

Gemischter kalter Aufschnitt.

Zunge, Rostbeef, Schweinsbraten, kaltes Geflügel, feine Wurst zc., zc.

Hühner in Mayonnaise.

Von weiß gedämpften jungen Hühnern wird die Haut nach dem Erkalten abgezogen, die Knochen ausgelöst, das Fleisch bergartig aufgerichtet, mit Mayonnaise übergossen, nach Geschmack kalt garniert.

Kalbshirn in Muscheln mit Mayonnaise.

In Essig mit Wurzelwerk (blau) gefotenes Kalbshirn wird nach dem Erkalten in schöne Stückchen geschnitten, mit Mayonnaise übergossen, mit Krebsfleisch, Spargelköpschen, Aspik garniert in Muscheln serviert.

Die Muscheln werden bis zum Gebrauche auf Eis gesetzt.

Warme Vorspeisen.

Fleischbecherl.

Ein Stück Kalbs- oder mageres Schweinefleisch wird mit einer in Milch erweichten, dann wieder fest ausgedrückten Semmel fein fasciiert, mit ausgelösten Krebschweiferln und -scheren vermischt, mit Salz, Pfeffer und Citronengelb gewürzt, mit zwei Eßlöffel voll Semmelbröseln gut vermengt. In einer Schüssel rührt man ein Stück Krebs- oder andere Butter mit vier Eiern nach und nach gut schaumig und mischt sodann löffelweise unter fortgesetztem Rühren die Fleischmasse ein. Kleine Becherl oder Formen werden mit Butter ausgestrichen, mit Buttermisg am Boden ausgelegt, mit der Masse gut halbvoll gefüllt, dann die gefüllten Becher auf ein Backblech gesetzt und im Ofen gebacken. Man richtet sie mit grüner Petersilie dazwischen gelegt an.

Taubencotelettes.

2—3 reingepuzte Tauben werden ausgewaschen, die Haut davon abgezogen, dann auf vier Theile geschnitten, die Knochen

bis auf das Hauptbeinchen ausgelöst, etwas breit geklopft, mit Salz bestreut. Dann wende man die Fleischstücke in flüssiger Butter um, paniere sie nun in Semmelbrösel ein und brate sie am Roste oder einer niederen Pfanne unter öfterem Beträufeln mit Butter schön goldgelb, worauf man die Cotelettes mit grüner Petersilie geschmückt zu Tisch bringt.

Fleischfricandellen.

Kalbs- oder Schweinesfleisch vom Halse wird noch roh fein faszirt, mit Citronengelb, feingedrückter Zwiebel, Salz und etwas Pfeffer gewürzt, mit einem Ei und den nöthigen Semmelbröseln zu einer weichen Masse angerührt, die man auf in Wasser getauchte etwa handgroße Oblattenstücke streicht und zu Würstchen formt. Die fertigen Würstchen werden erst in verklopftem Ei, dann in Bröseln umgewendet, aus heißem Schmalze goldbraun gebacken, pyramidenförmig auf eine heiße Platte gerichtet und an die Ober- und Unterseite der Platte einige Citronenspalten und etwas grüne Petersilie gelegt.

Hirnpofesen.

Von einem Semmelwecken oder von Semmeln schneidet man lauter gleich große dünne Scheiben, die man in kalter Milch rasch umwendet, dann auf ein Schneidebrett schön nebeneinander legt. Nun wird ein gekochtes, von allen Häuten und Veinsplittern befreites Kalbshirn mit etwas grüner Petersilie feingehackt, mit Salz, Pfeffer und etwas Muscatnuss gewürzt, gut vermischt, zwei Messerrücken dick auf die eine Hälfte der vorgerichteten Semmelschnitten gestrichen, mit der zweiten Hälfte deckt man jedes bestrichene Blatt. Nun kehrt man die Schnitten erst in Ei, dann in Brösel um und bäckt sie sodann aus heißem Schmalze lichtbraun.

Gebratene Kalbszungen.

Die reingewaschenen Zungen werden weich gesotten, geschält, dann entweder der Länge nach in 2—4 Theile oder in fingerlange Streifen geschnitten, gesalzen, in heißer Butter umgewendet, dann in Mehl oder Brösel und wie Bratwürste am Roste oder auf heißem Fett ringsum gebraten und beim Auftragen mit Citronensaft beträufelt.

Kälberbries oder Hirn.

Beide Fleischarten werden in Salzwasser erst weich gekocht, dann wie Schnitzel oder Gebackenes einpaniert, schön knusperig braun gebacken und mit Citrone oder Salat serviert.

Kalbsbries und Kalbshirn als Ragout.

Beides kann gesotten in einer feinen Buttereinmachsauce, mit Eigelb fricassiert, mit Schwämmchen, grünen Erbsen, Krebsfleisch zc. in Muscheln, oder mit Klößchen in einer Schüssel als warme Vorspeise gegeben werden.

Hühnerragout

wird wie das Vorige hergestellt; man gibt auch die Leberln und Herzchen dazu, ebenso Hahnenkämme, und wer es sehr fein haben will, kocht damit einen Spritzer Madeirawein auf.

Gansleber,

gedünstet oder gebacken, ebenso in Papier gebraten, eignet sich sehr gut als Vorspeise.

Alle Arten kleiner, feiner Cotelettes

von Lamm-, Hammel-, Reh-, Kalb-, Schweinefleisch zc., sowohl naturgebraten, gespickt, gefüllt oder grilliert, bilden ebenfalls eine beliebte Assiette.

Alle Sorten von Fischen, warm und kalt, in beliebiger Zubereitung,

sind ebenfalls für diesen Zweck zu verwenden.

Fleisch- und Fischsalzen

werden, schön garniert, gerne nach der Suppe gereicht.

Kleines zahmes und Wildgeflügel

in beliebiger Bereitungsart sind ebenfalls zu nennen.

**Alle Sorten warmer Pasteten, gefüllte Val-au-vents,
Filetschnitzchen &c.**

gehören ebenfalls in diese Rubrik und sind unter den verschiedenen einzelnen Recepten bei den diversen Fleischgattungen leicht zu finden.

Gemüse.

Neben der Fleischkost bilden die Erzeugnisse des Pflanzenreiches aus Garten und Feld einen großen Theil unserer täglichen Nahrung. Die Erfahrung hat gezeigt, daß der Mensch ohne Fleisch, nur bei Gemüsen, bestehen kann und bei Pflanzennahrung ein ebenso hohes Alter erreichen kann, als bei Fleischnahrung. In kleinen Haushaltungen, wo man aus Sparsamkeitsrückichten weniger Speisen zu Tische bringt, sind dem Kindfleisch zum größten Theile Gemüse beigegeben. In feinen Küchen oder bei größeren Tafeln wird nur ausgesucht feines Gemüse, und dieses als Delicatsesse, verwendet.

Gemüse zeichnen sich durch ihre Reichhaltigkeit an Nahrungstoffen aus, und namentlich enthalten die Hülsenfrüchte einen beinahe dem Gehalt des Fleisches nahekommenden Kraftstoff, der die Fleischnahrung fast entbehrlich macht.

Nur müssen derartige Gemüse sehr weich gekocht sein und womöglich passirt werden, da die ziemlich starken, lederartigen Hülsen sehr schwer verdaulich sind.

Hülsenfrüchte, namentlich in dürrern Zustande, müssen in weichem Wasser und mit Zusatz von etwas Soda gekocht werden. Will man rasch Hülsenfrüchte kochen, so erweiche man dieselben über Nacht in Wasser und stelle sie mit neuem, weichem Wasser zum Feuer. Dürre Hülsenfrüchte sollen womöglich nur in den Wintermonaten auf den Tisch kommen. Salate sind nur gut, bevor sie Blüten treiben, Rüben nur vom Frühjahr bis zum ersten Viertel des Sommers. Kohlrüben, Spargel und Blumenkohl sind zu Beginn des Sommers bis in die Mitte hinein am kräftigsten und ausgiebigsten. Es ist nur eine irrige Ansicht der Feinschmecker, die da glauben, Gemüse nur im aufsprießenden Zustande genießen