

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, giebt 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 Kasserole daneben auf die Platte. Wenn es zu kochen anfängt, wird es rein abgeschäumt, mit dem daneben stehenden Wasser voll angefüllt und so unter fleißigem Abschäumen fortgekochen gelassen, bis es rein verschäumt hat.

Dann wird ein Stück gepuzter Sellerie, 1 Stück gelbe Rübe, Petersilienwurzel, ein kleines Stückchen Kohl mit 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 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 Zwage werden rein ausgewaschen, klein zerhackt und, nebst einem Stückchen Leber, entweder zum Einrichten einer braunen Suppe verwendet oder, wenn diese nicht gegeben werden sollte, kann man sie beim Zustellen des Fleisches auf den Boden des Fleischtopfes legen und so mitkochen.

Rindfleisch, Boeuf à la mode.

Ein Ortsschärzel von ungefähr $4\frac{1}{2}$ Kilogr. wird gut geklopft, von der unteren Seite schief Löcher dareingeschnitten und in selbe gliedlange, in Salz und Gewürz gewälzte Stückchen Speck hineingesteckt, das Fleisch in eine Ovalekasserole, die man mit Speckblättern ganz ausgelegt und den Boden mit Zwiebeln und Wurzelwerk belegt hat, hineingegeben, einige Körner Gewürz dazugegeben und so, mit einem passenden Deckel zugedeckt, 1 Stunde dünsten gelassen.

Wenn es dann zu prasseln anfängt, wird einige Male etwas Suppe zugegossen und, nachdem es kurz zusammengebüñstet ist, $\frac{1}{2}$ Liter guten alten Weines oder Suppe darauf gegossen, der Rand mit Papierstreifen gut vermachet und so 4 bis 5 Stunden gebüñstet. Dann legt man das Fleisch in eine andere Kasserole aus, schüttet den passirten Saft, von dem man das Fett rein abgenommen hat, darüber und läßt es bis zum Anrichten zuge- deckt auf einem warmen Orte stehen, wornach man es entweder mit Majoran oder feinem Gemüse garnirt zu Tische giebt.

Stoffade.

Ein dem oben ähnliches Stück Fleisch wird, nachdem man 28 Dekagr. oder $\frac{1}{2}$ Zunge, so auch Speck, den man jedoch in Gewürz eingewälzt, geschnitten hat, so wie das vorhergehende behandelt, nur daß der Speck wechselweise mit dem Schinken oder der Zunge in die Löcher eingesteckt wird.

Nun wird eine Kasserole mit Speckblättern ausgelegt, einige Häuptel spanische Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzes Gewürz, Limonien- schalen und 8 Lorbeerblätter darauf gelegt, das Fleisch, welches man früher mit Salz und Gewürz etwas eingerieben hat, darein- gegeben und an der Seite einige Schnitten Brot und einige Hand- voll durrer Zwetsfäcken herumgelegt.

So zugedeckt läßt man es eingehen, giebt einen gut gemessenen Liter rothen Wein dazu, verpicht den Rand mit Papierstreifen, und nachdem es 4 bis 5 Stunden gebüñstet hat, wird es wie das obige entweder mit Majoran oder Reis garnirt angerichtet.

Saftbraten.

Ein Lungenbraten, von dem die Beine ausgelöst sind, wird abgehäutet und von der unteren Seite gliedlanger Speck, den man früher in Salz und Gewürz eingewälzt hat, eingesteckt.

Dann wird eine Kasserole mit Zwiebeln, Wurzelwerk, Gewürz, Weizkräutel, den klein zerhackten Beinen und der abgelösten Haut eingerichtet, der Lungenbraten gesalzen und in diese Kasserole gelegt. Wenn er braun eingegangen ist, wird rother Wein oder Suppe darauf gegossen, weich gebüñstet und ausgelegt, der Saft passirt, das Fett rein abgenommen und über den bereits tran- chirten Braten gegeben, so mit Maccaroni oder mit in Butter gerösteten Erdäpfeln angerichtet.

Gewickelter Rindsbraten.

Hierzu wird ein schönes Beirüthstück gewählt, die Beine ausgelöst, gut geklopft, eingesalzen und, nachdem man auf oben beschriebene Art den Speck eingesteckt hat, mit Coriander bestreut. Speck, Zwiebel, grüne Petersilie, Sardellen und Limonienschalen werden mit einem Schneidmesser 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 Zwiebeln, Wurzelwerk, Beizkräuter und ganzem Gewürz eingerichtete Kasserole so einlegt, daß die offene Seite nach oben gekehrt ist.

Wenn es braun eingegangen ist, wird so viel rother Wein und Suppe darauf gegossen, 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 Macaroni 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 Ovalekasserole mit blattlig geschnittenem Mark, giebt Wurzelwerk, Gewürz und einige Lorbeerblätter dazu und legt den Braten darauf.

Braun eingegangen, werden 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 vermachet 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 fein geschnittenen Limonienschalen bestreut.

Esterhazy-Lungenbraten.

Der Lungenbraten wird wie vorher ausgelöst und abgehäutet, dann von der unteren Seite so voneinander geschnitten, daß

man selben auseinander, doch nicht getrennt legen kann; Speck, Limonenschalen, Sardellen und Kappern, fein geschnitten, werden auf die innere Seite des Bratens, welcher früher gesalzen werden muß, aufgestrichen, das Fleisch zusammengerollt und mit Spagat unwickelt.

Hat man dann eine Kasserole mit Butter, Zwiebeln, Wurzelwerk, Gewürz, Beizkräutel, den klein gehackten 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 Kasserole ausgelegt.

Dann wird fein geschnittene Limonenschale, Zwiebeln, 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 hierzu 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 früher eingerichteten Kasserole gedünstet. Dann wird Milchrahm und etwas Limonenschale dazugegeben, aufkochen gelassen, wenn er tranchirt ist, der Saft und fein geschnittene Limonenschalen darüber gegeben und mit kleinen Erdäpfeln garnirt.

Gewöhnlicher Lungenbraten.

Dieser wird von Beinen ausgelöst, abgehäutet, nett gespickt, gesalzen und in eine mit Wurzelwerk, Zwiebeln, ganzem Gewürz, Beizkräutel, den klein zerhackten Beinen und der abgelösten Haut eingerichtete Kasserole 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 Kasserole 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 fein geschnittenen Limonienschalen noch einmal verkocht hat, in eine Saucière gegeben. Beim Anrichten werden um den Rand des tranzirten Bratens, welcher mit nudelartig geschnittenen Limonienschalen bestreut ist, in Butter geröstete Erdäpfel gegeben.

Trocken gebratener Lungenbraten.

Der wie gewöhnlich zubereitete ungespickte Lungenbraten wird, wenn er gesalzen ist, in einen dicht mit klarisirter Butter*) ausgeschmierten Papierbogen und nebst diesem in noch zwei andere weiße Bogen 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 Bräusesaft***) (den man vorher bereitet hat), löst vor der letzten Viertelstunde das Papier ab und läßt ihn noch, bis der Speck gelb ist, unter fortwährendem Begießen mit zerlassener Butter, $\frac{1}{4}$ Stunde braten. Angerichtet wird selber wie der obige.

Faschirter Lungenbraten mit Reis.

$\frac{1}{2}$ Kilo Lungenbraten klopfen, schneiden, 10 Deka geschabten Speck, einige Chalotten, Zwiebel, Petersilie, Limonienschalen, Champignon, alles fein geschnitten, dann alles Gewürz, mit 3 Dotter, das Ganze sehr gut stoßen, dann in einen Weidling geben, salzen, und eine Handvoll geklaubten Reis. Davon macht man kleine Laibchen, die man in die heiße Butter giebt, $\frac{1}{4}$ Stunde mit Suppe dünstet, dann läßt man 1 Löffel Mehl mit Butter angehen, vergießt es mit dem Saft, in dem sie gedünstet haben, läßt hierauf die Rahm-Limoniesauce noch $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten. Sind die Laibchen angerichtet, passirt man die Sauce darüber.

Falscher Hase.

1 Kilo Lungenbraten faschiren, 7 Deka Speck, 3 Deka Semmel geweicht, ausgedrückt, Zwiebel, Petersilie, Limonienschalen,

*) Die Butter wird in einer Kasserole 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 Del ansieht. Die so gereinigte (klarisirte) Butter wird zum Braten verwendet.

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

etwas Knoblauch, fein schneiden, zu dem ausgefaserten Fleisch geben, Salz, Gewürz, mit einem Ei, zu einem Rücken formen, spicken und wie beim anderen Hasenbraten mit Wurzelwerk und Rahm.

Englischer Rindsbraten.

Ein schönes Beirüthstück von ungefähr 4 Kilogr., 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 Papierbogen 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 klärsirter 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, gestuztes Tafelstück wird mit gliedlangen Speckstückchen, welche in Gewürz eingewälzt sind, gespickt und in Braisesaft gedünstet; dann in eine Minute-Kasserole ausgelegt, mehrere Male mit Milchrahm überzogen und mit Parmesankäse bestreut. Ist es dann in der Röhre so gebraten, daß es eine gelbe Kruste bekommen hat, so wird es mit Maccaroni garnirt und angerichtet.

Ungarisches Rindfleisch.

20 Dekagr. Speck, etwas Lorbeerblätter, Petersilie, Limonien-schalen werden fein geschnitten und, wenn sie etwas anpassirt sind, legt man einen dicken, ausgelösten und abgehäuteten Lungenbraten, welchen man vorher etwas geklopft und in zweifingerbreite Stücke zerschnitten hat, hinein, bestreut selben mit Gewürz und dünstet ihn so auf beiden Seiten etwas. Hierauf werden 3 Deciliter rother Wein darübergegossen, einige Brotschnitten und etwas Kümmel dazugelegt und, wenn er gedünstet ist, mit der durchpassirten Sauce angerichtet.

Beefsteak am Rost gebraten.

Der Lungenbraten wird in zweifingerdicke Stücke zerschnitten, mit einem Messerrücken Salz und Gewürz eingeklopft und, nachdem er in eine nette Runde geformt, in Butter und auf den Rost

gelegt ist, selber durch 7 Minuten an einer jähen Glut gebraten und mit gerösteten Erdäpfeln servirt.

Beefsteak mit Kräutern und Semmelbröseln.

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

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

Beefsteak mit Sauce.

Der auf obenerwähnte Art behandelte Lungenbraten wird in einer Minute-Rasserole, worin sich heiße klärisirte Butter befindet, eingelegt und auf beiden Seiten, bis er heiß zu werden anfängt, gebraten, geschnitten, dann mit einer Buttersauce übergossen.

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

Griechisches Beefsteak.

Man nehme 1 Kilogr. Lungenbraten, 7 Dekagr. Speck, 1 gewichte ausgedrückte Semmel, dann Zwiebel, Petersilie, Sardellen und Limonienschalen, faszire dies alles gut, mache das Beefsteak, tunke es in Mehl und lasse es in heißem Fett oder heißer Butter abbraten, bis es hübsch braun wird, gebe dann einige Löffel voll Rahm darauf und lasse einige Minuten dünsten; dasselbe wird dann angerichtet, die Sauce darüberpassirt und mit Maccaroni oder Erdäpfel zu Tisch gegeben.

Schwäbisches Fleisch.

2 Kilogr. Lungenbraten werden zu einem Fasz zerhackt und mit 30 Dekagr. geschnittenem Mark, 2 gewichten gut ausgedrückten Semmeln, anpassirten fines herbes, Salz, Gewürz, Limonienschalen und 3 ganzen Eiern gestochen, passirt und auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt.

Aus dieser Masse wird nun ein Strizel geformt, dieser in zweifingerdicke Stücke geschnitten, selbe in Mehl eingewälzt und, nachdem sie mit einem Messer filetförmig zudressirt sind, nochmals einige Male in Mehl umgewendet und dann in heißer klärisirter Butter auf beiden Seiten schnell gebraten. Hierauf wird fein geschnittene, in Butter anpassirte grüne Petersilie, Pimonienschalen, Champignons, Sardellen und Rappern 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 Roßbraten mit Zwiebeln.

Der abgelöste mit Fett unterwachsene Roßbraten wird geklopft, gesalzen und in heißer klärisirter Butter oder Schweinefett jähe gebraten, dann nudelig geschnittene Zwiebeln darüber gestreut und, wenn diese gelb zu werden anfangen, 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 Roßbraten giebt.

Roßbraten mit Knoblauch.

Wird ebenso wie der obige zubereitet, nur daß anstatt Zwiebeln fein geschnittene Rokambolen oder Knoblauch, und zwar zu der Zeit, als man die Suppe zur Auflösung des Saftes aufgießt, in diesen Saft gegeben wird.

Roßbraten mit Sardellen.

Auch dieser wird auf die obenerwähnte Art, jedoch mit dem Unterschiede behandelt, daß in den Saft ein Stück Sardellenbutter gegeben wird.

Roßbraten gedünstet.

Aus den ausgelösten Knochen wird ein Braisesaft gemacht; auf den Boden einer Kasserole fein geschnittene Zwiebeln und Butter gegeben und der Roßbraten, der früher geklopft, gesalzen und gewürzt wurde, darauf gelegt, dann auf die heiße Platte gestellt.

Fängt er nun an etwas zu dünsten, so wird von Zeit zu Zeit dieser Braisesaft darübergegossen, der Braten öfters umgewendet und so mürbe gedünstet, wo man dann etwas Mehl mit Milchrahm und den Rest von diesem Braisesaft abgerührt dazu giebt 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 Kasserole mit fein geschnittenem Speck, Sardellen, Petersilie, Zwiebeln und Limonienschalen bestrichen und darin der Rostbraten schnell auf beiden Seiten gebraten. Dann seihet man das Fett ab, giebt dafür etwas Milchrahm über den Braten und läßt ihn so zugedeckt in einer kurzen Sauce dünsten. Beim Anrichten wird selber gewöhnlich mit Milchrahmnockerln garnirt.

Esterhazy-Rostbraten.

Der von Beinen ans gelöste Braten wird, wenn er geklopft, gesalzen und gewürzt ist, in eine mit fein geschnittenen Zwiebeln eingerichtete Kasserole eingelegt und, wenn er auf beiden Seiten gelb gebraten ist, mit feingeschnittener grüner Petersilie, Zwiebeln, Rappern, 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 Kasserole mit der gespickten Seite nach oben eingelegt. Nun läßt man ihn in der Röhre braten, begießt ihn mit Milchrahm und mit dem dabei befindlichen Braisesaft, und, wenn der Speck gelb ist, läßt man ihn auf der Platte vollkommen weich dünsten, wornach er mit kleinen Erdäpfeln beim Anrichten garnirt wird.

Faschirter Rostbraten.

Zu fünf auf die gewöhnliche Art zubereiteten Schnitzeln wird ein sechstes zu einem Fasche gehackt, 14 Dekagr. Mark fein geschnitten, eine geweichte, gut ausgedrückte Semmel, Zwiebeln, grüne Petersilie, Sardellen, Rappern und Limonienschalen sammt diesem Fasche 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 Kasserole ein Bräisesaft, 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 einem 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, giebt beim Anrichten diese Sauce darüber und garnirt es mit Nockerln. Jedoch kann auch statt des Rindfleisch-Fasches ein Schweinefleisch-Fasch verwendet werden.

Gollasch-Fleisch.

Kernfett oder Speck, Zwiebeln und Wurzelwerk, Alles fein geschnitten, wird etwas braun eingehen gelassen und dann ein ausgelöstes Rindfleisch, welches man früher abgehäutet und in halbeiergroße Stücke zerschnitten hat, nebst etwas Kümmel, Salz, Gewürz, Paprika, würflich geschnittenes Wurzelwerk, Essig und Suppe darein gegeben. So zugedeckt läßt man etwas dünsten und, wenn es weich zu werden anfängt, werden einige Löffel voll Mehl mit etwas Milchrahm abgerührt zu diesem Fleische gerührt und, nachdem es zu einer kurzen Sauce verkocht ist, mit Nockerln angerichtet.

Matrosen-Fleisch

(des Kaisers Lieblingspeiße).

1 Kilogr. Lungenbraten wird blattlig geschnitten und in 14 Dekagr. Schmalz, das mit einem Häuptel Zwiebel vorher anpassirt wurde, 15 Minuten gedünstet, während dem etwas Majoran darangegeben, mit einem Löffel Mehl gestaubt und einige Tropfen Essig hineingeschüttet. Zuletzt kommt etwas Pfeffer und Salz dazu und das Ganze wird mit Reis, Erdäpfel oder Nudeln angerichtet.

Rindszunge mit Aspignol-Sauce.

Während man eine frische Rindszunge weich kocht, wird eine Kasserole mit Butter, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz und Limonienschalen eingerichtet, dieses darin braun eingehen gelassen und, wenn man es mit Suppe und gutem Rusterwein eingegossen 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 die Haut und das Fett rein abnimmt, ein Stück Glace, einige Löffel

voll Karmelzucker und von einer Limonie den Saft dazugiebt und es nochmals verkochen läßt.

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

Polnische Zunge.

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

Gespickte Zunge mit Milchrahm.

Eine eingepöfelte, weich gekochte Zunge zieht man ab, läßt sie auskühlen und, wenn sie dann gespickt ist, legt man selbe in eine Minute-Kasserole, in welcher sich gut eingekochter Bräisesaft 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 Papillotes.

Eine eingepöfelte, weich gekochte Zunge, von der man die Haut abgezogen hat, wird in fingerdicke, filetförmige Stücke geschnitten und so wie die Cotelettes in Papillotes zubereitet. Hat man dann in einer Kasserole einen Bräisesaft mit einem Stückchen Glace und Limoniensaft kurz verkochen lassen, so wird diese Sauce in einer Saucière zu der Zunge gegeben, welche man als Assiette servirt.

Pökelzunge 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 geschabtem Kren aus. Auch diese wird als Assiette servirt.

Vom Schöpfensfleisch.

Schöpfenschlägel.

Derfelbe wird gut geklopft, abgehäutet und, wenn man an der innern Seite deselben Löcher gestochen hat, in selbe Kokambolen gesteckt, gesalzen und in eine mit Fett, Zwiebeln, Wurzelwerk, Beizkräutel, etwas Kokambolen und den abgelösten Häuten eingerichtete Kasserole, 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 geröstet, mit diesem Saft eine Sauce abgerührt, so läßt man selbe nur von einer Seite kochen, nimmt das Fett und die Haut rein ab, giebt fein geschnittene Limonienschalen, 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.

Schöpfenschlägel 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 wird, welchen man beim Anrichten mit weichgekochten Fisolen garnirt.

Schöpfenschlägel mit Paradies-Sauce.

Auch dieser wird auf die oben beschriebene Art behandelt, mit dem Unterschiede jedoch, daß hierzu keine Kokambolen und statt Bertram-Essig rother Wein und Suppe zum Aufgießen verwendet wird. Wenn er weich gedünstet ist, wird mit dem Saft eine gewöhnliche Paradiesauce abgerührt, verkocht und, nachdem das Fett rein abgenommen ist, der Schlägel angerichtet.

Schöpfenschlägel auf Wildpret.

In einer Kasserole läßt man Fett, Wurzelwerk, Beizkräutel, ganzes Gewürz, Zwiebeln, Wachholderbeeren und die vom Schlägel abgelösten Häute braun eingehen, gießt selbe mit Bertram-Essig und Wasser auf und läßt es verkochen und dann auskühlen.

Der abgehäutete und gespickte Schlägel wird dann in einen Weidling mit der gespickten Seite nach unten gelegt, die ausgekühlte Beize darübergegossen und darin einige Tage auf einem kühlen Orte liegen gelassen; dann wird selber herausgenommen, in einer Kasserole mit der Speckseite nach oben gelegt und in 3 Deciliter rothem Wein sammt der Beize weich gedünstet.

Von da wird selber in eine flache Kasserole ausgelegt, der Saft abgeseiht und hievon etwas zu dem Braten gegeben, welchen man mit Milchrahm überzieht, in die Röhre stellt, fleißig begießt, mit dem anderen Theile des Saftes eine Sauce abrührt und mit etwas Milchrahm und fein geschnittenen Limonienschalen verkochen läßt, in eine Saucière giebt und mit dem tranzirten Schlägel anrichtet.

Gollasch von Schöpfensfleisch mit grünen Fisolen.

Das Schöpfensfleisch wird in der Größe, wie vorhin erwähnt, geschnitten, in fein geschnittene, in Speck anpassirte Zwiebeln und Kofambolen gelegt, etwas Kümmel, Gewürz, Salz, Paprika und Suppe dazugegeben und weich gedünstet. 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, untereinander gemengt, wird angerichtet.

Schöpfen-Cotelettes à la minute.

Die Cotelettes werden nett zubressirt, etwas breit geklopft, in klärsirte 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 Papillotes besteckt hat, wird in der Mitte der Schüssel eine dicht eingekochte, mit Vertram-Essig gesäuerte Braisesauce gegeben. Selbe können auch als Assiette gegeben werden.

Gedünstete Schöpfen-Cotelettes.

Mit klein zerhackten Beinen wird ein Braisesaft gemacht, braun eingehen gelassen und abgeseiht, worin dann die Cotelettes gedünstet und angerichtet werden.

Vom Lammfleisch.

Glacirter Lammschlägel.

Eine Kasserole wird mit Fett, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz und den vom Schlägel abgelösten Häuten eingerichtet, der eingepickte, gesalzene und gespickte Schlägel so dareingelegt, 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 Schli-Sauce 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 glacirt; ist derselbe endlich tranchirt und wieder zusammengestellt, so giebt man beim Anrichten die Sauce um den Rand der Schüssel.

Faschirte glacirte Lammschultern.

Das Schulterbein wird ausgelöst, in diese Höhlung Kalberfisch gefüllt und, wenn die Schulter mit Spagat zudressirt 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 zerschnitten und in Salz und Gewürz eingewälzt, werden Champignons, Sardellen und grüne Petersilie sehr fein geschnitten, anpassirt, in die Löcher, welche man mit einem Messer in den bereits abgehäuteten Schlägel gemacht hat, eingefüllt und der Speck darauf gesteckt.

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

Gebratener Lammsbiegel.

Dieser wird untergriffen, mit einer Fülle, welche aus einer abgeriebenen, in Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmel, 5 Dekagr. Butter, 1 ganzen Ei, 1 Eidotter, etwas Muskatnuß nebst einer Messerspitze fein geschnittener, grüner Petersilie gemacht wird, gefüllt, mit Spagat zudressirt, 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 sodann an, jedoch kann selber auch am Spieße gebraten werden.

Braun gedünsteter Lammsbiegel mit Reis.

Nachdem man eine Kasserole mit Zwiebeln, Wurzelwerk und ganzem Gewürz eingerichtet hat, wird der gesalzene und eingepickte Biegel dareingelegt, 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 tranthirte Biegel mit diesem passirten Saft übergossen und mit gedünstetem Reis garnirt.

Gebackenes Lämmernes.

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

Lamms-Cotelettes mit Fricassée gebacken.

Wenn diese auf die gewöhnliche Art zubereitet sind, werden sie in eine mit klärsirter Butter überzogene Minute-Kasserole eingelegt, auf beiden Seiten weiß fondirt, beim Ummenden gesalzen und dann auf ein reines Tuch gelegt, damit das Fett hiervon rein abtrocknet.

Dann wird ein Blech auf's Eis gelegt, die Cotelettes darauf, welche man dann, wenn sie vollkommen kalt sind, in eine kalte dicke Fricassée, 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 Semmelbrösel einpanirt und dieses noch einmal wiederholt, damit sie eine Kruste bekommen,

fodann schnell aus dem Schmalz gebacken und auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel angerichtet. Die Beine werden mit Papillottes besteckt, die Mitte der Schüssel mit grüner Petersilie bedeckt und so auch als Assietten gegeben.

Lamms-Cotelettes mit Mayonnaise und Aspik.

Diese werden so wie die Obigen soudirt und auf ein Blech gelegt, dann in Mayonnaise, in welcher recht viel Aspik eingerührt ist, getunkt und auf einen Platfond-Deckel, 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 einen Kranz fortlaufend zu liegen kommt. Die hervorragenden Beine werden mit Papillottes besteckt, die Mitte der Schüssel mit klein gehacktem, der Rand aber mit dreieckig geschnittenem Aspik garnirt.

Griechische Lamms-Cotelettes.

Auch diese werden wie die vorherbeschriebenen zubereitet, gesalzen, in Eiweiß getunkt, in Semmelbrösel einpanirt und in klärsirter Butter gelb gebraten. Dann wird die Butter abgeseiht, die Cotelettes mit geschnittenen Champignons, 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 Tafelöl, Limonienschalen und einem Stück Glace, alles gut verkocht, bereitet hat.

Glacirte Lamms-Cotelettes.

Nachdem man selbe auf oben erwähnte Art in klärsirter Butter soudirt hat, wird die Butter abgeseiht und mit aufgelöstem Glace verkocht. Giebt man dann etwas Sauce darüber und in die Mitte gedünsteten Reis, so können selbe als eine Speise für sich servirt werden oder man gebraucht selbe als Garnitur zu feinem Gemüße.

Vom Kalbfleische.

Fricandeau.

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

Dann werden etwas Suppe und 2 Deciliter guter Wein aufgegossen, jedoch daß es nicht darüber zusammengeht, ein mit Butter geschmierter weißer Papierbogen darüber gegeben und mit einem passenden Deckel zugedeckt und weich gedünstet. Von da wird es sodann in eine Minute-Kasserole ausgelegt, der Saft, worin es gedünstet, dazugesetzt 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 glacirt. Hat man es dann tranchirt und auf eine Schüssel zusammengestellt, so wird auf den Rand derselben entweder eine Schüssel Sauce oder feines Gemüse gegeben.

Gewickelter Nierenbraten.

Man schneidet Champignons, grüne Petersilie, Limonien-schalen, etwas Zwiebeln, Speck und Sardellen fein zusammen, streicht es auf die von Beinen ausgelösten Nieren, rollt selbe so zusammen, daß die Hauptseite 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 dazu gegossen, die Nieren in der Röhre mehrmals mit klärsirter Butter überzogen, umgewendet, und, wenn man dieselben $1\frac{1}{2}$ Stunden gebraten und dann herausgenommen hat, 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 auseinandergelegt, mit einem gewöhnlichen Kälberfasc, den man mit feingeschnittener, in Butter anpassirter Petersilie, Champignons, dann mit feingeschnittenen Limonienschalen, Salz und Gewürz gut durchgerührt hat, bestrichen, mit der unteren Seite nach innen zusammengerollt, mit Spagat verbunden und in eine Bratpfanne gelegt. Sodann wird sie mit Schweinesfett oder klärsirter Butter überzogen, etwas Suppe dazugegeben, mit diesem Saft während des Bratens, welches $1\frac{1}{2}$ Stunde dauern muß, übergossen, herausgenommen und der Spagat abgelöst. Hat man sie dann in Scheiben tranchirt und auf eine Schüssel zusammengestellt, so wird der Saft darüber gegossen und mit beliebigem Püree garnirt.

Gewickelte Kalbsbrust mit Pilzling-Sauce.

Die auf obige Weise zubereitete Brust wird in eine mit Butter, Champignons, Zwiebeln, Wurzelwerk und ganzem Gewürz eingerichtete Kasserole 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 reingepuzte Pilzlinge, welche man klein blattlig geschnitten und in Butter anpassirt hat, dazugemischt. Diese Sauce giebt man dann über die angerichtete Kalbsbrust.

Gewickelte Kalbsbrust mit fines herbes.

Diese auf oben bemerkte Weise zubereitete Braise-Sauce wird mit fines herbes und Limonienschalen gemischt, in eine Kasserole gegeben, die in Scheiben geschnittene Kalbsbrust, welche man auf die schon beschriebene Art zugerichtet hat, dareingelegt und aufkochen gelassen, dann sammt dieser Sauce angerichtet und mit fascirten Champignons garnirt.

Glacirte 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 Schü-Sauce bereitet, mit der anderen Hälfte die gepreßte und in eine nette Form zudressirte Kalbsbrust glacirt, das Fleisch tranchirt und, wenn man es auf einer Schüssel zusammengestellt hat, mit dieser Sauce übergossen und mit faszirten Gurken garnirt.

Glacirte Kalbsbrust gespickt und mit Fasz 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 glacirt, so wird ein schon vorher bereiteter Kälberfasch in ein mit Butter geschmiertes Papier gegeben, in Gestalt einer Koulade geformt und $1\frac{1}{2}$ Stunden in Salzwasser gekocht, worauf man selben herausnimmt, das Papier behutsam ablöst, den Fasz in Scheiben schneidet und die angerichtete Brust garnirt.

Kalbsbrust mit Paprika.

Eine ausgelöste und gesalzene Kalbsbrust wird in mit Butter anpassirte Champignons, Zwiebeln 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, Limonienschalen, Limoniensaft und Paprika gut verfochen läßt. Diese Sauce wird über die angerichtete Brust gegeben und mit Milchrahmockerln garnirt.

Gebratene Kalbsbrust.

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

Gespickter Kalbschnitz mit Milchrahm.

Nachdem man einen Schnitz von beiläufig 1 Kilogr. auf beiden Seiten gespickt und gesalzen hat, wird in einer Minute-Kasserole $\frac{5}{4}$ Stunden vor dem Anrichten klärsirte Butter heiß werden gelassen, darin der Schnitz nicht zugedeckt auf beiden Seiten gelb gebraten und die Butter abgeseiht. Statt dieser werden 3 Deciliter Milchrahm und etwas Limonienschalen darübergegeben, in die Röhre gestellt und, wenn er gelb zu werden anfängt, mit einer Gabel umgekehrt, bis er mürbe ist, sodann mit diesem Milchrahm glacirt.

Hierauf wird das Fleisch behutsam auf eine Schüssel ausgelegt, das ausgedünstete Fett rein abgenommen und in die Kasserole 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 fein geschnittenen Limonienschalen bestreut.

Kaiserschnitzel.

Von einer Kalbsnuß werden kleine, fingerdick geschnittene Schnitzel etwas geklopft, auf einer Seite mit sehr fein geschnittenem Speck gespickt, gesalzen und, nachdem man sie in klärsirte Butter getunkt und mit Semmelbröseln einpanirt hat, in eine Minute-Kasserole 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 $\frac{1}{4}$ stündigen Bratens fleißig begießt und dann auf eine Schüssel auslegt. Nun nimmt man das noch vorhandene Fett rein ab, gießt in die Kasserole etwas Suppe, fein geschnittene Limonienschalen, Limoniensaft und ein Stückchen Glace, welches man darin auflöst, passirt, gießt diese Sauce auf den Rand der Schüssel und bestreut die Schnitzel mit fein geschnittenen Limonienschalen.

Niederländer-Schnitzel

werden so wie die vorhergehenden zubereitet, nur daß in die Kasserole statt des Limoniensaftes 1 Stück Sardelle gegeben wird und selbe mit fein geschnittenem Wurzelwerk und verschiedenen Gattungen gelber Rüben, welche man früher in nette Würfel geschnitten und in der Suppe weich blanchirt hat, garnirt werden.

Kälberfasc-Rouladen mit Schü-Sauce.

Man feuchtet ein Schneidebrett mit Wasser an, legt einen von Beinen befreiten Kalbschnitz darauf eng zusammen, klopft denselben mit einem schweren Messer, jedoch so, daß er nicht durchgeschlagen wird, zu einem großen Fleck auseinander und salzt selben. Nun wird ein Kälberfasc mit anpassirten Champignons, grüner Petersilie, Sardellen und geschnittenen Limonienschalen 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 vermachet, gewickelt.

Sodann legt man es in eine Dvalpfanne, gießt kochende Schü dazu und läßt es $\frac{3}{4}$ Stunden langsam kochen, worauf man die Schü 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 ange richtet, so wird um den Rand der Schüssel die Schü-Sauce gegeben.

Gewöhnlich gebratene Kalbschnitzel.

Von der Kalbsnuß werden fingerdicke Schnitzel geschnitten, mit einem nassen Schlägel etwas breit geklopft, gesalzen, mit einem schweren Messerrücken etwas gehackt, in Salzwasser liegen gelassen, dann in Eierklar getunkt, mit Semmelbröseln einpanirt und einige Minuten vor dem Anrichten in heiße klärsirte 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 Kasserole angebratene Saft mit etwas Suppe und Limoniensaft aufgelöst, worauf man denselben abseiht und über die Schnitzel gießt, welche man mit fein geschnittener Limonienschale bestreut und mit halben Limonienschalen garnirt.

Mark-Schlägel.

Der Schlägel wird abgehäutet, 28 Dekagr. 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, Zwiebeln, ganzem Gewürz und Champignons eingerichtete Kasserole einlegt.

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

Gemischte Rolle.

Es werden 1 Kilogr. Retschlägel oder Schulter, 20 Dekagr. Speck, 2 Champignons und etwas Zwiebel und Limonienschalen fein geschnitten und eine halbe Semmel und Eier Speise von 2 Eiern dazugegeben. Das Ganze wird hierauf gestoßen und passirt, in einem Weidling Salz und Gewürz, Pfeffer und Nelken dazugegeben, 1 Ei und 3 Eierdotter gut eingerührt, auf ein nasses Brett gegeben und gut messerrückendick aufgestrichen. Dann wird der Kälberfasch, der ebenso gemacht wird, darauf gestrichen, das Ganze mit einem in Wasser getauchten Messer zusammengerollt, in ein mit Butter bestrichenes Papier eingerollt, in ein Tuch oder eine Serviette eingebunden und in einer leichten Suppe eine Stunde lang gekocht. — Kann entweder als Assiette oder auch mit oder in Aspik eingelegt servirt werden oder aber es wird mit Einmachsaucen zu Tisch gegeben.

Kleine Kälberfasch-Roulade.

Wenn man aus einer ausgelösten Kalbsnuß Schnitzel geschnitten, dieselben geklopft und gesalzen hat, werden grüne Petersilie, Champignons, Sardellen und Zwiebeln geschnitten, in Butter anpassirt, bis selbe riechen und hierauf mit einem Kälberfasch gemischt.

Dieser wird nun auf die Schnitzel aufgestrichen, dieselben zusammengerollt, mit Spagat verbunden und in eine Kasserole, in welcher man Zwiebeln, Wurzelwerk, Champignons 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 Rouladen, welche man in nette Stücke geschnitten und in die Mitte der Schüssel, in welche man gedünsteten Reis gegeben hat, gegossen.

Kalbs-Cotelettes in Papillotes.

Wenn man selbe auf die gewöhnliche Art zubereitet und gesalzen hat, werden grüne Petersilie, Kerbelkraut, Schalotten, Champignons und Limonienschalen 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 Cotelettes, die inneren Seiten derselben mit Tafelöl befeuchtet und dann zwei Speckblätter in der Größe des Cotelettes geschnitten.

Das eine Speckblatt wird auf die befeuchtete innere Seite der halben Herzform gelegt, mit fines herbes überstrichen, die Cotelette mit der Fleischseite nach einwärts darauf gelegt und ebenfalls mit fines herbes überstrichen, welche man dann mit dem zweiten Speckblatt bedeckt.

Jetzt wird die zweite Hälfte der Herzform umgeschlagen, nach einwärts eingedreht und auf einem Rost bei schwacher Glut $\frac{1}{4}$ 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 Papillotes besteckt, so werden sie angerichtet.

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

Kalbs-Cotelettes mit Schü.

Man tunkt die auf die gewöhnliche Art zubereiteten und gesalzenen Cotelettes in Eierklar, panirt selbe mit Semmelbröseln ein und, nachdem man in einer Minute-Kasserole klärsirte Butter heiß werden gelassen, werden selbe eingelegt und auf beiden Seiten blasgelb gebraten, worauf man die Butter abseigt, die Cotelettes in einem von den abgehackten Beinen und der abgelösten Haut vorher bereiteten braunen Schüsfaft einigemal umwendet, dann werden selbe mit Papillotes besteckt und der Schüsfaft dariübergegeben.

Gespickte glacirte Kalbs-Filets.

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

Sodann werden selbe in einer Minute-Kasserole mit der Speckseite nach oben eingelegt, mit einem kurz verkochten Schüsfaft 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 glacirt. Selbe werden entweder als Auflage zu feinem Gemüse oder als Eingemachtes gegeben, wenn man eine gute Schü-Sauce mit fein blattlig geschnittenen Trüffeln gemischt auf die Mitte der Schüssel, die Filets aber auf den Rand derselben giebt und so servirt.

Kälberfisch-Filets.

Nachdem man einen gewöhnlichen Fische gemacht, gesalzen und gewürzt hat, wird selber passirt, etwas Limonienschalen dazugegeben, auf ein mit Mehl bestreutes Brett gelegt und auf demselben in Mehl eingewälzt. Dann wird selber fingerdick ausgewalzt, mit einer Filetform ausgestochen, und abermals auf ein mit Mehl bestreutes Brett gelegt, wo man ihn dann mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit Semmelbröseln bestreut, mit einem Messer umwendet, und auf der anderen Seite ebenso behandelt.

Kurz vor dem Gebrauche bratet man die Filets in klärsirter Butter auf beiden Seiten gelb, und giebt sie als Auflage zu feinem Gemüse.

Glacirte Kälberfisch-Filets.

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

Haché-Filets.

Ein übrig gebliebenes 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 5 Dekagr. abgetriebener Butter eingerührt, mit Semmelbröseln eingewälzt, und daraus Filets formirt, welche man mit einem Messer noch einigemal in den Semmelbröseln umwendet und dann in klärsirter 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 gelegt.

Nun werden in einer Kasserole Zwiebeln, Wurzelwerk, Champignons und einige Körner Gewürz in Butter anpassirt, mit guter Suppe aufgegossen, und darin das von dem Kalbs-Bries 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 Eierdotter 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, sowie die besseren Theile des Fleisches, in Würfel geschnitten und in dieser Fricassée angerichtet.

Kalbsohr.

Dieses wird in Salzwasser halbweich 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 Fricassée angerichtet. Diese Fricassée wird aus Mehl, Butter und weißer Braise abgerührt, aufkochen gelassen und mit einigen Eierdottern und etwas Limoniensaft legirt.

Kalbshirn mit Fricassée.

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

Heiß abgekochtes Hirn.

Wenn man eine Kasserole mit Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Limonienschalen und Beizkräuteln eingerichtet, und dieses Grünzeug mit zwei Theilen Wasser und einem Theile Essig weich gekocht hat, wird es abgeseiht; das Hirn, welches man wie das vorhergehende behandelt, wird aus dem kalten Wasser in diesen Sud eingelegt, darin eine Viertelstunde 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 Mayonnaise übergossen hat, mit gehacktem Aspik garnirt. Selbes wird als Assiette gegeben.

Kälbernes Eingeschnittenes.

Man macht eine Buttersauce, giebt etwas Bratensaft, Milchrahm, feingeschnittene Limonienschalen, Limoniensaft, einige Rappern, Muskatnuß und etwas Ingwer hinzu und läßt es verkochen.

Einige Minuten vor dem Anrichten giebt man einen übrig gebliebenen Kalbsbraten, den man in nette kleine Fleckchen geschnitten hat, in die Sauce und servirt es dann als Eingemachtes.

Gewöhnlich eingemachtes Kälbernes.

Dieses wird größtentheils von der Schulter gewählt, in einer Kasserole Zwiebeln, Champignons 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 Butterauce abgerührt hat, wird selbe mit etwas Muskatnuß und Limonienchalen aufgekocht, das Fleisch in nette Stücke geschnitten und in dieser Sauce angerichtet.

Limonien-Bäuschel.

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

Kalbs - Haché.

Grüne Petersilie, Limonienchalen und Champignons, Alles fein geschnitten, wird in Butter anpassirt, einige Löffel voll Butterauce, etwas Salz, Muskatnuß und Limoniensaft 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 Crotons garnirt.

Kleines Ragout.

Ein abgekochtes Kalbsohr, Kalbsbries, Briesfleisch, Hühnerfleisch, Krebschweife, Spargelköpfchen nebst Champignons schneidet man in erbsengroße Würfel, blanchirt und mischt dieses sodann mit einer gut verkochten Einmachsauce, welche man mit einigen Eierdottern legirt hat. So zubereitet wird es zum Füllen verwendet.

Kleines braunes Ragout.

Dieselben Gattungen Fleisch werden wie die obigen zubereitet, mit einer Schü-Sauce nebst etwas geschnittenen Trüffeln oder Champignons vermischt und ebenso wie die vorhergehenden verwendet.

Geröstete Kalbsleber.

Feingeschnittene Zwiebeln werden in heißer klärsirter Butter gelb gebraten und dann wird Leber, welche man früher abgehäutet, in messerrückendicke Blättchen geschnitten und in Semmelbrösel getunkt hat, dareingelegt, gesalzen, wenn sie gelb zu werden anfängt, umgewendet und auf dieser Seite ebenfalls gelb geröstet. Hat man dann ein wenig 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 Nierndel.

Während man Zwiebeln mit Butter oder Fett gelb röstet, werden die abgehäuteten Nierndel feinblattlig geschnitten, in Mehl und Semmelbröseln, welche man zusammengemischt hat, eingewälzt, etwas gesalzen, und in diesen Zwiebeln 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.

Nierndel mit saurer Sauce.

Wenn man einen sauern Bräisesaft mit Einbrenn zu einer Bräisesauce abgerührt und mit feingeschnittenen Limonienschalen und Milchrahm aufgekocht hat, werden kurz vor dem Anrichten die wie obigen die gerösteten Nierndel mit dieser Sauce vermengt und angerichtet.

Kalter Leberkuchen.

$\frac{1}{4}$ Kilogr. Kalbsleber wird geschabt, geschnitten, durch ein Haarsieb passirt, dann treibt man 7 Dekagr. Butter ab, giebt die Leber hinein, $\frac{1}{4}$ Kilogr. feingeschnittenes gekochtes Selsfleisch, 7 Dekagr.

geräucherten und 4 Dekagr. Paprikaspeck werden würfelig geschnitten; mit 5 Eßlöffel befeuchten Semmelbröseln, feingeschnittener Zwiebel, Majoran, Gewürznelken, Pfeffer und 2 Eiern, in einer glatten Form 1 Stunde lang gedünstet, und wenn erkaltet, in nette Stücke geschnitten und mit Aspik garnirt aufgetragen.

Vom Schweinefleische.

Spanferkel gebraten.

Ein abgestochenes Spanferkel wird in's Wasser getunkt, mit gestoßenem Pech eingerieben, mit heißem Wasser abgebrannt, die Borsten aufwärts abgestreift und in reinem Wasser abgewaschen. Nun schneidet man dasselbe am Bauche auf, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht das Spanferkel rein aus, reibt es mit feinem Salz in- und auswendig gut ab, und nachdem man inwendig etwas Kümmel, Gewürz und Majoran gegeben hat, wird die Höhlung mit einer Serviette ausgefüllt, zugenäht und die Vorderfüße dressirt. Dann wird der Spieß von dem 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 Speckswarte 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 fashirt.

Von diesem wird das Eingeweide herausgenommen, ausgewaschen und ausgelöst, und zwar ohne die Haut zu verletzen, zuerst das Rückenbein, dann die Gelenke, die Schultern und die Füße bis zu den Klauen. Diese dadurch entstandenen Höhlungen werden mit Kälberfasc oder Schweinfasc gefüllt, die vom Eingeweide verbliebene Höhlung jedoch zuerst zweifingerdick mit Fasc überstrichen, dann mit Ragout gefüllt und zugenäht.

Hat man dann den Boden einer Bratpfanne ganz mit Speckblätter belegt, so wird das Spanferkel ordentlich geformt, mit der Bauchseite nach unten eingelegt in die Röhre gestellt und

wenn es heiß zu werden anfängt, wiederholt mit Speck geschmiert, damit es keine Blasen, sondern eine glatte goldgelbe Farbe bekommt. Nach einer Stunde wird es angerichtet und gewöhnlich mit gedünstetem Kraut zu Tische gegeben.

Gesulztes Spanferkel.

Das gepuzte 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 fingerdickem gesulzten Aspik mit dem Rücken nach unten zusammengestellt. Hierauf wird der zwei Finger breite Rand mit grüner Petersilie, schön ausgestochenen verschiedenfarbigen Rüben und Sellerie belegt, der übrige Aspik darüber gegossen, und kalt werden lassen. Ist dieses vollkommen geschehen, so wird die Form in heißes Wasser getunkt, die Masse herausgestürzt und so angerichtet.

Spanferkel in Essig und Öl.

Es wird so wie das obige abgekocht, in nette Stücke geschnitten, auf eine Schüssel gelegt und mit Essig und Öl übergossen, dann mit feingeschnittenem Bertram bestreut und mit gehacktem Aspik garnirt.

Jungschweinerne mit Kren.

Wenn man hiezu einen Brustkern gewählt und selben gesalzen hat, wird er in eine Kasserole, welche mit Wurzelwerk, Beizkräuteln, ganzem Gewürz, Rokambolen oder Knoblauch, etwas Wasser und Essig eingerichtet ist, gelegt und darin gekocht. Zugleich wird auch in einer anderen Kasserole 1 Häuptel spanische Zwiebel, dreierleifarbige gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie, Alles nudelartig 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 angerichtet, mit dem nudelartig geschnittenen Wurzelwerk garnirt und mit Kren bestreut.

Faschirte Schweinsfüße.

Die Füße werden bis zu den Klauen von den Beinen ausgelöst, die Höhlung mit Schweinesfisch gefüllt, und in ein mit Butter geschmiertes Papier eingewickelt. Nun wird eine Kasserole mit Wurzelwerk, ganzem Gewürz und Zwiebel eingerichtet, die Füße hinein gelegt, mit Suppe aufgegossen, und weich gekocht,

worauf man dann selbe abseiht, aus dem Papier auslöst und mit den Klauen aufwärts auf einer Schüssel anrichtet. Zwischen jede Spalte der Füße wird ein Blättchen gezackter Trüffel in der Form eines Hahnenkammes gesteckt, die Mitte der Schüssel mit einer kräftigen Braisesauce gefüllt und mit Buttermilch-Crotons garnirt.

Gesulzte Schweinsfüße.

Von einem jungen Schwein werden die Füße mit Wurzelwerk, Beizkräuter, Zwiebeln, 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, $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht und auch während des Kochens gepeitscht, dann mit einem Deckel, worauf sich glühende Asche befindet, zugedeckt, damit die Eier in die Höhe gezogen werden, dann beiseite gestellt. Hierauf bindet man auf die Füße eines umgestürzten Sessels eine Serviette, legt ein weißes Fließpapier darauf, stellt eine Kasserole darunter und seiht die Braise durch die Serviette; hat man dann die ausgekühlten Füße nudelartig geschnitten, so wird eine beliebige Form auf's Eis gestellt, in diese die Sulze fingerdick eingefüllt und fest werden gelassen, die geschnittenen Füße darauf gegeben und etwas Sulze darüber. Ist auch dieses ausgekühlt, so wird es mit Sulze vollends angefüllt; wenn es steif geworden ist, die Form in heißes Wasser getunkt, gestürzt und angerichtet.

Ungarisches Rebhuhn.

Rälber- und Schweinsfüße, ein Ochsenfuß und ein Untergaumen werden so wie die obigen gekocht, geklärt, geschnitten, die Sulze sammt den Füßen und feingeschnittenen Rokambolen, Pfeffer, Limonienschalen und Salz gemischt, in eine beliebige Form eingefüllt, dann wie bekannt, gestürzt, in nette Stücke geschnitten und mit Essig, Del und etwas Pfeffer angerichtet.

Vom Wildpret.

Rehrücken trocken gebraten.

Sowohl das Halsbein als auch die Seitenbeine werden abgehakt, die Flecken am Rücken, damit derselbe gerade bleibt, aufgeschnitten, abgehäutet, gespickt und in eine irdene Ovalpfanne mit der gespickten Seite nach unten eingelegt.

Hierauf wird eine Kasserole mit Zwiebeln, Wurzelwerk, Beizkräuter, ganzem Gewürz, einigen Wachholderbeeren, den abgelösten Häuten und abgehakten Beinen eingerichtet, das Ganze darin braun eingehen gelassen, mit Wasser und Bertram-Essig aufgeköstet und, nachdem es gut verkocht ist, ausgekühlt. Die ausgekühlte Beize wird nun auf den Rehrücken abgeseiht, derselbe darin einige Tage liegen gelassen, oder aber auch gleich gesalzen, und in eine Kasserole mit der Speckseite nach oben eingelegt, wo man ihn mit weißem, stark mit Butter geschmiertem Papier bedeckt und so $\frac{5}{4}$ Stunden vor dem Gebrauche in die Röhre stellt.

Hier wird er 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 kleine fingerdicke schiefe Flecken schneidet, auf einer Schüssel auf dem Rückenbeine zusammenstellt und den kurzen Saft darüberseht. 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 Beize $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Gebrauche abgeseiht und der Rehrücken wiederholt mit Milchrahm überzogen wird. Von dieser Beize nun wird eine kurze Sauce gemacht, etwas Milchrahm, Karmelzucker, fein geschnittene Limonienschale und Rappern dazu gegeben und mit einander aufgekocht, dann das Fett rein abgenommen.

Wenn dann der Milchrahm kurz gedünstet hat, wird die Sauce in eine Saucière gegeben und der tranchirte Rehrücken entweder mit Butterteig-Crotons, Butterkrapsen oder zackig geschnittenen halben Drangenscheiben garnirt und mit nudelartig geschnittener Limonienschale bestreut.

Reh-Schlägel.

Wird so wie der obgenannte zubereitet, nur daß ein großer Schlägel zwei, ein kleiner $1\frac{1}{2}$ Stunden gebraten wird.

Rehläufe eingemacht.

Eine Kasserole wird mit Butter, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Beizkräuteln und den abgelösten Häuten eingerichtet, dieses darein braun eingehen gelassen, dann die Läufe darauf gelegt, mit Wein, Essig und Suppe begegossen, weich gedünstet und sodann ausgelegt.

Hat man den Saft sammt dem Wurzelwerk passirt und etwas Mehl in Butter ein wenig geröstet, so wird mit diesem Saft und Mehl eine Sauce abgerührt, aufkochen gelassen und, nachdem man das Fett rein abgenommen hat, etwas Milchrahm, fein geschnittene Limonienschalen 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 $\frac{1}{2}$ Stunde liegen gelassen werden, worauf man dann eine Kasserole mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Beizkräuteln, und einigen Wachholderbeeren einrichtet, den Ziemer einlegt, Essig, rothen Wein und Wasser, von jedem 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, fein geschnittenen Limonienschalen, Zimmt, Zucker und Gewürznelken gut bestreut und nochmals mit gestoßenem Zucker bestreut, welchen man in einer glühenden Schaufel glacirt. Hierzu wird in eine Saucière eine Ribiselsauce gegeben, welche darin besteht, daß man eingesottene Ribisel mit rothem Weine auflöst.

Hirschrücken.

Derselbe wird ebenso bereitet wie der Reh Rücken, nur daß dieser gespickt, mit Holzspänen unterlegt, beim Braten mit der gespickten Seite nach unten gelegt und 1 Stunde länger gebraten wird; aber angerichtet wird er wie der vorbenannte.

Eingemachte Hirschschulter.

Selbe wird so wie die eingemachten Rehläufe zubereitet und angerichtet.

Hasenbraten.

Der Hase wird abgezogen, ausgenommen, die Vordertheile abgelöst, der Rücken abgehäutet und gespickt, dann ganz so wie das Reh eingerichtet, zubereitet und, nachdem er $\frac{3}{4}$ Stunden gebraten hat, ebenso angerichtet.

Eingemachte Hasen

werden ganz so wie die eingemachten Rehläufe zubereitet und angerichtet.

Soudée vom Hasen mit Salmi.

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

Jetzt wird eine Kasserole mit Speck, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, einem klein zerhackten Kalbsknochen 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, giebt ein Gläschen Bordeaux- oder Rusterwein dazu und läßt es aufkochen. Hat man es dann passirt, so wird es in heißes Wasser eingesetzt.

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

Junge Hasen mit Salmi.

Ein junger Märzhasen wird abgehäutet, in Stücke geschnitten und ebenso wie der obige eingerichtet und zubereitet.

Kalte Hasen mit Salmi.

Der Rücken wird abgehäutet, sammt 14 Dekagr. fein geschnittenem Speck und einem Häuptel Zwiebel in eine Kasserole mit der Fleischseite zu Boden gelegt. Die abgelösten Schlägel werden in einer gewöhnlichen Beize 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 Leber geschabt, so wird ein Häuptel Zwiebel mit 14 Dekagr. geschnittenem Speck gelb geröstet, diese geschabte Leber darin gedünstet und gut durcheinander gerührt; dann wird etwas Salz, Gewürz und fein geschnittene Limonien-schalen zusammengestoßen und sammt der Leber und dem Saft, worin der Hase gedünstet hat, passirt, worauf man es mit einigen Löffeln voll Milchrahm in einer Kasserole aufkochen läßt, ein wenig zerlassene Glace dazu giebt und das Fett rein abnimmt.

Nachdem alles dieses mit der gehörigen Aufmerksamkeit geschehen, werden die Filets von dem Rückenbein abgeschnitten, feinblattlig geschnitten, der Boden einer Anrichtschüssel mit etwas Salmi bedeckt, die Filets schichtenweise darauf gelegt, mit der übrigen Salmi begossen und mit einem heiß getunktten Messer gegläntzt, worauf dann oberhalb 1 Stück ausgestochener Aspik gegeben, der Rand aber mit dreieckig geschnittenem Aspik garnirt wird. Selbe können auch als Assiette gegeben werden.

Wildpret-Pudding.

Hierzu nimmt man entweder Reh-, Hirsch- oder Hasenfleisch und hakt es zu einem Fäsch; auf 56 Dekagr. solches Fleisch werden 14 Dekagr. fein geschnittener Speck, 2 ganze Eier, 1 Eidotter, eine in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmel, Salz und Gewürz sammt diesem Fäsch gestoßen, dann passirt und in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Melonenform eingefüllt; so läßt man es durch $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst sieden.

Während dessen wird eine Kasserole mit Speck, Zwiebeln, Wurzelwerk, Beizkräuteln, ganzem Gewürz, Wachholderbeeren und den gehackten Wildpretbeinen eingerichtet, darin braun eingehen gelassen und mit Suppe und Vertram-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 fein geschnittene Limonien- schale und einige Löffel voll Milchrahm gemengt hat, wird sie nochmals aufkochen gelassen. Jetzt wird der Pudding gestürzt, die Sauce darüber gegossen und, wenn man es mit Butter-Crotons garnirt hat, als Eingemachtes servirt.

Wildpret-Haché.

Ein übrig gebliebenes Wildpret wird sehr fein zu einem Haché geschnitten, mit einigen Löffeln voll Wildpretsauce, Milchrahm, Gewürz, Salz, Rappern und fein geschnittenen Limonien- schalen aufgekocht. Wenn es dann angerichtet ist, wird es mit geackten, in Butter gelb gerösteten Crotons und Minute-Eiern*), oder auch mit einem Buttermeisgarnirt.

Schwarzwild.

Daselbe wird von den Beinen ausgelöst, gesalzen, wenn es ein Carré ist, zusammengerollt, mit Spagat verbunden und in eine Kasserole, die man mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Beizkräuter, ganzem Gewürz, Wacholderbeeren, 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 angerichtet wird. Hierzu wird in einer Saucière Hagebutten- sauce servirt, welche man auf folgende Art bereitet:

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

Soll es als Assiette 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 Aspik nett garnirt.

Faschirter Wildschweinkopf.

Dieser wird vom Halse abgeschnitten, die Haut unter dem Kinn aufgeschnitten und unterlegt vom Kopfe abgezogen, welchen man dann auseinanderlegt und den Rüssel zunächt. Nun werden 1 Kilogr. Schweinefleisch und 1 Kilo Fett, oder 2 Kilogr. fettes Hals-

*) Die Art der Zubereitung derselben siehe bei den Eier Speisen.

fleisch fein geschnitten, gesalzen, mit einigen Eiern und etwas Gewürz gestoßen und passirt.

Hat man dann Schweinsfleisch, Bökkelzunge und Speck in fingerdicke Stücke geschnitten, so wird die innere Seite der Kopfhaut gesalzen, gewürzt und mit feinen Speckblättern belegt und der bereite Fäsch fingerdick aufgestrichen, dann wechselweise mit der geschnittenen Bökkelzunge, Speck, Fleisch und auch mit eingelegten Pfeffergurken, weißer Gansleber und blattlig geschnittenen Trüffeln belegt; über dieses kommt der Fäsch 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 Speckblatte bedeckt, verbunden, die Ohren ausgehöhlt und der ganze Kopf behutsam in ein Tuch eingewickelt und mit Spagat verbunden.

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

Erst nach 2 Tagen wird selber herausgenommen, das Tuch abgelöst, der ausgefottene Fäsch 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 Aspik, besteckt die Ohren mit gekräuselten Papillotes und, wenn man die Augen aus Speck und nett ausgestochenen Trüffeln geformt und eingesetzt hat, wird er mit Essig und Del servirt.

Vom Geflügel.

Rebhühner mit kalter Salmi.

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

Von da werden sie, damit sie von der Luft keine braune Farbe bekommen, in ein reines nasses Tuch eingeschlagen, der

Saft abgeseiht, hiedon das Fett rein abgenommen, und mit dem Saft und in Butter ein wenig anpassirtem Mehl eine dünne Sauce wie eine Einmachsuppe abgerührt, am Feuer bis zum Aufkochen fortgerührt.

Hat dieses wirklich stattgefunden, so läßt man sie nur von einer Seite kochen, reinigt selbe von Fett und Haut, passirt sie durch ein Haarsieb in eine Minute-Kasserole, und wenn man ein Stückchen Glace dazugegeben, wird selbe jäh 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 eine Plattform auf's Eis gesetzt, die Rebhühner nett tranchirt und daraufgelegt, bis sie recht kalt werden, worauf man selbe auf eine Gabel aufspießt, in die fertigete Salmi tunkt und abermals auf dem Eis steif werden läßt. Sind dann selbe auf einer Schüssel zierlich angerichtet und mit Aspik garnirt, so werden sie als Assiette gegeben.

Rebhühner-Salmi in Gansleber-Reifen.

Diese werden so eingerichtet und fertiget wie die obigen; die Salmi wird in heißes Wasser gestellt, die Rebhühner nett tranchirt in eine Minute-Kasserole gelegt und darin einige Minuten vor dem Anrichten mit etwas Suppe übergossen, damit sie sich erhalten. Der schon früher fertigete Gansleber-Reifen wird auf eine dazu bestimmte Schüssel gestürzt, die Rebhühner in dessen Mitte angerichtet und die Salmi mittelst eines Löffels darübergelassen.

Gespickte Rebhühner-Filets mit Trüffel-Sauce.

Nachdem man die Brüste und das Brustbein vom Rückenbein gelöst und bei den Flügelgelenken abgeschnitten hat, werden sie abgehäutet, nett gespickt und in eine Kasserole, welche man wie die Rebhühner-Salmi eingerichtet hat, so eingelegt, daß die gespickte Seite nach oben zu liegen kommt. Die Kasserole wird mit einem mit Butter geschmierten Papierbogen überdeckt, mit einem passenden Deckel bedeckt, so die Hühner etwas braun eingehen gelassen, mit Suppe und Bordeauxwein 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 Minute-Kasserole ausgelegt und der passirte Saft darübergelassen, so läßt man selbe auf der heißen Platte glaciren.

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

Nun werden die Filets auf die dazu bestimmte Schüssel in einen Kranz mit der Spitze einwärts, zwischen zwei Filets ein Schlägel mit dem Bein nach auswärts gelegt, mit Papillotes besteckt, und der Rand mit Hühnerfasc-Moderln oder mit in Butter gerösteten Crotons garnirt. In die Salmi werden bei dem Anrichten blattlig geschnittene Trüffel eingemischt, und dann auf die Mitte der Schüssel gegeben.

Gebratene Rebhühner.

Diese werden, wenn sie ausgenommen sind, abflammirt, der Kopf weggeschnitten, selbe ausgewaschen, dressirt, gespickt, gesalzen, und $\frac{1}{2}$ 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 Rebhühner-Salmi eingerichtet, gekocht und ausgefertigt. Hierauf werden die gereinigten Gedärme, Magen, Leber, nebst einem Stückchen Hühnerleber, Speck, Zwiebeln, Petersilie, ganzem Gewürz fein geschnitten, nebst einigen Wachholderbeeren in einer Kasserole etwas anpassirt, dann mit einigen Eierdottern gestoßen, gesalzen, und wenn sie ausgekühlt sind, passirt. Dann werden Brot-Crotons klein filetförmig ausgestochen, in Butter blasgelb geröstet, das Passirte auf eine Seite aufgestrichen, und wenn sie nett zudressirt sind, in eine Minute-Kasserole 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 Crotons garnirt und die schon früher fertigte Salmi darübergegossen.

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 zwei Speckblätter auf einen Spieß angesteckt, durch $\frac{1}{4}$ Stunde am offenen Feuer gebraten, und während desselben mit Salz und Gewürz bestreut, mit Butter und Suppe übergossen 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 Crotons nett garnirt sind, mit einem beliebigen Compot servirt.

Gebratene Kibitze.

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

Gebratener Fasan.

Ausgenommen, abflammirt, dressirt, gespickt und gesalzen, wird selber in ein Butter geschmiertes Papier eingewickelt und durch $\frac{1}{2}$ 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 jäh 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, 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 Brett 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 Kasserole

bratet, während dem aber fleißig mit Suppe und Butter begießt. Aus dem Gerippe und einem Kälberknochen wird eine kräftige Sauce bereitet, mit Bordeauxwein gut verkocht und sonach abgeseiht. Wenn dann der faszirte Fasan völlig ausgebraten ist, wird er aus den Speckblättern herausgenommen und tranchirt auf einer Schüssel angerichtet, dann die Sauce darüber gegeben und mit abgekochten Fasanfasch-Nockerln, welche man mit ausgestochenen Trüffeln belegt, garnirt.

Gebratene Wildente.

Speck, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzes Gewürz und Weizkräutel läßt man in einer Kasserole braun eingehen, legt die gepuzte, ausgenommene und gespickte Ente darauf und dünstet sie mit einem aufgehoffenen rothen Wein und Bertram-Essig etwas weich. Hierauf legt man sie in eine flache Kasserole 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 Limonienschalen, etwas Milchrahm und einige Löffel voll Karmelzucker darein, läßt sie aufkochen und giebt sie in eine Saucière. Die tranchirte Ente wird auf einer Schüssel zusammengestellt und mit verschiedenförmigem Buttermey oder Limonienscheiben garnirt.

Wildenten mit Oliven-Sauce.

Diese werden mit denselben Zugaben wie die obige bereitet, nur kommt statt Weizkräutel ein Kalbsknochen dazu, und anstatt gespickt, werden sie in Speck eingewickelt; wenn sie weich gedünstet und ausgelegt sind, wird mit dem abgeseihten Saft eine Sauce abgerührt und aufgekocht, das Fett abgenommen und mit einigen Löffeln voll Madeirawein 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 tranchirten Enten gegossen, mit der anderen Hälfte aber dieselben garnirt werden.

Gebratener Auerhahn mit Wildpret-Sauce.

Der Auerhahn wird so wie der Fasan gepuzt, dressirt und in eine mit Speck, Zwiebeln, Wurzelwerk und ganzem Gewürz

ingerichtete Kasserole mit der gespickten Seite nach oben eingelegt. Ist er darin braun eingegangen und mit Vertram-Essig und weißem Wein begossen, 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 Wildpret-Sauce abgerührt und ebenso wie die Wildenten angerichtet. Ist jedoch der Auerhahn alt gewesen, so muß er in die oben beschriebene Beize einige Tage früher eingelegt, und dann erst, wie bekannt, zubereitet werden.

Gedünstete Duckente.

Nachdem diese mit den oben benannten Zugaben, jedoch ohne Kalbsknochen, und auf dieselbe Weise weich gedünstet und ausgelegt worden, 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 zudressirt 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 giebt 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 beigesezten Compot servirt.

Wachtel-Salmi.

Die wie vorhin zubereiteten Wachteln werden in Speckblätter eingewickelt und in eine mit Speck, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Zwiebeln und einem Kalbsknochen ingerichtete Kasserole 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 Polenta-Reisens gelegt und die durch ein feines Sieb passirte Salmi darübergegeben.

Faschirte Wachteln.

Gepuzt, abflammirt, jedoch nicht ausgenommen, wird beim Halse angefangen, das Rück- und Brustbein, ohne die Haut zu verletzen, abgelöst. Dann wird von einer Rebhühnerbrust ein Fasch gestoßen, demselben eine in Milch durch $\frac{1}{2}$ Stunde aufgekochte, ausgekühlte Semmel, 7 Dekagr. rapirter Speck, 1 ganzes Ei, 2 Eierdotter, etwas Salz und Gewürz beigemischt, das Ganze zusammenpassirt und in die ausgelösten Wachteln eingefüllt. Diese näht man zusammen, richtet sie in die gehörige Form, wickelt sie in feine Speckblätter und läßt sie in einem Braisesaft durch $\frac{1}{4}$ 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 adressirte Champignons, in Butter und Limonienwasser aufgekocht und mit etwas Salmi gemischt, werden in die Mitte der Schüssel gelegt und so servirt.

Krametsvögel gebraten.

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

Diese Speile bindet man nun auf einen Spieß, salzt selbe, überzieht sie mit Butter, bratet sie $\frac{1}{4}$ Stunde, und nachdem man sie wieder mit Butter überzogen und mit Semmelbröseln bestreut hat, werden sie abermals $\frac{1}{4}$ Stunde gebraten, welsch' 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 zu Tisch gegeben werden.

Krametsvögel-Salmi.

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

Faschirte Krametsvögel

werden ganz so wie die faschirten Wachteln bereitet und angerichtet.

Kramets-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 zudressirt, dann alle Theile in Schmalz jäh blaßgelb gebacken und herausgenommen.

Nun werden die Brüste von den Vögeln abgelöst, so viele Brüste ganz gelassen, als Brotkrusten sind, davon die Haut abgelöst, mit einem Messer etwas breit geklopft und in eine Plattform in klärisirte Butter eingelegt, von den anderen Brüsten aber die Filets abgelöst, ebenfalls etwas breit geklopft und alle in klärisirte 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 bestreut, auf beiden Seiten weiß soudirt, dann in eine Kasserole gelegt und mit der darübergegossenen Salmi gut durcheinander gemischt. 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, sowie auch die gedünsteten mit Glace überzogenen Köpfschen daran ausgesetzt. 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 ein feines Eingemachtes oder als warme Affiette giebt.

Gebratene Drosseln.

Selbe werden gepuht, abflammirt, ausgenommen und so wie die Krametsvögel zugerichtet, gebraten und angerichtet.

Drossel-Salmi

wird so wie die Wachtel-Salmi behandelt.

Kleine Vögel.

Wenn man ihnen die Köpfe abgeschnitten hat, werden selbe ausgenommen, gefalzen und in ein Gierspeis-Reindl, in welches man entweder Speck oder Butter nebst etwas Zwiebeln zu Boden gegeben hat, eingelegt, so daß die Brustseite auf dem Boden zu liegen kommt. Eine Viertelstunde 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 gepuzten Tauben werden abflammt, ausgenommen, die Flügel, der Kopf, Hals und Füße abgehakt, die Haut von der Brust und den Schlägeln losgelöst, die Füße eindressirt und das Kropfloch mit einem Stück Semmel vermachet.

In 3 Dekagr. abgetriebener Butter wird $\frac{1}{4}$ von einer in Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmel, 1 Eidotter, etwas Salz, $\frac{1}{2}$ Messerspitze grüne Petersilie und etwas Muskatnuß eingerührt, dieses nun in die Tauben bei der Deffnung eingefüllt, und dann die Haut vom Rumpfe zum Rücken überschlagen. Hat man dann selbe gefalzen, so werden sie eine starke Viertelstunde vor dem Anrichten mit zerlassener Butter und etwas Suppe begossen, gelb gebraten, dann tranchirt und mit Compot oder Salat angerichtet.

Gespickte Tauben.

Diese werden, wenn sie gereinigt sind, dressirt, über die Brust gespickt, gefalzen, dann wie ein gespicktes Rebhuhn 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 zwei Theile geschnitten, die Brust-, Schlägel- und Flügelbeine ausgelöst, dann mit einem Messer etwas breit geklopft, gefalzen, in klärsirte Butter getunkt und mit Semmelbrösel panirt. Jetzt wird weißes Papier mit Tafelöl überstrichen, auf einen Rost gelegt, die Tauben darauf und eine Viertelstunde vor dem Gebrauche auf einer mittelmäßigen Glut auf beiden Seiten gelb gebraten und mit fines herbes angerichtet.

Tauben mit pikanter Sauce.

Eine Kasserole wird mit Speck, Zwiebeln, Wurzelwerk, 1 Kalbsknochen, ganzem Gewürz, etwas Limonienschale eingerichtet, die gepuzten und dressirten Tauben daraufgelegt, braun eingehen gelassen, dann mit etwas Suppe, Bertram-Essig und Wein aufgegossen und weich gedünstet.

Wenn sie dann ausgelegt sind, wird mit dem abgeseihten Saft eine braune Sauce abgerührt, wie gewöhnlich verkocht und vom Fett gereinigt, 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 Kasserole mit Speck, Zwiebeln, Wurzelwerk, Beizkräuter und ganzem Gewürz angerichtet ist, werden die gereinigten und dressirten Tauben darin braun eingehen gelassen und 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 fein geschnittener Limonienschale nochmals aufkochen. Die Tauben werden nun tranchirt, entweder in einem Butterreife oder Pastete angerichtet und mit dieser fertiggestellten Sauce übergossen.

Glacirte Taubenfilets.

Von diesen werden die Brüste sammt dem Brustbein abgelöst, die Haut abgezogen und nett gespickt; dann eine Kasserole mit Speck, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, einem Kalbsknochen 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 wird nun eine Sauce abgerührt, selbe ausgekocht, vom Fett gereinigt und 1 Stückchen Glace nebst einigen abgeschälten Trüffeln eingeschnitten; die andere Hälfte aber wird in eine Minute-Kasserole gegeben, die ausgelösten Brüste mit der gespickten Seite nach oben hineingelegt und mit einem mit Butter geschmierten weißen Papierbogen verdeckt, in die Röhre gestellt, wo man sie unter fleißigem Begießen $\frac{1}{4}$ 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 Saft glacirt werden.

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

Glacirte Hühnerbrüste

werden so wie die obigen hergerichtet und gedünstet, nur daß zum Aufgießen bloß Suppe, kein Wein verwendet wird, sowie auch die Einrichtung der Kasserole bloß aus Butter, blättrig geschnittenen Champignons, Wurzelwerk, Zwiebeln und ganzem Gewürz besteht.

Die Hühner werden dann in einem braunen Braisesaft etwas gedünstet und während des Bratens in der Röhre mehrmals 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 Löffeln voll Madeirawein aufkochen läßt.

Ist dann die Sauce durch ein feines Sieb passirt, so werden die schön glacirten 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 Kapaun-Nieren garnirt, in die Mitte des Kranzes aber ein nett gespicktes, rund zudressirtes glacirtes Kalbsbries, welches man mit halbnußgroßen, adressirten, in Limonienwasser abgekochten Champignons garnirt hat, gestellt und so zu Tische gegeben.

Hühnchen mit Buttersauce.

In einer Kasserole wird ein Stück Butter, 1 Stückchen spanische 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 abgelaubten, abflammirten, ausgenommenen und dressirten Hühner hineingelegt, mit weißer Suppe aufgeossen, 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-Ragout.

Die Hühnchen werden hierzu so wie die obigen eingerichtet und gedünstet. Hierauf giebt man ein Kalbsbries, um es weiß zu erhalten, mehrmals in lauwarmes Wasser, löst es aus, giebt es in kochendes Salzwasser, bis es weich ist und dann in kaltes Wasser. Von hier aus wird es zu den Hühnchen in die Kasserole 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 abhäuten lassen. Dann nimmt man sie schnell mit einem Backlöffel 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; dieses wird so oft wiederholt, bis sie vollkommen weiß sind, wo man sie dann weich kocht, etwas Limoniensaft dazu giebt 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 Kasserole, worin man einige Eierdotter 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 würfelgroße Stücke, das Bries selbst aber abgehäutet 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 Limonienswasser abgekochten Champignons 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 Custrade Voul au Vent oder silbernen Kasserole angerichtet, das Ragout löffelweise darübergegeben und mit dem abgekochten Karviol garnirt.

Hühnchen mit Paprika.

Wenn man eine Kasserole mit einem Stück Butter, einem bedeutenden Theile spanischer Zwiebeln, einigen Körnern ganzem Gewürz, Wurzelwerk, etwas Champignons und einigen Stücken ganzem Paprika eingerichtet hat, werden dressirte, in feine Speckblätter eingewickelte Hühnchen dareingelegt und anpassirt. Wenn selbe zu riechen anfangen, werden sie mit Suppe und etwas Pimoniensaft begossen, zu einem kurzen Saft weichgekocht und ausgelegt; mit dem abgeseihten und vom Fett gereinigten Saft eine Butterauce abgerührt, mit etwas Milchrahm und fein geschnittener Pimonienschale aufgekocht. Sind dann die Hühnchen aus dem Speck ausgelöst und tranchirt, so wird die Paprikasauce darübergegeben und mit Milchrahmockerln garnirt.

Heiß abgekochte Hühner.

Diese werden wie gewöhnlich gereinigt und dressirt, dann Wurzelwerk mit einem bedeutenden Theile Goldrüben, einem Häuptel nudelartig geschnittener Zwiebel in eine Kasserole gegeben, die gesalzenen Hühnchen daraufgelegt und mit Wein, Wasser und Essig begossen. Wenn sie weichgekocht sind, wird Beizkräuteln mit ganzem Gewürz extra gekocht, dazu geseiht und, wenn sie dann vollkommen weich sind, herausgenommen. Nun werden selbe tranchirt, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln überbrannt, auf den Boden der Schüssel etwas von diesem Saft, worin sie gekocht haben, gegeben und mit Wurzelwerk garnirt, sowie auf einer Tasse Aren beigelegt.

Hühnchen mit Reis.

Das gereinigte und dressirte Hühnchen wird in einer Kasserole mit Butter, Champignons, Zwiebeln, etwas Wurzelwerk und einigen Körnern Gewürz anpassirt, mit Suppe angegossen und gedünstet. Wenn der Reis heiß ausgewaschen ist, wird blattlig geschnittener Champignon und 1 Häuptel spanische Zwiebel, welcher mit Gewürznelken besteckt ist, in einem Stück Butter

anpassirt, bis es riecht, wo sie dann mit 2 Deciliter Milch aufgegossen und etwas verkocht zu dem Reis geseiht wird. Dieser wird nun gesalzen, $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten ziemlich weich gedünstet und die Hühnchen tranchirt, welche man mit diesem Reis garnirt und mit dem Saft übergießt.

Fricassirte Hühner mit Nudeln.

Zu den fricassirten Hühnern werden statt Champignons 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.

Hierzu 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 Gebrauch in heißem Schmalz gebacken. Beim Anrichten werden selbe mit grüner Petersilie, welche in das heiße Schmalz getunkt wird, garnirt.

Hühnchen mit kalter Fricassée.

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

Von dem Saft, worin die Hühnchen gekocht haben, bereitet man mit 1 Stück Glace eine Fricassée, läßt selbe kalt werden, tunkt dann die Hühnchen-Viertel darein und legt sie auf eine am Eis aufgestellte Plattform, wo sie steif werden müssen. Wenn sie steif sind, werden sie abermals in Mehl gelegt, in aufgeklopftes Eier getunkt, in Semmelbröseln panirt und, wenn sie aus heißem Schmalz gebacken sind, gleich angerichtet. Selbe können als Assiette 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

Semmelbrösel, legt selbe auf einen mit Del bestrichenen Papierbogen, welchen man auf den Rost gegeben hat. Hier läßt man sie auf einer schwachen Glut durch $\frac{1}{4}$ Stunde gelb braten, und wenn sie dann angerichtet sind, garnirt man sie entweder mit Spargelerbsen, feinen grünen Erbsen oder mit Champignon-Püree.

Hühnchen mit Bertram-Schü.

Wenn man in einer Kasserole Butter, Zwiebeln, ganzes Gewürz und Wurzelwerk anpassirt hat, werden Frühlingshühnchen, die man ebenso wie die obigen zubereitet und in ein Speckblatt eingewickelt hat, dareingelegt, mit einer guten Suppe begossen, darin weich gekocht und dann ausgelegt. Ein Theil von diesem Braisesaft wird nun abgeseiht, mit einem Stückchen Glace und einigen Löffeln voll Wein verkocht und abgezupfte Bertramblätter dareingemischt. Wenn dann die Hühnchen aus dem Speckblatt ausgelöst, tranchirt und wieder zusammengerollt sind, wird dieser Braisesaft sammt den Blättern darübergegeben.

Gefüllte Brathühner.

Hierzu 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 einer 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 Hühnerfasch, welcher mit geschnittenen Krebschweifen und mit feinen grünen Erbsen und Spargelerbsen gemischt ist, gefüllt, dann dressirt. Sodann wird eine Kasserole mit Butter, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz und Champignons eingerichtet, die Hühnchen, darin etwas passirt und, wenn man dann selbe mit Suppe aufgegossen hat, durch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Mit dieser Braise wird nun eine Buttersauce abgerührt, ausgekocht, vom Fett gereinigt, und wenn selbe mit einigen Eierdottern legirt und mit etwas grünen Erbsen vermischt ist, wird selbe über die tranchirten Hühnchen gegeben.

Hühnchen marinirt.

Diese werden wie obige dressirt und eingerichtet, dann mit Suppe begossen, 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 Kasserole mit grüner Petersilie, Kerbelkraut, Bertram, Limonienschalen und Zwiebeln ein, legt die Hühnchen darauf, begießt sie mit Bertram-Essig und feinem Del und läßt sie darin eine zeitlang liegen, worauf sie herausgenommen und angerichtet werden können. Der Essig und das Del werden darüber geseiht und mit nudelartig geschnittenen Zwiebeln bestreut.

Kalte Hühner.

Auch zu diesen wählt man am liebsten junge Frühlingshühner, welche man reinigt, dressirt, salzt und in ein Speckblatt einwickelt. So bereitet, werden sie mit Wurzelwerk, Champignons, Zwiebeln, ganzem Gewürz, Limonienschalen, Beizkräuteln, 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 Aspikreifen und in diesen die Hühner gelegt hat, wird eine Mayonnaise oder kalte Fricassée 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 $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten.

Poulard gespickt.

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

Sondée 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 man selbe mit der Fläche eines Messers, welches man in kaltes Wasser getunkt hat, etwas breit klopft und in nette Filetform zuschneidet. 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 eine Plattform, worin der Boden mit klärsirter Butter überzogen ist, so ein, daß die bestrichene Seite oben zu liegen kommt, die kleinen aber werden in eine mit Butter eingerichtete Minute-Kasserole fischelförmig gekrümmt eingelegt und beide unterdessen beiseite gestellt. Hierauf werden in einer Kasserole Wurzelwerk, Champignons, ein wenig Zwiebeln, einige Körner ganzes Gewürz und der ganze Rest von den Poulards in Butter anpassirt, bis es riecht, dann mit einer Suppe begossen 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 giebt fein blättrig geschnittene Trüffeln, Hühner-Kämme und Kapaun-Nieren, alles in nette Stücke geschnitten, darein; so bereitet, setzt man, damit sie warm bleibt, die Kasserole 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 ein leeres und dann ein mit Trüffeln bestrichenes Filet neben einander zu liegen kommen, die kleinen Filets aber innerhalb des Kranzes zu einem entgegengesetzten Kranze geformt. In die Mitte derselben wird eine fein gespickte und glacirte Kalbsbriesrose gesetzt, nachdem man früher das bereitete Trüffel-Ragout dazugegeben hat. Die dazu bestimmte Schüssel kann früher mit ausgestochenen Dessins von Tragant-Teig geziert werden. Wenn dann die Schüssel heißgestellt und die Dessins trocken geworden sind, werden selbe mittelst eines Tragant-Kittes oder feinen Kleisters geformt aufgepicht, wo sie gleich trocken sein und festgehalten werden.

Die Trüffeln zum Gebrauche herzurichten.

Hierzu sind die romanischen die besten, man giebt selbe in frisches Wasser, bürstet sie 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 Trüffeln selbst aber werden meistentheils fein blättrig geschnitten

oder ausgestochen und roh in die dazu bestimmte Sauce gegeben, jedoch können sie auch zu anderen 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 Geschmak verloren, da die Butter den Geruch an sich zieht.

Poulard mit weißer Muschelsauce.

Wenn das Poulard gereinigt, dressirt und etwas gesalzen ist, wird es in Speckblätter eingewickelt, mit Spagat verbunden und in eine mit Butter, Zwiebeln, Wurzelwerk, einigen Körnern Gewürz eingerichtete Kasserole 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 Butter wird in Mehl 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 sie gekocht haben und der Sauce über das angerichtete Poulard gegeben.

Poulard mit brauner Muschelsauce.

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 giebt in die eben fertigigte Sauce ein Stückchen Glace und läßt selbe damit aufkochen.

Poulard mit Austernsauce.

Dieses wird zubereitet und eingerichtet wie das vorige, mit Suppe begossen 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 Austern herausnimmt, selbe in die fertigete 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 Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz und Beizkräuteln eingerichtete Kasserole gegeben. Hier wird es mit Wein, Bertram-Essig und Wasser, von jedem 1 Theil, begossen und in einer kurzigen Braise weich gedünstet. Von dieser Braise und etwas Milchrahm wird eine kurze Buttersauce abgerührt, und nachdem man Champignons, 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 Brett ausgebreitet. Nun werden die leeren Haupttheile mit dem gespaltenen Brust-Filet bedeckt und mit papierdünnen Speckblättern belegt. Dann bereitet man sich aus einer großen halben weißen Gansleber auf folgende Art einen Fäsch: Die Gansleber wird nämlich mit 10 Dekagr. fein geschnittenem Speck, halb in Wasser geweichten, gut ausgedrückten Semmeln, 4 Eierdottern, Gewürz und Salz gestoßen und passirt; die andere Hälfte der Leber, eine weich gekochte Zunge, soudirte Hühner-Filets, abgeschälte Pistazien und Trüffel in Würfel geschnitten und unter den Fäsch gemengt.

Mit diesem Fäsch 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 Zwiebeln, Wurzelwerk, Beizkräuteln, Limonienschalen, ganzem Gewürz und dem ausgelösten Gerippe fertigete Braise eingelegt, aufgestellt und mit Suppe so begossen, daß sie darüber zusammengeht. Hat es auf diese Art $\frac{5}{4}$ Stunden langsam gekocht, so

wird das Poulard herausgenommen, mit einem Gewicht leicht beschwert, bis es auskühlt, wo man es dann aus dem Tuche und den Speckblättern auslöst und in Stücke schneidet. Ist es dann auf einer Schüssel schön geformt, so wird es mit Aspik garnirt und als Assiette servirt.

Faschirter Indian als Galantine.

Wird ebenso behandelt wie das Poulard, nur daß der Indian 2 Stunden zum Fertigt Kochen braucht, und statt dem Gansleberfasch ein Kälberfasch nebst allen obigen Zugaben dazugenommen wird. Ist derselbe tranchirt, so wird er ebenfalls mit Aspik garnirt.

Gebratener Indian.

Man bereitet hierzu eine Semmelfülle wie zu den gefüllten Hühnern angegeben, zuckert selbe, mischt Weinbeeren, Rosinen, stiftlich 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 vermachet, 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 $\frac{1}{2}$ Stunde gelb und resch braten, worauf selber tranchirt und angerichtet wird.

Enten gebraten.

Wenn die Enten gerupft und genäht sind, werden sie mit gestoßenem Pech dicht bestreut, in einen Weibling gegeben und in diesen heißes Wasser von der Seite eingefüllt. Man hüte sich, das heißes 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 Stiften 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, giebt 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 ange richtet und mit in Butter abgeschmalzenen Nudeln garnirt werden.

Enten auf Wildpret-Art.

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

Gebratene Gans.

Wird so wie die Ente gereinigt und auch zubereitet, nur daß die junge $\frac{5}{4}$ Stunden und die ältere gegen Herbst $1\frac{1}{2}$ Stunde gebraten werden muß. Ange richtet wird selbe wie oben erwähnt.

Eingemachte junge Gans oder Ente.

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

Gansleberfisch mit Aspik.

Eine große weiße Gansleber wird mit 10 Dekagr. rapirtem Speck, 3 Eierdottern, 1 ganzen Ei, 1 abgeriebenen, in Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmel, nebst Salz und Gewürz zu einem Fisch gestoßen, passirt und in eine kleine mit Butter ausgeschmierte und mit Mehl ausgefähte Sturz-Kasserole eingefüllt. Hat man es darin durch $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst sieden lassen, so wird die Rinde beseitigt und der Fisch in nette Stücke geschnitten.

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

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

Kalbshirn mit Aspik.

Das blanchirte Kalbshirn wird in einer Beize, die gut gesalzen ist, gekocht, auskühlen gelassen, in kleine Stücke geschnitten, zwischen Aspik in eine kleine Form eingelegt, gestürzt und als Assiette gegeben. — Kann auch in eine Reifform eingelegt werden.

Russischer Kuchen.

30 Dekagr. Kalbschnitzel, 14 Dekagr. Kalbsleber, 7 Dekagr. geräucherten Speck, 7 Dekagr. Kernfett, 1 Zwiebel und einige Champignons schneidet man kleinwürfelig, giebt das Ganze nebst Salz, Pfeffer, Neugewürz, Muskatblüthe in eine Kasserole, übergießt es mit so viel guter Rindsuppe, daß sie darübersteht, deckt es zu und läßt es weich kochen, worauf man es stößt, passirt und mit 2 Eierdottern mischt. Während des Kochens wird roher Kalbsfisch bereitet. Hierauf schneidet man geräucherten Speck, Zunge und Trüffeln gleich groß würfelig und mengt es mit ganzen Pistazien. Hierauf streicht man einen glatten Model mit Rindschmalz aus, drückt am Boden und am Rande den Fisch fingerdick ein und streut von dem würfelig geschnittenen darauf. Dann giebt man wieder eine Schichte gekochten Fisch darauf und fährt so abwechselnd fort, bis der Model voll ist, worauf man das Ganze mit einer Schichte rohem Fisch schließt und es in Dunst kocht.

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 Kasserolle eingelegt, 1 Gläschen Madeira-Wein dazugeben 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 Aspik einlegt. So zum Tische.

Gansleber-Soudée.

Man giebt 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 Minute-Kasserole, worin sich klarifirte Butter befindet und stellt sie beiseite. Dann richtet man eine Kasserole 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 giebt man etwas Madeira-Wein, läßt sie damit aufkochen, nimmt das Fett rein ab und giebt ein Stück Glace darein. Hierauf wird die zubereitete Gansleber kurz vor dem Gebrauche auf dem Windofen schnell soudirt, etwas Limoniensaft darauf geträufelt und auf einer Schüssel im Kranze angerichtet. Ueber dieselbe wird dann die Sauce gegossen und abgekochte große Kälberfisch-Moderln im entgegengesetzten Kranze 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 sie kalt geworden, herausnimmt, nett spickt, mit Salz und Gewürz bestreut und mit Milchrahm übergießt. So zubereitet wird sie in eine kleine Bräse eingelegt, in der Röhre durch $\frac{1}{2}$ 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 abgeschälter Trüffel, wickelt sie in Speckblätter ein und legt sie dann in eine mit Speck, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Beizkräuteln, Limonienschalen, 28 Dekagr. feinem Jungschweinernen, einem Gläschen weißen Wein und Suppe eingerichtete Kasserole ein und läßt sie darin $\frac{1}{2}$ 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 Brett feingeschnitten und zu einem Fasch gestoßen, welchen man dann passirt, in einen Weiting giebt, den vorhandenen Saft dazuseiht, etwas Salz und Gewürz und einen Anricht-Böffel voll zerlassenen Aspik dazu giebt. Von 2 Eierdottern und 14 Dekagr. Tafelöl wird eine Mayonnaise abgerührt und selbe sammt 7 Dekagr. abgeschälten, fein würflich geschnittenen Trüffeln in diesen Fasch eingemischt. Nachdem man dann in eine in Eis eingesezte Ziegelform fingerdick Aspik eingegossen und selben steif

werden gelassen hat, werden ausgestochene Trüffel oder Zungen in einem Kranze darauf gelegt und mit Aspik befestigt, dann abermals messerrückendick Aspik aufgegossen, steif werden gelassen und der bereitete Fasch darauf eingefüllt. Ist auch dieses steif geworden, so wird es ganz mit Aspik gedeckt, worauf dann, wenn dieses vollkommen steif ist, die Form in lauwarmes Wasser getunkt, auf eine Ovalschüssel gestürzt und mit dreieckig geschnitterem Aspik garnirt wird. Die Form hiezu kann auch beliebig gewählt werden, jedoch bekommt die Ziegelform immer ein gefälliges Aussehen.

Aspik zu bereiten.

6 Kälber-, 6 Jungschweinfüße, 1 ganzer Kälberknochen, ein ganzes Suppenbein, alles klein gehackt, wird mit 6 Häupteln spanischer Zwiebeln, 1 Stück Sellerie, Petersilie, gelben Rüben, 4 Lohbeerblättern, etwas Kuttelkraut, von jeder Gattung Gewürz 10 Körner 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, 7 Deciliter Wein und ebensoviel Bertram-Essig dazugegossen, noch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, und wenn es dann durch ein feines Sieb geseiht und von allem Fett gereinigt ist, in eine andere Kasserole, jedoch mit Zurücklassung des Sages eingegossen. Jetzt giebt 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 giebt von 2 Limonien die Schalen darein. Nun deckt man es mit einem Deckel, auf dem sich Kohlenlut befindet, zu, damit die Eier in die Höhe gezogen werden und läßt es zugleich $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Unterdessen wird auf die Füße eines umgestürzten Sessels ein reines Tuch gebunden, ein Bogen Fließpapier darauf gelegt, eine Kasserole darunter gestellt und dieser verfertigte Aspik so oft durchgeseiht, bis er vollkommen rein ist. Bereitet man Aspik zur längeren Aufbewahrung, so wird er in Bouteillen oder Dunstgläser bis zum Halse eingefüllt, mit einer reinen Blase gut vermachet, einige Minuten in Dunst gesotten und dann auf einem kühlen Orte aufbewahrt.

Glace.

In einen Kessel werden folgende Ingredientien eingelegt und darin gekocht: 4 Kälber-, 10 Lamm-, 4 junge Schweinsfüße, 1 alte Henne, 1 Kalbsknochen, 1 Kilogr. Suppenbeine, 2 Stück

Schinkenknocben, alles fein gehackt, 2 Kilogr. Saftfleisch, 56 Dekagr. Rindsleber in Stücke geschnitten; Petersilie, Sellerie, Zwiebeln, 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 $\frac{3}{4}$ voll mit reinem Wasser angefüllt, durch 12 Stunden langsam gekocht, darauf abgeschäumt und von dem Fette gereinigt; dann giebt 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 Sazes in eine Kasserole, 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 glacirte Kasserole oder Blechform eingefüllt und an einem kühlen Orte steif werden gelassen, worauf die Form in lauwarmes Wasser getunkt, gestürzt und an einem luftigen Orte getrocknet wird, jedoch muß es von allen Seiten frei liegen, damit es nicht anlauft.

Vom Braten überhaupt.

Ob schon 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 Verfahungsweise folgende wichtige Regeln aufzustellen nothwendig. Es versteht sich von selbst, daß die größeren Bratenstücke, als englischer oder Rindsbraten und Schlägel, Schöpfsenfleisch, Indiane, Auerhühner und Wildprettschlägel 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 Glut aber um so stärker sein, die man immer mit Hilfe des Schürhakens in gleichem Grade der Hitze zu erhalten trachten muß. Solche große Stücke werden immer einige Stunden lang sehr langsam und meistentheils mit Papier, Speck oder Fett einpackirt (eingehüllt) und gebraten. Gegen Ende nimmt man aber diese Umhüllungen oder den sogenannten Ueberwurf ab und richtet das Feuer näher und heller, um eine schöne braune Farbe zu erhalten.

Alles, was gebraten wird, muß theils mit Fett, Schmalz oder Butter oder mit eigens dazu verfertigter Marionade, das Wildpret mit feiner Beize und zuletzt auch mit Milchrahm fleißig begossen werden. Die jungen Wildpretgattungen, besonders das

Geflügel-Wildpret haben keine Beize nöthig und werden, gespiet oder mit Speckplatten bedeckt, nur mit Fett oder Butter begossen gebraten. Bei allem, was auf dem Spieße gebraten wird, muß man die vorzüglichste Sorgfalt anwenden, daß es fest auf demselben angesteckt und aufgebunden werde, damit es sich während des Bratens ja nicht aus seiner Lage verschiebe. Das kann man oft durch Ueberbindung eines darüber gelegten kleinen Spießchens verhindern. Man muß auch beobachten, daß des Bratens dickerer und schwererer Theil immer in die 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, Rebhühner, lämmerne Biegel, junge Hasen und die übrigen, in kleineren Stücken gebratenen Fleischgattungen brauchen viel weniger Zeit, längstens $\frac{3}{4}$ Stunden oder auch nur $\frac{1}{2}$ 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 Saft zu erhalten.

Die Schnepfen, Wachteln werden immer mit Speckplatten bedeckt und überwunden. Bei den Krametsvögeln, Lerchen und Drosseln wird der Speck mit einer in gleicher Größe geschnittenen Semmelscheibe an der Seite beigefügt und sie jäh bei starkem hellen Feuer, und zwar sammt den Eingeweiden, ohne sie erst aufzumachen, gebraten, welches in einer 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 sie mehr zu begießen, bestreut. Die allerkleinste Gattung aber wird nur im Reindel mit Zwiebeln gebraten, mit gerösteten Semmelbröseln bestreut, wie schon das Nähere bei der Lehre der Zubereitung der Vögel angegeben worden ist. 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, gepuht

werden. Erst nachdem es abgeklaut, über den Kohlenflammen von allen Seiten abflammirt worden ist, wird es aufgemacht, dann in eine schöne Form dressirt, meistens 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 von Fleisch, jung, fett und mürbe sein. Jene zum Füllen geeigneten Braten vom Geflügel, als auch von anderen Fleischstücken, wie da sind: kleine junge Hühnchen und Tauben, Kalbs- oder Lämmerner Brust, — werden erst behutsam untergriffen und dann mit der gewöhnlichen verfertigten Bratenfülle gefüllt.

Vom Dressiren.

Die Dressur giebt allen Gattungen Fleisch 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 Dressirnadel mit feinem Spagat rückwärts unter dem an den vorderen 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 geradeaus durchgestochen, auf der anderen Seite den zurückgeschlagenen Fuß auch gefaßt und an den hinteren Biegel stoßenden Bug unter dem rechten vorderen Flügel rückwärts wieder heraus zu der ersten Lage, wo man ein Stück Spagat herabhängen gelassen hat, durchzogen, um beide Enden fest zusammenziehen 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 durchgezogenen Spagats in dieser Lage befestigt, der Steiß wird in die rein ausgeschnittene Leibesöffnung gebogen und auch mit dem durchgezogenen Spagat festgehalten.