

es mit Kleie trocken und hüllt es, wenn man will, in fette, gereinigte Ochsendärme oder nur in Papier und Leinwand ein, worauf man es in den Rauch hängt. (Gewöhnlich wird es nicht eingehüllt.) Die Mittel zum Räuchern des Fleisches sollen aus Säge-, besonders auch Eichenspänen bestehen, welche mit einigen Reisern des Wacholderstrauches gemischt sind. Der Rauch darf aber nur lauwarm sein, muß jedoch Tag und Nacht zum Fleisch dringen. Nach dem Räuchern soll das Fleisch noch einige Tage im Durchzug, das ist in einem sehr luftigen Raume hängen, wodurch es sich dann längere Zeit erhält. Um Schinken lange aufzubewahren, verpackt man ihn gut mit Stroh in einem Weinfafs, das man verschließt und an einen kühlen Ort stellt oder man steckt ihn in Getreide oder Hülsenfrüchte. Zu lange aufbewahrte Schinken schmecken immer trocken. Der Schinken soll in viel Wasser mit 3 getrockneten Feigen und 5 Wacholderbeeren, wenn man hat, gefocht werden.

Kalbfleisch.

618. Kalbskopf zu putzen.

Von einem Kalbskopf, welchen man mit kochendem Wasser abgebrüht hat, werden mittelst eines Blechlöffels oder stumpfen Messers die Haare schnell weggeputzt und dann, um die feinen Haare, welche sich noch daran befinden, zu beseitigen, der Kalbskopf über eine Spiritusflamme gehalten (flambiert). Das Fleisch wird dicht an den Kinnbacken, der Schnauze und Stirne abgelöst, so zwar, daß die Knochen von Fleisch und Haut gänzlich getrennt sind. Um dieses thun zu können, ist es aber nothwendig, daß man der unteren Länge des Kopfes nach einen Schnitt macht. Wenn man die Kinnbacken durchgeschlagen hat, wird die Zunge herausgeschnitten, die Hirnschale der Länge nach getrennt, das Hirn herausgenommen und ins Wasser gegeben. Man wäscht die ganze Kopfhaut rein und schneidet sie in der Mitte der Länge nach durch.

619. Kalbskopf mit Kren. (Tête de veau au raifort.)

In einen Theil Essig und einen Theil Wasser gibt man etwas Salz, ganzes Gewürz, einige Sträußchen Thymian, fein nudelig geschnittenen Wurzelwerk und läßt einen geputzten Kalbskopf darin kochen. Wenn dieser vollkommen weich ist, wird er herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, diese auf einer Schüssel angerichtet, mit dem Wurzelwerk und geriebenen Kren garniert und mit Essig und Öl zu Tisch gegeben.

620. Gebackener Kalbskopf. (Tête de veau frite.)

Wenn man einen Kalbskopf nach angegebener Art geputzt hat, wird er in Salzwasser sehr weich gefocht, hierauf in kaltes Wasser gegeben, von da herausgenommen, mit einem Tuche gereinigt und getrocknet, in 3 fingerbreite und 1 fingerlange Stücke geschnitten, mit etwas Salz bestreut, in Mehl getaucht, in aufgekloppte, gesalzene Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und in 2 fingerhohem, sehr heißem Fett gebacken. Die Stücke müssen auf beiden Seiten werden.

621. Kalbskopf in Bier- oder Weinteig gebacken.

(Tête de veau à la Villeroy.)

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei dem „Gebackenen Kalbskopf“, jedoch mit dem Unterschiede, daß die weichgekochten Stücke anstatt in Mehl, Eier und Semmelbröseln, in Wein- oder Bierteig wie bei Nr. 1171 und 1172 getaucht und so in heißem Fett gebacken werden.

622. Kalbsohr mit Fricassée-Sauce. (Tête de veau en fricassée.)

Ein halber Kalbskopf mit dem Ohr wird in Salzwasser vollkommen weich gekocht, abgeseiht, das Ohr herabgeschnitten, das Fleisch in beliebige Stücke getheilt, diese auf einer Schüssel angerichtet, in der Mitte derselben das Ohr, welches man an oberen Rande einigemale einschneidet, aufgestellt und mit Fricasséesauce serviert.

623. Kalbsohr mit Kren.

Dieses wird ebenso wie der Kalbskopf mit Kren (Nr. 619) bereitet.

624. Kalbszunge. (Langue de veau.)

Wenn man eine Kalbszunge in lauwarmem Wasser ausgewässert hat, wird selbe in Salzwasser solange gekocht, bis sich die grobe Haut abziehen läßt. Wenn dies geschehen ist, theilt man sie der Länge nach auseinander, schneidet sie in beliebige Stücke und gibt sie mit einer pikanten Sauce zu Tisch, oder sie wird gleich dem Kalbskopfe gebacken.

625. Kalbsfüße zu putzen.

Man reibt die Kalbsfüße mit gestoßenem weißen Bech (Colophonium) ein, gibt sie in ein beliebiges Gefäß, brüht sie mit siedendem Wasser ab, reinigt und reibt sie gut ab, gibt sie in kaltes Wasser und trocknet sie mit einem Tuche.

626. Gebackene Kalbsfüße. (Pieds de veau frits.)

Wenn man die Stelzenbeine von den Kalbsfüßen im rohen Zustande ausgelöst hat, wird das Fleisch in Salzwasser weichgekocht, die Beine und Sehnen ausgelöst, das Fleisch in beliebige Stücke geschnitten und wie der gebackene Kalbskopf (Nr. 620) behandelt.

627. Kalbsfüße in Bier- oder Weinteig gebacken. (Pieds de veau à la Villeroy.)

In Salzwasser weichgekochte Kalbsfüße werden in fingerlange Stücke geschnitten, in Bier- oder Weinteig (Nr. 1171 und 1172) getaucht und in sehr heißem Fett gebacken.

628. Kuhenter.

Wenn das Euter ausgewaschen ist, wird es in Salzwasser vollkommen weichgekocht. Hierauf zieht man die Haut ab, gibt das Euter in kaltes Wasser, nimmt es von da heraus, schneidet es in beliebige Stücke und behandelt es wie den gebackenen Kalbskopf; oder man schneidet das gekochte Euter in kleinere Stücke, gibt diese entweder in eine saure Rahmsauce oder in eine Buttersauce mit fein geschnittener grüner Petersilie, läßt es zusammen aufkochen und serviert es dann in einer Schüssel. Kann auch so gefüllt werden wie die Kalbsbrust (Nr. 707).

629. Hirn mit Eier. (Cervelle de veau aux oeufs.)

In 8 Defa heiße Butter gibt man das abgehäutete Hirn, und wenn dieses vollkommen zusammengezogen ist, wird es mit einem Backlöffel leicht voneinander geschlagen, mit 2 ganzen Eiern, etwas Salz, wenn man will, fein geschnittener, grüner Petersilie und etwas Pfeffer schnell untereinandergerührt. Oder statt die Eier mit dem Hirn zu verrühren, gibt man beim Anrichten auf das geröstete Hirn Spiegeleier.

630. Geröstetes Kalbshirn [grilliert]. (Cervelle de veau grillée.)

Wenn man ein Kalbshirn, welches $\frac{1}{4}$ Stunde in kaltem Wasser gelegen ist, abgehäutet hat, gibt man in eine Casserolle 3 Defa Butter, läßt diese heiß werden, gibt das abgehäutete Hirn hinein und bestreut es oben mit dem nöthigen Salze. 3 Defa Butter werden mit $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel fein geschnittener, grüner Petersilie und, wenn man will, etwas Citronensaft gut abgeknetet und so auf das Hirn gelegt, dann mit 1 Eßlöffel weißen Semmelbröseln bestreut, hierauf in die Röhre gegeben und 10—15 Minuten bei großer Hitze in derselben gelassen; während dieser Zeit muß sich das Hirn vollkommen zusammengezogen haben. Mittelft eines Backlöffels gibt man das Hirn auf eine Schüssel und gießt den Saft, welchen man mit 1 Löffel Suppe gemischt hat, von der Seite dazu und garniert es mit Limonenspalten.

631. Geröstetes Hirn mit Zwiebel. (Cervelle de veau aux oignons.)

Man röstet in 8 Defa heißer Butter $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel fein geschnittene Zwiebel, gibt, wenn die Zwiebel braun ist, das abgehäutete Hirn dazu, läßt es vollkommen zusammenziehen und bringt es hierauf schnell zu Tisch.

632. Kaltes Kalbshirn mit Sardellen-Butter und Aspik. (Cervelle de veau au beurre d'anchois.)

Das in Salzwasser gekochte Hirn wird, wenn es vollkommen ausgekühlt ist, in beliebige Stücke geschnitten. Auf eine Schüssel gibt man rundlaufend das geschnittene Hirn abwechselnd mit dressirter Sardellenbutter und hartgekochten Eiern und belegt den Rand der Schüssel mit zerhacktem Aspik. In die Mitte gibt man ein von gewöhnlicher Butter geformtes Körbchen, welches mit Caviar gefüllt wird. Das Ganze besteckt man mit 8 Oliven, von denen man die Kerne herausgeschnitten hat, bestreut es dann mit ungefähr 1 Kaffeelöffel Kapern und bespickt es überdies mit einigen Defa in beliebige Stücke geschnittenem, geräucherten Lachs. Anstatt des von Butter geformten Körbchens kann man auch Hirn, Häuptelsalat, hartgekochte Eier und Sardellenbutter nehmen.

Anmerkung. 2 Kalbshirne und 16 Defa Sardellenbutter sind zur Bereitung dieser Speise für 8 Personen hinreichend. Man gibt dieses Gericht als Zwischenpeise oder Assiette. Befindet sich Caviar dabei, so wird eine in 8 Theile geschnittene Citrone zierlich um denselben gelegt. Das in Stücke geschnittene Hirn kann nach Belieben mit Mayonnaise oder Senf leicht betropft werden.

633. Eingemachtes Kalbshirn. (Cervelle de veau en fricassée.)

Ein von Haut und Blut befreites, in Salzwasser gekochtes Hirn wird in beliebige Stücke geschnitten und mit einer gut verkochten Butterauce (Nr. 232) leicht verrührt.

634. Kalbshirn mit Fricassée-Sauce.

Wenn man ein Kalbshirn einige Minuten in kaltem Wasser stehen gelassen hat, nimmt man die Haut ab, gibt das Hirn in siedendes Salzwasser und läßt es solange darin kochen, bis sich das Hirn vollkommen zusammengezogen hat. Hierauf nimmt man es mit einem Backlöffel heraus und richtet es mit Fricassée-sauce auf einer Schüssel an.

635. Sauergekochtes Kalbshirn. (Cervelle de veau en vinaigrette.)

Das ausgewässerte, von Haut und Blut befreite Hirn wird in einem Theil Wasser und einem Theil Essig gekocht. Wenn das Hirn in diesem Sude vollkommen ausgekühlt ist, nimmt man es heraus und legt es auf ein Tuch. $\frac{1}{16}$ Liter Bertramessig, mit guter Suppe gemischt, wird mit dem nöthigen Salz und Pfeffer und einem Lorbeerblatt gut verkocht. Einige Sträußchen Bertram,

einige Sträußchen Kerbelkraut und ebensoviele grüne Petersilie werden in Salzwasser schnell gekocht, hierauf abgeseiht, gut ausgedrückt und mit einem Wiegemesser sehr fein geschnitten. Dieses Geschnittene gibt man mit dem Hirn in eine Casserolle, seigt den verkochten Essig darüber, läßt es einmal aufkochen und gibt es in einer Schüssel zu Tisch.

636. Kalbshirn mit schwarzer Butter. (Cervelle de veau au beurre noir.)

Die Zubereitung ist dieselbe wie in Nr. 635. Es wird dann rundlaufend auf einer Schüssel angerichtet und mit schwarzer Butter übergossen. Die Bereitung der schwarzen Butter geschieht in folgender Weise: Die Butter wird solange bei schwachem Feuer gerührt, bis der aufsteigende Schaum schwindet und die Butter schwarzbraun ist. Diese gebräunte Butter wird mit dem nöthigen Salz, etwas Pfeffer, ein wenig Essig gewürzt, noch einmal aufgekocht und durch ein feines Sieb über das Hirn geseiht.

637. Gebackenes Kalbshirn. (Friture de cervelle de veau.)

Ein ausgewässertes, von Haut befreites, in Salzwasser gekochtes Kalbshirn wird, wenn es vollkommen ausgekühlt ist, in die Hälfte getheilt und jede Hälfte der Länge nach auseinandergeschnitten, diese in Mehl getaucht, von da in aufgeklopfte, gesalzene Eier getunkt und in Semmelbröseln gewälzt (paniert). Kurze Zeit vor dem Gebrauche wird es in sehr heißem Fett gebacken.

Das Hirn kann in beliebige Stücke geschnitten werden.

638. Kalbshirn in Oblaten. (Cervelle de veau frite.)

Man kann das zu backende Hirn statt in Mehl zu tauchen in Oblaten einrollen, nämlich: Oblaten von der doppelten Größe der Hirnschnitten werden in Wasser getaucht, das Hirn schnell damit eingehüllt, in aufgeklopfte, gesalzene Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt (paniert) und in 2 fingerhohem, sehr heißem Fett gebacken.

639. Kalbshirn in Wein- oder Bierteig gebacken. (Beignets de cervelle de veau.)

Ein in Salzwasser gekochtes Kalbshirn wird, wenn es vollkommen ausgekühlt ist, in beliebige Stücke geschnitten, in Wein- oder Bierteig (Nr. 1171 und 1172) getaucht und in sehr heißem Fett gebacken. Es wird mit feinem Gemüse oder mit grüner Petersilie serviert.

640. Auflauf vom Kalbshirn. (Petit soufflé de cervelle de veau.)

2 von Haut befreite und in Salzwasser gekochte Kalbshirn werden in 16 Deka Butter ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde geröstet. 6 Deka Butter, 6 Deka Mehl und $\frac{1}{8}$ Liter Milch gibt man in eine Casserolle und läßt es unter beständigem Rühren am Feuer solange kochen, bis sich die Masse vom Löffel löst; man gibt sie dann in eine tiefe Schüssel, schlägt, wenn es vollkommen ausgekühlt ist, 5 Eierdotter dazu und rührt es nebst dem gerösteten Hirn mit 12 Deka fein würfelig geschnittenem Mark, dem nöthigen Salz, und, wenn man will, etwas Gewürz gut untereinander. Zuletzt wird der Schnee von 5 Eierklar leicht dazugemischt. Mit einem messerrückendick ausgewalkten Butterteig belegt man eine große, mit Mehl ausgefehte Form (oder kleine Wandelformen), füllt sie mit der oben angegebenen Masse, läßt jedoch fingerhoch leeren Raum, bestreicht den Rand des Teiges mit aufgeklopften Eiern, schlägt den Teig leicht übereinander und läßt es langsam backen. Dieser Auflauf wird statt Pasteten oder auch als Eingemachtes serviert. Wenn man will, kann man Buttersauce oder Béchamelsauce mitservieren; so auch Limonenspalten.

641. Gefulztes Kalbshirn. (Cervelle de veau à la gelée.)

Nachdem ein ausgewässertes und von Haut befreites Hirn in Salzwasser gekocht, hierauf auf ein Tuch gelegt und übertrocknet ist, gibt man es in eine Casserolle, übergießt es mit einigen Löffeln legierter Sauce, welche mit etwas sehr fein geschnittener grüner Petersilie und Kerbelkraut vermengt ist, läßt es einmal aufkochen und stellt es zum Austühlen beiseite. In eine beliebige Form, welche in Eis eingegraben ist, gießt man fingerhoch zerlassenes Aspik und belegt dieses nachdem es gesulzt ist, schön geordnet, mit dem Hirn; dieses begießt man wieder mit zerlassenen Aspik, läßt es sulzen, gibt auf das Gefulzte wieder eine Lage Hirn mit Trüffeln und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist. Hat man sie 1 Stunde zugedeckt im Eis stehen gelassen, nimmt man sie heraus, wäscht sie ab, taucht sie einen Moment in siedendes Wasser, trocknet sie mit einem Tuche, stürzt sie auf eine Schüssel, nimmt die Form herab und garniert das Gestürzte mit zerhacktem Aspik.

642. Kalbshirn in Muscheln. (Coquilles de cervelle de veau.)

Man bereitet das Hirn so, wie es bei dem „Hirn mit Fricasséesauce“ (Nr. 634) angegeben ist, füllt die Muscheln gehäuft damit an, bestreut sie mit Semmelbröckeln, stellt die Muscheln auf ein Blech und gibt sie $\frac{1}{4}$ Stunde in die Röhre. Nach dieser Zeit nimmt man sie heraus, bestreut sie, wenn man will, mit geriebenem Parmesankäse oder frischen, fein geschnittenen Kräutern und richtet sie auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel an. Man serviert sie als Vor- oder als Zwischenspeise oder zum Thee.

643. Kalbshirn mit Mayonnaise und Aspik. (Cervelle de veau en mayonnaise et aspic.)

Das von Haut befreite, in Salzwasser und Essig abgekochte Hirn wird, nachdem es ausgekühlt ist, in beliebige Stücke geschnitten, diese erhöht auf die Mitte einer Schüssel gegeben, mit zerhacktem Aspik garniert und einige Zeit aufs Eis gestellt. Bevor man die Schüssel zu Tisch gibt, begießt man das Hirn mit einigen Löffeln beliebiger Mayonnaise und gibt außerdem in einer Saucière Mayonnaise bei.

644. Hirn mit beliebiger Mayonnaise. (Mayonnaise de cervelle de veau.)

In eine Casserolle gibt man blättrig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, Beizkräuteln und Gewürz, gießt Wasser und etwas Essig dazu und läßt dieses alles solange kochen, bis es weich ist. Hierauf gießt man dieses durch ein Sieb und kocht das Hirn in dem passierten Sude solange, bis es vollkommen zusammengezogen ist, und stellt es mit dem Sude bis zur Verwendung kalt. Mittelfst eines Backlöffels nimmt man das Hirn heraus, legt es auf ein Tuch, schneidet es, wenn das Wasser genügend abgelaufen ist, in beliebige Stücke, richtet diese gehäuft auf einer Schüssel an, übergießt sie mit Mayonnaise und garniert sie mit hartgekochten Eiern und grünem Salat.

645. Kaltes Hirn in Muscheln mit Mayonnaise und Aspik. (Coquilles de cervelle de veau à la mayonnaise.)

Ein von Haut befreites in Salzwasser und Essig gekochtes Hirn wird nach völligem Erkalten in beliebige Stücke geschnitten, diese etwas gehäuft in die Mitte der Muschel gegeben und mit zerhacktem Aspik garniert. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Gebrauche stellt man die Muscheln aufs Eis und begießt hierauf das Hirn mit 1 Kaffeelöffeln Mayonnaise.

646. Hirn mit Nieren.

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei dem Hirn mit Zwiebel, nur läßt man sehr feinsblättrig geschnittene Nieren mit dem Hirn gleichzeitig rösten. Wenn man will, kann man vor dem Anrichten einige Löffel weiße Suppe dazugeben und dieses einige Minuten dünsten lassen.

647. Geröstete Nieren. (Rognons de veau sautés.)

In eine Casserolle gibt man etwas Fett und röstet darin länglich geschnittene Zwiebel. Unterdessen schneidet man abgehäutete Nieren feinsblättrig, gibt sie zu der gerösteten Zwiebel, bestaubt sie mit etwas Mehl, salzt und pfeffert sie, rührt sie gut untereinander, röstet sie 5—10 Minuten, gießt sie hierauf mit etwas Suppe oder weißem Wein auf, gibt eine Prise Majoran dazu, rührt alles gut untereinander und gibt es in einer Schüssel zu Tisch.

648. Nieren mit saurer Sauce. (Rognons de veau sauce piquante.)

Feinsblättrig geschnittenes Wurzelwerk wird in $\frac{1}{16}$ Liter Essig und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser gut verkocht. Hierauf passiert man es durch ein Sieb, gießt mit diesem Absude eine Einbrenn von 8 Dekka Butter und ebensoviel Mehl auf und läßt es mit Milchrahm aufkochen. Kurz vor dem Anrichten gibt man geröstete Nieren dazu, rührt alles gut untereinander und gibt es auf einer Schüssel angerichtet mit Spiegeleiern oder pochierten Eiern zu Tisch.

649. Gefüllter Kalbsmagen.

Von einem kleinen Krauthäuptel werden die Blätter auseinandergegeben, in Salzwasser gekocht, herausgenommen, mit einem Tuche getrocknet und mit einem Wegemesser fein geschnitten. In 16 Dekka heißem Fett röstet man fein geschnittene grüne Petersilie und etwas Zwiebel, gibt das geschnittene Kraut mit 8 Dekka abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln dazu, salzt es, würzt es mit Neugewürz und etwas Kümmel und läßt es zugedeckt dünsten. Hierauf stellt man es beiseite und rührt, wenn es vollkommen ausgekühlt ist, 2 ganze Eier und 2 Eierdotter dazu. Der Magen von einem Kalb wird, nachdem er sorgfältig gereinigt wurde, mit dieser Masse gefüllt, hierauf zugenäht und in Salzwasser ungefähr 2 Stunden weichgekocht. Man legt den Magen dann in eine Casserolle, in welcher sich heiße Butter befindet, röstet ihn auf beiden Seiten gelb und schneidet ihn dann in beliebige Stücke. In eine Casserolle gibt man 1 Kochlöffel Mehl, gießt nach und nach, unter beständigem Rühren, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm dazu und rührt dieses solange, bis es zu kochen anfängt. Hierauf gibt man 1 Eßlöffel Kapern dazu, läßt es einmal aufkochen und gibt es zu dem tranchierten Kalbsmagen. Wird zu Gemüse u. serviert.

650. Gefüllte Kalbsmilz.

Der dickere Theil einer Kalbsmilz wird aufgeschlitz und das Innere mit einem Messerrücken auf ein reines Schneidebrett gestreift. Dazu kommen 8 Dekka abgerindete, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, etwas grüne Petersilie, ein Sträußchen abgestreiftes Kuttelkraut und, wenn man will, Basilicum und 12 Dekka Speck. Dieses alles schneidet man fein zusammen, gibt es in eine tiefe Schüssel, salzt es, würzt es mit etwas Pfeffer und, wenn man will, Muscatnuss, rührt 1 ganzes Ei und 1 Eierdotter dazu. Mit dieser Masse wird die Milz gefüllt, zugenäht und in Salzwasser $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht. Man nimmt sie dann heraus und brät sie entweder am Rost, oder mit Butter in einer Pfanne. Hierauf schneidet man die Milz in beliebige Scheiben und serviert sie mit feinem Gemüse, oder man gibt sie zur Suppe in den Suppentopf.

651. Geröstete Kalbsleber. (Foie de veau sauté naturel.)

Nachdem man die Kalbsleber von der Haut befreit und in stark messerrückendicke und fingerlange gleichmäßige Streifen geschnitten hat, wird sie leicht gesalzen, auf beiden Seiten in Mehl getaucht und in sehr heißem Fett gebraten. Will man zur Leber Zwiebel haben, so gibt man länglich geschnittene Zwiebel seitwärts der Leber und läßt sie mit dieser braun werden. Man kann auch etwas Majoran, wenn man will, dazugeben. Die geröstete Leber wird dann zierlich auf eine Schüssel gelegt, der zurückgebliebene Saft mit ein wenig Essig gesäuert, wenn man will, etwas aufgekocht, über die Leber gegossen und mit der gebratenen Zwiebel garniert. Das Braten der Leber darf aber erst kurz vor dem Gebrauche geschehen, da die Leber durch längeres Stehen hart wird. Diese Leber kann in natura, ohne Essig und Zwiebel, gebraten werden.

652. Gedünstete Kalbsleber. (Foie de veau a l'étuvée.)

Man häutet eine Kalbsleber ab, durchzieht sie mit bleistiftdünnen, fingerlangen Stücken Speck. In eine Casserolle gibt man blätterig geschnittenen Speck, legt die Leber mit der gespickten Seite nach oben hinein, gibt nebst ganzen, gepuhten gelben Rüben das nöthige Salz und, wenn man will, Pfeffer dazu, gießt etwas weißen Wein und Suppe darauf und läßt sie zugedeckt ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden dünsten. Die Leber wird dann herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und der entfettete Saft mit beliebigem Gemüse oder Reis zur Leber gegeben.

653. Gebackene Kalbsleber. (Foie de veau frit.)

Wenn man wie bei der gerösteten Kalbsleber fingerlange und messerrückendicke Blätter geschnitten hat, werden diese leicht gesalzen, auf beiden Seiten in Mehl getaucht, in aufgeklopfte, gesalzene Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und in fingerhohem, sehr heißem Fett gebacken. Auf einer Schüssel angerichtet, gibt man sie mit feinem Gemüse zu Tisch.

654. Kalbsgekröse.

Das Kalbsgekröse wird in kaltem Wasser gereinigt, hierauf in Salzwasser gekocht, von da herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, mit etwas fein geschnittener grüner Petersilie, etwas Salz, Muscatnuß und ein wenig Pfeffer in einer gut verkochten Buttersauce aufgekocht. Die Sauce kann nach Belieben mit etwas Essig, Wein oder Citronensaft gesäuert werden.

655. Gebackenes Kalbsgekröse.

Nachdem das Kalbsgekröse in Salzwasser gekocht, gut abgetrocknet und in beliebige Stücke geschnitten ist, kann es auch in aufgeklopfte Eier getunkt, in Semmelbröseln gedreht und aus sehr heißem Fette gebacken und mit Salat oder beliebigem Gemüse serviert werden.

656. Geröstetes Kalbsgekröse.

Das in Salzwasser gekochte, gut abgetrocknete und in beliebige Stücke geschnittene Kalbsgekröse wird in heißem Fette mit gerösteter Zwiebel, Knoblauch oder beliebigem Geschmacke geröstet.

657. Kuttelflecke mit Nisi-Pisi.

2 Kilo Kuttelflecke werden, nachdem sie gereinigt sind, langsam weichgekocht, hierauf abgeseiht und beliebig geschnitten. In eine Casserolle, in welcher sich 16 Deka heiße Butter befinden, gibt man etwas fein geschnittene

grüne Petersilie, klein geschnittene Zwiebel, läßt dieses ein wenig rösten, worauf man die geschnittenen Ruttelflecke dazugibt, nach Geschmack salzt und zugedeckt eine Weile dünsten läßt. Hierauf werden 8 Defa abgerindete, in Suppe erweichte, gut ausgedrückte und passierte Semmeln mit 1 Messerspitze Pfeffer, etwas Muscatnuß und $\frac{1}{2}$ Liter gekochte grüne Erbsen dazugegeben, gut verrührt und beiseite gestellt. Nach dem gänzlichen Erkalten wird eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgeföhte Form mit messerrückendick ausgewalktem Buttermteig belegt, von der obigen Masse eine Lage daraufgegeben, diese mit geriebenem Parmesankäse bestreut, dieser mit einigen Löffeln gedünstetem Reis bedeckt, wieder eine Lage von der obigen Masse daraufgegeben und so fortgesetzt, bis alles verbraucht ist. Hierauf wird es gebaden.

658. Vereitung gedünsteter Ruttelflecke.

Man kocht die gut gereinigten und in größere Stücke geschnittenen Flecke in dem nöthigen Wasser ganz weich. Sodann nimmt man sie heraus, gibt sie in eine irdene Casserolle, worin zuerst Zwiebel, grüne Petersilie mit etwas Pfeffer und Salz gemischt in Butter geröstet wurde. Hier werden sie zugedeckt gedünstet, mit demselben Wasser, worin sie gekocht wurden, löffelweise begossen, bis die Flecke etwas braun und die Sauce etwas dick geworden ist.

Anmerkung. Man wählt hierzu irdenes oder kupfernes Geschirr, weil die Flecke im eisernen gerne eine schwärzliche Farbe annehmen.

659. Kalbsbries in Limonensauce. (Ris de veau en fricassée.)

Man gibt ein Kalbsbries in lauwarmes Wasser und läßt es, um diese Temperatur des Wassers zu erhalten, bei mäßiger Hitze am Herde ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Nach dieser Zeit nimmt man es aus dem Wasser, löst es aus dem Fleische und kocht das Bries in Salzwasser. Wenn es weich ist, nimmt man es heraus, gibt es in kaltes Wasser, legt es von da auf ein Brett, bedeckt es mit einem zweiten Brette und beschwert dieses mit einem Gewichte. Unterdessen gibt man in eine Casserolle etwas Butter, ein wenig Zwiebel, Wurzelwerk, Champignons und, wenn man will, ein wenig Gewürz. Nachdem dieses alles geröstet ist, gießt man es mit Suppe auf und läßt darin das von dem Kalbsbries ausgelöste Fleisch zugedeckt weichdünsten. Hierauf seihet man den Saft ab und schneidet das Fleisch sowie das Bries in beliebige Stücke. Wenn man in 8 Defa Butter ebensoviel Mehl geröstet hat, gießt man es mit dem geseihten Saft, worin das Fleisch gekocht wurde, auf und verdünnt es nach Bedarf mit Suppe. 2 Eierdotter und der Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone oder etwas Wein werden gut abgerührt, die Sauce dazugemischt und dieses zusammen am Feuer solange gerührt, bis sich die Eier verbunden haben. Hierauf wird es durch ein Sieb passiert und mit dem Bries und Fleisch auf einer Schüssel zu Tisch gegeben, oder als Speise für sich serviert, auch zu Thee.

660. Kalbsbries in Butter-Sauce. (Ris de veau, sauce au beurre.)

Ein in Salzwasser weichgekochtes Bries wird in beliebige Stücke geschnitten und mit einer gut verkochten Buttersauce (Nr. 232) leicht verrührt.

661. Kalbsbries [gespißt]. (Ris de veau piqué et glacé.)

Wenn man ein Kalbsbries 1 Stunde lang in lauwarmem Wasser liegen gelassen hat, nimmt man es heraus und kocht es einige Minuten in Salzwasser so, daß es dem Drucke des Fingers ein wenig widersteht. Hierauf gibt man es in kaltes Wasser, nimmt es von da heraus und legt es auf ein Brett,

bedeckt es mit einem zweiten Brette und beschwert es mit einem Gewichte. Wenn es vollkommen trocken ist, durchzieht man es mit feinem, halbfingerlangem Speck. In eine mit Butter bestrichene Casserolle legt man das Bries hinein, begießt es mit etwas Suppe und dünstet es schnell. Wenn das Bries vollkommen weich ist, wird es in Stücke geschnitten, rundlaufend auf einer Schüssel angerichtet und mit aufgelöster Suppenglace bestrichen. In die Mitte gibt man Champignonspurée, getrausten Salat (als Gemüse) oder Sauerampferpurée.

662. Escalopes vom Kalbsbries. (Escalopes de ris de veau.)

Ein Kalbsbries, welches 1 Stunde in lauwarmem Wasser gelegen ist, kocht man 10 Minuten in Salzwasser, reinigt es dann mit kaltem Wasser und kocht es vollkommen weich in weißer Suppe. Wenn es von da herausgenommen und ausgekühlt ist, schneidet man es der Breite nach schief in 2 messerrückendicke Scheiben, legt sie nebeneinander in eine mit Butter stark bestrichene Casserolle, bestreut sie mit Salz und, wenn man will, mit etwas Pfeffer, bedeckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papier und stellt sie an einen kühlen Ort. Ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Gebrauche brät man das Bries bei mittelstarker Hitze 2—3 Minuten, hierauf wendet man die Scheiben um und brät sie ebenso auf der zweiten Seite. Zu dem Saft, von welchem man früher das Fett rein abnimmt, gießt man aufgelöste Suppenglace und läßt es einmal aufkochen. Das in Scheiben geschnittene Bries wird abwechselnd mit in Butter gerösteten Semmelschnitten auf einer Schüssel angerichtet und der Saft darübergegossen.

663. Kalbsbries in Papier. (Ris de veau en papillotes.)

Ein Kalbsbries wird, wie es bei den Escalopes (Nr. 662) angegeben ist, in weißer Suppe mit Champignons weichgekocht und nach völligem Auskühlen in halbfingerdicke Scheiben geschnitten. Diese werden wie die Kalbs-Cotelettes mit feinen Kräutern in Papier eingedreht und gleich den Cotelettes am Roß gebraten.

664. Kalbsbries mit Trüffeln. (Ris de veau aux truffes.)

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den Escalopes (Nr. 662). Das blätterig geschnittene Bries wird abwechselnd mit blattförmig geschnittenen Trüffeln und rundlaufend auf einer Schüssel angerichtet.

665. Kalbsbries mit Fricassée-Sauce. (Ris de veau en fricassée.)

Das ausgewässerte Bries wird, wie es bei den Escalopes (Nr. 662) angegeben ist, in Suppe weichgekocht und mit Fricasséesauce angerichtet.

666. Kalbschweif in weißer Sauce. (Queues de veau a la poulette.)

3 Kalbsschweife schneidet man in fingerlange Stücke, kocht sie ungefähr 15 Minuten in Salzwasser, nimmt sie heraus, trocknet sie mit einem Tuche ab und dünstet sie zugedeckt in 15 Oefa Butter ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde. Hierauf begießt man sie mit soviel weißer Sauce, daß diese fingerhoch über die Stücke zusammengeht. Wenn die Sauce gut verkocht ist, gießt man sie durch ein Sieb, legiert sie mit 4 abgesprudelten Eierdottern, vermengt sie mit etwas fein geschnittener grüner Petersilie und gießt sie zu den auf einer Schüssel angerichteten Stücken. Oder man gibt zu der verkochten Sauce 3 Eßlöffel Paradiesmarmelade, nach Bedarf Wein und läßt dies nochmals aufkochen.

667. Kalbschweif mit Reis. (Queues de veau au riz.)

8 Defa Butter gibt man mit 3 Kalbschweifen, welche in fingerlange Stücke geschnitten sind, in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und läßt sie kochen. Wenn sie anfangen weich zu werden, gibt man nebst $\frac{1}{4}$ Liter Reis einige Sträußchen gebundene Petersilie, 1 Stück gepuzten Champignon und ein Stückchen mit einer Gewürznelke gespickte Zwiebel hinzu. Dieses wird solange gedünstet, bis der Reis weich ist. Vor dem Anrichten nimmt man die Zwiebel mit der Petersilie heraus und gibt den Reis mit den Stücken auf einer Schüssel zu Tisch.

668. Kalbschweif, glasiert. (Queues de veau glacées.)

Man schneidet den Kalbschweif in fingerlange Stücke, kocht diese nach einigem Auswässern 15 Minuten in Salzwasser weiß, gibt sie von da in kaltes Wasser, nimmt sie nach völligem Erkalten heraus, gibt sie in eine Casserolle, welche mit blätterig geschnittenem Speck belegt ist, bedeckt das Fleisch mit ebenso geschnittenem Speck, gießt weiße Suppe dazu und läßt es weichkochen. Hierauf stellt man es beiseite, legt die Speckplatten nach einigem Erkalten in eine flache Casserolle, gibt von den Schweiffstücken eines nach dem andern darauf, bestreicht sie mit aufgelöster Glace, stellt die Casserolle kurze Zeit in die Röhre, richtet die Stücke auf einer Schüssel an und gibt sie mit gedünstetem Reis zu Tisch.

669. Gebackener Kalbschweif. (Queues de veau marinées frites.)

Nachdem man 3 Kalbschweife in 2 fingerbreite Stücke geschnitten und diese hierauf in Salzwasser weichgekocht hat, nimmt man sie, nachdem sie vollkommen ausgekühlt sind, heraus, gibt sie in eine Schüssel nebst Citronensaft, grüner Petersilie, blätterig geschnittener spanischer Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, dem nöthigen Salz und Gewürz und läßt es 1 Stunde stehen. Nach dieser Zeit werden die Stücke eines nach dem andern in Bierteig oder Weinteig getaucht und in fingerhohem, sehr heißem Fett gebacken.

670. Gebratener Kalbschlägel mit Mark. (Cuissot de veau à la moëlle.)

Der Schlägel wird, nachdem er zugeschnitten, abgehäutet und gesalzen ist, mit geschnittenem Mark und, wenn man will, geschnittenen Sardellen und Speck durchzogen (gespickt). In eine Casserolle gibt man Butter, blätterig geschnittene Zwiebel und Champignons, legt den Schlägel darauf und gießt ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter weißen Wein und weiße Suppe dazu, im Ganzen jedoch nur soviel, daß die Flüssigkeit nicht über dem Fleische zusammengeht und läßt es solange dünsten, bis das Fleisch weich ist; dann nimmt man es heraus, gibt es auf eine Schüssel, nimmt von dem Saft das Fett rein ab und gießt hierauf den passierten Saft zu dem Fleische.

671. Kalbschlägel. (Cuissot de veau à la broche.)

Bei einem kleinen Kalbschlägel wird die äußere Haut abgenommen, der Knieknochen, die sogenannte Stelze, über der Kniecheibe abgehauen, das Fleisch vom Beine abgeschabt und zurückgedrängt. Das Bein muß so zugeschnitten sein, daß beim Anrichten ein Silbergriff oder eine Papiermanchette angebracht werden kann. Nachdem der Schlägel ganz rein abgehäutet wurde, wird das Fleisch von allen Seiten gut eingesalzen und so eine Weile liegen gelassen. Hierauf umhüllt man das Fleisch mit einigen, mit Butter stark bestrichenen Papierbogen, überwindet diese mit Spagat und brät das Fleisch am Spieß bei mäßiger Hitze ungefähr 2 Stunden; hierauf nimmt man das Papier weg, überstreut das Fleisch nochmals mit Salz und begießt es dann mit zerlassener Butter und weißer Suppe und läßt es hierauf noch ungefähr 15 Minuten

braten, bis das Fleisch eine lichtbraune Farbe hat, dann wird es vom Spieß herabgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und diese auf einer Schüssel so zusammengefügt, daß der Schlägel die frühere Form beibehält. Das Wein wird mit einer Papiermanchette oder einem Silbergriff versehen. Zu dem in der Pfanne befindlichen Saft gibt man 3 Eßlöffel aufgelöste Suppenglace, läßt es zusammen aufkochen und serviert es extra mit dem Fleische.

672. Kalbschlägel in der Röhre gebraten. (Cuissot de veau rôti.)

Hiezu eine Abbildung auf Tafel III.

Nachdem man den Kalbschlägel, wie es bei dem am Spieße gebratenen angegeben ist, zugeschnitten hat, legt man ihn, falls er nicht weiß genug ist, 1 Stunde in süße, gewässerte Milch. Von da herausgenommen, wäscht man ihn in kaltem Wasser aus, salzt ihn gut und durchzieht den Schlägel, wenn man will, mit Sardellen, Speck, 1 kleinen Gurke, geräucherter, gefochter Zunge, nämlich: man schiebt mit einem kleinen Messer in das Fleisch und, indem man das Messer zurückzieht, steckt man bleistiftdicken, halbfingerlangen, gesalzenen Speck hinein. In dieser Weise kann der Schlägel mehr oder weniger stark gepickt werden. In eine Pfanne, in welche man Fett gegeben hat, legt man den Schlägel hinein, gibt etwas heißes Fett darüber und läßt ihn bei öfterem Begießen mit dem sich bildenden Saft, je nach der Größe des Schlägels, 2—3 Stunden in der Röhre langsam braten.

673. Kalbschlägel im eigenen Saft gedünstet. (Cuissot de veau brais.)

Der Kalbschlägel wird, nachdem er, wie es schon früher angegeben wurde, zugeschnitten, mit einem Tuche abgewischt und abgehäutet ist, geklopft, gesalzen und, wenn man will, mit weißem Pfeffer gewürzt. In eine Casserolle gibt man einige Schnitten Schinken und Speck, blätterig geschnittene Zwiebel nebst 1 Lorbeerblatt, legt den Schlägel darauf und läßt ihn gut zugedeckt in der Röhre bei öfterem Umwenden weichdünsten. Dies muß jedoch bei mäßiger Hitze geschehen, damit der ent quellende Saft nicht verbrennt. Wenn der Schlägel weich genug ist, wird er auf einer Schüssel angerichtet und der entfettete Saft beigegeben; sollte zu wenig Saft vorhanden sein, so wird er mit etwas Suppe vermehrt. Wird mit Reis oder Compot serviert.

674. Gebeizter Kalbschlägel. (Cuissot de veau à la bourgeoise.)

Nachdem man den Schlägel zugeschnitten, die Haut abgenommen (abgehäutet) hat, klopft man ihn mit dem Fleischhammer, reibt ihn mit gestoßenem Gewürz, durchzieht ihn mit bleistiftdicke, halbfingerlangem Speck und läßt ihn so 1 Stunde liegen. Unterdessen macht man eine Beize von Essig, Wasser und etwas Wein, gibt blätterig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, Lorbeerblatt, Kuttelkraut, Citronenschalen dazu und läßt es gut verkochen. Mit diesem ausgekühlten Sude begießt man den ungesalzenen Schlägel und läßt ihn 2—3 Tage beizen, während welcher Zeit man zweimal des Tages die Beize abgießt, aufkochen läßt und immer wieder kalt über den Schlägel gießt, welcher täglich umgedreht werden soll. Bevor man ihn das letztemal mit der Beize übergießt, wird diese und der Schlägel gesalzen und noch eine Nacht so stehen gelassen. Nach dieser Zeit steckt man ihn auf den Spieß und brät ihn bei öfterem Begießen mit einer mit Rahm gemischten Beize. Zu etwas Beize, welche man in einer Casserolle am Herd stehen hat, gibt man das während des Bratens von dem Schlägel herabgetropfte Fett und läßt es siedend werden. Etwas Mehl wird nach und nach mit einigen Löffeln Rahm aufgegossen und solange gerührt,

bis es glatt ist. Dieses gibt man nebst etwas Butter und klein geschnittenen Citronenschalen zu der siedenden Beize und läßt es aufkochen. Den Schlägel schneidet man in beliebige Stücke, legt diese auf einer Schüssel so zusammen, daß der Schlägel seine frühere Form beibehält und serviert ihn dann mit der Sauce. Der Schlägel kann statt am Spieß auch in der Röhre gebraten werden, was übrigens vorzuziehen ist.

675. Gedämpfte Kalbsnuß. (Noix de veau à l'étuvée.)

Eine Kalbsnuß wird, nachdem man die Haut abgenommen hat, eingesalzen und mit bleistiftdünnen, halbfingerlangen Stücken Speck durchzogen. In eine Casserolle gibt man blätterig geschnittenen Speck und nach Belieben 12 Defarohen Schinken, legt die Kalbsnuß darauf, begießt sie mit etwas Suppe und läßt sie zugedeckt weichdünsten. Das Fett wird dann vom Saft rein abgenommen und zu letzterem eine Butter- oder Paradiesauce dazugemischt.

676. Kalbsnuß mit Purée. (Noix de veau à la purée.)

Die gespickte, gedämpfte Kalbsnuß wird so wie die vorige bereitet, dann in beliebige Stücke geschnitten, diese rundlaufend auf einer Schüssel angerichtet und in die Mitte derselben Zwiebel- oder beliebiges Purée gegeben.

677. Kalbsnuß mit Macaroni. (Noix de veau aux macaronis.)

Die Zubereitung ist dieselbe, wie sie bei der vorhergehenden (Nr. 676) angegeben ist, nur gibt man anstatt Zwiebelpurée in die Mitte der Schüssel Macaroni mit Parmesanfäse oder abgeschmalzene Nudeln.

678. Kalbsnuß mit Risi-Bisi [Erbßen mit Reis].

Zur vorher beschriebenen Kalbsnuß wird statt der Macaroni Risi-Bisi (Erbßen mit Reis [Nr. 1313]) genommen.

679. Kalbsnuß mit Trüffeln. (Noix de veau aux truffes.)

$\frac{1}{4}$ Kilo Trüffeln werden geschält, in messerrückendicke Scheiben geschnitten und diese einige Minuten in Butter gedämpft. Hierauf gießt man etwas braune Suppe, den Saft einer Citrone und einige Löffel Madeirawein dazu, salzt es nach Geschmack, rührt es gut untereinander und gibt es dann, wie dies bei der vorhergehenden (Nr. 675) angegeben, zur Kalbsnuß.

680. Kälbernes auf italienische Art. (Veau à l'italienne.)

1 Kilo Kalbfleisch vom Schlägel (Kalbsnuß) wird von den Beinen befreit, gesalzen und mit Spagat gebunden. In eine Casserolle gibt man 1 Stück blätterig geschnittene Zwiebel, 3—4 Lorbeerblätter und etwas Pfeffer, legt das Fleisch darauf, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Wasser dazu, und läßt dies durch $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt halbweich dünsten, nimmt es dann heraus, gießt in eine zweite Casserolle $\frac{1}{4}$ Liter Oliven- oder feines Tafelöl und wenn dieses sehr heiß ist, gibt man 4 Stück fein geschnittene Sardellen dazu, legt das Kalbfleisch darauf und passiert die Sauce über dasselbe. So läßt man es unter öfterem Begießen durch $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt weich dünsten; es darf jedoch dabei keine Kruste bekommen, sondern muß weiß bleiben. Der Saft soll sich ganz verdünsten und nur das Öl zurückbleiben. Man entfernt sodann den Spagat, schneidet das Fleisch in beliebige Stücke, richtet es dann in einer Schüssel mit dem Öl übergossen an und serviert Risotto (Nr. 102) oder Macaroni dazu. Auch Rindfleisch kann auf diese Art zubereitet werden.

681. Kalbsfleisch als Thunfisch. (Rouleaux de veau aux anchois.)

Wenn man von 2 $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbsfleisch (vom Schlägel) alle Beine und Häute entfernt hat, wird selbes papierdünn ausgeklopft und mit geputzten, halbfingerlang geschnittenen Sardellen gespickt, worauf man es zusammenrollt und mit Spagat überbindet. Eine Casserolle belegt man mit blätterig geschnittenen gelben Rüben, Petersilie, Porre, würfelig geschnittenen Speck und dem von 8 Sardellen Abgeschabten, welches man in einen Organtinflappen bindet; nun legt man das gebundene Kalbsfleisch darauf, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Wein und $\frac{1}{8}$ Liter Essig dazu und läßt es zugedeckt weichdünsten. Wenn dies geschehen ist, wird es beiseite gestellt und man läßt es in dem Sude kalt werden, worauf man es in dünne Scheiben schneidet, diese in einer Schüssel anrichtet und mit folgender Sauce übergießt: 10 Deka gepuzte Sardellen werden mit 8 Deka Kapern und etwas Petersilie sehr fein geschnitten, hierauf, wenn man will, mit 1 Stückchen zerdrückten Knoblauch, etwas Essig und dem Saft von 2 Citronen in eine Casserolle gegeben, in welcher sich 10 Deka heißes Öl befinden, läßt es einmal aufkochen und gießt es dann über das Fleisch. Nach Belieben kann dieses Fleisch warm oder kalt serviert werden. Warm serviert man Macaroni dazu, kalt Aspik und Citronenspalten.

682. Maltrairterter Kalbschlägel. (Cuissot de veau à l'étuvée.)

Die Zubereitung ist wie die oben angegebene; man formt das Fleisch zierlich schlägelartig auf einer Schüssel und bedient sich dazu eines Stückes Bein oder Holz, verziert es beim Anrichten mit einer Papiermanchette oder einem Silbergriff und glasiert es. Kann kalt oder warm genossen werden. Die Zusammensetzung ist zwar etwas mühsam, jedoch ausführbar und lohnend. Wird mit Salat, Mayonnaise u. serviert.

683. Fricandeau.

An der inneren Seite des Kalbschlägels werden vom Knieknochen bis zum Schlußbein die Fleischtheile abgelöst, und nachdem diese abgehäutet und mit einem Tuche abgewischt sind, werden sie gesalzen, gepfeffert und mit Speck durchzogen. In eine Casserolle gibt man Butter, blätterig geschnittene Zwiebel und legt das Fleisch so darauf, daß die gesalzene Seite nach oben kommt. Um dieses rundherum gibt man Wurzelwerk und die durch das Abhäuten des Schlägels entstandenen Abfälle, legt einen mit Butter stark bestrichenen Papierbogen darauf, deckt es mit einem Deckel zu, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde in der Röhre dünsten, gießt es nach dieser Zeit mit etwas Suppe auf und läßt es wieder dünsten. Wenn das Fleisch vollkommen weich ist, beseitigt man den Deckel und das Papier und brät das Fleisch, damit der Speck eine lichtgelbe Farbe bekommt, bei jäher Hitze und unter öfterem Begießen mit dem Saft. Das Fleisch wird dann herausgenommen, auf eine Schüssel gelegt und der entfettete, passierte Saft wird zu dem Fleische extra beigegeben. Wenn man will, kann man mit der Suppe $\frac{1}{2}$ Liter weißen Wein oder Madeira mitdünsten lassen; ebenso kann man auch, nachdem man das Papier entfernt hat, etwas Rahm dazugeben, diesen aber gut einbraten lassen, damit der Geschmack nicht vorherrschend ist.

684. Kalbssteak. (Steak de veau.)

Von einer Kalbsnuß werden 2 fingerdicke Schnitzel geschnitten, geklopft, gesalzen, rund geformt, auf einer Seite in Mehl getaucht, mit dieser in eine Pfanne gelegt, in welcher sich sehr heißes Fett befindet und auf beiden Seiten braun gebraten.

685. Kaiser-Schnitzel. (Escalopes de veau à l'Imperiale.)

Wenn man von einer Kalbsnuss fingerdicke Schnitzel geschnitten, etwas geklopft, gesalzen, und auf einer Seite mit feinem Speck durchzogen hat, taucht man sie in heißes Fett, legt sie mit der gespickten Seite nach oben in eine Casserolle und läßt sie einige Minuten in der Röhre braten. Wenn der Speck etwas gelb ist, seiht man das Fett ab, begießt das Fleisch mit sauerem Rahm und läßt es bei öfterem Begießen noch einige Zeit braten. Wenn man das Fleisch auf eine Schüssel gelegt hat, gießt man zu dem entfetteten Saft etwas Suppe, Citronensaft und gibt fein geschnittene Citronenschalen dazu, rührt es gut untereinander, passiert es und gibt es den Schnitzeln bei.

686. Niederländer Schnitzel. (Escalopes de veau à la hollandaise.)

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den Kaiserschnitzeln, nur gibt man statt Citronensaft fein geschnittene Sardellen dazu. Mit dunklen und lichten gelben Rüben und anderem Wurzelwerk, welches beliebig geschnitten und in Suppe oder Salzwasser weichgekocht und mit Buttersauce oder zerlassener Butter übergossen ist, werden die Schnitzel garniert.

687. Natur-Schnitzel [Filets]. (Escalopes de veau naturelles.)

Von der Kalbsnuss werden ungefähr fingerdicke Stücke blätterig geschnitten, mit einem befeuchteten Holzschlegel geklopft, etwas gesalzen, wenn man will, gepfeffert, auf beiden Seiten in Mehl getaucht und in eine flache Pfanne in fingerhohes, sehr heißes Fett gelegt. Ist die untere Seite lichtbraun, so wendet man die Schnitzel mit einer Gabel um und brät die zweite Seite ebenso. Die fertig gebratenen Schnitzel gibt man in eine Casserolle, gibt ein Stück Butter dazu, etwas Suppe, bis alle Schnitzel gebraten sind. Sie werden dann zierlich auf eine Schüssel gelegt, das in der Pfanne befindliche Fett wird abgeseiht, der zurückgebliebene Saß mit etwas brauner Suppe aufgekocht und dieser Saft zu den Schnitzeln gegeben. Hat man aufgelöste Suppenglace, so kann man damit die Schnitzel überstreichen. Blätterig geschnittene Citronenstücke und Salat oder Erdäpfelschmarren und dergleichen werden mitserviert.

688. Panierte Schnitzel. (Escalopes de veau à la viennoise.)

Die Behandlung ist dieselbe wie bei den Vorhergehenden, mit dem Unterschiede, daß die in Mehl getauchten Schnitzel in aufgeklopfte Eier getunkt, in Semmelbröseln paniert und so in heißem Fett gebacken werden.

689. Faschierte Kalbs-Schnitzel. (Escalopes de veau farcies.)

Wenn man von einem Kalbschlägel ungefähr 10 Schnitzel messerrückendick beliebig groß abgeschnitten hat, nimmt man zwei von den Kalbschnitzeln und stoßt sie in dem Mörser oder treibt sie durch die Faschiermaschine mit 8 Dekka in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmeln und 4 gepuzten Sardellen. Unterdessen röstet man in 4 Dekka Butter 1 Löffel fein geschnittene grüne Petersilie, etwas Zwiebel und fein geschnittene Champignons, gibt das Geröstete zu dem gestoßenen Kalbfleisch in den Mörser, stoßt es noch einmal mit einem ganzen Ei zusammen, passiert es, streicht es messerrückendick auf die geklopften und gesalzenen Schnitzel, rollt diese zusammen und überbindet sie mit Spagat. In eine Casserolle, in welcher sich Fett befindet, gibt man 1 Häuptel fein geschnittene Zwiebel, 1 kleines Stück gelbe Rübe und 2 Champignons, beides blätterig geschnitten, legt die Schnitzel nebeneinander in die Casserolle auf das Wurzelwerk, bedeckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papierbogen und läßt sie 15 Minuten zugedeckt dünsten. Nach dieser Zeit

gießt man $\frac{1}{4}$ Liter weißen Wein oder $\frac{1}{4}$ Liter Essig und etwas Suppe dazu und dünstet sie vollkommen weich. Nachher schneidet man die Schnitzel in beliebige Stücke, richtet sie gehäuft auf einer Schüssel an und gießt den entfetteten, passierten Saft darüber. Besonders zu beachten ist, daß die Schnitzel während des Dünstens gut zugedeckt sein müssen, und daß immer 2 Finger hoch Saft in der Casserolle sein muß.

690. Gewickelte Schnitzel mit Rahm und Kapern. (Escalopes de veau routées, sauce aux câ pres.)

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den fascierten Schnitzeln, nur gibt man, nachdem der entfettete Saft passiert ist, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm und 2 Eßlöffel Kapern dazu, läßt es aufkochen und gießt es zu den angerichteten Schnitzeln. Man kann auch, wenn man will, 1 Messerspitze Paprika dazugeben.

691. Gespizter Kalbschnitt mit Milchrahm. (Tranches de veau piquées à la crème.)

Ein Kalbschnitt von beliebiger Größe wird auf beiden Seiten gesalzen und mit bleistiftdicke, halbfingerlangem Speck durchzogen. In eine Casserolle, in welcher sich Fett befindet, legt man den Schnitt hinein und brät ihn auf beiden Seiten. Wenn dies geschehen ist, seht man das Fett ab, begießt den Schnitt mit Milchrahm und läßt ihn in der Röhre noch solange dünsten, bis er auf beiden Seiten eine lichtgelbe Farbe hat. Wenn man will, kann man auch Kapern dazugeben.

692. Kalbs-Cotelettes. (Côtelettes de veau naturelles.)

(Siehe Abbildung auf Tafel V.)

Nachdem man Cotelettes (Carbonaden) herabgeschnitten hat, wird von einem jeden einzelnen der Knochen abgehauen, das Rippenbein abgeschabt und das Fleisch zurückgedrängt. Mit einem Fleischhammer oder einem Messerrücken werden die Cotelettes breit geklopft, ohne das Fleisch dabei zu verletzen. Hierauf werden sie gesalzen, wenn man will, mit etwas Pfeffer bestreut, auf beiden Seiten leicht in Mehl getaucht und in sehr heißem Fett beiderseits gelb gebraten. Hierauf werden sie auf einer Schüssel rundlaufend angerichtet, mit Saft übergossen und wird jedes Rippenbein mit einer Papillote bedeckt. In die Mitte der Schüssel gibt man beliebiges Gemüse, gedünstete Champignons, grüne Erbsen, Kastanien, Karfiol oder beliebiges gedünstetes Gemüse *ic.* Auf dieselbe Weise können bereitet werden: Schweinscotelettes, Lammescotelettes, Schöpfencotelettes und die Cotelettes von jedem Wildpret.

693. Kalbs-Cotelettes, naturgebraten.

Die Zubereitung geschieht so, wie bei den Vorhergehenden angegeben, mit dem Unterschiede, daß man die Cotelettes, ohne sie in Mehl zu tauchen, in sehr heißem Fett brät. Das Braten eines Cotelettes dauert, je nachdem es dick ist, ungefähr 8—10 Minuten.

694. Panierte Cotelettes. (Côtelettes de veau à la viennoise.)

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den Naturcotelettes, mit dem Bemerkten, daß die gesalzenen Cotelettes leicht in Mehl getaucht, von da in aufgekloppte Eier getunkt, mit Semmelbröseln bestreut und in einer flachen Casserolle in fingerhohem, sehr heißem Fett gebacken werden. Mit einem Backlöffel werden sie, nachdem die untere Seite braun ist, umgewendet und auf der zweiten Seite ebenfalls braun gebacken, dann das Fett weggegossen, ein Stück Butter und Suppe daraufgegeben und anpassen lassen.

695. Kälberne Carbonaden (Cotelettes) in Papier. (Côtelettes de veau en papillotes.)

Kälberne Carbonaden werden, nachdem man das Fleisch vom Rückenbein abgeschabt hat, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in eine flache Casserolle mit wenig, aber sehr heißer Butter gegeben, um sie auf jeder Seite 1 bis 2 Minuten leicht zu überbraten, damit sie eine weiße Farbe erhalten. Unterdessen schneidet man 6 Deka Speck, 6 Deka Kernfett, wenn man will, 1 Stück Schalotte, Zwiebel, grüne Petersilie, 4 Deka abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln und 2 Champignons fein zusammen, salzt und würzt dies, gibt 2 Eierdotter dazu und rührt es gut untereinander. Die Cotelettes (Carbonaden) werden, nachdem sie aus der Butter herausgenommen und überfüßt sind — ein jedes derselben mit dem oben angegebenen Fajsch auf beiden Seiten sehr dünn bestrichen und mit dünnen Speckschnitten beiderseits eingehüllt. Ein doppelt gelegtes Papier wird im Umfange um einen Daumen breiter geschnitten, als 1 Cotelette groß ist, so zwar, daß das Papier, wenn es entfaltet wird, ein Herz bildet. Dieses Papier tränkt man in Öl, oder bestreicht es stark mit Butter, legt auf die eine Seite die bereitete Cotelette, schlägt die andere Hälfte darüber und fängt von oben an, nämlich von der entgegengesetzten Seite des Rippenbeines — das Papier gleichhaltend — bis zum Bein Falten zu legen, so daß eine Falte die andere niederhält. Wenn alle Cotelettes auf diese Weise eingehüllt sind, gibt man sie auf einen mit Öl oder Butter getränkten Papierbogen, welcher auf einem Roste liegt, läßt sie langsam auf beiden Seiten braten, enthüllt sie hierauf auf dem Papier und richtet sie zierlich rundlaufend auf einer Schüssel an. In der Mitte gibt man aufgelöste Suppenglace oder Jus-(Schüh-)Sauce (Tartar).

696. Kalbs-Cotelettes in Papier anderer Art. (Côtelettes de veau en papillotes.)

Wenn man bei Kalbscotelettes das Fleisch vom Knochen abgeschabt hat, werden die Cotelettes geklopft und gesalzen. Champignons, grüne Petersilie, Kerbelkraut, nach Belieben Bertram und Schalotten, werden sehr fein geschnitten und mit den Cotelettes in heißer Butter 3—5 Minuten überbraten. Hierauf stellt man sie beiseite und bestreicht sie, wenn sie vollkommen ausgefüßt sind, auf beiden Seiten mit den feinen Kräutern und belegt sie beiderseits mit dünnen Speckplatten, in die man mit dem Messer kleine Ritze macht. Die Umhüllung der Cotelettes mit dem Papier und die weitere Behandlung geschieht in gleicher Weise, wie es bei den vorhergehenden Cotelettes angegeben ist.

697. Kälber-Fajsch-Filets. (Filets de veau farcis.)

Der Kälberfajsch, wie er unter Nr. 18 angegeben ist, wird gesalzen, gewürzt, hierauf passirt und mit einer Messerspitze fein geschnittener Citronenschalen gut vermischt. Auf einem mit Mehl bestaubten Brette wird dieser Fajsch mit einem Treibholze (Nudelwalker), welches ebenfalls mit etwas Mehl bestaubt ist, fingerdick ausgewalzt, mit einer Filetform ausgestochen, worauf diese ausgestochenen Filets auf ein mit Mehl bestreutes Brett gelegt werden. Man bestreicht sie dann mit aufgeklopften Eiern, bestreut sie mit Semmelbröseln und, indem man sie mit Hilfe eines Messers oder Backlöffels umwendet, wiederholt man dieses auf der anderen Seite. Kurz vor dem Gebrauche gibt man die Filets in eine Casserolle in fingerhohes, sehr heißes Fett, bäckt sie lichtgelb auf beiden Seiten und nimmt sie mit einem Backlöffel heraus. In gleicher Weise können für Fasttage diese Filets (Cotelettes) von Fischfajsch bereitet werden. Man bildet

sich aus einem Stück Petersilie oder Zimtrinde die Rippen der Cotelettes und bestreicht sie mit Papilloten. Man serviert sie mit feinem Gemüse, feinem Ragout oder einer pikanten Sauce.

698. Gespizte Kalbs-Filets. (Filets de veau piqués.)

Man schneidet von einer Kalbsnuß fingerlange und zweifingerbreite Streifen herab. Nachdem man diese mit einem Fleischhammer geklopft, hierauf gesalzen und mit Speck durchzogen hat, legt man sie mit der gespizten Seite nach oben in eine flache Plafondcasserolle in sehr heißes Fett und läßt sie bei öfterem Begießen mit etwas Suppe von dem eigenen Saft in der Röhre braten. Wenn der Speck eine lichtgelbe Farbe hat, gibt man die Pfanne auf den Herd, bestreicht die Schnitzl mit aufgelöster Soppenglace, richtet sie auf einer Schüssel an und serviert sie mit dem entfetteten Saft.

699. Victoria-Schnitten.

Von einem Kalbschlägel werden zweifingerdicke Filets geschnitten, mit Sardellen, kleinen Gurken, Zungenspitzen, Speck, Carotten gespizt und etwas gesalzen, dann wird eine Seite des Filets in Mehl eingetaucht und, mit dieser zuerst ins heiße Fett gelegt, hierauf werden sie auf beiden Seiten à la minute gebraten und mit Butter aufglasiert, wie bei Nr. 694.

700. Glasierte Kälber-Fajsh-Filets. (Filets de veau glacés.)

Wenn nach der oben angegebenen Zubereitung aus dem Fajsh Filets ausgestochen sind, werden sie auf beiden Seiten in Mehl getaucht und in einer Casserolle in fingerhohem, sehr heißem Fett gebraten. Hierauf richtet man sie auf einer Schüssel an und überstreicht die Filets mit aufgelöster Soppenglace.

701. Haché-Filets. (Filets de veau hachés.)

In 6 Deka abgetriebene Butter rührt man 2 ganze Eier, 8 Deka in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, 16 Deka fein geschnittene, gebratene oder gedünstete Fleischüberreste, etwas geröstete, grüne Petersilie und, wenn man will, ein wenig fein geschnittene Citronenschalen. Wenn dieses alles mit dem nöthigen Salz und Gewürz gut untereinandergerührt ist, formt man beliebig große Filets, oder stark messerrügendicke Laibchen, bestaubt diese auf beiden Seiten mit Mehl, bestreicht sie mit aufgeklopften, gesalzenen Eiern, dreht sie in Semmelbröseln und bäckt sie in einer flachen Casserolle in fingerhohem, sehr heißem Fett auf beiden Seiten gelb, worauf man sie auf Fließpapier gibt und dann in einer Schüssel anrichtet.

702. Kalbs-Haché. (Hachis de veau aux oeufs.)

In 8 Deka Butter läßt man einige fein geschnittene Champignons und ebensolche Petersilien rösten, bestaubt dieses dann mit 8 Deka Mehl, läßt es rösten, gießt die nöthige Suppe darauf, gibt den Saft einer Citrone und, wenn man will, etwas weißen Wein dazu, salzt und würzt es, rührt es gut untereinander und läßt es mit fein geschnittenem, gebratenem oder gedünstetem Kalbfleisch, ungefähr einen Teller voll, dick verkochen. Man richtet es dann auf einer Schüssel an und garniert es mit beliebig ausgestochenem Butterteig und à la minute-Eiern oder mit Spiegeleiern und in Butter gebadenen Semmelschnitten.

703. Naturgebratene Kalbsbrust. (Poitrine de veau rôtie.)

Die Kalbsbrust wird, nachdem man sie schnell ausgewaschen und mit einem Tuche getrocknet hat, mit Salz und nach Belieben mit Pfeffer eingerieben, in

eine Bratpfanne, in welcher sich etwas Fett befindet, gelegt, das Fleisch mit warmem Fett überzogen und bei öfterem Begießen mit dem sich bildenden Saft ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden in der Röhre gebraten. Wenn das Fleisch halb gebraten ist, löst man die Beine aus und brät es dann noch solange, bis es eine braune Farbe hat. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, schneidet es von der dicken Seite angefangen der Länge nach in beliebige Stücke (gewöhnlich messerrückendick), richtet sie auf einer Schüssel an und gießt von der Seite den entfetteten Saft dazu.

Bemerkt wird: dass man von dem Fleische nur soviel herunterschneidet, als zur Mahlzeit erforderlich ist, da das Ubriggebliebene, wenn es im Ganzen bleibt, kalt genossen, bedeutend besser ist.

704. Gewöhnlich gewickelte Kalbsbrust. (Poitrine de veau routée.)

Eine Kalbsbrust, von welcher die Beine ausgelöst wurden, wird gesalzen, gepfeffert, zusammengerollt, mit Spagat gebunden, und ferner so wie die naturgebratene Kalbsbrust behandelt (Nr. 703).

705. Gewickelte Kalbsbrust mit Fajsch. (Poitrine de veau farcie.)

Man löst von der Brust die Beine aus, nämlich man schiebt das Fleisch zurück, wendet das Bein um und zieht es aus dem Fleische heraus. Hierauf schneidet man die Knorpeln behutsam heraus, klopft die Brust mit der flachen Fleischhaxe, salzt und pfeffert sie, bestreicht sie fingerdick mit Kälberfajsch (ungefähr $\frac{1}{2}$ Kilo), belegt diesen nach Belieben mit bleistiftdicken, fingerlangen Stücken gekochten Schinken, gepuzten Sardellen und gekochter Zunge; statt der Sardellen kann man auch feinblättrig geschnittene Trüffel verwenden und rollt es zusammen, nämlich: man dreht den dicken Theil einwärts und rollt das Fleisch gegen den dünnen Theil zusammen, überbindet es enge mit Spagat und gibt es in eine Bratpfanne, so zwar, dass das Ende, wo sich das Fleisch schließt, oben zu liegen kommt. Man überzieht hierauf das Fleisch mit warmem Fett und brät es bei öfterem Begießen mit dem sich bildenden Saft $1\frac{1}{2}$ Stunden lang. Nach dieser Zeit nimmt man das Fleisch heraus, löst den Spagat los, schneidet es in beliebige Stücke, richtet diese auf einer Schüssel an und gießt von der Seite den entfetteten Saft dazu.

706. Gewickelte Kalbsbrust mit Bratwurst-Fajsch.

Von $\frac{1}{2}$ Kilo Bratwürste streicht man die Fülle heraus. 4 Stück gepuzte, feinblättrig geschnittene Champignons werden mit etwas fein geschnittener grüner Petersilie in Butter geröstet; dieses Geröstete gibt man mit 2 ganzen Eiern zu dem Fajsch, rührt es gut untereinander, gibt Salz und nach Belieben Gewürz dazu, streicht es auf die ausgebeinte, gesalzene Kalbsbrust, wickelt selbe zusammen, überwindet sie enge mit Spagat und brät sie wie die vorher beschriebene Kalbsbrust. Oder man dünstet sie mit Suppe und Wein, garniert sie dann beim Anrichten mit beliebigem Purée oder fajschierten Champignons, oder fajschierten Gurken und übergießt das Fleisch mit dem entfetteten Saft.

707. Gefüllte Kalbsbrust am Spieß gebraten. (Poitrine de veau à la broche.)

(Die gleiche Behandlung auch für Schweinsbrust, Lammsbrust u.)

Man löst von der unteren breiten Seite bis gegen den Hals das Fleisch mit einem Messer von den Rippen, fährt mit der Hand hinein und theilt es so breit als möglich voneinander, jedoch behutsam, damit nicht eine andere Öffnung

dadurch entsteht. In 6 Deka abgetriebene Butter rührt man 2 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel fein geschnittene, grüne Petersilie, salzt und würzt es mit Muscatnuss, gibt 8 Deka abgerindete, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln dazu und rührt es gut untereinander. Mit dieser Masse füllt man die Kalbsbrust, nämlich: man streicht die Fülle zwischen Fleisch und Rippen ein und vertheilt sie gleichmäßig, indem man die Öffnung zuhält, die Hand auf die obere Haut drückt, und so die Fülle nachschiebt. Hierauf näht man die Öffnung mittelst einer Dressiernadel mit Spagat zu, drückt die Brust glatt, salzt sie auf beiden Seiten ein, überbindet sie mit 2 mit Butter bestrichenen Papierbogen und brät sie bei starkem Feuer ungefähr 1 Stunde am Spieß. Hat man nach dieser Zeit das Papier weggenommen, so läßt man die Brust bei hellem Feuer noch solange braten, bis sie eine braune Farbe hat; hierauf nimmt man die Brust vom Spieß herunter, schneidet sie in beliebige Stücke und serviert sie mit dem entfetteten Saft und beliebigem Salate oder Gemüse.

708. Gefüllte Kalbsbrust in der Röhre gebraten. (Poitrine de veau farcie et rôtie.)

1 gefüllte Kalbsbrust kann nach der vorher angegebenen Zubereitung statt am Spieß, auch in der Röhre gebraten werden.

709. Gedünstete Kalbsbrust. (Poitrine de veau braisée.)

1 Kalbsbrust wird in siedendem Salzwasser solange gekocht, bis sie eine weiße Farbe hat. Um diese Farbe beizubehalten, nimmt man die Kalbsbrust heraus und legt sie einige Minuten in kaltes Wasser. Das Fleisch wird dann in beliebige Stücke geschnitten, in eine Casserolle gegeben, mit soviel weißer Butter Sauce, daß dieselbe fingerhoch über dem Fleische zusammengeht, übergossen und mit einigen Sträußchen grüner Petersilie, einigen gepuzten Champignons vollkommen weichgedünstet; während des Dünstens nimmt man das aufsteigende Fett rein ab. Den Saft passiert man dann in eine andere Casserolle, legiert ihn mit abgesprudelten Eierdottern und gießt ihn zu dem auf einer Schüssel zierlich angerichteten Fleisch.

710. Gedämpfte Kalbsbrust. (Poitrine de veau à l'étuvée.)

Von einer Kalbsbrust werden die Beine ausgelöst, die Knorpeln herausgeschnitten, das Fleisch mit der flachen Fleischhade geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Die innere Seite, von welcher man die Beine ausgelöst hat, wird mit Kalbsfisch [Nr. 18], (ungefähr $\frac{1}{2}$ Kilo) bestrichen, mit bleistiftdicken, fingerlangen Stücken gekochten Schinken oder Zunge, ebenso geschnittenem Speck, Trüffeln und 1 kleinen, gebratenen, in Stücke geschnittenen Gansleber belegt. Hierauf dreht man den dicken Theil des Fleisches einwärts, rollt das Fleisch sehr fest zusammen und überbindet es eng mit Spagat. In eine mit Speck belegte Casserolle gibt man das gebundene Fleisch, bedeckt dieses oben auch mit Speckschnitten und brät es ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden. Nach dieser Zeit wird das Fleisch herausgenommen, der Spagat losgelöst, das Fleisch in beliebige dicke Stücke geschnitten, jedoch so, daß es runde Scheiben bildet, und mit dem entfetteten Saft serviert.

Anmerkung. Schinken, Zunge u., womit man den aufgestrichenen Fisch bedeckt, werden in drei Theilen der Länge nach von einem Ende zum andern aufgelegt. Oder man formt von den Schinkenblättern Starnikeln, welche man mit Fisch füllt.

711. Kalbsbrust mit Spargelerbsen. (Poitrine de veau aux pointes d'asperges.)

Die Zubereitung des Fleisches geschieht wie es bei der gedünsteten Kalbsbrust (Nr. 709) angegeben ist. Spargelerbsen werden in Salzwasser weich-

gekocht, abgeseiht, in eine Casserolle gegeben, die legierte Sauce dazugegossen, gut untereinandergerührt und mit der Kalbsbrust serviert.

712. Kalbsbrust mit weißem Ragout. (Poitrine de veau à la Toulouse.)

Die Zubereitung des Fleisches geschieht wie es bei der gedünsteten Kalbsbrust (Nr. 709) angegeben ist. 8 Stück geschälte Champignons kleinster Gattung (Nr. 518), 8 Stück Hahnenkämme (Nr. 519), und ein in nette Stücke geschnittenes Kalbsbries (Nr. 661), dieses alles gibt man in die legierte Sauce, rührt es gut untereinander, lässt es einmal aufkochen und gibt es zur angerichteten Kalbsbrust. Will man der Sauce eine braune Farbe geben, so geschieht es durch Beimischung von aufgelöster Suppenglace oder brauner Suppe. Nach Belieben können auch einige Stücke gekochte Trüffel dazu gegeben werden.

713. Kalbsbrust-Galantine. (Poitrine de veau en galantine.)

Die Kalbsbrust wird, wie es bei der gedämpften Kalbsbrust (Nr. 710) angegeben ist, mit Kalbsfisch aufgetrichen, mit Schinken, Speck, Trüffeln, Gansleber und abgezogenen Pistazien belegt, hierauf fest zusammengerollt und mit Spagat eng verbunden. Eine Casserolle belegt man mit blätterig geschnittenem Speck, 1 Stück Zwiebel, etwas blätterig geschnittenem Wurzelwerk, 1 Vorbeerblatt, einigen Sträußchen Thymian, etwas Pfeffer, gibt das gebundene Fleisch darauf, belegt es mit Speckschnitten oder begießt es mit Fett, gibt dann ein doppelgelegtes Papier darauf, versieht es mit einem passenden Deckel und lässt es ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten. Nach dieser Zeit begießt man das Fleisch mit Suppe und etwas weißem Wein und lässt es noch 1 Stunde zugedeckt dünsten. Das Ganze wird dann kalt gestellt und erst nach dem gänzlichen Erkalten nimmt man das Fleisch heraus, beseitigt den oben liegenden Speck und löst den Spagat los. Man kann das Fleisch, wenn es nicht gleich gebraucht wird, in einem Tuche eingehüllt, einige Tage an einem kühlen Orte liegen lassen. Vor dem Gebrauche wird es in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, diese auf einer Schüssel zierlich angerichtet, mit zerhacktem Aspik garniert und mit einer beliebigen Manonnaie gegeben. Man serviert dieses Gericht als Vor- oder Zwischenspeise oder zum Souper.

714. Kalbsbrust mit Paprika. (Poitrine de veau au paprica.)

In eine Casserolle gibt man würfelig geschnittenen Speck, blätterig geschnittenes Wurzelwerk, 2 Stück ebenso geschnittene Champignons, 1 Stück Zwiebel, legt die gesalzene Kalbsbrust darauf und lässt sie zugedeckt dünsten. Wenn der sich bildende Saft verdünnt ist, zieht man aus dem Fleische die Beine heraus, gießt $\frac{1}{4}$ Liter weiße Suppe darüber, gibt einige Brot- oder Semmelschnitten dazu und lässt es solange dünsten, bis das Fleisch weich ist. Hierauf gießt man $\frac{1}{2}$ Liter Milchrahm dazu, lässt ihn gut verkochen, nimmt das Fleisch heraus, schneidet es in nette Stücke und richtet diese gehäuft auf einer Schüssel an. Den entfetteten Saft würzt man mit etwas Paprika, lässt ihn einmal aufkochen und gießt den Saft durch ein Sieb zu dem Fleische. Die Farbe der Sauce muss gelblich sein und man serviert beliebig Nudeln oder gedünsteten Reis oder Knödel dazu.

715. Kalbsfleisch mit Paprika (Gollasch) anderer Art. (Gulyas de veau.)

In eine Casserolle gibt man 16 Deka würfelig geschnittenen Speck, ebenso geschnittenes Wurzelwerk, etwas Zwiebel und blätterig geschnittene Champignons. Wenn dieses zusammen ein wenig geröstet ist, gibt man eine ausgebeinte, in

nette Stücke geschnittene Kalbsbrust hinein und gießt, wenn sie ein wenig geröstet ist, ungefähr 1 Schöpflöffel Suppe darauf und läßt sie weichdünsten. Hierauf gibt man $\frac{1}{8}$ Liter Milchrahm dazu, salzt und würzt es nach Geschmack mit Paprika, läßt es ein wenig verkochen und richtet es in einer Schüssel an. Zur Bereitung dieser Speise kann man auch 1 Kilo Fleisch von der Schulter, vom Halse oder vom Schlägel verwenden.

716. Serbisches Reisfleisch. (Ragout de veau au riz à la serbe.)

Wird wie das Kalbsgollaßch (Nr. 715) bereitet, nur gibt man, wenn das Fleisch halbweich gedünstet ist, $\frac{1}{2}$ Liter ausgewaschenen Reis dazu, gießt es mit soviel Suppe auf, daß selbe darüber zusammengeht und läßt es fertigdünsten.

717. Gewickelter Nierenbraten. (Longe de veau roulée.)

16 Deka Speck, 4 Deka in kaltem Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, 3 Stück gepuzte, gewaschene Champignons, ein kleines Stück Zwiebel, 6 Sträußchen grüne Petersilie und 5 Stück gepuzte Sardellen, dieses alles wird mit einem Wiegemeßer sehr fein geschnitten. 1 kleiner Nierenbraten, wovon die Beine ausgelöst sind, wird, nachdem er genügend gesalzen ist, auf der inneren Seite mit dem obigen fein geschnittenen Fajsch bestrichen und zusammengerollt, nämlich man dreht den dicken Theil einwärts und rollt das Fleisch gegen den dünnen Theil zusammen, überbindet es mit Spagat und legt es auf Holzstücke in eine Bratpfanne, und zwar so, daß der Theil, wo sich das Ende des Fleisches befindet, oben zu liegen kommt. Man überzieht das Fleisch mit etwas warmem Fett und gießt nach $\frac{1}{2}$ Stunde seitwärts des Bratens etwas Suppe dazu. Nachdem das Fleisch bei öfterem Umwenden und Begießen $1\frac{1}{2}$ Stunden gebraten hat, nimmt man es heraus, löst den Spagat los, schneidet das Fleisch in beliebige Stücke, bestreicht diese mit aufgelöster Suppenglace und richtet sie auf einer Schüssel an.

718. Kalbs-Nierenbraten. (Longe de veau rôtie.)

Die Lende vom Schlußbein bis zur zweiten Rippe wird Nierenbraten genannt. Von diesen werden die Rippenbeine in der Mitte eingehackt, der Rückgratknochen wird entweder auch fein eingehackt oder ausgelöst, jedoch geht durch das Auslösen viel Saft beim Braten verloren. Wenn die Beine eingehackt sind, wischt man das Fleisch mit einem Tuche ab und läßt es, nachdem man es gesalzen hat, eine Weile liegen. In eine Casserolle, in welcher sich das Fett befindet, gibt man den gesalzenen Nierenbraten, begießt diesen mit heißem Fett und läßt ihn bei öfterem Begießen mit dem entstehenden Saft in der Röhre braten. Die Zeit zum Braten ist bei einem größeren Stücke ungefähr 2 Stunden, bei einem kleineren 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden. Wenn das Fleisch eine lichtbraune Kruste hat, nimmt man es heraus und schneidet es in beliebige Stücke. Das Fett wird vom Saft rein abgenommen, zu letzterem einige Löffel Suppe gegossen, dieses etwas aufkochen gelassen und dann mit dem Fleische serviert. Die Niere kann aus dem gebratenen Fleisch ausgelöst, nachdem das daran befindliche Fett beseitigt ist, in beliebige Stücke geschnitten und zu dem Braten gegeben werden, oder man tranchiert den Braten mit der daran befindlichen Niere. Zu bemerken ist, daß man den Saft nicht über den Braten schüttet, sondern separat serviert.

719. Gespizter Kalbsrücken. (Selle de veau piquée.)

Nachdem die Brust von dem Rücken abgenommen und die Rippenbeine bis auf 3 Finger Länge abgehackt sind, bleibt von der zweiten bis zur siebenten Rippe der Kalbsrücken. Bei der Verbindung werden die Rückgratknochen mit

den Rippen abgehauen, alle Häute von dem dicken Fleische abgenommen, dieses mit Salz und Gewürz eingerieben, hierauf mit bleistiftdünnen, halbfingerlangen Stücken Speck durchzogen und schnell am Spieß gebraten. Wenn dieses geschehen ist, bestreicht man das Fleisch mit aufgelöster Suppenglace, nimmt es vom Spieß herab, schneidet es in beliebige Stücke, richtet diese auf einer Schüssel an und gibt sie mit einer beliebigen braunen Sauce, beliebig feinem Gemüse oder Salat zu Tisch.

720. Kalbsrücken in der Röhre gebraten. (Selle de veau rôtie.)

Ein nach obiger Angabe zugeschnittener Kalbsrücken wird, ohne ihn abzuhäuten, eingefalzen, in eine Pfanne, worin sich Fett befindet, gelegt, mit warmem Fett überzogen und ziemlich schnell in der Röhre gebraten.

721. Gebadenes Rückenmark. (Amourettes de veau frites.)

Da ein Kalbsrücken nicht viel Mark gibt und sich dieses auch nicht gut aufbewahren läßt, ist es nothwendig, dasselbe zur rechten Zeit zu bestellen. Wenn man das Mark aus der groben Haut behutsam ausgelöst hat, wird es 1 Minute in siedendem Salzwasser gekocht, von da herausgenommen, mit kaltem Wasser abgeschreckt, auf ein Tuch gelegt, in fingerlange Stücke geschnitten, diese in eine Schüssel gegeben, mit Citronensaft, dem nöthigen Salz und weißem Pfeffer und grüner, abgezupfter Petersilie gewürzt. Man bedeckt es mit einem mit Butter bestrichenen Papier und rührt es dann und wann untereinander. Kurze Zeit vor dem Anrichten wird von dem Marke jedes einzelne Stück in Wein- oder Bierteig getaucht und in sehr heißem Fett gebacken. Es wird gewöhnlich mit gebadenem Hirn gemischt angerichtet.

722. Kalbsrückenmark mit weißem Ragout. (Amourettes de veau en ragout.)

Ausgelöstes Rückenmark wird in siedendem Salzwasser ungefähr 2 Minuten gekocht, hierauf herausgenommen, zu einem weißen Ragout von Hahnnieren, Hahnenkammen und dressierten (geschälten) Champignons gegeben, behutsam untereinandergerührt, damit es nicht zerschlagen wird, und auf einer Schüssel angerichtet, heiß zu Tisch gegeben. Dieses Ragout wird auch gemischt mit anderen Ragouts verwendet.

723. Kalbfleisch in Butter-Sauce. (Veau sauce au beurre.)

In eine Casserolle gibt man etwas Butter, blättrig geschnittenes Wurzelwerk, Champignons und, wenn man will, etwas Gewürz dazu. Wenn dieses genügend geröstet, legt man das Kalbfleisch, welches von der Schulter gewählt wird, hinein und läßt es zugedeckt ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten. Nach dieser Zeit wird es mit der nöthigen Suppe aufgegossen und noch solange zugedeckt gedünstet, bis das Fleisch weich ist. Dieses wird dann herausgenommen, der Saft durch ein Sieb geseiht, mit diesem eine Buttersauce mit etwas Muscatnuß und Citronenschale abgerührt und aufgekocht. Das Fleisch wird, nachdem man die Beine ausgelöst hat, in beliebige Stücke geschnitten und mit der Sauce angerichtet.

724. Limonen-Beuschel [Lunge]. (Mou de veau au citron.)

Nachdem man 2 Lamms- oder 1 Kalbsbeuschel in Salzwasser weichgekocht hat, wird es herausgenommen und wenn es ausgekühlt ist, nudelartig geschnitten. In 16 Deka Butter röstet man ebensoviel Mehl, gibt etwas fein geschnittene Petersilie, wenn man will, auch Zwiebel hinein, und wenn dieses braun ist, gießt man es mit $\frac{1}{2}$ Liter Suppe und $\frac{1}{4}$ Liter Essig auf, rührt es gut untereinander, salzt und würzt es nach Geschmack, gibt, wenn man will, $\frac{1}{16}$ Liter Milchrahm

und 1 Messerspitze Limonenschalen, ferner von $\frac{1}{2}$ Citrone den Saft mit dem geschnittenen Beuschel dazu und läßt es gut verkochen. Das Beuschel kann nach Belieben auch mit Spiegeleiern serviert werden. Die Sauce muß angenehm säuerlich und nicht allzudick sein. Man kann auch ein kleines Häuptel Zwiebel mitdünsten, welches man aber vor dem Anrichten herausnimmt. Es kann auch mit Citronensaft oder etwas Wein gesäuert werden.

725. Kalbfleisch-Überreste, fein geschnitten.

Überreste von gebratenem, gedünstetem oder gedämpftem Kalbfleisch können zu sehr vielen Speisen verwendet werden, zum Beispiele: zum Fätschieren, zu Sachées, Croquettes, Knödeln, Puréesuppe, Kalbfleisch mit Mayonnaise, Filets, Cotelettes, Fricassée, Schlickkrapsen und zu kleinem Ragout u. c.

726. Überreste von Kalbfleisch in pikanter Sauce. (Veau sauce piquante.)

In eine Buttersauce gibt man etwas Milchrahm, Citronen, einige Kapern, etwas Muscatnuß und, wenn man will, feingeschnittene Sardellen und läßt es zusammen gut verkochen. Unterdessen schneidet man übriggebliebenes, gebratenes Kalbfleisch in beliebige Stücke, gibt diese in die Sauce und läßt sie dann aufkochen. Wenn man will, kann man auch 1 Messerspitze Paprika hineingeben.

Schöpfensfleisch.

727. Zubereitung des Schöpfensfleisches.

Alle Fleischtheile des Schöpfen können so zubereitet werden, wie jene des Kalbes oder Lammes.

728. Gefochtes Schöpfensfleisch mit Petersilie.

2 Kilo Schöpfensfleisch werden in beliebige Stücke geschnitten, in eine Casserolle gegeben, mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und $\frac{1}{4}$ Liter Essig übergossen, 2 Kaffeelöffel Salz und etwas Kümmel und wenn man will, 1 Häuptel Zwiebel und etwas Paprika dazugegeben und zugedeckt 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden weichgekocht. Dann wird es auf einer Schüssel angerichtet, mit fein geschnittener grüner Petersilie bestreut, und mit Kren oder gekochten Erdäpfeln zum Gabelfrühstück oder anstatt Rindfleisch oder zum Thee serviert.

729. Schöpfenschlägel. (Gigot de mouton.)

Wenn man einen Schlägel mit der flachen Fleischhaxe geklopft, abgehäutet und gesalzen hat, wird er mit bleistiftbilden, halbfingerlangen Stücken Speck, welche in zerdrücktem, gesalzenem Knoblauch gewälzt wurden, durchzogen. Man belegt eine Casserolle mit Fett, Wurzelwerk, Beizkräuteln, Zwiebel und den durch das Abhäuten des Schlägels entstandenen Abfällen, gibt den gespickten Schlägel darauf und läßt ihn zugedeckt dünsten. Ungefähr nach $\frac{1}{4}$ Stunde gießt man etwas Suppe, gemischt mit weißem Wein, darauf und läßt es zugedeckt solange dünsten, bis das Fleisch weich ist. Man kann auch einige Zeit vor dem Anrichten etwas Rahm und einen Eßlöffel überschnittene Kapern dazugießen und dieses, ohne die Pfanne zuzudecken, gut verkochen lassen.

730. Naturgebratener Schöpfenschlägel. (Gigot de mouton rôti.)

Ein gut abgelegener Schlägel wird mit der flachen Fleischhaxe geklopft, die Haut abgenommen, das Fleisch mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit