

und mit Öl, Essig, fein gehackter Zwiebel und Salz zu einem wohl-
schmeckenden Salat angemacht.

Vorkochzeit $\frac{1}{2}$ Stunde. — Kochdauer 12 bis 18 Stunden.

Kalbfleisch.

90. Kalbsbraten.*

1 kg Nieren- oder Schlußbraten	K 2.20
3 dkg Pflanzenfett	" 0.04
2 dkg Speck	" 0.04
15 g Mehl	" 0.01
Zubehör	" 0.10
	<hr/> K 2.39

Das Fleisch wird zugleich mit dem
geschnittenen Speck ins heiße Fett gelegt,
gesalzen, auf beiden Seiten braun über-
braten, dann ins Rohr gestellt und bei
guter Hitze unter fleißigem Begießen in un-
gefähr einer halben Stunde fertig gemacht.
Nun staubt man den Braten, läßt das

Mehl im Rohr Farbe annehmen und vergießt es mit $\frac{1}{4}$ l Fleisch-
suppe oder Wasser. Wenn der Saft aufgeköcht hat, wird er durch das
Sieb geseiht, mit 3 Löffeln Rahm vermenget und mit dem in Scheiben
geschnittenen Fleisch zu Tisch gebracht.

91. Gefüllte Kalbsbrust.*

1 kg Kalbsbrust	K 2.—
5 dkg Pflanzenfett	" 0.07
Zubehör	" 0.01
	<hr/> K 2.08

Die Brust wird ausgebeint und dann
der obere Teil so vom unteren gelöst, daß
eine sackartige Öffnung entsteht. Diese
Öffnung wird gefüllt und vernäht. Nun

legt man das Fleisch mit der Rippenseite nach unten ins heiße Fett,
salzt, überbrät es auf beiden Seiten auf dem Feuer und stellt den Braten
ins Rohr, wo er bei guter Hitze und unter fleißigem Begießen etwa
1 Stunde durchbraten muß. Der Bratensaft wird in der Pfanne mit
 $\frac{1}{8}$ l kalter Fleischsuppe aufgelöst und verkocht.

91 a. Semmelfülle.*

12 dkg Knödelbrot (Nr. 370)	K 0.04
3 dkg Brösel	" 0.02
2 dkg Pflanzenfett	" 0.03
1 dl Magermilch	" 0.01
1 Ei	" 0.06
Zubehör	" 0.04
	<hr/> K 0.20

Im Fett läßt man eine feingehackte, kleine
Zwiebel gelb anlaufen. Dann übergießt man das
sehr fein geschnittene Brot mit Milch und Ei,
fügt Fett, Salz, Grünes und ein paar Tropfen
Zitronensaft bei und verrührt die Fülle sorgfältig.

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

91 b. Gemüsefülle.*

50 dkg Kohl	K 0.08
13 dkg Reis	" 0.07
3 dkg Magerkäse	" 0.03
1 Ei	" 0.06
Zubehör	" 0.01
	<hr/> K 0.25

Der in $\frac{1}{4}$ l Wasser oder Fleischsuppe gekochte Reis wird mit dem gekochten, gut ausgedrückten, gewiegten Kohl oder Spinat, dem feinwürsig geschnittenen gebratenen Speck, mit geriebenem Käse, Ei und Salz vermischt und in die Brust gefüllt.

92. Gebackenes Kalbfleisch.*

1 kg Kalbfleisch	K 2.—
13 dkg Brösel	" 0.08
10 dkg Pflanzenfett	" 0.14
1 dkg Mehl	" 0.01
1 Ei	" 0.06
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 2.31

Hierzu verwendet man am besten das Halsstück oder Schulterfleisch, löst Knochen und Knorpel aus und schneidet möglichst gleichmäßige Stückchen. Diese werden geklopft, gesalzen, erst in Mehl, dann in das mit etwas Wasser oder Milch verrührte Ei getaucht und zuletzt gut eingebrösel. Im

heißen, tiefen Fett werden die Fleischstückchen solange auf beiden Seiten gebacken, bis sie schöne Farbe angenommen haben. Man gibt das Fleisch mit einem Sträußchen Petersilie verziert zu Tisch. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

93. Gebackene Schnitzel.*

75 dkg Kalbschlegel	K 2.25
12 dkg Brösel	" 0.07
8 dkg Pflanzenfett	" 0.11
1 dkg Mehl	" 0.01
1 Ei	" 0.06
1 Zitrone	" 0.06
Zubehör	" 0.01
	<hr/> K 2.57

Man schneidet aus dem Fleisch 6 Teile, die, geklopft und gesalzen, erst in Mehl, dann in Ei, das man mit einigen Löffeln Milch verrührt, und zuletzt in Bröseln gedreht werden. Im flachen, heißen Fett bäckt man sie schön goldgelb. Um die Schnitzel recht saftig zu haben, legt man

sie nach dem Backen sogleich in ein heißes Gefäß, betropft sie mit etwas warmer Suppe und stellt sie in den Dunst. Sie werden auf einer heißen Platte angerichtet und mit einer in 6 Teile geschnittenen Zitrone zu Tisch gegeben. Wiener Schnitzel dreht man in Mehl, Ei und Bröseln und bäckt sie schnell schön goldgelb. Die Wiener Schnitzel dürfen erst kurz vor dem Essen gebacken und müssen dann sofort aufgetragen werden.

94. Spanische Brust.*

Das Fleisch wird ausgebeint und 1 Minute im siedenden Salzwasser überkocht, dann wie Wiener Schnitzel, aber im ganzen

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

1 kg Kalbsbrust . . .	K 2.—
12 dkg Brösel	„ 0,07
10 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0,14
1 Ei	„ 0,06
Zubehör	„ 0,01
	<hr/> K 2,28

eingebroselt und im tiefen Fett auf beiden Seiten lichtbraun gebacken. Es ist ratsam, auf den Boden der Pfanne ein flaches Tellerchen zu legen, um das Anbrennen der Brösel zu verhindern. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

95. Naturschnitzel.*

80 dkg Kalbschlegel (ohne Knochen) . . .	K 2,40
6 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0,08
15 g Mehl	„ 0,01
Zubehör	„ 0,01
	<hr/> K 2,50

Das Fleisch wird in 6 Schnitzel geteilt, gut geklopft, mit einer Seite in Mehl getaucht, bei lebhaftem Feuer auf beiden Seiten gut überbraten und gesalzen. Nun nimmt man das Fleisch heraus, vergießt den Bratensaft mit $\frac{1}{4}$ l kalter Fleischsuppe

oder Wasser, löst das Angelegte von der Pfanne ab, daß es sich mit dem Saft verbinden kann, läßt ihn aufsieden und richtet ihn über die Schnitzel an.

96. Kalbsjohrenfleisch.

1 kg Kalbfleisch	K 2.—
12 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0,17
6 dkg Mehl	„ 0,02
Zubehör	„ 0,11
	<hr/> K 2,30

Das in größere Stückchen zerlegte Fleisch (vom Hals) wird mit Zitronensaft beträufelt und später im heißen Fett jäh überbraten. Aus dem Rest des Fettes und dem Mehl bereitet man eine braune Einbrenne, vergießt sie mit $\frac{3}{4}$ l kalter Fleischsuppe oder Wasser, salzt

und gibt die gut verrührte und aufgesottene Einbrenne über das entfettete Fleisch, läßt alles vorkochen und stellt es in die Kiste. Beim Anrichten wird die Soße mit 3 Eßlöffel Rahm verbessert.

Vorkochzeit 3 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

97. Kalbsjohrenfleisch im Reising.

1 kg Kalbfleisch	K 2.—
14 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0,20
8 dkg Mehl	„ 0,03
4 kleine Gurken	„ 0,08
1 Ei	„ 0,06
Zubehör	„ 0,18
	<hr/> K 2,55

Das Fleisch (von der Schulter) wird in größere, möglichst gleichmäßige Stücke geschnitten, gesalzen und in 6 dkg Fett schnell überbraten. Aus 8 dkg Fett und dem Mehl wird eine lichte Einbrenne hergestellt, die man mit 1 l Fleischsuppe lang

1 Krone (K) = 1,05 Franken.
1 Krone (K) = 0,85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

sam vergießt. Dieser Soße fügt man nun das entfettete Fleisch, ein Lorbeerblatt, eine Zehe Knoblauch, vier Schalotten, eine Prise Majoran, etwas Koriander und Zitronenschale (in ein Fleckchen gebunden) bei, läßt alles vorkochen und stellt es in die Kiste. Beim Anrichten schneidet man 4 kleine Essiggurken blättrig hinein, kocht die Speise noch einmal auf, würzt mit Salz und Zitronensaft und verrührt die Soße langsam mit 4 Eßlöffel Rahm und 1 Eidotter.

Vorkochzeit 3 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

97 a. Reising.

20 dkg Reis	K 0.10
3 dkg Pflanzenfett	„ 0.04
2 dkg Speck	„ 0.04
Zubehör	„ 0.04
	<hr/> K 0.22

Den Reis läßt man im Fett, worin feingeschnittene Zwiebeln angelauten sind, hellgelb rösten, vergießt mit $\frac{1}{2}$ l siedendem Wasser, salzt und stellt ihn in die Kiste. Der feingehackte Speck wird ausgelassen, mit dem weichgekochten Reis vermengt, dieser in einen gut befetteten,

ringförmigen Model fest hineingedrückt und auf die Platte gestürzt. Die frei gebliebene Mitte füllt man mit dem Soßenfleisch.

Vorkochzeit 2 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

98. Eingemachtes Kalbfleisch.

1 kg Fleisch (Kalbschulter)	K 2.—
8 dkg Mehl	„ 0.03
7 dkg Pflanzenfett	„ 0.10
Zubehör	„ 0.07
	<hr/> K 2.20

Aus Mehl und heißem Fett, in dem man gleichzeitig mit dem Mehl die Hälfte einer großen unzerschnittenen Zwiebel gelb werden läßt, bereitet man eine feine, lichte Einbrenne und vergießt sie langsam mit $\frac{3}{4}$ l kalter Fleischsuppe oder Wasser.

Nun würzt man mit 4 Eßlöffel Weinessig, 1 Lorbeerblatt, fein gewiegtem Grün und etwas Zitronenschale, salzt, läßt das unzerschnittene Fleisch 20 Minuten in der Soße kochen, entfernt die Zwiebel und stellt die Speise in die Kiste.

Vorkochzeit 20 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

99. Kalbsgulasch ohne Paprika.

1 kg Kalbfleisch	K 2.—
4 dkg Mehl	„ 0.02
3 dkg Pflanzenfett	„ 0.04
3 dkg Speck	„ 0.06
Zubehör	„ 0.13
	<hr/> K 2.25

2 mittelgroße Zwiebeln und der Speck werden fein verwiegt, im heißen Fett goldgelb geröstet, das in größere Würfel geschnittene Fleisch und 2 Löffel Weinessig beigefügt und 10 Minuten gedämpft. Wenn

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

der Saft klar geworden ist, staubt man das Mehl daran, salzt, dämpft gut durch und vergießt das Gulasch mit $\frac{5}{8}$ l kaltem Wasser. Die Speise muß noch einmal aufdünsten und wird dann in die Kiste gestellt. Beim Anrichten werden dem Saft 3 Eßlöffel Rahm beigelegt.

Vorkochzeit 3 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

100. Kalbfleisch mit Käse.*

75 dkg Schnitzel	K 2.25
6 dkg Butter	„ 0.18
6 dkg Käse	„ 0.06
$\frac{1}{4}$ l Rahm	„ 0.30
Zubehör	„ 0.04
	<hr/> K 2.83

3 große geschälte Zwiebeln werden sehr weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Aus dem Fleisch schneidet man Schnitzel, bestreicht sie mit den Zwiebeln, gießt den Rahm darüber und streut über alles den geriebenen Käse. Die

Butter wird in kleinen Stückchen über das Ganze verteilt, das Fleisch $\frac{1}{2}$ Stunde bei fleißigem Begießen im Rohr gebraten und womöglich in der Kasserolle zu Tisch gebracht.

101. Reisfleisch mit Gemüse.

60 dkg Kalbfleisch	K 1.08
20 dkg Kartoffel	„ 0.02
20 dkg Kohlrabi	„ 0.06
20 dkg Kohl	„ 0.05
20 dkg Möhren	„ 0.06
20 dkg Reis	„ 0.10
6 dkg Pflanzenfett	„ 0.08
Zubehör	„ 0.04
	<hr/> K 1.49

In 3 dkg heißem Fett wird eine feingeschnittene, große Zwiebel goldgelb geröstet. Dann fügt man 2 Löffel Weinessig, Salz, Kümmel und das in kleine Würfel geschnittene Fleisch hinzu, läßt es gut durchdämpfen, gibt den Reis bei, dämpft nochmals durch und vergießt mit $\frac{1}{2}$ l Fleischsuppe oder Wasser. Unterdessen

dünstet man auch die nudlig geschnittenen Gemüse in 3 dkg Fett. Reisfleisch und Gemüse werden darauf gut gemischt, 5 Minuten vorgekocht und in die Kiste gestellt.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

102. Gespickte Kalbsleber.*

75 dkg Kalbsleber	K 1.50
10 dkg Speck	„ 0.20
5 dkg Pflanzenfett	„ 0.07
2 dkg Mehl	„ 0.01
Zubehör	„ 0.01
	<hr/> K 1.79

Die Leber wird gespickt und im Rohr unter fleißigem Begießen im heißen Fett $\frac{1}{4}$ Stunde gebraten. Nun fügt man das Mehl bei, vergießt, wenn es sich mit dem Fett gut verbunden hat, mit $\frac{1}{4}$ l Fleischsuppe oder Wasser und läßt alles gut

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

auffieden. Hierauf schneidet man die Leber in Scheiben, salzt sie und gibt sie sogleich zu Tisch.

103. Gebackene Kalbsleber.*

60 dkg Kalbsleber	K 1.20
12 dkg Brösel	„ 0.07
10 dkg Pflanzenfett	„ 0.14
1 Ei	„ 0.06
Zubehör	„ 0.01
	<hr/> K 1.48

Die Leber wird in 6 Scheiben geschnitten und das Ei mit 3 Eßlöffel Milch verrührt. Man dreht die Leberscheiben in Mehl, Ei und Brösel, bäckt sie im flachen Fett auf beiden Seiten schnell braun und salzt erst unmittelbar vor dem Anrichten,

da die Leber sonst hart wird.

104. Geröstete Kalbsleber.*

75 dkg Kalbsleber	K 1.50
10 dkg Pflanzenfett	„ 0.14
Zubehör	„ 0.03
	<hr/> K 1.67

Man läßt im heißen Fett eine feingeschnittene Zwiebel anlaufen, brät damit die dünnblättrig geschnittene Leber und salzt erst beim Anrichten.

105. Kalbsleber mit Soße.*

60 dkg Leber	K 1.20
8 dkg Pflanzenfett	„ 0.11
2 dkg Mehl	„ 0.01
Zubehör	„ 0.13
	<hr/> K 1.45

Fein gehackte Zwiebeln läßt man im heißen Fett anlaufen, gibt die blättrig geschnittene Leber dazu und röstet sie rasch. Dann staubt man das Mehl daran, läßt es einen Augenblick anziehen und vergießt

alles mit $\frac{1}{2}$ l Fleischsuppe oder Wasser. Das Gericht wird nun gesalzen, mit etwas Thymian oder Majoran gewürzt und der Saft mit 3 Löffel Rahm gebunden.

106. Gebackener Kalbskopf.

1 Kalbskopf, ohne	
Hirn und Zunge	K 0.60
15 dkg Pflanzenfett	„ 0.21
10 dkg Brösel	„ 0.06
1 Ei	„ 0.06
1 Zitrone	„ 0.06
Zubehör	„ 0.01
	<hr/> K 1.00

Der abgezogene Kalbskopf wird in 3 l gesalzenem Wasser 5 Minuten angekocht und in die Kiste gestellt. Das weichgekochte Fleisch löst man noch warm vom Knochen und richtet es zu möglichst gleichmäßigen Stücken, die man mit Zitronensaft betropft und eine Weile liegen läßt. Dann taucht

man das Fleisch in Ei, das man mit einigen Löffeln Milch und

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Pfogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

etwas Salz verrührt hat, darauf in die Brösel und bäckt es auf dem Herd im flachen, heißen Fett rasch auf beiden Seiten.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 5 Stunden.

107. Gebackene Kalbsfüße.

1.40 kg Kalbsfüße . . .	K 0.42
15 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0.21
10 dkg Brösel	„ 0.06
1 Ei	„ 0.06
1/2 Zitrone	„ 0.03
Zubehör	„ 0.02
	<hr/> K 0.80

Die Kalbsfüße werden in 2 l gesalzenem Wasser 5 Minuten angekocht und in die Riste gestellt. Dann löst man das Fleisch noch warm von den Knochen, taucht die Fleischstückchen in gesalzenes, mit 4 Eßlöffel Milch verrührtes Ei, hierauf in die Brösel und bäckt sie im flachen Fett bei

guter Hitze. Man gibt die Kalbsfüße mit Zitronenscheiben zu Tisch.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 1 bis 5 Stunden.

108. Kalbshirn mit Ei.*

2 Stück Kalbshirn . . .	K 2.—
4 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0.06
3 Eier	„ 0.18
Zubehör	„ 0.02
	<hr/> K 2.26

Das Hirn wird abgehäutet, klein zerkleinert und gesalzen. Im heißen Fett läßt man eine halbe, feingeschnittene Zwiebel gelb anlaufen, gibt das Hirn dazu und röstet es bei guter Hitze. Man belegt das

Gericht auf der Schüssel mit Spiegeleiern, vgl. Nr. 330, oder vermischt es mit Ei.

109. Gebackenes Kalbshirn.*

2 Stück Kalbshirn . . .	K 2.—
6 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0.08
6 dkg Brösel	„ 0.04
1 Ei	„ 0.06
Zubehör	„ 0.01
	<hr/> K 2.19

Das von den Häuten befreite Hirn wird 1/2 Minute gekocht, in Ei, das mit etwas Wasser oder Milch abgerührt und gesalzen wurde, gedreht, dann eingebröfelt und im heißen Fett schnell goldgelb gebacken.

110. Eingemachtes Kalbsbries.

Man läßt fein geschnittene Zwiebel im Fett anlaufen, gibt das Bries, das man zuvor einen Augenblick in siedendes Wasser gehalten hat, dazu, wendet es im Fett um, staubt das Mehl daran,

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

80 dkg Bries	K 1.76
4 dkg Pflanzenfett	„ 0.06
3 dkg Mehl	„ 0.01
Zubehör	„ 0.05
	<hr/> K 1.88

läßt es ein wenig anziehen, aber nicht dunkel werden und fügt dann Salz, Grünes, ein wenig Zitronenschale und einige Tropfen Zitronensaft sowie $\frac{1}{4}$ l kalte Fleischsuppe bei. Das Ganze läßt man

5 Minuten ankochen und stellt es hernach in die Riste. Bries kann auch, in Scheiben geschnitten und eingebröselte, wie Kalbfleisch gebacken oder, mit Speck gespickt, gebraten werden.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 1 bis 5 Stunden.

Schweinefleisch.

111. Gesottenes Schweinefleisch.

1 kg Schweinefleisch	K 2.20
Zubehör	„ 0.06
	<hr/> K 2.26

2 l Wasser werden mit Suppenwurzeln zum Sieden gebracht und gesalzen. Dann wird das Fleisch 20 Minuten darin vorgekocht und hierauf in die Riste gestellt. Mit Sauerkraut gekocht, liefert Schweinefleisch ebenfalls ein vorzügliches Gericht, weil Fleisch wie Kraut dabei an Wohlgeschmack gewinnen.

Vorkochzeit 20 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

112. Selchfleisch.

80 dkg Fleisch	K 1.76
Zubehör	„ 0.01
	<hr/> K 1.77

Suppenwurzeln werden in 2 l Wasser zum Sieden gebracht; dann wird das Fleisch hineingegeben, 20 Minuten vorgekocht und

in die Riste gestellt. Für Selchsuppe eignen sich als Einlagen Knödel, Brot, Grieß, Gerstel, Erbsen, Bohnen und Kollgerste. Das Selchfleisch kann warm oder kalt zu Gemüse und Salat gereicht werden.

Vorkochzeit 20 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

113. Wurzelfleisch.

80 dkg Bauchfleisch	K 1.60
6 dkg Möhren	„ 0.02
6 dkg Selleriewurzeln	„ 0.03
6 dkg Peterfili-	
wurzeln	„ 0.06
$\frac{1}{8}$ l Essig	„ 0.05
Zubehör	„ 0.02
	<hr/> K 1.78

Man schneidet die Wurzeln nudlig, bringt sie mit $\frac{1}{2}$ l Wasser und $\frac{1}{8}$ l Essig zum Sieden, fügt Salz, 1 Lorbeerblatt, 3 Wacholderbeeren, etwas Majoran und dann das Fleisch hinzu. Wenn es 5 Minuten gesotten hat, wird es in die Riste gestellt.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Dezagramm (dkg) = 10 Gramm.