

Denn es steht besser auf einer Tafel, wenn das Schöpfenfleisch in ganzen Stücken ist, als wenn es zu Kochstücken zerhackt worden; 14) Schöpfenfleisch mit Zwiebeln. Koget das Schöpfenfleisch ab, wie schon öfters beschrieben worden, richtet es darnach in einen Topf, schälet und schneidet viel Zwiebeln klein, und werfet sie zum Fleische, würzet mit Ingber, Pfeffer und ein wenig Safran, welcher auch, wo man nicht gerne Safran speiset, gar kan weggelassen werden; streuet geriebene Semmel daran, setzet es in die Kohlen, und lasset es also durcheinander dämpfen.

Schöpfen - Unschlitz, siehe *Aries*, im II Bande, p. 1410; und *Sammel*, im XII Bande, p. 390.

Schöpfstüße, werden auf verschiedene Art zubereitet, als 1) farcirt, siehe davon den Artikel: Kälberfüße farcirt, im XV Bande, p. 93. auf welche Art die Schöpfstüße auch müssen abgemacht werden; 2) fricairt, siehe Kalbsfüße fricairt, im XV Bande, p. 93. welche zur Vorchrift dienen können; 3) gebachen, siehe Kälberfüße gebachen, im XV Bande, p. 94. und bereitet die Schöpfstüße auch also; 4) marinirt, siehe Kalbsfüße marinirt, im XV Bande, p. 94. nach welchen ihr euch richten könnet; 5) mit Muscarenblüthen, siehe Kalbsfüße mit Muscarenblüthen, im XV Bande, p. 94. nach welchen ihr diese auch bereiten müsset; 6) in Papier, siehe Kalbsfüße in Papier, im XV Bande, p. 94. nach welchen ihr jene auch tractiren könnet.

Schöpf - Haut, franz. *Bisquin*, wird eine Haut von einem Schöpfe genennet, auf der noch die Wolle ist, und die von den Webstärbern zubereitet wird. Von dergleichen Häuten machen die Sattler Überzüge an die Kummern der Pferde.

Schöpfkeule, kan auf verschiedene Weise zubereitet werden, als 1) gedämpft mit Knoblauch. Klopset eine schöne Schöpfkeule mit einem Stücke Holz ziemlich mürbe. Hernach schneidet Speck als man a la daube spicken will, damit spicket die Schöpfkeule, neben den Speck steckt eine halbe Zehle Knoblauch mit hinein, salzet diese ein wenig ein, und bestreuet sie mit Mehl, darnach setzet in einer Casserole oder Ziegel Speck und Butter zusammen aufs Feuer, und wenn es braun worden, so leget die Schöpfkeule daren, und bräunet solche auf beyden Seiten, güsset alsdann gute Fleischbrüde daran, und lasset es kochen, werfet Lorbeerblätter darju; güsset ein halb Nösel Wein drein, welches alles auf dem Kohlfeuer gemächlich kochen muß. Wäre etwan die Brüde nicht dicke genug, so bräunet noch ein wenig braun Mehl daran, und wenn sie weich ist, so richtet sie an; 2) gedämpft mit saurem Gurcken. Dämpfet die Schöpfkeule ab, wie vorhergehende; güsset Fleischbrüde darauf und lasset sie kochen. Hernach schneidet saure Gurcken Scheiben weiß, setzet zugleich auch Butter in einer Casserole aufs Feuer, und röset die Gurcken darinnen, schütet alsdann dieselben an die

*Universal-Lexicon XXXV Theil.*

Schöpfkeule und würzet sie mit Ingber und Pfeffer; sollten die Gurcken etwan nicht sauer genug seyn, so güsset noch ein wenig Eßig daran; wäre auch die Brüde nicht dicke genug, so bräunet noch ein wenig braun geröstetes Mehl daran und lasset es durch einander kochen. Das Anrichten kan nach Belieben geschehen; 3) gefüllt mit Austern. Nehmet eine schöne Schöpfkeule, wischt diese in ein Tüchlein, und klopset solche mit einem Holze ziemlich mürbe, schneidet sie unten auf, und nehmet das Fleisch heraus; doch nehmet auch in Acht, daß ihr sie oben und unten nicht zer-schneidet; hacket alsdann das Fleisch ganz klein, würzet es mit Muscarenblüthen und Zitronenschalen; hacket auch ein Viertel Pfund Nierenstark klein, und schütet solchen gleichfalls darju, werffet ein paar Eyerdotter, nehmt zehn Stück ausgewässerten Austern, wenn ihr jedwede erst in vier Stücken geschnitten habt, mit hinein, salzet es ein wenig und rühret alles wohl untereinander. Dieses Gebäck füllet darnach wieder in die Schöpfkeule, nehmet sie zu, und blanchirt sie, richtet sie in einen Ziegel oder Casserole, güsset gute Bouillon drauf; werfet ein Bündgen Kräuter zusammen gebunden, als Lorbeerblätter und Rosmarin, ingleichen ein paar ganze Zwiebeln, hinein, setzet es auf Kohlfeuer, und deckt es wohl zu, damit es ganz gemächlich kochet; wenn es nun ziemlich kurz eingekocht ist, so güsset ein gutes Glas Wein daran, und gute Coulis, oder in Ermangelung oerer nur weiß eingebrauntes Mehl, oder klar geriebene Semmel, würzet es ferner mit Muscarenblüthen, Ingber und Zitronenschalen ab, schneidet noch zwanzig Stück Austern, wie vorige, packet sie in Butter, thut sie auch zur Schöpfkeule, und lasset es zusammen noch eine Weile kochen. Zuletzt richtet die Schöpfkeule an, garniret sie mit einem Teigkraut oder mit einer Grinade von Lebern an Spießgen gebraten; 4) gekocht mit durchgestrichenen weißen Rüben. Blanchirt eine schöne fette Schöpfkeule, hernach wuschet sie in eine Serviette ein, thut sie in einen Topf, güsset Wasser darauf, salzet es, setzet sie zum Feuer, damit sie kochet, werfet etliche Stück Lorbeerblätter und Zwiebeln dran, güsset ein halb Nösel Wein darju und lasset solche vollends gar kochen. Darnach schneidet wirsige Rüben, wie ihr darju kommet, schütet diese in einen Topf, güsset gute Fleischbrüde darauf, setzet sie zum Feuer, und wenn sie weich gekochet sind, so quirlt und streichet sie durch einen Durchschlag in eine Casserole oder einen Ziegel, werfet darju geschnittene Zitronenschalen, Muscarenblüthen, Ingber, ein Stück Butter, ein Viertel Pfund kleine Nüssen, setzet es auf Kohlfeuer, und lasset es ein wenig kochen, daß sich der Geschmack findet. Endlich richtet sie als ein Mus auf eine Serviette an, nehmet die Keule aus der Serviette und leget sie oben darauf, garniret sie mit gebacknen Schöpfstüßen und gebet sie hin; 5) gepickt mit Gurcken. Stecket die Schöpfkeule in einen Topf; wenn sie halb gebraten, so nehmet kleine Pfeffergurcken, schneidet selbige schmal und länglicht, und spicket die Keule über und über damit, lasset