

ihn bratet, wieder in kleinere Theile zerlegt; solche werden nun in schöne Scheiben quer über das Gespicke geschnitten, die Scheiben wieder zu einem Ganzen zusammengestoßen und angerichtet.

Kalbs = Nierenbraten.

Derselbe wird, nachdem er gebraten, vom Bindfaden befreit, in schöne Scheiben geschnitten und wie der Rinderbraten beendet.

Kalbs- oder Hammelschulter.

Derselben wird, nachdem sie gebraten, der Bindfaden abgenommen, die Schulter in schöne Scheiben gelegt und wie das Roastbeef beendet.

Kalbsbrust, gefüllte.

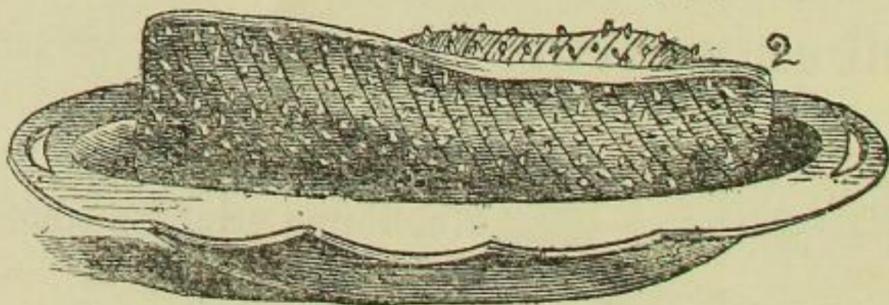
Dieselbe wird nach angegebenen Recepte zubereitet, der Länge nach in 2 Hälften, jede in schöne Tranchen zerlegt und angerichtet.

Kalbskopf.

Die Ohren werden zuerst abgeschnitten, der Kopf wird in 2 Hälften getheilt, solche werden dann wieder in zwei Zoll lange und eben so breite, schöne viereckige Stückchen geschnitten, im Kranze, mit den Ohren in der Mitte, auf die Schüssel gesetzt und servirt.

Hirsch-, Reh- und Hammelsrücken.

Das Fleisch wird in der Regel von dem Knochen abgelöst und quer über das Gespicke in schöne Scheiben geschnitten. Diese werden wieder zusammen-



gestoßen und angerichtet. Den Ziemer zerschneidet man auch öfters in andere Scheiben, indem man nämlich mit einem starken Messer den Rücken von oben herunter durchschneidet. Man fängt

damit am Halse an; diese Stückchen werden alsdann wieder zusammengestoßen und schön auf eine lange Schüssel angerichtet.

Hase.

Zuerst werden die Schlegel abgehauen, in schöne Stückchen zerlegt und alsdann wird der Rücken auf dieselbe Art tranchirt wie beim Reh Rücken angegeben ist. Die Stückchen werden dann zu einem ganzen Hasen schön zusammengefügt, auf die Schüssel gesetzt und servirt.

