

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 Pferdesfleisch.

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 Pferdesfleisches 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.