

Gefelchte Würstchen wirft man in siedendes Wasser, zieht den Topf vom Feuer und läßt die Würste dann etwa 5 bis 7 Minuten ziehen. Dies gilt auch ganz besonders für Debreziner Würste, wie überhaupt jede Wurst, die trocken wird durchs Kochen.

### Gebackener Schinken.

Der Schinken wird so wie zum Kochen hergerichtet, Brotteig ausgewellt, fingerdick ausgewalzt, der Schinken darauf gelegt, der Teig überschlagen, so daß nirgends eine Ritze bleibt, mit dem Brot in den Ofen geschoben, wo der Schinken drei Stunden bleibt. Man hüte sich, zum Brotteig aus Ersparungsrücksichten Gerstenmehl zu nehmen, weil dieses zum Aufspringen neigt, und der Teig, welcher um den Schinken geschlagen wird, soll beim Backen keine Sprünge bekommen.

### Pökeln von Zungen.

Für drei Schweinszungen, welche man wäscht, abtrocknet, nimmt man einen und ein halbes gehäuften Eßlöffel Salz, eben so viel Zucker, einen halben Löffel Salpeter, reibt damit die Zungen. Gequetschte Wachholderbeeren, grob gestoßener Pfeffer, Neugewürz und Koriander streut man auf die Zungen, legt sie in ein Gefäß, gibt einen passenden Holzdeckel darauf, beschwert den Deckel. Täglich dreimal werden die Zungen gewendet, mit vorhandener Salzlacke mit einem Löffel begossen und können am sechsten oder siebenten Tage gefocht werden. Diese Menge Salz, Zucker und Salpeter reicht für eine Ochsenzunge, welche jedoch 10 bis 12 Tage im Pökel liegen bleiben muß. Es muß das Pökeln bei kühlem Wetter, also in den Wintermonaten geschehen. Vor dem Kochen wird die Zunge nun abgeschüttelt, nicht gewaschen, und wenn sie gefocht ist, heiß enthäutet.

### Schöpfensfleisch.

#### Schöpfenbraten. (Mouton rôti.)

Bei Schöpfensfleisch soll man Fett und Häute immer sehr sorgsam entfernen und Schweinesfett 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 Schlusse 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 Erdäpfeln, 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 welchen 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 Fajolen und anderen Gemüsen kann der Schlögel garnirt werden.

### Junges Schöpfensfleisch mit Majoran-Erdäpfel.

Rippenfleisch wird gewaschen und mit Wasser kochen gelassen, der Schaum wird abgeschöpft und gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie 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 (mit Wurzelwerk den Beizkräutern und Gewürzen gekocht) 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 zwei große, fein geschnittene Zwiebeln 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 Schöpfenschlögel, nachdem man die Sauce zu und über ihm passirt hat und gibt Erdäpfel, Macaroni oder abgeschmalzene Nudeln dazu.

Nach Belieben kann der Schlögel fein gespickt werden.

### Schöpfensfleisch mit Paprika. (Mouton au paprica.)

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

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

Zugedeckt 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.

Kockersn, Wasserspazn oder Erdäpfeln sind als Beigabe dazu zu empfehlen.

Wenn man die Sauce dicklich haben will, gibt man zu 1 Kilogramm Fleisch etwa 3 rohe, gewaschene, geschälte und in feine Blätter geschnittene Erdäpfel gleich mit dem Fleisch in das Fett, die Erdäpfel zerdünsten und machen den Saft dicklich.

---

## Lammfleisch.

### 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 blättlich 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.