

---

## Einschieb Speisen.

---

### Semmel Schnitten.

Man schneide weiße Semmeln in halbfingerdicke Streifen und diese der Länge nach nochmals, tauche sie dann in süßes Obers oder Milch, und lasse sie ein wenig durchweichen. Nun schlage man Eyer ab, kehre die Schnitten darinnen um, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie hochgelb in gutem Schmalze.

### Hirnpofesen.

Man schneide Semmeln halbfingerdick nach der Länge und dann wieder nach der Breite mitten von einander und tauche sie in Milch; dann wird Kalbshirn, welches gekocht und von allen Häutchen gereinigt worden, mit etwas grüner Petersilie fein gehackt, in Butter geröstet, gesalzen und mit etwas fein gestoßenem weißen Pfeffer vermischt, zwei messerrückendick auf eine Platte gestrichen, und mit einer andern zugedeckt, in abgeschlagenen Eyern umgekehrt, mit Semmelbröseln bestreut, und in heißem Schmalz gebacken.

### Gebackenes Kalbshirn.

Man lege ein Kalbshirn durch mehrere Stunden in frisches Wasser, schneide dann fingerlange und eben so dicke Streifen davon, bestäube diese mit feinem Salz und Mehl, kehre sie in abgeschlagenen Eiern um, bestreue sie mit Semmelbröseln und backe sie aus heißem Schmalze.

### Semmelscheiben mit Farsch.

Ein Stück von einem Kalbsnierenbraten wird nebst dem Nieren, etwas grüner Petersilie und Zwiebel recht fein zusammengehackt, dann in ein Geschir gegeben, mit Semmelkrumen vermischt, ein Paar Eyer daran geschlagen, und so viel Rahm dazu gegeben, daß es sich auf dünne Semmelscheiben streichen läßt, diese werden dann in Eyer getaucht, mit Semmelbröseln bestreut, und in heißem Schmalz gebacken.

### Kälberne Carbonaden (Coteletts) am Rost gebraten

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

### Dieselben mit Citronensaft.

Nachdem sie auf die nämliche Weise zubereitet, und mit Semmelbröseln bestreuet worden, stelle man eine eiserne Kasserolle oder flache Pfanne auf frische Blut, lasse Butter darinnen heiß werden, lege die Coteletts hinein, und brate sie auf beiden Seiten schön braun; wenn sie fast gar gebraten, drücke man Citronensaft darüber, lasse sie etwas damit aufkochen und gebe sie, mit feinen Kappern und klein gehackten Citronenschalen bestreuet, zur Tafel.

### Kalbscoteletts mit Rahm und Sardellen.

Wenn sie auf die obige Weise in einer Pfanne oder Kasserolle gebraten, werden sie heraus gelegt; in die Butter, welche in der Kasserolle befindlich, einige Löffel Rahm, etwas Consommé, und nach Verhältniß fein gehackte Sardellen gegeben, etwas aufgekocht, und dann entweder über die Coteletts gegossen, oder dieselben nochmal darein gegeben, damit aufgekocht, und dann angerichtet.

### Kalbscoteletts in Papier.

Nachdem dieselben gut gewaschen und geklopft, werden sie mit Salz bestäubt, eine Weile liegen gelassen. Während dieser Zeit wird ein Stück Speck, eben so viele Kernfette, etwas Zwiebel, grüne Petersilie, Schalotten, in Milch geweichte Semmel und ein Paar Eyerdötter fein zusammen gehackt. Nun schneide man von weißem Papier herzförmige Kap-

seln, bestreiche sie mit Butter, gebe die auf beiden Seiten mit Farsch belegten Coteletts darein, biege die Ränder um, und brate sie auf dem Roste über frischer Blut schnell gar. Man kann dieselben auch in einer Röhre oder einem Ofen braten.

### Fricadellen von Kalbfleisch.

Ueberbratenes Kalbfleisch wird mit drei Eßlöffelvoll Kappern, vier großen Sardellen, einer Zwiebel, etwas grüner Petersilie, Thymian, Citronenschalen, und einer halben, in Wasser geweichten und wieder gut ausgebrückten Semmel fein zusammen gehackt, dann etwas Butter mit drei Eiern verrührt und das Gehäcke darein gegeben. Nun bestreue man ein Bret mit Semmelbröseln, und mache kleine, Carbonaden ähnliche, Fleckchen von dem Farsch darauf, stelle dann eine Pfanne mit etwas Butter über frische Blut, lege die Schnitzchen darein, kehre dieselben, wenn sie auf einer Seite braun sind, um, und lasse sie auf der andern Seite ebenfalls bräunen, dann lege man sie auf das dazu bestimmte Gemüse. Diese Fricadellen können auch mit brauner Sauce und mit etwas Rahm begossen, und damit aufgekocht als selbstständiges Gericht gegeben werden.

### Eingeschnittenes Kalbfleisch.

Ein Stück Kalbsbraten wird in dünne Scheiben geschnitten, dann etwas Mehl in Butter gelb geröstet, klein gehackte grüne Petersilie darein gege-

ben, mit guter Fleischbrühe, etwas Essig und Wein aufgegoßen, das Fleisch darein gegeben, die Brühe mit Semmelbröseln verdickt, und wenigstens eine halbe Stunde recht gut aufgekocht.

### Kalbschnitzel.

Selbes wird, nachdem es mürbe geklopft, mit etwas Salz bestäubt, mit Semmelbröseln bestreut, und mit Butter in einer flachen Pfanne auf beiden Seiten schön braun gebraten. Man kann auch Citronensaft oder etwas Essig darüber geben, und es beim Anrichten mit Citronenschalen und Kappern bestreuen.

### Gedünstetes Kalbschnitzel.

Ein und ein halbes Pfund Kalbschnitzel wird in zwei gleiche Theile getheilt und einer davon auf einer Seite zierlich mit Speck durchzogen. Nun wird etwas Kalbfleisch (man kann ein Stückchen von den Schnitzeln nehmen), etwas Mark und Speck, grüne Petersilie und ein Stück in Milch geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel fein zusammengehackt, auf das ungespickte Schnitzel gegeben, und der gespickte Theil oben darauf gelegt. Nun wird eine Kasserolle mit in Scheiben geschnittenem Speck, gelben Rüben, und etwas spanischer Zwiebel belegt, das Schnitzel darauf gegeben, mit einem wohl passenden Deckel zugedeckt und mit Blut von oben und unten weich gedünstet. Wenn

der Saft zu schnell verdünsten sollte, gebe man etwas Rindsuppe daran. Vor dem Anrichten wird es mit Citronensaft etwas gesäuert.

### Geröstetes Kalbshirn.

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

### Gebackene Kalbsfüße.

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

### Gebackene Kalbsknorpel (Brustkern).

Derselbe wird in zierliche Stückchen geschnitten, und nachdem er gut gewaschen, mit Butter weich gedünstet, dann abgekühlt, und in abgeschlagene Eyer getaucht, aus dem Schmalz gebacken.

### Eingeschnittenes Schöpfsenfleisch.

Wird auf die nämliche Art wie eingeschnittenes

Kalbfleisch bereitet, nur kommt etwas Knoblauch statt der Schalotten dazu.

### Schöpsencoteletts am Roß gebraten.

Werden ganz den Kalbscoteletts gleich bereitet, doch gibt man dieselben gewöhnlich nur als Beleg zum Gemüse.

### Gespickte Schöpsencoteletts.

Müssen etwas dicker im Fleische gehalten werden; wenn sie mit dem Messer behutsam, um das Durchschneiden zu verhindern, mürbe geklopft, werden sie mit feinem Speck zierlich gespickt, mit etwas Butter und in Streifen geschnittenen Zwiebeln in eine Kasserolle gegeben und zugedeckt gedünstet, bis der ihnen entquellende Saft anfängt braun zu werden, dann wird der Deckel weggenommen und dieselben auf beiden Seiten gelbbraun gebraten.

### Gebratene Lammsköpfe.

Dieselben werden, nachdem sie mitten von einander gespalten, gut gereinigt und gewaschen, mit Bindfaden wieder zusammen gebunden und in Fleischbrühe gekocht, dann abgekühlt, die Bindfaden herabgelöst, das Hirn herausgenommen, mit Salz, Pfeffer und etwas fein gehackter grüner Petersilie vermischt, wieder hinein gefüllt, und eine Scheibe Semmel vorgesteckt. Nun mache man Butter oder gutes Schmalz in einer flachen Pfanne heiß, lege die Köpfe hinein und kehre sie um, bestreue sie mit Semmelbröseln und lasse sie schön braun braten.

### Gebackene Lammsköpfe.

Nachdem dieselben den Vorigen gleich zubereitet, werden sie in abgeschlagenen Eiern umgekehrt, mit Semmelbröseln bestreut, und aus dem Schmalze gelbbraun gebacken.

### Gebackenes Lämmernes.

Daselbe wird, nachdem es in Stücken gehauen, gut gewaschen, gesalzen, in Mehl umgekehrt, in abgeschlagene Eier getaucht, mit Semmelbröseln gut bestreut, und aus heißem Schmalz schnell schön gelbbraun gebacken. Zuletzt gibt man eine Handvoll grüner Petersilie in das Schmalz, läßt sie steif werden, und gibt sie auf das zierlich auf eine Schüssel gerichtete Lammfleisch.

### Lendbraten.

Man lasse in einer Kasserolle Mehl in Schmalz gelbbraun rösten, gebe etwas fein gehackte grüne Petersilie, ein Gliedchen Knoblauch und ein wenig Zwiebel darein, gieße Suppe und etwas Essig dazu, und lasse es mit Zitronenschalen, etwas Salz und Gewürznelken gut verkochen. Nun schneide man einen Lendbraten in Streifen, gebe ihn in die Sauce, und lasse ihn nur etwas weniges damit kochen, indem er sonst zu hart wird.

### Rostbraten mit Rahm und Sardellen.

Mürbe Rostbraten werden, nachdem sie rein gewaschen, gut geklopft und mit Salz bestäubt, mit

etwas Butter in einer flachen Kasserolle schnell gebraten, und dann heraus gelegt; in dem Saft läßt man ein klein wenig Mehl anlaufen, gibt fein gehackte Sardellen und guten Rahm dazu, die Rosibraten werden dann wieder hinein gelegt, damit aufgekocht, und gleich zur Tafel gegeben.

### Minutenfleisch.

Man schneidet von einem Kalbschlegel fingerlange und messerrückendicke Schnittchen, klopft sie mit dem Messerrücken wohl, bestäubt sie mit Salz und etwas Pfeffer und legt sie in einer irdenen Schüssel mit Wein befeuchtet auf einander. Dann bestreiche man eine Kasserolle mit Butter, kehre die Schnittchen in Mehl um, lege sie in die Kasserolle, gebe den Saft von der Schüssel, einen Löffelvoll Wein, eben so viele Fleischbrühe, und länglich geschnittene Citronenschalen dazu, bedecke es mit einem gut passenden Deckel und lasse es auf der Glut langsam dünsten. Wenn es mürbe ist, werden die Fleischschnitten auf eine Schüssel gerichtet, und der in der Kasserolle befindliche Saft darüber gegeben.

### Geröstete schweinerne Nieren.

Man bestreiche eine Reine oder Kasserolle messerrückendick mit Butter, lasse in Streifen geschnittene Zwiebel darin anlaufen, gebe dann die blattweis geschnittenen Nieren darein, lasse sie jedoch nicht zu lange rösten, und gebe sie gesalzen zur Tafel.

### Schweins-Nieren mit Sauce.

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

### Schweins-Coteletts.

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

### Frisch abgekochter Schweinskopf.

Man kocht einen schönen frischen Schweinskopf in Wasser und Essig mit Salz nicht gar zu weich, löset dann das Fleisch von den Beinen, schneidet es in zierliche Stücke, richtet es auf eine Schüssel, gießt etwas Brühe darauf, und gibt es mit Kren bestreut zu Tische. Auch anderes junges Schweinefleisch kann auf die nämliche Weise bereitet werden.

### Weißgekochtes Spanferkel.

Nachdem man ein Spanferkel rein gewaschen, schneidet man es in Stücke, wäscht es nochmals aus, und läßt es mit Wasser, etwas Essig und

Salz, Gewürznelken, Pfefferkörnern und einer Zwiebel kochen. Wenn es weich ist, wird es mit grüner Petersilie geziert zur Tafel gegeben.

### Geröstete Gansleber.

Man lasse etwas Butter oder Gänsefett heiß werden, gebe in Streifen geschnittene Zwiebel, und wenn dieselbe anfängt gelb zu werden, die blattweis geschnittene Leber darein, lasse sie etwas rösten, bestreue sie ein wenig mit Majoran, und röste sie wieder, salze sie dann, und gebe sie zur Tafel.

### Gespickte Gansleber.

Dieselbe wird, nachdem sie über eine Nacht in Milch gelegen, mit feinem Speck zierlich durchzogen, und in einer Kasserolle mit etwas Salz und Butter gedämpft, bis sie weich ist, dann als Beleg zum Gemüse, oder für sich mit etwas Consommé begossen, und ein klein wenig damit aufgekocht, gegeben.

### Gebäckene Gansleber.

Die Leber wird in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Mehl bestäubt, in abgeschlagene Eyer getaucht, mit Semmelbröseln bestreut, und in recht heißem Schmalz gebacken.

### Gesulzte Gansleber.

Schöne Trüffeln werden in kleine längliche Stückchen geschnitten, dann Löcher in die Leber gestochen,

und dieselben hineingesteckt, eine Kasserolle mit Butter bestrichen, die Leber hinein gelegt, und mit einem halben Seidel guten weißen Wein begossen, eine halbe Stunde gedünstet. Nun wird sie entweder in Stücke geschnitten, oder im Ganzen in den Model gelegt, mit Fleischsulz (man sehe dieselbe) begossen, und an einem kühlen Orte gesulzt.

### Kleine Vögel zu braten.

Man belege den Boden einer eisernen Kasserolle mit blattweis geschnittenem Speck und einer in Streifen geschnittenen Zwiebel, lege dann die rein gepuhten und gewaschenen Vögel, von welchen die Köpfe weggenommen, darauf, bestreue sie mit Salz und Semmelbröseln, gebe ihnen von unten und oben Blut, und lasse sie schnell braten. Man richtet sie dann zierlich auf einen Teller, oder gibt sie auf sauren Weißkohl.

### Gebratene Krammetsvögel.

Nachdem dieselben gerupft, ausgenommen, gewaschen und gefalzen, werden ihnen die Flügel und Füße zurückgebogen und ein Spieß quer durch eines Vogels Rippen gesteckt, dann eine Speckscheibe, eine Platte Semmel, wieder eine Speckscheibe, dann wieder ein Vogel u. s. w. Dann werden sie bei hellem Feuer, mit Butter begossen, gebraten.

### Gebratene Schnepfen.

Nachdem die Schnepfen gerupft, ausgenommen

und gewaschen, werden sie an einen Spieß gesteckt und, mit Butter und Milchrahm abwechselnd begossen, gebraten. In die untergestellte Bratpfanne werden einige Semmelscheiben gelegt und darinnen geröstet. Wenn die Schnepfen gebraten, werden die Semmelscheiben auf eine Schüssel gelegt, dieselben darauf gegeben, und die in der Bratpfanne befindliche Sauce darüber gegossen. Man kann auch die Schnepfen nicht ausnehmen, und dieselben bloß mit Butter begießen.

### Schnepfenkoth zu bereiten.

Man schneide das Ausgenommene (der Magen ist unbrauchbar) mit etwas Schalotten fein zusammen, mache dann ein Stückchen Butter heiß, röste einen halben Löffelvoll Semmelbrösel darinnen, gebe das Gehäcke dazu, lasse es etwas dünsten, und streiche es auf in Schmalz gebackene Semmel.

### Lungenmus.

Kälberne oder Lämmerne Lunge wird in Salzwasser oder Fleischbrühe weich gekocht, und dann in feine nudelförmige Streifchen geschnitten. Nun lasse man etwas Mehl in Butter gelb werden, gebe fein gehackte grüne Petersilie, Zitronenschalen und Schalotten darein, lasse sie ein wenig anlaufen, gieße sie mit guter Fleischbrühe und etwas Essig auf, gebe die Lunge darein, und lasse sie wohl damit aufkochen. Beim Anrichten wird sie zierlich mit Citronenscheiben belegt.

### Paulanerwürste.

Zwei von Haut und Gräten gereinigte Stücke Hechten oder Karpfen werden mit einer ganzen und einer halben, in Milch geweichten und gut wieder ausgedrückten Semmel, ein wenig Schalotten, einem halb Viertelsfund Butter und Citronenschalen fein zusammengehackt; Salz, etwas Pfeffer und Majoran nebst zwei Eiern darunter gegeben und recht gut vermischt, dann auf einem Brete mit etwas Mehl kleine fingerlange Würste davon gemacht, diese mit Semmelbröseln bestreut und in einer Bratpfanne in heißer Butter gleich braun gebraten.

### Bratwürste ohne Därme.

Ein halbes Pfund Schweinefleisch wird mit einem eygroßen Stück Speck fein gehackt, dann in ein Gefäß gegeben, und mit einem halben Seidel Wasser, fein geschnittener Zwiebel, Pfeffer, Ingwer, Majoran und Salz verrührt. Nun bestreut man ein Bret mit Mehl, gibt das Gehäcke eßlöffelweis darauf, und formt kleine Würstchen davon, welche in heißem Schmalz oder Butter gebacken werden.

### Beschamell zu machen.

Man schneidet ein Stück Kalbfleisch, ein Stück Schneideschinken, eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel und zwei oder drei Champignons klein gewürfelt, lasse es in einem Stückchen Butter anlau-

fen, gebe zwei Löffelvoll Mehl und eine halbe Maß gutes Obers darauf, und lasse es kochen bis es zum dicken Brei wird. Nun wird ein Schöpflöffelvoll guter Fleischbrühe nachgegossen, und wieder unter beständigem Rühren auf der Glut eingekocht. Wenn es auf die vorige Dicke eingekocht, wird es durch ein Haartuch gedrückt, und zu beliebigem Gebrauche verwendet.

---