

Muscablütthe und Muscatnuß hinzu, lasse es schnell auffieden, richte es auf die Schüssel und belege es mit gebratenen Coteletten.

### 210. Gebackene Austern.

Nimm vier Loth Butter, treibe ihn flaumig ab, rühre vier Eyer, drey Loth gestoßenen Zucker, ein halbes Seitel Wein und ein Quentchen Zimmt hinein; dann rühre ebenfalls so viel Mehl dazu, daß es ein dicker Teig wird, dann steche die Austern mit einem Messer auf und tunke sie in den Teig ein, backe sie aus Rindschmalz schnell, richte sie auf die Schüssel und gib sie warm zu Tische.

### 211. Gebackene Krebsen.

Siede dreyßig Stück Krebsen in Salzwasser ab, nehme das Gerippe heraus, die Schweife und Scherren lasse aber daran, fülle dann die Schale mit Fasch, tunke sie in aufgeschlagene Eyer ein, besäe sie mit Semmelbrösel und backe sie aus Schmalz, richte sie auf die Schüssel, bestreue den Rand der Schüssel mit grüner Petersilie, dann gib sie zu Tische.

## Eingemachte, gedämpfte, gebackene, geröstete und faschirte Fleischspeisen;

wie auch solche,

die entweder als Belege für das Zugemüse, oder auch als Zwischen-Gerichte verwendet werden können.

### 212. Weißes Ragout.

Soll ein feines Ragout vollständig hergestellt werden, so braucht man dazu folgende Sachen, als:

Kalbsnieren, Obergäumen, kälbernes Bries, Kalbsohr, Hahnenkämme und Champignons; allein man kann auch ein oder das andere weglassen, so wie man hingegen Krebschweifeln, junge Erbsen, Trüffeln, Carviol, Spargeln u. s. w. hinzufügen kann.

Die Nieren werden ganz wenig in der Rindsuppe übersotten, der Obergäumen in Salzwasser recht weich gekocht, und von allen blutigen Theilen gut gereinigt; das Kalbsbries schön ausgelöset und eben so wie das Kalbsohr weich gesotten, und dieses alles in kleine Stücke und länglichte Streifen geschnitten. Während dieses geschieht, überbrüht man mit kochendem Wasser die Hahnenkämme, reibet dieselben mit etwas Salz so lange zwischen den Fingern, bis sich das feine Häutchen davon ablöset, schneidet die Spizen der Backen ab, und kocht nun diese eine gute Stunde in Rindsuppe und etwas Zitronensaft. Sind alle diese einzelnen Theile so zubereitet, so wird frische Butter am Kohlenfeuer heiß gemacht, diese Ingredienzien hineingethan, und schön gedünstet. Man staubt nun hierauf etwas Mehl daran, gibt in Butter gedünsteten Champignon, grüne Erbsen, Spargel, Carviol, Trüffel oder Krebschweifeln hinzu, gießt gute Rindsuppe darunter, und läßt alles wohl aufsteden.

Man nimmt auch öfters Krebsbutter dazu.

### 213. Braunes Ragout.

Die Bereitung desselben ist dieselbe wie die vorhergehende; nur kommt eine braune Sauce dazu, die auf folgende Art gemacht wird:

Mache eine braune Einbrenn, gib Rindsuppe hinzu, und laß es aufsteden; nun nimm ein Paar Löf-  
fel voll Weinessig, lasse ihn mit ein Paar Lorber-

blätter etwas einkochen, rühre ihn unter die Sauce, gib ein halbes Seitel guten Oesterreicher Wein hinzu, lasse alles so lange kochen bis es die Dicke einer Sauce hat, würze es mit Pfeffer und Salz, passire die Sauce durch ein Tuch, und bereite das Ragout damit.

#### 214. Kalbsohren, eingemacht.

Die gut gepuhten Kalbsohren werden gesalzen, in guter Suppe mit einer Zuthat von Muscatblüthe, Neugewürz, Zwiebel, gelben Rüben und ein Paar Lorberblättern weich gekocht, zerschnitten, zierlich auf die Schüssel gegeben, mit einer Butter-Sauce und Limoniensaft aufgetischt.

#### 215. Kalbskopf, eingemacht.

Der Kalbskopf wird, nachdem er in Salzwasser weich gekocht worden, sogleich in kaltes Wasser gegeben. Die Knochen werden sodann ausgelöst, und das weitere Verfahren ist ganz dasselbe wie bey den Kalbsohren (Nr. 214).

#### 216. Heißabgesottener Kalbskopf oder Kalbsohr.

Der Kalbskopf oder die Kalbsohren werden zuerst (siehe Nr. 214) gekocht, zerschnitten, und dann in eine Rein gegeben, worin ein halber Viertel Butter, ein halbes Seitel Bertramessig, ein Seitel Rindsuppe, geschnittene Petersilienwurzeln, Zeller, gelbe Rüben, spanische Zwiebel, ein Paar Lorberblätter, Pfeffer, Neugewürz, Gewürznelken und Ingwer gethan werden. Setzt macht man gutes Kohlenfeuer darunter, und erhält alles durch beynah zwey Stunden in starkem Sude.

Nun wird der Kalbskopf oder die Ohren zierlich

auf die Schüssel gelegt, der Saft durchgeseihet, und darüber gegossen.

**217. Wildpret=Ragout.**

Zu diesem Ragout können allerley kleine übrig gebliebene Stücke von Wildpret verwendet werden. Man schneidet das Fleisch dünnblättrig, dünstet es ein wenig mit Butter, staubet dann einen Kochlöffel voll Mehl daran, läßt es wieder dünsten, schüttet zuletzt gute Rindsuppe, etwas Limoniesaft und ein halbes Seitel guten Rahm hinzu, läßt alles gut aufsieden, und richtet das Ragout mit Hascheewandeln an, oder gibt es in einer Pastete.

**218. Kalbfleisch, eingemacht.**

Das Kalbfleisch wird in der Rindsuppe blanchirt (halb weich gekocht), dann in Stücke geschnitten, in einer Casserole Butter heiß gemacht, feingeschnittene grüne Petersilie hineingethan, und das Kalbfleisch darin gut zugedeckt gedünstet. Von Zeit zu Zeit gießt man einige Löffel Rindsuppe zu, staubet dann etwas Mehl daran, läßt es ein wenig aufdünsten, gibt dann wieder einige Löffel Suppe hinzu, und läßt alles bis zum Anrichten langsam kochen.

**219. Kalbfleisch, eingemacht mit Champignons.**

Wird wie das obige (Nr. 218) bereitet; nur läßt man feinblättrig geschnittene Champignons in der Butter anlaufen, und gibt dann selbe kurz vor dem Anrichten darunter.

**220. Kalbfleisch, eingemacht mit Spargel, Spargelerbsen, oder mit jungen Zuckererbsen.**

Das Verfahren dabey ist wie bey obigem; es werden nämlich die in Salzwasser gekochten Spargel

entweder ganz, oder in Stücke geschnitten, kurz vor dem Anrichten zu dem Kalbfleisch gethan, oder man dünstet die jungen Erbsen in Butter weich, und mischet sie dem Eingemachten bey.

### 221. Eingemachtes Kalbfleisch mit Reiß.

Wird eben so wie das schon beschriebene (Nr. 218) bereitet, nur wird viel mehr Suppe an das Kalbfleisch gegeben, der Reiß hinzu gethan, und zugleich damit weich gedünstet.

### 222. Glacirte (Fricandeau) Kalbskeule mit Sauerampfer.

Mit feingeschnittenem Speck wird das Kalbfleisch gespickt, eine Casserole mit dünnen Speck-, Zwiebel-, gelben Rüben- und Petersilienwurzel-Scheiben belegt, das Fleisch darauf gethan, gesalzen, mit gelbbrauner heißer Butter begossen, und nun oben und unten Kohlenfeuer gegeben und gedünstet. Um das Anbrennen zu verhüten, gibt man später etwas Rindsuppe hinzu, bestreicht das Fleisch mit dem Saft, und gibt kurz vor dem Anrichten recht viel Gluth oben auf, damit das Gespickte schön braungelb wird.

Der Sauerampfer dazu wird, nachdem er gereinigt worden, in der Butter gedünstet, dann etwas Mehl daran gestaubt, ein wenig Suppe nachgegossen, und nach und nach mit einigen Löffeln voll Rahm verdünnt. Hierauf läßt man alles ungefähr drey Viertel Stunden gut verkochen, gibt Salz und Pfeffer hinzu, rühret schnell einige Eyerdotter darunter, passiret sämmtliches durch ein Haarsieb, und gibt es zur Tafel.

### 223. Verschiedene Arten von Fricandeau.

Das Kalbfleisch wird immer auf die so eben beschriebene Weise (Nr. 222) zubereitet; anstatt des

Sauerampfers gibt man als Unterlage entweder braunes oder weißes Ragout, Spargelerbsen, junge Zuckererbsen, oder man legt das fertige Fricandeau auf eine heiße Schüssel, vermenget den Saft mit saurem Rahm, läßt ihn schnell aufsieden, damit er sich gut verkoche, gießt jetzt diese Rahm-Sauce auf die Schüssel, und serviret zur Tafel.

#### 224. Kollirte Kalbsbrust.

Löse die Knochen aus der Kalbsbrust; wasche das Fleisch gut aus und salze es. Nimm jetzt ein Pfund Kalbschnitzel, häutle es aus, schneide es mit dem Schneidmesser sehr fein, eben so einen Viertling Mark, zwey in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln, grüne Petersilie, Schnittlauch und Champignons; gib das ganze Gehäck in einen Weidling, würze es mit Salz und Muscatblüthe, schlage vier Eyerdotter dazu, rühre alles aufs beste durcheinander, fülle damit die Kalbsbrust, rolle sie dann zusammen, binde sie mit Spagat, und lege sie in eine Rein, worin würflich geschnittenes Mark, einige Löffel voll Rindsuppe, feingeschnittene grüne Petersilie, Champignons, Schnittlauch und eine Zwiebel sich befinden. Die Brust wird nun weich gedünstet angerichtet, die Sauce durch ein Sieb durchpassiret, darüber gegossen, und die Schüssel mit Butterkröpfeln garniret.

#### 225. Kälbernes Schnitzel in Natur-Sauce, mit Kappern, Limonie oder Rahm-Sauce.

Die Kalbschnitzel werden gut ausgehäutelt, dann mit dem Messerrücken oder einem Schlägel mürbe geklopft, gesalzen, mit einem zerrührten Ey benezt, und in Semmelbrösel einbannirt (bestreut). In einer flachen Rein bratet man selbe mit einem Stückchen

Fett zuerst auf einer, dann auf der andern Seite schön gelbbraun; gießt sodann einige Löffel voll guter Rindsuppe daran, und läßt die Schnitzel bis zum Anrichten langsam dünsten; wo sie dann sammt der Natur = Sauce aufgetragen werden.

Man kann die Schnitzel auch nur in kaltem Wasser eintauchen, mit Semmelbrösel einbanniren, in einer flachen Rein mit einem Stückchen Fett schnell abbraten, feine Kappern darauf streuen, etwas Limoniesaft darüber geben, und sogleich auftragen.

Sollen die Schnitzel mit Rahm = Sauce gegeben werden, so legt man die abgebratenen auf eine heiße Schüssel, gibt zu dem Fett in der Rein einige Löffel voll sauren Rahm und etliche Kappern, läßt alles schnell verkochen, und gießt dann die Sauce über die Schnitzel.

## 226. Glacirte Kalbsschnitzel.

Klopfe die Schnitzel recht mürbe, spicke selbe mit hübsch feingeschnittenem Speck, belege eine mit Fett bestrichene Rein mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, gib die Schnitzel darein, salze sie und lasse sie eine Stunde dünsten, nachdem du oben und unten Kohlenfeuer gegeben. Jetzt tauche ein Paar Hühnerfedern in die sich gebildete Sauce, und bestreiche damit die Schnitzel, welches einige Mahl geschehen muß, bis der Speck nicht ganz weiß aussieht. — Beym Anrichten wird die Sauce über die Schnitzel gegeben.

## 227. Glacirte Kalbsschnitzel mit Sauce.

Die Schnitzel werden auf obige Art gemacht (Nr. 226); wenn sie fertig sind, legt man selbe auf eine warm gestellte Schüssel, zu dem Saft in der

Rein gibt man einige Löffel voll sauren Rahm, Kapern, feingehackte Sardellen, Limonieschalen und etwas Gewürz; läßt alles schnell und gut verkochen, und gießt die Sauce über die Schnitzel.

**228. Faschirte Kalbschnitzel.**

Solche werden auf dieselbe Art wie (Nr. 226) gedünstet, nur daß kein Speck dazu kommt. — In einer andern Rein läßt man blätterig geschnittene Champignons, Zwiebeln, kleine Stückchen von Kalbfleisch und Schinken in der Butter anpassiren; hackt alles mit einer in Wasser geweichten und ausgedrückten Semmel fein zusammen, und rührt diesen Fasch mit ein Paar Eyern gut ab.

Indessen lege die gedünsteten Schnitzel auf eine Schüssel, staube zu dem Fett in der Rein etwas Mehl, lasse es anlaufen, gib nun einige Löffel voll Rindsuppe hinzu, befeuchte die ausgekühlten Schnitzel mit Eyweiß, streiche den Fasch darauf, lege sie jetzt in die Rein und dünste sie schön.

Beym Anrichten wird die Sauce durchgeseihet, der Saft einer Limonie daran gedrückt, und über die Schnitzel gegeben.

**229. Kalbfleisch-Faschee mit verlornen Eyern.**

Die übriggebliebenen Stücke von Kalbsbraten, oder auch von sonst auf was immer für eine Art zubereitetem Kalbfleische, werden zu diesem Faschee verwendet. Man schneidet aus diesen Stücken alles Häutige heraus; hackt dann das Fleisch mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, dünstet das Gehäck mit einem kleinen Stück Butter eine Viertelstunde, gießt es mit Butter-Sauce auf, gibt Salz, Pfeffer und Muscatnuß daran, und läßt es aufkochen.

Beym Anrichten wird das Haschee auf die Schüs-  
fel gegeben, und mit verlornen Eyern garniret, wel-  
che man so bereitet: Gib in einen Topf mit siedendem  
Wasser Salz und Essig hinein, und schlage nun be-  
huthsam einlge Eyer hinein; nach einer oder zwey  
Minuten ist jedes Ey so fest geworden, daß man es  
mit dem durchlöcherten Löffel aus dem Wasser neh-  
men, und auf das Kalbsfleisch = Haschee legen kann.

### 230. Gingeschnittenes von Kalbsfleisch.

Man röste ein wenig Mehl in Butter, gebe fein-  
geschnittene grüne Petersilie und etwas Zwiebel da-  
rein, gieße gute Rindsuppe dazu und lasse es mit  
etwas Essig und Wein-gut auffieden. Nun schneide  
man die Ueberbleibseln von einem Kalbsbraten in feine  
Schnittchen; gebe selbe in die Sauce, streue sodann  
feine Semmelbröseln daran, und lasse alles eine halbe  
Stunde recht gut dünsten.

### 231. Schöpfene Coteletts in der Sauce.

Klopfe die Carbonaden recht mürbe, gib in eine  
Rein Wasser, etwas Essig (damit es säuerlich schmeckt),  
geschnittene Zwiebeln, Ruttelkraut, Limonieschäler, ein  
wenig Knoblauch, eine gelbe Rübe, Petersilie und  
Salz, und lasse die Carbonaden darin weich dünsten.  
Hierauf werden selbe herausgenommen, zu der Sauce  
eine Einbrenn gemacht, diese dann durchpassiret, die  
Carbonaden nun in der Sauce aufgesotten, und bey  
Anrichten mit Limonieschalen und Kappern bestreuet.

### 232. Schöpfener Schlägel mit Erdäpfel.

Der schöpfene Schlägel wird mürbe geklopft, aus-  
gewaschen, mit Salz eingerieben, mit Speck und  
Knoblauch gespickt, und zuletzt recht mit englischem

Gewürz bestreut, und in eine Rein gelegt, worin nun Wasser, etwas Essig (bis es säuerlich schmeckt), Zwiebel, ein wenig Knoblauch, dann rein geschabte Erdäpfel gegeben werden. Man lasse alles gut dünsten, mache eine schwache Einbrenn daran, gebe ein halbes Seitel sauren Rahm hinzu, lasse ihn damit gut versieden, und beyrn Anrichten streue Limonieschalen und Kappern darauf; die Erdäpfel aber lege zierlich um die Schüssel herum.

**233. Lämmernes, eingemacht.**

Wird ganz so behandelt wie das Kalbfleisch in Nr. 218 und Nr. 219.

**234. Poulard mit Reiß.**

Das Poulard wird rein gepuzt, dressirt und dann in eine Rein gelegt, worin nun ein Viertel ausgewaschener Reiß, Champignons, Salz, Muscatblütthe, ein Viertel Butter und gute Rindsuppe gegeben werden. Nach diesem wird alles hübsch weich gedünstet, von Zeit zu Zeit etwas Suppe nachgegossen, beyrn Anrichten der Reiß auf eine Schüssel gegeben, das Poulard in die Mitte gelegt, und rings herum mit gekochtem Kauli (Carviol) garniret.

**235. Junge Hühnchen, oder Lämmernes mit Reiß.**

Man verfährt damit wie mit obigem (Nr. 234).

**236. Schöpfene Carbonadeln mit Paradeis-äpfel-Sauce.**

Die Cottelets werden wie die aus Kalbfleisch (Nr. 254) in einer flachen Pfanne abgebraten; dann macht man eine Paradeisäpfel-Sauce, läßt die Car-

bonaden damit auffieden, gibt feine Semmelbröseln dazu, und sind diese gut verkocht, so richtet man an.

**237. Schöpfener Schlägel mit Paradeisäpfel-Sauce.**

Die Zubereitung ist dieselbe wie bey (Nr. 232); zuletzt wird er mit der Sauce aus Paradeisäpfeln und Wein gut aufgekocht, feine Semmelbröseln daran gestreuet, und diese gut verkocht.

**238. Schöpfener Schlägel mit Rahm-Sauce.**

Der Schlägel wird wie bey (Nr. 232) gespiet, an den Spieß gesteckt, schnell zur Hälfte gar gebraten, dann aber mit Rahm begossen, und in der Rein damit weich gedünstet.

**239. Gansleber mit Trüffel-Sauce.**

Nimm einige Ganslebern, reinige selbe, und lasse sie in einem halben Pfund Butter in der Rein gut zugedeckt aufdünsten. Nun nimm sie heraus, gib  $1\frac{1}{2}$  Loth fein geschnittene Trüffeln in die Rein, lasse sie etwas anlaufen, drücke Limoniensaft hinzu, damit es einen säuerlichen Geschmack bekomme, lege die Lebern jetzt wieder dazu, lasse alles möglichst schnell aufdünsten, und richte geschwind an.

**240. Kälber-Vögel mit Trüffel-Fasch.**

Schneide von einem Kalbschlägel sehr feine Schnitzel, klopfe sie recht mürbe, salze selbe, bestreiche sie mit Trüffel-Fasch (Nr. 312), rolle die Schnitzel zusammen, gebe ihnen beyläufig die Form von Vögeln, binde jedes mit Spagat, und spicke sie mit fein geschnittenem Speck. Sind alle fertig, so stecket man sie auf einen feinen hölzernen Spieß (zwischen zwey

Vögel kommt aber ein dünnes Speckblättchen), bindet diesen an einen eisernen Bratspieß, und bratet diese Kälbervögel, indem man selbe von Zeit zu Zeit mit dem herabträufelnden Fett benezet.

### 241. Ordinäre Kälber = Vögel.

Nimm drey Loth fein geschnittenen Speck, etwas Zwiebel, grüne Petersilie, und eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, hacke alles fein durcheinander, gib das Gehäck in einen Weidling, schlage drey Eyerdotter darein, würze es mit Pfeffer, Salz und Muscatblüthe; treibe den Fasch gut ab, streiche ihn auf gut geklopfte Kalbschnitzel, rolle diese in der Form von kleinen Vögeln zusammen, binde sie fest mit Spagat und spicke selbe mit Speck. Jetzt richte in eine Rein etwas gelbe Rüben, Zwiebel und Petersilienwurzeln, feingeschnittenen Speck und ein wenig Rindsuppe, lege die Kälber-Vögel darein, und lasse selbe weich dünsten.

Beym Anrichten lege die Vögel auf die Schüssel, seihe die Sauce durch, und gib sie darüber.

### 242. Faschirtes Krebsen = Schnitzel.

Häutle 2 Pfund Kalbschnitzel rein aus, nimm sodann ein ausgelöstes Kalbsbries, 4 Loth Mark, zwey in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln, und von etlichen zwanzig Krebsen die ausgelösten Scheeren und Schweifeln, und hacke alles fein durcheinander. Nun treibe in einem Weidling acht Loth Krebsbutter flaumig ab, schlage drey Eyerdotter darein, gib hierauf das Gehäck dazu, dann Salz und Muscatblüthe; treibe alles eine halbe Stunde gut ab, forme aus diesem Fasch Schnitzeln, lege selbe

in eine mit Krebsbutter geschmierte Rein, und backe selbe im Ofen schön gelb.

### 243. Fricassirte Kalbsbrieſe.

Die Kalbsbrieſe wird leicht blanchirt, gut ausgelöſet, in Stücke geſchnitten und mit Butter in einer Rein gedünſtet, worein man feingefchnittene Zwiebel gethan. Iſt die Kalbsbrieſe weich, ſo nimmt man ſie heraus, ſtaubt etwas Mehl an die Sauce, gibt gute Rindsuppe hinzu, drückt Limoniesaft hinein, und läßt damit nun wieder die Kalbsbrieſe aufkochen.

Beym Anrichten wird die Sauce mit einigen Eyerdottern legirt und über die Kalbsbrieſe gegeben.

### 244. Eingemachte junge Hühner.

Die gepuzten Hühner werden in Stücke zerlegt, und mit Butter in einer Rein eine halbe Viertelſtunde lang ſcharf gedünſtet, dann ſtaubt man ein Paar Löffel voll Mehl daran, und gießt nach einer Weile eine Maß Rindsuppe dazu, rühret alles gut um, und läßt es einkochen. Von Zeit zu Zeit wird das viele Fett abgeſchöpft.

### 245. Hühner = Fricasſee mit Carviol (Kauli), Spargelerbſen, Champignons oder Nudeln.

Die jungen Hühner werden ganz ſo zubereitet, wie in Nr. 244 gezeigt wurde; bevor ſelbe aber angerichtet werden, ſchlägt man einige Eyerdotter in einen Topf, ſprudelt ſie mit einigen Löffeln voll Sauce von dem Eingemachten und Limoniesaft gut ab, rühret jetzt dieſes unter die Sauce in der Rein, und ſobald dieſe aufkocht, wird das Fleisch auf die Schüſſel zierlich gelegt, mit in Salzwasser weich gekochten Carviol oder geſchnittenem Spargel garnirt, und mit

der durch ein Tuch gepreßten Fricassée-Sauce übergossen.

Will man das Fricassée mit Champignons geben, so dünste man die Champignons in der Butter, passire sie, vermenge selbe dann mit der Sauce, und gebe sie über die Hühner.

Anstatt obiger Zuthaten kann man auch etwas dickgeschnittene Nudeln in Rindsuppe abkochen, über die angerichteten Hühner geben, und über alles dann die Sauce gießen.

#### 246. Kapaun mit Muscherl-Sauce.

Gib in eine Rein einen halben Viertel Butter, feingeschnittene Zwiebel, grüne Petersilie und zwey Kochlöffel voll Mundmehl, lasse es gelblich anlaufen, gib nun Rindsuppe und Wein hinzu (bis es einen säuerlichen Geschmack hat); würze es mit Salz und Gewürznelken, und lasse es versieden. Jetzt seihe alles durch ein Sieb in eine Casserole, lege darein kleine Muscherl (nachdem selbe zuvor in Wein ausgewaschen) und einen gebratenen Kapaun; dünste alles jetzt recht schön, beim Anrichten aber garnire den Kapaun mit den Muscherln, und schütte die Sauce darüber.

#### 247. Stolzer Heinrich.

Nimm ein Pfund Bratwürste, richte sie in eine Rein, schütte ein großes Seitel Bier darüber; ein Glas Wein, eine Limonenschale, eine Wurze Petersilie, eine gelbe Rübe, eine Zwiebel, ein wenig Zimmt und eine Suppe wird noch dazu gegeben; richte die Würste auf die Schüssel und passire die Sauce darüber, dann schieke sie zu Fische.

NB. Die Würste sammt den Ingredienzien müssen gut aufkochen.

248. Kapaun mit französischer Muscherl-Sauce.

Wird ganz so wie der obige (Nr. 246) zubereitet. Beym Anrichten wird die Sauce aber mit zwey Eßlöffel voll feinem Nixer-Dehl gut vermischt, und über den Kapaun gegossen.

249. Kapaun oder junge Hühnchen mit Sardellen-Sauce.

Der Kapaun oder die jungen Hühnchen werden zerlegt, in Rindsuppe und etwas Wein weich gesotten; dann macht man eine lichte Einbrenn, rührt die Brühe darein, und siedet nun langsam jetzt darin das Geflügel. Kurz vor dem Anrichten nehme man einige feingehackte Sardellen und grüne Petersilie, treibe ein Stückchen Butter flaumig ab, mische das Gehäck dazu, verdünne es mit ein Paar Löffel saurem Rahm und etwas Limoniesaft; gieße alles in die Rein unter die Sauce, und bevor selbe jetzt zu kochen anfängt, richte schnell an.

250. Heißabgesottene Hühnchen, Poulards, Lämmernes, Kalbshirn, Schweinskopf oder Schweinfleisch.

Das Verfahren damit ist dasselbe wie mit den heißabgesottene Kalbsohren (Nr. 216).

Das Kalbshirn wird von einander getheilt, in lauwarmes Wasser gethan, enthäutelt, gut ausgewaschen, gesalzen u. s. w.

Der Schweinskopf wird nicht ganz weich in Salzwasser gesotten, und die Stücke ungefähr zwey Finger breit von den Knochen abgelöset u. s. w.

**251. Hirschfleisch in Rahm=Sauce.**

Gib in eine Rein Wasser und Essig, damit es einen säuerlichen Geschmack bekommt, dann geschnittene Zwiebeln, Kuttelkraut, einige Lorberblätter, Pfeffer, Neugewürz, Limonienschalen und Salz, lege das rein gewaschene Hirschfleisch darein, und dünste es weich. Nun nimm das Fleisch heraus, mache eine Einbrenn, damit die Sauce dick wird, gib einige Löffel voll Rindsuppe hinzu, dünste jetzt das Fleisch wieder darin, und gib von Zeit zu Zeit einen Löffel voll guten Rahm darauf. Beym Urrichten wird die Schüssel mit Butterkrapseln garniret.

**252. Hirschzehmer mit Ribisel=Sauce.**

Der Hirschzehmer wird gut abgehäutelt, ausgewaschen, gesalzen und dann in eine Rein gelegt, worin zu gleichen Theilen Essig, Wasser und rother Wein geschüttet wird. Nun gibt man noch scheibenförmig geschnittene Zwiebeln, Petersilienwurzeln, gelbe Rüben, Limonieschalen, ein Paar Pfefferkörner, ein Stück Zimtrinde und ein Paar Gewürznelken, und dünstet darin den Hirschzehmer schön weich. Ist dieses geschehen, so wird das Fleisch auf eine Schüssel gelegt, mit Butter begossen, und mit einem Gemisch aus 8 Loth schwarzen Brotbröseln, 4 Loth gestoßenem Zucker und 4 Loth gestoßenem Zimmt gut bestreuet, wieder mit Butter begossen, und dann im Ofen schön braungelb gebacken. Indessen läßt man ein halbes Seitel rothen Wein mit 6 Loth eingesotenen Ribiseln und 4 Loth Zucker aufsieden, leget den gebackenen Hirschzehmer auf eine Schüssel, gießt die Ribisel=Sauce darüber, und trägt auf.

### 253. Schöpfenschlägel auf Wildpret-Art.

Der Schlägel wird so vorgerichtet, wie (Nr. 231) gesagt wurde; dann aber guter Essig mit scheibenförmig geschnittenen Zwiebeln, Petersilienwurzeln, gelben Rüben, Zeller, nebst einigen Lorberblättern, Thymian, etlichen Pfefferkörnern, Gewürznelken und Limonieschalen gut aufgefotten; der Schlägel mit dieser siedenden Beize übergossen, und darin mehrere Tage liegen gelassen, und öfters umgewendet.

Man kann sodann damit wie mit dem Lungenbraten Nr. 100, oder Nr. 101 verfahren.

### 254. Kälberne Carbonadeln (Coteletts).

Die Carbonadeln werden mit dem Messerrücken wohl geklopft, mit kaltem Wasser benetzt, in Semmelbröseln einbannirt, und entweder in einer flachen Pfanne mit einem Stückchen Butter schnell abgebraten, oder man taucht sie in zerlassene Butter, thut sie nochmahls in Semmelbröseln einbanniren, stellt einen Rost über scharfes Kohlenfeuer, und bratet die Carbonadeln recht schnell darauf ab.

### 255. Kälberne Carbonadeln mit Natursaft.

Dünste kleine Abfälle von Kalbfleisch mit scheibenförmig geschnittener Zwiebel, gib etwas Wein hinzu, und rühre gut um. Sobald die Zwiebel braun zu werden anfängt, wird Wasser hinzu gegossen, ein wenig Salz, Pfeffer und Muscatblüthe hinzugethan, und nun bis zur gehörigen Consistenz eingekocht.

Der Saft wird nun abgeseiht, und in einem Löffchen warm gehalten, bis die Carbonadeln auf die angegebene Art (Nr. 254) fertig sind, wo man dann den heißen Saft darüber gießt und servirt.

**256. Kälberne Carbonadeln mit Sardellen-Sauce, Limoniensaft oder Rahm-Sauce.**

Man verfährt damit wie mit den Kalbschnitzeln (Nr. 227).

**257. Lämmerne Carbonadeln.**

Werden ganz so wie jene Nr. 254 zubereitet, und entweder als eine Einschiebspeise aufgetragen, oder als Belege für Zuspeisen verwendet.

**258. Schweinene Carbonadeln mit und ohne Semmelbröseln oder Krän.**

Man bereitet sie ganz wie die kälbernen Carbonadeln (Nr. 254) oder man bratet sie in der Pfanne, ohne sie in Semmelbröseln einzubanniren, mit einem Stückchen Fett schnell ab, und trägt sie als eine Nushülfspeise auf, oder belegt damit die Zuspeise.

Man kann die schweinenen Carbonadeln ohne Semmelbröseln beyrn Anrichten auch mit geriebenem Krän bestreuen, und so auftragen.

**259. Gedünstete schweinene Carbonadeln.**

Die schweinenen Carbonadeln werden geklopft, gesalzen, und in einer mit Butter ausgestrichenen Rein gelblich gedünstet. Von Zeit zu Zeit gießt man Rindsuppe und etwas Essig nach, und gibt etwas Kümmel hinein, läßt alles gut verdünsten, und richtet an.

**260. Zunge in pohluischer Sauce.**

Röste drey Löffel voll Mehl in einem Viertel Butter braun, gib gute Rindsuppe dazu und so viel Essig, daß es einen säuerlichen Geschmack bekommt, rühre darunter vier Loth gestoßenen Zucker, etwas Zimmt, zwey Loth geschnittene Mandeln, zwey Loth

Weinberln und zwey Loth ausgelöste Cibeben, lasse alles gut auffieden, schneide indessen eine gesottene Pöckelzunge in dünne Scheiben, lege sie zierlich auf die Schüssel, schütte die heiße Sauce darüber, und garniere die Schüssel mit einem Kranz aus länglich geschnittenen Pistazien.

**261. Kalbsleber mit feinem Dehl gedünstet.**

Nimm eine große Kalbsleber, ziehe die Haut ab, spicke sie mit Speck, richte sie in eine Reine, schütte acht Loth feines Dehl darauf, eine ganze geschnittene Zwiebel und grüne Petersilie, decke es zu und lasse es weich dünsten. Wenn es gedünstet ist so gib einen Messerspiß voll weißen Pfeffer darein, richte die Leber auf die Schüssel und passire die Sauce darüber, dann gib sie zur Tafel.

**262. Tauben in schwarzer Sauce.**

Steche vier Tauben ab, und fange das Blut in einem Topf mit Essig auf. Nun werden die Tauben gepuzt, und in einer Rein mit einem halben Viertel geschnittenen Speck, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, einer halben Zwiebel, ein wenig Muscatblüthe, Pfeffer, Wasser und etwas Essig gedünstet. Jetzt mache eine Einbrenn von zwey Eßlöffeln voll Mehl und einem halben Viertel Butter, schneide die Tauben in vier Stücke, rühre die abgeseigte Suppe von den gedünsteten Tauben in die Einbrenn, gib vier Löffel voll Rahm dazu und das aufgehobene Taubenblut, und wenn alles gut verrührt ist, lege die zerschnittenen Tauben hinein, lasse sie auffieden, und richte an.

**263. Kaiserfleisch mit wälschem Reiß.**

Ein Pfund Reiß wird in lauwarmen Wasser ge-

weicht, gut ausgewaschen, und dann in eine Casserole gegeben. Man gießt gute Rindsuppe hinzu, gibt ein halb Pfund geschnittenes Mark, vier Stück Champignons, ein Pfund in Stücke geschnittenes Kaiserfleisch und etwas Salz hinzu, und läßt den Reiß zugedeckt weich dünsten. Von Zeit zu Zeit wird Suppe aufgegossen, damit er sich nicht anbrenne. Ist der Reiß weich, und die Flüssigkeit ziemlich verdunstet, so richtet man ihn sammt dem Kalbfleisch auf die Schüssel an, bestreuet alles mit feingeriebenen Parmasankäs, und garniret die Schüssel mit Kaiserfleisch.

**264. Kapaun, Lämmernes oder Kalbfleisch in Fricassée.**

Man verfährt damit wie mit dem Hühner-Fricassée (Nr. 245).

**265. Lämmernes Brüstel auf englische Art.**

Wenn das lammernerne Brüstel rein ausgewaschen, so läßt man einen Löffel voll Mehl in vier Loth Butter gelblich anlaufen, gibt Suppe, etwas Essig, zwey gelbe Rüben, eine Zwiebel, Bertramkraut, ein wenig englisches Gewürz und Salz dazu, dünstet das lammernerne Brüstel darin weich, richtet es dann auf eine Schüssel, passirt die Sauce, und gibt sie darüber.

**266. Indian mit Reiß.**

Wird so zubereitet wie das Poulard mit Reiß (Nr. 234).

**267. Gedämpfte Leber.**

Man nimmt dazu entweder eine Kalbs-, Lamm- oder Schweinsleber, häutelt selbe behutsam ab, zerdrückt etwas Knoblauch mit Salz und Pfeffer, be-

streuet damit feingeschnittenen Speck, spicket damit die Leber, bestreicht eine Reih mit Butter, gibt in Scheiben geschnittenen Speck und Lorberblätter hinein, legt die Leber dazu, und dünstet sie, indem man oben und unten Kohlenfeuer macht. Nach einer starken Viertelstunde streuet man ein Gemisch aus sechs grob gestoßenen Gewürznelken, ein Paar Rosmarinblättern und dreyßig Wacholderbeeren, gießt ein großes Seitel guten Rahm darauf, und dünstet alles eine halbe Stunde ungefähr. Sticht man mit der Gabel in die Leber, und es fließt kein Blut, so ist dieß ein Zeichen, daß es Zeit zum Anrichten ist; die Sauce wird nun durchpassirt, und über die Leber zur Tafel gegeben.

### 268. Englischer Lungenbraten.

Zwey Pfund Lungenbraten werden rein abgehäutelt, gesalzen und mit einem Vierting Butter und etwas Rindsuppe saftig gedünstet. Jetzt wird eine Casserole mit Butter bestrichen, der Boden davon mit einer Schichte abgessottener Nudeln belegt, der Lungenbraten in breite Schnitzel zerschnitten, und eine Lage davon auf die Nudeln gegeben; nun eine Lage gekochter und blätterig geschnittener Erdäpfel darauf gelegt, mit gutem Rahm und Butter begossen, und so fortgeföhren bis die Casserole voll ist.

Siede es nun eine starke halbe Stunde in Dunst, und beym Anrichten stürze es auf eine Schüssel.

### 269. Fasan in Aspik.

Tauche einen blechernen Model in kaltes Wasser, und lasse das Wasser gut abrinnen, und lege einen Kranz aus feingeschnittenem Aspik hinein. Nun werden Meerkrebsen, hart gesottene Eyerdotter fein ge-

schneiden, eben so Trüffeln, dann Oliven ohne Kern zierlich in die Form gegeben, und zuletzt der gebratene Fasan, woraus alle Knochen ausgelöset wurden, hineingethan. Jetzt wird lauwarm das Aspik darüber gegossen, und der Model auf's Eis gesetzt. Hat sich das Aspik gesulzt, so wird die Form in heißes Wasser gestoßen, und dann gestürzt; die Schüssel aber mit fein geschnittenen Pistazien und eingesottenen Weichseln zierlich garniret.

### 270. Leber mit Kräuter = Sauce.

Schneide ein Paar Champignons, Zwiebel, Bertram- und Kuttelkraut fein durcheinander, würze es mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß, mache ein scharfes Kohlenfeuer und stelle das Gehäck mit einem Viertel Butter in einer Rein darüber.

Jetzt wird die Leber in recht feine breite Schnitzel geschnitten, in's Mehl getaucht, und schnell auf beyden Seiten in der Rein abgedünstet. Wie ein dergleichen Leberschnittchen fertig ist, wird es bey Seite gelegt, und ein anderes dafür hineingelegt, bis alles abgedünstet ist. Nun streuet man feine Semmelbröseln in die Rein, gibt Wein und ein Paar Löffel voll Suppe hinzu, läßt es auffieden, gibt die gedünsteten Leberspalteln hinein, läßt sie in der Sauce auffieden, und richtet dann alles zur Tafel.

Sowohl Kalbsleber, als auch Schwein- oder Lammleber kann auf diese Art zubereitet werden.

### 271. Gebackene Leber.

Die Leber von einem Kalb, Lamm oder Schwein, wird wie die vorhergehende (Nr. 270) zerschnitten, in Mehl getaucht, und dann aus dem Schmalz gebacken.

## Verschiedene Zubereitungen der Gansleber.

### 272. Gebackene Gansleber.

Soll die Gansleber als Belege eines Zugemüses dienen, so wird sie in dicke Streifen geschnitten, gesalzen, in Mehl getaucht, mit abgeschlagenem Ey genezt, in Semmelbröseln einbaumirt, und aus dem Schmalz gebacken.

Als selbstständige Speise erscheint die Gansleber entweder gedämpft, oder geröstet, oder mit Aspik.

### 273. Gedämpfte Gansleber.

Weiche die Gansleber durch acht Stunden in der Milch, spicke sie mit sehr fein geschnittenem Speck, gib in eine Reih frische Butter und feingeschnittene grüne Petersilie, dünste darin die Leber, gieße gute Rindsuppe dazu, und wenn sich diese hübsch eingedünstet hat, wird angerichtet.

### 274. Geröstete Gansleber.

Die Leber wird blätterig geschnitten; nun läßt man feine Zwiebeln in Butter anlaufen, gibt die Leber darein, etwas grüne Petersilie und Majoran, Salz und sehr wenig Pfeffer, und wenn die Leber geröstet ist, wird angerichtet, und die Schüssel mit kleinen gerösteten Erdäpfeln garniret.

### 275. Gansleber mit Aspik.

Die Leber wird mit dickwürflig geschnittenen Trüffel gespickt, in eine mit Butter ausgeschmierte Reih gelegt, mit ein Paar Löffeln voll Wein begossen, und langsam gedünstet. Jetzt nimmt man einen blechenen Modell, schwenkt ihn mit kaltem Wasser aus, setzt ihn auf's Eis, gibt etwas lauliches Aspik auf den Boden, und legt langsam die Leber darauf; wenn

sich dieses gesulzt hat, so gießt man die Form mit lauwarmem Aspik voll.

Wenn alles gesulzt ist, wird die Form in heißes Wasser gestoßen, umgestürzt, und die Schüssel mit fein geschnittenen Pistazien garniret.

### 276. Gebackenes Kalbshirn.

Dieses wird so gekocht wie Nr. 278 gesagt wird, und dann damit wie mit der gebackenen Gansleber (Nr. 272) verfahren.

### 277. Geröstetes Kalbshirn.

Solches wird so vorgerichtet und gekocht wie (Nr. 14) gesagt worden, und dann wie die Gansleber (Nr. 274) geröstet.

### 278. Kalbshirn mit Rahm-, Paradeis- oder Butter-Sauce.

Das Kalbshirn wird in lauwarmen Wasser abgehäutelt, gesalzen, durch 25 Minuten in Wasser und etwas Essig gekocht; dann aber eine der obigen Saucen bereitet, und das Hirn damit kurz vor dem Anrichten etwas aufgekocht.

### 279. Schnitzel oder Carbonadel in Papier oder Asche.

Das Schnitzel oder die Carbonadeln werden wie gewöhnlich vorgerichtet, das heißt ausgehäutelt, gut geklopft, gesalzen, und dann aber mit folgender Fäsch auf beyden Seiten dünn bestrichen, nämlich: Hacke frisches Mark, in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, Zwiebel, grüne Petersilie, Champignons und etwas Speck fein durcheinander, und verrühre alles mit drey Eyerdottern zu einem Fäsch.

Nun wird Papier mit Butter bestrichen, das

Schnigel oder Carbonadel darin fest eingemacht, und entweder in der Bratröhre gebraten, oder ein Rost mit Papier belegt, dieses mit Butter bestrichen, darauf die in Papier gewickelten Carbonaden gegeben, und bey Kohlenfeuer langsam gebraten, dann aber sammt dem papiernen Ueberwurf serviret.

Auf diese Art kann man auch das Fleisch in der Asche braten, da muß es aber in mehrere mit Fett bestrichene Papiere gewickelt werden, welche dann alle bis auf das Innerste bey dem Anrichten zu beseitigen sind.

Es ist die Behandlung von Kalb- oder Lammfleisch dieselbe.

### 280. Kälberner Brustkern, gebacken.

Der Brustkern wird in niedliche Stücke zerschnitten, gut gewaschen, gesalzen, und dann in eine Casserole mit etwas Butter gedünstet. Nun läßt man das Fleisch auskühlen, taucht es in ein abgeschlagenes Ey, und backt es aus dem Schmalz.

### 281. Rindszunge mit Hetschepetsch-Sauce oder Weichsel-Sauce.

Wenn die Zunge weich gekocht ist, so schäle sie, schneide selbe in der Mitte der Länge nach von einander, tauche sie in zerlassene Butter, bestreue sie mit Semmelbröseln, und brate sie über Kohlenfeuer.

Indessen koche Hetschepetschulz (Hagebutten) oder gedörnte Weichseln in zur Hälfte gemischten Wein und Wasser; passire sie durch ein Haarsieb, gib Zucker, Zimmt, etwas Gewürz und Limonienschalen hinzu, lasse sie mit Semmelbröseln aufkochen, richte die Zunge an, und gib die Sauce darüber.

**282. Gedünstete schweine Nierndeln.**

Lasse geschnittene Zwiebeln in etwas Butter anlaufen, und röste darin schnell die blätterig geschnittenen Nieren. Als Gewürz kann man Majoran, Pfeffer, Salz, auch einige Tropfen Weinessig nehmen.

**283. Lendbraten.**

Wird eben so behandelt, wie die Nierndeln; nur gibt man mehr Essig und einige Löffel voll Rindsuppe hinzu, und läßt die in Streifen geschnittenen Rindsnieren darin schnell aufkochen.

**284. Geröstete Kuh-Guter.**

Man koche es weich, löse alles Häutige ab, schneide es blätterig, salze und tunke nun die Guter in zerlassene Butter, thue sie in Semmelbröseln einbanniren, brate sie nun am Rost über Kohlenfeuer, und belege damit die Zuspeise.

Als selbstständiges Gericht tischt man die geröstete Kuh-Guter mit Limoniensaft auf.

**285. Kuh-Guter mit Sauce.**

Das Kuh-Guter wird ganz so wie das obige am Rost gebraten; dann aber läßt man es in einer Casserole mit Wein, Rindsuppe und Essig zu gleichen Theilen aufkochen, würzt es mit Muscatblüthe, und drückt beym Anrichten Limoniensaft daran.

**286. Gebackenes Kalbfleisch oder Lämmernes.**

Das Kalbfleisch wird in dünne Schnitzel geschnitten, gewaschen, gesalzen, in's Mehl getaucht, in abgeschlagenes Ey getunkt, in Semmelbröseln einbannirt, und aus dem Schmalz gebacken.

Mit dem Lammfleisch verfährt man auf dieselbe

Art, nachdem man es sammt den Knochen in Stücke zerhauen hat.

Mit beyden kann man Zuspeisen belegen, oder als selbstständige Gerichte mit Salat sie aufstischen.

### 287. Gebackene Kälberfüße.

Die rein gepuzten Kalbsfüße werden in Salzwasfer weich gekocht, die Knochen ausgelöset, und übrizgens damit wie mit dem gebackenen Lammsfleisch (Nr. 286) verfahren.

### 288. Gebackene Lamm = Köpfel.

Die Lamm = Köpfel werden rein gepuzt, auf die Hälfte von einander gehauen, mit Spagat wieder zuzammengebunden, und so in Rindsuppe gekocht. Nun läßt man sie auskühlen, löset den Spagat ab, nimmt das Hirn heraus, vermischet es mit Salz, Pfeffer und feingehackter grüner Petersilie; füllet damit die Hirnschalen wieder, und bedeckt sie mit einer Semmelscheibe.

Man taucht sie nun in abgeschlagenes Ey, bestreuet selbe mit Semmelbröseln, und backt sie aus dem Schmalz.

Sie dienen zum Sattel für Zuspeisen, oder werden als selbstständiges Gericht mit grünem Salat serviret.

### 289. Gebratene Lamm = Köpfel.

Es wird damit wie mit den gebackenen (Nr. 288) vorgegangen, nur werden sie nicht in abgeschlagenes Ey getaucht, sondern mit Semmelbröseln bestreuet, und mit einem Stückchen Fett in einer flachen Pfanne wie Carbonadeln gebraten.

### 290. Gespickter Kalbschlägel mit Zeller-Sauce.

Der Schlägel wird sehr mürbe geklopft, gut abgehäutelt, der Knochen ausgelöst, und das Fleisch gesalzen und gut gespickt. Nun wird eine Casserole mit Butter geschmiert, und mit scheibenförmig geschnittenem Zeller, Petersilienwurzel und gelber Rübe belegt, das Kalbsfleisch darauf gelegt, ein Paar Löffel voll Rindsuppe untergegossen, und so schön gedünstet. Während dieses geschieht, nimm einen Zeller, Koche ihn in etwas Rindsuppe ganz weich, zerühre ihn damit, lasse etwas Mehl in Butter anlaufen, rühre die Zellersuppe hinein, würze sie mit Muscatblüthe, lege nun den weichgedünsteten Schlägel auf die Schüssel, vermenge den Saft davon mit der Zeller-Sauce, und passire hierauf die Sauce über den Schlägel; die Schüssel aber garnire mit einem in Scheiben geschnittenen gekochten Zeller.

### 291. Kuttelfleck.

Die gepuzten Flecke werden bloß im Wasser eine halbe Stunde gekocht, dann in kaltem Wasser gut gewaschen, und nun in Salzwasser weich gesotten. Hierauf schneide sie zu Nudeln, mache eine lichte Einbrenn, lasse feingeschnittene Zwiebel darin anlaufen, gib jetzt die geschnittenen Flecke hinein, gieße etwas Rindsuppe hinzu; als Gewürz nimm Ingwer, Muscatblüthe und feingehackte grüne Petersilie, und lasse alles aufkochen.

Beym Anrichten kann man die Schüssel mit einem Kranz von gebackenen Semmelwürfeln verzieren.

### 292. Ungarisches Kepphendel (Kepphuhn).

Nimm ein Paar rein gepuzte Ochsenfüße, über-

gieße sie in einem Topfe mit Wasser und eben so viel Essig, bis sie ganz davon bedeckt sind, gib ein Paar gelbe Rüben, Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Zeller, ein Paar Lorberblätter, Salz, Neugewürz, gestoßenen und ganzen Pfeffer, Ingwer und Gewürznelken hinein; lasse dieses so lange sieden, bis die Füße weich geworden, und die Flüssigkeit sich bis wenigstens auf die Hälfte eingekocht hat. Nun werden die Ochsenfüße herausgenommen, die Knochen ausgelöst, und die Füße in kleine Stücke zerschnitten. In dessen dieß geschieht, versucht man auf einem Löffel, ob sich die Brühe sulzet; seihet sie nun ab, gießt davon etwas in eine flache Schüssel, und läßt selbe sich sulzen. Die geschnittenen Füße werden mit feingeschnittenen Limonieschalen bestreuet, auf die Sulz in der Schüssel gelegt, und mit der andern noch lauwarmen Brühe dünn übergossen.

Sollte man aber bey der Probe sehen, daß die Brühe sich noch nicht sulzen will, so koche man selbe länger, und verfare damit wie gesagt.

### 293. Schweins = Füßel in Sulz.

Das Verfahren damit ist ganz dasselbe wie bey dem ungarischen Kepphuhn (Nr. 292).

### 294. Kränfleisch.

Das Jungschweinene muß in zollbreite Stücke geschnitten, dann mit drey Theilen Wasser und einem Theil Essig, Salz, Neugewürz, Lorberblättern, Petersilienwurzeln und Zwiebeln schnell gekocht werden. Ist das Fleisch weich, und hat sich die Flüssigkeit hübsch eingekocht, so richtet man es auf die Schüssel, bestreut das Fleisch mit geriebenem Krän, und seihet den Saft darüber.

**295.** Junges von einem Gansel oder einer Aente eingemacht, mit Semmelknöderln, Spargel oder Carviol.

Nimm die Flügel, Füße, Kragen und Magen von einer Gans oder Aente, zerschneide sie und koch sie weich mit Wasser, etwas Salz und Muscatblüthe. Nun mache eine lichte Einbrenn, lasse feingehackte grüne Petersilie damit anlaufen, gib das Geflügelwerk sammt der Brühe hinein, würze es mit Salz und Muscatblüthe, lasse die Sauce hübsch dick einkochen, und richte das Eingemachte mit kleinen Semmelknödeln zur Tafel an.

Um den Geschmack zu verändern, kann man Spargeln oder Carviol dazu geben (s. Nr. 220).

**296.** Gedämpfte Gans, Aente, Tauben, Wildgans, Wildänte, Wildtaube oder Fasan.

Bestreiche eine Rein mit Butter, belege sie mit Speckplatten, blätterig geschnitten, gelben Rüben, Petersilienwurzeln und Zwiebeln, streue Salz, Pfeffer, Ingwer und Lorberblätter darauf; gib nun eine rein gepuzte Gans hinein, und dünste sie schön bräunlich. Hierauf gieße siedende Rindsuppe hinzu, damit die Gans zur Hälfte davon bedeckt wird, dämpfe sie langsam weich, und beym Anrichten seihe die Sauce ab, staube etwas Mehl daran, lasse sie aufkochen, und gib sie darüber.

Aenten und Tauben werden eben so behandelt.

Die Wildgans, Wildänte oder Wildtaube wird, wenn sie auf dieselbe Art gedünstet wurde, aus der Rein genommen und transchiret. Indessen staubt man etwas Mehl zu dem Saft in der Rein, läßt es braun werden, rührt ein wenig Essig oder Wein, Rind-

suppe, Kuttelkraut hinein, kocht es gut auf, seihet die Sauce durch, stellt sie in einer Rein an's Feuer, gibt die transchirte Wildgans oder Kente u. s. w. hinein, läßt alles nochmahls auffieden, und gibt sie nun zur Tafel. Die Schüssel wird mit Butterkrapseln oder kleinen Erdäpfeln garniret.

### 297. Kalt glacirte junge Hühnchen.

Eine Casserole wird mit Speckplatten belegt, etwas Suppe daran gegossen, und vier rein gepuzte Hendlr. gesalzen und damit weich gedünstet. Sodann werden sie in vier Theile zerschnitten, und zum Ausfühlen bey Seite gelegt. Jetzt gib in einen Weidling ein Seitel lauwarmes Aspik, schütte acht Loth feines Oehl dazu, stelle den Weidling auf's Eis, und rühre die Flüssigkeit so lange recht durcheinander, bis die Masse etwas dick und weißlicht wird; jetzt tauche die Hendlr. gut darein, lege sie zierlich auf eine am Eis stehende Schüssel, und gieße zuletzt das Uebrige aus dem Weidling darüber.

### 298. Repphühner mit Oliven.

Eine Rein wird mit Speckplatten, scheibenförmig geschnittenen Petersilienwurzeln, gelben Rüben und Zwiebeln belegt, und die gepuzten Repphühner mit etwas Rindsuppe darin weich gedünstet. Nun nimmt man sie heraus, schneidet sie auf vier Theile, zu dem Saft in der Rein staubt man zwey Kochlöffel voll Mehl, läßt es mit ein Paar Löffel voll Rindsuppe und etwas Essig gut versieden, seihet die Sauce durch ein Haarsieb, gibt die Repphühner nun hinein, und eine Schale voll Suppenglace; läßt es nochmahls aufkochen, legt die Repphühner zierlich um die Schüssel herum, zwischen zwey Stücke immer ein gebackte-

nes Semmelschnittchen; hierauf schüttel man die Sauce in die Schüssel, und pugt das Ganze zierlich mit Oliven auf.

**299. Fasan, Kapphühner, Tauben oder Kapaun mit Linsen.**

Die gespickten Kapphühner werden gesalzen, und in eine Casserole, die mit würflich geschnittenen Speck belegt ist, und etwas Essig schön gedünstet, indem man oben und unten scharfe Gluth gibt. Nun thut man die fertigen Linsen hinein, mischet alles gut, stürzt alles auf die Schüssel und trägt sie zur Tafel.

Fasan, Taube und Kapaun wird eben so behandelt; bey letzteren kann man auch den Essig weglassen.

**300. Krametsvögel in Glace.**

Man bereitet sie so zu wie die Kapphühner (Nr. 298), und läßt nur zuletzt die Oliven hinweg.

**301. Junges vom Hasen, eingemacht.**

Das Junge vom Hasen zerhacke in Stücke, und nachdem es sauber gewaschen ist, dünste es in einer Casserole mit würflich geschnittenem Speck, Zwiebel, Thymian, Lorberblättern und etwas Rindsuppe. Ist die Suppe verdünstet, und fängt die Zwiebel an bräunlich zu werden, so gieße ein großes Seitel Rindsuppe und Weinessig oder Wein hinzu, lasse das Fleisch damit gut aufsieden, mache dazu eine Einbrenn, und daß die Sauce recht braun wird, koche etwas gestoßenen Zucker mit auf.

Als Gewürz fügt man Gewürznelken, Neugewürz und Salz hinzu; gibt beym Anrichten Fleisch und Sauce zur Tafel, und verzieret die Schüssel mit Butterkrapseln.

**302. Faschirte Hasen = Coteletts mit Sauce.**

Der Hase wird zuerst rein abgehäutelt, dann löset man alles Fleisch von den Knochen, entfernt alles Faserige davon, und hackt es nun mit vier Loth Sardellen und eben so viel Kappern gut und fein durcheinander; salzt es und formt aus diesem Fasch kleine Carbonadeln, legt sie in eine mit Butter bestrichene Rein, und läßt sie bräunlich dünsten; nun gießt man ein Paar Löffel voll Wein hinzu, und wenn sich dieser ziemlich verdünstet hat, nimmt man die Coteletts heraus, staubt etwas Mehl in die Rein, läßt es braun werden, gießt zu gleichen Theilen Wein und Suppe hinzu, passiret die Sauce, läßt sie nun nochmahls mit den Carbonadeln auffieden, und richtet an.

**303. Eingemachtes Reh = oder Hirschfleisch.**

Verfahre damit wie mit dem Eingemachten vom Jungen vom Hasen (Nr. 301).

**304. Schwarzwild (Wildschwein) mit Hetschepetsch = (Hagebutten), oder Wachholderbeeren = Sauce.**

Bekanntlich müssen die Borsten vom Wildschweinfleisch mit einem glühenden Eisen abgesengt werden. Dann wird das Fleisch rein gewaschen, und in einem Topfe mit der Hälfte Wasser, einem Theil Essig und einem Theil Wein, einer ganzen Zwiebel, ein Paar Lorberblättern, einem Stück Ingwer, ein Paar Limonieschalen und Pfefferkörnern weich gekocht, und zur Tafel abgetrocknet auf eine Serviette gelegt.

Zur Hetschepetsch = Sauce werden die Hetschebeeren aufgeschnitten, von den Körnern entblößt, und eine halbe Maß derselben mit einer halben Maß wei-

fem Wein so lange gekocht, bis sie weich sind, sodann werden sie durch ein Sieb passiret, sechzehn Loth Zucker und ein halbes enggroßes Stückchen Butter hinzuge-  
than, alles gut verkochen lassen, bis es dick wird, dann in Sauce = Schalen beugesetzt.

Zur Wachholderbeer = Sauce wird eine dunkle Einbrenn gemacht, etwas Suppe und Essig nachge-  
gossen, gut mit einigen Gewürznelken, Salz, Zu-  
cker und gequetschten Wachholderbeeren aufgekocht, die  
Sauce durchpassiret, und in Sauce = Schalen bey-  
gesetzt.

### 305. Kleine Vögel mit Sauce.

Die rein gepuzten kleinen Vögel werden gesalzen,  
und mit einem Stückchen Butter und feingeschnitte-  
ner Zwiebel in einer Rein gedünstet. Indessen macht  
man eine braune Einbrenn aus Butter, Mehl und  
feinen Semmelbröseln, rührt gute Rindsuppe dazu,  
würzt sie mit Muscatblüthe und Neugewürz, legt die  
gedünsteten Vögel hinein, läßt sie mit der Sauce  
aussieden, und garniret beym Anrichten die Schüssel  
mit Butterkrasfeln.

### 306. Schinken mit Aspik.

Die geselchte Schinke wird rein gewaschen, das  
Bein abgehauen, und selbe in einem Topfe mit Was-  
ser, ein Paar ganzen Gewürznelken und Pfefferkör-  
nern weich gesotten.

Noch viel schmächhafter wird dieselbe, wenn man  
die rohe Schinke in gewöhnlichen Brotteig ganz ein-  
schlägt, im Backofen backt, und nach dem Ausküh-  
len die Brotrinde davon ablöset.

Nun wird die Schwarte abgenommen, die Schin-

ken auf eine Schüssel gelegt, und mit lauwarmen Aspik übergossen, welchen man sodann sich sulzen läßt.

**307. Kaltes Wildpret mit Aspik auf wälsche Art.**

Die Ueberbleibseln von gebratenem Wildpret, als vom Fasan, Repphuhn, Hasen, Reh u. s. w. werden von allen Knochen gesäubert, und das Fleisch in Form breiter Rудeln geschnitten; eben so verfährt man mit einigen Sardellen, aus welchen alle Gräten entfernt wurden, und mit gesulztem Aspik. Alles wird nun gut vermischt, und mit geschnittenen Kappern bestreuet.

Die ganz kleinen Abfälle von Fleisch werden aber mit ein Paar Lorberblättern, Pfefferkörnern, hartgekochten Eyerdottern und Zwiebeln in einem Mörser gestoßen, mit Weinessig verdünnt, durch ein Haarsieb durchpassiret, mit feinem Oehl gut abgerührt, und nun diese Sauce über das Wildpret gegossen.

**308. Schnepfen = Fasch (Schnepfenkoth).**

Schabe zuerst einige Lebern von jungen Hühnern mit dem Messer; dann hacke dieses mit dem Schnepfeneingeweide (der Magen ist unbrauchbar), frischen Speck und etwas Zwiebel fein durcheinander, würze es mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß, streiche es auf Semmelschnitten, backe diese im Ofen, und garnire damit die gebratenen Schnepfen; oder man röstet den Fasch mit einem Stückchen Butter in der Rein, backt Semmelschnitten aus dem Schmalz, bestreicht sie mit dem gerösteten Fasch, und legt sie um den gebratenen Schnepfen herum.

**309. Kalbfleisch = Fasch.**

Ein Stück Kalbfleisch vom Schlagel wird von

aller Haut und Fasern gereinigt, und dann mit eben so viel in Milch geweichter und ausgedrückter Semmel, und der Hälfte Kernfett sehr fein und gut mit dem Schneidmesser durcheinander gehackt. Nun kommt dieß Gehäck in einen Weidling, wird mit Salz und Muscatblüthe gewürzt, und mit ein Paar Eyerdottern gut abgerührt.

### 310. Kapaun = oder Hühner = Fasch.

Mit den Kapaun = oder Hühnerbrüsten wird eben so verfahren wie mit dem Kalbfleisch (Nr. 309), nachdem alle Knochen und die Haut entfernt worden.

### 311. Leber = Fasch.

Röste würflig geschnittenen Speck mit etwas Zwiebel, gib Hühner = oder Kalbsleber blätterig geschnitten darein, lasse alles so schnell als möglich aufdunsten, und sobald die Leber nicht blutet, streuet man feine Semmelbröseln in die Rein, rührt alles gut um, stürzt nun alles auf das Schneidebrett, hackt die Leber mit etwas Kernfette fein durcheinander, gibt sie in einen Weidling und verfährt wie (Nr. 309) gezeigt wurde.

### 312. Trüffel = Fasch.

Bürste vier Trüffeln gut ab, wasche selbe, und schneide sie auf dem Schneidebrette mit einem Viertel Speck und zwey Ganslebern recht fein zusammen; passire durch's Haarsieb eine in der Milch dick verkochte Semmel, rühre damit in einem Weidling das Gehäck mit vier Eyerdottern, Salz und Neugewürz gut ab, so ist der Fasch fertig, der zu verschiedenen Speisen verwendet werden kann.

**313. Krebsen = Fasch.**

Wenn die Krebsen in Salzwasser abgessotten worden, löset man von ungefähr 30 Stück die Schweißeln und Scheeren aus, stoßet sie in einem Mörser mit in Milch geweichter und ausgedrückter Semmel, rühret das Gestoßene in einem Weidling mit 1 Biercing Krebsbutter und vier Eyerdottern gut ab, und würzt es mit Salz und Muscatblüthe.

**314. Hechten = Fasch.**

Zum Fasch aus Fischen kann man was immer für eine Fischgattung nehmen; die Bereitung bleibt immer dieselbe. Siede so viel Fisch, als zur Fasch nöthig, in Salzwasser ab, löse das Fleisch von den Gräten ab, stoße es im Mörser mit einem Stückchen Butter und mit in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel fein zusammen, würze es mit Salz und Muscatblüthe, und rühre es im Weidling mit ein Paar Eyerdottern gut ab.

**315. Wildpret = Fasch.**

Das Fleisch vom Wildpret wird ganz so behandelt, wie das Kalbfleisch (Nr. 309); als Gewürz kommen aber feingehackte Lorberblätter und Knoblauch noch dazu, und anstatt der Kernfette nimmt man frischen Speck.

**316. Schweinsfleisch = Fasch.**

Nimm Schweinsfleisch und etwas Speck, verfare damit wie mit Kalbfleisch (in Nr. 309) und gib als Gewürz, Pfeffer, Majoran, Kuttelkraut und Ingwer hinzu.

**317. Krebs = Butter.**

Stoße die Schalen von 30 Stück abgessottenen

Krebsen im Mörser fein, gib das Gestoßene in eine Mein, menge drey Vierting frische Butter dazu, mache ein Kohlfeuer, lasse es eine Viertelstunde auffieden, rühre dabey fleißig um, seihe nun die Butter durch eine Serviette ab, und bewahre ihn zum Gebrauche.

### 318. Schnittlauch = Butter.

Treibe frische Butter recht flaumig ab, drücke Limoniensaft hinein, und gib sehr fein gehackten grünen Schnittlauch hinzu; alles wird nun gut abgerührt, und die Butter auf Semmeln gestrichen servirt.

### 319. Spinat = Topfen.

Nimm frische Spinatblätter, wasche sie recht rein, stoße selbe im Mörser fein zusammen, drücke den Saft durch ein Serviet in ein messingenes Pfandel, mache Kohlenfeuer, und ohne daß der Saft in Sud kommt, lasse ihn zu einem Topfen gerinnen. Nun wird das Wasser durch ein Sieb davon abgeseihet, der Topfen entweder zum Färben von Mehlspeisen und Backereyen, oder zur Bereitung der grünen Butter verwendet.

### 320. Grüne Butter.

Die Butter wird flaumig abgetrieben, Spinatopfen (Nr. 319) darunter gerührt, und mit dieser grünen Butter Saucen von Eingemachten gefärbt.

### 321. Rothe Butter.

Zum Färben der Saucen treibt man frische Butter flaumig ab, und rührt darunter rothen Alkermesssaft.