

man die gefüllten Gläser gut in Dunst kochen und in dem Kochgefäße austühlen lassen. Das Fleisch, das man zum Kochen des Aspikes verwendet hat, kann zu einer Sulze oder paniert gebaden werden. Aspik kann man monatelang aufheben.

Nr. 1103. Auslassen des Filzes. Preis verschieden.

Der Bauch- oder Speckfilz wird kleinwürfelig geschnitten. Dann gibt man in eine Kasserolle ein wenig Wasser, nur daß der Boden naß ist, ein wenig Salz, schließlich den Filz hinein und läßt ihn langsam braten, achtet aber, daß kein Wasser mehr beim Auslassen dazu kommt, um das heftige Herausspritzen und die damit verbundene Feuersgefahr zu verhüten. Das erste Fett sieht man ab; wenn der Speck schon durchsichtig ist oder sich Ringerln beim Kochen bilden, dann gibt man die Grammeln wieder zurück und läßt sie schön lichtgelb rösten, gibt sie hierauf in ein Sieb, drückt das Fett gut aus und läßt die Grammeln noch dunkler werden. Das Fett, das zum Schlusse bleibt, gibt man nicht zu dem zuerst abgeseihten; es ist zumeist schon bräunlich und würde dem zuerst gewonnenen Fett das schöne Aussehen benehmen. Das ausgelassene Schmalz stellt man an einen kühlen Ort, daß es fest wird. Die Grammeln werden mit Salz gegessen oder zu Speisen verwendet.

Lammfleisch.

Nr. 1104. Lammschlegel. Preis: 3 K 40 h.

Ein kleiner Schlegel wird gewaschen, hierauf mit Butter, Salz, Pfeffer und Zitronensaft eingerieben. In eine Kasserolle gibt man 5 dkg Butter, ein wenig Wasser und das Fleisch und brät es unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft und ein wenig Rahm weich und braun. Ist der Braten gut, schneidet man ihn in Stücke und legt sie wieder schön zusammen auf eine Schüssel. Nun erweicht man ein Stückchen Brot in Suppe, gießt das Brot mit dem Bratensaft auf, gibt ein Stückchen erweichte Glace und Worscheestersauce dazu, kocht den Saft gut auf, passiert ihn dann, gibt gedünstete Trüffel hinein, läßt ihn nochmals aufwallen und serviert den Saft zum Fleische.

Nr. 1105. **Lammsbraten.** Preis: 3 K 60 h.

1½ kg Schlegel oder Rücken wird in einer Beize über Nacht stehen gelassen. Den nächsten Tag brät man das Fleisch mit dem Wurzelwerk, ein wenig Beize und 3 dkg Butter weich. Ist das Fleisch gut gebraten, nimmt man es heraus, staubt an das Wurzelwerk 2 Eßlöffel Mehl, röstet es damit, gießt es mit ein wenig Beize und $\frac{1}{8}$ l Rotwein auf, gibt nach Geschmack Zucker, Zitronensaft und Rahm dazu, kocht es zu einer dicklichen Sauce ein und gibt die Sauce über den in Scheiben geschnittenen Schlegel, welchen man mit Kapern bestreut und zu Tisch bringt.

Nr. 1106. **Lammsbraten mit brauner Sauce.** Preis: 3 K 40 h.

Dieser wird wie obiger gebraten. Nun bereitet man braune Sauce Nr. 251 und gibt den Braten mit der Sauce zu Tisch.

Nr. 1107. **Gedünstetes Lammfleisch.** Preis: 3 K 10 h.

Man gibt in eine Kasserolle 1 Eßlöffel Schmalz, geschnittenes Wurzelwerk, 1 Eßlöffel Paradeismark, Pfeffer, Gewürz, Essig, Zitronenschale, Lorbeerblatt, Thymian, ein wenig Suppe und 1 kg Schlegel und dünstet das Fleisch weich. Ist dasselbe weich, nimmt man es heraus, rührt $\frac{1}{8}$ l Rahm mit 2 Eßlöffeln Mehl gut ab, gibt 1 Messerspitze Paprika und 2 Eßlöffel Senf dazu, gießt es zu dem Wurzelwerk, läßt es aufkochen und passiert dann die Sauce, verdünnt sie, wenn es nötig ist, mit Suppe, läßt das Fleisch, welches man in Schnitten teilt, darinnen nochmals aufwallen und gibt es in einer Schüssel angerichtet mit Nockerln zu Tisch. Lammfleisch muß heiß serviert werden.

Nr. 1108. **Lammschnitzel.** Preis: 1 K 50 h.

Man schneidet vom Schlegel Schnitzel, wäscht, klopf und salzt sie, reibt sie mit ein wenig Pfeffer ein und taucht sie in Mehl. Schmalz läßt man in einer Kasserolle sehr heiß werden, brät darinnen die Schnitzel schön braun heraus, gießt dann ein wenig Fett ab, gibt 3 dkg Butter, Suppe und Zitronensaft daran, dünstet die Schnitzel damit auf und gibt sie mit dem Saft begossen zu Tisch. Man serviert Preiselbeeren und Reis dazu. Diese Schnitzel müssen sehr heiß serviert werden.

Nr. 1109. Lammskotelettes. Preis: 2 K 90 h.

Von 10 dkg Butter und 10 dkg Mehl macht man wie Nr. 1339 Butterteig. Dann läßt man $\frac{1}{2}$ l grüne, frische Erbsen mit 6 dkg Butter, Petersilie, ein wenig Suppe und Pfeffer weich dünsten. 8 Stück geschnittene Champignons dünstet man in 5 dkg Butter, Salz, Petersilie, Zwiebel und rührt $\frac{1}{16}$ l Rahm, zu dem man 1 Eßlöffel Mehl mengt, dazu. Nun werden 8 Stück Lammskotelettes in Butter rasch abgebraten, dann walzt man den Butterteig dünn aus, legt ein Kotelette darauf, gibt ein rundes Reifchen darauf und belegt die Kotelette mit Champignons, gibt sie auf ein geschmiertes Blech in das Rohr und bäckt sie lichtgelb. Nun legt man die gebadenen Kotelette auf eine Schüssel und garniert sie mit den Erbsen.

Nr. 1110. Pilante Kotelettes. Preis: 2 K 30 h.

Von $\frac{3}{4}$ kg Kotelettes schneidet man Schnitten, salzt und pfeffert selbe, taucht sie in Mehl ein und brät sie aus heißem Schmalze lichtbraun heraus. Nun seihst man das Fett ab, gibt 3 dkg Butter, sowie 2 Stück entgrätete, geschnittene Sardellen, Zitronenschale, um 6 h Kapern und Suppe dazu, legt die Kotelette hinein und dünstet sie eine Viertelstunde darinnen, staubt hierauf, wenn der Saft eingegangen ist, einen Eßlöffel Mehl daran, röstet es ein wenig, gießt mit Suppe oder Wasser auf und kocht die Sauce gut ein. Nun richtet man die Kotelette an, passiert die Sauce darüber und gibt Noderln oder Erdäpfelcroquettes dazu.

Nr. 1111. Lammskotelettes. Preis: 2 K.

$\frac{3}{4}$ kg in Teile geschnittene Kotelette werden geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, gespißt, in Mehl getaucht und aus heißem Schmalze herausgebraten. Hierauf seihst man das Fett ab, gibt 1 dkg Butter und Suppe oder Wasser daran, kocht den Saft rasch ein und gießt ihn über die angerichteten Kotelette.

Nr. 1112. Gebadenes Lämmernes. Preis: 2 K 70 h.

$\frac{1}{2}$ kg Schulter, Schlegel oder Kotelette werden in Schnitten geteilt, geklopft, gesalzen, hierauf in Mehl, 1 zerklöpften Ei und Bröseln gedreht und dann aus heißem Schmalze schön lichtgelb herausgebadet. Nun stellt man die Schnitten bis zum Servieren ins heiße Rohr, da sie nur heiß gegessen werden sollen. Spargelspitzen oder Salat reicht man dazu.

Nr. 1113. Lämmernes mit Wurzelwerk. Preis: 1 K 90 h.

Man kocht $\frac{3}{4}$ kg in Schnitten geteiltes Lämmernes mit Wasser, Essig, Salz, Pfeffer, Gewürz, Nelken, Thymian (in ein Flederl gebunden), 1 Lorbeerblatt und geschnittenem Wurzelwerk weich. Ist das Fleisch gut gekocht, richtet man es auf einer Schüssel an, streut das Wurzelwerk schön darauf, gießt ein wenig Suppe von dem Sud dazu und garniert es mit Rummelkartoffeln und geriebenem Kren.

Nr. 1114. Eingemachtes Lammfleisch. Preis: 2 K 10 h.

$\frac{3}{4}$ kg Schlegel wird wie obiges Fleisch weich gekocht. Nun bereitet man von 5 dkg Butter, 5 dkg Mehl und grüner Petersilie eine Einmach, gießt sie mit der Suppe auf, gibt geschnittene Champignons, Pfeffer, Salz, Limonienschale und das Fleisch hinein und kocht die Champignons weich, gibt dann in Salzwasser gekochte, grüne Erbsen sowie Karfiol dazu, kocht Bröselknödelchen hinein und serviert dann das Fleisch.

Nr. 1115. Lammsgulasch. Preis: 1 K 70 h.

Dieses wird wie Kalbsgulasch bereitet, nur gibt man Rummelkartoffeln und blättrig geschnittene Essiggurken dazu.

Nr. 1116. Lammspörkelt. Preis: 1 K 90 h.

$\frac{1}{2}$ kg Lämmernes schneidet man in Stücke, wäscht selbe aus und salzt sie dann ein. 6 dkg Butter läßt man mit 10 dkg geschnittenen Zwiebeln anlaufen, gibt das Fleisch hinein, röstet es ein wenig, gibt dann 2 Eßlöffel Paradeismark, Paprika, ein wenig Wasser oder Suppe dazu und dünstet damit das Fleisch weich. Ist das Fleisch gut, staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet es damit ein wenig, gießt es mit Suppe oder Wasser auf, verrührt es gut, mischt kurz vor dem Anrichten um 16 h Rahm daran, kocht den Saft zu einer dicklichen Sauce ein und gibt das Spörkelt mit nudelig geschnittenen Essiggurken bestreut und mit kleinen Knöderln oder Nockerln zu Tisch.

Nr. 1117. Gefüllte Lammsbrust. Preis: 2 K 80 h.

Diese wird genau wie Kalbsbrust Nr. 989 bereitet.

Nr. 1118. **Lammsteule gebraten.** Preis: 2 K 60 h.

Die Keulen werden gewaschen, gesalzen und mit Pfeffer, Majoran und Butter eingerieben. In eine Pfanne gibt man 5 dkg Butter, Wasser und die Keulen und brät sie unter fleißigem Begießen mit Saft und Rahm schön braun und weich. Ist das Fleisch weich, gibt man die Keulen auf eine Schüssel, steckt an das Ende der Knochen eine Papierkapsel, gießt den Saft über die Keule und serviert sie sehr heiß.

Nr. 1119. **Lammzunge.** Preis: 1 K 10 h.

Diese bereitet man wie Kalbszüngel und gibt sie sehr heiß zu Tisch.

Nr. 1120. **Lammsohr.** Preis: 65 h.

Wird wie Kalbssohr bereitet und sehr heiß serviert.

Schöpfenfleisch.

Nr. 1121. **Schöpfenschlegel.** Preis: 2 K 20 h.

1 $\frac{1}{2}$ kg Schlegel wird gewaschen, gesalzen und dann mit Speck gespickt. Hierauf gibt man in eine Pfanne Wurzelwerk, Essig, Wasser, Pfeffer, Gewürz, Lorbeerblatt und das Fleisch, welches man mit 4 dkg heißer Butter begießt und unter fleißigem Begießen mit Rahm und Saft weich und braun brät. Ist es gut gebraten, nimmt man das Fleisch heraus, staubt 1 Eßlöffel Mehl an das Wurzelwerk, läßt es ein wenig rösten, gießt es mit Wasser oder Suppe auf, kocht es ein wenig damit, passiert das Wurzelwerk, würzt dann die Sauce mit Rahm, Pfeffer, Zitronenschalen, einem Stückchen Zucker und Salz, mengt ein bißchen Madeira darunter und kocht die Sauce gut aus. Das Fleisch schneidet man in Schnitten, legt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Kapern, gießt Sauce dazu und serviert die Speise mit Nudeln, Nockerln, Reis oder anderen Zugaben.

Nr. 1122. **Paradeischlegel.** Preis: 2 K 40 h.

1 kg Schlegel wird gewaschen, hierauf mit Salz und Pfeffer gut eingerieben. Inzwischen gibt man in eine Pfanne 6 dkg Butter,