

zwölf Körner Pfeffer, etwas Salz, von einer Limonie die Schalen und etwas Majoran, stoße dieses alles zusammen, nehme die Zunge auf ein Brett, salze sie und reibe sie mit dem Gestoßenen gut ein, lege sie sodann in eine Casserolle, belege sie mit frischen Krennblättern, lege ein Brett und einen Stein darauf und kehre sie alle drei Tage um. Man kann selbe schon in zwölf Tagen gebrauchen, dann kann sie an einem kühlen Orte auch drei Wochen in der Presse bleiben.

Pökelzunge.

Dieselbe wird in Wasser weich gekocht, dann die Haut herabgezogen und frischer, geriebener oder Milchkrenn in besonderer Schale dazugegeben. Auch frische Ochsenzunge kann auf diese nämliche Art bereitet werden.

Kalbfleisch (Du veau).

Vorbemerkung.

Gutes Kalbfleisch muß fett, schön weiß und fest sein, was bei Kälbern, die weniger als 6 Wochen alt sind, nicht der Fall ist. Es ist am besten, wenn es eine hübsche, blaßrothe Farbe und schönes weißröthliches Fett hat. Die Leber muß hellroth sein.

Kalbsbraten (Cuissot de veau rôti).

Einen Schlegel salzt man ein paar Stunden vor dem Braten ein und bratet ihn gegen zwei Stunden bei mäßiger Hitze und fleißigem Begießen. Wenn man die Knochen auslöst, ist er um eine halbe Stunde früher ausgebraten, doch bleibt das Fleisch auf erstere Art saftiger. Für kleinen Bedarf ist das Schlusstück empfehlenswert, sowie auch ein Schnitz vom Schlegel herab, den man wie diesen verschieden bereiten kann; schöner als ein solcher ist jedoch eine ausgelöste Rufs, der runde dicke Theil vom Schlegel. Die Schulter ist der mehreren Fleischen wegen weniger geschätzt, doch saftig und schmackhaft.

Kalbschlegel.

Man läßt den gut gewaschenen und gefalzenen Schlegel ungefähr zwei Stunden liegen, steckt ihn dann an einen Spieß und bratet ihn beim Feuer oder in einer Röhre langsam gar. Erst gegen das Ende darf das Feuer vermehrt werden, weil derselbe sonst leicht braun wird. Während des Bratens wird er fleißig mit fetter Fleischbrühe und Butter begossen. Vorzüglich mürbe und weiß wird er, wenn man ihn durch ein paar Stunden in lauwarme Milch legt und dann erst einsalzt. Manche lieben ihn mit Knoblauch gespickt; in diesem Falle sticht man mit einem spitzen Messer durch das Fleisch und steckt ein kleines Gliedchen Knoblauch darein. Auch mit geputzten und in Stückchen geschnittenen Sardellen wird er auf die nämliche Art bereitet; man nimmt dann immer ein Stückchen Sardelle und ein kleines Stückchen Rindermark und begießt ihn während des Bratens mit Rahm und Butter. Außerdem kann der Schlegel noch mit Schinkenstreifen und Essiggurken abwechselungsweise gespickt werden.

Kalbsnierenbraten (Lange de veau à la broche).

Derselbe wird gleich dem Schlegel gut ausgewaschen, im Salz liegen gelassen, dann an einen Spieß gesteckt und während des Bratens mit Butter und Fleischbrühe begossen. Er erfordert ungefähr die Hälfte der Zeit zum Garbraten, welche ein Schlegel braucht. Beim Anrichten wird er mit etwas Butter aus der Bratpfanne begossen.

Kalbsbraten gespickt (Selle de veau pignée).

Einem schönen Nierenbraten hackt man den Rückgradknochen ein oder trennt das Knochenstück ganz ab, löst die Haut weg und reibt ihn mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Gewürznelken ein, spickt ihn in Reihen schön dicht mit fein geschnittenem Speck, mache eine Beize von 1 Theil Essig, 1 Theil Wasser und 1 Theil Wein, siede darinnen geschnittenen Zwiebel, Limonienschalen, ein paar Lorbeerblätter, mit dem Saft von $\frac{1}{2}$ Limonie, lasse es gut auskühlen und gieße sie über das Fleisch und lasse es über Nacht stehen, richte es am andern Tage mit etwas Beize in die Bratpfanne, lasse ihn 2 bis $2\frac{1}{2}$ Stunden dünsten, begieße ihn ab-

wechselnd mit Rahm und Beize, bis er gut mürbe ist und gebe ihn mit der durchgeseihten Sauce zu Tisch.

Nierenbraten mit Guss.

Man bereite den Nierenbraten wie den vorigen Braten und brate ihn, bis er eine Farbe hat, dann sprudle man 1 Löffel Mehl mit etwas Milch, Eierdotter und Zucker ab, lasse es auf der Glut unter immerwährendem Rühren gut dicklich werden, bestreiche damit schön gleich die obere Seite des Bratens und gebe ihn nochmal in das Bratrohr, bis er eine schöne Farbe hat.

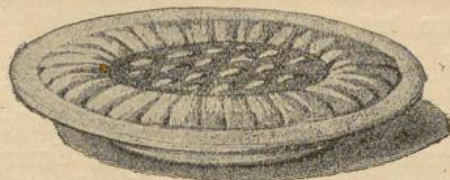
Kalbschlegel auf französische Art.

Man brate einen hergerichteten gut eingesalzenen Kalbschlegel, der vorher abwechselnd mit geschnittenem Speck und Schinken schön reihenweise gespickt wurde, und lasse ihn 1½ Stunden braten, schneide das obere gespickte Fleisch von dem Schlegel herunter und fülle ihn mit Nachstehendem: Schneide ein Stück Speck mit einigen ausgelösten Sardellen, Champignons, einer in Milch eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Semmel fein zusammen, rühre 3 Eier mit Gewürz, Salz, Semmelbrösel und 1 Löffel Rahm darunter, streiche die Fäsch schön auf den Schlegel, lege das abgeschnittene, gespickte Fleisch wieder darauf, lasse ihn unter öfterem Begießen mit schwerem Rothwein noch 1 Stunde braten und gebe ihn mit gebratenen Austern sammt der Sauce zu Tisch.

Kalbs-Fricandean.

Man nimmt den untern Theil von einem Kalbschlegel, wischt ihn mit einem Tuche ab, zieht die Haut davon weg,

Abbildung 8.



Fricandean mit Macaroni.

spickt ihn dicht mit feingeschnittenem Speck, gibt in eine Casserolle ein Stück Butter, einige Pfefferkörner, 14 Deka rohen,

geschnittenen Schinken, gelbe Rüben, Zwiebel, Peterfilienwurzel, Sellerie und gute Rindsuppe, gibt das Fleisch darein und läßt es gut zugedeckt 2 bis 2 $\frac{1}{2}$ Stunden je nach der Größe des Fleisches unter öfterem Rütteln und Nachgießen von Suppe, damit es nicht anbrenne, dünsten, dann lege man das Fleisch aus dem Saft, fette die Sauce ab, gebe das Fleisch in eine Bratpfanne, brate es mit etwas Sauce, bis es eine schöne Farbe hat, lasse das Zurückgebliebene dicklicht einkochen und richte das Fricandeau, in feine Schnitten geschnitten, auf eine Schüssel und gieße die Sauce durch ein Sieb darüber.

Kalbschlegel mit Tunke.

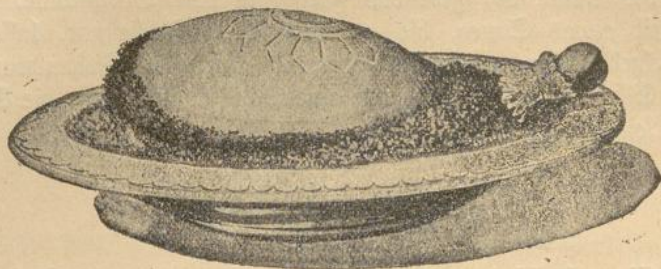
Ein abgehäuteter Kalbschlegel wird gut mit Salz und Pfeffer ringsherum eingerieben, dann unter fleißigem Bestreichen mit Butter am Spieße oder in der Röhre braun gebraten. Von Butter und Mehl macht man eine hellbraune Einbrenn, verdünnt diese mit guter Suppe, rothem Wein, gibt 1 Eßlöffel französischen Senf, etwas Salz, Pfeffer dazu, kocht die Tunke gut durch, passiert sie durch ein Sieb, gibt 1 Eßlöffel voll Kapern, läßt damit die Tunke anziehen und trägt sie zum gebratenen Kalbschlegel auf. Der Wein kann in einfacher Küche weggelassen werden.

Kalter Kalbschlegel.

Man lege einen Kalbschlegel über eine Nacht in Weinessig und Wasser oder, was noch besser ist, in leichten Landwein. Am Morgen darauf löset man die Haut rein ab und durchspielt ihn mit in Würfeln geschnittenen und in Pfeffer und Salz umgekehrten Stückchen Speck. Nun gebe man den Schlegel nebst vier in Stücke geschnittenen Kälberfüßen, einem Paar Lorbeerblättern, einigen Pfefferkörnern, Gewürznelken und Salz in einen Topf und lasse alles mit Wasser eine Zeitlang kochen; dann gieße man Wein dazu, gebe Citronenscheiben daran und lasse es bis zum Garwerden weiter kochen. Der Schlegel wird dann herausgenommen und etwas von der Brühe auf einen kalten Teller gegeben, um zu sehen, ob sie stockt; ist dieses nicht der Fall, so muß die Brühe noch länger kochen. Nun feilet man sie durch eine Serviette und läßt sie an einem kühlen Orte

fulzen; beim Gebrauche richtet man den Schlegel ganz oder in kleine Schnitten geschnitten auf eine Schüssel, und ziert ihn mit der Sulze, welche man entweder in längliche Streifen schnidet

Abbildung 9.



Gefulzter Kalbschlegel.

oder, wenn sie dazu nicht fest genug sein sollte, mit einem silbernen Löffel aussticht. Wenn auf der Brühe Fett sein sollte, muß dieses vorher rein abgenommen werden.

Polnischer Bock.

Ein schönes Stück von $1\frac{1}{2}$ —2 Kilo Kalbsfleisch von der untern Schale wird fast eine halbe Stunde lang auseinander geklopft, dann werden Sardellen gereinigt, in Stückchen zerschnitten, kleine Löcher in das Fleisch gestochen und die Sardellen, würfelig geschnittener Speck, etwas Citronenschale und Zwiebeln hineingesteckt, dann mit Pfeffer und Salz eingerieben, fest ausgerollt, gut mit Schnüren zu einer Wurst umbunden, mit Butter und etwas Wasser zugefetzt, fleißig mit der Brühe übergossen und gebraten, bis es schön gelb ist. Es ist dies auch kalt, in dünne Scheiben geschnitten, eine sehr schmackhafte Speise. Die Schnüre werden weggenommen, bevor die Speise zu Tisch kommt.

Kalbsbratenreste mit Sauce.

Gedünstetes oder gebratenes Kalbsfleisch, blätterig geschnitten, dünstet man mit einer Champignonsauce auf und garniert es mit Reisswandelu, Karfiol u. dgl. Oder man gibt eine Rahmsauce mit Sardellen, oder Ragoutsauce, oder Krebsauce oder

Fricassésauce herum, nachdem man das Fleisch mit Bratenjast und etwas Suppe aufgedünstet hat.

Gefüllte Kalbsbrust.

Man läßt sich die Brust vom Metzger aushöhlen, untergreifen, und dann macht man folgende Fülle: Zu einer eingeweichten und fest ausgedrückten Semmel nimmt man etwas feingewiegten Speck oder Schenmark, gebe feingeschnittenen Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Muscatnuß daran, rühre die Masse mit zwei Eiern gut durch und fülle das Bruststück damit. Die Öffnung wird zugesteckt oder genäht, dann bestreiche man die Brust mit zerlassener Butter, salze sie und gieße etwas warmes Wasser darunter, stelle sie in die gut heiße Röhre, begieße sie von Zeit zu Zeit mit der Brühe und brate sie schön gelb. Der gefüllte Theil muß immer oben liegen. Man kann auch feingehacktes Kalbfleisch unter das Füllsel nehmen.

Kalbsbrust mit Paradiesäpfel (Tomaten).

Eine gefalzene Brust füllt man mit Risotto, steckt sie zu und dünstet sie mit Butter, Zwiebelscheiben, einem Stück Sellerie, einigen Pfefferkörnern und Paradiesäpfeln. Wenn der Saft eingeht, mischt man etwas Suppe bei, läßt die Brühe aufkochen, streicht sie durch ein Sieb und dünstet die Brust damit fertig.

Braun gedünstete Kalbsbrust (Tendrons de veau braisés).

Ein Stück schwere Kalbsbrust, vorzüglich der sogenannte Brustkern, wird, nachdem derselbe gewaschen, gefalzen. Nun wird eine Casserolle mit Speckschnittchen, spanischen Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln und Sellerie belegt, einige Pfefferkörner, ein Stückchen Ingwer und etwas Muscatblüte dazugegeben, der Brustkern darauf gelegt und auf der Glut gut zugedeckt schön braun gedünstet. Dann wird ein wenig Mehl an die Wurzeln gestäubt, und nachdem es etwas damit gedünstet, mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe, womöglich Jus, verdünnt und eine Viertelstunde damit aufgekocht. Beim Anrichten wird das Fleisch auf eine Schüssel gelegt und die Sauce durch einen Durchschlag darüber gegeben. Man kann nach Belieben

Muscheln, Austern, entsteinte Oliven oder Champignons dazu geben; doch muß die Brühe dann eine Viertelstunde vor dem Anrichten durchgeseiht und mit einer von den genannten Sachen aufgekocht werden.

Kalbsbrust gespickt.

Man löse die Rippen aus, spicke das Fleisch gut und untergreife die Brust, salze sie gut ein, röste in Butter eine in Würfel geschnittene Semmel und lasse sie auskühlen, schabe Hühner- oder Kapaunerleber, schneide 3 oder 4 gereinigte und etwas übersottene Champignons mit einigen Krebschweiserln und Petersilienkraut fein zusammen, gebe in einen Weidling die gerösteten Semmelwürfel, die geschabte Leber, dann das Geschnittene dazu, gebe etwas Obers darüber und verrühre alles gut mit 4 Eiern und etwas Salz, fülle die Brust damit, speile sie zu und gebe sie in die Bratpfanne mit etwas Rindsuppe, geschnittenen, gelben Rüben, Petersilienwurzel, Sellerie und lasse sie 2 Stunden unter fleißigem Bestreichen mit Butter braten, wobei der Braten öfters mit Rahm begossen wird.

Gewöhnliches eingemachtes Kalbsfleisch.

Man lasse in einer Casserolle Butter heiß werden, gebe das in Stücken gehauene Kalbsfleisch mit etwas feingehackter grüner Petersilie darein und lasse es gut bedeckt weich dünsten; sollte der Saft zu viel verdampfen, so gieße man von Zeit zu Zeit etwas fette Fleischbrühe dazu, staube dann ein paar Löffel voll Mehl darein, lasse es anlaufen, gieße gute Fleischbrühe darauf und lasse sie fest damit verkochen. Man kann in dünne Blättchen geschnittene Champignons, welche etwas in Butter gedünstet wurden, oder kleine Semmelknödelchen darein geben.

Eingemachtes Kalbsfleisch mit grünen Erbsen.

Wird auf die nämliche Weise bereitet, nur dünste man auf $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbsfleisch $\frac{2}{3}$ Liter grüne Erbsen in Butter weich, gebe sie dann in das Eingemachte und lasse sie damit aufkochen.

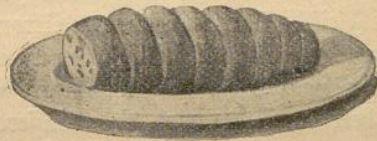
Gedünstete Kalbsschulter.

Man löse die größeren Knochen aus der Schulter aus, wasche sie und reibe sie gut mit Salz ein, bringe sie in eine Casserolle auf heiße Butter, lasse die Schulter dünsten, bis sie eine schöne Farbe hat. Nun gibt man ein Stück in Mehl umgewendete Butter mit feingeschnittenen Citronenschalen, Kapern, etwas Rahm, ein paar Löffel Essig und Rindsuppe darunter, daß eine dickliche Sauce entsteht, lasse alles zusammen noch $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten, verdünne die Sauce nach Bedarf und dann gibt man das Fleisch zur Tafel.

Gebratene rollirte Kalbsschulter.

Die von den Knochen ausgelöste Kalbsschulter wird mit Salz und Pfeffer bestreut, mit dünnen rohen Speckblättchen innen

Abbildung 10.



Gebratene und gewickelte Kalbsschulter oder Brust.

belegt, eingerollt, mit dünnem Spagat fest rundgeschnürt, mit Butter wie gewöhnlicher Braten behandelt.

Kalbsschäufel.

Eine ausgelöste Schulter wird leicht mit Salz und weißem Pfeffer eingerieben, nach $\frac{1}{4}$ Stunde in Mehl leicht umgewendet, auf heißer Butter in einem Tiegel lichtgelbbraun angebraten, etwas blätterig geschnittene gelbe Rübe und etwas Rindsuppe darunter gegeben und nur langsam in kurzer Brühe weichgedämpft, die Sauce kurz vor dem Auftragen mit gutem Wein, am besten Madeira gewürzt, das Fleisch darin einmal aufgekocht, dann auf feine Schnitten getheilt und mit der Sauce darunter aufgetragen. Man reicht hiezu feines Gemüsepüree.

Ragout von Kalbfleisch mit Pilzen.

Man nimmt Kalbfleisch, schneidet es in kleine Würfel und dünstet es in einer Casserolle mit fein gehackter Petersilie und blattweise geschnittenen Pilzen mit Butter weich, nimmt das Fleisch heraus, staubt dann etwas feines Mehl daran, gießt von der Brühe, worin das Fleisch gekocht, dazu, läßt es gut aufkochen, und gibt das Fleisch dann hinein.

Gemischtes weißes Ragout (Ragoût melé).

Um ein vollständiges Kalbs-Ragout herzustellen, braucht man Hahnenkämme, Kalbsbriele, Kalbsnieren, Champignons; die weiteren Ingredienzien, als: Zuckererbsen, Krebse, Trüffeln und dergleichen ungerechnet. Doch kann man dasselbe auch mit einem Theile derselben, z. B. Kalbskopf und Briele machen. Dieselben werden, nachdem sie nicht gar zu weich gekocht, in kleine Stücke geschnitten, die Hahnenkämme mit kochendem Wasser begossen, damit sich das äußere Häutchen ablöst, welches durch fleißiges Reiben mit den Fingern bewerkstelligt wird, und dieselben dann in Fleischbrühe mit etwas Zitronensaft eine bis anderthalb Stunden lang gekocht. Die Nieren werden in guter Fleischbrühe nur ein paar Minuten überkocht. Wenn auf diese Weise alle Theile bereitet sind, wird eine Casserolle mit Butter über Glut gestellt; wenn dieselbe heiß ist, sämtliches Ragout darüber gegeben, etwas aufgedünstet, mit feinem Mehle bestäubt und mit sehr guter Fleischbrühe verdünnt. Die Champignons werden dann blattweise geschnitten, in Butter gedünstet, in das Ragout gegeben und damit aufgekocht. Wenn dasselbe mit grünen Erbsen gegeben wird, dünste man diese in Butter mit etwas feingehackter grüner Petersilie weich und gebe sie dann darunter. Sollen Krebse dazu kommen, so koche man dieselben in Salzwasser mit Petersilie, löse die Schweise und Scheren aus, mache von dem übrigen Krebsbutter, nehme diese zur Bereitung des Ragouts, und gebe zuletzt die ausgelösten Schweise und Scheren dazu.

Kalbsfleisch à la minute.

Man schneide von einem Kalbschlegel fingerlange und messerrückendicke Schnittchen, klopfe sie mit dem Messerrücken

gut, bestaube sie mit Salz und etwas Pfeffer und lege sie in einer irdenen Schüssel, mit Wein befeuchtet, aufeinander. Dann bestreiche man eine Casserolle mit Butter, kehre die Schnittchen in Mehl um, lege sie in die Casserolle, gebe den Saft von der Schüssel, einen Löffel voll Wein, ebensoviel Fleischbrühe und länglich geschnittene Citronenschalen dazu, bedecke es mit einem gut passenden Deckel und lasse sie auf der Glut langsam dünsten. Wenn sie mürbe sind, werden die Schnitten auf einer Schüssel angerichtet und der in der Casserolle befindliche Saft darüber gegeben.

Eingeschnittenes Kalbsfleisch.

Ein Stück Kalbsbraten wird in dünne Scheiben geschnitten, dann etwas Mehl in Butter gelb geröstet, kleingehackte grüne Petersilie darein gegeben, mit guter Fleischbrühe, etwas Essig und Wein aufgegossen, das Fleisch darein gegeben, die Brühe mit Semmelbröfeln verdickt, und wenigstens eine halbe Stunde recht gut aufgekocht.

Kalbsfleisch mit Citronensauce.

Man schneide von einem Kalbschlegel dünne Schnittchen, falze sie und durchziehe sie etwas mit ganz fein geschnittenem Speck, bestaube sie mit Mehl, kehre sie in abgeschlagenen Eiern um, bestreue sie mit Semmelbröfeln und backe sie hochgelb aus dem Schmalz; dann bestreiche man eine Casserolle mit Butter, lege die Schnittchen darauf, gebe Citronenschalen, Muscatblüte, feingehackte Sardellen, Rahm und Citronensaft dazu, und lasse sie gut aufkochen.

Kälberne Vögel.

Von einem schönen kälbernen Schlegel schneidet man feine Schnitzeln, mache vom Kalbsfleisch, etwas Mark, grüner Petersilie, Zwiebel und Champignons eine Fülle, fülle sie in die dünnen Schnitzeln, rolle sie zusammen und spicke sie. In eine Casserolle gib ein Stück Butter, lasse sie heiß werden, gebe geschnittene Wurzeln hinein, sodann die faschierten Schnitzeln, und lasse sie dünsten. Wenn sie braun sind, richte man sie mit gedünstetem Reis an.

Fricadellen von Kalbfleisch.

Überbratenes Kalbfleisch wird mit drei Eßlöffel voll Kapern, vier großen Sardellen, einer Zwiebel, etwas grüner Petersilie, Thymian, Citronenschalen und einer halben in Wasser erweichten und dann wieder gut ausgedrückten Semmel fein zusammengehackt, dann etwas Butter mit drei Eiern verrührt und das Gehäcke darein gegeben. Nun bestreue man ein Brett mit Semmelbröseln und mache kleine, Carbonaden ähnliche Fleckchen von der Fajch darauf, statt der Beine kann man ein längliches Stückchen Petersilienwurzel hineinstecken, stelle dann eine Pfanne mit etwas Butter über frische Glut, lege die Schnitzchen darein, kehre dieselben, wenn sie auf einer Seite braun sind, um, und lasse sie auf der anderen Seite ebenfalls bräunen, dann lege man sie auf das dazu bestimmte Gemüse. Diese Fricadellen können auch, mit brauner Sauce und mit etwas Rahm begossen und damit aufgekocht, als selbständiges Gericht gegeben werden.

Gebratene Kalbscotelettes.

Nachdem man Cotelettes nach bekannter Art hergerichtet und eingesalzen hat, lasse man sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Salze liegen, bestreiche sie auf beiden Seiten mit zerlassener Butter, wende sie in Semmelbröseln um und brate sie auf beiden Seiten unter öfterem Begießen mit Butter, daß sie schön saftig bleiben, in der Bratpfanne oder auf dem Rost, bis sie eine schöne Farbe haben, richte sie auf eine Platte, begieße sie mit Butter, dann beträufle sie mit Limoniensaft und bestreue sie mit feingehackten Citronenschalen. Beim Anrichten müssen die Knochen immer gegen den Rand der Platte, also auswärts, geordnet werden.

Kalbscotelettes gebraten, anderer Art.

Schön geklopfte und geformte Cotelettes werden eingesalzen, sodann bestreut man sie auf beiden Seiten mit sehr feingehacktem Speck, hülle sie in gut mit Provençeröl bestrichenen Papier und brate sie schön langsam, nehme das Papier herunter und gebe sie mit einer pikanten Sauce zur Tafel.

Gedünstete Kalbscotelettes.

Wenn die Cotelettes vorgerichtet und schön geformt sind, werden sie auf beiden Seiten mit etwas Salz bestreut und in Mehl umgewendet. In eine Casserolle gibt man ein Stück Butter, feingehackte Zitronenschalen, Petersilienkraut, lege die Cotelettes hinein, lasse sie dünsten, bis sie eine schöne Farbe haben, gieße Rindsuppe darunter, würze sie mit etwas Pfeffer, lasse sie zusammen gut aufkochen, richte sie in eine Schüssel und gieße die Sauce darüber.

Kalbscotelettes in Papier (Côtelettes de veau en papillottes).

Nachdem dieselben gut gewaschen und geklopft, werden sie, mit Salz bestreut, einige Zeit liegen gelassen. Während dieser Zeit wird ein Stück Speck, ebensoviel Kernfett, etwas Zwiebel, grüne Petersilie, Schalotten, in Milch erweichte Semmel und ein paar Eierdotter fein zusammen fäsiert. Nun schneide man von weißem Papier herzförmige doppelte Blätter, bestreiche sie mit Butter, gebe die auf beiden Seiten mit Fäsiß belegten Cotelettes darein, biege die Ränder um, und brate sie auf dem Roste über frischer Blut schnell gar. Man kann dieselben auch in einer Röhre oder einem Ofen braten.

Kalbscotelettes mit Rahm und Sardellen.

Wenn die Cotelettes in einer Pfanne oder Casserolle natur gebraten sind, werden sie herausgelegt; in die Butter, welche sich in der Casserolle befindet, gibt man einige Löffel voll Rahm, etwas Saftbrühe oder sonst gute Fleischbrühe und nach Verhältnis feingehackte Sardellen, kocht damit die Sauce auf und gibt sie unter oder über die Cotelettes.

Anmerkung: Naturcotelettes sind nur in Mehl umgewendete, auf heißer Butter oder Fett abgebratene Cotelettes.

Dieselben mit Zitronensaft.

Nachdem sie auf die nämliche Weise vorbereitet, werden sie mit Semmelbröseln bestreut, dann stelle man eine eiserne Casserolle oder flache Pfanne auf frische Blut, lasse Butter

darinnen heiß werden, lege die Cotelettes hinein und brate sie auf beiden Seiten schön braun; wenn sie fast gar gebraten, drücke man Citronensaft darüber, lasse sie etwas damit aufkochen und gebe sie, mit feinen Kapern und kleingehackten Citronenschalen bestreut, zur Tafel. Statt des Citronensaftes können auch ein paar Löffel voll Essig genommen werden.

Kälberne Carbonaden auf dem Rost gebraten (Côtelettes de veau grillées).

Dieselben werden, nachdem sie mürbe geklopft und die Haut von den Beinchen in die Höhe geschoben, mit feinem Salze bestreut, in zerlassene Butter getaucht, mit Semmelbröseln bestreut, und auf einem mit Butter bestrichenen Roste auf recht heller Glut erst auf einer, dann, umgewendet, auf der andern Seite schön braun gebraten.

Kalbs-Semmelstücken mit Sauce.

Ein Stück von einem Kalbsnierenbraten wird nebst den Nieren, etwas grüner Petersilie und Zwiebeln recht fein zusammengehackt, dann in ein Geschirr gegeben, mit Semmelkrumen vermischt, ein paar Eier daran geschlagen und soviel Rahm dazu gegeben, daß sich die Masse auf dünne Semmelscheiben streichen läßt; diese werden dann in Eier getaucht, mit Semmelbröseln bestreut und im heißen Schmalze gebacken.

Kalbsfleischwürstchen.

Man schneidet $\frac{1}{2}$ Kilogramm Kalbsfleisch in Stücke und klopft es mit dem Holzschlägel so lange, bis es als feines Würstfüßel verwendet werden kann, sodann klopft man 20 Defa Speck auf die gleiche Weise, gibt beides in eine Schüssel, fügt Salz, Pfeffer, ein wenig feingewiegte Citronenschale und $\frac{1}{2}$ Weinglas Wasser oder Bouillon dazu, mischt alles gut untereinander, füllt die Masse mit einer Würstspitze in dünne Därme und siedet die Würstchen langsam gar, so daß sie nicht aufspringen. Man ißt sie warm mit süßem Senf.

Kalbschnitzel (Wiener Schnitzel).

Selbe werden, nachdem sie mürbe geklopft, mit etwas Salz bestreut, mit Semmelbröseln paniert und mit Butter in einer flachen Pfanne auf beiden Seiten schön braun gebraten. Man kann auch Zitronensaft darüber geben, und sie beim Anrichten mit Zitronenschalen bestreuen.

Gedünstetes (Matur-) Kalbschnitzel.

$\frac{3}{4}$ Kilo Kalbschnitzel werden in zwei gleiche Theile getheilt und ein Theil davon auf einer Seite zierlich mit Speck durchzogen. Nun wird etwas Kalbfleisch (man kann ein Stückchen von den Schnitzeln nehmen), etwas Mark und Speck, grüne Petersilie und ein Stück in Milch erweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel fein zusammengehackt, auf das ungespickte Schnitzel gegeben, und der gespickte Theil darüber gelegt. Nun wird eine Casserolle mit in Scheiben geschnittenem Speck, gelben Rüben und etwas spanischer Zwiebel belegt, das Schnitzel darauf gegeben, mit einem gut passenden Deckel zugedeckt und weich gedünstet. Wenn der Saft zu schnell verdünsten sollte, gebe man etwas Rindsuppe daran. Vor dem Anrichten werden die Schnitzel mit Zitronensaft betropft.

Niederländer-Schnitzel.

Kalbschnitzel klopfe man recht fein, salze sie, brate sie in einem Stück Butter, bestaube sie sodann mit ein bißchen Mehl, gebe feingehackte Petersilie, Zwiebel und Champignons hinein, lasse alles gelb werden und gieße die Sauce mit Rahm und Fleischbrühe auf.

Gespickte Kalbschnitten (Fricandeau).

Man schneide von einem Kalbschlegel fingerdicke Scheiben, klopfe sie recht mürbe, und spicke sie mit feinem Speck, recht zierlich, oder man nehme die ganze untere Seite des Schlegels und spicke sie reihenweise, lege das Fleisch dann in eine mit Butter bestrichene und mit einigen Zwiebelscheiben belegte Casserolle, streue etwas Salz darüber und dämpfe das Fricandeau

eine Stunde. Wenn der Saft gelb ist, werden die Schnittchen oder das Fleischstück damit bestrichen, und damit fortgefahren, bis der Speck schön hochgelb ist, dann werden sie auf eine Schüssel gerichtet und der übrige Saft darüber geseiht. Das Fr.candeau oder die Schnitten können auch mit Bratenglace oder Fleischextract glaciert werden.

Paprika-Schnitzel.

Eine Anzahl schöner Kalbschnitzel werden mit Salz und Pfeffer bestreut, leicht in Mehl umgewendet, dann auf heißem Fett oder Butter rasch goldbraun gebraten, auf eine heiße Platte gehoben und beiseite warmgestellt. In das zurückgebliebene Fett gibt man eine kleine Messerspitze guten Paprika, einige Eßlöffel voll dicken, guten, sauren Rahm, etwas Rindsuppe und einen Spritzer Citronensaft, koche unter festem Aufrühren des angelegten Fleischsaftes an der Pfanne die Sauce gut aus und seihe sie über die fertigen Schnitzel.

Faschierte Kalbschnitzel.

Man bereite eine Anzahl Schnitzel wie zum Braten vor, bestreiche sie schön glatt mit folgender Fülle: Einige gereinigte Maurachen, ein Stück gebratenes Kalbfleisch oder mageres Schweinfleisch, eine halbe in Milch eingeweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel und Citronenschalen werden fein faschiert; davon, und mit 3 oder 4 Eiern, je nachdem viel Schnitzel vorhanden sind, macht man einen Abtrieb, gibt etwas Salz und Pfeffer, 2 Löffel Rahm in die Fülle, dann menge man alles untereinander, bestreiche die Schnitzel damit, mache mit dem Messerrücken kreuzweise Eindrücke darauf wie kleine Würfel. In eine Casserolle oder Bratpfanne gebe man geschnittenen Speck und brate auf diesem die Schnitzel, bis sie ein wenig Farbe haben; in eine andere Casserolle gibt man ein Stück Butter, röstet darinnen 2 Löffel Semmelbröseln gelb, gießt einen halben Schöpflöffel voll Rindsuppe und zweimal soviel Rahm dazu, setzt noch den Saft von $\frac{1}{2}$ Limonie zu und läßt alles zusammen gut aufkochen, richtet die Schnitzel auf eine Platte und gießt die Sauce darüber.

Gedünstete Kalbschnitzel.

Hat man die Schnitzel gut mürbe geklopft und eingesalzen, so gibt man in eine Casserolle etwas Butter und überbratet das Fleisch auf beiden Seiten ein wenig. In eine andere Casserolle gibt man ein Stückchen in Mehl umgewendete Butter, eine kleine feingeschnittene Zwiebel, läßt sie anlaufen, dann rührt man etwas Rindsuppe, Rahm und den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone dazu und dünstet die Schnitzel darin weich.

Kalbschnitzel mit fines herbes.

Nachdem die Schnitzel mürbe geklopft und eingesalzen wurden, bestreiche man sie auf beiden Seiten mit Butter und lasse sie liegen; in eine Casserolle gibt man ein Stück Sardellenbutter, etwas feingeschnittenen Speck, Limonienschalen und Champignons, lege die Schnitzel darauf, bestreue sie mit fines herbes (siehe Küchenausdrücke), lasse sie eine Weile gut dünsten, dann bräune man sie auf beiden Seiten schnell auf dem Roßt, richte sie auf eine Platte, säure die Sauce mit Citronensaft und gieße sie darunter.

Kalbs-Beschamel, siehe die Bereitung unter Bindemittel.

Kalbs-Trace, siehe Füllen-Tracen.

Kalbs-Pörkelt.

Man läßt feingeschnittene Zwiebel in Butter oder Speck gelb anlaufen, gibt eine Messerspitze gestoßene Paprika und das eingesalzene Fleisch würfelig geschnitten dazu, läßt es im eigenen Saft dünsten, bis es Farbe hat, worauf man es mit etwas Suppe oder auch faurem Rahm aufkocht.

Kalbs-Gollasch auf ungarische Art.

Man nehme das Fleisch vom Halse, wische es mit einem Tuche ab, löse die Knochen aus und schneide es in Würfel, diese gibt man in eine Casserolle mit heißer Butter, feingeschnittenen

Citronenschalen, Petersilie, Pfeffer und Salz, läßt es ein wenig glänzend anrösten, gibt nun auch das Fleisch dazu und dünstet es darin 25 bis 30 Minuten, dann nimmt man das Fleisch heraus, entfettet die Sauce, gibt das Fleisch wieder hinein, dazu 1 Messerspitze voll Paprika und etwas rothen Wein und läßt es noch $\frac{1}{4}$ Stunde dämpfen; man kann auch sauren Rahm dazu geben.

Serbisches Reisleisch.

Butter und kleinwürfelig geschnittener Speck wird in einer Casserolle erhitzt, darin 2—3 große, geschälte feingesechnittene Zwiebeln leicht geröstet, nun in kleine Stücke geschnittenes Kalbfleisch dareingegeben, dieses mit Salz bestreut, ein halber Theelöffel voll Paprika darübergegeben, das Fleisch unter öfterem Umschneiteln darin halb weich gedämpft. Nun gibt man je nach der Zahl der Tischgäste (auf je ein Kilo Fleisch $\frac{1}{2}$ Kilo Reis) entsprechend viel reingewaschenen Reis zu dem Fleisch, gießt noch einen Schöpflöffel voll Rindsuppe darunter, gibt etwas Salz über den Reis, der dann mit Fleisch und Saft weich gedämpft wird, doch müssen die Körner ganz bleiben. Fleisch und Reis wird fertig bergartig auf eine heiße Schüssel aufgethürmt, dicht mit Parmesankäse bestreut zu Tisch gebracht und der restliche Saft darunter gegeben.

Rümmelfleisch.

Wird wie Pörkelt, nur mit Hingewerlassung des Paprikas und unter Beigabe von Rümmel gedämpft.

Fricassierte Kalbschnitten (Steaks).

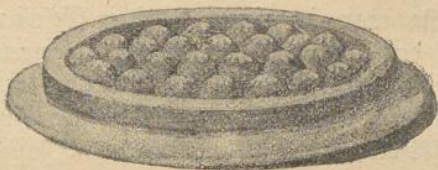
Man schneidet von einem Kalbschlegel zwei Finger lange und ebenso breite Schnittchen und klopfe sie mit dem Messerrücken ganz dünn, salze sie etwas, lege sie in eine mit Speck und in Streifen geschnittener Zwiebel belegte Casserolle und lasse sie mürbe dünsten. Nun lasse man die Abfälle von dem Schlegel, Schalotten, etwas Speck, drei Champignons mit etwas Butter dünsten, hacke es sammt einer in Wasser geweichten und wieder gut ausgedrückten Semmel fein zusammen, vermische es mit einem Ei, bestreibe die indes abgekühlten Schnittchen mit Ei-

weiß, belege sie fingerdick mit der Fülle und lasse sie wieder in einer mit Butter bestrichenen Casserolle hochgelb dünsten. Nun lege man sie heraus, gebe etwas Butter nach und staube einen Kochlöffel voll Mehl daran, lasse dieses gelb werden, und giesse gute Fleischbrühe oder Jus darauf, gebe die in der ersten Casserolle gebliebene Brühe nebst dem Saft von einer Citrone dazu, seihe die Sauce über die Schnittchen, lasse sie ein wenig kochen und bringe sie zur Tafel.

Fricassiertes Kalbsbries.

Man blanchiere weiße Kalbsbries, löse dann Schlund und Abern weg, schneide sie in zierliche Stücke und dünste sie in einer Casserolle mit Butter, Citronensaft und einigen ganz feingehackten Schallotten weich, lege sie dann heraus, staube etwas Mehl in den Saft, giesse gute Fleischbrühe dazu, gebe die Bries wieder darein, drücke von einer Citrone den Saft daran, lasse sie damit aufkochen, und legiere die Brühe beim Anrichten mit einigen Eidottern. Das Kalbsbries kann zierlich angerichtet mit Buttersrand serviert werden.

Abbildung 11.



Fricassiertes Kalbsbries mit Buttersrand.

Gespicktes Kalbsbries (Ris de veau piqué et glacé).

Ein schönes Kalbsbries wird in Salzwasser weiß blanchiert; in eine Casserolle gibt man ein Stück in Mehl umgewendete Butter, etwas feingeschnittene Zwiebel, läßt sie anlaufen, bestreut das Bries mit etwas Pfeffer und Salz, läßt es in der Butter braten, wobei es öfters mit Bratenfsauce begossen wird.

Kalbsbries mit fines herbes.

Man bestreue ein blanchiertes Bries mit Pfeffer und Salz, wende es in Mehl um und brate es in Butter, nehme ein Stück Papier, lege eine rohe Speckplatte, so lang das Bries

ist, darauf, dann gebe das gebratene Bries, bestreue es mit fines herbes, gebe nochmals eine Speckplatte und rolle das Papier damit zusammen, lege es in eine kleine Bratpfanne, überbrate es und begieße es während des Bratens mit Provenceröl.

Gespickte ganze Kalbsleber.

Eine schöne Kalbsleber läßt man in Milchwasser ausbluten, zieht davon die Haut ab und spickt die Leber auf der Oberseite schön reihenweise, worauf die Leber mit Pfeffer bestreut (Salz kommt erst kurz vor dem Anrichten auf die Leber, da sie sonst hart wird) auf heißer Butter mit feingeschnittenen Suppenwurzeln unter öfterem Schütteln des Tiegels weichgedämpft wird, wobei die gespickte Oberseite stets nach oben liegen muß. Fließt beim Einstechen in die Leber aus dieser kein Blut mehr heraus, so röste man in einem zweiten Geschirr geschnittenen Speck, legt in dasselbe einige in Mehl umgewendete Schinken oder Selschfleischstückchen sowie die Wurzeln aus der ersten Brühe, gießt an das Angeröstete 1 Theil Rindsuppe, 2 Theile Wein und läßt die Sauce gut auskochen und passiert sie über die ganze Leber.

Ganze Leber mit Rahm gebraten.

Die Leber wird wie die vorige behandelt, gespickt, dann auf Speckblättern mit Zwiebelringeln und blättrig geschnittener gelber Rübe gebraten (im Rohr), öfters mit gutem sauren Rahm begossen und die Sauce mit Essig, Citronensaft oder Wein gesäuert.

Am Spieße gebratene Leber.

Man schneide die Kalbsleber in schöne viereckige nicht gar zu dicke Stückchen, bestreue sie mit etwas Salz und Pfeffer, schneide gut 2-mal so groß als die Leberstückchen Kalbsnetz, lege in die Mitte ein Salbeiblatt, dann ein Stückchen Leber darauf, schlage es in Viereck zusammen und reihe sie nacheinander an einen dünnen Spieß, bestreiche sie reichlich während des Bratens mit Butter, bis sie eine Farbe haben, dann lege man sie schön zierlich in Kranzform auf eine Platte und bestreue sie mit fein geriebenem Parmesankäse; man kann sie auch mit feingeschnittenen Kapern und Limonienschalen bestreuen.

Saure Kalbsleber.

Abgehäutete Kalbsleber wird auf feine Blättchen aufgeschnitten, leicht mit Mehl und Pfeffer bestreut, in heißem Fett oder Butter mit feingehacktem Zwiebel, etwas Zitronengelb und unter beständigem Umschäufeln glänzend geröstet (sehr schnell), dann die Sauce mit einem Eßlöffel Essig und Suppe rasch aufgekocht, leicht gesalzen und sofort serviert.

Geröstete Kalbsleber.

Die feingehackte, abgehäutete Kalbsleber wird auf Butter mit feingehacktem Zwiebel und etwas wenig Semmelbröseln bei lebhaftem Feuer rasch abgeröstet und mit etwas Pfeffer und einer kleinen Prise Salz knapp vor dem Austragen gewürzt.

Geröstete Kalbsnieren.

Man wische die Kalbsnieren mit einem Tuche ab, schneide sie in dünne Blättchen und röste sie ohne zu waschen wie die Kalbsleber, jedoch salze man sie erst vor dem Anrichten.

Saure Kalbsnieren.

Bereite sie wie die vorigen und kochte sie fertig wie die saure Kalbsleber.

Gefüllte Kalbsmilz.

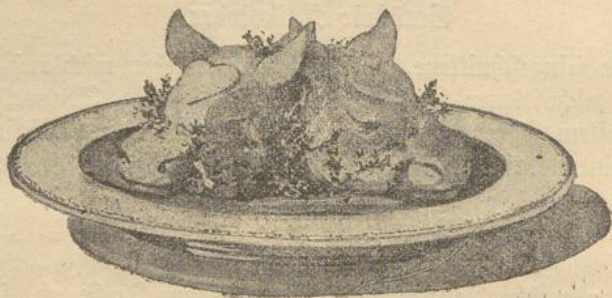
Eine Kalbsmilz wird durch einen Schnitt mit einem scharfen Messer hohl gemacht und ausgestreift. Das Ausgestrichene wird mit Salz, Pfeffer, feingehackten Zitronenschalen und grüner Petersilie und in Milch angefeuchteten Semmelbröseln vermischt; nun wasche man ein Kalbsnetz, breite es aus, streiche den Brei auf das Netz, rolle es wie eine Wurst zusammen, stecke es in die Milch, überfiede es in Rindsuppe, dann brate man es in Butter, bis es eine Farbe hat und schneide es in fingerdicke Scheiben, die mit etwas Bratenbrühe unterschwemmt angerichtet werden.

Anmerkung: Eine Reihe anderer Gerichte aus Kalbsfleisch wird die Leserin auch unter den Rubriken „Warme Vorspeisen“, sowie „Gemüseauflagen“ finden.

Heißabgekochter Kalbskopf.

Ein reingeputzter Kalbskopf wird 1 Stunde in frischem Wasser ausgewässert, dann abgeseiht, die Zunge reingepuzt, der Kopf in eine Serviette eingebunden, damit er beim Kochen schön weiß bleibt. In eine Casserolle gibt man 1 Theil Wasser, 1 Theil Weinessig, Salz, einige weiße Pfefferkörner, etwas Citronengelb, ein paar Körner Neugewürz, eine geschälte weiße

Abbildung 12.



Heißabgekochter Kalbskopf.

mit 2 Gewürznelken besteckte Zwiebel, ein Reisichen Basilicum und Kuttelkraut, lege nun den Kalbskopf darein und koche ihn in der Brühe weich (ohne daß er zerfällt). Nun hebt man den Kopf behutsam auf eine heiße runde Platte, gieße etwas von dem Sude, worin der Kopf gekocht wurde, darüber, ziere den Kopf mit Porbeerblättern und Petersiliengrün und trage ihn nebst einer separat servierten süßen Sauce zu Tisch.

Kalbskopf à la tortue.

Man siede einen Kalbskopf, bevor das Hirn ausgenommen wird, mit Wurzelwerk und verschiedenem Gewürz weich, dann nehme man ihn heraus, übergieße ihn mit kaltem Wasser und zerschneide ihn, nachdem man ihn vorher ausgebeint hat, in 12 bis 16 Stückchen, ziehe von der Zunge die Haut ab, zerschneide sie ebenfalls in Scheiben, lege sie auf eine erwärmte Platte, richte das gesottene Hirn darauf, dann gib die Kalbskopfstückchen abwechselnd mit gedünsteten Trüffeln, kleinen Gurken, schön zierlich am Rand der Platte herum und gebe es mit einer pikanten oder Paradiesäpfelsauce zu Tisch.

Kalbskopf auf andere Art.

Man bereite und schneide den Kalbskopf in Stückchen wie bei dem vorhergehenden, gebe die gereinigte und in Scheiben geschnittene Zunge auf eine Platte. Auf beiden Seiten der Zunge legt man das Hirn und garniert es mit Kapern, klein in Scheiben geschnittenen Essiggurken und bestreut alles mit feingeschnittenem Petersilienkraut, versprudelt einige Löffel guten Weinessig mit Provencèröl, einen Spritzer Maggi-Würze, Pfeffer und Salz, gießt es in eine Saucière und bringt es mit dem Fleisch zu Tisch.

Gebackener Kalbskopf (Tête de veau frite).

Von ausgelöstem, weichgekochtem Kopffleisch schneidet man schöne Stücke, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, paniert sie in Ei und Brösel ein und backt sie aus heißem Schmalze goldbraun. Man gibt die Schnitten mit Citronenspalten und kalter Eiersauce zu Tisch.

Eingemachte Kalbsohren (Oreilles de veau à la ravigote vert chaudes).

Vier frische, weiße Kalbsohren werden in Salzwasser weich gekocht, sehr rein gepuht und in warme Fleischbrühe gelegt. Dann mache man Butter heiß, gebe einen Kochlöffel voll Mehl, vier fein gehackte Sardellen, grüne Petersilie und Schalotten darein, gieße $\frac{1}{4}$ Liter Rahm und etwas Fleischbrühe darauf, lasse es aufkochen, drücke von einer Citrone den Saft daran, und gebe die Sauce über die auf eine Schüssel gelegten Kalbsohren. Auch kann man vor dem Anrichten die Sauce mit einigen Eierdottern absprudeln, doch darf sie dann nicht mehr kochen.

Heiß abgesottene Kalbsohren.

Man siede die rein gewaschenen Ohren in je 1 Theil Wasser, Essig, Wein, Gewürz, Salz und Wurzelwerk weich, richte die Ohren in eine Schüssel, gieße die Sauce durch ein Sieb darüber, dann gebe man das Wurzelwerk mit in Butter gerösteten Semmelbröseln darauf und serviere sie mit geriebenem Meerrettig (Kren).

Kalbsohren auf andere Art.

Man überfiede die Ohren wie die vorhergehenden, gebe in eine Casserolle etwas Schmalz, gestoßenen Zucker und Zwiebel und lasse es bräunlich werden, verrühre 1 Löffel voll Senf mit etwas Mehl, rühre es dazu und lasse die Ohren darinnen noch einigemal aufkochen.

Geröstetes Kalbshirn (Cervelle de veau).

Dasselbe wird gut gewässert, dann so viel möglich die Haut weggenommen und in kleine Stücke gehackt, Butter in einer Casserole heiß gemacht, das Hirn nebst etwas grüner Petersilie darein gegeben, mit Salz und etwas Pfeffer gewürzt, langsam geröstet und gleich zur Tafel gegeben.

Gebackenes Kalbshirn (Friture de cervelle de veau).

Man lege ein Kalbshirn durch mehrere Stunden in frisches Wasser, schneide fingerlange und ebenso dicke Streifen davon, bestreue diese mit feinem Salz und Mehl, kehre sie in abgeschlagenen Eiern um, bestreue sie mit Semmelbröseln und backe sie aus heißem Schmalze. Auch kann man das Hirn früher sieden und dann auf obige Art backen.

Gebackene Kalbsknorpeln (Brustkern).

Dieses Fleischstück wird in zierliche Stückchen geschnitten, und nachdem es gut gewaschen, mit Butter weich gedünstet, dann abgekühlt, in abgeschlagene Eier getaucht, mit Semmelbröseln bestreut und aus dem Schmalze gebacken.

Kalbszunge mit polnischer Sauce.

Man reibe die Zunge mit etwas Salz und wasche sie rein, dann wird sie mit etwas Wurzelwerk in Salzwasser gekocht, die Haut entfernt, der Länge nach auseinandergeschnitten, aber nicht ganz bis zur Spitze durch, damit sie auseinandergelegt wie ein Herz aussehe; in eine Casserolle gibt man ein Glas guten Wein, ein Stück in Mehl umgewendete Butter, ein Stück Zucker und fein länglich geschnittene Citronenschalen, läßt alles zusammen

gut fieden, dann legt man die Zunge darein, läßt sie noch ein paarmal auffieden und richtet sie an.

Kalbszunge auf andere Art.

Man bereite die Kalbszunge wie die vorhergehende und fiede sie in 2 Theilen Essig, 1 Theil Wasser und Salz, gebe in eine Casserolle Butter, 1 Löffel Mehl und etwas Zucker, lasse es zusammen gut braun werden, gieße es mit Sud ab, gebe fein geschnittene Mandeln, gereinigte Weinbeeren und Rosinen darein, lasse es gut verkochen, dann lasse man die Zunge noch ein paarmal aufkochen und richte sie an.

Lungenmus (Penscherl).

Eine kälberne oder lämmerne Lunge wird in Salzwasser oder Fleischbrühe weich gekocht und dann in feine nudelförmige Streifen geschnitten. Nun lasse man etwas Mehl in Butter gelb werden, gebe fein gehackte grüne Petersilie, Citronenschalen und Schalotten darein, lasse sie ein wenig auflaufen, gieße sie mit guter Fleischbrühe und etwas Essig auf, gebe die Lunge darein, und lasse sie gut damit aufkochen. Beim Anrichten wird sie zierlich mit Citronenscheiben belegt.

Lungenmus auf eine andere Art.

Nachdem die Lunge weich gekocht, wird sie mit dem Wiegemeßer fein zusammengeschnitten, dann in einer Casserolle Butter oder Schmalz heiß gemacht, fein gehackte grüne Petersilie und Zwiebeln und etwas später eine Handvoll Semmelbröseln hinein gegeben; wenn sie etwas geröstet, gibt man die Lunge dazu und gießt sie mit guter Fleischbrühe und etwas Essig auf; doch muß sie ziemlich dick bleiben. Zuletzt gibt man fein gehackte Citronenschalen dazu und läßt alles gut aufkochen. Beim Anrichten kann man sie mit Citronenscheibchen belegen, auf welche man Kapern gibt. Man kann statt der Brösel auch etwas französischen Senf mitkochen.

Kalbsgekröse mit weißer Sauce oder gebacken.

Das rein gewaschene Kalbsgekröse wird mit Salz und Mehl bestaubt, mit demselben gut abgerieben, und nochmals recht rein

ausgewaschen. Nun wird es mit Fleischbrühe, etwas Essig, Zwiebel und Citronenschalen weich gekocht, dann Mehl in Butter gestaubt, mit der Brühe aufgegossen und gut verkocht. Das Gefröse wird in Stückchen geschnitten, das überflüssige Fett weggenommen, dann in die Brühe gegeben und mit etwas Pfeffer und Muscatblüte noch ein wenig aufgekocht. Das gekochte Gefröse kann, in Ei und Semmelbrösel einpaniert, auch aus Schmalz goldgelb gebacken werden.

Gespicktes Kalbsherz.

Nachdem das Kalbsherz gewaschen, trocknet man dasselbe ab und spickt es sehr zierlich; in einer Casserolle wird das Herz mit Butter mäßig weich gedünstet, dann staube man etwas Mehl daran, gebe Salz, Pfeffer, einige zerdrückte Wacholderbeeren, eine Citronenschnitten, ein Lorbeerblatt, etwas Rindsuppe dazu, lasse es jetzt zusammen dünsten, bis das Herz ganz weich ist, rühre Rahm daran, daß die Sauce dicklich bleibt, und siede es nochmals auf.

Saures Kalbsherz.

Man spicke das Kalbsherz wie das vorhergehende, gebe in eine Casserolle Butter, röste darinnen in Würfel geschnittene Sellerie, Petersilienwurzel, Limonieschalen, Zwiebel, Lorbeerblätter und geriebenes Ruttelkraut, lasse es anlaufen, gebe Salz, Pfeffer und etwas Rindsuppe dazu und dünste das Herz damit, setze noch ein Stückchen in Mehl umgewendete Butter, Wein und Essig hiezu und lasse alles zusammen kochen, bis das Herz weich ist, und seihe beim Anrichten die Sauce durch ein Sieb unter dasselbe.

Gebackene Kalbsfüße.

Die gut gereinigten und in gesalzenem Wasser weich gekochten Kalbsfüße werden von den Knochen gelöst und in Stücke geschnitten, mit Mehl bestäubt, dann in abgeschlagene Eier oder im Nothfalle auch in Wasser getaucht und gut mit Semmelbröseln bestreut, schnell aus heißem Schmalz gelbbraun gebacken. Sie können zu jeder Gattung Gemüse, vorzüglich aber zu grünen Zuspeisen gegeben werden. Die Kalbsfüße können wie Gefröse auch in Citronen- oder weißer Einnachsaucе gekocht werden.

Schweinefleisch (Du cochon).

Zum Braten eignet sich vorzüglich junges Schweinefleisch von gut gemästeten einjährigen Thieren. Junges Schweinefleisch ist zartfaserig, hat hellblutrothe Farbe, recht weißen Speck und quillt während des Kochens auf. Schweinefleisch muß stets sehr gut, das heißt vollkommen durchgekocht oder gebraten werden, wodurch es leichter verdaulich und außerdem dort, wo das Schlachten unter mangelhafter Controlo stattfindet, die Trichinengefahr beseitigt wird. Die besten Schinken erhalten wir in Oesterreich aus Prag, ferner rohe Delicatesseschinken aus Westphalen, Pommern und aus der Oberpfalz. Diese Sorten erwarben sich seit Jahrzehnten ihren Ruf durch ihren milden, vorzüglichen Geschmack neben besonderer Zartheit des Fleisches. Das Fleisch wird einige Stunden vor dem Gebrauche mit Salz und weißem Pfeffer oder Kümmel oder nebst diesen auch mit zerdrücktem Knoblauch eingerieben. In das Bratgeschirr gibt man etwas Wasser und begießt das Fleisch mit dem abgetropften eigenen Fette. Ein Schlegel braucht zum Braten bei gelinder Hitze ungefähr zwei Stunden.

Schweinschlegel mit der Schwarte.

Von den jungen, wenig fetten Schweinen, deren Haut nicht abgezogen wird, legt man einen Rücken anfangs mit der Hautseite in siedendes Wasser in die Pfanne, damit sie etwas gekocht wird, worauf man sie in kleinfingerbreiter Entfernung würfelig einschneidet. Dann wird die Schwarte gegen oben gedreht und bei fleißigem Begießen mit dem Abgetropften lichtbraun und spröde gebraten. Man gibt dazu Erdäpfelsalat oder Krautsalat, oder gedünstetes Kraut, mit Bratenfett geröstete Erdäpfel, Püree von Erdäpfeln oder Erbsen.

Scheinsbraten mit Häring.

Dies muß ein Rippenstück oder ein Halsbrätchen sein. Wenn es ein wenig geklopft ist, putzt man einen Häring, macht kleine Stücke daraus, überstreut sie mit Pfeffer und steckt sie in den Braten. Dieser wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, der obere Theil mit Citronenrädchen belegt, das Ganze in ein Kalbsnetz gewickelt, langsam gebraten und sammt dem Netz angerichtet. (Zum Sauerkraut vorzüglich.)

Schweinsbraten, sauer.

Dieser ist von dem Bug, dem Schlegel und dem Halsstück gut. Er wird vier bis sechs Tage in Essig mit Wacholderbeeren, Citronen und Lorbeerblättern gebeizt, dann hie und da Citronenschale in das Fleisch gesteckt, dieses mit Pfeffer und Salz bestreut, mit etwas von dem Beizeffig in die Bratpfanne genommen und unter fleißigem Begießen hübsch gelb gebraten. Vor dem Anrichten werden einige Eßlöffel voll Rahm an die Sauce gethan; man läßt diese noch einige Minuten damit anziehen. Eine sehr schöne Farbe erhält die Sauce, wenn man zwei Eßlöffel voll Zucker in einer Messingpfanne goldbraun werden läßt und den Rahm damit aufkocht.

Schweins-Bierschinken.

Von einem jungen Schwein nimmt man die Keule, reibt sie mit zwei Theilen Salz und einem Theil Salpeter gehörig ein, legt sie in ein passendes Geschirr, wo sie beschwert werden kann, und läßt sie zehn Tage darin liegen, indem man sie öfters umwendet. Wenn sie gebraucht werden soll, so trockne man sie mit einem Tuche ab, schneide eine große Zwiebel in zwei Theile und reibe mit diesen die Keule tüchtig ein. Man gieße $\frac{3}{4}$ Liter gutes Bier in die Bratpfanne, lege die Keule auf Holzstäbchen und brate sie zwei Stunden im Bratofen.

Gebratener Schweinsrücken.

Derselbe wird gewöhnlich in einer Röhre gebraten, weil die Haut bei hellem Feuer leicht zu braun wird. Man legt ihn daher gut gewaschen und gefalzen in eine Bratpfanne mit etwas Wasser, läßt ihn so lange in dem Ofen, bis die Haut anfängt spröde zu werden, schneidet sie dann der Länge und Quere nach kleinfingertief würfelig ein, und bratet ihn unter öfterem Umdrehen gar. Die Haut muß spröde und glasartig erscheinen, wenn derselbe ein gefälliges Ansehen haben soll.

Geschälter gebratener Schweinsrücken auf andere Art (Carré).

Ein schönes Stück abgezogener Schweinsrücken wird entweder ganz ausgehauen oder zu Carrés gespalten, gut ausgewaschen, mit Salz und Kümmel bestreut, in eine Casserole gelegt, und

ein paar Löffel Fleischbrühe und ebensoviel guter Weinessig daran gegeben, dann wird er gedünstet, bis er mürbe und braun ist. Gar gebraten, wird er auf eine Schüssel gelegt, das Fett abgeschöpft und der Saft darüber gegossen.

Schweinefleisch mit Paradeisäpfel und Reis.

Man schneidet das Fleisch in Stücke, salzt sie ein, dreht sie in Mehl, gibt sie zu gelb angelauener, fein geschnittener Zwiebel in etwas Fett, dünstet das Fleisch, bis es Farbe hat, im eigenen Saft, dann mit Wasser, bis es mürbe wird, worauf man gedünstete passierte Paradeisäpfel und Reis und nach einigen Minuten Wasser dazu gibt, dass es darüber steht. Wenn dieses eingedünstet ist, schüttet man noch Wasser nach, bis der Reis weich genug ist.

Schweinefleisch mit Paprika.

Ein beliebiges Stück von einem abgezogenen Schweine schneidet man zu daumendicken Würfeln, die man einsalzt und mit fein geschnittener Zwiebel und einer Messerspitze gestoßener Paprika und Kümmel im eigenen Saft, bis sie Farbe haben, dann mit Wasser bedeckt, bis zum Weichwerden dünstet, dass ein kurzer brauner Saft bleibt. Oder man gibt wie bei Pörkelt sauren Rahm dazu und garniert es mit Erdäpfeln oder Wasserspargen.

Schweinefleisch als falsches Schwarzwild.

Das Schlussstück eines älteren, nicht zu fetten, abgezogenen Schweines salzt man und legt es in ein irdenes Geschirr, welches es ziemlich ausfüllt, und kocht Beize mit wenig Essig, die man heiß darüber schüttet. Durch einige Tage kehrt man es fleißig um und dünstet es dann mit dieser kurzen Beize und Suppe. Wenn es mürbe ist, wird es geschnitten, wie ganz zusammen-geschoben auf die Schüssel gelegt, worauf man wie beim Hirsch-ziemer eine Kruste darauf macht und eine süße Sauce dazu gibt.

Schweinefleisch mit Meerrettig (Kren).

Man hacke das Fleisch vom Kopfe, Hals und Füßen in kleine Stücke, wasche dieses aus, gebe es in eine große Casserolle

mit je einem Theil Wein, Essig, Wasser, Salz, Pfefferkörner, Zwiebel, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Gewürznelken, Beizkräutl und Citronenschalen, lasse es drei Stunden unter öfterem Nachgießen von Wein, Essig und Wasser sieden und schöpfe den Schaum immer fleißig ab; vor dem Anrichten wird die Brühe entfettet, die Fleischstücke in ein Schüssel gelegt, etwas von dem Sud darüber gegossen und mit feingeriebenem Meerrettig bestreut.

Gespickter Schweinsrücken à la Floreuge.

Von einem jungen Schwein wird der ganze Rücken wie bei einem Reh ausgehauen, mit einem trockenen Tuche nach allen Seiten abgerieben, dann die Haut vom Rücken abgezogen, das Fleischstück eingesalzen, eine Stunde beiseite liegen gelassen, worauf der Rücken in schönen Reihen mit ausgelösten Krebschweiferln, Speckstreifen und Streifen von geräucherter Rindszunge, zuletzt mit Sardellenfilets gespickt wird, darüber werden feinblättrig geschnittene Schwämmchen gestreut, die abgelöste Haut wieder über den Rücken gelegt und mit Spagat darauf festgebunden. Das Bratenstück wird auf einer niederen Bratpfanne mit etwas Rindsuppe unterschwenmt, mit einem beneigten Papier bis unten bedeckt in die Röhre gestellt, 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden hindurch langsam gebraten und mit süßer Sauce aufgetragen.

Schweinefleisch auf französische Art.

Man salze ein Rückenstück, nachdem es eingehackt und abgewischt wurde, lasse es ein paar Tage liegen, bis zum Gebrauche wasche es mit lauwarmen Wasser ab, gebe in eine Casserolle Schwein- oder Gänsefeschmalz, lasse es mit geschnittenen Zwiebeln heiß werden, lege dann das Fleisch und Sauerkraut darein, dünste es gut zugedeckt 1 $\frac{1}{2}$ Stunden unter öfterem Ummenden, damit es sich nicht anbrenne, dann staube man etwas Mehl daran und gieße es mit Wein ab, lasse es nochmals $\frac{1}{2}$ Stunde zusammen dünsten, nehme das Fleisch heraus, streiche das Kraut davon herab, schneide es rippenweise, gib das Kraut in die Mitte einer Platte, lege die Rippenstückchen oben auf das Kraut und lege kleine, gebratene Kartoffel um den Rand der Platte.

Schweinefleisch mit Sardellen.

Man nimmt von einem jungen Schwein den Nierenbraten, zieht die Schwarte ab, wäscht ihn, reibt ihn mit Salz und etwas Kümmel ein, läßt ihn, so lange es die Zeit erlaubt, im Salze stehen, dann sticht man mit dem Küchenmesser kleine Löcher, steckt in selbe ausgelöste und in Stückchen geschnittene Sardellen, wäscht ein Kalbsnek, schlägt den Braten ein, umwindet ihn mit Spagat und läßt ihn unter öfterem Begießen mit etwas Essig braten, bis er gut weich ist und eine schöne Farbe hat, nimmt den Spagat ab, legt ihn sammt dem Nek auf die Platte und gießt die Sauce, die man vorher entfettet hat, darüber.

Schweinschulter in Bröselkruste.

Eine von den Knochen ausgelöste, abgezogene Schweinschulter wird in einer Beize von 1 Theil Bouillon, 1 Theil Weißwein, 1 Theil Weinessig, ganzes Gewürz, feingeschnittene Suppenwurzeln und etwas Beizkräuter, nachdem sie vorher eingesalzen wurde, weichgedämpft. Eine zweite Casserolle wird mit dünnen Speckblättern ausgelegt, das Fleischstück darüber gelegt, mit zerlassener Butter, dann fein geriebenen Semmelbröseln bestreut, im Rohr gelb gebraten, nochmals mit Butter und Brösel überzogen, abermals gelb gebraten. Beim Anrichten wird die Sauce entfettet in einer separaten Schale zum Braten gegeben und daneben süßer Möhrensalat oder Compot gereicht.

Gedämpftes Schweinefleisch.

Ein beliebiges Stück Schweinefleisch wird mit Salz, einer fein zerdrückten Zehe Knoblauch und etwas weißem Pfeffer eingerieben, dann auf Butter mit feinblättrig geschnittenen Suppenwurzeln und einem Reischen Thymian zugedeckt, weich und glänzend gedünstet, wobei man, wenn aller Saft eingegangen sein sollte, von Zeit zu Zeit etwas wenig Rindsuppe nebst einem kleinen Spritzer Maggi-Würze darunter gibt. Das Fleisch wird mit dem weichen Wurzelwerk und gekochten oder gebratenen Kartoffeln zu Tisch gegeben.

Schweinsgollasch.

In heißem Schweinefett läßt man eine große ganze Zwiebel, welche man ganz fein geschnitten hat, nebst dem in Stücke ge-

geschnittenen Schweinefleisch von der Brust oder Schulter und einem Kaffeelöffel voll Kümmel, nebst etwas Citronengelb lichtgelb unter fleißigem Umschneiteln anrösten, gießt dann etwas Rindsuppe und einen Spritzer Weinessig darunter, gibt eine Messerspitze Paprika dazu und dünstet nun das Gollasch zugedeckt weich. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man einige geschälte, in Scheiben oder Spalten geschnittene Kartoffeln unter das Fleisch, läßt sie in dem Gollasch weich dünsten und richtet das Gollasch mit diesen an.

Schweinscotelettes paniert

werden wie die Kalbscotelettes behandelt.

Schweinscotelettes naturell.

Vom kurzen abgezogenen Schweinscarée schneidet man lauter fingerdicke Cotelettes, klopft sie, bestreut sie mit Salz, weißem Pfeffer und Kümmel, wendet sie leicht in Mehl um und brät sie auf heißem Fett gut durch.

Schweinscotelettes in Buttermantelhülle.

Von einem sehr jungen Schweinchen brät man lauter gleich große Cotelettchen naturell wie die vorigen, nur nicht ganz durch, nimmt sie aus dem Fett und läßt sie kalt werden. Nun werden die kleinen Cotelettchen jedes einzeln in dünn ausgerollten Buttermantel eingewickelt, mit Eigelb obenauf bestrichen, auf einem Backblech im Rohr schön goldbraun gebacken und dann neben einer feinen Sauce zu Tisch gegeben.

Schweinschnitzchen

werden wie die Schweinscotelettes oder die Kalbschnitzel zubereitet, zumeist mit Citronensaft betropft und dann etwas kräftige Bratenjus darunter gegossen.

Schweinsfilet oder Jungfernbraten.

Das ausgelöste Schweinsfilet wird mit Kümmel und Salz eingerieben, in Mehl umgewendet, in heißer Butter ringsum licht angebraten, etwas Rindsuppe und ein Spritzer Madeira Wein daruntergegossen, eine ganze klein geschnittene Essiggurke in den

Saft gegeben, das Filet durchgekocht, mit der unpassierten Sauce angerichtet.

Jungfernbraten auf Steirische Art.

Schweinslungenbraten wird mit Salz, Kümmel, Citrongelb, Majoran und grüner Petersilie gut eingerieben, in ein Schweinsnetz eingeschlagen und unter fleißigem Begießen mit Rahm, Citronensaft und Butter schön gebraten, im Netz angerichtet.

Roulettes von Schweinefleisch.

Dazu nimmt man mageres Schweinefleisch vom Schlegel, schneidet davon dünne Platten, klopft sie gut mit einem Messer, dann macht man eine gute rohe Fülle von Schweinefleisch, gehacktem Thymian, Petersilie, Zwiebeln und geriebener Semmel mit etlichen Eiern und salzt sie gehörig. Von dieser Fülle streicht man etwas auf jede Platte Fleisch und rollt es zusammen; dann läßt man in einer Casserolle Butter zergehen, legt hierin die Roulettes nebeneinander, und läßt sie auf beiden Seiten etwas braun werden, gießt gute Fleischbrühe darüber und kocht sie völlig durch, dann schöpft man das Fett davon ab, gibt einen Löffel voll Mehl daran, läßt sie mit Kapern und Mehl etwas durchkochen und richtet sie an. Man kann auch, wenn man das Säuerliche liebt, einen Löffel voll Weinessig dazu geben.

Schweinscotelettes am Rost gebraten.

Man klopft sie mürbe und bratet sie dann, mit Salz bestäubt, auf einem mit Butter bestrichenen Rost oder in einer flachen Pfanne mit etwas Butter oder Fett schnell gar.

Schweinsnieren mit Sauce.

Man schneide Zwiebel, Schalotten und ein wenig grüne Petersilie fein und lasse sie mit Butter etwas dünsten, gebe die Nieren mit Salz und Pfeffer darein, lasse sie nochmals dünsten, staube einen Löffel voll Mehl daran, gieße gute Fleischbrühe und etwas Essig darauf und lasse sie gut aufkochen. Man bestreut sie mit in dünne Streifen geschnittenen Citronenschalen.

Geröstete Schweinsnieren.

Man bestreiche eine flache Pfanne oder eine Casserolle messer-rückendick mit Butter, lasse in Streifen geschnittene Zwiebel darin anlaufen, gebe dann die blattweise geschnittenen Nieren darein, lasse sie jedoch nicht zu lange rösten, und gebe sie gefalzen zur Tafel.

Schweinsleber

wird wie Kalbsleber in verschiedenen Arten: sauer, geröstet, gebraten, gedämpft &c. zubereitet.

Schweinszünglein.

Diese werden weich gekocht, entweder garniert, in Fricassé oder sonst pikanter Sauce oder am Roste grilliert und mit warmem Gemüse zu Tisch gebracht. Man kann von den Zünglein auch mit anderen Ingredienzien ein feines Ragout herstellen oder sie naturgekocht in Rindsuppe mit Meerrettig oder Essig und Öl auf den Tisch bringen.

Heißabgekochter Schweinskopf.

Man lasse denselben durch den Schmied fengen; breche dann den Halsknochen heraus, mache einige Einschnitte in die Kopfhaut und löse die Haut des Rüssels rundum, damit die Haut beim Sieden nicht runzlich wird. Lege den Kopf sechs Stunden lang in kaltes Wasser, stelle ihn dann aufrecht in einen Kessel und siede ihn mit einem Theil Wasser, einem Theil weißen Wein und ebensoviel Essig, bis die Flüssigkeit darüber geht, gebe zwei aufgeschnittene Zwiebeln, eine aufgeschnittene Citrone, zwei Lorbeerblätter, ein wenig Basilicum, Thymian und Rosmarin, zwanzig Wacholderbeeren, sechs Gewürznelken, zwölf Pfefferkörner und ziemlich viel Salz dazu und lasse ihn langsam sieden. Ist er weich, so schütte man die Brühe in ein irdenes Gefäß, schöpfe das Fett rein ab, lege den Kopf wieder hinein und lasse ihn in der Brühe erkalten. Soll er aufgestellt werden, so nimmt man ihn aus der Brühe, säubert ihn sorgfältig, gibt ihm eine Citrone in den Rüssel und schmückt die Hirnschale nach Belieben mit Blumen. Man gibt Öl und Essig dazu; will man ihn aber warm geben, so gießt man eine Krebsauce daran.

Schweinskopf mit Gemüsegarnitur.

Der gut gereinigte Kopf wird wie der vorhergehende gekocht, die Knochen ausgelöst nebst der abgehäuteten Zunge in zierliche Stücke geschnitten, auf einer heißen Platte mit etwas eigenem Sud untergossen angerichtet, der Schüssel- oder Plattenrand wird mit gekochten kleinen gelben Rüben, Carotten und ausgestochenen, in Salzwasser weichgekochten Kartoffelkügelchen und grünem Lorbeerblatt garniert.

Gefüllter Schweinskopf (Tête de cochon farcie).

Nachdem der Kopf gut gereinigt, schneide man ihn unten der Länge nach auf, löse die Knochen ohne die Haut zu verletzen aus und lege ihn auf einem Tuche auseinander; man schneide etwas Kalb-, Schweinefleisch und Speck mit einer halben, in Milch eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Semmel fein zusammen, würze es mit Salz, Pfeffer und einer geriebenen Citrone, menge es gut untereinander, bestreiche die eine innere Seite mit der Hälfte des Zusammengeschnittenen, dann belege man es abwechselnd mit länglich, nudelig geschnittener, geräucherter Zunge, Oliven, Speckstreifen, Champignons und so fort, bis alles bedeckt ist, damit streiche die andere Hälfte Fülle darauf, lege den Kopf zusammen, nähe ihn zu, bringe ihn in seine frühere Form, schlage ihn in eine Serviette ein, binde sie mit Spagat gut zu, dann lege ihn der breiten Seite nach in eine tiefe Casserolle, gebe verschiedenes Wurzelwerk, Gewürz, Küchenkräuter, gieße je einen Theil Wasser, Wein, Essig, eine gute Portion Salz, lasse ihn drei Stunden kochen, dann lege ihn in eine Schüssel, die niedriger ist als der Kopf, lege ein Brettchen und einen Stein darauf und lasse ihn gänzlich erkalten, dann löse man den Spagat und die Serviette, schneide ihn in Scheiben, lege diese schön zierlich auf eine Platte und verziere den Kopf wie den Rand der Platte mit Aspik.

Gepresster Schweinskopf.

Man behandle den Schweinskopf ganz auf dieselbe Weise wie oben, nur wird er nicht gefüllt, nach dem Sieden ebenfalls beschwert und nach dem Erkalten auch in Scheiben geschnitten und mit Aspik verziert; man kann ihn statt dessen auch mit Essig und Öl zu Tische geben.

Schweinsulzen.

Zur Sulze nimmt man gewöhnlich den Kopf, die Ohren und die Füße, denen man auch ein paar Kälberfüße beugeben kann. Das Fleisch wird in Wurzelbrühe mit Essig, wie beim Spanferkel auf Wildbretart gekocht, aus der Brühe gehoben, in Stücke geschnitten, dann die Sulze wie Aspik mit einem ganzen zerdrückten Ei aufgekocht, geklärt über das Fleisch gegossen. Die Sulze wird zumeist mit Essig und Öl serviert.

Ungarisches Rebhuhn (Sulze).

Das weichgekochte, wie oben behandelte Schweinefleisch, als Füße, Kopf etc., wird klein gehackt, mit Brühe vermengt, zum Stocken kalt gestellt, dann in Stücke geschnitten und mit gehackter Zwiebel, Essig und Öl zu Tisch gebracht.

Schweinsleberkäse.

1 Kilogramm 650 Gramm Schweinsleber, 1 Kilogramm 110 Gramm frischer Speck, 260 Gramm Bauchsilz werden mit grüner Petersilie, Schalotten, dem nöthigen Salz, etwas Muscatnuß und weißem Pfeffer fein faschiert. Eine längliche Bratpfanne wird mit Schweinefett ausgestrichen, mit messerrückendicken Speckblättern schön bedeckt. (Man kann auch eine Sternform von Speck für die Mitte ausschneiden.) Die Bratpfanne wird mit der faschierten Masse angefüllt, oben auf wieder mit dünnem Speck belegt, drei Stunden langsam im Rohr oder im Backofen gebacken, dann kalt gestellt. Beim Stürzen läßt man die Pfanne nur so lange in der Röhre erwärmen, bis sich der Käse aus dem Geschirre lösen läßt; er wird mit Aspik garniert und mit grüner Petersilie geschmückt kalt serviert.

Bratwürste ohne Därme.

$\frac{1}{4}$ Kilo Schweinefleisch wird mit einem eiergroßen Stück Speck fein gehackt, dann in ein Gefäß gegeben, und mit $\frac{1}{6}$ Liter Wasser, fein geschnittener Zwiebel, Pfeffer, Ingwer, Majoran und Salz verrührt. Nun bestreut man ein Brett mit Mehl, gibt das Gehäck eßlöffelweise darauf und formt kleine Würstchen davon, welche in heißem Schmalz oder Butter gebacken werden.

Schweinsfüße.

Die sauber geputzten, rein gewaschenen Füße werden in Salzwasser mit rein gewaschenen Suppenwurzeln und Gewürz weich gekocht, dann lege man sie auseinander; wenn sie gänzlich erkaltet sind, wende man sie in versprudelten Eiern, dann in Semmelbröfeln um, backe sie aus heißem Schmalze, richte sie auf eine Platte und verziere sie abwechselnd mit Citronenscheiben und Petersiliengrün.

Schweinsfüße mit Sauerkraut.

Die Schweinsfüße werden gesotten wie vorher, dann in gedünstetes Sauerkraut gelegt, noch $\frac{1}{2}$ Stunde darin gedünstet und die Füße mit dem Kraut angerichtet.

Schweinsfüße gebraten.

Man siede die Schweinsfüße, dann beine man sie aus, schneide von einem reingewaschenen Kalbsneg zweimal so große Stücke, wie der Fuß ist, herab, bestreiche dieses mit geschnittenen und überdünsteten Trüffeln, lege den Fuß darauf und schlage ihn in das Neg ein, bestreiche es dann mit Butter, besäe es mit Semmelbröfeln und brate es auf beiden Seiten schön goldgelb.

Schweinsohren

(siehe die Behandlung der Kalbsohren).

Schweinsmilz

wird wie Kalbsmilz gefüllt und gebraten.

Schweinslunge (Benschel)

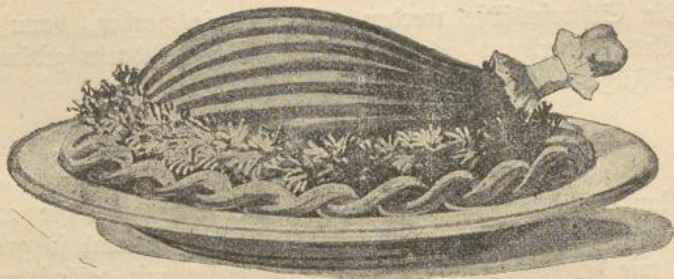
wird wie Kalbslunge gekocht.

Gekochter und garnierter Schinken.

Vor dem Kochen lege man den Schinken in lauwarmes Wasser,bürste ihn rein, spüle ihn in einem zweiten Wasser ab und lege ihn eine Stunde vor dem Kochen in Milch, wodurch er äußerst weiß und zart wird. Hat man das Oberste vom Schinkenknochen abgehackt — das Rohr- oder Stelzbein muß

aber bleiben — so gibt man den Schinken in eine eigene Schinkenwanne oder in einen entsprechend großen Topf, legt dazu Küchenkräuter, ein Lorbeerblatt und zwei Gewürznelken, fügt das erforderliche kalte Wasser hinzu, schließt den Topf und kocht den Schinken langsam weich. Ist der Schinken weich, was man am besten durch Einstechen mit der Tranchiergabel erfährt, indem diese bei fertig gekochten Schinken leicht aus dem Fleische rutscht, so hebt man das Fleischstück auf ein Tranchierbrett,

Abbildung 13.



Gekochter und garnierter Schinken.

beschwert den Schinken mit einem Teller oder zweiten Brett, schneidet dann die weiche Schwarte (siehe Abbildung) zierlich ein, setzt den Schinken auf eine Platte, garniert ihn mit zweifarbigem Aspik oder mit grüner Petersilie und gebe als Abschluss eine kleine zierliche Buttergarnitur. Das Rohrbein des Schinken wird mit einer zierlichen Papiermanchette umwickelt. Man kann vom Schinken auch die ganze Schwarte ablösen, außer dieser schneidet man einen hübschen Stern aus, setzt diesen auf das weiße Schinkenfett, garniert den Schinken nach Belieben, wenn derselbe kalt zu Tisch kommt. Wird er aber warm serviert, so wird der abgezogene Schinken mit einer warmen Gemüsegarnitur versehen und mit Brotkrusten eingefasst.

Schinken in Brotteig gebacken.

Ein rein gewaschener gut abgetrockneter Schinken wird in 1 Centimeter dick ausgerollten Schwarzbrotteig eingeschlagen und im eigenen Saft im Backofen gebacken und das Brot erst am folgenden Tage, wenn der Schinken erkaltet ist, abgelöst.

Schinken auf französische Art.

Einen gereinigten Schinken läßt man zwei Stunden kochen, dann hebt man ihn aus der Brühe; ist er etwas verköhlt, so schneide man die Haut auf der unteren Seite auf und ziehe sie ab, lege sie mit der geräucherten Seite in die Bratpfanne, den abgezogenen Schinken mit der ovalen, fleischigen Seite darauf, übergieße ihn mit 7 Deciliter süßem Rothwein, bestreue ihn gut mit gestoßenem Zucker, schlage die Haut darüber, speile sie zusammen und lasse ihn $\frac{1}{2}$ Stunde braten, schlage die Haut zurück, wende den Schinken um, daß die fleischige Seite oben kommt, übergieße ihn mit Sauce, streue wieder Zucker darauf und speile die Haut wieder zusammen, lasse ihn nochmals $\frac{1}{2}$ Stunde braten, dann speile die Haut auf, übergieße jetzt den Schinken mit Hagebutten-Marmelade, die mit Weichselfaft vermischt und gedünstet wurde, streue nochmals Zucker darüber, schlage die Haut nicht mehr darüber, lasse ihn noch braten bis der Zucker bräunlich wird, richte den Schinken auf eine Platte und gieße die Sauce darüber.

Schinken auf andere Art.

Ein mittelgroßer Schinken wird gewaschen, getrocknet und in einen Topf gelegt; dann gibt man verschiedenes Wurzelwerk, Vorbeerblätter, Gewürznelken, Pfefferkörner, 1 Theil Rindsuppe und 2 Theile guten Oesterreicher Wein dazu, läßt den Schinken unter öfterem Umlegen zwei Stunden dünsten, gibt sechs Löffel feingeriebene Brotkrumen, ein Glas Madeira dazu, läßt den Schinken abermals dünsten, bis er ganz weich ist, richtet ihn dann auf einer Platte an, seiht durch ein Sieb etwas Saft darüber und serviert die noch übrige Sauce extra.

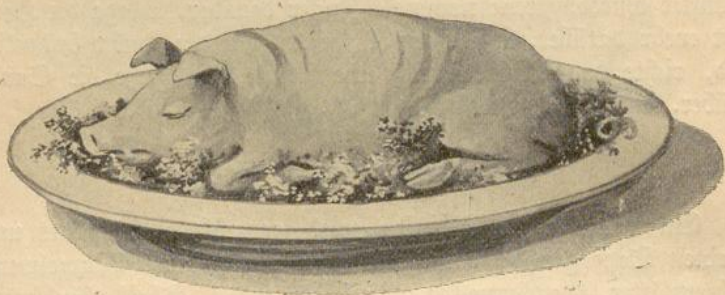
Anmerkung: Scharf gefalzene Schinken werden in zwei Wasser gekocht. Das erste Wasser wird nach einer Stunde abgeseiht, durch neues ersetzt und erst diesem werden die Kräuter und Gewürze beigegeben.

Gebratenes Spanferkel.

Wenn das Ferkel vom Fleischhauer hergerichtet ist, so nimmt man Lunge und Leber heraus, wässert es sehr gut aus und legt

es auf ein Tuch zum Abtropfen, worauf es gut von innen und außen mit Salz eingerieben wird. Schweiß und Ohren des Ferkels überdeckt und unwickelt man mit einem mit Butter bestrichenen Papierstück, stupft die Haut des Ferkels öfters mit der Spicknadel, damit das Salz eindringt. Der Bauch wird ebenfalls mit weißem Papier ausgestopft und zugenäht. Nun binde man die Füßchen mit feinem Spagat nach rückwärts an das Gelenk in knieender Stellung, setze das so vorbereitete Ferkel auf einen Rost, auf eine niedere Bratpfanne oder Blech mit schmalem Rand. Der Braten wird ins Rohr gesetzt, anfangs bei mäßiger, später aber bei starker Hitze gebraten; sobald er anfängt zu schwitzen, wische man mit einem Tuche die angesammelten Tropfen ab,

Abbildung 14.



Gebratenes Spanferkel.

damit dadurch später keine Brandblasen werden, überstreiche das Ferkel öfters mit Butter oder Speck oder mit einer Mischung von Bier und Butter, wodurch der Braten eine schöne glasartige Haut erhält. Ist das Schweinchen fertig gebraten, so löst man Papier, Spagat und Bauchfaden ab, nimmt das Papier auch von innen heraus, steckt in den Rüssel einen Apfel oder kleine Citrone, setzt das Ferkel ganz in seiner knieenden Stellung auf eine gut heiße Platte, deren Rand mit grüner Petersilie geziert wird. Man kann das Ferkel auch am Spieße braten, wobei es wie im Rohr fleißig mit Speck, Bier und Butter bestrichen wird. In 1—1½ Stunden (je nach der Größe) ist das Ferkel fertig. Am besten sind die kleinen Milchschweinchen im Gewichte von 3—3½ Kilogramm.

Spanferkel auf Wildschweinart.

Ein abgestochenes Ferkel läßt man so lange aufgehängt, bis es vollkommen kalt geworden ist, lege es dann auf eine Bank oder einen Tisch und reibe es fest mit feinerdrückten Wacholderbeeren ein, worauf mit einem glühenden Eisen, am besten vom Schmiede, die Haare abgesengt werden, ohne daß dabei die Haut selbst verletzt wird. Ist das Thierchen rein, so wird es wieder aufgehängt, durch einen scharfen Schnitt von unten bis zum Halse aufgeschlitzt, die Eingeweide ausgenommen, die Augen ausgestochen und von außen und innen sehr gut ausgewaschen. Dann wird das Ferkel in vier Theile gespalten, nachdem der Kopf bereits abgeschnitten wurde, und in 1 Theil Wasser, 1 Theil Essig, 1 Theil Weißwein mit Salz, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Basilicum, Zwiebeln und ein paar Gewürznelken weich gekocht. Das weiche Fleisch wird in eine Schüssel gelegt und, mit etwas Sud begossen, neben süßer Sauce zu Tisch gegeben.

Schöpfen- oder Hammelbraten.

Das Hammelfleisch besitzt einen großen Nährwert. Gutes junges Hammelfleisch läßt sich an der frischen dunkelrothen Farbe und dem weißen Fett erkennen, mit welchem es theilweise durchzogen oder überwachsen ist. Das Fleisch von alten Hammeln ist blauer und liefert keine guten Speisen. Damit das Fleisch mürbe sei, muß man es einige Tage abliegen lassen und einen Schlegel auch tüchtig klopfen. Man reibt das Fleisch mit Salz und Pfeffer ein, läßt es ein paar Stunden liegen und brät es zwei bis drei Stunden bei mäßiger Hitze und verstärkt sie gegen Ende, damit das Fett recht herausgebraten wird. Wenn das Fleisch zähe ist, wickelt man es anfangs in Papier oder dünstet es vor dem Braten. Ein Rücken wird entweder wie ein Reh Rücken zugerichtet, indem man die Rippen auf beiden Seiten gleichmäßig abstutzt, das Bauchfleisch gegen innen aufrollt und mit Spießchen

Abbildung 15.



Schöpfen- oder Hammelbraten.