

Wurzelsalat.

Petersilienwurzel und Sellerie, von jedem 1 Theil, sowie 2 Theile Carotten werden in gesalzenem Wasser weich gekocht, in Scheiben geschnitten und so heiß als möglich mit einer schon vorher von 2 rohen Eidottern, Del, Essig, Pfeffer, Salz, etwas Zucker und feingehackten Kräutern angerührten Sauce zum Salat angemacht. Nachdem man ihn gut durchziehen ließ, wird er, ganz erkaltet, in die Salatschüssel gegeben und im letzten Augenblick mit in Essig und Del getauchten, frischen Endivienbüscheln verziert.

Salata di Genova.

Einige gekochte Erdäpfel, ein Stück Aal, ein geputzter Häring, einige Bricken, gekrauter und Cichoriensalat werden sämmtlich in kleine Spalten geschnitten. Einige Eidotter werden roh abgetrieben, tropfenweise Del zugeetzt, bis eine dicke Sauce entsteht, dann wird viel reines gutes Del dazu gegeben und dieses nebst wenig Essig, etwas Pfeffer und Salz zum Anmachen des Salates verwendet. Will man ihn sehr fein haben, so gibt man auch gekochten und ausgekühlten Carfiol dazu.

Fleischspeisen. — Rindfleisch.

Boeuf à la mode.

Nimm ein Stück abgelegenes Ortscherzel, klopfe es gut und spicke es mit fingerdick geschnittenem Speck, in den man etwas Zwiebel und Petersilie wickelt, salze es und lege es in eine Casserole, mische 2 Deciliter Essig mit ebenso viel Wasser, gib Zwiebel, Weizkraut und Gewürz dazu, siede es und gieße es über das Fleisch, decke es mit einem passenden Deckel zu und verklebe den Rand mit Teig. An einem kühlen Ort lasse es stehen, bis an den nächsten Tag, kehre das Fleisch um und lasse es abermals einen Tag stehen, belege dann den Boden einer Casserole ganz mit Speckblättern, lege Zwiebeln und Wurzelwerk darauf, sowie etwas Gewürz, lege das Fleisch darauf und nun wird es, gut zugedeckt, 1 Stunde dünsten gelassen. Wenn es dann zu prasseln anfängt, gießt man etwas Rindsuppe zu und nachdem es hübsch gedünstet ist, gießt man die Weize darauf. Der Deckel wird nun abermals mit einem Streifen Teig auf die Casserole geklebt und das Fleisch so 4—5 Stunden gedünstet. Dann wird es in eine andere Casserole gelegt, der Saft, von dem man das Fett abgenommen hat, darüber gegeben, nachdem man ihn passirt und 2 feingeschnittene Sardellen, die man mit einem Stückchen Butter und etwas Mehl auf das Feinste abgedrückt und mit durch das Sieb getrieben hat. Man läßt es nochmals auffieden und dann zugedeckt stehen, bis man es anrichtet.

Stoffade. (Etouffade.)

Das Ortzscherzel wird, wie das vorhergehende, mit Speck gespickt, überdies aber auch ein $\frac{1}{4}$ Kilo Schinken oder Zunge zum Spicken verwendet und das Fleisch mit Salz und Gewürz eingerieben. Dann legt man es in eine Casserole, deren Boden ganz mit Speck belegt ist, legt mehrere Zwiebeln und mehrere Lorbeerblätter, Gewürz, Wurzelwerk, 15—20 gedörrte Zwetschen und Limonienschalen dazu, deckt es recht gut zu und läßt es verdünsten, dann gießt man $\frac{1}{4}$ Liter weißen Wein dazu, gibt den Deckel darauf und verklebt ihn mit Teig, läßt es 4—5 Stunden dünsten und richtet es dann an.

Gedämpftes Fleisch. (Boeuf à l'étouffade.)

Man läßt Speckscheiben mit Zwiebeln und etwas Salz gelb werden, gibt eine gelbe Rübe, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und das Fleisch, ein Stück Schweiförtel oder Hufstück hinein. Bis es etwas Farbe hat, wird es mit heißem Wasser ein wenig begossen und gut zugedeckt in der Röhre einige Stunden dünsten gelassen, wobei der Saft aber nie ganz eingehen darf. Wenn das Fleisch mürbe ist, wird es herausgenommen, der Saft geseiht und ein Theil davon über das Fleisch gegeben. Das Fleisch wird mit einem Blatt Papier und einem Deckel zugedeckt bis zum Anrichten warm gehalten. Unterdeffen macht man von dem übrigen Saft eine dunkle Sauce, mit welcher das Fleisch beim Anrichten übergossen wird.

Beefsteaks.

Ein Stück Lungenbraten wird gut abgehäutet, in messerrückendicke Stückchen geschnitten, recht stark gesalzen und gepfeffert und mit Mehl bestreut. Zuletzt läßt man recht fein geschnittene Champignons, Chalotten, Petersilie und Zwiebel in etwas Fett anlaufen. Unterdeß gibt man in eine Pfanne Butter oder Schmalz, bratet darin die Stückchen Lungenbraten in Saft ab, gibt sie dann in die Casserole mit den angelaufenen Champignons u., schüttelt sie darin ein wenig, preßt den Saft von einer Limonie darauf und gibt sie so zu Tisch.

Man kann den Lungenbraten auch, nachdem er geklopft, geschnitten, hübsch rund geformt und mit dem Messerrücken Salz und Pfeffer eingeklopft ist, auf den Rost legen und bei jäher Blut, schnell abbraten.

Griechische Beefsteaks. (Beefsteaks à la grecque.)

Man nehme Lungenbraten oder Veiried, fäschire es, mische die Fäsch mit gehackter Zwiebel und gedünstetem Reis und etwas Salz. Dann forme man Beefsteaks daraus, tauche sie in Mehl und Ei und brate sie. Während des Bratens begieße man sie mit Rahm.

Rohes Beesfilet.

Das Fleisch wird geschabt, mit Senf, Capern, Salz und Pfeffer verrührt und etwas Essig oder Citronensaft dazu gegeben.

Rostbraten mit Zwiebel. (Côte de boeuf aux oignons.)

Der Rostbraten wird von den Beinen gelöst, das überflüssige Fett weggeschnitten und der Rostbraten geklopft, gesalzen und in heißem Schmalz bei jäher Hitze gebraten. Ist eine Seite gebraten, so streut man ziemlich viel geringelte Zwiebel darauf, wendet das Fleisch um und verfährt wie früher. Sind die Zwiebeln schön gelb und der Rostbraten ausgebraten, dabei aber inwendig saftig, so gießt man ein paar Löffel Suppe in die Pfanne und richtet den Braten gleich mit diesem Saft an.

Rostbraten mit Knoblauch. (Côte de boeuf aux rocamboles.)

Man bestreicht den geklopften Rostbraten mit fein geschnittenem Knoblauch und Speck und bratet ihn ab, wie den obigen. Man kann auch den Rostbraten auf gewöhnliche Art schnell abbraten und wenn er schon ganz ausgebraten ist, fein geschnittenen Knoblauch darauf und in das heiße Fett streuen und eine kleine Weile später etwas Suppe zugießen, damit eine kurze Sauce entsteht.

Rostbraten mit Sardellen. (Côte de boeuf aux anchois.)

Wenn der Rostbraten auf einer Seite gebraten ist, streut man recht fein gehackte Sardellen in das Fett. Auch kann man zuletzt ein Stückchen Sardellenbutter im Saft zerfließen lassen.

Maschin-Rostbraten.

Man bratet einen Rostbraten mit Speck in einer Pfanne. Zugleich legt man in die Maschine einige roh geschälte und beliebig geschnittene Erdäpfel und etwas Wasser, legt den Rostbraten darauf, gießt das Fett, etwas Rahm und Suppe darauf, gibt den Deckel darauf und läßt Alles dünsten, bis die Erdäpfel weich sind.

Gedünsteter Rostbraten. (Côte de boeuf à la bonne femme.)

Auf den Boden einer Casserole lege man fein geschnittene Zwiebel und Fett, lege den geklopften Rostbraten darauf und stelle ihn auf den Herd. Wenn er anfängt zu dünsten, gießt man Suppe zu. Dies wiederholt man von Zeit zu Zeit, auch wendet man ihn manchmal um. Ist der Rostbraten gedünstet, so gießt man etwas Rahm dazu, staubt ein wenig Mehl dazu, läßt es aufkochen und richtet den Braten mit der Sauce an.

Gespickter Rostbraten.

Ein hergerichteter Rostbraten wird schön gespickt und mit Fett, in dem Zwiebel und Champignons ein wenig angelauten sind, so wie

mit etwas Suppe in der Höhre gedünstet. Während des Dünstens begießt man ihn mit Rahm und Suppe. Diese läßt man schließlich zu einer kurzen Sauce verkochen, die beim Anrichten über den Braten gegossen wird.

Abgeschmalzener Rostbraten.

Die Rostbraten werden wie gewöhnlich gebraten, dann ein wenig Mehl daran gestaubt, und noch ehe es braun wird, mit Suppe, in die man einige Löffel Rahm und etwas Essig gesprudelt hat, vergossen. Es darf nicht zu viel sein, da nur ein wenig lichte Sauce daraus werden soll. Unterdeß röstet man Semmelbröseln in Butter, und wenn man den Rostbraten und die Sauce auf die Schüssel gegeben hat, brennt man die gerösteten Bröseln darüber und trägt den Braten gleich auf.

Fachirter Rostbraten. (Côte de boeuf farcie.)

Die Rostbraten werden auf das Sorgfältigste von Beinen, Haut und Fett befreit, nett zugeschnitten und dann mit einer guten, reichlich gewürzten Fleischsaß kleinfingerdick bestrichen, zusammengerollt und mit Bindfaden gebunden. Diese Kouladen wälzt man in Mehl und dünstet sie mit Fett, Zwiebel, Essig und Rahm und richtet sie mit der daraus entstandenen Sauce an.

Gebackener Rostbraten.

Der geklopfte, von allen Beinen und Häuten befreite Rostbraten wird mit etwas Salz eingerieben, in Mehl gewälzt, in zerklopfte Eier und dann in Semmelbrösel getaucht und in heißem Schmalz gebacken.

Roastbeef. (Roastbeef à l'anglaise.)

Ein Stück abgelegenes Weiried wird von den Knochen befreit, geklopft und gesalzen und mit Gewürz eingerieben, in Speck oder Schnitten von Rindsfett gewickelt, mit Spagat gut verbunden und bei einem gelinden Feuer 3—4 Stunden gebraten, indem man es von Zeit zu Zeit mit Suppe oder mit Wasser betropft. Es darf nicht ganz ausgebraten werden, sondern schön röthlichen Saft von sich geben, wenn man mit der Gabel hinein sticht. Roastbeef kann nur von großen Stücken Rindfleisch bereitet werden und gelingt nicht, wenn das Fleisch nicht gehörig abgelegt ist; es kann aber eben so gut in einer Bratpfanne wie am Spieß gebraten werden.

Speckbraten.

Ein Stück abgelegenes Schalörtel oder Lungenbraten wird gesalzen und mit federkiel-dicken Speckschnitten gespickt oder dieselben in

schiefe, tiefe Einschnitte gesteckt. Dann belegt man eine Casserole mit Speckschnitten, gibt viel gehackte Zwiebel darauf und läßt es schön gelb werden. Dann legt man das Fleisch hinein und dämpft es einige Zeit wohl zugedeckt, dann kann man den Deckel auch wegnehmen, auf keinen Fall darf man fleißiges Begießen mit fetter Suppe unterlassen. Schließlich wird der Saft abgeseiht und beim Anrichten über den Speckbraten gegeben.

Matrosenfleisch.

Kleine Rindschnitzel werden geklopft und gesalzen, mit Rindsfett belegt und in Papier gewickelt am Spieße gebraten und mit etwas Wasser und dem hinein getropften Saft fleißig besprengt. Damit das Fleisch eine schöne Farbe bekommt, entfernt man, ehe es gar ist, die Umhüllung und setzt das Begießen fleißig fort. Man richtet es mit dem mit Suppe verkochten Saft an.

Saftbraten. (Boeuf braisé.)

Man nehme ein Stück gepuzten Lungenbraten, mache schiefe Einschnitte und stecke ziemlich dicke Streifen Speck hinein. In einer Casserole lasse man Wurzelwerk anlaufen, staube es mit etwas Mehl, lege das Fleisch hinein, begieße es mit einer Mischung von Wein, Essig und Wasser zu gleichen Theilen und lasse es zwei Stunden dünsten. Wenn der Braten weich ist, wird er tranchirt und der passirte Saft, von dem man aber das Fett abgenommen hat, darüber gegeben.

Harlequin-Fleisch.

Dieses wird ähnlich wie das vorige bereitet. Doch nimmt man zum Spicken außer Speck, nudlich geschnittenen Schinken, Kalbsbraten, Sardellen, rothe Rüben, saure Gurken und wenn man will, auch in Salz eingelegte Röhrlinge und naturell eingelegte Champignons. Dann bratet man das Fleisch wie einen Saftbraten, nur nimmt man Kernfette und außer dem Wurzelwerk noch Zwiebelscheiben, einige Stückchen Kohl, Thymian, Pfeffer, Neugewürz und Limonieschalen dazu. Ist der Braten weich, so wird der Saft abgeseiht und beim Anrichten über das Fleisch gegeben. Beides soll eine schöne braune Farbe haben.

Schwäbisches Fleisch.

Fingerdicke Schnitten von gutem Rindfleisch werden gespickt und gesalzen und unter Zugießen von Suppe mit Speck, Gewürz und Wurzelwerk gedünstet. Ist das Fleisch weich, so wird der Saft abgeseiht, saurer Rahm dazu gegeben, aufkochen gelassen und diese Sauce beim Anrichten über das Fleisch gegeben und dieses mit Nockerln garnirt.

Fachirtes Schwäbisch.

Aus zwei Kilo Rindfleisch wird mit $\frac{1}{4}$ Kilo Rindsmark, zwei in Milch geweichten Semmeln, drei Eiern, Salz, Gewürz und in Butter gerösteten Champignons und geschnittener Petersilie eine feine Fasch bereitet, daraus formt man 2 Finger breite, längliche Schnitte, taucht sie in Mehl und bäckt sie jäh aus heißem Schmalz. Dann macht man eine lichte Sauce aus sauerem Rahm, mit Champignons und Capern und richtet diese mit dem fachirten Schwäbisch nebst feinen Rockerln an.

Jägerbraten. (Boeuf au chasseur.)

Man nimmt das Schwanzstück eines Ochsen im ungefähren Gewichte von 12 Kilogr., dazu $3\frac{1}{2}$ Kilogr. frischen Speck, dann schneidet man Fleisch und Speck in lange Schnitten, so daß die Speckschnitten dünner werden, als die Fleischschnitten, während sie jedoch in der Breite einander decken müssen. Dann nimmt man Pfannen, ungefähr 25 Centim. lang, 35 Centim. hoch und bedeckt den Boden mit Thymian. Sodann legt man sorgsam immer eine Schichte Fleisch und eine Schichte Speck über einander; dazwischen kommt etwas Cayenne und Salz, dann begießt man das Ganze mit kräftiger Suppe und läßt es bei mäßigem Feuer 3 Stunden dünsten. Dieses so einfach scheinende Gericht ist außerordentlich delicat und wird in etwas veränderter Form in England als „Jägerbraten“ der Jagdgesellschaft vornehmer Herrschaften servirt.

Jägerbraten auf andere Art. (Boeuf au chasseur à la broche.)

Man schneidet schöne Schnitzel aus Veiried oder Lungenbraten, klopft sie ein wenig und reibt sie mit Salz und Gewürz ein. Dann nimmt man Speck und zwar auf je 3 Kilogr. Fleisch 1 Kilogr. Speck und schneidet daraus Scheiben, die ebenso groß sind, als die Schnitzel. Dann reiht man Alles an Spieße und zwar abwechselnd, ein Stückchen Speck und ein Stückchen Fleisch und bratet es über der Blut.

Lungenbraten. (Filet de boeuf.)

Der Lungenbraten wird abgehäutet, schön gespickt, gesalzen und mit Wurzelwerk, Zwiebeln und Gewürz in einer Casserole braun angehen gelassen und unter zeitweiligem Zugießen von Suppe und Eßig weich gedünstet. Dann nimmt man ihn aus dem Safte, seht denselben ab, legt den Lungenbraten wieder in die Casserole, übergießt ihn mit Rahm und stellt ihn in die Röhre. Unterdeß macht man aus Butter und Mehl eine lichte Sauce, diese vergießt man mit dem abgessenen Saft, von dem man das Fett abnehmen muß, gibt Capern hinein und schließlich Milchrahm. Diese Sauce wird über

den Braten gegossen, oder für sich angerichtet. Den Lungenbraten garnirt man mit Pastetchen oder kleinen, in Butter gerösteten Erdäpfeln.

Gebeizter Lungenbraten. (Filet de boeuf à la marinière.)

Der Lungenbraten wird wie der obige abgehäutelt und gespickt, in eine irdene Casserole gelegt und mit folgendem Sud überbrennt. Die Hälfte Wasser, $\frac{1}{4}$ Essig, $\frac{1}{4}$ weißer Wein wird mit grob geschnittenen gelben Rüben, Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Selleriewurzeln und Pastinak mit Beizkraut, Thymian, ganzem Pfeffer und Neugewürz eine halbe Stunde gekocht. Man läßt das Fleisch gut zugedeckt stehen und bratet es am nächsten Tage mit Fett und unter zeitweiligem Zugießen von Beize und etwas sauerm Rahm. Man servirt ihn mit einer Sauce, die man ähnlich wie die früher angegebene herstellt und die man mit Beize aufgießt.

Lungenbraten in Speck.

Der Lungenbraten wird wohl gespickt und in einen reichlich mit Butter geschmierten Bogen Zeichenpapier gewickelt und mit weißem Bindfaden verbunden. Man gibt ihn in die Röhre und begießt ihn von Zeit zu Zeit mit folgendem Sud. Bratenreste oder Abfälle bei der Bereitung von Beefsteaks u. dgl. werden mit Fett in eine Casserole gegeben, mit allerlei Wurzelwerk, Zwiebeln und Gewürz goldgelb geröstet und dann mit Suppe ausgekocht. Ist der Braten weich, so wird er aus dem Papier genommen, mit zerlassener Butter begossen und so lange gebraten, bis der Speck schön gelb ist.

Dieser Lungenbraten wird mit verschiedenen feinen Gemüsen garnirt und kann statt des Rindfleisches servirt werden.

Fachirter Lungenbraten mit Reis. (Filet de boeuf farci.)

Ein Stück Lungenbraten wird gut abgehäutet und nebst einem großen Stück Speck, einigen Champignons, Chalotten, Petersilie, Schnittling, Gewürz und Limonieschalen fein geschnitten und dann nebst mehreren Eidottern gut gestoßen. Dann gibt man es in einen Weidling, rührt eine Handvoll schönen Reis hinein und formirt auf dem mit Mehl bestreuten Brett kleine Leibchen, gibt sie in eine mit Butter geschmirte Rein, gießt nach und nach Suppe daran und läßt sie darin dünsten, dann gibt man ein Stückchen Butter, mit Mehl abgedrückt, etwas Limoniesaft und zuletzt Rahm dazu und läßt es nochmals aufkochen.

Lungenbraten à la minute.

Schneide den Lungenbraten in Schnitzeln und klopf ihn recht dünn. Schneide dann Zwiebel, grüne Petersilie und Chalotten fein zusammen, gib Pfeffer und Salz dazu und lasse es in Butter an-

laufen, wälze den Lungenbraten darin und brate ihn dann am Rost gäh ab. Ueber das Geschnittene gieße Suppe und lasse es aufkochen. Diese kurze Sauce gieße über den Braten.

Lungenbraten mit Erdäpfel und Schinken.

(Filet de boeuf aux pommes de terre et jambons.)

Der Lungenbraten wird in kleine Stücke geschnitten, gut geklopft und nur wenig gesalzen, dann tunkt man ihn in eine Butter, in der Zwiebel, grüne Petersilie und Chalotten angelaufen sind. Man schmiert eine Casserole mit Butter, schabt rohe Erdäpfel ab, schneidet sie blattlicht, gibt eine Lage davon in die Casserole, bestreut sie dicht mit feingehacktem Schinken, legt eine Lage Lungenbraten darauf und fährt so fort, bis Alles eingelegt ist. Dann gießt man so viel Rahm darauf, daß die ganze Oberfläche bedeckt ist und stellt die Casserole in die Röhre, damit die Speise dünstet.

Reinbraten.

1 Kilo Beiriedschnizel wird etwas geklopft und gesalzen und mit einem Eßlöffel geriebener Zwiebel und etwas Paprika, die man indeß in ein wenig Fett hat anlaufen lassen, 1 Stunde dünsten gelassen. Es ist auch gut, 1 Löffel Paradeis mitdünsten zu lassen. Nach einer Stunde giebt man 1 Kilo geschälte, rohe Erdäpfel dazu und läßt es weiter dünsten, bis die Erdäpfel gleichmäßig weich sind. Von Zeit zu Zeit muß man etwas Rindsuppe, oder, wenn diese fehlt, Wasser zugeießen.

Fachirte Schnizel. (Boeuf farci.)

$\frac{1}{2}$ Kilo Lungenbraten wird fein abgehäutet, ausgefasert, geschnitten und geschabt, mit Pfeffer, Neugewürz und Salz gemischt, runde Leibchen geformt, diese in heißem Schmalz gedünstet und mit 4 Deciliter Suppe begossen.

Fleisch-Roulade mit Reis. (Roulade de boeuf au riz.)

Schnizel von Rindfleisch werden geklopft, mit angelaufener Zwiebel bestrichen und ein Löffel roher Reis darauf gegeben. Dann rollt man sie zusammen, steckt sie mit einem Hölzchen zusammen und bratet sie zugedeckt. Wenn sie schon Farbe haben, gibt man Suppe darauf, damit der Reis anschwillt, und läßt sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten.

Wiener Gollasch.

2 Kilo Lungenbraten werden in kleine Scheiben geschnitten, mit 15 Deka würfelig geschnittenem Speck, einer ganzen Zwiebel und etwas Essig über die Blut gestellt, zugedeckt und weich gedünstet. Am Ende kommt der Deckel weg, daß die Brühe auf ein Geringes

verdampft, dann nimmt man die Zwiebel heraus und gibt Salz und weißen Pfeffer dazu.

Oesterreichisches Gollasch.

Ein Lungenbraten eignet sich hierzu am besten. Man häutet ihn gut ab, schneidet kleine Stückchen davon und gibt sie in eine Casserole nebst etwas feingeschnittenem Speck und klein geschnittener Zwiebel und läßt es dünsten. Es bildet sich von selbst eine Sauce. Man gibt auch Kümmel, in ein Leinensflecken gebunden, zu dem Fleisch. Ist die Sauce fast ganz eingekocht, so entfernt man den Kümmel und staubt ein wenig Mehl auf das Fleisch, daß die Sauce ein wenig dicklich wird, es darf aber davon bloß sehr wenig vorhanden sein.

Pfeffer-Bothast. (Westfalen.)

Ein Stück Ochsenfleisch von den kurzen Rippen schneidet man in Scheiben von etwa 1 Ctm. Dicke und 6—7 Ctm. Umfang, klopft sie leicht, setzt sie mit etwas siedendem Wasser zu Feuer, schäumt sie sorgfältig, fügt Salz, Pfeffer und Piment-Körner, Nelken, 1—2 Lorbeerblätter bei (dies Gewürz in ein Mullläppchen gebunden). Einige Citronenscheiben und in Würfel geschnittene Zwiebeln gibt man hinzu, läßt es langsam etwas sieden, fügt dann Kapern, ohne deren Essig und, ist die Sauce nicht sämig genug, etwas geriebene Semmelkrumen hinzu und läßt das Fleisch gar dämpfen. Aus feingehacktem Rind- und Schweinefleisch u. s. w. bereitet man eine gute Farce, formt runde Klößchen daraus und kocht sie in Fleischbrühe oder in gesalzenem Wasser gar. Beim Anrichten legt man das Fleisch in die Mitte einer Schüssel, die Klößchen rings um das Fleisch, entfernt aus der Sauce das Gewürz und die Limoniescheiben und gibt sie über das Ganze.

Fleisch-Kugeln.

Man nehme ein Stück mürbes Rindfleisch, fachire es, gebe auf 50 Deka Fleisch 1 Semmel, 1 Ei und 5 Deka Speck dazu, schneide Alles fein, gebe auch Zwiebel und Salz dazu, forme kleine Kugeln und setze sie in eine Pfanne mit heißem Fett, backe sie langsam und besprenge sie dabei mit etwas Wasser. Man verwendet diese Fleischkugeln zur Garnitur von Gemüsen, oder richtet sie in einer kurzen Sauce an und gibt gedünsteten Reis dazu.

Dominiques-Fleisch.

Zu dieser schmackhaften Speise kann man übrig gebliebenen Braten benutzen, am besten ist Rinds- oder Kalbsbraten; auch Wild-, Schweinebraten und weißes Geflügel (Puter) ist gut, jedoch muß eine Sorte hell, die andere dunkel sein. Beides wird in 1 Centimeter dicke, gleichmäßige, zierliche Scheiben geschnitten. Schon vorher bereite man von 10 Deka Semmelkrumen, 5 Deka geriebenem Parmesankäse, 2 Eß-

löffeln voll Kapern, 1 Eßlöffel voll feingehackten Kräutern, 2 Eßlöffeln voll Sardellenbutter, 4 Eiern, etwas abgeriebener Zitronenschale, etwas Pfeffer, Muscatnuß und Salz eine Farce — sie reicht für 12 Fleischschnitten beider Sorten — streicht sie auf das Rindfleisch und legt die hellen Fleischschnitte darauf. Eine Pfanne streicht man mit Butter aus, legt die Fleischschnitten hinein, welselt dabei ab, so daß einmal das helle, das anderemal das dunkle Fleisch oben liegt, träufelt heiße Butter und $\frac{1}{2}$ Glas Madeira darauf, deckt die Pfanne gut zu und läßt die Dominiques recht heiß werden. Beim Anrichten legt man sie ebenfalls abwechselnd auf die Schüssel und garnirt den Rand derselben mit Citronenspalten und krauser Petersilie. Man gibt dazu Salzkartoffeln und Champignon-Sauce mit Kapern.

Pöckelzunge mit Rahmsauce.

(Langue de boeuf sauce à la crème aigre.)

Die Pöckelzungen werden gekocht, kein Salz dazugegeben, noch heiß die Haut abgezogen und an einem kühlen Ort und wohl zuge- deckt einige Stunden oder über Nacht stehen gelassen. Dann wird sie schön gespickt, in eine Bratpfanne gelegt und mit guter Suppe in der Röhre gedünstet, auch von Zeit zu Zeit mittelst eines kleinen Besens aus einigen Gänsefedern mit sauerem Rahm bestrichen. Wenn der Speck schön gelb ist, wird die Zunge mit dem in der Pfanne befindlichen Saft angerichtet.

Man kann die Zunge auch der Länge nach halbiren und auf der Schnittfläche spicken und dann nach Belieben mit Rahm dünsten, wie oben beschrieben, oder bei starker Hitze gäh abbraten, bis sie die gewünschte Farbe hat. Dabei muß man sie fleißig mit zerlassener Butter, Suppe und etwas Limoniesaft oder Essig besprengen.

Zungenschnitzel. (Tranches de langue de boeuf.)

Eine frische Zunge wird mit Salz und Suppenkräutern weichgekocht, abgezogen, in schmale Schnitzel geschnitten und auskühlen gelassen. Dann taucht man sie in eine heiße Butter, wälzt sie in Semmelbrösel, bratet sie auf einer Pfanne schnell ab und richtet sie als Beilage zu Gemüsen an.

Dchjengaumen. (Palais de boeuf.)

Der Dchjengaumen wird mit Suppenkräutern und Salz gekocht, in Stücke geschnitten und wie Krennfleisch mit Essig, Del und Krenn angerichtet.

Man kann ihn auch so bereiten: der gekochte Gaumen wird auskühlen gelassen, nudlig geschnitten und in heiße Butter gegeben und mit Limoniesaft etwas gesäuert, oder man kann den gekochten Gaumen blattlicht schneiden. Viel Chalotten in Butter anlaufen lassen,

den Gaumen hineingeben, etwas Mehl dazu stauben, mit Suppe aufgießen und mit Vertramessig säuern.

Kindstamm.

Kindstamm muß gut geklopft und 3 bis 4 Stunden zugedeckt gekocht werden. Es ist vortheilhaft zur schnellen Erweichung ein Stückchen Soda mitsieden zu lassen.

Man kann ihn warm mit Knödeln und Sauerkraut zu Tische geben, oder erkalten lassen und dann aufschneiden.

Ochsenfleisch. (Queue de boeuf.)

Der Ochsenfleisch wird gliedweise geschnitten, mit siedender Beize abgebrüht, erkalten gelassen und dann mit Beize und Wein weich gedünstet, und eine kurze Sauce dazu gegeben.

Kalbfleisch.

Naturschnittel. (Tranches de veau naturelles.)

Dünne Kalbschnittel werden vom Schlegel, am besten von der sogenannten Kalbsnuß, genommen, wobei die Faser des Fleisches durchgeschnitten werden soll, alles Faserige, Fette und Häutige wird entfernt, dann klopft und salzt man sie, gibt sie in kochende Butter oder Schmalz, gießt sofort einige Löffel Rindsuppe dazu und läßt sie zugedeckt dünsten, bis sie weich sind, wobei es möglich ist, daß nochmals Rindsuppe nachgegossen werden muß.

Kaiserschnittel. (Tranches de veau à l'empereur.)

Werden wie die vorigen bereitet, nur zum Schluß einige Löffel Rahm, einige Kapern, Saft und Schale einer Limonie dazu gegeben.

Sardellen-Schnittel. (Tranches de boeuf aux anchois.)

Kalbschnittel werden gut geklopft, gesalzen in eine Casserole mit Butter (3 Deka auf $\frac{1}{2}$ Kilo Schnittel) und fein geschnittenen Zwiebeln gelegt und so lange gedünstet, bis aller Saft eingegangen ist, dann gießt man löffelweise Rindsuppe dazu, bis das Fleisch ganz weich ist.

Hierauf gibt man 1 Stück Sardellenbutter mit etwas Muskatblüthe dazu und läßt es noch eine Weile dünsten.

Servirt werden die Schnittel mit Limonienscheiben, geziert mit grüner Petersilie.

Panirte Schnitzern. (Côtelettes de veau pannées.)

Die gut geklopften, gesalzenen Schnitzern werden zuerst in Mehl, dann in geklopftem Ei und schließlich in Semmelbrösel eingetaucht, dann