
Vierter Abschnitt.

Fleischspeisen.

Vorerinnerung.

Zur möglichsten Ersparung des Raumes, zählen wir unter diese Rubrik alle, sowohl von zahmen Thieren als auch vom Wild und insbesondere jeder Gattung des Geflügels bereiteten Fleischspeisen, dieselben mögen nun unter dem Namen Eingemachtes, Gedünstetes, Gebratenes, oder Gebackenes erscheinen, wobei wir nur das rücksichtlich des Mortificirens in der Einleitung und das rücksichtlich des Dressirens 2c. 2c. im Anhange Gesagte, zur Nachachtung empfehlen wollen.

A. Bereitungsarten des Rindfleisches.

Rindfleisch auf englische Art.

Röschinn. Durchziehen Sie ein geschnattetes Schwanzel *), das schön kurz und dick ist, recht mit Speck, dann salzen Sie es ein und richten eine Casserolle mit Speck, Zwiebeln, Gewürz und Limonienschalen, legen das Fleisch darauf mit einigen Schallotten und gießen nach Verhältniß seiner Schwere — auf neun Pfund drei Maaß — rothen Wein, vernachen den Deckel mit Teig, damit der Dunst darin bleibt und lassen es auf der Gluth

*) Wir können zwar für die orthographische Richtigkeit dieser und mehrerer anderer Küchenausdrücke, deren Etymologie uns ganz fremd ist, nicht haften, um so mehr jedoch für die allgemeine Verständlichkeit derselben in Oesterreich.

gut versieden. Sodann nehmen Sie es heraus, legen es in eine andere Casserolle, schöpfen die Fette vom Saft ab, rühren ein wenig Mehl nebst ein paar Löffeln Milchrahm in die Sauce und lassen sie gut versieden. Zuletzt streichen Sie sie durch ein Sieb, gießen sie über das Fleisch und nach nochmaligem Aufsieden geben Sie Beides zusammen auf der Schüssel zur Tafel.

Lungenbraten.

R ö c h i n n. Dazu wird ein besonderes, in der Bank schon unter dieser Benennung hinlänglich bekanntes Stück Fleisch genommen, wenn Sie es ausgewaschen und gesalzen haben, so dünsten Sie es in einer Casserolle auf Speck, Zwiebeln und Gewürz mit einigem Kräuterwerke in einem Theile Weinessig und eben so viel Bouillon so lange, bis es mürb und schön braun ist. Dann nehmen Sie das Fleisch heraus, legen es in eine andere Casserolle, seihen die Fette von der Brühe, rühren drei Löffel voll Mehl unter den Speck und Zwiebel und schütten die abgeseihete Brühe daran. Ist sie nicht sauer genug, so helfen Sie mit etwas Wein und Essig nach und lassen sie noch ein wenig versieden. Zuletzt seihen Sie die ganze Brühe durch ein Sieb über den Lungenbraten, geben Kapri, Milchrahm und Limonienschalen daran und schicken nach nochmaligem Aufsieden, Fleisch und Sauce in einer Schüssel zur Tafel.

Englischer Braten.

R ö c h i n n. Salzen Sie ein Stück Veiried, belegen es rundum mit Speck und den gewöhnlichen Kräutern, verbinden es recht gut mit Papier und braten es am Spieße unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft, bis es vollkommen gut ist. Dann beseitigen Sie das Papier, lassen aber den Braten noch eine Weile am Feuer, damit er eine schöne Farbe bekommt. Inzwischen nehmen Sie ein wenig von dem Saft in eine Casserolle, geben einen halben Viertel sauber gepuhte, entgrätete und klein geschnittene Sardellen, einen Löffel Milchrahm, etwas Zwiebeln und Scha-

lotten nebst einem Stückchen Butter hinein und lassen es gut versieden, ehe Sie es über den Braten anrichten.

Boeuf à la Mode.

Röchin. Belegen Sie den Boden einer Casserolle mit einem halben Pfund Speck, eben so viel Kernfette und vier spanischen Zwiebeln, Alles in Scheiben geschnitten, geben Sie ein schönes Stück Rindfleisch mit Gewürznelken, ganzem Pfeffer, Muscatblüthe, Limonienschalen, Lorbeerblättern, Basilicum, einem Theil rothen Wein, einem Theil Essig und etwas Bouillon darauf, daß es über das Fleisch geht. Den in der Höhe flachen Deckel verkleben Sie mit Teig, daß kein Dunst davon geht, dann lassen Sie es bei Gluth von oben und unten langsam dünsten. Wenn das Fleisch mürb genug ist, so nehmen Sie es heraus, schöpfen die Fette von der Brühe, seihen letzte durch ein Sieb und lassen Sie, ehe aufgetragen wird, noch einmal mit dem Fleische einsieden.

Rindfleisch à la braise.

Röchin. Wenn Sie ein Stück Brustkern oder Niedhüfel bereits weich gesotten haben, so geben Sie es mit ein wenig Salz, in eine mit Speck ausgelegte Casserolle, kehren ein Stückchen Butter im Mehle um und lassen es mit einem Seitel Obers gut sieden. Davon gießen Sie von Zeit zu Zeit ein wenig auf das Fleisch und bestreuen es sodann jedesmal mit Semmelbröseln, worauf Sie es wieder bei Gluth von oben und unten anlaufen lassen, bis es eine förmliche Rinde bekommt. Zuletzt gießen Sie etwas zerlassene Butter daran, um dem Fleische eine schöne braungelbe Farbe zu geben, ehe Sie es mit der Sauce auf einer Schüssel anrichten.

Breite Nied mit Zucker.

Röchin. Sieden Sie ein viereckig, hübsch fettes Stück recht mürb und rösten Sie Brösel von schwarzem Brot, nebst etwas Mehl in einer Casserolle mit etwas Butter braun, gießen

Sie ein Glas voll Wein nebst ein wenig Bouillon daran, und lassen diese Sauce mit etwas Zimmt, Limonienschalen, einer Handvoll Zibeben und einem Stückchen Butter gut versieden, dann passiren Sie sie durch ein Sieb. Das Fleisch nehmen Sie nun aus der Suppe, bestreuen es oben auf der Höhe dick mit gestoßenem Zucker, den Sie mit einem glühenden Eisen überfahren, und mit gestiftetem Zitronat belegen. Zuletzt gießen Sie die Sauce in eine Schüssel und richten das Rindfleisch hinein.

Minolen - Fleisch.

Röchin. Klopfen und salzen Sie ein Ried oder Böderl, legen es in eine Casserolle und bestreuen es mit sechs sauber gepuhten, klein geschnittenen Sardellen, Schalotten, grüner Petersilie, Basilicum, Gewürznelken, Muscatblüthe; decken es zu und lassen es dünsten. Von Zeit zu Zeit schütten Sie ein wenig Rindsuppe daran, damit es braun und mürbe wird. Beim Anrichten geben Sie es mit dem Saft zur Tafel.

Tiroler Lungenbraten.

Röchin. Schneiden Sie von einem hübschen, sauber ausgewaschenen Lungenbraten, über die Querschnitzel, die Sie mit einem Messer breit und mürb klopfen. Inzwischen lassen Sie einen halben Viertel gepuhter Sardellen mit etwas grüner Petersilie, ein wenig Limonienschalen und einem ziemlichen Stück klein geschnittenen Speck in einer Raine anlaufen, worauf Sie noch ein paar Löffel Milchrahm dazu geben. Von dieser Sauce gießen Sie ein wenig in eine Casserolle und legen die geklopfen Schnitzel darauf, gießen dann wieder etwas Sauce auf und streuen geröstete Semmelbrösel darüber, nun Fleisch und lagweise so fort als der Vorrath reicht. Zuletzt drücken Sie den Saft von zwei Limonien daran, streuen ein wenig gestoßene Nelken und Muscatenblüthe hinein und lassen es bei Gluth von oben und unten dünsten. Nun nehmen Sie es heraus auf die Schüssel, schöpfen die Fette von der Brühe, rühren letzte mit ein wenig

Rahm, Mehl und Rindsuppe ab und streichen sie durch ein Sieb. Nach nochmaligem Aufkochen heben Sie das Fleisch mit dem Küchenmesser etwas in die Höhe und lassen die Sauce seitwärts in die Schüssel laufen.

Stoffade.

Röcklinn. Salzen Sie ein Stück geschnittes Schwanzel und belegen Sie den Boden einer Casserolle mit einem ziemlichen Stück Speck, spanischem Zwiebel und etwas Schinken, Alles blattelt geschnitten, darauf das Fleisch mit einigen gelben Rüben und Basilicum. Lassen Sie es auf der Gluth langsam dünsten, bis das Fleisch mürb und schön braun ist, gießen aber öfters ein wenig Bouillon und etwas Wein daran. Zuletzt nehmen Sie das Fleisch heraus, schöpfen die Fette ab, lassen die Sauce noch einmal aufkochen, dann durch ein Sieb laufen und geben sie mit dem Fleische zur Tafel.

Gefülltes Rostbratel.

Röcklinn. Klopfen Sie sieben oder acht Ried- oder Rippenknitzel recht dünn, daß sie mürb werden, und salzen sie ein. Nun bereiten Sie auf dem Schneidbrette eine Fäsch, aus einem halben Pfund Kalbfleisch, schwarzer Brotschmollen in Wein geweicht, einem Stückchen Speck, Kapri, Sardellen, dem Saft einer Limonie, drei ganzen Eiern, zwei Löffeln Milchrahm, etwas Basilicum und Limonienschalen, was Alles recht fein geschnitten unter einander gemengt wird. Nun belegen Sie eine Casserolle mit Speck und Zwiebelscheiben, ein Schnitzel von dem Rostbraten darauf, zwischen dieses und das darauf folgende Schnitzel, streichen Sie den Fäsch, und machen auf diese Art Lagen fort, so lange etwas da ist. Zuletzt überbinden Sie die Schnitzel mit Spagat, damit sie nicht rutschen können, legen Sie in die Casserolle auf den Speck die Zwiebelscheiben, gießen ein Glas Wein, eben so viel Essig nebst etwas Bouillon daran, geben Lorbeerblätter, Ruttelkraut, Basilicum dazu, und lassen

es bei Gluth von oben und unten gelb eindünsten. Sobald es mürbe genug ist, legen Sie es in eine andere Casserolle, beseitigen den Spagat, schöpfen die Fette ab, passiren die Brühe durch ein Sieb, rühren zuletzt noch etwas Mehl mit guter Schü daran, und richten sie nach einigem Versieden über das Fleisch auf der Schüssel.

Rindfleisch mit Schnecken.

Röchi n. Spicken Sie ein Stück geschnittes Schwanzel mit gefelchter Zunge, oder Schinken und Speck, reiben es mit Salz ein; dann legen Sie in eine Casserolle in Scheiben geschnittenen Speck, Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie und Petersilie, nebst etwas Gewürz, das Fleisch darauf, und dünsten es in halb Wein halb Rindbrühe schön braungelb; kehren Sie es aber öfters um, damit es gleich wird. Sobald es mürbe genug ist, geben Sie es in eine andere Casserolle, schöpfen Sie die Fette gut von dem Saft ab, sieden ihn nochmals mit etwas Mehl und Bouillon auf, seihen ihn sodann durch ein Sieb über das Fleisch, was Sie in der Wärme stehen lassen. Nun schneiden Sie Sardellen, grüne Petersilie, Schalotten und Limonienschalen recht fein zusammen, lassen ein Stück Zwiebel in einer Casserolle mit Butter anlaufen, geben das Geschnittene hinein, einen guten Theil sauber gepuhter Schnecken dazu, und dünsten es mit einem Löffel voll Milchrahm, nebst so viel als nöthig ist, von der schon gemachten Fleischbrühe. Wenn es genug gedünstet hat, so geben Sie es in die Schüssel um das Fleisch.

Rindfleisch mit gelben Rüben.

Röchi n. Sieden Sie ein Stück Weiried mürbe; inzwischen puzen und schneiden Sie gelbe Rüben, und lassen in einer Casserolle mit Fett, gestoßenem Zucker braun anlaufen, legen Sie dann die gelben Rüben zum Dünsten hinein. Füllen Sie einen Schöpflöffel voll guter Rindsuppe dazu, auch etwas geschnittene grüne Petersilie, nebst einem guten Theil zerstückter

Schinken, legen Sie das Rindfleisch aus seiner Suppe dazu, und lassen jetzt Alles gut versieden. Zuletzt richten Sie Fleisch, gelbe Rüben und Schinken auf die Schüssel, die Sie mit grüner Petersilie garniren.

Gerollter Lungenbraten.

Köchin n. Spalten Sie einen hübschen Lungenbraten in der Mitte auseinander, schneiden Sie ein Stück Fleisch heraus, und hacken Sie dieses auf dem Schneidbret mit Limonienschalen, Kapern, Sardellen, einem Stück Speck, eben so viel Mark, Semmelbröseln, fein geriebenen Erdäpfeln, Zwiebeln und Gewürz recht fein, schlagen Sie drei ganze Eyer dazu, und mischen noch zwei Löffel Milchrahm, nebst dem Saft einer Limonie darunter, auch etwas Salz. Nun trocknen Sie den Lungenbraten gut ab, breiten ihn von einander, und streichen den Fasz hinein, rollen ihn fest zusammen, und überwinden ihn mit Spagat. Nun richten Sie eine Casserolle mit Speck, Lorbeerblättern, Zwiebeln, und etwas Gewürz, legen den Lungenbraten hinein, übergießen ihn mit einem Glase Wein und eben so viel Essig und überdünsten ihn hübsch braun. Hierauf geben Sie ihn in eine andere Casserolle, nehmen den Spagat ab, gießen an den Saft ein wenig Milchrahm und etwas Bouillon, und passiren ihn durch ein Sieb auf den Lungenbraten, den Sie darin noch mit ein paar Löffeln Milchrahm und Kapern aufsieden, und beim Anrichten mit klein geschnittenen Limonienschalen bestreuen.

Rindfleisch mit Schweinsohren.

Köchin n. Waschen Sie ein Riedhüfel sauber aus, salzen Sie es, und legen es in eine Casserolle auf Speck- und Zwiebelscheiben. Während es auf der Gluth dünstet, geben Sie öfters eine gute Schü daran, und kehren es fleißig um, auch können Sie einige mehlig gesottene Kartoffeln im Mörser stoßen, und mit grüner Petersilie daran streuen. Wenn das Fleisch schön mürb gedünstet ist, so schneiden Sie vier eingesottene Schweins-

ohren wie feine Nudeln, legen sie in eine Casserolle, das Rindfleisch darauf, in den Saft rühren Sie ein wenig Mehl, zwei Löffel Milchrahm und so viel Schü als nöthig, streichen ihn durch ein Sieb auf das Rindfleisch, und lassen ihn kurz einsieden. Beim Anrichten auf die Schüssel, schütten Sie die Sauce sammt den Schweinsohren über das Fleisch. Allenfalls mögen Sie auch etwas Schinken dazu schneiden.

Wälsche Kolladen.

Köchin. Schneiden Sie aus einem geschnittenen Schwanzel schön lange und breite Streifen, die Sie fein einpieken und salzen. Nun hacken Sie auf dem Schneidbrette ein Stück Kalbfleisch, ein wenig Mark, eine geweichte Semmel mit Muscatblüthe, Gewürznelken und Limonienschalen recht fein unter einander, und schlagen drei ganze Eyer daran, damit der Fäsch weich genug ist; streichen Sie ihn in die Streifen hinein, und bestreuen Sie ihn überall, ehe Sie das Fleisch zusammen wickeln mit gestiftelt geschnittenen Zibeben. Dann geben Sie etwas Mark in eine Casserolle und legen die fest gerollten Fleischstreifen, in der Rundung recht dicht und eng an einander, gießen ein Glas Wein darauf, und dünsten sie braun, worauf Sie sie in eine andere Casserolle legen, und den Saft mit etwas Mehl, ein wenig Wein, einem Stück Zucker und Zimmt, aufsieden lassen; dann streichen Sie ihn durch ein Sieb auf die Kolladen, und bestreuen dieselben mit einer Handvoll Zibeben und gestiftelter Mandeln. Nach nochmaligem Aufkochen richten Sie das Ganze auf eine Schüssel an, die Zibeben und Mandeln rund herum, oben auf den Kolladen gestiftelte Pistazien.

A la Minutefleisch.

Köchin. Lassen Sie feine, rund geschnittene Schnitzel von einem Lungenbratenstück, ein wenig im Salze liegen, und richten Sie eihstweilen eine Casserolle mit etwas Butter, in der Sie die Schnitzel auf der Gluth eine Minute lang braten, dann

umkehren, und mit der andern Seite eben so verfahren. — Nun versieden Sie in einer andern Kain ein Stück Butter mit kleingeschnittenen Sardellen und einem Seitel guten Milchrahm, auch etwas Salz; belegen Sie eine Schüssel mit den Schnitzeln, und schütten Sie die siedende Sauce darüber.

Lungenbraten auf englische Art.

R ö c h i n n. Lösen Sie aus dem Fleischstücke Haut und Flecksen, waschen es aus, und salzen es nicht zu stark. Die Beize bereiten Sie aus einem Theile Wein, einem Theile Wasser und eben so viel Essig, letzter darf jedoch nicht zu scharf seyn, und sieden Sie darin ein paar Zwiebelhäupter, Vorbeerblätter, Nelken, Limonienschalen nebst etwas Pfeffer, gießen dieselbe dann über den Lungenbraten, und lassen ihn über Nacht zugedeckt darin stehen. Am andern Tage dünsten Sie ihn langsam auf der Gluth, daß er schön mürb wird. Inzwischen hacken Sie einen Vierting Speck, ein Stück geweichte Semmel, ein paar Sardellen, etwas grüne Petersilie, nebst den beim Lungenbraten befindlichen Zwiebeln recht klein, rösten es in Butter, schöpfen das Fett von der Brühe des Lungenbratens, und geben das Gehackte dafür hinein, was Sie nach ungefähr einer halben Stunde mit einem halben Seitel Rahm, einem Stück Butter, ganzen Kapri und etwas Gewürz, in der Brühe dünsten lassen. Beim Anrichten des Fleisches schütten Sie die Sauce darüber, und zieren das Fleisch mit fein geschnittenen Limonienscheiben.

Boeuf à la Mode nach einer andern Art.

R ö c h i n n. Sie äußerten ja neulich, daß Sie das Boeuf à la mode auf eine, nur etwas abweichende Art zu bereiten wissen. Wie ist denn Ihr Verfahren dabei?

M a r i e. Ich richte eine Casserolle mit Speck, dem gewöhnlichen Wurzelwerk, gestoßenem Neugewürz, Pfeffer und Nelken, schneide geselchtes Fleisch und Speck länglich und ziemlich dick, reibe das Rindfleisch mit Salz, und dem gestoßenen Gewürz gut

eten, und mache mehrere Reihen von Stichen, in welche ich wechselweise Speck oder Geselchtes hineinstopfe. Nun lege ich das Fleisch in die Casserolle, gieße ein Seitel Wein und ein Seitel Essig darauf, nebst so viel Wasser, daß es gerade über das Fleisch reicht, und lasse es vier bis fünf Stunden, wohl zugedeckt, daß kein Dunst herausgeht, einsieden. Zuletzt staube ich drei Löffel Mehl an die Sauce, fülle etwas braune Schül daran, und würze sie mit ein wenig Zucker, so ist sie nach nochmaligem Aufsieden fertig.

R ö c h i n n. Das läßt sich hören, und muß gut schmecken.

Rindszunge auf polnische Art.

R ö c h i n n. Häuten Sie die gesottene Zunge ab, und lassen sie in einer Kain mit heißer Butter, zwei Löffel Semmelbröseln gelblich werden, auch einen kleinen Löffel Mehl darin anlaufen, rühren Sie es mit Wein ab, und lassen Sie diese ziemlich dicke Masse etwas dünsten; dann geben Sie Zimmt, Neugewürz, Limonienschalen, Safran, nebst länglich geschnittenen süßen Mandeln dazu, füllen gute Bouillon, so viel als zur Verdünnung nöthig ist, daran, legen die Zunge hinein, nebst etwas Zucker und Salz, und lassen sie mürb sieden. Zuletzt streuen Sie noch Weinberlin und Zibeben ein, lassen es damit aber nur ein paar Mal aufwallen, und richten dann sogleich die Sauce über die Zunge an.

Gedämpftes Rindfleisch auf Wildpretart.

R ö c h i n n. Dünsten Sie ein zwei Pfundstück in einer Kain mit gelben Rüben, Petersilie, Kohlrabi, Zwiebel, einem Stück Speck, Limonienschalen, Neugewürz, Pfeffer und Nelken nebst etwas Essig, bis es weich ist, dann nehmen Sie das Fleisch von dem Wurzelwerk heraus, stauben einen Löffel Mehl an die Brühe, daß sie eingeht und gelblich wird, füllen dann Suppe darauf, passiren es durch ein Sieb und legen das Fleisch zum nochmaligen kurzen Aufsieden wieder hinein; worauf Sie es zur Tafel schicken.

Gollaschfleisch.

Röchin n. Trennen Sie zwei Pfund Kostbraten von den Weinen, und dem größeren Theile des Fettes, schneiden Sie es in Bissenstücke, klopfen und salzen sie, und legen sie mit Essig besprengt in eine Kain zu gelben Rüben, Petersilie, Pasternak, Speck, Limonienschalen, Pfeffer, Neugewürz, Nägeln, Kuttelkraut und einem Stück geriebenen Brot, das Sie mit einem Löffel gelblich geröstetem Mehl daran rühren. Auf das Fleisch schütten Sie ein Glas Essig, auch Hühner- oder Ochsenblut, und lassen es weich sieden, dann passiren Sie es durch ein Sieb. Bisweilen pflegt man noch Zucker daran zu geben, aber nicht jedem Gaumen behagt die Versüßung.

Bruckfleisch. *)

Röchin n. Ich sinne hin und her, für den heutigen Abend ein passendes Eingemachtes auf die Tafel zu bringen, aber Alles was mir einfällt, läßt sich eben nicht wohl ausführen. — Schlagen Sie etwas vor.

Marie. Wenn Sie erlauben — ich glaube Bruckfleisch haben wir noch niemals gehabt?

Röchin n. Kein übler Gedanke; wissen Sie damit umzugehen?

Marie. Ich dünste zwei Pfund in kleine Stücke geschnitten, sammt dem Blute mit zwei spanischen Zwiebeln, einer gelben Rübe, einem Stück Sellerie, einer Petersilienwurzel, Alles blattweis geschnitten, mit Thimian, einigen Pfefferkörnern, Gewürznelken und ganzen Limonienschalen, in einem Seitel Wein, einem großen Seitel Essig, und einem halben Seitel Wasser, langsam mürb, röste dann eine braune Brotrinde schwarz, und lasse sie damit aufsieden. Wenn das Fleisch weich genug ist,

*) Die Fleischtheile des Halses, gerade da, wo das zu schlachtende Rind den Gurgelschnitt nach dem Schlage erhält.

wird es herausgenommen, die Sauce darüber geseiht, gesalzen, und nach nochmaligem Aufkochen zur Tafel geschickt.

Röcklinn. Ich sehe schon, aus Ihnen muß eine perfecte Köchin werden.

Italienische Beefsteaks mit Austernsauce.

Röcklinn. Schneiden Sie aus einem Schwanzstück vom Rindfleisch, das aber gehörig mortificirt seyn muß, fingerdicke, handbreite Scheiben, würzen es mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln und legen es ohne Wasser in ein eisernes, wohl zugedecktes Geschirr, dem Sie eine starke Hitze geben, ohne jedoch das Beefsteaks anzubrennen. Nach zwei oder drei Stunden, wo es völlig mürbe ist, schicken Sie es entweder in der eigenen Brühe zur Tafel, oder richten lieber eine Austernsauce darüber. Sie gießen nämlich die den Austern eigene Flüssigkeit von ihnen ab, und waschen, während Sie diese mit Muscatenblüthe, Limonienschalen, Rahm und Butter, mit etwas Mehl, unter fleißigem Umrühren einmal aufkochen, die Austern in kaltem Wasser sehr rein.

Napoleonfleisch.

Röcklinn. Schneiden Sie von gesottene Rindfleisch dünne Scheiben, die Sie erst in zerlassene Sardellenbutter tauchen, und dann in eine mit Butter wohl ausgeschmierte Casserolle auf gesottene, in Scheiben geschnittene Erdäpfel legen, mit solchen auch bedecken, wieder eine Lage in Sardellenbutter getauchtes Rindfleisch darauf geben, und so Schichtenweise fortfahren, daß Erdäpfel zuletzt kommen; gießen Sie etwas Milchrahmsauce darüber, backen es bei Gluth von oben und unten, und stürzen es vor dem Anrichten auf die Schüssel, ehe Sie es mit einer Sauce von Sardellenbutter, etwas angestaubten Mehl, zwei Schöpfelöffeln Bouillon, und einem Seitel Milchrahm gut verrührt und aufgesotten, zur Tafel schicken.

Holländisches Rindfleisch.

Röcklinn. Klopfen und salzen Sie einen dünnen Kost-

braten, den Sie wie Carbonaden formiren, dann lassen Sie Sauerampfer oder vier Sardellen klein geschnitten, in einem Stückchen zerschlichener Butter anlaufen, stauben ein wenig Mehl daran, schütten etwas Rahm zu und lassen es einmal aufsieden. Damit bestreichen Sie das Fleisch, besäen es mit Semmelbröseln, braten es auf den Rost und begießen es fleißig mit Butter. Wenn es ausgebraten ist, richten Sie es auf eine Schüssel und den abgetropften Saft darüber.

Ruheuter.

Köchin. Sobald das Ruheuter recht weich gesotten ist, so schröpfen Sie die dünnen Stücke recht gewürfelt, salzen es, streichen Butter darauf und besäen es mit Semmelbröseln, worauf Sie es in einem Stückchen Rindschmalz nicht länger rösten, als bis es Farbe bekommt, dann geben Sie das Euter in eine mit Butter bestrichene Schüssel, in die Sie etwas Rhum gießen und mit klein geschnittene Petersilie ein wenig aufdünsten?

Marie. Ich entsinne mich einmal auf einer Reise unterwegs Ruheuter mit Sauerkraut gegessen zu haben, was aber ganz anders bereitet war.

Köchin. Mit Sauerkraut? da war es ohne Zweifel ein

geselchtes Ruheuter.

Marie. Das kann wohl seyn.

Köchin. Für diesen Zweck schneidet man ein ganzes Euter in zwei gleiche Theile, reibt es mit Salz, gestoßenen Wachholderbeeren, Rosmarin, Basilicum und Ruttelkraut recht gut ein, worauf man es vier und zwanzig Stunden wohl zugedeckt stehen läßt, dann aber auf zwei Tage in den Rauch hängt. Zum Genuß siedet man es in Salzwasser nicht zu weich und schneidet davon dünne Scheiben.

Lendbraten.

Köchin. Rösten Sie in einer Casserolle Mehl in Schmalz

gelbbraun, geben etwas fein geschnittene grüne Petersilie, ein Gliedchen Knoblauch und ein wenig Zwiebel dazu, gießen Bouillon und etwas Essig daran und lassen diese Brühe mit Limonien-schalen, Salz und ein paar Gewürznelken gut versieden; dann geben Sie den in Streifen geschnittenen Lendbraten hinzu und lassen ihn nur einige Male mit der Sauce aufwallen, weil er sonst zu hart würde.

Ochsenschweif.

Röchi n n. Da wir einen Ochsenschweif zu Hause und eben keine Pastete zu machen haben, wollen wir denselben für die heutigen Linsen statt der Nepphühner verwenden. — Sieden Sie die dreifingerbreit gehackten Stücke in Essig und Wasser mit einigen Pfefferkörnern, Gewürznelken, einem Stückchen Ingwer, Thimian, ein paar Lorbeerblättern, gelben Rüben, Petersilienwurzeln und Zwiebeln nicht zu weich, dann nehmen Sie das Fett ab, rösten darin ein paar Kochlöffel Mehl braun, gießen Bouillon zu, legen den Ochsenschweif darein und lassen ihn gut darin dünsten. Zuletzt schütten Sie die bereits weich gekochten Linsen dazu, um damit noch ein wenig aufzusieden.

Ungarisches Nepphuhn.

Röchi n n. Sieden Sie Ochsenfüße und Untergaumen mit halb Essig halb Wasser, Gewürz, Zwiebeln, Salz und Pfeffer weich und kurz; dann seihen Sie sie ab und schneiden sie halb ausgekühlt grob nudelig, worauf Sie die Brühe durch ein Sieb wieder darüber gießen. Nun lassen Sie die Masse erkalten und fest stocken, daß sie Blätterweise zu schneiden ist. Diese Schnitten machen Sie dann mit Essig und Öhl, kleinen Zwiebeln oder frischen Schalotten an und schicken sie zierlich auf die Schüssel gerichtet zur Tafel.

B. Bereitungen des Schöpfen- oder Hammelfleisches und Lämmernen.

Schöpfernes Schnitzel auf Wildpretart.

Röchi n n. Belegen Sie den Boden einer Kaine mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Petersilie und gelben Rüben, nebst etwas Speck, ganzem Pfeffer, Neugewürz, Limonienschalen und Gewürznelken, das Schnitzel geben Sie darauf, schützen Essig und rothen Wein dazu und lassen es dünsten. Zuletzt nehmen Sie das Schnitzel heraus, verrühren die Brühe mit etwas Mehl und Bouillon und passiren sie nach nochmaligem Aufsieden durch ein Sieb über das Schnitzel.

Heißabgesottenes Lammfleisch.

Röchi n n. Tauchen Sie das in Stücke geschnittene Lammene, ein wenig in siedende Suppe und legen Sie es dann in eine Kaine zu gelben Rüben, Petersilie, Kohlrabi, Zwiebeln, Pfeffer, Neugewürz, Nägeln, Kuttelkraut, Limonienschalen, gießen etwas Essig darauf und dünsten es weich. In einer andern Kaine lassen Sie grünen Petersilie mit Schallotten in heißer Butter anlaufen. Beim Anrichten des Fleisches schütten Sie etwas von dem Saft darauf, bestreuen es mit Bröseln und übergießen es zuletzt mit der heißen Butter.

Groblämmernes mit Sardellen und Eydotter.

Röchi n n. Dünsten Sie ein, in Stücke zerschnittenes Lammsbügel in einer Kaine mit etwas Butter, fein zerdrücktem Zwiebel und Essig, weich, dann schneiden Sie zwei Sardellen, Schalotten und Petersilie recht fein, treiben ein Stück Butter ab und geben das Geschnittene mit einem Eydotter und einem oder zwei Löffeln voll Rahm hinein. Nun nehmen Sie das Fleisch aus seiner Kaine, passiren die Sauce durch ein Sieb, und geben sie unter immerwährendem Rühren und Darüberschütten auf das Gerührte. Wenn es ein wenig zusammen gegangen ist, richten Sie es über das Fleisch.

Schöpferner Schlägel mit Paradeisäpfelsauce.

Köchin n. Klopfen Sie den Schlägel, waschen ihn sauber und lassen ihn eine Stunde lang im Salze liegen. Inzwischen richten Sie eine Kaine mit Speck, einem Häuptel spanischen Zwiebel, Petersilienwurzeln, Sellerie, Borries, etwas Karfiol, Alles in Scheiben geschnitten, Kuttelkraut, Limonienschalen, Gewürznelken, Pfeffer und Neugewürz aber ganz gelassen. Darauf legen Sie nun den Schlägel, gießen eine halbe Maas Essig mit eben so viel Wasser darüber und lassen ihn auf der Gluth dünsten. Nach einiger Zeit schöpfen Sie etwas Fett davon ab, rühren es mit einem Kochlöffel voll Mehl ab, geben es wieder an den Schlägel und lassen ihn damit fortsieden. Indeß dünsten Sie eine ziemliche Portion Paradeisäpfel mit etwas Fett in einer andern Kaine, schütten dann von der Bratensauce und etwas Bouillon, die Paradeisäpfel an, richten den Schlägel auf eine Schüssel, passiren die Paradeisäpfelsauce durch ein Sieb darüber und schicken ihn nach nochmaligem Aufsieden zur Tafel.

Lämmerner Schlägel

Kann ganz auf dieselbe Art bereitet und angerichtet werden, als der eben beschriebene schöpferne.

Schöpferner Schlägel auf Rehart.

Köchin n. Wenn Sie den Schlägel tüchtig geklopft haben, daß er gewiß mürb wird, so wischen Sie ihn mit einem Tuche gut ab, waschen ihn aber nicht aus, sondern reiben ihn mit einer Handvoll Kronawettbeeren und eben so viel Kümmel, beides im Mörser recht fein gestossen, zwei Löffeln Mehl und ein wenig Salniter darunter gemischt, recht gut ein und lassen ihn vier und zwanzig Stunden in einem Weidling liegen. Nach Verlauf dieser Zeit nehmen Sie ihn heraus, putzen alles gut herunter, schneiden das Häutige weg und spicken ihn recht klein. Nun sieden Sie einen Theil Essig mit eben so viel rothem Wein, ganzen Gewürznelken, Ingwer, Muscatenblütche, Pfeffer, Lor-

beerblättern, Limonienschalen und vier Häuptel Zwiebeln, gießen diese Beize über den Schlägel und lassen ihn gut zugedeckt, daß kein Dunst davon geht, zwei Stunden lang stehen; dann braten Sie ihn am Spieße, wobei Sie ihn mit einer Mischung von Limoniensaft, zerlassener Butter, einem guten Theil Milchrahm und etwas von der Beize fleißig begießen. Wenn er ausgebraten ist, so schütten Sie die übrige kurze Sauce beim Anrichten darüber.

Lammsschlägel mit gefüllten Gurken.

Röchi n n. Lösen Sie von einem schönen Lammsschlägel das Häutchen subtil ab, waschen ihn sauber aus und belegen den Boden einer Casserolle mit in Scheiben geschnittenen Schinken, Speck, Muscatenblüthe, Gewürznelken, Zwiebeln und Schalotten, geben den Schlägel gesalzen darauf, füllen Essig, Wein und Rindbrühe in gleichen Theilen dazu und dünsten ihn schön mürb. Nun bereiten Sie in einer andern Kain eine gelbe Einbrenn, gießen von der gedünsteten Bratensauce dazu, rühren zwei oder drei Löffel Milchrahm hinein, und lassen den aus feinen Sud heraus genommenen Schlägel hierin aufkochen. Inzwischen schälen Sie Gurken, schneiden oben das Blattel davon und lassen sie eingesalzen ein wenig stehen, dann hacken Sie ein Stückchen Kalbfleisch, eine in Milch geweichte Semmel, etwas Mark, Muscatblüthe, Pfeffer und zwei Eydotter auf dem Schneidbrette recht klein unter einander und füllen diesen Fasz in die Gurken, auf die Sie zuletzt das abgeschnittene Blattel wieder legen, daß sie wie ganz aussehen. In einer Casserolle mit Fett lassen Sie etwas gestoßenen Pfeffer braun werden, geben dann die Gurken hinein, daß sie schön gelb durchlaufen. Wenn dieß geschehen ist, so nehmen Sie sie heraus, legen sie zu dem Schlägel und lassen sie in dessen Brühe noch einmal aufkochen, ehe Sie anrichten.

Filets von Schöpfenschlägel in Bechern.

Röchi n n. Wenn der recht weich und mürb gedünstete Schöpfenschlägel ausgekühlt ist, schneiden Sie ganz dünne, feine

lange oder runde Filets davon und dünsten Sie inzwischen ein paar weiße spanische Zwiebeln in einem Viertelpfund Speck gelblich, wozu Sie ein Seitel gute Consommé, eben so viel Schüb nebst einem Anrichtlöffel voll versottenen Essig füllen und es zusammen stark versieden, daß es zur Hälfte eingeht. Nun geben Sie mit einem Stücke Glace die geschnittenen Filets dazu, überschwingen sie und richten sie in Bechern oder in kleinen offenen Hohlpaßtetchen, mit etwas gutem sauren Milchrahm gehoben, an.

Faschirter Lammschafe.

Röcklinn. Häuten Sie zwei Pfund Lämmernes sauber ab und schneiden Sie es mit einer in Milch geweichten, aber gut ausgedrückten Semmel und dem Fingerührten von zwei Eiern, nebst ein wenig Mark oder Kernfette, Muscatblüthe, Pfeffer und Salz recht fein unter einander, schlagen Sie auch noch ein frisches Ey dazu und formiren aus dieser Fasch einen sogenannten Lammschafen, den Sie mit Speck oder Petersilienwurzeln recht zierlich spicken, und auch Schweifel und Füße auf dieselbe Art nachahmen. Nun belegen Sie eine Casserolle mit Speck und spanischen Zwiebelscheiben, geben den Schafen darauf, bestreichen ihn mit Milchrahm und backen ihn bei Gluth von oben und unten schön braungelb. Dann versetzen Sie den Schafen in eine andere Casserolle, rühren aber an den Speck und die Zwiebelscheiben ein wenig Mehl und etwas Rindsuppe und lassen es gut versieden. Zuletzt seihen Sie diese Sauce durch ein Sieb über den Schafen, drücken den Saft einer Limonie auf ihn, und lassen das Ganze vor dem Anrichten noch einmal aufwallen.

Schöpferner Schlägel gebeizt.

Röcklinn. Belegen Sie den Boden einer Kaine mit dem gewöhnlichen Wurzelwerk, Gewürz und etwas Speck und geben den, schon Tags vorher auf die bereits bekannte Art eingebeizten Schlägel darauf, gießen die Weize darüber und lassen ihn gut dünsten. Dann nehmen Sie den Schlägel heraus, stauben das

Wurzelwerk mit etwas Mehl, füllen Bouillon dazu, passiren es durch ein Sieb und lassen es zu einer dicklichten Sauce versieden, ehe Sie dieselbe zur Tafel anrichten.

Lämmernes Gebäckes.

R ö c h i n n. Lassen Sie sich gleich in der Bank, zwei lämmerne Biegel in backrechte Stücke hauen, dann haben Sie weiter nichts zu thun, als dieselben gut auszuwaschen, zu salzen, in Mehl umzukehren, in abgeschlagene Eyer zu tauchen, mit Semmelbröseln gut zu bestreuen und aus heißem Schmalz rasch, schön gelbbraun zu backen. Zuletzt streuen Sie eine Handvoll grüner Petersilie in das Schmalz, lassen sie steif werden und geben sie zierlich auf das in die Schüssel gerichtete Lammfleisch.

Schöpsenschlägel am Spieß gebraten.

R ö c h i n n. Wenn Sie denselben recht geklopft und so gut als möglich abgehäutet haben, durchziehen Sie ihn mit Speck und braten ihn am Spieße, wobei sie ihn fleißig mit Rahm begießen, damit er nicht austrocknet, sondern schön saftig bleibt. Den in die Bratpfanne tropfenden Rahm, können Sie sodann mit brauner Sauce aufkochen und über den Schlägel oder in einer besondern Schale anrichten.

Lämmernes in Vertramsauce.

R ö c h i n n. Lassen Sie einen Löffel voll Mehl in einem Stücke zerschlichener Butter ein wenig anlaufen, geben eine, in vier Theile geschnittene Zwiebel und ein Büschchen Vertram daran, und füllen es mit Bouillon auf. Nun sieden Sie das Lämmerne in dieser Brühe, zu der Sie noch etwas Essig und zwei Löffel Milchrahm geben, weich genug, dann richten Sie das Lämmerne auf eine Schüssel, seihen die Sauce durch ein Sieb, sprudeln sie in einem Häfen mit zwei Eydottern ab und gießen sie über das Fleisch in die Schüssel, um das Ganze noch einmal aufsieden zu lassen, ehe Sie es zur Tafel schicken.

Gefülltes Lammsviertel.

Röchin n. Hacken Sie von einem hintern Viertel, das vordere Stück bis zu den Nieren, die Sie jedoch daran lassen, weg; dann weichen Sie die abgeriebene Rinde von zwei Semmeln in Milch, lassen in einem Stücke warmer Butter etwas grüne geschnittene Petersilie anlaufen, geben die geweichte Rinde nebst dem abgehackten, recht fein geschnittenen Fleisch dazu, salzen es, verrühren es gehörig, würzen es mit Safran und ein wenig klein gestoßenem Pfeffer. Wenn Sie es vom Feuer genommen haben, so rühren Sie es mit zwei ganzen Eiern und drei Dottern ab, und füllen damit das Lämmerne Viertel, zu welchem Zweck Sie den ganzen Schlägel mit einem langen Messer hübsch tief in's Fleisch untergreifen. Um das Ausrinnen der Fülle zu verhindern, speilen Sie die Öffnung zu und braten das Viertel unter fleißigem Begießen mit Butter hübsch resch.

Schöpfencottelets auf dem Roste.

Röchin n. Nachdem Sie dieselben wohl geklopft und die Haut von den Beinchen in die Höhe geschoben haben, bestauben Sie die Cottelets mit feinem Salz, tauchen sie in zerlassene Butter, bestreuen sie mit Semmelbröseln und braten sie auf einem gut mit Butter bestrichenen Roste, bei recht heller Gluth, erst auf der einen, dann auf der andern Seite umgewendet, schön braun.

Marie. Das ist also dasselbe Verfahren, das Sie mich bei den Kalbs-Cottelets beobachten ließen.

Röchin n. Sehr richtig, es ist auch zwischen Beiden weiter kein Unterschied, als daß man mit dem schöpfernen nur Zuspeisen zu garniren pflegt, die Kälbernen aber, auch mit Limoniensaft oder einer Sauce, als Zwischengericht benützen kann.

Lämmerne Carbonaden im Schlafrock.

Röchin n. Hacken Sie von einem vorderen Bügel die Carbonaden ab, dünsten sie ein wenig in einer Casserolle, gesal-

zen mit Butter, schneiden dann was immer für gedünstetes Fleisch oder Braten mit Limonienschalen klein zusammen und lassen es in einer andern Casserolle mit Semmelbröseln in zerschlichener Butter ein wenig anlaufen, geben ein Ey und zwei Löffel voll Rahm dazu, würzen es mit etwas Pfeffer und rühren es wohl untereinander. Nun bedecken Sie mit diesem Saft die Carbonaden auf einer Seite, schneiden eine Oblate in viereckige Flecke, überstreichen sie mit Eyerklar, geben eine Carbonade darauf, schlagen die Oblate schön viereckig zusammen, backen sie in abgeschlagenen Eiern geseht, rasch aus dem Schmalze und geben sie als ein Zwischengericht zur Tafel.

Schaffköpfe gebraten oder gebacken.

Köchin. Dieselben werden erst mitten von einander gespalten, gut gereinigt und ausgewaschen, dann mit Bindfaden wieder zusammengebunden und in Fleischbrühe gesotten. Sobald sie abgekühlt sind, lösen Sie die Bindfaden wieder auf, nehmen das Hirn heraus, vermischen es mit fein gehackter Petersilie, etwas Pfeffer und Salz, worauf Sie es wieder einfüllen und eine Scheibe Semmel vorstecken. Zuletzt legen Sie die Köpfe in eine flache Pfanne mit heißer Butter, kehren sie um, bestreuen sie mit Semmelbröseln und lassen sie schön braun braten, wünschen Sie sie aber gebacken, so kehren sie dieselben in abgeschlagenen Eiern um, bestreuen sie gleichfalls mit Semmelbröseln und backen sie gelbbraun aus dem Schmalze.

C. Bereitungen der verschiedenen Arten des Kalbfleisches.

Gedünstete Brust.

Köchin. Zuerst blanchiren Sie die Brust, dann lösen Sie die Rippen aus und legen diese mit Speck, Schalotten, Limonienschalen, Petersilie, gelben Rüben und etwas Butter in eine Casserolle, die Brust oben darauf und lassen sie dünsten.

Wenn das geschehen ist, nehmen Sie sie heraus und stauben in das Wurzelwerk einen Löffel Mehl, das Sie anlaufen lassen, schütten hierauf Fleischbrühe so viel als nöthig ist dazu, auch etwas Essig oder Limoniensaft, um der Sauce die rechte Säure zu geben. Nach nochmaligem Aufsieden passiren Sie die Sauce durch ein Sieb über die Brust, lassen sie ein wenig anziehen und schicken sie zur Tafel.

Carbonade mit Bertramsauce.

K ö c h i n n. Klopfen Sie die Carbonade, aus denen Sie die Beine gelöst haben, recht mürb, stauben sie mit Mehl ein und besprizen sie mit Essig, dann geben Sie sie in eine Kain, worin bereits Speck, etwas Butter, Schalotten und Bertram gerichtet sind. Sobald sie genug gedünstet haben, legen Sie die Carbonaden heraus, stauben etwas Mehl in die Brühe, daß sie braun eingeht, schütten Bouillon dazu, und passiren sie nach nochmaligem Aufsieden, durch ein Sieb über die Carbonade.

Gespicktes Kälbernes.

K ö c h i n n. Spicken Sie zwei Finger breite und einen Finger lange Schnitzel, wälzen Sie dieselben in unter einander gemischte Semmelbrösel und Mehl und backen sie ganz linde aus dem Schmalz. Dann legen Sie sie auf einen Teller, lassen in einem Kaindl Butter und Milchrahm aufsieden und schütten es über die Schnitzel, auf die Sie auch etwas Limoniensaft drücken.

Schnitzel mit Rahm und Kapern.

K ö c h i n n. Geben Sie in eine Casserolle etwas fein geschnittenen Speck, Schalotten, Limonienschalen, Zwiebeln und Butter, legen dann das mit Mehl eingestaubte Schnitzel darauf, schütten etwas Essig und Kapern daran und dünsten es weich. Zuletzt rühren Sie noch zwei Löffel Mehl und fein geschnittene Kapern dazu und lassen es damit aufsieden.

Züngel in Fricasse = Sauce.

K ö c h i n n. Ziehen Sie einem weich gesottenen Züngel die

Haut ab, schneiden Sie es in Stücke und lassen etwas Mehl in heißer Butter anziehen, dann rühren Sie es mit Bouillon ab, und säuern es etwas, legen die Zunge darein und lassen sie mit Schalotten und Limonienschalen aufkochen. Nach diesem Verfahren nehmen Sie die Zunge heraus, geben ein Ey mit Butter abgerührt in die Sauce, lassen sie unter fleißigem Rühren zusammen gehen und richten sie sodann über die Zunge.

Gedünstetes Kalbsfleisch mit Spargel und Schwämmen.

Röchin n. Zuerst blanchiren Sie das Fleisch, und legen es in Stücke zerschnitten, in eine Kain mit Butter, dann blanchiren Sie auch den Spargel, geben ihn oben darauf und lassen Beides dünsten, bis es einen Bratengeruch bekommt. Nun stauben Sie einen Löffel Mehl daran, gießen Bouillon dazu, und lassen das Ganze mit beigegebenen Schwämmen, Schalotten und grüner Petersilie gut aufkochen, so ist es fertig.

Brackfleisch.

Röchin n. Wälzen Sie das geklopfte, in zwei Finger breite und halb so lange Stücke geschnittene Kalbsfleisch, legen es dann in einer Kain zu Schalotten und Limonienschalen, spritzen etwas Essig oder Limoniensaft darauf und lassen es dünsten. Zuletzt kochen Sie es mit zugeschütteter Suppe auf.

Gebackene Leber mit Milchrahm.

Röchin n. Weichen Sie die wohl ausgewaschene und abgehäutete Leber auf eine Viertel Stunde in Milch ein, dann schneiden Sie sie in kleine Stücke, die sie in Mehl walzen und kochen backen. Inzwischen machen Sie in einer Kaine Butter heiß, worin Sie etwas Mehl mit grüner Petersilie anlaufen lassen, dann aber mit zwei Löffeln Rahm, Schalotten, Majoran, Limoniengeruch, Neugewürz und etwas Bouillon, auch ein paar Tropfen Essig versieden und über die Leber schütten, die Sie mit Kapern oder grüner Petersilie bestreuen.

Schnitzel mit Kurfsteinscher Sauce.

R ö c h i n n. Salzen Sie ein wohl geklopftes Schnitzel, legen es in eine Kaine auf Butter, fein geschnittenen Zwiebel und Schalotten. Wenn es weich gedünstet hat, schneiden Sie grüne Petersilie, einen harten Eydotter, zwei Sardellen nebst französischer Butter und Zwiebeln recht fein, geben es hinein, füllen nach gehörigem Aufdünsten Bouillon nach und lassen nun das Ganze vor dem Anrichten noch etwas versieden.

Frikando.

R ö c h i n n. Theilen Sie einen kälbernen Schlägel in drei Stücke, wie er sich selbst auseinander gibt, spicken Sie dieselben wechselsweise mit Speck und rohem Schinken und legen sie auf einige Stunden in Milch; dann blanchiren Sie ihn und spülen die anhängende Milch ab. In einer Kain haben Sie bereits etwas Butter, gelbe Rüben, Petersilie, Pasternak, Kalbfleisch, Kohlrabi, Speck, Limonienschalen und Zwiebeln zum Dünsten aufgestellt, darauf geben Sie jetzt die Fleischstücke, über die Sie Limoniensaft träufeln, damit sie weiß bleiben und dünsten das Ganze weich. — Inzwischen bereiten Sie eine gute braune Schüsuppe, seihen diese dann ab, siedeln sie sulzig ein und legen das Fleisch hinein. In das Wurzelwerk stauben Sie einen Löffel Mehl, lassen ihn anlaufen, schütten dann Bouillon zu und seihen die Sauce nach nochmaligem Aufsieden zu den Fricandaux in die Schüssel.

Schnitzel mit Sardellenbutter.

R ö c h i n n. Schneiden Sie ein kälbernes Schnitzel in mehrere Stücke, die Sie klopfen und einsalzen, dann in Mehl wälzen und in eine Kaine mit Butter, zu klein geschnittener Zwiebeln, Schalotten und Limonienschalen geben. Wenn das Fleisch weich gedünstet ist, schütten Sie Bouillon darauf und lassen das Ganze mit fein geschnittenen Sardellen und grüner Petersilie aufdünsten.

Gedünstetes Schnitzel mit Sellerie.

Röchin n. Sie verfahren dabei genau so, wie bei dem vorhergehenden, nur daß Sie Selleriescheiben hinein geben, die Fleischschnitzel lagweise mit Sellerie wechseln und mit einem Viertel Seitel Wein dünsten, zuletzt aber die Sauce durch ein Sieb passiren.

Kälberner Schlägel statt des Rindfleisches.

Röchin n. Häuten Sie einen kälbernen Schlägel ab, dann spicken Sie ihn, eine Reihe mit Speck, die andere mit Schinken, die dritte mit Speck, die vierte aber mit Kartoffeln und fahren in dieser Ordnung fort, bis Sie fertig sind. Nun schneiden Sie ein wenig Petersilie, Limonienschalen, die Abfälle der Kartoffeln mit Muscablüthe, Gewürznelken und Schalotten recht fein, drücken ein Stückchen Butter darunter und schmieren damit einen Bogen Papier, in welchen Sie den Schlägel einbinden und am Spieße langsam braten. Hierauf nehmen Sie das Papier weg, geben zu dem abgetropften Saft ein wenig Milchrahm, drücken dazu eine Limonie aus, und begießen damit fleißig den Schlägel, um ihn in vollem Saft zu erhalten. Von dieser Brühe schütten Sie ein wenig über den Schlägel, wenn Sie ihn statt des Rindfleisches zur Tafel schicken. Mit einem kälbernen Nierenbraten können Sie auf dieselbe Weise verfahren.

Gedünsteter Schlägel.

Röchin n. Spicken Sie einen hübsch weißen Schlägel abwechselnd mit Speck, Zunge und Schinken, die beiden letztern müssen jedoch gesotten seyn, dann wickeln Sie ihn in ein Kalbsnetz und geben ihn in eine Casserolle, worin er eben Platz hat und deren Boden mit Speckscheiben, Zwiebeln, Kuttelkraut, Rosmarin und Lorbeerblätter belegt ist, dann schütten Sie eine Halbe rothen Wein daran, verpappen den Casserolldeckel mit Leig und lassen ihn zwei Stunden lang im warmen Backofen

stehen. Nach dieser Zeit nehmen Sie ihn heraus, lassen ihn abkühlen und schicken ihn kalt, mit was Sie wollen verziert, zur Tafel.

A la Minutenfleisch.

Röchin. Klopfen Sie recht dünn geschnittene Schnitzel mit dem flachen Messer, salzen Sie sie und braten sie in einer Omelett-Pfanne mit etwas Butter, wie die früheren nur eine Minute lang auf einer Seite, dann wenden Sie sie auf die andere auch nicht länger. Beim Anrichten bestreuen Sie dieselben mit Semmelbröseln und drücken den Saft einer halben Limonie darauf.

Stoffad.

Röchin. Hacken Sie zwei Pfund zum Braten geeignetes Kalbfleisch vom Schlägel, mit etwas Mark oder Nierenfett, Zwiebeln, Schalotten und Limonienschalen, wie eine Farce fein zusammen, nehmen das Häutige weg, würzen das klein Gehackte mit Salz und Pfeffer, stoßen es mit ein paar Eiern im Mörser und schütten es sodann auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, um runde Kugeln zu bilden, die Sie ein wenig breit drücken. Das Stoffad lassen Sie in einer dazu genau passenden Casserolle, in einem Stück Butter über stiller Gluth, auf allen Seiten braun werden, bestreuen es dann auf beiden Seiten mit ein wenig Zucker, daß es eine Glace bekommt. Vor dem Anrichten geben Sie etwas gute Schü daran und schicken es mit einer kurzen Sauce zur Tafel.

Gefüllter Schlägel mit Sauce.

Röchin. Schneiden Sie von einem jungen Kalbschlägel ein Schnitzel, das Sie sodann mit zwei in Milch geweichten Semmeln, einigen Sardellen, zwei überbrennten Brieseln, etwas Limonienschalen und ein wenig Kuttelkraut zusammen hacken, mengen Sie drei Löffel Milchrahm, vier ganze Eier, etwas gestoßenen Pfeffer, Salz und Muscatblüthe darunter

und füllen damit den Schlägel schön rund aus, spicken und überbinden ihn mit Spagat, worauf Sie ihn salzen und in einer Casserolle mit Butter, drei mit Gewürznelken besteckten Zwiebeln, der Schale und dem Saft einer Limonie, einem Seitel Wein und einem halben Seitel Bouillon, gut zugedeckt, bei Gluth von oben und unten, zwei Stunden langsam dünsten und dabei öfters umwenden. Zuletzt legen Sie den Schlägel aus der Casserolle auf eine Schüssel und dünsten ihn mit einer Sauce von Milchrahm und Schlägelbrühe, noch einmal auf und schicken ihn zur Tafel.

Kalbsgekröse mit weißer oder gelber Sauce.

Röchin. Reiben Sie das bereits gereinigte Kalbsgekröse mit Salz und Mehl ein und waschen es nochmals sauber aus, dann sieden Sie es in Fleischbrühe mit etwas Essig, Zwiebeln und Limonienschalen weich. Nun stauben Sie Mehl in zerlassene Butter, gießen von der Suppe auf und lassen es gut versieden. Zuletzt nehmen Sie das überflüssige Fett weg, schneiden das Gekröse in Stücke und geben diese in die Sauce, um sie darin mit ein wenig Pfeffer und Muscatblüthe noch etwas versieden zu lassen; wünschen Sie aber die Sauce gelb, so sieden Sie die Fleischbrühe mit Safran und legiren sie zuvor, ehe Sie die Buttersauce damit anfüllen, mit ein paar Eydottern.

Ragout von Kalbfleisch mit Pilzen (Schwämmen).

Röchin. Sieden Sie das Kalbfleisch in guter Fleischbrühe halb weich, schneiden es in kleine Würfel und dünsten es in einer Casserolle mit fein gehackter Petersilie und blattweis geschnittenen Pilzen in zerlassener Butter weich, stauben etwas feines Mehl daran, gießen von der Brühe, worin das Fleisch gekocht hat, zu, und lassen es nochmals gut aufsieden.

Gebackenes Hirn.

Röchin. Halten Sie ein sauber gewaschenes Hirn ein

paar Augenblicke mit einem Schaumlöffel in siedendes Wasser, um die Häute leichter ablösen zu können, dann schneiden Sie es in Stücke, salzen diese ein, wälzen sie mit ein wenig Pfeffer besät in abgeschlagenen Eiern, bestreuen sie mit fein geriebenen Semmelbröseln und backen sie aus dem Schmalze schön goldgelb. Für die Tafel garniren Sie sie mit ein wenig Petersilie.

Kalbskopf im Fricassée.

R ö c h i n n. Wenn Sie den Kalbskopf in Salzwasser weich gesotten haben, so legen Sie ihn einstweilen in kaltes Wasser und lassen inzwischen in einem Stück zerlassener Butter, zwei Löffel voll Mehl, eine in der Mitte getheilte Zwiebel und etwas grüne Petersilie, ein wenig anlaufen, füllen Brühe dazu und lassen die Sauce verkochen. Nun zerschneiden Sie den Kopf in gleiche Stücke, seihen die Sauce darüber und lassen ihn in einer Casserolle mit etwas gestoßener Muscatenblüthe aufsieden. Vor dem Anrichten sprudeln Sie in einem Häfen mit etwas kalter Bouillon, drei Eydotter und stellen das Häfen unter immerwährendem Sprudeln zum Kohlenfeuer, bis der Inhalt dicklich wird, worauf Sie ihn unter die übrige Sauce verrühren, den zerschnittenen Kopf auf einer Schüssel zierlich ordnen, die Sauce darüber gießen und den Rand der Schüssel mit einem Buttermehl belegen, den Sie zuvor gebacken haben.

Kalbsfüße gebacken.

R ö c h i n n. Lösen Sie die wohl gereinigten, im Salzwasser weich gekochten Füße von den Knochen und schneiden sie in Stücke, die Sie sodann mit Mehl bestauben, in abgeschlagene Eier tauchen, gut mit Semmelbröseln bestreuen und rasch aus heißem Schmalz gelbbraun backen. Gebackene Kalbsfüße können Sie fast zu jeder Gattung von Gemüse, besonders aber zu grünen Zuspeisen als eine schickliche Beilage benützen.

Kälberne Brust in der Glace.

R ö c h i n n. Lösen Sie von der Brust die Rippen ab und

schneiden die Schildel weg, dann blanchiren Sie sie und spicken sie in fünf oder sechs Reihen mit fein geschnittenem Speck, den Sie später stuken, um dem Ganzen die Gestalt eines Irgels zu geben. Nun lassen Sie sie in einer Casserolle mit einigen Stückchen Schinken, Schalotten und einem kleinen Büschchen Petersilie, worüber Sie braune Schü füllen, zugedeckt weich dünsten. Hierauf nehmen Sie die Brust heraus, seihen die Sauce in eine andere Casserolle und siedeln sie darin zu einer Glace, daß nur wenig Sauce übrig bleibt. Hierauf legen Sie die Brust so in die Glace, daß die gespickte Seite damit ganz umzogen wird, geben Sie in die Mitte der Schüssel und gießen die übrige Sauce darüber. Inzwischen haben Sie bereits aus einem halben Pfund Kalbfleisch, einem Viertel Speck und einer abgeriebenen, in Milch geweichten Semmel, nebst zwei oder drei Eydottern einen feinen Fasch gehackt und im Mörser klein gestoßen, daß er zu Teig geworden ist, aus welchem Sie auf einem mit Mehl bestaubten Brete, mit etwas klein geschnittener Petersilie und Schalotten, eine dicke Wurst bilden, dieselbe in der Rindbrühe kochen, und zuletzt davon messerrückendicke Scheiben schneiden, um den Rand der Schüssel damit zierlich zu belegen.

D. S c h w e i n f l e i s c h.

Schinken.

Köchin. Obgleich das zahme Schwein ein Menge, in der Kochkunst unentbehrlicher Artikel liefert, die als Zuthaten anderen Speisen erst die höchste Schmachhaftigkeit geben, so kommt es dennoch als selbstständiges Gericht, außer in Schinken, Spanferkeln, und feineren Wurstgattungen, fast nie auf große Tafeln, und eignet sich demnach sowohl gefeilt, oder grün verkocht und gebraten, mehr für die sogenannte Hausmannskost, selbst im zartesten Zustande der Jugend; Abgezogenes überhaupt, aber nur für einen Domestiquen-Lisch.

Legen Sie den für morgen bestimmten Schinken, heut Abend in weiches Wasser, und lassen ihn darin über Nacht. Wenn Sie ihn gut abgerieben und abgewaschen haben, so stellen Sie ihn in einem geräumigen Haßen mit weichem Wasser, von dem er ganz bedeckt seyn muß, zum Feuer; und lassen ihn dann, immer nach Verhältniß seiner Größe, vier, fünf bis sechs Stunden darin langsam sieden, aber nie wallend kochen, was Sie durchaus durch Entfernung vom Feuer, oder Zugießen etwas kalten Wassers verhindern müssen, weil sonst aller Saft und Kraft aus dem Schinken in die Brühe übergehen würde. Wenn er genug gesotten hat, so ziehen Sie ihm die Haut ab, und bestreuen ihn mit gestoßenem Pfeffer, legen aber stets die Haut wieder über den Schinken, für die längere Aufbewahrung desselben, um das Aussperren zu verhindern.

Spanferkel gebraten.

Köchin n. Wenn Sie dasselbe wohl ausgenommen, sorgfältigst gepulvt, gewaschen und gesalzen haben, so füllen Sie es mit kleinen, zuvor gekochten und geschälten Erdäpfeln, gerösteten Kastanien oder Maschanzkeräpfeln, dressiren die Schenkel breit auseinander, stechen durch das Schlußbein einen Speil, binden die hinteren Beine auswärts, die vordern aber schieben Sie zusammen, und binden sie fest, daß sie in einer natürlichen Lage nach unten einwärts kommen. Nun überbinden Sie das Spanferkel mit ein paar Bogen Papier, die zuvor gut mit Butter überstrichen sind, und braten es langsam am Spieße. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten beseitigen Sie das Papier, bestreichen das Spanferkel fleißig mit Speck, frischen das Feuer auf, um eine schöne goldbraune Farbe hervorzubringen, jedoch muß dabei der Bratenwender im fleißigen Gange seyn, das Feuer darf nicht zu nahe kommen, und das Spanferkel unausgesetzt mit einem Stücke Speck überstrichen werden, damit es keine Blasen bekommt und nichts von seinem appetitlichen Aussehen verliert.

Marie. Eine andere Art der Bereitung gibt es wohl nicht?

Köchin n. O doch, man genießt auch das

Spanferkel weißgesotten,

auf welche Art es sich jedoch weniger auf eine Tafel eignet, und auch bei weitem nicht so wohlschmeckend ist. — Man hact das ausgenommene und gepuhte Spanferkel in Vorlegstücke, wäscht diese nochmals aus, und läßt sie mit Wasser, etwas Essig und Salz, Gewürznelken, Pfefferkörnern, und einer Zwiebel sieden. Wenn es weich ist, wird es mit grüner Petersilie geziert, zur Tafel gegeben.

Schweinschlägel gebraten.

Röchinn. Machen Sie in das Gelenk des Schlägels von einem jungen Schweine, mit einem scharfen Messer einen Spalt, füllen diesen mit gehackter Sellerie, Zwiebeln, Salz und Pfeffer. Wenn er bald gahr ist, so kerben Sie die Schwarte ein, aber nicht zu tief, lassen ihn vollends ausbraten, und geben ihn dann mit Apfelbrühe und Kartoffeln zur Tafel.

Schweinsbraten im Netz.

Röchinn. Reiben Sie den gut ausgewaschenen Nierenbraten mit Salz und Kümmel ein, lassen ihn auf diese Art ein paar Stunden stehen, geben dann ein ausgewaschenes Kalbsnetz darüber, das Sie mit Spagat fest zusammenbinden, und braten ihn am Spieße unter öfterem Begießen mit Essig. — Wenn er ausgebraten ist, schicken Sie ihn mit seiner eigenen Sauce im Netze zur Tafel, lösen aber den Spagat vorher ab.

Schweinsrücken.

Röchinn. Wie werden Sie mit demselben verfahren, daß er durch eine resche, glasartig erscheinende Haut ein gefälliges Ansehen erhält?

Marie. In dieser Absicht werde ich ihn in der Röhre braten, weil die Haut bei hellem Feuer leicht zu braun wird. Ich lege ihn daher gut gewaschen und gesalzen, in eine Bratpfanne mit etwas Wasser, lasse ihn so lange im Ofen, bis die Haut

anfängt spröde zu werden, dann schneide ich sie kleinfingerd...
würfelig ein, und brate ihn unter öfterem Umdrehen aus.

Köchin n. Ganz gut, da ich jedoch einen

aufgewickelten Schweinsrücken gebraten

aufzustellen wünsche, lösen Sie aus dem Rücken die Knochen
heraus, bestreichen ihn von Innen mit einer Mischung von ge-
hackter Salbei, Brotkrumen, Salz, Pfeffer und zwei oder drei
Pimentkörnern, rollen darüber das Fleisch fest zusammen, und
braten es durch zwei Stunden langsam.

Frisch abgekochter Schweinskopf mit Kren.

Köchin n. Sieden Sie den wohlgeputzten und gereinigten
Schweinskopf im Wasser mit Essig und Salz nicht gar zu weich,
dann lösen Sie das Fleisch von den Beinen, schneiden es in
zierliche Stücke, richten es auf eine Schüssel, gießen etwas
Brühe darauf, und bestreuen es mit Kren.

Marie. Auf dieselbe Weise kann auch jedes andere junge
Schweinsfleisch mit Kren bereitet werden?

Köchin n. Allerdings.

Schweinerne Nieren mit Sauce.

Köchin n. Die Bereitung überlasse ich Ihnen allein.

Marie. So werde ich Zwiebeln, Schalotten, und etwas
Petersilie, klein schneiden, in Butter etwas dünsten, und die
Nieren mit Salz und Pfeffer darein geben. Nach nochmaligem
Aufdünsten, staube ich sie mit einem Löffel voll Mehl, gieße gute
Bouillon und etwas Essig daran, und lasse sie stark aufsieden.
Zuletzt bestreue ich sie mit dünn geschnittenen Limonienschalen.

Köchin n. Schon recht, machen Sie es nur so.

Schweins-Coteletts.

Köchin n. Mit solchen mögen Sie heut das Weißkraut
zur Abwechslung garniren.

Marie. Wenn ich sie mürb geklopft und mit Salz be-

streut habe, brate ich sie auf einem mit Butter bestrichenen Roste, oder in einer flachen Pfanne mit etwas Butter oder Fett rasch aus.

E. Wildpret.

Gebratener Hase.

Röchin. Wenn dem Hasen der Balg bereits abgestreift ist, so machen Sie ihn auf, nehmen das Eingeweide heraus, waschen ihn gut, schneiden das sogenannte Junge weg, und häuten ihn. Dann legen Sie ihn mit Zwiebeln, Kuttelkraut, Nellen, Neugewürz, Lorbeerblättern und Limonienschalen in einen Weidling, schütten Essig darauf, und lassen ihn über Nacht stehen. Am andern Morgen spicken Sie ihn schön symmetrisch mit Speck, stecken ihn an den Spieß, und braten ihn unter fleißigem Begießen. Zu diesem Zweck seihen Sie die Beize durch ein Sieb in die Bratpfanne, rühren sie mit etwas Rahm und Mehl ab. Sobald der Hase ausgebraten ist, so ziehen Sie ihn vom Spieße, richten ihn auf eine ovale Schüssel, schütten die Sauce darüber, bestreuen ihn mit klein geschnittenen Kapern, und belegen ihn mit Limonienscheiben.

Gebeizter Rehschlägel.

Röchin. Richten Sie in eine Casserolle Wurzelwerk und Gewürz, Essig und Wasser, wie zu einem Lungenbraten, siedend Sie es, und lassen es dann auskühlen. Inzwischen häuten Sie den Rehschlägel gut ab, spicken ihn schön mit Speck, und gießen die Beize, worin Sie ihn die Nacht hindurch liegen lassen, darüber. Während des Bratens begießen Sie ihn fleißig mit der Beize, zuletzt aber mit Milchrahm, und schicken ihn mit Limonienscheiben belegt, zur Tafel.

Schwarzwild einzusieden.

Röchin. Richten Sie einen Fleisckessel auf zwanzig Pfund.

Marie. Auf zwanzig Pfund? Sie scherzen wohl, da die Herrschaft heute nicht zu Hause speist, und wir kaum unser vier Personen sind.

Röchin. Eben deshalb wollen wir unsere Mäße benützen, und etwas für die Haushaltung vorarbeiten. Der Förster hat gestern eine Wildsau eingeschickt, von der wir zwanzig Pfund einsieden wollen, um es für die Zeit des Bedarfs aufzubewahren.

Marie. Ei, da freue ich mich, wieder etwas Neues zu lernen.

Röchin. Wenn Sie demnach das dazu bestimmte Fleisch sauber abgewaschen haben, so trocknen Sie es gut mit Lüchern, daß kein Wasser daran bleibt, und sieden Sie es in halb Wein halb Wasser, mit einem Loth ganzen Zimmt, eben so viel Gewürznelken und Muscatenblüthe, zwölf Häupeln spanischen Zwiebel, und dem nöthigen Salz. Wenn das Fleisch völlig ausgesotten hat, so nehmen Sie es heraus, lassen es auskühlen, legen es in ein steinernes Häfen, seihen die gleichfalls ausgekühlte Weiße durch ein Sieb darüber, und übergießen es in der Höhe drei Finger hoch mit Fett, daß es einen förmlichen Deckel bildet, und so lassen Sie es ruhig stehen. — So oft nun in der Folge etwas davon heraus genommen wird, gießen Sie es jedesmal wieder mit dem Fette zu, daß durchaus keine Luft dazu dringen kann. — Unter dieser Vorsicht erhält es sich ein ganzes Jahr in gutem Zustande.

Gemsen schlägel gebraten.

Röchin. Wenn Sie denselben vollkommen gereinigt und enthäutet haben, so spicken Sie ihn recht zierlich mit fein geschnittenem Speck, und lassen ihn vier bis fünf Tage in einer Weiße von Essig, Wein und Wasser, die Sie siedend darüber gießen, mit Zwiebeln, Thimian, Lorbeerblätter und Gewürznelken stehen. Übrigens behandeln Sie ihn wie einen

gebratenen Reh schlägel,

der eben so wie der Hase, mit Rahm bereitet wird, nur mit dem Unterschiede, daß Sie zu einem solchen nicht mehr als drei

Viertel, höchstens eine ganze Stunde brauchen, um ihn auszubraten, während der Rehschlägel wenigstens zwei volle Stunden dazu bedarf. Dasselbe gilt auch vom

gebratenen Rehrücken,

der jedoch seiner Mürbe wegen, mehr Aufmerksamkeit heischt. Alle diese Braten können ohne Ausnahme in eine Bratpfanne gelegt, in eine erhitzte Röhre gestellt, und unter öfterem Begießen und Umkehren gebraten werden, sie verlieren dadurch nicht nur keineswegs, sondern werden zarter und mürber als am Spieße.

Stoffad von Wildpret.

Röchin. Hierzu hacken Sie den Lendenbraten oder ein anderes schönes, zum Braten geeignetes Stück mit frischem Speck, Sardellen, ein wenig Thymian mit Zwiebeln und Schalotten, und verfahren dabei wie bei dem Stoffad von Kalbfleisch. Zuletzt gießen Sie aber statt der Bouillon, rothen Wein daran, und schicken es so zur Tafel.

Wildschweinfleisch gesotten.

Röchin. Sieden Sie das gut ausgewässerte Fleisch im Salzwasser nicht ganz weich, nehmen Sie es dann aus seiner Brühe, und lassen es in einer Casserolle mit Wein, ganzem Pfeffer, Gewürznelken, Muscatblumen, Limonienscheiben, einigen Lorbeerblättern und einem Theile seiner eigenen Brühe, von der Sie jedoch zuvor das Fett sorgfältig abgeschöpft haben, vollends aussieden. Beim Anrichten auf die Schüssel, gießen Sie etwas von der Brühe darüber, und schicken es mit einer Hagebutten- (Hetschepetsch) Salse in besonderen Schalen zur Tafel.

Ragout von Hirschohren und Zunge.

Röchin. Schneiden Sie einem Hirschkopfe die Ohren, die Zunge, das Maul, das Fleisch von den Kinnbacken ab, und sieden es nebst den Füßen im Salzwasser weich. In diesem Zustande läßt es sich leichter rein putzen, und wird sodann in kal-

tem Wasser abgespült, nochmals nachgepußt. Nun schneiden Sie die Ohren in nudelförmige Streifchen, die Zunge in dickere, das Maul in dünnere Scheiben, das Kinnbackenfleisch ganz klein, und rösten es mit etwas Mehl in reinem Fett braun, geben klein gehackte Zwiebeln dazu, lassen es eine Weile dünsten, und füllen endlich gute Bouillon zu. Beim Anrichten drücken Sie etwas Limoniensaft darüber, oder machen Sie die Sauce durch Wein oder Essig säuerlich, und lassen sie mit Korinthen, Gewürznelken und Lorbeerblättern nochmals aufsieden.

Wilden Schweinskopf zuzurichten.

Röchi n n. Wenn Sie denselben gut gereinigt haben, legen Sie ihn über Nacht in recht frisches Wasser, das Sie jedoch heut Abend erst ein paar Mal abgießen und durch anderes ersetzen. Morgen stecken Sie ihm Salz, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblätter in Maul, Augen und Ohren und geben noch besonders mit diesen Würzen, Zwiebeln und vorzüglich viel Salz in einem großen Kessel mit Wasser zum Weichsieden; so oft das Wasser einsiedet, muß frisches nachgegossen werden, daß der Kopf stets davon bedeckt ist. Vor dem gänzlichen Weichwerden, gießen Sie noch zwei Maaß Wein zu und lassen ihn noch eine halbe Stunde damit sieden; nur haben Sie darauf zu sehen, daß der Salzgeschmack immer bei der Brühe vorherrsche. Sobald der Kopf weich genug ist, nehmen Sie ihn heraus, lassen ihn kalt werden, legen ihn auf eine Schüssel und bestecken ihn zierlich mit frischen Pomeranzenblättern, allenfalls können Sie ihm auch eine Limonie in's Maul geben. Gewöhnlich wird er mit Essig, Öl und Pfeffer genossen, die ohnehin auf einer anständigen Tafel ihren festen Platz behaupten.

Braun gedünstetes Hirschfleisch.

Röchi n n. Dazu werden Sie keiner besonderen Anweisung mehr bedürfen?

M a r i e. Ich nehme das Fleisch von einem Biemer und

lasse es entweder im Ganzen oder theile es in zwei fingergroße Schnittchen. In beiden Fällen lasse ich es in einer mit reinem Fett bestrichenen Casserolle mit ein paar Lorbeerblättern, zwei Zwiebeln, einigen Schalotten, Salz und etwas Pfeffer so lange über der Gluth wohl zugedeckt dünsten, bis sich die Zwiebeln braun anlegen. Nun nehme ich das Fleisch heraus, bräune die Zwiebeln noch mehr und staube etwas Mehl daran. Nachdem es noch eine Weile gedünstet hat, gieße ich Bouillon zu, den ich mit Essig und Wein säure und die Brühe noch eine halbe Stunde kochen lasse, dann aber durch ein Sieb über das Fleisch passire und dasselbe darin so lange kochen lasse, bis es mürb genug ist. Vor dem Anrichten schöpfe ich das Fett ab, richte das Fleisch zierlich auf eine Schüssel, gebe die Sauce darüber und fasse mit kleinen, in Butter braun gerösteten Erdäpfeln den Rand der Schüssel ein.

Köchin n. Ei, Sie sprechen ja wie ein lebendiges Kochbuch; bald werde ich von Ihnen lernen.

Marie. Sie scherzen nur; ein solcher Dünkel wird mich nie anfechten.

Ragout von Wildpret.

Köchin n. Da wir eine Menge übrig gebliebener Stücke von Hasen, Rehschlägel und Hirschziemer haben, richten Sie für heut Abend daraus einen Ragout.

Marie. Sehr wohl. Ich werde das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, etwas in Butter überdünsten, mit Mehl bestauben, braun rösten, mit Bouillon auffüllen, den Saft einer Limonie daran drücken und mit ein paar Löffeln von Milchrahm gut aufkochen. Soll ich das Ragout mit kleinen Butterpastetchen garniren?

Köchin n. Ja freilich.

Hirschziemer gebraten.

Köchin n. Klopfen Sie den gehörig gerichteten Hirschzie-

mer recht mürbe, salzen ihn gut und lassen ihn zierlich gespickt zwei oder drei Tage in der Beize liegen, wie Sie zum Hasen und Reh gemacht haben, dann braten Sie ihn in einer Pfanne langsam in der Röhre, wobei Sie ihn mit einem, mit Fett bestrichenen Papier bedecken, damit der Speck nicht verbrennt und öfters mit der Beize übergießen. Beim Anrichten auf die Schüssel, geben Sie eine Kapernsauce darüber.

Glacirtes Wildpret.

Röchin n. Waschen Sie ein hübsch fettes Stück Schwarzwild sauber aus und geben es in eine Kain mit Wein, Essig und Wasser zu gleichen Theilen, Salz, spanischem Zwiebel, Gewürznelken, Pfeffer, Muscatenblüthe, Lorbeerblättern, Limonienschalen und Basilicum, um es mürb zu sieden. Hat es diesen Zustand erreicht, so nehmen Sie es heraus und lassen es ein wenig auskühlen, dann ziehen Sie die Haut hübsch subtil herunter, daß gar kein Fett auf dem Fleische bleibt, überstreuen letztes dicht mit gestoßenem Zucker und fahren mit einem glühenden Messer über diesen, damit es einen schönen Glanz bekommt. Zuletzt breiten Sie eine Serviette über die zum Anrichten bestimmte Schüssel, legen grüne Petersilie darauf, dann das Stück Schwarzwild und geben eine Weichselsauce darüber.

Hirschkäse.

Röchin n. Nehmen Sie vom Ziemer oder dem Schlägel ein hübsches Stück Fleisch, enthäuten Sie dasselbe und hacken es mit einer, in Milch geweichten aber wieder ausgedrückten Semmelschmollen, ein wenig Basilicum, Kuttelkraut, gestoßenen Nelken, Muscatblüthe, Pfeffer, spanischem Zwiebel oder Schalotten auf einem Schneidbret recht klein, mischen Sie ein Viertel Pfund fein gewürfelten Speck und eben so viel Mark nebst zwei ganzen Eiern, vier Löffeln Milchrahm und dem nöthigen Salz darunter und schlagen diesen Fasch in ein wohl ausgewaschenes alßneß, gleichviel ob in länglicher oder runder Form. Nun belegen Sie den Boden einer Casserolle mit Speck und Zwiebeln,

richten den Käse hinein, bestreichen ihn in der Höhe mit Milchrahm und stellen ihn mit einem, mit Butter bestrichenen Papier wohl verwahrt, in den Ofen, wo sie ihn langsam aufdünsten lassen, dann auf eine Schüssel legen, aus der Casserolle die Fette abschöpfen, dafür etwas Bouillon zufüllen und mit einem Löffel Rahm aufsieden. Diese Sauce passiren Sie durch ein Sieb über den Käse, der zwar auch trocken sehr wohlschmeckend ist und in Ermangelung eines Nezes in einer Casserolle-Pastete oder in aufgesetzte frische Eyer eingeschlagen — wobei jedoch der Teig nicht kalt seyn darf — zur Tafel gegeben werden kann.

F. Wildes und zahmes Geflügel.

Heißabgesottene Poularde.

Köchin. Stellen Sie eine Kaine mit Wurzelwerk, Bouillon und Gewürz auf die Bluth, sobald es siedet, schütten Sie etwas Essig daran, legen die sauber gepuzten Poularde dazu und lassen sie gut ausdünsten; dann drücken Sie ein Stück Butter im Mehl ab, geben es hinein und lassen es wieder eine Weile dünsten. Zuletzt passiren Sie die Sauce über die Poularde und bestreuen diese mit geriebenem Kren.

Gebratene Dröscheln.

Köchin. Waschen Sie dieselben gut aus und salzen sie ein. Dann stecken Sie immer ein Stück Speck und eine Scheibe altbackener Semmel zwischen jeden Vogel, begießen sie fleißig mit Butter und bestreuen sie vor dem Anrichten mit Semmelbröseln.

Hühner auf englische Art.

Köchin. Dünsten Sie eine Petersilienwurzel, eine halbe gelbe Rübe und eine halbe Sellerie, insgesammt zu feinen Neu-

deln geschnitten, in einem Stück Butter, dann legen Sie zwei sauber gepuzte Hühner darauf und geben dazu: eine halbe Handvoll Bertram, eben so viel Körbelkraut, etwas Schnittlauch und Saturei, ein halbes Häuptel spanischen Zwiebel, etwas Muscatenblüthe, Nelken, einen Theil Essig, eben so viel Bouillon und zwei Theile Wein. Decken Sie ein mit Butter beschmiertes Papier darüber und stürzen eine Casserolle darauf. Wenn es genug gedünstet hat, so geben Sie es mit den Kräutern und Limonienschalen zur Tafel.

Hühner im Blut. *)

Heben Sie beim Abstechen der Hühner das Blut auf und mischen etwas Essig zu, wenn dieselben sauber gepuzt sind, so schneiden Sie Speck und Zwiebel in eine Casserolle, geben ganze Gewürznelken und Muscatblüthe dazu, legen die gespeilten Hühner mit ein wenig Basilicum und Lorbeerblättern darauf und lassen sie recht mürb dünsten. Dann bereiten Sie eine recht braune Einbrenn, gießen das Blut von den Hühnern nebst der Brühe hinein und seihen es, wenn es gut versotten hat, durch das Sieb in eine Casserolle, legen die Hühner hinein und schicken sie nach nochmaligem Aufsieden zur Tafel.

Kapaun mit Aустern.

R ö c h i n n. Geben Sie in zwei Loth zerlassener Butter, eine Handvoll Semmelbröseln, zwanzig Stück ausgelöste Aустern, etwas Salz und Muscatenblüthe, verrühren dieß Alles gut unter einander, füllen damit einen bereits sauber gepuzten Kapaun und braten ihn schön im Saft. Inzwischen bereiten Sie eine gelbe Einbrenn, in die Sie einen Löffel voll guter Bouillon, nebst der Bratensauce des Kapauns schütten und mit zwanzig Stück Aустern, wie auch dem Saft einer Limonie recht verkochen. Vor dem An-

*) Es bedarf wohl keiner besonderen Erwähnung, daß Tauben ganz auf dieselbe Art bereitet werden können.

richten legiren Sie diese Sauce mit ein paar Eydottern und gießen sie über den Kapaun.

Fricassirte Hühner.

R ö c h i n n. Wenn die Hühner vollkommen gepuht sind, können Sie dieselben entweder sogleich transchiren oder dresfiren*), in jedem Falle salzen Sie sie aber gut ein. Belegen Sie eine Casserolle mit Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln und Puri, alles in Scheiben geschnitten, auch etwas Pfeffer und Neugewürz. Geben Sie dann die Hühner, zerstückt oder ganz darauf und dünsten sie mit etwas daran geschütteter Bouillon und Essig langsam auf der Gluth. Sobald sie weich genug sind, nehmen Sie sie heraus, stauben einen Kochlöffel voll Mehl in den Sud, damit er etwas anlauft und weiß bleibt, gießen einen Schöpflöffel voll Bouillon zu, und lassen es wieder aufsieden. Zuletzt passiren Sie den Sud durch ein Sieb in eine andere Casserolle, legen die Hühner wieder hinein und siedeln sie nochmals auf. Nun schlagen Sie vier Eydotter in ein Häfen, drücken den Saft einer Limonie dazu, gießen die Sauce von den Hühnern hinein und sprudeln es gut ab. Wenn Sie die Hühner auf die Schüssel anrichten, so gießen Sie diese Sauce darüber und schicken sie zur Tafel.

Faschirte Hühner.

R ö c h i n n. Schneiden Sie sauber gepuhte Hühner auf dem Rücken auf, ziehen ihnen die Haut bis auf die Flügel herunter, lösen das Fleisch ab und hacken es mit ein wenig Limonienschale, grüner Petersilie, gedünsteten Champignons, einer in Milch geweichten Semmelschmollen, etwas Mark und dem Fingerührten von drey Eiern, recht fein zusammen, rühren Alles mit einem halben Seitel Milchrahm ab und würzen es mit ein wenig Muscatblütthe und Salz. Diesen Fasch füllen Sie nun in die Haut,

*) Die Anweisung zu Beiden enthält der Anhang.

nähen diese auf dem Rücken wieder zusammen, legen die Hühner nebst dem ihnen ausgenommenen Knochenwerk mit drei Stücken Speck in eine Kain und lassen sie in einem Schöpflöffel voll, darüber gegossener Rindsuppe gut versieden. Dann nehmen Sie die Hühner heraus, die Brühe aber muß so eingehen, daß sie in der Fette prasselt, stauben Sie zwei Löffel Mundmehl daran und wenn das angezogen hat, füllen Sie einen Schöpflöffel voll Bouillon nach und sieden die Brühe nochmals auf; dann seihen Sie sie durch ein Sieb, geben gedünstete Champignons daran, schütten sie über die Hühner und geben sie nach abermaligem Aufsieden zur Tafel.

Ortolane.

Köchin n. Diese gewöhnlich sehr fetten Vögel eignen sich vorzüglich zum Braten und sind auf großen Tafeln ein sehr willkommener Leckerbissen, denn durch die Einwirkung der Hitze beim Braten wird die übermäßige Menge des Fettes geschmolzen, das Zurückbleibende aber äußerst feinschmeckend. Übrigens haben sie noch verschiedene Bereitungsarten mit der Lerche und dem Krammetsvogel gemein.

Kapaun à la Daube.

Köchin n. Speilen Sie einen gut gepuzten, ausgewaschenen und mit Salz eingeriebenen Kapaun und legen ihn mit ein paar Stücken Speck, ganzem Pfeffer, Nelken, Kuttelkraut, Lorbeerblättern, grüner Petersilie, einer Zehe Knoblauch, dem nöthigen Salz, ein paar ganzen Zwiebeln und einer gelben Rübe, in eine Casserolle und lassen ihn mit einem Glase Wein, eben so viel Essig und zwei Gläsern Wasser, langsam sieden. Inzwischen dünsten Sie Champignons mit Butter, stauben einen Löffel Mehl daran und seihen die ausgesottene Brühe vom Kapaun dazu, einen Theil derselben sprudeln Sie mit einigen Eydottern ab, gießen sie auch zu den gedünsteten Champignons, legen jetzt den Kapaun dazu und richten ihn nach noch

maligem Aufkochen, auf die Schüssel, und gießen die Brühe darüber.

Wilde Anten mit Obergäum.

Röchin. Legen Sie eine sauber gepuhte und ausgewaschene wilde Anten, mit Salz eingerieben und gespeilt, in eine Casserolle auf Speckscheiben, das gewöhnliche Wurzelwerk, ganze Nelken und Muscatblüthe, gießen Sie einen Theil Wein und eben so viel Bouillon darüber und siedensie, bis sie recht mürb ist. Inzwischen puzen Sie einen Obergäum und siedensie ihn weich, schneiden Sie dann aus dem Weißen davon, feine Nudeln, eben so Champignons und lassen Beides in einer Casserolle mit Butter und einem Glase Wein ein wenig verdünsten. Zuletzt legen Sie die Anten dazu, seihen die Sauce von derselben darüber und richten sie nach nochmaligem Versiedensie auf die Schüssel.

Gans gebraten.

Röchin. Von den beiden vorgestern abgestochenen Gänsen richten Sie eine für heut zum Mittagmahle.

Marie. Sehr wohl, soll sie am Spieße oder in der Röhre gebraten werden?

Röchin. In den meisten Fällen gebe ich dem Spieße den Vorzug.

Marie. Erst werde ich der Gans Flügel, Füße, Kopf und Hals — das sogenannte Junge — abhauen, sie nochmals gut auswaschen, salzen und mit Majoran ausreiben, dann an einen Spieß stecken, mit Bindfäden daran befestigen und öfters mit Bouillon, zuletzt aber mit Butter begossen, schön braun braten. — Bestimmen Sie nur gefälligst, ob ich sie von Innen bloß mit Pfeffer und spanischen Zwiebeln würzen oder Kastanien, Apfel oder Erdäpfel hinein geben soll?

Röchin. Ich beabsichtige eigentlich eine so genannte

Bettler-Gans

auf die Tafel zu geben. Zu diesem Zwecke ziehen Sie einem gro-

ßen Aal die Haut ab, schneiden ihn in Stücke, salzen diese ein und braten sie hübsch braun, worauf Sie dieselben mit Austern, gerösteten Erdäpfeln und ein wenig Gewürz in die Gans füllen, diese recht langsam am Feuer braten, daß der Saft Zeit hat, durch und durch zu dringen. Auch können Sie die Gans mit Austern- und Erdäpfelbrühe fleißig begießen.

Anten gebraten.

Röchin. Werden auf dieselbe Art, wie Gänse behandelt, nur erfordern sie, da sie um die Hälfte kleiner sind, auch nur die halbe Zeit zum Braten. Beim Anrichten gibt man etwas von der Bratenbrühe und einige Zweige grüner Petersilie darauf.

Krametsvögel gebraten.

Röchin. Sie verfahren mit denselben auf die nämliche Art, wie bei den Dröschern; nachdem Sie sie gerupft, ausgenommen, gewaschen und gesalzen haben, biegen Sie ihnen die Flügel und Füße zurück, stecken ihnen einen dünnen Spieß quer durch die Rippen, dann eine Speck- oder eine Semmelscheibe, wieder eine Speckscheibe, daneben einen Vogel u. s. w. Sie braten sie unter fleißigem Begießen mit Butter, bei hellem Feuer.

Indian gebraten und gefüllt.

Röchin. Im Ganzen heißt ein solcher Braten dieselbe Behandlung, wie der Kapaun; er wird gleich diesem gesengt, aufgemacht, ausgenommen, gesalzen, an den Spieß gesteckt und während des Bratens mit Butter begossen; jedoch fordert der Indian Anfangs weniger Hitze, weil er gewöhnlich um mehr als die Hälfte größer, als ein Kapaun ist, folglich auch weit längere Zeit zum Ausbraten braucht. Am besten werden Sie demnach thun, wenn Sie denselben mit einem, mit Butter bestrichenen Papier überbinden, dieses erst eine halbe Stunde vor

dem Anrichten beseitigen und ein loderndes Feuer geben, um ihm eine empfehlende, gelbbraune Farbe zu verschaffen.

Marie. Beliebt es Ihnen, in den Kropf eine Fülle zu geben?

Köchin. Ei, ja freilich, dadurch gewinnt schon sein Äußeres ein rundes und volles Aussehen. Nichten Sie nur dieselbe.

Marie. So werde ich ein Stück flaumig abgetriebene Butter mit drei Eiern gut verrühren, dann zwei in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, nebst einem Wiertelsund Rosinen, eben so vielen Weinbeeren und gestiftelt geschnittenen Mandeln darein geben, wohl unter einander mengen und die Kropfhaut des Indians damit füllen, sie mit Bindfaden gut zubinden und etwas langsamer braten, als einen ungefüllten. Oder soll ich Mandeln und gebratene Kastanien als Fülle nehmen? so muß ich sechs Loth klein würfelig geschnittenes Mark beisetzen, ohne welches diese Fülle zu trocken seyn dürfte.

Köchin. Bleiben Sie nur bei der ersten.

Auerhahn gebraten.

Köchin. Da derselbe noch sehr jung und schon seit vier Tagen geschossen ist, mithin Zeit zum Mortificiren hatte, können Sie ihn ohne weitere Prozeduren, als bei jedem Federvieh Statt finden, fein mit Speck spicken und wie einen Fasan braten; wäre er aber älter, so müßte er in der gewöhnlichen, Ihnen bereits bekannten Wildbeize, zwei, drei, und sollte er sehr zähe seyn, sogar acht Tage liegen bleiben und dann wie der Hase gebraten werden.

Fasan gebraten.

Köchin. Mit einem solchen wissen Sie doch bereits umzugehen?

Marie. Ich brate den rein gerupften *), entweideten,

*) In Gegenden, wo der Fasan unter die selteneren Vögel

wohl ausgewaschenen, gut eingesalzenen und fein gespickten Fasan langsam am Spieße und begieße ihn öfters mit Butter. Wenn er ausgebraten ist, ziere ich ihn mit Limonienschalen und gebe ihn mit seinem eigenen Saft begossen, zur Tafel.

Röchin n. Ganz recht, ich wünsche aber für heut den

Fasan auf englische Art.

Marie. Ha, da werde ich wieder etwas Neues lernen!

Röchin n. Für diesen Zweck füllen Sie den ausgelösten, von den Knochen befreiten Fasan, mit dem gewöhnlichen Fasz, formiren ihn gehörig, binden ihn mit Speck, Schinken und Limonienschalen in ein Papier und stellen ihn auf einem mit Butter bestrichenen Casseroldeckel in den Ofen, um ihn langsam backen zu lassen. Inzwischen lassen Sie in etwas warmer Butter, klein geschnittenen Schinken und Champignons mit ein paar Gewürznelken und Lorbeerblättern, etwas daran gestaubtem Mehl und einem Schöpflöffel brauner Säu, anlaufen: würzen diese Sauce mit Limoniensaft, kochen sie auf und geben sie nach abgeschöpftem Fett, kurz eingesotten über den Fasan.

Lerchen auf dem Roste gebraten.

Röchin n. Schneiden Sie den sauber gerupften Lerchen die Köpfe ab, und nehmen das kleine Eingeweide aus, wobei Sie jedoch verhüten müssen, daß das Fett nicht mitgeht. Nachdem sie eine Viertelstunde im Wasser gelegen haben, salzen Sie dieselben und braten sie an dem Lerchenspieße auf dem Roste, begießen sie fleißig mit Butter und bestreuen sie mit Semmelbröseln.

Haselhühner mit Austernsauce.

Röchin n. Wenn die Haselhühner gerupft, ausgenommen

bissen gehört, pflegt man den Kopf nicht zu rupfen, sondern mit den Federn zum Unterschiede, auf die Tafel zu geben, daher der Kopf beim Braten mit Papier verbunden wird, das man beim Anrichten beseitigt.

und gut ausgewaschen sind, lösen Sie ihnen die Brusthaut los und stecken eine Scheibe Speck dazwischen, dann spicken Sie dieselben und braten sie fleißig mit Butter begossen. Inzwischen dünsten Sie einige Austern in einer Casserolle mit einem Stück Butter, etwas Muscatblüthe, Limoniensaft und fein geschnittener Schale, auch einigen Trüffeln, wenn solche zu haben sind und gießen zuletzt diese Sauce über die ausgebratenen, auf einer Schüssel angerichteten Hühner.

Holztauben (wilde) gebraten.

Röchi n n. Legen Sie die, wie alles Federvieh behandelten und bereits gesalznen Tauben, in eine Beize von Essig, Wein, Zwiebeln, ein wenig Knoblauch, Lorbeerblättern und Limonenschalen, nach dem Alter, mithin je nachdem sie zarter oder zäher sind, auf zwei oder drei Tage, dann braten Sie sie mit feinem Speck gespickt unter östern Begießen mit der Beize und Milchrahm langsam am Spieße. Inzwischen lassen Sie in einem Stückchen Butter zwei oder drei Sardellen, Zwiebel und etwas Kuttelkraut — Alles klein geschnitten — gut anlaufen.

Birkhühner.

Röchi n n. Nach dem Rupfen, Ausnehmen und Waschen, spicken Sie dieselben zierlich mit feinem Speck und behandeln sie im Übrigen mit derselben Beize wie den Gemse schlägel und begießen sie auch während des Bratens damit. Auf dieselbe Weise verfahren Sie auch mit dem

Schildhahn,

nur daß Sie ihn, weil er gewöhnlich etwas zähe ist, vor dem Braten ein wenig in der Beize überdünsten, um ihn dadurch mürber zu machen.

Wachteln.

Röchi n n. Erst lassen Sie die gerupften, ausgenommenen und gewaschenen Wachteln eine Weile im Salze liegen, dann in

einer Beize von halb Wein, halb Essig, ganzen Zimmt und einigen Gewürznelken über Nacht mürbe werden; dann braten Sie sie schön im Saft und geben beim Anrichten eine kurze Sauce von der Beize darüber.

Repphühner.

Köchin. Salzen Sie die sauber gepuhten, ausgenommenen und gewaschenen Repphühner, biegen ihnen Flügel und Füße ein, dressiren sie und spicken sie entweder recht zierlich oder wickeln sie in dünne Speckblätter und braten sie unter öfterem Betropfen mit Butter am Spieße.

Salmy von Repphühnern.

Köchin. Belegen Sie den Boden einer Casserolle mit Speck, gelben Rüben, Petersilie, Sellerie und Zwiebeln, Alles in Scheiben geschnitten, streuen Pfefferkörner, Neugewürz, Limonienschalen und Gewürznelken dazu und geben die, in Speck eingebundenen Repphühner mit einem Seitel rothen Wein und etwas guter Bouillon hinein. Wenn sie genug gedünstet haben, so schneiden Sie Flügel und Brust heraus, ziehen die Haut ab, und stoßen das übrige Gerippe sammt der ganzen Bräuse, zwei gebackenen Eiern und gepfarzten Semmelschnitten, in einem Mörser gut zusammen, dann passiren Sie es, lassen es noch einmal mit rothem Wein aufsieden und richten es sodann auf die Schüssel an.

Gewöhnliche Hühner wie Repphühner zuzurichten.

Köchin. Versieden Sie recht gut ein Seitel Wein mit einem Quentel ganzen Gewürznelken, ein paar Stückchen Ingwer und zwei Blättchen Muscatenblüthe, dann stecken Sie den sauber gepuhten, ausgenommenen und gewaschenen Hühnern einen Trichter in den Hals, schütten den siedenden Wein hinein, binden den Hals mit Spagat zu, und lassen die Hühner vier und zwanzig Stunden hängen, dann brennen Sie ihnen die Praxel auf der Gluth, sengen sie gut ab, und spicken sie entweder

oder überbinden sie mit Speck. — Wollen Sie nun auf solche Art zubereitete Hühner in eine Pastete verwenden, so lassen Sie sie in einer Beize von Essig, Gewürznelken, ganzem Pfeffer, Ingwer, Lorbeerblättern und Basilicum, die Sie stehend über die gespickten Hühner gießen, über Nacht stehen, wollen Sie sie aber am Spieße braten, und mit einer Sauce zur Tafel schicken, so bedarf es der Beize nicht.

Schnepfen gebraten.

Röchi n n. Dieselben werden entweder ausgenommen oder sammt dem Eingeweide am Spieße gebraten; im letzten Falle begießt man sie bloß mit Butter, und legt in die untergestellte Bratpfanne einige Semmelscheiben zum Rösten, die man dann beim Anrichten auf die Schüssel neben die Schnepfen legt, und die in der Bratpfanne befindliche Sauce darüber gießt. Werden aber die Schnepfen ausgenommen, so schneidet man das Eingeweide mit Ausschluß des Magens, der weggeworfen wird, mit etwas Schalotten fein zusammen, macht ein Stückchen Butter heiß, röstet einen Löffel voll Semmelbrösel darin, gibt das Gebäck dazu, und streicht es nach einigen Dünsten auf in Schmalz gebackene Semmelscheiben. Während des Bratens können Sie auch die Schnepfen mit Butter und Milchrahm begießen.

Schnepfen = Panade.

Röchi n n. Überbraten Sie einige Schnepfen, daß sie recht im Saft sind, dann richten Sie sie in der Rundung einer Schüssel zierlich neben einander, einen davon geben Sie aber in den Mörser, und stoßen ihn mit einigen gelb gebackenen Semmelschnitten und einem Stück, in Mehl gewalzter Butter recht fein; nun geben Sie diese Masse in eine Rain, und lassen sie mit guter Schü, einem halben Glase Wein, etwas Salz und Muscatblüthe gut versieden, dann passiren Sie es durch ein Sieb, und sprudeln das Durchpassirte mit sechs Eydottern ab, gießen es über die, in der Schüssel liegenden Schnepfen, und backen es langsam

im nicht zu heißen Ofen, oder auch in einer Tortenpfanne bei Gluth von oben und unten.

Schnepfen • Salmi.

Röcklinn. Dünsten Sie in einer Casserolle drei Stückchen Speck, etwas Selchfleisch, Leber, Kalb- und Rindfleisch, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilie und Pasternak in Butter. Inzwischen puzen Sie den Schnepfen, nehmen das Eingeweide ganz aus, und schneiden die Flügel, welche letztere Sie in die Braise geben. Nun salzen Sie den Schnepf, speilen ihm den Schnabel, belegen ihn, damit er weiß bleibt, mit Speckscheiben, und lassen ihn in der Braise, mit etwas auf ihn getropften Limoniensaft weich dünsten. Hierauf schneiden Sie ihn in Stücke, legen diese wieder in die Braise, stauben einen Löffel Mehl zum Anlaufen hinein, und verstanden das Ganze mit etwas dazu geschütteter Bouillon, worauf Sie es durch ein Sieb seihen. Die Eingeweide sammt den Roth, hacken Sie mit Zwiebeln, Schalotten, drei Sardellen, etwas Limonienschalen und drei Löffeln voll fein geschabter Milz, nebst einem Stück Speck recht klein zusammen, geben es in eine Rain, lassen es dünsten, und richten es endlich über die Schnepfen, und die zur Seite auf die Schüssel gelegten gepfarzten Semmel-Dreiecke. Zuletzt machen Sie Wasser in einer Rain siedend, stellen die Salmi-Casserolle hinein, und lassen es fest werden.

Schnepfen mit Coulis.

Röcklinn. Überbraten Sie einige geruhte Schnepfen, von denen Sie jedoch den Roth aufgehoben haben, am Spieße, und geben Sie dann zu dem klein geschnittenen Eingeweide, von dem Sie aber stets den Magen als unbrauchbar beseitigen, mit ein paar Schalotten, ein paar Nelken und etwas Butter in eine Casserolle, bestreuen sie mit Semmelbröseln, und lassen sie aufdünsten. Endlich stauben Sie etwas Mehl daran, gießen einen Schöpfloßfel braune Schü, ein paar Eßlöffel Coulis und ein Glas

rothem Wein dazu , und lassen es wohl kochen. Zuletzt rühren Sie noch den Schnepfenkoth hinein, und drücken in die nun fertige Coulis, einige Tropfen Limoniensaft.

Hühner mit Schinken faschirt.

Röchin. Dazu werden Sie keiner besonderen Anweisung bedürfen, da Sie bei den gemischten Speisen schon einige Mal Gelegenheit hatten, mit faschirten Gerichten umzugehen.

Marie. Ich öffne die sauber gepushten Hühner hinten im Rücken, löse die Beine aus, so gut es sich thun läßt, und salze sie dann ein wenig. Nun schneide ich ein halbes Pfund Schinken, die Rinde einer in Milch geweichten, und wieder gut ausgedrückten Semmel, ein Stückchen Mark und etwas Speck fein untereinander, fülle diesen Fasch in den Rücken der Hühner, speile sie, und dünste sie oben mit Butter geschmiert, in einer Casserolle mit Mark oder Speck und Zwiebel belegt, bei Gluth von oben und unten, schön langsam. Wenn sie gut sind, nehme ich sie aus der Casserolle auf eine Schüssel, beseitige den Bindfaden, mit welchem der Rücken verbunden war, staube in den Saft etwas Mehl, und lasse ihn mit etwas zugefüllter Bouillon aufsitzen, dann passire ich die Brühe durch ein Sieb über die Hühner, und wenn sie darin noch ein wenig aufgesotten haben, so schicke ich sie zur Tafel.

Röchin. Ich habe gar nichts einzuwenden. Über

gebratene und gefüllte Tauben,

werden Sie ohne Zweifel eben so guten Bescheid wissen?

Marie. Das Verfahren ist in jeder Rücksicht bei den Tauben ganz dasselbe wie bei den Hühnern. Zur Kropffülle nehme ich in Milch gerührte, und wieder gut ausgedrückte Semmel, begieße sie mit zerschlichener Butter, in der ich zuvor fein geschnittene grüne Petersilie anlaufen ließ, schlage ein paar Eyer daran, würze das Ganze mit Salz und Saffran, und fülle mit dieser Masse mittelst einer Spritze in die, vom Halse aus wohl

untergriffenen Tauben oder Hühner. Dann werden sie zugebunden, dressirt, und zierlich mit nudelförmig geschnittenem Speck gespickt, an Spießchen gesteckt, mit Bindfaden daran befestigt, und bei hellem Feuer mit Rahm, Butter und Bouillon begossen.

Röchin. Recht gut; ich habe nichts zu erinnern, als füllen Sie dieselben nicht zu voll, weil sonst die Haut beim Feuer leicht plagen möchte. Auch lassen Sie bei den Tauben Leber und Magen, die man den Hühnern zwischen die Flügel zu klammern pflegt, als unbrauchbar weg.

Gansleber geröstet.

Marie. Wie beliebt es Ihnen, daß ich diese schöne Ganslebern zurichte? Sollen sie geröstet oder gebacken werden? Im ersten Falle lasse ich etwas Butter oder Gänsefett heiß werden, gebe in Streifen geschnittene Zwiebel, und wenn diese anfängt gelb zu werden, die blattweis geschnittene Leber darein, lasse sie etwas rösten, bestreue sie mit ein wenig Majoran, röste sie noch ein Weilchen, salze sie noch, und schicke sie dann zur Tafel. Soll aber die

Gansleber gebacken

werden, so schneide ich sie in halbfingerdicke Streifen, staube sie mit Salz und Mehl, tauche sie in abgeschlagene Eyer, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie in recht heißem Schmalz.

Röchin. Da diese beiden Lebern ihrer ausgezeichneten Größe wegen, wahre Prachtstücke zu nennen sind, wäre es fast schade, unsere Gäste durch das Zerstückeln derselben, um den Appetit reizenden Anblick des Ganzen zu bringen. Wir wollen daher morgen eine

Gansleber gespickt mit Consommé

zur Tafel schicken. Zu diesem Zwecke lassen Sie sie über Nacht in Milch liegen, durchziehen sie dann mit feinem Speck, und dünsten sie in einer Casserolle mit Salz und Butter, bis sie gar

ist. Jetzt gießen Sie etwas Consommé daran, und lassen sie darin ganz wenig aufkochen, ehe Sie sie zur Tafel schicken. Um aber die andere

Gansleber gesulzt

zu bereiten, schneiden Sie zuerst schöne Trüffeln in kleine längliche Stückchen, stechen dann Löcher in die Leber, und stecken dieselben hinein. Nun lassen Sie in einer mit Butter bestrichenen Casserolle, die Leber mit einem halben Seitel guten weißen Wein begossen, eine halbe Stunde dünsten. Zuletzt legen Sie sie ganz in einen passenden Model, begießen sie mit warmer Fleischsuz und stellen sie an einen kühlen Ort zum Sulzen.

Indian à l'Aspic.

Röchin. Den schon aufgemachten, abstammirten und zierlich dressirten Indian, dünsten Sie in der gewöhnlichen bekannten Braise mit Wein weich und garniren ihn reich und zierlich mit Aspic, dessen Bereitungsart Sie schon kennen.

Hühner im Wurzelwerk gedünstet.

Röchin. Geben Sie in eine Kain mit etwas Butter gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie, Pasternak, Zwiebel und Limonienschalen, fein nudelig geschnitten, dazu eine Messerspitze gestoßenen Neugewürzes nebst zwei Nelken, dann blanchiren Sie ein gepuhtes Huhn, schneiden es in Stücke, und lassen es eingefalzen eine Weile liegen, ehe Sie es mit dem Wurzelwerk dünsten, bis es einen Bratengeruch annimmt. Nun stauben Sie einen Löffel Mehl daran, dünsten das Huhn nochmals auf und schütten zuletzt halb Wein halb Essig, um ihm die rechte Säure zu geben, nebst der nöthigen Fleischbrühe daran zum Aufkochen.

Hühner auf Hasenart.

Röchin. Dazu wählen Sie nicht gar zu kleine Hühner; wenn dieselben gehörig gepuht sind, schneiden Sie ihnen Hals

und Flügel dicht vom Rumpfe und die Biegel nach der Länge, erste jedoch nicht ganz ab, sondern biegen sie über und speilen sie in Hasensform; dann legen Sie die Hühner fein gespickt über Nacht in die gewöhnliche Wildpretsbeize. Beim Braten am Spieße, begießen Sie sie fleißig mit ein wenig Milchrahm und Butter, worunter Sie etwas von der Beize und dem aufbewahrenen Blute der abgestochenen Hühner mischen. Beim Anrichten auf die Schüssel, geben Sie die übrige, in der Bratpfanne befindliche Brühe über die Hühner und schicken sie mit länglich geschnittenen Limonienschalen bestreut, zur Tafel.

Gedünstete Hühner mit Bries und Eiterl gefüllt.

Röchin. Schneiden Sie ein paar kälberne Bries und Eiterl, theils blattlig, theils klein gewürfelt, eben so ein Duzend Krebschweife; verrühren Sie dieß Alles in einem kleinen Weidling mit einer, in Milch geweichten und wieder ausgedrückten Semmel, zwei Eiern, drei Löffeln voll Milchrahm, dem erforderlichen Salz und Gewürz, untergreifen Sie dann, die bereits sauber gepuzten und ausgewaschenen Hühner, und füllen sie mit obiger Masse — Nun lassen Sie in einer Casserolle, die für diesen Zweck groß genug ist, ein Stück Butter zerschleichen, legen die Hühner auf den Rücken hinein und füllen, wenn sie ein Weile langsam gedünstet haben, ein wenig Bouillon daran, worin Sie die Hühner dann und wann umkehren und fortdünsten lassen. Inzwischen geben Sie in eine andere Casserolle mit Butter, Gewürz und ein wenig Mehl, einen Theil der geschnittenen Bries, Eiterl und Krebschweife, lassen es jedoch nicht zu lange dünsten, rühren dann in Butter besonders gedünstete Maurachen und Nagelschwämme dazu und streichen endlich das Ganze, in die Casserolle zu den Hühnern, zum nochmaligen Aufkochen.

Gebäckene Hühner.

Röchin. Nach so mancherlei Ihnen wohl gelungenen, schwierigen Zusammensetzungen, kann ich mir füglich jede Zu-

rechtweisung für eine so einfache, allgemein bekannte Speise ersparen?

Marie. Ich sondere von den gepuhten, ausgenommenen und sauber gewaschenen Hühnern, aus dem Eingeweide die Gall von der Leber, und öffne den Magen, um dessen Inneres rein zu puken, dann schneide ich sie in vier Theile, die ich salze, mit Mehl bestreue und in abgeschlagene Eyer, bloße Klar oder ganz nur Wasser tauche, um sie mit Semmelbröseln schnell gelbbraun aus heißem Schmalz zu backen. Die Lebern und Magen gebe ich zu diesem Zwecke erst zuletzt in die Pfanne, weil sie immer viel Feuchtigkeit enthalten und daher sehr spritzen. Zuletzt lasse ich eine Handvoll grüner Petersilie, einen Augenblick im Schmalz backen und gebe sie auf die zierlich in eine Schüssel gerichteten Hühner.

Haselhühner gesulzte.

Röchin. Hacken Sie von drei wohl gereinigten und gewaschenen Haselhühnern die Flügel und den Kopf weg, dressiren sie zierlich, überbinden sie mit Speck und dünsten sie in einer Casserolle mit etwas fetter Fleischbrühe braun. Inzwischen stellen Sie anderthalb Maas rothen Wein mit Zimmt, Gewürznelken, Pfeffertörnern und Limonienschalen, geben vier Loth in etwas warmem Wasser aufgelöste Hausenblase dazu und seihen es durch eine, über einen umgestürzten Stuhl gebundene Serviette, dann gießen Sie die Form halb voll mit dieser Sulze und belegen sie, wenn sie fest geworden ist, mit Oliven, Austern und Trüffel. Nun geben Sie die Haselhühner darauf, gießen die übrige Sulze darüber und lassen sie über Nacht stehen, damit sie recht fest sulzen. Vor dem Anrichten tauchen Sie die Form nur für einen Augenblick in heißes Wasser, trocknen sie schnell wieder ab und stürzen die Sulze behuthsam auf eine Schüssel. Wenn sie weißen Wein dazu nehmen und die Sulze mit Alkermessaft färben, so erhält sie ein noch schöneres Aussehen. — Ehe Sie sie zur Tafel schicken, zieren Sie sie mit Pomeranzenblättern.

Poularden in der Braise.

R ö c h i n n. Die Poularde oder der Kapaun wird, nach dem Abflämmiren und Abklauben der Stiften und innern Reinigung in der bekannten Braise weich gesotten, und entweder im Ganzen schön dressirt, oder in sechs Theile geschnitten und eine der gewöhnlichen Saucen mit Berücksichtigung der Jahreszeit hinzugefügt, wobei sich verschiedene Garnirungen anbringen lassen.

Gedünstete Hühner in gestoßener Kapern- oder Sardellenauce.

R ö c h i n n. Damit mögen Sie heute ein Probestück Ihrer gemachten Fortschritte in der Kochkunst, ablegen.

M a r i e. So werde ich die sauber gepuhten und ausgewaschenen Hühner geviertelt, in einer Kain mit etwas Butter, Mehl und Muscatblüthe, wohl zugedeckt dünsten, dann ein wenig Bouillon daran gießen, den Saft einer Limonie dazu drücken und wieder langsam fortdünsten lassen. Inzwischen stoße ich für sechs Kreuzer Kapern mit einigen gut ausgewaschenen und entgräteten Sardellen nebst einem Stück in Milch geweichter Semmel, im Mörser recht klein zusammen und lasse es in einem kleinen Stückchen Butter etwas dünsten, verrühre es dünn mit Bouillon, dem Saft einer halben Limonie, drei Löffeln Milchrahm und ein wenig Wein, zum nochmaligen Aufdünsten gieße zuletzt diese Sauce beim Anrichten über die Hühner, die ich noch mit lang geschnittenen Limonienschalen besäe.

R ö c h i n n. Nun, es freut mich, Sie machen meinem Unterrichts Ehre.

II. Salat.

V o r e r i n n e r u n g.

Salate, welche man eigentlich nur zu trocknen Braten — den mit getrennten Saucen — genießt, zerfallen in zwei Gat-