

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach  
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

**Straßburg, 1822**

Kalbfleisch

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

## Kalbfleisch.

Das Kalbfleisch ist eine der Haupt-Substanzen der guten Küche. Das Kalb soll wenigstens 6 Wochen alt seyn, ehe man es schlachtet; das Fleisch aber von einem Kalb von 2 Monaten, ist das beste.

## 1. Kalbs-Kopf.

Wir fangen mit dem Kopf an, der meistens in der guten Küche mit der Haut gebrüht und servirt wird. Nur selten wird er ohne Haut servirt.

Man nimmt einen gut gebrühten und gereinigten Kalbskopf, beint ihn aus bis an die Augen, nimmt den untern Theil der Kinnbacken heraus, schneidet die obern Kinnbacken bis an die Augen aus, läßt ihn 2 bis 3 Stunden im lauen Wasser liegen, daß Schleim und Blut davon gehe, brüht ihn dann im siedenden Wasser gut ab, giebt wohl acht daß das Wasser darüber gehe, damit er nicht schwarz werde, und schäumt ihn wohl; wenn er etwa 20 Minuten gekocht hat, so nimmt man ihn heraus und legt ihn in einen Zuber, in frisches Wasser, läßt ihn etwa eine halbe Stunde darin liegen, daß er kalt werde, nimmt ihn dann heraus, trocknet ihn mit einem Tuch reinlich ab, und flambirt ihn über einer starken Kohle, um die Haare zu fengen, die sich etwa noch daran befinden; man nimmt die Zunge heraus, wie auch die weiße Haut, die am Gaumen und inwendig ist, und bindet den Kopf wieder zusammen, wie wenn er ganz wäre, reibt ihn mit saftigen Citronen, bedeckt ihn mit Speck, bindet ihn in ein weißes Tuch und kocht ihn in einem dazu bereiteten Blanc (siehe Blanc) mit der Zunge, die man auch schält; dann läßt man ihn in dem Blanc gut verschäumen, und noch etwa 3 Stunden kochen, fühlt dann mit dem Finger ob er weich genug gekocht ist; wenn er gut ist, so nimmt man ihn aus dem Blanc heraus, trocknet ihn ab, legt ihn auf eine Platte, schneidet die Haut auf der Hirnschaale entzwey, öffnet sie, nimmt die 2 obern Beine davon, daß das Hirn ganz offen liege, und schneidet die Zunge der Länge nach durch; nachdem man sie ein wenig auf dem Roste gebraten hat, so legt man sie vornen auf den Kopf;



man servirt ihn, nachdem man ihn mit feingehacktem Petersilien bestreut hat, mit feinem Essig und Baumöhl, oder mit Essig allein, und fines herbes. Man kann mit diesem Stück die Suppe ausheben oder releviren.

## 2. Kalbs-Kopf à la Détiller.

Man nimmt einen schönen weißen gut gebrühten und garnirten Kalbskopf, und thut ihn in laues Wasser, um ihn vom Blut und Schleim zu reinigen, thut ihn dann wieder in kaltes, und nimmt das Hirn ganz heraus, das man mit etwas Essig im Wasser brüht, kühlt es im kalten Wasser wieder ab, wusch es und kocht es drey Vierteltunden mit ein wenig Blanc, daß es weiß bleibe; wenn der Kopf gut gebrüht und stambirt ist, so schneidet man ihn in etliche Stücke, die Augen und Ohren aber läßt man ganz; bindet den Kopf, daß er schön ganz bleibe, und kocht ihn in einem Blanc; ist er gekocht, so nimmt man ihn heraus, und legt die Stücke auf eine Platte; die eine Hälfte des Hirns legt man oben, die andere unten; die Zunge schneidet man in große Würfel, thut sie in eine gute spanische Sauce, mit einem Schoppen weißen Wein; würzt ihn mit 6 Körnchen von spanischem Pfeffer, und etwa 6 Nurrichlöffel voll Consommé; man läßt die Sauce auf die Hälfte einkochen und richtet sie an, nachdem man sie gut verschäumt, das Fett wohl abgehoben, und kleine Gurken und Schwämmchen dazu geschnitten hat, und servirt sie dann.

## 3. Kalbs-Kopf à la Tortue.

Man bereitet diesen Kopf wie die vorigen; nachdem man denselben mit Citronen gerieben und auf beyden Seiten mit Speckbarden wohl belegt hat, wickelt man ihn in eine feine weiße Serviette und bindet sie an den Enden zu; thut ihn hernach in eine Marmite, Braisiere oder große Casserole, und gießt eine gute Poële (siehe Poële), und eine gute Flasche Madera-Wein dazu, läßt es geschwind kochen und schäumt es; man kann auch etwas Feuer auf den Deckel legen, und ihn 3 Stunden langsam kochen lassen; fühlt dann mit einer Spicknadel, ob der Kopf gar seye; ist er nicht weich genug, so kann man ihn noch fortkochen lassen; hernach legt man ihn auf eine Platte, richtet ihn an und macht nachstehendes Ragout dazu. — Da diese Sauce ziemlich stark seyn soll, so nimmt man in eine Casserole etwa 4 große Löffel voll



gute spanische Sauce oder Coulis, eine Flasche Madera-Wein, 3 große Löffel voll Consommé, und etliche Körner spanischen Pfeffer; man läßt dieses auf die Hälfte einkochen; thut hernach Godiveau-Knöpflein (siehe Godiveau) daran, und schneidet die Zunge in kleine Stückchen; man nimmt auch Hahnen-Kämme, kleine Stückchen Kalbsrücklein, etliche kleine Zwiebeln, auch feine Geflügel-Lebern, und 10 oder 12 hartgefottene Eyerdotter, nebst kleinen Gurken, die man länglicht schneidet, und Krebschwänze dazu; man gibt acht, daß dieses Ragout heiß seye, aber nicht koche, und gießt alles, nachdem man es wohl verschäumt und das Fett abgehoben hat, über den Kopf, der eine Pyramide bilden soll; hätte man keine gezogene spanische Sauce oder Coulis, so röstet man Mehl schön hellgelb, wie zu andern Saucen, nimmt die Brühe dazu worin der Kopf gekocht wurde, und garnirt ihn mit dem nemlichen Ragout, wie oben gesagt worden; wenn man keine gemachte Poële hat, um den Kopf darin zu kochen, so nimmt man in eine Casserole ein gutes Stück Butter, mit dem Messer geschabenen weißen Speck, zwey geschälte und in Stücke geschnittene Citronen, 3 große Gelbrüben, 4 Zwiebeln, 4 Nägelein, und ein gut garnirtes Bouquet; gießt alsdann eine Flasche Madera-Wein und gute weiße Fleischbrühe daran, bis es über den Kopf geht, und kocht denselben darin; wenn er weich genug ist, so wird die Sauce, nachdem man sie vorher von Fett und Schaum gereinigt hat, darüber gegossen, und servirt ihn dann.

#### 4. Kalbs-Kopf gebacken.

Man bereitet den Kopf auf ähnliche Art, kocht ihn, läßt ihn dann wieder kalt werden, schneidet ihn in kleine Stücke, gießt Marinade darüber (siehe Marinade), giebt acht, daß alle Stücke wohl marinirt werden, taucht sie in einen Backteig (siehe Backteig), und in heiße gefottene Butter oder andern Backschmuzz, bacht auch viel schönes grünes Petersilien mit, um sie zu garnieren.

#### 5. Kalbs-Kopf gefüllt.

Man beint den Kopf ganz aus, giebt acht, daß man die Haut nicht durchsticht, und daß die Augen gut am Kopf bleiben; thut ihn dann in laues Wasser, daß er von allem Schleim und Blut gereinigt werde; brüht ihn hernach, macht aber daß er so viel



viel als möglich seine Form behalte; kühl ihn dann im frischen Wasser ab, trocknet und stambirt ihn wie oben gesagt worden; macht hernach etwas Godiveau oder sonst ähnliche Farce; thut 2 Urchtlöffel voll gut eingekochte Velouté dazu; man würzet sie besonders gut, mit reingehackten fines herbes, und einem, mit dem Messer geschabenen Knoblauchzehen; thut diese Farce in den Kopf, näht ihn mit einer Dressirnadel und Bindfaden wohl zu; daß er so gut als möglich seine natürliche Form behalte, und bindet ihn hernach in eine weiße Serviette; nachdem man ihn stark mit Citronensaft gerieben, oben und unten mit Speckbarden belegt und an beyden Enden fest zusammen gebunden hat, so thut man ihn in eine Braisiere, kocht ihn in einer dazu bereiteten Poële (siehe Poële), gießt 2 Flaschen weißen Burgunder- oder andern guten alten weißen Wein daran, und nachdem man oben und unten Feuer gelegt hat, läßt man ihn langsam kochen; wenn er etwa 3 Stunden gekocht hat, so fühlt man mit dem Finger ob er weich genug ist; ist er gut, so hebt man ihn an beyden Enden heraus, trocknet ihn auf der Platte wohl ab, und servirt nachstehendes Ragout dazu. Hat man keine Poële, so verfährt man wie bey den vorhergehenden.

Man nimmt vier große Löffel voll spanische Sauce, eine Flasche Burgunder- oder andern guten Wein, 2 große Löffel voll Consommé, und läßt es auf die Hälfte einkochen; wenn die Sauce gut liirt ist, so gießt man sie in eine andere Casserole, in welche man hernach gekochte Godiveau-Kndpfein, Artischocken-Käse, Krebse, Kalbsrücklein, die man verschneidet, Hahnenkämme und feine Lebern thut, gießt dieses über den Kopf und servirt ihn.

Hätte man etwa keine gezogene Sauce, so röstet man Mehl schön hellgelb und gießt von der Brühe worin der Kopf gekocht worden, etwa eine halbe Flasche guten weißen Wein und einen starken Löffel voll Consommé, oder andere gute Brühe daran, thut verhältnismäßig Ragout dazu und servirt den Kopf.

#### 6. Kalbs - Hirn.

Man nimmt 3 oder 4 Hirne, legt sie in laues Wasser, damit sie von den Häutchen und Blut gereinigt werden, dann läßt man in einer Casserole Salz im Wasser sieden und gießt ein gutes Glas weißen Essig daran; um sie abzubrähen, läßt man sie etwa eine Viertelstunde kochen, gibt acht daß sie ganz bleiben und daß sie



ihre Form behalten; man kocht sie in einer Poële (siehe Poële), oben und unten mit Speckbarden belegt, und servirt sie entweder mit schwarzer Butter und gebackenen Petersilien, oder mit andern Saucen. — Hätte man etwa keine Poële, so kocht man sie zwischen Speckbarden, mit Gelbrüben, Zwiebeln, Nägelein und einem gut garnirten Bouquet und einer ganzen, in Stücke geschnittenen Citrone, oder mit einem Glas Essig; wenn man keine Fleischbrühe hat, kann leichtes Salzwasser dazu genommen werden.

#### 7. Kalbs-Hirn à la Maître-d'hotel.

Man bereitet die Hirne wie die vorigen, in einer Poële, läßt sie abtrocknen nachdem man sie angerichtet hat; nimmt einen Bierling feine frische Butter, thut fast einen Eßlöffel voll Weißmehl und eine gebackte Ravigote dazu, verknetet dieses mit einem Kochlöffel, nebst Pfeffer, Salz und etwas wenigem Estragon-Essig und Wasser; rührt hernach diese Sauce auf dem Feuer herum bis sie kocht, gießt sie unter die Hirne und servirt sie.

#### 8. Kalbs-Hirn auf holländische Art.

Man bereitet die Hirne eben so zu, wie die vorhergehenden; wenn sie gekocht und schön ganz sind, so legt man sie auf eine Platte und zwischen jedes Hirn einen schönen Krebs; nimmt dann eine gute Velouté mit etwas Estragon-Essig und rüstet eine gute Ravigote, die man durchs Tamis passirt, dazu; wäre etwa diese Sauce nicht grün genug, so macht man ein Grünes von Spinat darunter; (siehe grünes Apparat.)

#### 9. Gebackene Kalbs-Hirne.

Man läßt diese Hirne zubereiten wie die vorigen; wenn sie gekocht und getrocknet sind, so schneidet man sie in 6 oder 8 Stücke, gießt etwas Essig darüber, tauchet sie hernach in Backteig, der nicht zu heiß seyn darf und läßt sie backen; auch backt man eine Hand voll Petersilien dazu, welches pyramidenförmig auf die Platte gestellt wird und servirt sie; (siehe Backteig.)

#### 10. Kalbs-Hirn en matelote.

Man nimmt 4 Hirne, die wie die vorigen, in einer Poële gekocht und zubereitet werden; wenn sie gekocht sind, so thut man



sie auf eine Platte, nimmt hernach eine Hand voll kleine gut gereinigte Zwiebeln, passirt sie in warmer Butter bis sie schön braungelb sind, thut ein wenig braun geröstet Mehl, einen Schoppen weißen Wein, etwas guten Jus, oder Blond de veau, Schwämmchen und ein garnirtes Bouquet daran; läßt dieses langsam mit einander kochen, reinigt die Sauce von Fett und Schaum und servirt sie. — Man kann sie mit Krebsbutter, oder mit einer Sauce tomate und auch mit einer kalten Ravigote serviren; man garnirt die Hirne, die schön weiß seyn müssen, mit kleinen Ringen von Zwiebeln in die man fein gehacktes Petersilien thut.

### 11. Kalbs-Hirn in einer Gallerte. (Aspic.)

Man nimmt die Hirne, gekocht wie die vorigen, legt sie schön trocken in eine kleine Gallerte-Form, die nicht größer ist als eine Platte vom ersten Gang; man gießt in diese Form schöne helle Gallerte, ziert den untern Theil mit hartgefottenen Eiern, ganzen Krebsen und auch mit gekochten klein geschnittenen Trüffeln, thut hernach wieder gute Gallerte darauf und stellt sie in Eis daß sie steif und stark wird, thut alsdann das Hirn dazu bis die Gallerte-Form ganz voll ist, denn wenn sie oben uneben ist, so bricht man sie gern wenn man sie in die Platte legt; und wenn man serviren will, so hält man die Form über warmes Wasser, daß die Gallerte losgeht, oder reibt das Auswendige mit einem warmen Küchentuch, doch nur so lange bis sie nicht mehr anhängt und servirt sie zum ersten Gang. (Siehe Aspic.)

### 12. Kalbs-Wadel.

Man braucht 7 oder 8 Kalbswadel zu einem guten Ragout; schneidet sie in gleiche Stücke, passirt sie in weißer frischer Butter, ganz weiß wie ein Fricassé; hernach streut man etwa 3 oder 4 Löffel voll Weismehl darauf, doch daß es keine Klöße gibt; thut ein gutes Glas weißen Wein, 4 Löffel voll gute Brühe oder Consommé daran, mit etlichen Zwiebeln, Schalotten, Mägelein und einem gut garnirten Bouquet, nebst 2 Knoblauchzehen; läßt dieses miteinander kochen und schäumt es sauber, auch kann man eine gute Hand voll Schwämmchen oder grüne Morcheln dazu thun; wenn diese Kalbswadel gut gekocht sind, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, so wie die Morcheln, und thut sie in eine andere Casserole mit etwas Sauce, läßt die übrige



Sauce gut einkochen, und passirt sie durch ein Etamine; wenn sie genug eingekocht ist, so thut man etliche Godiveau - Knöpflein, Kalbsrücklein, Krebse oder Krebschwänze dazu; und wenn alles dieses gut gewürzet ist und wohl eingekocht, so thut man eine Liaison von 4 oder 5 Eyerdottern daran, die man mit Rahm verdünnet; liirt dieses alles, läßt es aber nicht mehr kochen, daß es nicht gerinne, und servirt es alsdann. — Man kann dieses Ragout auch mit brauner Sauce machen, wie oben gemeldet, und mit vielen kleinen Zwiebeln, entweder weiß oder braun passirt, serviren.

### 13. Kalbs-Füße.

Die Kalbsfüße bereitet man gewöhnlich wie den Kalbskopf und braucht sie sehr viel zur Gallerte; man servirt sie fricassirt, oder mit etwas gehackten fines herbes, Essig, Pfeffer und Salz, aber meistens in einen Backteig getaucht und gebacken, und mit etwas gebackenem Petersilien garnirt.

### 14. Kalbs - Gefröse.

Man legt die Gefröse in laues Wasser, damit sie vom Schleim gereinigt werden, dann thut man sie in siedendes, und nachdem man sie eine Viertelstunde gekocht hat, so thut man sie in frisches Wasser; sind sie ganz abgekühlt, so bindet man sie zusammen und kocht sie in einer Blanc (siehe Blanc); auch kann man sie nur in Wasser kochen, mit etlichen Gelbrüben, Zwiebeln, Nagelein und einem garnirten Bouquet, nebst einem Glas Essig und Salz; in 2 Stunden soll das Gefröse gekocht seyn. Man servirt sie meistens mit etwas warmem Essig und gehackten fines herbes, weil sie sonst nicht schmackhaft genug sind.

### 15. Kalbs-Zunge in einer Sauce piquante.

Acht Zungen sind gewöhnlich hinlänglich für eine Platte des ersten Gangs; man nimmt die Zungen, legt sie in laues Wasser, um sie von dem Schleim und dem Blute zu reinigen, brüht sie hernach eine Viertelstunde im siedenden Wasser, schabt die Haut schön davon, spickt sie durch und durch mit Speck, den man gut mit fines herbes würzt, kocht sie in einer Bratse, oder setzt sie zum Feuer mit etwas guter Brühe, Gelbrüben, Zwiebeln, Nagelein und einem garnirten Bouquet, und schneidet sie in der Mitte



entzwey; schneidet alsdann lange Stückchen Brod, bakt dieselben schön gelb in Butter, legt sie zwischen die Zungen, und servirt sie in einer Sauce piquante. (Siehe Sauce piquante).

### 16. Kalbs-Ohren auf italienische Art.

Man nimmt 8 weißgebrühte Ohren, legt sie in laues Wasser um sie vom Schleim zu reinigen, brüht sie noch einmal und thut sie wieder in kaltes Wasser, alsdann müssen sie getrocknet und flambirt werden; hernach macht man leichte Einschnitte darein, bis etwa in die Mitte; thut sie in eine Casserole zwischen 2 Speckbarden, gießt Poële darüber (siehe Poële) und deckt die Casserole mit einem rundgeschnittenen Papier zu; man läßt sie etwa 2 Stunden kochen, richtet sie auf eine Platte an und servirt sie mit einer italienischen Sauce. (Siehe italienische Sauce.)

Wenn man keine Poële hat, sie zu kochen, so nimmt man etwas Blanc, oder sonst etwas von der Art.

### 17. Gefüllte Kalbs-Ohren.

Man füllt die Ohren mit gekochter Farce (siehe gekochte Farce), pannirt sie zweymal, oder bestreuet sie mit geriebenen Brosaamen, wie die Croquettes, und bakt sie in gesottener Butter; man legt auch viel gebackenes Petersilien darauf.

### 18. Kalbs-Ohren in Marinade.

Man bereitet diese Ohren auf die nemliche Art, wie die à l'Italienne, und läßt sie in einer Blanc kochen; sind sie gekocht, so schneidet man sie länglicht in 3 oder 4 Stücke, wie man sie haben will, etwa eine Viertelstunde ehe man servirt, und läßt sie trocknen; taucht sie alsdann in Backteig und läßt sie in gesottener Butter backen; die Butter darf aber nicht zu heiß seyn. Beym Aufragen streuet man gebackenes Petersilien darauf.

### 19. Kalbs-Ohren mit Schwämmchen.

Man nimmt die Ohren und bereitet sie wie die à l'Italienne, richtet sie auf eine Platte an, thut ein Ragout von Schwämmchen dazu, die man vorher gesäubert und in der Butter passirt hat; gießt alsdann 4 Anrichtelöffel voll Velouté und eben so viel Consommé darüber, und läßt es auf die Hälfte einkochen; wenn man



serviren will, so thut man eine Liaison von 2 Eyerdottern, mit Rahm verdünnet, darein, und servirt sie.

### 20. Kalbs-Bug en galantine.

Der Kalbs-Bug wird meistens gebraten; man steckt ihn am Schenkel an den Spieß, bindet ihn gut, und in 2 Stunden ist er gewöhnlich gar.

Man nimmt einen schönen Kalbsbug, der oben ganz ist, beint ihn aus, nimmt alsdann einen Theil von diesem Fleisch und macht die Farce damit; zu einem Pfund Fleisch braucht man ein Pfund weißen fetten Speck; dieses hackt man fein mit einander, alsdann streicht man inwendig in den Bug etwa einen Zoll dick Farce, darauf legt man grob geschnittenen Speck, in der Dicke eines kleinen Fingers, schöne rothe geräucherte Zunge, auch Trüffel, nebst einem etwas dicken Eyerkuchen, der mit einem Apparat von Spinat-grün gefärbt ist, eben so geschnitten wie der Speck und die Zunge, daß es schön marbrirt seye; man kann auch verhältnismäßig rothe Gelbrüben dazu nehmen, und so füllet man den Bug mit dieser Farce und den übrigen Sachen; bindet ihn gut zu, thut ihn in ein weißes Tuch, welches auch noch fest gebunden wird, legt ihn in eine Braisiere, oben und unten Speckbarden, viele Fleischabschnitte, 4 bis 5 Kalbsfüße, viele Gelbrüben, Zwiebeln und Nägelein, Knoblauch, Lorbeerblätter, auch ein garnirtes Bouquet, eine Flasche guten weißen Wein, gute Brühe oder Consommé, verschäumt ihn gut, und läßt ihn etwa 4 Stunden kochen; ist der Bug gekocht, so nimmt man ihn heraus, legt ihn trocken, passirt die Brühe, worin er gekocht wurde, durch ein Haarsieb, reinigt sie wie eine Gallerte und servirt sie entweder ganz oder stückweise. Zu dieser Gallerte nimmt man hernach die Brühe, mit der die Galantine gekocht wurde; hat man nicht genug Brühe, so nimmt man etwas gute Consommé dazu, die aber auch gestehen muß, etwas Salz, Estragon und Pimpernell roh darein und läßt es mitkochen, damit die Gallerte den Geschmack davon bekomme, etliche Löffel voll guten Estragon-Essig, verrührt 2 oder 3 ganze Eyer sammt den Schaalen, einen oder 2 Löffel voll schön geraspeltes Hirschhorn, das die Gallerte glänzend und hell macht, dreht es entweder mit einem kleinen Besen oder mit einem Anrichtlöffel immer herum, bis die Brühe anfängt zu kochen, stellt sie dann an den Rand des Rechauds, deckt die



Casserole zu, macht ebenfalls Feuer auf den Deckel, damit der Saum nicht zurückfallen kann, der die Gallerte wieder trüb macht, und läßt sie langsam sieden, damit das Ey wohl koche; nimmt dann ein Taburet, bindet die vier Ende einer saubern Serviette an dessen Füße, und gießt die Gallerte etliche Male durch bis sie hell wird; so kann es nicht fehlen, denn dieses ist die einzige Art alle Gallerten und Brühen hell zu machen. Wenn sie nicht gesehen will, so stellt man sie auf Eis oder sonst an einen kühlen Ort. Auch für alle Arten gefülltes Geflügel, weiß oder à la daube, so wie junge gestopfte Hühner, Capaunen, Welschhahnen, alte Hühner, wilde Enten, Schneegänse, die man ganz oder in Stücken servirt, kann man diese Gallerte, die auf oben beschriebene Art hell gemacht wird, gebrauchen.

### 21. Kalbs-Bug verdampft.

Man nimmt einen Kalbsbug, von dem man die Beine schneidet oder auch dabei läßt, spickt ihn mit Speck, in der Länge und Dicke eines kleinen Fingers, und kehrt ihn gut im Salz, Pfeffer und fines herbes herum; das Fleisch spickt man sehr dick damit es ein gutes Ansehen bekomme. Wenn man die Gans nimmt, so läßt man das Euter daran, heint sie aus wie den Bug; sie muß mit einer Dressier-Nadel wohl genäht und gebunden werden, daß sie eine schöne runde Form bekomme, thut dann, nachdem man die Casserole oder die Pfanne, worin man sie verdampft, gut mit Butter oder sonstigem guten Fett bestrichen hat, das Kalbfleisch hinein, mit 6 oder 8 wohlgeschabten Gelbrüben, 4 bis 5 mittelmäßigen Zwiebeln, wovon man eine mit 3 Nägelein bespickt, nebst einem Bouquet, Lorbeerblättern, Kimian, grünen Zwiebeln, Petersilien und etwa 2 Gläser voll guter Brühe; man kann auch etwas Mehl darauf streuen; läßt dieses etwa 2 Stunden dämpfen, auch kann man Feuer auf den Deckel machen; beim Anrichten legt man das mitgekochte Gemüse auf der Platte herum; man kann es auch glacieren, auf Gemüse serviren, wie ein Fricandeau, nemlich auf Endivien, Sauerampfer, Lattich, oder auch auf eine Purée.

### 22. Die Kalbs-Brust.

Die Kalbsbrust ist ein sehr gutes Stück; man kann sie braten, in kleine Stücke hauen, weiß fricassiren, mit Kresse garniren,



ein braunes Ragout davon machen, mit ganzen Zwiebeln darin gekocht, oder sie auch ganz am Spieß braten; die Hauptsache ist, daß sie von einem guten Kalb und auch etwas fett seye; man kann sie auch verdämpfen, wie oben gesagt; ferner wie ein Fricandeau mit den nemlichen Garnituren darunter, auch mit Zwiebel- oder Godiveau-Farce; sie schön viereckigt schneiden und wohl füllen; sie in einer guten Poële kochen (siehe Poële) oder auch verdämpfen und glacieren; meistens macht man aber nur eine Farce von klein geschnittenen wohl passirten Zwiebeln, in welche man etliche Eyer rührt, daß sie Festigkeit haben, dann wird sie am Spieß gebraten. Man kann sie auch mit einer Garniture von Lattichköpfein, Purée von Schwämmchen oder glacirten Zwiebeln serviren.

### 23. Tendons de Veau.

Ist dasjenige Stück, welches an der Brust, vornen an der Rippe, den knorplichten Theil ausmacht, und welches man bey uns gewöhnlich den Pfassenschnitt nennt. Man schneidet sie so, daß weder Fleisch noch Bein daran bleibt, welches also nur einen kleinen Theil der Brust ausmacht, das auch nur in der französischen guten Küche gebraucht, und bey großen Tafeln servirt wird, wo man alsdann den übrigen Theil der Kalbsbrust auch anwenden kann; denn man muß für eine Platte wenigstens die Tendons von 2 Brüsten haben; die beste Art wie man sie schneidet, ist die Größe und Ründe einer Auster, nur etwas dicker; man thut sie in laues Wasser, daß sie schön weiß werden, brüht sie dann und kocht sie etwa 3 Stunden in einer Casserole, oben und unten Speckbarden, und gießt eine gute Poële darüber; weil sie an sich nicht kräftig sind, so müssen sie mit kräftigen Sachen gekocht werden; wenn man keine Poële hat, so thut man sie auch in eine Casserole, oben und unten mit Speckbarden besetzt, nimmt alsdann die Beine und Fleischabschnitte der Brust, legt sie darauf, nebst Gelbrüben, Zwiebeln, einem gut garnirten Bouquet und Fleischbrühe, deckt dieses mit einem rundgeschnittenen Papier zu und läßt es etwa 3 Stunden kochen, legt hernach die Tendons rund herum auf eine Platte, wie ein Miroton, und gießt die Sauce in die Mitte.

### 24. Tendons de Veau à la jardinière.

Man nimmt die Tendons, richtet sie rund, wie eine Krone, auf die Platte, legt aussenher eine Reihe von gekochten Lattich-Köpf-



lein, in die Mitte eine gute Anzahl von schön ausgedrehten Gelbrüben, in der Form von kleinen runden Stäbchen, oder auch von Oliven, die man wie gewöhnlich, in einer guten spanischen Sauce oder Coulis von Wurzeln zubereitet, und legt dann dieselben pyramidenförmig in die Mitte. Man kann sie auch mit einer Sauce tomate serviren (siehe Sauce Tomate); oder mit einer Purée von Schwämmchen (siehe Purée von Schwämmchen), und im Frühjahr mit Spargel-Erbfen; man nimmt etliche Büschlein Spargeln, schneidet das Grüne davon in kleine Stückchen, brüht sie im Salzwasser und kocht sie etwa bis auf die Hälfte; thut sie hernach, wenn sie gut abgetrocknet sind, in eine Velouté, und läßt sie völlig köchen, nur daß sie schön grün und ganz bleiben, rührt sie mit 2 oder 3 Eyerdottern in die Mitte der Platte an; die Tendons glacirt man, legt sie hübsch darum und servirt sie; hätte man keine Velouté, so fricassirt man die Spargel-Erbfen in etwas Butter, Mehl und guter Brühe. Diese Platte die mehr zur Verzierung dient, erfordert sehr viele Geduld und Mühe und wird nur bey großen Gastmälern servirt.

#### 25. Chartreuse von Tendons.

Sie besteht meistens in künstlich geschnittenen Gemüßen, die geschmackvoll angerichtet werden; man braucht gewöhnlich eine Form dazu, wie zu einem Aspice; man nimmt einen guten Theil Gelbrüben und weiße Rüben, schneidet sie noch einen Zoll kürzer als die Form ist, daß oben noch kleine gekochte Zwiebeln darauf halten, nimmt auch kleine Lattich-Köpflein dazu, auch etwas grüne Erbsen und kleine grüne Bohnen; alle diese Gemüße müssen in einem sehr kräftigen Consommé gekocht seyn, doch nicht zu viel, daß sie sich noch ganz erhalten; ordnet sie also in die Form: zuerst legt man nasses Papier, daß nichts anhängen kann, legt entweder gesalzene Zunge oder Cervelas in der Form eines Sterns, rings auswendig und oben, unten muß ein Kranz von schönen kleinen Zwiebeln, den äußern Theil mit Gelbrüben und weißen Rüben, die man wie kleine Stäbe aufrecht stellt, und kleine grüne Bohnen, die aber schön grün gebrüht seyn müssen, daß 3 Farben Gemüse neben einander abwechseln; man legt neben in die Form auch sauber geseztes Papier, damit die Gemüße beym Anrichten gut losgehen. Sind die äußern Theile und der Boden wohl verziert, so thut man in den inwendigen



Theil gut gekochte Lattichköpfelein, grüne Bohnen und Erbsen, alsdann die Tendons schön geordnet, daß es nicht umfalle und sich ganz erhalte; die Form muß inwendig wohl gefüllt seyn und keine Lücken haben, sonst erhält sich das äußere nicht; man läßt das Consommé, worin die Gemüse gekocht, zu einer Coulis de Racines dick einkochen, thut etwas gute spanische Sauce, oder sonst sehr kräftige Brühe dazu, weil die Gemüse nicht schmackhaft genug sind, richtet sie darüber an, nachdem man die Chartreuse im Backofen gut warm gehalten und mit vieler Sorgfalt umgestürzt hat und servirt sie; hätte es etwa Wasser gezogen, so zieht man selbiges mit einem Strohhalm davon.

#### 26. Andere Art Tendons de Veau.

Man kann die nemlichen Tendons auch weiß, wie ein Kary serviren; oder wie die Quenelles, zweymal mit Brotsaamen bestreut, pannirt und backt sie, schön mit Petersilien garnirt. Man kann sie auch in einer Terrine mit einem Ragout von Kalbs-Rücklein, Godiveau-Knöpflein, Hahnensteinen und Hahnenkämmen, Krebsen und Krebschwänzen, serviren, so wie auch mit grünen Erbsen.

#### 27. Sauté von Kalbs-Cotelettes.

Man nimmt 7 bis 8 schöne Cotelettes, nachdem man sie Rippenweise ausgeschnitten hat; wenn sie von einem jungen Kalb sind, muß man 2 Rippen nehmen, daß jedes Cotelette einen Zoll dick seye, alle Beine vom Rückgrath abhauen, daß nichts mehr als das Rippenbein daran seye; man gibt ihnen eine hübsche Form, sieht darauf, daß sie alle gleich groß sind, legt sie auf eine flache Casserole, oder auf eine tiefe Tortenplatte, die man zuvor mit Butter bestreicht, Pfeffer und Salz darauf streut, und so die Cotelettes auf einem guten Feuer braten läßt; doch giebt man acht, daß sie nicht zu braun werden; wenn sie auf einer Seite gut gebraten sind, so kehrt man sie auf die andere, und läßt sie so, bis sie ganz gut sind, nur darf das Feuer nicht zu stark seyn; alsdann richtet man sie schön rund herum auf eine Platte an, macht die Butter oder das Fett, worin sie gebraten wurden davon, nimmt etwas feingehackte Petersilien und Schalotten, und etwa 4 Unrichtlöffel voll gute spanische Sauce, auch etwas Glace dazu, wenn man hat, und läßt die Kruste wieder loskochen, welche die Cotelettes gezogen haben, und servirt sie dann.



## 28. Kalbs-Cotelettes à la Drue.

Man nimmt eben so viel Cotelettes wie oben, schneidet Stückchen Speck, in der Dicke eines Fingers, und eben so viel geräucherte Zunge oder trockenen Schinken, in gleicher Größe geschnitten, febrt sie in etwas Pfeffer, Salz und fines herbes herum, und spickt damit die Cotelettes durch und durch; dann passirt man sie langsam in der Butter, setzt sie in einer Casserole, oben und unten Speck, mit Fleischabschnitten, Gelbrüben, Nägelein, und einem gut garnirten Bouquet zum Feuer, nebst guter Brühe oder Consommé, und läßt sie langsam kochen; man kann sie mit ihrer gezogenen Glace serviren, oder man glacirt sie; thut Zwiebel-Purée, Gurken, Sauce tomate, oder Endivien darunter.

## 29. Gespickte Kalbs-Cotelettes.

Man nimmt eben so viel Cotelettes, wie bey den vorigen, doch können sie etwas dicker seyn, schneidet sie schön zu und spickt sie gut wie ein Fricandean; dann nimmt man eine Casserole, thut auf den Boden Fleischabschnitte und etwas Speck, etliche Gelbrüben, Zwiebeln, Nägelein, Lorbeerblätter und Kimian, legt die Cotelettes oben darauf, thut ein rundgeschnittenes Papier darüber, gießt gute Brühe daran, die aber nicht über die Cotelettes hinaus gehen darf, deckt sie wohl zu, auf den Deckel kann man Kohlen legen, daß sich das Gespickte ganz erhält, und läßt sie etwa anderthalb Stunden gut kochen; dann nimmt man sie heraus, glacirt und servirt sie wie ein Fricandean.

## 30. Kalbs-Cotelettes en Iorgnette.

Man nimmt 7 oder 8 Cotelettes, spickt sie durch und durch mit Speck, würzt sie mit Pfeffer, Salz und fines herbes, passirt sie in etwas Butter, thut sie heraus und schneidet sie gut zurecht; nimmt hernach die Form womit man die kleinen Pastetchen schneidet, und schneidet eben so viele runde Stückchen gesalzene Zunge als man Cotelettes hat; dann nimmt man etliche Zwiebeln von gleicher Größe, macht den obern und untern Theil davon und schneidet sie in runde Scheiben, eben so dick, oder etwas dicker als die von der Zunge; kocht die Cotelettes wie diejenigen à la Drue, legt hernach die Zunge auf die Zwiebeln, glacirt die Cotelettes und die Zunge, ohne die Zwiebeln zu berühren, und servirt sie mit einer spanischen Sauce.



## 31. Kalbs-Cotelettes en papillottes.

Dieses ist eine sehr beliebte Art die Cotelettes zu bereiten; man nimmt nemlich die Cotelettes und bereitet sie wie die à la Sauté, thut sie hernach in eine Casserole, mit Butter, Pfeffer und Salz, passirt sie stark, daß sie fast weich sind; nachdem man fines herbes daran gethan, so läßt man sie auf einer Platte kalt werden, bindet sie alsdann in feines, doch dichtes Papier ein, daß weder Butter noch Jus heraus kann; die Cotelettes müssen inwendig auf beyden Seiten mit einer dünnen Speckbarde bedeckt werden; sind die Papillottes gemacht, so bestreicht man sie auf beyden Seiten mit Oehl und bindet sie unten am Bein wohl zu, thut sie eine Viertelstunde auf ein gelindes Feuer, und servirt sie dann mit etwas Jus.

## 32. Kalbs-Cotelettes à la St.-Gara.

Man nimmt 7 oder 8 Cotelettes, die man wie die vorigen rüset; nimmt hernach gesalzene Rinds-Zunge, in warmer Butter, mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß, kehrt die Zunge darin herum, spickt hernach die Cotelettes durch und durch, passirt sie auch bis sie steif sind, um ihnen eine Form geben zu können; dann thut man sie in eine Casserole, oben und unten Speckbarden und allerley Fleischabschnitte, Gelbrüben, Zwiebeln, Nägelein, etwas Basilikum, ein Stückchen Schinken, und gießt etwa 3 Gläser voll gutes Consommé darüber, und läßt sie zwey Stunden kochen; auch muß man auf den Deckel ein wenig Feuer machen; sind sie gar, so nimmt man sie heraus, glacirt sie, treibt die Brühe worin sie gekocht, durch ein Tamis, thut etwa 3 Unrichtlöffel voll spanische Sauce dazu, und läßt es zur Sauce einkochen. Man kann sie auch wie Fricandeau serviren.

## 33. Pannirte Kalbs-Cotelettes.

Man nimmt eben so viel rohe wohl zugeschnittene Cotelettes, wie vorher, schmelzt etwas Butter oder Fleischbrühfett, thut sie in geriebene Brosaamen, mit etwas Salz und Pfeffer, pannirt sie, läßt sie kalt werden, zieht sie dann noch einmal durch die Brosaamen; eine halbe Stunde ehe man sie aufträgt, stellt man sie auf ein gelindes Feuer auf den Rost, und servirt sie dann mit etwas Jus.



## 34. Kalbs-Carré am Spieß gebraten.

Man nimmt zu diesem Carré von dem obern Theil des Nierenbratens, die hintere Hafft, den Nieren davon abgereint, doch groß genug, daß es ein Gerichte gibt, läßt die obere Seite des Rückgraths schön abhauen, die Haut abziehen und gut spicken, hernach an Spieß stecken und braten; den Spieß soll man ja nicht durch das Fleisch stechen, sondern das Carré mit kleinen hölzernen oder eisernen Spießchen befestigen, daß es sich am Spieß nicht wende und das Gespickte schön gebraten werde; wenn dieses geschehen ist, so kann man es mit gehackter Sauce oder mit Jus serviren. Man kann das nemliche Carré zusezen und kochen wie Fricandeau, es glacieren, und die nemlichen Saucen darunter serviren.

## 35. Kalbs-Carré mit Milchrahm.

Man nimmt ein schönes Carré, das man eben so zurüstet wie das vorige, beizt es 24 Stunden vorher in der Milch ein, läßt es trocken werden und bindet es auf den Spieß wie das vorige, streuet etwas Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuß darauf; läßt es gut braten, und statt es mit Fett zu treifen, wie andere Braten, so nimmt man eine gute Béchamel (siehe Béchamel); ist es gut gebraten, so zieht man es vom Spieß, servirt es mit der nemlichen Sauce, worein man Glace thut, in der Größe einer Nuß, um sie kräftiger zu machen.

## 36. Nierenbraten.

Dieser Theil wird meistens am Spieß gebraten; man kann ihn auch in einer Braisiere, mit etwa drey Vierling Butter trocken verdämpfen, glacirt ihn schön und servirt ihn mit einer gehackten Sauce, oder ganz kalt mit einer Gallerte, zum zweyten Gang.

## 37. Nierenbraten en surprise.

Wenn man einen ganzen Nierenbraten hat, so schneidet man meistens den obern Theil heraus, doch daß es kein Loch gibt und das Ragout halte; nimmt dieses Fleisch, schneidet es schön rund, etwas kleiner als ein Thaler, macht entweder eine schöne Blanquette daraus (siehe Blanquette), oder thut es in eine gute Béchamel, mit etwas dünn geschnittenen Trüffeln, thut das Ra-



gout mit dem Braten in den Backofen, daß es wieder warm wird und das Ragout oben eine gelbe Haut zieht.

### 38. Kalbs-Rücklein.

Man nimmt einen guten Theil große Kalbsrücklein (Die kleinen sind nicht tauglich, weil sie sich nicht gut spicken lassen); nimmt den obern Theil, der schön rund und flach ist, reinigt sie im lauen Wasser von Blut und Schleim, und brüht sie hernach gut bis sie fest genug sind, daß man sie, nachdem man sie wieder im kalten Wasser abgekühlt und getrocknet hat, mit fein geschnittenem Speck wohl spicken kann, wie die Grenadins, läßt sie aber nicht so lange kochen wie letztere; man glaciert und garnirt sie auf die nemliche Art, wie Grenadins oder Fricandau.

### 39. Kalbs-Gänslein.

Das Kalbsgänslein ist der Theil wovon die Fricandaux gemacht werden, eines der besten Gerichte der guten Küche; man kann sie auch à la bourgeoise zubereiten, wie schon beim Bug angezeigt wurde; man nimmt ein zugeschnittenes Kalbsgänslein, richtet den obern Theil schön glatt zu, reinigt es von aller Haut und den nervigten Theilen, damit es gut zu spicken ist, schneidet hernach seinen Speck, in gleicher Größe und Dicke, und spickt es; dann nimmt man eine Casterole, legt unten Fleischabschnitte, etliche Gelbrüben, Zwiebeln, 2 oder 3 Nagelein, und ein garnirtes Bouquet, deckt dieses mit dünnen Speckbarden zu, legt das Fricandau schön darauf, daß nichts mehr auf das Gespicket zu liegen kömmt, deckt es mit einem rund geschnittenen Papier zu, gießt dann gute Brühe oder Consommé dazu, daß sie aber nicht über das Fricandau gehe; läßt es anfangs schnell kochen, sobald es aber kocht, stellt man es auf ein gelindes Feuer und läßt es 2 Stunden langsam fortkochen, nachdem das Fricandau dick oder dünn ist; gießt hernach die Brühe worin es gekocht wurde, ab, passirt sie durch ein Tamis und läßt sie zu Glace einkochen, womit man das Fricandau glaciert; servirt es hernach auf Sauerampfer, ganzen oder durchgestrichenen Endivie, durchgestrichene Zwiebeln, Bohnen oder Cardons; diese Gemüse kann man weiß mit Rahm, braun mit Jus, Coulis, oder mit spanischer Sauce kochen.



## 40. Kalbs-Gänslein en grenadins.

Man kann das Kalbsgänslein, nachdem es dick oder dünn ist, in zwey Theile schneiden, wovon man nach Belieben kleine runde oder länglichte Stückchen macht, auch in der Form einer Cotelette; diese nennt man Grenadins de veau. Weil sie kleiner sind, müssen sie auch feiner gespickt werden. Sie werden auf die nemliche Art, aber nicht so lange gekocht, glacirt, garnirt und aufgetragen.

## 41. Kalbs-Gänslein en ballotine.

Man nimmt ein schönes Gänslein (man kann die Euter daran lassen oder davon schneiden), spickt es durch und durch mit kleinem Finger dickem Speck, den man in Pfeffer, Salz und fines herbess herum fehr; thut etwa ein halbes Pfund Butter in eine Casserole, stellt sie aufs Feuer, und passirt das Gänslein ungefähr eine halbe Stunde oder etwas mehr, doch daß es nicht braun werde, thut etwas Pfeffer und Salz daran, und legt es dann auf eine Platte: sollte es Jus gezogen haben, so läßt man es einkochen bis die Butter ganz fett und wie Oehl ist; thut hernach in diese Butter etwa einen Vierling geschabenen Speck, eben so viel feines Baumöhl, einen Eßlöffel voll fein gehackte Schalotten und halb so viel Petersilien dazu; man kann auch eine Handvoll gut passirte würfelförmig geschnittene Gelbrüben, eben so viel passirten Schinken und einen guten Theil Schwämmchen dazu thun; alsdann gießt man alles dieses auf die Platte, worauf das Gänslein liegt, läßt es kalt werden, und reibt ein wenig Muskatnuß darauf; man nimmt hernach das Gänslein, packt es in 6 Bögen schön weißes Papier, bindet es fest zu, daß kein Fett durchdringen kann, und gibt ihm eine viereckigte Form; thut es etwa eine Stunde, ehe man servirt, auf den Roß oder in den Backofen, der nicht zu heiß ist, und gibt wohl acht daß das Papier nicht verbrenne; sieht man, daß der äußerste Bogen braun wird, so servirt man es; wenn es fest eingepackt wird, so erzeugt es seine eigene Sauce.

## 42. Kalbs-Gänslein en surprise.

Man nimmt ein großes Gänslein, spickt es oben, und thut es in eine Casserole oder Braisiere, sammt Speckbarden, etlichen Gelbrüben, und einem garnirten Bouquet; läßt es ganz trocken braten und verdämpfen bis es gar ist, und zwar auf einem sehr



gelinden Feuer, deckt es mit einem schön rund geschnittenen Papier inwendig zu, daß das Gespichte vom Feuer auf der Casserole nicht zu braun wird; ist es gar, so nimmt man es heraus, läßt es kalt werden, schneidet ein ovales oder rundes Loch in das Gänselein, nimmt das Fleisch heraus und schneidet das untere davon würfelförmig, thut es mit etwas Schwämmchen oder Trüffeln in eine gute Béchamel (siehe Béchamel) und gießt dieses Ragout in die Höhlung, doch muß es so gemacht seyn daß nichts durchfließt, deckt es hernach mit dem gespickten Theil zu, den man vorher herunter geschnitten hat, daß man nicht sieht daß es angeschnitten ist, glacirt es und servirt es mit einer spanischen Sauce; (siehe spanische Sauce).

#### 43. Sauté von einem Kalbs-Gänselein.

Man nimmt ein gutes Gänselein, schneidet es in runde Theile, in der Größe eines Thalers, und etwa anderthalb Linien dick; man schlägt sie mit einem breitem Messer flach, und giebt ihnen eine runde Form, doch müssen sie in gleicher Dicke seyn; legt sie auf eine tiefe Tortenplatte, oder auf eine flache Casserole, die zu Sautés gemacht ist, bestreuet sie mit etwas Pfeffer, Salz, fines herbes, die sehr fein gehackt sind, und gießt etwa drey Bierling frische Butter darüber. Etwa 10 Minuten ehe man servirt thut man das Sauté auf ein starkes Kohlenfeuer; wenn sie auf einer Seite gebraten sind, so wendet man sie; hebt sie dann trocken aus der Tortenpfanne oder Sautoir, thut sie in eine Casserole, worin man eine gute Velouté oder Sauce tournés gießt, nebst der Sauce die man im Sautoir gezogen hat, und thut eine Liaison von 3 oder 4 Eyerdottern mit Rahm dazu, läßt es ein wenig stehen, daß es die Sauce annimmt und servirt es.

Man kann dazu mit Brodkrusten, die schön dreyeckigt geschnitten und zuvor in der Butter schön gelblich geröstet sind, den Rand einer Platte garniren, sie aufrecht stellen, daß es eine Krone bildet.

#### 44. Kalbs-Gänselein en Aspic, oder in einer Gallerte.

Man nimmt ein Gänselein, das man mit dickem Speck und Schinken spickt, kocht es in guter Consommé oder in einer guten Fond de Braise, oder Fond de Poële, und läßt es kalt werden;



werden; nimmt es dann den Tag darauf, schneidet es in gleiche Stücke, und garnirt die Gallerteform, wie es vorher bey der Galantine erklärt wurde, indem man sie in der Form rings herum legt; thut hernach ein kaltes Ragout von Kalbsrücklein, Hahnensteine und Hahnenkämme, Krebschwänze und Trüffeln, mitten in die Form, nachdem schon vorher Gallerte darein gegossen wurde; wenn man serviren will, so verfährt man wie bey der Galantine-Gallerte.

#### 45. Kalbs-Gänslein à la Sultane.

Man nimmt ein ähnliches Gänslein und verfährt damit wie bey obigem; man schneidet es schön eben, daß man den Speck und den Schinken wohl sehe, legt es auf die Platte und gießt die Gallerte nach und nach darauf; sie muß nemlich, ehe man sie über die Stücke des Gänsleins gießt, an dem Rande eines Rechauds flüssig gemacht werden, und erst wenn sie schon in der Form ist wieder gesehen. Den Rand der Platte rings herum verziert man mit Stücken von Gallerte, die man zuvor in einem tiefen Teller fest hat gesehen lassen, und die alsdann auf die nemliche Art, wie das gebackene Brod, geschnitten werden.

#### 46. Der untere Theil des Kalbs-Gänsleins.

Man bedient sich dessen meistens um Godiveau oder Blanquette zu machen (siehe Godiveau), auch kann man einen Theil davon am Nierenbraten lassen; man nimmt einen guten Theil frische Butter, etwas groben Pfeffer, Salz, geriebene Muskatnüz und fein gehackte fines herbes, etwa einen oder 2 Löffel voll Weiszmehl, und Velouté, wenn man hat; hat man keine, so nimmt man gute Fleischbrühe oder Consommé, und läßt alles dieses mit einander ein wenig kochen; wenn dieses geschehen ist, so nimmt man gebratenes Kalbfleisch, das gewöhnlich nur Ueberbleibsel sind, oder das man besonders dazu bratet, reinigt es von der Haut und allen aderigten Theilen, schneidet es rund oder länglicht; ist es nun so zubereitet, so wirft man das geschnittene Fleisch in die dazu gerüstete Sauce, läßt es aber nicht mehr kochen, indem alles gekochte Fleisch wenn man es wieder kocht oder wärmt gern zähe wird, rührt 3 oder 4 Eyerdotter mit dem Saft von einer oder 2 Citronen darein und servirt es. — Man kann auch geröstetes



Brod daran legen wie bey einer Sauté, oder nur einen Rand von spanischem Brodteig darum machen.

#### 47. Verdämpfte Kalbs = Leber.

Die Kalbsleber ist auch kein unbedeutender Theil für den häuslichen Tisch, nur wird sie nicht bey großen Gastmählern gebraucht. — Man nimmt eine gute zarte Leber, wenn sie röthlich aussieht, so ist sie nicht so gut als wenn sie etwas weiß ist; man spickt sie wohl mit Speck, in der Dicke eines kleinen Fingers und eben so lang als die Leber hoch ist, man kehrt den geschnittenen Speck, (wovon man ziemlich viel nehmen muß, weil die Leber etwas trocken ist) in gebackten fines herbes, Pfeffer und Salz herum und spickt damit die Leber so viel man kann, thut sie in eine Casserole, die man unten mit etlichen Speckbarden belegt, nebst 4 Gelbrüben, 3 oder 4 Zwiebeln, wovon eine mit 4 Nagelein gespickt, 2 Lorbeerblättern, einem wohl garnirten Bouquet und Kimian; setzt sie auf ein gutes Feuer, läßt sie etwas verdampfen, schüttet hernach eine gute Flasche weißen Wein daran, und läßt sie ganz langsam kochen; hernach nimmt man 4 Unrichtlöffel voll Sauce poivrade, hätte man deren keine, so röset man verhältnismäßig Mehl, passirt die Brühe worin die Leber verdampft wurde durch ein Tamis und macht die Sauce damit; es muß etwas viel Sauce seyn, damit man sie auf die Hälfte einkochen kann.

#### 48. Gespickte Kalbs = Leber.

Man kann auch die nemliche Leber oben mit feinem Speck, wie ein Fricandeaupicken, am Spieß braten und in einer gebackten Sauce mit kleinen Gurken serviren und glaciren. — Man kann sie auch in kleine Stückchen schneiden, mit Mehl bestreuen und sie hernach entweder im heißen Backschmuz oder Baumöhl backen, eine gute gebackte Sauce darüber gießen und sie serviren; nur muß man acht geben daß sie nicht zu viel backt, damit sie nicht zu trocken wird.

#### 49. Kalbs = Leber à la Provençale.

Eine der besten Arten ist die Provençale; man nimmt eine oder zwey gute Lebern, schneidet sie in 3 oder 4 lange Riemen, diese schneidet man hernach wieder in gleichdicke runde oder vier-



eckigte Stücke, nicht zu dick und nicht zu dünn, legt sie in eine Tortenpfanne oder flache Casserole, mit Salz und Pfeffer bestreut, auch etwas geriebene Muskatnuß und anderes Gewürz, viele Petersilien, Schalotten, Schnittlauch und grüne Zwiebeln; gießt hernach auf diese Platte einen halben Bierling fein Baumöhl und etwa einen Bierling frische Butter; 10 Minuten ehe man servirt, stellt man die Platte oder Tortenpfanne auf ein starkes Feuer, kehrt die Leber herum daß sie so geschwind wie möglich röste; wenn sie gut geröstet ist, so nimmt man die Leber ganz trocken aus der Casserole, schüttet das Dehl und Fett worin sie geröstet wurde schön ab, gießt auf die nemliche heiße Platte einen halben Schoppen rothen Wein, den man ganz trocken einkochen läßt; thut hernach etliche Löffel voll gut gezogene Sauce dazu, oder wenn man keine hat, so nimmt man etwas geröstetes Mehl, Jus und gute Brühe, und servirt sie. Man verziert die Platte worauf man die Leber thut, mit geröstetem Brod, das man dreyeckigt schneidet, und reibt sie mit einem oder 2 Knoblauchzehen.

#### 50. Kalbs-Lunge.

Man nimmt eine Kalbslunge, schneidet sie in viereckigte Stücke, in der Größe einer großen Zwiebel, läßt sie im lauen Wasser liegen bis kein Schleim und Blut mehr daran ist, dann brüht man sie im siedenden Wasser, welches aber ganz über die Lunge gehen muß daß sie nicht schwarz werde, und kühlt sie hernach im frischen Wasser ab; alsdann nimmt man ein halbes Pfund Butter und schmelzet sie, thut die Lunge dazu, mit etwa 2 Eßlöffel voll Mehl, wie in ein Fricassé, und passirt sie so etwa eine Viertelstunde, gießt hernach Fleischbrühe daran, daß sie davon bedeckt werde; thut etliche Zwiebeln, ein gut garnirtes Bouquet, Salz Pfeffer, und auch etliche Schwämmchen dazu; ist das Ragout auf ein Drittel eingekocht, so thut man eine ziemliche Anzahl geschälte kleine Zwiebeln darein und läßt die Sauce gut einkochen, rührt noch einige Eyerdotter darunter, und servirt sie. Man kann auch ein Glas Wein dazu thun.

#### 51. Kalbs-Lunge in brauner Sauce.

Man nimmt die Lunge, wäscht und brüht sie auf die nemliche Art wie die obige, röstet das Mehl braun daran, so wie auch die Zwiebeln, thut ein Glas weißen Wein dazu, kocht und servirt sie.



## 52. Kalbs-Rücklein.

Ich habe schon vorher der Kalbsrücklein erwähnt; man kann die runden gespickten, wie Fricandeauf serviren, oder auch große gespickte Fische damit garniren; wie auch die untern langen, die man gewöhnlich nicht spickt, sondern sie weiß und braun fricassirt, um Pasteten zu garniren, oder sie klein zerschneiden und in einer Béchamel in kleine Pastetchen au Jus thun, auch Croquettes davon machen, sie backen wie den Ochsenkaumen, oder zu den Gaumen an kleinen silbernen Spießchen, zu Rindszungen, Hammelszungen und auch in besondern Ragouts, mit Krebsen garnirt, serviren.

## 53. Godiveau = Knöpflein.

Man nimmt ein Pfund schön gereinigtes Kalbsfleisch vom Gänselein, das weder Haut noch Nerven hat, hackt es sehr fein und stößt es in einem Mörser, alsdann 2 Pfund Rinds-Nierenfett, wovon man die Haut sauber reinigt, hackt es auch sehr fein; und um beides gut zu vermengen, muß es nochmals mit einander gehackt werden; schlägt 3 Eyer nach und nach darein, thut Salz und Pfeffer daran, stößt alles nochmals im nemlichen Mörser so lang als möglich, und thut noch 2 ganze Eyer dazu; ist dieses alles wohl mit einander vermengt, daß man weder Fett noch Fleisch unterscheiden kann, so thut man noch ein wenig frisches Wasser, etwas reingehacktes Petersilien und grüne Zwiebeln daran; in der Sommerhize kann man ein Stückchen Eis mitstossen; probirt alsdann den Teig ob er zart und gewürzt genug ist, und macht kleine Klöße, die man im siedenden Wasser oder in Fleischbrühe kocht, und verbraucht sie.

## 54. Kalbs-Blanquette.

Die Blanquette ist ein Ragout, das gewöhnlich von den Ueberbleibseln eines gebratenen Kalbschlegels zubereitet wird; will man sie aber frisch haben, so nimmt man den untern Theil des Kalbsgänseleins, bratet es am Spieß, läßt es kalt werden, und schneidet das Fleisch davon in gleichförmige Stücke, etwa einen Zoll dick, und in der Größe eines kleinen Thalers; gibt aber acht, daß nichts hautartiges dazu kommt; passirt etliche kleine Schwämmchen und thut sie zum Fleisch; gießt alsdann in die nemliche Butter 6 Anrichtlöffel voll Velouté, 3 Löffel voll Consommé oder gute