

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.

Gebadenes 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 Bertramsauce. (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 Lammshögel. (Gigot d'agneau à la hollandaise.)

Der abgehärtete, gefalzene Schögel 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.

Man wird der Schögel 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 Lammschögel gegeben.

Lamm = Cotelettes mit Aspice und Mayonnaise.

(Côtelettes d'agneau en aspic et Majonnaise.)

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 Aspice in mehreren Farben garnirt.

Lammfleisch mit Schwamm sauce.

(Fricassée d'agneau aux champignons.)

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

Eingemachtes Lammfleisch. (Fricassée d'agneau.)

So wie Kalbsfleisch, ebenso kann man Lammfleisch einmachen, mit grünen Erbsen, Carfiol oder Limoniensauce 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 Rindfleisches 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 abgehackt, die Haut von der Brust und den Schlägeln gelöst, die Füße dreifirt.

In die Tauben kommt folgende Fülle: 4 Deka Butter werden abgetrieben, eine halbe in Milch geweichte Semmel, 1 Dotter, Salz, grüne Petersilie und etwas Muskatnuß wird nach und nach gut verrührt.