

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

Rindskamm.

Rindskamm 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 Schnitteln 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

aus dem heißen Schmalz gebacken, oder nur in Brösel eingewälzt und gebacken.

Es sind viele Variationen bei den Schnitzeln, als: gespickte Schnitzel, Schnitzel mit Rahmsauce, mit Paprika, zu letzteren kommt in die Butter fein geschnittener Zwiebel und Paprika und schließlich Rahm, mit welchem die Schnitzel aufkochen.

Kalbs-Cotelettes. (Côtelettes de veau à la viennoise.)

Die Rippenstückchen, an welchen das Bein bleibt, werden nett hergerichtet, gut geklopft, gefalzen in Mehl, Ei und Semmelbrösel getaucht und aus dem heißen Schmalze gebacken.

Kalbs-Fricandeau.

Gut abgehäutete Kalbschnitzchen werden gut geklopft, mit Speck gespickt, Zwiebel und Speck in eine Casserole gegeben, die Schnitzchen darauf; lasse sie braun werden und sich glaciren, mache eine gute Butterauce, gib sie darüber, gieße aber noch Jus nach, richte die Fricandeau an, gieße aber noch Jus darüber.

Kalbsbraten mit Kräutern. (Veau aux fines herbes.)

Eine schöne Kalbskeule wird leicht geklopft, mit feinem Speck durchzogen, mit bestem Olivenöl bepinselt, mit einer Mischung von Champignons, Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Basilikum, Thymian, Estragon, 1 Stück Möhre, dies Alles fein gehackt und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß eingerieben, bestreut, in eine Schale gelegt, Lorbeerblätter zugefügt, fest zugedeckt 4 Stunden zur Seite gestellt.

Nach dieser Zeit umhüllt man sie, die Kräuter darauf liegen lassend, mit einem dick mit Butter bestrichenen, mit Salz bestreuten Bogen Papier, und bratet sie am Spieß gar schön und saftig, entfernt beim Anrichten die Kräuter, legt die Keule an eine Schüssel und stellt sie warm, bis die Sauce fertig ist.

In eine Casserole gibt man die Kräuter mit dem abgetropften Bratenfond, gibt etwas kräftige Fleischbrühe, 3 Eßlöffel voll Madeira und etwas in Bratenfett angelautenes Mehl dazu, seigt die Sauce durch und servirt sie neben dem Braten.

Pikant gebratenes Kalbfleisch. (Veau cotti piquant.)

Aus einem Schlußbraten werden die Beine ausgelöst, derselbe mit Salz eingerieben, feine Limonieschalen, Paprika, 1 Gewürznelke, Muskatnuß und Ingwer werden darauf gestreut. Mit Speckblättern wird der Braten belegt und unter fleißigem Begießen gebraten. 2 bis 3 Löffel Suppe werden nach und nach hinzugefügt, schließlich wenn der Braten fertig ist, $\frac{1}{3}$ Liter Rahm darüber gegossen, nochmals in das Rohr gestellt, bis der Rahm sich verzogen hat, dann angerichtet, der Saft und die Speckscheiben darüber gegeben.

Gebeizter Kalbschlögel. (Cuissoit de veau à la bourgeoise.)

$\frac{3}{10}$ Liter weißer Wein, $\frac{3}{10}$ Liter Essig, etwas Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Muskatnuß, Limonieschalen, etwas Majoran und 2 Lorbeerblätter werden nebst einer geschnittenen Zwiebel, Sellerie, Petersilie und gelber Kürbe mit 4 Liter Wasser gekocht und erkaltet über einen Schlögel gegossen, dessen Beine ausgelöst und der gesalzen worden ist.

In dieser Beize muß der Schlögel 5 bis 8 Tage liegen, wobei die Beize abgegossen, aufgekocht und wieder über das Fleisch gegossen werden muß. Ist es warm, dann läßt man ihn kürzer, und kocht die Beize täglich auf, — muß dieselbe wohl auch einmal erneuern.

Nun wird der Schlögel mit Fett und ein klein wenig von der Beize im Rohr schön goldbraun gebraten, aus dem Saft herausgenommen und an einem recht kühlen Ort kalt gestellt. Kalt wird er aufgeschnitten und mit Aspice verziert.

Gefüllte Kalbsbrust. (Tendrons de veau farcis.)

Die Kalbsbrust wird untergriffen, ordentlich gesalzen, mit folgender Fülle eingefüllt, mit Fett übergossen und mit nur sehr wenig Suppe hie und da begossen, gebraten.

Ein eigroßes Stück Butter wird abgetrieben, 3 Eier dazu, 1 Stück blattlich geschnittene Semmel, welche in Milch geweicht hatte dazu, von einer zweiten Semmel kommen die Brösel, nebst fein geschnittener Petersilie daran gerührt. Eingefüllt, wird es zugenäht, beim Tranchiren der Faden entfernt, oder mit feinen zahntocherartigen Hölzchen zusammen gestochen. Meistens wird saurerer Salat dazu gegeben.

Grillirte Kalbsbrust. (Tendrons de veau grillés.)

Man wäscht eine Kalbsbrust, salzt und spickt sie dicht und zierlich mit Speck und läßt sie hübsch bräunlich braten. Indessen bereitet man aus Butter eine Einbrenn, vergießt diese mit Rindsuppe und würzt sie mit Muskatblüthe.

Ist die Brust fertig, wird sie tranchirt in eine andere Casserole geordnet, die Sauce darüber gegossen und einen Moment aufkochen gelassen. Dann zerrührt man 2 bis 3 Eierdotter mit lauer Milch, gießt die kochende Sauce darüber, sprudelt es tüchtig und gießt es über die zuvor auf die Schüssel angerichteten Bratenstücke.

Gewickelte Kalbsbrust. (Roulade de tendrons de veau.)

Die Beine werden ausgelöst, die Brust untergriffen und mit Kalbsfasch gefüllt, mit der unteren Seite nach innen zusammen gerollt, mit Spagat zusammen gebunden, oder Fasch wird bereitet, indem man $\frac{1}{2}$ Kilogr. Kalbsfleisch, 2 Semmeln in Milch geweicht und

ausgedrückt, 2 bis 3 Eier, in Butter angelaufene Peterfilie und Zwiebel, fein geschnittene Limonieschalen, Gewürz, etwas Muskatnuß, nach Belieben Sardellen und gedünstete Champignons möglichst verkleinert, zusammenrührt. Das Salz ist nicht zu vergessen.

Die Brust wird mit Schweinesfett übergossen, später etwas Rindsuppe dazu gegeben, fleißig begossen durch $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Stunde gebraten.

Nach dem Braten wird der Spagat entfernt und die Kalbsbrust in Scheiben geschnitten.

Warme Speisen, nicht kalter Salat kommt dazu. Auch kann man in Sauce von Herrnpilzen die geschnittenen Scheiben einmal aufkochen lassen und die Sauce darüber geben.

Man kann die Kalbsbrust auch mit Krebsfülle gemischt mit Spargelstückchen einfüllen.

Mit Reiszfülle, wozu der Reis gedünstet ist, dann gibt man ziemlich viele Paradeisäpfel in Stücke gebrochen, nebst geschnittenem Zwiebel und Fett in die Casserole, läßt darin die Brust weich dünsten, nimmt sie heraus, gibt sie mit Fett ins Rohr, damit sie Farbe bekommt und feigt den Saft der Paradeisäpfel darüber, wenn sie auf die Schüssel angerichtet wird.

Kalbsfleisch mit Paprika. (Veau au paprica.)

Das in Stückchen geschnittene Kalbsfleisch wird gesalzen, nach Geschmack mit Paprika bestreut, mit einem großen fein gewiegten Zwiebel, einem Löffel voll Butter in die Casserole gegeben und zugedeckt gedünstet.

Wenn das Fleisch weich ist, kommen 3 bis 4 Löffel kalte Rindsuppe hinein, damit sich das Braune vom Casserol löst, ist dies geschehen und ein brauner Saft in der Casserole, so wird $\frac{3}{10}$ Liter Rahm, in welchem 1 Kaffeelöffel Mehl verrührt ist, hineingegossen, gut verkocht und angerichtet.

Abgeschmalzene Nockerln oder gedünsteter Reis wird dazu gegeben.

Kalbschlögel mit Sellerie-Sauce. (Cuisson de veau.)

Ein Kalbschlögel wird geklopft, gesalzen, gespickt.

In eine Casserole mit Butter legt man Sellerie- und Peterfilientwurzeln, gelbe Rüben, Alles fein geschnitten und den Schlögel darauf und läßt denselben unter Nachgießen von Suppe weich dünsten.

Zwei Selleriewurzeln werden in Rindsuppe weich gekocht, eine davon in Scheiben geschnitten, in feine Einbrenn gegeben, mit Suppe vergossen aufgekocht, mit Muskatblüthe gewürzt.

Der Kalbschlögel wird tranchirt, nett angerichtet, die Sauce

darüber passirt, die zweite Selleriewurzel zerschnitten und als Garnirung verwendet.

Fricandeau piquante.

Ein Schlögel wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, dieselben geklopft, gespickt, rasch im kochenden Wasser blanchirt, mit kaltem Wasser bespritzt; mit 15 Defa heiß gemachter Butter die Fleischstücke gedünstet, dann wird etwas Suppe zugegossen, 6 Defa Capern, 8 Defa entgrätete feingehackte Sardellen, etwas Limonieschale dazu gegeben.

Ueber die Fricandeau werden Semmelbrösel gestreut, und unter jeweiligem Umrühren der Sauce weich gedünstet.

Wenn sie weich sind, werden sie mit Citronensaft beträufelt und mit gebackenen kleinen Kartoffeln garnirt.

Gespickte Kalbschnitzel. (Tranches de veau piquées.)

Die Schnitzeln werden ziemlich groß geschnitten, sehr fein geklopft, gut gespickt, in Butter gelegt und gar gebraten, indem man die Casserole verdeckt hält und öfters umwendet. Sie müssen mürbe werden, ohne einen harten Rand zu bekommen, was man dadurch erzielt, daß man die Casserole auf nicht zu rasches Feuer gibt.

Gebratener Kalbschlögel. (Cuissot de veau.)

Derselbe wird mit Salz eingerieben, mit Speckscheiben belegt, nachdem er mit feinen Speckscheiben und etwas Knoblauch gespickt ist, ins Bratrohr gegeben, sehr wenig Rindsuppe löffelweise dazu gegeben, mit dem Bratenjast sehr fleißig begossen und gewendet, schön goldbraun gebraten.

Kalber-Fasch-Filets. (Filets de veau farcis.)

Uebrig gebliebenes, gebratenes oder gedünstetes Kalbfleisch wird sehr fein zusammengeschnitten, mit in Milch geweichter Semmel, 2 Eiern, 2 Löffel Rahm, gestoßenem Gewürz, Limonieschalen, Salz und etwas Semmelbröseln, in Butter abgedünsteter, fein geschnittener Peterfille und Zwiebel gut abgerührt, auf einem Brett mit Semmelbrösel runde Laibchen geformt, diese dann in Schmalz gebacken und als Auflage zu Gemüse verwendet, oder wenn die Filets gebacken sind, kommen sie in eine kleine Casserole, $\frac{3}{10}$ Liter Rahm mit etwas Limoniesaft und Schale abgesprudelt, wird darüber gegossen und sie werden ins Rohr gestellt, bis diese Sauce aufkocht, dann werden sie servirt.

Man kann sie auch in Pilzling-Sauce aufkochen lassen.

Kalbsfüße gebacken. (Pieds de veau frits.)

Die gereinigten Kalbsfüße werden abgekocht, ausgekühlt in zierliche Stücke geschnitten, in Mehl, Ei und Brösel getaucht und schön gelb aus dem Schmalz gebacken.

Gebackene Gefröse. (Fraise de veau frite.)

Die sehr rein geputzten Gefröse werden weich gekocht und dann ganz wie bei den vorigen verfahren.

Die Verwendung ist Auflage auf Gemüse.

Kalbschulter.

Für kleine Haushaltungen eignet sich die Schulter, das Bein ausgelöst, gebraten und kalt aufgeschnitten zu werden.

Ferner kann man Schnitzchen davon schneiden und diese sehr gut geklopft in Mehl, Ei und Semmelbrösel getaucht, aus dem Schmalze backen, überhaupt man kann in kleinen Verhältnissen die Schulter so bereiten, wie für den Schlägel angegeben ist, freilich etwas weniger gut wird die Speise, doch mit Aufmerksamkeit bereitet, wird sie immerhin zur Zufriedenheit ausfallen.

Kalbschulter als Galantine.

Die Kalbschulter wird der Länge nach aufgeschnitten, gefalzen, mit einer Fiasch von Leber bestrichen, $\frac{1}{4}$ Rlg. in Würfel geschnittenen Speck darüber gestreut, zusammengerollt, mit Spagat zusammengeschnürt und gedämpft.

Wenn die Schulter weich ist, wird sie auf einem Tranchirteller gelegt, ein zweiter darüber gegeben und beschwert.

Erfaltet schneidet man Scheiben davon, welche mit gehacktem Aspice bestreut werden.

Kalbs-Ragout. (Ragoût de veau.)

Schöne Stücke Kalbsfleisch dünstet man mit Wurzelwerk und Suppe weich und macht mit Krebsbutter eine lichte Sauce, kochte eine Rose Carfiol und gebe sie in die Sauce, sowie auch Spargelköpfchen, Krebschwefel, gedünstete Champignons. Richte selbes auf die Schüssel und belege den Rand mit feinen Bröselknödeln.

Gewöhnlich eingemachtes Kalbsfleisch.

Man kann Fleisch von der Schulter sehr gut hiezu verwenden, das Fleisch wird in nette Stückchen geschnitten, in eine Casserole, wo fein geschnittene Petersilie in Butter kocht, hineingegeben, zugedeckt gedünstet, einige in Blättchen geschnittene Schwämme (Champignons, Pilze oder Mairachen) kommen später auch dazu, ein bis zwei Löffel Rindsuppe werden daran gegeben.

Wenn das Fleisch weich ist, wird es herausgenommen, das Fett mit Mehl gestaubt, mit Rindsuppe vergossen, gut verkocht, das Fleisch in die Sauce gegeben und gut aufgekocht, angerichtet und mit Semmelknödeln garnirt, oder :

Man gibt in die Sauce ein Stückchen zerlegten Carfiol, in Nudeln geschnittene Kohlrüben, oder:

Grüne Erbsen gekocht und 2—3 Löffel Reis, mit dem Mehl in das Fett gegeben und in der Sauce dann weich gekocht, oder der Reis kann auch separat gekocht werden. Es bleiben in diesem Falle die Knödeln weg.

Man kann das Fleisch auch kochen, mit Wurzelwerk in eine gute semmelgelbe Buttereinbrenn geben, diese aber zuvor mit Suppe vergießen, fein geschnittene Limonienschalen und den Saft einer Limonie dazu geben, achten, daß kein Kern dazu kommt, weil diese die Sauce bitter machen.

Das Fleisch in nette Stückchen geschnitten wird nochmals in der Sauce aufgekocht.

Beim Anrichten werden Semmel- oder Bröselknödel dazu gegeben.

Kalbs-Bries oder Kalbsmilch. (Ris de veau.)

Das ist die Halsdrüse, welche man in Wasser gibt, dann auf einen Löffel im Fleischtopf in der Suppe kocht.

Erkaltet läßt man die Rose aus den sie umgebenden Adern und verwendet sie verschieden, als:

In Stück geschnitten in Ragout.

In Scheiben geschnitten in Ei und Brösel getaucht gebacken.

Mit Speckscheiben gebraten.

Mit Krebsbutter gedünstet.

Auch sammt dem das Bries umgebenden Fleisch in Würfel geschnitten in Einmachsuppe gegeben.

Kalbs-Beuschel. (Mou de veau.)

Die weichgekochte Kalbslunge wird nudelig geschnitten.

In gelber Einbrenn wird Zwiebel und Petersilie anlaufen gelassen, mit Suppe vergossen, Limonienschalen, etwas ganzer Pfeffer und Neugewürz, 1 Lorbeerblatt, 1 Stückchen Ingber kochen mit der Sauce, welche dann über die geschnittene Lunge passirt wird.

Jetzt kommt der Saft einer Citrone oder 2 Löffel Essig daran, so auch einige Löffel Rahm.

Knödel werden zum Kalbsbeuschel gegeben.

Kalbs-Lunge als Saché.

Die gekochte Kalbslunge wird fein geschnitten, die feinen Kräuter in Butter anlaufen lassen, mit Pfeffer gewürzt, mit einigen Löffel Rahm aufgekocht, garnirt man es mit Nudeln.

Ober: Statt des Rahms kommen einige Eier daran, gibt es in kleinen Häufchen auf mürben Teig, deckt es mit Teig zu, sticht es mit dem Krapsenftecher aus und backt es mit Ei bestrichen in Kohre.

Gedünstete Kalbsleber. (Foie de veau à l'étuvée.)

Die Leber wird gut abgehäutet, in Blättchen geschnitten, diese in eine Schüssel gegeben, ein Kaffeelöffel Mehl über die Leber gestaubt, umgerührt, dann einige Löffel Milch darüber gegeben und stehen gelassen.

Nun wird Speck in eine Casserole gethan, wenn er schmilzt, kommt reichlich fein geschnittener Zwiebel daran und wird anlaufen gelassen, dann kommt die Leber dazu, welche zugedeckt dünstet, bis sie weich ist.

Muß öfters umgerührt werden, und darf erst beim Anrichten gesalzen werden.

Gebackene Kalbsleber. (Foie de veau frit.)

Die in Blättchen geschnittene Leber wird in Mehl, Ei und Semmelbrösel einpanirt und schön gelb aus dem Schmalz gebacken.

Geröstete Leber. (Foie de veau sauté naturel.)

Reichlich, in Ringeln geschnittene Zwiebel wird in Schmalz anlaufen gelassen, die blättlich geschnittene Leber hinein gegeben, geröstet bis sie gut ist (von zu langem Rösten wird die Leber hart), angerichtet, mit 2 bis 3 Löffel Suppe das braun Angelegte vom Reindl abgelöst, aufgekocht über die Leber gegossen, welche zuletzt gesalzen wird.

Kalbshirn mit Fricassée. (Cervelle de veau en fricassée.)

Dieses wird abgehäutet, in laues Wasser gegeben, von wo man es in Salzwasser gibt, und etwa eine Viertelstunde kocht, herauslegt und Fricassée-Sauce darüber gibt.

Man bereitet die Fricassée-Sauce, indem man 4 Eierdotter, den Saft einer Limonie, und $\frac{1}{4}$ Liter saueren Rahm über dem Feuer sprudelt, bis eine dickliche Sauce daraus wird. — Man kann auch 1 Kaffeelöffel Mehl und Essig statt des Limonienstoffes nehmen.

Gebackenes Kalbshirn. (Cervelle de veau fritee.)

Das Hirn muß einige Zeit in Wasser abgewässert werden, dann werden Scheiben davon geschnitten, diese werden gesalzen, zuerst in Mehl, dann in Ei getaucht, mit Semmelbröseln gut bestreut und schön gelb aus dem Schmalze gebacken.

Geröstetes Kalbshirn. (Cervelle de veau grillée.)

Das Hirn, gut ausgewässert, oder in lauwarmem Wasser blanchirt, abgehäutet, wird passirt.

In heißer Butter wird fein geschnittene Petersilie und Zwiebel anlaufen gelassen, das Hirn hineingegeben und abgeröstet. Schließlich wird Salz und Pfeffer daran gegeben.

Man kann auch einige abgesprudelte Eier über das fast fertige Hirn gießen und es mit diesen aufkochen und anrichten.

Kalbskopf en fricassée. (Tête de veau en fricassée.)

Ein reingeputzter Kalbskopf wird, nachdem ihm das Hirn entnommen ist, in Salzwasser weich gekocht. Ist er fertig, so schneidet man ihn in zierliche Stückchen und legt diese in eine Cafferole.

Vorher läßt man Rindsuppe mit gleicher Menge weißen Wein aufkochen.

In ein anderes Töpfchen gibt man 4 Eierdotter, 1 Löffel feines Mehl, ein Stückchen Butter, Limonienschale und Muskatblüthe.

Alles dies wird mit etwas kaltem Wein fein abgerührt, dann gießt man den kochenden Wein mit der Rindsuppe darüber und läßt es unter Sprudeln dicklich werden, dann gießt man es über den Kalbskopf. Man gibt ein wenig gestoßenen Zucker in die Sauce und läßt sie aber nur aufkochen.

Das Hirn wird gesalzen, in Stücke geschnitten, in Mehl einpanirt, in geklopftes Ei getaucht, mit Semmelbröseln überstreut und goldgelb aus dem Schmalz gebacken.

Eine Semmel in Würfel geschnitten, wird ebenfalls goldgelb gebacken.

Beim Anrichten legt man die zerschnittenen Stückchen zierlich auf die Schüssel, gibt die Sauce darüber, das Hirn in die Mitte.

Mit den Semmelwürfeln garnirt man die Schüssel.

Farce von Bratwürsten.

Man legt ein Stück schwarzes Brod ohne Rinde in eine Beize, wie man sie etwa zum Lungenbraten nimmt und läßt es darin gut durchweichen, dann wird ein Stück gebratenes Kalbfleisch klein geschnitten, 3—4 Bratwürste ausgedrückt, auch das Brod wird ausgedrückt und nebst Sardellen, Kapern, Limonieschalen, Zwiebeln, Knoblauch und Beizkraut fein zusammengeschnitten.

Farce von Leber.

$\frac{3}{4}$ Kg. Leber, 2 Semmeln, 3 Champignons, 2 Sardellen und etwas Fett, Zwiebel und allerlei Gewürz werden recht fein zusammengeschnitten, in Butter etwas anlaufen gelassen, etwas saurerer Rahm hineingegeben und mit Limoniesaft nach Geschmack geröstet.

Farce von Kalbfleisch.

Man schneidet Kalbfleisch und Wurzelwerk fein zusammen, röstet Wurzelwerk und grüne Petersilie in Butter. Dann macht man von 1 Semmel ein dickes Panadel, welches aber ganz auskühlen muß und von ein paar Eiern ein Eingerührtes, stoßt dies Alles sehr fein und

passirt es durch ein Sieb; man treibt ein Stück Butter ab, schlägt 2 Eier hinein und rührt die Fäsch darin ab.

Die Farce kann man zu allen feinen Mehlspeisen und Con-
sommés verwenden, vor dem Gebrauch muß man nach Bedarf Obers,
mit Ei abgesprudelt, zur Verdünnung hineinrühren.

Schweinefleisch.

Gebratenes Spanferkel. (Cochon de lait rôti.)

Wenn das Ferkel abgestochen ist und ausgeblutet hat, taucht man es in kaltes Wasser, bestreut es mit Pech, gießt siedendes Wasser darüber und streift rasch die Borsten ab, die recht leicht weggehen.

Man öffnet das Thier am Bauch, nimmt mit der gewöhnlichen Vorsicht, die Galle an der Leber nicht zu zerdrücken, Leber, Lunge und Gedärme heraus, wäscht das Ferkel rein, salzt es und streut innen Majoran, nach Geschmack auch Kümmel.

Man kann die Spanferkel sehr schön, reisch und goldgelb im Rohre braten. Mit dem dazu nöthigen Speiler wird das Ferkel stehend in die Pfanne gestellt, die Füßchen sind bis zum ersten Gelenk abgeschnitten worden.

Es wird kein Wasser in die Pfanne gebracht, sondern man hat Salzwasser und einen Pinsel hergerichtet, mit diesen bestreicht man das Ferkel, stellt es ins Rohr, nach fünf Minuten bestreicht man es mit einem Stück Speck, dann wieder mit Salzwasser und wieder mit Speck, wo sich eine Blase zeigt sticht man hinein.

Zum Schluß macht man das Feuer stärker, und wenn das Ferkel schön goldfarb und reisch wie Glas ist, wird unten am Halse ein Einschnitt gemacht, damit der Dampf heraus kann und nicht die reische Kruste weich mache. Man hat das Ferkel nicht aus seiner Lage gebracht.

Gesulztes Spanferkel. (Cochon de lait à la gelée.)

Kopf und Füße werden abgeschnitten, das Ferkel der Mitte nach gespalten, die Beine ausgelöst, dann wird es wurstartig gerollt, mit Spagat verbunden und in Rindsuppe, mit 1 Glas Weißwein, etwas Essig, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer, Neugewürz, den Beizkräutern, Porren, Pastinak, gelbe Rübe und Petersilie zu Scheiben geschnitten gekocht.

Wenn es weich ist, nimmt man es aus dieser Brühe, läßt es erkalten, die Brühe selbst seigt und entfettet man, gibt dann den Schnee von drei Eiern hinein, peitscht es mit der Schneeruthe eine Viertelstunde, dann gibt man entweder einen Deckel mit Gluth darauf oder man stellt es ins Rohr.

Danach wird die Brühe nach der bekannten Weise durch eine Serviette fließen gelassen, damit sie schön klar werde, und über die