

NEW YORK PUBLIC LIBRARY



3 3433 04505 3679

D 11-7021

Rundell, Maria Eliza Keitelby

Neuestes auf Erfahrung gegründetes Kochb

70

Neuestes auf Erfahrung gegründetes

Kochbuch,

12939 oder die

Hauswirthschaft und Kochkunst

für den täglichen Gebrauch aller Stände.

Ein nothwendiges

Hand- und Hülfsbuch

für

Frauenzimmer, Wirthschafterinnen, Köche,
Gastwirthhe u.

von

Helene Mundell.

Mit Abbildungen und Vergleichung der Maaße und Gewichte.

Erste Lieferung.

Wien, 1845.

Verlag der F. Ebner'schen Buchhandlung.

PRIVATE LIBRARY OF
MARGARET B. WILSON

In allen Buchhandlungen sind folgende neue sehr empfehlenswerthe Werke zu haben:

Bierbrauerei nebst Branntweinbrennerei und Essigfabrikation.

Oder Unterricht, alle in Deutschland, England und Frankreich üblichen Arten Biere, Branntwein und Essig zu fabriciren.

Mit vielen Abbildungen. Zweite Auflage 8. Ulm, bei Ebner.
2 Rthlr. 8 ggr. oder 3 fl. 30 kr.

Die Krankheiten des schönen Geschlechts.

Nebst Mitteln, sie zu beseitigen und das Wohlfeyn, wie die Schönheit des Körpers zu erhalten.

Von Dr. N. G. Mohr'sch.

8. Ulm. 15 ggr. oder 56 kr.

Neuestes Weber-Buch

oder

die edle Leinwebekunst

in ihrem ganzen Umfange;
zum Nutzen für jeden, der in diesem Fache arbeitet,
sowie für Kauf- und Handelsleute.

4 Abtheilungen, jede mit 10 Platten- Zeichnungen. Pränu-
merationspreis 18 ggr. oder 1 fl. 12 kr. quer Folio. brochirt.
Ulm 1840, bei Ebner.

Dieses neueste Bild- und Musterbuch ist vorzüglich dem Engli-
schen nachgebildet. Deutschland hat noch kein ähnliches aufzuweisen.
Da es das Ganze der Weberei umfaßt und viele neue Muster-
bilder, wie die sehr gut gezeichneten Figuren beweisen. liefert, so ist
wohl zu wünschen, daß sich es alle Liebhaber noch in dem se-
hr wohlfeilen Pränumerationspreise anschaffen möchten.

In allen Buchhandlungen sind folgende neue sehr empfehlenswerthe Werke zu haben:

Die
Schmetterlingsjäger

und Rauens-, Puppen-, Käfer-, Insekten-, Spinnens- und Pflanzensammler etc., oder Anweisung, sie kennen zu lernen, zu trocknen und aufzubewahren. Mit illum. Abbildungen.
gebunden. 1 Rthlr. 15 ggr. oder 2 fl. 30 kr.

Die neueste praktische
Wasserheilkunde
in ihrem ganzen Umfange,

oder der vollständige Wasserarzt für Jedermann.
Mit Abbildungen von wohlfeilsten Wasserbädern. 8. broch.
15. ggr. oder 56. kr.

Weihgeschenk

für
Töchter von Stand und Erziehung.
Aus dem Englischen des J. Fordyce übersetzt.
Eine nützliche Gabe für erwachsene Töchter. 8. Elegant broch.
1 Rthlr. 6 ggr. oder 1 fl. 54 kr.

Lehrbuch

Landbaukunst
für Werkleute

als: Maurer, Zimmerleute etc. etc. und besonders für Meisterrechts-Bewerber.

Von C. W. Köstling.

2 Bände, mit einigen hundert Abbildungen.
8. Preis 4 Rthlr. 12 ggr. oder 7 fl. 12 kr.

Dieses vorzüglich gute Werk sollte sich jeder Baumeister anschaffen, da es Alles das enthält, was ein tüchtiger Werkmeister zu wissen nöthig hat.

Neuestes auf Erfahrung gegründetes

Kochbuch,

oder die

Hauswirthschaft und Kochkunst

für den täglichen Gebrauch aller Stände, um wohlfeile und doch
schmackhafte Speisen, Backwerke, Getränke, Eingemachtes
und andere feine Gerichte nach deutscher, französischer,
englischer u. Küche bereiten zu lernen.

Ein

nothwendiges Hand- und Hülsbuch

für

Frauenzimmer, Wirthschafterinnen, Köche,
Gastwirth u.

Von

Helene Mundell, O

ehemalige Mundköchin und Wirthschafterin u.

Frei nach der zweiundsechzigsten Auflage bearbeitet.

Mit Anleitung zur Transskriptkunst. Speisezettel für große und kleine
Gesellschaften und vielen Zeichnungen, auch Vergleichung der Maße
und Gewichte mehrerer Länder.

Mim, 1845.

In der J. Ebner'schen Verlagsbuchhandlung.

D-11
7021

Auswahl aus dem Verzeichniß

1771

Verzeichniß der Bücher im Besitze

Die vorliegende Auswahl ist aus dem Verzeichniß der Bücher im Besitze der Königl. Bibliothek zu Berlin entnommen. Sie enthält die Titel der Bücher, welche in dem Verzeichniß unter dem Nummern 1 bis 1000 aufgeführt sind. Die Bücher sind nach den Fächern geordnet, in welchen sie sich befinden. Die Titel sind in der ursprünglichen Sprache angegeben, und die deutsche Uebersetzung ist in kleineren Buchstaben unter dem Titel gesetzt.

1771

Verzeichniß der Bücher im Besitze

1771

Verzeichniß der Bücher im Besitze der Königl. Bibliothek zu Berlin

1771

Verzeichniß der Bücher im Besitze

der Königl. Bibliothek zu Berlin

Verzeichniß der Bücher im Besitze der Königl. Bibliothek zu Berlin

Die vorliegende Auswahl ist aus dem Verzeichniß der Bücher im Besitze der Königl. Bibliothek zu Berlin entnommen. Sie enthält die Titel der Bücher, welche in dem Verzeichniß unter dem Nummern 1 bis 1000 aufgeführt sind. Die Bücher sind nach den Fächern geordnet, in welchen sie sich befinden. Die Titel sind in der ursprünglichen Sprache angegeben, und die deutsche Uebersetzung ist in kleineren Buchstaben unter dem Titel gesetzt.

1771

Verzeichniß der Bücher im Besitze der Königl. Bibliothek zu Berlin

Vorwort des Herausgebers

zur neuesten Auflage.

Schon wieder ein Kochbuch! höre ich Manchen ausrufen. Ja wohl, schon wieder ein Kochbuch, und dazu noch eines von einer ausländischen Köchin, dessen Bearbeitung ich mich zumal um so bereitwilliger unterzogen, als mir bei sorgfältiger Prüfung des Originals hinlänglich klar ward, wie sehr unsere Hausfrauen es mir Dank wissen werden, daß ich ihnen ein so höchst ausgezeichnetes Wirthschaftsbuch zugänglich gemacht, das gewiß bald eben so wenig in einer deutschen Haushaltung fehlen wird, als man vielleicht kaum eine Familie im Auslande trifft, in der es sich nicht vorfände.

Würde auch die unendliche Mannigfaltigkeit der Vorschriften, die in der neuesten dreiundsechszigsten Ausgabe durch noch weitere wichtige Recepte vermehrt wurden, so wie die ansprechende Einfachheit und Klarheit des Vortrages nicht an sich schon für die Vortrefflichkeit des Buches sprechen, so gäben die kaum bei irgend einem Werke erlebte große Zahl der Auflagen und die außerordentlich günstigen Beurtheilungen hinreichend Zeugniß davon. Eine der letzteren sagt: „Dies ist in der That eines der nützlichsten und praktischsten Koch- und Haushaltungsbücher, das uns je unter die Hand gekommen. Der Verfasserin ist es keineswegs darum zu thun gewesen, kostspielige Gegenstände für üppige Tafeln zu liefern, sondern Eleganz mit Häuslichkeit zu verbinden. Ihre Vorschriften sind in bündiger, klarer Darstellungsweise gegeben, die Jedermann verstehen kann, und beschränken sich nicht blos auf die Kochkunst allein, sondern sie erstrecken sich auch auf die mannigfaltigsten Gegenstände des häuslichen Gebrauches, was die Gemeinnützigkeit des Buches auf eine nicht gewöhnliche Weise vermehrt.“

Die Verfasserin sagt, da sie ursprünglich nicht beabsichtigt hätte, ihre Vorschriften dem Publikum zu übergeben, diese vielmehr von ihr blos für die Familien ihrer Töchter bestimmt gewesen wären, um sie zu lehren, wie eine Tafel ohne große Kosten

mit Geschmack arrangirt werden könnte, so habe sie auf solche Gegenstände keine Rücksicht genommen, die einen übertriebenen Aufwand erforderten. Dagegen hat sie mit unermüdlicher Sorgfalt allen Gegenständen eine Stelle geschenkt, welche im täglichen Leben vorkommen, besonders aber auch auf solche, die am Krankenbette u. von Nutzen sein können, Rücksicht genommen.

Alles, was nur immer zur Hauswirthschaft gehört, lehrt dieses Buch; man findet darin Vorschriften für die Bereitung einer Schildkrötensuppe wie für die einer Armensuppe, für das Brodbacken, wie für das Bier- und Essigbrauen, und für die künstliche Wein- und Hefenbereitung, Recepte für Pomaden, Ritte, Fleckenreinigung u. u. Bei jedem Abschnitte ist die beste Zeit des Einkaufes und die beste Art der Aufbewahrung angegeben, und überall zahlreiche Sparsamkeits- und Klugheitslehren mit eingeflochten.

Ich wünsche daher von Herzen, daß das Werkchen immermehr diejenige Verbreitung finden möge, die es in der That verdient, und bemerke nur noch, daß ich, zu Vermeidung aller Zweideutigkeiten, mich überall der württembergischen Maß- und Gewichtsverhältnisse bedient, am Ende aber eine Vergleichung derselben mit den Maßen anderer Länder angehängt habe.

Daß mich meine Erwartung seit ich Vorgesagtes ausgesprochen, nicht ganz getäuscht, beweist der Umstand, daß ich anmit so glücklich bin, nach kurzer Zeit abermals eine neue Auflage dem Publikum vorlegen zu dürfen. Es hat sich dadurch bewährt, welchen Werth das Publikum der Gemeinnützigkeit beilegt, die in der That bei Werken dieser Art nöthig ist, wenn sie praktisches Interesse darbieten sollen, leider aber selbst bei den besten nicht unbedingt gefunden wird, indem sie theils ihre Vorschriften nicht klar genug zu geben wissen, theils schon zu viele Vorkenntnisse voraussetzen.

Der Herausgeber.

Die Herausgeberin sagt, daß sie unpraktisch nicht bedacht habe, ihre Vorschriften dem Publikum zu übergeben, die nicht mehr von ihr selbst für die Familien ihrer Tochter bestimmt werden sollten, um sie zu lehren, wie eine Tadel ohne große Kosten

Inhaltsübersicht.

	Seite
Vorwort	III
Einleitung	
verschiedene Bemerkungen zum Nutzen und Gebrauche für eine Hausfrau	1
Anleitung zum Transchiren	15
Hänslische Kochkunst.	
Fische	21
Fleischspeisen.	
allgemeine Bemerkungen	45
(Hoch-) Wildprät	49
Rindfleisch	50
Kalbfleisch	64
Lammfleisch	75
Schweinefleisch	81
Würste	84
Geflügel, (Klein-) Wildprät u.	
allgemeine Bemerkungen	98
Geflügel	101
(Klein-) Wildprät u.	109
Suppen und Kraftfleischbrühen.	
allgemeine Vorschriften	114
Suppen	115
Kraftfleischbrühen	128
Saucen, Süßset, Essige, Ketchup, sauer Eingemachtes u.	
Saucen	132
Süßset	142
Essige	144
Ketchup	146
sauer eingemachte Sachen	148
Pasteten, Backwerk, Puddings, Klöße u.	
Pasteten	153
Backwerk	163
Puddings	177
Klöße	196
Pfannkuchen	197

Französische Kochkunst.

	Seite
Fische	199
Fleischspeisen	202
Geflügel	206
Suppen	207
Saucen zc.	208
Gemüse	209
Schnitten (Küchlein)	210
Pflaumenpudding	210
Gemüse	211
Süße Gerichte, süß Eingemachtes, Conserven zc.	220
Süße Gerichte, Kompotte, Konfekte, Crème zc.	220
(Süß) Eingemachte Früchte (Conserven) zc.	243
Käse, Sardellenbröckchen, Eier zc.	258
Kuchen, Brod zc.	261
Allgemeine Bemerkungen	261
Kuchen zc.	262
Brod	271
Hausbrauerei, Selbstbereitung von Weinen und andern Flüssigkeiten	274
Melkerei und Geflügelhof.	285
Melkerei	285
Geflügelhof	293
Kranken- und Armenküche.	298
Krankenküche	298
Armenküche	309
Verschiedene Recepte für die Haushaltung und Vorschriften für Dienstboten.	312
Verschiedene Recepte	312
Vorschriften für Dienstboten	318
Küchenzettel, Familienmittagsmahlte zc.	323
Küchenzettel	323
Familienmittagsmahlte	325
Allgemeine Bemerkungen über Mittagessen	333
" " " Abendessen	334
Vergleichung des württembergischen Flüssigkeitsmaßes mit den badischen, bayerischen, österreichischen, preussischen, sächsischen und französischen	335

Einleitung.

Verschiedene Bemerkungen, wo es nöthig

zum Nutzen und Gebrauche für eine Hausfrau.

In jedem Range und Stande gebührt dem das größte Lob, der sich seiner Pflichten, welche ihm seine Stellung auferlegt, am besten entledigt; ja, wenn wir die Würde unsers Charakters als vernünftige Geschöpfe aufrecht erhalten wollen, so können wir die Richtschnur, nach der wir unser Betragen regeln, nicht bloß als eine gleichgültige, sondern wir müssen sie vielmehr als eine nothwendige Sache betrachten.

Ob schon die häuslichen Geschäfte unter den mannigfaltigen weiblichen Fertigkeiten leider nicht mehr in derselben hohen Achtung stehen, wie dies früher der Fall war, so veranlaßt doch ihre gänzliche Vernachlässigung zahlloses menschliches Elend. Es gab eine Zeit, wo der Hausfrau nichts davon bekannt wurde, was außerhalb ihres Familienkreises vorging, gegenwärtig gibt es aber gar viele, die nicht erfahren, was innerhalb desselben vorgeht. Beide Extreme muß man vermeiden; und sollte es denn keinen Weg geben, auf dem ein Frauenzimmer schöne Künste mit den nützlichen vereinigen könnte? Warum denn nicht; glücklicherweise findet man in jedem Stande noch eine große Zahl, deren Beispiel beweist, daß dies sehr wohl möglich sey. Selbst unter den höchsten Rangesklassen trifft man Damen, denen es nicht zu viel ist, die Rechnungen ihrer Hausverwalterinnen zu prüfen, und dadurch, daß sie eine sorgfältige und kluge Aufsicht über die Verwendung desjenigen Einkommens theiles ihres Mannes führen, der ihrer Verwaltung anheimfällt; gar vieler Angelegenheiten und Widerwärtigkeiten vorbeugen. Um wie viel nothwendiger ist es daher, daß sich diejenigen Frauenzimmer häusliche Kenntnisse zu eigen machen, deren beschränktere Vermögensverhältnisse sie von selbst zu Beobachtung der genauesten Sparsamkeit hinleiten müssen. Wenn somit aber auch ein wesentlicher Unterschied in dem Grade der Sorgfalt stattfindet, den eine Person von größerem und eine von beschränktem Vermögen auf ihre Geldangelegenheiten zu verwenden verpflichtet ist, so bleibt es dennoch für beide sehr lobenswerth, einen Theil ihrer Zeit und ihrer Gedanken diesem wichtigen Gegenstande zuzuwenden. Die Sitten unserer Zeit scheinen freilich dahin zu streben, die

Standesunterschiede gewissermaßen zu verwischen, und die Erziehung der jungen Leute ist fast in allen Fächern dieselbe; wenn jedoch die Mußezeiten der höhern Klassen ohne Anstand den verschiedenen Kunstfertigkeiten gewidmet werden können, so möchte es doch den mittlern Ständen zu größerem Glücke gereichen, wenn sie ihre Zeit mehr zu nützlichen Gegenständen verweadeten. Nicht selten kommt es vor, daß wir unsere Kinder auf eine Weise erziehen, die mehr darauf berechnet ist, sie für eine Lage zu qualifiziren, die wir ihnen wünschen, als vielmehr für die, welche sie in der That nur erlangen werden, und gewiß ist es für die Aeltern unter allen Umständen der Ueberlegung werth, ob die Erwartung oder Hoffnung, ihre Kinder über ihrem Stande zu erziehen, auch gehörig begründet sey.

Hiermit soll jedoch keineswegs gesagt sein, daß die Entwicklung des Verstandes und die Anlagen hintangesezt werden müsse; denn eine vernünftige Vervollkommnung beider, vereint mit früh eingepflanzten religiösen Grundsätzen, wird die glücklichen Besizerinnen dieser Vortheile in den Stand sezen, in allen Lebensverhältnissen weise zu handeln, nur sollte man nie darnach streben, das Nützliche dem Angenehmen hintanzusehen. Jungen Mädchen würden überdies häusliche Kenntnisse gewiß nie als eine Last, oder als unverträglich mit höhern Kunstfertigkeiten erscheinen, wenn man nur dafür Sorge trüge, ihnen die Anfangsgründe in frühzeitigem Alter beizubringen, wo die Thätigkeit für sie noch so viele Reize hat. Ein gesundes Kind wird sich bei irgend einer Beschäftigung niemals langweilen, und wenn dies der Fall ist, so liegt der Fehler bloß an leidigen Sitten, die gar mancher Ursachen wegen ihrem künftigen Stande einer Hausfrau keineswegs günstig sind. Gar häufig kommt es vor, daß man die Erziehung eines Mädchens mit Gegenständen beginnt, die ihr nur zur Plage gereichen sollen, statt ihrem Geiste ihre künftigen Pflichten einzuprägen; so daß ihr diese dann als eine Last vorkommen, und jene, die bloß bestimmt sind, ihr Leben zu verschönern, zu ihrem Hauptgeschäfte werden. In der Schule mangelt es an Gelegenheit, häusliche Kenntnisse zu erlangen, und während der Ferien sucht man alle Gegenstände zu vermeiden, die der Zerstreuung im Wege sein könnten.

Keht ein den höhern Ständen angehöriges Mädchen, nachdem es seine Bildung in einer Erziehungsanstalt vollendet, in sein älteres Haus zurück, so wird es durch seine Einführung in die fröhliche Welt und durch eine unaufhörliche Reihe von Vergnügungen gar leicht überredet, daß es zum Schmucke der höhern Zirkel geboren sei, und nicht, um sich zu erniedrigen (wie es oft genannt wird), den Haushaltungsgeschäften vorzustehen, obgleich es dadurch auf die mannigfachste Weise nur dazu beitragen könnte, das Glück und die Behaglichkeit seiner Aeltern zu vermehren. Andererseits dagegen sind gerade Personen aus einem untergeordneten Gesellschaftskreise, nämlich aber aus den niedrigen Ständen der Mittelklasse, fast ohne Ausnahme ängstlich darauf versezt, ihren Kindern solche Vorzüge der Erziehung beibringen

zu lassen, die sie selbst nicht besitzen. Ob ihre Nachsicht in der That das Glück hervorgebracht hat, das sie für ihre Tochter so erstrebten, kann man leicht an den Folgen beurtheilen; die gewiß nicht sehr günstig genannt werden können, wenn ihr das, was sie gelernt, nicht auch Bescheidenheit eingeprägt, und ihre Dankbarkeit und Achtung gegen die Urheber ihrer Lage vermehrt hat. Gewöhnte man ein junges Mädchen daran, die Freude eines häuslichen Kreises zu machen, und ein ruhiges Vergnügen an angenehmer Beschäftigung zu finden, ehe man es an den trügerischen Belustigungen des Theaters, der Wälle und anderer Zerstreuungen theilnehmen läßt, so würde es höchst wahrscheinlich bald selbst Vergleichen anstellen lernen, die zuverlässig zu Gunsten der erstern ausfielen, namentlich wenn Zwang den letztern keinen besondern Reiz verliehe.

Wenden wir unsere Beobachtungen auf das Leben im Ehestande an, so werden wir unschwer finden, daß ein thätiges Leben die Quelle zahlloser Freuden ist. Den Säugling zu pflegen, wenigstens den ersten Unterricht den Kindern selbst beibringen, und eine gesunde Nachkommenschaft auf dem Wege der Gottesfurcht und Thätigkeit aufzuziehen; dem Haushalte vorstehen, und die dazu angewiesenen Einkommensquellen mit Umsicht und Häuslichkeit verwenden; den häuslichen Herd dem durch den Verkehr mit der geräuschvollen Welt ermüdeten Satten zum süßesten Aufenthaltsorte machen; seine heitere Gefährtin, die erwählteste Freundin seines Herzens zu sein; dieß, dieß allein sind die Pflichten des Weibes! — und gewiß sind es angenehme Pflichten, wenn es glücklich an einen Mann verheirathet ist, dessen Seele den Werth seiner Gattin gehdrig zu würdigen versteht, und wenn auch er seinerseits zu Vermehrung des häuslichen Glückes beizutragen strebt. Von einer solchen Frau kann man in Wahrheit sagen: „Glücklich der Mann, der sie sein Weib nennen darf! Gesegnet die Kinder, die sie ihre Mutter nennen!“

Beobachten wir nun eine solche Frau in ihrem häuslichen Wirken, wie sie alle ihre Fähigkeiten entwickelt, um stets den ganzen Haushalt im vortrefflichsten Zustande zu erhalten; fühlen wir uns dann nicht gedrungen, zu sagen; sie ist der gute Geist, den jenes wohlwollende höchste Wesen auf die Erde sandte, um solche heiligen Verpflichtungen zu erfüllen; und mit ihrem Pfunde zu wuchern?

Wenn es somit aber augenscheinlich ist, daß die höchsten geistigen Anlagen und Kenntnisse aller Art in dem verschiedenartigen Wirkungskreise der Tochter, der Gattin, der Mutter und der Hausfrau ihre Anwendung finden können, wie kann da noch Jemand auftreten, und sagen, der weibliche Geist werde durch die häuslichen Geschäfte beengt? Ueberdieß liegt eine große Veruhigung darin, daß sich die eigentlichen Lebenspflichten auf das Bereich bescheidenerer Fähigkeiten beschränken, und daß erdesehntgen die es sich zur Hauptaufgabe macht, sie ernstlich zu erfüllen, nur sehr selten fehlen wird, dieser Aufgabe zu genügen. Vereint mit den Tugenden des weiblichen Charakters, und vielleicht sie alle krönend,

geht jene gut angewandte Sügsamkeit des Gemüthes, die sich in Alles zu finden weiß, und zuweilen ihre Aufmerksamkeit auch den minderbedeutenden Gegenständen des Lebens zuwendet, wohl wissend, daß sie oft kaum weniger wesentlich sind, als die wichtigeren.

Daher ist die Anordnung einer Tafel kein unbedeutender Zweig in dem Berufe der Hausfrau, denn sie erfordert ein richtiges Urtheil in Berechnung des Aufwandes, der Eleganz des Neußern und der Behaglichkeit des Gatten, sowie derer, die ihre Gastfreundschaft theilen.

Die Art, eine Tafel anzuordnen, wird auf verschiedene Weise besorgt. Nicht die Mannigfaltigkeit der Gegenstände, sondern die richtige Auswahl, das Tafelgeschick, der niedliche, gefällige Anblick des Ganzen sind es, welche dem Geschmacke der präudirenden Hausfrau Ehre machen. Zu viele oder zu wenige Gastmahl sind Extreme, die nicht selten vorkommen; das letztere kommt dem Anscheine und der Wirklichkeit nach gerade so heraus, wie wenn sich Armuth oder Dürftigkeit vornehm herauspugt, während das erstere leicht diejenigen in Verlegenheiten verwickeln kann, welche nicht in sehr günstigen Vermögensverhältnissen leben.

Im Allgemeinen sind die Gastmahl gegenwärtig weit weniger kostspielig, als früher, obgleich damals ein halbes Duzend Gerichte eben so viel kostete, als nun ein einziges; wer demnach kein großes Vermögen besitzt, und seine Tafel ohne Uebertreibung anständig bestellen will, muß seine Einrichtungen darnach zu treffen wissen.

Es gibt vielleicht kaum einen Umstand, wo sich das Ansehen eines Mannes unmittelbar kund gäbe, als in der Anordnung eines Mahles, zu dem er zufällig einen Gast mit nach Hause bringt. Jedermann muß so leben, wie er es zu bestreiten vermag, und das Mahl eines Gewerbmannes braucht nicht mit den Gastereien der höhern Stände zu wetteifern; wenn nur zwei oder drei Gerichte mit den gewöhnlichen Saucen gut bereitet sind, das Tafeltuch reinlich, der kleine Kredenzisch niedlich ausgelegt, und alles Erforderliche bei der Hand ist, so wird die Anforderung des Gatten und seines Freundes befriedigt werden, denn sie erwarten nur ein ungestörtes, häusliches Mahl. Dasselbe läßt sich auch in weitem Umfange anwenden. Unter allen Verhältnissen des Lebens muß sich ein Gastmahl eben so gut dem Stande und dem Vermögen des Gastgebers, sowie dem Range und der Zahl seiner Gäste anpassen.

Die Kenntniß des Transchirens ist für eine Frau nicht allein nothwendig, um an der Tafel vorzulegen, sondern sie macht auch einen wesentlichen Unterschied in dem Verbräuche einer Haushaltung aus, denn wenn sie auch bei größern Stücken so viel Beihülfe findet, daß ihr diese Kenntniß von geringerer Wichtigkeit vorkommen mag, so wird sie doch gar manchmal in den Fall kommen, diesen Mangel zu fühlen, und sollte daher nicht verschäumen, sich eine Fertigkeit zu erwerben, deren Vortheil ihr jeden Tag augenscheinlicher werden wird.

Die Moden sind in der That so wechselhaft, daß es mehr, als wahrscheinlich ist, es werde noch vor Ende dieses Jahrhunderts eine ebenso große Aufmerksamkeit gegen die Gäste wieder in Gebrauch kommen, als

dies zu Anfange des vorigen der Fall war. Es gibt Frauen, welche die Fleischspeisen so fürchterlich zerhacken, daß sie nicht im Stande sind, einem halben Duzend Personen von einer großen Zunge oder einem Klaffenstücke anständig vorzulagen, und die Speise mit einem Aussehen wieder abgetragen wird, als ob die Hunde daran genagt hätten. Hielte man die Töchter einer Familie dazu an, unter der Aufsicht ihrer Mutter die Leitung einer Tafel zu übernehmen, so würden sie ihre Obliegenheit mit Anstand zu erfüllen lernen; gleichwie sie auf dieselbe leichte Weise durch frühzeitigen Unterricht in andern häuslichen Geschäften sich nach und nach für ihren künftigen Beruf ausbilden lernten. Die Uebung allein ist im Stande, tüchtige Transcriber immer zu bilden, doch haben wir hiernach einige Hauptanleitungen unter Bezug auf die beigegebenen Abbildungen mitgetheilt.

Jede Hausfrau sollte keinen Augenblick außer Acht lassen, daß der Wohlstand und die gute Verwaltung eines Hauswesens von der Aufsicht seiner Vorsteherin abhängt, und es sollte ihr demnach Nichts zu unbedeutend sein, um davon Kunde zu nehmen, und jedem möglichen Verluste vorzubeugen.

Wenn eine Frau, so lange sie unverheirathet war, niemals Gelegenheit hatte, mit der Verwaltung eines Hauswesens bekannt zu werden, so möge sie deshalb nicht glauben, daß sie dies nicht nachholen könne; sie kann andere Frauen um Rath fragen, welche mehr Erfahrung darin besitzen und sich von ihnen über die verschiedenen Bedürfnisse eines Haushaltes, nach dem Verhältnisse seiner Größe, über die Preise u. d. d. Belehrung verschaffen.

Eine genaue Berechnung über ihr jährliches Einkommen und dessen Verschwendung sollte sie sich schriftlich entwerfen; ebenso eine Schätzung des muthmaßlichen Verlaufes jedes Ausgabe-Artikels, und diejenigen Frauen, die sich frühzeitig an solche Berechnungen über häusliche Bedürfnisse gewöhnen, werden eine so genaue Kenntniß dessen erlangen, was für ihr Hauswesen erforderlich ist, daß sie ohne Schwierigkeit die richtige Mittelstraße zwischen Verschwendung und Sparsamkeit finden werden, ohne daß man sie deshalb geizig zu nennen braucht.

Kann ist irgend ein Theil des weiblichen Unterrichtes von gleichem Nutzen, als große Gewandtheit im Rechnen. Haushaltungsberechnungen sollten regelmäßig geführt, und nicht der geringste Gegenstand einzutragen unterlassen werden, damit man sich jede Woche, jeden Monat u. d. d., wenn man Einnahmen und Ausgaben mit einander vergleicht, und die Bilanz zieht, überzeugen kann, ob diese auch im gehörigen Verhältnisse stehen. Manche sind auch gewohnt, bestimmte Summen für gewisse Artikel festzusetzen, und führen die Gelder in besondern Kassen, wie z. B. zum Haushalte, zu Kleidern, Taschengelder, zum Kinderunterrichte u. d. d. auf welche Weise man aber Rechnung führen möge, so sollte man sich an eine bestimmte Weise binden, und strenge daran festhalten. Viele Frauen sind so unglücklich, von den Einkommensverhältnissen ihrer Männer gar nichts zu wissen, während andere nur dann damit bekannt gemacht

werden, wenn diese irgend eine Speculation oder ein einträgliches Geschäft unternommen haben, das sie zu einer falschen Schätzung von dessen Ertrage veranlaßt, so daß nicht selten beide Theile, anstatt sich gegenseitig um Rath zu fragen, auf eine Weise Geld verschleudern, die sie hintennach gerne wieder vergessen möchten, während doch die Ehe ein Stand wechselseitigen und vollkommenen Vertrauens und einer vollständigen Uebereinstimmung der Handlungen sein sollte, wodurch allein das Glück gesichert werden kann, das sie zu gewähren bestimmt ist.

Es gibt so viele würdige Frauen, die sich als treffliche Gattinnen auszeichnen, daß man mit Recht sagen kann, es würde manche Unziemlichkeit vermieden, wenn sie von ihren Männern über Gegenstände, die ihr gemeinschaftliches Interesse betreffen, zu Rathe gezogen würden. Die Verfasserin dieser Blätter hat selbst viele Familien kennen gelernt, die aus dem einzigen Grunde in Armuth versanken, weil der Mann hinsichtlich seiner Angelegenheiten nicht offen gegen die Frau war, und wenn man es auch im Anfange die Frauen mit entgelten ließ, so hat sich doch nachher ergeben, daß ihnen weder von den Vermögensverhältnissen ihres Mannes etwas bekannt, noch ihnen gestattet war, irgendwo darenin zu sprechen.

Gar viele Familien haben ihren Wohlstand ebensowohl der zweckmäßigen Leitung des Haushaltes von Seiten der Frau, als den Kenntnissen und der Thätigkeit des Mannes zu verdanken.

Einst machte die Gemahlin eines hohen Militärbeamten der Köchin die Bemerkung, daß ihre letzte Wochenrechnung höher als gewöhnlich gewesen sei. Jene brachte eine einfache Entschuldigung vor, worauf sie erwiderte: „Dies ist ein Mal die Summe, die ich für den Haushalt festgesetzt habe, wird sie in einer Woche überschritten, so muß sie die andere wieder eingebracht werden. Der General wird diese Woche keine Gesellschaft haben.“ Von da an kam der Fehler nimmer vor.

Alle Gegenstände, die nicht in die Wochenrechnungen kommen, sollten baar bezahlt, und selbst für sie nur eine bestimmte Summe ausgeworfen werden. Dabei sollte man sich stets nur an diejenigen Plätze halten, wo man am besten einkauft. Bei Baarzahlungen für gewisse Artikel wird in großen Städten ein Disconto von fünf Procent gestattet, und überdies werden die Baarzahlenden in der Regel am besten bedient. In der Meinung, wohlfeil einzukaufen, suchen Viele neue Läden auf, allein es ist weit sicherer, mit Leuten von anerkanntem Credite zu verkehren, die ihre Waaren nicht verschleudern.

Geschäftsleute auf ihre Bezahlung warten zu lassen, bringt diesen großen Nachtheil, abgesehen davon, daß man ihnen einen höhern Preis bezahlen muß; und wenn man große Rechnungen zusammen kommen läßt, so muß man Gefahr laufen, Gegenstände aufgerechnet zu finden, die man gar nicht erhalten. Es ist durchaus nicht unwahrscheinlich, daß die Unregelmäßigkeit in den Zahlungen und das völlige Ausbleiben derselben großen Einfluß auf die Vertheuerung mancher Gegenstände haben; und viel zu dem Untergange mancher Familien vom höchsten bis zum niedersten Stände beitragen mögen.

Gewohnt man sich daran, sein Haubuch regelmäßig zu führen, und eben so regelmäßig zu zahlen, so werden die Geldangelegenheiten stets in der besten Ordnung sein, denn nur die Zahlungsversäumnisse führen Unordnung herbei. Auch sollte man stets ein Notizenbuch bei der Hand haben, um Bemerkungen über nützliche Kenntnisse und andere Gegenstände einzutragen, die man von unterrichteten und erfahrenen Leuten hört. Mangel an Aufmerksamkeit auf Dinge, die man einem rath, oder Geringschätzung von Gegenständen, die man für zu unbedeutend hält, als daß man ihnen Acht zu schenken brauchte, sind die Hauptursachen, warum unter Leuten, die mit geringfügigen Sachen gar wohl vertraut sind, so viel Unwissenheit über nothwendige vorherrscht.

Für eine Frau ist es unumgänglich nothwendig, mit den Preisen und der Güte aller Artikel von allgemeinem Gebrauche, den besten Zeiten und den passendsten Orten, um sie anzukaufen, sich bekannt zu machen. Ebenso sollte sie die Verhältnisse der Preise der Lebensmittel kennen, damit sie im Falle der Noth die wohltheilsten wählen kann, wenn sie so gut ihren Zweck erfüllen, wie andere derselben Art, die aber zu kostspielig sind. Ein falscher Begriff von Sparsamkeit verleitet Manche, Gegenstände, wenn sie ihnen um Spottpreise angeboten werden, zu kaufen, die sie nicht bedürfen, und oft gar nicht gebrauchen; würden sie diesen Irrthum vermeiden, so bliebe manches Geld zu andern Zwecken zurück. Ferner lassen sich Andere überreden, Gegenstände, die sie im Augenblicke nicht bedürfen, und die sie durch deren Anhäufung wohl gar dem Verderben aussetzen, unter dem Vorgeben, daß die Preise im Steigen seien, zu ihrem eigenen Schaden anzukaufen. Dagegen gibt es allerdings Gegenstände, die man entweder beständig gebraucht, oder die gar durch das Lager besser werden, von diesen ist es gut, stets einigen Vorrath zu halten, wie z. B. Papier, Seife und Lichter, auf die wir hiernach noch weiter zurückkommen werden.

Unabweichliche Regeln für eine Haushaltung vorzuschreiben, kann wohl nicht erwartet werden, denn Jeder muß seine Lebensweise nach seinen Umständen einzurichten wissen; allein das ist nicht zu läugnen, daß ein auf diese gegründetes sachverständiges Urtheil Allen gleich vortheilhaft ist. Die Einzelheiten der Führung eines Hauswesens müssen sich nach dem Vermögen und Stande eines Jeden richten. Gewisse Damen, denen es weder an dem einen, noch an dem andern mangelt, nehmen sich die Mühe, jeden Monat ein Mal ihrer Hausverwalterin so viel Verräthe von Haushaltungsgegenständen auszufolgen, als sie ihrer Berechnung und Erfahrung zufolge für hinreichend kennen gelernt haben, indem sie die größern Vorräthe, die man für bedeutende Familien auf dem Lande aufzukaufen gewohnt ist, ihrer eigenen Aufsicht vorbehalten. Sollten sich mehr Gäste einfinden, als gewöhnlich, so wird es ihnen nicht schwer, die Vermehrung des Aufwandes zu berechnen, und so umgekehrt. Eine so umsichtige Sorgfalt ruft selbst in den Augen der Dienstboten Achtung hervor, wenn sie nicht bei der Unwissenheit ihrer Herrschaften interessiert sind; und ist dieß der Fall, so werden ihre Dienstenden Mangel an Ehrlichkeit doch nicht ausgleichen.

Wenn sich junge Damen verheirathen, so erheben sie häufig ihr Kammermädchen zu dem Range ihrer Haushälterin, die dann meistens sehr werthvolle Dienerinnen werden, da ihnen das Interesse ihrer Herrin mehr am Herzen gelegen ist, als Fremden. Für solche werden die in diesem Werke enthaltenen ökonomischen Lehren von eben so großem Nutzen sein, als die der Kochkunst, und es ist ihnen sehr zu empfehlen, sich an beide strenge zu halten; dann werden ein oder ein paar Jahre leicht hinreichen, sie auch mit deren Ausübung aufs genaueste bekannt zu machen.

Es ist sehr zu fürchten, daß sowohl Herrinnen als Dienerinnen wegen übler Anwendung so vieler guter Dinge, die uns Gott zum Gebrauche und nicht zum Mißbrauche gegeben hat, seiner Zeit zu strenger Rechenschaft gefordert werden werden.

Ein Theil des Vermögens eines jeden Menschen sollte für wohlthätige Zwecke bestimmt werden, wodurch „eine fromme Frau Gott ein Haus erbaut, während die thörichte (d. h. die dem Herrn nichts leiht) es mit ihren eigenen Händen wieder niederreißt.“ Man kann sich zwar in unserem Lande über Mangel an Wohlthätigkeitssinn nicht beklagen, allein es gibt eine Weise, den Armen Gaben zu spenden, die sehr zu ihrer Erleichterung beitragen würde, und da diese vom Ueberflusse und von Stoffen bereitet werden können, die oft weggeworfen werden, so würde man die Ausgabe nicht einmal fühlen. Wie diese zu bereiten sind, darüber wird der letzte Theil dieses Werkes einigen Aufschluß enthalten.

Alles soll seine gehörige Zeit haben, und werden auch die Speisezeiten eingehalten; so geht das ganze Hauswesen in seiner Ordnung und viele Zeit wird dabei erspart. Gibt man den Dienßboten die Befehle zu früher Morgenstunde, so haben sie mehr Zeit, sie zu vollziehen, und sie werden daher ihre Geschäfte auch sorgfältiger verrichten.

Es ist wohl des Erwähnens werth, daß die Ausgaben sich im Allgemeinen vermindern und ebenfalls viele Zeit erspart wird, wenn Alles an seinem gehörigen Platze gehalten, zu seinem geeigneten Gebrauche verwendet, und was beschädigt ist, so weit es die Eigenschaft des Gegenstandes erlaubt, sogleich wieder ausgebeßert wird.

Würde man stets gehörig beachten, mit der Zeit zu geizen, die nützlichen Geschäfte eher zu vollbringen, ehe man sich Zeitvertreib gestattet, und für jeden Tag einen bestimmten Geschäftsplan zu entwerfen, so könnte der größte Theil der Arbeiten ohne Uebereilung und Mühe abgethan werden, und es müßte am Ende des Jahres einen höchst erfreulichen Rückblick gewähren, wenn es möglich wäre, alle die schätzenswerthen Ersparungen und alle die guten Handlungen einer thätigen Hausfrau aufzuzählen.

Sollte es Jemand außer dem Platze finden, wenn ich auch der Dienßboten in diesem Werke erwähne, so bitte ich ihn, nur zu bedenken, daß die Regelmäßigkeit und gute Verwaltung eines Hauswesens von Seiten der Häupter nicht hinreichen, wenn ihnen dabei nicht auch die Vollstrecker der Befehle zu Hülfe kommen. Wer Jemand in seine Dienste nimmt, muß dabei mit der außerordentlichsten Sorgfalt zu Werke gehen, den Charakter der aufzunehmenden Person aufs genaueste erforschen und nicht minder

vorsichtig und bis aufs kleinste gerecht und wahr bei Empfehlungen derselben sein. Würde stets unnachsichtig hierauf gesehen, so würden die meisten schlechten Dienstboten verhindert, Unheil anzustellen, und das auf sie gesetzte Vertrauen zu mißbrauchen. Man kann dreist behaupten, daß Diebstahl oder Verschleuderung, was eigentlich bloß ein milderer Ausdruck für die Untreue der Dienstboten ist. Niemand anders als dem Herrn oder der Frau zur Last gelegt werden darf, die sich, wenn sie von solchen Vergehen wissen, oder wohlbegründeten Verdacht darauf haben, durch falsches Mitleiden oder Bitten verleiten lassen, sie in einen andern Blah hineinzuschieben. Dagegen gibt es auch welche, die aus übertriebener Vorsicht, Eigensinn oder weil es ihnen unangenehm ist, daß ein Dienstbote ihren Dienst verläßt, diesem ein Zeugniß verweigern; dies ist höchst ungerecht und nicht besser, als ein Diebstahl; denn der Dienstbote besitzt Nichts als seinen ehrlichen Namen, von dem seine Wiederanstellung abhängt. Man ist es der Gesellschaft schuldig, schlechten Dienstboten Empfehlung zu verweigern und gute zu unterstützen und aufzumuntern; ehrliche, mäßige und fleißige sollten aber freigebig belohnt werden, was das wahre Verdienst aufzumuntern und den Dienstboten Eifer in Erfüllung ihrer Pflichten einpflanzen würde.

Wir können nicht unterlassen, zu bemerken, daß die wiedervergeltende Gerechtigkeit Personen dieses Standes früher oder später, selbst in dieser Welt schon, zeichnet. Der verschwenderische und faule Dienstbote kann sich weder zu Nüchternheit noch zum Fleiße gewöhnen, wovon doch seine künftige Wohlfahrt so wesentlich abhängt. Seine Fehler rächen sich aber von selbst, wenn er einmal eigene Kinder hat, und oft noch viel früher. Er sieht seine Nachkommenschaft mit denselben Lastern aufwachsen, denn wie könnte er es von ihr besser erwarten, da er ihr mit schlechtem Beispiele vorangeht.

Eine geeignete Anzahl von Haushaltungsgegenständen sollte man stets im Vorrathe haben, und nie einen Artikel ganz ausgehen lassen, dadurch würde man sich, besonders auf dem Lande, manche Ungelegenheit ersparen.

Rechnungen sollte man sich von Allem, selbst von dem baar Bezahlten bringen lassen, und, zu Vermeidung von Irthümern, die eingekauften Gegenstände damit vergleichen, wenn sie nach Hause gebracht werden.

Obwohl es stets mit einem unbehaglichen Gefühle verbunden ist, irgend Jemand's Ehrlichkeit in Zweifel zu ziehen, und oft vielleicht Irthümer absichtslos begangen werden, so erfordert es doch die Klugheit, Fleisch, Zucker u. s. w. wenn sie nach Hause gebracht werden, nachzuwiegen, und mit der Rechnung zu vergleichen.

Viele Unannehmlichkeiten und Unordnungen bei Gastessen können vermieden werden, wenn man die Dienstboten anhält, die Tafel und Kredenzstücke jeden Tag in gleicher Ordnung zu servieren.

Alles, was man möglicherweise brauchen könnte, sollte bereit gehalten werden; Zucker geklopft, Korinthen gereinigt und getrocknet,

Gewürze gestossen und in kleinen, sorgfältig zugestopften Flaschen verwahrt; doch sollte nie mehr gestossen werden, als man in vier bis fünf Wochen etwa brauchen kann. Auch ist es sehr gut, wenn man stets Fleischbrühe etc. bereit hat.

In Häusern, wo man Mittags- oder Abendessen gibt (in jedem aber sind stets einige Vorbereitungen für zufällige Gäste nöthig), sollte man Sorge tragen, daß immer solche Gegenstände bereit sind, die zum einen oder andern passen; ein Verzeichniß für mehrere dergleichen wird unten nachgetragen werden, da eine zweckmäßige Abwechslung angenehm, und, wenn man mit gehöriger Umsicht zu Werke geht, auch mit geringen Kosten und ohne die mindeste Unbequemlichkeit zu bewerkstelligen ist.

Die Köchin und die Bäckerrechnung kann man am besten kontrolliren, wenn man jene für jeden Laib Brod einen Schein ausstellen läßt, und ihn mit dieser vergleicht.

Wer sich aus dem Brauhause Bier bringen läßt, oder irgend einen andern Gegenstand bezieht, der nicht wöchentlich oder bei der Ablieferung bezahlt wird, sollte ein Buch führen, in das er das Datum und den Betrag des Abgelieferten einträgt, was ihn nicht allein vor Uebersorderungen bewahren, sondern ihm auch eine Uebersicht über den ganzen Jahresverbrauch gewähren würde.

Man sollte über die Hausgeräthschaften, das Weißzeug und Porzellan ein Inventar anlegen, und jedes Jahr zwei Mal, oder, wenn ein Dienstoffwechsel eintritt, auch öfter darüber Sturz halten; wer von diesen Gegenständen etwas in Verwahrung oder zum Gebrauche hat, sollte ein Verzeichniß darüber erhalten, wie man dies auch mit dem Silbergeschirre hält. Pergamentzettel mit dem Familiennamen, der Zahl und Bezeichnung aller dazu gehöriger Stücke sollten an jedes Federbett, Polster, Kissen und jede Decke angenäht werden. Oft fehlen Messer, Gabeln und Hauswäsche, dies könnte dadurch vermieden werden, wenn auf jedem, dem Dienstoffoten übergebenen Verzeichnisse oben die Bemerkung vorangeschickt würde, daß der eine oder der andere dieser Gegenstände vorgewiesen werden müßte, wenn er zerbrochen oder abgetragen wäre. Die Sorge für Glaswaaren bedarf weniger Empfehlung, da der neuerer Zeit in Aufschwung kommende Gebrauch von Krystallwaaren dies wegen ihrer höhern Preise von selbst empfiehlt. — Wer aber dergleichen Sachen zu einem geringeren Preise als die geschliffenen Glaswaaren wünscht, kann sie nun in Gußformen in größter Mannigfaltigkeit haben, die ebenfalls recht hübsch aussehn; nur dürfen sie nicht in die Nähe schönerer Artikel gebracht werden.

Der Stärkepreis hängt von dem des feinen Mehles ab; die bessere Gattung von Stärke kann man an trockenen, warmen Orten mehrere Jahre lang aufbewahren; es wäre daher gerathen, einige Vorräthe einzukaufen, wenn das Brod wohlfeil ist, und sie sorgfältig verschlossen zu halten.

Der Zucker ist ein Artikel, welcher zu den Hauptausgaben einer jeden Haushaltung gehört, daher erfordert sein Einkauf besondere Auf-

merksamkeit. Der wohlfeilere leistet nicht so viel, als der raffinirtere, und selbst bei diesem findet ein Unterschied in dem Grade der Süßigkeit statt. Bei der Wahl des weißen Zuckers sollte man darauf sehen, daß er fest, schwer und glänzend sei. Die beste Sorte des braunen (Farinzuckers) hat ein glänzend sandiges Aeußeres und kann oft so rein, wie er eingeführt wird, angekauft werden. Ostindischer Zucker ist im Verhältnisse zu seinem Preise feiner, aber nicht so kräftig, demnach für Weine und süße Speisen nicht gerignet, doch für gewöhnliche Zwecke brauchbar. Wenn man weißen Zucker zer schlägt, mit einer Flasche rollt und siebt, so geht weniger zu Grunde, als beim Zerstoßen in einem Mörser.

Lichter werden besser, wenn sie bei kalter Witterung verfertigt werden; und wenn ihr Preis, sowie der der Seife, die mit einander steigen und fallen, in das Streigen kommt, so ist es klug, von beiden einigen Vorrath einzulegen. Dieß kann man immer bei dem Lichterzieher erfahren, und diese Gegenstände werden nur besser, wenn man sie acht bis zehn Monate lang liegen läßt, ja sie leiden sogar in zwei Jahren nicht Noth, soferne man sie nur an einen kühlen Ort legt. Es gibt wenige Gegenstände, die eine größere Sorgfalt im Einkaufe erfordern; und bei denen es zweckmäßiger ist, einige Vorräthe, je nach dem Umfange der Familie, zu halten.

Auch die Qualität des Papiers wird durch das Lager besser, und man erhält es viel wohlfeiler, wenn man es Riefweise statt bloß einzelne Buch kauft.

Vielen an sich sonst gut gesinnten Dienstboten mangelt es an Einsicht in Beziehung auf einen zweckmäßigen Haushalt, und dadurch verschleudern sie so viel, als zu Erhaltung einer kleinen Familie hinreichte, abgesehen von dem Aerger, den sie der Hausfrau durch ihre Unordnung bereiten, auch fehlt es bei manchen Haushaltungen, in Folge desselben Mangels an Kenntniß an einer gehörigen Methode, so daß sie, statt an einem regelmäßigen Systeme festzuhalten, ewig fort wechseln. Zu Vermeidung dieses Nachtheiles sollen folgende ebenso nützliche als haushälterische Winke dienen:

Jeder Gegenstand muß an dem Plage bewahrt werden, der am besten für ihn geeignet ist, wodurch gar vielen Verschleuderungen vorgebeugt wird; so hält man namentlich am besten:

Gemüse auf einem steinernen Boden, wenn die Luft davon abgehalten wird. — Fleischspeisen an einem kalten, trockenen Orte. — Zucker und Eingemachtes erfordern einen trockenen Ort; ebenso Salz. — Lichter einen kalten, aber nicht feuchten. — Dürres Fleisch, Schinken u. dergleichen. — Alle Arten von Samengewächsen zu Puddings, wie Reis u. müssen verschlossen gehalten werden, um die Insekten davon abzuhalten; allein wenn man sie zu lange aufbewahrt, ist es selbst so nicht möglich.

Brod ist ein so viel gebrauchter Artikel, und nimmt einen solchen Haupttheil der Ausgaben ein, daß man alle Verschleuderung möglichst zu verhindern suchen muß; verschneidet man es in dem Zimmer, so ist

dies ein Hauptvorbeugungsmittel. Es sollte jedoch nicht angechnitten werden, bevor es nicht einen Tag alt ist. In irdenen Gefäßen und unter dergleichen Deckeln hält es sich am besten.

Das Stroh, worauf man die Äpfel legt, muß ganz trocken sein, um einem schimmeligen Geschmacke vorzubeugen.

Große Birnen sollten an Stiele aufgehängt werden.

Basilikum, Saturei, Majoran und Kümmel müssen im Vorrathe gehalten werden, um sie zu benützen, wenn man Kräuter braucht; man darf aber nicht zuviel nehmen, da sie sehr scharf sind.

Das beste Mittel, Bettdecken vor Motten zu bewahren, ist, sie zusammen- und unter die im Gebrauche befindlichen Federbetten zu legen, und sie zuweilen auszuschütteln. Wenn sie beschmutzt sind, muß man sie waschen, nicht bloß reinigen.

Soda beim Waschen angewendet, erspart viel Seife, weil sie das Wasser milder macht. Man lasse sie in einem steinernen Topfe schmelzen, giesse davon in die Zuber und Kessel; und von Zeit zu Zeit etwas nach. Die neuerer Zeit erfundene weiche Seife erspart, wenn sie zweckmäßig angewendet wird, nahezu die Hälfte der Quantität, und, wenn sie auch etwas theurer ist, als die harte, so vermindert sie doch die Kosten des Waschens um ein Ansehnliches.

Viele tüchtige Wäscherinnen empfehlen, das Linnenzug den Abend vor dem Beginnen des Waschens in warmem Wasser einzuseifen, wodurch das Geschäft sehr erleichtert wird und weniger Reibens und Bürstens bedarf.

Man zerschneide die Seife mit einem Drahte oder Zwirnfaden gleich nach dem Ankaufe in länglich viereckige Stücke und halte sie zwei bis drei Wochen von der Luft frei, denn wenn sie zu schnell trocknet, springt, und wenn sie feucht ist, zerbricht sie. Man lege sie auf ein Brett, lasse einen kleinen Raum zwischen den einzelnen Stücken und hier allmählig trocknen. Dadurch wird man den dritten Theil an dem Verbruche ersparen.

Einige von den zum Gebrauche des Saftes bestimmten Citronen und Pomeranzen sollten, um die Schale trocken aufzubewahren, geschält, andere aber halbirrt und, wenn sie ausgedrückt sind, das Weiche ganz entfernt, die Schale aber zum Reiben gedörret werden. Will man sie jedoch in irgend einer Flüssigkeit kochen lassen, so ist der erste Weg der beste. Sind diese Früchte wohlfeil, so sollten die erforderlichen Vorräthe angekauft und auf vorangegebene Weise zubereitet werden, besonders von Familien, die auf dem Lande leben, wo man sie nicht immer frisch haben kann, während man ihrer doch zum Kochen stets bedarf.

Braucht man Eiweiß zu Gallerten oder andern Zwecken, so sollte man auch Budding, Eierrahm oder dergleichen bereiten, daß man den Dotter ebenfalls verwenden kann. Kann man diesen aber mehrere Stunden lang nicht benutzen, so quirle man ihn in ein wenig Wasser und stelle ihn an einen kühlen Ort, sonst wird er hart und unbrauchbar. Es war ehemals ein großer Irrthum, wenn man glaubte, daß Eiweiß die Kuchen und Biddings fest mache, im Gegentheil trägt es, lang und abgefondert geschlagen, sehr

dazu bei, sie leicht zu machen, es macht den Teig besser und gibt, mit Früchten gequirlt, treffliche Rahm- und andere Gerichte.

Wenn man in einer Küche Kupfergefäße verwendet, so kann man der Köchin nicht genug empfehlen, sorgfältig darüber zu wachen, daß die Verzinnung nicht abgeschwärtzt und, wenn nur das Geringste abgerieben, dieses sogleich wieder ausgebeffert, nie aber Suppen, Fleischbrühe &c. in ihnen, sowie in irgend einem Metallgefäße angerichtet werden. Zu diesen Zwecken müssen steinerne und irdene Gefäße, sowie gewöhnliche Schüsseln in hinlänglichen Vorräthen stets vorhanden sein, damit das Küchgeschirr nicht dazu verwendet werde.

Läßt man Blechgeschirre feucht werden, so setzt sich schnell Rost darin an, der Löcher durchstößt. Feuergatter und blecherne Unterfüße von Blumentöpfen &c. sollten alle ein oder zwei Jahre frisch angestrichen werden.

Gemüse werden bald sauer und durchfressen sowohl Metall- als glasierte Erdengefäße, wodurch ein starkes Gift erzeugt wird. Es ist noch nicht lange her, daß der Tod mehrerer Herren in Salt-Hill dadurch veranlaßt wurde, daß die Köchin ein Ragout auf die Tafel sandte, das sie in einem schlecht verzinnnten Kupfergefäße die Nacht über aufbewahrt hatte.

Eßig verursacht durch seine Schärfe dasselbe, ob die Glasur von Blei oder Arsenik sei.

Will man bei heißer Witterung Getränke kühlen, so tauche man ein Wollen- oder Linnen Tuch in kaltes Wasser, wickle es um die Flasche zwei bis drei Male herum, stelle sie in die Sonne, und wiederhole dieses Verfahren ein paar Male.

Die beste Weise, Obst zu brühen, oder Eßig zum Sieden zu bringen, besteht darin, sich dazu eines steinernen Kruges zu bedienen, oder sie auf einen heißen eisernen Herd zu stellen oder das Gefäß in eine mit Wasser gefüllte Pfanne zu setzen, was man Wasserbad nennt.

Läßt man Schokolade, Kaffee, Gallerte, Hafererschleim &c. zu lange kochen, so geht die Kraft verloren.

Der Köchin muß man Sorgfalt auf Holz, Kohlen und Asche anempfehlen.

Gleichfalls muß ihr Sorgfalt auf die Filtrirfäße zur Gallerte, auf Gegenstände mit engen Hälsen und Rändern &c. anempfohlen werden, denn wenn man diese nicht vollkommen ausbrüht und dann wieder trocknet, so verursachen sie beim nächsten Gebrauche einen unangenehmen Geschmack.

Wird kaltes Wasser in ein erhitztes Gefäß von Gusseisen gegossen, so zerspringt dieses.

Obgleich bei den hiernach gegebenen Vorschriften die Quantitäten überall so genau als möglich angegeben sind, so muß doch Vieles dem eigenen Gutdünken der Person überlassen werden, welche davon Gebrauch macht. Der Geschmack der Menschen ist so verschieden, daß man für die Anwendung von Gewürzen, Salz, Knoblauch, Butter &c. nie ganz bestimmte Regeln feststellen kann, und wenn es der Köchin selbst an gutem Geschmacke und an Aufmerksamkeit auf den Geschmack ihrer Herrschaften

gebracht; so reichen alle Ingredienzien, welche Natur und Kunst zu liefern vermögen, nicht hin, um ihren Gerichten einen ausgefuchten Wohlgeschmack zu verleihen. Die geeigneten Artikel müssen immer bei der Hand seyn, verhältnismäßig verwendet und so lange gekostet werden, bis sie den eigentlichen Wohlgeschmack erreicht haben, dabei aber ist darauf zu sehen, daß dieser zwischen den zu gleicher Zeit auf die Tafel gebrachten verschiedenen Gerichten gehörig abwechselte.

Wer sich mit bescheidenen Gerichten begnügt, wird ihrer in diesem kleinen Werke im Ueberflusse finden, und wo dieß nicht überall der Fall ist, bleibt es ja immerhin der Köchin überlassen, dazu oder davon zu thun, so viel ihr güt dünkt.

Dieß ist die erste Art, die man in diesem Werke findet, und die man in jedem Hause haben sollte. Sie besteht aus einem kleinen, aber sehr angenehmen, und sehr leicht zu machenden, Gerichte, welches man in jedem Hause haben sollte. Es ist ein sehr angenehmes, und sehr leicht zu machendes, Gerichte, welches man in jedem Hause haben sollte. Es ist ein sehr angenehmes, und sehr leicht zu machendes, Gerichte, welches man in jedem Hause haben sollte.

Dieß ist die zweite Art, die man in diesem Werke findet, und die man in jedem Hause haben sollte. Sie besteht aus einem kleinen, aber sehr angenehmen, und sehr leicht zu machenden, Gerichte, welches man in jedem Hause haben sollte. Es ist ein sehr angenehmes, und sehr leicht zu machendes, Gerichte, welches man in jedem Hause haben sollte.

Dieß ist die dritte Art, die man in diesem Werke findet, und die man in jedem Hause haben sollte. Sie besteht aus einem kleinen, aber sehr angenehmen, und sehr leicht zu machenden, Gerichte, welches man in jedem Hause haben sollte. Es ist ein sehr angenehmes, und sehr leicht zu machendes, Gerichte, welches man in jedem Hause haben sollte.

Dieß ist die vierte Art, die man in diesem Werke findet, und die man in jedem Hause haben sollte. Sie besteht aus einem kleinen, aber sehr angenehmen, und sehr leicht zu machenden, Gerichte, welches man in jedem Hause haben sollte. Es ist ein sehr angenehmes, und sehr leicht zu machendes, Gerichte, welches man in jedem Hause haben sollte.

Dieß ist die fünfte Art, die man in diesem Werke findet, und die man in jedem Hause haben sollte. Sie besteht aus einem kleinen, aber sehr angenehmen, und sehr leicht zu machenden, Gerichte, welches man in jedem Hause haben sollte. Es ist ein sehr angenehmes, und sehr leicht zu machendes, Gerichte, welches man in jedem Hause haben sollte.

Dieß ist die sechste Art, die man in diesem Werke findet, und die man in jedem Hause haben sollte. Sie besteht aus einem kleinen, aber sehr angenehmen, und sehr leicht zu machenden, Gerichte, welches man in jedem Hause haben sollte. Es ist ein sehr angenehmes, und sehr leicht zu machendes, Gerichte, welches man in jedem Hause haben sollte.

Anleitung zum Transchiren.

Das Transchirmesser einer Dame muß leicht, von mittlerer Größe und scharf geschliffen sein. Zu dessen Handhabung bedarf es weniger Kraft, als vielmehr Gewandtheit, und um diese zu erleichtern, sollte die Köchin dem Fleischer stets empfehlen, alle Knochengelenke des Schafes, Lammes und Kalbes, namentlich aber Hals, Brust und Lenden zu zerhauen, so daß sie beim Transchiren leicht in Stücke zerlegt und von den Knochen gesondert werden können. Sollte das ganze zu einem Beine gehörige Fleischstück zu dick sein, so kann man je zwischen zwei Beinen ein kleines Stück heraus schneiden.

Die fleischigern Theile (als Kalbs-, Hammels- und Rindskeule) müssen in dünne, zierlich und zart abgeschchnittens Stücken zerlegt werden. Man schneidet dabei mit dem Messer bis zum Knochen hinab.

Der Transchiresteller darf nicht zu weit von der Transchirenden entfernt stehen, da es ihr sonst ein unflathes Aussehen gibt, und das Transchiren selbst erschwert. Man muß besondere Aufmerksamkeit darauf verwenden, daß Jeder ein Stück von den Theilen erhalte, die man als die besten ansieht.

Bei Zerlegung der Fische trage man Sorge, die Schuppen nicht zu zerbrechen, die bei den Kabeljau und sehr frischem Lachs besonders groß sind, und wesentlich dazu beitragen, ihnen einen hübschen Anblick zu geben. Eine nicht sehr scharfe Fischkelle ist hierzu am dienlichsten. Jedem Gaste ist ein Theil der Milch des Rogens oder der Leber vorzulegen. Karpfenköpfe, Kopfstücke von Kabeljau und Salm, die Blasen vom Kabeljau und die Flossen der Meerbutten werden ebenfalls als Lederbissen betrachtet, und erfordern daher dieselbe Aufmerksamkeit.

Beim Transchiren irgend eines wilden Geflügels, einer Ente, Gans oder eines Truthahnes für eine große Gesellschaft schneide man die Stücke von einer Flügelspitze zur andern ab, ohne Flügel zu machen, so bringt man mehr gesuchte Bissen heraus.

Der Kopf vom Kabeljau (Stockfisch).

Die Fische haben im Allgemeinen nicht viel Transchirend nöthig, denn nur die fleischigen Theile sind besonders gesucht. Der Kopf und der Theil am Kopfe des Kabeljaus gelten aber, wenn sie in der geeigneten Jahreszeit gehörig zubereitet werden, für einen Lederbissen. Zum Zerlegen bedient man sich der Fischkelle, und die Theile um den Rückgrath unmittelbar hinter dem Kopfe sind die festesten und besten. Man löse ein Stück hinter dem Kopfe bis zum Beine ab, in der auf der Platte angegebenen Richtung a, b, c, d, indem man die Kelle an den Punkten a, c einsetzt, und mit jeder Vorlage von dem Fische gebe man auch ein Stückchen von der Nase, die

unter dem Rückgrathe liegt und an diesem hängt, ihr Fleisch ist zart, und ein wenig dunkelfarbiger als das des Fisches selbst; man kann sie erlangen, wenn man mit der Kelle oder einem Löffel von unten, in der Richtung d, f herein fährt. Am Kopfe sind mehrere köstliche Theile, besonders viel von Gallertenart. Manche lieben auch den Gaumen, Andere die Zunge, die man gleichfalls dadurch erlangen kann, wenn man einen Löffel in den Mund einbringt.

Rindshüftbein.

Man schneide ein Stück von einem Zoll Dicke der ganzen Länge nach von a bis b, nach der Figur 2, und lege es dann vor. Das zarte, dem Mark ähnliche Fett liegt am Rücken des Beines, unter b, das festere Fett muß am Ende des Beines, bei d, in wagrechte Scheiben abgeschnitten werden. Es ist gut, zu fragen, welches man vorziehe, da der Geschmack verschieden ist. Der Speiser, der das Gericht während des Kochens gehörig zusammenhält, ist in a vorgestellt. Dieser sollte vor dem Aufragen herausgenommen, oder, wenn es nöthig, durch einen silbernen ersetzt werden.

Rindslendenstück

kann entweder am Ende zu transhiren begonnen, oder in der Mitte ange-schnitten werden. Es ist üblich, zu fragen, ob man die äußere oder innere Seite beliebe. Von der Außenseite werden die Stücke bis zu den Knochen abgeschnitten, von der innern schneidet man auf dieselbe Weise ab, und gibt mit jedem Stücke etwas von dem weichen Fette.

Wird die letztere auf folgende Weise gespeist, so ist sie ganz vortref-flich: man halte heißen Schalotteneßig bereit, schneide die Stücke breit ab, und thue ein gut Theil von dem Fette dazu, bestreue es mit Salz, und gieße dann den Essig und die Fleischbrühe darüber. Muß mit dem Löffel so rasch als möglich auf warmen Tellern vorgelegt werden.

Kalbslendenstück.

Man frage, ob die braune Außenseite beliebe, im andern Falle lege man von dem nächstliegenden Stücke vor. Der Knochen wird heraus-genommen, und das Stück vor dem Zubereiten hart zusammen gebunden, wodurch es sehr fest wird. Man muß es in dünne, sehr zarte Stücke zer-legen. In den Lappen wird ein Füllsel gethan, das von jenem vollkom-men bedeckt wird; es wird tief hineingeschnitten, und eine dünne Lage, so wie etwas Fett vorgelegt.

Kalbsbrust.

Ein Theil, den man das Bruststück oder den Kranz nennt, ist der dickste, und hat Knorpeln; man setze das Messer ungefähr vier Zoll davon an und schneide ringkum durch, wodurch die Rippen von dem Bruststücke getrennt werden; frage, was man wünsche, und lege demgemäß vor.

Der Kalbskopf

liefert viele Vorlagen, wenn man gehörig mit ihm umzugehen weiß. Man schneide nach der Zeichnung Stücke von a bis b ab, indem man das Messer bis hart auf den Knochen einsetzt. Am fleischigen Theile, am Ende des Halses c, liegt die Brustdrüse (Bröschen), von der man zu dem andern Theile ein Stück von c zu d ablöst. Viele lieben das Auge, das mit der

Messerspitze ausgenommen und in zwei Theile zerlegt wird. Nun werden die Kinnbacken auseinander gemacht, an denen man ebenfalls viel zartes Fleisch findet, und der unter dem Kopfe befindliche Schlund wird als eine Leckerei betrachtet. Die Hausfrau muß mit allen Gegenständen bekannt sein, die man für solche hält, damit sie sich ihren Gästen bei der Verteilung angenehm machen kann.

Hammelsbrust (Schulter)

ist ein sehr gutes Stück, das von Manchen der Keule vorgezogen wird; sie ist voll Saft und bietet, wenn sie gehörig gebraten wird, gar viele köstliche Bissen dar. Die Figur stellt sie dar, wie sie, mit dem Rücken nach oben auf die Platte gelegt wird. Der Anschnitt sollte in dem hohlen Theile in der Richtung von a, b gemacht und bis zum Beine hinab geschnitten werden. Der Haupttheil des Fettes liegt an dem äußern Rande, und wird in der Richtung e in dünnen Schnitten abgelöst. Sind viele Gäste an der Tafel, und der Theil von a, b ist verzehrt, so können noch mehrere sehr gute und zarte Stücke an jeder Seite von dem Rücken des Schulterblattes von c bis d abgeschnitten werden.

Hammelskeule.

Die Keule vom Hammel ist saftiger, als die vom Schafe, und man kann jene an einem Fettklumpen am Rande des breitesten Theiles in der Gegend der Zeichnung erkennen. Der beste Theil befindet sich in der Mitte, bei b, zwischen dem Kniegelenke und dem äußern Ende. Hier beginne man zu transchiren, indem man dünne Schnitten bis zu c hinab abschneidet. Wenn die Außenseite nicht fett genug ist, so lege man von dem breitem Ende, von e zu f vor. Dieser Theil ist sehr saftig, doch ziehen Viele den Bug vor, der bei einem jungen Hammel sehr zart, wenn gleich etwas trocken ist. Auf dem Rücken der Keule gibt es ebenfalls recht gute Stücke, man drehe sie um, und schneide das breite Ende an, doch nicht in der Richtung, wie auf der andern Seite, sondern den langen Weg. Um den Bugknochen abzulösen, fasse man ihn mit der linken Hand, schneide bis zum Röhrenknochen bei d hinab, und fahre dann mit dem Messer unter dem Bugknochen in der Richtung d, g durch.

Ein vorderes Lammviertel.

Man trenne den Bug von Brust und Rippen, indem man mit dem Messer in der Richtung a, b, c, d der Figur herunterschneidet, und es wagrecht gegen sich hin hält, um zu verhüten, daß man das Fleisch zu viel von den Knochen ab wegschneide. Ist es ein Futterlamm, dessen Bug schon groß ist, so lege man diesen auf eine besondere Platte. Ueber den einen Theil drücke man den Saft einer Pomeranze oder Citrone aus, und bestreue ihn mit Salz und Pfeffer. Hierauf trenne man den knorpeligen Theil von den Rippen in der Richtung e, e, und lege entweder von diesem, oder von den Rippen vor, je nachdem man es wünscht.

Hirschkeule.

Man schneide in der Richtung a, b, c der Figur bis zu dem Beine hinab, um den Saft herauszulassen; lehre dann den breiten Theil der Keule gegen sich, setze das Messer bei b ein, schneide so weit hinab, als man

kann, bis zum Ende der Keule bei d, und lege in dünnen Schnitten vor, wobei man Sorge tragen muß, Jedermann etwas Fett zu geben. Von dem Fette — einem Lieblingstheile — findet sich mehr auf der linken Seite von e und d, als auf der andern, man muß daher beim Vorlegen darauf Rücksicht nehmen, daß es, sowie die Brühe unter die Anwesenden gleichheitlich vertheilt werde.

Schinken

kann auf dreierlei Weise transhirt werden; die gewöhnliche Art ist, in der Mitte zu beginnen, indem man lange Stücke von a bis b, vom Mittelpunkte aus durch das dicke Fett abschneidet, dadurch gelangt man zuerst auf den bessern Theil. Dies kann man aber auch dadurch erreichen, daß man auf dem höchsten Theile des Schinkens, bei c, einen kleinen, runden Kreis abschneidet und mit solchen dünnen Zirkelschnitten bis zum Beine fortfährt, dadurch bleibt das Fleisch saftig.

Der letzte und sicherste Weg ist, am Bugende, das Viele sehr lieben, zu beginnen, und fortzufahren nach Innen abzuschneiden.

Schinken, der zu Pasteten verwendet wird, sollte von unten geschnitten, und zuerst ein großes Stück abgelöst werden.

Spanferkel.

Gewöhnlich wird es schon in der Küche zerlegt, ehe es auf die Tafel kommt, und die Platte mit Rüffel und Ohren garnirt.

Zuerst trennt man auf beiden Seiten die Vorder- und Hinterbeine, dann werden die Rippen in etwa zwei Hälften getheilt, und sofort mit einem Stücke von Rüffel oder Ohr, nebst sehr viel Sauce vorgelegt. Die Beine können entweder je in zwei Theile gesondert, oder Stücke von jedem abgeschnitten werden. Die Rippen hält man für den zartesten Theil; andere aber ziehen das Ende des Halses zwischen den Achselbügen vor.

Gans.

Man schneide die Bauchhaut in der Rundung a, b, c der Figur ab, und gieße in den Bauch ein Glas Portwein, mit einem großen Theelöffel voll Senf, die zuvor auf dem Kredenzische gemischt wurden. Hierauf stelle man die Gans mit dem Halse gegen sich, und schneide die ganze Brust von einem Flügel zum andern in lange Stücke, diese lege man aber beim Vorlegen bloß bei Seite, wenn nicht die Gesellschaft so groß ist, daß man ihrer ebenfalls bedarf. Dadurch erhält man mehr Hauptstücke, als wenn man die Flügel besonders abschneidet. Die Schenkel nehme man ab, indem man die Gabel in das dünne Ende des Beines einsetzt, und sie gegen den Körper drückt; nachdem man mit dem Messer bis zu d herumgeschnitten, wende dann das Bein rückwärts, und, wenn es eine junge Gans ist, so wird es sich leicht ablösen. Um einen Flügel abzutrennen, stecke man die Gabel in das dünne Ende desselben, und drücke es fest gegen den Körper, setze dann das Messer bei d ein, und theile das Gelenk, indem man in der Richtung d, e schneidet. Nur durch Übung gelingt es, daß man den Bug beim ersten Versuche gleich genau trifft. Sind Flügel und Schenkel auf der einen Seite abgenommen, so thue man es auf der andern; doch ist es nicht immer nöthig, die ganze Gans zu transhiren, wenn die Gesellschaft nicht sehr groß ist. An

den Flügeln sind zwei Achselbeine, die man herausnehmen kann, eben so den Rücken und die Schenkelbeine; die besten Stücke bleiben jedoch die Brust und die Schenkel, wenn sie von den Beinen getrennt sind.

Hase.

Die beste Art, einen Hasen zu transhiren, ist, die Spitze des Messers am Achselgelenke bei a einzusetzen, und so am ganzen Rücken auf der einen Seite bis zum Steiße, in der Richtung a, b hinabzuschneiden. Dasselbe thue man auf der andern Seite, wodurch der ganze Hase in drei Theile getheilt wird, den Rückgrath zerlege man in vier Theile, was mit den Läufen die gesuchtesten Stücke ausmacht. Der Achselbug muß in einem Kreischnitte, wie auf der Figur durch c, d, a bezeichnet ist, abgelöst werden; man legt die Stücke so, wie man sie abschneidet, zierlich auf eine Platte, und legt sie dann den Gäßen vor, indem man zu jedem Stücke etwas Pudding und Sauce präsentirt. Auf diese Weise kann man jedoch bloß verfahren, wenn der Hase jung ist; ist er alt, so transhire man ihn nicht der Länge nach, denn dieß erfordert einen starken Arm; man setze vielmehr das Messer zwischen dem Buge und dem Rückgrathe ein, und gebe ihm am Gelenke eine kleine Richtung nach Innen; wobei man suchen muß, das Gelenk abzulösen und es nicht mit Gewalt auszubringen. Sind beide Läufe abgenommen, so finden sich hübsche Stücke zu jeder Seite des Rückgrathes, den man sofort auch in beliebige Stücke theilt, und nun die Borderläufe ablöst, die von Manchen vorgezogen und die Jägerstücke genannt werden. Wenn Jedermann vorgelegt ist, so trenne man den Kopf ab, setze das Messer zwischen dem Ober- und Unterliefer ein, und theile diese, wodurch man in den Stand gesetzt wird, die obere Fläche auf die Platte zu legen, dann schneide man den Kopf in zwei Hälften. Die Ohren (Löffel) und das Hirn werden denen vorgelegt, die davon wünschen.

Kaninchen

werden nach der lept für den Hasen vorgeschriebenen Weise transhirt; der Rücken, in zwei Stücke zerlegt, bildet mit den Keulen die Hauptstücke.

Hühner.

Bei einem gefotenen Hühne werden die Füße einwärts gebogen, in den Bauch gesteckt und mit Speilern festgehalten, diese aber vor dem Auftragen herausgenommen. Man lege den Vogel auf den Transhirteller, und bringe die abgeschnittenen Theile auf eine besondere Platte. Man hebe den Flügel in der auf der Figur a bis b angegebenen Richtung auf, trenne bloß das Gelenk mit dem Messer, hebe dann mit der Gabel den Flügel in die Höhe, und drücke ihn gegen die Schenkel hin, so werden sich die Muskeln vollständiger trennen, als wenn sie abgeschnitten worden wären. Man fahre mit dem Messer zwischen dem Schenkel und dem Leibe hin und schneide bis zu dem Beine, drehe dann mit der Gabel den Schenkel zurück und das Gelenk wird sich ablösen, wenn der Vogel nicht alt ist. Sind auf diese Weise die vier Viertel abgelöst, so schneidet man das Brustbein bei a und die Achselbeine ab; die letztern, indem man das Messer bei c einsetzt, und es unter den langen, breiten Theil des Beines in der Richtung c, b drückt; dann hebe man diesen in die Höhe und breche ihn aus dem Brustbeine.

Hierauf theile man die Brust von dem Leibe, indem man die zarten Rippen hart an der Brust bis zum Hinterteile durchschneidet; dann lege man den Rücken aufwärts, setze das Messer in der Mitte zwischen dem Halse und dem Steiße ein, und mittelst Erhebung des untern Theiles wird man ihn leicht trennen. Endlich trennt man das Hinterteil durch zwei Längenschnitte und das Ganze ist geschehen. Brust und Flügel hält man für die besten Theile, aber auch die Schenkel sind recht saftig, wenn das Geflügel jung ist.

Der Fasan

ist auf der Abbildung dargestellt, wie er zum Braten am Spieße, den Kopf unter einen Flügel gesteckt, hergerichtet wird. Sind die Speiler herausgenommen und der Vogel aufgetragen, so wird er, wie folgt, zerlegt.

Man setze die Gabel mitten in der Brust ein, und schneide diese in der Richtung a, b auf; löse Flügel und Schenkel der rechten, dann die der linken Seite, b, d und c, d, hierauf die Stücke der vorhin aufgeschnittenen Brust ab. Man sei sorgfältig beim Abnehmen der Flügel, denn wenn man zu nahe an das Achselbein bei g schneidet, so löst man dieses mit ab, das von dem Flügel getrennt werden muß. Nun schneidet man das Brustbein in der Richtung f, g aus, indem man einen halbrunden Schnitt darunter f, n, gegen den Hals macht. Sonst wird wie bei den Hühnern verfahren. Brust, Flügel und Brustbein sind am meisten geschätzt, aber auch der Schenkel hat einen hohen Wohlgeschmack.

Das Rebhuhn

ist ebenfalls in der Abbildung dargestellt, wie es eben vom Spieße genommen wird; auch hier nimmt man vor dem Aufragen die Speiler heraus. Man zerlegt es wie das Huhn. Die Flügel müssen in der Richtung a, b abgenommen werden, und das Brustbein in der Richtung c, d. Die besten Theile des Rebhuhnes sind die Flügel, die Brust und das Brustbein; da jedoch der Vogel klein ist, so werden die Leptern selten abgefondert. Die Flügel werden für das Vorzüglichste gehalten und deren Spigen als die delikatesten Bissen am Ganzen betrachtet.

Tauben

schneidet man entweder der Länge oder Breite nach in zwei Hälften. In der Regel hält man die untere Hälfte für die bessere, will man jedoch auf die anständigste Weise transpiren, so schneide man lieber der Länge statt der Breite nach.

Häusliche Kochkunst.

Fische.

Sie auszuwählen.

Bei allen Arten von Fischen sind Steifheit, rothe Kiemen und glänzende Augen untrügliche Zeichen der Frische, dichtes Fleisch im Allgemeinen aber Kennzeichen des guten Zustandes aller Fische.

Meerbutte muß dick und der Bauch gelblich weiß sein; hat sie ein bläuliches Aussehen, oder ist sie dünn, so ist sie nicht gut. Die Meerbutten sind den größten Theil des Sommers gut.

Lachs. Wenn er frisch und in gehöriger Jahreszeit, so ist das Fleisch von zartem Roth, besonders auch die Kiemen, die Schuppen glänzend und der ganze Fisch steif. Wenn er in größter Vollkommenheit sein soll, so muß sich zwischen den Schichten ein besonderes Weiß zeigen, was große Festigkeit erzeugt; durch das Aufbewahren schmilzt dieses hinab und der Fisch wird fetter. Der Rheinlachs ist am geschäfttesten; der aus dem Sevre und Themse wird nächst diesem gesucht und von Vielen sogar vorgezogen. Die mit kleinen Köpfen und dicken Häuten sind die besten.

Kabeljau (Stoßfisch). Die Kiemen müssen sehr roth, der Hals dick, das Fleisch weiß und fest, und die Augen frisch sein. Schlaff ist er nicht gut. Von Anfang December bis Ende April ist er am besten.

Engelisch (Olatzroche) ist weiß und dick, wenn er gut ist. Wenn gar zu frisch, ist er etwas zäh, doch sollte man ihn nicht über ein paar Tage aufhalten.

Heringe haben zartrothe Kiemen und glänzende Augen, wenn sie gut sind; dasselbe muß beim ganzen Fische der Fall, er muß steif und fest sein. Sprotten wähle man nach denselben Regeln.

Plattfische (Schollen). Wenn sie gut sein sollen, müssen dicht und der Bauch gelbweiß sein, ist dieser bläulichen Ansehens und schlaff, so sind sie nicht frisch. Man findet sie fast das ganze Jahr auf dem Markte, in der Mitte des Sommers sind sie jedoch am besten.

Wittlinge. Die Festigkeit des Körpers und der Flossfedern sind, wie bei den Heringen, hauptsächlich in Acht zu nehmen; ihre beste Zeit ist während der ersten drei Monate des Jahres, man kann sie aber fast das ganze Jahr haben.

Makrelen wähle man wie die Wittlinge; ihre beste Zeit ist im Mai, Juni und Juli. Die Makrele ist ein so zarter Fisch, daß sie viel eher schlechter wird, als andere.

Hechte. Hinsichtlich ihrer Frische beobachte man die schon angegebene Vorschriften. Am besten ist der Hecht aus dem Flusse; er ist ein sehr trockener Fisch, und erhält seine meiste Güte erst durch Füllsel und Sauce.

Karpfen können auch einige Zeit außer dem Wasser zubringen, und werden dadurch oft verdorben; es ist daher am besten, sie gleich zu tödten, wenn sie gefangen sind; sollten jedoch mehr aus dem Fischhälter herbeigebracht worden sein, als man gerade braucht, so bewahrt man sie am besten in einer großen Kufe und füttert sie mit Brod. Auch bei ihnen walten hinsichtlich der Frische dieselben Zeichen ob, wie bei andern Fischen.

Schleihen sind sehr wohlschmeckende Süßwasserfische, und sollten alsbald, nachdem sie gefangen, getödtet und zubereitet werden. Beim Ankauf sehe man darauf, ob die Kiemen roth und hart zu öffnen, die Augen glänzend und der Körper steif ist. Die Schleife ist mit einer schleimigen Masse überzogen, deren Klarheit und Glanz von ihrer Frische zeugt. Ihre beste Zeit ist im Juli, August und September.

Barsche. Ihre Frische unterscheidet man wie bei andern Fischen. Sie sind nicht so wohlschmeckend als Karpfen und Schleihen.

Stinte haben, wenn sie gut sind, eine zarte Silberfarbe, sind sehr fest, und besitzen einen erfrischenden Geruch, gleich frisch aufgeschnittenen Gurken. Man fängt sie in der Themse und andern großen Flüssen.

Meerbarben sind den Flußbarben und die rothen den grauen vorzuziehen. Sie müssen sehr fest sein, und ihre beste Zeit ist im August.

Gründlinge wählt man nach denselben Regeln, wie andere Fische. Sie werden in laufenden Gewässern, besonders in Bächen gefangen, und sind von Mitte Sommers an fünf bis sechs Monate lang zu haben.

Forellen und Aeschen sind vortreffliche Fische; sie finden sich ebenfalls in laufenden Gewässern, die letztern aber nicht überall. Ihre Hauptjahreszeit ist in den Sommermonaten.

Aale. Zwischen der Güte der Aale ist ein größerer Unterschied, als zwischen der anderer Fische. Der wahre Silberaal — von seiner glänzenden Bauchfarbe so genannt — wird in der Themse gefangen. Die holländischen Aale, die man auf den Markt bringt, sind sehr schlecht; die in größern Gewässern gefangenen sind in der Regel gut, während die aus den Teichen meistens einen scharfen, ranzigen Geschmack haben. Mit Ausnahme der Mitte Sommers sind sie stets gut zu essen.

Putten. Sie müssen dick, fest und ihre Augen glänzend sein; werden aber sehr bald schlaff und schlecht. Man fängt sie im Meere, wie im Flusse; vom Januar bis zum März und vom Juli bis zum September sind sie am schmackhaftesten.

Hummern. Wenn sie noch nicht lange gefangen sind, so werden sich ihre Scheren lebhaft bewegen, wenn man ihnen die Finger auf die Augen legt und sie drückt. Die Schwersten sind die besten und es ist vorzuziehen, sie zu Hause erst zu kochen. Kauft man sie schon gefotten, so beobachte man, ob die Schwänze steif und geringelt; ist dem nicht so, so sind sie nicht frisch. Den männlichen Hummer erkennt man an dem schmalen Hinterteile seines Schwanzes, und die beiden obersten Finnen innerhalb desselben sind steif und

hart, während die des weiblichen weich und der Schwanz breiter ist. Der männliche, obgleich in der Regel kleiner, hat den höchsten Wohlgeschmack, das Fleisch ist fester und die Farbe, wenn er gefotten, von dunklerem Roth.

Krebse. Die schwersten sind die besten, und die von mittlerer Größe die zartesten. Leichte sind wässerig; wenn sie recht vollkommen sein sollen, so müssen die Gelenke der Füße steif sein und der Leib einen sehr lieblichen Geruch haben. Die Augen setzen todt und schlaff aus, wenn sie nicht frisch sind.

Krabben und Garnelen. Wenn sie frisch sind, so haben sie einen zarten Wohlgeschmack, sind fest und steif, und die Farbe glänzend.

Austern sind sehr verschiedenartig. In England sind die von Pysleet, Colchester und Milford bei weitem die besten. Die in Milton heimischen sind zart, weiß und fett; doch können auch andere diese Eigenschaften in gewissem Grade erlangen, wenn sie gehörig gefüttert werden. Ist die Auster lebendig und stark, so schließt sich die Schale über dem Messer. Man sollte sie essen, so wie sie geöffnet sind, da sonst der Geschmack ärmlich wird. Die Klippenauster ist die größte, hat aber einen herberen Geschmack, wenn sie roh genossen wird.

Bemerkungen über die Bereitung und das Auftragen der Fische.

Bekommt man die Fische nicht schon vom Fischhändler ausgenommen und gereinigt, so geschieht es selten, wie es sich gehört. Gewöhnlich schlägen die Köchinnen die Fische nicht tief genug auf, wodurch neben dem, daß das Blut ic. nicht gehörig von dem Rückgrathe abgewaschen wird, eine sehr edelshafte Masse darin bleibt, die man gewöhnlich für die Leber hält; dagegen verfallen Fischhändler in größern Städten in den Fehler, daß sie die Fische über Gebühr säubern, und ihnen durch behändiges Waschen den Wohlgeschmack benehmen. Alles Wasser, in dem man einen Fisch irgend einer Art kocht, sollte gesalzen werden, und der Kabeljau wird fester, wenn man zwei bis drei Löffel voll Essig hinzuschüttet. Auch werden Kabeljaus, Schellfische und Wittlinge fester, wenn man ein wenig Salz in ihre Kiemen streut und sie einige Stunden vor dem Zubereiten aufhängt.

Man muß Sorge tragen, daß der Nogen, die Milz und Leber ganz erhalten, gehörig zubereitet und beim Auftragen so gelegt werden, daß sie in die Augen fallen. Die im Rückgrathe hängende Blase muß an diesem gelassen, aber sorgfältig gereinigt werden.

Fische, die man kochen will, müssen in kaltem, hartem Wasser zum Feuer gestellt, und dieses, wenn es kocht, mit der größten Sorgfalt abgeschäumt werden; man gieße etwas kaltes Wasser nach, um die Fiße nicht gar zu stark werden zu lassen, und lasse es nur gelinde kochen, damit die Außenseite des Fisches nicht zusammenfalle, ehe die dichtere innere gekocht ist. Der Deckel muß immer auf dem Hasen bleiben, damit weder Staub noch Ruß auf den Fisch falle, denn es kommt sehr viel auf seine gute Farbe an. Aufgeschlitzte Fische sollten in siedendes Wasser gelegt, und einige Minuten gewalkt werden.

Um sich zu überzeugen, ob ein großer Fisch hinlänglich gekocht habe,

lege man ihn auf die Platte; und versuche mit einem dünnen Messer, ob er sich an den dichtern Theilen leicht vom Rückgratze trennen läßt; ist dies der Fall, so ist er recht. Man hält ihn dadurch warm, indem man ihn nicht gefotten im Wasser läßt, sondern die Platte mit dem Fische quer über den Ofen stellt und sie mit einem dichten Tuche bedeckt. Läßt man den Fische, nachdem er gefotten, im Wasser, so verliert er an seiner Festigkeit und wird wollig. Der Fische wird auf einer Serviette aufgetragen. Das Gericht erhält übrigens ein vollendetes Aussehen, wenn um einen gefottene Fische, gebadene abwechslungsweise mit dem Rogen oder der Milch herumgelegt und die Platte hübsch garnirt wird.

Man beobachte stets, daß große Sorgfalt notwendig ist, um den gefottene Fische von Wasser trocken aufzustellen; damit die Trockenheit und Farbe des darum heraufgelegten gebadene dadurch nicht geschwächt werde.

Fische in der Pfanne zu baden. Nachdem man den Fische säuberlich gereinigt und gewaschen, trockne man ihn vollständig; tauche ihn in das Gelbe von geschlagenen Eiern, und dann in eine Schüssel altbadener Brodkrumen; wünscht man ihn recht vollkommen zu machen, so wiederhole man Beides, und bringe ihn dann alsbald in eine Bratpfanne von dichtem Boden, in der siedendheiße Bratenfett oder Schmalz hinreichend vorhanden ist, um den Fische zu bedecken. Hierin läßt man ihn so lange braten, bis er eine schöne gelblich braune Farbe erhält, dann ist er fertig; sollte dies letztere schon der Fall sein, ehe er noch die Farbe erlangt hat, so muß man die Pfanne über ein gelinderes Feuer bringen, bis die Farbe erreicht ist. Man stelle nun eine große Schüssel verkehrt an das Feuer, breite einen Bogen Packpapier darüber, lege den Fische sorgfältig darauf und bedecke ihn mit einem zweiten Bogen, damit alles Fett herauskomme. Die Krumen müssen daran bleiben. Um zu verhüten, daß das Bratenfett schwarz werde, ist es gut, etwas frisches nachzulegen, doch das gibt häufig eine schlechte Farbe, und wenn man die Kosten nicht scheut, so ist Del das Beste zum Baden.

Bratpfannen, der Größe des Fisches angemessen und länglich, anstatt rund, wird man von besonderem Nutzen finden, da nicht so viel Schmalz verloren geht.

Der Fische wird nach dem Baden besser aussehen, wenn man ihn, nachdem er gereinigt und getrocknet, mit Mehl bestreut und einige Minuten vor das Feuer setzt, um die Feuchtigkeit herauszuziehen.

Fische auf dem Roste zu braten. Nachdem der Fische ausgenommen und gewaschen, trockne man ihn wohl, und hülle ihn in eine mit Mehl bestreute Serviette; würze ihn mit Salz und Pfeffer; kebre ihn in Semmelmehl um, und lege ihn auf einen sehr reinlichen Rost, der zuvor mit ein Bißchen Fett bestrichen werden sollte, damit der Fische nicht hängen bleibt. Er muß an sehr klarem Feuer gebraten werden, sonst könnte er räucheln; man darf ihn diesem auch nicht zu nahe bringen, damit er nicht anbrenne.

Da Fische allgemein gerne gegessen werden, so erfordert ihre Zubereitung und ihr Neuzeres, sowie die Güte der Saucen große Aufmerksamkeit. Die geeignetste Garnirung besteht aus Citronenschnitten, eingemachten Berberitzen, Meerrettig und einem Kranze von roher oder gekrauselter Petersilie.

Süßwasserfische haben oft einen schlammigen Geruch und Geschmack; um diesen ihnen zu benehmen, wässere man sie, nachdem sie in starkgesalzenem Wasser reinlich gesäubert, oder, wenn sie groß genug sind, um es zu ertragen, brühe man sie darin, trockne sie hierauf und richte sie zu.

Eine Schildkröte zuzubereiten.

Den Abend vorher hänge sie an den Hinterfüßen auf, und haue ihr den Kopf ab, ehe sie Zeit hat, ihn hineinzuziehen. Am nächsten Morgen früh halte einen Kessel mit siedendem Wasser bereit. Haue mit einem scharfgeschliffenen Messer die Vorderfüße am Buge ab, was, wenn man sie recht trifft, ohne Schneiden geschehen kann. Die Hinterfüße werden, wenn sie am Buge abgeschnitten werden, durch ein wenig Drehen sich augenblicklich ablösen.

Hierauf theile den Rückenschild von dem Bauchschilde, etwa zwei Zolle rings des Lehtern, was zu den besten Theilen der Schildkröte gehört. Nimm die Eingeweide mit besonderer Sorgfalt heraus, damit die Galle nicht zerstört werde, und lege sie in eine Kufe kalten Wassers. Nachdem sie sorgfältig gewaschen, öffne die Gedärme mit einem kleinen Federmesser von einem Ende zum andern, und ziehe sie öfters durch ein wollenes Tuch, um sie zu säubern, dann lege sie abermals in frisches kaltes Wasser. Der Bauchschild wird in Stücke von der Größe einer Handfläche zerhauen, und die Lungen, Nieren &c. von dem Rückenschilde abgelöst; lege die Schalen und Füße in siedendes Wasser, bis man jene mit einem Messer ablösen und das ganze Fleisch davon getrennt werden kann. Die verschiedenen Theile der Schildkröte werden, sorgfältig von einander gesondert, bei Seite gelegt, daß man sie nachher verhältnißmäßig eintheilen kann.

Zerschneide das grüne Fett in Stücke von anderthalb Quadrat Zoll groß, lasse die Füße nur in so viel Wasser, daß sie gerade bedeckt werden, so lange gelinde kochen, bis sie weich sind; dann gieße mehr Wasser hinzu, laß es kochen, bis es wie eine kräftige Kalbsbrühe wird, zerlasse ein Pfund Butter darin, thue eben so viel feines Semmelmehl hinzu, als nöthig ist, um ihm die richtige Dicke zu geben, und rühre es zehn Minuten lang über dem Feuer um; nun thue die Eingeweide hinzu, nachdem sie zuvor in kleine Stücke zerschnitten, und lasse das Ganze sechs Stunden lange vor dem Auftragen kochen; ferner füge zu dieser Suppe grüne Zwiebeln und alle Arten von Gewürzkräutern, alles feingeschnitten; Pfeffer, Salz und spanischen Pfeffer, nach dem eigenen Geschmache, nicht besonders scharf, und den Saft von einer oder zwei Citronen, je nach der Größe der Schildkröte, welche, wenn sie fünfzig Pfund schwer ist, auch zwei Flaschen Madeira erfordert; lasse diese ganze Würze sechs Stunden lange gelinde kochen, einige der rohen und weißen Theile zwei Stunden, und einen Theil des grünen Fettes eine Stunde.

Auf dem Rückenschilde bereite eine Pastete von Semmelmehl und Wasser, etwa zwei Zoll hoch, um das Fleisch darein zu thun; fülle sie dann zu drei Theilen mit dem Ueberreste des rohen Fleisches, dem Theile, der dem Kalbfleische ähnlich ist, dem grünen Fette &c., thue etwas von der dünnen Suppe hinzu und noch etwas mehr Gewürz; dann bade sie.

Wie man kleine Eier bereitet, um sie in der Suppe aufzutragen, wenn keine Eier in der Schildkröte sind, siehe „Kleine Eier für Schildkröten,“ unter der Rubrik Saucen.

Stöhr.

Zubereitung des frischen Stöhrs.

Schneide ihn in zolldicke Stücke, zerreiße Eier über diese, bestreue sie hierauf mit Brodkrumen, Petersilie, Pfeffer und Salz, wickle sie in Papier und brate sie sanft. Sauce: Butter, Sardellen und Soja.

Am Spieße gebraten.

Stecke ein Stück an einen Lerkenspieß, und befestige diesen dann an einen großen Bratenspieß, beträufele es fortwährend mit Butter, und stelle es mit einer guten braunen Sauce, einer Sardelle, dem Saft einer Pomeranze oder Citrone, und einem Glase gekochten Xeres, das in die Schüssel gegossen wird, auf.

Eine andere.

Lege ein in Semmelmehl getauchtes Stück Butter in eine Schmorpfanne, dazu vier Gewürznelken, ein Bündel Gewürzkräuter, zwei Zwiebeln, etwas Pfeffer und Salz, und gieße drei Viertel Schoppen Wasser und ein Glas Essig daran. Rühre es über dem Feuer um, bis es kocht; dann laß' es lauwarm werden, und lege nun den Fisch eine oder zwei Stunden lang darein. Bestreibe ein Papier wohl mit Butter, binde es um den Fisch, und laß' ihn am Feuer braten, ohne den Spieß durchzustechen. Stelle ihn mit Sauerampfer- und Sardellensauce auf. Drei bis vier Pfund Stöhr geben ein hübsches Gericht.

Vortreffliche Nachahmung eines eingepökelten Stöhrs.

Nimm einen hübschen, großen, aber nicht alten Truthahn, schlüchte ihn recht sorgfältig, sänge und säubere ihn vollkommen; beine ihn aus, wasche ihn, und binde ihn kreuzweise mit reingewaschenen Bastschnüren. Gieße in eine völlig saubere Blechpfanne drei Schoppen Wasser, ebensoviel Essig, gleichviel weißen — aber nicht süßen — Wein, thue eine große Handvoll Salz hinzu, laß' es wohl kochen, und schäume es ab. Wenn diese Flüssigkeit kalt geworden, lege den Truthahn hinein, und lasse ihn gut zugedeckt gelinde kochen, bis er völlig fertig ist; schnüre nun die Stränge fest zu, und stelle einen Teller mit zwei Pfund Gewicht darauf. Koche die Flüssigkeit nun wieder eine halbe Stunde allein, und wenn beide kalt sind, lege den Truthahn abermals hinein. So kann man ihn einige Monate aufbewahren, und sein Fleisch ist noch delikater, als das des Stöhrs; gewöhnlich ist man ihn mit Essig, Del und Zucker; sollte mehr Essig oder Salz nöthig sein, so thue es hinzu, wenn er kalt ist. Beim Auftragen bestreue ihn mit Fenchel.

Meerbutten.

So fern es notwendig ist, kann man die Meerbutten ein paar Tage aufbewahren, auch noch länger; man darf nur ein wenig Salz darüber streuen, und sie an einem sehr kühlen Orte aufhängen.

Meerbutten zu fieden.

Der Kessel muß die geeignete Größe haben und sehr reinlich sein. Lege den Fisch in kaltes Wasser, so daß es ihn bedeckt, thue eine Handvoll Salz und ein Glas Essig hinzu, und laß' ihn langsam fieden. Ist der Fisch dick, so wird er gerne ungleich, um dies zu verhüten, schneide ein zwei Zoll großes Stück hart am Rückgrathe und ein eben so großes am Bauche mit einem scharfen Messer ab. Trage Sorge, daß kein Ruß hineinfalle, und schäume fleißig ab, damit die Schönheit der Farbe erhalten werde. Trage ihn mit einem vollständigen Kranze von Petersilien, Citronen und Meerrettig garnirt auf. Die Sauce muß aus feinsten Hummersauce, Sardellenbutter und gewöhnlicher Butter bestehen, und in hinreichendem Maße in abgetrennten Terrinen aufgestellt werden.

Lachs (Salm).**Zu fieden.**

Lege ihn in kaltes Wasser, wenn er nicht schon zertheilt ist, dann in warmes. Ist der Lachs nicht gar gekocht, so ist er sehr ungesund. Garnelen- oder Sardellensauce.

Auf dem Roste zu braten.

Schneide zollvide Stücke ab, und reibe sie mit Salz und Pfeffer ein; umwickle jedes Stück mit weißem, wohl mit Butter bestrichenem Papiere, drehe die Enden des letztern zusammen, und brate die Stücke sechs bis acht Minuten lang über einem gelinden Feuer. Stelle ihn in dem Papiere mit Sardellensauce auf.

Zu dörren (oder zu räuchern).

Schneide den Fisch zusammen, und dann nimm ihm die Eingeweide und Kogen oder Milch aus. Reibe das Ganze, nachdem es abgeschuppt, mit Kochsalz ein, und hänge es vier und zwanzig Stunden lang zum Abtrocknen auf. Zerstoße sechs bis acht Loth Salpeter, je nach der Größe des Fisches, vier Loth Seesalz und vier Loth Rohzucker, mische es wohl untereinander, reibe den Lachs mit ein, und lege ihn zwei Tage lang in eine große Schüssel oder Mulde; hierauf reibe ihn abermals mit gewöhnlichem Salze ein, und nach Verfluß von weitem vier und zwanzig Stunden ist er zum Trocknen fertig. Nun hänge ihn entweder im Kamine oder am Trockenplatze zum Räuchern oder Dörren auf. Gedorrter Salm wird in Papier gebraten und gerade warm genug gegessen; dazu Eiersauce und gestoßene Kartoffeln; auch kann man ihn fieden, besonders das Stück zunächst am Kopfe.

Gedorrten Salm zu bereiten.

Schneide ihn in Stücken, und brate ihn in mit Butter bestrichenem Papiere. Eiersauce dazu. Beim Frühstück aufgetragen läßt man die Sauce weg. Manche lieben ihn ohne Papier gebraten, in diesem Falle wird er in wenigen Minuten fertig sein.

Ein vortreffliches Gericht von gedörstem Salm.

Schneide einen Theil in Schichten, halte einige hartgekochte in große Stücke zerschnittene Eier bereit; lege beides in Dreiviertel Schoppen dünnen

Rahm und thue vier bis sechs Loth mit einem Theelöffel voll Semmelmehl zerriebene Butter daran; dieß wird am Feuer umgerührt und abgeschäumt, bis es siedet; umgib den innern Rand einer Platte mit einem Walle zerriebener Kartoffeln und gieße das Obige darein.

Lachs einzupökeln (mariniren).
Siede den Fisch, wie oben gesagt, nimm ihn dann heraus und laß die Brühe mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Salz kochen; gieße, wenn sie kalt ist, Essig hinzu und schütte sie über den Fisch.

Eine andere Art.

Wenn der Lachs abgeschuppt und gereinigt ist, schneide ihn auf und zertheile ihn in beliebige Stücke; lege sie in eine Kasserole, so daß der Boden bedekt ist, und gieße Wasser darüber; auf zwei Maß Wasser nimm andert-halb Schoppen Essig, eine Handvoll Salz, zwölf Lorbeerblätter, sechs Blättchen Muskatblüthe und ein halb Loth schwarzen Pfeffer. Wenn der Lachs genug gesotten hat, trockne ihn ab und lege ihn in eine reine Serviette, dann lege weitere Stücke nach, gieße die Brühe darüber und fahre so fort, bis Alles fertig ist. Ist nun die Salzbrühe nicht hinlänglich von Essig und Salz durchdrungen, so thue mehr hinzu und laß es drei Viertelstunden lang tüchtig kochen. Wenn Alles abgekühlt, lege den Lachs in ein tiefes Gefäß und gieße soviel Salzbrühe darüber, daß er bedekt ist. Bewahre ihn vor der Luft. Der Lachs muß zuweilen aus der Brühe genommen und diese wieder abgeseiht und abgeschäumt werden.

Eine leichte Weise, bereits gesottenen Lachs einzupökeln.

Zu der Brühe, in der er bereitet worden, füge noch den vierten Theil Essig, vier Lorbeerblätter, einen kleinen Löffel voll Pfefferkörner und etwas Salz, koch es eine halbe Stunde und gieße es über den Fisch, der nicht vor vier Tagen gespeist werden sollte.

In vielen Theilen von Wallis wird der Lachs, sobald er gefangen ist, gereinigt und gesotten, und dann kalt aufgetragen. Mit Essig und Pfeffer gegessen, ist er ausnehmend gut.

Salm trocken einzumachen.

Nimm ein großes Stück, schuppe und wische es ab, ohne es aber zu waschen; salze es stark ein und laß es liegen, bis das Salz verschmolzen und hineingetrocknet ist, dann würze es mit gestoßener Muskatblüthe, Gewürznelken und ganzen Pfeffer; umwickle es mit einigen Lorbeerblättern, lege es in eine bedeckte Bratpfanne und bade es in Butter; wenn dieß geschehen, reinige es von der Brühe, lege es in den Topf, in dem es aufbewahrt werden soll, und wenn es kalt ist, bedecke es mit abgeseihter Butter. Auf diese Weise kann jeder feste Fisch eingemacht werden.

Gerollter Salm.

Schneide ein solches Stück ab, das zu einer hübschen Rolle hinreicht, wasche und reinige es, und nachdem Salz, weißer Pfeffer, gestoßene Muskatblüthe und Piment in hinlänglicher Quantität gemischt, um es stark zu würzen, reibe es innen und außen wohl ein. Rolle es nun fest zusammen, binde es, lege es in so viel, zum dritten Theile mit Essig vermishtes

Wasser, das es bedeckt ist, und thue Lorbeerblätter, Salz und beide Arten von Pfeffer hinzu. Bedecke es und laß es gelinde kochen, bis es gar ist. Nimm es dann heraus, trockne es, koch die Brühe nun stärker und gieße sie über die Rolle, wenn sie kalt ist. Gib diese mit Zensel auf den Tisch. Es ist dieß ein zierliches und höchst vortrefliches Gericht.

Kabeljau (Stockfisch).

Viele haben die Gewohnheit, den ganzen Fisch zu kochen; dann ist aber sein großer Kopf mit dem Vordertheile Alles, was man vorlegen kann, während die zarteren Theile verkochen und geschmacklos werden, ehe die dickeren fertig sind. Da man aber zu gewissen Zeiten den ganzen Fisch billiger kauft, so mag man dieß immerhin thun, nur muß man dann die untere Hälfte abschneiden, mit Salz bestreuen und aufhängen, worauf sie in einem oder ein paar Tagen in höchster Vollkommenheit ist. Eingesalzen kann der Fisch mit Eiersauce, Kartoffeln und Pastinat aufgetragen werden.

Kleiner Kabeljau ist gewöhnlich sehr wohlfeil. Frisch gekocht ist er wässerig, wird aber vortreflich, wenn er eingesalzen und einen Tag aufgehängt wird, um ihm Festigkeit zu geben, dann kann man ihn fällen und braten oder sieden.

Kopf und Vordertheil vom Kabeljau.

Wird viel zarter, wenn man ihn bis zum Rückgrathe und an den dichtern Theilen ein wenig mit Salz einreibt, selbst wenn er noch an demselben Tage verspeist wird. Binde die Stücke zusammen, stelle sie in kaltem Wasser, das sie vollständig bedeckt, zum Feuer und thue eine Handvoll Salz daran. Trage große Sorge, daß nicht der geringste Ruß oder Schaumfleck beim Auftragen daran bleibe. Garnire das Gericht mit einer großen Quantität Peterkisse, Citronenschnitten, Meerrettig, dem Kogen, der Milch und Leber, etwa auch mit gebadenen Stinten. Wenn aber die letzteren dazugenommen werden, so ist dafür zu sorgen, daß am Fische kein Wasser klebe, damit den Stinten an ihrer Schönheit und ihrem Wohlgeschmacke nichts beraubt werde. Gib das Gericht mit einem hinreichenden Vorrathe von Austern- oder Garnelensauce und Sardellenbutter auf die Tafel.

In Salzwasser gelegener Stockfisch.

Wird gefotten oder gebaden; im erstern Falle legt man ihn in siedendes Wasser und stellt ihn gleich andern gefottenen Fischen auf einer Serviette auf.

Gedämpfter Stockfisch.

Lege zwei bis drei dicke Stücke in einen Schmortopf mit anderthalb Schoppen schwachem weißem (nicht süßem) Wein; zwölf Loth Butter, einigen Austern, nebst ihrem Säfte, drei Stücken Muskatblüthe, Salz und Pfeffer und einigen Brodkrumen; dämpfe es und verdicke die Brühe mit ein wenig Semmelmehl vor dem Auftragen.

Gefottene Stockfischblasen.

Beige sie eine halbe Stunde lang in warmem Wasser ein, dann schabe und reinige sie; sollen sie weiß zubereitet werden, so siede sie in Milch und Wasser, und wenn sie weich sind, trage sie auf einer Serviette mit Eiersauce

auf. Das Salz darf nicht ganz ausgefogen werden, wenn sie nicht zum Fricassée bestimmt sind. Die Zungen werden gerade so zubereitet.

Stoekfischblasen so zuzubereiten, daß sie aussehen wie junge Hühner.

Ist ein gutes Fastengericht. Wasche drei große Blasen reinlich und koche sie in Milch und Wasser, aber nicht zu weich; wenn sie kalt sind, bereite ein Füllsel von Austern, Brodkrumen, etwas Butter, Muskatennuß, Pfeffer, Salz und zwei Eierdottern; breite es dünn über die Blasen aus, rolle jede in der Gestalt eines Hühners auf, dann speilere sie an; nun spide sie, gleich Hühnern, bestreue sie mit ein wenig Semmelmehl und brate sie langsam in einem Bratofen. Ist dieß gehörig geschehen, so gieße eine feine Austersauce darüber. Stelle sie bei dem ersten Gange auf den Seitentischen auf.

Auf dem Roste gebratene Stoekfischblasen.

Brühe sie in heißem Wasser an, reibe sie wohl mit Salz ein, ziehe die schmutzige Haut ab, lasse sie dann gelinde kochen, bis sie weich sind; nimm sie heraus, bestreue sie mit Semmelmehl und brate sie. Während dieß geschieht, würze ein wenig braune Fleischbrühe mit Pfeffer, Salz, einem Theelöffel voll Soja und ein wenig Senf, laß' es mit ein Bißchen Semmelmehl und Butter kochen, und gieße es über die Blasen.

Ragout von Stoekfischblasen.

Bereite sie, wie vorbesagt, zu; dann dämpfe sie in weißer gewürzter Fleischbrühe, nimm Rahm, Butter und vor dem Austragen ein Bißchen Semmelmehl dazu und laß' es leicht aufkochen. Ein Stückchen Citronenschale, etwas Muskatennuß und ganz wenig Muskatennußblüthe wird den Wohlgeschmack vermehren.

Stoekfischmuscheln.

Zerreiße ein Stück Stoekfisch mit dem Gelben von einem Ei und einigen Garnelen, thue etwas Butter, Salz und Pfeffer dazu, fülle Kammmuscheln zu mehr als drei Viertheilen damit und streue Brodkrumen darüber; tränke ein wenig Butter daran und wärme sie, ohne sie kochen zu lassen.

Stoekfisch-Currie.

Sollte aus aufgeschnittenem Stoekfisch gemacht werden, der entweder einen Tag in Salzwasser gelegt oder mit Salz bestreut war, um ihn fest zu machen. Backe ihn mit aufgeschnittenen Zwiebeln hübsch braun, und dämpfe ihn mit guter weißer Fleischbrühe, ein wenig Curripulver, etwas Butter und Semmelmehl, drei bis vier Löffeln voll fettem Rahm, Salz und spanischem Pfeffer, wenn das Pulver nicht scharf genug ist.

Eingefalzenen oder gedörzten Stoekfisch zuzubereiten.

Reinige die zum Gebrauche bestimmten Stücke und weiche sie über Nacht in Wasser, wozu ein Glas Essig genommen, ein. Koche sie hinreichend und zerlege sie in der Schüssel in Schichten; gieße im Mörser gestossenen, gesottenen Pastinak darüber, und koche sie dann mit Rahm und einem großen Stücke mit Semmelmehl zerriebener Butter auf. Das Gericht kann, wie oben gesagt, mit Eiersauce statt mit Pastinaksauce und der Schwanz ganz

aufgestellt werden; oder kocht man den Fisch, ohne ihn in Schichten zu zerlegen, und Saucen wie oben. Auch bereitet man den Stockfisch wie gedörrten Salu zu.

Eingefalzene Fische, nachdem sie gesotten, zuzubereiten; ein vortreffliches Gericht.

Brich ihn in Schichten und lege ihn in eine Pfanne mit folgendergehalt bereiteter Sauce: stoffe gesottenen Pastinal in einem Mörser, thue eine Tasse Rahm dazu, ferner ein gutes Stück in Semmelmehl gerollter Butter, ein wenig weißen Pfeffer und einen halben Theelöffel voll Senf, dieß Alles miteinander gekocht; der Fisch wird nur so lange am Feuer gehalten, bis er heiß ist, aber er darf nicht sieden.

Schollen.

Gesottene müssen mit vieler Sorgfalt behandelt werden, damit sie vollkommen weiß aussehen und sind stark mit Petersilie zu bedecken. Die Milch oder der Roggen dürfen nicht herausgenommen werden. Wie sie gebacken werden, s. S. 24.

Gebaden sind sie gut kalt zu speisen, mit Essig, Del, Senf und Salz, oder auch in große Würfel geschnitten, in einer großen Schüssel voll Salat. Auch gedämpft sind sie nicht übel, und werden dann wie Karpfen bereitet. S. S. 36.

Auf andere Art zubereitet.

Nimm zwei bis drei Stück, trenne sie vom Rückgrathe, schneide Kopf, Flossen und Schwanz ab. Bestreue sie innen mit Salz, rolle sie von unten nach oben fest auf und befestige sie mit dünnen Speilern. Sind sie von der größern oder mittlern Gattung, so nimm einen halben für jede Rolle; kleine passen hierzu nicht. Tauche sie in Eiergelb und bestreue sie mit Brodkrumen, wiederhole Beides und backe sie in Schmalz. Garnire sie mit Persilie. Garnelensauce.

Auf portugiesische Weise.

Nimm eine große oder zwei kleine; ist der Fisch groß, so theile ihn in zwei Hälften, kleine dürfen bloß aufgeschnitten werden. Nachdem die Gräthen herausgenommen, lege den Fisch in eine Pfanne, mit ein wenig Butter und Citronensaft; brate ihn und lege ihn auf eine Platte, breite über jedes Stück ein Füllsel (s. nächste Art), rolle es rund zusammen und befestige die Rolle mit einigen kleinen Speilern. Lege die Rollen in einen kleinen irdenen Topf, quirl ein Ei und befeuchte sie damit, dann bestreue sie mit Brodkrumen, nimm den Ueberrest des Eies, ein wenig Fleischbrühe, einen Löffel voll Kapernbrühe, eine fein zerriebene Sardelle und etwas zerriebene Petersilie, und thue es in den Topf; bedecke diesen fest und backe die Rollen im Backofen. Sind sie fertig, so lege sie auf die Servirplatte und bedecke sie, um sie warm zu halten, bis die Brühe abgeschäumt ist; sollte diese nicht hinreichend sein, so muß ein wenig, wie vor gewürzt, nachbereitet und hinzugesetzt werden. Die Köpfe des Fisches müssen an der einen Seite des aufgeschnittenen Theiles belassen werden und außen an der Rolle bleiben; beim Auftragen wendet man die Köpfe auf der Platte einander zu. Garnitur, gebadene oder gedörrte Petersilie.

Füllsel für das Vorige.

Zerbade kaltes Rind-, Hammel- oder Kalbsteisch ein wenig, thue dann etwas leicht gerösteten, klein geschnittenen Speck dazu, ferner einige Zwiebeln, ein Bischofen Knoblauch oder Schalotten, Petersilie, Sardellen, Pfeffer, Salz und Muskatennuß; bade nun Alles fein mit einigen Brodtrumen und verbinde es mit zwei oder drei Eierdottern.

Makrelen.

Siede sie und trage sie mit Butter und Fenchel auf.

Um sie auf dem Roste zu braten, spalte sie, bestreue sie mit Kräutern, Pfeffer und Salz, oder stopfe sie damit, sowie mit Brodtrumen und gekochtem Fenchel.

Gerollt, wie die Aale, s. S. 38.

Eingemacht: reinige, würze und bade sie in einer Pfanne mit Gewürzen, Lorbeerblättern und etwas Butter; wenn sie kalt sind, lege sie in einen Topf und bedecke sie mit Butter.

Eingepökelt: siede sie, dann kochte etwas von der Brühe mit ein wenig Pfeffer, Lorbeerblättern und etwas Essig; wenn sie abgekühlt, gieße dieß darüber.

Eingepökelte Makrelen, Caveach genannt.

Reinige und zertheile sie; schneide jede Seite in drei Theile, oder laß sie unvertheilt und zerschneide sie in fünf bis sechs Theile. Auf sechs große Makrelen nimm etwa zwei Loth Pfeffer, zwei Muskatennüsse, ein wenig Muskatendolde, vier Gewürznelken und eine Hand voll Salz, Alles zu feinem Pulver gestossen; mische es wohl untereinander, mache in jedes Stück kleine Oeffnungen, schiebe von den Gewürzen hinein und reibe sie auch damit ein, dann bade sie braun in Del; laß sie nun abkühlen; lege sie hierauf in einen steinernen Topf und gieße Essig darüber; will man sie lange aufbewahren, so gieße Del darüber. Auf diese Weise kann man sie Monate lang aufbewahren.

Schellfische.

Bestreue sie mit Salz, laß sie einige Stunden liegen, und siede oder brate sie auf dem Roste mit oder ohne nachstehendes Füllsel:

Nimm gleiche Theile fetten Speck, Rindsonnensenf und frische Butter, etwas Petersilie, Quendel und Saturei; einen kleinen Zwiebel und einige Blätter feingeschnittenen Majoran; eine oder ein paar Sardellen; ein wenig Salz und Muskatennuß, und etwas Pfeffer. Austern werden es noch besser machen, mit oder ohne Sardellen; zum Binden nimm Brodtrumen und ein Ei.

Gedämpfte Schellfische.

Nimm Köpfe und Flossfedern ab, nachdem sie wohl gewaschen sind, und bereite mit einem Zwiebel, einigen Gewürzkräutern, ganzem Pfeffer, einem oder zwei Löffeln voll Essig und etwas Wasser eine Brühe; diese gieße an die in große Stücke geschnittenen Schellfische, nachdem zuvor in jedes Stück folgendes Füllsel eingenäht worden: siede die Lebern und mische sie fleingepackt mit Brodtrumen, Sardellen, Nierenfett, spanischem Pfeffer,

Salz, Muskatennuß und gehackten Schalotten, binde es mit einem Ei. Dämpfe den Fisch langsam, bis er gar ist, dann verdicke die Brühe mit einem großen Stücke Butter, das zuvor im Semmelmehl gerollt, und gieße einen Löffel voll Schwammketchup daran.

Schellfische zu dörren.

Wähle zwei bis dreispündige, nimm die Kiemen, Augen und Eingeweide heraus, und entferne das Blut vom Rückgrathe. Trockne sie ab und bestreue sie im Leibe und in den Augenhöhlen mit Salz. Lege sie über Nacht auf ein Bret, hänge sie dann an einem trockenen Orte auf, und nach drei bis vier Tagen sind sie zum Speisen fertig; scharre sie ab, reibe sie mit einem Ei und bestreue sie mit Brodkrumen. Stelle sie vor das Feuer und beträufle sie mit Butter, bis sie braun genug sind. Trage sie mit Eiersauce auf.

Große Wittlinge werden, auf diese Weise bereitet, ebenfalls vortreflich; und durch diese Bereitung erhält man in Gegenden, wo man sich nicht regelmäßig mit Fischen versehen kann, eine bequeme Aushülfe.

Schellfische einzusalzen.

Wähle solche von Mittelgröße und so frisch als möglich; schneide ihnen die Köpfe ab; schlige sie auf, trockne sie ab und bestreue sie leicht mit Salz. Halte sie zwölf Stunden lang in mäßiger Wärme, dann hänge sie auf, um sie drei Stunden lang trocknen zu lassen, hierauf binde sie zu zwei und zwei an eine Schnur, und dann hänge sie über einem nicht mehr stark rauchenden Kohlenfeuer auf, und zwar so weit entfernt, daß die Fische nicht warm werden, welche, wenn sie ein paar Stunden so geräuchert, zum Gebrauche fertig sind.

Man ißt sie auf diese Weise in Schottland mit Brod und Butter zum Frühstück, entweder kalt oder etwas gewärmt, und mit ein paar Tropfen Del besenktet.

Das schottische Gericht, genaunt **Cropped Heads** (abgestuzte Köpfe).

Brühe den Rogen vom Schell- oder Stodfische ab; vermische ihn mit doppelt so viel gestohnem, hartem Zwieback, Salz, Pfeffer und einem zerhackten Ei; klopfe die Köpfe der Schellfische mit dieser Mischung und brate sie in Rindsbratenfett. Bereite eine Sauce von Fleischbrühe, nimm zu dieser geröstete Zwiebeln und Semmelmehl, einen Theelöffel von Ketchup, ebensoviele eingepökelte Muscheln, gieße sie an die Köpfe und laß sie eine Viertelstunde lang gelinde kochen. Sollte ein größeres Gericht erforderlich sein, so lege zwei gefottene Schellfische dazwischen.

Der Stachelroche und Slattroche (Engelfisch)

sollten wenigstens einen Tag vor der Zubereitung aufgehangen und können entweder gefotten oder mit Brodkrumen gebacken werden, nachdem sie zuvor in ein Ei getaucht.

In Salzwasser gelegene Engelfische.

Siede sie und trage sie in einer Serviette auf; oder bade sie, wie zuvor gesagt.

Meerrochen
 müssen gleichfalls wenigstens einen Tag aufgehangen werden. Man kann sie braten oder backen; oder wenn sie von ansehnlicher Größe sind, können die Mittelfische gefotten und die Flossenfedern gebacken werden. Man muß sie in ein Ei tauchen und mit Brodkrumen bestreuen.

Nother Seebarbe.
 Man nennt diesen Fisch die Seeschnepfe. Reinige ihn, aber öffne den Bauch nicht, fülle ihn in mit Del getränktes Papier und backe ihn langsam in einer kleinen Pfanne. Bereite von der aus dem Fische kommenden Brühe eine Sauce, zu der ein Stück Butter, ein wenig Semmelmehl, etwas Sardellensenfz und ein Glas Xeres genommen wird. Koche diese leicht und stelle sie besonders, den Fisch aber in dem Papiere auf, in dem er zubereitet worden.

Butten.
 Reibe sie innen und außen mit Salz ein und laß' sie zwei Stunden lang liegen, um ihnen einige Festigkeit zu geben. Siede sie nach Gefallen; doch sind sie besser in der Pfanne gebacken, wobei die gewöhnlichen Vorschriften zu beobachten sind. Trage sie mit gerösteter Petersilie garnirt auf. Sauce, Sardellen und Butter.

Buttenbrei (Water-Soupy).
 Siede zwei oder drei Butten (nebst einigen Petersilienwurzeln und Blättern, und dreißig Pfefferkörnern) langsam in drei Schoppen Wasser, bis sie in Stücke zergegangen sind; drücke sie durch ein Sieb. Stelle den Fischbrei, die Brühe, worin er gekocht, einige Barsche, Schleihen oder auch Butten und frische Petersilienblätter und Wurzeln über ein Feuer, und laß' es wallen, bis Alles gehörig gekocht ist, dann gib es in einer tiefen Schüssel auf den Tisch. Butterschnitten werden zu diesem Gerichte auf die Tafel geschickt und mit demselben gegessen.

Vortreffliche Art, eine große Plattfische zuzubereiten, besonders eine weibliche.

Bestreue sie mit Salz und halte sie vierundzwanzig Stunden auf; dann wasche sie und reibe sie trocken; reibe sie mit einem Ei ein und bedede sie mit Brodkrumen; zerlasse Speck, Schmalz oder feines Bratenfett mit zwei großen Löffeln voll Essig, bis es siedendheiß ist, lege den Fisch darein und backe ihn, bis er eine schöne Farbe hat, trockne dann das Fett ab, und stelle ihn mit gebackener Petersilie garnirt und mit Sardellensauce auf.

Häringe und Sprotten.

Häringe zu räuchern.
 Reinige sie, und lege sie über Nacht in ein wenig Salpeter, hänge sie dann an einem durch die Augen gestopfenen Stocke in eine Reihe. Halte ein altes Faß bereit, lege etwas Sägespäne darein und in die Mitte einen heißen Stahl; befestige den Stocck über dem Rauche und laß' sie vierundzwanzig Stunden lang hängen.

Zu der Pfanne gebackene Heringe.

Bade sie zu einem leichten Braun, mit oder ohne Zwiebeln, die aufgeschnitten darum hergelegt werden, und trage sie so auf.

Auf dem Roste gebratene.

Bestreue sie zuerst mit Semmelmehl, und brate sie, bis sie eine gute Farbe erhalten; zerlassene Butter zur Sauce.

Eingemachte Heringe, daß sie viel den Alpenforellen ähnlich sehen.

Wähle in der besten Jahreszeit ein Duzend Heringe, reinige sie, und entferne jede Schuppe; wasche sie ein paar Male und trockne sie jedes Mal mit frischen Tüchern ab. Reibe sie mit zwei Loth Piment, eben so viel Salpeter und desgl. Kochsalz, zu einem feinen Pulver gestossen, ein; lege sie auf ein Bret, das auf der einen Seite ein wenig in die Höhe steht, damit die Fische trocknen können, und lasse sie zwölf Stunden lang liegen. Dann reinige sie mit reinen Tüchern von den Gewürzen und dem Salze, und würze sie mit Folgendem, ebenfalls zu feinem Pulver gestossen: — acht und vierzig Gewürznelken, zwölf große Blätter Muskatennüßchen, zwei große Muskatennüsse, ein halb Loth Pfeffer und zwei Loth Kochsalz. Halte einen irdenen Topf bereit, der gerade hinreicht, um die Heringe zu fassen, und so oft einer gewürzt ist, lege ihn darein. Lege ein Pfund Butter darauf, bedecke den Topf mit einem Bogen Schreibpapier und mit mehreren Bogen Flißpapier, binde ihn fest zu und bade sie in einem mäßig erwärmten Badofen drei Stunden lang. Wenn sie ein wenig abgekühlt, trockne die Brühe von den Fischen ab, und lege sie in einen zum Einmachen bestimmten Topf, die Rücken nach oben, so fest an einander, als sie, ohne zu zerbrechen, liegen können. Drücke dann mit einem großen Löffel die Oberfläche flach, damit keine Höhlen entstehen, um die Butter aufzunehmen, die erst am folgenden Tage darüber gegossen werden und einen halben Zoll dick sein muß. Die Brühe gibt eine vortreffliche Zugabe zum Anrichten von Suppen &c., in kleinen Portionen genommen. Die Köpfe sollten beim Backen über den Fischen liegen. Heringe, also zubereitet und in der heißen Brühe aufgetragen, geben ein Gericht, wie man sich kaum ein wohl-schmeckenderes denken kann.

Heringe sind auch gut, wenn sie gleich den Makrelen eingemacht werden. f. S. 32.

Bäcklinge zuzubereiten.

Wähle große und saftige aus, schneide sie auf, und gieße etwas kochendes Dünndier darüber, damit sie eine halbe Stunde darin weichen; trockne sie ab, dann lasse sie vor dem Feuer durchkochen, reibe sie nun mit ein wenig kalter Butter ein und trage sie auf. Eiersauce oder Buttersauce mit Eiern und zerriebene Kartoffeln werden dazu aufgestellt. Statt sie mit Butter einzureiben, kann man sie auch mit Baumöl beträufeln, wodurch sie noch fetter werden, allein dieß muß dann geschehen, so lange sie am Feuer stehen, und in sehr kleiner Quantität.

Gebackene Heringe und Sprotten.

Wasche und trockne sie, ohne sie abzuwischen; würze sie mit fein-

zerstoßenem Piment, Salz und einigen ganzen Kernen; lege sie in einen Brattopf mit viel schwarzem Pfeffer, einem Zwiebel und einigen Lorbeerblättern. Gieße so viel halb Essig und halb Dünnbier dazu, daß sie bedeckt sind. Bedecke den Topf mit Papier und backe sie in einem mäßig warmem Ofen. Will man sie roth aussehen lassen, so muß man sie den Abend zuvor mit Salpeter bestreuen. Nimm sie aus, ohne sie aber aufzuschließen.

Sprossen auf dem Roste zu braten.

Wenn sie gereinigt sind, müssen sie mittelst eines durch die Köpfe gestochenen Speilers in Reihen an einander befestigt, und so gebraten werden; man gibt sie ganz heiß auf die Tafel.

Stinte in der Pfanne zu backen.

Sie dürfen nicht mehr gewaschen werden, als nöthig ist, um sie zu reinigen. Trockne sie mit einem Tuche, bestreue sie dann leicht mit Semmelmehl, und schüttele dich wieder ab. Tauche sie stark in Eier, dann in fein geriebene Brodkrumen, und lege sie in eine Pfanne mit heißem Schmalz, laß sie langsam backen und in wenigen Minuten werden sie eine glänzend gelbbraune Farbe haben. Trage Sorge, daß die kleinen rauhen Auswürfe der Brodkrumen nicht abfallen, sonst geht ihre Schönheit verloren.

Hornfische zuzubereiten.

Siede oder backe sie mit einem wohl gewürzten Pudding. — Beim Backen gieße eine große Tasse kräftiger Fleischbrühe in die Schüssel; und wenn der Fisch gar ist, so nimm diese Brühe, etwas Sardellensenz und den Saft einer Citrone dazu, und laß es mit einander als Sauce kochen.

Hecht zuzubereiten.

Schuppe ihn ab, öffne ihn so nahe als möglich am Schlunde, und wenn er gut gereinigt ist, fülle ihn mit folgendem: geriebenes Brod, Kräuter, Sardellen, Ausern, Nierenfett, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, dreiviertel Schoppen Rahm, vier Eierdotter; mische dich Alles über dem Feuer, bis es sich verdickt hat, dann fülle den Fisch damit und nähe ihn zu. Siede oder backe ihn; im leptern Falle müssen einige Stücke Butter und dreiviertel Schoppen kräftige Fleischbrühe in die Schüssel gethan werden; und wenn der Fisch fertig ist, gieße die Brühe ab, thue einen kleinen Löffel voll Sardellensenz, eben so viel Soja, den Saft einer Citrone und ein wenig in Semmelmehl gerollte Butter dazu, koch es auf und gieße es in die Schüssel. Zu bemerken: wenn beim Zerlegen des Hechtes der Rücken und der Bauch aufgeschlitzt, und jedes Stück langsam abgelöst wird, so wird es weniger Gräthen geben.

Gesottene Karpfen.

Gib sie auf einer Serviette zu Tische, mit der in folgendem Artikel angegebenen Sauce.

Gedämpfte Karpfen.

Schuppe den Fisch und reinige ihn, nimm aber den Kogen zc. in Acht. Lege den Fisch in eine Schmorpfanne, thue fette Fleischbrühe, eine Zwiebel, acht Gewürznelken, einen kleinen Löffel voll Piment, eben so viel schwarzen Pfeffer, den vierten Theil von der Fleischbrühe, Portwein (auch Eider thut es) daran; laß es fest verschlossen langsam dämpfen, und

wenn es bald vollends geschehen, thue zwei fein zerdrückte Sardellen, einen kleinen Löffel voll Senf, ein wenig Wallnustkatzen und ein Stückchen in Semmelmehl getauchte Butter hinzu; schüttele es, und laß' es einige Minuten lang kochen; dann lege noch einen Löffel voll Soja bei. Stelle den Fisch mit gebakenen Brodschnitten, den gebakenen Rogen, und einer ziemlichen Portion Meerrettig und Citronen auf die Tafel.

Gebackene Karpfen.

Reinige einen großen Karpfen und fülle ihn, wie zuvor beim Hecht beschrieben, nahe ihn zu, bestreiche ihn mit Eierdotter und tauche ihn stark in Brodkrumen, dann träufle zerlassene Butter darüber; lege den Karpfen in eine tiefe irdene Schüssel, thue anderthalb Schoppen Fleischbrühe (oder an Fasttagen Fischbrühe), einige Zwiebelschnitten, dergleichen Lorbeerblätter, ein Bündel Kräuter (wie Basilikum, Quendel, Petersilie, beide Arten von Majoran ic.), drei viertel Schoppen Portwein und sechs Sardellen dazu. Bedecke die Schüssel, und laß' es eine Stunde backen. Es muß dieß geschehen sein, ehe der Fisch auf die Tafel gestellt wird. Gieße die Brühe ab, und halte den Fisch warm, während die Brühe mit einem guten Stücke in Semmelmehl gerollter Butter, einem Theelöffel voll Senf, ein wenig spanischen Pfeffer und einem Löffel voll Soja aufgekocht wird. Der Fisch wird mit Citronenschnitten, Petersilie, Meerrettig und der Milch oder dem Rogen garnirt, auf die Tafel gestellt, die Brühe aber in der Saucière aufgetragen.

Barsche und Schleihen.

Lege sie in kaltes Wasser, laß' sie sorgfältig kochen, und gib sie mit zerlassener Butter und Soja zu Tische. Barsche sind sehr delikate Fische. Sie können in der Pfanne gebacken oder gedämpft werden, im letztern Falle sind sie aber nicht so schmackhaft.

Forellen und Aeschen

können abgefotten oder in der Pfanne gebacken werden. Schuppe sie ab, nimm sie aus, und wasche sie sorgfältig, dann trockne sie ab und lege sie abgefordert auf einem Brete zum Feuer. Beim Backen müssen sie in Semmelmehl getaucht werden. Stelle sie mit Petersilie und Butter auf. Barsche und Schleihen können eben so zugerichtet werden.

Forellen auf Genever Art.

Reinige den Fisch sehr sorgfältig; lege ihn in den Schmortopf, gieße die Hälfte Champagner- und die Hälfte Moseler-, oder Rheinwein, oder auch Xeres daran. Würze ihn mit Pfeffer, Salz, einer Zwiebel, einem kleinen Bündel Petersilie und Quendel, und bedecke ihn mit einigen Gewürznelken; lege eine Kruste von französischem Brode in den Topf und setze ihn zu einem hellrothenden Feuer. Ist die Forelle gar, so nimm das Brod heraus, zerquetsche es, und verdicke die Sauce damit, thue noch ein wenig Butter und Semmelmehl dazu, und laß' sie aufkochen. Trage Sorge, daß die Sauce gehörig dick werde. Lege den Fisch auf eine Platte und gieße die Sauce darüber. Stelle ihn mit Citronenschnitten und geröstetem Brode auf.

Alpenforellen

werden entfernt von den Seen, wo man sie fängt, bloß eingemacht geessen,

man verfährt dabei, wie bei den Haringen angegeben; doch nimmt man bei jenen acht Pfund Butter auf jedes Duzend; sie müssen länger gebacken auch lieber etwas mehr Muskatblüte dazu genommen werden. In der Pfanne gebackene Alpenforellen sind köstlich, eben so ein anderer Alpenfisch, Guinead genannt, der in dem See Bala, in Nordwallis gefangen wird; es ist dies der Weißfälschen des Bodensees.

Aal.

Bratmaale.

Nimm einen oder zwei große Aale, lasse sie in der Haut, schneide sie in drei Zoll lange Stücke, öffne sie am Bauche und reinige sie säuberlich; wische sie trocken, befeuchte sie dann mit einem geschlagenen Ei, und bestreue sie an beiden Seiten mit gehackter Petersilie, Pfeffer, Salz, etwas weniges Salbei, und einem Bißchen Muskatblüte, die feingestossen und mit den Gewürzen vermischet werden muß. Reibe den Bratrost mit Talg ein, und laß die Fische braten, bis er eine schöne Farbe hat.

Gib sie mit Sardellen und Buttersauce zu Tische.

In der Pfanne gebackene Aale.

Wenn sie klein sind, müssen sie rund aufgerollt und gebacken werden, nachdem man sie zuerst in Eier und Brodfrumen getaucht hat.

Gesottener Aal.

Die kleinern sind hiezu am besten; laß sie in ein klein wenig Wasser, mit ziemlich viel Petersilie, die mit ihnen und der Brühe aufgetragen wird, gelinde kochen.

Buttersauce mit gehackter Petersilie dazu.

Aalbrühe, sehr nahrhaft für Kranke.

Koche sie, wie vor gesagt, aber lasse sie zwei Stunden lang dämpfen, und thue eine Zwiebel, Pfefferkörner und Salz dazu.

Gerollter Aal.

Gräthe einen großen Aal aus, aber nimm ihm die Haut nicht ab; mische Pfeffer, Muskatennuß, Piment und ein paar Keilen, zu feinem Pulver gekohlet, untereinander, und reibe die ganze innere Seite damit ein; rolle ihn fest auf und binde ihn mit einem starken Zwirnbande zusammen. Koche ihn in Salz und Wasser, mit ein paar Lorbeerblättern, bis er gar ist, dann gieße Weinessig daran, und wenn er kalt, hebe ihn in der Pökelbrühe auf. Stelle ihn entweder ganz oder in Stücken auf die Tafel. Wird gehackter Salbei, Petersilie, ein wenig Quandel, Majoran und Saturei mit den Gewürzen vermischet, so verbessert dich den Wohlgeschmack sehr.

Aale wie Karpfen gedämpft sind ebenfalls ein sehr gutes Gericht.

Lampreten auf Worcester Art zu dämpfen.

Nachdem der Fisch sorgfältig gereinigt, entferne auch den Rückgrath, und würze den Fisch mit einer kleinen Quantität Gewürznelken, Muskatblüte, Muskatennuß, Pfeffer und Piment; lege ihn in einen kleinen Schmortopf, mit gleichviel starker Fleischbrühe und Madeira, oder Xeres, so daß er davon bedeckt wird. Decke ihn fest zu, dämpfe ihn langsam, dann nimm die Lamprete heraus, und halte sie warm, während die Brühe mit

zwei bis drei gehackten Sardellen und etwas Semmelmehl und Butter aufgekocht wird; seife die Brühe durch ein Sieb, und thue Citronensaft und Senf daran. Gib den Fisch mit Schnitten und Meerrettig auf den Tisch.

Ist ein Rogen dabei, so muß er gebacken und ringsumher gelegt werden. NB. In Ermangelung von weißem Weine thut es auch Eider.

Lampreten auf Worcester Art einzumachen.

Säute sie nicht ab, aber nimm die Gräten heraus, wasche und reinige die Fische mehrmals säuberlich in verschiedenen Wassern, und trockne sie ab. Zu einem Duzend von mittlerer Größe nimm vier Loth weißen Pfeffer, Salz nach Verhältnis, sechs Blätter Muskatblüthe, ein Duzend Gewürznelken, alles zu feinem Pulver gestoßen, würze die Fische aber nicht eher, bis sie die ganze Nacht hindurch abgetrocknet sind. Lege sie, einen nach dem andern, rund aufgerollt in einen feineren Topf, und streue die Gewürze mit dem Salze darüber. Lasse zwei Pfund Butter, und ein halb Pfund bessers Rindsnierenfett aus, giese es über die Fische, und lege dichtes Papier darüber, um den Dampf darin gut zu behalten. Bade sie drei Stunden lang in einem mäßig erwärmten Ofen; sieh' oft darnach, und wenn sich das Fett heraufarbeitet, schöpfe es rein ab. Auf diese Weise kann man sie bis zum Frühjahr im Topfe erhalten. Was zum Gebrauche bestimmt ist, lege in besondere Töpfe und beobachte dabei, daß die alte Butter abgenommen werde, und wenn der Fisch im Ofen gewärmt, bedede ihn bloß mit frischer Butter.

Vortrefflicher Fischkuchen (Mières en Provence).

Nimm irgend eine Gattung zubereiteten Fisches (die Ueberreste von Meerbutten taugen auch dazu), schneide das Fleisch von den Gräten, stelle diese nebst Köpfen und Knochendern in anderthalb Schoppen Wasser, mit einer Zwiebel, Kräutern, Pfeffer und Salz über das Feuer, um eine Brühe daraus zu kochen. Zerhacke das Fleisch, thue ein Drittel Brodkrumen, ein wenig gehackte Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer, Salz und ein klein Bißchen Muskatblüthe dazu; mische Alles wohl, und bereite daraus mittelst des Reifens eines Eies und ein wenig zerlassener Butter einen Kuchen; bedede ihn mit Raspselspanen, und bade ihn, bis er hellbraun wird, indem man ihn während des Badens mit einem Teller belegt. Hierauf lege ihn in einen Schmortopf, giese die Brühe daran, und dämpfe ihn eine Viertelstunde lang, wende ihn zwei Mal um, doch mit großer Sorgfalt, damit er nicht zerbreche, und halte ihn während des Schmorens fest verschlossen.

Kuchen von gekochtem Fleisch, auf dieselbe Weise bereitet, sind ebenfalls sehr gut.

Hofbrühe (court-bouillon) zu jedem Fische tauglich.

Wähle einen Topf, der gerade der Größe des Fisches anpaßt, thue darein zwei Theile Wasser, einen Theil leichten (nicht süßen) weißen Wein, ein gutes Stück Butter, einige gedämpfte Zwiebeln und gelbe Rüben, Pfeffer, Salz, zwei bis drei Gewürznelken und ein gutes Bündel Gewürzkräuter; laß es eine Viertelstunde lang gelinde kochen, und wenn es wieder abgekühlt, koch den Fisch darin. Gib ihn mit Sardellensauce und Citronensaft zu Tisch.

Hummern, Garnelen, Krabben und Dackkrebse.

Hummern einzumachen.

Siede sie halb, dann nimm das Fleisch heraus, schneide es in kleine Stücke, würze es mit Muskatblüthe, weißem Pfeffer, Muskatennuß und Salz, presse es fest in einen Topf, und bedecke es mit Butter; laß' es eine halbe Stunde lang backen, dann thue den Rogen dazu. Wenn der Hummer kalt ist, nimm ihn heraus, und thue ihn in die zum Einmachen bestimmten Töpfe mit ein wenig Butter; die übrige Butter zerstoße in einem Mörser mit einem Theile des Rogens; dann mische diese gefärbte Butter mit so viel anderer, als nöthig ist, um die Töpfe zu bedecken, und verschließe diese. Spanischer Pfeffer kann auch dazu genommen werden.

Eine andere Art, Hummern einzumachen, wie sie in Wood's Hotel üblich ist.

Siede sie halb, und nimm das Fleisch heraus, so ganz, als es möglich ist; spalte den Schwanz und thue den Darm heraus, ist das Eingeweide nicht wässerig, so nimm es auch dazu. Würze es mit Muskatblüthe, Muskatennuß, weißem Pfeffer, Salz, und ein paar Gewürznelken, zum feinsten Pulver zerstoßen. Lege ein wenig schöne Butter in den Topf und den Hummer sanfte darüber, mit Lorbeerblättern dazwischen, bedecke ihn mit Butter und laß' ihn langsam backen. Wenn er gar ist, schütte Alles auf ein Sieb, und lege die Stücke, je von jeder Sorte eines und die Gewürze darum her in die Einmachetöpfe. Nach der Abläupfung gieße ausgelassene Butter, aber nicht heiß, darüber. Am folgenden Tage kann man davon essen, und wenn der Hummer stark gewürzt, und dick mit Butter bedeckt ist, kann man ihn einige Zeit aufbewahren.

Eingemachter Hummer kann kalt, oder als Fricassée mit Rahmsauce gespeist werden; er sieht dann sehr einladend aus, und ist ein vortreffliches Gericht, besonders wenn es ein Rogen ist.

Makrelen, Heringe und Forellen sind auf diese Weise eingemacht, ebenfalls recht gut.

Gedämpfter Hummer, ein höchst vortreffliches Gericht.

Nimm den Hummer aus der Schale, bringe die Eier in eine über einer Lampe stehende Schüssel, und zerreiße sie mit einem Stückchen Butter, zwei Löffeln voll Fleischbrühe, einen voll Soja oder Walnußkatzhu, ein wenig Salz und spanischem Pfeffer, und einem Löffel voll Portwein; dann dämpfe den in Stücke zerschnittenen Hummer in der Brühe.

Hummerpudding.

Theile den Hummer in zwei Theile, und wenn die Rückenschale abgenommen und das Fleisch wie für Pasteten zubereitet ist, lege es in die heiße Schale, bestreue es mit Brodkrumen und bräune es mit einer glühenden Pastetenschaukel (Salamander). Ist der Hummer klein, so nimm zwei.

Hummerpastetchen (Rissoles).

Zerhacke das Fleisch eines großen oder zweier kleiner Hummern, und mische ein klein wenig Citronenschalen, Pfeffer, Salz, Muskatennuß oder Blüthe, ein wenig Butter, Rahm, und sehr wenig Brodkrumen darunter. Rolle die Masse zusammen und bedecke sie in kleinen Quantitäten, von der

Größe von Bratwürsten, mit einem leichten aufgelaufenen Gebäck. Bestreife diese mit feinem Eierdotter und tauche sie in ganz feine Brodkrumen. Backe sie zu einem gelben Braun, und gib sie mit Petersilie auf die Tafel.

Mit Butter zubereitete Hummern.

Nimm das Fleisch heraus, zerschneide und wärme es mit ein wenig schwacher brauner Fleischbrühe, Muskatennuß, Salz, Pfeffer, Butter und ein wenig Semmelmehl. Will man es weiß haben, so nimm ein wenig weiße Fleischbrühe und Rahm dazu.

Gebratener Hummer.

Wenn er halb gesotten, so reibe die Schale, so lange sie noch heiß, mit Butter ein, und lege ihn an das Feuer. Fahre fort, ihn mit Butter zu betröpfeln, bis er einen feinen Schaum hat. Zerlassene Butter, spanischer Pfeffer und Salz werden dazu gegessen.

Hummern- oder Krabben-Curry.

Brühe sie, nimm sie aus den Schalen, und lege sie in eine Pfanne, mit einem kleinen Stücke Muskatennuß, drei bis vier Löffeln voll Kalbsbrühe, und vier Löffeln voll Rahm, zerrühre ein paar Löffel voll Currypulver, einen Theelöffel voll Semmelmehl und zwei Loth Butter darin; laß es eine Stunde lang gelinde kochen; drücke eine halbe Citrone darein aus, und salze es.

Krabben und Bachkrebse in Gelée, ein treffliches Gericht.

Bereite ein schwachpastes Fischgelée, und giesse davon etwas in eine tiefe, kleine Schüssel; wenn es kalt ist, lege die Bachkrebse zc., den Rücken nach unten, hinein, und giesse noch mehr Gelée darüber. Nimm sie heraus, wenn das Gelée kalt ist.

Krabben und Garnelen mit Butter zuzurichten.

Nimm sie aus den Schalen und wärme sie in ein wenig guter Fleischbrühe, mit einem Stückchen Butter, ein wenig Semmelmehl und ein klein Bißchen Muskatennuß, mit Salz und Pfeffer; laß sie ein paar Minuten lang gelinde kochen, während sie umgerührt werden, und trage sie mit kleinen Brodschnitten, oder mit Rahmsauce auf.

Garnelen einzumachen.

Nimm sie, wenn sie gesotten, aus den Schalen, und würze sie mit Salz, weißem Pfeffer und ein klein wenig Muskatennuß und Gewürznelken. Drücke sie in einen Topf, lege ein wenig Butter darüber, und backe sie zehn Minuten lang in einer gelinden Ofenhitze. Wenn sie abgekühlt, bedecke sie mit ausgelassener Butter.

Krebse.

Warme Krebse.

Nimm das Fleisch aus der Schale des Krebses und den Kopf ab, dann thue das Fleisch wieder mit ein wenig Muskatennuß, Salz, Pfeffer, einem Stückchen Butter, einigen Brodkrumen und drei Löffeln voll Essig vermischt in die Schale und setze sie an's Feuer. Zum Bräunen kann man sich eines glühenden Eisens bedienen; man kann geröstete Brodschnitten dazu auftragen. Der Darm muß ausgenommen werden.

Kalte gefottene Krebsse.

Leere die Schalen, mische das Fleisch mit Del, Essig, Salz und ein wenig gewöhnlichem und spanischem Pfeffer, dann thue diese Mischung in eine große Schale und gib sie auf die Tafel. Del darf nur sehr wenig genommen werden.

Austern.**Austern zu füttern.**

Lege sie in Wasser, und wasche sie mit einem Birkenbesen, bis sie ganz rein sind; dann lege sie, das Untertheil nach unten, in einen Topf, bestreue sie mit Semmel- oder Hafermehl und Salz und bedecke sie mit Wasser. Dieß thue jeden Tag, und sie werden bald fett sein. Das Wasser darf stark gesalzen sein.

Zu dämpfen.

Öffne sie und giesse den Saft ab, dann wasche sie von dem Gries, thue den Saft wieder daran, mit ein wenig Muskatennuß, Citronenschale und weißem Pfeffer. Laß sie langsam gelinde kochen und thue etwas Rahm und ein wenig Semmelmehl und Butter dazu. Gib sie mit kleinen Brodschnitten auf den Tisch. Die Härte müssen entfernt werden. Zum Dämpfen sind nur wenige Minuten erforderlich.

Gefottene Austern

sind sehr gut. Reinige die Schalen zuvor säuberlich und stelle sie dann in diesen mit kalter Butter auf.

In Muscheln gefüllte, gebackene Austern.

Lege sie mit Brodkrumen, Pfeffer, Salz, Muskatennuß und einem Bißchen Butter in Kammuschelnschalen oder Unterschälchen; thue dann noch ein wenig Butter darüber, und backe sie in einem holländischen Bratofen vor dem Feuer.

Austernschnitten.

Verfahre auf vorgenannte Weise; nur müssen die Austern von einer gewählten Sorte sein und als kleines Gericht selbst servirt werden.

Gebackene Austern, um andere Fischgerichte damit zu garniren.

Mache einen dünnen Teig von Semmelmehl, Milch und Eiern, würze ihn sehr wenig, tauche die Austern darein, und backe sie hübsch gelbbraun. Nimm ihnen zuvor die Härte ab. Zum Gewürze nimm ein wenig Muskatennuß, und in das Semmelmehl thue einige Brodkrumen.

Austernsauce. S. Saucen.**Austernbrode.**

Öffne die Austern, giesse den Saft ab; wasche sie darin; presse ihn durch ein Sieb, und schütte ein wenig davon in eine Schüssel, nimm dazu ein Bißchen Butter und Semmelmehl, weißen Pfeffer, ein Stückchen Muskatennuß und ein wenig Rahm; dämpfe sie, und schneide sie in Würfel; presse sie in eigens zu diesem Zwecke verfertigte Rollen, und backe sie in einem Backofen.

Austernpasteten. S. Pasteten.**Eingepökelte Austern.**

Wasche vier Duzend der größten Austern, die zu haben sind, in ihrem eigenen Saft, reibe sie trocken, thue zu dem Saft, nachdem er geseiht.

einen kleinen Löffel voll Pfeffer, zwei Blätter Muskatblüthe, einen Löffel voll Salz (wenn der Saft nicht sehr stark gesalzen ist), drei Löffel voll weißen Wein und vier Löffel voll Essig. Laß die Austern ein paar Minuten lang in diesem Saft wallen, thue sie dann in kleine Gefäße, und koche die Pökelbrühe auf, schäume sie, und wenn sie abgekühlt, gieße sie über die Austern; bedede sie fest.

Eine andere Art, Austern einzupökeln.

Öffne so viele Austern, als zum Einpökeln bestimmt sind, thue sie mit ihrem eigenen Saft in eine Pfanne und laß sie zehn Minuten lang ganz gelinde kochen; dann lege sie in einen Topf, und zwar eine nach der andern, damit nichts von dem Griesse an ihnen anlebe, und wenn sie abgekühlt, begieße sie mit folgender Pökelbrühe: Koche den Saft mit einem Bischofen Muskatblüthe, Citronenschale und schwarzem Pfeffer, und nimm auf jedes Hundert zwei Löffel voll vom besten undesfüllirten Essig. Sie müssen in kleinen Töpfen aufbewahrt und fest mit Blasen zugedeckt werden, damit keine Luft hinzukomme, die sie verderben würde. NB. Die Bereitung von Fisch-Pasteten und Fisch-Suppen schlage man unter den betreffenden Rubriken nach.

Fleischspeisen.

Deren Auswahl.

(Hoch-)Wildprät. Ist das Fett klar, glänzend und dicht, und der Bug der Keule zart und eng, so ist es jung; ist aber der Bug weit und zähe, so ist es alt. Um seine Frische kennen zu lernen, darf man nur mit einem sehr scharfen, dünnen Messer in das Vorder- oder Hinterviertel hineinstechen, so wird man es am Geruche erkennen. Nur Wenige haben es gerne, wenn es zu viel Haut gößt hat; allein man kann es länger aushalten, als irgend ein anderes Fleisch, und wenn es ganz fleisch gespeist wird, ist es nicht so gut, als Hammelfleisch.

Windsfleisch. Gutes Ochsenfleisch muß eine feine, glatte, offene Oberfläche und eine hübsche rothe Farbe haben, und sich zart anföhlen lassen. Das Fett muß mehr weiß als gelb aussehen, denn wenn es von dunkler Farbe ist, so ist das Fleisch selten gut; das Fleisch von mit Destuchen gemästeten Ochsen hat im Allgemeinen dieses Aussehen und ist dann schlaff. Kuhfleisch ist fester und das Fett weißer, als beim Ochsenfleische; aber das Magere ist nicht so glänzend roth. Das Fleisch vom Bullen ist zäher und noch fester, das Fett hart und häutig, das Magere dunkelroth und von scharferm Geruche. Ochsenfleisch ist das beste, fetteste und ergiebigste; in kleinen Haushaltungen und nach manchem Geschmade wird das gut gemästete Kuhfleisch aber vorgezogen. Bei allem Fleische läuft zwischen dem Fetten und Magere des Lendensüdes und den Rippen ein Hornstreifen hin; je härter dieser ist, desto älter ist es, und das Fleisch ist dann von keinem guten Geschmade.

Kalbfleisch. Das Fleisch von einem Stierkalbe ist das festeste, aber nicht so weiß. Die Keule des Kalbalbes wird in der Regel dem Euter

vorgezogen. Das weisseste ist nicht das saftigste, da es durch häufiges Blutlassen und Kreibelegen so wurde. Man wähle solches Fleisch, dessen Nieren stark mit dichtem, weissem Fett bedeckt sind. Sieht die Blutader im Borderviertel blau oder glänzend roth, so ist es frisch geschlachtet, jede andere Farbe aber ist ein Beweis, daß es alt ist. Die andern Theile müssen trocken und weiß sein; sind sie klebrig und gesiebt, so ist das Fleisch alt und schlecht. Die Niere steht am ersten ab und das Nierenfett ist dann nicht fest.

Hammelfleisch. Wähle es nach der Zartheit seiner Oberfläche, der guten Farbe und dem festen, weissen Fett. Nicht das jüngste ist hier das beste, denn wenn das Thier gut gefüttert und gehalten worden, so ist das Ältere besser; doch dieß gilt bloß vom Hammelfleische. Das Schafsfleisch ist blässer und das Gewebe zarter; allein es ist nicht so fett und schmackhaft, auch die Brühe nicht so kräftig. Hammelfleisch ist sehr wohlschmeckend, dunkelroth und das Fett locker, es zeichnet sich auch durch eine Fettbeule unter dem Hinterviertel aus, wo sich beim Schafe das Euter befindet.

Lammfleisch. Ist an dem Halzstücke eines Borderviertels die Ader bläulich, so ist es frisch, hat sie aber eine grüne oder gelbe Farbe, dann ist es alt, und wenn am Hinterviertel unter der Niere ein schwacher Geruch zu bemerken und das Gelenk schlaff ist, dann ist es ebenfalls alt. Sind die Augen eingesunken, so ist der Kopf nicht frisch. Weidelämmer werden im April oder Mai gut und bleiben es bis zum August; Stalllämmer dagegen kann man in größern Städten fast das ganze Jahr hindurch haben, doch stehen sie im December und Januar in ihrer höchsten Vollkommenheit.

Schweinefleisch. Man brüde das Magere, und wenn es jung ist, wird es nachgeben; ist die Rinde zäh, dick, und kann man nicht leicht mit dem Finger eindrücken, so ist es alt. Eine dünne Haut ist ein Vorzug von allem Schweinefleische, und Herkel von kurzem Leibe und kurzen Beinen, mit dickem Halse und kurzem Kopfe und Ohren sind stets vorzuziehen. Ist das Fleisch frisch, so ist es zart und trocken, ist es klebrig, dann taugt es nichts. Sogenanntes sinniges Schweinefleisch ist sehr ungesund und kann daran erkannt werden, daß das Fett voll Körner ist, was bei gutem Schweinefleische niemals stattfindet. Das Fleisch von in Branntweindrennerien gemästeten Schweinen ist weder zum Einsalzen noch zum Einpökeln oder Räuchern gut, da das Fett schwammig ist. Mit Milch gefütterte Schweine geben das beste Fleisch.

Speckseite. Wenn die Rinde dünn, der Speck fest und von rothem Anstriche, das Magere zart, von guter Farbe und am Beine klebend ist, so darf man auf ihre Güte und darauf, daß sie nicht alt sei, schließen. Sind aber gelbe Streifen darin, so darf man darauf schließen, daß sie ranzig werde oder es bereits ist.

Schinken. Man steche mit einem scharfen Messer unter das Bein, hat es beim Herausziehen einen lieblichen Geruch, dann ist der Schinken gut, ist das Messer aber schmierig und übelriechend, so muß man ihn nicht kaufen. Schinken mit kurzem Buge sind die besten, und Schweine

mit langen Füßen muß man nicht zu Schinkenfleische oder zum Einsalzen wählen.

Pökelfleisch. Ist es von einem jungen Schweine, so wird sich der häutige Theil ziemlich zart anfühlen und der Geschmack besser sein, als von altem, dessen Haut hart ist.

Bemerkungen über den Einkauf, die Aufbewahrung und Zubereitung von Fleischwaaren.

Wird das Rindvieh nicht vollkommen futterleer geschlachtet, so verdirbt das Fleisch bald. Man sollte es im Winter vierundzwanzig Stunden lang und im Sommer die doppelte Zeit vor dem Schlachten fasten lassen.

Von allen Arten von Fleischwaaren langt man mit den besten Stücken am weitesten, man kann sie am vortheilhaftesten zerlegen und sie sind am nahrhaftesten. Hinterviertel vom Ochsen und Keulen vom Kalbe und vom Schafe stehen meistens höher im Preise, da sie aber solideres Fleisch haben, so verdienen sie auch den Vorzug. Man darf deshalb übrigens nicht außer Acht lassen, daß auch untergeordnete Stücke ebenso wohlschmeckend bereitet werden können, und da sie wohlfeiler sind, so muß man auch von ihnen dazu kaufen, denn, wenn sie mit den gesuchtern Stücken zusammen gewogen werden, so ist ihr Preis niedriger.

Bei den Lendenstücken sollte die lange, am Beine hinlaufende Röhre herausgenommen werden, da sie gerne verdirbt, ebenso die Rindsdrüsen. Kreuz- und Hüftbeine am Ochsen sind oft durch die Schläge der Treiber zerbrochen, und diese Theile verderben stets, man muß daher dergleichen Stücke nicht kaufen.

Alles eingekaufte Fleisch muß, sobald es nach Hause gebracht wird, sorgfältig untersucht und mit einem trockenen Tuche abgewischt werden; ist es von Fliegen beschmissen, so muß man diesen Theil ausschneiden. Dies sollte man täglich beobachten, bis man es zubereitet; denn es dient nicht allein dazu, um das Fleisch lange vollkommen unverfehrt aufzubewahren, sondern es verhütet auch jenen schimmeligen Geschmack, den man so oft an den äußern Stücken beobachtet, wenn sie auf die Tafel kommen.

In Gegenden, wo das Fleisch in weiter Entfernung über Land verfährt wird, sollte man es sorgfältig mit einem Linnentuche bedecken und auf dieses frische Kohlblätter legen, um es kühl zu erhalten. Dergleichen Vorsichtsmaßregeln sind um so nothwendiger, als in manchen Familien durch das Verderben von Fleisch großer Verlust entsteht. Die Fliegen können größtentheils dadurch abgehalten werden, wenn man die ihnen am meisten ausgefetzten Theile mit untereinander gemischtem Pfeffer und Ingwer bestreut, nachdem man sie vorher abgewischt, was man nie unterlassen sollte.

Holzkohlenstücke auf das Fleisch gelegt, bewahren es vor der Fäulniß und stellen das bereits angegangene wieder her. Alle Vorder- und Hinterviertel müssen, die Gelenke nach Unten, aufgehängt werden, wodurch der Saft darin bleibt.

Werden Lendenstücke irgend einer Art nach Hause gebracht, so kann man Theile vom Nierenfette zu Puddings oder um sie auszulassen, abschneiden. Findet sich mehr von diesem Fette daran, als man voraussichtlich

verwenden kann, so lange es noch frisch ist, so lege man es in Salzbrühe, die man bereitet, indem man je auf ein Viertelpfund Salz drei Schoppen kaltes Wasser nimmt; so wird man es nachher eben so gut zu jedem Gebrauche verwenden können, wenn man es zuvor ein wenig ausgewässert hat.

Bratenfett oder ausgelassenes Nierenfett dient zum Veräufeln von allen Braten, mit Ausnahme von Geflügel und Wildpret, eben so gut, als Butter, und zu Küchenpasteten sollte selbst gar nichts Anderes verwendet werden. Hals- oder Lendenfett vom Hammelfleische gibt einen weit leichtern und viel fettern Pudding als Nierenfett.

Gestattet es die Bitterung, so muß man das Fleisch einen Tag vorher aufhängen, ehe es eingesalzen wird, dann ist es sich viel besser.

Das Fleisch wird durch's Aufhängen zarter und dennoch verdaulicher und wohlschmeckender, doch erträgt es Kalb- und Lammfleisch nicht so lange, als das anderer Thiere.

Alles Fleisch sollte vor der Zubereitung wohl gewaschen und mit einer eigens zu diesem Zwecke gehaltenen Bürste gereinigt werden. Wird es gefotten, so erhält es eine schönere Farbe, wenn man es ein paar Stunden lang einweicht; ist es aber zum Braten bestimmt, so trockne man es nach dem Waschen. Wird das Fleisch in einem mit Semmelmehl wohl bestreuten Tuche gefotten, so wird es dadurch weiß. Linnentücher, zu diesem Zwecke verwendet, müssen sorgfältig gewaschen und nach jedem Gebrauche in reinem Wasser ausgebrüht, auch dürfen sie an keinem feuchten Orte aufgehängt werden, da das Fleisch sonst einen üblen Geschmack bekommt. Dasselbe beobachte man bei Puddingtücher und Bändern.

Alle Küchengeräthschaften müssen in größter Ordnung und Reinlichkeit gehalten und an einem in die Augen fallenden Orte der Küche aufgestellt werden.

Besondere Sorgfalt ist darauf zu verwenden, daß der Fleischtopf im Augenblicke, wo er kocht, wohl abgeschäumt werde, sonst hängt sich die Unreinigkeit an das Fleisch an. Je mehr Brühe abgeschöpft wird, desto reiner und besser wird sie sein.

Gefottenes Fleisch wird bald hart.

Gemüse oder Kräuter müssen niemals mit Fleisch gekocht werden, ausgenommen gelbe Rüben oder Pastinak mit gefottenem Rindfleisch.

Die auf das Braten oder Sieden zu verwendende Zeit muß nach der Größe oder Dichtigkeit des Stückes, nach der Kraft des Feuers und dessen Nähe beim Braten, beim Sieden aber durch den regelmäßigen, wenn gleich langsamen Fortgang, sowie durch obige Umstände bestimmt werden; denn, wenn die Köchin, nachdem man ihr gesagt, sie solle den Topf in Acht nehmen, daß er nicht zu schnell siede, ihn nicht vollständig sieden läßt, so reicht die gewöhnliche Zeit nicht hin, und das Fleisch wird nicht gar gekocht. Man muß die Zeit von da an rechnen, wo das Wasser zu sieden anfängt.

Sie wiege das Fleisch und lasse alle dichteren Stücke eine Viertelstunde für jedes Pfund kochen, liebt es die Familie weicher, so gebe sie einige Minuten (von zehn bis zwanzig), je nach Verhältnis, zu.

Ein Schinken von zwanzig Pfund braucht fünfhalb Stunden, andere

nach Verhältniß. Schinken sollten, wenn sie nicht gar zu trocken sind, in siedendes Wasser gelegt werden und die ganze Zeit über bloß gelinde kochen.

Eine gedörrte oder geräucherte Zunge braucht vier Stunden, um langsam zu kochen, nachdem sie zuvor eingeweicht; eine eingepökelte dritthalb bis drei Stunden, und wenn sie groß ist, auch noch mehr; man muß es durch Fühlen erproben, ob sie weich sei.

Eine Schweins- oder Lammsteule braucht zwanzig Minuten über eine Stunde auf ein Pfund.

Ein Hammelshalsstück erfordert anderthalb Stunden, wenn es in gehöriger Entfernung vom Feuer gehalten wird. Ein Schweindrückenstück zwei Stunden.

Das Fleisch muß in ziemlicher Entfernung vom Feuer gehalten und allmählig näher gerückt werden, wenn der innere Theil erwärmt zu werden anfängt, wodurch man verhütet, daß der äußere Theil versengt werde, wenn jener noch roh ist. Alles Fleisch muß viel betröpfelt werden; ist dies geschehen, so bringe man den Bratspieß recht nahe an das Feuer und bestreue das Fleisch mit Salz und Semmelmehl, damit es recht schäume.

Ochsenfleisch von zehn Pfund braucht über dritthalb Stunden, zwanzig Pfund erfordern drei und drei Viertelstunden.

Beim Fleischbraten ist es sehr zweckmäßig, etwas Salz und Wasser in die Schmelzpfanne zu thun und den Braten damit zu begießen, ehe man sein eigenes Fett oder Schmalz verwendet. Wenn er trocken ist, so bestreue man ihn mit Semmelmehl und beträufle ihn wie gewöhnlich.

Wenn man das Fleisch beim Zustellen salzt, so zieht dies die Brühe heraus. Ueber nicht sehr fettes ist es gut, ein Papier zu legen, um es zu bewahren.

Altes Fleisch erfordert nicht so viel Zeit zur Zubereitung als junges, nicht als ob es härter gekocht wäre, allein man kann es essen, wenn der Saft noch mehr darin ist.

Wird Fleisch zum Braten am Spieße vorbereitet, so muß die Köchin Sorge tragen, daß der Spieß vor dem Gebrauche und vor dem Auftragen reinlich abgewischt werde, sonst lassen seine Merkmale schwarze Flecken zurück. Sie muß vermeiden, den Spieß durch die besten Stücke zu stecken. Bei einigen Stücken, wie z. B. Halsstücken, kann man ihn am einen Ende zwischen zwei Knochen hineinstecken und am Rücken bis nahezu am andern Ende durchgehen lassen, so werden die Hauptstücke nicht durchstochen. Meierne Speiler von verschiedenem Gewichte sollten stets bereit gehalten werden, denn wenn dies nicht der Fall ist, so kommen ungeschickte Diensthboten oft in Verlegenheit, wie sie den Braten anspießen sollen. Brattrommeln taugen am besten, man kann sie von allerlei Größen kaufen. Hals- und Lendenstücke aller Art sollte man vorher einschneiden, ehe sie zubereitet werden.

Die Beobachtung der gehörigen Zeit und Entfernung, öfteres Beträufeln, ein helles, dem Gegenstande angemessenes Feuer, sind die Hauptpunkte, auf welche sich die Aufmerksamkeit einer guten Köchin beim Braten zu richten hat.

Vor dem Auftragen eines am Spieße gebratenen Vorder- oder Hinter-

viertels eines Lammes, Hammels oder Wildpratts müssen die Außentheile des Knochens mit Schreibpapier unwickelt werden.

Fleisch und Gemüse, welche der Frost berührt hat, müssen vor dem Gebrauche zwei bis drei Stunden lang, und wenn sie stark gefroren sind, noch länger in kaltes Wasser gelegt werden. Stellt man sie zum Feuer oder legt man sie in heißes Wasser, bis sie aufgethaut sind, so ist es nachher unmöglich, sie zu kochen, welchen Grad von Hitze man auch anwenden möge.

Will man in der Pfanne gebadene Gegenstände so schön als möglich ausseh'n lassen, so wende man sie zwei Mal in Eiern und Brodkrumen um. Brod, das nicht altbacken genug ist, um es fein zu zerreiben, sieht nicht gut aus. Das Fett, in dem man bakt, muß immer siedend heiß sein, wenn man das Fleisch hineinlegt, und so bleiben, bis dieses gar ist; ein kleines Stück wird nie gut so gebaden.

Fleischspeisen warm zu halten. Es ist immer am besten, das Fleisch, wenn es fertig ist, vom Feuer zu nehmen, ehe die Tischgesellschaft völlig versammelt ist; dann setze man die Platte über einen Topf siedenden Wassers, bedede sie mit einer tiefen Zinnschüssel, die das Fleisch nicht berührt, und breite eine Serviette darüber aus. Auf diese Weise wird die Brühe weniger eingetrocknet, als auf eisernen Herden; doch, auf welche Weise man auch die Speisen warm erhalte, so ist dieß immer ein wesentlicher Artikel bei Bestellung einer Tafel, und man sollte es an keinem Erfordernisse zu diesem Zwecke fehlen lassen.

Aufzählung der verschiedenen Hauptstücke an den betreffenden Thieren, wie sie in beigegebenen Zeichnungen bezeichnet sind.

(Sch-) Wildprat.

1. Keule.

2. Hals.

3. Borderviertel (Schulter).

4. Brust.

Ochsen, Bullen, Stiere, Kühe.

Hinteres Viertel.

1. Lendenstück.

2. Schwanzstück.

3. Hüftbein.

4. Hinteres Hinterbackenstück.

5. Vorderes Hinterbackenstück.

6. Aderstück.

7. Dicke Weiche.

8. Dünne Weiche.

9. Bein.

10. Hinteres Rippenstück; 5 Rippen.

Vorderes Viertel.

11. Mittleres Rippenstück; 4 Rippen.

12. Halsrippenstück; 3 Rippen.

13. Schulterblatt.

14. Bruststück.

15. Klumpen (vorderes Bruststück).

16. Hals- oder Spießstück.

17. Schenkelstück.

18. Backenstück.

Kalb.

1. Vorderes, besseres Lendenstück.

2. Hinteres Lendenstück.

3. Keule.

4. Hinteres Kniestück.

5. Vorderes Kniestück.

6. Halsstück, hinteres, besseres Ende.

7. Halsstück, vorderes Ende.

8. Borderviertel (Schulter).

9. Hinteres, besseres Bruststück.

10. Vorderes Bruststück.

Schwein.

- | | |
|-------------------|--------------------------|
| 1. Rippenstück. | 4. Vorderes Lendenstück. |
| 2. Schulterstück. | 5. Hinteres Lendenstück. |
| 3. Bauchstück. | 6. Keule. |

Schaf.

- | | |
|--|--|
| 1. Keule. | 7. Hinteres Bruststück. |
| 2. Vorderes, besseres Lendenstück. | Unter Rücken (chine) versteht man zwei Lendenstücke. |
| 3. Hinteres Lendenstück. | Unter Sattel (saddle) beide Halsstücke. |
| 4. Halsstück, hinteres, besseres Ende. | |
| 5. Halsstück, vorderes Ende. | |
| 6. Vorderes Bruststück, Schulterstück. | |

(Hoch-) Wildprät.**Aufbewahrung.**

Bewahre es an einem kühlen Orte auf, wasche es in Milch und Wasser, und trockne es mit reinen Tüchern, daß nicht die geringste Rasse daran bleibe, dann bestreue es überall mit gestoßenem Ingwer und Pfeffer zu gleichen Theilen, dies ist ein gutes Vorbeugungsmittel gegen Fliegen. Wird es so behandelt, so kann man es vierzehn Tage lang hängen lassen. Vor dem Gebrauche wasche es mit ein wenig lauwarmem Wasser und trockne es ab.

Zubereitung.

Die Keule eines Bockes braucht zum Braten am Spieße drei und eine halbe bis drei Viertelstunden; das Lamm drei und eine Viertelstunde. Wildprät sollte eher zu wenig, als zu viel gekocht werden.

Bestreiche einen Bogen weißen Papiers mit Butter und lege ihn über das Fett, nachdem es zuvor mit ein wenig Salz bestreut, dann thue gewöhnlichen Teig auf starkes Papier und bedecke die Keule damit; binde sie mit feinem Bindfaden zu und setze sie in gehöriger Entfernung zum Feuer. Beträufle sie oft; zehn Minuten vor dem Austragen nimm den Teig ab, stelle die Keule näher an's Feuer und betröpfle sie mit Butter und ziemlich viel Semmelmehl, damit es recht aufschäume.

Die Brühe sollte in einer besondern Terrine angerichtet werden, nicht auf der Platte, es müßte denn sein, daß die Keule gar keine enthielte; sie wird so bereitet: Schneide das Fett von zwei bis drei Pfund von dem Lendenstücke eines alten Hammels ab und lege die Stücke einige Minuten lang auf einen Bratroß, gerade nur um die eine Seite zu bräunen, thue sie dann in einen Brattopf, gieße drei Schoppen Wasser daran und lasse es eine Stunde lang wohlverschlossen gelinde kochen, dann nimm den Deckel ab und laß es schmoren, bis die Brühe auf anderthalb Schoppen eingegangen ist. Würze sie bloß mit Salz.

Korinthengelesauce wird besonders aufgestellt.

Zuher hat man das Wildprät mit Dreisauce gegessen, und da dies Manche noch lieben, so folgt hier die Anweisung zu deren Bereitung. Reibe weißes Brod und koch es mit Portwein, Wasser und einem Stücke Zimmt; ist es recht weich, so nimm den Zimmt heraus und thue Zucker daran. Statt Portwein kann man auch weißen Wein nehmen.

Die Gelseauce wird so bereitet: Dultse etwas Korinthengelée mit einem oder ein paar Löffeln voll Portwein und stelle es über das Feuer, bis es zergangen ist. Ist das Gelée sehr dick, so gieße mehr Wein hinzu und lege mehrere Stücke raffinirten Zucker hinein, dann laß' es auskochen. Gib sie mit wälschen Bohnen zu Tisch.

Salz und Vorderviertel

werden, wie vorgefagt, mit Teig am Spieße gebraten und die nämliche Sauce dazu gegeben.

Ein Vorderviertel zu dämpfen.

Laß' das Fleisch hängen, bis es zur Zubereitung tauglich erachtet wird, dann nimm das Bein heraus, erweiche das Fleisch mit einem Kollholze, lege einige Stücke Hammelfett dazu, die in Portwein eingeweicht und gedämpft worden, bestreue es mit ein wenig feingestossenem Pfeffer und Piment, rolle es fest auf und binde es zu. Lege es in einen Schmortopf, der es gerade faßt, gieße ein wenig nicht sehr starke Rind- oder Hammelfleischbrühe daran, dreiviertel Schoppen Portwein und etwas Pfeffer und Piment. Laß' es fest verschlossen, so langsam als möglich drei bis vier Stunden lang kochen, bis es ganz weich ist, nimm die Binde ab, lege den Straten auf eine Platte und gieße die Brühe darüber. Gib ihn mit Korinthengeléesauce zu Tische.

Dies ist die beste Art, dieses Stück zuzubereiten, wenn es nicht allzu fett ist, und dann sollte es am Spieße gebraten werden, nachdem es lange genug aufgehängt war, um es hinreichend zart zu machen. Das Bein sollte mit gedämpft werden.

Brust.

Verfahre wie mit dem Vorderviertel, oder mache eine kleine Pastete daraus; in letzterm Falle backe sie mit guter Hammelfleischbrühe den Tag vorher in einer Pfanne und würze sie mit Pfeffer, Salz und Piment, wenn der Teig umgelegt wird.

Gehacktes Wildprät

muß in seiner eigenen oder einer andern aber ungewürzten Brühe wie zuvor warm gemacht, jedoch bloß durchgewärmt, nicht gelocht werden. Ist kein Fett übrig, so zerschneide einige Stücke Hammelfett, stelle es mit ein wenig Portwein und Zucker zum Feuer und laß' es gelinde wallen, dann gieße es über das Hacke, und es wird sich eben so gut essen wie Wildprätself.

Wildprät p a s t e t e n s. unter der betreffenden Rubrik, so wie eine treffliche Nachahmung.

Rindsfleisch.

Aufbewahrung.

Der Fleischer sollte die Drüsen in den Halsstücken herausnehmen, da wo der Schulterbug abgenommen wird, zwei von jedem Keulensstücke, wovon sich eine mitten in dem Fette der Keule, die andere an dem Lappen befindet; in der dicken Weiche liegt auch eine mitten im Fette. Werden diese nicht herausgenommen, besonders zur Sommerzeit, so reicht das Salz nicht hin, um das Fleisch frisch zu erhalten. Zwischen dem Schwanzstück

und Hüftbeine liegt ebenfalls eine Drüse. Da die Metzger nur selten hierauf Rücksicht nehmen, so muß die Köchin die Drüsen herausmachen und das zum Sieden bestimmte Rindfleisch stark mit Salz einreiben, das zum Braten bestimmte aber mit Salz bestreuen, wenn es Sommerzeit ist.

Rind- oder Schweinefleisch einzusalzen, das zum unmittelbaren Gebrauche bestimmt ist.

Das Stück sollte nicht mehr als fünf bis sechs Pfund wiegen. Salze es durchaus; gerade ehe es in den Topf gelegt wird, nimm ein grobes Tuch, bestreue es stark mit Semmelmehl, lege das Fleisch darein und salte es dicht zusammen. Bringe es in einen Topf siedenden Wassers und siede es ebenso lange, als eingesalzenes Rindfleisch von derselben Größe gesotten würde, und es wird eben so stark gesalzen sein, als ob es schon vier bis fünf Tage im Salze gelegen hätte.

Beim Einsalzen des Fleisches ist große Aufmerksamkeit erforderlich, und auf dem Lande, wo große Quantitäten eingesalzen werden, ist es von besonderer Wichtigkeit. Rind- und Schweinefleisch muß, wenn es, wie oben angegeben, gehörig untersucht und abgetrocknet worden, stark mit Salz bestreut und hierauf einige Stunden lang zum Trocknen aufgehängt werden, ehe es mit Salz eingerieben wird, durch welches Verfahren man, indem das Fleisch vom Blute gereinigt wird, vermeidet, daß es einen scharfen Geschmack bekomme. Es muß jeden Tag umgewendet und, wenn es bald gebraucht wird, ebenso oft mit der Salzbrühe eingerieben werden. Eine Salzluke mit festpassendem Deckel kann dazu verwendet werden. Wer viel gesalzenes Fleisch verwendet, wird es sehr angemessen finden, die Salzbrühe anzukochen, sie abzuschäumen und wenn sie abgekühlt, über das bereitgehaltene Fleisch zu gießen, nachdem dieses mit Salz bestreut und getrocknet worden.

Rindfleisch roth einzusalzen, das ausnehmend gut ist, um es frisch aus der Pökelbrühe zu essen, oder zum Dörren aufzuhängen.

Wähle ein Stück Rindfleisch, das so wenig Knochen als möglich hat (die Weiße ist hierzu sehr geeignet), bestreue es mit Salz und laß es einen Tag lang trocknen; dann reibe es mit Kochsalz, Salpeter und Seesalz ein, vom Salpeter darf aber nicht viel genommen werden, dazu kann man auch noch einige Körner Cochenille nehmen, Alles muß aber fein zerstoßen sein. Reibe die Pökelbrühe eine ganze Woche lang jeden Tag in das Fleisch ein, und wende es dann bloß um.

In acht Tagen wird es ganz vortreflich sein; mit sechzehn Tagen trockne es von der Pökelbrühe und laß es an der Mündung des Backofens, wenn er mit Holz gefeuert ist, räuchern, oder sende es zum Bäder. In wenigen Tagen wird es geräuchert sein.

Zu dem Salze kann ein wenig von dem geringsten Zucker genommen werden.

Mit Gemüsen oder gelben Rüben weich gesotten, ist es sich recht gut. Soll es auf holländische Weise gerieben werden, dann nimm ein mageres Stück, siede es, bis es recht weich ist, und so lange es noch warm, lege es unter die Presse. Nachdem es abgekühlt, wickle es in einen Bogen

Papier, und es hält sich an einem trockenen Orte zwei bis drei Monate lang; wird auf Butterbrod aufgelegt.

Rindsfleisch, Hammelfleisch oder Wildprät ohne Salz eine geraume Zeit aufzubewahren.

Nach Beobachtung vorbezeichneter Vorsichtsmaßregeln hinsichtlich des Untersuchens und Abtrocknens, lege das Fleisch in einen Topf, gieße eine ziemliche Portion Syrup darüber, wende es zwei Mal täglich um und trage Sorge, daß jeder Theil von dem Syrup berührt werde. Bedede den Topf mit einem Stücke Käsetuch, binde ihn zu und bewahre ihn an einem kühlen Orte. Vor dem Gebrauche wasche es wohl.

Rindsfleisch auf holländische Art einzusalzen.

Nimm ein mageres Stück, reibe es stark mit Syrup oder Farinzucker ein und wende es oft um. Nach drei Tagen trockne es ab und salze es mit Kochsalz und feingestohnem Salpeter ein; reibe diese stark hinein und wende es vierzehn Tage lang jeden Tag um. Rolle es fest in ein grobes Tuch auf und presse es unter einem schweren Gewichte; hänge es zum Trocknen oder Räuchern auf, aber wende es jeden Tag um. Koche es im Brunnenwasser und presse es; es wird sich gleich holländischem Fleische in Stücke reiben oder brechen lassen.

Auf zwölf Pfund Fleisch wird ein Pfund Kochsalz gerechnet.

Rinds- (Beef-) Escarlot, zum Kaltspeisen.

Reibe acht bis zehn Pfund von einem Bruststücke mit einem Pfund Kochsalz, einem halben Pfund Rohzucker, vier Loth Seesalz und zwei Loth Salpeter, Alles zu feinem Pulver gestossen, ein. Reibe und wende es vierzehn Tage lang täglich um; stehe es langsam, bis es weich ist; lege ein Gewicht darauf, bis es abgekühlt.

Bœuf à la mode.

Wähle ein Stück aus der dicken Weiche einer jungen Kuh oder eines Ochsen. Schneide es in zolldicke Stücke, nimm etwas fetten, aber ganz von Schimmel freien Speck dazu; tauche sie in Essig und dann in folgende Gewürze, die schon bereit sein müssen: Salz, schwarzen Pfeffer, Piment und eine Nelke, alle feingestossen, Petersilie, Schnittlauch, Quendel, Saturei und Majoran, so klein als möglich geschnitten und wohl unter einander gemischt. Mache mit einem scharfen Messer Löcher darein, die tief genug sind, um den Speck hineinzustecken, dann reibe die Fleischstücke stark mit den Gewürzen ein und binde sie mit Zwirnsfaden fest zu. Setze sie in einem wohlverzinnten Topfe über ein Feuer, oder besser über eine Kohlenpfanne, lege drei bis vier braun gebratene Zwiebeln, zwei bis drei gelbe Rüben, eine Steckrübe und ein paar Selleriwurzeln dazu, und gieße sehr wenig Wasser daran; nun laß' es zehn bis zwölf Stunden lang, oder überhaupt bis es ganz weich ist, gelinde kochen und drehe das Fleisch zwei Mal um.

Schöpfe die Brühe in einen Topf, nimm das Fett ab, halte das Fleisch bedekt, dann schütte die Brühe nebst einem Glase Portwein wieder daran. Nachdem der Zwirnsfaden herausgenommen, gib es mit den Gemüsen zu Tische, oder kann man diese auch wegnehmen und in Würfel geschnitten die Platte damit garniren. Werden Zwiebeln gebraten und dann

mit der Brühe gedämpft, so tragen sie nur zur Verbesserung des Gerichtes bei. Ein Theelöffel voll Essig sollte mit dem Fleische gedämpft werden.

Boeuf à la royale.

Nimm alle Knochen aus einem achtfündigen Stücke einer Rindsbrust, mache einen Zoll von einander entfernte Oeffnungen hinein, thue in die eine fetten Speck, in die zweite Petersilie, in die dritte Aukern und so fort. Alles zerhackt und mit Pfeffer, Salz, Muskatennuß und Gewürznelken gewürzt. Wenn das ganze Stück so gefüllt, lege es in einen Topf, bestreue es wohl mit Semmelmehl, gieße dreiviertel Schoppen Portwein und eben so viel Fleischbrühe daran. Backe es drei Stunden lang und schöpfe dann das Fett ab; lege das Fleisch auf eine Platte, gieße die Brühe darüber und garnire es mit in Salz eingemachten Früchten.

Ein Rinds-Fricandeau.

Nimm ein hübsches Stück mageres Rindfleisch, spide es mit Speck, der mit Pfeffer, Salz, Gewürznelken, Muskatennuß und Piment gewürzt ist. Lege es in einen Schmortopf, mit anderthalb Schoppen Fleischbrühe, einem Glase weißen Weins, einem Bündel Petersilie, allen Arten Gewürzkräutern, einer Knoblauchzehe, einer oder ein paar Schalotten, vier Gewürznelken, Pfeffer und Salz. Wenn das Fleisch weich geworden, decke es fest zu, schäume die Sauce wohl ab und seibe sie; setze sie zum Feuer und lasse sie zur Sulze einkochen, dann glasire die gespidete Seite damit und gib das Gericht mit Sauerampfersauce zu Tische.

Ein Rindschwanzstück zu dämpfen.

Wasche es gut und würze es stark mit Pfeffer, spanischem Pfeffer, Salz, Piment, drei Nelken, einem Blatt Muskatennuß, Alles fein geschnitten. Binde es fest zusammen und lege es in einen Topf, der gerade groß genug dazu ist, und laß' es auf einigen Weidenzweigen liegen, damit es nicht anklebe. Rüste drei große aufgeschnittene Zwiebeln und lege sie nebst drei gelben Rüben, zwei Steckrüben, einer Schalotte, vier Gewürznelken, einem Blatte Muskatennuß und ein wenig Sellerie dazu. Gieße gute Fleischbrühe daran, bis das Fleisch bedeckt ist. Laß' es mehrere Stunden lang so gelinde als möglich kochen, bis es ganz weich ist. Schöpfe das Fett ab und thue an die Brühe dreiviertel Schoppen Portwein, ein Glas Essig und einen großen Löffel voll Ketchup; dämpfe es eine halbe Stunde und stelle es auf einer tiefen Platte auf. Eine halbe Pinte Tafelbier kann auch dazu genommen werden. An Kräutern sollte man dazu nehmen: Pimpinelle, Dragun, Petersilie, Quendel, Basilikum, Saturei, Majoran, Fenchel und etwas Schnittlauch; man muß jedoch das Verhältniß der Quantität nach der Schärfe der verschiedenen Theile abmessen; das Ganze darf eine gute Handvoll sein.

Garnire das Gericht mit gelben und Steckrüben, oder Trüffeln und Morcheln, oder mit in Salz eingemachten Früchten von verschiedenen Farben, kleingeschnitten und in kleinen Haufen abgefondert herumgelegt, gehackte Petersilie, Schnittlauch, rothe Rüben &c. Sollte zu viel Brühe da sein, wenn das Fleisch fertig ist, um die Platte zu füllen, so nimm bloß einen Theil davon, je weniger Wasser aber, desto besser, und um sie desto

fetter zu machen, nimm einige Rindsknochen und Hammelknochen zum Dämpfen.

Ein paar Löffel voll Senf machen die Brühe um Vieles besser.

Eine andere Art.

Brate das Stück am Spieße halb, dann lege es in einen großen Topf, mit einer Maß Wasser, anderthalb Schoppen Dänabier, einer Glasse Portwein, etwas Salz, drei bis vier Löffeln voll Essig, zwei Löffeln voll Ketchup, einem Bündel Gewürzkräutern verschiedener Art, (als Pimpinelle, Dragun, Petersilie, Duendel, Basilikum, Saturei, Yolei, Majoran und ein paar Salbeiblättern,) einigen Zwiebeln, Gewürznelken, und spanischen Pfeffer; bedecke es fest, und laß' es gelinde kochen, bis es weich ist; zwei bis drei Stunden werden hinreichen. Wenn dies geschehen, lege es in eine tiefe Schüssel, setze sie über heißes Wasser und bedecke sie fest. Schäume die Brühe ab, lege einige eingemachte Schwämme, Trüffel, Morcheln und Austern dazu, wenn man es liebt, man muß aber die Trüffel und Morcheln zuvor in der Brühe kochen; doch ist es auch ohne dies gut; verdecke die Brühe mit Semmelmehl und Butter, wärme sie mit Obigen und dann gieße sie über das Fleisch. Klöße von gebacktem Kalbfleisch, Sardellen, Speck, Nierenfett, Kräutern, Gewürzen, Brod und Eier um sie zu binden, sind eine bedeutende Erhöhung des Wohlgeschmackes.

Ein solches Stück am Spieße gebraten.

Wenn dies Stück von einem gut gemästeten Ochsen, und aufgehängt war, bis es weich ist, dann gehört es zu den saftigsten und wohlchmeckendsten Theilen am ganzen Thiere. Man verkauft es gewöhnlich ungetrennt vom Hüfteine, oder quer durchgehauen, nicht den langen Weg, wie in London, da es dadurch zu groß zur Zubereitung wird, und weder zum Sieden, noch braten geeignet ist.

Dasselbe en matelote.

Jerlege ein Rindsfleischstück in Stücke, brühe sie ab, und dämpfe sie dann in Fleischbrühe ohne sie zu würzen; wenn dies etwa zur Hälfte geschehen, so zerrühre ein Stück Butter mit einem Löffel voll Semmelmehl über dem Feuer, bis es braun ist, und besuche es mit einem Löffel voll Fleischbrühe; dann lege das Fleisch hinein, mit einem Duzend großer gebrühter Zwiebeln, einem Glase Teres, einem Bündel Petersilie, einem Lorbeerblatte, einem Bündel Gewürzkräuter, Pfeffer und Salz. Dämpfe es, bis das Fleisch und die Zwiebeln gar sind, schäume es gut ab, und lege eine Sardelle und einen Löffel voll Kapern klein geschnitten in die Sauce, lasse sie kochen, und gib das Gericht, das Fleisch mitten auf die Platte, die Zwiebeln darum hergelegt, zu Tische. Ein Schwanzstück wird vier Stunden zum kochen nöthig haben.

Ein Bruststück zu dämpfen.

Leg den Theil mit dem harten Fette in einen Schmortopf und gieße nicht sehr viel Wasser daran; laß' dies aufkochen und schäume es vollständig ab; dann thue gelbe und Stedrüben, Zwiebeln, Sellerie und einige Pfefferkörner daran. Dämpfe es, bis es sehr weich ist, dann nimm die fachen Knochen heraus und schöpfe alles Fett von der Suppe ab. Gib nun

diese entweder mit dem Fleische in einer Terrine auf den Tisch, oder die Suppe allein und das Fleisch mit einigen Gemüsen auf einer Platte. Kleine Nierenslöfche sind sehr gut in der Suppe. Folgende, mit dem Fleische servirte Sauce wird für sehr vortreflich gehalten; — Nimm dreiviertel Schoppen von der Suppe und mische sie mit einem Löffel voll Ketchup, einem Glase Portwein, einem Theelöffel voll Senf, ein wenig Semmelmehl, ein Bißchen Butter und Salz, laß es einige Minuten zusammen kochen und gieße es dann an das Fleisch. Pöcke Kapern, Wallnüsse, rothen Kohl, eingemachte Gurken und Schnittlauch oder Petersilie klein und streue es darauf.

Rindfleisch zu pressen.

Salze ein Stück von der Brust, dem dünnen Theile der Weiche, eben den Rippenenden fünf Tage lang mit Salz und Salpeter ein; dann laß es kochen, bis es sehr weich ist; lege es unter ein großes Gewicht, oder in eine Käsepresse, bis es völlig kalt ist.

Kalt gespeist oder auf Butterbrod ist es vortreflich.

Jäger-Rindfleisch zuzubereiten.

Zu einem Schlägel von fünf und zwanzig Pfunden nimm sechs Loth Salpeter, eben so viel vom rothen Zucker, zwei Loth Gewürznelken, eine Muskatennuß, ein Loth Piment, und drei Hände voll Kochsalz, Alles fein gestossen.

Das Fleisch muß zwei bis drei Tage lang aufgehängt, dann Obiges stark hineingerieben, jeden Tag umgewendet und zwei bis drei Wochen lang damit gerieben werden. Zuvor muß man die Knochen herausnehmen. Wird es nun zubereitet, so tauche es in kaltes Wasser, um die noch daran hängenden Gewürze abzuwaschen, binde es mit einer Binde fest zusammen und lege es in einen Topf, in den eine Thecasse voll Wasser gegossen, bedecke das Fleisch mit aufgeschnittenem Nierenfette, und den Topf mit einem Schwarzbrotteige und Papier, und laß es fünf bis sechs Stunden lang backen. Wenn es abgekühlt, nimm den Teig und die Binde ab. Die Brühe ist sehr gut, und trägt nicht wenig zu dem Wohlgeschmacke von jeder Suppe, gebactem Fleische &c. bei. Man kann sowohl die Brühe, als das Fleisch einige Zeit aufbewahren. Das Fleisch muß mit einem scharfgeschliffenen Messer zerlegt und ganz zarte Schnitten gemacht werden, damit es nicht zerfalle.

Eine vortrefliche Weise, Rindfleisch zuzubereiten.

Hänge drei Rippenstücke drei bis vier Tage lang auf, nimm die Knochen der ganzen Länge nach heraus, bestreue das Fleisch mit Salz, rolle es dicht auf und brate es am Spieße. Kein Gericht sieht trefflicher aus, allein es erfordert große Sorgfalt bei der Zubereitung. Nimmt man noch Gewürze &c. dazu, und backt es wie das Jäger-Rindfleisch, so ist es ausgezeichnet.

Gerolltes Rindfleisch.

Wähle das dünne Ende der Weiche eines zarten, saftigen Rindfleisches, das nicht zu fett ist; lege es in eine Schüssel mit Salz und Salpeter, wende es eine Woche lang jeden Tag um, rolle es eben so oft ein und halte es an einem kühlen Orte. Nimm dann alle Knochen und Knorpeln heraus,

entferne die Haut des innern Theiles, und bedecke es mit folgender, klein geschnittener Würze: einer großen Hand voll Petersilie, eben so viel Salbei, etwas Quendel, Majoran und Polci, Pfeffer, Salz und Piment. Rolle das Fleisch so dicht als möglich auf und binde es zusammen; dann laß es sieben bis acht Stunden lang gelinde sieden. Vor dem Zubinden muß es in eine Serviette gewickelt werden. Lege das Fleisch, so lange es noch warm ist, unter ein starkes Gewicht, ohne es aufzubinden, dann erhält es eine ovale Gestalt. Wird ein Stück von einer Kalbsbrust mit hineingerollt, so sieht das Rindfleisch recht gut aus und ist sich nur um so besser.

Beef-steaks

müssen von einem Schwanzstücke abgeschritten werden, das einige Tage aufgehangen war. Brate sie auf dem Roste über einem hellen oder Holzkohlenfeuer; lege sie mit klein gehackten Schalotten und einem Löffel voll Ketchup auf eine Platte, und reibe einen Augenblick vor dem Austragen ein Stückchen Butter darcin. Sie müssen oft umgewendet werden, damit auf keiner Seite der Saft auslaufe.

Dieses Gericht muß so heiß und frisch als möglich gespeist werden, so daß es in seiner ganzen Vollkommenheit ist, wenn es mit irgend etwas Andern servirt wird. Wenn man es vom Feuer nimmt, muß man Salz und Pfeffer darauf streuen.

Beef-steaks mit Austernsauce.

Siehe den Saft von den Austern und lege sie in kaltes Wasser, um den Ories abzukschen, so lange man den Saft mit einem Stückchen Ruskatennuß und Citronenschale gelinde wallen läßt; dann lege die Austern darcin, dämpfe sie einige Minuten lang, thue ein wenig Rahm dazu, wenn zu haben ist, und etwas mit ein Bißchen Semmelmehl zerriebener Butter, laß es mit einander aufkochen; die Steaks müssen bereit und wohl gewürzt und gebraten sein, um die Austernsauce im Augenblicke daran zu gießen, wo man sie zu Tische geben will.

Staffordshirer Beef-steaks.

Balze sie ein wenig mit einem Rollholze, bestreue sie mit Semmelmehl und Gewürz, dann backe sie in der Pfanne mit geschnittenen Zwiebeln, bis sie hübsch hellbraun sind, lege sie nun in einen Schmortopf, und gieße so viel siedendes Wasser darüber, als zur Sauce nöthig ist; laß sie eine halbe Stunde lang sehr gelinde dämpfen, und thue einen Löffel voll Ketchup, oder Wallnußlikör daran, che sie zu Tische gegeben werden.

Italienische Beef-steaks.

Schneide ein hübsches Steak von einem zuvor aufgehangen gewesenen Schwanzstücke, doch thut es auch irgend ein anderer zarter Theil, klopfe es, und würze es mit Pfeffer, Salz und Zwiebeln, lege es in einen eisernen Schmortopf, der einen dicht passenden Deckel hat, und stelle es ohne Wasser zum Feuer. Trage Sorge, daß es nicht anbrenne, aber es muß eine starke Hitze haben; in zwei bis drei Stunden wird es gehörig weich sein und dann gib es mit seiner eigenen Brühe zu Tische.

Gerollte Beef-steaks.

Klopfe einige Steaks von einem zuvor aufgehängten Schwanzstücke

mit einem Beile, bis sie weich sind; mache ein Füllsel aus einer Hühnerbrust, einem halben Pfund Kalbfleisch, halb so viel Schinken oder Speck, fett und mager, einer Kalbeniere, und einem Kalbspröschen, Alles sehr klein gehackt, ferner einigen Trüffel und Morcheln, gedämpft und aufgeschnitten, ein paar Schalotten, etwas Petersilie, ein wenig Quendel, einigen geriebenen Citronenschalen, dem Dotter von zwei Eiern, einer halben Muskatennuß und dreiachtel Schoppen Rahm; mische dieß wohl untereinander und zerrühre es zehn Minuten lang über dem Feuer; lege dieses Füllsel auf die Steaks, rolle sie auf, und speilere sie dicht an, bade sie hübsch braun in der Pfanne, nimm sie aus dem Fette und dämpfe sie eine Viertelstunde lang mit Fleischbrühe, einem Löffel voll Portwein, zwei Löffeln voll Ketchup und einigen frischen oder eingepökten Schwämmen. Nimm die Steaks heraus, theile sie in zwei Hälften, und gib sie, die durchschnitene Seite nach Oben, und die Brühe ringsherum, nachdem sie sorgfältig abgeschäumt, zu Tische. Garnire sie mit Citronenschnitten.

Beef-steaks von halbgekochtem Fleisch.

Schneide sie anderthalb Zoll dick mit ziemlich viel Fett ab, lege sie auf einen Rost über einem hellen Feuer, wende sie oft um, und, sobald sie braun sind, lege sie auf eine sehr heiße, mit Schalotten geriebene Platte und schütte etwas Fleischbrühe und einen Löffel voll Ketchup daran. Wenn sie vom Feuer genommen werden, bestreue sie mit Salz und Pfeffer. Würzt man sie während des Bratens, so werden sie hart und der Saft geht verloren. Die Steaks können auf gekochtem, mit Butter, Pfeffer und Salz gewärmtem Kopfe aufgetragen werden, oder auch die Steaks allein, und der Kohl auf eine besondere Platte mit aufgeschnittenen gebratenen Kartoffeln.

Rindfleischschnitten (beef-collaps).

Schneide dünne Schnitten von einem Schwanzstücke, oder irgend einem andern weichen Theile, und zerlege sie in drei Zoll lange Stücke, klopf sie mit einer Messerklinge und bestreue sie mit Semmelmehl. Bade sie zwei Minuten lang in Butter, dann bringe sie in einen kleinen Schmortopf und gieße anderthalb Schoppen Fleischbrühe daran; füge ein Stückchen in Semmelmehl geriebene Butter, Pfeffer, Salz, sehr wenig so fein als möglich gehackte Schalotte, eine halbe Wallnuß, vier kleine eingemachte Gurken, und einen Theelöffel voll kleingeschnittene Kapern hinzu. Trage Sorge, daß es nicht siede, und gib das Gericht in einer bedeckten Schüssel sehr heiß zu Tische.

Ochsenmaul.

Laß' es mehrere Stunden gelinde in Wasser kochen, bis es sich schält; dann schneide es in Stücke, oder laß' es ganz, wie man es will, und dämpfe es in guter Fleischbrühe, bis es so weich als möglich ist. Bevor es zu Tische gegeben wird, würze es mit spanischem Pfeffer, Salz und Ketchup. Ist die Brühe eingekocht, so koch' es noch mit etwas Butter und Semmelmehl auf.

Wünscht man es weiß aufzustellen, so siede es in Milch, und dämpfe es in einer Tricafée-Sauce, füge Rahm, Butter, Semmelmehl, Ketchuppulver und ein wenig gestopene Muskatblüthe hinzu.

Ochsenmaul einzupökeln.

Reinige vier hübsche Stück, laß sie in drei Schoppen Wasser wallen, schäume sie gut ab, dann thue so viel Muskatennuß, Gewürznelken, Pfeffer und Gewürzkräuter hinzu, als nöthig ist, um ihnen Würze zu geben, und koch sie nun, bis sie völlig weich sind, was in etwa fünf Stunden geschehen sein wird; häute sie ab, schneide sie in kleine Stücke und lasse sie zugedeckt abfließen. Bereite eine Pöselbrühe, die hinreicht, um sie zu bedecken, aus gleichen Theilen weißen Weines und Essig, den vorgenannten Gewürzen und etwas Salz; wenn sie kalt, seibe sie, und gieße sie auf die Ochsenmaulstücke mit ein wenig frischen Gewürzen und vier bis fünf Vorbeerblättern; bedecke sie sehr dicht und bewahre sie zum Gebrauche auf. Sie sind so vortreflich.

Rindfleisch einzumachen.

Nimm zwei Pfund mageres Rindfleisch, reibe es mit Salpeter ein, und laß es eine Nacht hindurch liegen; dann salze es mit Kochsalz ein, gieße Wasser darüber, und halte es vier Tage lang in einem kleinen Topfe verschlossen. Trockne es mit einem Tuche ab und würze es mit schwarzem Pfeffer; lege es in einen kleinen gerade dazu passenden Topf, bedecke es mit einem gewöhnlichen Teige und laß es fünf Stunden lang in einem ziemlich abgekühlten Backofen backen. Gieße keine Brühe daran.

Wenn es abgekühlt, nimm die Fasern und das Fett hinweg, zerstoße es sehr fein mit ein Bierkel Pfund guter Butter, die ein wenig gewärmt, aber nicht zerlassen sein muß, und so viel Fleischbrühe, als nöthig ist, um einen Teig daraus zu machen; thue es in sehr kleine Töpfe, und bedecke sie mit ausgelassener Butter.

Eine andere Art.

Reibe drei Pfund Rindfleisch mit vier Loth vom braunsten Zucker und einem halben Loth Salpeter ein; laß es zwei Mal vierundzwanzig Stunden lang liegen, wasche es rein und trockne es; würze es mit Pfeffer, Salz, Muskatblüthe und zwölf Gewürznelken; lege es in einen irdenen Topf, mit acht Loth in Stücken darüber gelegter Butter. Backe es drei Stunden lang; dann schneide die harte Außenseite ab und stoße es in einem Mörser; thue Gewürz nach eigenem Geschmacke hinzu. Lasse acht Loth gute Butter darin und in der aus dem Fleische kommenden Brühe aus, und quirl sie mit dem Fleische so fein als möglich. Fülle es in Töpfe, bedecke es hoch mit ausgelassener Butter, und bewahre es an einem kühlen, trocknen Orte, so wird es sich lange aufhalten.

Noch eine andere Art.

Nimm bereits gekochtes, entweder gesottenes oder gebratenes Rindfleisch, stoße es in einem Mörser, mit etwas Pfeffer, Salz, einigen Gewürznelken, geriebener Muskatennuß und ein wenig frischer Butter, die ein klein Bißchen gewärmt ist.

Das Innere eines kalten Rindslendenstückes zuzubereiten.

Schneide das ganze Fleisch heraus, und mit ein wenig Fett in Fingerröcke, zwei Zoll lange Stücke; bestreue dieselben mit Semmelmehl und

backe es in Butter in der Pfanne schön braun; trockne die Butter vom Fleische ab, und rühre es in guter, mit Pfeffer, Salz, Sardellen und Schalotten gewürzter Fleischbrühe um. Laß' es aber unter keinen Umständen sieden. Vor dem Austragen gieße zwei Löffel voll Essig daran. Garnire es mit Petersilie.

Dasselbe zuzubereiten, daß es einen Geschmack wie ein Hase bekommt.

Nimm das Innere eines großen Lendenstückes, das einige Zeit aufgehungen war, kloffe es ein wenig, weiche es in einem Glase Portwein und eben so viel Essig, vierundzwanzig Stunden lang ein. Halte ein gutes Küßel, wie für einen Hasen bereit; breite es nicht über das Stück, sondern in demselben aus, und rolle es fest zusammen. Brate es an einem hängenden Spieße, und beträufle es mit einem Glase Wein und Essig, die mit einem Theelöffel voll Piment und ein paar Gewürznelken, zum feinsten Pulver gestochen, vermischt werden müssen, bis der Braten ganz trocken, dann beträufle ihn mit Butter. Gib ihn mit einer kräftigen Fleischbrühe und zerlassener Butter auf der Platte zu Tische, Korinthen-Sesee-Sauce aber in Saucieren.

Noch eine andere Art, ein solches Stück zuzubereiten.

Haue es an einem Stücke aus, wenn es nicht an der Tafel gebraucht wird, dämpfe es mit guter Fleischbrühe, ein wenig Gewürzen und einem Löffel voll Ballnauß-Katshup. Gib es mit zerhackten eingemachten Früchten zu Tische. Dieß ist ein vortreffliches Nebengericht.

Fricasée von kaltem Roast-Beef.

Schneide sehr dünne Stücke von halbgebratenem Rindfleisch ab, zerhacke eine Hand voll Petersilie sehr klein, verschnede eine Zwiebel in vier Theile, und lege Alles zusammen mit einem Stücke Butter, und ein wenig starker Fleischbrühe in einen Schmortopf, würze es mit Salz und Pfeffer, und laß' es eine Viertelstunde lang gelinde dämpfen; dann thue zwei Eigelb, ein Glas Portwein und einen Löffel voll Essig daran, rühre es ein paar Minuten lang rasch über dem Feuer um, reibe die Platte mit Schalotten ein, und lege das Fricasée darauf.

Kaltes, halbgekochtes Rindfleisch als sogenannte Beef-Oliven zuzubereiten.

Schneide halbzolldicke Stücke in Quadrate von vier Zoll, bedecke sie mit einem Küßel von Brodkrumen, Schalotten, ein wenig Rieren- oder anderm Fette, Pfeffer und Salz. Rolle sie und spieße sie an einen kleinen Speiler; lege sie mit einer Brühe aus Ochsenknochen oder Fleischbrühe, und einem oder ein paar Löffeln voll Wasser in einem Schmortopf, und dämpfe sie, bis sie weich sind. Frisches Fleisch thut es.

Dasselbe zuzubereiten, was man Sanders nennt.

Hacke Rind- oder Hammelfleisch mit Zwiebeln, Pfeffer und Salz klein; thue ein wenig Fleischbrühe daran, lege es in Ruckelschalen oder Rapschen, die zu drei Theilen voll gemacht, und mit Kartoffeln aufgefüllt werden; vermische sie mit ein wenig Rahm, lege ein Stückchen Butter darauf, und bräune sie in einem Backofen, oder vor dem Feuer, oder mit einem glühenden Eisen.

Noch eine andere Zubereitung, *Cecil's* genannt.

Mache irgend eine Art Fleisch, Brodkrumen, ziemlich viel Zwiebeln, einige Sardellen, Citronenschalen, Salz, Nusskorn, Petersilie, Pfeffer und ein wenig gewärmte Butter klein, rühre es einige Minuten lang über dem Feuer um, und wenn es gehörig abgekühlt, mache Kugeln von der Größe und Gestalt eines Truthahnages daraus; binde sie mit einem Ei, bestreue sie mit feinen Brodkrumen, und backe sie dann in der Pfanne hübsch braun; gib sie mit Fleischbrühe wie die Beef-Oliven zu Tische.

Ragout von Rindfleisch (*mince-beef*.)

Schneide den halbgekochten Theil mit etwas von dem Fette ganz fein, lege es mit einer Zwiebel oder einer Schalotte (sehr wenig thut es), ein wenig Wasser, Pfeffer und Salz in eine Schmorpfanne, koche es, bis die Zwiebel ganz weich ist, dann gieße ein wenig Fleischbrühe daran. In wenig Minuten wird es fertig sein, es darf aber nicht sieden. Halte eine kleine Platte mit kleinen Brodschnitten warm und gieße das Ragout darauf, nachdem zuvor ein großer Löffel voll Essig daran gethan worden. Wenn Schalotteneffig dazu verwendet wird, so bedarf es weder einer Zwiebel, noch einer Schalotte.

Gehacktes Rindfleisch. (*Hash-beef*.)

Verfahre ganz wie vor, nur mit dem Unterschiede, daß aus dem Fleische Schnitte gemacht werden, auch kann man einen Löffel voll Wallnusskörner oder Rathhup dazu nehmen.

Es verdient beachtet zu werden, daß diese beiden Arten von Ragouts oder *Pachées* hart werden, wenn man sie sieden läßt. Alle Arten gedämpfter, oder zum zweiten Male zubereiteten Fleisches dürfen bloß wallen, und selbst dieß nur bis sie durchgewärmt sind.

Boeuf à la vinaigrette.

Schneide ein drei Zoll dickes, halbgekochtes Stück und ein wenig Fett ab, dämpfe es in dreiviertel Schoppen Wasser, einem Glase weißen (nicht süßen) Wein, mit einem Bündel Gewürzkräuter, einer Zwiebel und einem Lorbeerblatte; würze es mit drei gestoßenen Keilten und Pfeffer, bis die Brühe nahezu eingetrocknet ist, und wende es ein Mal um. Wenn es kalt, gib es zu Tische, seihe die Brühe und mische sie mit ein wenig Essig zur Sauce.

Rindsrund (vom Hinterviertel).

Sollte sorgfältig eingesalzen und acht bis zehn Tage lang mit der Salzbrühe eingerieben werden; will man es länger aufhalten, so wende es bloß um. Das Bein muß zuerst heraus genommen und das Fleisch aufgespeilert und zusammengebunden werden, so daß es ganz rund wird. Es kann mit Petersilie gespickt werden, wenn man es liebt, in welchem Falle Oeffnungen mit einem scharf zugespitzten Messer angebracht werden müssen, um die Petersilie roh und dicht hineinzustecken. So bald das Fleisch siedet, muß es abgeschäumt werden, und hernach muß man es langsam sieden lassen.

Walliser Rindfleisch (*Welsh-beef*.)

Nimm das vorige Stück und reibe es mit vier Loth Salpeter ein. Wenn es sechs Stunden gestanden, würze es mit Pfeffer, Salz und ein wenig gestoßenem Piment. Laß es sechzehn Tage lang im Salzwasser liegen und wende es häufig um. Wenn es sorgfältig mit der Salzbrühe abgewaschen, lege es

in ein irdenes Gefäß, und backe es in einem Backofen mit ziemlich viel Rindsnierenfett darüber und darunter. Bedecke es mit gewöhnlichem Teig und laß es sechs bis acht Stunden in dem Ofen. Ist dieß geschehen, so gieße die Brühe ab und laß es stehen, bis es abgekühlt. Es kann zwei Monate lang aufbewahrt werden und bleibt stets gleich gut.

Gebratene Zunge und Euter.

Nachdem die Zunge sauber gereinigt, salze sie mit Kochsalz und Salpeter ein, und lasse sie drei Tage liegen; dann siede sie, ebenso ein schönes junges Euter und einiges Fett dabei — diese aber abgefondert von der Zunge — bis beide ziemlich weich sind; laß sie hierauf abkühlen, dann binde den dicken Theil des einen an den dünnen des andern und brate Zunge und Euter miteinander. Gib sie mit guter Fleischbrühe und Korinthen-Gelée-Sauce zu Tische. Einige Gewürznelken sollten in das Euter gesteckt werden. Dieß ist ein vorzügliches Gericht.

Zungen einzusalzen, zu räuchern, zu dörren.

Manche lieben Rindszungen mit der ganzen Wurzel eingemacht, in welchem Falle sie viel größer aussehen, sonst aber keinen andern Vortheil gewähren, da die Wurzel zu hart ist, um sie hübsch abzuschneiden, wenn die Zunge eingesalzen wird. Soll die Wurzel abgeschnitten werden, so löse sie in der Nähe der Gurgel ab, doch ohne das unter der Zunge befindliche Fett. Die Wurzel muß über Nacht in Salz und Wasser eingeweicht und vor der Zubereitung außerordentlich reinlich gesäubert werden, wo sie dann, mit Fleischbrühe gedämpft, sehr gut ist, oder zwei Tage lang eingesalzen und zur Erbsensuppe verwendet werden kann. Nachdem das Fett und ein wenig von der Drüse unter der Zunge an dieser gelassen worden, bestreue sie mit Salz und laß sie bis zum folgenden Tage trocknen. Dann nimm zu jeder Zunge einen großen Löffel voll Salz, eben so viel Rohrzucker, und halb so viel Salpeter; reibe es gut ein, und widerhole das Letztere eine Woche lang jeden Tag, dann thue noch einen zweiten großen Löffel voll Salz daran. Wird eine Zunge täglich eingerieben, so ist sie in zehn Tagen fertig; wendet man sie aber bloß in der Salzbrühe um, so ist sie in vier bis fünf Wochen noch nicht zu viel gesalzen, länger sollte sie aber nicht aufbewahrt werden. Soll sie gedörret werden, so schreib das Datum auf ein Stückchen Pergament und befestige dieß daran. Räuchere sie drei Tage lang, oder hänge sie an einem trocknen Orte zum Dörren auf, ohne sie zu räuchern. Um die Zunge zuzubereiten, siede sie außerordentlich weich, in fünf Stunden wird sie fertig sein, und wenn es baldere geschehen, so kann sie leicht warm gehalten werden. Je länger man sie nach dem Räuchern aufbewahrt, desto höher ist ihr Wohlgeschmack; ist sie sehr hart, so kann man sie vier bis fünf Stunden einweichen; doch nach dem Geschmack vieler Leute wird sie am besten unmittelbar aus der Salzbrühe zubereitet.

Eine andere Art.

Reinige die Zungen wie vorgesagt; auf zwei Stück nimm zwei Loth Salpeter und zwei Loth Prunellsalz, damit reibe sie täglich ein. Am dritten Tage bedecke sie mit Kochsalz, wende sie drei Wochen lang täglich um, dann trockne sie, reibe sie hierauf mit Kleien und nun räuchere sie. In zehn Tagen sind sie zum Speisen fertig. Bewahre sie an einem kühlen, trocknen Orte.

Gedämpfte Zungen.

Salze eine Zunge eine Woche lang mit Kochsalz und Salpeter ein, und wende sie täglich um. Siede sie so weich, daß sie sich schält; wann dies geschehen, dämpfe sie in mäßig starker Fleischbrühe; würze sie mit Soja, Schwamm-Katshup, spanischem Pfeffer, gestoßenen Gewürznelken, und, wenn es nöthig, mit Salz. Gib sie mit Trüffeln, Morcheln und Schwämmen, in Fleischbrühe gedämpft, zu Tische.

Bei dieser und der nächstfolgenden Zubereitung müssen die Wurzeln vor dem Einsalzen von den Zungen abgeschnitten, aber etwas Fett daran gelassen werden.

Eine vortreffliche Art, eine Zunge zum Kaltverspeisen zuzubereiten.

Würze sie mit Kochsalz, Salpeter, braunem Zucker, ein wenig Seesalz, Pfeffer, Nelken, Muskatblüthe und Piment, zu feinem Pulver verstoßen, und laß sie vierzehn Tage darin; dann nimm die Pöselbrühe hinweg, lege die Zunge in einen kleinen Topf und thue etwas Butter daran; bedecke sie mit einem Schwarzbrodtreige, und bade sie langsam, bis sie so weich ist, daß man einen Strohhalm durchstechen könnte.

Der dünne Theil gedörrter Zungen läßt sich eben so gut, wie getrocknetes Rindfleisch reiben, und gibt auch eine feine Zugabe zu Vermehrung des Wohlgeschmacks einer Omelette.

Rindsberg.

Wasche es sorgfältig; fülle es, wie einen Hasen, und gib es mit starker Fleischbrühe und Korinthen-Gesetz-Sauce zu Tische. Gehacktes Fleisch dazu und Portwein.

Gedämpfter Ochsenkinnbacken, einfache Art.

Wasche einen hübschen Kinnbacken ein und reinige ihn den Tag zuvor, ehe er zubereitet werden soll; lege ihn in einen Schmortopf, der fest schließt, mit zwei Maß Wasser; laß ihn gelinde wallen, nachdem er zuvor wohl aufgekocht hat, und gehörig abgeschäumt worden. Nach zwei Stunden thue eine starke Portion gelbe Rüben, Lauch, zwei bis drei Stedrüben, ein Bündel Gewürzkräuter, etwas ganzen Pfeffer und acht Loth Piment daran. Schäume es oft ab; ist das Fleisch weich, so nimm es heraus, und bedecke es, damit es nicht schwarz werde; laß die Suppe kalt werden, schöpfe das Fett ab, und stelle sie besonders, oder mit dem Fleische auf. Es sollte hübsch braun aussehen, was durch gebrannten Zucker geschehen kann, oder wenn man einige mit Semmelmehl bestreute Zwiebeln ganz braun braten und sie damit kochen läßt. Dieß letztere verbessert alle Suppen und Fleischbrühen brauner Art. Liebt man die Gemüse in der Suppe nicht, so können sie herausgenommen und eine kleine geröstete Semmel, oder Brod in der Pfanne gebacken, dazu gethan werden. Sellerie gibt eine gute Zugabe, und sollte stets mit aufgestellt werden.

Eine andere Art.

Wasche einen halben Kopf drei Stunden lang ein und reinige ihn in sehr viel Wasser. Nimm das Fleisch von den Knochen ab, und lege es mit einer großen Zwiebel, einem Bündel Gewürzkräutern, etwas gestoßenem Piment, Pfeffer und Salz in einen Topf; gieße eine Maß Wasser darüber, und bedecke

den Topf fest mit Fließpapier, oder einem Deckel, der darauf paßt. Laß ihn acht Stunden in einem mäßig warmen Backofen stehen, oder neben dem Feuer, auch auf einem heißen Herde gelinde kochen. Wenn das Fleisch weich ist, thue es in einen reinen Topf, und laß es abkühlen. Nimm nun das Fett ab, und wärme das Fleisch Stückweise in der Brühe, zu der noch Trüffel, Morcheln und Fleischklöße genommen werden müssen. Thue Gemüse nach Gefallen dazu.

Markknochen.

Sind sie zu lang, um sie ungetheilt aufzustellen, so säge sie in zwei Hälften; bedecke das offene Ende mit einer dicht mit Semmelmehl bestreuten und festumgebundenen Serviette. Siede sie und gib sie mit sehr warmen gerösteten Brodchnitten zu Tische. Das Mark gibt gute Puddings. Siehe diese.

Kuttelflecke

können in einer Terrine aufgestellt werden, nachdem sie in Milch und Zwiebeln gedämpft, oder in dünnen Teig eingetauchten Stücken in der Pfanne gebacken worden. In beiden Fällen gib zerlassene Butter als Sauce dazu. Oder schneide den dünnen Theil in längliche Stücke, und dämpfe sie in Fleischbrühe; verdicke diese mit Butter, die in ein klein wenig Semmelmehl gerollt, und thue einen Löffel voll Schwamm-Ketchup daran. Oder auch siede sie in Milch, und gib sie in weißer Sauce zu Tische.

Eingepökelte Kuttelflecke.

Laß die Kutteln sieden, aber nicht weich; dann lege sie in Salz und Wasser, das jeden Tag aber frisch zugegossen werden muß, bis Alles verbraucht ist. Wenn sie zubereitet werden sollen, tauche sie in geschlagenen Teig von Semmelmehl und Eiern und backe sie hübsch braun in der Pfanne.

Ochsen- oder Kuhfüße.

Da sie allgemein und wohlfeil sind, so werden sie nicht besonders geachtet; allein sie enthalten viel Nahrungstoff, und können auf verschiedene Weise zubereitet werden: —

Reiche sie gut ein; siede sie, und stelle sie in einer Serviette auf, dazu folgende Sauce in einer Saucière: Stark zerlassene Butter, ein großer Löffel voll Essig, ein Kochlöffel voll Senf und eben so viel Salz. Oder siede sie, und dämpfe sie dann in brauner Fleischbrühe. Oder schneide sie in vier Theile, tauche jeden in Eier und Semmelmehl, und backe sie in Butter. Oder brate sie, und gib sie mit gebratenen Zwiebeln, die rund darum hergelegt werden, zu Tische; Sauce wie zuvor. Oder backe sie zur Mock turtle. (S. diesen Art.).

Das Wasser, in dem sie gefotten werden, gibt auch, nebst dem von Kalbsfüßen, sehr gute Gelées, süße und andere, wenn sie gehörig bereitet werden, und verursacht weit weniger Kosten. Diese Gallerte verleiht auch den Suppen und Fleischbrühen, wie nachher aufgeführt werden wird, vermehrte Kraft.

Nierenfett.

Dieser so nothwendige Artikel ist, seiner großen Nachfrage wegen, oft sehr selten, und da das Nierenfett sehr leicht umfliehet, so ist besondere Sorgfalt nöthig, um es in seiner ganzen Vollkommenheit aufzubewahren. Es muß, so wie es nach Hause gebracht wird, genau untersucht, und jedes noch so kleine Stück von Nieren, Drüsen oder Haut hinweggenommen, die festen Theile von den häutigen und lockern getrennt, die letztere zuerst gebraucht, und die andere,

wenn sie trocken gewischt, in einen Topf gelegt, und mit Salz und Wasser bedeckt werden. Auf diese Weise kann man es ein oder ein paar Monate zu Hülsen, zu Puddings &c. aufbewahren, doch sollte es zuvor in frischem Wasser eingeweicht werden.

Bratensfett ist dasjenige Fett, welches man vom Spießbraten erhält und zum Backen der Fische gebraucht; es macht ebenfalls einen guten Pastentheil zum Küchengebrauche. Da, wo viel Fleisch zubereitet wird, gibt es für die Köchin vieler Familien ein profitables Nebengeschäft durch den Verkauf an Kermere.

Rindfleisch und Kohl, (Bubble and Squeak).

Siede, backe und brate etwas Kohl mit ein wenig Butter, Pfeffer und Salz in der Pfanne und lege halbgekochtes und leicht in der Pfanne gebratenes Rindfleisch in Schnitten darauf.

K a l b f l e i s c h.

Aufbewahrung.

Am ersten wird derjenige Theil einer Kalbskeule schlecht, wo das Futter zurückgespeichert ist. Der Speiler sollte herausgenommen und das ganze Fleisch jeden Tag abgewischt werden, wodurch dasselbe auch bei heißer Jahreszeit drei bis vier Tage lang aufbewahrt werden kann, wenn die Speisefammer gut ist. Versäume nicht, die längs des Rückgrathes herablaufende Röhre an einem Lendenstücke herauszunehmen, wie dies auch beim Rindfleisch geschieht, um dem Umstehen vorzubeugen. Die Einfassung der Brust muß gleichfalls hinweggenommen und das Innere derselben abgewischt, abgeschabt, und mit ein wenig Salz besprengt werden.

Ist Kalbfleisch in Gefahr, sich nicht halten zu wollen, so wasche es durchaus, thue die Stücke in einen Topf siedenden Wassers und laß' es zehn Minuten lang kochen, dann hebe es in einer sehr kühlen Speisefammer auf. Oder kann es in kaltes Wasser gelegt und abgekühlt, dann abgewischt und nun erst aufbewahrt werden.

Kalbskeule.

Daue sie klein oder groß ab, je nach der Zahl der Gesellschaft; nimm den Knochen heraus, fülle den leeren Raum mit einem guten Hülsen, und speilere sie ganz rund auf; die breite Seite laß' oben. Wenn sie halb gebraten, oder auch noch früher, bedecke das Fett mit Papier, und trage Sorge, daß das Fleisch nicht zu früh vom Feuer komme, von dem es ziemlich entfernt sein muß, da es sehr fest ist; gib sie mit zerlassener, darüber gegossener Butter zu Tische. — Es kann auch ein Theil davon eingemacht, oder auf irgend eine der hienach angegebenen Arten zubereitet werden.

Kniestück.

Wenige lieben das Kalbfleisch gesotten, daher wird es gut sein, das Kniestück klein zu lassen und zuvor einige Schnitten abzuschneiden, und da sich dieses Stück länger aufhalten läßt als die Keule, so ist es am besten, die Stücke erst dann abzuschneiden, wenn man ihrer bedarf. Zerhaue die Knochen, damit das Stück weniger Raum einnehme, wasche es wohl, und lege es in eine Pfanne mit drei Zwiebeln, ein paar Blättern Muskatendölthe und einigen

Pfefferkörnern; bedecke es mit Wasser und laß' es gelinde kochen, bis es gar ist. Zur selben Zeit sollten ein wenig Maccaroni, oder Reis, oder Reismehl damit gekocht werden, um die Brühe einigermaßen zu verdicken, aber nicht zuviel. Vor dem Austragen thue dreiviertel Schoppen Milch mit Rahm daran, und trage es entweder mit dem Fleische oder ohne dasselbe auf. Das Fleisch kann in dieser Suppe oder abgesondert zu Tische gegeben werden. Im letztern Falle kann man es mit Zwiebelsauce übergießen. Speck und einige Gemüse werden in der Regel mit gesottenem Kalbfleische geessen. Zum Garniren nimm gehackte Petersilie.

Auch kann das Kniestück mit aufgeschnittenen Zwiebeln und Butter in einer Pfanne hübsch braun gebacken werden; halte Erbsen, Lattich, Zwiebeln und ein paar Gurken bereit, die in sehr wenig Wasser eine Stunde lang gedämpft haben müssen; dann thue diese an das Fleisch und dämpfe es damit, bis es weich genug zum Essen ist, doch nicht allzu weich. Lege Pfeffer, Salz und ein Biöchen aufgeschnittene Münze daran, und gib es mit einander zu Tische.

Vorderviertel (Schulter).

Schneide das Kniestück zum Dämpfen oder zur Brühe ab. Den andern Theil brate mit einem Hüllsel am Spieße; man kann ihn spicken. Gib das Gericht mit zerlassener Butter zu Tische.

Das Schulterblatt ist, wenn ziemlich viel Fleisch daran gelassen wird, mit Schwamm- oder Austersauce, oder Schwamm-Ketchup in Butter geessen, sehr vortheilhaft.

Gefülltes Kalbfleisch.

Hänge ein kleines Vorderviertel zwei Tage lang auf, wasche, trockne und beine es aus. Breite ein Hüllsel aus dreißig Austern, (jede in vier Theile geschnitten) acht Loth fetten und mageren Speck oder Schinken, vier Loth frische Butter, vier Loth Brodkrumen, ein Duzend kleinen Zwiebeln, ein wenig Petersilie, dergleichen Majoran, außerordentlich fein gehackt, einen kleinen Löffel voll Salz, einen Theelöffel voll weißen Zucker, mit zwei Eiern vermischt. Rolle dies in das Fleisch und binde es so fest zusammen, daß nichts von dem Gewürze verloren geht. Spicke das Fleisch und wickle es in einen großen Bogen Papier, der wohl mit Butter bestrichen ist, stecke es an einen kleinen Spieß, halte es in gehöriger Entfernung vom Feuer, bis es nach und nach durchaus heiß wird, dann bring' es allmählig näher; auf jedes Pfund darf zwanzig Minuten gerechnet werden. Etwa zwanzig Minuten bevor es gar sein mag, nimm das Papier ab, bestreue das Fleisch leicht mit Semmelmehl und laß' es eine hellbraune Farbe bekommen, dann fulze es und stelle es mit einer kräftigen Brühe auf der Platte auf.

Halbstück.

Schneide den Hals ab, laß' ihn sieden und begieße ihn mit Zwiebelsauce. Er sollte in Milch und Wasser gesotten werden. Auch kann statt Zwiebelsauce, Butterauce mit Petersilie gegeben werden. Oder kann man das Stück mit ganzem Reis, kleinen Zwiebeln und Pfefferkörnern in sehr wenig Wasser dämpfen. Auch kann man es sieden und mit Speck und Küchenkräutern essen. Das bessere Ende kann am Spieße gebraten, als Schnitten auf dem Roste gebraten, oder in Pasteten zubereitet werden. Da es ein trockenes Stück ist,

so wird das Spicken sehr zu seiner Verbesserung beitragen, wenn es am Spieße gebraten wird.

Salzstück à la braise.

Spicke das bessere (hintere) Ende mit Speck, der in feingehackter Peterfilie, Salz, Pfeffer und Muskatennuß gerollt worden; lege es in einen Schmortopf, und bedecke es mit Wasser. Thue das andere Ende, ein wenig mageren Schinken oder Speck, eine Zwiebel, zwei gelbe Rüben, zwei Selleriewurzeln und ein Glas Madeira daran. Dämpfe es zwei Stunden lang, oder überhaupt bis es nicht allzuweich ist. Schöpfe die Brühe ab, bräune ein wenig Mehl mit Butter, in einem Schmortopfe, und lege das Fleisch, den obern Theil nach unten, darein. Laß es über dem Feuer, bis es eine Farbe bekommt, dann thue es in die Schüssel, gieße etwas von der Brühe daran, rühre sie um und laß sie ein wenig kochen, schäume sie säuberlich ab, drücke den Saft einer Pomeranze oder Citrone darein und gib sie mit dem Fleische zu Tische.

Kalbsbrust.

Wenn sie groß ist, so können, ehe man sie am Spieße bratet, die beiden Enden abgenommen, gebacken und gedämpft werden, oder kann man auch das Ganze braten. Sie muß mit Butter begossen werden.

Bleibt etwas übrig, so schneide es in hübsche Stücke, lege sie in einen Schmortopf und gieße etwas Fleischbrühe daran, oder wenn keine vorrätzig ist, thut es auch ein wenig Wasser; füge ein Bündel Kräuter, ein paar Blätter Muskatblüthe, etwas Pfeffer und eine Sardelle hinzu; dämpfe sie, bis sie weich sind; verdicke die Brühe mit Butter und Semmelmehl, nimm auch ein wenig Ketchup dazu; man kann auch die ganze Brust dämpfen, nachdem man die beiden Enden abgenommen.

Gib das Bröschen ganz darauf zu Tische; es kann entweder gedämpft oder halb gefotten und dann mit Brodkrumen, Kräutern, Pfeffer und Salz bedeckt und in einem Blechföfen gebacken werden.

Hat man einige Schwämme, Trüffeln und Morcheln, so können sie mit gedämpft und aufgestellt werden.

Gefottene Kalbsbrust mit Zwiebelsauce ist ebenfalls ein vortreffliches Gericht, wenn sie nicht alt oder zu fett ist.

Gerollte Kalbsbrust.

Reine sie aus, nimm die dicke Haut und die Knorpeln heraus und klopf sie mit einem Rollholze. Würze sie mit feingehackten, mit Salz, Pfeffer und Muskatblüthe vermischten Gewürzkräutern. Lege einige dicke Stücke schönen Schinken darein; oder rolle zwei bis drei hübsch rothe, zuvor eine oder ein paar Stunden gefottene und abgehäutete Kalbszungen in dieselbe. Wickle sie fest in ein Tuch, binde sie zu und setze sie über ein gelindes Feuer, um sie in sehr wenig Wasser wallen zu lassen, bis sie ganz weich ist; dieß wird einige Stunden erfordern. Nun lege sie auf den Küchentisch, mit einem Brette und Gewichte darauf, bis sie ganz kalt ist.

Gefottene und ausgebeinte Schweinflüße können darein oder darum hergelegt werden. Wenn die Lagen verschiedene Farben haben, so sehen sie besser aus, man kann daher abwechselungsweise das Gelbe von hartgefottenen Eiern, rothe Rüben, Schinken und Peterfilie nehmen, Alles muß aber gehackt sein.

Wenn sie kalt ist, nimm Tuch und Zwirnband ab, giesse die Brühe darüber, die zwei Mal wöchentlich aufgelocht werden muß, wenn sie sich halten soll.

Dieselbe warm zu speisen.

Neime ein Stück von der Brust aus und lege eine Füllsel von Gewürzkräutern, Brod, einer Sardelle, ein paar Löffeln voll geriebenen Schinken, sehr wenig Muskatblüthe, weißem Pfeffer und gehacktem Schnittlauch darüber; dann rolle es zusammen, binde es fest zu und dämpfe es in Wasser oder schwacher Fleischbrühe. Sorge, daß es die Farbe erhalte, und gib es in Kalbsbrühe oder Fricassee-Sauce, mit Schwämmen und Artischocken zu Tische.

Kalbs-Currie zu bereiten.

Schneide einen Theil einer Kalbsbrust in etwa drei Zoll lange und zwei Zoll breite Stücke, bade sie in Butter in der Pfanne hellbraun, wozu eine feingehackte Zwiebel genommen wird. So lange sie noch heiß sind, reibe sie stark mit zwei Eßlöffeln voll Curriepulver ein. Lege sie nun in einen Schmortopf, thue gute Kalbsfleischbrühe, Pfeffer, Salz und zwei Loth Butter daran, und dämpfe sie sehr gelinde, bis das Fleisch ganz weich ist.

Kann man frischen spanischen Pfeffer, der unter dem Namen Chillie bekannt ist, dazu haben, so vermehrt dieß den Wohlgeschmack sehr; man kann aber auch statt dessen andere frisch oder eingepökelt (*capiscum*) oder auch den Saft einer Citrone oder von indischen Pökel Früchten nehmen, um die Brühe ziemlich scharf zu machen.

Fische, Geflügel und alle Gattungen Fleisch können so zubereitet werden.

Lendenstück à la daube.

Schneide das dicke Ende eines Lendenstückes (Nierenstück) ab, nimm das Hüftbein heraus, fülle die Höhlung mit einem guten Füllsel, binde es fest zu und lege es nebst dem herausgenommenen Knochen in einen Schmortopf, thue ein kleines Bündel Kräuter, eine Sardelle, zwei Blätter Muskatblüthe, ein wenig weißen Pfeffer und anderthalb Schoppen Kalbsbrühe daran. Bedecke das Fleisch mit fetten Speckschnitten und lege einen Bogen weißes Papier darüber, decke den Topf fest zu, laß' das Fleisch zwei Stunden lang gelinde kochen, dann nimm den Speck heraus und salze das Fleisch. Gib es mit Schwämmen oder mit Sauerampfersauce, oder irgend etwas Andern zu Tische.

Kalbsrollen, entweder kalt oder frisch.

Schneide dünne Stücke und breite über sie eine gute Würze von einigen Brodkrumen, ein wenig gehacktem Speck oder geriebenem Schinken und ein Bißchen Nierenfett, Petersilie und Schalotten (oder anstatt der beiden letztern frische Schwämme, klein geschnitten und gedämpft), Pfeffer, Salz und sehr wenig Muskatblüthe aus. Mit diesem Füllsel kann man entweder die Rolle gleich einer Bratwurst füllen, oder es mit dem Fleische aufrollen. In beiden Fällen muß dieses sehr fest zugebunden und sehr gelinde in Fleischbrühe und einem Glase Xeres gedämpft werden. Wenn es weich ist, gib es, nachdem es wohl abgeschäumt, zu Tische.

Kalbsrogout mit Gemüse (Marrico).

Nimm das bessere Ende eines kleinen Hasestückes; hane die Beine entzwei, aber laß' sie am ganzen Stück; dann lege es in einen Schmortopf,

bedecke es mit brauner Fleischbrühe, und wenn es bald gar ist, halte eine Pinte gekochter Erbsen, sechs geschälte, aufgeschnittene Gurken und zwei in vier Theile geschnittene Stücke Krauskohl bereit, alle in ein wenig guter Fleischbrühe gedämpft, lege sie zu dem Fleische und laß es miteinander zehn Minuten lang gelinde kochen. Ist das Fleisch in der Schüssel, so gieße die Brühe mit den Gemüsen darüber und lege die Kohlköpfe mit Fleischklößen darum her.

Gehacktes Kalbfleisch oder Geflügel kalt zu essen, genannt **Dunelm.**

Dämpfe einige kleine Schwämme in ihrem eigenen Saft und mit ein wenig Butter eine Viertelstunde lang; hacke sie sehr klein und thue sie nebst der Brühe an gehacktes Kalbfleisch mit ein wenig Pfeffer und Salz, etwas Rahm und einem Stückchen Butter, die in weniger als einem halben Theelöffel voll Semmelmehl gerieben worden. Laß es drei bis vier Minuten lang gelinde kochen und gib es auf dünnen Brodschnitten zu Tische.

Geschnittenes Kalbsragout.

Schneide kaltes Kalbfleisch so fein als möglich, aber hacke es nicht, nimm dazu ein klein wenig aufgeschnittene Citronenschalen, zwei Scharren Muskatennuß, etwas Salz und vier bis fünf Eßlöffel voll schwacher Fleischbrühe, Milch oder Wasser, laß dies gelinde mit dem Fleische kochen, aber nicht kochen, und thue ein wenig in Semmelmehl getauchte Butter daran. Lege dreieckige Stückchen gerösteten Brodes um die Platte. Gebackene Brodrumen, leicht darüber hergestreut, oder in gleichen Haufen auf dem Fleische ausgebreitet, dienen sehr dazu, das Ansehen und den Wohlgeschmack zu vermehren; ein wenig gehackte Schalotten können auch darüber gestreut werden.

Kalbsrippchen. Maintenon-Schnitten (Cutlets).

Schneide Schnitten von etwa dreiviertel Zoll Dike ab, klopf sie mit dem Rollholze und befeuchte sie auf beiden Seiten mit einem Ei; tauche sie in eine Würze von Brodrumen, Petersilie, Quendel, Majoran, Pfeffer, Salz und ein wenig geschabter Muskatennuß; dann falte sie in Papier und brate sie auf dem Roste; gib zerlassene Butter mit ein wenig Schwamm-Katshup in einer Saucière dazu.

Eine andere Art von Zubereitung.

Richte sie zu, wie vor, und backe sie in der Pfanne, dann lege sie in eine Schüssel und halte sie warm, bestreue sie ein wenig mit Semmelmehl und thue ein Stückchen Butter daran, bräune sie, dann gieße ein wenig siedendes Wasser darüber und lasse sie roth kochen; würze sie mit Pfeffer, Salz und Katshup.

Oder richte sie, wie oben gesagt, zu, und laß sie in einem Blechofen backen, gieße dann zerlassene Butter und Champignonsauce darüber.

Oder pfeffere, salze und siebe sie, besonders Halschnitten. Sie sind vortreflich zu Gemüsen.

Kalbscheibchen (Collops).

Schneide lange, dünne Schnitten ab, klopf sie wohl, lege dünne Speckschnittchen von derselben Größe darüber und breite ein stark gewürztes gutes Füllsel, sowie ein wenig Knoblauch und spanischen Pfeffer darüber aus. Rolle sie in der Größe von zwei Fingern dicht auf, sie dürfen aber nicht länger als

zwei bis drei Zoll fein, schiebe einen sehr dünnen Speiler durch, um sie fest aufzufassen, reibe sie mit Eiern ein, backe sie in der Pfanne hübsch braun und gieße eine gute braune Fleischbrühe darüber.

Eine andere Art, sie schnell zuzubereiten.

Schneide sie mit einem scharfgeschliffenen Messer so fein als Papier in kleine Stücke. Lege die Haut und andere einzelne Stücke in ein wenig Wasser, mit etwas Pfeffer und Salz, und stelle diese an das Feuer, während die Scheibchen geklopft werden, tauche sie dann in eine Würze von Kräutern, Brod, Pfeffer, Salz und Muskatennuß, nachdem sie zuvor mit einem Ei befeuchtet werden. Dann lege ein Stückchen Butter in eine Bratpfanne und laß sie sehr schnell braten, denn da sie so dünn sind, so ist es in zwei Minuten auf beiden Seiten geschehen, stelle sie sofort in einer gewärmten Schüssel vor das Feuer, dann schöpfe die Brühe in die Bratpfanne und laß sie in dieser etwas einkochen, sofort aber gieße sie über die Scheibchen. Ein wenig Ketchup macht sie noch besser.

Schottische Collops (Kalbsfleischchen).

Schneide Kalbfleisch in dünne, etwa drei Zoll große Stücke, ziemlich rund, klopfe sie mit dem Rollholze und schabe ein wenig Muskatennuß darauf; tauche sie in Eigelb und brate sie in ein wenig Butter hübsch braun in der Pfanne; gieße die Butter ab und halte dreiviertel Schoppen Fleischbrühe, ein kleines Stückchen in ein wenig Semmelmehl geriebene Butter, einen Eidotter, zwei große Löffel voll Rahm und ein Bißchen Salz warm bereit, um es über die Scheibchen zu gießen. Die Sauce darf aber nicht kochen, sondern muß umgerührt werden, daß sie sich verdicke.

Muscheln von kaltem Kalbfleisch oder Hühnern.

Mache das Fleisch außerordentlich klein und setze es mit ein wenig geschabter Muskatennuß, Pfeffer und Salz und ein wenig Rahm zehn Minuten lang zum Feuer: dann thue es in Kammuschelshalen und fülle sie mit Brodkrumen auf, lege einige Stückchen Butter darauf und bräune sie vor dem Feuer.

Sowohl Hühner- als Kalbfleisch sieht, auf diese Weise zubereitet, recht gut aus und ist sich gut, gebackene Brodkrumen kann man darauf legen.

Kalbs-Fricandeau.

Schneide ein großes Stück, etwa neun Zoll lang und halb so dick und breit von der fetten Seite der Keule ab, klopfe es mit dem Rollholze, häute es ab und trenne die rauhen Ränder davon. Spide es eben und an den Seiten, bedecke es mit fettem Speck und dann mit weißem Papier, lege es in einem Schmortopf mit einigen Stücken ungekochten Kalb- oder Hammelfleisches, vier Zwiebeln, einer aufgeschnittenen Schalotte, einem Bündel Gewürzkräutern, vier Blättern Muskatennußblüthe, vier Lorbeerblättern, anderthalb Schoppen guter Fleischbrühe und einem Viertelfund magerem Schinken. Decke den Topf fest zu und laß es drei Stunden lang dämpfen, dann nimm das Fleisch heraus, schöpfe das Fett von der Brühe und laß sie schnell kochen, bis sie zur Gallerte wird. Halte das Fricandeau warm, setze es damit und gib es mit dem Ueberreste der Gallerte auf den Tisch; Saurampfersauce oder Endwiansauce besonders.

Eine wohlfeilere, aber ebenfalls gute Art, ein Fricandeau von Kalbfleisch zuzubereiten.

Mit einem scharfgeschliffenen Messer schneide den mageren Theil eines großen Kalbstücks am bessern Ende ab, indem es in Handlänge von den Beinen abgelöst wird, und bereite es, wie vorgesagt, so hat man bloß das Fleisch von drei bis vier Knochen nöthig, die eine gute Brühe geben; nimmt man dagegen den Haupttheil der Keule dazu, so ist das Ganze verdorben.

Fricandeau von Kalbsbröschchen.

Nimm zwei große, runde Kalbsbröschchen und bereite sie wie das Kalbfleisch, mache eine kräftige Brühe mit Trüffeln, Morcheln, Schwämmen und Artischofen und gieße sie darum. Wird das Fricandeau vor der Zubereitung einige Stunden lang in kaltes Wasser gelegt, so wird es weißer und weicher.

Kalbs-*Oliven*.

Schneide lange, dünne Stücke ab, lege dünne Schnitten fetten Specks darauf, und über diese eine Lage stark gewürzten Jüllfels mit gehackten Schallotten und spanischem Pfeffer. Rolle sie fest auf, etwa zwei Finger dick, aber nicht mehr als zwei bis drei Zoll lang, stecke sie an einen kleinen Spieß ringsum auf, reibe sie mit einem Ei ein und brate sie hübsch hellbraun in der Pfanne. Gib sie mit brauner Fleischbrühe zu Tische, in der einige frische oder eingemachte Schwämme gekocht werden müssen. Garnire sie mit gebackenen Klößen.

Kalbfleisch einzumachen.

Eine kalte Keule gibt das hübscheste Stück zum Einmachen, oder verfähre wie folgt: Würze ein großes Stück der Keule, ehe sie zubereitet ist, mit etwas Muskatblüthe, Pfefferkörnern und zwei bis drei Gewürznelken, lege es in einen Schmortopf, der es gerade faßt, fülle ihn mit Wasser auf und laß es drei Stunden lang im Ofen backen, dann stoße es ganz klein in einen Mörser und thue Salz nach Geschmack daran; an zu stoßendes Fleisch, das zuvor gebacken worden, thue ein wenig Fleischbrühe, wenn es bald verspeist werden soll, im andern Falle bloß ein Stückchen kaum zerlassener Butter. Wenn es gestochen, bedecke es mit Butter.

Eingemachte Sachen halten sich am besten in sehr kleinen Töpfen.

Kalbfleisch oder Hühner mit Schinken einzumachen.

Stoße kaltes Kalbfleisch oder das Weiße vom Huhn, würze es, wie vorgesagt, und lege es mit Zwischensagern von gestochenem oder eigentlich gehacktem Schinken in den Topf, presse jede Lage stark hinein und bedecke den Topf mit Butter. Dieß speist sich köstlich, und ganz herausgenommen, gibt es ein treffliches Zugericht beim zweiten Gange; man kann es auch theilen.

Kalbfleischkuchen.

Siede sechs bis acht Eier hart, schneide das Gelbe in zwei Theile und lege einige der Stücke auf den Boden des Topfes, schütte ein wenig gehackte Petersilie, einige Stücke Kalbfleisch und Schinken darin, und dann thue wieder Eier daran, und so fahre fort hineinzulegen, bis der Topf voll ist, jedes Mal ihn schüttelnd, und gehackte Petersilie, Pfeffer und Salz dazu nehmend. Dann gieße Wasser daran, daß die Schichten bedeckt sind, und lege etwa zwei Loth Butter darauf, binde ihn mit doppeltem Papier zu und laße ihn etwa eine

Stunde im Ofen backen. Dann presse ihn mit einem Löffel fest zusammen und laß ihn stehen, bis er abgekühlt ist. Er kann nun in eine kleine Form gethan werden, aus der herausgenommen, er ein hübsches Jagericht oder Abendessen gibt.

Chartreuse.

Legt eine Kupferform mit fettem Speck aus, und am Rande herum aufgeschnittene gelbe und Stedrüben, bedeck es mit einem Füllsel und lege dann ein Fricassée von Kalbfleisch oder Geflügel darein. Bedeck die Form mit einem Teige, backe es eine Stunde lang und gib es auf einer Platte zu Tische.

Warmorirtes Kalbfleisch.

Siede eine gedörrte Rindszunge weich, häute sie ab, schneide sie in dünne Stücke, und klopfe sie mit einem halben Pfunde Butter und etwas gestoßener Muskatblüthe so fein als möglich. Halte gebratenes Kalbfleisch von der Keule bereit, das mit Butter geklopft und mit weißem Pfeffer und Salz gewürzt ist, lege davon eine dicke Lage in einen großen Topf, dann die Zunge in rohen, unregelmäßigen Klumpen, das sie einander nicht berühren; fülle den Topf mit Kalbfleisch auf und presse es fest hinein. Gieße ausgelassene Butter dick darüber, bewahre es an einem trockenen, kühlen Platze, und gib es in dünnen Schnitten ohne die Butter zu Tische. Garnire sie mit Peterflie.

Eine vortreffliche Art, gebratenes Kalbfleisch zuzubereiten.

Von einem nicht zu stark gebratenen Stücke schneide dünne Schnitten ab, entferne die Haut und die Knorpeln, stelle einige geschnittene Zwiebeln, mit einer Schalotte, einem Stücke Butter und etwas Semmelmehl über das Feuer, brate und schüttele sie. Thue etwas Kalbfleischbrühe und ein Bündel Gewürzkräuter daran, laß es zehn Minuten lang wallen, schöpfe die Brühe ab und gieße sie an das Fleisch, lege ein wenig fein gehackte Peterflie, geriebene Citronenschalen und Muskatennuß daran, laß es eine Minute lang wallen, dann thue das Gelbe von zwei Eiern hinzu, die mit zwei Löffeln voll Rahm und sehr wenig Pfeffer verklopft worden, rühre es über dem Feuer um, bis es dick und weich ist, drücke ein wenig Citronensaft darein und dann gib es zu Tische.

Gesottener Kalbskopf.

Reinige ihn recht säuberlich und weiche ihn in Wasser ein, damit er recht weiß aussehe; nimm die Zunge zum Einsalzen und das Hirn zu einem eigenen Gerichte heraus. Siede den Kopf sehr weich, dann bestreue ihn mit Brodkrumen und gehackter Peterflie, und bräune sie, oder, wenn man will, laß die eine Seite rein. Gib ihn mit Speck und Gemüse zu Tische.

Das Hirn muß in kaltem Wasser eingeweicht und dann gesotten werden, sofort mische es mit zerlassener Butter, gebräutem, gehacktem Salbei, Pfeffer und Salz; die Zunge kann man dazu nehmen oder weglassen, sie muß recht weich sein.

Bleibt etwas von dem Kopfe übrig, so kann man den nächsten Tag ein Ragout daraus machen, und einige Stücke gelinde gewärmten Speckes darum legen.

Kalter Kalbskopf ist recht gut, wenn er auf dem Roste gebraten (grillirt) wird.

Ragout vom Kalbskopf.

Wenn der Kalbskopf halb gesotten, schneide das Fleisch in halbe Zoll dicken und zwei bis drei Zoll langen Stücken ab, bräune etwas Butter, Semmelmehl und geschnittene Zwiebeln und lege die Stücke mit ein wenig guter

Fleischbrühe, Trüffeln und Morcheln darein, laß sie ein wenig kochen und schäume sie wohl ab, dann setze sie zu einem mäßigen Feuer, um sie wallen zu lassen, bis sie recht weich sind. Würze sie mit Pfeffer, Salz und spanischem Pfeffer im Anfange, und zehn Minuten vor dem Austragen thue etwas gehackte Petersilie und ein klein wenig Dragun, sowie so fein als möglich geschnittenen Majoran dazu, unmittelbar vor dem Austragen aber drücke noch den Saft einer Citrone darein aus. Garnire das Gericht mit Fleischklößen und Stücken von rund gerolltem Speck.

Eine andere Art.

Siede den Kopf fast ganz gar, dann nimm das Fleisch von der bessern Seite mit einem scharfen Messer säuberlich von den Knochen, lege dies in eine kleine Schüssel, bestreiche es mit zwei Eigelb, bedecke es mit Brodkrumen, einigen klein gehackten Kräutern, ein wenig Pfeffer und Salz, und einer Scharre Muskatennuß, Alles zuvor untereinander gemischt. Setze die Schüssel an das Feuer und wende das Fleisch hier und da um, damit alle Theile gleich braun werden. Mittlerweile schneide den Ueberrest des Fleisches und die Junge vom Kopfe, welche zuvor geschält werden muß, thue anderthalb Schoppen guter Fleischbrühe in eine Pfanne, dazu eine Zwiebel, ein kleines Bündel Kräuter (bestehend aus Petersilie, Basilikum, Saturei, Dragun, Majoran und ein wenig Quendel), ein Bischofen Salz und spanischen Pfeffer, eine Schalotte, ein Glas Xeres und ein wenig Austersaft. Koche dies einige Minuten lang und setze es über das Fleisch, das mit ein wenig Semmelmehl bestreut werden muß. Füge einige Schwämme, frisch oder eingemacht, einige Trüffeln und Morcheln und zwei Löffel voll Ketchup hinzu, dann zerlosse das halbe Hirn und thue es nebst einem Bischofen Butter und Semmelmehl zum Uebrigen.

Zerlosse die andere Hälfte des Hirns mit gehackten Citronenschalen, ein wenig Muskatennuß und Blüthe, etwas gehackter Petersilie und einem Ei, dann backe es in der Pfanne als kleine Kuchen recht hübsch braun. Tauche einige Auster in Eigelb und thue dasselbe; ebenso einige gute Fleischklöße, die bereitet werden wie zum Mock-turtle. Garnire das Gericht mit diesen und einigen vor dem Feuer nur ein klein wenig erwärmten kleinen Speckstücken.

Fricassierter Kalbskopf.

Reinige einen Kalbskopf und siede ihn halb, schneide das Fleisch in kleine Stücke und thue es in einen Topf, dazu ein wenig aus den Knochen gemachter Fleischbrühe, etwas von dem Wasser, worin es gekocht, ein Bündel Gewürzkräuter, eine Zwiebel und ein Blatt Muskatblüthe. Sind junge Hähne im Hause, so nimm die Kämme dazu, siede sie aber zuvor weich und schäle sie; ein in große Würfel geschnittenes Kalbsbröckchen thut es aber auch eben so gut. Würze die Brühe mit ein wenig Pfeffer, Muskatennuß und Salz, reibe etwas Semmelmehl und Butter hinein und laß es miteinander kochen, dann nimm die Kräuter und Zwiebeln heraus und thue eine Tasse Rahm daran, ohne sie darin kochen zu lassen. Gib es mit kleinen, rundgerollten Speckstücken und Klößen zu Tische.

Gerollter Kalbskopf.

Brühe einen hübschen Kalbskopf, reinige ihn säuberlich und nimm das Hirn heraus. Laß ihn so weich sieden, daß man die Knochen herausnehmen

kann, dann halte eine gute Portion gehackter Petersilie, Muskatblüthe und Ruß, Salz und weißen Pfeffer, Alles wohl untereinander gemischt, bereit, würze ihn stark damit, lege die Petersilie in dichter Lage darein, dann eine Portion dicker Schnitten von gutem Schinken, oder eine abgehäutete Zunge von schöner Farbe, und stecke dann die Dotter von sechs hübsch gelben Eiern an verschiedenen Stellen herum. Rolle den Kopf ganz dicht auf und binde ihn so fest als möglich zusammen. Siede ihn, bis das Zwirnband nachläßt, dann lege ein Gewicht darauf, ohne aber das Band abzunehmen, bis er ganz kalt ist. Bewahre ihn in der eigenen Brühe, Essig und Salz.

Unter dem Zwirnbande muß, wie bei andern Rollen, ein Tuch umgewickelt werden.

Gedämpfter Kalbskopf.

Siede einen recht kleinen Kalbskopf mit der Haut halb, schneide das Fleisch in dreieckige Stücken, und dämpfe sie in einer braunen, nicht stark gewürzten Sauce; gib sie mit Fleischklößen und Schwämmen, nachdem sie mit Salz, Schwammpulver und ganz wenig Piment gewürzt worden, zu Tische.

Kalbshirn

kann, wie folgt, zubereitet werden und gibt so ein sehr treffliches Gericht. Trage Sorge, daß es beim Zertheilen des Kopfes nicht mit verhauen werde, reinige es besonders säuberlich und entferne alle großen Fasern mit der Haut, weiche es mehrmals in warmem Wasser ein, schäle es ab, dann weiche es in Citronensaft ein, worin ein wenig Kerbel drei Stunden lang gelegen. Trockne es wohl, tauche es hierauf in Butter und backe es in der Pfanne; gib es mit Folgendem zu Tische: Mache einen Kochlöffel voll Gallerte heiß, schneide einige in Butter gebräunte Zwiebeln außerordentlich klein, einige Artischocken in zwei Theile, nimm einige Schwämme dazu, und lege ringsum das Gehirn; oder, wenn es, wie oben gesagt, zubereitet, stelle es mit saurer Sauce, in welcher Citronensaft gedrückt, auf die Tafel.

Fricassirte Kalbsfüße.

Siede zwei Kalbsfüße in einer nicht tiefen Pfanne und trage dabei Sorge, daß sie nicht zerbrochen werden, lege sie eine Stunde lang in kaltes Wasser, theile sie und bringe sie nun in ein wenig schwache Kalbfleischbrühe, laß sie darin eine halbe Stunde lang mit einem Blatte Muskatblüthe und einem Stückchen Citronenschale wallen, diese nimm dann wieder heraus und thue dagegen einen halben Theelöffel voll Rahm und ein Bischen Semmelmehl mit Butter dazu.

Oder gib sie einfach gefotten, mit Petersilie und Butter zu Tische.

Eine andere Art, zu einem Zugerichte.

Siede einen großen Fuß weich, spalte ihn in zwei Theile, rolle sie in gewärmter Butter, dann in feinen Brodkrumen; dieß wiederhole noch ein Mal, dann koche sie hübsch braun, und gib sie in brauner Brühe mit eingemachten Früchten auf die Tafel.

Nieren.

Backe Kalbnieren mit etwas von dem Fette, gleicherweise ein wenig Lauch oder Zwiebeln, Pfeffer und Salz, rolle es mit einem Ei in Klöße und brate sie in der Pfanne.

Kalbsherz.

Stopfe und brate es wie ein Rinds Herz; oder, wenn es aufgeschnitten und gewürzt, mache einen Pudding daraus, wie es für Steak- oder Nierenpudding vorgeschrieben ist.

Kalbsleber.

Schneide sie auf, würze sie mit Pfeffer und Salz und brate sie fein auf dem Roste; reibe ein wenig kalte Butter daran, und gib sie sehr heiß, mit kleinen Stückchen fetten Schinkens oder gebadenen Kräutern auf Stoffsfordshire Art (s. Gemüse) zu Tische.

Gebratene Kalbsleber.

Wasche sie und trockne sie ab, dann schneide eine große Oeffnung hinein und fülle sie mit Brodkrumen, gehackten Sardellen, Kräutern, ziemlich viel fettem Speck, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, einem Stückchen Butter und einem Ei, nähe sie zu, dann spide sie, oder wickle sie in ein Kalbsnetz und brate sie. Gib sie mit guter brauner Krafftfleischbrühe und Korinthen-Gelée zu Tische.

Leber und Lunge.

Siede eine gleiche Quantität von beiden halb, dann schneide sie zu einem mittelgroßen Ragout, gieße ein paar Löffel voll von dem Wasser, worin sie gefotten, ein Stückchen Butter, Semmelmehl, Salz und Pfeffer daran, walle sie zehn Minuten lang und stelle sie heiß auf.

Kalbsbröschchen.

Sie mögen zubereitet werden, wie sie wollen, so sollten sie zuvor halbgefotten und dann in kaltes Wasser gelegt werden. Dieß, was man bleichen nennt, macht sie weißer und dichter, sowie auch fester.

Einfach zubereitet.

Verfahre, wie vorgesagt, besenchte sie mit einem Ei und bestreue sie mit Brodkrumen, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie, und laß sie in einem Blechofen backen. Gib sie mit zerlassener Butter, mit oder ohne ein wenig Schwamm-Katshup zu Tische.

Gebraten.

Brate zwei große halb, wenn sie kalt sind, spide sie mit Speck und brate sie in einem Blechofen gar. Zur Sauce einfache Butter und Schwamm-Katshup.

à la daube.

Bleiche zwei bis drei von der größten Art, spide sie mit kleinen Speckschnitten, lege sie in einen Schmortopf, nebst etwas guter Kalbsfleischbrühe, ein wenig gebräunt, und dem Saft einer halben Citrone, dämpfe sie, bis sie recht weich sind, und unmittelbar vor dem Auftragen verdicke die Brühe mit Semmelmehl und Butter; gib sie in ihrer eigenen Brühe mit gefottenem Sellerie zu Tische.

Gedämpfte.

Nach dem Bleichen fülle sie mit einem Füllsel von Geflügel, fettem und magerm Speck, einer Sardelle, Muskatennuß, Citronenschalen, Petersilie und sehr wenig spanischem Pfeffer und Quendel; wenn dieß gehörig gemischt, füge das Gelbe von zwei Eiern hinzu. Befestige sie mit Splitterspeilern zusammen, lege sie mit Schnitten von Kalbsfleisch darüber und Speckschnitten darunter in den Schmortopf, und würze sie mit Pfeffer, Salz, Muskatennußblüthe, Reiben, Kräutern und geschnittenen Zwiebeln. Bedecke sie dicht, halte sie zehn Minuten

am Feuer, dann thue drei Schoppen Fleischbrühe daran, und dämpfe sie ein paar Stunden lang langsam. Nimm sie aus der Brühe, seibe und schäume diese ab, und koche sie bis auf dreiviertel Schoppen ein; mache nun die Bröschen wieder warm darin, und gib sie mit ringsumher gelegten Citronenschnitten zu Tische.

Weiß fricassirt.

Bleiche und zerschneide sie; verdicke etwas Fleischbrühe mit Semmelmehl und Butter, diese untereinander gemischt, ein wenig Rahm und Schwamm-pulver, und füge weißen Pfeffer, Muskatennuß und geriebene Citronenschalen hinzu, laß diese Sachen eine kurze Zeit miteinander dämpfen, dann die Bröschen zwanzig Minuten lang darin wallen. Wenn sie vom Feuer genommen werden, füge ein wenig Salz und Citronenschalen hinzu, rühre es wohl um und gib es zu Tische.

Braun fricassirt.

Schneide sie zu einer Größe von einer Wallnuß, bestreue sie mit Semmel-mehl und brate sie hübsch braun, gieße gute Fleischbrühe, mit Salz, Pfeffer, spanischem Pfeffer und Yiment gewürzt, daran, laß sie wallen, bis sie weich sind. Verdicke die Brühe mit Semmelmehl und Butter. Morcheln, Trüffeln und Schwämme können dazu genommen werden, sowie Schwamm-Ketchup.

Wollen Kalbsbröschen nicht als besonderes Gericht aufgestellt werden, so geben sie auch eine treffliche Zugabe zu Ragouts und Fricassées anderer Fleischspeisen, wenn sie in Schnitten oder große Würfel geschnitten werden, mit oder ohne Trüffeln u. d. d. Ebenso bei französischen oder Kalbstoyps u. Pasteten. Von Kalbsfüßen kann man ein treffliches und nahrhaftes Fricassée bereiten. Die Brühe, worin sie gekocht werden, wird zu Bereitung von Gelee benützt.

Hammelfleisch.

Beobachtungen bei diesem Fleische.

Nimm die längs des Rückenbeines innerhalb des Rückenstückes herablaufende Röhre heraus, und, wenn das Fleisch längere Zeit aufbewahrt werden soll, reibe den Theil hart über dem Schwanz mit Salz ein, nachdem zuvor die Drüse herausgenommen. Wische es, sowie anderes Fleisch, täglich ab, bringe es aber, wenn du dieß thust, in keine warme Küche.

Die Drüse im Fette des dicken Theiles der Keule sollte vom Fleischer herausgenommen werden, da sie zuerst umsteht. Der blutige Theil des Halses ist gleich abzuschneiden, sowie das Fleisch nach Hause kommt. Das Brustbein steht ebenfalls bald um, und wenn man die Brust aufbewahren will, so thut man gut, sie mit Salz einzureiben, wenn die Bitterung warm ist.

Alle Drüsen jeden Fleisches sollten stets beim Nachhausebringen gleich herausgenommen, dann das Fleisch trocken gewischt werden.

Zum Braten muß man das Hammelfleisch so lange aufhängen, als es sich hält, namentlich die Hinterviertel, doch aber nicht so lange, bis es angeht; denn, was auch die Mode sagen mag, angegangenes Fleisch sollte nicht in den Magen kommen; allein bei gehöriger Sorgfalt und einer guten Speisekammer kann man das Fleisch zur großen Vervollkommnung seines Wohlgeschmacks lange aufhängen.

Hammelfleisch, das gesotten wird, hat keine hübsche Farbe, wenn es lange aufgehängt war.

Große Sorgfalt muß darauf verwendet werden, um das Fett des Gebratenen mittelst Papier aufzubewahren.

Hammelskeule.

Wenn sie am Spieße gebraten wird, gib sie mit Korinthengelee oder Zwiebelsauce, Salat und Kartoffeln zu Tische.

Gesottene Keule.

Muß zuvor zwei Stunden lang in kaltem Wasser eingeweicht, dann in einem Tuche gesotten werden. Stelle sie mit Kapernsauce, gestoßenen Stedrüben, Kräutern und gelben Rüben auf die Tafel. Für eine kleine Familie können auch zwei Gerichte gemacht werden, wie folgt: Schneide den obern Theil, wie beim Kalbfleische, zum Braten ab und gib es gefüllt oder ungefüllt. Das Kniestück kann mit Reis oder Gerste, anstatt der Brühe, gedämpft werden; oder kann man es auch so bereiten: als —

Mouton à la turc.

Wasche es in Wasser rein, weiche es dann in Essig ein, und lege es, ohne abzutrocknen, in einen fest zuzudeckenden Schmortopf, nachdem zuvor einige Speiler auf den Boden gelegt worden, damit das Fleisch nicht anklebe; thue ein Bündel Gewürzkräuter, drei mittelgroße Zwiebeln, gerade so viel Wasser als hinreicht, um dem Fleische die gehörige Dichtigkeit zu geben, ein Blatt Muskatennuß und einige Pfefferkörner daran. Laß' es sehr gelinde dämpfen, und trage Sorge, daß der Reis nicht anbrennt. Ist das Fleisch recht weich, so nimm die Zwiebeln, Kräuter und Gewürze heraus und erhitze sie mit zwei Loth Butter.

Eine andere Art, eine Schöpschenkeule zu theilen.

Kehe die Kufsenseite der Keule aufwärts und schneide die Haut mit einem scharfen, langen Messer bis zum Kniebuge, etwa sechs bis sieben Zoll weit auf und zwei bis drei Stücke ab, entweder zu Schnitten oder kleinen Pasteten; trage Sorge, daß sie glatt bleibt und befestige die Haut wieder mit kleinen Speilern.

Hinterviertel zuzubereiten.

Hänge es auf, so lange es durch die verschiedenen angegebenen Arten frisch erhalten werden kann; wasche es mit warmer Milch und Wasser, oder, wenn es nöthig ist, mit Essig; vor der Zubereitung muß es jedenfalls sehr tüchtig gewaschen werden, da die Kufsenseite leicht von der Aufbewahrung übel-schmeckend geworden sein könnte. Breite einen Teig auf starkes Papier aus und wickle die Keule darein, thue sie in eine Brattrommel, halte sie in ziemlicher Ferne von dem Feuer, und lasse den Teig geraume Zeit daran; nimm diesen erst fünf und dreißig bis vierzig Minuten vor dem Auftragen ab, dann beträufle sie fortwährend. Ehe der Teig abgenommen wird, bringe die Keule dem Feuer näher und laß' sie aufschäumen wie eine Pirschkeule.

Dazu wird eine Brühe aus anderthalb Pfund Hammelfleisch vom Lendenstücke bereitet, das in anderthalb Schoppen Wasser bis zur Hälfte gelinde eingekocht und blos mit Salz gewürzt wird; bräune sie mit gebranntem Zucker, und thue sie in eine Saucière; im Fleische selbst muß aber ziemlich viel Brühe

sein, da dasselbe, obgleich lange über dem Feuer, durch seine weite Entfernung von diesem und seine Decke verhindert wird, ausgebraten zu werden.

Gib Lorinthengelösauce dazu.

Dasselbe in Nachahmung einer Hirschkeule.

Wähle ein Hinterviertel eines gutgemästeten Hammels, haue es auf Wildprätart zu, hänge es auf, so lange es sich hält, wasche es reinlich, dann lege es in eine Schüssel, den Rücken nach unten, giesse eine Flasche Portwein, vermischt mit zwanzig zum feinsten Pulver gestoßenen Resten und einem Lothe Piment daran, mit dem es vierundzwanzig Stunden lang häufig übergossen werden muß, dann wickle es, ohne die Brühe abzuwaschen, in Papier, und brate es, wie im vorigen Artikel gesagt. Beträufle es mit Butter, Wein &c. und stelle es mit Brühe, die, wie vor besagt, bereitet wurde, und mit Gelsauce auf die Tafel.

Gebratenes Schulterstück.

Gib es mit Zwiebelsauce oder Königin-Marie-Sauce zu Tische. (S. Saucen.)

Dasselbe mit Austern gedämpft.

Hänge es einige Tage lang auf, dann salze es zwei Tage lang ein, beine es aus und bestreue es mit Pfeffer und ein wenig gestoßener Muskatblüthe lege einige Austern darauf, rolle es dicht zusammen und binde es zu. Dämpfe es in ein wenig Wasser, mit einer Zwiebel und einigen Pfefferkörnern, bis es ganz weich ist.

Halte ein wenig gute Fleischbrühe bereit, in der einige Austern gedämpft worden; verdicke sie mit Semmelmehl und Butter und giesse sie über das Fleisch, wenn das Zwirnband abgenommen. Der Schmortopf muß fest geschlossen bleiben.

Halbstück

ist ein besonders nütliches Stück, da so viele Gerichte daraus bereitet werden können, allein es ist von keinem Vortheile für eine Haushaltung. Die Knochen müssen kurz gehauen werden, was der Fleischer ohne besondere Anweisung nicht thut.

Das bessere Ende kann gefotten und mit Rüben aufgestellt, oder gebraten, oder in Schnitten (steaks), in Pasteten à la turo, oder als Ragout mit Gemüsen (harrico, s. Kalbfleisch) zubereitet werden.

Der vordere Theil kann in Fleischbrühe, oder in ein wenig Wasser, mit einigen Zwiebeln, Pfefferkörnern und ein wenig Reis gedämpft, und mit diesen zu Tische gegeben werden. Oder kann man eine Pastete daraus machen.

Soll ein Halbstück besonders hübsch aussehen, so umfäße den Rückenknochen, so daß es halb durchgesägt wird, und haue die Enden der Knochen etwa vier Zoll groß ab. Die Haut sollte erst nach dem Sieden abgenommen werden, dann wird das Fett weißer aussehen.

Ist am Hals- oder Lendenstücke mehr Fett, als gut ist, um es zum Ragout zu essen, so gibt dies einen sehr guten Nierenfettpudding, oder einen Teig zu einer Fleischpastete, wenn es fein geschnitten ist.

Gebratener Hammelsfattel (beide Halbstücke).

Hänge das Stück zuvor gehörig auf. Trenne die Haut ab, dann speilere sie aber wieder an, und nimm sie erst eine Viertelsunde vor dem Aufstellen

ab, bestreue es mit Salz und Semmelmehl. Der Rumpf sollte gespalten und an beiden Seiten angespießert werden. Die Stücke können groß oder klein sein, je nachdem die Gesellschaft ist; im leßtern Falle sind sie um so zierlicher. Wenn sie groß sind, so erfordern sie ein starkes Feuer.

Gesulztes Lendenstück.

Nimm das hintere Lendenstück, bestreiche Papier mit Butter und lege es darüber, dann mache einen Teig darum, wie beim Wildbrät und brate es zwei Stunden lang am Spieße. Laß' es nicht gar zu wenig braun werden. Halte wässrige Bohnen gesotten und auf einem Siebe getrocknet bereit, und während das Fleisch gesulzt wird, laß' sie in der Brühe aufwärmen, lege sie in die Schüssel und das Fleisch darauf.

Hammelsragout mit Gemüse (harriço).

Schneide etwas vom Fetten ab und das mittlere oder bessere Ende des Halsstückes in ziemlich dünne Schnitten; bestreue sie mit Semmelmehl und bade sie in ihrem eigenen Fette leicht braun, doch nicht genug zum Essen, in der Pfanne. Lege sie dann in eine Schüssel, während gelbe Rüben, Stedrüben und Zwiebeln, diese geschnitten, jene beide in Würfeln gebraten werden, doch dürfen sie nur gewärmt, nicht gebräunt sein, sonst läßt man sie lieber ungeröstet. Hierauf lege die Schnitten in einem Schmortopfe unten hin, und die Gemüse darauf, und gieße so viel siedendes Wasser daran, als nöthig ist, um sie zu bedecken, laß' sie darin kochen, schäume sie wohl ab, und dann setze den Topf an das Feuer und laß' ihn gelinde wallen, bis das Fleisch weich ist. Nach drei bis vier Stunden, schäume es ab, thue Pfeffer, Salz und einen Löffel voll Ketchup daran.

Ragout von gekochtem Hammelfleisch (hash).

Schneide dünne Schnitten zubereiteten Fleisches, sowohl Ragouts als Fettes, ab, bestreue sie mit Semmelmehl, halte eine kleine, in zwei bis drei Löffeln voll Wasser gesottene Zwiebel bereit, thue ein wenig Fleischbrühe und das Fleisch gewürzt daran, und laß' es wärmen, aber nicht kochen. Gib es in einer bedeckten Schüssel zu Tische. Statt einer Zwiebel kann man zu dem Fleische, wenn es hübsch ist, eine Gewürznelke, einen Löffel voll Korinthengelée und ein halbes Glas Portwein thun, was ihm einen angenehmen Wildbrätgeschmack gibt.

Eingemachte Gurken, oder Wallnüsse, klein geschnitten, können zur Abwechselung auch darin gewärmt werden. Gib Brodschnitten dazu.

Hammelsbrust.

Schneide das überflüssige Fett ab und brate sie, gib sie mit gedämpften Gurken, oder mit gehackter Petersilie zum Kaltverspeisen zu Tische. Oder siede sie halb, und brate sie am Feuer, in welchem Falle sie mit Brodkrumen und Kräutern bedeckt und mit Kapernsauce aufgestellt werden muß. Oder, wenn sie ausgebeint, schneide ziemlich viel von dem Fette ab, und bedecke sie mit Brod, Kräutern und Gewürzen, dann rolle sie auf, und siede sie, bis sie weich ist, thue in Butter gehackte Wallnüsse darüber. Oder bereite sie in einer Pastete.

Gerollte (collared) Hammelsbrust.

Reine sie aus und reibe sie mit einem Eidotter ein, streue ein wenig geliebene Citronenschalen, Pfeffer und Salz darüber, dann mische einen Thee-

löffel voll Kapern, zwei Sardellen, eine Hand voll Petersilie, ein wenig Gewürzkräuter, Alles fein geschnitten und die Krumen eines Kreuzerbrodes zerrieben, mit einander und breite sie über dem Fleische aus, rolle es sehr fest auf, siede es zwei Stunden lang, und wenn es kalt ist, binde das Zwirnband ab und lege das Fleisch in eine Pökelbrühe von einem halben Maß stark gesalznen Wasser und halb so viel Essig.

Gerolltes Lendenstück.

Hänge es auf, bis es weich ist, beine es aus, und würze es mit Pfeffer, Piment, Muskatennuß und Blüthe, und einigen Kelten, Alles fein gestoßen. Am folgenden Tage bereite ein Füllsel, wie für einen Hasen, klopfe das Fleisch und bereite das Füllsel darüber aus, rolle es fest zusammen und binde es dicht zu. Laß' es in einem gelinden Ofen halb baden, dann kalt werden, schöpfe das Fett ab und thue die Brühe in einen Schmortopf, lege das Fleisch, nachdem es zuvor mit Semmelmehl bestreut ebenfalls hinein, dämpfe es, bis es fast gar ist, dann füge ein Glas Portwein, etwas Ketchup, Sardellen und ein wenig eingemachte Citronen, eine halbe Stunde vor dem Aufstellen hinzu; gib es in der Brühe und mit Geseesauce zu Tische. Einige frische Schwämme erhöhen den Wohlgeschmack sehr; wünscht man es jedoch auf Hasenart zu essen, so lasse diese und die Citronen weg.

Hammelschinken.

Wähle eine zartfasrige Hammelskeule von zwölf bis vierzehn Pfund Gewicht, laß' sie in Schinkengestalt zuhauen und hänge sie zwei Tage lang auf. Dann lege ein halb Pfund Seesalz, eben so viel Kochsalz, vier Loth Salpeter und ein halb Pfund Rohzucker, Alles zu Pulver gestoßen in einen Schmortopf, mische es, und laß' es recht heiß werden, dann reibe es stark in den Schinken ein. Wende ihn jeden Tag in der Brühe um, nach vier Tagen füge noch vier Loth Kochsalz hinzu; nach zwölf Tagen nimm ihn heraus, trockne ihn und hänge ihn eine Woche lang in Holzrauch. Er wird in Schnitten mit gedämpfem Kohl, zerriebenen Kartoffeln, oder Eiern gegessen, oder auch zum Frühstücke.

Hammelscheibchen (collops).

Nimm ein Lendenstück, das ziemlich gehangen, und schneide von dem Theile zunächst der Keule einige Scheibchen sehr dünn ab. Nimm die Sehnen heraus. Würze die Schnitten mit Salz, Pfeffer und Muskatblüthe, und bestreue sie mit gehackter Petersilie, Quendel und zwei bis drei Schalotten, bade sie in Butter halb gar. Dann thue eine Viertelmaß Krautfleischbrühe, ein wenig Citronensaft und ein Stück in Semmelmehl geriebener Butter daran, laß' das Ganze fünf Minuten lang gelinde kochen. Nun sollten sie unmittelbar zu Tische gegeben werden, sonst werden sie hart.

Hammelsrippchen oder Schnitten (mutton cutlets oder chops) auf portugiesische Art.

Schneide Schnitten ab und brate sie halb in der Pfanne mit aufgeschnittenen Schalotten oder Zwiebeln, gehackter Petersilie und zwei Lorbeerblättern, würze sie mit Salz und Pfeffer, dann lege ein Füllsel auf ein Stück weißes Papier, die Schnitte darauf, und wickle das Papier zusammen, laß' aber eine Oeffnung darin, damit das Bein durchgehen kann. Brate sie an gelindem

Printed and Published by G. B. De Witt, No. 107 Nassau Street, New York.

Feuer. Gib sie mit Robart-Sauce (s. Saucen), oder wenn das Gewürz vorschlägt, mit ein wenig Fleischbrühe zu Tische.

Hammelschnitten (chops)

sollten von einem Lenden- oder Halsstück abgeschnitten werden, das schon aufgehängt war; wenn sie vom Halse sind, dürfen die Beine nicht lang sein; sie müssen an einem klaren Feuer gebraten, und wenn sie halb gar sind, gewürzt und oft umgewendet werden, lege sie auf eine sehr heiße Platte, reibe die Stücke mit Butter ein, und gib sie, so bald sie fertig sind, so heiß als möglich zu Tische.

Hammels- oder Lamms-Steaks, mit Gurken.

Schneide Gurken in vier Theile, lege sie in eine tiefe Schüssel, bestreue sie mit Salz und gieße Essig darüber. Brate die Steaks (Schnitten) hübsch braun in der Pfanne und lege sie in einen Schmortopf, trockne die Gurken und lege sie auf den Steaks, thue einige aufgeschnittene Zwiebeln, Pfeffer und Salz daran, gieße heißes Wasser und schwache Fleischbrühe dazu, dämpfe sie und schäume sie stark ab. Ist die Brühe nicht dick genug, so thue ein Stückchen in Semmelmehl getauchter Butter daran.

Maintenon Hammels-Steaks (mutton steaks).

Brate sie halb, dämpfe sie, so lange sie heiß sind, mit Kräutern, Brodkrumen und Gewürze, wickle sie unmittelbar darauf in Papier, und vollende sie auf dem Roste. Trage Sorge, daß das Papier nicht anbrenne, reibe es daher zuvor mit Butter ein um es zu verhindern. Gib sie in dem Papiere zu Tische, und einfache Butterauce dazu in einer besondern Saucière.

Schöpfenlendenschnitten und Nieren zuzubereiten (mutton Rumps and Kidneys).

Dämpfe sechs Schnitten vom Lendenstück eine halbe Stunde lang in guter Hammelfleischbrühe, dann nimm sie heraus, um sie abkühlen zu lassen. Schöpfe das Fett von der Brühe, und thue ein viertel Pfund gekochten Reis, eine mit Reiben besetzte Zwiebel, und ein Blatt Ruslatenblüthe darein und koch es, bis der Reis dick ist. Bestreiche die Schnitten mit wohlgeschlagenem Eigelb und streue Brodkrumen, ein wenig Pfeffer und Salz, gehackte Petersilie und Quendel und geriebene Zitronenschalen darauf. Brate sie hübsch braun in Butter. Während die Schnitten dämpfen, spide die Nieren und laß sie in einen Blechofen braten. Sind die Schnitten gebraten, so muß das Fett zuvor abgewischt werden, ehe man sie auf die Platte legt, ebenso die Pfanne vom Fette gereinigt, um den Reis darin zu wärmen. Nun schütte den Reis auf die Platte, lege die Schnitten rings auf demselben herum, die schmalen Enden nach der Mitte zu gerichtet, und die Nieren dazwischen. Garnire die Platte mit hartgekochten Eiern, in zwei Hälften geschnitten, das Weiße bleibt daran, oder mit verschiedenfarbigen eingemachten Früchten.

Schottischer Hotch-Potch (Mischmasch).

Sauc die Brust und die Hinterrippen eines Hammels in kleine Stücke, ebenso zwei Pfund Rindfleisch, und laß sie in viertel Maß Wasser gelinde kochen. Zwei Stunden, ehe sie aufgestellt werden, thue mehrere gelbe Rüben, Steckrüben, Zwiebeln, Erbsen, Lattich und Blumenkohl oder Kohl daran.

Winter Hotch-Potch.

Bereite ihn aus zweierlei Fleischsorten, dämpfe diese mit gelben Rüben, Zwiebeln, Steckrüben und Sellerie, auch, wenn man will, mit Reis.

Ein vortrefflicher Hotch-Potch.

Dämpfe Erbsen, Rattich und Zwiebeln in ein klein wenig Wasser, mit einem Ochsen- oder Schinkenbeine. Mittlerweile brate einige Hammels- oder Lammrippchen, nachdem sie gewürzt, hübsch braun; dreiviertel Stunden vor dem Auftragen lege sie in einen Schmortopf und die Gemüse darauf, dämpfe sie und gib sie mit einander auf die Tafel.

Eine andere Art.

Kniesfüß vom Kalb und vorderes Halsstück vom Hammel, mit vorgeannten Gemüsen gedämpft, zu beiden thue ein Stückchen in Mehl gerollter Butter.

Hammels-Kebobbed.

Nimm alle fetten Stücke aus einem Hammelslendenstück heraus, sowie das von der Außenseite, wenn es zu fett ist und entferne die Haut. Zerlege es an jedem Beine, mische eine kleine Muskatennuß geschabt mit ein wenig Salz, Brodkrumen und Kräutern, tauche die Stücke in das Gelbe von drei Eiern und streue obige Mischung darüber. Dann reihe die Stücke wieder so aneinander, wie sie zuvor waren, ehe sie zerlegt wurden, binde sie zusammen und stecke sie an einen kleinen Spieß. Brate sie über hellem Feuer, setze eine Schüssel darunter und betröple sie mit einem guten Stücke Butter und der Brühe, die von dem Fleische herausläuft, dann thue noch mehr von obiger Würze daran. Wenn sie genug gebraten haben, nimm sie vom Spieß und lege sie in eine Schüssel, halte eine Viertelmaß guter Fleischbrühe bereit, gieße sie in die unter dem Braten gestandene Schüssel, thue zwei Eßlöffel voll Ketchup an dieselbe und reibe einen Theelöffel voll Semmelmehl darein, laß es ein wenig kochen und gieße es über den Braten, nachdem das Fett zuvor wohl abgeschäumt. Das Fleisch muß warm gehalten werden, bis die Brühe ganz fertig ist.

Chinesischer Chilo.

Habe eine, eine halbe Maß haltende Schüssel voll frisches Fleisch vom Hals- oder Keulensstücke und einiges Fett klein, lege es mit zwei Zwiebeln, einem Salatkopf, einem Eckle grüner Bohnen, einem Theelöffel voll Salz, eben so viel Pfeffer, vier Löffel voll Wasser und vier bis sechs Loth ausgelassene Butter in einen Schmortopf, der fest zu verschließen ist, laß es zwei Stunden lang gelinde kochen und gib es in der Mitte eines Gerichtes gekochten, trockenen Reises zu Tische. Spanischer Pfeffer kann auch dazu genommen werden. Mit dem Kochen kann man nicht langsam genug verfahren.

Hammelmuscheln.

Habe zubereitetes Schöpfensfleisch mit sehr wenig Fett klein, würze es leicht mit Pfeffer und Salz und fülle damit Lammuschelschalen etwa halb voll. Dann thue Kartoffeln, mit ein wenig Milch und einem ganz kleinen Stückchen Butter zerrieben, darauf, streiche es mit einem Löffel glatt und bräune sie in einem Blechofen.

Lammfleisch.**Hinterviertel (Lammkeule).**

Die Keule muß in einem Tuche gefotten werden, um so weiß als möglich auszusehen. Das Lendenstück wird in Steaks gebraten, die rings darum gelegt

und mit gedörrter oder gebratener Petersilie garnirt werden, Spinat wird dazu gegessen, oder wird es besonders bereitet, oder am Spieße gebraten.

Ein Hinterviertel vom Lamme wird nur selten gebraten, allein wenn es fett und jung ist, so ist es unendlich saftiger und wohlgeschmeckender, als das Vorderviertel, oder jedes besonders zubereitete Stück.

Vorderviertel.

Brate es entweder ganz, oder in besondern Stücken. Will man es kalt essen, so sollte gehackte Petersilie darüber gestreut werden. Hals und Brust zusammen nennt man einen *soven*.

Lammsoven mit Gurken.

Schneide das Rückenbein aus dem Bruststücke und dämpfe es in anderthalb Schoppen Fleischbrühe. Wenn man die Knochen herausnehmen kann, dann lege es auf den Rost zum Braten, sofort lege auf eine Platte gut gedämpfte Gurken.

Brust von einem Hauslamme.

Schneide die dünnen Ende ab, siede sie halb, bestreue sie dann mit Brodkrumen, Pfeffer und Salz, und gib sie auf einer Platte mit gedämpften Schwämmen zu Tische.

Gefülltes Lammviertel mit Sauerampfersauce.

Reine ein Vorderviertel aus und fülle es mit einem Füllsel; dämpfe es über gelindem Kohlenfeuer zwei Stunden lang. Nimm es weg, salze es, oder kann man es bloß salzen, ohne es auf Kohlen zu dämpfen. Die Art, wie beides geschieht, s. S. 100. Stelle das Gericht in Sauerampfersauce auf.

Lammsochnitten (Steaks).

Bade sie hübsch braun in der Pfanne, und, bevor sie zu Tische gegeben werden, bestreue sie mit einer guten Portion gebackenen Brodkrumen und geträufelter Petersilie; wie diese bereitet wird, siehe unter den Gemüse n.

Hammels- oder Lammso-Steaks, gewürzt, und in mit Butter bestrichenen Papieren auf dem Roste gebraten, entweder mit Brodkrumen und Kräutern, oder ohne diese, geben ein treffliches Gericht.

Sauce Robert dazu.

Weißer Hauslammsochnitten.

Dämpfe sie in Milch und Wasser mit einem Stückchen Zitronenschale, ein wenig Salz, etwas Pfeffer und Muskatennuß, bis sie recht weich sind. Halte ein wenig Kalbfleischbrühe bereit und lege die Steaks darein; mische etwas Schwammpulver, eine Tasse Rahm und ganz wenig Semmelmehl daran, schüttele die Schnitten in dieser Brühe, rühre sie um und laß sie recht warm werden, aber nicht sieden. Unmittelbar vor dem Herausnehmen lege einige weiße Schwämme hinein. Dieß ist ein gutes Ersatzgericht, wenn das Geflügel sehr theuer ist.

Dieselben braun.

Bürze sie mit Pfeffer, Salz, Muskatennuß, geliebener Zitronenschale und gehackter Petersilie; aber tauche sie zuvor in ein Ei, dann brate sie rasch in der Pfanne. Verdicke ein wenig gute Fleischbrühe mit einem Bißchen Butter und Semmelmehl, und thue einen Löffel voll rothen Wein und einige Austern daran, koch sie auf und dann lege die Steaks warm darein; laß sie ein wenig

aufwärmen und stelle sie auf die Tafel. Man kann auch Ochsenmaul, Klöße oder Eier darein thun.

Lammsschnitten (cutlets) mit Spinat.

Schneide die Schnitten von dem Lendenstücke ab und brate sie; der Spinat wird gedämpft, auf eine Platte gelegt, und die Schnitten rund darum her.

Lammskopf mit Leber und Lunge.

Dieser Theil ist der beste von einem Hauslamme und wird, in kalt Wasser eingeweicht, sehr weiß. Siede den Kopf besonders, bis er recht weich ist; mache bis dahin Leber und Lunge, zu drei Viertel gesotten und klein geschnitten, bereit, dämpfe sie in ein wenig von dem Wasser, worin sie kochten, würze sie, verdicke die Brühe mit Semmelmehl und Butter, und gib den Kopf mit der aufgeschnittenen Lunge und Leber darum gelegt zu Tische.

Lammbraten.

Gib ihn hübsch hellbraun gebraten, mit einer ziemlichen Portion gedörter oder gedackener Petersilie darauf. Zerlassene Butter in einer Saucière.

Lammbröschchen.

Bleiche (s. S. 100 die Vorschrift) sie, und lege sie eine kleine Weile in kalt Wasser. Dann thue sie in einen Schmortopf, mit einem Kochlöffel voll Fleischbrühe, etwas Pfeffer und Salz, einem kleinen Bündel kleiner Zwiebeln und einem Blatte Muskatblüthe, rühre dies mit einem Bißchen Butter und Semmelmehl an, und dämpfe es eine halbe Stunde. Quire inzwischen das Gelbe von zwei bis drei Eiern mit ein wenig gehackter Petersilie und einigen Scharren Muskatennuß in Rahm. Lege einige gesottene Spargelköpfe dazu, aber laß es nicht kochen, wenn der Rahm daran ist, sondern mache ihn bloß warm und rühre ihn immer um; trage Sorge, daß er nicht gerinne. Junge, zuvor hübsch grün gekochte wälsche Bohnen können auch daran gethan werden.

Fricassirte Lammnieren.

Häute und wasche, dann trockne und bestreue sie mit Semmelmehl, brate sie in Schweinspeck hübsch braun. Stelle sie auf einem Siebe an das Feuer, bis folgende Sauce bereitet ist: Verdicke eine Viertelmaß Kalbfleischbrühe mit einem Stückchen Semmelmehl und Butter, und thue dann eine Citronenschnitte, einen großen Löffel voll Schwamm-Ketchup, einen Theelöffel voll Citronenpöselbrühe (s. eingemachte Citronen), eine Scharre Muskatennuß und einen Eidotter, Alles mit zwei großen Löffeln voll dicken Rahmes wohl gequirlt dazu. Stelle dies über das Feuer und rühre es stark um, bis es heiß ist und weiß aussieht, aber laß es nicht kochen, sonst gerinnt es. Dann gieße es an die Nieren und schütte sie ein paar Minuten lang am Feuer. Gib sie, in einer sehr warmen Schüssel, bedeckt auf die Tafel.

Fricassirte Lammnieren und Bröschchen auf eine andere Art.

Bleiche einige Lammnieren, koch sie halb und schneide sie auf. Bestreue zwei bis drei Bröschchen mit Semmelmehl, und wenn sie sehr groß sind, theile sie in zwei Hälften. Brate Alles miteinander mit einigen großen Ausern hübsch hellbraun. Gieße die Butter aus der Pfanne und thue anderthalb Schoppen gute Fleischbrühe, einige etwa einen Zoll lange Spargelköpfe, ein wenig Muskatennuß, Pfeffer und Salz, zwei fein gehackte Schalotten und ein Glas Wein zu dem Braten, laß diesen zehn Minuten gelinde wallen, dann

gieße ein wenig von der Brühe an das Gelbe von drei tüchtig geschlagenen Eiern und mische allmählig die ganze Brühe darein. Gieße sie sofort wieder in die Pfanne und rühre sie um, bis sie hübsch dick ist, laß sie aber nicht kochen. Garnire das Gericht mit Citronen.

Ein sehr leckeres Gericht von Lammfleisch.

Nimm das beste Ende vom Halsstück, schneide es in Schnitten und hane jedes Bein so kurz ab, daß die Schnitten fast rund aussehn. Bestreiche sie mit Eiern und streue Brodkrumen, Kräuter und Gewürze darauf; brate sie sehr hübsch braun, zerarbe einige Kartoffeln mit ein wenig Butter und Rahm, und thue dies, hoch aufgethürmt in die Mitte der Platte, dann reihe die Schnitten ringsum, den breiten Rand derselben aneinander, das Bein nach oben.

Gedämpftes Fleisch als indischer Burdwan.

Schneide bereits gekochtes Lamm-, Kalb- oder Hühnerfleisch in Schnitten, lege sie in einen Schmortopf, mit zwei Köffeln voll Sardellensenz, drei ditto weißen Wein, zwei Loth Butter in Semmelmehl gerieben, einer dünn geschnittenen Zwiebel und ein wenig spanischem Pfeffer. Decke den Topf sehr fest zu und dämpfe das Fleisch, bis es recht zart ist; drücke den Saft einer Citrone auf die Platte. Man kann Reis dazu geben, wie mit dem Currie.

Schweinefleisch.

Wasttschweine und junge Schweine müssen auf verschiedene Art ausgehauen werden. Das Fleisch der letztern ist weißer, weniger fett und nicht so zart. Es wird in vier Viertel getheilt. Das Vorderviertel enthält die vordere Keule oder das Schulterstück; das vordere Lendenstück, Rippen- oder Halsstück und das Bauchstück; das Hinterviertel die Keule und das hintere Lendenstück. Die Art, wie diese Stücke zubereitet werden, wird hienach angegeben. Das Wasttschwein behält man, bis es weit größer wird, und wenn es sehr fett ist, taugt es nicht so gut für eine anständige Familie, als für den Landmann.

Das Kreuz- oder das Rückenbein wird auf beiden Seiten seiner ganzen Länge nach abgehauen und dies ist ein Hauptstück, entweder eingesalzen, gesotten oder gebraten. Es bietet drei bis vier Gerichte dar, je nach der Größe des Thieres und der Zahl der Gäste. Aus den Seiten macht man Speck, das Innere wird ausgehauen, so daß sehr wenig Fleisch am Beine bleibt. Auf jeder Seite ist ein großes Rippenstück, das sehr nützlich in zwei getheilt werden kann, ein Schulterblatt und ein Brustbein. Der Speck ist die ganze Außenseite und enthält die vordere Keule (Schulterstück), die hintere Keule oder den Schinken und die zwischenliegenden Theile, die man miteinander Speckseite nennt. Die Rückgrathstücke heißt man Carbonaden (griskins). Schweinefett (Schmalz) heißt man das innere Fett.

Eingepökeltes Schweinefleisch wird sowohl vom Wasttschweine als vom jüngern gemacht; doch hält sich das letztere nicht so lang im Salze wie jenes.

Das Wasttschwein wird zuweilen gebrüht, zuweilen gebrannt; das jüngere Schwein stets gebrüht.

Schweinsfüße geben verschiedene gute Gerichte und sollten abgehauen werden, ehe man die Obertheile derselben einsalzt. Dasselbe gilt von den Ohren.

Das Fleisch junger Schweine ist in der Regel hart; siedet man es halb, ehe man es bratet, so wird dieser Mißstand vermieden.

Schweinefleisch einzupökeln.

Folgende Verhältnisse gelten für die mittleren Theile eines ansehnlich großen Schweines, nachdem die Schulter- und Keulenhüfte herausgenommen.

Mische ein Viertelpfund Salpeter, ein Pfund Rohzucker und ein Achtelpfund Prunellsalz, Alles fein gestoßen, untereinander. Das Fleisch muß zuvor stark mit Kochsalz bestreut, vierundzwanzig Stunden lang zum Trocknen aufgehängt, dann ganz trocken gewischt, sofort aber obige Salze, vermischt mit vier Pfund Steinsalz, eingerieben und die Stücke in das Salzfaß gelegt werden. Nach zwei Tagen reibe die Stücke tüchtig mit der Salzbrühe ein und packe sie so fest als möglich aufeinander. Lege große Steine darauf, damit sie nicht in der Brühe schwimmen, welche das Salz verursachen wird. Hält man das Fleisch von der Luft frei, so kann man es ein ganzes Jahr lang aufbewahren.

Das Fleisch junger Schweine ist sich eingesalzen ganz vortrefflich, allein es saugt das Salz so rasch ein, daß es sich nicht lange gut erhält; es erfordert nur wenig Salz und ein klein wenig Salpeter, wenn es bald gespeist werden soll.

NB. Das Prunellsalz verursacht, daß das Fett sehr klar ausfließt.

Gebratene Schweinkeule.

Wähle eine kleine Keule eines jungen Schweines, mache in den Bug einen Schlitz mit einem scharfen Messer und fülle den Raum mit gehacktem Salbei und Zwiebeln, nebst ein wenig Pfeffer und Salz aus. Wenn sie halb gar ist, mache Einschnitte in die Haut, aber nicht tiefer, als die äußere Rinde. Keffelsauce nebst Kartoffeln muß dazu auf die Tafel gegeben werden.

Dieselbe gesotten.

Salze sie acht bis zehn Tage lang ein, wende sie täglich um, aber reibe sie, außer das erste Mal, nicht ein. Wenn sie zubereitet werden soll, wäge sie und lege sie eine halbe Stunde in kaltes Wasser, um sie weiß zu machen; rechne für jedes Pfund eine Viertelstunde zum Sieden und eine halbe Stunde darüber, von der Zeit an, wo sie in's Sieden kommt; schäume sie ab, sobald sie siedet, und wiederhole dies nachher häufig; laß' sie aber nicht zu lange kochen, sonst wird sie hart. Nimm Wasser genug dazu, habe etwas davon auf zur Erbsensuppe. Manche kochen die Keule in einem sehr reinlichen Tuche, das mit Semmelmehl bestreut worden, was ihr einen sehr lieblichen Anblick verschafft. Gib Erbsenpudding und Steckrüben mit zu Tische.

Schweinslenden- und Halsstück.

kann gebraten und mit demselben Zugehör, wie die Keule, servirt werden; auch kann man es zu Schnitten (steaks) verwenden oder kochen. Auf folgende Weise zubereitet, ist es höchst vortrefflich: —

Laß' das beste Ende dieser beiden Stücke gelinde kochen, bis es fast gar ist, streife die Haut ab, thue es in eine kleine Brattrommel, bestreiche es mit Eigelb und bedecke es dicht mit Brodkrumen, Kräuter zum Füllen und Schnittlauch fein gehackt, Pfeffer und Salz mit einander vermischt, dazu. In einer Viertelstunde ungefähr wird es eine schöne Farbe haben.

bedecke es mit brauner Fleischbrühe, und wenn es bald gar ist, halte eine Pinte gekochter Erbsen, sechs geschälte, aufgeschnittene Gurken und zwei in vier Theile geschnittene Stücke Krauskohl bereit, alle in ein wenig guter Fleischbrühe gedämpft, lege sie zu dem Fleische und laß es miteinander zehn Minuten lang gelinde kochen. Ist das Fleisch in der Schüssel, so gieße die Brühe mit den Gemüsen darüber und lege die Kohlköpfe mit Fleischklößen darum her.

Gehacktes Kalbfleisch oder Geflügel kalt zu essen, genannt **Duceln.**

Dämpfe einige kleine Schwämme in ihrem eigenen Säfte und mit ein wenig Butter eine Viertelstunde lang; hacke sie sehr klein und thue sie nebst der Brühe an gehacktes Kalbfleisch mit ein wenig Pfeffer und Salz, etwas Rahm und einem Stückchen Butter, die in weniger als einem halben Theelöffel voll Semmelmehl gerieben worden. Laß es drei bis vier Minuten lang gelinde kochen und gib es auf dünnen Brodschnitten zu Tische.

Geschnittenes Kalbsragout.

Schneide kaltes Kalbfleisch so fein als möglich, aber hacke es nicht, nimm dazu ein klein wenig aufgeschnittene Citronenschalen, zwei Scharren Muskatennuß, etwas Salz und vier bis fünf Eßlöffel voll schwacher Fleischbrühe, Milch oder Wasser, laß dies gelinde mit dem Fleische kochen, aber nicht sieden, und thue ein wenig in Semmelmehl getauchte Butter daran. Lege dreieckige Stückchen gerösteten Brodes um die Platte. Gebakene Brodkrumen, leicht darüber hergestreut, oder in gleichen Haufen auf dem Fleische ausgebreitet, dienen sehr dazu, das Ansehen und den Wohlgeschmack zu vermehren; ein wenig gehackte Schalotten können auch darüber gestreut werden.

Kalbsrippchen. Maintenon-Schnitten (Cutlets).

Schneide Schnitten von etwa dreiviertel Zoll Dicke ab, klopf sie mit dem Rollholze und beseuche sie auf beiden Seiten mit einem Ei; tauche sie in eine Würze von Brodkrumen, Petersilie, Quendel, Majoran, Pfeffer, Salz und ein wenig geschabter Muskatennuß; dann salte sie in Papier und brate sie auf dem Roste; gib zerlassene Butter mit ein wenig Schwamm-Katshup in einer Saucière dazu.

Eine andere Art von Zubereitung.

Richte sie zu, wie vor, und backe sie in der Pfanne, dann lege sie in eine Schüssel und halte sie warm, bestreue sie ein wenig mit Semmelmehl und thue ein Stückchen Butter daran, bräune sie, dann gieße ein wenig siedendes Wasser darüber und lasse sie roth kochen; würze sie mit Pfeffer, Salz und Katshup.

Oder richte sie, wie oben gesagt, zu, und laß sie in einem Blechofen backen, gieße dann zerlassene Butter und Champignonsauce darüber.

Oder pfeffere, salze und siede sie, besonders Halschnitten. Sie sind vortreflich zu Gemüsen.

Kalbscheibchen (Collops).

Schneide lange, dünne Schnitten ab, klopf sie wohl, lege dünne Speckschnittchen von derselben Größe darüber und breite ein stark gewürztes gutes Füllsel, sowie ein wenig Knoblauch und spanischen Pfeffer darüber aus. Rolle sie in der Größe von zwei Fingern dicht auf, sie dürfen aber nicht länger als

zwei bis drei Zoll fein, schiebe einen sehr dünnen Speiler durch, um sie fest aufzufassen, reibe sie mit Eiern ein, backe sie in der Pfanne hübsch braun und gieße eine gute braune Fleischbrühe darüber.

Eine andere Art, sie schnell zuzubereiten.

Schneide sie mit einem scharfgeschliffenen Messer so fein als Papier in kleine Stücke. Lege die Haut und andere einzelne Stücke in ein wenig Wasser, mit etwas Pfeffer und Salz, und stelle diese an das Feuer, während die Scheibchen geklopft werden, tauche sie dann in eine Würze von Kräutern, Brod, Pfeffer, Salz und Muskatennuß, nachdem sie zuvor mit einem Ei befeuchtet werden. Dann lege ein Stückchen Butter in eine Bratpfanne und laß' sie sehr schnell braten, denn da sie so dünn sind, so ist es in zwei Minuten auf beiden Seiten geschehen, stelle sie sofort in einer gewärmten Schüssel vor das Feuer, dann schöpfe die Brühe in die Bratpfanne und laß' sie in dieser etwas einkochen, sofort aber gieße sie über die Scheibchen. Ein wenig Ketchup macht sie noch besser.

Schottische Collops (Kalbscheibchen).

Schneide Kalbfleisch in dünne, etwa drei Zoll große Stücke, ziemlich rund, klopf sie mit dem Rollholze und schabe ein wenig Muskatennuß darauf; tauche sie in Eigelb und brate sie in ein wenig Butter hübsch braun in der Pfanne; gieße die Butter ab und halte dreiviertel Schoppen Fleischbrühe, ein kleines Stückchen in ein wenig Semmelmehl geriebene Butter, einen Eidotter, zwei große Löffel voll Rahm und ein Bißchen Salz warm bereit, um es über die Scheibchen zu gießen. Die Sauce darf aber nicht kochen, sondern muß umgerührt werden, daß sie sich verdickt.

Muscheln von kaltem Kalbfleisch oder Hühnern.

Mache das Fleisch außerordentlich klein und setze es mit ein wenig geschabter Muskatennuß, Pfeffer und Salz und ein wenig Rahm zehn Minuten lang zum Feuer: dann thue es in Kammuschelnschalen und fülle sie mit Brodkrumen auf, lege einige Stückchen Butter darauf und bräune sie vor dem Feuer.

Sowohl Hühner- als Kalbfleisch sieht, auf diese Weise zubereitet, recht gut aus und ist sich gut, gebackene Brodcrumen kann man darauf legen.

Kalbs-Fricandeau.

Schneide ein großes Stück, etwa neun Zoll lang und halb so dick und breit von der fetten Seite der Keule ab, klopf es mit dem Rollholze, häute es ab und trenne die rauhen Ränder davon. Spide es oben und an den Seiten, bedecke es mit fettem Speck und dann mit weißem Papier, lege es in einem Schmortopf mit einigen Stücken ungekochten Kalb- oder Hammelfleisches, vier Zwiebeln, einer aufgeschnittenen Schalotte, einem Bündel Gewürzkräutern, vier Blättern Muskatennußblüthe, vier Lorbeerblättern, anderthalb Schoppen guter Fleischbrühe und einem Viertelsfund magerem Schinken. Decke den Topf fest zu und laß' es drei Stunden lang dämpfen, dann nimm das Fleisch heraus, schöpfe das Fett von der Brühe und laß' sie schnell kochen, bis sie zur Gallerte wird. Halte das Fricandeau warm, salze es damit und gib es mit dem Ueberreste der Gallerte auf den Tisch; Sauerampfersauce oder Indiviansauce besonders.

Eine wohlfeilere, aber ebenfalls gute Art, ein Fricandeau von Kalbfleisch zuzubereiten.

Mit einem scharfgeschliffenen Messer schneide den mageren Theil eines großen Halsstückes am bessern Ende ab, indem es in Handlänge von den Beinen abgelöst wird, und bereite es, wie vorgesagt, so hat man bloß das Fleisch von drei bis vier Knochen nöthig, die eine gute Brühe geben; nimmt man dagegen den Haupttheil der Keule dazu, so ist das Ganze verdorben.

Fricandeau von Kalbbröschchen.

Nimm zwei große, runde Kalbbröschchen und bereite sie wie das Kalbfleisch, mache eine kräftige Brühe mit Trüffeln, Morcheln, Schwämmen und Artischofen und gieße sie darum. Wird das Fricandeau vor der Zubereitung einige Stunden lang in kaltes Wasser gelegt, so wird es weißer und weicher.

Kalbs-Oliven.

Schneide lange, dünne Stücke ab, lege dünne Schnitten fetten Specks darauf, und über diese eine Lage stark gewürzten Jüllsels mit gehackten Schalotten und spanischem Pfeffer. Rolle sie fest auf, etwa zwei Finger dick, aber nicht mehr als zwei bis drei Zoll lang, stecke sie an einen kleinen Speiler ringsum auf, reibe sie mit einem Ei ein und brate sie hübsch hellbraun in der Pfanne. Gib sie mit brauner Fleischbrühe zu Tische, in der einige frische oder eingemachte Schwämme gekocht werden müssen. Garnire sie mit gebackenen Klößen.

Kalbfleisch einzumachen.

Eine kalte Keule gibt das hübscheste Stück zum Einmachen, oder verfähre wie folgt: Würze ein großes Stück der Keule, ehe sie zubereitet ist, mit etwas Muskatblüthe, Pfefferkörnern und zwei bis drei Gewürznelken, lege es in einen Schmortopf, der es gerade saft, fülle ihn mit Wasser auf und laß es drei Stunden lang im Ofen backen, dann stoße es ganz klein in einen Mörser und thue Salz nach Geschmack daran; an zu stoßendes Fleisch, das zuvor gebacken worden, thue ein wenig Fleischbrühe, wenn es bald verspeist werden soll, im andern Falle bloß ein Stückchen kaum zerlassener Butter. Wenn es gestochen, bedecke es mit Butter.

Eingemachte Sachen halten sich am besten in sehr kleinen Töpfen.

Kalbfleisch oder Hühner mit Schinken einzumachen.

Stoße kaltes Kalbfleisch oder das Weiße vom Huhn, würze es, wie vorgesagt, und lege es mit Zwischensagern von gestochenem oder eigentlich gehacktem Schinken in den Topf, presse jede Lage stark hinein und bedecke den Topf mit Butter. Dieß speist sich köstlich, und ganz herausgenommen, gibt es ein treffliches Zugericht beim zweiten Gange; man kann es auch theilen.

Kalbfleischkuchen.

Siede sechs bis acht Eier hart, schneide das Gelbe in zwei Theile und lege einige der Stücke auf den Boden des Topfes, schüttele ein wenig gehackte Petersilie, einige Stücke Kalbfleisch und Schinken darin, und dann thue wieder Eier daran, und so fahre fort hineinzulegen, bis der Topf voll ist, jedes Mal ihn schüttelnd, und gehackte Petersilie, Pfeffer und Salz dazu nehmend. Dann gieße Wasser daran, daß die Schichten bedeckt sind, und lege etwa zwei Loth Butter darauf, binde ihn mit doppeltem Papier zu und lasse ihn etwa eine

Stunde im Ofen backen. Dann presse ihn mit einem Löffel fest zusammen und laß ihn stehen, bis er abgekühlt ist. Er kann nun in eine kleine Form gethan werden, aus der herausgenommen, er ein hübsches Zugericht oder Abendessen gibt.

Chartreuse.

Leg eine Kupferform mit fettem Speck aus, und am Rande herum aufgeschnittene gelbe und Steckrüben, bedede es mit einem Füllsel und lege dann ein Jricassée von Kalbfleisch oder Geflügel darein. Bedede die Form mit einem Teige, backe es eine Stunde lang und gib es auf einer Platte zu Tische.

Marmorirtes Kalbfleisch.

Siede eine gedörrte Rindszunge weich, häute sie ab, schneide sie in dünne Stücke, und klopf sie mit einem halben Pfunde Butter und etwas gestoßener Muskatblüthe so fein als möglich. Halte gebratenes Kalbfleisch von der Keule bereit, das mit Butter geklopft und mit weißem Pfeffer und Salz gewürzt ist, lege davon eine dicke Lage in einen großen Topf, dann die Zunge in rohen, unregelmäßigen Klumpen, das sie einander nicht berühren; fülle den Topf mit Kalbfleisch auf und presse es fest hinein. Gieße ausgelassene Butter dick darüber, bewahre es an einem trockenen, kühlen Plage, und gib es in dünnen Schnitten ohne die Butter zu Tische. Garnire sie mit Petersilie.

Eine vortreffliche Art, gebratenes Kalbfleisch zuzubereiten.

Von einem nicht zu stark gebratenen Stücke schneide dünne Schnitten ab, entferne die Haut und die Knorpeln, stelle einige geschnittene Zwiebeln, mit einer Schalotte, einem Stücke Butter und etwas Semmelmehl über das Feuer, brate und schüttele sie. Thue etwas Kalbfleischbrühe und ein Bündel Gewürzkräuter daran, laß es zehn Minuten lang wallen, schöpfe die Brühe ab und gieße sie an das Fleisch, lege ein wenig klein gehackte Petersilie, geriebene Citronenschalen und Muskatennuß daran, laß es eine Minute lang wallen, dann thue das Gelbe von zwei Eiern hinzu, die mit zwei Löffeln voll Rahm und sehr wenig Pfeffer verklopft worden, rühre es über dem Feuer um, bis es dick und weich ist, drücke ein wenig Citronensaft darein und dann gib es zu Tische.

Gesottener Kalbskopf.

Reinige ihn recht säuberlich und weiche ihn in Wasser ein, damit er recht weiß aussehe; nimm die Zunge zum Einsalzen und das Hirn zu einem eigenen Gerichte heraus. Siede den Kopf sehr weich, dann bestreue ihn mit Brodkrumen und gehackter Petersilie, und bräune sie, oder, wenn man will, laß die eine Seite rein. Gib ihn mit Speck und Gemüse zu Tische.

Das Hirn muß in kaltem Wasser eingeweicht und dann gefotten werden, sofort mische es mit zerlassener Butter, gebrühtem, gehacktem Salbei, Pfeffer und Salz; die Zunge kann man dazu nehmen oder weglassen, sie muß recht weich sein.

Bleibt etwas von dem Kopfe übrig, so kann man den nächsten Tag ein Ragout daraus machen, und einige Stücke gelinde gewärmten Speckes darum legen.

Kalter Kalbskopf ist recht gut, wenn er auf dem Roste gebraten (grillirt) wird.

Ragout vom Kalbskopf.

Wenn der Kalbskopf halb gefotten, schneide das Fleisch in halbe Zoll dicken und zwei bis drei Zoll langen Stücken ab, bräune etwas Butter, Semmelmehl und geschnittene Zwiebeln und lege die Stücke mit ein wenig guter

Fleischbrühe, Trüffeln und Morcheln darein, laß sie ein wenig kochen und schäume sie wohl ab, dann setze sie zu einem mäßigen Feuer, um sie wallen zu lassen, bis sie recht weich sind. Würze sie mit Pfeffer, Salz und spanischem Pfeffer im Anfange, und zehn Minuten vor dem Austragen thue etwas gehackte Petersilie und ein klein wenig Dragun, sowie so fein als möglich geschnittenen Majoran dazu, unmittelbar vor dem Austragen aber drücke noch den Saft einer Citrone darein aus. Garnire das Gericht mit Fleischklößen und Stücken von rund gerolltem Speck.

Eine andere Art.

Siede den Kopf fast ganz gar, dann nimm das Fleisch von der bessern Seite mit einem scharfen Messer säuberlich von den Knochen, lege dies in eine kleine Schüssel, bestreiche es mit zwei Eigelb, bedede es mit Brodkrumen, einigen klein gehackten Kräutern, ein wenig Pfeffer und Salz, und einer Scharre Muskatennuß, Alles zuvor untereinander gemischt. Setze die Schüssel an das Feuer und wende das Fleisch hier und da um, damit alle Theile gleich braun werden. Mittlerweile schneide den Ueberrest des Fleisches und die Zunge vom Kopfe, welche zuvor geschält werden muß, thue anderthalb Schoppen guter Fleischbrühe in eine Pfanne, dazu eine Zwiebel, ein kleines Bündel Kräuter (bestehend aus Petersilie, Basilikum, Saturei, Dragun, Majoran und ein wenig Quendel), ein Bißchen Salz und spanischen Pfeffer, eine Schalotte, ein Glas Xeres und ein wenig Ausernfast. Koche dies einige Minuten lang und seiße es über das Fleisch, das mit ein wenig Semmelmehl bestreut werden muß. Hüte einige Schwämme, frisch oder eingemacht, einige Trüffeln und Morcheln und zwei Löffel voll Ketchup hinzu, dann zerklöpfe das halbe Hirn und thue es nebst einem Bißchen Butter und Semmelmehl zum Uebrigen.

Zerklöpfe die andere Hälfte des Hirns mit gehackten Citronenschalen, ein wenig Muskatennuß und Blüthe, etwas gehackter Petersilie und einem Ei, dann backe es in der Pfanne als kleine Kuchen recht hübsch braun. Tauche einige Ausern in Eigelb und thue dasselbe; ebenso einige gute Fleischklöße, die bereitet werden wie zum Mock-tortle. Garnire das Gericht mit diesen und einigen vor dem Feuer nur ein klein wenig erwärmten kleinen Speckstücken.

Fricassierter Kalbskopf.

Reinige einen Kalbskopf und siede ihn halb, schneide das Fleisch in kleine Stücke und thue es in einen Topf, dazu ein wenig aus den Knochen gemachter Fleischbrühe, etwas von dem Wasser, worin es gekocht, ein Bündel Gewürzkräuter, eine Zwiebel und ein Blatt Muskatblüthe. Sind junge Hähne im Hause, so nimm die Kämme dazu, siede sie aber zuvor weich und schäle sie; ein in große Würfel geschnittenes Kalbsbröschen thut es aber auch eben so gut. Würze die Brühe mit ein wenig Pfeffer, Muskatennuß und Salz, reibe etwas Semmelmehl und Butter hinein und laß es miteinander kochen, dann nimm die Kräuter und Zwiebeln heraus und thue eine Tasse Rahm daran, ohne sie darin kochen zu lassen. Gib es mit kleinen, rundgerollten Speckstücken und Klößen zu Tische.

Gerollter Kalbskopf.

Brühe einen hübschen Kalbskopf, reinige ihn säuberlich und nimm das Hirn heraus. Laß ihn so weich sieden, daß man die Knochen herausnehmen

kann, dann halte eine gute Portion gehackter Petersilie, Muskatblüthe und Ruß, Salz und weißen Pfeffer, Alles wohl untereinander gemischt, bereit, würze ihn stark damit, lege die Petersilie in dichter Lage darein, dann eine Portion dicker Schnitten von gutem Schinken, oder eine abgehäutete Zunge von schöner Farbe, und stecke dann die Dotter von sechs hübsch gelben Eiern an verschiedenen Stellen herum. Rolle den Kopf ganz dicht auf und binde ihn so fest als möglich zusammen. Siede ihn, bis das Zwirnband nachläßt, dann lege ein Gewicht darauf, ohne aber das Band abzunehmen, bis er ganz kalt ist. Bewahre ihn in der eigenen Brühe, Essig und Salz.

Unter dem Zwirnbande muß, wie bei andern Rollen, ein Tuch umgewickelt werden.

Gedämpfter Kalbskopf.

Siede einen recht kleinen Kalbskopf mit der Haut halb, schneide das Fleisch in dreieckige Stückchen, und dämpfe sie in einer braunen, nicht stark gewürzten Sauce; gib sie mit Fleischklößen und Schwämmen, nachdem sie mit Salz, Schwammpulver und ganz wenig Piment gewürzt worden, zu Tische.

Kalbshirn

kann, wie folgt, zubereitet werden und gibt so ein sehr treffliches Gericht. Trage Sorge, daß es beim Zertheilen des Kopfes nicht mit verhaun werde, reinige es besonders säuberlich und entferne alle großen Fasern mit der Haut, weiche es mehrmals in warmem Wasser ein, schäle es ab, dann weiche es in Citronensaft ein, worin ein wenig Kerbel drei Stunden lang gelegen. Trockne es wohl, tauche es hierauf in Butter und backe es in der Pfanne; gib es mit folgendem zu Tische: Mache einen Kochlöffel voll Gallerte heiß, schneide einige in Butter gebräunte Zwiebeln außerordentlich klein, einige Artischofen in zwei Theile, nimm einige Schwämme dazu, und lege ringsum das Gehirn; oder, wenn es, wie oben gesagt, zubereitet, stelle es mit saurer Sauce, in welche Citronensaft gedrückt, auf die Tafel.

Fricassirte Kalbsfüße.

Siede zwei Kalbsfüße in einer nicht tiefen Pfanne und trage dabei Sorge, daß sie nicht zerbrochen werden, lege sie eine Stunde lang in kaltes Wasser, theile sie und bringe sie nun in ein wenig schwache Kalbfleischbrühe, laß sie darin eine halbe Stunde lang mit einem Blatte Muskatblüthe und einem Stückchen Citronenschale wallen, diese nimm dann wieder heraus und thue dagegen einen halben Theelöffel voll Rahm und ein Bißchen Semmelmehl mit Butter dazu.

Oder gib sie einfach gesotten, mit Petersilie und Butter zu Tische.

Eine andere Art, zu einem Zugerichte.

Siede einen großen Fuß weich, spalte ihn in zwei Theile, rolle sie in gewärmter Butter, dann in feinen Brodkrumen; dieß wiederhole noch ein Mal, dann koche sie hübsch braun, und gib sie in brauner Brühe mit eingemachten Früchten auf die Tafel.

Nieren.

Backe Kalbnieren mit etwas von dem Fette, gleicherweise ein wenig Lauch oder Zwiebeln, Pfeffer und Salz, rolle es mit einem Ei in Klöße und brate sie in der Pfanne.

Kalbsherz.

Stopfe und brate es wie ein Kinds Herz; oder, wenn es aufgeschnitten und gewürzt, mache einen Pudding daraus, wie es für Steak- oder Nierenpudding vorgeschrieben ist.

Kalbsleber.

Schneide sie auf, würze sie mit Pfeffer und Salz und brate sie fein auf dem Roste; reibe ein wenig kalte Butter daran, und gib sie sehr heiß, mit kleinen Stückchen fetten Schinkens oder gebackenen Kräutern auf Staffordshire Art (s. Gemüse) zu Tische.

Gebratene Kalbsleber.

Wasche sie und trockne sie ab, dann schneide eine große Oeffnung hinein und fülle sie mit Brodkrumen, gehackten Sardellen, Kräutern, ziemlich viel fettem Speck, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, einem Stückchen Butter und einem Ei, nähe sie zu, dann spide sie, oder wickle sie in ein Kalbsnetz und brate sie. Gib sie mit guter brauner Krautfleischbrühe und Korinthen-Gelée zu Tische.

Leber und Lunge.

Siede eine gleiche Quantität von beiden halb, dann schneide sie zu einem mittelgroßen Ragout, gieße ein paar Löffel voll von dem Wasser, worin sie gefotten, ein Stückchen Butter, Semmelmehl, Salz und Pfeffer daran, walle sie zehn Minuten lang und stelle sie heiß auf.

Kalbsbröschchen.

Sie mögen zubereitet werden, wie sie wollen, so sollten sie zuvor halbgefotten und dann in kaltes Wasser gelegt werden. Dieß, was man bleichen nennt, macht sie weißer und dichter, sowie auch fester.

Einfach zubereitet.

Verfahre, wie vorgesagt, besuche sie mit einem Ei und bestreue sie mit Brodkrumen, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie, und laß sie in einem Blechofen backen. Gib sie mit zerlassener Butter, mit oder ohne ein wenig Schwamm-Katshup zu Tische.

Gebraten.

Brate zwei große halb, wenn sie kalt sind, spide sie mit Speck und brate sie in einem Blechofen gar. Zur Sauce einfache Butter und Schwamm-Katshup.

à la daube.

Bleiche zwei bis drei von der größten Art, spide sie mit kleinen Speckschnitten, lege sie in einen Schmortopf, nebst etwas guter Kalbfleischbrühe, ein wenig gebräunt, und dem Saft einer halben Citrone, dämpfe sie, bis sie recht weich sind, und unmittelbar vor dem Austragen verdicke die Brühe mit Semmelmehl und Butter; gib sie in ihrer eigenen Brühe mit gefottenem Sellerie zu Tische.

Gedämpfte.

Nach dem Bleichen fülle sie mit einem Hüllsel von Geflügel, fettem und magerm Speck, einer Sardelle, Muskatennuß, Citronenschalen, Petersilie und sehr wenig spanischem Pfeffer und Duendel; wenn dieß gehörig gemischt, füge das Gelbe von zwei Eiern hinzu. Befestige sie mit Splitterspeilern zusammen, lege sie mit Schnitten von Kalbfleisch darüber und Speckschnitten darunter in den Schmortopf, und würze sie mit Pfeffer, Salz, Muskatensblüthe, Nelken, Kräutern und geschnittenen Zwiebeln. Bedecke sie dicht, lasse sie zehn Minuten

am Feuer, dann thue drei Schoppen Fleischbrühe daran, und dämpfe sie ein paar Stunden lang langsam. Rimm sie aus der Brühe, seibe und schäume diese ab, und koch sie bis auf dreiviertel Schoppen ein; mache nun die Bröschen wieder warm darin, und gib sie mit ringsumher gelegten Citronenschnitten zu Tische.

Weiß fricassirt.

Fleische und zerschneide sie; verdicke etwas Fleischbrühe mit Semmelmehl und Butter, diese untereinander gemischt, ein wenig Rahm und Schwammpulver, und füge weißen Pfeffer, Muskatennuß und geriebene Citronenschalen hinzu, laß diese Sachen eine kurze Zeit miteinander dämpfen, dann die Bröschen zwanzig Minuten lang darin wallen. Wenn sie vom Feuer genommen werden, füge ein wenig Salz und Citronenschalen hinzu, rühre es wohl um und gib es zu Tische.

Braun fricassirt.

Schneide sie zu einer Größe von einer Wallnuß, bestreue sie mit Semmelmehl und brate sie hübsch braun, giese gute Fleischbrühe, mit Salz, Pfeffer, spanischem Pfeffer und Piment gewürzt, daran, laß sie wallen, bis sie weich sind. Verdicke die Brühe mit Semmelmehl und Butter. Morcheln, Trüffeln und Schwämme können dazu genommen werden, sowie Schwamm-Ketchup.

Wollen Kalbsbröschen nicht als besonderes Gericht aufgestellt werden, so geben sie auch eine treffliche Zugabe zu Ragouts und Fricassées anderer Fleischspeisen, wenn sie in Schnitten oder große Würfel geschnitten werden, mit oder ohne Trüffeln u. d. d. Ebenso bei französischen oder Kalbskopf's u. Pasteten. Von Kalbsfüßen kann man ein treffliches und nahrhaftes Fricassée bereiten. Die Brühe, worin sie gekocht werden, wird zu Bereitung von Gelee benützt.

Hammelfleisch.

Beobachtungen bei diesem Fleische.

Rimm die längs des Rückenbeines innerhalb des Rückenstückes herablaufende Röhre heraus, und, wenn das Fleisch längere Zeit aufbewahrt werden soll, reibe den Theil hart über dem Schwanz mit Salz ein, nachdem zuvor die Drüse herausgenommen. Wische es, sowie anderes Fleisch, täglich ab, bringe es aber, wenn du dieß thust, in keine warme Küche.

Die Drüse im Zette des dicken Theiles der Keule sollte vom Fleischer herausgenommen werden, da sie zuerst umsticht. Der blutige Theil des Halses ist gleich abzuschneiden, sowie das Fleisch nach Hause kommt. Das Brustbein steht ebenfalls bald um, und wenn man die Brust aufbewahren will, so thut man gut, sie mit Salz einzureiben, wenn die Bitterung warm ist.

Alle Drüsen jeden Fleisches sollten stets beim Nachhausebringen gleich herausgenommen, dann das Fleisch trocken gewischt werden.

Zum Braten muß man das Hammelfleisch so lange aufhängen, als es sich hält, namentlich die Hinterviertel, doch aber nicht so lange, bis es angeht; denn, was auch die Mode sagen mag, angegangenes Fleisch sollte nicht in den Magen kommen; allein bei gehöriger Sorgfalt und einer guten Speisekammer kann man das Fleisch zur großen Vervollkommnung seines Wohlgeschmackes lange aufhängen.

Hammeleisch, das gesotten wird, hat keine hübsche Farbe, wenn es lange aufgehangen war.

Große Sorgfalt muß darauf verwendet werden, um das Fett des Gebratenen mittelst Papier aufzubewahren.

Hammeleule.

Wenn sie am Spieße gebraten wird, gib sie mit Korinthengelée oder Zwiebelsauce, Salat und Kartoffeln zu Tische.

Gesottene Keule.

Muß zuvor zwei Stunden lang in kaltem Wasser eingeweicht, dann in einem Tuche gesotten werden. Stelle sie mit Kapernsauce, gestossenen Stedrüben, Kräutern und gelben Rüben auf die Tafel. Für eine kleine Familie können auch zwei Gerichte gemacht werden, wie folgt: Schneide den obern Theil, wie beim Kalbfleische, zum Braten ab und gib es gefüllt oder ungefüllt. Das Kniestück kann mit Reis oder Gerste, anstatt der Brühe, gedämpft werden; oder kann man es auch so bereiten: als —

Mouton à la turc.

Wasche es in Wasser rein, weiche es dann in Essig ein, und lege es, ohne abzutrocknen, in einen fest zuzubedekenden Schmortopf, nachdem zuvor einige Speiler auf den Boden gelegt worden, damit das Fleisch nicht anlebe; thue ein Bündel Gewürzkräuter, drei mittelgroße Zwiebeln, gerade so viel Wasser als hinreicht, um dem Fleische die gehörige Dichtigkeit zu geben, ein Blatt Ruoklatennuß und einige Pfefferkörner daran. Laß es sehr gelinde dämpfen, und trage Sorge, daß der Reis nicht anbrennt. Ist das Fleisch recht weich, so nimm die Zwiebeln, Kräuter und Gewürze heraus und erhitze sie mit zwei Loth Butter.

Eine andere Art, eine Schöpseule zu theilen.

Kehe die Außenseite der Keule aufwärts und schneide die Haut mit einem scharfen, langen Messer bis zum Kniebuge, etwa sechs bis sieben Zoll weit auf und zwei bis drei Stücke ab, entweder zu Schnitten oder kleinen Pasteten; trage Sorge, daß sie glatt bleibt und befestige die Haut wieder mit kleinen Speilern.

Hinterviertel zuzubereiten.

Hänge es auf, so lange es durch die verschiedenen angegebenen Arten frisch erhalten werden kann; wasche es mit warmer Milch und Wasser, oder, wenn es nöthig ist, mit Essig; vor der Zubereitung muß es jedenfalls sehr tüchtig gewaschen werden, da die Außenseite leicht von der Aufbewahrung übel-schmeckend geworden sein könnte. Breite einen Teig auf starkes Papier aus und wickle die Keule darein, thue sie in eine Brattrommel, halte sie in ziemlicher Ferne von dem Feuer, und lasse den Teig geraume Zeit daran; nimm diesen erst fünf und dreißig bis vierzig Minuten vor dem Austragen ab, dann beträufel sie fortwährend. Ehe der Teig abgenommen wird, bringe die Keule dem Feuer näher und laß sie auffchäumen wie eine Pirschkeule.

Dazu wird eine Brühe aus anderthalb Pfund Hammeleisch vom Lendenstücke bereitet, das in anderthalb Schoppen Wasser bis zur Hälfte gelinde eingekocht und bloß mit Salz gewürzt wird; bräune sie mit gebranntem Zucker, und thue sie in eine Saucière; im Fleische selbst muß aber ziemlich viel Brühe

sein, da dasselbe, obgleich lange über dem Feuer, durch seine weite Entfernung von diesem und seine Decke verhindert wird, ausgebraten zu werden.

Gib Lorinthengelsauce dazu.

Dasselbe in Nachahmung einer Hirschkeule.

Wähle ein Pinteriertel eines gutgemästeten Hammels, haue es auf Wildprätart zu, hänge es auf, so lange es sich hält, wasche es reinlich, dann lege es in eine Schüssel, den Rücken nach unten, giesse eine Flasche Portwein, vermisch mit zwanzig zum feinsten Pulver gestoßenen Nelken und einem Lothe Piment daran, mit dem es vierundzwanzig Stunden lang häufig übergossen werden muß, dann wickle es, ohne die Brühe abzuwaschen, in Papier, und brate es, wie im vorigen Artikel gesagt. Beträufle es mit Butter, Wein &c. und stelle es mit Brühe, die, wie vor besagt, bereitet wurde, und mit Gelsauce auf die Tafel.

Gebratenes Schulterstück.

Gib es mit Zwiebelsauce oder Königin-Marie-Sauce zu Tische. (S. Saucen.)

Dasselbe mit Austern gedämpft.

Hänge es einige Tage lang auf, dann salze es zwei Tage lang ein, brine es aus und bestreue es mit Pfeffer und ein wenig gestoßener Muskatblüthe lege einige Austern darauf, rolle es dicht zusammen und binde es zu. Dämpfe es in ein wenig Wasser, mit einer Zwiebel und einigen Pfefferkörnern, bis es ganz weich ist.

Halte ein wenig gute Fleischbrühe bereit, in der einige Austern gedämpft worden; verdicke sie mit Semmelmehl und Butter und giesse sie über das Fleisch, wenn das Zwirnband abgenommen. Der Schmortopf muß fest geschlossen bleiben.

Halbstück

ist ein besonders nütliches Stück, da so viele Gerichte daraus bereitet werden können, allein es ist von keinem Vortheile für eine Haushaltung. Die Knochen müssen kurz gehauen werden, was der Fleischer ohne besondere Anweisung nicht thut.

Das bessere Ende kann gefotten und mit Rüben aufgestellt, oder gebraten, oder in Schnitten (steaks), in Pasteten à la turc, oder als Ragout mit Gemüsen (harrico, s. Kalbsfleisch) zubereitet werden.

Der vordere Theil kann in Fleischbrühe, oder in ein wenig Wasser, mit einigen Zwiebeln, Pfefferkörnern und ein wenig Reis gedämpft, und mit diesen zu Tische gegeben werden. Oder kann man eine Pastete daraus machen.

Soll ein Halbstück besonders hübsch aussehen, so umsäge den Rückenknochen, so daß es halb durchgesägt wird, und haue die Enden der Knochen etwa vier Zoll groß ab. Die Haut sollte erst nach dem Sieden abgenommen werden, dann wird das Fett weißer aussehen.

Ist am Hals- oder Lendenstücke mehr Fett, als gut ist, um es zum Ragout zu essen, so gibt dieß einen sehr guten Nierenfettpudding, oder einen Teig zu einer Fleischpastete, wenn es fein geschnitten ist.

Gebratener Hammelsfattel (beide Halbstücke).

Hänge das Stück zuvor gehörig auf. Trenne die Haut ab, dann speilere sie aber wieder an, und nimm sie erst eine Viertelsunde vor dem Aufstellen

ab, bestreue es mit Salz und Semmelmehl. Der Rumpf sollte gespalten und an beiden Seiten angespessert werden. Die Stücke können groß oder klein sein, je nachdem die Gesellschaft ist; im letztern Falle sind sie um so zierlicher. Wenn sie groß sind, so erfordern sie ein starkes Feuer.

Gesulztes Lendenstück.

Nimm das hintere Lendenstück, bestreue Papier mit Butter und lege es darüber, dann mache einen Teig darum, wie beim Bildprät und brate es zwei Stunden lang am Spiese. Laß' es nicht gar zu wenig braun werden. Halte wässige Bohnen gesotten und auf einem Siebe getrocknet bereit, und während das Fleisch gesulzt wird, laß' sie in der Brühe aufwärmen, lege sie in die Schüssel und das Fleisch darauf.

Hammelsragout mit Gemüse (harrico).

Schneide etwas vom Fetten ab und das mittlere oder bessere Ende des Halsstückes in ziemlich dünne Schnitten; bestreue sie mit Semmelmehl und bade sie in ihrem eigenen Fette leicht braun, doch nicht genug zum Essen, in der Pfanne. Lege sie dann in eine Schüssel, während gelbe Rüben, Steckrüben und Zwiebeln, diese geschnitten, jene beide in Würfeln gebraten werden, doch dürfen sie nur gewärmt, nicht gebräunt sein, sonst läßt man sie lieber ungeröstet. Hierauf lege die Schnitten in einem Schmortopfe unten hin, und die Gemüse darauf, und gieße so viel siedendes Wasser daran, als nöthig ist, um sie zu bedecken, laß' sie darin kochen, schäume sie wohl ab, und dann setze den Topf an das Feuer und laß' ihn gelinde wallen, bis das Fleisch weich ist. Nach drei bis vier Stunden, schäume es ab, thue Pfeffer, Salz und einen Löffel voll Ketchup daran.

Ragout von gekochtem Hammelfleisch (hash).

Schneide dünne Schnitten zubereiteten Fleisches, sowohl Mageres als Fettes, ab, bestreue sie mit Semmelmehl, halte eine kleine, in zwei bis drei Löffeln voll Wasser gesottene Zwiebel bereit, thue ein wenig Fleischbrühe und das Fleisch gewürzt daran, und laß' es wärmen, aber nicht kochen. Gib es in einer bedeckten Schüssel zu Tische. Statt einer Zwiebel kann man zu dem Fleische, wenn es hübsch ist, eine Gewürznelke, einen Löffel voll Korinthengelee und ein halbes Glas Portwein thun, was ihm einen angenehmen Bildprätgeschmack gibt.

Eingemachte Gurken, oder Wallnüsse, klein geschnitten, können zur Abwechslung auch darin gewärmt werden. Gib Brodschnitten dazu.

Hammelsbrust.

Schneide das überflüssige Fett ab und brate sie, gib sie mit gedämpften Gurken, oder mit gehackter Petersilie zum Kaltverspeisen zu Tische. Oder siede sie halb, und brate sie am Feuer, in welchem Falle sie mit Brodkrumen und Kräutern bedeckt und mit Kapernsauce aufgestellt werden muß. Oder, wenn sie ausgebeint, schneide ziemlich viel von dem Fette ab, und bedecke sie mit Brod, Kräutern und Gewürzen, dann rolle sie auf, und siede sie, bis sie weich ist, thue in Butter gehackte Wallnüsse darüber. Oder bereite sie in einer Pastete.

Gerollte (collared) Hammelsbrust.

Reine sie aus und reibe sie mit einem Eidotter ein, streue ein wenig geriebene Zitronenschalen, Pfeffer und Salz darüber, dann mische einen Thee-

Löffel voll Kapern, zwei Sardellen, eine Hand voll Petersilie, ein wenig Gewürzkräuter, Alles fein geschnitten und die Krumen eines Kreuzbrodes zerrieben, mit einander und breite sie über dem Fleische aus, rolle es sehr fest auf, siede es zwei Stunden lang, und wenn es kalt ist, binde das Zwirnbund ab und lege das Fleisch in eine Pöselbrühe von einem halben Maß stark gesalznen Wasser und halb so viel Essig.

Gerolltes Lendenstück.

Hänge es auf, bis es weich ist, beine es aus, und würze es mit Pfeffer, Piment, Muskatennuß und Blüthe, und einigen Kelten, Alles fein gestoßen. Am folgenden Tage bereite ein Füllsel, wie für einen Hasen, Kopfe das Fleisch und bereite das Füllsel darüber aus, rolle es fest zusammen und binde es dicht zu. Laß' es in einem gelinden Ofen halb backen, dann kalt werden, schöpfe das Fett ab und thue die Brühe in einen Schmortopf, lege das Fleisch, nachdem es zuvor mit Semmelmehl bestreut ebenfalls hinein, dämpfe es, bis es fast gar ist, dann füge ein Glas Portwein, etwas Ketchup, Sardellen und ein wenig eingemachte Citronen, eine halbe Stunde vor dem Aufstellen hinzu; gib es in der Brühe und mit Gelsefauce zu Tische. Einige frische Schwämme erhöhen den Wohlgeschmack sehr; wünscht man es jedoch auf Hasenart zu essen, so lasse diese und die Citronen weg.

Hammelschinken.

Wähle eine zartfasrige Hammelskeule von zwölf bis vierzehn Pfund Gewicht, laß' sie in Schin角度alt zuhauen und hänge sie zwei Tage lang auf. Dann lege ein halb Pfund Seesalz, eben so viel Kochsalz, vier Loth Salpeter und ein halb Pfund Rohzucker, Alles zu Pulver gestoßen in einen Schmortopf, mische es, und laß' es recht heiß werden, dann reibe es stark in den Schinken ein. Wende ihn jeden Tag in der Brühe um, nach vier Tagen füge noch vier Loth Kochsalz hinzu; nach zwölf Tagen nimm ihn heraus, trockne ihn und hänge ihn eine Woche lang in Holzrauch. Er wird in Schnitten mit gedämpfem Kohl, zerriebenen Kartoffeln, oder Eiern gegessen, oder auch zum Frühstück.

Hammelscheibchen (collops).

Nimm ein Lendenstück, das ziemlich gehangen, und schneide von dem Theile zunächst der Keule einige Scheibchen sehr dünn ab. Nimm die Sehnen heraus. Würze die Schnitten mit Salz, Pfeffer und Muskatblüthe, und bestreue sie mit gehackter Petersilie, Duendel und zwei bis drei Schalotten, bade sie in Butter halb gar. Dann thue eine Viertelmaß Krautfleischbrühe, ein wenig Citronensaft und ein Stück in Semmelmehl geriebener Butter daran, laß' das Ganze fünf Minuten lang gelinde kochen. Nun sollten sie unmittelbar zu Tische gegeben werden, sonst werden sie hart.

Hammelsrippchen oder Schnitten (mutton cutlets oder chops) auf portugiesische Art.

Schneide Schnitten ab und brate sie halb in der Pfanne mit aufgeschnittenen Schalotten oder Zwiebeln, gehackter Petersilie und zwei Lorbeerblättern, würze sie mit Salz und Pfeffer, dann lege ein Füllsel auf ein Stück weißes Papier, die Schnitte darauf, und wickle das Papier zusammen, laß' aber eine Oeffnung darin, damit das Wein durchgehen kann. Brate sie an gelindem

und sey, die man unter, das, unthun, der, unthun, unthun, unthun.

Feuer. Gib sie mit Kobalt-Sauce (s. Saucen), oder wenn das Gewürz vorschlägt, mit ein wenig Fleischbrühe zu Tische.

Hammelschnitten (chops)

sollten von einem Lenden- oder Halsstück abgeschnitten werden, das schon aufgehängt war; wenn sie vom Halse sind, dürfen die Beine nicht lang sein; sie müssen an einem klaren Feuer gebraten, und wenn sie halb gar sind, gewürzt und oft umgewendet werden, lege sie auf eine sehr heiße Platte, reibe die Stücke mit Butter ein, und gib sie, so bald sie fertig sind, so heiß als möglich zu Tische.

Hammels- oder Lamms-Steaks, mit Gurken.

Schneide Gurken in vier Theile, lege sie in eine tiefe Schüssel, bestreue sie mit Salz und gieße Essig darüber. Brate die Steaks (Schnitten) hübsch braun in der Pfanne und lege sie in einen Schmortopf, trockne die Gurken und lege sie auf den Steaks, thue einige aufgeschnittene Zwiebeln, Pfeffer und Salz daran, gieße heißes Wasser und schwache Fleischbrühe dazu, dämpfe sie und schäume sie stark ab. Ist die Brühe nicht dick genug, so thue ein Stückchen in Semmelmehl getauchter Butter daran.

Maintenon Hammels-Steaks (mutton steaks).

Brate sie halb, dämpfe sie, so lange sie heiß sind, mit Kräutern, Brodkrumen und Gewürze, wickle sie unmittelbar darauf in Papier, und vollende sie auf dem Roste. Trage Sorge, daß das Papier nicht andrenne, reibe es daher zuvor mit Butter ein um es zu verhindern. Gib sie in dem Papiere zu Tische, und einfache Butterauce dazu in einer besondern Saucière.

Schöpfenlendenschnitten und Nieren zuzubereiten (mutton Rumps and Kidneys).

Dämpfe sechs Schnitten vom Lendenstück eine halbe Stunde lang in guter Hammelfleischbrühe, dann nimm sie heraus, um sie abkühlen zu lassen. Schöpfe das Fett von der Brühe, und thue ein viertel Pfund gekochten Reis, eine mit Reiben besetzte Zwiebel, und ein Blatt Muskatendlösche darein und koch es, bis der Reis dick ist. Bestreiche die Schnitten mit wohlgeschlagenem Eigelb und streue Brodkrumen, ein wenig Pfeffer und Salz, gepackte Petersilie und Quendel und geriebene Zitronenschalen darauf. Brate sie hübsch braun in Butter. Während die Schnitten dämpfen, spicke die Nieren und laß sie in einen Blechofen braten. Sind die Schnitten gebraten, so muß das Fett zuvor abgewischt werden, ehe man sie auf die Platte legt, ebenso die Pfanne vom Fett gereinigt, um den Reis darin zu wärmen. Nun schütte den letzten auf die Platte, lege die Schnitten rings auf demselben herum, die schmalen Enden nach der Mitte zu gerichtet, und die Nieren dazwischen. Garnire die Platte mit hartgekochten Eiern, in zwei Hälften geschnitten, das Weiße bleibt daran, oder mit verschiedenfarbigen eingemachten Früchten.

Schottischer Hotch-Potch (Wischmasch).

Haue die Brust und die Hinterrippen eines Hammels in kleine Stücke, ebenso zwei Pfund Rindfleisch, und laß sie in viertel Maß Wasser gelinde kochen. Zwei Stunden, ehe sie aufgestellt werden, thue mehrere gelbe Rüben, Steckrüben, Zwiebeln, Erbsen, Lattich und Blumenkohl oder Kohl daran.

Winter Hotch-Potch.

Bereite ihn aus zweierlei Fleischsorten, dämpfe diese mit gelben Rüben, Zwiebeln, Steckrüben und Sellerie, auch, wenn man will, mit Reis.

Ein vortrefflicher Hotch-Potch.

Dämpfe Erbsen, Lattich und Zwiebeln in ein klein wenig Wasser, mit einem Ochsen- oder Schinkenbeine. Mittlerweile brate einige Hammels- oder Lammrippchen, nachdem sie gewürzt, hübsch braun; dreiviertel Stunden vor dem Auftragen lege sie in einen Schmortopf und die Gemüse darauf, dämpfe sie und gib sie mit einander auf die Tafel.

Eine andere Art.

Kniestück vom Kalb und vorderes Halsstück vom Hammel, mit vorgenannten Gemüsen gedämpft, zu beiden thue ein Stückchen in Mehl gerollter Butter.

Hammels-Kebobbed.

Nimm alle fetten Stücke aus einem Hammelwendensstück heraus, sowie das von der Außenseite, wenn es zu fett ist und entferne die Haut. Zerlege es an jedem Beine, mische eine kleine Muskatennuss geschabt mit ein wenig Salz, Brodkrumen und Kräutern, tauche die Stücke in das Gelbe von drei Eiern und streue obige Mischung darüber. Dann reiße die Stücke wieder so aneinander, wie sie zuvor waren, ehe sie zerlegt wurden, binde sie zusammen und stecke sie an einen kleinen Spieß. Brate sie über hellem Feuer, setze eine Schüssel darunter und betröpfle sie mit einem guten Stücke Butter und der Brühe, die von dem Fleische herausläuft, dann thue noch mehr von obiger Würze daran. Wenn sie genug gebraten haben, nimm sie vom Spiesse und lege sie in eine Schüssel, halte eine Viertelmaß guter Fleischbrühe bereit, giesse sie in die unter dem Braten gestandene Schüssel, thue zwei Eßlöffel voll Ketchup an dieselbe und reibe einen Theelöffel voll Semmelmehl daren, laß es ein wenig kochen und giesse es über den Braten, nachdem das Fett zuvor wohl abgeschäumt. Das Fleisch muß warm gehalten werden, bis die Brühe ganz fertig ist.

Chinesischer Chilo.

Mache eine, eine halbe Maß haltende Schüssel voll frisches Fleisch vom Hals- oder Keulensstücke und einiges Fett klein, lege es mit zwei Zwiebeln, einem Salatopf, einem Eckte grüner Bohnen, einem Theelöffel voll Salz, eben so viel Pfeffer, vier Löffel voll Wasser und vier bis sechs Loth ausgelassene Butter in einen Schmortopf, der fest zu verschließen ist, laß es zwei Stunden lang gelinde kochen und gib es in der Mitte eines Gerichtes gekochten, trockenen Reises zu Tische. Spanischer Pfeffer kann auch dazu genommen werden. Mit dem Kochen kann man nicht langsam genug verfahren.

Hammelsmuscheln.

Mache zubereitetes Schöpfensfleisch mit sehr wenig Fett klein, würze es leicht mit Pfeffer und Salz und fülle damit Kammmuschelschalen etwa halb voll. Dann thue Kartoffeln, mit ein wenig Milch und einem ganz kleinen Stückchen Butter zerrieben, darauf, streiche es mit einem Löffel glatt und bräune sie in einem Blechofen.

Lammfleisch.**Hinterviertel (Lammkeule).**

Die Keule muß in einem Tuche gefotten werden, um so weiß als möglich auszusehen. Das Lendensstück wird in Steaks gebraten, die rings darum gelegt

und mit gedörrter oder gebratener Petersilie garnirt werden, Spinat wird dazu gegessen, oder wird es besonders bereitet, oder am Spieße gebraten.

Ein Hinterviertel vom Lamm wird nur selten gebraten, allein wenn es fett und jung ist, so ist es unendlich fastiger und wohlschmeckender, als das Vorderviertel, oder jedes besonders zubereitete Stück.

Vorderviertel.

Brate es entweder ganz, oder in besondern Stücken. Will man es kalt essen, so sollte gehackte Petersilie darüber gestreut werden. Hals und Brust zusammen nennt man einen *sooven*.

Lammbrust mit Gurken.

Schneide das Rückenbein aus dem Bruststücke und dämpfe es in anderthalb Schoppen Fleischbrühe. Wenn man die Knochen herausnehmen kann, dann lege es auf den Rost zum Braten, sofort lege auf eine Platte gut gedämpfte Gurken.

Brust von einem Hauslamme.

Schneide die dünnen Ende ab, siede sie halb, bestreue sie dann mit Brodrumen, Pfeffer und Salz, und gib sie auf einer Platte mit gedämpften Schwämmen zu Tische.

Gefülltes Lammviertel mit Sauerampfersauce.

Reine ein Vorderviertel aus und fülle es mit einem Hülfsel; dämpfe es über gelindem Kohlenfeuer zwei Stunden lang. Nimm es weg, sulze es, oder kann man es bloß sulzen, ohne es auf Kohlen zu dämpfen. Die Art, wie beides geschieht, s. S. 100. Stelle das Gericht in Sauerampfersauce auf.

Lammsschnitten (Steaks).

Bake sie hübsch braun in der Pfanne, und, bevor sie zu Tische gegeben werden, bestreue sie mit einer guten Portion gebadenen Brodrumen und geträufelter Petersilie; wie diese bereitet wird, siehe unter den *Gemüsen*.

Hammels- oder Lammsteaks, gewürzt, und in mit Butter bestrichenen Papieren auf dem Roste gebraten, entweder mit Brodrumen und Kräutern, oder ohne diese, geben ein treffliches Gericht.

Sauce Robart dazu.

Weisse Hauslammsschnitten.

Dämpfe sie in Milch und Wasser mit einem Stückchen Citronenschale, ein wenig Salz, etwas Pfeffer und Muskatennuß, bis sie recht weich sind. Halte ein wenig Kalbfleischbrühe bereit und lege die Steaks darein; mische etwas Schwammpulver, eine Tasse Rahm und ganz wenig Semmelmehl daran, schüttele die Schnitten in dieser Brühe, rühre sie um und laß sie recht warm werden, aber nicht kochen. Unmittelbar vor dem Herausnehmen lege einige weiße Schwämme hinein. Dies ist ein gutes Ersatzgericht, wenn das Geflügel sehr theuer ist.

Dieselben braun.

Würze sie mit Pfeffer, Salz, Muskatennuß, geriebener Citronenschale und gehackter Petersilie; aber tauche sie zuvor in ein Ei, dann brate sie rasch in der Pfanne. Verdicke ein wenig gute Fleischbrühe mit einem Wischen Butter und Semmelmehl, und thue einen Löffel voll rothen Wein und einige Küstern daran, koch sie auf und dann lege die Steaks warm darein; laß sie ein wenig

aufwärmen und stelle sie auf die Tafel. Man kann auch Ochsenmaul, Klöße oder Eier darcin thun.

Lammöschnitten (cutlets) mit Spinat.

Schneide die Schnitten von dem Lendenstücke ab und brate sie; der Spinat wird gedämpft, auf eine Platte gelegt, und die Schnitten rund darum her.

Lammkopf mit Leber und Lunge.

Dieser Theil ist der beste von einem Hauslamme und wird, in kalt Wasser eingeweicht, sehr weiß. Siede den Kopf besonders, bis er recht weich ist; mache bis dahin Leber und Lunge, zu drei Viertel gesotten und klein geschnitten, bereit, dämpfe sie in ein wenig von dem Wasser, worin sie kochten, würze sie, verdicke die Brühe mit Semmelmehl und Butter, und gib den Kopf mit der aufgeschnittenen Lunge und Leber darum gelegt zu Tische.

Lammbraten.

Gib ihn hübsch hellbraun gebraten, mit einer ziemlichen Portion gedörter oder gebackener Petersilie darauf. Zerlassene Butter in einer Saucière.

Lammbröschchen.

Bleiche (s. S. 100 die Vorschrift) sie, und lege sie eine kleine Welle in kalt Wasser. Dann thue sie in einen Schmortopf, mit einem Kochlöffel voll Fleischbrühe, etwas Pfeffer und Salz, einem kleinen Bündel kleiner Zwiebeln und einem Blatte Muskatblüthe, rühre dies mit einem Bißchen Butter und Semmelmehl an, und dämpfe es eine halbe Stunde. Quirle inzwischen das Gelbe von zwei bis drei Eiern mit ein wenig gehackter Petersilie und einigen Scharren Muskatennuß in Rahm. Lege einige gesottene Spargelköpfe dazu, aber laß' es nicht kochen, wenn der Rahm daran ist, sondern mache ihn bloß warm und rühre ihn immer um; trage Sorge, daß er nicht gerinne. Junge, zuvor hübsch grün gekochte wässche Bohnen können auch daran gethan werden.

Fricassirte Lammnieren.

Häute und wasche, dann trockne und bestreue sie mit Semmelmehl, brate sie in Schweinspeck hübsch braun. Stelle sie auf einem Siebe an das Feuer, bis folgende Sauce bereitet ist: Verdicke eine Viertelmaß Kalbfleischbrühe mit einem Stückchen Semmelmehl und Butter, und thue dann eine Citronenschnitte, einen großen Löffel voll Schwamm-Ketchup, einen Theelöffel voll Citronenpöfelbrühe (s. eingemachte Citronen), eine Scharre Muskatennuß und einen Eidotter, Alles mit zwei großen Löffeln voll dicken Rahmes wohl gequirkt dazu. Stelle dies über das Feuer und rühre es stark um, bis es heiß ist und weiß aussieht, aber laß' es nicht kochen, sonst gerinnt es. Dann gieße es an die Nieren und schüttele sie ein paar Minuten lang am Feuer. Gib sie, in einer sehr warmen Schüssel, bedeckt auf die Tafel.

Fricassirte Lammnieren und Bröschchen auf eine andere Art.

Bleiche einige Lammnieren, koch sie halb und schneide sie auf. Bestreue zwei bis drei Bröschchen mit Semmelmehl, und wenn sie sehr groß sind, vertheile sie in zwei Hälften. Brate Alles miteinander mit einigen großen Austern hübsch hellbraun. Gieße die Butter aus der Pfanne und thue anderthalb Schoppen gute Fleischbrühe, einige etwa einen Zoll lange Spargelköpfe, ein wenig Muskatennuß, Pfeffer und Salz, zwei fein gehackte Schalotten und ein Glas Wein zu dem Braten, laß' diesen zehn Minuten gelinde wallen, dann

giesse ein wenig von der Brühe an das Gelbe von drei tüchtig geschlagenen Eiern und mische allmählig die ganze Brühe darein. Giesse sie sofort wieder in die Pfanne und rühre sie um, bis sie hübsch dick ist, laß sie aber nicht kochen. Garnire das Gericht mit Citronen.

Ein sehr leckeres Gericht von Lammfleisch.

Nimm das beste Ende vom Halsstück, schneide es in Schnitten und haue jedes Bein so kurz ab, daß die Schnitten fast rund aussehen. Bestreiche sie mit Eiern und streue Brodkrumen, Kräuter und Gewürze darauf; brate sie sehr hübsch braun, zerarbe einige Kartoffeln mit ein wenig Butter und Rahm, und thue dieß, hoch aufgeschäumt in die Mitte der Platte, dann reibe die Schnitten ringsum, den breiten Rand derselben aneinander, das Bein nach oben.

Sedämpftes Fleisch als indischer Burdwan.

Schneide bereits gekochtes Lamm-, Kalb- oder Hühnerfleisch in Schnitten, lege sie in einen Schmortopf, mit zwei Löffeln voll Sardellenessenz, drei ditto weißen Wein, zwei Loth Butter in Semmelmehl gerieben, einer dünn geschnittenen Zwiebel und ein wenig spanischem Pfeffer. Decke den Topf sehr fest zu und dämpfe das Fleisch, bis es recht zart ist; drücke den Saft einer Citrone auf die Platte. Man kann Reis dazu geben, wie mit dem Currie.

Schweinefleisch.

Wasttschweine und junge Schweine müssen auf verschiedene Art ausgehauen werden. Das Fleisch der letztern ist weißer, weniger fett und nicht so zart. Es wird in vier Viertel getheilt. Das Vorderviertel enthält die vordere Keule oder das Schulterstück; das vordere Lendenstück, Rippen- oder Halsstück und das Bauchstück; das Hinterviertel die Keule und das hintere Lendenstück. Die Art, wie diese Stücke zubereitet werden, wird hienach angegeben. Das Wasttschwein behält man, bis es weit größer wird, und wenn es sehr fett ist, taugt es nicht so gut für eine anständige Familie, als für den Landmann.

Das Kreuz- oder das Rückenbein wird auf beiden Seiten seiner ganzen Länge nach abgehauen und dieß ist ein Hauptstück, entweder eingefalzen, gesotten oder gebraten. Es bietet drei bis vier Gerichte dar, je nach der Größe des Thieres und der Zahl der Gäste. Aus den Seiten macht man Speck, das Innere wird ausgehauen, so daß sehr wenig Fleisch am Beine bleibt. Auf jeder Seite ist ein großes Rippenstück, das sehr nützlich in zwei getheilt werden kann, ein Schulterblatt und ein Brustbein. Der Speck ist die ganze Außenseite und enthält die vordere Keule (Schulterstück), die hintere Keule oder den Schinken und die zwischenliegenden Theile, die man miteinander Speckseite nennt. Die Rückgrathstücke heißt man Carbonaden (griskins). Schweinefett (Schmalz) heißt man das innere Fett.

Eingepökeltes Schweinefleisch wird sowohl vom Wasttschweine als vom jüngern gemacht; doch hält sich das letztere nicht so lang im Salze wie jenes.

Das Wasttschwein wird zuweilen gebrüht, zuweilen gebrannt; das jüngere Schwein stets gebrüht.

Schweinsfüße geben verschiedene gute Gerichte und sollten abgehauen werden, ehe man die Obertheile derselben einsalzt. Dasselbe gilt von den Ohren.

Das Fleisch junger Schweine ist in der Regel hart; siedet man es halb, ehe man es bratet, so wird dieser Mißstand vermieden.

Schweinefleisch einzupökeln.

Folgende Verhältnisse gelten für die mittleren Theile eines ansehnlich großen Schweines, nachdem die Schulter- und Keulenstücke herausgenommen.

Mische ein Viertelpfund Salpeter, ein Pfund Rohzucker und ein Achtelpfund Prunellsalz, Alles fein gestoßen, untereinander. Das Fleisch muß zuvor stark mit Kochsalz bestreut, vierundzwanzig Stunden lang zum Trocknen aufgehängt, dann ganz trocken gewischt, sofort aber obige Salze, vermischt mit vier Pfund Steinsalz, eingerieben und die Stücke in das Salzfäß gelegt werden. Nach zwei Tagen reibe die Stücke tüchtig mit der Salzbrühe ein und packe sie so fest als möglich aufeinander. Lege große Steine darauf, damit sie nicht in der Brühe schwimmen, welche das Salz verursachen wird. Hält man das Fleisch von der Luft frei, so kann man es ein ganzes Jahr lang aufbewahren.

Das Fleisch junger Schweine ist sich eingefalzen ganz vortrefflich, allein es saugt das Salz so rasch ein, daß es sich nicht lange gut erhält; es erfordert nur wenig Salz und ein klein wenig Salpeter, wenn es bald gespeist werden soll.

NB. Das Prunellsalz verursacht, daß das Fett sehr klar aussieht.

Gebratene Schweinkeule.

Bähle eine kleine Keule eines jungen Schweines, mache in den Bug einen Schlitze mit einem scharfen Messer und fülle den Raum mit gehacktem Salbei und Zwiebeln, nebst ein wenig Pfeffer und Salz aus. Wenn sie halb gar ist, mache Einschnitte in die Haut, aber nicht tiefer, als die äußere Rinde. Apfelsauce nebst Kartoffeln muß dazu auf die Tafel gegeben werden.

Dieselbe gesotten.

Salze sie acht bis zehn Tage lang ein, wende sie täglich um, aber reibe sie, außer das erste Mal, nicht ein. Wenn sie zubereitet werden soll, wäge sie und lege sie eine halbe Stunde in kaltes Wasser, um sie weiß zu machen; rechne für jedes Pfund eine Viertelstunde zum Sieden und eine halbe Stunde darüber, von der Zeit an, wo sie in's Sieden kommt; schäume sie ab, sobald sie siedet, und wiederhole dies nachher häufig; laß' sie aber nicht zu lange sieden, sonst wird sie hart. Nimm Wasser genug dazu, hebe etwas davon auf zur Erbsensuppe. Manche sieden die Keule in einem sehr reinlichen Tuche, das mit Semmelmehl bestreut worden, was ihr einen sehr lieblichen Anblick verschafft. Gib Erbsenpudding und Stedrüben mit zu Tische.

Schweinslenden- und Halsstück

kann gebraten und mit demselben Zugehör, wie die Keule, servirt werden; auch kann man es zu Schnitten (steaks) verwenden oder sieden. Auf folgende Weise zubereitet, ist es höchst vortrefflich: —

Laß' das beste Ende dieser beiden Stücke gelinde kochen, bis es fast gar ist, streife die Haut ab, thue es in eine kleine Brattrommel, bestreibe es mit Eigelb und bedecke es dicht mit Brodkrumen, Kräuter zum Füllen und Schnittlauch fein gehackt, Pfeffer und Salz mit einander vermischt, dazu. In einer Viertelstunde ungefähr wird es eine schöne Farbe haben.

Will man ein Stück dazu verwenden, das einige Tage lang leicht eingesalzen war, so laß' das Salz beim Würzen weg.

Schultern- und Bruststücke.

Lege sie in Pöfelbrühe, oder salze das Schulterstück als Schinken ein, nachdem es dazu gehörig zugehauen. Wenn die Stücke hübsch sind, können sie gebraten werden.

Gerolltes Halsstück.

Reine es aus, lege ein Küßel von gehacktem Salbei, sehr wenig Brodkrumen, Salz, Pfeffer und zwei bis drei Pimentbeeren darein; dann rolle das Fleisch so dicht als möglich auf, und brate es langsam am Spieße, im Anfange aber nicht sehr nahe am Feuer.

Wird es zuvor halb gekocht, ehe man die Kräuter hinein thut, so wird es nur um so besser.

Schulterstück.

Nimm das Bein heraus, streue Salz, Pfeffer und getrockneten Salbei darein, wärme aber zuvor Butter, um es zu beträufeln, und bestreue es dann mit Semmelmehl, rolle es dicht auf und binde es zu, dann brate es am Bratenwender. In etwa zwei Stunden wird es fertig sein.

Das Rippenstück

muß man mit sehr wenig Butter beträufeln und mit ein wenig Semmelmehl, dann aber mit zerbröckeltem, dürrern Salbei bestreuen. Hierauf braten, wie vor. Apfelsauce mit Kartoffeln dazu.

Rückgrathstück (grislin, Carbonade).

Ist in der Regel sehr hart; der beste Weg, um diesem abzuhelfen, ist, so viel kaltes Wasser daran zu gießen, daß es davon bedeckt wird, und es dann aufkochen zu lassen, hierauf augenblicklich herauszunehmen und in einen Blechofen zu legen; wenige Minuten reichen hin. Versäume nicht, es mit Butter einzureiben und dann mit Semmelmehl zu bestreuen, ehe es zum Feuer gethan wird. Lege es auf eine Platte in zerlassene Butter und Senf. Vor dem Braten sollte es mit Pfeffer und Salz gewürzt werden.

Schulterblatt.

Dieses wird vom Maßschweine genommen; je weniger Fleisch verhältnißmäßig daran gelassen wird, desto besser ist es. Es muß auf dem Roste gebraten werden; und wenn es eben recht ist, thue Pfeffer und Salz daran. Lege ein Stückchen Butter und einen Theelöffel voll Senf dazu, und gib es schnell und bedeckt zu Tische. Dieß ist ein Gericht von Somersetshire.

Schweinefleisch wie Lammfleisch zuzubereiten.

Schlachte ein junges, vier bis fünf Monate altes Schwein, brate die Vorderbierthel mit fest hinaufgebundenem Schenkelbeine, nachdem zuvor die Haut abgenommen. Gib es mit Münze-Sauce und Salat zu Tische. Die andern Theile geben treffliches Pöfelfleisch, Schnitten oder Pasteten.

Schweinschnitten (Steaks).

Schneide sie vom Lenden- oder Halsstücke von mittlerer Dicke ab, klopfe den magern Theil mit einem breiten Messer, pfeffere und brate

sie auf dem Roste, wende sie oft um, wenn sie bald vollends gar sind, salze sie, reibe ein wenig Butter daran, und gib sie, im Augenblicke wo sie vom Feuer genommen werden, zu Tische, immer nur wenige auf ein Mal.

Ein Spanferkel zu brühen.

Den Augenblick, nachdem das Spanferkel geschlachtet, lege es in kaltes Wasser, laß' es nur einige Minuten lang darin liegen, dann reibe es mit ein wenig außerordentlich fein geklopftem Harze, und lege es eine halbe Minute lang in eine Geste gebrühtes Wasser; nimm es heraus, lege es auf einen Tisch und rupse die Borsten so schnell als möglich heraus; geht nicht Alles weg, so lege es noch ein Mal hinein. Wenn es ganz rein ist, so wasche es tüchtig in warmem Wasser, und dann in zwei oder drei kalten Wassern, daß kein Harzgeschmack zurück bleibe. Schneide alle Füße am ersten Gelenke ab, schliße den Bauch auf, nimm die Eingeweide heraus, lege Leber, Herz und Lunge zu den Füßen. Wasche das Spanferkel abermals in kaltem Wasser, reibe es ganz trocken und wickle es in ein feuchtes Tuch, um die Luft davon abzuhalten.

Ein Spanferkel am Spieße zu braten.

Kann man ein ganz frisch geschlachtetes bekommen, so ist dieß von großem Vortheile. Brühe es, wie vorgefagt, wenn dieß nicht schon vom Metzger geschehen, was gewöhnlich der Fall ist, dann thue etwas Salbei, ein großes Stück altbackenes, weißes Brod, Salz und Pfeffer in den Bauch und nähe ihn zu. Versäume nicht, die Beine zurückzuspeilern, sonst wird der untere Theil nicht braun. Lege es an ein helles Feuer, bis es ganz trocken ist, dann reibe alle Theile des Spanferkels mit einem trockenen Tuche mit Butter ein. Streue so viel Semmelmehl darüber, als Platz hat, und berühre es nicht mehr, bis es zum Auftragen bereit ist; dann scharre das Mehl mit einem stumpfen Messer sehr sorgfältig ab, reibe das Spanferkel mit einem mit Butter bestrichenen Tuche wohl ein, und schneide den Kopf ab, so lange es noch am Feuer ist; nimm das Hirn heraus und mische es mit der aus dem Spanferkel kommenden Brühe. Dann nimm es vom Feuer, schneide es, ohne den Spieß herauszuziehen, am Rücken und Bauche hinab auf, lege es auf eine Platte, hacke den Salbei und das Brod schnell so fein als möglich und mische sie mit einer großen Portion zerlassener Butter, die nur ganz wenig in Semmelmehl getaucht worden. Gieße diese Sauce auf die Platte, nachdem das Spanferkel am Rücken hinab zerpalten und mit den Ohren und den beiden Kinnbäden garnirt worden; nimm den obern Theil des Kopfes, bis zur Schnauze hinab, weg. In Devonshire gibt man es ganz auf die Tafel, wenn es sehr klein ist, blos der Kopf wird abgehauen, um es, wie vorgefagt, damit zu garniren.

Es braucht eine bis anderthalb Stunden zum Braten.

Spanferkelfüße (pettitoes).

Siehe sie mit der Leber und dem Herz in ein klein wenig Wasser sehr langsam, dann schneide das Fleisch fein und laß' es in ein wenig von dem Wasser mit den gespaltenen Füßen so lange gelinde kochen,

bis diese ganz weich sind; verdicke die Brühe mit einem Stückchen Butter, ein wenig Semmelmehl, einem Löffel voll Rahm und ein wenig Salz und Pfeffer, laß' es aufkochen, gieße es über einige Brodschnittchen und lege die Füße auf das Fleisch.

Vortreffliches Gericht, genannt: Mock-Brawn (eine Art Pökelfleisch).

Spalte einen Schweinskopf und reinige ihn säuberlich, nimm das Hirn heraus, schneide die Ohren ab und reibe den Kopf mit einer ziemlichen Portion Salz ein, laß' dies vierundzwanzig Stunden lang eintrocknen, dann streue vier Loth Salpeter und eben so viel Kochsalz darauf, nach Verfluß von drei Tagen lege den Kopf mit dem Salze in eine Schüssel und gieße so viel Wasser darüber, daß er gerade bedeckt ist, so laß' ihn zwei Tage lang liegen.

Wasche ihn gehörig und siebe ihn so lange, bis er sich ausbeint, nimm dann die Knochen hinweg, und schneide das Fleisch so schnell als möglich in zolllange Stücke; löse aber zuvor von Kopf und Zunge die Haut sorgfältig ab; die letztere wird ebenfalls aufgeschnitten, wie das Fleisch. Würze es mit Pfeffer und Salz. Lege dann die Haut von der einen Seite des Kopfes in einen kleinen, langen Topf, presse das Fleisch von Kopf und Zunge darcin, lege die Haut von der andern Seite darauf und presse sie hinab. Wenn es kalt ist, wird es umschlagen und eine Art Pökelfleisch sein. Sollte der Kopf zu fett sein, so nimm einige Stücke mageres Schweinefleisch dazu und bereite es, wie das andere. Koche vier Loth Salz, anderthalb Schoppen Essig und drei Schoppen von der Brühe des Fleisches miteinander, und wenn es kalt ist, gieße es über den Kopf. Die Ohren müssen länger siedeln, als der Kopf, in dünne Schnitten zerlegt, und wenn sie säuberlich gereinigt, unter das Fleisch vertheilt werden. Die Pökelbrühe muß oft aufgekocht werden.

Eine andere Art von Mock-Brawn.

Siede ein paar Rindsfüße recht weich, schneide das Fleisch ab und halte ein Schweinsbauchstück bereit, das eine Woche lang mit Kochsalz und Salpeter eingesalzen worden. Siede es fast gar, nimm die Knochen heraus und rolle es mit dem Fleische der Rindsfüße zusammen. Dann hülle es in ein starkes Tuch und binde es mit einem rohen Zwirnbande zusammen. Koche es nun sehr weich, dann hänge es in dem Tuche auf, bis es kalt ist; hierauf bewahre es in einer guten Pökelbrühe, wie sie auf dem nächsten Blatte vorgeschrieben ist.

Gerollter Schweinskopf.

Reinige Kopf und Ohren sauber, scharre die Borsten ab und entferne Schnauze, Augen und Hirn, lege ihn über Nacht in Wasser, trockne ihn, salze ihn außerordentlich stark mit Kochsalz und Salpeter ein, und lasse ihn fünf Tage lang liegen. Nun laß' ihn so weit siedeln, daß man die Knochen auslösen kann, dann lege ihn auf einen Küchentisch, wende das dicke Ende der einen Seite des Kopfes gegen das dünne der andern Seite, um eine gleiche Rolle zu machen, bestreue ihn

wohl mit Salz und weißem Pfeffer, und rolle ihn mit den Ohren auf, auch können die ausgebeinten Schweinsfüße oder die dünnen Theile von zwei Kuhfüßen außen herumgelegt werden. Umbülle ihn mit einem Tuche, binde es mit einem breiten Bande zu und siede ihn, bis er ganz weich ist, dann lege ein starkes Gewicht darauf, und nimm die Hülle erst ab, wenn er kalt ist.

Will man ihn mehr pökelartig haben, so salze ihn länger ein, nimm mehr Salpeter dazu, und einige Stücke mageres Schweinefleisch; dann siede Kuhfüße darauf, daß sie wie Hörner aussehen.

Man kann dieß entweder in oder außer einer Pökelbrühe von Salz und mit Essig gekochtem Wasser aufbewahren. Dieß Gericht steht jedem Haushalte gut an.

Sollte es sich nicht mehr halten wollen, so schneide es auf und brate es mit oder ohne Butter.

Pökelfleisch (brawn) auf Cambridge-Art aufzubewahren.

Nimm fünf Maß Wasser, thue ein Pfund Weizenkleien und ein Pfund Salz daran, laß' es eine Stunde lang sieden, wenn es kalt ist, seibe es und lege das Fleisch darcin. In zehn bis zwölf Tagen wird frische Pökelbrühe nöthig sein. Sollte Pökelfleisch durch eine weite Fahrt oder Vernachlässigung zu lange aus der Pökelbrühe entfernt gewesen sein, so mache es, wie vor gesagt, und wenn es wohl mit Salz eingerieben und in etwas Pökelbrühe gewaschen worden, so wird es seine vorige Güte wieder erlangen.

Eine vortreffliche Brühe zu Pökelfleisch oder Schweinsfüßen und Ohren.

Laß' ein Pfund Weizenkleien, eine Lorbeer- und eine Rosmarin- sprosse in fünf Maß Wasser mit ein Viertelpfund Salz eine halbe Stunde lang sieden. Seihe es und laß' es kalt werden.

Einen jungen Schweinskopf am Spieße zu braten.

Wähle einen hübschen jungen Schweinskopf, reinige ihn wohl, entferne Augen und Schnauze, thue Brod und Salbei darcin, wie beim Spanferkel, nähe ihn dicht zu, brate ihn am Spieße, wie ein Spanferkel, und gib ihn mit derselben Sauce zu Tische.

Ferkelkrüssel zum Sieden zuzubereiten.

Schneide die Schnauze ab und reinige den Kopf, theile ihn und nimm Augen und Hirn heraus, bestreue ihn mit Salz und laß' ihn vierundzwanzig Stunden lang eintrocknen. Salze ihn nun mit Kochsalz und Salpeter ein, laß' ihn acht bis zehn Tage lang liegen, wenn er auf eine andere Art zubereitet werden soll, als um ihn mit Erbsen zu dämpfen; kürzere Zeit aber, wenn dieß der Fall ist. Er muß dann zuerst gewaschen und gelinde gekocht werden, bis Alles weich ist. Gib ihn mit grünen Kräutern und gelben Rüben zu Tische.

Gepreßte Schweinsohren.

Laß' zwei paar Ohren halb sieden, oder nimm eingepökelte; bereite ein Füllsel aus einer Sardelle, ein wenig feingehacktem Kalbfleisch, etwas Salbei, Peterfilie, ein Viertelpfund gehacktem Nierenfett, Brod

krumen, Pfeffer und ganz wenig Salz. Mische all dieß mit zwei Eiern dottern, schneide die Haut des obern Theiles der Ohren auf und fülle sie mit Obigem. Brate die Ohren in frischer Butter zu einer hübschen Farbe, dann gieße das Fett ab und trockne sie; bereite eine Brühe aus einem schwachen Schoppen guter Fleischbrühe, einem Glase guten Xeres, drei Theelöffeln voll Senf, einem kleinen Bißchen Semmelmehl und Butter, einer kleinen ganzen Zwiebel und ein wenig Pfeffer und Piment. Gieße sie in einen Schmortopf, lege die Ohren darein, und lasse sie eine halbe Stunde lang gelinde dämpfen; schüttele den Topf oft. Wenn sie genug gedämpft, nimm die Zwiebel heraus, lege die Ohren sorgfältig in eine Schüssel und gieße die Brühe darüber. Sollte ein größeres Gericht nöthig sein, so kann das Fleisch von zwei Füßen von den Knochen abgeschnitten und zu Obigem genommen werden.

Eingepöfelte Ferkelfüße und Ohren.

Reinige sie sauber, weiche sie einige Stunden ein, dann koch sie, bis sie weich sind, und nachdem eine Pöfelbrühe von der Brühe, worin sie gefotten, und einem Viertel Essig und Salz miteinander gekocht, bereitet worden, gieße sie kalt darüber. Wenn sie zugerichtet werden sollen, trockne sie, theile die Füße in zwei Hälften, schlitze die Ohren und backe sie in der Pfanne. Gib sie mit Butter, Senf und Essig als Sauce in einer Saucière zu Tische. Sie können vor dem Braten in dünnen Teig getaucht oder bloß mit Semmelmehl bestreut werden.

Dieselben fricassirt.

Nimm gefottene, aber nicht in Pöfelbrühe, in der Essig war, gelegene Schweinsfüße und Ohren, siede sie in Milch vollends weich, schneide die Füße in kleine Stücke, die Ohren aber in halbzollbreite Streifen, wische sie ab und dämpfe sie in Kalbfleischbrühe, mit einem Bißchen Zwiebel, Muskatennuß und Citronenschale. Bevor sie auf die Tafel gestellt werden, thue ein wenig Rahm, Semmelmehl und Butter daran, laß es ein wenig aufkochen und dann salze es.

Gelée von denselben.

Reinige und richte sie zu, wie vor, dann siede sie in sehr wenig Wasser, bis alle Knochen herausgenommen werden können; lege eine halbe Handvoll gehackten Salbei, ebensoviel Petersilie und Pfeffer, Salz und Muskatennuß, fein gestoßen, daran, lasse sie gelinde kochen, bis die Kräuter gebrüht sind, dann gieße das Ganze in eine Melonenform.

Ferkelgeschlinge.

Wasche und trockne Leber, Bröschen und einige fette und magere Stückchen Schweinefleisch, nachdem letzteres zuvor mit dem Kollholze, um es weich zu machen, geschlagen, würze es mit Pfeffer, Salz, Salbei und ein wenig fein geschnittener Zwiebel; wenn es untereinander gemischt, lege Alles in ein Netz und nähe dieß zu. Brate es am Spieße.

Ober gib es in Schnitten mit Petersilie als Braten zu Tische.

Gib Sauce von Portwein, Wasser und Senf, die ein wenig aufgekocht, in einer Saucière dazu.

Blutwürste (Block-puddings) zu bereiten.

Das Blut muß mit Salz umgerührt werden, bis es kalt ist. Thue etwa eine Maß davon an zwei Ecken Kleie und laß' es über Nacht weichen; laß' die Krumen von einem Semmelsaibchen in etwa zwei Maß frischer Milch weichen, die zuvor gewärmt worden. Mittlerweile richte die Därme durch Waschen, Umwenden und Abscharten mit Salz und Wasser zu, wobei das Wasser mehrere Male gewechselt werden muß. Mache ein wenig Winterfaturei und Quendel, eine ziemliche Portion Pölei, Pfeffer, Salz, einige Gewürznelken, etwas Piment, Ingwer und Muskatennuß klein, mische dieß mit drei Pfund Rindensierensett und sechs wohlgeschlagenen Eiern, dann schlage das Brod, die Kleie u. tüchtig mit dem Gewürze zusammen; wenn Alles gehörig untereinander gemischt, so halte etwas Schweinespек in große Stücke geschnitten bereit, und lege sie beim Füllen in gehöriger Entfernung von einander darcin; binde die Knoten so, daß die Därme nur halb gefüllt sind, und siede sie in einem großen Kessel, stich dabei in die Bürste hinein, wenn sie aufschwellen, sonst bersten sie. Wenn sie gesotten, lege sie auf reine Tücher, bis sie abgekühlt sind, dann hänge sie in der Küche auf. Wenn sie gebraucht werden sollen, brühe sie einige Minuten lang in Wasser, wische sie ab und lege sie in einen Blechsofen.

Sollten nicht Därme genug da sein, so lege das übrige Füllsel in Becken und siede es mit Servietten bedeckt, die mit Mehl bestreut sind; zerschneide und brate es, wenn es nöthig ist.

Eine andere Art.

Reiße zwei Ecken zerriebener Kleie über Nacht in so viel siedend heißer Milch ein, als nöthig ist, um sie aufzuschwellen und etwa drei Viertel Schoppen Flüssigkeit zurückzulassen. Mache eine gute Portion Pölei, etwas Saturei und Quendel klein, zerstoße Salz, Pfeffer und Piment fein. Mische Obiges mit drei Schoppen Blut, das wie vor zubereitet worden, dann fülle die Därme, nachdem sie durchgängig gereinigt, zur Hälfte, und thue so viel von dem innern Fett des Schweines dazu, als nöthig ist, um die Bürste recht fett zu machen. Siede sie, wie vor angegeben. Thut man eine kleine Portion kleingeschnittenen Lauch daran, so trägt dieß sehr zur Verbesserung bei.

Noch eine andere Art.

Siede zwei Ecken Kleie in so viel Milch, als nöthig ist, um sie so sehr als möglich anzuschwellen, dann laß' sie trocknen und thue drei Schoppen Blut, anderthalb Schoppen fetten Rahm, ein Pfund Nierenfett, etwas Muskatennuß, Muskatennußblüthe, Piment und vier Gewürznelken, Alles zu feinem Pulver gestoßen, dazu, zwei Pfund in Würfel geschnittenen Schweinespек, zwei Stücke Lauch, eine Hand voll Peterflie, zehn Salbeiblätter, eine große Hand voll Pölei, eine Sprosse Quendel und Majoran, Alles fein geschnitten, acht tüchtig geschlagene Eier, ein halb Pfund in anderthalb Schoppen Milch eingeweichter Brodkrumen, Pfeffer und Salz ebenfalls dazu. Nun fülle die Därme zur Hälfte damit, nachdem sie zuvor mit der größten Sorgfalt gereinigt, mehrere

Male umgewendet und in verschiedenen Bässern, zuletzt in Rosenwasser, eingeweicht worden. Binde nun die Bürste ab, siehe sie und steche sie mit einer reinlichen Gabel an, damit sie nicht bersten. Bedecke sie mit einer reinen Serviette, bis sie kalt sind.

Vortreffliche Schweinswürste ohne Blut (Leberwürste).

Siede zwei Ecken Kleie in so viel Milch, als zum Anschwellen nöthig, dann thue anderthalb Schoppen fetten Rahm, ein Pfund halbgelottene Leber, fein gehackt, ein halb Pfund Rindsnierenfett, zwei Blätter Muskatblüthe, eine Muskatennuß, sechs Gewürznelken, einen kleinen Löffel voll weißen Pfeffer, ebensoviel Piment, einen großen Löffel voll Salz, Alles sehr fein gestoßen, eine große Hand voll Petersilie, zehn Salbeiblätter, eine große Hand voll Polei, eine Sprosse Quendel, Majoran und Wintersaturei, zwei Stücke Lauch, einen halben Theelöffel voll Schalotten oder Knoblauch, Alles fein geschnitten untereinander gemischt, acht wohlgeschlagene Eier, ein halb Pfund Brodkrumen in Milch gebrüht, und zwei und ein halb Pfund Schweinsfett, mische dieß wohl untereinander, und füge, wenn es nöthig ist, noch Milch zu dem Füllsel, um ihm die gehörige Dicke zu geben. Fülle und siehe sie, wie oben.

Eine andere, einfachere Art, ebenfalls ausnehmend gut.

Siede Lungen, Nieren und Herz halb, dann habe sie klein und mische sie verhältnismäßig mit Speck, in Milch gekochten Kleien, Pfeffer, Salz und Piment, zu feinstem Pulver gestoßen, und fülle die Därme, wenn sie möglichst gut gereinigt. Polei und eine kleine Portion Lauch werden nach vieler Geschmack die Mischung verbessern.

Weisse Schweinswürste.

Sind die Därme, wie vor angegeben, eingeweicht und gereinigt worden, so schwänke sie in Rosenwasser und laß sie die ganze Nacht über darin liegen, dann fülle sie mit Folgendem: mische ein halb Pfund abgeschälter, je in sieben bis acht Stücke geschnittener Mandeln mit einem Pfund geriebenen Brode, zwei Pfund Dachsenmark oder Nierenfett, einem Pfunde Korinthen, etwas gestoßenem Zimmt, Kellen, Muskatennuß, drei Schoppen Rahm, dem Gelben von sechs und dem Weißen von zwei Eiern, ein wenig Pomeranzenblüthwasser, ein wenig Puderzucker, einigen Citronenschalen und Citronenschnitten, und fülle die Därme nur halb. Um zu wissen, ob das Füllsel süß genug sei, wärme ein wenig davon in einem Pfännchen. Beim Sieden muß Sorge getragen werden, daß die Bürste nicht bersten. Steche sie mit einer kleinen Gabel ein, wenn sie anschwellen, und siehe sie in Milch und Wasser. Lege sie in ein Tischtuch, bis sie kalt sind.

Schweinfett (Schmalz).

Dieses sollte sorgfältig ausgelassen, in einem Topfe in einen Kessel mit Wasser gethan und gelotten werden, dann gieße es in eine sorgfältig gereinigte Blase. Je kleiner diese sind, desto besser wird sich das Schweinfett halten; denn wenn Luft dazu tritt, so wird es ranzig. Thue beim Auslassen eine Sprosse Rosmarin daran.

Dieses Fett ist ein höchst nützlicher Artikel zum Fischbacken, und muß daher mit großer Sorgfalt bereitet werden. Mit Butter vermischt, gibt es eine hübsche Kruste.

Schweinsrüffel zu räuchern.

Schneide die Schnauze ab, nimm das Hirn heraus und spalte den Kopf, wobei der obere Knochen ausgenommen werden muß, um den Rüffeln eine hübsche Gestalt zu geben; reibe sie wohl mit Salz ein; am folgenden Tage gieße das Salzwasser ab und salze sie am nächsten Tage abermals ein, bestreue die Kopftheile mit einem Lothe Salpeter, vier Loth Seesalz, ein wenig Kochsalz und einem Viertelpfund Rohzucker. Wende sie oft um, und nach zehn Tagen räuchere sie eine Woche lang gleich Speck, in ein Stückchen dünne Leinwand eingehüllt.

Schinken einzusalzen.

Hänge sie ein paar Tage lang auf, dann bestreue sie mit ein wenig Salz, und trockne sie am folgenden Tage ab; stoße drei Loth Salpeter, ebensoviel Seesalz, ein Loth Prunellsalz und ein Pfund ganz gewöhnlichen Rohzucker, mische dies wohl untereinander, reibe es vier Tage lang, alle Tage in jeden Schinken ein und wende sie um. Ist es ein kleiner Schinken, so wende ihn drei Wochen lang täglich; einen großen eine Woche länger; allein nach dem vierten Tage reibe sie nicht mehr ein. Ehe sie zum Räuchern aufgehängt werden, trockne sie und bedecke sie mit Kleie. Räuchere sie zehn Tage lang.

Eine andere Art.

Wähle eine fette Keule eines wohlgemästeten Schweines, hänge sie auf und bestreue sie mit Salz wie vor; ist sie groß, so lege sie in ein Pfund Seesalz, ein Viertelpfund Salpeter, ein Pfund des gewöhnlichsten Rohzuckers und eine Hand voll Kochsalz, Alles fein gestoßen, und reibe sie damit durchaus ein. Lege die Rinde abwärts und bedecke die fleischigen Theile mit den Salzen. Beträufle sie so oft als möglich mit der Hotelbrühe; je mehr dies geschieht, desto besser ist es. Halte sie vier Wochen darin und wende sie jeden Tag um. Trockne sie, bestreue sie mit Kleie, dann hänge sie in einen Schornstein, in dem Holz gebrannt wird, und wende sie während zehn Tagen zuweilen um.

Noch eine andere Art.

Hänge den Schinken auf und bestreue ihn mit Salz, wie oben, dann reibe ihn alle Tage mit folgenden Gewürzen ein, die zu feinem Pulver gestoßen sein müssen: ein halbes Pfund Kochsalz, ebensoviel Seesalz, vier Loth Salpeter, ebensoviel schwarzen Pfeffer, vermischt mit anderthalb Pfund Syrup. Wende ihn drei Wochen lang täglich zwei Mal in der Brühe um, lege ihn nun über Nacht in eine Gelle mit Wasser, wische ihn ganz trocken und räuchere ihn zwei bis drei Wochen lang.

Eine Art, die ihm einen höhern Wohlgeschmack gibt.

Erlaubt es die Bitterung, so hänge den Schinken drei Tage lang auf, mische zwei Loth Salpeter mit ein Viertelpfund Seesalz, ebensoviel Kochsalz und gleichviel Rohzucker, sowie drei Schoppen braunem

Vier, kochte dieß miteinander und giesse es unmittelbar über den Schinken, wende ihn drei Wochen lang täglich zwei Mal in der Brähe. Zwei Loth schwarzen Pfeffer und ebensoviele Piment, fein gestoßen, zu Obigem gethan, gibt ihm einen noch höhern Wohlgeschmack. Bedecke ihn, wenn er abgetrocknet ist, mit Kleie, und räuchere ihn, nach Gefallen, drei bis vier Wochen lang; im letztern Falle wird er härter werden und mehr den Geschmack eines westphälischen erhalten. Rähe die Schinken in grobe Leinwand (hossings). Räuchere ihn in Holzrauch.

Eine Methode, wodurch er einen noch höhern Wohlgeschmack erlangt.

Bestreue den Schinken mit Salz, nachdem er zwei bis drei Tage lang gehangen, laß ihn trocknen, bereite eine Pökelbrähe aus drei Schoppen starkem Bier, einem halben Pfund Syrup, zwei Loth Koriander, vier Loth Wachholderbeeren, zwei Loth Pfeffer, ebensoviele Piment, zwei Loth Salpeter, einem Loth Prunellsalz, einer Hand voll Kochsalz, einer Schalotte, Alles gestoßen oder fein gehackt. Kocht dieß einige Minuten lang miteinander und giesse es über den Schinken; diese Quantität reicht zu einem Schinken von zehn Pfund hin. Reibe die Brähe vierzehn Tage lang jeden Tag darein und wende ihn stets um, dann nähe ihn in einen Sack von dünner Leinwand und räuchere ihn drei Wochen lang. Trage Sorge, ihn von der Brähe zu trocknen und reibe ihn vor dem Räuchern mit Kleie ein.

Eine Pökelbrähe zu bereiten, die sich Jahre lange hält, und zu Schinken, Zungen, oder Rindfleisch paßt, wenn sie zwischen jedem Stücke gesotten und abgeschäumt wird.

Zu fünf Maß Wasser nimm zwei Pfund Rohzucker, zwei Pfund Seesalz, dritthalb Pfund Kochsalz und ein halb Pfund Salpeter, thue es in ein großes, irdenes, glasiertes Gefäß, das zehn Maß hält und einen festschließenden Deckel hat. Hebe die Schinken, oder das Rindfleisch &c. so lange auf, als sie sich halten, ehe sie in die Pökelbrähe gelegt werden und bestreue sie in einem Topfe mit Rohzucker, von dem sie erst trocknen müssen. Reibe die Schinken &c. tüchtig mit der Pökelbrähe ein und lege sie dann dicht aufeinander in das Gefäß, indem so viel hineingelegt wird, als es hält und die Pökelbrähe sie bedeckt, die anfänglich nicht gleich gekocht wird. Einen kleinen Schinken kann man vierzehn Tage, einen großen drei Wochen lang darin liegen lassen; eine Zunge zwölf Tage und Rindfleisch je nach seiner Größe. Man kann das Fleisch aus der Pökelbrähe essen, ohne daß man es räuchert. Will man es trocknen, so lege jedes Stück über das Gefäß, daß es abträufe, und wenn es nicht mehr tropft, wische es mit einem reinen Schwamme durchaus trocken. Sechs bis acht Stunden reichen hin, um es zu räuchern, am besten verwendet man hierzu blos Sägespäne und feuchtes Stroh; will man sie jedoch bei einem Bäcker in den Schornstein hängen, so nähe das Stück in rothe Leinwand und hänge es eine Woche lang auf. So oft die Brähe aufgekocht wird, thue zwei Pfund Kochsalz und drei Schoppen Wasser dazu.

Schinken zu kochen.

Hat er lang gehangen und ist sehr hart, so lege ihn über Nacht in Wasser und laß' ihn dann entweder in einer in die Erde gegrabenen Oeffnung, oder auf mit Wasser besprengten Steinen zwei bis drei Tage lang liegen, daß er weich werde, wobei er mit einer großen Kufe bedeckt werden muß, um die Insekten davon abzuhalten. In jedem Falle aber muß er in eine Leinwandtasche verhüllt und sorgfältig bedeckt sein. Wasche undbürste ihn tüchtig. Lege ihn in einen Kessel voll Wasser und laß' ihn, je nach seiner Größe, viertelhalb bis fünf Stunden lang gelinde kochen. Man thut am besten, ihm Zeit genug dazu zu lassen und leicht kann man ihn, wenn es geschieht, über heißem Wasser wohlbedeckt warm halten. Schneide die Haut soweit möglich ab, denn sie hält den kalten Schinken feucht. Bestreue ihn mit geriebenen rothen Rüben, oder dergl., und garnire ihn mit gelben Rübenschnitten. Vor dem Sieben sollte er sorgfältig geschält werden, um ihn von den schimmeligen Theilen zu befreien. Kocht man einige Gewürznelken, Lorbeerblätter und ein Bündel Kräuter mit ihm, so vermehrt dieß seinen Wohlgeschmack. Wird er auf Kohlen gedämpft, so bedecke ihn oben und unten mit Fleischschnitten, und lege Gewürze und Kräuter dazu.

Das Wasser, worin er gekocht und vollständig damit bedeckt wird, gibt eine treffliche Zubereitung zu brauner Sauce oder Suppen, statt gewöhnlichen Wassers.

Speckseiten auf Wiltshire Art einzusalzen.

Bestreue jede Speckseite mit Salz und laß' das Blut vierundzwanzig Stunden lang abtrocknen. Dann mische anderthalb Pfund Rohzucker, ebensoviel Seesalz, zwölf Loth Salpeter und vier Pfund Steinsalz miteinander, reibe dieß tüchtig in das Fleisch und wende es einen Monat lang, es immer damit benetzend, täglich um; dann hänge es zum Trocknen auf, und hierauf räuchere es zehn Tage lang.

Die obige Quantität Salz reicht zu einem ganzen Schweine von hundertvierzig bis hundertsechzig Pfund hin.

Eine andere Art.

Schneide alles innere einer ganzen Seite von einem gutgemästeten Schweine ab, lege es auf einen Küchentisch, reibe es mit Kochsalz stark ein und laß' es einen Tag lang liegen, damit das Blut ablaufe. Stoße ein Pfund Kochsalz und ein Viertelpfund Salpeter fein und mische dieß mit zwei Pfund gewöhnlichem Rohzucker und einem Bierling (Meße) Steinsalz. Lege das Fleisch in eine Mulde, welche groß genug ist, um es zu fassen, und wenn keine solche vorhanden, so kann die Speckseite auch in zwei Theile zerlegt werden, nachdem die Keule abgenommen, so daß es eine kleinere faßt. Reibe das Salz tüchtig ein, lege die Haut nach unten und befeuchte das Fleisch vierzehn Tage lang jeden Tag mit der Pökelbrühe; dann trockne, hänge es über Holzrauch, räuchere es einige Tage lang und bewahre es hernach an einem trocknen, kühlen Plage. Schinken und Speckseiten sollten ganz frei hängen, und keine Mauer berühren. Versäume nicht, das Blut vom Fleische zu

wischen, ehe es in die Bräse gelegt wird. Seht man es in der Küche, oder an einem dumpfigen Orte auf, so wird es schimmelig. Werden Schinken und Speckseiten in Leinwandfäde genäht, wenn man sie in den Rauch hängt, so werden sie vor dem Kaminruße bewahrt; hierauf muß man sie mit starkem Papiere bedecken und von der Luft ferne halten.

In der Nähe des Meeres, oder überhaupt in feuchten Lagen hält sich der Speck nicht lange, in diesem Falle wird es immer gut gethan sein, das Schweinefleisch in Föselbräse aufzubewahren und ein solches Stück ganz frisch zu räuchern, das man in einem oder zwei Monaten verspeisen will. Die Föselbräse muß das Fleisch ganz bedecken, und dieses durch sehr große Steine hinabgepreßt werden.

W ü r s t e .

Kalbswürste.

Mache eine gleiche Portion mageres Kalbfleisch und fettes Schweinefleisch mit einer Handvoll Salbei, ein wenig Salz und Pfeffer und einigen Sardellen, dann stoße Alles in einem Mörser, und wenn es gebraucht werden soll, rolle es auf und brate es; gib es mit gebackenen Brodschnitten, oder gedämpften Gemüsen, oder Kalbfleischschnitten zu Tische.

Hammelfleischwürste.

Nimm ein Stück vom magersten Theile einer Hammelkeule, die entweder gebraten oder gefotten worden; mache es außerordentlich klein, und würze es mit Pfeffer, Salz, Muskatennuß und Muskatblüthe; thue zwölf Loth Rindsnierenfett, einige Gewürzkräuter, zwei Sardellen, und anderthalb Schoppen Ausern, Alles sehr klein gehackt, dazu; ferner ein Viertelpfund geriebenes Brod, etwas Sardellenbräse, und das Gelbe und Weiße von zwei hartgeschlagenen Eiern. Lege Alles, wenn es gehörig untereinander gemischt, in einen kleinen Topf, und verwende es, indem es in Kugeln (Klöße), oder in Würstgestalt ausgerollt und gebraten wird. Schalotten oder Knoblauch können auch in kleiner Portion dazu genommen werden, wenn man es liebt, dieß vermehrt den Wohlgeschmack sehr.

Schweinswürste.

Mache mageres und fettes Schweinefleisch miteinander, würze es mit Salbei, Pfeffer und Salz, auch können zwei oder drei Körner Piment dazu gethan werden, fülle damit Schweinsdärme, nachdem sie zuvor eingeweicht und höchst sorgfältig gereinigt worden, zur Hälfte; oder kann man das Füllsel in einem kleinen, wohlzugebedkten Topfe aufbewahren, und es dann aufrollen und braten, nachdem es vor dem Braten mit ein wenig Semmelmehl bestreut worden. Gib es auf gedämpftem Rothkohl, oder zerquetschten Kartoffeln, die in eine Form gegossen, und mit dem Glühisen gebräunt worden, zu Tische. Sie müssen vor dem Braten mit einer Gabel angestochen werden, sonst bersten sie.

Eine vortreffliche Wurst zum Kaltverspeisen.

Würze fettes und mageres Schweinefleisch mit etwas Salz, Salpeter, schwarzem Pfeffer und Piment, Alles zu feinem Pulver gestoßen, und reibe es in das Fleisch, am sechsten Tage mache es klein und mische

es mit so fein als möglich geschnittenen Schalotten oder Knoblauch. Halte einen Ochsendarm bereit, der wohl gereinigt, gesalzen und eingeweicht worden und fülle ihn mit obigem Füllsel, binde die Enden zu, und hänge die Würst in den Rauch, wie Schinken, hülle sie aber zuvor in einfach oder doppelt gefalteten alten Musselin. Sie muß stark geräuchert werden. Manche essen sie ungesotten, Viele aber lieben sie zuvor gesotten. Der Darm muß an verschiedenen Orten gebunden werden, so daß sie Gelenke von acht bis zehn Zoll Länge bildet.

Spadbury's Oxforder-Würste.

Mache anderthalb Pfund Schweinefleisch und ebensoviel Kalbfleisch, das von der Haut und den Sehnen gereinigt worden, thue Dreiviertel Pfund Rindonierenfett dazu und mische es wohlgehackt darunter, weiche die Krumen von einem Semmelbrode in Wasser ein und mische es mit dem Füllsel, sowie mit ein wenig dürrem Salbei, Pfeffer und Salz.

Portugiesische Würste.

Schneide vom Rücken- und Lendenstücke eines schönen, zweijährigen Schweines alles Fette und Magere in Stückchen von etwa eines Quadratzolles Größe. Würze sie mit spanischem oder rothem Pfeffer, schwarzem Pfeffer, Salz und Knoblauch, stoße Alles fein zusammen, dann gieße irgend eine Gattung nicht süßen Weines darüber, und wenn dieser hineingetrocknet, thue acht Tage lang noch mehr hinzu.

Fülle die weitesten Därme, die man haben kann, mit dem Füllsel, fettes und Mageres abwechselungsweise und gieße hier und da etwas Wein daran. Binde sie in Gelenke und hänge sie an einem Orte auf, wo sie nicht dumpyig oder auch zu trocken werden können, dann halten sie sich ein ganzes Jahr.

Man gibt sie gesotten oder gebraten zu Tische, um sie mit frischem Fleische als Zuspeise zu essen.

Würste von kaltem Kalbs-, Truthahns- oder Hühnerfleische.

Mache diese Fleischarten, nimm von jedem drei Löffel voll, zwei ditto Nierenfett, einen ditto geriebenes Brod, einen ditto Schinken, ein wenig Petersilie, Quendel und Schnittlauch. Mische dies mit ein wenig Pfeffer, Salz, einem kleinen Bischen gestoßener Muskatblüthe, dem Gelben von einem Ei und einem halben Theelöffel voll Semmelmehl. Rolle es und brate es, um Tricassée oder Kalbsragout damit zu garniren.

Fleischwürstchen oder Pastetchen (Missoles).

Mache den weißen Theil eines bereits gekochten Huhns, oder irgend ein weißes Fleisch, thue sehr wenig Citronenschalen, Zwiebel, weißen Pfeffer, Salz, Muskatennuß und Muskatblüthe dazu, mische Alles mit ein wenig Butter und einem Löffel voll Rahm, wickle das Füllsel in einem dünnen Auflauf in Gestalt von Würstchen, reibe sie mit Eigelb ein und bestreue sie mit ganz feingeriebenen Brodkrumen. Bade sie hellbraun und gib sie auf gekräuselter Petersilie zu Tische. Man kann sie auch ohne Teig machen, dann muß man aber das Gehäuse mit einem

Ei zu binden und es an der Außenseite mit einem andern Ei benehen, da sie mehr Brodkrumen erfordern.

Croquets können von denselben Ingredienzien gemacht werden, wie die Rissoles, aber sie müssen in einen dünnen Teig von Semmelmehl und Wasser aufgerollt und gebaden werden.

Geflügel, (Klein-) Wildprät ꝛ.

Es auszuwählen.

Truthahn. Wenn er jung ist, so hat er ein glattes schwarzes Bein, mit einem kurzen Sporn. Ist er frisch, so sind die Augen voll und glänzend, und die Füße geschmeidig und feucht. Ist er alt, dann sind die Augen eingesunken und die Füße trocken.

Truthenne. Wird nach denselben Regeln erkannt, nur hat sie rothe und rauhe Füße, wenn sie nicht frisch ist.

Hühner. Ist ein Hahn jung, so sind seine Sporen kurz, doch muß man darauf sehen, ob sie nicht abgeschnitten oder zusammengesägt sind, eine List, die oft in Anwendung kommt. Sein Kamm muß glänzend roth und die Oeffnung geschlossen und dunkel sein. Hennen sind am besten, gerade the sie zu legen beginnen und bereits einen vollen Eierstock haben; sind es alte Hennen, so sind ihre Kämme und Beine rauh, bei jungen aber zart. Ein guter Kapaun hat einen dicken Bauch und ein breites Kreuz, an seiner Brust ist ein besonderes Fett und sein Kamm ist sehr bleich. Schwarzbeinigtes Hühnergeflügel ist sehr saftig, daher zum Braten vorzuziehen.

Gänse. Schnabel und Füße einer jungen Gans sind gelb und nur einige Härchen auf ihnen, bei einer alten sind sie roth, ist die Gans frisch, so sind die Füße biegsam, im Gegentheile trocken und steif. Gänse mit starker Brust, mäßig fett und deren Fett von guter Farbe ist, sind die besten. Jung nennt man die Gänse bis zum dritten oder vierten Monate; diese müssen gedruht, Stoppelgänse aber roh gepflückt werden.

Enten. Wähle sie nach denselben Regeln, namentlich ob sie geschmeidige Füße haben und an Brust und Bauch hart und dick sind. Die Füße einer zahmen Ente sind dick und neigen sich zu dunkelgelber Farbe hin, eine wilde hat röthliche und kleinere Füße, als eine zahme. Sie müssen roh gepflückt, junge Entchen aber gedruht werden.

Tauben müssen sehr frisch sein, sehen sie um die Oeffnung schlaff aus und ist dieser Theil entfärbt, so sind sie nicht frisch. Die Füße sollen geschmeidig sein, bei alten sind sie rauh. Die zahmen Tauben sind größer, als die wilden und werden von Einigen für besser gehalten, sie müssen fett und zart sein; Manche lassen sich aber durch ihre Größe täuschen, da ein voller Kropf fast eben so groß, als der ganze Leib einer kleinen Taube ist. Das Fleisch der Holztauben ist dunkelfarbig; werden sie gehörig gehalten, so ist ihr Fleisch dem der Kriechenten gleich.

Kibitzen. Wähle solche, die sich an der Deffnung hart anföhlen, was ein Beweis ist, daß sie frisch sind. In anderer Hinsicht wähle sie nach denselben Regeln, wie anderes Geflügel. Sind sie alt, so sind die Füße trocken. Sie halten sich lange Zeit frisch und sind besser zum Aufhängen. Es gibt dreierlei Gattungen; graue, grüne und Bastardkibitzen.

Hasen oder Kaninchen. Sind die Klauen plump und rauh, die Ohren trocken und steif und die Schenkel dick, so ist das Thier alt, wenn dagegen die Klauen glatt und scharf, die Ohren leicht zerreißen und die Spalte in der Lippe nicht weit geschliffen ist, so ist es jung. Bei einem frisch geschlachteten ist der Leib steif und am Hasen das Fleisch blaß. Bei gehöriger Sorgfalt halten sie sich aber eine gute Weile und sind eigentlich am besten, wenn sie gerade umzustehen anfangen, nur muß man verhindern, daß das Innere nicht schimmele. Um einen jungen Hasen als solchen zu erkennen, muß man nach einem Knoten oder kleinen Knochen, in der Nähe des Fußes am Vorderbeine sehen, ist keiner vorhanden, so ist es ein alter Hase.

Rebhühner. Sie sind im Herbst am besten. An einem jungen ist der Schnabel dunkelfarbig und die Füße gelblich, ist es frisch, so ist die Deffnung fest, bei einem alten sieht dieser Theil grünlich aus.

Fasanen. Den Hahn hält man für besser, ausgenommen, wenn die Henne ein Ei hat. Ein junger hat kurze, plumpe oder runde Sporen, ein alter dagegen lange und scharfe.

Allgemeine Vorschriften für Geflügel und (Klein-) Wildpret. Alles Geflügel muß höchst sorgfältig geysücht, jedes Federchen weggenommen und die Härchen mit weißem Papier abgeseigt werden.

Gegen die übliche Gewohnheit sollte alles Geflügel gleich nach dem Schlachten, oder wenigstens gleich nach dem Ankaufe, ausgeweidet werden, was den widerwärtigen Geschmack verhütet, den man so oft an Hühnern bemerkt. Bei diesem Geschäfte muß die Köchin Sorge tragen, daß die Gallenblase nicht zerstört werde, da sonst alles Waschen den bitteren Geschmack nicht verhütet. Unwissende Köchinnen werden oft Hühner aus, indem sie eine Deffnung in die Seite schneiden, allein dies muß an der Deffnung (Steiß) geschehen, und wenn diese abgeschnitten, das Hintertheil mittelst einer Schaur an das Vordertheil befestigt werden.

Hühner, die zum Sieden bestimmt sind, müssen ein paar Stunden in abgerahmter Milch eingeweicht werden. Sind sie geseigt und aufgebunden, so binde sie in eine Serviette, lege sie in kaltes Wasser und setze sie über ein gelindes Feuer, decke den Topf fest zu und sobald Schaum emporsteigt, schöpfe ihn sorgfältig ab, bedecke den Topf wieder und siede das Huhn langsam zwanzig Minuten lang, nimm es vom Feuer und der Dampf wird es vollends gar machen, wenn man es im Topfe läßt.

Alles Geflügel muß durchaus gewaschen werden, besonders Tauben, damit kein Röhren im Kropfe bleibe; sie sollten nicht länger geysücht werden, als bis man sie zubereitet.

Tauben und Enten können gleich nach dem Schlachten zubereitet werden.

Beim Zubereiten von wildem Geflügel Sorge für ein helles, lebhaftes Feuer, laß' es hübsch hellbraun, aber nicht gar zu sehr geröstet werden, sonst verliert es an Geschmack. Wildes sowohl, als zahmes Geflügel muß fortwährend betröpfelt und das Fett schön abgeschäumt werden, ehe man es auf die Tafel stellt.

Zahmes Geflügel braucht längere Zeit zum Braten, da es nicht so schnell durchgewärmt ist. Ein großer Hahn braucht dreiviertel Stunden, ein mittlerer eine halbe und ein kleines Hühnchen zwanzig Minuten. Das Feuer muß hell und lebhaft lodern, ehe das Geflügel darüber kommt. Ein Kapaun erfordert eine halbe Stunde, bis fünf und dreißig Minuten, eine Gans eine Stunde, wilde Enten eine Viertelstunde, Spedenten eben so lange, ein Fasan eine halbe Stunde, ein kleiner, gefüllter Truthahn eine und eine Viertelstunde, ein größerer nach Verhältniß länger, trage dabei Sorge, daß das Füllsel darin bleibe, Truthahnchen zwanzig Minuten, Haselhühner eine Viertelstunde, Wachteln zehn Minuten, Schnepfen zwanzig Minuten, Rebhühner von zwanzig bis fünf und zwanzig Minuten. Ein Hase erfordert eine Stunde, die hinteren Theile brauchen viele Hitze und es muß daher besonders darauf gesehen werden, da es so häufig vorkommt, daß die obere dicke Theile des Schenkels sowohl als der Schulter nur halb gar sind. Das Blut, das sich um den Hals und das Schultergelenk sammelt, ist nicht leicht zu entfernen, um dieß zu bewirken, lege diese Theile in lauwarmes Wasser und vor dem Braten reibe sie und drücke sie aus.

Junge Wildschweine und Gänse erfordern ein lebhaftes Feuer und rasches Umwenden. Die ersten brauchen eine bis anderthalb Stunden zum Braten, je nach ihrer Größe und man sollte die mittlern Theile mit einer unter dem Bratenwender befestigten eisernen Platte bedecken, damit sie nicht vor den dichteren fertig werden. Bedeckt man die Brust einer Gans der ganzen Länge nach mit einem zwei Zoll breiten Streifen Papier, so verhindert dieß, daß diese austrocknet, ehe die festeren Theile fertig sind.

Vorschriften für Bleichen, Dämpfen auf Kohlen, Salzen, Füllen und Spicken.

Bleichen (to blancher).

Legе den Gegenstand in kaltes Wasser, stelle ihn über das Feuer und wenn das Wasser aufkocht, nimm ihn heraus und lege ihn nun in kaltes Wasser, darin laß' ihn liegen, bis er kalt ist. Dieß gibt ihm Festigkeit und Weiße.

Zungen, Ochsenmaul etc., heißt man gebleicht, wenn die Haut, nach langem Sieden abgeschält werden kann, das letztere aber wird fester, wenn man es, wie vor, hernach in kaltes Wasser legt.

Auf Kohlen zu dämpfen (to braise).

Legе das Fleisch, das auf Kohlen gedämpft werden soll, in einen neuen Schmortopf und bedecke es mit dicken Schnitten Speck, dann

lege rings darum her sechs bis acht Zwiebeln, ein Bündel Gewürzkräuter, etwas Sellerie und wenn es braun werden soll, einige dicke Schnitten gelbe Rüben und frische Knochen, ein halbes Maß Wasser, oder ebensoviel Fleischbrühe, genannt Stock, deren Bereitung unter Suppen und Fleischbrühen nachzuschlagen ist. Lege über das Fleisch einen Bogen weißes Papier, und füge Gewürze zu dem Fleische, je nachdem es eine Sorte ist. Bedecke den Topf dicht und setze ihn über ein gelindes Kohlenfeuer, das Dämpfen wird zwei bis drei Stunden nöthig haben, je nachdem es die Größe und Eigenschaft des Gegenstandes erfordert. Hierauf gieße Fleisch und Brühe auf einen Durchschlag zum Seihen, und halte beides ganz warm, schäume die Brühe sorgfältig ab und koch sie so rasch als möglich, bis sie sich verdickt, dann bestreiche das Fleisch mit einem eigens zu diesem Zwecke bestimmten Pinsel und wenn es gespickt worden, lege es einige Minuten lang in den Bratofen. Dies heißt man sulzen und ist sehr im Gebrauche. Die Sulze muß von klarem Gelbbraun sein, ehe man die Brühe zum Verdicken an's Feuer stellt, kann ein Glas Feres daran gethan werden. (S. Hühner auf Kohlen zu dämpfen, S. 106).

Zu sulzen ohne auf Kohlen zu dämpfen.

Gesflügel oder Fleisch kann auf irgend eine beliebige Weise, ohne Speck, zubereitet und mit einer Sulze aus Fleischbrühe wie vor bestreichen werden. Schinken, Jungen und gedämpftes Rindfleisch, werden so zubereitet, um es kalt zu essen. Jeder muß selbst zu beurtheilen wissen, ob gute altenglische Gerichte ein Aussehen oder Wohlgeschmack gewinnen, wenn man ihnen eine französische Gestalt gibt, allein gar Viele sind der Ansicht, daß Schinken und Jungen am besten sind, wenn man sie wie früher bereitet.

Hühner u. s. w. zu füllen.

Soll irgend ein Theil gefüllt werden, so wird das Füllsel in der Regel zwischen Haut und Fleisch hineingestopft.

Fleisch, Hühner, Bröschchen u. s. w. zu spicken.

Es müssen Spicknadeln von verschiedener Größe bereit sein, nun schneide je nach dem zu spickenden Gegenstande Speckschnitten in Stücken von geeigneter Länge, ganz zart und thue sie in eine dazu passende Spicknadel, durchstich damit die Haut und sehr wenig von dem Fleische und laß den Speck so darin, daß die beiden Enden gleich lang heraussehen. Spick in Reihen und nimm so viel dazu, als für thunlich gehalten wird.

Gesflügel.

Truthühner zu sieden.

Zum Sieden sind Hennen am besten. Bereite ein Füllsel aus Brod, Kräutern, etwas Rindsnierenfett, ein wenig gehacktem Schinken, dergleichen Citronenschale, einer Sardelle, einem Bißchen Butter, Salz, Pfeffer und Muskatennuß, mit einem Ei untereinander gemischt, stopfe dich in den Kropf, und binde ihn fest zu. Siede das Truthuhn in

einer mit Semmelmehl bestreuten Serviette. Um die Zeit, wo es gar wird, bereite eine gute Austerensauce, sehr dick mit Butter angerührt, und giesse sie darüber. (S. diesen Artikel und eine andere Sauce für gefottene Truthühner unter den Saucen.)

Leg das Truthuhn in kaltes Wasser, schäume es oft ab, decke es fest zu, ist es ein junges von mäßiger Größe, so siede es eine halbe Stunde lang, nimm es dann vom Feuer und der Dampf wird es in wenigen Minuten in größerer Vollkommenheit gar machen, als längeres Sieden.

Truthühner am Spieße zu braten.

Der Kopf muß abgehakt werden, ausgenommen bei jungen Truthühnern, und beim Ausweiden trage Sorge, daß die Leber und die Galle nicht verletzt werden. Stopfe das Truthuhn mit einem Füllsel von Würstfleisch, oder mit Brod, wenn Würste mit servirt werden, zu dem einen oder andern ist ein wenig aufgeschnittene Schalotte gut. Da die Größe des Vogels sehr vermehrt, so sorge dafür, daß die Hitze des Feuers diesen Theil fortwährend berühre, denn die Brust wird oft nicht genug gebraten, man sollte daher einen kleinen Streifen Papier um das Brustbein wickeln, damit dieser Theil nicht versenge, während die andern braten. Beträufle es gut und schäume es ab. Gib es mit der Brühe auf der Platte zu Lische und Brodsauce in einer Sauciere. Thue einige Brodkrumen und ein geschlagenes Ei zu dem Füllsel von Würstfleisch.

Die Sehnen der Beine müssen herausgenommen werden, auf welche Weise auch das Truthuhn bereitet wird, dies geschieht dadurch, daß man sie zuvor zwischen einer Thür und dem Thürgestell gerade oberhalb dem Gelenke entzweibricht, welches das Dieb mit dem Beine verbindet.

Zerrißenes Truthühnerfleisch.

Thue das Fleisch von der Brust durch Zerreißen, statt durch Schneiden, dann wärme es in ein paar Löffeln voll weißer Kraftfleischbrühe und ein wenig Rahm, mit geschabter Muskatennuß, Salz und ein wenig Semmelmehl und Butter, aber laß es nicht sieden, die Keule sollte gewürzt, eingeschnitten, auf dem Roste gebraten, und ringsum Obiges auf eine Platte gelegt werden. Kalte Hühner thun es eben so gut.

Ein unvergleichliches Zugericht, oder Pfeffer, vom Truthuhn.

Thue an den Steiß, den Magen und einen Flügel Salz, Pfeffer und Piment. Brate es auf dem Roste und bring es so heiß als möglich zurück, dann schneide es in kleine Stücke, mische einen Kochlöffel voll Senf, ebensoviel zerlassene Butter, einen Löffel Soja, ditto Citronensaft und etwas von der Brühe des Bratens rasch miteinander, thue es daran und reiche es schnell herum.

Hühner zu sieden.

Bestreue sie mit Mehl und lege sie in kochendes Wasser. Wegen der zu andern Einzelheiten erforderlichen Zeit siehe die allgemeinen Vorschriften für die Zubereitung von Geflügel. Wähle solche zum Sieden, die keine schwarzen Beine haben. Gib sie mit Peterflie und Butter zu

Zische, Austern, Citronen, Leber, oder Selleriesauce dazu. Sind sie zum Mittagessen bestimmt, so werden gewöhnlich Schinken, Zunge, oder Speck dazu gespeist, oder auch grüne Kräuter, oder junger Kopl.

Ein Huhn mit Reis zu dämpfen.

Dämpfe ein Huhn sehr langsam in ein wenig klarer, wohl abgeschäumter Hammelfleischbrühe, mit Zwiebel, Muskatblüthe, Pfeffer und Salz gewürzt. Etwa eine halbe Stunde bevor es gar ist, thue ein paar Hände voll Reis dazu, der gehörig gewaschen und eingeweicht ist. Laß es gelinde kochen, bis es weich ist, dann nimm das Huhn aus der Brühe und setze den Reis auf einem Siebe vor das Feuer. Halte das Huhn warm, lege es mitten auf eine Platte und den Reis ohne Brühe rings darum her. Die Brühe ist als solche sehr köstlich; in je weniger Brühe das Huhn aber gekocht wird, desto besser ist es. Zur Sauce, Fleischbrühe oder Butter mit Petersilie.

Pilau.

Koche den Reis, wie zum Currie. Lege eine Pastetenschüssel mit sehr dünn geschnittenen Schinken- oder mageren Speckfeitschnitten aus; schneide ein Huhn, oder einen Theil einer Kalbsbrust in Stücke, würze sie mit Pfeffer und Salz und thue es nebst zwei großen, mit Reiben besetzten Zwiebeln zu dem Schinken, dann fülle die Schüssel mit dem Reife auf. Lege einen gewöhnlichen Teig darüber und backe das Gericht eine Stunde lang in einem Bratofen, nachdem zuvor ein halber Schoppen Fleischbrühe daran gethan worden. Nimm die Kruste vor dem Auftragen ab und garnire die Schüssel mit harten Eiern, gekochten Zwiebeln und indisch eingemachten Früchten (s. d. Artikel).

Am Spieße gebratene Hühner.

Gib sie mit Eierauce, Brodsauce, oder Petersilie und Butter in Saucieren, oder mit Würsten, oder gebräuter Petersilie garnirt zu Tische.

Ein großer, gutgefütterter Hahn, der zuvor aufgehängt war, muß im Kropfe mit Wurstgebäck gefüllt und mit Brühe auf der Platte, nebst Brodsauce aufgestellt werden. Der Kopf muß, wie beim Truthahn unter den Flügel gesteckt werden.

Auf dem Roste gebratene Hühner.

Schleße sie am Rücken hinab auf, bestreue sie mit Pfeffer und Salz und brate sie. Gib sie mit Schwammsauce zu Tische.

Eine andere Art.

Schneide einen großen Hahn in vier Theile, stecke diese an einen Vogelspieß und binde denselben an einen andern Spieß, dann brate sie zur Hälfte, oder auch brate den ganzen Vogel zur Hälfte und mache ihn auf dem Roste gar, wodurch man verhindert, daß er nicht so trocken wird, wie wenn er ganz auf dem Roste gebraten worden wäre. Ist der Hahn vor dem Braten am Spieße nicht schon auf dem Rücken aufgeschlagen worden, so muß dieß nachher geschehen.

Davenport-Hühner.

Hänge junge Hühner eine Nacht über auf, nimm die Lebern, Herzen, die zartesten Theile der Mägen, nachdem die Lebern zuvor gekocht,

sehr klein geschnitten, nebst einer Hand voll jungen Scharlachkrautes, auf jedes Huhn eine Sardelle, eine Zwiebel und das Gelbe von vier hartgefotenen Eiern, sowie Pfeffer, Salz und Muskatennuß nach Belieben dazu. Fülle die Hühner damit und nähe sie am Hintertheile und Halse ganz dicht zu, damit kein Wasser hineinkomme. Siede sie in Salzwasser fast gar, dann trockne sie und lege sie nie so viel Butter, daß sie bräunen können, in einen Schmortopf. Gib sie mit einer ziemlichen Portion zerlassener Butter und entweder Soja oder Katschup daran, zu Tische.

Eine treffliche Art, ein junges Huhn für ein Zugericht zuzubereiten.

Beine eine junge Henne aus, senge und wasche sie; mache ein Füllsel aus einem Viertelpfund Kalbfleisch, einem Achtelpfund magerm Schinken, ebensoviel fettem Schweinefleisch, zwei hartgefotenen Eidottern, ein wenig gehackten Gewürzkräutern, einem Achtelpfund Rindsnierenfett, einem Theelöffel voll ganz fein geschnittener Citronenschale, einer Sardelle, Salz, Pfeffer und sehr wenig Piment. Stoße Alles in einem Mörser, nebst einer Kaffeetasse voll Brodkrumen und dem Gelben und Weißen von drei Eiern. Fülle damit das Innere des Huhnes und ziehe Beine und Flügel einwärts, binde den Hals auf den Rücken. Dämpfe das Huhn in weißer Fleischbrühe und ist es durchaus weich, so füge einen Löffel voll Rahm und ein Bißchen Butter und Semmelmehl hinzu, laß' es ein wenig kochen und gib es zu Tische; kurz vorher drücke noch eine Citrone darin aus.

Fricassée von jungen Hühnern.

Siede sie etwas mehr als zur Hälfte in einer kleinen Quantität Wasser, laß' sie abkühlen, schneide sie auf und laß' sie dann in ein wenig Fleischbrühe, bereitet aus der Brühe, worin sie gefotenen, einem Stückchen Kalb- oder Hammelfleisch, Zwiebel, Muskatennuß, Citronenschale, weißen Pfeffer und einem Bündel Gewürzkräuter gelinde kochen. Sind sie ganz weich, so halte sie warm, während die Brühe auf folgende Weise verdickt wird: seihe sie durch und gieße sie in einen Brühnapf mit ein wenig Salz, einer Scharre Muskatennuß und einem Bißchen Semmelmehl und Butter, laß' sie ein wenig kochen und vor dem Auftragen quirle das Gelbe eines Eis, mit einem schwachen Schoppen Rahm über dem Feuer, laß' es aber nicht kochen und rühre es stark um. Es wird auch eben so gut ohne Ei.

Die Brühe kann auch, ohne Zuthat vom anderen Fleisch, aus den Hälften, Füßen, kleinen Flügelknochen, Nagen und Lebern bereitet werden, die man den Pfeffer der Hühner nennt.

Eine hübsche, sehr vortreffliche Art, Hühner zuzubereiten.

Sind sie sehr säuberlich gereinigt und von allen Federn frei, so senge sie. Beine sie aus, ziehe die Beine und Flügelspitzen einwärts, fülle sie mit Wurstgebäck, und binde sie am Halse und Hintertheile zu. Brate sie am Spieße, und gib sie mit Brühe auf der Platte, und Brodsauce in der Terrine zu Tische. Sind die Hühner jung und gut gefüttert, so sind sie gut als Truthühner.

Zerrissene junge Hühner.

Schneide die Haut ab und reise das Fleisch eines kalten Huhns in so viel Stücken als möglich von den Knochen, bestreue es mit Semmelmehl und brate es hübsch braun in Butter. Schöpfe die Butter ab und dämpfe dann das Fleisch in guter Fleischbrühe, nachdem sie wohlgewürzt und mit ein wenig Semmelmehl und Butter verdicke worden. Thue den Saft einer Citrone daran.

Eine andere Art.

Schneide die Beine und den ganzen Rücken eines bereits gekochten jungen Huhnes ab, war es nur halb gekocht, so ist es um so besser. Reise alle weißen Theile in kleinen Streifen ab und reinige sie von der Haut, dämpfe es mit ein wenig Rahm, verdicke durch ein mit Semmelmehl bestreutes Stück Butter, nebst einem Blatte Muskatblüthe zu Pulver verstoßen, weißem Pfeffer, Salz und dem Saft einer Citrone. Brate den Rücken und die beiden Beine des Huhnes, nachdem sie gewürzt, auf dem Roste. Lege das Ragout in die Mitte der Platte, den Rücken darauf und die Beine am Ende.

Hühner-Currie.

Schneide junge Hühner roh auf, spalte Zwiebeln dazu und bade beide in Butter hübsch hellbraun mit großer Sorgfalt, will man aber bereits gekochte Hühner dazu verwenden, so bade bloß die Zwiebeln. Lege die je in zwei bis drei Theile geschnittenen Stücke in einen Schmortopf und thue Kalb- oder Hammelfleischbrühe und eine oder zwei Knoblauchzehen daran. Dämpfe sie, bis sie ganz weich sind. Ein halbe Stunde, bevor sie auf die Tafel gegeben werden, reide ein paar Löffel voll Curriepulver, einem Löffel voll Semmelmehl und zwei Loth Butter fein untereinander und thue dies nebst vier Löffeln voll Rahm an die Brühe. Salze sie nach Geschmack. Unmittelbar vor dem Auftragen brüde eine Citrone darin aus.

Schnitten von halbgekochtem Kalb- oder Kaninchenfleisch, Truthühnern u., geben ebenfalls ein vorzügliches Currie.

Eine Platte voll trocken gebratenen Reises muß mit zu Tische gegeben werden. S. deshalb den Artikel Reis.

Eine andere, leichtere Weise.

Schneide ein junges Huhn, oder ein junges Kaninchen auf, bei letztem nimm die Haut ab. Rolle jedes Stück in einem großen Löffel voll Semmelmehl und einem Lothe Curriepulver, beides untereinander gemischt. Zerschneide zwei bis drei Zwiebeln und brate sie in Butter hellbraun, dann lege das Fleisch darein, bis es anfängt, sich zu bräunen. Nun thue Alles in einen Schmortopf und giese so viel Wasser daran, daß es gerade bedeckt ist. Dämpfe es zwei bis drei Stunden lang sehr gelinde. Wird die Brühe zu dick, so giese eine halbe Stunde vor dem Auftragen noch mehr Wasser nach.

War das Fleisch zuvor schon gekocht, so ist ein wenig Fleischbrühe besser, als Wasser; allein das Currie wird saftiger, wenn es von frischem Fleische ist.

Junge Hühner auf Kohlen zu dämpfen.

Reine sie aus und fülle sie mit einem Küffel. Lege die Knochen und allen andern sogenannten Hühnerpfeffer in einen Schmortopf und die Hühner darauf. Thue einige Zwiebeln, ein Bündel Kräuter, drei Blätter Muskatennuß, anderthalb Schoppen Stod (s. d. A.), und ein paar Glas Xeres daran. Bedecke die Hühner mit Speckstücken und dann mit weißem Papier, thue einen fest schließenden Deckel darauf und stelle sie zwei Stunden lang über ein gelindes Kohlenfeuer, dann nimm sie heraus, schöpfe das Fett sorgfältig ab, seihe die Brühe, laß sie schnell zu Salze einkochen und setze die Hühner damit.

Gib sie mit einem braunen Schwamm-Zelcaffee zu Tische. Vor dem Salzen thue die Hühner einige Minuten lang in einen Bratofen, um ihnen ein wenig Farbe zu geben.

Am Spieße gebratene Enten.

Fülle eine Ente mit Salbei und Zwiebeln, einem kleinen Löffel voll Brodkrumen, einem Stückchen Butter, Pfeffer und Salz, die andere aber laß ungewürzt. Stecke sie an einen Bratenwender und gib sie hübsch abgeschäumt, mit reicher Kraftfleischbrühe zu Tische.

Gefottene Enten.

Wähle eine hübsche fette Ente, salze sie zwei Tage lang ein, dann siede sie langsam in einer Serviette. Gib sie mit Zwiebelsauce zu Tische, zerlasse die Butter aber mit Milch statt Wasser.

Gedämpfte Enten.

Brate eine Ente halb am Spieße, dann lege sie in einen Schmortopf, thue anderthalb Schoppen Fleischbrühe, einige kleingeschnittene Salbeiblätter, Pfeffer, Salz und ein kleines, so fein als möglich geschnittenes Zwiebelstückchen daran. Laß sie eine Viertelstunde lang wallen und schöpfe den Schaum sauberlich ab, dann thue etwa zwei Ellen grüne Erbsen daran. Decke sie fest zu und laß Alles noch eine halbe Stunde ungefähr länger kochen. Lege noch ein Stückchen Butter mit Semmelmehl dazu und laß es noch ein Mal aufkochen, dann gib es in einer Schüssel zu Tische.

Enten-Magout (hashed).

Schneide eine kalte Ente in Stücke, wärme diese, ohne sie zu kochen, in Fleischbrühe, mit einem Glase Portwein, einem Theelöffel voll Senf und ein wenig Butter und Semmelmehl.

Gebratene Gänse.

Wenn eine Gans gehörig zugerichtet ist (s. Vorschriften für Geflügel), so wasche sie tüchtig, trockne sie und lege ein Gewürze von Zwiebel, Salbei, Pfeffer und Salz darein. Stecke sie an einen Spieß und brate sie. Im Anfange halte sie etwas ferner vom Feuer, dann bringe sie allmählig näher. Ueber dem Brustbeine muß ein Streifen Papier befestigt werden. Beträufle sie wohl. Wenn sich die Brust erhebt, nimm das Papier ab und trage Sorge, daß sie auf die Tafel kommt, ehe diese wieder einsinkt. Thue eine gute Brühe auf die Platte. Apfelsauce zu einer Stoppelgans, Stachelbeersauce zu einer jungen.

Wenn bei einer alten Gans die fette Bauchhaut aufgeschnitten wird, so thue ein Glas Portwein, einen Löffel voll Senf und etwas Salz in die Gans. Dieß wird ihren Wohlgeschmack vermehren.

Gänselein oder Pfeffer zu dämpfen.

Koche es, wie bei Gänseleinpasteten vorgeschrieben, bis die Mägen völlig weich sind, würze es mit Salz und Pfeffer und mit ein klein wenig Muskatennuß. Vor dem Austragen lasse noch eine Tasse Rahm und ein Stückchen Butter, in einem Kaffeelöffel voll Semmelmehl gerieben, in der Brühe aufkochen. Die Mägen und Lebern müssen je in vier Theile, der Hals in drei und die Flügel in zwei Theile getheilt werden.

Tauben

können auf so mannigfaltige Weise zubereitet werden, daß sie als ein höchst nützlichcs Geflügel zu betrachten sind. Wegen des Reinigens u. s. f. die allgemeine Vorschriften für Geflügel.

Tauben am Spieße zu braten.

Sie werden mit ganzer oder gehackter Petersilie gestopft und innerhalb gewürzt. Gib sie mit Petersilie und Butter zu Tisch. Erbsen oder Spargeln werden dazu gespeist.

Von der Tafel übrig gebliebene Tauben können entweder zehn Minuten lang in guter Fleischbrühe, mit gebakenen Fleischklößen gedämpft, oder in eine Pastete gethan werden. Im letztern Falle dämpfe ein Beesteeak in ein wenig Wasser, bis es weich ist, lege beides zuerst auf die Platte, dann die Taube darauf und bedecke sie mit einem Stückchen Speck, um sie saftig zu erhalten, würze sie, wie gewöhnlich und lege hart geflossene Eierdotter dazu. Der Teig muß in diesem dünn sein, damit man ihn nicht lange zu baden braucht.

Tauben zu dämpfen.

Trage Sorge, daß sie ganz frisch, sorgfältig gerupft, ausgenommen und gewaschen seien, dann weiche sie eine halbe Stunde lang ein. Mittlerweile schneide einen weißen Kopfkopf in Stück, lege diese in Wasser, brüde sie aus und siebe sie dann in Milch und Wasser, brüde sie abermals aus und lege einen Theil davon auf den Grund eines Schmortopfes, die Tauben darauf, nachdem sie tüchtig mit Pfeffer und Salz gewürzt worden und bedecke sie mit dem Reste des Kohles. Füge ein wenig Fleischbrühe hinzu und dämpfe Alles gelinde, bis die Tauben weich sind, dann thue noch zwei bis drei Löffel voll Rahm und ein Bißchen Butter und Semmelmehl zum Verbitsen daran. Nachdem es noch ein Mal aufgekocht, gib es, die Tauben in der Mitte und den Kohl ringsumher, zu Tisch.

Eine andere Art.

Dämpfe die Tauben, gefüllt oder nicht, in guter brauner Fleischbrühe und würze sie stark mit Gewürzen und frischen Schwämmen oder mit ein wenig Ketchup.

Tauben auf dem Roste zu braten.

Nach dem Reinigen schlige sie am Rücken hinab auf, pfeffere und

salze sie, dann brate sie recht hübsch, giesse gedämpfte oder eingemachte Schwämme in zerlassener Butter darüber und gib sie so heiß als möglich zu Tische.

Wilde Tauben.

Hänge sie auf, bis sie weich sind, backe sie am Spieße und gib sie mit fetter Brühe zu Tische. Sie dürfen nicht so lange braten, als Haustauben.

Tauben einzupökeln.

Beine sie aus und wende sie um, spide sie innen und würze sie mit ein wenig Piment und Salz, zu feinem Pulver gestossen, dann wende sie abermals um und binde sie zu. Lege sie in siedendes Wasser, laß' sie ein paar Minuten lang kochen, bis sie anschwellen, nimm sie dann wieder heraus und trockne sie hübsch ab, dann lege sie so heiß als möglich in eine Pökelfrühe, welche aus gleichen Quantitäten weißem Weinessig und weißen Weines, mit weißem Pfeffer und Piment, aufgeschnittenem Ingwer und Muskatennuß, endlich zwei bis drei Lorbeerblättern bereitet sein muß. Wenn die Brühe kocht, dann lege die Tauben erst hinein. Sind sie klein, so reicht eine Viertelstunde hin, größere fordern zwanzig Minuten. Nimm sie heraus, trockne sie ab und laß' sie abkühlen. Ist auch die Pökelfrühe kalt, so schöpfe das Fett davon und lege nun die Tauben wieder hinein. Bewahre sie in einem steinernen Topfe, der mit einer Blase zugebunden sein muß, um die Luft abzuhalten.

Statt des Spickens können die Tauben auch mit einem Füllsel aus hartgelassenen Eierdottern und Markt, in gleichen Portionen, Gewürzkräutern, Pfeffer, Salz und Muskatennuß gefüllt werden. Gib sie mit etwas von der Pökelfleischbrühe zu Tische.

Tauben in Gelse, ein treffliches Gericht.

Nimm ein wenig von der Brühe, worin Kalbsknöcheln gekocht wurden, oder siebe einen Kalbs- oder Rindsfuß, thue die Brühe in einen Topf, dazu ein Blatt Muskatblüthe, ein Bündel Gewürzkräuter, ein wenig weißen Pfeffer, Citronenschale, ein Stückchen mageren Speck und lege die Tauben darein. Köpfe und Füße müssen daran gelassen, die Klauen aber abgeschnitten werden. Backe sie im Ofen und lasse sie dann stehen, bis sie abgekühlt sind. Vor dem Backen würze sie nach Gefallen. Sind sie kalt, so nimm sie aus der Brühe, halte sie bedeckt, damit sie die Farbe nicht verlieren, kläre das Gelse durch Kochen mit dem Weissen von zwei Eiern, dann seihe es durch eine dicke, in siedendes Wasser getauchte und auf ein Sieb gelegte Serviette. Vor dem Klären muß das Fett völlig abgeschöpft werden. Lege das Gelse um und auf die Tauben, die vor dem Backen gebunden und am Halse aufgespeilert werden müssen, um in ihrer natürlichen Gestalt zu erscheinen.

Eine andere Art.

Plücke ein paar Tauben sehr reinlich und mache, daß sie so hübsch als möglich aussehen, indem die Köpfe gehörig gefengt, gewaschen und gereinigt werden. Lasse Köpfe und Füße daran, aber schneide die Klauen

ab. Brate sie hübsch braun am Spieße und wenn dieß geschehen, steck jeder einen kleinen Myrthenzweig in den Schnabel. Fülle ein saftiges Gelée, wie vor bereit, und fülle damit einen Napf, der gerade so groß ist, um ihn auf die Platte umzustürzen, worauf die Tauben servirt werden sollen, halb voll. Sind Tauben und Gelée kalt, so trage Sorge, daß keine Brühe mehr an den Tauben hänge und lege sie dann, den Rücken abwärts, in das Gelée. Ehe sich der Rest desselben zu setzen beginnt, giese ihn über die Tauben, so daß es drei Zoll über den Füßen stehe. Dieß muß aber volle vierundzwanzig Stunden vor dem Aufstellen auf die Tafel geschehen.

Dieses Gericht gewährt in der mittlern Reihe eines zweiten Ganzes einen recht hübschen Anblick. Der Kopf muß wie am Leben aufrecht erhalten werden, was geschieht, wenn man den Hals mit Faden bindet. Die Beine aber sind so zu stellen, daß man meint, die Tauben steheten darauf.

Tauben einzumachen.
Nimm ganz frische, reinige sie sorgfältig und würze sie mit Salz und Pfeffer, lege sie dicht in einen engen, tiefen Topf aufeinander, denn je enger die Oberfläche desselben ist und je dichter sie aufeinander gelegt werden, desto weniger Butter bedarf man. Bedecke sie mit Butter, binde dann den Topf mit sehr dichtem Papier zu und backe sie im Ofen. Sind sie abgekühlt, so lege sie trocken in Töpfe, deren jeder zwei bis drei Stücke hält und giese Butter darüber, wobei der zum Backen verwendete theilweise benützt werden kann. Will man sie längere Zeit aufbewahren, so muß die Butter dick darauf liegen. Weint man die Tauben aus und legt sie dann in länglicher Form in den Topf, so liegen sie dichter aufeinander und erfordern weniger Butter. Man kann sie mit einem zarten Häusel von Kalbfleisch, Speck &c. füllen, dann essen sie sich ganz vortreflich. Will man sie stärker würzen, so nimm Muskatennuß und Piment vor dem Backen dazu.

Verhen und anderes Kleine Geflügel.
Nimm sie aus, stecke sie an einen Vogelspieß, binde diesen an einen größern und brate sie. Beträufle sie langsam mit Butter und streue, bis sie halb gebraten sind, Brodkrumen darauf, bräune sie und gib sie mit gebakenen Brodkrumen zu Tische.

(Klein-) Wildprät &c.

Es aufzubewahren &c.

Man braucht (Klein-) Wildprät noch nicht wegzuworfen, wenn es auch sehr lange Zeit aufbewahrt worden, denn nicht selten kann es, wenn es auch ganz verdorben scheint, noch zubereitet werden, nachdem man es sauber gereinigt und mit Wasser und Essig gewaschen hat. Befürchtet man, daß sich wildes Geflügel nicht halte, so nimm es aus, und rupfe es, dann wasche es in zwei bis drei Wassern und reibe es stark mit Salz ein. Siede Wasser in einer Pfanne, lege ein Stück um das andere hinein und schwemme sie an den Beinen darin auf und ab, damit sie vom Wasser durchdrungen werden. Laß sie fünf bis sechs Minuten

lang darin und hänge sie dann an einem kühlen Orte auf. Sind sie getrocknet, so pfeffere und salze sie innen wohl. Vor dem Braten wasche sie tüchtig. Das beste wilde Geflügel, selbst Haselhühner kann so aufbewahrt werden.

Legt man auf Geflügel und Fleisch Holzspenstücke, so wird es sie vor dem Angehen bewahren und selbst das, was schon verdorben ist, wieder herstellen. Butter zum Einmachen auszulassen.

Thue sie in eine Saucière und setze diese in einem Schmortopfe, worin ein wenig Wasser ist, über das Feuer. Wenn sie geschmolzen, so trage Sorge, die milchigen Theile nicht über die einzumachenden Gegenstände zu gießen; sie werden zu Boden sinken.

Fasanen und Rebhühner.

Brate sie wie Truthühner am Spieße und gib sie mit guter Krastfleischbrühe in die ein ganz kleines Stückchen Knoblauch gehört, nebst Brodsauce zu Tische. Kalt können sie in treffliche Pasteten gemacht, ihr Geschmack darf aber nicht durch Citronen zu sehr erhöht werden.

Rebhühner einzumachen.

Reinige sie säuberlich und wärze sie mit Muskatennuß, Piment, weißem Pfeffer und Salz. Alles fein gehoben, Reibe jeden Theil wohl damit ein, dann lege sie, die Brust abwärts, in einen Topf und packe sie so fest als möglich aufeinander. Thue ziemlich viel Butter darüber, dann bedecke den Topf mit einem Teige, binde ein Papier fest darüber und backe sie im Ofen. Sind die Vögel kalt, so lege sie in Töpfe und bedecke sie mit Butter.

Eine sehr wohlfeile Art, Geflügel einzumachen.

Nichte sie zu, wie vor gesagt, und wenn sie gebacken und abgekühlt, schneide sie in Stücke, wie man sie vorlegt; packe sie fest in einen Einmachetopf und laß wo möglich keinen leeren Raum, daß Butter hineinlaufe. Bedecke sie mit Butter, und wenn die Vögel ganz fertig gekocht sind, so bedarf man ein Drittel weniger.

Die Butter, die man zum Bedecken eingemachter Gegenstände verwendet, kann zum Beträpfeln der Braten oder zum Tragen der Fleischpasteten benützt werden.

Wasser- und Mohergeflügel einzumachen.

Pflücke, senge und wasche die Vögel säuberlich, dann trockne und wärze sie innen und außen stark mit Pfeffer, Muskatennuß, Muskatblüthe, Piment und Salz. Packe sie in einen möglichst engen Topf, bedecke sie mit Butter und backe sie in einem gelinde gewärmten Ofen. Wenn sie kalt sind, nimm die Butter ab, trockne sie von der Brühe und lege je einen Vogel in einen Topf, der gerade für ihn paßt. Thue so viel Butter darauf, als zur Bedeckung nöthig ist, aber trage Sorge, daß sie nicht flt. Die beste Art, sie auszulassen, ist oben angegeben.

Hasel- (Birk-) Hühner.

Brate sie wie Hühner, setze aber den Kopf unter den Flügel. Sie

dürfen nicht zu stark gebraten werden. Gib sie mit guter Kraftbrühe auf der Platte und Brodsauce zu Tische. Die für wildes Geflügel hernach unter dem Artikel Saucen vorgeschriebene Sauce kann statt der gewöhnlichen Brühe benützt werden.

Wildes Geflügel am Spieße zu braten.

Füllt man es nicht, so erhält es seinen Wohlgeschmack mehr. Lege Pfeffer, Salz und ein Stückchen Butter darsin.

Wildes Geflügel braucht weit weniger Zeit zum Zubereiten, als zahmes; es muß eine hübsche Farbe erhalten und gehörig abgeschäumt werden. Eine fetter braune Kraftbrühe muß auf die Platte gethan werden; wenn man beim Zerlegen der Brust, ehe das Brustbein herausgenommen wird, den Saft einer Citrone, mit Pfeffer und Salz hinein drückt, so erhöht dieß den Wohlgeschmack sehr.

Um dem wilden Geflügel den fischartigen Geschmack zu benehmen, den es zuweilen hat, lege eine Zwiebel, Salz und siedendes Wasser in die Tropfsanne, und bekräufel es die ersten zehn Minuten damit, dann fahre erst mit Butterbeträufeln fort.

Wilde Enten, Kriechenten, Pfeifenten, Nothhänse

(*Gun-birds*)

Diese werden mit der Brühe auf der Platte aufgestellt, bekräufel sie mit Butter, und bestreue sie vor dem Aufstellen mit ein wenig Salz, gieße eine gute Kraftbrühe darüber, und gib sie mit Schalottensauce in einer Sauceire zu Tische.

Schneypfen und Wachteln.

Bewahre sie mehrere Tage gut auf. Brate sie ohne sie zuvor anzunehmen, am Spieße und gib sie auf gerösteten Brodschnitten zu Tische. Es sollte bloß Butter dazu gespeilt worden, da Brühe ihnen ihren feinen Geschmack benimmt. Den Schenkel und Rücken hält man für das Beste. Beim Transpiren muß Sorge getragen werden, zuvor ein kleines bitteres Deutsches aus den Eingeweiden zu nehmen.

Schneypfen einzumachen.

Nimm sechs Schneypfen, nimm sie aus, spreize den Schnabel durch den Schenkel, schiebe die Beine durcheinander, und lege die Füße auf die Brust. Würze sie mit Pfeffer, Salz und Muskatennuß. Lege sie in einen tiefen Topf und ein Pfund Butter darauf. Backe sie in einem mäßig gewärmten Ofen, aber nicht zu viel. Gieße die Brühe davon, und lege sie dann in die Einmachetöpfe. Schöpfe alle klare Butter von der Brühe und lege ihn darüber, fülle sie dann mit ausgelassener Butter auf. Bewahre sie an einem trockenen Orte.

Braushähne und Wachtelköße.

Werden wie Wachteln aufgespeilert. Lege Speckschnitten darüber und brate sie etwa zehn Minuten lang am Spieße. Gib sie mit guter Brühe auf der Platte zu Tische.

Kribigen

Brate die grünen wie Schneypfen und Wachteln (s. oben), ohne sie anzunehmen, und gib sie auf gerösteten Brodschnitten zu Tische.

Die gauen können entweder gebraten oder mit Fleischbrühe, Kräutern und Gewürzen gedämpft werden.

Ribigeneier sind ein leckeres und fashionables Gericht. Siede sie zehn Minuten lang, und gib sie entweder warm oder kalt zu Tische; im erstern Falle auf einer Serviette, im letztern auf Noos.

Ortolanen am Spieße zu braten.

Rupfe und senge sie, aber weide sie nicht aus. Brate sie am Vogelspieße. Manche lieben sie, wenn Speckschnitten dazwischen gebunden werden, allein sie verlieren dadurch ihren echten Geschmack. Bestreue sie mit Brodkraumen. Zerlassene Butter mit ein wenig geschabter Muskatennuß zur Sauce.

Perlhühner und Pfauen

haben ziemlich den Geschmack der Hasanen, wenn sie einige Zeit gebraten; bereite und gib sie auch auf dieselbe Weise zu Tische. Ihre Eier sind delikat und müssen anderthalb Minuten lang sieden.

Hasen

halten sich eine geraume Zeit, wenn sie mit gehöriger Sorgfalt behandelt werden, ja sie sind oft noch in ihrer höchsten Vollkommenheit, wenn sie die Köchin schon nicht mehr für genießbar hält; was keineswegs der Fall ist, wenn man sie, gleich nachdem sie geschossen, verspeist. Da sie gewöhnlich schon auf dem Felde ausgeweidet werden, so kann die Köchin dieß freilich nicht verhindern; allein der Hase hält sich länger und speist sich viel besser, wenn er erst nach vier bis fünf Tagen, oder je nachdem das Wetter ist, ausgeweidet wird.

Wird der Hase gleich, nachdem er in's Haus kommt, ausgeweidet, so wische ihn ganz trocken, nimm Herz und Leber heraus, und brühe die letztere, um sie zum Füllen aufzubewahren. Wiederhole das Abwischen alle Tage; mische Pfeffer und Ingwer untereinander, und reibe das Inwendige des Hasen damit ein, dann lege ein großes Stück Holzkohle darauf. Wird das Gewürz frühzeitig angewendet, so verhindert man dadurch schimmeligen Geschmack, den das lange Aufbewahren an feuchten Orten veranlaßt.

Ein alter Hase sollte so lange als möglich aufgehoben werden, wenn er zum Braten bestimmt ist; auch muß man ihn einweichen.

Hasen am Spieße zu braten.

Nachdem er abgestreift, wasche ihn außerordentlich sauberlich, und weiche ihn dann ein paar Stunden lang in Wasser ein, und wenn er alt ist, spide ihn, was ihn weich machen wird, welches auch das Legen in Essig bewirkt. Legt man ihn jedoch in Essig, so muß er nachher sehr tüchtig in Wasser ausgewaschen werden. Fülle ihn stark mit einem guten Füllsel, und nähe dann den Bauch zu. Beträufle ihn am Spieße tüchtig mit Milch, bis er halb gar ist, und hernach mit Butter. Hat sich Blut um den Hals herum gesammelt, so weiche diesen Theil in warmem Wasser ein, und wenn er warm zum Feuer gestellt wird, so läuft es ab, besonders wenn man die Haut da und dort mit einem

scharfen kleinen Messer durchsticht. Im Anfange darf der Hase nicht sehr nahe zum Feuer gebracht werden. Gib ihn mit hübschem Bratenschaum, fetter Kraftbrühe, zerlassener Butter und Korinthen-Gelöbsauce zu Tische, die Brühe auf der Platte. Zur Fülle nimm die Leber, eine Sardelle, etwas fetten Speck, ein wenig Rindsnierenfett, Kräuter, Pfeffer, Salz, Muskatennuß, eine kleine Zwiebel, Brodkrumen und ein Ei zum Binden des Füllfels. Die Ohren (Löffel) müssen säuberlich gereinigt, gesengt und gekräuselt werden. Sie werden als ein Lederbissen betrachtet.

Das geeignete Füllsel siehe unter der Rubrik Füllsel.

Einen alten Hasen in einem Topfe zuzubereiten (to jug).

Nachdem er abgestreift und gereinigt, zerlege ihn und würze ihn mit Pfeffer, Salz, Piment, gestoßener Muskatennuß und ein wenig Muskatennuß. Lege ihn in einen Topf, mit einer Zwiebel, ein paar Nelken, einem Bündel Gewürzkräuter, einem Stücke rohen Rindsfleischs und die Knochen des Gerippes darüber. Binde den Topf mit einer Blase, einem Stücke Leder und starkem Papiere zu, und stelle ihn bis zum Halse, aber nicht höher in eine mit Wasser gefüllte Pfanne. Laß das Wasser fünf Stunden lang sieden. Soll er auf die Tafel gegeben werden, so loche die Brühe mit einem Bißchen Butter und Semmelmehl auf, und wenn das Fleisch kalt ist, wärme es darin, aber laß es nicht sieden. Fleischlöse können dazu gegeben werden, doch ist es nicht nöthig.

Auf dem Roste gebratener Hase und Hasenpfeffer.

Der Wohlgeschmack eines auf dem Roste gebratenen Hasen ist besonders zart; die Beine (Schlegel) müssen zuvor gewürzt werden; reibe ihn mit kalter Butter ein und gib ihn sehr heiß zu Tische.

Die andern Theile, mit Fleischbrühe gewärmt, können mit ein wenig Füllsel besonders aufgestellt werden.

Hasen einzumachen.

Diesu taugt auch ein alter, sowie zu Suppen und Pasteten.

Nachdem er gewürzt, bade ihn mit Butter im Ofen. Wenn er kalt ist, schneide das Fleisch von den Knochen und stoße es in einem Mörser. Ist es nicht stark genug gewürzt, so thue noch Salz, Muskatennuß, Pfeffer und ein Stückchen von der schönsten, frischen Butter, in zwei Löffeln voll von der Hasenbrühe zerlassen, dazu. Wenn Alles wohl gemischt, so lege es in kleine Töpfe und bedecke sie mit Butter. Die Beine und der Rücken sollten am Fuße des Topfes gebacken, und die Knochen darüber gelegt werden, um sie saftig zu erhalten.

Kaninchen

können auf verschiedene Weise zubereitet werden, wie folgt:

Am Spieße gebraten mit Füllsel und Brühe, gleich Hasen, oder ohne Füllsel; mit Sauce von der Leber und Petersilie, die in zerlassener Butter gebackt, Pfeffer und Salz, oder gespickt.

Gesotten und mit Zwiebelsauce gedämpft; die Butter muß in Milch, statt Wasser, zerlassen werden.

In der Pfanne stückweise gebacken, mit gedrirtter oder gebackener Petersilie. Dieselbe Lebersauce dazu, wie oben.

Zricassirt, gleich Hühnern.
In einer Pastete, wie Hühner, mit Füllsel zc. Auf diese Weise sind sie vortreflich, wenn sie jung sind.

Eingemacht.

Einem Kaninchen Hasengeschmack zu geben.

Wähle ein junges, aber ausgewachsenes, hänge es in der Haut drei bis vier Tage lang auf, dann ziehe ihm die Haut ab und lege es, ohne es zu waschen, in ein Gewürze von schwarzem Pfeffer und Piment, fein gestoßen, ein Glas Portwein und ebensoviel Essig. Be- träufe es vierzig Stunden lang hier und da damit, dann fülle es und brate es wie einen Hasen; gib dieselbe Sauce dazu. Wasche den Saft, der sich eingesogen hat, nicht ab.

Kaninchen einzumachen.

Zerschneide zwei bis drei junge, aber ausgewachsene Kaninchen und löse ihnen die Beine am Dickbeine ab; packe sie so fest als möglich in einen Topf; nachdem sie mit Pfeffer, Muskatennuß, Piment, Salz, Alles zu feinem Pulver gestoßen, gewürzt worden. Mache das Ober- theil so glatt, als möglich, lasse die Köpfe und die Gerippelknochen heraus, nimm aber das Fleisch vom Halse dazu. Thue eine ziemliche Por- tion Butter daran und backe das Ganze langsam. Laß' es zwei Tage lang in dem Topfe, dann schichte es in kleine Töpfe und bedecke sie mit Butter. Die Lebern müssen auch dazu genommen werden, da sie sich gut speifen.

Suppen* und Kraftfleischbrühen.

Allgemeine Vorschriften hinsichtlich derselben.

Ist irgend zu befürchten, daß das zur Brühe bestimmte Fleisch verderben möchte, ehe man seiner bedarf, so würze es gut und backe es leicht, wodurch es sich noch ein paar Tage länger hält; doch bleibt die Fleischbrühe immer am besten von frischem Fleische.

Will man Suppen oder Fleischbrühen aufbewahren, so thue sie jeden Tag in ein anderes, frisch ausgebrühtes Gefäß. Jede Brühe, in der Gemüse gekocht wurden, neigt sich eher zum Sauerwerden, als die Brühe vom Fleische. Hebe nie Fleischbrühe zc. in einem Metallgefäße auf.

Bleibt in irgend einer Fleischbrühe Zeit zurück, so reicht ein The- löffel voll Semmelmehl und Wasser, ganz sanft daren gerührt und damit gekocht, hin, um es aufzulösen.

Bedarf die Brühe mehr Fett oder größere Dichtigkeit, so kann das eine oder andere durch ein gutes, mit Semmelmehl vermishtes Stück Butter, darin gekocht, bewirkt werden.

Um den vollen Geschmack aller Bestandtheile den Brühen mitzu- theilen, braucht es langes Kochen, daher soll man dem Kochen derselben Zeit lassen; am besten macht man sie den Tag, bevor man ihrer bedarf.

Sie werden bei weitem besser, wenn man das Fleisch zu unterst

* Die englischen Suppen sind mehr gewürzte Brühen. K. v. B.

in den Topf legt und mit Kräutern, Wurzeln zc. darauf in Butter dämpft, als wenn man gleich anfänglich Wasser zum Fleische thut; die aus dem Fleische kommende Brühe sollte dann fast eingetrocknet sein, ehe man das Wasser daran gießt. Benütze den Niederschlag von Fleischbrühen zc., die kalt gestanden sind, nicht. Sind die Zwiebeln scharf, so siebe eine Steckrübe damit, wenn sie zur Sauce bestimmt sind, dieß macht sie mild.

Sind Suppen und Fleischbrühen zu schwach, so decke sie beim Sieden nicht zu, damit die wässerigen Theile verdunsten.

Fehlt es der Brühe an Farbe, so bade einige Zwiebeln mit Semmelmehl hübsch braun, aber laß' sie nicht anbrennen, und thue sie daran; oder lege ein Stückchen so hart und braun als möglich geröstetes, aber nicht geschwärztes Brod dazu. Oder schmilz etwas feinen, weißen Zucker in einem eisernen Kochlöffel, bis er braun wird, gieße siedendes Wasser darauf und rühre es um; laß' es kochen und hebe es zum Gebrauche in einer Flasche auf.

Die Röhrenknochen vom Hammelfleische sollten bei Seite gelegt und nachdem sie eingeweicht und gebürstet, zu den Kraftfleischbrühen oder Suppen genommen werden, um sie fetter zu machen. Sie sind auch besonders nahrhaft für Kranke.

Eine reine Gallerte von Rühfüßen im Hause zu halten, ist sehr nützlich, da sie Suppen und Kraftfleischbrühen sehr verbessert.

Trüffeln und Morcheln verdicken Suppen und Saucen und geben ihnen einen feinern Geschmack. Wasche von beiden ein Loth sorgfältig, dann walle sie einige Minuten in Wasser und thue sie an die Brühe, um sie damit zu kochen, bis sie weich sind.

Marlknochen, nachdem das Mark zu Puddings herausgenommen, oder Roastbeeknochen (von gebratenem Rindfleisch) geben eine treffliche Pastetenbrühe.

Das Wasser, in dem Fleisch gesotten wurde, gibt treffliche Suppen für die Armen, wenn man Grünes dazu nimmt.

Suppen (Soups, eigentlich Fleischbrühen).

Suppen oder Kraftfleischbrühen Farbe zu geben.

Thue ein Viertelpfund Lumpenzucker, einen halben Schoppen Wasser und ein Loth von der schönsten Butter in einen kleinen Topf und setze ihn über ein gelindes Feuer. Rühre es mit einem Kochlöffel um, bis es hellbraun ist; dann thue einen kleinen Schoppen Wasser daran; siebe und schäume es ab, und wenn es kalt ist, fülle es in eine Flasche und korkte es dicht zu. Thue hievon an Suppen und Kraftfleischbrühen so viel, als nöthig ist, um ihnen die geeignete Farbe zu geben.

Ein klarer brauner Stock zu Kraftfleischbrühen oder Suppen.

Thue ein Kniestück von einem Kalbe, ein Pfund mageres Rindfleisch und ein Pfund magern Schinken, Alles geschnitten, in einen Schwortopf, dazu zwei bis drei geschabte gelbe Rüben, zwei Steckrüben, zwei Zwiebeln, zwei aufgeschnittene Selleriewurzeln und andert-

halb Maß Wasser. Dämpfe das Fleisch ganz weich, laß' es aber nicht braun werden. Auf diese Art bereitet, dient es zu Suppen, oder brauner oder weißer Fleischbrühe; ist es für braune Fleischbrühe bestimmt, so thue etwas von vorgenannter Farbe daran und koch' es einige Minuten. **Mock-Turtle** (das bekannte pikante Gericht, nach Art der Schildkrötensuppe bereitet).

Bestelle einen Kalbskopf mit der Haut daran, theile ihn in zwei Theile und reinige ihn sauberlich; dann siede ihn halb gar, schneide alles Fleisch ab, und dieses in viereckige Stückchen; zerhaue die Knochen des Kopfes und siede sie in etwas Kalb- und Rindfleischbrühe, um diese fetter zu machen. Brate einige Schalotten in Butter und thue Semmelmehl daran, um die Brühe zu verdicken; rühre es in die Brühe um, bräune sie damit und laß' sie ein oder zwei Mal aufkochen; schäume sie sorgfältig ab und dann lege das Fleisch darein, giesse anderthalb Schoppen Madeira daran und laß' es gelinde kochen, bis das Fleisch ganz weich ist. Etwa zehn Minuten vor dem Aufstellen lege etwas Basilikum, Dragun, Schnittlauch, Petersilie, spanischen Pfeffer und Salz nach Geschmack hinzu; ferner zwei Löffel voll Schwamm-Katshup und einen voll Soja. Drücke den Saft einer Citrone in die Terrine und giesse die Suppe darüber. Fleischklöße und kleine Eier dazu.

Eine wohlfeilere Art.

Nimm einen halben Kalbskopf, ohne die Haut, wie vor zu, und wenn das Fleisch abgenommen ist, zerhaue die Knochen und lege sie mit etwas Brühe aus Rinds- und Kalbsknochen bereitet, und mit gebratenen Zwiebeln, Kräutern, Muskatblüthe und Pfeffer gewürzt, in einen Topf. Halte zwei bis drei Ochsenmäuler, so weich, wie zum Bleichen gefotten und in kleine Stückchen geschnitten, bereit; dazu nimm einen Ruchfuß, ebenfalls in Stückchen geschnitten, dieß wird das Gericht sehr verbessern. Bräune ein wenig Butter, Semmelmehl und Zwiebel, und giesse die Brühe daran, dann lege das Fleisch dazu, wie oben, und dämpfe es.

Dreiviertel Schoppen Xeres, eine Sardelle, zwei Löffel voll Walnusz-Katshup, ebensoviel Schwamm-Katshup und einige gehackte Kräuter, wie zuvor. Klöße &c.

Eine dritte Art.

Leg' ein Kalbskniestück, zwei hübsche Ruchfüße, zwei Zwiebeln, einige Gewürznelken, Pfeffer, Pimentkörner, Muskatblüthe und Gewürzkräuter in einen Topf, giesse Wasser zum Bedecken darauf, dann binde ein dichtes Papier darüber und setze ihn drei Stunden lang in einen Backofen. Ist es abgekühlt, so schöpfe das Fett recht sauberlich ab, schneide Fleisch und Füße in anderthalb Quadrat Zoll große Stückchen, sondere die Knochen und rohen Theile ab, und dann stelle das Uebrige mit einem großen Löffel voll Schwamm-Katshup, dreiviertel Schoppen Xeres oder Madeira, ein wenig Schwammpulver und der Gallerte von dem Fleische an das Feuer zum Wärmen. Wenn es heiß ist, koch' es und bedarf es noch mehr Gewürz, so thue es hinzu, und gib es mit hartgefottenen Eiern, Fleischklößen, dem Saft einer Citrone und einem Löffel voll Soja zu Tische.

Dies ist eine sehr leichte Zubereitungsweise und das Gericht ist vortreflich.

Eine vierte Art.

Dämpfe anderthalb Pfund von dem vordern Ende des Halsstückes eines Hammels in etwa drei Schoppen Wasser, dann setze die Brühe mit einem Kalbfuße und einem Kuhfuße zum Feuer, decke den Schmortopf fest zu und dämpfe es so lange, bis das Fleisch in gehörigen Stücken von den Knochen genommen werden kann. Setze das Fleisch nun abermals zum Feuer mit einem Glase Madeira oder Xeres, einer großen Zwiebel, einem halben Kaffeelöffel voll spanischem Pfeffer, einem Stückchen Citronenschale, zwei Sardellen, einigen Gewürzkräutern, achtzehn in Stücke geschnittenen und dann fein gehackten Austern, einem Kaffeelöffel voll Salz und dem Saft der Austern; decke den Topf dicht zu und laß' Alles drei Viertelstunden lang dämpfen. Gib es mit Fleischklößen und hartgekochten Eiern in der Terrine zu Tische.

Ein vortreffliches und sehr wohlfeiles Mock-Turtlo kann auch aus zwei bis drei Kuhfüßen mit dritthalb Pfund saftigem Rindfleisch, Kräutern u., wie oben gebacken, bereitet werden.

Eine vortreffliche Suppe.

Nimm einen Theil eines Kalbökniestückes, Schnitten ungekochten Schinkens, Zwiebeln, Muskatblüthe und sehr wenig Wasser, laß' es gelinde kochen, bis es stark eingekocht ist, verdünne die Brühe mit guter Rindfleischbrühe, die den Tag zuvor bereitet und so lange gedämpft wurde, bis das Fleisch in Stücke zerfiel. Füge Rahm, Fadennudeln und Mandeln dazu, wie es im nächsten Recepte vorgeschrieben und eine Semmel.

Eine treffliche weiße Suppe.

Nimm das vordere Ende eines Hammelshalsstückes, ein Kalbökniestück, nachdem so viel Fleisch abgeschnitten, um Schnitten daraus zu machen, zwei bis drei Röhrenknochen vom Schafe, säuberlich gereinigt, und ein Viertelfund sehr hübschen, ungekochten, mageren Schinken; ferner ein Bündel Gewürzkräuter, ein Stück frische Citronenschale, zwei bis drei Zwiebeln, drei Blätter Muskatblüthe und einen Theelöffel voll weißen Pfeffer; koch' Alles in zwei Maß Wasser, bis das Fleisch ganz in Stücke zerfällt. Am folgenden Tage schöpfe das Fett ab, kläre die Gallerte von dem Niederschlage und gieße sie in einen ganz reinen Flechtopf. Wenn Macaroni dazu verwendet werden, so muß man sie bald genug hinzuthun, damit sie vollkommen weich werden, zuvor aber muß man sie in kaltem Wasser einweichen. Fadennudeln kann man nach dem Verdicken erst hinzuthun, da sie weniger Zeit zum Kochen bedürfen. Zum Verdicken bereite Folgendes:

Schäle ein Viertelfund süße Mandeln und stoße sie in einem marmornen Mörser zu einem Teige, gieße aber einen Löffel voll Wasser daran, um zu vermeiden, daß sie ölig werden; zerhacke eine große Schnitte gekochtes Kalb- oder Pühnerfleisch und zerstoße es mit einem Stücke altbackenen weißen Brodes, thue dieß Alles an anderthalb Schoppen dicken Rahm, nebst einem Stückchen frischer Citronenschale und einem Blatte Muskat-

blätze, zum feinsten Pulver verstoßen. Koche es einige Minuten; thue anderthalb Schoppen Fleischbrühe daran und seihe es durch ein rothes Sieb, dann ist die Verdickung fertig und kann an das Uebrige gegossen werden, das aber hernach noch eine halbe Stunde kochen muß.

Eine einfachere weiße Suppe.

Etwa ein Maß Suppe kann aus einem kleinen Kalbskniesstücke mit Gewürze, wie es im vorgehenden Artikel vorgeschrieben, bereitet werden; man gibt sie mit der Zugabe von einem halben Schoppen guter Milch zu Tische. Zwei Löffel voll Rahm und ein wenig Reis werden ihr die gehörige Dike geben.

Gänselein- (Pfeffer-) Suppe.

Brühe und reinige drei bis vier Gänse- oder Entenklein, laß sie mit einem oder ein paar Pfunden saftigem Rindfleisch, vordem Halsende vom Hammel oder dem Knochen eines Kalbskniesstückes, einem Ochsenhufe oder einigen Hammelröhrenknochen, nebst drei Zwiebeln, einem großen Bündel Gewürzkräutern, einem Theelöffel voll weißem Pfeffer und einem großen Löffel voll Salz dämpfen. Thue ein paar Maß Wasser daran und laß es gelinde kochen, bis die Nagen — deren jeder in vier Stücke geschnitten sein muß — ganz weich sind, schäume es wohl ab und füge einen halben Schoppen Rahm, zwei Theelöffel voll Schwammpulver und zwei Loth Butter, mit einem kleinen Löffel voll Semmelmehl vermischt, hinzu. Laß es einige Minuten lang kochen und gib es mit dem Gänselein zu Tische. Statt Rahm kann man zwei Glas Aeres oder Madeira, einen großen Löffel voll Ketchup und etwas spanischen Pfeffer dazu thun. Wenn die Suppe in die Terrine gegossen ist, salze sie.

Rebhühnersuppe.

Nütze zwei alte Rebhühner ab und schneide sie in Stücke, dazu drei bis vier Schinkenschnitten, eine Selleriewurzel und drei große in Stücke geschnittene Zwiebeln. Brate Alles in Butter, bis es braun ist, aber trage Sorge, daß es nicht anbrenne; dann lege es in einen Schmortopf mit zwei Maß siedenden Wassers, einigen Pfefferkörnern, einigen Hammelröhrenknochen und ein wenig Salz; dämpfe es zwei Stunden langsam, dann seihe es durch ein Sieb und lege es mit gedämpftem Sellerie und gebadenem Brode abermals in einen Schmortopf; wenn es nahezu am Kochen ist, schäume es ab, gieße es in eine Terrine und gib es heiß zur Tafel.

Haselhühnersuppe

wird auf dieselbe Weise zubereitet, bloß nimmt man eine Zwiebel, Piment und ein halbes Duzend Gewürznelken, aber keinen Sellerie dazu.

Maccaronisuppe.

Koche ein Pfund der besten Maccaroni in drei Schoppen guten Stacks (s. oben), bis sie ganz weich sind, dann nimm die Hälfte heraus und lege sie in einen andern Schmortopf. An den Ueberrest thue noch mehr Stod und koche die Maccaroni so lange, bis sie durch ein feines Sieb gedrückt werden können. Dann mische dieß, die beiden Brühen, etwa eine halbe Maß siedend heißen Rahm, die zuerst herausgenommenen Maccaroni und ein halbes Pfund Parmesankäse miteinander, mache es warm, aber laß es

nicht kochen. Gib es mit der Kruste einer in Stücke von der Größe eines Zwanzigers geschnittenen Semmel zu Tische.

Ein Pepper-pot (eigentlich Pfeffertopf, womit man eine pikante Suppe nachstehender Art bezeichnet).

Nimm auf zwei Maß Wasser Gemüse, je nach der Jahreszeit, im Sommer Erbsen, Lattich und Spinat, im Winter gelbe Rüben, Steckrüben, Sellerie und Zwiebeln in beiden. Schneide sie klein und dämpfe sie mit zwei Pfund vom Schafhalstücker oder einem Huhn und einem Pfunde eingepökelten Schweinefleisches, bis Alles ganz weich ist.

Sobald es aufkocht, schäume es ab. Eine halbe Stunde vor dem Aufstellen füge einen aus den Schalen genommenen Hummer oder einige Krebse hinzu. Würze es mit Salz und Piment. Eine kleine Portion Reis muß auch mit dem Fleische eingelegt werden. Manche lieben einige kleine Nierenlößchen damit gekocht. Sollte einiges Fett emporsteigen, so schöpfe es säuberlich ab und thue Semmelmehl, in einer halben Tasse Wasser zerührt, daran.

Dieses Gericht kann aus verschiedenen Gegenständen bereitet werden, nur muß man beachten, daß eine verhältnismäßige Portion von Fischen, Fleisch, Geflügel und Gemüse dabei sei.

(Kraft-) Fleischsuppe.

Wasche eine Rindskeule und weiche sie ein, zerbreche die Knochen und lege es in zwei und ein halb Maß Wasser mit einem großen Bündel Gewürzkräuter, zwei großen Zwiebeln, die aufgeschnitten und hübsch braun gebacken, aber nicht verbrannt sein müssen, zwei Blättern Muskatblüthe, drei Gewürznelken, zwanzig Pimentkörnern und vierzig schwarzen Pfefferkörnern zum Feuer. Dämpfe es, bis die Suppe so fett ist, als man sie haben will, dann nimm das Fleisch heraus, was mit ein wenig von der Brühe für den Bediententisch gut sein wird. Am nächsten Tage schöpfe das gestandene Fett ab, das zum Beträufeln des Bratens oder zu gewöhnlichem Pastententeige benützt werden kann. Nichte solche Gemüse zu, die mit aufgestellt werden wollen. Schneide gelbe Rüben, Steckrüben und Sellerie klein und wasse sie, bis sie weich sind; Manche lieben es aber nicht, sie mit zu Tische zu geben, sondern blos der Suppe den Geschmack davon mitzutheilen. Siebe Fadennudeln eine Viertelstunde lang und thue einen Löffel voll Soja, sowie ebensoviel Schwamm-Katshup daran. Eine Semmel muß warm gemacht, bis sie durchfeuchtet, in die Suppe gelegt und dann in die Terrine gethan werden. Nachdem man das Fleisch herausgenommen, muß die Suppe gefeilt werden.

Gemüsesuppe.

Schäle und Schneide fünf bis sechs Gurken auf, nimm dazu das Innere von eben so vielen Bindsalatköpfen, ein paar Münzweige, zwei bis drei Zwiebeln, ein wenig Pfeffer und Salz, anderthalb Ellen junge Erbsen und ein wenig Petersilie. Lege dies mit einem halben Pfunde frischer Butter in eine Pfanne, um es in der eigenen Brühe an einem gelinden Feuer eine halbe Stunde lang zu dämpfen, dann gieße fünf Schoppen siedendes Wasser darüber, zerühre ein wenig Semmelmehl in einer Kaffee-

tasse voll Wasser, koch es mit dem Uebrigen fünfzehn bis zwanzig Minuten lang und gib es zu Tische.

Thut man sehr kleine, in Wasser gekochte Nierenlöschchen zu dieser und den folgenden Suppen in die Terrine, so ist es eine Verbesserung.

Eine andere Art.

Schäle und verschneide sechs große Zwiebeln, sechs Kartoffeln, sechs gelbe und vier Steckrüben, backe sie in einem halben Pfund Butter und gieße $2\frac{1}{2}$ Maß siedendes Wasser daran; röste eine Brodkruste so braun und hart, als möglich, aber verbrenne sie nicht, thue sie nebst ein wenig Sellerie, Gewürzkräutern, weißem Pfeffer und Salz zu dem Vorigen, dämpfe es vier Stunden lang langsam, dann seihe es durch grobe Leinwand, halte aufgeschnittene gelbe Rüben, Sellerie und einige Steckrüben bereit und thue nach Geschmack daran, dämpfe sie in der Suppe weich. Man kann auch eine Sardelle und einen Löffel voll Ketchup hinzufügen.

Kräutersuppe.

Reinige sechs Stücke Kopfsalat, eine große Handvoll Spinat, Portulak, Mangold, einige junge Zwiebeln und ein wenig Petersilie und schneide Alles klein. Schneide drei große Gurken in Stücke, nachdem die Körner herausgenommen und thue es mit einem schwachen Schoppen Spinatsaft zum Vorigen. Thue die Gemüse mit einem halben Pfund Butter in einen Schmortopf, rühre sie um, bis die letztere verschmilzt, bedecke den Topf fest und setze ihn zwei Stunden lang an ein sehr gelindes Feuer. Dann gieße siedendes Wasser daran, würze es mit Pfeffer und Salz und laß' die Suppe eine Stunde lang gelinde kochen, lege einige gefottene und aufgeschnittene Spargelköpfe darein und wenn die Suppe nicht gehörig dick ist, oder sich auf der Oberfläche fett zeigt, so mische einen Kaffeelöffel voll Semmelmehl mit einer halben Tasse voll kaltem Wasser und thue es eine halbe Stunde vor dem Austragen hinzu. Eine in vier Theile getheilte Semmel, gebakenes Brod oder Nierenlöschchen können noch in die Suppe gethan werden.

Rübensuppe.

Schneide von einem Kalbskniesfüße alles Fleisch ab, das zu Schnitten u. verwendet werden kann, und setze den Ueberrest mit einer Zwiebel, einem Bündel Kräuter, einem Blatt Muskatennuß, ein wenig ganzen Pfeffer in zwei Maß Wasser zum Dämpfen an's Feuer; bedecke den Topf wohl und laß' es wenigstens vier bis fünf Stunden lang an einem gelinden Feuer dämpfen. Seihe die Brühe und laß' sie bis zum nächsten Tage stehen, dann schöpfe das Fett und den Niederschlag von der Gallerte und koch sie gelinde mit in kleine Würfel geschnittenen Steckrüben, bis diese weich sind, würze sie mit Pfeffer und Salz. Vor dem Austragen zerrühre einen halben Löffel voll Semmelmehl mit einem schwachen Schoppen gutem Rahm und einem Stückchen Butter, einer Wallnuß groß, darin und laß' es noch einige Minuten lang kochen. Thue auch eine kleine Semmel in die Suppe und laß' sie durchweichen. Die Suppe sollte etwa so dick als mittlerer Rahm sein.

Suppe von alten Erbsen.

Nimm Wasser, in dem Rind- oder Schweinefleisch gekocht worden.

und wenn es zu sehr gesalzen, thue eben so viel kaltes Wasser daran, oder gebrauche durchaus frisches, dazu Knochen von gebratenem Rindfleisch, ein Schinkenbein oder ein paar Sardellen, laß' dieß mit guten, ganzen oder verschnittenen Erbsen gelinde kochen; je weniger Wasser im Anfange dazu genommen wird, desto besser ist es. Laß' die Erbsen so lange kochen, bis sie sich durch einen Durchschlag pressen lassen, dann dämpfe diesen mit ein wenig von der Brühe, worin die Erbsen kochten, zwei gelben Rüben, einer Steckrübe, einem Stücke Lauch und einer in Stücke geschnittenen Selleriewurzel, bis Alles ganz weich ist.

Wenn es gar ist, lege gebackene Brodwürfeln, fein geriebene, dürre Münze, Pfeffer und (wenn es nöthig ist) Salz in die Terrine und gieße die Suppe darüber.

An Fasttagen kann statt der Knochen zc. ein Viertelpfund Butter dazu genommen werden, dieß macht die Suppe eben so fett.

Suppe von grünen Erbsen.

Beim Schälen der Erbsen sondere die alten von den jungen, laß' die alten mit zwei Loth Butter, anderthalb Schoppen Wasser, den äußern Blättern von ein paar Salatköpfen, zwei Zwiebeln, Pfeffer und Salz dämpfen, bis man sie durchschlagen kann, und wenn dieß geschehen, thue an die Brühe, worin sie dämpften, noch mehr Wasser, das Innere des Kopfsalates, die jungen Erbsen, eine Hand voll Spinat, kleingeschnitten, nebst der erforderlichen Portion Pfeffer und Salz daran und dämpfe es, bis Alles weich ist. Ist die Suppe zu dünn oder nicht fett genug, so können beide Mängel dadurch gehoben werden, daß man vier Loth Butter, mit einem Löffel voll Reis oder Semmelmehl vermischt, daran thut und eine halbe Stunde damit kochen läßt. Vor dem Auftragen siede noch klein gehackte grüne Münze in die Suppe.

Fehlt es nicht an Gemüsen, so braucht man kein Fleisch; wünscht man jedoch welches dabei, so kann ein Schweinsfuß oder Schinkenbein zc. mit den alten Erbsen gekocht werden, was man den Stock nennt. Mit Vortheil kann mehr Butter, als angegeben, dazu genommen werden, wenn man die Suppe recht fett haben will. Wenn die Erbsen noch festen oder sehr jung sind, so kann man die Hülsen, wohl gewaschen, zum Stocke verwenden und sie kochen, bis sie sich mit Obigem durchschlagen lassen; man braucht dann aber mehr zum Verdicken.

Zu diesen Suppen verwende Quellwasser.

Eine andere, in Italien übliche Art.

Koche drei Ecken ausgewachsene Erbsen in zwei Maß Wasser, bis sie so weich sind, daß sie durch ein rauhes Sieb durchgeschlagen werden können, dann thue den Durchschlag mit einem Kopfe Bindsalat, zwei aufgeschnittenen, ziemlich großen Gurken und einem Ecker junger Erbsen wieder in die Brühe, dämpfe dieß gelinde, bis die Gemüse sehr weich sind, dann füge Pfeffer und Salz nach Belieben, gehackte Münze und vier Loth in einem Löffel voll Semmelmehl zerriebener Butter hinzu und koche es zehn Minuten lang.

Suppe von durren, jungen Erbsen, ganz gleich der von gebackenen Erbsen.

Setze anderthalb Ecken gespaltene grüne Erbsen in drei Schoppen mildem Wasser mit vier Loth frischer Butter zum Feuer und laß sie gelinde kochen, bis sie durch einen Durchschlag gepreßt werden können. Halte einen schwachen Schoppen Spinatsaft und einen Salatkopf bereit und thue es mit so viel Wasser an die Erbsen, als nöthig sein wird, um der Suppe nach dem Kochen die erforderliche Dike zu geben. Laß Alles gelinde kochen, bis es gar ist, dann nimm den Salatkopf heraus und thue einige Spargelköpfe daran, oder wenn keine zu haben sind, zwei so klein als mittelgroße Erbsen geschnittene Spinatblätter, und koch die Suppe mit vier Loth Butter und ein wenig Semmelmehl zwanzig Minuten lang. Junge Erbsen können mit großem Vortheile statt der Spargeln genommen werden, wenn sie in Saison kommen, und die aus durren gespaltene Erbsen bereitete Suppe wird eine große Nushülfe sein, wenn es an grünen mangelt. Würze sie mit Pfeffer und Salz und einem ziemlichen Stücke weißen Zuckers.

Gelberübensuppe.

Leg einige Rindsknochen mit zwei großen Zwiebeln, einer Steckrübe, Pfeffer und Salz an dritthalb Maß von der Brühe, in der eine Hammel- oder Rindskneule gefotten wurde, in einem Brühnapf und dämpfe es drei Stunden lang. Halte sechs große gelbe Rüben, abgescharrt und dünn geschnitten bereit, seiße die Suppe darüber und dämpfe sie, bis sie weich genug sind, um sie durch ein Haarsieb oder ein grobes Linnentuch zu pressen, dann koch den Durchschlag mit der Suppe, die so dick wie Erbsensuppe sein muß. Sollte sie zu dick sein, so füge etwas Fleischbrühe hinzu; ist das Gegentheil der Fall, so rühre ein wenig Semmelmehl mit zwei Theelöffeln voll von der Suppe an und thue es hinein. Zum Durchschlag der gelben Rüben verwende zwei hölzerne Löffel. Bereite die Suppe den Tag bevor man sie braucht. Schlage bloß den rothen Theil der gelben Rüben durch, nicht den gelben, würze sie mit Salz, Piment und drei Stücken weißen Zuckers.

Zwiebelsuppe.

In dem Wasser, in dem eine Keule oder ein Halsstück von einem Hammel gekocht hat, lege gelbe Rüben, Steckrüben und (wenn es zu haben) einen Röhrenknochen und koch es zwei Stunden lang gelinde. Seiße es über sechs Zwiebeln, die zuvor aufgeschnitten und hellbraun gebacken sein müssen, laß es nun drei Stunden lang gelinde kochen, schäume es sorgfältig ab und gib es zu Tische. Thue eine kleine Semmel, Klößen oder geröstetes Brod dazu.

Spinatsuppe.

Mache zwei Hände voll Spinat, eine Steckrübe, zwei Zwiebeln, ein Selleriehaupt, zwei gelbe Rüben und ein wenig Quendel und Peterfilie. Leg Alles in einen Schmortopf, dazu ein Stückchen Butter von Ballnushöhe und anderthalb Schoppen Fleischbrühe, oder das Wasser, in welchem Fleisch gekocht wurde; dämpfe es, bis die Gemüse ganz weich sind, treibe sie mit einem Löffel durch ein grobes Linnentuch oder ein Sieb, dann thue

an den Durchschlag und die Brühe drei Schoppen frisches Wasser, Pfeffer und Salz und koche Alles zusammen ungefähr eine Stunde lang. Bereite einige Nierenköpfchen von Wallnußgröße und, ehe die Suppe in die Terrine gegossen wird, lege sie hinein. Das Nierenfett darf nicht zu klein gehackt und muß ganz frisch sein.

Rindfleisch- und Kohlsuppe auf schottische Art.

Nimm sechs Maß Wasser, lege ein zehn bis zwölf Pfund schweres Schwanz- oder Bruststück vom Ochsen, einige gelbe und Steckrüben, ganze Zwiebeln und schwarzen Pfeffer, in ein Stückchen Ruffelin gebunden, nebst sechs ziemlich großen, in vier Stücke getheilten Kohlköpfen dazu. Dämpfe Alles sechs Stunden lang, oder bis das Fleisch ganz weich ist, langsam. Gib das Fleisch in einer Suppenschüssel mit der Suppe und den Gemüsen zu Tische. Zuweilen läßt man auch alle andern Gemüse, mit Ausnahme des Kohles, weg.

Schottische Lauchsuppe.

Thue das Wasser, in dem eine Hammelsteule gekocht wurde, mit einer Portion Lauch, Pfeffer und Salz in einen Schmortopf, laß' es eine Stunde lang gelinde kochen, dann zerrühre etwas Hafermehl in ein wenig kaltem Wasser ganz dünn, gieße es an die Suppe, setze sie an ein gelindes Feuer und laß' sie gelinde kochen; trage Sorge, daß sie nicht anbrenne.

Schottischer Cockie Leekie (eine Art Lauchsuppe).

Dämpfe ein großes Huhn, einen Markknochen und zwei bis drei Pfund Rindfleisch in zwei bis drei Maß Wasser, nebst den weißen Enden von zwei bis drei Dugend Lauchpflanzen, in Stücke geschnitten und wohl gewürzt. Unmittelbar vor dem Auftragen thue ein halb Pfund Pflaumen daran, die mit dem Huhn in der Suppe aufgestellt werden, das Fleisch und der Markknochen bleiben aber weg. Der letztere muß vor dem Kochen vertheilt werden.

Eine andere Art.

Lege sieben Pfund vom obern Ende einer Rindsteule und eine alte Penne in einen Topf, gieße Wasser daran, daß das Fleisch bedeckt wird, thue dann noch die weißen Theile von zwei bis drei Dugend Lauchpflanzen, halbgesotten und aufgeschligt, nebst einem Pfunde Pflaumen hinzu. Dämpfe es, bis das Fleisch weich ist und schäume es gehörig ab.

Schottische Gerstensuppe.

Setze vier Loth Gerstengraupen in drei Maß Salzwasser zum Feuer und wenn es kocht, schäume es ab, dann thue eine beliebige Portion eingesalzenes oder frisches Rindfleisch vom Bruststücke, einen Markknochen, eine ziemliche Quantität Lauch, Kohlköpfe oder Savoyerkohl daran und laß' es vier bis fünf Stunden lang gelinde kochen. Auch können statt dessen Steckrüben, Zwiebeln und geschabte gelbe Rüben verwendet werden.

Schottische Hammelfleischsuppe.

Weiße ein Hammelhalbsstück eine Stunde lang in Wasser ein, schneide das vordere Ende ab und lege es zu anderthalb Maß Wasser in einen Schmortopf. Sobald es kocht, schäume es wohl ab und laß' es dann anderthalb Stunden lang gelinde kochen; nun nimm das bessere Ende des Halbsstückes, haue es in Stücke (an jedem zwei Knochen), schneide etwas

von dem Fette ab und lege nach Belieben von dem Fleische hinzu, schäume es ab, sobald es aufkocht, und je nach einer Viertelstunde nachher wieder. Schneide vier bis fünf gelbe Rüben, ebensoviel Stedrüben und drei Zwiebeln zu, aber nicht fein, und lege sie so bald hinein, daß sie noch ganz weich werden können, thue vier große Löffel voll Gerstengraupen hinzu, die zuvor mit kaltem Wasser befeuchtet worden. Das Fleisch muß drei Stunden lang dämpfen. Zwanzig Minuten vor dem Aufstellen lege ein wenig gehackte Petersilie und etwas Salz in die Suppe. Dieß ist ein treffliches Wintergericht.

Hasensuppe.

Nimm einen alten Hasen, der sonst zu nichts taugt, schneide ihn in Stücke und lege ihn auf den Grund eines Suppentopfes, darauf anderthalb Pfund mageres Rindfleisch, zwei bis drei wohlgecleanigte Schöpfenröhrenknochen, ein Stück mageres Schweinefleisch oder Schinken, einen Zwiebel und ein Bündel Gewürzkräuter, giesse anderthalb Maß siedendes Wasser darüber, bedede den Topf mit einer Blase und Papier und stelle ihn in einen Kessel voll Wasser. Dämpfe es gelinde, bis der Hase in Stücke zerfällt, seihe die Brühe ab und laß' sie mit einer in Stücke zerlegten Sardelle aufkochen, dann thue einen Löffel voll Sosa, ein wenig Piment und Salz daran. Einige gute Fleischklöße, hübsch braun gebacken, oder kleine Nierenklößen müssen in die Terrine gethan werden.

Ochsenweiffuppe.

Zwei bis drei Ochsenchwänze geben eine sehr nahrhafte Suppe und machen sie stärker, als eine große Quantität Fleisch ohne sie. Bereite sie gleich Kraftfleischsuppe und gib ihr einen Beigeschmack oder eine Verdickung nach Belieben.

Hessische Suppe und Ragout.

Reinige die Wurzel einer Rindszunge, sowie einen halben Ochsentopf recht säuberlich mit Salz und Wasser und weiche sie hernach in Wasser allein ein. Dann dämpfe sie in drei bis vier Maß Wasser, bis sie ziemlich weich sind. Laß' die Suppe hierauf abläpfen, schöpfe das Fett ab, das einen guten Teig zu Fleischpasteten gibt, oder zum Beträpfeln des Bratens verwendet werden kann. Thue in die Suppe ein Edele gespaltener, oder zwei Ecken ganzer Erbsen, zwölf gelbe Rüben, sechs Stedrüben, sechs Kartoffeln, sechs große Zwiebeln, ein Bündel Gewürzkräuter und zwei Selleriehäupter. Laß' sie ohne das Fleisch gelinde kochen, bis die Gemüse so weich sind, um sie mit den Erbsen durch ein Sieb zu drücken, dann wird die Suppe ungefähr so dick wie Rahm sein. Würze sie mit Pfeffer, Salz, Muskatblüthe, Piment und ein paar Gewürznelken, Alles zu feinem Pulver gestoßen. Sind die Erbsen schlecht, so wird die Suppe nicht dick genug sein, dann koch sie mit einem Stücke Semmelbrod und seihe sie durch einen Durchschlag, oder rühre ein wenig Reismehl nach und nach hinein.

Zum Ragout schneide die schönsten Theile des Kopfes, die Drüsen und einen Theil des Fettes der Zunge in kleine, dicke Stücke. Reibe diese mit etwas von den obigen Gewürzen ein und lege sie in drei Schoppen von

der Brühe, die zu diesem Zwecke abgeschöpft werden muß, bevor die Gemüse hinzukommen, bestreue sie gehörig mit Mehl und dämpfe sie, bis sie recht weich sind. Sofort thue ein wenig Schwamm- und Walnusz-KatSUP, ein wenig Soja, ein Glas Portwein und einen Theelöffel voll Senf daran und laß' Alles vor dem Aufragen mit einander aufkochen. Ist es für eine Gesellschaft bestimmt, so gib es mit kleinen Eiern und Fleischklößen zu Tische.

Auf diese Weise kann man ein höchst anständiges, köstliches Gericht, bestehend aus Suppe und Ragout mit geringen Kosten bereiten. Die andern Theile kann man für den Hausbrauch wärmen.

Soupe à la Sap (etwa = Matrosensuppe).

Koche ein halb Pfund geriebene rothe Kartoffeln, ein Pfund dünn geschnittenes Rindfleisch, ein Edele graue Erbsen, eine Zwiebel und sechs Loth Reis in zwei Maß Wasser zu siebtehalb Schoppen ein, seihe es durch einen Durchschlag, dann schlage auch die Erbsen durch und thue es wieder mit zwei gespaltenen Selleriewurzeln in einen Schmortopf. Dämpfe es gelinde und füge Pfeffer und Salz hinzu, vor dem Aufragen thue auch noch geröstetes Brod daran.

Suppentafeln.

Siede ein paar Kalbskniestücke, ein paar Rindslendenknochen und drei Pfund Rindfleisch in so viel Wasser, daß es gerade davon bedeckt wird. Nimm das Mark aus den Knochen, lege Gewürze nach Belieben und drei große Zwiebeln dazu. Ist das Fleisch in Stücke zerfallen, so seihe die Brühe und stelle sie an einen sehr kalten Ort. Ist sie kalt, so nimm den Teilkuchen heraus, der zu Pastelenteig verwendet werden kann, gieße die Suppe in eine Blechpfanne mit doppeltem Boden und setze sie über ein lebhaftes Feuer, aber laß' sie nicht anbrennen. Sie muß stark und unbedeckt kochen und acht Stunden lang fortwährend umgerührt werden. Gieße sie dann in eine Pfanne und laß' sie einen Tag lang an einem kalten Orte stehen, dann thue sie in eine runde Porzellansuppenschüssel und setze diese in einem Schmortopfe voll kochenden Wassers über ein Kohlenfeuer, laß' sie kochen und rühre sie zuweilen um, bis sie dick und klebrig ist, dann hat sie genug gekocht. Gieße sie jetzt in den kleinen runden Theil von umgekehrten Tassen, um Kuchen zu bilden, und wenn sie kalt sind, nimm sie heraus und laß' sie auf Planell trocknen. Bewahre sie in Theebüchsen. Sollen sie gebraucht werden, so löse sie in siedendem Wasser auf und wenn man Kräuter- oder andern Geschmack daran will, so siede diese zuvor, seihe das Wasser ab und löse die Suppentafeln darin auf.

Dies ist auf dem Lande, oder zur See, wo es oft an frischem Fleische gebricht, ein sehr bequemes Mittel, denn dadurch kann man in fünf Minuten eine Tasse voll Fleischsuppe bereiten.

Soupe maigre (Fastensuppe).

Zerlasse ein halb Pfund Butter in einen Schmortopf, schüttele es um und thue sechs mittelgroße, aufgeschnittene Zwiebeln hinein. Schüttele den Topf zwei bis drei Minuten lang, dann lege fünf Selleriehäupter, zwei Hände voll Spinat, zwei Stücke Kopfsalat, klein geschnitten und etwas Petersilie darein. Schüttele nun den Topf abermals zehn Minuten lang,

jetzt gieße fünf Schoppen Wasser daran, einige Brodkrusten, einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Pfeffer, drei bis vier Blätter Muskatennuß und wenn weiße Mangoldblätter zu haben sind, thue eine große Hand voll klein geschnitten hinzu.

Laß' Alles eine Stunde lang gelinde kochen. Unmittelbar vor dem Auftragen schlage zwei Eiergelb hinein und gieße einen großen Löffel voll Essig daran.

Eine andere Art.

Bestreue zwei Ecken grüne Erbsen, vier aufgeschnittene Zwiebeln, die rohen Stängel vom Sellerie, eine gelbe Rübe, eine Steckrübe und eine Pastinake mit Semmelmehl und backe sie, dann gieße zwei Maß Wasser daran. Laß' es gelinde kochen, bis Alles durch ein Sieb getrieben werden kann. Dann koch' darin das Beste von dünn geschnittenem Sellerie und ein Stück in Semmelmehl geriebener Butter.

Ochsenkinnbacken zu dämpfen.

Reinige einen halben Ochsenkopf und einen großen Fuß säuberlich und weiche sie ein, schneide das Fleisch von den Knochen, lege es mit drei aufgeschnittenen und in Butter und Semmelmehl braun gebackenen, aber nicht verbrannten Zwiebeln, einem Bündel Gewürzkräutern, Piment, Pfeffer und Salz, je ein großer Löffel voll, in einen Topf, die Knochen auf das Fleisch und gieße zwei Maß Wasser darüber. Bedecke den Topf mit Packpapier, binde ihn fest zu und laß' ihn zehn Stunden lang im Backofen stehen, oder stelle ihn an das Feuer. Wenn dies geschehen, nimm die Knochen heraus und thue Suppe und Fleisch in einen Topf, wenn dann davon Gebrauch gemacht werden soll, schöpfe das Fett ab und nachdem die Suppe gewärmt, schneide kleine Stücke von dem Fleische darein, oder laß' sie auch weg, nach Gefallen. Ein wenig Sellerie, gelbe Rüben und Steckrüben können kleingeschnitten in einer kleinen Quantität davon gekocht werden, dadurch wird sich der Wohlgeschmack vermehren, ohne daß man sich der Gefahr aussetzt, daß die Suppe sauer wird, wenn man sie gleich anfänglich hineinlegen würde, da das Fleisch nicht so bald in Gährung übergeht, als Gemüse.

Hühnersuppe.

Nimm ein altes Huhn ab, schneide es am Rücken hinab auf und entferne von diesem den Bürzel und die an den Knochen hängenden braunen Theile. Wasche das Huhn und lege es in ein Maß Wasser, nebst zwei Blättchen Muskatblüthe und einem Eßlöffel voll gewaschenem Reis; laß' es aufkochen, schäume es säuberlich ab, decke den Topf dicht zu und koch' es drei Stunden lang gelinde. Man kann die Brühe mit Peterflie u. würzen.

Kalbfeischsuppe.

Bereite sie wie vor von dem Halsende eines Kalbes, ein Pfund davon auf $1\frac{1}{2}$ Schoppen wird sie sehr gut machen.

Stoß zu weißen oder braunen Fischsuppen.

Nimm ein Pfund Engelsfisch, vier bis fünf Butten und zwei Pfund Kal. Reinige sie säuberlich und schneide sie in Stücke, bedecke sie mit

Wasser und würze sie mit Muskatblüthe, Pfeffer, Salz, einer mit Gewürznelken besetzten Zwiebel, einem Selleriekopfe, zwei gespaltenen Peterlikienwurzeln und einem Bündel Küchengewächsen. Lasse es, dicht bedeckt, anderthalb Stunden lang gelinde kochen, dann seibe es zum Gebrauche. Ist die Brühe zu braunen Suppen bestimmt, dann brate den Fisch zuvor in Butter braun. Die Brühe kann aber nicht länger, als zwei bis drei Tage aufbewahrt werden.

Die Brühe von eingemachten Härtingen oder Jägertrindfleisch gibt den Suppen den köstlichsten Wohlgeschmack, und in Familien, bei denen Fischsuppen viel gebräuchlich sind, wird vorsehende als ein geschätztes Präparat sich bewähren, wenn sie zu diesem Zwecke allein bestimmt ist.

Kalsuppe.

Nimm drei Pfund kleine Kälte, lege sie in anderthalb Maß Wasser, dazu eine Brodkruste, drei Blättchen Muskatblüthe, etwas ganzen Pfeffer, eine Zwiebel und ein Bündel Küchengewächse, bedecke dieß fest und dämpfe es, bis die Fische sich ganz zerbröckeln, dann seibe es. Rösle ein wenig Brod, schneide es in Würfel und gieße die Suppe siedend daran. Ein Stück gelbe Rübe kann zuvor hineingelegt werden. Die Suppe wird so fett sein, als ob sie von Fleisch bereitet wäre. Ein kleiner halber Schoppen fetter Milchrahm, nebst einem Theelöffel voll Weizenmehl, glatt hinein gerieben, macht die Brühe noch besser.

Engelfischsuppe.

Bereite sie aus der vorangegebenen Fischsuppenbrühe, in der zwei Roth Hatennudeln kurz vor dem Auftragen gekocht wurden, dann thue anderthalb Schoppen mit zwei Eierdottern geschlagenen Rahm daran, rühre es in der Nähe des Feuers, aber nicht über demselben um und stelle die Suppe mit einer frischen Semmel, die eine Stunde lang darin eingeweicht, auf die Tafel.

Vortreffliche Hummern- (oder Krebs-) Suppe.

Nimm das Fleisch von den Scheeren, dem Leibe und den Schwänzen von sechs kleinen Hummern, thue den braunen Schleim und den Saft im Kopfe hinweg, stoße die Füße, das Kinn und die kleinen Scheeren in einem Mörser. Koche dieß gelinde in anderthalb Maß Wasser, mit der Krume einer Semmel, etwas gestoßenem weißem Pfeffer, Salz, zwei Sardellen, einer großen Zwiebel, Küchenkräutern und einem Stückchen Citronenschale, bis das Besse aus Allem ausgekochen ist. Seibe es. Stoße den Kogen in einem Mörser, mit einem Stückchen Butter, einer viertel Muskatennuß und einem Theelöffel voll Semmelmehl, mische es mit drei Schoppen Rahm. Schneide die Schwänze in Stücke und koche sie mit dem Rahm und der Suppe ein wenig auf. Gib es mit Fleischklößen aus dem Ueberreste der Hummern, Muskatblüthe, Pfeffer, Salz und ein paar Eiern bereitet, zu Tische. Die Klöße sind mit ein wenig Semmelmehl zusammenzumachen und in der Suppe zu wärmen.

Bachkreb- oder Krabbensuppen.

Siede sechs Wittlinge und einen großen Käl (oder den Käl und einen halben Stachelrochen, gut gesäubert) in so viel Wasser, als nöthig ist, um

ſie zu bedecken, ſchäume ſie rein ab und lege ganzen Pfeffer, Muſkatblüthe, Ingwer, Peterſilie, eine Zwiebel, ein wenig Thymian und drei Gewürznelken dazu. Koche es zu einem Drei. Schäle eine hinreichende Zahl Bachkrebſe oder Krabben, ſtoße die Schalen und eine kleine Semmel, ſiede ſie aber zuvor in ein wenig Waſſer mit Eſſig, Salz und Küchenkräutern, gieße dieſe Brühe in einem Siebe über die Schalen, dann ſeihe die andere Brühe rein von dem Bodensatz. Zerhacke einen Hummer und thue ihn mit drei Schoppen guter Fleiſchbrühe daran, ſowie die Scheren der Bachkrebſe oder Krabben, nebst etwas Semmelmehl und Butter und würze es nach Geſchmack, aber nicht zu ſehr.

Auſternſuppe.

Nimm anderthalb Maß von dem Fiſchſtock, wie er S. 126 beſchrieben, ſtoße den Dotter von zehn hartgekochten Eiern und den harten Theil von vier Ecken Auſtern in einem Mörſer und gieße an dieſen den Stock. Laß' Alles eine halbe Stunde lang gelinde kochen, dann ſeihe es und laſſe es mit den Auſtern, die von den Wärten zu säubern und reinlich zu waſchen ſind, an die Suppe. Koche es fünf Minuten lang gelinde, halte ſechs wohl geſchlagene friſche Eierdotter bereit und thue ſie an die Suppe. Rühre es an der Feuerſeite auf Einem Wege um, biß es dick und weich iſt, aber laß' es nicht ſieden. Gib es mit einer in der Suppe eingeweichten Semmel zu Tiſche.

Kraftfleiſchbrühen (gravies).

Bemerkungen über Kraftfleiſchbrühen, als Nachtrag zu den bei den Suppen, oder gewöhnlichen Fleiſchbrühen, gegebenen Vorſchriften.

Da das zu Kraftfleiſchbrühen beſtimmte Fleiſch in vielen Familien, in denen keine große Tafel geführt wird, einen Gegenſtand von anſehlicher Koſtspieligkeit bildet, ſo muß man jede Andeutung, welche zum Zwecke hat, das Ueberflüſſige vermeiden zu lernen, ohne den Wohlgeſchmack der Gerichte zu vermindern, einer guten Hauſhälterin willkommen ſein.

Man kann eine Kraftfleiſchbrühe eben ſo gut aus dem Zwerchſelle, der Nieren, der Milz oder der Leber eines fetten Ochſen, als aus irgend einem andern Stücke Fleiſch bereiten, wenn ſie in Stücke geſchnitten, mit Zwiebeln gebacken und mit Kräutern und Gewürzen, gleich andern Fleiſchbrühen, gewürzt werden. Man kann ſie ferner aus den Knöcheln gekochten Hammelfleiſches bereiten, wenn man nicht viel nöthig hat.

Gleichweiſe können die Knochen und Abſchnitel von Fleiſchſtücken und Geflügel, wenn man ſie ſo zubereitet hat, um ihnen ein ſchönes Ausſehen zu geben, von einer geſchickten Köchin ſo verwendet werden, um demſelben Zwecke zu entſprechen.

Alle Röhrknochen der Vorder- und Hinterbeine vom Hammel müſſen in Waſſer gelegt, und nachdem ſie gehörig eingeweicht und gebürſtet, lang gekocht werden. Das Waſſer, worin dieß geſchehen, wird die Zette der Kraftfleiſchbrühe ſehr vermehren helfen, wie dieß auch bei der Gallerte der Kuhfüße der Fall iſt. Die letztern muß man die ganze Nacht über im

Wasser liegen lassen, was der Gallerte eine hübsche Farbe verleiht. Wenn sie drei Stunden lang gekocht und kalt werden, so schöpfe man das Fett sorgfältig ab und ist sie anscheinend ganz rein, so lege etwas weißen Pfeffer daran, reibe sie dicht mit einem Löffel, wodurch jedes Fetttheilchen verschwinden und sie so rein aussehen wird, als wie Kalbfußgallerte.

Estragon und Majoran, verleihen den Kraftfleischbrühen den Wohlgeschmack der französischen Kochkunst und verbessern sie sehr, sie sollten jedoch nur kurze Zeit vor dem Auftragen hinzugegeben werden.

Trüffel und Morcheln verdecken und verbessern den Wohlgeschmack der Fleischbrühen und Suppen, man wäscht eine halbe Unze von beiden sorgfältig, läßt sie in anderthalb Schoppen Wasser wallen und fügt es dann zum Ganzen.

Kraftfleischbrühe zu bereiten, die sich eine Woche hält.

Schneide mageres Ochsenfleisch dünn, lege es in eine Bratpfanne ohne Butter oder Fett und setze es bedeckt ans Feuer, trage aber Sorge, daß es nicht anbrenne, laß' es sieden bis aller aus dem Fleische hervorkommende Saft wieder in dieses eingetrocknet ist und schüttle es oft um, gieße so viel Wasser daran, um das Fleisch zu bedecken, und lasse dies verdampfen. Dann gieße ein klein wenig Wasser an das Fleisch, lege Küchenkräuter, Zwiebeln, Gewürze und ein Stückchen mageren Schinken dazu, laß' es gelinde kochen, bis die Fleischbrühe fett ist und bewahre sie an einem kühlen Orte. Schöpfe das Fett nicht ab, bis zum Gebrauche.

Eine andere Art.

Lege Fleisch auf den Boden eines Schmortopfes, mit vier bis sechs Loth Butter, worüber Kräuter und Wurzeln zu streuen sind, bedecke es dicht und setze es an einen gemäßigten Theil des Bratofens. Wenn die Brühe sich aus dem Fleische herausgezogen, schüttle sie in dasselbe und laß' es so lange sieden, bis sie nahezu wieder eingetrocknet ist, dann gieße Wasser nach Bedarf daran.

Klare Kraftfleischbrühe.

Schneide Ochsenfleisch dünn, brate einen Theil davon auf dem Roste über einem hellen, reinen Feuer, das gerade groß genug ist, um der Brühe Farbe zu geben, aber nicht, um das Fleisch gar zu machen, lege dieses um das rohe Fleisch in einen sehr rein verzinneten Schmortopf, nebst zwei Zwiebeln, ein paar Gewürznelken, ganzem schwarzem Pfeffer, Piment und einem Bündel Küchenkräutern, bedecke es mit Wasser, laß' es kochen und schäume es zwei bis drei Mal ab, dann bedecke es wieder und laß' es gelinde kochen, bis es ganz klar ist.

Durchschlag (cullis), oder braune Kalbfleischbrühe.

Belege den Boden eines Schmortopfes mit so viel magerem Kalbfleisch, daß es ihn einen Zoll dick bedeckt, dann bedecke das Kalbfleisch mit dünnen Stücken ungekochten Schinkens, zwei bis drei Zwiebeln, zwei bis drei Lorbeerblättern, einigen Küchenkräutern, zwei Blättchen Muskatblüthe und drei Gewürznelken. Decke den Topf zu und setze ihn über ein gelindes Feuer, aber wenn der Saft herauskommt, schüre das Feuer ein wenig heller an. Ist das Fleisch hübsch braun, so fülle den Topf mit guter

Fleischbrühe an, siebe es und schäume es ab, dann laß es eine Stunde lang gelinde kochen, thue ein wenig Wasser daran, das mit so viel Semmelmehl zu mischen ist, um es gehörig zu verdicken, koche es eine halbe Stunde lang und seihe es. Dieß wird sich eine Woche lang halten.

Béchamelle, oder weiße Kraftfleischbrühe.

Schneide mageres Kalbfleisch in kleine Stücke und ebensoviel mageres Schweinefleisch oder Schinken, lege es in einen Schmortopf, mit einem guten Stücke Butter, einer Zwiebel, einem Blättchen Muskatblüthe, einigen Schwämmeknöpfen, einem Stückchen Thymian und einem Lorbeerblatte, bade das Ganze über einem sehr langsamen Feuer, aber bräune es nicht, verdicke es mit Semmelmehl. Thue eine gleiche Menge gute Kalbfleisch- oder Hammelfleischbrühe und Rahm daran. Laß es eine Stunde lang gelinde kochen, rühre es die ganze Zeit über um, seihe es durch einen Siebelöffel.

Eine Kraftfleischbrühe ohne Fleisch.

Gieße ein Glas Dünndier und ein Glas Wasser mit etwas Pfeffer, Salz, geschabten Citronenschalen ein paar gekochenen Gewürznelken und einem Eßlöffel voll Brühe von eingemachten Wallnüssen oder Schwammketchup in eine Schüssel. Schneide eine Zwiebel entzwei, bestreue sie mit Semmelmehl und bade sie in ein wenig Butter braun. Dann thue alles Vorgenannte in einen Topf und koche es, zugedeckt, zwanzig Minuten lang gelinde. Seihe es zum Gebrauche und wenn es kalt ist, schöpfe das Fett ab.

Eine fette Kraftfleischbrühe.

Schneide Ochsenfleisch in dünne Stücke, je nach der Menge, die man bedarf, schneide Zwiebeln dünn und bestreue beides mit Semmelmehl, bade sie leicht hellbraun, lasse sie aber unter keinen Umständen schwarz werden, dann thue sie in einen Schmortopf, gieße siedendes Wasser an die Bräune in der Bratpfanne, koche sie auf und gieße sie dann an das Fleisch. Lege ein Bündel Petersilie, Thymian und Saturei, ein klein wenig Majoran, ebensoviel Estragon, etwas Muskatblüthe, Pimentkörner, ganzen schwarzen Pfeffer, ein paar Gewürznelken und ein Stückchen Schinken oder Speck dazu. Laß es gelinde kochen, bis aller Saft aus dem Fleische herausgedrungen ist und versäume nicht, es im Augenblicke, wo es kocht und oft nachher abzuschäumen. Ist die Brühe zu einem Hasen oder gedämpften Fische bestimmt, so sind Sardellen dazu zu nehmen.

Kraftfleischbrühe zu einem Huhn, wenn kein Fleisch vorhanden ist, um welche zu bereiten.

Wasche die Hühre säuberlich und schneide sie nebst dem Halse klein, koche sie gelinde mit ein wenig gebräuntem Brode, einem Zwiebelstückchen, ein wenig Petersilie und Thymian, etwas Pfeffer und Salz, nebst der Leber und dem Magen in dreiviertel Schoppen Wasser, bis es halb eingegangen. Nimm die Leber heraus, zerdrücke sie und seihe die Brühe darüber. Dann verdicke sie mit Semmelmehl und Butter und füge einen Theelöffel voll Schwammketchup dazu, so wird sie sehr gut sein.

Kalbfleischkraftbrühe.

Bereite sie, wie beim Durchschlage (Seite 129) angegeben, aber lasse die Gewürze, Kräuter und das Semmelmehl weg. Sie muß sehr langsam

gekocht und wenn sie für weiße Gerichte bestimmt ist, darf das Fleisch nicht braun werden.

Eine weniger kostspielige Art.

Wenn alles Fleisch von den Kalbsknochen abgelöst, dann zerhaue sie und lege sie mit einem Pfund von dem Halsstücke in einen Schmortopf, und wenn man will, so kann zwei Loth Speck, ein Bündel Petersilie, ein wenig Quendel, ein Stückchen Citronenschale und ein Dessertlöffel voll Pfeffer dazu gethan werden, gieße soviel Wasser daran, um es zu bedecken. Koche es und schäume es säuberlich ab, mache den Topf dicht zu und lasse es drei Stunden lang so gelinde als möglich kochen. Seihe es und las' es stehen, bis es abgekühlt, dann schäume es ab und schöpfe die Gallerte vom Bodensatz. Stecke ein wenig Muskatblüthe fein, koche sie mit zwei Eßlöffeln voll Wasser und thue sie an die Fleischbrühe. Wenn Rahm dazu gegossen wird, so thue kein Salz daran, bis die Brühe vom Feuer genommen.

Eine wohlfeile und gute Kraftfleischbrühe.

Bade drei Zwiebeln in Butter hübsch braun, röste ein großes Stück Brod geraume Zeit, bis es ganz hart und sehr braun, aber nicht verbrannt ist. Setze Beides mit einem Stückchen Fleisch oder einem Hammels- u. Knochen und einigen Kräutern zum Feuer, mit Wasser nach Verhältnis und dämpfe es, bis die Fleischbrühe dick und fett ist, thue Salz und Pfeffer daran, seihe sie und halte sie kühl.

Kraftfleischbrühe, um Schöpsenfleisch gleich Wildprät zuzubereiten.

Pflücke eine sehr alte Schnepfe, schneide sie in Stücke, nimm aber zuvor den Sack aus den Eingeweiden und las' sie mit so viel ungewürzter Krafftfleischbrühe, als nöthig ist, gelinde kochen. Seihe sie und gib das Fleisch darin zu Tische.

Starke Fischkraftbrühe.

Häute zwei bis drei Aale oder einige Butteln ab, nehme sie aus und wasche sie sehr rein, schneide sie in kleine Stücke und lege sie in eine Pfanne, bedecke sie mit Wasser und thue ein wenig Kruste von geröstetem Brode, zwei Blättchen Muskatennuß, ein wenig ganzen Pfeffer, Küchenkräuter, ein Stückchen Citronenschale, ein paar Sardellen und einen Theelöffel voll Meerrettig daran. Bedecke es gut und las' es gelinde kochen, thue ein Stückchen Butter und ein wenig Semmelmehl hinzu und koche es mit dem Obigen.

Wohlschmeckende Gallerte, um sie in kalte Fleischpasteten zu gießen.

Bereite sie aus einem kleinen abgefleischten Knochen vom Vorder- oder Hinterbeine eines Kalbes, oder von einem Kalbs- oder Hammelsknochen, oder, wenn die Pastete von einem Fuhne oder Kaninchen ist, so reichen deren Knochen, Hälfe und Köpfe mit irgend einem Stücke Fleisch hin, wobei man aber der Gallerte durch Kuhfüße oder Hammelsknochen Konsistenz geben muß. Thue das Fleisch, ein Stückchen magern Schinken oder Schweinefleisch, ein Bündel verschiedener Kräuter, zwei Blättchen Muskatennuß, ein paar Zwiebeln, ein kleines Stückchen Citronenschale, einen Theelöffel voll gestohlenen Piment, ebensoviel ganzen Pfeffer mit einem Maß Wasser in einen Schmor-

kopf, der sehr dicht schließt. Sobald es siedet, schäume es gehörig ab und laß es sehr langsam gelinde kochen, bis es ganz stark ist, feihe es und wenn es abgekühlt, schöpfe das Fett zuerst mit einem Löffel ab und dann, um jedes Fetttheilchen zu entfernen, lege ein reines Stück Pack- oder Löschpapier darein. Ist es abgekühlt und noch nicht klar, so koch es einige Minuten lang mit zwei Eiweiß (aber ohne den Bodensatz) und giese es durch ein reines Sieb, in das eine Serviette gelegt wird, die zuvor in siedendes Wasser getaucht worden, um zu verhindern, daß etwas zu Grunde gehe.

Gallerte, um kalte Fische zu bedecken.

Reinige einen Engelssch und lege ihn in zwei Maß Wasser, nebst einem Kalbs- oder Kuhfuß, einer Meerrettigwurzel, einer Zwiebel, drei Blättchen Muskatennuß, etwas weißen Pfeffer, einem Stückchen Citronenschale und einem guten Stücke mageren Schinken. Dämpfe es, bis es zur Gallerte wird, feihe sie, wenn sie abgekühlt, entferne jeden Fettbissen, schöpfe sie vom Bodensatz und koche sie mit einem Glase Xeres, vier bis fünf Eiweißen und einer Citronenschnitte. Rühre sie während des Kochens nicht um und setze sie nach einigen Minuten weg, um sie eine halbe Stunde lang stehen zu lassen, dann feihe sie durch einen Filtrirack oder ein Sieb, in das eine Serviette gelegt wird. Bedede den Fisch damit, wenn sie kalt ist und mache sie ein wenig rauh.

Saucen, Füllsel, Essige, Ketchup, sauer Eingemachtes &c.

Saucen.

Eine sehr gute Sauce, besonders um die schlechte Farbe bei
Hühnern zu verhüten.

Mache die Lebern, Citronenschnitten in Würfel, gebrühte Petersilie und hartgekottene Eier, thue Salz hinzu und mische Alles mit Butter, koche es auf und giese es über die Hühner.

Dies ist auch für gebratene Kaninchen gut.

Weiße Sauce zu fricasirten Hühnern, Kaninchen, weiß
gekochtem Fleische, Fischen oder Gemüsen.

Es ist selten nothwendig, Fleisch zu dieser Lieblingsauce zu kaufen, da das Verhältniß dieser Würze nur klein ist. Das Wasser, worin die Hühner, Kalbfleisch oder Kaninchen gekocht, oder ein wenig Fleischbrühe, die man vorräthig hat, oder die Füße und Hälse von Hühnern, oder rohes oder gekochtes Kalbfleisch reichen hin. Dämpfe irgend einen dieser Gegenstände in ein wenig Wasser, nebst einem Stückchen Citronenschale, einer aufgeschnittenen Zwiebel, einigen weißen Pfefferkörnern, ein wenig gestoener Muskatblüthe oder Muskatennuß und einem Bündel Küchenkräutern, bis es einen guten Geschmack hat, dann feihe es und thue ein wenig guten Rahm, ein Bißchen Butter, ein klein wenig Semmelmehl und Salz nach Belieben daran. Nachdem die Sauce vom Feuer genommen, kann man eine Citrone darein ausdrücken und

sie gehörig schütteln. Eiergelb wird oft auch bei Fricassées gebraucht, wenn man aber Rahm hat, ist es besser, da jenes gerne gerinnt.

Eine sehr gute Sauce zu gefottene Hühnern.

Nimm die Eier und Hälfe, nebst einem kleinen Stückchen von einem Kalbs- oder Hammelschalsstück, lege es in einen Schmortopf, mit zwei Blättchen Muskatblüthe, einigen weißen Pfefferkörnern, einer Sardelle, einem gespaltenen Selleriekopfe, einem Bündel Küchenkräutern und einem kleinen Stückchen Zitronenschale. Koche dieses in drei Schoppen Wasser auf dreiviertel Schoppen ein. Seihe es und verdicke es mit einem Viertelfund Butter und ein wenig Semmelmehl, koche es fünf Minuten lang, dann lege zwei Eßlöffel voll Schwämme darein, klopfte zwei Eierdotter mit einer Kaffeetasse voll Rahm gehörig, gieße es an die Sauce und rühre sie über dem Feuer um, bis sie nahezu kocht, dann thue sie in eine Sauceterrine.

Weisse Zitronensauce für gefottene Hühner.

Lege die Schale einer kleinen Citrone, sehr dünn geschnitten, in anderthalb Schoppen süßen fetten Rahm, nebst einem Zweige Citronkraut und zehn weißen Pfefferkörnern. Laß es gelinde kochen, bis es gehörig nach Citronen schmeckt, dann seihe es und verdicke es mit einem Viertelfund Butter und einem Dessertlöffel voll darein geriebenem Semmelmehle. Koche es auf, dann gieße den Saft der Citrone hinein und rühre es gehörig um. Nichte die Hühner an und dann mische ein wenig weiße Kraftfleischbrühe ganz heiß mit dem Rahme, aber lasse sie nicht mit einander kochen, salze es nach Geschmack.

Eine andere weiße Sauce für gefottene Hühner.

Siede ein großes Stück Muskatblüthe, zwei Gewürznelken und fünfzehn Pfefferkörner in dreiviertel Schoppen weichem Wasser, bis sie diesen ihre Würze mitgetheilt haben, seihe es; gieße es in einen Brühnaps, nebst vier fein gehackten Sardellen, einem Viertelfund in Semmelmehl gerollter Butter und dreiviertel Schoppen Rahm. Koche es zwei Minuten lang und rühre es wohl um. Gieße etwas davon in einen Saucenapf und das Uebrige in die Schüssel.

Sauce für gebratene Hühner.

Lege in einen kleinen Schmortopf zwei Schinkenschnitten, eine Knoblauchzehe, ein Lorbeerblatt und aufgeschnittene Zwiebeln, thue ein wenig gute Kraftfleischbrühe, einen Majoranzweig und einen Eßlöffel voll Estragonessig daran, laß es eine Stunde lang langsam kochen, seihe es und gieße es in die Schüssel oder in einen Napf.

Sauce für Geflügel irgend einer Art.

Koche ein wenig Kalbfleischkraftbrühe, Pfeffer, Salz, den Saft einer Pomeranze und einer Citrone und den vierten Theil, soviel Portwein als Fleischbrühe, gieße es dann in die Schüssel oder in einen Saucenapf.

Sauce für kalte Hühner oder Rebhühner.

Zerreiße in einem Mörser zwei hartgefottene Eierdotter, eine Sardelle, zwei Dessertlöffel voll Del, drei dergl. Essig, eine Schalotte, Cayennepfeffer, wenn man will und einen Theelöffel voll Senf. Alles muß zuvor gekloffen werden, ehe man das Del hinzugießt, dann seihe es. Schalotteneßig statt

Schalotten ist auch gut, dann muß aber ein Löffel voll vom gewöhnlichen Essig wegbleiben. Salz nach Geschmack.

Eine sehr feine Schwamm Sauce für Hühner oder Kaninchen.

Wasche und pflücke ein Eßle junge Schwämme und reibe sie mit Salz, um ihre feine Haut abzuschälen. Lege sie in einen Brühnaps mit ein wenig Salz, etwas Muskatennuß, einem Blättchen Muskatblüthe, anderthalb Schoppen Rahm und einem guten Stücke in Semmelmehl geriebener Butter. Koche dieß auf und rühre es um, bis es gar gekocht ist, dann begieße die Pühner u. damit. Garnire sie mit Citronen.

Sind keine frische Schwämme zu haben, so nimm einige eingemachte, mit ein wenig Schwampfpulver, mit dem Rahm u. weißgekocht.

Sauce für wildes Geflügel.

Laß einen Theelöffel voll Portwein, ebensoviel gute Krafftfleischbrühe, eine kleine Schalotte, ein wenig Pfeffer, Salz, eine Scharre Muskatennuß und ein Bischen Muskatblüthe zehn Minuten lang gelinde kochen, lege etwas Butter und Semmelmehl dazu, laß es ein wenig kochen und gieße es über das Geflügel. In der Regel wird dieses nicht gefüllt, es kann aber geschehen, wenn man es wünscht.

Eine andere zu demselben Zwecke oder für Enten.

Gieße fette Krafftfleischbrühe in die Schüssel, schneide die Brust in Stücke, nimm diese aber nicht weg, schneide eine Citrone auf und thue Pfeffer und Salz daran, dann drücke sie über die Brust aus und gieße einen Eßlöffel voll Krafftfleischbrühe vor dem Vorlegen darüber.

Eine vortreffliche Sauce für gefottene Karyfen oder Truthühner.

Zerreiße ein halbes Pfund Butter mit einem Theelöffel voll Semmelmehl, thue ein wenig Wasser daran, schmelze sie und füge nahezu dreiachtel Schoppen dickn Rahm und eine halbe, feingehackte, aber nicht gewaschene Sardelle dazu; stelle es über das Feuer und, wenn es aufkocht, thue einen großen Löffel voll echt ostindische Soja daran. Gib dieß der Sauce keine schöne Farbe, so nimm ein wenig mehr dazu. Gieße sie nun in eine Saucière, thue Salz und eine halbe Citrone daran und rühre sie wohl um, damit sie nicht gerinne.

Grüne Sauce für junge Gänse oder Enten.

Mische dreiachtel Schoppen Sauerampferfaß mit einem Glase voll weißem Weine, einigen gebrühten Stachelbeeren, ein wenig weißem Zucker und einem Stückchen Butter. Koche es auf und servire es in einem Brühnäpfchen.

Lebersauce.

Mache gefottene Kaninchen- oder Pühnerleber und verfabre damit, wie mit der weißen Citronensauce (S. 133), nebst sehr wenig Pfeffer, Salz und etwas Petersilie, thue dieß an ein wenig zerlassener Butter und gebrauchte Milch oder Rahm, statt Wasser.

Eiersauce.

Siede die Eier hart und schneide sie in kleine Stücke, dann lege sie in zerlassene Butter.

Zwiebelsauce.

Schäle Zwiebeln und siede sie weich, drücke das Wasser davon aus, dann

habe sie und füge Butter, die fett und zart zerlassen worden, wie hienach beschrieben werden wird, aber mit ein wenig guter Milch anstatt Wasser hinzu, koche es ein Mal auf und gib es zu gesottenen Ramingen, Rebhühnern, Kalbsknöcheln oder Halsstücken, oder gebratenem Hammelfleische zu Tische. Eine Rübe mit den Zwiebeln gesotten, macht diese milder.

Klare Schalottensauce.

Lege einige gehackte Schalotten in ein wenig Kraftfleischbrühe, klar gesotten und nahezu halb soviel Essig, würze es mit Pfeffer und Salz und koche es eine halbe Stunde lang.

Petersilienauce ohne Petersilien zu bereiten.

Sinde ein wenig gestoßenen Petersilienamen in ein Stückchen reinen Musfeln und siede ihn zehn Minuten lang in ein wenig Wasser. Gebrauche dieses Wasser zum Schmelzen der Butter und thue ein wenig gesottenen, gehackten Spinat daran, damit er wie Petersilie aussehe.

Brodauce.

Siede eine große, in vier Theile geschnittene Zwiebel, mit ein wenig schwarzem Pfeffer und Milch, bis die Zwiebel ein völliger Brei ist. Seihe die Milch über geriebenes albakenes Weißbrod und bedede es. Nach einer Stunde thue es in einen Brühnapf, nebst einem guten Stücke mit ein wenig Semmelmehl vermischter Butter, koche das Ganze mit einander auf und gib es zu Tische.

Holländische Sauce zu Fleischspeisen, Geflügel oder Fischen.

Gieße sechs Eßlöffel voll Wasser und vier dergleichen Essig in einen Brühnapf, wärme und verdicke sie mit zwei Eiergelb. Mache es ganz heiß, aber laß es nicht kochen, rühre es um, oder schüttle den Napf die ganze Zeit über, drücke den Saft von einer halben Citrone darein und seihe die Sauce durch ein Sieb.

Sauce Robart für Rindschwanzstücke oder Beestreaks.

Lege ein Stück Butter von der Größe eines Eies in einen Brühnapf, stelle ihn zum Feuer und wenn die Butter sich bräunt, thue eine Hand voll klein geschnittene Zwiebeln daran, bade sie braun, aber laß sie nicht anbrennen, füge einen halben Löffel voll Semmelmehl dazu, schüttle die Zwiebeln daran und laß sie nochmals backen, dann thue vier Eßlöffel voll Kraftfleischbrühe und etwas Pfeffer und Salz hinzu und koche es zehn Minuten lang gelinde, wenn es abgekühlt, schöpfe das Fett ab, füge einen Theelöffel voll angemachten Senf, einen Eßlöffel voll Essig und den Saft von einer halben Citrone hinzu, koche Alles und gieße es an die Steaks. Diese müssen hübsch hellbraun und mit gebackener Petersilie und Citronen garnirt sein.

Beatonsauce für warmes oder kaltes gebratenes Ochsenfleisch (roast-beef).

Reibe oder schabe ein wenig Meerrettig sehr fein, thue ein wenig gestoßenen weißen Zucker und vier große Eßlöffel voll Essig daran. Servire es in einer Saucière.

Sauce zu Fischpasteten, wenn man keinen Rahm wünscht.

Nimm gleiche Theile weißen Weinessig, Ausernsaft und Schwammketchup, koche es mit einer Sardelle auf, seihe es und gieße es durch einen Trichter in die Pastete, nachdem sie gebacken.

Eine andere Art.

Mache eine Sardelle klein und koche sie mit drei Eßlöffeln voll Krautfleischbrühe, dreiachtel Schoppen Rahm und einem Bißchen Butter und Semmelmehl auf.

Liebesäpfelsauce für warmes und kaltes Fleisch.

Lege vollkommen reife Liebesäpfel in einen irdenen Topf und setze sie in einen Backofen, nachdem das Brod herausgenommen, lasse sie darin, bis sie ganz weich sind, dann schäle die Haut von dem Fleische der Äpfel ab und mische dies mit Capsicumessig und einigen gestoßenen Knoblauchzehen, die beide dem Verhältnisse der Früchte angemessen sein müssen. Füge gestoßenen Ingwer und Salz nach Geschmack hinzu. Ein wenig weißen Weinessig und Cayennepfeffer können statt des Capsicumessigs angewendet werden. Bewahre die Mischung in kleinen weit gemündeten Flaschen auf, die wohl gepfropft und an einen kühlen Ort gestellt werden müssen.

Äpfelsauce für Gänse und gebratenes Schweinefleisch.

Schäle einige Äpfel, schneide sie auf und nehme die Kerne heraus, stelle sie in einem feineren Topfe, in eine Pfanne Wasser oder auf einen warmen Herd. Im leßtern Falle gieße ein paar Löffel voll Wasser daran, damit sie nicht anbrennen. Wenn sie gar sind, zerquetsche sie zu einem Brei und thue ein Stück Butter von der Größe einer Nusskatennuß und ein wenig braunen Zucker daran. Servire es in einem Saucenöpfchen.

Die alte Korinthensauce zu Wildprät.

Koche zwei Loth gedörte Korinthen in dreiviertel Schoppen Wasser einige Minuten lang, dann füge einen kleinen Theelöffel voll Brodkrumen, sechs Gewürznelken, ein Glas Portwein und ein Stückchen Butter hinzu. Rühre es um, bis Alles weich ist.

Citronensauce.

Schneide dünne Citronenschnitten in sehr kleine Würfel und lege sie in zerlassene Butter, lasse sie ein Mal aufkochen und gieße die Sauce über gekochte Hühner.

(Carrier-) Sauce zu Hammelfleisch.

Mache sechs Schalotten klein und koche sie mit dreiachtel Schoppen Krautfleischbrühe, einem Eßlöffel voll Essig, etwas Pfeffer und Salz auf. Stelle sie in einem Brühnöpfchen auf.

Königin Mariafsauce für eine Hammelsbrust.

Lasse eine fette Hammelsbrust aufgehängt, bis sie weich ist. Wenn sie zu drei Theilen gebraten, so stelle einen Suppenteller darunter, mit drei Eßlöffeln voll warmem Wasser, ebensoviel Portwein, einer Schalotte, einer fein gehackten Sardelle und ein wenig Pfeffer darin, beträufle das Fleisch damit und mit der von ihm tropfenden Brühe. Wenn das Hammelfleisch vom Spieße genommen wird, so wende die innere Seite nach oben, mache auf verschiedenen Wegen Einschnitte darein, gieße die Brühe darüber und bestreue es mit gebadenen Brodkrumen.

Sauce zu Lammfleisch.

Mische vier Loth Butter mit zwei Eßlöffeln voll geschnittener Petersilie, einer Schalotte und zwei Eßlöffeln voll Brodkrumen, thue es in einen Topf,

mit zwei Eßlöffeln voll guter Fleischbrühe und ebensoviel weißem Wein, laß es zehn Minuten lang gelinde kochen, würze es mit Pfeffer und Salz und wenn es in die Schüssel gegossen wird, drücke den Saft einer kleinen Citrone daran.

Sauce zu Kalb- oder irgend einem andern Fleisch.

Koche eine ungewaschene, klein geschnittene Sardelle mit einer Tasse voll Kraftfleischbrühe, einem Glase Portwein, einer gehackten Schalotte und dem Saft einer kleinen Citrone, seihe es und mische es in der Schüssel mit der Brühe des Fleisches.

Sauerampfersauce zu Fricandeau oder gebratenem Kalbfleisch.

Wasche drei Hände voll Sauerampfer, lege ihn in eine silberne Saucière, oder in eine ganz neue blockzinnerne, nebst zwei Loth Butter und ein wenig Salz. Laß es zugedeckt dämpfen, bis die Blätter aufgelöst sind und gib es zu Tische.

Schinkensauce.

Wenn der Schinken fast gar ist, löse alles Fleisch rein vom Knochen ab und sondere jeden ranzigen Theil, nebst allem Fette davon, klopfe das Fleisch nebst dem Knochen mit einem Rollholze zu einem Brei, lege es in einen Brühnapf, mit drei Eßlöffeln voll Fleischbrühe, setze es über ein gelindes Feuer und rühre es die ganze Zeit über um, sonst sinkt es zu Boden. Ist es eine Zeit lang beim Feuer gestanden, so thue ein kleines Bündel Küchenkräuter, etwas Pfeffer und dreiviertel Schoppen Rindfleischkraftbrühe daran, bedecke es und laß es über einem gelinden Feuer dämpfen. Hat es den Wohlgeschmack der Kräuter gehörig angenommen, so seihe die Brühe ab. Ein wenig hievon ist eine gute Verbesserung zu allen Kraftfleischbrühen.

Spare die vom Schinken ablaufende Brühe zu demselben Zwecke auf.

Kapernsauce.

Berschnaide die Kapern ein Mal und lege sie in zerlassene Butter, worin sie ein Mal aufzukochen sind.

Ein vortreffliches Ersatzmittel für Kapernsauce.

Siede ein wenig Petersilie langsam, daß sie sich nicht entfärbe, schneide sie, aber habe sie nicht klein, lege sie in zerlassene Butter, nebst einem Dessertlöffel voll Essig und einem Theelöffel voll Salz. Koche und servire es.

Kapern kann man, wenn ihr Saft eingetrocknet ist, durch Juthat von frischem Essig, der abgerührt und kalt geworden, aufbewahren. Man muß sie immer von der Luft entfernt halten, da sie diese weich macht.

Kressearten statt Kapern.

Bewahre sie einige Tage, nachdem sie gesammelt, auf, dann gieße siedenden Essig darüber und bedecke sie, wenn sie abgekühlt sind.

Sie werden einige Monate lang nicht zum Essen geeignet sein, dann aber haben sie einen feinen Wohlgeschmack und werden von Vielen den Kapern vorgezogen.

Sauce piquante.

Legte einige Loth Butter, nebst zwei aufgeschnittenen Zwiebeln, einer gelben Rübe, einer Pastinake, ein wenig Quendel, Lorbeer, Basilicum, zwei Gewürznelken, zwei Schalotten, einer Knoblauchzehe und etwas Petersilie in einen Schmortopf, wende das Ganze über dem Feuer um, bis es braun wird, dann schütte ein wenig Semmelmehl darein und besuchte es mit etwas Fleisch-

brühe und einem Eßlöffel voll Essig. Laß es über einem langsamen Feuer kochen, schäume es ab und seihe es, dann thue Pfeffer und Salz hinzu und gib es mit irgend einem Gerichte, das man damit würzen will, zu Tische.

Sauce piquante, zum Kaltsevirn.

Mache Salat, eine halbe Knoblauchzehe und zwei Schalotten klein, thue Senf, Baumöl, ein wenig Essig, Salz und Pfeffer daran.

Eine sehr feine Fischsauce.

Thue in eine sehr hübsche zinnerne Saucière anderthalb Schoppen guten Portwein, dreiachtel Schoppen Malaga, dreiviertel Schoppen guten Ballnuskatup, zwölf Sardellen nebst der dazu gehörigen Brühe, dreiachtel Schoppen Ballnuskatupbrühe, die Schale und den Saft einer großen Citrone, vier bis fünf Schalotten, Cayennepfeffer nach Geschmack, sechs Loth geriebenen Meerrettig, drei Blättchen Muskatblüthe und zwei Theelöffel voll angemachten Senf, kochte Alles gelinde, bis das Röhe entweicht, dann hebe es in kleinen Gläschen zum Gebrauche auf. Verkorte diese wohl und siegte die Propfe.

Eine andere Art.

Mache vierundzwanzig Sardellen, ungewaschen und zehn Schalotten, reibe drei Eßlöffel voll Meerrettig, siede diese mit zehn Blättchen Muskatblüthe, zwölf Gewürznelken, zwei aufgeschnittenen Citronen, dreiviertel Schoppen Sardellenbrühe, drei Schoppen Hochheimer oder Rheinwein und anderthalb Schoppen Wasser zu drei Schoppen ein, dann seihe es und nachdem die Sauce abgeseiht, thue drei große Eßlöffel voll Ballnuskatup hinzu und bewahre sie in kleinen, wohl gefrorenen Gläschen.

Fischsauce ohne Butter.

Kochte sehr gelinde einen achtel Schoppen Essig und dreiviertel Schoppen weiches Wasser mit einer Zwiebel, einer halben Hand voll geriebenem Meerrettig und nachstehenden leicht gestohlenen Gewürzen. Vier Gewürznelken, zwei Blättchen Muskatblüthe und einem halben Theelöffel voll schwarzen Pfeffer. Wenn die Zwiebel weich ist, mache sie mit zwei Sardellen klein und setze das Ganze über das Feuer, um es mit einem Löffel voll Katup einige Minuten lang kochen zu lassen. Mittlerweile halte die wohlgeklopften Dotter von drei frischen Eiern bereit, seihe sie, mische die Flüssigkeit allmählig damit und wenn dies gehörig geschehen, stelle den Brühnapf über ein gelindes Feuer, schüttele ihn aber immer hin und her, damit die Eier nicht gerinnen. Laß die Sauce nicht sieden, sondern bloß warm genug werden, um ihr die Dose zerlassener Butter zu geben.

Fischsauce à la Craster.

Verdickte ein Viertelpfund Butter mit Semmelmehl und bräune sie, dann thue ein Pfund der besten Sardellen, klein geschnitten, sechs Blättchen gestohlene Muskatblüthe, zehn Gewürznelken, vierzig schwarze Pfeffer- und Pimentkörner, einige kleine Zwiebeln, ein Bündel Gewürzkräuter (nämlich Saurie, Quendel, Basilienkraut und Majoran) und ein wenig Petersilie und gespaltenen Meerrettig dazu, an diese gieße dreiviertel Schoppen vom besten Xeres und zwei und einen Viertelschoppen starke Kraftfleischbrühe. Laß Alles zwanzig Minuten lang gelinde kochen, dann seihe es durch ein Sieb und fülle es in Gläschen zum Gebrauche. Beim Gebrauche kocht man ein wenig davon in der Butter, während man diese schmelzen läßt.

Austernsauce.

Gieße den Saft beim Öffnen der Austern ab und koch' ihn mit den Härten in einem Stückchen Muskatblüthe und Citronenschale. Mittlerweile lege die Austern in kaltes Wasser und gieße es ab. Seihe den Saft, gieße ihn mit den Austern in einen Brühnapf und thue so viel mit ein wenig Milch vermischter Butter daran, als nöthig ist, um genug Sauce zu bereiten, zuvor aber reibe ein wenig Semmelmehl daren. Stelle sie über das Feuer und rühre sie fortwährend um und wenn die Butter ein bis zwei Mal aufgekocht hat, nimm den Brühnapf weg und halte ihn nur nahe am Feuer, aber nicht darüber, denn die Austern würden sonst hart. Drücke ein wenig Citronensaft daren aus und stelle die Sauce auf den Tisch.

Ist die Sauce für eine Gesellschaft bestimmt, so gibt ein wenig Rahm eine große Verbesserung. Machen die Austern die Sauce dünn, so lege Butter nach.

Muscheln geben eine vortreffliche Sauce, wenn man so wie vor damit verfährt, nur muß man sie sorgfältig von allem Sande reinigen, der etwa in den Schalen ist.

Hummernsauce.

Stoße den Kogen mit zwei Sardellen, gieße zwei Eßlöffel voll Krastfleischbrühe daran, seihe Alles in etwas Butter, die, wie hernach angegeben, zerlassen ist, dann lege das Hummernfleisch darin, laß Alles ein Mal kochen und drücke eine Citrone darin aus.

Eine andere Art.

Laß die Sardellen und die Fleischbrühe weg und verfare wie vor, entweder mit oder ohne ein wenig Salz und Ketchup, wie man es liebt. Viele ziehen den Geschmak der Hummern und des Salzes allein vor.

Garnelensauce.

Sind die Garnelen schon auf dem Markt gereinigt worden, so gieße ein wenig Wasser daran, um sie zu waschen, lege sie in dick und zart zerlassene Butter, laß sie ein Mal kochen und drücke eine Citrone daran aus.

Sardellensauce.

Nacke ein paar Sardellen, ohne sie zu waschen, lege sie in ein wenig Semmelmehl und Butter und ganz wenig Wasser, rühre sie über dem Feuer um, bis sie ein oder zwei Mal aufkochen. Wenn die Sardellen gut sind, so werden sie dann aufgelöset sein und ihre Farbe und ihr Wohlgeschmak sind um Vieles besser, als auf die gewöhnliche Art.

Butter zu zerlassen, was selten gehörig geschieht, obwohl dieß ein wesentlicher Gegenstand ist.

Mische, im Verhältnisse von einem Theelöffel voll Semmelmehl auf ein Viertelpfund der besten Butter, diese Bestandtheile auf einem hölzernen Teller untereinander. Lege sie in ein kleines Brühnäpfchen und thue zwei bis drei Eßlöffel voll heißes Wasser daran, koch' es schnell eine Minute lang und schüttle es die ganze Zeit über nach Einer Seite hin; Milch statt Wasser dazu verwendet, erfordert noch weniger Butter und gibt ein weißeres Aussehen.

Ein vortreffliches Curripulver.

Stoße zum feinsten Pulver dreizehn Loth Koriander, drei Loth Kümmel,

ein halbes Loth Kardamomen, sechs Loth Korkumel und ein Loth Ingwer, nachdem sie von den Außenseiten zuvor gereinigt. Lege jede Sorte vor das Feuer zum Trocknen, dann mische Alles durcheinander. Wenn es kalt, schütte zwanzig Tropfen Zimmtöl, zehn Tropfen Kessendöl und zehn Tropfen Muskatennußöl zusammen, mische sie gehörig und zerarbe es allmählig mit dem Pulver in einem Mörser. Bewahre das Pulver in einer dicht verschlossenen Flasche und thue davon soviel, als zu zweimaligem Gebrauche nöthig, in eine kleinere.

Senf zu bereiten.

Mische vom besten Senfsmehle allmählig mit siedendem Wasser zu gehöriger Dichte und reibe es völlig glatt, füge ein wenig Salz hinzu und bewahre den Senf in einem steinernen Topfe fest verschlossen; nur so viel, als man bald gebraucht, sollte man in ein Glas gießen, das man jeden Tag am Rande abwischen muß.

Eine andere Art zu unmittelbarem Gebrauche.

Mische den Senf allmählig mit frischer Milch, bis er ganz glatt ist und thue dann ein wenig reifen Rahm daran. Auf diese Art ist er viel milder, wo nicht besser und hält sich gut.

Ein Theelöffel voll Zucker auf dreiviertel Schoppen Senf ist eine große Verbesserung und macht ihn milder.

Küchenpfeffer.

Mische, zum feinsten Pulver gestossen, zwei Loth Ingwer, je ein Loth Zimmt, schwarzen Pfeffer, Muskatennuß und spanischen Pfeffer, zehn Gewürznelken und zwölf Loth Salz. Bewahre es in einer Flasche. Dies ist eine angenehme Zuthat zu allen braunen Saucen oder Suppenbrühen.

Gewürz, zu Pulver gestossen und in kleinen, fest verschlossenen Fläschchen aufbewahrt, langt viel weiter, als wenn man es ganz gebraucht. Vor dem Stoßen muß es getrocknet werden und sollte in Quantitäten geschehen, die auf drei bis vier Monate hinreichen. Bei Muskatennuß ist es nicht nöthig, die andern aber sollten in abgesonderten Flaschen aufbewahrt und jeder ein kleiner Zettel angehängt werden.

Schwämme zu trocknen.

Wasche sie rein ab, nimm von den großen das Braune weg und schäle die Haut ab. Lege sie auf Papier, um sie darauf in einem abgekühlten Backofen trocknen zu lassen und bewahre sie in Papierdüten an einem trockenen Orte auf. Wenn man sie gebraucht, laß sie gelinde in der Fleischbrühe kochen und sie werden ziemlich zu ihrer frühern Gestalt anschwellen. Sie in ihrem eigenen Säfte gelinde zu kochen, bis dieser in sie eintrocknet, dabei den Topf zu schütteln, dann sie auf Blechen zu trocknen, ob mit Gewürzen oder nicht, ist ein gutes Verfahren, sie müssen behandelt werden wie vor und sind zuvor zu pulvern.

Binde eine Blase darüber und hebe sie an einem trockenen Orte oder in Papier auf.

Schwammpulver.

Wasche zwei Bierling (Negen) großer Schwämme, so lange sie ganz frisch sind und reinige sie mit Hanell von Staub und Sand, schneide den

schwarzen Theil sauber aus und gebrauche keine, die wurmsüchtig sind, stelle sie in einem Schmortopfe ohne Wasser über das Feuer, mit zwei großen Zwiebeln, einigen Gewürznelken, einem halben Loth Muskatblüthe und zwei Eßlöffeln voll weißem Pfeffer, Alles zu Pulver gestoßen, koche sie gelinde und schüttele sie, bis aller Saft eingetrocknet ist; sorge aber dafür, daß sie nicht anbrennen. Stelle sie auf Blechen oder Sieben in einen gelind erwärmten Backofen, bis sie trocken genug sind, um sie zu Pulver zu stoßen, dann fülle das Pulver in Fläschchen, die fest gepropft, zubunden und an einem trockenen Orte aufbewahrt werden müssen.

Ein Theelöffel voll gibt jeder Suppe, Fleischbrühe oder Sauce einen sehr feinen Wohlgeschmack und muß gerade vor dem Austragen hinzugethan werden, nachdem man es nur Ein Mal damit hat aufkochen lassen.

Schwämme einzumachen, daß sie sich länger als ein Vierteljahr halten.

Wähle große Knöpfe oder solche, deren innere Seite noch nicht im Geringssten braun ist, schäle sie und wische den Pelz an den größern weg, und je zu vier Ecken nimm eine halbe Drachme gestoßene Muskatblüthe, zwei Drachmen weißen Pfeffer und sechs bis acht Gewürznelken in Pulver, stelle sie über das Feuer, schüttele sie und laß den Saft in sie eintrocknen; dann lege vier Loth Butter daran und dämpfe sie darin, bis sie zum Essen fertig sind; gieße nun die Butter ab und laß sie abkühlen; packe sie dicht in einen Topf, mache die Oberfläche so glatt als möglich, thue ein wenig lauwarmer Butter daran, lege ein Stückchen weißes Papier darüber und gieße abgeklaartes Rierenfett darauf, damit keine Luft hinzutreten könne.

Sardellen auszuwählen.

Sie werden mit Seesalz in Tönnchen eingemacht und kein anderer Fisch hat den feinen Wohlgeschmack der Sardelle. Die besten sehen roth und mürbe, die Gräten saftig und ölig aus; das Fleisch muß hoch gewürzt, die Brühe röthlich fein und einen feinen Geruch haben. Trocknet die Brühe ein, so gieße ein wenig Rindfleischspöfelbrühe daran.

Sardellen-Essen; zu bereiten.

Nimm zwei Duzend Sardellen, hacke sie ohne die Gräten, thue etwas von ihrer Brühe daran, nebst sechszehn großen Eßlöffeln voll Wasser, koche sie gelinde, bis sie aufgelöst sind, was in wenigen Minuten geschehen sein wird; wenn sie kalt sind, filtrire die Brühe und fülle sie in Fläschchen. Je schneller das Verfahren vor sich geht, desto hübscher wird die Farbe.

Syrotten den Sardellengeschmack zu geben.

Salze sie gehörig ein und laß das Salz auf sie eintrocknen. Nach vier und zwanzig Stunden wische sie trocken, aber wasche sie nicht. Nimm acht Loth Kochsalz, zwei Loth Seesalz, zwei Loth Salpeter, ein halbes Loth Prunellsalz und einen halben Theelöffel voll Cochennille, Alles zu feinstem Pulver gestoßen. Streue dieses unter sechs Ecken von den Fischen und packe sie in zwei feinerne Töpfe. Bewahre sie an einem kalten Orte und binde eine Blase darüber.

Sie sind zu Butterbrod sehr gut, die besten aber gebrauche zu Saucen.

Bräune, um verschiedene Gerichte zu färben und zu würzen.

Stoße acht Loth doppelt raffinirten Zucker zu Pulver, thue ihn in eine sehr reine eiserne Bratpfanne, nebst zwei Loth guter frischer Butter, mische es wohl über einem hellen Feuer und wenn es anfängt zu schäumen, halte die Pfanne höher; ist die Farbe sehr hübsch braun geworden, so gieße eine kleine Quantität Portwein aus einer ganzen Flasche daran und nach und nach das Uebrige, rühre es aber immer fort um. Lege zu dem Obigen ein Loth spanischen und ebensoviel schwarzen Pfeffer, sechs Zehen geschälter Schalotten, drei Blättchen gestoßene Muskatennuß, drei Eßlöffel voll Schwamm- und ebensoviel Wallnuß-Katrup, etwas Salz und eine gut eingemachte Schale einer Citrone; koch es eine Viertelstunde lang gelinde, gieße es in eine Schüssel, bis es abgekühlt, schöpfe den Schaum ab und fülle es in Fläschchen zum Gebrauche.

Casserol oder Reisverbrämung zu Currie oder Fricassée.

Nachdem schöner Carolinareis ausgelesen und eingeweicht, siede ihn in Wasser mit ein wenig Salz, bis er weich ist, aber nicht zu einem Brei, trockne ihn und lege ihn rings um den innern Rand einer Schüssel bis zur Höhe von zwei Zoll, glätte ihn mit dem Hinterteile eines Löffels und bestreiche ihn mit Eigelb, stelle ihn drei bis vier Minuten lang in den Backofen und dann lege das Fleisch in die Mitte.

Füllsel.

Füllsel machen, sowohl in der Gestalt von Füllselstößen als zu Pasteten verwendet, durch den Wohlgeschmack, den sie, wenn sie gehörig bereitet werden, jedem Gerichte irgend einer Art, zu dem man sie fügt, mittheilen, einen bedeutenden Theil in der guten Kochkunst aus.

Genaue Regeln für die betreffenden Quantitäten können nicht aufgestellt werden, aber folgende Bemerkungen mögen von Nutzen sein und die Gewohnheit wird bald die gehörige Kenntniß verschaffen, die Bestandtheile nach dem Geschmade zu mischen.

Auf vielen Tafeln, wo sonst Alles gehörig geschieht, findet man nur gar zu häufig schlechte Füllsel.

Je nach dem Zwecke, zu dem das Füllsel bestimmt ist, sollte die Wahl aus folgendem Verzeichnisse getroffen, dabei aber beachtet werden, daß von den schärfften Artikeln am wenigsten zu nehmen sei. Kein Wohlgeschmack darf zu sehr über den andern vorherrschen: wenn aber verschiedene Gerichte an demselben Tage auf die Tafel kommen, so muß eine hervorstechende Verschiedenheit im Geschmade der Füllsel sowohl als der Kraftfleischbrühen wahrzunehmen sein. Ein sehr gewöhnlicher Fehler ist, daß der Geschmack der Citronenschalen und des Quendels über die andern hervortragen, deshalb sollten sie in geringern Quantitäten zu gebrauchen sein.

Die Füllsel müssen dicht genug sein, um sie mit dem Messer zu durchschneiden, aber sie dürfen nicht trocken und schwer sein.

Kräuter sind sehr wesentliche Bestandtheile, und gerade auf ihrem reichlichen, aber scharfsinnigen Gebrauche beruht hauptsächlich der überlegene Wohlgeschmack der französischen Kochkunst.

Züßselbestandtheile.

1.

Kalte Hühner, kaltes Kalb- oder Hammelfleisch.
 Geriebener Schinken.
 Fetter Speck oder Schinkenfett.
 Rindonierenfett.
 Kalbonierenfett.
 Butter.
 Marf.

Brodkrumen.
 Petersilie.
 Weißer Pfeffer.
 Salz.
 Muskatennuß.
 Eigelb oder Eiweiß, gut geschlagen, um die Mischung zu binden.

2.

Kalte Schollen.
 Aufbern.
 Sardellen.
 Hummern oder Krebse.
 Estragon.
 Saturei.
 Folei.
 Majoran.
 Thymian (Quendel) oder Citronenthymian.
 Basilikum.
 Salbei.
 Citronenschalen.

Hartgefottener Eierdotter.
 Muskatensblüthe.
 Gewürznelken.
 Capennepfeffer.
 Knoblauch.
 Schalotten.
 Zwiebeln.
 Schnittlauch.
 Kerbel.
 Jamaikapfeffer in seinem Pulver (Piment), oder zwei bis drei Gewürznelken.

Die erste Abtheilung enthält die Artikel, aus denen das Züßsel ohne vorstehenden Wohlgeschmack bereitet werden kann, und zu diesen können von den verschiedenen Bestandtheilen der zweiten Abtheilung genommen werden, um dem Geschmacks Abwechslung zu geben.

Züßsel für Hühner und Fleischspeisen.

Nimm ein wenig Schinken, etwas kaltes Kalb- oder Hühnerfleisch, etwas Nierenfett, ein klein wenig Zwiebeln, etwas Petersilie, sehr wenig Citronenschalen, Salz, Muskatennuß oder gestohene Muskatensblüthe, entweder weißen oder Capennepfeffer und Brodkrumen klein. Stoße es in einem Mörser und binde es mit einem oder zwei geschlagenen oder filtrirten Eiern. Zu Fleischpasteten nimm die Mischung wie vor.

Züßsel zu Hasen oder jedem auf Hasenart bereiteten Fleische.

Die gebrühte Leber, eine Sardelle, etwas fetter Speck, ein wenig Nierenfett, etwas Petersilie, Thymian, Majoran, ein wenig Schalotten, Zwiebeln oder Schnittlauch, Alles fein gehackt, Brodkrumen, Pfeffer und Muskatennuß, mit einem Ei in einem Mörser gestochen.

Züßsel zu Makrelen, Hechten, Kabeljau und Schollen wird man unter diesen Artikeln finden.

Zu kalten schmackhaften Pasteten.

Nimm Schinkenfett statt Nierenfett und verfähre wie beim Züßsel für Hühner, und thue die Lebern dazu, wenn die Pastete von Hühnern oder Kaninchen ist. Oder mische die Lebern mit fettem und magerem frischem

Schweinefleisch und thue ein wenig Brodkrumen, Muskatblüthe, Pfeffer, Salz, Piment und ein gedörrtes Salbeiblatt dazu, die gestosen und nebst einem Ei mit den andern Bestandtheilen vermischt werden.

Sehr gute Füllselklöße zu Fischen, Suppen oder als Fastenspeise gedämpften Fischen.

Stoße das Fleisch und die weichen Theile eines mittlern Hummers, eine halbe Sardelle, ein großes Stück gesottene Sellerie, das Halbe eines hartgesottenen Eies, ein wenig Piment, Muskatblüthe, Salz und weißen Pfeffer, nebst zwei Eßlöffeln voll Brodkrumen, ebensoviel Austerbrühe, vier Loth gewärmte Butter und zwei lang geschlagene Eier, mache Klöße daraus und backe sie in Butter hübsch braun.

Füllsel für Schildkröten.

Ein Pfund gutes frisches Nierenfett, zwei Loth völlig zubereitetes Kalb- oder Hühnerfleisch, fein gehackt, Brodkrumen, ein wenig Schalotten oder Zwiebeln, Salz, weißer Pfeffer, Muskatennuß, Muskatblüthe, Polei, Petersilie und Citronenthymian, fein geschnitten; schlage so viel frische Eier, das Gelbe und Weiße abgesondert, als nöthig sind, um Vorstehendes zu einem feuchten Teige zu machen; rolle ihn in kleine Klöße und koche sie in frischem Schweinefett, indem sie eingelegt werden, gerade wenn dieses aufkocht. Sind sie hellbraun, dann nimm sie heraus und trockne sie vor dem Feuer. Ist das Nierenfett feucht oder alt, so ist eine große Menge von Eiern nöthig.

Klöße, auf diese Art bereitet, sind außerordentlich leicht; da sie aber fett sind, so ziehen sie viele Leute mit weniger Nierenfett und Eiern vor.

Kleine Eier zu Schildkröten.

Stoße drei harte Eierdotter in einem Mörser und mache mit einem frischen Eigelb einen Teig daraus, rolle ihn in kleine Kugeln und lege sie zwei Minuten lang in siedendes Wasser, damit sie hart werden.

E s s i g e.

Da der Essig ein so nothwendiger Artikel für eine Familie ist, und einer, an dem man so viel sparen kann, so ist es hauswirthschaftlich, stets ein oder ein paar Häfchen bereit zu halten, um ihn aus den etwa vorkommenden Materialien anzufsetzen.

Sind Weinbeeren, aus denen Wein bereitet worden, bei der Hand, so kann man Weinessig ansetzen; sind die Stachelbeeren gut gerathen und wohlfeil, so setze man diese an; ist dieß nicht der Fall, so bereite man Zuckernessig, so daß das Essigfaß nicht leer bleibt und schimmelig wird, sondern daß, so oft eine Quantität in Flaschen gefüllt wird, man gleich wieder neuen Essig ansetzt.

Weinessig.

Die Weinbeeren dürfen nicht ausgepreßt, sondern müssen von dem Saft getrocknet werden; man lege sie in eine Kufe auf einen Haufen, daß sie sich erwärmen, thue nach drei bis vier Tagen sechsunddreißig Maß Wasser auf den Centner daran, stoße den Reisch gehörig und rühre ihn während vierzig Stunden oft um, dann seihe und presse ihn durch einen Filtrirsaß. Gieße die Flüssigkeit in ein Faß und lege eine mit Gäsch bedeckte geröstete Brodschnitte darein. Sorge, daß das Faß voll sei und setze eine Kufe darüber, daß die

Gährung vor sich gehe. Hört der Essig auf zu gähren, so bedecke das Spundloch mit einem Stückchen Schiefer. Hebe ihn an einem warmen Plage auf.

Stachelbeereffig.

Siede Quellwasser und wenn es abgekühlt, lege je auf zwei Maß zwei Ellen gequetschte Stachelbeeren in eine große Kufe. Laß es sechzig Stunden lang stehen, rühre es oft um, dann seihe es durch einen Filtrirsaß und thue, je auf 2½ Maß der Flüssigkeit, ein Pfund vom rohesten Zucker hinzu. Gieße sie in ein Faß und thue eine geröstete Brodschnitte mit Hefe darein, bedecke das Spundloch mit einem Stückchen Schiefer u. wie vor. Stelle das Faß in die Sonne und Sorge, daß es wohl verstrichen und die eisernen Reife alle fest seien. Je größer die Menge des Zuckers und der Früchte ist, desto stärker ist der Essig, und da derselbe besonders nützlich zum Einmachen ist, so wäre es gut, ihn zu diesem Zwecke doppelt so stark zu machen.

Zuckereffig.

Je auf dritthalb Maß Quellwasser nimm zwei Pfund vom allerrohesten Zucker, koch es und schäume es vollständig ab, dann gieße auf je dritthalb Maß warmes Wasser drei Schoppen kaltes. Wenn es abgekühlt, lege eine geröstete Brodschnitte, mit Hefe bestrichen, darein. Rühre es neun Tage lang um, dann fülle es in ein Faß, stelle dieses an einen Ort, den die Sonne bescheint, und bedecke den Spund mit einem Schieferstückchen. Beobachte mit dem Faße die obenangegebene Vorsicht. Bereite den Essig im März; nach sechs Monaten wird er fertig sein.

Wenn er hinreichend sauer ist, kann man ihn in Flaschen füllen, oder auch mit einem hölzernen Hahn und Zapfen aus dem Faße laufen lassen; Ersteres ist aber vortheilhafter.

Malzeffig.

Gieße vierundzwanzig Maß siedendes Wasser auf 1½ Simri Malz, rühre es gut um, laß es die gewöhnliche Zeit weichen und die Würze ausziehen, wie beim Brauen, nur siede es nicht und nimm keinen Hopfen dazu. Laß es mit Hefe gähren und fülle es nach zwei Tagen in ein Faß, das in die Sonne zu stellen und der Spund mit Glas zu bedecken ist. Da das Faß immer voll sein muß, so ist ein klein wenig Wasser nachzugießen, wenn etwas eintrocknet. Der Essig ist im Februar zu brauen und wird dann im Juli ganz vortreflich, besonders zum Einmachen geeignet sein.

Lagereffig (campvinegar).

Schneide eine große Knoblauchknolle auf und lege sie in eine weitgemündete Flasche, nebst einem Lothe Cayennepfeffer, zwei Theelöffeln voll echter Soja, zwei dergl. Ballnuß-Katshup, vier gehackten Sardellen, anderthalb Schoppen Essig und so viel Cochenille, als nöthig ist, um ihm die Farbe von Lavendeltropfen zu geben. Laß ihn sechs Wochen lang stehen, dann filtrire ihn ganz rein und bewahre ihn in kleinen versiegelten Fläschchen.

Eine andere Art.

Gieße drei Schoppen vom besten weißen Weineffig, dreiachtel Schoppen Ballnuß-Katshup, sowie auch dieselbe Quantität echte Soja, ein Loth Cayennepfeffer, vier Knoblauchknollen, zehn Schalotten, vier Loth schwarzen und ebensoviel weißen Pfeffer, ebensoviel Piment und Ingwer, zwei Loth Muskatennuß

und drei Blättchen Muskatblüthe, nebst zehn Gewürznelken in einer weit gemündeten Schöpfkannenflasche auf und verschließe sie sehr fest mit einem Pfropfe, Leder und einer Blase. Laß sie in der Nähe des Feuers einen Monat lang stehen und schüttele sie häufig um. Wird etwas herausgenommen, so gieße ebensoviel frischen Essig nach. Dies ist nicht allein eine sehr feine Sauce, sondern auch ein großes Präservativ gegen ansteckende Krankheiten, wenn häufig davon Gebrauch gemacht wird.

Gurkeneßig.

Schäle fünfzehn große Gurken, schneide sie auf und lege sie in einen steinernen Topf, nebst fünfzehn Schoppen Essig vier großen aufgeschnittenen Zwiebeln, zwei bis drei Schalotten, ein wenig Knoblauch, zwei großen Löffeln voll Salz, drei Theelöffeln voll Pfeffer und einem halben Theelöffel voll Cayennepfeffer. Nachdem es vier Tage lang gestanden, laß das Ganze aufkochen; wenn es kalt ist, filtrire es durch Papier. Hebe den Essig in kleinen Bläschen auf, um ihn an Salat zu thun, oder mit Fleisch zu genießen.

Schalotteneßig.

Schneide sechs bis acht Schalotten auf, lege sie in eine Dreischoppenflasche und fülle sie mit Essig auf, schüttele sie oft, propfe sie und nach einem Monat kann man den Essig brauchen.

Vinaigrette zu kaltem Geflügel oder Fleische.

Mache Münze, Peterfilie und Schalotten, mische sie mit Salz, Del und Essig. Serviere es in einem Brühnapfchen.

K a t c h u p s (catchups).

Wontackatchup zu Fischen.

Lege reife Holzerbeeren, von den Stängeln abgeplückt, in einen steinernen Topf, nebst so viel Essig, als nöthig ist, um sie zu bedecken. Mache sie mit dem Brod und seibe sie ab, so lange sie heiß sind. Koche die Flüssigkeit mit einer hinreichenden Menge Gewürznelken, Muskatblüthe, Pfefferkörnern und Schalotten, um ihr einen feinern Wohlgeschmack zu geben. Wenn dieser erlangt ist, lege ein halbes Pfund Sardellen je auf drei Schoppen der Flüssigkeit zu, rühre sie um und lasse sie nur so lange kochen, bis sie aufgelöst sind. Wenn der Katchup kalt, fülle ihn auf Halbmaßflaschen und umhülle jeden Pfropf mit doppelten Blasen. Dasselbe Verfahren ist zum Aufbewahren aller Katchups notwendig.

Schwammkatchup.

Nimm die größten breiten Schwämme, zerbröckle sie in eine irdene Schüssel, streue Salz darüber und rühre sie hier und da drei Tage lang um. Dann laß sie zwölf Tage lang stehen, bis ein dicker Schaum darüber steht, seibe die Flüssigkeit und koche sie mit Jamaica- und schwarzem Pfeffer, Muskatblüthe, Ingwer, ein paar Gewürznelken und ein wenig Senfkörnern. Wenn der Katchup kalt ist, fülle ihn in Flaschen und propfe ihn wie oben, laß die Gewürze darin. Nach Verlauf von drei Monaten seibe die Flüssigkeit und koche sie mit frischen Gewürzen, fülle sie wieder in Flaschen und bewahre sie an einem kühlen Orte, wo sie sich zwei bis drei Jahre lang hält.

Eine andere Art.

Nimm einen Schmortopf voll von den großen lose hängenden Schwämmen, die nicht wurmförmig sind und die Häute und Franzen derer, die man eingemacht hat, thue eine Hand voll Salz daran und setze sie über ein langsames Feuer; sie werden nun ziemlich viel Brühe erzeugen, die man abgießen muß; daran lege acht Loth Schalotten, zwei Knoblauchzehen, ziemlich viel Pfeffer, Ingwer, Muskatblüthe, Gewürznelken und einige Lorbeerblätter darein, koche sie langsam und schäume sie gehörig ab. Wenn sie kalt ist, fülle sie auf Flaschen und pstopfe diese gut. Nach zwei Monaten koche sie abermals mit ein wenig frischen Gewürzen und einer Meerrettigwurzel, dann hält sie sich ein ganzes Jahr, was der Schwammketchup selten thut, wenn er nicht zum zweiten Mal gekocht ist.

Wallnusketchup.

Siede oder walle zwei und eine halbe Maß von dem ausgeprägten Saft weicher Wallnüsse und schäume ihn gut ab, dann lege zwei Pfund Sardellen mit Kräutern und Brühe, ebensoviel Schalotten, zwei Loth Gewürznelken, ebensoviel Muskatblüthe, ebensoviel Pfeffer und eine Knoblauchzehe dazu. Laß Alles gelinde kochen, bis die Schalotten sinken, dann gieße die Flüssigkeit in eine Schüssel, bis sie abgekühlt ist; fülle sie in Flaschen und vertheile die Gewürze in diese. Verkorkte sie fest und binde Blasen darüber.

Dieser Ketchup hält sich zwanzig Jahre lang in größter Vollkommenheit, im ersten Jahre ist er aber nicht zum Gebrauche tauglich. Es ist sehr zweckmäßig, die Wallnüsse selbst auszupressen, da man den Wallnussaft in der Regel nur versälscht kaufen kann.

Manche Personen bereiten Saft aus den äußern Schalen der Wallnüsse, wenn diese reif sind, aber weder der Wohlgeschmack, noch die Farbe ist dann so gut, und da die Schalen in der Regel von schmutzigen Händen abgenommen werden, so ist es ohnedies nicht empfehlenswerth.

Muschelketchup.

Öffne die Muscheln, brühe sie in ihrem eigenen Saft, thue ein wenig Wasser daran, wenn sich der Saft setzt und man nicht genug hat, seihe ihn durch eine Serviette und würze ihn dann mit jedem wohlsmekenden Gewürze. Ist der Ketchup zu braunen Saucen bestimmt, so nimm Portwein, Sardellen und Knoblauch dazu, und wenn zu weißen, so laß diese weg und thue ein Glas Xeres, Citronensaft und Schalen, Muskatblüthe, Muskatennuß und weißen Pfeffer daran. Für braune Saucen verbrenne ein wenig Zucker zum Härden. Dieß ist vortreflich zu Fleisch- und Fischsaucen.

Citronenketchup oder Pökel.

Schneide drei große saftige Citronen am Obertheile quer durch und stopfe Salz darein, stelle sie aufrecht in einer Schüssel vor das Feuer und wende sie alle Tage um. Wenn sie trocken werden, brate sie in einem Bratofen, bis sie braun sind. Siede drei Schoppen Essig nebst einem Viertelspfund Sardellen ohne die Kräutern und Schuppen (aber wasche sie nicht), vier Blättchen Muskatblüthe, einer halben aufgeschnittenen Muskatennuß und einem Eßlöffel voll weißem Pfeffer, koche es zehn Minuten lang gelinde, dann gieße es siedend über die Citronen in einen steinernen Topf und verschließe diesen dicht. Laß

es sechs Wochen lang stehen, dann fülle es in kleine Flaschen. Dieß ist vortreflich als Sauce und auch die Citronen schmecken sehr gut.

Sauer eingemachte Sachen (pickles).

Beim Einmachen zu beobachtende Regeln.

Man vermeide bei Bereitung der Föselgegenstände so viel als möglich den Gebrauch metallener Gefäße. Säuren lösen das Blei, das sich in der Verzinnung der Gefäße befindet auf und zerstören Kupfer und Messing; bewahrt man sie daher auf kürzere oder längere Zeit in solchen, so werden sie in hohem Grade vergiftet. Ist es nothwendig, Essig zu kochen, so geschehe es in steinernen Gefäßen auf einer Kohlenpfanne. Glasirte Töpfe darf man auch nie zum Aufbewahren von sauer eingemachten Sachen verwenden, da Salz und Essig das in der Glasur befindliche Blei auflösen.

Vergleichenes Eingemachtes darf der Luft nicht ausgesetzt werden, geschieht dieß, so wird es weich. An jeden Einmachetopf muß ein durchlöcherter hölzerner Löffel angebunden werden, und kleinere Töpfe müssen hier und da aus größern aufgefüllt werden, damit man die letztern nicht allzu oft aufzumachen braucht.

Wegen des Grüneinmachens s. hiernach Zunge Gurken und den Abschnitt Gemüse.

Judisches Eingemachtes (India Pickles).

Lege ein Pfund weißen Ingwer über Nacht in Wasser, dann schabe, zerschneide und lege ihn in eine Schüssel mit Salz, bis die andern Bestandtheile bereit sind.

Schäle und zerschneide ein Pfund Knoblauch und lege ihn drei Tage lang in Salz, dann laß ihn in der Sonne trocknen. Salze und trockne langen Pfeffer auf dieselbe Weise.

Bereite verschiedene Gemüse wie folgt:

Schneide kleine weiße Kohlköpfe in vier Theile, salze sie ein, lasse sie drei Tage lang liegen, drücke sie dann aus und lege sie in die Sonne zum Trocknen.

Schneide Blumenkohl nach seinen Zweigen, nimm das Grüne von Rettigen, schneide Sellerie der Länge nach in drei Zoll lange Stücke, nimm wälsche Bohnen ganz, nachdem sie abgefaseri, ferner Poldersprossen, die gleich Bambus aussehen, Äpfel und Gurken von solchen, die am wenigsten Kerne haben, schneide sie in Stücke oder Quadrate, wenn sie nicht zu groß sind; Alles muß gesalzen und in der Sonne getrocknet werden, mit Ausnahme der letztern, über die kochender Essig gegossen werden muß, aus dem sie nach zwölf Stunden wieder zu nehmen und zu trocknen sind, aber Salz darf man nicht anwenden.

Thue die Gewürze, Knoblauch, ein Viertelfund Senfsamen und so viel Essig, als man für die Quantität, die man einzumachen beabsichtigt, hinreichend erachtet, in einen großen steinernen Topf und halte zwei Loth Gelbwurz bereit, wenn die Gemüse nahezu trocken sind. Ist dieß geschehen, so beobachte folgende Vorschriften: Lege einige derselben in einen sechs Schoppen haltenden steinernen Topf und gieße darüber drei Schoppen

siedenden Essig. Am folgenden Tage nimm die Gemüse heraus und, wenn sie abgetrocknet sind, lege sie in einen größern Topf, siehe den Essig und giesse ihn über einen weitem Theil der einzumachenden Sachen, laß' sie über Nacht darin liegen und verfähre wie vor. So fahre fort, bis jede Abtheilung von allem Staube gereinigt ist, der bei einem so lange dauernden Verfahren unvermeidlich darauf fallen muß; dann nimm je auf 2½ Maß Essig vier Loth Senfmehl und mische es allmählig mit ein wenig davon siedend gemachtem. Der ganze Beitrag des Essigs muß zuvor gebrüht, aber dann abgekühlt werden, ehe man ihn an die Gewürze gießt. Verschließe den Topf dicht.

Dieses Eingemachte wird erst nach einem Jahre fertig, man kann jedoch einen kleinen Topf davon anmachen, um es in vierzehn Tagen schon zu essen, wenn man bloß den Blumentohl ein Mal in Wasser abbrüht, nachdem man ihn zuvor gesalzen und getrocknet hat, wie oben angegeben, jedoch ohne den präparirenden Essig, dann giesse den mit Gewürz und Knoblauch geschwängerten Essig siedend darüber. Sollte man je finden, daß die eingemachten Pflanzen nicht gehörig angeschwollen sind, so siehe die Pökelbrühe und giesse sie heiß darüber, dann werden sie aufgehen.

Gurken und Zwiebeln aufgeschnitten einzumachen.

Nimm auf jedes Dugend Gurken drei große Zwiebeln, schneide beide in dicke Stücke und streue Salz darüber, am folgenden Tage trockne sie fünf bis sechs Stunden lang, dann lege sie in einen feinerne Topf, giesse siedenden Essig darüber und stelle sie an einen warmen Ort. Wiederhole dieses Uebergießen mit heißem Essig mehrere Male, je nach einigen Tagen, bis sie grün sind, binde den Topf aber jedes Mal augenblicklich wieder zu. Das letzte Mal lege Pfeffer und Ingwer dazu. Bewahre sie in kleinen feinerne Töpfen.

Junge Gurken einzumachen (Essiggurken).

Wähle niedliche kleine Gurken, breite sie in Schüsseln aus, salze sie und laß' sie eine Woche lang liegen. Trockne sie, lege sie in einen Topf und giesse siedenden Essig darüber. Stelle sie, reichlich mit Traubenslaub bedeckt, in die Nähe des Feuers und wenn sie nicht grün genug werden, so giesse den Essig in einen andern Topf, stelle ihn auf den heißen Herd und wenn er kocht, giesse ihn wieder darüber, indem die Gurken mit frischen Blättern bedeckt werden, und so verfähre so oft, bis sie die gewünschte Farbe haben. Da es aber nun allgemein bekannt ist, daß die besonders schön grünen eingemachten Sachen dich durch Anwendung von Messing- oder Erzgefäßen werden, die, wenn Essig darcin gegossen wird, diesem sehr giftige Bestandtheile mittheilen, so ziehen nur wenige Personen sehr grüne Essiggurken vor.

Den Wohlgeschmack der Gurken zu Wintersalat und zu Sauce für kalte Fleischspeisen zu bewahren.

Schäle acht große Gurken und schneide sie auf, wie zum Essen, würze sie mit Pfeffer und Salz, lege sie in einen feinerne Topf mit zwei bis drei kleinen Zwiebeln und eben so vielen Schalotten. Giesse drei Schoppen heißen Essig daran, bedede sie dicht und laß' sie vier Tage lang stehen, dann seihe

den Essig durch ein Sieb, giesse ihn in Bierungensfläschchen und thue in jede einige schwarze Pfefferkörner, versiegle die Pfropfe.

Die aufgeschnittenen Gurken halten sich in einem fest mit Blasen bedeckten Topfe ohne Essig und geben den Pachées einen sehr angenehmen Geschmack.

Ein vortreffliches, nicht allgemein bekanntes Eingemachtes, Salade genannt.

Fülle einen anderthalb Schoppen haltenden Topf mit gleichen Quantitäten Zwiebeln, Gurken und sauren Aepfeln, alle in sehr dünnen Schnitten zerlegt, schütte nach und nach einen Theelöffel voll Salz und drei Theile eines Theelöffels voll Cayennepfeffer daran. Giesse ein Weinglas voll Soja und ebensoviel weißen Wein hinzu und fülle den Topf mit Essig voll. Es wird noch an demselben Tage zum Essen fertig sein.

Englischer (Deutscher) Bambus.

Schneide drei große junge Holdersprossen, die in der Mitte des Mai hervorkommen (die mittlern Stengel sind die zartesten), schäle die äußere Hülse oder Haut ab und lege sie über Nacht in sehr starkes Salzwasser, trockne sie Stück für Stück in Servietten, halte eine Pöfelbrühe bereit, wie folgt angemacht und gekocht: auf drei Schoppen Essig nimm zwei Loth weißen Pfeffer, zwei Loth aufgeschnittenen Ingwer, ein wenig Muskatblüthe und Piment, und giesse es siedend an die Holderschößlinge in einen feineren Topf, verschliese ihn fest und setze ihn zwei Stunden lang zum Feuer, während welcher Zeit er aber oft umzuwenden ist, um ihn brühend warm zu erhalten. Sind die Sprossen nach dem Abkühlen nicht grün, so seiße die Brühe ab und giesse sie abermals siedend darüber, halte den Topf so warm wie vor. Beabsichtigt man aber indisches Eingemachtes anzusetzen, so sind diese Sprossen eine gute Verbesserung dazu, in welchem Falle man bloß siedenden Essig und Senfsamen daran zu gießen und sie aufzuheben braucht, bis der Topf mit den einzumachenden Gegenständen so weit vorbereitet ist, um sie aufzunehmen. Die Holderblüthen, ehe sie aufbrechen, geben auch ein köstliches Eingemachtes, um es mit gesottenem Hammelfleische zu essen. Man bereitet sie, indem man bloß Essig darüber gießt.

Melonenmangos.

Es gibt eine besondere, den Gärtnern wohlbekannte Sorte zu diesem Zwecke. Schneide auf einer Seite ein kleines viereckiges Stück aus, nimm durch dieses die Kerne heraus und mische mit ihnen Senfsamen und aufgeschnittenen Knoblauch, stopfe die Melone so voll, als es der Raum erlaubt und setze das ausgeschnittene Stück wieder ein, umbinde sie mit dünnem neuen Bindfaden. Siede eine ziemliche Menge Essig, damit auch etwas eintrocknen kann, mit Pfeffer, Salz und Ingwer und giesse ihn vier Tage nach einander über die Mangos, am letzten Tage thue Senfmehl und geriebenen Meerrettig in den Essig, wenn er gerade aufkocht. Bedecke den Topf fest und Sorge, daß genug Essig darin sei, da alle eingemachte Gegenstände verderben, wenn sie nicht gehörig bedeckt sind. Mangos sollten bald, nachdem sie gepflückt, eingemacht werden. Große Gurken, Schlängengurken genannt, sind vortrefflich, wenn man sie auf diese Weise bereitet, und bald zum Essen.

Zu merken: je öfter heißer Essig über jede Sorte gegossen wird, desto baldere ist sie fertig.

Wallnüsse einzumachen.

Wenn man eine Nadel durch sie stecken kann, thue gefottenes Salz-
wasser daran, das stark genug ist, um ein Ei zu tragen, nachdem es aber
zuvor abgekühlt. Lasse sie sechs Tage lang weichen, dann wechsele das
Salzwasser und laß' sie abermals sechs Tage lang stehen, trockne sie und
gieße in einem Topfe eine Pöfelbrühe vom besten weißen Weinessig mit einer
guten Quantität Pfeffer, Piment, Ingwer, Muskatblüthe, Gewürz-
nelken, Senfsamen und Meerrettig, Alles miteinander gekocht, aber abge-
kühlt, darüber. Auf jedes Hundert Wallnüsse nimm sechs Eßlöffel voll
Senfsamen und zwei bis drei Knoblauch- oder Schalottenköpfe, letztere
sind aber nicht so stark.

So bereitet, halten sie sich, wenn sie gehörig bedeckt sind, mehrere
Jahre lang. Der Luft ausgesetzt, werden sie weich. Unter sechs Monaten
kann man sie nicht essen.

Wenn man Gebrauch davon macht, loche die Pöfelbrühe mit einem
halben Pfunde Sardellen auf je dritthalb Maß und einem Theelöffel voll
Cayennepfeffer, so hat man einen guten Ketchup.

Eine andere Art.

Leg die Wallnüsse in einen Topf, bedecke sie mit dem besten kalten
Essig, laß' sie vier Monate lang stehen, dann gieße die Brühe ab und siehe
so viel frischen Essig, als zum Bedecken der Nüsse nöthig ist, füge zu je
zwei Maß Essig ein Viertelpfund vom besten Senf, eine aufgeschnittene
Meerrettigwurzel, ein Loth schwarzen Pfeffer, ein Loth Gewürznelken, zwei
Loth Ingwer, ein halbes Loth Piment und eine gute Hand voll Salz, gieße
das Ganze siedend heiß über die Wallnüsse und bedecke sie fest. In drei bis
vier Monaten sind sie zum Gebrauche tauglich und halten sich drei Jahre
lang. Man kann vier Loth Knoblauch oder Schalotten dazu nehmen, sie
dürfen aber nicht im Essig gekocht werden.

Aus der Pöfelbrühe, in der die Wallnüsse die ersten vier Monate
standen, kann man trefflichen Ketchup machen.

Ein vortreffliches Verfahren, Schwämme einzumachen und deren Wohlgeschmack zu erhalten.

Die Köpfe müssen mit einem Stücke Blanell und Salz gerieben und
von den größern die rothe innere Seite herausgenommen werden, denn
wenn sie schwarz sind, so taugen sie, als zu alt, nicht dazu. Streue ein
wenig Salz darüber und lege sie in einen Schmortopf, nebst etwas Mus-
katenblüthe und Pfeffer, wenn der Saft heraus kommt. Schüttele sie gehörig
und halte sie über einem gelinden Feuer, bis Alles wieder in sie hinein-
getrodnet ist, dann gieße so viel Essig daran, daß sie bedeckt sind, laß' sie
noch ein Mal wärmen und dann thue Alles in gläserne oder feinerne Ge-
fäße. Sie halten sich zwei Jahre lang und sind vortrefflich.

Wälsche (türkische) Bohnen einzumachen.

Sammle sie, ehe sie faserig werden und lege sie, ohne die Enden
abzunehmen, in eine sehr starke Salzbrühe, bis sie gelb werden, laß' die

Brühe davon ablaufen und wische sie mit einer Serviette trocken. Stelle sie in einem feineren Topfe an das Feuer und gieße heißen Essig alle vierundzwanzig Stunden daran, laß' aber den Dampf nicht entweichen; in vier bis fünf Tagen werden sie grün sein.

Verfahre mit Meerenschel auf dieselbe Art.

Judische Krebse einzumachen.

Sammle sie jung, lege sie über Nacht in Salzwasser, gieße dieses ab, dann gieße heißen Essig, mit ein wenig schwarzem und spanischem Pfeffer gekocht, darüber. Ein paar Stücke spanischen Pfeffer in den Topf gelegt, ist eine große Verbesserung.

Eingemachte Zwiebeln.

Wähle im September die kleinen runden weißen Zwiebeln, schäle die braune Schale ab, halte einen sehr reinen verzinneten Schmortopf mit siedendem Wasser bereit, lege so viel Zwiebeln darcin, als er bis oben fast; sobald sie außen klar aussehen, nimm sie so schnell als möglich mit einem Spatel heraus und lege sie auf eine reine Serviette, bedecke sie dicht mit einer andern, brühe nun noch mehr an und fahre so fort. Laß' sie liegen, bis sie abgekühlt sind, dann lege sie in einen Topf oder in weit gemündete Glasflaschen und gieße vom besten weißen Weinessig, gerade gewärmt, aber nicht siedend, darüber; wenn sie abgekühlt, bedecke sie. Sollte die äußere Haut einschrumpfen, so schäle sie ab; sie müssen ganz rein aussehen.

Rothen Kohl einzumachen.

Schneide ihn in einen Durchschlag und bestreue jede Schichte mit Salz, laß' ihn zwei Tage lang eintrocknen, dann lege ihn in einen Topf und gieße rothen Essig, genug, um ihn zu bedecken, darüber und thue einige rothe Rübenschnitten daran. Nimm von dem purpurrothen Koble dazu. Wer den Wohlgeschmack der Gewürze liebt, kocht sie mit dem Essig. Blumenkohl nach Sprossen zerlegt und, nachdem er gesalzen, hinzugethan, bekommt eine schöne rothe Farbe.

Eingemachte Citronen.

Sie müssen klein sein und dicke Rinden haben, reibe sie mit einem Stücke Flanell, dann schneide sie bis zur Hälfte hinab in vier Theile, aber nicht durch das Fleisch, fülle die Spalten mit fest hineingepreßtem Salze; stelle sie vier Tage lang aufrecht in eine Schüssel, bis das Salz schmilzt, wende sie drei Mal täglich in ihrem eigenen Saft um, bis sie weich sind, mache genug Pöselbrühe, um sie zu bedecken, aus Rosinenstengelessig, der Salzbrühe der Citronen, Jamailapfeffer und Ingwer, siebe sie und schäume sie ab, wenn sie abgekühlt, lege die Citronen, nebst vier Loth Senffamen und zwei Knoblauchzehen auf sechs Citronen, hinein. Wenn die Citronen gebraucht werden, kann man die Pöselbrühe nützlich zu Fisch, oder andern Saucen benützen.

Oliven.

Es gibt dreierlei Arten, französische, spanische und italienische, die nach Geschmack und Aussehen verschieden sind und je nach der Art, die man vorzieht, gewählt werden müssen.

Pasteten, Backwerk, Puddings, Klöße &c.

Pasteten.

Bemerkungen über Pasteten.

Es gibt wenige Artikel in der Kochkunst, welche allgemeiner beliebt sind, als schwachste Pasteten, und man kann sie aus einer großen Menge verschiedenartiger Gegenstände bereiten. Einige sind am besten kalt zu essen und in diesem Falle darf kein Nierenfett zu dem dazu verwendeten Füllsel genommen werden. Wird eine Pastete entweder aus Fleisch bereitet, das mehr Zeit bedarf, um es völlig weich zu machen, als das Backen des Teiges zuläßt, oder wenn sie in einer irdenen Pastetenform zu Tische gegeben werden soll, so ist nachstehende Vorschrift bei der Bereitung zu beobachten:

Nimm drei Pfund von dem aberigen Stücke eines Ochsenfleisches (z. B.), das fettes und Mageres hat, wasche es und würze es mit Salz, Pfeffer, Muskatblüthe und Piment, zu feinem Pulver gestoßen, reibe diese gut ein; stelle es in einem Schmortopfe, der es gerade faßt, an ein gelindes Feuer, thue ein Stückchen Butter von etwa vier Loth daran und bedecke es dicht, laß' es gerade nur in seinem eigenen Dampfe gelinde kochen, bis es einzuschrumpfen anfängt. Wenn es wieder kalt ist, thue mehr Gewürze, Füllsel und Eier dazu, und wenn die Pastete auf einer Schüssel steht, thue ein wenig Kraftfleischbrühe vor dem Aufstellen daran; ist sie aber bloß in einem Teige, so thue die Fleischbrühe erst daran, wenn sie kalt und zur Gallerte geworden ist, wie es oben Seite 131 und 132 beschrieben. Füllsel kann sowohl unter als über das Fleisch gelegt werden, wenn man es in Klößen vorzieht.

Den Backofen gehörig zu heizen, ist für das Backen sehr wesentlich. Bei leichtem Teige muß er mäßig warm sein; ist er zu sehr erwärmt, so brennt der Teig an und geht nicht gut auf; ist er zu schwach erwärmt, so wird dieser nicht ausgebacken, geht nicht auf und bekommt keine Farbe.

Gesformte Pasteten müssen in einem Bratofen gebacken werden, sonst fällt die Kruste ab. Die Köchin muß die jedem Artikel angemessene Wärme genau kennen, da das Öffnen des Thürchens, um den Verlauf zu beobachten, Luft einläßt und oft die Pasteten verderbt.

Kuchen oder Torten, die man in den Ofen bringt, nachdem sie überzuckert worden, bedürfen nur so viel Wärme, um gerade hart zu werden. Stehender oder gesformter Teig zu Fleischpasteten, Hühnern &c.

Siede Wasser mit ein wenig gutem Speck und einer gleichen Menge frischem Bratenfette oder Butter, aber nicht viel von beiden. So lange es noch warm ist, mische es mit so viel Semmelmehl, als nöthig, mache den Teig so steif als möglich, bis er ganz glatt ist, was durch gehöriges Arbeiten mittelst Knetens und Klopfens mit einem Rollholze geschieht. Wenn er ganz glatt, so lege einen Klumpen in eine Serviette oder unter eine Schüssel bis er völlig kalt ist.

Wer nicht gut gewandt ist, einen Pastetenteig zu errichten, kann, wie folgt, verfahren: Rolle den Teig zur gehörigen Dicke aus und schneide

das Ober- und Untertheil der Pastete, dann ein langes Stück für die Seite aus. Verlebe das Untertheil an den Seiten mit einem Ei, ziehe das erstere ein wenig weiter heraus und heste beides zusammen, bestreiche die Ränder des Teiges mit einem Ei, damit sie an die Seiten ankleben. Fülle die Pastete, lege den Deckel darauf und befestige ihn an den Seiten. Dasselbe Verfahren, den Teig mit einander zu verbinden, ist zu beobachten, wenn die Seiten in eine blecherne Form gepreßt werden, in welcher der Teig gebacken wird, nachdem er gefüllt und bedeckt ist, aber im letztern Falle muß die Blechform mit Butter bestrichen und sorgfältig abgenommen werden, nachdem die Pastete fertig und da die Form an den Seiten gewöhnlich eine hellere Farbe läßt, als sich gehört, so muß die Pastete noch ein Mal auf eine Viertelstunde in den Ofen gethan werden. Bestreiche sie zuvor mit einem Ei mittelst einer Feder.

Perigordpastete.

Mache eine Füllsel, hauptsächlich aus frischen Trüffeln, einer kleinen Menge Basilicum, Thymian, Petersilie, Majoran, der Leber von irgend einem Wildfische (wenn von Schnepfen, so nimm diese und die Eingeweide mit Ausnahme des kleinen Sackes), eine kleine Menge fetten Speck, einige Brodkrumen, das Fleisch von wildem oder zahmem Geflügel, Pfeffer und Salz. Spide die Brüste von Hasanen, Rebhühnern, Schnepfen, Wasserhühnern oder anderm Geflügel, das man gerade hat, mit Speck von verschiedener Größe, schneide die Brine und Flügel von dem Rücken ab und theile die letztere. Würze Alles mit weißem Pfeffer, ein wenig spanischem Pfeffer, Muskatblüthe und Salz. Mache einen dicken siedenden Teig, um ihn mit vorkochenden Gegenständen zu füllen, man hält es für besser, als eine Schüssel, doch thut es auch diese. Fasse ihn dicht mit feinem, frischem, fettem Speck ein, dann bedecke die Pastete mit Füllsel und lege die verschiedenen Theile des Wildes leicht darauf, nebst ganzen frischen Trüffeln und theile das Füllsel dazwischen und darüber, sorge aber, daß die Gegenstände nicht so unter einander kommen, daß sie zu wenig gebacken werden. Ueber das Ganze lege fette Speckschnitten und dann einen dicken Deckel von gewöhnlichem Teige darauf. Backe es langsam, je nach der Größe der Pastete, die eine geraume Zeit erfordert.

Einige werden mit ganzen Hasanen in der Mitte bereitet und das andere Wild aufgeschnitten und darum her gelegt.

Kalpastete.

Schneide die Kalle der Länge nach in zwei- bis dreizöllige Stücke, nachdem zuvor die Haut abgezogen, würze sie mit Pfeffer und Salz und lege sie in die Schüssel, nebst einigen Stückchen Butter und ein wenig Wasser und bedecke sie mit Teig. Kalle von mittlerer Größe sind die besten.

Stockfischpastete.

Nimm einen mittlern oder kleinern Stockfisch, salze ihn über Nacht gut ein, am folgenden Tage wasche ihn, würze ihn mit Pfeffer, Salz und sehr wenig Muskatennuß, lege ihn in eine Schüssel und thue etwas Butter und ein wenig gute Fleischbrühe daran. Bedecke ihn mit dem Teige, und, wenn er fertig, thue Sauce von einem Eßlöffel voll Fleischbrühe, einem

Achtelshoppen Rahm, ein wenig Weizenmehl und Butter, eine Scharre von Citronen und Muskatennuß dazu und laß' es ein Mal kochen. Ausern kann man auch hinzuthun.

Makrelen thun es auch, aber salze sie nicht, ehe sie gebraucht werden.

Petersilie kann man schneiden und statt Ausern hinzuthun.

Eine unvergleichliche Pastete von gedörrten Stockfischen (Lingpie).

Reiße ein Stück vom dünnen Theile ein und wasche das Salz aus, koch es langsam, schäle die Haut ab und lege den Fisch schichtenweise mit aufgeschnittenen harten Eiern in eine Schüssel, thue gehackte Petersilie, nebst vier Loth Butter stückweise darunter, bis die Schüssel beinahe voll ist, gieße eine Würze aus einem großen Theelöffel voll Fleischbrühe mit gestoßener Muskatennuß und weißem Pfeffer daran. Lege einen guten aufgelaufenen Teig darauf, und wenn dieser hinreichend gebacken, gieße eine Tasse warmen Rahm daran.

Schollenpastete.

Löse die Gräten von einigen Schollen aus und schneide die Flossen dicht ab, würze die Fische mit einer Mischung von Salz, Pfeffer, ein wenig Muskatennuß und gestoßener Muskatennuß und lege sie in Schichten mit Ausern, dieß ist ein vortreffliches Gericht. Ein paar mittelgroße Schollen reichen hin und ein halbes Hundert Ausern. Thue in die Schüssel die Austerbrühe, zwei bis drei Eßlöffel voll Fleischbrühe und ein wenig Butter. Wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, gieße eine Tasse voll dicken, mit einem Theelöffel voll Semmelmehl aufgekochtem Rahm daran.

Garnelenpastete.

Schäle drei Schoppen Garnelen, oder wenn sie sehr gesalzen sind, würze sie blos mit Muskatennuß und ein paar Gewürznelken. Backe zwei bis drei Sardellen, mische diese mit dem Gewürze und dann thue es an die Garnelen. Lege etwas Butter in die Schüssel, darauf die Garnelen, nebst einem Glase scharfem weißem Wein. Der Teig muß leicht und dünn sein. Sie brauchen nicht lange zum Backen.

Hummern- oder Krebspastete.

Siede zwei Hummern oder drei Krebse, nimm die Schwänze ab, schneide sie in zwei Theile, nimm den Darm heraus, schneide jeden in vier Stücke und lege sie in eine kleine Schüssel, dann lege das Fleisch der Scheeren und das aus dem Körper herausgenommene hinzu, nimm die unreinen Theile von letztem weg, den Roggen stoße in einem Mörser, ebenso alle Schalen, lasse sie mit ein wenig Wasser, zwei bis drei Eßlöffeln voll Essig, Pfeffer, Salz und ein wenig gestoßener Muskatennuß dämpfen, ein großes Stück in Semmelmehl gerollter Butter muß hinzugethan werden, wenn das Gute aus den Schalen ausgezogen ist, laß' es ein bis zwei Mal kochen und gieße es geseiht in die Schüssel, streue einige Brodkrumen darüber und thue einen Teig über Alles, backe es langsam, aber blos bis der Teig gebacken ist.

Eine merkwürdig gute Fischpastete.

Siede zwei Pfund kleine Aale, nachdem die Flossen dicht abgeschnitten, nimm das Fleisch heraus und thue die Gräten in die Brühe, nebst ein wenig Muskatennuß, Pfeffer, Salz und einer Zwiebelschneide, siede es, bis es ganz fett ist und seihe es. Mache ein Füllsel aus dem Fleische, einer Sardelle, Petersilie, Citronenschalen, Salz, Pfeffer, Brodkrumen und einem Viertelpfund warm gemachter Butter und lege es in eine Schüssel. Rimm das Fleisch von Schollen, kleinen Stockfischen oder zubereiteten Meerbutten und lege dieß auf das Füllsel, nachdem jenes zuvor mit Salz und Pfeffer eingerieben worden, gieße die Brühe darüber und backe die Pastete.

Von den Stockfischen oder Schollen müssen die Flossen und Häute abgenommen werden.

Pilchard- und Lauchpastete.

Reinige und häute den weißen Theil von einigen großen Lauchstengeln, brühe sie in Milch und Wasser und lege sie schichtenweise in eine Schüssel und zwischen die Schichten zwei bis drei gesalzene Pilchards, die den Tag zuvor einige Stunden in Wasser gelegt worden. Bedecke das Ganze mit einem guten einfachen Teige. Wenn die Pastete aus dem Backofen kommt, lüfse die Seitenkruste mit einem Messer auf und laß alle Brühe auslaufen, dann gieße anderthalb Schoppen gebrühten Rahm daran.

Austernpastete.

Beim Öffnen der Austern gieße den Saft ab und seihe ihn, koche jene halb, nachdem ihnen zuvor die Härte abgenommen. Laß Kalbsbröschchen ebenfalls halb sieden, schneide sie dann in Stücke und lege sie schichtenweise auf die Austern, würze sie sehr leicht mit Salz, Pfeffer und Muskatblüthe. Dann gieße eine halbe Theetasse voll von dem Austernsaft und ebensoviel Kraftfleischbrühe daran. Backe sie in einem gelind erwärmten Backofen und vor dem Serviren gieße eine Theetasse voll Rahm, noch ein wenig Austernsaft und eine Tasse voll weiße Kraftfleischbrühe daran, Alles erwärmt, aber nicht gesotten.

Beeffsteak-Pastete.

Nimm Beeffsteak von einem gehörig lang aufgehängten Ochsenfleische, klopfte sie gelinde mit einem kreisrunden Steackklopfser, würze sie mit Pfeffer, Salz und ein wenig sehr fein gehackten Schalotten. Rolle jede Schnitte mit einem guten Stücke Fett und fülle die Schüssel damit. Umgebe den Rand mit einem Teige, der bloß einen Zoll unter den Rand geht und gieße eine Tasse voll Wasser oder Fleischbrühe in die Schüssel. Bedecke die Pastete mit einem ziemlich dicken Teigdeckel und stelle sie in einen mäßig erwärmten Backofen.

Beeffsteak- und Austernpastete.

Bereite die Schnitten, wie vor, jedoch ohne sie in Fett zu rollen und lege sie schichtenweise mit Austern in die Schüssel. Dämpfe den Saft und die Härte der Leptern, nebst einem Stückchen Citronenschale, Muskatblüthe und einem Petersilienzweige. Wenn die Pastete gebacken, koche mit dem Obigen drei Eßlöffel voll Rahm und zwei Loth in Mehl geriebener Butter. Seihe es und gieße es in die Schüssel.

Kalbfleischpastete.

Nimm das Mittel- oder Endstück von einem kleinen Halse, würze es und lege dazu einige magere Speck- oder Schinkenschnitten, oder auch nicht. Wünscht man ihm einen hohen Wohlgeschmack zu geben, so füge Muskatblüthe, Capennepfeffer und Muskatennuß zum Salz und Pfeffer, sowie auch Füllsel und Eier, und nach Gefallen können auch Trüffel, Morcheln, Schwämme, Bröschchen in kleine Stücke geschnitten und gebleichte Fahnenlämme hinzugehan werden. Halte eine fette Kraftfleischbrühe bereit, um sie nach dem Backen daran zu gießen. Die Pastete ist aber auch ohne irgend eine der letztern Zugaben sehr gut.

Eine reichere Kalbfleischpastete.

Schneide Schnitten von einem Halsstücke oder einer Kalbbrust, würze sie mit Pfeffer, Salz, Muskatennuß und sehr wenig gestoßenen Gewürznelken. Schneide zwei Bröschchen auf und würze sie auf dieselbe Weise. Lege einen aufgelaufenen Teig auf den Rand der Schüssel, dann das Fleisch, hartgefottene Eierdottern, die Bröschchen und einige Ausern daren, bis die Schüssel fast angefüllt ist. Darüber einige sehr dünne Schinkenschnitten und fülle die Schüssel mit Wasser vollends auf, bedecke sie und wenn sie aus dem Backofen genommen wird, gieße zum Deckel hinein mittelst eines Trichters ein wenig Kalbfleischkraftbrühe und fetten Rahm, mit einander erwärmt. Belege die Kruste mit einem Papiere, damit sie nicht zu braun werde.

Kalb- (oder Hühner-) und Peterfilienpastete.

Schneide einige Schnitten vom Halsstücke oder der Keule eines Kalbes; wenn es das letztere ist, wähle das Kniestück. Würze sie mit Salz, brühe ein wenig Peterfilie, die von den Stengeln abgeplückt und drücke sie trocken aus, schneide sie ein wenig und lege sie auf den Grund der Schüssel, dann das Fleisch nach und so weiter schichtenweise. Fülle die Schüssel mit frischer Milch an, aber nicht so hoch, daß sie die Kruste berührt. Bedecke die Pastete und wenn sie gebacken, gieße ein wenig von der Milch aus und dafür dreiviertel Schoppen guten gebrähten Rahm zu. Hühner können abgehäutet aufgeschnitten und auf dieselbe Weise behandelt werden.

Pastete von kaltem Kalb- oder Hühnerfleische.

Lege einen Teig in eine leichte Pastetenschüssel und fülle ihn mit folgender Mischung an: Schneide kaltes Kalb- oder Hühnerfleisch klein, sowie halb so viel Schinken, meistens magern, gieße ein wenig Rahm hinzu, würze es mit weißem Pfeffer, Salz, ein paar Scharren Muskatennuß und einem Stückchen Knoblauch oder Schalotten, so fein als möglich geschnitten. Mache einen Deckel von Teig und nimm ihn nach dem Backen aus der Schüssel, oder backe den Teig mit einem Stücke Brod daren, um ihn hohl zu erhalten und wärme das Füllsel mit ein wenig Rahm und gieße es hinein.

Kalbsolivenpastete.

Bereite die Oliven, wie Seite 70 angegeben, lege sie rings in der Schüssel herum an einander auf, in der Mitte am höchsten. Fülle sie fast mit Wasser auf und bedecke sie. Thue Kraftfleischbrühe, Rahm, Semmelmehl und Schwammpulver an die Pastete, wenn sie gebacken.

Kalbskopfpastete.

Dämpfe ein Kalbskniesück, bis es zum Essen tauglich, nebst zwei Zwiebeln, einigen Scharren Hausenblase, einem Bündel Küchenkräutern, einem Blättchen Muskatblüthe und einigen Pfefferkörnern, in einem Maß Wasser, hebe die Brühe für die Pastete auf. Schneide ein wenig von dem Fleische zu Klößen ab und gib das andere zu essen, laß' aber die Knochen in der Fleischbrühe, bis sie recht gut ist. Koche den Kopf halb und schneide ihn in Quadrätchen, lege eine Schichte Schinken auf den Grund, dann etwas vom Kopfe, zuerst fettes, dann Mageres, mit Fleischklößen und hartgekochten Eiern, in zwei Hälften geschnitten und sofort bis die Schüssel voll ist, trage aber Sorge, die Stücke nicht zu dicht auf einander zu legen, sonst wird die Pastete zu fest und es bleibt kein Raum für die Gallerte übrig. Das Fleisch ist zuvor ziemlich stark mit Pfeffer und Salz und ein paar Scharren Muskatennuß zu würzen. Gieße ein wenig Wasser und ein wenig Fleischbrühe in die Schüssel und bedecke sie mit einem ziemlich dicken Teige, bade die Pastete in einem gelind erwärmten Ofen und wenn sie fertig ist, gieße so viel Brühe nach, als sie möglicherweise fassen kann und schneide sie nicht an, bis sie völlig abgekühlt, wobei ein sehr scharfes Messer angewendet und zuerst ein großes Stück ausgeschnitten werden muß, das bis auf den Boden der Schüssel hinadgeht und wenn dieß geschehen, können erst dünnere Stücke abgeschnitten werden. Die verschiedenen Farben und die klare Gallerte bieten einen sehr schönen marmorirten Anblick dar.

Eine kleine Pastete, zum Warmverspeisen, kann auch gemacht werden, die, mit vielen Gewürzen, Austern, Schwämmen, Trüffeln, Morcheln zc., ein sehr gutes Aussehen hat.

Die kalte Pastete kann man mehrere Tagelang aufbewahren. Schnitten davon geben eine sehr elegante Zuspeise.

Anstatt Hausenblase kann man einen Kalbsfuß oder Kuhfuß anwenden, wenn die Gallerte vielleicht nicht steif genug ist.

Die eingemachten Zungen früher gebrauchter Kalbsköpfe kann man ebenfalls, um eine Abwechslung in die Farben zu bringen, anstatt des oder neben dem Schinken, aufgeschnitten, einlegen.

Vortreffliche Schweinefleischpasteten zum Kaltverspeisen.

Mache einen gewöhnlichen siedenden Teig in runder oder ovaler Form, wie man es wünscht; halte die Abschnitte und kleinere Stücke vom Schweinefleisch bereit, die man beim Schlachten abschneidet, und wenn diese nicht hinreichen, nimm das Fleisch von einem Knochen dazu, klopfes gehörig mit einem Rollholze, würze es mit Pfeffer und Salz und halte das Fette vom Magern abgefordert. Lege es schichtenweise ganz dicht bis zum Rande auf einander, dann den Deckel darauf, schneide den Rand ganz glatt und drücke ihn, bade die Pastete in einem gelind erwärmten Bratofen. Vorschriften für die Anlegung des Teiges werden hiernach gegeben werden. Das Schweinefleisch kann auch in eine gewöhnliche Schüssel gelegt und ein ganz einfacher Teig darin angebracht werden; die Pastete wird eben so gut. In diese darf weder ein Knochen noch Wasser gebracht werden, die Außen-

seite der Stücke bleiben hart, wenn sie nicht klein geschnitten und fest auf einander gedrückt werden.

Hammelfleischpastete.

Schneide aufgehängt gewesenes Hammelfleisch vom Hals- oder Lendenstücke in Schnitten, klopfte sie und schneide einen Theil von dem Fetts ab. Würze diese mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Zwiebel, gieße ein wenig Wasser auf den Boden der Schüssel und lege einen dünnen Teig an den Rand, daan bedede sie mit einem mäßig dicken Teige. Oder mache kleine Pastetchen von siedendem Teige, zerhacke jedes Bein der Schnitten in zwei Theile, um sie zu verkleinern, würze, bedede sie und glätte den Rand. Wenn sie gebacken, gieße in jede einen Eßlöffel voll Hammelfleischkräftbrühe.

Gefüllte Pastete.

Schneide Äpfel wie für andere Pasteten auf und lege sie in Reihen mit Hammelschnitten, schneide Zwiebeln klein und streue sie darüber, sowie auch etwas Zucker.

Lammfleischpastete.

Mache sie aus Schnitten vom Lenden-, Hals- oder Bruststücke, die Brust eines im Hause gemästeten Lammes ist einer der delikatessten Gegenstände, die man essen kann. Das Fleisch muß sehr leicht mit Pfeffer und Salz gewürzt und die Knochen herausgenommen werden, aber nicht die Knorpeln, auch ist eine kleine Menge warmgemachter gestandener Fleischbrühe daran zu schütten, doch darf die Pastete nicht angeschnitten werden, bis sie kalt ist, vor dem Backen sind zwei Eßlöffel voll Wasser daran zu schütten.

Weidelämmer geben vortreffliche Pasteten und können entweder ausgebeint werden oder nicht, jenes ist vielleicht das Beste. Würze sie blos mit Pfeffer und Salz, schüttele vor dem Backen zwei Eßlöffel voll Wasser daran und ebensoviel Fleischbrühe, wenn die Pastete aus dem Ofen kommt.

NB. Da Fleischpasteten fett sind, so ist es am besten, die Brühe an einer Seite herauszulassen und sie in der Mitte durch einen Trichter wieder hineinzugießen, auch kann man noch ein wenig hinzu thun.

Hühnerpasteten.

Schneide zwei junge Hühner auf, würze sie mit weißem Pfeffer, Salz, ein wenig Muskatennuß und — Blüthe, Alles zum feinsten Pulver gestoßen, ebenso mit ein wenig Cayennepfeffer. Lege die Hühnerstücke, Schinken- oder fettsche Speckschnitten, Füllselbstöche und hartgekochte Eier abwechselungsweise in die Pastete. Wird sie in einer Schüssel gebacken, so gieße ein wenig Wasser daran, bei siedendem Teige aber nicht. Zur Zeit, wo sie aus dem Ofen genommen wird, halte eine Kräfftbrühe von einem Kalbsknie- oder kleinem Halsstücke, nebst einigen Hammelskrenknochen, mit Kräutern, Zwiebeln, Muskatennußblüthe und weißem Pfeffer gewürzt, bereit. Soll die Pastete warm gespeist werden, so kann man Trüffeln, Morcheln, Schwämme zc. hinzuthun, aber nicht, wenn sie kalt gespeist wird. Wenn man sie in einer Schüssel bereitet, so gieße so viel Fleischbrühe daran, als zum Füllen nöthig ist, bei einem siedenden Teige

aber muß die Brühe klar geseiht und dann kalt als Gallerte daran gethan werden. Um die Gallerte klar zu machen, kann man sie mit zwei Eiweiß ein Mal aufkochen, nachdem das Fleisch hinweggenommen und dann seihe sie durch ein feines Schleierieb.

Kaninchen, wenn sie jung und bei Fleische sind, thun es eben so gut, ihre Beine müssen abgeschnitten und der Brustknochen zu Bereitung der Fleischbrühe genommen werden.

Pastete von jungen Gänsen.

Beine zwei junge, ziemlich große Gänse aus, nachdem sie zuvor von jedem Flaume sorgfältig befreit und sauberlich gebrannt worden. Wasche sie rein und würze sie stark mit Salz, Pfeffer, Muskatblüthe und Piment. Lege eine in die andere und presse sie so fest als möglich, die Füße einwärts gezogen, an einander. Lege ziemlich viel Butter darauf und backe sie entweder mit oder ohne Teig, im letztern Falle muß ein Deckel fest auf die Schüssel anschließen, um den Dampf darin zu erhalten. Die Pastete hält sich lang. Krafftischbrühegallerte kann beim Auftragen daran gegossen werden.

Staffordshirer Gänsepasteten

werden mit Geflügel, das, wie vorbeschrieben, zubereitet und gewürzt ist, gemacht. Eine Gans hat außen zu liegen, auf diese folgt ein Truthahn, eine Ente, ein Huhn und dann kleineres Geflügel, Junge und Hühner. Letzteres kann auch den Raum zwischen dem Teige und dem Geflügel ausfüllen und in der Mitte wegleiben. Der Teig muß verziert und auf der Spitze eine Blume oder ein Knopf angebracht werden, woran der Deckel aufzuheben ist, der nicht aufgeschnitten werden darf, sondern ganz gelassen werden muß, um die Pastete zu bedecken.

Eine kleinere, minder kostspielige kann man ohne die Gans und den Truthahn machen.

Entenpasteten.

Beine eine ausgewachsene junge Ente und ein Huhn aus, wasche sie und würze sie mit Pfeffer und Salz und einem kleinen Theile Muskatblüthe und Piment, zum kleinsten Pulver gestoßen. Lege das Huhn innerhalb der Ente und in die Mitte des erstern eine roth eingepöfelte, sehr weich gefottene und geschälte Kalbzunge. Presse das Ganze fest, die Häute der Beine müssen einwärts gezogen werden, damit der Körper der Vögel ganz glatt sei. Wenn man will, kann man den Raum zwischen den Seiten des Teiges mit einem feinen Hühnerausfüllen, das nach dem zweiten Hühnerrecepte zu bereiten ist, welches S. 143 mitgetheilt ward. Backe die Pastete in einem gelind erwärmten Ofen, entweder in einem stehenden Teige, oder in einer Pastetenschüssel, mit einer gezierten dicken Kruste.

Die Köchin muß das Ausbeinen der Vögel damit beginnen, daß sie zuerst den Brustknochen herausnimmt, worauf sie Raum genug hat, den Rückgrath mit einem scharfen kleinen Messer auszulösen und hernach die Knochen der Beine. Die Haut muß ganz erhalten und das Fleisch von den Füßen einwärts geschoben werden.

Gänsekleinpastete.

Nachdem das Gefröse von Gänsen oder Enten sehr reinlich gesäubert, dämpfe es in einer kleinen Menge Wasser, mit Zwiebeln, schwarzem Pfeffer und einem Bündel Gewürzkräutern, bis es beinahe fertig ist. Laß es abkühlen, und reichte es nicht hin, um die Schüssel zu füllen, so lege eine Schnitte von Rind-, oder Kalb- oder zwei von Hammelfleisch auf den Grund. Gieße die Brühe von dem gedämpften Gänselein daran, um sie mit dem Fleische backen zu lassen, und wenn dieß geschehen, so gieße noch einen großen Theelöffel voll Rahm an die Pastete.

Aufgeschnittene Kartoffeln dazu gefügt, essen sich sehr gut.

Kaninchenpastete.

Schneide zwei Kaninchen und ein Pfund fettes und mageres Schweinefleisch, das ein paar Wochen eingepökelt war, in kleine Stücken, lege sie, wenn sie mit Pfeffer und Salz gewürzt sind, in eine Schüssel. Koche die Lebern halb und stoße sie in einem Mörser, mit demselben Gewichte an fettem Speck und entbarteten Austern, etwas Pfeffer, Salz, Muskatblüthe und Gewürzkräutern, fein gehackt. Mache aus diesem Allem kleine Klöße und vertheile sie in der Schüssel mit einigen Artischockenknospen, in Würfel geschnitten. Scharre eine halbe Muskatennuß darüber und thue drei Viertelschoppen Portwein und ebensoviel Wasser daran. Bedecke die Pastete mit einem ziemlich dicken Teige und backe sie eine Stunde lang in einem ziemlich, aber nicht allzusehr erwärmten Backofen.

NB. Alle aus frischem Fleische oder Geflügel bereiteten Pasteten werden durch eine Schichte fein gehacktes Wursthfleisch verbessert, wenn man dieß liebt.

Taubenpastete.

Reibe die Tauben innen und außen mit Pfeffer und Salz ein, in die letzte lege ein Stückchen Butter und, wenn man will, ein wenig Peterflie, mit den Lebern und etwas von derselben Würze gehackt. Auf den Boden der Schüssel lege ein Brezkeak und die Tauben darauf, je zwischen zwei ein hartgefottenes Ei. Gieße eine Tasse Wasser in die Schüssel und ist ein Schinken im Hause, so lege ein Stückchen davon auf jede Taube, dieß verbessert den Wohlgeschmack sehr.

Zu merken, daß, wenn Schinken zu Krautfleischbrühen oder Pasteten abgeschnitten wird, der untere Theil immer vor dem Haupttheile zu nehmen ist.

Würze die Magen und zwei Flügelstücke und lege sie in die Mitte der Pastete, darüber aber stecke in eine in dem Teige angebrachte Oeffnung drei reinlich gesäuberte Hühner, um zu zeigen, was für eine Pastete es sei.

Hühnerpastete.

Kupfe und brenne vier Hühner, schneide die Beine am Kniegelenke ab, würze sie mit Pfeffer, Salz, gehackter Peterflie, Quendel und Schwämmen. Lege eine Kalbs- und eine Schinkenschnitte auf den Boden der Schüssel, darauf die Hühner und gieße drei Viertelschoppen guter Fleischbrühe darüber. Mache einen aufgelaufenen Teig an den Rand der Schüssel und

einen Deckel von demselben Teige, bestreibe diesen mit einem Ei und bade die Pastete eine Stunde.

Hasenpastete zum Kaltspeisen.

Würze den Hasen, nachdem er aufgeschnitten und bade ihn mit Eiern und Füllsel in einem siedenden Teige oder in einer Schüssel. Wenn sie aufgetragen werden soll, schneide den Deckel ab und bedecke sie mit der S. 131 beschriebenen Gallerte.

Eine französische Pastete.

Legt einen aufgelaufenen Teig rings um den Rand einer Schüssel an und darcin entweder Kalbfleisch in Schnittchen, Kaninchen oder Pühner, zerschnitten, mit Füllselstücken, Bröckchen in Stücke geschnitten, Artischocken und einige Trüffel.

Gemüsepastete.

Brühe und bleiche einige breite Bohnen, schneide junge gelbe Rüben, Steckrüben, Artischocken, Schwämme, Zwiebeln, Salatköpfe, Petersilie, Sellerie auf und thue Erbsen dazu, oder nimm davon, was gerade zu haben ist. Dämpfe sie mit ein wenig guter Kalbfleischkräftbrühe, würze sie mit Pfeffer und Salz, bade einen Teig über einer Schüssel, die auch am Rande damit zu umgeben ist und lege einen umgekehrten Kesch, mit dem Boden aufwärts gerichtet, darcin, um das Einsinken zu verhüten. Wenn der Teig gebacken, giese die gedämpften Gemüse in die Schüssel und lege die Kruste darüber. Wintergemüse können in dieser Jahreszeit auf dieselbe Weise benützt werden. Eine Tasse Rahm ist eine gute Verbesserung.

Maccaronipastete.

Schwellt acht Loth Nöhrenmaccaroni mit einer großen Zwiebel in Milch an. Legt eine Schichte auf den Boden einer Pastetenschüssel, nebst einigen Stückchen Butter und geschabtem Gloucester oder Parmesankäse leicht darüber gestreut. Bedecke das Ganze mit einem gutgewürzten Beefsteak, dann wieder eine Schichte Maccaroni, dann einem zerlegten und gewürzten Hühne, dann einem zweiten Beefsteak, endlich abermals Maccaroni, Stückchen Butter und geschabtem Käse, welche statt des Deckels dienen. Bade die Pastete in einem mäßig erwärmten Ofen.

Petersilienpastete.

Legt ein Huhn, oder einige Knochen von einem Kalbskalbsstück, gewürzt, in eine Schüssel, brühe einen Durchschlag voll in Milch eingemachter Petersilie an, würze sie und thue sie zu dem Fleische, nebst einer Theetasse voll guter Fleischbrühe oder schwacher Kraftfleischbrühe irgend einer Art. Wenn die Pastete gebacken, giese darcin drei Achtelschoppen gebrühten Rahm, nebst einem in Semmelmehl geriebenen Stückchen Butter von der Größe einer Wallnuß. Schüttle sie, um dieß mit der bereits darin befindlichen Brühe zu vermischen.

Salat-, weiße Senf- oder Spinatblätter können zu der Petersilie gethan und gebrüht werden.

Rübenpastete.

Würze Hammelschnitten mit Salz und Pfeffer und behalte die Enden der Halsknochen zurück, um sie über die Rüben zu legen, die in kleine Würfel geschnitten und auf die Hammelschnitten gelegt werden müssen.

Gieße zwei bis drei gute Eßlöffel voll Milch daran. Man kann auch aufgeschnittene Zwiebeln daran thun. Bedecke dieß mit einem Teige.

Kartoffelpastete.

Schäle einige Kartoffeln und schneide sie in Schnitten, wärze sie, ebenso ein wenig Hammel-, Rind-, Schweine- oder Kalbfleisch. Lege sie in Schichten mit dem Fleische auf.

Kräuterpastete.

Plüde zwei Hände voll Peterflien von den Stielen ab, halb so viel Spinat, zwei Salatköpfe, ein wenig Senf und Kresse, einige Borage- und weiße Mangoldblätter, wasche sie und siebe sie ein wenig, dann laß' sie abtrocknen und drücke das Wasser aus, schneide sie klein, mische sie und lege sie in eine Schüssel, bestreue sie mit Salz, mische einen dünnen Teig von Semmelmehl, zwei Eiern, anderthalb Schoppen Rahm und drei Viertelschoppen Milch und gieße ihn an die Kräuter, bedecke sie mit einem Teige und bade sie.

B a c k w e r k.

Bemerkungen über Backwerk.

Wer in Bereitung des Backwerkes wohl erfahren ist, wird nie einen Theil davon an der Schüssel oder auf dem Brette, in oder auf denen es bereitet wird, ankleben lassen. Der beste Gegenstand, auf dem man einen Teig bereiten kann, ist eine Marmor- oder Schieferplatte, auf denen weniger verloren geht, weil sie kalt und glatt sind. Zur Teigbereitung sollte der kühlste Ort im Hause und der kühlste Theil des Tages gewählt und die Hände zuvor in sehr warmem Wasser gewaschen werden, und je weniger sie mit dem Teige in Berührung kommen, desto besser und leichter wird er sein, auch darf er nicht zuviel gerollt werden.

Worin aber auch der Teig angemacht werde, so wird ihn vieles Annehen zäh machen.

Gesalzene Butter von der besten Art macht eine hübsche lockere Teigkruste, ist sie für süße Sachen bestimmt, so wasche sie.

Vorschriften über den Gebrauch eingemachter Früchte zu

Backwerk.

Eingemachte Früchte sind in der Regel zu trocken, wenn sie in einen Teig gesetzt werden, der langes Backen erfordert. Solche, die mit der erforderlichen Portion Zucker eingemacht wurden, bedürfen kein Backen. Der hierzu nöthige Teig muß in einer Blechform gebacken und die Früchte hernach hinzugesetzt, ein Dedel aber kann auf einem dünnen Bleche gebacken werden.

Zu frischen Früchten ist ein mürber Teig sehr tauglich.

Sorten können zuweilen überzuckert (gecißt) werden.

Reicher aufgelaufener (Puff-) Teig.

Man kann einen aufgelaufenen Teig aus allen Arten von Früchten machen, muß ihn aber zuvor mit Zucker bereiten.

Wäge eine gleiche Menge Butter mit ebensoviel feinem Semmelmehle, als für nöthig erachtet wird, mische mit einem silbernen Löffel ein wenig

von dem erstern mit dem Letztern und befeuchte es mit so wenig Wasser, als nöthig ist, um es zu einem steifen Teige zu machen. Rolle ihn aus und lege alle Butter vollends in Schnitten darüber, schlage die Enden ein und rolle ihn dann dünn aus, thue dies zwei Mal und rühre ihn nicht mehr an, als unumgänglich notwendig ist. Die Butter kann auf zwei Mal hinzugehan werden und wer an die Teigbereitung nicht gewöhnt ist, thut besser, es so zu machen.

Ein wärmerer Backofen als für einen mürben Teig ist notwendig. Lege ein Papier darüber, damit er nicht anbrenne.

Ein weniger reicher Pasteteiteig.

Wäge ein Pfund Semmelmehl und ein Viertelpfund Butter, reibe sie unter einander und mische sie mit ein wenig Wasser und einem gut geschlagenen Ei zu einem Teige. Rolle ihn und schlage ihn drei bis vier Mal ein.

Ein anderer.

Reibe ein Pfund gedörrtes Semmelmehl, zwölf Loth Butter und einen Eßlöffel voll weißen Zucker außerordentlich fein untereinander, verarbeite das Ganze mit so wenig als möglich warmem Wasser zu einem zähen Teige.

Teig zu einer Wildprätpaste.

Zu einem halben Bierling (Messe) feinem Semmelmehl nimm dritt-halb Pfund Butter und vier Eier, mische es mit warmem Wasser zu einem Teige und verarbeite ihn glatt und zu guter Konsistenz. Lege von dem Teige um den Rand der Schüssel, aber nicht auf den Boden und mache den Deckel ziemlich dick, damit die Pastete lange in dem Backofen aushalten kann.

Durchsichtiger Teig zu Torten.

Klopfe ein Ei, bis es ganz dünn ist, halbe vierundzwanzig Loth von der reinsten gehörig gewaschenen, ungesalzenen Butter bereit, die ohne ölig zu werden, zu zerlassen ist, und wenn sie abgekühlt, mische sie mit dem Ei und rühre dies an ein Pfund feines, gutgetrocknetes Semmelmehl. Mache den Teig sehr dünn, belege die Pastetenpfanne so schnell als möglich damit und wenn die Torten in den Backofen gebracht werden, bestreiche sie mit Wasser und siebe Zucker darüber.

Wenn sie in einem leicht erwärmten Ofen gebacken werden, so sehen sie sehr schön aus.

Königsteig (*pâte royal*) zu Pastetenpfannen.

Mische ein Pfund Semmelmehl mit einem halben Pfund Butter, vier Loth gesiebten Zucker und vier gut geklopfen Eiern.

Lockerer Teig.

Befeuchte ein halbes Pfund vom feinsten Semmelmehle, das zuvor am Feuer gedörrt worden, mit so viel Wasser, daß man einen harten, steifen Teig daraus machen kann, rolle ihn nach Einer Seite aus; vertheile zwölf Loth Butter in kleine Stücker und lege sie zu drei verschiedenen Malen mit einem Messer auf den Teig, und versäume nie, ihn auf demselben Wege zu rollen.

Spröder Teig, um eingemachte Früchte zu bedecken.

Löse eine Drachme Zucker in so viel kaltem Wasser auf, als man bedarf, um ein Viertelpfund Mehl zu einem Teige zu machen, knete und klopfe ihn so glatt als möglich, rolle ihn zu der Größe der Form und etwa $\frac{1}{4}$ Zoll dick aus. Reibe die Form mit Rindsnierenfett ein, lege sie auf den Teig und drücke sie so fest auf, daß sie das Modell völlig durchschneidet; dann lege ihn auf ein Blech zum Backen, bestreibe ihn mittelst eines Bündels weißer Federn mit einem geschlagenen Ei und siebe feinen Zucker darauf. Backe ihn in einem gelind erwärmten Ofen, nimm den gebakenen Teig sachte vom Bleche, so lange er noch warm ist und lege ihn über die Früchte, die er bedecken soll. Man kann dieselbe Decke mehrere Male benützen, wenn man sie an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Reicher Teig zu süßen Sachen.

Siede ein Viertelpfund gemahlenen Reis in ganz wenig Wasser, seibe davon jede Feuchtigkeit so viel als möglich, stoße ihn in einem Mörser mit einem Loth Butter und einem gut geklopften Ei; dieß gibt einen herrlichen Teig zu Torten &c.

Reisteig zu wohlschmeckenden Sachen.

Reinige ein wenig Reis und lege ihn mit einer Zwiebel und ein wenig Wasser und Milch, oder Milch allein, in einen Brühnapf und laß ihn gelinde kochen, bis er anschwillt. Lege gewürzte Fleischschnitten in eine Schüssel und bedecke sie mit dem Reise; durch die Zugabe von einem Ei wird der Reis besser ankleben.

Tricassirte Kaninchen, auf diese Weise bedeckt, sind sehr gut.

Kartoffelteig.

Stoße gefoltene Kartoffeln sehr fein und thue, so lange sie warm sind, eine hinreichende Menge Butter daran, daß der Teig zusammenhalte, oder mische ihn mit einem Ei; ehe sie dann kalt werden, bestreue das Teigbrett gehörig mit Semmelmehl, damit der Kartoffelteig nicht anklebe, und rolle ihn zu der erforderlichen Dike aus.

Ist er ganz kalt geworden, ehe er in die Schüssel kommt, so bricht er gerne.

Stehender Teig zu Cierrahn oder Früchten.

Lege ein Viertelpfund Butter mit Wasser in ein Pfännchen und wenn es kocht, gieße es in die erforderliche Menge Semmelmehl, knete und klopfe es zu einem Teige, bis er glatt ist, bedecke ihn, wie Seite 153 und 154 angegeben. Richte ihn auf und, wenn er zu Cierrahn bestimmt ist, lege ein Papier darcin, damit die Seiten bewahrt werden, bis er halb fertig ist, dann fülle ihn mit einer kalten Mischung von Milch, Eiern, Zucker und ein wenig Pflanzwasser, Citronenschalen oder Muskatennuß. Unter dem Ausdruck kalt ist zu verstehen, daß das Ei nicht zu wärmen ist, aber die Milch muß allein ein wenig gewärmt werden, so daß die Kruste nicht verderben wird.

Vorerwähnte Butter macht einen großen Theil des stehenden Teiges aus, der nicht fett sein darf, sonst hält es schwer, die Seiten am Einsinken zu verhindern.