



Eingemachtes.

Hühner-Fricassée in 20 Minuten.

Junge, in passende Stücke geschnittene, mit Salz bestreute Hühner bratet man einige Minuten in Butter, gibt dann fein zerkleinerte Chalotten oder Zwiebeln, etwas Pfeffer, eventuell Champignons und beliebige feine Kräuter, dann etwas Mehl hinzu, läßt es damit durchschwitzen und hierauf nebst kräftiger Fleischextraktbrühe, Citrone, die angegebene Zeit kochen. Schließlich kann man etwas Wein, Kapern, Sardellenbutter oder dergleichen zusetzen, und hat man inzwischen noch kleine Knödeln, etwa von Bratwurstfleisch nebst fein zerkleinerter Hühnerleber, Herz zc. bereiten und mitkochen oder nur ebenso kleine Stücke feiner guter Bratwurst beifügen können, umso besser. Zuletzt rührt man mit Ei ab.

Ebenso sind junge Tauben und anderes junges Geflügel zu bereiten.

Weißes Eingemachtes von Hühnerbrust mit Ragout.

Von jungen Hühnern werden die Brüste ausgelöst, man legt dieselben in eine flache Casserolle, in die man Butter gibt, bestreicht die Hühnerbrüste mit Eierweiß und bestreut sie darauf mit ganz fein geschnittenen Trüffeln oder Pöckelzunge, und läßt sie schnell braten. Ein gedünsteter Reis wird in eine mit Butter gut ausgeschmirte Reifforn eingedrückt und dann auf eine Schüssel gestürzt, und in diesen Reisreis werden die Hühnerbrüste sammt Trüffeln zierlich eingelegt.

Hühner mit Wurzeln im eigenen Saft.

Wenn man junge Hühner flammirt und dressirt hat, werden sie in einer Casserolle, in welche man zierlich ausgestochenes Wurzelwerk, einige Champignons und eine feinschnittene Karfiolrose gegeben, mit einigen Löffeln Suppe weich

gedünstet. Sollten die Hühner früher weich werden, so gibt man sie in eine Dunsfcasserolle und dünstet die Wurzeln noch weiter in dem Hühnersafte; dann staubt man sie mit zwei Messerspitzen voll Mehl und läßt alles nochmals aufkochen.

Zum Anrichten werden die Hühner in schöne Theile geschnitten, auf einer runden Schüssel angerichtet, mit den gedünsteten Wurzeln ringsum garnirt und heiß servirt.

Eingemachtes Kalbfleisch oder Fricassée.

Dazu eignet sich hauptsächlich ein Stück von der Brust oder den Rippen (lahme Rippen). Man lasse es aber gleich in Stücke zerschneiden. Es ist gut, wenn man sie nicht zu waschen braucht; sieht aber das Fleisch unappetitlich aus, so wasche man es in heißem Wasser. Dann werden die einzelnen Stücke gut geklopft, einige Kochlöffel voll Mehl in Butter weißgelb geröstet, mit Fleischbrühe und Wasser abgelöscht und das Fleisch in dieser Sauce gekocht, bis es weich ist. Man versäume nicht, ein Stückchen von einem Vorbeerblatt, Citronenscheiben, etwas Petersilie und Salz in die Sauce zu geben, welche beim Anrichten ziemlich dick sein muß.

Gefülltes Fricandean.

Dünne, fleischige Stückchen, am besten vom Schlögel, werden geklopft und etwas gesalzen. Dann wiegt man ein Stück rohes oder gebratenes Kalbfleisch mit Petersilie, Citronenschale und Marj, auch etwas Zwiebeln, sehr fein, weicht ein Milchbrot in Milch ein, drückt es fest aus, verrührt es mit dem gehackten Fleisch, verbindet alles zusammen mit 2—3 Eiern und würzt es mit Salz, Pfeffer und Muskat. Diese Fülle streicht man auf die Fleischschnitten, rollt sie auf und umwickelt sie mit einem Bindfaden, legt sie mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben und Sellerie in eine Casserolle, läßt sie einen Augenblick dämpfen, und gießt dann Fleischbrühe oder kochendes Wasser daran, damit sie, gut zugedeckt, gut werden. Beim Anrichten wird der Faden entfernt, die Sauce durchgeseiht und mit Essig oder Citronensaft vermischt.

Fricandean mit Sauerampfer-Purée.

Von einem Kalbschlögel wird die Nuß oder das Fricandean ausgelöst, schön gespickt, mit Wurzeln in einer Casserolle

eingrichtet, dann weich gedünstet, sodann der eigene gefiechene Saft mit etwas Suppe vermehrt und in der Röhre schön glacirt. Wenn der Sauerampfer gereinigt, von den Stängeln befreit und gut ausgewaschen ist, schneidet man ihn mit dem Wiegemeßer auf einem Brette recht fein, gibt in eine Casserolle Butter und Mehl, läßt es auf einem langsamen Feuer gut anlaufen, gibt den Sauerampfer darein, läßt ihn damit gut verkochen, worauf man ihn mit gutem Rahm aufgießt, nach Geschmack salzt und nochmals gut aufkochen läßt, dann ganz dick durch ein Haarsieb in eine reine Casserolle drückt, in welcher man ihn auf langsamen Feuer recht flaumig rührt und dabei mit gutem sauren Rahm benetzt, um zu verhindern, daß sich kein Häutchen oben bilde.

Wenn das Fricandeau schön glacirt ist, wird es in Schnitten geschnitten, wieder zusammengelegt, das Purée auf die Schüssel angerichtet, das Fricandeau in die Mitte darauf gelegt, dann an der Seite mit Butterteig-Fleurons garnirt und recht heiß zur Tafel gebracht.

Kalbs-Haché in Reisreif mit faszirten Champignons.

Man schneidet einen Kalbschögel, der ein schönes weißes Fleisch hat, in fingerdicke Schnitzel, sautirt sie im Saft, aber so, daß sie nicht zu braun werden, denn das Haché muß weiß bleiben, nimmt sie dann aus der Butter und dem eigenen Saft heraus, gibt sie auf einen Teller und läßt sie auskühlen, worauf man daraus auf einem harten Brette mit dem Wiegemeßer ein feines Haché schneidet und in einer Dunst-Casserolle indessen zur Seite stellt. Man gibt den übergebliebenen Saft und die Butter in eine flache Casserolle, staubt es mit 3 Löffeln Mehl, läßt es weiß anlaufen, gibt dann grüne Peterfilie und fein gehackte Champignons darein, füllt sie mit einer weißen Suppe auf und läßt sie zu einer dicken weißen Sauce verkochen, worauf man sie durch ein Haarsieb auf das Haché seigt, auf welches man zum Serviren etwas Citronensaft drückt. Nun schneidet man von 20 Stücken schönen, großen Champignons, welche geschält wurden, die Stängel gut heraus, höhlt diese dann mit einem Messer oder einem Kaffeelöffel aus, so daß sie schalenartig aussehen und sich gut füllen lassen. Die Abfälle der Champignons werden rein gewaschen und

mit grüner Peterfilie und einem Stück spanischer Zwiebel auf einem Brett recht fein geschnitten, mit Butter nach Geschmack geröstet, mit etwas geriebenen weißen Semmelbröseln vermehrt und mit 2 oder 3 Eierdottern gebunden, worauf man die ausgehöhlten Champignons kumpartig damit füllt, sie auf eine flache Casserolle mit der Fülle nach oben legt, mit Butter betropft und in der Röhre brätet.

Zum Reiskreis läßt man $\frac{1}{2}$ Kilo gut gewaschenen Reis mit Suppe oder Wasser, Butter, einen ganzen Zwiebel und Salz nach Bedarf gut und weich dünsten, nimmt sodann die ganze Zwiebel heraus, vermengt den Reis gut mit einigen Köffeln frischen Wassers und drückt ihn nun in eine beliebige mit Butter geschmierte Reiskreisform, die eine schöne Hohlung in der Mitte hat, stürzt ihn auf eine runde Schüssel, füllt das Hach darcin, gibt die gefüllten Champignons als Garnitur darauf, glasirt sie schön und gibt das Hach heiß zur Tafel.

Kalbsbrust mit grünen Erbsen.

Die Kalbsbrust wird, nachdem die Beine ausgekocht sind, in der Suppe weich gekocht und dann zwischen zwei Deckel gelegt, welche man mit einem Mörser oder einem Gewichte beschwert, bis sie vollständig ausgekühlt ist. Dann schneidet man die Kalbsbrust der Länge nach durch, und zwar so, daß die Kruspeltheile die eine und die Fleischtheile die andere Hälfte bilden. Mit einem scharfen Messer schneidet man schräg aus jeder der beiden Hälften zehn Theile. Die Kruspeltheile kommen in eine Casserolle mit Glace, die fleischigen Theile werden mit Sauce panirt und gebacken. Dazu macht man eine gute weiße Sauce, läßt sie recht dick einkochen, legirt sie dann mit 2 Eierdottern, überkühlt sie gut und taucht auf einer Gabel jedes runde Stück der Fleischtheile darein, legt diese der Reihe nach auf ein rundes Blech und läßt die Sauce stocken. Hierauf walzt man sie in Mehl, taucht sie in abgeschlagene Eier und Bröseln und backt sie im Schmalz. Ein halber Liter grüner Erbsen wird in Salzwasser blanchirt, und, nachdem das Salzwasser abgeseiht ist, in Zucker gedünstet und mit einigen Köffeln der übrig gebliebenen, legirten Sauce übergossen.

Die grünen Erbsen werden in der Mitte einer runden Schüssel angerichtet, die gebackene Kalbsbrust in der Rundung

darauf gelegt, und zwischen je zwei gebackene Theile ein glacirter Theil gegeben, mit welcher Sauce maskirt und heiß servirt.

Kalbsnuß mit Ragout.

Man nimmt von 1 oder 2 Kalbschlägeln, je nachdem sie groß sind, die sogenannte Nuß oder das Fricandeau mit einem scharfen Messer heraus, klopft und häutet sie gut ab und spickt sie recht reich. Gibt jetzt in eine tiefe Casserolle Speck, Zwiebel und Wurzeln, dazu eine gute Bratse und läßt es schön angehen, legt die gespickte Kalbsnuß darein, und dünstet sie darin weich. Hierauf nimmt man die Nuß heraus, gibt sie in eine andere Casserolle, vermehrt den Saft nach Bedarf mit Suppe, gibt den Geschmack von Citronenschalen und einige Stücke recht fein gestoffene Mandeln dazu, und passirt sie durch ein schütteres Sieb auf die gespickte Kalbsnuß, welche man nun bis zum Gebrauche in einer warmen Röhre aufbewahrt.

Nun macht man von einem Kalbsbries und Champignons ein Ragout, kocht es weich und weiß, formirt es dann klein und rund, richtet es auf einer runden Schüssel an, legt die in schöne Stücke geschnittene Kalbsnuß darauf und begießt sie mit dem kräftigen und gut abgefetteten Saft, worauf sie zur Tafel gebracht werden.

Kalbs-Coteletts auf griechische Art.

Man gibt in eine Schale sehr reines und ganz geschmackfreies Tafelöl, Salz, den Saft einer Citrone, etwas grüne, recht fein gehackte Peterfilie, und tunkt die Kalbscoteletts, die man schön rund formirt hat, darein, gibt sie auf eine Saut-Casserolle, sautirt sie einige Minuten auf einem gähen Feuer, daß sie gut im Saft sind, kehrt sie auf die andere Seite um, und beschwert sie mit einem flachen Deckel, auf den man ein Gewicht legt. Nun bereitet man von einer Gans- oder Kalbsleber eine Fasch (es kann auch Hühnerfasch sein), bestreicht damit ein jedes Cotelett auf der rechten Seite messerrückendick, drückt auf jedes ein dünn geschnittenes Scheibchen Trüffel darauf und schneidet nun doppeltes Papier so herzförmig aus, daß, nachdem man je dazwischen ein Cotelett bis zum Bein gelegt hat, man die Ränder in Falten biegen kann. Zehn Minuten vor dem Anrichten gibt man sie nur so lange in die Röhre, bis die Fasch ausgezogen ist, richtet sie sodann auf

einer runden Schüssel sammt dem Papier an und gibt sie heiß mit in die Hälfte geschnittenen Citronen zur Tafel.

Kalbs-Coteletts mit Rahm.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kalbs-Coteletts werden ein wenig geklopft, gesalzen und gespickt, und bratet man dieselben in einer flachen Pfanne. Nun gibt man die Coteletts in eine Casserolle, in welcher Speck und fein gehackte Zwiebel ein wenig geröstet wurden, gibt Suppe darauf, damit sie sich nicht am Boden anlegen und läßt sie dünsten; wenn sie weich sind, nimmt man sie heraus. Wenn der Saft eingedünstet ist, staubt man mit einem Kochlöffel Mehl, läßt es anlaufen und gießt ein wenig braune Suppe darauf, gibt 2 oder 3 fein gewiegte Sardellen darein und 2 Deciliter guten Rahm. Nun passirt man die Sauce, legt die Coteletts darein und läßt sie eine Viertelstunde kochen und richtet sie dann zierlich an.

Kalbschnitzel.

Man klopft die zubereiteten Schnitzelstücke auf einem Kloze, salzt sie, betropft sie auf beiden Seiten mit Butter und bratet sie in einer Bratpfanne auf Kohlenfeuer im Salze. Sind sie gut, so legt man sie auf die Schüssel, und gibt sie mit darüber gedrücktem Citronensaft, oder auch mit Citronenscheiben zu Tische.

Eingemachtes Kalbfleisch.

Man zerhaut das dazu bestimmte Kalbfleisch in Stücke, gibt es mit etwas fein gehackter Petersilie in eine Casserolle, in welcher bereits etwas Butter heiß wurde, deckt es gut zu und läßt es weich dünsten. Wird es etwas trocken, so gießt man von Zeit zu Zeit etwas fette Fleischbrühe zu, staubt dann ein paar Löffel voll Mehl daran und läßt es anlaufen. Endlich gießt man gute Fleischbrühe darauf, und läßt sie wohl damit verkochen. Man kann auch kleine Semmelknödelchen, oder in kleinen Blättchen geschnittene und in Butter gedünstete Champignons hineingeben.

Gedünstetes Kalbfleisch.

Man zerschneidet ein beliebig großes Stück Kalbfleisch in Stücke und läßt sie in einer Casserolle mit Kümmel, Salz

und nur ein bißchen Wasser dünsten, rührt aber dabei öfters um, damit es sich überall gleich dünste. Sollte es zu trocken werden, so kann man noch ein wenig Rindsuppe nachgießen. Dieses Kalbfleisch wird so im Saft, ohne andere beigegebene Sauce, aufgetischt.

Gefüllte Kalbsbrust.

Zuvor präparirt man die Kalbsbrust zur Fülle, indem man die Rippenknochen, ohne die Kalbsbrust zu zerreißen, auslöst. Dieses geschieht am sichersten, wenn man oben bei der sogenannten Kruspel, wo die Rippenknochen anfangen, durchaus einen langen Schnitt macht, und so die Knochen gemächlich herausstößt. Nun untergreift man die ganze Brust, und wässert sie in lauem Wasser gehörig ab, trocknet sie wieder und füllt sie mit einer Kalbs- oder Leberfasche, oder mit fertigem festgebundenen Ragout. Ist sie mit einem Bindfaden fest zudressirt, so siedet man sie in der Bratse weich, und gibt zuletzt eine Ragoutsauce darüber. Macht man sie aber mit Leberfasche, so gibt man eine gute braune Sauce, mit Glacesaft gehoben, dazu und säuert sie mit Citronensaft.

Kalbsherz, gespiëktes.

Man spiëkt es mit Speck, dann nimmt man Zwiebel, Petersilie, ein wenig Speck und etwas Fleisch und hact es zusammen. Wenn es fein gehact ist, so nimmt man ein Stückchen Butter in eine Casserolle und dämpft es mit ein wenig Wein, Muskatnuß, Salz, Pfeffer und Nelken, macht es durcheinander mit einem Eigelb und füllt das Herz damit. Dann thut man ein Stückchen Butter in eine Casserolle, legt das Herz darein und dämpft es weich und gelblich, streut ein wenig Mehl und Mutschelmehl darein, schüttet ein Glas Wein und einen Löffel voll Fleischbrühe daran und läßt es kochen, bis es weich ist.

Kalbszunge mit polnischer Sauce.

Man kocht zuerst die Zunge im Salzwasser, zieht die Haut ab, und dünstet sie in einer Casserolle mit Speckblättern, einer großen Zwiebel, einer in Blätter geschnittenen gelben Rübe, etwas ganzem Neugewürz, und eintgen Kalbsknochen über Kohlenfeuer schön braun, läßt einen daran gestaubten

Löffel voll Mehl schön braun werden, und die Sauce dann, halb mit rothem Wein, halb mit Brühe aufgefüllt, gut verkochen. Endlich läßt man in der, in eine andere Casserolle gegesehenen Sauce, die Zunge mit 5—6 Dekka Rosinen, ebensoviel rein geklaubten Corinthen und 5 Dekka geschwellten und gestiftelten Mandeln gut verstreuen, spickt vor dem Anrichten die Zunge durchaus mit gestiftelten Mandeln, richtet die Sauce auf der Schüssel an und legt die Zunge darauf.

Kalbskopf à la Tortue.

Der Kalbskopf wird gewaschen und in Salzwasser weich gesotten; dann wird das Fleisch abgelöst und in zierliche Stücke geschnitten. Einige Kochlöffel voll Mehl werden in Butter schön dunkelgelb geröstet, eine Hand voll fein gehackter Zwiebeln darin gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht, mit Wein, Citronenscheiben, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, auch mit kleinen, eingemachten Gurken und Champignons oder Morcheln versehen, das Fleisch darin aufgekocht, angerichtet und mit geröstetem Brot, welches in 3- oder 4eckige Scheiben geschnitten worden, und mit hartgesottenen Eierschnitzen zierlich garnirt.

Magout von Rindfleisch.

Der Schlachtbraten wird in stark fingersdicke Scheiben geschnitten, tüchtig geklopft, mit etwas Salz, Pfeffer und Mehl bestreut und langsam in Butter oder Schmalz einige Minuten geschmort. Die Scheiben müssen dabei gut zugedeckt und öfter mit Fett beträufelt werden, damit sie saftig bleiben. Hierauf werden sie, nachdem sie gut abgelassen, mit Wein und Fleischbrühe begossen, mit Citronenscheiben und 1 Lorbeerblatt gewürzt und in einem Kochgefäß langsam weich gekocht.

Gulaschfleisch.

Man wählt dazu ein Rippenstück oder Zungenbraten, klopft es gut, zerschneidet es in kleine Scheiben oder Stücke, gibt es dann mit würfelig geschnittenem Speck, einigen Zwiebeln, einem Eßlöffel voll in ein Leinenstückchen gebundenen Kümmel, und einigen Eßlöffel voll Essig in eine Casserolle, gießt die erforderliche Menge Wasser hinzu, deckt es zu und läßt es weich dünsten. Manche pflegen auch würfelig geschnittene spanische Zwiebel, Chalotten, Lorbeerblätter, nebst etwas

mit Gewürznelken bestecktem Knoblauch dazu zu geben. Hat man den Deckel weggenommen, so wird der Saft kurz eingesotten, und zwar so lange, bis er sich recht verdickt und mit dem Fleische verbindet. Schließlich würzt man noch das Ganze mit etwas Paprika und Salz, und richtet es heiß an. Zuvor aber werden Kümmerl, Lorbeerblätter, Knoblauch und dergleichen herausgenommen.

Kuhenter mit Sardellenauce.

Nachdem das Euter rein gewaschen ist, wird es in Salzwasser weich gekocht. Da es sehr lange dauert, bis es weich ist, kocht man es lieber Tags zuvor. Es wird darauf in Scheiben geschnitten, Mehl in Butter hellgelb geröstet, gewiegte Sardellen, sowie gewiegte Zwiebel, Petersilie und Zitronenschale darin gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht und die Scheiben darin aufgekocht. Beim Anrichten wird etwas Zitronensaft und Wein an die Sauce gegeben, die auch mit Eigelb abgezogen werden kann, nur muß dann das gedünstete Mehl noch weißlich aussehen, wenn es abgelöscht wird.

Gekröse, sauer gedünstet.

Das gereinigte Gekröse schneidet man zu dreifingerdicken Stücken, gibt sie mit Wasser, etwas Essig, Zwiebel, einigen Gewürznelken, gelben Rüben, Salz, Pfeffer, Thymian und etwas Fett in eine Casserolle und kocht es auf jäher Hitze, damit die Brühe sich kurz einsiedet; man kann auch den Saft mit etwas leichter Einbrenn dickflüssig machen.

Krenfleisch.

Stücke von Schweinefleisch, vom Kopf, Brust, Schulter kocht man mit Zwiebel, Essig, Pfeffer, Gewürz, Wasser, und gibt es recht heiß, mit Kren bestreut, zu Tisch.

Schweinschlögel, gedämpft.

Nachdem die Schwarte abgezogen ist, wird der Schlögel eingesalzen, in ein passendes Geschirr gelegt und mit Zwiebeln, Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblatt, Zitronenschale und zerdrückten Wachholderbeeren belegt; hernach mit 1 Liter Wein und 1 Liter guten Essig übergossen und 4 Tage an einem kühlen Orte gestellt, in welcher Zeit er öfters umgewendet

werden muß. Nun werden in eine Bratpfanne Speckscheiben gethan, der Schldgel darauf gelegt, ein Schöpfloffel voll Fleischbrühe und ein wenig von der Beize daran gegossen; sodann läßt man ihn gut zugedeckt 3 bis 4 Stunden dämpfen. Hernach wird er aus der Pfanne herausgenommen, in eine andere Bratpfanne gethan, mit geriebenem Milchbrot, welches mit ein wenig gestossenem Zimmt, Nelken, Pfeffer und Salz vermengt ist, bestreut und in den Ofen gestellt, bis die Kruste schön gelb ist; die Sauce wird durch den Seiher getrieben und dazu gegeben.

Gehackte Schweins-Coteletts.

Man nimmt dazu ein nicht zu fettes Carréstück, schneidet alles Sehne weg und hackt es mit dem Fette fein, und dressirt es an die ausgeputzten Rippen fest zu gut geformten Coteletts. Ist dieses geschehen, so panirt man sie, nachdem sie früher gesalzen und gepfeffert wurden, mit Eier und Semmel und bratet sie zu schöner Farbe.

Schweinefleisch mit Hirsebrein.

Fleisch von Schulter, Hals oder Bauch schneidet man zu Stücken, läßt es eingesalzen eine Stunde liegen. Dann dünstet man es mit Wurzeln und Wasser und nimmt davon den Schaum ab. Die Brühe seiht man durch und läßt darin $\frac{1}{3}$ Liter mehrmals mit heißem Wasser gewaschenen Hirsebrein kochen, gießt öfter Wasser nach, bis er weich genug ist, wozu er fast eine halbe Stunde braucht. Beim Anrichten legt man die Fleischstücke ringförmig um den Hirsebrein.

Lamm's-Carbonaden.

Man hackt von einem vorderen Biegel die Carbonaden herab, salzt und dünstet sie in einer Casserolle mit Butter ein wenig, schneidet hierauf gedünstetes Fleisch oder Braten mit Zitronenschalen klein zusammen, läßt in einer Casserolle ein wenig Butter zerfließen, Semmelbröseln und das Geschnittene darin anlaufen, gibt ein Ei und zwei Löffel voll Rahm dazu, würzt es mit ein wenig Pfeffer und rührt es wohl untereinander. Dann überstreicht man damit auf einer Seite die Carbonaden, schneidet eine Oblatte zu viereckigen Stücken, überstreut sie mit Eierklar, gibt darauf eine Carbonade, schlägt die Oblatte

schön viereckig zusammen, backt es, in abgeschlagenen Eiern gewalzt, geschwind aus dem Schmalze und legt sie dann entweder auf eine Zugemüse oder besonders auf eine Schüssel.

Gedünstetes Lämmernes mit Capern.

Man gibt ein in Stücke zerhacktes, rein ausgewaschenes und mit Salz bestreutes Diegel in eine Casserolle, dazu ein Stückchen Butter, etwas Petersilienwurzel, eine halbe Selleriewurzel, ein Lorbeerblatt, etwas Citronenschale, und läßt es weich dünsten, staubt einen Löffel voll Mehl daran, gibt auch zwei Schöpflöffel voll gute Rindsuppe, ein wenig Weinessig und eine entsprechende Menge Capern, sowie auch ein wenig Safran dazu, läßt es gut sieden und tischt es sodann in einer Schüssel angerichtet auf.

Schöpfenschlögel.

Man klopft den gehäuteten Schlögel gut, durchzieht ihn mit Speck, und bratet ihn mit Rahm begossen am Spieße, wie bei dem Kalbschlögel gelehrt wurde, und gebe Acht, daß er nicht austrockne, sondern saftig bleibe. Den Rahm, welcher vom Schlögel in die Bratpfanne herabtropft, gibt man in eine braune Sauce, läßt sie etwas damit aufkochen und tischt sie dann entweder in einer eigenen Schale auf, oder man gießt sie über den Schlögel. Sehr wohlschmeckend ist der Schöpfenschlögel, wenn man ihn, bevor er noch ganz ausgebraten ist, mit Sardellenbutter bestreicht und beim Anrichten auch ein Stück Sardellenbutter unter denselben legt.

Kraut-Reis.

Einen kleinen Krautkopf schneidet man grobnudelig und dünstet ihn mit feingeschnittenem Speck schön braun. Dann gibt man einige Löffel Reis und etwas Suppe oder Wasser dazu und kocht das Ganze 20 Minuten lang. Es ist gut, eine blätterig geschnittene Schweinsniere oder klein geschnittenes Schweinefleisch mit dem Kraut zu dünsten.





Braten.

Gewöhnlicher Kalbsbraten.

Das Kalbfleisch wird gereinigt, wobei man womöglichst das Waschen vermeidet; ist es dennoch nöthig, so geschehe es nur mit recht heißem Wasser und trockne man dann das Fleisch wieder sorgfältig ab. Vorher muß es noch gut geklopft und mit Pfeffer und Salz bestreut oder eingerieben werden. Dann gibt man ein großes Stück Butter, oder Butter und Schmalz in einen eisernen oder irdenen Topf, legt das Fleisch mit einigen Zwiebelschnitzen, an denen die äußere Haut bleibt, und Gelbrüben hinein und bratet das Fleisch gelb und gut. Es ist dabei das Hineinstecken und zu oftmaliges Umwenden zu vermeiden, durch beides verliert der Braten. Damit er nicht anbrenne, gieße man später etwas kochendes Wasser nach, aber nur recht wenig, besser ist saurer Rahm. Es ist gut, wenn ein Kalbsbraten mit so viel Fett zugefetzt wird, daß man fast nichts nachzugießen braucht. Um einen Kalbsbraten recht saftig zu machen, drücke man an einigen Stellen in dazu gemachte Einschnitte Butterstückchen hinein, oder spicke ihn dicht mit Speck, versäume auch nicht, ihn häufig mit der Sauce zu begießen. Beim Anrichten wird die Sauce durchgeseiht und mit ein wenig Karmehl feimig gemacht.

Kalbsrücken mit Salat.

Von einem Kalbsrücken löst man die Beine aus, häutet ihn gut ab, worauf man ihn mit einigen Reihen Speck spickt, salzt und den Saft einer ganzen Citrone darauf drückt, sodann wird er in ein gut geschmiertes Papier eingerollt und in der Röhre eine Stunde lang dünsten gelassen. Wenn er gut ausge dünstet ist, gibt man das Papier weg und gibt dem Speck noch in der Röhre eine gähe Farbe. Dann erst gibt man einige Löffeln guten Rahm darauf und begießt ihn

fließig mit dem eigenen Saft, bis der Rahm eine schöne lichtgelbe Farbe hat. Zum Anrichten schneidet man das Rücken-Roulade in schöne Schnitten im eigenen Saft und servirt dazu Endiviansalat oder Compote von getrocknetem Obst.

Gefüllter Kalbschlögel mit gemischtem Salat.

Man schneidet den Schlögel an der Seite auf bis zum Bein, löset das Bein bis zum Knie aus und schneidet dann aus der Mitte das zur Fülle nöthige Fleisch heraus, so daß man einen schönen Raum bekommt (man läßt gewöhnlich nur fingerdick Fleisch an der Haut). Dieses Fleisch zur Fülle wird fein gehackt, dazu der Geschmack von Citronenschalen, eine halbe gut geweichte Semmel, zerlassene Butter und Eierdotter gegeben, mit dem gehackten Fleische gut vermengt und in den ausgehöhlten Schlögel gefüllt, welchen man nun zunächt, den Schlögel auch auswendig gut salzt, ihn in eine lange Bratpfanne legt und gut mit Butter begießt, was auch während des Bratens fleißig zu geschehen hat. Der schön gebratene Kalbschlögel wird nun aufgeschnitten, auf eine lange Schüssel gegeben, mit dem eigenen Saft begossen und mit grünem, gemischtem Salat zur Tafel servirt.

Gebratener gespickter Kalbschlögel (auf ungarische Art) mit Rahm.

Man häutet einen schönen Kalbschlögel auf der oberen Seite ab, spickt ihn recht reich, salzt ihn gut, gibt ihn in eine Bratpfanne, begießt ihn mit Butter oder gutem Schmalz, bedeckt denselben mit fettem Papier und bratet ihn unter fleißigem Begießen in der Röhre, so daß er eine schöne, goldgelbe Farbe bekommt. Man muß dabei auf den eigenen Saft acht haben, daß er nicht braun wird und vielleicht verbrennt, wodurch der Schlögel keinen guten Geschmack und keine schöne Farbe bekommt. Man sprudelt in einem Seitel guten sauren Rahm 2 Eierdotter und gibt dazu einen Kaffeelöffel Mehl und eine Messerspitze Paprika. Man schneidet nun den Schlögel in schöne Portionen, legt sie wieder zusammen, so daß der Schlögel wie untranchirt aussieht, legt ihn trocken wieder auf die Bratpfanne und überzieht ihn mit dem bereiteten Rahm, worauf man den Braten auf zehn Minuten in die heiße Röhre stellt. Den eigenen Saft des Schlögels seihet man ab

und behält ihn auf. Wenn der Rahm eine schöne Farbe bekommen hat, untergreift man den Kalbschlögel mit einem flachen Deckel, gibt ihn auf eine lange Schüssel, unterlegt ihn mit dem eigenen Saft und bringt ihn heiß zur Tafel. Man servirt zum Kalbschlögel Hauptesalat.

Jungfernbraten.

Man häutet den Braten gut ab, salzt und pfeffert ihn, belegt die obere Seite mit Speckschnitten, worauf man ihn in ein fettes Papier einwickelt, auf den Spieß bindet und auf einem offenen Feuer unter öfterem Begießen mit Butter braten läßt. Zum Serviren wird der Jungfernbraten geschnitten, auf einer langen Schüssel im eigenen Saft angerichtet und mit gemischtem Compot von Dunsfrüchten zur Tafel gegeben.

Gewöhnlicher Hammelbraten.

Zum Braten ist auch hier die Schale oder ein Schlögel das beste Stück. Es wird gut geklopft, eingesalzen und nach Belieben mit ein paar kleinen Knoblauchknitzchen gespickt, das heißt, sie werden in kleine Einschnitte gesteckt, damit sie womöglich beim Anrichten wieder herausgenommen werden können. Ist das Fleisch recht fett, so wird es nur mit schwach $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zugesetzt, und wenn es eingekocht ist, vollends in seinem eigenen Fett gebraten. Es werden dem Fleisch ganze Zwiebel und Gelbrüben beigefügt; sollte aber das Fleisch jung und nicht fett sein, so setzt man es mit Rindschmalz zu und löscht es mit Wasser ab. Es ist auch hier das Hineinstecken zu vermeiden.

Lammbraten.

Von einem ganzen Lammhasen werden die Schlögel bis zum Rücken schön gespickt, gesalzen und von einer ganzen Citrone der Saft darauf gedrückt, worin man ihn einige Stunden abliegen läßt. Hierauf gibt man den Braten in eine lange Pfanne, begießt ihn mit heißer Butter, bedeckt ihn mit fettem Papier und läßt ihn eine Stunde dünsten, nimmt sodann das Papier weg und gibt ihm eine gähe Farbe, indem man den Rücken öfters mit Butter und die gespickten Schlögel mit Glace bestreicht. Der Braten wird dann in schöne Stücke zerschnitten und auf einer länglichen Schüssel mit ge-

dünstetem Reis garnirt zur Tafel gegeben, wozu man noch Salat oder Compot serviren muß.

Gebäckenes Lammfleisch.

Dazu nimmt man gewöhnlich das Vordertheil, schneidet es in Stücke, salzt es, taucht es in Mehl, Ei und Semmelbröseln und backt es im Schmalze.

Schweinebraten.

Man reibt das Fleisch mit Salz und Pfeffer, läßt es einige Stunden stehen, damit das Salz sich einzieht. Dann läßt man in heißem Fett den Braten auf beiden Seiten gelb werden, gießt kochendes Wasser zu, mit etwas Kümmel hinein, und läßt ihn unter öfterem Begießen in zwei Stunden recht gut werden. Schmachthaster wird der Braten auf folgende Weise: Man setzt ihn mit so viel Wasser auf, daß er über halb darin liegt, fügt ein paar zerschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer und etwas Essig dazu, und kocht das Fleisch ziemlich weich. Dann gießt man die Brühe ab, bratet das Fleisch in eigenem Fett schön bräunlich, und gibt nach und nach die abgeseigte Sauce wieder hinein.

Spanferkel.

Dem Spanferkel werden, wenn es geschlachtet und gereinigt ist, die Pfoten abgeschnitten, die Augen ausgestochen, das Inwendige mit Pfeffer und Salz abgerieben und das Außere gut abgetrocknet. Dann werden in eine Bratpfanne 2 Stücke Holz gelegt, auf welche das Ferkel gelegt wird. Es kann aber auch mit einem hölzernen Spieß durchstochen und an demselben über die Pfanne gehängt werden. Nun stellt man dasselbe in einen heißen Ofen, begießt es aber nie mit Wasser, sondern bestreicht es immer sorgfältig mit Speck oder feinem Del und sticht es öfter mit einer Nadel, daß die Haut keine Blasen bekommt. Wenn das Ferkel gelb ist, wird es mit Salz bestreut. Nach einer Stunde wird es, mit einer Citrone im Maul, recht heiß und ohne Sauce servirt. Um dem Ferkel ein schöneres Ansehen zu geben, kann man 2 Semmel in den Leib stecken, es wird dann in knieender Stellung in die Rachel gelegt und auch in dieser Stellung servirt. Die Schenkel können, damit sie besser halten, mit einem

Hölzchen zusammengesteckt und auch die Vorderfüße befestigt werden, indem man sie durch zwei am Halse gemachte Einschnitte in die zu diesem Zwecke etwas losgelöste Haut schiebt. In Ermangelung einer Citrone wird ein Sträußchen Petersilie in das Maul gesteckt; die Semmel werden selbstverständlich beim Anrichten herausgenommen. Es ist rathsam, wenn das Ferkel gut ist, hinten am Kopfe einen Einschnitt zu machen, damit die Haut knusperig bleibt. Folgende Fülle kann dazu servirt werden: das Herz, die Leber und die vorher gesottene Lunge werden mit Zwiebeln fein gehackt und mit Bratwurstfülle verrührt. Hierauf bräunt man Mehl in einem Stück Butter, löscht es mit Fleischbrühe ab, rührt das Gehackte dazu, läßt es gut durchkochen und würzt es mit abgeriebener Citronenschale, Pfeffer, Salz und Muskatnuß. Statt des gerösteten Mehles kann auch 1 bis 2 Löffel voll Semmelmehl unter das Gehackte gerührt werden, worauf alles zusammen nur mit dem Gewürz und mit Fleischbrühe durchgekocht wird.

Spanferkel auf ungarische Art.

Von einem gut gereinigten Spanferkel kocht man Lunge, Milz, Herz und Leber ziemlich weich und schneidet es mit einem Wiegemeßer zu einem Haché. Dann röstet man ein Häuptel fein geschnittener Zwiebel mit würflich geschnittenem Speck, bis sie eine schöne Farbe hat, und mengt es mit zwei in Suppe gut geweichten Semmeln, von denen man aber die Suppe ausdrückt, sowie gestossenen Pfeffer, Neugewürz, Majoran und Salz zu dem Haché, welches man dann in das Spanferkel gibt. Sollte das Haché zu dick sein, so darf man nur einige Löffel voll Suppe dazu geben. Das Spanferkel wird hierauf zugenäht und sodann unter immerwährendem Bestreichen mit Speck und Bier, damit es eine resche Haut bekommt, gut ausgebraten. Es wird dann regelmäßig tranchirt und mit Senf zur Tafel gegeben, wozu man noch Erdäpfel- und Selleriefalat servirt.