

Schöpfensfleisch.

Schöpfenbraten. (Mouton rôti.)

Bei Schöpfensfleisch soll man Fett und Häute immer sehr sorgsam entfernen und Schweinfett oder Speck dazu verwenden.

Man reibt den abgehäuteten Schlögel mit Salz ein, spickt ihn mit Knobel und dünstet ihn mit Wurzelwerk und gibt Gewürz dazu.

Wenn er anfängt mürbe zu werden, gibt man ihn noch in die Röhre, damit er Farbe bekommt, zum Schluß macht man ein stärkeres Feuer, damit das Fett ausbratet. Den Bratensaft kocht man aus, passirt ihn und gibt ihn entfettet zum Braten, welchen man mit Erdöpfeln, Rüben, verschiedenen Purée und Gurken garniren kann.

Schöpfenschlögel mit Paradeisäpfelsauce.

(Gigot de mouton à la sept heures.)

Wenn der Schlögel enthäutet und gesalzen ist, kommt er in Fett, in welchem Zwiebel klein geschnitten, in reichlicher Menge dünstet, und dünstet darin eine Weile zugedeckt, mit Zugabe von etwas Wasser.

Nun kommen in Stücke gebrochene Paradeisäpfel um den Schlögel und werden mit demselben gedünstet und schließlich, wenn der Schlögel fertig ist, wird die Sauce zu demselben passirt, auch in einer Saucière Sauce dazu gegeben. Mit weich gekochten Fisoln und andern Gemüsen kann der Schlögel garnirt werden.

Zunges Schöpfensfleisch mit Majoran-Erdäpfel.

Rippenfleisch wird gewaschen und mit Wasser kochen gelassen, der Schaum wird abgeschöpft und gelbe Rübe, Petersilie, Selerie und Salz daran gegeben.

Ist das Fleisch weich, nimmt man es heraus, wäscht es in kaltem Wasser ab, tranchirt es hübsch zierlich, die Suppe aber wird durchgeseiht und neuerdings kochend gemacht. Indessen bereitet man eine lichte fette Einbrenn, gibt gereinigten Majoran und etwas zerdrückten Knoblauch hinein, vergießt die Sauce, wenn die Einbrenn goldgelb ist, mit Suppe, die in die verrührte Sauce gegeben und aufkochen gelassen wird.

Kleine runde mehligte Kartoffeln kommen jetzt noch heiß, in Scheiben geschnitten in die Sauce, zuletzt kommt das Schöpfensfleisch dazu und das Ganze wird nach einer Weile aufkochen gelassen.

Recht heiß wird diese einfache, aber mit gehöriger Sorgfalt bereitet, sehr schmackhafte gut bürgerliche Speise angerichtet.

Schöpfenschlögel auf Wildpretart. (Gigot de mouton au chasseur.)

Der enthäutete Schöpfenschlögel wird gesalzen in eine Beize von halb Essig, halb Wasser, Wurzelwerk, den Beizkräutern und

Gewürzen, gefocht,) gelegt — und je nach der Temperatur kürzer oder länger in dieser Beize liegen gelassen. Der Schlögel wird umgewendet, die Beize abgegossen, aufgekocht und erkaltet wieder über den Schlögel gegossen.

Nach etwa acht Tagen läßt man 2 große fein geschnittene Zwiebel, nebst einem Stückchen Zucker goldgelb in Fett anlaufen, gibt den Schlögel darauf, gießt etwas von der Beize dazu und läßt ihn weich dünsten.

Wenn derselbe weich ist, legt man ihn in eine andere Casserole, seigt etwas vom Saft dazu und stellt ihn in die Röhre, wo er schöne Farbe bekommt.

In die zurückgebliebene Braise gießt man, wenn nöthig, noch etwas von der Beize, entfettet den Saft, rührt in $\frac{3}{10}$ Liter Rahm einen Löffel Mehl hinein und gießt dies zu der Braise, mit welcher man es gut verkochen läßt und die man nach Bedürfniß verdünnt. Die Sauce soll so dick sein, daß sie den umgekehrten Löffel deckt.

Möglichst heiß servirt man den tranchirten Schöpfschlögel, nachdem man die Sauce zu und über ihm passirt hat und gibt Erdäpfel, Macaroni oder abgeschmalzene Nudeln dazu.

Schöpfsfleisch mit Paprika. (Mouton au paprica.)

Reichlich Zwiebel, welcher fein geschnitten ist, in Fett anlaufen lassen.

In Stücke geschnittenes, enthäutetes, mit Salz und Paprika bestreutes Schöpfsfleisch wird hineingegeben.

Zugebedekt wird das Fleisch im eigenen Saft gedünstet, später gießt man löffelweise Suppe daran. Das Fleisch wird, wenn es sehr weich gedünstet ist, mit dem Saft servirt.

Rockerln, Wasserspazzen oder Erdäpfel sind als Beigabe dazu zu empfehlen.

Gebratenes Lämmernes. (Agneau rôti.)

Der Rücken wird, wie von einem Hasen hergerichtet, gespickt, im Rohr gebraten, wenn er fertig gebraten ist, mit Rahm übergossen und dieser noch verkochen lassen. Beim Anrichten wird die Sauce darüber passirt, mit Salat servirt.

Gefüllter Lammbraten.

Ein halbes Lamm wird untergriffen, gesalzen, mit Semmelfülle gefüllt, (nämlich eigroß Butter wird abgetrieben, 3 Eier daran gegeben, 1 Stück blätlich geschnittene, in Milch geweichte Semmel, die Brösel einer zweiten Semmel dazu gegeben, nebst Salz und fein geschnittener Petersilie). Die Fülle darf nicht fest, doch auch nicht zu lose sein.

Eingefüllt wird der Braten schön goldgelb gebraten und mit beliebigem Salat servirt.

Gebackenes Lammfleisch. (Agneau frit.)

Dazu nimmt man gewöhnlich das Vordertheil, schneidet es in Stücke, salzt es, taucht es in Mehl, Ei und Semmelbrösel und backt es aus dem Schmalze.

Lammfleisch mit Bertramfsauce. (Agneau à l'estragon.)

In Stückchen geschnittenes Lammfleisch wird in Butter, mit geschnittenem Bertram weich gedünstet, dann gestaubt, anlaufen lassen die Sauce mit Rindsuppe vergossen, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 1 Löffel Bertramessig, verkocht und angerichtet.

Holländer Lammshlögel. (Gigot d'agneau à la hollandaise.)

Der abgehärfete, gesalzene Schlögel wird hie und da mit dem Messer eingestochen, in die Löcher fein geschnittener Champignon, grüne Petersilie in Butter gedünstet und fein geschnittene Sardellen hineingesteckt. Ein Stückchen Speck vorgeschoben.

Nun wird der Schlögel in einer Casserole mit Wurzelwerk und einem kleinen Glas Wein weich gedünstet.

Wenn er weich ist, wird er herausgenommen, der Saft mit zu einer braunen Sauce mit Einbrenn verrührt, einige Löffel Fleischextract beigelegt, durchpassirt. Eine kleine Portion gedünstete Champignons in die Sauce gegeben, damit aufgekocht und diese über den nett tranchirten Lammshlögel gegeben.

Lamm-Cotelettes mit Aspic und Mayonnaise.

(Côtelettes d'agneau en aspic et Mayonnaise.)

Die schön hergerichteten Kalbs-Cotelettes werden in Butter auf beiden Seiten weich gedünstet, auf Löschpapier gegeben, daß die Fette abrinnt, dann mit einem Blech auf das Eis gestellt, daß sie steif werden.

Wenn sie steif sind, werden sie in Mayonnaise eingetaucht und wieder auf das Eis gestellt, zierlich auf eine Schüssel gelegt, werden sie sowohl mit gehacktem, als auch mit zierlich geschnittenem Aspic in mehreren Farben garnirt.

Lammfleisch mit Schwammfsauce.

(Fricassée d'agneau aux champignons.)

Eine gebackene Lammshulter wird in kleine Stückchen geschnitten und in eine Sauce von Champignons oder Pilzen gelegt, aufgekocht und servirt.

Gingemachtes Lammfleisch. (Fricassée d'agneau.)

So wie Kalbfleisch, ebenso kann man Lammfleisch einmachen, mit grünen Erbsen, Karfiol oder Limoniesauce mit Semmelknödeln.

Kaninchen.

Wenn sie jung sind, ist das Fleisch zart wie Geflügelfleisch.

Das Häutchen muß abgezogen werden.

Im Sommer verwendet man das Fleisch gleich, im Winter läßt man es abliegen.

Im Uebrigen bereitet man es wie Lammfleisch.

Einige Worte über Pferdefleisch.

Dort wo dieses gegessen wird, benützt man wohl keine Kochbücher.

Ein junges Pferd müßte ein gutes Fleisch geben, aber es wäre dies gewiß ein sehr theurer Braten.

Die Vereine gegen Thierquälerei gaben den ersten Impuls, die ersten Anpreisungen des Pferdefleisches für die Armuth, der es eben nicht möglich ist, den Preis des Rindfleischs zu erschwingen.

Wohl leitete sie der Gedanke, das arme Pferd, welches alternd, immer traurigerem Lose verfällt, diesem zu entziehen; und das Pferd ist ein reinliches Thier und zum Genuße wohl geeignet. Aber man schlachtet kein Pferd, welches noch zu etwas brauchbar ist, deshalb sollte ganz besonders bei diesen Schlächtereien für die Armuth eine doppelt strenge Controle bestehen.

Man wässert das Fleisch tüchtig aus, und das ist eben eine Frage, ob dadurch das Fleisch besser wird, es dürfte das Gegentheil sein.

Sonst bereitet man es wie Rindfleisch, es schäumt stark, man entfernt den Schaum.

Haus-Geflügel.

Gebratene Tauben mit Semmelfülle. (Pigeons farcis.)

Die Tauben werden rein gepuht, die feinen Härchen abgeseigt, ausgenommen, Flügel, Kopf, Hals und Füßchen abgehakt, die Haut von der Brust und den Schlägeln gelöst, die Füße dressirt.

In die Tauben kommt folgende Fülle: 4 Deka Butter werden abgetrieben, $\frac{1}{2}$ in Milch geweichte Semmel, 1 Dotter, Salz, grüne Petersilie und etwas Muskatnuß wird nach und nach gut verrührt. Die Tauben werden mit zerlassener Butter begossen, in die Röhre gestellt, etwas Suppe nachgegossen und so lange darin gelassen, bis sie schön gebraten sind, wozu etwa 20 Minuten erforderlich sind.