

Zweyter Abschnitt.

I. Fischspeisen.

Vor Erinnerung.

Zu diesen rechnet man nicht nur die gewöhnlichen uns hinlänglich bekannten, wirklichen Fischgattungen, sondern sogar Thiere aus allen übrigen Classen; — Säugethiere und Geflügel — wie Biber und Fischottern, Lauchänten und Rohrhühner, weil der Aufenthalt und hauptsächlich die Nahrung, ihr Fleisch in Verwandtschaft mit jenem wirklicher Fische bringt — Schildkröten, Frösche, Krebse, Schnecken und Austern.

A. Fische.

Gleichwie andere Thiere, sind auch die Fische nach der Beschaffenheit ihres Fleisches, nach ihrem Aufenthalt, nach ihrem Alter, nach ihrer Größe, nach der Jahreszeit, worin man sie fängt, nach der Art der Zubereitung und des Genusses bald mehr, bald weniger verdaulich und gesund.

B. Von Schildkröten.

Die Schildkröte ist ein Amphibium, oder ein Thier, das im Wasser und in der Luft gleich gut leben kann. Aus ihrem Geschlechte werden vier Gattungen zur Speise gebraucht, und diese sind: die Riesen- oder Seeschildkröte, die Karettschildkröte, die Flußschildkröte und die Schlammschildkröte. Von allen diesen bekommt man nur eine einzige, nämlich die Flußschildkröte, und zwar auch diese nur selten, zu sehen. Sie könnten daher füglich übergangen werden, wenn nicht

auch für Personen gesorgt werden müßte, die gesonnen wären, aus Deutschland, oder wohl gar aus Europa zu wandern, in Indien einen Besuch zu machen, und sich da an einer Speise zu ergehen, die sie in Deutschland nur selten mehr, als dem Nahmen nach kennen lernen.

C. Von Fröschen.

Der Frosch gehört gleichfalls unter die Amphibien. Der, welcher bey uns von so vielen Arten der Frösche zur Speise gewählt, und daher auch eßbarer Frosch genannt wird, ist der grüne Wasserfrosch, auch KÜling, MARGÄCKER genannt. Er unterscheidet sich von den übrigen dadurch, daß er drey gelbe Streifen über den Rücken hat.

Das Fleisch der Frösche schmeckt heynaher wie das von jungen Hühnern. Es ist zwar etwas fetter und weichlicher, doch diese Weichlichkeit mehr angenehm als widrig. Es enthält wenig Gallerte, und eben so wenig Laugenhaftigkeit, sein Fleisch und Fett ist zart und fein. Das Fleisch der Frösche kann daher nichts weniger als schwerverdaulich seyn, vielmehr muß man es für höchst gesund halten.

Will man die Frösche zurichten, so schneidet man die Vordertheile ganz ab, zieht die Haut von den Hintertheilen, hackt ihnen die Zehen weg, wässert sie gut aus, salzt und würzt sie tüchtig, kocht, bratet und richtet sie sonst noch verschiedentlich zu.

Gekochte Froschkeulen mit Reis, Gräupchen, Hirse, in gleichem gebratene und fricassirte Froschkeulen mit verschiedenen Sosen wie junge Hühner zugerichtet, so wie auch ein Ragout von Froschkeulen sind ganz unschädliche Gerichte.

Allein die gebackenen Froschkeulen, die Froschcarbonaden, die Froschpotagen und Froschpasteten, und die Zurichtung, welche die Franzosen de Grenouilles en Cerises, d. i. Frösche auf Kirschentart nennen, sind schwer verdauliche Speisen.

Denn, um die gebackenen Froschkeulen zu verfertigen, werden die gesalzenen Keulen in einem Teig von Mehl, Milch und Eiern umgewendet, oder mit Mehl und Gries bestreut, und dann in Butter oder Schmalz gebacken. Da zieht denn das Fleisch das Fett ganz und gar an sich, und außerhalb

entsteht eine braune, fette Rinde, wovon das vorher weiche und zarte Froschfleisch hart, und durch das in sich gezogene Fett schwer verdaulich wird.

Eben dieses gilt von der Froschcarbonade, wo die Keulen mit Butter bestrichen und mit geriebener Semmel bestreut auf dem Rost gebraten werden.

Die Froschpotagen sind doppelt fehlerhaft, weil erstens die Keulen in Mehl umgewendet und dann in Butter gebacken und hierauf mit einem Ragout, in welches so mancherley unverdauliche Dinge kommen, angerichtet werden.

Die Froschpasteten sind wegen des darum geschlagenen Buttermteiges die schwer verdaulichsten Froschgerichte.

D. Von A u s t e r n .

Die lebendigen und gesunden Austeren haben auch Eigenschaften, die sie der Gesundheit gefährlich machen können. Das Fleisch derselben ist weich, feucht und bloß ein lockerer Schleim, sehr laugenhaft und daher sehr zur Fäulniß geneigt. Wird es nun nicht schnell genug verdaut, so geht es wegen der Wärme im Magen leicht in Fäulniß über, und verdirbt die Verdauungskräfte und Säfte.

Wer nun gern Austeren essen und seiner Gesundheit nicht Schaden zufügen will, der speise solche von gedachter Güte, mäßig und roh, mit ihrem natürlichen Saft, oder wenn dieser mangelt, mit etwas Salz und grobgestoßenen Pfeffer, nicht aber mit Zitronensaft, und trinke darauf, statt Wein, Bier, wenn ihm sein einheimisches zu gemein seyn sollte, englische Ale, oder Wasser mit etwas Wein vermischt. Bloßes Wasser erkältet mit den Austeren den Magen, und bloßer und vieler Wein macht, wie einige glauben, die Austeren im Magen hart und schwerverdaulich. Auf irgend eine andere Art zugerichtete Austeren taugen nichts; die Kochkunst benimmt ihnen alles Gute, was sie haben, und läßt ihnen nur das Nachtheilige und Ungefunde.

E. Von S c h n e c k e n .

Die Schnecken, deren man sich jetzt zur Speise bedient, sind die Weinbergs- oder Gartenschnecken.

Sie übertreffen alle andern an Größe, indem sie oft so groß wie ein Hühnerney werden. Man hält sie auch für die wohl-
schmeckendsten, weil sie von Feldkümmel, Poley, Dosten und
andern gewürzhaften Kräutern leben, die ihnen einen bessern
Geschmack mittheilen. An vielen Orten Deutschlands pflegt man
die Schnecken auch zu mästen. Man sammelt sie nähmlich
im Sommer und legt in Teichen ordentliche Schneckenber-
ge an, oder hägt sie in Behältern, die mit Bittern von
Eisendraht bedeckt sind, worin man sie ordentlich mästet,
um sie auf dem Winter in der Küche brauchen zu können.
Um zu allen Zeiten von den Schnecken Gebrauch machen zu
können, verwandelt man sie in einen Brey und trocknet die-
sen, wie folgt. Man nimmt eine beliebige Menge, von ihren
Häusern und Unreinigkeiten gesäuberten Schnecken, thut sie
in einen Sack von starker Leinwand und preßt sie aus. Zu je-
dem Pfunde dieser gallertartigen Brühe setzt man dann 4 Loth
gepulvertes arabisches Gummi und 8 Loth weißen gestoßenen
Zucker, mischt alles sorgfältig unter einander, und raucht es
bey gelindem Feuer so weit ab, bis die Masse nicht mehr
an den Händen kleben bleibt, macht dann Täfelchen daraus,
bestreut sie mit Stärkenmehl, damit sie nicht an's Papier kle-
ben, trocknet sie bey gelinder Wärme auf Papier, und ver-
wahrt sie an einem trocknen Ort. Diese Täfelchen kann man
ebenfalls zu Suppen, Sosen, Geleen und dergleichen brau-
chen, Kranke aber alle Morgen ein bis zwey Loth derselben
kauen oder verschlucken, oder in Milch, Fleischbrühe, Kräu-
tertränken auflösen und trinken lassen. Auf diese Art zuberei-
tete und genossene Schnecken sind gewiß sehr leicht verdau-
lich und nahrhaft, und gar nicht mit den gebratnen,
gebäcknen, gefüllten Schnecken und andern Zurich-
tungen derselben zu vergleichen.

Die auf die gewöhnliche Art gekochten Schne-
cken müssen schwerverdaulich seyn. Sie enthalten eine Farge,
die außer den Gewürzen, aus Butter, gehackten Speck, Eiern
und geriebener Semmel besteht.

Besser sind noch die auf türkische Art zugerichte-
ten, wo man nähmlich die im warmen Wasser gelegenen mit
einem spizigen Messer oder Hölzchen aus der Schale gebohr-

ten und von dem Schwarzen befreiten Schnecken, einige Stunden lang in guter Fleischbrühe kocht, das Schwarze davon mit Petersilie, Zwiebeln und Kapern ganz fein hackt, und mit Dehl und Essig vermischt, alsdann die Schnecken in einer Serviette anrichtet und mit der kalten Brühe auf den Tisch gibt.

Das Schneckenmüß ist ebenfalls schwer verdaulich und kein Essen für schwache Magen, denn die gekochten, gepuhten und gehackten Schnecken werden mit im Schmalz gerösteten Eyerbrot, Muscatblumen und Neugewürz vermischt, wozu hernach Fleischbrühe gegossen und beyrn Anrichten ein Stück Butter und das Gelbe von Eiern gethan wird.

Die Schneckenpasteen sind nicht allein wegen der Schnecken, sondern auch wegen des fetten Butterteiges höchst unverdaulich.

Der Schneckensalat ist noch am besten und verdaulichsten. Die Schnecken werden gekocht, heraus gezogen, in kaltes Wasser gelegt, gepuht, mit Wasser und Salz ans Feuer gesetzt, abermahls gekocht, und wieder in frisches Wasser gelegt, wenn sie angerichtet werden sollen, aus dem Wasser genommen, ausgedrückt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und mit Baumöhl und Essig übergossen.

F. Von Krebsen.

Der Krebs ist ein achtbeiniges Insect, und das einzige, was wir aus dem ganzen Insectenreiche speisen. In der That eines der seltsamsten Thiere des Erdbodens, von welchem es mehrere Arten gibt, die gegessen werden, als da sind: der Flußkrebs, der Seekrebs oder Hummer, der Taschenkrebs, oder die Krabbe, die Garnäle oder Kleine Krabbe. Der Flußkrebs ist bey uns die gewöhnlichste Art und sein Aufenthalt in allen Flüssen und süßen Wassern. Er kömmt aber auch in Seen und Teichen fort; ja man kann ihn sogar in Kellern mit Brennesseln und Ochsenleber lange erhalten, zumahl wenn man ihn zugleich mit Essig und Bier besprengt. Die Milch aber soll den Geschmack der Krebse am Leckerhaftesten machen, wenn man sie damit füttert. Sonst lebt er von Schnecken, Fröschen, Aesern,

ja selbst von seiner eigenen Brut, und wird oft einen halben Schuh lang. Die großen, welche Edelkrebse genannt werden, sind schwärzlich oder mehr brüunlich als die andern, bekommen aber durch das Sieden eine schönrothe oder roth schwärzliche Farbe. Die kleinen, welche Steinkrebse heißen, werden dagegen durchs Sieden weiß oder bleichroth.

Der Krebs hat ein hartes, schwerverdauliches, nicht sonderlich nährendes Fleisch, zumahl der große, sogenannte Edelkrebs; besser ist das eines mittleren Flußkrebses. Für den wohlschmeckendsten hält man den Bachkrebse, dann den Flußkrebse und zuletzt den Teichkrebse, nach dieser Stufe der Schmachhaftigkeit mag sich auch wohl der Grad ihrer Verdaulichkeit richten.

Die Krebse müssen, weil sie leicht faulen, lebendig in den Topf kommen und gesotten werden, welches recht gut angeht, da sie sich, wie oben gesagt, lange lebendig erhalten lassen. Ihrer Härte und Schwerverdaulichkeit wegen setzt man sie mit Wasser, Salz und Kümmel ans Feuer. Der Kümmel ist unter den eigentlichen Gewürzen noch das schicklichste, weil die hitzigen Gewürze wegen ihres öhlichten, flüchtigen Salzes, die festen Theile zu stark reizen, den Umlauf des Blutes vermehren und der Fäulniß unserer Säfte beförderlich seyn würden. Die ganz gesottenen Krebse sind besser, als die ausgebrochenen, weil das Aufmachen derselben über Lische Zeit erfordert, und diese Langsamkeit im Genusse derselben ihre Verdaulichkeit erleichtert, und auch den Verdauungskräften einige Ruhe läßt, sich wieder zu sammeln. Die ganzen Krebse werden gewöhnlich nach dem Abwaschen aus Salzwasser gekocht, dann, wenn das Wasser abgegossen ist, in ein wenig Butter, gehackter Petersilie und Kümmel herumgeschwenkt, hernach mit Bier begossen, und noch einmahl damit aufgeköcht. Oder man thut sie in einen Kessel, gießt halb Wein und halb Wasser darauf, würzt sie mit Salz, Pfeffer und Kümmel, siedet sie so lange, bis sie roth sind, dann gießt man die Brühe ab, bestreut sie mit Petersilie, und trägt sie mit brauner Butter auf. Oder auf polnische Art, nämlich man spült sie erst einige Mahle mit kaltem Wasser ab, damit sie rein werden, begießt sie dann lebendig mit Ko-

chendem Wasser, thut etwas Salz und ganzen Kümmel dar-
 an, und läßt den Sud ungefähr noch fünf Minuten darüber
 stehen, dann nimmt man sie vom Feuer, gießt das Wasser
 größten Theils ab, wirft sie in einen Kessel mit Butter,
 schwenkt sie darin so lange um, bis die Butter zergangen,
 und richtet sie dann auf eine Schüssel an. Oder man kocht sie
 in Salzwasser, legt sie trocken in eine Schüssel, bestreut sie
 mit Petersilie und ist sie zum Butterbrot. Am schmackhafte-
 sten werden jedoch die Krebse, wenn man sie ohne Wasser,
 bloß mit Salz in einem verdeckten Tiegel über gelindem Koh-
 lenfeuer zwingt, das Wasser und die in ihnen befindlichen
 Feuchtigkeiten von sich zu geben, und sie dann mit Butter, ge-
 hackter Petersilie und Kümmel über stärkerem Feuer siedet.
 Die aus Salzwasser gekochten ausgebrochenen Krebse werden
 mit Butter in einem Tiegel ein wenig passirt, dann mit Rahm-
 Soß oder mit Butter und Citronen, oder mit grünen Erbsen,
 oder mit Spargel und Petersilienbrühe aufgegeben. Diese
 ausgebrochenen sowohl, als jene ganzen Krebse sind die ein-
 fachsten und gesündesten Zurichtungen. Nicht so gesund sind
 die gebratenen Krebse, am allerwenigsten diejenigen, wo
 man die abgeputzten und zurecht gemachten Krebschwänze
 mit in gewürzhafter Brühe gesottener und in Stücke geschnit-
 tener Karpfenmilch an Spießchen steckt, in Krebsbutter tunkt,
 mit Semmelbröseln bestreut, mit geklopftem Eymweiß überzieht,
 wieder mit Semmelbröseln bestreut, und auf dem Roste gar
 backen läßt. Besser sind diejenigen, die man in Champagner-
 wein und Butter mit einer zerschnittenen Zwiebel bratet,
 dann die Schalen etwas in die Höhe macht, darunter Petersi-
 lien und Zwiebeln thut, die Krebse dann an Spießchen steckt, diese
 an einen Bratspieß bindet, braten läßt, und mit geschmolzener
 Butter aufgibt und speist. Die Krebseyer streut man über
 verschiedene Speisen, um ihnen ein gutes Ansehen zu geben.
 Damit sie recht schön roth bleiben, muß man sie aus frischen
 Krebsen nehmen, rein waschen, gut abtrocknen, und endlich über
 einem gelinden Kohlenfeuer in einer Pfanne langsam trocknen.
 Krebse wie Austern zugerichtet, und Krebse
 in Muschelschalen sind auch noch ein Paar gute und ge-
 sunde Zurichtungen, weil viel Citronensaft dazu geträpfelt wird.

Krebse auf bairische, englische, italiänische Art zugerichtet, ingleichen Poupeton, Ragout und Potage von Krebsen sind nicht so gut und gesund, doch mögen sie noch zuweilen gegessen werden.

Krebse en Casquin, gefüllte Krebse, gebackene Krebse, Krebsfarce, Krebsnudeln, Krebskuchen, Krebschnitte, Krebsenter, Krebspasteten, Krebsstrudeln, Krebstorten, Krebswürste, Krebsmuße, Krebskreme, Krebssuppen sind zwar delicate, aber höchst schwerverdauliche und daher ungesunde Gerichte. Fragt man: warum? so dient zur Antwort, weil:

Krebse en Casquin in einem Teig von Mehl, Milch, Zucker, Eiern und Krebsbutter eingehüllt, in Krebsbutter gebacken, auch wohl gar noch, mit Parmasankäse bestreut;

Gefüllte Krebse mit einer Farce aus Semmelbröseln, gehackten Krebschwänzen, Krebsbutter und Eiern ausgefüllert, in einer Tortenpfanne gebacken, und mit einer Rahmbrühe, in welche Krebschwänze, Morcheln, Champignons und Trüffeln kommen, angerichtet;

Gebackene Krebse in einem Teig von Mehl, Milch und Eiern umgewendet, und in geschmolzener Butter gelb und knorplicht gebacken;

Krebsfarcen aus den zu Muß gestoßenen Krebsen, Milch, Semmelbröseln, Krebsbutter und Eyerdottern gemacht;

Krebsnudeln aus dem in Streifen geschnittenen Krebsfleisch und einem Nudelteige aus Mehl, Eiern und Butter bereitet, in einer Pfanne mit heißem Schmalz gebacken, auf einer mit einem Rand von Buttermilch versehenen und inwendig mit Butter ausgeschmierten Schüssel angerichtet, mit Krebsbutter begossen, mit geriebener Semmel bestreut, mit guten, dicken, abgeseihten Milchrahm übergossen und in einem Backofen gebacken;

Krebskuchen aus Krebsbutter, Eyerdottern, in Milch geweichter Semmel, fein geriebenem Zucker, zerschnittenen Krebschwänzen, zu Schaum/geschlagenem Eyerweiß und aus einem (um jene zu einem Gefüllsel gemachten Ingredienzen

geschlagenen) Blätterteig zusammengesetzt und in einer Tortenpfanne gebacken;

Krebschnitte aus zu Muß gestoßenen ungesottenen Krebsen, Milchrahm und Eyerdottern unter beständigem Umrühren über dem Feuer zu einer Art von Eyerkäse gemacht, in Schnitte geschnitten, und diese auf dem Roste mit zerlassener Butter begossen und gebacken;

Krebsenter aus mit Milchrahm zerstoßenen Krebsen und Eyerdottern zu einer Art von Eyerkäse gemacht, in Mehl umgewendet und aus Schmalz gebacken;

Krebspasteten mit einem Rande von Farge aus Krebscherenfleisch, geriebenem Brote, abgeriebener Butter, Eiern u. s. w., belegt mit einem Gemengel aus Krebschwänzenfleisch, Morcheln, Champignons, Trüffeln, Zwiebeln, Hechtlebern, Karpfenmilch gefüllt und mit einem Buttermenge umgeben;

Krebsstrudeln aus Mehl, Eiern, Wasser oder dünner Milch eingeteigt, mit Krebsfarge bestrichen, aufgerollt, und diese Rollen auf eine mit einem Rand von harten Teig versehene und mit Butter bestrichene Schüssel gelegt, mit Milchrahm und Krebsbutter begossen und gebacken;

Krebstorten mit Krebsfarge, unter welche viel Zucker und Butter kömmt, gefüllt und mit einem Teig umgeben;

Krebswürste mit Krebsfarge, unter welche würflicht geschnittener Speck, auch wohl gar eine ziemlich starke Portion klein geschnittener Pistazien kömmt, gemacht;

Krebsmüße aus zerstoßenen Krebsen, und aus geriebenen im Butter gerösteten Eyerbrote mit vieler Butter bereitet;

Krebskreme aus zerhackten Krebschwänzenfleisch, aus mit Krebschalen hoch roth gerösteter Butter, gerösteter Semmel, Milchrahm, Zucker, Eyerdotter, zu Schaum geschlagenem Eyerweiß zusammengerührt und gebacken;

Krebszulzen aus einer durchgeriebenen recht starken Brühe von zerstoßenen Krebsen, und aus darin aufgesottenen mit Mandeln und Rosinen besteckten Krebsen verfertigt werden.

Alle diese hier angeführten Dinge und Zurichtungen machen die Krebse schwerverdaulich, und mithin ungesund, wenn gleich außerordentlich schmackhaft und mitunter auch

nahrhaft, wie z. B. die Krebsmuße, Krebskreme und Krebsfulzen; — die Gewürze, welche außerdem noch dazu kommen, nicht einmahl in Anschlag zu bringen.

Krebsbrühen, Krebscoulis, Krebscoullige und Krebsuppen sind zwar keine solche unverdaulichen Gerichte, allein schwächlichen und kränklichen Personen, denen sie oft gereicht werden, doch zu schwerverdaulich und daher nichts nütze.

Die Krebsbrühe enthält zu viel Butter, und noch dazu solche, die mit den gestoßenen Krebschalen so lange geröstet werden, bis sie eine recht rothe Farbe bekommen.

Das Krebscoulis enthält zu viel nährrende Theile, braun gebratene Butter und zu viel Gewürz.

Das Krebscoulis für Fasttage ist jedoch weit besser, als das für Fleischtage. Letzteres ist nicht nur zu nahrhaft, sondern auch wegen des vielen darunter befindlichen Speckes zu fett und daher schwerverdaulich.

Die Krebscoullige ist gleichfalls zu nahrhaft, und auch etwas zu fett.

Die Krebsuppe ist am allernährhaftesten und daher auch am schwerverdaulichsten für schwache und kranke Personen. Denn die lebendig gestoßenen Krebse werden in Kalb- oder Rindfleischbrühe oder guten Milchrahm so lange gesotten, bis alle Kraft aus den Krebsen gekocht ist; dann wird die durchgeschlagene Brühe mit Eyerdottern abgequirlt und über gebähte Semmel angerichtet; oder die Krebschalen werden mit Butter ganz fein gestoßen, in Butter, bis diese roth werden, geröstet, und mit einer guten Brühe, worin Semmelschnitte und Petersilienwurzel gekocht worden, mit fein gestoßenen süßen Mandeln und einigen hart gekochten Eyerdottern durch ein Sieb geschlagen, und in diese so erhaltene dicke Brühe nicht allein die ausgebrochenen Krebse, sondern auch noch verschiedene andere Sachen, als abgekochter Blumenkohl, Spargel, grüne Erbsen, Artischocken, Morcheln, steif gemachte Kalbsbrieschen, abgekochte Hühner, Tauben, Kalbfleisch, auch wohl Fleisch und Butterklöschen, gefüllte Krebsnasen und gefüllte kleine Brötchen gethan. Die beste Krebsbrühe oder Krebsuppe für schwache und kranke Perso-

nen, die aber doch kein starkes Fieber haben dürfen, möchte wohl folgende seyn. Man nimmt 30 Krebsen und 30 Schnecken, säubert sie, als ob sie gespeist werden sollten, zerstoßet sie klein und setz sie hernach mit einem Loth frischer Butter auf ein gelindes Feuer. Wann dieß geschehen, so thut man zwey gesäuberte und klein gehackte Kälberfüße, und 8 Pfund Brunnwasser hinzu, und läßt es zusammen so lange kochen, bis nur noch ein Pfund Brühe übrig bleibt. Alsdann wirft man ein halbes Quentchen gestoßene Muscatenblumen und eine Handvoll Körbelkraut hinein, läßt es noch einmahl aufsieden, und preßt es durch eine starke Leinwand. So wird es in einen Keller gesetzt, damit es wie eine Gallerte gerinne. Von dieser Gallerte kann ein Kranker, der noch gut verdaut, Morgens, Mittags und Abends, jedes Mahl zwey Eßlöffel voll in etwa 6 Löffeln voll ungesalzener Hühner- oder Kalbfleischbrühe auflösen und sie trinken. Mit diesem Vorrathe kann man vier bis fünf Tage auskommen. Es ist aber dienlich, den Gebrauch ein Paar Wochen fort zu setzen, und zu dem Ende muß die Gallerte drey bis viermahl zubereitet werden.

267. Kal, gebratener.

Man schlägt dem Kal Kopf und Schweif ab, die weggeworfen werden, zieht ihm die Haut herunter, wäscht ihn sauber aus und schneidet ihn in Stücke, die man eine Weile wohl gesalzen liegen läßt, dann aber an einen Spieß steckt, und unter fleißigem Begießen mit Butter, worunter Limoniensaft, gestoßene Gewürznelken, Muscatblüthe und Zimmt kommen, bratet. Wenn man ihn auf die Schüssel anrichtet, gießt man die Soff aus der Bratpfanne darüber, auch kann man ihn, wenn man will, mit Rosmarinstängeln besteckt zur Tafel geben.

268. Kal, gebratener mit grüner Soffe.

Wenn man nach obiger Art verfahren ist, kann man in die Stücke einige Querschnitte machen, und sie statt am Spieße, am Roste ausbraten lassen. Dann stoße man eine hübsche Quantität wohlgeklaubten und ausgewaschenen Sauerampfer, drücke den Saft davon aus, schneide eine Zwiebel

ganz klein, gebe den ausgestoßenen Sauerampfer, nebst den Saft einer Pomeranze dazu, würze es mit Salz und Pfeffer, und gieße es dann über den Kal.

269. Kal in der Pfanne gebraten.

Man schneidet den Kal, wenn er sauber gepuht und abgezogen ist, in fingerlange Stücke, die man in der Pfanne dicht neben einander schichtet, daß sie dieselbe gehörig ausfüllen. Dann gieße man ein Paar Löffel voll Wein daran, streue grüne, fein gehackte Sellerie darüber, und stelle sie auf die Gluth. Die Pfanne wird dann wohl verdeckt, sobald aber die Kalstücke ungefähr halb gebraten sind, wendet man sie um, damit sie überall braun werden. Bey dem Anrichten begieße man sie mit ihrem eigenen Fett, und garnire sie mit Limonienscheiben.

270. Kal, blau gesotten.

Auf diese Art bereitet, läßt man gewöhnlich die Haut unabgezogen, und gibt die Stücke in eine Casserolle, dazu Essig und Wasser in gleichen Theilen, Gewürznelken, Ingwer, Muscatenblüthe, Lorberblätter, und die fein geschnittenen Scheiben einer halben Limonie. Wenn der Fisch, wohl verdeckt, genug gesotten hat, löse man die Haut vom Fleische und rolle sie ein wenig auf, richte die Stücke auf eine Schüssel an, gebe alles, was mitgesotten hat, darauf, garnire ihn mit frischen Lorberblättern und Rosmarin, lege halbe Limonien zwischen den Fisch auf die Schüssel, und bringe ihn zur Tafel.

271. Kalruppe mit pohlischer Soße.

Bey dem Ausnehmen hütche man sich die Galle zu zerreißen, wodurch das delicateste, die Leber verloren ginge; dieselbe, Lamprete genannt, muß dem Fische unten am Halse hängen bleiben. Nach gehöriger Reinigung von allen Schleim, übersiede man die Kalruppe im gesalzenen Wasser, zerschneide geschälte Zwiebeln und Aepfel, und gebe sie mit Ingwer, Pfeffer und geschnittener Semmelscholle in einen Hasen, worin man es mit Erbsenbrühe, Wein und Essig kochen läßt. Sollte nicht Brühe genug darüber seyn, so gieße man noch

etwas Erbsenbrühe, Wein und Essig, daran. Zuletzt richte man die Kaltruppe auf die Schüssel, gieße die Brühe mit allem darin Befindlichen darüber, streue gebackene Semmelbröseln darauf und garnire den Fisch mit einigen frischgeschnittenen Limonienscheiben.

272. Kaltruppe in Sauerkraut.

Den in Stücken geschnittenen Fisch läßt man in Salzwasser übersteden, in einem andern Geschirre Sauerkraut mit Wasser ein Paar Mahl aufwallen. Hierauf zerlasse man in einer Casserolle ein ziemliches Stück Rindschmalz, seihe das Kraut ab, und gebe es hinein, lasse es darin schwitzen, und mit hinlänglich hinzugegossenen, sauern Rahm durch einander kochen. Auf eine Randschüssel lege man dann zuerst ein Stück Rindschmalz, hierauf eine Lage Sauerkraut, dann einige Kaltruppenstücke, wieder Sauerkraut und so fort, bis das Ganze die Form einer Pastete hat, die man zuletzt mit einem Messer glatt streicht, mit zerlassenen Rindschmalz begießt, und in einem Backofen langsam backen läßt.

273. Ufch, gebratener.

Dieser Fisch wird nicht geschuppert, sondern nur unter dem Bauche ausgenommen; von seinem Eingeweide ist allein der Magen zu brauchen. Man salzt hierauf den Ufch von innen und außen gut ein, schneidet Zwiebeln, grüne Petersilien und Limonienschalen klein, füllt ihn damit und einem Stück Butter gut aus, bestreicht ihn dann von außen mit Rindschmalz und bratet ihn unter öfterm Umkehren und wiederholttem Bestreichen mit dem Rindschmalz auf dem Roste schön braun. Auf die Tafel gibt man ihn mit Essig oder einem kalten Soß, auch nur mit halben Limonien, um selbst den Saft darüber zu drücken.

274. Aустern gebackene.

Ein ziemlich großes Stück ausgewaschener frischer Butter, ungesalzenes gekochtes, von den Gräten gelöstes Hechtenfleisch mit einigen Aустern gehackt; das Gelbe von einigen Eiern, gestoßene Muscadenblüthe, Wasser von den Aустern, die man backen will, rühre man recht gut durch einander,

und gebe so viel fein geriebene Semmelbröseln dazu, als nöthig sind, daß es dick genug wird. Dann nimmt man große Muscheln oder recht klein gemachte Austerschalen, gibt etwas vom Fasch darein, eine oder zwey Aустern darauf, die man wieder mit Fasch bedeckt. Dieß streicht man mit einem warmen Messer hübsch glatt, drückt sie zierlich um und um etwas ein, backt sie in einer Tortenpfanne, unten und oben Gluth, und richtet sie, wie die rohen Aустern, mit Limonienhälften auf die Schüssel an.

275. Aустern mit Rutteneleber in Limonien = Soß.

Wenn man die Rutteneleber blättlich geschnitten hat, lasse man sie mit den Aустern ein wenig in Butter anlaufen, lege sie sodann auf eine Schüssel und richte die Butter darüber, drücke Limoniensaft dazu, streue Semmelbröseln und kleine geschnittene Limonienschalen darüber, und lasse es wohl zugedeckt dünsten. Zuletzt gibt man noch etwas Muscatenblüthe dazu, bestreuet den Rand der Schüssel mit Semmelbröseln, und bringt sie zur Tafel.

276. Barben, mit schwarzer, pohlischer Soß.

Man schuppe die Barben, reiße sie auf, und sammle das Blut in ein wenig Essig. Vom Eingeweide beseitigt man den Kogen, weil derselbe Abweichen nach sich ziehen soll. Große Barben schneidet man in Stücke, wässert sie rein aus, salzt sie stark, auf vier Pfund zwey Hände voll Salz und übergießt sie mit Essig und Wasser, worauf man sie bey hellem Feuer gut kochen läßt. Dann stelle man Wein, Essig und Wasser in einer Casserolle, auf die Gluth, schneide Zwiebel und Rinde von Kockenbrot hinein, reibe nach Gutdünken Lebzelteln dazu, und lasse es mit Pfeffer und Ingwer kochen. Endlich streiche man diese Soß durch ein härenes Tuch in eine Keim, mache braune Butter daran, und gebe noch ein Stück frischen Limoniensaft, Melken und Zucker dazu. Wenn dieß zusammensiedet, schütte man das abgequirkte Blut dazu, und rühre es gut um. Zuletzt legt man die Barben hinein, und läßt sie darin ein wenig anziehen. Wenn sie zierlich angerichtet sind, bestreut man sie mit etwas weißem Ingwer, Muscatenblüthe und geschnittenen Limonienschalen.

277. **Barben gebraten mit Sardellen-Soß.**

Wenn man die Barben sauber geschuppt und ausgenommen hat, kerbt man sie hin und wieder an den Seiten etwas ein, reibt sie mit zerlassenem Rindschmalz, bestreuet sie mit Salz und bratet sie auf dem Roste. — Dann bereite man eine Soß von Butter, Salz, Pfeffer, Muscatnuß, zwey Sardellen, eine kleine ganze Zwiebel und etwas Mehl. Hieran schütte man ein wenig Wasser und einen Löffel voll Weinessig, rühre es über dem Feuer wohl um, bis es dicklich wird, und gieße es sodann über die Fische.

278. **Biberprazen zuzurichten.**

Nachdem die sauber gepuzten und abgewaschenen Prazen übersotten worden sind, läßt man sie mit Butter, Wein, Essig, Wurzeln und Kräutern, Lorberblättern, Limonienschalen, Salz, Ingwer und Pfeffer anziehen, bis sie schön weich werden, und gibt sie dann mit Butter oder auch Limoniensaft und Semmelbröseln zur Tafel.

279. **Biber zuzubereiten.**

Man pußt den Schweif des ausgebalgten Biber in siedendem Wasser, damit die Schuppen abgehen, siedet ihn, damit er hart wird, und schneidet ihn dann mit Speck, aber etwas grob, womit man die Schlegel spickt. Diese werden vor dem braten eingebeißt, und an den Spieß mit Papier umwunden gesteckt. Wenn sie ausgebraten sind, gibt man sie mit einer Soß, oder mit Butter und Limoniensaft zur Tafel.

280. **Biber in der Soß.**

Man dünste einen Biberchlegel in Wein und Essig mit Kräutern, Lorberblättern, etwas Pfeffer, Ingwer und Neugewürz, Limonienschalen und dem erforderlichen Salze schön weich, röste 4 Löffel voll geriebenes Roggenbrot und einen Löffel voll Mehl in Butter braun, rühre es mit dem Sud klar ab, und lasse es gut versieden. Zuletzt richtet man den Schlegel auf einer Schüssel an, und passirt den Sud durch einen Seiber darüber.

281. Dickfisch in Kren.

Wenn der Dick in halb Essig und halb Wasser mit Salz gesotten hat, rühre man sauern Rahm, geriebenen guten Kren und eingeweichte Semmelschmolle mit einander ab, gieße ein wenig von der Brühe, in welcher der Dick gesotten hat, dazu, und bringe es in Sud. Dann lege man den Fisch auf eine Schüssel, gebe den Kren darüber, und lasse ihn damit noch einmahl auffieden.

282. Dückänten (Tauchänten) gut zuzurichten.

Man zieht diesen Lenten, die zu den Fastenspeisen, wie auch der Biber, die Fischotter und Rohrhühner gehören, die Haut sammt den Federn ab, nimmt die Eingeweide heraus, wäscht die Lenten sauber ab, salzt sie gut ein, und läßt sie einen oder zwey Tage beizen, spickt sie dann mit Limonienschalen und bratet sie am Spieß schön semmelfarb. Mit der Beize mischt man etwas Milchrahm und begießt sie öfters während des bratens. Wenn sie beynahе ausgebraten sind, lasse man ein Stück Butter in einer Reih zergehen, staube etwas Mehl daran, auf 2 Lenten einen Eßlöffel voll, gebe sodann die klein geschnittenen Lebern daran, und lasse sie dünsten. Zuletzt gieße man etwas von der Beize, und dem im Braten herabgetropften Saft und ein Paar Löffel voll Milchrahm daran, und gebe etwas Saffran und Kapern dazu. Beym Anrichten der Lenten gießt man die Soß darüber.

283. Fische zu sulzen.

Man siede in einer Casserolle Essig mit Salz, Zwiebeln, Lorberblättern und Kuttelkraut, schuppe und puße was immer für einen Fisch, und gebe ihn in diesen Sud. Wenn er genug gesotten hat, nehme man ihn wieder heraus, und lasse bloß ein Kopfstück gut einsieden, gebe etwas aufgelöste Hausenblase, Saffran und Limonienschalen nebst dem Saft einer Limonie dazu, und lasse es noch einmahl auffieden, worauf man es durch ein feines Sieb über den Fisch passirt. Diesen läßt man über Nacht zugedeckt im Keller stehen, und gibt ihn dann mit grüner Peterfilie garnirt zur Tafel.

284. Fischotter gebraten.

Man beize den Schlegel einen oder zwey Tage vor dem Gebrauche, spicke ihn sodann mit Sardellen und Limonien-schalen, und brate ihn am Spieße unter öfterem Begießen mit der Beize und Milchrahm. Wenn er ausgebraten ist, lege man ihn in eine mit Milchrahm begossene Schüssel, bestreue ihn mit Kapern, drücke Limoniensaft darüber und gebe ihn zur Tafel.

285. Fischotter in Zwiebel-Sofß.

Man siede einige willkührliche Stücke der abgezogenen Fischotter, wohl abgewaschen in Salzwasser, gebe sodann etwas Erbsenbrühe, Wein und Essig in eine Casserolle, röste geriebenes Kockenbrot und geschnittene Zwiebeln in Schmalz schön braun, brenne es in die Brühe, die man mit Nelken, Pfeffer und Muscatenblütthe würzt. Zuletzt gibt man die Stücke der Fischotter mit einem Stückchen Rindschmalz hinein, und läßt es langsam aufsieden.

286. Forellen blau gesotten.

Zu diesem Zwecke läßt man den Fisch bis zum Gebrauche im Wasser, schlägt ihn dann auf den Kopf, schließt ihm den Bauch auf, nimmt das Eingeweide heraus, und wäscht ihn schnell aus, daß kein Blut darin bleibt. Hierauf mache man einen Sud von Essig, Wasser, Zwiebeln, Lorberblättern, Kuttelkraut und Salz; vom letzteren auf jedes Pfund Forellen eine Handvoll. Wenn dieß siedet, lege man die Forellen hinein, und schäume sie ab. — Wenn sie bald ausgesotten sind, schrecke man sie mit Wein und Essig zu gleichen Theilen ab, und lasse sie nochmahls aufsieden, worauf sie schön blau werden. Man gibt sie mit grüner Petersilie garnirt, sammt Essig und Dehl zur Tafel.

287. Forellen in Wein.

Die ausgenommenen Forellen werden einige Mahle, aber nicht zu tief, auf dem Rücken geschröpft, eingesalzen und in die Pfanne gelegt, worin man so viel Wein gießt, daß er über die Fische geht. Man gibt ein Lorberblatt, ganze Mus-

catblüthe, ganzen Safran, etwas Rosmarin und mit Mehl abgedrücktes Rindschmalz dazu, und läßt die Forellen sieden. Sollte der dazu genommene Wein zu süß seyn, so kann man dieß durch etwas Limoniensaft leicht mildern.

288. Forellen in Oliven=Soße.

Die Forellen werden erst blau abgesotten, dann bähe man eine Semmelschnitte, und hacke ausgekernte Oliven klein, welches beydes man mit Wein sieden läßt. Diese Soß seihet man sodann durch ein Haartuch, würzt das Durchgelaufene mit Muscatblüthe, Zimmt und Ingwer, gibt etwas Essig und ein Stück Rindschmalz dazu, und läßt es aufsieden. Zuletzt drückt man noch Limoniensaft dazu, und gießt diese Soße nicht über, sondern neben den Forellen in die Schüssel. Die Fische kann man mit klein geschnittenen Limonenschalen und ausgekernten, nach der Länge getheilten Oliven bestreuen.

289. Forellen fashirt.

Wenn die Forellen ausgenommen sind, schröpft und salzt man sie. Man schneidet sodann ein Stück von einem sauber ausgegräteten Hecht, eine Zwiebel und eine halbe in Milch geweichte Semmel, nebst einigen Limonenschalen und grüner Petersilie klein zusammen, gibt etwas Salz und Pfeffer dazu, und mengt es mit 2 darauf geschlagenen Eiern wohl durch einander. Nun trocknet man die Forellen mit einem Tuche ab, streicht die Fash darüber, sodann zerlassene Butter darauf, besäet sie mit Semmelbröseln, und gibt sie, oben und unten Gluth, in eine mit Butter bestrichene Casserolle. Damit sie eine schöne Farbe bekommen, muß man noch einige Mahle Butter darüber geben. Zuletzt gießt man in eine mit Butter bestrichene Schüssel etwas Milchrahm, richtet die Forellen darauf an, und läßt sie noch ein wenig ausdünsten.

290. Forellen gebraten.

Man wasche die ausgenommenen Forellen sauber aus, mache hin und wieder Kreuzschnitte hinein, und lasse sie, mit Salz und Pfeffer bestreuet, eine Weile liegen. Hierauf trocknet man sie ab, bestreicht sie mit Butter, und bratet sie auf dem Roste. In einer Casserolle bräune man Butter, rühre

ein wenig Mehl darein, gieße dann Erbsenbrühe oder Petersilien-Wasser und etwas Wein dazu, würze es mit Ingwer, Pfeffer, Limonenschalen, Lorberblättern und einer Handvoll Kapern, lasse es so sieden, und lege die Forellen hinein, um darin anzuziehen.

291. Häringe gebacken und gebraten.

Wenn die Häringe geschält und gut gewaschen sind, läßt man sie noch eine Weile in süßer Milch liegen, um sie von der zu starken Salzsäure zu befreien, schneidet sie dann in Stücke, die man in Mehl walzt, hierauf geschwind ins Wasser stößt und augenblicklich mit Semmelbröseln bestreuet. Nun backe man sie aus Schmalz, und gebe sie trocken auf eine Zuspeise, oder auf eine Assiette mit Milchrahm und Butter. — Um die Häringe zu braten, trocknet man sie nach dem Auswaschen mit einem Tuche ab, schmiert sie mit Butter, legt sie auf weißes Schreibpapier, und bratet sie auf beyden Seiten hübsch gleich, bis sie eine schöne Farbe haben, auf dem Roste.

292. Frösche gebacken.

Man ziehe ihnen die Haut sauber ab, puße die Füße, schneide die Krallen ab, salze die Schenkel gehörig, und wende sie in einen Teig von Eiern, Milch und Mehl um, worauf man sie in heißer Butter resch ausbacken läßt.

293. Frösche fricassirt.

Nachdem die Frösche gehörig gepußt und gewässert wurden, lasse man ein Stück Butter in einer Casserolle warm werden, und einen Löffel voll Mehl mit einer halben Zwiebel nur einen Augenblick anlaufen, aber nicht braun werden. Hierauf füllt man es mit Erbsenbrühe auf, und läßt es mit einigen Limonenschalen eine Weile sieden, legt dann die Froschschenkel hinein, gibt einen Löffel voll Milchrahm dazu, und läßt es noch eine Weile sieden. Zuletzt nimmt man ein Paar Eyerdotter, ein Paar Tropfen kaltes Wasser, den Saft einer Limonie, seihet die Soße daran, sprudelt sie beständig am Kohlenfeuer, und richtet sie zuletzt auf die Schüssel, über

die Frösche an, die man mit fein geschnittenen Limonienschalen bestreuet.

294. Grundeln in Limonien-Soße.

Man siede die sauber ausgewaschenen Grundeln in gesalzenem Erbsenwasser ab, gebe sodann ein Stück Butter und etwas klein geschnittene Petersilie in ein Reindl, staube einen Kochlöffel voll Mehl daran, und lasse es ein wenig anlaufen. Von dem Sudwasser der Grundeln gieße man dann so viel dazu, daß die Soße die gehörige Dicke bekömmt, man würzt sie mit etwas Pfeffer, Muscatblütthe, dem Saft und der Schale einer halben Limonie, gibt die Grundeln hinein, und läßt sie ein Paar Mahl auffieden.

295. Hausen zu dünsten.

Man wasche ein schönes Stück Hausen sauber aus, reibe es mit Salz ein, und lege es in eine Casserolle mit Butter, Semmelbröseln, Wein und Gewürz. Man lasse ihn auf der Gluth jähe dünsten, gebe etwas Limonienschalen und grüne Petersilie dazu, richte ihn auf die Schüssel mit Milchrahm und Kapern darüber an, und lasse ihn, ehe er zur Tafel kommt, noch einen Sud aufthun.

296. Hausen gebratenen.

Man schneidet von einem schönen Stück handbreite Schnitzeln, wäscht sie sauber ab, läßt sie eine Weile eingesalzen liegen, schmiert den auf der Gluth erwärmten Kost mit Butter, legt den Hausen darauf, und bratet ihn unter öfterm Umkehren und Besmieren mit Butter langsam. Wenn er halb gebraten ist, bestreue man ihn mit Semmelbröseln und beyrn Arichten mit Limonienschalen, lasse Butter und Limonienfaft heiß werden, und gieße es darüber.

Will man ihn mit einer Muschel-Soße zur Tafel geben, so mache man, nachdem er auf dem Koste gebraten hat, eine braune Einbrenn, schneide Sardellen, Zwiebeln und etwas grüne Petersilie zusammen, gebe es in die Einbrenn, die mit Erbsenbrühe zur gehörigen Dicke angegossen wird, lege den Hausen hinein, und zulezt die mit Wein ausgewaschenen Muscheln.

297. Gebratener Hecht mit Soße.

Nachdem man einen drey- oder vierpfündigen Hecht geschuppt und ausgenommen hat, salzt man ihn, und läßt ihn eine Stunde liegen. Während dieser Zeit werden vier oder fünf Sardellen, etwas grüne Petersilie und eine halbe spanische Zwiebel klein zusammengeschnitten, und ein Stück Butter oder Rindschmalz abgetrieben, worein man das Geschnittene gibt, und es gut durch einander rührt. Mit der Hälfte davon bestreicht man sodann den inneren Theil des Fisches, heftet ihn wieder zusammen, steckt ihn an einen dünnen Spieß mit Bindfaden wohl befestigt, und bratet ihn schön an der Gluth unter immerwährendem Begießen mit Milchrahm und der andern Hälfte des Geschnittenen. Sobald er ausgebraten ist, nimmt man den Bindfaden ab, und gibt ihn auf eine Schüssel, die Soße darunter.

298. Hecht mit Sardellen gespickt und gebraten.

Wenn der Hecht wie gewöhnlich gepuzt, ausgenommen und sauber ausgewaschen ist, salzt man ihn nur wenig, löset zuvor ausgewaschene Sardellen von den Gräten, schneidet sie wie Speck länglicht und spiickt damit den Hecht in zwey Reihen, steckt ihn mit Bindfaden wohl befestigt an einen Spieß, gibt dann in die Bratpfanne ein Stück Butter, ein Paar Löffel voll Milchrahm und den Saft einer Limonie, womit man den Fisch während des Bratens öfters begießt. Wenn er gehörig gebraten ist, legt man ihn auf eine Schüssel, läßt noch ein kleines Stück Butter mit etwas Milchrahm aufsieden, richtet es sodann über den Fisch an, und streuet länglicht geschnittene Limonienchalen darauf.

299. Gebratener Hecht mit Austern.

Man schneidet einen großen, bereits geschuppten Hecht ein wenig am Bauche auf, wäscht ihn sauber aus, füllt ihn mit Austern, und würzt ihn von in- und auswendig mit etwas Salz und Pfeffer. Auch kann man den Rücken mit Häring spicken; dann bindet man ihn an den Spieß, und begießt ihn während des Bratens mit Butter. Man richte ihn mit

einer Brühe von Kapern, Limonienscheiben, Wein, Pfeffer, Butter und Einbrenn an.

300. Kleine gebratene Hechte.

Wenn sie geschuppt, ausgenommen und sauber ausgewaschen sind, kerbt man sie ein wenig schief ein, reibt sie von innen und außen mit Salz und Neugewürz ein, und läßt sie eine Weile liegen; sodann betröpfelt man sie mit heißer Butter, womit man auch den Krost beschmiert, und sie darauf schön gelb braten läßt. Zuletzt richtet man sie auf eine Schüssel an, und drückt Limoniensaft darauf.

301. Hecht gebratener in Pomeranzen-Söß.

Nachdem der Hecht zuerst auf die früher beschriebene Art behandelt worden ist, wird er bey gelindem Feuer langsam gebraten, aber stark mit Butter betröpfelt. Die ihm ausgenommene Leber bratet man auf beyden Seiten mit Butter wohl beschmiert auf dem Koste, und gibt sie sodann dem Hecht vor dem Anrichten in's Maul. Pomeranzensaft nebst dergleichen Fleisch, etwas von der Butter, mit der der Hecht begossen wurde, ein Paar Löffel voll Wein mit wenig Pfeffer und Muscatblüthe gewürzt, läßt man sieden und gießt sodann diese Brühe über den auf der Schüssel liegenden Hecht, worauf man noch in kleine Würfel geschnittene Pomeranzenschalen streuen kann.

302. Hecht gebratener in Weinbrühe.

Man siedet die härtesten Beeren der Weintrauben mit Semmelbröseln und etwas Zucker so lange, bis man die Trauben zerrühren kann, passirt es dann durch einen Seiher, und würzt es mit Muscatenblüthe, Pfeffer und etwas Saffran. Sobald der Hecht schön gelb aus der Butter gebraten ist, richtet man die heiß erhaltene Brühe in die Schüssel, und legt den Fisch hinein.

303. Hecht heiß abgesotten mit Kren.

Wenn der Hecht auf die gewöhnliche Art gepuht ist, legt man ihn ganz oder in Stücke zerschnitten in eine Mein, gießt die Hälfte guten Weinessig und die Hälfte Wasser dazu, thut

allerley Wurzelwerk, Limonienschalen, Zwiebeln, ganzen Pfeffer, zwey Lorberblätter darein, und läßt es langsam sieden. Wenn er genug gesotten hat, nimmt man ihn geschwind aus dem Sude, richtet ihn auf eine Schüssel an, bestreut ihn recht dick mit geriebenen Kren, gießt etwas von dem heißen Sude darauf und läßt ihn wohl zugedeckt eine Weile stehen, ehe man ihn zur Tafel gibt, damit der Kren besser anziehen kann.

Auch kann man die Hälfte einer geriebenen Krenwurzel mit einem Löffel voll Mehl in eine Kein geben, mit einem Seitel Milchrahm gut abrühren, und dieß in ein Paar Schöpfelöffel voll von dem Sude, worin der Fisch bereitet wurde, mit einem Stück Butter aufwallen lassen, und diese Söß über den Fisch anrichten.

304. Hecht mit Senf.

Nach den gewöhnlichen Vorbereitungen siedet man den Hecht im Wasser, dann macht man eine Söß von einem halben Seitel Wein, eben so viel Senf, einigen Löffeln voll guten Schmetten, etwas Pfeffer, Muscatenblüthe und einem guten Theile Zucker, die man ein Paar Mahl gut aufwallen läßt, und nachdem ein Stückchen Butter hineingegeben ist, über den Fisch angerichtet wird.

305. Hecht mit Austern.

Man siede einen gesalzenen Hecht in Wasser ab, und richte ihn dann auf eine Schüssel an. Inzwischen hat man aus den Schalen genommene Austern mit frischer Butter etwas dünsten lassen, gibt sie zu dem Hecht, ingleichem Milchrahm, Limonienschalen, Limoniensaft nebst dem Saft der Austern und feinen Semmelbröseln, womit man den Fisch auffieden läßt.

306. Hecht mit Champignons.

Man lasse einen geschuppten und ausgenommenen, in Stücke geschnittenen Hecht wohl eingesalzen anderhalb Stunden liegen, schmiere dann ein Keindel mit Butter, belege den Boden mit geschnittenen Petersilienwurzeln, gelben Rüben und Sellerie, darüber den Fisch, gieße Erbsenbrühe und etwas Essig dazu, daß es über den Hecht geht, und lasse ihn darin

weich dünsten. Sodann nehme man ihn auf eine Schüssel, ziehe die Haut ab, und lasse in einer Casserolle mit einem Stück zergangener Butter und etwas grüner Petersilie die Champignons dünsten, streue 2 Löffel voll Mehl daran, und lasse es ferner dünsten. Zuletzt seihet man aus dem Reindel die Soß dazu, siedet sie nochmahls auf, richtet den Fisch hinein, salzt nach Bedürfniß, und läßt das Ganze noch ein wenig aufwallen.

307. Hecht mit Karfiol.

Hecht und Karfiol werden, nachdem sie sauber gepußt, und ersterer gerissen, mit Salz abgerieben, eine Weile gelegen hat, jedes besonders im Wasser abgessotten. Dann stößt man in Milch geweichte Semmeln, ein Stück Butter und die Abfälle des Karfiols in einem Mörser wohl durcheinander, thut es hierauf in eine Pfanne, gibt Petersilienwasser, Salz, Muscatenblüthe und noch etwas Butter dazu, und gießt es nach nochmahligem Aufkochen über den Hecht und Karfiol, nachdem man beyde zuvor auf einer Schüssel zierlich rangirt hat.

308. Hecht mit Sardellenbutter.

Man lasse Essig mit Salz, Zwiebel, Lorbeerblättern, Kuttelkraut und Basilicum gut aufkochen, den hierauf hineingelegten Hecht ein Paar Mahl auffieden und dann eine Weile stehen, damit er körnig wird. Mit Sardellen-Butter schmiere man eine Casserolle aus, begieße sie mit sauren Rahm, lege den Fisch gehörig hinein, besäe ihn mit feinen Semmelbröseln, gebe noch 3 Loth Sardellenbutter darauf und lasse ihn damit eine Weile zugedeckt dünsten.

Diese Sardellenbutter, welche man zum Aufbewahren bereitet und für Farcen und Soßen stets in Vorrath haben muß, macht man auf folgende Art:

Auf ein halbes Pfund Butter kommt ein Viertel Pfund gute Sardellen, die, wenn sie gewaschen und rein gepußt sind, mit der Butter gestoßen und dann durch ein feines Haarsieb gestrichen werden.

309. Hecht mit Sauerkraut.

Das Sauerkraut dünstet man wie gewöhnlich oder mit

Most (in Ermanglung desselben mit Wein), und gibt zuletzt ein Stück Butter hinein. Den Hecht siedet man zerschnitten im Salzwasser, legt ihn, wenn er ausgesotten ist, auf eine Schüssel, zerblättert ihn, und nimmt die Gräten heraus. Hierauf streuet man Muscatenblüthe und fein geschnittene Limonienschalen in eine Casserolle, thut Butter dazu, gibt eine Lage Sauerkraut darauf, bestreuet es mit dem nähmlichen Gewürz und Butter, und thut dann den zerblätterten Hecht darauf, legt dann wieder eine Schicht Sauerkraut und fährt so fort, bis die Casserolle voll ist. Endlich decke man sie zu, gebe oben und unten Gluth, und lasse diese eine Viertelstunde wirken. Vor dem Auftragen stellt man den mitabgesottenen Hecktkopf in die Mitte und gibt ihm die nach Nr. 301 gebackene Leber in's Maul.

310. Hecht mit Fricassee.

Nach der gewöhnlichen Behandlung wird der Fisch nach dem Verhältniß seiner Größe in Stücke geschnitten, und diese in einer Casserolle mit Erbsenwasser, ein Paar Löffeln voll Wein, etwas Limoniensaft, frischer Butter, Muscatenblüthe und fein geschnittenen Limonienschalen, eine Viertelstunde lang gedünstet, wobey man sie ein wenig mit Mehl einstaubt. — Die Fricassee bereitet man inzwischen auf folgende Art: Man rührt drey Eyerdotter, einen mittelmäßigen Kochlöffel voll Mehl, ein engroßes Stück Butter und von einer halben Limonie den Saft wohl unter einander, seihet dann die Soff von dem Fisch unter die Fricassee, setzt sie auf eine Gluth, bis sie unter öfterem Umrühren recht dick wird, worauf man sie über den bereits auf eine Schüssel gelegten und abgehäuteten Fisch anrichtet.

311. Hecht, farcirter.

Man reißt einen wohlgeschuppten, großen Hecht auf dem Rücken auf, schneidet alles Fleisch sammt den Gräten heraus, jedoch muß die Haut auf beyden Seiten, wie auch Kopf und Schweif ganz wegbleiben. Das Fleisch löst man von den Gräten ab, schneidet es mit Zwiebeln, Limonienschalen und einigen ausgegräteten Sardellen klein, gibt eines Eyes groß in Rahm

eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmelschmollen dazu, welches man Alles mit einem Stück Butter, 4 Eiern, etwas Muscatblüthe, Pfeffer und dem nöthigen Salze, in einem Mörser wohl unter einander stößt. Hiermit wird nun die Haut des Hechtes ganz ausgefüllt, und dann auf dem Rücken zugenäht. Man legt ihn sodann in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne, die groß genug ist, daß er bequem ausgestreckt darin liegen kann, salzt den Kopf, und gießt etwas Essig dazu, worauf man ihn langsam in einer Röhre braten läßt. Bey dem Anrichten muß man etwas behuthsam seyn, damit er nicht zerreißt; wenn der Zwirnsfaden herausgezogen ist, begießt man ihn entweder mit gelb gemachter Butter, oder mit einer inzwischen zubereiteten etwas dicklichen Kapernbrühe.

312. Hecht auf portugiesische Art.

Der abgeschuppte und ausgenommene Hecht wird in beliebige Stücke — nach dem Verhältnisse seiner Größe — zerschnitten, diese salzt man wohl ein, besprengt sie mit Essig, und läßt sie so eine Viertelstunde lang liegen. Inzwischen siede man rothen Wein mit etwas Wasser in einer Casserolle mit einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, ein Paar Lorbeerblättern, ganzen Pfeffer, Gewürznelken und Limonenschalen, lege sodann den Hecht hinein, und lasse ihn darin auskochen, worauf man die Fischstücke auf eine Schüssel gehörig anrichtet. In der Brühe lasse man noch ein Stück auf Limonien abgeriebenen Zucker und ein Stückchen mit Mehl durchknetete Butter wohl verkochen, und sie dann durch einen Sieber über den Fisch laufen.

313. Hecht mit englischer Soß.

Erst wird der Fisch im Salzwasser abgekocht, dann blättert man ihn, nimmt die Gräten heraus, richtet ihn auf eine Schüssel, gießt Wein und etwas Petersilienwasser daran, drückt den Saft einer Limonie hinein, gibt ein Stück Butter, etwas Pfeffer und Muscatenblüthe dazu, und läßt es auf einer Kohlenpfanne mit einander aufkochen.

314. Hecht in böhmischer Soß.

Man schäle und schneide eine hinlängliche Anzahl Zwie-

beln in Scheiben, und lasse sie in Petersilienwasser weich sieden. Hierauf seihe man das Wasser ab, brenne es an die Zwiebeln, gebe ein wenig Ingwer, Essig und Pfeffer daran, und lasse es noch eine Weile sieden. Sodann richte man es über den zuvor blau abgefottenen Hecht, und lasse es mit diesem noch ein Paar Mahl aufsieden.

315. Hecht in pohlischer Soß.

Die Stücke eines abgeschuppten, ausgenommenen und gereinigten auf eine halbe Stunde im Salze gelegenen Hechtes, läßt man in einer Casserolle mit gutem Essig und Erbsenbrühe langsam sieden (Essig und Erbsenbrühe müssen jedoch so viel seyn, daß sie über die Stücke gehen). Wenn der Fisch genug gefottet hat, so schwellt man ihn ab, gießt den Sud in eine Rein, brennt ihn mit Zwiebeleinbrenn in der rechten Dicke ein, und gibt sodann sauber geklaubte Rosinen, Zwiebeln, länglich geschnittene Mandeln, von der Hülse befreyt, Limonenschalen, Zucker und Honig, nebst etwas Neugewürz dazu, läßt es gut aufsieden, und gießt es sodann über den auf der Schüssel angerichteten Fisch, worauf man das Ganze noch ein Mahl auf einer Kohlenpfanne aufwallen läßt, und sodann zur Tafel gibt.

316. Hecht mit Butter und grüner Petersilie.

Wenn der Hecht ausgenommen und gehörig gesäubert ist, werden die Fische herausgeschnitten. Man kerbt ihn sodann etwas ein, und läßt ihn gegen 3 Stunden wohl eingesalzen liegen. Hierauf wird er in Erbsenbrühe gefottet, daß er schön körnig im Fleische ist, und auf eine Schüssel angerichtet, worüber man klein geschnittene in Butter angelaufene Petersilie nebst etwas von dem Sude mit ein wenig Muscatenblüthe und Safran gibt.

317. Karpfen, blau abgefottet.

Dazu sind die Spiegelkarpfen die besten, weil sie wenig Schuppen haben. Wenn der Fisch ausgenommen und ausgewaschen ist, schneidet man ihn in Stücke, und übergießt sie mit heißem Essig, wodurch er schön blau wird. Den Sud bereitet man mit Kräutereßig, Wasser, einigen Gewürznelken

nebst Salz. Wenn er aufsiebet, legt man den Fisch hinein, deckt ihn zu, und läßt ihn langsam fortsieden; hat er ausgefotten, so gibt man Flichpapier darüber, und läßt ihn ein wenig stehen. Beym Anrichten garnirt man den Fisch und den Rand der Schüssel mit grüner Petersilie.

318. Karpfen in Sauerampfer = Soß.

Man schneidet den wohlgeputzten Karpfen auf beyden Seiten in der Länge durchaus ein, jedoch nicht durch, reibt ihn mit Salz und gestoßenem Pfeffer ein, bestreicht ihn mit zerlassnen Rindschmalz, und bratet ihn unter öfterem Begießen mit demselben auf dem Roste, bis er schön hellbraun und gut ausgebraten ist. Dann gibt man eine gute Sauerampfer-Soß in die Schüssel, und den Fisch darauf.

319. Karpfen auf hairische Art.

Das Blut von einem Milchner-Karpfen fange man in ein wenig Essig auf, beseitige von dem Eingeweide behuthsam die Galle, zerstücke den Fisch ungeschuppt, lasse Wasser, Essig, Petersilienwurzel, Sellerie, Zwiebel und Salz mit einander sieden, lege den Fisch hinein und wenn er beynah ausgefotten ist, gebe man ein Stück frische Butter, Muscatenblüthe, Nelken, Pfeffer, Ingwer und das Blut daran, und lasse ihn nochmahls aufsieden.

320. Karpfen in böhmischer Soß.

Nachdem der Fisch wie gewöhnlich behandelt und das Blut in etwas Essig aufgefangen ist, schneidet man ihn in beliebige Stücke, setzt halb Essig und halb Bier in einer Pfanne auf's Feuer, und läßt es mit einigen geschnittenen Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Limonienschalen, auch fein geschnittenem Sellerie gut aufkochen. Dann gibt man die Karpfenstücke sammt dem behuthsam von der Galle getrennten Bäuschel und einem Stück Butter hinein, läßt alles schön langsam aufkochen. Zuletzt gibt man das Blut und ein Stückchen Zucker dazu, und richtet nach nochmahligem Aufsieden, den Karpfen sammt den Wurzeln auf die Schüssel. Sollte die Soße nicht dick genug seyn, so kann man sie noch in einer braunen Einbrenn von

Rindschmalz, etwas Mehl und einem Stückchen Zucker verlocken lassen.

321. Karpfen auf französische Art.

Nach der vorausgehenden, gewöhnlichen Behandlung des Fisches, schneidet man ihn in Stücke, die man unausgewaschen eine Weile im Salze liegen läßt. Man schält und schneidet hierauf zwey große Zwiebeln in Scheiben, läßt ein großes Stück Rindschmalz in einer Pfanne zergehen, und röstet die Zwiebeln darin schön weich, jedoch nicht braun, legt den Fisch darein, gibt Rosmarin, Lorberblätter, Limonien und Pomeranzenschalen, ganzes Neugewürz und Pfeffer dazu, gießt eine halbe Maß rothen Wein darauf, und läßt ihn kochen, bis er Soße bekömmt.

322. Karpfen auf italienische Art.

Man schmiere eine Pfanne mit Butter aus, gebe eine ganze Zwiebel, ein Paar Lorberblätter, ganzen Pfeffer, Neugewürz und Ingwer darein, und lege die sauber geschuppten, ausgenommenen und eine Weile im Salze gelegenen Stücke des Karpfen darauf, gieße Essig und Wasser in gleichen Theilen daran, doch so, daß diese Flüssigkeit nicht über den Fisch geht, und lasse ihn so eine halbe Stunde dünsten; dann richte man ihn auf eine Schüssel, schneide zwey Petersilienwurzeln klein würfelig, lasse ein Stück Butter mit etwas Zucker in einer Klein zergehen, und die zerschnittenen Wurzeln, wenn der Zucker schön braun ist, darin dünsten. Zuletzt mache man eine gelblichte Einbrenn, und gebe sie mit ein wenig Erbsenbrühe aufgefüllt, in die Soße; diese wird dann durch ein Sieb in die Klein zu den gedünsteten Wurzeln passirt, und nach mehrmahligen Aufkochen schüttet man das Ganze über den Fisch, läßt es auf der Gluth noch ein wenig anziehen, und gibt es zur Tafel.

323. Karpfen auf pohlische Art.

Wenn die Karpfenstücke ein Paar Stunden mit Salz besprengt gelegen haben, wischt man sie ab, gibt sie in eine breite Pfanne, klein gehackte Zwiebeln, ein gutes Stück

Butter, Muscatenblüthe, gestoßene Zwiebel, etwas Salz, in gleichen Theilen Wein und Wasser dazu, und läßt sie dann verdeckt sieden.

324. Karpfen auf ungarische Art.

Wenn der Karpfen geschuppt, ausgenommen und in Stücke geschnitten ist, die man eine halbe Stunde eingesalzen liegen läßt, hackt man einige geschälte Aepfel mit ein Paar Zwiebeln klein, röstet sie in Butter, gibt dieß nebst den Karpfenstücken, dem Roggen oder der Milch in eine breite Pfanne, gießt Erbsenbrühe und Wein, durch Rühren gelb gefärbt, darüber, und würzt es mit Zucker, Ingwer und Muscatnuß. Die Schmolle einer in kaltem Wasser eingeweichten Semmel hacke man sodann mit einer Limonie ganz klein, und lasse es mit dem Karpfen auffieden, bis die Soße dickliäst wird.

325. Karpfen auf tiroler Art.

Man backt den geschuppten in Stücke geschnittenen und wohlgesalzenen Karpfen, wie gewöhnlich nicht zu viel aus Rindschmalz, ingleichen Krebschweife und gepuhte Schnecken, die man zuvor im Mehl umgekehrt hat. Sodann überbrenne man Kohlbrockern, nur nicht zu weich, dämpfe die Karpfenstücke in Butter, lege die gebackenen Schnecken und Krebschweife dazu, würze es, und lasse es mit einer Einbrenn auf der Gluth sieden.

In Ermanglung der Kohlbrockern, kann man auch schönen Kohl in vier Theile schneiden und überbrennen; bey dem Anrichten gibt man zwischen den Kohl die Stücke Fisch und auf die Schnecken die gebratenen Krebschweife auf die Schüssel.

326. Karpfen mit rother Weinbrühe.

Wenn der Karpfen nach der gewöhnlichen Zurichtung in Salzwasser abgekocht ist, quirle man ein Eitel rothen Wein, halb so viel Wasser und fünf Eyerdotter zusammen, setze es auf die Gluth und gebe vier Loth auf einer Limonie abgeriebenen Zucker dazu. Man fahre mit immerwährendem Quirlen fort, bis die Soße zu sieden anfängt, dann richte man sie über den Fisch an.

327. Karpfen, gesulzter.

Zu dem Ende nimmt man nach der gewöhnlichen Vorber-
 handlung des Karpfen, eine halbe Maß weißen Wein, ein
 eine halbe Maß Wasser, Lorberblätter, gelbe Rüben, Limo-
 nienschalen, ganzen Pfeffer, einige klein geschnittene Zwie-
 beln, drey bis vier Gewürznelken und ein Loth Hausenblase,
 gibt dieß alles in eine Casserolle und läßt es langsam sieden,
 dann legt man den Fisch hinein, siedet ihn, und richtet ihn
 auf eine Schüssel an, den Sud seihet man davon ab und läßt
 ihn auskühlen. Hierauf schlägt man ein Paar ganze Eyer mit
 den Schalen in den Sud, setzt ihn abermahls auf die Gluth,
 und läßt ihn langsam sieden. Endlich läßt man den Sud lang-
 sam durch ein aufgespanntes Tuch durchlaufen, damit er klar
 wird, gießt die Hälfte davon in eine Casserolle, oder in einen
 Model, und läßt es stocken, legt es mit Oliven oder Meer-
 krebsen aus, gibt den Fisch darauf, und dann die andere Hälfte
 darüber. Wenn es fest genug gestockt ist, stürzt man es auf
 eine Schüssel, und gibt es zur Tafel.

328. Karpfen, gefüllter.

Man nehme einen zweypfündigen Karpfen aus und siebe
 das Bäuschel, nach behuthsamer Beseitigung der Galle, im
 Salzwasser ab, schneide es dann würfelig, und lasse in einer
 Wein ein Stück Butter zergehen. Hierein gebe man Cham-
 pignons, grüne Petersilie, ein Paar kleine geschnittene Car-
 dellen, ein wenig Gewürz und Salz, nebst dem Bäuschel dazu,
 und lasse es anlaufen. Dann nehme man es vom Feuer, um
 es auskühlen zu lassen, treibe einen Viertling Butter schön
 pflaumig ab, schlage drey Eyer daran, und gebe eine, in Milch
 eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel in ein, von zwey
 Ethern verfertigtes Eingerührtes, das ganz leicht verrührt
 wird, und dann auskühlen muß. Dieß rühre man sodann
 sammt dem Gerösteten unter die Butter, fülle den vorher gut
 ausgewaschenen und gesottenen Fisch damit, nähe ihn zusam-
 men, schmiere ein Papier mit Butter, wickle den Fisch darein,
 und lasse ihn in der Röhre in einer Pfanne backen. Zur Tafel
 kann man ihn mit Salat oder einer Kapern-Soß bringen.

329. Krefse mit grünen Erbsen.

Man kocht die Erbsen in Fisch- oder dünner Erbsenbrühe weich, bricht von den gesottenen Krefsen die Schalen weg, stoßt sie im Mörser klein, röstet sie mit Butter, gibt sie in die Erbsenbrühe, preßt sie mit derselben durch ein Tuch zu den grünen Erbsen, würzt sie mit Pfeffer, Salz, Ingwer, Muscatenblüthe, und läßt alles noch einmahl auffieden.

330. Rohrhühner in einer braunen Soße.

Man schneidet die enthäuteten Rohrhühner in mehrere Theile, wäscht sie öfters aus, und läßt sie dann in einer siedenden Beize von halb Essig und halb Wasser, Kuttelkraut, Lorberblättern, Limonienschalen, Zwiebeln und Salz auf der Gluth weich dünsten. Dann macht man mit Butter eine kleine Einbrenn, füllt sie halb mit der Beize, worin die Rohrhühner gedünstet haben, und halb mit Erbsenbrühe auf, verdünnt die aufgesottene dann mit Wein, und läßt darin die Rohrhühner noch ein wenig aufdünsten. Dann wird die Soß durch ein Sieb getrieben, und über die Rohrhühner auf eine Schüssel angerichtet.

331. Rohrhühner in einer andern Soße.

Man wäscht die enthäuteten und in mehrere Theile geschnittenen Rohrhühner gut aus, gibt dann in ein mit Butter bestrichenes Casserolle gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, spanische Zwiebeln, Limonienschalen, Gewürznelken und ein Lorberblatt darunter, legt die Rohrhühner darauf, dünstet sie auf der Gluth, läßt sie dann in darüber gegossenem Essig und Erbsenwasser sieden, macht eine gelblichte Einbrenn mit einem Stückchen Zucker, damit sie mehr Geschmack bekömmt, läßt die daran gegossene Soße von den Rohrhühnern nebst etwas Wein damit auffieden, und seihet dann die Soße über die auf eine Schüssel gerichteten Rohrhühner.

332. Faschirte Krefse.

Man löst die mit Salz, grüner Petersilie und etwas Kümmel abgekochten, gereinigten Krefse auseinander, dünstet etwas Reis mit Butter und klein geschnittener Petersilie, gibt 30 gröblich zusammen geschnittene Krefschweife, etwas Salz

und Pfeffer dazu, läßt es auskühlen, und rührt es mit einem Eyerdotter und 3 Löffel voll Milchrahm gut ab. Damit füllt man die Krebschalen, legt den untern Theil wieder darauf, um ihnen das Ansehen ganzer Krebse zu geben, drückt die Schale fest zusammen, und gibt über die auf eine Schüssel gelegten etwas Butter. Dann gibt man etwas grüne geschnittene Petersilie mit 6 Löffel voll Milchrahm, einigen Löffeln voll weißen Wein, und etwas Kümmel auf eine Schüssel, die Krebse darauf und läßt sie mit Gluth von oben und unten gut auffieden, und trägt sie dann zur Tafel.

333. Gedünstete Krebse.

Man gibt klein geschnittene grüne Petersilie, etwas eben solchen Knoblauch und rein ausgewaschene Krebse in ein Stück warm gewordener Butter, salzt es und läßt es eine Weile dünsten. Dann läßt man die Krebse mit etwas Milchrahm so lange dünsten, bis sie schön roth werden.

II. Eingemachtes.

Vorerinnerung.

Unter Eingemachtem, versteht man in unserer hiesländischen Küchensprache gewöhnlich die Fricassees, Ragouts und dergleichen feinere Assiettengerichte, welche als Zwischenspeisen bey einer Tafel, den Uebergang zu den eigentlichen Braten bilden.

In der Bereitung derselben, bey welcher hauptsächlich die Soße den wichtigsten Platz einnimmt, maßt sich die französische Küche den Vorzug vor jeder andern an, und hat ihre Abstufungen im Geschmacke von süß, bitter und sauer, von mild, pikant und haut göut — in der Farbe von weiß und gelb, braun und schwarz; so auch — und das wohl mit allem Recht — eine festgesetzte Folge hinsichtlich des Genusses.

Da Fleisch, Geflügel oder Fische, deren man sich zum Einmachen bedienen will, zuvor gebraten oder gedünstet seyn

Können, macht nur die Zuthat der Soße den eigentlichen Unterschied, und obgleich wir die Bereitung derselben, schon im ersten Abschnitte unter der Rubrik Brühen, so ziemlich erschöpft zu haben glauben, so fügen wir dennoch hier eine Anzahl von bestimten Recepten verschiedener Einmachspeisen bey, um uns nicht den Vorwurf der Vergessenheit eines in den meisten Kochbüchern mit nicht geringer Breite abgehandelten Artikels zuzuziehen.

334. Hühner in Butter-Soße mit Karfiol.

Man läßt ein Stück Butter nur zerfließen, 3 Löffel voll Mehl darin ein wenig anlaufen, füllt Brühe darauf, und läßt es mit 3 Löffel voll Milchrahm zusammen verstanden. Dann blanchirt man junge gepuzte Hühner, und läßt sie in der gesehenen Soße weich genug kochen. Den Karfiol pußt man und siedet ihn im Salzwasser ab; sind die Rosen klein, so bleiben sie ganz, sind sie größer, so schneidet man sie in 2, 3 oder 4 Theile, und legt die Stängel davon mit etwas gestoßener Muscatenblüthe in die Soße. Einige Minuten vor dem Anrichten legt man den Karfiol in die Soße, ziert damit den Rand der Schüssel, legt die Hühner in die Mitte, und gießt die Soße darüber.

335. Hühner mit grünen Erbsen und Krebschweifen.

Man macht eine Butter-Soße wie in der vorhergehenden Nummer und legt kleine blanchirte und in 4 Theile geschnittene Hühner hinein, gibt dann ein Seitel grüne, mit Butter und grüner Petersilie weich gedünstete Erbsen und ausgelöste Krebschweife zu den Hühnern, und kocht es zusammen eine Viertelstunde. Beym Anrichten legt man die Hühner in die Mitte, macht um dieselben einen Rand von Erbsen, und legt die Krebschweife so darauf, daß immer zwey Finger breit die Erbsen bloß bleiben.

336. Faschirte Hühner.

Man pußt schöne, fleischige Hühner, läßt sie eine Weile im Wasser liegen, damit sie weiß werden, löset von den auf dem Rücken abwärts aus einander geschnittenen, die Beine aus, und läßt aber die Schenkel und Flügel daran. Dann

schneidet man ein Stück Kalbfleisch, wovon man die Haut und die faserichten Theile genommen hat, mit etwas Speck klein zusammen, drückt eine abgeriebene und in der Milch geweichte Semmel gut aus, schlägt 2 Eyer darauf, und rührt es auf dem Feuer recht dick. Dann wird das Fleisch mit der Semmel in einem Mörser recht fein gestoßen, mit etwas Muscaterblüthe und Salz gewürzt und in die mit einem Tuche abgetrockneten Hühner gefüllt. Jetzt näht man die Haut am Rücken zusammen, belegt das in die gehörige Form gerichtete Huhn mit dünnen Speckblättern, dünstet sie in einer Casserolle mit Petersilienwurzeln, gelben Rüben und einem oder zwey Schöpflöffel voll Rindsuppe eine halbe Stunde langsam, und macht eine Champignon-Soße dazu. Beym Anrichten nimmt man den Speck von den Hühnern, und gibt über die auf eine Schüssel gelegten die Soße.

337. Hühner in Fricassée.

Man gibt in ein Stück warmer Butter 2 Löffel voll Mehl, eine ganze Zwiebel, ein Büschel grüner Petersilie, füllt es mit Brühe auf, würzt es mit etwas Muscaterblüthe und läßt es versieden. Dann gibt man in die gesiebene Soße kleine, dressirte und blanchirte Hühner, und läßt sie darin auskochen. Vor dem Anrichten zersprudelt man in einem Topf 2 Eyerdotter, gibt die Soße dazu, läßt sie unter beständigem Rühren über einem Kohlenfeuer dicklicht werden, richtet die Hühner auf eine Schüssel, und gießt die Soße darüber.

338. Heißabgesottene Hühner.

Man läßt kleine, fleischige, etwas gesalzene und schön dressirte Hühner in einer Casserolle mit Zwiebel, gelben Rüben, grüner Petersilie, etwas ganzen Pfeffer, Neugewürz, 3 Theilen Wasser, und einem Theile Essig so lange sieden, bis sie zur Hälfte weich sind. Dann gibt man 2 Löffel voll Mehl in ein Stück warmer Butter, läßt es etwas anlaufen, seihet die Soße darauf, gibt 2 oder 3 Löffel voll Milchrahm dazu, und läßt darin die Hühner vollends auskochen.

339. Gedünstete Lenten mit kleinen Zwiebeln.

Man gibt in eine Casserolle einige Blätter Speck, Schin-

fen, Zwiebel, oder blätterweis geschnittene gelbe Rüben, darauf rein gepuzte, gesalzene und schön dressirte Lenten, und läßt sie so lange dünsten, bis sie weich, und auf allen Seiten braun sind. Dann nimmt man die Lenten heraus, läßt in der Soße 2 kleine Löffel voll Mehl braun werden, füllt sie mit guter Brühe und etwas weißem Essig auf, und läßt sie versieden. Dann läßt man in der durchgesehenen Soße die Lenten mit etwas Limonienschalen noch ein wenig dünsten. Nun schneidet man von 30 oder 40 Zwiebeln in der Größe einer Nuß oben und unten ein Blatt weg, siedet sie einige Augenblicke im Wasser, kühlt sie dann eine Weile im kalten Wasser ab, schält die obere Hälfte davon weg, und gibt sie in ein Stück warmer Butter, kehrt sie darin öfters um, damit sie überall braun werden, füllt etwas braune Suppe darauf, würzt es mit etwas Salz und Pfeffer, und läßt sie weich werden, ohne daß sie zerfallen. Beym Anrichten legt man die Lenten in der Mitte der Schüssel, die Zwiebeln herum.

340. Lenten mit Reis faschirt.

Man löst von 2 auf dem Rücken aufgeschnittenen Lenten die Beine aus und füllt sie mit Fasch, die man aus einem halben Pfund rein gewaschenem Reis bereitet, den man in einer Casserolle mit einem Schöpflöffel voll fetter Brühe, einem halben Pfund aufgelösten Mark, einem Stück Schinken und einer ganzen mit Gewürznelken besteckten Zwiebel so lange kochen ließ, bis er weich wurde, wo man sodann Zwiebel und Schinken heraus nahm, 3 oder 4 Dotter daran rührte, und es gehörig salzte. Die gefüllten Lenten näht man mit feinem Spagat zusammen, gibt ihnen eine schöne Form, und läßt sie bey einer Gluth von oben und unten dünsten. Beym Anrichten muß man den Spagat wegnehmen, und etwas Saft unter die Lenten geben.

341. Faschirter Indian.

Man schneidet einem jungen aber nicht zu kleinen, blanchirten Indian auf dem Rücken die Haut in die Länge abwärts auseinander, löst das Beinwerk ab, und läßt nur Schenkel und Flügel daran. Dabey muß man aber Sorge tragen, daß

die Haut nicht verletzet werde. Dann schneidet man $\frac{1}{2}$ Pfund blanchirtes Kalbfleisch, eine Gansleber und etwas Speck zu der Größe einer Erbse zusammen, dünstet sie mit einigen geschnittenen frischen Trüffeln und Champignons in Butter, etwas grüner Petersilie und geschnittenem Schnittlauch, würzt es mit Salz und Pfeffer, vermengt in einem Weidling dieß alles mit einem ganzen Ey und einem Dotter, und näht, wenn man den Indian damit gefüllt hat, die Haut desselben zusammen. Dann belegt man den Indian mit dünnen Speckblättern, umwickelt ihn mit Zwirn, und gibt ihn in eine Casserolle, die oben nicht größer seyn darf als der Indian, und läßt ihn mit 3 Schöpflöffeln voll guter Brühe, $\frac{1}{2}$ Seitel weißen Wein, etwas grüner Petersilie und Schnittlauch langsam kochen. Ist der Indian weich genug, so nimmt man ihn heraus, und gibt ihn an einen Ort, wo er nicht auskühlen kann, schöpft das Fett von der Soße rein ab, und läßt die gesiehene so lange kochen, bis nur mehr wenig übrig bleibt. Dann legt man den von Speck befreuten Indian auf eine Schüssel, gießt die kleine Soße darüber, und belegt den Rand mit kleinen gedünsteten Erdäpfeln.

342. Kapaun mit Müscherl.

Man läßt in einer gelben Einbrenn etwas Semmelbröseln anlaufen, und kocht diese, mit einigen Sardellen, etwas grüner Petersilie, Limonienschalen und einigen Zwiebeln, alles klein geschnitten, sammt guter Suppe und $\frac{1}{2}$ Seitel Wein eine Weile auf, läßt dann frische, mit Wein ausgewaschene Müscherl sammt einem gebratenen und schön dressirten Kapaun darin aufsieden, richtet ihn dann auf eine Schüssel, und gießt die Soße sammt den Müscherln darüber.

343. Kapaun in der falschen Müscherl-Soß.

Man füllt eine braune Einbrenn mit halb rothem Wein und halb Brühe auf, und läßt sie mit 6 Sardellen, etwas Zwiebel, grüner Petersilie, Limonienschalen, alles klein geschnitten, sammt etwas gestoßenem Pfeffer und ein wenig Muscatenblütthe gut versieden, dünstet in dieser Soß einen gebratenen Kapaun weich, und trägt ihn dann auf.

344. Faschirte Tauben.

Man schneidet die gehörig gereinigten Tauben auf dem Rücken auf, und nimmt das Fleisch bis auf Flügel, Füße und Kopf heraus. Dann macht man einen Fasch von dem Taubensfleische, etwas Mark, grüner Petersilie, Limonien-schalen, einer in Milch geweichten Semmel, und dem Eingehrührten von 2 Eiern, welches alles klein geschnitten in einem Weidling mit einem Löffel voll Milchrahm, etlichen gewürfelten ausgelösten Krebschweifen gut vermengt, und dann in die Tauben gefüllt wird, die man zusammennäht und ihnen wieder die vorige Form gibt. Die Tauben werden nun in einer Casserolle mit etwas blätterweis geschnittenem Speck, Zwiebel, Petersilienwurzeln, gelben Rüben, gedünstet. Unter dem Casserolledeckel befestiget man ein mit Rindschmalz reichlich bestrichenes Papier und gießt öfters etwas Brühe daran, damit die Tauben keine Farbe bekommen. Dann nimmt man sie heraus, dünstet das Wurzelwerk in der Casserolle gut ein, staubt etwas Mehl daran, füllt gute Brühe darauf, und läßt es versieden. Nun werden die Tauben mit der gesehene[n]n Soße zur Tafel gegeben.

345. Gedünstete Tauben.

Man dünstet in einer Casserolle 2 oder 3 gesalzene und schön dressirte Tauben mit einigen Blättern Speck, Zwiebeln, gelben Rüben schön braun. Dann nimmt man sie heraus, läßt etwas daran gestaubtes Mehl braun werden, und läßt die mit Brühe und etwas guten Essig aufgefüllte Soße mit etwas Limonien-schalen und ganzen Pfeffer gut versieden. Zuletzt gibt man die Tauben mit Kapern und 2 Löffeln voll Milchrahm in die gesehene[n]n Soße, dünstet sie noch etwas, und gibt sie mit einem Kranz von Buttermteig zur Tafel.

346. Kälberne Brust in der Glas.

Man blanchirt ein schönes kälbernes Brüstel, von dem man die Rippen abgelöst und die Schildel weggeschnitten hat, spickt es dann in 5 oder 6 Reihen mit fein geschnittenem Speck und stuzt den Speck, damit es einem Sgel ähnlich wird und läßt es dann in einer Casserolle mit einigen Stücken Schin-

fen, Schalotten, und einem kleinen Büschchen Petersilie, worüber man braune Suppe füllt, und es bedeckt, weich dünsten. Nun wird das Brüstel herausgenommen, die Soße gesehen, und dann in der Casserolle zu einer Glas gesotten, daß nur wenig Soße übrig bleibt. Dann gibt man das Brüstel in die Glas, aber so, daß die gespickte Seite damit ganz umzogen wird, legt das Brüstel in die Mitte der Schüssel, gießt die Soße darüber, und macht von $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund Speck, einer abgeriebenen und in Milch geweichten Semmel, welches man alles klein hackt und im Mörser fein stößt, und wozu man 2 oder 3 Eyerdotter gibt, damit es zu einem Teig wird, sammt etwas klein geschnittenen Schalotten und etwas grüner Petersilie auf einem mit Mehl bestaubten Bret eine dicke Wurst, die man in der Rindsuppe kocht, und dann davon messerrückendicke Blätter schneidet, um damit den Rand der Schüssel wie mit einem gelben Kranze zu belegen.

347. Kälberne Brust in der Limonien-Soße.

Man schneidet eine kälberne, blanchirte Brust in dünne Spalten, und läßt in einer Casserolle 2 Löffel voll Mehl in einem Stück warm gewordener Butter anlaufen, aber nicht braun werden, füllt es mit guter Brühe auf, gibt das Kalbfleisch mit etwas Limonienchalen und dem Saft einer Limonie hinein, läßt es weich genug kochen, und gibt vor dem Anrichten noch einen Löffel voll Milchrahm hinein.

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

Man übersiedet Spargel und Krebse, löst die Krebse aus, und würfelt sie sammt dem Spargel, macht von den Schalen Krebsbutter, schneidet eine abgeriebene und in Milch geweichte Semmel klein, und dünstet sie ein wenig mit etwas klein geschnittener grüner Petersilie, gibt dann auch den Spargel und die Krebschweife sammt etwas grünen Erbsen darein, nimmt es nach einer Weile von der Gluth weg, würzt und salzt es, läßt es ein wenig abkühlen, rührt es dann mit einem ganzen Ey und einem Dotter gut ab, füllt dieß in ei-

ne rein gewaschene Kälberne Brust, und dünstet sie in einer Casserolle auf Speilern mit darüber gegossener Rindsuppe schön weich. Vor dem Auftragen gibt man eine Champignon-Soße über die Brust.

349. Kälbernes Hirn in Limonien-Soße.

Man läßt einen guten Löffel voll Mehl in einem Stück warmer Butter ein wenig anlaufen, gibt einen in der Mitte gespaltenen Zwiebel hinein und füllt es mit guter Brühe auf, hat nun die Soße versotten, so nimmt man den Zwiebel heraus, und gibt Limonienschalen und den Saft einer Limonie hinein. Das im Salzwasser abgessottene und enthäutete Hirn, wird in gleiche Stücke geschnitten, in abgeschlagene Eyer getaucht, halb in Semmelbröseln und halb in Mehl gewalzet, und aus dem Schmalze gebacken, zuletzt läßt man es dann in der Soße noch ein wenig aufkochen.

350. Kälberne, braun gedünstete Carbonaden.

Man löst von den kälbernen Carbonaden die Haut von dem Beine so ab, daß das Bein bis dahin, wo das Fleisch ist, ganz rein wird, klopft letztes klein zusammen und formt runde Carbonaden davon, die man salzt. Dann legt man in einer Casserolle die Carbonaden auf einige Blätter Speck, Zwiebel und gelbe Rüben, dünstet sie langsam, wendet sie öfters um, damit sie überall braun werden, nimmt sie dann heraus, läßt 1 oder 2 Löffel voll Mehl in dem Gedünsteten schön braun werden, füllt es mit Brühe auf, und läßt die Soße eine halbe Stunde versieden, nimmt dann von dem Durchgesehenen das Fett weg, richtet die Carbonaden mit etwas Limonienschalen und dem Saft einer Limonie, wie einen Kranz auf die Schüssel, gießt die Soße darüber, und bestreut sie mit länglich geschnittenen Limonienschalen.

351. Kälberner Schlegel mit geselchten Zungen gespickt.

Man schneidet geselchte, gesottene Zungen, einige Sardellen und etwas Mark in längliche Stücke und spickt einen mittleren kälbernen Schlegel abwechselnd mit Zungen, Sar-

dellen und Mark, und gibt ihn dann in eine mit Butter, 3 mit Gewürznelken besteckten Zwiebeln, den Schafen und dem Saft einer Limonie belegte Casserolle, und läßt ihn mit 1 Seitel Wein und $\frac{1}{2}$ Seitel Brühe gut bedeckt mit Gluth von oben und unten 2 Stunden langsam dünsten, und wendet ihn dabey öfters um. Ist er ausgedünstet, so gibt man den Schlegel in eine andere Casserolle, seihet die Soße darüber, und läßt ihn mit einer Handvoll geschnittenen Kapern und einigen Löffeln Milchrahm noch ein wenig aufdünsten, richtet ihn dann auf eine Schüssel, und die Soße darüber.

352. Gefüllter Kälberner Schlegel mit Soße.

Man schneidet das Fleisch von einem jungen Kälbernen Schlegel sammt 2 in Milch geweichten Semmeln, einigen Sardellen, 2 überbrennten Brieseln, etwas Limonienschalen und ein wenig Kuttelkraut klein zusammen, und füllt den Schlegel, wovon man das Fleisch ausgeschnitten hat, mit einer Fülle, die man von 3 Löffeln Milchrahm, 4 ganzen Eiern, etwas gestoßenem Pfeffer, Salz und Muscatenblüthe, alles wohl vermengt macht, speilt und überbindet ihn mit Spagat, salzt und dünstet ihn wie den vorigen; dann legt man ihn auf eine Schüssel, dünstet ihn mit einer Soße von Milchrahm und der Schlegelsuppe noch einmahl auf, und gibt ihn zur Tafel.

353. Gespickte Kälberne Schnitzel.

Man spickt 2 Finger breite und 4 Finger lange, nicht zu dicke Schnitzel von einem kälbernen Schlegel mit fein geschnittenem Speck, und legt die ein wenig gesalzenen in heißes Fett, läßt eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel darin gelbbraun werden, streuet ein wenig Mehl und Semmelbrösel auf die Schnitzel und läßt sie bräunlich werden, dann mit einem Schöpflöffel voll Brühe, dem Saft einer $\frac{1}{2}$ Limonie, ein wenig klein geschnittenen Limonienschalen, zwey klein gehackten Sardellen, etwas Muscatenblüthe, und frischen mit Wein ausgewaschenen Mätscherln aufsieden.

354. Kalbskopf in Fricassée.

Den im Salzwasser weich gesottenen Kalbskopf legt man

in kaltes Wasser, läßt in einem Stücke warmer Butter 2 Löffel voll Mehl, eine in der Mitte zerspaltene Zwiebel und etwas grüne Petersilie ein wenig anlaufen, füllt es mit Brühe auf, und läßt die Soße verkochen. Den in gleiche Stücke zerschnittenen Kopf läßt man sodann mit der darüber gesehenen Soße und etwas gestoßener Muscatenblüthe aufkochen. Vor dem Auftragen zersprudelt man in einem Topfe 3 Eyerdotter, stellt den Topf zum Kohlenfeuer, und sprudelt es immer, bis es dicklicht wird. Dann richtet man den Kopf auf eine Schüssel, gießt die Soße darüber, und belegt den Rand der Schüssel mit einem Kranze von Butterteig.

355. Faschirter Hase.

Man schneidet ein Stück von einem kalten Hasen, ein Stück Rehfleisch, etwas Zwiebel, die Hälfte einer gebratenen Gänseleber, eine in Rindsuppe geweichte Semmel recht klein zusammen, und rührt es mit 2 Eyerdottern, 2 Löffeln voll Milchrahm und gestoßenem Pfeffer gut ab, und gibt einen Theil von diesem Fasch in eine mit Gänsefett und feinen Semmelbröseln bestrichene Form eines Hasen, belegt mit dünnen Hasen- oder Rehfleisch-Schnitten die Mitte des Modells, gibt die noch übrige Fasch darauf, und backt es mit Gluth von oben und unten schön aus. Dann läßt man eine braune, mit Brühe aufgefüllte Einbrenn mit etwas Essig, Limonienschalen, Kapern, und zuletzt ein Paar Löffeln voll Milchrahm aufkochen, und trägt den auf eine Schüssel gestürzt und mit der kleinen Soße begossenen Hasen zur Tafel.

356. Lämmernes in der Bertram-Soße.

Man läßt einen Löffel voll Mehl in einem Stücke warmer Butter ein wenig anlaufen, gibt eine in 4 Theile geschnittene Zwiebel und ein Büschchen Bertram daran, füllt es mit der Brühe auf, und läßt das Lämmerne mit etwas weißem Essig in 2 Löffeln voll Milchrahm weich genug darin sieden. Vor dem Auftragen richtet man das Lämmerne auf die Schüssel, und läßt es in der darüber gesehenen Soße wieder siedend werden, gibt dann die Soße zu 2 in einem Topf

abgesprudelten Eyerdottern, und gießt sie über das angerichtete Fleisch.

357. Gedünstetes Lämmernes.

Man spickt zwey blanchirte Schlegel von den schon etwas größeren Lämmern in dichten Reihen an einander, und läßt sie in einer Casserolle mit 2 Zwiebeln, gelben Rüben, die blätterweis geschnitten sind, etwas Kuttelkraut, einem Lorberblatt, 3 Schöpflöffeln voll brauner Suppe sammt einem in Stücken gehackten Kalbsfuß, zu einem Glas kochen. Dann läßt man die gedünsteten Zwiebeln und gelben Rüben mit einem Löffel voll Mehl in einen Löffel voll heiß gewordenem Fett braun werden, füllt etwas Brühe auf, läßt es mit etwas Essig und Limonienschalen gut verkochen, und dann in der gesehenen Soße 6 große, blätterweis geschnittene Gurken aufkochen. Die Schlegel läßt man in dem kleinen Glas ganz heiß werden, wälzt sie darin um, damit sie davon ganz umzogen werden, richtet sie dann auf die Schüssel, die Soße darüber, und macht mit den Gurken ringsherum einen Kranz.

358. Ragout von den Flügeln der Indianen und Menten.

Man gibt die im Salzwasser mit etwas grüner Petersilie, gelben Rüben und Pury weich gekochten Flügel und Mägen der Indianen und Menten, schön geschnitten in eine kleine Butter-Soß, auch 30 bis 40 Krebschweife und etwas geschnittenen Spargel dazu. Dann macht man aus einem Stück Kalbfleisch, einer halben in Milch geweichten Semmel, etwas Mark, ein wenig Zwiebel und grüne Petersilie, welches man alles klein schneidet, mit Salz würzt, 2 Eyerdotter daran schlägt und gut verrührt, kleine Knödel, die man schön gelb aus dem Schmalze backt. Diese läßt man sammt den Mägen und Flügeln in der Soße aufsieden, und richtet es dann an.

359. Ragout von Kalbfleisch.

Man gibt das gewürfelte Fleisch von einem Stück kalten

Kalbssbraten in Soße, die man so bereitet: Man läßt einen Löffel voll Mehl in einem eygroßen Stück warmer Butter anlaufen, füllt es mit Brühe, einem Löffel voll Milchrahm und gestoßene Muscatenblüthe auf, und läßt darin das Kalbfleisch mit 25 bis 30 gespaltenen Strücken Spargel und Champignons, die man vorher in Butter und grüner Petersilie dünstet, so eindünsten, daß keine Soße bleibt. Dann richtet man es auf eine Schüssel in der Form eines Berges an, und macht herum einen Kranz von Buttermilch. Statt des Spargels kann man auch im Salzwasser gesottene und zerschnittene Karfiol nehmen.

360. Ragout von einem Rehrücken

Man läßt klein geschnittene Zwiebel und das übrig gebliebene, in fingerlange dünne Schnitten geschnittene Fleisch eines Rehrücken oder Schlegels, in einem Stückchen Butter gut anlaufen, mit 1 oder 2 daran gestaubten Löffeln voll Mehl noch ein wenig rösten, gießt etwas Brühe und den Saft einer Limonie daran, würzt es mit geschnittenen Limonienschalen und etwas Muscatenblüthe, läßt es mit einem Löffel voll Milchrahm gut aufsieden, und richtet es schön auf eine Schüssel.

361. Am Spieße gebratene Zungen mit Sardellen-Soße.

Man spickt eine große, frische, gesottene und enthäutete Zunge mit 2 Theilen Speck und 1 Theil Sardellen schön zierlich, steckt sie gleich an einen dünnen Spieß, gibt zu einem Stück zergangener Butter ein $\frac{1}{2}$ Seitel Milchrahm, und begießt damit die Zunge während des Bratens öfters; bestreut sie dann mit Semmelbröseln, drückt den Saft einer Limonie darauf, und begießt sie nochmahl mit Soße. Die Zunge muß jäh gebraten, und von dem Spieße sogleich auf die Schüssel gelegt und mit Sardellen-Soße aufgetragen werden.

362. Zungen in pohlischer Soße.

Man dünstet eine im Salzwasser weich gekochte und enthäutete Zunge in einer Casserolle mit Speckblättern, einer großen Zwiebel, einer in Blätter geschnittenen gelben Rübe, etwas ganzem Neugewürz und einigen Kalbsknochen über

Kohlenfeuer schön braun, läßt einen daran gestaubten Löffel voll Mehl schön braun werden, und die Soße dann mit halb rothen Wein und halb Brühe aufgefüllt, gut verkochen. Endlich läßt man in der, in eine andere Casserolle gesehenen Soße, die Zunge mit 3 bis 4 Loth Rosinen, eben so viel rein geklaubten Korinthen und 3 Loth geschwellten und gestiftelten Mandeln gut versieden, spickt vor dem Anrichten die Zunge durchaus mit gestiftelten Mandeln, richtet die Soße auf die Schüssel an, und legt die Zunge darauf.

363. Zunge in der Hetschenpetschen-Soße.

Man gießt eine Soße von 4 bis 5 Eßlöffel voll eingesotenen Hetschenpetschen, etwas Zucker und weißen Wein auf den Boden der Schüssel, schneidet eine im Salzwasser gekochte Zunge in dünne Spalten, und legt sie so in zwey Reihen auf die Soße, daß durch den in der Mitte leergelassenen Raum die Soße sichtbar ist.

364. Ungarisches Kolaschfleisch.

Man schneidet ein gut unterwachsenes, rindenes und enthäutetes Rippenstück in mehrere lange und breite Stücke, und läßt sie mit sehr wenig gehacktem Kernfett und ein Paar in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in der eigenen Brühe dünsten. Dann salzt man es, und gibt etwas Paprika (türkischen Pfeffer) dazu, hütet sich aber, daß es nicht zu viel werde, weil der starke Pfeffer von dem Deutschen nicht so, wie von dem Ungar, vertragen wird. Nun läßt man es mit ein wenig daran gestaubtem Mehl zu einer Soße verdicken, und kocht es nicht allzu weich.

365. Wiener Kolaschfleisch.

Man läßt das in mehrere Stücke geschnittene Fleisch von einem Lendenbraten in einer Casserolle mit Fett, Zwiebeln, Schalotten und Limonienschalen bedeckt über einer starken Gluth kochen. Ist die Soße eingekocht, so gibt man sauern Rahm dazu, staubt ein wenig Mehl daran, und würzt es nach Belieben mit Salz und Pfeffer. Vor dem Anrichten gibt man einige Tropfen Limoniensaft oder Essig daran, salzt es aber erst kurz vor dem Auftragen.

366. Im Brandteig gebackener Kalbskopf.

Man siedet ein Stückchen Schmalz in einer kleinen Maß Milch auf, und rührt beim Sieden Mundmehl daran, daß es zu einem dicken Teige wird; diesen salzt man, trocknet ihn in einer kleinen Pfanne auf der Gluth ab, bis er sich ganz weglöst, verrührt dann 6 in warmem Wasser gelegene Eyer, wovon eines nach dem andern hineingeschlagen wurde, gut mit demselben, wälzt in diesem Teige Daumen dicke Schnitzeln von einem gesottenen Kalbskopf, und gibt die aus dem Schmalze langsam gebackenen, warm zur Tafel.

367. Gemischtes Ragout von Bries und Butter.

Man schneidet blanchirte Brieße und Euter zu runden Schnitzeln, und läßt sie mit etlichen in Butter gedünsteten Champignons, wozu man etwas Mehl gestaubt, Fleischsuppe und Limoniensaft gegossen hat, ein wenig aufkochen. Bevor man es anrichtet, wird es mit etlichen Eyerdottern fricassirt; auch pflegt man weichgekochten Dhsengaumen darunter zu geben, und trägt es auf.

368. Kalbsbrieße, fricassirt.

Man schneidet von einer weißen, blanchirten Kalbsbrieße Schlund und Adern weg, häutet es, und dünstet das in mehrere Stücke Geschnittene in einer Casserolle mit ein wenig Butter und Citronensaft gehörig weich. Dann wird es fricassirt, mit etwas Muscatenblüthe gewürzt und aufgetragen.

369. Gemischtes Ragout mit gefärbten Schötteln

Man schneidet die blanchirte Brieße und Kalbsuter in zwey oder drey Theile, dünstet sie in Butter weich, gießt ein wenig Fleischsuppe daran, schneidet ein Krebs- und ein Spinatschöttel in länglichte Schnitten oder in Form einer Pyramide, richtet die Brieße und Euter obentlich auf eine dünne Butter-Soße, zwischen ein Bries und Euter ein Schöttel, von außen die grünen, von innen die rothen, und richtet in die Mitte entweder eine Karfiolrose oder eine ganze gebrühte Artischocke. Dieß Ragout läßt man auf der Schüssel

noch ein wenig aufleben, läßt aber die Soße nicht mitkochen, und gibt es dann zur Tafel.

370. Ragout von Rückenmark, Spargel und Austern.

Man löset von dem blanchirten Rückenmark die Haut ab, schneidet es in längliche Stücke, richtet auf eine mit Butter stark bestrichene Schüssel oder Assiette ordentlich nach der Länge ein Stück blanchirten Spargel in ein Rückenmark von eben derselben Länge, legt eine ausgelöste Auster dazwischen, tropft den Saft einer Limonie darauf, und läßt es, mit sehr feinen Semmelbröseln bestreut, auf der Bluth ein wenig aufkochen, und gibt es dann zur Tafel.

371. Ragout von einer jungen Gans oder Ente.

Man läßt das Junge von einer Gans oder Ente, als: Kragen, Flügel, Magen, Leber u. s. w. gehörig gepuht und zu kleinen Stücken gehackt in einer Casserolle mit Fett, klein geschnittenen Zwiebeln und Limonienschalen in Weinessig und ein wenig Fleischsuppe ganz weich dünsten, und staubt etwas Mehl daran. Vor dem Anrichten läßt man es mit etwas Blut vom Geflügel, in so fern eines vorhanden ist, und einem Stückchen Zucker noch ein Paar Mahl aufkochen.

372. Ragout von Kalbfleisch und Pilzen.

Man läßt das in kleine Stücke geschnittene und mit ein wenig Salz bestreute Kalbfleisch in einer Casserolle mit einem Stückchen Butter, fein geschnittenen Zwiebeln und ein Paar Hände voll gedörrten Pilzen bedeckt, in der eigenen Soße dünsten, staubt, wenn es weich zu werden anfängt, ein wenig Mehl daran, läßt es mit kochendem Obers gut verkochen, und trägt es dann auf.

373. Ragout von übrig gebliebenem Braten.

Man kehrt messerrückendicke Schnitzel von einem gebratenen Kalbs- oder Schöpsenschlegel in Butter um, bestreut sie mit Semmelbröseln, Salz und Pfeffer, läßt sie auf dem Roste auf beyden Seiten braun werden, legt sie auf eine Kräuter-Soße, und gibt sie mit derselben zur Tafel.

374. Staffad von Kalbsfleisch.

Man hackt zwey Pfund zum Braten geeignetes Kalbsfleisch vom Schlegel, mit etwas Mark oder Nierenfett, Zwiebeln, Schalotten und Limonienschalen wie eine Farce, fein zusammen, nimmt das Häutige weg, würzt das klein Gehackte mit Salz und Pfeffer, stößt es mit ein paar Eiern in einem Mörser, legt es auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, bildet runde Kugeln, die man ein wenig breit drückt, daraus, läßt das Staffad in einer genau dazu passenden Casserolle in einem Stück Butter über einer stillen Bluth auf allen Seiten braun werden, bestreuet es dann auf beyden Seiten mit ein wenig Zucker und läßt es auf jeder Seite eine Glas bekommen. Bevor man es anrichtet, gibt man ein Paar Löffel voll Glas oder gute Schüß-Suppe daran, und trägt es mit kurzer Soße auf.

375. Staffad von Wildpret.

Hierzu hackt man den Lendenbraten oder ein anderes schönes, zum braten geeignetes Stück, mit frischen Speck, Sardellen, ein wenig Thymian mit Zwiebeln und Schalotten, oder verfährt dabey wie zuvor. Zuletzt gießt man statt der Suppe rothen Wein daran und gibt es so zur Tafel. Wenn riechendes Wildpret vorhanden ist, so kann man es auf die Art am besten verwenden.

III. Schwammgewächse.

Allen esbaren Schwammgewächsen steht billig die Trüffel voran. Sie ist, wie Niemand in Zweifel stellt, die erste Zierde reichbestetzter Tafeln.

Die Trüffeln werden insgemein im siedenden Weine von der anklebenden Erde befreyt. Einige schälen die Trüffel; allein der beste Geschmack ist gerade in ihrer etwas holzigen Schale enthalten.

Trüffel in einer Mischung von Wein- und Fleischbrühe mit ganzen Pfefferkörnern abgessotten, reinlich heraus genom-

men, auf einem Tuche angerichtet, und mit frischer Butter zum Eingang gegeben.

Trüffeln, auf italienisch, fein gehobelt mit etwas Mehl, Salz und Pfeffer, auf einem Teller erhitzt, zuletzt Citronensaft darüber gedrückt; auch wohl mit Parmasankäse bestreut. Dasselbe auf abgebackenen Brotschnitten angerichtet.

Was die Trüffel als Würze betrachtet, in Tunken, in Pasteten, in Füllungen leiste, weiß nunmehr die ganze gesittete Welt.

Gartenschwämme — Champignons — welche in künstlichen Beeten erzielt werden, oder frey auf Pferdewiden wachsen, verbinden unter den deutschen Schwammgewächsen das zarteste Fleisch mit der reichlichsten Würze. Aus alten Gartenschwämmen wird vorzüglich von den Engländern eine sehr gewürzhafte Sulze bereitet.

Die eßbaren Schwammgewächse sind übrigens sehr zahlreich und mannigfaltig; die meisten sind mehr oder minder leckerhaft, nicht gerade ernährend, mehr würzend. Doch ist es leicht, sich zu vergreifen, und statt eines eßbaren Schwammes einen ganz ähnlichen, giftigen zu erfassen. Viele welche ihr Leben lieben, enthalten sich deßhalb der Schwämme ohne einige Ausnahme.