VIII. Kapitel.

Von allen Fleischarten.

254. Gespickter Kalbschlegel mit Mark und Austern.

Ein schöner großer Kalbschlegel wird rein abgewaschen und gut eingesalzen; indeß wird Rindsmark 1 Stunde im süßen Schmetten (Obers) eingeweicht, dann in grobe Nudeln geschnitten, in Gewürz, nämlich: fein gestoßenen Pfeffer, Nelken, Neugewürz, Ingwer, Muskat und fein gehackte Lemonieschale (welches zusammengemischt ist), wird jedes Stückchen Mark eingehüllt, in den Kalbschlegel werden nun auf der Oberfläche mit einem gespitzten Messer tiefe Löcher geschnitten, in jedes Loch kommt ein Stückchen von dem gewürzten Mark und eine geputzte ausgelöste Auster. Gut ist es, wenn jedes Loch dann mit einem kleinen Holzspeilchen zugespeilt wird, damit der Geschmack und die Kraft sich nur in das Fleisch zieht. Nun wird auf eine dazu passende Bratpfanne gehörig Butter gegeben, der so gespickte Schlegel darauf gelegt und langsam braten gelassen, während dem Braten oft mit Sardellenbutter mit Lemoniesaft gemischt begossen; wenn der Schlegel roth wird, wird derselbe mit feinen Semmelbröseln bestreut und recht oft mit dem Saft begossen.

255. Gespickte Kalbs-Karbonadel.

Kälberne Karbonadel werden, nachdem sie rein gewaschen, gut eingesalzen und von einer Seite recht mit Speck gespickt, in

eine Kasserolle gelegt und mit brauner Suppe untergossen; in eine andere Kasserolle wird ein Stück Butter gegeben, wenn sie heiß ist, kommt ein starker Löffel voll Mehl darein, wenn das Mehl gelb geröstet ist, wird die Suppe von den indeß weich gekochten Karbonadeln darauf gegossen, durchgekocht, die Karbonadel werden darein gelegt, aufgekocht, die Sauce wird dann mit 2—3 rohen Eidottern legirt, der Saft von einer Lemonie darein gepreßt, die Karbonadel angerichtet, die Sauce darüber gegossen und gleich servirt. Mit Croutons eingefaßt.

256. Kalbschlegel gespickt mit Selchzungen.

Ein schöner großer Kalbschlegel wird rein gewaschen, gut eingesalzen. Weich gekochte geselchte Schweinszungen werden geschält, halben Finger lange dünne Stückeln davon geschnitten, Rindsmark auch auf Stückeln geschnitten, rein geputzte, gewaschene und entgrätete Sardellen werden auch so geschnitten; in den Schlegel werden nun Löcher geschnitten, in jedes Loch kommt ein Stückchen Zunge, Mark und Sardelle. Nun kommt in die Bratpfanne Butter, und 2 ganze geschälte Zwiebeln, jede mit 4 Gewürznelken gespickt, und geschnittene Lemonieschale; der Schlegel wird nun in die Pfanne gelegt und langsam gebraten. Nun wird der Braten aus der Röhre genommen, ans Feuer gesetzt, mit dem Saft einer Lemonie, 1 Glas weißen Kochwein und eben so viel Rindsuppe begossen, und zugedeckt bis zum völligen Weichwerden gedünstet; wenn der Schlegel gehörig weich ist, werden 2 Löffel voll Kaperln klein gehackt, mit 2 Deciliter guten Milchrahm (sauern Schmetten) vermengt, mit wenig Pfeffer gewürzt, über den Schlegel gegossen, noch durchgekocht, dann angerichtet, die ganze Sauce darüber gegossen oder beigesetzt.

257. Kälberne Schnitzel mit Paprika.

Von einem Kalbschlegel werden schöne Schnitzeln über den Faden geschnitten, ausgewaschen, etwas mürbe geklopft und eingesalzen, mit Mehl von beiden Seiten leicht eingestaubt; indeß wird

die Hälfte Butter, die Hälfte in Würfeln geschnittener Speck in eine Kasserolle gegeben, ans Feuer gesetzt, darein kommen 2 klein geschnittene Zwiebeln, wenn selbe anfangen gelb zu werden, gibt man die Schnitzeln darein, läßt sie auf starkem Feuer schnell rösten, wenn der zu viele Saft, welchen das Fleisch von sich gibt, über die Hälfte verdampft ist, werden die Schnitzeln von beiden Seiten mit Paprika eingestaubt, mit 2 Deciliter guten Milchrahm begossen, noch eine Weile gedünstet, dann angerichtet, die Sauce darüber gegossen, und mit Erdäpfeln garnirt. Im Fall man keinen Milchrahm hat, gibt man statt dessen etwas Rindsuppe.

258. Kalbschlegel kalt aufzuschneiden.

Ein recht großer Kalbschlegel wird rein ausgewaschen, gut abgehäutet, von allen Fasern befreit, und alle Knochen herausgehoben (was ein Fleischhauer am besten kann), das Fleisch wird in ein festes reines Abwischtuch eingeschlagen, und mit dem Nudelwalger ½ Stunde mit kräftiger Hand geschlagen, zuweilen umgewendet, damit es überall gut geklopft wird; nun wird es aus dem Tuch herausgenommen, eingesalzen, auf eine Rolle fest zusammengerollt, mit Spagat gebunden, dann in eine alte Serviette eingewickelt, mit Spagat überbunden, und in eine Kasserolle, worin die Knochen mit Grünzeug, wenig Salz, Gewürz, Zwiebel und Lemonieschale eingerichtet sind, mit halb Wasser, halb Essig 2 Stunden lang gekocht, bis zum andern Tage im Sude stehen und kalt werden gelassen, den andern Tag nimmt man die Rolle aus der Serviette, bindet den Spagat los, schneidet fingerdicke Schnitzeln davon, tunkt sie in der Brühe und legt sie über einander; so können sie bedeckt mehrere Tage stehen; nun macht man folgende Sauce dazu: 14 Deka Sardellen werden rein geputzt und im Mörser fein gestoßen, durch ein Haarsieb gestrichen, dann auf eine weiße Schüssel gegeben, die Sardellen werden mit 14 Deka des feinsten Oels nach und nach sehr fein abgetrieben, hinzu kommt der klare Saft von 2 Lemonie und 4—5 Löffel voll klare Aspic,

Alles wird nun genau abgerührt, die Schnitzeln werden kranzförmig angerichtet und mit der Sauce begossen. Noch besser aber ist statt der Sauce eine Majonaise, die man aus der Brühe macht.

259. Gedämpfte Kalbsbrust.

Eine schöne große Kalbsbrust wird, nachdem sie rein ausgewaschen, ½ Stunde lang weich gekocht, die Rippen durch ein leichtes Drehen herausgenommen, die Brust wird dann in eine lange mit Speckplatten ausgefütterte Kasserolle gelegt, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Petersiliewurzeln und Zellern belegt, mit Lorbeerblatt, Thimian, Neugewürz, Ingwer, Pfeffer und Salz gewürzt, zugedeckt und ½ Stunde gedämpft, hernach mit weißem Wein genäßt, so langsam bis zum völligen Weichwerden gedämpft. Beim Anrichten wird die Brust von Allem gereinigt, auf eine lange Schüssel gelegt, mit gezupfter grüner Petersilie umstreut und der passirte Saft darunter gegossen.

260. Kalbsbrust

mit Spargelerbsen (Nr. 202), mit Erdäpfel-Pürée (Nr. 213) und mit gemischter grüner Speise (Nr. 235). Zu allen diesen benannten Unterlagen wird die Brust der vorhergehenden gleich bereitet und über das Angezeigte gerichtet.

261. Gebratene Kalbsbrust.

Die Brust wird geschickt von der unteren Seite gegen den Hals mit dem Messer, das Fleisch von den Rippen abgelöst, jedoch behutsam, damit keine andere Oeffnung entstehe, dann mit der unten beschriebenen Fülle angefüllt, zugenäht, gesalzen und auf einer langen Pfanne recht fett gebraten, oft mit dem entquillenden Saft begossen, damit die obere Rinde nicht trocken wird. Die Fülle besteht aus 8 Deka geriebener Semmelschmolle, zur Hälfte so viel Butter, 3 Eiern, Salz, Pfeffer und grüner gehackter Petersilie,

mit guter Milch so angefeuchtet, daß es während dem Abtreiben schön lind wird.

262. Lammschlegel gebraten.

Wenn man einen Lammrücken hat, welcher für 2—3 Personen zu groß ist, so lasse man den Rücken von den Schlegeln abhacken; den Rücken füllt und bratet man wie einen Nierenbraten auf gewöhnliche Art. Die Schlegel aber, welche man den zweiten, auch dritten Tag erst braten kann, wasche man rein ab, hacke die Füsse weg, salze die Schlegel gut ein und lasse sie so im Salze liegen, bis man sie bereiten will, dann werden dieselben recht mit Speck und Sardellenstiften gespickt; man gebe in die dazu passende Bratpfanne 1 Zeherl klein geschnittenen Knofel, 1/2 in Spalten geschnittene Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 2—3 Löffel voll Schweinfetten oder gute Butter, lege die gespickten Schlegel darauf, untergieße einwenig Wasser und lasse sie schön langsam braten, oft mit dem Saft begießen; wenn sich schon die Schlegel etwas weich stechen lassen, werden sie mit 2 Deciliter recht guten Milchrahm (saueren Schmetten) begossen, unter oftmaligem Begießen mit der Sauce schön braun gebraten. Jeder beliebige Salat oder Compot ist dazu geeignet. Mit den Sardellen kann man nicht so wie mit Speck spicken; man macht neben dem Speck mit einem gespitzten Messer ein Loch und steckt einen Sardellenstift darein.

263. Schweinsschlegel. Französische Art.

Ein schöner, großer, doch junger Schweinsschlegel wird, wenn der Fuß abgehauen, der Schlegel rein abgewaschen wurde, mit Salz eingerieben, dann wird ein Lorbeerblatt mit 10 Pfefferkörnern fein gestoßen und ebenfalls von allen Seiten in den Schlegel eingerieben; nun wird der Schlegel an einen Spieß gesteckt, mit 2—3 weißen stark mit Butter bestrichenen Papierbögen überwickelt, mit Spagat überbunden und so langsam 3—4 Stunden beim stillen Feuer gebraten, 1/2 Stunde vor dem Anrichten wird das Papier

abgenommen, die Haut klein würfelig und seicht zerschnitten, das Feuer hell gemacht, damit der Braten eine schöne Farbe bekommt, dann angerichtet und eine Paradiesäpfel- oder warme Senfsauce beigesetzt (s. Saucen); zu bemerken ist, daß der Braten, so lange er im Papier ist, sehr oft mit dem herabfließenden Saft begossen werden muß. Wo es nicht möglich ist am Spieß zu braten, nehme man eine lange Bratpfanne, gebe einwenig Wasser und 1 Stück Butter darein, lege über die Breite der Pfanne obenauf 3 starke Holzspießchen und lege den in Papier eingewickelten Schlegel darüber, damit er nicht in die Pfanne zu liegen kommt, und verfahre so mit dem Braten wie am Spieß.

264. Eingemachte Kalbs- oder Schweinsohren.

Die Ohren werden gereinigt, gewaschen und in eine Kasserolle gegeben; dazu kommt 1 Zwiebel, 1 Zeherl Knofel, gelbe Rübe, Zeller, Salz und Gewürz: fülle es mit kaltem Wasser auf, nehme ein Stück Butter, wirke sie mit etwas Mehl zusammen, gebe es zu den Ohren nebst etwas Lemoniesaft und Schale, lasse es langsam kochen; wenn die Ohren weich sind, so reinige sie und mache folgende Sauce: 1 Stück Butter, etwas Mehl nebst Lemoniesaft wird angerührt, mit der Suppe von den Ohren abgequirlt und aufkochen gelassen, dann mit rohen Eidottern legirt, über die angerichteten Ohren gegossen, mit würfelig geschnittenen, in Butter gerösteten Semmeln garnirt und servirt.

265. Fritollen.

28 Deka mürbes Rindfleisch vom Lungenbraten, 28 Deka Schöpsenfleisch vom Schlegel werden gut gehäutet und dazu 28 Deka gutes junges Schweinfleisch gegeben. Alle 3 Gattungen zusammen werden fein gehackt und auf eine Schüssel gegeben; darein kommt sehr fein geschnittene Zwiebel, Salz, Lemonieschale, fein gestoßener Pfeffer, 2 in Wasser geweichte gut ausgedrückte Semmeln und 2 ganze Eier; nun wird das Ganze mit den Händen recht

abgearbeittet, daraus fingerdicke runde Karbonadel gemacht, mit Semmelbröseln eingestreut und auf guter Fetten oder Butter von beiden Seiten schön gebraten, angerichtet, eine piquante Sauce beigesetzt, oder auch als Sattel auf eine Zuspeise verwendet.

266. Faschirter Kalbsbraten.

1 Kilo Kalbfleisch vom Schlegel wird rein ausgewaschen, von den Knochen abgelöst, von allen Häuten und Fasern befreit, das Fleisch klein geschnitten, auf ein Hackbrett genommen, dazu kommt 7 Deka rohen, 7 Deka geselchten Speck, nun wird es zusammen sehr fein gehackt, 1 im kalten Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmel wird dazu genommen und mitgehackt; nun wird das Ganze auf eine Schüssel genommen, darein kommen von 1 Lemonie die Schale, Neugewürz und Pfeffer fein gestoßen nach Gutdünken, eine kleine sehr fein gehackte Zwiebel, 1 Zeherl Knofel fein zerrieben und 2 Lorbeerblätter mit Salz fein gestoßen, es wird nun recht durchgearbeitet, zuletzt kommen 2 ganze Eier darein, nachdem es noch recht abgeknetet wurde, wird ein Brett mit Semmelbröseln recht bestreut, die Masse darauf gegeben, zu einer Rolle geformt, auf eine stark mit Butter bestrichene lange Bratpfanne gelegt und langsam unter oftmaligem Begießen mit Saft schön roth gebraten. Besonders gut ist es, wenn man, nachdem es schon Farbe hat, sehr dicken guten Milchrahm darüber gießt und dann vollends braun braten läßt; es wird entweder im Ganzen mit dem Saft begossen, oder in fingerdicke Blätter geschnitten servirt, Compot oder Salat wird beigesetzt.

267. Hirn und Nieren.

Die Nieren werden, nachdem sie rein ausgewaschen sind, in Blätter geschnitten, auf einer Kasserolle wird Fett heiß gemacht, darein kommt 1 klein geschnittene Zwiebel, wenn die Zwiebel roth geröstet ist, werden die Nieren darauf gegeben, gesalzen und weich gedünstet. Das Hirn (man nimmt zu diesem Endzweck 1 Rindshirn)

wird im Salzwasser nur 1 Sud abgekocht, dann zum Verhärten in kaltes Wasser gelegt; indeß wird auf einer Kasserolle ein Stück Butter heiß gemacht, darein kommt 1 kleine Zwiebel fein geschnitten, grüne fein gehackte Petersilie, 1 Messerspitze Pfeffer. Nachdem Alles in der Butter aufgeschäumt hat, putzt man das Hirn, schneidet es und legt es in die Butter, läßt es unter öfterem behutsamen Umwenden gehörig ausdünsten, dann richtet man es an, in die Mitte das Hirn und rund herum die Nieren.

268. Kalbsschlegel. Französische Art.

Wird ebenso wie der Schweinsschlegel (Nr. 263) bereitet, nur wird da, wenn man das Papier abnimmt, die Haut nicht aufgeschnitten, sondern der Schlegel mit Semmelbröseln bestreut und oft mit der Butter begossen; zu dem Kalbsschlegel wird keine Sauce, nur der braune Saft vom Braten beigesetzt.

269. Gebackene Kälberfüsse.

Die weich gekochten, rein geputzten und zugeschnittenen Kälberfüsse werden mit Pfeffer und Salz eingestaubt; grüne gehackte Petersilie, 1 weiße in Scheiben geschnittene Zwiebel, 2 Lorbeerblätter und Lemoniesaft werden auf eine Schüssel gegeben, die Kälberfüsse darein gelegt, bedeckt und öfters darin umgeschwungen; eine Weile vor dem Anrichten werden sie auf ein mit Mehl eingestaubtes Tuch gelegt, hin und her geschleudert, damit sie abtrocknen, dann mit Ei und Semmeln panirt, im heißen Schmalz gebacken, hierauf zierlich angerichtet, mit grüner gehackter Petersilie bestreut.

270. Gebackene Kalbsohren.

Die Ohren werden rein geputzt und gewaschen, $^1/_2$ Stunde weich gekocht, ins kalte Wasser gelegt; sodann werden die Knorpeln über die Hälfte weggeschnitten, die andere Hälfte 2 Messerrücken breit vom Rande bis ins dicke Fleisch aufgeschnitten, hernach auswärts gebogen; hierauf werden sie in der Presse (Nr. 335) weich

gekocht und in ihrem Sude ausgekühlt; vor dem Anrichten werden sie in Bierteig (Nr. 71) eingetunkt und im heißen Schmalz gebacken, angerichtet und mit gerösteter Petersilie servirt.

271. Fricassé von Kalbsbrust.

Eine schöne Kalbsbrust wird, nachdem sie rein gewaschen wurde, in Stücke geschnitten, etwas eingesalzen, in eine Kasserolle gethan, 2—3 Lorbeerblätter und etwas ganzes Gewürz nebst Lemonieschale dazu gegeben, mit klarer Presse (Nr. 335) so viel begossen, daß sie nicht überspühlt wird; nun wird selbe ½ Stunde zugedeckt gekocht, dann herausgenommen, im kalten Wasser gut abgewaschen und abgeputzt. In eine andere Kasserolle gebe man ein Stück Butter, die ausgewaschenen Fleischstücke dazu und staube es mit 1 Kochlöffel voll Mehl gut ein, decke es zu und lasse es nur in der Butter heiß werden, gieße die Brühe von der Kalbsbrust durch ein Sieb darauf und lasse es unter öfterem Umwenden ganz weich dünsten; endlich wird der Saft mit 3 rohen Eidottern gut abgesprudelt, das Fleisch angerichtet, die Sauce darüber gegossen, so heiß als nur möglich servirt. Auf diese Art kann man auch Tauben machen; wäre die Sauce zu wenig pikant, nehme man ein wenig Lemoniesaft oder weißen Kochwein dazu.

272. Heißgesottener Kalbskopf.

Ein rein geputzter Kalbskopf wird zwischen dem Kinnbein aufgeschnitten, über die Nase bis unter die Augen die Haut abgelöst, die Kinnbeine ausgeschnitten und die Nase unter den Augen abgehauen. Die Haut wird wieder zusammen gemacht und so viel als möglich in die erste Form gebracht, sodann im lauen Wasser abgewässert, dann in einem anderen Wasser ½ Stunde lang abgekocht, ins kalte Wasser gethan, endlich gut abgetrocknet, mit abgeschälten Lemoniescheiben und Speckplatten in eine alte Serviette gebunden und in der Presse (Nr. 335), die noch mit Weinessig verschärft ist, 2 Stunden langsam gekocht. Hierauf wird das Ganze

vom Feuer weggenommen, aufgebunden, alles Unreine von der Haut abgeputzt, heiß auf die Schüssel gegeben, mit grüner gezupfter Petersilie bestreut, und die warme Senfsauce (Nr. 171) beigesetzt.

273. Fricassée von Kalbskopf.

Wird ganz so wie oben der Kopf bereitet: wenn er aus der Serviette genommen und rein geputzt ist, so wird er ganz kalt auf die Schüssel angerichtet, mit Majonaise (Nr. 85) begossen, der Rand der Schüssel mit Aspicschnitten verziert.

274. Spanferkl zu braten.

Nachdem das Spanferkel sauber geputzt, ausgeweidet und gewaschen ist, wird es mit Salz in- und auswendig, als nöthig ist, eingesalzen, dann 1 Stunde liegen gelassen, nun wird es von Außen mit einem reinen Tuch abgetrocknet, ein Brodanschnitt wird in ein reines Läpchen eingewickelt und in den Bauch des Ferkels gesteckt, damit der Bauch nicht einfällt und das Ferkel seine Form behält, der Bauch wird dann mit einem Speil zusammengespeilt. Man nimmt dann eine lange schmale Bratpfanne (Hasenpfanne), gießt einwenig Wasser darein, damit die Pfanne nicht trocken bleibt, legt über die Breite der Pfanne 3 schmale Holzspäne und legt das Spanferkel darüber; nun schiebt man es in die heiße Röhre, wenn es heiß geworden ist, wird es mit einer Feder mit Bier abgewaschen: dies geschieht immer nach einer Weile, bis das Ferkel sich zu röthen anfängt, dann wird es mit heißem Schmalz oft bestrichen; sollte es Blasen bekommen, werden sie mit einer Gabel aufgestochen. Wenn die Ohren und der Schweif gehörig roth geworden sind, so werden kleine Stangchen (Dütchen) vom weißen Papier gemacht, darüber gezogen, damit Ohren und Schweif nicht verbrennen. Wenn das Spanferkel schön roth und recht resch ist, wird es schnell auf das Tranchirbrett genommen, der Kopf abgeschnitten (siehe Anleitung zum Tranchiren); ehe man das Ferkel über die Pfanne legt, müssen die Vorder- und Hinterfüsse mit

eisernen Speilen in beliebige Form gebracht werden. Die 4 Füsse werden, ehe man es zum Braten gibt, bei dem ersten Gelenk abgeschnitten. Am besten ist das Ferkel, wenn man es am Spieß braten kann. Jedes Compot ist dazu geeignet, auch feiner grüner Salat.

275. **Spanferkel gefüllt gebraten.**

Nachdem das Spanferkel wie in Nr. 274 hergerichtet ist, wird folgende Fülle gemacht: man nimmt 17 Deka Reis, kocht selben in guter fetter Rindsuppe zur Hälfte weich, läßt ihn erkalten, wenn er kalt geworden, werden zwei ganze Eier darein gerührt, dann 28 Deka weich gekochter, sehr fein geschnittener Schinken, nun füllt man die Hälfte von der Fülle in den Bauch des Ferkels, legt in der Länge Bratwürste darüber, gebe die übrige Fülle über die Bratwürste, so zwar, daß der Bauch nur über die Hälfte angefüllt ist; der Bauch wird zusammengespeilt oder genäht und das Ferkel so wie das Vorige gebraten. In Deutschland wird das Ferkel gewöhnlich gefüllt. Bratwürste müssen roh sein in die Fülle.

276. **Kalter Braten.** Russische Art.

Ein gebratener kalt gewordener Kapaun oder Polard wird in zierliche Stückel geschnitten und schön angerichtet, 4 Stück junge Zwiebel oder 8 Stück Schalotten werden geschält, fein geschnitten, auf einen Teller gegeben, 1 Eßlöffel voll fein geschnittene grüne Petersilie, eben so viel so geschnittene Bertramblätter, von 1 Lemonie die Schale, 4 geputzte fein geschnittene Sardellen, Alles wird zusammen gemischt, mit 4—5 Löffel voll feinem Tafelöl und guten Wein- oder Bertramessig fein abgerührt und schön über den geschnittenen Braten vertheilt, endlich werden 3—4 hart gekochte Eier gehackt, mit klein gehackten gekochten Schinken vermengt, der Rand der Schüssel damit garnirt.

277. Russische Fleischsulz.

Es werden 4 Kälberfüsse sammt den Knochen rein ausgewaschen, die Knochen ausgelöst und zerhackt; in einen großen Topf oder Kasserolle wird 1 große Zwiebel in Blätter geschnitten gegeben, dazu kommt 2 Zeherl Knofel, 4 Lorbeerblätter, 1 Kaffelöffel voll von jedem Gewürz nicht gestoßen, Salz, Lemonieschale und $1^1/_2$—2 Liter Wasser, darein werden nun die Knochen und die Kälberfüsse gegeben und es wird gekocht, bis die Füsse halb weich sind; darein kommt noch 4 Deciliter guten Essig und 4 Deciliter weißen Tischwein und es wird vollends weich gekocht, so zwar, daß die Brühe auf 1 Liter eingekocht ist; nun wird die Brühe so geklärt wie die Aspic (Nr. 336), indeß werden von einem schön gebratenen kalt gewordenen Kalbschlägel, von einem weich gekochten, eben kalt gewordenen Schinken, von jedem $^1/_2$ Kilo feine kleine Schnitzel herunter geschnitten, 28 Deka gute frische Salami werden eben so fein geschnitten, die kalt gewordene Kälberfüsse werden, so gut es sein kann, auch klein geschnitten, die 4 Gattungen Fleisch werden nun unter einander gemischt. In eine Form wird von der geklärten Sulz 2 Finger hoch gegossen und sulzen gelassen, wenn es fest geworden ist, wird darüber eine Lage von frischen in Nudeln geschnittenen Bertramblättern, Körbelkraut, Rosmarinblätter, Lemonieschale und Zwiebel, Alles in Nudeln geschnitten, gegeben, mit feinem Pfeffer eingestaubt, dann kommt das ganze geschnittene Fleisch darüber, es wird nun wenig mit der Sulz begossen und wieder sulzen gelassen, endlich wird die ganze übrige Sulz darüber gegossen und fest sulzen gelassen. Dann wird es wie bekannt herausgestürzt; man kann wohlriechende grüne Kräuter geben, welche gerade die Zeit bringt.

278. Lämmernes mit Maurachen (Morcheln).

Die lämmernen Vorderviertel werden auf kleine Theile geschnitten, oder die Brüstel abgetheilt und gefüllt. Butter wird auf

eine Kasserolle gegeben, wenn sie heiß ist, kommen entweder 4 St. klein geschnittene Schalotten oder 1 kleine Zwiebel, nebst 1 Löffel voll klein geschnittener grüner Petersilie darein, wenn es in der Butter aufschäumt, kommt das geschnittene und gesalzene Lammfleisch darein, es wird zugedeckt auf schwachem Feuer langsam gedünstet; ist die Brust gefüllt, so muß man beim Umwenden vorsichtig sein, damit die Haut nicht zerreißt; es darf das Ganze nicht braun werden; sollte der Saft eingedünstet sein, muß Rindsuppe nachgegossen werden. Wenn das Fleisch weich geworden ist, so wird eine schöne, feine, nicht zu dicke Buttersauce gemacht, mit Muskat gewürzt, über das gedünstete Fleisch gegossen und aufkochen gelassen; die Maurachen werden rein geputzt und gewaschen, sind sie groß, so werden sie über den Faden ½ Finger dick geschnitten, sind sie klein, so bleiben sie ganz, selbe werden auf frischer Butter und fein geschnittener grüner Petersilie, nebst einer Prise Pfeffer weich gedünstet, dann zu dem Fleisch gegeben, durchgekocht und schön angerichtet. Der Rand der Schüssel wird mit Croutons (gerösteten Semmelschnitten) garnirt; statt Morcheln kann man auch Champignons nehmen.

279. Spanferkel zu mariniren.

Wenn das Spanferkel schön geputzt, ausgeweidet und gewaschen ist, so schneidet man es in Stücke; der Kopf wird zerspalten, das Hirn hinweg gethan, dann nimmt man halb Essig, halb Wasser und Salz, legt die Stücke hinein, gibt ein wenig Rosmarin- und Lorbeerblätter dazu und läßt es weich sieden, gibt die Stücke auf eine Schüssel heraus, nimmt eine Kasserolle, gießt von der Suppe (Brühe), worin die Stücke gekocht haben, die Hälfte darein, nimmt so viel guten Essig dazu, als es Suppe ist, thut wieder ganz wenig Rosmarin- und Lorbeerblätter, dann etwas Ingwer, Pfeffer und Muskat dazu, läßt es so lange sieden wie ein paar weiche Eier, nimmt dann 6—8 Stück frische Lemonie- (Zitronen-) Blätter dazu, läßt es einen Sud mitthun, gießt zuletzt 4 Eßlöffel

voll frisches Tafelöl darein, gibt es gleich vom Feuer weg, legt die Stücke Spanferkel in eine Kasserolle oder Bratpfanne, unterlegt es mit dem mitgesottenen Rosmarin, Lorbeerblatt und Lemonieblatt nebst dem Gewürz, gießt dann die Brühe darüber, deckt ein Brett darauf, beschwert es mit einem Stein und gibt es in einen trockenen Keller; in 5—6 Tagen kann man es schon serviren.

280. Frikassirte Kalbs-Tendrons, das sogenannte Brustkern.

Den Zusammenhang der Brustknochen mit dem Bein verbindet eine Reihe Knorpeln, die sich leicht von dem schmalen Brustbein schneiden lassen, sie werden auf ½ Finger dick schief über die Knorpeln geschnitten, um größere Scheiben zu bilden; hierauf werden sie in zerlassener Butter mit Salz und Pfeffer ½ Stunde gedünstet, sodann mit einer dünnen Buttersauce begossen, so zwar, daß dieselbe sie fingerhoch überspühlt. Nun werden sie langsam weich gekocht, die aufsteigende Butter abgenommen, nach dem Garkochen werden die Tendrons aus der Sauce herausgenommen, warm gestellt, die Sauce durch ein Sieb in eine andere Kasserolle geseiht, über starkem Feuer einwenig eingekocht, mit 4 Dottern legirt und so recht heiß über die angerichteten Knorpeln gegossen.

281. Tendrons mit Spargelerbsen.

Dieselben werden wie jene zum Eingemachten zugeschnitten, in eine mit Speckplatten belegte Kasserolle gethan, mit einer Presse begossen und langsam weich gekocht. Die in der Kasserolle befindlichen Speckplatten werden in eine flache Kasserolle gegeben, die Knorpeln einer über den anderen darüber gelegt und einen Augenblick in heißen Ofen gestellt; auf eine Schüssel kommen Spargelerbsen (Nr. 202) und herum kranzförmig die Knorpeln. Sie können auch mit grünen Erbsen servirt werden.

282. Kalbs-Cotelettes.

Die Cotelettes (oder Karbonaden) werden so geschnitten, daß jede Rippe eine Karbonade bildet; das Bein jeder Karbonade wird rein geschabt, welches dazu dient, daß man die Karbonade mit den Fingern faßen kann, ohne das Fleisch zu berühren; endlich werden sie auf die Tafel gelegt und auf beiden Seiten geklopft, oder gehackt, nun werden sie in gehörige Form gebracht, mit Salz und Pfeffer eingestaubt, in zerlassene Butter getunkt, mit Semmelbröseln bestreut, dann schnell auf beiden Seiten gebraten, sodann rund laufend mit den Beinen in die Höhe angerichtet; in ihre Mitte kommt ein brauner Saft.

283. Cotelettes. Andere Art.

Die oben benannten mürbe geklopften Karbonaden werden gesalzen; auf einen Teller wird 1 Ei mit grüner gehackter Petersilie oder Schnittlauch und Pfeffer abgeschlagen, die Karbonaden darein getunkt, in Semmelbröseln einballirt und auf heißer Butter schön roth gebacken. Wenn man sie mürbe und saftig erhalten will, so gebe man sie schon fertig 5 Minuten in eine Kasserolle, gießt 1 Schöpflöffel voll klarer Suppe darunter, deckt sie zu, läßt sie an einem warmen Ort stehen und richtet sie um eine beliebige Grünspeise kranzförmig an.

284. Kalbsgeschling (Bäuschel) eingemacht.

Das Geschling wird rein geputzt, sehr rein gewaschen und gewöhnlich mit dem Rindfleisch gekocht, wenn es weich ist, wird es herausgenommen, im kalten Wasser abgewaschen und Lungen, Milz und Herz in kurze grobe Nudeln geschnitten, eine Abschöpffette oder Butter wird auf eine Kasserolle gegeben, darein wird 1 kleine fein geschnittene Zwiebel, fein gehackte grüne Petersilie und 1 fein zerriebenes Zeherl Knofel gegeben, nebst der fein geschnittenen Schale 1 Lemonie, es wird Alles in der Fette auf-

schäumen gelassen, mit 1 Löffel voll Mehl eingestaubt und blaßgelb geröstet, mit guter Suppe aufgegossen, so daß die Sauce nicht zu dünn wird, mit Muskat, Pfeffer, wenig Neugewürz gewürzt und aufgekocht, das geschnittene Geschling darein gethan, zugedeckt und gedünstet; ehe es Zeit zum Anrichten ist, wird von 1 Lemonie der klare Saft darein gedrückt und umgerührt, sollte es zu wenig sauer sein, kann etwas guter Essig zugenommen werden, das Ganze wird nun angerichtet, der Rand der Schüssel mit Croutons (gerösteten Semmelschnitten) garnirt; man kann bei dem Anrichten auch 1 Dotter in die Sauce abrühren.

285. Kalbszungen in Sauce.

6—8 St. Kalbszungen werden in lauem Wasser recht rein gewaschen, dann im Salzwasser so lange gekocht, bis sich die Haut abschälen läßt; hierauf werden sie über die Länge von einander geschnitten in der Presse (Nr. 335) weich gekocht und darin zum Uiberkühlen gelassen, darauf herausgenommen, mit einem Tuch abgetrocknet, angerichtet und die holländische Sauce (Nr. 139) heiß darüber gegossen.

286. Kalbshirn in Buttersauce.

4—5 Kalbshirne werden gehäutelt und im Salzwasser 5 Minuten lang abgekocht, dann in kaltes Wasser gelegt, dann herausgenommen, in der Presse (Nr. 335) gekocht, abgetrocknet und schön angerichtet, zwischen jedes ½ Hirn kommt 1 eben so große, geschnittene und im Schmalz gebackene Semmelschnitte und über das Ganze wird eine heiße Butter-Sauce (Nr. 158) gegossen.

287. Gebackenes Kalbshirn.

Jedes aus dem kalten Salzwasser genommene Kalbshirn wird in der Hälfte von einander geschnitten, mit grüner gehackter Petersilie und Pfeffer eingestaubt, mit Lemoniesaft gesäuert, kurz vor dem Anrichten in abgeschlagenes Ei getunkt, mit Semmelbröseln ein-

gehüllt und schön gebacken; oder in Bier-Teig (Nr. 71) getunkt und schnell gebacken, mit grüner gerösteter Petersilie bestreut, oder als Sattel verwendet.

288. Kalbskarbonaden gespickt.

Die schön zugerichteten Cotelettes werden mit Speck gut durchzogen, in wenig Presse weich gedünstet; alsdann gebe man Sauerampfer-Pürée (Nr. 250) auf die Schüssel, richte die Cotelettes herum an und servire es sogleich.

289. Schweinfleisch zum Räuchern einzupöckeln.

Man nimmt etwas Thimian (Kuttelkraut), gestoßenen Pfeffer, Lorbeerblätter, einige Zeherl zerriebenen Knofel, wenig Majoran, einige zerdrückte Wachholderbeeren (Kronovit), etwas Saliter und Salz, so viel man nach der Menge des Fleisches bedarf, dieses Alles vermischt man und reibt es in das Fleisch recht hinein, läßt es so 14 Tage mit Steinen beschwert liegen, in welcher Zeit man es einmal umwendet, damit das untere in die Höhe kommt. Man nimmt es hierauf stückweise heraus und läßt es 6—8 Tage in einem Rauchfang hängen; es braucht keinen als den gewöhnlichen Holzrauch, außer daß man es des Tages einmal mit Wachholderholz räuchert. Nach den besagten 6—8 Tagen hängt man es in die Luft und laßt es hängen, bis man es braucht. Man kann auch das Gepöckelte, ohne es bevor geräuchert zu haben, entweder im Saft braten oder wie das Selchfleisch kochen und kalt aufgeschnitten serviren.

290. Kuttelfleck mit Lemoniesauce.

Nachdem die Kuttelfleck in mehreren Wässern ausgewaschen und gereiniget wurden, werden sie in einen reinen großen Topf gegeben, mit Flußwasser angefüllt, eine große Zwiebel dazu gethan und so wenigstens 4—5 Stunden lang fort gekocht, dann aus dem Sude herausgenommen, in reines kaltes Flußwasser gelegt und so über Nacht stehen gelassen; den andern Tag werden sie wieder sehr

rein ausgewaschen und mit dem Rindfleisch gekocht, bis sie vollends weich sind; indeß wird auf eine Kasserolle Butter oder Abschöpffette (je nach der Menge der Kuttelflecke) gegeben, darein kommt 1 Eßlöffel voll fein gehackte grüne Petersilie, ½ fein geschnittene Zwiebel und wenn es recht aufschäumt, wird so viel Mehl darein gegeben, als man Einbrenn haben muß, um die Sauce zu verdicken: wenn die Einbrenn blaßgelb geworden ist, wird von der Kuttelfleck-Suppe so viel aufgegossen und fein abgerührt, daß es eine schöne, nicht sehr dicke Sauce bildet, nun wird es durchgekocht, darein kommt von 1 Lemonie die fein gehackte Schale, Muskat und wenig feinen Pfeffer als Würze, wenn es durchgekocht hat, kommen die nochmals im kalten Wasser ausgewaschenen, dann auf grobe Nudeln geschnittenen Kuttelflecke darein, und es wird nun das Ganze zugedeckt, langsam, unter öfterem Umrühren gedünstet, zuletzt mit klarem Lemoniesaft zur angenehmen Säuere gesäuert; man kann, wenn man sie anrichtet, 1—2 Dotter in die Sauce abrühren. Wenn man sie angerichtet hat, wird der Rand der Schüssel mit Croutons garnirt oder mit in kleine Würfel geschnittenen, im Schmalz gebackenen Semmeln garnirt.

291. Kuh-Euter in Lemoniesauce.

Das Kuheuter wird sehr rein gewaschen, dann in der Presse (Nr. 335) sehr weich gekocht, dann abgehäutet und dünne Schnitzel davon geschnitten, man macht eine kräftige Lemoniesauce (Nr. 290), legt das geschnittene darein, läßt es noch aufkochen und servirt es mit Croutons eingefaßt.

292. Kuh-Euter gebacken.

Wenn das Kuheuter, wie oben angezeigt ist, sehr weich gekocht und abgehäutet ist, wird es kalt auf fingerdicke Schnitzeln geschnitten, im abgeschlagenen Ei getunkt, mit Semmelbröseln eingehüllt und schön roth gebacken, als Sattel auf eine Grünspeise verwendet.

293. Faschirter Kalbskopf.

Der rein geputzte, sehr weiße Kopf wird zwischen den Kinnbeinen aufgeschnitten und behutsam, damit die Haut keine Wunde bekommt, ganz ausgelöst, die Augen müssen an der Haut bleiben, dann unter dem Kinn und Mund zugenäht, die Ohren werden über die Hälfte gestutzt; nun wird der ganze Kopf mit Kalbfleisch-Fasch (Nr. 338) gefüllt, so viel wie möglich in seine Form gebracht, am Rumpfe mit dicken Speckplatten belegt, und rund herum eingenäht mit Lemoniesaft bestrichen, in eine mit Speckplatten belegte Kasserolle gelegt, in der Presse (Nr. 335) 2 Stunden langsam gekocht, vom Feuer genommen, gereinigt, angerichtet, mit gezupfter grüner Petersilie bestreut, die piquante Sauce (Nr. 172) beigesetzt.

294. Milz faschirt (gefüllt).

Eine $^1/_2$ Rindsmilz wird rein abgewaschen, dann wird sie bei dem breiten Ende auszuschaben angefangen, hat man schon ein Stück rein ausgekratzt, so trachte man die leere Haut langsam umzuwenden, wobei man die vielen Fasern durchschneiden muß, ohne die Haut zu durchlöchern, und das innere Mark weiter herauszukratzen. Hat man das Fasernetz beseitigt und die Haut leer, so kehre man den leeren Beutel wieder um. Nun macht man folgende Fülle: die ausgeschabte Milzmasse gibt man auf eine Schüssel, darein kommen 7 Deka in Würfel geschnittenes Rindsmark, eben so viel geschnittener Speck, von 1 Lemonie die Schale, 2 Zeherl mit Salz zerriebener Knofel, $^1/_2$ klein geschnittene Zwiebel, Neugewürz, Pfeffer, Ingwer, alles gestoßen, 1 Ei und 2 in Wasser geweichte gut ausgedrückte Semmeln; das Ganze wird nun recht gut abgetrieben und in den leeren Beutel eingefüllt; in eine Pfanne gibt man Fetten oder Butter, streut Semmelbröseln darüber, die Milz wird zugenäht, in die Pfanne gelegt, mit wenig Semmelbröseln bestreut, wenig Wasser untergossen, und sehr langsam, unter oftmaligem Begießen mit dem Saft, schön braun gebraten; bei dem

Anrichten wird das genähte Ende weggeschnitten, die Milz aber über die Breite 1/2 Finger dick geschnitten, auf gut bereitetes Sauerkraut als Belege verwendet.

295. Kalbs-Coteletten mit Milchrahm.

Die schön zugerichteten Coteletten werden eingesalzen und mit Essig bespritzt eine Weile liegen gelassen, dann abgetrocknet, von beiden Seiten mit Mehl gut eingestaubt, und auf Butter oder Fett gebacken; nun werden sie in eine andere Kasserolle gethan, etwas gute Rindsuppe, so viel weißen Wein und wenig Essig darunter gegossen, und gedünstet; endlich wird 2 Deciliter sehr dicken Milchrahm (sauern Schmetten), 1 Löffel voll klein gehackte Kaperln, Lemonieschale, Pfeffer, oder gute Paprika zusammen gegeben, der Saft von den Cotelettes dazu gegossen, recht abgesprudelt, das Ganze über die Cotelettes gegossen und zugedeckt, nur noch wenig gedünstet, dann angerichtet und die Sauce darüber gegeben.

296. Fricandeau mit Sauerampfer.

Nachdem man 3 Filets aus dem Kalbschlegel geschnitten und gut abgehäutet hat, schlägt man sie mit dem Hackmesser etwas platt und spickt sie mit feinem Speck von allen Seiten, legt sie in eine passende Kasserolle, gießt so viel Suppe darauf, daß sie halb gedeckt sind; dann thut man Salz, Pfeffer, gelbe Rüben und Petersiliewurzel dazu und läßt sie langsam dünsten, so daß sie eine blaß gelbe Farbe haben, richtet Sauerampfer-Pürée (Nr. 250) auf die Schüssel, die Fricandeau darüber und servirt es.

297. Fricandeau oder Kalbsmuß gespickt.

Man nimmt ein schönes Filet, häutelt es gut ab und spickt es recht durch mit Speck. Der Boden einer flachen Kasserolle wird mit Speckplatten, Zwiebelscheibchen, Zeller, gelben Rüben, einem Stück Schinken fein geschnitten, und Gewürz belegt, das Filet wird ein wenig gesalzen, darauf gelegt, zugedeckt und langsam braun dünsten

gelassen, etwas Suppe nachgegossen und oft umgewendet, damit es von allen Seiten gleich wird. Es wird auf Sauerampfer, Spinat, oder gedünsteten Salat servirt.

298. Eingeschnittenes Kalbfleisch.
Es ist eine Sparschüssel.

Der übrig gebliebene Kalbsbraten wird in ½ Finger dünne, 2 Finger breite Schnitte geschnitten, in eine passende Kasserolle mit 2 Eßlöffeln fein geschnittener Champignons, die Hälfte so viel Schalotten, 1 Löffel fein geschnittener grüner Petersilie, Salz und Pfeffer gewürzt, mit 2 Deciliter Milchrahm, 1 Schöpflöffel voll brauner Suppe und ½ Löffel Essig genäßt, etwas eingedünstet und so angerichtet.

299. Cotelettes à la Minute.

Man klopft die Cotelettes mürbe, und reinigt sie vom Bein; in einer Kasserolle wird ein Stück Butter heiß gemacht, die Cotelettes werden eingesalzen, in Mehl getunkt und auf der heißen Butter schnell gebraten. Hierauf wird 1 Schöpflöffel voll Suppe darauf gefüllt, dazu kommen Hahnenkämme oder Kalbsbriesen, fein geschnittene Trüffeln oder Pilze und grüne gehackte Petersilie; nun wird es bedeckt und schnell zur Hälfte eingekocht, daß es eine Sauce bildet; zuletzt kommt von 1 Lemonie der Saft dazu. Endlich wird es angerichtet und die Sauce mit Allem darüber gegossen. Auch von Hühnern kann man es machen und mit Faschknöderlen garniren.

300. Polpetti die Vitello, Roulade von Kalbfleisch.
Italienische Art.

Von einem rein abgehäutelten Stück Schlegel werden dünne Schnitte geschnitten, je kleiner desto schöner, die Schnitte werden sehr fein ausgeklopft, dann schön zugeschnitten, die Abschnitzel werden zur Fasch genommen. Hierauf nimmt man verhältnismäßig so viel

Stückel Fleisch, als man Fasch zu brauchen glaubt, 7 Deka frisches Rindsfett, eben so viel fein geschabten Speck, eine im Wasser geweichte, ausgedrückte Semmel), 2 Löffel voll geriebenen Parmesan-Käse, fein gehackte grüne Petersilie, 1 Zeherl fein geriebenen Knofel, Pfeffer, Salz, Neugewürz, Lemonieschale und 2 ganze Eier, Alles zusammen wird gestoßen, die Kalbfleischschnitte damit gefüllt und zusammengerollt; auf eine flache Kasserolle wird Butter gegeben, heiß gemacht, von den Rouladen wird jede in Mehl eingehüllt, jedoch mit Vorsicht, daß sie sich nicht aufrollen; dann werden sie nahe an einander in die heiße Butter gelegt und langsam gebraten. Wenn sie von beiden Seiten Farbe haben, so werden sie mit etwas guter Suppe genäßt, aufkochen gelassen, schön angerichtet, der Saft darüber gegossen und servirt, mit Lemoniespalten oder Croutons garnirt.

301. **Cotelettes Kaunitz.** Französische Art.

Das ist eine sehr feine und zierliche Cotelettes-Gattung, welche bei der Kochkunst-Ausstellung ihre Stelle einimmt. Diese Cotelettes sind nicht nur sehr fein und gut, sondern auch sehr schön, wenn sie mit aller Sorgfalt bereitet werden. Man gibt nämlich in eine große, tiefe Kasserolle oder auch Topf 2 Petersiliewurzeln, 1 Zellerkopf, 2 gelbe Rüben, 2 weiße Zwiebeln, Alles in Blätter geschnitten, 4 Lorbeerblätter, Stück Ingwer, Neugewürz, Pfeffer, Lemonieschale, 2 Zeherl Knofel und Salz, darauf kommt ½ Kilo geschnittenes Rindfleisch, ¼ Kilo Schinken, 14 Deka Speck, 2 Schweinsfüsse, Alles klein geschnitten, endlich 4 mit den Knochen zerhauene Kälberfüsse, nebst den Knochen und Abfällen von dem Fricandeau, darauf kommt 2 Deciliter guten weißen Essig und so viel Wasser, daß Alles überspühlt wird; nun läßt man das Ganze 1 Stunde kochen. Von einem großen Kalbschlegel werden 2—3 Filets geschnitten, gut abgehäutet, von allen Fasern befreit und von allen Seiten mit Speck gut durchspickt; zu all den Sachen, die im Topfe kochen, wird nun ½ Liter guten weißen Tischwein

gegossen, das gespickte Fricandeau wird darein gelegt und gut zugedeckt langsam weich gekocht; hierauf nimmt man das Fricandeau heraus, reinigt es von allem Gewürz und legt es auf eine lange Schüssel; das Uibrige noch im Topf befindliche läßt man noch eine Weile kochen und muß man darauf bedacht sein, daß genug Brühe zur Sulz vorhanden ist. Nun wird Alles durch ein feines Sieb gegossen, zum Auskühlen gestellt und gehörig abgefettet; dann thut man das Klar von 3 Eiern in eine Kasserolle, gibt die abgefettete Brühe dazu, setzt es aufs Feuer, schlägt es mit der Schneeruthe, bis es kocht. Hierauf stellt man es bei Seite und läßt es $^1/_2$ Stunde bei schwacher Hitze von einer Seite ziehen, aber ja nicht kochen; alsdann gießt man die fertig gewordene Sulz durch eine über einen umgekehrten Stuhl festgebundene nasse Serviette in eine tiefe Schüssel, das Durchgelaufene wieder auf die Serviette, damit es recht klar wird; das indessen kalt gewordene Fricandeau wird nun auf zierliche Cotelettes geschnitten, die Oberfläche derselben mit geschälten, stiftlich geschnittenen Pistacien und Speck gespickt, die klare Sulz wird nun in 2 Theile getheilt; der eine Theil bleibt weiß, der andere wird mit Alkermes-Saft schön roth gefärbt. Nun wird eine blecherne Kranzform am Boden mit rother Sulz genäßt, mit dem fein Ausgeschnittenen, wie es ferner beschrieben steht, in zierlichen Figuren ausgelegt und sulzen gelassen, dann sehr vorsichtig, bischenweis 2 Finger hoch mit rother Sulz angefüllt und wieder fest sulzen gelassen. Wenn es recht fest ist, so kommt kranzförmig über einander liegend eine Lage Cotelettes und wird mit weißer Sulz so viel begossen, daß die Cotelettes bedeckt sind; dann kommt, wenn es wieder fest gesulzt ist, wieder eine Lage Cotelettes und werden mit rother Sulz begossen, daß sie 1 Finger hoch überspühlt sind; hierauf läßt man es fest sulzen; endlich wird es auf eine passende Schüssel sehr behutsam herausgestürzt. Man tunkt die Form in warmes Wasser, zieht sie schnell heraus, trocknet sie und so stürzt man die Sulz heraus. Von der übrig gebliebenen Sulz wird jede Farbe separat auf eine flache Schüssel gegossen;

wenn sie recht fest ist, werden schöne Dreiecke daraus geschnitten, der Rand der Schüssel, auf welcher die Sulz ist, damit geziert, eine Spitze roth und eine Spitze weiß; in die Höhlung (oder Mitte) des Kranzes kommt Majonaise (Nr. 85).

Man hat sehr kleine Ausstecher zu verschiedenen Verzierungen, Sternchen, Halbmonde, kleine Caro und ganz kleine Rundungen; man schneidet selbe aus hart gesottenem Eiklar. Große gelbe Rüben, Petersiliewurzel und Zeller werden nur zur Hälfte in guter Rindsuppe gekocht und nach dem Erkalten in Blätter geschnitten, dann ausgestochen. Das schöne Auslegen des Models hängt von dem Kunstsinn der Köchin ab; man kann auch ganz kleine feine Petersiliesträuschen, wenn sie schön grün sind, zum Auslegen anbringen; auch die Seitenwände des Models kann man schön belegen, wenn man selbe früher mit feinem Oel anfeuchtet, damit die Verzierung hält.

Das echte und wahre Fricandeau ist dieses: Man nimmt einen schönen hohen Nierenbraten von etwa 4—5 Kilo; das Filet wird schön herausgeschnitten, rein abgehäutet und zu diesem Endzweck verwendet, es kommt kostspieliger, ist aber feiner als vom Schlegel. Die Nieren verwendet man als Assiette, wie beschrieben steht. Die Knochen verwendet man zur Sulz.

302. Hachée als selbstständiges Gericht.

28 Deka Kalbfleisch vom Schlegel, 28 Deka zartes Schweinfleisch, 28 Deka Rindfleisch (Saftfleisch), diese 3 Gattungen Fleisch werden jedes separat im Saft gebraten, das Kalbfleisch auf Stückchen Butter, das Schweinfleisch mit wenig Kümmel, etwas Wasser untergießen, das Rindfleisch auf 2—3 Schalotten, alle werden nur wenig gesalzen, wenn das Fleisch weich ist, werden die Knochen und Fasern herausgeschnitten, die abgekühlten 3 Fleischgattungen ohne dem Saft fein gehackt, ist der Saft von den Fleischen nicht zu braun, wird derselbe in eine reine Kasserolle gethan, ein Stückchen Butter dazu genommen, 1 Löffel voll fein gehackte grüne

Petersilie darein gegeben, aufschäumen gelassen und das fein gehackte Fleisch darein gethan, das Ganze wird nun unter öfterem Umrühren gedünstet; nun wird es mit 1 Löffel wohl Mehl oder Semmelbröseln eingestaubt, umgerührt, mit etwas guter Rindsuppe genäßt und gut ausgedünstet; endlich kommt von 1 Lemonie der reine Saft und 3 ganze Eier darein, es wird am Feuer gut durchgerührt, gleich angerichtet, mit Lemoniespalten oder Croutons garnirt. Ist die Zeit der Schwämme, kann man selbe gedünstet auch darein geben. Dieses Haché ist besonders gut für Kranke, wo der Magen nichts verdauet. Etwas Pfeffer nimmt man als Würze.

303. Lämmerne Cotelettes in Papier.

Diese Cotelettes werden ganz so wie die kälbernen in Papier behandelt; nur müssen diese bedeutend kürzere Zeit als die kälbernen braten.

304. Gedämpfte Schöpszungen.

Ungefähr 8—10 Zungen werden im Wasser so lange gekocht, bis sich die Haut abschälen läßt; sie werden dann in eine mit Speckplatten belegte Kasserolle gelegt, mit Presse begossen und so bis zum Weichwerden gedämpft, hierauf herausgenommen, der Länge nach von einander geschnitten, angerichtet und mit Paradiesäpfelsauce (Nr. 150) servirt.

305. Schöpszungen
mit gekrauftem Salat, mit Sauerampfer-Pürée.

Werden den vorhergehenden gleich behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß die Grünspeisen in die Mitte angerichtet werden und die Zungen im Kranz herum.

306. Englischer Schöpssattel.

Man hackt den Rücken von einem Schöps aus, wie einen Rehrücken, wäscht ihn und bindet ihn fest zusammen, setzt ihn mit

kaltem Wasser aufs Feuer, gibt Salz und Zwiebeln, die mit 4 Nelken gespickt sind, dazu schäumt es gut ab und läßt es weich kochen; dann thut man 4 gelbe Rüben, eben so viel weiße Rüben, in fingerdicke Blätter geschnitten, in eine Kasserolle, füllt es mit Suppe an und läßt sie weich kochen, richtet den Schöpssattel an, garnirt ihn mit gelben und weißen Rüben und gibt etwas Saft darüber.

307. **Pilaw von Reis.** Griechische Art.

28 Deka Reis wird rein gewaschen, dann lasse klare Suppe mit 10 Deka Butter kochen und gebe den Reis dazu; hierauf lasse ihn auf langsamen Feuer kochen, mehr dünsten als kochen, damit er nicht zu suppig wird. Dann nimmt man ein schönes Stück Schöpsenfleisch, am liebsten vom Schlegel aufwärts, lasse es in der Presse weich kochen, schneide es in Stückel, lege es auf die Schüssel, thue den heißen Reis darüber und gebe das Pilau (Pilaw) sogleich auf die Tafel.

308. **Schöpsenschlegel.** Französische Art.

Man nehme einen schönen Schöpsenschlegel und schlage ihn etwas breit, damit er recht mürbe wird, spicke ihn mit Schinkenstiften recht durch, belege eine Kasserolle mit Speckplatten, lege den gut eingesalzenen Schlegel darauf, schneide Wurzelwerk in Scheibchen, nebst 8 Nelken, 10 Pfefferkörner, Lemonieschale und 3 Deciliter Wein, außerdem 1 Schöpflöffel voll Suppe, decke es zu und lasse den Schlegel langsam weich werden; hierauf nimmt man den Schlegel heraus, schöpft das Fett ab, gießt den Saft durch ein Sieb in eine Kasserolle, läßt ihn recht einkochen, gibt dann den Schlegel darein, macht ihn gehörig heiß und richtet ihn an, den Saft darüber.

309. **Schöpsenschlegel gewöhnlich.**

Der Schöpsenschlegel, wenn er gewaschen und breit geschlagen wurde, wird mit Knofel gut durchspickt, mit Salz und Pfeffer einge-

rieben, in eine angemessene Kasserolle gethan, mit 14 Deka Fett begossen, mit 10 Stück in kurze Stutzel geschnittenen gelben Rüben, 6 spanischen Zwiebeln und 4 Lorbeerblättern belegt, gut zugedeckt und so 4—5 Stunden lang gedünstet. Bei dem Anrichten werden die gelben Rüben und die Zwiebel (welche nicht geschnitten wurden) um den Schlegel herum gelegt, der Saft abgefettet und beigesetzt. Natürlich muß von Zeit zu Zeit einwenig Wasser oder Suppe nachgegossen werden, damit das Fett nicht schwarz wird.

310. Schöpsenschlegel statt Rehschlegel.

Es wird vom Schlegel alles Fette und die Häute abgeschnitten, der Schlegel mürbe geklopft (nicht gewaschen), mit Salz und zerdrücktem Wachholder eingerieben; dann wird er in ein passendes Gefäß gegeben, ein passendes Brettchen darauf gelegt und mit Steinen oder sonstigen schweren Gegenständen beschwert, 4—5 Tage gelassen, jedoch muß er alle Tage umgewendet werden; im Winter kann er auch 10—12 Tage so trocken beschwert bleiben. Hierauf wird er von dem Wachholder abgewaschen, und die kalte Presse (Nr. 335) darüber gegossen, wo er bei kühler Witterung beschwert wieder 3—4 Tage liegen kann; endlich wird der Schlegel herausgenommen, recht mit Speck gespickt, auf eine passende Bratpfanne gelegt, von der Beitze darauf geseiht und langsam braten gelassen. Vor dem gänzlichen Weichwerden wird recht dicker sauerer Schmetten mit 2 kleinen Kochlöffeln voll Mehl abgerührt, über den Braten gegossen, dann öfters begossen, damit er eine schöne braune Farbe bekommt. Vor dem Anrichten können Kappern in die Sauce gegeben werden.

311. Schöpsenfleisch mit sauren Gurken. Deutsche Art.

Das Schöpsenfleisch wird mit allen Zuthaten weich gekocht; indeß röstet man eine halbe geriebene Semmel mit 1 Kochlöffel voll Mehl in Fett schön gelb, gießt die heiße Brühe vom Fleisch darüber, rührt es gut ab und läßt es recht aufkochen; nun gibt man geschälte, in Scheibchen geschnittene sauere Gurken nach Gut-

dünken darein, und läßt es wieder aufkochen, legt das gekochte geschnittene Schöpsenfleisch darein und läßt es recht durchkochen, dann servirt man es recht heiß.

312. Faschirte Kalbs-Cotelettes mit Schwämmen.

Von den Kalbs-Cotelettes macht man das Bein sehr rein, dann klopft man das Fleisch recht fein aus; nimmt hernach Kalbfleisch-Fasch und gibt in die Mitte der feingeklopften eingesalzenen Cotelette, überlegt es von allen Seiten mit dem Fleisch und formirt die Cotelette. Hierauf wird auf einer flachen Pfanne Butter heiß gemacht, die Cotelettes werden behutsam von beiden Seiten in Mehl getunkt, auf die Butter gelegt und schön braun gebraten. Auf die Cotelettes kann man etwas schweres legen, damit sie sich im Backen nicht heben; dann kommen die mit grüner Petersilie gedünsteten Schwämme nebst 1 Schöpflöffel voll Suppe dazu, werden endlich durchgekocht und angerichtet. So kann man sie auch mit Trüffeln, Hahnenkämmen oder Kalbsbriesen machen.

313. Kalbsfleisch-Roulade mit Schneckenfülle.

Es werden sehr feine kleine Kalbfleischschnitzel gemacht und ganz wenig gesalzen; hierauf 6 schöne rein geputzte Sardellen mit 7 Deka Butter gestoßen, auf einen Teller gegeben, mit 1 Kaffeelöffel voll Majoran, $^1/_2$ Lemonieschale fein geschnitten, 2 Zeherl fein zerriebenen Knofel, Muskat und 1 geriebene Semmel recht abgetrieben, die feinen Schnitzel damit bestrichen und zusammengerollt. In einer Kasserolle wird Butter warm gemacht, die Roulade eine neben der anderen hineingelegt, mit etwas Suppe untergossen, dann schön gelb gebraten und öfters mit dem Saft begossen, damit sie nicht trocken werden.

314. Gepracktte Kalbschnitzel.

Von einem Kalbschlegel oder Schulter werden fingerdicke Schnitzel gemacht, rein abgehäutet, gesalzen und mit dem Rücken

des Messers, welches öfters in kaltes Wasser getunkt wird, mürbe geklopft. Hierauf wird ein Stück Butter mit klein geschnittener Zwiebel auf eine Pfanne gethan, das Fleisch darauf gegeben und so lange auf der Glut gelassen, bis es ganz weiß wird; dann wird das Fleisch herausgenommen, auf die Zwiebel wird Rindsuppe gegossen, blaß eingebrennt, endlich ein wenig Wein und Lemonieschale darein gethan, das Fleisch hineingelegt und recht durchkochen gelassen. Wenn man es anrichtet, wird in die Sauce von 1 Lemonie der Saft eingedrückt.

315. **Kalbfleisch mit frischen Gurken.** Deutsche Art.

Ein schönes Stück Kalbfleisch wird rein abgehäutet, gewaschen und in kleine Stückeln geschnitten, in eine Kasserolle wird Butter gegeben, heiß gemacht und das geschnittene Fleisch nebst Muskat, Salz, Lemonieschale und wenig Pfeffer darein gethan, zugedeckt $^1/_2$ Stunde lang gedünstet, nun wird etwas Suppe nachgegossen; endlich werden schöne grüne frische Gurken, welche noch keine Kerne haben, fein geschält, in $^1/_2$ Finger dicke Scheibchen geschnitten, zu dem Fleisch gegeben und bis zu ihrem völligen Weichwerden gedünstet mit etwas geriebener Semmel oder Mehl eingestaubt.

316. **Wurst zum Fleisch garniren.**

6 Stück mittelgroße Erdäpfeln werden roh geschält, in Milch weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen; darein kommen dann 7 Deka Butter, $1^1/_2$ geriebene Semmel, 2 Dotter, 14 Deka fein gehacktes Selchfleisch und Salz, Alles wird recht abgetrieben, dann in eine Wurst gerollt, in Semmelbröseln einballirt und auf Butter gebraten, hierauf in Schnitteln geschnitten und das Rindfleisch damit garnirt.

317. **Birn-Karbonadel.** Eine Sparschüssel.

Ein Stück übrig gebliebenen kalten Bratens, von welcher Sorte er immer ist, wird fein gehackt; dazu kommt feine Lemonie-

Schale, 1 Eßlöffel voll klein geschnittene Kappern und 4 eingerührte abgekühlte Eier (Eierspeise). Nun wird Alles zusammen noch recht fein gehackt; dann wird in einer kleinen Kasserolle eine geriebene Semmel geröstet (auf Butter), darauf das Gehackte gethan, etwas Rindsuppe darauf gegossen und aufkochen gelassen; nur muß man Acht haben, daß es nicht zu derb wird; hierauf wird es auf einem Teller gut ausgekühlt, ein Eiklar eingerührt, dann stückweise genommen, Birnen daraus geformt, Oblatten mit Eiklar bestrichen, die geformte Birn damit eingehüllt, als Stengel ein Hölzchen gegeben, die Birn in Ei und Semmelbröseln panirt und im Schmalz schön roth gebacken. Wenn es angerichtet ist, so wird es mit grüner gebackener Petersilie bestreut.

318. Spanische Vögel mit Tartoffeln.

Eine kälberne Schulter wird gut abgehäutet und hernach schöne Schnitte davon gemacht, welche auf einem genäßten, mit Salz bestreuten Brett ganz dünn mit dem Messerrücken geklopft werden; hierauf wird ein mürbes Stück Kalbfleisch gut abgehäutet, in Stückel geschnitten, mit Lemonieschale, frischem Rindsfett und einer im Wasser geweichten, gut ausgedrückten Semmel fein gehackt, sodann im Mörser nebst 2 ganzen Eiern und 1 Dotter recht gestoßen, Muskat als Würze gegeben, davon wird auf jedes fein geklopfte Schnitzel gegeben, zusammengerollt und an beiden Enden mit Zwirn gebunden; auf einer Kasserolle wird Butter warm gemacht, die Vögel darein gethan und langsam gedünstet, hierauf mit Rindsuppe aufgegossen und weich gekocht. Die Tartoffeln werden, wenn sie trocken sind, in Schmetten geweicht; sind sie aber frisch, so werden sie in eine dünne blasse Einbrenn geschnitten gegeben, und $^1/_4$ Stunde darin gedünstet; darein wird dann die Suppe von den Vögeln gegossen, gut abgerührt, Alles über die Vögel gegossen, aufkochen gelassen, die Bindfäden weggenommen und angerichtet.

319. Nieren-Braten. Französische Art.

Ein schöner großer Nierenbraten wird rein ausgewaschen, eingesalzen, die Bauchhaut weggeschnitten, der Braten nicht gefüllt; auf eine lange Bratpfanne kommt gute frische Butter, der Braten wird darauf gelegt, in die heiße Bratröhre gegeben und schön saftig gebraten, der Braten muß oft begossen werden, damit er nicht sehr roth wird; ist er gar gebraten, so wird 1 Schöpflöffel voll Bechamelle (Nr. 168) mit 3 rohen Eidottern gut abgerührt, der Nierenbraten wird ½ Finger dick damit überstrichen, mit braunen Semmelbröseln bestreut, mit frischer zerlassener Butter begossen, in die Röhre geschoben, damit er eine schöne Farbe bekommt, dann wird er angerichtet, der Saft darunter gegossen und gewöhnlich die gehackte Sauce (Nr. 161) oder die holländische Sauce (Nr. 139) wird beigesetzt. Man kann es auch nur mit dem Safte serviren.

320. Eingelegter Kalbschlegel.

Ein rein gewaschener Kalbschlegel wird eingesalzen, in eine passende Kasserolle gelegt, mit Presse (Nr. 335) begossen und mit einem Stein beschwert; im Winter kann er 3—4 Tage liegen, jeden Tag umgewendet, bei warmer Witterung aber nur 1 höchstens 2 Tage. Hierauf wird er aus der Presse herausgenommen, rein abgeputzt, mit Speck gespickt, und in eine mit Speckplatten gefütterte Pfanne gelegt, schön gebraten, von der abgeseihten Presse darunter gegossen; man kann ihn so im Saft roth gebraten anrichten, oder während dem Braten mit recht dicken Milchrahm begießen. Die Hauptsache ist bei jedem Braten, ihn oft mit Saft oder Fett zu begießen; dann ist jeder Braten saftig und mürbe.

321. Kalbsleber mit Butter.

Nachdem die Kalbsleber rein abgehäutet ist, wird dieselbe in fingerdicke Schnitte geschnitten und 1 Stunde lang in Milch liegen gelassen, hierauf mit einem Tuch abgetrocknet und mit Salz und

Pfeffer eingestaubt; nun wird in einer Pfanne frische Butter zerlassen, die Leber in Semmelbröseln umgewendet, in die Butter gelegt und von beiden Seiten gelb gebacken, Lemonienspalteln werden, wenn man sie angerichtet hat, herumgelegt.

322. Schweinschlegel mit einer Kruste.
Deutsche Art.

Der Schweinschlegel wird rein gewaschen und die Haut davon abgelöst; dann gehörig eingesalzen, hie und da mit einer Nelke gespickt, auf die passende Bratpfanne gelegt, mit etwas Wasser untergossen und sehr langsam gebraten, damit er gehörig durchgebraten wird; wenn er schon bald gar ist, wird ein Stück alt gebackenes gutes Hausbrod auf dem Reibeisen gerieben, mit etwas gestoßenem Zucker, Nelken und Pfeffer vermengt; nun hebt man den Schlegel auf eine Schüssel heraus, schöpft die reine Fett von der Brühe ab, legt den Schlegel wieder in die Pfanne, bestreut ihn auf der obern Seite, wo die Haut war, 1 Finger dick mit dem gewürzten Brod, aber so, daß nichts in den Saft fällt, betropft vorsichtig das Brod mit dem reinen Fett und läßt den Schlegel vollends braten. Die Preiselbeeren (Nr. 901) werden besonders beigesetzt.

323. Schwein-Cotelettes.

Nachdem man die Cotelettes geschnitten hat, nimmt man Salz, Pfeffer und Lorbeerblätter, stoßt alles ganz fein, reibt die Cotelettes von beiden Seiten damit ein, legt eine über die andere und läßt sie so ½ Stunde liegen, damit der Geschmack durchdringt; endlich bratet man sie von beiden Seiten gar, richtet sie an und gibt die warme Senf-Sauce (Nr. 171) dazu auf die Tafel.

324. Schweinbraten.

Dieser Braten ist so allgemein, daß es nicht nothwendig ist darüber zu schreiben; nur will ich die Bemerkung machen, daß der

Schweinbraten vorzüglich delikat ist, wenn er so wie der Wildschwein-Braten bereitet wird. (Siehe Nr. 351.)

325. Bratwürste.

Es wird eben so viel Schweinfett als feines Schweinfleisch beides zusammen sehr fein gehackt; man nimmt gewöhnlich das kurze Fleisch vom Halse, würzt es mit Lemonieschale, Muskat und Pfeffer, nebst Salz, verdünnt es mit weißem Wein und füllt es in sehr reine Schöpsendärme. Wenn man sie bratet, so gebe man ein Stückchen Fett und etwas Wasser darunter.

326. Leberwürste.

Man kocht die Lunge, Herz und Milz mit einem Stück Fleisch; wenn es abgekühlt ist, so kommt die rohe Leber dazu, und man hackt Alles recht fein, hierauf gibt man im Wasser geweichte Semmeln, fein geschnittene Lemonieschale, Neugewürz, Ingwer, Majoran, Salz und fein zerriebenen Knofel, man kann auch in Suppe überkochtes fein geschnittenes Fett hinzuthun; nun füllt man die rein geputzten Schweinsdärme und läßt die Würste in der Suppe, wo das Geschling gekocht hat, kochen.

327. Blutwürste.

Man nimmt gewöhnlich das fette Stück Fleisch unter dem Halse herab und läßt es nebst noch einem Stück inneren Fett einwenig abkochen; dies wird dann würfelig geschnitten. Das Blut wird, wenn es gefangen wird, recht gequirlt, damit es nicht stockt; nun wird das geschnittene Fleisch mit Fett auf das Hackbrett genommen und in 2 Theile getheilt: in einen Theil gibt man in Milch geweichte Semmeln, welche man dann ausdrückt, dazu kommt Neugewürz, Pfeffer, Ingwer, Lemonieschale, Salz und die Hälfte des Blutes, mischt Alles recht durcheinander und gibt noch würfelig geschnittenes, einwenig zerlassenes Fett darein. Nun füllt man es in die rein geputzten Schweinsdärme, macht die Würste so lange man sie haben will, und läßt sie kochen, wo Leberwürste gekocht

haben. Endlich nimmt man den zweiten Theil des geschnittenen Fleisches, gebe dazu im Wasser gekochte Graupen, dieselbe Würze wie bei den vorigen, dann den zweiten Theil des Blutes darein, das wenig zerlassene Fett dazu, recht durchrühren, füllen und kochen; wenn von der Fülle etwas übrig ist, so gibt man es in die Suppe, worin die Würste gekocht haben, sie wird dann desto besser.

328. **Kalbsfleisch mit Kümmel.** Kümmelfleisch.

½ Kilo schönes mürbes Kalbfleisch wird in Stückel geschnitten und eingesalzen, 14 Deka Speck wird in kleine Würfel geschnitten, in eine Kasserolle gethan und einwenig rösten gelassen; wenn er anfängt roth zu werden, so wird das geschnittene Fleisch darein gethan nebst 1 Kaffeelöffel voll Kümmel; nun wird es langsam gedünstet, bis es gehörig weich ist, und mit dem Saft angerichtet; Erdäpfeln können herum gegeben werden. Auch von gutem Schöpsenfleisch kann man es machen; sollte es stark eindünsten, so kann etwas Suppe nachgegossen werden.

329. **Bierfleisch.**

Junges Schweinfleisch wird in Stücke geschnitten, in eine Kasserolle gethan und etwas Kümmel darauf gestreut; 2 Zeherl Knofel werden mit Salz fein zerrieben und kommen nebst nudelig geschnittener Lemonieschale hinzu; nun wird heißes Bier darauf gegossen, damit das Fleisch überspühlt wird, und kochen gelassen (nämlich gut zugedeckt), wenn es bald weich ist, so wird geriebenes Brod darauf gestreut, so viel, daß die Sauce nicht zu dick wird; wenn das Fleisch ganz weich ist, so wird es angerichtet. Auch Bratwürste kann man so bereiten.

330. **Eingemachte Kalbsleber oder Kalbsbriesen.**

Auf eine flache Pfanne wird ein Stück Butter gegeben, die Leber (welche gehäutet wird) oder die Briesen werden in Spalten geschnitten, in Mehl getunkt, dann auf die Butter, welche zerlassen

ist, gelegt, von beiden Seiten gebraten, bis sie Farbe bekommen; dazu kommt eine Zwiebel fein geschnitten, 1 Deciliter weißen Wein, eben so viel gute Suppe, fein gehackte grüne Petersilie und einige geschnittene Tartoffeln, oder in Ermangelung der Tartoffeln können Maurachen genommen werden. Nun lasse man es schnell einkochen, es gibt die Sauce von selbst, nur darf man nicht vergessen es zu salzen; die Leber wird gesalzen, ehe sie servirt wird, die Briesen können gleich gesalzen werden. Auch von Gansleber ist dieses Eingemachte sehr gut.

331. **Schöpsenschlegel.** Italienische Art.

Von einem schönen Schöpsenschlegel wird alle Fetten und Haut abgeschnitten, der Schlegel rein gewaschen und mürbe geklopft, eingesalzen und mit Speck recht gespickt. Nun werden 6 Gewürznelken, 10 Körner Neugewürz, eben so viel Pfeffer, 3 Lorbeerblätter und Thimian recht gestoßen, Salbei, Körbelkraut, Petersilie, einige Bertramblätter werden fein geschnitten, mit dem gestoßenen Gewürz vermengt und der ganze Schlegel damit eingerieben; sodann wird er mit der kalter Presse (Nr. 336) begossen, recht zugedeckt und über Nacht so stehen gelassen. Den anderen Tag wird er mit Allem, wie er ist, eine Stunde lang gekocht, dann auf eine andere Kasserolle gelegt, von der Brühe nicht viel darauf geseiht und nun braten gelassen. Beim Braten kann man ihn noch mit einigen Speckplatten belegen; während dem Braten wird er mit recht dickem saueren Schmetten begossen, vollends weich gebraten und oft mit dem Saft begossen. Ehe der Schlegel zum Braten gegeben wird, muß er von allem Gewürz gereinigt werden.

332. **Schinken mit Aspic.**

Ein großer rein gewaschener Schinken wird in ein Tuch gebunden; in eine dazu passende Kasserolle oder Pfanne werden 8 Lorbeerblätter, einige Sträußchen Thimian, 12 Pfefferkörner, ein Stück Ingwer, 2 Petersiliewurzeln, 1 gelbe Rübe, 1 große Zwiebel,

Alles in Spalten geschnitten, gegeben, darüber der eingebundene Schinken gelegt, mit Wasser angefüllt, daß das Ganze überspühlt wird, und so 3—4 Stunden lang gekocht, dann in ihrem Sude kalt gestellt und über Nacht darin gelassen. Den anderen Tag wird derselbe herausgenommen, aufgebunden, abgetrocknet, die Knochen rein zugeschnitten, die ganze Haut abgelöst, alles Schwarze und Zottige abgeschnitten, der ganze Schinken dann mit gehacktem Aspic bestreut (natürlich, wenn er schon auf der Schüssel liegt), endlich der Rand der Schüssel mit großen dreieckigen Aspic- (Nr. 336) Schnitten eingefaßt.

333. Schinken zu backen.

Wenn der Schinken schön rein abgewaschen ist, wird er gut abgetrocknet; hierauf nimmt man schon fertigen Brodteig, walgt ihn nach der Form des Schinkens aus, bestreut ihn mit beliebigen Kräutern und Gewürz, legt den Schinken darauf, gibt den anderen Teig darüber, so daß der Schinken von allen Seiten wohl verwahrt ist, damit kein Dampf heraus kann; ein Blech wird mit Mehl bestreut, der Schinken darauf gelegt und im Backofen oder Röhre sehr langsam, 2—3 Stunden lang gebraten. Den zweiten Tag, wenn er schon ganz kalt ist und man davon schneidet, legt man den Teig immer wieder über das Geschnittene, damit das Fleisch nicht abtrocknet.