langsam gedämpft. Bey dem Anrichten wird das Papier und der Speck abgenommen, das in der Mitte gesammelte Fett mit einem Tuch ausgetunkt, das Ganze glasirt und mit geklärter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunke) in ihrer Mitte aufgetischt. Um zugleich eine zierliche Schüssel daraus zu bekommen, wird eine jede Rolle oben mit Fasche glatt bestrichen, und mit Trüffeln geschmackvoll belegt, dann erst die Rollen zusammengestellt; es muß eine jede Rolle auf eine andere Art verziert seyn. Bey dem Zusammenstellen muß berücksichtigt werden, daß das Ende immer gerade an eine andere Rolle festgestellt wird, um, wenn die Fasche anschwilt, das Auseinanderreiben oder Aufwickeln zu verhüten.

Sechzehnter Abschnitt.

Vom Kalbe.

Ländlich, sittlich! Ein Sprichwort, das viel Uebliches haben mag, nur nicht allgemein authorisirt seyn sollte! Wenn ich einem von unsern Oekonomen sage: daß die Franzosen, Niederländer, Holländer, Engländer, Schweizer u. a. m. das Kalb länger bey der Mutter lassen, ja selbst dem zum Schlachten bestimmten Kalbe die Milch von zwey auch drey Kühen ganz überlassen, so wird man mir antworten: Ländlich, sittlich; — und wer so was sagt, will nichts weiter darüber hören. Bey uns werden die Kälber im Durchschnitt zwischen drey und vier Wochen geschlachtet. Die des Bessern Unterrichteten lassen sie wohl fünf bis sechs Wochen alt werden, und diese sind es, welche uns das beste Kalbfleisch liefern.

Die Niederländer hingegen lassen ihre Kälber vier Wochen bey der Mutter, geben dann die Milch von einer andern Kuh hinzu, und zuletzt vermehren sie dieselbe mit zwey darin abgeschlagenen Eiern, und noch später mit geweichten Semmeln. Dagegen wiegen ihre Kälber in Zeit von zwey Monathen zwey Centner, wo hingegen die unsern in vier Wochen kaum sechzig Pfund schwer sind. Aus diesem geht hervor, daß man bey dieser Ver-

fahrungsart nie ein sehr schönes, weißes feines Kalbfleisch, voll des köstlichsten Geschmacks, erhalten könne.

Da es so viele fremde Köche hier gibt, so läßt sich hoffen, daß sie mit der Zeit zu einer günstigen Veränderung beytragen werden.

Heißgesottener oder sauergekochter Kalbskopf. (Tête de Veau au blanc, ou au naturel.)

Ein schöner, großer, weißer, rein gepuhter Kalbskopf wird zwischen dem Kinnbein aufgeschnitten, über die Nase bis unter die Augen die Haut von dem Beine abgelöst, die Kinnbeine herausgeschnitten, und die Nase unter den Augen abgehauen. Die Haut wird wieder zusammen genähet, und so viel möglich in die erste Form gebracht; sodann in vielen laulichten Wassern ein Paar Stunden lang abgewässert, dann in einem andern Wasser eine halbe Stunde lang weiß gekocht (blanchirt), wieder in kaltes Wasser gethan, nach dem Auskühlen gut abgetrocknet, mit abgeschälten Limonien-Scheibchen belegt, in ein Sehtuch, das mit dünnen Speckplatten belegt ist, eingebunden, und in einer Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerung), die mit der Hälfte Weinessig genässert worden ist, anderthalb bis zwey Stunden langsam gekocht, oder vielmehr so lange bey dem Feuer gelassen, bis die Haut unter dem Drucke des Fingers etwas spröde weicht. Nach einigem Abkühlen in der vom Feuer gestellten Presse wird der Kopf endlich herausgenommen, aufgebunden, der Bindfaden und alles, was unrein seyn könnte, von der Haut abgenommen, auf eine Schüssel gethan, mit grüner abgezupfter Petersilie bestreut, und so aufgetischt. Eine Pfeffertunke (S. Abschn. Tunken) wird besonders beygesetzt.

Faschirter Kalbskopf. (Tête de Veau farcie.)

Der rein gepuhte, durchaus sehr weiße Kalbskopf (S. den vorhergehenden) wird zwischen den Kinnbeinen aufgeschnitten, und behutsam, damit die Haut keine Wunde bekommt, gar abgelöst. Die Augen müssen an der Haut bleiben, dann unter dem Kinn und dem Maul zugenähet, die Ohren über die Hälfte ge-

stukt, und sorgsam eingemacht; nun wird der ganze Kopf mit Godiveau-Fasche (S. Abschn. Fasche), angefüllt, so viel wie möglich in die erste Form gebracht, am Rumpfe mit dicken Speckplatten belegt, rund herum eingendhet, mit Limoniensaft bestrichen, und in eine mit Speckplatten belegte Serviette, fest und der natürlichen Form angemessen, eingebunden, endlich in einer Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerung) zwey bis dritthalb Stunden sehr langsam gekocht, sonach eine Viertelstunde vom Feuer zum Abkühlen stehen gelassen, dann aufgebunden, gereinigt auf die Schüssel gethan, mit grün abgezupfter Petersilie bestreut, und eine italienische Lunke (S. Abschn. Lunken) beygesetzt.

Weiß eingemachter Kalbskopf. (Tête de Veau fricassée.)

Der nach dem vorhergehenden, ausgelöste Kalbskopf wird eine halbe Stunde lang in Salzwasser weiß gekocht, auf handbreite Stücke geschnitten, und in der Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerung) weich gekocht; aus der Presse dann in eine mit Salz, Concassé, Glace und Limoniensaft gehobene legirte Lunke (S. Abschn. v. d. Lunken) gethan, leicht durcheinander geschwungen, und in eine Bordur von Buttermteig (S. Abschn. v. d. Buttermteig), eine Kruste oder eine Silber-Casserole angerichtet. Daß die Form der Stücke gefällig und sehr nett zugeschnitten, wie überhaupt das Ganze mit einer strengen Reinlichkeit behandelt werden muß, darf den Fleißigen nicht erst empfohlen werden.

Kalbskopf mit Rahmtunke. (Tête de Veau à l'allemande.)

Der nach dem vorhergehenden, stückweise zugeschnittene und in der Presse weich gekochte Kopf, wird auf eine tiefe Schüssel oder in eine Casserole angerichtet, mit der sauern Rahmtunke (S. Abschn. v. d. Butter-Lunken) begossen, und mit auf kleine Würfel geschnittenen, in Butter gelb gebackenen Semmeln bestreut.

Kalbskopf auf englische Art. (Tête de Veau en Tortue.)

Die Engländer bereiten eine Art großer Meerschildkröten auf eine vorzügliche Art zu. Die Franzosen haben einen Kalbskopf auf die nehmliche Art zugerichtet. Endlich ist es so weit gekommen, daß der Kopf nur eine unbedeutende Unterlage gibt, und das Ragout eines der kostspielig-prächtigen Gerichte bildet. Der mit vielem Fleiße rein geschnittene und sehr weiß abgekochte Kalbskopf (S. den vorhergehenden) wird in eine schön dressirte Pastete von ovaler Form gethan, und das Ragout (S. Schildkröten-Ragout) in schöner, ungezwungener Ordnung darüber angerichtet.

Gebackene Kalbsfüße. (Pieds de Veau frits.)

Ob man schon an den Füßen kein Fett bemerkt, so ist dennoch sehr darauf zu sehen, daß sie von einem gut genährten Kalb, stark und von sehr weißer Haut sind. Sie werden über und unter den Knochen der Länge nach aufgeschnitten, in gesalzenem vielen Wasser langsam weich gekocht. Bey dem Kochen muß darauf gesehen werden, daß sie zwar weich, aber dennoch etwas spröde unter dem Finger weichen, denn so unangenehm und geschmacklos sie bey unzulänglichem Kochen sind, eben so ekelhaft und widerstehend werden sie bey dem Überkochen, wo sie leimähnlich aufgelöst von einander fließen. Sie werden in ihrem Ende bis zum Lauwerden gelassen, dann von den Beinen gelöst, auf zwey fingerbreite Stücke überschnitten, in einer irdenen Schüssel mit Salz und Concassé bestäubt, mit grün gezupfter Petersilie, spanischen Zwiebeln auf Ringen geschnitten und mit einem Lorbeerblatt belegt, mit Limoniensaft gesäuert, manchmahl durcheinander geschwungen, und stets mit rundem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, um die Einwirkung der Luft, die sie trocknet und braun färbt, aufzuhalten. Eine Weile vor dem Anrichten werden sie, in einem Tuch mit Mehl, durch ein gewisses Auf- und Abschleudern abgetrocknet, in abgeschlagene, ein wenig gesalzene Eyer getunkt, mit feinen weißen Semmelbröseln aufgelegt, und im Schmalz über mittelstarkem Feuer lichtbraun

gebacken, dann zierlich über eine Schüssel gerichtet. In ihre Mitte kommt eine Hand voll gebackener grüner Petersilie. Häufig werden sie so als Beleg auf Grünspeisen gebraucht.

Heißgefotenes oder sauergekochtes Kalbsgekröse. (Fraise Veau à la Vinaigrette.)

Es wird einige Stunden im lauen Wasser gewässert, in einer großen Menge andern Wassers eine Viertelstunde weiß gekocht, wieder in kaltes Wasser gethan, um es weiß und besonders ohne allen Geruch zu erhalten; dann wird es aufmerksam durchsucht und gereinigt, sonach auf zwey Finger kleine Stücke geschnitten, in eine Casserole zusammengelegt, mit einer spanischen Zwiebel, welche mit acht Gewürznelken gespickt ist, mit zwölf Körner Pfeffer, einem Bouquet von Bertram, Sträußchen Thymian, Lorbeerblatt und mit einer Limonienschale gewürzt, mit einem Schöpflöffel Weinessig und zwey Mahl so viel Consommé (S. Abschn. v. d. Brühen) genässet, und so über starkem Windofen schnell gekocht, bis der Saft auf einen Löffel voll gefallen ist, sonach auf eine Schüssel hoch aufgeschichtet, mit feinem grünen Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutchen) bestreuet.

Weiß eingemachtes Kalbsgekröse. (Fraise de Veau frittée.)

Ganz so wie das vorhergehende gereinigt und weich gekocht. Nachdem es aus der Presse (S. Abschn. v. d. Pressen) auf ein Tuch gelegt worden ist, damit die Feuchtigkeit abfließe, wird es in eine legierte Lunte (S. Abschn. v. d. Luntzen) gethan, mit Salz, Concassé, Limoniensaft und Glace gehoben, leicht durch einander geschwungen und in eine Butterpastete oder sonst eine Wurdur angerichtet.

Kalbszungen mit gehäckelter Lunte. (Langue de Veau en sauce hachée.)

Zehn Kalbszungen in laulichem Wasser ein Paar Stunden gewässert, und so lange im Wasser weich gekocht, bis sich die obere grobe Haut abziehen läßt, werden nett parirt, von einander

geschnitten, in der Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerung) weich gekocht, in eben dieser Presse einige Minuten lang kühlen gelassen, dann auf's Tuch gelegt, glasirt, und rund laufend im Kranze auf eine Schüssel dressirt; in ihre Mitte kommt eine gehäckelte Tunke.

Geblätterte Kalbszunge mit Gurken. (Emincée de Langue de Veau aux Concombres.)

Die in der Presse weich gekochten Zungen (S. das Vorhergehende) werden nach dem vollkommenen Erkalten dünnblättrig über den Faden geschnitten, mit weiß eingemachten Gurken (S. Abschn. v. Pflanzen) leicht vermengt, mit Concassé und Glace gehoben, und in eine Reiß-Casserole (S. Abschn. v. Reiß-Cass.) angerichtet. Sie unterliegen übrigens allen den Bereitungsarten der Rindszungen (S. Rindszungen).

Kalbsohren mit braunem Ragout. (Oreilles de Veau à la Financière.)

Die Kalbsohren werden eine flache Hand breit vom Kopfe abgelöst, einige Stunden gewässert, eine halbe Stunde weiß gekocht, in's kalte Wasser gethan, dann erst rein gepußt und nett zugeschnitten, die Knorpel werden über die Hälfte weggeschnitten, die andere Hälfte zwey Messerrücken breit vom Rande bis in's dicke Fleisch aufgeschnitten, dann auswärts gebogen oder umgewendet, so daß sie dadurch oben Ringchen bilden. In der Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerung) werden sie dann behuthsam weich gekocht. Nachdem sie nach dem Garkochen etwas ausgekühlt sind, werden sie auf ein Tuch gelegt, damit die Feuchtigkeit der Presse abfließe, und so nun über ein braunes Ragout, in eine dressirte Pastete (S. Abschn. Pasteten) angerichtet, oder auch ein schönes Ragout über dieselben gegossen.

Kalbsohren mit italienischer Tunke. (Oreilles de Veau, Sauce italienne.)

— — mit Paradiesäpfel-Tunke.

— — mit Rahm-Tunke.

Werden alle wie die vorhergehenden behandelt, auf die Schüssel aufgerichtet, und die benannte Lunte in ihre Mitte gegossen. Nur bey der letzteren werden würflich geschnittene, in Butter gebackene Semmeln, wenn sie mit der Rahm-Lunte begossen sind, darüber gestreut.

Gebackene Kalbsohren. (Oreilles de Veau en Marinade.)

Die in einer Presse weich gekochten, und in ihrem Sude ausgekühlten Ohren (S. d. vorhergehenden) werden auf kleine, einen halben Finger lange Schnitzchen geschnitten, in einer Sauerbrühe (S. Abschn. v. d. Einsäuerung) unter mehrmahligem Umkehren durch zwey Stunden bedeckt, gesäuert, bey dem Anrichten dann in einen Vierteig (S. Abschn. v. d. Backteig) getaucht, und in Schmalz gebacken, sonach auf die Schüssel aufgehäuft und oben mit einer Hand voll gebackener grüner Petersilie bestreut.

Kalbsohren mit Salspicon. (Oreilles de Veau au Salspicon.)

Die behuthsam vom Kopfe abgelösten Ohren (S. Kalbsohren mit braunem Ragout) werden denen mit dem braunen Ragout gleich in der Presse (S. ebendasselbst) weich gekocht, und darin kalt gestellt. Nach dem Auskühlen werden sie aus der Presse genommen; die Knorpel werden in die Spitze laufend zierlich geschnitten, das Ohr mit Salspicon (S. Abschn. v. d. Rag.) gefüllt, mit Aufleg-Lunte (S. Abschn. v. d. Luntzen) bestrichen, mit weißen frischen Semmelbröseln aufgelegt, dann in abgeschlagene, etwas gesalzene, durch ein Haartuch gepresste Eyer eingetunkt, und wieder stark mit Semmelbröseln aufgelegt, endlich in recht heißem Schmalz gebacken. Über dieses Gericht kommt grüne gebackene Petersilie. Das Salspicon muß dick in der Sauce und sehr kalt seyn, um die aufgeworfene runde Form anzunehmen, die es dann bey dem geschickten Wacken nicht mehr verlieren kann.

Kalbshirn. (Cervelles de Veau.)

Um eine Schüssel gehörig anzufüllen, werden wenigstens vier ganze unbeschädigte Gehirne erfordert, welche gut abgehäutelt, nämlich das Häutchen mit den dazwischen laufenden Adern behuthsam und leicht aus allen Vertiefungen heraus und herunter gezogen werden, welches unter öfterem Überspülen mit Wasser leicht vor sich gehet; dann im Salzwasser zehn Minuten weiß gekocht, wieder in's frische Wasser gethan, um sie weiß zu erhalten; von da in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit Speckplatten bedeckt, mit der Presse (S. Abschn. v. d. Salzbrüh) jedoch so, daß sie dieselben fingerhoch überspüle, und nun anderthalb Stunden langsam gekocht. Nach einer Weile des Abkühlens werden sie aus dieser Presse auf ein reines Tuch gelegt, damit alles Fette und Masse abfließe, und dann zierlich angerichtet. Eine der folgenden Tunken kömmt in ihre Mitte.

Die Pfeffertunke (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Die Paradiesäpfel-Tunke (S. Ebendas.)

Die gehäkelte Tunke. (S. Ebendas.)

Das warme Aspice (S. Abschn. v. d. Brühen.)

Kalbshirn mit Butter = Tunke. (Cervelles de Veau, Sauce au beurre.)

Den vorhergehenden gleich, werden sie in einer Presse gekocht, dann abgetrocknet und zierlich angerichtet. Zwischen ein jedes halbe Hirn kömmt eine eben so große, auf Hahnenkamm-Form geschnittene, und in Butter gelb gebackene Semmelschnitte. Über das Ganze kömmt eine Butter = Tunke (S. Abschn. v. den Tunken.)

Kalbshirn mit Rahm = Tunke. (Cervelles de Veau à l'Allemande.)

Die weiß gekochten und in der Presse gedämpften Hirne (S. Kalbshirn) werden aus der Presse über ein Tuch gelegt, damit die Feuchtigkeit der Presse genau abfließe, dann werden sie zierlich angerichtet, mit der Rahm = Tunke begossen und mit klein würflich geschnittener und in Butter gebackener Semmel überstreuet.

Kalbshirn mit holländischer Tunke. (Cervelles de Veau
Sauce hollandoise.)

Kalbshirn mit Petersilien-Tunke. (Cervelles de Veau,
Sauce pluches),

u. a. m. werden den vorhergehenden gleich gemacht.

Eine jede dieser Tunken findet sich in dem Abschnitte von
Butter-Tunken aufgezeichnet.

Kalbshirn mit schwarzer Butter. (Cervelles de Veau au
beurre noir.)

Die Butter wird bey schwachem Feuer unter leichter Bewe-
gung gebräunet, und dieß so lange, bis der oben aufsteigende
Schaum ganz verschwindet, und diese schwarz ist. Ein Viertel-
pfund so gebräunter Butter wird mit Salz, Concassé und drey
Eßlöffel voll starkem Weinessig gewürzt, noch einmahl aufgeköcht,
durch ein Tuch in eine Casserole geseihet und siedend gebraucht.

Die in der Presse gedämpften Hirne werden zierlich auf eine
Schüssel rund laufend angerichtet, und mit dieser schwarzen But-
ter begossen. In ihre Mitte kommt eine Hand voll grüne gebacke-
ne Petersilie.

Kalbshirn mit Fasten-Ragout. (Cervelles de Veau en
Matelotte.)

Sie werden so wie alle vorhergehenden behandelt und ange-
richtet, in ihre Mitte kommt das Fasten-Ragout (S. Abschn. v.
Ragout.)

Kalbshirn mit der halben Schambor. (Cervelle de Veau
à la Mi-chambore.)

Eben so wie die vorhergehenden. In ihre Mitte kommt das
bezeichnete Ragout (S. Abschn. v. Ragout.)

Gebackenes Kalbshirn. (Cervelles de Veau frits.)

Die in der Presse gekochten und ganz kalt herausgenomme-
nen Hirne werden eine jede Hälfte noch einmahl der Länge nach

von einander geschnitten und in abgeschlagene gefalzene Eyer getunkt und mit Semmelbröseln aufgelegt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie in heißem Schmalz gebacken, zierlich und rund laufend auf eine Schüssel angerichtet. In ihre Mitte kömmt eine Hand voll grüne gebackene Petersilie.

Kalbshirn in Vierteig. (Beignets de Cerveille de Veau.)

Sie werden kalt aus der Presse (S. Abschn. v. d. Sauerbrüh) genommen, eine jede Hälfte noch einmahl der Länge nach von einander geschnitten, mit Salz, Concassé, grüner Petersilie, spanischer Zwiebel und Limoniensaft gesäuert, bey dem Anrichten in einen Vierteig (S. Abschn. Backteig) getunkt, und sehr heiß in reinem Schmalz gebacken. In ihre Mitte kömmt wie oben Petersilie.

Kalbshirn in Krusten. (Cerveille de Veau en Croustade.)

Diese werden, nachdem sie abgehäutelt, gepußt und einige Minuten weiß gekocht worden sind, in einem Viertelpfund Butter mit vier Eßlöffeln voll feinen Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutchen) eine Stunde auf schwachem Feuer gedünster, dann die Hälfte eines Hirnes in die dazu bestimmten, von Weizenbrot so groß geschnittenen, in Butter gebackenen und ausgehöhlten Krusten sammt dem Kräutchen gethan, und mit einer stark durch Limoniensaft und Glace gehobenen Pfeffer-Lunke (S. Abschn. v. d. Lunken) begossen. (S. Abschn. v. Krusten.)

Sauer gekochtes Kalbshirn. (Heißabgekocht.) (Cerveille de Veau à la Vinaigrette.)

Die Hirne werden denen vorbergehenden gleich in einer Presse (S. Abschn. v. d. Sauerbrüh) gedämpft, mit dem Unterschiede jedoch, daß die Presse mehr sauer gehalten wird. Sie werden dann nach einigem Abkühlen in dieser ihrer Presse aus derselben auf ein reines Tuch gelegt, und sonach zierlich über die gehörige Schüssel angerichtet. Darüber kömmt folgender saure Saft:

Ein Schöpflöffel Bertram-Essig wird mit Salz, weißem

Pfeffer und zwey Lorbeerblättern gewürzt, bis auf die Hälfte eingekocht, dann über ein feines Kräutchen, aus zwey Eßlöffel voll Bertram, einem Löffel voll Körbelkraut, und einem halben Löffel voll grüner Petersilie bestehend, wovon ein jedes nach dem Feinschneiden einen Augenblick abgekocht worden ist, geseihet, mit eben so viel Consommé vermehrt und mit Glace gehoben. Der innwendige Rand der Schüssel wird mit dem vorbenannten Kräutchen in der Form einer Wurdur reinlich bestreuet.

Kleine Ausläufe von Kalbshirn. (Petites Soufflets de cervelles de Veau.)

Die abgehäutelten und weiß abgekochten Kalbshirne werden, wenn es drey ganze Hirne sind, in acht Loth Butter eine Viertelstunde lang, oder vielmehr so lange passirt, bis das entquillende Wasser verdampft ist, dann werden sie mit einem Schöpfloffel voll Beschemelle und vierzehn Loth kleinwürflich geschnittenem Marke nebst einer Würze von Salz, weißem Pfeffer und Glace genau vermengt, mit drey Eyerdottern verrührt und mit dem festgeschlagenen Schnee von fünf Eyerklar amalgamirt, so daß es eine Masse von Auslauf gibt. Dieser Auslauf wird nun in kleine Krusten von mürbem Teig gefüllt (S. Abschn. v. mürb. Teig) und langsam gebacken. Diese Ausläufe können statt kleiner Pastetchen oder auch als ein feines Eingemachtes aufgetischt werden.

Salat von Kalbshirn. (Salade de Cervelles de Veau.)

Die abgehäutelten, weiß gekochten und endlich in einer Presse gedämpften Kalbshirne (S. d. vorhergeh.) werden kalt aus der Presse gehoben und über ein reines Tuch gethan. Nachdem das Flüssige der Presse abgetrocknet ist, werden sie in eine Porzellanschale gelegt, mit feinem Kräutchen (S. f. Kr.), Salz und weißem Pfeffer bestäubt, mit einem Eßlöffel voll Bertram-Essig und vier Löffel voll Oehl begossen, leicht durch einander geschwungen und so, genau bedeckt, eine Stunde kalt gestellt. Vor dem Anrichten wird der Boden der zugehörigen Schüssel mit überschnittenem und sehr gut angemachtem Häuptel-Salat angefüllt und die Hirne eines über das andere im Kranze darüber ange-

richtet. Rund herum um die Hirne werden in Essig und Öl getauchte Herzchen des Hauptel-Salats aufgestellt, inzwischen kommen immer auf Viertel oder Sechstel geschnittene hartgekochte Eyer, welches geschickt aufgestellt eine der zierlichsten Borduren gibt, in der Mitte der Hirne kommt eine grüne Öhl-Lunke (S. Abschn. v. Lunken). Daß die Hirne gleich groß zugeschnitten und sehr reinlich, unzerquetscht erhalten werden müssen, versteht sich von selbst. So ist es auch nicht notwendig, daß die Öl-Lunke in ihre Mitte komme, sie kann in einer Schale beygesetzt werden. (S. Abschn. v. d. Borduren.)

Kalbshirn mit Sardellen-Butter, kalt. (Cervelles de Veau au beurre de Montpellier.)

Die, denen vorhergehenden gleich in einer Presse gedämpften Hirne, werden über ein gemachtes Bette von Sardellenbutter von zwey Finger Höhe (S. Abschn. v. Butter) rund laufend im Kranze angerichtet. Zwischen eine jede Hälfte Hirn wird immer eine, zwey Messerrücken dicke, in der Form der Hirne gepreßte Schnitte Butter gelegt, so daß der Kranz hierdurch an zierlicher Form gewinnt. Der Rand der Schüssel wird mit schönen Schnittten Fleischsulz belegt; eine Öl-Lunke wird besonders beygesetzt.

Ein Aspic von Kalbshirn, oder gefulztes Kalbshirn. (Cervelles de Veau en Aspic.)

Die in der Presse gekochten Hirne (S. d. vorherg. Kalbshirn) werden abgetrocknet, in eine weiß legirte Lunke, die mit einem Eßlöffel voll feinem Kräutchen (S. Abschn. f. Kr.) vermengt ist, gethan, leicht geschwungen, und so mit dieser Lunke überzogen, auf eine Schüssel gelegt. Es wird ein hierzu bestimmter Model oder auch eine Casserole, zwey Messerrücken dick mit der Fleischsulz begossen, und an einem kalten Orte gefulzt. Dieser Model wird dann sehr zierlich mit weißen Kapaunerbrüstchen und abgedünsteten Trüffeln ausgelegt und mit zerlassenem Aspic bespritzt. Wenn dieses gefulzt ist, abermahls einen Messerrücken hoch angegossen, und ebenfalls sulzen gelassen, und dann die Hirne

in guter Ordnung hinein gelegt, jedoch so, daß der Model einen halben Finger rund herum frey bleibt, sonach die übrige Sulze hinzu gegossen, bis der Model voll wird.

Diese Gattung Gericht, wirklich die Zierde unserer Tafeln, hat die doppelte Bestimmung, das Auge wie den Gaumen zugleich zu befriedigen. Wahrlich keine geringe Aufgabe! Auch sieht man das Gelingen in beyder Beziehung als das parfait fini an. Dieß, glaube ich, wäre genug gesagt, um begreiflich zu machen, daß solche Arbeit keinen ungeübten Händen anvertraut werden soll. Bey dem Anrichten wird der Model in heißes Wasser getaucht, rein abgewischt, damit bey dem Umstürzen kein Wasser auf die Schüssel kommt, dieser dann behuthsam aufgehoben, und das Gericht von schöner Miene aufgetischt (S. das Aspici.)

Kalbschweif glasirt. (Queue de Veau glacée.)

Die Kalbschweife werden auf vier Gliedchen Länge geschnitten, und nur von dem dicken Ende gebraucht; nach einigem Abwässern dann fünf Minuten im gesalzenen Wasser weiß gekocht, in's kalte Wasser geworfen, nach dem Erkalten rein geschnitten, endlich in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, eben mit derley Speckplatten bedeckt, mit der Presse (S. Abschnitt von der Sauerbrühe) begossen, und mittelst angebrachter Gluth unten und oben langsam weich gedämpft; die Speckplatten werden dann nach einigem Erkalten auf einen runden Plafond ausgebreitet, die Schweife, ein Stück an das andere, darauf gelegt, glasirt, in den Ofen gestellt, um die Glace zu fixiren, dieses dann mehrmahlen wiederholet, und nun rund laufend eines über das andere im Kranze angerichtet. In ihre Mitte können alle pikanten Tunken gebraucht werden. Sie werden auch um die Gemüse gelegt, wie z. B. auf Spinat, grüne Erbsen, geschwungene Champignons, durchgeschlagene Sauerampfer u. a. m. (S. Abschn. Pflanzen u. dgl. Hülsenfr.)

Weiß eingemachte Kalbsschweife. (Queue de Veau à la Poulette.)

Die Kalbsschweife werden zu vier Finger breiten Stücken geschnitten, in gesalzenem Wasser fünf Minuten lang weiß gekocht, abgetrocknet, zugeschnitten, und in einem Stück Butter eine Viertelstunde lang auf mittelstarker Gluth gedünstet, dann mit einer weißen Lunte (S. Abschnitt von den Luntzen) begossen, so zwar, daß es daumhoch die Schweife überflüsse, mit einem Bouquet (S. Abschnitt von feinen Kräutchen) belegt, mit Salz und Concassé gewürzt, und so langsam bis zum völligen Weichwerden gekocht; die Lunte muß wenigstens bis auf den dritten Theil einkochen, dann wird sie durch ein Haartuch herunter gefeilet, mit einer Liaison von vier Eyerdottern gebunden, mit einem Kaffeelöffel voll sehr fein geschnittener und abgekochter grüner Petersilie vermengt, und so über die, in einer Terrine oder Kruste dressirten Schweife gegossen. Um die Lunte rein und von gutem Ansehen zu bekommen, wird die aufsteigende Butter unter währenddem Kochen von Zeit zu Zeit abgenommen.

Kalbsschweif mit weißem Ragout. (Queue de Veau dans une Terrine.)

Die Kalbsschweife, wenigstens zwölf an der Zahl, werden den vorhergehenden gleich behandelt, nur die Lunte muß um den vierten Theil vermehrt werden; wenn sie unter langsamem Kochen und Abfetten weich geworden sind, so wird Stück für Stück in einen Ragouttopf gelegt, die Lunte durch ein Haartuch in eine andere Casserole gepreßt, über starkem Windofen gehörig eingekocht, und mit einer Liaison gebunden (S. Abschnitt von den Luntzen), dann wie oben durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt. In diese Lunte kommen ein Schöpfel voll passirter Champignons (S. Abschnitt von Schwämmen), eben so viel weichgekochte Artischocken (S. Abschnitt von den Ingredienzien), so viel Obergäum (S. ebendasselbst), ungefähr so viel Kalbsbriesen (S. ebendasselbst), und zweymahl so viel Hahnenkämme und Hahnennieren (S. ebendasselbst); das Ganze wird mit Ei-

moniensaft und Glace gehoben, leicht durch einander geschwungen, und in den Topf über die Schweifchen gegossen.

Kalbschweif am Rost. (Queue de Veau pané, grillée.)

Die auf vier Finger breite Stücke geschnittenen, in der Presse gekochten und ausgekühlten Schweife (S. die vorhergehenden) werden abgetrocknet, mit einer Auflegtunke (S. Abschnitt von Tunken) bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, dann in zerlassene Butter getaucht, und nochmals mit Semmelbröseln aufgelegt, endlich auf einen mit Butter bestrichenen Papierbogen, der über einen Rost vorgerichtet ist, reichweise gelegt, und über stiller Gluth von allen Seiten langsam gebraten; während dessen muß das Papier mehrmahlen mit zerlassener Butter begossen werden, um dasselbe vom Verbrennen abzuhalten; nachdem sie nun eine schöne Farbe von allen Seiten erhalten haben, so werden sie in schöner Ordnung auf die Schüssel dressirt; es wird ein mit Salz und weißem Pfeffer etwas gehobenes Consommé in ihre Mitte gegossen.

Gebackene Kalbschweife in Vierteig. (Queue de Veau marinée.)

Die in der Presse gekochten und darin ausgekühlten Schweife werden auf eine Schüssel gelegt, mit Salz, Concassé, grüner Petersilie, spanischen Zwiebelringchen, Lorbeerblatt und viel Moniensaft, einige Stunden gesäuert, dann in Vierteig (S. Abschnitt von Vierteig) getunkt und gebacken. In ihre Mitte kömmt eine Handvoll grüne gebackene Petersilie.

Gebratene Kalbschulter. (Epaule de Veau rotie.)

Die Schultern haben kein gutes Ansehen, und dieserwegen werden sie selten als selbstständige Speise gebraucht; sie haben übrigens ein feines Fleisch voll Saft, und lassen sich auf manche Art benützen; zum Braten wird der Knochen oder das eigentliche zweite Rohrbein abgehauen, die Schulter etwas zusammen geschoben, auf ein dünnes Spießchen gesteckt, mit feinem Salz leicht bestäubt, und an einen großen Spieß festgebunden, dann

mit zwey mit Butter bestrichenen Bogen Papier überbunden, und bey starkem Feuer gebraten. Nach einer Stunde, wenn die Schulter nicht sehr groß ist, wird das Papier abgenommen, das Feuer hell gemacht, damit man ihr die gehörig gleiche Farbe geben kann, sonach abgezogen, und als Braten ohne allen Rang aufgerischt.

Gedämpfte Kalbsschulter. (Epaule de Veau braisé.)

Die Schulter wird ausgelöst, und zwar auf folgende Weise: man schneidet von der inwendigen Seite mit einem kleinen sehr scharfen Messer vom ersten Knochen an über dem Rohrbeine und dem folgenden Schaufelbeine oder Schulterblatte, das Fleisch aus einander, und löst behuthsam diese beyden Knochen heraus, das Messer muß immer nur mit der Spitze an den Weinen laufen, um nicht an einigen im Fleische dünnen Stellen dasselbe durchzuschneiden; nun wird die Schulter über der Tafel ausgebreitet, und die größeren Fleischmassen mit Schnitten Speck, die in feines Gewürz gehüllt sind, häufig durchgezogen, das Ganze dann so viel als möglich ins Viereck gerichtet, endlich fest zusammen gerollt, mit Speckplatten bedeckt, mit Spagat überbunden, und langsam gedämpft (S. Abschnitt vom Rindfleisch, gedämpfte Schale). Bey dem Urichten wird der Spagat aufgebunden, die Speckplatten abgelöst, das Ganze rein zugeschnitten, glasirt, und auf die Schüssel gethan. Sie kann mit jeder pikanten Tunke, wie auch mit jedem Gemüse und durchgeschlagenen Hülsenfrüchten gegeben werden (S. Abschnitt von den Pflanzen und durchgeschlagenen Hülsenfrüchten.)

Galantine von Kalbsschulter. (Epaule de Veau en Galantine.)

Die Schulter wird der vorhergehenden gleich ausgelöst, auf die Tafel gebreitet, das dicke Fleisch ausgeschnitten und auf den schwächern Ort gelegt, so daß sie überall gleich stark im Fleische wird, dann so viel wie möglich ins Viereck zugeschnitten, mit Salz und Concassé fein bestäubt, mit der Fische (S. Abschnitt

von Huhn, d. Galantine vom Kapaun) halbfingerdick bestrichen, mit fingerdickem und eben so lang geschnittenem Speck, und eben so viel gekochtem Schneidschinken, und so viel Trüffeln, die alle zusammen gleich groß gehalten, und mit Salz und Concassé fein bestäubt worden sind, abwechselnd belegt, wieder wie oben mit Fasche bedeckt, und dieß so fort, bis man sieht, daß bey dem Zusammenbiegen des Fleisches ein Ende das andere erreicht; dann wird die Schulter zusammen gerollt, mit Speckplatten belegt, in ein reines Tuch gewunden, und mit Spagat überbunden, damit sie die Form einer Rolle behalte; sie wird der vorhergehenden gleich gedämpft, in ihrem Sude dann kalt gestellt, und erst nach dem gänzlichen Auskühlen oder Sulzen des Sudes heraus genommen, behutsam ausgebunden, nett zugeschnitten, abgetrocknet, mit Glace bestrichen, mit gehäckelter Sulz bestreuet (S. Abschn. von den Brühen) und auf die Schüssel gethan, dann zierlich mit Sulz (S. ebendasselbst) ausgelegt. Um dieser Schüssel ein möglichst gutes Ansehen zu geben, muß die Galantine über einen Sockel (S. Kupfertafel, Aufsätze von Fett, Fig. 12 und 13) gelegt, mit dem krytallklaren Aspic verziert, aufgetischt werden (S. Abschn. von indian. Galantine).

Gedämpfte Kalbsbrust. (Poitrine de Veau braisée.)

Eine schöne große Kalbs-Brust wird in vielem Wasser eine halbe Stunde lang weiß gekocht, die Rippen dann alle durch ein leichtes Drehen heraus genommen; über den Knorpeln liegt ein Streif vom festen Beine (die eigentliche Verbindung der beyden Brüste), dieser Knochen wird behutsam von den Knorpeln herab geschnitten, die ganze Brust wird dann nett und rein zugeschnitten, in eine lange, mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit einigen Schnitzen Rinden- und Kalbfleisch und Schneidschinken, spanischen Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie belegt; mit Lorbeerblättern, etwas Thymian, Neugewürz, Gewürznelken, Pfeffer, einem Gliedchen Ingwer und Salz gewürzt, mit doppeltem Papier belegt, gut zugedeckt, und mit oben und unten angebrachten Gluth eine halbe Stunde ge-

dünstet, dann mit weißem Wein angefüllt, und so langsam bis zum völligen Weichwerden gedämpft. Bey dem Anrichten wird diese Brust über die Schüssel leicht mit gezupfter grüner Petersilie umstreut; ein Schöpflöffel voll von dem Sude wird sorgsam abgefettet, zur Hälfte schnell eingekocht und unter die Brust gegossen, aber auch derselbe in einer Schale besonders beygesetzt.

Kalbsbrust mit gemischter grüner Speise. (Poitrine de Veau avec une Macedoine.)

Kalbsbrust mit Spargelerbsen. (Poitrine de Veau aux Points d' Asperges.)

Kalbsbrust mit durchgeschlagenen Erdäpfeln. (Poitrine de Veau à la Purée de Pommes de terre.)

Zu allen diesen vorbenannten und hundert andern Unterlagen wird die Brust der vorhergehenden gleich gedämpft, glasirt und über das Angezigte gelegt.

Gebratene Kalbsbrust. (Poitrine de Veau rotie.)

In Deutschland ist das Füllen der Kalbsbrüste so allgemein, daß eine gebratene Brust ohne Fülle gar nicht denkbar ist, und dieß mit einigem Rechte. Es ist ein Mißgriff, eine Brust zu braten, welche bloß aus Rippen und einer fleischichten Haut besteht; durch das Füllen entsteht doch eine gewisse Masse; allein dieser Braten bleibt immer ohne allen Rang.

Die Brust wird untergriffen, das heißt, von der untern breiten Seite gegen den Hals mit einem Messer geschickt das Fleisch von den Rippen so breit als möglich getheilt, jedoch so, daß keine andere Öffnung entstehe; dann mit der unten beschriebenen Fülle angefüllt, zugenähet, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen angebunden, mit Butter bestrichenen zwey Bogen Papier überbunden, und so ungefähr eine Stunde am starken Feuer gebraten, dann wird das Papier weggenommen, und die Brust am hellen Feuer bis zur schönen Farbe fortgebraten, endlich über eine Schüssel mit

etwas brauner Kalbsbrühe (S. Abschnitt von den Brühen) aufgetischt. Die Fülle bestehet aus ungefähr fünf Loth Semmelschmolzen, welche zehn Minuten in der Milch geweicht, gut ausgedrückt, mit der Hälfte so viel Butter und vier ganzen Eiern abgetrieben, Salz, Concassé und einem halben Kaffeelöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt ist, dann gut durch einander geschlagen wird.

Galantine von Kalbsbrust. (Poitrine de Veau en Galantine.)

Die Rippen der möglichst langviereckig abgehauenen Brust werden behuthsam ausgelöst, welches mittelst des Zurückziehens der Fleischmasse und geschickten Umdrehen des Beines leicht vor sich geht; das Schlußbein wird von den Knorpeln herabgeschnitten, die Brust in die natürliche Form gelegt, und nun ihrer Länge nach von einander gespalten, so, daß die zwey Hälften nur am äußersten Ende der Knorpeln zusammenhaltend eine große viereckige Platte bilden, die dann mit feinem Salz und weißem Pfeffer leicht bestäubt, mit der zu Galantinen gehörigen Tasche einen halben Fingerhoch bestrichen, und mit durcheinander gemengtem Speck, Schneidschinken und Trüffelschnitten, welche alle mit Salz, weißem Pfeffer, einem Eßlöffel voll feinen Schalotten, die Hälfte so viel grüner Petersilie bestreut und eingehüllt sind, belegt, und nun das Ganze über sich selbst gerollt, so daß die Brust eine dicke Walze gibt. Sie wird dann mit Speckplatten überlegt, und nicht gedrängt mit Spagat überwunden, um die gegebene Form während des Kochens genau zu behalten. Diese Rolle wird in eine lange mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit einigen Schnitzn Rind- und Kalbsfleisch und Schneidschinken, mit zwey spanischen Zwiebeln, zwey gelben Rüben, einem Kopf Sellerie und zwey Petersilienwurzeln belegt, mit sechs Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian, acht Gewürznelken, zwey Gliedchen Ingwer, einem Eßlöffel voll Pfeffer und einem Löffel voll Salz gewürzt, mit doppeltem Papier belegt, mit dem gehörigen Deckel bedeckt, und nun mit angebrachter

Gluth von unten und oben eine halbe Stunde lang gedämpft. Endlich wird das Ganze mit zwey Schöpflöffel fetter Brühe, zwey Schöpflöffel voll östereichischem Wein, und einem Glas Portowein genäßt, und ungefähr drey Stunden lang langsam gedämpft. Das Ganze wird dann kalt gestellt, und erst nach dem gänzlichen Erkalten und Sulzen der Presse wird die Rolle heraus gehoben, der Spagat aufgelöst und der Speck abgenommen. Die Brust kann in reinem Luche eingeschlagen auf dem Eise einige Zeit aufbewahrt werden; zum Gebrauche wird sie entweder ganz über einem Sockel mit Fleischsulz verziert und eingefast aufgetischt (S. Abschnitt von den Brühen) oder auf halben Finger dünne Scheiben geschnitten, über fein gehacktes Aspic rund laufend aufdressirt, und mit schönen Schnitten Aspic garnirt, als eine kalte Zwischenspeise kommen. In beyden Fällen wird eine Oehl-Lunke besonders beygesetzt.

Kalbsbrust-Knorpeln. (Tendrons de Veau fricassé.)

Der edelste Theil der Brust, nemlich die Zusammensüßung der Rippen an das Brustbein bilden eine Reihe Knorpeln, die sich leicht von dem schmalen Brustbeine und den Brustrippen schneiden lassen, vorher wird aber die ganze Brust weißgekocht (blanchirt), welches eine halbe Stunde lang dauern dürfte, um das Fleisch genugsam zusammen zu ziehen, und das Transchiren zu erleichtern. Nach diesem Abkochen wird die Brust in einen Zuber kaltes Wasser gethan, theils um sie weiß zu erhalten, hauptsächlich aber um sie gehörig fest zu bekommen. Nach dieser Vorrichtung wird nur der Brustknochen oder das Brustbein von den Knorpeln möglichst feicht herabgeschnitten, und diese mit möglichst viel Fleisch von den Rippen gesondert, so zwar, daß sie eine Wulst von drey bis vier Finger Dicke bilden; diese Knorpeln werden endlich einen halben Finger dick schief überschneiden, um breite Scheiben zu bilden, die dann möglichst rund parirt in zerlassener Butter mit feinem Salz und Concassé eine halbe Stunde gedünstet, und hernach mit der weißen Lunke (S. Abschnitt von den Lunken) begossen werden, so zwar, daß selbe

fingerhoch die Knorpeln überspüle, und nun werden sie mit einem Bouquet (S. Abschn. v. f. Kräutchen) belegt, langsam weich gekocht; die aufsteigende Butter wird von Zeit zu Zeit abgenommen, nach dem Garlochen werden die Knorpeln in eine Butterpaste aufgerichtet und warm gestellt. Die Tunke wird durch ein Haartuch in eine andere Casserole geseiht, über starkem Windofen bis zur gehörigen Dike eingekocht, welches man an dem dicken Spinnen vom Löffel genau bemerken kann; nach einigem Abkühlen wird diese Tunke mit einer Liaison von fünf Eyerdottern gebunden, dann in eine kleinere Casserole durch ein Haartuch gepreßt, gezogen, mit Glace gehoben, und so recht heiß über die Knorpeln gegossen.

Kalbsbrust-Knorpeln mit Spargelerbsen. (Tendrons de Veau aux points d'Asperge.)

Sie werden den vorhergehenden gleich behandelt. Die Spargelerbsen (S. Abschn. v. Pflanzen, die Spargelerbsen betreffend) werden in gesalzenem Wasser weich gekocht, abgeseiht, in eine Sauce-Casserole gethan, die legirte Tunke darauf gepreßt, leicht durch einander geschwungen und über die Knorpeln geschüttet.

Kalbsbrust-Knorpeln mit weißem Ragout. (Tendrons de Veau en terrine.)

Den vorhergehenden eingemachten Knorpeln ähnlich behandelt, werden sie ein bis zwey Schöpflöffel voll in der Tunke stärker gehalten; die Knorpeln werden in einen Ragouttopf gethan. In die legirte Tunke kommen ein Schöpflöffel voll Champignons (S. Abschn. v. d. zum Ragout gehörigen Ingredienzien), zweymahl so viel Hahnenkämme und Hahnenhierchen (S. ebendasselbst), eben so viel Kalbsbries (S. ebendasselbst) und ein Löffel voll Obergaumen (S. ebendasselbst); nachdem alles mit Concassé und Glace gehoben worden ist, wird es leicht geschwungen, und über die Knorpeln angerichtet.

Eine Matelotte von Kalbsbrust-Knorpeln. (Tendrons de Veau en Matelotte.)

Während die Tendrons in einer Presse weichkochen, werden vierzig bis fünfzig nusskleine Zwiebelchen (Florentiner-Zwiebeln) von den zwey äußern Häutchen geschält und in etwas zerlassener Butter braun gebacken. Diese Butter wird, nachdem die Zwiebeln herausgenommen worden sind, mit zwey gestrichenen Eßlöffel voll feinem Mehl gestäubt und lichtbraun geröstet, sodann mit zwey Schöpflöffel voll weißem Wein und der Hälfte so viel guter Brühe zu einer Lunte abgerührt; wenn diese Lunte nun einige Zeit gekocht hat, so wird sie mit einem Bouquet (S. Abschn. v. f. 'Kr.), etwas Salz und weißem Pfeffer gewürzt, nach dem länger fortgesetzten Kochen wird sie sorgsam abgefettet und nun die Zwiebelchen und eben so viel vorgerichtete Champignon (S. Abschn. v. d. zu Ragout gehörenden Ingredienzien) hinein gethan, das Ganze wird auf den vollen Windosen gesetzt, damit die Lunte schnell abdampfe und baldmöglichst zu einer Dicke von spinnendem Spagatfaden gelange, welches sich leicht bemerken läßt, wenn man dieselbe vom Löffel fallen läßt. Die Tendrons werden endlich aus ihrem Sude gehoben, über ein Tuch gethan, um abzufetten, dann zierlich angerichtet und mit der Matelotte begossen; sie müssen möglichst heiß aufgetischt werden.

Eingemachte und gebackene Kalbsbrust-Knorpeln. (Tendrons de Veau à la Dauphin.)

Die Brustknorpeln werden ganz so wie die Eingemachten behandelt (S. die vorhergehenden), die Lunte wird etwas mehr eingekocht, legirt, und über die Knorpeln durch ein Haartuch gepreßt, das Ganze dann an einem kühlen Orte bis zum Sutzen stehen gelassen. Ein jedes der Knorpeln wird mit der Lunte stark bestrichen, mit feinen Semmelbröseln belegt, in abgeschlagene und durch ein Haartuch gepresste, etwas gesalzene Eyer getunkt, und wieder mit Bröseln gut aufgelegt, dann in recht heißem Schmalz gebacken, endlich auf die Schüssel dressirt; in ihre Mitte kömmt eine Hand voll gebackene grüne Petersilie.

Kalbsbrust-Knorpeln auf türkische Art. (Kari de Tendrons de Veau.)

Die zum Eingemachten zugeschnittenen Kalbsbrust-Knorpeln werden in ein halb Pfund Butter gethan, mit zwey Lorbeerblättern belegt, mit einem halben Eßlöffel indischem Saffran (*curcumae*), zehn spanischen Pfeffer (*piment*), vier Gewürznelken und mit Salz gewürzt, und eine halbe Stunde auf schwachem Feuer gedünstet, dann mit drey Eßlöffel voll des feinsten Mehles gestäubt, eine Weile geröstet, mit sechs bis acht Schöpfelöffeln weißer Brühe genässet, über dem Feuer, unter immerwährendem Schwingen in's Kochen gebracht, und nun bis zum völligen Weichwerden gekocht. Die aufsteigende Butter wird über die Hälfte abgenommen, die Tendrons dann in eine Casserole oder Ragouttopf gethan, die Funke durch ein Haartuch in eine andere Casserole geseiht, den dritten Theil während des Rührens am starken Feuer eingekocht, nach einigem Abkühlen legirt, und wieder durch ein Haartuch auf die folgenden Ingredienzien, die beyammen in einer Sauce-Casserole befindlich sind, gepreßt. Bierzig passirte Champignon (*S. Abschn. v. zum Ragout gehörige Ingredienzien*), eben so viel kleine weiß gekochte Zwiebelchen (*S. ebendasselbst*) und ungefähr so viel Artischocken (*S. ebendaf.*), es wird leicht durch einander geschwungen, und über die Tendrons angerichtet. In der nämlichen Zeit wird ein halb Pfund Reis, in gesalzenem Wasser eine Viertelstunde lang abgekocht, abgeseiht, mit dem gehörigen Salze, und einem Eßlöffel voll fein gestoßenem Curcuma gewürzt, und in einen fingerdick mit Butter bestrichenen Model gethan, und im heißen Ofen gebacken, dann umgestürzt und den Tendrons beygesetzt. Dieser Kuchen muß locker zusammenhaltend, körnig und etwas fest seyn. Die Tendrons müssen so aufgesetzt werden, daß sie gerade zum Anrichten beendet werden können, damit die Funke nicht aufgewärmt werden darf, wodurch sie ihres enthaltenen Fettes wegen leicht zerinnen möchte.

Kalbsbrust = Knorpel mit durchgeschlagenen Champignons.
(Tendrons de Veau avec une Purée de Champignons.)

Werden wie jene zum Eingemachten zugeschnitten (S. den vorhergehenden), in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit einer Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerung) genäßet, und langsam weich gekocht. Die in der Casserole gelegenen Speckplatten werden auf einen runden Platfond gebreitet, die Tendrons eine an die andere darüber gelegt, glasirt, einen Augenblick in heißen Ofen gethan, damit die Glace trockne, dann noch einmahl glasirt, und immer rund laufend im Kranze zierlich auf eine Schüssel angerichtet. In ihre Mitte kommen durchgeschlagene Champignons. (S. Abschn. durchgeschlagene Hülsenfrüchte.)

Kalbsbrust = Knorpel am Rost. (Tendrons de Veau à la Marechal.)

Die vorhergehenden in der Presse weich gekochten Kalbs-Tendrons werden kalt aus der Presse genommen, mit Auflegtunke (S. Abschn. v. d. Tunken) bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, in zerlassene Butter getunkt, und wieder mit Semmelbröseln stark aufgelegt, dann eine an die andere auf den Rost gereiht und an beyden Seiten schnell gebraten. Sie werden rund laufend zierlich angerichtet. In ihre Mitte kömmt ein halber Schöpfstößel etwas gewürztes Consommé.

Kalbsbrust = Knorpeln mit Paradiesapfel = Tunke. (Tendrons de Veau, sauce tomate.)

Kalbsbrust = Knorpeln mit gemischter grüner Speise. (Tendrons de Veau, avec une Macedoine.)

Kalbsbrust = Knorpeln mit breit gekraustem Salat. (Tendrons de Veau à la Chicorée.)

Kalbsbrust = Knorpel mit grünen Erbsen. (Tendrons aux petits Poix.)

Alle werden den vorhergehenden gleich, am Roste gebraten und die Mitte mit bezeichneter grüner Speise angefüllt.

Kalbsrippen, Coteletten (verderbt Carbonadel genannt) am
Rost. (Côtelettes de Veau pannés grillés.)

Wenn die Brust, drey Finger breit, vom Rückgrate und vom Nieren bis zum Hals abgehauen wird, so entsteht das so genannte Kalbsrückel, und dieses sind die Coteletten. Eine jede Rippe (angenommen, daß es ein starkes Kalb war) gibt eine Cotelette; die Coteletten sind indessen unter einander nicht zu verwechseln, denn nur die ersten zwey von den Nieren angefangen, sind die schönen, die folgenden zwey sind schon mit einem maserigen Häutchen durchwebt, werden aber noch geklopft, die folgenden drey oder vier bestehen aus zottigem unfeinem Fleische und müssen gehackt werden; die Bereitung geschieht auf folgende Weise.

Man stellt das Rückel mit den Rippen in die Höhe und dem dicken Fleische gegen sich, um während des Schneidens leicht absehen zu können, daß keine Cotelette stärker wird als die andere, welche Ausmaß der Augen um so nothwendiger wird, je schwächer die Kälber sind, indem oft zwey bis drey Rippen auf eine Cotelette genommen werden müssen. So aufgestellt, wird nur die erste und die zweyte Rippe bis an das Rückgratbein durchgeschnitten, die andern folgen nun im Verhältniß der Größe von zwey bis drey Weichen, dann wird eine jede Cotelette von dem Rückgrate gehauen, und nun das Stückchen Rückgrat von dem Fleische, bis an die Rippe abgelöst, und wieder abgehauen. Eine jede Rippe wird dann wieder in die Hand genommen, um die dichtnervige Haut, die vom dicken Fleische bis an den Rücken geht, abzulösen, welches jedoch nicht bis an den vordern Theil der Rippe geschehen darf, weil sonst das Fleisch gar zu leicht von dieser sich ablösen, und die gefällige Form der Coteletten in eine ungestaltete übergehen würde. Diese grobe Haut haben nur die zwey ersten Rippen, bey den folgenden verliert sich dieselbe in das dicke Fleisch, und man kann sie nicht mehr auslösen, ohne die Cotelette zu verschneiden. Das äußere Ende einer jeden Rippe wird fingerbreit rein und weiß geschabt, welches im Französischen *Manchette* heißt, und dazu dient, daß man die Cotelette mit

den Fingern fassen kann, ohne das Fleisch zu berühren. Endlich werden die Coteletten mit dem Faden auf die Tafel gestellt, und mit einer eigens dazu gemachten auf beiden Seiten schneidenden Haut geklopft, welches mit der geübten Hand nur mit einem Schläge geschieht. Das Fleisch wird durch dieses Klopfen auseinander gedrängt, und die Cotelette bekommt ihre gehörige rundgespizte Form von halber Fingerdicke. Die letztern Rippen werden auch so geschlagen, ihr Fleisch fährt aber zottig auseinander. Es wird dann mit dem Messer fein gehackt, und in die gehörige Form geschoben. Nun werden sie, besonders die ersten, nach reinem Beschneiden in gleiche Größe und Form über die Tafel gereicht, mit feinem Salz und etwas wenigem weißen Pfeffer an beyden Seiten bestäubt, dann in zerlassene Butter getaucht, mit feinen weißen Semmelbröseln aufgelegt; endlich über einen Rost gereicht und über starker Gluth an beyden Seiten schnell abgebraten, bis sie sich nehmlich unter dem Finger fest fühlen lassen. Dann werden sie rundlaufend, mit den Weinchen in die Höhe angerichtet. In ihre Mitte kömmt ein brauner Saft (S. d. Coteletten-Saft.) Sehr irrig ist bey Einigen die Meinung, daß die Coteletten bis zum Bluten im Saft bleiben müssen; in Saft bleiben ist zwar ein nothwendiges Bedingniß, denn ohne Saft würden sie gar nicht genießbar seyn; allein ohne Blut, und selbst ohne rothen Saft, können die Kalbs-Coteletten dennoch im besten Saft aufgetischt werden, und dann erst sind sie gut und richtig gebraten. In einigen Küchen pflegt man die Coteletten zwey Mahl aufzulegen; das heißt, wenn sie das erste Mahl nach der gegebenen Weise aufgelegt sind, so wird die Butter etwas mehr erhitzt und dieselben werden wieder hinein getunkt und wieder mit Semmelbröseln aufgelegt, dann erst über den vorgerichteten Rost gereicht, noch ein wenig mit feinem Salz bestreut und endlich gebraten. Wenn die Semmelbröseln bloß aus der weißen Schmolze gerieben worden sind, so werden die Coteletten saftiger und feiner schmeckend.

Kalbs-Rippen oder Coteletten in Papier. (Côtelettes de Veau en Papilote.)

Die vorhergehenden, etwas stärker im Fleische gehaltenen, ungefähr sechzehn Coteletten werden mit sechs Löffel feinem Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutchen) fünf Minuten lang über schwachem Windofen geschwungen (S. d. folg. geschw. Coteletten), dann kalt gestellt. Ein doppelt gelegtes festes Papier wird einen Daumen breiter als die Coteletten selbst, aber in ihrer Form geschnitten, so daß es auseinander gelegt ein Herz bilde. Diese Papiere werden mit feinem Öl getränkt, mit einem in der Größe der Coteletten sehr dünn geschnittenen Blättchen Speck belegt, die mit dem Kräutchen stark bestrichene Cotelette darüber gethan, die andere Hälfte des Papiers wird darüber gebogen, dann an den beyden breiten Enden des Einschnittes, beyde gleichhaltend ein messerrückenbreites Fältchen gemacht, fest niedergedrückt, in der Mitte dieses Fältchens ein anderes niedergebogen, und so fort, bis diese Fältchen eines das andere halten, die Cotelette fest einschließend, keinen Tropfen Saft entgehen lassen. Die Coteletten werden dann eine an die andere über einen in Öl getränkten Bogen Papier, der über dem Roste liegt, gethan, über glühender Asche an beyden Seiten langsam gebraten und zierlich rundlaufend über die gehörige Schüssel angerichtet.

Braune Kalbs-Coteletten mit feinem Kräutchen. (Côtelettes de Veau à la Dreux.)

Die etwas stärker im Fleische gehaltenen Coteletten (S. Coteletten am Rost) werden (ungefähr sechzehn an der Zahl) in vier Eßlöffel feinen Kräutchen (S. Kräutchen zu den Coteletten) sehr langsam mit unten und oben angebrachter Gluth anderthalb Stunden lang gedünstet, die sich absondernde Butter abgenommen, die Coteletten dann mit einem halben Schöpflöffel voll brauner Sauce (S. Abschn. v. d. Tunken) und eben so viel Glace, etwas Limoniensaft, Salz und Concassé leicht durcheinander geschwungen, und zierlich mit dem fleischigen Theile oben auf rundlaufend

angerichtet. Die Sauce wird über den Windofen gezogen und spinnend dünne über die Coteletten gegossen.

In dem Werkchen »Nicht mehr als sechs Schüsseln« sind noch einige Bereitungsarten dieses Gerichtes enthalten.

Kalbs-Coteletten als Augengläser. (Côtelettes de Veau en Lorgnette.)

Die stark im Fleische gehaltenen Coteletten, zu welchen auch zwey Rippen genommen werden müssen (S. Coteletten am Rost) werden, nachdem sie etwas geklopft, und nett zugeschnitten worden, in eine mit Zwiebelblättchen, Speck und Schneidschinken gefütterte Casserole gelegt. Eben so viel spanische Zwiebeln werden oben und unten abgeschnitten, so zwar, daß sie nur daumenhoch bleiben, dann nach der Größe der Cotelette geschället, und mit einem stark daumendicken Ausstecher ausgestochen; mit dem nehmlichen Ausstecher werden auch solche hohe Stücke aus einer weichgekochten Pöckelzunge gestochen, und in die Zwiebeln gesteckt. Diese Zwiebeln werden nun auf die Coteletten gelegt, mit Speckplatten bedeckt und langsam bis zum völligen Weichwerden gedünstet (S. die gedünstete Kalbsnuß). Bey dem Anrichten bleiben die Zwiebeln (die Augengläser bilden) über der Cotelette liegen. Diese und die Zungen werden glasirt, die Zwiebeln hingegen weiß gelassen, und nun mit dem dicken Ende in die Höhe rundlaufend angerichtet. In ihre Mitte kommen durchgeschlagene weiße Zwiebeln. (S. Abschn. v. durchgeschlagenen Hülsenfrüchten.)

Geschwungene Kalbs-Coteletten. (Côtelettes de Veau sautées.)

Die sehr mürbe gelegenen schönsten der Coteletten (S. Coteletten am Rost), von welchen man höchstens zwey von einem Stückchen erhält, nehmlich solche, die zunächst den Nieren liegen, werden, nachdem sie leicht geprackt und rein zugeschnitten sind, mit feinem Salz und Concassé bestäubt und in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gelegt, mit Butter begossen und mit Butter bestrichenem Papiere belegt. Bey dem Anrichten wer-

den sie auf mittelstarkem Windofen geschwungen, nach ungefähr zwey Minuten ein jedes Stück umgewendet, und wieder geschwungen. Wenn kein rother Saft heraus quillt und sie unter dem Finger körnig widerstehen, so sind sie gut. Die Butter wird bis auf einen kleinen Theil herunter geseiht: dafür drey Eßlöffel voll Glace darüber gethan, durch ein leichtes Schwingen über dem Feuer vermengt, mit dem dicken Ende in die Höhe rundlaufend angerichtet, und dann noch einmahl glasirt. Sechzig daumengroße Champignon werden, wie zu den passirten (S. Abschn. v. Ingredienz.) geschälet, in ihrer Mitte der Fläche nach von einander geschnitten, in ein halb Viertelfund Butter mit dem Saft einer Limonie auf starkem Feuer geschwungen, und wenn der reichlich entquillende Saft eben so geschwinde wieder verdampft hat, so wird ein Schöpflöffel voll legirte Dunke nebst einem Stück Glace, feinem Salz und Concassé während des Schwingens darunter vermengt, und in die Mitte der Coteletten gethan. So können auch ein jedes feine Ragout und Pürée (S. Abschn. von Pürée u. Abschn. v. Ragout) darunter kommen.

Gespickte Kalbs-Coteletten. (Côtelettes de Veau piquées glacées.)

Diese etwas dicker im Fleische gehaltenen Coteletten (S. die vorhergehenden) werden denen am Roste gleich geklopft, und dann fein gespickt (S. Abschn. v. Spicken), endlich in eine mit Speck und Schneidschinken gefütterte Casserole eingerichtet, mit halben Schöpflöffel Consommé (S. Abschn. v. d. Brühen) angefüllt, mit doppelt mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, mit oben und unten starker Gluth bis zum völligen Eingehen des Saftes gedünstet, dann glasirt, die Gluth auf dem Deckel wird verstärkt, und wenn die Glace, etwas eingetrocknet, den Speck färbt, dann noch einmahl glasirt, und so in schöner Farbe rundlaufend angerichtet. In ihrer Mitte kommt am vorzüglichsten breit gekrauster Salat (S. Abschn. v. den Pflanzen), zunächst diesem Sauerampfer (S. ebendasselbst), fricassirte Gurken (S. ebendasselbst), durchgeschlagene Champignons (S. Abschnitt von

durchgeschlagenen Hülsenfrüchten), Paradiesäpfeltunke (S. Abschnitt von den Tunken) u. d. m.

Gedämpfte Kalbs-Coteletten. (Côtelettes de Veau à la Saint-Gara.)

Die zum Schwingen zubereiteten Coteletten (S. die vorhergehenden geschw. Cotelett.) werden mit halb weich abgekochten, halb fingerdick und daumhoch geschnittenen, in Salz und weißem Pfeffer eingehüllten Pöckelzungen durchgezogen, in einem Stückchen Butter eine Viertelstunde lang gedünstet, dann kalt gestellt, um sie recht nett zuschneiden zu können, endlich nach diesem Rein-schneiden in eine mit Speckplatten und Schneidschinken gefüllterte Casserole gelegt, mit Speckplatten bedeckt, mit der Presse (S. Abschnitt von den Einsäuerungen) genässet, und so mit oben und unten angebrachter Gluth langsam weich gedämpft. Bey dem Anrichten werden sie aus der Presse auf die Speckplatten gelegt, glasirt, und rundlaufend auf die gehörige Schüssel angerichtet. In ihre Mitte kömmt eine stark mit Glace gehobene italienische Tunke (S. Abschnitt von den Tunken.)

Gesulzte Kalbs-Coteletten. (Côtelettes de Veau à la belle-vue, ou Côtelettes de Veau à la Gelée.)

Diese Coteletten werden den vorhergehenden gleich gedämpft, obgleich eine kleine Abweichung Statt findet. Sie werden nehmlich mit auf Zoll lange und Viertelzoll dicke geschnittenen Trüffel, und eben so geschnittenen Pöckelzungen, durchgezogen, so zwar, daß eine Cotelette sieben solche Schnitten faßt, nehmlich sechs rund herum, abwechselnd roth und schwarz, und einen in die Mitte; sie werden dann in eine mit Speckplatten gefüllterte Casserole eine an die andere gelegt, mit Speckplatten belegt, und mit einer Presse genässet, die mit Vertramessig und Portowein geschärft ist (S. Abschnitt Einsäuerung). Die Casserole wird dann genau bedeckt, über schwache Gluth gestellt, und die Coteletten bis zum völligen Weichwerden gedämpft. Das Ganze wird nun kalt gestellt, wenn endlich das Fett zu sulzen

anfängt, so werden die Coteletten Stück für Stück behuthsam herausgenommen, auf einen Platfond gelegt, und mit einem andern Platfond bedeckt, und mit einigen Gewichtern beschwert, damit sie während des vollkommenen Erkaltens und Sulzens eine sehr glatte Form erhalten; indeß man sie nun aufs Eis oder an einen kalten Ort gestellt hat, wird eine Schwung-Casserole einen Messerrücken hoch mit zerlassener Fleischsulz aufgegoßen und ebenfalls kalt gestellt, bis das Aspic genug gesulzt ist (S. Abschnitt von den Brühen, die Fleischsulz betreffend). Dann werden die, nun wahrscheinlicher Weise, ganz gesulzt und fest gewordenen Coteletten eine um die andere sehr glatt und rein zugeschnitten, so daß sie wie ausgestochen aussehen. Die Mischung der Trüffeln mit der Zunge wird bey dem Glattschnitzen sehr bemerkbar und von gutem Effect. Die Coteletten, ungefähr acht an der Zahl, werden sonach über das in der Schwung-Casserole befindliche Aspic alle von der nehmlichen Seite gelegt, mit zerlassenen, aber kaltem Aspic, begoßen, so daß sie ihre Oberfläche zwey Messerrücken hoch überspült, und nun wieder kalt gestellt; nach dem endlichen Sulzen werden sie mit sehr dünnen Messerspitzen nach ihrer vollkommenen Größe aus dem Aspic geschnitten, die Schwung-Casserole einen Augenblick übers Feuer gehalten, damit das Aspic sich von unten leicht von der Casserole löse, und nun die Coteletten Stück für Stück behuthsam heraus genommen, und auf eine mit gehacktem Aspic bedeckte Schüssel, mit dem Beine unterwärts, zierlich angerichtet; rund herum werden sie mit schönen Schnitten Aspic eingefast. Eine Öhl-Lunke wird besonders beygesetzt (S. Abschnitt von den Lunken.)

Gespickter Kalbsrückel mit weiß eingemachten Gurken.
(Caré de Veau glacé aux Concombres.)

Von der ersten bis zur siebenten Rippe, wenn die Brust schon abgenommen ist (S. die vorhergehenden Coteletten) und die Rippenbeine bis auf drey Finger Länge abgehackt sind, entsteht das Kalbsrückel. Die Rückgratsknochen werden dann bey ihrer

Verbindung mit den Rippen abgehauen, das dicke Fleisch von allen Häutchen gereiniget, und mit feinem Speck gespickt (S. Abschnitt von fein. Speck); sonach wird es mit feinem Salz und Concassé bestäubt, an ein dünnes Spießchen angesteckt, dieses an den großen Spieß fest gebunden, und so schnell gebraten. Vor dem Abziehen wird es zweymahl mit etwas verdünnter Glace bestrichen, und auf die Schüssel über die Gurken (S. Abschnitt von Gurken) gelegt. Diese Küchel können mit einer jeden braunen Tunke, so wie einem jeden feinen Gemüse gegeben werden. Statt dem Feinspicken mit Speck, mit dünnen Stängchen grüner Petersilie durchgezogen, so daß die grünen Blättchen in Buschen vorstehen, dann behuthsam gebraten, und mit einer Pfeffertunke aufgetischt, bekömmt dieses Gericht den Beynahmen à la Guemémé.

Kalbs-Milch-Braten. (Carré de Veau à la Crème.)

Der ungespaltene Rücken des Kalbes von dem Schlußbeine bis über die dritte Rippe wird abgehäutelt, und in langem Viereck nett zugeschnitten, dann vier und zwanzig Stunden am kalten Orte in Milch gelegt; endlich mit Salz und feinem Concassé bestäubt, an ein kleines Spießchen gesteckt, an einen großen Spieß fest gebunden, und bey hellem Feuer gebraten. Von einer Maas Sahne wird mit vier Eßlöffel voll Mehl eine Milch-Tunke gemacht, mit einigen Schuischen Schneidschinken aufgekocht, mit zwey Lorbeerblättern, Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und nun der Braten damit begossen, welches mit vieler Aufmerksamkeit geschehen muß, weil es sehr leicht schwarze Flecken macht. Der Braten muß so viel als möglich eine resche Kruste und doch schöne Farbe haben. Bey dem Anrichten wird die übrig gebliebene Tunke mit Glace gehoben besonders bezgesetzt.

Kalbs-Nierenbraten. (Longe de Veau à la Broche.)

Vom Schlußbeine bis an die Rippen, wenn der Braten groß seyn soll, auch über die ersten drey Rippen, wird die Lende abgehauen, und bekömmt den Nahmen Nierenbraten. Die sonach daran befindlichen Rippen werden über die Hälfte ausgelöset und

abgenommen, das Bauchfleisch zusammen gerollt, damit es mit dem Rückgrate gleiche Höhe bekomme, das Ganze muß ein langes Viereck bilden. Es wird dann nach dem Durchhacken des Rückgrates, welches Picken heißt, und dazu dienet, daß der Worschneider es leichter in Stücke theilen kann, mit feinem Salz und Concassé leicht bestäubt, an einen großen Spieß gesteckt, mit dünnen kurzen Silberspießchen durch das zusammen gerollte Bauchfleisch über den großen Spieß in das Rückbein gestoßen, darüber ein langes stärkeres Spießchen gelegt, und an beyden Enden an dem großen fest gebunden, damit das Herumdrehen des Bratens am Spieße verhindert werden kann, mit drey, mit Butter bestrichenen Bögen Papier überbunden, und eine Stunde vor dem Anrichten langsam über der Gluth gebraten. Eine halbe Stunde vor dem Abziehen wird das Papier abgenommen, und das Feuer hell gemacht, damit der Braten eine schöne überall gleiche Farbe erhalten könne. Darunter kommt ein halber Schöpfloß voll brauner Kalbsbrühe, die mit Salz und weißem Pfeffer nebst etwas Glace gehoben ist.

Kalbsnieren = Unterschnitten. (Filets mignons de Veau.)

Vom Schlüsselbeine zwischen den Nieren, an dem Rückgrate der ganzen Lende bis über die erste Rippe hin, ungefähr zwey und einen halben Finger breit, den Rippen zu abnehmend liegt dieser zarteste Fleischtheil des Kalbes. Das natürliche, ihrer Allgemeinheit im Wege stehende Hinderniß, daß ein Kalb nur zwey geben kann, wo doch sechs bis acht erfordert werden, um eine Schüssel anständig zu füllen, muß ihren Werth erhöhen.

Sie werden (S. Abschnitt von dem Rindfleisch) von dem Rückenbein, dem Lungenbraten gleich, abgelöst und zugeschnitten; die feine maserige Haut wird behuthsam abgelöst, die Schnitte etwas breit geprackt, dann fein gespickt (S. Abschnitt vom Spicken), endlich mit ein wenig feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt in eine Schwung = Casserole, die mit Butter leicht bestrichen ist, gereiht, mit zerlassener Glace begossen, und mit angebrachter Gluth von oben und unten schnell gedünstet. Dann wenn der Saft

auf kurze Glace fällt, wird die Gluth oben verstärkt, und die Schnitte wiederholt glasirt, und von dem schönsten Ansehen rundlaufend angerichtet. In ihre Mitte kommen das Ragout-Pompadour (S. Abschn. von Ragout), durchgeschlagene Champignons (S. Abschnitt von Schwämmen), breit gekrauster Salat (S. Abschn. von Pflanzen) u. d. m.

Das Dünsten dieser Unterschnitten fordert eine besondere Aufmerksamkeit, und braucht so viel Sorge als die gespiecten Hühnerbrüste (S. Abschnitt von den Hühnern). Die gegebene Zeit muß im Verhältniß des Volumens stehen, so, daß wenn die Unterschnitten noch einmahl so dick sind als die Brüste, nothwendiger Weise noch einmahl so viel Zeit erfordert wird.

Kalbsnieren = Unterschnitten mit Malagga = Wein. (Filets mignons de Veau au Vin de Malaga.)

Die vorhergehenden abgelösten geprackten und gespiecten Unterschnitten werden mit feinem Salz und weißem Pfeffer sehr wenig bestäubt, in eine leicht mit Butter bestrichene Casserole gelegt, mit einer halben Bouteille Malagga = Wein und vier Eßlöffel voll zerlassener Glace begossen, über starkem Windofen und über den Deckel Gluth gethan, bis auf Glace eingedämpft, dann mit dieser Glace bestrichen und angerichtet. Das Fett wird von der Glace abgenommen, diese mit vier Eßlöffel voll brauner Dunke und eben so viel Malagga = Wein aufgelöst, und in ihre Mitte gegossen.

Escalope von Kalbs = Unterschnitten. (Escalope de Filets mignons de Veau.)

Der Escalope von Hasen ganz ähnlich (S. Abschnitt von den Hasen.)

Körbchen von Kalbs = Unterschnitten mit dem Ragout-Pompadour. (Filets mignons de Veau en Gimblette garni d'un Ragoût Pompadour.)

Die vorhergehenden fein gespiecten Unterschnitten werden über rund und eben so hoch geschnittene, mit dünnen Speck-

plättchen überlegte gelbe Rüben gewunden, mit kleinen Silberspießchen befestigt, auf einen mit Speckplatten belegten Platz gestellt, und mit Speckplatten belegt; sie werden dann eine halbe Stunde lang in den heißen Ofen gestellt, unter welcher Zeit sie von der Hitze durchdrungen werden; der ihnen als Decke dienende Speck wird sonach herunter genommen, die Schnitten glasirt, und noch einen Augenblick in den Ofen gestellt, damit die Glace abtrockne, und ihnen eine schöne Farbe mittheile. Die gelben Rüben nebst übrigem Speck werden dann heraus genommen, die Spießchen, welche beyde Enden zusammen halten, müssen überbleiben, statt der gelben Rüben werden dann eben so große, messerrückendünn geschnittene, in Butter gebackene Semmelschnitten gethan, so zwar, daß sie den Boden des Körbchens bilden; sie werden dann reinlich und schnell mit sehr feinem Ragout-Pompadour (S. Abschn. von Ragout) gefüllet und zierlich angerichtet. Dieß Gericht muß sehr rein und brillant aussehen, und ja nicht erinnern, daß man dessen Bestandtheile oft in den Händen hatte, welches der Franzose sehr gut durch sein *avoir l'air manié* ausdrückt. Sehr gut lassen diese Unterschnitten mit Spinat (S. Abschnitt von den Pflanzen), der grün und etwas dick gehalten, ihre ohnehin ansprechende Miene erhöht.

Kalbschulter = Drüschchen mit weißem Ragout. (*Noisettes de Veau à la Toulouse.*)

Diese uns so interessanten Schulterdrüschchen liegen zwischen dem obern Theile der Schulter und dem Halse. Sie werden gewöhnlich bey dem Abnehmen der Schulter in der Mitte durchgeschnitten; sie bilden eine länglich daumbreite, in Fett eingewachsene Drüse, welche die, uns so beliebten, Kalbsbriesen (Halsdrüsen) an Feinheit des Gewebes und Geschmackes weit übertreffen. Da man von einem Kalbe nur zwey erhält, und doch zwanzig erfordert werden, um einen Kranz zu bilden, der ein Ragout in seine Mitte fasse, so sieht man doch schon daraus, welche unverdroffene Emsigkeit dazu gehört, ein solches Gericht aufzutischen. Sie werden mit dem fleischigen Theile, den sie bedecken,

und an den sie angewachsen zu seyn scheinen, herabgeschnitten, dann, um das Ausbluten und Weißwerden zu befördern, in kaltem Wasser an die Ecke eines Windofens gestellt; hier läßt man sie bey mittelmäßig starkem Feuer bis zum Aufkochen stehen, sonach werden sie mit kaltem Wasser übergossen, und alle gleich groß zugeschnitten. Nach diesem Vorgange werden sie in einer Mardnis (S. Abschn. v. d. Einsäuernng) eine Stunde langsam gedünstet, auf einen mit Speckplatten gefütterten Platfond gelegt, mit Hühnerglace glasirt, einen Augenblick in den Ofen gesetzt, damit die Glace trockne und ihnen eine schöne Farbe gebe, dann noch einmahl glasirt und auf die Schüssel rund herum, eine über die andere, in hohem Kranze angerichtet, und sonach das bestimmte Ragout (S. Abschn. v. d. Ragout) in ihre Mitte geben. Ein jedes Gericht fordert Reinlichkeit und eigene gute Miene, dieses aber reinliche Zierlichkeit und von eigenem hohen Werthe zeigendes Ansehen.

Der Kranz muß gleichförmig, möglichst hoch seyn, und um das Auseinandertreiben von der Schwere des Ragout zu verhindern, etwas einwärts gehalten, und mit Hühner-Glace, die eine mit Krebsbutter erhöhte Farbe erhalten muß, glasirt werden. Das Ragout von blendender Weiße und feinem zarten Geschmacke ist, um die leicht mögliche Überladung zu vermeiden, nur behuthsam und mäßig in die Mitte zu geben.

Schulterdrüschen mit einer Escalope von Vögeln. (Noi- settes de Veau garni d'une Escalope d'Oiseaux.)

Diese Drüschen werden so wie die vorhergehenden behandelt. Die Escalope (S. Abschn. v. Lerchen) kommt in ihre Mitte.

So können diese Drüschen einem jeden feinen Gerichte als Eirfassung, und über einer jeden feinen Unterlage als selbstständige Speise erscheinen. Sehr vornehm erscheinen sie über einem Purée von Waldschneppen.

Gebackenes Kalbsrücken-Mark. (Amourettes de Veau marinées.)

Das Rückenmark besteht weniger aus Fett, als einer weißlich dicken Substanz, die, folgender Maßen zubereitet, ein sehr schmackhaftes Gericht gibt.

Sie zu sammeln, ist nicht möglich, weil ein Rücken nicht viel gibt und es sich nicht gut aufbewahren läßt, bis man eine gehörige Menge beisammen haben könnte; mithin müssen sie bey dem Fleischer bestellt werden. Es sind kleine fingerdicke Würstchen, die aus der sie einschließenden groben Haut behuthsam ausgelöst werden müssen; sie werden dann in's kochende Wasser gethan, eine Minute lang gekocht, mit kaltem Wasser abgeschreckt, und auf ein reines Tuch heraus gelegt, hernach auf fingerlange Würstchen übergeschnitten und auf einer Porzellanschüssel mit Limoniensaft, feinem Salz, weißen Pfeffer, Muskatnuß, grüner abgezupfter Petersilie, einigen Ringen Zwiebel und Lorbeerblättern gesäuert, mit rundem mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und so dann und wann umgewendet. Bey dem Anrichten werden sie Stück für Stück in Weinteig (S. Abschn. v. Backteig) getunkt und in sehr heißem Schmalz gebacken. In ihre Mitte kommt eine Hand voll grün gedackene Petersilie.

Kalbsrücken-Mark mit weißem Ragout. (Amourettes de Veau en ragoût.)

Das Rückenmark wird dem vorhergehenden gleich ausgelöst, in weißer Brühe zwey Minuten lang abgekocht, nach einigem Abkühlen auf ein reines Tuch gelegt, damit die Brühe abfließe, dann mit einem weißen Ragout (S. Abschn. Ragout) von Hahnenkämmen, Hahnennieren und passirten Champignons leicht durcheinander geschwungen und in eine Kruste (S. Abschn. von Krust.) oder Butterpastete angerichtet, über dem Rande der Kruste werden einige Würstchen des Rückenmarks als Zeichen ihrer Gegenwart, in zierlicher Ordnung gelegt.

Gespickte Kalbsnuß, (Stofade.) (Noix de Veau piqué glacé.)

An der innern Seite des Kalbschlegels von dem Knieknochen bis an das Schlußbein liegt ein Klumpen Fleisch, an Feinheit der Fäden den Coteletten gleich, uneigentlich unter dem Namen Stofade bekannt; es läßt sich der Empfänglichkeit aller Formen und seines eigentlichen lieblichen Geschmacks wegen zu zahllosen Gerichten, welche wesentlich von einander unterschieden sind, gebrauchen; hier folgen nur die bekanntesten Arten.

Von dem Schlegel abgelöst, aller Haut, die durch ein feines Gewebe von Fasern an dem großen Stücke hängt, entblößt, wird es in einem weißen Tuche recht mürbe geschlagen, mit der glatten Seite dann auf die etwas naß gemachte Tafel gelegt, mit dem Messer zwischen die feine maserige Haut, welche die Fleischmasse noch immer bedeckt, eingeschnitten, und unter leichtem Auf- und Abschieben mit dem Messer, die Schneide stets auf die Tafel aufdrückend, und mit der linken flachen Hand das Fleisch haltend, diese feine Haut von der Nuß geschieden; zur größeren Vollkommenheit wird die Oberfläche noch mit einem feinen, sehr scharfen Speckmesser geglättet, und nach dieser Vorbereitung endlich mit feinem Speck nach dem Faden gespickt (S. Abschn. von dem Spicken.) Dann wird sie in eine leicht mit Butter bestrichene Casserole, die mit einigen Scheiben spanischer Zwiebeln und Schneidschinken gefüllt ist, gelegt, rund herum mit Schnitten, Kalbfleisch, Schneidschinken und einem Bouquet (S. Abschn. v. f. Kräut.) belegt, mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt, mit einem rundgeschnittenen mit Butter bestrichenen Papier und dem gehörigen Deckel zugedeckt und mit angebrachter Gluth von oben und unten eine halbe Stunde gedünstet, hierauf aber mit einem halben Schöpflöffel Consommé genäßt und bis zum Weichwerden gedämpft. Oben muß die Casserole stark mit Gluth getrieben werden, damit der Speck trocken und leicht gelb werde, endlich wird sie glasirt, mit dem heißen Deckel bedeckt, und in einer Weile wieder glasirt,

damit der Speck eine schöne hellbraune Farbe annehme. Durchgeschlagene Champignons (S. Abschn. v. Schwämmen), gemischte grüne Speise, (S. Abschn. v. Wurzeln und Knollen), breiter Krauter Salat (S. Abschn. v. gr. Pflanzen), durchgeschlagener Sauerampfer u. dgl. m., dienen als Unterlagen dieser Kalbsnuß.

Um der Schüssel möglichst gutes Ansehen zu geben, werden in dem inwendig scharfen Rande kleine, in gerälliger Form geschnittene und goldgelb gebackene Krusten (S. Abschn. v. Borduren) mit fließendem Eyerteig angeklebt, die zugleich den wesentlichen Dienst leisten, daß sie die Unterlage oder Sauce nicht über den Rand derselben steigen lassen.

Kalbsnuß mit gefülltem Salat. (Noix de Veau à la Dame Simon.)

Der vorhergehenden Kalbsnuß wird eine Unterlage und ein Kranz von gefülltem Salat gemacht. (S. Abschn. v. Pflanzen.)

Kalbsnuß mit durchgeschlagenen weißen Zwiebeln. (Noix de Veau à la Soubise.)

Kalbsnuß auf neapolitanische Art. (Noix de Veau à la Neapolitaine.)

Der gespickten Kalbsnuß gleich bereitet, unterscheiden sich dieselben durch ihre bezeichneten Unterlagen. Die erste bekommt durchgeschlagene Zwiebeln (Purée), die zweyte eine Unterlage mit Parmesan bereiteter Macaroni. Zur letztern kommen Macaroni auf eine tiefe Schüssel etwas hoch geschichtet und die schön glasierte Nuß wird dann darüber gelegt.

Kalbsnuß mit westphälischen Schinken. (Noix de Veau au Jambon de Westphalie.)

Aus dem schönsten Theile des Schinkens werden messerrückendünne handgroße Blättchen gleicher Größe geschnitten, mit flacher Hacke geklopft, und einige Minuten am stillen Feuer mit Butter geschwungen, dann die Butter abgeseiht, mit dem Saft zweyer Limonien, mit wenig Salz, Concassé und einem Stück

Glace gehoben, wieder über dem Feuer bis zum Aufsieden geschwungen, dann zierlich rund laufend auf eine Schüssel ange richtet, und die vorhergehende glasirte schöne Kalbsnuß in ihre Mitte gelegt. In den rückbleibenden Saft kommen vier Eßlöffel braun geklärte Lunte, die gut vermischt über die Schin fenschnitten gegossen wird.

Kalbsnuß mit Trüffeln. (Noix de Veau aux Truffes.)

Zwey Pfund halb eygroßer schwarzer frischer Trüffeln werden abgeschälet, blattweise messerrückendick geschnitten, mit einem eygroßen Stück Butter, feinem Salz und Concassé drey Minuten lang auf mittelstarkem Feuer geschwungen, mit einem Schöpflöffel braun geklärter Lunte (S. Abschn. v. Lunten), Saft einer Limonie, und einem Stück Glace unter leicht er Bewegung vermengt, und auf die Schüssel in eine Bordur (S. Abschn. v. Borduren) gethan, und die glasirte Nuß dar über gelegt.

Kalbsnuß mit braunem Ragout. (Noix de Veau à la Financière.)

Die schön glasirte Kalbsnuß (S. vorherg. Kalbsnuß) wird auf ein in einer Bordur, einer Kruste (S. Abschn. Krusten) oder dressirten Pastete angerichtetes braunes Ragout (S. Abschn. Ragout) gelegt. Die dressirte Pastete müßte aber leicht gehalten werden.

Gedämpfte Kalbsnuß. (Noix de Veau à la Bourgeois, ou à l'Estoufade.)

Ohne die Nuß erst abzuhäuteln, wird sie mit klein fingerdickem, in Salz und Pfeffer eingehülltem Speck dem Faden nach durchgezogen, in eine mit Speck und Schneidschinken gefütterte Casserole gelegt, mit halbem Schöpflöffel Consommé genässet, und von oben und unten mit Gluth gedämpft; dann mit dem auf Glace gefallenem Consommé lichtbraun glasirt. Darunter kommt ein wenig geklärte, mit Glace gehobene braune Lunte oder Paradiesäpfel-Lunte. (S. Abschn. v. d. Luntten.)

Gebratene Kalbsnuß. (Noix de Veau à la Gensd'arme.)

Die zum Dämpfen vorgerichtete Kalbsnuß wird vier und zwanzig Stunden lang gebeigt, und zwar in einem Weidling, mit zwey dünnblättrig überschnittenen Zwiebeln, eine handvoll grüner Petersilie, etwas Schnittlauch, Lorbeerblatt, Thymian, Knoblauch, Basilienkräutchen, endlich mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, und mit ein Paar Becher Öl begossen, in dieser Weise wird sie alle zwey Stunden umgewendet, eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird sie an einen dünnen Spieß gesteckt, an einen dicken Spieß gebunden, und bey hellem Feuer gebraten, endlich mit einer Pfeffertunke aufgetischt (S. Abschn. von Tunken.)

Kalbsnuß in Papier. (Noix de Veau en Papillote, ou en Ballon.)

Die Nuß wird der gedämpften gleich (aber ohne Euter) aufgelöst, mürbe geklopft, mit Speck durchzogen, und mit feinem Salz und Concassé bestäubt (S. gedämpfte Kalbsnuß); ein mit Butter bestrichener Wogen Papier wird mit dünnen Speckplatten belegt, und mit feinem Kräutchen (S. Abschn. f. Coteletten-Kräutchen) messerrückendick bestrichen, die Nuß darauf gelegt, mit dem Papier überzogen, so daß sie ganz mit dem Kräutchen und Speck bedeckt wird, endlich in drey andere mit Butter bestrichene Wogen Papier fest eingemacht, mit Spagat überbunden, und zwey Stunden über dem Roste auf glühender Asche an beyden Seiten gebraten. Sicherer und richtiger gehet diese Operation im abgekühlten Ofen vor sich. Die von allen Seiten gleiche Hitze dringt mehr durch, und das Papier kommt weniger in Gefahr zu verbrennen, und läßt folglich keinen Saft entquillen. Der Spagat und der am stärksten gebräunte Wogen Papier werden abgenommen, mit dem übrigen Überwurf aber auf die Schüssel gethan, und so aufgetischt.

Kalbsnuß am Roste. (Noix de Veau à la Dauphin.)

Die gedämpfte und in ihrem Sude erkaltete Nuß (S. die vorhergeh.) wird leicht abgetrocknet, mit Nusseg-Tunke (S. Ab-

schnitt von den Tunken) bestrichen, mit feinen weißen Semmelbröseln aufgelegt, zweymahl mit zerlassener Butter bespritzt, und immer wieder mit Semmelbröseln aufgelegt, dann auf einem Rost, der mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier belegt ist, gethan, über glühender Asche langsam von beyden Seiten gebraten. Auch dieses geht, der vorhergehenden ähnlich besser, in einem Ofen von Statten. Es wird etwas kochendheißes Consommé darunter gegossen.

Gesulzte Kalbsnuß. (Noix de Veau à la Gelée.)

Zu diesem Gericht wird die Kalbsnuß mit einem großen Euter gewählt, die über die Mitte der Nuß geschoben, und mit ein Paar Speisichen befestiget wird. Das dicke Fleisch wird mit kleinem fingerdick geschnittenen Speck und Schneidschinken, die leicht in feinem Salz und weißem Pfeffer eingehüllt worden sind, dem Faden nach durchgezogen; dann wird es in eine mit Speck gefütterte Casserole mit einigen Schnitten Kalbfleisch, einigen Schnitten Schneidschinken und einer alten Henne gelegt, mit einem starken Bouquet, einer gelben Rübe, Petersilienwurzeln, einem Kopf Sellerie und zwey Zwiebeln garnirt, mit zwey Lorbeerblättern, etwas wenigem Thymian und vier Gewürznelken gewürzt, und nun genau bedeckt, mit von oben und unten angebrachter Gluth eine halbe Stunde lang gedünstet. Wenn in dieser Zeit der vom Anfange sich häufig einfindende Saft auf Glace gefallen ist, was in der Ordnung geschehen soll, so wird die Nuß mit zwey Schöpflöffeln kochender Brühe, einem Löffel voll weißem Wein und einem Löffel Madera = Sec oder Portowein genäht, und nun genau verschlossen ungefähr zwey Stunden lang gedämpft. Nach diesem Weichdämpfen der Nuß wird das Ganze kalt gestellt; endlich, wenn der Sud durch und durch gesulzt ist, wird die Nuß behutsam herausgehoben, mit sehr scharfem Speckmesser rein und kalt zugeschnitten, so daß das Euter eine walzenförmige Erhöhung über die Mitte der von beyden Seiten bis an's reine Fleisch zugeschnittenen Nuß bilde. Die ganze Nuß wird mit laulichem, sehr reiner Glace bestrichen, die Euter ausgenom-

men, die weiß bleiben muß, und nun zierlich mit Aspic ausgelegt, dann über eine Schüssel, deren Boden mit fein gehackter Aspic bedeckt ist, gethan, und der Rand der Schüssel mit schönen Schnitten Aspic belegt, so daß es ungefähr der Figur an der Kupfertafel (S. Tafel 1, Fig. 2) gleich kömmt. Eine grüne Öhl-Lunke wird besonders beygesetzt (S. Abschnitt von den Öhl-Lunken.)

Wenn zu dem Belege der Nuß ein ausgelöster Kalbsfuß beygesetzt wird, so kann der Sud nach dem Erkalten geklärt und als Aspic gebraucht werden.

Von sehr schönem Effect ist dieses Gericht, wenn die Nuß über eine zierlich gemachte, ungefähr zwey Finger hohe Unterlage von Sardellen oder Krebsbutter kommt. Der Rand der Schüssel wird jedoch immer mit Aspic verziert, so wie auch der Rand der gemachten Unterlage. So kann auch die Form der Nuß von der gewöhnlich ovalen abweichen, und unter andern vollkommen rund und aufgeworfen seyn.

Von schönem Effect ist noch die Kalbsnuß mit Trüffeln, ungefähr so bereitet, wie die kräupige Henne (S. Abschn. Huhn); zwischen die sehr gleich und symmetrisch eingeschobenen, halb vorstehenden Scheiben-Trüffeln werden dann kleine Scheiben Aspic gestellt, übrigens aber der vorhergehenden gleich behandelt.

Würste von Kalbsnuß mit Fleischsulz. (Boudins de Noix de Veau à la Gelée.)

Aus der gesulzten Kalbsnuß (S. d. vorhergeh.) werden sechs zwey Finger starke, gleich große und lange Rollen geschnitten, mit Glace bestrichen, mit fein gehäckelter Sulz (S. Abschn. von den Brühen) bestreuet, und auf eine, mit ebenfalls gehäckelter Sulz bestreute Schüssel gethan. Der Rand der Schüssel wird mit gefärbter Butter ebenfalls verziert. Eine Öhl-Lunke (S. Abschn. v. d. Öhl-Lunken) wird besonders beygesetzt.

Fein gespickte Kalbsbriesen. (Drüsen). (Ris de Veau piqué glacé.)

In dem Halse längs der Schlundröhre liegen diese Briesen. Die schönsten werden einige Stunden laulich abgewässert, eine Minute lang weiß gekocht, so daß sie dem Drucke des Fingers etwas widerstehen, sonach in kaltes Wasser gethan, sehr rein abgeputzt, und dann fein gespickt (S. Abschn. v. Spicken). Sie werden hierauf in eine mit Krebsbutter (S. Abschn. v. d. Butter) leicht bestrichene Casserole nahe zusammen gelegt, mit halbem Schöpflöffel Consommé und etwas Glace genässet, mit Gluth von oben und unten ungefähr eine halbe Stunde schnell gedämpft. Das Consommé soll in dieser Zeit auf Glace fallen, wo nicht, so muß auf dem Windofen nachgeholfen werden. Mit dieser ihrer Glace werden sie nun wiederholt glasirt, bis sie eine helle durchsichtige rothbraune Farbe bekommen; endlich werden sie rund laufend eine über die andere angerichtet. In ihre Mitte kommt am gewöhnlichsten durchgeschlagene Champignons, auch breit gekrauster Salat oder Souerampfer (S. Abschn. v. d. Pflanzen), weißes Ragout u. dgl. (S. Abschn. v. d. Ragout).

Geschwungene Kalbsbriesen, oder Escalope von Kalbsbriesen. (Escalope di Ris de Veau.)

Wird aus den Briesröhren bereitet, nemlich dem oberen Längen zum Spicken untauglichen Theile der Briesen, die in laulichem Wasser zwey Stunden gewässert, eine Minute lang weiß gekocht, in kaltem Wasser gereinigt sind, und so noch körnigtweich in einer Presse weich gekocht (S. Abschn. von Einsäuerungen). Nach dem Auskühlen endlich auf zwey messerrücken dicke, möglichst große Scheiben schief über die Breite geschnitten, von aller Haut geputzt, in eine mit Butter dick bestrichene Schwung-Casserole eine an die andere gelegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit Butter begossen, endlich mit rundem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und so am kalten Orte aufbewahrt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird diese Escalope über mittel-

starkem Feuer zwey bis drey Minuten lang geschwungen, Stück für Stück umgewendet, und wieder so lange geschwungen; die Butter dann abgeseiht, und ein halb eygroßes Stückchen frischer Butter, nebst zwey Schöpfelöffeln legierter Lunte (S. Abschn. von den Luntzen) darüber gethan, mit dem Saft einer Limonie und einem Stück Glace mittelst einer leichten Bewegung vermengt, und so eine Briesplatte, dann allezeit eine in Butter gebackene, der Bries gleich große Semmelschnitte rund laufend in schöner Form angerichtet. Die Sauce wird durch ein feines Haartuch gepreßt, unter währendem Sieden heiß gemacht und darüber gegossen. Dieß Gericht wird nie ohne Bordur (S. Abschnitt von den Borduren) angerichtet; dagegen kann es in eine jede Kruste (S. Abschn. von den Krusten) oder Butter-Pastete (S. Abschn. v. d. Butterteig) kommen.

Kalbsbriesen in Papier. (Ris de Veau en Papillotes.)

Die Bereitung dieses Gerichts ist in der Beschreibung der Kalbscoteletten in Papier begriffen, mit dem Unterschiede zwar, daß die hierzu bestimmten Briesen wie zu der vorhergehenden Escalope, erst zwanzig Minuten lang in einer Presse weichgekocht, endlich nach dem völligen Auskühlen auf halben Finger dünne Blätter gespalten, und den besagten Coteletten gleich mit feinem Kräutchen in Papiere eingedreht, und jenen gleich über einem Rost gebraten werden.

Geschwungene Kalbsbriesen mit Trüffeln. (Escalope de Ris de Veau aux Truffes.)

Werden den vorhergehenden gleich behandelt. Statt der gebackenen Semmeln kommen blattweise geschnittene und in Butter passirte Trüffeln (S. Abschnitt von den Trüffeln). Das Ganze wird in eine Kruste wie oben angerichtet, und ihre Mitte mit den übrigen Trüffeln verziert.

Kalbsbriesen am Rost. (Ris de Veau en Mirotons.)

Die vorhergehenden geschwungenen Briesen werden unter währendem Schwingen mit drey Eßlöffel feinem Kräutchen (S.

Abschn. v. f. Kräutchen) vermengt, rund laufend auf ein silbernes Schüsselchen, welches gerade in die Vertiefung der Schüssel paßt, angerichtet, das Kräutchen darüber gethan, mit feinen Semmelbröseln bestäubt, mit klarer Butter bespritzt, und nochmals bestäubt in den Ofen gestellt, bis sie eine schöne lichtbraune Farbe bekommen, dann in die Vertiefung der Schüssel gestellt. In ihre Mitte kommt eine mit Consommé verdünnte italienische Lunke. (S. Abschn. v. d. Lunken.)

Sie können auch mit Semmelbröseln aufgelegt, auf dem Roste abgebraten und so rund laufend über die Schüssel angerichtet werden. Das erstere gibt indessen eine etwas zierlichere Form, und ihr Geschmack gewinnt durch Concentrirung des Saftes.

Kalbsbriesen an Silberspießchen. (Atelettes de Ris de Veau.)

Die ausgelbsten, abgewässerten, dann von allen Häutchen entblöhten, und in der Presse (S. Abschn. v. d. Pressen) weichgekochten, endlich in ihrem Sude ausgekühlten Briesen (S. Abschn. v. d. Incred.) werden auf daumenbreite und eben so hohe, halben Finger dünne Blättchen geschnitten, dann eben so viel und auch so zugeschnitten weich gekochte Pöckelzungen werden nun zusammen mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in einer dicken sehr corfirten legirten Lunke (S. Abschn. v. d. Lunken) leicht durcheinander geschwungen, und dann Stück für Stück immer eine Briesen und eine Pöckelzunge an ein silbernes Spießchen gesteckt, so daß es einen Zoll im Viereck und sechs Zoll lange Würstchen gibt, die mit Semmelbröseln belegt, in klare Butter getunkt und abermahls mit Bröseln aufgelegt, und leicht mit Salz und Concassé bestäubt werden. Sechs bis acht solche Spießchen werden zwanzig Minuten lang vor dem Anrichten über stark mit Butter bestrichenem Papier auf dem Roste von allen vier Seiten über glühender Asche gebraten. Klares Consommé dient zur Lunke. (S. Abschn. v. d. Brühen.) Daß die Asche oft aufgefrischt, und die Atelettes von schöner brauner

Farbe seyn müssen, versteht sich von selbst, wie auch, daß sie unbeschädiget, überall mit der Kruste von Semmelbröseln bedeckt seyn müssen.

Weiß eingemachte Kalbsbriesen. (Ris de Veau à la Poulette.)

Die zum Ragout zubereiteten und auf daumengroße Stücke gebrochenen Kalbsbriesen (S. Abschn. v. d. Ingeb.) werden in legirter Dunke (S. Abschn. v. Dunken) leicht geschwungen, mit wenig Salz, weißem Pfeffer, Glace und sehr fein geschnittener, einen Augenblick abgekochter grüner Petersilie gewürzt und in einer Kruste (S. Abschn. v. d. Krusten) oder sonst einer Bordur (S. Abschn. v. d. Borduren) angerichtet.

Gedämpfte Kalbsleber. (Foie de Veau braise.)

Eine schöne große Leber wird mit fingerdickem Speck, der in einem halben Eßlöffel weißen Pfeffer und eben so viel Salz, einem halben Löffel sehr fein geschnittenen Chalotten, eben so viel grüner Petersilie, einem fein geschnittenen und gestoßenen Lorbeerblatte, nebst etwas geriekener Muskatnuß eingehüllt worden ist, daumbreit von einander reihenweise durchgezogen, dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Speckplatten, Schneidschinken, Zwiebeln, halben Gliedchen Knoblauch belegt, mit Oesterreicher Wein begossen, und so langsam mit oben und unten angebrachter Gluth zwey Stunden lang gedämpft. Der Sud wird dann abgeseiht, abgefettet, auf einen halben Schöpflöffel über starkem Feuer eingekocht, mit eben so viel Pfeffer = Dunke (S. Abschn. v. d. Dunken) vermengt, und unter die nun angerichtete Leber gegossen.

Kalbsleber im Ofen oder mit Rahm = Dunke. (Foie de Veau au Four.)

Die Leber wird der vorhergehenden gleich mit Speck durchgezogen, in einer Sauerbrühe (S. Abschn. v. d. Sauerbrühen) gesäuert, dann in eine leichte Casserole, welche mit einigen Speck- und Zwiebel-Scheibchen gefütteret ist, gelegt, mit Rahm begossen

und in den abgekühlten Ofen gestellt; nach zwey Stunden, während welcher Zeit die Leber öfters mit dem Sude begossen worden ist, wird sie endlich herausgenommen, der Saft abgeseiht, mit Rahm und brauner Brühe verdünnet, mit Salz, Concassé, Glace, Lorbeerblatt und etwas Limonienschalen gewürzt, und bis zur Consistenz einer Tunke über starkem Feuer schnell eingekocht; die Leber wird dann angerichtet und die Tunke darunter gegossen.

Man kann diesem Gerichte weit besseres Ansehen geben, wenn man die Leber nach dem Gardämpfen auf Blättchen schneidet, sie glasirend im Kranze anrichtet, und die Sauce in ihre Mitte gießt.

Gebratene Kalbsleber. (Foie de Veau à la Broche.)

Von unten mit großem (mit Salz und Pfeffer bestäubtem) Speck wird diese Leber der vorhergehenden gleich durchgezogen, ohne jedoch die Oberfläche zu beschädigen; diese Oberfläche wird dann fein gespickt (S. Abschn. d. Kunst zu Spicken) und nun vier und zwanzig Stunden in einer Sauerbrühe gesäuert. (S. Abschn. Sauerbrühe). Eine Stunde vor dem Anrichten wird sie aus der Brühe genommen, rein abgetrocknet, an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen Spieß gebunden und bey mittelstarkem Feuer gebraten. Unter währendem Braten wird sie mit der Hälfte Sauerbrühe, mit einem Stück zerlassener und darin abgeschlagener Butter begossen; endlich mit einer pikanten Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) aufgetischt.

Geschwungene Kalbsleber. (Sauté de Foie de Veau.)

Aus der möglichst weißen Leber werden drey Finger breite, lange runde halben Finger dicke Scheibchen reinlich zugeschnitten, in eine mit Butter stark bestrichene Schwung-Casserole gelegt, mit feinem Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutchen) begossen, und mit rund geschnittenem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird sie über starkem Feuer geschwungen, in zwey Minuten umgewendet, und dann wieder so lange fort geschwungen, bis sie unter dem Drucke des Fingers etwas spröde weicht und nach dem Drucke kein Blut

mehr entquillt. Die Butter wird dann abgeseiht und an ihre Stelle ein Schöpfstößel voll pikanter Tunke (S. Abschn. von den Tunken), mit einem Stück Glace; Salz, weißem Pfeffer und Limoniensaft darüber gegossen, durch einander geschwungen, und rund laufend in eine Vordur (S. Abschn. v. den Vorduren) zierlich angerichtet. Die Tunke wird dann noch einmahl über dem Feuer gezogen, und endlich darüber gegossen.

Gebackene Kalbsleber. (Foie de Veau frit.)

Auf halben Finger dicke Scheiben wird diese Leber geschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt. In drey Theile Mehl und einem Theil Semmelbröseln, durch das Auf- und Abschieben in einem Tuch abgetrocknet, und in recht heißem Schmalz gebacken. Darunter kommt eine saure Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken). Auf diese Art zubereitet, wird sie meistens als Beleg gebraucht, wie z. B. auf Spinat, Kohl, gelbe Rüben u. dgl.; dann bleibt aber die Tunke weg.

Leber-Pfanzel oder Leberfuchen. (Pain de Foie de Veau.)

Die Leber wird auf Scheiben geschnitten und rappirt, das heißt, eine jede Scheibe so lange mit dem Messer überfahren, bis das feine Fleisch aus den Masern geschabt ist, dieses dann noch sehr fein geschnitten und durch ein Haarsieb geschlagen. Auf ein Pfund dieser Leber kommt ein halb Pfund Butter mit sechs Eyerdottern, pflaumig abgetrieben, mit zwey Händen voll feinen weißen Semmelbröseln, den vierten Theil so viel klein würflich geschnittenes Mark, nebst gehörigem Salz, Concassé und Muskatnuß verrührt, die Eyer klar zu Schnee geschlagen und leicht darunter vermengt. Es wird in eine Casserole ein Stück Schmalz bis zum Rauchen heiß gemacht, das Pfanzel dann hinein geschüttet und langsam gebacken. Als selbstständige Speise muß es mit pikanter Tunke aufgetischt werden (S. Abschn. v. d. Tunken.) Gewöhnlich wird es aber stückweise geschnitten und in die Suppe gethan (S. Abschn. v. d. Brühen.)

Kalbsleber-Knödel. (Quenelles de Foie de Veau.)

Die Leberknödel kommen unter den Suppen vor (S. Absch. v. d. Suppen); als selbstständiges Gericht werden sie etwas größer als jene gehalten, und nach dem Weichkochen in der Brühe, trocken über eine tiefe Schüssel angerichtet, mit etwas Consommé (S. Absch. v. d. Brühen) übergossen, und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln bestäubt.

Kalbslungen-Mus. (Mous, ou le Poumon de Veau.)

Die Kalbslunge wird zwey Stunden im Salzwasser abgekocht; wenn sie ausgekühlt ist, dann spagatdick wie Nudeln geschnitten, in ungefährl acht Loth Butter eine Weile geröstet, mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblättern gewürzt und mit zwey Schöpflöffel voll brauner Lunte (S. Absch. v. d. Lunte) genächt, endlich mit einem halben Schöpflöffel Essig gesäuert, und nur langsam anderthalb Stunden lang gekocht. Man nimmt häufig Limonenschalen als Würze hinzu. Dieses so anspruchlose Gericht gibt man mit einem Belege von Butterkröpfchen, oder in einer Casserole-Pastete (S. Absch. v. d. Butter), um ihm leichteren Eintritt, Fingerbreit auseinander, oder höheren Werth zu verschaffen.

Gebratener Kalbschlegel. (Cuisseau de Veau rôtie.)

Als minder fein wird der Schlegel bey guten Tafeln wenig gebraucht, man verwendet sein Fleisch zu Faschen und Lunte; allein wenn man die Ruß nicht abgelöst hat, so gibt es dennoch einen soliden Braten.

Der Knieknochen wird über der Kniescheibe abgehauen, das Bein daumenbreit vom Fleische abgeschaben, der Schlegel mit feinem Salz und Concassé bestäubt, zusammen geschoben an einen Spieß gesteckt, mit drey mit Butter bestrichenen Bogen Papier belegt, mit Spagat überbunden, und nun langsam, nach der Größe des Schlegels, zwey bis drey Stunden gebraten (S. Absch. die Kunst zu braten.) Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, das Feuer hell gemacht,

damit der Braten ein gleich schöne Farbe bekomme. Darunter kommt ein halber Schöpflöffel braune Kalbsbrühe. (S. Abschn. von Kalbsbrühen.)

Gedünsteter Kalbschlegel. (Cuisseau de Veau étuvé.)

Der Kalbschlegel wird, nachdem derselbe mürbe geklopft worden ist, mit fingerdicke in Salz und Pfeffer eingehülltem fleischigem Speck durchgezogen, in eine mit Schnitten Speck, Schneidschinken und Zwiebelscheiben nebst einigen Lorbeerblättern belegte Casserole gethan, genau zugedeckt, über von unten und oben angebrachter Gluth zwey bis drey Stunden unter mehrmahligem Umwenden gedünstet. Die Gluth muß so behuthsam angewendet werden, damit der Schlegel nur durch den eigenen Dunst weich wird, ohne den entquillenden Saft zu verbrennen. Er kommt mit eigenem Saft als Lunte. Mit Aufmerksamkeit behandelt, wird dieser Schlegel oft mit Recht dem gebratenen vorgezogen.

Eingeschnittenes Kalbfleisch. (Chapilotade de Veau.)

Der übrig gebliebene Kalbsbraten wird auf halben Finger dünne und zwey Finger breite Schnitten geschnitten, in eine passende Casserole mit zwey Eßlöffeln feingeschnittenen Champignons, die Hälfte so viel Schalotten, ein Löffel voll feingeschnittener grüner Petersilie, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit einem Seitel Rahm, einem Schöpflöffel voll schwarzer Brühe und einem halben Löffel Essig genäßt, bis auf einem Schöpflöffel eingedünstet, und so angerichtet. Man pflegt Lorbeerblätter, Limonenschalen und auch Limoniensaft als Würze zu gebrauchen. Es gibt eine Sparschüssel, die gerne gesehen wird.

Weiß gepracktes Kalbfleisch. (Blanquette de Veau.)

Aus dem übrig gebliebenen kalten Kalbsbraten werden dem Faden nach daumbreite Walzen, ohne alle Haut und Masern, und diese dann auf messerrückendünne Blättchen geschnitten, einige Zeit vor dem Anrichten mit einem Stückchen Butter über glühender Asche gewärmet, dann mit der Hälfte so viel passirter Champignons (S. Abschnitt von den Ingredienzien) und legirter