

Etwas für die Hausfrau.

Fleisch- und Wildkonservierung. — Allerlei Kostbarkeiten.

Nachdem man glücklich über die Zwetschen- und Parabeis-konservierung hinaus ist, sich mit Powidl ohne Zucker für den Winter vorgesorgt hat, wollen wir, da es der Wunsch einiger Leserinnen dieser Rubrik ist, mit Fleisch- und Wildkonservierungsrezepten an die Hand gehen. Wo man erschwingliches Fleisch, hauptsächlich aber Wild bekommt, können wir leider nicht sagen, in Wien aber — das wissen wir bestimmt — bekommt man Wild höchst selten, und da nur zu allerhöchsten Preisen, und Fleisch nur zu den sattem bekannt!

Hasen- oder Hirschfilets. Ein Stück Wildfleisch, gebraten oder gedünstet, wird von den Beinen befreit und zweimal durch die Fleischmaschine gedreht. Dann gibt man ein paar geschnittene Pistazien, etwas würfeligen Speck, Salz und Pfeffer, zwei Dotter, ein paar Löffel Joghurt dazu; denn es muß pikant schmecken und eine geschmeidige Masse bilden. In einen Möbel füllen, langsam im Dunst 1 1/2 bis 2 Stunden kochen, dann im Möbel einen Tag stehen lassen, damit das Fleisch ganz fest wird; herausstürzen, fein ausschneiden, mit Aspik garnieren oder Kartoffel dazu geben. Hält sich sehr lange.

Delikates Pökelfleisch Natürlich ist das Einpökeln nur bei größerem Vorrat praktisch, oder wenn man Zungen, Rindfleisch, Schweinernes u. dgl. längere Zeit aufheben will. Nachstehende Vorschrift ist erprobt; man kann sie — mindestens 14 Tage — monatelang liegen lassen und immer nachschauen, ob sich oben kein Schaum bildet und die Pökellate hübsch darüber geht. Sonst muß man abgießen, frisch mit etwas reinem Wasser aufkochen und kalt darübergießen. Zu z. B. ungefähr 20 Kilogramm Fleisch kocht man 10 Liter Wasser, 2 Kilogramm Salz, 1 Viertelt Kilogramm Zucker, 10 Dekagramm Salpeter so lange, bis man alle Unreinlichkeiten abgeschöpft hat, dann stellt man es heiß. In ein entsprechend großes Behältnis kommt nun das Fleisch, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Pfeffer fest eingelegt, darauf das Pökelfwasser gut 3 bis 4 Zentimeter darüber, deckt es zu und stellt es dann an einen kühlen Platz. Man kann Stücke davon ohne Schaden herausnehmen, nur dann wieder fest zusammenschichten, damit keine Höhlungen entstehen.

Mariniertes Geflügel. Ein altes Huhn, Wild- oder Gänse- oder auch eine magere Gans kann so längere Zeit aufgehoben werden: Das Tier wird entsprechend gepuht und mit Wasser, Grünzeug, Salz, Gewürz nach Geschmack weich gekocht und darin kaltgestellt. Dann kocht man in einem anderen Topf Essig mit ein bißchen Wasser, Neugewürz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Salz, kurz mit allerlei Kräutern und läßt es auskühlen; das Fleisch wird aus der Brühe genommen, die noch eine sehr gute Suppe ergibt, in Portionen geteilt, in ein Porzellan- oder irdenes Geschloß gegeben und der Essig darüber gegossen. Obenauf kommen noch Krennscheiben, Kappern, Zitrone u. dgl. Man deckt es gut zu und bewahrt es kühl auf. Daraus können Stücke nach Bedarf genommen werden.

Weitere Kochrezepte.

Aspik. 1 Liter ganz schwache, entfettete Suppe, Essig, Gewürz nach Gusto, 1 Essl. mit der Schale, 10 bis 12 Blätter weiße Gelatine; dies kommt nun auf den heißen Herd. Man läßt es recht gut aufkochen, dann läßt man es stehen und langsam durch den Passierbeutel rinnen, aber nicht brühen. Am besten ist es, den Beutel aufzuhängen, die Schüssel darunter zu geben und die Sache sich selbst zu überlassen. Dieses Aspik ist nahrhaft, hübsch aussehend und billig.

Wohl nicht kriegsgemäß, aber praktisch ist die Konservierung durch Fett. Das gehäutete, gepuhte, nicht gewaschene Fleisch kommt in ein passendes Gefäß und wird von

allen Seiten mit heißem Fett begossen, welches, erstarrend, die Luft abschließt und das Wild tagelang darunter frisch erhält. Das Fett (am besten Sternfett) kann, warm gemacht, immer wieder dazu verwendet werden.

Reichenhaller Fleischkäse. Aus Resten oder unansehnlichen Stücken von Hühnern, Rebhühnern, Wildfleisch u. dgl. Das Fleisch wird durch die Maschine fahiert; dann kommt dazu: etwas übrig gelassener Bratenessaft, Pastetengewürz, Speck geschnitten, auch eventuell der Vorrat an Gans- oder Kalbsleber. Das mischt man alles, kostet, ob Salz nötig, und gibt es in eine ausgefettete Form. In der Mähre ungefähr eine Stunde baden, bis die Masse sich vom Geschloß löst, erkalten stürzen und zwei Tage unaufgeschnitten stehen lassen.

Geräucherte Gans. Die Brüste oder Schenkel werden mit der Haut und den Knochen gewaschen und rasch getrocknet. In Salz mischt man etwas Salpeter, stoßt es zusammen und reibt das Fleisch gut ein, legt es in ein Gefäß, beschwert es, läßt es 2 bis 3 Tage liegen, rollt es dann in Mele und gibt es zum Selchen zum Räuchern. Danach läßt sich das Fleisch unbegrenzt lange an einem kühlen Ort aufheben.

Rebhühner in Aspik. Die Rebhühner — es können auch alte sein — werden, gekocht oder gedünstet, von den Knochen gelöst. Man fahiert dies mit einem Stück rohen Fleisches zweibis dreimal, gibt Pastetengewürz, Salz, 1 Ei, ein bißchen geriebenen Käse, den Bratenessaft und ein Stückchen Fett dazu. Alles gut vermischen, bis es eine geschmeidige Masse geworden ist, die man in einer befetteten, mit Papier ausgelegten Form im Wasserbade kocht. Sticht man mit einem Zahnstocher hinein und hängt kein Fleisch mehr daran, so ist es gut. In der Form kalt werden lassen, dann stürzen, oben mit lauer Butter bestreichen. Wird die Butter kalt, hilft sie zur Konservierung mit.

Die Reh- oder Hasenleber wird genau so wie die Kalbs- oder Gansleber zubereitet und gilt bei den Jägern als besonderer Lederbissen. — Zu allen Wildspeisen kalt oder warm serviert, ist vorzüglich eine

Sauce Cumberland. Ribisel- oder Holler- oder eine andere Marmelade verrührt man mit etwas Senf, gibt ein bißchen Zitronensaft, etwas Wein, ein paar geschnittene Rosinen, ein paar geschnittene andere Früchte, kurze, gestiftete Mandeln, je mehrerlei, desto besser, hinzu; dann etwas Zucker, eventuell ein bißchen Mustat oder Gewürznelken.

Auch die Spar-Mayonnaise ist sehr gut zu Wildbret aller Art. 2 Blätter Gelatine in ein bißchen Wasser langsam lösen (zirka 4 Löffel voll). Ein Eidotter, Salz, Pfeffer, Senf, 2 Löffel Del, etwas Essig, 2 Würfel Zucker gut abrühren, die Gelatine fest hineintrühren oder noch besser schlagen, bis alles eine dickliche, gleichmäßige Sauce geworden ist.

Reh- oder Rebhühner-Pudding. Zu ungefähr 1/2 Kilogramm gebratenen Fleisches — es kann auch gekochtes, gedünstetes oder gemischtes sein — kommt ein Stück Speck, zwei Dotter, Salz, Gewürz, geweichtes Brot, 5 gestohene Wacholderbeeren, 1 Stück Leber; eventuell auch etwas Selchfleisch und 2 Maar Schnee. Alles fahieren, das Selchfleisch würfelig schneiden und zuletzt mit dem Schnee dazu mischen; ist es zu weich, etwas Brösel dazu. Wie gewöhnlich im Dunst eine volle Stunde langsam kochen, kalt oder warm servieren, Sauce Cumberland, Sparmayonnaise oder Sauerkraut dazu geben.