

Einschicbspeisen.

Gedünstetes Fleisch und Geflügel.

Wildschweinfleisch.

Mit kalter Sauce. Die schwarze Haut schabt man ab, wäscht das Fleisch, und überkocht es in gesalzenem Wasser. Dann schöpft man das Fett von der Brühe rein ab, gibt Wurzeln, Gewürz, einige Wachholderbeeren und rothen Wein dazu und dünstet es damit fertig. Aus der Brühe genommen gibt man das Stück auf die Schüssel und servirt es warm mit Essig-Kren oder kalt aufgeschnitten mit Senf à la diable.

Mit süßer Sauce oder Preiselbeeren. Ein wie oben gedünstetes Fleischstück wird aufgeschnitten, zierlich angerichtet und mit Hagebutten- oder polnischer Sauce, oder mit Preiselbeeren servirt. Die Hagebuttenfalle kann man zu dicklich eingekochter Brühe mischen und damit verkochen lassen.

Mit Kruste. Zu süßer Sauce ist es auch gut das Schluß- oder ein Rücken-Stück mit einer Kruste wie den Hirschziemer zu bereiten.

Mit Sauerkraut. Warm aus der Brühe genommenes Fleisch schneidet man zu dünnen Stückchen und gibt sie auf licht gedünstetes Sauerkraut.

Schweinsrücken mit Kruste (falsches Schwarzwild).

Den hintersten Theil eines nicht gespaltenen Rückens (Schlußstück) von einem älteren Schweine legt man gesalzen in ein Gefäß, welches er ziemlich ausfüllt und gibt rothen Wein und Essig mit Wurzeln und Gewürzen wie zur Beize Nr. III (Seite 20) gekocht warm darüber. Während einiger Tage kehrt man das Stück täglich um, worauf man es mit der Marinade und Suppe dünstet. Wenn das Fleisch mürbe ist, wird es geschnitten, wieder zusammengeschoben und von Bröseln eine Kruste darüber gemacht, wie beim Hirschziemer angegeben, und mit Preiselbeeren oder Weichselsauce servirt.

Hirsch- und Gamsen-Fleisch mit süßer Sauce.

Man dünstet dieses Fleisch mit Suppe, rothem Weine, Wurzeln und Gewürz mürbe, nimmt es aus der Brühe und gibt es im ganzen Stücke oder geschnitten mit Hagebutten- oder Weichsel- oder polnischer Sauce oder mit Preisselbeeren zu Tische. Fleisch von älteren Thieren legt man, um es mürber zu machen, ein paar Tage in Weize Nr. II (Seite 20).

Hirschziemer mit Kruste.

Das Schlußstück, der hinterste Theil des Rückens, beim Hirschen „Zierner“ genannt, mit Suppe, rothem Weine, Wurzeln und Gewürz mürbe gedünstet, wird auf die Schüssel gelegt und auf dem Fette (dem Weißen) eine Kruste gemacht, indem man in Butter geröstete Brösel fingerdick aufstreut, wenn sie gleich gestrichen sind, eine dicke Lage gestoßenen Zucker darüber gibt und diesen mit glühendem Schäuferl brennt. Man kann das Fleisch vorher schneiden und wieder fest zusammenschieben.

Der: Man besucht die gerösteten Brösel mit etwas rothem Weine, mischt Zucker, Zimmt und Gewürznelken dazu, streut Zucker darüber, wenn es aufgestrichen ist, und brennt diesen mit dem glühenden Schäuferl.

Gedünstete Rehschulter.

Man löst die Beine aus und oben das Häutchen ab, reibt das Fleisch innen mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Zwiebel ein, spickt es auf der fleischigen Seite und zieht es mit einem Faden unten so zusammen, daß der obere Fleischtheil rund hervortritt. Auf Speck und Wurzeln gelegt, dünstet man es mit allem zu Weize Nr. I oder II Gehörigen bei Oberhize mürbe, schöpft den kurz eingekochten Saft fleißig darüber, und gibt den Rest zu Wildpret-Sauce mit Rahm, die man in einer Schale servirt.

Gedünstetes Rehfilet.

Gespickt mit kurzem Saft. Das vom Rücken abgelöste Fleisch wird etwas geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Speck und Sardellen gespickt und mit Speck, Schalotten, Petersilie und Knoblauch gedünstet. Mit etwas Suppe und Essig aufgekocht, macht man einen kurzen Saft, den man entfettet über das Fleisch gibt.

Mit Champignons und Rahm. Man gibt Champignons statt Knoblauch und kocht es mit Suppe, Limoniensaft und Rahm auf.

Gedämpfte Rehnuß.

Mit Ragout- oder Trüffelsauce. Die Nuß wird vom Schlegel ausgelöst (Seite 14), gefalzen, gespiet und mit Fleischabfällen und allem was zur Beize Nr. I oder II gehört mit Oberhize gedämpft, dabei anfangs mit Speckschnitten bedeckt. Wenn man diese weggenommen, schöpft man fleißig den Saft darüber. Angerichtet gibt man ein passendes Ragout oder eine kurze Trüffel-Sauce herum.

Mit Püree und Garnirung. Die ebenso gedämpfte Rehnuß legt man auf Linsen- oder Fleisch-Püree und garnirt sie mit weiß gedämpften Brieschen und halbirten hartgekochten Eiern oder Ochsenaugen.

Gedämpftes Wildgeflügel.

Mit Salat. Das eingesalzene und gespietete Thier (Fasan, Rebhuhn oder dgl.) gibt man auf Speck und Abfälle von Kalbfleisch und Knochen, nebst allem zur Beize Nr. I Gehörigen in ein Casseroll und dünstet es gut verschlossen mit Oberhize mürbe und gibt zuletzt aufgedeckt besser Farbe. Auf diese Weise wird zähes Fleisch am besten bereitet. Den kurz eingekochten Saft feiht man darüber und gibt Salat oder Compote dazu.

Mit Ragout, Püree oder Gemüse. Mit Speck, Zwiebeln, grüner Petersilie, Pfeffer, einem Lorbeerblatte und etwas Suppe gedämpfte Rebhühner, Wachteln, Krametsvögel oder Fasane garnirt man mit Kastanien-, Linsen-, Erdäpfel- oder Fleisch-Püree oder mit einem Ragout oder mit olivenförmig ausgestochenen oder auch würfelig geschnittenen, gedünsteten Rüben, oder mit Sauerkraut, Erbsen u. s. w.

Mit Linsen. Zu gedünsteten Rebhühnern, Wildenten oder Gänzen macht man eine kurze Wildpretsauce und garnirt sie beim Anrichten mit Linsen, die man mit etwas Sauce mischt oder mit Butter und Petersilie abschmalzt.

Mit rothem Weine und Limoniensaft. Einen mit Speckplatten überbundenen Auerhahn, Birkhahn, Schildhahn oder dgl. dämpft man mit Wurzeln, rothem Weine, Gewürz, etwas Essig und Suppe. Wenn das Fleisch mürbe und der Saft eingegangen ist, kocht man die Wurzeln mit brauner Suppe und Limoniensaft auf und feiht diesen kurzen Saft über das transchirt angerichtete Thier.

Gedünstete Lammsschulter.

Man löst die Beine aus, salzt das Fleisch innen gut, zieht es mit einem Faden ballonartig zusammen, und spießt die obere Seite. Auf Wur-

zeln, Speck und Knochen gelegt, dünstet man sie mit etwas Brühe bei Oberhize, und schöpft den Saft fleißig darüber. Nachdem man den Faden ausgezogen, schneidet man das Fleisch, schiebt es wie ganz zusammen und garnirt es mit Reis, grünen Erbsen oder dgl.

Gedünsteter Lammsschlegel.

Der geklopfte gewaschene Schlegel wird gesalzen und mit Weize Nr. II bei Oberhize gedünstet. Wenn er Farbe hat und die Weize eingekocht ist, gibt man sauren Rahm dazu und dünstet ihn damit noch $\frac{1}{4}$ Stunde.

Zu mit Butter, Zwiebel und wenig Suppe gedünstetem Schlegel gibt man Sardellenbutter, Petersilie, Limoniensaft und Schalen und sauren Rahm und kocht ihn damit $\frac{1}{4}$ Stunde.

Gespickter Kalbschlegel mit Rahm.

Ein mit Zungen, Sardellen und Beinmark (beide letztere zerdrückt eingestrichen) gespickter Schlegel wird mit Zwiebel, gelben Rüben, Limoniensaft und Schalen, 1 Seidel Wein und 1 Seidel Suppe mit Oberhize gedünstet. Zum kurz eingekochten Saft mischt man, nachdem er geseiht ist, sauren Rahm und Kapern und kocht damit den Schlegel auf.

Gespicktes gedünstetes Kalbsfleisch.

Schlegel, Schnitz oder Ruz wird zum Spicken abgehäutet, die Brust aber, nachdem man die Rippen ausgelöst, überkocht und während dem Ausfühlen zwischen zwei Brettchen etwas eingeshwert. Bei der Brust läßt man die Reihen vom Spicken in der Richtung laufen wie die Rippen, also die Speckfäden über quer von diesen. Das gespickte Fleisch legt man dann auf Speck, Zwiebelscheiben, gelbe Rüben, Sellerie und die Abfälle des Fleisches, gibt ein wenig Suppe dazu, dünstet es mit Oberhize und bestreicht es fleißig mit dem Saft, den man dann geseiht über das Fleisch gibt oder mit Limoniensaft aufkocht. Man kann auch etwas Thymian, Lorbeerblatt, Limonischalen, Muscatblüthe und Wein dazu geben und den Saft passiren. Man garnirt es mit gedünstetem Reis, Schwämmen oder Erbsen, oder mit Sauerampfer-Püree, oder Artischocken, oder mit Macaroni, Bratwürstchen und Schalotten, oder mit Erdäpfel-Püree, welches man mit Zungenstückchen belegen kann.

Gedünsteter Schöpfen-Schlegel.

G e s p i c k t. Vom tüchtig geklopfen Schlegel zieht man die Haut ab, salzt ihn und läßt ihn 24 Stunden liegen; dann spickt man ihn mit Speck,

gibt ihn mit Zwiebel, Schalotten, Knoblauch und ganzem Gewürze in ein Casseroll nebst einem Schöpflöffel voll Suppe und dünstet ihn gut zugedeckt, bis er Farbe bekommt und mürbe ist, wobei man öfters etwas Suppe nachgibt. Den entfetteten Saft seihet man über die angerichtete Keule, von der man das herausragende Bein mit einer Papiermanchette umwindet, welche am Ende fein eingeschnitten ist. Zum Garniren eignen sich vorzüglich Erdäpfel, Gurken, Rüben, Bohnenpüree.

Mit Kräutern. Haut und Beine löst man weg, nachdem man die Keule tüchtig geklopft hat. Dann mischt man Petersilie, Schnittlauch und Thymian, fein geschnitten, mit Pfeffer und Salz und dreht den geschnittenen Speck zum Spicken in dieses. In ein Casseroll, das der Schlegel gerade ausfüllt, gibt man etwas Suppe, am besten braune, Petersilie, Schnittlauch und einige Körner Pfeffer. Wenn er mürbe gedünstet ist und Farbe hat, schöpft man das Fett ab und läßt den Saft kurz einkochen. Angerichtet kann man ihn mit Schalotten und Erdäpfeln garniren.

Mit Paradiesäpfeln. Man belegt den Boden eines Casserolles mit Speckschnitten, dann mit Zwiebelscheiben und Stücken von Roggenbrot, halbirten Sardellen und Paradiesäpfeln, gibt den Schlegel darauf und dünstet ihn mürbe, bis er Farbe hat. Dann passirt man die Beigaben und nimmt das zu viele Fett ab.

Mit Sardellen. Von einem abgelegenen geklopften Schlegel löst man das Bein aus, zieht die Haut ab, und reibt ihn mit Salz und gestoßenem Thymian und Majoran ein, dann spickt man die obere Seite mit Sardellen und läßt ihn eingeshwert 24 Stunden liegen. Man gibt ihn dann zwischen Speckplatten in ein Casseroll, so viel Suppe dazu, daß er fast bedeckt ist, verklebt den Deckel und dünstet ihn mit Oberhitze fast 3 Stunden. Man seihet den entfetteten, kurz eingekochten Saft darüber und garnirt den Schlegel mit gedünstetem Reis.

Oder: Nachdem man die Haut abgezogen, wird der Schlegel mit Speck und Sardellen gespickt und mit Suppe, Knoblauch und Pfeffer bei Oberhitze mürbe gedünstet. Den vom Fett gereinigten geseihten Saft, fein geschnittene Petersilie und 2 zerdrückte Sardellen läßt man mit dem Schlegel aufkochen und passirt es vor dem Anrichten.

Hühner-, Kalb- oder Schweinefleisch mit Paradiesäpfeln und Reis.

Gespickte Hühner dünstet man mit Speck, Zwiebel, gelben Rüben, Pfeffer und etwas Suppe. Wenn sie Farbe bekommen und der Saft eingeht,

nimmt man die Wurzeln heraus, gibt einige Paradiesäpfel gedünstet und passirt dazu, dünstet die Hühner damit fertig, und garnirt sie mit braungedünstetem oder wälschem Reis. Ebenso wird die Kalbsbrust mit Reisfülle bereitet.

D d e r: Man dreht Kalb- oder Schweinsfleisch in Mehl, röstet Zwiebelscheiben in Butter gelb und dünstet mit diesem das Fleisch bis es Farbe hat, worauf man so viel Wasser dazu gibt, daß es darüber steht. Wenn es eingedünstet ist, werden einige Paradiesäpfel gekocht und passirt dazu gemischt, sowie auch zu gedünstetem Reis, mit welchem man das Fleisch garnirt.

Türkische Hühner mit Reis.

Zerlegt gesalzen und mit Paprika gewürzt, läßt man sie eine Weile liegen, dann Zwiebel in Butter anlaufen, dünstet damit die Hühner bis sie mürbe sind und gibt dabei öfters etwas Suppe dazu. Dann legt man sie in einen Kuppelmodel zwischen Pilaw (Seite 91), läßt es eine Weile stehen und stürzt es.

Gedünstete Gans.

Eine gesalzene, mit Wurzeln, Pfefferkörnern und etwas Suppe bei Oberhitze gedünstete Gans wird zerlegt mit Salat oder Compote gegeben, oder mit Reis, Erdäpfeln oder kurzen Nudeln garnirt.

Eine ältere Gans wird wie zu Galantine ausgelöst, eine Erdäpfelfülle (Seite 19) hinein gegeben, zugenäht und bei Oberhitze mit Wurzeln, Suppe und den Knochen gedämpft, bis sie mürbe ist. Man schöpft das Fett ab, den Saft fleißig über das Fleisch und gibt ihn kurz eingekocht beim Anrichten dazu.

Gedünstete Ente.

Eine rein gepuhte eingesalzene Ente dünstet man mit Speck, Wurzeln, etwas Gewürzkörnern und Suppe. Wenn sie mürbe ist und Farbe bekommt, läßt man den Saft kurz einkochen und feigt ihn beim Anrichten darüber. Man garnirt sie mit Rüben, Erdäpfeln oder einem Püree, oder mit Kohlwürstchen und Kastanien, oder man kocht in dem Saft kurze dicke Nudeln. Oder man füllt das Innere der Ente vor dem Dünsten mit überdünstem Reis an und gibt diesen dann als Garnirung.

Gedünsteter Kapann.

Mit Reisfülle. Dem früher eingesalzenen Kapaune füllt man das Innere mit Reis, welcher nur wenig gedünstet sein darf, steckt die Oeffnung zu, belegt ihn mit Speckschnitten und dünstet ihn bei Oberhitze mit

etwas Suppe und Wurzeln mürbe. Den kurz eingekochten Saft feiht man beim Anrichten darüber.

Gespickt. Man spickt Brust und Schenkel, dünstet den Kapaun wie oben und garnirt ihn mit Macaroni oder feinem Gemüse. Nebst Speck kann man geräucherte gefottene Zunge zum Spicken nehmen.

Mit Trüffeln. Man steckt abgekochte, nagelförmig geschnittene Trüffel regelmäßig und zierlich in Brust und Schenkel des halbweich gedünsteten Kapaunes, nachdem man vorher für jedes Stück mit einem kleinen Messer einen Stich in das Fleisch gemacht hat, läßt die Trüffelstiften etwas vorragen, dämpft ihn fertig und garnirt den unzerlegt auf die Schüssel gegebenen Kapaun mit gedünsteten Erbsen, Champignons, gespickten Brieschen und Farcenocken und gibt eine Sauce, von den Abfällen der Trüffel bereitet, dann passirt in einer Schale dazu.

Gedünstete Hühner.

Mit Gemüse oder Ragout. Ein schönes fleischiges Huhn*) wird gesalzen in Speckplatten gebunden, auf Wurzeln und Fleischabfälle gelegt, mit so viel Suppe, daß die Unterlage gut bedeckt ist und etwas Gewürz in einem gut verschlossenen Casserolle gedünstet. Den Saft kocht man kurz ein und gibt ihn vom Fett gereinigt und geseiht über das angerichtete Huhn, nachdem der Speck abgelöst ist und garnirt es mit Ragout oder mit Erbsen, Schwämmen oder dgl.

Mit Reis. Ein junges Huhn in Speck gebunden dünstet man mit etwas Suppe, blätterig geschnittenen Champignons und einer ganzen kleinen Zwiebel. Wenn es fast mürbe ist, gibt man 1 Seidel Reis dazu, nach einigen Minuten 2 Seidel Suppe, kocht diese gäh ein, schüttelt ihn auf und gibt noch Suppe nach, bis er weich genug ist.

Mit Nudeln. In dem vom gedünsteten Huhne abgeschöpften Fette läßt man Petersilie anlaufen, gibt gekochte und im Durchschlage mit kaltem Wasser übergossene, kurze breite Nudeln dazu, dünstet sie auf und garnirt damit das zerlegte Huhn. Oder man kocht die Nudeln in der fetten Brühe, läßt diese ganz eingehen und richtet sie saftig, aber dick als Garnirung an.

Mit Sauce. Man schneidet den weich gefottenen Magen des Huhnes mit der rohen Leber, Petersilie, Schalotten und Champignons recht fein, dünstet dies mit Butter, kocht es mit dem Braisesafte, sauren Rahm,

*) Aeltere Hühner kann man auf diese Art langsam gedämpft mürbe bereiten.

Salz und Pfeffer auf und gibt diese Sauce zum zerlegten Hühne in die Schüssel.

Junges Schweinsfleisch.

Mit Hirsebrey oder Reis. Das Fleisch vom Halse oder einer Schulter dünstet man mit Wasser und Wurzeln gut gesalzen weich und nimmt dabei den Schaum fleißig ab. Die Brühe seigt man dann auf gewaschene und mehrmals mit heißem Wasser überschüttete Hirsegraupe (Brein) und dünstet diese mit dem Fleische langsam weich und gibt den Brein beim Anrichten um das Fleisch. Reis kann man ebenfalls mit der fetten Suppe bereiten oder wie gewöhnlich dünsten.

Mit Gemüse. Fleisch vom Rücken ebenso gekocht, gibt man zu einfach bereiteten weißen Rüben oder Sanerkraut. Hals, Füße, Ohren, Küßel kocht man ebenso und gibt es abgeseiht zu Sauerkraut.

Als Krenfleisch. Junges Schweinsfleisch von Brust, Rücken oder Schulter schneidet man zu schönen Stücken und kocht sie in einem Casserolle mit Wurzeln, Thymian, Salz, Kümmel und Suppe oder Wasser. Den kurz eingekochten Saft seigt man darauf und bestreut das Fleisch mit Kren.

Mit Senf. Man gibt auch Knoblauch und Essig beim Kochen dazu und servirt es mit Senf.

Heißabgesottenes.

Kalbfleisch. Das zu Stücken geschnittene Fleisch von Brust, Schulter oder Rücken dünstet man mit Zwiebeln, Thymian, Suppe und Essig. Man sprudelt einige Löffel voll sauren Rahm mit dem geseihten Saft ab, kocht das Fleisch damit noch eine Weile, streut dann Brösel mit Petersilie und Knoblauch darauf, gibt heiße Butter darüber und läßt es im Rohre noch auffiedeln. Oder man seigt den Saft über das angerichtete Fleisch und bestreut es mit geriebenem Kren.

Hühner. Man bereitet sie wie das Kalbfleisch, nur muß man ältere zähe langsam dünsten und das Fett abschöpfen, ehe man die Brösel darauf gibt.

Tauben. Diese werden zerlegt, eingesalzen und mit Suppe, Essig, weißem Wein, Thymian, ganzem Pfeffer, ein paar Lorbeerblättern, Ingwer, Zwiebel und gelben Rüben weich gedünstet. Den kurz eingesottenen Saft schüttet man durch ein Sieb über die Tauben und bestreut sie mit geriebenem Kren.

Lammfleisch. Das zu Stücken geschnittene Fleisch wird mit Butter, Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer, Essig und Suppe gedünstet. Beim

Arichten gibt man die kurz eingekochte Brühe dazu und bestreut das Fleisch mit angelauener Petersilie und Bröseln oder geriebenem Kren.

Schöpfenfleisch. Zu 2 oder 3 Rippen geschnittene Coteletten werden geklopft, mit Wurzeln, Thymian, Pfeffer, Salz, Suppe, Essig und weißem Wein gedämpft. Wenn sie mürbe sind, läßt man die Brühe kurz einkochen und gibt sie durch ein Sieb über das mit Kren bestreute Fleisch.

Fleisch mit sichten Saucen.

Abgeschmalzenes Fleisch.

Kalb-, Lammfleisch oder Hühner mit Wurzeln gedünstet, dann nach Beseitigung derselben gestaubt mit Suppe und Rahm vergossen und verkocht, bestreut man mit Bröseln und Petersilie und schmalzt heiße Butter darüber.

Paprika-Hühner.

Auf deutsche Art. Die jungen Hühner werden in vier Theile geschnitten, eingesalzen und mit sehr viel Speck und fein geschnittener Zwiebel gedünstet, wobei man öfters etwas Suppe dazu gibt, bis sie mürbe sind. Ist dies der Fall und der Saft eingegangen, so staubt man das Fett ein wenig und gibt bei 2 Hühnern 1 Seidel Suppe und etwas weniger sauren Rahm dazu, dann eine Messerspiße voll gestoßener Paprika.

Auf ungarische Art. Man läßt die fein geschnittene Zwiebel in Butter oder Speck anlaufen, gibt Paprika und die zerlegten, eingesalzenen Hühner dazu, wenn sie Farbe haben etwas Suppe, schüttelt sie öfters auf und servirt sie so oder mit saurem Rahm aufgekocht.

Paprika-Fleisch.

Beliebiges Fleisch von Kalb, Lamm oder Schwein schneidet man zu Stückchen oder Würfeln und bereitet es wie die Hühner oder wie Gulasch (Seite 175), auf letztere Art besonders auch Kalb- und Schweinefleisch gemischt.

Schöpfen-Fleisch von Schlegel oder Rücken dünstet man ebenso, gibt auch Knoblauch und Kümmel und öfters etwas Suppe dazu, dann sprudelt man sauren Rahm mit etwas Mehl ab, kocht es eine Weile mit und garnirt dann das Fleisch mit Erdäpfeln.

Boulard mit Rahmsauce.

Das Huhn wird zwischen Speckplatten auf Wurzeln und Fleischabfälle gelegt und mit etwas Suppe weiß gedünstet. Während man die Sauce macht, legt man es heraus und deckt es zu. Man staubt die Wurzeln, nachdem der Saft eingegangen, nur wenig, vergießt es mit Suppe, seigt die Sauce nach dem Verkochen und mischt recht guten sauren Rahm dazu, daß sie ganz weiß wird, kocht das zerlegte Huhn mit der kurzen dicken Sauce auf und kann es mit gedünsteten Schwämmen garniren.

Ob er: Man gibt beim Dünsten etwas Wein oder Limoniensaft und Schalen dazu, gießt mit dem geseigten Saft eine Buttereinbrenn auf und mischt so viel Rahm dazu, daß die Sauce weiß wird.

Gedünsteter Kalbschlegel mit Rahmsauce.

Den geklopften und gewaschenen Schlegel salzt man und läßt ihn eine Stunde liegen. Nun stoßt man Thymian, Pfeffer, Gewürznelken und Ingwer fein zusammen und reibt ihn damit ein. Mit Butter, Suppe, Essig und Limonienschalen in ein Casseroll gegeben, wird er zugedeckt mürbe gedünstet. Man sprudelt dann sauren Rahm mit Mehl ab, schüttet es darüber und läßt ihn eine Weile damit kochen. Beim Anrichten schüttet man die Sauce durch ein Sieb über das geschnittene Fleisch.

Ein mit Sardellen und Beinmark, (zerdrückt eingestrichen) gespickter Schlegel wird mit Zwiebel, gelben Rüben, Limoniensaft und Schalen, einem Seidel Wein, 1 Seidel Suppe im Rohre gedünstet. Den Saft läßt man kurz eingehen, mischt nachdem er geseigt ist, sauren Rahm und Kapern dazu, und kocht damit den Schlegel auf.

Eingemachtes.

Von Hühnern, Kalb- oder Lamm-Fleisch oder Kaninchen. Das gewaschene, zu schönen Stücken geschnittene Fleisch salzt man und läßt es eine Weile liegen. Dann dünstet man es mit Fett und etwas Suppe, bis es mürbe ist. Man kann es nach Gefallen weiß lassen oder mit Oberhitz Farbe geben. Nun legt man das Fleisch heraus, läßt den Saft eingehen, staubt so viel Mehl in das Fett, als es befeuchtet, verrührt es mit Suppe, sobald es lichtgelb wird, und schüttet die Sauce versotten durch ein Sieb zum Fleische, welches man damit noch eine Weile kocht. Man kann die Sauce mit Limoniensaft säuern, oder halbe Limonien besonders dazu geben, oder wenn sie nicht gesäuert ist, als Garnirung der Schüssel

Karfiol, Krebschweischen oder Knöderl von Kalbsfarce verwenden, oder man mischt Erbsen oder Champignons in die Sauce.

Oder: Man dünstet das Fleisch zugedeckt, damit es keine Farbe bekommt, vergießt mit dem Saft eine lichte Buttersauce und verkocht sie mit dem Fleische. Als Würze kann man ein wenig Muscatblüthe oder Safran, oder ein Sträußchen Petersilie mitkochen oder letztere fein geschnitten beim Dünsten dazu geben.

Gedämpfte Gans mit Ciunachsauce.

Eine ältere Gans dünstet man mit Wurzelwerk und etwas Suppe bis sie mürbe ist und Farbe hat, macht vom abgeschöpften Fette und der Brühe eine lichte Sauce, gibt diese verkocht über die zerlegte Gans und garnirt sie mit Karfiol.

Gefüllte Lammsbrüste in Buttersauce.

Die mit Krebs-, Farce- oder Ragout-Fülle gefüllten Brüstchen dünstet man mit Butter, Suppe und Petersilie und mischt gewöhnliche Buttersauce oder solche à la maître d'hôtel zum Saft.

Lammfleisch mit Rettig.

Man dünstet das geschnittene Fleisch mit Butter, Suppe, fein geschnittener Petersilie, etwas Ingwer und Muscatblüthe und läßt den Saft nicht eingehen, damit das Fleisch weiß und die Petersilie grün bleiben. Mit diesem gießt man eine lichte Buttersauce auf und nimmt das Gewürz heraus. Die Sauce muß dünn, kurz und grünlich sein. Man gibt dann geschälte in Salzwasser gekochte Monatrettige hinein und kocht sie eine Weile mit.

Lammis-Borderviertel mit Champignons.

Die Schulter bratet man, schneidet das Fleisch davon in dünne Scheiben und gibt es in eine kurze lichte, mit Petersilie bereite Champignonsauce. Die Brust überkocht man früher mit Wurzeln, schwert sie während dem Auskühlen ein, schneidet sie in Stücke, daß bei jedem ein Rippenbein bleibt (wie bei Coteletten), dreht sie in Ei und Brösel und bratet sie mit Butter ab. Die eigentlichen Coteletten dreht man in Mehl, bratet sie schön braun und gibt den Bratensaft von der Schulter und etwas Suppe dazu. Mit diesen beiden belegt man abwechselnd das Fleisch mit der Sauce.

Gefüllte Kalbsbrust mit Sauce.

Mit Champignons. Man macht Krebsfülle (Seite 18) mit Spargel oder Erbsen gemischt, füllt sie ein, dünstet die Brust, und macht mit dem Saft eine Champignonsauce, die man passirt zum zerlegten Fleische gibt.

Mit Limoniensaft. Man gibt in die Brust eine Farce, Trüffel- oder Austernfülle, dünstet sie mit Speck und Wurzeln und macht eine kurze, gelbe, mit Limoniensaft gesäuerte Sauce.

Hühner in Kräutersauce.

Man dünstet das Huhn ganz oder zerlegt eingesalzen mit Butter und Suppe bis es mürbe ist, läßt in diesem Fette Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Bertram und Kerbelkraut recht fein geschnitten anlaufen, gibt Butter-sauce und etwas sauren Rahm dazu und läßt es gut verkochen, oder man gibt es im Ganzen gedünstet in Kräutersauce à la maître d'hôtel oder in Sauce ravigote.

Hühner in Bertramsauce.

Man steckt in das Huhn ein Büschel frischen Bertram, dünstet oder bratet es wie gewöhnlich, läßt in Buttersauce fein geschnittenen Bertram aufkochen, drückt das aus dem Huhne genommene Büschel dazu aus, säuert die Sauce mit Limoniensaft und dünstet das zerlegte Huhn damit auf.

Oder: Man läßt Zwiebel und Bertram anlaufen und vergießt die Sauce mit Suppe, Essig und saurem Rahm. Man kann sie vor dem Anrichten mit Dottern legiren.

Hühner in Krebsauce.

Von Krebsbutter, Mehl und dem Saft eines gedünsteten Huhnes macht man eine Sauce und gibt das zerlegte Huhn und aufgelöste Krebschweischen dazu. Man kann es in einem Reisstrange anrichten. Oder man bratet Hühner mit Krebsfülle, gibt sie zerlegt in solche kurze Sauce und garnirt sie mit gedünsteten Schwämmen.

Hühner oder Kapauu mit Ragoutsauce.

Das Huhn wird mit allen Wurzeln (außer Zwiebel), Butter und Suppe weiß gedünstet. Die Wurzeln werden herausgenommen und das zerlegte Huhn mit Krebsbutter, Champignons, Karfiol, Sprossen und Brieß in eine Buttersauce gegeben.

Hühner-, Kalb- oder Lamm-Fleisch mit Fricassée.

Man legt das Fleisch aus einer Cinnach- oder Butter-Sauce, läßt diese auskühlen, dann gibt man Limoniensaft und Dotter dazu und sprudelt sie auf dem Herde, bis sie dick und schaumig wird, worauf man sie gleich um oder über das Fleisch gibt, welches man noch mit Ragout garniren kann.

Gedünstete Tauben in Krebschülle.

Mit Speck, Wurzeln und etwas Suppe weiß gedünstete Tauben legt man, wenn sie mürbe sind, heraus, staubt die Wurzeln, läßt es nur lichtgelb werden, vergießt es mit dem Saft und wenn er verkocht ist, gibt man die kurze Sauce passirt über die Tauben in die Schüssel. Darüber streicht man halbfingerdick einen Abtrieb, wie zum Krebsreis (Seite 154) bergartig auf und bäckt es im Rohre.

Hafelhühner mit Limoniensauce.

Gebratene Hafelhühner werden zerlegt und in Limoniensauce Nr. I (Seite 117) zu der man den Bratensaft gibt, aufgekocht.

Kapaun mit Muschelsauce.

Der Kapaun wird mit Wurzeln und etwas Suppe weiß und weich gedünstet. Die Wurzeln staubt man, vergießt es mit Suppe und passirt die Sauce, nachdem sie verkocht ist. Zu 1 Kapaun gibt man bei 50 Muscheln mit dem Weine in die Sauce. Oder man macht die Sauce wie (Seite 116).

Kapaun mit falscher Muschelsauce.

Man macht mit dem Bratensaft und Fett eine falsche Muschelsauce (Seite 116) und läßt den zerlegten Kapaun damit aufkochen.

Bratendrethe mit Sauce.

Von Indian oder Kapaun. In Bratendrest läßt man Petersilie und Brösel anlaufen, gibt Suppe, Bratensauce und Limoniensaft dazu und kocht das geschnittene Fleisch damit auf.

Oder: Man dünstet es in einer Champignonsauce mit Limoniensaft, (Glace) und Pfeffer auf.

Oder: Man gibt es in eine Muschel- oder Auster-Sauce und garnirt es mit Butterteig.

Oder: Man säuert Cinnachsauce mit Limoniensaft, friskassirt sie mit Dottern und gibt sie um das mit Bratensaft aufgedünstete Fleisch.

Oder: Man schneidet das Brustfleisch zu schönen Stücken, stößt die Beine und kleinen Fleischreste, kocht sie mit Suppe auf, seigt diese und gießt damit mit Butter und Zwiebel gedünstete, dann gestaubte Champignons auf, gibt etwas weißen Wein dazu und passirt die Sauce über das Fleisch.

Von Gans oder Ente. Man mischt zur Bratensauce Limoniensaft und Pfeffer und kocht das nudelig geschnittene Fleisch damit auf.

Oder: Man kocht Haut, Beine und Bratensaft mit etwas Suppe auf, seigt diese, vergießt damit eine kurze gelbe Sauce von Zwiebel und Mehl, gibt Wein, Limoniensaft und das zu dünnen Scheiben geschnittene Fleisch dazu und garnirt es mit etwas von Erdäpfeln. (Seite 149.)

Von Wildgeflügel kann man das schöne Fleisch blättrig schneiden, das übrige zu Fleischpüree (Seite 30) oder Salmisauce (Seite 110) machen und mit Butterteig oder Schwämmen garniren.

Von Kalbs- und Lamms-Braten. Man schneidet das Fleisch zu dünnen Schnittchen, läßt Mehl in Butter gelb werden, gibt Petersilie, Schalotten, Sardellen, Limonischalen und Pfeffer dazu, vergießt es mit Suppe und Limoniensaft und läßt das Fleisch damit kochen.

Oder: Man dünst Champignons mit Butter, Petersilie und Schalotten, staubt sie, gibt Suppe, Pfeffer und sauren Rahm dazu und läßt das zu schönen Stückchen geschnittene Fleisch damit aufkochen.

Oder: Man macht lichte Sauce und gibt passirte Champignons, Pfeffer, Glace, Limoniensaft und das Fleisch dazu.

Von Schöpfenfleisch kann man Reste dünnblättrig geschnitten und geringelte gebackene Zwiebel (Seite 136) mit spanischer, Pfeffer- oder Robertsauce aufkochen und mit Krapferln oder Schnitten von Butterteig oder mit Polenta, oder saurem Rahm-Pudding oder abgeschmalzenen Nudeln oder Macaroni garniren.

Fleisch mit dunklen Saucen.

Gespickter Kalbschlegel mit pikanter Sauce.

Wenn der Schlegel geklopft, gewaschen und gesalzen ist, macht man die Haut los und schiebt sie gegen das Bein zurück. Nun bohrt man Löcher in das Fleisch und steckt in jedes ein Stück Speck, nebst einem Stücke Zunge und Schinken, welche man fingerlang geschnitten, vorher in Salz mit ein

wenig Pfeffer und Neugewürz gemischt, dreht. Die Haut zieht man wieder darüber und befestigt sie mit Holzspeilen. Dann wird er auf Speckschnitten gelegt, Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Limonienschalen, einige Körner Pfeffer und Neugewürz und etwas Suppe dazu gegeben, das Casseroll gut verdeckt und in das Rohr gestellt.. Man bestreicht ihn fleißig mit seinem Saft bis er mürbe ist und eine schöne Farbe hat. Dann legt man ihn heraus, schüttet den Saft herab, nimmt das Fett davon ab, staubt dieses mit ein paar Löffel voll Mehl, läßt es gelb werden, vergießt es mit dem Saft, gibt etwas Essig, Wein und sauren Rahm dazu und schüttet diese kurze Sauce gut verkocht durch ein Sieb über den Schlegel.

Schöpfenschlegel mit Kapernsauce.

Einen geklopften Schlegel häutet man ab, salzt ihn und sticht Löcher in das Fleisch, in welche man feine Scheibchen Knoblauch steckt. Nun gibt man den Schlegel auf Zwiebelscheiben, gelben Rüben, etwas Thymian und die abgezogene Haut, etwas Suppe dazu und dünstet ihn mürbe. Wenn er Farbe hat, staubt man die Wurzeln, gibt Suppe dazu, und wenn die Sauce geseiht ist, Kapern, Limonienschalen und sauren Rahm.

Braungedünstetes Fleisch.

Kalb fleisch. Man belegt ein Casseroll mit Speckschnitten, Zwiebel, gelben Rüben, Sellerie zu Scheiben geschnitten, gibt einige Pfefferkörner, Neugewürz, Ingwer, Thymian und etwas Muscatblüthe und das gefalzene Fleisch (Schlegel, Brust oder kleinere Stücke) darauf. Wenn es zugedeckt bei fleißigem Begießen mit dem Saft mürbe gedünstet ist, nimmt man es heraus, staubt die Wurzeln, rührt fleißig bis es schön gelbbraun geworden, vergießt es mit guter Suppe und säuert es nur wenig mit Essig, Wein oder Limoniensaft. Die schön gelbbraune Sauce wird durch einen Durchschlag geschüttet und das Fleisch damit eine Weile gekocht. Dann kann man Muscheln, Austern, Oliven oder Schwämme dazu geben und sie damit aufsieden lassen.

Brustknorpeln. Die Brust wird blanchirt, das Brustbein von den Knorpeln gelöst und der Kern mit so viel Fleisch als möglich vom Rippenstücke abgeschnitten. Davon schneidet man nun schief dünne Scheiben, welche man rund zustuht und mit Butter und Zwiebelscheiben abbratet. Wenn das Fleisch mürbe ist, legt man es heraus, staubt Mehl in die Butter, läßt es schön dunkelgelb werden, vergießt es mit Suppe und gibt abgedünstete kleine Champignons, Schalotten, Wein und Pfeffer in die Sauce.

Gespickte Kalbsnuß und Schnitzeln. Man dünstet sie mit

Zwiebel, gelben Rüben, Lorbeer, Thymian, Speck und halb Wein, halb Suppe. Sobald das Fleisch mürbe ist, gibt man ihm Farbe, staubt die Wurzeln und vergießt es mit dem Saft.

Schöpfenfleisch. Das geklopfte Fleisch wird mit Beize Nr. I. (Seite 20) gedünstet. Wenn es anfängt mürbe zu werden, seht man die Brühe herab, damit das Fleisch Farbe bekommt, schöpft das eigene Fett darauf, staubt die Wurzeln, nachdem man das Fleisch herausgelegt hat und nimmt die Brühe zum Vergießen. Die Sauce wird zum zerlegten Fleische passirt und noch eine Weile damit gekocht. Sie muß gelbbraun und nicht dick sein. Man gibt kleine Erdäpfel hinein oder eine abgeschmalzene Mehlspeise dazu.

Lämmernes. Brust oder Schulter zu Stücken geschnitten dünstet man mit Fett, Zwiebel, gelben Rüben, Salz, Pfeffer und Limonienschalen. Wenn das Fleisch Farbe hat, wird es herausgelegt, das Fett gestaubt, wenn es schön gelb ist, mit Suppe vergossen und gut verkocht. Die Sauce muß gelb, ziemlich dünn und kurz sein.

Kaninchen. Das zerlegte Thier wird wie Lämmernes bereitet, dann kann man gebratene Schalotten, oder kleine Schwämme in die Sauce geben.

Tauben. Sie werden ganz oder zerlegt mit Speck und Wurzeln gedünstet, und wenn sie Farbe haben, herausgenommen. Das Fett staubt man und vergießt es mit Suppe, nachdem das Mehl gelbbraun geworden. Man dünstet das Fleisch noch eine Weile in der passirten Sauce und kann Pfeffer und feingeschnittene Champignons hinein geben.

Oder: Man säuert die Sauce mit Limoniensaft und garnirt die Schüssel mit kleinen Schwämmen, Kastanien, Bratwürstchen und Schalotten.

Hausenten. Man dünstet sie und bereitet die Sauce wie beim Kalbfleisch, gibt sie passirt über die zerlegte Ente und als Garnirung gedünstete kleine Zwiebeln oder Kastanien, kleine Erdäpfel oder abgeschmalzene Nudeln.

Gespickte Henne in brauner Sauce.

Eine auf Brust und Schenkeln gespickte Henne wird mit Speck, Zwiebel, gelben Rüben, Gewürznelken, rothem Wein und Suppe mürbe gedünstet. Wenn sich der Saft verkocht hat und die Zwiebel gelb geworden ist, legt man die Henne heraus, staubt Mehl in das Fett und läßt es bei fleißigem Rühren schön dunkel werden. Dann vergießt man es mit rothem Weine, Essig und Suppe, läßt die Sauce kurz einkochen und passirt sie.

Oder: Man bereitet sie wie Kapaua auf Wildpretart (Seite 196).

Henne oder Kapann mit Dotter sauce.

Das Thier wird mit Wurzeln und Suppe mürbe gedünstet, mit dem Saft der Dotter sauce Nr. II (Seite 116) gemacht und diese mit dem Fleische verkocht.

Tauben mit Wachholder sauce.

Die Tauben werden mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken eingerieben, gespickt und mit Speck, Wachholderbeeren und etwas Suppe gedünstet. Man gibt dann gute Suppe, etwas Essig und Brösel von schwarzem Brote dazu, verkocht es gut und seht die Sauce über die zerlegten Tauben.

Gedünstetes Wildgeflügel in brauner Sauce.

Mit Beize. Das gespickte oder in Speck gebundene Thier, Wild-Ente oder Gans, Schildhahn u. dgl., dünstet man auf Wurzeln, Speck und Gewürz gelegt mit Beize Nr. II (Seite 20) bei Oberhize mürbe. Dann läßt man die Wurzeln mit dem Fette noch dünsten, bis sie Farbe haben, worauf man sie staubt und bei fleißigem Rühren braun werden läßt, mit dem herabgeschütteten Saft und Beize vergießt und gut verkocht und passirt.

Mit Rahm. Zu obiger Sauce gibt man sauren Rahm und kann sie auch mit Beize Nr. I bereiten.

Mit Limoniensaft. Mit Beize Nr. I gedünstete Rebhühner u. dgl. legt man heraus, wenn sie Farbe haben, staubt das Fett, vergießt es nachdem es gelbbraun geworden mit Suppe und Limoniensaft und gibt das zerlegte Geflügel hinein.

Mit Wein und Rahm. Einen abgelegenen und abgezogenen Auerhahn oder dgl. gibt man zwischen Speckplatten auf zu Scheiben geschnittene Wurzeln, dazu Gewürz, sowie Krage, Magen und Leber klein zerhackt, $\frac{1}{2}$ Seidel sauren Rahm und $1\frac{1}{2}$ Seidel gesottenen rothen Wein, in ein Casseroll und verklebt den Deckel mit Teig. Es wird langsam gekocht, bis man nicht mehr sieden hört, worauf man aufmacht, das Thier herauslegt, Mehl in das Fett staubt, und wenn es braun ist, mit Suppe, rothem Wein, Essig und etwas gebranntem Zucker vergießt und diese kurze Sauce verkocht und passirt über den Hahn gibt und damit in das Rohr stellt.

Gedünstetes Wildpret in brauner Sauce.

Das sogenannte Zunge von einem Hasen, oder Reh-, Gamsen- oder Hirschfleisch, besonders Schulter oder Brust, dünstet man mit Beize Nr. I oder II (Seite 20) mit viel Wurzeln, je nachdem es mürbe scheint, länger oder kürzer,

und läßt die Beize dabei ganz eingehen, dann legt man das Fleisch heraus, dünstet die Wurzeln mit dem Fette weiter, staubt sie, und wenn es schön dunkelbraun geworden, vergießt man es mit Beize. Wenn die Sauce passirt ist, gibt man das zu Stücken geschnittene Fleisch dazu und läßt es noch gut kochen.

Fleisch in Blutsauce.

T a u b e n. Gesalzene und gespickte Tauben dünstet man mit Speck, Wurzeln und Beize. Wenn sie mürbe sind und Farbe haben, legt man sie heraus, staubt die gut abgedünsteten Wurzeln und kocht sie mit Beize und rothem Weine und etwas gebranntem Zucker und Limonienschalen auf. Nach dem Passiren gibt man die zerlegten Tauben in die Sauce und legirt diese beim Anrichten mit dem beim Abstechen mit Essig aufgefundenen Blute.

H a u s- und W i l d e n t e n dünstet man mit Beize Nr. II, röstet dann in Fett 1 Löffel Mehl und 2 Löffel Brösel von Roggenbrot, vergießt es mit der Beize vom Dünsten, legirt die Sauce kurz vor dem Anrichten mit Hühnerblut und passirt sie über das Fleisch. Bei Hausenten kocht man auch Sardellen mit.

L a m m f l e i s c h. Dieses wird wie die Enten oder Tauben bereitet und mit Tauben- oder Hühnerblut legirt.

H a s e n, R e h- oder H i r s c h f l e i s c h zu Stücken gehackt, dünstet man mit Speck und Beize Nr. II, macht eine gestaubte Sauce und legirt sie vor dem Anrichten mit Blut.

Wildgeflügel mit Salmi.

Man schneidet kaltes gebratenes Fleisch von Wildgeflügel fein zusammen, dünstet es mit Butter, Petersilie und Zwiebel etwas ab, stoßt es fein und treibt es durch ein Sieb. Dann dünstet man es mit Bratenfett, Gewürz, etwas brauner Sauce und rothem Weine auf, es muß ganz dick, aber doch etwas saftig sein. Die schönen Stücke von Brust und Schenkeln legt man auf das Salmi und stellt die Schüssel eine Weile in das Rohr und kann es mit gebackener Semmel oder Buttermilch, oder gedünsteten Trüffelscheiben, oder mit Limonienscheiben garniren.

R e h h ü n e r. Die schönen Stücke hält man warm, vom Uebrigen macht man Salmisauce (Seite 110) und gibt sie heiß über das Fleisch, welches man mit Buttermilch garnirt.

O d e r: Man löst das Fleisch von einem rohen Rebhuhne ab und schneidet es recht fein, zerdrückt 2 Kapaunlebern und streift eine Kalbsmilch aus. Dies wird passirt mit Butter, Schalotten und Petersilie abgedünstet

und mit dem Saft eines gebratenen Rebhuhnes und rothem Wein verdünnt. Man gibt Neugewürz und Gewürznelken gestoßen dazu und richtet es über oder um das gebratene Rebhuhn an.

Schnepfen. Von 2 gebratenen Schnepfen schneidet man die Bruststücke schön herab, das übrige Fleisch wird gestoßen, mit rothem Weine, brauner Sauce und dem Bratensaft aufgeköcht und passirt. Beim Anrichten legt man das Fleisch auf dieses Salmi und garnirt es mit den Rothschnitten und Köpfen, die Schnäbel in der Mitte in die Höhe gerichtet.

Fasan. Ein gebratener oder gedünsteter Fasan wird zerlegt, die schönen Stücke hält man warm, vom Uebrigen macht man Salmi, der man auch Champignons oder Trüffeln und den Bratensaft beimischt. Beim Anrichten legt man das schöne Fleisch darauf.

Wildenten. Die gedünstete Ente wird zerlegt und den Bruststücken die Haut abgezogen. Vom Uebrigen macht man Salmi, wie Seite 30 angegeben, und gibt es um oder unter das Fleisch.

Wildgänse. Das roh abgelöste Brustfleisch klopft man, spickt diese Schnitzchen mit gewürzten Speckfäden, marinirt sie einige Tage mit Limonienast, Gewürz und Zwiebel, bratet sie dann und macht vom Uebrigen Salmi dazu.

Auerhahn, Birkhahn u. dgl. gebraten oder gedünstet zerlegt man, schneidet und stoßt das Fleisch, mit Ausnahme der Bruststücke, dünstet es mit dem Bratensfette oder Speck und Zwiebel, staut es ganz wenig oder gibt etwas Wildpretsauce dazu; dann sauren Rahm und rothen Wein, passirt es und häuft es auf in Butter etwas geröstete Semmelschnitten, die man in eine Bratpfanne legt und damit in das Rohr stellt, damit sie resch und warm sind, wenn man sie um die gebratene Brust gibt, oder sonst als Garnirung verwendet.

Hase mit Salmisauce. Das Junge vom Hasen dünstet man mit Speck, Gewürz, Suppe, Essig und rothem Wein so weich, daß man es stoßen und passiren kann und gibt es wieder heißgemacht über den gespickten und gebratenen Hasenrücken.

Vögel in Lebersauce.

Lerchen oder Wachteln. Man gibt sie einen Tag in Weize, dann bratet man sie. Leber und Mägen werden fein geschnitten, mit der Brühe in der Bratpfanne aufgeköcht. So viele Vögel sind, schneidet man Schnitten von Semmeln, bäckt diese in Schmalz, legt sie in die Schüssel, schüttet die Sauce darüber und legt auf jede Schnitte einen Vogel.

Krametsvögel. Die Vögel werden gebraten, dann in 4 Theile geschnitten und für jedes Stück eine Semmelschnitte gebacken. Zu den fein gehackten Lebern und Mägen von 3 Vögeln nimmt man 2 hartgesottene gestoßene Dotter, kocht dies mit dem Bratensaft, Limoniensaft und Suppe auf und gibt diese Sauce über die Schnitten.

Tauben dünstet man, hackt die Leber mit kälberner (bei zwei Tauben $\frac{1}{4}$ Pfund), röstet Brösel in Butter und kocht dies mit der Brühe, saurem Rahm, Gewürznelken und Muscatblüthe auf, treibt es durch ein grobes Sieb und schüttet es über die angerichteten Tauben.

Gebackenes Fleisch.

Gebackene Hühner.

Parte junge Hühner werden naß gepuht, in 4 Theile zerschnitten und gefalzen. Nach einer Weile bestaubt man sie mit Mehl, taucht sie in frisches Wasser oder abgeschlagene Eier und bestreut sie dicht mit Bröseln. Sie werden schön gelb in Schmalz gebacken. Zuletzt gibt man Leber und Magen in das Schmalz und deckt es dabei zu, dann bäckt man Petersilienblätter und gibt sie darauf.

Gebackene Tauben.

In 4 Theile zerlegt dämpft man sie, läßt sie auskühlen, trocknet sie ab, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Man gibt sie als Beleg auf Gemüse oder Sardellenbutter und Limoniensaft und Bratensauce darüber.

Gebakenes Lämmernes.

Das Fleisch von Brust oder Schulter wird gewaschen, ungefähr thaler-groß und fingerdick geschnitten, geklopft und schön geformt. Man läßt es eine Weile eingefalzen liegen, dann dreht man es in Mehl, Ei und Brösel und bäckt es.

Gebakenes Kalbfleisch.

Kalbfleisch. Das zu schönen kleinen Stücken geschnittene Fleisch von Brust oder Schulter klopft man und läßt es gefalzen eine Weile liegen, wenn es dann in Mehl, Wasser und Brösel gedreht ist, wird es in Schmalz langsam schön gelb gebacken.

Eingebröselte Brustknorpeln.

Man überkocht eine Kalbsbrust, beschwert sie während des Auskühlens, schneidet die Knorpeln zu gleichen Stücken, welche man in Butter mit Dottern abgetrieben, dann in Brösel dreht und auf das Blech gelegt im Rohre oder in Ei und Brösel gedreht in Schmalz bäckt.

Schnitzchen und Coteletten.

Kalbschnitze.

Naturschnitzeln. Dünne Kalbschnitzel wie Seite 13 geschnitten gesalzen und mit dem Hammer geklopft, bratet man zugedeckt mit wenig Schmalz ab und gibt, bis sie mürbe genug sind, öfters etwas Suppe dazu.

Kaiserschnitzeln. Fingerdicke Schnitzeln salzt und klopft man und bratet sie zugedeckt mit etwas Butter ab. Dann läßt man einige Löffel voll sauren Rahm damit aufkochen, und kann auch feingeschnittene Sardellen und Limonienschalen oder Limoniensaft dazu geben.

Schnitzeln mit Schalotten oder Knoblauch. In heißes Fett gibt man Petersilie und Schalotten oder Knoblauch und die in Mehl gedrehten, geklopften Schnitzchen. Man dünstet sie zugedeckt und schüttet, wenn der Saft eingegangen, öfters etwas Suppe dazu, bis sie mürbe genug sind.

Gespickte Schnitzeln. Geklopft, gesalzen und gespickt legt man sie auf Speck und Zwiebelscheiben, dünstet sie zugedeckt mit Oberhitze, schöpft fleißig den Saft darüber und gibt öfters etwas Suppe, am besten braune, nach, bis sie mürbe sind und Farbe haben, worauf man den kurzen Saft geseiht über die Schnitzchen anrichtet und sie mit Gurken oder anderem Gemüse, Macaroni oder Reis garniren kann.

Oder: Man dünstet die gespickten Schnitzchen mit Wurzeln und Speck oder Butter, bis sie mürbe sind und Farbe haben, legt sie dann heraus, staubt die Wurzeln, läßt es gelbbraun werden, vergießt es mit Suppe und seiht die kurze Sauce über das Fleisch.

Weißgedünstete Schnitzeln. Diese werden ebenfalls geklopft, gespickt und zwischen Speckschnitten auf Wurzeln mit etwas Brühe gedünstet

und auf Sauerampfer-Püree oder gemischtes Gemüse gegeben oder mit Kräuter-Champignons, Trüffel- oder Pomeranzen-Sauce aufgekocht.

Gedünstete Schnitzeln mit Wein. Die geklopften Schnitzeln bestreut man mit Salz und Pfeffer, gibt etwas Wein auf jedes und legt sie auf einer Schüssel übereinander. Nach einiger Zeit dreht man sie in Mehl und gibt sie in ein mit Butter ausgestrichenes Casseroll, nebst ihrem Saft aus der Schüssel, 1 Löffel Wein, 1 Löffel Suppe und länglich geschnittenen Limonienchalen und dünstet sie zugedeckt mürbe.

Schnitzeln mit Limonien sauce. Man dreht die geklopften gesalzenen Schnitzeln in Mehl, bratet sie mit Butter ab, wenn sie auf beiden Seiten Farbe haben, gibt man etwas Suppe dazu und säuert diese kurze Sauce mit Limonien saft. Ebenso bereitet man einen größern Schnitz.

Paprika-Schnitzeln. Die geklopften und gesalzenen Schnitzeln dreht man in Mehl, bratet sie mit Butter oder Schweinschmalz und Zwiebel ab, gibt Paprika und sauren Rahm dazu, dünstet sie zugedeckt fertig und garnirt sie mit Erdäpfeln.

Eingebrösel. Die sehr gut (mit dem Rücken des Küchenmessers) geklopften, gesalzenen Schnitzeln dreht man in Ei und Brösel oder auch nur in Brösel allein, gibt sie in heißes Schmalz in eine Pfanne und bratet sie auf beiden Seiten schön gelb. Dann schüttet man das bleibende Fett aus der Pfanne, kocht das Angelegte mit etwas Suppe auf, und gibt diesen kurzen Saft in die Schüssel. Man servirt dazu Salat oder halbirte Limonien oder Erbsen, oder anderes Gemüse.

Mit Rahm und Sardellen. Wenn sie gebraten sind, gibt man in das Fett sauren Rahm, fein geschnittene Sardellen und etwas Suppe, läßt sie damit einmal aufkochen und bestreut sie beim Anrichten mit Limonienchalen. Halbirte Limonien gibt man besonders dazu.

Kalbs-Coteletten.

Eingebrösel. Geformt, gesalzen und sehr gut geklopft dreht man sie in Ei und Brösel, legt sie in heiße Butter oder Schweinschmalz in eine Pfanne und bratet sie auf dem Herde auf beiden Seiten schön gelb. Auf dem Roste zu braten, taucht man sie in zerlassene Butter oder Schmalz, dreht sie dann in Brösel und bratet sie über heller Gluth. Man gibt sie als Beleg auf Gemüse, oder mit Limonien saft betropft, oder gibt halbirte Limonien besonders dazu. Oder man kann sie zulezt mit etwas Suppe aufkochen, der man auch Glace mit Limonien- oder Pomeranzen saft beimischt. Oder man gibt eine Petersilien-Sauce (Seite 112) dazu.

Einfach gebraten mit Limoniensaft. Geklopfte und geformte Rippenstücken (Seite 19) salzt man, bratet sie mit Butter auf beiden Seiten schön braun und betropft sie dabei mit Limoniensaft.

Mit Sardellen. Schön geklopfte gefalzene Rippenstückchen bratet man zugedeckt in ihrem eigenen Saft ab. Sind sie mürbe genug, so läßt man Sardellenbutter zergehen, gibt Zwiebel und Petersilie fein geschnitten dazu, und taucht die Coteletten ein.

Oder: Die geklopfen Coteletten durchspielt man mit Sardellen, Essiggurken und Schinken, schneidet die Oberfläche schön gleich, marinirt sie mehrere Stunden mit den feinen Kräutern, einem Löffel Del und Limoniensaft, dünstet sie dann mit diesem Saft und gibt eine Sardellensauce dazu.

Oder: Man bestreicht die gespickten Rippenstückchen mit Sardellenbutter, bratet sie ab, und gibt kurz vor dem Anrichten sauren Rahm dazu.

Mit Trüffeln. Zu 2 Rippen abgeschnittene, schön geformte Coteletten spickt man mit Trüffeln, dünstet sie zwischen Speckschnitten, damit sie weiß bleiben und gibt beim Anrichten den kurz eingekochten Saft darunter.

Oder: Man durchzieht die Coteletten nebst Trüffeln mit Speck und Schinkenstückchen, fingerbreit von einander entfernt, bratet sie mit Butter gäh ab, beschwert sie etwas, dünstet sie dann mit Fleischessenz auf und gibt legirte Kräuterfauce (Seite 113) beim Anrichten herum.

Mit Ragout oder Gemüse. Dicke Coteletten mit Wurzeln, Speck und etwas Suppe gedämpft, legt man auf Gemüse oder garnirt sie mit Schwämmen oder Ragout.

Mit Muschelsauce. Man dreht die Coteletten in Mehl, bratet sie in Butter ab, legt sie dann heraus, läßt im Fette noch Mehl anlaufen und vergießt es mit Suppe, Wein und Limoniensaft. Damit dünstet man das Fleisch fertig, passirt die Sauce und gibt Sardellenbutter und Muscheln hinein.

Mit Kräutern. Man bratet die Coteletten mit Butter gäh ab und gibt Kräuterbutter und Limoniensaft dazu und richtet sie gleich an.

Mit Wurzeln. Gelbe Rüben und Sellerie nudelig geschnitten, Petersilie, Sauerampfer und Kerbelkraut fein geschnitten, dünstet man mit Butter, zugleich bratet man geklopfte Coteletten ab, dann gibt man die Wurzeln, etwas Suppe und Limoniensaft zu den Coteletten, dünstet sie auf, und garnirt das Fleisch mit den Wurzeln.

Lamm-Coteletten und Schmelzen.

Eingebroselt. Man schneidet sie zu zwei Rippen, bereitet sie wie die Kalbs-Coteletten, und gibt sie zu Gemüse, Schwämmen oder Ragout

oder einer dunklen Sauce mit Limoniensaft und Pfeffer. Man kann sie auch vor dem Einbröseln mit Pfeffer bestreuen, in zerlassene Butter mit Dottern verrührt, tauchen und auf dem Roste braten.

Man bereitet geklopfte und geformte Coteletten oder Schnitzeln wie Naturschnitzel oder wie Paprikaschnitzel, oder man dreht sie gesalzen in Mehl, bratet sie mit Butter ab, gibt Petersilie, grüne Erbsen und Suppe dazu und dünstet sie weich.

Mit Pfeffer und Glace. Zu 2 Rippen abgeschnittene geklopfte Rippenstückchen bestreut man mit Salz und Pfeffer, legt sie auf Zwiebelscheiben, übergießt sie mit geklärter Butter und bratet sie ab. Man kocht sie dann mit etwas Suppe oder Fleischessenz auf.

Mit Sardellen und Limoniensaft. Zu 2 Rippen abgeschnittene, schön geformte Coteletten, taucht man in Sardellenbutter mit Limoniensaft gemischt, dreht jede in ein Stück Mehl und bratet sie mit Fett ab.

Gespickt. Man dünstet gespickte Coteletten mit klarer Braise und gibt sie auf Sauerampfer-Püree, grüne Erbsen u. s. w.

Schöpfen-Coteletten.

Eingebrösel. Sie werden zu zwei Rippen abgeschnitten, eine davon weggenommen, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, eingebrösel, gebraten und zu Rüben oder Sauerkraut, Gurken, oder zu einer pikanten Sauce gegeben. Von weniger zartem Fleische dämpft man das Rückenstück, schneidet es erkaltet zu Coteletten, dreht sie in Ei und Brösel und bratet sie.

Gebraten mit Senf. Von jungen, zarten, abgelegenen Schöpfenrücken schneidet man die Coteletten zu 2 Rippen ab, die eine davon weg, klopft das Fleisch und läßt sie eingesalzen ein paar Stunden liegen; dann bratet man sie in einer Pfanne mit Schmalz gäh ab, dünstet sie mit etwas Suppe auf und gibt Senf dazu.

Gespickt mit Gemüse. Die schön hergerichteten Coteletten werden gespickt und mit Butter, Zwiebel und etwas Suppe gedünstet, bis sie mürbe sind und der Saft anfängt braun zu werden, worauf man sie abdeckt und ihnen auf beiden Seiten Farbe gibt. Man kann sie mit Erdäpfeln oder Püree von Bohnen oder von grünen Erbsen und Zwiebeln, oder mit gedünsteten Rüben oder mit Gurken garniren.

Gedünstet mit brauner Sauce. Geklopfte Coteletten oder Schnitzchen mit Salz und Pfeffer bestreut, legt man in ein Casseroll, bestreut jede Schichte mit Zwiebelscheiben, Gewürzkörnern, Lorbeerblättern und be-

deckt sie mit rothem Weine, dünstet sie mürbe und kocht sie zuletzt mit etwas brauner Sauce auf.

Mit Sardellen und Knoblauch gespickt. Man sticht Löcher in das Fleisch und streicht Sardellen, Knoblauch und Petersilie gemischt hinein und dünstet sie wie erstere.

Mit Weize gedämpft. Geklopft, gesalzen und gespickt, dünstet man sie mit Speck, Wurzeln, Gewürz, Wein, Essig und Suppe. Den Deckel verklebt man und läßt es bei 3 Stunden kochen. Der Saft wird geseiht, von Fett gereinigt, darüber angerichtet oder Kapernsauce dazu gegeben.

Mit Paradiesäpfeln. Man vergießt mit dem Saft vom Dünsten der Coteletten eine kurze dünne Paradiesäpfel-Sauce mit Pfeffer (Seite 118) und gibt sie dazu.

Mit Erdäpfeln. Zu 2 Rippen herabgeschnittene Coteletten klopft, salzt und dünstet man mit Wurzeln, ganzem Gewürze und etwas Suppe. Sobald sie mürbe werden, gibt man rohe Erdäpfel geschält und zu Scheiben geschnitten in den geseihten Saft und kocht das Fleisch damit, bis die Erdäpfel weich sind.

Nelson-Coteletten. Die geklopften gesalzenen Rippenstückchen bestreicht man auf der einen Seite mit einer Mischung von fein geschnittener Petersilie, Zwiebel und Sardellen und dünstet sie mürbe. Wenn sie Farbe bekommen, bestreut man sie mit geriebenen Parmesan-Käse, gibt etwas sauren Rahm zum Boden und läßt sie noch so lange im Rohre, bis sie wie glasirt aussehen.

Schweins-Coteletten oder Schnitzchen.

Einfach gebraten. Schnitzchen von jungen zarten Thieren werden nur wenig geklopft, eingesalzen, ein paar Stunden liegen gelassen, dann gäh abgebraten.

Mit Kümmel. Schnitzchen oder Coteletten, wie obige, bestreut man auch mit Kümmel und bratet sie gäh oder von stärkerem Fleische, nachdem man sie anfangs zugedeckt mit etwas Suppe gedünstet hat

Oder: Man bestreicht sie mit einer Mischung von Salz, Kümmel, Knoblauch, Thymian und Essig, dünstet sie anfangs mit etwas Suppe und gibt ihnen Farbe, wenn sie mürbe sind.

Mit Limoniensaft. Gut gekloppte und gesalzene Coteletten werden mit Pfeffer, Zwiebel und Petersilie bestreut in heißes Fett gegeben und gebraten. Wenn sie Farbe haben, gibt man etwas Suppe und Limoniensaft dazu und dünstet sie damit auf.

Eingebrösel. Die geklopfen Coteletten bestreut man mit Salz und Pfeffer, läßt sie eine Stunde liegen, dreht sie dann in Brösel oder in Ei und Brösel und bratet sie in einer Pfanne mit heißem Schmalze ab, oder in Fett und Brösel und bratet sie auf dem Roste. Wenn sie ausgebraten sind, legt man sie aus der Pfanne und kocht das Angelegte mit etwas Suppe auf, damit eine kurze Sauce wird. Man gibt dann Senf, Sauerkraut, Erdäpfelpüree oder dgl. dazu.

Schnitzchen von Kaninchen.

Das Rückenfleisch wird zu Coteletten, oder abgelöst zu Schnitzchen geschnitten, geklopft, gespickt, mit Salz und Pfeffer bestäubt und mit Butter, etwas Suppe und Bratenensaft im Rohre gebraten, oder auf andere Art wie Lamms-Coteletten bereitet. Als Beleg auf Gemüse oder Schwämme zu geben.

Schnitzchen von Geflügelbrüsten.

Eingebrösel. Die (wie Seite 11) ausgelösten abgehäuteten Bruststücke von Hühnern oder dgl. werden geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und Brösel gedreht, nachdem man in jedes ein Flügelbeinchen gesteckt hat und mit Butter gebraten.

Von Hühnern mit Krebsbutter. Die roh abgelösten Brustschnitzchen werden gespickt, mit brauner Suppe und Krebsbutter bei starker Oberhitze abgedünstet und mit dem Saft fleißig bestrichen auf feines Gemüse oder Ragout gegeben.

Von Hühnern oder Rebhühnern mit Trüffeln. Von roh ausgelösten Bruststückchen (ohne die Häutchen) wird die glatte Seite mit Trüffeln gespickt oder mit Wasser bestrichen auf fein geschnittene Trüffeln gelegt und festgedrückt, damit diese haften bleiben. Die mit Trüffeln belegte Seite gibt man in die Butter, dünstet die Schnitzchen ab, gibt etwas Limoniensaft dazu und bestreicht sie beim Anrichten mit Fleisssenz. Man servirt sie auf Ragout oder mit einer Champignons-Sauce.

Von Rebhühnern mit Limoniensaft. Das roh ausgelöste Brustfleisch etwas geklopft, dünstet man mit Butter ab, schüttet diese dann herab und gibt frische darauf nebst Limoniensaft und Glace.

Von Fasanen. Das rohe, abgelöste Brustfleisch zu Schnitzchen geklopft und gespickt bratet man mit Butter ab, dünstet die Schnitzchen mit Glace auf und gibt sie auf Linsen-, Kastanien- oder Fleisch-Püree.

Von Wachteln oder Krametsvögeln. Nachdem das rohe Brustfleisch abgelöst ist, spickt man die Hälfte der Schnitzchen mit Speck,

die andern mit Trüffeln. Kurz vor dem Anrichten bratet man sie mit Butter gäh ab, läßt die mit Speck eine Weile im Rohre und bestreicht sie fleißig mit Glace, damit sie schön braun werden. Man legt sie dann auf einen gefürzten Reisreis mit den Farben wechselnd und gibt in die Mitte desselben ein Ragout oder eine Salmisauce von den Resten der Vögel, oder eine Sauce mit Champignons oder Trüffeln. (Seite 114.)

Schnitz und Coteletten von Wildpret.

Eingebrösel. Nachdem man den rohen Rücken von Hasen oder Reh abgehäutet hat, löst man das Fleisch von beiden Seiten ab, und schneidet es zu Scheiben oder den Rücken zu Coteletten, klopft, salzt und bröseln sie ein und bratet sie mit Butter recht gäh ab. Man gibt Limoniensaft oder Sardellen-Butter oder Glace darauf.

Von Hasenrücken mit Ragout. Vom abgelösten Filet eines ungebeizten rohen Hasen werden fingerdicke Scheiben geschnitten, mit der Fläche des Messers etwas auseinander gedrückt, gesalzen in Butter gelegt, erst beim Gebrauche wenige Minuten auf gäher Hitze gebraten und dann auf Wildpret-Ragout oder Linsen-, Zwiebel- oder Fleisch-Püree gegeben.

Mit Trüffel-Sauce. Vom zerhackten Gerippe des Hasenrückens, Wurzeln, Speck und Beize macht man eine braune Wildpretsauce, passirt sie und gibt blätterig geschnittene, mit Wein gedünstete Trüffeln dazu, läßt es dicklich einkochen und gibt es in die Mitte der im Kranze aufgerichteten Schnitzchen.

Von Rehfleisch gebraten und garnirt. Das vom Rücken abgelöste Filet abgehäutet und zu Scheiben geschnitten, bestaubt man mit Salz und Pfeffer, bratet die Schnitzchen mit Butter gäh ab und garnirt sie mit Bohnenschoten, Macaroni, Ragout oder dgl.

Mit Limoniensaft. Man marinirt die Schnitzchen einige Stunden mit Del und Limoniensaft, bratet sie gäh ab und dünstet sie mit Fleischessenz und Limoniensaft auf.

Mit Linsen- oder Fleisch-Püree. Von einem jungen Reh schneidet man den Rücken zu Coteletten, salzt und spickt sie, bratet sie mit Butter auf gäher Hitze ab, dünstet sie nur kurz mit Fleischessenz auf und richtet sie über Püree von Linsen oder Wildgeflügel an und kann letzteres mit in Wein gedünsteten Trüffeln würzen.

Mit Paradiesäpfeln und Macaroni. Wie obige gespickte und gebratene Coteletten dünstet man mit Paradiesäpfel-Sauce mit Pfeffer (Seite 118) auf, und garnirt sie mit Macaroni.

Von Hirschfleisch. Abgelöstes Filet oder Lendenbraten schneidet man zu Scheiben, bestreut diese mit Salz und Pfeffer und bratet sie in Butter getaucht gäh ab. Zugleich bereitet man Fleischessenz von Hirschknochen und Abfällen, kocht die Schnitzeln damit auf, gibt Limoniensaft dazu und garnirt sie mit kleinen Erdäpfeln und Pfeffergurken.

Gespickt mit Rahm. Von gut abgelegnem Hirschfilet oder Schlegel macht man fingerdicke Schnitze, spickt sie schön, dünstet sie mit Fett und Weize ab und gibt, nachdem sie mürbe sind und Farbe haben, sauren Rahm dazu.

Mit Knoblauch. Hirschrippen wie Rostbraten abgeschnitten bereitet man wie Rostbraten mit Knoblauch (Seite 178).

Mit Limoniensaft und Sardellen. Fingerdicke Schnitze von mürbe abgelegnem Hirschfleiße werden geklopft, mit Schmalz und Zwiebel gäh abgebraten, dann mit Suppe und Limoniensaft aufgedünstet. Beim Anrichten gibt man auf jeden Schnitz etwas Sardellenbutter und garnirt sie mit Erdäpfeln.

Von Wildschwein mit Pfeffer- oder Robertsauce (Seite 109). Vom Rücken eines Frischlings schneidet man Coteletten, läßt sie eingesalzen ein paar Stunden liegen, bratet sie gäh ab, dünstet sie mit der Brühe auf und gibt eine der genannten Saucen dazu.

Gespickter gefüllter Schnitz.

Man schneidet zwei große Schnitze vom Schlegel herab, klopft beide mit dem Hammer und spickt den einen. Auf den anderen streicht man eine Kalbsfarce (Seite 28) von den Abfällen, Beinmark oder Speck, in Milch geweichte Semmel und Petersilie, deckt das gespickte Stück darüber und dünstet es mit Oberhitze auf Speck und Wurzeln gelegt, mit etwas Suppe weich. Vor dem Anrichten wird der Saft mit Limonien gesäuert und passirt.

Gefüllte Coteletten.

Eingebrösel. Große schöne Coteletten klopft man recht fein auseinander, bestreicht sie mit Kalbs- oder Leber-Farce, Ragout oder Sachis, welches mit Eiern fest legirt wird und schlägt das Fleisch oben zusammen, daß sie gewöhnliche Coteletteform haben. Dann dreht man sie in Ei und Brösel und bratet sie gäh ab.

Im Neze. Man dreht sie in Stücke von Kalbsneh, legt sie in eine ausgeschmierte Pfanne, treibt Butter mit 1 Dotter ab, bestreicht sie oben

damit und bratet sie im Rohre. Man gibt vor dem Anrichten etwas Suppe dazu und verwendet sie als Beleg auf Gemüse.

Coteletten in Papilloten.

Die schön hergerichteten Coteletten von Lamm, Kalb, Schwein oder von Geflügelbrüstchen werden mit Salz und Pfeffer bestäubt und nach einiger Zeit mit den feinen Kräutern (Seite 41), Butter und etwas Suppe gedünstet. Man legt sie dann heraus und mischt in den Saft zu den Kräutern Sardellenbutter und etwas Farce von gekochtem Fleische (Seite 28) und bestreicht die Schnitzchen auf beiden Seiten damit und gibt überall eine dünne Speckschnitte darauf. Dann schneidet man mehrfach zusammengelegtes Schreibpapier herzförmig von solcher Größe, daß es in der Mitte zusammengebogen fingerbreit über eine hineingelegte Cotelette vorragt, damit man den vorstehenden Papierrand in kleine Falten legen kann, die so fest geschlossen werden müssen, daß beim Braten kein Saft heraus kann. Ehe man die Coteletten einwickelt, bestreicht man die Papiere mit Butter oder Del. Die Beine läßt man neben der umgebogenen Seite im Winkel herausstehen. Eine halbe Stunde vor dem Gebrauche werden sie über einem Bogen mit Del bestrichenen Papiere auf dem Roste über glühender Asche langsam gebraten und mit ihrer Papierhülle auf die Schüssel gelegt, die Falten gegen auswärts gerichtet.

Coteletten in Farce.

Man blanschirt das Rippenstück im Ganzen, schneidet es dann zu Coteletten, dünstet diese in einer Braise und läßt sie darin erkalten. Indessen macht man gekochte Kalbsfarce Nr. II (Seite 28), bestreicht jedes Schnitzchen damit, die übrige gibt man in die Schüssel und legt die Coteletten darauf. Es wird ein wenig Braisefast darüber gegeben und die Schüssel in das Rohr gestellt, bis das Ganze recht heiß ist, worauf man es nebst spanischer Sauce servirt.

Gefüllte Schnitzchen von Wildpret.

Von Schlegel oder Rückenfleisch schneidet man schöne Schnitzchen, die Abfälle fein zusammen, stoßt sie und mischt sauren Rahm, Salz, und Gewürz dazu, streicht es auf die Hälfte der Schnitzchen und deckt die anderen darauf, (die man auch spicken kann), bratet sie mit Fett und Zwiebel und kocht sie mit Suppe und rothem Wein, oder etwas Essig auf.

Lammz-Coteletten im Schlafrock.

Sie werden schön geformt und geklopft, mit Fleischbeschamel (Seite 27) mit den feinen Kräutern (Seite 41) gemischt, bestrichen, in Oblaten gewickelt, in Ei und Brösel gedreht und in Schmalz gebacken.

Lammz-Coteletten mit Ragout oder Farce.

Gebacken. Man klopft, salzt und bratet die Coteletten, streicht Ragout mit Muscatblüthe gewürzt auf, wickelt sie in Oblaten, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Das Bein muß beim Einwickeln heraus schauen.

Im Neze gebraten. Wenn die Coteletten zugerichtet und gesalzen sind, bestricht man sie mit Kalbs- oder Leberfarce, wickelt sie in Stücke von Schweinsney und bratet sie in einer mit Fett ausgestrichenen Pfanne.

Schnitzchen als kälberne Vögel.

Auf geklopfte kleine Schnitzchen von Kalbfleisch streicht man eine Kalbsfarce von gekochtem Fleische (Nr. I oder II Seite 28), rollt sie zusammen, umwindet sie mit Faden und steckt sie mit Speck und Semmelschnitten abwechselnd auf kleine Spießchen, begießt sie beim Braten mit Butter und Suppe und bestreut sie gegen Ende mit Bröseln.

Der: Man hackt die Fleischabfälle mit Speck und Sardellen fein zusammen, gibt Salz und Thymian dazu und streicht es statt obiger Farce auf die Schnitzchen.

Schnitzchen als Koulade.

Kalbskoulade mit saurem Rahm. Man macht kleine Schnitze von Kalbfleisch, salzt und klopft sie, streicht ein mit Dottern legirtes Hachis mit Speck oder Weinmark gemischt auf, rollt sie zusammen, umwindet sie mit Faden und dünstet sie auf Wurzeln und Speck gelegt mit etwas Suppe, bis sie mürbe sind und Farbe haben. Dann nimmt man die Wurzeln heraus und gibt etwas sauren Rahm in den Saft.

Mit Limoniensauce. Bei ebenso bereiteten Kouladen läßt man den Saft eingehen, legt sie heraus, staubt die Wurzeln ein wenig und gibt, wenn das Mehl gelb geworden, Suppe und Limoniensaft dazu und passirt die Sauce, nachdem sie etwas verkocht ist, zum Fleische.

Mit Einmachsauce und Karfiol. Man macht gewöhnliche Einmachsauce und gibt die gedünsteten Kouladen, gebackene Bröselknödel und Karfiol hinein.

Mit Champignons. Man streicht eine Farce von Kalbsbraten Beinmark, den feinen Kräutern, Salz, Pfeffer, Dottern und sauren Rahm auf, rollt sie zusammen, dünstet sie zwischen Speckschnitten mit Oberhitze. Dann nimmt man den Speck heraus, gibt Peterilie und Champignons dazu, staubt etwas Mehl daran und vergießt es mit Suppe und Rahm.

Lammrouladen mit kurzer Sauce. Lammscoteletten zu 2 Rippen abgesehritten, klopft man so dünn als möglich auseinander, bestreicht sie mit Kalbs-, Geflügel- oder Leberfarce, rollt sie bis zum Beinchen zusammen, dreht sie in Mehl und bratet sie mit Butter. Wenn sie Farbe haben, legt man die Rouladen heraus, staubt das Fett, vergießt es mit Suppe und läßt sie damit aufdünsten. Dann schneidet man sie der Länge nach auseinander.

Gebäcken. Nachdem man sie wie obige gefüllt und in Mehl gedreht hat, dreht man sie noch in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Im Neze gebraten. Man dreht die Rouladen in Kalbsnetz und bratet sie mit Schmalz in einer Pfanne.

Schweinsrouladen. Geklopfte und gesalzene Schnitzchen bestreicht man mit gehacktem Speck und angelauener, fein geschnittener Zwiebel, gibt auf jedes einen Löffel voll rohen Reis, rollt sie zu Würstchen und bindet diese mit Fäden locker zusammen oder steckt sie mit Hölzchen zu. Man bratet sie mit Schmalz gäh ab, dann gibt man Suppe dazu, daß sie fast bedeckt sind, damit der Reis anschwellen kann und dünstet sie zugedeckt fertig.

Gehackte Schnitzchen.

Von Kalbfleisch. Rohes Fleisch aus allen Fasern und Hauttheilen geschabt hackt man fein, gibt Salz, Limonenschalen und fein geschnittenes Kern- oder Nierenfett dazu, und macht davon kleine Schnitzchen, die man in Mehl oder Brösel dreht und bratet.

Von Schweinfleisch. Man hackt das Fleisch mit Speck und gibt Salz, Pfeffer und etwas Limonenschalen oder Knoblauch dazu, formirt sie zu Schnitzchen und bratet sie so oder in Brösel gedreht, und gibt sie mit Senf, Reis, Gemüse oder Erdäpfeln.

Gehacktes, Farcirtes und Ragouts.

Farcirte Kalbs- oder Lamms-Brust.

Das Brustbein und die Rippen löst man aus und schneidet, wo die Rippen waren, mit einem scharfen Messer durch, daß das Fleisch nur bei den Knorpeln zusammenhält und eine viereckige Platte bildet. Diese bestreicht man mit Leber- oder Hühnerfarce und belegt sie mit Speck und Schinken fingerdick geschnitten und rollt sie zusammen. In Speckplatten gebunden wird sie gedämpft und der kurze Saft zu einer passenden Sauce gegeben, welche man mit den im Kranze aufgerichteten Scheiben des Fleisches servirt.

Judenbraten.

Ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, 8 Loth Beinmark, 2 Loth Semmel in Milch geweicht, hackt man fein, mischt angelaufene Zwiebel, Salz und 2 Dotter dazu und formirt es zu einer Wurst. Diese bratet man mit Butter im Rohre schön braun, gegen Ende gibt man $\frac{1}{2}$ Seidel sauren Rahm darauf und läßt ihn gelblich werden. Beim Anrichten schneidet man es zu Scheiben und gibt die kurze Sauce aus der Pfanne darüber.

Oder: Kalbfleisch ohne Haut und Fasern schneidet und stoßt man fein, formirt es zu einer Wurst, dreht sie in Mehl und bratet sie wie obige. Ebenso von rohem Hind-, Kalb- und Schweinsfleisch gemischt oder von Schöpfensfleisch zu bereiten.

Man kann diese Wurst spicken und angerichtet mit Citronenscheiben, Kapern und kleinen gerösteten Erdäpfeln garniren.

Farcirtes von Wildpret.

Als Hasenrücken. Man schneidet von einer rohen Neschulter das Fleisch herab und Häute und Fasern weg. Dann hackt man es mit etwas Beinmark oder Speck recht fein und mischt 2 Sardellen, Limonien-schalen, Petersilie, 4 Löffel sauren Rahm, eine kleine Semmel in Wein (oder Essig mit Wasser) geweicht, Salz, Pfeffer und 1 Ei dazu. Davon formirt man einen Hasenrücken, welchen man in Mehl dreht, spickt und auf Speckschnitten gelegt, mit Butter und saurem Rahm begossen bratet und eine gewöhnliche Wildpretsauce dazu gibt. Oder man gibt diese Farce in die Hasenform und stellt sie in das Rohr und gießt wenn sie gebraten und gestürzt ist, etwas Wildpretsauce mit saurem Rahm darüber.

Als Schnitzchen. Eine passirte Farce von rohem Reh- oder Hasenfleische, formirt man zu Schnitzchen, die man spickt und mit Butter gäh abbratet. Dann gibt man eine kurze Wildpretsauce mit Rahm dazu und Linsenpüree herum.

Rohes, nicht gebeiztes Reh- oder Hasenfleisch aus Haut und Sehnen geschabt, schneidet man blätterig, gibt klein würfeligen Speck, etwas Zwiebel, gestoßenes Gewürz und Salz dazu und stoßt es recht fein. Man formirt davon fingerdicke Schnitzchen, dreht sie in Mehl und legt sie zu angelauener, geringelter Zwiebel in heißes Schmalz und wenn sie Farbe haben gibt man etwas Essig und Suppe dazu, damit ein kurzer Saft wird.

Als Laibchen im Reze. Man dreht die Farce in Rechen und bratet sie mit Fett in einer Pfanne ab.

Hühner in Farce.

Schöne junge Hühner werden mit Speck, Kernfett, Kalbsbries und Euterl, Zwiebel, gelben Rüben, ganzem Gewürz, weißem Wein und Suppe gedämpft. Wenn die Hühner mürbe sind, legt man sie heraus, seigt den Saft und gibt Gewürz und Wurzeln weg. Vom Uebrigen macht man mit der Geflügelleber eine Farce, würzt sie mit Majoran und vermischt sie mit Eiern. Die Hälfte davon gibt man auf die Schüssel, darauf die zerlegten Hühner, und streicht die übrige Farce darüber. Dann rührt man Butter mit einem Dotter ab, bestreicht damit das Ganze und bäckt es im Rohre. Beim Auftragen gibt man den kurz eingekochten Braisesaft darauf.

Warme Galantine.

Um minder schöne Thiere von Haus- oder Wildgeflügel geeignet zu verwenden, kann man sie zu Galantine auflösen (Seite 12), Füße, Flügel und Kragen aber unausgelöst lassen. Das ausgenommene Fleisch fein geschnitten, mit halb so viel Beinmark oder Speck, Salz, feinen Kräutern oder anderer Würze und Kalbfleisch oder Geflügelleber gestoßen und passirt, füllt man in die leere Haut, an welcher das bleibende Fleisch gleich dick gelassen wurde, während man andere Stellen, wo keines war, mit ausge schnittenem Fleische belegt hat. Dann näht man am Rücken die Haut zu, gibt dem Thiere seine natürliche Gestalt, bindet es in Speckplatten und kann es so braten, oder man dreht es in Leinwand, umwindet es nebartig mit Spagat und dämpft es mit Suppe, Speck, Wurzeln und Fleischabfällen. Die Probe, ob Galantine ausgekocht ist, macht man mit einer Spicknadel, mit der man hinein sticht; wenn sie leicht herausgeht, ist es gut. Die kurz eingekochte Brühe

gibt man zu einer passenden Sauce. Unter das Gestoßene kann man Zunge, Speck und Trüffeln, Alles würfelig geschnitten, mischen.

Von jungen Hühnern das ausgelöste Fleisch macht man mit der Leber, Semmelkoch (Seite 26), Speck, den feinen Kräutern und Salz zu Farce, mischt nach dem Passiren Zungen und Trüffeln dazu und füllt es in die Haut. Gedünstet wird es zu Scheiben geschnitten, aber wie ganz zusammen geschoben, auf die Schüssel gegeben, garnirt und mit einer Sauce servirt.

Von einer Henne nimmt man auch das Schenkelfleisch heraus, schneidet und stoßt Alles fein nebst den feinen Kräutern, Geflügelkeber, etwas Semmelkoch (Seite 26) und Salz, füllt es ein und unterlegt es mit fingerdick geschnittenem Speck.

Von Wildgeflügel nimmt man das Fleisch mit Ausnahme des Bruststückes heraus, schneidet und stoßt es nebst Gansleber, Speck, Gewürz, Salz, füllt es ein, näht die Haut zu und bratet die Vögel in Speck gebunden. Ausgelöst zu Scheiben geschnitten wieder zusammengeschoben, gibt man eine kurze Trüffel- oder andere passende Sauce herum. Nach dem Passiren der Farce kann man Trüffeln, Speck und Zunge beimischen.

Von Birkhahn oder dgl. gibt man zum Fleisch dieses Thieres auch Kalbfleisch und Speck, 2 Sardellen, Limonienschalen, Schalotten, Salz, Gewürznelken, und bratet die Galantine in Speck gebunden.

Gefüllte Fleischfuchen mit Sauce.

Von Geflügelfarce. Eine mit Butter ausgestrichene glatte Form (oder ein Casseroll) legt man mit Zungen und Trüffeln zierlich aus und stellt sie kalt. Dann bestreicht man diese Stücke gegen innen mit Eiweiß und drückt am Boden und an der Seite fingerdick Farce (Seite 28) ein, füllt den leeren Raum mit kaltem dicken Ragout, deckt es mit Farce, indem man diese fingerdick auf Papier gestrichen darüber stürzt und am Rande an die andere Farce fest andrückt. Dann kocht man es mit Oberhitze in Dunst. Nach dem Stürzen bestreicht man es mit Glace und gibt legirte Trüffelsauce (Seite 114) herum.

Von Wildgeflügel bereitet, gibt man Salmisauce dazu, läßt die Zunge weg und füllt Ragout Nr. IV (Seite 156) ein.

Bei Kalbsfarce kann man die Form mit Spargelköpfen und Krebschweischen auslegen, in die Mitte gewöhnliches Ragout einfüllen und Champignonsauce dazu geben.

Kleine Kuchen (Pains) von Fleischpüree.

Bratenreste von zahmem oder Wildgeflügel oder Wildpret macht man zu Püree (Seite 30), mischt, wenn es passirt ist, rohe Dotter dazu, füllt es in die ausgeschmierten Becherformen, siedet sie langsam in Dunst, bestreicht sie nach dem Stürzen mit Glace und gibt eine passende Sauce dazu.

Fleischreis.

Farce von Geflügelfleisch, Leber u. s. w., wie (Seite 28) bereitet und in einen Reismodel gefüllt, siedet man in Dunst, stürzt es und gibt in die Mitte gedünstete Schwämme, gemischte Gemüse oder dgl.

Kalbsfarce Nr. II (Seite 28) mit geweichten Bröseln und Dottern recht saftig gemacht, siedet man in Dunst, gibt in die Mitte Ragout-sauce und ziert den Rand mit Krebschweischen.

Von Gansleber und Kalbsbrieff gedämpft und ein paar mit Wein gekochten Trüffeln schneidet man soviel blätterig und sticht davon mit Formen aus, daß man damit den Boden des Reismodels auslegen kann. Das Uebrige nudelig geschnitten bindet man mit lichter Sauce, der man 4 Dotter beigemischt, füllt es vorsichtig in die Form und siedet es in Dunst.

Oder: Man schneidet von einer großen Gansleber einige fingerdicke Scheiben, belegt jede mit einem ausgestochenen Stücke von überkochten Trüffeln und bratet diese Schnitzchen erst beim Anrichten gäh ab. Die Abfälle der Leber dünstet man mit Butter, Zwiebel und den Trüffelschalen, stoßt und passirt es, mischt Salz, Pfeffer, Semmelbeschamel und 3 Dotter dazu, füllt es in den ausgeschmierten Reismodel und siedet es in Dunst. Man garnirt die gestürzte Farce mit den Schnitzchen und gibt in die Mitte eine Trüffelsauce.

Fleischpüree von Wildgeflügel (Seite 30) wird mit Dottern und fein gehackten Trüffeln gemischt, in den mit Kapanner-Brustfleisch, Zungen und Trüffeln ausgelegten Model gefüllt, in Dunst gesotten und gestürzt. In die Mitte gibt man spanische Sauce.

Wildpretfarce Nr. III (Seite 29) füllt man in die Reifforn, siedet sie in Dunst und gibt nach dem Stürzen Wildpretsauce in die Mitte und garnirt die Schüssel mit Erdäpfel-Ripserln oder Butterteig.

Farce-Wanneln oder Becher.

Man macht saftige Farce von rohem oder gebratenem Kalbs- oder Geflügelfleisch (Seite 28) mit Beinmark, Eiern, saurem Rahm und etwas Bröseln und bäckt sie in ausgebröselten kleinen Formen.

Der: Man legt die ausgeschmierten Formen mit geräucherter Zunge zierlich aus, füllt Geflügelfarce ein, siedet sie in Dunst, und bestreicht sie nach dem Stürzen mit Glace. Man kann sie auch mit Ragout unterlegen.

Fleisch-Kapseln.

Von zahmem Geflügel. Zu Püree von einer Kapaunbrust mischt man 4 Dotter und den Schnee der 4 Klar, füllt es in längliche, zwei fingerbreite Papierkapseln, die man auf das Blech gestellt bäckt, und servirt es mit den Kapseln.

Von Wildgeflügel wird es ganz dem vorigen gleich bereitet. (Püree Seite 30.)

Von Hasen oder Reh. Aus solchem Fleische bereitetes Püree mischt man mit gedünsteter, passirter Gansleber, Pastetengewürz, den Dottern und dem Schnee wie obige.

Von Gansleber mit Trüffeln. Die Leber wird gedämpft und nach dem Erfalten schneidet man davon kleine Scheibchen zum Unterlegen. Das Uebrige macht man zu Leberfarce Nr. II (Seite 29) mit mehr Eiern; zugleich dünstet man zwei zu Scheiben geschnittene Trüffeln in Butter. In die Kapseln gibt man zuerst von der Farce, darauf Stücke von Trüffeln und Leber, wieder Farce, so fort noch einmal, zuletzt ein dünnes Speckschnittchen und bäckt sie $\frac{1}{4}$ Stunde. Wenn man den Speck weggenommen, streicht man Glace darüber.

Leber-Wanneln mit Ragout.

Zu einem Abtriebe von 2 Loth Butter und 3 Dottern gibt man Schallotten, Petersilie, 3 Loth zerdrücktes Beinmark, Salz, Schnittlauch, Neugewürz, Majoran, mit Milch befeuchtete Brösel und passirte Geflügel- oder Kalbsleber ungefähr 8 Loth. Dieses füllt man, mit Ragout unterlegt, in die ausgebröselten Formen und bäckt es, oder in bemehlte und siedet es in Dunst.

Kocken und Knöderl von Geflügelfarce.

Man macht Geflügelfarce Nr. II (Seite 28), formirt sie zu Knöderln, die man in Ei und Brösel dreht und bäckt, oder kocht davon große Kocken in siedende Suppe ein, nachdem man sie schon früher mit zwei in heißes Wasser getauchten Silberlöffeln formirt, und dabei auf allen Seiten mit dem heißen Wasser überstrichen hat. Man gibt sie in eine kurze kräftige lichte Sauce, und garnirt sie mit Karfiol und gedünstem Brieß oder anderem Fleisch.

Fleisch-Ringe.

Man läßt in Bratenfett Schalotten, Petersilie und etwas Brösel anlaufen, dünstet fein geschnittene Bratenreste damit ab, macht es mit Eiern saftig, und läßt es fingerdick auf ein bemehltes Brett oder Blech gestrichen, auskühlen. Dann sticht man es zu Ringen aus, dreht diese in Ei und Brösel, und bäckt sie in Schmalz.

Hachis=Coteletten (Fleisch-Krapfeln).

Von Kalbfleisch. Bratenreste schneidet man recht fein, weicht Semmel in Milch oder Suppe, drückt sie gut aus, und schneidet sie auch, dann gibt man das Fleisch zu angelauferer Zwiebel und Petersilie, mischt die Semmel, Salz und Limonienchalen dazu, und wenn es kühl geworden so viel Ei, daß es saftig ist und zusammenhält. Man formirt davon kleine fingerdicke Laibchen (denen man statt einem Beinchen ein Stückchen Petersilienwurzel einstecken kann) dreht sie in Brösel und bratet sie mit Schmalz ab.

Von Schweinfleisch bereitet man sie ebenso, oder auch von gemischtem Fleische; als Würze kann man auch Knoblauch und Pfeffer geben.

Gebakene Würstchen (Croquetten).

Von Geflügelfleisch. Von gebratenen oder gedünsteten jungen Hühnern schneidet man das Fleisch von Brust und Schenkeln nudelig. Alles übrige wird gestoßen mit Suppe ausgekocht, durch ein Sieb gestrichen, was man dann mit kräftiger lichter Sauce dick einkocht, die man mit Limonienjaft etwas säuert, mit ein paar Dottern bindet, und mit dem Fleische mischt. Man streicht es zum Auskühlen auf einem mit ein wenig Mehl bestaubten Bleche daumendick auseinander, schneidet es erkaltet zu fingerlangen Stückchen, und rollt diese auf dem Brette über feine Brösel oder Mehl leicht hin. Wenn alle Würstchen so bereitet sind, dreht man sie in Ei und Brösel, und bäckt sie in Schmalz. Sollten sie etwas zu weich sein, so kann man sie vor dem Einbröseln in mit Eiklar befeuchtete Oblaten drehen. Man richtet sie über einer Serviette in der Schüssel auf, und gibt gebakene Petersilie in die Mitte, oder man kann sie auch als Belege von Gemüse verwenden.

Von Kapau oder Indiarustfleisch schneidet man kleine Würfeln, gibt halb so viel fein geschnittene Trüffel dazu, bindet dieß mit Beshamel und Dottern (Seite 26), formirt es wie oben zu Würstchen, bröselst sie ein und bäckt sie.

Von Rebhühnern und Trüffeln bindet man es mit Salmisauce und Dottern, dreht sie in Oblaten, bröseln sie ein und bäckt sie.

Von Gänseleber. Gedünstete Leber und halb so viel geräucherte Zunge schneidet man nach dem Auskühlen kleinwürfelig, bindet es mit dicker spanischer Sauce, mischt so lange es noch heiß ist ein paar Dotter dazu und läßt es aufgestrichen kalt werden. Dann formirt man die Würstchen wie oben, bröseln sie ein und bäckt sie in Schmalz.

Oder: Man schneidet gedünstete Leber, Hasenfleisch und mit Wein gekochte Trüffel oder geräucherte Zunge kleinwürfelig, und bindet es mit Salmisauce und Dottern.

Oder: Man schneidet rohe Geflügelleber fein, dünstet sie mit Fett, Petersilie und Schalotten ab, gibt Semmel mit Milch befeuchtet, Salz, Gewürz und Dotter dazu, und formirt es ausgekühlt zu Würstchen die man ebenso einbröseln und bäckt. Oder man bereitet sie von Leberfarce Nr. II. (Seite 29.)

Von Kalbsbrieff. Wie von Geflügelfleisch mit Trüffeln zu bereiten. Oder man schneidet das Brieff fein zusammen, gibt es zu angelauener Petersilie, staubt es ein wenig, mischt in Obers geweihte Brösel, Salz und Eier dazu, läßt es erkalten und formirt Würstchen.

Von Ragout. Die gehaltenes Ragout (Salpicon) mischt man mit Dottern, läßt es auskühlen, dreht davon kleine Würstchen in Oblaten und diese dann in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Von Hachis. Mit Dottern legirtes Hachis streicht man noch heiß auf, formirt es erkaltet ebenso zu Würstchen die man in Oblaten, dann in Ei und Brösel dreht und bäckt.

Von Lungenhachis bereitet gibt man spanische Sauce dazu, oder verwendet sie als Belege.

Gebadene Äpfel und Birnen von Fleisch.

Wie zu den Würstchen gebundenes Geflügelfleisch, oder Gansleber mit Trüffeln, formirt man zu Kugeln, drückt sie oben und unten etwas ein (wie Äpfel sind) und steckt eine Gewürznelke oben hinein, wenn man sie eingebröseln hat. Wenn man sie birnenförmig macht, steckt man oben statt des Stengels ein Beinchen hinein.

Haschee (Hachis).

Von Kalbs- oder Geflügelfleisch. Wie (Seite 31) bereitetes saftiges Hachis legirt man beim Anrichten mit ein paar Dottern und

einen Stückchen frischer Butter, füllt es in einen Nudel- oder Meiskranz, oder in eine Kruste von Buttermteig, und belegt es oben mit weichgekochten oder gebackenen Eiern.

Oder: Man richtet es in einer tiefen Schüssel an und garnirt es mit gebackenem Kalbshirn, Karfiolröschen, gefüllten Kohlrabi oder Artischocken oder Zungenstückchen, oder mit Krebsbutter gedünstetem gespickten Brieß.

Von Wildgeflügel. Nests von gebratenem Wildgeflügel, sowie deren Lebern und Mägen, nebst Kapaun- oder Hühner-Leber, schneidet man fein und kocht das zerschlagene Gerippe mit abgedünsteten Wurzeln und Champignons-Abfällen aus, und vergießt mit dieser geseihten Brühe das abgedünstete etwas gestaubte Fleisch und läßt es gut verkochen. Oder man bindet das fein geschnittene Fleisch mit dick eingekochter spanischer Sauce. Man garnirt es mit gespickten Brustschnitzchen, Zungenstückchen, Trüffelscheiben, gedämpften Kastanien, mit fernweich gekochten halbirten oder mit verlorenen Eiern u. s. w.

Von Reh- oder Hasenfleisch. Das fein geschnittene Fleisch mit etwas Wildpretsauce gebunden, belegt man mit Schnitzchen von Filet, gebackenen Semmelstücken und Eiern, Limonien- oder Trüffelscheiben, Buttermteig (als Halbmonde oder Krapseln) oder mit Macaroni u. dgl. m.

Garnirtes Ragout.

Jedes der nachfolgenden (oder wie Seite 32 oder Seite 155) bereiteten Ragouts kann man sowol in Krusten und Pasteten von Buttermteig, als in Reis- oder Fleisch-Reis geben, oder in einer tieferen Schüssel angerichtet, mit ausgestochenem Buttermteig, Macaroni, Reisswanneln oder kleinen Schnitzchen, oder Geflügelbrustfleisch, Gänseleber, Farcetscheiben, gespicktem Brieß oder gebackenem Hirn, Farcenocken, Karfiol oder Artischocken, gefüllten Champignons, Krebschweischen u. s. w. garniren.

Kalbs-Ragout. Kalbsohren, Cuterl und Brieß, Champignons, Krebschweischen und Spargelerbsen gibt man in kräftige lichte Sauce und etwas Ragoutgewürz und Glace dazu, oder man bindet diese Bestandtheile mit Sauce velouté (Seite 114) oder Krebsauce (Seite 115).

Geflügel-Ragout. Mit Krebsauce bindet man Geflügelfleisch, Brieß, Cuterl, Geflügelleber, Krebsfleisch, Erbsen, Champignons, würzt es mit Muscatblüthe, und servirt es in einem Reis- oder Fleisch-Reis.

(Salpicon royale.) Fleisch von gebratenem Geflügel, Gänseleber, Brieß, Hahnenkämme und Champignons bindet man mit Krebsbeschamel-sauce (Seite 27) und mischt etwas Glace dazu.

Ober: (Salpicon au suprême.) Mit dicker Sauce suprême (Seite 114) bindet man Kapauerbrustfleisch, Gänseleber, Champignons, Hahnenkämme, Alles klein würfelig geschnitten.

Legirtes weißes Ragout. (à la reine.) Zu kräftiger lichter Sauce mit Geflügelessenz klar gekocht, abgeschäumt und entfettet, gibt man etwas Limoniensaft, legirt sie mit ein paar Dottern und mengt durch Aufschwingen die gedünsteten Bestandtheile dazu, als: Hühnerbrustfleisch, Brieß, recht kleine Champignons und Hahnenkämme oder blanschirtes Rückenmark oder Hirn.

Klein Ragout. (Salpicon.) Man bindet mit dicklich eingekochter spanischer Sauce, der man den Saft vom Dünsten der Bestandtheile beigemischt hat, geräucherte Zunge, Brieß, Ochsenobergaumen, Champignons oder Trüffeln, Alles klein würfelig geschnitten, und würzt es mit ein wenig englischem Ragoutgewürz.

Ragout Godard. Einige Artischockenböden, zu Scheiben geschnittenes Brieß, ganze Krebschweischen, Hahnenkämme, Trüffelscheiben und kleine Knödeln von Geflügelfarce bindet man mit spanischer Sauce (Seite 108), die man mit Limoniensaft und Madeira bereitet hat.

Ragout von Wildgeflügel. (Ragout Monglas.) In dick eingekochte spanische Sauce gibt man Fleisch von Fasan oder Rebhühnern, Gansleber, mit Butter und Limoniensaft gedünstete Champignons, Trüffeln mit Madeira und Fleischessenz gedämpft, von Allem gleich viel zu länglich viereckigen Stückchen geschnitten, mischt den Saft vom Dünsten entfettet zur Sauce, und wenn dieser dicklich eingekocht ist, Alles zusammen. Man kann es mit Butterteig oder gespickten Brustschnitzchen garniren.

Wildpret-Ragout. (Salpicon chasseur) Gebratenes Hasen- oder Rehfleisch, Rebhühner oder Gänseleber, Trüffeln und geräucherte Zunge, von jedem gleich viel würfelig geschnitten, bindet man mit dick eingekochter Salmisauce und garnirt es mit Macaroni oder füllt es in kleine Pastetchen oder in Kruste von Butterteig.

Austern-Ragout. Die Austern, ungefähr 40 Stück, werden ausgelöst, mit ihrem Wasser, etwas Limoniensaft und Wein abgekocht; dann nimmt man die Härte weg, gibt die Essenz zu lichter Sauce, die man damit dicklich einkocht, legirt diese mit ein paar Dottern, gibt Salz, Cahenne-Pfeffer und Krebsbutter, dann die Austern und etwas Glace dazu, und mengt es durch Aufschwingen in einem Casserolle.

(Salpicon gourmand.) Man kocht lichte Sauce mit Austernessenz ein wie obige, und legirt sie mit Dottern und Limoniensaft, dann mischt

man nebst den Austern, Trüffeln und Champignons, eine ausgewässerte Sardelle, Krebschweischen und Ruttenteber, sowie geräucherte Zunge, Alles klein würfelig geschnitten, darunter.

Muscheln mit warmer Fleischfülle.

Mit Ragout. Man bereitet Ragout von klein würfelig geschnittenen Bestandtheilen (Salpicon) ziemlich dick, daß es in die Muscheln (Seite 36) gehäuft eingefüllt werden kann; dann bestreut man es mit feinen Bröseln und tropft frische oder Krebsbutter darüber und stellt sie auf einem Bleche ein paar Minuten in das heiße Rohr, dann über einer Serviette in die Schüssel.

Unter Ragout von Zunge, Trüffeln und Champignons mit spanischer Sauce gebunden, kann man auch kurz abgebrochene gekochte Macaroni mischen, sowie etwas geriebenen Parmesan-Käse, worauf man dies gleich einfüllt und mit Bröseln, dann Käse bestreut, mit heißer Butter betropft und 5 Minuten in das heiße Rohr stellt, dann gleich servirt.

Mit Fleischpüree. Brustfleisch von Wildgeflügel schneidet man blätterig oder nudelig, ebenso mit Butter, Fleischessenz und rothem Wein gedünstete Trüffeln, und bereitet vom übrigen Fleische Püree, welches man dann mit dem Geschnittenen mischt, dick einkocht und in Muscheln häuft, dann Brösel und Butter darüber gibt und in das Rohr stellt.

W ü r s t e.

Nezwürste.

Von Schweinfleisch und Reis. Fleisch von gekochtem Schweinskopfe schneidet man fingerdick würfelig, mischt es zu dickem Reis mit solcher Suppe nicht sehr weich gekocht, dreht es in Stücke von Schweinsnez wie kleine Rundsemmeln und umwindet sie kreuzweise mit Bindfaden. Wenn sie dann in einer Pfanne mit Schmalz gebraten sind, löst man diesen ab.

Von Schweinsfarce formirt man kleine Würstchen, dreht sie in Stücke vom Neze, bratet sie mit Schmalz ab und gibt sie auf Gemüse, vorzüglich Kraut.

Kalbsfarce. Von 1 Pfund rohem Fleische und Speck, oder $\frac{1}{4}$ Pfund Kernfett, bereite Farce, mit Knoblauch und Majoran oder den

feinen Kräutern gewürzt, dreht man in Stücke vom Reze zu kurzen Würstchen und bratet sie mit Schmalz ab.

Von Leberfarce. Ausgestreifte Schweinsleber mit ebenso viel Speck fein gehackt und passirt, würzt man mit Salz Pfeffer, Neugewürz, Thymian und Majoran, gibt davon auf kleine Vierecke von Schweinsneh, dreht Würstchen und bratet sie mit Schmalz ab.

Gebratene Würste.

Sauceschen. Fingerlange dünne Würstchen die man mit Butter bratet und zu Belege von Gemüse und Garnirungen verwendet. Von Schweinfleisch bereitet man sie wie die großen aber sehr fein gehackt und ohne Knoblauch, füllt dünne Schweins- oder Schöpfen-Därme, dreht und bindet sie fingerlang ab, schneidet sie so auseinander und bratet sie mit Butter. Von Kalbfleisch bereitet man sie ebenso und nimmt zu 1 Pfund 10 Loth Speck, Salz, Neugewürz und etwas Obers zum Verdünnen. Von Geflügelfleisch macht man Farce beliebig gewürzt oder mit gehackten Trüffeln gemischt, unterbindet sie ebenso, läßt die Würstchen in heißem Wasser anschwellen, dann erkalten und bratet sie. Oder man schneidet das rohe Brustfleisch sowie die Leber, Speck und Kalbsceuter würfelig, und gibt Petersilie, Limonienschalen, Majoran, Salz, in Obers geweichte Semmel und Dotter dazu.

Würstchen ohne Darm. Gleich schwer rohes Hind- und Schweinfleisch ohne Fasern hackt man zusammen so fein wie möglich, salzt es, würzt es mit gestoßener Paprika und mengt würfeligen geräucherten Speck darunter. Davon formirt man fingerlange und fingerdicke Würstchen, bratet sie mit Butter und Zwiebel ab und gibt, damit sie keine harte Kruste bekommen, öfters etwas Suppe dazu und gibt sie zu Gemüse oder Senf.

Bratwürste. Zu 4 Pfund Schweinfleisch vom Halse oder was man vom Speck ausschneidet, nimmt man 1 Pfund frischen Speck, hackt beides recht fein, stoßt Knoblauch mit Wasser, seigt dieses und gibt davon, sowie Pfeffer, Neugewürz, Limonienschalen, Majoran und Salz nach Geschmack, und $\frac{1}{2}$ Seidel kaltes Wasser dazu. Dann knetet man es mit den Händen in der Schüssel ab, bis es recht zähe wird, füllt mit der Hand durch ein trichterartiges Horn oder mit der Wurstspritze den dünnen Darm nur leicht voll und sticht die luftigen Stellen mit einer Nadel an. Sie werden schneckenförmig gedreht in eine Pfanne in heißes Schweinschmalz gelegt, schön braun gebraten, wenn man sie herausgenommen hat, kocht man das wenige Fett mit etwas Suppe auf, wodurch ein kurzer brauner Saft wird den man

zu den Würsten gibt, die man mit Senf oder mit gedünstetem Reis oder gerösteten Erdäpfeln (oder beidem gemischt) servirt, oder als Belege von Gemüse oder als Garnirung verwendet.

Augsburger Würste. Diesen aus warm geschlagenem Schwein- und Rindfleisch bereiteten kurzen, dicken Würsten zieht man die Haut ab, schneidet sie nach der Länge auseinander und bratet sie mit Schmalz in einer Pfanne. Man gibt sie zu Gemüse, Reis oder Salat u. dgl. m. Oder man schneidet die abgezogenen Würste auseinander, kerbt sie schief ein und streicht zerdrückte Sardellen in diese Schnitte, ehe man sie bratet. Oder man dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Leberwürste. Lunge, Herz und eine Backe vom Kopfe eines eben geschlachteten Schweines siedet man mit Wasser, Salz und Zwiebel, läßt es auskühlen und hakt es fein, schüttet das Fett durch ein Sieb, gibt von zwei Semmeln die Bröseln in dieses und befeuchtet sie dann mit der Suppe. Nun streift man die Schweinsleber und 1 Pfund Kalbsleber aus, passirt sie und mischt alles nebst Salz, Pfeffer, Neugewürz und Majoran zusammen. Man kann die Semmel blätterig geschnitten, mit der fetten kalten Schweinsuppe befeuchten, oder statt Semmel in dieser Suppe dick gekochten Reis oder Brein zum Fleische mischen. Man füllt es mit der Suppe weich gemacht mit der Hand oder durch einen weiten Trichter in die weiteren Därme, die man vorher mehr als eine Spanne lang abgeschnitten und an einem Ende über ein vorgestecktes Hölzchen verbunden hat. Ebenso zugebunden werden sie einige Minuten gekocht, wobei man sie mit einer Nadel ansticht, wenn sich Luftblasen zeigen, damit sie nicht aufspringen, dann in kaltes Wasser gelegt. Erkalte können sie an einem kühlen Ort mehrere Tage aufbewahrt werden, dann bratet man sie mit Schweinschmalz ab, und gibt sie zu Kraut, Erdäpfeln, Reis oder Erbsen.

Blutwürste. Zu 1 Maß Blut gibt man 1 ½ Seidel gutes Oberg, welches man schon beim Auffangen darunter sprudelt und vor der Verwendung seigt; Salz, Pfeffer, Neugewürz, Majoran und so viel überkochtes Kopffleisch (man kann auch Herz, Nieren, Halsfleisch oder Wamme dazu verwenden) und ebenfalls gekochten Speck würfelig geschnitten, daß es dicklich wird. Man füllt damit die noch weiteren Schweinsdärme, wie die Leberwürste und kocht sie ebenso; sie sind genug gesotten, wenn beim Anstechen kein Blut mehr, sondern Fett herausdringt. Man kann sie dann in der Kälte einige Tage aufbewahren (was jedoch bei wärmer Witterung gefährlich ist). Man bratet sie mit Schmalz ab, und gibt sie vorzüglich zu Kraut, Erdäpfeln u. dgl.

Geräucherte Würste.

Selchwürstchen Wiener, Frankfurter und welcher Gattung es sei, legt man in siedendes Wasser in ein so großes Geschirr, daß sie nicht gebogen werden müssen und läßt sie zugedeckt seitwärts am Herde stehen, bis sie in die Höhe steigen, was stattfindet, wenn sie durch und durch heiß sind. Man gibt sie meistens zwischen eine zierlich gelegte Serviette und fein geschabten oder geriebenen Kren besonders dazu. Oder man gibt sie auf Gemüse, vorzüglich Kraut und Kohl.

Geräucherte Bratwürste werden 10 bis 20 Minuten gekocht und ebenfalls mit Kren oder zu Gemüse gegeben.

Servelatwurst. Man erwärmt sie mit Wasser oder über Gluth und gibt sie mit geriebenem Kren oder zu Gemüse. Oder man schneidet sie kalt auf, macht sie mit Essig und Del ab und bestreut sie mit Pfeffer oder mit roher geringelt geschnittener Zwiebel.

Nothwurst (geräucherte Blutwurst) gibt man aufgekocht und warm geschnitten zu Püree von Hülsenfrüchten oder zu Sauerkraut oder gerösteten Erdäpfeln. Kalt aufgeschnitten ohne Kochen gibt man sie zu Erdäpfelsalat, Salzgurken u. dgl. m.

Schwarzwurst. Sie wird kalt sehr fein aufgeschnitten und zu Gemüse besonders Kraut oder mit Essig und Del gegeben.

Preßwurst. Kalte besonders geräucherte, werden aufgeschnitten zu Getränken oder zu Gemüsen gegeben.

Salami. Man schneidet sie zu sehr dünnen Scheiben zieht diesen die Haut ab, legt sie halb übereinander auf einen Teller und servirt sie zu Getränken oder zu Butterbrot oder auf Gemüse.

Gepöckeltes und geräuchertes Fleisch.

Pöckelfleisch. *)

Man kocht das eingepöckelte Fleisch von Schweinen u. s. w. mit Wasser und Wurzeln und schäumt es dabei fleißig ab. Die Zeit des Weichwerdens hängt vom Alter des Thieres und von der Gattung der Stücke ab

*) Pöckeln und Räuchern siehe Vorrathskammer.

und dauert 2 bis 3 Stunden. Ist das Fleisch durch zu langes Liegen im Salze zu scharf geworden, so wechselt man beim Kochen mehrmals das Wasser, war es aber zu kurze Zeit eingepöckelt, so gibt man beim Sieden etwas vom Pöckelsafte dazu. Zu Stücken geschnitten gibt man es vorzüglich zu Knödeln, getrockneten Erbsen, Erdäpfeln mit Reis gemischt, Sauerfraut u. s. w.

Geräuchertes Fleisch.

Schweinfleisch. Kleine Stücke kocht man mit Wasser ungefähr 1 Stunde und gibt es vorzüglich zu Gemüse, Erdäpfeln, Knödeln, dörren Erbsen u. dgl. m. Am Beliebtesten ist das zu Streifen gehackte Brustfleisch, (Kaiserfleisch genannt) zu solcher Verwendung, zu Salat, sauren Erdäpfeln u. dgl. gibt man magere Stücke.

Schopf- oder Schafbraten. (Wiener Ausdruck für geräucherten Schweinshals.) Dieses zarte saftige Stück wird gekocht und ist zu Semmel-, Gries- und Erdäpfel-Knödeln, zu Erbsen und Gemüse vorzüglich. Jungfern- oder Mollbraten wird gekocht, warm und kalt wie Schopfbraten oder Zungen verwendet.

Schinken. Will man ihn ganz serviren, so schneidet man, so lange er noch heiß ist, (das Kochen siehe Seite 16), aus der Schwarte Formen, welche wie Verzierung einer Torte auf dem Speck bleiben und zieht die übrige Schwarte ab. Das Stelzbein löst man beim Gliede aus. Oder man zieht nur einen Theil der Schwarte an der breiteren Seite ab, nachdem man das Bleibende zackig ausgeschnitten hat, bestreicht den Speck mit zerlassener Aspice, streut gehackte darauf und macht um das Stelzbein eine Manschette von Papier. Beim Ausschneiden ist zu sehen, daß die Stücke ziemlich dünn und gleich groß sind. Wenn man sie auflegt, muß Speck und Fleisch regelmäßig vertheilt sein. Man garnirt die Schüssel mit geschabtem Kren oder mit Aspice. Am zierlichsten wird Schinken mit Blumen von Kettig oder Butter belegt servirt oder man dreht dünn aufgeschnittenes Schinkenfleisch zu Scarnigen, füllt diese mit Aspice oder Kren und legt sie zierlich auf oder als Garnirung um gestürztes Aspice oder anderes Fleisch oder Butter. Für Landpartien kann man von einem Laib Brot einen Deckel abschneiden, ihn dann gleichmäßig nett aushöhlen, das aufgeschnittene Fleisch zierlich und fest einlegen, worauf man den Deckel wieder darüber gibt.

Rindfleisch. Das Fleisch wird geklopft über Nacht in Wasser gelegt, mit Wasser gekocht, bis es weich genug ist, wozu es 3 bis 4 Stunden braucht, und mit Gemüse oder Essig und Del gegeben. Warm zu essen sind die saftigen Stücke Brustkern u. dgl. vorzuziehen, um es kalt zu verwenden,

die Schweif- und Schal-Stücke. **Kammfleisch.** Das geräucherte, fette, saftige Fleisch vom Ochsenhalse wird gekocht, warm mit saurem Kren oder mit Knödeln, Sauerkraut, Rüben oder Salat gegeben. Ungekocht schneidet man es fein wie Salami auf, bestreut es mit Pfeffer und gibt es zu Getränken.

Kalbschlegel. Vor dem Sieden legt man den geräucherten Schlegel über Nacht in Molken oder in Milch, wäscht ihn dann ab, kocht ihn mit Wasser wie Schinken und verwendet ihn ebenso zu Thee und auf andere Weise.

Rehschlegel. Dieser wird mit Wasser gekocht und wie Schinken zu Thee, Getränken, Kraut u. s. w. gegeben.

Gänsebrüste roh. Die Haut zieht man davon ab, läßt vom Fette so viel darauf, daß es wie der Speck beim Schinken aussieht, schneidet sie dünn auf und gibt sie statt Schinken zu Butterbrot oder Thee. **Gekocht.** Nachdem man sie mit heißem Wasser und einer Bürste gereinigt hat, legt man sie über Nacht in kaltes Wasser, kocht sie dann mit anderm Wasser und gibt Hülsenfrüchte, Erdäpfel u. dgl. dazu.

Zungen.

Geräucherte, (geselchte) Zungen.

Ochsenzungen, warm. Man kocht sie wie Seite 16 angegeben, zieht die Haut ab, wie man sie aus dem Sude nimmt, schneidet sie etwas schief zu Scheiben und gibt sie warm zu beliebigem Gemüse, Erbsen zu Pudding von saurem Rahm u. dgl. m. — **Kalt.** Man zieht die Haut ab so lange sie noch heiß ist, schneidet sie kalt zu Scheiben, legt sie zierlich halb übereinander auf einen Teller oder eine Schüssel auf und gibt Häufchen von geschabtem Kren darauf oder man ziert sie mit kleinem, eingeschnittenen Rettig und grünen Blättern, oder mit Butterblumen oder mit lichter klarer Aspik.

Schweinszungen, warm. Sie werden gesotten, abgezogen und zu Scheiben geschnitten vorzüglich zu Gemüsen, getrockneten Erbsen, Knödeln u. s. w. servirt.

Pöckelzungen.

Ochsenzungen. Man kocht sie mit Wasser und etwas vom Pöckelsafte, zieht die Haut ab, gibt sie heiß krummgebogen auf die Schüssel und

servirt sauren Kren dazu, oder man schneidet sie zu Scheiben und gibt sie als Belege oder Garnirung von Gemüsen, Püree's, Puddings von saurem Rahm Knödeln u. s. w.

Schw e i n s z u n g e n. Man kocht und verwendet sie ebenso und gibt sie vorzüglich zu Erbsen, Sauerkraut oder Knödeln.

Frische Zungen.

Mit Kren. Die wie (Seite 16) gekochte dann abgezogene Zunge schneidet man etwas schräge zu gleichen halbfingerdicken Scheiben, legt diese zierlich in die Schüssel, bestreut sie mit geriebenem Kren und gibt sauren Kren besonders dazu.

Mit G e m ü s e. Eine weichgekochte Zunge wird zu Scheiben geschnitten und mit Bratensaft aufgedünstet. Dann gibt man sie entweder als Belege auf Gurken oder franzörmig in die Schüssel, und in die Mitte gedünstete Rüben und außen herum eine Reihe glacirte Schalotten.

Mit S a u c e. Die aufgeschnittene Zunge kocht man mit Sardellensauce Nr. II (Seite 115) oder mit Limoniensauce Nr. III oder Rahmsauce Nr. III (Seite 117) auf.

Mit süßer S a u c e oder Zwetschenpfeffer. Die abgezogene Zunge wird der Länge nach mitten auseinander oder zu Scheiben geschnitten mit polnischer Sauce aufgekocht oder Hagebutten- oder Ribiselsauce (Seite 118) besonders dazu gegeben. Mit Zwetschenmus (Seite 166) gibt man die Zungenstücke als Belege darauf.

G e s p i c k t. Eine gesottene Zunge schneidet man nach der Länge auseinander, spickt sie auf der geschnittenen Seite mit Speck, bratet sie bei gäher Dberhize etwas, damit der Speck Farbe bekommt, wobei man sie fleißig mit Butter, Limoniensaft und Suppe betropft, damit sie saftig bleibt und gleich servirt.

Mit S a r d e l l e n u n d R a h m. Die gesottene abgezogene Zunge sticht man mit einem schmalen Messer an und streicht Sardellenbutter ein oder man spickt sie dicht mit Sardellen, gibt sie in die Bratpfanne und begießt sie beim Braten mit Butter und saurem Rahm.

Mit B r ö s e l n. Die gesottene abgeschälte Zunge schneidet man der Länge nach auseinander, bestreicht sie gut mit Butter, legt sie auf einen Rost und bratet sie bei starker Hitze, wobei man sie mit Bröseln bestreut und mit Limoniensaft betropft. Wird sie zu trocken, so gibt man etwas Butter dazu, und wenn diese schäumt richtet man die Zunge an und bestreut sie mit feingeschnittenen Limonienschalen.

Eingebröselte Schnitze. Man schneidet dünne Scheiben, bestäubt sie mit Salz und Pfeffer, dreht sie in Butter und Brösel, bratet sie gäh ab und gibt sie auf Gemüse oder dünstet sie mit Rahm auf oder gibt folgende Sauce dazu: Man läßt Speck, Kalbfleischabfälle, Champignons und allerlei Gewürz anlaufen, staubt es, gibt Suppe, Essig oder Limonien-saft und Wein dazu, den man auf die Hälfte einkochen ließ, und passirt es. Oder man gibt eine Zwiebel- oder PfefferSauce (Seite 108) oder kalte Kapern-Sauce Nr. I (Seite 124) dazu.

Gefüllte Schnitze. Die abgezogene Zunge wird so geschnitten, daß immer zwei dünne Scheiben zusammenhängen. Zwischen diese streicht man Kalbfarce und drückt sie zusammen. Dann dreht man diese Schnitze in Ei und Brösel und bratet sie ab.

Kalbszungen auf Austernart.

Zwei weich gesottene abgezogene Kalbszungen schneidet man in fingerdicke Scheiben. Dann gibt man in ein kleines Casseroll ein Stückchen Butter, 4 Loth feingehackene Sardellen und den Saft von 2 Limonien, läßt es aufkochen, taucht die Scheiben ein und dreht sie in Brösel. Man bratet sie auf dem mit Butter bestrichenen Roste über gäher Gluth auf beiden Seiten, und übergießt sie in der Schüssel mit dem Reste der Sauce.

Warme Speisen von Köpfen und Füßen.

Dahsengaugen (Vormaul).

Mit Butter und Limonien-saft. Weich gekochtes Vormaul (Seite 14) schneidet man erkaltet nudelig, gibt es in heiße Butter, dann etwas Limonien-saft und Schalen dazu und richtet es an sobald es heiß ist. Es soll saftig aber nicht sauer sein.

Mit Champignons. In lichte Sauce mit gedünsteten Champignons gemischt, mit etwas Limonien-saft und 1 Dotter legirt, gibt man das in zollgroße Würfel geschnittene gekochte Kopffleisch.

Mit Schalotten. Dünnbrätterig geschnitten gibt man es in kräftige lichtbraune Sauce mit Limonien-saft und gedünsteten Schalotten und garnirt es mit Butterkrapseln.

Mit Sardellen zu länglichen Bröckeln geschnitten, gibt man es in lichte Sauce und würzt diese beim Anrichten mit Sardellenbutter, Pfeffer und Glace oder Limoniensaft.

Kalbs- und Lamms-Köpfe.

Mit Kren. Wenn der Kopf mit Wurzeln (wie Seite 114) gekocht ist, hält man ihn mit etwas vom Sude warm, während man den übrigen dicklich einkocht, gibt diesen Saft in die Schüssel zum Kopfe, und servirt sauren Kren dazu.

Heiß abgessotten. In etwas Butter läßt man Zwiebelscheiben, gelbe Rüben und Petersilie anlaufen, gibt etwas Suppe, Essig, Lorbeerblatt, Thymian, ganzen Pfeffer, Neugewürz, Ingwer und blanschirtes Kopffleisch dazu und siedet es damit weich, worauf man es mit dem kurz eingekochten geseihten Saft anrichtet.

Eingemacht. Die rein gepuhten Ohren oder Stücke von Kopf kocht man mit Suppe, Zwiebel, gelben Rüben, Salz und Muscatblüthe, vergießt damit eine lichte Butterauce und richtet sie geseiht über die Fleischstücke an. Man kann etwas Safran oder Limoniensaft dazu geben.

Mit Sauce. Man macht eine lichte Sauce mit Petersilie und gedünsteten Champignons und kocht damit großwürfelig geschnittenes Fleisch von Kalbs- oder Lammskopf auf und garnirt es mit Karfiol. Oder man gibt Holländer- oder Kräuter-Sauce über schöne Stücke vom Kopffleische. Schöpfen-Kopffleisch übergießt man mit spanischer Sauce und garnirt es mit gedünsteten Schalotten.

Mit Frikassée. Wie zum Einmachen gekocht legt man Stücke von Kalbs- oder Lammskopf oder Ohren heiß in die Schüssel und gibt lichte Sauce mit Rahm, Limoniensaft und Dottern zu Frikassée gesprudelt darüber oder herum.

Als Ragout. In lichte Sauce gibt man mit Butter angelaufene Petersilie, etwas Glace oder Bratensaft, dann das würfelig oder länglich geschnittene Fleisch von Kalbs- oder Lammskopf, Kalbsbrieff und Euterl, gedünstete Erbsen, Champignons und Karfiol.

Kalbsohren mit Ragout. Die Ohren werden schön gleich geschnitten, damit sie gerade stehen, so weit sie dünn sind, angeradelt, damit sie sich beim Kochen krausen, dann mit Wurzeln und Salzwasser gesotten. Man stellt sie in die Mitte der Schüssel und gibt ein Ragout von Champignons, Farceknödeln, Geflügelleber, Karfiol und Erbsen herum.

Gebackene gefüllte Ohren. In nicht angeradelte, gefochte Ohren füllt man feines, mit Dottern legirtes Ragout, dreht sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz, stellt sie in die Schüssel und garnirt sie mit gebackener Petersilie.

Kalbs- oder Lammskopf gefüllt. Den gereinigten Kopf schneidet man unten auf und löst Fleisch und Beine vorsichtig aus, um die Haut nicht zu zerreißen. Nachdem man das Schwarze bei den Augen ausge schnitten, näht man diese zu. Dann macht man von Kalbs- und dem Kopffleische eine Farce mit den feinen Kräutern, streicht davon auf die Haut, und gibt auf die Farce erkaltetes Ragout von der weichgekochten Zunge, geräucherte Ohsenzunge, Brieß, Champignons und bedeckt es wieder mit Farce. Nun näht man die Haut zusammen und gibt dem Kopfe seine natürliche Form, indem man eine Speckplatte annäht, wo er vom Halse geschnitten ist. Mit Limoniensaft angerieben, mit Speck in eine Serviette eingeschnürt, wird er mit Suppe, Wein und Wurzeln gedämpft. Ausgewickelt auf die Schüssel gestellt, garnirt man ihn mit Erbsen od. dgl. und gibt eine kräftige lichte Sauce dazu.

Mit Bröseln. Ein Lammskopf wird der Länge nach gespalten, wieder zusammengebunden, in Suppe gefocht und ausgefüllt. Dann nimmt man das Hirn heraus, mischt es mit Salz, Pfeffer und angelaufener Petersilie, füllt es wieder ein und steckt eine Semmelscheibe vor. Man kehrt nun die halben Köpfe oder Stücke von Kalbskopf in heißem Schmalze oder Butter um, bestreut sie mit Bröseln, bratet sie im Nohre und beträufelt sie mit Limoniensaft oder auch Sardellenbutter.

Mit Farce. Auf eine mit Butter bestrichene Schüssel gibt man Kalbsfarce mit Ei und saurem Rahm verdünnt, belegt sie mit Stücken von gekochtem Lamms- oder Kalbskopfe, deckt sie mit Farce zu, streicht Rahm darüber und bäckt es im Nohre.

Schöpfen- und Schweins-Köpfe.

Der mit Beize gekochte Kopf wird zu schönen Stücken geschnitten auf die Schüssel gelegt, mit Aven bestreut und etwas von der kurz eingekochten Brühe darunter gegeben.

Schöpfen-, Kalbs- und Lamms-Füße.

Gebackene. Wenn die Füße sauber gepuzt und in gesalzenem Wasser oder Suppe so weich gekocht sind, daß man die Knochen auslösen kann, werden sie zu Stücken geschnitten. Ausgefüllt dreht man sie in Mehl, dann

in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Nachdem sie zu Stücken geschnitten sind, kann man Salz, Pfeffer, Limoniensaft und Petersilie dazu geben, sie zugedeckt einige Zeit stehen lassen, öfters aufschütteln und dann in Mehl, Ei und Brösel drehen. Auf Gemüse, vorzüglich Spinat, Erbsen u. dgl. zu geben.

Gefüllt und gebacken. Nachdem man Kalbs- oder Lammfüße gefotten hat, bis man ihnen das Rohrbein ausziehen kann, werden sie mit Suppe und Wurzeln noch etwas gedünstet, lau aus dem Saft genommen und abgetrocknet. Man füllt dann statt des Weines Ragout oder Sachis ein, läßt sie ganz erkalten, schneidet die Füße zu Stücken, bestreicht sie mit dicker lichter Sauce (Seite 26), dreht sie in Brösel, darauf in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Gefüllt mit Sauce. Nachdem man die Beine ausgelöst hat, füllt man dickes Ragout von Brieß, Erbsen, Schwämmen, Reis und Schinken mit Ei gemischt ein, näht die Füße zusammen und kocht sie in Salzwasser mit Wurzeln. Indessen macht man eine Butterauce, die man trifassirt zu den in Stücke abgeschnittenen Füßen gibt.

M a r k.

Rückenmark.

Gebacken. Das vorsichtig ausgelöste Rückenmark wird blanchirt, fingerlang oder etwas länger abgeschnitten und in letzterem Falle wie ein nicht ganz geschlossener Acher gebogen. Mit Salz und Pfeffer bestreut, dreht man es in Mehl, darauf in Ei und Brösel und bäckt es in Schmalz.

Hirn.

Gebacken zu Gemüse oder Ragout. Man legt das Hirn durch mehrere Stunden in frisches Wasser, schneidet dann fingerlange und fingerdicke Stückchen davon, welche man salzt, mit Mehl bestäubt, in Ei und Brösel dreht und in einem flachen Geschirre in Schmalz bäckt. Oder man kocht und zerdrückt es, rührt fein geschnittene Petersilie dazu, dreht davon in Oblaten zu Würstchen, diese in Ei und Brösel und gibt sie gebacken als Belege auf Gemüse oder Ragout oder mit kurzer Butterauce.

Mit Sardellen und Eiern. Man bäckt nebst den Hirnstückchen auch runde, in Eier mit Milch geweichte, eingebröselte Semmelschnitten und

schneckenförmig gedrehte, eingebröselte Sardellenstreifen und Eier, welsch' letztere man mit Salz und Pfeffer, dann mit Mehl bestreut hat, (läßt die Dotter aber nicht hart werden), richtet es zierlich in einer Schüssel auf, und gibt gebackene grüne Petersilie in die Mitte.

Geröstet. In heiß gemachte Butter gibt man fein geschnittene Petersilie und Brösel und sobald diese gelblich werden, das ausgewässerte passirte Hirn. Wenn es eine Weile abgedünstet ist, gibt man Salz und Pfeffer dazu und garnirt es beim Anrichten mit in Butter gerösteten Semmelschnitten.

In Muscheln. Man füllt mit Butter und Petersilie abgedünstetes Hirn gehäuft in die Muscheln, bestreut es mit Bröseln, tröpfelt Butter darüber und läßt sie bei gäher Oberhitze steif werden oder streut die Brösel, schon gelblich angelauten, darüber.

Speisen von Eingeweide, Guter und Bries.

Gefröse (Peuschel).

Sauer gedünstet. Das wie Seite 15 gereinigte und blauschirte Gefröse schneidet man zu dreifingerbreiten Stücken ab und gibt sie mit Wasser oder Suppe, etwas Essig, Limonienscheiben, einer mit Gewürznelken besteckten Zwiebel, gelben Rüben, einem Lorbeerblatte, etwas Thymian, Majoran, Salz, Pfeffer und ein paar Loth Butter in ein Casseroll und kocht es auf gäher Hitze, damit die Brühe sich kurz einsiedet. Diese seht man beim Anrichten darüber und bestreut das Gefröse mit fein geschnittenen Kapern und Petersilie.

Eingemacht. Man dünstet es ohne Essig mit weniger Gewürz und nicht so gäh, damit der Saft sich nicht einsiedet, vergießt mit diesem eine Buttersauce und würzt diese mit Limoniensaft und Glace oder mit Muscatblüthe und Pfeffer oder mit den feinen Kräutern.

Frikassirt. Es wird ohne Essig gedünstet in Buttersauce aufgekocht und diese mit Limoniensaft und Dottern frikassirt beim Anrichten darüber gegeben.

Gebakten. Gereinigt und zu Stücken geschnitten dreht man es in Ei und Brösel und bäckt es in Schmalz.

Flecke (Kuttelflecke, Kaldannen).

Speckflecke. Ungefähr 1½ Pfund Flecke (wie Seite 15) gereinigt und gekocht, schneidet man ausgekühlt grobündelig, läßt fein geschnit-

tenen Speck heiß werden, dann Zwiebel, Petersilie und Mehl anlaufen; verrührt ein Stück in Suppe oder Wasser erweichte Semmel dazu, (oder läßt auch Brösel mit dem Mehle anlaufen) dünstet die Flecke damit ab und vergießt sie mit Suppe. Man würzt sie mit Salz, Majoran und Pfeffer, und läßt sie gut verkochen. Es darf nur so viel Sauce sein, daß die Flecke gebunden sind. Man kann sie mit fein geschnittenem Schinkenleische bestreuen oder mit gerösteten Erdäpfeln und Selchwürstchen garniren.

Gedünstet mit Bröseln. Die dicken Kreuzflecke werden gekocht zu kleinen Vierecken geschnitten, und mit Fett, Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer eine Weile gedünstet. Dann bestreut man sie dick mit angelautenen Bröseln und gibt sie als Beleg auf Gemüse.

Gebackten. Die gekochten Flecke schneidet man ausgekühlt zu Vierecken, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Man kann sie auf Gemüse geben oder mit Limonien- und Bratensaft aufkochen.

Herz.

Gespickt. Man durchzieht ein Kalbs- oder Lamms-herz mit Speckfäden, legt es ganz oder halbirt auf Wurzeln, Fleischabfälle und Speckschnitteln, gibt etwas Suppe nach und nach dazu, dünstet es mit Oberhitze und schöpft den Saft fleißig darüber und gibt es mit Gemüse.

Mit Rahm und Paprika. Nachdem es ebenso gedünstet ist, kocht man die Wurzeln mit etwas Suppe, und gibt Rahm und Paprika zum halbirtten Herz und Fett, und seigt dann den kurzen Saft von den Wurzeln dazu.

Nieren.

Schweins- oder Lamms-Nieren schneidet man dünnblättrig, gibt sie zu gelb angelautener Zwiebel und röstet sie auf gäher Hitze nur wenige Minuten, da sie sonst hart würden. Man kann sie mit Salz und Pfeffer oder Majoran würzen, oder mit einigen Tropfen Essig und Suppe aufkochen und Gemüse oder Püree, Erdäpfel oder Wasserspaßen dazu geben.

Oder: Man staubt sie, läßt das Mehl noch mitrösten, gibt etwas Suppe und Essig dazu, kocht sie aber nur mehr wenig auf, da sie sonst zähe wird. Oder man gibt nebst Suppe sauren Rahm dazu und würzt es mit Paprika.

Kind's-Nieren (Lembraten) röstet man ebenso oder staubt sie auch und kocht sie mit Limoniensaft oder Essig und Suppe auf, oder mit etwas Suppe, Rahm und Paprika, wozu es im Ganzen $\frac{1}{2}$ Stunde braucht.

Schöpfen-Nieren. Aus Haut und Fett gelöst, wässert man sie

einige Stunden oder über Nacht ab, schneidet sie in dünne Scheiben, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, röstet sie ebenfalls mit Zwiebel, kocht sie mit Robert-Sauce auf und garnirt sie mit gebackenen Semmelschnitten.

Lunge.

Kalbs- oder Lammslunge mit Rahm. Die wie Seite 15 gefottene Lunge schneidet man nudelig, läßt Butter, Zwiebel, Petersilie und Bröseln anlaufen, gibt die Lunge dazu, würzt sie mit Salz, Neugewürz und Pfeffer und kocht sie mit einigen Löffeln voll saurem Rahm auf, und garnirt sie mit Erdäpfeln. Man kann sie mit ein paar Dottern verrührt auf eine Platte von Butterteig geben, ein Gitter darüber machen und backen oder als Hashee (Seite 31) bereiten und mit Eiern belegen.

Sauer eingemacht. In braune Einbrenn mit Zwiebel gibt man die gekochte, nudelig geschnittene Lunge, vergießt sie mit Suppe und etwas Essig und würzt sie mit Salz, Thymian, Limonienchalen und Neugewürz. Man kann sie mit Ohsenaugen belegen oder mit Wasserspazzen, abgeschmalzenen Nudeln oder dgl. garniren.

Schöpfenlunge beizt man ein paar Tage ein, und bereitet sie ebenso mit saurer Sauce.

Leber.

Geröstete. Kalbs-, Lamms- oder Schweinsleber wird abgehäutet, stark messerrückendick blätterig geschnitten, in eine Pfanne auf Speckschnitteln und geringelte Zwiebel gegeben und auf starker Hitze geröstet, bis sie nicht mehr roth ist, wozu man nur einige Minuten braucht. Man bestreut sie nun mit Salz und gibt sie zu Gemüse oder Pudding von saurem Rahm u. s. w.

Gansleber röstet man ebenso mit Gansfett und Zwiebel und kann sie mit Pfeffer würzen und Limonien- und Glacesaft darauf geben.

Leber mit kurzer Sauce. Die abgehäutet blätterig geschnittene Gans-, Kalbs-, Schöpfen- oder andere Leber dreht man in Mehl und röstet sie ebenso mit Schweinschmalz, Butter oder Gansfett und Zwiebel. Wenn sie auf beiden Seiten Farbe bekommt, gibt man ein wenig Suppe dazu, damit eine kurze Sauce wird, und würzt diese mit Salz und Pfeffer, oder Sardellen, oder kocht sauren Rahm oder etwas Essig oder Limonien-saft damit auf.

Leber mit Blut. Reh oder andere Leber wird abgehäutet zu Stücken geschnitten, mit Pfeffer bestreut, mit Fett und Zwiebel geröstet, dann

gestaubt, mit etwas Essig oder Limoniensaft und Blut aufgekocht und beim Anrichten gesalzen.

Oder: Man fängt das Blut von einer Gans beim Abstechen auf, läßt es stocken, gießt das Wässerige davon weg, das Dicke aber hackt man mit der Gansleber fein zusammen. Dann gibt man fein geschnittene Zwiebel in heißes Gansfett, wenn sie angelauten ist das Geschnittene, röstet es nur kurz, salzt es und garnirt es mit gedünstetem Reis.

Gansleber mit Trüffeln. Eine mit Gewürznelken besteckte Leber gibt man auf Speckschnitten in ein Casseroll, dazu ein paar Löffel voll fein geschnittene Trüffel, deckt Speckschnitten darüber und dünstet die Leber. In einem anderen Geschirre macht man indessen eine dunkle Sauce, zu der man den Saft der Leber und einer Limonie und die Trüffel gibt, damit aufkochen läßt und über die von den Gewürznelken befreite Leber gießt.

Oder: Man spickt eine in Milch gelegene abgetrocknete Leber mit Trüffeln, legt sie zwischen Speckschnitten in ein Casseroll und bratet sie im Rohre. Dann wird sie ganz oder zu Stücken geschnitten mit aufgelöster Glace angerichtet und mit Ragout garnirt.

Gansleber mit Kräutern. Man läßt in Butter Schalotten, Peterillie und fein geschnittene Champignons anlaufen, gibt Bertram, Kerbelkraut und die halbfingerdick, blätterig geschnittene Leber dazu, röstet sie 5 Minuten, nimmt dann die Leber heraus, gibt angelautene Brösel, Limoniensaft und etwas Wein dazu, kocht es auf und gießt es über die Leber.

Gespickte Leber. Eine mit Speck, Zunge oder Sardellen gespickte Kalbs- oder Gansleber wird in ein Casseroll gelegt, gebraten und dabei mit Butter und Rahm begossen. Wenn sie ausgekocht ist, gießt man noch ein paar Löffel Rahm dazu, damit ein dicker Saft entsteht und garnirt sie mit gedünstetem Reis oder Macaroni.

Oder: Schöne Stücke Leber, dicht mit Speck durchzogen, in ein Casseroll gelegt, dünstet man mit Butter, Zwiebel, Limonienchalen bei Oberhitze, bis kein Blut mehr herausgeht. Kurz vor dem Anrichten gießt man sauren Rahm, Limoniensaft und Salz dazu.

Oder: Man dreht den geschnittenen Speck in eine Mischung von Peterillie, Schalotten und Pfeffer und gießt beim Dünsten Speck, Zwiebel, Knoblauch und weißen Wein dazu. Der abgeseigte Saft wird von Fett gereinigt, mit etwas Pfeffer sauce gemischt und mit der Leber angerichtet.

Kehleber wird mit Speck durchzogen, mit Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Lorbeerlaub gedünstet, dann herausgelegt. Das Fett staubt man

kocht es mit etwas Suppe auf, passirt es und gibt die Leber, Limoniensaft, sauren Rahm und Salz dazu. und kocht es einmal auf.

Leber mit Bröseln. Abgehäutet zu fingerdicken Stücken geschnitten legt man sie auf Zwiebelscheiben in ein Casseroll, bestreut sie mit Bröseln und begießt sie beim Braten mit Butter und saurem Rahm. Das Fett schöpft man ab, kocht das am Boden Angelegte mit etwas Suppe auf und richtet die Leber mit diesem kurzen Saft in einem Reiskranze an.

D d e r: Man schneidet eine Gansleber dünnblättrig, legt sie in eine mit Butter bestrichene Schüssel, streut Limonienschalen und Brösel darauf, betropft sie mit Limoniensaft und Butter und läßt sie ungefähr 10 Minuten im Rohre aufdünsten.

D d e r: In Milch gelegene Kalbsleber trocknet man ab, schneidet sie halbfingerdick, zieht sie durch zerlassene Butter und dreht sie in mit Mehl gemischte Semmelbrösel. Man legt sie auf Zwiebelscheiben in heiße Butter und nimmt die Zwiebel heraus, wenn sie braun wird.

Nehleber bereitet man ebenso, nur gibt man zuletzt Limoniensaft darauf und läßt sie damit aufkochen.

G e b a c k e n e L e b e r. Die abgehäutete, zu kleinfingerdicken Stücken geschnittene Kalbs- oder andere Leber wird in Mehl, dann in Ei oder Wasser und Brösel gedreht und in Schmalz gebacken. Man gibt sie als Beleg auf Gemüse oder stellt sie krantzörmig in der Schüssel auf und gibt eine Pfefferfance mit Glace oder eine Sardellensauce mit Limoniensaft und Schalen dazu.

D d e r: Stücke von Kalbs- oder Gansleber in Ei und Brösel gedreht, mit Butter gebacken, legt man heraus, läßt Petersilie und Schalotten anlaufen und mit Limoniensaft aufkochen, gibt es über die angerichtete Leber und stellt sie ein wenig in das Rohr.

Leber-Bögerl. Man schneidet von Kalbsleber halbfingerdicke Schnitzchen, eben solche von Speck, streut Pfeffer darauf und legt zwischen zwei Stückchen Leber eines von Speck. Dies wickelt man in viereckige Stücke von Kalbsney, überbratet sie auf dem Roste, darauf in einer Pfanne mit etwas Butter, und bestreut sie beim Anrichten mit gerösteten Bröseln.

G e f ü l l t e L e b e r i m N e z e. Man schneidet ein schönes Stück Kalbsleber streifweise ein aber nicht durch, damit sie unten ganz bleibt. In fein geschnittenem, heißgemachten Speck gibt man Brösel, nachdem diese angelauten sind, Salz, Pfeffer, Muscatblüthe und ausgekühlt sauren Rahm und 1 Ei. Dies streicht man zwischen die Leber, dreht dann das Ganze in ein Stück Kalbsney, gibt die Leber in ein mit Butter bestrichenenes flaches Casseroll, bratet sie schön braun und drückt Limoniensaft darauf.

Guter.

Mit Bröseln. Nachdem man ein Stück Ruheuter (wie Seite 15) überkocht hat, schneidet man es zu Stücken, die man salzt, in Mehl, dann in Ei und Brösel dreht, in Schmalz bäckt und auf Gemüse gibt.

Oder: Man taucht die gekochten Stücke in Schmalz, dreht sie in Brösel und bratet sie auf dem Roste.

Mit Sauce. Wenn Kalbs- oder Ruheuter gesotten ist, wird es zu Stücken geschnitten und mit Limoniensauce oder einer Sauce wie zu Braungedünstetem aufgekocht.

Gesüllt. Nachdem man Ruheuter weich gesotten, dann abgehäutet hat, schneidet man es schnitzartig, aber daß 2 und 2 zusammenhängen, streicht Hachis zwischen hinein, drückt die Schnitze auf einander und legt sie in eine ausge schmierte Schüssel. Dann schüttet man sauren Rahm mit Ei abgesprudelt darüber, bestreut es mit Bröseln und stellt es in das Rohr, damit es Farbe bekommt.

Kalbsbrieff oder Milch.

Gedünstet mit Sauce. Rindsfett, Zwiebel, gelbe Rüben, Kohl, Kohlrabi, Kalbfleischabfälle, Knochen und die Briepröhre, dünstet man ab und gibt, wenn es Farbe hat, etwas Suppe und Muscatblüthe dazu. Verkocht feiht man den Saft und dünstet damit das zu schönen Stücken geschnittene Kalbsbrieff. Angerichtet kann man diesen Saft zu Champignonsauce mit Petersilie mischen und das Brieff mit Krebscheeren zieren oder man gibt eine kurze Paradiesäpfelsauce darüber und garnirt es mit Reisswanneln.

Eingemacht. Das in Suppe gekochte oder wie oben gedünstete Brieff schneidet man würfelig oder zu Scheiben, vergießt mit der Suppe eine lichte Buttersauce, die man mit Safran oder Muscatblüthe, oder Pfeffer oder Limoniensaft würzen kann oder man gibt gedünstete Erbsen oder Karfiol hinein.

Frikassirt. Das zu schönen Stücken geschnittene Brieff dünstet man mit Butter, fein geschnittenen Schalotten und Limoniensaft. Wenn es gut ist, wird er herausgelegt, Mehl in das Fett gestaubt, und wenn es mit guter Suppe verrührt ist, gibt man das Brieff und Limoniensaft dazu. Beim Anrichten wird die Sauce mit Dottern abgesprudelt.

Gespickt. Man spickt die ganzen Rosen von blanschirtem ausgelöstem Brieffe, legt sie auf Speck, Wurzelwerk und Fleischabfälle, gibt etwas Suppe dazu, dünstet es mit Dberhize, damit der Speck Farbe bekommt und

begießt es dabei fleißig mit dem Saft. Man garnirt es mit Erbsen oder anderem feinen Gemüse oder mit Ragout.

Mit Krebsbutter. Man dünstet die gespickten Rosen von Bries mit Krebsbutter, Suppe und Glace, bis es eine schöne rothbraune Farbe hat.

Gebäcken. Man schneidet das Bries zu schönen Stücken, dreht diese in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und gibt sie auf Gemüse, Ragout u. s. w.

Pafesen und Semmelkrusten.

Pafesen.

Ungefüllte Schnitten. (Arme Ritter.) Von Semmeln macht man halbfingerdicke Schnitten, befeuchtet sie mit Milch, daß sie etwas erweicht werden, taucht sie in gesalzene abgeschlagene Eier und bäckt sie in Schmalz schön gelb.

Mit Hirn oder Hachis. Man schneidet die Semmelschnitten dünner als die vorigen, füllt je zwei und zwei mit abgedünstetem Hirn oder Hachis zusammen, taucht sie auf beiden Seiten in Milch, nach einer Weile in abgeschlagene Eier, dreht sie nach Belieben auch in Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Mit Fischfülle. Man dünstet eine Karpfenmilch mit Butter und Petersilie, mischt eine fein zerdrückte Häringmilch dazu, streicht es zwischen die Schnitten, die man in Milch, dann in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Semmel-Pastetchen.

Man reibt von Rundsemmeln die Rinde weg, schneidet einen Deckel ab, höhlt die Stücke aus, dann füllt man Ragout oder Hachis oder abgedünstetes Hirn ein, gibt den Deckel mit Ei bestrichen darauf, taucht sie in Milch, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Oder: Von abgeriebenen Wecken sticht man ziemlich große ovale Stücke aus, bäckt sie ohne Umdrehen in Schmalz und nimmt dann auf der weichen Seite so viel als möglich heraus. Man füllt sie mit Ragout oder Hachis, oder Fleischpüree, oder gedünsteten Schwämmen und legt ein Ochsenauge oder ein fernweich gekochtes geschältes Ei auf jedes. Man kann auch

oben am Rande mit einem Krapsenstecher einen leichten Einschnitt machen, die Schnitten auf beiden Seiten backen, dann den Deckel ablösen und das Weiche herausnehmen.

Kleine Brotkrusten (Croutons).

Mit Reis und Ragout oder Hachis. Von frischem Weißbrote reibt man die Rinde weg, schneidet es zu halbzollthicken Scheiben, die man rund aussieht und ohne Umkehren in Schmalz bäck. Gedünsteter Reis wird dann mit einem Dotter gemischt, davon macht man auf die, an der weicheren Seite mit Ei bestrichenen Schnitten einen halbzollhohen Rand und gibt in die Mitte kaltes Ragout oder Hachis oder Geflügelbrustfleisch mit kurzer Sauce gebunden. Man deckt es mit Reis zu, bestreicht ihn mit Butter, streut Parmesan-Käse darüber, tropft wieder Butter darauf und bäck sie gelblich.

Mit Wildgeflügel. Von Bratenresten schneidet man das schöne Fleisch nudelig und macht vom übrigen eine Salmi-Sauce, mit welcher man das Fleisch saftig, aber dick mischt, dann auf gebackene Semmelschnitten häuft, mit Bröseln bestreut und mit Butter betropft, bäck.

Mit Kalbs-Nieren. Die gebratenen Nieren schneidet man fein, bindet sie mit Schalottensauce, mit Pfeffer und Limoniensaft bereitet und beendet sie wie die vorigen.

Mit Fischfarce und Krebsragout. Die mit Dottern gemischte Farce streicht man auf die Schnitten, gibt Krebsragout mit Beschamel gebunden in die Mitte, überstreicht die Farcedecke mit Krebsbutter, streut Brösel darüber und bäck sie nur kurz.

Wildpret in Semmelkruste.

Bratenreste von Hasen, Reh oder dgl. schneidet man fein, mischt sie mit dicker Wildpretsauce, etwas saurem Rahm und 1 Dotter saftig aber dick. Dann streicht man einen glatten Model stark mit Butter aus, belegt den Boden und die Seitenwand halb übereinander mit dünnen abgeriebenen Semmelschnitten und taucht diese vorher mit einer Seite in zerlassene Butter, damit sie beim Backen schön gelb und resch werden. Das Hachis unterlegt man beim Einfüllen mit schönen Stücken Fleisch, deckt es mit in Butter getauchten Semmelschnitten zu, bäck es und servirt Wildpretsauce dazu.

Erdäpfel-Speisen.

Erdäpfel-Krapfeln.

Eingebrösel. Man treibt 2 Loth Butter mit 3 Dottern ab, gibt Salz und so viele passirte gebratene Erdäpfel kalt dazu, daß ein Teig wird, den man austreiben kann, sticht davon Krapfeln aus, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Mit Käse. Zu heißem Beschamel von $\frac{1}{2}$ Seidel Obers verrührt man recht geschwind 2 ganze Eier, mischt dann Parmesan-Käse und so viel geriebene Erdäpfel dazu, daß man kleine Kugeln formiren kann, die man über Papier auf das Blech legt, mit Ei bestreicht und im Ofen bäckt.

Mit Sachis. Man macht einen Teig von 6 Loth Butter mit 6 Loth Mehl abgebrösel, mit 6 Loth passirten Erdäpfeln, 1 Dotter und etwas Salz schnell zusammen, rollt ihn aus und schlägt ihn zusammen wie Butterteig, dann zum letzten Male ausgetrieben sticht man Krapfeln aus, die man mit Sachis füllt, mit Ei bestreicht und auf dem Bleche bäckt.

Erdäpfel-Pastetchen.

Zu einem Abtriebe von 4 Loth Butter, 2 Dottern und 1 Ei gibt man 16 Loth gesottene geriebene Erdäpfel, Salz und 2 Loth Mehl, drückt damit die mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestreuten Becherformen voll (oder drückt es nacheinander in einen Krapfenstecher), stürzt es heraus, dreht diese Krapfeln in Ei und Brösel und macht oben mit einem kleineren Krapfenstecher einen Einschnitt für den Deckel und bäckt sie in Schmalz. Dann nimmt man den Deckel weg, höhlt die Pastetchen aus und füllt Ragout von Wildpret oder Schöpfenbraten, oder Salmi, oder Fleischpüree, oder Sachis von Wildpret ein und gibt die Deckel wieder darauf.

Erdäpfel-Krapfen mit Hefe.

Ungefähr 4 mittelgroße Erdäpfel werden gebraten, lau passirt, etwas gesalzen und zu weichem Hefenteig von 1 Seidel Mehl, 2 Loth Preßhese, 2 Eiern und der nöthigen Milch gemischt. Wenn der Teig gut abgeschlagen ist, treibt man ihn aus, sticht runde Krapfen aus, läßt sie gut gehen, und bäckt sie wie Fasching-Krapfen in Schmalz.

Erdäpfel-Laiberl im Neze mit Schweinsfleisch.

Man läßt Zwiebel und Petersilie anlaufen, gibt fein geschnittenes gebratenes Schweinsfleisch dazu, dünstet es etwas ab, gibt noch einmal so

viel im Gewichte gekochte und zerdrückte Erdäpfel und etwas Salz dazu und gibt davon 2 Eßlöffel voll auf Stücke von Schweins- oder Kalbsneh, schlägt das Mehl darüber zusammen und formirt runde Laichen, die man mit der geschlossenen Seite gegen oben in eine mit Butter bestrichene Pfanne oder Casserolle legt, oben mit Butter bestreicht, und im Rohre schön gelb bäckt.

Erdäpfel-Wanneln mit Schinken.

Man treibt 2 Loth Butter mit 2 Eiern und 2 Dottern ab, gibt 2 Hände voll passirte Erdäpfel, etwas sauren Rahm, Salz und fein geschnittenen Schinken dazu, und bäckt es in ausgebröselte, kleine Formen gefüllt.

Schinken - Speisen.

Schichten-Ragout.

Man dünstet Reis, grüne Erbsen und Pilze, bereitet Speckflecke (wie Seite 256 angegeben) und Brieß oder Kalbskopf, wie zu Ragout mit kurzer Sauce. Dann schneidet man Schinkensfleisch recht fein und bäckt Frittaten von der Größe des Modells, in welchen man diese dann einlegt. Den ersten Flecken bestreicht man mit Reis und bestreut ihn mit Schinken, den zweiten mit Kuttelflecken und Schinken, den dritten mit Erbsen und Schinken u. s. f. Wenn der Model voll und mit einem Frittatenflecken bedeckt ist, stellt man ihn eine Weile in das Rohr, damit es heiß wird, und stürzt es dann.

Schinken-Wanneln.

$\frac{1}{2}$ Seidel sehr guten sauren Rahm sprudelt man mit 2 Dottern ab, mischt $\frac{1}{2}$ Pfund fein gehacktes Schinkensfleisch und von 1 Ei Frittaten zu Fleckchen geschnitten darunter, füllt es in die ausgeschmierten, stark mit gehackten Schinken ausgestreuten Wanneln und siedet sie in Dunst.

Schinken-Pastetchen.

Frittaten-Mudeln von 1 Ei mischt man nebst 8 Loth fein geschnittenem Schinkensfleisch zu einem Abtriebe von 2 Loth Butter, 4 Dottern und 3 Löffel saurem Rahm, füllt es in kleine mit Pastetenteig ausgelegte Formen, deckt sie mit den Teig zu und bäckt sie.

Mit Macaroni. Man bäckt die kleinen Formen mit mürbem oder Buttermilch gefüllert, hohl aus. Indessen gibt man in heiße Butter gesottene abgeseigte Macaroni, dann fein gehackten Schinken mit saurem Rahm saftig gemacht, dünstet es auf, gibt dann geriebenen Parmesan Käse darunter, füllt es in die heißen leeren Pastetchen, und servirt sie gleich.

Krebs-Speisen.

Krebs-Würstchen.

Zu Krebsbeschamel rührt man Dotter und mischt würfelig geschnittenes Krebsfleisch dazu. Davon rollt man Würstchen über Brösel, dreht sie dann in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Krebs-Netzen.

Von Krebsbutter, Semmelbeschamel, Hühnerfleisch, Dottern und Salz, macht man eine Farce und mischt würfelig geschnittene Champignons und Geflügel-Brustfleisch dazu. Dann legt man viereckige Stücke von ausgewässertem Schweinsnetz auf ein nasses Tuch, gibt auf jedes drei Krebsfleisch mit der rothen Seite gegen das Netz, darauf einen Eßlöffel von der Farce, schlägt das Netz darüber zusammen und legt diese Päckchen mit den Schweischnetzen gegen oben gekehrt in ein flaches Casseroll, gibt Krebsbutter unten und oben dazu, preßt sie anfangs leicht mit einem flachen einpassenden Deckel nieder und brätet sie langsam mit Oberhitze.

Krebs-Kapseln.

Man treibt 2 Loth Krebsbutter mit 3 Dottern ab, mischt eine Handvoll in Oben geweihte Semmelbrösel und 2 Klar als Schnee dazu, salzt es und gibt 1 Löffel voll in kleine Schüsseln von Papier, darauf gewürfelt geschnittenes Krebsfleisch mit Gingerührtem gemischt, deckt es mit dem Abtriebe zu, bäckt sie auf ein Blech gestellt im kühlen Rohre und gibt sie mit den Papierkapseln auf den Tisch.

Krebs-Pastetchen.

Mit Farce und Magout. Man treibt 3 Loth Krebsbutter mit 1 Ei und 2 Dottern ab, gibt 2 Loth feine Semmel in Milch geweicht mit

Scheeren und Schweifchen von 9 mittleren Krebsen gestoßen und etwas Salz dazu. Nun belegt man das Blech mit einer Platte von Buttermteig, stellt die ausgebröselten kleinen Reife darauf drückt sie in den Teig, gibt den Abtrieb mit kaltem Ragout unterlegt hinein und bäckt es. Dann zieht man die Reife herab und servirt die Pastetchen heiß. An jedem muß ein Boden vom Teige hängen.

In Formen mit Ragout. (Darioleu.) Man macht mürben Teig von zehn Loth Mehl, 5 Loth Krebsbutter, 1 rohen und 1 hartgesotenen Dotter, etwas Wein und Salz nur leicht zusammen und läßt ihn an einem kalten Orte rasten. Wenn er dann zweimeßerrückendick ausgetrieben ist, legt man die mit Krebsbutter ausgeschmierten kleinen Formen damit aus, füllt Krebsragout ein, deckt sie mit Teig zu und bäckt sie.

Gefüllte Blättchen. (Petites pâtes au naturel.) Man macht den Teig von 10 Loth Mehl, 10 Loth Krebsbutter, 2 Dottern, 2 Löffel Wein, Salz und saurem Rahm, läßt ihn rasten, treibt ihn aus und legt ihn wie Buttermteig wieder zusammen. Zum letzten Mal treibt man ihn messerrückendick aus, sticht ihn mit einem Krapsenstecher aus, gibt Krebschächis auf die Hälfte der Fleckchen, bestreicht den Rand mit Ei, deckt die anderen Fleckchen darauf, bestreicht sie oben mit Krebsbutter und bäckt sie nicht zu heiß.

Krebsbecher.

Von Nudeln. Von Dottern bereitete kurze Nudeln siedet man in Milch, läßt sie kühl werden, treibt indessen Krebsbutter mit Eiern ab, und gibt die Nudeln und Krebsfleisch dazu, salzt es etwas, füllt es in die mit Buttermteig ausgelegten Becherformen, bestreut sie oben mit Bröseln, träufelt Krebsbutter darüber, bäckt sie auf ein Blech gestellt und stürzt sie dann.

Von Krebseschamel. Zu schön rothem saftigen Krebseschamel (Seite 27), rührt man Dotter, gibt den Schnee und würfelig geschnittenes Krebsfleisch dazu, füllt es in Becherformen, siedet es in Dunst und stürzt die Pastetchen heraus.

Krebs-Meridon.

Zu einem Abtriebe von 3 Loth Krebsbutter und 4 Dottern mischt man 6 Loth Bröseln von feiner Semmel mit Obers befeuchtet, dann die würfelig geschnittenen Schweife und Scheeren von 15 Krebsen und mit Butter gedünstete Erbsen, füllt es in einen mit Spargelköpfen und Krebsfleisch ausgelegten Model und siedet es in Dunst.

Reis- und Käse-Speisen.

Reis-Meridon.

Mit Ragout. 8 Loth Reis mit Suppe weich und dick gedünstet, treibt man mit Krebsbutter und 3 Dottern ab, mischt den Schnee dazu, füllt die Hälfte in einen Model, darauf Ragout dann den übrigen Reis, und siedet ihn 1 Stunde in Dunst.

Mit Geflügelfleisch. Man mischt Krebschweifchen und Fleisch von gebratenen Indian oder Kapaun zum ebenso abgeriebenen Reis, legt den Model mit Papier, darauf mit Krebschweifchen und Spargelköpfen aus, füllt den Reis vorsichtig ein und siedet ihn in Dunst.

Reis-Meridon in Buttermteig.

Von Milchreis. Man kocht 8 Loth Reis mit Milch weich und dick, treibt ihn mit Krebsbutter und 4 Dottern ab und salzt ihn etwas, dann legt man eine Form mit Buttermteig aus, füllt den Reis ein, unterlegt ihn zweimal mit Ragout von Krebsbutter und Geflügelfleisch, Bries, Cuterl, Erbsen, schließt den Teig darüber und bäckt es und gibt ihm gestürzt noch besser Farbe, wenn es noth thut.

Von gedünstetem Reis. Man dünstet den Reis mit Butter und Suppe oder Wasser, treibt ihn mit Krebsbutter und Eiern ab, füllt ihn in einen mit Buttermteig ausgelegten Tortenreif, unterlegt ihn mit Ragout von Krebsen oder Geflügel oder Wildpret und macht ein Gitter von Teig darüber und nimmt nach dem Backen den Reif vorsichtig ab.

Reis-Pastetchen.

Mit Sachis oder Ragout. In ein Casseroll gibt man ein Stück Butter, eine kleine Zwiebel, 8 Loth Reis und so viel Suppe, daß der Reis bedeckt ist und kocht ihn ziemlich weich und dick, mischt geriebenen Parmesan-Käse dazu und arbeitet den Reis mit einem Löffel glatt ab. Dann streicht man einen Krapfenstecher von $1\frac{1}{2}$ Zoll Durchmesser mit Butter aus, stellt ihn auf ein Brettchen, drückt ihn mit Reis voll, streicht diesen oben gleich und stürzt ihn auf ein Blech zum Auskühlen. Man dreht hernach diese Krapfeln in Ei und Brösel mit Käse gemischt und macht oben mit einem etwas kleineren Ausstecher einen Einschnitt um den Deckel zu bezeichnen, worauf man sie in Schmalz bäckt. Den Deckel hebt man ab, nimmt vom weichen Innern so viel als möglich heraus, füllt Sachis oder Ragout,

(vorzüglich Ragout à la Monglas) oder Fleischpüree ein und deckt sie wieder zu.

Mit kleinen Vögeln. In gut mit Butter ausgestrichene kleine Formen drückt man dickgekochten Milchreis ein, bäckt sie im Ofen, daß sie eine gleichmäßige Kruste bekommen, stürzt sie und höhlt sie aus. Dann gibt man in jedes etwas Salmi und darauf einen gebratenen kleinen Vogel.

Gefüllter gestürzter Reis.

Mit Leber oder Brieß. Man drückt gedünsteten Reis mit einem Löffel in einen mit Butter ausgeschmierten Model am Boden und an der Seite ein, gibt geröstete Kalbs- oder Gansleber oder Brieß hinein, deckt es mit Reis zu und stellt den Model bis zum Stürzen in heißes Wasser oder in das Rohr.

Mit Wildpret. Der Reis wird mit Butter und fein geschnittener Zwiebel ein wenig geröstet, dann mit Suppe gedünstet und mit gedünsteten gehackten Champignons gemischt. Dann legt man die mit Butter ausgestrichene Kuppelform mit Zungen zierlich aus, worauf man den Reis fingerdick eindrückt und den leeren Raum mit dickem Ragout von Wildgeflügel oder Stücken von Wild mit Püree von demselben Fleische anfüllt. Mit Reis bedeckt stellt man es eine Weile in das Rohr und stürzt es dann.

Ausgelegter Reis mit Ragout oder Sachis. Man legt den Reismodel mit Krebschweischen, Morcheln, Spargel oder Karfiol aus, drückt den Reis ein und gibt, wenn er gestürzt ist, Ragout oder Sachis in die Mitte.

Gestürzter Reis mit Schweinfleisch.

Man bereitet Reis mit Wasser auf türkische Art (Seite 91), damit er recht weiß bleibt, mischt gefottenes, würfelig geschnittenes Bauchfleisch von einem jungen Schweine dazu, drückt ihn in einen stark mit gehacktem Schinkenfleische ausgestreuten Kuppelmodel, stellt diesen eine Weile in heißes Wasser und stürzt ihn.

Reis-Knödel mit Schweinfleisch.

Man bereitet frisches fettes Schweinfleisch wie zu Bratwürsten und befeuchtet es mit schwachem Knoblauchwasser oder Rindsuppe und gibt Salz, Pfeffer, Neugewürz und so viel rohen Reis als Fleisch ist, dazu, und formirt es zu Knödeln in der Größe eines Eies. Diese legt man nicht zu nahe beisammen in ein Casseroll, bedeckt sie mit Rindsuppe und kocht sie $\frac{1}{2}$ Stunde ohne den gut passenden Deckel zu öffnen, in welcher Zeit die Suppe sich eingedünstet hat und sie ausgekocht sind.

Pilaw (Reis auf türkische Art).

Mit Wasser gekochten Reis mit Safran etwas gelblich gemacht, unterlegt man in einem Kuppelmodel in mehreren Schichten mit gebratenem, von den Beinen gelöstem Fleische von zahmem oder Wildgeflügel, worauf man es zugedeckt heiß werden läßt, bis sich an dem Deckel viel Dunst ansetzt. Dann übergießt man den Reis mit heißem Fette vom Geflügelbraten, und bäckt es im Rohre, bis der Reis eine gelbliche Kruste bekommt und man ihn stürzt.

Reis-Würstchen mit Farce.

6 Loth Reis dünstet man mit Suppe, stoßt ihn und gibt dabei etwas Butter und 3 Dotter nach und nach dazu. Davon nimmt man dann für jedes Würstchen 2 Eßlöffel voll auf das bemehlte Brett und drückt dieses Häufchen dünn auseinander. Von Geflügelfarce nimmt man nun einen Löffel voll, formirt sie zu einem kleinen Würstchen und legt sie so auf den Reis, daß man diesen gleichmäßig darüber schließen kann. Wenn alle Würstchen auf diese Weise fertig sind, dreht man sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Käse-Kapseln (Fondus).

Man läßt 4 Loth Butter zersehleichen und 3 Loth Mehl darin anlaufen, gibt 4 Loth Parmesan- und 2 Loth Grober-Käse gerieben dazu, wenn dieser sich etwas aufgelöst hat $\frac{1}{2}$ Seidel siedendes Obers, verrührt es glatt, würzt es mit Pfeffer, Salz und einer Messerspiße voll Zucker und läßt es auskühlen. Dann rührt man 4 kleine Dotter darunter, die 4 Klar als Schnee und bäckt es in den mit Butter ausgeschmierten Kapseln von Papier, mit denen man es servirt.

Oder: Man treibt 4 Loth Butter mit 4 Dottern ab, gibt 8 Loth geriebenen Parmesankäse, Salz, Muscatnuß und weißen Pfeffer, dann den Schnee der 4 Klar dazu, füllt sie in die Kapseln, bäckt sie 8 bis 10 Minuten und servirt sie gleich, da sie sonst zusammenfallen.

Oder: Man treibt 4 Loth Butter mit 3 Dottern ab, gibt in Milch geweichte Brösel dazu, und wenn sie verrührt sind, 4 Loth geriebenen Parmesan-Käse und 2 Klar als Schnee.

Oder: Man rührt 2 Loth Parmesan- und 1 Loth Schweizer-Käse, 2 Loth zerlassene Butter, Pfeffer, Salz, 3 Dotter, den Schnee der 3 Klar, und eine Messerspiße Zucker leicht zusammen, füllt es in die Kapseln, bäckt sie kühl und servirt sie schnell.

Budding von saurem Rahm mit Käse.

Er wird (wie Seite 153) bereitet und in Dunst gefotten, dann schneidet man ihn zu Stücken, gibt sie so in die Schüssel, daß die Schnittseiten gegen oben liegen, bestreut sie mit geriebenem Parmesan-Käse und schmalzt sie mit Butter ab. Als Garnirung gibt man gedünstete Leber oder warm aufgeschnittene Pöckel oder geräucherte Zunge oder Fleisch mit kurzer brauner Sauce.

Fleisch in verschiedenen Teigen.

Flamm-Pastete.

Man gibt zwei gedünstete Tauben oder anderes Fleisch mit kurzer Sauce in eine tiefe Schüssel, darüber einen Abtrieb von 6 Loth Butter, 4 Dottern, 2 Löffel sauren Rahm mit Schnee von 3 Klar und 2 Löffel Mehl gemischt, und bäckt es schnell.

Farce-Krapfeln von Schmarnteig.

Man macht Farce von Kalbfleisch Nr. I (Seite 28), sticht Oblaten aus, taucht sie in Wasser, legt nußgroß Farce darauf, schlägt die Oblaten über, wie Schlickkrapfeln, taucht sie in guten Schmarnteig (Seite 51) und bäckt sie in Schmalz.

Pastetchen von Schmarnteig.

Man sprudelt Schmarnteig von 1 Seidel Obers, 5 Dottern, $\frac{3}{4}$ Seidel Mehl, gibt die Klar als Schnee dazu und salzt ihn etwas. Dann läßt man einen sehr kleinen Schöpflöffel, oder eine Schwammerl- oder Becherform in Rindschmalz heiß werden, taucht ihn auf der äußern Seite in den Teig, fährt damit, sobald sich etwas davon angelegt hat in das heiße Schmalz und bäckt ihn schön gelbbraun. Wenn man dann auf einem mit Fließpapier belegten Siebe das Pastetchen von der Form gelöst hat, hält man diese wieder in das Schmalz ehe man in den Teig fährt. Wenn man genug Pastetchen gebacken, und sie mit Hachis oder Ragout gefüllt hat, stellt man sie bis zum Gebrauche warm und servirt sie über einer Serviette aufgelegt.

Frittaten-Würstchen.

Mit Ragout, Hirn oder Sachis. Auf Frittaten streicht man ein kaltes, nicht zu saftiges Ragout, oder mit Fleischbeschamel gebundenes nudeliges Geflügelfleisch, oder abgedünstetes Kalbshirn oder mit Dottern legirtes Sachis, rollt sie zusammen, schneidet sie an den Enden und in der Mitte ab, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Gefüllte Krapseln von Hefenteig.

Man macht zarten abgeschlagenen Hefenteig von 16 Loth Mehl, 6 Loth Butter, 2 Dottern, 1 Loth Hefe und der nöthigen Milch, läßt ihn gut gehen und formirt dann Kugeln, die man auf das Blech legt und nochmals gehen läßt, dann bäckt. Man raspelt die Rinde leicht ab, schneidet einen Deckel weg, höhlt sie aus, füllt Sachis oder Ragout ein und gibt die innen mit Ei bestrichenen Deckel darauf. Man sprudelt dann ein paar Eier mit etwas Milch ab, schüttet dieß über die Krapseln, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, und bäckt sie dann in Schmalz schön gelb.

Der: Eben solchen Teig treibt man dünn aus, sticht kleine Krapseln aus, welche man mit Sachis füllt (wie Faschingkrapsen), läßt sie gut gehen und bäckt sie in Schmalz. Man legt sie über einer Serviette auf, und garnirt sie mit gebackener Petersilie.

Würstchen (Canellons) von Hefenteig.

Kleinfingerlange Stückchen von dünnen Bratwürsten taucht man in dünnen gegangenen Hefenteig und bäckt sie langsam in Schmalz.

Nudel-Pastetchen.

Feine Nudeln von 3 Dottern kocht man in Salzwasser, seigt sie ab, gibt sie in heiße Butter, etwas Salz und Pfeffer dazu, und läßt die Feuchtigkeit verdampfen, worauf man geriebenen Parmesan-Käse beimischt und sie dreifingerlang auf einen mit Butter bestrichenen Casserolldeckel gibt. Wenn sie da erkaltet sind, sticht man sie mit einem kleinen Krapsenfstecher aus, dreht sie in Brösel, dann in Eier und wieder in Brösel mit Käse gemischt, macht oben mit einem kleineren Ausstecher einen Einschnitt für den Deckel, und bäckt sie in Schmalz. Man nimmt dann den Deckel und das Weiche heraus, füllt die Pastetchen mit Ragout oder Sachis und gibt die Deckel wieder darauf.

Nudel-Krustaden.

Man füllt ebenso gekocht und mit Käse gemischte Nudeln in ausge-schmierte Becherformen, bäckt sie im Rohre steif und gelb, stürzt sie dann aus den Formen, nimmt einen Deckel ab, höhlt sie aus und füllt sie wie die Vorigen.

Nudel-Pastete.

Rostbraten mit saurem Rahm bereitet schneidet man nicht gar zu fein, kocht kurz und breit geschnittene Nudeln in Salzwasser und überschüttet sie auf dem Durchschlage mit kaltem Wasser. Dann mischt man die Nudeln mit warmer Butter, dem Fleische, welches in gleicher Quantität mit den Nudeln sein soll und der kurzen Sauce, füllt es in einen mit mürbem Teig ausgelegten Model, schlägt ihn darüber zusammen und bäckt es.

Macaroni-Pastetchen.

Zu 1 Pfund Macaroni rechnet man wenigstens $\frac{1}{2}$ Pfund Lungenbraten ohne Bein. Man dünstet das Fleisch mit 4 Loth blätterig geschnittenem Speck und 4 Loth Butter, einer Zwiebel, 2 Gewürznelken, Salz und gestoßenem Pfeffer, dann wird es mit allem, was dabei ist, fein geschnitten und nebst 4 Loth geriebenem Parmesan-Käse zu den gekochten abgeseihten Macaroni gemischt, in kleine mit Trittaten ausgelegte Formen gefüllt und kurz gebacken. Noch besser ist es, wenn man ein paar Bratwürste und Geflügelleber auststreift, in dem Bratensafte dünstet und zu dem geschnittenen Fleische gibt.

Macaroni-Pasteten.

Mit verschiedenem Fleische in Buttermteig. Man kocht Macaroni, aber ja nicht zu weich, seiht sie ab wie gewöhnlich und bereitet zugleich Verschiedenes von Fleische, je mehr Gattungen, desto besser, als: Kleine Schnitzchen, Gedünstetes von Lungenbraten, Tauben, Gansleber, Kalbshirn, Gebratenes von Geflügel, gebratene Würste, gekochte Bunge u. dgl. Von jedem aber nur für eine Lage. In den mit Buttermteig ausgelegten Model gibt man dann eine Lage Macaroni, bestreut sie mit Parmesan-Käse, darauf eine Fleischgattung mit der kurzen Sauce, wieder Macaroni, Käse und ein anderes Fleisch, so fort bis der Model voll ist, worauf man es mit dem Teige deckt und bäckt.

Mit Farce und Ragout. Dicke lange Macaroni werden nur so viel in gesalzenem Wasser gekocht, daß sie anschwellen und sich leicht biegen lassen, darauf in kaltes Wasser und dann auf ein trockenes Tuch gegeben.

In die Mitte des mit Speck ausgelegten Kuppelmodells legt man ein dickes rundes Stück Zunge und dreht um dieses schneckenförmig die Macaroni. Wenn sie ein paar Zoll breit so eingelegt sind, bestreicht man sie mittelst eines Pinsels oder Federbartes mit Eiklar und drückt Kalbsfarce fingerdick ein, so wird die Form ausgefüllert, aber auch inzwischen der leere Raum mit Ragout von Wild gefüllt (Seite 32) und mit Farce geschlossen. In Dunst gefotten und gestürzt, kann man den Rand mit den Bruststückchen garniren und diese vor dem Abdünsten mit gehackten Trüffeln und Zunge abwechselnd belegen. Dann gibt man eine Trüffel-Sauce extra bei. Mit Fritatten bereitet man sie wie die kleinen Macaroni-Pastetchen und bäckt eine große $\frac{1}{4}$ Stunde lang.

Risolen.

Man macht mürben Teig von 12 Loth Mehl, 8 Loth Butter, 2 Dottern, Salz und 2 Löffel kaltem Wasser schnell zusammen, zerreißt ihn in Stücke, knetet sie wieder kurz zusammen, läßt ihn 1 Stunde in einem feuchten Tuche eingeschlagen rasten, worauf man ihn dünn austreibt. Dann gibt man nußgroße Kugeln von Fleisch- oder Fasten-Ragout (Salpicon) oder Hachis dick eingekocht und kalt, oder Farce von gekochtem Fleische oder Püree von Wildgeflügel in zweifingerbreiter Entfernung darauf, radelt sie umgeschlagen wie Schließkrapseln ab und läßt sie zugedeckt an einem kühlen Orte, bis man sie kurz vor dem Gebrauche in Schmalz bäckt. Nachdem man sie auf Fließpapier trocknen ließ, bestreicht man sie oben mit Krebsbutter, richtet sie über einer Serviette auf und gibt ein Häufchen gebackener Peterfilie in die Mitte. Man kann sie auch zum Backen in Ei und Brösel drehen und diese mit Parmesan-Käse mischen, wo sie dann à la Villeroi heißen.

Chineser-Pastetchen.

Man treibt mürben oder Buttermteig messerrückendick aus, sticht runde Fleckchen ab, legt auf die Hälfte davon Farceugeln, bestreicht den Rand mit Ei und bedeckt sie mit den andern Blättchen. Nachdem man sie fest gedrückt hat, stülpt man den Rand auf und drückt ihn an vier Orten zusammen, wodurch es barettartig wird und bäckt sie in Rindschmalz.

Würstchen von Buttermteig (Cannellons).

Mit Hirnfülle. Buttermteig treibt man dünn aus, schneidet fingerlange Vierecke, streicht abgedünstetes Hirn auf, rollt Würstchen davon, die man auf das Blech legt, mit Ei bestreicht und bäckt.

Mit Bratwürsten. Dünne Würste bratet man, zieht ihnen den Darm ab und schneidet sie zu 2 Zoll langen Stücken. In die Pfanne, worin sie gebraten wurden, gibt man etwas Suppe und Bratensaft, läßt es aufkochen und Schalotten, Petersilie und die Würstchen damit dünsten, bis der Saft eingegangen ist und sie Farbe haben. Von Butterteig schneidet man nun 3 Zoll breite Streifen, bestreicht sie mit Ei, legt ein Stückchen von den Würsten darauf, rollt es in den Teig, und wenn er etwas übereinander liegt, schneidet man ihn ab und drückt die Enden des Würstchens nieder, damit kein Saft heraus kann. Man legt sie mit dem übereinander liegenden Teigende auf das Blech, stellt sie bis zum Gebrauche an einen kühlen Ort und bäckt sie mit Ei bestrichen $\frac{1}{2}$ Stunde.

Bögel im Neste.

Von kleinen Bögelu mit Sachis. Mit einem großen Krapfenstecher sticht man Butterteig zu Blättern und die Hälfte davon zu Ringen aus. Auf jedes Blatt gibt man etwas Sachis von Wild (Seite 31) mit Sardellen und saurem Rahm gemischt und einen gebratenen kleinen Vogel mit Speck und Bröseln, legt die Ringe darauf, nachdem der Rand des untern mit Ei bestrichen ist und bedeckt den Kopf mit einem Stückchen Teig, welchen man nach dem Backen wegnimmt.

Von Bögelu mit Milzfarce. Man bäckt die Pastetchen ohne Fülle und gibt dann Milzfarce wie Schnepfenkoth bereitet (Seite 156), und einen gebratenen Vogel hinein.

Von Krametsvögeln mit Salmi. Von in Speck gebratenen Krametsvögeln löst man die Brust mit Flügeln und Kopf in einem herab und stellt diese Stücke bei Seite. Vom Uebrigen macht man Salmi (Seite 30), gibt sie passirt in größere Pastetchen von Butterteig und setzt in jedes ein warm gehaltenes Bruststück. Die ausgestochenen Augen ersetzt man durch Korinthen.

Von gefüllten Drosseln oder Wachteln. Man kann die Pastetchen noch größer machen, den Vögeln die Rückenknochen auslösen, sie mit Leberfarce füllen, den Hals zurückbinden, damit sie wie kleine Wildenten aussehen und gedämpft auf Salmi oder Trüffel-Sauce in die Pastetchen setzen.

Fleisch- oder Butterteig-Pastetchen.

Sachis-Pastetchen werden am häufigsten von einem mit einem Krapfenstecher ausgestochenen Blättchen und Ring mit Ei bestrichen aufein-

ander gelegt, gebacken, dann mit Hackis von beliebigem Fleische gefüllt und warm servirt.

Vol-au-vent-Pastetchen (wie Seite 59) bereitet, füllt man mit jedem Klein-Ragout (Salpicon) oder Hackis, oder Fleischpüree, oder mit Hirn.

Geüllte Blättchen (Pastetchen au naturel). Man sticht Blättchen aus mit einem gezackten Ausstecher von 2½ Zoll Durchmesser, füllt zwei und zwei mit Farce, Hackis oder Ragout zusammen, nachdem der Rand mit Ei bestrichen ist und tupft mit einem umgekehrten Ausstecher, welcher die Umfangsgröße der Fülle hat, ein wenig darauf, bestreicht die Oberfläche leicht mit Ei und bäckt sie schnell. Als Fülle kann man auch Farce von gebratenem Kalbfleische mit in Milch geweichter Semmel, Sardellen, Limonienschalen, Salz, Pfeffer und Krebsbutter gestoßen, mit saurem Rahm und Dottern gemischt, bereiten.

Oder: Man macht die Fülle von 8 Loth Fleisch von einem jungen Schweine und 8 Loth Kalbfleisch mit 2 Seidel Wasser und 1 Lorbeerblatte gekocht, dann mit 4 Loth Sardellen und 2 Loth Kapern fein gehackt mit Pfeffer und Salz gewürzt, und mit 6 Loth Butter etwas geröstet. Bis zum andern Tag kalt gestellt, füllt man davon kaffeelöffelweise ein. Ebenso kann man auch andere Hackis oder Farce von verschiedenem Fleische oder von Fischen oder Krebsen, oder kleine Ragouts, dick gehalten und kalt gestellt, einfüllen.

Dariol-Pastetchen. Man legt kleine runde Formen, die oben 2 und unten 1 Zoll Durchmesser haben, mit dem dünn ausgerollten Buttermteige aus, füllt Geflügelfarce Nr. III (Seite 28) ein, deckt ein Blättchen von Teig darüber, ziert dieses mit einem Stern und in der Mitte mit einem Knopf von Teig und bäckt sie mit Ei bestrichen bei mäßiger Hitze ungefähr ½ Stunde. Ehe man sie aus den Formen stürzt, wird der Deckel abgelöst, dann wieder darauf gegeben.

Man kann sie auch hohl ausbacken mit Ragout füllen und mit dem Deckel wieder bedecken.

Oder: Man füllt beliebiges Hackis mit Dottern und saurem Rahm gemischt ein oder Ragout oder Geflügel-Brustfleisch nudelig geschnitten mit Schalotten und Champignons gedünstet, gestaubt und mit Suppe, Wein und Glace aufgekocht.

Oder: Man gibt zu Bratwurstfülle angelaufene Petersilie und Zwiebel und etwas Suppe, deckt sie auch mit Teig und bäckt sie ¼ Stunde.

Bergitterte Pastetchen. Man legt die kleinen Schüsselchen mit dünn ausgetriebenem Buttermteig aus, füllt sie mit Ragout von Haus- oder

Wildgeflügel oder Fischen, macht ein Gitter von Teigstreifen darüber, bestreicht es mit Ei und bäckt sie.

Trüffel-Pastetchen.

Mürben Pastetenteig mit saurem Rahm bereitet, treibt man messerrückendick aus, legt davon einen Flecken auf das Blech und stellt die kleinen Reiffornen darauf, die man mit Butter ausgeschmiert und mit Teig auslegt. Dann füllt man sie nicht ganz zur Hälfte mit Farce, wie bei den großen Trüffelpasteten, gibt ein Stückchen Gansleber mit Trüffeln gespickt und mit Gewürz bestreut darauf, dann wieder Farce, deckt sie mit Teig und bäckt sie, nachdem man in jedem Deckel ein Loch gestochen. Servirt man sie warm, so hebt man den Deckel nach Beseitigung des Reifes ab und gibt Aspice mit Wein aufgekocht hinein, speist man sie kalt, so häuft man gehackte Aspice statt des Deckels darauf.

Große Pasteten.

In Krusten von Butterteig (Seite 58) füllt man beliebiges Fleisch mit kurzer brauner Sauce bereitet oder Ragout von Wildgeflügel und kann dieses oben zierlich mit größeren Stücken belegen. Pasteten gibt man meistens auf einem Tortenbleche über einer Serviette auf die Schüssel.

Sohlaußgebäckene Pasteten (Seite 59) füllt man aus dem Ofen kommend mit dem Fleische und wenig von der Sauce, gibt den Deckel darauf und servirt die übrige Sauce in einer Schale dazu. Man gibt braun gedünstetes Fleisch oder in dünne Scheiben geschnittenes Schöpfen oder Rehfleisch mit Wildpret- oder Salmi-Sauce oder Dhsengaumen mit Schalotten oder Sardellen bereitet oder Bratenreste mit kurzer Sauce oder Stücke von Wildgeflügel mit Trüffel- oder Champignons-Sauce aufgekocht oder ein saftiges Hachis hinein.

Vol-au-vent-Pastetchen. Man gibt, nachdem man einen Deckel ausgehoben und den weichen Teig herausgenommen hat, jedes beliebige Ragout, Hachis, oder Fleisch mit kurzer brauner Sauce, oder Trüffel-Sauce hinein, oder feifassirtes Kalbsbrieß mit würfelig geschnittener Gansleber und geräucherter Zunge gemischt. In die Mitte des Ragouts legt man ein gespicktes glasirtes Kalbsbrieß oder eine Nase Karfiol oder sonst Passendes.

Pasteten mit Gitter. Auf eine Platte von Teig streicht man nicht ganz bis an den Rand eine gute Farce von Kalbfleisch, darauf in die Mitte dick gehaltenes kaltes Ragout, bedeckt dieses mit Farce und macht von fingerbreiten Streifen ein Gitter darüber, indem man sie fingerweit aus-

einander, erst auf eine Seite legt, dann etwas schief über quer, nachdem man die erste Reihe mit Ei bestrichen hat. Ist dies auch bei der zweiten Reihe geschehen, so gibt man einen schmalen Teigring am Rande darauf. Nach dem Backen kann man das Gitter mit Krebsfleisch und Karfiol zieren.

Verzierte Pasteten. Man streicht auf eine Platte von Butterteig oder von mürbem Teig Nr. II (Seite 54) fingerdick eine Farce von Wildpret (Seite 29), belegt diese mit schönen Fleischstückchen, gibt wieder Farce darüber und wenn es so hoch genug wie eine halbe Kugel aufgeschichtet ist, bestreicht man den Rand des Teiges mit Ei und legt eine etwas größere Teigplatte darüber. Nachdem auch diese mit Ei bestrichen ist, gibt man am Rande einen Ring von Teig darauf, schneidet in der Mitte eine Oeffnung aus und läßt von dieser einige ausgestochene Blätter von Teig herabhängen, welche den Schnitt verdecken, als Zierde dienen und doch den Dunst herauslassen, damit nicht der Teig beim Backen davon gesprengt werde. Man ziert die Pastete noch mit Streifen oder ausgestochenen Stücken vom Teige, wo es der Raum gestattet und bestreicht diese ebenfalls mit Ei, wie den Grund auf welchem man sie legt. Wenn man sie warm gibt, servirt man Wildpretsauce dazu.

Pasteten in Reifform gebacken. Wenn in einem Haushalte öfters Pasteten gemacht werden, so ist der schnelleren Arbeit, wie des leichteren Gelingens wegen zu empfehlen, einen Pastetenreif mit Charniren, welche ausgeschweift und ausgetrieben ein schöneres Ansehen gewähren, anzuschaffen. Diese Reifform etwas mit Butter ausgeschmiert setzt man über vierfaches Papier auf ein Blech und legt sie mit mürbem Pastetenteig (Seite 53) aus, wie (Seite 57) angegeben. Wenn man sie kalt serviren und länger erhalten will, füttert man sie inner dem Teige mit dünnen Speckplatten aus. Man kann sie wie die vorigen von allen Gattungen Wildgeflügel oder von Wildpret oder anderem Fleische bereiten und die Farce mit den schönen Fleischstückchen unterlegen; dann deckt man die letzte Schichte Farce mit Speckschnitten und mit einer Platte von Teig, in der man ebenfalls eine Oeffnung mit einem kleinen Krapsenstecher von 1 ½ Zoll im Durchmesser macht, und einen zusammengerollten Streifen Teig, dessen oberen Theil man vorher in fingerbreiter Entfernung einschneidet, als eine Art Rauchfang einsetzt, um den Dunst auszulassen. Mit dünn ausgerolltem Teig verziert man dann den Deckel beliebig und bäckt die Pastete bei gelinder Hitze, wozu eine große 2 Stunden braucht. Wenn der Deckel beim Backen Farbe bekommt, muß man ihn mit Butter bestreichen und mit Papier überdecken. Nachdem man die Pasteten noch warm, aber nicht gleich, wenn man sie aus dem

Ofen gestellt, aus dem geöffneten Reif genommen und mit einem Bleche über einer Serviette auf die Schüssel gegeben hat, wird zweifingerbreit vom Rande der Deckel ausgeschnitten, dieser abgehoben, der Speck herausgenommen und dafür einige Löffel voll Fleischessenz hinein gegeben, worauf man sie mit dem Deckel geschlossen servirt. Gibt man sie kalt, so nimmt man den Reif erst nach 1 Stunde ab.

Mit Wildgeflügel. Die Farce kann man zum Theil von Rehfleisch machen und vom Geflügel die Bruststücke einlegen oder Rebhühner u. dgl. wie zu Galantine auslösen, füllen, zu einigen Stücken abschneiden und einlegen. Die ausgelösten Schnepfen, Rebhühner, Krammers- oder andere Vögel salzt man, marinirt sie ohne Del und läßt sie über Nacht stehen. Dann bestreicht man die Haut mit Farce, belegt diese mit blätterig geschnittenen Trüffeln, bedeckt sie mit Farce, gibt dem Thiere seine natürliche Gestalt, ohne es zuzunähen und schneidet es in 3 Stücke. Zur Farce nimmt man das ausgelöste Fleisch nebst Reh- oder Hasenfleisch und rechnet zu einem Pfunde davon 16 Loth Speck, 8 Loth Semmelbeschamel, 2 Eier, Pastetengewürz, Salz und die Leber der Vögel, oder bei Schnepfen die Eingeweide wie zu Schnepfenkoth bereitet.

Mit Hausgeflügel. Zur Farce nimmt man Schwein- und Kalbfleisch und die Geflügelleber und mischt würfelig geschnittene gekochte Zunge dazu.

Mit jungem Indian werden die Bruststücke mit Speck und Schinken durchspielt und vom übrigen Fleische und der Leber die Farce bereitet.

Mit Fasan, Auerhahn oder dgl. Man spielt dem Thiere nachdem es ausgelöst ist, die Brust mit Speck und Schinken und macht die Farce von dem ausgenommenen Fleische, nebst frischem Schweinfleische, Speck, den feinen Kräutern, Salz, Gewürz, Trüffeln, etwas dicker spanischer Sauce und 2 Dottern. Oben unter den Speck legt man 1 Lorbeerblatt und wenn man dieses nach dem Backen weggenommen, gibt man einige Löffel voll von der mit Wein aus dem Gerippe gekochten Essenz hinein und läßt die Pastete ein paar Tage stehen, ehe man sie servirt.

Man kann in solche Pasteten nebst den Bruststücken, Gansleber mit Trüffeln gespielt einlegen, und sie warm oder kalt serviren.

Lauben-Pastete. Rohes Fleisch von einem Kalbschlegel ungefähr $\frac{1}{4}$ Pfund und $\frac{1}{2}$ Pfund von Wildpret schneidet man würfelig. Dann gibt man 4 Loth Speck, 4 Loth Kernfett, einige Champignons, 2 Sardellen, Zwiebel, Petersilie, Limonienschalen, einige Pfefferkörner, Salz, Essig, Was-

fer und 2 Tauben dazu und dünstet es. Wenn die Tauben weich sind, nimmt man sie heraus, viertheilt sie und läßt das Uebrige besser eingehen, befeuchtet mit dem Saft blätterig geschnittene feine Semmelschmole, rührt sie zum Fleische und schneidet das Ganze fein zusammen. Dann treibt man mürben Pastetenteig (Seite 54) von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl zu zwei runden Flecken aus, legt den einen auf einem Bleche über Papier und bestreicht den Rand mit Ei. Nun gibt man von der Farce darauf, dann die Taubenstücke, bedeckt sie mit der übrigen Farce und legt den zweiten größeren Flecken darüber, welchen man mit Ei bestreicht und mit Teig verziert. Während die Pastete bäckt, macht man braune Sauce mit Vertram-Essig, saurem Rahm, Kapern und Fleischessenz, und gibt davon ein paar Löffel voll in die oben aufgeschnittene Pastete, die übrige in einer Schale dazu.

Kalte Hasenpastete. Von einem gebratenen Hasen löst man die gespickten Rückenfilets ab, schneidet sie zu Scheiben, das übrige Fleisch macht man mit ebenso viel Speck, den feinen Kräutern, Pastetengewürz, Salz und etwas dicker kräftiger brauner oder spanischer Sauce, saurem Rahm und 2 Dottern zu Farce. Diese unterlegt man mit den Fleischstücken und in Wein gekochten Trüffelscheiben. Das zerhackte Gerippe kocht man mit guter Brühe aus, läßt sie stark einsieden, damit nur einige Löffel voll Essenz werden und gibt diese nach dem Backen hinein, ehe man die Pastete kalt stellt.

Krebspastete. Man macht Farce von Kapaunfleisch mit Krebsbutter und dünstet Kalbsbrühe mit Butter und den feinen Kräutern. Diese gibt man zu Stücken geschnitten nebst Krebschweischen zwischen die Farce in die mit Teig ausgelegte Reifforn und beim Aufmachen statt der Speckschnitten eine Krebsauce.

Fischpastete. In eine hohlausgebackene Pastete gibt man gebatene Fischstücke in Rahmsauce mit Paprika.

Trüffelpastete für Fasttage. Stücke Lachs aus Haut und Gräten gelöst, spickt man mit Sardellen und dünstet sie mit Butter und den feinen Kräutern ab. Dann wird von ebenso viel Hechtenfleisch mit Semmelbeschamel, Krebs- und Sardellenbutter, den feinen Kräutern, frischen Dottern und Salz eine passirte Farce gemacht. Zwischen diese legt man die Lachsstücke und Trüffelscheiben in der mit Teig ausgelegten Reifforn ein und gibt oben unter den Deckel etwas Butter.

Kalte Pasteten in Terrinen. Die bequemste Art für kalte, besonders für Trüffelpasteten, sind die Töpfe von Porzellan oder Steingut in der Form der Straßburger Pasteten, welche man nun statt der sonst üblichen ungenießbaren Teighülle in Gebrauch hat und die eine große Er-

leichterung der Arbeit verschaffen. Dieser Topf wird ganz mit Speckplatten ausgelegt, dann die Farce mit dem Fleische unterlegt eingedrückt, mit Speck und dem eigenen Deckel geschlossen, dann bis zur Hälfte in siedendes Wasser und mit diesem oben frei in das Rohr gestellt, wo man es bei geringer Hitze 2 bis 3 Stunden bäckt. Beim Gebrauche sticht man mit einem in heißes Wasser getauchten Silberlöffel davon heraus, häuft diese kleinen Portionen bergartig auf und garnirt es mit Aspice oder gibt es in einen ausgelegten Aspiceis. Sie müssen einige Tage vor dem Gebrauche gemacht werden, und wenn man sie lange Zeit aufheben oder versenden will, gießt man sie oben mit Schweinsfett voll, legt nach dem Erkalten Papier darüber und verklebt den Deckel mit Staniol. Beim Oeffnen nimmt man das Fett mit einem Löffel ab.

Sträßburger Trüffel- oder Gansleber-Pastete. Zu einer großen in einer Terrine bereiteten Pastete gehören 2 Gänselebern, die man auseinander theilt, wo die Galle war, das Grünliche wegschneidet und außen herum zugestuzt mit nagelförmigen Trüffeln spickt, mit Salz und den feinen Kräutern würzt und zugedeckt bei Seite stellt. Dann schneidet und stoßt man, jedes für sich, 2 Pfund Schweinsfleisch vom Rippenstücke und 2 Pfund Speck. Die Abfälle der rund geschnittenen Trüffeln dünstet man mit gehacktem Specke und den feinen Kräutern, gibt die Leberabfälle, Salz und Pastetengewürz oder Schalotten und weißen Pfeffer dazu, dann stoßt und passirt man es nebst dem Fleische und Specke und mischt 2 Eßlöffel Rum dazu. In die mit Speck ausgelegte Terrine gibt man zum Boden fingerdick Farce, darauf 2 halbe Lebern und ein paar Trüffeln, wieder Farce, so fort bis der Topf voll ist, worauf man Speck und den Deckel darauf gibt. Wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, gibt man Glace mit Wein aufgekocht hinein, deckt sie wieder zu und stellt sie an einen kühlen Ort.

Ebenso kann man sie von Farce aus beliebigem Wildgeflügel, mit Trüffeln und Stücken von Gansleber unterlegt, bereiten.

Kalte Fleischuchen (Gateau) oder Käse.

Man legt eine glatte Form oder ein Casseroll mit frischem Specke ganz oder gitterartig oder sonst auf beliebige Weise aus. Dann drückt man die Farce (welche durch sauren Rahm und frische Dotter saftig gemacht wird, aber nicht auseinander fließen darf) mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel fest ein, deckt Speck darüber und kocht es mit Oberhitze ungefähr eine Stunde in Dunst oder bäckt es. Erkaltet schwert man den Kuchen in der Form etwas ein und erwärmt letztere dann zum Stürzen. Frisch bereitet sind

diese Kuchen nie so gut, als nach einigen Tagen. Der gestürzte Kuchen (Gateau) wird zu schönen Stücken geschnitten, die Speckhülle stuzt man ab und garnirt die Schüssel mit Aspice. Wenn man die Speise nicht zu Thee gibt, servirt man meistens Essig und Del dazu.

Von Reh oder Hasen. Man macht Farce Nr. I (Seite 29) von einem Hasen oder von Hals und Brüsten oder einer Schulter von Reh, mischt einige Löffel voll sauren Rahm, 4 Dotter, einige Loth frischen, würfelig geschnittenen Speck, Salz und Pfeffer oder etwas Pastetengewürz dazu und drückt sie ein.

Oder: Zu dem rein abgelösten Fleische eines ganzen rohen Hasen nimmt man 1 Pfund Kalbschneiz, $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, hackt es sehr fein, mischt 6 Schalotten, etwas Zwiebel und Knoblauch fein geschnitten, Pastetengewürz und 2 Löffel frisches Wasser dazu und drückt es in die mit Speck und Lorbeerblättern ausgelegte Form auch oben damit bedeckt und bäckt es $1\frac{1}{4}$ Stunde lang.

Oder: Man macht von rohem Hasenfleische Farce Nr. II (Seite 29), mischt würfelig geschnittene Gansleber, Trüffeln, Zunge und Kalbsente (letztere gekocht und erkaltet) dazu und drückt sie ein.

Oder: Zu Wildpretfarce Nr. III mischt man würfelig geschnittenen Speck, sauren Rahm und Dotter, drückt sie ein und bäckt den Kuchen langsam.

Von Lungenbraten. Das Fleisch wird nebst halb so viel Speck fein geschnitten, mit angelauener Zwiebel, Salz, Pfeffer und Majoran gestoßen, mit saurem Rahm, würfeligen Speck und ein paar Dottern gemischt, in den mit Speck ausgelegten Model gedrückt und langsam gebacken.

Von Gansleber. Die Leber von 2 Gänsen dünstet man mit Butter und schneidet den vierten Theil davon würfelig, das übrige stoßt man mit 2 hartgefotenen Dottern, den feinen Kräutern, würzt es mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Muscatblüthe und mischt würfelig geschnittenen Speck, Zunge und die Leber dazu, drückt es in den mit Speck ausgelegten Model ein und bäckt es.

Oder: Man stoßt mit der Leber einer Gans in Wein und braune Suppe geweichte Semmel und 3 frische Dotter, mischt frischen Speck und überkochte Trüffeln, klein würfelig geschnitten, Gewürz und Salz dazu und drückt es ein.

Oder: Man macht von 4 Loth Semmel ein Beschamel, gibt ein gesprudeltes Ei und die mit Butter angelauenen feinen Kräuter dazu, stoßt es ausgekühlt mit 2 Ganslebern, Salz, Gewürz, und wenn es schon fein ist,

mit 3 frischen Eiern. Passirt mischt man 8 Loth würfeligen Speck und größere Würfel von gekochter Zunge darunter.

Marmorirter Kuchen. Von einem rohen Poulard wird das schöne Fleisch wie dicke Nudeln geschnitten. Vorher überkocht man 1 Kalbs- euter, 1 Schweinsohr und Wammel, etwas vom Ochsenobergaumen, geräucherte Zunge und Kaiserfleisch. Ausgeföhlt wird alles nudelförmig geschnitten. Dann läßt man Zwiebel, Petersilie, Schalotten, Champignons in Butter anlaufen, überdünstet damit das Geschnittene, würzt es mit Majoran, Pfeffer, Salz, bindet es mit etwas Beschamel und gibt fein geschnittenen frischen Speck, passirte Kalbs- oder Gänseleber und einige Dotter dazu. Gut gemischt, füllt man es in einen mit Speckschnitten ausgelegten Model und bäckt es langsam.

Russischer Kuchen. $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund Kalbsleber, 4 Loth geräucherten Speck, 4 Loth Kernfett, 1 Zwiebel und einige Champignons schneidet man kleinwürfelig, gibt es nebst Salz, Pfeffer, Neugewürz, Muscatblüthe in ein Casseroll mit so viel guter Rindsuppe, daß sie darübersteht und kocht es zugedeckt weich. Zugleich macht man rohe Kalbsfarce, passirt beide und mischt sie mit 2 Dottern.

Dann schneidet man gleich groß würfelig geräucherten Speck, Zunge und Trüffel und mengt dieß mit ganzen Pistazien und untereinander. Man streicht dann einen glatten Model gut mit Rindschmalz aus, drückt fingerdick Farce am Boden und am Rande ein und streut von dem würfelig Geschnittenen hinein, darauf gibt man wieder eine Schichte Farce, fährt so abwechselnd fort, bis der Model voll ist und siedet es zwei Stunden in Dunst.

Kaltes Fleisch mit Aspice und Saucen.

Gesulzte Fleischkuchen.

Der Model, in welchem man den Kuchen auf die früher beschriebene Weise gebacken oder in Dunst gesotten hat, wird gereinigt, in Eis gegraben und mit Fleischsulze dünn eingegossen (Seite 22). Wenn diese Sulze fest geworden ist, belegt man sie zierlich mit Stückchen von Zunge, Trüffeln, Kapaun-Brustfleisch oder andern derlei Sachen und bedeckt diese nach und nach mit Aspice. Nachdem diese gestockt ist, gibt man den aus der Speckhülle

gelösten, glatt zugeschnittenen Kuchen in die Form und füllt den Raum herum mit Sulze voll.

Oder: Man schneidet den Kuchen zu Stücken und gibt sie im Kranze halb übereinander liegend in den Reifmodel, ohne den Spiegel auszulegen und füllt die Zwischenräume mit Sulze aus.

Oder: Man sticht die Schnitten rund aus und Trüffel- oder Zungenscheiben mit einem kleineren Ausstecher von anderer Form und klebt mit kalter dicker Sulze ein solches Stück auf jedes Stück Kuchen. Wenn dieses fest angefulzt ist, legt man sie mit der gezierten Seite auf dünn gesulzte lichte Aspice und gießt solche darüber. Gesulzt sticht man die Kuchen mit einem etwas größeren erwärmten Ausstecher aus, stürzt das Ganze über Papier auf ein Brettchen und erwärmt das Geschirr mit einem in heißes Wasser getauchten Tuche. Diese Scheiben über Aspice im Kranze auf die Schüssel gerichtet, ziert man mit Eiern, Aspice, Feldsalat u. dgl. und gibt in die Mitte Mayonnaise von harten Dottern. So kann man auch Stücke von Galantine mit Sulze umgeben und aufrichten.

Gesulzte kleine Fleischkuchen.

Die kleinen Kuchen von Fleischpüree, wie Seite 239 bereitet, werden lau gestürzt, dann kalt gestellt. Die Becherformen gräbt man in Eis, gießt einen Spiegel von Sulze ein, belegt diesen nach dem Stocken mit ausgestochenen Zungen- oder Trüffelstücken, gibt etwas Sulze darüber und wenn sie fest ist, die kleiner zugeschnittenen Kuchen, welche in denselben Bechern bereitet wurden und füllt den leeren Raum voll. Gestürzt stellt man sie auf gesulzte Aspice, mit der man den Boden der Schüssel ausgefüllt hat und garnirt sie mit fein geschnittener.

Kleine Formen von gesulzter Farce.

Eine passirte Leberfarce Nr. III (Seite 29) oder Wildpretfarce Nr. IV mischt man mit Aspice und läßt sie sulzen, indem man sie fingerdick auf ein mit Sulze bestrichenes Brett streicht. Wenn sie gestockt ist, fährt man mit einem in heißes Wasser getauchten Messer unten durch, slicht Formen davon aus, oder schneidet Würfeln, und legt diese in Sulze ein. Man schneidet sie wieder aus, wodurch die Farce ganz in klare Sulze gehüllt ist, oder man überstreicht die ausgestochenen Stücke mit kalter Aspice und streut gehackte darauf und verwendet beide Arten als Garnirung von gestürzter Sulze oder dgl.

Oder: Man dünstet eine Gansleber, stoßt sie, mischt Fleischsulze dazu

und streicht sie durch ein Sieb. Dann mischt man noch mehr Sulze und würfelig geschnittenes Brustfleisch von Wildgeflügel und Trüffeln dazu, füllt es in kleine Formen und ziert sie nach dem Stürzen mit Aspic.

Oder: Man mischt Fleischpüree von Wildgeflügel mit Sulze und würfelig geschnittener Zunge, Speck und Trüffeln und macht es wie oben angegeben, zu Würfeln.

Oder: Eine mit Butter und Zwiebel gedünstete Gansleber passirt man mit 2 harten Dottern und mischt Salz, Pfeffer und etwas Aspic dazu. Dies streicht man auf dünn eingegossene Aspic in einen Model, gibt wenn die Farce steif geworden ist, ebenso viel Sulze darüber und sticht sie nach dem Stürzen mit kleinen Formen aus.

Gesulzte Gansleber.

Mit Trüffeln gespickte Gansleber legt man zwischen Speckplatten in ein Casseroll und bratet sie im Rohre. Ausgekühlt schneidet man sie zu schönen Stücken und legt diese in Aspic ein.

Oder: Man schneidet, stoßt und passirt eine gedünstete Gansleber und Brustfleisch von einem gebratenen Kapaune, rührt dies auf Eis mit $\frac{1}{2}$ Seidel Aspic und 4 Loth Del, füllt es, sobald es dicklich wird, in den Reifmodel und ziert es nach dem Stürzen mit Sulze.

Kalte Galantine.

Von Haus- oder Wildgeflügel löst man die Beine aus, (Seite 12) zieht die Haut der Flügel und Füße ein, läßt das Fleisch überall gleich dick und belegt die dünneren Stellen mit Stücken, die man am andern weggeschnitten. Weiter ist dabei alles zu beobachten, was darüber bei warmer Galantine (Seite 237) gesagt ist, und jedes wie dort bereitete farcirte Geflügel kann auch kalt aufgeschnitten und mit Aspic geziert, oder zu Stücken geschnitten in Sulze eingelegt werden. Mit Sulze von Kalbsfüßen in einem irdenen Geschirre gesulzte Galantine mit zerlassnem Rindsfett fingerdick bedeckt, kann man im Winter wochenlang aufbewahren.

Von Kapaun oder Indian. Von ausgeschnittenem Fleische (mit Ausnahme der Bruststücke), dann von Leber und Schwein- und Kalb-Fleisch bereitet man die Farce. Man belegt diese mit Zunge, Speck und dem Brustfleische, alles zu Streifen geschnitten und kann auch würfelige Trüffeln und ganze Pistazien darüber streuen, so füllt man es abwechselnd bis die Haut voll ist, worauf man sie zunäht und die Galantine in Speck und Leinwand geschnürt dämpft, was bei einem Indian 2 Stunden dauert.

In der Brühe erkaltet schneidet man die Galantine auf nachdem man die Brühe zu Sulze geklärt hat und ziert mit dieser die Schüssel.

Oder: Man nimmt zur Farce Gansleber, Weinmark, Schalotten, Champignons, Salz, Pfeffer, Majoran und mischt das Brustfleisch, Zunge, Kalbsente, Schweinsfleisch und Trüffeln, alles würfelig geschnitten, darunter. Man legt die Stücke von aufgeschnittener Galantine auf gehackte Sulze und garnirt sie mit Aspic von verschiedener Farbe.

Von Fasane. Man macht die Farce von ausgelöstem Fleische mit Kalbsfleisch gemischt, und unterlegt sie mit Speck, Zunge, Trüffeln und Gansleber.

Kalbs- oder Lamm-Schulter als Galantine.

Die Schulter schneidet man der Länge nach auf, löst die Beine aus, nimmt vom Fleische weg, wo es am dicksten ist und belegt damit die dünnen Stellen, damit es beim Ausschneiden gleichmäßig erscheint. Dann klopft man es gut und bestreut es mit Salz und Pfeffer. Den Rand näht man rund herum mit Spagat durch, um ihn dann zusammenziehen zu können. Man gibt so viel Farce mit würfelig geschnittenem Speck und Zunge gemischt darauf, daß sich das Fleisch darüber schließt und gut verbunden einen Knopf bildet. Wenn es gedämpft und ausgekühlt ist, legt man es auf eine Schüssel und beschwert es etwas, damit das Gebundene flach gedrückt wird. Man bestreicht es auf der glatten Seite mit zerlassener Aspic, streut lichte gehackte darüber und garnirt es mit dunkler.

Farcirtes Fleisch als Wurst.

Man schneidet einen Kalbs-Schlegel der Länge nach auseinander, löst das Bein aus, läßt nur fingerdick Fleisch an der Haut, das übrige wird mit Weinmark, Semmel und Dottern zu Farce gemacht. Die Hälfte davon streicht man auf den Schlegel, belegt sie mit Zunge und Speck, gibt die übrige darauf, dreht es strudelartig zusammen und umwindet ihn mit Spagat. Man legt ihn auf die Beine, Wurzeln und Speck, gibt etwas Suppe dazu und dünstet ihn. Der Saft wird geseiht, beim Auskühlen darauf gegeben und das aufgeschnittene Fleisch mit Aspic geziert.

Oder: Von rohem Reh- oder Hasenfleische macht man eine Farce. Dann schneidet man Speck, Zunge oder Schinken, Kapaun-Brustfleisch und Gansleber zu langen fingerdicken Streifen und legt diese (mit den Farben wechselnd) in die Farce ein, daß diese sie bindet. Zu einer Wurst formirt wickelt man es in Speckplatten, windet Spagat herum und bratet es. Erkaltet aufgeschnitten ziert man es mit Aspic.

Preßwurst.

Zwei Pfund frisches Schweinefleisch, die Ohren des Schweines und 1 Pfund geräucherten Schinken oder eine Zunge, alles gekocht, schneidet man zu gewürfelten und länglichen Bröckeln. Mit Zwiebel, Salz und Pfeffer gewürzt und $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, würfelig geschnitten und heiß gemacht, gemischt, füllt man es in einen Schweinsmagen und verbindet ihn auf beiden Seiten. Man kocht diese Wurst mit Wasser, gutem Essig, Lorbeerblättern und Gewürznelken volle zwei Stunden. Wenn man sie aus dem Sude nimmt, legt man sie zwischen 2 Bretter, beschwert sie etwas und servirt sie kalt fein aufgeschnitten, mit Aspice garnirt, mit Essig und Del.

Farcirter Schweinskopf.

Der Kopf von einem jungen Schweine wird mit einem Stücke Hals abgeschnitten, rein gepuht und gesengt auf der untern Seite aufgeschnitten, worauf man die Haut so ablöst, daß nur fingerdicke Fleisch daran bleibt, und die Fleischseite mit Salz und Pfeffer bestreut. Das von den Beinen gelöste Fleisch und noch einmal so viel von den Schultern oder Kalbsfleisch und frischem Specke schneidet man fein, gibt Salz und Gewürz dazu und stoßt es. Dann schneidet man geräucherte nur halb gekochte Zunge in daumendicke Streifen, geräucherten Speck in kleinfingerdicke ebenso Gansleber und überkochte Kalbsohren nudelig und legt diese Dinge mit den Farben wechselnd zwischen die Schichten von Farce ein, näht den Kopf sowie die Schnauze mit Spagat zu und über den Halschnitt ein rundes Stück Haut von der Keule. Fest in ein Tuch gewickelt kocht man ihn wenigstens 2 Stunden lang mit gesalzenem Wasser, Wurzeln, Gewürzen, Knochen und Kalbsfüßen, und beschwert ihn ein wenig, nachdem er darin erkaltet ist. Der Sud wird geklärt und gesulzt zum Bierem verwendet, davon legt man z. B. eine Rosette auf die Stirne und gibt das Uebrige herum.

Gepöckelter Schweinskopf.

Den Kopf von einem zahmen oder Wildschweine löst man aus, schneidet von der Haut inwendig alles Drüsenartige weg, das gute Fleisch läßt man aber fingerdicke daran und reibt es sowie das übrige schöne Fleisch von Kopf und Hals und etwas vom Schlegel mit Salpeter und Salz ein, schlägt die Haut zusammen, schwert es etwas ein und gibt es an einen kühlen Ort, wo man es bei öfterem Umkehren ungefähr 8 Tage läßt, bis das Fleisch durch und durch roth geworden. Das gute Fleisch

schneidet man dann in zwei Zoll große Würfeln, sowie geräucherte Ochsenzunge, 2 Pfund Speck in kleinere Würfeln und Trüffeln in große Stücke, mischt dies und füllt es in die unten zusammengenähte Kopfhaut, näht Haut von der Keule über den Halschnitt, gibt dem Kopfe seine natürliche Form und bindet ihn ein. Dann wird er mit Abfällen und Knochen von Schwein, Hind und Kalb, Wurzeln, Gewürz, Wachholderbeeren, Suppe (bei Wildschwein auch rothen Wein) so lange gekocht, bis er in die Höhe steigt, was mehrere Stunden, besonders bei Wildschwein braucht, worauf man noch als Probe mit einer Spicknadel hineinstecken kann, und wenn sie leicht herausgeht, stellt man ihn beiseite. Nach einer Stunde nimmt man ihn aus dem Sude und schnürt ihn fester ein. Den andern Tag kann man ihn verspeisen oder den Sud geseiht und entfettet über den aus dem Luche gelösten Kopf schütten, daß er ganz damit bedeckt ist und kann ihn so mit Rindsfett übergossen an einem kühlen Orte viele Wochen aufbewahren.

Gesulztes Schweinefleisch.

Kopf, Füße oder mageres Fleisch kocht man mit Wasser, Essig, Wurzelwert, etwas Salz und Gewürz weich. Dann klärt man den Sud, und schneidet das früher im Sude erkaltete Fleisch zu schönen Stücken und legt diese auf die Schüssel. Man seht dann die sulzige Brühe über das Fleisch und wenn sie gestockt ist, garnirt man die Schüssel mit nudelartig geschnittenem abgemachten Salat und hartgefotenen Eiern.

D d e r: Man schneidet das Fleisch zu Würfeln oder dicken Nudeln, ehe es ganz weich geworden, dreht es wurstförmig in eine Serviette, bindet es fest und kocht es fertig. Erkaltet zu Scheiben geschnitten, gibt man die gestockte Brühe fein gehackt herum.

D d e r: Man mischt fein geschnittenes Fleisch mit etwas vom sulzigen Sude, läßt es stocken, schneidet es dann zu Stangerln u. dgl. und legt sie in einen Model in Aspice ein. Die erste Lage kann man mit schönen Fleischstücken, Zunge und Eiern zieren.

Gesulzter Schweinskopf.

Einen halben Schweinskopf und 2 bis 4 ausgelöste Kalbsfüße kocht man mit Wasser, etwas Essig, Salz, Wurzeln und Gewürz weich und löst, so lange es noch warm ist, die Beine aus. Erkaltet schneidet man vom Fleische große Würfeln, sowie auch von gekochter Bockelzunge, Luftspeck, Pfeffergurken und beliebigen Fleischresten und marinirt es gut gemengt mit Pfeffer, Limonienschalen und etwas Essig. Man kann noch hartgekochte ge-

schälte Eier und Stücke von Haring und Sardellen dazu geben. Indessen wird die sulzige Brühe geklärt zur gehörigen Dicke eingekocht und mit dem Fleische gemischt in eine glatte Form gefüllt. Diese kann man vorher auf gestockter Sulze mit Limonischalen, Pfeffergurken, schönen Fleischstücken u. dgl. auslegen und sulzen. Oder man legt die Form mit recht weich gekochten Schwarten aus und schlägt sie oben darüber zusammen. Fest gesulzt und aufgeschnitten servirt man Essig und Del dazu.

Oder: Man kocht den nach der Länge gespaltenen Schweinskopf ebenso, löst die Beine aus, so lange er noch ganz heiß ist, bestreut beide Hälften auf der innern Seite mit Salz und Pfeffer und belegt den einen Kopftheil auf der Fleischseite mit Streifen von gekochter Pöckelzunge, Lustspeck und Pfeffergurken. Dann legt man den andern Theil des Kopfes darauf, die Haut gegen außen gekehrt, wickelt das Ganze fest in eine naßgemachte Serviette und läßt es zwischen zwei Brettchen eingeschwert erkalten. Aufgeschnitten mit der gestockten Sulze garnirt, gibt man Essig und Del oder eine kalte Kapern- oder Kräuter-Sauce dazu. Auch kann man den Kopf auf alle Arten wie das gesulzte Schweinefleisch bereiten.

Gesulztes Milchferkel.

Die Beine löst man aus, der Kopf wird weggeschnitten, das Uebrige wie eine Wurst zusammengedreht, in Leinwand gewickelt, verbunden und wie das Vorige gekocht. Zu Scheiben geschnitten ziert man es mit der gesulzten Brühe.

Ungarisches Rebhuhn.

4 Schweinsfüße, 1 Stück Ochsenfuß und Vormaul gibt man gut gereinigt in einen Topf mit Wasser und Essig nach Geschmack, Salz, 1 ganzen Zwiebel, etwas Knoblauch, 1 Lorbeerblatt, Thymian und ganzen Pfeffer und läßt es langsam kochen. Was am ersten weich ist, nimmt man heraus, löst es noch warm von den Beinen und schneidet es ausgekühlt zu Würfeln, nur das Vormaul blätterig. Alles muß recht weich sein. Die Suppe kocht man, bis sie zum Sulzen dick genug ist, worauf man sie seigt und davon fingerhoch in einen Modol gießt. Wenn diese gestockt ist, gibt man das Vormaul und Sulze darauf, läßt es wieder fest werden, dann die Würfel u. s. w. Gestürzt schneidet man es blätterig auf und gibt Essig und Del darüber.

Schöpfenkopf und Füße mit kalter Sauce.

Man kocht diese Stücke mit Weize und etwas Knoblauch, schneidet dann das von den Beinen gelöste Fleisch nudelig, seigt den kurz eingekoch-

ten Saft darüber und läßt es erkalten. Dann gibt man Essig, Del und Pfeffer darüber oder kalte Eier Sauce, oder Kräuter- oder Kapern-Sauce Nr. I dazu.

Hirschkopf und Fische.

Man puht sie wie beim Kalbe, kocht sie mit einer Beize weich, und nachdem sie in der Brühe erkaltet sind, schneidet man das von den Beinen gelöste Fleisch nudelig. Man mischt es nun mit Pfeffer und nudelig geschnittenen Sardellen, füllt es in einen Model auf gefulzte Aspic und gibt solche um und auf das Fleisch.

Der: Man macht es mit Essig und Del, Pfeffer und Salz ab, oder mit einer kalten Eier-, Kräuter-, Kapern- oder Sardellen-Sauce und garnirt es mit dem gefulzten Sude.

Der: Man mischt das nudelig geschnittene Fleisch mit dem fulzigen Sude, läßt es fest werden, schneidet es dann zu Stücken und garnirt es mit Aspic oder man schneidet es blätterig, macht es mit einer Sauce ab und garnirt es mit der Sulze.

Schnepfenbrüste in gefulzter Farce.

Von gebratenen Schnepfen löst man die Bruststücke ab und bereitet vom übrigen Salmi, welche man mit so viel Aspic mischt, daß es sich sulzen kann. Diese Sulze unterlegt man in einem Kuppelmodel mit dem Brustfleische. Gestürzt steckt man in die Mitte die in vier Theile geschnittenen Köpfe mit den Schnäbeln so ein, daß der Kopftheil in die Höhe steht.

Wildgeflügel und Wildpret in gefulzter Sauce.

Die schönen Stücke von zerlegtem, in Speck gebunden gebratenem Geflügel oder von Rehfleisch taucht man in Chaurfroid-Sauce (Seite 123), läßt sie über Eis stocken und gibt die übrige Sauce in die auf Eis gestellte Schüssel. Wenn sie gefulzt ist, legt man die Fleischstücke darauf, belegt sie mit länglich geschnittenen Trüffeln und garnirt die Schüssel mit Aspic.

Geflügel mit Aspic.

Kapuan, Indian. Das Geflügel wird auf Wurzeln und zerhackte Kalbsfüße gelegt, mit Suppe, Essig, Wein, Salz und Gewürz weich gedünstet und im Saft ausgekühlt. Diesen härt man, färbt ihn mit Alkermesjaft und ziert damit das zerlegte Geflügel, welches man bergartig, mit den schönen Schnitten vom Brustfleische bedeckt, in der Schüssel aufrichtet.

Der: Man schneidet das Brustfleisch zu schönen Stücken, das übrige

nudelig und gibt diese, nachdem das erstere mit Zunge u. s. w. im Model eingelegt und gesulzt ist, darauf und gießt nach und nach Aspice darüber.

F a s a n oder anderes Wildgeflügel wird gespiet und gebraten kalt zerlegt, aber wie ganz zusammengestellt und die Schüssel mit Aspice garnirt.

O d e r: Man schneidet das Brustfleisch zu schönen dünnen Stücken und belegt mit diesen sowie Zunge, Trüffeln, harten Eiern die erste Schichte der Sulze. Das übrige Fleisch ohne Hauttheile wird fein geschnitten und gestoßen mit etwas von der Sulze gemischt, wenn es gestockt ist, zu Stücken geschnitten, die man als zweite und dritte Schichte einlegt.

Kaltes Rindfleisch.

Mürbes Fleisch vom innern Theil des Hinterfußes oder Lendenbraten wird geklopft, gesalzen und mit Speck und Knoblauch oder mit Zunge, Schinken und Speck zu gleichen Theilen schief hinein durchzogen. Man legt es auf zerhackte Kalbsfüße, Wurzeln, Gewürz, Suppe, Essig und Wein, verklebt den Deckel und dünstet es langsam. Diesen Saft klärt man, nachdem das Fleisch darin erkaltet ist, läßt ihn stocken und gibt ihn gehackt um dasselbe. Zum Spicken kann man auch kleine Essiggurken und dünne Seldwurstchen nehmen.

O d e r: Ein geklopftes dickes Stück Rindfleisch bestreut man mit Pfeffer, durchzieht es mit fingerdick geschnittenem Speck und Schinken und setzt es in einem nicht zu großen Hafen zum Kochen. Wenn es gehörig abgeschäumt ist, gibt man bei 3 Pfund Fleisch, 1 Seidel Wein, Muscatblüthe, 3 Gewürznelken, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und Limonienschalen dazu und läßt es zugedeckt sieden, bis es mürbe ist. Es wird kalt aufgeschnitten und mit Aspice oder einer kalten Sauce oder Essig und Del servirt, oder mit Essiggurken, Sardellen, rothem Rettig und kaltem Erdäpfelpüree (Seite 144) garnirt.

Kalte Kalbsnuß.

Die Kalbsnuß wird etwas geklopft nachdem man das feine Häutchen abgezogen, und schief hinein gespiet. Gedämpft läßt man sie in der Brühe erkalten, dann schneidet man den Speck gleichmäßig ab, daß er nur messerrückenweit vorsteht, bestreicht sie mit zerlassener Aspice, bestreut sie mit gehackter und ziert die Schüssel mit größeren Stücken.

O d e r: Man legt die Nuß dünn aufgeschnitten, aber wieder zusammengeschoben auf kalte Kapern- oder Kräuter-Sauce in die Schüssel und überzieht das Fleisch ebenso mit Aspice.

O d e r: Man spickt die Nuß regelmäßig mit Speck, Zungen, Trüffeln

und Essiggurken nach dem Faden des Fleisches, dämpft sie zwischen Speckschnitten, läßt sie in der Brühe erkalten, schneidet dann das Gespicket gleichmäßig ab, damit die Farben sich gut ausnehmen und übergießt es mit dicker lichter kalter Aspice und ziert den Rand mit dunkler.

Kalter Kalbschlegel.

Gespickt und gesulzt. Man streift die Haut zurück, sticht in das Fleisch Löcher und gibt in jedes, so tief man kann, abwechselnd Speck und Sardellen. (Jede Sardelle in 8 Theile geschnitten.) Nun zieht man die Haut wieder darüber und näht sie am Ende an. Dann salzt man den Schlegel und läßt ihn einige Tage liegen, und hängt ihn darauf ein paar Tage in Rauch. Man wäscht ihn dann recht gut und bratet ihn, wobei er fleißig mit Butter und fetter Suppe begossen werden muß. In der Bratpfanne darf man die Sauce nie einkochen lassen. Diese schüttet man durch ein Sieb über den vom Spieße gezogenen Schlegel, nachdem man das Fett abgeschöpft hat und gibt ihn erkaltet ganz oder aufgeschnitten mit der gehackten gesulzten Brühe.

Mit Sardellen-Sauce. Der Schlegel wird mit Wurzeln und Suppe in einem Topfe, in welchen er gerade paßt zugedeckt gedünstet. Wenn er mürbe ist, schneidet man ihn auf, legt das heiße Fleisch zierlich in die Schüssel und gibt Sardellen-Sauce Nr. II (Seite 126) warm darüber und läßt es erkalten.

Mit Haring. Von gebratenem aufgeschnittenen Kalbschlegel taucht man jedes Stück in Haring-Sauce (Seite 126), richtet das Fleisch in der Schüssel auf und garnirt es kaltem rothen Erdäpfelpüree (Seite 144), grünem Salat, Haringstücken und hartgekochten Eiern. Diese schneidet man zu Scheiben oder halbirt sie nach der Länge und füllt die Dotter mit Sardellen passirt und mit Essig und Del verrührt in das Weiße.

Maltraitirter Kalbschlegel. (Auf Thunfischart.)

Der Schlegel wird abgehäutet, nachdem das Bein ausgelöst ist, blanchirt, gesalzen und mit dem hölzernen Hammer 15 Minuten (ein größerer auch etwas länger) tüchtig geklopft. Nun dreht man ihn zu einer Wurst (doch so, daß der Faden des Fleisches der Länge nach geht), wickelt diese in eine Serviette, bindet beide Enden recht fest nahe am Fleische, und wickelt den Spagat auch um die ganze Wurst. Diese legt man dann auf die zerhackten Beine, gibt Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie, Lorbeerblätter, Thymian und so viel Wasser und Essig (aber nicht zu sauer) dazu, daß die Wurst

bedeckt ist, und kocht es gut zugedeckt zwei bis drei Stunden lang, am passendsten in einer Fischwanne.

Man läßt die Wurst über Nacht in der Brühe, löst sie dann einige Stunden vor dem Gebrauche aus dem Tuche, schneidet das Fleisch zu kleinfingerdicken Scheiben, legt diese so auf eine lange Schüssel, daß die Wurst nur etwas auseinander geschoben erscheint, bedeckt sie mit Sardellen-Sauce Nr. I (Seite 126) von 4 Limonien und schöpft die herabgefllossene wieder über das Fleisch. Wer diese Speise zum ersten Male bereitet, erschrickt über das zerfallene Aussehen beim Schneiden, doch ebenso weiß und zart muß es ein, um fischartig zu erscheinen. Alle Mängel lassen sich durch Gleichrichten mit einem Messer und durch das Bedecken mit der Sauce unkenntlich machen.

Auerhahn mit kalter Sauce.

Einen gut abgelegenen abgezogenen Auerhahn dünstet man mit allem was zur Beize Nr. II (Seite 20) gehört, nebst Kalbsfüßen und Wadschinken 4 bis 5 Stunden bei gelinder Hitze. Den Deckel verklebt man mit Teig. Wenn der Hahn in dieser Brühe erkaltet ist, nimmt man ihn heraus, klärt sie und gibt sie gehackt um das aufgeschnittene Fleisch, und kalte Sardellen-Sauce Nr. I (Seite 126) oder Senf à la diable oder Wachholder-Sauce (Seite 125) dazu.

Der: Man schneidet das Brustfleisch auf, schabt das übrige Fleisch von den Beinen, macht damit kalte Wildpret sauce (Seite 123), aber ohne hartgefotenen Dottern, und gibt sie darüber.

Wildschweinfleisch mit kalter Sauce.

Kalt aus dem Sude genommenes Fleisch (Seite 205) wird zu dünnen gleichen Stücken geschnitten und Senf à la diable (Seite 125) oder Wachholder-Sauce (Seite 125) dazu gegeben. Man kann dazu auch die Brust mit dem Bauchfleische verwenden, indem man alle Beine auslöst, das Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreut zusammenrollt, bindet und kocht.

Wildschweinskopf.

Wenn der Kopf gut gereinigt ist, löst man die Haut vom Oberrißel ab, schiebt sie zurück, haut das Bein weg und läßt ihn über Nacht in Wasser liegen. Dann gibt man ihm Salz, Thymian, Lorbeerblätter in Maul, Augen und Ohren, steckt ihn in einen Topf und kocht ihn mit 6 Seidel Wasser, 6 Seidel rothem Wein, 1 Seidel Essig, 1 in 4 Theile geschnittene Limonie, Gewürz und Wurzeln.

Im Ende ausgekühlt wird er auf die Schüssel gelegt, mit Pomeranzenblättern geziert, eine Limonie in das Maul gesteckt und Essig und Del, mit Pfeffer gewürzt oder Senf à la diable (Seite 125) beigegeben.

Wildpret mit kalter Sauce.

Von einem beim Braten nur mit Fett und Beize begossenen Hasen schneidet man das Rückenfleisch und das mürbere von den Hinterfüßen zu dünnen Scheiben und stellt es zugedeckt bei Seite. Das übrige Fleisch, fein geschnitten, stoßt man mit 2 Zwiebeln, 4 Sardellen, 1 Kaffeelöffel voll Kapern, und etwas Essig, passirt es und rührt es dann mit 8 Loth Del und Essig nach Bedarf zu einer dicken Sauce, die man mit dem Fleische abwechselnd in die Schüssel gibt und oben mit Aspice, Sardellen und Kapern ziert.

Der: Man gibt über aufgeschnittenes Wildpret eine kalte Senf-, Eier-, Kapern-, Kräuter- oder Sardellen-Sauce und garnirt es mit Aspice, Eiern, Feldsalat, Sardellen u. dgl.

Wildpret auf wälsche Art.

Gebratenes Hasen- oder Reh-Fleisch schneidet man nadelig, ebenso gesulzte Aspice und einige Sardellen, dieses mischt man, richtet es in einer Schüssel bergartig auf und bestreut es mit fein geschnittenen Kapern. Die kleinen Abfälle werden mit Pfeffer, Zwiebel und hartgefotenen Dottern fein gestoßen, mit Bertramessig verdünnt, passirt mit Del abgetrieben und über das Fleisch gestrichen. Dann ziert man es mit Aspice. Bei einem ganzen alten Hasen nimmt man 8 Sardellen und 6 Dotter.

Schöpfenschlegel auf portugiesische Art.

Grüne Petersilie, Majoran, Zwiebel und Limonienchalen schneidet man sehr fein, mischt Pfeffer, Ingwer und Gewürznelken gestoßen dazu, dreht in dies den Speck ein und spickt mit diesem und Schinkenfleisch abwechselnd, den gut geklopften gesalzenen Schlegel recht dicht. Dann dünstet man ihn mit allem zu einer Beize Gehörigen, bei verklebtem Deckel weich und läßt ihn in dieser Brühe erkalten. Wenn er herausgenommen ist, pußt man ihn sauber ab, läßt ihn trocken werden und gibt eine Sauce von gestoßenen Sardellen und Schalotten, Pfeffer, Limonienfist, Essig, Del darüber und gefüllte Oliven dazu.

Coteletten mit Mayonnaise.

Schöne Kalbs-Coteletten mit Butter, Champignons, Petersilie und etwas Suppe weiß gedünstet und erkaltet, taucht man in Mayonnaise

(Seite 122), legt sie in eine über Eis gestellte Schüssel, daß die Beine in der Mitte in die Höhe stehen, macht Manschetten von ausgeschnitztem Papiere um diese, und garnirt den Rand mit Aspice.

D e r: Man durchspielt die Coteletten mit Speck, Zunge, Trüffeln und Essiggurken und dünstet sie zwischen Speckschnitten. Während des Erkalstens beschwert man sie etwas, damit sie flach werden, schneidet sie schön zu, daß die Farben des Gespickten gut zu sehen sind und gibt sie auf dünn gesulzte Aspice in ein flaches Geschirr, worin man sie ebenso dick mit Sulze übergießt. Nach dem Festwerden schneidet man sie mit einem erwärmten Messer aus, stürzt das Geschirr über Papier mit einem Brettchen um, dann erwärmt man es mit einem Tuche, hebt es ab und gibt die Coteletten mit einem breiten Messer gehoben im Kranze auf die Schüssel, häuft Mayonnaise in die Mitte und garnirt den Rand mit Würfeln oder dgl. von Aspice.

Geflügel in Mayonnaise.

Die schönen Stücke des gebratenen oder in der Braise erkalteten, dann zerlegten Geflügels (Huhn, Kapaun oder Indian), taucht man mit einer Gabel in die gut gerührte Mayonnaise (Seite 122) und legt sie in einer runden, auf Eis gestellten Schüssel, über gehackter Aspice hoch auf, die Bruststücke zulezt und ziert den Rand mit Aspice von mehreren Farben.

Hühnersalat.

In Speck gehüllt gebratene Hühner, werden zerlegt, mit Del, Bertram-Essig, Salz und Pfeffer eine Stunde marinirt, dann macht man Salat ab, die Herzchen in 4 Theile geschnitten, die übrigen Blätter wie breite Radel. Letztere häuft man auf die Schüssel, belegt sie bergartig mit den Fleischstücken, gibt zulezt die Brüstchen darauf und stellt am Rande hartgekochte gewiertheilte Eier auf (siehe Garnirungen Seite 155), hinter diesen Salatherzchen und gibt die Marinade darüber.

D e r: Man dünstet die Hühner weiß oder kocht sie in Suppe, zieht ihnen, wenn sie nicht sehr rein weiß sind die Haut ab, legt sie in die Schüssel, gibt Mayonnaise mit Cardellen bereitet herum und garnirt sie mit Feldsalat.

D e r: In Mayonnaise getauchte Kapaunen-Bruststücke werden einzeln auf einer Schüssel über Eis gegeben und mit ausgeschnittenen schön schwarzen Trüffeln, nach einer einfachen Zeichnung, wie ein Blätterkranz oder dgl. belegt. Wenn es fest gestockt ist, gießt man ganz kalte, lichte, dicke Aspice darüber, wodurch es spiegelartig wird. Fest gesulzt gibt man sie halb

übereinander im Kranze auf die Schüssel, in die Mitte gemischten Salat von Spargelerbsen, Bohnenschoten, Karfiol u. dgl. und garnirt den Rand mit Caviarschnitten und Krebschweischen.

Geflügel mit kalten Saucen.

Gebrautes oder gedämpftes Geflügel, erkaltet und zerlegt, richtet man in der Schüssel auf, übergießt es mit kalter Eier-, Kräuter-, Kapern-, Sardellen- oder Mandel-Sauce, oder mit kalter Frikassée (Seite 122), faßt das Herabgefloffene öfters darüber und garnirt den Rand mit Aspice oder dgl.

Oder: Einen weiß gedünsteten, heiß zerlegten Kapaun übergießt man mit Kapern-Sauce Nr. II (Seite 124), läßt ihn erkalten und ziert den Rand mit Pomeranzenblättern, Kapern und gefüllten Oliven.

Oder: Man schneidet von Indian oder Gans das Brustfleisch fein auf, richtet es schön in die Schüssel und gibt Pomeranzenkren dazu, oder Senfsauce Nr. IV (Seite 125) darüber.

Muscheln mit kalter Fülle.

Von in Suppe gekochtem Kalbshirn zieht man das Häutchen ab, läßt es erkalten und schneidet von einem Hirn ungefähr 8 Würfel. Dann gibt man 3 Eßlöffel Del mit Essig und Petersilie gemischt darüber und läßt es zugedeckt über Nacht stehen. Man setzt so viele Muscheln als Hirnstücke sind auf Eis, gibt in jede ein Würfel, spritzt rund herum gelbe Mayonnaise, läßt aber das Hirn darüber herausstehen und gibt außen herum fein geschnittene rothe oder braune Aspice. Man stellt die Muscheln beim Gebrauche über einer Serviette auf die Schüssel. Ebenso gibt man gedämpftes Kalbsbrieff.

Oder: Man mischt das zu Stückchen geschnittene gedünstete Hirn mit kalter Kräutersauce Nr. II (Seite 124), füllt es in die Muscheln und streut Aspice darüber.

Butter als kalte Speise.

Sardellenbutter mit Rettig.

Feste Sardellenbutter formirt man mit in kaltes Wasser getauchten Händen zu einer langen Walze, dreht sie zu einem Kranze zusammen, legt diesen auf einen flachen Teller und streicht die Butter mit einem Messer schön glatt. In die Mitte stellt man kleine weiße und rothe Monat-Rettige,

denen man die Spitzen abgeschnitten, damit die Würzchen stehen können und die Herzblätter in der Höhe sind. Um die Butter gibt man Häufchen von Schnittlauch, Kapern und dem gehackten Gelben und Weißen von hartgekochten Eiern und servirt auf einem andern Teller nette Brotschnitten dazu.

Butter mit Caviar.

Man gibt gewöhnliche süße Butter, beliebig geformt, mit Caviar-Häufchen und halben Limonien auf einen Teller und nette Brotschnitten auf einen andern. Auch kann man rothe Monat-Kettige dazu geben.

Oder: Man mischt halb Butter, halb Caviar und etwas Limonien-saft und streicht es dünn auf die Brotschnitten oder gerösteten Semmelschnitten die man auf einem Teller aufrichtet.

Butterschnitten.

Gezierte Schnitten. (Canapées.) Von gutem weißen Kornbrot (am besten einen Tag alt) macht man schön gleiche Stücke in der Größe von Semmelschnitten und schneidet die Rinde davon weg, oder sticht sie oval aus. Darauf streicht man gleichmäßig Sardellenbutter und bestreut diese in schiefen Reihen mit fein geschnittenem Zungen- oder Schinkensfleisch, Schnittlauch und dem gehackten Weißen und Gelben von hartgekochten Eiern.

Oder: Man bestreicht Semmelschnitten halb mit frischer, halb mit Sardellenbutter, belegt sie gitterartig und am Rande herum mit nudeligen Sardellen und gibt mit den Farben wechselnd, Häufchen von Eiern, Kapern und Lachs oder Schinken in die Zwischenräume.

Oder: Man streicht süße Butter auf Brotschnitten, belegt sie mit Schinkenstreifen und gibt zwischen diese Schnittlauch, gehackte Dotter und Caviar mit Limonien-saft betropft. Man gibt sie als Assiette oder zu Thee.

Butterschnitten mit Fleisch. (Sandwichs. *) Auf geröstete Schnitten von Milchbrot streicht man frische Butter, belegt sie mit dünnen Scheiben von Zunge, Schinken oder Gänsebrustfleisch, und deckt eine bestrichene Schnitte darüber. Oder man belegt die Schnitten mit dünnen Schnitzchen von Geflügel- oder Kalbsbraten, streicht etwas englischen Senf darauf, gibt wieder eine Fleisch-Scheibe, und auf dieses eine Butterschnitte. Bei Wildgeflügel kann man die Abfälle fein schneiden, stoßen und zur Butter mischen.

Mit Haring. Auf eben solche Schnitten streicht man Sardellen-

*) Sändwitsch ausgesprochen.