Zweiter Abschnitt.

Vom Fleische im Allgemeinen.

Vorerinnerung.

Frischgeschlachtetes Fleisch muß erst die thierische Wärme und den rauchenden Dampf verlieren, und nicht eher an's Feuer gesetzt werden, bis es hinreichend mortificirt ist, es bleibt sonst zähe, hart und schwer verdaulich. Die Zeit, wie lange eine Fleischart mortificiren, d. i. hängen oder liegen muß, ehe es schmackhaft zubereitet und ohne üble Folgen genossen werden kann, beruht auf dem Grad der Laugenhaftigkeit oder der Neigung, die es zur faulen Gährung hat, und auf verschiedenen äußeren Umständen, wodurch diese beschleunigt werden kann.

Das Fleisch muß hängen oder mortificirt werden,

	im Sommer	im Winter
Hirsch- oder Rothwildpret	4 Tage.	8 Tage.
Schweinwildpret	6 —	10 —
Hasen und Kaninchen	3 —	6 —
Fasan und Berghühner	4 —	10 —
Auerhähne und Hühner	6 —	14 —
Rebhühner	2 —	6 —
Rind- und Schweinfleisch	3 —	6 —
Hammel- oder Schöpsenfleisch	2 —	3 —
Kalb- und Lammfleisch	2 —	4 —
Truthühner und Gänse	4 —	8 —
Alte Hühner und Enten	3 —	6 —
Kapaunen	3 —	6 —

	im Sommer	im Winter
Junge Hühner und Tauben	2 Tage	4 Tage.
Schnepfen und deren Arten	2 —	5 —
Kleine Vögel	1=2 —	2=4 —

Diese Tabelle kann aber nicht in jedem Klima und in jeder Witterung gelten, denn je heißer der Erdstrich oder die Witterung ist: um so weniger hält sich das Fleisch, und um so eher muß es genossen werden. Im Sommer bei schwülen Tagen oder bei Gewitterluft ist oft ein Tag, ja oft nur ein halber hinreichend, das Fleisch faul und dadurch ungesund zu machen. In kalten Ländern oder bei strenger Winterkälte kann das Fleisch länger hängen oder liegen, und später ohne Nachtheil gespeist werden.

Die Zubereitung des Fleisches nach Liebig.

Wenn dem Fleische während der Zubereitung einer seiner Theile entzogen wird, so ändert sich auch seine Fähigkeit, im lebenden Körper wieder zu Fleisch zu werden. Wird daher das gekochte Fleisch ohne die daraus gewonnene Brühe genossen, so eignet es sich zur Ernährung um so weniger, je länger das Kochen dauerte, und je mehr Wasser dabei gebraucht wurde.

Fleischzubereitung. Das Fleisch wird erst dann in den Topf gethan, wenn sich das Kochwasser in starkem Aufwallen befindet; das Sieden wird nur einige Minuten unterhalten; alsdann wird so viel kaltes Wasser hineingeschüttet, bis die Temperatur des Kochwassers auf 70 bis 74 Grad*) herabgebracht ist. In diesem Zustande einige Stunden unterhalten, wird das Fleischstück die zum Genusse zuträgliche Beschaffenheit bekommen.

---

*) Wahrscheinlich Centigrad = 56 bis 59 Grad Réaumur.

Behält das Wasser nur eine Hitze von 56—66 oder 70 Grad (Celsius=45—56° Réaumur) so wird das Fleisch ebenfalls genießbar; aber es behält (an Stellen von weniger als 62(=50°) eine blutige Beschaffenheit. Vögel von weißem Fleisch und wenig Blut bedürfen im Innern einer geringern Hitze: sie werden rascher gar.

Durch das Umwickeln kleiner Fleischstücke mit Speck wird das Austreten der schmeckenden Bestandtheile in die Fleisch-Flüssigkeit und das Verdunsten des Wassers, welches ein Festerwerden zur Folge hat, gehindert, und die Oberfläche abwärts in derjenigen Beschaffenheit erhalten, welche sonst nur das Innere größerer Fleischstücke besitzt.

Alle schmeckenden und riechenden Bestandtheile des Fleisches gehen beim Kochen in die Fleischbrühe über; der Rest besteht aus völlig geschmacklosen Fasern. Um also einem Fleischstücke, welches durch starkes Auskochen mit Wasser geschmacklos geworden ist, den Geschmack und alle Eigenthümlichkeiten des gebratenen Fleisches zu geben, so muß man es mit einem bis zum Dunkelbraunwerden abgedampften kalten Wasserauszug von frischem Fleische befeuchten und damit erwärmen; wenn also mit dem gekochten Fleische vom Ochsen die koncentrirte Fleischflüssigkeit vom Reh- oder Hühnerfleisch zugesetzt wird, so läßt sich jenes Stück vom gebratenen Reh- oder Hühnerfleisch nicht unterscheiden. Ein kleiner Zusatz von sehr wenigem frischen Sauerkraut erhöht das Pikante des Fleischbrühgeschmackes.

Fleischbrühe. Das Einbringen des Fleischstückes in siedendes Wasser ist das für die Zubereitung des Fleisches beste, aber für die Qualität der Fleischbrühe ungünstigste Verfahren. (Die Brühe gewinnt, das Fleisch verliert an schmeckenden Bestandtheilen; zugleich wird seine Oberfläche zähe und hart, um so mehr, je dünner das Stück. Wenn es in diesem Zustande ohne die Brühe genossen wird, so verliert es nicht bloß an seiner Ernährungsfähigkeit, sondern auch an seiner Verdaulichkeit; denn die Fleischbrühe enthält zwei Hauptbestandtheile des Magensaftes. Wenn man dagegen 1 Pfund ausgebeintes, mageres, fettfreies Ochsenfleisch in feingehacktem Zustande (so wie man es für

die Fleischwürste verwendet) mit seinem gleichen Gewichte kalten Wassers gleichförmig mischt, langsam zum Sieden erwärmt, und nach minutenlangem Aufwallen die Flüssigkeit durch eine Serviette durchseiht, so erhält man in kurzer Zeit eine ganz aromatische Fleischbrühe, von einer Stärke, wie sie selbst durch stundenlanges Kochen von einem Stücke Fleisch nicht erhalten werden kann. Mit etwas Kochsalz und den anderen Zuthaten versotten, womit man die Fleischbrühe würzt, und allenfalls mit braungebratenen Zwiebeln oder gebranntem Zucker etwas dunkler gefärbt, stellt sie die beste Fleischbrühe dar, die sich überhaupt aus einem Pfunde Fleisch bereiten läßt.

Läßt man das Fleisch mit dem Wasser längere Zeit kochen, oder die Fleischbrühe kochend verdampfen, so nimmt sie bei einiger Concentration von selbst eine bräunliche Farbe und einen feinen Bratengeschmack an. Dampft man sie im Wasserbade (oder wo möglich in einer noch niedrigern Temperatur) zum Trocknen ein, so erhält man eine dunkelbraune weiche Masse, von welcher eine halbe Unze hinreicht, um 1 Pfund Wasser, dem man etwas Kochsalz beisetzt, in eine starke und wohlschmeckende Fleischbrühe umzuwandeln. Aus 32 Pfund trockenen und fettfreiem, magerem Ochsenfleisch (8 Pfund trockenes Fleisch und 24 Pfund Wasser) erhält man ein Pfund von diesem Extrakte.

Ein Kennzeichen zur Unterscheidung guten Extraktes vor dem gewöhnlich käuflichen Bouillontafeln ist, daß sich von jenem mehr als $^4/_5$, von diesem kaum $^1/_{20}$ im Weingeist auflösen.

Gesalzenes Fleisch. Beim Einsalzen des Fleisches (durch Einreiben und Bestreuen mit Kochsalz) pflegt sich eine Salzlacke zu bilden, in die sich zur Hälfte Fleischflüssigkeiten hineingezogen haben. Dadurch hat das Fleisch an Hauptbestandtheilen, und somit an Ernährungsfähigkeit verloren; und auf die Dauer kann sein Genuß den Gesundheitszustand des Menschen nicht erhalten. Wo möglich soll also das Einsalzen nicht so weit getrieben werden, daß sich Salzlacke bildet, und zugleich soll das Kochsalz reich an Kalk- und Bittererde sein. Werden gleichzeitig mit diesem Fleische

Gemüse genossen (die reich an Kali sind) so wird der Genuß minder nachtheilig sein.

I. Rindfleisch.

274. Rindfleisch a la Vingrette.

Man schneidet eine 3 Zoll dicke Scheibe von halb gesottenem Rindfleisch und ein wenig Fett dazu, dämpft es in einem halben Seitel Wasser, 1 Glas weißen Wein, gibt Saturei, Basilicum, Majoran und Thymian, 1 Zwiebel und 1 Lorbeerblatt dazu, würzt es mit 3 gestoßenen Nelken und Pfeffer, bis die Brühe beinahe verkocht ist, und kehrt es einmal um. Man trägt es kalt auf. Die Brühe wird durchgeseihet, und etwas Essig dazu gegeben.

275. Rundstück von Rindfleisch.

Man muß es gut salzen und mit der Pöckelbrühe 8 oder 10 Tage befeuchten, aber den Knochen früher herausnehmen, und durch Aufspeilen und Zusammenbinden ihm die runde Gestalt geben. Man kann es auch mit Petersilie füllen, dann muß man aber Löcher machen, und die gröblich geschnittene Petersilie fest hineinstopfen. Wenn es siedet, muß es fleißig geschäumt, und dabei in gelindem Kochen erhalten werden.

276. Bruckfleisch.

2 Pfd. in kleine Stücke geschnittenes Bruckfleisch sammt dem Blute werden mit 2 spanischen Zwiebeln, einer gelben Rübe, einem Stück Sellerie, einer Petersilienwurzel, welches alles blattweise geschnitten wird, dann Thymian, einigen Pfefferkörnern, Gewürznelken und Citronenschalen, einem Seitel Wein, einem großen Seitel Essig und ½ Seitel

Wasser in einer Casserolle langsam mürbe gedünstet, dann eine braune Brotrinde schwarz geröstet und damit aufgekocht. Wenn das Fleisch weich genug ist, wird es herausgenommen, die Brühe darüber geseiht und gesalzen, und nochmal gut aufgekocht.

277. Aufgerolltes, einem Hasen gleichendes Rindfleisch.

Man beizt das Innere einer großen Keule mit einem Glase weißen Wein und einem Glase Essig 48 Stunden lang, bereitet dann eine gute Fülle, gibt sie hinein und bindet es fest zusammen. Nun bratet man es an einem Spieße und befeuchtet es mit einem Glase weißen Wein und eben so viel Essig. Man trägt es in einer starken Brühe auf, und gibt in besonderen Schalen Johannisbeerensaft und geschmolzene Butter dazu, Wenn man es spickt, so erhält es ein besseres Aussehen und einen besseren Geschmack.

278. Das Pöckeln und Kochen der Rindszungen.

Mn schneidet von den Zungen die Wurzeln ab, läßt aber noch das Drüsenartige und das Fett daran, streuet etwas Salz darauf, und trocknet sie am andern Tage ab. Dann nimmt man auf jede Zunge einen großen Eßlöffel voll Salz, eben so viel rohen Zucker, und ungefähr halb so viel Salpeter, mischt dieß, und reibt die Zungen durch eine Woche täglich damit, gibt dann noch einen gehäuften Eßlöffel voll Salz dazu. So werden sie nach 14 Tagen gut, kehrt man sie aber täglich nur in Pöckelbrühe um, so dauert es 4 bis 5 Wochen. Dann kann man die Zunge räuchern oder trocknen, je nachdem man will, man bindet ein Kartenblatt daran, auf welchem das Datum steht. Will man sie essen, so müssen sie durch 5 Stunden mürbe gekocht werden; werden sie eher weich, so kann man sie leicht heiß erhalten. Je älter sie aber sind, desto länger müssen sie kochen. Sind sie hart, so wässert man sie drei oder vier Stunden ein.

279. Eine andere Art.

Man reiniget die Zungen auf dieselbe Art, wie oben gezeigt. Dann nimmt man zu 2 Zungen 2 Loth Salpeter und 2 Loth feines Salz, und reibt sie wohl damit. Nach 2 Tagen dieses Verfahrens bedeckt man sie mit Salz, kehrt sie während 3 Wochen täglich um, trocknet sie endlich ab, reibt Kleie darüber und räuchert sie. Nach beiläufig 10 Tagen kann man sie essen. Man muß sie an einem kühlen Ort aufbewahren.

280. Rindfleischschnitte.

Man theilt dünne Schnitten aus einem Schwanzel in drei Zoll lange Stücke, klopft sie mit einem Messerrücken und kehrt sie in Mehl um. Man bratet sie schnell zwei Minuten in Butter, legt sie dann in einen kleinen Topf, gibt eine halbe Maß Bratenbrühe darauf, etwas Butter mit Mehl, würzt es sehr wenig mit Pfeffer und Salz, gibt so fein als möglich gehackte Schalotten, eine halbe Wallnuß, 4 kleine eingemachte Gurken und einen Theelöffel voll gehackte Kappern dazu. Dies dämpft man nur, und trägt es in einer heißen, bedeckten Schüssel auf.

281. Ochsengaumen.

Man kocht sie einige Stunden im Wasser, bis sich die Haut ablöset, schneidet die Gaumen dann in Scheiben, und dämpft sie in einer starken Fleischbrühe so viel als möglich. Vor dem Auftragen salzt man sie, gibt Cayenne-Pfeffer dazu. Ist die Brühe zu klar, so brennt man sie ein.

Soll der Gaumen weiß bleiben, so koche man ihn in Milch, dämpfe ihn in einer Fricassee-Brühe und füge Rahm, Butter, Mehl, Champignonpulver und gestoßene Muscatblüte dazu.

282. Rindfleischkuchen, ein Seitengericht des Fleisches.

Man hackt halb gesottenes Rindfleisch mit etwas fetten Schinken oder Speck; würzt es mit Pfeffer, etwas Schalotten oder Knoblauch, vermengt alles wohl, macht Kuchen

daraus, die drei Zoll lang und halb so breit und fingerdick sind, bratet sie hellbraun, und trägt sie in einer guten dicklichten Brühe auf.

283. Rindfleisch einzumachen.

Man läßt 2 Pfund mageres, mit Salpeter geriebenes Rindfleisch eine Nacht liegen; salzet es dann mit gewöhnlichem Salze und läßt es vier Tage, in einem kleinen mit Wasser angefüllten Topf stehen. Hernach würzt man es, mit einem Tuche abgetrocknet, mit schwarzem Pfeffer, legt es in eine kleine Pfanne, die es faßt, bedeckt es mit grobem Teig und backt es, ohne etwas Flüssiges daran zu thun, 5 Stunden in einem kühlen Ofen. Wenn es kalt ist, löset man die Sehnen oder das Fett weg, hackt das Fleisch sehr fein mit einem Vierting Butter, der gewärmt ist, und so viel Brühe, als man braucht, um daraus einen Teig zu machen, legt diesen in ganz kleine Töpfe, bedeckt ihn mit geschmolzener Butter.

284. Eine andere Art.

Man hackt gekochtes oder gebratenes Rindfleisch mit Pfeffer, Salz, Nelken, Muscatnuß und warmer Butter. Es ist eben so gut als auf obige Art, hat aber keine so schöne Farbe.

285. Das Innere eines kalten Lendenstückes zuzurichten.

Man nimmt alles Fleisch und Fett heraus, schneidet es in fingerdicke Stücke von 2 Zoll Länge, bestreuet sie mit Mehl und bratet sie in Butter braun, trocknet die Butter vom Fleische weg, und rührt das Fleisch in einer starken, mit Pfeffer, Salz, Sardellen und Schalotten gewürzten Brühe um, läßt es aber nicht siedend werden. Bevor man es anrichtet, gießt man zwei Eßlöffel voll Essig daran.

286. Fricassée von kaltem Rindfleisch.

Man schneidet das Fleisch in dünne Spalten, hackt eine Handvoll Petersilie fein, schneidet eine Zwiebel auf 4 Theile und gibt dies in eine Pfanne mit einem Stück Butter und etwas starker Fleischbrühe; würzt es mit Salz und

Pfeffer, und kocht es eine Viertelstunde gelinde, rührt dann 2 Eierdotter, ein Glas weißen Wein und einen Eßlöffel voll Essig daran, rührt es geschwind herum, reibt die Schüssel mit Schalotten und schüttet die Fricassée darauf.

287. Oliven-Rindfleisch.

Man legt einen Teig von Brotrinden, Schalotten, etwas Nierenfett, Pfeffer und Salz auf geschnittene Scheiben von Fleisch, die ½ Zoll dick und 4 Zoll in's Gevierte sind, rollt sie auf, macht sie mit einem hölzernen Spießchen fest, gibt sie mit einer Brühe von Rindknochen in eine Casserolle, 1 oder 2 Eßlöffel voll Wasser dazu, und dämpft sie bis sie mürbe sind. Auch kann man dazu frisches Fleisch nehmen.

288. Dasselbe auf andere Art.

Man gibt etwas Bratenbrühe zu gesottenem Rind- oder Hammelfleisch mit Zwiebeln, Pfeffer und Salz, füllt es in Jakobsmuscheln, daß sie die Hälfte voll werden, und gibt einen Brei von Erdäpfeln und Rahm darauf, legt oben auf etwas Butter, und läßt es am Feuer oder im Ofen braun werden.

289. Braunes Rindfleisch.

Man siedet das Rindfleisch frisch ab, bis es weich ist, läßt in einer Casserolle ein Stückchen Zucker mit ein wenig Wein so lange sieden, bis er kastanienbraun ist, trocknet dann das Fleisch gut ab, legt es in Zucker, dreht es öfters um, damit es auf jeder Seite eine Farbe erhält, gibt ein wenig Rindsuppe daran, ein wenig in Mehl gewalzene Butter, ein wenig geschnittene Limonieschalen und etwas Weinbeersaft, läßt diese Sauce eingehen, richtet das Fleisch in eine Schüssel, und seihet die Sauce durch ein Sieb darüber.

290. Holländisches Rindfleisch.

Man klopft und salzt einen dünnen Rostbraten gut, formirt ihn wie die Carbonaden, schneidet Sauerampfer oder 4 Sardellen klein zusammen, gibt es in ein Stückchen zerschlichener Butter, läßt es anlaufen, staubt ein wenig Mehl

daran, schüttet etwas Rahm dazu, läßt es einmal aufsieden, schmiert das Fleisch damit, besäet es mit Semmelbröseln, bratet es auf dem Rost, und begießt es öfters mit Butter; ist es gebraten, so gibt man es in eine Schüssel, und den übrigen Saft darüber.

291. Rindfleisch auf wälsche Art.

Man klopft ein Stück Rindfleisch gut, daß es mürbe wird, salzt es gut ein, spickt es mit Speck und Knoblauch, gibt es in eine Casserolle, 1 Seitel Wein, ein wenig Essig und Wasser, Zwiebeln, Limonieschalen, Kuttelkraut, Basilicum, Ingwer, ein Paar Gewürznelken, Rosmarin dazu, setzt es auf die Glut, bedeckt es, daß kein Dunst heraus kömmt, und sorgt daß es nicht anbrennt. Ist das Fleisch mürbe, und die Sauce hübsch eingedünstet, so gibt man es auf eine Schüssel, nimmt das Fett weg, und seihet die Saue darüber.

292. Stuffato oder italienisches Rindfleisch.

5 Pfd. vom sogenannten Schwanzörtel werden von dem überflüssigen Fett gereiniget, gut geklopft und eingesalzen; dann $^1/_4$ Pfd. Speck in längliche Stücke geschnitten, dieser etwas gesalzen, mit zerstoßenem Pfeffer bestreut, sodann ein Zeherl Knoblauch so klein als möglich geschnitten, zerdrückt, und auch mit dem Speck vermengt, und das Fleisch damit gespickt. Dann wird das Fleisch in eine Rein gegeben, 1 großes Seitel weißer Wein nebst einer Halben Rindsuppe darauf gegossen, und fortwährend gedünstet. Nachdem es bei oftmaligem Umwenden 4 Stunden gedünstet hat, gibt man 8 mittlere Paradiesäpfel, welche früher abgedünstet und durchpassirt werden, nebst einem Stück Zucker dazu, und läßt es noch 1 Stunde langsam fortdünsten, nimmt das Fett rein davon ab, und wenn das Fleisch auf die Schüssel geordnet ist, gibt man einen Kranz Maccaroni um dasselbe herum, und die übrige Sauce, welche durchgetrieben wird, in einer Schale dazu.

293. Rostbraten.

Man klopft ein schönes Stück Ried recht gut, salzt es ein, säet ein wenig Pfeffer darüber, gibt das Fleisch mit ein

wenig klein geschnittenen Speck, Zwiebelhappel und Knoblauch in eine Casserolle, bratet es über einer starken Glut, daß es auf einer jeden Seite eine Farbe bekömmt, gibt es auf eine Schüssel, den Saft darüber, und trägt es auf die Tafel.

294. Farschirter Rostbraten.

Man hackt einen Rostbraten mit 3 Sardellen, Kapern, Citronenschalen, etwas Zwiebel klein, gibt ein Paar Löffel voll Milchrahm und 1 Ei dazu, streicht dieses auf die übrigen Rostbraten, welche zusammengerollt in einer mit Speck und Zwiebeln belegten Casserolle mürbe gebraten werden. Die zurückbleibende Brühe wird mit etwas Wein verdünnt, mit Mehl gestäubt, noch einmal aufgesotten und dann auf die Rostbraten angerichtet.

295. Ein anderer Rostbraten.

Man salze gute, geklopfte R tbraten, gibt ein wenig Pfeffer darüber, läßt sie eine Weile in Salz liegen, dann in einer bedeckten Rein auf der Glut dünsten, bis sie eine Farbe bekommen: begießt sie dann mit ein wenig Essig, läßt sie nochmals dünsten bis sie mürbe werden, nimmt 2 Zwiebelhappel und 2 Zehen Knoblauch, schneidet sie klein, und gibt sie dazu. Sind es 6 Rostbraten, so staubt man 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, läßt sie noch eine Weile dünsten, gibt Rindsuppe daran, daß es die gehörige Dicke bekömmt, Limonienschalen darauf, und setzt sie auf.

296. Gefüllter Rostbraten.

Man salzt $2^1/_2$ Pfund geklopften Rostbraten gut ein, hackt als Fülle ein halbes Pfund gehäutete Rostbraten klein, mischt klein geschnittene grüne Petersilie und geschnittenen Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch und geschnittene Limonienschalen dazu, salzt es, rührt es mit Milchrahm ab, daß es sich gut streichen läßt; bestreicht ein Stück Rostbraten, legt den andern Theil darauf, speilt es in 4 Theile, belegt eine Casserolle mit gelben Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, Kuttelkraut, Lorbeerblätter, allerlei gestoßenem Gewürz, gibt den Rostbraten darauf, halb Essig, halb Wasser daran, legt ihn, wenn er weich

gedünstet ist, heraus, macht die Sauce schön braun, staubt 5 Kochlöffel voll Mehl daran, dünstet es noch ein wenig, siedet es dann mit anderthalb Schöpflöffel voll Rindsuppe, seihet es über den Rostbraten, und siedet es noch einmal.

297. Gespickte Schnitzel von Rindfleisch.

Man klopft mit dem Messerrücken zwei fingerdicke und halbfingerlange geschnittene Schnitzel, daß sie breit werden, legt sie dreifach auf einander, salzt sie, spickt sie mit Speck, dünstet sie, bis sie mürbe werden, gibt ein wenig Butter und Essig dazu, streuet Mehl daran, wenn es geröstet ist, gibt Rahm und Essig dazu, und richtet es an.

298. Ochsenschweif.

Man salzt den in kurze Stücke gehackten und mit warmen Wasser gewaschenen Ochsenschweif, gibt ihn in einen Topf mit Zwiebel, gelben Rüben, Limonienschalen, auch ganzen Pfeffer, zwei Lorbeerblätter, Kuttelkraut und ein wenig Neugewürz, füllt es mit Wasser und Essig, läßt den Ochsenschweif so lange kochen, bis er zur Hälfte weich ist, und seihet dann das Fett gut weg. Man gibt zuletzt zwei Löffel voll Mehl in ein Stück warm gewordenes Fett, füllt es mit obiger Sauce auf, die vorher gesiehen wird, gibt den Ochsenschweif dazu, und dünstet ihn. Man kann ihn in eine Casserollepastete von geschlagenem Germteig geben.

299. Boeuf a la mode.

Ein Scherzel oder Ortschwanzel wird mit den Walker gut durchgeklopft und eingesalzen; dann nimmt man verschiedenes klein gestoßenes Gewürz, als Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Citronenschalen, etwas Majoran, ein wenig Zwiebel und Knoblauch, welches alles wohl vermengt werden muß, schneidet dann $^1/_4$ Pfund Speck in fingerdicke Stücke, macht senkrechte Löcher in das Fleisch, und gibt das Gestoßene sammt den Speckstücken hinein, muß jedoch Acht geben, daß es nicht herausfalle. Dann nimmt man eine Casserolle oder flache Rein, belegt sie mit Speckblättchen, gibt

4 mittlere Zwiebel in Blätter geschnitten, eine Wurzel Petersilie, eine gelbe Rübe, Sellerie, ein Lorbeerblatt und ein Stückchen Rindschmalz hinein, setzt es auf ein starkes Kohlenfeuer, und läßt es gelblich anlaufen, dann kommt das Fleisch hinein, welches noch mit Schinkenfleisch gespickt werden muß, ein wenig Gundelkraut und Majoran dazu und läßt es zwei Stunden gut dünsten, bis es recht schön braun ist; man muß es mit der Gabel öfters umkehren, damit es auf allen Seiten gleiche Farbe bekömmt, dann gibt man ein gutes Seitel Rindsuppe und $^1/_2$ Seitel guten Essig, wo möglich rothen darauf, und läßt es wieder 1 Stunde dünsten, dann nimmt man $^1/_2$ Vierting Rindschmalz in eine Pfanne, läßt es heiß werden, gibt 2 gute Handvoll schwarzes geriebenes Brot hinein, und läßt es ein wenig rösten, dann einen Eßlöffel gestoßenen Zucker dazu, läßt es aufsieden bis es eine schöne dunkelbraune Farbe erhält, gibt $^1/_2$ Seitel rothen Wein hinein, läßt es nochmal aufsieden, gibt es über das Fleisch, läßt es noch einen Sud machen, gibt das Fleisch auf die Schüssel, und passirt die Sauce darüber, und garnirt es mit Erdäpfel oder Maccaroni.

300. Geflochtener Lungenbraten.

Man flechtet 3 oder 4 aus einem schönen Lungenbraten geschnittene Theile wie einen Zopf, salzt sie gut ein, gibt sie in eine Casserolle mit Speck, Kräutern und Gewürz, Zwiebel, Knoblauch und den gewöhnlichen Wurzeln, gießt Rindsuppe und Essig dazu, läßt sie mürbe dünsten, streuet ein wenig Mehl darüber, und dünstet sie nochmals, gießt wieder Rindsuppe und ein wenig Milchrahm daran, gibt ein wenig klein geschnittene Sardellen oder Kappern dazu, und setzt sie in einer Schüssel auf die Tafel.

301. Gebratener Lungenbraten.

Man schneidet von dem Lungenbraten die Knochen und das Fett weg, reibt das Fleisch mit Salz und Beizkräutel gut ein, läßt es eine Weile im Salze stehen, spickt es mit Speck, gibt es in eine Casserolle, schüttet ein wenig Essig und Wasser dazu, bedeckt es mit einem mit Butter

bestrichenen Papier, läßt es 3 Stunden so braten, daß es immer Saft behält, und schüttet, wenn es gebraten hat, den Saft herab, röstet einen Löffel voll Mehl, zwei Löffel voll Brotbröseln von der Rinde auf das Fleisch, schüttet den Saft darüber, und ist er zu dick, ein wenig Rindsuppe, 2 oder 3 Löffel voll Rahm, länglicht geschnittene Limonienschalen, richtet die Sauce in eine Schale, und den Lungenbraten in eine Schüssel.

302. Farschirter Lungenbraten.

Man nimmt 3 Pfd. Lungenbraten, wäscht ihn, klopft ihn recht gut, schneidet ihn in kleine Stücke und hackt ihn ganz fein zu einer Fasch zusammen; gibt ihn in einen Weidling, schlägt 2 ganze Eier dazu, dann nimmt man eine Semmel, schneidet sie in feine Scheiben, weicht sie in Milch, wenn sie weich ist, wird sie ausgedrückt, und zum gehackten Fleisch gegeben, $^1/_2$ Vierting klein würflich geschnittenen Speck, und etwas gestoßene Gewürznelken dazu, salzt es und rührt es recht gut ab, dann bestaubt man ein Bret mit Mehl, theilt es in 2 Theile und gibt ihm die Form eines Lungenbratens, bestaubt es rund herum stark mit Mehl, spickt es wie einen Hasen, dann zerläßt man $^1/_2$ Vierting Butter in einer Casserolle, legt den gespickten Lungenbraten hinein, und dreht ihn recht oft um, daß er keine Rinde bekommt, aber schön gelb wird, gibt immer etwas Rindsuppe darauf, und am Ende ein gutes halbes Seitel sauren Rahm daran, läßt es noch einige Zeit recht gut aufsieden, richtet es behutsam an, daß es nicht zerfällt.

303. Englischer Lungenbraten.

Man löset von einem Lungenbraten die Haut und Flechsen weg, wäscht das Fleisch, salzt es ein wenig, macht eine Beize aus ein wenig Wein, Essig und Wasser, Lorbeerblättern, Limonienschalen, Rosmarin, einem Paar mit Nelken besteckten Zwiebelhappeln, siedet sie, gießt sie siedend über den Lungenbraten, gibt Pfeffer dazu, läßt es damit über Nacht stehen, setzt es den andern Tag auf die Glut, dünstet es schön mürbe, gibt hinlänglich Kappern auf

ein Bret, hackt sie mit einer halben Limonie, einem Paar gewaschenen und von den Gräten gelösten Sardellen, gibt ein Stückchen Speck, ein wenig grünen Petersilie, ein Stückchen geweichte Semmel, ein Zwiebelhappel aus der obigen Beize, hackt alles dieß recht klein zusammen, legt es, wenn es in Butter angelaufen ist, zu dem Fleisch, gibt ein halbes Seitel Milchrahm, ein wenig Butter, Pfeffer, Nelken und Muscatblüte dazu, dünstet es ein wenig, richtet den Lungenbraten auf eine Schüssel, gibt die Sauce mit etlichen Limonienschalen und Kappern darüber und schöpft das Fett ab.

304. Lungenbraten auf französische Art.

Man nimmt einen schönen Lungenbraten, häutet ihn ab, reibt ihn mit Salz und Pfeffer gut ein, und läßt ihn dann 1 Stunde liegen. Hierauf belegt man eine flache Rein mit Speck, Wurzeln und Zwiebel, gibt das Fleisch darauf, deckt es zu und läßt es gut aufdünsten, indem man öfters etwas rothen Wein und Rindsuppe daran gibt, damit es immer im Saft bleibt. Ist es mürbe und braun, so nimmt man es heraus, passirt die Sauce durch ein Sieb, gibt in dieselbe eine Handvoll gestoßenen Zucker, und läßt sie auf Kohlenfeuer unter beständigem Umrühren gut aufsieden, nimmt sie dann vom Feuer weg, gibt eine Handvoll fein geriebenen Kren darein, gießt sie über das auf eine Schüssel gelegte Fleisch, und gibt es auf die Tafel.

305. Lungenbratenschnitten (auch Kalbsschlegel-Schnitzchen).

Man schneidet vom Lungenbraten (oder auch vom Kalbsschlegel) handbreite Schnitte herab, klopft sie bis sie mürbe sind, und macht sie schön rund in der Größe eines großen Thalers, salzt sie, macht dann Schmalz heiß, und gibt klein gehackten Zwiebel hinein, läßt ihn gelblich anlaufen, dann legt man die Schnitzchen darein, läßt sie unter öfterem Umdrehen dünsten bis sie bräunlich werden, dann gibt man einige Löffel sauren Rahm darein, läßt es aufsieden, und gibt abermals etwas Rahm dazu, damit er

nicht das Fett läßt, und eine kurze dickliche Sauce wird, läßt es noch einmal etwas aufsieden, und gibt es auf eine mit gedünstetem Reis garnirte Schüssel. Vor dem Anrichten drückt man etwas Citronensaft darauf.

306. Beefsteak.

Man schneidet aus einem Schwanzelstückel von Rindfleisch, das einige Tage aufgehängt war, fingerdicke Scheiben, und bratet sie auf dem Roste über hellem Feuer von Holzkohlen einige Minuten, indem man sie mit einer Zange oder Fischkelle, nicht aber mit der Gabel öfters umwendet. Dann legt man auf eine heißgemachte Schüssel fein gehackte Schalotten, und darauf die, wie sie vom Feuer wegkamen, mit Salz und Pfeffer bestreuten Fleischschnitten, und zwischen diese kleine Stückchen Butter. Dann trägt man sie schnell auf, denn dieß Gericht muß heiß, wie es vom Feuer kommt, genossen werden.

307. Beefsteak mit Austern-Sauce.

Man gießt die den Austern eigene Flüssigkeit von ihnen ab, seihet sie durch; wäscht die Austern im kalten Wasser sehr rein, während man die Flüssigkeit mit Muscatblüte, Citronenschalen, Rahm und Butter, in welche man etwas Mehl gegeben hat, unter beständigem Umrühren einmal aufsiedet. In dem Augenblicke des Anrichtens gießt man die Austern-Sauce auf ein gut gebratenes gewürztes Beefsteak.

308. Beefsteak mit Sardellen.

Man schneidet vom Lungenbraten fingerdicke Schnitten, und klopft sie mit dem Messer gut ab, salzt sie, und läßt sie auf einander gelegt ein wenig ruhen. Dann wird ein Stück Speck mit dem Schneidemesser fein geschnitten in eine Casserolle aufgelegt und auf Kohlenfeuer gesetzt, dazu etwas in Blätter geschnittene gelbe Rübe, Zwiebel und Petersilienwurzel. Hierauf werden die Schnitze gelegt, und ein wenig kaltes Wasser oder Rindsuppe daran gefüllt, und die Casserolle zugedeckt; man muß sie jedoch öfters umdrehen,

und ein wenig Rindsuppe nachfüllen, daß es immer im Saft bleibt; wenn es schon weich ist, werden gereinigte Sarbellen geschnitten, mit etwas Citronenschalen und Petersiliengrünem in Butter abgedünstet, und zum Fleische dazugegeben, man läßt es noch einmal aufsieden, und gibt es auf eine heiße Schüssel.

309. Beefsteak auf andere Art.

Man kehrt die mit einem Rollholze geklopften Fleischschnitten in Mehl und Gewürz um, und bratet sie mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln hellbraun, gibt sie in einen Topf und gießt so viel siedendes Wasser darüber, als zur Sauce nöthig ist, dämpfet sie eine halbe Stunde und richtet sie an.

310. Italienisches Beefsteak.

Man schneidet eine breite Schnitte aus einem Schwanzelstücke, das einige Zeit gehangen hat, klopft es, würzt es mit Pfeffer, Salz und Zwiebeln, legt es ohne Wasser in ein eisernes Geschirr, das gut gedeckt ist, und gibt ihm eine starke Hitze beim Feuer, ohne es jedoch anzubrennen. In 2 oder 3 Stunden, wo es völlig mürbe ist, wird es in der eigenen Brühe aufgetragen.

311. Ungarisches Gulyásfleisch.

Man schneidet ein gut unterwachsenes, rindenes und enthäutetes Rippenstück in mehrere lange und breite Stücke, und läßt sie mit sehr wenig gehacktem Kernfett und ein Paar in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in der eigenen Brühe dünsten. Dann salzt man es, und gibt etwas Paprika (türkischen Pfeffer) dazu, hütet sich aber, daß es nicht zu viel werde, weil der starke Pfeffer von dem Deutschen nicht so, wie von dem Ungar, vertragen wird. Nun läßt man es mit ein wenig daran gestaubtem Mehl zu einer Sauce verdicken, und kocht es nicht allzu weich.

312. Wiener Galaschfleisch.

Man läßt das in mehrere Stücke geschnittene Fleisch

von einem Lendenbraten in einer Casserolle mit Fett, Zwiebeln, Schalotten und Limonienschalen bedeckt über einer starken Glut kochen. Ist die Sauce eingekocht, so gibt man sauren Rahm dazu, staubt ein wenig Mehl daran, und würzt es nach Belieben mit Salz und Pfeffer. Vor dem Anrichten gibt man einige Tropfen Limoniensaft oder Essig daran, salzt es aber erst kurz vor dem Auftragen.

313. Lungenbraten wie einen Hasen zuzurichten.

Man schneidet von einem enthäuteten Lungenbraten die Beine weg, beizt ihn wie einen Hasen, spickt ihn in 4 Reihen, und bratet ihn am Spieße durch 2 volle Stunden bei anhaltender Hitze, begießt ihn unter dem Braten öfters mit der Beize, einige Male mit Milchrahm, und gibt zu dem ganz ausgebratenen eine Sauce, wie zum Hasen, mit Kapern.

314. Fleischbecherl.

Man gibt gebratenes mit ein wenig geweichten und ausgedrückten Semmeln, ein wenig Limonienschalen und ausgelösten Krebsschweifen, klein zusammen geschnittenes Fleisch, und mit 2 Löffel voll davon, immer ein Ei, Alles gut verrührend, in schön pflaumig abgetriebene Butter, würzt es mit ein wenig Pfeffer, streut 2 Löffel voll fein geriebene Semmelbröseln darüber, rührt es gut mitsammen ab, beschmiert die dazu gehörigen Becherl mit Butter, streicht den Boden mit Butterteig aus, füllt sie, auf eine Platte gesetzt, ein wenig über die Hälfte an, läßt sie in einem kleinen Ofen während einer Viertelstunde ein wenig Farbe bekommen, nimmt die Becherl weg, legt sie mit Petersilienkraut verziert auf eine Schüssel, und setzt sie geschwind auf die Tafel.

315. Geselchtes Euter.

Man reibt ein in 2 Theile geschnittenes ganzes Euter mit Salz, gestoßenen Wacholderbeeren, Rosmarin, Basilicum und Kuttelkraut, läßt es einen Tag zugedeckt stehen, räuchert es durch 2 Tage, siedet es dann im Salzwasser,

aber nicht zu weich, und schneidet es in dünne Scheiben. Man gibt dieß Euter gewöhnlich auf Sauerkraut.

II. Kalbfleisch.

316. Kalbskeule gebraten.

Man wäscht die Kalbskeule rein ab, salzt sie gut, gibt sie an den Spieß oder in eine Bratpfanne, wendet sie einige Mal um, bestreicht sie mit Butter und begießt sie zuweilen mit Abtropfsauce. Einen Schlegel von 5 bis 6 Pfund läßt man gewöhnlich zwei Stunden langsam braten. Hernach gibt man ihn mit etwas Bratsauce begossen auf die Schüssel und servirt ihn.

317. Gebratener Kalbsschlegel.

Man läßt den rein gewaschenen und eingesalzenen Schlegel zwei Stunden im Salze liegen, und bratet den so an den Spieß gesteckten, daß der obere Theil rund bleibt, und das Bein sich in gehöriger Richtung an den Spieß binden läßt, bei einer anhaltenden Hitze oder in einer Röhre, unter öfterem Begießen mit Butter und Saft, und gibt ihn schäumend mit etwas Saft, und mit grüner Petersilie geziert zur Tafel

318. Kalbsschlegel in Milch gebeizt.

Man nimmt einen schönen Kalbsschlegel, wäscht ihn, häutet ihn fein ab, salzt ihn ein, und gießt dann so viel siedende süße Milch darüber, daß derselbe bedeckt ist, läßt ihn über Nacht darin stehen. In der Früh siedet man die Milch noch einmal ab, kehrt den Schlegel um, brennt die Milch darüber und läßt ihn noch ein Paar Stunden beizen. Dann spickt man denselben recht gut, gibt ihn in die Bratpfanne sammt der Milch, zupft auf die obere Seite $^1/_2$

Vierting Butter, und läßt ihn schön langsam in der Röhre braten, indem man ihn fleißig mit der Milchbeize begießt; wenn sich der Milchsaft versotten hat, und der Schlegel schon eine gelbe Farbe bekömmt, gibt man sauren Rahm darauf, bis nach und nach ein Seitel darauf kömmt, und am Ende eine kurze Sauce bleibt.

Vor dem Anrichten drückt man den Saft von einer halben Citrone darüber.

319. Kalbsschlegel mit Sardellen.

Man macht mit einem Messer in einen schön dressirten und eingesalzenen Schlegel Löcher, spickt ihn mit 4 länglich geschnittenen Sardellen und zwei, so viel als möglich dünn geschnittenen Zehen Knoblauch, läßt ihn eine Stunde liegen, bratet ihn langsam, aber um eine halbe Stunde länger, als gewöhnlich, begießt ihn während desselben öfters mit Milchrahm und Butter, und richtet dann den ausgebratenen mit einer Sauce auf die Schüssel.

320. Kalbsschlegel, sammt den Nierenbraten gefüllt.

Man hackt von einem nicht zu großen hintern Viertel bis zu den Nieren ein Stück weg, läßt aber das hintere Stück an dem Schlegel. Dann untergreift man mit einem langen Messer den ganzen Schlegel hübsch tief in's Fleisch, und hackt dann sechs ausgelöste Sardellen, das klein geschnittene abgehackte Fleisch, ein wenig Zwiebel, Limonienschalen, Rindmark, Rosmarin, Salbei, grüne Petersilie klein zusammen, würzt es gehörig mit Salz und dem Uebrigen, stoßt es in einem Mörser, und gibt etwas Milchrahm dazu. Man pflegt auch einige ausgelöste Austern und Kartoffeln dazu zu nehmen, wenn es die Jahreszeit erlaubt, füllt dann dieß mit einer großen Spritze in den gespickten Schlegel, speilt die Löcher zu, und bratet ihn unter öfterem Begießen mit Butter und aufgesottenen Milchrahm langsam. Wenn er ausgebraten ist, so kann man ihn mit Sauce von dem abrinnenden Safte mit Austern und Kartoffeln auftragen.

321. Kalbsschlegel mit geselchten Zungen gespickt.

Man schneidet geselchte, gesottene Zungen, einige Sardellen und etwas Mark in längliche Stücke, und spickt einen mittleren kälbernen Schlegel abwechselnd mit Zungen, Sardellen und Mark, und gibt ihn dann in eine mit Butter, 3 mit Gewürznelken besteckten Zwiebeln, den Schalen und dem Safte einer Limonie belegten Casserolle, und läßt ihn mit 1 Seitel Wein und ½ Seitel Brühe gut bedeckt mit Glut von oben und unten 2 Stunden langsam dünsten, und wendet ihn dabei öfters um. Ist er ausgedünstet, so gibt man den Schlegel in eine andere Casserolle, seihet die Sauce darüber, und läßt ihn mit einer Handvoll geschnittenen Kappern und einigen Löffeln Milchrahm noch ein wenig aufdünsten, richtet ihn dann auf eine Schüssel, und die Sauce darüber.

322. Gefüllter Kalbsschlegel mit Sauce.

Man schneidet das Fleisch von einem jungen kälbernen Schlegel sammt 2 in Milch geweichten Semmeln, einigen Sardellen, 2 überbrennten Brieseln, etwas Limonienschalen und ein wenig Kuttelkraut klein zusammen, und füllt den Schlegel, wovon man das Fleisch ausgeschnitten hat, mit einer Fülle, die von 3 Löffeln Milchrahm, 4 ganzen Eiern, etwas gestoßenem Pfeffer, Salz und Muscatblüthe, alles wohl vermengt macht, speilt und überbindet ihn mit Spagat, salzt und dünstet ihn wie den vorigen; dann legt man ihn auf eine Schüssel, dünstet ihn mit einer Sauce von Milchrahm und der Schlegelsuppe noch einmal auf, und gibt ihn zur Tafel.

323. Stoffad von Kalbsfleisch.

Man hackt zwei Pfund zum Braten geeignetes Kalbfleisch vom Schlegel, mit etwas Mark oder Nierenfett, Zwiebeln, Schalotten und Limonienschalen wie eine Farçe, fein zusammen, nimmt das Häutige weg, würzt das klein Gehackte mit Salz und Pfeffer, stößt es mit ein Paar Eiern in einem Mörser, legt es auf ein mit Mehl bestaubtes Bret,

bildet runde Kugeln, die man ein wenig breit drückt, daraus, läßt das Stoffad in einer genau dazu passenden Casserolle in einem Stück Butter über einer stillen Glut auf allen Seiten braun werden, bestreuet es dann auf beiden Seiten mit ein wenig Zucker, und läßt es auf jeder Seite eine Glaçe bekommen. Bevor man es anrichtet, gibt man ein Paar Löffel voll Glaçe oder gute Schü-Suppe daran, und trägt es mit kurzer Sauce auf.

324. Kalbs-Carbonaden. (Cotelettes).

Man klopft und salzt die Carbonaden gut und bestreuet sie auf beiden Seiten mit Mehl und bratet sie auf einem mit Butter und Kernfett bestrichenen Platfond-Deckel auf einem Windofen. Dann werden sie in eine Casserolle gelegt, das auf dem Deckel sich befindende Fett mit einem gefüllten Kochlöffel Mehl abgerührt, bis es verschäumt ist, so wie ein Paar mittelmäßig volle Schöpflöffel Schü darauf gefüllt und weich gesotten. Hernach nimmt man sie heraus, schabt und putzt sie rein ab, passirt die Sauce durch ein Haartuch, und gibt sie darauf.

Auch kann man in dieser Sauce ein Seitel gesottenen weißen Wein mitsieden lassen, oder sie mit Limoniensaft säuern.

325. Braun gedünstete Kalbs-Carbonaden (Cotelettes).

Man löst von den kälbernen Carbonaden die Haut von dem Beine so ab, daß das Bein bis dahin, wo das Fleisch ist, ganz rein wird, klopft letzteres klein zusammen und formt runde Carbonaden davon, die man salzt. Dann legt man in einer Casserolle die Carbonaden auf einige Blätter Speck, Zwiebel und gelbe Rüben, dünstet sie langsam, wendet sie öfters um, damit sie überall braun werden, nimmt sie dann heraus, läßt 1 oder zwei Löffel voll Mehl in dem Gedünsteten schön braun werden, füllt es mit Brühe auf, und läßt die Sauce eine halbe Stunde versieden, nimmt dann von dem Durchgesiehenen das Fett weg, rich-

tet die Carbonaden mit etwas Limonieschalen und den Saft einer Limonie, wie einen Kranz auf die Schüssel, gießt die Sauce darüber, und bestreut sie mit länglich geschnittenen Limonieschalen.

326. Carbonaden von Kälberleber.

Man schneidet von Kälberleber Schnitzel wie Carbonaden, steckt ein Stück gelbe Rübe statt eines Beines hinein, drückt ein wenig Limoniensaft darauf, salzt es gehörig. und gibt etwas Pomeranzenöhl dazu, daß die Leber mürbe wird, wälzt die Schnitzel im Mehl, läßt geschnittenes Petersilienkraut und geschnittene Zwiebel in Butter etwas anlaufen, taucht die Carbonaden darein, und bratet sie mit Semmelbröseln besäet, saftig auf dem Roste.

327. Farschirte Carbonaden.

Man schneidet gebratenes Kälbernes mit Petersilienkraut und Limonienschalen klein zusammen, macht auf 1 Pfund ein Eingerührtes von 3 Eiern, weicht eine Kreuzersemmel in die Milch und schneidet Alles zusammen, rührt das Geschnittene in ½ Vierting pflaumig abgetriebener Butter, gibt 3 Eier, 2 Dotter und ein wenig Semmelbröseln dazu, macht Carbonaden, gibt statt des Beines den Stängel einer Petersilienwurzel hinein, und backt sie auf einer beschmierten Platte schön lichtbraun.

328. Farschirte Carbonaden auf andere Art.

Man bereitet 1 Pfund rohes, geschnittenes Kalbfleisch, schneidet Petersilienkraut, eine geweichte Kreuzersemmel, um einen Groschen Mark und ein wenig Speck, würzt es mit Salz und Pfeffer, schlägt 3 Eier dazu, und verfährt damit wie beim Vorigen.

329. Französische Carbonaden.

Man klopfe ein kälbernes Schnitzel mit Salz und Petersilienkraut so lange, bis es aussieht, als wenn es gehackt wäre, macht Carbonaden daraus, besäet sie mit Mehl und Semmelbröseln, steckt statt des Beines ein Stück von einer gelben

Rübe hinein, legt die Carbonaden mit ein wenig Fett und klein geschnittener Zwiebel in eine Casserolle, oben und unten Glut, damit sie Farbe bekommen, und gibt sie auf eine Schüssel oder auf eine Grünspeis.

330. Gebratene Kalbsvorderviertel.

Man schneidet von dem Viertel den Knöchel zur Brühe ab, bratet das andere zum Füllen, und spickt es. Es wird mit geschmolzener Butter aufgetragen. Das Schulterblatt mit Fleisch hat einen vortrefflichen Geschmack in einer Pilz- oder Austernbrühe.

331. Gebratene schottische Kalbsscheiben.

Man schneidet Kalbfleisch in dünne, ungefähr 3 Zoll große runde Scheiben, klopft sie mürbe, reibt etwas Muscatnuß darüber, taucht sie in Eierdotter, und bratet sie in Butter braun, gießt dann die Butter ab, und rührt über dem Feuer $^1/_2$ Seitel Bratenbrühe, etwas Butter, in welcher etwas Mehl angelaufen ist, 1 Eierdotter, 2 große Löffel voll Rahm und etwas Salz bis es dicklicht wird, ohne es siedend werden zu lassen, und gibt die Schnitte mit dieser Sauce zur Tafel.

332. Kälberne Brust in der Glace.

Man blanchirt eine schöne kälberne Brust, von der man die Rippen abgelöst und die Schildel weggeschnitten hat, spickt sie dann in 5 oder 6 Reihen mit fein geschnittenem Speck und stutzt den Speck, damit es einem Igel ähnlich wird, und läßt es dann in einer Casserolle mit einigen Stückchen Schinken, Schalotten, und einem kleinen Büschchen Petersilie, worüber man braune Suppe füllt und es bedeckt, weich dünsten. Nun wird die Brust herausgenommen, die Sauce gesiehen, und dann in einer Casserolle zu einer Glace gesotten, daß nur wenig Sauce übrig bleibt. Dann gibt man die Brust in die Glace, aber so, daß die gespickte Seite damit ganz umzogen wird, legt die Brust in die Mitte der Schüssel, gießt die Sauce darüber, und macht von $^1/_2$ Pfund Kalbfleisch, $^1/_4$ Pfund Speck, einer abgeriebenen und in Milch geweichten Semmel,

welches man alles klein hackt und im Mörser fein stößt und wozu man 2 oder 3 Eierdotter gibt, damit es zu einem Teig wird, sammt etwas klein geschnittenen Schalotten und etwas grüner Petersilie auf einem mit Mehl bestaubten Bret eine dicke Wurst, die man in der Rindsuppe kocht, und dann davon messenrückendicke Blätter schneidet, um damit den Rand der Schüssel, wie mit einem gelben Kranze, zu belegen.

333. Kalbs-Brust in der Limonien-Sauce.

Man schneidet eine kälberne, blanchirte Brust in dünne Spalten, und läßt in einer Casserolle 2 Löffel voll Mehl in einem Stück warm gewordener Butter anlaufen, aber nicht braun werden, füllt es mit guter Brühe auf, gibt das Kalbfleisch mit etwas Limonienschalen und dem Saft einer Limonie hinein, läßt es weich genug kochen, und gibt vor dem Anrichten noch einen Löffel voll Milchrahm hinein.

334. Kalbs-Brust mit Spargel, Krebsen und grünen Erbsen gefüllt.

Man übersiedet Spargel und Krebse, löst die Krebse aus, und würfelt sie sammt dem Spargel, macht von den Schalen Krebsbutter, schneidet eine abgeriebene und in Milch geweichte Semmel klein, und dünstet sie ein wenig mit etwas klein geschnittener grüner Petersilie, gibt dann auch den Spargel und die Krebsschweife, sammt etwas grünen Erbsen darein, nimmt es nach einer Weile von der Glut weg, würzt und salzt es, läßt es ein wenig abkühlen, rührt es dann mit einem ganzen Ei und einem Dotter gut ab, füllt dies in eine rein gewaschene kälberne Brust, und dünstet sie in einer Casserolle auf Speilen mit darüber gegossener Rindsuppe schön weich. Vor dem Auftragen gibt man eine Champignon-Sauce über die Brust.

335. Kalbs-Hirn in Limonien-Sauce.

Man läßt einen guten Löffel voll Mehl in einem Stück warmer Butter ein wenig anlaufen, gibt einen in der Mitte gespalteten Zwiebel hinein und füllt es mit guter Brühe auf, hat nun die Sauce versotten, so nimmt man die Zwiebel heraus, und gibt Limonienschalen und den Saft einer Limonie

hinein. Das im Salzwasser gesottene und enthäutete Hirn wird in gleiche Stücke geschnitten, in abgeschlagene Eier getaucht, halb in Semmelbröseln und halb in Mehl gewalzet, und aus dem Schmalze gebacken, zuletzt läßt man es dann in der Sauce noch ein wenig aufkochen.

336. Pofösen mit kälberner Milz.

Man streicht eine kälberne Milz aus, schneidet Petersilienkraut und Limonienschalen klein, läßt in einer Casserolle ein Stück Butter zergehen, 3 oder 4 Löffel voll Semmelbröseln darin anlaufen, und röstet darin das Milz, bis es die Farbe verliert, würzt es mit Salz und Pfeffer, gibt ein wenig Rahm dazu, daß man den Fasch streichen kann, streicht ihn auf Semmeln, wie die Hirnpofösen, weicht die Rinde in Milch oder Rindsuppe, wälzt sie in abgeschlagenen Eiern, und backt sie aus dem Schmalze.

337. Kalbsfricassée.

Man kühle die ausgebeinte und blanchirte Muß in kaltem Wasser ab, schneide sie in zwei fingerbreite und halb fingerlange Stücke, lege sie in eine passende Casserolle, gieße 3 Löffel voll weiße Sauce darüber, würze sie mit einem Glas weißen Wein, dem nöthigen Salz, etwas Muscatnuß, weißen Pfeffer, und koche sie in ungefähr $1^1/_2$ Stunden gar. Die Sauce wird dann abgeschüttelt, mit 4 Eiergelb, die mit 6 Eßlöffel voll süßem Rahm und einem Haselnuß großen Stück Butter verrührt sind, legirt sie über das Fleisch durch ein Sieb geseihet.

Man fügt noch den Saft von einer Citrone bei, schwingt es durch einander, und richtet das Fricassée in einer bordirten Schüssel an.

338. Gebackene Kalbsleber.

Man legt die mit einer Gabel betupfte Kälberleber 2 oder 3 Stunden in Milch, schneidet auf einem Brete schöne Schnitzel daraus, salzt sie, läßt sie in Mehl und Semmelbröseln gewalzet in ein wenig Fett auf jeder Seite Farbe bekommen, und gibt sie auf Zugemüse.

339. Fleischpfanzel.

Man schneidet 1 Pfund kälbernes Schnitzel, Kernfette, Limonienschalen, Petersilienkraut, geweichte und ausgedrückte Semmelschmollen recht fein zusammen, rührt das Geschnitene in einem halben Vierting pflaumig abgetriebener Butter, schlägt 4 Eier, wovon ein jedes gut verrührt wird, hinein, gibt 2 Löffel voll Rahm, Salz, ein wenig Pfeffer, zwei Löffel voll fein geriebene Semmelbröseln hinein, rührt es gut durch einander, besäet eine mit Butter bestrichene Casserolle mit Semmelbröseln, gibt das Gerührte hinein, oben und unten Glut, und läßt es eine Farbe bekommen. Dann legt man es auf eine Schüssel, oder in zierliche Stücke geschnitten auf Zugemüse.

340. Fleischpfanzel auf andere Art.

Man schneidet ein Stück gebratenes Kalbfleisch gut zusammen, gibt 1 Kreuzersemmel, Petersilienkraut und Limonienschalen dazu, schlägt 4 Eier in $^1/_4$ Pfund abgetriebener Butter, gibt das Geschnittene mit ein wenig Rahm hinein, streut Semmelbröseln darauf, rührt es gut ab, und backt das Gerührte in einem mit Butter bestrichenen und mit Petersilienkraut belegten Model schön langsam.

341. Hirnpofösen.

Man nimmt die Haut von einem in Salzwasser gesottenen kälbernen Hirn weg, schneidet ein wenig Zwiebel mit grünem Petersilienkraut klein zusammen, würzt es mit Salz und Pfeffer, schneidet von einer runden Semmel Radeln, streicht das Hirn darauf, legt ein Radel darüber, und legt es in abgeschlagenen und gesalzenen Eiern geweicht und als Schmalz gebacken auf Zugemüse.

342. Kalbskopf im Brandteig gebacken.

Man siedet ein Stückchen Schmalz in einer kleinen Maß Milch auf, und rührt beim Sieden Mundmehl daran, daß es zu einem dicken Teige wird; diesen salzt man, trocknet ihn in einer kleinen Pfanne auf der Glut ab, bis er

sich ganz weglöst, verrührt dann 6 in warmen Wasser gelegene Eier, wovon eines nach dem andern hineingeschlagen wurde, gut mit demselben, wälzt in diesem Teige daumendicke Schnitzeln von einem gesottenen Kalbskopf, und gibt sie, aus dem Schmalze langsam gebacken, warm zur Tafel.

343. Kalbskopf in Fricassée.

Den im Salzwasser weich gesottenen Kalbskopf legt man in kaltes Wasser, läßt in einem Stücke warmer Butter 2 Löffel voll Mehl, eine in der Mitte gespaltene Zwiebel und etwas grüne Petersilie ein wenig anlaufen, füllt es mit Brühe auf, und läßt die Sauce verkochen. Den in gleiche Stücke zerschnittenen Kopf läßt man sodann mit der darüber gesiehenen Sauce und etwas gestoßener Muscatblüte aufkochen. Vor dem Auftragen zersprudelt man in einem Topfe 3 Eierdotter, stellt den Topf zum Kohlenfeuer, und sprudelt es immer bis es dicklicht wird. Dann richtet man den Kopf auf eine Schüssel, gießt die Sauce darüber, und belegt den Rand der Schüssel mit einem Kranze von Butterteig.

344. Ragout von Kalbfleisch.

Man gibt das gewürfelte Fleisch von einem Stück kalten Kalbsbraten in folgende Sauce: Man läßt einen Löffel voll Mehl in einem eigroßen Stück warmer Butter anlaufen, füllt es mit Brühe, einem Löffel voll Milchrahm und gestoßene Muscatblüte auf, und läßt darin das Kalbfleisch mit 25 bis 30 gespaltenen Stücken Spargel und Champignons, die man vorher in Butter und grüner Petersilie dünstet, so eindünsten, daß keine Sauce bleibt. Dann richtet man es auf eine Schüssel in der Form eines Berges an, und macht herum einen Kranz von Butterteig. Statt des Spargels kann man auch im Salzwasser gesottenen und zerschnittenen Karfiol nehmen.

345. Ragout von Kalbfleisch und Pilzen.

Man läßt das in kleine Stücke geschnittene und mit ein wenig Salz bestreute Kalbfleisch in einer Casserolle mit

einem Stückchen Butter, fein geschnittenen Zwiebeln und ein Paar Hände voll gedörrten Pilzen bedeckt, in der eigenen Sauce dünsten, staubt, wenn es weich zu werden anfängt, ein wenig Mehl daran, läßt es mit kochendem Obers gut verkochen, und trägt es dann auf.

346. Ragout von übrig gebliebenen Braten.

Man kehrt messerrückendicke Schnitzel von einem gebratenen Kalbs- oder Schöpsenschlegel in Butter um, bestreut sie mit Semmelbröseln, Salz und Pfeffer, läßt sie auf dem Roste auf beiden Seiten braun werden, legt sie auf eine Kräuter-Sauce, und gibt sie mit derselben zur Tafel.

347. Gemischtes Ragout von Bries und Butter.

Man schneidet blanchirte Briese und Euter zu runden Schnitzeln, und läßt sie mit etlichen in Butter gedünsteten Champignons, wozu man etwas Mehl gestaubt, Fleischsuppe und Limoniensaft gegossen hat, ein wenig aufkochen. Bevor man es anrichtet, wird es mit etlichen Eierdottern fricassirt; auch pflegt man weich gekochten Ochsengaumen darunter zu geben, und trägt es auf.

348. Gemischtes Ragout mit gefärbten Schötteln.

Man schneidet die blanchirte Briese und Kalbseuter in zwei oder drei Theile, dünstet sie in Butter weich, gießt ein wenig Fleischsuppe daran, schneidet ein Krebs- und ein Spinatschöttel in länglichte Schnitten, oder in Form einer Pyramide, richtet die Briese und Euter ordentlich auf eine dünne Butter-Sauce, zwischen ein Bries und Euter ein Schöttel, von außen die grünen, von innen die rothen, und richtet in die Mitte entweder eine Karfiolrose oder eine ganze gebrühte Artischocke. Dieß Ragout läßt man auf der Schüssel noch ein wenig aufsieden, läßt aber die Sauce nicht mitkochen, und gibt es dann zur Tafel.

349. Fleischwandeln.

Man stoßt ein Pfund gebratenes und überschnittenes

Kalbfleisch in einem Mörser recht fein, gibt eine geweichte und ausgedrückte Kreuzersemmel und klein geschnittenes Petersilienkraut dazu, würzt es mit Pfeffer und Salz, rührt dies in ½ Vierting pflaumig abgetriebener Butter, schlägt 4 Eier dazu, rührt es unter einander, füllt eine mit Butter bestrichene und mit Petersilienkraut belegte Wandel über die Hälfte damit an, und backt sie schön kühl.

350. Fleischwandeln auf andere Art.

Man schneidet ein halb Pfund rohes Kalbfleisch mit Petersilienkraut klein zusammen, rührt das Fleisch in einem Vierting pflaumig abgetriebenes Mark, gibt ein wenig geweichte Semmel dazu, schlägt 3 oder 4 Eier mit ein Paar Löffeln Rahm daran, streuet ein wenig Semmelbröseln darunter, füllt die mit Butter bestrichenen und mit Semmelbröseln besäeten Wandeln über die Hälfte damit an, und gibt sie, schön langsam gebacken, auf eine Schüssel, oder auf Zugemüse.

351. Gebackene Kalbsleber.

Man überbratet ½ Pfund in Stücke geschnittene Kalbsleber in Butter, schneidet sie mit Petersilienkraut und einer kleinen geweichten Semmel klein zusammen, rührt es in ein abgetriebenes Stück Butter, in welche man 2 ganze Eier und 3 Dotter mit ein wenig Salz gegeben hat, hinein, streut ein wenig Semmelbröseln dazu, füllt ein mit Butter bestrichenes und auf eine Platte gestelltes Becherl über die Hälfte damit an, und schickt es gebacken sogleich zur Tafel.

352. Gebackenes Kälberbries.

Man übersiedet sauber gewaschenes Kälberbries ein wenig in Rindsuppe, schneidet es dann in dünne Blätter, salzt es ein wenig, walzt es in einem abgeschlagenen Ei, und backt es mit Semmelbröseln besäet aus dem Schmalze, gibt es mit ein wenig Petersilienkraut auf eine Schüssel, oder legt es auf das Zugemüse.

353. Ragout von Rückenmark, Spargel und Austern.

Man löset von dem blanchirten Rückenmark die Haut ab, schneidet es in längliche Stücke, richtet auf eine mit Butter stark bestrichene Schüssel oder Assiette ordentlich nach der Länge ein Stück blanchirten Spargel in ein Rückenmark von eben derselben Länge, legt eine ausgelöste Auster dazwischen, tropft den Saft einer Limonie darauf, und läßt es, mit sehr feinen Semmelbröseln bestreut, auf der Glut ein wenig aufkochen, und gibt es dann zur Tafel.

354. Kalbsschnitzel.

Man schneidet von einem Kalbsschlegel nach der Quere fingerdicke Spalten weg, klopft sie gut ab, bildet daraus Schnitzel, die man salzt, auf beiden Seiten mit Butter betropft und in einer Bratpfanne auf Kohlenfeuer im Salze bratet, dann auf die Schüssel legt, und mit darüber getränkeltem Limoniensafte zur Tafel gibt.

355. Kalbsschnitzel auf andere Art.

Man taucht die geklopften und gesalzenen Schnitzel in zerlassene Butter, bratet die mit feinen Semmelbröseln bestreuten auf dem Roste, und gibt sie mit einer Limonie zur Tafel. Man pflegt über die angerichteten, auch länglich geschnittene Limonienschalen zu streuen und heiße Butter darüber zu brennen.

356. Gespickte Kalbsschnitzel.

Man spickt 2 Finger breite und 4 Finger lange, nicht zu dicke Schnitzel von einem kälbernen Schlegel mit fein geschnittenem Speck, und legt die ein wenig gesalzenen in heißes Fett, läßt eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel darin gelbbraun werden, streuet ein wenig Mehl und Semmelbrösel auf die Schnitzel und läßt sie bräunlich werden, dann mit einem Schöpflöffel voll Brühe, den Saft einer $^1/_2$ Limonie, ein wenig klein geschnittenen Limonienschalen, zwei

klein gehackten Sardellen, etwas Muscatblüte, und frischen mit Wein ausgewaschenen Müscherln aufsieden.

357. Kuheuter.

Man schröpft das schön weich gesottene und in dünne Stücke geschnittene Kuheuter gewürfelt, salzt es, bestreicht es mit Butter, besäet es mit Semmelbröseln, läßt es in einem Stückchen Rindschmalz etwas eine Farbe bekommen, röstet es aber nicht zu lange, gibt das Euter dann in eine mit Butter bestrichene Schüssel, in welche man etwas Rahm gegossen hat, und dünstet es mit klein geschnittenem Petersilienkraut ein wenig auf.

358. Gebackene Kälberfüße.

Man löset die Beine von den schön weich gesottenen Kälberfüßen, schneidet sie in Stücke, walzt sie gesalzen in einem abgeschlagenen Ei, backt sie mit Semmelbröseln besäet aus dem Schmalze, und gibt sie in einer Schüssel auf die Tafel.

359. Kälberfüße auf andere Art.

Man löset von den gesottenen die Beine weg, schneidet sie in Stücke, salzt sie ein, rühret in einer Casserolle 4 Kochlöffel voll schönes Mehl mit 1 Seitel etwas warmen Bier klar ab, walzt die Kälberfüße in dem Teig, backt sie aus heißem Schmalze resch, und gibt sie in einer Schüssel zur Tafel.

360. Gebackenes Hirn.

Man zieht die Häute von einem gewaschenen Kalbshirn weg, schneidet es in Stücke, salzt sie ein wälzt es mit ein wenig Pfeffer besäet in abgeschlagenen Eiern, backt es aus dem Schmalz und gibt es mit ein wenig Petersilienkraut auf eine Schüssel.

361. Judenbraten.

Man schneidet 1 Pfund kälberne Schnitzeln klein zusammen, weicht eine Kreuzersemmel in Milch, drückt sie aus,

schneidet sie darunter; ist sie beinahe geschnitten, so gibt man noch ½ Pfund Kernfette, eine Zwiebel, Limonienschalen, Petersilienkraut dazu, schneidet alles klein zusammen, schlägt 6 Eier in einen Vierting pflaumig abgetriebener Butter nach und nach hinein, gibt das Geschnittene mit ein wenig Pfeffer und Salz dazu, und rührt es gut unter einander. Dann gibt man das Abgetriebene auf ein mit Semmelbröseln bestreutes Bret, formirt einen Hasenrücken, gibt diesen in eine Casserolle mit ein wenig Fett, oben und unten Glut, begießt ihn öfters mit ein wenig Rahm, daß er eine Farbe bekömmt, legt ihn dann auf eine Schüssel, gibt noch ein wenig Rahm hinein, gibt ein wenig Kapern und länglich geschnittene Limonienschalen dazu, und läßt ihn zugedeckt noch ein wenig aufdünsten.

362. Kalbsohren.

Man schneidet die gebrühten, rein geputzten Kalbsohren oben rund zu, koche sie in einer Beize weich, hebe sie aus ihrem Sude, setze sie aufrecht stehend auf eine tiefe Schüssel und begieße sie mit einer pikanten Sauce.

363. Kalbsbriese, fricassirt.

Man schneidet von einer weißen blanchirten Kalbsbriese Schlund und Adern weg, häutet es, und dünstet das in mehrere Stücke Geschnittene in einer Casserolle mit ein wenig Butter und Citronensaft gehörig weich. Dann wird es fricassirt, mit etwas Muscatblüte gewürzt und aufgetragen.

364. Kalbsfüße.

Man nimmt sie von dem langen Knochenbein ab, schneidet sie in der Mitte auseinander und siedet sie in einer weißen Suppe weich, dann mache man sie ganz oder in einer sauren Sauce ein.

Man kann sie auch wie den Kalbskopf in einer Fricassée-Sauce zurichten, oder in einer Suppe weich sieden, und in zwei Stücke getheilt, in fines herbes einwälzen, worauf man sie mit abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln panirt und in Schmalz oder Butter ausbackt.

365. Kalbs-Zunge in der Hetschenpetsch- (Hagebutten-) Sauce.

Man gießt eine Sauce von 4 bis 5 Eßlöffel voll eingesottenen Hetschenpetschen, etwas Zucker und weißen Wein auf den Boden der Schüssel, schneidet eine im Salzwasser gekochte Zunge in dünne Spalten, und legt sie so in zwei Reihen auf die Sauce, daß durch den in der Mitte leergelassenen Raum die Sauce sichtbar ist.

366. Am Spieße gebratene Zungen mit Sardellen-Sauce.

Man spickt eine große, frische, gesottene und enthäutete Zunge mit 2 Theilen Speck und 1 Theil Sardellen schön zierlich, steckt sie gleich an einen dünnen Spieß, gibt zu einem Stück zergangener Butter $^1/_2$ Seitel Milchrahm, und begießt damit die Zunge während des Bratens öfters; bestreut sie dann mit Semmelbröseln, drückt den Saft einer Limonie darauf, und begießt sie nochmal mit Sauce. Die Zunge muß gäh gebraten, und von dem Spieße sogleich auf die Schüssel gelegt und mit Sardellen-Sauce aufgetragen werden.

367. Kalbszunge in polnischer Sauce.

Man dünstet eine im Salzwasser weich gekochte und enthäutete Zunge in einer Casserolle mit Speckblättern, einer großen Zwiebel, einer in Blätter geschnittenen gelben Rübe, etwas ganzem Neugewürz und einigen Kalbsknochen über über Kohlenfeuer schön braun, läßt einen daran gestaubten Löffel voll Mehl schön braun werden, und die Sauce dann mit halb rothem Wein und halb Brühe aufgefüllt, gut verkochen. Endlich läßt man in der, in eine andere Casserolle gestehenen Sauce, die Zunge mit 3 bis 4 Loth Rosinen, eben so viel rein geklaubten Korinthen und 3 Loth geschwellten und gestiftelten Mandeln gut versieden, spickt vor dem

Anrichten die Zunge durchaus mit gestiftelten Mandeln, richtet die Sauce auf die Schüssel an, und legt die Zunge darauf.

III. Lammfleisch.

368. Lämmernes in der Bertram-Sauce.

Man läßt einen Löffel voll Mehl in einem Stücke warmer Butter ein wenig anlaufen, gibt eine in 4 Theile geschnittene Zwiebel und ein Büschchen Bertram daran, füllt es mit der Brühe auf, und läßt das Lämmerne mit etwas weißem Essig in 2 Löffeln voll Milchrahm weich genug darin sieden. Vor dem Auftragen richtet man das Lämmerne auf die Schüssel, und läßt es in der darüber gesiehenen Sauce wieder siedend werden, gibt dann die Sauce zu 2 in einem Topf abgesprudelten Eierdottern, und gießt sie über das angerichtete Fleisch.

369. Gedünstetes Lämmernes.

Man spickt zwei blanchirte Schlegel von einem schon etwas größeren Lamm in dichten Reihen an einander, und läßt sie in einer Casserolle mit 2 Zwiebeln, gelben Rüben, die blätterweis geschnitten sind, etwas Kuttelkraut, einem Lorbeerblatt, 3 Schöpflöffeln voll brauner Suppe, sammt einem in Stücken gehackten Kalbsfuß, zu einem Glace kochen. Dann läßt man die gedünsteten Zwiebeln und gelben Rüben mit einem Löffel voll Mehl in einem Löffel voll heiß gewordenen Fett braun werden, füllt etwas Brühe auf, läßt es mit etwas Essig und Limonienschalen gut verkochen, und dann in der gesiehenen Sauce 6 große, blätterweis geschnittene Gurken aufkochen. Die Schlegel läßt man in dem kleinen Glace ganz heiß werden, wälzt sie darin um, damit sie davon ganz umzogen werden, richtet sie dann auf die

Schüssel, die Sauce darüber, und macht mit den Gurken ringsherum einen Kranz.

370. Gebackenes Lammfleisch.

Man zerhackt ein Bruststück oder Rückgrat von einem jungen Lamm zu kleinen Stücken, bestreut es mit Salz, und läßt es kurze Zeit stehen, hierauf wird Stück für Stück in Mehl umgewendet, in frisches Wasser getaucht, in feinen Semmelbröseln umgekehrt, lichtbraun und resch aus dem Schmalze gebacken, mit Petersilie bestreut und warm zur Tafel gegeben.

371. Lammsfricassée.

Man nimmt dazu vorzugsweise die Brust, Schultern und den Hals vom Lamm. Man behandelt es gerade so wie das Kalbsfricassée.

372. Lamms-Schlegel sammt dem Nierenbraten gefüllt.

Man verfährt hier wie bei dem Vorigen, weicht die abgeriebene Rinde von zwei Semmeln in Milch, läßt in einem Stück warmer Butter etwas klein geschnittene grüne Petersilie anlaufen, gibt die geweichte Rinde dazu, salzt es, rührt es gut, würzt es mit Safran und ein wenig klein gestoßenem Pfeffer, stellt es dann vom Feuer weg, rührt es mit 2 ganzen Eiern und 3 daran geschlagenen Dottern ab, füllt damit das lämmerne Viertel, speilet es zu, um das Ausrinnen der Fülle zu verhüten, und bratet es unter öfterem Begießen mit Butter resch

373. Lammsbrust mit Gurken.

Man dämpft die gehörig zubereitete Brust mit Bratenbrühe, bratet sie auf dem Roste, wenn sich die Knochen ablösen, und trägt sie mit gedämpften Gurken auf.

374. Gebratene Lammsschnitte.

Man bratet die gehörig Zubereiteten braun, streuet

über die Aufgetragenen ziemlich viel geröstete Semmelbröseln und Petersilie, und gibt Robertblüte dazu.

375. Lamms-Carbonaden im Schlafrock.

Man hackt von einem vorderen Biegel die Carbonaden herab, und dünstet sie gesalzen in einer Casserolle mit Butter ein wenig, schneidet dann gedünstetes Fleisch oder Braten mit Limonienschalen klein zusammen, läßt in einer Casserolle ein wenig Butter zergehen, Semmelbröseln und das Geschnittene darin anlaufen, gibt 1 Ei und 2 Löffel voll Rahm dazu, würzt es mit ein wenig Pfeffer, und rührt es wohl unter einander. Dann überstreicht man damit auf einer Seite die Carbonaden, schneidet eine Oblatte zu viereckigen Flecken, überstreicht sie mit Eierklar, gibt darauf eine Carbonade, schlägt die Oblate schön viereckig zusammen, backt es, in abgeschlagenen Eiern gewalzet, geschwind aus dem Schmalze, und legt sie dann auf ein Zugemüse oder besonders auf eine Schüssel.

IV. Schöpsenfleisch.

376. Gebratener Schöpsenschlegel.

Man spickt den so dünn als möglich enthäuteten Schlegel mit Speck, besteckt ihn mit Zimmt und Nelken, und bratet ihn auf die gewöhnliche Art. Während dem vermischt man ein Stückchen gehacktes Schöpsenfleisch mit grüner Petersilie, Basilicum, Thymian, Majoran und andern wohlriechenden beliebigen Kräutern, gibt Ingwer, Zimmt, Nelken, Muscatblüte, Butter, ein Paar Löffel voll ausgepreßten Stachelbeersaft (auch Weintraubensaft), Kapern und Wein dazu, siedet es mit einander auf, gibt kurz vor dem Anrichten ein Paar gehackte Eier mit Semmelbröseln vermengt in die Brühe, läßt es noch einmal aufkochen, begießt damit den Schlegel am Spieße einige Male, zieht

ihn dann ab, und gibt ihn auf einer Schüssel mit der Brühe zur Tafel.

377. Sauer eingemachter Schöpsenschlegel.

Man spickt den gut geklopften und so dünn als möglich enthäuteten Schlegel mit Speck und Sardellen, bestreuet ihn mit gröblich gestoßenem Pfeffer und englischem Gewürz, und gibt ihn, mit Lorbeerblättern, Rosmarin, Salbei und Basilicum belegt, auf gekochten und noch warmen Essig, und läßt ihn darin 4 bis 5 Tage mariniren. Dann läßt man ihn in einer Casserolle mit Lorbeerblättern und ganzem Pfeffer nebst etwas von der Marinade und Wasser über starkem Feuer recht mürbe werden, gießt die Brühe ab, legt den Schlegel auf ein in den Boden der Casserolle passendes Kreuz, und nimmt das Fett von der Brühe weg, läßt damit den Schlegel auf beiden Seiten braun werden, hütet sich aber, daß er sich nicht ansetzt. Dann läßt man in einer Casserolle Schöpsenfett braun werden, gibt ein Stückchen Butter, geschnittene spanische Zwiebeln oder Schalotten hinein, dünstet sie, gibt etwas von der abgelassenen Brühe und braunes Mehl daran, tröpfelt den Saft einer Limonie dazu, würzt es mit Muscatnuß, und richtet die Sauce über den Schlegel.

378. Gebratene Hammelbrust.

Man schneidet von der gehörig zugerichteten Brust das überflüssige Fett weg, bratet es langsam, und trägt es mit gedämpften Gurken auf.

379. Gebratene Hammelschnitten.

Man schneidet von einer Hammelkeule, die eine Weile gehangen hat, einige dünne Schnitten, nimmt die Sehnen weg, würzt sie mit Pfeffer und Muscatblüte, bestreut sie mit gehackter Petersilie, Thymian und 2 oder 3 Schalotten, bratet sie halb gar in Butter, gibt 1 Seitel Bratenbrühe, etwas Citronensaft und in Butter angelaufenes Mehl daran, läßt es damit 5 Minuten sieden, und trägt sie gleich auf, damit sie nicht hart werden.

380. Schöpsenbrust in der Braise.

Wenn die Rippenbeine ausgelöset sind, wird sie entweder im Ganzen oder in Stücke zerschnitten, in einer Braise, weich gesotten und mit allerhand Rüben, gedünsteten weißen Kohlrüben, Kohl ꝛc. gegeben.

Man richtet sie auch in einer Paradiesäpfel- oder braunen spanischen Sauce an, in die man klein gedünstete, glacirte Zwiebel gibt, oder man siedet sie im Ganzen in der Braise, und glacirt sie.

381. Schöpsen-Schnitzel.

Man schneidet die Schnitzel von einem mürben Schöpsenschlegel kleinen Finger dick, wie die Rostbraten ab, taucht sie in fines herbes und zerlassene Butter ein, salzt und bratet sie auf dem Roste. Hierauf gibt man heiß zerlassene Sardellen-Butter und eine gute Schü darüber, und drückt Limoniensaft darauf. Man kann auch fein geschnittenen Knoblauch oder Schalotten darauf geben.

382. Hammel-Cotelette.

Man nehme den Rückgrat an einem Hammelcarré ganz weg, hacke die Rippen gleich und nehme die obere fette Haut ab, theile das Carré in Cotelette, so daß jede Rippe eine Cotelette gibt, schäle das unterste von den Rippchen rein, klopfe sie etwas flach, schneide sie in eine gefällige Form zu. Dann taucht man sie in zerlassene Butter, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und bratet sie auf dem Roste über starker Glut durch vier bis fünf Minuten lang.

V. Schweinefleisch.

383. Gebratene Spanferkel.

Man salzt das rein ausgenommene und gewaschene

Spanferkel gut; bestreicht es inwendig mit etwas gestoßenem Pfeffer, dressirt die Keule breit aus einander, sticht durch das Schlußbein einen Speil quer durch, bindet die Beine auswärts, schiebt die vordern Beine in den Gelenken zusammen, daß sie rückwärts liegen, und bindet sie mit Spagat, damit es eine natürliche Lage erhält. Dann bratet man es an einem Spieße, der durch den Hals in den Rüssel gehen muß, wenn man den mit einem saubern Tuche ausgestopften Bauch zugenäht hat, bei einem mittelmäßigen Feuer unter öfterem Bestreichen mit einem Stück abgeschälten Speck, wobei man es nach einigen Minuten mit einem sauberen Tuche abwischt und schnell umwendet, damit es keine Blasen bekömmt, es gelbbräunlich, und die Haut glasartig wird, so, daß sie beim Schneiden zerbricht. Ist es ausgebraten, so nimmt man Speil und Bindfaden weg, und trägt es gleich auf.

384. Heiß abgesottenes Spanferkel.

Wenn das Spanferkel schön geputzt ist, wird es im frischen Wasser gut ausgewässert, auf Stücke zerhackt, gesalzt, mit zerschnittener spanischer Zwiebel, einigen Schalotten, Muscatblüte, einigen ganzen Gewürznelken, Pfeffer, Knoblauch, ein Lorbeerblättchen, ein wenig Kuttelkraut, Limonienschalen, und Wurzelwerk, nebst einer Maß gutem Wein, ½ Maß Suppe und ½ Seitel Essig, auf gähem Feuer weich gesotten, hübsch angerichtet, mit Kren und grüner Petersilie garnirt und der kurz vorher eingegangene Saft darunter gegeben. Geriebener Kren wird noch besonders dazu servirt.

385. Gebratener aufgewickelter Schweinsrücken.

Man nimmt von demselben die Knochen heraus, bestreicht ihn von innen mit einer Mischung von gehackter Salbei, Brotkrumen, Salz, Pfeffer und 2 oder 3 Körnern Pimento, rollt darüber das Fleisch fest zusammen, bratet es langsam, und stellt es Anfangs dem Feuer nicht zu nahe. Zwei Stunden werden hinreichend sein.

386. Gebratener frischer Schinken.

Man macht in das Gelenk eines Schinkens von einem jungen Schweine mit einem scharfen Messer einen Spalt, füllt ihn mit gehackter Salbei, gehackten Zwiebeln, Salz und Pfeffer. Wenn er halb gar ist, so kerbt man die Schwarte ein, aber nicht zu tief, und gibt ihn ausgebraten mit Aepfelbrühe und Kartoffeln zur Tafel.

387. Schweins-Cotelette.

Die, wie die Hammel-Cotelette geschnittenen Cotelette werden, nachdem sie mit Salz und Pfeffer bestreut sind, in Mehl panirt, in eine Pfanne in zerlassene Butter eingesetzt und auf beiden Seiten schnell gebraten. Man schüttet dann die Butter davon und kocht die Cotelette mit einigen Eßlöffel voll Glace oder starker Schü auf, und richtet sie mit einer kräftigen Robertsauce an.

388. Schweinsschlegel auf dem Spieße gebraten.

Man löset und putzt die Schwarte vom Schlegel gut ab, weicht ihn 24 Stunden in frischem Wasser ein, reibt ihn hierauf mit Majoran, Pfeffer, Salz, gestoßenem Gewürze ein und steckt ihn so vorbereitet an den Spieß. Daran wickelt man ihn mit Speck und Papier ein, mit Spagt umwunden, bratet ihn 5 Stunden lang, und begießt ihn während des Bratens öfters mit einer Maß Wein.

Wenn er etwas mürbe und angebraten ist, nimmt man das Papier weg, und läßt ihn durch stärkeres Feuer schön färben. Man richtet ihn warm und wenn er vom Fett wohl gereinigt ist, mit guter Schü an.

389. Schweinsbraten im Netz.

Hierzu reibt man einen Nierenbraten, den man gut ausgewaschen hat, mit Salz und Kümmel gut ein, läßt ihn auf diese Art ein Paar Stunden stehen, gibt dann ein ausgewaschenes Kalbnetz darüber, welches man mit Spagat fest zusammenbindet, und bratet ihn am Spieße, unter öfterem Begießen mit Essig ganz aus. Man trägt diesen Bra-

ten im Netze auf, löst aber den Spagat vorher ab, und gibt ihn mit seiner eigenen Braten-Sauce zur Tafel.

390. Gepöckelte Schinken, gesotten.

Man läßt den geräucherten Schinken über Nacht im Wasser liegen, wäscht ihn gut, bedeckt ihn mit vielem Wasser, und läßt ihn nach dem Verhältnisse seiner Größe 4, 5 oder 6 Stunden darin sieden. Wenn er gar ist, so zieht man die Haut ab, und gibt sie dann über den kalt gewordenen darüber.

VI. Zahmes Geflügel.

391. Gebratene Ente.

Man füllt die gehörig zugerichteten Enten mit Salbei, Zwiebeln, einem Löffel voll Brotkrumen, etwas Butter, Pfeffer und Salz, bratet sie unter öfterem Betröpfeln mit Butter am Spieße, und trägt sie mit Bratenbrühe auf.

392. Gedünstete Enten mit kleinen Zwiebeln.

Man gibt in eine Casserolle einige Blätter Speck, Schinken, Zwiebel, oder blätterweis geschnittene gelbe Rüben, darauf rein geputzte, gesalzene und schön dressirte Enten und läßt sie so lange dünsten, bis sie weich, und auf allen Seiten braun sind. Dann nimmt man die Enten heraus, läßt in der Sauce 2 kleine Löffel voll Mehl braun werden, füllt sie mit guter Brühe und etwas weißem Essig auf, und läßt sie versieden. Dann läßt man in der durchgesiehenen Sauce die Enten mit etwas Limonienschalen noch ein wenig dünsten. Nun schneidet man von 30 bis 40 Zwiebeln, in der Größe einer Nuß, oben und unten ein Blatt weg, siedet sie einige Augenblicke im Wasser, kühlt sie dann eine Weile im kalten Wasser ab, schält die obere Hälfte davon weg, und gibt sie in ein Stück warmer But-

ter, kehrt sie darin öfters um, damit sie überall braun werden, füllt etwas braune Suppe darauf, würzt es mit etwas Salz und Pfeffer, und läßt sie weich werden, ohne daß sie zerfallen. Beim Anrichten legt man die Enten in die Mitte der Schüssel, die Zwiebeln herum.

393. Enten mit Reis farschirt.

Man löst von 2 auf dem Rücken aufgeschnittenen Enten die Beine aus und füllt sie mit Fasch, die man aus einem halben Pfund rein gewaschenem Reis bereitet, den man in einer Casserolle mit einem Schöpflöffel voll fetter Brühe, einem halben Pfund ausgelösten Mark, einem Stück Schinken, und einer ganzen mit Gewürznelken besteckten Zwiebel so lange kochen ließ, bis er weich wurde, wo man sodann Zwiebel und Schinken heraus nahm, 3 oder 4 Dotter daran rührte und es gehörig salzte. Die gefüllten Enten näht man mit feinem Spagat zusammen, gibt ihnen eine schöne Form, und läßt sie bei einer Glut von oben und unten dünsten. Beim Anrichten muß man den Spagat wegnehmen, und etwas Saft unter die Ente geben.

394. Gebratene Gans.

Man rupft die Gans, entstoppelt und sengt sie, wäscht sie, trocknet sie wieder ab, würzt sie innen mit Salz und Pfeffer, Zwiebeln und Salbei, bindet Rumpf und Hals fest zusammen, und bratet sie unter öfterem Begießen mit Butter. Dann trägt man sie mit Bratenbrühe und Aepfelbrühe auf die Tafel.

395. Eine alte Henne auf Wildpretart.

Man putzt die Henne und wäscht sie aus, spickt sie gut auf der Brust und so weit man kann, salzet sie ein, macht eine gute Beize wie gewöhnlich, nur nimmt man einige Wachholderbeeren dazu, läßt dann die Henne 2 bis 3 Tage in der Beize liegen, dann spaltet man dieselbe, und thut sie sammt der Beize in eine Rein, und läßt es dünsten bis die Henne weich zu werden anfängt, nimmt sie dann heraus und steckt sie an den Spieß, begießt sie mit

sauren Rahm; wenn sie etwas gelblich wird, nimmt man sie vom Spieß, gibt sie in eine Rein, passirt die Sauce durch ein Sieb über die Henne, wozu auch alles aus der Bratpfanne mit etwas Rindsuppe geschwemmt wird, dann sprudelt man zwei Löffel Mehl mit etwas saurem Rahm ab, gibt es über die Henne und streuet noch etwas Kapern und feingeschnittene Limonienschalen darauf, läßt Alles noch eine Weile aufsieden, und richtet es mit länglich geschnittenen Citronenschalen zierlich bestreut auf die Schüssel.

396. Ragout von einer jungen Gans oder Ente.

Man läßt das Junge von einer Gans oder Ente, als: Kragen, Flügel, Magen, Leber u. s. w. gehörig geputzt und zu kleinen Stücken gehackt in einer Casserolle mit Fett, klein geschnittenen Zwiebeln und Limonienschalen in Weinessig und ein wenig Fleischsuppe ganz weich dünsten, und staubt etwas Mehl daran. Vor dem Anrichten läßt man es mit etwas Blut vom Geflügel, in so fern eines vorhanden ist, und einem Stückchen Zucker noch ein Paar Mal aufkochen.

397. Ragout von den Flügeln der Indianen und Enten.

Man gibt die im Salzwasser mit etwas grüner Petersilie, gelben Rüben und Bury, weich gekochten Flügel und Mägen der Indianen und Enten, schön geschnitten in eine kleine Butter-Sauce, auch 30 bis 40 Krebsschweife und etwas geschnittenen Spargel dazu. Dann macht man aus einem Stück Kalbfleisch, einer halben in Milch geweichten Semmel, etwas Mark, ein wenig Zwiebel und grüner Petersilie, welches man alles klein schneidet, mit Salz würzt, 2 Eierdotter daran schlägt und gut verrührt, kleine Knödel, die man schön gelb aus dem Schmalze backt. Diese läßt man sammt den Mägen und Flügeln in der Sauce aufsieden, und richtet es dann an.

398. Gebackene Gansleber.

Eine minder schöne Gansleber wird in halb fingerdicke

Scheiben geschnitten, gesalzen und im Mehl panirt, dann in verschlagene Eier getaucht, im geriebenen Weißbrot panirt und in ausgelassener Butter in einer Cotelettenpfanne auf mittelstarkem Feuer gebraten. Sie dienen als Beilagen zu Gemüsen.

399. Gansleber.

Eine schöne Gansleber mit einigen Gewürznelken besteckt, wird in eine mit Speck belegte Casserolle gethan, wozu eine Hand voll Trüffeln gegeben wird. Man legt die Leber darauf, bedeckt sie auch von oben mit Speck, gibt oben und unten eine Glut hinzu, und läßt sie dünsten.

Dann macht man eine gute braune Sauce mit einem Stückchen Zucker und einem Löffel voll Fett und Mehl, läßt es kastanienbraun werden, gibt den Saft von der Leber nebst dem einer Citrone dazu, läßt es zusammen gut verkochen, gibt die ausgekühlte Leber auf die Schüssel und die Sauce darüber, wovon aber der Speck und die Gewürznelken weggenommen werden; die Trüffeln können dabei bleiben und werden mit zur Tafel gegeben.

400. Gansleber mit Beschammel.

Man theilt die Gansleber in zwei Stücke und taucht jedes Stück in zerlassene Butter mit fines herbes ein, salzt sie ein wenig, legt sie auf einem mit Speckscheiben fein bedeckten Platfond-Deckel, überzieht sie mit Fleisch-Beschammel, das vorher mit ein Paar Eierdotter abgetrieben worden ist, backt sie im Backofen und begießt sie mit Butter.

401. Gedämpfte Gans.

Nachdem die rein geputzte aufgemachte und dressirte Gans mit Salz bestäubt ist, gibt man sie in eine mit Speck, Kalbfleisch, Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie und Petersilienwurzel belegte Casserolle, würzt sie mit Lorbeerblätter, Pfeffer und etwas Salz, begießt sie mit fetter Brühe, dämpft sie mit oben und unten angebrachter Glut bis zum Weichwerden, nimmt sie aus dem Sude

und richtet sie auf einer Schüssel mit gefülltem Salat garnirt, an.

402. Hühner in Butter-Sauce mit Karfiol.

Man läßt ein Stück Butter nur zerfließen, 3 Löffel voll Mehl darin ein wenig anlaufen, füllt Brühe darauf, und läßt es mit 3 Löffel voll Milchrahm zusammen versieden. Dann blanchirt man junge geputzte Hühner, und läßt sie in der gesiehenen Sauce weich genug kochen, den Karfiol putzt man und siedet ihn im Salzwasser ab; sind die Rosen klein, so bleiben sie ganz, sind sie größer, so schneidet man sie in 2, 3 oder 4 Theile, und legt die Stängel davon mit etwas gestoßener Muscatblüte in die Sauce. Einige Minuten vor dem Anrichten legt man den Karfiol in die Sauce, ziert damit den Rand der Schüssel, legt die Hühner in die Mitte, und gießt die Sauce darüber.

403. Hühner mit grünen Erbsen und Krebsschweifen.

Man macht eine Butter-Sauce wie in der vorhergehenden Nummer und legt kleine blanchirte und in 4 Theile geschnittene Hühner hinein, gibt dann ein Seitel grüne, mit Butter und grüner Petersilie weich gedünstete Erbsen und ausgelöste Krebsschweife zu den Hühnern, und kocht es zusammen eine Viertelstunde. Beim Anrichten legt man die Hühner in die Mitte, macht um dieselben einen Rand von Erbsen, und legt die Krebsschweife so darauf, daß immer zwei Finger breit die Erbsen bloß bleiben.

404. Faschirte Hühner.

Man putzt schöne fleischige Hühner, läßt sie eine Weile im Wasser liegen, damit sie weiß werden, löset von den auf dem Rücken abwärts auseinander geschnittenen die Beine aus, läßt aber die Schenkel und Flügeln daran. Dann schneidet man ein Stück Kalbfleisch, wovon man die Haut und die faserigten Theile genommen hat, mit etwas Speck klein zusammen, drückt eine abgeriebene und in der Milch

geweichte Semmel gut aus, schlägt 2 Eier darauf, und rührt es auf dem Feuer recht dick. Dann wird das Fleisch mit der Semmel in einem Mörser recht fein gestoßen, mit etwas Muscatblüte und Salz gewürzt und in die mit einem Tuche abgetrockneten Hühner gefüllt. Jetzt näht man die Haut am Rücken zusammen, belegt das in die gehörige Form gerichtete Huhn mit dünnen Speckblättern, dünstet sie in einer Casserolle mit Petersilienwurzeln, gelben Rüben und einem oder zwei Schöpflöffel voll Rindsuppe eine halbe Stunde langsam, und macht eine Champignon-Sauce dazu. Beim Anrichten nimmt man den Speck von den Hühnern legt sie auf die Schüssel und gibt über dieselben die Sauce.

405. Hühner in Fricassée.

Man gibt in ein Stück warmer Butter 2 Löffel voll Mehl, eine ganze Zwiebel, ein Büschel grüne Petersilie, füllt es mit Brühe auf, würzt es mit etwas Muscatblüte und läßt es versieden. Dann gibt man in die gesiehene Sauce kleine, dressirte und blanchirte Hühner, und läßt sie darin auskochen. Vor dem Anrichten zersprudelt man in einem Topf 2 Eierdotter, gibt die Sauce dazu, läßt sie unter beständigem Rühren über einem Kohlenfeuer dicklicht werden, richtet die Hühner auf eine Schüssel und gießt die Sauce darüber.

406. Heißabgesottene Hühner.

Man läßt kleine, fleischige, etwas gesalzene und schön dressirte Hühner in einer Casserolle mit Zwiebel, gelben Rüben, grüner Petersilie, etwas ganzem Pfeffer, Neugewürz, 3 Theilen Wasser, und einem Theile Essig so lange sieden, bis sie zur Hälfte weich sind. Dann gibt man 2 Löffel voll Mehl in ein Stück warmer Butter, läßt es etwas anlaufen, seihet die Sauce darauf, gibt 2 oder 3 Löffel voll Milchrahm dazu, und läßt darin die Hühner vollends auskochen.

407. Paprika-Hühner.

Die Hühner werden, nachdem dieselben rein geputzt

und gesalzen sind, nach Belieben zerschnitten oder ganz gelassen. Auf 2 Hühner läßt man ¼ Pfd. gute Butter heiß werden, und in selben ein Häuptel fein geschnittenen weißen Zwiebel gelb abdünsten, gibt eine Messerspitze Paprika (türkischen Pfeffer) in die Butter, dann die Hühner hinein, und läßt sie gut weiß aufdünsten, dann nimmt man 1 Seitel sauern Rahm dazu, läßt es gar sieden, daß die Sauce schön dicklicht wird, und gibt sie schnell auf die Tafel.

408. Gebratene junge Hühner.

Man drückt den rein geputzten Hühnern das Brustbein ein, nimmt es dann heraus, salzt sie, biegt die Füße ein, und bratet sie bei einem raschen Feuer, unter öfterem Betropfen mit Butter am Spieße. Man pflegt sie auch mit fein geschnittenem Speck zu spicken.

409. Gebackene junge Hühner.

Man zergliedert die jungen Hühner, aber nicht zu klein, und macht von den hintern Biegeln und der Brust zwei Theile, läßt sie eine Weile im Salze liegen, kehrt dann ein Stück nach dem andern im Mehl um, taucht sie in halb Eier und halb Wasser, bäckt die mit feinen Semmelbröseln bestreuten aus dem heißen Rindschmalze, und trägt sie warm auf einer Schüssel, mit gebackener grüner Petersilie bestreut, zur Tafel.

410. Kapaun mit Sardellen.

Man läßt den gesalzenen Kapaun eine Weile im Salze liegen, schneidet drei entgrätete Sardellen klein, gibt sie in ein gut abgerührtes Stückchen Butter, rührt es gut zusammen, streicht damit die innern Theile des Kapauns gut aus, trocknet ihn ab, bratet ihn unter öfterem Begießen mit Butter am Spieße, richtet ihn, wenn er schön gelb ist, mit der kleinen Sauce auf eine Schüssel, und ziert ihn mit länglich geschnitenen Limonieschalen.

411. Kapaun mit Schnecken.

Man löst von 25 gesottenen Schnecken auf einen Ka-

paun, die Schweifchen aus, und schneidet sie mit 4 Loth Sardellen, einer Zwiebel, etwas grüner Petersilie und die Schale einer Limonie klein zusammen. Dies Gehackte gibt man mit dem Saft einer Citrone in $^1/_4$ Pfund pflaumig abgetriebener Butter, mengt es gut durcheinander, füllt damit den Kapaun, nähet ihn zusammen, und bratet ihn unterm Begießen mit Milchrahm und Butter.

412. Gebratener Kapaun, mit Austern gefüllt.

Man gibt in 2 Loth warm gewordener Butter, eine Handvoll Semmelbröseln, 20 ausgelöste Austern, ein wenig Salz und Muscatblüte, verrührt alles gut, und bratet den damit gefüllten Kapaun schön im Safte. Dann gibt man in eine gelbe Einbrenn einen Löffel voll gute Brühe, die Bratsauce des Kapauns, zwanzig Stück Austern, den Saft einer Limonie, und läßt alles zusammen verkochen. Beim Anrichten muß man die Sauce mit Eierdottern legiren.

413. Kapaun mit Müscherl.

Man läßt in einer gelben Einbrenn etwas Semmelbröseln anlaufen, und kocht diese, mit einigen Sardellen, etwas grüner Petersilie, Limonienschalen und einigen Zwiebeln, alles klein geschnitten, sammt guter Suppe und $^1/_2$ Seitel Wein eine Weile auf, läßt dann frische, mit Wein ausgewaschene Müscherl sammt einem gebratenen und schön dressirten Kapaun darin aufsieden, richtet ihn dann auf eine Schüssel, und gießt die Sauce sammt den Müscherln darüber.

414. Kapaun in der falschen Müscherl-Sauce.

Man füllt eine braune Einbrenn mit halb rothem Wein und halb Brühe auf, und läßt sie mit 6 Sardellen, etwas Zwiebel, grüner Petersilie, Limonienschalen, alles klein geschnitten, sammt etwas gestoßenem Pfeffer und ein wenig Muscatblüte gut versieden, dünstet in dieser Sauce einen gebratenen Kapaun weich, und trägt ihn dann auf.

415. Gebratener Indian.

Man löset von dem geputzten und aufgeschnittenen Indian das Brustbein aus, salzt den mehrmals gewaschenen gut, spickt die Brust mit Speck, füllt den Kropf mit einer in Milch geweichten Semmel, und bratet den Indian bei gleicher Hitze. Unter dem Braten muß man ihn öfters mit Butter begießen, zuletzt wird er mit dem herabgetropften Safte zur Tafel gegeben.

416. Indian.

Man zieht die Sehnen des Beines heraus, biegt den Kopf unter die Flügel, und gibt sorgfältig acht, daß man die Leber nicht zerreißt, oder die Galle zerdrückt. Dann füllt man ihn mit einer Bratwurstfülle, wozu man ein Ei und Brotkrumen mischt, begießt ihn während des Bratens oft mit Butter, und gibt ihn in seiner Brühe zur Tafel.

417. Faschirter Indian.

Man schneidet einem jungen aber nicht zu kleinen, blanchirten Indian auf dem Rücken die Haut in die Länge abwärts auseinander, löst das Beinwerk ab, und läßt nur Schenkel und Flügel daran. Dabei muß man aber Sorge tragen, daß die Haut nicht verletzet werde. Dann schneidet man $^1/_2$ Pfund blanchirtes Kalbfleisch, eine Gansleber und etwas Speck zu der Größe einer Erbse zusammen, dünstet sie mit einigen geschnittenen Trüffeln und Champignons in Butter, etwas grüne Petersilie und geschnittenem Schnittlauch, würzt es mit Salz und Pfeffer, vermengt in einem Weidling dies alles mit einem ganzen Ei und einem Dotter, und näht, wenn man den Indian damit gefüllt hat, die Haut desselben zusammen. Dann belegt man den Indian, mit dünnen Speckblättern, umwickelt ihn mit Zwirn, und gibt ihm eine Casserolle, die oben nicht größer sein darf als der Indian, und läßt ihn mit 3 Schöpflöffel voll guter Brühe, $^1/_2$ Seitel weißen Wein, etwas grüner Petersilie und Schnittlauch langsam kochen. Ist der Indian weich genug, so nimmt man ihn heraus, und gibt ihn an einen

Ort, wo er nicht auskühlen kann, schöpft das Fett von der Sauce rein ab, und läßt die gesiehene Sauce so lange kochen, bis nur wenig mehr übrig bleibt. Dann legt man den von Speck befreiten Indian auf eine Schüssel, gießt die kleine Sauce darüber, und belegt den Rand mit kleinen gedünsteten Erdäpfeln.

418. Gebratene Tauben.

Man salzt die gehörig zubereiteten und mit einem Federkiel aufgeblasenen Tauben, und läßt sie eine halbe Stunde liegen. Dann gibt man in ein Stück pflaumig abgetriebene Butter, die in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Schmolle von anderthalb abgeriebenen Semmeln, mit etwas klein geschnittener Petersilie, ein wenig Safran und Salz, rührt alles gut ab, schlägt 2 ganze Eier und einen Dotter dazu, rührt es noch eine Weile, und bratet die damit durch einen Trichter gefüllten Tauben, die man zugebunden hat, unter öfterem Begießen mit Butter, eine halbe Stunde am Spieße.

419. Faschirte Tauben.

Man schneidet die gehörig gereinigten Tauben auf dem Rücken auf, und nimmt das Fleisch bis auf die Flügel, Füße und Kopf heraus. Dann macht man eine Fasch von dem Taubenfleische, etwas Mark, grüner Petersilie, Limonienschalen einer in Milch geweichten Semmel, und dem Eingerührten von 2 Eiern, welches alles klein geschnitten in einem Weidling mit einem Löffel voll Milchrahm, etlichen gewürfelten ausgelösten Krebsschweifen gut vermengt, und dann in die Tauben gefüllt wird, die man zusammennäht und ihnen wieder die vorige Form gibt. Die Tauben werden nun in eine Casserolle mit etwas blätterweis geschnittenen Speck, Zwiebel, Petersilienwurzel und gelben Rüben, gedünstet. Unter dem Casserolledeckel befestigt man ein mit Rindschmalz reichlich bestrichenes Papier und gießt öfters etwas Brühe daran, damit die Tauben keine Farbe bekommen. Dann nimmt man sie heraus, dünstet das Wurzelwerk in der Casserolle gut ein, staubt etwas Mehl daran,

füllt gute Brühe darauf, und läßt es versieden. Nun werden die Tauben mit der gesiehenen Sauce zur Tafel gegeben.

420. Gedünstete Tauben.

Man dünstet in einer Casserolle 2 oder 3 gesalzene und schön dressirte Tauben mit einigen Blättern Speck, Zwiebeln, gelben Rüben schön braun. Dann nimmt man sie heraus, läßt etwas gestaubtes Mehl braun werden, und läßt die mit Brühe und etwas gutem Essig aufgefüllte Sauce mit etwas Limonienschalen und ganzem Pfeffer gut versieden. Zuletzt gibt man die Tauben mit Kapern und 2 Löffeln voll Milchrahm in die gesiehene Sauce, dünstet sie noch etwas, und gibt sie mit einem Kranz von Butterteig zur Tafel.

421. Carbonaden von jungen Tauben.

Man zieht den geputzten und gewaschenen Tauben die Haut ab, schneidet aus einer Taube 4 Theile, löset die Beine aus, klopft sie auf jeder Seite, daß sie mürbe werden, und die Form einer Carbonade bekommen, salzt sie gut ein, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bratet sie mit Semmelbröseln besäet auf dem Roste, und begießt sie während des Bratens öfter mit Butter.

422. Gebackene Tauben.

Nachdem man die Tauben gut geputzt und gewässert hat, siedet man sie in einer ordinären Braise weich; schneidet sie in der Mitte von einander, salzt sie, wickelt sie in abgeschlagene Eier ein, panirt sie mit Semmelbröseln, backt sie in Rindschmalz resch aus. Man kann auch zerlassene Sardellenbutter, oder fein geschnittene Schalotten mit Kräutern und einer guten Schü dazu nehmen.

423. Gefüllte Tauben.

Man weichet eine oder mehrere ganze Semmeln, von welchen die Rinde abgerieben wird, in gutes Obers ein, drückt sie gut aus, und treibt sie mit Butter und einigen Eiern fein ab. Darunter gib man ein wenig fein geschnit-

tene grüne Petersilie oder auch fines herbes, ein wenig geschabte Muscatnuß und Salz, und füllt diese Masse zwischen die untergriffene Haut und Brust gut ein.

Dann bindet man die gefüllten Tauben oben gut zu, und dressirt sie, die frischen zurückgelegt, zierlich zusammen. Die Fülle muß aber sehr fett sein.

VII. Wildes Geflügel.

Vorerinnerung.

Wildes Geflügel unterscheidet sich, wie überhaupt alles Wildpret durch seine Laugenhaftigkeit von dem zahmen, wie Geruch und Geschmack zur Genüge beweisen. Diese Laugenhaftigkeit ist nur die Ursache, warum der Genuß des wilden Geflügels die Neigung unserer Säfte dazu unterhält, verstärkt und beschleunigt. Mehrentheils wird das wilde Geflügel gebraten gespeist, wobei es jedoch allezeit zur Abstumpfung und Verminderung der Laugenhaftigkeit, die unsere Säfte so leicht zur Fäulniß geneigt macht, nöthig ist, Säuren, als Saucen aus Citronensaft, Wein, säuerlichen Beeren u. s. w. als Zukost aufzugeben und mitzuessen.

424. Gebratener Auerhahn.

Den gerupften, gewaschenen, gut eingesalzenen Auerhahn, reibt man mit gestoßenen Wacholderbeeren, Basilicum und Rosmarin ein, läßt ihn eine Stunde liegen, und gießt eine Beize von Wein, Essig, Zwiebel und Lorbeerblättern siedend darüber. Wenn er alt ist, so muß er 2 bis 3 Tage gebeizt, und alle Tage 2 Mal siedend übergossen werden, ist er jung, so ist ein Tag hinreichend. Dann bratet man ihn gespickt unter öfterem Begießen mit zerlassenem Speck langsam am

Spieße, richtet ihn auf eine Schüssel und trägt ihn mit einer kurzen Sardellen- oder Kapern-Sauce, mit dem vom Braten Herabgetropften und der Beize zubereitet, in einer Schale auf.

425. Gebratene Wildente.

Man nimmt von der gerupften, ein wenig abgesengten, und gewaschenen Wildente das Eingeweide heraus, läßt die gesalzene einen Tag beizen; bratet die mit Limonienschalen gespickte unter öfteren Begießen mit Beize und Milchrahm am Spieße recht semmelfarb. Dann läßt man in heißer Butter etwas Mehl anlaufen, dünstet darin die klein geschnittene Leber der Wildente mit ein wenig von der Beize, dem Herabgetropften von der gebratenen Ente und ein Paar Löffeln voll Milchrahm mit etwas Kapern, und gießt dann diese Sauce über die in der Mttte der Schüssel gelegte Ente.

426. Gebratener Fasan.

Man bratet den rein gerupften, entweideten, rein ausgewaschenen, gut eingesalzenen, mit fein geschnittenen Speck gespickten Fasan, langsam am Spieße, begießt ihn öfters mit Butter; ziert den ausgebratenen mit Limonienschalen und gibt ihn mit dem Saft begossen auf die Tafel.

427. Fasan auf englische Art.

Man füllt einen ausgelösten und von den Knochen befreiten Fasan mit einem Fasch, formirt ihn, bindet ihn mit Speck, Schinken und Limonienschalen in ein Papier, und stellt ihn in einem mit Butter bestrichenen Casserolledeckel in den Ofen. Dann läßt man in etwas warmer Butter, Schinken, Gewürznelken, Lorbeerblätter und Champignons, alles klein geschnitten, mit etwas daran gestaubtem Mehl und etwas brauner Suppe anlaufen, macht es mit Limoniensaft ein wenig pikant, siedet es auf, schöpft das Fett ab, und gibt diese kleine Sauce über den Fasan.

428. Gebratene Haselhühner.

Man rupft die Haselhühner, salzt die aufgemachten und gewaschenen ein, greift die Brust unter, steckt ein Blatt Speck darunter, spickt sie, und bratet sie semmelfarb. Dann richtet man sie auf eine Schüssel, und gießt eine kurze Sauce von Butter, einigen Austern, Kartoffeln, etwas Limonienschalen und Limoniensaft darüber.

429. Gebratene Krammetsvögel.

Man biegt den gerupften Vögeln die Füße und Flügel um, salzt sie ein, steckt sie quer durch die Rippen an den Spieß, zwischen einem jeden Vogel 2 Speckscheiben, in deren Mitte man eine dünne Semmelscheibe einlegt, betropft sie während des Bratens mit Butter, und bestreut die noch nicht ganz ausgebratenen mit Semmelbröseln, und bratet sie dann ganz aus.

430. Gebratene Lerchen.

Man schneidet den gerupften Lerchen die Köpfe ab, nimmt das kleine Eingeweide heraus, verhütet aber, daß das Fett nicht mit geht, legt sie eine Viertelstunde ins Wasser; dann bratet man die eingesalzenen an dem Lerchenspieße auf dem Roste, begießt sie fleißig mit Butter, und bestreut sie mit Semmelbröseln.

431. Rebhuhn mit Salmi.

Die Rebhühner werden geputzt, gespickt und gebraten, dann wird der Kopf sammt dem Halse abgenommen, der Rückgrat nebst dem Stoßbein behutsam abgelöst, damit das Huhn von vorn ganz bleibt, der Grat und Stoß wird mit einigen in Schmalz gebackenen Semmelschnitzeln in einem Mörser fein gestoßen, mit dem Bratsaft vom Huhn nebst einem Glas rothen Wein und einem Stückchen Butter gut verkocht, durch ein Sieb gestrichen, auf die Schüssel angerichtet, die Rebhühner darauf, der Kopf sammt dem Kragen wird wieder auf die Brust gesteckt, und der Rand der Schüs-

sel mit Semmelschnitzeln belegt und mit aufgeschnittenen Citronen zur Tafel gebracht.

432. Gebratene Rebhühner.

Man salzt die sauber geputzten und gewaschenen Rebhühner, biegt ihre Flügel und Füße ein, dressirt sie, wickelt sie in dünne Speckblätter von der Größe einer Hand, und bratet sie unter öfterem Betropfen mit Butter am Spieße.

433. Gebratene Rohrhühner.

Die enthäuteten Rohrhühner läßt man eine Stunde im Wasser, und einen Tag in der Beize liegen, dann werden die gesalzenen und dressirten unter öfterem Begießen mit Beize, Milchrahm und Butter schön gebraten und mit einer Sauce aufgetragen.

434. Gebratene Schnepfen.

Man entweidet die gehörig zubereiteten Schnepfen, salzt sie, dressirt sie, biegt die Füße und Flügel um, sticht den Schnabel beim rechten Flügel durch, und bratet sie am Spieße. Die Gedärme und Leber hackt man mit etwas Zwiebel klein zusammen, salzt sie, gibt ein wenig in Butter geröstete Semmelbröseln dazu, und dünstet es kurz ein. Dann legt man einige dünne im Schmalze ausgebackene Semmelschnitten auf die Schüssel, den Schnepfenkoth Löffelweis darauf und trägt ihn mit den gebratenen Schnepfen auf.

435. Gebratene Wachteln.

Man läßt die gewaschenen und gesalzenen Wachteln eine Weile im Salze liegen, dann in einer Beize von einer Halben Wein, eben so viel Essig, ganzem Zimmt und einigen Gewürznelken über Nacht mürbe werden, und bratet sie schön im Safte. Man pflegt auch eine kleine Sauce von der Beize darüber zu geben.

436. Gebratene Wildtauben.

Man läßt die gehörig zugerichteten und gesalzenen Tauben in einer Beize von Essig, Wein, Zwiebel, ein wenig

Knoblauch, Lorbeerblätter und Limonienschalen, nach dem Alter, 2 oder 3 Tage liegen, bratet dann die mit feinem Speck gespickten unter öfterem Begießen mit Beize und Milchrahm langsam an Spieße, und läßt dann in einem Stückchen Butter, klein geschnittene Zwiebel, 2 oder 3 geschnittene Sarbellen, ein wenig fein geschnittenes Kuttelkraut gut anlaufen, 1 oder 2 Löffel voll Mehl darinnen noch ein wenig rösten, gibt der Sauce mit der Beize die gehörige Dicke, das von den gebratenen Tauben Herabgetropfte dazu, und läßt es mit ein wenig Milchrahm aufsieden. Mit dieser Sauce gibt man die gebratenen Tauben zur Tafel.

VII. Wildpret.

437. Gebratener Wildschweinskopf.

Nachdem er gut gereinigt und eine Nacht über im frischen Wasser gelegen hat, gibt man ihn am andern Tag Salz, Thymian, Rosmarin, und Lorbeerblätter in Maul, Augen und Ohren, und kocht ihn in einem großen Kessel bis zum Weichwerden mit Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblättern, Rosmarin, vielem Salz und Wasser. Kocht das Wasser ein, so gießt man frisches nach, so daß der Kopf gut davon bedeckt ist. Vor dem Weichwerden gieße man zwei Maß Wein zu und lasse ihn noch eine halbe Stunde damit kochen. Wenn er weich genug ist, wird er aus der Brühe genommen, und nachdem er kalt geworden auf eine Schüssel gelegt, und mit frischen Pomeranzenblättern besteckt. Gewöhnlich gibt man ihm auch eine Citrone in das Maul.

438. Schwarzwildpret.

Nachdem das Fleisch gut ausgewässert worden, koche man es in Salzwasser nicht ganz weich, nehme es dann

aus der Brühe und lasse es in einer Casserolle mit Wein, ganzem Pfeffer, Gewürznelken, Muscatblumen, Citronenscheiben, einigen Lorbeerblättern und einem Theile von der Brühe, worin es früher gekocht worden, von welcher jedoch das Fett rein abgenommen werden muß, ganz weich kochen. Es wird beim Anrichten auf eine Schüssel gelegt und etwas Brühe darüber gegossen.

439. Gebratener Hirschziemer.

Man klopft den gehörig zubereiteten Hirschziemer mürbe, salzt ihn gut, läßt ihn 2 oder 3 Tage in der Beize liegen, bratet ihn in einer Bratpfanne im Ofen, gibt ein mit Fett bestrichenes Papier darüber, daß sich der Speck nicht verbrennt, gießt öfters Beize nach, legt ihn dann auf eine Schüssel und gießt eine Kapern-Sauce darüber.

440. Heißabgesottener Hirschziemer.

Der Ziemer wird gewaschen, eingesalzen in einen Topf gegeben, worin er leicht Platz zum Sieden hat, dann wird Wein und Essig darauf gegeben, und ein Theil Wasser, daß es angenehm säuerlich ist, hierzu kömmt einige Kerne Pfeffer, Neugewürz, Nelken, Wachholderbeere und etwas Thymian, Lorbeerblätter und ein Stück Zwiebel; man läßt ihn so lange sieden, bis er weich ist, dann gibt man ihn trocken auf die Tafel, und kann dazu eine Sauce von Eingesottenem oder einen Citronenkren geben.

441. Faschirter Hase.

Man schneidet ein Stück von einem kalten Hasen, ein Stück Rehfleisch, etwas Zwiebel, die Hälfte einer gebratenen Gänseleber, eine in Rindsuppe geweichte Semmel recht klein zusammen, und rührt es mit 2 Eierdottern, 2 Löffeln voll Milchrahm und gestoßenem Pfeffer gut ab, und gibt einen Theil von diesen Fasch in eine mit Gänsefett und feinen Semmelbröseln bestrichene Form eines Hasen, belegt mit dünnen Hasen- oder Rehfleisch-Schnitten die Mitte des Models, gibt die noch übrige Fasch darauf, und backt es mit Glut von oben und unten schön aus. Dann läßt man

eine braune, mit Brühe aufgefüllte Einbrenn mit etwas Essig, Limonienschalen, Kapern und zuletzt ein Paar Löffeln voll Milchrahm aufkochen, und den auf eine Schüssel gestürzten und mit der kleinen Sauce begossenen Hasen zur Tafel.

442. Gebratener Hase.

Man legt den gehörig zugerichteten Hasen in eine Beize von Essig, Wasser, Zwiebel, Lorbeerblättern, Kuttelkraut, Limonienschalen, einigen Wurzelwerk, ganzem Pfeffer, Neugewürz, einigen Wachholderbeeren, das man zusammen ½ Stunde kochen läßt, und siedend über den eingesalzenen Hasen gießt, und läßt ihn darin durch einen oder 2 Tage recht mürbe werden. Dann spickt man den Rücken und Schenkel mit Speck, und bratet ihn unter öfterem Begießen mit der Beize langsam am Spieße. Zuletzt richtet man ihn auf eine Schüssel, gießt eine Sauce von Milchrahm, etwas Mehl, der herabgetropften Beize und einigen länglich geschnittenen Limonienschalen darüber und verziert ihn mit Limonienschalen.

443. Gebratener Rehziemer.

Man nimmt den Ziemer, zieht die Haut ab, spickt, salzt und würzt ihn, bratet ihn am Spieße oder in der Röhre, betropft ihn mit Essig und Butter, gibt ihn zur Tafel und gießt die abgetropfte Sauce darüber.

444. Gebratener Rehschlegel.

Man läßt den gewaschenen, gut gesalzenen Schlegel eine gute Weile im Salze stehen. Dann siedet man in einem kleinen Topf halb Essig und halb Wasser, 2 mit Gewürznelken besteckte Zwiebeln, ein Zeherl Knoblauch, 2 Lorbeerblätter, Limonienschalen, einige Wachholderbeeren und etwas ganzen Pfeffer, läßt den mit dieser Beize abgebrennten Schlegel 3 oder 4 Tage darin liegen, und brennt ihn damit alle Tage ein Paar Mal siedend ab; dann bratet man den enthäuteten und gespickten Schlegel unter öfterem Begießen mit Beize und Milchrahm langsam am Spieße. Man gibt

beim Anrichten eine Sardellen- oder Kapern-Sauce, von der Beize gemacht, darüber.

445. Gebratener Rehrücken.

Man läßt den Rehrücken 2 Tage in der Beize liegen, enthäutet ihn dann, spickt ihn mit Speck, und bratet den mit Papier überwundenen unter öfterem Begießen mit Beize und Milchrahm langsam am Spieße. Dann richtet man ihn an, und ziert ihn wie einen Rehschlegel.

446. Stoffad von Wildpret.

Hierzu hackt man den Lendenbraten oder ein anderes schönes, zum Braten geeignetes Stück, mit frischem Speck, Sardellen, ein wenig Thymian mit Zwiebeln und Schalotten, oder verfährt dabei wie zuvor. Zuletzt gießt man statt der Suppe rothen Wein daran und gibt es so zur Tafel. Wenn riechendes Wildpret vorhanden ist, so kann man es auf die Art am besten verwenden.

447. Ragout von einem Rehrücken.

Man läßt klein geschnittene Zwiebel und das übrig gebliebene, in fingerlange dünne Schnitten geschnittene Fleisch eines Rehrückens oder Schlegels, in einem Stückchen Butter gut anlaufen, mit 1 oder 2 daran gestaubten Löffeln voll Mehl noch ein wenig rösten, gießt etwas Brühe und den Saft einer Limonie daran, würzt es mit geschnittenen Limonienschalen und etwas Muscatblüte, läßt es mit einem Löffel voll Milchrahm gut aufsieden, und richtet es schön auf eine Schüssel.