

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Lehrbuch der Kochkunst oder neuestes praktisches Berliner Kochbuch

für junge Köche und für Frauen und Fräulein des gebildeten Standes

Sametzky, C. W.

Berlin, 1819

X. Abschnitt. Von der Zubereitung des Kalb-Hammel- und Lammfleisches.

urn:nbn:de:bsz:31-55110

Wasser, Salz, Wurzeln, Zwiebeln und etwas Gewürzgar gekocht. Man mache nun folgende Rosinensauce: Man nehme $\frac{1}{2}$ Pfund große Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfund Corinthen und $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, wasche und blanchire alles recht gut, mache die Kerne aus den großen Rosinen und schneide die Mandeln in Filets. Man mache braunes Mehl mit Butter, fülle Bouillon, oder Jus und Welnessig darauf, thue die kleinen und großen Rosinen darein, auch etwas Nelken, Zimmt und Citronenschale, lasse diese Sauce recht klar kochen; thue zuletzt den Zucker, ein Glas Wein und die Mandeln darein, richte die Zunge an und die Sauce darüber.

X. Abschnitt.

Von der Zubereitung des Kalb- = Hammel- und Lammfleisches.

244. Gespickte Kalbeskeule geschmort.

Die Kalbeskeule wird nach Nr. 11 steif gemacht und gespickt. Man lasse nun ein Stück Butter auflaufen, bestreue die Keule mit ein wenig Mehl und lasse sie von beiden Seiten etwas braun werden, nehme sich aber in Acht, daß beim Legen derselben der Speck nicht abgestoßen werde. Man lasse sie nun mit etwas Wasser, Gewürzen, Schalotten und Rocambole recht sachte kochen, doch so, daß sie nicht zu weich werde, weil man sie sonst nicht gut vorlegen kann; hierauf ziehe man sie aus, glesse die Sauce durch ein Har sieb, dann wieder darauf, mit einem Glase Wein versetzt, und so weit einkochen lassen, daß man Sauce genug behält. Die Keule muß aber immer begossen werden. Man kann daran auch Champignons, Capern, Orangen oder

Sardellen nehmen, zuletzt ein wenig französischen Essig oder Citronensaft.

245. Kalbskeule gespickt, glacé à la Bourgeoise.

Man häute von einer nicht zu frisch geschlachteten Kalbskeule die obere Haut bis auf das klare Fleisch ab, haue das Bein bis zur Hälfte ab, schneide das Gelenke ein und spicke sie, so factonirt. Man lasse in einer Casserolle Butter auslaufen, bestreue die Kalbskeule, welche gut gewaschen und abgetrocknet worden, mit Mehl, lege sie in die Casserolle und gebe ihr von beiden Seiten eine gelbbraune Farbe. Damit die Kalbskeule ihre eigne Sauce erhalte, thue man Schallotten, Wurzeln, als: 1 Mohrrübe, $\frac{1}{2}$ Stauden Sellerie, und eine Petersilienwurzel, Gewürze, Salz und Kräuter, als: Estragon, Schnittlauch, Tymian und Majoran, aber alles ganz, hinein. Wenn die Keule $\frac{1}{2}$ gar ist, nehme man sie aus der Sauce, puze sie aus, lasse die Sauce durch ein Haarsieb laufen und dann langsam mit der Keule einkochen, daß es so viel Sauce gibt, als nöthig ist. Man begesse die Keule gehörig, und wenn man einen Bratofen hat, so gebe man derselben unbedeckt von oben gute Farbe. Man reibe ein wenig Orange auf Zucker ab, thue sie in die Sauce, so auch von der Schale flitterartig geschnitten, und, um sie pikant zu machen, etwas französischen Essig.

246. Fricandeaus von Kalbfleisch.

Man nehme eine Kalbskeule und löse die Knochen so heraus, daß die Röhre einen Theil und die Ober- und Unterschale den andern Theil ausmacht. Man schneide nun Fricandeaus, wenn sie nicht sehr groß sein sollen, 2 Stücke aus der Röhre, klopfte sie ein wenig, nur dürfen sie nicht zerquetscht werden,

befreyt sie ganz rein von der Haut; damit sie ein gutes Ansehen erhalten und Spitze sie sauber über den ganzen Obertheil des Fleisches; laße sie mit Bouillon Nr. 1., und etwas Jus Nr. 2., einigen ganzen Wurzeln, einer Zwiebel und ein wenig ganzem Gewürze gar kochen, n hme dann die Fricandeaus aus diesem Fond, gieße letzteren durch und dann wieder auf die Fricandeaus gethan und damit kurz einkochen lassen, damit sich diese gut glactren. Die Knochen und den Abgang der Keule läßt man mit Bouillon kochen. Die Fricandeaus werden mit Orangensaucе oder mit Gemüse genossen.

247. Tranchons von Kalbfleisch glacé.

Man schnette, wie zu Fricandeaus, aus einer Kalbskeule Tranchons; ziehe sie mit magerm Schinken und Speck gut durch, das heißt: den Speck und Schinken mehr in das Fleisch, wie sie bei den Fricandeaus zur Zierde oben aufstehen, auch muß der Speck nicht zu fein seyn. Man welze diese Tranchons in Mehl zu beiden Seiten, lasse sie auf brauner Butter gelbbraun rösten und in einer Casserolle mit Wurzeln, Zwiebeln, Gewürzen, Kräutern und Salz mit darauf gefüllter Jus, gut ausgeschäumt, gar kochen. Wenn sie weich sind, sehe man sie noch einmal nach, damit man die kleinen, vielleicht losgekochten, Knochen herausnehmen kann. Man lasse die Sauce durch ein Haarsieb; dann fülle man sie wieder auf die Tranchons und lasse sie unter öfterem Begießen kurz einkochen. Wenn die Sauce ziemlich kurz eingekocht ist, rühre man sie mit $\frac{1}{4}$ Quart sourer Sahne und der Butter von zwei Sardellen klar, und thue einige Capern und den Saft von einer Citrone dazu.

248. Farcirte Kalbsbrust.

Die ganze Kalbsbrust, das heißt: nicht das Blatt

davon, sondern die Brust wird genommen und der Brustknochen über dem Knorvel fein abgeschnitten. Man mache dann zwischen den Rippen und dem Fleische eine Oeffnung, wasche sie rein aus, trockne sie auf einem Tuche gehörig ab und fülle sie mit der Farce Nr. 36. Man nähe auch die Oeffnung zu, vergesse aber nicht beim Anrichten den Zwirn fortzunehmen. Hierauf muß sie nach Nr. 11 steif gemacht, gut gespielt und wie die Fricandeaus Nr. 246 behandelt werden. Hierzu gibt man die Sauce, Nr. 79, oder Gemüse, als: Morcheln, Spinat oder Sauerampfer.

249. Ballon von Kalbfleisch.

Hierzu nehme man ein Blatt, woraus die Knorchen vorsichtig gelöst worden, wasche es rein, trockne es auf einem Tuche ab und fülle es mit der Farce Nr. 37. Man ziehe hierauf das Gefüllte mit einer Packnadel mit Bindfaden zusammen, bringe es in die Form einer Kugel, so daß die Farce nicht auslaufen kann; dann mache man es nach Nr. 11 steif; wenn es kalt geworden, muß es gespielt und die Kalbsbrust wie Nr. 248 weiter behandelt werden.

250. Fricassée von Kalbsbrüste.

Zum Fricassée ist das Brustfleisch am besten, weil es nicht fädig wird. Wenn die Brüste gut ausgewaschen, nach Nr. 11 blanchirt und dann in kaltem Wasser gut ausgekühlt worden, so schneide man sie in ansehnliche kleine Stücke, vorzüglich den Knorpel oder Tendron. Zu 2 Pfund Kalbfleisch thue man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter in eine Casserolle oder Tiegel, 2 fein gehackte Schalotten und ein wenig Pfeffer dazu und lasse das Fleisch damit schwitzen; dann thue man 2 Löffel Wehl hinzu, fülle Bouillon oder von dem blanchirten Wasser auf und lasse es langsam klar

Fochen. Will man auch Champignons oder Morcheln dazu nehmen, so werden sie gleich mit dem Fleische passirt. Zuletzt legire man das Fricassée mit einem Leison von 3 Eiern, Nr. 24, und schärfe es mit Citronensaft oder Estragonessig ab. Wenn man dieses Fricassée mit Spargel oder Blumenkohl geben will, so muß man nichts Saures daran thun. Man nimmt an dieses Fricassée auch Sauerrampfer.

251. Fricassée von Kalbfleisch mit Spargel.

Man wasche die Kalbesbrust, welche das beste Fleisch zum Fricassée ist, rein aus, blanchire sie und schneide sie in feine Scheiben. Man nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 2 gehackte Schalotten, ein wenig Salz und Pfeffer und lasse das Fleisch mit diesen Ingredienzen in einer Casserolle gut schwitzen, streue zwei Löffel Mehl darein, fülle Bouillon auf und lasse es langsam gar kochen, so daß es weich ist und nicht mehr Sauce als nöthig ist hat. Man nehme Spargel, lasse ihn gut putzen, schneide ihn in Stücke von der Länge eines Fingergliedes, dann gewaschen und in Wasser mit Salz gar gekocht. Man gesehe ihn auf ein Haarsieb zum Ablaufen; mache ein Leison von 4 Eiern, ein wenig gehackter Petersilie und Muskatennuß, legire das Fricassée, nachdem der Spargel einige Mal mit aufgekocht hat, gut ab und schärfe es mit dem Saft von einer Citrone ab.

252. Gebäckene Kalbs-Tendrons.

Nachdem die Kalbesbrust, wozu man bloß die Knorpel nimmt, blanchirt worden, schneide man mehrere Zwiebeln erst mitten durch und dann in Scheiben, thue $\frac{1}{2}$ Pfund Butter dazu und lasse das Kalbsfleisch damit gut schwitzen. Hierauf streue man 2 Eß-

1ßffel Mehl darüber, fülle Vouillon auf und lasse sie gar kochen; wo sie dann auf eine Schüssel gelegt werden. Die Sauce lasse man ganz kurz einkochen, legire sie mit 3 Eyern und streiche sie durch ein Haarsieb. Mit dieser Masse bestreiche oder belege man nun ein jedes Tendron von beiden Seiten eines Messerrückens dick. Sobald es ganz kalt geworden, werden ganze Eyer (das Weiße und Gelbe) gut mit ein wenig Salz geschlagen, die Tendrons darin umgekehrt, und gerlebene Semmel mit etwas Mehl darauf gestreut. Man backe sie nun in Fett oder Butter, Nr. 16, aus. Man gibt sie auf Assiettes nach der Suppe, auch zu Gemüsen, oder mit der Sauce Robert.

253. Blanquette von Kalbfleisch.

Wenn man Kalbsbraten vorrätzig stehen hat, mache man nachstehende Speise daraus: Man puße erst das Braune von dem Braten rein ab, und schneide ihn dann in feine Filets von der Größe eines Achtgroßschensstücks; dann nehme man auch Champlignons, schwinde sie erst mit etwas Butter, thue von dem weißen Coulis, Nr. 3, daran und lasse diese Sauce verkochen; hierauf mit einem Beson, Nr. 24, und Sarsdellenbutter, Nr. 15, gut ablegirt, das en Filets geschnittene Kalbfleisch dazu gethan und mit dem Saft von einer Citrone abgeschärft. Man kann Trüffeln und Musfern dazu nehmen.

X 254. Gratin von Kalbfleisch.

Man hat öfters Kalbsbraten oder Fricassées vorrätzig, um nun dieses Fleisch wieder ein andres Ansehen zu geben, oder daraus eine andre Speise zu machen, so kann man ein Gratin davon machen. Man mache ein Péré von Zwiebeln wie folgt: Man schneide die Zwiebeln vor der Hand, thue etwas mageren Schin-

fen dazu und schmelze es mit Butter ein; thue dann einige Löffel Mehl darein, fülle Jus auf, dann etwas französischen Essig, Salz und Pfeffer und mache daraus eine dicke Sauce oder ein Péré. Wenn es verkocht ist, durch ein Haarsieb gestrichen. Man schneide nun den Braten, von welcher Gattung es auch ist, in nicht zu feine Scheiben in das Péré, auch die Butter von 6 Sardellen. Man setze auf eine Schüssel einen Rand von Waffertelg nicht zu hoch auf, knete ihn mit einem Kneifisen, bestreibe ihn mit Ey, lasse den Rand antrocknen, thue das Péré mit dem Braten in den Rand, so daß es voll ist, streue geriebenen Parmesankäse darüber und lasse es im Ofen gratiniren.

X 255. Hachée von Kälberbraten.

Der abgebratene, oder vorräthige Kälberbraten, von dem das Braune rein abgeschnitten worden, wird mit einem Krummesser fein gehackt; dann nehme man feine Kräuter, als Estragon, Schnittlauch und Petersilie, von jedem nur wenig, schmelze sie mit Butter auch kann man dazu Morcheln, Champignons und Trüffel nehmen, mache daraus eine Sauce, wie Nr. 253, thue das gehackte Kalbfleisch mit ein wenig Muskatennuß dazu, so kann man dieses Ragout zu kleinen Pasteten nehmen, oder auch mit verlorenen Eiern oder Croutons geben.

256. Hachée von Kälbergeschlinge.

Die Lunge und das Herz muß gut gewaschen, mit kaltem Wasser aufgesetzt, gut ausgeschäumt, Salz, Zwiebeln und Lorbeerblätter hinzugehan, und dann recht weich gekocht werden. Wenn es gar ist, wird es aus der Bouillon genommen, ausgeputzt und fein hackirt. Man nehme Butter und schmelze Kräuter, als: Tymian, Majoran, Petersilie und Schnitt-

lauch mit ein paar Löffel Mehl ab, fülle die Bouillon von der Lunge auf und lasse es klar kochen; dann thue man die fein haschirte Lunge darein, lasse sie verkochen, und legire es mit einem Leseon von 2 Eiern, Sardellenbutter und Muskatennuß ab. Die Leber wird in Scheiben geschnitten, nicht zu stark gefalzen, auf einer Serviette abgetrocknet, in Mehl umgewendet, in aufgelaufener Butter rasch gebraten und um das Hackée angerichtet.

257. Kalbeskeule en Surprise.

Wenn man eine schon als Braten benutzte oder auch glacirte Kalbeskeule hat, woran sich noch ein guter Theil Fleisch befindet, so schneide man den obern Theil vom Fleische ab, mache davon ein Blanquet auf folgende Weise: Das Fleisch schneide man in feine Filets, passire Kräuter, als: Estragon und Schnittlauch, auch Champignons in Butter, thue, wenn man kein Coullis hat 2 Löffel Mehl dazu, fülle Bouillon auf und koche es klar. Man legire es nun mit einem Leseon von 4 Eiern, der Butter von 2 Sardellen, etwas französischem Essig, Salz und Pfeffer ab. Dann nehme man Kalbsfleischfarce, Nr. 37, setze auf die Kalbeskeule einen Rand, damit sie wieder die Form einer frischen Kalbeskeule erhält, thue das Ragout in diesen Rand auf die Keule, bestreue es mit geriebenem Parmesankäse und gebe ihm im Back- oder Bratofen Couleur, damit das Fleisch sich wieder erkrische. Hierzu wird keine Sauce gegeben, weil das Ragout schon eine bildet.

258. Ragout von Kalbsbraten.

Das Kalbsfleisch wird fein vor der Hand geschnitten. Dann nehme man viele Zwiebeln, schneide sie ebenfalls vor der Hand und schwise sie mit 4 Pfund Butter gelbbraun; dann lasse man noch 3 Löffel voll

Mehl mit braun braten, fülle Jus (hierzu kann man die Jus Nr. 20 nehmen) oder Bouillon und Wein essig auf, lasse es gut verkochen, thue dann etwas Zucker daran und darein den Braten, lasse es aber nicht mehr kochen. Hierzu kann man Gurken oder Capern nehmen.

259. Matelote von Rälbermilch.

Man lasse 1 Pfund Rälbermilch in kaltem Wasser so lange ziehen, bis sie rein und weiß geworden; dann blanchire man sie, wie in Nr. 11, puße alle Sehnen heraus und schneide sie in runde Stücke. Man lasse sie nun mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 2 Schalotten, Champignons oder Trüffeln in passiren oder schwitzen, fülle von dem weißen Coulis, Nr. 3, auf und lasse sie gar, aber ja nicht zu weich kochen, weil sie sonst auseinander fällt und unansehnlich wird. Man legte es nun mit einem L von drei Eiern, Nr. 24, Sardellenbutter, Nr. 15, worin Krebschwänze und abgekochte Fischfarce, Nr. 34, die in kleine Röhre erst angekocht seyn muß, und Austern sind, und weißem Wein ab.

260. Salbicon von Rälbermilch.

Man lasse ein Pfund Rälbermilch in Wasser weiß auszuziehen; puße alles schlundartige ab, blanchire sie, walche sie in kaltem Wasser gut aus, dann abgetrocknet und in feine Würfel geschnitten. Man schneide feine Kräuter, als: Estragon, Schnittlauch und Petersille, auch Champignons in Butter, fülle weißes Coulis darauf und lasse es gar kochen. Man legte es nun mit einem L von 4 Eiern, der Butter von 2 Sardellen, $\frac{1}{2}$ Glase Madera und $\frac{1}{2}$ Citrone gut ab. Zu solchem Salbicon nimmt man auch Ochsenaugen, feilwürstig geschnitten, Krebschwänze und Trüffeln. Hat man Hühnerleber, so koche man sie erst ab und

thue sie würflich hinzu. Dieses Ragout gibt man zu kleinen Pasteten, farcirten Zwiebeln oder Artischocken.

261. Kalbs = Coteletts.

Man nehme den Rücken oder die Rippen vom Kalbe, haue die Knochen gut heraus, häute das Rückensfleisch rein ab und schneide es Rippe für Rippe. Man schlage es dann mit einem dazu bestimmten Holze oder Hackemesser ganz mürbe, arbeite es mit einem Küchenmesser fein nach und gebe ihm die Form einer kleinen Hühnerkeule. Man salze sie nun gehörig, thue Pfeffer darauf, kehre sie in Butter um, dann mit Semmel panirt oder bestreut und auf dem Rost scharf abgebraten.

262. Kalbs = Coteletts auf eine andre Art.

Die Coteletts werden ganz wie in Nr. 261 gemacht, nur nimmt man statt der Butter Ey-r, auch nimmt man unter die geriebene Semmel etwas Mehl; sie werden auf Butter gelegt und auf einem D ekel oder in einer Pfanne gebraten, nicht auf dem Rost.

263. Coteletts glacée.

Hierzu nimmt man das schönste Cotelettsfleisch, haut die Knochen gehörig aus, schneidet das Fleisch so dick, daß wenn man die Coteletts breit geklopft hat, sie einer kleinen Fricandeau ähnlich sehen. Man spicke sie recht fein, koche sie in einer Bräse, puße, wenn sie gar sind, den Stiel recht rein und glacire sie. Man gibt sie zum Péré von Sauerampfer oder zu farcirtem Salat.

264. Bresols von Kalbfleisch.

Man schneide das derbe Kalbfleisch aus der Haut und den Sehnen, hacke es mit etwas weißem Speck ganz fein; mache eine Panade von zwei Mundbröden, welche abgerieben, gewässert und aut ausgedrückt worden, mit 4 Eyern, ein wenig Schnittlauch, Pfeffer und Salz. Man arbeite es, wenn es kalt ist, mit dem Fleische gut durch. Man mache runde oder auch lange Bresols in der Art einer Corelette, panire sie mit Ey und Semmel, setze sie auf einen mit Butter bestrichenen Deckel und backe sie von beiden Seiten. Diese Bresols gibt man zu Blumenkohl, oder Spinat, auch mit einer Sauce Robert.

265. Gebackene Kalbsfüße.

Wenn die Kalbsfüße rein gepuht, abgeseigt und die Knochen abgehauen worden, dann kochte man sie recht weich mit Wasser, Salz, Zwiebeln, Gewürzen und Kräutern. Sobald sie kalt sind, müssen sie von allen Knochen gut ausgepuht und mit Kräutern und Estragon Essig mariniert werden. Man mache nun einen Klare von Mehl, 2 Eyern, 2 Löffel voll Verme und 2 Löffel voll Essig, rühre damit das Mehl klar und nehme zur Verdünnung Milch oder Weißbier. Die Masse muß wie zum Eyerkuchen seyn und in der Friture, Nr. 16, ausgebacken werden, damit sie goldgelb aussehen. Sie werden warm zur Tafel gegeben. Man backt hierzu auch ein wenig Peterfille aus. Die Peterfille wird gewaschen, recht trocken durch ein Tuch gedrückt und wenn die letzten Kalbsfüße gebacken, wird die Peterfille hineingegeben und so lange, bis sie hart ist, gebacken und die Kalbsfüße damit garnirt.

266. Kalbs-Gefröse en Fricassée.

Das Gefröse muß durch mehremaliges Waschen

gut gereinigt, dann blanckirt und mit Wasser, Zwielen, Gewürze, Wurzeln und Salz gar gekocht werden. Man ziehe es, wenn es weich ist in kaltem Wasser aus, sehe es gut nach, damit die kleinen Steine, die sich in dem Gekröse befinden, abgemacht werden und schneide es in Filets von der Länge eines Fingergliedes. Man nehme nun Schalotten, Tymian, Majoran und Petersille, schwinde diese Kräuter mit ein wenig Butter und zwei Eßlöffel voll Mehl, oder von einem Mundbrode Gerlehenes, fülle von der Bouillon, worin das Gekröse gekocht worden, darauf und lasse es gut verkochen. Man legire es mit einem Lefon von 3 Ethern, Nr. 24, und der Butter von einer Sardelle, Nr. 15, ab; auch kann es etwas abgeschärft werden, wenn man Liebhaber davon seyn sollte.

X 267. Leberfuchen.

Zwei Kalbslebern werden gut gewaschen, in Streifen geschnitten, fein auscroppirt und haschirt; dann hacke man $\frac{1}{2}$ Pfund weißen Speck recht fein dazu. Man rühre nun $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zur Sahne und rühre hiermit die Leber und den Speck mit dem Eßlen von 12 Ethern, etwas Muskatennuß, abgeriebener Citronenschale, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfd. Corinthen recht fein. Man lege eine Casserolle mit einem Schwelne, Meß aus, thue die Masse darein und lasse sie eine Stunde langsam backen. Man gibt hierzu nachstehende Sauce: Man nehme $\frac{1}{2}$ Pfund große, gut gewaschene Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund eben so gereinigte Corinthen und $\frac{1}{2}$ Pfund blanckirte und in Filets geschnittene Mandeln. Ein Stückchen Butter wird mit 3 Eßlöffel Mehl gelborau gemacht, dann Jus aufgefüllt und klar gekocht. Man thue nun die Rosinen in eine Casserolle, Citronenschale, Zimmt und Nelken dazu, fülle die Sauce mit etwas Weinessig und Zucker auf und zuletzt die Mandeln und 2 Gläser Wein, damit es eine gut verbundene Sauce wird. Man gibt die Sauce, wenn der Leberfuchen angerichtet worden, darüber.

268. Geschmorte Kalbsleber.

Man wasche die Leber gut ab, lasse sie aber nicht lange im Wasser liegen, weil sie sonst hart wird. Dann spicke man sie mit nicht zu starkem Speck, welcher vorher mit fein gestoßenen Gewürzen und Salz durchgerieben worden. Hierauf schlage man sie in das Netz, welches ebenfalls mit Wasser gut gereinigt werden muß. Man schneide 2 Stück Vollen vor der Hand, lasse sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter halb gelb braten, thue die Leber darauf, etwas Salz, ein Glas Weiß und ein wenig Bouillon dazu und lasse es so langsam kochen. Wenn die Leber weich ist, mache man das Netz herunter, gesse die Sauce durch und richte sie über die Leber an.

269. Leber auf eine andre Art.

Nachdem die Kalbsleber abgewaschen worden, wird sie, wie zu einem Ragout, in feine Streifen geschnitten; dann nehme man Schalotten, Schnittlauch, Petersilie, Estragon und Majoran, schneide diese Kräuter gut mit Butter, thue die Leber darauf und fahre mit dem Nähnren so lange fort, bis sie gar ist. Jetzt thue man Pfeffer, Muskatennuß, geriebenes Munderrod, die Butter von 4 Sardellen und $\frac{1}{2}$ Quart Mallaga oder Marsdera dazu und lasse das Ganze noch einmal aufkochen, so ist das Ragout gut.

270. Gribletts von Kalbsleber.

Die Kalbsleber muß gut gewaschen, in lange Stücke geschnitten, fein austrapirt und dann hackter werden. Wenn die Leber auf diese Weise fein präparirt worden, nehme man Zwiebeln und Kräuter, als: Tymian, Majoran und Petersilie, und schneide diese gut. Wenn es kalt geworden, nehme man 6 ganze Eyer und 1

Mundbrod, welches vorher in Wasser aufgezo- gen und wieder gut ausgedrückt worden, und rühre es mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu einer Panade oder Nührey ab, hocke dann $\frac{1}{2}$ Pfund weißen Speck recht fein, und thue die Leber mit all den Ingre- dienzen, auch Mus- katennuß, Pfeffer und etwas Salz, in einen Nelbenapf und rühre es gut durcheinander. Wenn die Masse gut ist, schlage man einen Löffel voll in Schweinneße, mache sie auf Butter von beiden Seiten steif, dann mit Eyern und geriebener Semmel panirt, auf dem Roß grillirt, mit einer Jus und einer halben Citrone ab- geschärft und warm zur Tafel gegeben. Man kann auch diese Grillets statt Cotelets geben.

271. Rollets von Kalbfleisch.

Man nehme derbes Kalbfleisch von der Keule, schneide es wie zu Fricandeaus, in selne Streifen, gleich zwei Fingern breit und lang aus; klopfe sie mit einem Holze, wie zu den Cotelets gebraucht wird, je- doch nicht zu stark, damit sie nicht entzwei gehen. Man kann nun das Ende, welches nach dem Rolliren oben kömmt, auch in 3 Ketten spicken. Man nehme Kalbfleischfarce, Nr. 36, die von dem Abgang der Rol- lets gemacht werden kann, streiche davon eines Messers rückens dick darauf und rolle das Kalbfleisch dicht zu- sammen, damit das Gespicket oben kömmt; binde ein jedes Rollet mit Zwirn, damit es beim Kochen nicht von einander geht, fülle Bouillon und ein wenig Jus, Nr. 1. und 2., auf und lasse es kurz einkochen, daß keine Bouillon darauf bleibt, sondern es sich glacire. Hierzu gibt man die Sauce Nr. 71 oder 78.

272. Rollets auf eine andre Art.

Das Kalbfleisch wird eben so behandelt, wie in der vorhergehenden Nummer, nur stärker geklopft und

farclt, eine feine Scheibe, wie das Kalbfleisch, Speck dazu gethan und rollt; dann in Eyern umgekehrt, mit geriebener Semmel panirt und am Spieß oder auf dem Roste gebraten. Man steckt sie dann auf kleine Vogelspieße oder Speller. Hierzu gibt man klare Jus oder die Sauce Nr. 74.

273. Rollets von Kalbfleisch à la Broche.

Man nehme dasselbe Kalbfleisch, wie oben, Nr. 271, angegeben worden, und behandle es auch auf dieselbe Weise. Man schneide gute Speckbarden, aber sehr dünne, lege die Filets von Kalbfleisch darauf, bestreiche sie mit der Farce, Nr. 36, und rolle den Speck und das Kalbfleisch fest zusammen, damit das Rollet, wie ein Krammervogel stark wird. Befest man kleine silberne Vogelspieße, so steche man sie in der Mitte durch Speck und Fleisch, und binde es an ein Bratspieß. Ehe sie daran gebunden werden, bestreiche man sie mit geriebener Semmel. Diese Rollets müssen während des Bratens nicht begossen, aber auch nicht zu trocken gebraten werden. Man gibt hierzu die Sauce Nr. 75.

274. Rollets von Kalbfleisch glacé.

Das Kalbfleisch muß von derselben Güte seyn und wird auch eben so behandelt, als Nr. 271. Wenn das Fleisch gepickt, mit Farce gefüllt, dann aufgerollt und mit Zwirn ein wenig gebunden worden, damit es die ganze Farce behält, so setze man die Rollets in eine gute Bräse, pugt sie, wenn sie gar sind, aus, und lasse sie mit dem Fond der Bräse, wenn derselbe durchgegossen und alles Fett abgenommen worden, gut glaciren. Vor dem Anrichten mache man, wie schon oben angegeben worden, den Zwirn davon ab und gebe eine der Saucen

Nr. 64, 65 und 66 dazu. Man muß sich sehr in Acht nehmen eine solche Speise nicht zu sehr zu salzen weil beim kurzen Einkochen, sie dadurch leicht verderben wird.

275. Kalbeskopf.

Sobald der Kalbskopf abgebrüht worden und in kaltem Wasser ausgezogen hat, so trockne man ihn gehörig ab und senke ihn, so daß kein Haar an dem Fleische bleibt. Man mache dann die Augen heraus, löse die Kinnbacken ab, schneide die Ohren herunter und die Zunge heraus und mache dem Kopf ein wenig Luft an dem Nasenknochen, sonst plagt das Fleisch vom Knochen, wodurch das gute Ansehen verloren geht. Wenn er nun noch einmal gut gewaschen worden, setze man ihn mit kaltem Wasser zum Feuer, schäume es gut aus, damit der Kopf recht weiß bleibt; und thue ein wenig Essig, ganzes Gewürz und ein paar Wurzeln dazu. Wenn man ihn anrichtet, muß man die unnützen Knochen auslösen und das Gehirn entweder besonders recht rein und sauber auf einem Teller mit Butter und Pfeffer geben, oder es reinigen und es wieder in die Kopfschale legen. Man gibt hierzu die Sauce Nr. 114., oder die Rosinensauce Nr. 87. Die Kalbsfüße werden gebacken dazu gegeben.

276. Ragout von Kalberzungen.

Die Kalberzungen müssen gut blanchirt, ausgepußt und mit Wurzeln, Zwiebeln, Gewürzen, Lorbeersblättern und Salz ganz weich gekocht werden. Man mache jetzt ein gutes braunes Coulis, passe aber erst Champignons, und kleine weiße Zwiebeln mit feinen Kräutern, als: Estragon und Schnittlauch, thue das Coulis darauf und laße es klar kochen. Man puße die Zunge aus, spalte sie in der Länge, laße sie in

der Sauce gut verkochen; dann mit 2 Sardellen und dem Saft von einer Citrone abgeschärft, und wenn man will, so können einige Krebschwänze, auch Klößchen von Kalbfleischfarce dazu genommen werden.

277. Gratins von Kälberohren.

Man blanchire die Kälberohren, daß sie recht weiß werden und lasse sie in kaltem Wasser ausziehen. Diese Ohren lasse man nun in einer Bräse kraftvoll gar kochen; wenn sie gehörig weich sind, so muß man sie mit Kalbfleischfarce, farciren, in einer Schüssel ransgiren und sie mit Farce ausfüllen; man decke Speck darauf, darüber einen Casserollendeckel und lasse sie im Ofen gratiniren. Ueber diese Speise gibt man eine Mallagasaucce, die auf folgende Weise bereitet wird: Man nehme ein braunes Coultz, verlese es mit Trüffel und lasse es gar kochen; dann lasse man $\frac{1}{2}$ Bousteille Mallaga bis auf einen Anrichtelöffel voll einkochen, thue ihn in die Sauce, schärfe diese mit dem Saft von einer halben Citrone ab und richte sie über die Gratins an.

278. Kälberbregen au four.

Das Kälbergehirn muß so gewässert werden, daß sowohl die obere Haut, als alle Bluttheile leicht und gut abgehen. Man mache dann eine Marinade von Zwiebeln, Sellerie, Mohrrüben, Rocamboles, Lorbeerblättern und Gewürzen, mit Essig, Salz und Wasser, lasse dies verkochen und dann darin das Kälbergehirn gar kochen. Wenn es kalt geworden, ziehe man es heraus und mache eine holländische St. menü, wie folgt: Man nehme Butter rühre sie zur Sahne, dann 3 oder 4 Eyer, ein klein wenig geriebene Semmel und Parmesankäse, bestreiche damit jedes Stück gehörig, streue dann noch Parmesankäse darüber und

gebe ihnen im Backofen oder in einer Tortenpfanne rasch Couleur. Man gibt hierzu von der klaren Sauce Nr. 84 oder 85.

X 279. Omeletts von Kalbsnieren.

Wenn man von einem Kalbsbraten die Nieren mit dem Fette besitzt, so hachire man sie fein, thue Schnittlauch, Petersilie und Pfeffer dazu; schlage Eyer in einem Topf, mit Sahne (auf 8 Stück 2 Fassens köpfe voll) gut durcheinander, verseehe es mit der gehackten Niere und den Kräutern, und backe diese Masse mit Butter in einer Omelettspfanne auf einer Seite, rolle sie auf und farctre sie so. Man gibt hierzu Jus mit Citrone verseeht, oder gibt sie auch zu Gemüse.

280. Hammelkeule glacé oder Geschmort.

Die Hammelkeule muß wenigstens schon 5 bis 6 Tage alt seyn; dann klopfe man sie so daß sie ganz mürbe werde, hierauf gewaschen und in ein Geschirr gethan, worin sie ganz ungedrückt kochen kann. Man thue nun Zwiebeln, Wurzeln, als: Sellerie, Mohrrüben und Petersilienwurzeln, Lorbeerblätter, Gewürze und Salz dazu, fülle Wasser darau und lasse es langsam kochen. Wenn sie gar ist, nehme man das Fett ab, giesse die Jus durch ein Haarsieb und fülle die Sauce wieder auf die Keule und begiesse diese gut, wodurch sie ein schönes Ansehen bekommt. Hierzu gibt man spanische Zwiebeln, oder die Sauce, Nr. 75, 79 oder 89; auch gefüllte Gurken, oder Gemüse.

281. Hammel Carré glacé.

Man nehme Hammelrippen, schneide den Rück-

kenknochen ab und koche sie, wie Nr. 280. Wenn sie gespickt werden sollen, schäle man die fette Haut ab, wie auch die übrige feine Haut, spickt sie dann mit nicht zu grobem Speck, schneidet sie, wenn sie gar sind, in Stücke, wie eine Cotelette und glacirt sie nun mit der Jus ein. Man gibt sie zu Gemüsen oder Péré von Zwiebeln.

282. Rollets von Hammelbrüsten glacé.

Aus den Hammelbrüsten werden die Brustknochen sämmtlich herausgeschnitten; dann werden sie gewaschen, mit Kalbfleischfarce gefüllt, das obere oder fette Ende nach unten aufgerollt, mit Bindfäden bewunden und in einer Bräse gekocht; wenn sie gar sind, glacirt man sie mit dem Fond; auch kann man sie vor dem Glaciren in runde Stücke schneiden. Man gibt sie zu Gemüsen, als: Mohrrüben, Spinat &c., auch kann man ein Péré von Zwiebeln dazu geben.

283. Coteletts von Hammelfleisch.

Diese Carbonnaden werden sehr gebraucht. Die Coteletts werden ausgeschnitten, von allen Knochen, ausser den Rippen, gesäubert, breitt geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Butter und Semmel umgekehrt, auf dem Rost scharf abgeröst und zu Gemüsen gegeben.

284. Coteletts Sauté, welche im Sprunge gar sind.

Man schneide Hammel, Coteletts, wie Nr. 283, aus, klopfe sie, so daß sie wie ein Messerrücken dick nur etwas breit werden; man nehme dann feine Kräu-

ter, als: Estragon, Schnittlauch und Petersilie, schwinde sie in Butter, auch einige Champignons oder Trüffel; wer ein Freund vom Del ist, kann auch etwas darunter nehmen. Man kehre die Cotelets auf einem breiten Gefähr in diesen Kräutern um, und lege sie, so daß keine Seite trocken wird. Wenn man sie anrichten will, rath, daß sie nur steif werden, von beiden Seiten gebraten. Man nehme das Fett von den Kräutern ab, versee diese mit einer kräftigen Jus und thue etwas Pfeffer und Citronensaft dazu.

285. Grillade von Hammelfleisch mit Sauce Robert.

Hierzu nimmt man die Brust und den Hals. Beides muß gut ausgepust und das Blut gehörig ausgezogen werden; dann lasse man sie in einer Bräse, gut gesalzen, gar kochen. Man ziehe sie, wenn sie weich sind, heraus und lasse sie kalt werden, puße alle ungleiche Knochen ab und panire es mit dem Bräsefett und gerlebener Semmel, wozu noch etwas Salz und Pfeffer genommen werden muß. Ehe man das Fleisch aber panirt, wird solches in ansehnliche Stücke geschnitten und geröst. Man gibt hierzu eine Sauce Robert, die auf folgende Weise bereitet wird: Man schneide Zwiebeln in grobe Würfel; schwinde sie mit Butter gelbbraun, thue ein paar Löffel Mehl dazu, fülle Jus auf, lasse die Sauce mit Weinessig und ein wenig Zucker klar kochen und thue zuletzt noch Möstrich darin. Wenn die Grillade geröstet worden, thue man die Sauce erst auf die Schüssel, dann jene. Man gibt die Grillade auch zu Gemüsen als: Mohrrüben, grünen Erbsen und Péré von Kartoffeln.

X 286. Cotelets en Beefsteeks.

Das Hammelfleisch muß nicht zu feisch seyn. Die

Coteletts werden wie in Nr. 284, behandelt, von allen Knochen gereinigt, nur nicht alles Fett ab und sie auch nicht zu klein geschnitten. Man nimmt hierzu immer 3 Rippen, schlägt sie breit, aber nicht dünne, klopft sie mit einem Messer von beiden Seiten ein wenig und kehrt sie in Butter und Kräutern, wie in Nr. 284, um und bratet sie rasch auf dem Rost, daß sie zwar braun, aber ja nicht trocken werden. Auf die Schüssel, auf welcher sie angerichtet werden, streiche man mit frischer Butter und ein wenig Knoblauch, thu die warmen Coteletts darauf, bestreiche sie mit der Butter von 3 Sardellen, Nr. 15, und gebe eine gute Jus, auch ein wenig Pfeffer und Citrone dazu.

287. Coteletts en surprise.

Die Coteletts werden so fein gearbeitet, wie in Nr. 284 und auf Butter stief gemacht, das heißt: man läßt sie auf beiden Seiten so heiß werden, daß sie nicht nur eine Festigkeit, sondern auch eine Steife annehmen. Nachdem sie kalt geworden, lege man von Kalbfleischfarce, Nr. 36, einen Rand eines Querschnitts breit auf die Coteletts und bearbeite ihn recht fest. Man mache nun ein feines Ragout von Käbermilch, Trüffeln, auch Champignons, Krebschwänzen, feinen Kräutern und Austern auf folgende Weise: Man schwitze die Kräuter in ein wenig Butter mit dem Coulis Nr. 3, und legte sie mit der Butter von 3 Sardellen ab. Schneide dann alles übrige als: Käbermilch, welche schon in Butter gar geschwitzt worden, in feine Würfel, so die Krebschwänze, auch Champignons und Trüffeln, nur die Austern bleiben ganz in der Sauce, in obige Coteletts gerüllt, mit ein wenig St. menü von einem Ey und Butter, kalt über das Ragout mit geriebenem Parmesankäse gestreut und im Ofen oder einer Tortenpfanne backen lassen. Man gibt sie mit einer guten Jus zur Tafel.

288. Hammelzungen en Matelote.

Die Hammelzungen werden gut blanchirt, die dicke Haut heruntergemacht und in einer Bräse gar gekocht. Man schneide sie in der Länge auf, so daß jede Zunge zwei Stücke bilde; dann nehme man Krebsbutter, Nr. 23, ein Stück mageren Schinken, 2 Schalotten, auch Champignons und Kräuter, als Estragon und Basilikum, schneide diese Ingredienzen weich, thue von dem weißen Coulis, Nr. 3, darauf und lasse alles gut verkochen, darein thue man die Zunge mit etwas Salz und Pfeffer und lege das Ganze mit einem Löffel von 3 Eiern, und der Butter von ungefähr 2 Sardellen ab und thue die Krebschwänze mit einem Glase Wein dazu.

289. Emincé oder Ragout von Hammelbraten.

Man brate eine Hammelkeule ab; nachdem sie kalt geworden, löse man alle Knochen heraus und schneide sie in recht feine Filets, wie ein Achtgroshen Stück groß. Man mache eine Sauce von Zwiebeln, welche erst in der Mitte durch und dann vor der Hand in feine Scheiben geschnitten und mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter gelbbraun geschwitzet worden, dazu 2 oder 3 Eßlöffel voll Mehl, fülle es mit der Jus, Nr. 2, und Weinestig auf und lasse die Sauce mit ein wenig Zucker gut verkochen. Hierin thue man den Braten, mit ein wenig Pfeffer und Salz.

X 290. Hachée von Hammelbraten mit verlornen Eiern.

Besitzt man einen Ueberrest von Hammelbraten, so puze man erst alles Braune von oben ab, hachire das Fleisch ganz fein; dann nehme man einlge Schalotten, Estragon, auch Champignons, hacke sie fein,

lasse sie mit ein wenig Butter schmelzen, thue 2 Pöffel Mehl dazu, fülle Bouillon oder Jus auf und lasse es klar kochen. Hierin thue man das hachirte Fleisch und legte es mit 3 Ethern, der Butter von einer Sardelle und dem Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone gut ab. Das Hachée muß, wenn es gut abgelegt worden, nicht mehr kochen. Wenn es angerichtet ist, wird es mit verlorrenen Ethern, Nr. 22, garnirt.

291. Ragout von Hammelfleisch mit Capern.

Man nimme hierzu Hammelbrüste, die gut gewaschen und abblanchirt seyn müssen. Man schneide sie in kleine Stücke, schmitze diese mit Schalotten und ein wenig Butter ein, auch verhältnißmäßig mit Mehl bestreut, fülle Bouillon auf und mit Salz und Pfeffer gar gekocht. Wenn es kurz genug eingekocht ist, nehme man das Fett ab, mache ein Leson von drei Ethern, mit 2 Sardellen, ein wenig französischem Essig und Capern, damit abgelegt und angerichtet.

292. Fricassée von Hammelfüßen.

Man brühe die Füße und sehe sie gut nach, daß keine Haare daran bleiben; dann schneide man die Klauen auf, wasche sie rein und koche sie in Wasser mit Gewürzen, Wurzeln, Zwiebeln und Salz, welche damit die Knochen abgehen; hierauf müssen sie in reinem Wasser gewaschen, gut nachgesehen und dann auf einer Serviette getrocknet werden. Man lasse nun 2 Schalotten und viele Champignons recht weiß einschmelzen: giesse von dem recht kräftigen weißen Coulis darauf und lasse es mit 2 Gläsern Madera oder Champagner verkochen, thue die Hammelfüße darein, legte es mit dem Gelben von 3 Ethern, der Butter von einer

Sardelle und dem Saft von einer Citrone und schmecke es gehörig mit Salz und Pfeffer ab.

293. Gefüllte Ballons von Hammelblättern.

Die Hammelblätter werden nach Nr. 249 bearbeitet und in einer Bräse, oder fettem Fond, wo u man Wurzeln, Zwiebeln, Gewürze, fette Bouillon Nierentalg, Schinken, Speck und Salz nimmt, gar gekocht. Man mache dann das Fett und die Wurzeln gut ab und glacire die Ballons mit dem Fond. Man gibt sie zu Gemüse: man kann auch die Brust vom Hammel dazu nehmen.

294. Hammelfüße en Marinade frite.

Die Hammelfüße werden wie in der vorhergehenden Nummer behandelt. Man thue sie, wenn sie gehörig ausgeputzt worden, in eine Marinade von französischem Essig, fetten in Del, geschwitzten Kräutern, als: Champanone, Estragon und Schnittlauch, auch etwas Pfeffer. Wenn sie eine Stunde mariniert worden, ziehe man sie sorgfältig auf eine Serviette, damit von der Marinade nichts verloren geht, welche zu dem Kalbfleischfarce, Nr. 37, genommen und mit der Butter von 3 Sardellen tüchtig untereinander gerührt wird, womit man dann die Hammelbeine farcirt. Man tauche es in eine Klare, und bache es aus. Man gebe auch gebackne Petersille dazu.

295. Fricassée von Lammbrüsten.

Man nehme Lammbrüste auch Blätter, wasche sie rein, blanchire sie nach Nr. 11, und schneide das Fleisch in hübsche Stückchen. Man bache ein paar

Schalotten fein, lasse sie mit Butter ein wenig schwitzen, streue 2 Löffel Mehl ein, thue ein wenig Salz und Pfeffer dazu, fülle Vouillon auf und lasse das Fleisch darin recht weiß kochen. Man leigre es erst mit 3 Ethern und der Butter von 2 Sardellen ab und dann mit dem Saft von einer halben Citrone abgethürft. Man nimmt hierzu zur Veränderung Sauerampfer, Champignons, Morcheln, Spargel, Krebschvânze oder Salat, jedoch jedes nur allein.

296. Gespöckte und glacirte Lammskeulen mit Emincé von Gurken.

Die Lammskeulen müssen gut ausgepöckelt, gewaschen und blanchirt, dann in kaltes Wasser gezogen, abgetrocknet, gepöckelt, in einer Bräse gar aber nicht zu weich gekocht und mit dem Fond glacirt werden. Man gebe hierzu ein Emincé von Gurken, welche auf folgende Weise bereitet wird: Man schäle die grünen Gurken, schneide sie erst in lange Fäden, nehme die Kerne heraus, schneide sie dann vor der Hand in längliche kleine Stückchen und mariniere sie mit Salz, Pfeffer und Essig. Wenn sie eine halbe Stunde so gestanden, gesehe man sie auf ein Haarsieb ab, schütze sie mit Butter ein, thue weißes Coultis darauf, in Ermanglung desselben mit 2 Löffel Mehl passirt, fülle Vouillon auf und lasse sie gar kochen. Man leigre sie mit dem Gelben von 3 Ethern und etwas Weinessig ab und richte die glacirte Lammskeule auf dem Emincé an.

297. Farcirte Lammsbrust.

Man nehme ein Vordertheil des Lamms, Brust und Blattknochen heraus, wasche sie gut aus, fülle sie mit Kalbfleischfarce Nr. 37 und forme daraus eine schöne Brust. Man nähe die Seite, wo die Farce

hineingethan worden, zu, damit sie nicht heraus kann, und blanchire sie nach Nr. 11. Man spicke sie nun recht schön, koche sie in einer guten Bouillon und glacire sie. Man gibt sie zu einem Gemüse von Spargel, Spinat, Sauerampfer oder Endkoben.

298. Lamms = Coteletts en Papillotes.

Die Lamms, Coteletts werden wie Hammel, Coteletts Nr. 283, gemacht und zu allen feinen Gemüsen gegeben. En Papillotes werden sie nach Nr. 284 präparirt, mit ein wenig Kalbfleischfarce, Nr. 37, und Sardellen versehen, in feines Papier, in der Form eines halben Mondes enpapillotirt und auf dem Rost mit dem Papiere gebraten und so auch zur Tafel gegeben. Man gibt hierzu eine Trüffel, oder Orangen, Sauce.

299. Lamms = Coteletts frite.

Die Coteletts müssen von allen Knochen und von der Haut befreit und mit Kräutern und auch Champignons geschwitzet werden. Dann mache man sie mit Butter steif und thue Salz und Pfeffer dazu. Man nehme nun Kalbfleischfarce, Nr. 37, und mische sie mit den Kräutern von den Coteletts, der Butter von 3 Sardellen und dem Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone untereinander, kehre die Coteletts darin herum und lass sie kalt werden: dann kehre man sie in Eiern um, bestreue sie mit einem Gemisch von geriebener Semmel und Parmesankäse, und backe sie aus. Man nimmt hierzu gedackne Peterfille. Man gibt diese Coteletts statt kleiner Pasteten, oder mit einem Bechamell nach Nr. 83,

300. Coteletts en Caisse au Ragout.

Die Hammel, Coteletts müssen gut ausgehauen,

geklopft und so dressirt werden, daß der Stiel oben kömmt. Man mache sie nun auf Butter mit feinen Kräutern, als: Estragon, Schnittlauch und Petersilie, auch Champignons steif und thue Salz und Pfeffer hinzu. Man mache nun von Papier kleine, runde Kästchen, nach der Größe der Cotelets, streiche sie mit Butter aus, nehme von der Kalbfleischjarce, Nr. 37, mische sie mit den Kräutern von den Cotelets und belege damit den Boden der Kästchen, lege die Cotelets darauf, so daß der Stiel die Mitte ausmacht; thue ein kleines Ragout von Kalbermilch oder Hühnerlebern gut kocht darüber, streue ein wenig Parmesanfäse darauf und laß es im Ofen, nur nicht zu lange, backen. Hierzu gibt man die Sauce Nr. 77.

301. Lamms-Lebern à l'Espagnole.

Die gut gewaschenen und abgetrockneten Lamms-Lebern müssen wie ein Fricandeau mit magerem Schinken und Speck bespickt, mit Mehl bestreut, in gelber brauner Butter mit zwei fein geschnittenen Zwiebeln passirt, Gewürze, Salz und Kräuter, alles ganz, hinzugesethan werden, dann Jus aufgefüllt und langsam einkochen lassen. Wenn es gar ist, ausgezogen, den Fond durch ein Haarsieb gestrichen, ohne das Fett abzunehmen, wieder auf die Leber gefüllt und damit glacirt. Man nehme nun feine Kräuter, auch Champignons und Schalotten, schmitze sie mit ein wenig Butter, thue 2 Löffel Mehl dazu und fülle Jus darauf und lasse es verkochen. Man lasse $\frac{1}{2}$ Bouteille Mallaga bis zu einem halben Weinglase einkochen und gieße ihn in die Sauce: man scharfe es nun mit $\frac{1}{2}$ Citrone ab und gebe es über die Leber.

302. Lammsköpfe au Ragout.

Man schneide die Köpfe, nachdem sie gehörig aus-

gepußt worden, in der Mitte durch, hebe die Augen aus dem Kopf, auch die Zunge heraus, reinige sie mehrere Mal in klarem Wasser, blanchire sie nach Nr. 11, binde sie wieder mit Bindfaden zusammen und koche sie mit der Lunge recht kräftig. Die Leber muß nicht viel kochen, weil sie sonst hart wird. Man panire die Köpfe mit Semmel und Butter und röste sie. Von dem Geschlinge mache man ein feines Ragout auf folgende Weise: Man schwitze ein wenig Schalotten, Schnittlauch, Petersilie, Tymian und Majoran mit Butter, fülle von der Bouillon, worin das Fleisch gekocht, auf und lasse es gut verkochen; man legire es nun mit einem Lison von 3 Eiern, Nr. 24, und mit der Butter von 2 Sardellen, Nr. 15, ab und richte die gerösteten Köpfe auf dem Ragout an.

303. Rollade von Lammt.

Man nehme ein Vorderviertel vom Lammt, löse alle Knochen heraus, wasche es rein, trockne es auf einer Serviette ab und bestreue es mit Gewürzen und Salz. Man nehme Streifen von gekochter Rindszunge oder gekochtem Schinken, Streifen von fettm Speck, von einigen hartg kochten Eiern das Gelbe und Pfeffergurken, lege Alles auf das Fleisch und beslege es dann leicht mit der Kalbfleischsauce Nr. 37, rolle es fest auf, dann in einer rein gewaschenen Serviette fest rollirt, mit Bindfaden umwunden und in einer Bräse 1 $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Wenn die Rollade halb kalt ist, wird sie gepreßt. Man schneidet sie kalt auf und gibt sie mit Sauce Remoulade, Nr. 94.

304. Schweinschinken mit einer Kruste im Ofen.

Der Schweinschinken wird, wenn er frisch ist, mit Salz, Zwiebeln, Wachholderbeeren und Gewürzen

zen gut weich gekocht; wenn er kalt geworden, ausgeputzt, das heißt: von der Haut und dem überflüssigen Fette befreit. Man nehme geriebenes schwarzes Brod, vermise es mit Nelken, Zimmt und Zucker, und überziehe damit den Schinken eines Messerrückens dick, bestreue ihn gut mit Zucker und lasse ihn im Ofen oder in einer Tortenpfanne eine braune Kruste geben. Man gibt hierzu eine Kirlich, oder Hagebutten, Sauce, ist der Schinken vom wilden Schweine, eine Wachholder sauce.

305. Kalten Schinken en Aspic.

Man nehme einen westphäliger Schinken, welcher hierzu am besten ist, lege ihn zwei Tage in Wasser ohne ihn vorher erst viel zu putzen, oder das Bein wegzunehmen, weil er zu viel von seiner Kraft verlieren würde. Man lasse ihn nach dem Wässern, wodurch er mild und schön geworden seyn wird, in einem passenden Geschirre bei langsamen Feuer bis zum Kochen zehn. Es ist gut, wenn man den Schinken nicht zu weich werden läßt, damit er in der Bouillon kalt werden kann. Wenn er kalt ist, putze man ihn gut aus, mache von allen Seiten die Haut herunter, auch von dem Fette so viel ab, daß er beim Vorlegen ansehnlich wird und dergleichen, welcher vorlegt, nicht in die Verlegenheit kommt zu viel Fett an den Schinken geben zu müssen. Sobald der Schinken auf diese Weise ausgeputzt ist, so lege man ihn mit Citronenschelben und Petersilie aus. Der Aspic wird um die Schüssel gehackt; auch auf dem fetten Schinken.

306. Schinken au vin de Bourgogne.

Man behandle den Schinken, wie oben angegeben

worben; ruhe ihn, wenn er gar ist, gut aus, thue ein Schöpffßel voll von der Bouillon wieder darauf und koch ihn mit einer Boutelle rothen Wein, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zimmt und Nelken sachte ein, damit der Schinken wieder warm werden kann und sich stark glacirt. Man gibt hierzu große, weiße glacirte Zwiebeln oder farcirte im Ofen. Sobald der Schinken angerichtet worden, garnire man die Zwiebeln um die Schüssel. Man nimme eine Sauce von braunem Coulis, gießt sie in das Glacé vom Schinken und läßt sie durch ein Haarsieb in eine Sauciere laufen. Unter den Schinken kommt keine Sauce.

307. Schweins = Kopf à la Daube.

Man reinige den Schweinskopf recht gut, stamire (senge) ihn noch nach, wasche ihn in Wasser aus und löse alle Knochen aus ihm heraus, ohne ihn durchzuhauen. Man bestreue ihn erst mit Gewürzen und Salz, besetze ihn mit abgekochter in Streifen geschnittener Ochsenzunge, und mit Speck, abgekochten Eiern und Pfeffergurken; rolle es so auf, wickle es fest in eine Serviette, ziehe Bindfaden darum und lasse es in einer starken Marinade von Wurzeln, Zwiebeln, Gewürzen, Lorbeerblättern, einigen Wachholderbeeren, Essig und Salz 3 Stunden kochen. In dieser Marinade lasse man den Schweinskopf kalt werden und presse ihn nachher. Man schneldet ihn kalt auf mit der Sauce Remoulade, Nr. 94, oder mit einer Sauce von Del, Möstereich, Zucker, Citronensaft, oder französischem Essig mit gehackter Peterfille und hart gekochten Eiern, mit einem Schneebesen geschlagen, daß es eine dicke Sauce wird; auch mit einer leichten Sauce von Essig, Peterfille, Pfeffer und Eiern, gehackt darunter.

308. Wilde Schweinskeule glacé mit Wachholder sauce.

Die Keule muß, wenn sie nicht stark mit Fett belegt seyn sollte, mit Schinken und Speck, wie zum Boeuf à la mode, durchgezogen und dann mit Wurzeln, Zwiebeln, Gewürzen, Essig und Salz in Wasser aufgesetzt werden, so daß die ganze Bouillon einkochen kann, ohne daß sie zu salzig wird. Man gleße, wenn sie gar ist, den Fond durch ein Haarsieb und glacire damit die Keule. Man nehme ein braunes Coulis, koche es mit Wachholderbeeren und $\frac{1}{2}$ Bouteille Madera klar und schärfe es mit einer Citrone ab. Wenn die Keule angerichtet ist, thue man die Sauce in die Glacé, durchgegossen und zur Tafel gegeben.

309. Wildes Schweinszimmer au four mit Hagebutten, Sauce.

Man wasche das Zimmer und koche es mit Wurzeln, Zwiebeln, Gewürzen, $\frac{1}{2}$ Quart Essig, und Salz in Wasser gar, so daß es ziemlich kurz einkocht und Kraft bekommt. Wenn es in dem Sud kalt geworden, lege man es in eine Tortenpfanne, setze eine Kruste aus einem Gemisch von geriebenem schwarzem Brode, Zucker, Zimmt, und Nelken, auch ein wenig abgeriebener Citronenschale, auf, bestreue sie mit gestoßenem Zucker, thue einen Löffel Bouillon unter das Zimmer und gebe ihm auf diese Weise im Ofen oder in der Tortenpfanne eine braune Kruste. Man gebe die Hagebutten, Sauce Nr. 99 dazu.

310. Wilder Schweinskopf.

Wenn der Kopf vom Schweine abgeschnitten und

so gesengt worden, daß er glatt und schwarz ist; dann löse man einen Theil von der Unterschwanze und so auch die Oberschwanz auf die Weise ab, daß die Haut nicht beschädigt wird; auch nehme man das Gentel und die Augen heraus; hierauf präparirt, zwei bis drei Mal gewaschen, und um den sengrichtigen Geruch fort zu bringen, lasse man ihn eine Nacht in vollem Wasser ausziehen. Man stelle ihn hierauf mit Wasser, Salz, Wachholderbeeren, Zwiebeln, Rocambole, Gewürze und Essig zum Kochen ans Feuer. Es versteht sich hier, daß alle die Ingredienzen, auch Majoran und Tymian, erst nachdem es beim Feuer gut ausgeschäumt worden, daran gethan werden. Der Kopf muß nicht zu weich gekocht werden, daß er bis zum Gebrauch in dem Sud aufbewahrt werden kann. Soll er ganz auf die Tafel gegeben werden, so puzt man ihn rein ab, das heißt: das Schwarze von dem Fleische und einen Theil der harten Haut ab, damit man ihn gut vorlegen kann. Oben am Kopf, wo die Haut gewöhnlich einen kleinen Schnitt erhält, damit sie nicht abplatzt, gerade geschnitten, mit gehackter Petersille und dem Gelben und Weißen von hart gekochten Eiern ausgelegt und mit halben Schelben ausgezackter Citrone garnirt; man kann ihn noch mit Blumen nach Gefallen auf der Schüssel auspuzen. Man gibt hierzu eine Sauce Remoulade, Nr. 94, oder eine geschlagene Sauce von Möstrich, Del und Zucker, mit Essig, Salz und Pfeffer versetzt; oder nur Petersille und Essig, Schalotten, Pfeffer und Salz.

311. Kollade von wilhem Schweine.

Man nimmt hierzu die Dünninge, säubert sie gehörig und wenn sie gewaschen und auf einer Serviette abgetrocknet worden, rolle man sie mit gestoßenem Gewürze, Salz, Streifen von Speck und magerm Schinken

und Ochsenzunge, fest in eine Serviette gewickelt, auf mit Bindfaden bewunden und mit Wurzeln, Zwiebeln, Salz und Gewürzen 3 Stunden gekocht. Wenn es kalt ist, gepresst, und mit Aspic oder Sauce Remous lade aufgeschnitten gegeben.

312. Schweine-Carbonnade.

Man reinige die Schweinerippen von allen unnützen Knochen und Fett, schneide sie in nicht zu große Stücke, weil es auf einer großen, wohlbesetzten Tafel kein Ansehn gibt; dann klopfe man sie tüchtig und bringe sie in die Form einer Hühnerkeule, salze sie gehörig und thue Pfeffer darauf. Man bestreue sie, wenn sie fein seyn sollen, mit Butter und geriebener Semmel, und brate sie auf dem Rost.

XI. Abschnitt.

Von der Zubereitung der zahmen Geflügel.

313. Calecuten oder Puter mit Trübseln.

Wenn der Puter geschlachtet und gereinigt worden, s. Nr. 5., überhaupt gehörig präparirt ist, so dressire man ihn, das heißt: man gibt ihm nach der Art, wie man ihn gebrauchen will, eine Gestalt. Hier werden nun die Beine zurückgebogen, mit Bindfaden zusammengezogen und in einer Bräse, bestehend aus Speck, Wurzeln, als: Sellerie, Mohrrüben, Pe-