

Warme und kalte Fleischspeisen und Ragouts.

Eingemachtes Kalbfleisch.

Man kocht ein halbes Kilo Kalbfleisch vom Schlegel in einer Pfanne mit sehr guter Suppe. Wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus und schneidet es in nicht dicke, gleichmäßige Scheiben. Man macht man von 7 Dka. Butter, welche man recht heiß werden läßt und 3 mittelgroßen Kochlöffeln Mehl eine lichte Einbrenne, vergießt sie, wenn sie gut verschäumt hat, mit der Suppe, worin das Fleisch gekocht wurde, zu einer dicklichen Masse, läßt sie verkochen, seiht sie durch und gibt das Fleisch hinein, um es darin noch einmal aufkochen zu lassen. Das ist das einfachste Einmachfleisch. Zu solchem kann man nun Herrenpilze, fein geschnitten, auf Butter und fein gehackter Petersilie gedünstet, oder in Salzwasser abgekochten Karfiol, oder Krebschweischen oder Krebsbutter oder Semmelknöderln geben.

Schöpfensfleisch mit Majorantwurk.

Man kocht 1 Kilo Schöpfensfleisch vom Rücken, mit etwas Grünzeug und Salz in Wasser oder leichter Suppe weich. In dieser vom Fleisch abgeseihten Suppe kocht man beiläufig 10 Kartoffeln, sauber geschält und gewaschen, nur halbweich, macht in einer Pfanne von 8 Dka. gutem Fett oder Butter eine gelbe Einbrenne, gießt die Suppe, worin die Kartoffeln gekocht haben, darauf, gibt ein kleines Stückchen

Knoblauch mit Majoran verrieben dazu, verkocht die Tunke und seigt sie über die Kartoffeln, welche jetzt erst darin weich kochen müssen. Das in gleiche Stücke geschnittene Schöpfensfleisch legt man hinein, läßt es damit aufkochen und trägt es, wie alles Schöpfensfleisch, so heiß als möglich auf.

Schöpfensfleisch mit Kümmel.

2 Kilo mageres Schöpfensfleisch wird mit Wasser zugestellt und mit 2 großen, fein geschnittenen Zwiebeln und einem kleineren Eßlöffel Kümmel 2 Stunden gedünstet. Wenn es weich ist, macht man von 5 Oka. Butter, 1 gehäuften Eßlöffel Mehl eine gelbe Einbrenne, verkocht sie mit der Tunke, seigt diese durch und gießt sie dann wieder auf das Fleisch.

Gedünstetes Schöpfensfleisch mit gewürzter Tunke.

Ein Schlegel wird auf Wurzelwerk gedünstet, aus der Brühe genommen, zerschnitten und in eine Pfanne gelegt, dann macht man eine braune Einbrenne, gießt ein Glas Rothwein hinein, gibt 6 Kapern, von 1 Citrone Saft und Schale, etwas Salz und die von allem Fett befreite Brühe dazu, läßt das aufkochen und schüttet es auf das Fleisch.

Kümmelfleisch.

1 $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch wird in Stücke geschnitten, auf 14 Oka. Butter, einem Kaffeelöffel Kümmel und wo möglich mit einigen frischen Herrenpilzen gedünstet, mit Suppe untergossen und mit etwas Mehl eingestaubt.

Bierfleisch.

In 6 Oka. heißer Butter läßt man 2 große, fein gehackte Zwiebeln gelb werden, gibt 1 Kilo nicht allzu fettes, auf Würfel geschnittenes Schweinsfleisch darauf, um es

zugedeckt halb weich dünsten zu lassen, dann kommt genügend Salz und Kümmel, etwas Pfeffer, ein Stück geriebenes Brod und beiläufig 2 Delt. Bier dazu, worin man das Fleisch recht saftig fertig dünsten läßt.

Kostbraten mit Nudeln.

4 Kostscheiben werden auf 7 Dka. Butter, Wurzelwerk, einigen Pfefferkörnern, Salz, einer kleinen Zwiebel und 4 Dka. Speck durch 2 $\frac{1}{2}$ —3 Stunden gedünstet und aus der Brühe genommen, welche man ein wenig mit Mehl einstaubt und dann durchsieht. Von 2 Eiern und 4 Delt. Mehl wird ein Teig gemacht, den man nicht ganz dünn auswalzt und in sogenannte Spagatnudeln zerschneidet, welche in Salzwasser gekocht und dann abgeseiht werden. Man streicht eine Form mit Butter aus, belegt sie mit Nudeln, dann mit den, mit Sardellenbutter bestrichenen und mit Parmesankäse bestreuten Kostscheiben, wieder mit Nudeln und Kostscheiben, bis oben eine Lage Nudeln das Ganze bedeckt, das man mit der Kostscheibenbrühe begießt und eine halbe Stunde in der Möhre bäckt.

Karbonaden. I.

Ein halbes Kilo Rindfleisch und ein halbes Kilo Schweinefleisch treibt man 3—4 Mal durch die Fleischmaschine, oder hackt es sehr fein, salzt es, gibt eine halbe größere geriebene Zwiebel, ein Ei, etwas Pfeffer und eine in Wasser geweichte Semmel, gut ausgedrückt, dazu, verrührt es gut, daß keine Semmelstückchen zurückbleiben und formt runde mittelgroße Scheiben. Hierauf läßt man in einer Pfanne 14 Dka. kleinwürflig geschnittenen Speck zergehen, 1 feingehackte, mittelgroße Zwiebel darin gelb anlaufen, legt die Scheiben darauf und läßt sie eine viertel Stunde dünsten. Dann bestaubt man sie mit etwas Mehl, wendet sie um

und läßt sie noch eine viertel Stunde dünsten; bestaubt sie noch auf der andern Seite mit Mehl, wendet sie wieder um, gibt gleichzeitig eine handvoll Kapern, klein gehackt und 4 bis 6 Löffel rothen Wein dazu, um sie noch eine weitere Stunde, immer im Saft, dünsten zu lassen. Wenn wenig Saft vorhanden, untergießt man löffelweise leichte Suppe.

Karbonaden. II.

Ein halbes Kilo Kalbschlegel und ein halbes Kilo Schweinefleisch werden fein gehackt, oder einigemal durch die Fleischmaschine getrieben, dann mit 10 Oka. gehacktem Speck, einer mittleren Zwiebel, einer in Wasser geweichten, ausgedrückten Semmel, 2 ganzen Eiern, Salz und etwas Pfeffer gut mit dem Kochlöffel vermengt. Es dürfen keine Semmelstückchen zu sehen sein. Nun formt man runde Karbonaden, bröselst sie ein und bäckt sie in Schmalz. Diese Karbonaden kann man aus allem übrig gebliebenen, ob gebratenem oder gekochtem Fleische machen, nur muß etwas Schweinefleisch dabei und ein Theil des dazu verwendeten Fleisches noch roh sein.

Hühnerleber-Karbonaden.

Man hackt z. B. 7 Hühnerlebern mit 7 Oka. Rindsmark ganz fein, schlägt 3 ganze Eier und ein Dotter hinein, fügt etwas Salz, Petersilie und volle 4 Löffel geriebene Semmel hinzu und legt dies Gemengsel in ein, nur lose gebundenes befettetes Tuch, in welchem man es in Rindsuppe eine Stunde kochen läßt. Dann stürzt man diesen Pudding aus, schneidet ihn in die Hälfte und in halbmondförmige Schnitzel, läßt diese auskühlen, hüllt sie in Mehl, Eier und Semmelbrösel und backt sie in heißem Schmalze. Aus oben angegebener Masse werden 12—13 Schnitzel, die man als Kranz auf grüne Erbsen oder sonst ein gutes,

feines Gemüse legt, mit Krebschweifeln verziert und mit Krebsbutter betropft.

Fleischsnitte zum Thee.

Von gekochten Kalbsbraten und gekochten Schinken werden möglichst große, aber dünne Scheiben geschnitten, mit Sardellenbutter bestrichen, abwechselnd auf einander gelegt, zwischen zwei Brettchen 2 Stunden lang gepreßt und dann in kiefederbreite Schnitte getheilt.

Gerolltes Kalbfleisch. I.

Man schneidet von 2 Kilo Kalbfleisch (Schlegel) dünne große Scheiben, klopft sie tüchtig, streicht die unten angegebene Fülle darauf, rollt sie zusammen, verbindet sie mit Bindfaden und dünstet sie auf Butter weich. Dann vergießt man die Tunkel mit etwas in Wasser abgesprudeltem Mehle, gibt einige Löffel Fleischbrühe, einen Löffel Madeira, etwas Schnittlauch und gehackte Petersilie dazu und läßt die Rollen darin noch einmal aufdünsten.

Die Fülle: Gebratenes, gehacktes Fleisch (vom Schwein oder Kalb) vermengt man mit einem Ei, einem Löffel Madeira, etwas gehacktem Schnittlauch, Salz, Pfeffer und einem Löffel Mehl.

Gerolltes Kalbfleisch. II.

Man schneidet aus einem Kilo Kalbschlegel dünne, möglichst große Scheiben und klopft sie flach. Die Abfälle davon dünstet man auf Butter weich, hackt sie ganz fein, gibt dazu etwas Salz, Pfeffer, Schnittlauch und gehackte, grüne Petersilie, einen gestrichenen Löffel Mehl und einen Löffel Madeira, verrührt es gut, streicht es auf die dünn geklopften Scheiben, rollt sie zusammen und umwickelt sie mit einem Faden. In einer Pfanne läßt man 4 bis 5 Oka.

Butter heiß werden, gibt die Rollen hinein, gießt Fleischbrühe unter und läßt sie zugedeckt weich dünsten. Dann rührt man etwas Mehl mit Wasser, um die Tunke zu binden, gibt einen Kaffeelöffel voll gehackten Schnittlauch, gehackte, grüne Petersilie und einen Löffel Madeira dazu, läßt es noch gut verkochen und trägt es mit Maccaroni auf.

Röllchen von Kalbfleisch.

Man schneidet von einem Kilo Kalbschlegel dünne Schnitzel, klopft sie dünn und breit, dann macht man eine rohe Fülle von 6 rein gepuhten Sardellen, einer mittleren, weißen Zwiebel, etwas Citronenschale und 7 Oka. Speck. Dies hackt man möglichst fein, bestreicht die Schnitzchen damit, rollt sie, umwickelt sie mit einem Faden und dünstet sie gelb auf Butter. Wenn sie weich sind, gibt man etwas kräftige Suppe, 3 Löffel weißen Wein und ein wenig Citronensaft dazu.

Polpetti (Röllchen) von Kalbfleisch.

Man schneidet 40 Oka. Schnitzelfleisch in handgroße Stücke, klopft diese sehr dünn, bestreicht sie mit 5 Oka. fein gehackten Schinken, 5 Oka. geriebenen Parmesan und 1 Dotter, rollt sie mit breiten Speckscheiben belegt zusammen, bindet sie mit Bindfaden, bratet sie auf 7 Oka. Butter goldbraun und gießt etwas sauren Schmetten darunter.

Wiener Schnitzel.

Man schneidet Kalbfleisch vom Schlegel in Stücke, die man dünn und breit klopft, salzt, zuerst in Mehl, dann zerklöpftem Ei und Semmelbrösel wickelt (panirt) und in gutem Schmalz backen läßt.

Natur-Schnitzel.

Man schneidet von einem Kilo Kalbschlegel dünne Schnitzel, klopft und salzt sie und bestreut sie nur sehr

leicht mit etwas Mehl. In einer flachen Pfanne läßt man 14 Oka. Butter heiß werden, legt die Schnitzel neben einander hinein, deckt sie zu und bratet sie im Ganzen eine viertel Stunde auf gutem Feuer, während welcher Zeit man sie schon umgewendet haben muß. Man bratet sie nur lichtgelb, gießt, ehe man sie herausnimmt, einige Löffel Suppe unter und betropft sie mit Citronensaft.

Doppelschnitzel mit Sardellenbutter.

Man schneidet Schnitzel von rohem Kalbfleisch, klopft sie, bestreicht sie mit Sardellenbutter, legt auf ein jedes ein gleich großes Stück gekochten Schinken, bröseln das Ganze ein und backt dies Doppelschnitzel so, daß zuerst die Kalbfleischseite nach unten zu liegen kömmt.

Gespickte Schnitzel.

Man schneidet aus einem Kilo Kalbschlegel dünne Schnitzel, klopft sie und spickt sie mit dünnen Speckfäden. In einer niederen Pfanne mit großer Fläche läßt man 14 Oka. Butter aufschäumen und gibt 1 mittlere, weiße, fein gehackte Zwiebel dazu; wenn sie anfängt gelblich zu werden, gibt man die Schnitzel, die man kurz zuvor gesalzen und mit etwas Mehl bestäubt hat, hinein und läßt sie gelblich werden. Man gießt etwas gute Suppe unter, damit eine kurze Tunke entsteht und gibt dazu gedünsteten Reis.

Paprika-Schnitzel.

Man schneidet von einem Kilo Kalbschlegel Schnitzel, klopft und salzt sie und bestreut sie mit etwas Paprika. In einer Pfanne läßt man 14 Oka. Butter recht aufschäumen, gibt zwei Zwiebel fein gehackt dazu, läßt sie gelblich werden und legt die Schnitzel darauf, deckt sie zu und läßt sie einige Minuten dünsten; dann wendet man sie, um sie

wieder einige Minuten dünsten zu lassen. In ein Töpfchen gibt man einen Dct. sauern Schmetten, einen Kochlöffel Mehl und von einer halben Citrone den Saft, gießt es auf die, in der Pfanne befindlichen Schnitzeln, rührt sie gut unter einander und läßt sie in dieser Rahmtunke noch einmal verdünsten. Man gibt dazu Nocken oder dicke Nudeln oder Maccaroni.

Gefüllte Schnitzel von Lammfleisch.

Man schneidet aus den 2 Keulen eines mittelgroßen Lammrückens 12 Schnitzel und klopft sie recht dünn und flach. Ein achtel Kilo fein gehacktes Schweinefleisch, eine halbe in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmel, ein ganzes Ei und 10 mittlere Herrenpilze auf Butter und Petersilie gedünstet, dann nochmals fein gehackt, mengt man zu einer Fülle gut zusammen, gibt etwas fein geschnittenen Schnittlauch, etwas Pfeffer und Salz dazu und bestreicht damit recht gleichmäßig 6 Schnitzel, legt die andern 6 darauf, drückt jedes gefüllte Doppelschnitzel etwas zusammen, salzt es, hüllt es in Mehl, zerklopftes Ei und Semmelbrösel und bäckt es in gutem Schmalz goldgelb.

Kalbsgulasch.

Man schneidet ein Kilo Kalbschlegel in mittelgroße Würfel, salzt das Fleisch und gibt etwas gestoßenen Pfeffer dazu. In einer Pfanne läßt man 7 Dka. Butter heiß werden, läßt darin 2 große, fein gehackte Zwiebeln gelb aufschäumen, gibt das Kalbfleisch dazu und läßt es zugedeckt dünsten, bis es weich, jedoch nicht zu weich ist. Wenn nöthig, gibt man, während es dünstet, einige Löffel gute Suppe darunter. Dieses Gulasch wird nicht gestaubt, da der Saft durch die Zwiebeln dicklich wird. Man gibt Reis, Nocken oder Maccaroni dazu.

Kalbfleisch in Muschelschalen.

Man dünstet ein Kilo Kalbfleisch vom Schlegel, oder man verwendet übrig gebliebenes Kalbfleisch, gebraten oder gekocht, und schneidet es in kleine Würfel. In einer Pfanne läßt man 14 Oka. Butter heiß werden, gibt 6 mittlere Kochlöffel voll Mehl dazu und läßt dies zu einer weißen Einbrenne anlaufen. Aus 6 rein gepuzten Sardellen und 10 Oka. Butter macht man eine gut zerriebene Sardellenbutter, gibt sie in die fertige Einbrenne, verrührt sie rasch und gießt dann 2 Kaffeebecher Schmetten und so viel Fleischbrühe dazu, als nöthig ist, um eine breidicke Einmachunke zu erhalten. Nun rührt man diese recht glatt ab, gibt die Fleischwürfel hinein, läßt Alles noch einmal aufkochen, und stellt es vom Feuer weg, um es auskühlen zu lassen. Mittlerweile streicht man die Muschelschalen mit zerlassener Butter aus, füllt das kalt gewordene Ragout hinein, bestreut es dick mit Parmesankäse, darüber etwas geriebene Semmelrinde, legt auf jede Schale ein Stückchen Sardellenbutter, welche man aus 2 gepuzten Sardellen und 7 Oka. Butter macht, und läßt sie eine viertel Stunde in guter Röhre backen.

Kalbfleisch mit Zunge gespickt.

Ein Stück Schlegel (die sogenannte Kalbsnuß) wird mit 14 Oka. in Streifen geschnittener, gekochter Zunge und eben so viel Speck abwechselnd durchstochen, indem man mit einem spitzigen Messer tiefe Löcher in das rohe Fleisch fricht und Stücke von Zunge oder Speck hineinsteckt.

Das so zubereitete Fleisch wird auf 14 Oka. Butter, Wurzelwerk, einer kleinen Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 6 Körnern Neugewürz und etwas Salz zwei Stunden in der Röhre gedünstet.

Zuletzt gießt man $\frac{1}{4}$ Liter guten sauren Schmetten dazu, läßt es nochmals damit aufdünsten, seigt die Tunke durch und gibt einige Kapern hinein.

Kalbsrippchen (Cotelette).

Man schneidet schöne dicke Rippenstücke, befreit das Rippenbeinchen von der darauf haftenden Haut, kürzt es ein wenig, schneidet Alles, was von Haut, Sehne und Faser an den eigentlichen fleischigen Bestandtheilen hängt, ab, klopft dieselben mit einem kleinen Beile etwas mürbe, formt sie mit dem Messer gleich breit und hoch, salzt sie und tropft etwas Citronensaft darauf. In einer Pfanne läßt man, für 4 Stücke etwa 11 Oka. Butter heiß werden, legt diese darauf hinein, gibt gleichzeitig einige eingelegte Champignons oder frische kleine Herrenpilze dazu und dünstet sie etwa durch 5 Minuten. Ehe man sie umwendet, staubt man sie mit ein wenig Mehl ein und läßt sie auf schnellem Feuer noch weitere 10 Minuten dünsten, so daß sie saftig und weich werden.

Kalbsrippchen in Papierkapseln. I. Art.

Vorerst macht man eine Fülle auf folgende Art: ein viertel Kilo junges Schweinefleisch (ohne Knochen gewogen) befreit man von allem Fett, dünstet es weich und im Saft sammt einer kleinen Gansleber, einer großen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, 3 Oka. Speck, 3 Oka. Butter, etwas Pfeffer und Neugewürz, streicht es dann durch ein Sieb und salzt es. Nun richtet man die Rippchen her, entfernt alle daran hängende Haut, formt sie schön, so daß sie nur aus dem Fleisch und je einem Rippenbeinchen bestehen und überbratet sie auf heißer Butter und an offenem Feuer von beiden Seiten nur eine Minute lang. Hierauf bestreicht man sie auf beiden Seiten dick mit der Fülle, schlägt sie in ein, mit feinem Tafelöl bestrichenes, oval geschnittenes Papier und läßt sie in einer Pfanne von beiden Seiten auf heißer Platte schnell braten.

Kalbsrippchen in Papierkapseln. II. Art.

Ein Kilo schöne, hohe, fleischige Kalbsrippchen richtet man her, indem man alle daran hängende Haut, sowie die Wirbelknochen vorsichtig wegschneidet, so daß sie nur aus dem runden Fleischstücke mit dem reingeschabten Rippenbeinchen bestehen. Man klopft sie mit dem Fleischklopfer nur wenig und gibt ihnen mit Hilfe des Messers eine schöne, gleiche Form. Von den abgeschnittenen Stückchen macht man eine Fülle, wie bei den Rippchen I. Art, gibt dazu das Innere einer halben, in leichter Suppe geweichten und gut ausgedrückten Semmel, ein wenig geschabten Speck, etwas feine Kräuter und Salz. Nachdem man diese Fülle durch das Sieb gestrichen hat, streicht man sie fingerdick auf die obere Seite der Rippchen, unter die untere Seite derselben legt man eine dünne Speckscheibe. Jedes der so vorgerichteten Stücke schlägt man nun in eine, mit etwas feinem Del bestrichene Papierkapsel, wickelt das Papier gut zu und bratet sie schnell in offener Pfanne auf heißer Platte.

Gefüllte Kalbsrippchen. I. Art.

Man hackt ein Kilo Kalbschlegel, ohne Knochen gewogen, sehr fein und treibt es einigemal durch die Fleischmaschine; nun gibt man eine und eine halbe Semmel in Wasser geweicht und ausgedrückt dazu, dann 2 sehr dünn gerührte Eier, worin ein gutes Stück Butter ist, rührt Alles mit dem Fleische gut durch und bringt es noch zweimal durch die Fleischmaschine oder hackt es nochmals recht durch. Nun salzt man die Fülle, gibt ein wenig Muscatnuß dazu und formt blattförmige Scheiben auf folgende Art: man nimmt ein Stück Fülle, formt auf einem mit Mehl bestäubten Brettchen eine Kugel, drückt mit der rechten Hand die Kugel während des Formens recht nieder, so daß dieselbe birnenförmig wird und glättet mit dem Messer diese ab, so daß sie nun die Form eines Blattes erhält. Man hüllt

sie in Mehl, zerklöpftes Ei und fein gesiebte Semmelbrösel und bäckt sie gelb in gutem Schmalz.

Gefüllte Kalbsrippchen. II. Art.

Die fertig geformten Rippchen staubt man mit Mehl ein, gibt auf eine Pfanne 10 Dka. Butter, läßt eine fein gehackte Zwiebel darin gelb anlaufen, legt die Rippchen darauf, dünstet sie von beiden Seiten gelblich, und gibt, wenn sie schon gewendet sind, einige Löffel gute Suppe dazu, um eine dickliche kurze Tunke zu erhalten. Man gibt dazu gedünsteten Reis.

Kalbsrippchen als Ragout.

Man staubt die fertig geformten Rippchen mit etwas Mehl ein, läßt ein Stückchen gute Butter in einer Pfanne heiß werden, legt sie hinein und läßt sie auf beiden Seiten nur lichtgelb abbraten; da sie leicht anlegen, muß man die Pfanne öfter schütteln. Sind sie fertig, jedoch nur sehr licht überbraten, dann macht man von 12 Dka. Butter und 3 Kochlöffel Mehl eine dickliche lichte Einbrenne, gibt soviel kräftige Suppe dazu, als nöthig eine dickliche Tunke zu erhalten, rührt diese am Feuer recht glatt ab, seigt sie durch, gibt 1—2 Löffel Krebsbutter und folgende Bestandtheile dazu: gekochte Hahnenkämme, gedünstete Briesel, gekochten Karfiol, gedünstete Herrenpilze (wenn sie klein sind ganz, wenn sie größer sind in Blättchen geschnitten), Krebschweife und Scheeren; läßt dies in der Tunke mit den Rippchen einmal überkochen, richtet die Rippchen am Rande der Schüssel halb über einander gelegt nett an und gibt das Ragout in die Mitte. Diese Rippchen ohne Ragoutbeigabe, nur leicht abgebraten und in kräftige, weiße Buttertunke gelegt, sind eine leicht verdauliche Speise für Kranke.

Kalbsrippen mit weißer Rahmtunke (Beschamel).

Sechs schöne große Kalbsrippen werden auf 7 Oka. frischer Butter, 3 feingeschnittenen Champignons, einer kleinen Zwiebel und etwas Petersilie gedünstet und mit der ausgedünsteten Brühe übergossen kaltgestellt, dann mit einer lichten Einmactunke (s. Anhang), die mit 2 Dottern gebunden ist, überstrichen, mit einem gehäuften Löffel voll geriebenem Parmesankäse und zuletzt mit Semmelbröseln bestreut und in der Röhre goldgelb gebacken. Dazu gibt man Nocken, Wasserspazzen oder Reis.

Schweinsrippen.

Ein Kilo Schweinsrippen, die in gleicher Größe geschnitten sind, richtet man nett her. Die Rippenbeinchen sollen alle die gleiche Länge haben und von der Haut und dem daran haftenden Fleische frei geschabt, die anderen Knochen aber möglichst vorsichtig entfernt werden, ohne der runden Form zu schaden. Man schneidet das Fett ab und klopft das Fleisch mit dem flachen Messer, salzt und pfeffert es. Nun läßt man in einer Pfanne 7 Oka. Butter aufschäumen, darin zwei mittelgroße, fein gehackte Zwiebeln gelblich anlaufen, legt die Rippenstücke neben einander darauf, deckt sie zu und läßt sie erst eine halbe Stunde auf der einen Seite, und nachdem man sie umgewendet hat, noch eine weitere halbe Stunde langsam dünsten. Sie müssen lichtgelb und weich sein. Sollte sich der Saft zu sehr eindünsten, so gibt man einige Löffel gute Suppe dazu. Man trägt sie mit Citronenscheiben auf und gibt gedünsteten Reis oder Kartoffeln dazu.

Schweinsfleisch-Rollen.

Von einem kleinen Schweineschlegel werden dünne Schnitzel geschnitten, geklopft, gesalzen und mit folgender

Fülle bestrichen: Die Reste von dem Schlegel werden durch die Fleischmaschine getrieben; eine kleine halbe Zwiebel, 6 rohe Champignons, 1 Messerspitze Thymian werden fein gewiegt, mit 2 Oka. Butter aufgeschäumt und mit dem Fleischbrei zusammengemengt, wozu auch noch eine geschälte, geweichte Semmel, 1 ganzes Ei, eine Messerspitze gestoßenen Pfeffer und etwas Salz gerührt werden.

Die mit dieser Fülle bestrichenen Schnitzel werden gerollt, mit einem Faden verbunden, gespickt und auf 6 Oka. Butter 2 $\frac{1}{2}$ Stunden langsam gebraten. Wenn die Butter darunter bräunlich ist, gießt man ein wenig Wasser darunter. Zuletzt wird $\frac{1}{4}$ Liter sehr guter, saurer Schmetten darunter gegossen und die Rollen dünsten darin noch 10 Minuten weiter.

Vor dem Auftragen löst man die Faden von den Rollen ab und gießt die durchgeseigte Tünke darüber.

Schöpfen-Rippen.

Dieselben werden ebenso zubereitet wie die Schweinsrippen, nur müssen sie länger und zugedeckt sehr langsam dünsten, da sie länger brauchen, ehe sie weich werden. Man muß öfter nachsehen und von Zeit zu Zeit einen Löffel Suppe nachgießen, da sie immer im Saft dünsten müssen. Man trägt Risotto oder Kartoffeln dazu auf.

Schöpfenrippen in Kräutertünke.

Aus einem Kilo Schöpfenrücken schneidet man 2 Rippen starke Stücke; von jedem Stücke entfernt man das eine Rippenbein, das andere, welches an dem Rippenstück bleiben muß, wird von Haut und Fleisch frei geschabt; das Fleisch wird etwas geklopft, schön gleichmäßig geformt und gesalzen. In einer Pfanne läßt man 14 Oka. kleinwürflig geschnittenen Speck und 5 Oka. Butter aufschäumen, gibt dann eine

große weiße Zwiebel, fein gehackt, 1 Löffel voll von gehackter, grüner Petersilie und doppelt so viel fein gehackte Champignons dazu, läßt es einigemal aufschäumen, bestreicht die vorbereiteten Rippenstücke von beiden Seiten damit, legt sie in eine flache Pfanne, in etwas heißen Speck und Butter und dünstet sie zugedeckt weich. Dann macht man in einer Pfanne aus 5 Oka. Butter eine dünne Einbrenne (braune, nicht gar zu dunkel), gibt gute Fleischbrühe dazu, so viel, daß man eine nicht dicke, kräftige Tunke erhält, läßt sie verkochen und feiht sie durch. Man gibt nun von einer halben Citrone den Saft und einen Kaffeelöffel Glace dazu und untergießt löffelweise mit dieser Tunke die Rippen, bis sie genügend weich geworden sind.

Irländische Fleischspeise (Irish stew).

$\frac{1}{2}$ Kilo geschälte Kartoffeln, 2 kleine Kapusten, $\frac{1}{2}$ Kilo Schöpfensfleisch (Rippenstück ohne Fett), $\frac{1}{2}$ Kilo Rindfleisch, 3 große Zwiebeln und eine Schnitte Schinken oder Speck werden in kleine Scheiben zerschnitten. — In ein gut verschließbares Gefäß gibt man eine Lage Kartoffeln, eine Lage Fleisch, bestreut dies mit Salz, Pfeffer und Zwiebel, gibt dann die Kapuste, wieder Kartoffeln, Fleisch, Kapuste u. s. f., bis das Gefäß durch eine Lage Kartoffeln gefüllt erscheint; 4 Delt. gute Bratenbrühe oder Suppe, und wenn man will, ein kleiner Löffel voll Schwammextract wird darüber gegossen und das Ganze in der gut verschlossenen Pfanne $1\frac{1}{2}$ Stunden gedämpft.

Gebakenes Lammfleisch.

Junge Lammviertel werden in Stücke getheilt, gesalzen, in Ei und Semmelbrösel gehüllt und in gutem Schmalz ausgebacken.

Bachhühner.

Die Hühner werden ausgenommen, gewaschen, abgetrocknet, gesalzen, in Viertel getheilt, in Mehl, zerflopfen Eiern und Semmelbröseln gewickelt (panirt) und in gutem Schmalz gebacken. Sie werden meist als Auflage zu grünen Erbsen oder anderem Gemüse gegeben.

Paprika-Hühner.

Zwei junge Hühner werden in Viertel getheilt und auf 7 Oka. würfelig geschnittenem Speck, zwei Zwiebeln und einem halben Kaffeelöffel Paprika weich gedünstet. Dann wird ein halber Liter, mit einem Kaffeelöffel Mehl vermengter, saurerer Schmetten darunter gegossen und damit aufgekocht.

Man trägt dazu Wasserspazzen oder Macaroni oder Semmelknödeln auf.

Türkische Hühner.

Zwei in Viertel geschnittene Hühner werden auf 10 Oka. Butter und einer kleinen geriebenen Zwiebel so lange gedünstet, bis sie gelb zu werden anfangen. Acht große Paradiesäpfel werden in ein wenig Suppe weich gekocht und die Hühner darin so lange gedünstet, bis sie gar sind und die Tunke dicklich ist.

Man kann gekochten Reis dazu auftragen.

Hühner in Rahmtunke gebacken.

Die jungen Hühner werden in guter Suppe halb weich gekocht, ausgekühlt, in schöne, mittelgroße Stücke geschnitten und von den Knochen befreit. Für zwei Hühner macht man eine weiße Buttereinbrenne von 7 Oka. Butter und 3 größeren Kochlöffeln Mehl, gießt von der Suppe,

worin die Hühner gekocht, dazu, macht eine dicke Buttertunke, gibt etwas Citronensaft und etwas fein gehackte Petersilie hinein und etwa 10 in dicke Blätter geschnittene, auf etwas Butter überdünstete Herrenpilze. So lange die Tunke noch genügend warm ist, verrührt man darein 4 Dotter, damit sie recht gebunden und dick wird. Nun nimmt man gewöhnliche, weiße Oblaten nach der Größe der Hühnerstücke, umhüllt ein jedes Stück mit der kalten, dicken Tunke, taucht schnell die Oblate ins Wasser, wickelt das mit Tunke überdeckte Stück hinein, taucht das Ganze in zerflopfte Eier, dann in feine Semmelbrösel und bäckt es lichtgelb in gutem Schmalz.

Estragon-Hühner.

Man putzt zwei Hühner, nimmt sie aus und kocht sie mit Grünzeug und Salz genügend weich; dann macht man eine lichte Einbrenne von 12 Oka. Butter und 2 Löffel Mehl, verrührt diese mit der durchgeseihten Hühnersuppe, um es verfochen zu lassen und fügt die abgeplückten Blätter von einem Zweiglein Estragon hinzu; nachdem man die Hühner abgehäutet und zierlich zerlegt hat, legt man sie in obige Tunke, um sie in derselben nochmals aufzofchen zu lassen.

Feine Dunstspeise vom Huhn. I. Art.

Man häutet ein rohes Huhn ab, löst das Fleisch von den Knochen, bringt es durch die Hackmaschine, gibt eine in Wasser geweichte, in Butter abgeröstete, abgekühlte Semmel und 2 Dotter dazu, stößt das Ganze im Mörser, treibt es durch ein Haarsieb, schlägt dann eine Tasse voll Schlagschmetten zu Schaum und mengt denselben in die obige Fülle. Eine kleine Reifforn schmirt man mit Butter aus, belegt sie mit kleinen Trüffelstückchen, füllt sie mit der angegebenen Masse, gießt drei Kaffeelöffel Madeira dazu,

kocht das Ganze zugedeckt im Dunstbade und stürzt es aus. Das Gerippe des Huhnes wird auf Butter gedünstet, die ausgekochte Suppe wird abgeseiht, mit einer hellen, gesalzenen Einbrenne aufgekocht, nach Geschmack werden Trüffelstückchen hineingemengt und damit nochmals gekocht, eine Kaffeeschale Schlagschmetten wird, fest geschlagen, dazu gegeben, worauf man das Ganze nochmals aufwallen läßt; ein Theil dieser Tunke wird über das Ausgestürzte gegossen, das Uebrige in die Mitte der Keifform gethan oder in einer Schale für sich aufgetragen. Für 4 Personen braucht man 4 Hühner; von zweien behält man die Brüstchen zurück, welche mit Schinkenstückchen und Trüffeln gespickt, vor dem Anrichten rasch gedünstet, und um die fertige Speise herumgelegt werden.

Dunstspeise vom Huhn. II. Art.

Für 2 Personen.

Ein rohes Huhn wird abgezogen, das Fleisch von den Knochen gelöst, im Mörser fein gestoßen und durch ein Drahtsieb gedrückt. 2 Oka. Butter, einen gehäuften Kaffeelöffel Mehl läßt man aufschäumen, gießt 3 oder 4 Löffel Wasser darauf, bis daraus unter fortwährendem Rühren ein dicker Brei wird; dieser wird mit 2 rohen Dottern, 1 Löffel Schlagobersschnee, etwas Pfeffer und Salz mit dem zerstoßenen Huhn vermengt. Eine runde mit Zapfen versehene Form wird mit Butter gut ausgeschmiert, mit feingehacktem Schinken ausgestreut, mit der Masse gefüllt und diese in der Röhre eine halbe Stunde im Dunst gebacken; man stürzt das Ganze und gibt gedünstete, gehackte Champignons in die Mitte.

Krebspudding mit Hühnern.

In 7 Oka. Krebsbutter läßt man 7 Oka. Mehl aufschäumen, gießt einen Delt. Milch hinein und läßt dies

unter fortwährendem Rühren zu einem festen Koche einkochen; wenn dieser ausgekühlt ist, rührt man 4 Dotter hinein, dann werden 20 Stück in Rindsuppe gekochte Spargelköpfe, einige Champignons und Krebschweifeln auf Butter gedünstet, jedoch nur so viel, daß jedes Stück für sich bleibt, dazu gethan; dies Gemenge wird in den Koch gerührt, in welchen noch von 4 Eklar Schnee kommt. Eine Form wird mit Krebsbutter bestrichen, die obige Masse bis auf einen Finger breit hineingefüllt und 1½ Stunden im Dunst gekocht. Zuletzt stürzt man den Pudding aus, legt gedünstete Hühnerbrüste herum und betropft sie mit Krebsbutter.

Kapaun mit Muscheln. I. Art.

Einen sauber gepuzten, ausgenommenen Kapaun kocht man in guter Suppe weich. In einer Pfanne kocht man von 2 Delt. weißen Wein, einem großen Kochlöffel Mehl, einem Viertel fein gehackter Zwiebel, einigen Neugewürz- und Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt, einem Stückchen Citronenschale, 5 Dka. Butter und 4 Dottern einen dicken Brei; gießt dann die Suppe, worin der Kapaun gekocht hat, durchgeseiht darauf, läßt ihn recht glatt verkochen und gibt von 3 sauber gepuzten Sardellen und 6 Dka. Butter Sardellenbutter dazu; läßt die Tunke dicklich aufsieden, gibt den Kapaun hinein und umgibt ihn mit gebratenen Muscheln (s. Muscheln).

Kapaun mit Muscheln. II. Art.

Man kocht einen Kapaun in guter Suppe weich, um ihn dann in schöne, nicht allzugroße Stücke zu schneiden. Aus 4 großen, sauber gewaschenen, entgräteten Sardellen und 12 Dka. feiner Butter macht man Sardellenbutter, gibt sie in einen Topf, fügt ein wenig Majoran und ein kleines Stückchen Knoblauch bei, verrührt 4 größere Koch-

Löffel Mehl damit, gießt 2 Oelt. weißen Wein und so viel von der durchgeseihten Suppe, worin der Kapaun gekocht hat, dazu, daß sich eine dickliche Tunke bildet und kocht dieselbe unter fortwährendem Rühren, damit sie recht glatt wird. In einer Pfanne dünstet man, nur durch wenige Minuten 20 Stück sauber mit einem nassen und einem trockenen Tuche abgeputzte Muscheln, mit 4 bis 6 Eßlöffeln weißen Wein, gießt die mit 3 Dottern gebundene Tunke darauf und trägt sie mit dem Kapaun auf.

Kapaun mit Muscheln. III. Art.

Allerlei Wurzelwerk und eine Zwiebel werden in dünne Scheiben geschnitten, hiezu kommt ein wenig Thymian und Rosmarin, eine Nelke, ein Stückchen Citronenschale, einige Löffel Wein, etwas Citronensaft und kräftige Suppe. In diesem Sud wird der Kapaun weich gekocht, dann herausgenommen und der Erstere durchgeseiht. Das zurückgebliebene Grünzeug läßt man mit 7 Oka. frischer Butter aufschäumen, gibt 4 mittelgroße Kochlöffel Mehl dazu, verrührt es gut, gießt den Sud darauf, läßt es aufkochen und seigt es durch. Nun macht man von 5 Sardellen und 7 Oka. frischer Butter Sardellenbutter, rührt diese mit 5, fein zerdrückten, rohen Muscheln in die Tunke, läßt diese aufkochen, bindet sie mit 3 Dottern und gießt sie über den zierlich zerschnittenen Kapaun. Man trägt ihn mit sauber geputzten Muscheln in Schalen, die man in einigen Löffeln Wein und einem kleinen Stückchen Butter aufkochen läßt, auf.

Taubenbrüste mit Pudding.

Vier gepuzte Tauben werden ausgenommen, das Brustfleisch davon wird in Hälften getheilt, so daß an jedem Stück Brustfleisch ein kleines Stück Knochen vom Flügel bleibt, jeder Theil wird mit 2 Reihen Speck gespickt, etwas

gesalzen und auf Butter, zugedeckt, saftig gebraten. Das Uebrige von den Tauben gibt man in einen Topf mit 2 drittel Liter Wasser, 1 blättrig geschnittenen Zwiebel, 10 Neugewürz, 10 Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt und etwas Salz. Das Alles setzt man zum Feuer und läßt es kochen. Wenn die Taubenreste genügend weich sind, löst man das Fleisch von den Knochen, zerstückt es im Mörser mit 2 in rothen Wein geweichten, ausgedrückten Semmeln recht fein und drückt es durch das Sieb. Nun verrührt man damit 4 ganze Eier, 6 Oka. fein geriebenen Parmesankäse und etwas Semmelbröseln; von letzteren nur so viel, um die Fülle nicht flüssig zu haben, dann streicht man eine Lochform mit Butter gut aus, gibt die Fülle hinein, stellt sie, in einem Dufstbade zugedeckt, in die Röhre und läßt sie darin eine Stunde kochen, stürzt die Form, legt die saftig gebratenen Taubenbrüstchen oben auf die gestürzte Fülle und übergießt das Ganze mit einer Madeira-Tunke. Die übrige Tunke gibt man in die Mitte der in der Fülle befindlichen Höhlung.

Die Madeira-Tunke bereitet man auf folgende Art: Man macht von 7 Oka. Butter eine mäßig dünne, dunkelgelbe Einbrenne, gießt etwas von dem Saft, worin die Taubenreste gekocht, nebst 4 Löffeln Madeira, einen Kaffeelöffel Glace und ein wenig gebrannten Zucker dazu, läßt es recht verkochen, feiht es durch, gibt nun einige Trüffel und Champignonscheiben hinein, läßt es mit diesen Zuthaten eine Stunde bei wiederholten Umrühren glatt verkochen und gibt es zu dem Gratin von Tauben.

Getrüffelte Schweinsfüße.

$\frac{1}{2}$ Kilo Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch, eine mittelgroße Gansleber und $\frac{1}{4}$ Kilo gekochter Schinken werden in Würfel geschnitten, auf 7 Oka. geschnittenen

Speck und einer halben Zwiebel gedünstet; wenn es ausgekühlt ist, rührt man eine geschälte geweichte Semmel hinein und treibt es dreimal durch die Hackmaschine; in diese Masse kommen 6—8 in Scheiben geschnittene Trüffel, eine Messerspitze Pastetengewürz und drei Löffel Madeira. Ein Schweinsnez wird gut gewaschen, in handgroße Stücke geschnitten, in welche je ein Löffel voll der Masse so eingewickelt wird, daß längliche Rollen, ähnlich den Schweinsfüßchen gebildet werden; in eine Bratpfanne gelegt, werden sie eine viertel Stunde in der Röhre gebraten. Man kann sie als Auflage zu Gemüse verwenden oder mit gedünstetem Reis und Madeira-Tunke auftragen.

Tauben als Wildtauben.

Man dünstet eine kleine Zwiebel, eine Peterfilienwurzel, eine gelbe Rübe, 1 Lorbeerblatt, 6 Pfeffer- und eben so viel Neugewürzkörner und ein Stückchen Zucker auf 3 Oka. Butter braun; salzt ein paar gepuzte, herausgenommene Tauben, legt sie auf das Grünzeug und dünstet sie ohne weiteren Zusatz $\frac{1}{4}$ Stunde darauf. Hierauf übergießt man sie mit 1 Eßlöffel Essig, 3—4 Löffel Rindsuppe und von einer halben Citrone Saft und läßt sie abermals $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten. Nachdem man die Tauben hinausgenommen, stäubt man die übrig gebliebene Tunke mit einem Kochlöffel Mehl ein, fügt noch etwas Suppe, Essig und Citronensaft nach Geschmack hinzu, läßt einen Kaffeelöffel Himbeer- oder Ribismarmelade darin verkochen, seigt die Tunke über die in Viertel geschnittenen Tauben und trägt sie mit Halbmonden von Butterteig auf.

Ente als Wildente.

Eine Ente wird gepuzt, ausgenommen, gewaschen und gesalzen, mit einer gelben Rübe, einem Stück Sellerie,

Petersilienwurzel, einer kleinen Zwiebel, 6 Pfeffer- und 6 Neugewürzkörnchen, einem kleinen Lorbeerblatt und 10 Wachholderbeeren in einer Pfanne mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser 3 Stunden lang gedünstet, bis sie weich ist; von 6 Oka. Butter, 2 Löffelchen Mehl wird eine Einbrenne gemacht, der Saft der Ente, 3 Löffel Essig, 1 Löffel Zucker, 1 Messerspitze Wachholderjaft damit verkocht, das Ganze durchgeseiht und über die, in Stücke zerschnittene Ente gegossen.

Schwarzer Hase.

Das Bordere von einem Hasen wird in Stücke geschnitten und sammt dem Bäuschel, nachdem die Galle entfernt worden, auf 1 großen Zwiebel, Wurzelwerk, 7 Oka. Butter, 10 Pfefferkörnern, 10 Neugewürzkörnern, einem Lorbeerblatt, einer Prise Thymian und Salz zugesetzt. Sobald es angebräunt ist, gießt man ein drittel Liter Suppe oder Wasser dazu und läßt es 2 bis 3 Stunden (je nachdem der Hase jung oder alt ist) dünsten. Von 7 Oka. Butter und 2 Löffel Mehl wird eine braune Einbrenne gemacht und mit der ausgedünsteten Brühe verkocht. Nachdem ein Weinglas Essig, Citronenschale und zwei gehäufte Eßlöffel Zucker beigemischt worden sind, wird diese Tunke durchgeseiht, der Hase hinein gegeben und noch einmal damit aufgekocht. Zuletzt färbt man diese Tunke mit etwas Braunzucker (s. Anhang).

Gedünsteter Hase.

Ein Hasenrücken wird abgehäutelt, in Stücke gehauen und diese auf 14 Oka. Butter, Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt, 6—7 Körnchen Neugewürz und 1 Zwiebel angeröstet. Dann gießt man etwa 1 Liter Suppe oder Wasser unter und dünstet den Hasen $1\frac{1}{2}$ Stunden hindurch; macht von 14 Oka. Butter und etwas Mehl eine Einbrenne, gießt

die ausgekochte Brühe darein, verkocht sie damit und seigt sie durch, gibt die Hasenstücke hinein und läßt das Ganze mit einem Eßlöffel Perlzwiebeln, 10–12 ausgesteinter Oliven, einer Messerspitze gestoßenem Pfeffer und 1 Glase Rothwein noch einmal aufkochen.

Hasenschnitten in Pomeranzen-Tunke.

Zu dieser Speise werden die Keulen von 2 Hasen saftig und weich auf Speck und Zwiebel gebraten, dann, nachdem sie kalt geworden, wird das Fleisch abgelöst, fein gehackt oder im Mörser gestoßen, etwas Salz, Pfeffer, etwas Citronenschale, der Saft, worin sie gebraten wurden und 5 ganze, rohe Eier gut damit verrührt. Das fein gehackte oder gestoßene Fleisch kann auch durch ein Sieb getrieben werden. Man streicht eine Loch- oder Reifforn mit Butter gut aus, belegt sie mit Papier und läßt darin diese Masse im Dunstbade dreiviertel Stunden kochen. Das Fleisch der zwei Rücken löst man ab, schneidet schräge, gleiche Scheiben, klopft und salzt sie, und läßt sie schnell in klarer, heißer Butter nur wenige Minuten aufschäumen, nimmt sie aus der Pfanne, macht in jede Scheibe einen schrägen, oberflächlichen Einschnitt, überzieht alle mit Glace (s. Anhang) und gibt in jeden Einschnitt eine kleine Pomeranzenspalte, von der man Haut und Kerne entfernt hat.

Die in Dunst gekochte Hasenfülle wird auf eine passende Schüssel gestürzt, die Scheiben im Kranz darauf gelegt und in die Mitte wird die Tunke gegossen.

Pomeranzentunke: 14 Oka. mageren Schinken, etwas Wurzelwerk und eine halbe Zwiebel läßt man in 5 Oka. Butter gelb anlaufen, gibt einen Löffel voll Mehl dazu, läßt es aufschäumen, fügt ein drittel Liter gute Suppe bei, läßt die Tunke gut verkochen, seigt sie durch, entfettet sie, gibt ein Weinglas weißen Wein, dann von einer Pome-

ranze und von einer Citrone den Saft hinein, läßt Alles nochmals aufkochen und fügt etwas fein stiftlich geschnittene Pomeranzenschale hinzu.

Hasenschnitten mit Kräutern.

Der fleischige Rücken eines frischen Hasen wird enthäutet und das Fleisch sorgfältig vom Knochen gelöst; dann schneidet man davon schräge, längliche Schnitten, klopft sie mit einem Messer flach und gibt ihnen eine schöne Form, steckt in jede ein glatt geschabtes Rippenbeinchen, salzt und pfeffert sie und stellt sie bei Seite. In eine Pfanne gibt man 5 Dka. fein gehackten Speck, 5 Dka. frische Butter, läßt darin eine halbe, sehr fein gehackte, weiße, mittlere Zwiebel aufschäumen, gibt einen gestrichenen Eßlöffel voll fein gehackte grüne Petersilie, dann 2 grob gehackte oder in feine Blätter geschnittene Trüffeln, 15—20 Stück eingelegte, in kleinere Stücke geschnittene Champignons dazu und läßt das Alles einigemal aufschäumen. In einer Pfanne läßt man 7 Dka. Butter heiß werden, legt die Schnitten hinein, bestreut sie mit rohen feinen Kräutern (grüne Petersilie, Sellerie, Zwiebel, Champignons), dünstet sie auf raschem Feuer 4 Minuten, wendet sie um, schöpft das Fett ab, gibt einen Löffel Glace, etwas kräftige Fleischbrühe und von einer Citrone den Saft dazu und läßt die Schnitten noch einmal aufkochen. Man richtet sie auf einer Schüssel im Kranz an, gibt die vorher gedünstete Zwiebel und Petersilie mit den Schwämmen in die Mitte, verziert das Ganze mit dreieckig geschnittenen, ausgebackenen Semmelschnitten, Oliven- und Citronenspalten und trägt es sehr heiß auf.

Reh-Rippen.

Aus dem Reh Rücken werden schräge Fleischscheiben geschnitten, tüchtig durchgeklopft und, nachdem man jeder

ein zugespitztes Rippenbeinchen angesteckt hat, in Butter gedünstet. Das übrige Fleisch wird vom Knochen gelöst, gehackt und mit 3 in Wasser geweichten, gut ausgedrückten Semmeln durch ein Sieb gestrichen, mit 3 Eiern, etwas Pfeffer und Pastetengewürz (s. Anhang), einer geriebenen Zwiebel, einem Löffel Parmesankäse, einem Löffel Mehl, 2 Löffeln Madeira und etwas Salz tüchtig durchgerührt und in einer mit Butter ausgeschmierten, mit Semmelbröseln ausgestreuten Blechform eine halbe Stunde in Dunst gekocht. Während dem wird eine mäßig dicke Buttereinbrenne gemacht, in welcher man eine zerschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, etwas Pfeffer und Neugewürz dünsten läßt; ist sie goldbraun geworden, schüttet man etwas Fleischbrühe dazu, läßt sie aufsieden und seiht das Ganze durch. Sodann werden einige Löffel Madeira und einige zuvor auf Butter und etwas Citronensaft abgedünstete Champignons oder Herrenpilze in dieser Tunke verkocht. Beim Anrichten stürzt man die oben erwähnte Fülle auf die Schüssel, daß die Rippenbeinchen nach Außen liegen und gießt in den mittleren Raum der Schüssel die dickliche Tunke mit den Schwämmen.

Rehbeefsteak (Rendenstücke).

Man löst von einem abgehäuteten Reh Rücken das Fleisch, schneidet es in daumenlange Stücke, die man aufstellt und so flach klopft, mit etwas Salz und Pfeffer bestreut und rasch in einer flachen Pfanne mit frischer Butter 3—4 Minuten lang auf starkem Feuer bratet; während des Bratens gießt man etwas Suppe und ein paar Tropfen Rothwein unter und gibt dazu Kastanienpurée oder Gemüse.

Gedünstete Rebhühner.

Die Rebhühner werden, nachdem sie gerupft und gewaschen sind, auf Wurzelwerk, Salz, Speck und Suppe

gedünstet; wenn sie weich sind, herausgenommen und zertheilt, die ausgekochte Brühe verdichtet man mit lichtgelber Einbrenne und gießt sie wieder über die Rebhühner. Eine schöne, in Scheiben geschnittene Gansleber wird auf etwas Butter und klein gehackter Zwiebel, in zugedeckter Pfanne in der Röhre gebraten und die Rebhühner sammt Saft damit vermengt. In Scheibchen geschnittene Hahnenkämme und Trüffel werden in guter Suppe gekocht und beim Anrichten in die Mitte der Schüssel gelegt. Rings herum kommen die Leberscheiben und Rebhuhnstücke und über das Ganze gießt man die Tunke.

Rebhühner in Pomeranzen-Tunke.

Man dünstet ein Paar ausgenommene Rebhühner auf 10 Dka. Butter, einer kleinen, weißen Zwiebel, Salz und einigen Pfeffer- und Neugewürzkörnern. Wenn sie genügend weich sind, nimmt man sie aus der Pfanne, verrührt mit dem zurückgebliebenen Saft eine braune, nicht dicke Einbrenne aus 7 Dka. Butter, gibt noch 2 Löffel weißen Wein und etwas starke Suppe dazu, um es dicklich zu haben, läßt es recht verkochen, seihet es durch ein Sieb, gibt nun den Saft von einer Pomeranze und einer halben Citrone und ein Stückchen von der äußersten gelben Pomeranzenschale zu feinen Nudeln geschnitten, dazu, legt darein die in Viertel zerlegten Rebhühner, läßt sie mit dieser Tunke noch einmal aufkochen und trägt sie mit Buttermilch-Pastetchen auf.

Rebhuhn in Kohl gedünstet.

Ein Rebhuhn wird gesalzen, mit etwas Pastetenwürz (s. Anhang) bestäubt, in dünne Speckblätter ganz eingewickelt und in einer sehr heißen Röhre 5—8 Minuten gebraten. Ein ganzer Kohlkopf (Kapuste) wird in Salz-

wasser gebrüht und mit einem Hohlmesser in der Mitte ausgehöhlt; dann versucht man mit den Fingern vorsichtig den Raum auszuweiten, um so darin Platz für das Rebhuhn zu gewinnen. Den gebrühten Kohl legt man für einige Minuten in kaltes Wasser. Mittlerweile gibt man in eine Pfanne eine ganze Zwiebel in feine Blätter geschnitten, einige Blätter Petersilienwurzel, Sellerie und ein wenig gelbe Rübe, das dünstet man auf etwas Speck goldgelb. Ist dieses geschehen, so nimmt man den Kohl aus dem Wasser, drückt ihn leicht aus, salzt und bestaubt ihn mit etwas Pastetengewürz, steckt das schnell überbratene Rebhuhn in den Kohl, umwickelt es leicht mit dünnen Bindfaden, achtet darauf, daß die Form schön und der Größe des Rebhuhnes entsprechend sei, läßt die nebeneinander gelegten Füßchen desselben aus der Mündung des Kohles heraussehen, belegt das Ganze mit einer großen, starken Speckplatte und gibt es, sammt dem gedünsteten Wurzelwerk, einem Löffel Glace (s. Anh.), 4—6 Löffeln kräftiger Suppe, in eine fest schließbare Pfanne und dünstet es eine Stunde in der Röhre. Eine viertel Stunde vor dem Anrichten nimmt man den Deckel weg, begießt es fleißig, daß es rasch Farbe annimmt. Man trägt das Rebhuhn unzerlegt auf.

Reisragout.

Für 6 Personen.

Einen halben Liter Reis läßt man auf 12 Oka. Butter anlaufen, gibt nach und nach 2 Kaffeeteller Suppe und 7 Oka. geriebenen Parmesankäse hinein und läßt den Reis weich dünsten, jedoch nicht zerfochen. — Eine glatte gut ausgestrichene Form wird am Boden und an den Seiten mit dem Reis ausgefüllt und mit folgendem Ragout gefüllt: Ein in Suppe gekochtes Huhn, dem die Haut abgezogen wird, Magen und Leber davon, ein gekochtes Briesel, 8—10 auf einem nußgroßen Stückchen Butter und

Citronensaft gedünstete Champignons und einige Trüffelstückchen werden zusammen gemengt, nachdem Huhn und Briesel zerschnitten worden sind.

Sodann läßt man 7 Oka. Butter anlaufen, 2 Eßlöffel Mehl tüchtig darin verfochen und vermengt das mit der vom Huhn ausgekochten Brühe.

Von einer Citrone der Saft wird mit 2 Dottern verrührt, auch hineingethan und auf das Ragout geseiht. (Es muß dicklich sein.) Sobald das Ragout die mit Reis belegte Form gefüllt hat, wird es mit Reis bedeckt und eine Stunde in Dunst gekocht, worauf es gestürzt aufgetragen wird.

Ragout in Austernschalen.

Hühnerfleisch, Kalbfleisch, Kalbsmilch, Hahnenkämme, Hühnerleber, Champignons, Herrenpilze, Krebschweife, Karfiol, Spargel schneidet man in kleine Würfel. Wenn man nicht Alles dieses bei der Hand hat, kann etwas davon weggelassen werden. Man verwendet eben, was man etwa vorräthig oder übrig hat, es ist auch gleichgiltig, ob es gekocht, gebraten oder gedünstet ist. Für 20 Austernschalen gibt man 18 Oka. Butter in eine Pfanne, läßt sie recht aufschäumen, gibt 4 mittlere Kochlöffel Mehl dazu, läßt eine lichte Einbrenne anlaufen, die man mit guter, kräftiger, weißer Suppe vergießt und zu einer ziemlich dicken Tunte verfochen läßt. Nun seiht man diese durch, gibt das vorbereitete geschnittene Fleisch, dann beiläufig 6 Löffel Krebsbutter, etwas Muscatnuß dazu und läßt Alles einmal aufkochen. Dann stellt man es vom Feuer, läßt es auskühlen, vermengt es mit 4 Dottern, streicht die Muschelschalen mit Butter aus, füllt sie mit dem kalten Ragout, welches man recht glatt in die Schalen füllt, gibt von der dicken Tunte etwas über die Fleischwürfel, um sie ganz damit zu decken, bestreut sie mit etwas gelben Semmelbröseln, betropft sie reich mit Butter und bäckt sie in heißer Röhre gelblich.

Ragout von Wild.

Die Schulterblätter eines Rehcs werden, wie der schwarze Hase, gedünstet, von den Knochen befreit und in Scheiben geschnitten. Die Brühe wird mit brauer Einbrenne, einem Glase Rothwein oder Madeira und etwas Braunzucker verkocht und die Rehcscheiben hineingelegt. Man gibt Halbmonde von Buttermteig dazu.

Zungen-Ragout.

Eine frische Rindszunge und eine sehr fleischige Ente werden zusammen mit etwas Wurzelwerk weich gekocht. Auf eine braune Einbrenne von 12 Oka. Butter und 3 Eßlöffeln Mehl gießt man die ausgekochte Suppe, verkocht dies, gibt ein Weinglas guten Madeira dazu und seihet es durch. Die Zunge wird gehäutelt und in Scheiben geschnitten, die Ente von allen Knochen befreit und ebenfalls in Stücke zertheilt; 30 bis 60 große, auf Butter gedünstete Champignons sammt dem ausgedünsteten Saft, etwas Salz, Pfeffer und die durchgeseihete Tunke werden darauf gegeben und das Ganze noch einmal aufgekocht. Auf der Schüssel angerichtet, wird das Ragout mit Buttermteigstückchen verziert und umgeben.

Kalbskopf-Ragout.

Ein schöner, abgebrühter Kalbskopf wird, nachdem die Augen ausgestochen sind und er innen und außen gut abgerieben ist, 2 Stunden in Salzwasser gekocht. Sobald er ausgekühlt ist, wird die Haut vom Knochen gelöst, in 5 Ctm. große Würfel geschnitten, die Zunge gehäutelt, in Scheiben getheilt und das Ganze auf 1 Zwiebel, 1 Petersilienwurzel, 1 Sellerie, 1 kleinen gelben Rübe und etwas Gewürz noch 3 Stunden in Suppe langsam gedünstet. Sodann macht man von 14 Oka. Butter und 2 gehäuften

Eßlöffeln Mehl eine braune Einbrenne, gibt die ausgekochte Brühe dazu, verrührt und seigt es durch, legt die Fleischwürfel hinein, fügt 20 bis 25 Champignons und zwei Weingläser Madeira bei und läßt es zusammen noch kochen.

Hühner-Ragout. I.

2 junge, schöne Hühner werden auf Butter weiß und weich gedünstet, ebenso ein von aller Haut befreites Kalbshirn, welches man auf etwas fein gehackter Zwiebel, jedoch sehr achtsam, dünstet, da es ganz bleiben muß. Eine Kalbszunge wird weich gekocht und abgeschält, sodann ein Kalbsbries weiß und weich auf Butter gedünstet. Eine kleine, harte Gansleber, mit Speck umhüllt, in ein Tuch gewickelt, wird in gleichen Theilen Suppe und weißen Wein durch beiläufig 2 Stunden langsam gekocht. 20 große Champignons werden geschält, auf ziemlich große Würfel geschnitten und auf Butter und Citronensaft gedünstet; gebrühte Hahnenkämme in Suppe weich gekocht. Das Alles und eine in Wein gekochte Trüffel wird in kleine Würfel geschnitten, Krebschweischen und Krebscheeren dazu gegeben, unter einander gemengt und mit folgender Tunke übergossen: Von 14 Oka. aufgeschäumter Butter und etwas Mehl wird eine dickliche weiße Einbrenne gemacht, weiße Suppe und einige Löffel weißer Wein dazu gegeben, das Ganze gut verkocht und durchgeseiht, mit 6 Dottern gebunden und über die heiß gestellten, gemengten Würfel gegossen. Die Tunke muß dick sein, mit etwas Citronensaft säuerlich gemacht werden und kräftig schmecken.

Hühner-Ragout. II.

Zu diesem Ragout verwendet man verschiedene Fleischstücke, als gekochtes Hühnerfleisch in größere Würfel geschnitten, Hahnenkämme in guter Suppe gekocht, Kalbsbries

auf Butter weich gedünstet, Champignons und ganz kleine Herrenpilze, auf Butter überdünstet, schönes, saftig gedünstetes Kalbfleisch auch in Würfel geschnitten, Krebschwänzchen, Krebscheeren und Hühnerleber. — Angenommen, man hat von dem vorbereiteten Fleische ein halbes Kilo, so nimmt man die zur Tunke bestimmte kräftige Suppe, gibt sie in einem Topfe ans Feuer und gibt 2 gepuzte, gewaschene Sardellen für 3 Minuten zum Aufkochen hinein, um sie dann wieder heraus zu nehmen. Nun macht man von 28. Oka. Butter, welche man aufschäumen läßt, und von 2 mittleren Kochlöffeln Mehl eine dickliche, lichte Einbrenne, gibt etwas von der Suppe, dann 2–3 Löffel weißen Wein und etwas Citronensaft dazu und läßt diese dickliche Tunke, die kräftig und säuerlich schmecken muß, recht verkochen. Nachdem man sie durchgeseiht hat, gibt man das vorbereitete Fleisch mit den übrigen Zuthaten hinein, läßt Alles einmal aufkochen, bindet vor dem Anrichten das Ragout mit 2 Dottern und richtet es mit einem Butterteigreif oder in einem gestürzten Reisreif an, den man reichlich mit Krebsbutter betropft.

Ragout von Krammetsvögeln.

Die Krammetsvögel sammt Herz und Leber werden auf Butter oder Speck, Zwiebel, Salz, Gewürz und Citronenschalen braun gedünstet, wobei man nach und nach gute Suppe zugießt.

Sind sie weich, schneidet man die Brüstchen sammt den Köpfen ab, seiht den Saft durch, stößt das Zurückgebliebene sammt den Fleischresten im Mörser, seiht es durch und mischt es mit einer großen, ebenfalls durchs Sieb gestrichenen rohen Gansleber, gibt gestoßenen Pfeffer, 3 Dotter, 2 ganze Eier und Citronenschale dazu, schüttet es in eine ausgestrichene Form, läßt es eine halbe Stunde

in Dunst kochen, stürzt es aus, belegt es mit den Vögelbrüstchen und übergießt es mit der oben besprochenen Tunke.

Gefüllter Pudding mit Ragout.

Man hackt ein Kilo Kalbschlegel sehr fein, gibt dazu eine in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmel (welche man mit 6 Dka. zerlassener Butter vermengt) und streicht es durchs Sieb, rührt es nun mit 3 ganzen Eiern und genügend Salz recht ab, streicht eine Lochform mit Butter aus, gibt die Fülle hinein, deckt die Form mit Papier und einem Deckel zu, stellt sie in ein Dunstbad und kocht das Ganze darin, bis die Fülle in die Höhe gegangen, beiläufig drei Viertelstunden. Dann stürzt man das Consommé, füllt die Höhlung mit feinem Ragout, wovon als Aufputz auch auf das Consommé gelegt wird und trägt dasselbe heiß auf.

Fleischpudding mit Champignontunke.

$\frac{1}{2}$ Kilo Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch, 1 gehäutetes Kalbshirn und 20 Dka. weiße Gansleber werden zerschnitten und zweimal durch die Fleischmaschine getrieben. Nachdem man zwei große, geschälte, in Wasser oder Wein geweichte Semmeln und zwei Eier dazu gemischt, wird die ganze Masse durch ein Sieb gedrückt. Dann kommen noch: 2 große Trüffel, 2 frische Champignons und 6 Stielchen Schnittlauch (sehr gehackt), nachdem sie auf 2 Dka. Butter aufgeschäumt worden — hinein und wird das Ganze mit 1 Messerspitze Pastetengewürz und 2 Messerspitzen Salz in einer ausgeschmierten runden Form eine Stunde in Dunst (in der Röhre) gebacken.

Währenddem wird die Tunke bereitet, wie folgt: 10 große Champignons werden in 1 Liter Suppe mit dem Saft von $\frac{1}{4}$ Citrone gedünstet. Davon gibt man den ausgedünsteten Saft in 8 Dka. Butter, die man mit 1 ge-

hänften Löffel Mehl, aufschäumen ließ. 3 Dotter werden mit dem Saft einer halben Citrone und 1 Löffel der Champignonsuppe abgequirlt und in die übrige Tunke gegossen, worauf die Champignons, in Scheiben geschnitten, hinein kommen.

Beim Anrichten gießt man einen Theil der Tunke auf den Pudding, den man mit gespickten, auf Butter gebratenen Scheiben von Kalbbries ringsherum belegt. Die übrige Tunke wird dazu angeboten.

Krammetsvögel-Fasch.

Nachdem die Krammetsvögel gepuzt und gewaschen sind, schneidet man die Brüste ab und legt sie bei Seite; zu fünf Vögeln wird 5 Dka. würflich geschnittener Speck mit einem kleinen Stückchen Zwiebel ein wenig geröstet, worauf die übrigen Theile der Vögel, das Gerippe und Innere $1\frac{1}{2}$ Stunden gedünstet werden, dann stößt man es im Mörser, drückt sie durch ein Sieb, macht von 3 Dka. Butter und einem kleinen Kaffeelöffel Mehl eine lichte Einbrenne, vermengt sie mit dem Gestoßenen, gibt einen Löffel Suppe dazu und läßt es einmal aufkochen, so daß es einen dicken Brei bildet. — Die Brüste werden mit feingeschnittenem Speck gespickt und mit 5 Dka. Butter rasch eine Stunde gebraten.

Das Salmi wird auf eine flache Schüssel gegeben und mit den Brüstchen umgeben.

Gesulztes Spanferkel.

Ein Spanferkel wird ausgenommen, gewaschen, mit Salz eingerieben, eine Stunde liegen gelassen, abgetrocknet, in eine lange Pfanne gelegt, mit so viel Wasser, daß es davon bedeckt ist und auf Wurzelwerk, Zwiebel, Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Liter Essig, $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, zugedeckt weich gekocht;

man läßt es im Sud erkalten, nimmt es heraus, legt es auf eine lange Schüssel; den Sud läßt man nun etwas einkochen und klärt ihn wie Aspic (s. Anhang), gießt ihn halb erstarrt über das Spanferkel und läßt das Ganze kalt werden; man verziert die Schüssel mit Citronenscheiben und Aspic.

Ann. Will man das gefulzte Spanferkel stückweise auftragen, muß man es im rohen Zustande zertheilen.

Gefulzter Hase.

Man schneidet das Fleisch von einem fastig gebratenen jungen Hasen, gleich nach dem Erkalten in gleiche, zierlich geschnittene Stücke; gießt in eine Sulzform kräftigen, klaren Aspic (s. Anhang) daumenhoch ein, läßt ihn erstarren und legt ihn nach Belieben mit ausgestochenen Pfeffergurken, Krebschwänzen, eingelegten Mais, kleinen eingelegten Champignons, sauer eingelegten Röhlingen, rothen Rüben, hartgekochten Eiern (beliebig geformt), Sardellen- und Alstückerchen aus. Auf diese Verzierungen gießt man abermals etwas halbgestockten Aspic, läßt ihn wieder starr werden, legt nun die Hasenschnittchen darauf, dann abwechselnd Aspic und Hasenschnitte, bis die Form voll ist. Selbstverständlich muß das Aspic immer erst starr sein, ehe man eine Lage Fleisch darauf legt. Man stürzt die Sulz auf eine passende runde Schüssel und gibt dazu eine Senfmayonnaise oder Sauce Tartare.

Gehackte Hasen-Schnitten.

Ein halbes Kilo Hasenrückenfleisch wird gehackt, mit 2 geweichten, ausgedrückten Semmeln durchs Sieb gestrichen und mit 2 ganzen Eiern, Salz, Pfeffer, 14 Oka zerlassener Butter und einem Löffel Parmesan Käse tüchtig durchgerührt. Dies wird kalt gestellt und wenn es stockt,

daraus blattförmige Scheiben ausgestochen, welche eine Minute lang in heißer Butter am Feuer überbraten werden. Dann gibt man in eine lange Pfanne Aspic (beiläufig einen Centimeter hoch) und legt, sobald er erstarrt ist, die völlig ausgekühlten Scheibchen so darauf, daß sie einen Finger breit von einander entfernt sind. Sodann übergießt man sie wieder mit kaltem noch flüssigen Aspic und läßt ihn abermals starr werden. Nun sticht man mit einer größeren Blattform die Scheibchen mit dem Aspic aus, richtet sie zierlich auf die Schüssel an und trägt dazu eine Sauce Tartare auf.

Gesulzte Schnitzel.

Man löst 2 Kilo Kalbfleisch vom Rücken von den Knochen ab und zwar der Länge nach, sticht mit einem spitzen Messer Löcher in das Fleisch, steckt in diese Pflanzien, Trüffel-, Speck- und Zungenstückchen recht dicht ein und dünstet es in 8 Dka. Butter und etwas Suppe langsam durch eine Stunde; dann läßt man es im Saft verköcheln; nachdem es ganz kalt geworden ist, schneidet man dünne Scheiben, gießt etwas Aspic auf eine flache Schüssel, läßt diesen halb erstarren, legt die Fleischschnitzel neben einander darauf, gießt wieder etwas Aspic zu, läßt ihn wieder fest werden, sticht die Schnitzel einzeln sammt dem Aspic heraus, legt sie franzförmig auf eine runde Schüssel und gibt in die Mitte Mayonnaise oder Sauce Tartare.

Kalte Vorspeise von Huhn.

Man kocht junge Hühner in einer fetten Brühe weich, läßt sie erkalten, zieht die Haut ab, befreit sie von den Knochen und schneidet sie in Stücke.

Dann werden 14 Dka. saurer eingelegter Kal, 1 Brücke, 1 Stück Hering, 4 Sardellen (entgrätet), 3 Dka. Kapern, 6 Stück kleine, grüne Gurken, klein gehackt, mit den Hühner-

stücken vermengt und 2 Stunden vor dem Anrichten mit einer guten Mayonnaise, Pfeffer und Salz verrührt; aus dem Ganzen macht man eine Bombe oder einen Scheiterhaufen und pußt ihn mit Aspic und Caviar.

Hühner in Sulz.

2 Hühner werden mit 2 Kalbsfüßen, Wurzelwerk, einer halben Zwiebel, einer Prise Salz und 10 Körnern Pfeffer in 2 Liter Wasser recht weich gekocht, herausgenommen, abgekühlt, in größere Stücke geschnitten und von Knochen und Haut befreit. In den Sud, in dem sie gekocht haben, gibt man 1 Weinglas Weißwein, 1 Glas (Weinglas) Essig und 4 rohe Eiweiß und rührt dies auf dem Herde so lange, bis es einmal aufwallt. Dann gießt man es in ein aufgespanntes Tuch und läßt es langsam durchtropfen. Mit diesem Aspic wird der Boden einer Form leicht bedeckt und wenn er stockt, werden mittelst harten Eiern, Gurken zc. eine Reihe von Verzierungen nach Belieben darauf angebracht, worauf man wieder eine Lage Aspic darauf gießt und wenn er abgekühlt ist, die Hühnerstücke aufschichtet. Ueber das Ganze wird der Rest von Aspic gegossen.

Die sehr schöne Speise wird vor dem Auftragen ausgestürzt.

Hühner mit Mayonnaise.

Man pußt, wäscht und nimmt 2 Hühner sauber aus, kocht sie mit etwas Salz und Wurzelwerk weich, läßt sie dann in dieser Suppe auskühlen; nimmt sie heraus, zieht die Haut ab, nimmt die größeren Knochen fort und theilt die Hühner in zierliche Stücke, die man mit etwas Citronensaft betropft, mit Salz und Pfeffer bestreut und zugedeckt stehen läßt. Unterdessen macht man eine Mayonnaise (s. Mayonnaise), gibt von dieser etwas auf eine Schüssel und

darauf die Hühnerstücke, welche man wieder mit Mayonnaise bedeckt.

Rebhühner in Glasur.

Man dünstet 4 Stück junge Rebhühner in einer Pfanne auf 7 Dka. feinblättrig geschnittenem Speck, 7 Dka. Butter, 2 mittlere Zwiebeln, etwas Wurzelwerk, Salz, Neugewürz- und Pfefferkörnern recht weich, läßt sie kalt werden und schneidet sie erst in die Hälfte, dann das Brustfleisch mit einem kleinen Stückchen vom Flügelknochen davon ab und den fleischigen Bügel vom Fuß herunter. — Zu dem in der Pfanne befindlichen Wurzelwerk gibt man 2 gestrichene Löffel dünne, braune Buttereinbrenne, 8 Löffel rothen Wein und etwas kräftige Suppe, läßt es verkochen, feiht es durch, gibt 1 Löffel Glace (s. Anhang) und 2 Delt. guten, starken, festen Aspic, den man zerlassen, gut verrührt dazu, und stellt diese dicke, kräftig schmeckende Tunke aufs Eis. — Wenn sie anfängt zu erstarren, taucht man die zierlich geschnittenen Stücke der Rebhühner hinein, so zwar, daß sie überall reich und gleichmäßig damit überdeckt sind, legt sie auf ein am Eise liegendes Blech, läßt sie recht fest werden, richtet sie franzförmig auf einer runden Schüssel an und verziert sie mit weißem und rothem Aspic.

Gesulzte Fasane und Rebhühner.

Man gibt in eine Pfanne ein viertel Liter weißen Wein, eben so viel Essig, einen halben Liter Wasser, 10 Wachholderbeeren, eben so viel Pfeffer- und Neugewürzkörner, Wurzelwerk, 2 Lorbeerblätter, eine größere Zwiebel und Salz. Darin dünstet man, gut zugedeckt, 2 Stück Fasane oder 4 Stück Rebhühner in der Röhre 4 Stunden lang. Die Flüssigkeit muß beim Dünsten immer über dem, in einer passenden Pfanne liegenden Geflügel stehen. Man verwendet zu dieser Speise ältere Fasane oder Rebhühner.

Ist das Geflügel weich gedünstet, dann nimmt man es heraus, schöpft von dem Saft das Fett ab, seigt denselben durch, gibt 18 Blatt Gelatin (auf 1 Liter Brühe) und klärt sie mit 4 Eiklar (s. Anhang). Die Fasane werden in schöne Stücke zerlegt, auf eine Schüssel flach neben einander angerichtet und mit der halb erstarrten Sulz übergossen. Sobald diese ganz gestockt ist, kann die Speise aufgetragen werden.

Falscher Lachs.

Zwei Kilo Kalbfleisch (die Nuß vom Schlegel) wird mit Salpeter und Salz tüchtig eingerieben und in ein Gefäß gelegt, worin es gekocht werden kann. 4 Zwiebeln, eine halbe in Scheiben geschnittene Citrone, eine handvoll Petersilie, 2 gelbe Rüben, Sellerie, 2 Lorbeerblätter, 10 Nelken, 1 Theelöffel weißer Pfeffer, etwas Basilicum und Thymian werden theils unter, theils auf das Fleisch gelegt, welches 4 Tage darin bleibt, jedoch täglich umgewendet wird. Am vierten Tage schüttet man einen halben Liter Wasser und ebenso viel Essig darauf und läßt es zwei Stunden kochen, bis es so weich ist, wie ein Fisch; dann läßt man es über Nacht in der Brühe stehen. Man hackt Sardellen, grüne Petersilie, Chalotten und Kapern ganz fein, streicht sie durch ein Sieb, bestreicht damit das Fleisch von allen Seiten, gießt 14 Oka. Del darüber und läßt es einige Tage darin stehen, muß es aber täglich umwenden.

Will man es auftragen, so schneidet man es wie Lachs und gibt Mayonnaise dazu. Es muß völlig das Aussehen und den Geschmack von Lachs haben.

Falscher Thunfisch.

Von einem Kalbschlegel wird das Fleisch vom Knochen abgelöst, 3—4mal durch die Fleischmaschine getrieben, dann

gut gesalzen zu einer Rolle geformt, in ein Tuch fest eingewickelt und dicht und fest mit Bindfaden umwunden. In eine gut glacirte Pfanne, die für die Rolle groß genug ist, gibt man ein drittel Liter weißen Wein, ein drittel Liter Essig, ein drittel Liter Wasser, eine große Zwiebel, eine viertel Wurzel von Petersilie, Sellerie und gelber Rübe, ein Lorbeerblatt, etwas Citronenschale; läßt Alles heiß werden, legt die Rolle hinein, läßt sie 2 Stunden kochen und in dieser Brühe erkalten. Man stößt dann 28 Dka. sauber gepuzte, entgrätete Sardellen, tropft während dem Stoßen von einer halben Citrone den Saft dazu und treibt sie durch ein Sieb. Nun rührt man in einer tiefen kleineren Schüssel 2 Dotter mit etwas weißem Pfeffer recht ab, gibt tropfenweise 2 Dct. feines Del dazu, bis es eine dicke Mayonnaise bildet und fügt von einer viertel Citrone den Saft, 2 Löffel Vertrameßig und zuletzt die durchgedrückten Sardellen hinzu. In diese dicke Mayonnaise wird die in Scheiben geschnittene Wurstrolle gelegt, um 2 Tage darin zu verbleiben. — Man trägt diese Speise mit Aspic verziert auf.

Schwarzwild eingelegt.

Ein halber Frischling wird, wenn ihn der Schmidt von den Borsten befreit hat, tüchtig abgewaschen und mit dem Messer abgeschabt, zerlegt und in folgender Weize gefocht:

16 Dct. guter Weinessig, ebenso viel Wasser und Desterreicher Wein, alles Wurzelwerk, etwas von allem Gewürz, besonders Pfeffer, 2 Zwiebeln, von 2 Citronen Saft und Schale, gehörig Salz und 2—3 Kalbsfüße.

Wenn das Fleisch ziemlich weich ist, nimmt man es aus der Weize, legt es in hohe Töpfe ein, hält es darin mit Spreizen fest und gießt dann die Weize, die man vorher mit einem Eiweiß geklärt hat, noch warm darüber und stellt es kalt. Ist das Fleisch sehr fett, so bildet sich von

selbst eine Lage Fett, die das Ganze luftdicht verschließt. Ist die Fettschicht nicht vollständig, so muß man die Lücken mit Schweinfett vergießen.

An einem luftigen Orte aufbewahrt, hält sich das Wild monatelang. Will man ein Stück davon verwenden, entfernt man erst vorsichtig die Fettkruste und läßt, wenn man das Fleisch herausgenommen hat, das Uebrige auf der Platte zergehen, so daß wieder die Sulz oben eine Fläche bildet, die dann, wenn sie erstarrt ist, mit dem zerlassenen Fett vergossen wird.

Schwarzwild in Sulz.

Das Rippenstück wird von den Rippenknochen befreit (indem man die dünne Haut auf den Beinchen durchschneidet und diese herauszieht), zusammengerollt, mit Wachholder bestreut, fest mit Spagat zusammen gebunden und in einer Beize von Rothwein, Wasser, Salz, Zwiebel und Gewürz weich gekocht. Dann löst man den Spagat ab, schneidet die Rolle in Scheiben und stellt sie an den Rand einer, mit Gurken- und Eierstückchen belegten, mit Aspic übergoßenen Form auf. In die Mitte legt man alle Abschnitzel und weniger schöne Scheibchen und gießt Aspic darüber.

Diese Speise wird ausgetürzt und kalt aufgetragen. Will man die Scheiben von Schwarzwild warm essen, so gibt man folgende Tunkte dazu.

Ein halber Liter Hagebutten, ein achteil Liter getrocknete Weichseln werden gewaschen und in Rothwein und Wasser mit 4 Gewürznelken, einer Prise Zimmt und Citronenschale weich gekocht, durchgeseiht und mit 10—14 Oka. Zucker verrührt.