Kalbfleisch.

Naturschnitzel. (Tranches de veau naturelles.)

Dünne Kalbsschnitzel werden vom Schlögel, 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.

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

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

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

Kalbsschnitzel werden gut geklopft, gesalzen in eine Casserole mit Butter (3 Deka auf ½ Kilo Schnitzel) 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 Schnitzeln mit Limoniescheiben, geziert mit grüner Petersilie.

Panirte Schnitzerln. (Côtelettes de veau pannées.)

Die gut geklopften, gesalzenen Schnitzerln 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, Schnitzerl mit Rahmsauce, mit Paprika, zu letzteren kommt in die Butter fein geschnittener Zwiebel und Paprika und schließlich Rahm, mit welchem die Schnitzerln aufkochen.

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

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

Kalbs-Fricandeau.

Gut abgehäutete Kalbsschnitzchen 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 Buttersauce, gib sie darüber, gieße aber noch Jus nach, richte die Fricandeau an.

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 angelaufenes Mehl dazu, seiht die Sauce durch und servirt sie neben dem Braten.

Pikant gebratenes Kalbfleisch. (Veau côti 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, $^1/_3$ 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 Kalbsschlögel. (Cuissot de veau à la bourgeoise.)

$^3/_{10}$ Liter weißer Wein, $^3/_{10}$ Liter Essig, etwas Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Muskatnuß, Limonieschalen, etwas Majoran und 2 Lorbeerblätter werden nebst einer geschnittenen Zwiebel, Sellerie, Petersilie und gelber Rübe 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 kleinwenig 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 Aspic 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, zahnstocherartigen Hölzchen zusammen gestochen. Meistens wird sauerer Salat dazu gegeben.

Grillirte Kalbsbrust. (Tendrons de veau gillés.)

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 darübergegossen und einen Moment aufkochen gelassen. Dann zerrührt man 2 bis 3 Eierdotter mit lauer Milch, gießt die kochende Suppe 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 zusammengebunden, oder Fasch wird bereitet, indem man $^1/_2$ Kilogramm Kalbfleisch, 2 Semmeln in Milch geweicht und ausgedrückt, 2 bis 3 Eier, in Butter angelaufene Petersilie und Zwiebel, feingeschnittene Limonieschalen, Gewürz, etwas Muskatnuß, nach Belieben Sardellen und gedünstete Champignons möglichst verkleinert zusammenrührt. Das Salz ist nicht zu vergessen.

Die Brust wird mit Schweinfett übergossen, später etwas Rindsuppe dazugegeben, fleißig begossen durch $1^1/_2$ bis $1^3/_4$ 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 Herrenpilzen die geschnittenen Scheiben einmal aufkochen lassen und die Sauce darüber geben.

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

Mit Reisfülle, 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 bekömmt und seiht den Saft der Paradeisäpfel darüber, wenn sie auf die Schüssel angerichtet wird.

Kalbfleisch mit Paprika. (Veau au paprica.)

Das in Stückchen geschnittene Kalbfleisch 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 $^3/_{10}$ Liter Rahm, in welchem 1 Kaffeelöffel Mehl verrührt ist, hineingegossen, gut verkocht und angerichtet.

Abgeschmalzene Nockerln oder gedünsteter Reis wird dazu gegeben.

Kalbsschlögel mit Sellerie-Sauce. (Quissot de veau.)

Ein Kalbsschlögel wird geklopft, gesalzen, gespickt.

In einer Casserole mit Butter legt man Sellerie- und Petersilienwurzeln, 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 Kalbsschlögel wird tranchirt, nett angerichtet, die Sauce darüber passirt, die zweite Selleriewurzel zerschnitten und als Garnirung verwendet.

Einfach gebratener Kalbsschlögel.

Die Knochen werden ausgelöst, die Häute entfernt, der Schlögel gesalzen, mit ziemlich dicken Speckstücken und Knoblauch gespickt, mit Fett übergossen in die recht heiße Röhre gestellt, löffelweise Wasser nachgegossen und unter fleißigem Begießen des Bratens recht weich gebraten, kalt gestellt, dann kalt aufgeschnitten.

Die Knochen, welche man aus dem Schlögel nahm, werden mit den abgeschnittenen häutigen Stückchen und jenem weniger guten Theil, der dem Fuß zugeht, der Stelze, mit kaltem Wasser in entsprechend großem Hafen ans Feuer gebracht, Suppenwurzen, etwas Pfefferkörner, Neugewürz, 1 Lorbeerblatt, nach Belieben Muskatnuß oder Limonieschalen beigefügt, gesalzen, ein halbes Weinglas Essig daran gegossen, langsam kochen gelassen, wenn alles weich ist und ein guter Theil Suppe verkocht ist, einige Minuten ruhig stehen gelassen. Die Suppe wird durch reine Leinwand, welche man auf ein Sieb gibt, in eine tiefe Schüssel geseiht, die Fleischstückchen zierlich geschnitten hinein gegeben und an einem kühlen Ort gestellt, wo eine schöne Sulze daraus wird, welche gestürzt werden kann. Für bescheidene Verhältnisse mit ziemlich großer Familie ist der Kauf des Schlögels empfehlenswerth, weil eine Einmachsuppe von der Zuwage, Braten und eine Schüssel Sulze daraus wird.

Einfach gebratener Nierenbraten.

Das eingesalzene Stück Fleisch mit der Niere wird mit feingehacktem Zwiebel, mit etwas Limonieschale und Paprika gut bestreut, heißes Fett darüber gegossen und langsam im Rohre unter fleißigem Begießen mit dem sich bildenden Saft, welchem man 2 Löffel Milch, dann etwas Wasser beigefügt, goldgelb gebraten und recht heiß zu Tische gegeben.

Ebenso bereitet man den Schlußbraten, welchen man nach Geschmack mit Speck belegen kann.

Fricandeau piquante.

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

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 Kalbsschnitzel. (Tranches de veau piquées.)

Die Schnitzerln 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 Kalbsschlögel. (Couissot 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 dazugegeben, mit dem Bratensaft sehr fleißig begossen und gewendet, schön goldbraun gebraten.

Kälber-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 Petersilie und Zwiebel gut abgerührt, auf einem Brett mit Semmelbrösel runde Laibchen geformt, diese dann in Schmalz gebacken und als Auflage zu Gemüsen verwendet, oder wenn die Filets gebacken sind, kommen sie in eine kleine Casserole, $^3/_{10}$ 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 Gekröse. (Fraise de veau frite.)

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

Die Verwendung ist Auflage auf Gemüse.

Kalbsschulter.

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

Kalbsschulter als Galantine.

Die Kalbsschulter wird der Länge nach aufgeschnitten, gesalzen, mit einer Fasch von Leber bestrichen, ¼ Kilogramm in Würfel geschnittener Speck darüber gestreut, zusammengerollt, mit Spagat zusammengeschnürt und gedämpft.

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

Erkaltet, schneidet man Scheiben davon, welche mit gehacktem Aspic bestreut werden.

Kalbs-Ragout. (Ragoût de veau.)

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

Gewöhnlich eingemachtes Kalbfleisch.

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 Maurachen) 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 Semmelknöderln 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 Limonieschalen 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, löst man die Rose aus den sie umgebenden Adern und verwendet sie verschieden, als:

In Stücke 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 Ingver 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 Kalbs-Beuschel gegeben.

Kalbslunge als Haché.

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

Oder: Statt des Rahmes kommen einige Eier daran, gibt es in kleinen Häufchen auf mürben Teig, deckt es mit Teig zu, sticht es mit dem Krapfenstecher aus und backt es mit Ei bestrichen in Rohre.

Kalbszunge.

Gibt man zu Ragout. Gekochte Kalbszungen mit Hagebuttensauce, mit Fricasséesauce, mit Sardellensauce. Die enthäutete Zunge gespickt, rasch gebraten und mit Rahm übergossen.

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 geschnittener 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 ¼ Liter saueren Rahm über dem Feuer sprudelt, bis eine dickliche Sauce daraus wird. — Man kann auch 1 Kaffeelöffel Mehl und Essig statt des Limoniensaftes nehmen.

Gebackenes Kalbshirn. (Cervelle de veau fritée.)

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 reingeputzer 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 Casserole.

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 Brot 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 Brot wird ausgedrückt und nebst Sardellen, Kapern, Limonienschalen, Zwiebeln, Knoblauch und Beizkraut fein zusammengeschnitten.

Farce von Leber.

$^3/_4$ Kilogramm Leber, 2 Semmeln, 3 Champignons, 2 Sardellen und etwas Fett, Zwiebel und allerlei Gewürz werden recht fein zusammengeschnitten, in Butter etwas anlaufen gelassen, etwas sauerer Rahm hineingegeben und mit Limoniensaft nach Geschmack gesäuert.

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 Fasch darin ab.

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

Gepöckelte Kalbskeule.

Ein Kalbsschlögel mittlerer Größe, aus dem die Knochen ausgelöst sind, die Häute und das Fett weggeschnitten werden, wird mit einer Mischung von 25 Gramm Salpeter, zwei Händen voll Salz und 3—4 Gliedchen zerdrückten Knoblauch eingerieben, auf eine Schüssel gelegt und beschwert, durch 6—8 Tage täglich gewendet, mit dem vorhandenen Salzwasser begossen. Dann setzt man den Schlögel mit kaltem Wasser zum Kochen, läßt ihn langsam weichkochen. Gekocht, wird er zwischen zwei Tranchirbretter gelegt, beschwert und eignet sich nach 12 Stunden zum Aufschnitt.

Blanquette von Kalbsbraten.

Man läßt eine Tasse gutes Obers mit halb so viel feinem Oel, etwas Salz, Pfeffer und fein geriebenem Zwiebel unter beständigem Rühren aufkochen, fügt den Saft einer halben Citrone bei und gießt dies über in Scheiben geschnittenen, auf Dampf erwärmtem oder warm erhaltenem Kalbsbraten.

Salmenfleisch.

Man nehme 2 Kilogramm Fleisch vom Kalbsschlögel, reibt das Fleisch mit Salz und 1 Kaffeelöffel Salpeter ein, legt es in ein irdenes Geschirr, in welchem es dann auch gekocht werden kann. Ueber das Fleisch streut man zwei Stücke geschnittenen Zwiebel, 20 Stück Pfefferkörner, 10 ganze Gewürznelken. Eine Handvoll grüne Petersilie, Thymian und Basilicum bindet man in reinem Tüll ein und gibt es dazu. Nun übergießt man das Fleisch mit gutem Essig und läßt es drei oder vier Tage stehen, gut verdeckt. Wieviel Essig man bei dem Fleische hat, doppelt so viel Wasser gibt man dazu, läßt das Fleisch kochen, doch so, daß es kernig bleibt.

Im Sud erkaltet, werden nette Stücke geschnitten, in Olivenöl gewendet, dicht aneinander gelegt durch drei Stunden liegen gelassen. Dann bestreut man jedes Stück mit feingehackten Sardellen, Petersilie, Capern, und ziert die Schüssel mit Aspic.

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