoran, Spinat, grünen Petersil, und Salbey nehmen, klein hacken oder besser in einem Mörser stoßen, etwas Wein darauf gießen, und sodann durch ein feines Sieb treiben; wenn dieses geschehen, kann man noch so viel Hühnerbrühe dazu thun, als man nöthig findet, so wie auch Butter, Zucker und Muskatenblumen, es aufsieden lassen, und über die weißgekochten Hühner gießen.

Kalbfleisch mit Majoran.

Man setzt das Kalbfleisch zum Feuer, würzt es nach Belieben und läßt es beynahe weich sieden, sodann macht man eine Einbrenne, reibt etwas gedorrten Majoran darein, und läßt es vollends in einem Kasteroll abkochen.

Kälberzungen mit Majoran

wird auf gleiche Weise bereitet.

Tauben und Hühner mit Majoranbrühe.

Indem man das Geflügel gar kochen läßt, setzt man ein Kasteroll mit würflich geschnittenem Speck

über Feuer, daß er gelblich brate, thut sodann getrockneten Majoran und ein wenig Mehl hinein, um die Brühe sämig zu machen; wenn es nun ein wenig gelb geworden, legt man die Tauben oder Hühner hinein, gießt von ihrer Brühe dazu, und läßt es noch ein wenig zusammen einkochen. Beym Anrichten streuet man geriebene Semmel überher.

Hat man eben keinen Speck bey der Hand, so kann man diese Speise mit einiger Veränderung auch mit Butter machen, wenn man nähmlich das Geflügel erst in einem Schmortopfe meist gar schwitzet, sodann Butter, Majoran und Muskatenblumen, und endlich geriebene Semmel dazu thut, um die Brühe dicklich zu machen.

Manche pflegen wohl noch diese Brühe mit Safran gelb zu färben, dieses findet aber nicht allgemeinen Beyfall. Noch eine andere Kochart dieser Speise ist folgende: man kocht das Geflügel, wie gewöhnlich, gar, gießt sodann die Brühe ganz ab, und gießt dafür so viel Sahne als zur Soße nöthig ist, thut etwas Butter und geriebene Semmel dazu, und läßt es vollends gar kochen.

Kalbfleisch mit Thymian.

Man setzt das Fleisch mit Wasser, Salz, ein wenig Butter, ein Paar Zwiebeln, Lorbeerblätter, ein wenig gestoßenen Nelken und Muskatenblüthe zum Feuer; wenn es nun bald gar ist, so schneidet man Speck würflich, läßt es in einem Kasteroll rösten, nimmt sodann die Würfel wieder heraus, thut dagegen ein wenig Mehl, einen guten Theil Thymian, und zuletzt das Kalbfleisch hinein, und läßt es zusammen kochen.

Kalbfleisch mit Spinat.

Indem man das Kalbfleisch mit Wasser und Salz abkocht, bringt man auch den Spinat zum Feuer, und läßt ihn halb gar kochen; sodann nimmt man ihn heraus, läßt ihn abtriefen, überhackt ihn ein wenig, doch nicht ganz fein, thut ihn alsdann in ein Kasteroll, gießt ein wenig Fleischbrühe darüber, würzt es mit Salz und Muskatenblüthe, thut noch ein Stück Butter und endlich auch das Fleisch dazu, und läßt alles zusammen über einem Kohlfeuer wohl zugedeckt einstoßen. Auf eine andere Art macht man es auf folgender Maßen. Man hackt das Kalbfleisch nebst ein Paar Zwiebeln und Petersilien ganz klein, thut ein wenig eingeweichte Semmel und gehacktes Rindermark dazu, schlägt 3 Eyer hinein, nnd würzt es mit Salz und Muskatenblumen. Von diesem Gehäcke macht man Stückchen eines Fingers dick und etwas länger als dieser, rollt sie im Mehl um, backt sie im Schmalz gelbe, und gibt sie über Spinat, den man unterdessen gekocht, gehackt und abgemacht hat.

Würste von Spinat.

Wir wollen dazu geriebene Semmel nehmen, und zwar die Hälfte davon in Butter rösten, und die andere Hälfte ungeröstet übrig lassen, nachher brühet man einige Hände voll Spinat, drückt ihn wieder aus, und hackt ihn klein. Alsdann mengt man alles zusammen in eine Schüssel, würzt es mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, rührt noch 5 bis 6 Eyer dazu, und läßt es ein wenig stehen. Unterdessen setzt man gute Fleischbrühe zum Feuer, und

wenn selbige siedet, so benetzt man einen hölzernen Teller mit ein wenig solcher Brühe, nimmt etwas von obigem Teige darauf, formirt davon kleine Würste, und läßt selbige in der Brühe, worin man noch ein Stück Butter und etwas Würze thut, gar sieden. Wenn man den Parmasankäse liebet, kann man auch etwas davon in den Teig oder in die Brühe, oder auch wohl beym Anrichten überherstreuen. Man kann auch wohl anstatt geriebener Semmel im Nothfall feines Mehl nehmen, auch fein gehackte Zwiebeln unter den Teig mischen, so wie man auch zur Veränderung die gemachten Würstchen in Schmalz backen kann; alsdann legt man sie in eine zinnerne Schüssel, thut Butter Pfeffer und Muskatenblüthe, auch wenn man will, etwas Majoran dazu, gießt gute Fleischbrühe darüber, und läßt es eine gute Weile aufkochen.

Holländische Soße über dem Spargel.

Man setzt Wasser in einem Kasteroll über Feuer, thut Safran, Muskatenblüthe, Weinessig und Zucker dazu, und läßt es sieden. Sodann rührt man ein Paar Eyerdotter klar, nimmt das Kasteroll vom Feuer, gießt die Eyer hinein, und läßt die Soße endlich wieder unter beständigem Umrühren über dem Feuer aufstoßen. Wem es beliebt, kann man auch noch ein wenig Zitronensaft dazu gießen.

Tauben mit Sauerampfer.

Die Tauben werden mit Butter, Fleischbrühe und Gewürz oder Schallotten über das Feuer gebracht; indeß der Sauerampfer in einem andern

Kasteroll in Butter gedämpft wird. Ist dieses geschehen, so thut man beydes zusammen, thut noch ein Stück Butter dazu, so wie zu Verdickung der Brühe etwas geriebene Semmel, Zucker, oder was man sonst noch zur Erhöhung des Geschmacks für nöthig findet.

Hühner mit Spargel.

Wenn wir die Hühner gehörig zubereitet haben, so können wir sie in halb Wasser und Wein abkochen, die Brühe mit Muskatenblüthen würzen, und ein Stück Butter daran thun; unterdessen machen wir wieder Spargel zurecht, kochen ihn in siedendem Wasser beynahe weich, und legen ihn sodann zu den Hühnern, wozu wir noch klein gehackte Petersilie und geriebene Semmel thun, und so völlig abkochen.

Schmeckt uns aber dieses Gericht nicht, so können wir es auch nach folgender Vorschrift machen: Wir wollen die Hühner zerschneiden, mit Mehl bestreuen und in einem Kasteroll in der Butter dämpfen; hierzu wollen wir nun auch den Spargel legen, und wenn beydes genug geröstet ist, guten Bouillon darauf füllen und weich sieden lassen. Zuletzt nun die Brühe sämig zu machen, können wir in Sahne eingeweichte Semmel nebst ein Bischen Muskatblüthe daran rühren.

Junge Tauben mit Karviol.

Die Tauben werden nur für sich mit Wasser und Salz weich gekocht. Die Blumen aber werden in einem Schmortopfe oder irdenen Tiegel mit Butter und guter Fleischbrühe gedämpft, mit Mus-

katenblüthe gewürzt, und die Brühe mit geriebener Semmel sämig gemacht, zuletzt auch die Tauben dazu gethan und damit durchkochen lassen.

Hierbey ist zu bemerken, daß man durchaus kein verzinntes Kasteroll dazu brauchen darf, weil sich sonst die weiße Farbe des weißen Karviols in eine blauliche verwandeln würde, welches doch die größte Schönheit desselben ist.

Hühner mit Karviol.

Die Hühner werden allein mit Wasser und Salz gekocht, so wie auch der Karviol; hernach nimmt man eine Pfanne, thut ein Stück Butter darein, röstet ein wenig Mehl darin, füllt gute Fleischbrühe darauf, thut den Karviol nebst Muskatenblüthe dazu, und läßt alles gut einkochen. Anstatt gerösteten Mehls, kann man auch nur geriebene Semmel nehmen, auch wenn man will, die Brühe mit Krebsbutter roth färben.

Will man aber mehr Kunst bey dieser Speise anwenden, so kann man es nach folgender Vorschrift versuchen:

Man nimmt so viel Stück junge Hühner, als man nöthig hat, macht diese sauber zurecht, spickt sie und macht sie in einer Braise gar. Unterdessen putzt man auch den Karviol, und kocht ihn in siedendem Wasser; alsdann thut man ¼ Pfund Butter in ein Kasteroll, röstet einen Löffel Mehl darin, doch daß es weiß bleibt, schlägt 3 Eyerdotter darunter, so wie auch einige Löffel voll Bouillon, würzt es mit Muskatenblüthe, und rühret es so über einem gelindem Kohlenfeuer ab, daß es dicklich wird. Wenn man nun anrichten will, ran-

girt man den gekochten Karviol so enge mitten in die Schüssel, daß es wie ein einziger Kopf aussieht, die Hühner werden aus der Braise herausgenommen, mit Glaze bestrichen, um den Karviol garnirt, und die obige Soße darüber gegeben.

Man kann auch die Hühner ungespickt lassen, und wenn man anrichtet, zwischen den Karviol rangiren, die Soße darüber geben und mit Parmesankäse bestreuen, da es denn auf kurze Zeit in einen Ofen gebracht werden muß, daß es Koleur nimmt. Hierbey läßt sich auch noch besonders Koubissoße dazu geben.

Weißkohl als Vorkost.

Man nimmt so viel Kohl, als nöthig, und kocht ihn in Wasser und Salz weich; sodann nimmt man ihn wieder heraus, läßt ihn abtriefen, und legt ihn in ein Kasteroll, wozu noch ein Stück Butter, Muskatenblumen, Englisch Gewürz, auch von manchen noch Kümmel gethan wird, gießt ein wenig Fleischbrühe, oder, wenn diese fehlt, guten Sahn darauf, und läßt es vollends abkochen. Um die Brühe samig zu machen, kann man, wenn es braun seyn soll, ein wenig gebrannt Mehl, oder wenn es weiß bleiben soll, geriebene Semmel daran schütten, auch das beliebige Fleisch zum Aufkochen dazu legen.

Hierzu kann ein Stück Rindfleisch oder Hammelfleisch, auch Gänse und Änten gegeben werden; ist es ein Rippenstück vom Hammel, so kann man es auf einen Rost grilliren, und mit geriebener Semmel und Pfeffer bestreuen. Gibt man aber Karbo-

nadel, Bratwürste, oder dergleichen dazu, so bestreut man beym Anrichten den Rand der Schüssel mit geriebener Semmel und garnirt diese Kleinigkeit zierlich darauf.

Knöderl von Erdäpfeln zum Füllen der gebratenen Gänse.

Man hackt trocken oder frische Champions fein, mischt sie unter die geriebenen Erdäpfel, thut Eyer und Würze dazu, und formiret aus dieser Masse kleine Knöderln, die man in Fleischbrühe abkocht.

Große Knödel lassen sich auf diese Weise nicht bereiten; man muß dazu etwas Weitzenmehl darunter mischen, damit sie zusammen halten; wenn man diese Knödel in gebratene Gänse füllt, so schmecken sie außerordentlich gut.

Rindfleisch mit Wein.

Man nimmt ein Stück Oberschale oder Brust, salzet es, bestreuet es mit gestoßenen Nelken, Kardamom und Muskatenblumen, belegt es mit Lorbeerblättern, gießt guten Wein darauf, und läßt es zwey Nächte an einem kalten Ort darin liegen, doch kehrt man es in der Zeit ein Paarmahl um, setzt es hernach mit dieser Brühe bey, salzet es und gießt ein wenig Rindsuppe hinzu. Nachdem es weich gesotten und gar ist, wird etwas trocken gebranntes Mehl darunter gerührt, und schneide eine halbe Zitrone scheibenweise dazu. Ist das Fleisch mit diesem aufgekocht, wird es angerichtet, die Lorbeerblätter und Zitronen kommen oben auf das Fleisch, den Rand der Schüssel belegt man mit frischgeschnitte-

nen Zitronen und Lorbeerblättern, und die Brühe gießt man darüber.

Ochsennieren zu kochen.

Die Nieren werden erst in kurzer Fleischbrühe gekocht, dann in dünne längliche Schnitte geschnitten, klein geschnittnen Zwiebel, Ingwer und Pfeffer darunter gemengt, an die heiße Butter gethan, geröstet und warm aufgegeben. Man kann auch, nachdem sie gekocht und geschnitten sind, eine Austernbrühe darüber machen.

Uebrig gebliebenes Kalbfleisch gut zuzurichten.

Man schneide das übrig gebliebene Fleisch in kleine Stücke, röste ein wenig Mehl in Butter gelb, dämpfe damit Petersilie und Charlotten, thue die übrig gebliebene Bratensauce dazu, würze es mit Pfeffer, Gewürznelken, Salz, in Würfeln geschnittene Zitronenschalen, man thue auch Zitronensaft, gehackte Sardellen, Rosmarin und Lorbeerblätter, ein wenig Essig und Fleischbrühe daran, und lasse es mit einander kochen.

Kalbsgekröse frikaßirt.

Wenn das Gekröse vom Schlachter gerissen und geputzt ist, wäscht man es aus, und kocht es auf dem Salz nicht allzuweich ab. Dann legt man es in kaltes Wasser, nimmt alle Drüsen heraus, schneidet es in Stücke, und legt es mit einem Stücke Butter und Gewürz in eine Kasteroll läßt es mit ein Paar Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern, einen Löffel voll Wein, und mit Essig, wie auch etwas Fleisch-

brühe, eine Weile dämpfen. Vor dem Anrichten wird die Brühe mit ein Paar Eyern abgequirlt, und nochmahls mit dem Gekrös durchrüttelt, daß die Brühe recht dicklich werde.

Kalbsgehirn schmackhaft zuzurichten.

Man nimmt das Gehirn aus drey oder mehreren Kalbsköpfen und kocht es mit Gewürzen ab. Ist es halb gar, so nimmt man es heraus, und zerschneidet ein Stücken einer wälschen Nuß groß, wendet dieses in zerklopften Eyern um, bestreuet sie mit durchgesiebter geriebener Semmel, und bäckt sie in der Tortenpfanne. Beym Anrichten betreufelt man es reichlich mit Zitronensaft, und legt Zitronenscheiben darauf.

Schweinfleisch in einer Wildprät-Brühe.

Man siede das Fleisch nach dem Waschen in gesalzenen Wasser, aber nicht gar zu weich, reibe ein gut Stück Brotkrummen, röste es schön gelb, und thue, wenn es genug geröstet ist, ein wenig in Würfeln geschnittnen Speck, und ein Paar ebenfalls in Würfeln geschnittene Zwiebeln hinzu, kehre auch diese ein Paarmahl mit dem Brote um, doch daß sie weiß bleiben, lösche das Geröstete mit etwas Essig ab, würze es mit Nelken, Pfeffer und Ingwer, thue Zitronenscheiben, ein Paar Lorbeerblätter, 5 oder 6 Wachholderbeeren, auch einen Rosmarinstängel dazu, gieße nach Gutdünken von der Brühe, worin das Fleisch gesotten worden, auch darein, und lasse es mit dem Fleisch noch ein wenig aufkochen und richte es an.

Faschirte Ochsenzunge.

Koche die Ochsenzunge in Wasser und Salz weich, ziehe die Haut ab, hacke das hinten am Schlund sitzende Fleisch klein, thue dazu Eyer, gehackte Zitronenschale, gestoßene Muskatenblumen, geriebene Semmel, und mache davon einen Fasch. Schneide die Zunge in der Länge von einander; mache den Fasch auf die von einander geschnittene Seite der Zunge, streiche es mit einem Messer glatt, bestreiche sie mit geschmolzener Butter, leg sie in eine Tortenpfanne, mache nur auf dem Deckel Feuer und backe sie braun. Mache eine Soße dazu von im Butter braun gerösteten Mehl, Wein, Kapern, Zitronenscheiben, Murcheln, Champions und was du sonst willst.

Geröstete Zunge.

Koche die Ochsenzunge, wie die vorige weich, ziehe sie ab, schneide sie in der Länge von einander, kehre sie im Mehl um, laß Butter in einem flachen Tiegel braten, lege sie darein, und kehre sie oft um, daß sie gelbbraun wird; lege sie in einen tiefen Tiegel, gieß Bouillon dazu und thue gestoßene Muskatenblumen, Pfeffer, ein Paar Gewürznelken, etliche gewässerte und gehackte Sardellen, Kapern und Zitronenscheiben drein, und laß sie hiermit einkochen.

Lammfleisch mit Kapern.

Haue das Lammfleisch in Stücke, wasche es gut aus, laß Butter in einem Tiegel schmelzen, lege das Fleisch hinein, nebst ganzen Muskatblumen, et-

lichen Gewürznelken, ein Paar ganzen Zwiebeln und einigen Lorbeerblättern und ein wenig Basilikum, deck es zu und laß es auf gelindem Kohlenfeuer langsam kochen. Siehe aber nach, daß es sich nicht ansetzt. Sollte die Brühe zu knapp werden, so gieß ein wenig kochendes Wasser dazu. Wenn es fast gar ist, thue dazu Kapern, Zitronenscheiben, woraus die Kernen genommen sind, etliche gewässerte und recht fein gehackte Sardellen, ein wenig Wein, laß es gar kochen, und wenn die Brühe nicht sämig genug ist, ein wenig geriebene Semmel, auch Salz wenn es nöthig ist.

Kalbfleisch mit Sardellen.

Das Kalbfleisch hau in Stücke, koch es im Wasser und Salz fast gar, leg es in ein Kasteroll, gießt etwas von der Brühe dazu, leg ein Stück Butter, gebrochene Muskatblumen, dazu, und laß es eine Weile damit kochen, dann nimm wohl gewässerte Sardellen, mache sie von den Gräten, hacke sie ganz klein, thue sie dazu und laß es kochen, fast zuletzt thue Zitronenscheiben darauf. Die Brühe muß kurz eingekocht seyn.

Fasch von Kalbfleisch.

Nimm Kalbfleisch aus dem Schlegel, wovon die Haut und Sehnen abgemacht sind, etwas frischen Rindernierentalg, wovon gleichfalls die Haut abgezogen, etwas von der harten Fette vom frischen Schweinefleisch. Das Fleisch muß zwey Theil, und das Talg und das Schweinfett ein Theil ausmachen. Schneide dieses alles in kleine Würfel und leg es in eine Kasteroll nebst gehackten Zwiebeln,

gewässerten und gehackten Sardellen, Salz, gestoßenen Pfeffer, ein wenig Basilikum, und setze es auf Feuer. Rühre es und laß es heiß werden, alsdann nimm es heraus, und laß es wieder kalt werden, dann hack es ganz, thue es in eine tiefe Schüssel, thue dazu Eyer, ein wenig Milch, geriebene Semmel und rühre es mit einer hölzernen Keule gut unter einander, und gebrauch es zu Butterteigspasteten, Poupetons, auch Rouletten, und wozu du sonst noch willst.

Nierenschnitte zu backen.

Nimm von einem kalten Kälberbraten die Niere und das Fett nebst etwas Bratenfleisch, hacke es klein, thue es in eine Schüssel, thue dazu Eyer, Rahm, gehackte Petersilie, oder statt dessen gehackte Zitronenschale, Salz, gestoßenen Pfeffer, geriebene Muskatennuß und geriebene Semmel, und rühre es durch einander; dann schneide Semmel in Scheiben, tauche eine Scheibe nach der andern in Milch, schmiere dann gleich das Gemengte eines Fingers dick auf die Scheiben, streich es mit einen Messer glatt, backe sie in einer Tortenpfanne und bestreue sie mit Zucker und Zimmet, sie müssen warm gegessen werden.

Kalbskopf.

Nimm einen ausgeschlachteten Kalbskopf und koch ihn in Wasser und Salz recht weich; er muß aber fleißig geschäumt und mit Ingwer und Gewürz wohl gewürzt werden. Alsdenn mach eine braune Brühe von braunen Mehl, Zitronenschale, großen und kleinen Rosinen, länglich geschnittenen Man-

deln und würflicher in Butter gebratener Semmel; diese Brühe wird über den Kalbskopf angerichtet.

Gebackene Kälberfüße.

Wenn die Füße recht rein gemacht, werden sie mit etwas Salz gar gekocht und müssen wieder kalt werden. Dann schneide sie einmahl durch, daß sie nicht so dick bleiben; dann mache einen etwas dicken Teig von Eyern, Milch, Mehl, Zucker und gestoßenen Muskatenblumen, kehre die Füße darin um, backe sie in abgeklärter Butter und gib sie warm zu Tische.

Ein eingebackner Schweinschünken mit einer Soße.

Nimm einen frischen Schweinschünken, ziehe die Schwarte sauber ab, koche ihn in Wasser, Essig und Salz gar, jedoch nicht zu weich, nimm ihn behuthsam heraus, leg ihn ohne Brühe auf eine breite irdene Schüssel; reib altes feines Kornbrot, vermeng es mit geriebenen Zucker, einen guten Theil gestoßenen Zimmt und recht fein gehackter Zitronenschale; begieß den Schünken mit geschmolzener Butter, streue das Gemengte eines kleinen Fingers dick drauf, klopf es mit der Hand fest, dann bespreng es mit dem Rauhen von einer Federspule mit geschmolzener Butter, und laß es im Backofen oder in der Tortenpfanne, worauf nur oben Feuer ist, backen, aber nicht länger als bis die überzogene Rinde braun ist. Mache folgende Soße dazu: Röste in bratender Butter Mehl und etwas Zucker, rühre es und laß es schön gelbbraun werden, thue dazu Wein, eingemachte Kirschen oder Johannisbeeren, Zucker,

gestoßenen Zimmet und Zitronenscheiben, laß es zusammen etwas kochen. Richte den Schünken an und gieß die Soße darüber. Auf eben diese Art kannst du eine Wildschweinskeule, auch Wildprät machen; dieses muß aber vorher 8 Tage in Essig gelegen haben. Ein Stück Rindfleisch kann man auf eben die Art backen und dazu eine Sardellensoß machen.

Hühner mit Häring gespickt.

Laß ein Huhn mit Wasser und Salz halb gar kochen. Zerschneide frischen Häring in Streifen, und spicke das Huhn damit. Es muß aber zuvor kalt seyn, ehe du es spickst. Alsdann wird es zertheilt, in einen Tiegel gethan und von der Hühnerbrühe einen Theil darauf gegossen, und etwas Butter und Muskatenblumen dazu gethan. Zur Brühe wird die Häringsmilch, wie auch etwas Häring würflich geschnitten und einige Zitronenscheiben dran gethan; wenn man anrichten will, wird die Brühe mit Semmelbröseln sämig gemacht. Mit Kalbfleisch kann man eben so verfahren.

Gespickte Aenten mit Kapern.

Mache die Änten rein, haue die Flügel und den Hals ab, stecke die Spitzen von den Keulen ein, spicke die Änten mit grob geschnittnen Speck, bestreue sie mit Mehl, lege sie in bratende Butter, laß sie darin braun werden, thue sie dann in einen Tiegel, gieß eine gute Fleischbrühe dazu und laß sie kochen; dann thue Zitronenschalen dazu, ganze Zwiebeln, gekochte Murcheln, Champions, Kapern, Muskatenblumen, Pfeffer, etliche Gewürznelken und fast zuletzt in Butter braun gemachtes

Mehl, laß dieß zusammenkochen. Auf diese Art kann man auch Tauben oder wilde Änten zurichten.

Tauben mit einer Sardellenbrühe.

Man muß die ganzen ungeschnittenen Tauben in einem Schmortopf über gelinden Kohlenfeuer in zuvor gelbbraun gemachter Butter gar schmoren, sie alsdenn herauslegen, fein gehackte Sardellen und Zwiebeln, nebst ein wenig Mehl, kochendem Wasser und ganz wenig Weinessig zusammen sieden, und diese Brühe über die Tauben in die Schüssel gießen.

Wie man von allen kalten Braten eine Frikasee machen muß.

Alle kalte Braten, von welcher Art es auch seyn mag, nähmlich Kalbsbraten, Lammsbraten, Hühner, Kapaunen, Wälsche Hühner, Änten, Tauben, Wild oder Hasen können auf folgende Weise zur Frikasee zubereitet werden: Ist der Braten groß und hat starke Knochen, so schneidet man das Fleisch in großen Stücken herunter, alsdann schneidet man solche in feine Scheiben; hat man etwas von Flügelwerk, so hauet man es mit den Knochen in zierliche kleine Stücke, thut ein gut Stück Butter in eine Kasteroll oder breite Pfanne, laß selbige recht gelbbraun werden, dann ein klein wenig Mehl nebst klein gehackten Zwiebeln, Lorbeerblättern, und den Braten alles zusammen hinein gethan, über dem Feuer fleißig umgeschüttelt und durch passirt, ein klein wenig Fleischsuppe, oder so selbige mangelt, ein wenig kochendes Wasser hinangegossen, damit ein wenig durchgekocht, etwas Champions-Pulver, Nägelein und Muskatenblumen gestoßen und hin-

eingeworfen, wie auch Zitronen und Salz. Wenn alles ein wenig durchgekocht und zuweilen umgeschüttelt ist, schlägt man etliche Eyerdotter aus, nachdem man nähmlich viel Frikasee hat, rührt sie mit fein gehackter Petersilie und Weinessig klein, und gießt sie allmählich an die Frikasee, alsdenn muß man fleißig schütteln bis die Eyer gar und die Soße sämig wird, dann ist es fertig zum anrichten.

Rindszunge gespickt mit einer Sauce Douce.

Man kocht die Rindszunge erst etwas in Wasser, daß man die Haut davon abziehen kann, dann schält man sie sauber ab und spickt sie auf der äußern Seite, nun befestigt man sie am Spieß und bratet sie langsam gar. Die Sauce Douce dazu macht man auf folgende Art: Man nimmt etwas rothen Wein, ein Stück Zucker, Zimmet und Zitronenschalen, kocht dieses ganz kurz und sämig und richtet sie dann über die Zunge.

Auerhahn gefüllt zuzurichten.

Man nimmt vom Auerhahn den Magen und die Leber, thut Salz, Ingwer und Pfeffer dazu, hackt es untereinander, röstet weiß geriebenes Brot in Schmalz, und thut es zum Gehäcke, schlägt Eyer daran, rührt es unter einander, füllt es hinein und nähet es zu, alsdann wird er wohlgespickt, mit Zimmet und Nägelein besteckt, und langsam gebraten.

Hühner mit ausgepellten grünen Erbsen und Krebse.

Kochet die Hühner, wie gewöhnlich; sind es aber junge Hühner, so kocht sie mit Rindfleisch-Bouillon, thut die Erbsen, wenn sie unterdessen in Butter gekocht oder im Wasser verwellt, und das Wasser rein abgelaufen ist, dazu, nebst gestoßenen Muskatenblumen, ein wenig Pfeffer und Butter und läßt es kochen. Zuletzt thut dazu abgekochte und ausgepellte Krebse, geriebene Semmel, laßt es kurz einkochen. Mit geschnittenen und abgekochten Spargel werden sie eben so gemacht. Man kann auch anstatt Butter Krebsbutter nehmen.

Kapauner mit Sellerie nach einem hohen Gout.

Die Kapaunen werden zierlich präparirt, und am Spieß gebraten, dann ein guter Theil Selleriewurzel in etwas dicke Scheiben geschnitten, und allein mit wenig Wasser und einem Stückchen Butter gar gekocht, ein Paar kleine Scheiben Schünken, die Flügel, Magen und Leber, etwas vom besten Selleriekraut, so abgeputzt worden, zwey hart gekochte Eyer, das alles klein gehackt und gestoßen, etwas braun Mehl gemacht und alles dahinein, auch ein Paar geröstete Semmelscheiben, alles über dem Feuer wohl durch einander gerührt. Die Suppe von dem allein gehackten Sellerie darauf. Auch kann man ein wenig Bratenbrühe machen, und solche mit dazu nehmen, dann solches wohl durchgekocht und hernach durch ein Sieb gestrichen, so wird man eine portreffliche Couillige oder Kraftsuppe bekommen.

Wenn die Kapaunen gar sind, so thut man sie in die durchgestrichene Brühe, wie auch den abgekochten Sellerie, und läßt es auf gelinden Feuer verdeckt ein wenig durchschwitzen.

Ragout von Aenten auf einer Schüssel.

Die Änten müssen recht schön und saftig gebraten seyn, alsdenn legt man sie in eine etwas tiefe Schüssel, schneidet sie auf der Schüssel klein, daß alle Brühe und Saft in der Schüssel bleibet, dann noch mehr andere Brühe, und so man die nicht hat, so kann man von den Änten vorher ein wenig Bratenbrühe machen, und solche mit dazu nehmen, auch ein Stückchen Butter, feingeriebenes Brot, Zitronen, Murcheln, Champions, Artischockenstiele, so man will, auch etwas Gewürz, dann zugedeckt und auf Kohlenpfanne vollends fertig gemacht.

Gans mit Karviol.

Wenn man eine Gans sauber präparirt und eingebogen hat, so muß man sie mit Bindfaden umwickeln, daß sie im Kochen eine zierliche Form behält und auch nicht von einander fällt, dann kocht man sie gar mit Wasser, Salz, Zwiebeln, und Kräuter, macht guten Karviol gekocht zurecht, und legt solchen beym Anrichten um die Gans herum.

Lerchen in Sauerkraut.

Reiniget die Lerchen, schneidet ihnen die Beine ab, nehmet den Magen behuthsam heraus, waschet sie in warmen Wasser, lasset Butter in einem

Tiegel kreuschen, bratet sie darin; wenn das Sauerkraut, wie gewöhnlich gekocht oder gedünstet ist, thut man kurz vor dem Anrichten die Vögel dazu, daß das Kraut einen Geschmack davon bekommt. Man kann auch vorher an das Sauerkraut legen, welche auch ohne Lerchen am Sauerkraut gut schmecken.

Ochsenzunge mit Austern.

Nachdem die frische Rindszunge weich gekocht, wird sie abgeschält, von einander geschnitten und in eine Rein gethan, dann nimmt man sechszig Austern, vierzig davon löset man aus, bestreuet sie mit Salz, Pfeffer und Muskatenblumen, besprengt sie mit einem Zitronensaft, zerreibt sie in ein wenig Wein, gießt von der Brühe daran, worin die Zunge gekocht hat, zerrührt sie darin, setzt sie mit einem Stück Butter aufs Feuer, gibt geschnittene Zitronenschalen, zerriebene und in Butter geröstete Semmel und die ganz abgewaschenen Austern dazu, und läßt dieß zusammen gut aufkochen; gibt die Zunge auf, macht mit den ganzen Austern einen Kranz herum, und gießt die Brühe darüber.

Lammfleisch mit einer Sardellensuppe.

Das Lammfleisch wird in einer guten Rindssuppe mit etwas Wein gekocht, nun rühret man ein Stück Butter zu Schaum, thut dazu Milchrahm, ausgelöste klein geschnittene Zitronenschalen, den Saft von einer Zitrone, und geschnittene grüne Petersilie, rühret dieses alles untereinander, selbiges in die Suppe gethan und ein wenig mit sieden lassen, die Suppe wird eingebrennt, gewürzt, aufgekocht, und aufgegeben.

Schünken mit Ragout.

Man schneidet den rohen Schünken in Schnitte oder Scheiben, thut sie in das Kasteroll, streut weißen Pfeffer mit geriebener Semmel darauf, gießt rothen Wein daran und läßt sie gut dünsten. Wenn sie gar sind, legt man sie ordentlich in eine Schüssel, drückt den Saft von einer Zitrone darauf und belegt den Rand der Schüssel mit grüner Petersilie.

Ragout vom Reh.

Das Rehfleisch wird mit schönen dicken Speck gespickt, darauf in ein Kasteroll an zerlassenen Speck mit gerösteten Mehl gethan und gebräunet, dann mit vermischten Gewürz bestreut, eine gute Rindsuppe mit einem guten Glas Wein daran gethan. Wenn es gar gekocht ist, richtet man es an, und drückt den Saft einer Zitrone darauf.

Aenten mit Sauerkraut im Backofen.

Die Änten werden, nachdem sie geputzt und gespeilert sind, an einen Spieß gesteckt und halb gar gebraten, dabey werden sie einige Mahl mit Butter bestrichen, und der Saft, der herauslauft, wird in ein Pfännchen aufgefangen. Indeß hat man Sauerkraut beygesetzt, und wenn dieß halb gar ist, gießt man das Wasser ab, thut ihn auf ein Bret aus und schneidet ihn mit einem Messer klein, setzt ihn dann in eine Kasteroll mit Schmalz auf und läßt ihn so durchschmoren, daß er etwas braunlich wird. Sollte er etwa zu trocken werden, so gieße man Fleischbrühe hinzu und läßts eine Weile dämpfen; endlich macht man einen Rand von guten und

mürben Butterteig um eine Schüssel, die fett mit Butter oder besser mit Schmalz ausgeschmiert seyn muß, schüttet etwas Sauerkraut unter, legt die Anten darauf, verdeckt sie mit dem übrigen Sauerkraut und läßt es gelbbraun in einem Backofen backen.

Rebhühner mit Muscheln.

Die Muscheln werden abgewaschen, der Bart abgenommen, trocken in eine Pfanne gethan und in ihrer eigenen Feuchtigkeit sieden lassen, bis die Schalen aufspringen, hernach ausgelöst, den Darm davon genommen und weggeworfen, solche blattweis geschnitten, in eine Pfanne gethan, in frische Butter gedämpft und gebräunet, geriebene und geröstete Semmel dazu gethan, zusammen gerührt, braun werden lassen, hernach guten Wein mit etwas Hühnersuppe darauf gegossen, Zitronensaft, klein geschnittene Zitronenschalen und gestoßene Muskatenblumen dazu gethan, unter einander gerührt ein wenig sieden lassen, nun die gebratenen oder gedämpften Rebhühner dazu gethan und gut aufsieden lassen.

Ragout von Schnepfen.

Die gebratenen Schnepfen werden in Stücke geschnitten, dann Mehl in Butter gebräunt, solche darein gelegt, Nelken, Muskatenblumen, Salz, ein wenig Thymian und Basilikum dazu gegeben, und sie darin ein wenig dämpfen lassen, dann gute Fleischbrühe daran gegossen und sie gut aufsieden lassen.

Fasan mit Austern.

Man schneidet dem Fasan den Kopf ab, hierauf rupft man ihn und nimmt ihn aus, wässert ihn eine Stunde, spickt ihn mit Speck, und legt ihn in einen Schmortopf, begießt ihn erst mit Wasser und Salz, alsdann thut man Butter daran, und läßt ihn braten; so daß man oben auf den Deckel Kohlen thut. Wenn er gar ist, thut man ausgemachte Austern mit ihrer Brühe, Zitronenscheiben und Semmel daran, und läßt die Brühe nur einmahl aufkochen; sonst werden die Austern hart. Wenn man den Fasan anrichtet legt man den Kopf zur Zierath dabey.