Vierte Abtheilung.

Von den Fleischgattungen.

Vom Kochen des gewöhnlichen Rindfleisches.

Man wählt ein schönes Tafelstück, löst hievon das Bein aus, klopft es gut, und nachdem es ausgewaschen ist, gibt man es in den dazu bestimmten Fleischtopf, füllt ihn über halbvoll, um es schneller zum Kochen zu bringen, mit Wasser an, und stellt eine mit Wasser gefüllte Casserole darneben auf die Platte. Wenn es zu kochen anfängt, wird es rein abgeschäumt, mit dem darneben stehenden Wasser voll angefüllt, und so unter fleißigem Abschäumen fortkochen gelassen, bis es rein verschäumt hat.

Dann wird 1 Stück geputzter Sellerie, 1 Stück gelbe Rübe, Petersiliewurzel, ein kleines Stückchen Kohl und Zwiebel, alles in kleine Theile geschnitten, nebst etwas Salz dazugegeben, und so einige Stunden langsam kochen gelassen, dann das Fett davon abgenommen. Dieses abgenommene Fett wird, wenn es so rein ausgekocht ist, daß es keine Feuchtigkeit mehr in sich hat, rein abgeseiht, und entweder zum Abtreiben von Suppenspeisen, hauptsächlich aber zum Einrichten der Suppen und Saucen verwendet.

Die von dem Fleisch ausgelösten Beine sammt der dabei befindlichen Zuwage werden rein ausgewaschen, klein zerhackt, und nebst einem Stückchen Leber entweder zum Einrichten einer braunen Suppe verwendet, oder, wenn diese nicht gegeben werden sollte, so kann man sie beim Zustellen des Fleisches auf den Boden des Fleischtopfes legen, und so mitkochen.

Rindfleisch á la Bouf la mode.

Ein Ortschärzel von ungefähr 8 ℔ wird gut geklopft, von der untern Seite schiefe Löcher dareingeschnitten, und

in selbe gliedlange in Salz und Gewürz gewälzte Stückchen Speck hineingesteckt, das Fleisch in eine Oval-Casserole, die man mit Speckblättern ganz ausgelegt und den Boden mit Zwiebel und Wurzelwerk belegt hat, hineingegeben, einige Körner Gewürz dazugegeben, und so mit einem passenden Deckel zugedeckt eine Stunde dünsten gelassen.

Wenn es dann zu prasseln anfängt, wird einigemal etwas Suppe zugegossen, und nachdem es kurz zusammengedünstet ist, eine Halbe guten alten Weines oder Suppe daraufgegossen, der Rand mit Papierstreifen gut vermacht, und so 4 bis 5 Stunden gedünstet. Dann legt man das Fleisch in eine andere Casserole aus, schüttet den passirten Saft, von dem man das Fett rein abgenommen hat, darüber, und läßt es bis zum Anrichten zugedeckt auf einem warmen Orte stehen, wo man es dann entweder mit Majoran oder feinem Gemüse garnirt zum Tisch gibt.

Stofade.

Ein dem obigen ähnliches Stück Fleisch wird, nachdem man ½ ℔ Schinken oder ½ Zunge, so auch Speck, den man jedoch in Gewürz einwälzt, geschnitten hat, so wie das vorhergehende behandelt, nur daß der Speck wechselweise mit der Schinke oder Zunge in die Löcher eingesteckt wird.

Nun wird eine Casserole mit Speckblättern ausgelegt, einige Häuptel spanischen Zwiebel, Wurzelwerk, ganzes Gewürz, Limonienschale und 8 Lorberblätter darauf gelegt, das Fleisch, welches man früher mit Salz und Gewürz etwas eingerieben hat, dareingegeben, und an der Seite einige Schnitten Brot und eine Handvoll dürrer Zwetschken herumgelegt.

So zugedeckt läßt man es eingehen, gibt eine Maaß rothen Wein dazu, verpickt den Rand mit Papierstreifen, und nachdem es 4 bis 5 Stunden gedünstet hat, wird es wie das obige entweder mit Majoran oder Reis garnirt angerichtet.

Saftbraten.

Ein Lungenbraten, von dem die Beine ausgelöst sind, wird abgehäutelt, und von der untern Seite gliedlange

Speck, den man früher in Salz und Gewürz eingewälzt hat, eingesteckt.

Dann wird eine Casserole mit Zwiebel, Wurzelwerk, Gewürz, Beitzkräutel, den klein zerhackten Beinen und der abgelösten Haut eingerichtet, der Lungenbraten gesalzen und in diese Casserole gelegt. Wenn er braun eingegangen ist, wird rother Wein oder Suppe daraufgegossen, weich gedünstet, und ausgelegt; der Saft passirt, das Fett rein abgenommen, und über den bereits tranchirten Braten gegeben, so mit Maccaroni oder mit in Butter gerösteten Erdäpfeln angerichtet.

Gewickelter Rindsbraten.

Hiezu wird ein schönes Beirüthstück gewählt, die Beine ausgelöst, gut geklopft, eingesalzen, und nachdem man auf obenbeschriebene Art den Speck eingesteckt hat, mit Coriander bestreut. Speck, Zwiebel, grüne Petersilie, Sardellen und Limonienschalen werden mit einem Schneidemesser fein zusammengeschnitten, und auf die innere Seite des Fleisches aufgestrichen, welches man dann mit einer Dressirnadel zudressirt, mit Spagat gut umwickelt, und in eine mit Zwiebel, Wurzelwerk, Beitzkräutel und ganzem Gewürz eingerichtete Casserole so einlegt, daß die offene Seite nach oben gekehrt ist.

Wenn es braun eingegangen ist, wird so viel rother Wein und Suppe daraufgegossen, daß es darüber zusammengeht, zugedeckt 4 bis 5 Stunden gedünstet, und wenn es mürbe ist, ausgelegt; nun löst man den Spagat ab, stellt das Fleisch mit etwas Saft auf einen warmen Ort, und gießt den übrigen passirten Saft, nachdem man das Fett rein abgenommen, über das tranchirte Fleisch, welches man mit Maccaroni garnirt.

Mostbraten.

Ein von Beinen gelöster Lungenbraten wird so wie der Saftbraten behandelt, nur daß anstatt Speck geschnittenes Mark verwendet wird, dann belegt man den Boden einer Oval-Casserole mit blattlicht geschnittenem Mark, gibt

Wurzelwerk, Gewürz und einige Lorberblätter dazu, und legt den Braten darauf.

Braun eingegangen wirden von Zeit zu Zeit einige Löffel voll Suppe zugegossen, einige Brotschnitten und Limonienschalen um den Rand gelegt, mit Most oder frischem Weintraubensaft voll angefüllt, und nachdem man 1 Stück Zucker und Zimmt dazugegeben hat, zugedeckt, der Rand mit Papierstreifen gut vermacht, und so 3 bis 4 Stunden weich gedünstet. Kurz vor dem Gebrauche wird der Deckel weggenommen, der Braten tranchirt, mit dem passirten Saft, von dem man das Fett abgenommen, und dafür abgerebelte Weintrauben hineingegeben hat, übergossen, und mit feingeschnittener Limonienschale bestreut.

Esterhazi Lungenbraten.

Der Lungenbraten wird wie vorher ausgelöst und abgehäutelt, dann von der untern Seite so von einander geschnitten, daß man selben auseinander doch nicht getrennt legen kann. Speck, Limonienschalen, Sardellen, und Kappern feingeschnitten, werden auf die innere Seite des Bratens, welcher früher gesalzen werden muß, aufgestrichen, das Fleisch zusammengerollt, und mit Spagat umwickelt.

Hat man dann eine Casserole mit Butter, Zwiebel, Wurzelwerk, Gewürz, Beitzkräutel, den klein zerhakten Beinen und der abgelösten Haut eingerichtet, wird das Fleisch mit der offenen Seite nach oben eingelegt, braun eingehen gelassen, von Zeit zu Zeit Suppe zugegossen, und wenn es kurz gedünstet ist, in eine andere Casserole ausgelegt.

Dann wird feingeschnittene Limonienschale, Zwiebel, Sardellen und grüne Petersilie in Butter anpassirt, etwas Milchrahm mit einem Löffel voll Mehl abgerührt, zu dem anpassirten gegeben und aufkochen gelassen; der vom Fett befreite und mit Milchrahm gemischte Saft wird zu dem Braten gegeben, etwas damit verkocht, und, nachdem das Fleisch tranchirt ist, die passirte Sauce darübergegossen. Als Garnitur hiezu werden kleine Erdäpfel verwendet.

Faschirter Lungenbraten.

Dieser wird ganz so wie der vorige behandelt, mit Salz und Gewürz bestreut, mit Bratwürsten-Fasch überstrichen zusammengerollt und verbunden, und in einer wie vor eingerichteten Casserole gedünstet. Dann wird Milchrahm und etwas Limonienschale dazugegeben, aufkochen gelassen, wenn er tranchirt ist, der Saft und fein geschnittene Limonienschale darüber gegeben, und mit kleinen Erdäpfeln garnirt.

Gewöhnlicher Lungenbraten.

Dieser wird von Beinen ausgelöst, abgehäutelt, nett gespickt, gesalzen, und in eine mit Wurzelwerk, Zwiebel ganzem Gewürz, Beitzkräutel, den klein zerhackten Beinen und der abgelösten Haut eingerichtete Casserole mit der gespickten Seite nach Oben gelegt, so braun eingehen gelassen, mit Suppe und Essig aufgegossen.

Ist er dann weich gedünstet, so wird er in eine flache Casserole ausgelegt, mit Milchrahm überzogen, in die Röhre gestellt, und fleißig begossen; darnach wird der Saft sammt dem Wurzelwerk passirt, mit diesem und in Butter geröstetem Mehl eine Sauce abgerührt, bis selbe kocht, das vorhandene Fett und die Haut rein abgenommen, und nachdem es mit Milchrahm, Kappern und feingeschnittener Limonienschale noch einmal verkocht hat, in ein Sauceire gegeben. Beim Anrichten werden um den Rand des tranchirten Bratens, welcher mit nudelartig geschnittener Limonienschale bestreut ist, in Butter geröstete Erdäpfel gegeben.

Trocken gebratener Lungenbraten.

Der wie gewöhnlich zubereitete und gespickte Lungenbraten wird, wenn er gesalzen ist, in einen dicht mit klärisirter Butter*) ausgeschmierten Papierbogen und nebst diesem

*) Die Butter wird in einer Casserole auf die heiße Platte gestellt, und so lange gekocht, bis sich die ganze darin befindliche Säure zu Boden gesetzt hat, und die Butter wie ein reines Oehl aussieht. Diese so gereinigte (klärisirte) Butter wird zum Braten verwendet.

in noch zwei andere weiße Bögen eingewickelt, mit Spagat gut verbunden, und in eine Bratpfanne gelegt. So läßt man ihn 3 bis 4 Stunden braten, begießt selben von Zeit zu Zeit mit verkochtem Breisesaft,*) (den man vorher bereitet hat) löst vor der letzten 1/4 Stunde das Papier ab, und läßt ihn noch bis der Speck gelb ist unter fortwährenden Begießen mil zerlassener diese 1/4 Stunde braten. Angerichtet wird selber wie der obige.

Englischer Rindsbraten.

Ein schönes Beirüthstück von ungefähr 8 ℔, von dem die Beine ausgelöst sind, wird geklopft, gesalzen, mit Gewürz bestreut, in einen mit Butter geschmierten Papierbogen, und nebst diesem noch in 3 andere Papierbögen oder in Speck eingewickelt, gut verbunden und entweder in einer Bratpfanne oder am Spieß durch 4 Stunden gebraten.

Hat man es so mit Suppe oder klärifirter Butter von Zeit zu Zeit begossen, wird die letzte halbe Stunde das Papier abgenommen, das Fleisch noch etwas gelb gebraten und beim Anrichten der Saft und kleine in Sardellenbutter geröstete Erdäpfel dazugegeben.

Italienisches Rindfleisch.

Ein schönes gestutztes Tafelstück wird mit gliedlangen Stückchen Speck, welche in Gewürz eingewälzt sind, gespickt, und in Breisesaft gedünstet; dann in eine Minut-Casserole ausgelegt, mehrmalen mit Milchrahm überzogen und mit Parmesankäse bestreut.

Ist er dann in der Röhre so gebraten, daß er eine gelbe Kruste bekommen hat, so wird er mit Maccaroni garnirt und angerichtet.

---

*) Da dieser Saft bei vielen Fleischgattungen verwendet wird, und nicht jede Anfängerin die Zubereitung desselben wissen dürfte, so folgt selbe nachstehend.
Eine Casserole wird mit Fett, Zwiebel, Wurzelwerk ganzem Gewürz, Limonienschalen und Beitzkräutl eingerichtet, welches man nebst klein zerhackten Beinen braun eingehen läßt, mit Suppe aufgießt, und wo es anwendbar ist, etwas Essig oder Wein dazugibt, und so gut kochen läßt.

Ungarisches Rindfleisch.

12 Loth Speck, etwas Lorberblätter, Petersilie, Limonienschalen werden fein geschnitten, und wenn sie etwas anpassirt sind, legt man einen dicken ausgelösten und abgehäutelten Lungenbraten, welchen man vorher etwas geklopft, und in 2 fingerbreite Stücke zerschnitten hat, hinein, bestreut selben mit Gewürz, und dünstet ihn so auf beiden Seiten etwas. Hierauf wird ein Seitel rothen Wein darüber gegossen, einige Brotschnitten und etwas Kimm dazugelegt, und wenn er mürbe gedünstet ist, mit der durchpassirten Sauce angerichtet.

Beef Steake am Rost gebraten.

Der Lungenbraten wird in zwei fingerdicke Stücke zerschnitten, mit einem Messerrücken Salz und Gewürz eingeklopft, und nachdem er in eine nette Runde geformt, in Butter und am Rost gelegt ist, wird selber durch 10 Minuten auf einer jähen Gluth gebraten, und mit gerösteten Erdäpfeln servirt.

Beef Steake mit Kräutern und Semmelbröseln.

Von einem abgehäutelten Lungenbraten werden wie oben Stücke geschnitten, halbfingerdick geklopft, mit einem Messerrücken Salz, Gewürz und Semmelbröseln eingeklopft, und kurz vor dem Gebrauche in klärifirter Butter auf beiden Seiten gebraten, dann ausgelegt.

In dieselbe Pfanne nun wird feingeschnittene grüne Petersilie, Zwiebel und Kerbelkraut hineingegeben, darin etwas anpassirt, mit Suppe aufgelöst, und nachdem das Beef Steake mit gerösteten Erdäpfeln garnirt ist, der Saft darübergeseiht.

Beef Steake mit Sauce.

Der auf oberwähnte Art behandelte Lungenbraten wird in eine Minut-Casserole, worin sich heiße klärifirte Butter befindet, eingelegt, und auf beiden Seiten, bis er weiß zu

werden anfängt, gebraten, geschnitten dann mit einer Buttersauce übergossen.

Hat man dann fein in Butter anpassirte grüne Petersilie, Schampignons und etwas Limoniensaft dazugegeben, und aufkochen gelassen, so wird die durchpassirte Sauce mit dem Fleische angerichtet.

Schwäbisches Fleisch.

Vier ℔ Lungenbraten werden zu einem Fasch zerhackt, und mit ½ ℔ geschnittenen Mark, 2 geweichten gut ausgedrückten Semmeln, anpassirten Fines herbes, Salz, Gewürz, Limonienschalen, und 3 ganzen Eiern gestossen, passirt, und auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt.

Aus dieser Masse nun wird ein Strüzel geformt, dieser in zweifingerdicke Stücke geschnitten, in Mehl eingewälzt, und nachdem es mit einem Messer Filetförmig zutressirt ist, nochmals einigemal in Mehl umgewendet, und dann in heißer klärifirter Butter auf beiden Seiten schnell gebraten. Hierauf wird fein geschnittene in Butter anpassirte grüne Petersilie, Limonienschale, Schampignons, Sardellen und Kappern in eine Braisesauce, welche man früher bereitet hat, nebst etwas Milchrahm eingerührt, aufgekocht und dann diese Sauce auf eine Schüßel gegeben, auf deren Rand das Fleisch herumgelegt wird.

Gewöhnlicher Rostbraten mit Zwiebel.

Der abgelöste mit Fette unterwachsene Rostbraten wird geklopft, gesalzen, und in heißer klärifirter Butter oder Schweinfette jähe gebraten, dann nudlicht geschnittener Zwiebel darüber gestreut, und wenn dieser gelb zu werden anfängt, das Fleisch umgewendet, und wieder so behandelt. Ist er dann gebraten, so nimmt man selben heraus, und gießt in die Pfanne, worin er gebraten, etwas Suppe, welche man am Feuer auflöst und über den angerichteten Rostbraten gibt.

Rostbraten mit Knoblauch.

Wird ebenso wie der obige zubereitet, nur daß anstatt Zwiebel, feingeschnittene Rockambolen oder Knoblauch und

zwar zu der Zeit, als man die Suppe zur Auflösung des Saftes aufgießt, in diesen Saft gegeben wird.

Rostbraten mit Sardellen.

Auch dieser wird auf die oberwähnte Art jedoch mit dem Unterschiede behandelt, daß in den Saft ein Stück Sardellen-Butter gegeben wird.

Rostbraten gedünstet.

Aus den ausgelösten Knochen wird ein Braisesaft gemacht; auf den Boden einer Casserole feingeschnittener Zwiebel gegeben, und der Rostbraten, der früher geklopft, gesalzen und gewürzt wurde, daraufgelegt, dann auf die heiße Platte gestellt.

Fängt er nun an etwas zu dünsten, so wird von Zeit zu Zeit dieser Braisesaft darüber gegossen, der Braten öfters umgewendet, und so mürbe gedünstet, wo man dann etwas Mehl mit Milchrahm und den Rest von diesem Braisesaft abgerührt dazugibt, und es so aufkochen läßt.

Schwedischer Rostbraten.

Wenn der Rostbraten wie oben ausgelöst, gesalzen, gewürzt und in 4 Theile zerschnitten ist, wird der Boden einer Casserole mit feingeschnittenem Speck, Sardellen, Petersilie Zwiebel und Limonienschalen bestrichen, und darin der Rostbraten schnell auf beiden Seiten gebraten. Dann seiht man das Fett ab, gib dafür etwas Milchrahm über den Braten und läßt ihn so zugedeckt in einer kurzer Sauce dünstet.

Beim Anrichten wird selber gewöhnlich mit Milchrahm-Nockerln garnirt.

Esterházi-Rostbraten.

Der von Beinen ausgelöste Braten wird, wenn er geklopft, gesalzen und gewürzt ist, in eine mit feingeschnittenem Zwiebel eingerichtete Casserole eingelegt, und wenn er auf beiden Seiten gelb gebraten ist, mit feingeschnittener grüner Petersilie, Zwiebel, Kappern, Limonienschalen und Sardellen bestreut, und gut durcheinander gemischt. Hat man dann etwas Milchrahm dazugegossen, so wird aus den ausgelösten Beinen eine Braisesauce gemacht, der Braten

darin etwas aufgekocht, und beim Anrichten mit weichgekochtem nudelartig geschnittenen Wurzelwerk garnirt.

Gespickter Rostbraten.

Dieser wird ein wenig geklopft, dann gespickt und gesalzen, und wenn man ihn in Mehl eingetunkt hat, in eine mit einer Braisesauce eingerichtete Casserole mit der gespickten Seite nach oben eingelegt.

Nun läßt man ihn in der Röhre braten, begießt ihn mit Milchrahm und mit dem dabei befindlichen Braisefaft, und wenn der Speck gelb ist, läßt man ihn auf der Platte vollkommen weich dünsten, wo er dann mit kleinen Erdäpfeln beim Anrichten garnirt wird.

Faschirter Rostbraten.

Zu fünf auf die gewöhnliche Art zubereiteten Schnitzeln wird ein sechstes zu einem Fasch gehackt, 1/4 ℔ Mark fein geschnitten, eine geweichte gut ausgedrückte Semmel, Zwiebel, grüne Petersilie, Sardellen Kappern und Limonischalen sammt diesem Fasch und 2 ganzen Eiern gestossen, gesalzen, gewürzt, und wenn es passirt ist, auf diese Schnitzeln aufgestrichen, welche man dann zusammenrollt, und mit Spagat verbindet.

Hierauf wird in einer Casserole ein Braisesaft, zu welchem man das am Sieb zurückgebliebene gegeben hat, braun eingehen gelassen, der Braten, den man früher in Mehl getunkt hat, dareingelegt, und nachdem man etwas Bertram-Essig dazu gegossen hat, läßt man es so mit etwas Milchrahm in einen kurzen Saft dünsten. Hat man dann den Braten ausgelegt, den Spagat abgelöst, und den Saft sammt dem Wurzelwerk passirt, so nimmt man das Fett rein ab, gibt beim Anrichten diese Sauce darüber, und garnirt es mit Nokerln. Jedoch kann auch statt des Rindfleisch-Fasches ein Schweinefleisch-Fasch verwendet werden.

Gollasch-Fleisch.

Kernfetten oder Speck, Zwiebel und Wurzelwerk, alles fein geschnitten, wird etwas braun eingehen gelassen, und

dann ein ausgelöstes Rindfleisch, welches man früher abgehäutelt, und in halbeiergroße Stücke zerschnitten hat, nebst etwas Kimm, Salz, Gewürz, Paprika, würflicht geschnittenes Wurzelwerk, Essig und Suppe darein gegeben. So zugedeckt läßt man es etwas dünsten, und wenn es weich zu werden anfängt, werden einige Löffel voll Mehl mit etwas Milchrahm abgerührt, zu diesem Fleisch gerührt, und nachdem es zu einer kurzen Sauce verkocht ist, mit Nokerln angerichtet.

Rindszunge mit Aspignol-Sauce.

Während man eine frische Rindszunge weich kocht, wird eine Casserole mit Butter, Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürz und Limonienschalen eingerichtet, dieses darin braun eingehen gelassen, und wenn man es mit Suppe und gutem Rusterwein aufgegossen hat, läßt man es zugedeckt aufkochen. Hierauf wird es abgeseiht, daraus mit Mehl und Butter eine Sauce abgerührt, welche man so lange rühren muß, bis sie kocht, worauf man das Fett und die Haut rein abnimmt, ein Stück Glace, einige Löffel voll Karmelzucker und von 1 Limonie den Saft dazugibt, und es nochmals verkochen läßt.

Nun wird die Zunge abgezogen, in nette Stücke geschnitten, in einen Kranz auf die Schüßel gelegt, und diese Sauce darübergegossen.

Pohlnische Zunge.

Wenn man die Casserole so wie vorhin eingerichtet, mit dem daraus gekochten und abgeseihten Saft eine Sauce abgerührt hat, wird doppelt so viel Karmelzucker als bei der vorigen, Weinbeere, Rosinen, fein geschnittene Mandeln, Orangenschalen und etwas Zimmt dazugegeben, mit einander verkocht, und über die geschnittene Zunge gegeben.

Gespickte Zunge mit Milchrahm.

Eine eingepöckelte weichgekochte Zunge zieht man ab, läßt sie auskühlen, und wenn sie dann gespickt ist, legt man selbe in eine Minut-Casserole, in welcher sich gut einge-

kochter Braisesaft befindet. Darin wird sie nun mit Milchrahm überzogen, mit Semmelbröseln bestreut, und dieses so lange wiederholt, bis der Speck gelb ist, wo dann die Zunge auf eine Schüßel gelegt, der Saft auf den Rand derselben gegeben, und mit Limonienschalen bestreut wird.

Zunge in Papilliots.

Eine eingepöckelte weich gekochte Zunge, von der man die Haut abgezogen hat, wird in fingerdicke Filetförmige Stücke geschnitten, und so wie die Cottelets in Papiliots zubereitet. Hat man dann in einer Casserole einen Braisesaft mit einem Stückchen Glace und Limoniensaft kurz verkochen lassen, so wird diese Sauce in einem Sauceire zu der Zunge gegeben, welches man als Assiett servirt.

Pöckelzunge mit Kren.

Wenn diese weich gekocht und abgezogen ist, schneidet man selbe in nette Stücke, legt sie auf eine Schüßel in einen Kranz zusammengestellt, und füllt die Mitte mit in Bänder geschabten Kren aus. Auch diese wird als Assiett servirt.

Vom Schöpsenfleisch.

Schöpsenschlägel.

Derselbe wird gut geklopft, abgehäutelt, und wenn man an der innern Seite desselben Löcher gestochen hat, in selbe Rockambolen gesteckt, gesalzen, und in eine mit Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, Beitzkräutel, etwas Rockambolen und den abgelösten Häuten eingerichtete Casserole wenn alles dieses braun eingegangen ist, gelegt.

Hier läßt man ihn nun etwas dünsten, und gießt von Zeit zu Zeit etwas Suppe auf; fängt er dann zu braten an, wird er mit Suppe voll aufgegossen und darin weich gedünstet, worauf selber ausgelegt, der Saft sammt dem Wurzelwerk passirt, und hiervon das Fett rein abgenommen wird. Ist

dann in Fett oder Butter etwas Mehl gelb geröstet, mit diesem Saft eine Sauce abgerührt, so läßt man selbe nur von einer Seite kochen, nimmt das Fett und die Haut rein ab, gibt feingeschnittene Limonienschale, Kappern und etwas Milchrahm dazu, und wenn es nochmals aufgekocht ist, wird die Sauce über den tranchirten Schlägel gegossen, welchen man mit kleinen Erdäpfeln garnirt.

Schöpsenschlägel mit Fisolen.

Der Schlägel wird wie der obige behandelt, dann eine gewöhnliche Zwiebelsauce gemacht, welche mit dem Schlägelsaft abgerührt, passirt, verkocht und sammt dem Schlägel angerichtet, welchen man beim Anrichten mit weichgekochten Fisolen garnirt.

Schöpsenschlägel mit Paradaissauce.

Auch dieser wir auf die oben beschriebene Art behandelt, mit dem Unterschiede jedoch, daß hiezu keine Rockambolen, und statt Bertram-Essig rother Wein und Suppe zum Aufgiessen verwendet wird.

Wenn er weich gedünstet ist, wird mit dem Saft eine gewöhnliche Paradais-Sauce abgerührt, verkocht, und nachdem das Fett rein abgenommen ist, mit dem Schlägel angerichtet.

Schöpsenschlägel auf Wildpretart.

In einer Casserole läßt man Fette, Wurzelwerk, Beitzkräutel, ganzes Gewürz, Zwiebel, Wacholderbeeren und die vom Schlägel abgelösten Häute braun eingehen, gießt selbe mit Bertram-Essig und Wasser auf und läßt es verkochen und dann auskühlen.

Der abgehäutelte und gespickte Schlägel wird dann in einen Weidling mit der gespickten Seite nach Unten gelegt, die ausgekühlte Beitze darüber gegossen, und darin einige Tage auf einem kühlen Orte liegen gelassen; dann wird selber herausgenommen, in eine Casserole mit der Speckseite nach oben gelegt, und in 1 Seitel rothen Wein sammt der Beitze weich gedünstet.

Von da wird selber in eine flache Casserole ausgelegt, der Saft abgeseiht, und hievon etwas zu dem Braten gegeben, welchen man mit Milchrahm überzieht, in die Röhre stellt, fleißig begießt, mit dem andern Theile des Saftes eine Sauce abrührt, und mit etwas Milchrahm und feingeschnittener Limonienschale verkochen läßt, in ein Sauceire gibt und mit dem tranchirten Schlägel anrichtet.

Gollasch vom Schöpsenfleisch mit grünen Fisolen.

Das Schöpsenfleisch wird in der Größe wie vorhin erwähnt geschnitten, in einen feingeschnittenen in Speck anpassirten Zwiebel und Rockambolen gelegt, etwas Kimm, Gewürz, Salz, Paprika und Suppe dazugegeben und weichgedünstet. Dann wird etwas Mehl in Milchrahm abgerührt, damit aufgedünstet, daß es kurz gebunden ist, so auch grüne Fisolen, welche in schiefe Stücke zerschnitten, blanchirt, in kaltes Wasser gegeben und dann abgeseiht wurden. Dieses unter einander gemengt wird angerichtet.

Schöpsen-Coteletts a la minute.

Die Coteletts werden nett zutressirt, etwas breit geklopft, in klärifirte Butter getunkt, auf einen Rost gelegt, einige Minuten vor dem Gebrauche auf eine jähe Glut gestellt, und etwas gesalzen, wo man sie dann auf beiden Seiten braten läßt. Nachdem man die Beine mit Papiliots besteckt hat, wird in die Mitte der Schüßel eine dicht eingekochte mit Bertram-Essig gesäuerte Braisesauce gegeben.

Selbe können auch als Assiett gegeben werden.

Gedünstete Schöpsen-Coteletts.

Mit klein zerhackten Beinen wird ein Braise-Saft gemacht, braun eingehen gelassen, und abgeseiht, worin dann die Coteletts gedünstet und angerichtet werden.

Vom Lammfleisch.

Glasirter Lammschlägel.

Eine Casserole wird mit Fett, Zwiebel, Wurzelwerk ganzem Gewürz und den vom Schlägel abgelösten Häuten eingerichtet, der eingepickte gesalzene und gespickte Schlägel so darein gelegt, daß die gespickte Seite nach Oben zu liegen kommt. Hat man ihn darin braun eingehen gelassen, so wird etwas Suppe und Wein aufgegossen, weich gedünstet, und sodann ausgelegt.

Mit der Hälfte des abgeseihten Saftes wird eine Schüsauce gemacht, die andere Hälfte zu dem Schlägel gegeben, welchen man in der Röhre so lange braten läßt, bis der Speck gelb ist, ihn während dem fleißig begießt, und dann auf der Maschine glasirt; ist derselbe endlich tranchirt, und wieder zusammenstellt, so gibt man beim Anrichten die Sauce um den Rand der Schüßel.

Faschirte glasirte Lammschulter.

Das Schulterbein wird ausgelöst, in diese Höhlung Kälberfasch gefüllt, und wenn die Schulter mit Spagat zutressirt, und dadurch zu einer Schlägelform gebildet ist, in kaltes Wasser gegeben, dann aufgestellt und heiß werden gelassen, damit sie eine gewisse Steife bekommt. Hat man das Wasser abgeseiht und die Schulter abermals in kaltes Wasser gegeben, so wird sie gespickt, und so wie der Lammschlägel zubereitet, jedoch nur kürzer an der Zeit.

Holländer Schlägel.

Nachdem man Speck in Erbsengroße Stücke geschnitten und in Salz und Gewürz eingewälzt, werden Schampignons, Sardellen und grüne Petersilie sehr fein geschnitten, anpassirt in die Löcher, welche man mit einem Messer in dem bereits abgehäutelten Schlägel gemacht hat, eingefüllt und der Speck darauf gesteckt.

Sodann wird der Schlägel gesalzen, in eine mit Butter, Zwiebel, Schampignons, Wurzelwerk und ganzem Gewürz eingerichtete Casserole gelegt, braun eingehen gelassen und mit rothem Wein und Suppe aufgegossen. Ist er dann weich gedünstet, so wird mit dem abgeseihten Saft eine braue Sauce abgerührt, damit ein Stück Glace aufgekocht, der Schlägel tranchirt, mit dieser Sauce übergossen und faschirte Schampignons auf den Rand der Schüßel gegeben.

Gebratener Lammbiegel.

Dieser wird untergriffen, mit einer Fülle, welche aus einer abgeriebenen in Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmel, 3 Loth Butter, 1 ganzen Ei, 1 Eierdötter, etwas Muskatnuß nebst einer Messerspitze feingeschnittener grüner Petersilie gemacht wird, gefüllt, mit Spagat zutressirt, gesalzen, und in eine Bratpfanne, deren Boden man mit einigen Holzspänen belegt hat, mit der Hautseite nach Unten gelegt. Darin läßt man ihn nun 1 Stunde braten, wendet ihn öfter um, und richtet ihn dann an, jedoch kann selber auch am Spieße gebraten werden.

Braungedünsteter Lammbiegel mit Reis.

Nachdem man eine Casserole mit Zwiebel, Wurzelwerk und ganzem Gewürz eingerichtet hat, wird der gesalzene und eingepickte Biegel darein gelegt, braun eingehen gelassen, von Zeit zu Zeit mit etwas Suppe und Wein aufgegossen, mehrmals umgewendet, und so in einem kurzen Saft gedünstet. Beim Anrichten wird der tranchirte Biegel mit diesem passirten Safte übergossen und mit gedünstetem Reis garnirt.

Gebackenes Lämmernes.

Hiezu wird eines vom Vordertheile gewählt, welches man in kleine Stücke schneidet, salzt, und wenn es eine zeitlang gelegen ist, zuerst ins Mehl und dann ins Wasser taucht. Hat man es auch in Semmelbröseln einpanirt, so wird es in heißem Schmalz gelb gebacken.

Lamm-Coteletts mit Fricassé gebacken.

Wenn diese auf die gewöhnliche Art zubereitet sind, werden sie in eine mit klärifirter Butter überzogene Minut-Casserole eingelegt, auf beiden Seiten weiß soudirt, beim Umwenden gesalzen, und dann auf ein reines Tuch gelegt, damit das Fett hievon rein abtrocknet.

Dann wird ein Blech aufs Eis gelegt, die Coteletts darauf, welche man dann, wenn sie vollkommen kalt sind, in eine kalte dichte Fricassé, in welcher ein Stück Glace aufgelöst ist, tunkt, und abermals auf das kalte Blech legt. Sind sie dann vollkommen steif geworden, so werden sie gleichförmig bestrichen, in aufgeklopfte Eier getunkt, in Semmelbröseln einpanirt, und dieses noch einmal wiederhohlt, damit sie eine Kruste bekommen: sodann schnell aus dem Schmalz gebacken, und auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüßel angerichtet. Die Beine werden mit Papiliotts bestekt, die Mitte der Schüßel mit grüner Petersilie bedeckt, und so auch als Assietten gegeben.

Lamm-Coteletts mit Majonese und Aspik.

Diese werden so wie die obigen soudirt, und auf ein Blech gelegt, dann in Majonese, in welcher recht viel Aspik eingerührt ist, getunkt, und auf einen Platfond-Dekel, welcher durch längere Zeit am Eise gestanden ist, aufgelegt, und steif werden gelassen.

Hierauf werden selbe auf eine mit einer Serviette bedeckte Schüßel so gelegt, daß der ovale Theil oberhalb, und der flache jedesmal nach unten in einem Kranz fortlaufend zu liegen kommt. Die hervorragenden Beine werden mit Papiliotts besteckt, die Mitte der Schüßel mit klein gehacktem, der Rand aber mit dreieckig geschnittenem Aspik garnirt.

Griechische Lamm-Coteletts.

Auch diese werden wie die vorherbeschriebenen zubereitet, gesalzen, in Eiweis getunkt, in Semmelbröseln einpanirt, und in klärifirter Butter gelb gebraten. Dann wird

die Butter abgeseiht, die Coteletts mit geschnittenen Schampignons, grüner Petersilie, Kerbelkraut, Limonienschalen und etwas Sardellen bestreut, und wenn selbe angerichtet sind, wird in die Mitte eine Sauce gegeben, welche man aus einigen Tropfen Tafelöhl, Limonienschale und einem Stück Glace, alles gut verkocht, bereitet hat.

Glasirte Lamm-Coteletts.

Nachdem man selbe auf oberwähnte Art in klärifirter Butter soudirt hat, wird die Butter abgeseiht, und mit aufgelöstem Glace verkocht. Gibt man dann die Sauce darüber, und in die Mitte gedünsteten Reis, so können selbe als eine Speise für sich servirt werden, oder man gebraucht selbe auch als Garnitur zu feinem Gemüse.

Vom Kalbfleische.

Fricandeau.

Ein Kalbschlägel, von dem man die Nuß ausgelöst und diese von den feinen Häuten befreit hat, wird abgehäutelt, gespickt, gesalzen, und in eine mit Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürz und den abgelösten Häuten eingerichtete Casserole gelegt, darin braun eingehen gelassen, und das Fricandeau mit der gespickten Seite nach oben daraufgelegt.

Dann wird etwas Suppe und ein halbes Seitel guten Wein aufgegossen, jedoch daß es nicht darüber zusammengeht, ein mit Butter geschmierter weißer Papierbogen darüber gegeben, mit einem passenden Deckel zugedeckt, und weich gedünstet. Von da wird es sodann in eine Minut-Casserole ausgelegt, der Saft, worin es gedünstet, dazugeseiht, und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in die Röhre gestellt, mit diesem Saft fleißig begossen, und wenn der Speck etwas gelb gebraten ist, herausgenommen, worauf man es mit dem Saft auf der Maschine schön glasirt.

Hat man es dann tranchirt, und auf eine Schüßel zusammengestellt, so wird um den Rand desselben entweder eine Schüsauce oder feines Gemüse gegeben.

Mocarnotti

Gewickelter Nirnbraten.

Man schneidet Schampignons, grüne Petersilie, Limonienschalen, etwas Zwiebel, Speck, und Sardellen fein zusammen, streicht es auf die von Beinen ausgelösten Nieren, rollt selbe so zusammen, daß die Hautseite nach außen kommt, verbindet selbe mit Spagat, und nachdem man sie gesalzen hat, legt man sie auf Holzspäne in eine Bratpfanne mit der offenen Seite nach oben.

Dann wird etwas Suppe dazugegossen, die Nieren in der Röhre mehrmalen mit klärifirter Butter überzogen, umgewendet, und wenn man dieselben 1 1/2 Stunden gebraten hat, herausgenommen, der Spagat abgelöst, das Fleisch in Scheiben geschnitten und auf einer Anrichtschüßel zusammengestellt. Ist von dem Saft das Fett rein abgenommen und geseiht, so wird selber über die Scheiben gegossen, und mit etwas Petersilie bestreut.

Gewickelte Kalbsbrust.

Wenn man aus derselben die Beine ausgelöst, und die Knorpeln herausgeschnitten hat, wird selbe bis zum Fett vom Brustkern auseinander gelegt, mit einem gewöhnlichen Kälberfasch, den man mit feingeschnittener in Butter anpassirter Petersilie, Schampignons, dann mit feingeschnittenen Limonienschalen, Salz und Gewürz gut durchgerührt hat, bestrichen, mit der untern Seite nach innen zusammengerollt, mit Spagat verbunden und in eine Bratpfanne gelegt.

Sodann wird es mit Schweinfett oder klärifirter Butter überzogen, etwas Suppe dazugegeben, mit diesem Saft während des Bratens, welches 1 1/2 Stunden dauern muß, übergossen, herausgenommen, und der Spagat abgelöst. Hat man es dann in Scheiben tranchirt und auf eine Schüßel zusammengestellt, so wird der Saft darüber gegossen, und mit beliebigem Pirée garnirt.

Gewickelte Kalbsbrust mit Pilslingsauce.

Die auf obige Weise zubereitete Brust wird in eine mit Butter, Schampignons, Zwiebel, Wurzelwerk und ganzem

Gewürz eingerichtete Casserole mit der offenen Seite nach oben gelegt, braun eingehen gelassen, und wenn man es mit Suppe und gutem Wein aufgegossen hat, weich gedünstet, und tranchirt.

Dann wird die Braise passirt, damit eine Sauce abgerührt, gut verkocht, das Fett abgenommen, und rein geputzte Pilslinge, welche man klein blattlicht geschnitten und in Butter anpassirt hat, dazugemischt. Diese Sauce gibt man dann über die angerichtete Kalbsbrust.

Gewickelte Kalbsbrust mit Fines herbes.

Die auf oben bemerkte Weise zubereite Braisesauce wird mit Fines herbes und Limonienschalen gemischt, in eine Casserole gegeben, die in Scheiben geschnittene Kalbsbrust, welche man auf die schon beschriebene Art zugerichtet hat, darein gelegt, aufkochen gelassen, dann sammt dieser Sauce angerichtet, und mit faschirten Schampignons garnirt.

Glasirte Kalbsbrust.

Man läßt die von Beinen und Knorpeln befreite und gesalzene Brust in einer Braise braun eingehen, begießt selbe mit etwas Suppe und gutem Wein, und dünstet sie weich; hat man sie dann ausgelegt und zwischen zwei Tranchirbrettern, welche man mit einem Gewichte beschwert, eingepreßt, so wird aus der Hälfte des Saftes eine Schüsauce bereitet, mit der andern Hälfte die gepreßte und in eine nette Form zudressirte Kalbsbrust glasirt, das Fleisch tranchirt, und wenn man es auf eine Schüßel zusammengestellt hat, mit dieser Sauce übergossen und mit faschirten Gurken garnirt.

Glasirte Kalbsbrust gespickt und mit Fasch garnirt.

Diese wird von den Beinen und Knorpeln ausgelöst, in kaltes Wasser gegeben, mit diesem aufgestellt, und wenn es heiß geworden ist, herausgenommen und abermals in kaltes Wasser gegeben, damit das Fleisch eine gewisse Steife bekommt und man es spicken kann.

Ist dieses geschehen, so wird es auf braun eingegangenes Wurzelwerk mit der gespickten Seite nach oben gelegt,

mit Suppe und weißem Wein aufgegossen, weich gedünstet, dann ausgelegt. Hat man dann den Saft abgeseiht, und die Brust bis der Speck gelb ist, gebraten und mit dem Saft glasirt, so wird ein schon vorher bereiteter Kälberfasch in ein mit Butter geschmiertes Papier gegeben, in Gestalt einer Rollade geformt, und 1/2 Stunde in Salzwasser gekocht, wo man dann selben herausnimmt, das Papier behutsam ablöst, den Fasch in Scheiben schneidet, und die angerichtete Brust damit garnirt.

Kalbsbrust mit Paprika.

Eine ausgelöste und gesalzene Kalbsbrust wird in mit Butter anpassirte Schampignons, Zwiebel und Wurzelwerk eingelegt, mit weißer Suppe aufgegossen, und weich gedünstet. Dann legt man die Brust aus, dressirt selbe in eine nette Form zu, rührt mit dem abgeseihten Saft eine Buttersauce ab, welche man mit Milchrahm, Limonienschale, Limoniensaft und Paprika gut verkochen läßt. Diese Sauce wird über die angerichtete Brust gegeben und mit Milchrahm-Nokerln garnirt.

Gebratene Kalbsbrust.

Die gesalzene Kalbsbrust wird untergriffen, mit einem Semmel- oder Reisfilet gefüllt, zudressirt, mit Fett und Suppe übergossen und 1 Stunde gebraten, worauf man selbe tranchirt und mit dem Saft nebst beliebigem Salat anrichtet.

Gespickter Kalbsschnitz mit Milchrahm.

Nachdem man einen Schnitz von beiläufig 2 ℔ auf beiden Seiten gespickt und gesalzen hat, wird in einer Minut-Casserole 5/4 Stunden vor dem Anrichten klärifirte Butter heiß werden gelassen, darin der Schnitz nicht zugedeckt auf beiden Seiten gelb gebraten, und die Butter abgeseiht. Statt dieser wird ein Seitel Milchrahm und etwas Limonienschale darübergegeben, in die Röhre gestellt und wenn er gelb zu werden anfängt, mit einer Gabel umgekehrt bis er mürbe ist, sodann mit diesem Milchrahm glasirt.

Hierauf wird das Fleisch behutsam auf eine Schüßel ausgelegt, das ausgedünstete Fett rein abgenommen, und in die Casserole etwas Suppe aufgegossen, welche man in der Röhre auflösen läßt, und dann passirt. Ist dann das Fleisch beliebig tranchirt, so wird der Saft darübergegossen und mit feingeschnittener Limonienschale bestreut.

Kaiserschnitzel.

Von einer Kalbsnuß kleine fingerdick geschnittene Schnitzeln werden etwas geklopft, auf einer Seite mit sehr fein geschnittenem Speck gespickt, gesalzen, und, nachdem man sie in klärifirte Butter getunkt und mit Semmelbröseln einpanirt hat, in eine Minut-Casserole so eingelegt, daß die Speckseite nach oben zu liegen kommt.

Hierauf werden sie in der Röhre einige Minuten gebraten, wenn der Speck gelb zu werden anfängt, herausgenommen, das Fett abgeseiht, und das Fleisch ganz mit Milchrahm überzogen, mit welchem man es während eines noch 1/4 stündigen Bratens fleißig begießt, und dann auf eine Schüßel auslegt. Nun nimmt man das noch vorhandene Fett rein ab, gibt in die Casserole etwas Suppe, fein geschnittene Limonienschale, Limoniensaft und ein Stückchen Glace, welches man darin auflöst, passirt, diese Sauce auf den Rand der Schüßel gibt, und die Schnitzeln mit feingeschnittener Limonienschale bestreut.

Niederländer Schnitzeln.

Werden so wie die vorhergehenden zubereitet, nur daß in die Casserole statt dem Limoniensaft 1 Stück Sardellen gegeben wird, und selbe mit fein geschnittenem Wurzelwerk, und verschiedenen Gattungen gelber Rüben, welche man früher in nette Würfel geschnitten und in Suppe weich blanchirt hat, garnirt werden.

Kälberfasch-Rolladen mit Schüsauce.

Man feuchtet ein Schneide-Brett mit Wasser an, legt einen von Beinen befreiten Kalbsschnitz darauf eng zusammen, klopft denselben mit einem schweren Messer, je-

doch so, daß er nicht durchgeschlagen wird, zu einem großen Fleck auseinander und salzt selben. Nun wird ein Kälberfasch mit anpassirten Schampignons, grüner Petersilie, Sardellen und geschnittener Limonienschale gemischt, auf das Fleisch aufgestrichen, dieses mit einem Messer behutsam zusammengerollt, in Mehl eingewälzt, und in ein mit Butter beschmiertes Papier, welches man auf beiden Seiten gut vermacht, gewickelt.

Sodann legt man es in eine Ovalpfanne, gießt kochende Schů dazu und läßt es 3/4 Stunden langsam kochen, worauf man die Schů abseiht, das Fleisch auf ein Brett herausrollt, das Papier ablöst, und das Fleisch in schiefe Scheiben schneidet. Hat man dann selbe mit aufgelöster Glace überstrichen und angerichtet, so wird um den Rand der Schüßel diese Schůsauce gegeben.

Gewöhnlich gebratene Kalbschnitzel.

Von der Kalbsnuß werden fingerdicke Schnitzel geschnitten, mit einem naßen Schlägel etwas breit geklopft, gesalzen, mit einem schweren Messerrücken etwas gehakt, in Salzwasser liegen gelassen, dann in Eierklar getunkt, mit Semmelbröseln einpanirt, und einige Minuten vor dem Anrichten in heiße klärisirte Butter eingelegt.

Hat man sie darin auf beiden Seiten blaßgelb gebraten, so werden sie auf eine Schüßel ausgelegt, das Fett rein abgenommen, und der in der Casserole angebratene Saft mit etwas Suppe und Limoniensaft aufgelöst, worauf man denselben abseiht, und über die Schnitzeln gießt, welche man mit feingeschnittener Limonienschale bestreut, und mit halben Limonienscheiben garnirt.

Mark-Schlägel.

Der Schlägel wird abgehäutelt, 1/2 ℔ Mark und einige Sardellen in kleine Stücke geschnitten, und zuerst die Sardellen, dann der Speck in den Schlägel eingesteckt, welchen man dann salzt und in eine mit Butter, Zwiebel, ganzem Gewürz und Schampignons eingerichtete Casserole einlegt.

Dann wird weißer Wein und Suppe daraufgegossen, der Schlägel weich gedünstet und ausgelegt, und mit dem passirten Saft übergossen.

Kleine Kälberfasch-Rollade.

Wenn man aus einer ausgelösten Kalbsnuß Schnitzeln geschnitten, dieselben geklopft und gesalzen hat, wird grüne Petersilie, Schampignons, Sardellen und Zwiebel geschnitten, in Butter anpassirt, bis selbe riechen, und hierauf mit einem Kälberfasch gemischt.

Dieser wird nun auf die Schnitzeln aufgestrichen, dieselben zusammengerollt, mit Spagat verbunden, und in eine Casserole, in welcher man Zwiebel, Wurzelwerk, Schampignons und Butter braun eingehen ließ, gelegt. Dann wird Suppe und weißer Wein aufgegossen, weich zu einem kurzen Saft gedünstet, sodann ausgelegt, der Saft passirt, und über die Rolladen, welche man in nette Stücke geschnitten und in die Mitte der Schüßel gedünsteten Reis gegeben hat, gegossen.

Kalbs-Coteletts in Papilliots.

Wenn man selbe auf die gewöhnliche Art zubereitet und gesalzen hat, wird grüne Petersilie, Kerbelkraut, Schaloten, Schampignons und Limonieschalen sehr fein geschnitten in Butter anpassirt, bis sie riechen, dann auskühlen gelassen.

Nun wird aus weißem Papier eine Herzform ausgeschnitten, welche jedoch in der Mitte zusammengelegt, größer sein muß, als die Coteletts, die innern Seiten derselben mit Tafelöhl befeuchtet, und dann 2 Speckblätter in der Größe der Coteletts geschnitten. Das eine Speckblatt wird auf die befeuchtete innere Seite der halben Herzform gelegt, mit Fines herbes überstrichen, das Cotelett mit der Fleischseite nach einwärts darauf gelegt, und ebenfalls mit Fines herbes überstrichen, welche man dann mit dem 2. Speckblatt bedeckt.

Jetzt wird die 2. Hälfte der Herzform umgeschlagen, nach einwärts eingedreht, und auf einem Rost bei schwacher Gluth 1/4 Stunde gebraten; jedoch wird die eingedrehte Seite zuerst nach unten gekehrt, damit der später durch das Braten sich erzeugende Saft nicht herausfließt, wenn die eingedrehte Seite dann erst nach unten gekehrt würde.

Hat man sie dann mit Papiliots besteckt, so werden sie angerichtet.

Anmerkung. Auf diese Art können jedoch auch andere Fleisch-Coteletts behandelt werden.

Kalbs-Coteletts mit Schü.

Man tunkt die auf gewöhnliche Art zubereiteten und gesalzenen Coteletts in Eierklar, panirt selbe mit Semmelbröseln ein, und nachdem man in einer Minut-Casserole klärifirte Butter heiß werden gelassen, werden selbe eingelegt, und auf beiden Seiten blaßgelb gebraten, worauf man die Butter abseiht, die Coteletts in einem von den abgehackten Beinen und der abgelösten Haut vorher bereiteten braunen Schüsaft einige mal umwendet; dann werden selbe mit Papiliots besteckt und der Schüsaft darüber gegeben.

Gespickte glasirte Kalbs-Filets.

Aus der Kalbsnuß werden klein fingerdicke Schnitzeln geschnitten, etwas geklopft, filetformig zudressirt, sehr fein gespickt, etwas gesalzen, und wenn man in einer Minut-Casserole kochendes Wasser bereitet hat, in selbes einzeln hineingeworfen, dann wenn sie weiß zu werden anfangen, herausgenommen.

Sodann werden selbe in eine Minut-Casserole mit der Speckseite nach oben eingelegt, mit einem kurz verkochten Schüsafte übergossen, mit welchem man sie auch während des Bratens in der Röhre begießt; ist dann der Speck gelb gebraten, so werden sie auf der Platte fertig glasirt.

Selbe werden entweder als Auflage zu feinem Gemüse, oder als Eingemachtes gegeben, wenn man eine gute Schüsauce mit fein blattlicht geschnittenen Trüffeln gemischt auf die Mitte der Schüßel, die Filets aber auf den Rand derselben gibt, und so servirt.

Kälberfasch-Filets.

Nachdem man einen gewöhnlichen Fasch gemacht, gesalzen und gewürzt hat, wird selber passirt, etwas Limo-

nienschale dazugegeben, auf ein mit Mehl bestreutes Bret gelegt, und auf demselben in Mehl eingewälzt. Dann wird selber fingerdick ausgewalkt, mit einer Filetform ausgestochen, und abermals auf ein mit Mehl bestaubtes Bret gelegt, wo man ihn dann mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit Semmelbröseln bestreut, mit einem Messer umwendet, und auf der andern Seite eben so verfährt.

Kurz vor dem Gebrauche bratet man selbe in klärifirter Butter auf beiden Seiten gelb, und gibt sie als Auflage zu feinem Gemüse.

Glasirte Kälberfasch-Filets.

Wenn selbe so zubereitet und in klärifirter Butter gelb gebraten sind wie die obigen, wird die Butter abgeseiht, etwas aufgelöste Glace dazugegeben, und darin die Filets glasirt, wo man sie dann als Auflage zum Gemüse anrichtet.

Haché-Filets.

Ein übrig gebratenes oder gedünstetes Fleisch wird sehr fein geschnitten, sammt in Butter anpassirten jedoch wieder ausgekühlten Fines herbes, einer in Milch geweichten gut ausgedrückten Semmel, Salz, Gewürz, feingeschnittener Limonienschale und 2 Eiern in 3 Loth abgetriebene Butter eingerührt, mit Semmelbröseln eingewalzt, und daraus Filets formirt, welche man mit einem Messer noch einigemal in den Semmelbröseln umwendet, und dann in klärifirter Butter gelb bratet.

Kalbs-Bries.

Ein sehr weißes Kalbs-Bries wird in lauwarmes Wasser gelegt, aus dem Fleische ausgelöst, und damit es schön weiß wird, in kochendes Salzwasser gegeben, worin man es ziemlich weich kocht, und dann in kaltes Wasser legt.

Nun wird in einer Casserole Zwiebel, Wurzelwerk, Schampignons und einige Körner Gewürz in Butter anpassirt, mit guter Suppe aufgegossen, und darin das von der Kalbsbries abgelöste Fleisch weich gekocht, welches man dann abseiht, und zu dem Bries in kaltes Wasser einlegt.

Mit dem Saft wird eine Buttersauce abgerührt, aufgekocht, das Fett rein abgenommen, und nachdem man einige Eierdötter mit Limoniensaft abgerührt hat, wird die Sauce in selbe eingerührt und auf der heißen Platte einige Minuten gerührt, bis sich das Ei bindet, worauf man selbe durch ein feines Sieb passirt, und damit sie warm bleibt, in heißes Wasser einsetzt.

Das Bries wird nun, so wie die bessern Theile des Fleisches, in Würfeln geschnitten und in dieser Fricassée angerichtet.

Kalbs-Ohr.

Dieses wird in Salzwasser halb weich gekocht, in kaltes Wasser gelegt, damit es weiß bleibt, vor dem Gebrauche in eine heiße Suppe gegeben und wenn man es auf einem Teller ausgelegt hat, mit Fricassé angerichtet. Diese Fricassée wird aus Mehl, Butter und weißer Braise abgerührt, aufkochen gelassen, und mit einigen Eierdöttern und etwas Limoniensaft legirt.

Kalbshirn mit Fricassée.

Das Hirn wird in lauwarmes Wasser gegeben, rein abgehäutelt, und nebst etwas Salz in kaltes Wasser gelegt, in diesem dann eine halbe Viertelstunde gekocht, und auf einem Teller mit einer guten Fricassée angerichtet.

Heißabgekochtes Hirn.

Wenn man eine Casserole mit Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Limonienschalen und Beitzkräutel eingerichtet und dieses Grünzeug mit 2 Theilen Wasser und 1 Theil Essig weich gekocht hat, wird es abgeseiht, das Hirn, welches man wie das vorhergehende behandelt, aus dem kalten Wasser in diesen Sud eingelegt, darin 1/4 Stunde gekocht, und sammt diesem kalt gestellt.

Zum Gebrauche wird es sodann herausgenommen, in nette Stücke geschnitten, auf einer Schüßel erhoben angerichtet, und wenn man es mit einer Majonese übergossen hat, mit gehacktem Aspick garnirt. Selbes wird als Assiett gegeben.

Kälbernes Eingeschnitten.

Man macht eine Buttersauce, gibt etwas Bratensaft, Milchrahm, feingeschnittene Limonienschale, Limoniensaft, einige Kappern, Muskatnuß, und etwas Ingber hinzu und läßt es verkochen.

Einige Minuten vor dem Anrichten gibt man einen übriggebliebenen Kalbsbraten, den man in nette kleine Fleckchen geschnitten hat, in diese Sauce, und servirt es dann als Eingemachtes.

Gewöhnlich eingemachtes Kälbernes.

Dieses wird größtentheils von der Schulter gewählt, in einer Casserole Zwiebel, Schampignons und 2 Körner Gewürz mit Butter anpassirt, und das Fleisch hineingelegt, mit Suppe aufgegossen, und in dieser Braise weich gekocht.

Nachdem man das Fleisch ausgelegt, den Saft abgeseiht und mit demselben eine Buttersauce abgerührt hat, wird selbe mit etwas Muskatnuß und Limonienschalen aufgekocht, das Fleisch in nette Stücke geschnitten, und in dieser Sauce angerichtet.

Limonien-Bäuschel.

Ein Kalbs- oder Lamms-Bäuschel wird weich gekocht, ausgekühlt und nudelartig geschnitten. Nun röstet man etwas Mehl in Butter, passirt darin fein geschnittenen Zwiebel und grüne Petersilie an, und wenn man daraus mit Suppe eine Sauce abgerührt hat, so wird etwas Salz, Limoniensaft, fein geschnittene Limonienschale, Muskatnuß, einige Löffel voll Milchrahm und das ausgekühlte Bäuschel dareingemischt, mit einander aufgekocht, und dann angerichtet. Jedoch kann der Milchrahm auch ganz weg bleiben.

Kalbs-Haschée.

Grüne Petersilie, Limonienschalen und Schampignons, alles fein geschnitten, wird in Butter anpassirt, einige Löffel voll Buttersauce, etwas Salz, Muskatnuß und Limo-

niensaft dazugegeben, und wenn man dann ein gedünstetes oder gebratenes Fleisch, welches man jedoch früher sehr fein zusammenschneidet, in diese Sauce gemengt hat, wird es so mitsammen aufgekocht, und entweder in einem Butterreif, oder mit Minut-Eiern und in Butter gerösteten Crodons garnirt.

Kleines Ragoût.

Ein abgekochtes Kalbsohr, Kalbsbries, Briesfleisch, Hühnerfleisch, Krebsschweifeln, Spargelköpfchen nebst Schampignons schneidet man in Erbsengroße Würfeln, blanchirt es, und mischt es sodann mit einer gut verkochten Einmachsauce, welche man mit einigen Eierdöttern legirt hat. So zubereitett wird es zum Füllen verwendet.

Kleines braunes Ragoût.

Dieselben Gattungen Fleisch werden wie die obigen zubereitet, mit einer Schüsauce nebst etwas geschnittenen Trüffeln oder Schampignons vermischt und ebenso wie die vorhergehenden verwendet.

Geröstete Kalbsleber.

Feingeschnittener Zwiebel wird in heißer klärifirter Butter gelb werden gelassen, und dann die Leber, welche man früher abgehäutelt, in Messerrückendicke Blättchen geschnitten und in Semmelbröseln getunkt hat, dareingelegt, gesalzen, wenn sie gelb zu werden anfängt, umgewendet, und auf dieser Seite ebenfalls gelb geröstet. Hat man dann einwenig Suppe dazugegeben, so wird sie angerichtet.

Gebackene Kalbsleber.

Diese wird in eben solche Blättchen geschnitten, gesalzen, in Mehl getunkt, in Eiern und Semmelbröseln einpanirt, und in heißem Schmalz blaßgelb gebacken, wo man dann selbe als Auflage zum Gemüse anrichtet.

Geröstete Nierdeln.

Während man Zwiebel in Butter oder Fetten gelb röstet; werden die abgehäutelten Nierndeln fein blattlicht geschnitten, in Mehl und Semmelbröseln, welches man zusammengemischt hat, eingewälzt, etwas gesalzen, und in diesem Zwiebel auf beiden Seiten gelb geröstet. Hat man sie dann etwas gepfeffert, so werden selbe sogleich angerichtet, und mit dem verbliebenen Saft, den man mit etwas Suppe aufgelöst hat, übergossen.

Nierndeln mit saurer Sauce.

Wenn man einen sauern Braisesaft mit Einbrenn zu einer Braisesauce abgerührt, und mit feingeschnittener Limonienschale und Milchrahm aufgekocht hat, werden kurz vor dem Anrichten die wie die obigen gerösteten Nierndeln mit dieser Sauce vermengt, und angerichtet.

Vom Schweinfleisch.

Spanferkel gebraten.

Ein abgestochenes Spanferkel wird ins Wasser getunkt, mit geflossenem Pech eingerieben, mit heißem Wasser abgebrennt, die Borsten aufwärts abgestreift, und in reinem Wasser abgewaschen. Nun schneidet man dasselbe am Bauche auf, nimmt das Eingeweide heraus, wascht es (das Spanferkel) rein aus, reibt es mit feinem Salz in- und auswendig gut ab, und nachdem man inwendig etwas Kimm, Gewürz und Majoran gegeben hat, wird die Höhlung mit einer Serviette ausgefüllt, zugenäht, und die Vorderfüße dressirt. Dann wird der Spieß von der After zum Rüßel durchgesteckt, die Vorderfüße nach rückwärts und die Hinterfüße nach vorwärts gespeilt und so auf einem mittelmäßigen Feuer eine Stunde gebraten.

Während des Bratens wird es mit einer Serviette abgewischt und zugleich mit einer Speckschwarte geschmiert;

wenn es halb gebraten ist muß am Halse ein Einschnitt gemacht werden, damit der Dampf ausströmen kann, und die Haut resch erhalten werde. Ist es nun vollkommen gebraten, so werden die Speile und die Serviette herausgenommen, das Spanferkel auf eine mit einer Serviette gedeckte Schüßel gelegt, und mit Krautsalat angerichtet.

Spanferkel faschirt.

Von diesem wird das Eingeweide ausgenommen, ausgewaschen und dann ausgelöst, und zwar ohne die Haut zu verletzten zuerst das Rückenbein, dann die Gelenke, die Schultern und die Füße bis zu den Klauen. Diese dadurch entstanden Höhlungen werden mit Kälberfasch oder Schweinfasch gefüllt, die vom Eingeweide verbliebene Höhlung jedoch zuerst zweifingerdick mit Fasch überstrichen, dann mit Ragoût gefüllt und zugenäht.

Hat man dann den Boden einer Bratpfanne ganz mit Speckblättern belegt, so wird das Spanferkel ordentlich geformt mit der Bauchseite nach unten eingelegt, in die Röhre gestellt, und wenn es heiß zu werden anfängt, wiederhohlt mit Speck geschmiert, damit es keine Blasen, sondern eine glatte goldgelbe Farbe bekommt. Nach einer Stunde wird es angerichtet und gewöhnlich mit gedünstetem Kraut zum Tische gegeben.

Gesulztes Spanferkel.

Das geputzte Spanferkel wird, wenn man den Kopf davon abgeschnitten hat, halbirt, in einer, wie bei den gesulzten Schweinsfüßen zubereiteten Braise weich gekocht, dann in nette Stücke geschnitten, und auf fingerdicken gesulzten Aspick mit dem Rücken nach unten zusammengestellt. Hierauf wird der zweifinger breite Rand mit grüner Petersilie, schön ausgestochenen verschiedenfärbigen Rüben und Sellerie belegt, der übrige Aspick darübergegossen, und kalt werden gelassen. Ist dieses vollkommen geschehen, so wird die Form in heißes Wasser getunkt, die Massa herausgestürzt und so angerichtet.

Spanferkel mit Essig und Oehl.

Es wird so wie das obige abgekocht, in nette Stücke geschnitten, auf eine Schüßel aufgelegt, und mit Essig und Oehl übergossen, dann mit feingeschnittenem Bertram bestreut, und mit gehacktem Aspick garnirt.

Jungschweinernes mit Kren.

Wenn man hiezu einen Brustkern gewählt und selben gesalzen hat, wird er in eine Casserole, welche mit Wurzelwerk, Beitzkräutel, ganzem Gewürz, Rockambolen oder Knoblauch, etwas Wasser und Essig eingerichtet ist, gelegt, und darin gekocht.

Zugleich wird auch in einer andern Casserole 1 Häuptel spanischen Zwiebel, dreierleifärbige gelbe, Rüben, Sellerie, Petersilie, alles nudlicht geschnitten, in 1 Theil Wasser, 1 Theil Suppe und 1 Theil Essig gekocht, und dieser Saft zu dem abgekochten Fleisch geseiht, worauf man es dann anrichtet, mit dem nudelartig geschnittenen Wurzelwerk garnirt, und mit Kren bestreut.

Faschirte Schweinsfüßel.

Die Füße werden bis zu den Klauen von den Beinen ausgelöst, die Höhlung mit Schweinefasch gefüllt, und in ein mit Butter geschmiertes Papier eingewickelt. Nun wird eine Casserole mit Wurzelwerk, ganzem Gewürz und Zwiebel eingerichtet, die Füße darein gelegt, mit Suppe aufgegossen, und weich gekocht, worauf man dann selbe abseiht, aus dem Papier auslöst und mit den Klauen aufwärts auf eine Schüßel anrichtet.

Zwischen jede Spalte des Füßels wird ein Blättchen gezackten Trüffel in der Form eines Hahnenkammes gesteckt, die Mitte der Schüßel mit einer kräftigen Braisesauce gefüllt, und mit Butterteig-Crodons garnirt.

Gesulzte Schweinsfüßel.

Von einem jungen Schwein werden die Füße mit Wurzelwerk, Beitzkräutel, Zwiebel, ganzem Gewürz, etwas Essig,

Wein und Wasser weich gekocht, etwas gesalzen, und damit selbe weiß bleiben, in ein naßes Tuch eingeschlagen, die Braise jedoch wird abgeseiht und kalt werden gelassen. Hat man dann von derselben das Fett rein abgenommen, so werden 3 ganze Eier hineingeworfen, mit einer Schneeruthe aufgepeitscht, 1/4 Stunde gekocht, und auch während diesem gepeischt, dann mit einem Deckel, worauf sich glühende Asche befindet, zugedeckt, damit es die Eier in die Höhe zieht, und bei Seite gestellt.

Hierauf bindet man auf die Füße eines umgestürzten Sessels eine Serviette, legt ein weißes Fließpapier darauf, stellt eine Casserole darunter, und seiht die Braise durch die Serviette; hat man dann die ausgekühlten Füße nudelartig geschnitten, so wird eine beliebige Form aufs Eis gestellt, in diese die Sulze fingerdick eingefüllt und fest werden gelassen, die geschnittenen Füßeln darauf gegeben und etwas Sulze darüber.

Ist auch dieses ausgekühlt, so wird es mit Sulze vollends aufgefüllt, wenn es steif geworden ist, die Form in heißes Wasser getunckt, gestürzt und angerichtet.

Ungarisches Repphuhn.

Kälber- und Schweins-Füßeln, ein Ochsenfuß und ein Untergaumen werden so wie die obigen gekocht, geklärt, geschnitten, die Sulz sammt den Füßen und fein geschnittenen Rockambolen, Pfeffer, Limonienschalen und Salz gemischt, in eine beliebige Form eingefüllt, dann wie bekannt, gestürzt, in nette Stücke geschnitten, und mit Essig und Oehl und etwas Pfeffer angerichtet.

Vom Wildpret.

Rehrücken troken gebraten.

Sowohl das Halsbein als auch die Seitenbeine werden abgehackt, die Flächsen am Rücken, damit derselbe gerade bleibt, aufgeschnitten, abgehäutelt, gespickt, und in eine irdene Ovalpfanne mit der gespickten Seite nach Unten eingelegt.

Hierauf wird eine Casserole mit Zwiebel, Wurzelwerk, Beitzkräutel, ganzem Gewürz, einigen Wacholderbeeren, den abgelösten Häuten und abgehackten Beinen eingerichtet, das ganze darin braun eingehen gelassen, mit Wasser, Bertram-Essig aufgegossen, und nachdem es gut verkocht ist, ausgekühlt. Die ausgekühlte Beitze wird nun auf den Rehrücken abgeseiht, derselbe darin einige Tage liegen gelassen, oder aber auch gleich gesalzen, und in eine Casserole mit der Speckseite nach Oben eingelegt, wo man es mit weißem, dicht mit Buter geschmiertem Papier bedeckt, und so $^3/_4$ Stunden vor dem Gebrauche in die Röhre stellt.

Hier wird es fleißig über das Papier begossen, die letzte Viertelstunde abgedeckt, damit sich der Speck etwas gelb bratet, und so unter fleißigem Begießen fertig gebraten, worauf man auf beiden Seiten das Filet ablöst, in klein fingerdicke schiefe Fleckchen schneidet, auf einer Schüßel auf dem Rückenbein zusammenstellt und den kurzen Saft darüberseiht.

Selber wird sowohl mit süßem als auch mit saurem Salat angerichtet.

Rehrücken mit Milchrahm.

Dieser wird ganz so wie der vorige bereitet, nur daß die Beitze $^1/_2$ Stunde vor dem Gebrauche abgeseiht, und der Rehrücken wiederhohlt mit Milchrahm überzogen wird. Von dieser Beitze nun wird eine kurze Sauce gemacht, etwas Milchrahm, Karmelzucker, feingeschnittene Limonienschale und Kapern dazugegeben, und mit einander aufgekocht, dann das Fett rein abgenommen.

Wenn dann der Milchrahm kurz gedünstet hat, wird die Sauce in ein Sauceire gegeben, und der tranchirte Rehrücken entweder mit Butterteig-Crodons, Butterkrapfen, oder zackig geschnittenen halben Orangenscheiben garnirt, und mit nudelartig geschnittener Limonienschale bestreut.

Reh-Schlägel.

Wird so wie der obgenannte zubereitet, nur daß ein großer Schlägel zwei, ein kleiner $1^1/_2$ Stunden gebraten wird.

Rehläufeln eingemacht.

Eine Casserole wird mit Butter, Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Beitzkräutel und den abgelösten Häuten eingerichtet, dieses darin braun eingehen gelassen, dann die Läufel darauf gelegt, mit Wein, Essig und Suppe aufgegossen, weich gedünstet, und sodann ausgelegt.

Hat man dann den Saft sammt dem Wurzelwerk passirt, und etwas Mehl in Butter einwenig geröstet, so wird mit diesem Saft und Mehl eine Sauce abgerührt, aufkochen gelassen, und nachdem man das Fett rein abgenommen hat, etwas Milchrahm, feingeschnittene Limonienschale und einige Löffel voll Karmelzucker darein gegeben.

Dann wird das Fleisch von den Beinen abgelöst, in nette Stücke geschnitten, in einen Butterreif gegeben, und die Sauce darüber gegossen.

Hirschziemer glacirt.

Selber muß von einem gut genährten fetten Thiere gewählt, gut eingesalzen und 1/2 Stunde liegen gelassen werden, worauf man dann eine Casserole mit Wurzelwerk, Zwiebel, Beitzkräutel, einigen Körnern Wachholderbeeren, einrichtet, den Ziemer einlegt, mit Essig, rothem Wein und Wasser von jeder einen gleichen Theil aufgießt, und weich kochen läßt.

Hierauf wird derselbe auf einer mit einer Serviette gedeckten Schüßel tranchirt angerichtet, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, feingeschnittenen Limonienschalen, Zimmt, Zucker und Gewürznelken gut bestreut, nochmals mit gestossenem Zucker bestreut, welchen man mit einer glühenden Schaufel glacirt. Hiezu wird in einem Sauciere eine Ribiselsauce gegeben, welche daraus besteht, daß man eingesottene Ribisel mit rothem Wein auflöst.

Hirschrücken.

Derselbe wird eben so bereitet wie der Rehrücken, nur daß dieser gespickt, mit Holzspänen unterlegt, beim Braten mit der gespickten Seite nach unten gelegt, und um 1 Stunde länger gebraten wird, aber angerichtet so wie der vorbenannte.

Eingemachte Hirschschulter.

Selbe wird so wie die eingemachten Rehläufel zubereitet und angerichtet.

Hasen gebraten.

Der Hase wird abgezogen, ausgenommen, die Vordertheile abgelöst, der Rücken abgehäutelt und gespickt, dann ganz so wie das Reh eingerichtet, zubereitet, und nachdem er 3/4 Stunden gebraten hat, ebenso angerichtet.

Hasen eingemacht.

Werden ganz so wie die eingemachten Rehläufel zubereitet und angerichtet.

Sudée von Hasen mit Salmi.

Wenn der Hasenrücken abgehäutelt, die Schlägel abgeschnitten und die Filetts abgelöst sind, werden sie in nette Stücke geschnitten, etwas geklopft, und in eine Platfond, worin der Boden mit Butter bedeckt ist, eingelegt, und so zubereitet stehen gelassen.

Jetzt wird eine Casserole mit Speck, Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, einem klein zerhackten Kälberknochen und dem verbliebenen Hasengerippe eingerichtet, braun eingehen gelassen, dann mit Suppe und Wein aufgegossen und so verkocht, worauf man den Saft abseiht, damit eine dünne braune Sauce abrührt, und sie so lange rührt, bis sie kocht; sodann läßt man sie nur von einer Seite kochen, nimmt das Fett und die Haut rein ab, gibt ein Gläschen Bordeaux- oder Ruster-Wein dazu, und läßt es aufkochen. Hat man es dann passirt, so wird es in heißes Wasser eingesetzt.

Einige Minuten vor dem Gebrauche werden die schon hergerichteten Filets mit Salz bestreut, schnell auf beiden Seiten sudirt, und wenn sie in einen gestürzten Polentareifen eingelegt sind, mit der Salmi übergossen, jedoch nur die Filets, nicht zugleich auch der Polentastreifen, wie dieß bei allen dergleichen Speisen zu beobachten ist.

Junge Hasen mit Salmi.

Ein junger Märzhase wird abgehäutelt, in Stücke geschnitten und ebenso wie der obige eingerichtet und zubereitet.

Kalte Hasen mit Salmi.

Der Rücken wird abgehäutelt, sammt einem 1/4 Pfund fein geschnittenen Speck und einem Häuptel Zwiebel in eine Casserole mit der Fleischseite zu Boden gelegt. Die abgelösten Schlägel werden in einer gewöhnlichen Beitze gekocht, mit dieser nebst etwas Milchrahm der Rücken begossen, welcher sodann ausgelegt, und damit er von der Luft keine braune Farbe bekommt, zugedeckt stehen gelassen wird.

Hat man nun 2 lämmerne Lebern geschabet, so wird ein Häuptel Zwiebel mit 1/4 ℔ feingeschnittenem Speck gelb geröstet, diese geschabte Leber darin gedünstet, und gut durcheinander gerührt; dann wird etwas Salz, Gewürz, und feingeschnittene Limonienschale zusammen gestossen, und sammt der Leber und dem Saft, worin der Hase gedünstet hat, passirt, worauf man es mit einigen Löffeln voll Milchrahm in einer Casserole aufkochen läßt, 1 Stückchen zerlassene Glace dazugibt, und das Fett rein abnimmt.

Nach dem alles dieses mit der gehörigen Aufmerksamkeit geschehen, werden die Filets von dem Rückenbein abgeschnitten, fein blattlicht geschnitten, der Boden einer Anrichtschüßel mit etwas Salmi bedeckt, die Filets schichtenweise daraufgelegt, mit der übrigen Salmi begossen und mit einem heißgetunkten Messer geglänzt, worauf dann oberhalb 1 Stück ausgestochenen Aspick gegeben, der Rand aber mit dreieckig geschnittenem Aspick garnirt wird.

Selbe können auch als Assiett gegeben werden.

Wildpret-Pudding.

Hiezu nimmt man entweder Reh-, Hirschen- oder Hasenfleisch, und hackt es zu einem Fasch; auf 1 ℔ solches Fleisch wird 1/4 ℔ feingeschnittener Speck, 2 ganze Eier, 1 Eierdötter, eine im Wasser geweichte gut ausgedrückte Semmel, Salz und Gewürz sammt diesem Fasch gestossen, dann

passirt, und in eine mit Butter ausgeschmierte mit Mehl ausgefähte Melonenform eingefüllt; so läßt man es durch 3/4 Stunden in Dunst sieden.

Während diesem wird eine Casserole mit Speck, Zwiebel, Wurzelwerk, Beitzkräutel, ganzem Gewürz, Wachholderbeeren und den gehackten Wildpretbeinen eingerichtet, darin braun eingehen gelassen und mit Suppe und Bertram-Essig aufgegossen; dann läßt man es aufkochen, seiht es ab, und rührt mit diesem Saft eine braune Sauce ab, läßt selbe aufkochen, und nachdem man das Fett rein abgenommen, und in die Sauce feingeschnittene Limonienschale und einige Löffel voll Milchrahm gemengt hat, wird sie nochmals aufkochen gelassen.

Jetzt wird der Pudding gestürzt, die Sauce darübergegossen und wenn man es mit Butter-Crodons garnirt hat, als Eingemachtes servirt.

Wildpret-Haché.

Ein übriges Wildpret wird sehr fein zu einem Haché geschnitten, mit einigen Löffeln voll Wildpretsauce, Milchrahm, Gewürz, Salz, feingeschnittenen Kappern und Limonienschalen aufgekocht. Wenn es dann angerichtet ist, wird es mit gezackten in Butter gelb gerösteten Crodons und Minut-Eiern,*) oder auch mit einem Butterteigreifen garnirt.

Schwarzwild.

Dasselbe wird von Beinen ausgelöst, gesalzen, wenn es ein Care ist, zusammengerollt, mit Spagat verbunden, und in einer Casserole, die man mit Wurzelwerk, Zwiebel, Beitzkräutel, ganzem Gewürz, Wachholderbeeren, den klein zerhackten ausgelösten Beinen, nebst etwas rothem Wein, Essig und Wasser eingerichtet hat, weich gekocht, worauf selbes herausgenommen, in nette Stücke geschnitten, und auf einer mit einer Serviette zierlich gedeckten Schüßel an-

*) Die Art der Zubereitung derselben siehe bei den Eierspeisen.

gerichtet wird. Hiezu wird in einem Sauciere Hagebuttensauce servirt, welche man auf folgende Art bereitet:

Man läßt etwas Mehl in Butter schäumig werden, rührt daraus mit abgefetteter Wildpret-Braise oder rothem Wein eine Sauce ab, welche man dann mit der Hagebutten-Marmelade und etwas Zucker verkocht.

Soll es als Assiett gegeben werden, so wird es ebenso abgekocht, die Schwarte abgelöst, kalt in nette Stücke geschnitten, angerichtet, und wenn es mit einer kalten Senfsauce übergossen ist, mit Aspick nett garnirt.

Faschirter Wildschweinkopf.

Dieser wird vom Halse abgeschnitten, die Haut unter dem Kinn aufgeschnitten, und unverletzt von dem Kopfe abgezogen, welchen man dann auseinanderlegt und den Rüßel zunäht. Nun werden 2 Pfund Schweinsfleisch und 2 ℔ Fett, oder 4 ℔ fettes Halsfleisch fein geschnitten, gesalzen, mit einigen Eiern und etwas Gewürz gestossen, und passirt.

Hat man dann Schweinsfleisch, Pöckelzunge und Speck in fingerdicke Stücke geschnitten, so wird die innere Seite der Kopfhaut gesalzen, gewürzt, und mit feinen Speckblatteln belegt, worauf der bereitete Fasch fingerdick aufgestrichen, dann wechselweise mit der geschnittenen Pöckelzunge, Speck, Fleisch, und auch mit eingelegten Pfeffergurken, weißer Gansleber, und blattlicht geschnittenen Trüffeln belegt, über dieses wieder der Fasch, und so fort, bis die Haut ausgefüllt ist. Sodann wird selbe zugenäht und zwar so, daß sie die gehörige Kopfform bildet, der rückwärtige offene Theil wird mit einem Speckblatt bedeckt, verbunden, die Ohren ausgehöhlt, und der ganze Kopf in ein Tuch behutsam eingewickelt und mit Spagat verbunden.

So hergerichtet legt man selben in einen Topf, gibt etwas Wurzelwerk, ganzes Gewürz und Beitzkräutel dazu, und wenn der Topf mit Wein, Essig und Wasser aufgefüllt ist, wird der Kopf darin 4 bis 5 Stunden gekocht, mit heißem Wasser nachgefüllt, und sammt diesem Sud kalt werden gelassen.

Erst nach 2 Tagen wird selber herausgenommen, das Tuch abgelöst, der ausgesottene Fasch rein abgeputzt, und

von der Halsöffnung ein Blättchen sammt dem darauf gelegten Speckblatt herabgeschnitten.

Hierauf bedeckt man eine Schüßel mit einer Serviette, legt den Kopf darauf, garnirt selben zierlich mit geschnittenem und gehacktem Aspick, besteckt die Ohren mit gekräuselten Papiliots, und wenn man die Augen aus Speck und nett ausgestochenen Trüffeln geformt und eingesetzt hat, wird er mit Essig und Oehl servirt.

Vom Geflügel.

Repphühner mit kalter Salmi.

Die Repphühner werden dressirt, in feine Speckblätter eingewickelt, mit Spagat verbunden, und in einer mit Speck, Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürz und Kalbsknochen eingerichteten Casserole braun eingehen gelassen, und wenn sie mit Suppe und rothem Wein aufgegossen sind, weich gedünstet.

Von hieraus werden sie, damit sie von der Luft keine braune Farbe bekommen, in ein reines nasses Tuch eingeschlagen, der Saft abgeseiht, hievon das Fett rein abgenommen, und mit dem Saft nebst in Butter ein wenig anpassirten Mehl eine dünne Sauce wie eine Einmachsuppe abgerührt, am Feuer bis zum Aufkochen fortgerührt.

Hat dieses wirklich statt gefunden, so läßt man sie nur von einer Seite kochen, reinigt selbe vom Fett und Haut, passirt sie durch ein Haarsieb in eine Minut-Casserole, und wenn man 1 Stückchen Glace dazugegeben, wird selbe gäh am Feuer aufgekocht, bis sie die Dicke hat, um einen verkehrten Löffel zu decken, worauf man sie auskühlen läßt, jedoch aber öfters zieht, damit sie keine Haut bekommt.

Nun wird ein Platfond aufs Eis gesetzt, die Repphühner nett tranchirt und daraufgelegt, bis sie recht kalt werden, worauf man selbe auf eine Gabel aufspießt, in die verfertigte Salmi tunkt, und abermals auf dem Eis steif werden läßt. Sind dann selbe auf einer Schüßel zierlich angerichtet und mit Aspick garnirt, so werden sie als Assiet gegeben.

Repphühner-Salmi im Gansleber-Reifen.

Diese werden so eingerichtet und verfertigt wie die obigen; die Salmi wird in heißes Wasser gestellt, die Repphühner nett tranchirt in eine Minut-Casserole gelegt und darin einige Minuten vor dem Anrichten mit etwas Suppe übergossen, damit sie sich warm erhalten. Der schon früher verfertigte Gansleberreifen wird auf eine dazu bestimmte Schüßel gestürzt, die Repphühner in dessen Mitte angerichtet, und die Salmi mittelst eines Löffels darübergegossen.

Gespickte Repphühnerfilets mit Trüffelsauce.

Nachdem man die Brüste und Brustbein vom Rückenbein gelöst und bei den Flügelgelenken abgeschnitten hat, werden sie abgehäutelt, nett gespickt, und in eine Casserole, welche man wie die Repphühner Salmi eingerichtet hat, so eingelegt, daß die gespickte Seite nach oben zu liegen kommt. Die Casserole wird mit einem mit Butter geschmierten Papierbogen überdeckt, mit einem passenden Deckel bedeckt, so die Hühner etwas braun eingehen gelassen, mit Suppe und Bordaux-Wein aufgegossen, daß es sich bloß zu einem kurzen Saft bildet, dann in die Röhre gestellt, um den Speck etwas gelb zu braten. Sind sie dann in eine Minut-Casserole ausgelegt, und der passirte Saft darübergegossen, so läßt man selbe auf der heißen Platte glasiren.

Während diesem werden die Schlägel von den Beinen bis zum Gelenke abgelöst, mit Hühnerfasch gefüllt, zugenäht, und in eine gehörige Schlägelform gebildet, worauf man selbe in einer mit Speck, Zwiebel und Wurzelwerk eingerichteten Casserole etwas braun eingehen läßt, so die Brüste weich dünstet, dann auslegt und mit dem abgeseihten Saft eine braune Sauce abrührt, und wie obige Salmi verfertigt.

Nun werden die Filets auf die dazu bestimmte Schüßel in einen Kranz mit der Spitzseite einwärts, zwischen zwei Filets ein Schlägel mit dem Bein nach auswärts gelegt, mit Papiliots besteckt, und der Rand mit Hühnerfaschnocken oder mit in Butter gerösteten Crodons garnirt. In die Salmi werden bei dem Anrichten blattlicht geschnittene Trüffeln eingemischt, und auf die Mitte der Schüßel gegeben.

Gebratene Repphühner.

Diese werden, wenn sie ausgenommen sind, abflammirt, der Kopf weggeschnitten, selbe ausgewaschen, dressirt, gespickt, gesalzen und ½ Stunde entweder am Spieß oder in der Röhre gebraten, dann tranchirt und angerichtet.

Schnepfen-Salmi.

Von den Schnepfen werden die Augen und das Eingeweide beseitigt, die Schnepfen abflammirt, die Füsse zur Brust vorgeschoben, und der Schnabel durch Brust und Füsse dressirt, dann in ein Speckblatt eingewickelt, mit Spagat verbunden, und wie die Repphühner-Salmi eingerichtet, gekocht und ausgefertigt.

Hierauf werden die gereinigten Gedärme, Magen, Leber, nebst einem Stückchen Hühnerleber, Speck, Zwiebel, Petersilie, ganzem Gewürz fein geschnitten, nebst einigen Wachholderbeeren in einer Casserole etwas anpassirt, dann mit einigen Eierdöttern gestossen, gesalzen, und wenn sie ausgekühlt sind, passirt. Dann werden Brot-Crodons klein Filetförmig ausgestochen, in Butter blaßgelb geröstet, das Passirte auf eine Seite aufgestrichen, und wenn sie nett zudressirt sind, in eine Minut-Casserole so eingelegt, daß die aufgestrichene Seite nach oben kommt.

Einige Minuten vor dem Anrichten stellt man sie in die Röhre, und nimmt sie, wenn sie zu schäumen anfangen, heraus; die Schnepfen löst man nun aus den Speckblättern aus, tranchirt sie, und wenn der Kopf auf die Mitte der Schüßel aufgestellt ist, werden um denselben die tranchirten Hühner gelegt, mit den obigen Crodons garnirt, und die schon früher verfertigte Salmi darüber gegossen.

Gebratene Schnepfen.

Zuerst reinigt man selbe ganz wie die obigen, nur nimmt man das Eingeweide nicht heraus; wenn sie dann in die Speckblätter eingewickelt sind, werden sie durch die Lenden, jedes zwischen 2 Speckblätter auf einen Spieß angesteckt, durch ¼ Stunde am offenen Feuer gebraten, und

während desselben mit Salz und Gewürz bestreut, mit Butter und Suppe überzogen und dann herabgenommen.

Wenn man sie tranchirt hat, werden selbe auf einer Schüßel wieder zusammengestellt, der mitgebratene Speck in Streifen geschnitten darübergelegt, der ausgebratene und passirte Saft darübergegossen, und wenn sie mit in Butter gerösteten Crodons nett garnirt sind, mit einem beliebigen Compot servirt.

Gebratene Kibitzen.

Selbe werden so wie die Schnepfen behandelt, nur daß sie völlig ausgenommen, und dann entweder mit Salmi oder mit einem beigesetzten Compot servirt werden.

Gebratener Fasan.

Ausgenommen, abflammirt, tressirt, gespickt und gesalzen, wird selber in ein mit Butter geschmiertes Papier eingewickelt und durch ½ Stunde entweder am Spieß oder in der Röhre gebraten, fleißig mit Suppe begossen, und wenn sonach das Papier abgenommen ist, mit zerlassener Butter überzogen und gäh gebraten, damit er resch ist. Sodann tranchirt man selben, und richtet ihn entweder mit gedünstetem Kraut oder Compot an.

Faschirter Fasan.

Von diesem wird, wenn er gereinigt ist, die Haut am Rücken aufgeschnitten, das Gerippe, ohne die Haut zu verletzen, ausgelöst und von diesem ausgelösten Brustfleisch ein gewöhnlicher Fasch bereitet, den man mit Trüffeln und filetförmig geschnittener Gansleber vermengt.

Nun breitet man die Haut auf ein Bret aus, steckt die ausgelösten Füße ein, füllt alles mit dem Fasch aus, und näht sodann die Haut in gehöriger Fasanenform zusammen, welche man in Speckblätter einwickelt und in einer flachen Casserole bratet, während dem aber fleißig mit Suppe und Butter begießt. Aus dem Gerippe und einem Kälberknochen wird eine kräftige Sauce bereitet, mit Bordeaux-Wein gut verkocht und sonach abgeseiht.

Wenn dann der faschirte Fasan völlig ausgebraten ist, wird er aus den Speckblättern herausgenommen, und tranchirt auf einer Schüßel angerichtet, dann die Sauce darübergegeben und mit abgekochten Fasanfasch-Nockerln, welche man mit ausgestochenen Trüffeln belegt, garnirt.

Gebratene Wildente.

Speck, Zwiebel, Wurzelwerk, ganzes Gewürz und Beitzkräutel läßt man in einer Casserole braun eingehen, legt die geputzte, ausgenommene und gespicke Ente darauf, und dünstet sie mit einem aufgegossenen rothen Wein und Bertram-Essig etwas weich. Hierauf legt man sie in eine flache Casserole aus, überzieht sie mit Milchrahm, läßt sie in der Röhre schön gelb braten, und rührt dann mit dem abgeseihten Saft eine braune Sauce ab, welche man jedoch bis zum Aufkochen rühren und dann nur von einer Seite kochen lassen muß.

Nachdem man davon das Fett und die Haut rein abgenommen hat, mengt man feingeschnittene Limonienschale, etwas Milchrahm und einige Löffel voll Karmelzucker darein, läßt sie aufkochen und gibt sie in ein Sauceire. Die tranchirte Ente wird auf einer Schüßel zusammengestellt, und mit verschiedenförmigen Butterteig oder Limonienscheiben ganirt.

Wildenten mit Olivensauce.

Diese werden mit denselben Zugaben wie die obigen bereitet, nur kommt statt Beitzkräutel ein Kälberknochen dazu, und anstatt gespickt werden sie in Speck eingewickelt; wenn sie weich gedünstet und ausgelegt sind, wird mit dem abgeseihten Safte eine Sauce abgerührt und aufgekocht, das Fett abgenommen, und mit einigen Löffel voll Madaira-Wein nochmals aufkochen gelassen.

Die abgeschälten Oliven werden von den Körnern ausgelöst und zusammengerollt, wo dann die Hälfte derselben in die Sauce gegeben und über die tranchirte Ente gegossen, mit der andern Hälfte aber dieselben garnirt werden.

Gebratener Auerhahn mit Wildpretsauce.

Der Auerhahn wird so wie der Fasan geputzt, dressirt und in eine mit Speck, Zwiebel, Wurzelwerk und ganzem

Gewürz eingerichtete Casserole mit der gespickten Seite nach oben eingelegt. Ist er darin braun eingegangen und mit Bertram-Essig und weißem Wein aufgegossen, so läßt man ihn weich dünsten, legt selben dann aus, und nachdem man die gespickte Seite mit Milchrahm überzogen hat, stellt man ihn in die Röhre. Aus dem Saft wird eine Wildpretsauce abgerührt, und eben so wie die Wildenten angerichtet.

Ist jedoch der Auerhahn alt gewesen, so muß er in die oben beschriebene Beitze einige Tage früher eingelegt, und dann erst wie bekannt zubereitet werden.

Gedünstete Tuckente.

Nachdem diese mit den oben benannten Zugaben jedoch ohne Kalbsknochen und auf dieselbe Weise weich gedünstet und ausgelegt wurde, wird der Saft sammt dem Wurzelwerk passirt, mit in Butter etwas geröstetem Mehl abgerührt und aufgekocht, das Fett wie gewöhnlich abgenommen und mit etwas Milchrahm und feingeschnittener Limonienschale nochmals aufkochen gelassen.

Sodann wird die Ente tranchirt, mit der Sauce angerichtet, mit nudelartig geschnittener Limonienschale bestreut und mit in Butter gerösteten Erdäpfeln garnirt.

Gebratene Wachteln.

Die Wachteln werden abgeputzt, ausgenommen, abflammirt, und wenn sie mit einem Bindfaden zutressirt und gesalzen wurden, in ein feines Speckblatt eingewickelt, mit Spagat verbunden und eingelegt. Hier überzieht man selbe mit zerlassener Butter und Suppe, löst den Speck, wenn sie gelb gebraten sind, ab, legt die ganzen Wachteln auf eine Schüßel, und gibt den mitgebratenen in Streifen geschnittenen Speck darüber. Der ausgebratene Saft wird abgeseiht, von dem Fett befreit und zu den Wachteln gegeben, welche man dann mit einem beigesetzten Compot servirt.

Wachtel-Salmi.

Die wie vorhin zubereiteten Wachteln werden in Speckblätter eingewickelt, und in eine mit Speck, Wurzel-

werk, ganzem Gewürz, Zwiebel, und einem Kälberknochen eingerichtete Casserole gelegt, worin sie zuerst braun eingehen gelassen, dann aber mit rothem Wein und Suppe aufgegossen und weich gedünstet werden. Hat man sie dann ausgelegt, und den Saft abgeseiht, so wird mit dem letzteren eine braune Sauce abgerührt, verkocht, vom Fett gereinigt, und mit einigen Löffeln voll Ruster-Ausbruch nochmals aufgekocht. Hierauf werden die Wachteln aus dem Speck ausgelöst, in die Mitte eines gestürzten Polentareifens gelegt und die durch ein feines Sieb passirte Salmi darübergegeben.

Faschirte Wachteln.

Geputzt, abflammirt jedoch nicht ausgenommen, wird beim Halse angefangen das Rück- und Brustbein ohne die Haut zu verletzen abgelöst. Dann wird von einer Repphühnerbrust ein Fasch gestossen, demselben eine in Milch durch 1/2 Stunde aufgekochte ausgekühlte Semmeln, 4 Loth rapirten Speck, 1 ganzes Ei, 2 Eierdötter, etwas Salz und Gewürz beigemischt, das Ganze zusammen passirt, und in die ausgelösten Wachteln eingefüllt. Diese näht man nun zusammen, richtet sie in die gehörige Form, wickelt sie in feine Speckblätter und läßt sie in einem Braisesaft durch 1/4 Stunde braten.

Sind selbe dann fertig gebraten, so werden sie aus dem Speck ausgelöst, der Faden herausgezogen, auf eine Schüßel in einen Kranz aufgelegt, und mit einer Salmi, die man, wie es sich wohl von selbst versteht, schon vorher bereitet hat, übergossen.

Nußgroße abdressirte Schampignons in Butter und Limonienwasser aufgekocht und mit etwas Salmi gemischt werden in die Mitte der Schüßel gelegt und so servirt.

Krammetsvögel gebraten.

Diesen werden die Augen ausgestochen, ausgenommen und abflammirt, die Füße abgehackt, die Haut über den Kopf abgezogen, der Schlund herausgenommen, der Körper bei der Oeffnung etwas abgestutzt, und nachdem man sie ausgewaschen hat, ein Speil durch die beiden Schenkel und Augenlöcher so durchgestochen, daß immer zwischen 2 Semmel- und Speckblätter ein Vogel aufzuspießen kommt.

Diese Speile bindet man nun auf einen Spieß, salzt selbe, überzieht sie mit Butter, bratet sie 1/4 Stunde, und nachdem man sie wieder mit Butter überzogen und mit Semmelbröseln bestreut hat, werden sie abermals 1/4 Stunde gebraten, welch letzteres Verfahren man nochmals wiederholt, dann die Vögel abnimmt und selbe auf eine Schüßel auflegt. Ist dann der Speil herausgezogen und der ausgebratene Saft darübergeseiht, so können selbe zum Tische gegeben werden.

Krammetsvögel - Salmi.

Die Vögel hiezu werden nicht ausgenommen, übrigens wie die Wachteln verfertigt und angerichtet.

Faschirte Krammetsvögel.

Werden ganz so wie die faschirten Wachteln bereitet und angerichtet.

Krammets - Filets mit Salmi in der Brotkruste.

Ein weißer Laib Brot von der Rinde befreit und in gerade Flächen geformt wird in 12 Theile zertheilt, in jeden derselben eine Höhlung ausgeschnitten, für die Mitte der Schüßel jedoch eine runde ausgezackte Form zutressirt, dann alle Theile in Schmalz gäh blaßgelb gebacken und herausgenommen.

Nun werden die Brüste von den Vögeln abgelöst, so viele, nämlich Brüste, ganz gelassen, als Brotkrusten sind, davon die Haut abgelöst, mit einem Messer etwas breit geklopft und in einen Platfond in klärifirte Butter eingelegt; von den andern Brüsten aber die Filets abgelöst, ebenfalls etwas breit geklopft und alle in klärifirte Butter eingelegt. Von den Gerippen verfertigt man auf bekannte Art eine Salmi.

Einige Minuten vor dem Anrichten werden die Filets auf einen Windofen aufgestellt, mit Salz besprengt, auf beiden Seiten weiß soudirt, dann in eine Casserole gelegt und mit der darübergegossenen Salmi gut durcheinander ge-

mischt. Die getheilten Filets werden nun in die zubereiteten Krusten gefüllt, die ganzen Brüste aber mittelst einer Gabel in eine Salmi getunkt und auf die eingefüllten Krusten gelegt, so wie auch die gedünsteten mit Glace überzogenen Köpfchen daran angesetzt.

Die runde Kruste wird ebenfalls mit einem solchen Filet belegt, in die Mitte der mit einer Serviette bedeckten Schüßel gegeben, auf der man alle Krusten zusammenstellt und selbe entweder als feines Eingemachtes oder als warmes Assiett gibt.

Gebratene Dröscherl.

Selbe werden geputzt, abflammirt, ausgenommen, und so wie die Krammets-Vögel zugerichtet, gebraten und angerichtet.

Dröscherl-Salmi.

Wird so wie die Wachtel-Salmi behandelt.

Kleine Vögerl.

Wenn man ihnen die Köpfchen abgeschnitten hat, werden selbe ausgenommen, gesalzen, und in ein Eierspeis-Reindl, in welches man entweder Speck oder Butter nebst etwas Zwiebel zu Boden gegeben hat, eingelegt, so, daß die Brustseite auf den Boden zu liegen kommt. Eine Viertel Stunde vor dem Gebrauche werden sie auf die heiße Platte gestellt, wenn sie gelb zu werden anfangen, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut. Hört man sie dann prasseln, so werden einige Eßlöffel voll Suppe dazugegeben und schnell servirt.

Gefüllte gebratene Tauben.

Die rein geputzten Tauben werden abflammirt, ausgenommen, die Flügel, der Kopf, Hals, und die Füße abgehackt, die Haut von der Brust und den Schlägeln losgelöst, die Füße eindressirt, und das Kropfloch mit einem Stückchen Semmel vermacht.

In 2 Loth abgetriebene Butter wird 1/4 von einer in Milch geweichten und gut ausgedückten Semmel, 1 Eier-

dötter, etwas Salz, 1/2 Messerspitze grüner Petersilie und etwas Muskatnuß eingerührt, dieses nun in die Tauben bei der Oeffnung eingefüllt, und dann die Haut vom Rumpf zum Rücken überschlagen.

Hat man dann selbe gesalzen, so werden sie eine starke Viertel Stunde vor dem Anrichten mit zerlassener Butter und etwas Suppe begossen, gelb gebraten, dann tranchirt und mit Compot oder Salat angerichtet.

Gespicke Tauben.

Diese werden, wenn sie gereinigt sind, dressirt, über die Brust gespickt, gesalzen, dann wie ein gespicktes Repphuhn gebraten, und angerichtet.

Grillirte Tauben.

Diese müssen von junger und wohlgenährter Gattung sein, dann werden sie vollkommen gereinigt, in der Mitte nach der Länge in 2 Theile geschnitten, die Brust, Schlägel und Flügelbeine ausgelöst, dann mit einem Messer etwas breit geklopft, gesalzen in klärifirte Butter getunkt, und mit Semmelbröseln panirt. Jetzt wird weißes Papier mit Tafelöhl überstrichen, auf einen Rost gelegt, diese Tauben darauf, und 1/4 Stund vor dem Gebrauch auf einer mittelmäßigen Gluth auf beiden Seiten gelb gebraten, und mit fines herbes angerichtet.

Tauben mit pikanter Sauce.

Eine Casserole wird mit Speck, Zwiebel, Wurzelwerk, 1 Kälberknochen, ganzem Gewürz, etwas Limonienschalen eingerichtet, die geputzten und dressirten Tauben darauf gelegt, braun eingehen gelassen, dann mit etwas Suppe, Bertrameßig und Wein aufgegossen und weich gedünstet.

Wenn sie dann ausgelegt sind, wird mit dem abgseihten Saft eine braune Sauce abgerührt, wie gewöhnlich verkocht und vom Fett gereiniget, dann mit einem Stück Zucker und Glace nochmals aufkochen gelassen. Die tranchirten Tauben werden beim Anrichten in einen gestürzten Reis-Reifen gelegt und mit der passirten Sauce übergossen.

Sauergedünstete Tauben.

Nachdem eine Casserole mit Speck, Zwiebel, Wurzelwerk, Beitzkräutel und ganzem Gewürz eingerichtet ist, werden die gereinigten und dressirten Tauben darin braun eingehen gelassen, und in etwas Suppe und Essig nebst Limonienschalen weich gedünstet. Nun legt man selbe aus, rührt mit dem passirten Saft eine braune Sauce ab, läßt sie aufkochen, und wenn man ihr das Fett abgenommen hat, läßt man selbe mit etwas Milchrahm und feingeschnittener Limonienschale nochmals aufkochen. Die Tauben werden nun tranchirt, entweder in einem Butterreifen oder Pastete angerichtet und mit dieser verfertigten Sauce übergossen.

Glacirte Taubenfilets.

Von diesen werden die Brüste sammt dem Brustbein abgelöst, die Haut abgezogen, und nett gespickt; dann eine Casserole mit Speck, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, einem Kälberknochen, und dem von den Tauben übrig gebliebenen Fleische eingerichtet, dieses darin braun eingehen gelassen, mit etwas Suppe und rothem Wein aufgegossen, und zu einem kurzen Saft gedünstet.

Mit der Hälfte dieses Saftes nun wird eine Sauce abgerührt, selbe ausgekocht, vom Fetten gereinigt, und 1 Stückchen Glace nebst einigen abgeschälten Trüffeln eingeschnitten; die andere Hälfte aber wird in eine Minut-Casserole gegeben, die ausgelösten Brüste mit der gespickten Seite nach oben dareingelegt und mit einem mit Butter geschmierten weißen Papierbogen verdeckt in die Röhre gestellt, wo man sie unter fleißigem Begießen 1/4 Stunde etwas dünsten läßt. Hierauf wird das Papier abgenommen, 1 Stück Glace in den Saft gegeben, und die Brüste nun gebraten, bis der Speck gelb ist, wo sie dann mit dem Safte glacirt werden.

Ist dieses geschehen, so werden die Brüste mit den Spitzen einwärts auf eine Schüßel kranzförmig angerichtet, der übriggebliebene Saft mit der Trüffelsauce vermischt, und in die Mitte der Schüßel gegeben.

Glasirte Hühnerbrüste.

Werden so wie die Obigen hergerichtet und gedünstet, nur daß zum Aufgießen bloß Suppe, kein Wein verwendet wird, so wie auch die Einrichtung der Casserole bloß aus Butter, blättrig geschnittenen Schampignons, Wurzelwerk, Zwiebel und ganzem Gewürz besteht.

Die Hühner werden dann in einem braunen Braisesaft etwas gedünstet, und während des Bratens in der Röhre mehrmalen mit aufgelöster Glace überzogen, bis der Speck gelb gebraten ist, worauf man sie dann herausnimmt, den abgeseihten und vom Fett gereinigten Saft mit der Buttersauce vermischt, und selbes mit einigen Löffel voll Madeira-Wein aufkochen läßt.

Ist dann die Sauce durch ein feines Sieb passirt, so werden die schön glasirten Hühnerbrüste auf einer runden Schüßel in einem Kranz so angerichtet, daß die spitzige Seite einwärts zu liegen kommt, und diese Sauce in die Mitte derselben gegeben. In das Kropfloch wird eine mit ausgestochenen Mondscheindeln von Trüffeln belegte Faschnocke zwischen 2 Hühnerkämme passend gelegt. Die Außenseiten jeder einzelnen Brust werden mit blanchirten Kapaunernieren garnirt, in die Mitte des Kranzes aber ein nett gespicktes rund zudressirtes glacirtes Kalbsbries, welches man mit halbe Nußgroßen abdressirten in Limonie-Wasser abgekochten Schampignons garnirt hat, gestellt und so zu Tische gegeben.

Hühnchen mit Buttersauce.

In eine Casserole wird 1 Stück Butter, 1 Stückchen spanischen Zwiebel, einige Stücke Champignons fein geschnitten, etwas Wurzelwerk, von jeder Sorte Gewürz 1 Körnchen gegeben und alles dieses mit einander anpassirt bis es riecht. Dann werden die rein abgeklaubten abflammirten ausgenommenen, und dressirten Hühner darein gelegt, mit weißer Suppe aufgegossen, daß sie darüber zusammengeht, und so weich gedünstet.

Hat man dann die Hühnchen ausgelegt, und den Saft abgeseiht, so läßt man ihn, um ihn rein zu erhalten, setzen, rührt dann damit eine Buttersauce ab, und läßt sie so lange kochen, bis sie die Dicke hat, um einen verkehrten Löffel zu decken. Sind die Hühnchen tranchirt und auf einer Schüßel angerichtet, so wird die Sauce darüber gegeben.

Hühner-Ragoût.

Die Hühnchen werden hiezu so wie die obigen eingerichtet und gedünstet. Hierauf gibt man ein Kalbsbries, um es weiß zu erhalten, mehrmals in lauwarmes Wasser, löst es aus, gibt es in kochendes Salzwasser bis es weich ist, und dann in kaltes Wasser. Von hieraus wird es zu den Hühnchen in die Casserole gegeben, mit denselben weich gedünstet, wo dann die Hühnchen in ein naßes Papier eingewickelt werden, damit sie weiß bleiben, das Bries aber in kaltes Wasser gegeben, in welches man auch ein etwas weich gekochtes Kalbsohr legt.

Einige nett zudressirte Hühnerkämme werden öfters in lauwarmes Wasser gegeben bis sie schön weiß sind, wo man sie dann mit diesem lauwarmen Wasser auf die heiße Platte stellt, und so lange rührt, bis sie sich abhäuteln lassen. Dann nimmt man sie schnell mit einem Packlöffel heraus, reibt selbe mit Salz gut ein, zieht die Haut ab, und läßt sie in kaltem Wasser auf einem warmen Orte so lange stehen, bis das Wasser lauwarm geworden, und dieses wird so oft wiederholt, bis sie vollkommen weiß sind, wo man sie dann weich kocht, etwas Limoniensaft dazugibt, und sie auf die Seite stellt.

Der Saft, worin die Hühnchen gedünstet haben, wird jetzt abgeseiht, damit eine Buttersauce abgerührt, welche man, wenn sie kocht, in eine Casserole, worin man einige Eierdötter abgerührt hat, einrührt (legirt) und auf einer heißen Platte rührt, bis sich das Ei bindet, dann durch ein sehr feines Sieb, oder durch ein Haartuch passirt.

Das abgelöste Briesfleisch wird in Würfel große Stücke, das Bries selbst aber abgehäutelt und in fingerdicke Scheiben geschnitten; das Kalbsohr in beliebige Formen ausgestochen, und alles dieses nebst den schon bereiteten Hühnerkämmen, abgekochten Krebsscheeren und

Schweifen, nußgroßen abdressirten, in Limonienwasser abgekochten Schampignons in die legirte Sauce gegeben und sammt dieser in ein heißes Wasser eingestellt.

Dann wird Karviol in kleine Stücke zertheilt und in Salzwasser etwas abgekocht, die tranchirten Hühner in die Mitte einer Grustade, Voul au Vant oder silbernen Casserole angerichtet, das Ragoût Löffelweise daübergegeben und mit dem abgekochten Karviol garnirt.

Hühnchen mit Paprika.

Wenn man eine Casserole mit einem Stück Butter, einem bedeutenden Theile spanischen Zwiebel, einigen Körnern ganzem Gewürz, Wurzelwerk, etwas Schampignon und einigen Stücken ganzem Paprika eingerichtet hat, werden tressirte in feine Speckblätter eingewickelte Hühnchen dareingelegt und anpassirt. Wenn selbe zu riechen anfangen, werden sie mit Suppe und etwas Limoniensaft aufgegossen, zu einem kurzen Saft weich gekocht und ausgelegt; mit dem abgeseihten und vom Fett gereinigten Safte eine Buttersauce abgerührt, mit etwas Milchrahm und feingeschnittener Limonienschale aufgekocht. Sind dann die Hühnchen aus dem Speck ausgelöst und tranchirt, so wird die Paprika-Sauce darübergegeben und mit Milchrahm-Nockerln garnirt.

Heißabgekochte Hühner.

Diese werden wie gewöhnlich gereinigt und dressirt, dann Wurzelwerk mit einem bedeutenden Theile Goldrüben, einem Häuptel nudelartig geschnittenem Zwiebel in eine Casserole gegeben, die gesalzenen Hühnchen daraufgelegt, und mit Wein, Wasser und Essig aufgegossen. Wenn sie weich gekocht sind, wird Beitzkräutel mit ganzem Gewürz extra gekocht, dazu geseiht, und wenn sie dann vollkommen weich sind, herausgenommen. Nun werden selbe tranchirt, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln überbrennt, auf den Boden der Schüßel etwas von diesem Saft, worin sie gekocht haben, gegeben, und mit Wurzelwerk garnirt, so wie auf einer Tasse Kren beigesetzt.

Hühnchen mit Reis.

Das gereinigte und dressirte Hühnchen wird in einer Casserole mit Butter, Schampignon, Zwiebel, etwas Wurzelwerk und einigen Körnern Gewürz anpassirt, mit Suppe aufgegossen und gedünstet. Wenn der Reis heiß ausgewaschen ist, wird blattlicht geschnittener Schampignon, und 1 Häuptel spanischer Zwiebel, welcher mit Gewürznelken besteckt ist, in einem Stück Butter anpassirt bis er riecht, wo er dann mit ½ Seitel Milch aufgegossen und etwas verkocht zu dem Reis geseiht wird. Dieser wird nun gesalzen, ¼ Stunde vor dem Anrichten ziemlich weich gedünstet, und die Hühnchen tranchirt, welche man mit diesem Reis garnirt, und mit dem Saft übergießt.

Frikassirte Hühner mit Nudeln.

Zu den frikassirten Hühnern werden statt Schampignon Spagatnudeln beigemischt. Diese Nudeln werden etwas dicker, als die sonst gebräuchlichen in die Suppe geschnitten.

Sie werden in Fleischsuppe abgekocht, abgeseiht, das tranchirte Hühnchen mit Sauce übergossen, und mit diesen Nudeln garnirt.

Gebackene Hühner.

Hiezu wird eine sehr kleine Gattung gewählt, und wenn sie gereinigt, in 4 Theile geschnitten, gesalzen und in Mehl eingelegt sind, so werden selbe in aufgeklopftes Eiweiß getunkt, mit Semmelbröseln einpanirt und erst kurz vor dem Gebrauche in heißem Schmalz gebacken. Beim Anrichten werden selbe mit grüner Petersilie, welche in das heiße Schmalz getunkt ist, garnirt.

Hühnchen mit kalter Frikassé.

Die gereinigten Hühner werden dressirt, gesalzen, mit Suppe, Zwiebel Schampignons, Wurzelwerk und ganzem Gewürz weich gekocht, hierauf in 4 Theile tranchirt, kalt werden gelassen, und dann in Mehl getunkt.

Von dem Saft, worin die Hühner gekocht haben, bereitet man mit 1 Stück Glace eine Frikassé, läßt selbe kalt werden, tunkt dann die Hühner-Viertel darein, und legt sie auf einen am Eis aufgestellte Platfond, wo sie steif werden müssen. Wenn sie steif sind, werden sie abermals ins Mehl gelegt, in aufgeklopfte Eier getunkt, in Semmelbröseln panirt, und wenn sie aus heißem Schmalz gebacken sind, gleich angerichtet.

Selbe können als Assiett gegeben werden.

Grillirte Hühnchen.

Junge Frühlingshühnchen werden gereinigt, gesalzen, in 2 Theile geschnitten, das Brust- und Flügelbein ausgelöst und die Füßelbeine in die Brust eingesteckt. Sodann klopft man selbe mit einem Messer breit, tunkt sie in zerlassene Butter und Semmelbröseln, und legt selbe auf einen mit Oehl bestrichenen Papierbogen, welchen man auf den Rost gegeben hat.

Hier läßt man sie auf einer schwachen Gluth durch ¼ Stunde gelb braten, und wenn sie dann angerichtet sind, garnirt man sie entweder mit Spargel-Erbsen, feinen grünen Erbsen, oder mit Schampignons-Pirée.

Hühnchen mit Bertram-Schü.

Wenn man in einer Casserole Butter, Zwiebel, ganzes Gewürz, und Wurzelwerwerk anpassirt hat, werden Frühlingshühnchen, die man eben so wie die obigen zubereitet, und in ein Speckblatt eingewickelt hat, dareingelegt, mit einer guten Suppe aufgegossen, darin weich gekocht, und dann ausgelegt.

Ein Theil von diesem Braisesaft wird nun abgeseiht, mit einem Stückchen Glace und einigen Löffel voll Wein verkocht, und abgezupfte Bertramblätter dareingemischt. Wenn dann die Hühnchen aus dem Speckblatt ausgelöst, tranchirt und wieder zusammengestellt sind, wird dieser Braisesaft sammt den Blättern darübergegeben.

Gefüllte Brathühner.

Hiezu ist nur die kleine Gattung verwendbar; von diesen wird, wenn sie gereinigt sind, die Brust- und Schlägelhaut

losgemacht, das Kropfloch mit einem Stückchen Semmel verstopft, und dann mit der dazu bestimmten Fülle gefüllt. Nun werden selbe gesalzen, dressirt, und am Spieß eine kleine halbe Stunde unter fleißigem Begießen mit Butter gelb gebraten.

Nach Belieben können selbe auch früher mit Semmelbröseln bestreut, und dann erst begossen und gebraten werden.

Faschirte Hühnchen.

Junge Frühlingshühnchen werden gereinigt, gesalzen und mit einem Hühner-Fasch, welcher mit geschnittenen Krebsschweifen und mit feinen grünen Erbsen und Spargelerbsen gemischt ist, gefüllt, dann dressirt.

Sodann wird eine Casserole mit Butter, Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürz und Schampignons eingerichtet, die Hühnchen darin etwas anpassirt, und wenn man dann selbe mit Suppe aufgegossen hat, durch ½ Stunde gekocht. Mit dieser Braise wird nun eine Buttersauce abgerührt, ausgekocht, vom Fett gereinigt, und wenn selbe mit einigen Eierdöttern legirt und mit etwas grünen Erbsen vermischt ist, wird selbe über die tranchirten Hühner gegeben.

Hühnchen marinirt.

Diese werden wie obige dressirt und eingerichtet, dann mit Suppe aufgegossen, weich gekocht, und ausgelegt. Sind sie nachher kalt geworden, so werden sie tranchirt, in Weinteig getunkt, und in heißem Schmalz gebacken.

Nun richtet man eine Casserole mit grüner Petersilie, Körbelkraut, Bertram, Limonienschalen und Zwiebel ein, legt die Hühnchen darauf, begießt sie mit Bertram-Essig und feinem Oehl, und läßt sie darin eine zeitlang liegen, worauf sie herausgenommen, und angerichtet werden können. Der Essig und das Oehl werden darübergeseiht und mit nudelartig geschnittenem Zwiebel bestreut.

Kalte Hühner.

Auch zu diesen wählt man am liebsten junge Frühlingshühner, welche man reinigt, dressirt, salzt und in ein Speck-

blatt einwickelt. So bereitet werden sie mit Wurzelwerk, Schampignon, Zwiebel, ganzem Gewürz, Limonienschalen, Beitzkräutel, dann Wein, Bertram-Essig, und Wasser, von jedem dieser 3 letzten einen Theil, gekocht, hierauf ausgelegt und kalt werden gelassen.

Sind sie vollkommen ausgekühlt, so werden sie aus dem Speckblatt herausgenommen, tranchirt, und wenn man auf die Mitte der Schüßel einen Aspickreifen und in diesen die Hühner gelegt hat, wird eine Majonese oder kalte Frikassé darüber gegeben.

Poulard gebraten.

Ein Poulard wird gereinigt, gesalzen, dressirt, inwendig mit fein geschnittener Petersilie und Sardellenbutter eingerieben, und in einem mit Butter geschmierten Papierbogen ½ Stunde gebraten.

Poulard gespickt.

Wird so dressirt und gespickt wie ein Fasan, aber wie obiges Poulard gebraten, dann angerichtet.

Soudé von Poulard-Filets.

Man schneidet die Haut auf der Brust auf, löst die 2 großen und die 2 kleinen Filets, welche jedes Poulard hat, aus, und löst zugleich mit einem feinen Messer das feine Filet-Häutchen ab, worauf dann selbe mit einer Messerfläche, welches man in kaltes Wasser getunkt hat, etwas breit geklopft, und in eine nette Filetform zugeschnitten werden.

Die Hälfte der Filets wird mit einem bereiteten Hühnerfasch überstrichen, und, damit sie schwarz aussehen, mit geriebenen Trüffeln dicht bestreut, welche man mit einem Messer darauf befestigt. Nun legt man die großen in einen Platfond, worin der Boden mit klärifirter Butter überzogen ist, so ein, daß die bestrichene Seite oben zu liegen kommt, die kleinen aber werden in eine mit Butter eingerichtete Minut-Casserole sichelförmig gekrümmt eingelegt, und beide unterdessen bei Seite gestellt.

Hierauf werden in einer Casserole Wurzelwerk, Schampignons, ein wenig Zwiebel, einige Körner ganzes Gewürz und der ganze Rest von den Poulards in Butter anpassirt, bis es richt, dann mit einer Suppe aufgegossen, und einige Stunden kochen gelassen, worauf man mit der abgeseihten Braise und Mehl, welches man in Butter schäumig werden läßt, eine Sauce abrührt bis selbe kocht. Dann läßt man selbe nur von einer Seite kochen ohne sie mehr umzurühren, nimmt Haut und Fett rein ab, passirt selbe durch ein feines Sieb, und gibt fein blättrig geschnittene Trüffeln, Hühner-Kämme und Kapauner-Nierdeln, alles in nette Stücke geschnitten darein; so bereitet setzt man, damit sie warm bleibt, die Casserole zugedeckt in warmes Wasser.

Einige Minuten vor dem Gebrauche werden die Filets am Windofen soudirt, zugleich etwas mit Salz bestreut, und wenn sie weiß sind, schnell weggenommen, und in einem Kranz auf der dazu bestimmten Schüßel zierlich angerichtet, und zwar so, daß immer 1 leeres und dann ein mit Trüffel bestrichenes Filet neben einander zu liegen kommen, die kleinen Filets aber innerhalb des Kranzes zu einem entgegensetzten Kranze geformt. In die Mitte derselben wird eine fein gespickte und glasirte Kalbsbries-Rose gesetzt, nachdem man das früher bereitete Trüffel-Ragout dazugegeben hat.

Die dazu bestimmte Schüßel kann früher mit ausgestochenen Dessains von Tragantteig geziert werden; wenn dann die Schüßel heiß gestellt und die Dessains trocken geworden sind, werden selbe mittelst eines Tragant-Kittes oder feinen Kleisters geformt aufgepickt, wo sie sogleich trocken sein und festhalten werden.

Die Trüffel zum Gebrauche herzurichten.

Hiezu sind die romanischen die besten, man gibt selbe in frisches Wasser, bürstet selbe mit einer festen Bürste, bis sie vollkommen rein sind, wo sie dann abgeschält, die Schalen in die oben erwähnte Braise gegeben und mit derselben aufgekocht werden, die Trüffel selbst aber werden meistentheils fein blättrig geschnitten oder ausgestochen und roh in die dazu bestimmte Sauce gegeben, jedoch können sie auch zu andern Verwendungen in Butter anpassirt werden, zu

Saucen aber ist dieses nicht anwendbar; denn man würde mit diesen Trüffeln viel Fett in die Sauce bringen, ließe man aber das Fett zurück, so ginge sehr viel Geschmack verloren, da die Butter den Geruch an sich zieht.

Poulard mit weißer Muschel-Sauce.

Wenn das Poulard gereinigt, dressirt und etwas gesalzen ist, wird es in Speckblätter eingewickelt, mit Spagat verbunden und in eine mit Butter, Zwiebel, Wurzelwerk, einigen Körnern Gewürz eingerichtete Casserole eingelegt. Hier läßt man es etwas anpassiren, bis es riecht, gießt es dann so mit Suppe auf, daß sie über das Poulard zusammengeht, und läßt es so weich dünsten, worauf es in einen Topf ausgelegt, und zugedeckt stehen gelassen wird, damit es von der Luft nicht braun wird.

Etwas Mehl wird in Butter schäumig werden gelassen, mit der abgeseihten Braise eine Sauce davon abgerührt, welche man, wenn sie bereits aufgekocht hat, nur von einer Seite kochen läßt, dann das Fett und die Haut rein abnimmt, und durch ein feines Sieb passirt. Die Muscheln werden mit Wein ausgewaschen, in etwas zerlassene Sardellenbutter gegeben, durcheinander geschwungen, und wenn sie mit Wein aufgefüllt sind, gekocht.

Ist nun das Poulard tranchirt, so wird von den Muscheln die halbe leere Schale abgelöst, und selbe sammt dem Wein, worin selbe gekocht haben, und der Sauce über das angerichtete Poulard gegeben.

Poulard mit brauner Muschel-Sauce.

Dieses wird ganz so wie das vorige bereitet, nur, anstatt daß man das Poulard mit dem Wurzelwerk anpassirt, läßt man selbes braun eingehen, oder man gibt in die eben verfertigte Sauce ein Stückchen Glace, und läßt selbe damit aufkochen.

Poulard mit Austern-Sauce.

Dieses wird zubereitet und eingerichtet wie das vorige, mit Suppe aufgegossen, und nicht in Speckblätter eingewickelt. Von der Braise wird eine Buttersauce gemacht.

Die Austern werden weich gekocht, aufgemacht, die Schale, worauf die Auster ist, auf einen Rost gelegt, ein Erbsengroßes Stück Butter und einige Tropfen Limoniensaft dazugegeben und einige Minuten braten gelassen, worauf man die Auster herausnimmt, selbe in die verfertigte passirte Buttersauce einlegt, und wenn das Poulard tranchirt ist, die Sauce darüber gießt.

Heißgekochtes Poulard mit Milchrahm.

Das Poulard wird wie bekannt, gereinigt, gesalzen, dressirt, in Speck eingewickelt und in eine mit Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürz und Beitzkräutel eingerichtete Casserole gegeben. Hier wird es mit Wein, Bertram-Essig und Wasser, von jedem 1 Theil, aufgegossen und in einer kurzen Braise weich gedünstet. Von dieser Braise und etwas Milchrahm wird eine kurze Buttersauce abgerührt, und nachdem man Schampignon, grüne Petersilie, Kerbelkraut und Bertram fein geschnitten und in Butter etwas anpassirt hat, wird es in diese Milchrahmsauce eingemischt, und nebst etwas Muskatnuß aufgekocht.

Hierauf wird das Poulard aus dem Speck herausgenommen, tranchirt, und beim Anrichten mit der Sauce übergossen.

Poulard als Galantine.

Wenn das Poulard abflammirt ist, wird es am Rücken aufgemacht, ohne die Haut zu verletzen, ausgelöst, und auf ein Bret ausgebreitet. Nun werden die leeren Hauttheile mit den gespalteten Brustfilets bedeckt, und mit Papierdünnen Speckblättern belegt. Dann bereitet man sich aus einer großen halben weißen Gansleber auf folgende Art einen Fasch:

Die Gansleber nämlich wird mit 6 Loth feingeschnittenem Speck, ½ in Wasser geweichten gut ausgedrückten Semmel, 4 Eierdöttern, Gewürz und Salz gestossen, und passirt; die andere Hälfte der Leber, eine weich gekochte Zunge, soudirte Hühnerfilets, abgeschälte Pistazien und Trüffeln in Würfel geschnitten und unter den Fasch gemengt.

Mit diesem Fasch wird sodann das Poulard gefüllt, am Rücken zusammengenäht und gehörig geformt, wo es dann, wenn es bereits in Speckblätter eingewickelt ist, noch in ein feines Tuch eingeschlagen und mit Spagat verbunden wird. So wird es in eine aus Zwiebel, Wurzelwerk, Beitzkräutel, Limonienschalen, ganzem Gewürz und den ausgelösten Gerippen verfertigte Braise eingelegt, aufgestellt, und mit Suppe so aufgegossen, daß sie darüber zusammengeht.

Hat es auf diese Art durch 5/4 Stunden langsam gekocht, so wird das Poulard herausgenommen, mit etwas Gewicht leicht beschwert, bis es auskühlt, wo man es dann aus dem Tuch und den Speckblättern auslöst und in Stücke schneidet. Ist es dann auf einer Schüßel schön geformt, so wird es mit Aspick garnirt, und als Assiett servirt.

Faschirter Indian als Galantine.

Wird ebenso behandelt wie der obige, nur daß der Indian 2 Stunden zum Fertigkochen braucht, und statt dem Gansleberfasch ein Kälberfasch nebst allen obigen Zugaben dazu genommen wird. Ist derselbe tranchirt, so wird er ebenfalls mit Aspik garnirt.

Gebratener Indian.

Man bereitet hiezu eine Semmelfülle wie zu den gefüllten Hühnern angegeben, zuckert selbe, mischt Weinbeere, Rosinen, stiftlicht geschnittene Mandeln, Limonienschalen, und Muskatnuß dazu. Wenn nun der Indian so wie das Poulard gereinigt, und der Kropf aus der Haut ausgelöst ist, so wird das Kropfloch mit 1 Stück Semmel oder gebratener Kastanie vermacht, die bereitete Fülle in die Kropfhaut eingefüllt und dann in mit Butter geschmiertes Papier eingewickelt.

Man läßt ihn gewöhnlich 1 Stunde braten, begießt ihn während dem mit Butter und Suppe, nimmt dann das Papier weg, und läßt ihn nochmals 1/2 Stunde gelb und resch braten; worauf selber tranchirt und angerichtet wird.

Enten gebraten.

Wenn die Enten gerupft und genäßt sind, werden sie mit gestossenem Pech dicht bestreut, in einen Weidling gegeben, und in

diesen heißes Wasser von der Seite eingefüllt. Man hüthe sich das heiße Wasser gleich von oben darauf zu gießen, weil dadurch die Haut der Enten gänzlich zerreißt. In dem heißen Wasser werden sie mehrmals umgewendet, dann herausgenommen, mit der flachen Hand geklopft, abgestreift und in reines Wasser gegeben.

Hat man sie hierauf von den Stifteln gereinigt, so werden sie ausgenommen, gesalzen, inwendig mit Gewürz, Majoran und Salz eingerieben, eine Semmel eingelegt, und dann dressirt. Ist man damit fertig geworden, so wickelt man selbe in ein mit Butter geschmiertes Papier, gibt sie auf einen Spieß oder in eine Bratpfanne, und begießt sie während des Bratens fleißig mit Butter und etwas Suppe, worauf dann das Papier weggenommen, die Enten resch fertig gebraten, tranchirt, und sammt dem ausgebratenen Saft angerichtet und mit in Butter abgeschmalzenen Nudeln garnirt werden.

Enten auf Wildpretart.

Die gereinigte Ente wird ganz so wie die Wildente zubereitet und angerichtet.

Gebratene Gans.

Wird so wie die Ente gereinigt und auch zubereitet, nur daß die junge ¾ Stunden und die ältere gegen Herbst 1½ Stunden gebraten werden muß. Angerichtet wird selbe wie oben erwähnt.

Eingemachte junge Gans oder Ente.

Dieser wird der Kopf, Hals, Flügel und Magen abgeschnitten, gereinigt, und gekocht wie bei der Ganselsuppe, mit welcher man dann eine Einmachsauce abrührt, das geschnittene Junge nebst Gansleber-Knödeln, grünen blanchirten Erbsen oder Spargelköpfchen einlegt, und dann anrichtet.

Gansleberfasch mit Aspick.

Eine große weiße Gansleber wird mit 6 Loth rapirten Speck, 3 Eierdöttern, 1 ganzen Ei, 1 abgeriebenen in Milch geweichten und gut ausgegrückten Semmel nebst

Salz und Gewürz zu einem Fasch gestossen, passirt und in eine kleine mit Butter ausgeschmierte und mit Mehl ausgefähte Sturz-Casserole eingefüllt. Hat man es darin durch ½ Stunde in Dunst sieden lassen, so wird die Rinde beseitigt und der Fasch in nette Stücke geschnitten.

Jetzt wird in eine in Eis eingesetzte Form fingerdick Aspick eingefüllt, wenn er steif geworden ist, mit ausgestochener Zunge und Trüffeln zierlich belegt, auf welche man einige Tropfen Aspick gibt und selbes steif werden läßt. Nun wird abermals fingerdick Aspick eingefüllt, steif werden gelassen, der Gansleber-Fasch in einem Kreis über einander herumgelegt so zwar, daß zwischen 2 Gansleber-Fasch ein Blättchen Trüffel kommt, und noch etwas Aspick darüber, damit es sich befestigt.

Sodann wird die Form vollkommen mit Aspick angefüllt, steif werden gelassen, kurz vor dem Gebrauche in lauwarmes Wasser getunkt und auf die dazu bestimmte Schüßel gestürzt.

Gedämpfte Gansleber.

In der Mitte einer großen weißen Gansleber wird ein Einschnitt gemacht, in diesen abgeschälte fein blättrig geschnittene Trüffeln eingesteckt, dann die Leber mit Salz und Gewürz etwas bestreut und in ein Speckblatt eingewickelt.

So wird selbe in eine Casserole eingelegt, 1 Gläschen Madaira-Wein dazugegeben, und gut zugedeckt durch 2 Stunden in Dunst langsam kochen gelassen, worauf man selbe auskühlen läßt, herausnimmt, den Speck ablöst, die Leber in nette Stücke schneidet, und zum Aspick einlegt. So zum Tische.

Gansleber-Soudé.

Man gibt die weiße Gansleber in kochendes Salzwasser, nimmt selbe gleich heraus, schneidet sie in nette schiefe Stücke, läßt sie kalt werden, legt sie dann in eine Minut-Casserole, worin sich klärisirte Butter befindet, und stellt sie bei Seite.

Dann richtet man eine Casserole mit Wurzelwerk, Kälberknochen und ganzem Gewürz ein, läßt es braun eingehen, gießt es mit Suppe auf, und läßt es so einige Stunden kochen, worauf es abgeseiht, und mit diesem Saft eine braune Sauce abgerührt wird. In selbe gibt man etwas Madeira-Wein, läßt sie damit aufkochen, nimmt dann das Fett rein ab, und gibt ein Stück Glace darein. Hierauf wird die zubereitete Gansleber kurz vor dem Gebrauche auf einem Windofen schnell soudirt, etwas Limoniensaft daraufgeträufelt, und auf einer Schüßel im Kranz angerichtet. Ueber dieselbe wird dann die Sauce gegossen, und abgekochte große Kälberfaschnockerln im entgegengesetzten Kranz dazu angerichtet.

Gespickte Gansleber.

Eine große weiße fleischige Gansleber wird in kochendes Wasser gegeben, schnell herausgenommen, und in kaltes Wasser eingelegt, woraus man sie, wenn selbe kalt geworden, herausnimmt, nett spickt, mit Salz und Gewürz bestreut, und mit Milchrahm übergießt. So zubereitet wird sie in eine kleine Braise eingelegt, in der Röhre durch ½ Stunde gedünstet und während dem fleißig begossen.

Ist selbe nun fertig gebraten, so bestreut man sie mit Semmelbröseln, läßt selbe noch etwas gelb werden, und richtet sie dann, wenn sie mit Maccaroni garnirt ist, an, und setzt den passirten Saft bei.

Kretain-Fasch.

In eine große Gansleber macht man mehrere Einschnitte, steckt in diese einige Blätter abgeschälte Trüffeln, wickelt sie in Speckblätter ein, und legt sie dann in eine mit Speck, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Beitzkräutel, Limonienschalen, ½ ℔ feinen Jungschweinernen, einem Gläschen weißen Wein und Suppe eingerichtete Casserole ein, und läßt sie darin ½ Stunde das Fleisch aber so lange dünsten, bis selbes weich ist.

Ist es vollkommen weich, so wird das Fleisch von den Beinen, und die Leber von dem Speck ausgelöst, auf einem Bret fein geschnitten, und zu einem Fasch gestossen, welchen man dann passirt, in einen Weidling gibt, den vorhandenen

Saft dazuseiht, etwas Salz und Gewürz, und einen Anrichtlöffel voll zerlassenen Aspick dazu gibt. Von 2 Eierdöttern und 1/4 ℔ Taffelöhl wird eine Majonese abgerührt, und selbe sammt 4 Loth abgeschälten fein würflicht geschnittenen Trüffeln in diesen Fasch eingemischt.

Nachdem man dann in eine in Eis eingesetzte Ziegelform fingerdick Aspick eingegossen und selben steif werden gelassen hat, werden ausgestochene Trüffeln oder Zunge in einen Kranz darauf gelegt, und mit Aspick befestigt, dann abermals Messerrücken dick Aspick aufgegossen, steif werden gelassen und der bereitete Fasch darauf eingefüllt. Ist auch dieses steif geworden, so wird es ganz mit Aspick gedeckt, worauf dann, wenn dieses vollkommen steif ist, die Form in lauwarms Wasses getunkt, auf eine Ovalschüßel gestürzt, und mit dreieckig geschnittenem Aspick garnirt wird.

Die Form hiezu kann auch beliebig gewählt werden, jedoch bekommt die Ziegelform immer ein gefälliges Aussehen.

Aspik zubereiten.

6 Kälber-, 6 Jungschweinfüße, 1 ganzer Kälberknochen, ein ganzes Suppenbein, alles klein gehackt, wird mit 6 Häupteln spanischen Zwiebel, 1 Stück Sellerie, Petersilie, gelben Rüben, 3 Lorberblättern, etwas Kudelkraut von jeder Gattung Gewürz 10 Körnern in einen Kessel gegeben, etwas gesalzen, der Kessel mit kaltem Wasser voll angefüllt, und dieses durch 5 Stunden langsam kochen gelassen.

Hierauf wird es abgeschäumt, 2 Seitl Wein und ebensoviel Bertram-Essig dazugegossen, noch 1/2 Stunde gekocht, und wenn es dann durch ein feines Sieb geseiht und von allem Fett gereinigt ist, in eine andere Casserole jedoch mit Zurücklassung des Satzes eingegossen. Jetzt gibt man in selbes 6 Stück reingewaschene ganze Eier sammt der Schale, eine Messerspitze voll Safran oder einige Löffel voll gebrannten Zucker, peitscht es sowohl gleich als auch während des Kochens mit einer Schneeruthe auf und gibt von 2 Limonien die Schalen darein. Nun deckt man es mit einem Deckel, auf dem sich Kohlengluth befindet, zu, damit die Eier in die Höhe gezogen werden, und läßt es zugleich 1/4 Stunde kochen.

Unterdessen wird auf die Füße eines umgestürzten Sessels ein reines Tuch gebunden, ein Bogen Fließpapier darauf gelegt, eine Casserole daruntergestellt und diesen verfertigten Aspick so oft durchseihen, bis er vollkommen rein ist.

Bereitet man Aspick zur längeren Aufbewahrung, so wird er in Bouteillen oder Dunstgläser bis zum Halse eingefüllt, mit einer reinen Blase gut vermacht, einige Minuten in Dunst gesotten und dann auf einem kühlen Orte aufbewahrt.

Glace.

In einen Kessel werden folgende Ingredienzen eingelegt, und darin gekocht: 4 Kälber-, 10 Lamms-, 4 junge Schweinsfüße, 1 alte Henne, 1 Kalbsknochen, 2 ℔ Suppenbeine, 2 Stück Schinkenknochen, alles fein gehackt, 4 ℔ Saftfleisch, 1 ℔ Rindsleber in Stückchen geschnitten; Petersilie, Sellerie, Zwiebel, gelbe Rüben blättrig geschnitten, von jeder Gewürzgattung 10 Körner, 1 ganze Muskatnuß, und 1 Stück Ingwer.

Wenn sich alles dieses darin befindet, wird der Kessel $^3/_4$ voll mit reinem Wasser angefüllt, durch 12 Stunden langsam gekocht, darauf abgeschäumt und von dem Fett gereinigt; dann gibt man einen kleinen Eßlöffel voll Salz darein, seiht es durch ein sehr feines Sieb, läßt es einige Minuten stehen und übergießt es jedoch mit Zurücklassung des Satzes in eine Casserole, worin man es nochmals aufkochen läßt und während dessen den Schaum abnimmt, bis es vollkommen rein ist.

Fängt es dann an dick zu werden, und zwar wie ein Koch, so wird es fleißig gerührt, in eine glasirte Casserole oder Blechform eingefüllt, und auf einem kühlen Orte steif werden gelassen; worauf die Form in lauwarmes Wasser getunkt, gestürzt, und auf einem lüftigen Ort getrocknet wird, jedoch muß es von allen Seiten frei liegen, damit es nicht anlauft.

Vom Braten überhaupt.

Obschon bereits bei den Vorschriften der Zurichtung verschiedener Fleisch- und Geflügel-Gattungen vieles von

dem Braten berührt worden, ist doch damit bei weitem nicht alles erschöpft, und bleiben noch immer bei der zahllosen Ausbreitung derselben, und der Verfahrungsweise folgende wichtige Regeln aufzustellen nothwendig.

Es versteht sich von selbst, daß die größeren Bratenstücke, als: englischer oder Rindsbraten, und Schlägel, Schöpsenfleisch, Indiane, Auerhühner und Wildpretschlägel mehr Grade der Hitze, und auch längere Zeit zum gehörigen Garbraten bedürfen, als die kleineren Braten. Das Feuer wird in einem halben Kreis herum gerichtet, die Flamme muß nur sparsam auflodern, die Gluth aber um so stärker sein, die man immer mit Hilfe des Schürrhakens in gleichem Grade der Hitze zu erhalten trachten muß.

Solche große Stücke werden immer einige Stunden lang sehr langsam, und meisten Theils mit Papier, Speck oder Fett einpackirt (eingehüllt) und gebraten. Gegen Ende nimmt man aber diese Umhüllungen, oder den so genannten Ueberwurf ab, und richtet das Feuer näher und heller, um eine schöne braune Farbe zu erhalten.

Alles, was gebraten wird, muß theils mit Fette, Schmalz oder Butter, oder mit eigens dazu verfertigter Marionade; das Wildpret mit seiner Beitze, und zuletzt auch mit Milchrahm fleißig begossen werden.

Die jungen Wildpretgattungen, besonders das Geflügel-Wildpret haben keiner Beitze nöthig, und werden gespickt, oder mit Speckplatten bedeckt, nur mit Fett oder Butter begossen gebraten.

Bei Allem, was auf dem Spieße gebraten wird, muß man die vorzügliche Sorgfalt anwenden, daß es fest auf demselben angesteckt und aufgebunden werde, damit es sich während dem Braten ja nicht aus seiner Lage verschiebe. Das kann man oft durch Ueberbindung eines darüber gelegten kleinen Spießches verhindern.

Man muß auch beobachten, daß des Bratens dickerer und schwererer Theil immer in der Mitte des Feuers zu stehen komme; daher auch die Aufbindung desselben stets in der Mitte des Spießes angebracht werden muß.

Die kleineren Gattungen Braten, das sind: Kapaune, Poularde, junge Hühner, Repphühner, lämmerne Biegel, junge Hasen, und die übrigen in kleineren Stücken gebrate-

nen Fleischgattungen gebrauchen viel weniger Zeit, längstens $^3/_4$ Stunde, oder auch nur $^1/_2$ Stunde, um vollkommen ausgebraten zu sein. Sie fordern ein lebhaftes, nach und nach näher rückendes Feuer, und fleißiges Begießen, dann die richtige Beurtheilung, um den Moment bestimmt zu treffen, in welchem die Wirkung der Hitze mit dem Verhältniß der Zeit steht, um das Bratstück gut, und nicht zu trocken auszubraten, und in seinem gehörigen Safte zu erhalten.

Die Schnepfen, Wachteln werden immer mit Speckplatten bedeckt und überbunden. Bei den Crammets-Vögeln, Lerchen und Dröscheln wird der Speck mit einer in gleicher Größe geschnittenen Semmelscheibe an der Seite beigefügt, und sie gäh bei starkem hellem Feuer, und zwar sammt den Eingeweiden, ohne sie erst aufzumachen, gebraten, welches in 1 Viertelstunde erzweckt sein kann.

Auch bei den kleineren Gattungen Vögel wird, ihrer Größe angemessen, eine Schnitte Speck und Semmel zwischen jeden Vogel an das kleine Spießchen gereiht, auf den großen Spieß gebunden, und dann bei dem helllodernden Feuer gebraten. Sie werden zuletzt mit weißen Semmelbröseln und Salz, aber ohne mehr zu begießen, bestreut.

Die allerkleinste Gattung aber wird nur im Reindl mit Zwiebel gebraten, und mit gerösteten Semmelbröseln bestreut, wie schon das Nähere bei der Lehre der Zubereitung der Vögel ist angegeben worden.

Die kleineren Gattungen Braten dürfen niemals zugleich mit den großen Stücken zum Feuer gebracht werden.

Alles Geflügel, das zum Braten bestimmt ist, muß trocken und mit der größten Reinlichkeit, vorzüglich am Halse geputzt werden. Erst, nachdem es abgeklaubt, über den Kohlenflammen von allen Seiten abflammirt worden ist, wird es aufgemacht, dann in eine schöne Form dressirt, meistentheils mit Speckplatten bedeckt, gesalzen und gebraten.

Es wird nicht nur das wilde Geflügel, oder anderes Wildpret, sondern auch das weiße Geflügel, so wie auch Kälbernes und Lämmernes fein und zierlich gespickt.

Ferner muß alles zum Braten Bestimmte, sei es Wildpret oder weißes Geflügel, oder was immer für eine Gattung vom Fleische, jung, fett und mürbe sein.

Jene zum Füllen geeignete Braten vom Geflügel, als von anderen Fleischstücken, wie da sind: Kalbs-, lämmerne Brust, kleine junge Hühnchen und Tauben werden erst behutsam untergriffen, und dann mit der allgemeinen verfertigten Bratenfülle gefüllt.

Vom Dressiren.

Die Dressur gibt allen Gattungen Fleisches und jedem Geflügel eine zierliche Form, und muß bei solchen sowohl in der Braise gesottenen, als bei gebratenen angewendet werden. Bei dem zum Dünsten oder Dämpfen bestimmten weißen Geflügel, als auch bei Wildpret werden nach dem Aufmachen, Abflammiren und Abklauben die Füße sammt den Schlägeln dem Rücken gleich zurückgebogen. In dieser Lage hält man sie mit der linken Hand fest, und fährt mit der rechten, mittelst einer stählernen Dressir-Nadel mit feinem Spagat rückwärts unter dem an dem vordern Biegel stoßenden Bug auf der linken Seite des Stückes, das man zu dressiren hat, durch den Rücken hinein neben der Brust vorwärts wieder heraus, und den zurückgelegten Fuß umschlungen, wieder durch den Körper vorn gerade aus durchgestochen, auf der andern Seite den zurückgeschlagenen Fuß auch gefaßt, und an den hintern Biegel stoßenden Bug unter den rechten vordern Flügel rückwärts wieder heraus zu der ersten Lage, wo man ein Stück Spagat heraus hängen gelassen hat, durchgezogen, um beide Ende fest zusammen zu ziehen und binden zu können.

Die obere Haut, welche man sehr lang läßt, den Kopf aber sammt dem Halse kurz abschneidet, wird über die gemachte Ausfüllung mit frischer Butter überschlagen und mittelst rückwärts durchgezogenem Spagat in dieser Lage befestiget, der Steiß wird in die rein ausgeschnittene Leibesöffnung gebogen, und auch mit dem durchgezogenen Spagat festgehalten.