les durchgelaufen ist, und hell und klar aussieht, so verwahrt man den Consomé und verbraucht ihn auf folgende Weise: Will man zum Beyspiel Galartinen einrangiren, so gießt man von gedachtem klaren Consomé 2 Finger hoch in eine Form oder Casserole, läßt es darin steif oder zu Gallerte werden, belegt dann den Consomé mit ausgeschnittenen Citronscheiben, Lorbeerblättern und Blumen, begießt es oben vorsichtig mit ein paar Löffel voll fließendem Consomé, und wenn es wieder kalt und steif ist, so rangirt man darauf dasjenige Fleischwerk, welches man sich erwählt hat. Ist nun das Casserole oder die Form voll, so gieß man so viel zerlassenen Consomé darauf, daß es das Fleisch bedeckt, und läßt es durch und durch kalt werden. Beym Anrichten einer solchen Galartine hält man die Form in ein größeres Geschirr, worin heißes Wasser befindlich, und wenn es sich nun durch die Wärme rund herum vom Rande abgelöst hat, deckt man die dazu bestimmte Servier-Schüssel darüber, stürzt es darauf um, und garnirt die Galartine mit Citronenscheiben. Auf diese Art verfährt man mit allen den kalten Gallertspeisen, welche à la Daube genannt werden.

Vierte Abtheilung.

Von Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Schweinefleisch u. s. w. mit ihren Veränderungen.

134. Rinderbrust à la Naturel.

Ein jedes Stück Rindfleisch, wenn es à la Naturel heißen soll, muß nicht zu sehr ausgekocht werden, sondern wenn es weich und mürbe ist, in einer Braise mit ganzem Wurzelwerk und gehörigem Salz bis zum Anrichten verbleiben. Beym Anrichten bestreuet man es

mit ein wenig gehackter Petersilie, gibt ein paar Löffel voll von seiner fetten Bouillon darunter, und wählt sich eine der in der IIIten Abtheilung beschriebenen Soß dazu. Am besten hierzu ist die Brust, doch kann es auch von jedem andern beliebigen Stücke seyn.

135. Rindfleisch à la grand Maire.

Man kocht das Rindfleisch in seiner kräftigen Bouillon, läßt eine gute Hand voll abgepflückter Petersilie im Wasser etliche Mahl überblanchiren, thut solche in ein anderes Casserole, das Rindfleisch dazu, und gibt hinlänglich gute Bouillon mit etwas Fettem und dem nöthigen Salze darauf, läßt es noch ½ Stunde zusammen kochen und richtet es sodann an.

136. Rindfleisch à la Finckenstein.

Wenn das Rindfleisch in der Bouillon mürbe gekocht ist, so schälet man, nach Proportion der Größe des Stück Fleisches ungefähr 10 bis 12 kleine Zwiebeln rein ab, läßt ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker zusammen gelbbraun werden, wie zu den Castanien Nro. 109 und thut die Zwiebeln dazu. Wenn solche eine Weile passirt haben, thut man das Stück Rindfleisch dazu, gibt 1 Schöpflöffel voll Bouillon, detto us und ¼ Kanne Wein daran, läßt das Rindfleisch verdeckt langsam 1 Stunde darin kochen, und wenn die Soß durchs Kochen verringert oder kurz geworden ist, richtet man es mit den Zwiebeln zugleich an.

137. Rindfleisch à la Gotter.

Wenn das Rindfleisch meist weich ist, so thut man es in ein geräumiges großes Casserole, und gibt von allerley Art Wurzelwerk, als Zeller, Petersilien-Wurzeln, gelben Wurzeln, Kohlraby und Pastinak, alles wie eines Fingers lang und stark geschnitten dazu, gießt soviel guter fetter Bouillon darüber, daß sie mit Fleisch und Wurzelwerk egal ist, läßt es kurz 1 Stunde mit nöthigem Salze einkochen und richtet es zusammen an.

138. Rindfleisch à la Prussienne ou à la Moscovite.

Wenn das Rindfleisch meist weich ist, putzt man es ab, und legt es in ein passendes reines Casserole, gießt 1 Schöpflöffel gute Bouillon und einen dergleichen mit Jus darauf, und läßt es mit hinlänglichem Salz zugedeckt kurz einkochen. Zuletzt gibt man ½ Kanne sauern Rahm und Coulis, etwas Gewürz und ein paar Lorbeerblätter, und von 1 Citrone Saft und Schale daran, läßt es damit noch eine halbe Stunde langsam durchkochen, und richtet es dann an.

139. Rinderbrust bannirt mit einer Saint Menus.

Die weichgekochte Rinderbrust wird zeitig aus der Bouillon genommen, damit solche etwas erkaltet; dann rührt man eine St. Menus wie Nro. 80 ausführlich beschrieben steht, ab, und überzieht die Brust damit; bestreuet sie dann mit geriebener Semmel, und läßt solche bannirte Brust im Ofen eine Stunde oder auch länger bis zum Anrichten backen. Hierauf wird eine beliebige Soß dazu gegeben.

140. Roast Beef.

Ein Rinder-Nierenstück wird 8 oder mehrere Tage in 2 Kannen Essig gelegt. Hierbey muß man sich aber nach der Witterung richten. Im Winter kann es länger, im Sommer nur höchstens 8 Tage liegen. Hierzu gibt man eine gute Hand voll Zwiebeln vor der Hand geschnitten, etliche Lorbeerblätter, Salz und ein paar Citronen-Schalen, und stellt es zugedeckt an einen sichern Ort. Wenn Gebrauch davon gemacht werden soll, bindet man das Fleisch am Spieße fest, und bratet es 4 Stunden, unter welcher Zeit dasselbe erst mit Butter und dann mit seiner Jus fleißig begossen wird. Ist der Braten nun gar, so ziehet man ihn vom Spieße ab, legt ihn in ein geräumiges Casserole, füllt aus der Bratenpfanne das ausgebratene Fett oder Braise ab, gießt zu dem Satz oder zu

der eigentlichen noch darin befindlichen Jus noch einen Schöpflöffel voll Jus Nro. 2, lässet den Satz losweichen, gießt es durch ein Sieb über den Rinderbraten in das Casserole, schneidet eine Citrone in Scheiben dazu, und läßt nun den Rinderbraten 1 Stunde im Backofen zugedeckt heiß stehen, richtet ihn dann an, und gibt die Soß aparte dazu.

141. Boeuf à la Mode.

Ein Schwanzstück, oder die sogenannte Binnenschale, ungefähr 10 Pfund, wird, nachdem solches etliche Tage sich mürbe gehangen hat, tüchtig geklopft. Dann schneidet man 1 Pfund Speck in Stücken eines kleinen Fingers lang und stark, hackt ein Theil feine Kräuter, wie Nro. 84 und 85 benennet ist, fein, gibt engl. Gewürz, Pfeffer und 1 Hand voll Salz dazu, wälzet und kehrt den geschnittenen Speck darin um, und spickt damit vermittelst eines spitzen Messers das Stück Fleisch durch und durch. Den Abputz von Speck, wie auch das überflüssige Fett vom gedachten Rindfleisch legt man auf den Boden eines geräumigen Casseroles, das gespickte Rindfleisch mit der Fettseite darauf, und darneben oder rund herum 6 bis 8 gelbe Wurzeln, 3 Petersilien-Wurzeln, 2 Stauden Zeller, 3 Stück Knoblauch, 3 Stück gequetschten Ingber, 1 Löffel voll engl. Gewürz, 1 Citrone und 1 Pommeranze in Scheiben, 3 Stück Buri, auch eine Hand voll Zwiebeln; bedeckt es noch mit einer Speckbarde, deckt es mit einem passenden Deckel zu, und läßt es auf gelindem Feuer 1 Stunde langsam in sich und in seiner eignen Jus schwitzen. Dann gießt man ½ Kanne Essig, ¼ Kanne Wein, ⅛ Kanne Franzbranntewein und ½ Kanne Wasser darauf, verklebt den Deckel mit Wasser-Teig und Papier, damit keine Luft heraus gehe, läßt es Abends langsam ankochen, setzt es sodann die Nacht über auf eine heiße Stelle, oder im Winter in den Ofen, und des andern Tages in den Backofen. Man nehme ungefähr an, als hätte man besag-

tes Boeuf à la Mode Abends zwischen 9 und 10 Uhr einrangirt, auf den heißen Herd oder Ofen die Nacht warm stehen lassen, und Morgens von 8 bis 12 Uhr im Ofen kochen lassen, so wird es sehr mürbe seyn; dabey pflegt man es über's Kreuz mit Bindfaden zu binden, damit man es, ohne befürchten zu müssen, es zu zerreißen, umkehren kann. Wenn nun Mittags das Casserole eröffnet wird, und es zu viel Soß hätte, so ziehet man das Fleisch in ein anderes reines Casserole, füllet das auf der Soß befindliche Fett und Braise davon ab, läßt den Fond rasch einkochen, und schüttet alles durch ein Sieb über das Fleisch; drückt und reibt alle Kraft durch, und richtet es an.

142. Rindfleisch à la Daube kalt.

Man kann das Rindfleisch wie das à la Mode gar machen. Dann wenn das Braise Fett, alles rein abgenommen und die Soß durch ein Sieb gelaufen ist, und nicht mehr als etwa ¼ Kanne zusammen beträgt, so gießt man eben soviel guten Consomé Nro. 133 dazu, läßt etwas davon in einem Casserole hart und steif werden, gibt dann das Rindfleisch dazu und die übrige Soß daneben, und läßt es im Keller oder auf Eis hart und steif werden. Beym Anrichten wird es dann umgestürzt, wie eine Galartine Nro. 133.

NB. Die vorzüglichsten Soßen zu Rindfleisch überhaupt sind Orangen-Soß, Citronen-Soß, Soß Haché, Sardellen-Soß, Soß à l'Italienne und Oliven-Soß.

143. Rinder-Fillets oder Mürbe-Braten à la Braise.

Die Rinder-Fillets spickt man, drehet solche zusammen, und formirt ein S. davon, sticht ein kleines Spießchen durch ein jedes solches S und rangirt es mit etwas Speck, Nieren-Fett, Wurzelwerk und Zwiebeln ein, gibt etwas fette Bouillon und Jus dazu, und lässet es mit 1 Lorbeerblatt, ein paar Citronenscheiben und

ein paar Körnern Gewürz gar braisen, unter dieser Zeit begießt man es fleißig, und wählt sich von denen schon beschriebenen Soßen eine dazu nach seiner Bequemlichkeit.

144. Rinder-Fillets à la Crême.

Man spickt das Fillet wie das vorherbeschriebene mit Speck, dreht es völlig rund wie eine Schnecke oder auch in Form eines S, legt es in ein passendes Casserole, gießt ¼ Pfund braune Butter heiß darüber, und setzt es oben auf, und bestreut es mit so viel Mehl, als man zwischen 4 Fingern halten kann. Darneben legt man 2 oder 3 ganze Wurzeln, ½ Staude Zeller und 4—6 ganze Zwiebeln, gießt eine Kanne reine Milch dazu, daß die Milch mit den Fillets gleich und gleich ist, deckt es gut zu, gibt unten und oben Feuer, und nach einer Stunde erst besieht man es, und wenn es zu kurz werden sollte, so begießt man es vorsichtig mit halb Jus und halb Bouillon, damit die oben aufgesetzte Sahne nicht abgespült werde. Wenn es angerichtet wird, gießt man Coulis auf den Satz, auch von 1 Citrone Saft dazu, streicht es durch, und gibt es unter das Fillets.

145. Rinder-Fillets à la Broche.

Alles was am Spieße gebraten, und doch kein eigentlicher großer Braten ist, sondern als Entrée mit einer Soß gegeben werden soll, nennt man à la Broche. — So steckt man hier die gespickten Rinder-Fillets an den Spieß, bratet sie unter hinlänglichem Begießen gar, und gibt beym Anrichten eine der in der dritten Abtheilung beschriebenen Soßen darüber.

146. Rinder-Fillets en Beef Steak.

Man schneidet das Rinder-Fillet quer durch, und klopft jedes Stück mürbe, wie ein Cottelet, ziehet es dann Stück vor Stück durch geschmolzene Butter, und legt es dichte zusammen, oder vielmehr neben einander auf einen mit Speck bestrichenen Rost, setzt solchen ⅓

Stunde vor dem Anrichten auf ziemlich starkes Kohlfeuer, und wenn das Blut oder Jus abwärts stark aus dem Fleische heraustreibt, kehrt man es auf dem Roste um, und bestreicht es fleißig mit Butter. Jetzt erst salzet man das Beef Steak, bestreicht die Assiette mit Knoblauch oder Rocambole, legt das Fleisch hinein, und gießt eine gut eingekochte kräftige Jüs mit Citronensaft abgeschärft beym Anrichten darüber.

147. Rindfleisch en Escalops.

Man schabt ein Schwanzstück oder sonstiges derbes Fleisch wie ein Fasch rein aus der Haut, hackt dieses ausgeschabte mit etwas Speck oder gutem Nierenfett, Salz, Pfeffer und etwas feinen Kräutern fein, dressirt dann mit einem Messer egale Escalops davon, wie eine Obertasse in der Rundung, bestreuet es mit ganz wenig Mehl, und läßt diese Fleischknödel oder Escalops in gelbbrauner Butter auf beyden Seiten langsam gar backen, dann nimmt man sie in ein reines Casserole, gibt ein paar gute Löffel voll Coulis, etwas Essig und von 1 Citrone den Saft dazu, läßt es zusammen langsam durchkochen, und wenn die Escalops angerichtet werden, gießt man die Soß durch ein Sieb darüber.

148. Rinder-Zunge à la Polonaise.

Wenn die Zunge in Boullion gar gekocht ist, häutet man die Haut ab, und spaltet solche zähnartig in der Länge durch. Während daß die Zunge kocht, macht man von einigen Aepfeln ein Compot, streicht solches durch einen Durchschlag, thut etwas Citronensch le und Saft, Weinberl, Zucker und Wein daran, und wenn die Soß nicht zu dick ist, läßt man die Zunge noch ½ Stunde langsam kochen. Wer Liebhaber von Saffran ist, der kann eine Messerspitze voll darunter nehmen und sie sodann anrichten.

149. Gebackene Rinder-Zunge mit Haché-Soß.

Wenn die Zunge gar gekocht und kalt ist, schälet man sie ab, schneidet sie in runde Scheiben, schlägt ein paar Eyer klein, bestreicht jede Scheibe mit Eyern, und bestreuet oder bannirt Stück vor Stück mit geriebener Semmel und Mehl. Dann bäckt man solche in einer Pfanne oder einem Casserolledeckel aus. Am besten paßt sich hierüber die Haché-Soß Nro. 92; doch kann man sich auch eine andere der vorhergegangenen Coulis-Soßen dazu wählen.

150. Gebackene Zungen mit Kirschen, Hanebutten oder Pflaumen-Marmelade.

Die Kirschen oder Hanebutten, wenn solche gewaschen sind, werden mit Wasser weich gekocht, durchgestrichen, etwas Zimmt und Nelken, Zucker, Citrone und Wein dazu gethan, angerichtet, und die Zungen, nachdem selbige wie die zuvorbeschriebenen gebacken worden sind, über die Marmelade angerichtet.

151. Rinder-Zunge à la Saint Menus.

Wenn die Rinderzungen gar gekocht, abgeschält und in Scheiben geschnitten sind, präparirt man sich einen guten Kalbfleischfasch, wie Nro. 76, und streichet zwischen 2 Scheiben Rinderzunge eines Fingers dicke Fasch, rangirt nun solche auf einer Schüssel oder sonstiges Geschirr, bestreicht es mit einer Saint Menus Nro. 80, bestreut es dann mit geriebener Semmel, und läßt es im Ofen gar backen. Beym Anrichten kann man eine Soß à l'Orange Nro. 88 darunter geben.

152. Gespickte Rinderzunge à la Braise mit Zwiebel- oder Kastanien-Ragout.

Die Zunge muß noch roh abgehäutet und dann wie das Fillet Nro. 143 gut gespickt werden. Hierauf wird es in einer Braise gar gebraiset, und beym Anrichten

entweder ein Zwiebel-Ragout wie Nro. 98, oder ein Kastanien-Ragout wie Nro. 109 darunter gegeben.

153. Rinder-Zunge à la Mode.

Man spickt die Zungen mit grobem Speck durch, rangirt sie mit allem, was bey dem Rindfleisch à la Mode Nro. 141 beschrieben worden, und läßt sie an 3 Stunden gar kochen. Ehe es angerichtet wird, streicht man die Soß mit allem Wurzelwerk durch ein Sieb, läßt die Zunge noch ein Mahl darin kochend heiß werden, und richtet es dann zusammen an.

154. Rinder-Zunge à la Genuese.

Man läßt die Zunge in einer Braise gar kochen, rangirt sie, wenn die Haut von derselben abgeschält ist, in ein anderes Casserole, gibt einen Theil Coulis und eine Hand voll gestoßene Wachholderbeere dazu, und wenn das Fett von der Braise abgefüllt ist, gießt man den Braisesatz durch ein Haarsieb, thut von 1 Citrone den Saft dazu, und läßt es kurz kochen. Wenn man nun die Zunge anrichtet, gießt man die Soß noch ein Mahl durchs Sieb darüber.

155. Rinder-Zunge à la Conty.

Man braise eine oder mehrere Rinderzungen mürbe, und schneide sie in Scheiben, passire eine gute Hand voll Zwiebeln weich, thue einen Löffel voll Coulis darauf, legire es mit 3 bis 4 Eyergelb, und gebe etwas Pfeffer und Salz dazu. Dann muß man Kälbernetze zur Hand haben, schneidet solche in passende Stücken, und legt unter und über der Zunge einen Löffel voll von den abgemachten Zwiebeln, bewickelt solche mit dem Kalbsnetze, bestreicht sie mit geschlagenen Eyern, und bannirt sie sodann mit geriebener Semmel, läßt sie im Ofen ½ Stunde backen, und gibt eine Soß à l'Orange Nro. 88 darunter.

156. Rinder-Preß-Kopf, kalt.

Der Rinderkopf, auch kann man die Füße dazu

nehmen, wird nicht zu weich gekocht, alles Fleisch von den Knochen abgesucht und gröblich entzwey geschnitten, eine Hand voll Zwiebeln gehackt, Pfeffer, Salz und ½ Kanne Essig dazu gethan, und läßt alles in einem Casserole kurz einkochen. Dann wird das Fleisch in eine Serviette gebunden, in ein anderes Casserole oder Napf gelegt, ein kleiner Deckel darauf gethan und letzterer hinlänglich mit Steinen beschwert. Wenn es kalt ist, schneidet man es in Scheiben, und gibt eine Soß pauvre homme Nro. 122, worunter etwas Senf ist, darunter.

157. Rinder-Maul à l'Italienne, kalt.

Wenn das Maul so weich gekocht ist, daß man es mit den Fingern zerdrücken kann, so ist es recht. Dann schneidet man es, wenn es kalt ist, in ganz feine Scheibchen, macht eine Soß à la pauvre homme von Oehl, Essig, Pfeffer, Salz und Senf, und mischt die Soß mit dem geschnittenen Rindermaul. Wer es liebt, kann auch ein paar Eyer hart kochen, und das Gelbe mit in die Soß rühren.

158. Rinder-Maul und Füße en Sauce-Douce.

Unter Nro. 120 ist die Soß-Douce beschrieben. Wenn Maul und Füße weich sind, schneidet man solche in beliebige Stücken, oder sticht solche auch mit einer kleinen Pastetenform aus, bereitet sich die obige Soß, läßt Maul und Füße noch ½ Stunde darin kochen, und richtet es dann zusammen an.

159. Rinder-Kaldaunen en Timbale.

Die Rinder-Kaldaunen werden Tags vorher schon gar gekocht, in Stücken Fingers lang geschnitten, eine dicke Buttersoß von Mehl, Butter, Pfeffer, Petersilie mit Bouillon dicklich abgerührt und die Kaldaunen hineingethan. Dann macht man einen mürben Teig von 1 Pfund Mehl, 3 ganzen und 3 gelben Eyern, ¼ Pfund Butter, rollt ihn aus, bestreicht ein passendes Casserole

mit Butter, bestreut solches inwendig mit Fadennudeln, und setzt das Casserole mit gedachtem Teig aus, thut dann die Kaldaunen mit ihrer Soß darein, deckt mit frischem Teig das Casserole gut zu, und bäckt sie gar.

NB. Man läßt aber ein kleines Luftloch oben in dem Teigdeckel. Wenn es gar ist, so streicht man das Loch mit Teig zu, stürzt es um, und gibt eine andere ähnliche dicke Butter dabey.

160. Gespickte Kalbskeule à la Broche mit Kapern-Soß.

Die Kalbskeule häutet man ab, spickt solche dicht voll, bratet sie à la Broche oder am Spieß ab, und gibt eine Kapern-Soß Nro. 115 darunter. Man kann sich zur Veränderung des ganzen beschriebenen Vorraths von Soß nach und nach hierzu bedienen.

161. Kalbskeule gespickt à la Glacé mit Champignons-Soß.

Wenn die Kalbskeule gespickt ist, legt man auf den Boden des Casserols, worin die Kalbskeule gar gemacht werden soll, ein wie das innere Casserole groß geschnittenes Stück Kalbsnetz oder Speckscheiben, damit sich das Fleisch auf dem Boden nicht fest ansetze, leget dann die Kalbskeule hinein und ein paar Zwiebeln, ganze Wurzeln und ein paar Citronenscheiben darüber; dann macht man nach Proportion des Fleisches ¼ oder ½ Pfund gelbbraune Butter, gießt solche heiß über die gespickte Kalbskeule und salzet sie; sodann thut man auch ein paar Körner Pfeffer und ein Lorbeerblatt, 1 Löffel Jus und 1 Löffel Bouillon darunter, decket es gut zu, macht Feuer oben und unten, und begießt es alle ¼ Stunde. Sollte es kurz werden, so ersetzt man den Mangel mit frischer Bouillon und Jus, bis die Keule gar ist. Unter dieser Zeit macht man sich die Champignons-Soß weiß oder braun. Ist sie braun, so kann man viel von diesem Satz mit zu der Soß nehmen; allein bey weißen Soßen

weniger. Wer eine andere vorziehen sollte, kann sich auch eine der übrigen Soßen nach Gefallen wählen.

162. Kalbskeule à la Mode.

Die Kalbskeule spickt man mit etwas gröblichem Speck, welchen man erst in Kräutern, Zwiebeln und Gewürz umkehrt, rangirt das Fleisch in ein dazu passendes Casserole, thut Wurzelwerk, Citrone, Orangen, Wein, franz. Branntewein, Jus und Bouillon, von allen etwa ein Glas voll, hinzu, auch mehrere Sorten Gewürz, ein paar Rocamboles und 1 Theelöffel voll Zucker daran, läßt es zugedeckt ankochen, und gibt sodann oben und unten Feuer, bis es gar ist. Dann streicht man die Soß durch, und im Fall es noch zu viel Soß wäre, läßt man solche schnell bey heftigem Feuer bis zur rechten Quantität einkochen, läßt die Kalbskeule dann in der Soß bis zum Anrichten warm liegen, und gibt es zusammen auf den Tisch. So kann man die à la Braise gemachten Kalbskeulen mit allen beschriebenen Soßen durchgehen.

163. Kalbskeule en Ballon mit Trüffel-Soß.

Aus einer kurzen Kalbskeule löst man die Knochen aus, und macht von dem Abfall und Ausputz einen Fasch nach Nro. 76, füllet damit die Kalbskeule wieder, nähet solche mit Bindfaden zu, häutet sie oberwärts ab, spickt und läßt sie entweder à la Glacé Nro. 161, oder à la Braise Nro. 82 gar werden. Im letztern Falle muß man eine Portion eingekochte Glacé nach Nro. 1 parat halten, mit solcher den Kalbs-Ballon, wenn er angerichtet ist, auf dem bespickten bestreichen und eine Trüffel-Soß Nro. 91 darunter geben.

164. Noix de Veau oder Kalbsnuß mit Sauerampf-Soß.

Man rangirt die Kalbsnuß nach Nro. 161 ein, und begießet sie fleißig, damit solche saftig bleibt. Sodann

hackt man eine gute Hand voll Sauerampf, läßt solchen mit etwas Butter zugedeckt im Casserole schwitzen, und gibt dann Coulis darauf. Wenn es eine Weile gekocht hat, so legirt man es mit ein paar Eyergelb und 1 Glas Wein ab, und gibt beym Anrichten die glassirte Kalbsnuß dazu.

165. Noix de Veau à la Gentille.

Man schneidet roh eine gute starke Kalbskeule in 3 Reihen längliche Streifen zu Fricandeaux, doch so, daß sie am andern Ende fest beysammen bleiben, welches mit vielem Fleiß geschehen muß, damit sie doch recht dünn und egal ausfallen, klopft dann die Fricandeaux gehörig, streicht ein wenig Fasch Nro. 76 darauf, rollt jedes sauber auf und steckt es mit einem Speilerchen fest zusammen. Wenn nun die Kalbsnuß auf diese Art vorbereitet ist, so setzt man sie in eine Glacé, wie unter Nro. 161 beschrieben steht, gibt unten und oben Feuer und begießt sie öfters. Sobald es fertig ist, nimmt man es aus dem Casserole heraus, und zieht alle Speilerchen, welches wohl so seyn können, aus dem Fleische. Zu dem Satz, worin die Keule glacirt worden, gibt man 1 Löffel voll Gabri, von 1 Citrone den Saft, 2 ganze Sardellen und so viel Coulis Nro. 5, bis man Soß genug zu haben gedenkt, läßt es warm zusammen werden, streicht die Soß dann durch, und gibt sie unter das Entrée.

166. Fricandeaux von Kalbfleisch mit Soß von Trüffeln.

Von einer guten Kalbskeule schneidet man die Fricandeaux heraus, häutet sie ab und spickt sie gut. Von dem Abputze kocht man sich mit einem Schöpflöffel Jus und etwas Wurzelwerk eine Glacé nach der Anweisung Nro. 3. Wenn nun die Fricandeaux alle gespickt sind, so setzt man sie in einer guten Braise Nro. 82 mit Schinken, Speck, Wurzeln und Zwiebeln an, gießt nach und nach

von der erstgedachten Glacé Nro. 3 darauf, und läßt sie fein mürbe kochen. Wenn sie nun weich und gut sind, hebt man sie mit einer Gabel heraus in ein anderes Geschirr, füllt das Fette von der Soß ab, und gießt den Satz durch ein Sieb, läßt den durchgesiebten Satz einkochen, bis er die Dicke eines Leims erhält, legt sodann die Fricandeaux darein, und beym Anrichten wendet man die Speckseite in die Glacé. In die Trüffelsoß Nro. 91 gibt man noch einen guten Löffel voll Glacé; auch kann man sich eine andere Soß nach Gefallen wählen.

167. Cottelets von Kalbfleisch à la Genève.

Man nimmt ein Rippenstück von Kalbfleisch, schneidet das Rückrad davon ab, und dann die Cottelets heraus, klopft sie gehörig, und gibt ihnen eine gute Façon, setzt solche in ein wenig Butter auf gelindes Feuer, und läßt sie nur so viel schwitzen, daß sie ihre Rohheit verlieren. Nun macht man einen guten Kalbfleischfasch Nro. 76, und setzt davon einen Rand auf einer Assiete oder Schüssel, wobey man sich nach seiner Quantität richtet. Sodann macht man ein gutes Salbicom Nro. 79 von Kalbsbraten, Hühner, Kalbsmilch, Leber, Magen, Krebsschweifeln, Maurachen, Artischocken, Boden und was man gerade vorräthig hat. Es kann auch von Kalbsbraten, Krebsschweifeln und Maurachen allein seyn; passirt dieß Salbicom mit ein paar Charlotten in Butter, füllt weiße oder braune Coulis darauf, rührt, wenn es eine Assiette seyn soll, 6 Stück, ist es aber eine Schüssel, 10 oder 12 Stück Eyergelb dazu, schlägt die Hälfte von dem Weißen zu einem festen Schnee, rührt es unter das Salbicom, und gibt auch noch etwas Muskatnuß, Pfeffer und abgeriebene Citronenschale und eine Rocambole daran. Dann werden die Cottelets in den Faschrand einrangirt, und dieses Salbicom über und unter die Cottelets gegeben, der Rand mit Eygelb und Butter be-

strichen, mit Semmel bestreut und im Ofen eine Stunde backen lassen. Beym Anrichten kann man noch etwas Coulis-Soß dazu geben.

168. Fricandeaux von Kalbfleisch à la Pompadour.

Eine gute Kalbsnuß wird rund um auf der obern Seite gut gespickt, dann rangirt man sie in einem Casserole wie Nro. 161, und macht sie à la Glacé fertig. Beym Anrichten schneidet man oben ein tiefes Loch aus der Mitte heraus, und füllt in solcher Höhlung ein kleines feines Ragout Nro. 79. Zur Soß passirt man ein paar Charlotten in Butter, thut etwas Schinken, Wurzelwerk, Zeller und Semmel in kleinen Würfeln hinzu, läßt es mit guter Bouillon auskochen, streicht es dann mit 2 hartgekochten gelben Eyern durch, thut von 1 Citrone den Saft und etwas Gewürz dazu, und richtet es unter das Fricaudeaux an.

169. Fillets von Kalbfleisch en Mignon.

Man löst aus einem Kalbsviertel das Fillet von den sogenannten Cottelets rein von den Rippen ab, spickt es gut, rangirt es à la Glacé Nro. 161 ein. Unter dieser Zeit nimmt man 12 Stück Zeller, höhlt solche inwendig aus, und schneidet sie auswendig gerade, auch nach Gefallen façonnirt, und kocht solche in Bouillon halb mürbe. Dann füllt man ein Salbicom von Magen und Lebern darein, rangirt solche auf einer Schüssel oder Tortenpfanne, zieht ein Saint Menus Nro. 80 darüber, und läßt den Zeller noch eine Stunde im Ofen backen. Man muß aber etwas von der Jus und Bouillon darunter gießen, damit sie nicht unten trocken werden. Wenn nun das glacirte Fillet auf der Schüssel angerichtet wird, rangirt man den mit Salbicom gefüllten Zeller rings herum. Nun spült man mit einem Löffel voll Coulis alles dasjenige ab, was auf dem Geschirr, worauf der Zeller gebacken wurde, zurück blieb, und gießt es in

das Casserole, worin die Fillets glacirt wurden, läßt den Satz loskochen, gibt 1 Glas Wein und den Saft von 1 Citrone daran, und gießt es durch. Beym Anrichten gibt man etwas Soß unter die Fillets, die übrige aber aparte dazu.

170. Cottelets en Surprise von Kalbfleisch oder jungen Hühnern.

Man macht einen kleinen Kalbfleischfasch nach Nro. 76. Die jungen Hühner, wenn solche gereinigt, schneidet man in Viertel, und passirt sie mit etwas Charlotten, Butter und Salz. Während dieser Zeit rührt man ordinäres Mehl und Eyerweiß zu einem Kleister, wie die Buchbinder zu gebrauchen pflegen, und bestreicht so dünn, als es seyn kann, etliche Bogen Papier damit, legt davon 3 oder 4 Stück auf einander, und formirt sich so einen länglich viereckichten Kasten eine gute Hand hoch, läßt ihn im Ofen oder am Feuer trocknen, bestreicht ihn sodann inwendig mit etwas Butter, und streicht 2 Finger hoch Fasch hinein, rangirt die eingeschwitzten Hühner darein, streicht es mit Fasch über und auf den Seiten egal voll, und deckt es mit geschnittener Citronenschäler zu, und legt über diese letzteren Speckbarden. Nun macht man es oben mit Papier oder einen Teigdeckel zu, bestreicht den Kasten völlig mit dem angerichteten Kleister, baunirt ihn mit geriebener Semmel, und läßt ihn eine gute Stunde backen. Wenn man anrichten will, schneidet man den Kasten oben wieder völlig auf, wie er vor dem Zudecken war, legt den Speck bey Seite, nimmt die Citrone behende mit einem Löffel ab, und gibt in ein Casserole ein paar Löffel Coulis Nro. 4, ein Glas Wein und etwas Gewürz darauf. Wenn es durchgekocht hat, gießt man es durch, die Hälfte in den Kasten und die andere Hälfte in eine Soße, und gibt es auf den Tisch.

171. Cottelets en Rolet von Kalbfleisch.

Man macht wie zuvor ein feines Fasch von dem Ab-

gange. Die Cottelets werden etwas flach mit einem Hackmesser geklopft, dann etwas Fasch hinein gestrichen und aufgerollt, mit einem kleinen Spieler fest gesteckt, und in ein Casserole auf ein Stückchen Kalbneß rangirt. Dann werden sie mit etwas brauner Butter übergossen, ein paar Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter und nöthiges Salz dazu gethan, zugedeckt und sachte schwitzen lassen. Nach und nach wird etwas Bouillon und Jus untergegossen, auch ein Glas Wein davon gegeben und öfters begossen. Wenn die Cottelets angerichtet werden, ziehet man die Speiler heraus, gibt ein paar Löffel Coulis zu dem Fond, auch von einer Citrone den Saft und etwas Pfeffer, läßt die Soß ankochen, gießt sie durch, und richtet sie dann darüber an.

172. Cottelets von Kalbfleisch, grillirt.

Man schneidet, putzt und klopft die Cottelets, ziehet solche durch zerlassene Butter, und bannirt sie mit geriebener Semmel, worunter etwas Salz und Pfeffer, legt sie auf einem mit Speck bestrichenen Rost, bratet sie über dem Kohlfeuer, und gibt die Soß Rober Nro. 101 darunter. Auch kann man andere Soßen nach Belieben, und wie man die Zuthaten dazu hat, erwählen.

173. Cottelets von Kalbfleisch en Bristol mit Orange.

Wenn die Kalbs-Cottelets fertig geklopft sind, läßt man in einer dazu passenden Pfanne Butter eben schmelzen, rangirt die Cottelets ein, so viel neben einander in der Pfanne liegen können, und läßt solche auf dem Feuer nur auf beyden Seiten heiß oder steif braten. Dann legt man diese Cottelets in ein dazu passendes Casserole, gießt die in der Pfanne befindliche Jus, ein paar Löffel voll brauner Coulis, 1 Glas Wein, etwas Gewürz, von 1 Orange die gelbe Schale und den Saft mit dem nöthigen Salz darauf, und läßt solche etwa 1 Stunde noch langsam, auch damit die Soß sich verringert, kochen, worauf man sie anrichtet. Man kann auch

anstatt der Orangen andere Ingredienzien, als Accia, Oliven, Trüffeln, Champignons ꝛc. dazu nehmen.

174. Cottelets en Marinade Fritte.

Man schwitzet die Cottelets, wenn sie präparirt sind, wie vorher mit Butter, in welcher aber feine Kräuter Nro. 85 seyn müssen, und läßt solche langsam und zugedeckt gar schwitzen. Dann rührt man sich eine Claire an, wie Nro. 31 beschrieben, ziehet jedes Cottelets darin durch, und bäcket solche in klarer Butter und Braise gelbbraun. Das übrig gebliebene von der Kräuterbutter, in welchen die Cottelets geschwitzt hatten, thut man in ein kleines Casserole ein paar Löffel voll Coulis, von 1 Citrone den Saft und 1 Glas Wein dazu, läßt es durchkochen, und gibt die Soß beym Anrichten in eine Saucière dazu.

175. Cottelets von Kalbfleisch en Soubise.

Man schwitzet die Cottelets, wie die vorhergehenden, mit Kräutern. So viel man Cottelets hat, eben so viel viereckigte Stücken Oblaten nimmt man, bestreicht die innere Seite der Oblaten mit geschlagenen Eyern, gibt hierauf ein wenig Fasch Nro. 76 darauf, legt nun das Cottelet auf die forcirten Oblaten, und gibt auf das Cottelet einen Löffel voll Salbicom nach Nro. 79, bestreicht es nun mit Fasch, und schlägt die Ecken der Oblaten oben zusammen, bestreicht es gut über und über mit gedachten Eyern, welches man mit einem Pinsel verrichten muß, und bannirt nun die eingeschlagenen Cottelets mit geriebener Semmel, worunter der dritte Theil Mehl seyn kann, bäckt solche in heißer Butter wie die vorherigen Cottelets aus, und gibt eine beliebige Soß dazu.

176. Kalbs-Cottelets, farcirt mit Soß.

Man schwitzet die zurecht gemachten Cottelets mit Butter und Kräutern halb gar, legt unter einen jede etwas, oben darauf aber 2 Finger hoch Fasch, streicht

sie mit einem Messer, welches man in warmer Bouillon naß macht, glatt, und überzieht nun die Cottelets, nachdem man sie vorher in eine mit Butter bestrichenen Pfanne oder Schüssel gelegt hat, mit einiger Saint Menus Nro. 80, bestreuet solche mit geriebener Semmel, und läßt sie eine kleine Stunde im Ofen backen. Wenn man sie angerichtet hat, gibt man etwas Jus, Coulis, etwas Wein und 2 Sardellen in die Pfanne, rühret das von den Cottelets Abgelaufene damit auf dem Feuer durch, und gibt die Soß durch ein Sieb über die angerichteten Cottelets zur Tafel.

177. Cottelets von Kalbfleisch en Soleil.

Die Cottelets werden, ohne sie zu banniren, in gelber Butter auf beyden Seiten langsam gar geschwitzt, dann macht man in einem Casserole ¼ Pfund Butter braun, und läßt anfangs von 2 Citronen die Schalen dünne abgeschält ein wenig mit braten, drückt den Saft dazu, gibt auch etwas Pfeffer daran, und wenn die Cottelets angerichtet werden, so spült man die Pfanne mit 1 Löffel voll Jus aus, gibt das Ausgeschälte in das Casserole zu der Butter, und gießt es heiß über die Cottelets. Man kann auch Caedamomen mit in diese Butter thun.

178. Cottelets von Kalbfleisch en Salbicom.

Man schwitzt die Cottelets in Butter und Kräutern halb gar, dann setzt man mit einem feinen Fasch Nro. 76 jedem Cottelet, nachdem es mit Ey bestrichen, einen Rand von 2 queren Fingern hoch auf, und füllt ein kaltes Salbicom Nro. 79 darein, bestreicht ein jedes mit Eyergelb und Butter, und bannirt sie etwas dick oben auf mit geriebenen Käse, gleichviel ob es Schweizer-, Parmesan- oder holländische Käse sind, läßt sie in einer Pfanne oder Schüssel gar backen, und wenn solche angerichtet sind, gießt man Jus, Coulis, Wein und

von 1 Citrone den Saft in die Pfanne, läßt den Satz loskochen, und gibt es unter die angerichteten Cottelets.

179. Cottelets von Kalbfleisch en Papillote.

Man schwitzt die Cottelets mit Butter und Kräutern gar, schneidet etliche Bogen weiß Papier in 4 Theile, und bestreicht jeden solchen Theil auf der einen Seite mit kalter Butter. Nachdem man nun jedes Cottelet in der Kräuterbutter etwas stark umgewandt hat, wickelt man solche Stück für Stück in die Butterpapiere, und läßt solche nur kurze Zeit auf dem Rost oder im Ofen durch und durch heiß werden. Beym Anrichten der Papilloten gibt man eine beliebige Soß dazu; doch ist die Soß de fines herbes Nro. 106 die beste dazu.

180. Cottelets gespickt mit Ragout von kleinen Zwiebeln.

Diese Cottelets müssen von einem großen Kalb gemacht, und nur wenig und nicht sehr dünne geklopft werden. Hierauf werden sie gespickt in einer Glacé Nro. 161 langsam mit Jus und Bouillon gar gemacht, und dann ein Zwiebel-Ragout Nro. 99. darunter gegeben, wozu man den Satz von den glacirten Cottelets thun kann. Eben so kann man auch ein Ragout von Kastanien Nro. 109 oder Soß von Oliven Nro. 98 darunter machen.

181. Cottelets en Domino.

Wenn die Cottelets mit Butter und Kräuter abgeschwitzt sind, bereitet man sich nach Proportion des Cottelets einen hinreichenden Butter-Teig von etwa ½ Pfd. Butter, 1½ Pfund Mehl und ein paar Eyer, stößt ihn mit kaltem Wasser auf den Tisch an, und rollet die ausgewaschene Butter mit dem Teig aus. Wenn solcher 3 Mahl zusammengeschlagen und wieder ausgerollt ist, sticht man mit einem blechernen Ausstecher, wie zu kleine Pastetchens, noch ein Mahl soviel Butter aus, als man

Cottelets hat, bestreicht jedes Cottelet mit ein wenig feinem Fasch, legt solches auf ein Teigblatt, und wenn dasselbe am Rande bestrichen, deckt man es mit dem andern Blatt zu, bestreicht es mit Eyer, und belegt jedes Cottelet mit dünn ausgerolltem Teig. Dem Knochen aber gibt man die Richtung, daß er aus den obersten Deckel des Cottelets heraussteht. Hierauf läßt man sie auf Papier gar backen, und gibt eine gute Soß dazu.

182. Kalbs-Cottelets en Griselte.

Man schwitzet wie zuvor, die Cottelets in Butter und Kräuter gar, macht sich einen Butter-Teig parat, rollt ihn aus, und sticht solche Blätter heraus wie zuvor. Damit belegt man kleine flache blecherne Formen, thut Fasch darein, das Cottelet darauf, und deckt es mit Teig zu. Die Rippen können alle heraus und zurückgelassen werden. Wenn hierauf die Cottelets außen mit Eyern bestrichen sind, so bäckt man sie gar und wählt sich eine Soß, die man aparte dazu gibt.

183. Cottelets von Kalbfleisch à la Elliot.

Man macht ein Haché von Maurachen, Trüffeln und Champignons, würzt es mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, und läßt solches mit guter Jus und Bouillon kurz und kräftig kochen. Wenn nun die Cottelets abgeschwitzt sind, schneidet man Hand große Stücken vom Kalbsnetze, und belegt die Cottelets unten und oben mit einen Löffel voll von gedachtem Haché, wickelt jede in ein Stück Netz, bestreicht solches gut mit Eyer, gibt etwas geriebene Semmel darüber, und läßt sie ½ Stunde im Ofen backen. Einen Löffel von dem gedachten Haché läßt man in dem Casserole zurück; thut Coulis und von einer Citrone den Saft darauf, und gibt diese Soß beym Anrichten über die Cottelets.

184. Tandons von Kalbfleisch en Fricassée.

Man hauet die Kalbsbrüste in der Länge etwas

entzwey, läßt 2 bis 3 Mahl mit kaltem Wasser langsam das Geblüt herausziehen und gießt jedesmahl frisches darauf. Zum vierten Mahle läßt man das Kalbfleisch ordentlich überkochen, und schäumet es auch gehörig ab, damit man dieß Blanchir-Wasser in der Folge anstatt einer Bouillon brauchen kann. Dann ziehet man das blanchirte Fleisch in kalets Wasser, putzt es ab, und schneidet oder haut solches in beliebige Stücken, setzt dann in einer Casserole ¼ Pfund Butter zum Feuer, rührt 1 oder 2 Löffel voll Mehl nach Proportion des zum Fricassée bestimmten Fleisches zu der Butter, und läßt es so lange passiren, bis das Mehl kraus in die Höhe steigt. Hierauf thut man ein paar feingehackte Charlotten dazu, und gießt von dem Blanchir-Wasser durch ein Sieb so viel darauf, daß das Mehl auskochen kann. Dann bringt man ein Lorbeerblatt, eine Citronenschale, eine Mohrrübe und eine Petersilien-Wurzel, alles zusammen gebunden, in die Soß, wer es liebt, auch ein kleines Bouquet feine Kräuter Nro. 85, gibt das geschnittene Kalbfleisch dazu und läßt es 1½ Stunde langsam zugedeckt kochen. Wenn man es mit Papier zudeckt, damit die Soß nicht oben an den Deckel ankochen kann, pflegt sich ein Fricassée sehr schön weiß zu kochen. Sollte es nun mürbe seyn, aber doch noch zu viel Soß haben, so läßt man es aufgedeckt rasch auf dem Feuer einkochen, legirt es zuletzt mit 4—6 Eyerdotter heiß ab, drückt soviel Citronensaft darein als es nöthig ist, und gibt etwas feingehackte Petersilie dazu. Das Bouquet wird, ehe es legirt wird, heraus genommen, und das Fricassée mit etwas Pfeffer und Muskatnuß abgewürzt und angerichtet.

NB. Man kann an ein Fricassée Mancherley bringen, um solches zu verändern, als: Champignons, Muserons, Gabri, Sardellen, Trüffeln, Fillets von Gurken, Fillets von Zeller u. s. w. Auch macht man ein jedes Fricassée eben so gut von Hühnern, Indians oder Tauben, und verfährt damit wie oben beschrieben.

185. Tandons von Kalbfleisch mit faschirtem Zeller.

Wenn man von dem sogenannten Cotteletstück, welches aus Hals und Rücken mit den Rippen daran besteht, längst der Brust herunter abhaut, so daß nur eine Hand breit Brust stehen bleibt, so nennt man dieß schmale Bruststück geradezu Tandons, und solches wird vielfältig wie die Cottelets verändert, auch besonders zu Fricassée verbraucht. Zu diesem Gerichte läßt man die Tandons ein paar Mahl in warmem Wasser das Geblüte ausziehen; rangirt sie dann mit etwas Butter ein, bringt ein Bouquet von Kräutern und Wurzeln dazu, und läßt sie mit hinlänglichem Salz, auch ein paar ganzen Zwiebeln erstlich schwitzen; dann werden sie mit Bouillon angefüllt, und langsam zugedeckt kochen gelassen, unter welcher Zeit man den Zeller aushöhlt oder ausbohrt, dann rund oder viereckigt beschnitten, im Wasser mit etwas Salz halb weich blanchirt, mit einem guten Kalbfleisch-Fasch Nro. 76 faschirt, und bey den Tandons zugleich mit Feuer unten und oben gar werden gelassen. Zuletzt passirt man etwas Mehl in Butter, läßt solches mit Bouillon auskochen, und thut dieses an die Tandons und Zeller, oder gibt auch ein paar Löffel voll weiße oder braune Coulis dazu. Wenn die Tandons mit dem Zeller angerichtet sind, und es wäre noch zu viel Soß, so läßt man si schnell ein wenig einkochen, gibt etwas Pfeffer und Muskatnuß dazu, und gießt die Soß durchs Sieb über das Angerichtete.

186. Tandons von Kalbfleisch en Bristol mit Orange.

Wenn die Tandons rein abgeputzt sind, so rangirt man solche mit einem Stück Butter, ein paar ganzen Zwiebeln und etlichen Wurzeln, Salz und einem Bouquet von Kräutern in ein Casserole, und läßt solche zugedeckt langsam schwitzen, bis alle Feuchtigkeit eingekocht ist. Dann gibt man hinlängliche Coulis und von 1 Orange die Schale fein abgeschält dazu, und läßt es völlig gar

kochen. Zuletzt thut man den Orangensaft und auch von 1 Citrone den Saft dazu und richtet es an.

187. Tandons von Kalbfleisch en Marinade Fritte.

Wenn die Rippen aus der Kalbsbrust oder Tandon herausgebrochen oder geschnitten sind, läßt man solche blanchiren, wie es bey dem Fricassée Nro. 184 beschrieben ist; schneidet dann die Tandons im Scheiben eines Fingers dick, passirt sie mit ein wenig Butter, gibt ein Lorbeerblatt, 2 bis 3 Zwiebeln, ein Bouquet feine Kräuter, ein paar Wurzeln, etwas Salz, ein Glas Wein, ein dergleichen Weinessig, und soviel Bouillon dazu, daß das Fleisch bedeckt ist, läßt solches eine Stunde langsam zugedeckt kochen, und sodann in der gekochten Marinade kalt werden, damit das Fleisch nicht trocken wird. Unter dieser Zeit präparirt man sich eine Claire nach Nro. 81, ziehet die Tandons mit einer Spicknadel durch die gedachte Claire, bäckt solche alsdann in heißer Butter aus, und garnirt sie mit ausgebackener grüner Petersilie. Den Fond, worin die Tandons gar gekocht haben, läßt man kurz einkochen, gibt einen guten Anrichtlöffel voll Coulis Nro. 5 dazu, und wenn es durchgekocht hat, gießt man es durch ein Sieb und richtet die Soß aparte dazu an.

188. Tandons von Kalbfleisch mit Spargel, Krebsen und Maurachen.

Man blanchirt und schneidet die Tandons in beliebige Stücken wie zum Fricassée, oder läßt sie auch ganz. Dann rangirt man sie in ein Casserole, gießt weiße Coulis, oder in deren Ermangelung etwas Butter mit Mehl passirt, und mit Bouillon ausgekocht dazu, thut ein Lorbeerblatt, eine Zwiebel und das nöthige Salz dazu, und läßt es gar kochen. Unter solcher Zeit präparirt man die Krebsen, putzt solche aus, und macht sich von den Scheeren Krebsbutter nach Nro, 78. Den Spargel schneidet man in Fingerglieds Länge, blanchirt ihn

in vollem Wasser weich, eben so kocht man die Maurachen, nachdem solche gut gewaschen, in Wasser weich, und gießt jedes auf ein Haarsieb. Wenn die Tandons mürbe genug sind, bringt man den Spargel und Maurachen dazu, läßt beydes mit den Tandons eine Weile durchkochen, und macht es mit Muskatnußblume, etwas Pfeffer, dem nöthigen Salze und etwas gehackter Petersilie schmackhaft; wirft das Anfangs dazu gelegte Bouquet und Wurzelwerk heraus, thut zuletzt die Krebsschweifeln und auch ein gutes Stück Krebsbutter dazu, läßt es durchpassiren, legirt es ab, und richtet es an.

189. Tandons von Kalbfleisch mit Blumenkohl.

Wenn, wie schon gesagt, die Tandons in beliebige Stücke geschnitten sind, nimmt man entweder Coulis, oder passirt Mehl in Butter, läßt es mit Bouillon auskochen, und bringt die Tandons zu obiger Soß, thut eine gute Zwiebel, 1 Wurzel und 1 Bouquet dazu, und läßt das Tandon weich kochen. Wenn der Blumenkohl rein geputzt und gewaschen ist, läßt man ihn ein paar Mahl in kochendem Wasser überkochen, läßt solchen im Wasser nach und nach weichen, zieht ihn dann auf ein Sieb oder Durchschlag, und rangirt ihn zu den Tandons, gibt etwas Muskatnußblume, Pfeffer, nöthiges Salz, und zuletzt etwas gehackte Petersilie daran, und dann kann man es mit Eyern legiren und mit Citronensaft schärfen, oder auch ohne beyde letztern anrichten.

190. Tandons von Kalbfleisch mit faschirten Kopf-Salat.

Nach obiger Beschreibung werden die Tandons passirt, und ein gutes Kalbfleisch-Fasch nach Nro. 76 parat gehalten. Den Kopfsalat läßt man ganz. Wenn solcher rein gewaschen ist, läßt man ihn in viel kochendem Wasser nur ein Mahl auskochen, und gießt gleich soviel kaltes Wasser dazu, daß man die Salatköpfe, ohne sich zu verbrennen, mit den Händen herausnehmen

kann. Man blättert sodann die Köpfe auseinander, bricht das Herz aus dem Salatkopf, und füllt statt dessen so viel Fasch hinein; deckt jedes mit seinen eignen Blättern wieder zu, rangirt den faschirten Salat in ein passendes Casserole, worin Butter und 1 Zwiebel und Bouquet befindlich, gibt etwas Salz daran, deckt es zu, und läßt es eine Weile langsam dämpfen. Dann läßt man es nach und nach mit reiner und guter Bouillon angefüllt, so lange kochen bis der Salat völlig mürbe ist. Zuletzt gibt man die Soß und Tandons zu dem faschirten Salat, thut etwas Gewürz dazu, und richtet beydes an.

191. Tandons von Kalbfleisch mit Fillets von Gurken.

Wenn die Tandons wie ein Fricassée einpassirt und wie an vielen Orten schon gesagt mit einem Bouquet von Kräutern fast weich gekocht sind, so schneidet oder sticht man die abgeschälten Gurken mit einem Ausstecher in beliebiger Façon aus, thut sie in ein Casserole mit 1 Stückchen Butter, Pfeffer und Salz, läßt sie zugedeckt so lange schwitzen, bis sie meistens weich, und die auf derselben befindlichen Soß eingekocht ist, macht ein Laceson von 3 bis 4 Eyerdotter, mit dem Saft von 1 Citrone und etwas Schnittlauch oder Petersilie, und legirt es beym Anrichten damit. Mit Fillets von Zeller macht man es ebenfalls auf diese Art.

So kann man auch Champignons, Muserons, Bechemèle oder Accia, oder alle andere vorgemeldete Soßen, wie auch Auster- und Muscheln-Soßen dazu nehmen. Auch läßt sich Hammelfleisch auf die vorbeschriebene Art präpariren und verändern.

192. Nolets und Poupées von Kalbfleisch.

Hierzu ist man einer Kalbskeule benöthigt. Man löst die Fricandeaux aus, häutet solche ab und beputzt sie. Von dem Abgang und was man von der Haut abschabt, macht man Fasch nach Nro. 76. Die Frican-

deaux schneidet man in längliche Streifen, klopft solche mit einem Hackmesser dünn und flach, und hackt sie auf der einen Seite etwas ein, jedoch nur wenig, damit die Schnitte von dem Hackemesser nicht durch das Fleisch gehen. Dann streicht man auf der glatten Seite etwas Fasch, wickelt es rund auf, und sticht einen kleinen Speiler durch jedes Rolet, damit es beym Kochen nicht wieder von einander geht. Zwischen den Rolets und Poupées ist nur der Unterschied, daß die Rolets flach arangirt, die Poupées aber aufgestellt werden. Wenn nun solche soweit fertig sind, rangirt man sie in einer Braise nach Nro. 82, oder setzt solche à la Glacé nach Nro. 166 ein, oder thut sie auf einer Assiette, Schüssel oder Pfanne, und überzieht sie mit einer Saint Menus Nro. 80, bestreut sie mit etwas geriebener Semmel, und läßt sie im Ofen gar backen. Zu diesen Rolets kann man sich nun einer beliebigen Soß oder Ragouts von den früher beschriebenen bedienen. Wenn man sie à la Glacé nach Nro. 161 macht, so paßt besonders ein Ragout von kleinen Zwiebeln Nro. 99 oder von Castanien Nro. 109 sehr gut dazu.

193. Fricandellen von Kalbfleisch mit diversen Soßen.

Zu den Fricandellen macht man ein gutes Fasch wie Nro. 76 nur etwas steif und feste, damit es sich mit dem Messer dressiren läßt. Man legt sich ein Stück Fasch wie ein Ey groß auf den Tisch, und gibt ihm mit dem, in warme Bouillon oder in zerschlagenes Ey eingetauchten Messer, die Form eines Cottelets, macht sich auf diese Art so viel als man braucht, bestreicht sie rund herum mit einem in Ey eingetauchten Pinsel, bannirt solche mit geriebener Semmel, und bäckt sie in gelbbrauner Butter. Man wählt sich sodann eine der beschriebenen Soßen, oder garnirt auch ein Gemüß als Spinath oder Sauerampf damit.

194. Escalops von Kalbfleisch mit Cardamomme und Citrone.

Zu den Escalops nimmt man Fleisch aus der derben Keule; wenn es abgehäutet ist, schneidet man es in kleine Stücken wie ein Taubeney groß, und klopft es ganz dünne, läßt etwas Butter auf einem Deckel oder Pfanne nur heiß werden, und legt Stück vor Stück neben einander in solche Butter. Dann wird es auf gelindem Feuer nur so lange gebraten, daß das geklopfte Fleisch auf beyden Seiten steif werde; dann schüttet man dasselbe mit sammt der darunter befindlichen Jus in ein passendes Casserole, bindet ein klein Bouquet Kräuter, 1 ganze Zwiebel und etwas Citronen-Schale dazu, gießt weiße oder braune Coulis darauf und läßt es langsam kochen, bis es weich ist; zuletzt wird etwas gestoßene Cardamomme und von 1 oder 2 Citronen der Saft dazu gethan und dann angerichtet. Auch zu diesen Escalops kann man sich aller der verschiedenen Soßen bedienen, auch von Fasch kleine Knödel machen, und wenn solche vorher in Salzwasser oder Bouillon blanchirt sind, zu den Escalops bringen, mit Eyerdotter und Citronensaft ablegiren und anrichten.

195. Kalbsköpfe mit Soß-Douce.

Die abgebrühten Kalbsköpfe und Füße kocht man gar, bricht dann die Kinnbacken alle heraus, und legt das Fleisch in ein Casserole, gibt die fertige Soß Nro. 120 darüber und läßt sie damit langsam durchziehen, damit das Fleisch von der Soß den Geschmack erhält. Auch kann man Soß blanc Nro. 111 oder Soß à la Hollandoise Nro. 113 dazu nehmen.

196. Rollade von Kalbskopf, kalt.

Man löset die Knochen aus dem noch rohen Kalbskopf, und breitet auf einer Serviette solchen aus, salzet ihn inwendig, und bestreut ihn mit feinen Kräutern

Nro. 84 und 85, kocht 3 bis 4 harte Eyer, und legt, wenn solche in ⅛ geschnitten sind, immer einen Streif Eyer, einen Streif langen Speck, und eben solche Streifen von geräuchertem Rindfleisch oder geräucherter Rinderzunge auf den mit Kräutern bannirten Kopf, rollet und wickelt den Kopf zusammen, bindet denselben in eine Serviette und kocht ihn in einer Bouillon oder noch besser in Consomé Nro. 133 gar. Dann legt man die Serviette, worin der Kalbskopf befindlich, zwischen zwey Breter, beschwert solche mit Gewichtern oder Steinen, und verwahrt dann den Kopf bis zum beliebigen Gebrauch. Man kann solche Rollade aufschneiden, und mit klarem Consomé anrichten, oder auch eine Galartine, wie bey Nro. 133 ausführlich beschrieben steht, davon verfertigen.

197. Kalbszungen.

Nachdem man dieselben weich gekocht, und die Haut davon abgesondert hat, behandelt man sie wie die Kalbs-Cottelets, und kann sie mit allen den Veränderungen präpariren, welche Nro. 167 — 183 von den Cotteleten gelehrt sind.

198. Grenade von Kalbszungen.

Man kocht 4 bis 6 Zungen nicht zu weich. Wenn sie von der Haut gereiniget sind, schneidet man solche in Scheiben nach der Länge, passirt feine Kräuter Nro. 84 und 85 in Butter, etwas Salz und Pfeffer, und läßt die Zungen darin langsam und nur ein wenig schwitzen, bereitet sich dann ein gutes Kalbfleisch-Fasch nach Nro. 76, bestreicht ein passendes Casserole mit Butter, und setzt solches mit dünnen Speckbarden völlig aus, rangirt die Zungen ebenfalls in das Casserole rund um ein, und bestreicht sodann mit besagtem Fasch die Zungen. Von den übrig gebliebenen Zungen, von Hühnermagen und Lebern, auch Kalbsbraten, Champignons und was man sonst hat, macht man ein gutes Salbicom nach Nro. 79 und füllt solches in der Mitte des Faschs, deckt es dann

völlig mit Fasch zu, so daß alles eben ist, bestreicht es mit Eyern, streut etwas geriebene Semmel darüber, und läßt es an 1½ Stunden im Ofen backen. Wenn man anrichten will, kehrt man es auf der dazu bestimmten Schüssel um, und gibt eine Soß von Citronen oder Orange darunter. Den Speck macht man aber erst davon los.

199. Gratin von Kalbszungen.

Wenn die Zungen gekocht sind, schneidet man die Spitzen davon ab, und macht von diesen und andern Kleinigkeiten ein wenig Salbicom. Die Zungen schneidet man in 3 bis 4 Theile von einander, doch so, daß selbige an dem einen Ende zusammen bleiben, kehret die Zungen wie bey der Grenade in Butter mit passirten Kräutern um, und bestreicht eine Assiette, worauf das Gratin formirt werden soll, dünne mit Butter, und trägt gutes Kalbs-Fasch einen Finger hoch darauf. Dann rangirt man die Zungen in der Runde, und streicht in deren Spalten Fasch. In der Mitte läßt man so viel Raum, daß hernach beym Anrichten das Salbicom hineingegeben werden kann, und setzt zur Sicherheit eine runde, mit Butter-Papier bewickelte Form hinein, macht es dann mit einem in Eyer eingetunkten Messer glatt, garnirt es zwischen den Zungen mit ausgeschnittenen Essig-Gurken und gebackenen Croutons von Semmeln, bedecket es mit einem nach der Größe der Assiette gestrichenen Butter-Papier, und legt auf dasselbe ein Stück ausgerollten Wasser- oder Pasteten-Teig. So bleibt es unter dieser Decke saftig, und trocknet beym Backen nicht aus. Wenn es nun gar ist, und angerichtet wird, thut man das obere davon, nimmt auch die eingesetzte Form hinweg, und gibt das Salbicom hingegen hinein, oder auch in dessen Ermangelung eine Soß-Haché Nro. 92.

200. Kalbslebern mit verschiedenen Soßen.

Die Lebern werden in einer Braise Nro. 82 gar ge-

macht, und dann wählt man sich eine gute Soß von Nro. 86 — 182 zu dieser Entrée.

201. Leberkuchen oder Grenade von Kalbsleber.

Die Lebern werden ausgeschabet, gehackt und durch einen Durchschlag gerieben. Dann weicht man eine Semmel ein, und wenn solche ausgedrückt ist, so rührt man man sie mit etwas Butter, feinen Kräutern und ein paar ganzen Eyern wie zu einem Fasch auf dem Feuer ab, schneidet nach Proportion der Lebern etwas Speck fein würflich, und bratet ihn mit eben so viel Butter gelb. Dasselbe thut man mit eben so viel würflich geschnittener Semmel, und wenn letztere auch gelbbraun ist, gibt man ein paar fein gehackte Charlotten oder Zwiebeln dazu. Dann thut man alles vorgesagte zu der gehackten Leber, salzet es und schlägt 4 gelbe Eyer dazu, schlägt das Weiße zu Schnee, nimmt etwas Pfeffer und Muskatnuß, und thut es daran; bestreicht ein Casserole mit Butter, legt auf dessen Boden Speckschnittchen und über solche ein Kalbsnetz. Dann wird das zugerichtete Lebergericht hinein gegeben, mit den Enden vom Netze oben über gut zugedeckt, und dann über 1½ Stunde im Ofen backen gelassen. Beym Anrichten wird eine Soß Douce Nro. 120 mit kleinen Weinberl und 1 Glas Wein darin, darüber angerichtet.

202. Endouillen von Kalbsleber.

Eine gute Kalbsleber wird ausgeschabt und durchgestrichen. Dann weicht man halb so viel Semmel in Milch oder Wasser ein, als man Leber hat, drückt solche Semmel rein aus, rührt sie mit 3 ganzen Eyern, ½ Pfund Butter und etwas feinen Kräutern, wie ein Rührey in einem Casserole auf dem Feuer ab, und mischt es mit der Leber. Dann gibt man von 4 Eyern das Gelbe, etwas Salz, Muskatnuß, ¼ Pfund zerlassene Butter und einen guten Tassenkopf voll süßen Rahm dazu, füllt die Masse durch eine Spritze in reine Schweins-

därme, unterbindet solche so lang als ein Messerheft, und bringt sie mit Salz und kaltem Wasser zum Feuer. Wenn sie kochen, läßt man sie noch bey Seite ¼ Stunde darin stehen, dann macht man gelbbraune Butter in einem flachem Geschirr; wenn die Endouillen abgelaufen sind, legt man sie in die Butter, läßt sie warm stehen und nicht viel braten, sonst platzen die Därme entzwey, und richtet sie dann mit der Butter an. Auch kann man ein Gemüse zu diesen Endouillen geben.

203. Endouillen von Kalbsgekröse.

Wenn das Gekröse mit Salz abgerieben und öfters gewaschen ist, kocht man solches in Wasser mit etwas Salz weich, zieht es dann wieder in kaltes Wasser, damit es weiß bleibt. Wenn man nun das Gekröse auf ein Sieb hat ablaufen lassen, putzt man es ab, und hackt das gute fein wie geriebene Semmel, rührt vorhero einen Theil eingeweichte Semmel mit Butter, Eyern und Kräutern ab, mischt das Abgerührte zu dem gehackten Gekröse, thut Salz, Pfeffer und Muskatnuß, 6 Eyerdotter mit etwas Rahm dazu, füllt es in Därme und macht es wie mit dem vorherbeschriebenen Nro. 202.

204. Kalbsgekröse.

Dieß wird auf die vorhergehende Art gereinigt und eingewässert. Nachdem es gar gekocht, macht man dann entweder eine Soß von Petersilie und Pfeffer oder von feinen Kräutern darüber, oder bereitet es auch en Fricassée.

205. Hatelets von Kalbsgekröse.

Die gereinigten und gar gekochten Gekröse schneidet man in größere Stücken, passirt Butter und Kräuter, und schwitzet mit Pfeffer und Salz die Gekröse so lange, bis die Feuchtigkeit sich verzehrt hat, schiebt dann solche Gekröse auf kleine silberne Spieße oder in deren Ermangelung auf reinliche Hölzer, bestreut oder bannirt

solche mit reiner geriebener Semmel und bratet sie auf dem Rost, wobey sie fleißig mit Butter betröpfelt werden. Beym Anrichten gibt man eine Soß = Haché Nro. 92 oder fines herbes Nro. 106 darunter.

206. Hatelets en Marinade fritte.

Die Gekröse werden, nachdem sie gereinigt und gar gekocht sind, zerschnitten und auf kleine Messerklingen lange Speilerchen gesteckt, dann durch eine Claire Nro. 81 gezogen, ausgebacken und eine Soß de fines herbes Nro. 106 darunter gegeben.

207. Kalbsgehirn oder Kälberbrägen à la St. Menus.

Man wässert das Kalbsgehirn in Wasser aus, sucht die Splitter von den Knochen heraus, und rangirt den Brägen in ein passendes Casserole mit etwas Salz, einer Zwiebel, Lorbeerblatt und soviel Essig, daß es mit den Brägen in dem Casserole egal und gleich ist. Dann läßt man es zugedeckt ankochen, dann schnell kurz einkochen, bis der Brägen sich beynahe trocken in dem Casserole befindet. Wenn derselbe etwas abgekühlt ist, so legt man ihn auf eine mit Butter bestrichene Schüssel oder Torten-Pfanne, überzieht ihn mit einer St. Menus Nro. 80, bestreut ihn mit geriebener Semmel, und läßt ihn im Ofen ½ Stunde, auch wohl länger gar backen, bis er gute Couleur hat. Dann gibt man beym Anrichten eine Coulis = Soß, die von Nro. 86 bis 128 zu wählen ist, darunter.

NB. Weil das Gehirn eine weichliche Speise ist, so ist es nothwendig, daß dasselbe mit Essig anfangs durchgekocht, auch starke und kräftige Soß darunter gegeben werde.

208. Kälberbrägen en Marinade fritte.

Das Kalbsgehirn wird wie zuvor in einer Essig-Marinade kurz gekocht; wenn dasselbe nun abgekühlt ist,

so zieht man es durch eine Claire Nro. 81, und bäckt es in heißer Butter oder Braise aus. Beym Anrichten gibt man ausgebackene Petersilie dazu und eine scharfe Coulis-Soß darüber.

209. Ausgebackene Kälberbrägen en Soleil.

Wenn die Kälberbrägen wie zuvor mit einer Essigmarinade, Salz und Kräutern kurz abgekocht sind, so schlägt man mit einem Pinsel ein paar Eyer klein, bestreicht damit den Brägen Stück vor Stück, und bannirt solchen mit geriebener Semmel und Mehl. Dann bäckt man ihn in Butter aus, bis er gute Couleur hat, und gibt eine gute Coulis-Soß dazu.

210. Endouillen von Kälberbrägen.

Der Brägen wird ausgewässert und auf einem Sieb ablaufen gelassen. Dann reibet man so viel Zwieback, wie es Brägen war, hackt den Brägen und rührt solchen durch einen Durchschlag. Wenn es nun von 2 Kälbern der Brägen und eben so viel geriebener Zwieback wäre, so läßt man ½ Pfund Butter zu Sahne schlagen, rührt 4 Eyerdotter, 2 oder 3 gehackte Charlotten, etwas Muskatnuß und Pfeffer, nöthiges Salz und ein Kaffehbecherl voll süßen Rahm dazu, füllt es in eine Spritze und spritzt es in rein gemachte Schweinsdärme, unterbindet solche so kurz als man will, setzet sie dann in kaltem Wasser, worin etwas Salz befindlich, auf das Feuer, und läßt sie langsam ankochen. Nach etlichen Minuten nimmt man solche heraus auf eine Serviette, macht in einer Pfanne oder Casserole-Deckel gelbe Butter, und wenn solche abgekühlt ist, legt man die Endouillen oder Brägenwürste hinein, setzt sie auf langsames Feuer, und wenn die Würstchen durch und durch heiß sind, gibt man solche, auf einer Assiette angerichtet, zur Tafel.

211. Kalbsbrägen en Coquille.

Die Coquillen sind eine Art Muscheln oder Auster-

schalen. Wenn der Brägen in der Marinade, wie Nro. 207 gesagt worden, abgekocht ist, macht man ein gutes Theil gelbe Butter, passirt etwas feine Kräuter Nro. 84 mit Pfeffer darein, schneidet die Brägen etwas klein, thut sie zu der Butter, und passirt sie einige Zeit darin mit einem Löffel voll Jus. Dann werden sie in die Coquillen eingefüllt, dick mit geriebenem Schweizer-, Parmesan- oder holländischen Käse bannirt und sie im Ofen backen gelassen, damit solche etwas Couleur erhalten. Beym Anrichten wird dann eine scharfe Coulis-Soß dazu gegeben.

212. Kälbermilch gespickt en Fricandeaux.

Die Kalbsmilch läßt man mit kaltem Wasser ein paar Mahl am Feuer ausziehen und zuletzt völlig aufkochen oder blanchiren, dann zieht man solche in kaltes Wasser, putzt sie ab, und spickt die Kalbsmilch mit feinem Speck, setzt sie dann in eine Braise Nro. 82 oder rangirt sie à la Glacé Nro. 161 ein. Wenn sie gar ist, wählt man eine Soß von Nro. 86 bis 128, welche alle bis auf die Soß-Douce Nro. 120 dazu passen, und gibt sie unter die Kalbsmilch. Vorzüglich gut schmeckt Citronen- und Orangen-Soß dazu.

213. Matelote von Kalbsmilch mit Krebsen, Austern und Champignons.

Ein Matelot ist eine Art Ragout fin, wozu die Kalbsmilch nicht so groß wie zu den gespickten Fricandeaux zu seyn braucht, wenn sie nur rein geputzt ist. Auch ist es gleich viel, ob man das Matelot mit weißer oder brauner Coulis macht. Soll es weiß seyn, so legirt man es zuletzt mit Eyerdottern ab, übrigens präparirt man die Matelots auf verschiedene Weise, und dann bekommt ein solches Matelot jedesmahl seinen Nahmen von den zusammengesetzten Ingredienzien. Zu dem gegenwärtigen hackt man ein paar Charlotten, passirt solche in wenig Butter, thut die blanchirte und gereinigte

Kalbsmilch dazu, und gibt so viel Coulis darauf, daß sie bedeckt ist. Die Champignons passirt man, wie Nro. 90 schon gelehret worden, auch blanchirt man die Austern mit etwas Wein nach Nro. 86, und wenn auch die Krebse ausgeputzt sind wie in Nro. 52, so bringt man endlich alles zu der Kalbsmilch, nur nicht die Austern, und läßt es mit dem nöthigen Salz ½ Stunde kochen. Wenn es endlich kurz genug eingekocht, thut man an die Austern etwas Muskatnuß, Pfeffer, den Saft von 1 Citrone, und, wenn man es hat, auch noch ein Stück Krebsbutter daran, läßt es zusammen warm werden, und richtet es sodann an.

214. Blanquet von Kalbsbraten.

Ein Blanquet oder weißes Ragout kann man außer vom Kalbsbraten auch eben so gut von Hühnern, Kapaunen, Indians und allen andern Sorten Fleisch und Flügelwerk machen. Indem man es nun zu gleicher Zeit mit den verschiedenen Soßen von Nro. 86 bis 129 auf mannichfaltige Art verändert, so benennt man es auch allemahl mit nach den Ingredienzien. Zu einem Blanquet von Kalbsbraten schneidet man das Braune und die Sehnen vom Fleische ab, das gute, reine und magere Fleisch schneidet man in etwas große aber dünne Scheiben, und macht nachstehende Soß dazu, man rührt etwa ¼ Pfund Butter zu Sahne oder Schaum, thut hierein einen Löffel voll Mehl, das Gelbe von vier Eyern, etwas Muskatnuß, Pfeffer, von 1 Citrone den Saft und 3 durchgestrichene Sardellen Nro. 93, ein Glas Wein und 1 Glas Essig, und füllt es mit Bouillon voll, rührt solches dann auf dem Feuer ab, bis es anfängt zu kochen. Hierauf thut man den geschnittenen Braten dazu, passirt es unter einander, und läßt es bis zum Anrichten auf einer warmen Stelle stehen. Ein paar gehackte Charlotten oder Zwiebeln passen auch gut dazu.

215. Haché von Braten.

Ein Haché kann man von allen Sorten übriggebliebenen Fleisches oder Federviehs machen, indem man es kalt mit dem Wiegemesser fein zerschneidet. Entweder man bereitet sich hierzu eine Soß wie die vorhergehende, oder man nimmt eine Hand voll geriebener Semmel, etwas Pfeffer und Muskatnuß, und gibt hierzu 1 Glas Wein und 1 Glas Essig, dann so viel Bouillon oder Jus, als man braucht, und ein Stückchen Butter. Wenn alles verkocht ist, thut man das Haché oder gehacktes Fleisch dazu, und garnirt es beym Anrichten auf vielfache Art, als:

1) mit Croutons (dieß sind gebratene Semmelschnittchen),
2) mit verlorenen Eyern,
3) mit hartgekochten oder geviertheilten Eyern,
4) mit ausgebackenen Eyern,
5) mit Omelets en Rolets, und
6) mit Grillade vom Federvieh.

Von allen diesen Dingen werde ich an ihrem Orte weitläuftiger sprechen, und bemerke hier nur bloß noch, daß ich es nicht für nöthig halte, mich über das nun folgende Hammel- und Lammfleisch so ausführlich auszulassen, als es mit dem Kalbfleisch geschehen ist, da man sich mit dem einen genau nach der Anweisung des andern richten, und mit dem Lamm- und Hammelfleisch ziemlich alle Veränderungen machen kann, welche vom Kalb- und Rindfleisch gelehrt worden. Indeß folgen hier doch der Deutlichkeit halber die vorzüglichsten Sorten.

216. Hammelkeule à la Glacé.

Die Hammelkeule wird gereiniget, geklopft und in ein passendes Casserole rangirt. Auf dem Boden desselben, und neben der Hammelkeule wird der Abputz von Speck und Schinken, Nierenfett und von Bouillon, und von Jus das abgefüllte Fett, welches man mit dem

Nahmen Braise benennt, gegeben, auch ein paar ganze Zwiebeln, gelbe Wurzeln, Petersilienwurzeln, ein Bouquet von feinen Kräutern, ein Lorbeerblatt und gehöriges Salz dazu gethan. Dann läßt man solches Hammel-Entrée langsam braisen. Man muß sich aber sorgfältig hüthen, wenn die Hammelkeule beynahe gar und es nothwendig ist, dieselbe umzuwenden, daß man nicht mit Messern oder Gabeln Löcher darein sticht, denn dadurch wird nur dem Fleische seine Kraft entzogen. Ist nun das Fleisch mürbe, so nimmt man es heraus und läßt die Soß ganz kurz braisen, bis die Feuchtigkeit kurz eingekocht oder angebraiset ist, gießt dann das Fette davon rein ab, und gibt nach Verhältniß der Sachen entweder Bouillon oder Jus darunter, läßt damit das unten angegangene losweichen, gießt den Saß durch ein Sieb in ein anderes reines Casserole, legt die Hammelkeule nun wieder in die Glacé, und läßt sie bis zum Anrichten warm stehen. Dann gibt man eine passende Soß von Nro. 86 bis 128 darunter.

217. Hammelkeule à la Glacé mit faschirten Zwiebeln.

Die Hammelkeule rangirt man, wie die zuvorbeschriebene, ein, und unter der Zeit, daß solche gar braiset, wählt man sich eine Quantität große egale Zwiebeln; wenn solche ausgehöhlt sind, läßt man sie mit Butter in einem Casserole zugedeckt gar schwitzen, dann füllt man solche mit einem guten Kalbfleischfasch, wie Nro. 76 beschrieben ist, rangirt die Zwiebeln in eine Schüssel oder Pfanne, zieht eine Saint Menus, wie Nro. 80 beschrieben steht, darüber, bestreut sie mit geriebener Semmel, und läßt solche ½ Stunde gar backen, daß sie Couleur bekommen, dann schärft man eine gute braune Coulis mit Citrone ab, und gießt sie zu der Hammelkeule, garnirt mit den faschirten Zwiebeln das besagte Fleisch, und gibt es zur Tafel.

218. Hammel-Carré à la Hollandoise.

Die Carrés sind die Nierenstücken, wovon man die-

Cottelets zu machen pflegt. Man häutet das Carré ab, und haut das Rückgrad davon, spickt das am Rückgrad gesessene derbe Fleisch, welches man das Fillet nennt, mit Speck, und rangirt es ein, wie die Hammelkeule Nro. 216. Dann marquirt *) man eine gute Coulis-Soß von Nro. 5 und blanchirt eine Hand voll Petersilie; wenn solche abgegossen ist, hackt man sie einigemahl durch, thut solche zu der Coulis, gibt von 1 Citrone den Saft und von dem untersten Satz oder Fond, worin das Carré gar gebraiset ist, ein paar Löffel dazu, läßt die Coulis etwas durchkochen, und richtet es an.

219. Carré vom Hammel au Ris.

Man braise das Carré mürbe. Während dieser Zeit blanchirt man ½ Pfund Reis erst im Wasser, dann kocht man ihn mit Bouillon weich — jedoch steif ab. Wenn solcher abgekühlt ist, wird der Reis gesalzen, etwas Muskatnuß, 2 ganze und 2 Eyerdotter, auch etwas Butter darein gerührt. Dann rangirt man das Carré auf einer Schüssel, bestreicht solches mit Eyer, und überzieht es mit dem präparirten Reis, welchen man fest darauf andrückt. Hierauf bestreicht man das mit Reis belegte Carré mit Butter und Eyern etwas dick, bestreut es mit Semmel und läßt es im Ofen 1 Stunde backen. Man kann dann eine Olivensoß oder auch die vorherige Coulis darunter geben.

220. Carré vom Hammel à l'Anglaise.

Wenn das Carré wie Nro. 216 gar gebraiset und eine Coulis Nro. 5 parat gehalten ist, so thut man darin 2 gehackte Sardellen, 2 gehackte Eyer, eben so viel gröblich durchgeschnittene und blanchirte Petersilie, und eben so viel Gabri, läßt es durchkochen, und drückt beym Anrichten von 1 Citrone den Saft dazu.

---

*) Marquiren oder arrangiren heißt vorrichten und zusammenbringen, was zu einer vollständigen Soß ꝛc. gehört.

221. Hammelkeule oder Carré à la Choisy.

Die Fleischkeule oder Carré wird abgehäutet, mit Speck linienmäßig durchgespickt und dann mit Speck, Schinken, Gurken und Orangenschalen, welches alles geschnitten wird, à la Glacé wie Nro. 216 eingesetzt und gar gemacht, dann passirt man Zwiebeln und Schinken in etwas Butter, gibt Coulis und 1 Glas Wein dazu, und läßt es gut durchkochen, thut zuletzt einen guten Löffel voll sauern Rahm und von 1 Citrone den Saft daran, läßt es aufziehen und richtet es dann unter die glacirte Hammelkeule an. Mit den Cottelets vom Hammel richtet man sich nach den Kalbscottelets, und macht wie dort alle möglichen Veränderungen damit. Eben so mit dem Lammfleisch.

222. Gebratenes Lamm mit grüner Soß.

Der Lammbraten wird mit brauner Butter und Salz ganz einfach gar gebraten, und beym Anrichten eine grüne Soß Nro. 129 dabey gegeben.

223. Ballon von Lammskeule.

Aus einem Viertel Lamm löset man die Knochen heraus, macht von dem losgemachten Fleisch und was von den Knochen abgeputzt wird ein Fasch wie Nro. 76, und füllt dieses Fasch in das ausgelöste Fleisch, nähet es zu wie Nro. 163 bey dem Kalbs-Ballon; läßt es dann, wenn es zuvor gespickt ist, in der Braise gar werden, und wählt sich eine Soß von Champignons, Sardellen oder Oliven dazu.

224. Griset-Pastete von Lamms-Tandons und andern Fleischsorten.

Will man eine Griset-Pastete machen, so richtet man das Fleisch, es sey Kalb, Lamm, Hühner oder anderes Federvieh und Flügelwerk nach Nro. 184 zum Glacé ein, und läßt es beynahe mürbe und kurz kochen, damit die Soß nicht hinderlich sey. Auch kann

man Krebsschweifeln, Maurachen, Champignons und ein gutes Kalbs-Fasch mit in ein solches Fricassée thun. Dann wählt man sich ein passendes Casserole, streicht solches gut mit Butter aus, und bestreuet es inwendig mit Fadennudeln. Nun stößt man mit den Händen auf einem reinen Tisch einen mürben Teig an, wozu man 1½ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 4 ganze Eyer und etwa 2 Kaffehbecherln voll Milch nimmt, rollt solchen nicht zu dünne, und setzet das ausgestrichene Casserole damit aus, bestreicht nun den Teig dünne mit Fasch, und füllet das bestimmte Fleisch, wenn solches kalt geworden, mit den Zuthaten von Krebs, Maurachen und dergleichen hinein, bestreicht den Rand desselben mit Ey und decket es mit einem Teigdeckel zu. Wenn der Rand wohl befestigt ist, so macht man in der Mitte eine kleine Oeffnung, damit das Griset Luft hat, sonst treibt es den Deckel in die Höhe und die Soß läßt sich dann beym Anrichten nicht zusammen halten. Hierauf wird oben der Deckel mit Ey bestrichen, und die Pastete muß 1½ Stunde im Ofen backen. Unterdessen sorgt man für eine Soß, indem das zurückgebliebene von dem in das Griset gefüllten Fleisch entweder mit einer weißen Coulis vermehrt, und, wenn solches kocht, mit einigen Eydotter und von 1 Citrone den Saft ablegirt wird; oder man rührt ¼ Pfund Butter zu Schaum, thut 1 Löffel voll Mehl, das Gelbe von 4 Eyern, von 1 Citrone den Saft, etwas Pfeffer und Muskatnuß dazu, gibt so viel guten Bouillon dazu, als man braucht, und rührt es auf dem Feuer ab. Wenn nun das Griset gar ist, und es angerichtet werden soll, sorget man erst, daß das kleine Luftloch oben in dem Deckel mit etwas Teig zugeklebt wird, dann deckt man eine dazu bestimmte Schüssel darauf, kehrt das Casserole um, und bringt so das Griset an seinen bestimmten Ort. Nun schneidet man eine runde oder viereckigte Oeffnung in den Boden des Grisets, damit der Vorlegelöffel

Platz darin habe, gibt auch einen Theil der dazu bestimmten Soß hinein, und dann ein gutes Theil aparte in einer Saucière. Auf solche Weise werden von allen Sorten Fleisch und Flügelwerk Griset-Pasteten zubereitet. Ist ein solches Griset von Wild, so macht man daran Nolets nach Nro. 191, rangirt sie in das Griset und verfährt wie oben stehet. Zu Wild und Geflügel nimmt man braune Soß, welche man zwischen Nro. 86 bis 128 nach Befinden der Umstände wählen kann.

225. Schweinskeule à la Broche.

Von einem frischen Schweinsschinken, wenn solcher eine halbe Stunde am Spieß gebraten hat, läßt sich die Haut sehr leicht abstreifen. Dann besticht man den abgeschälten Schinken mit hinlänglichem, geschnittenem Zimmt und Nelken, bestreuet oder bannirt ihn mit geriebenem Grobbrot nebst hinlänglichem Salze, läßt ihn gar braten, und gibt eine Marmelade von Kirschen, Pflaumen oder Hanebutten dazu. Zu einer solchen Marmelade werden die Früchte erst gewaschen, dann in Wasser so lange gekocht, bis man die Steine vom Fleisch absondern kann. Unter der Zeit, daß das Fleisch davon nun gehackt wird, läßt man das Kirsch- oder Pflaumen-Wasser bis auf ein paar Löffel voll einkochen, dann mischt man es mit dem Gehackten, macht es hinlänglich süße, würzt es mit Nelken, Zimmt und Citronenschale, und verdünnt es mit 1 oder ein paar Gläsern Wein. Sind es Hanebutten, so läßt man solche im Wasser weich kochen, streicht dieselben durch ein Haartuch, würzt und süßt sie wie vorgemeldet. Außerdem kann man auch picante Soßen, als: Soß Rober, Soß Charlotte, Soß à l'Epagnole, Soß Italienne, Pürré von Zwiebeln und andere scharfe Soßen mehr darunter geben.

226. Schweins-Carré und Schweins-Cottelets.

Mit den Schweins-Carrés macht man es eben so wie mit den gebratenen Keulen oder Schinken, indem

man eine vorbeschriebene Marmelade oder Soß dazu gibt. Die Cottelets macht man wie Nro. 172 bemerkt ist, und gibt außer andern Soßen besonders gern die Soß á la Rober Nro. 102 darüber. Ueberdieß gibt man auch fast alles Gemüse zu Schweins-Cottelets, als: Sauerkohl, Erbsen, Linsen, Bohnen, weiße und gelbe Rüben, Spinath, Maurachen und andere mehr.

Fünfte Abtheilung.

Vom wilden und zahmen Federvieh und Flügelwerk, vom großen und kleinen Wildpret, Pasteten, Aspiks, Endouillen und Würsten, Frutiren und ausgebackenen Sachen.

227. Hühner en Surprise.

Beym Flügelwerk muß man besonders darauf sehen, daß das Thier, wie schon früher ein Mahl gesagt worden, wenn es geschlachtet ist, trocken abgepflückt und nicht im Wasser abgebrühet werde, und daß man das Geschlachtete im Sommer 24 Stunden, ganz junge Küchlein aber wenigstens 12 Stunden gehörig auskühlen läßt. Wenn nun solche junge Hühner gereinigt sind, tranchirt man sie und richtet sich hierbey nach ihrer Größe, läßt solche auch wohl ganz, wenn dieselben gar zu klein seyn sollten; passirt dann feine Kräuter Nro. 34 in Butter, und gibt die jungen Hühner mit etwas Salz und Pfeffer dazu, läßt sie etwas auf dem Feuer zugedeckt schwitzen, füllt das Casserole mit Bouillon an, und läßt sie noch ½ Stunde langsam kochen. Während dieser Zeit macht man einen Kalbfleischfasch nach Nro. 76. Dann macht man sich einen Kasten von Papier, so groß als man ihn bedarf, wie bey Nro. 170, bringet alles darein, und wenn es mit Speck gut zugedeckt ist, wie