

Nr. 1118. **Lammsteule gebraten.** Preis: 2 K 60 h.

Die Keulen werden gewaschen, gesalzen und mit Pfeffer, Majoran und Butter eingerieben. In eine Pfanne gibt man 5 dkg Butter, Wasser und die Keulen und brät sie unter fleißigem Begießen mit Saft und Rahm schön braun und weich. Ist das Fleisch weich, gibt man die Keulen auf eine Schüssel, steckt an das Ende der Knochen eine Papierkapsel, gießt den Saft über die Keule und serviert sie sehr heiß.

Nr. 1119. **Lammzunge.** Preis: 1 K 10 h.

Diese bereitet man wie Kalbszüngel und gibt sie sehr heiß zu Tisch.

Nr. 1120. **Lammsohr.** Preis: 65 h.

Wird wie Kalbssohr bereitet und sehr heiß serviert.

Schöpfenfleisch.

Nr. 1121. **Schöpfenschlegel.** Preis: 2 K 20 h.

1 $\frac{1}{2}$ kg Schlegel wird gewaschen, gesalzen und dann mit Speck gespickt. Hierauf gibt man in eine Pfanne Wurzelwerk, Essig, Wasser, Pfeffer, Gewürz, Lorbeerblatt und das Fleisch, welches man mit 4 dkg heißer Butter begießt und unter fleißigem Begießen mit Rahm und Saft weich und braun brät. Ist es gut gebraten, nimmt man das Fleisch heraus, staubt 1 Eßlöffel Mehl an das Wurzelwerk, läßt es ein wenig rösten, gießt es mit Wasser oder Suppe auf, kocht es ein wenig damit, passiert das Wurzelwerk, würzt dann die Sauce mit Rahm, Pfeffer, Zitronenschalen, einem Stückchen Zucker und Salz, mengt ein bißchen Madeira darunter und kocht die Sauce gut aus. Das Fleisch schneidet man in Schnitten, legt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Kapern, gießt Sauce dazu und serviert die Speise mit Nudeln, Nockerln, Reis oder anderen Zugaben.

Nr. 1122. **Paradeischlegel.** Preis: 2 K 40 h.

1 kg Schlegel wird gewaschen, hierauf mit Salz und Pfeffer gut eingerieben. Inzwischen gibt man in eine Pfanne 6 dkg Butter,

dann $\frac{1}{2}$ kg Paradeiser oder $\frac{1}{4}$ l eingekochtes Paradeismark, grüne Petersilie, Wasser, Essig und das Fleisch und dünstet es weich. Ist das Fleisch gut, nimmt man es heraus, staubt 2 Eßlöffel Mehl in den Saft, röstet es damit ein wenig, gießt mit $\frac{1}{8}$ l Rotwein und Suppe oder Wasser auf, verrührt gut, gibt nach Geschmack Zucker, Essig und Salz dazu, dünstet das Ganze nochmals mit dem Fleisch auf und gibt es mit Knödeln, Kartoffeln oder Kartoffelcroquettes zu Tisch.

Nr. 1123. Gebeizter Schlegel. Preis: 3 K 8 h.

Man gibt über Nacht $1\frac{1}{4}$ kg Schlegel in eine Beize. Den nächsten Tag brät man das Fleisch mit dem Wurzelwerk mit 3 dkg Butter und ein wenig Saft von der Beize schön weich und braun und begießt das Fleisch dabei öfters mit dem Saft und mit Rahm. Nun bereitet man Wildsauce wie Nr. 251. Ist das Fleisch gut gebraten, schneidet man es in Schnitten, richtet es auf einer Schüssel an, bestreut es mit Kapern, tropft Rahm darauf und serviert die Speise mit der Wildbrettsauce und gebadenen Croquettes.

Nr. 1124. Schöpferrüden. Preis: 3 K.

Diesen behandelt man auf dieselbe Weise wie den Schlegel, nur zieht man früher vom Fleische die feinen Häute ab, püßt das Fleisch mehrmals ein und spickt es mit Speck.

Nr. 1125. Schöpfenschlegel, 1. Art. Preis: 3 K 40 h.

Man löst von einem Schlegel die Knochen aus, reißt ihn mit Salz und Pfeffer ein, rollt ihn zusammen und bindet ihn. Nun gibt man in eine Kasserolle 5 dkg Butter, Wurzelwerk, Zwiebel, Gewürz und ein wenig Wasser und brät das Fleisch darinnen braun und weich. Nun bereitet man von 5 dkg Butter und 5 dkg Mehl eine Einmach, gießt diese, wenn das Wurzelwerk braun geworden ist, dazu und begießt das Fleisch öfter damit. Dann richtet man das Fleisch auf einer Schüssel an, entfettet den Saft und gibt ihn passiert dazu.

Nr. 1126. Schöpfenschlegel, 2. Art. Preis: 2 K 90 h.

Derselbe wird wie obiger gebraten und mit Paprikasauce serviert.

Nr. 1127. Englische Schöpfenteule. Preis: 2 K 50 h.

Man löst einem Schlegel die Knochen aus und reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein, rollt das Fleisch zusammen und brät es unter fleißigem Begießen mit Fett englisch. Die Mitte muß wie bei Filets rötlich bleiben. Man schneidet es dann in Schnitten, garniert es mit verschiedenem grünen Gemüse oder gibt pikanten Salat dazu.

Nr. 1128. Braun gedünstetes Schöpfernes. Preis: 2 K 20 h.

Man zieht die Haut von $\frac{3}{4}$ kg Schulter ab, legt in eine Kasserolle 6 dkg geschnittenen Speck, ein wenig Zwiebel, 5 dkg geriebenes Brot, 2 auseinandergerissene Paradeiser, 1 l Wasser, Pfeffer, Salz und das Fleisch und dünstet es darinnen weich und braun. Ist es gut gedünstet, schöpft man mit einem Löffel das Fett, das sich am Rande bildet, ab, passiert dann die Sauce, gibt nach Geschmack Zucker, Essig, Limoniensaft und -Schale und dann das Fleisch hinein, dünstet alles zusammen noch $\frac{1}{4}$ Stunde, richtet das Fleisch an, gießt die Sauce darüber und garniert es mit Rummelkartoffeln oder gebadenen Kartoffeln. Das Fleisch muß sehr heiß serviert werden.

Nr. 1129. Gedünstetes Schöpfernes. Preis: 2 K 40 h.

Man gibt in eine verschließbare Kasserolle geschnittene Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie, Pfeffer, Gewürz, Thymian, Lorbeerblatt, grüne Petersilie, 4 dkg Butter, $\frac{3}{4}$ kg eingesalzenes Schöpfensfleisch sowie Rindsuppe oder Wasser daran, daß das Fleisch dünsten kann. Ist es gut ausgedünstet, das Fett klar und hat das Fleisch braune Färbung, gießt man $\frac{1}{8}$ l Weißwein und noch Suppe dazu und läßt es fertig dünsten. Ist es soweit, nimmt man es heraus, und entfettet den Saft. Mit Suppe rührt man etwas Kartoffelstärke ab, gießt dies mit dem Saft auf, läßt es aufkochen, schäumt es ab und gießt die Sauce über den angerichteten Braten.

Nr. 1130. Gedünsteter Schöpfenschlegel. Preis: 3 K 60 h.

Man wäscht einen Schlegel aus, zieht das Fett herunter, salzt, speffert und spickt ihn mit Speck, Sardellen, Essiggurken und Pilzlingen. Nun gibt man ihn in eine Pfanne und gibt eine Beize von $\frac{1}{16}$ l Öl, Essig, ein wenig Wasser, Pfeffer, Lorbeerblatt, Thymian, Zitronenschale und -Saft daran und läßt ihn 24 Stunden darinnen liegen. Dann gibt man in eine Pfanne 6 dkg Butter, brät darinnen

den Schlegel auf beiden Seiten ab, läßt ihn Färbung annehmen, gießt ihn mit der Beize und $\frac{1}{4}$ l Rotwein auf und dünstet ihn darinnen weich. Inzwischen bereitet man braune Sauce wie Nr. 251 und gießt sie mit dem Bratensaft und der Beize auf. Das Fleisch wird in Schnitten geteilt, auf einer Schüssel angerichtet, mit Buttercroquettes und Kartoffelcroquettes garniert und mit der Sauce serviert.

Nr. 1131. **Steirisches Schöpfernes.** Preis: 1 K 90 h.

$\frac{3}{4}$ kg Schlegel, Rippenstück oder Schulter wird mit Wasser, Essig, Salz, Pfeffer, Gewürz, Nelken (in ein Fleckel gebunden), Limonie, Thymian und Lorbeerblatt sowie nudelig geschnittenem Wurzelwerk weich gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten giebt man $\frac{1}{2}$ kg geschälte, in Viertel geschnittene Kartoffeln hinein und kocht sie darinnen weich. Ist alles weich, prüft man den Geschmack und schneidet das Fleisch in Scheiben, legt es auf eine Schüssel, streut das Wurzelwerk darüber und legt die Kartoffeln rundherum um das Fleisch. Das Lorbeerblatt und die Limonie nimmt man heraus, gießt von der Suppe, worin das Fleisch gekocht wurde, darüber, und giebt die Speise zu Tisch.

Nr. 1132. **Schöpfentotelettes, 1. Art.** Preis: 2 K 10 h.

Von $\frac{3}{4}$ kg Kotelettes schneidet man Stücke, wäscht sie aus, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein und taucht sie auf beiden Seiten in Mehl. Nun läßt man Fett heiß werden, brät die Kotelettes aus dem Fette heraus und tropft dabei öfter Limoniensaft daran. Sind alle Kotelettes gebraten, seiht man das Fett ab, giebt 2 dkg Butter, ein wenig aufgelöste Glace und Suppe daran und kocht den Saft dicklich ein, gießt ihn dann über die Kotelettes und giebt sie zu Tisch. Kartoffelpüree serviert man dazu.

Nr. 1133. **Schöpfentotelettes, 2. Art.** Preis: 2 K 90 h.

Die Kotelettes werden wie obige gebraten. Nun bereitet man braune Sauce wie Nr. 251, giebt Trüffeln, Champignons und Essiggurken, die nudelig geschnitten sind, hinein, sowie auch ein wenig Ribisel-Gelee. Man giebt die Kotelettes mit der Sauce und mit gefüllten Kartoffelcroquettes zu Tisch.

Nr. 1134. **Schöpfentotelettes am Rost.** Preis: 1 K 20 h.

Die Kotelettes werden wie Nr. 1132 hergerichtet, in Butter getaucht, dann mit Bröseln bestreut und am Roste mit zerlassener

Butter fleißig bestreichen. Man richtet sie auf einer Schüssel an, belegt sie mit Maitre d'hotel-Butter und serviert sie mit grünem Gemüse oder Rotkraut, auch kann man pikanten Salat dazugeben.

Nr. 1135. **Panierte Schöpfentotelettes.** Preis: 2 K 20 h.

Die Kotelettes werden wie Nr. 1132 hergerichtet, in Mehl, Ei und Brösel getaucht, hierauf aus heißem Schmalze herausgebadet und mit Salat oder grünem Gemüse serviert.

Nr. 1136. **Schöpfentotelettes.** Preis: 2 K 60 h.

Dieselben werden wie Nr. 1132 gebraten, das Fett wird abgeseiht, ein wenig Glace mit Suppe aufgelöst und mit 1 Kaffeelöffel Kartoffelstärke abgerührt, mit Suppe und Madeira verdünnt und mit Trüffeln und Champignons gut ausgekocht. Diesen so bereiteten Saft gießt man über die Kotelettes und serviert sie mit Schinkenreis oder Risibisi.

Nr. 1137. **Schöpfenvörfelt.** Preis: 2 K 10 h.

Man läßt in 2 Eßlöffeln Schmalz $\frac{1}{4}$ kg geschnittene Zwiebeln lichtgelb anlaufen, gibt eine gute Messerspitze Paprika, $\frac{1}{2}$ kg in Würfel geschnittenes, gesalzenes Fleisch und 2 Eßlöffel Paradeismark dazu, dünstet es eine Viertelstunde, gibt dann Suppe oder Wasser daran und läßt das Fleisch weich dünsten. Ist der Saft ziemlich eingegangen und das Fleisch weich, staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet es damit, gießt dann mit Suppe oder Wasser auf (es muß ein dicklicher Saft bleiben), mischt kurz vor dem Anrichten um 10 h Rahm dazu, kocht die Sauce gut auf, richtet die Speise auf einer Schüssel an, bestreut sie mit nudelig geschnittenen Essiggurterln und gibt Noderln dazu.

Nr. 1138. **Schöpfenpilaw.** Preis: 1 K 95 h.

Man läßt 2 Eßlöffel Schmalz mit 10 dkg Zwiebeln gelblich rösten, gibt dann $\frac{1}{2}$ kg würfelig geschnittenes Fleisch dazu und dünstet es $\frac{1}{4}$ Stunde; nun mengt man $\frac{1}{4}$ l eingekochte Paradeiser, ein wenig Wasser, Essig und Zucker dazu und dünstet das Fleisch darinnen halb weich, dann gibt man $\frac{1}{4}$ l Reis, $\frac{1}{2}$ l Wasser, Salz und 2 dkg Butter daran, dünstet den Reis und das Fleisch zusammen ganz weich und serviert die Speise sehr heiß.

Nr. 1139. **Schöpfennierndel.** Preis: 1 K 10 h.

Man läßt Zwiebel in Butter rösten, gibt blätterig geschnittene Nierndeln hinein, salzt und pfeffert sie und läßt sie rösten. Dann seih man das Fett ab, gibt ein wenig aufgelöste Glace, 1 Eßlöffel französischen Senf, Trüffeln und gedünstete Champignons, ein wenig Madeira, Zitronensaft und Suppe dazu und köcht dies rasch auf. Auch kann man, wenn die Nierndeln gebraten sind, mit Mehl stauben und mit Essig spritzen, dann mit Suppe aufgießen oder man bereitet braune Sauce und rührt die gebratenen Nierndeln dazu.

Geflügel.

Hühner, Kapaune und Indiane werden, wenn sie getötet sind, heiß abgebrannt und von den Federn rein gepuht, dann ausgenommen. Wildgeflügel dagegen sowie Enten und Gänse werden trocken gerupft, gepuht, dann ausgenommen. Ist das Geflügel ausgenommen, hält man es über eine Spiritus- oder Gasflamme und senkt unter fortwährendem Drehen alles Unreine noch ab. Bei Enten und Gänsen müssen die groben Stifeln gut weggenommen werden. Dann wäscht man das Geflügel gut aus und richtet es zum Braten her, wie es bei den folgenden Rezepten angegeben ist. Die Bratzeit bei einem Huhn rechnet man $\frac{3}{4}$ —1 Stunde, Kapaun $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{3}{4}$ Stunden, Ente 2— $2\frac{1}{2}$ Stunden, Gans $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden und bei einem Indian zirka 3—4 Stunden.

Transhieren von Geflügel.

Das geschieht folgendermaßen: Man schneidet zuerst die Schenkel, dann die Flügel ab, hierauf der Länge nach Rücken und Brust durch und teilt die beiden Teile je nach der Größe in 2—3 Stücke. Kleines Geflügel teilt man nur der Länge nach auseinander. Nun legt man die Teile schön arrangiert auf eine Schüssel und belegt sie mit grüner Petersilie. Man rechnet ein Huhn für 3 Personen, 1 Indian für 6—7, 1 Ente für 3—4, 1 Gans für 6, 1 Taube für 2, 1 Schnepfe für 1—2, 1 Rebhuhn für 1—2 und 1 Fasan für 3—4 Personen.