

gel werden selten gebraten, weil sie zu wenig Fleisch darbieten; die Hinterbiegel werden öfter hierzu verwendet.

Eingeschnittenes von Lammfleisch. (Chipolatau d'Agneau.)

Aus dem lammernen Braten entstehet das lammernne Eingeschnittene nach der Bereitungsart des Eingeschnittenen von Kalb. (S. Abschn. v. Kalbfleisch.)

Achtzehnter Abschnitt.

Von den Schöpfen.

Wenn die Züchtung der Schafe zu einem höchst wichtigen Gegenstande der Landwirthschaft gehört, und gute Zuchtschafe und gutes Futter als die vornehmsten Mittel hierzu anempfohlen werden, so sind der Köche Wünsche, um gutes Fleisch zu bekommen, das nicht anders, als auf eben diesem Wege erlangt werden kann, in dieser Anempfehlung einbegriffen. Englands und Niederlands kräuterreiche Triften geben Beispiele hiervon, denn von dort her kömmt die große Anzahl Bereitungsarten, deren einfachstes Gericht eine köstliche Speise gibt, wogegen bey uns noch ein großer Aufwand der Kunst erfordert wird, diesen Gerichten einigen Werth zu verschaffen.

In einem Alter von zwey bis drey Jahren, aus Gebirgsgegenden, gut genährt, gibt der Schöps ein feinfädiges Fleisch von rothbrauner Farbe, voll des nahrhaftesten Saftes. Dessen Mürbeliegen braucht ungefähr zwey Drittheile der Zeit, die man zu dem Mürbeliegen des Rindfleisches anwendet.

Gedämpfte Schöpfenzungen. (Langues de Mouton braisés.)

Zwölf Zungen werden in vielem Wasser so lange gekocht, bis sie sich von der äußern weißen groben Haut schälen lassen, welche Haut dann behuthsam abgezogen wird. Sie werden dann rein zugeschnitten, eine an die andere in eine mit Speck gefüt-

terte Casserole gelegt, mit der Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerung) begossen, und so bis zu ihrem gänzlichen Weichwerden langsam gedämpft. Nach einiger Zeit des Abkühlens in dieser Presse werden sie Stück für Stück herausgenommen und auf ein reines Tuch gelegt, leicht abgetrocknet, endlich von einander geschnitten, jedoch so, daß die beyden äußersten Enden etwas zusammen halten, und bey dem Auseinanderlegen die Zungen die Form eines Herzes bilden. Sie werden dann im Kranze rund herum eine über die andere angerichtet und glasirt. In ihre Mitte kömmt eine pikante oder Paradiesäpfel - Lunke (S. Abschn. v. d. Lunken).

Schöpfenzungen mit gemischter Grünspeise. (Langues de Moutons en Macedoine.)

- — Mit Gärtnerspeise.
- — Mit Spinat.
- — Mit gekraustem Salat.
- — Mit Sauerampfer.
- — Mit durchgeschlagenen weißen Zwiebeln.
- — Mit Zwiebel - Lunke.

Werden stets den vorhergehenden gleich gehalten, alle die grünen Speisen kommen theils darunter als Unterlage, theils in ihre Mitte.

Schöpfenzungen auf französische Art. (Langues de Moutons au Gratiou.)

Die vorhergehenden gedämpften, aber unaufgeschnittenen Zungen (S. d. vorhergehenden Zungen) werden über eine Silberplatte, die mit einem halben Finger hohen Rande versehen ist, und in die Vertiefung der gehörigen Schüssel paßt; über einem halben Finger hoch aufgetragene feine Fasche (S. Abschn. v. d. feinen Faschen), eine an die andere mit deren Spitzen in der Mitte aufgestellt; zwischen eine jede Zunge kömmt ein großer, schöner in der Presse gekochter Hahnenkamm, so daß das Ganze einer Art Turban gleicht; zwischen den Rand und die Zun-

gen werden kleine, sehr gleich geschälte und in Salzwasser gekochte Zwiebelchen eine an die andere gereiht, welches eine liebliche Einfassung gibt. Oben auf in die etwas tiefe Mitte kommt ein schönes rundes fein gespicktes Kalbsbries (S. Abschn. v. Kalbe, gespickte Kalbsbriesen), welches rund herum mit noch kleinern Zwiebelchen eingefast wird. Das Ganze wird dann mit in der Presse gekochten Speckplatten belegt, in Papier mit Bindfaden überbunden, und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in abgekühlten Ofen gestellt, bey dem Anrichten selbst werden die Speckplatten behuthsam abgenommen, die Zungen und die Briese glasirt, und mit einer beygesetzten braungeklärten Tunkte (S. Abschn. v. d. Tunken) aufgetischt. Um dieser Schüssel noch mehr Mannigfaltigkeit zu geben, werden die Zungen in ihrer Länge aufgeschnitten, und in den Schnitt eine zierlich geschnittene Spalte Pöckelzunge gesteckt. Es trifft sich, daß die Zungen vorne nicht genug gespickt sind, und sich dann nicht leicht bey dem Aufstellen in die schöne runde Form fügen, in solchen Fällen wird ohne weiters mit dem Messer nachgeholfen, und ihre äußersten Spitzen gehörig zugeschnitten.

Schöpfenzungen in Papier. (Lagues de Moutons en Papillotes.)

Diese Zungen werden ganz den Kalbscoteletten gleich behandelt, mit feinem Kräutchen ins Papier gewunden, und dann abgebraten, vorher müssen sie aber gehörig in der Presse weich gekocht werden. (S. die gedämpften Schöpfenzungen.)

Schöpfenzungen auf dem Roste. (Lagues de Moutons grillées.)

Die in der Presse weich gekochten Zungen (S. gedämpfte Zungen) werden in ihrem Ende kalt gestellt, dann von einander geschnitten, in ein zerlassenes feines Kräutchen getunkt (S. Abschn. v. d. feinen Kräutern), mit frischen Semmelbröseln aufgelegt und auf dem Roste gebraten. Darunter kommt eine Pfefferunkte. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Schöpfenzungen auf italienische Art. (Langues de Moutons à l'Italienne.)

Schöpfenzungen als Matelotte. (Langues de Moutons en Matelotte.)

Diese beyden Gerichte werden jenen der Rindszungen gleich bereitet. (S. Abschn. v. Rindfleisch.)

Geblätterte Schöpfenzungen mit Gurken. (Emincée de Langues de Moutons aux Concombres.)

Die gedämpften Zungen (S. d. vorhergehenden gedämpften Zungen) werden mit ihrem Sude kalt gestellt, nach dem Erkalten dann heraus genommen, abgetrocknet, der Länge nach gespalten, und nun messerrückendünn über den Faden blättrig geschnitten, hernach in eine Sauce-Casserole gethan, mit zwey Eßlöffel voll Glace begossen und auf die Seite gestellt. Eine Stunde vor dem Anrichten werden sie in ein heißes Bad gestellt, im Augenblick des Anrichtens aber über starkem Windofen gesetzt, damit die durch den entquollenen Saft verdünnte Glace schnell auf ihre gehörige Dicke falle, welches jedoch unter leichter Bewegung mit der Casserole geschehen muß, weil sonst die Zungen leicht anbrennen könnten. Endlich werden sie mit eben so viel braunen Gurken (S. Abschn. v. d. Pflanzen) mittelst leichten Schwingens vermengt, und in einer Kruste (S. Abschn. v. d. Krusten), Reiscasserole (S. Abschn. v. d. Reiscasserole) oder einer Butterpastete (S. Abschn. v. d. Buttermteig, 2. Th.) aufgetischt. So geblättert können die Zungen mit Champignons, mit breitgetraustem Salat, mit Trüffeln u. dgl. gegeben werden.

Da die Zungen an sich sehr wohlschmeckend, und ihre Structur zu zierlichen Gerichten sehr geeignet sind, so werden sie mit Vortheil zu kalten Speisen verwendet. (S. wie folgt.)

Schöpfenzungen mit Senf-Butter. (Langues de Moutons au Beurre de Montpellier à la Moutarde.)

Zu dem Weichdämpfen dieser Zungen (S. gedämpfte Zungen) wird ein Glas starker Weinessig der Presse beygemischt, in

dieser ihrer Presse bleiben sie zum Erkalten stehen, wonach sie erst Stück für Stück herausgehoben, und auf einen Platfond in gleicher Lage gereiht werden; es wird ein anderer Platfond über sie gelegt, mit einigen Gewichten beschwert, damit sie gleich und unverschoben bleiben, endlich an einen kalten Ort gestellt und sie vollkommen kalt werden gelassen, so zwar, daß sie durch und durch sulzen. Die Zungen werden nach dieser Vorbereitung möglichst rein, in schöner Form und gleich groß mit einem sehr scharfen Messer zugeschnitten, und über eine zwey Finger hohe, sehr rein und glatt aufgetragene Unterlage von Senfbutter (S. Abschn. v. d. Butter), die den Boden der Schüssel bedeckt, den inwendigen Rand aber nicht ausfüllen darf, mit den Spitzen in die Mitte gerichtet, aufgestellt; zwischen eine jede Zunge kommt eine Schnitte Aspic (S. Abschn. v. d. Aspic), welche die allenfals entstandenen Öffnungen genau ausfüllt. Die etwas vertieftte Mitte aus den zusammenlaufenden Spitzen der Zungen wird mit einer zierlich gemachten Rosette von Senfbutter bedeckt, welche jedoch nicht größer seyn soll, als ungefähr ein Laubthaler, die Rundung wird mit fein gehacktem Aspic bekränzt; über eine jede Zunge insbesondere kann eine niedliche Verzierung aus Senfbutter und Aspic angebracht werden, der inwendige Rand der Schüssel wird mit fein gehacktem Aspic eingefast, so daß diese Schüssel ein schönes Gericht darstellt. Eine Öl-Lunke (S. Abschn. v. d. Lunken) wird besonders beygesetzt.

Auf ungefähr gleiche Weise können die Zungen mit einer jeden Butter, oder auch nur bloß mit Aspic kommen. Ihre Lage kann verändert werden; so kann man sie z. B. über etwas höher gehaltene Unterlagen von Butter in der Form einer Rosette auflegen, und eine jede Zunge dann, dem Ganzen angemessen, besonders verzieren.

Schöpfene Hälse auf dem Roste. (Coux de Moutons grillés.)

Drey der Länge nach von einander gespaltene Hälse, deren Weine ausgelöst worden sind, werden eine halbe Stunde in Salz-

wasser weiß gekocht, dann rein abgepußt, zugeschnitten, zwischen zwey Speckplatten mit fetter Brühe genächt, mit ein Paar Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Gewürznelken, Salz und Lorbeerblatte belegt, langsam weich gekocht und in ihrem Sude kalt gestellt, dann aus dem Sude genommen, und zwischen Platten gelegt und leicht gepreßt, damit sie während des vollkommenen Kaltwerdens eine schöne flache Form behalten, endlich einige Zeit vor dem Anrichten leicht abgetrocknet, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in zerlassene Butter getunkt, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, und schnell auf beyden Seiten auf dem Roste gebraten, darunter kommt eine Pfeffer-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), oder auch

- Sauerampfer (S. Abschn. v. Sauerampfer),
- Durchgeschlagene Linsen (S. Abschn. v. Linsen),
- Durchgeschlagene Erbsen (S. Abschn. v. Erbsen),
- Zwiebel-Tunke u. d. m. (S. Abschn. v. d. Tunken).

Schöpfenhälse mit Kohl. (Coux de Mouton aux Choux.)

Die Hälse werden den vorhergehenden gleich vorgerichtet, und anderthalb Stunden in der Presse gekocht. Das Belege von gelben Rüben, Petersilie, Zwiebeln und Lorbeerblättern wird weggenommen, statt dessen kommt der in Salzwasser abgekochte Kohl hinzu. Das Ganze wird mit Speckplatten bedeckt, und mitsammen bis zum beyderseitigen vollkommenen Weichwerden gedämpft; die Gluth muß so gerichtet werden, daß die Brühe bis zu der Zeit des Weichwerdens ganz eingekocht hat, und so werden die Hälse ohne anderes Zuthun mit dem Kohl zierlich angerichtet.

Schöpfenfleisch mit Rüben. (Haricot de Mouton.)

Nur die Hälse, Brüste und Schultern werden hierzu verwendet; es wird nemlich das hierzu bestimmte Stück auf zwey fingerbreite Stückchen geschnitten, mit fleischigem Speck und ein Paar Zwiebeln bis zum Braunwerden unter starker Gluth

geröstet, dann aus der Casserole genommen, und ein jedes Stückchen noch einmahl, rein zugeschnitten, in eine Casserole gethan; indessen wird das Fett mit ein Paar Löffeln Mehl bestäubt, eine Weile geröstet, dann mit der leichten Brühe (S. Abschn. v. d. Brühen) genäht, und über dem Feuer gerührt, bis es eine Lunte bildet. Nach einigem Kochen wird diese Lunte durch ein Haartuch geseiht, mit einigen Lorbeerblättern, Salz, weißem Pfeffer und etwas Zucker gewürzt, und nun langsam gekocht. Es werden eben so viel olivenförmig und halb eygroß geschnittene weiße Rüben (S. Abschn. v. Wurzeln u. Knollen) in Butter braun gebacken und hinzu gethan, und so unter währendem Abschöpfen des aufsteigenden Fettes zusammen weich gekocht. Die Lunte wird dann bey dem Anrichten noch einmahl durch ein Haartuch gepreßt und darüber gegossen. Die Kraft und Lieblichkeit dieser Lunte darf durchaus nicht übersehen werden, so auch ihre gehörige Flüssigkeit. Der Abschnitt der Luntten gibt hierüber eine genugsame Belehrung.

Schöpfene Schulter auf englische Art. (Epaule de Mouton à l'Anglaise.)

Werden ganz so wie der Schöpfenschlegel behandelt, gekocht und angerichtet. (S. Schöpfenschlegel. Kupf. Taf. No. 3. Fig. 10.)

Gedämpfte Schöpfenschulter. (Épaule de Mouton braisée.)

Der lämmernen Schulter gleich ausgelöst (S. Abschn. v. d. Lamm) wird das dicke Fleisch der Schulter mit fingerdicke, in Salz und Pfeffer stark bestäubtem Speck durchzogen, doch darf die Haut nicht beschädigt werden; die äußerste fleischige Haut der Schulter wird dann mit Nadel und Spagat rund herum aufgefaßt, und hierdurch die Schulter in hochrunde Form gezogen und gebunden; sonach in eine mit Speck gefüllte Casserole gethan, mit einigen Schnitten Rindfleisch, Kalbfleisch, Schneidschinken, ein Paar Zwiebeln, Petersilienwurzeln, gelben Rüben belegt, zwey Lorbeerblättern, vier Gewürznelken,

etwas Pfeffer und Salz gewürzt, mit leichter Brühe über die Hälfte genächt, und mit oben und unten angebrachter Gluth drey Stunden langsam gedämpft und reinlich angerichtet. Rund herum wird in zierlicher Ordnung gefüllter Salat (S. Abschn. von den Pflanzen), Kohl (S. ebendasselbst), Hofschorot (S. Abschn. von Wurzeln und Knollen), oder glasierte Zwiebeln (S. ebendasselbst) gelegt.

Schöpfenrücken am Roste. (Selle de Mouton panée grillée.)

Werden ganz dem Lämmernen ähnlich (S. Abschn. v. d. Lämme) bereitet, mit Rücksicht auf ihr Volumen und Alter, denn dieses verlängert die Zeit ihres Garkochens beträchtlich.

Gedämpfter Schöpfenrücken. (Selle de Mouton braisée.)

Vom Schlußbeine bis über die ersten zwey Rippen wird dieser Rücken abgehauen, die daran befindlichen Rippen werden ausgelöst, und zwey Finger breit vom Rückgrate abgebrochen, das Bauchfleisch einwärts gerollt, das Ganze dann mit Speckplatten belegt, mit Spagat überbunden, und so in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Schnitten Rindfleisch, Kalbfleisch, Schneidschinken, ein Paar Zwiebeln, gelben Rüben und Petersilienwurzeln belegt, Lorbeerblatt, Gewürznelken, Salz und Pfeffer gewürzt, und eine halbe Stunde auf starker Gluth gedünstet, endlich mit der Hälfte fetter leichter Brühe und eben so viel weißem Wein genächt, und ungefähr drey Stunden langsam gedämpft. Bey dem Anrichten wird derselbe aus dem Sude über ein reines Tuch zum Abtrocknen der Flüssigkeit gelegt, dann über die Schüssel gethan und glasiert; rund herum wird in gefälliger Form gepreßter Kohl oder anderes Gemüse gelegt.

Schöpfenrücken auf englische Art. (Selle de Mouton à l'Anglaise.)

Diesß Gericht ist ebenfalls nur eine Wiederholung der Bereitungsart des Schöpfenschlegels (S. Schöpfenschlegel auf eng-

lische Art), und wenn der Schlegel eine ansehnlichere Schüssel gibt, so geben die Rücken ein feineres Gericht; das Garwerden ist bey beyden der wesentlichste Punct der richtigen Behandlung, welches man mittelst des Hineinsteckens mit einer Dressirnadel am genauesten erkennt; ist das Fleisch nun einmal so weich, daß es von den Weinen fällt, so ist's verkocht und geschmacklos.

Geschwungene Schöpfsen-Coteletten. (Côtelettes de Mouton sautées.)

Man macht viel Aufhebens von diesem Gerichte, vermuthlich, weil man es nicht immer gelungen geben kann. In Betracht, daß die Coteletten von ausnehmend schönem Fleische, sehr mürbe und saftig seyn müssen, denn die Kunst gibt weiter nichts hinzu, als etwas Glace und Sorge. Die Bereitung ist ganz so, wie die der Kälbernen (S. Abschn. v. d. Kalb.), mit dem Unterschiede zwar, daß diese nicht so stark im Fleische gehalten werden dürfen.

Schöpfsen-Coteletten auf dem Roste. (Côtelettes de Mouton grillées.)

Werden ebenfalls denen Kälbernen gleich bereitet (S. Abschnitt v. d. Kalb.) Ihr Garbraten fordert weniger Zeit, so, daß wenn jene fünf Minuten brauchen, diese in drey Minuten gehörig ausgebraten seyn können. Man fordert bey den Schöpfsen-Coteletten mehr Saft, als bey einer jeden andern; daraus folgt durchaus nicht, daß sie unausgebraten oder gar blutig seyn dürfen; das Schöpfsenfleisch hat mehr Saft als jedes andere Fleisch, und so ist die Forderung sehr natürlich, übrigens bleibt der ent quellende Saft bey dem Schöpfsenfleisch immer etwas röthlich, welches mit dem Blutigseyn nicht wechselt werden darf.

Gedämpfte Schöpfsen-Coteletten mit durchgeschlagenen weißen Zwiebeln. (Côtelettes de Mouton à la Soubise.)

Die etwas stärker im Fleische gehaltenen, zum Schwingen bereiteten Coteletten (S. Abschn. v. Kalbe, geschw. Cote-

letten) werden mit fingerdicken und mit Salz und Pfeffer bestäubten, ungefähr sieben Stückchen Speck durchgezogen, in einem Viertelpfund Butter eine halbe Stunde lang gedünstet, dann auf eine Schüssel, alle auf dieselbe Seite gelegt, mit einer andern flachen Schüssel beschwert, und so kalt gestellt; nach ihrem Erkalten werden sie dann an beyden Seiten sehr rein gleich groß und gleichförmig zugeschnitten, endlich in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit Speckplatten bedeckt, mit einem Schöpflöffel voll Consommé (S. Abschn. v. d. Brühen) genäst, mit zwey Zwiebeln und Lorbeerblatt gewürzt, und mit oben und unten angebrachter Gluth bis zu ihrem Weichwerden gedämpft. Bey dem Anrichten werden die Speckplatten herausgenommen und die Casserole über starkem Windofen gesetzt, bis der Saft auf Glace gefallen ist, dann werden sie angerichtet und glasirt. In ihre Mitte kommt ein Zwiebel-Purée. (S. Abschn. v. d. durchgeschl. Hülsenfrüchten.)

Gedämpfte Schöpfen-Coteletten mit gepöckelter Zunge.
(Côtelettes de Mouton à l'Écarlate.)

Die vorhergehenden zum Dämpfen zugeschnittenen Coteletten (S. Abschn. v. d. Kalbe, geschw. Cotel.) werden jede die eine Hälfte mit Speck und die andere Hälfte mit Pöckelzungen durchgezogen, übrigens ganz den vorhergehenden gleich gedämpft und glasirt. Bey dem Anrichten kommt ein Blatt eben so dick und so groß geschnittener und gekochter Pöckelzunge, die eine Weile mit den Coteletten gedämpft hat, und glasirt worden ist, zwischen eine jede Cotelette; das Ganze wird noch einmahl glasirt, und mit Glace sehr gehobener brauner Lunte aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Luntten.)

Gedämpfte Schöpfensenden oder Carbonadeln. (Carbonades de Mouton braisées.)

Dieser Fleischtheil ist so mit den Rippen verwechselt worden, daß man Carbonade statt Cotelette oder Rippe zu sagen pflegt, obgleich der Unterschied wesentlich ist. Von dem Schlegel

bis an die Rippe wird der Fleischtheil, die Lende genannt, abgehauen und in zwey gleiche Theile getheilt, so gibt diese Lende die sogenannten Carbonadeln, die nun von dem Rückgrat abgelöst, mit der Haut auf die Tafel gelegt werden, es wird mit einem nassen Messer zwischen dem Fleisch und der Haut so geschickt unter leichter Bewegung eingeschnitten, daß das Fleisch drey Theile ohne Wunden sehr glatt von der Haut entblößt wird; ganz darf es nicht geschehen, weil sonst das Bauchfleisch und das daran hängende Fett von dem eigentlichen feinen Stück abfallen, und dieses dadurch unansehnlich würde. Endlich wird es sehr rein, ungefähr drey Finger breit und noch einmahl so lang zugeschnitten, und den Coteletten ähnlich gedämpft. (S. d. vorherg. Coteletten.) Gewöhnlich werden durchgeschlagene Linsen darunter gethan, und die Lenden, wenigstens zehn an der Zahl, rund herum im Kranze gelegt und glasirt.

Sie können eben so bereitet mit breit gekrausstem Salat (S. Abschn. v. d. Pflanzen), mit Sauerampfer (S. ebendas.), mit Bohnen (S. Abschn. v. d. Hülsenfrüchten) u. dgl. gegeben werden. Zu bemerken bleibt, daß nur von Schöpfen Carbonadeln gemacht werden.

Schöpfen = Carbonadeln am Roste. (Carbonades panées grillées.)

Die vorhergehenden gedämpften und in ihrem Cude kalt gewordenen Lenden werden abgetrocknet, in acht Loth zerlassener mit drey Eyerdottern verrührter Butter getunkt, mit Semmelbröseln gut aufgelegt, und in eine Schwung-Casserole über zerlassene Butter gelegt, und schnell an beyden Seiten bis zur goldfarbenen Kruste geröstet, endlich rund laufend zierlich angerichtet. In ihre Mitte kömmt eine corfirte pikante Funke. (S. Abschn. v. d. Funken.)

Schöpfene Lenden = Unterschnitten. (Filets mignons de Mouton.)

Diese Unterschnitten liegen unter der ganzen Lende, zwischen den Nieren und dem Rückgrate, sie werden, den Kalbsnieren-Un-

terschnitten gleich, abgelöst, flach geprackt und zugeschnitten, so wie sie überhaupt einer jeden Bereitung unterliegen, die jene erleiden, mit der kleinen Abweichung zwar, daß diese, da sie schwächer im Fleische sind, schärferes Feuer und etwas weniger Zeit zu ihrem Garcochen erfordern, überdieß erscheinen sie noch, und zwar vorzugsweise, als:

Schöpfene Lenden-Unterschnitten mit feinem Kräutchen.
(Filets mignons de Mouton aux fines herbes.)

Vom Rückgrate abgelöst, dem feinen Häutchen entblößt, breit geprackt, nett zugeschnitten (S. Abschn. v. Kalbe, geschw. Nieren-Unterschn.) werden diese Schnitten in eine Schwung-Casserole gelegt, mit feinem Kräutchen begossen (S. Abschn. v. f. Kräut.) mit rundem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt und an kalten Ort gestellt. Bey dem Anrichten werden sie dann am starken Feuer so lange geschwungen, bis sie spröde bey dem Drucke des Fingers weichen; die Butter wird abgeseiht, und statt dieser kömmt ein Schöpflöffel voll brauner Funke (S. Abschn. v. d. Funken), mit Glace, Salz, Concassé und Limoniensaft gehalten. Das Ganze wird durch ein leichtes Schwingen vermengt, und so rund laufend zierlich im Kranze angerichtet. Die Funke von kräftigem Geschmacke kömmt in ihre Mitte. Dieß Gericht wird nicht so viel zu großen Tafeln, als vielmehr zu Gabel-Brühstücken oder Nachtmahlen aufgerischt.

Gesäuerte Schöpfen-Unterschnitten. (Filets Mignons de Mouton en Chevreul.)

Diese Unterschnitten werden ein Paar Tage gesäuert, (S. Abschn. v. d. Eins.), dann gespiect (S. Abschn. v. d. Spicken), endlich in eine Schwung-Casserole mit halbem Schöpflöffel Glace, eben so viel Sauerbrühe, über starkem Windofen, mit starker Gluth von oben und unten schnell getrieben, so, bis der Saft auf Glace gefallen ist, mit dieser ihrer Glace werden sie dann wiederholt glasirt, und sonach rund laufend zierlich und hoch angerichtet; in ihre Mitte kömmt eine sehr kräftige pikante Funke. (S. Abschn. v. d. Funken.)

Schöpsennieren mit Champagner = Wein. (Rognons de Mouton au Vin de Champagne.)

Die Schöpsennieren werden der Länge nach von einander geschnitten und das feine Häutchen abgezogen. Sie werden dann in eine mit Butter bestrichene Schwung = Casserole gelegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit zerlassener Butter übergossen, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und so am kalten Orte aufbewahrt. Bey dem Anrichten werden sie am starken Feuer fünf bis sechs Minuten lang geschwungen, die Butter wird dann zur Hälfte abgeseiht, das Übrige mit drey Eßlöffel voll weißen Mehl bestäubt, mit dreyviertel Bouteillen Champagner = Wein genäßt, mit schwarzer Glace gefärbt, und so über dem Feuer bis zum Verdicken der Tunke leicht fortgeschwungen; nur ist zu verhüten, daß sie nicht kochen, weil die Nieren sonst zähe würden, und die Tunke einen Mehlgeschmack bekäme. Sie werden in eine bordirte Schüssel (S. Abs. v. d. Krusten) oder einer Casserole angerichtet, oder auch als Unterlage zu andern Gerichten, und vorzugsweise zu den Schöpsen-Unterschnitten gebraucht.

Schöpsennieren mit feinem Kräutchen. (Rognons de Mouton aux fines herbes.)

Die vorhergehenden, in eine mit Butter bestrichene Casserole gelegten, mit feinem Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutchen) begossenen und mit Papier bedeckten Nieren werden bey dem Anrichten auf starkem Feuer fünf bis sechs Minuten geschwungen, die Butter dann abgeseiht, statt dieser werden sie mit einem Schöpflöffel brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen, mit Glace und Limoniensaft gehoben, durch einander geschwungen, und in eine bordirte Schüssel (S. Abschn. v. d. Krusten) angerichtet.

Schöpsennieren am Roste. (Rognons de Mouton grillés.)

Die Nieren werden den erstern gleich von einander geschnitten, die Haut abgezogen, dann mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in zerlassene Butter getunkt, und schnell auf dem Roste

gebraten, sogleich dann über eine englische Butter (S. Abschn. v. d. Butter) angerichtet, und mit Limoniensaft und Glace bespritzt, aufgetischt.

Gedämpfter Schöpfenschlegel. (Gigot de Mouton de sept heures.)

Aus dem dicken Fleische des abgelegenen und mürbe geschlagenen Schlegels wird das Rohrbein nebst dem Schlußbein durch ein geschicktes Losschneiden ausgelöst; das Fleisch wird mit fingerdicken Speckschnitten, die mit Salz und feinem Pfeffer bestäubt worden sind, daumenbreit aus einander nach dem Faden durchgezogen, der Schlegel dann so viel möglich in die erste Form gebracht, mit Spagat überbunden, und in eine mit Speck gefütterte Casserole gethan, sonach mit einigen Schnitten Rindfleisch, Kalbfleisch und Schneidschinken, nebst vier Zwiebeln, zwey gelben Rüben und Petersilienwurzeln belegt, mit vier Vorbeerblättern, einem Kaffeelöffel voll Pfeffer, zwölf Gewürznelken, einer Wurzel Ingwer und einem Gliedchen Knoblauch gewürzt, mit oben und unten angebrachter Gluth eine halbe Stunde lang gedünstet, dann mit der Hälfte weißem Wein und der andern Hälfte leichter, aber fetter Brühe genäßt (S. Abschn. v. d. Brühen), und nun fünf bis sechs Stunden langsam gedämpft; endlich aus dem Sude gehoben, reinlich über die gehörige Schüssel gelegt, und in eine gefällige Einfassung von einer oder der andern grünen Speise eingefast, aufgetischt; eine braune Tünke wird besonders beygesetzt. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Schöpfen = Schlegel auf englische Art. (Gigot de Mouton à l'Anglaise.)

Der dem vorhergehenden gleich abgelegene und mürbe geklopfte Schlegel wird drey Stunden lang vor dem Anrichten mit ungefähr sechs Maas Wasser in einer großen Casserole über starkem Feuer ins Kochen gebracht, abgeschäumt, mit gehörigem Salz, zwölf Vorbeerblättern und ein Paar Sträußchen Thymian gewürzt, und so an der Ecke des Windesens langsam gekocht. Nach einer

Stunde des Kochens kommen achtzehn daum dick und lang geschnittene gelbe Rüben hinzu, eine halbe Stunde später zwölf eben so geschnittene weiße Rüben oder auch so viel Kohlrüben und sechs mittelgroße spanische Zwiebeln. Eine Viertelstunde vor dem gänzlichen Weichkochen werden dann zwölf kleine Rosen Blumenkohl und eben so viel mittelgroße, rund geschnittene Kartoffeln hinzu gethan, so zwar, daß alle diese Ingredienzien in der ihnen bestimmten Zeit weich werden. Gleich Anfangs wird alles mit einem Bogen Papier bedeckt, damit kein Kohlenstaub hinein fallen kann. Bey dem Anrichten werden die grünen Sachen um und über den Schlegel in ungezwungener Ordnung aufgehäuft. Eine dünne mit vier Löffeln voll Essig gesäuerte Buttertunke (S. Abschn. v. d. Buttertunken), mit Salz, Con-cassé und einem Eßlöffel voll abgekochter fein geschnittener grüner Petersilie stark gehoben, wird besonders beygesetzt. Diese sehr einfache Bereitung fordert doch sehr viel Aufmerksamkeit, denn keines der Ingredienzien darf verkocht oder zerstoßen werden, und der Schlegel muß reich ausgeschmückt damit erscheinen. (S. Kupfertafeln Nro. 3, Figur 10.)

Gedünsteter Schöpfsen-Schlegel. (Gigot de Mouton à la Bourgeoise.)

Der abgelegene mürbegekloppte Schöpfsen-Schlegel wird mit fünf bis sechs Gliedchen Knoblauch an den Weinen gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann in die natürliche Form zusammen geschoben, und in eine angemessene Casserole gethan, mit einem halben Pfund reinem Fett begossen, mit zwölf daum-dicken fingerlangen gelben Rüben und sechs spanischen Zwiebeln nebst vier Lorbeerblättern belegt, gut zugedeckt, und nun so langsam mit oben und unten angebrachter Gluth vier bis fünf Stunden lang gedünstet. Bey dem Anrichten werden die gelben Rüben und Zwiebeln um den Schlegel gelegt, der Saft abgefettet und besonders beygesetzt. Eine eigene Schwierigkeit herrscht in den Unterschüren, oder der geschickten Unterhaltung des Feuers, indem nur der durch die Wärme entstehende Dunst

den Schlegel feucht erhalten und dämpfen muß; ist die Casserole nicht genau bedeckt, und die Gluth zu stark, so verfliegt derselbe, und das Gericht verliert das Beste von seinem Gehalt.

Gebratener Schöpfen-Schlegel mit Bohnen. (Gigot de Mouton à la Bretonne.)

Der mürbe gelegene und geklopfte Schöpfen-Schlegel wird leicht mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt, und dann recht in seine natürliche Lage zusammen geschoben, an den Spieß gesteckt, mit zwey mit Butter bestrichenen Bogen Papier umwunden, mit Spagat überbunden, und so bey starker Gluth fünf Viertelstunden ungefähr gebraten. Eine Viertelstunde vor dem völligen Ausbraten wird das Papier abgenommen, damit der Braten die gehörige Farbe erhalte. Der bloße Knochen wird mit einem zierlich geschnittenen Papier überbunden, und der Schlegel voll Saft und gutem Ansehen so auf die Bohnen gelegt und aufgetischt; etwas braune Brühe wird besonders beygesetzt.

Als selbstständiger Braten wird ihm bey luxuriöser Tafel kein Rang eingeräumt, und nur auf seiner Unterlage darf er allenfalls erscheinen; dagegen wird ihm bey einem freundschaftlichen Mahle durch freundliche Aufnahme Ersatz geleistet. Die Bohnen, mit durchgeschlagenen braunen Zwiebeln vermengt, kommen als Unterlage unter den Schlegel. (S. Abschn. v. d. Hülsenfrüchten.)

Schöpfen-Schlegel mit saurem Rahm. (Gigot de Mouton à la Crème aigre.)

Der vorhergehende ohne Papier gebratene Schlegel wird unter währendem Braten mit einer halben Maaß saurem Rahm begossen. Eben so viel Rahm wird mit Salz, zwey Lorbeerblättern, etwas Thymian, einem Gliedchen Knoblauch und Pfeffer gewürzt, mit einem Schöpfel schwarzer Brühe gefärbt, bis auf anderthalb Schöpfel eingekocht, mit dem entbratenen Saft vermengt, und als Lunke beygesetzt.

Schöpfen = Schlegel mit Sardellen. (Gigot de Mouton aux Anchois.)

Der mürbe abgelegene und geklopfte Schlegel (S. die vorhergehenden) wird mit einem Viertelpfund sehr rein gewaschener Sardellen, die von den Gräten gelöst, auf vier Theile geschnitten sind, reichlich gespickt, dann an einen Spieß gesteckt, mit Butter bestrichenem Papier überbunden und gebraten. (S. Abschn. v. d. K. zu braten.) Eine halbe Stunde vor dem Ausbraten wird das Papier abgenommen, damit der Braten die gehörige Farbe bekomme, der nun mit Sardellenbutter (S. Abschn. v. d. vorhergehenden Butter) bestrichen wird. Bey dem Anrichten kommt ein eygroßes Stückchen Sardellenbutter unter den Schlegel, welcher unter demselben zerfließend mit dem entquillenden Saft eine köstliche Lunte bildet.

Schöpfen = Schlegel mit Kartoffeln. (Gigot de Mouton aux Pommes de Terre.)

Der mürbe geklopfte Schlegel wird wie der vorhergehende gebraten und mit in Butter gerösteten Kartoffeln belegt (S. Abschn. v. d. Wurzeln und Knollen), oder auch eine halbe Stunde ohne Papier recht gäh gebraten, dann in einer Casserole mit einem halben Pfund Butter gedünstet; nach drey Viertelstunden kommen roh geschälte Kartoffeln hinzu, und beyde werden zusammen bis zum beyderseitigen Weichwerden fort gedünstet. Endlich wird der Schlegel über der reichen Unterlage von diesen Kartoffeln aufgetischt; ein Cotelettsaft (S. Abschn. v. d. Lunkeln) wird besonders beygesetzt.

Eingeschnittenes von Schöpfen = Schlegel mit feinem Kräutchen. (Miroton de Mouton.)

Der Rest von zwey oder drey übrig gebliebenen Schöpfenbraten, welches zusammen den Betrag eines ganzen Schlegels ausmacht, wird nach dem Faden auf zwey Finger breite Stücke getheilt, von aller Haut entblößt, und diese Stücke nun auf messerrückendünne Scheiben über den Faden geschnitten, dann

in eine mit dünnen Speckplatten belegte Form die Scheibchen eines über das andere gelegt, eine jede Lage mit Butter passirten Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutchen), das mit einem halben Schöpflöffel brauner Funke (S. Abschn. v. d. Funken) genäßt worden ist, begossen, das Ganze endlich mit einer Speckplatte bedeckt, und anderthalb Stunden vor dem Anrichten in überkühstem Ofen gestellt. Bey dem Anrichten wird die Form über die Schüssel gestürzt, behuthsam aufgehoben, damit das Fleisch in der erhaltenen Lage bleibe, der Speck wird behuthsam abgenommen, das Fett ausgetunkt, und nun das Ganze mit einer mit Glace stark gehobenen geklärten braunen Funke (S. Abschn. v. d. Funken) begossen, aufgetischt.

Geblätterttes Schöpfenfleisch mit Gurken. (Emincée de Gigot de Mouton aux Concombres.)

Die, jenen vorhergehenden gleich, zwey Finger breiten Stückchen des reinsten Fleisches aus übrig gebliebenen Schöpfenbraten werden hier nur einen Finger breit geschnitten, von allen Häutchen und Masern entblößt, auf dünne Blättchen über den Faden geschnitten, in eben so viel braun eingemachte Gurken (S. Abschnitt v. d. Pflanzen), die mit Glace und Concassé stark gehoben sind, gethan, leicht durch einander geschwungen, und recht heiß in eine Kruste oder Reiscasserole angerichtet (S. Abschn. v. Krusten und Reiscasserolen), bevor aber die Vermischung vor sich geht, muß das Fleisch erst in etwas Butter warm geröstet werden.

Geblätterttes Schöpfenfleisch mit Zwiebeln. (Emincée de Mouton aux Oignons.)

Das zu dem vorhergehenden Gerichte geblättertte Schöpfenfleisch wird zu diesem einige Zeit mit etwas Butter geröstet, dann mit einer dickgehaltenen Robertsauce (S. Abschn. v. d. Funken) ohne Cast durch einander geschwungen, mit Salz, Concassé und Glace gehoben, und in einer Kruste angerichtet. Diese Vermischungen können ins Unendliche gehen, und sie werden immer schmackhaft befunden.

Gehäcke von Schöpsenfleisch. (Hachi de Mouton.)

Ein jeder Theil, Schöpsen oder Lamm, gekocht, gedampft oder gebraten, kann hierzu verwendet werden, nur muß man Sorge tragen, alle Haut und Fasern sorgsam heraus zu lösen; dieses Fleisch wird sonach fein geschnitten, während dessen werden in sechs Loth Butter ein Eßlöffel voll fein geschnittene Schalotten, zwey Eßlöffel voll Champignons, und ein halber Eßlöffel voll grüner Petersilie mit Salz und etwas wenigem weißen Pfeffer fünf Minuten lang geröstet; dann kommt das Gehäcke hinzu, und wird noch einige Zeit geröstet, endlich mit einigen Löffeln voll brauner Tunke vermengt, und somit wäre es als beendet zu betrachten, allein der Geschmack muß jedoch sorgsam geprüft und nachgeholfen werden. Man hat indessen nicht immer braune Tunke bey der Hand; in diesem Fall stäubt man das feine Kräutchen mit einem Eßlöffel voll Mehl, und näßt es mit einigen Löffel voll Brühe, bis es eine dickliche Tunke gibt.

Neunzehnter Abschnitt.

Vom Schweine.

Das Schwein wird bey uns gewissermaßen verachtet aber trefflich genügt. Außer den Juden und Muhamedanern, denen der Genuß des Schweinefleisches durch ein Religionsgesetz verboten ist, haben fast alle andere Nationen dasselbe mit unter die esbaren Thiere aufgenommen. Jenes Religionsgesetz gründet sich zwar auf medicinische Ursachen, die aber doch mehr unter einem heißen als gemäßigten oder kalten Himmelsstriche zur gänzlichen Enthaltung von diesem Fleische verbinden können.

Um das Fleisch zarter und schmackhafter zu machen, und auch die Mastung zu erleichtern, pflegt man sie zu verschneiden, dann heißt der Eber ein Borg, und die Sau Börgin. Kein anderes Thier ist so ganz in Fett gehüllt, als ein gemästetes Schwein. Bey dem Schöpsen, bey dem Dachsen u. s. w. findet man Fleisch