

## Erstes Buch.

Von der Nahrung, die uns die vierfüßigen Hausthiere  
gewähren.

### I. Abschnitt.

Von den Brühen \*).

#### 1. Die Klarbrühe oder Fleischbrühe. (Le Bouillon.)

Nach der Erfahrung, geben dreiviertel Maas weiches Wasser\*\*) auf ein Pfund Rindfleisch gerechnet, die angenehmste Brühe, mehr Wasser gibt dieselbe schwächer und so umgekehrt. Das Wasser hat die Eigenschaft, die auflösblichen Theile, als der extractive Stoff (die osmazome, geschmackgebende) und die Gallerte (den nährenden Bestandtheil) aus dem Fleische während des Kochens auszuziehen; daher kömmt es, daß je länger dasselbe gekocht, desto weicher aber geschmackloser es wird.

Bei uns ist Brauch das Fleisch und die Brühe als zwei Gerichte zu betrachten, dem zu Folge darf das Sieden\*\*\*) nur

\*) Alle Recepte, wo es nicht ausdrücklich anders angegeben wurde, sind im Quantum für circa 8 Personen bemessen, natürlich etwas mehr oder weniger (6—10), je nachdem das Mahl aus mehr oder weniger Schüsseln besteht.

\*\*) Wir unterscheiden sorglich das harte Wasser von dem weichen, ist das erstere, Brunn- oder Quellwasser, zum Trunk, wegen der darin enthaltenen Kohlensäure erquicklich, so ist es zum Kochen, besonders der Vegetabilien, dem weichen nachzusetzen, weil es vermittelst der Kohlensäure, Mineralien, wie Kalk, Gyps u. d. gl. auflöst, bei dem Kochen aber an den zu kochenden Gegenstand absetzt. Das Flußwasser ist in der Regel ein Weiches, weil es in steter Berührung mit der Luft und durch die immerwährende Bewegung diese Säure fahren läßt und sich von den aufgelösten Mineralien trennt. Durch die Siedhize geschieht dieselbe Umwandlung und so ist es rathsam immer nur abgefottenes Wasser zum Kochen zu verwenden. Das Regenwasser wäre zwar das Weichste, es ist aber durch Staub und Infusorien zu viel verunreinigt, daher das Unschmackhafte desselben.

\*\*\*) Sieden wird in der Technik als Ausdruck für den Hitzgrad einer Flüssigkeit gebraucht, wenn sie zu verdampfen anfängt, kochen, wenn ein Gegenstand dieser Flüssigkeit zum weich werden unterworfen wird. In der Küche werden aber beide Ausdrücke als synonym genommen.

so lange fortgesetzt werden, als es Noth thut, um das Fleisch weich zu machen, welches erreicht ist, wenn mit einer Gabel dasselbe leicht durchgestochen werden kann, was bei einem Stück von acht Pfunden in drei und einer halben Stunde einzutreffen pflegt.

Um der Fleischbrühe einen lieblicheren Geschmack beizubringen wird Grünzeug mitgekocht, aber erst dann beigegeben, wenn das Fleisch schon eine Stunde lang siedet und die Brühe ganz rein abgeschäumt ist, endlich in solchem Verhältnis, daß dessen Geschmack nicht vorherrscht; auf sechs Maas Brühe, eine Petersilienwurzel, eine Gelberübe, ein halber Kopf Sellerie und ein halbes Häuptel Kohl sind vollkommen ausreichend. Dann wird der Fleischtopf bedeckt, und auf eine weniger heiße Stelle gethan, damit das Sieden nur langsam vor sich gehe. Eine halbe Stunde vor dem Gebrauche, wird eine mittelgroße Zwiebel in die Gluth gethan und wenn die äußersten Schaa-len verbrannt sind, herausgelangt, das zu Kohlen verbrannte beseitigt, mit drei Gewürznelken gespickt, und nebst einem Löffel voll Salz in die Brühe gethan und verkocht, endlich dieselbe durch ein reines Tuch geseiht, und nach Bedürfnis verbräucht.

## 2. Fleisch = Saft. (Consommé.)

Der Fleisch = Saft, in der Kunstsprache unter dem fremden Namen *consommé* bekannt, ist im Grunde eine auf den sechsten Theil abgedampfte Brühe. In großen Küchen wird dieser Saft besonders bereitet; man setzt nämlich der zu kochenden Brühe eine alte Henne und einen Kalbsknochen, nämlich den Vordertheil der Schulter bei, läßt das Ganze länger kochen und dampft dann die Flüssigkeit so weit ab, bis die Substanz zusammengedrängt auf die Geschmacksnerven eine stärkere Wirkung äußert. Dieser Saft findet häufige Anwendung bei den Fleischspeisen und hat daher einen besondern Werth.

## 3. Fleischertract. (La glace.)

Wenn der vorhergehende Fleisch = Saft auf die Hälfte und darüber abgedampft wird, so bildet sich ein Extract, der spinnend vom Löffel fließt und in diesem Zustande sogar scharf und herbe schmeckt, allein als Verstärkung an anderweitige schwach gehaltene Gerichte, die vortrefflichsten Dienste leistet, daher ihn ein kluger Koch nicht entbehren kann. Es ist aber nicht möglich auf dem Wege der Ersparniß der Brühe sich die hinlängliche Menge *glace* zu verschaffen, und so wird aus allen Fleischab-

fällen, als Rind-, Kalb-, Reh-, wenn es sehr frisch, nur kein Schöpfen- und Schweinefleisch, des unangenehmen Beigeschmacks wegen, endlich Abfällen des Geflügels, als: Mägen, Hälfe, gereinigte Köpfe, Füße und Flügel, Glace gekocht, und zwar nach der gegebenen Weisung bei der Fleisch-Brühe, mit dem Zusatz von einem Pfund gereinigter Ochsenfüße auf sechs Pfund der benannten Fleischabfälle. Das Kochen wird sehr langsam, aber so lange fortgesetzt, bis die fleischichte Haut des Ochsenfußes sich als Gallerte von den Knochen löst; dann wird die Brühe reinlich durchgeseiht, vollkommen abgefettet und bis zum oben erwähnten Punct abgedampft, endlich in eine Casserole oder in tiefe Teller, oder sonst eine Form gegossen und kalt gestellt; den andern Tag ist dieselbe fest gesulzt, läßt sich leicht ablösen und wird auf Papier gelegt, an einen lustig kühlen Ort zum Austrocknen gestellt. Die Glace trocknet nur schwer und nimmt in der ersten Zeit gerne Schimmel an, daher muß man Sorge tragen, selbe alle Tage umzuwenden und die Stelle zu wechseln, bis sie sich endlich gut getrocknet, hornartig viele Jahre lang ohne Nachtheil aufbewahren läßt, ob es gleich selten eintritt, daß ein ausübender Koch zu solch' einem Vorrath gelangt. Sollte es geschehen, daß durch längere Zeit vergessen werde, die Glace zu wenden und dieselbe wirklich einen Anflug von Schimmel bekommen hat, so darf sie nur in lauwarmem Wasser abgewaschen, mit einem Tuch gut abgetrocknet, wieder zum ferneren Trocknen hingelegt werden. Zum Gebrauch wird sie in dünne Blätter geschnitten und mit Brühe über dem Feuer bis zum gehörigen Flüssigwerden aufgelöst.

In Ländern, wo starke Viehzucht getrieben und nicht der vortheilhafteste Absatz statt findet, wie z. B. in einigen Gegenden Rußlands, werden ganze Rinder auf glace verkocht, und in die Seehäfen und Hauptstädte versendet, wir finden solche sogar in Wien. Dieselbe ist aber der, nach unserer Angabe bereiteten nachzusetzen, weil ein zu starker Gehalt an Gallerte, wodurch sie viel an Volumen gewinnt und sich leichter trocknen und aufbewahren läßt, den extractiven Stoff (die osmazome) überwiegt.

Die sogenannten Suppenzeltchen sind nichts anderes, als die oben beschriebene glace in kleine Formen gegossen, man benützt solche mit Vortheil auf Reisen, wo man sich keine gute Brühe verschaffen kann. Bei der Bereitung einer Brühe aus solcher glace, ist vor allem nothwendig, daß das Wasser mit einem Stückchen Zwiebel und etwas grüner Petersilie verkocht werde, dann wird auf eine Schaal voll ein eidottergroßes

Stück derselben dünnblättrig in das kochende Wasser gethan und so lange umgerührt, bis sie aufgelöst ist.

#### 4. Fleisch-Essenz. (Essence de gibier.)

Essenzen werden gewöhnlich nur von feinerem Geflügel gezogen um den Geschmack an Speisen zu erhöhen oder den Convalescenten zu verabreichen. Die Bereitung ist höchst einfach. Man nimmt die Abfälle von Geflügel, wenn es nicht darauf ankommt viel zu erzeugen, hackt sie klein, selbst die Knochen mit, und gibt selbe etwas weniges mit Salz bestäubt, in ein Gefäß, ein Glas oder sonst etwas, verbindet die Mündung mit einer Blase und stellt es in einen Topf mit Wasser, erhitzt dasselbe und läßt es nur ein paar Stunden kochen. In einer Casserole, wo der Deckel mit festem Teige verklebt, und dieselbe in eine Bratröhre gestellt werden konnte, reicht zu demselben Resultate eine halbe Stunde hin. Durch die Hitze ist alle Feuchtigkeit ausgetrieben worden, sie sammelt sich am Boden des Gefäßes, und darf dann nur abgegossen werden. Da kein Wasser hinzu gekommen ist, so hat man die reine Essenz von der Fleischgattung, das man dieser Behandlung unterworfen hat. Man benützt diese Methode vorzüglich bei Wildgeflügel, als Repphühner, Fasanen und anderen. Es muß aber darauf gesehen werden, daß das Fleisch nicht von der Luft ausgetrocknet sei.

#### 5. Braun der schwarzen Brühe. (Le jus.)

Der Boden einer Casserole wird mit blättrig geschnittenem Speck, in Ermangelung dessen mit reinem frischen Rindsfett belegt, über dieses kommen scheibenförmig geschnittene Zwiebeln, dünnblättrig geschnittene Petersilienwurzel, Gelberüben und etwas Sellerie, so, daß das Fett einen kleinen Finger hoch bedeckt sei, über dieses kommt endlich ordinäres Fleisch oder Fleischabfälle, so daß die Casserole zur Hälfte gefüllt ist, jetzt wird das Ganze mit ein paar Lorbeerblättern und etwas Salz gewürzt, und bedeckt auf eine heiße Stelle des Sparherdes gethan und gedünstet. Im Anfange bildet sich viel Saft, der jedoch bald verdampft und sich am Boden der Casserole anlegend, braun und dann schwarz färbt; ist das Dünsten so weit fortgeschritten, so werden einige Löffel voll Wasser aufgegossen, und wenn sich nach einer Weile der Saft aufgelöst hat, so wird so viel Wasser aufgegossen, als das angewendete Fleisch erlaubt um eine kräftige Brühe zu bekommen, auf vier Pfund Fleisch sind zwei Maas Wasser angemessen. Nach vierstündigem Kochen

wird die Brühe sorgsam abgefettet durch ein dichtes Tuch geseiht, und zum Gebrauch aufbewahrt. Diese Brühe dient zur gefälligen Färbung klarer Brühen und als Saft unter die Braten.

Auf gleiche Weise wird die schwarze Fastenbrühe bereitet, nur daß statt Fleisch, Fische und Fischabfälle nebst Gewürze angewendet werden.

### 6. Fleisch = Sulze. (L'Aspic.)

In einer angemessenen Kaine (vorausgesetzt die aspic werde nur im Kleinen bereitet) wird der Boden mit fetten Schinken schnitten belegt, einen halben Finger hoch mit blätterig geschnittenen Zwiebeln, Peterfilienwurzel und Gelberübe belegt, und nun so viel Fleisch darüber gethan, daß die Casserole zur Hälfte voll wird. Es können alle Fleischabfälle hiezu verwendet werden, aber der vierte Theil an Gewicht muß solches sein, das viel Gallerte gibt, wie Ochsen- oder Kälber- auch Schweinsfüße. Die Casserole wird nun bedeckt und der Inhalt langsam gedünstet. Wenn der sich gebildete Saft so weit abgedampft, oder nach dem Kunstausdrucke auf glace gefallen ist, so wird die Casserole mit kochendem Wasser, mit dem sechsten Theil schwachen Weinessig, angefüllt und an sechs Stunden langsam gekocht, endlich abgeseiht und kalt gestellt. Den andern Tag ist die Brühe gesulzt; ist dieses so weit der Fall, daß man sie zu zwei Finger breiten Streifen schneiden kann, ohne daß sie zu kleinen Stücken bricht, so ist es gut, wenn nicht, so muß so viel abgedampft werden, bis nach genommener Probe dieselbe so fest ist, daß sie dem Druck des Fingers einen bemerkbaren Widerstand leistet. Es versteht sich von selbst, daß das Fett, so lange es gestockt war, sorgsam abgenommen werden mußte.

Nun werden auf zwei Maaß derselben zwei Eierklar schäumig abgeschlagen, ein Kaffeelöffel voll schwarzen Pfeffer, eben so viel Neugewürz, und ein Löffel voll Salz nebst einer Handvoll Bertram und zwei Lorbeerblätter hinzu gethan, mit der zerlassenen Sulze aufgegossen und mit einer Schneeruthe über scharfem Feuer so lange geschlagen, bis dieselbe kochend heiß geworden; es schadet nicht, wenn sie auch auskocht. Dann wird die Casserole auf eine weniger heiße Stelle gerückt, und bedeckt so lange stehen gelassen, bis die Eier sich zu einem Kuchen zusammengezogen, die aspic krystallrein durchsichtig ist. Jetzt wird ein Stuhl auf einer Stelle, die dem Staub nicht ausgesetzt ist, umgestürzt und über die Füße eine feucht gemachte und gut ausgewundene Serviette so gebunden, daß sie in der Mitte

eine starke Vertiefung bildet. Durch diese Serviette wird nun die *aspic* behutsam aufgegoßen, durchgeseiht, und dieses so oft wiederholt, bis sie krystallrein durchgeflossen ist. In Winterzeit muß dieses an einem warmen Ort geschehen, weil bei dem Auskühlen die *Sulz* nicht mehr durchfließen würde. Ist das Ganze endlich glücklich beendet, so wird selbe kalt gestellt und nach Bedürfnis und Angabe verwendet.

Ich kann diesen Gegenstand nicht verlassen, ohne auf seine (kochkünstlerische) Wichtigkeit aufmerksam zu machen; die *aspic* ist in der kalten Küche das brillanteste und fordert vom Anfange bis zu Ende, nämlich vom Kochen bis zu deren Verwendung Aufmerksamkeit und Geschicklichkeit. Wird die *aspic* zu kräftig gehalten, so klärt sie sich schwer, oft gar nicht, dann muß man mit schwacher Brühe nachhelfen und das Klären wiederholen, ohne seiner Sache gewiß zu sein; wird sie zu schwach an *osmazome* gehalten, in welchem Zustande sie sich leicht klärt, so hat sie keinen Werth, denn nichts ist fataler als eine geschmacklose *aspic*. Sie muß übrigens so stark sulzen, daß man sie in beliebige Formen schneiden kann, so z. B. in Daumen dicke und zwei Finger breite Streifen, die wieder in spitzige Dreiecke getheilt als Einfassung einer kalten Speise recht schönen Anblick gewähren.

### 7. Fisch-Sulz. (*L'aspic maigre.*)

Die Fisch-Sulzen wie die Fisch-Brühen gewähren uns eine geringe Ausbeute an Wohlgeschmack, in dem sie viel Gallerte und äußerst wenig extracten Stoff enthalten und der immer nur schwache oft feinere Geschmack, der sie characterisiren möchte, wird durch den Beigeschmack von Thran verunreinigt, den wir zu entfernen oder durch Gewürze zu überstimmen suchen müssen. Die Fisch-Sulz kann daher einen beliebigen, nur keinen Fischgeschmack haben. Man benützt die wohlfeilste Gattung, nämlich die Weißfische oder Schleien, zu deren Bereitung.

Es wird der Boden einer Casserole mit etwas Butter bestrichen, darüber eine halben Finger hohe Lage von blätterig geschnittener Zwiebel, Petersilienwurzel, Gelberüben und Sellerie gemacht, über dieses werden entweidete Weißfische oder andere Abfälle von Fischen gethan, so daß die Casserole zur Hälfte voll werde und das Ganze an vier Pfund betragen könne. Jetzt wird es mit vier Lorbeerblättern, einem Büschel Thymian, einigen Schalotten, einem Kaffeelöffel voll schwarzem Pfeffer, eben so viel Neugewürz, vier Gewürzneln, ein paar Gliedchen Ingwer nebst etwas Salz gewürzt, über eine heiße

Stelle gesetzt und scharf gedünstet. Im Anfang entbindet sich viel Saft, sobald derselbe verdampft und sich am Boden der Casserole anzulegen anfängt, so wird das Ganze mit drei Theilen kochendem Wasser und einem Theil schwachem Essig aufgegossen und vier Stunden lang gekocht. Das Versuchen der Sulzbarkeit, so wie das Klären und die endliche Verwendung hat dieselbe mit der Fleisch-Sulz gemein; wir ersuchen daher, um Wiederholungen zu sparen, den vorhergehenden Artikel nachzusehen. Die Fisch-Sulz wird ganz weiß gehalten, welches am sichersten dadurch erreicht wird, daß man bei dem Dünken das Grünzeug und den Saft nicht gelb anlaufen läßt.

## II. Abschnitt.

Die Suppen betreffend.

### 3. Suppen mit Mehlspeisen. (Soupe aux pâtes à l'allemande.)

Die Mehlspeisen für Suppen werden aus einem Teig gemacht, der mit dem Namen Nudelteig bezeichnet wird. Man macht aus dem feinsten Mehl, ungefähr zwei Kaffeetassen voll mit 2 Eiern an, derselbe wird gut geknetet, in vier Theile getheilt, und ein jeder Theil auf der mit Mehl nur leicht bestaubten Tafel mit einem Nudelwalker zu großen Flecken papierdünne ausgewalkt. Diese Teigflecke werden in zwei Finger breite Bänder zerschnitten, mehrere über einander gelegt und mit einem scharfen Messer zu haarfeinen Nudeln geschnitten. Durch einige Uebung geht solches schnell von statten. Die Nudeln werden bei einem jeden Absatz auseinander gestreut, um dem Zusammenkleben vorzubeugen und damit sie nebstbei abtrocknen. Dieselben Teigblätter zu kleinen Fleckchen geschnitten, geben die sogenannte Fleckel-Suppe. Derselbe Teig endlich, auf einem Reibeisen gerieben, gibt die sogenannte geriebene Gerstel-Suppe. Hauptsache ist, daß man, wenn dieser einmal angemacht ist, die Tafel, über welcher derselbe weiter behandelt wird, so wenig als möglich mit Mehl bestaubt; dadurch erhält die Mehlspeise eine hellere gelbe Farbe und die Brühe wird weniger schleimig. Die schon vorbereitete, in's Kochen gebrachte Brühe (s. S. 1) wird sorglich abgefettet, gehörig gesalzen und in dieselbe eine dieser Mehlspeisen eingekocht, man muß auf seiner Hut seyn, daß die Suppe nicht zu dick werde, das Augenmaß lehrt bald, wie viel man eigentlich einkochen dürfe, und da sich diese Mehlspei-

ten, einmal trocken geworden, lange brauchbar erhalten, so hat es nichts auf sich, wenn etwas zurückbleibt. Nach einigem Verfeben, was nicht über drei Minuten bei den Nudeln und nicht über vier bei den Fleckerln dauern darf; um den Mehlgeschmack zu beseitigen, wird die Suppe noch einmal auf's Salz versucht und mit einem Kaffeelöffel voll sehr fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt und sogleich aufgetischt.

Eben so wird mit den so genannten italienischen Mehlspeisen verfahren; nur daß sie, wegen der Verunreinigung durch Staub, mit kochendheißem Wasser ab gespült werden müssen, und dann erst in die vorgerichtete Brühe kommen und ein paar Minuten länger zu kochen haben.

Alle Mehlspeisen haben den Nachtheil, daß sie die Brühe schwächen; wer auf gute Suppe hält, darf keine Mehlspeisen einkochen lassen. Ein bedeutender Nachtheil erwächst diesen Suppen aus dem längern Stehen derselben, die Mehlspeise wird aufgeweicht, verschluckt die Brühe und macht das Ganze dick und schleimig. Diese Art Suppen kommen ohnehin immer mehr außer Brauch.

### 9. Suppe mit Semmelknödeln.

Auf acht Gedecke reichen ungefähr zwei Maas hin, und zu der gehörigen Anzahl Knödel eine Maas ganz weiß abgeriebene Semmel (Weißbrot oder auch Milchbrot). Ein Viertelpfund Butter wird zu diesem Ende weiß oder schäumig abgerührt und mit fünf ganzen Eiern, die nach und nach eingeschlagen werden, gut verrührt, jetzt kommt die geriebene Semmel hinzu, und das Ganze wird zu einem Teige genau vermengt bei Seite gesetzt; nach einer halben Stunde wird ein kleines Stückchen versucht, es muß nach dem Garkochen, dem Fingerdrucke zart-spröde widerstehen, und dann sind sie gut, wenn nicht, so muß nachgeholfen werden, und zwar wenn zu fest, welches selten der Fall ist, mit ein paar Löffel voll Brühe, im entgegengesetzten Fall, mit Nachgeben von noch mehr Semmel, und der Teig wird wieder gut durchgeseiht; für den Geübten entstehen solche Fälle selten. Nun werden die Knödel, in der Größe von einem halben Ei, mittelst zweier Löffeln geformt und auf eine flache Schüssel gethan, dann auf einmal eingekocht, in fünf bis sechs Minuten sind sie gar. Die Suppe wird dann sorgsam abgeseiht, mit dem gehörigen Salz und einem Kaffeelöffel voll grüner Petersilie gewürzt und sogleich aufgetischt.



### 10. Suppe mit Markknödel.

Es wird ein Viertelfund Mark fein geschnitten und langsam geröstet, bis es ganz flüssig ist, dann wird es kalt gestellt, während dem wird ein zweites Viertelfund kleinwürflich geschnitten und mit einer Maas eben so geschnittener, abgeriebener Semmel gemengt und so fort, denn das übrige Verfahren ist dem vorgehenden gleich. Man sieht, daß nur statt der Butter Rindsmark angewendet wird.

### 11. Suppe mit Leberknödeln.

Da die Leberknödeln die Suppe schwächer machen, so werden sie gerne gesehen. Zu ihrer Bereitung wird ein halbes Pfund Kalbsleber mit einem Messer über der Tafel fein geschabt und alle Häutchen sorgsam herausgenommen, dann wird ein Viertelfund zerlassenes Mark nach dem Auskühlen mit drei Eierdottern abgetrieben, die Leber hinein gethan und mit einer halben Maas weißer frischer Semmelbröseln, einem schwachen Löffel voll fein geschnittener grünen Petersilie, einem Messerspiß voll gestopener Muskatblüthe und etwas Salz gewürzt, genau vermengt und bei Seite gesetzt; nach einer halben Stunde wird die Masse nach der vorhergehenden Weise zu Knödeln geformt und in die Brühe eingekocht. Diese Knödeln können dadurch feiner und lockerer gehalten werden, daß man die geschabte Leber durch ein Sieb treibt und zwölf Loth Mark mit vier Eierdottern in Anwendung bringt.

### 12. Suppe mit Mehlknocken.

Es werden acht Loth Butter schäumig abgerührt, hiezu kommen nach und nach vier ganze Eier, endlich sechs Löffel voll feines, durchgestiebtes Mehl, so daß das Ganze einen leicht verührbaren Teig gibt, den man eine halbe Stunde lang ruhen läßt. Sie werden nun mittelst zweier Löffel, die oft in die kochende Brühe getunkt werden, in der Form der Löffel selbst nur um die Hälfte kleiner geformt und in die kochende Brühe eingelegt, welches jedoch schnell geschehen muß, damit die ersten nicht gar sind, bevor die letzten hinzu kommen. Man formt sie auch mit Kaffeelöffeln, was ihnen ein gefälligeres Ansehen gibt. Uebrigens kann dieser Teig durch mehr Butter und Eier feiner, durch mehr Mehl und weniger Butter bis zum ordinärsten abgeändert werden; sie dürfen aber nie zähe oder zu weich sein.

### 13. Suppe mit Griesnocken.

Zu diesem Teige wird statt des Mehls, wie bei den vorhergehenden, Gries verwendet; weil derselbe aber die Feuchtigkeit der Eier stark einsaugt, so darf man den Teig nicht zu lange stehen lassen, bevor man die Nocken formt und einkocht.

### 14. Suppe mit Faschnocken. (Consommé aux quenelles de volaille.)

Man pflegt zu dieser vornehmen Suppe den Fasch (Farce) aus Hühnerfleisch zu bereiten (im zweiten Buche kommt die Bereitung desselben vor). Die Nocken werden dann mit Kaffeelöffeln zierlich geformt und in eine besonders gute Fleischbrühe eingekocht; drei Minuten reichen hin, um sie gar zu machen.

### 15. Suppe mit Schlückkrapsel. (Consommé aux profiteroles.)

Zu Schlückkrapseln wird eine halbe Kalbslunge oder zwei Lämmerne Lungen, nach dem sorgfältigsten Reinigen und wiederholten Auswaschen, in dem Fleischtopfe weich gekocht. Da sie viel Luft enthalten, so würden sie über der Brühe schwimmen, wenn man nicht Sorge trüge, sie unter derselben zu erhalten. Nach dem Weichwerden pflegt man sie zwischen zwei Teller zu geben und kalt zu stellen. Dann werden die Venen und Häutchen beseitigt, die Lunge aber recht fein geschnitten, welches mit einem Wiegemeßer bald geschehen ist, dann mit acht Loth Butter, besser noch mit zerlassnem frischen Mark eine Viertelstunde lang geröstet, mit einer Messerspitze voll weißem Pfeffer, eben so viel Macis (Muskatblüthe) und Salz gewürzt, mit drei Eierdottern gebunden, nämlich die Dotter hinein geschlagen und verrührt und kalt gestellt. Während diesem wird ein Nudelteig von vier Eiern gemacht (s. S. 8) und in Papier dünne Platten ausgewalzt; um sie aber vor dem Austrocknen zu schützen, weil sie nicht schnell genug verarbeitet werden können, müssen sie mit etwas befeuchteten Tüchern bedeckt werden. Man bestreicht einen Theil des Randes einer Platte mit Eiern mittelst eines Federpinsels, legt über denselben einen Kaffeelöffel voll von dem Gehäcke, einen Daumen breit weiter wieder ein Häufchen und so fort, endlich wird der Rand überbogen, der Teig um die Häufchen nieder gepreßt und die Krapseln mit einem Ausstecher so ausgestochen, daß sie halbrunde Form haben; so wird nun fortgefahren, bis das Gehäcke oder der Teig aufgegangen ist. Das Einkochen findet dann Statt, wie bei den vorhergehenden Mehlspeisen.

und etw  
Kochen  
starke  
gen, de  
Teig w  
träuft  
die Hä  
über ei  
wenn d  
nehmen  
setzen.  
geben,  
große

Zu  
fell, w  
lang  
werden  
klar zu  
voll M  
mengt,  
dann n  
bis zur  
sehr leic  
Farbe  
einigen  
gekoch  
sehr,  
Verfä  
getrich

in die  
Blätte  
weich  
eigroß  
keit ve  
dünnst  
gestric

### 16. Suppe mit Eingetränktem. (Soupe filée.)

Nachdem die Fleischbrühe abgeseiht, abgefettet, mit Salz und etwas fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, zum Kochen aufgestellt worden ist, werden vier ganze Eier mit vier starken Kaffeelöffel voll feinem Mehl so durch einander geschlagen, daß es einen Spagat dünn spinnenden Teig gibt. Dieser Teig wird nun in die kochende Suppe in dünnen Fäden eingeträufelt oder vielmehr eingesponnen. Man muß darauf sehen, daß die Fäden immer nur in die klare, wallende Brühe und nicht über einander fließen. Man kann, um dieses zu erleichtern, wenn die Oberfläche mit der Mehlspeise bedeckt ist, dieselbe abnehmen, in den Suppentopf thun und dann das Spinnen fortsetzen. Diese liebliche Mehlspeise pflegt man indessen nicht zu geben, wenn Gäste bei Tische sind, es wäre gleichsam ein zu großes Negligée.

### 17. Suppe mit Mehl-Pfanzel (Schöberl.)

Zu einem Pfanzel, welches für acht Bedeckte ausreichen soll, werden zwölf Loth Butter in einem kleinen Weidling so lange gerührt, bis sie weiß und gleichsam schäumig ist; nun werden nach und nach vier Eierdotter eingerührt und die Eierklar zu festem Schnee geschlagen; jetzt werden vier Kaffeelöffel voll Mehl hinein verrührt und sogleich der Schnee hinein gemengt, aber so behutsam, daß das Ganze recht flaumig bleibt; dann wird in einer Pfanne ein halbes Ei großes Stück Schmalz bis zum Rauchen erhitzt, der Teig in dasselbe gegossen, und sogleich in der Röhre gebacken. Nachdem das Pfanzel eine schöne Farbe angenommen, wird es über ein Tuch gestürzt, und nach einigem Abkühlen in kleine gefällige Form geschnitten oder ausgestochen, in den Suppentopf gethan, und die durch geseihete, abgefettete, mit Salz und grüner, fein geschnittener Petersilie gewürzte Brühe darüber gegossen und sogleich aufgeseiht.

### 18. Suppe mit Kohl-Pfanzel.

Der Kohl (oder Keld), vier kleine Häuptel ungefähr, wird in vier Theile zerschnitten, und nachdem die groben äußern Blätter und die Strunke entfernt sind, in gesalzenem Wasser weich gekocht, sodann abgeseiht, fein geschnitten und mit einem eigroßen Stück Butter so lange gedünstet, bis alle Feuchtigkeit verdunstet ist, welches man daran erkennt, wenn das Gedünstete fett zu werden anfängt. Nun wird es durch ein Sieb gestrichen, wieder in die Casserole gethan, mit dem hinreichen-

den Salz, einer guten Messerspitze voll weißem Pfeffer und der Hälfte so viel geriebener Muskatnuß gewürzt und warm gestellt. Jetzt wird ein Viertelpfund Butter wie zu dem vorhergehenden Mehlpfanzel, weiß abgetrieben mit vier Eierdottern, dem Kohl und einem Kaffeelöffel voll Mehl genau vermengt, die Eierklar zu festem Schnee geschlagen und behutsam in das Ganze verrührt. Es wird sogleich ein halbes Ei kleines Stück Schmalz in einer Bratpfanne bis zum Rauchen erhitzt, das Pfanzel hinzugegeben, gehörig ausgebreitet und platt gestrichen und sogleich in die Röhre gethan; nach ungefähr zwanzig Minuten, wenn es eine schöne Farbe angenommen hat, wird es über ein Tuch gestürzt, damit das Fett eingesaugt werde, endlich in kleine zierliche Stückchen zerschnitten oder ausgestochen und in den Suppentopf gethan, mit der vorgerichteten Brühe begossen und sogleich aufgetischt.

### 19. Suppe mit Hirn-Pfanzel.

Es werden drei Hälften Kalbshirn im Wasser sorgsam abgehäutet und alle wahrnehmbaren Blutäderchen entfernt, dann wird es in reinem, gesalzenem Wasser abgekocht, und mit vier Loth Mark, in Ermangelung dessen in Butter, so lange gedünstet, bis alle Feuchtigkeit entfernt ist; es wird sogleich durch ein Haarsieb gestrichen, in dieselbe Casserolle wieder gethan, mit einem Messerspitze voll weißem Pfeffer, der Hälfte so viel geriebener Muskatnuß und der hinreichenden Menge Salz gewürzt und warm gestellt. Nun werden acht Loth Butter oder Mark weiß abgetrieben, und mit vier Eierdottern vermengt; jetzt kommt das Hirn nebst der zu festem Schnee geschlagenen Eierklar und einem Löffel voll feinem Mehl hinzu; es wird alles gut verrührt und in einer flachen Pfanne, in welcher ein halbes Ei kleines Stück Schmalz bis zum Rauchen erhitzt worden war, gethan, platt gestrichen und bis zur schönen Farbe gebacken. Dann wird es über ein reines Tuch gestürzt, in kleine, gefällige Formen geschnitten, in den Suppentopf gethan und mit der vorgerichteten Brühe begossen.

### 20. Suppe mit Leber-Pfanzel.

Die Leber wird wie zu den Leberknödeln fein geschabt, überdies noch fein geschnitten und durch ein Haarsieb gestrichen; darauf werden zwölf Loth Butter weiß abgetrieben, nach und nach vier Eierdotter eingerührt, und die Eierklar zu festem Schnee geschlagen, jetzt wird die Leber, dann ein Löffel voll Mehl, endlich der Schnee hinein verrührt, und sogleich in eine flache Bratpfanne,

in weld  
erhitzt  
Die W  
vorherg  
nerleber  
tenleber

21

D  
ste vorz  
dend u  
neffen  
ampfer  
Salat  
messer  
ben, in  
von de  
zwanzig  
kochend  
kocht  
dünnbl  
dörft,  
noch in  
begossen

22

3  
zur vor  
so viel  
frischer  
Wasser  
Zwiebe  
über d  
sechs  
in klein  
Löffeln  
spitz vo  
die lo  
aufgeg  
Dotter  
Suppe  
geschnitt

in welcher ein halb Ei kleines Stück Schmalz bis zum Rauchen erhitzt worden, gethan, und bis zur schönen Farbe gebacken. Die Würze von Pfeffer, Muskatnuß und Salz hat es mit den vorhergehenden gemein, so auch die Verwendung. Von Hühnerlebern ist dieses Pflanzel schmackhafter, von Gänse- oder Entenleber aber ganz delicat.

### 21. Kräuter = Suppe. (La soupe aux herbes.)

Diese Suppe wird auch Frühling = Suppe genannt, weil sie vorzüglich im Frühjahr, wo die Kräuter zarter, fein schmeckend und ihrer blutreinigenden Eigenschaften wegen gerne genossen wird. Zu diesem Zweck werden zwei Hände voll Sauerampfer, die Hälfte so viel Kerbelkraut, vier bis fünf Häuptel Salat nebst einem Sträußchen Pimpinelle, mit einem Wiegemesser fein geschnitten und sammt dem Saft, dessen sie viel geben, in eine Casserole gethan, mit drei Löffel voll reinem, von der kochenden Brühe abgenommenen Fett begossen und zwanzig Minuten lang gedünstet, dann werden zwei Maas kochende Brühe darüber gegossen und einige Minuten lang verfocht. Während dem werden ein paar abgeriebene Semmeln dünnblättrig geschnitten, in der Bratröhre röthlich = gelb gedörret, in den Suppentopf gethan, und mit der Suppe, die noch insbesondere mit etwas grüner Peterilie gewürzt worden, begossen und sogleich aufgetischt.

### 22. Fasten = Kräuter = Suppe. (La soupe aux herbes maigres.)

Zur Fasten = Frühling = Suppe werden die Kräuter wie zur vorhergehenden fein geschnitten, es wird aber noch einmal so viel Kerbelkraut genommen; sie werden dann mit acht Loth frischer Butter gedünstet. Während dem werden zwei Maas Wasser siedend erhalten und in dasselbe ein Büschel grüne Zwiebel gethan; nach längerem Verkochen wird dieses Wasser über das Kräuteln gegossen und wieder verfocht. Jetzt werden sechs Eierdotter in eine Casserole geschlagen, mit acht Loth in kleine Stückchen gebrochene Butter gemengt, mit einigen Löffeln voll von der Suppe gut abgerührt, mit einer Messerspitze voll weißem Pfeffer, eben so viel Muskatnuß gewürzt, und die kochende Suppe, die vorher gehörig gesalzen worden, schnell aufgegossen, wieder zurückgegossen und so mehrmals, damit die Dotter, ohne zu stocken, sich genau vermengen. Nun wird die Suppe der vorhergehenden gleich über gelb gedörrete Semmelschnitten angerichtet.

### 23. Fasten-Kräuter-Suppe mit Knödeln.

Diese Suppe ist freilich nur eine Wiederholung der vorhergehenden, sie bekommt einen Beigeschmack von den in derselben zu kochenden Knödeln. Man begreift leicht, daß dieselben in der schon legirten Suppe nicht kochen können, da die Dotter stocken und die Butter, die wesentlich in derselben auf's feinste vermengt bleiben muß, würde sich trennen und klar oben aufschwimmen, welches immer sehr widerlich ist. Die Knödel müssen daher in dem zur Suppe bestimmten Wasser abgekocht werden, sonach herausgehoben, in den Suppentopf gelegt und mit dem Deckel bedeckt werden, um den Anbrang der Luft abzuhalten; dieses wird hernach über das Kräuteln gegossen, und die Suppe auf die angegebene Weise beendet.

### 24. Fasten-Garbür. (Une garbure maigre.)

Eine ganz eigenthümliche interessante Suppe ist die sogenannte Fasten-Garbür, wahrscheinlich dem spanischen Puchero nachgebildet. Es werden nämlich vier Kaffehbecher voll Richererbsen mit acht Becher voll weichem Wasser und acht Loth Butter körnig weich gekocht, eben so vier Häuptel Kohl auf Vierteltheile geschnitten, die äußern groben Blätter und die Strunke entfernt, in Wasser überkocht, dann abgeseiht, und mit ein paar Becher voll kochenden Wassers und sechs Loth Butter nebst etwas Salz und weißem Pfeffer weich gedämpft. Dann werden eine Tasse voll feinstiftlich geschnittene Petersilienwurzel, eben so viel und so geschnittene Gelberüben, und die Hälfte so geschnittenen Sellerie, endlich eine Tasse voll eben so stiftlich geschnittene Porrée werden mit einem Becher voll Wasser und vier Loth Butter mit etwas Salz und weißem Pfeffer gewürzt und dann langsam gedämpft. Jetzt werden zwei abgeriebene Semmeln auf sehr dünne Schnittchen getheilt und in der Backröhre goldgelb geröstet. Dann wird ein vorzüglicher Groyerkäse, in Daumen breite und eben so lange, ganz dünne Plättchen zwei starke Tassen voll vorgerichtet. Wenn endlich alle die zu kochenden und dämpfenden Bestandtheile vollkommen gar sind, so wird zu der Verwendung geschritten. Es wird eine Silbercasserolle mit Butter bestrichen, auf deren Boden kommt eine dünne Lage von den Richererbsen, über diese kommt eine eben so dünne von dem Kohl, über diese kommt eine Lage von dem Käse, dann kommt das Wurzelwerk, endlich eine etwas stärkere Lage Semmelschnittchen. Nun wird daselbe wenigstens zwei Mal oder so oft wiederholt, als die Casserolle fassen kann, oder die Vegetabilien aus-

reichen. Die Oberfläche wird dann mit dem übrig gebliebenen Saft reichlich begossen, mit zerlassener Butter bespritzt und im Ofen eine Stunde lang gebacken, so daß das Ganze sich zu einem Kuchen gestalte; sollte die Oberfläche zu viel Farbe bekommen, so müßte man einen Deckel darüber legen. Bei dem Austischen dieses Kuchens, der in der Casserole herum gereicht wird, muß die Fasten-Kräutersuppe mit herum gereicht werden. Verherrlicht wird diese Garbür, wenn man in die Zwischenlagen Fische anwendet.

## 25. Französische Suppe. (Le pôt au feu.)

Der pôt-au-feu scheint mit der spanischen olla potrida gleichen Ursprung zu haben, denn beide kochen Fleisch und Gemüse zugleich, nur daß der Franzose die Flüssigkeit als Brühe, der Spanier als Saft benützt; wir verstehen aber unter dieser Benennung alle Suppen, welche Grünzeug zu Bestandtheilen haben und die wir folgerecht Grünspeis-Suppe nennen könnten; übrigens läßt sich diese Vorliebe der Franzosen für solche Suppen aus der großen Cultur ihrer Gemüse motiviren.

Zur französischen Suppe werden zwei Hände voll klein und zierlich zugeschnittene Gelberüben, z. B. in der Form von kleinen Oliven, nebst der Hälfte so viel zugeschnittener Petersilienwürzchen mit zwei Eßlöffel voll reinem Fett von dem Fleischtopfe eine halbe Stunde gedünstet, dann kommen zwei starke Hände voll kleingezupfter zarter Sauerampfer, noch einmal so viel Häuptel-Salat, zwei Hände voll klein gezupfter Kohl, eine Hand voll abgezupftes Kerbelkraut, und wenn dieß alles eine Stunde langsam gedämpft hat, kommen vier Hände voll Schneidspargel in erbsenkleine Stückchen geschnitten hinzu, und das Ganze wird mit zwei Maas abgefetteter Brühe (S. 1) aufgegoßen und eine halbe Stunde langsam gekocht, dann über gebähte Semmelschnitten (s. oben) gegossen und aufgetragen. Im Sommer, wo das Wurzelwerk aufhört zart zu sein, werden die Gelberüben und Petersilie von ihrem Kern gelöst und feindlich geschnitten und das Dämpfen etwas länger fortgesetzt; statt des Spargels kommen grüne Erbsen; weiterhin, wenn die Erbsen aufhören, werden die Fleischschalen der Gelberüben und der Petersilie auf sehr kleine Würfel geschnitten und statt der Erbsen eben so viel und eben so klein geschnittener Sellerie, den man vorher mit kochendem Wasser abbräht, um ihm den zu starken Geschmack zu benehmen, hinzu. Gesteigert wird die Suppe, wenn man statt der gebähten Semmel runde Semmelschnitten mit einem Fäsch (s. den Kapauner-Fäsch) dick belegt

und in Butter röstet. Noch vornehmer erscheint dieselbe, wenn man statt der fashirten Semmel Faschnoden einkocht. Sie erscheint übrigens mit Semmelknödeln, mit Nockenknödeln, mit Leberknödeln, mit Reis auf gleiche Weise. Will man einen Gast beehren, so wird französische Suppe aufgesetzt.

## 26. Reis-Suppe. (Soupe au ris.)

Reis-Suppen erscheinen auf zweierlei Art, nämlich klar mit körnigem, etwas festen Reis, oder stark verkocht, daher schleimig. Zur ersteren wird der Reis nach dem Auswaschen mit kochendem Wasser abgerührt, um den allfalligen Gewölberuch zu beseitigen, dann nur so hoch mit etwas fetter Brühe begossen, als es Noth thut, denselben zu bedecken. Die Casserolle wird auf eine mittelheiße Stelle gerückt und genau bedeckt eine halbe Stunde lang gedämpft; bei dem Nachsehen ist die Brühe verschwunden und der Reis in ganzen Körnern noch zweimal so hoch gestiegen. Nun werden drei halbe Maas Brühe (S. 1) gehörig gewürzt in den Suppentopf gegossen und der Reis behutsam in dieselbe gethan, und ein Teller voll fein geriebener Parmesanfäse beigelegt.

Die zweite, bei uns üblichere Art, den Reis zu kochen, besteht darin, daß wir den ausgewaschenen und abgerührten Reis gleich mit zwei Maas etwas fetter Brühe zusetzen und anderthalb Stunden lang kochen lassen, dadurch wird die Brühe schleimig und zwar um so mehr, wenn das Ganze einige Mal heftig durch einander gerührt wird, angenommen, daß ein halbes Pfund desselben angewendet worden. Durch dieses Verfahren verliert die Brühe an Kraft, denn der extractive Stoff wird durch den Schleim eingehüllt; man könnte zwar durch die Glace nachhelfen, aber wir ziehen vor, die Suppe durch eine Liaison zu modificiren. Es werden nämlich sechs Eierdotter in eine geräumige Schale aufgeschlagen, mit sechs Löffel voll Brühe verdünnt und durch ein reines Tuch in den Suppentopf gepreßt. Die kochende Suppe wird nun dareingegossen und schnell durch einander gerührt, die inwohnende Hitze reicht hin, die Dotter gar zu machen und das Ganze zu binden. Sollte sich's treffen, daß die Suppe zu dick würde, so müßte mit klarer Brühe nachgeholfen werden. Die Würze besteht aus Salz und einer kleinen Messerspis voll mit dem Salz gemengtem Mustatblüthpulver. Selbst ein Kaffeelöffel voll sehr fein geschnittener grüner Petersilie ist zu empfehlen.



## 27. Brot-Suppe. (La soupe au pain.)

Die Brot-Suppe ist wohl das einfachste Ding von der Welt, aber einer Steigerung fähig, die sie sehr angenehm und selbst kostspielig macht, aber bei all dem wird sie nicht aufgetischt, wenn mehrere gute Speisen folgen oder Gäste zu beehren sind, weil sie sehr sättigend ist. Zur einfachen Brot-Suppe wird das nicht saure Roggenbrot in dünne Schnittchen verkleinert, gebäht oder in einer Röhre gelbbraun getrocknet, mit fetter, kochender Brühe aufgegoßen, ein paar Minuten lang verkocht, angerichtet, mit feingeschnittener Zwiebel, die in ein paar Löffel voll reinem Fett goldgelb geröstet worden ist, begossen und mit feingeschnittenem Schnittling bestreut. Will man diese Suppe lieblicher machen, so werden in dieselbe, nachdem sie mit etwas Pfeffer und Muskatanz gewürzt, kochend heiß aufgegoßen worden, sogleich acht frische Eier rund herum eingeschlagen und bedeckt drei Minuten lang stehen gelassen, damit die Eier Zeit haben, anzuziehen. Eigenthümlich wird der gesteigerte Geschmack, wenn man, während die Suppe steht, auf daß die Eier anziehen, ein Pfund Bratwürste schnell-abbratet und in kleine Stückchen geschnitten sammt dem Fett über dieselbe anrichtet.

## 28. Eine Garbür. (Une garbure.)

Zu einer Garbür werden sechs kleine Häuptel Kohl, nach dem Abkochen in Salzwasser, in fetter Brühe mit etwas Speck vollends gar gedämpft, während dem anderthalb Pfund Kaiserfleisch (junges gefelchtes Schweinefleisch) weich gekocht. Zu gleicher Zeit wird ungefähr eine Maas dünn blättrig geschnittene Semmel in einem Ofen gelb getrocknet; ein Pfund Parmesan-Käse in Daumen kleine Plättchen geschnitten, und eben so das Kaiserfleisch Daumen groß und halben Finger dünn. Wenn alles in diese Weise vorgerichtet ist, so wird eine dünne Lage der gebähten Semmel auf den Boden einer Silbercasserole gethan, über diese eine dünne Lage von dem gedämpften Kohl, dann eine Lage Kaiserfleisch und wieder Kohl, endlich eine Lage Käse. Dies wird so wiederholt, bis die Casserole voll ist, die oberste Schichte wird mit Käse geschlossen und mit fetter Brühe begossen in die Backröhre gethan und eine Stunde lang gebacken, so daß das Ganze eine Art Kuchen bilde. Wenn die Oberfläche zu viel Farbe annehmen sollte, so müßte man sie mit Papier bedecken. Bei dem Anrichten wird die klare, gehörig gewürzte Brühe (S. 1) auf die Teller gethan und dieser Kuchen herum gereicht, damit ein jeder Gast sich nach Gefallen mit

einem Löffel so viel austechen und in seine Suppe geben könne, als es ihm gut dünkt.

Eine Garbür mit Bratwürsten oder mit gebratenen Enten oder sonst einem beliebigen Fleische wird auf dieselbe Weise behandelt, nur daß an deren Stelle das Kaiserfleisch wegbleibt; über eine jede Lage Käse wird weißer Pfeffer gestaubt.

### 29. Gestoßene Suppe. (Soupe à la Reine.)

Die gestoßene Suppe ist eine jener Suppen, die bald sättigen und daher für Feinschmecker und verständige Esser abzurathen, denn das Vergnügen des Essens ist etwas reelles, und jeder Eintrag oder Verkürzung desselben abzuhalten. Wer kann von vier guten Speisen mit Lust essen, der einen Teller voll margirter Brot-Suppe oder eben so viel von einer köstlichen gestoßenen Suppe genossen hat? und der leichte Rath, man solle nur wenig davon genießen, kommt einem Abbruch gleich. Zu einer gestoßenen Suppe werden zwei Kapaune schnell abgebraten, so daß sie im Saft bleiben. Nach dem Ausfühlen werden sie zerschnitten, das weiße Fleisch von der Haut und Knochen gelöst, fein geschnitten und endlich sehr fein gestoßen, während dem wird eine halbe Maas ganz weiß abgeriebene und klein geröbelte Semmel mit einem eigroßen Stück Butter leicht angeröstet und mit zwei Maas klarer Brühe (§. 1) gut verkocht. Nun werden sechs hartgekottene Eier fein zerdrückt, mit dem gestoßenen Fleische vermengt und in die verkochte Semmel-Suppe verrührt und noch heiß durch ein feines Haartuch durchgestrichen, mit Salz und einer kleinen Messerspiß voll Muskatblüthe gewürzt, unter immerwährendem Rühren kochend heiß gemacht (kochen darf sie nicht mehr) und angerichtet. Zur Beigabe kommt in dieselbe eine halbe Maas oder ein Teller voll klein-würflich geschnittene, in Butter goldgelb geröstete Semmel; um das Kauen zu veranlassen, wodurch ein jedes zu genießende angenehmer und verdaulicher gemacht wird. Man pflegt, um die Suppe weißer zu erhalten, einige geschälte Mandeln mit zu stoßen; dieser obgleich unschuldige Brauch ist zu verwerfen, weil die Suppe dadurch geil und im Geschmack verändert wird. Eben so ist die gebräuchliche Beigabe von Reis statt der gerösteten Semmel nicht zu empfehlen.

### 30. Junge Gans-Suppe. (La soupe aux abatis d'Oie.)

Auch diese Suppe ist nur unter guten Freunden, und wenn eine Schüssel weniger aufgetragen werden soll, zu empfehlen, denn durch ihren Inhalt an Fleisch ersetzt sie wirklich ein Gericht.

Es wird nämlich das junge Gansel (darunter versteht man die in zwei Finger breite Stückchen gehauenen Häute von zwei Gänsen, die ebenso klein zertheilten Nieren, Lebern, Füße und Flügel); nach dem Auswaschen mit zwei und ein halb Maas Wasser aufgesetzt, mit etwas Grünzeug als Sellerie, Porré und Petersilie belegt und langsam weich gekocht. Nach Erfolg dessen wird die Brühe abgeseiht und mit derselben eine aus zwei Löffel voll Mehl mit einem eigroßen Stück Butter bis zum stark Bräunenunter oftmaligem Umrühren gemachte Einbrenne nach und nach gegossen und verrührt, was eine braune dickliche Flüssigkeit gibt; es wird wieder in's Kochen gebracht und eine halbe Stunde lang gekocht. Während dieser Zeit wird das Fleisch reinlich von allen Stiefeln geklaubt, alles harte und knorpelichte, z. B. von den Nieren, Herzen und Lebern, beseitigt, die Stückchen rein zugeschnitten und so das Ganze in die mit Salz und Muskatblüthe gewürzte Suppe gethan. Das Ganze wird dann über einen Teller voll goldgelb gedörfter feiner Semmelschnittchen angerichtet.

### 31. Fasten- oder Beischel-Suppe. (La Soupe aux laitances de carpe.)

Der Roggen oder die Milch, so wie das ganze Eingeweide der Fische wird vulgo Beischel genannt, zu unserer Suppe aber nur jenes von Karpfen verwendet. Es wird nämlich das Beischel von zwei Karpfen, wenn die Galle beseitigt ist, in zwei und ein halb Maas Wasser, mit einer blättrig geschnittenen Zwiebel, einer ebenfalls zerschnittenen Petersilienwurzel, eben so viel Gelberübe und einem eigroßen Stück Sellerie nebst vier Lorbeerblättern und einem Sträußchen Thymian, einem Kaffeelöffel voll schwarzen Pfeffer, halb so viel Neugewürz und Salz, eine Stunde lang gekocht, während dem werden zwei Löffel voll Mehl mit einem eigroßen Stück Butter braun geröstet. Nun wird die Brühe abgeseiht und mit derselben die Einbrenne zur Suppe abgerührt und wieder in's Kochen gebracht. In jenen Häusern, wo man diese gerne angesäuert genießt, wird zugleich ein Glas voll Weinessig zugegossen und eine Stunde lang gekocht. Einstweilen wird der Roggen in kleine Stücke gebrochen, sauber von allen Häuten befreit, so auch die Milch, und in die Suppe gethan. Das Anrichten geschieht über einen Teller voll gelbgetrockneter dünnblättrig geschnittener Semmel.

Soll diese Suppe sich von der gewöhnlichen auszeichnen, so wird eine abgekochte Hechtenleber in kleine Stücke geschnitten und ein halber Teller voll aufgelöste Krebschweischen hinzu gethan, die Würze der Muskatnuß thut hiebei recht gute Wirkung.

### 32. Krebs-Suppe. (La Soupe aux écrevisses.)

Zu dieser Suppe werden ein Schock kleine Krebse in einigem Salzwasser roth gesotten, die Schweifchen rein ausgelöst und das Uebrige in einem Mörser recht fein gestoßen; es wird dann in eine Casserole gethan, mit anderthalb Maas kochendem Wasser und der Brühe, in welcher die Krebse gekocht haben, genächt; mit einer scheibenweis zerschnittenen Zwiebel, mit einer blättrig geschnittenen Peterfilienwurzel, eben so viel Gelberübe, einigen Schnitten Sellerie, vier Lorbeerblättern und einem Sträußchen Thymian belegt, und eine Stunde lang gekocht, während diesem wird eine halbe Maas weiß abgeriebener Semmeln klein würflich geschnitten und in einem Stück Butter goldgelb geröstet und in den Suppentopf gethan, so auch die ausgelösten Krebschwefchen. Nun wird die Krebsenbrühe, von deren Oberfläche das rothe aufgestiegene Fett abgenommen und in eine Schale gegossen worden ist, über eine halbe Maas weißer abgeriebener und gebröckelter Semmel durch ein reines Tuch geseiht, stark ausgepreßt und wieder eine halbe Stunde gekocht, jetzt werden sechs hart gesottene Eierdotter mit dieser Suppe fein abgerührt und das Ganze sogleich durch ein Haartuch durchgestrichen mit dem abgenommenen rothen Fett genau vermengt, mit dem gehörigen Salz, Muskatnuß und einer Messerspiß voll weißem Pfeffer gewürzt, und kochendheiß über die Semmelkrusten und Krebschwefchen angerichtet.

Sollte sich's treffen, daß das abgenommene rothe Fett nicht hinreichend wäre, die Suppe angenehm roth zu färben, so müßte mit etwas Krebsbutter (siehe weiter hin) nachgeholfen werden.

### 33. Erbsen-Suppe. (Soupe de Pois secs.)

Zu dieser eben so einfachen, nahrhaften, als angenehmen Suppe wird ein kleiner Teller voll durrer Erbsen mit zwei und einer halben Maas Wasser nebst einer Zwiebel, einer zerschnittenen Peterfilie, einer Gelberübe und einem halben Kopf Sellerie so lange gekocht, bis die Erbsen sich leicht zerrühren lassen, dann wird ein Löffel voll Mehl mit einem eigroßen Stück Butter lichtgelb geröstet, mit der Erbsenbrüh abgerührt und wieder gekocht, die Erbsen aber durch ein feines Sieb gestrichen und in diese Suppe gemengt. Sie wird mit Salz, etwas weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und über einen Teller voll kleinwürflich geschnittene und in Butter rothgelb geröstete Semmel gegossen.

Man pflegt diese Suppe auch von grünen Erbsen zu bereiten, weil sie aber nicht angenehm grün erscheint, so wird mit etwas Spinatgrün nachgeholfen. (S. weiter hin das Spinatgrün.)

### 34. Kaisergerstel.

Zwei Maaß Wasser werden mit einer Zwiebel, einer Petersilie, einer Gelberübe und  $\frac{1}{2}$  Kopf Sellerie, alles dünnblättrig geschnitten, mit etwas Salz anderthalb Stunden lang gekocht, während diesem wird von vier Eiern ein fester Nudelteig gemacht (S. 8 die Art den Nudelteig zu machen), über einem Reibeisen zusammen gerieben und in acht Loth Butter goldbraun geröstet, die Brühe wird über dieses geseiht und ein paar Minuten lang aufgekocht, hinlänglich gesalzen und mit einer Messerspitze voll Muskatblüthe und einem Kaffeelöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, aufgetischt.

### 35. Panadel. (Une panade.)

Bier weiß abgeriebene Semmeln oder so viel als man selbe verkleinert in eine Maaß bringen könnte, werden in anderthalb Maaß Wasser, das mit einem halben Pfund Butter schon verkokt hat, gethan, und fortgekocht, während man sechs Eierdotter aufschlägt und mit zwei Löffel voll Milch abrührt. Dies Panadel wird vom Feuer genommen und mit den Eidottern unter heftigem Rühren gemengt oder nach dem Kunstausdruck, legirt; es ist gut, wenn das Wasser vorher gesalzen worden ist. Nun wird es noch einmal auf das Salz versucht und mit einer Messerspitze weißem Pfeffer und der Hälfte so viel Muskatblüthe gewürzt und angerichtet.

### 36. Trink-Panadel. (La Panade claire.)

Ist mehr ein Krankengericht und wird nur mit Fleischbrühe bereitet.

Es wird nämlich in eine beliebige Menge Fleischbrühe (S. 1) etwas weiße abgeriebene Semmel so verkocht, daß sich die Semmel völlig auflöst und durch ein Sieb geschlagen werden kann. Es wird je nach dem Gesundheitszustande entweder nur leicht mit Salz oder mit gehörigem Salz und Muskatblüthe gewürzt und dann flüssig präsentirt.

### 37. Gersten-Schleim. (La Crème d'Orge.)

Gerstenschleim als Labung bei Unterhaltungen und Gerstenschleim als Getränk bei Kranken oder Convalescenten unter-

scheiden sich durch Würze und erhöhten Geschmack. Zu beiden Gerichten wird die gerollte Gerste mit zweimal so viel Wasser, zwei Stunden lang, aber nur langsam gekocht, so daß dieselbe vollkommen aufquillt und weich wird, in ersterem Falle wird sie mit einem halben Seidel Weinessig und eben so viel gutem sauren Rahm gemengt, mit zwei Maas Brühe aufgegossen und noch eine halbe Stunde lang gekocht, wodurch der Essig- und Rahmgeschmack motificirt wird. Nun wird das Ganze mit einer Schneeruthe geschlagen, um den eigentlichen Schleim zu bilden, der hernach durch ein feines Sieb geseiht, mit gehörigem Salz und Muskatblütthe gewürzt wird; bei dem Verabreichen wird aufgeschnittene Limonie mit präsentirt.

Für Convalescenten wird der Rahm und wohl auch die Muskatblütthe wegge lassen.

### 38. Einbrenn-Suppe. (La soupe au pauvre homme.)

Ich würde diese höchst einfache, der ganzen Welt bekannte Suppe gar nicht aufgenommen haben, wenn nicht dieselbe Veranlassung zu den drei Folgenden gäbe. Zu einer Einbrenn-Suppe werden zwei starke Löffel voll Mehl und eine mittelgroße fein geschnittene Zwiebel mit acht Loth Schmalz stark braun geröstet, dann mit zwei Maas kochendem Wasser nach und nach aufgegossen, genau abgerührt, mit Salz, zwei Lorbeerblättern und einer Messerspiß voll Muskatnuß gewürzt und eine halbe Stunde lang verkocht, endlich über einen Teller voll gelb gedörorter Semmelschnittchen angerichtet.

Die Beigabe von einem Löffel voll Kümmel als besondere Würze ist nicht obligat, weil nicht in Jedermanns Geschmack, sie wird daher nur auf Verlangen angewandt.

### 39. Ragout-Suppe. (Le Pôtage au ragout.)

Diese Suppe ist eine wahre Einbrenn-Suppe, und nur durch die Beigaben kostspieliger und vornehmer gemacht. Zu diesem Zweck wird die vorhergehende Suppe mit Fleischbrühe statt Wasser aufgegossen und ganz dünn gehalten, denn durch das längere Sieden, um den Mehlgeschmack besser zu beseitigen, würde dieselbe zu dick werden. Sie wird auch nach dem gehörigen Verdünnen und Aufkochen durch ein feines Sieb geseiht, um die Zwiebel und die Lorbeerblätter zu entfernen. Nun werden in dieselbe ein halbweich gekochter Kalbskopf und eine Kalbszunge, die sorgsam gereinigt, in Kaffeelöffel kleinen Stückchen zierlich zugeschnitten werden, hinein gethan, und in derselben

völlig  
drüsen  
kochen  
fengau  
Fleisch  
terhin  
gem M  
Fett a  
getheil  
Suppe  
Champ  
schnitt  
Löffel  
halben  
Minut  
gehörig  
Fatslüt  
schnitt  
wenn  
wende

40

Stund  
die Ju  
den ge  
abgeh  
Stück  
Stück  
lösen  
Zastp  
weiß  
einen  
badern

41

einer  
die H  
nach  
Stück  
Stück

völlig weich gekocht. Indessen werden zwei Kalbsbriesen (Halbdrüsen) nebst einem abgehäuteten und in Wasser etwas abgekochten Kalbshirn, dann einem abgehäuteten Dbergaum (Dachfengaugamen, der früher bis zum spröden Weichwerden in dem Fleischtopf gekocht worden, in einer sogenannten Braise (s. weiterhin das Ragout betreffend) ganz weich gekocht, und nach einigem Abkühlen aus der Braise auf ein Tuch gelegt, um das Fett abzusondern, dann, gleich dem Kalbstopf, in kleine Stücke getheilt, die Kalbsbrieße noch insbesondere abgehäutet und in die Suppe gethan. Zu gleicher Zeit werden eine Untertasse voll Champignons, die früher rundgeschält, in die Hälfte zerschnitten oder auch ganz, wenn sie ganz klein sind, in zwei Löffel voll Wasser mit dem Saft einer halben Limonie und einem halben Ei kleinen Stück Butter über scharfem Feuer eine halbe Minute lang aufgekocht haben, dem übrigen zugesellt, und von gehörigem Salz und der Würze von einer Messerspitze voll Muskatblüthe, über einen Teller voll goldgelb gerösteten Semmelschnitten angerichtet. Vornehmer erscheint diese Suppe noch, wenn statt der gerösteten Semmel eben so viel Faschnocken verwendet werden. (S. weiterhin die Faschnocken.)

#### 40. Fasten = Ragout = Suppe. (Pôtage au ragout maigre.)

Die Einbrenn-Suppe (S. 38) wird, nachdem dieselbe eine Stunde lang gesotten hat, durch ein feines Sieb geseiht, um die Zwiebel und Lorbeerblätter zu beseitigen, wieder in's Sieden gebracht, mit einem Teller voll im Salzwasser gesottenen, abgehäuteten und von Gräten befreiten, in Kaffeelöffel kleinen Stücken gezupften Hecht, der gesottenen, in eben so kleine Stückchen geschnittenen Hechtleber, einer Tasse voll aufgelösten Krebschweischen und eben so viel in Butter mit Limonien-Saft passirte Champignons werden hinein gethan, mit Salz, etwas weißem Pfeffer und Muskatblüthe hinlänglich gewürzt und über einen Teller voll kleinwürflich geschnittene und in Schmalz gebackene Semmelschnitten angerichtet.

#### 41. Schwamm = Suppe. (La soupe aux champignons.)

Wenn sich schon alle eßbaren Schwämme zur Bereitung einer Schwamm = Suppe eignen, so werden doch vorzugsweise die Herrnpilzling hiezu verwendet. Sie werden zu diesem Zweck nach dem sorgsamem Ausklauben und Reinigen in kleine Stückchen zerschnitten, zwei Teller voll mit einem eigroßen Stück Butter und etwas Salz über scharfem Feuer zwei Minu-

ten lang geröstet und in die Einbrenn-Suppe (§. 38) gethan, und über einen Teller voll gelbgedörnte Semmelschnittchen angerichtet.

#### 42. Schwamm-Essenz. (L'Essence de champignons.)

Zu Anfang des Herbstes, wenn die Schwämme häufig zu Markte gebracht werden, und zu welcher Zeit uns die Natur dieses Gewächs am besten beschert, werden eine Schüssel voll Herrnpilzling sorgsam durchgeklaubt, blättrig geschnitten und in dünnen Schichten mit Salz bestäubt in einen Topf eingelegt, und bedeckt an einen kühlen Ort gestellt; nach einiger Zeit werden sie mit einem Kochlöffel durcheinander gemengt, und dieses oft wiederholt, nach zwei Tagen werden sie in eine weithalsige Flasche bis auf zwei Finger voll gefüllt, mit einem Löffel voll schwarzem Pfeffer belegt, mit einer Rindsblase gut verbunden und in einen Topf mit kaltem Wasser an's Feuer gesetzt und zwei Stunden lang gekocht. Nach dem Auskühlen wird die Flasche aufgebunden, der Saft durch ein feines Sieb in eine Casserole geseiht und zur Hälfte unter wiederholtem Abschäumen abgedampft, endlich in ein Glas gegossen, genau bedeckt einen Tag lang zur Ruhe gestellt. Es bildet sich ein Saft, die klare Flüssigkeit wird abgegossen, durch Fließpapier filtrirt, in ein angemessenes Medicinflaschel gethan, mit einem Löffel voll Spiritus gemengt, gut verstopft und kalt gestellt, und als Würze für vorkommende Fälle aufbewahrt; ein paar Löffel voll reichen hin, um einer Tünke oder einer Suppe einen angenehmen Schwammgeschmack mitzutheilen.

Ich habe deren Gebrauch bei den Suppen nicht angemerkt, weil es sich zu einer jeden eignet, vorzüglich bei Fastensuppen und endlich weil der Geschmack jener Individuen berücksichtigt werden muß, für welche gekocht wird.

#### 43. Muskatnuß und Muskatblütthe als Würze.

Wir haben in dem kleinen Verlauf der aufgezeichneten Gerichte schon so oft von dieser Würze Gebrauch gemacht, daß es gut sein wird, etwas über dieselbe zu sagen. Die Muskatnuß ist die Frucht eines Baumes, bekannt unter dem Namen Bauda in Indien. Die Holländer versehen fast ganz Europa mit dieser Würze, die sich durch einen eigenen Geschmack und Geruch auszeichnet, man legt ihr stärkende Eigenschaften bei, und braucht sie vorzugsweise zu Gemüsen und Fischen, wo viel Butter in Anwendung kömmt, insbesondere aber zu Buttertunken, deren einfacher Geschmack durch dieselbe recht lieblich gehoben wird.

Die Muskatblütthe ist ein dünnes rothbraunes Gewebe, das



sich zwischen der Schaafe und der eigentlichen Muskatnuß befindet und einen obgleich etwas abweichenden dennoch lieblicheren Geschmack darbietet. Sie ist noch mehr stärkend und wird zu Suppen, wie angegeben worden, und weißen Eingemachten gebraucht, jedoch immer in Pulverform. Man bereitet sich solches durchs Stoßen mit gedörtem Salze und hebt es in weithalsigen, gut verstopften Gläsern auf; dagegen die Muskatnuß nur mit dem Messer fein geschabt oder gerieben wird. Dessenungeachtet pflegt man selbe ebenfalls in Gläsern aufzubewahren.

### III. Abschnitt.

Die Saucen oder Tunken betreffend.

#### 44. Weiße Sauce. (Sauce veloutée)

Ich kann nicht umhin den Saucen einen eigenen Abschnitt zu widmen, und zwar ihrer Wichtigkeit wegen, denn das beste Gericht mit einer vernachlässigten Sauce wird oft werthlos oder doch sehr benachtheiligt und eine Köchin, die mit Bereitung der Saucen nicht umzugehen weiß, kann auf das Prädikat einer guten Köchin keinen Anspruch machen. Uebrigens ist die Bereitung derselben nichts weniger als schwierig. Sie fordert nur Aufmerksamkeit; die böse Welt will zwar meinen, daß diese Gabe den Schönen am sparsamsten zugetheilt ist; ich bin dieser Meinung nicht und hoffe mich nicht zu täuschen: übrigens ist's der feine Gaumen, der hier entscheidet.

Einzelne kleine Saucen (Tunken) werden freilich mit etwas weiß geröstetem Mehl und weißer Brühe S. 1 angemacht, verkocht und verwendet, aber so viel läßt sich nicht im gewöhnlichen Gange erübrigen, um mehrere Gerichte damit zu versehen; da muß man denn auf anderem Wege das zu erreichen suchen; am vortheilhaftesten geschieht solches nach folgender Weise. In eine drei Maß haltende Reine wird, nachdem der Boden derselben mit etwas Butter bestrichen worden, mit einer in dünne Scheiben geschnittenen Zwiebel, eben so geschnittener Gelberübe, ein Paar Lorbeerblätter und einigen Schnitten roher Schinken belegt, darüber anderthalb Pfund Kalbfleisch ohne Knochen gebreitet, mit etwas wenigem Salz bestaubt an eine mittelheiße Stelle der Platte geschoben und so bedeckt eine halbe Stunde lang gedämpft; es wird sich während dieser Zeit viel Saft entbunden haben; nun wird die Reine auf die heißeste Stelle ge-

than, damit dieser Saft in der offen gehaltenen Reine zu Glace eingehe, nämlich so kurz, daß der Boden sich gelb zu färben anfange. Nun wird das Ganze mit drei halbe Maaß kochendem Wasser aufgegoßen, wieder ins Sieden gebracht und auf eine kühlere Stelle gesetzt, auf daß es nur langsam fortkochen kann. Jetzt werden vier starke Löffel voll Mehl mit acht bis zehn Loth Butter unter oft wiederholtem Umrühren so lange geröstet, bis diese Einbrenn gelblich zu werden anfängt, dann wird sie mit der kochenden Brühe aus der Reine nach und nach zur klaren Sauce abgerührt in die Reine zurück gegossen, und nun zwei Stunden lang gekocht, das aufgestiegene Fett nebst der sich allenthalben gebildeten Haut von Zeit zu Zeit abgenommen und endlich durch ein reines Haartuch in einen Topf geseiht, zur anderweitigen Disposition kalt gestellt, und mit einem Löffel zeitweise umgerührt, um zu verhindern, daß sich eine Haut bilde.

Der Verbrauch dieser Sauce wird an geeigneten Orten angegeben werden.

#### 45. Braune Sauce. (Sauce Espagnol.)

Diese Sauce wird der vorhergehenden ähnlich bereitet mit dem Unterschiede jedoch, daß statt zwei, vier Lorbeerblätter und ein kleines Büschchen Thimian beigegeben, der Saft aber auf dunkelbraune fast schwarze Glace abgedämpft wird, damit die Brühe braun werde. Die Einbrenn wird dunkelbraun geröstet. Das Übrige geschieht ganz so wie bei der vorhergehenden.

#### 46. Pfeffer-Sauce. (Sauce poivrade.)

Ein halb Seidel guter Weinessig wird mit einem Kaffeelöffel voll schwarzem Pfeffer, einem Lorbeerblatt und drei abgeschälten Schalotten, zur Hälfte eingekocht, dann mit einem Seidel brauner Sauce (45) aufgegoßen, etwas verkocht und durchgeseiht, endlich mit etwas Salz und ein paar Löffel voll Glace (3) verstärkt.

#### 47. Sauere Sauce. (Sauce piquante.)

Die saure Sauce weicht von der vorhergehenden nur dadurch ab, daß sie mehr sauer gehalten, dagegen weniger gepfeffert wird. Sie kann dagegen als:

(48) Limonien-Sauce, mit fein geschnittenen Limonien-schaalen, als

(49) Schalotten-Sauce mit fein geschnittenen Schalotten, als

(50) Gurken-Sauce, mit fein geschnittenen eingelegten Gurken, als

(51) Schwamm-Sauce mit gedörrten und fein geschnittenen Schwämmen und endlich sogar, als

(52) Zwiebel-Sauce mit fein geschnittener Zwiebel, welche in Butter gelb geröstet wird, erscheinen.

### 53. Kräuter-Sauce. (Sauce aux fines herbes.)

Zu dieser Sauce werden ein Löffel voll fein geschnittene Bertramblätter (Dragun), eben so viel Kerbelkraut, die Hälfte so viel grüne Petersilie und die Hälfte eines Löffels eben so fein geschnittene Schalotten, mit einem halb Ei kleinen Stück Butter zwei Minuten lang scharf geröstet, dann mit einem Seidel weißer Sauce (44) aufgegossen, verkocht und mit dem Saft einer Limonte angesäuert, mit etwas Glace und weißem Pfeffer gehoben, und gut durcheinander gemengt.

Solche Saucen werden vorzüglich zu jenen Gerichten gebraucht, die nur einen schwachen eigenthümlichen Geschmack besitzen, wie z. B. Kalbskopf, junge Hühner oder Tauben u. dergl.

### 54. Paradeisäpfel-Sauce. (Sauce tomate.)

Sechs bis acht Paradeisäpfel, je nachdem selbe groß sind, werden über die Quere aufgeschnitten, der Saft sammt den Samenkörnern ausgepreßt und die fleischige Schaaale mit einem halben Seidel Weinessig und einem Lorbeerblatt zwanzig Minuten lang gekocht, so daß man das Ganze durch ein feines Sieb durchstreichen kann; es wird darauf in eine kleine Casserole gethan, mit einem halben Seidel brauner Sauce (s. 45) begossen, noch einmal aufgekocht, und mit ein paar Löffel voll Glace und etwas Salz gehoben. Anwendung findet dieselbe der vorhergehenden gleich.

### 55. Sardellen-Sauce. (Sauce aux Anchoix.)

Die Sardellen, sechs Stück ungefähr, werden in Wasser ausgewaschen, von einander gelöst und von den Gräten befreit in kleine Würfel geschnitten, dann mit zwei Löffel voll Essig, der früher auf die Hälfte eingekocht worden ist, nur einen Augenblick lang aufgekocht, mit einem Seidel brauner Sauce (s. 45) aufgegossen und ohne eine andere Zuthat verbraucht.

### 56. Citronen-Sauce. (Sauce au Citron.)

Zum Rindfleisch wird diese Sauce, die gar keine Brätens-  
sion auf Auszeichnung macht, fast allgemein gerne gesehen.

Es werden vier Löffel voll Semmelbröseln mit einem halben Ei kleinem Stück Butter braun geröstet, mit einem Seidel heißer Brühe genäst, und zehn Minuten lang verkocht; hiezu kommt Salz, ein Löffel voll fein geschnittene Limonien-Schaale und der Saft von derselben. Sie darf nicht zu dünn sein.

### 57. Suppenkren. (Du Refort en sauce.)

Der Suppenkren wird immer nur im Augenblick des Bedarfs fertig, weil derselbe das lange Stehen nicht gut verträgt. Zu diesem Ende wird ein starker Löffel voll Mehl mit einem Ei großen Stück Butter recht genau abgeknetet, mit kochender Brühe genäst und unter immerwährendem Rühren aufgekocht; hiezu kommen zwei starke Löffel voll frisch geriebenen Kren und das gehörige Salz. Diese Tunkte wird nur zum Rindfleisch servirt.

### 58. Mandelkren. (Du Refort aux amandes.)

Vier Loth süße Mandeln werden in kochendes Wasser gethan und so lange in demselben gelassen, bis das braune Häutchen, wenn man sie zwischen den Fingern preßt, leicht herab geht, so geschält werden sie in reinem Wasser ausgewaschen und zu einem Teig gestossen. Dann wird ein Löffel voll Mehl mit diesem Teig und einem Ei großen Stück Butter genau gemengt mit einem Seidel kuhwarmer Milch aufgegossen und unter immerwährendem Rühren aufgekocht. Hiezu kommt ein starker Löffel voll feingeriebener Kren, ein Löffel voll gestossener Zucker und ein Stäubchen Salz. Diese Sauce muß etwas dick gehalten werden, so zwar, daß sie einem dünnen Rindskoch gleiche; sollte sie aber nach der Angabe zu dick ausfallen, so mußte man mit etwas heißer Milch nachhelfen.

### 59. Butter-Sauce. (Sauce blanche oder sauce au beurre.)

Ein unerlässliches Erforderniß zu diesen Präparaten ist möglichst gute Butter, weil sie in Menge angewandt durch die andern unbedeutenden Zugaben im widrigen Geschmack durchaus nicht gedeckt werden kann. Vorausgesetzt denn, es sei gute frische Butter vorhanden, so wird ein halbes Pfund mit einem Löffel voll feinem Mehl und etwas Salz in einer Casserole mit dem Kochlöffel recht genau gemengt, dann mit kochend heißem Wasser aufgegossen und über dem Feuer so lange schnell ge-

rührt, bis das Ganze zu kochen anfängt und bereits eine dicke Tunke bildet, dann wird es noch eine kleine Weile mit einem Anrichtlöffel gezogen (es muß nur dick von demselben fließen), mit hinreichendem Salz und einer Messerspiße voll geriebener Muskatnus gewürzt und in diesem Zustande, ohne eine andere Zuthat, zum Spargel in einer Schaal aufgetischt. Dieselbe Sauce dient zum Carviol (Blumentohl) und Erdäpfeln; zu Schwarzwurzeln (Scorzonen) und Erdartischofen muß sie mit etwas starkem Essig angesäuert werden.

Zu Fischen erscheint sie unter dem Prädicat holländische Buttertunke, vermuthlich nur weil in Holland bekanntlich die beste Butter erzeugt wird. Zu diesem Zweck wird sie aber etwas modificirt. Sie wird nämlich ebenso bereitet, aber mit drei Eiertottern legirt; dieselben werden in dem Augenblick, als sie zu verdicken anfängt, hineingeschlagen und bis zum Aufkochen fleißig fortgerührt, um ja dem Stocken vorzubeugen, welches gerne geschieht, man pflegt auch um ein paar Löffel voll Wasser mehr zu nehmen, weil durch den Beitritt der Dotter die Sauce sich noch mehr verdickt. Vorher werden aber drei Löffel voll starkem Essig mit zwei Schalotten und einem Lorbeerblatt auf einen Löffel voll eingekocht und als Würze nebst Salz und Muskatnus hinein gerührt.

### 60. Sardellen-Butter. (Beurre aux Enchois.)

Wenn ein guter Gedanke zur That wird, so entstehen eine Menge anderer gleichsam wahlverwandt, und so haben wir, Kräutelbutter, Senfbutter, Knoblauchbutter, Ölbutter und d. gl. m. Wir wollen aber nur die bekanntesten und brauchbarsten auswählen.

Zu diesem Zweck werden ein viertel Pfund guter Sardellen in frischem Wasser rein gewaschen, abgeschuppt und, sie spaltend, von den Gräten gelöst. Dieses Sardellenfleisch wird nun in einem steinernen Mörser fein gestoßen, und zuletzt unter fortwährendem Stoßen mit einem viertel Pfund Butter (wohl auch mehr, wenn die Sardellen nicht stark vorschlagen müssen), vermengt, mit einer Messerspiße voll weißem Pfeffer gewürzt, und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Geschieht dieses Durchstreichen über die Mitte eines Tellers mit einer Sorgsamkeit, so kann die Butter als ein äußerst lockerer Haufe von eigenthümlichem Ansehen, als solcher zum Gebrauch präsentirt werden; ist dieses jedoch nicht thunlich, so wird sie mit einem feuchtgemachten Messer in eine gefällige Form gestrichen. Dieselbe wird auf gelbdörrten Semmelschnittchen aufgestrichen als Imbiß häufig angewendet.

### 61. Krebs-Butter. (Beurre d'écrevisses.)

Wenn zu anderweitigem Gebrauch Krebse gekocht und ausgelöst werden, so müssen die Schaalen abgelöst, von den fleischigen und haarigen Theilen gesondert, und fein gestochen werden; auf zwei starke Hände voll dieses Schaalen-Breies reicht ein viertel Pfund Butter hin, um mit demselben eine Viertelstunde lang geröstet, Krebsbutter zu geben. Um alle Butter zu bekommen, wird die Masse nach dem Rösten mit heißem Wasser aufgegoßen, noch etwas aufgeköcht, und sodann kaltgestellt. Die oben aufgestiegene und erstarrte schön rothe Butter wird sorgsam abgenommen, in Gläser gethan, gut verstopft, um die äußere Luft abzuhalten, und zum weiteren Gebrauch aufbewahrt.

### 62. Sardellen-Essenz. (Essence d'Anchoix.)

Da gute Sardellen nicht überall und zu einer jeden Zeit zu haben sind, so ist eine Essenz, welche diesen Mangel ersetzt, etwas Wünschenswerthes.

Zu diesem Ende werden ein halbes Pfund Sardellen, die nicht zu lange in Salz gelegen haben, nach dem Reinwaschen recht fein gestoßen, mit acht Löffel voll starkem Essig angefeuchtet und in einer gut verzinneten Casserole unter immervährendem Rühren über schwachem Feuer geröstet, bis sie gleichsam zergangen sind, dann werden sie durch ein feines Sieb gestrichen und in breithaltigen Fläschchen gut verstopft aufbewahrt. Solche Essenz wird auf die Tafel gesetzt, um die Gäste in Stand zu setzen, ihren Speisen durch diese Essenz den gewünschten Geschmack mitzutheilen.

### 63. Weißer und schwarzer Pfeffer.

Wir haben den Pfeffer als Würze schon mehrmal angewendet und werden denselben noch gar oft brauchen, und so ist es wohl nicht zur Unzeit, wenn wir Einiges über denselben hier erwähnen. Wir erhalten den Pfeffer aus Ost-Indien, größtentheils durch die Holländer. Der weiße Pfeffer sind die Beeren des Pfefferstrauches, denen man durch Reiben im Wasser das Oberhäutchen benimmt. Sie sind weniger scharf und werden nicht zu Pulver, sondern wie Gries fein gestoßen und durch Siebe von dem Staub gesondert. Der schwarze Pfeffer ist die Beere desselben Strauches, nur in weniger reifem Zustande und daher viel schärfer. Beide Sorten sind als Würze nicht sonderlich angenehm, sie haben aber die Eigenschaft den Magen zu reizen und daher zur Verdauung tüchtiger zu machen.

Der Gebrauch des Pfeffers ist daher bei fetten, den Magen schlaffenden, bei Pflanzen, vorzüglich blühenden, bei kalten und bei allen hart zu verdauenden Speisen als nothwendig anzuwenden.

#### IV. Abschnitt.

Die Gerichte aus Rindfleisch enthält end \*).

##### 64. Das gesottene Rindfleisch. (Boeuf bouilli.)

Der Brauch, das gekochte Rindfleisch einfach mit einem dünnen Kränzchen von grüner Petersilie auf den Tisch zu stellen, und ein paar Saucen beizugeben, fängt nun an abzukommen.

So wird z. B. das gesottene Tafelstück (s. S. 1) transchirt in die Mitte der Schüssel gethan; an die eine Seite kommt ein beliebiges Gemüse; auf die andere gewöhnlich klein geschnittene oder ausgestochene und braungebackene, oder in Butter weiß gedünstete Erdäpfel, die dritte Stelle nehmen Bratwürstchen, die vierte Coteletten oder etwas Aehnliches ein, oben auf über das Fleisch selbst (freilich nur, wenn das Gericht elegant erscheinen soll) etwas Gespicktes, als Lungenbraten, oder Kalbsnuß oder auch Kalbsbriese. Hierin läßt sich eine große Mannigfaltigkeit erstreben, eine Sauce, grüne saure Gurken, Rotherüben (die mit einem Ausstecher gleich groß ausgestochen werden), in Essig gelegte Champignons u. d. gl. werden besonders beigefügt. Man wird eingestehen müssen, daß so ein Gericht gut anspricht, ja man muß fast einige Übung haben, um sich in der kürzesten Zeit zu entschließen, von was man eigentlich nehmen wolle. Diese Weise anticipirt den Luxus, aber den angenehmsten von der Welt. Dem Verkündigen und dem Feineßter, deren keiner viel auf einmal auf seinen Teller herausnimmt, wird gleich zu Anfang des Mahles eine Wahl dargeboten, die da beiträgt, ihn gut zu stimmen.

##### 65. Gedämpftes Fleisch. (Boeuf à la mode.)

Zu einem gedämpften Tafelstücke wird ein schönes Stück Rindfleisch und zwar ohne Knochen ausgewählt, z. B. das Schwanzstück oder ein Theil der sogenannten Schaale. Es wird mit einem Holzschlägel von allen Seiten stark mürbe geschlagen. Jetzt wird dasselbe mit Finger langen, klein Finger dicken Speckschnitt-

\*) Wie wiederholen hier, daß die Angaben betreffs des Quantums für circa 8 Personen bemessen sind, natürlich hängt dies auch von der Anzahl der Gerichte ab und variirt zwischen 6 — 10.

den mittelst einer angemessenen großen Spicknadel nach dem Faden einen Daumen breit auseinander, schief zur untern Seite durchgezogen, voll gespickt. Die Speckschnittchen müssen aber vorher in einem Gemenge von Salz, weißem Pfeffer und sehr feingeschnittenen Schalotten umgewühlt werden, so daß sie mit dieser Würze ganz eingehüllt sind. Das Fleisch wird dann mit Spagat umbunden, um dasselbe bei der weiteren Behandlung leichter zu handhaben und bei dem Herausnehmen und Anrichten nicht zu zerreißen. Nachdem dasselbe so vorgerichtet ist, wird eine Reine oder eine Casserole (ein so genanntes Wandel), mit etwas weniger Butter bestrichen, mit auf Scheiben geschnittenem Zwiebel und dünnen Speckschnitten belegt, das Fleisch darüber gethan, mit zwei blatweise geschnittenen Petersilienwurzeln, eben so viel Gelbenrüben, einem Kopf Sellerie, vier Lorberblättern und einem Pfund reinen frischen blättrig geschnittenen Kernfett (Rindfett) belegt, mit etwas Salz, einem Löffel voll schwarzem Pfeffer, der Hälfte so viel Ingwer, einem Kaffeelöffel voll Neugewürz und eben so viel Gewürznelken gewürzt, das Ganze mit dem genau passenden Deckel bedeckt, an die heißeste Stelle der Platte geschoben und gedämpft. Nachdem der sich reichlich gebildete Saft auf Glace gefallen, wird eine Maas Wein zugegossen, wieder ins Kochen gebracht. Die Casserole muß dann auf eine kühlere Stelle geschoben werden, damit das Sieden kaum merklich vor sich gehe. Der Deckel wird genau mit Papierstreifen verklebt und das Ganze an vier Stunden gedämpft.

Der Brauch fordert nun, daß auch dieses Fleisch garnirt aufgetischt werde, obgleich nicht so brillant, als das vorhergehende, vielleicht, weil es gehaltvoller ist und den Aufspuz leichter entbehrt. Zu diesem Ende wird ein braunes Ragout angewendet. Es werden nämlich ein Teller voll rein abgeschälter Zwiebelchen, in der Größe von wälschen Rüffen, in Schmalz braun gebacken, und über ein Tuch gethan, um das Fett zu beseitigen, eben so ein Teller voll rein geschälte und in Butter mit Limoniensaft passirte Champignons. Diese zwei Ingredienzien kommen in eine halbe Maas brauner Sauce (s. 45), welche mit einem Seidel gut abgefetteten Saft, in welchem das Fleisch gedämpft hat, verdünnt, schnell wieder auf die erste Menge abgedämpft werden, nur ein wenig aufgekocht und über das aufgebundene, rein transchirte und auf die gehörige Schüssel wieder in die erste Form zusammen gelegte Fleisch gegossen werden. Rund herum kommen dann acht schöne Krebse und eben so viel in der Form eines Eßlöffels gemachte und rein weiß gekochte Faschnoden (s. weiter hinten die Faschnoden betreffend). Die schön rothen Krebse



und die weißen Faschnocken geben dem Ganzen ein gefälliges Ansehen. Es braucht übrigens nicht erinnert zu werden, daß dieses Gericht seinen Werth nicht der Garnirung verdanke. War das Fleisch von guter Qualität, so gibt es nach dieser Bereitung eine vortreffliche Schüssel, und selbst der Ueberrest des andern Tages kalt aufgeschnitten, und mit gehackter Aspice (s. Aspice oder Fleischsulz 6) auf einem Teller angerichtet, einen werthvollen Imbiß.

### 66. Englischer Braten. (Aloyau à la Broche.)

Dies englisch nationale oder vielmehr Homer'sche Gericht wird nicht sowohl seiner unbedingten Vortrefflichkeit wegen, denn diese ist sehr bedingt, als nur um zu zeigen, wie es bereitet wird, um den Liebhabern die Möglichkeit zu geben ihren Wunsch zu befriedigen, hier beschrieben. C. F. Rumor sagt in seinem Geist der Kochkunst: „Man hat vorlängst versucht, dem Ackerbau und der Viehzucht eine wissenschaftliche Gestalt zu geben, es haben selbst Dichter nicht verschmäht, für den Landbau sich zu begeistern; Stadtwirthe endlich wetteiferten täglich noch mit Menschenfreunden in dem Bestreben, alle Gattungen und Arten der nährenden Pflanzen und Thiere über die Erde auszubreiten. Doch blieb man, wie es so oft geschieht, auf halbem Wege stehen, in dem jenes wissenschaftliche, dichterische, staatswirthschaftliche Lärmen bisher in einem verschämten Stillschweigen sein Ende nahm, sobald man zum Kochen, oder zu der Verarbeitung derselben rohen Nahrungstoffe gelangte, um deren Besitz man doch so eifrig bemüht zu sein schien. Denn aus lediger Sentimentalität schämten sie sich zu bekennen, daß man so eifrig wirthschafte, um den Leuten besseres Brot und fetteres Schlachtvieh zu verschaffen. Ja sie wollten lieber ahnen lassen, daß alle Verbesserungen im Landbau nur darauf ausgehen den Handel zu beleben oder den Geldumlauf zu befördern, als sich und andern eingestehen, daß überhaupt sehr viel daran gelegen sei, den Menschen eine bessere Nahrung zu schaffen.“ Dieser Vorwurf scheint mehr uns Deutsche als die Engländer zu treffen, da man in England das beste Brot und das beste Fleisch in ganz Europa besitzt. Es war daher nur in England möglich, diesem Braten einen europäischen Ruf zu verschaffen. Das zu bratende Stück ist die Lende, nämlich vom Schlußbein oder dem Schenkel bis zu den Rippen hin, mit dem darunter liegenden Lungenbraten. Es wird, nachdem die gröbsten Knochen beseitigt sind, mit Salz eingerieben, mit einem Tuch bedeckt, um die Luft einigermassen abzuhalten, ein paar Stunden liegen gelassen,

damit das Salz eindringen könne. Dann wird es durch die Mitte an einen starken Spieß gesteckt, mit drei- bis vierfachem fettgemachtem Papier überbunden, und langsam, zwei, drei, ja bis vier Stunden lang gebraten, je nachdem das Stück groß ist. Das Feuer darf nur mittelstark und entfernt sein, und nur die Glut oft zugesührt werden. Eine halbe Stunde vor dem Garwerden muß das Papier abgenommen und das Feuer hell gemacht werden, um dem Braten eine gefällige gelbbraune Farbe zu geben. Der abtropfende Saft wird durchgeseiht, in einer Schaal beigelegt, der Braten aber mit einer Einfassung von gerösteten Erdäpfeln aufgetischt. Es ist leicht zu ersehen, daß die Kunst hierin nicht viel beiträgt, und daß das Gelingen nur von der Qualität des Fleisches abhängt. Die Behandlung dieses Bratens in der Bratröhre gelingt vollkommen und ist bequemer. (S. 140.)

### 67. Lungen-Braten. (Filet de boeuf à la broche.)

Dieses Gericht ist ein Minimum von dem Vorhergehenden, gewährt uns aber die Möglichkeit, denselben fast immer als Lungen darzustellen. Es ist der zarteste Theil, den uns das Rind gibt, nämlich jener fleischige Muskel von lockerem Gewebe, der an der inwendigen Seite der Lende, vom Schlegel bis unter die Rippen im schmalen Streife daliegt, und unter dem Namen Lungenbraten bekannt ist. Dieses Stück wird nun, wenn es von den Knochen gelöst ist, sorgsam abgehäutet und mit feinem Speck über die ganze Länge gespickt (s. die Art zu spicken), endlich mit feinem Salz, das mit etwas weißem Pfeffer gemischt worden ist, bestäubt, an ein eisernes dünnes Spießchen durch die Mitte gesteckt, mit ein paar Bogen Papier, das mit Butter bestrichen worden war, umhüllt, an einen großen Spieß gebunden, und eine bis anderthalb Stunden am scharfen Feuer in angemessener Entfernung gebraten; eine halbe Stunde vor dem Garwerden wird das Papier abgenommen und das Feuer hell gemacht, der Braten auch etwas näher angerückt, um demselben eine hellbraune Farbe zu geben; während diesem Garmachen wird es häufig mit einem Seidel guten sauren Rahm, der mit vier Löffel voll Essig noch mehr angesäuert worden ist, begossen, der bei dem Anrichten durchgeseiht als Sauce beigelegt wird.

Als selbstständige Speise erscheint derselbe mit einer Einfassung von gebratenen Erdäpfeln. Als Belege eines Gemüses oder sonst eines Gerichtes wird er oben auf gelegt. (Die Behandlung des Bratens in der Bratröhre s. 140.)

### 68. Rinds-Schnitten. (Beefsteaks.)

Der vorhergehend beschriebene Lungenbraten wird in Finger dicke Schnitten quer über die Faser geschnitten, mit dem flachen Messerrücken breit geklopft, mit feinem Salz, das mit ein wenig weißem gestoßenen Pfeffer vermengt worden war, bestäubt, und in einer eisernen Pfanne über starkem Feuer in Butter schnell von beiden Seiten abgebraten. Von diesem Abbraten hängt es vorzüglich ab, daß dieses beliebte Gericht gelungen erscheine; es darf nämlich der Saft, der häufig erscheint, sich ja nicht ansammeln, sondern bei dem Einquillen sogleich wieder verdampfen, daher das starke Feuer nothwendig. Die ganze Operation darf nicht über zwei Minuten lang dauern. Die Schnitten, welche aus der Pfanne kommend noch einen röthlich klaren Saft (kein Blut) von sich geben, werden schnell angerichtet in einer Schüssel, deren Boden mit einem Ei großen Stück frischer Butter, gemengt mit einem halben Löffel voll sehr fein geschnittener grüner Petersilie, eben so viel Kerbelkraut und die Hälfte so viel Schalotten, vorher bestrichen wurde, und sogleich aufgetischt. Durch die Hitze der Schnitten und ihren entquillenden Saft bildet sich eine eigenthümliche sehr liebliche Sauce.

### 69. Rost-Braten. (Côtes de boeuf, grillées.)

Über der Lende, von der ersten Rippe bis zur Schulter liegt der Rückenmuskel, der sogenannte Rostbraten; er bildet ein dichtes Gewebe von feinerer Fleischfaser und eignet sich vorzüglich zu dem benannten Gerichte. Nachdem dieser Muskel von den Knochen ausgelöst ist, wird derselbe in halb Finger dünne Stücke über den Faden geschnitten, etwas anhängendes Fett beige lassen, dann mit einem Holzschlägel ganz dünne zerschlagen und den vorhergehenden Rindschnitten gleich geröstet, die Zeit des Garwerdens ist noch um etwas Weniges kürzer in Betracht, daß die Schnitten noch dünner im Fleisch geschnitten werden. Nach dem Abbraten werden sie auf die Schüssel gethan. In die Pfanne wird dann etwas wenig Essig gegossen, schnell aufgekocht und über die Rostbraten geschüttet.

Um der Mannigfaltigkeit zu huldigen, pflegt man dem Saft verschiedene Geschmack beizubringen, so z. B. süßlich geschnittenen Zwiebel, der goldgelb geröstet über den Rostbraten gestreut wird, oder fein geschnittene Schalotten, die mit dem Saft aufgekocht werden, oder Rocambole, selbst Knoblauch. Nur müssen diese Würzen, je schärfer sie sind, desto behutsamer angewendet werden. Früher, bevor uns der Graf R u m f o r t mit

den Sparherden bekannt machte und wir noch bei offenem Feuer kochen mußten, wurden die vorerwähnten Schnitten in zerlassene Butter getaucht und auf einem eisernen Roste über scharfer Glut gebraten, daher die Benennung Rostbraten; wir entbehren nun solche, die Benennung ist aber geblieben. §

**70. Rost-Braten mit Sardellen.** (*Côte de boeuf aux Anchoix.*)

Dieser Rostbraten wird dem vorhergehenden gleich bereitet, nur daß mit dem auf der Pfanne gebliebenen Fett vier Stück Sardellen, die vorher rein gewaschen, abgeschuppt, von den Grätchen gelöst und mit dem Messer fein zerrieben und mit zwei Löffel voll Essig aufgekocht und als Saft über dieselben gegossen werden.

**71. Rost-Braten mit Rahmsauce.** (*Côte de boeuf à la crème aigre.*)

Ueber die nach der vorhergehenden Art bereiteten Rostbraten, welche in eine angemessene Casserole gethan werden, kömmt ein Seitel saurer Rahm nebst zwei Schalotten und zwei Porbeerblättern. Sie werden nun so lange in dieser Sauce langsam gekocht, bis sie zum Zerfallen weich werden.

**72. Rindszunge in Papier.** (*Langue de boeuf en papillote.*)

Die Zunge wird mit dem Rindfleisch weich gekocht. Dieselbe braucht aber etwas weniger Zeit zum Garwerden. Sie wird sodann in kaltem Wasser abgekühlt, um zu verhindern, daß sie von der Luft schwarz gefärbt werde. Während dem wird ein Viertelfund Speck mit dem Messer fein geschabt, was sich nicht mehr fein schaben läßt, mit dem Messerrücken fein geklopft. Dieser Speck wird mit einem Löffel voll fein geschnittener Schalotten, zweimal so viel Champignons, die Hälfte so viel grüne Petersilie und eben so viel Kerbelkraut nebst zwei Kaffeelöffel voll Salz und der Hälfte so viel weißen gestoßenen Pfeffer (*concassé*) gut vermengt. Nun wird die gekochte Zunge in halb Finger dünne Scheiben geschnitten, zu gleicher Zeit von starkem Papier runde Scheiben gemacht, die einen Daumen rundherum größer sind als die Zungenschnitten, und mit Schweinschmalz bestrichen. Die Zungen werden endlich mit dem amal-

gamirten Speck von beiden Seiten Messerrücken dick bestrichen, und eine Scheibe in die Mitte der Papierplatte gethan, mit einer bedeckt, und beide rundherum mittelst fein zu legenden Falten verbunden, so daß kein Saft heraus quellen kann. Das Ganze wird endlich in eine flache eiserne Pfanne, die mit etwas Fett bestrichen ist, gethan, und auf eine heiße Stelle des Sparherdes gestellt, und langsam an beiden Seiten gebraten. Nur muß man Acht haben, daß das Papier nicht durchbrenne. Sie werden sammt dem Ueberwurf ohne eine Zuthat recht heiß angerichtet. Bei dem Zuschneiden der Zunge wird nur der mittlere Theil verwendet, weil das schmale Ende zu kleine Scheiben gäbe und theils zu hart wäre.

### 73. Rindszunge am Roß. (Langue de boeuf, panée grillée.)

Die weich gekochte Rindszunge (s. die vorhergehende) wird in halb Finger dünne Scheiben geschnitten und in zwei Eier, welche mit eben so viel Wasser abgeschlagen worden sind, getunkt und mit feinen weißen Semmelbröseln aufgelegt. Dann wird in einer eisernen flachen Pfanne ein Viertelpfund Butter zerlassen, die Schnitten hinein gelegt und schnell gebraten. Sollte sich's finden, daß bei dem Ummwenden zu wenig Butter wäre, so müste noch etwas nachgegeben werden.

Und so hätten wir das Interessanteste, was uns das Rind bietet, verzeichnet, eine größere Mannigfaltigkeit erlaubt der beschränkte Raum nicht. Uebrigens darf man nur in des Verfassers „Anleitung zur höheren Kochkunst“ nachschlagen, um noch Manches darüber zu finden.

## V. Abschnitt.

### 74. Vom Kalb.

(Die Gerichte sind stets auf circa 8 Gedecke berechnet.)

Wir sind bekanntlich in der Viehzucht unsern westlichen Nachbarn noch nicht nachgekommen, was uns in diesem Nahrungsstoff wie natürlich ihnen nicht gleichkommen läßt. Ein Kalbschlägel von achtzig Pfund in Paris gehört nicht zu den Seltenen, während wir auf zwölfpfündige schon mit Zufriedenheit hinblicken; indessen die Größe macht es gerade nicht aus, wenn wir nur die Art das junge Schlachtwieh aufzuziehen mehr beherzigen wollten. Es ist schon längst bekannt, daß auf dem Lande die von dem Kalbe genossene Milch höher verwerthet wird als auf eine jede andere Weise, wenn dann noch weißes Brot und

Eier zugefetzt worden, so wächst das Thier erstaunlich schnell und das Fleischgewicht ersetzt das dargereichte Futter mit gehörigen Zinsen. Es ist nicht der Ort hier, das Gesagte durch Ziffern zu belegen; wenn wir aber auf schöneres Kalbfleisch dringen, so kann dadurch doch vielleicht ein Anstoß entstehen. In Erwartung eines Besseren wollen wir einstweilen das Beste aus dem dargebotenen heraus suchen.

### 75. Heißgefottener Kalbskopf. (Tête de veau à la vinaigrette.)

Der Kalbskopf wird in der Regel als Zuwage dem Kalbfleisch beigegeben, es wäre nicht ökonomisch, einen Kalbskopf sich geben zu lassen, weil man zwei Drittheile werthlose Knochen mitzählen müßte. Dagegen kann man diese Zuwagen von mehreren Tagen auf die vortheilhafteste Art verwenden, was nichts anders als Aufmerksamkeit in Anspruch nimmt. Der Kalbskopf oder mehrere Theile desselben werden einige Stunden in kaltem Wasser gehalten und mit den Händen gepreßt, um die Bluttheilchen zu entfernen. Dann wird derselbe in etwas gesalzenem Wasser eine halbe Stunde lang gekocht und wieder ins kalte Wasser gethan, um zu verhindern, daß ihn die Luft braun färbt; endlich wird eine Braise vorgerichtet. Es wird nämlich eine abgeschälte Zwiebel in Scheiben geschnitten, eben so zwei Petersilienwurzeln, Gelberüben, ein halber Kopf Sellerie und zwei Lorbeerblätter mit acht Loth Butter, eine Weile geröstet, dann mit einem Seidel Weinessig und noch einmal so viel Wasser genäßt, mit einem Kaffeelöffel voll schwarzem Pfeffer, eben so viel Neugewürz, ein paar Gliedchen Ingwer und dem gehörigen Salz gewürzt und aufgekocht. Nun wird der Kopf oder vielmehr dessen Haut sammt Fleisch in zwei Finger breite Stücke von den Knochen abgelöst, reinlich zugeschnitten, in die vorbe-schriebene Braise gethan, mit einigen Citronenscheiben belegt, langsam gekocht. Nachdem nun die Schnitten so weit sind, daß sie unter dem Druck des Fingers spröde weichen, werden dieselben in eine besondere Casserole gelegt, mit einem halben Seidel starken Essig genäßt, mit einem halben Ei kleinen Stückchen Butter und eben so viel Glace (s. 3) belegt und nun völlig gar gemacht. Bei dem Anrichten wird ein Eßlöffel voll fein geschnittener Bertram- und die Hälfte so viel Korbkraut zusammen-gemengt, darüber gestreut.

Da dieses schmackhafte Gericht sich nicht zierlich über eine Schüssel anrichten läßt, so wird es in einer Porzellan-Casserole aufgetischt.

Die vorbeschriebene Braise wird in einem irdenen Gefäß kalt aufbewahrt, da sie zu mehreren Gerichten benützt werden kann, man braucht dann höchstens einige Schritte Speck hinzu zu thun. Am Ende wird sie abgeseiht, rein abgefettet und geklärt, als Fleischsulz (s. 6) oder gehörig abgedampft, als Glace (s. 3) zum Glaciren verwendet.

**76. Kalbskopf mit Rahm-Sauce.** (*Tête de veau à la crème aigre.*)

Der jenem vorhergehenden ganz gleich vorbereitete Kalbskopf, der aber in der Braise gar gekocht worden ist, wird mit einer Rahmsauce aufgetischt.

Die Sauce wird im Augenblicke des Anrichtens auf folgende Weise bereitet: Es wird nämlich ein starker Löffel voll Mehl mit acht Loth Butter genau abgerührt, mit einem Seidel sauern Rahm, halb so viel Wasser, dem Saft einer Citrone und drei Eierdottern genächt und mittelst zusammen gebundenen Holzspeißchen über scharfem Feuer so lange gerührt, bis es kochend heiß eine dickflüssige Sauce bildet, die nun mit dem gehörigen Salz, einem Kaffeelöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie, eben so viel Kerbelkräutchen und einer Messerspitze voll fein geriebener Muskatnuß gewürzt wird.

**77. Heißgekottenes Kalbshirn.** (*Cervelle de veau à la vinaigrette.*)

**78. Kalbshirn mit Rahmsauce.** (*Cervelle de veau à la crème aigre.*)

Diese beiden Gerichte werden ganz so bereitet, wie die zwei vorhergehenden. Auf die allfällige Bemerkung, daß das Hirn keine so lange Zeit zum Garwerden benöthige, folgt die Erwiederung, daß das Hirn, je länger es kocht, desto fester in seiner Substanz wird, ohne an seinem eigenthümlichen Geschmack einzubüßen und der Genuß dadurch nur angenehmer werden muß. Das Reinigen des Gehirns unterliegt aber einer besondern Aufmerksamkeit. Dasselbe wird zu dem Behufe in frisches Wasser gethan und nach einigem Abwässern Stück für Stück mit der linken Hand empor gehoben und mit der nachgemachten rechten alle feine Haut und Blutäderchen selbst aus den Vertiefungen abgezogen, dadurch wird das Wasser verunreinigt; sie müssen daher in ein frisches kommen und werden in demselben

eine Viertelstunde lang abgekocht (blanchirt), bevor man sie in die Braise legt.

### 79. Gebackene Kalbshirn. (Cervelles de veau frites.)

Nachdem die Hirne, wie es eben beschrieben worden, gepuzt und eine Viertelstunde lang gekocht haben, werden sie in Löffel kleine Stücke geschnitten, über dünnblättrig geschnittene Zwiebel gethan, mit Salz und weißem Pfeffer stark bestaubt, ein paar Lorbeerblättern, einer Hand voll grüner Peterflie und zerschnittener grüner Zwiebel belegt und mit dem Saft einer Citrone bespritzt, eine Stunde lang in bedecktem Gefäße marinirt (gebeizt), sodann Stück für Stück in zwei Eier, die mit der Hälfte Wasser stark abgeschlagen worden sind, getunkt, mit feinen weißen Semmelbröseln reichlich aufgelegt und in heißem Schmalz scharf gebacken. Zuletzt wird das Schmalz besonders heiß gemacht und eine starke Handvoll abgezapfte Peterflie hinein geworfen, was ein starkes Brausen verursacht; nachdem dasselbe aufgehört, wird die gebackene Peterflie mit etwas wenigem Salz bestaubt über die angerichteten Hirne gethan. Statt mit Semmelbröseln können die Hirne in Vierteig getunkt und gebacken werden. (S. weiterhin den Vierteig betreffend.)

### 80. Gebackene Kälberfüße. (Pieds de veau frites.)

Man bekommt die Kälberfüße gehörig gereinigt, aber immer nur roh zu kaufen, da man aber nur die Haut verwendet, und doch den ganzen Knochen mitkaufen muß, und da sie gleichfalls als Zuwage bei Abnahme von Kalbfleisch beigegeben werden, so ist es vortheilhafter, diese zu wägen und zu sammeln, um dann das allgemein beliebte Gericht daraus zu bereiten.

Demzufolge werden die Füße eine halbe Stunde lang in Wasser gesotten und von da ins kalte Wasser geworfen, um zu verhindern, daß sie die Luft braun färbe; nun wird zwischen den Klauen angefangen, die Haut bis auf den Knochen durchgeschnitten, durch eine geschickte Wendung an dem Gelenke die Klauen losgeschnitten und diese Haut an beiden Seiten des Knochens herabgezogen, dann in die Braise (s. 75 die Braise betreffend) gethan und dem Kalbskopf gleich weich gekocht; endlich nach dem Kaltwerden in schickliche Stücke geschnitten, in Eier, die mit der Hälfte Wasser abgeschlagen worden, getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt und dem Kalbshirn gleich in heißem Schmalz gebacken.



### 81. Kalbsgefröse sauer oder heißgekocht. (La fraise de veau à la vinaigrette.)

Das Kalbsgefröse wird ein paar Stunden lang abgewässert, dann sorgsam durchgesehen, daß nichts Ungehöriges dazwischen bleibe, jetzt wird es in anderm Wasser eine Viertelstunde lang weiß gekocht und wieder ins frische Wasser gethan. Dieses viele Wässern bezweckt hauptsächlich den Geruch zu beseitigen. Von da wird es in kleine Stücke geschnitten, in eine Casserole gethan, mit einem Seidel Weinessig und eben so viel Fleischbrühe genäßt, mit einer aufgeschnittenen Zwiebel, zwei Lorbeerblättern, einem Bouquette aus einer Hand voll grüner Petersilie, eben so viel Bertram, etwas grüner Zwiebel, in deren Mitte ein Kaffeelöffel voll Neugewürz, eben so viel Pfeffer und einige Gewürznelken eingebunden, werden belegt, hinlänglich gesalzen und über scharfem Feuer gar gemacht. Während dieser Zeit wird die Brühe auf den vierten Theil abgedampft haben, und einen wohlschmeckenden Saft geben. Es wird in eine Porzellan-Casserole angerichtet und mit feinem Kräutchen aus Bertram und Kerbelkraut stark bestäubt.

### 82. Eingemachtes Kalbsgefröse. (La fraise de veau fricassée.)

Das ausgewässerte, gereinigte und abgekochte Kalbsgefröse wird dem vorhergehenden gleich in kleine Stücke geschnitten. Während dem Vorgange wird ein starker Kaffeelöffel voll Mehl in acht Loth Butter langsam weiß geröstet, mit einer halben Maas kochender weißer Brühe nach und nach unter immerwährendem Rühren aufgegossen und aufgekocht; in diese gebildete Sauce wird nun das Gefröse gethan, hinlänglich gesalzen und langsam gargekocht. Vor dem Anrichten werden vier Eierdotter mit ein paar Löffel voll Brühe gut abgerührt und unter starker Bewegung der Casserole in die Sauce gegossen und noch eine kleine Weile über dem Feuer bewegt, damit diese Liaison die Sauce gehörig binde. Es wird nun mit einem Kaffeelöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie, einer Messerspiz voll Muskatnuß und dem Saft einer Citrone gewürzt.

### 83. Kroketten von Kalbsgefröse. (Croquettes de fraise de veau.)

Wenn das vorhergehende Gericht mit Sorgfalt bereitet worden ist, so braucht man nur den allfalligen Rest fein zu schnei-

den und kalt zu stellen; es sulzt über Nacht zu einem Kuchen, den man dann in kleine Stücke theilt, diese über der mit feinen Semmelbröseln bestaubten Tafel in Finger lange und dünne Würstchen rollt, sie in ein paar, mit etwas Wasser abgeschlagene Eier tunkt, mit Semmelbröseln auflegt und in heißem Schmalze scharf bäckt. Sie geben auf einen Teller zierlich angerichtet, einen gefälligen Imbiß.

#### 84. Eingemachte Kalbsbrust. (La poitrine de veau fricassée.)

Die Kalbsbrust liefert der Kochkunst die geringste Ausbeute, ihr Knochenwerk und wenige häutige Fleischmuskeln sind eine wahre Misere, und doch soll sie verwendet werden. Die Brustknorpeln (Tendrons) geben noch den besten Theil; die Rippen sammt dem dazwischen liegenden Fleisch kann für das Hausgesinde Anwendung finden.

Wenn das Kalb nach üblicher Weise der Länge nach in zwei Hälften getheilt ist, so wird der Hals bis zum Schlüsselbein abgetrennt, jetzt wird die Schulter abgelöst und der Rücken, mittelst Durchhauens der Rippen (eine Hand breit vom Rückgrate) bis unter die erste kurze Rippe von der Brust getheilt. Diese von dem Bauchmuskel abgeschnitten, rein gewaschen und in zwei Maas Wasser zwanzig Minuten lang abgekocht, damit sich das Fleisch zusammenziehe und sich zu dem Zerschneiden besser eigne; nun wird sie in kaltes Wasser gethan. Während dem werden acht Loth Butter mit zwei Löffel voll Mehl langsam weiß geröstet, mit dem rein durchgeseihten Siedwasser der Brust zur Sauce abgerührt, mit einer Zwiebel und zwei Lorbeerblättern belegt und zum weiteren verkochen an eine heiße Stelle des Sparherdes gestellt. Nun wird die Brust sorgsam gereinigt, das Brustbein, nämlich jener schmale Knochen, an den sich die Knorpeln anschließen, behutsam herabgeschnitten, jetzt werden auch die Rippen, wo sie an die Knorpel angewachsen sind, durchgeschnitten, so daß nur der ungefähr drei Finger breite Theil der Knorpel bleibt. Dieser Streifen wird mit der fleischigen Seite oben aufgelegt, mit der linken flachen Hand fest niedergedrückt und mit dem scharfen Messer schief unter der Hand in klein Finger dünne Scheiben geschnitten. Dies muß mit einiger Geschicklichkeit geschehen, damit die Knorpeln rein durchgeschnitten, von dem Fleische nicht getrennt werden. Nachdem nun dieselben noch einmal reinlich zugeschnitten und zugrundet sind, werden sie in die kochende Sauce gethan, mit etwas Salz bestaubt, und langsam völlig weich gekocht. Bei

dem Anrichten wird die Sauce in ein anderes Gefäß durch ein Haartuch geseit mit vier Eierdotter, welche vorher mit zwei Löffel voll Sauce gut abgerührt worden sind, legirt, noch einmal unter immerwährendem Rühren über das Feuer gethan, damit die Bindung gut vor sich gehe, jetzt noch einmal sorgsam versucht, ob nicht etwa noch etwas Salz Noth thue, dann mit einem Kaffeelöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie, einer Messerspitze voll weißem Pfeffer und dem Saft einer halben Limonie gewürzt. Die Schnitten werden zierlich angerichtet und die Sauce über dieselben gegossen.

### 35. Gebackenes Kalbs-Fricassé (Tendrons de veau à la Dauphin.)

Dieses liebliche Gericht ist im Grunde nur als ein aufgewärmtes zu betrachten, hat aber so allgemeinen Beifall, daß man es gerne frisch bereitet, um es den andern Tag so aufgewärmt genießen zu können.

Die übrig gebliebene vorhergehend beschriebene Speise, die kalt gestellt über Nacht ziemlich stark gesulzt hat, wird nun stückweise herausgehoben, jedoch so, daß so viel als möglich von der Sauce an den Scheiben bleibe. Sie werden mit feinen Semmelbröseln überall bestäubt, dann in vier bis fünf mit etwas Wasser und Salz abgeschlagene Eier getunkt und wieder mit Semmelbröseln reichlich aufgelegt. Nun werden, angenommen, daß man zwölf solcher Schnitten habe, zwei Pfund Schmalz in einer Pfanne, worin vier Schnitten gut Platz haben, recht heiß gemacht, die Schnitten auf einen breiten Backlöffel gereiht und in das heiße Schmalz gethan, nach einer Minute ungefähr, wenn die Schnitten eine gelbbraune Farbe angenommen haben, werden sie aus dem Schmalz gehoben, und über ein reines Tuch gelegt, damit das etwa abfließende Fett eingesaugt werde. Nun kommen die vier andern Scheiben an die Reihe, endlich die letzten. Während des Anrichtens wird das Schmalz noch etwas erhitzt und eine Handvoll grüner abgezupfter Petersilie hinein geworfen, und wenn sie zu brausen aufhört wieder herausgenommen, sie muß resch geworden sein und wird über das Gericht gestreut.

### 36. Kalbsrippen am Roß. (Cotelettes de veau panée grillée.)

Von der ersten Rippe bis unter die Schulter hinauf liegt der Rückenmuskel, der die sogenannten Carbonades gibt; das

Messer wird inmitten zwischen einer jeden Rippe angelegt und der Schnitt bis an den Rückenknochen geführt, der Knochen aber mit einer kleinen Haue durchgehaut. Nur die ersten drei Rippen geben schöne Coteletten, diese brauchen nur, nachdem das Fleisch vom Rückgratknochen abgelöst und derselbe von der Rippe, da wo sich diese an ihn schließt, abgehauen; das andere Ende der Rippe aber einen Daumen breit von allem Fleisch abgeschnitten und fein abgeschabt, flach über die Tafel gelegt, mit der breiten naß gemachten Haue etwas breit gebracht zu werden. Die weiterhin liegenden Rippen geben keine so schönen Coteletten, und müssen daher mit dem Messer etwas gehackt, und durch Zusammenschieben in die Form der ersteren gebracht werden. War das Kalb nicht klein, so reichen zwölf solche Coteletten hin, um eine Schüssel gehörig zu füllen. Sie werden nun mit feinem Salz leicht bestäubt und eine kleine Weile liegen gelassen, während dem werden zwölf Loth Butter in einer Casserole warm gemacht, mit einem Löffel voll fein geschnittenen Champignons, einem Kaffeelöffel voll feinen Schallotten, eben so viel grüner Petersilie und so viel Kerbelkraut nebst etwas Salz und weißem Pfeffer gut gemengt. In diese Butter werden endlich die Coteletten eine um die andere gestunzt und mit feinen Semmelbröseln aufgelegt und über einen Rost gereiht, über scharfer Glut schnell an beiden Seiten abgebraten, so daß die Zeit des Bratens nicht über drei Minuten dauere. Als selbstständiges Gericht werden sie mit acht Löffel voll Fleischsaff (s. 2), der mit dem übrig gebliebenen feinen Kräuteln aufgekocht und einer halben Citrone angesäuert worden ist, begossen. Als Beigabe zu einem andern Gerichte werden sie nur trocken aufgelegt. Durch die Einführung unserer Sparherde sind die Rüste entbehrlich geworden, ob sie gleich nicht völlig ersetzt werden können. Es wird nämlich etwas Butter über ein angestülptes Blech gethan, die Rippchen darüber gereiht und auf die heißeste Stelle des Sparherdes schnell von beiden Seiten braungelb abgebraten, von da über ein reines Tuch gelegt, um das allenfals überflüssige Fett abzufondern.

### 87. Kalbsrippen in Papier. (Côtelettes de veau en papillotes.)

Die den vorhergehenden Coteletten ähnlich zugeschnittenen, werden der Rindszunge in Papier (s. 72) gleich behandelt, nur daß die Papiere nicht rund wie dort, sondern herzförmig zugeschnitten werden, und ihre Mitte unaufgeschnitten bleibt, damit die beiden Lappen zusammenhängen, und nur et-

wa zwei Drittheile eingedreht zu werden brauchen. Das Stück rein geschabter Rippe, um welches das Papier stark aufgedreht wird, muß hervorragen. Das Braten darf etwas langsamer von Statten gehen, in Betracht, daß dort schon weich gefochtes, hier aber rohes Fleisch gar zu machen sei. Der Unterschied darf jedoch nur sehr unbedeutend sein.

### 33. Kalbsnierenbraten. (Longe de veau à la broche.)

Von der ersten Rippe bis zum Schlägel wird der Fleischtheil Lende genannt. Da aber die Niere mit dem meisten Fett sich an derselben befindet, und der Fleischmuskel von zarter Faser sich zum Braten vorzüglich eignet, so wird es unter der angegebenen Benennung als Braten verwendet.

Hier ist der erste eigentliche Braten, auf den wir oft zurück weisen werden, denn der vorhergehende Rindsbraten, obgleich wahrscheinlicher Weise der ursprüngliche, gibt uns keine hinreichende Richtschnur für die meisten folgenden. Der glückliche Einfall, das Fleisch der Einwirkung des Feuers auszusetzen, um es genießbarer zu machen, muß ein genialer genannt werden und bildet offenbar den Ursprung unserer Kochkunst. Wahrscheinlich war diese schöne Entdeckung in uralten Zeiten bei den nomadischen Völkern gemacht worden, da ihrer herumziehenden Lebensweise zu Folge ihre Nahrung auf Jagd und Fischfang angewiesen war. Als sie späterhin stabile Plätze wählten, erwachten häusliche Bedürfnisse, sie wurden gezwungen, Gefäße zu erfinden, um Wasser, Milch, Honig und Anderes aufzusammeln und aufzubewahren. Der Thon war überall vorhanden, und so mag der Topf nothgedrungen entstanden sein. Nun im Besitz eines Gefäßes, das dem Feuer Widerstand leistend sich zum Kochen des Wassers eignete, war der nächste Fortschritt, das Fleisch auf nassem Wege gar zu machen, obgleich sehr wichtig, dennoch weniger überraschend. Und so haben sich beide Bereitungsarten als Grundpfeiler der Kochkunst gestaltet. Waren diese beiden Arten nun einmal im Gange, so folgten zwar in langsamem aber natürlichem Fortschreiten das Backen, Dämpfen, Rösten, Schmoren, gleichsam von selbst, bis aus unbestimmter spätere Zeit die Hälfte der menschlichen Gesellschaft auf den jetzigen Standpunct gelangt ist, wo wir uns außer der nothwendigen, auch mit der angenehmen Nahrung beschäftigen können.

Der Braten ist unter allen Gerichten das Natürlichste, grösstentheils das Gesundeste und, von Leckermäulern abgesehen, das Angenehmste, das übrigens den kleinsten Theil der Kunst

in Anspruch nimmt. Wir wollen sonach versuchen, denselben so schmackhaft zu geben, als es die benannte Fleischgattung gestattet. Ich setze immer voraus, das Fleisch sei von guter Qualität; allein dies reicht noch nicht aus, es muß auch noch mürbe gelegen sein, nämlich im Winter sechs bis acht, im Sommer vier bis fünf Tage an kühlem reinlichem Orte aufbewahrt werden. Das schnellste Mürbemachen erfolgt, wenn das Fleisch in ein Netz von Draht gelegt und fünf Minuten lang galvanisirt wurde, der Erfolg ist überraschend; da aber solche Apparate in keiner Küche anzutreffen sind (was mit der Zeit dennoch wohl geschehen dürfte), so müssen wir uns schon an das Hergebrachte halten. Der Knochen des Rückgrats wird mit einer Federsäge, in Ermanglung solcher mit der Spitze einer scharfen Haue auf Fingerbreite durchgehauen (Piken), um bei dem Transchiren reine Stücke machen zu können. Nun wird das Stück von allen Seiten mit feinem Salz eingerieben, der untere Theil (das Bauchfleisch) wird in eine Wulst aufgerollt, und mit kleinen Speischen befestigt; das ganze Stück wird endlich in der Mitte der Länge nach an einen rein geschuerten Spieß gesteckt. Um sich zu versichern, daß sich der Braten während des Drehens nicht locker mache, wird noch ein dünnes eisernes Spießchen über denselben gelegt, und an beiden Enden an den großen festgebunden. Nun wird der Braten an ein gut angebranntes Feuer in einer Entfernung von zwei Spannlänge gethan und langsam gedreht. Es vergehen ungefähr fünf Minuten, bevor sich das Fleisch zusammen zieht und ganz trocken wird, dann wird in einen großen langstieligen Kochlöffel ein Stück Butter gepreßt und mit demselben der Braten von drei zu drei Minuten überall betupft, der Kochlöffel aber jedesmal wieder in kaltes Wasser gethan, auf daß die Butter am Holze kleben bleibe. Nach einer Stunde (wenn das Stück acht Pfund gewogen hat) wird die Flamme gemindert, der Bratspieß näher angerückt und die Glut in Halbmond recht nahe herum geschürt. Das Drehen und Betupfen mit der Butter wird noch eine halbe Stunde fortgesetzt, in welcher gesammten Zeit der Braten vollkommen gar, in vollem Saft und von schöner Farbe auf der Tafel erscheint. Das viel einfachere und eben so entsprechende Braten in der Bratröhre (s. den Lammsbraten).

### 39. Kalbs-Milch-Braten. (Longe de veau à la crème.)

Dies Gericht ist eine Wiederholung des vorhergehenden mit dem Unterschiede, daß es vierundzwanzig Stunden lang vor dem Braten in süßer Milch, die einmal gewechselt werden muß,

zu liegen hat, während dem Braten wird es statt mit Butter, mit einer aus zwei Löffel voll Mehl, einer halben Maas gutem süßem Rahm bereiteten Sauce, welche mit Salz, weißem Pfeffer und ein paar Lorbeerblättern gewürzt ist, mittelst eines an einem langen Stiel angemachten Federpinsels bestrichen. Das Braten fordert viel Sorgfalt, denn es bilden sich leicht Blasen, die immer gleich beseitigt werden müssen, weil sie sonst schwarze Flecken hinterlassen und den Braten unansehnlich machen, die allenfalls übrig gebliebene Sauce und der abgetropfte Saft werden durchgeseiht, und besonders beigegeben.

Unter einen jeden Braten wird ein Gefäß, die sogenannte Bratpfanne gestellt, um den abtropfenden Saft aufzufangen. Man würde aber nie den Zweck erreichen, wenn nicht unter diese Pfanne ein Bett von kalter Asche vorgerichtet würde um zu verhindern, daß der Saft nicht vertrocknet werde. Das Braten in der Röhre, siehe Lammsbraten.

### 90. Gespickte Kalbsnuß. (Stofade la noix de veau piquée glacée.)

An der inwendigen Seite des Kalbschlägels befindet sich ein starker Muskel in rundlich ovaler Form von der Knie-scheibe bis zum Schlußbeine, bekanntlich das beste Stück des Schlägels. Dieser wird abgelöst, welches am leichtesten vor sich gehet, wenn man mit dem scharfen Messer einem gut wahrnehmbaren Fettstreifen folgt, welches das Anschließen an die übrigen Muskel anzeigt; es ist ein bedeutendes Stück Fleisch, das beinahe den dritten Theil des Schlägels ausmacht. Dieses Stück wird nun von der darüber liegenden Fetttenter und allen Häutchen entblößt, in ein reines Tuch gelegt und mit einem Holzschlägel recht mürbe geklopft, dann herausgenommen, mit einem sehr scharfen Speckmesser recht eben und glatt zugeschnitten und mit feinen Speckschnittchen recht dicht über der ganzen Oberfläche gespickt.

(91) Das Spicken fordert eine Uebung, die man sich zu verschaffen suchen sollte, weil der gespickte Gegenstand ein überaus gefälliges Ansehen bekommt, und zum Genuß einladet. Man muß vor Allem trachten, einen guten festen Speck zu bekommen; der zum Feinspicken geeignete liegt nur einen Daumen hoch über der Schwarte, und scheidet sich nur durch ein sehr feines Gewebe von dem übrigen obenauf liegenden fetten Speck. Derselbe wird in zwei Finger schmale Streifen, und diese in ihrer Breite mit einem dünnen sehr scharfen und immer naßgemachten Speckmesser in zwei gewöhnliche Messer-

rücken dünne Blättchen bis auf die Schwarte durchgeschnitten, jedoch so, daß diese Blättchen aneinander bleiben und der Streifen in seiner ersten Form bleibt. Nun werden die Blättchen mit dem feuchtgemachten Messer durch einen geschickten Zug nach der ganzen Länge gerade so tief durchgeschnitten, als dieselben dick sind, wodurch man gleich viereckig dünne Stiften bekommt. Dieses wird dann so oft wiederholt, als man Speck zum Spicken braucht. Jetzt wird die Ruß auf die linke Hand, welche mit einer Serviette belegt ist, in schickliche Lage gethan und auf folgende Weise gespickt: Mit einer angemessenen Spicknadel, in deren Spalten die Speckstiften bis zur Hälfte leicht eingeschoben werden können, wird an dem äußersten Ende der Ruß einen Finger breit nach dem Faden durchgestochen, die Nadel bis zu den Spalten geführt, der Speckstift bis zur Hälfte seiner Länge eingeschoben, und die Nadel sofort herausgezogen; das Fleisch zieht sich zusammen, sobald die Nadel durch ist, erfaßt den Speckstift, welcher sogleich die Nadel verläßt und an beiden Seiten gleich weit aus dem Fleisch ragend stecken bleibt. Nun wird ein zweiter Stich in der Entfernung als die Stiften dick sind gethan, dann ein dritter und sofort, bis die erste kurze Reihe voll ist. Die zweite Reihe wird einen Finger breit unter der ersten angefangen, so daß die Speckstifte zwischen den ersteren herauskommen. Nachdem man mit der Spicknadel den ungleich herausstehenden Stiften nachgeholfen und ihnen eine gewisse Gleichheit gegeben hat, wird endlich die dritte Reihe angefangen, und dieses so fortgesetzt, bis die ganze Ruß wie mit Perlen besetzt gespickt ist, sie wird mit feinem Salz und etwas weißem Pfeffer bestäubt.

Die so vorgerichtete Ruß wird mit der gespickten Seite oben, in eine kleine Casserole, deren Boden mit Papier, dünnen Speckblättchen und einigen Schnitten Schinken belegt ist, gethan, mit acht Löffeln voll Fleischsaft (s. 2) begossen, auf eine heiße Stelle des Sparherdes gesetzt und der genau schließende Deckel mit scharfer Blut vollgehäuft. Nach einer kleinen halben Stunde wird nachgesehen; wenn der Saft zu kurz gefallen, so müßte mit ein paar Löffel voll Fleischsaft nachgeholfen werden, und auch ein Eidotter kleines Stück Krebsbutter (s. 61), um dem auf Glace zu reduzierenden Saft größere Lebhaftigkeit der Farbe zu geben, hinzugethan; der Deckel wird mit frischer Blut belegt und das Dämpfen fortgesetzt; von drei zu drei Minuten wird aber mittelst eines feinen Federpinsels der Saft auf den Speck behutsam getupft, und immer schnell wieder bedeckt und die Blut scharf gehalten, damit der Speck abtrocknend eine



lebhaft gelbbraune Farbe annehme, welches durch den Anstrich von Glace recht gut gelingt.

Dieses eben so angenehme als gut aussehende Kunststück eignet sich zu einer jeden Unterlage, als: Sauerampfer, grüne Erbsen, Spinat, grüne Fisolten, gemischte grüne Speise. Als zierendes Belege, zu einem jeden zusammengesetzten Gerichte, zu einem jeden Ragout, zu einer jeden Fleisch-Mehlspeise, als: Macaroni, gedämpften Reis u. dgl.

## 92. Gedämpfte Kalbs-Nuß. (Noix de veau étuvée.)

Dieses Gericht ist eine Wiederholung des vorhergehenden, nur mit dem Unterschiede, daß es en négligée behandelt wird, und als selbstständiges Gericht erscheint. Die Nuß wird der vorhergehenden gleich vom Schlägel abgelöst, aber ohne sie erst abzuhäuten oder die Euter wegzunehmen, in einem Tuch mürbe geklopft, dann mit kleinen Finger dicken und langen Speckschnitten, welche mit feinem Salz und weißem Pfeffer stark bestäubt sind, von oben herab etwas schief nach dem Faben, einen Daumen breit auseinander durchzogen. Das Dämpfen geschieht dann wie bei der vorhergehenden, nur daß es etwas länger dauern muß in Betracht, daß die Nuß auf diese Weise bedeutend größer ausfällt. Vor dem Garwerden kommen sechs Löffel voll Paradiesäpfel-Sauce (s. 54), in Ermangelung derer braune Sauce (s. 45) hinzu. Diese Beigabe vermengt sich mit der vorhandenen Glace und dient, nachdem sie durchgeseiht ist, um sie von Speck und Schinken zu sondern, als eine köstliche Sauce unter die Nuß.

## 93. Kalbs-Nuß in Papier. (Noix de veau en papillote.)

Die vorhergehende Kalbsnuß wird, nachdem sie mit groben Speckschnitten durchzogen ist, in starkes Papier eingemacht. Es wird nämlich ein starkes Papier in der Größe von der Nuß mit drei Finger breitem Rand, mit zerlassener Butter mittelst eines Federpinsels gut gefettet und die Ränder zu einer Kapsel umgestülpt. Solche Kapseln werden vier, eine immer ein wenig größer als die vorhergehende vorgerichtet, so daß eine über die andere gesteckt werden kann. Dann wird ein feines Kräuteln, aus einem Löffel voll fein geschnittener Scharlotten, einem Löffel voll Bertram, eben so viel grüner Petersilie, so viel Kerbelkraut, und vier Löffel voll Champignon (statt der letztern Trüffel, was von besonderem Effect ist), mit vier Löffel voll fein geschabtem

Speck nebst dem gehörigen Salz, und einer Messerspitze voll Muskatnuß bestehend gut durcheinander gemengt. Der vierte Theil dieses Kräutels wird in die erste Kapsel aufgestrichen, die vorher mit feinem Salz und etwas weißem Pfeffer bestäubt gewesene Nuß darüber gebreitet und mit dem übrigen Kräutel belegt. Nun kommt die zweite Kapsel über die Nuß, so daß sie bis auf den Boden der ersten reicht; jetzt kommt die dritte über die erste, wenn nämlich das Ganze angewendet worden ist, dann die vierte über die zweite. Jetzt wird das Ganze mit Spagat sorglich überbunden auf ein gestülptes Blech, oder in eine angemessene Pfanne gethan, in eine nur schwach heiße Bratröhre gestellt und langsam gebraten. Die obere Fläche des Papierees, wenn sich dasselbe zu stark färben sollte, wird zeitweise mit Butter bestrichen. Nach einer Stunde wird das Ganze behutsam umgewendet, und nach zwei Stunden von dem Spagat entblößt und ohne eine andere Zuthat als köstliches Gericht aufgetischt.

#### 94. Gebratener Kalbschlägel. (Cuissot de veau à la broche).

Wenn die Kalbsnuß aus dem Schlägel ausgelöst ist (s. die vorhergehenden Gerichte), so gibt derselbe einen sehr ordinären Braten, ja man benützt ihn lieber als Stofate. Bei der Einrichtung unserer Sparherde sind immer eine oder zwei Bratröhren angebracht und in solchen läßt sich ein Schlägel recht gut braten, wenn man nur oft genug nachsieht und ebenso denselben umwendet. Man darf auch nicht außer Acht lassen, den Schlägel ein paar Stunden vor dem Braten mit Salz einzureiben, bei dem Braten aber die Pfanne, in welche ein kleines Stückchen Butter gethan, nie trocken werden zu lassen, ein paar Löffel voll Wasser bei jedesmaligem Umwenden reichen aus. Uebrigens muß die Hitze so geleitet werden, daß ein ganzer Schlägel zwei Stunden in der Röhre verbleibt, denn so viel Zeit wird erforderlich, um denselben gar zu machen. Der Ueberrest des Kalbsbratens erscheint am vortheilhaftesten als Eingekchnittenes, welches bei dem Gänsebraten beschrieben ist.

#### 95. Kalbs-Schnitzel. (De fausses côtelettes.)

Die Kalbschnitzel ersetzen einigermaßen die sehr geschätzten Coteletten (Carbonadeln), sie sind leicht bereitet, angenehmen Geschmacks, leichter Verdauung und aus allen diesen Gründen allgemein beliebt. Sie gewähren übrigens den Vortheil,

daß sie keinen bestimmten Fleischtheil in Anspruch nehmen, indem jedes Kalbfleisch, wenn es nur rein, ohne Häute und Sehnen ist, sich zu denselben eignet. Aus großen Fleischmuskeln wie vom Schlägel, wenn die Kuß ausgelöst ist, werden einer Handfläche gleiche und einen Finger dicke Schnitten über den Faden geschnitten, mit einer naß gemachten Haue oder einem flachen Holzschlägel etwas flach geklopft, in reines Wasser gerunkt, und mit feinen weißen Semmelbröseln gut eingehüllt in eine ziemlich stark mit Butter bestrichene Pfanne gereiht, mit feinem Salz und etwas wenigem weißen Pfeffer bestäubt und über scharfem Feuer, oder auf der heißesten Stelle eines Sparherdes schnell abgebraten, dann umgewendet, und wenn es Noth thut, mit etwas Butter nachgeholfen, auch auf der andern Seite bis zur schönen gelbbraunen Farbe angelassen und sogleich auf eine heiße Schüssel angerichtet; in die Pfanne werden sechs bis acht Löffel voll gute Fleischbrühe gethan, aufgeköcht und über dieselben als Saft gegossen. Die Oberfläche wird mit feingefchnittenen Limonienschalen bestreut, und aufgeschchnittene Limonien beigegeben.

Da man nicht immer hinreichend große Fleischmuskeln zu diesem Gerichte verwenden kann; so reichen, wie oben bemerkt, kleinere Fleischtheile, ja selbst das Schulterfleisch hin, Kalbschnitzel zu bereiten; in diesem Falle muß aber das Fleisch klein gehackt und in solche Schnitte geformt werden. Bei dem Aufsetzen mit Semmelbröseln müssen sie über der Tafel naß gemacht und behutsam gehandhabt werden, damit sie nicht auseinander fallen. Die Kalbschnitzel werden benützt als Zubiß (s. weiterhin den Tafelservice betreffend) als Beleg eines jeden Gemüses, als Theil einer Garnierung, und als selbstständiges Gericht zu Gabelfrühstücken oder Nachtmahlen.

## 96. Gebackene Kalbs-Leber. (Foie de veau frit.)

Die Kalbsleber wird dem vorhergehenden Gerichte gleich in Handfläche kleine, einen kleinen Finger dünne Schnitte getheilt, mit zwei Theilen Mehl und einem Theil Semmelbröseln in einem Tuche mittelst Hin- und Herschleuderns abgetrocknet und den Kalbschnitzeln gleich, wenn es möglich ist noch schneller abgebraten, und während diesem mit feinem Salz und etwas Pfeffer hinreichend bestäubt. Dieses späte Salzen geschieht, um zu verhindern, daß sich der Saft vor der Zeit entwickle und verloren gehe. In ihre Mitte, wenn sie nicht als Garnierung, sondern als selbstständiges Gericht er-

scheint, kommen einige Löffel voll brauner Sauce (s. 45) mit Fleischsaft verdünnt.

### 97. Kalbs-Briesen (Drüsen). (Ris de veau.)

Die Kalbsbriesen werden vorzugsweise zu Eingemachtem oder Ragout verwendet (s. weiterhin die Behandlung dieser Gegenstände betreffend); zu diesem Zweck werden sie längere Zeit ausgewässert; dann in neuem Wasser eine Viertelstunde lang abgekocht und wieder ins kalte Wasser gethan, aus diesem werden sie sehr sorgsam abgehäutet, und in einer Braise (s. die Braise bei dem Kalbskopf (75) eine halbe Stunde oder so lange gekocht, bis sie gar werden; dieses muß sorgfältig beobachtet werden, weil zu wenig gekocht sie unausstehlich zähe, zu viel hingegen ekelhaft werden. Nun werden sie in halben Löffel kleine Stücke gebrochen und zu dem Eingemachten oder zu einem beliebigen Ragout gethan.

### 98. Kalbs-Brieschen in Papier. (Ris de veau en papillotes.)

Diese Verwendung scheint der zweckmäßigste Gebrauch dieses sonderbaren Fleisctheiles, und wird ganz den Zungen in Papier gleich behandelt (s. 72).

### 99. Kalbs-Briesen am Rost. (Ris de veau pannés-grillés.)

Nachdem die Brieschen gereinigt und etwas spröde weichgekocht worden sind, werden sie in halben Finger dünne Scheiben geschnitten, mit einer etwas dicken Einmachsauce (s. gebackenes Kalbsfricasé s. 85) bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, und wie Kalbschnitzeln (95) schnell abgebraten, mit dem Unterschiede, daß statt Butter reines und etwas mehr Schmalz in die Pfanne gethan wird. Ihre Geschmackslosigkeit fordert einige kräftige Kräuter oder eine Paradeisäpfelsauce (s. 53, 54), die in ihre Mitte gegossen wird.

## VI. Abschnitt.

### Vom Schöpfen- und Lammfleisch.

Bei dem anhaltenden und allgemeinen Bestreben der Schafzüchter, dieses so nuzbare Thier zu veredeln, müßte, man sollte

es glauben, dies auch der Küche zu Gute kommen, und doch ist dies nicht der Fall. Durch Kreuzungen wird zwar die Wolle feiner, aber nur durch zweckmäßige Nahrung das Fleisch gleichsam veredelt. Dieses scheint den Züchtern weniger am Herzen zu liegen; übrigens mag die Localität den größten Einfluß hierin ausüben, denn Englands und Niederlands kräuterreiche Tristen liefern das Beste dieser Art, und von dorthier kommen die große Anzahl Gerichte aus Schöpfensfleisch, deren einfachste Bereitungen die köstlichsten Speisen geben, während wir einen Aufwand von Kunst bedürfen, um diesem Fleische einen Geschmack abzugewinnen.

Da wir das Fleisch vom ganzen Thiere benützen wollen, so machen wir den Anfang von oben mit den Hälsen, der Kopf wird nicht verbraucht.

### 100. Schöpfenhälse am Rost. (Les cous de mouton pannés grillés.)

Da der zum Verbrauch bestimmte Schöps seiner ganzen Länge nach gespalten wird, so gibt der Hals zwei Hälften. Drei solche Hälften werden nun behutsam von den Wirbelbeinen abgelöst, und mit etwas Wasser, einer blattweise geschnittenen Zwiebel, zwei Lorbeerblättern, vier Gewürznelken, ein Paar Würzchen Ingwer und dem hinreichenden Salz, langsam weich gekocht, und zum Auskühlen bei Seite gesetzt. Nach dem Lauwerden thut man sie auf eine flache Schüssel und bedeckt sie mit etwas Flachem, damit sie bei dem völligen Erkalten diese flache Form behalten. Nun werden sie in zwei Finger breite Stückchen geschnitten, in zerlassene Butter mit feinem Kräutchen (s. die Rindszunge am Rost 73) getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt und wie dort gar gemacht. In ihre Mitte kommen einige Löffel voll mit Glace gehobene Pfeffersauce (s. 46).

### 101. Schöpfenhälse mit Scherrüben. (Les cous de mouton aux navets.)

Die Hälse werden, den vorhergehenden gleich, von den Wirbelknochen abgelöst, eine Viertelstunde lang in Wasser abgekocht, sorgsam von anhängendem Schaum gereinigt, in halben Löffel kleine Stücke geschnitten, und in die Scherrüben gethan, um mit denselben gar gemacht zu werden (s. den Artikel die Scherrüben betreffend). Das Schöpfensfleisch hat das Eigenthümliche, daß es mit Rüben aller Art schmachafter wird.

**102. Schöpfen: Coteletten am Rost.** (Côtelettes de mouton grillées.)

Die Schöpfen=Cotelette (s. Carbonadeln) am Rost werden den kälbernen Kalbsrippen (s. 86) gleich behandelt, und will man weniger Umstände machen, so werden sie den Kalbschnitzeln ähnlich bereitet (s. 95).

**103. Schöpfene Brüste am Rost.** (Poitrine de mouton grillée.)

Die Brüste, eine geringe Ausbeute gewährend, müssen dennoch aus ökonomischen Gründen verwendet werden. In diesem Falle werden sie in gefalzenem Wasser weich gekocht, so daß man die Rippen durch ein leichtes Drehen von den Knorpeln ablösend herausziehen kann, ohne das Fleisch zu zerreißen; dann werden sie flach beschwert, kalt gestellt, und endlich den Schöpfenhälften ganz gleich behandelt (s. 100).

**104. Gebratene Schöpfen=Lenden mit Petersilie.** (Carbonades de mouton au persil.)

Die Lenden (s. Kalbsnierenbraten 88) werden wie jene zum Braten vorgerichtet, dann aber die Haut von dem fleischigen Theile behutsam abgelöst, und mit kleinen Sträuschen grüner Petersilie vollgespickt, und während des Bratens mit zerlassener Butter oft bespritzt, so daß die Petersilie reschwerdend nicht abgestreift werde. Darunter kommen einige Löffel voll brauner Sauce (s. 45).

**105. Schöpfen=Lenden mit einem Gemüse.** (Carbonades de mouton au legume.)

Der Lendenbraten wird dem Kalbsnierenbraten gleichbehandelt mit dem Vorbehalt, daß, da derselbe um die Hälfte kleiner als jener ist, die Bratzeit im Verhältnisse stehe. Ubrigens pflegt man diesen Braten selten so hoch zu halten, um feinet halben ein freies Feuer anzumachen, um so weniger als mit einiger Sorgfalt das Braten in der Röhre genügend bewerkstelligt werden kann.

Dieser Braten, so wie überhaupt alles Schöpfenfleisch, eignet sich besonders als Belege folgender Zuspeisen, als Braunfohl, Rüben jeder Art, Linsen, Erdäpfel in Gestalt von Mus oder geschmort, Andivi als Salat oder eingemacht (s. die Gemüse betreffend).

### 106. Schöpfen-Nieren geröstet. (Rognons de mouton sautés.)

Die Nieren, wenigstens zwölf an der Zahl, werden der Länge nach von einander geschnitten, das sie umgebende Häutchen herab gestreift, und nun in eine mit Butter bestrichene Pfanne gethan, über der heißesten Stelle des stark geheizten Sparherdes geröstet; je schneller diese Operation von Statten gehet, desto besser für das Gericht, denn je länger die Nieren am Feuer bleiben, desto härter werden sie. Ist nun eine Seite so weit abgebraten, das heißt leicht gefärbt, so werden sie umgewendet, mit einem Löffel voll fein geschnittenen Schalotten und der Hälfte so viel grüner Petersilie bestreut, endlich zu allerlezt mit dem gehörigen Salz und Pfeffer gewürzt, durcheinander geschwungen und angerichtet.

### 107. Schöpfen-Nieren am Rost. (Rognons de Mouton grillés.)

Diese liebliche, von der vorhergehenden durch Elegance und Präzension sich auszeichnende Speise wird auf folgende Art bereitet. Es werden wenigstens zwölf gleich große schöne Schöpfennieren in drei, vier Theile gespalten und nachdem das sie umschließende Häutchen abgezogen ist, auseinander gebreitet und durch feine Silberspießchen (in Ermangelung derselben mit Holzspießchen) in dieser scheibenförmigen Form erhalten, in eine Schüssel gelegt, mit in dünne Scheiben geschnittener spanischer Zwiebel, einigen Lorbeerblättern und etwas grüner Petersilie belegt und mit einigen Löffeln voll feinem Dehl begossen; in dieser Marinade werden sie von Zeit zu Zeit umgewendet einige Stunden erhalten. Während dem wird ein Löffel voll grüner fein geschnittener Petersilie, eben so viel sehr fein geschnittene Schalotten, die in ein wenig kochendes Wasser geworfen, aber gleich wieder abgeseiht und etwas ausgepreßt worden, endlich ein halber Löffel voll fein geschnittenes Kerbelkraut mit vier Loth frischer Butter, etwas wenigem Salz und weißem Pfeffer zu einer gleichförmigen Masse abgerührt. Nun werden die Nieren auf einen Rost gereiht, mit Salz bestäubt und über scharfer Glut gebraten; nachdem die untere Seite etwas Farbe angenommen hat, werden sie umgewendet, wieder mit Salz und etwas weißem Pfeffer bestäubt, die Glut aufgefrischt und gar gebraten. Dieses Garbraten darf nicht über vier Minuten dauern und ist vollkommen erreicht, wenn man in

das Fleisch mit der Messerspitze sticht, und ein klarer etwas röthlich gefärbter Saft hervorquillt. Man muß sich hüten den klaren röthlichen Saft mit dem Blute zu verwechseln. Dann werden sie angerichtet und in die Mitte eines jeden ein Kaffeelöffel kleines Stück von der angerichteten Butter gethan.

Das späte Salzen bezweckt die Niere mürber und saftiger zu erhalten; im entgegengesetzten Fall würden sie zähe und saftlos. Auf unsern Sparherden läßt sich diese Speise gleichfalls bereiten. Man muß aber bedeutend viel Butter in die Pfanne geben.

### 108. Schöpfen-Braten. (Le rôt de mouton.)

Als Braten wird das Schöpfensfleisch selten in Anwendung gebracht, obgleich ein mit Knoblauch gespickter, gut mürbe gelegener und in Saft gut gebratener Schöpfenschlägel ein recht schmackhaftes gesundes Gericht darbietet (s. den Kalbschlägel betreffend 94). Es wird diesem Braten immer eine Unterlage von gerösteten Erdäpfeln oder Fisoln oder andern beliebigen Gemüsen gegeben.

### 109. Schöpfenschlägel auf englische Art. (Gigot de mouton à l'anglaise.)

Als Gegensatz zu dem Vorhergehenden erhält dieses Gericht Berücksichtigung, vielleicht seines brillanten Ansehens wegen.

Der mürbe abgelegene Schlägel wird noch insbesondere mürbe geklopft, dann in einem großen Gefäße mit Wasser aufgesetzt. Nach dem Aufkochen und wiederholten Abschäumen werden einige Lorbeerblätter und Salz hinzu gethan, nun werden ungefähr zwölf Daumen dicke zierlich zugeschnittene Gelberüben und eben so viel weiße in Ermanglung deren rund zugebrochte Kohlrüben mitgekocht, nachdem der Schlägel sich dem Garwerden nähert, werden sechs Rosen rein gepuzter Garviol (Blumentohl) in den Sud gethan, endlich fünf Minuten später kommen zwölf mittelgroße rund geschälte Erdäpfel hinzu. Es wird von allem Anfange so angetragen, daß sowohl der Schlägel als die hinzu kommenden Ingredienzien gerade zum serviren der Tafel gar werden. Nun werden die Gemüse Stück für Stück auf ein reines Tuch gelegt, damit die Flüssigkeit etwas abtrockne. Jetzt wird der Schlägel aus dem Sud gehoben, die allenfalls vorragenden Knochen beseitigt, zierlich transchirt wieder in die gehabte Form zusammengesetzt und nun mit den Gemüsen auf's Zierlichste belegt, hie und



da wird eine Scheibe Rotherübe beigemischt. Das Ganze bildet ein Schaugericht ganz eigener Art, nur darf solches Gericht nicht aufgetischt werden, wenn das Rindfleisch mit Gemüse erscheint. Eine Buttersauce (s. 59), welche mit der Süßsüßigkeit angemacht, mit vier Löffel voll Essig angesäuert und fein geschnittener grüner Petersilie nebst Salz und Muskatnuß gewürzt worden ist, wird beigesezt. Man darf die Idee, als sei das so in Wasser gekochte Fleisch von schwachem Gehalt, nicht aufkommen lassen. Es ist in der That von vortrefflichem Geschmack durch den Mitgenuß von dem Wurzelwerk und der angesäuerten Sauce noch gehoben.

### 110. Gedämpfter Schöpfschlägel. (Gigot de mouton braisé.)

Der mürbe abgelegene und noch insbesondere mürbe geklopfte Schlägel (man möge diese immer wiederholte Formel zu gute halten der Unerläßlichkeit ihrer Bedeutung wegen) wird mit klein Finger dicken Speckschnitten, welche vorher stark mit Salz, schwarzem Pfeffer und zerriebenem Knoblauch eingehüllt worden sind, häufig durchzogen, in eine mit etwas Speck gefüllte Reine oder Casserole gelegt, mit zwei Zwiebeln, zwei Gelberüben, zwei Petersilienwurzeln und vier Lorbeerblättern nebst einem Sträußchen Thymian belegt, dann mit einem Kaffeelöffel voll schwarzem Pfeffer, ein Paar Gliedchen Ingwer, einem Kaffeelöffel voll Gewürznelken bestreut, und auf allen Seiten abgebratelt, nun werden mehrere Schnitten Schneideschinken und ein halb Pfund reines frisches Rindfett ebenfalls in dünne Scheiben geschnitten darüber gethan, mit einer halben Maas fetter Fleischbrühe und eben so viel Desterreicher Wein genäßt sorgsam bedeckt und in einer Bratröhre ungefähr dritthalb Stund lang gedämpft. Bei dem Anrichten wird der Schlägel nach den Regeln (s. weiterhin das Transchiren betreffend) zerschnitten, in die erste Form wieder zusammen gelegt, und über ein braunes Ragout oder glasirte Zwiebeln oder sogar mit gleich großen, rund geschälten, gesalzenen und in Schmalz braun gebackenen Erdäpfeln aufgetischt. Eine Schaale voll des rein abgefetteten Sudes wird beigesezt.

### 111. Schöpfschlägel mit Sardellen. (Gigot de mouton aux anchois.)

Dieses Gericht gilt nur für besondere Liebhaber von heterogenem Geschmack. Die Bereitung ist übrigens sehr einfach,

Der Schlägel wird nämlich mit Sardellen reich gespickt, gebraten und über ein Stück Sardellenbutter angerichtet; die durch die Hitze zergehende Butter bildet mit dem entquillenden Saft die gehörige Sauce.

### 112. Gingeschnittenes von Schöpfen. (Capilotade de mouton.)

Wir haben viele Gerichte, die von Uebriggebliebenem bereitet werden, und dieses hier darf mit vollem Recht unter die vorzüglichsten gezählt werden, ja man bratet gerne die Schultern zu diesem Zweck ab und behandelt sie auf folgende Weise.

Der übrig gebliebene Braten wird nämlich in Stücke von der Größe eines Löffels ungefähr getheilt, die Knochen und Sehnen beseitigt und sonst zierlich zugeschnitten. Dieses wird nun, auf eine Menge von zwei Pfund, mit einem Löffel voll Schalotten, eben so viel Bertram, einem halben Löffel voll Kerbelkraut, nebst etwas Salz und Pfeffer bestreut, mit vier Löffel voll gutem Essig und zweimal so viel gutem Rahm nebst etwas wenig schwarzer Brühe (s. 5) genäht, und eine halbe Stunde langsam gekocht. Man pflegt kleine Butterkrapsel oder abgebackene zierlich zugeschnittene Semmelschnitten rund um das Gericht zu reihen.

Eine andere Bereitungsweise, die noch weniger Umstände macht, besteht darin, daß man das vorgerichtete Fleisch mit braunen Semmelbröseln dicht bestäubt, mit Essig und Rahm nebst dem Bratenjast näßt, mit einem Gliedchen fein mit Kochsalz und Pfeffer zerriebenen Knoblauch und ein paar Lorbeerblättern würzt und gehörig verkocht. In beiden Fällen ist eine Zugabe von einem halben Löffel kleinen Stück Butter vor dem Verkochen empfehlenswerth.

### 113. Gebackene Lammköpfe. (Une friture de têtes d'agneaux.)

Dieses Gericht ist eine wahre Capricesache, es ist ziemlich kostspielig (in Betracht des Schmalzes), gewährt wenig Ausbeute und nur als Zeitvertreib für Essende, die keinen Hunger haben, zu betrachten; um jedoch auch solchen Herren uns gefällig zu bezeigen, wollen wir hiermit die Beschreibung unternehmen. Zwei von gut genährten Lämmern sammt den Hälsen genommene Köpfe werden entzwei gespalten, die Augen herausgenommen und die untern Kiefern beseitigt, das Hirn herausgenommen und in dem Fleischtöpfe weich gekocht. Nach Erfolg dessen wer-

den sie kalt gestellt. Nun wird das Hirn gereinigt, nämlich die allfalligen Knochen, Splitter und alle Blutäderchen beseitigt und mit etwas Salz und weißem Pfeffer bestäubt. Jetzt werden die Hälse in zwei Finger schmale Stückchen zerschnitten. In die Vertiefung des Hirnknochens werden die Hirne wieder eingelegt und mit einer dünnen Scheibe Semmel darinnen gleichsam befestigt; nun wird das Ganze mit etwas Salz und weißem Pfeffer von allen Seiten bestäubt, in abgeschlagene, mit etwas Wasser verdünnte Eier Stück für Stück getunkt, mit Semmelbröseln stark aufgelegt und in heißgemachtem Schmalz (zwei Pfund) schnell gebacken. Nach dem letzten Einlegen wird das Schmalz noch stärker erhitzt und eine starke Hand voll abgezupfter grüner Peterfilie hinein gethan und sobald das heftige Aufbrausen aufgehört hat, heraus auf ein Tuch gelegt, und über das Gebäckene aufgehäuft.

#### 114. Gebackenes Lämmerne. (La friture d'agneau.)

Zu diesem Gericht werden die Schultern und der obere Theil des Rückens verwendet, in zwei Finger kleine Stücke zerhauen, und in einer Schüssel mit Salz bestäubt, durch einander geschwungen und bedeckt (um die Einwirkung der Luft abzuhalten) eine halbe Stunde lang stehen gelassen. Dann wird es Stück für Stück in abgeschlagene mit etwas Wasser verdünnte Eier getunkt, mit Semmelbröseln gut aufgelegt und etwas langsame als die vorhergehenden gebacken, indem das rohe Fleisch während des Backens gar werden muß. So bereitet erscheint solches als Belege einer Grünspeise. Oder bei Nachtmahlen und Gabelfrühstücken als selbstständiges Gericht.

Die französische Art dies Gebäckene zu geben, unterscheidet sich darin, daß die Fleischstückchen nicht mit Eier und Semmelbröseln aufgelegt werden, sondern einige Hände voll Mehl mit einer Hand voll Semmelbröseln werden auf ein Tuch gethan und so viel Stückchen, als man auf einmal in die Backpfanne geben kann, in dasselbe gelegt, das Tuch an den zwei Enden zusammen genommen, durch Hin- und Herschleudern abgetrocknet, dann in Schweinschmalz gebacken. Das Schweinschmalz hat die gute Eigenschaft, daß es nicht so bald schwach wird und dem Gebäckenen eine reschere Kruste gibt. Das feine italienische Dehl besitzt diese Eigenschaft in noch höherem Grade, allein uns stehet es schon des hohen Preises wegen zu diesem Behufe nicht zu Gebote. Ueber das Gebäckene werden einige Löffel voll einer kräftigen Paradeisapfel-Sauce (s. 54) gegossen.

### 115. Eingemachte Lämmerne Brüste. (Poitrines d'agneaux en fricassée.)

Nachdem die Schultern abgelöst und die Brüste zwei Fingerbreit vom Rückgrate abgehauen sind, werden sie untergriffen, das heißt, es wird die fleischige Haut von den Rippen mittelst Eingreifen des Fingers so lose gemacht, daß die Brust eine Art Tasche bildet. Nun wird eine Fülle gemacht, aus einer Tasse voll in Milch etwas aufgeweichter weißer Semmel, einem viertel Pfund zerlassener und abgeschäumter Butter und zwei ganzen Eiern, was sehr genau durch einander gemengt, mit etwas Salz und ein wenig fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt wird. Diese Fülle wird in die Brüste gefüllt, an dem unteren Ende gut vernäht und im Fleischtopfe eine halbe Stunde lang abgekocht, unterdessen wird eine halbe Maas weiße Sauce (s. 44) in einer schicklichen Casserole ins Kochen gebracht, die Brüstchen hinein gethan und gar gekocht, welches wieder eine halbe Stunde in Anspruch nimmt, dann werden sie aus der Sauce auf eine Schüssel gethan, genau bedeckt, warm gestellt, um die Zeit zu gewinnen, die Sauce noch etwas mehr einzukochen, sie muß mit gehörigem Salz und etwas Muskatnuß gewürzt sein, dann wird sie mit drei bis vier Eidottern, die aufgeschlagen mit zwei Löffel voll weißer Brühe abgerührt sind, lezgirt, nämlich in die Sauce gegossen und über dem Feuer schnell gerührt bis dieselbe etwas verdickt, dann, wenn sie nicht sehr rein wäre, durch ein Haartuch gepreßt. Jetzt werden die Brüstchen mit sehr scharfem Messer in Blätter geschnitten, so daß eine jede Rippe eine Schnitte gibt, die dann in einem Kranze rundlaufend angerichtet, ein gefälliges Ansehen geben, darüber kommt die Sauce. Man pflegt den Werth dieses Gerichts durch Beigabe eines Ragout zu erhöhen (s. weiterhin den Artikel Ragout).

### 116. Lämmerbrüstchen am Rost. (Poitrines d'agneaux.)

Die vorhergehenden Brüstchen werden auf eine flache Schüssel ausgebreitet, mit ihrer legirten Sauce begossen, genau bedeckt und kalt gestellt. Den andern Tag, wenn alles gut gesulzt ist, werden Stück für Stück aufgehoben mit der übrigen Sauce mittelst eines Pinsels bestrichen mit feinen Semmelbröseln bestaubt, sonach in abgeschlagene Eier, die mit etwas Wasser verdünnt sind, getunkt und wieder mit Semmelbröseln aufgelegt, endlich in eine stark mit Butter bestrichene Pfanne gereiht und auf beiden Seiten gelbbraun schnell abgebraten.

### 117. Lämmerne Coteletten. (Côtelettes d'agneau.)

Diese Rippchen werden ganz so bereitet, wie die Kälbernen, um daher Wiederholungen zu vermeiden, verweisen wir auf diesen Paragraph (S. 86). Da diese Rippchen in der Regel gar zu klein sind und daher bei dem Braten gar zu leicht austrocknen, so werden immer zwei Rippchen auf eine Cotelette genommen.

### 118. Lämmerne Rippchen in Papier. (Côtelettes d'agneau en papillotes.)

Wie die vorhergehenden, den Kälbernen gleich behandelt (S. 87), nur darf man nicht unbeachtet lassen, daß die Dauer des Bratens zu ihrem Volumen in Verhältniß stehen müsse.

### 119. Lammbraten oder Lämmerne-Hase. (Rôti d'agneau.)

Nachdem der obere Theil des Lammes bei der ersten kurzen Rippe, nämlich über den Nieren abgehauen ist, bleibt der untere Theil des Rückens sammt den beiden Schlägeln ungespalten als zum Braten bestimmt; und weil fast dasselbe bei dem Hasen der Fall ist, so mag es daher kommen, daß dieser Braten auch Lämmerne Hase benannt wird. Es darf übrigens kaum erinnert werden, daß das Lamm zu diesem Zwecke besonders schön sein müsse. Nachdem nun die vorstehenden Knochen abgehauen und das Ganze sorgsam gereinigt ist, werden die Schlägel flach auswärts gebogen und in dieser Lage mittelst eisernen Spießchen befestigt, so auch ein derlei Spießchen von oben her in den Rückgrad gesteckt, darauf mit Salz eingerieben und ein Paar Stunden kalt gestellt, damit das Salz eindringen könne, während dieser Zeit muß es mit feuchtem Tuche bedeckt bleiben, um die Einwirkung der Luft abzuhalten. Jetzt wird derselbe an einen starken Spieß gethan, am obern Ende vermöge des vorragenden Spießchens an dem unteren bei den Schenkelnknochen fest angebunden, in der Mitte wird der Spagat über den Rückgrad mittelst einer Nadel durch das Fleisch geführt und an den Spieß befestigt. Ist der Braten stark, z. B. zehn Pfund schwer, so werden zwei Bogen mit Butter bestrichenem Papier über denselben gebunden, um zu verhüten, daß sich allzusehnell eine Kruste bilde und das fernere Garbraten erschwere. Nach einer Stunde des Bratens wird der Überwurf abgenommen, das Feuer aufgesfrischt, die Glut in halben Mond herumgeschürt

und der Braten angerückt und oft mit Butter betupft, damit derselbe eine schöne Farbe annehme, welches in einer halben Stunde vollkommen gelingen kann. Als Braten erscheint derselbe mit einigen Löffel voll brauner Brühe (s. 4).

Man gibt diesen Braten gerne vom Anfange des Mahles als Gegenstück zum Rindfleisch, dann muß derselbe aber eine derbere Unterlage bekommen, als Macaroni auf italienische Art, gedünsteter Reis, oder eine gemischte grüne Speise u. dgl.

Der Braten in der Röhre. Die Noth macht erfinderisch, ist ein allgemeines Sprichwort von unbestreitbarer Wahrheit. Wir waren aus Noth des Brennmaterials zu unsern Sparherden getrieben (daher die Benennung); der menschenfreundliche Philosoph Graf Kenford hat das Verdienst sie uns zuerst in annehmbarer Gestalt vorgeführt zu haben. Vom Anfange gings etwas holperig, man wußte nicht gleich alle die Vortheile und Bequemlichkeiten aufzufinden, welche dieselben darbieten, übrigens ist zu bedenken, welche Classe Menschen damit zu thun hatte. Wer möchte sie jetzt gegen den alten offenen Feuerherd vertauschen? Man war und ist noch größtentheils der Meinung, in einer Bratröhre (einem wesentlichen Theil des Sparherdes) könne der Braten nicht so schmackhaft bereitet werden, als bei offenem Feuer; die Erfahrung zeigt aber, daß wir aus der Bratröhre eben so gute, so feine, so saftige Braten erhalten und zwar auf eine leichtere, ich möchte hinzusetzen, einfachere Art, als bei dem kostspieligsten, best besorgtesten offenen Feuer, denn bei diesem empfängt der Braten eine heftige Hitze nur auf einem Punkte und entfernt sich von derselben durch immerwährendes Drehen zur kalten Luft, wodurch der Prozeß verlängert wird, welches zwar nothwendig ist, um dem Verbrennen vorzubeugen. Die Feuchtigkeit durch die Hitze ausgedehnt, quillt durch die Poren hervor, wird verdampft, verdickt und bildet die wohlschmeckende feine Kruste von ansprechender Farbe. Dasselbe gehet nun in einer Röhre auf vollkommene Weise vor sich, die Hitze, das allein wirkende Princip, ist hier weniger heftig, wirkt aber gleichförmig auf den ganzen Körper mit Auschluss der kalten Luft, der Saft entquillt ebenfalls und wird verdampft, die feine schmackhafte Kruste bildet sich ganz so, wie bei dem andern, nur daß man Sorge tragen muß, daß nicht zu viel Flüssigkeit sich in der Pfanne vorfinde, um nicht so viel Dampf zu veranlassen, daß die Wirkung der trockenen Hitze behindert würde. Zu diesem Behuf werden nur ein paar Löffel voll Butter und eben so wenig Wasser in die Pfanne gethan, und der Braten über ein paar Holzspeichen gelegt, um nicht in der Flüssigkeit zu liegen. Das ofte Umwen-

den u  
einm  
gleich  
werde  
komm  
Zug  
sicht

120

die L  
abgel  
Fleis  
Zuch  
man  
Butte  
schwa  
flüssig  
Legt  
in di  
mit  
dünn  
Feit  
beiden  
das  
chen  
dageg

haben  
stifill

Wade  
lichter  
gens  
wächst  
der S  
angure

den und mit Butter betupfen wird ein Bedingniß. Sind wir einmal dahin gekommen, daß der Braten in der Röhre so gleichförmig gedreht werden kann, wie bei offenem Feuer, so werden wir voraussichtlich einen bedeutend besseren Braten bekommen, weil der Andrang der Luft durch das Feuer in starkem Zug versetzt, immer Staub mit sich führt und in anderer Rücksicht nachtheilig einwirkt.

### 120. Lämmernes Weischel. (Le poumon d'agneau.)

Unter der Benennung lämmernes Weischel bekommt man die Lunge, Leber und das Herz des Lamms. Die Leber wird abgelöst, die Lunge aber und das Herz werden in dem Fleischtopf eine Viertelstunde lang abgekocht, dann mit feuchtem Tuch bedeckt und kalt gestellt. Während diesem (angenommen, daß man zwei solche Weischel zu verarbeiten hat) werden acht Loth Butter mit einem Löffel voll Mehl braun geröstet, mit der Hälfte schwachem Weineßig und eben so viel Fleischbrühe zur dünnflüssigen Sauce abgerührt und mit zwei Lorbeerblättern verkocht. Jetzt werden die Lungen und das Herz feinnudlich zerschnitten, in die Sauce gethan und darin völlig weich gekocht, endlich mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt. Die Lebern werden in dünne Scheiben geschnitten, in Mehl gewalzt, in eine mit Fett bestrichene Pfanne gelegt, mit Salz bestäubt und schnell an beiden Seiten abgebraten. Sie kommen im Kranz gereiht über das Weischel. Sind Butterkrapsel und gebakene Semmelschnitzchen vorhanden, so kommen solche über das Weischel, die Leber dagegen nudlich geschnitten in dasselbe.

Es gibt Viele, die die Würze der Limonienschalen gerne haben, für solche wird die Schale dünnblättrig und dann feinstiftlich geschnitten und über das Gericht gestreut.

## VII. Abschnitt.

### 121. Vom Schweine.

Die Gutschmecker behaupten, man solle vor einem Rudel Schweine jedesmal den Hut ziehen vor lauter Erkenntlichkeit für all das Gute, das sie uns darbieten; es ist übrigens ganz richtig, daß kein Thier so ganz für die Küche heranzwächst und in solcher Mannigfaltigkeit derselben nutzbar ist; der Speck allein wäre schon hinreichend, unsere Erkenntlichkeit anzuregen. Es gehört zur Eigenthümlichkeit dieses Thieres, daß

es so leicht und in solcher Menge Fett ansetzt, denn es steckt gleichsam in einer dicken Hülle und es gehört zu keiner Seltenheit, dieses Fett (Speck) vier bis fünf Zoll stark, zwischen Haut und Fleisch abgelagert zu finden. Die inneren Theile sind ebenfalls voll Fett, das aber weniger compact ist und daher geschmort (ausgelassen) als Schweinschmalz in den Handel gebracht wird. Dieses Schweinschmalz zeichnet sich aus durch die Eigenschaft, dem Gebäckenen eine reschere Kruste zu geben und nicht sobald schwach und schäumend zu werden, daher es mehr als Rindschmalz leistet. Wir werden im Nachfolgenden Gelegenheit haben, die esbaren Theile einzeln zu besprechen.

### 122. Schweinernes heißgefotten. (Les abatis de cochon à la vinaigrette)

Das gemästete Schwein wird nur seines Fettes wegen geschätzt, und kann eben des Fettes wegen nicht zu einer jeden Vereisung genommen werden; so z. B. diejenigen Theile, die als Abfälle betrachtet werden, als: Kopf und Füße von einem mageren Schweine, das nämlich nur eine Finger dünne Schichte Fett angesetzt hat, werden in Handflächchen kleine Stücke von den Knochen geschnitten und mit wenig Wasser und dem gehörigen Salz ohne andere Zuthat schnell körnig abgekocht und mit geriebenem Kren aufgetischt, welches jedoch nur bei Gabelfrühstücken stattfinden kann. Dieselben Abfälle von einem Mastschweine müssen schon mit Essig abgekocht und mit viel Gewürz, als schwarzem Pfeffer, Gewürznelken, Salz und einem Büschel Bertram stark versotten werden, und nebst diesem wird noch der Kren beige-  
setzt, um die Verdauung des Fettes zu erleichtern.

### 123. Gefulztes vom Schweinskopf. (La tête de cochon à la gelée.)

Der nach dem Vorhergesagten heißgefottene Schweinskopf und die Füße werden aus dem Sud gehoben, reinlich und klein zugeschnitten und in eine beliebige Form gethan, der Sud wird aber abgeseiht, abgefettet und mit einem bis zwei Eiern, je nach der Menge desselben, mit zusammengebundenen Speilchen über dem Feuer so lange geschlagen, bis die Eier zu stocken anfangen, dann wird die Casserole genau bedeckt, auf einer minder heißen Stelle eine halbe Stunde in Ruhe gelassen, endlich die Sulze durch ein reines Tuch geseiht, über den Kopf gethan und kalt gestellt, welches nach längerer Zeit zu einem Kuchen sulzt. Die Form wird dann in heißes Wasser getaucht, nämlich so tief,



als die Sulz sie ausfüllt, und wird auf eine Schüssel umgestürzt. Sollte dieses Gericht reicher ausgestaffirt und gepuzt sein, so wird mit der Bereitung so verfahren, wie bei dem Wildschweinskopf (s. weiterhin diesen Gegenstand betreffend).

**124. Schweins-Schnitzel.** (Fausses Cotelettes de cochon.)

Das Fleisch von den Halsen oder auch von den Schultern wird von den Knochen, der Haut und den Sehnen ausgelöst, und ganz so wie bei den Kalbschnitzeln behandelt (s. die Kalbschnitzel 95).

**125. Heißgejottene Schweinsbrust.** (Poitrine de cochon à la vinaigrette.)

Nachdem die Brust bis zur Hälfte weich gekocht ist, wird dieselbe aus dem Sude gehoben und versucht die Rippen herauszuziehen, ohne das Fleisch zu zerreißen, welches dadurch am sichersten erlangt wird, wenn man die Rippen, da wo sie an die Brustknorpel angewachsen sind, scharf abdrückt, und durch ein behutsames Drehen vom Fleisch lostrennend herauszieht; dann wird auch der äußerste Brustknochen, der sich gleichfalls aber auf der entgegengesetzten Seite an die Knorpeln anlegt, herabgeschnitten, wodurch die Brust eine gefälligere Form bekommt, und mehr Leichtigkeit im Tranchiren gewährt. Nun wird dieselbe gar gekocht, und mit Kren und beigesehtem Senf aufgetischt. Zu bemerken bleibt, daß das Schweinsfleisch immer nur körnig weich gekocht werden darf, denn ein zu weich gekochtes wird ekelhaft.

**126. Schweins-Coteletten.** (Cotelettes de cochon.)

Wir haben das Vergnügen, nunmehr bei vielen Gerichten kurz sein zu können, weil wir nur auf die vorhergehenden zurückweisen dürfen, so z. B. bei diesem: sie werden so bereitet, wie die Kalbs-Coteletten (s. 86), mit der kleinen Abweichung, daß diese etwas mehr gesalzen werden, da hingegen das feine Kräuteln wegbleiben kann; sie werden mit Limonien und beigesehtem Senf aufgetischt.

**127. Schweinslenden gebraten.** (Le rôti de cochon.)

Die Lende oder der bei dem Kalb sogenannte Nierenbraten wird ganz so wie dort (s. 88) behandelt, mit Ausschluß des

Ueberwurfs von Papier, weil der Schweinsbraten seines vielen Fettes wegen nicht so leicht verdorrt. Nach einer halben Stunde des Bratens, ob in der Röhre (s. 119 das Braten in der Röhre betreffend) oder am offenen Feuer, gleichviel, wird die steif gewordene Schwarte auf kleine Würfel durchgeschnitten, damit das Fett besser abtropfen könne; zu bemerken bleibt, daß der Schweinsbraten etwas mehr gesalzen werden muß und länger zum Garwerden braucht als ein jeder andere Braten von gleicher Größe. Derselbe kann ohne andere Zuthat als die Beigabe von Senf, oder über eine jede beliebige Unterlage von Gemüse aufgetischt werden.

### 128. Kaiserfleisch. (Le présalé.)

Unter Kaiserfleisch wird das jungschweinerne gefelchte Fleisch verstanden, das nur einen kleinen Finger Fett und das Thier nicht über dreißig Pfund im Gewicht gehabt hat; es wird in kleine Stücke gehauen und in Wasser gekocht. Man gibt es ohne andere Zuthat als geriebenen Kren, oder als Beigabe zu Eingemachtem, zur Garbüre (s. 28), oder als Belege zu Gemüsen, Reis, Maccaroni u. dgl.

### 129. Schweins-Nieren. (Rognons de cochon.)

Diese Nieren werden vor allen andern geschätzt und werden den Schöpfennieren gleich behandelt. (s. 106 und 107.)

### 130. Schweins-Leber. (Sauté de foie de cochon.)

Die Schweinsleber wird wie die Kalbsleber (s. 96) oder wie die schöpsene Niere behandelt (s. 106 und 107). Sie geben ein schmackhaftes Gericht, nur darf man nicht außer Acht lassen, daß alles Schweinerne schwerer verdaulich, als jedes übrige Fleisch, die Würze von Pfeffer in höherem Grade in Anspruch nimmt.

### 131. Schinken. (Le jambon.)

Man pflegt den Schinken in Wasser einige Zeit zu weichen und zwar je älter je länger. Das Weichkochen geschieht im Wasser ohne andere Zuthat als einige Lorbeerblätter, und derselbe bleibt dann über die Nacht in seinem Sude. Heiß wird der Schinken nur selten aufgetischt, in diesem Falle aber wird die Schwarte bis zum Kniegelenke abgelöst, das etwa zu starke Fett

glatt herabgeschnitten, und derselbe in die heiße Röhre gethan und mehrmal mit Glace bestrichen, bis die Oberfläche eine schöne Farbe angenommen hat. Die Unterlage besteht gewöhnlich aus Spinat, weil dieser durch seine Milde der Schärfe des Seltfleisches zu gute kömmt, übrigens kann die Unterlage auch aus andern Gemüsen, ja sogar aus Maccaroni bestehen.

### 132. Der Schinken mit Aspic.

Wird der Schinken im Ganzen kalt aufgetischt, so wird bedeutende Mühe auf seine Verzierung verwendet. Die Schwarte wird (um nur einiges hierüber zu sagen) bis zum Knieknochen abgelöst, alles schwarze Fleisch reinlich dünne abgeschnitten, das zu viele Fett beseitigt, der vorstehende Knochen mit zierlich geschnittenem Papier bekleidet. Der Schinken wird nun in große Stücke getheilt, diese in Messerrücken dünne Blätter geschnitten, zusammengereiht und das Ganze wieder so zusammengestellt, als wenn der Schinken nicht zerschnitten worden wäre; jetzt wird derselbe kalt gestellt und mittelst eines Federpinsels mit zerlassener Fleischsulz (s. 6), welche mit Glace verstärkt und nur wenig zerlassen ist, so daß sie gleichsam schwer fließt, an der Oberfläche bestrichen und mit fein gehackter Fleischsulz bestreut. Dadurch werden die Schnittlinien maskirt und das Ganze bekommt ein brillantes Ansehen. Rundherum werden Daumen dicke, zwei Finger hohe, in spitze Dreiecke geschnittene Stücke Fleischsulz aufgestellt.

### 133. Gesulzte Schweinsfüße. (Des pieds de cochon à la gelée.)

Die von einander gehauenen und reinlich gepuzten Schweinsfüße werden mit einigen andern Abfällen in so viel Wasser und Essig, als sie bedürfen, um ganz unter der Flüssigkeit zu liegen, nebst dem gehörigen Salz, schwarzem Pfeffer, einigen Körnern Neugewürz, Gewürznelken, Ingwer und einigen Lorbeerblättern nebst einen Büschel Kuttelkraut und einem starken Büschel Bertram völlig weich gekocht. Nach dem Auskühlen werden sie nun herausgehoben, von den Knochen gelöst, in kleine Stücke getheilt und bei Seite gesetzt. Jetzt wird der Sud durchgeseiht, sorgsam abgefettet und mit einem, höchstens zwei Eiern über starkem Feuer mit einer Schneeruthe so lange geschlagen, bis die Flüssigkeit kochend heiß wird. Dann wird die Casserole auf eine minder heiße Stelle gerückt und der Deckel mit Blut belegt, bis endlich die Eier gestockt und die Flüssigkeit vollkommen klar durchschimmern

Taffen. Nun wird diese Sulze durch ein reines Tuch langsam geseiht, einen Messerrücken hoch in eine beliebige Form aufgegossen und kalt gestellt; nach kurzer Zeit, wenn man nämlich Gelegenheit hat, die Form übers Eis zu stellen, sulzt dieselbe fest genug, um die schönsten Stückchen von den vorgeschnittenen Füßen nebst einigen Spältchen hartgefotenen Eiern in schöner Form darüber zu legen; dann wird wieder so viel von der Sulze darüber gethan und wenn es erstarrt ist, wird das Uebrige darüber gereiht und mit dem Rest der Sulz angefüllt. Bei dem Anrichten wird die Form ins heiße Wasser getunkt, gleich abgewischt, und auf die Schüssel gestürzt.

### 134. Blutwürste.

Bei dem Abstechen des gesunden Schweines wird Sorge getragen, daß man alles Blut auffange; es muß zeitweise umgerührt werden, damit es nicht zu einem Kuchen zusammenlaufe. Sobald das Schwein gereinigt und aufgebrochen ist, wird eine halbe Maß von dem inwendigen Fett kleinwürflich geschnitten. Die Hälfte davon in einer Casserole mit ein paar Hände voll kleinwürflich geschnittener Zwiebel bis zu deren Gelbwerden geröstet, dann kommt das übrige Fett hinzu, und wenn auch dieses heiß geworden, gibt man eine halbe Maß kleinwürflich geschnittener Semmel hinein, nebst der gehörigen Menge Salz, den sechsten Theil des Salzes gröblich überstoßenen weißen Pfeffer und etwas Muskatnuß, und wird vom Feuer gehoben; nach einigem Auskühlen wird das Ganze mit dem durchgeseihten Blute recht gut gemengt. Nun werden die sorgsam gereinigten entschleimten, oftmals gewaschenen Gedärme mit dieser Masse mittelst einer weiten Spritze angefüllt, jedoch so, daß sie nicht zu stark voll werden, um zu verhindern, daß sie bei dem Garbrauten aufspringen; jetzt werden sie in zwei Handflächen lange Stücke abgebunden, in warmes Wasser gethan, an eine heiße Stelle des Herdes geschoben und dann und wann leicht bewegt, bis das Wasser einigemal aufgewallt ist, oder bis man fühlt, daß die Würste einige Consistenz erlangt haben, jetzt werden sie auf ein Tuch gethan und kalt gestellt. Zum Gebrauch werden diese Würste mit etwas Fett in einer Pfanne langsam an beiden Seiten abgebraten, so daß die Haut braun gefärbt und mürbe wird. Sie werden dann an den Stellen, wo sie abgebunden waren, abgeschnitten und mit fein geriebenem Kern ganz heiß aufgetischt.

### 135. Bratwürste.

Zu diesen Würstchen wird reines Schweinefleisch, ohne alle Haut und Sehnen recht fein gehackt, dann kommt fast so viel Schweinefett, als das Fleisch beträgt, hinzu, und wird zusammen wieder so lange gehackt, bis das Ganze fein und gut gemengt ist; während dieser Arbeit wird es mehrmal mit Wasser bespritzt, und mit der gehörigen Menge Salz, stark mit weißem Pfeffer und etwas wenig Muskatnus gewürzt, bis endlich das Ganze eine gleichförmige Masse bildet. Jetzt wird es mittelst einer Wurstspritze in Finger dünne Gedärme gefüllt und in spannlange Würstchen abgedreht. Vor dem Anrichten werden diese Würstchen über eine Pfanne mit etwas Fett schnell an beiden Seiten bis zur braunen Farbe abgebraten und mit der Beigabe von Senf aufgetischt.

### 136. Leber-Würste.

Die Schweinslunge und das Herz werden in gesalzenem Wasser ziemlich weich gekocht, nach einigem Auskühlen werden sie sammt der rohgebliebenen Leber fein gehackt; während dessen werden auf ungefähr eine Maas dieses Gehäcks eine Viertel Maas Schweinefett mit einer mittelgroßen Zwiebel fein geschnitten und geröstet; nun werden ein paar Hände voll Semmelbröseln und das Gehäcke hinzu gethan, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und recht gut durch einander gemengt. Diese Masse wird in zwei Finger dicke Gedärme gefüllt, in spannlange Würste abgebunden, in gesalzenem Wasser eine Viertelstunde lang abgekocht und auf einem reinen Tuche kalt gestellt. Alle diese Würste lassen sich mehrere Tage aufbewahren; bei dem Gebrauch werden sie in etwas Fett in einer Pfanne langsam an beiden Seiten braun gebraten. Sie werden gewöhnlich als Beleg eines Gemüses gebraucht.

### 137. Gefelchte Würstel (Würstchen).

Diese Art Würstchen ist zwar etwas Gemeines, aber dennoch allgemein sehr Beliebt. Man bereitet sie auf folgende Weise: Es wird eine beliebige Menge Rindfleisch ohne alle Haut und Sehnen recht fein gehackt und zeitweise mit klarem Wasser bespritzt, so daß die Masse leicht durch eine Wurstspritze gepreßt werden kann. Wenn das Fleisch zur Hälfte fein gehackt ist, so wird es mit hinreichendem Salz, das mit etwas wenig Knoblauch abgerieben worden und verhältnißmäßig viel

schwarzem gröblich gestoßenen Pfeffer gewürzt und bei dem fortwährenden Hacken oft übergelegt, damit die Würze gleichförmig vertheilt, in das Ganze eindringe. Ist das Fleisch etwas fett gewesen, so braucht es keine Zugabe, bei ganz magerem muß man etwas Speck mit hacken. Nun wird die Masse in geeignete Wurfsprizen gefüllt, jedoch so, daß keine Luftblasen entstehen, welches man dadurch zu verhindern sucht, daß man nur wenig auf einmal in die Spritze gibt und mit derselben wiederholt auf die Tafel aufstößt. Jetzt werden über das vorragende Röhrchen der Spritze die gereinigten, Daum dicken Schafdärme, die im Wasser liegend vorbereitet waren, aufgeschoben, der Stempel der Spritze aufgesetzt, und die Masse in die von dem Röhrchen sich herabschiebenden Gedärme gefüllt, in spannlange Würstchen abgedreht, und in einem etwas hohen bodenlosen Fasse auf Speilchen aufgehängt geselcht. Das Faß muß zu diesem Zweck so hoch vom Herde gestellt werden, daß man mit Bequemlichkeit frische Glut und über diese feine Holzspeilchen, wohl auch Sägspäne geben kann, um viel Rauch zu erzeugen; obenauf kommt ein Deckel, der nur unvollkommen deckt, damit der Rauch etwas gehemmt, entweichen kann. Wenn die Rauchbildung ununterbrochen gleichmäßig unterhalten wird, so reichen vier Stunden hin, die Würstchen vollkommen zu räuchern. Sie werden dann gereinigt, in heißes Wasser gethan, und nachdem das Wasser kochend heiß geworden und die Würstchen durch und durch gleichmäßig heiß sind, werden sie auf Servietten gelegt aufgetischt und geriebenen Kren beigelegt.

Bedenkend wohlschmeckender und mürber werden diese Würste, wenn der vierte Theil fettes Schweinsfleisch zu dem mageren Rindfleisch genommen wird.

Es lassen sich die vorher besprochenen Bratwürste eben so selchen, aber, ob sie gleich sehr schmackhaft ausfallen, so kann man deren nicht viel genießen, wegen ihres zu großen Inhalts an Fett. Eine Beigabe von Senf ist in solchen Fällen erforderlich.

### 138. Gebratenes Spanferkel.

Die besten Spanferkel sind jene, die zehn bis zwölf Tage alt sind und nebst der Muttermilch in Kuhmilch geweichte Semmel zur Nahrung bekommen haben. In Städten bekommt man sie gepuht und entweidet. In diesem Zustande werden sie inwendig mit Salz und Kümmel stark eingerieben, von außen nur mit feinem Salz bestäubt und ein paar Stunden lang aufgehängt. Eine Stunde vor dem Anrichten werden die Füßchen

unter den Körper gebogen, nöthigenfalls mit dünnen Holzspeilchen befestiget, die Haut von allem etwa anhängenden Salz rein abgewischt, und in einer Bratpfanne über ein paar Holzspeilchen aufgestellt, in die heiße Bratröhre gethan; wenn es nun vollkommen trocken geworden ist, so wird es mittelst eines Federpinsels mit zerlassnem Schmalz bestrichen und dieses Bestreichen zeitweise wiederholt, die Pfanne dann umgewendet, so daß der Theil, der zuerst in der Tiefe der Röhre war, hervor zu stehen kommt, mit einem Wort, es muß Sorge getragen werden, daß das Spanferkel überall gleiche Farbe und eine glaspröde Haut bekomme. In früherer Zeit bei offenem Feuer war es eine wahre Schwierigkeit, ein schön gebratenes Spanferkel zu bekommen. Jetzt bei unsern Sparherden ist die Sache zu einer Kleinigkeit geworden.

### 139. Gefulztes Spanferkel. (Galantine de cochon de lait.)

Diese etwas umständliche Bereitungsweise findet sich im folgenden Abschnitte bei der Galantine von Indian vollkommen entwickelt. Hier wird nur bemerkt, daß zu Festlichkeiten diese Speise als hervorragend erscheint, wenn z. B. das Spanferkel in seiner natürlichen Größe und Form zu erscheinen hat. Dieses wird dadurch erreicht, daß man das ganze Gerippe bis zum Kopfe hin behutsam auslöst, ohne daß in die Haut Schnitte oder Wunden gemacht werden. Der Kopf bleibt unberührt. Die ausgebreitete Haut wird dann mit dem Fleisch und den übrigen Zuthaten (s. Galantine von Indian) belegt, zusammen gebogen, zugenäht, in die natürliche Form gerichtet, mit dünnen Speckblättern belegt, in ein reines Tuch eingewickelt, mit Spagat überbunden und in einer Braise (s. die Braise bei dem Kalbskopf 75), wozu alle die Abfälle und ausgelösten Knochen gethan, mit Desterreicher Wein genäht, bei drei Stunden gekocht und bis zum Abkühlen darin gelassen werden muß; dann wird dasselbe herausgehoben und auf einer flachen Schüssel auf's Eis gestellt. Während diesem wird die Braise abgeseiht, sorglich abgeseiht, mit einem, höchstens zwei Eiern über's Feuer gethan und so lange geschlagen, bis die Sulze kochend heiß wird, und die Eier zu stocken anfangen, dann wird die Casserole an eine etwas weniger heiße Stelle gethan, der Deckel mit Blut belegt, und eine halbe Stunde stehen gelassen. Jetzt wird die Sulze durch ein aufgespanntes reines Tuch behutsam durchgeseiht. Sie muß krystralrein, von weingelber Farbe und angenehm säuerlichem Geschmacke sein. Den andern Tag wird dann

das Ferkel oder die Galantine aufgebunden, ganz rein gemacht, die Ohren etwas aufgerichtet. Der ganze Leib mit halbzerlassener Glace (S. 3) mittelst eines Pinsels bestrichen, und schnell, bevor dieser Anstrich erstarrt, mit der fein gehackten Sulze dick bestreut, oder vielmehr belegt; rundherum werden aus Sulze geschnittene Dreiecke aufgestellt. Bei dem Verabreichen wird die Galantine in dünne Scheiben geschnitten.

**140. Eine Sulze vom Spanferkel.** (Cochon de lait à la gelée.)

Für gewöhnlich macht man weniger Umstände mit diesem sehr schmackhaften Gericht. Es wird nämlich das zum braten schon zu starke, ganz gereinigte Spanferkel in zwei Finger kleine Stücke geschnitten und in eine Casserole gethan, deren Boden halbfinger hoch mit blättrig geschnittener Zwiebel, Petersilie, Sellerie und ein paar Lorbeerblättern belegt ist; obenauf kommt wieder etwas Wurzelwerk nebst einer starken Würze von schwarzem Pfeffer, Neugewürz, Ingwer und hinreichendem Salze. Es wird nun mit der Hälfte schwachem Essig und Wasser aufgegoßen und weich gekocht. Nach dem Auskühlen wird die Brühe abgeseiht, vollkommen abgefettet und der vorhergehenden gleich geklärt. Das Fleisch wird, nachdem die Knochen so viel als möglich beseitigt worden sind, in eine Sulzform eingelegt, mit der Sulze aufgegoßen und den andern Tag durch einiges Erwärmen der Form auf eine Schüssel gestürzt.

141.

gefüllt  
senen  
rob ge  
ober  
alte

142.

tet,  
kleine  
und se  
faltem  
man d  
dern v  
Statt  
nel g  
sonder  
der K  
Salz  
viel  
gut an  
schma  
macht  
ein K  
eingel  
entlee  
tefsal

1

werde  
3a