

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Praktisches Kochbuch für alle Stände

Droste, Charlotte

Oldenburg, 1880

Ragouts, Rouladen, Frikassees etc.

urn:nbn:de:gbv:45:1-7740

74. Weinkaltichale mit Erdbeeren oder Himbeeren.

Man nimmt 1 Flasche Weiß- oder Rothwein, 1 Flasche Wasser, einige Citronenscheiben, etwas ganzen Caneel und Zucker, daß es süß genug ist; dann pflückt man die Stengel von den Erdbeeren ab, wäscht letztere rein, läßt sie abtrocknen und giebt sie mit Zucker zu Tische. Mit den Himbeeren wird es eben so gemacht, nur werden sie nicht abgewaschen.

75. Weinkaltichale anderer Art.

Dazu nimmt man Weißwein, eben so viel Wasser, einige Citronenscheiben, etwas Caneel und Zucker, daß es süß genug ist, und giebt dann Eierkäse oder kalten Weismehlspudding dabei.

76. Schiefermilch.

Dazu nimmt man dicke Milch und sauren Rahm, von beiden gleich viel, schlägt es mit einer Ruthe zu Schaum, giebt Zucker dazu, daß es süß genug ist, und thut es dann in eine Kanne. Dieselbe wird mit kleinem Zwieback gegessen.

77. Suppe von frischem Rhabarber.

Den Rhabarber schält man ab, schneidet die Stangen in ganz feine Scheiben, setzt sie mit 3 Liter Wasser zu Feuer, läßt es eine Viertelstunde gut kochen und giebt ein kleines Stück ganzen Caneels, einige Citronenscheiben und Zucker nach Belieben hinzu; alsdann noch 2 Eßlöffel voll Sagomehl, mit Wasser angerührt, und läßt das Ganze gut kochen.

78. Julien-Suppe.

Sellerie, Blumenkohl, gelbe Rüben, Sauerampfer und weiße Rüben werden fein ausgesteckt und dann in ganz kräftiger brauner Bouillon gar gekocht.

Ragouts, Kouladen, Frikassees etc.

1. Zungenragout (für 24 Personen).

Man nimmt 3 kg Rindfleisch, läßt $\frac{1}{2}$ kg schieres Fleisch davon zurück, schneidet das übrige in Stücke, setzt es mit Butter zu Feuer und läßt es braun braten, gießt dann so viel Wasser darauf, wie Sauce fein muß, giebt einige Zwiebeln, etwas schwarzen und Nelkenpfeffer, Salz und 30 gr Champignons daran und läßt es damit kochen, bis das Fleisch gar ist; dann gießt man die Bouillon durch ein Sieb, läßt sie eine Viertelstunde stehen, klärt sie in einer Casserolle

ab und giebt so viel braun gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird; von dem zurückgelassenen Rindfleisch werden Fleischklöße gemacht, welche nur klein ausgerollt werden müssen; man giebt sie dann in die Sauce. Darauf $\frac{1}{2}$ kg Saucissen, welche vorher eben in der Bouillon aufgekocht sind, sowie 250 gr Kalbsmidder, die vorher in der Bouillon beinahe gar gekocht sind; nachdem letzteren die Haut abgezogen, werden sie in Stücke geschnitten; hierauf Champignons, in Stücke geschnitten, auch einige gar gekochte Kalbszungen, welche in Streifen geschnitten werden, und einige Citronenscheiben. Man läßt dies alles gut durchkochen, worauf die in Scheiben geschnittene Dhsenzunge hineingegeben wird; hat es eben damit durchgekocht, so giebt man etwas Muskatblüthe, in Butter durchgebratene Sardellen und Salz daran; eben vor dem Anrichten giebt man 1 Eßlöffel voll Soya und 1 Glas Madeira daran; es schmeckt sehr gut, wenn man 3 bis 4 gelbe Wurzeln in einem Backofen recht braun braten läßt, diese gleich mit in die Bouillon giebt und darin gar kochen läßt.

2. Würbebraten mit brauner Sauce (für 12 Personen). Man zieht dem Würbebraten die Haut ab und spickt ihn mit in feinen Streifen geschnittenem Speck recht fein, bratet ihn in Butter halb gar und gießt dann so viel braune Bouillon darunter, wie man Sauce haben will; nun giebt man braun gebranntes Mehl und abgewaschene, in Stücken geschnittene Champignons daran. Man begießt den Braten fleißig; ist er gar, so giebt man kleine Fleischklöße, geschnittene Kälberzungen und Midder, welche den Tag vorher gekocht sind, in Butter durchgebratene Sardellen und Salz daran. Den Braten richtet man auf einer Schüssel an und gießt dann die Sauce darüber. Auch kann man etwas Cappern und Citronenscheiben daran geben.

3. Gefüllte Dhsenzungen. Man nimmt eine gekochte Dhsenzunge, schneidet sie der Länge nach auf, bereitet eine Fleischfarze, bestreicht die Dhsenzunge einen Finger dick damit, sowie mit einem Ei, bestreut sie mit Zwieback und backt sie mit Butter in einem Ofen braun; dann bereitet man eine wie in Nr. 1 benannte braune Sauce, nur mit etwas Morcheln und Trüffeln darin. — Nun richtet man die Zunge an, gießt etwas Sauce darüber und giebt sie mit der übrigen Sauce zu Tische.

4. Wildragout (für 36 Personen). Man nimmt die Hinterkeule eines Rehens oder Hirsches, haut sie in Stücke und spickt sie mit Speck, welches mit Salz und Wunderpfeffer bestreut ist, legt sie dann in Essig und Wasser, zu gleichen Theilen, einigen gehackten Schalotten, einigen Lorbeerblättern und Thymian

und läßt das Fleisch darin 3 bis 4 Tage liegen; nimmt dann die Stücke heraus, setzt sie mit Butter zu Feuer und läßt sie halb gar braten; nun gießt man braune kräftige Bouillon darunter, und giebt braun gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird, ferner Dschengauken und Untermund, welche den Tag vorher gekocht sind, in kleine Stücke geschnittene Morcheln und Pilze, 250 gr Castanien, die in Butter und Zucker gebraten sind, und kleine Fleischklöße; ebenso Muskatblüthe und Salz nach Geschmack. Dann richtet man es auf einer Schüssel an und giebt die Sauce darüber.

5. Ragout von Tauben oder Rebhühnern. Die Tauben oder Rebhühner werden, wenn sie gereinigt und aufgespießt sind, fein gespickt und mit Butter zu Feuer gesetzt; man läßt sie langsam gar braten, nimmt hierauf Mittelforte Zwiebeln, höhlt sie aus, füllt sie mit einer Fleischfarge, setzt sie eine halbe Stunde vorher, ehe die Hühner gar sind, mit in die Pfanne und läßt sie mit gar braten; dann nimmt man die bekannte braune Sauce, worin geschnittene Kalbszungen, Widder, Klöße, Saucissen, Sardellen, die in Butter durchgebraten sind, Morcheln, Cappern, Citronenscheiben und Salz. Hierauf richtet man die Hühner auf der Schüssel an, setzt die Zwiebeln umher, gießt etwas Sauce darüber und giebt sie mit der übrigen Sauce zu Tische. Man rechnet für zwei Personen 1 Taube oder Rebhuhn.

6. Entenragout. Wenn die Enten gereinigt sind, schneidet man sie in vier Theile, läßt sie mit Butter halb gar braten und gießt dann braune Bouillon darunter, daß sie bedeckt sind. Wenn die Enten gar sind, gießt man die Bouillon durch, klärt sie in einem Topf gut ab und giebt braun gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird; dann kleine Fleischklöße, kleine gefüllte Zwiebeln, etwas Champignons, in Stücke geschnitten, Sardellen, in Butter durchgebraten, sowie Salz, und läßt dann Alles eben durchkochen. Man kann auch einige Citronenscheiben und Kalbsmidder mit daran geben. Die Enten müssen in der Sauce eben durchkochen; dann werden sie in einer Kanne angerichtet.

7. Gefüllte Enten mit einer braunen Sauce. Wenn die Enten gereinigt sind, schneidet man sie der Länge nach den Rücken auf, löst das Fleisch mit der Haut von den Knochen ab und legt sie ganz offen hin; dann nimmt man Schweinefleisch und Rindfleisch, von jedem die Hälfte, hackt es ganz fein, dann altes Weißbrod, schält es ab, weicht es in kalter Bouillon und giebt es zu dem Fleische, ebenso geschmolzene Butter, ganze Eier, Muskatblüthe und Salz; mischt dieses gut durcheinander, schmiert es einen

Finger dick auf die Enten, streut etwas Cappern darüber, dann wieder den übrigen Klößenteig, klappt sie der Länge nach wieder zu, näht den Rücken zusammen, legt sie einige Minuten in lauwarmes Wasser, damit sie ein wenig aufgehen, spickt sie fein auf der Brust, setzt sie mit Butter zu Feuer und läßt sie gar braten; hierauf nimmt man die bekannte braune Sauce, worin geschnittene Kalbszungen, Klöße, Saucissen, Sardellen, Muskatblüthen, Champignons, Cappern und Kalbsmidder fein müssen. Auf eine Ente nimmt man 250 gr Rindfleisch, 250 gr Schweinefleisch, für 10 d Brod und 2 Eier. Wenn die Enten angerichtet werden, wird etwas braune Sauce darüber gegossen.

8. Hasenragout. Nachdem der Hase abgehäutet ist, haut man ihn in kleine Stücke, spickt jedes recht fein, setzt sie mit Butter zu Feuer, läßt sie braun braten und giebt dann so viel Wasser darunter, wie Sauce nöthig ist; darauf giebt man einige Schalotten, Lorbeerblätter, einige Körner schwarzen und Wunderpfeffer, einige Nelken und Salz daran, läßt sie so lange kochen, bis das Fleisch darin gar ist, nimmt es heraus, gießt die Bouillon durch, nimmt das Fett rein herab, klärt es in einer Casserolle, giebt braun gebranntes Mehl daran, Fleischklöße, Saucissen, einige in Butter durchgeschwitzte Sardellen, einige Citronenscheiben, etwas Muskatblüthe und Salz, läßt es durchkochen, giebt das Fleisch hinein und richtet es auf einer Schüssel an. Die Stücke von dem Hasen müssen aber geschont werden, damit das Fleisch nicht von den Knochen abfällt.

9. Gefüllte Kalbsbrust. Man nimmt eine recht fette Kalbsbrust, löst die Knochen heraus, macht von 2 kg Kalbfleisch eine Farge, füllt diese in die offene Stelle, wo die Knochen herausgelöst sind, näht sie zu und gießt kochendes Wasser darüber, setzt sie mit brauner Butter zu Feuer und läßt sie langsam braten. Die Brust muß oft begossen werden, weil sie leicht berstet. Ist sie ungefähr gar, so gießt man $1\frac{1}{3}$ Liter starke Bouillon darunter und giebt einige Schalotten, Champignons, einige Citronenscheiben, Fleischklöße von Rindfleisch und braun gebranntes Mehl, so viel, daß die Sauce eben ist, daran; ist dies alles gut durchgekocht, so giebt man Sardellen, in Butter durchgebraten, und einen Eßlöffel voll Cappern daran, Salz nach Geschmack, richtet dann die Brust auf der Schüssel an und giebt etwas Sauce darüber; die übrige Sauce giebt man dabei.

Die Farge in einer Kalbsbrust. — Das Kalbfleisch wird fein gehackt, und nimmt man auf $\frac{1}{2}$ kg Kalbfleisch für 15 d altes Weißbrod, abgeschält und in Milch geweicht, 2 Eier,

125 gr geschmolzene Butter, etwas Muskatblüthe und Salz nach Geschmack.

10. Gefüllte Kalbfleisch-Kouladen. Man nimmt eine Kalbskeule, löst das Fleisch herunter, schneidet es so viel wie möglich in große Scheiben, klopft sie vorsichtig, macht eine Fleischfarge wie bei Nr. 9 und schmirt dieselbe einen halben Finger dick über die Scheiben Fleisch; rollt sie dann auf, näht sie zusammen und spickt sie auf einer Seite mit feinem Speck, setzt sie mit brauner Butter zu Feuer, läßt sie langsam braten und begießt sie fleißig; sind sie halb gar, gießt man so viel braune Bouillon darunter, daß sie halb bedeckt sind, thut einige Citronenscheiben, Champignons, ein paar fein gehackte Schalotten, so viel gebranntes Mehl, daß die Sauce eben ist, dann einige in Butter durchgeschwitzte Sardellen und Salz nach Geschmack daran. Werden sie angerichtet, muß der Faden erst herausgezogen werden; man kann auch in der Sauce kleine Fleischklöße geben. Die Sauce wird, wenn die Kouladen angerichtet, übergegossen.

11. Rindfleisch-Kouladen. Man nimmt schieres Rindfleisch, am besten von einer Binnenlende, schneidet es in Scheiben einen Finger dick, klopft dieselben vorsichtig, giebt so viel in feine Scheiben geschnittenen Speck darauf, daß sie belegt sind, streut Wunderpfeffer und Salz darüber, rollt sie auf und bindet sie mit einem Faden zusammen, setzt sie mit brauner Butter zu Feuer, läßt sie rund umher braun braten, gießt dann so viel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, giebt einige Schalotten, Lorbeerblätter, ein paar Körner schwarzen und Wunderpfeffer daran und läßt sie damit gar kochen; giebt darauf so viel braun gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben ist. Ehe die Kouladen angerichtet werden, nimmt man das Fett rein herab.

12. Ragout von kaltem Braten. Man nimmt braun gebranntes Mehl und giebt so viel Bouillon dazu, daß die Sauce eben bleibt; darauf thut man einige Lorbeerblätter, Schalotten, etwas schwarzen und Wunderpfeffer, kleine Essiggurken, in Stücke geschnitten, und Salz daran; dies alles läßt man gut kochen und giebt einige Citronenscheiben, einige durchgebratene Sardellen und einen Löffel voll Kräutereffig daran. Nun thut man den geschnittenen Braten von Kalb- oder Rindfleisch hinein und läßt es damit gut durchkochen. Hat man keine Bouillon, so nimmt man Gelée von Bratensauce mit Wasser.

13. Geschmorte Hammelkeule. Man nimmt eine junge fette Hammelkeule, schneidet das Bein ab, klopft sie, spickt sie mit Schalotten durch, setzt sie mit so viel kaltem Wasser zu Feuer,

daß sie bedeckt ist, und giebt einige Körner schwarzen und Wunderpfeffer, Lorbeerblätter, einige Schalotten und frische Gurken, in Stücke geschnitten, etwas Dragon und Thymian, sowie Salz daran. Nun läßt man den Braten darin abschmoren, wobei sehr darauf geachtet werden muß, daß er nicht zu braun wird; ist der Braten gar, giebt man an die Sauce ein wenig gebranntes Mehl; beim Anrichten giebt man die Sauce durch einen Durchschlag.

14. Kälberzungen mit Rosinen und Mandeln. Die Kälberzungen werden gar gekocht und gleich heiß abgezogen; darauf nimmt man gebranntes Mehl und giebt so viel Wasser dazu, daß die Sauce eben wird, worauf man Essig und Syrup nach Geschmack daran thut; ist dieses eben durchgekocht, giebt man geschnittene Mandeln und gekochte Rosinen daran. Die Kälberzungen werden in vier Stücke geschnitten und in die Sauce gegeben, worauf man sie eben durchkochen läßt. Zu 6 Kälberzungen nimmt man 250 gr Rosinen und 30 gr süße Mandeln, welche erst abgezogen und in Streifen geschnitten werden müssen.

15. Dhsenzungen mit einer rothen Weinsauce (für 12 Personen). Die Dhsenzungen werden gar gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten. Hierauf nimmt man gebranntes Mehl, giebt so viel Rothwein dazu, daß die Sauce eben bleibt, thut einige Citronenscheiben, gekochte Corinthen und Zucker nach Geschmack daran; dann giebt man die Dhsenzungen hinein und läßt es gut durchkochen. Auf 1 Dhsenzunge gehört 1 Flasche Rothwein und 125 gr Corinthen. Ist die Sauce zu dick, giebt man etwas Bouillon dazu.

16. Nachgemachtes Schildkröten-Ragout oder Moczurtle. Dazu nimmt man einen fetten Kalbskopf und Kalbsfüße, welche abgebrühet werden müssen, wässert dieselben einige Stunden aus, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer, nimmt ein wenig Salz und läßt sie gar kochen; dann nimmt man dieselben heraus und läßt sie kalt werden; darauf nimmt man kräftige braune Bouillon, giebt braun gebranntes Mehl, daß die Sauce eben wird, sowie Champignons, Fleischklöße, Muskatblütthe, Cayennepfeffer und Salz daran. Das Fleisch und die Sehnen werden von dem Kopf und den Füßen abgesucht, in längliche Stücke geschnitten und in die Sauce gegeben; darauf läßt man es gut durchkochen. Dann giebt man ein gutes Glas Madeira dazu, womit es aber nicht mehr kochen darf. Das Gehirn nimmt man aus dem Kalbskopfe heraus, zieht die Haut davon ab, giebt 2 Eier, 8 bis 10 gestoßene Zwiebäcke, 1 Löffel voll geschmolzener Butter, Salz und ein wenig Muskatblütthe daran, rührt alles gut durch, macht kleine Fricadellen

davon, kehrt sie in Eier und Zwieback um und läßt dieselben in Butter braun braten. Wird das Ragout angerichtet, so legt man die Fricadellen umher.

17. Ein Stück Rindfleisch mit einer Brodkruste. Man nimmt ein gutes Stück Rindfleisch, welches in der Suppe gar gekocht ist, einen Teller voll geriebenes Schwarzbrod und gestoßenen Zwieback, von beiden gleich, giebt ein paar Eier, 1 Löffel voll frischer Butter, Muskatblüthe, Salz und so viel kräftige Bouillon dazu, daß es sich eben rühren läßt, schmiert es einen Finger dick über das Rindfleisch, setzt es mit einem guten Stück Butter und kräftiger Bouillon zu Feuer und läßt es braun werden; es muß aber fleißig begossen werden, damit es nicht herstet. Man giebt das Stück Rindfleisch nach der Suppe auf den Tisch und die Sauce, welche ein bißchen gut abgebraten werden muß, dabei.

18. Kalbfleisch-Frikassee. Dazu nimmt man eine Kalbsbrust, haut sie in kleine Stücke, setzt dieselbe mit so viel kaltem Wasser und etwas Salz zu Feuer, daß das Fleisch bedeckt ist, giebt einige Petersilienwurzeln daran, schäumt es gut ab und läßt es gar kochen. Das Fleisch nimmt man heraus, gießt die Bouillon durch, setzt dieselbe wieder zu Feuer und giebt so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird. Dann giebt man das Fleisch wieder hinein und läßt es damit durchkochen. Man kann auch Fleischklöße, kleine Brodklöße, gehackte Petersilie und etwas Muskatblüthe hineingeben. Hat man Spargel, so giebt man die mit hinein und läßt sie, ehe es durchgegossen wird, darin gar kochen; giebt sie dann später wieder in die Sauce.

19. Hammelfleisch-Frikassee. Man nimmt die Brust, haut sie in Stücke, setzt sie mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer, schäumt sie ab, giebt dann Spargel daran und läßt sie kochen, jedoch nicht zu gar; darauf nimmt man das Fleisch heraus, gießt die Bouillon durch, setzt dieselbe wieder zu Feuer, giebt so viel gebranntes Mehl dazu, daß die Sauce eben wird, giebt das Fleisch und den Spargel hinein, sowie einige Citronenscheiben, und läßt sie damit gut durchkochen. Man kann auch eine Hand voll gehackten Sauerampfer daran geben und läßt ihn einige Minuten durchkochen.

20. Rükken-Frikassee. Die Rükken werden einen Tag vorher geschlachtet, gereinigt und in Stücke geschnitten; man setzt diese mit kaltem Wasser, Petersilienwurzeln und etwas Salz zu Feuer, schäumt sie ab, läßt sie aber nicht zu gar werden; man nimmt sie dann heraus, gießt die Bouillon durch, setzt sie zu Feuer und giebt so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben ist; dann giebt man Fleischklöße und etwas Muskatblüthe

daran; wenn es kocht, giebt man das Rückenfleisch hinein, auch kann man es mit Eidotter abrühren; ist es in der Zeit, daß man Spargel hat, kann man solche auch hinein geben.

21. Rücken-Ragout (man rechnet für zwei Personen 1 Rücken). Mit den Rücken verfährt man auf dieselbe Weise, wie in Nr. 20. Hat die Bouillon mit dem gebrannten Mehl durchgekocht, so giebt man Kalbfleischklöße, Saucissen, Kalbszungen und Kalbsmidder, welche vorher gar gekocht sind und in Stücke geschnitten werden müssen, Krebsköpfe und Krebschwänze, welche mit Kalbfleisch und Farge gefüllt werden müssen, Muskatblüthe und Salz nach Geschmack daran; läßt es eine Viertelstunde zusammen kochen, und giebt dann das Rückenfleisch hinein. Wenn es angerichtet wird, müssen die Krebsköpfe oben darauf herumgelegt werden. Ehe es angerichtet wird, giebt man einen Löffel voll Krebsbutter daran.

22. Hummer-Ragout. Die gekochten Hummer werden ausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und bis zum Gebrauch hingestellt. Dann werden gekochte Hühner oder Kalbsmilche ebenfalls in Stücke geschnitten, in die weiße Ragoutsaucen gethan und eben vor Gebrauch mit Eidotter abgerührt; die Sauce muß recht eben sein.

23. Muschel-Ragout. Trüffeln, Champignons und Kalbsmidder werden in kleine Würfel geschnitten, worauf das Letzgenannte zuerst gekocht wird. Alsdann wird in eine feine Ragoutsaucen alles hineingegeben, wenn man will, auch Hühnerklöße.

24. Kal-Frikassee. Dazu nimmt man die Mittelforte Kale, zieht die Haut ab, nimmt sie aus, wäscht sie einige Male ab, schneidet sie in Finger lange Stücke, setzt sie mit kaltem Wasser und etwas Essig zu Feuer, schäumt sie und giebt Lorbeerblätter, etwas schwarzen und Wunderpfeffer, einige Schalotten, ein paar gelbe Wurzeln und Salz daran; sind die Kale gar, nimmt man sie heraus, gießt die Bouillon durch, giebt so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird, dann etwas gehackte Petersilie und Thymian, läßt es damit eben durchkochen und thut nun die Kale wieder hinein; auch giebt man kleine Brodtklöße hinein. Die Kale müssen nicht mit zu vielem Wasser zu Feuer, weil sie sehr leicht gar werden.

25. Hühner aus der Suppe mit einer Sauce. Man nimmt etwas von der Bouillon, worin die Hühner gekocht sind, giebt kleine Fleischklöße, gekochte Kalbsmidder, in Stücke geschnitten, einige Citronenscheiben, eine gute Portion ausgemachter Granat, etwas Muskatblüthe, Salz und ein wenig gebranntes Mehl dazu,

läßt dieses durchkochen, setzt dann $\frac{1}{2}$ kg Reis mit Bouillon und ein Stück frischer Butter zu Feuer und läßt ihn langsam gar und ganz steif kochen; Salz und Muskatblütthe nach Geschmack; nun nimmt man die dazu bestimmte Schüssel oder Kanne, worin die Hühner auf den Tisch sollen, macht den Reis auf den Rand ein paar Finger dick, mit einem Messer gereist, bestreicht denselben mit Butter und bestreut ihn mit gestoßenem Zwieback, gießt etwas Bouillon auf die Schüssel und läßt ihn im Ofen hellgelb backen. Wenn die Hühner angerichtet werden, giebt man sie auf die Schüssel und gießt etwas Sauce darüber; die übrige wird dabei gegeben.

26. Gebackene Hühner mit Reis. 2 Hühner werden ausgenommen, gereinigt und in Stücke geschnitten; man setzt dieselben mit kaltem Wasser und 2 Kalbszungen, $\frac{1}{2}$ kg Kalbsmidder und einigen Petersilienwurzeln zu Feuer, giebt etwas Salz dazu und läßt sie dann gar kochen. Die Kalbsmidder nimmt man, wenn sie eine halbe Stunde gekocht haben, wieder heraus. Sind die Hühner gar, so nimmt man sie heraus und sucht jedes Stück ab, damit sie recht sauber sind; dann gießt man die Bouillon durch ein Haarsieb; von den Kalbszungen zieht man die Haut ab und schneidet sie in Streifen; die Kalbsmidder schneidet man in große Würfel. Dann nimmt man eine große Kanne, legt eine Lage Hühnerfleisch hinein, ebenso etwas Zungen und Midder, sowie einige kleine Stücke Butter darauf, macht eine Finger dicke Lage von dem dazu bestimmten Reis darüber, legt hierauf auch kleine Stücke Butter, dann wieder eine Lage Hühnerfleisch, und fährt damit fort, bis das Fleisch benutzt ist. Die oberste Lage muß Reis sein. Man macht den Reis oben recht eben und mit einem Messer Streifen hinein, so daß er die Form eines Sternes bekommt, legt kleine Stücke Butter darauf und streut gestoßenen Zwieback, mit Muskatblütthe vermischt, darüber, gießt von der Bouillon, worin die Hühner gekocht sind, so viel darunter, daß die Kanne nicht springen kann, setzt sie dann in einen Ofen und läßt sie eine Stunde langsam backen. Die übrige Bouillon setzt man zu Feuer, giebt so viel gebranntes Mehl dazu, daß sie eben wird, giebt kleine Kalbfleischklöße, die zurückgebliebenen geschnittenen Zungen und Midder, einige Citronenscheiben, Salz und Muskatblütthe nach Geschmack hinein und läßt sie damit eben aufkochen. Man kann auch ausgemachte Granat oder einen Löffel voll Krebsbutter daran geben. Werden die Hühner angerichtet, so giebt man die Sauce dabei.

$\frac{1}{2}$ kg Reis wird rein abgewaschen und dann mit Bouillon, einem Stück frischer Butter und etwas Salz zu Feuer gesetzt und

langsam damit gar gekocht. Er darf nicht zu steif gekocht und nicht zu viel gerührt werden, damit er ganz bleibt; man giebt dann Muskatblütthe nach Geschmack hinein.

27. Kapannen mit einer Sauce. Wenn die Kapannen gehörig gereinigt sind, setzt man sie mit einem Stück frischer Butter zu Feuer und läßt sie darin hellgelb braten, gießt dann so viel Wasser darauf, daß sie halb bedeckt sind, giebt etwas Sellerie, Petersilienwurzeln und Salz dazu und läßt sie darin gar kochen; dann nimmt man die Kapannen heraus, gießt die Bouillon durch, giebt gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird, ferner kleine Fleischklöße, gekochte und in Stücken geschnittene Kalbsmidder, einige Citronenscheiben, etwas Muskatblütthe und Salz, und läßt dies alles durchkochen; man kann auch Cappern daran geben. Dann richtet man die Kapannen auf der Schüssel an, gießt von der Sauce darüber und legt Stücken Blätterteig, welcher vorher gebacken ist, auf den Rand herum; die übrige Sauce giebt man dabei. Es ist noch zu bemerken, daß die Kapannen in der Butter nicht erst braun braten dürfen, weil die Sauce mehr weiß wie gelb sein muß.

28. Gänsewarz. Dazu nimmt man den Abfall von den Gänsen, als Köpfe, Hälse, Flügel, Magen und Herzen. Von den Köpfen haut man den gelben Schnabel ganz ab, die Hälse schlägt man in drei Stücke, die Flügel und die Magen schneidet man in zwei Stücke, wäscht alles recht sauber ab, setzt es dann mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer und giebt, nachdem es gut abgeschäumt ist, etwas schwarzen und Melkenpfeffer, einige Lorbeerblätter und Schalotten daran und läßt es damit gar kochen, jedoch nicht zu mürbe. Darauf nimmt man das Fleisch heraus, sieht jedes Stück nach, ob es sauber ist, gießt die Bouillon durch ein Haarsieb, nimmt das Fett rein herunter, gießt die Bouillon in eine Casserolle, setzt sie wieder zu Feuer, nimmt Weizenmehl, rührt es mit Essig an, so daß es eben wird, giebt dann das Gänseblut oder frisches Schweinsblut dazu und rührt es gut durch. Kocht die Bouillon, so giebt man unter beständigem Rühren so viel von dem Blut und Mehl dazu, daß sie recht eben wird, rührt sie so lange, bis sie köcht, giebt Essig und Salz nach Geschmack daran, dann das Gänsefleisch hinein und läßt sie damit aufkochen. Wird es angerichtet, so giebt man Gestklöße dabei.

Kann man dieses Gänsewarz nicht auf einmal benutzen, so giebt man es in einen Topf und gießt einen Finger dick geschmolzenen Schafstalg darüber. So kann man es wohl ein halbes Jahr aufbewahren.

Auf 4 Liter Bouillon rechnet man 2 Eßlöffel voll Mehl und $1\frac{1}{3}$ Liter Blut.

29. Gänseweiß. Hat man den Abfall von den Gänsen in Stücken geschlagen und sauber gewaschen, so setzt man denselben mit kaltem Wasser, etwas Essig, Salz, einigen Körnern schwarzen und Wunderpfeffer, Lorbeerblättern, Schalotten, Petersilienwurzeln und etwas Salz auf's Feuer und läßt ihn gar kochen. Man nimmt dann die Fleischstücke heraus, gießt die Bouillon durch ein Haarsieb, nimmt das Fett rein herunter, klärt die Bouillon wieder in eine Casserolle und giebt so viel gebranntes Mehl daran, daß sie recht eben wird. Dann giebt man Salz und Essig nach Geschmack daran, sowie die Fleischstücke, und läßt es eben zusammen aufkochen.

30. Ragout von Ochsenkopffleisch. Man nimmt so viel Bouillon, als man Ragout machen will, setzt sie auf's Feuer, giebt einige Körner schwarzen und Melkenpfeffer, Lorbeerblätter und Schalotten dazu, läßt sie eine Viertelstunde damit kochen, gießt sie dann durch ein Haarsieb, setzt sie abermals zu Feuer und giebt so viel braun gebranntes Mehl daran, daß es eine recht ebene Sauce wird, giebt dann kleine Rindfleischklöße, in Stücke geschnittene Champignons, Morcheln, Citronenscheiben, einige in Streifen geschnittene Essiggurken, Salz und etwas Essig nach Geschmack daran und läßt es zusammen gut durchkochen, nimmt dann das Fleisch von dem Ochsenkopf, welches man in der Pökel bei den Kullen (s. unter Wurstmachen vom Ochsen) aufbewahrt, schneidet es in beliebige Stücke und läßt es in der Sauce eben mit aufkochen.

31. Ragout. Das Gekröse von einem fetten Kalbe wird gut gereinigt und drei bis vier mal mit frischem Wasser gut ausgewässert; dann setzt man es mit so viel kaltem Wasser zu Feuer, wie man Bouillon bedarf, um die Sauce bereiten zu können, giebt Salz, einige Lorbeerblätter, einige Körner schwarzen und Wunderpfeffer und drei bis vier Zwiebeln dazu und läßt dieses zusammen eine gute Viertelstunde kochen; nun nimmt man das Gekröse heraus und gießt die Bouillon durch. Ist das Gekröse erkaltet, so schneidet man die Röhren und Haut ab und das Uebrige in feine Streifen. Hierauf setzt man die Bouillon wieder zu Feuer und giebt so viel gebranntes Mehl hinzu, daß die zu bereitende Sauce eben wird; dann einige Citronenscheiben, Salz nach Geschmack und 125 gr Rosinen und Corinthen, welche vorher gekocht sein müssen. Jetzt giebt man das Fleisch mit etwas Rosinen in die Sauce und läßt es eine Viertelstunde kochen.

32. Schweine=Schwarzjauer. Dazu nimmt man das Rücken- und Kropfstück, die dicken Ende von den Beinen und die Schnauze von einem jungen Ferkel, welches man ganz in der Pökel einhaut, schlägt dies in nicht zu große Stücke, wäscht es rein ab, setzt es mit kaltem Wasser, etwas schwarzem und Nelkenpfeffer, Lorbeerblättern und Salz zu Feuer und läßt es gar kochen, aber nicht zu mürbe; nimmt die Fleischstücke dann heraus, gießt die Bouillon durch ein Haarsieb, nimmt das Fett rein ab und gießt die Bouillon wieder in eine Casserolle, rührt dann Mehl mit Essig an, gießt das frische Schweinsblut dazu und verfährt dann im Uebrigen wie bei Gänfeschwarz (Nr. 28 Seite 24) angegeben ist.

33. Hasenpfeffer. Man nimmt von einem Hasen den Kopf, Hals, die Vorderbeine und besten Stücke von den Rippen, schneidet alles in beliebige Stücke, wäscht es rein ab, setzt es mit so viel kaltem Wasser zu Feuer, daß es reichlich davon bedeckt ist, schäumt es gut, giebt Essig, Salz, einige Körner schwarzen und Nelkenpfeffer, Lorbeerblätter und Schalotten dazu und läßt es damit gar kochen; nimmt die Fleischstücke dann heraus, gießt die Bouillon durch ein Haarsieb, klärt diese in einer Casserolle ab, setzt sie zu Feuer und giebt so viel braun gebranntes Mehl daran, daß es eine ebene Sauce wird, ferner kleine Rindfleischklöße, einige Citronenscheiben, Essig und Salz nach Geschmack, giebt die Fleischstücke hinein und läßt alles zusammen eben aufkochen. Soll es angerichtet werden, so kann man Brodtklöße dabei geben, muß dann aber keine Fleischklöße in die Sauce geben.

34. Abgebrüheter Kalbskopf. Dazu nimmt man einen großen fetten Kalbskopf, läßt ihn einige Stunden auswässern, setzt ihn mit reichlich kaltem Wasser und Salz zu Feuer, läßt ihn gar kochen und giebt ihn dann mit einer rothen Weinsauce (s. unter Saucen Nr. 14) zu Tisch.

35. Abgebrüheter Kalbskopf anderer Art. Ist der Kalbskopf gekocht, läßt man ihn abkühlen und schneidet das Fleisch in möglichst großen Stücken herunter; die Zunge wird dann abgezogen und in Scheiben geschnitten. Darauf nimmt man so viel Bouillon, als man Sauce gebrauchen muß, giebt braun gebranntes Mehl, so daß dieselbe eben wird, ferner einige Citronenscheiben, etwas Essig und Salz nach Geschmack, in Streifen geschnittene Essiggurken und ausgemachte Granat hinein, und läßt es zusammen durchkochen; giebt dann das Fleisch, in großen Streifen geschnitten, dazu und läßt es eben damit aufkochen.

36. Abgebrüheter Kalbskopf anderer Art. Mit dem Kopf verfährt man, wie in der vorhergehenden Nummer angegeben ist, kehrt dann jedes Stück Fleisch in geschlagenem Ei und gestoßenem Zwieback, mit etwas Salz vermischt, um und bratet dieselben in hellgelber Butter braun; giebt sie dann auf eine Schüssel, belegt sie mit Petersilie und giebt sie mit einer braunen Sauce (Nr. 23), sauern Eiersauce (Nr. 18) oder rothen Weinsauce (Nr. 14 s. unter Saucen) zu Tisch.

37. Eine Pastete mit grobem Teig. Grobes Rodenmehl mengt man mit heißem Wasser und viel Bouillon-Fett, und knetet es so lange, bis der Teig fest wird; dann nimmt man das dazu bestimmte Blech, macht zwei Finger dick von dem Teig darauf, und umher von demselben einen Rand, nimmt dann einen Würbebraten, schneidet ihn in Scheiben und legt ihn auf den Teig; nun nimmt man einen Hasen, welcher gehörig gereinigt und abgehäutet ist, haut ihn in kleine Stücke, spickt jedes recht fein, legt eine Lage von dem Hasen auf den Würbebraten, nimmt dann geschnittene Kalbsmidder, Champignons und Zungen, streut dieses über die Lage vom Hasen und legt in die Höhlungen Klöße von Rindsfleisch, dann die übrigen Stücke des Hasen darauf und füllt, wo es hohl ist, mit Fleischklößenteig aus; man darf aber nicht das Fleisch auf den Rand legen; dann gießt man braune Bouillon darüber, muß auch Salz damit durchstreuen, macht einen Deckel von dem groben Teig darüber, belegt ihn etwas mit Streifen von demselben Teig und läßt ihn vier Stunden langsam backen. Ehe er in den Ofen kommt, bestreicht man ihn mit Butter. Wenn die Pastete angerichtet wird, giebt man eine braune Sauce dabei. Statt Hasen kann man auch Rebhühner oder Tauben nehmen.

38. Hasen-Pastete in Blätterteig. Nachdem der Hase gehäutet und gereinigt ist, haut man ihn in kleine Stücke, spickt jedes recht fein, setzt sie mit Butter zu Feuer und läßt sie halb gar braten; dann gießt man so viel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, giebt einige Schalotten, etwas rechten und schwarzen Pfeffer, Lorbeerblätter und Salz daran und läßt den Hasen darin gar kochen; hierauf nimmt man die Stücken heraus, gießt die Bouillon durch, nimmt die dazu bestimmte Schüssel, legt die Stücke Hasen darauf, gießt etwas braune Bouillon darüber, füllt die Höhlungen mit Kalbsmidder und Zungen, welche vorher gar gekocht und in Stücke geschnitten sind, aus, schmiert dann eine Fleischfarge von Rindsfleisch einen Finger dick darüber, rollt den Blätterteig so groß wie die Pastete ist, aus, legt die Platte schlicht darüber, bestreicht dieselbe mit Eiern, legt dann eine zweite Platte

schlicht darüber, welche mit einem Kuchenrad ein wenig bunt geschnitten ist, legt einen Zackenrand darum, bestreicht diesen überall mit Eiern und läßt ihn zwei Stunden langsam backen. Hierzu wird eine braune Sauce gegeben.

39. Rebhühner- oder Taubenpastete. Die Rebhühner oder Tauben werden, nachdem sie gereinigt, in der Hälfte durchgeschnitten und jedes Stück fein gespickt; dann wird ebenso damit verfahren, wie in Nr. 38, nur müssen die Köpfe von den Rebhühnern oder Tauben oben aus der Pastete stehen.

40. Wild-Pastete vom Hirsch oder Reh. Man nimmt die Stücke von dem Wild, welche zum Braten nicht passend sind, haut sie in kleine Stücke, spickt ein jedes recht fein und verfährt dann ebenso damit, wie mit der Hasenpastete. Wenn sie angerichtet wird, giebt man eine braune Sauce dabei.

Die Sauce. Man nimmt kräftige braune Bouillon, giebt so viel braun gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben ist, giebt dann kleine Fleischklöße, Saucissen, Dachsenuntermund, welcher vorher gekocht und in längliche Stücke geschnitten ist, kleine Zwiebeln, welche mit Klößenteig gefüllt sind, Morcheln und einige Citronenscheiben, einen halben Eßlöffel voll Soya und Salz nach Geschmack daran und läßt es gut durchkochen. Wird die Sauce angerichtet, so nimmt man die Citronenscheiben wieder heraus und giebt ein Glas Madeira daran.

41. Kalbfleisch-Pastete. Eine recht gute Kalbsbrust wird in kleine Stücke gehauen, mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt und mit einigen Petersilienwurzeln gar gekocht; dann nimmt man das Fleisch heraus, läßt es ein wenig abkühlen und verfährt dann ebenso mit dem Aufmachen der Pastete, wie in Nr. 38. Die Bouillon gießt man durch, setzt sie zu Feuer und giebt gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird, giebt Kalbfleischklöße, Kälberzungen und Kalbsmidder, welche vorher gekocht und in Stücke geschnitten sind, Saucissen, Salz und Muskatblüthe daran, und läßt dies alles eben durchkochen. Man kann auch, wenn man will, es mit Eidotter abrühren, doch darf es damit nicht wieder kochen. Wenn man ausgeschälte Granat hat, kann man dieselben in die Sauce geben. Zu der Farce nimmt man Kalbfleisch.

42. Kalbfleisch-Pastete auf eine andere Art. Man nimmt kalten Kalbsbraten, hackt ihn ganz fein, giebt altes, in Bouillon geweichtes Weißbrod, gekochte Corinthen, Eier, Salz, abgeriebene Citronenschale und ein Glas Weißwein oder Madeira dazu und rührt dies alles gut durcheinander; hierauf nimmt man

die dazu bestimmte Kanne oder Schüssel, legt diese mit Blätterteig aus, giebt die Fleischfarze darauf, legt Blätterteig darüber, macht von demselben einen Rand darum, bestreicht sie mit Ei und läßt sie zwei Stunden langsam backen. Wenn sie angerichtet wird, giebt man eine Sauce dabei. Zu der Sauce nimmt man Bouillon, giebt gebranntes Mehl daran, damit dieselbe eben wird, giebt Fleischklöße, geschnittene Kälberzungen, einige Citronenscheiben, Muskatblütthe und Salz nach Geschmack daran und läßt sie damit eben durchkochen.

43. Rücken-Pastete. Nachdem die Rücken gereinigt sind, schneidet man sie, wenn sie klein sind, in vier Theile, sind sie größer, in 6 bis 8 Theile, setzt sie mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer, giebt einige Petersilienwurzeln daran und läßt sie gar kochen, jedoch nicht zu mürbe; dann nimmt man das Fleisch heraus, läßt es abkühlen und gießt die Bouillon durch; nun nimmt man die dazu bestimmte Schüssel, legt erst eine Lage Rückenfleisch darauf, dann eine Lage gar gekochter geschnittener Kalbsmidder und Zungen, dann kleine Klöße von Kalbfleisch darauf herum, dann eine Lage von Rückenfleisch, und fährt damit fort, bis es alle ist; hierauf schmiert man eine fingerdicke Lage Klößenteig darüber, legt eine Platte Blätterteig darauf, schneidet dann mit einem Kuchenrade den übrigen Blätterteig in zwei fingerbreite Streifen und belegt die schlichte Platte Blätterteig damit; auch legt man einen Zuckerrand umher, bestreicht dann alles mit geklopftem Ei und läßt es zwei Stunden langsam backen. Der Blätterteig muß aber hellgelb gebacken sein. Ehe man den Blätterteig über das Rückenfleisch legt, muß man etwas Bouillon darunter geben. Die Bouillon, worin die Rücken gekocht sind, setzt man auf's Feuer und giebt so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben ist. Darauf giebt man Kalbfleischklöße, gekochte Kalbszungen und Kalbsmidder, in Stücke geschnitten, gefüllte Krebschwänze oder ansgemachte Granat, einige Citronenscheiben, Muskatblütthe und Salz daran, läßt dies alles durchkochen und giebt es bei der Pastete auf den Tisch.

44. Lammfleisch-Pastete. Man nimmt das Vorderviertel von einem jungen Lamm, haut es in Stücke und setzt es mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer; wenn es geschäumt ist, giebt man Spargel und Petersilienwurzeln hinein; das Fleisch darf nicht zu gar werden; dann nimmt man es heraus, läßt es abkühlen und verfährt dann eben so damit, wie in Nr. 43. Die Bouillon gießt man durch, nimmt das Fett rein ab und giebt gebranntes Mehl, Kalbfleischklöße, gekochte und geschnittene Kalbsmidder, Kalbszungen und einige Citronenschalen daran.

45. Sand-Pasteten. Man nimmt Blätterteig, rollt ihn, wie ein Messerrücken dick, aus und sticht ihn mit einem Bierglase oder blecherner Form aus; dann nimmt man die Hälfte von dem Blätterteig, sticht ihn mit einer kleineren Form in der Mitte aus, beschmiert eins von den Blättchen mit Ei, legt eins von dem ausgestochenen Rand darauf, bestreicht dasselbe ebenfalls mit Ei und läßt es bei schnellem Feuer hellgelb backen; dann sticht man mit einer kleineren Form, wie ein Bierglas groß, kleine Deckel aus, bestreicht sie mit Ei und backt sie ebenfalls hellgelb. Hierauf nimmt man kalten Kalbsbraten, hackt ihn ganz fein, giebt in Bouillon geweichtes Weißbrod, gehackte Sardellen, welche vorher in Butter durchgeschwitz sind, Salz und Cappern dazu, läßt dieses eben durchkochen, füllt dann, wenn man die Pasteten gebrauchen will, mit einem Theelöffel kleine Häufchen darauf und legt einen Deckel von dem gebackenen Blätterteig darauf. Die Pasteten müssen aber heiß gegessen werden.

46. Sand-Pasteten anderer Art. Man rollt den Blätterteig aus, bereitet die Farge ebenso, wie in Nr. 44, legt einen halben Eßlöffel voll davon auf den Blätterteig, klappt denselben zusammen, sticht ihn mit einer blechernen Form, wie einen halben Mond gestaltet, aus, bestreicht ihn mit Ei und läßt ihn bei mittlerem Feuer hellgelb backen. Dann nimmt man braune Bouillon, giebt so viel braun gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird, kleine Rindsfleischklöße, durchgeschwitzte Sardellen, gekochte und in kleine Stücke geschnittene Kalbszungen, Champignons, Cappern und Salz, läßt dieses damit gut durchkochen, und giebt die Sauce bei den Pasteten. Bemerket wird hier noch: sollen die Pasteten nach der Suppe gegeben werden, so gehört keine braune Sauce dabei.

47. Austern-Pastete. Mit dem Blätterteig verfährt man eben so, wie in Nr. 45. Nachdem die Austern aufgebrochen sind, giebt man sie in eine Casserolle, thut gestoßenen Zwieback, Zitronensauer, ein wenig Salz und so viel kräftige Bouillon dazu, daß die Farge weich genug wird, läßt diese dann eben durchkochen und füllt sie heiß in die Pastete.

48. Fisch-Pastete. Mit dem Blätterteig wird eben so verfahren, wie in Nr. 45. Man nimmt Hechte oder Barsche, kocht sie in Wasser und Salz gar, sucht dann das Fleisch sorgfältig von den Gräten, hackt es fein, macht etwas nicht zu steifes Mährei, giebt das Fischfleisch hinein, Muskatblüthe, Salz und Cappern dazu, läßt es gut durchkochen und füllt es dann in den Blätterteig.

49. Stockfisch=Pastete (ein großer Fisch ist für 16 Personen). Der Stockfisch wird eine Viertelstunde geklopft, dann eine Nacht in Pottaschlauge geweicht, hierauf in frisches weiches Wasser gegeben und muß darin 24 Stunden stehen; man setzt ihn dann in reinem, weichem Wasser zu Feuer und läßt ihn 4 Stunden stehen; eine Viertelstunde, bevor er gebraucht werden soll, muß er langsam kochen, bis er oben schwimmt; nun nimmt man ihn schnell heraus (er darf nicht auf den Boden sinken, da er dann nicht zu gebrauchen ist), sucht die größten Stücke aus und legt sie auf eine dazu bestimmte Schüssel; erst eine Lage von dem Fisch, giebt Stücke Butter darauf, streut gehackte Schalotten, schwarzen Pfeffer und Salz darüber, dann wieder eine Lage von dem Fisch, und fährt damit fort, bis der Fisch alle ist, gießt dann 1 Tasse frischer Milch darunter, hackt die kleinen Stücke von dem Fisch, welche zurück geblieben sind, ganz fein, giebt Weißbrod, welches in Milch geweicht ist, ein gutes Stück frischer Butter, Salz, schwarzen Pfeffer, einige Eier und Muskatblüthe nach Geschmack daran, rührt es gut durch und streicht es über die Pastete; dann belegt man dieselbe mit Blätterteig wie in Nr. 43 und läßt sie zwei Stunden langsam backen.

Die Sauce bei der Pastete. — Man setzt $1\frac{1}{2}$ Liter frischer Milch zu Feuer, giebt so viel gebranntes Mehl, daß die Sauce eben wird, dann ein gutes Stück frischer Butter, gehackte Schalotten, etwas schwarzen Pfeffer, Salz und Muskatblüthe daran und läßt es langsam kochen, bis die Schalotten gar sind.

50. Kalte Hasen=Pastete (für 18 Personen). Zu dieser Pastete nimmt man 2 Hasen, häutet sie ab, haut sie in kleine Stücke und spickt jedes recht fein; darauf setzt man die Stücke mit brauner Butter zu Feuer und läßt sie halb gar braten; dann gießt man so viel Wasser darauf, daß das Fleisch bedeckt ist, giebt etwas rechten Pfeffer, Wunderpfeffer, Lorbeerblätter, einige Schalotten, Champignons und Salz daran und läßt das Fleisch darin gar kochen, jedoch nicht zu mürbe werden; nun nimmt man es heraus, packt es auf eine Schüssel oder Kanne, nimmt dann $1\frac{1}{2}$ kg schieres Rindfleisch, hackt es ganz fein und giebt für 20 $\frac{1}{2}$ Weißbrod, abgeschält und in Bouillon geweicht, 250 gr geschmolzener Butter, Muskatblüthe, Schalotten, welche in Butter gar gekocht sind, Salz und 3 Eier dazu; rührt dieses gut durch, gießt etwas Bouillon über das Hasenfleisch, giebt dann die Fleischfarge darüber, streicht es mit einem Messer eben und streut gestoßenen Zwieback darauf; dann backt man die Pastete gar,

Soll dieselbe gebraucht werden, so wird sie mit kaltem, sauerem Gelée belegt und eine tartarische Sauce dabei gegeben.

51. Eine farcirte Gans (für 30 Personen). Wenn die Gans gereinigt ist, aber nicht ausgenommen, schneidet man den Rücken der Länge nach offen, löst das Fleisch von den Knochen sorgfältig herunter, nimmt $1\frac{1}{2}$ kg Schweinefleisch, nicht zu fett, und $\frac{1}{2}$ kg Rindfleisch, hacht es recht fein, giebt für 25 \mathcal{D} Weißbrod, in Bouillon geweicht, 4 Eier, Muskatblüthe, in Butter durchgeschwitzte Sardellen und Salz daran, rührt es gut durch, legt die Gans offen auf den Tisch, giebt die Fleischfarge, sowie hart gebackenes Nührei, in Streifen geschnitten, darüber, dann geräucherten, gekochten Schinken, in Würfel geschnitten, und Cappern; streut dann dieses über die Farge, klappt die Gans zusammen, näht sie zu, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer, läßt sie eben aufkochen, nimmt sie heraus und näht sie in Leinen; dann giebt man sie wieder in kochendes Wasser, einige Schalotten, etwas rechten und Wunderpfeffer, Lorbeerblätter, Salz, Sellerieknollen und die Knochen, welche aus der Gans gekommen sind, mit hinein, läßt sie so lange kochen, bis sie gar ist, und nimmt sie dann aus. Soll sie gebraucht werden, löst man das Leinen darum weg, schneidet sie in fingerdicke Scheiben, legt diese auf die Schüssel, belegt sie mit rothen Rüben (Rothebeeten) und Citronenscheiben, legt überall sauern Gelée darüber und giebt eine tartarische Sauce dabei. Die Bouillon, worin die Gans gekocht ist, gießt man durch und nimmt das Fett rein ab; darin kann man die Gans mehrere Tage aufbewahren, wenn man sie nicht gleich benutzen will.

52. Farcirte Enten (für 16 Personen). Man nimmt 2 recht fette Enten; nachdem sie gereinigt, aber nicht ausgenommen sind, schneidet man den Rücken derselben der Länge nach auf, löst das Fleisch vorsichtig um die Knochen weg und läßt sie offen liegen, damit sie ein wenig frisch werden; dann nimmt man 750 gr Rindfleisch und 750 gr Schweinefleisch und hacht es recht fein; hierauf 125 gr frischen Speck, schneidet ihn in kleine Würfel und giebt ihn zu dem Fleische, sodann für 15 \mathcal{D} Weißbrod, in Bouillon geweicht, gehackte und in Butter durchgeschwitzte Sardellen, 4 Eier und Salz; rührt dieses alles durch, streicht die Hälfte über die Enten, legt hartgebackenes Nührei in Streifen darüber und streut Cappern darauf; nun legt man die andere Hälfte Fleisch darüber, ebenfalls Eier und Cappern darauf, klappt sie zusammen, näht sie zu und setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer; wenn sie eben aufgekocht ist, nimmt man sie heraus, näht sie in Leinen und giebt sie wieder in das kochende Wasser; ebenso die Knochen der Enten,

in Stücke gehauen, Zwiebeln, Lorbeerblätter, etwas schwarzen und Wunderpfeffer und Salz; läßt sie nun darin gar kochen und nimmt sie heraus. Sollen die Enten gebraucht werden, so nimmt man eine Melonenform, bestreicht sie mit feinem Del und gießt sauern Gelée hinein; wenn er kalt ist, legt man Blumen von rothen Rüben und Citronen darauf und gießt dann wieder etwas Gelée darüber; nun legt man die Enten, welche in halbfingerdicke Scheiben geschnitten sind, darauf und gießt die Form ganz voll Gelée; läßt sie dann damit stehen, bis sie erkaltet ist, und kehrt sie auf einer Schüssel um. Darauf läßt man sie wieder einige Stunden stehen, damit es sich selbst herauslöst, worauf eine tartarische Sauce dabei gegeben wird.

53. Farcirter Puter (für 24 Personen). Nachdem der Puter geschlachtet und gereinigt ist, schneidet man ihm den Rücken der Länge nach offen und löst die Knochen sorgfältig heraus; darauf nimmt man 1 kg Schweine- und 1 kg Kalbfleisch, hackt es so fein als möglich, giebt für 20 L Weißbrod, in Milch geweicht, 4 Eier, Muskatblüthe, Salz, Cappern, 250 gr geschmolzene Butter und gekochte Kalbsmidder, in Stücke geschnitten, dazu, rührt alles gut durch und füllt es in den Puter, näht denselben zusammen, setzt ihn mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt ihn eben aufkochen, nimmt ihn heraus, näht ihn in Leinen und giebt ihn wieder in kochendes Wasser, mit einigen Petersilienwurzeln, Sellerieköpfen, Salz, einigen Zwiebeln und den herausgelösten Knochen. Ist der Puter gar, nimmt man ihn heraus und läßt ihn erkalten. Soll derselbe gebraucht werden, so verfährt man eben so damit, wie mit der Gans in Nr. 51.

54. Farcirter Kal. Man nimmt einen großen Kal, zieht die Haut ab, reinigt ihn, schneidet ihn ganz auf, löst die Gräten sorgfältig heraus, damit der Rücken ganz bleibt, und streut gleich etwas Salz darüber; nun nimmt man $\frac{1}{2}$ kg Schweinefleisch, hackt es recht fein, giebt für 5 L Weißbrod, in Milch geweicht, 2 Eier, Muskatblüthe und Salz dazu und rührt es gut durch. Dann trocknet man den Kal rein ab, streicht die Farge einen halben Finger dick darüber, streut ausgemachte Granat und Cappern darüber, rollt denselben von oben nach unten auf, wickelt Leinen darum, bindet ihn mit Bindfaden fest, setzt ihn mit kaltem Wasser zu Feuer, giebt schwarzen und Wunderpfeffer, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Essig und Salz daran und läßt den Kal darin gar kochen; darauf nimmt man ihn heraus und läßt ihn kalt werden. Wenn man denselben gebrauchen will, wird er in Scheiben geschnitten, auf die Schüssel gelegt und mit saurem Gelée und

grüner Petersilie garnirt. Man giebt eine tartarische Sauce dabei. Will man den Kal nicht gleich gebrauchen, so kann man ihn einige Tage in der Bouillon, worin er gekocht ist, aufbewahren.

55. Kal auf andere Art. Man nimmt dazu mitteldicke Käl, zieht sie ab und reinigt sie, schneidet sie in nicht zu große Stücke, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer, daß sie bedeckt sind, giebt Salz, Essig, schwarzen und Wunderpfeffer, Lorbeerblätter, Zwiebeln und ein kleines Bund Thymian daran, läßt die Käl darin nicht zu gar kochen, nimmt sie heraus und läßt sie erkalten. Dann nimmt man eine Melonenform, bestreicht diese mit feinem Del und gießt etwas sauern Gelée hinein; ist dieses steif, streut man etwas Granat darüber und fährt so fort, bis die Käl alle sind; dann gießt man die Form voll sauern Gelée und läßt es kalt werden. Soll dieses gebraucht werden, so kehrt man es einige Stunden vorher um. Es wird eine tartarische Sauce dabei gegeben.

56. Schinken in saurem Gelée. Man nimmt einen recht gut geräucherten Schinken, weicht ihn zwei Tage in Wasser ein, setzt ihn dann mit kaltem Wasser zu Feuer, läßt ihn langsam wärmen, reinigt ihn gehörig, setzt ihn mit frischem Wasser zu Feuer und läßt ihn darin recht mürbe kochen; dann nimmt man ihn heraus, zieht die Schwarte herunter, schneidet so viel wie möglich den überflüssigen Speck ab, streut dann gestoßene Melken und Zucker darüber, nimmt eine glühende Elle und brennt dann Carrees darüber; ist der Schinken kalt, belegt man ihn mit saurem Gelée und giebt eine tartarische Sauce dabei. Man kann den Schinken in Scheiben schneiden, auf eine Schüssel legen und mit saurem Gelée belegen.

57. Ein nachgemachter verzierter Wildschweinskopf. Man nimmt einen Kopf vom Schwein, läßt ihn vom Halse ein wenig lang hauen und löst den Halstnochen so viel man kann heraus; dann nimmt man 1 kg Schweinefleisch, hackt es recht fein, für 20 \mathcal{D} Weißbrod, in Milch geweicht, 4 Eier, Muskatblütthe und Salz dazu, rührt dieses durcheinander, füllt es in den Hals, wo der Knochen herausgenommen, hinein, näht es zu und macht den Kopf mit einem gebrannten Kork überall schwarz; dann knotet man denselben in ein Handtuch, setzt ihn mit kaltem Wasser zu Feuer, giebt Salz, rechten und Wunderpfeffer, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Essig und einige gelbe Wurzeln daran und läßt ihn darin gar kochen. Man muß vor allem vorsichtig sein, daß die Ohren nicht beschädigt werden. Am besten ist, daß man die Ohren aus dem Handtuch herausstehen läßt. Ist der Kopf gar, so nimmt

man ihn heraus, das Tuch davon und läßt ihn erkalten; darauf nimmt man Eiweiß, bestreicht die Ohren damit, beklebt sie mit Goldschaum, nimmt kleine Zwiebeln, macht diese mit Eiweiß naß, macht Silberschaum darum und steckt sie in die Augenhöcher; den Müffel macht man mit Lack roth und steckt eine Citrone hinein. Um den Hals macht man einen Lorbeerkrantz und garnirt ihn mit saurem Gelée. Man giebt eine tartarische Sauce dabei. Hat man einen Kopf von einem wirklichen wilden Schwein, so braucht er nicht schwarz gefärbt zu werden; im Uebrigen verfährt man ganz damit, wie mit dem eben beschriebenen.

58. Ein farcirtes Spanferkel. Das Ferkel muß einen Tag vorher geschlachtet werden, worauf man die Rippen sorgfältig herauslöst und den Kopf, sowie die Beine im Knie abschneidet; dann nimmt man 3 kg nicht zu fettes Schweinefleisch, hackt es recht fein, giebt Salz, für 25 \mathcal{D} Weißbrod, in Milch geweicht, Muskatblüthe, 6 Eier, Sardellen, in Butter durchgeschwitzt, Cappern und 250 gr frischen Speck, in ganz feine Würfel geschnitten, dazu, rührt dieses alles gut durch und füllt es in das Ferkel; hierauf näht man es zusammen, benäht das Ferkel mit Leinen, wobei die Beine aber nach vorn gebogen werden müssen. Nun setzt man dasselbe in einem länglichen Topf mit kaltem Wasser zu Feuer, giebt Salz, schwarzen und Wunderpfeffer, Lorbeerblätter, Zwiebeln, einige gelbe Wurzeln daran und läßt das Ferkel vorsichtig darin gar kochen. Der Kopf wird vorher mit einem gebrannten Kork schwarz gemacht und muß mit gekocht werden. Ist das Ferkel gar, nimmt man es sorgfältig heraus und läßt es erkalten. Dann legt man es auf die dazu bestimmte Schüssel; mit dem Kopf verfährt man ebenso, wie in Nr. 57, worauf man ihn wieder an das Ferkel legt. Den Lorbeerkrantz legt man so, daß man nicht sieht, daß der Kopf abgeschnitten ist. Auch belegt man das Ferkel mit Blumen von Citronenscheiben und rothen Rüben. Ebenso legt man sauren Gelée darüber und umher, und giebt eine tartarische Sauce dabei. Es ist noch zu bemerken, daß man, ehe das Ferkel gekocht wird, auf dem Rücken die Schwarte etwas einschneidet, aber nicht zu tief, weil es leicht berstet.

59. Karpfen in saurem Gelée. Die Karpfen macht man gehörig rein, schneidet die Flossfedern und den Kopf ab, das Uebrige in drei fingerbreite Stücke, setzt diese mit kaltem Wasser zu Feuer, giebt Salz, schwarzen und Wunderpfeffer, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Petersilienwurzeln und Essig daran und läßt sie darin gar kochen, jedoch nicht zu mürbe; darauf nimmt man sie heraus und läßt sie kalt werden; dann nimmt man eine Melonenform,

bestreicht sie mit feinem Del, giebt etwas sauern Gelée hinein, und ist dieser erkaltet, legt man eine Blume von ausgemachten Granat und rothen Rüben, sowie die Karpfen darauf, streut Granat zwischen durch und gießt so viel sauern Gelée darauf, daß die Karpfen bedeckt sind. Auch giebt man eine tartarische Sauce dabei. — Man kann mit Hechten und dergleichen feinen Fischen auf dieselbe Weise verfahren.

60. Gekochter Stör mit Schinken. Wenn der Stör gekocht und kalt ist, schneidet man ihn in Scheiben, ebenfalls auch den gekochten Schinken, legt eins um's andere auf die Schüssel, belegt es mit Citronen, grünen Lorbeerblättern und saurem Gelée und giebt eine tartarische Sauce dabei.

61. Gänseweiß, kalt zu geben. Dazu nimmt man die Gänsebrüste, schneidet sie in der Mitte der Länge nach durch, schlägt jede Hälfte in drei Stücke, nimmt die dicke Hälfte von den Keulen und Flügeln, schlägt sie in der Mitte durch, wäscht alles recht rein ab und setzt es mit kaltem Wasser zu Feuer, schäumt es gut, giebt Salz, Essig, einige Körner schwarzen und Nelkenpfeffer, Lorbeerblätter und Schalotten daran und läßt es damit gar kochen, aber nicht zu mürbe; nimmt die Fleischstücke dann heraus, steht sie gut nach, damit nichts Unreines sich daran befindet, nimmt dann vorher zubereiteten sauren Gelée und legt die Fleischstücke hinein. Will man keinen sauren Gelée machen und die Bouillon dazu benutzen, so muß man, wenn man das Gänsefleisch zu Feuer setzt, abgebrühete Kalbsfüße mit hinein geben. Ist die Bouillon dann durch ein Sieb gegossen, abgeklärt und das Fett abgeladen, legt man die Fleischstücke in einen Topf und gießt die Bouillon darüber. Essig giebt man nach Geschmack daran und läßt es kalt werden; auf eine Gans nimmt man 2 Kalbsfüße.

62. Kalbskopf zu Sülze zu benutzen. Ist der Kalbskopf gekocht und abgekühlt, löst man das Fleisch herunter und schneidet dasselbe in nicht zu kleine Würfel, giebt es in einen Topf und so viel von der Bouillon, worin der Kopf gekocht ist, und Essig nach Geschmack dazu, daß das Fleisch davon bedeckt ist. Ferner giebt man einige Körner schwarzen und Nelkenpfeffer, Lorbeerblätter, einige Schalotten und Salz nach Geschmack daran und läßt alles zusammen reichlich eine Viertelstunde langsam kochen, sucht dann Lorbeerblätter und Schalotten heraus, rührt es gut durch, nimmt eine Kanne, spült sie mit Wasser um, giebt das Fleisch hinein und läßt es kalt werden. — Will man dasselbe später gebrauchen, so schneidet man es in Scheiben und giebt es mit Essig und Pfeffer oder einer tartarischen Sauce zu Tisch. —

Man kann auch, ehe man dasselbe in die Kanne giebt, nach Belieben ausgemachte Granat hinein geben; dann kann man es aber nicht so lange aufbewahren.

63. Eingemachte Aale. Dazu nimmt man die kleine Sorte Aale, scheuert sie mit Salz und Sand, bis die Haut blau wird, schneidet den Kopf ab, nimmt sie aus, wäscht sie rein und bratet sie auf einer Röste, worunter reichlich Kohlen gelegt werden, gar; legt sie dann auf eine Schüssel und gießt gleich Essig darüber; nimmt nun einen dazu bestimmten Topf, legt eine Lage Aale hinein, streut etwas gestoßenen schwarzen und Wunderpfeffer und einige Lorbeerblätter darüber, nimmt dann wieder eine Lage Aale und fährt so damit fort, bis die Aale alle sind; gießt so viel Essig darüber, daß sie bedeckt sind.

64. Eingemachte Neunaugen. Ueber die Neunaugen wird Salz gestreut und läßt man sie eine Stunde damit stehen; wäscht sie dann einigemal in Wasser ab, bratet sie ebenfalls wie die Aale und verfährt ganz so damit, wie in Nr. 63, nur darf der Kopf nicht von den Neunaugen abgeschnitten werden.

65. Granat in sauerm Gelée. Man nimmt eine Melonenform, bestreicht dieselbe mit feinem Del, gießt etwas Gelée hinein, legt eine Blume von rothen Rüben und Citronenscheiben darauf und gießt wieder Gelée darüber; ist derselbe kalt, so streut man ausgemachte Granat und in Streifen geschnittenen geräucherten und gekochten Schinken durcheinander darüber, gießt so viel saueren Gelée darauf, daß die Granat bedeckt sind, und läßt dies erkalten. Soll es gebraucht werden, so kehrt man es eine Stunde vorher um, damit es sich von selbst löst, und giebt eine tartarische Sauce dabei.

66. Kouladen. Dazu nimmt man ein Nieren- oder Karbonadenstück, läßt die Lanken daran, löst die Rippen heraus und legt auf die innere Seite dünn geschnittenen frischen Speck; streut dann etwas schwarzen Pfeffer, Salz und ein wenig Kümmel darüber und legt darauf in Scheiben geschnittene Zwiebeln. Nun rollt man das Ganze auf der inneren Seite fest, bindet einen Faden darum, bratet es in einen Topf ringsum gelb und gießt dann so viel Wasser dazu, wie man Sauce nöthig hat, thut einige Schallotten und Salz daran, deckt den Topf fest zu und läßt es langsam gar schmoren. — Man kann zu diesen Kouladen auch Kalb-, Schaf- oder Rindfleisch nehmen, nur darf es nicht zu fett sein. Giebt man den Braten zu Tisch, so rührt man etwas Mehl zur Sauce, damit sie recht eben wird.

G e m ü s e.

1. Junge Erbsen. Nachdem die Erbsen ausgeschotet und gewaschen sind, setzt man dieselben mit kochendem Wasser zu Feuer, giebt ein Stück frischer Butter, etwas Zucker und Salz hinein und läßt sie damit gar kochen. Dann giebt man so viel gebranntes Mehl hinein, daß die Sauce eben ist, und ein wenig gehackte Petersilie.

2. Erbsen mit Wurzeln. Nachdem die Erbsen ausgeschotet und gewaschen sind, die Wurzeln geschrappt und fein geschnippelt, setzt man beide Theile zusammen mit kochendem Wasser zu Feuer, giebt ein gutes Stück frischer Butter, etwas Zucker und Salz dazu und läßt dieses damit gar kochen. Dann giebt man etwas gebranntes Mehl und gehackte Petersilie daran.

3. Zuckererbsen. Die Erbsen werden abgestreift und abgewaschen; dann setzt man dieselben mit Bouillon zu Feuer und giebt ein Stück frischer Butter und etwas Salz hinein; sind sie gar, giebt man gebranntes Mehl und gehackte Petersilie daran. Sind sie nicht süß genug, so giebt man etwas Zucker hinein.

4. Rother Sauerkohl. Einige Schalotten, fein geschnitten, läßt man in Butter gar kochen, indessen dürfen sie nicht braun werden; wenn der Kohl fein geschnitten ist, mengt man ihn mit etwas Kümmel und Salz durch und giebt ihn auf die Schalotten; gießt dann so viel Bouillon darauf, daß der Kohl eben bedeckt ist; deckt den Topf fest zu und läßt den Kohl langsam gar kochen; giebt dann etwas Rothwein und Zucker nach Geschmack daran und läßt ihn damit eben durchkochen. Richtet man ihn an, so giebt man Schweinsbraten oder Carbonade dabei.

5. Blumenkohl. Der Blumenkohl wird so viel wie möglich in großen Stücken gelassen; man zieht die Haut und die kleinen Blätter umher ab, setzt ihn mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer und läßt ihn langsam gar kochen; er muß sehr geschont werden, weil die Blumen so leicht abkochen; dann nimmt man etwas süße Milch, setzt diese zu Feuer, giebt so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird, hiernach ein gutes Stück frischer Butter, Muskatblüthe und Salz, und läßt es damit eben durchkochen. Soll der Blumenkohl gebraucht werden, so giebt man denselben vorsichtig auf einen Durchschlag und läßt ihn abdecken, giebt ihn dann in die dazu bestimmte Kanne, und gießt die Sauce über den Blumenkohl.