beliebigen Farsch, darauf ein in heißem Salzwasser gekochtes Spiegel-Ei, schlägt dann die vier Oblatenecken oben zusammen, panirt in Ei und Bröseln und backt in heißem Schmalz.

293. Eierspeise en coquilles (in Muscheln).

6 ganze Eier und 3 Dotter werden mit etwas Obers und Salz abgesprudelt und in 5 Dekagramm heißer Butter bis zu mäßiger Dicke auflaufen gelassen, dann mischt man etwas fein geschnittene Trüffeln und grüne Petersilie, nachdem sie in Butter gedünstet wurden, darunter, gibt es in die warm gestellten flachen Muscheln und servirt sofort. Natürlich wird für jede Person eine Muschel gerechnet.

Fleischspeisen.

A. Rindfleisch.

Aufbewahrung und Conservirung des Fleisches.

Welche Zubereitungsart immer gewählt werden mag, sollte nie frischgeschlachtetes Fleisch verwendet werden. Ein Abliegen von zwei Tagen macht dasselbe mürber und schmackhafter, ja, bei schweren Fleischarten und großen Stücken kann man dieses Abliegen mit Vortheil auch viel länger ausdehnen, wobei freilich die Jahreszeit und der Aufbewahrungsort wohl zu beachten sind, um das Fleisch nicht etwa verderben zu lassen. Nicht für Rindfleisch allein, sondern auch für alle übrigen Sorten, namentlich für Schöpsenfleisch, Widpret und Geflügel ist ein gewisses Abliegen sehr zweckmäßig. Allerdings stoßt dasselbe in der heißen Jahreszeit, wo man nicht einen Eiskasten und Eiskeller zur Verfügung hat, auf manche Schwierigkeiten. Größere Stücke schlägt man, nachdem sie trocken abgerieben

wurden, in einen festen Stoff knapp ein und umgibt sie von allen Seiten mit zerklopfter Holzkohle in der Höhe von wenigstens zwei Zoll. Wird das so verwahrte Fleisch an einem luftigen, vor directer Sonnenstrahlung geschützten Orte aufbewahrt, so wird es sich, selbst in der heißesten Zeit, zwei bis drei Tage vollkommen gut und frisch erhalten.

Das Einlegen in Essig (beizen) ist zwar auch ein Conservirungsmittel; für's Erste ist es aber bei sehr großen Stücken mit Schwierigkeiten verbunden und zweitens ist es, wenn das Fleisch später gebraten oder eingemacht, als Filet oder Cotelette verwendet werden soll, nicht zulässig. Zudem verlieren zartere Fleischsorten und kleinere Stücke, da in der wärmeren Jahreszeit die Beize mindestens alle Tage erneuert werden muß, sehr viel an Kraft, und man wird daher zu diesem Conservirungsmittel nur greifen, wenn es sich um bestimmte Fleischsorten (Schöpsenschlögel, Roth- oder Schwarzwild, Hasen, Reh- und Hirschfleisch, Fasanen und Wassergeflügel) handelt oder das Einbeizen der späteren Bereitungsart nicht im Wege steht.

Ein vorzügliches Conservirungsmittel ist das Einlegen in saure Milch; namentlich für Geflügel und zartere Fleischsorten, wie Lamm- und Kalbfleisch, eignet sich dasselbe vorzüglich. Das Fleisch wird dadurch nicht nur conservirt, sondern auch zarter und schmackhafter gemacht und bei Geflügel gewinnt auch das äußere Ansehen. Man legt das trocken gereinigte Fleisch oder das geputzte, der Eingeweide entledigte Geflügel in so viel saure Milch, daß dieselbe oben darüber steht. Ohne daß sie erneuert wird, erhält sich das Fleisch auch in heißer Zeit zwei bis drei Tage in voller Frische und Kraft.

Sollte trotz aller Vorsicht das Fleisch an der Außenseite einen leichten Geruch angenommen haben, was im Sommer oft in sehr kurzer Zeit eintritt, so läßt man es eine halbe bis höchstens eine ganze Stunde in lauem Wasser liegen, in dem per Liter 5 Gramm pulverisirter Salicylsäure aufgelöst wurde. Nach dem Herausnehmen wäscht man es gut aus und verwendet es besser zum Dünsten oder Sauereinmachen als zum Kochen und Braten. Weicht der Geruch auch dieser Behandlung nicht ganz oder ist die Verderbniß schon von vorneherein weiter vorgeschritten, so muß man unbedingt von jeder Verwendung

absehen. Kalb- und Lammfleisch, dann die Leber, das Geschlinge (Beuschel u. s. w.) sind heikliger als festere Fleischsorten, wie Rindfleisch und Schöpsenfleisch. Fleischgattungen, welche längere Zeit aufbewahrt und dadurch oder durch Beizen schon mürbe geworden sind, sollen nicht gekocht oder einer anderen langsamen Bereitungsart unterzogen werden, durch welche sie den Saft und Wohlgeschmack verlieren würden, sondern gebraten, und zwar besonders im Anfang bei starker Hitze. Uebrigens vermag unzweckmäßige oder nachlässige Behandlung das beste Fleisch ungenießbar zu machen, aufmerksame und sachgemäße Zubereitung aber verwandelt auch minderwerthiges Fleisch in ein schmackhaftes Gericht.

294. Gekochtes Rindfleisch.

Dem, was schon bei der Bereitung der weißen Rindsuppe (Nr. 1) gesagt wurde, ist nur mehr wenig beizusetzen. Die besten Stücke Rindfleisch sind das Ortsschwanzel, Spitz und Schale; fest und saftig sind die Brustkerne (dickes Kügerl), Riedeckel und Spitz. Für die Kochdauer — wenn es sich nur um die Güte des Fleisches handelt — lassen sich schwer bestimmte Normen aufstellen, da hier die Größe, Beschaffenheit des verwendeten Stückes und die Dauer des Abliegens zu berücksichtigen sind. Ein Stück von 3 Kilogramm wird circa 2 bis 3 Stunden langsames Kochen bedürfen, um weich zu werden. Ist das Fleisch abgelegen, so wird man vom Klopfen ganz absehen können. Frisches klopft man mäßig und ohne die Muskelbänder zu zerreißen mit einem hölzernen Hammer. Wird Gewicht auf eine gefällige Form gelegt, so löst man vor dem Sieden die Knochen aus und schnürt das Fleisch mit Spagat rund zusammen.

Unter Tellerfleisch versteht man Rindfleisch, das ungefähr 1½ Stunden gekocht wurde und etwas rescher ist als gewöhnliches Kochfleisch. Man genießt es mit kalter Sauce (Kren, rothen Rüben u. s. w.) zum zweiten Frühstück.

295. Gekochtes Rindfleisch auf französische Art (Potage).

2 Kilogramm Rindfleisch werden mit gespaltenen Knochen und einem Stück Leber in 3 Liter Wasser langsam gekocht und sorgfältig abgeschäumt, bis sich kein Schaum mehr bildet. Dann salzt man und gibt gehörig geputzt und zertheilt mehrere gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzel, Kohlrüben, einen Kohlkopf, eine Zuckerrübe und einige Erdäpfel dazu. Ist auch das Gemüse weich genug, so nimmt man es nebst dem Fleisch heraus, schneidet dasselbe, belegt es zierlich mit dem Gemüse und Wurzelwerk und gibt die ziemlich kurz eingekochte, durchgesiehene Suppe darüber.

296. Gekochtes Rindfleisch in brauner Brühe (à la braise).

Auf manchem Tische soll man täglich Rindsuppe erscheinen lassen, man möchte aber doch das Fleisch zur Abwechslung in anderer Form genießen. Zu diesem Zwecke läßt man mit etwas Fett geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebel in einer Casserolle lichtbraun dünsten und gibt dann das noch nicht vollkommen weich gesottene Rindfleisch dazu, um es gut zugedeckt noch eine halbe Stunde dünsten zu lassen. Man kann das Fleisch auch, wenn es aus der Suppe kommt, spicken und dann dünsten oder in der Röhre leicht überbraten. Es muß fleißig begossen werden, und je nachdem man dazu blos Suppe oder Essig, Wein oder Rahm nimmt, lassen sich sehr viele Variationen bezüglich des Geschmackes herstellen.

297. Roastbeef.

Hiezu kann nur ein gut abgelegenes Rippenstück (Beiried) von wenigstens 3 bis 4 Kilogramm verwendet werden. Die Knochen werden abgelöst, ebenso Haut und Flechsen entfernt, während das Fett an der oberen Seite bleibt; dann trocknet man das Fleisch mit einem Tuche gut ab, reibt es gut mit Salz und etwas Pfeffer ein und läßt es gegen zwei Stunden liegen. In einer flachen Pfanne kommt es dann in die stark gehitzte Röhre, um sogleich und dann noch öfters mit heißem Fett und brauner Kraftbrühe (Jus) begossen zu werden. Das

Roastbeef soll rasch an der oberen Seite eine leichte Kruste bekommen, innen aber weich und blaßroth bleiben, welche Farbe auch der beim Schneiden ausfließende Saft haben soll. Auch ein großes dickes Stück soll längstens in einer Stunde bis zum bezeichneten Grade gar gebraten sein. Man schneidet den Braten in dünne Scheiben, übergießt ihn mit der eigenen Brühe und gibt ihn mit Erdäpfeln oder einer anderen passenden Garnirung zu Tisch. Auch kalt wird das Roastbeef oft servirt, dann natürlich ohne Brühe, sondern mit Sardellenbutter, Aspic u. s. w. (zum Thee oder als zweites Frühstück).

Man kann das Roastbeef auch mit den Rippenknochen braten. In diesem Falle wird es behandelt wie oben, man löst aber nach dem Braten das Fleisch von den Beinen, schneidet es in Scheiben, die man wieder auf die Rippenknochen schiebt, so daß der Braten scheinbar als ein Ganzes servirt wird.

Wo ein Spießapparat zur Verfügung steht, kann man auch daran das wie oben vorbereitete Fleisch braten. Man steckt den Spieß der Länge nach gerade durch die Mitte und hüllt den Braten in mit Butter bestrichenes Papier. Dann bratet man ihn unter fleißigem Begießen bei mäßiger Hitze je nach der Dicke und Größe des Stückes 1 bis 2 Stunden und schließlich, um eine schöne Farbe zu erzielen, nach Entfernung des Papieres bei stärkerem Feuer noch $^1/_4$ bis $^1/_2$ Stunde. Bei diesem Verfahren wird das Roastbeef auch im Innern vollkommen durchgebraten und doch zart und saftig sein.

298. Gebratene Rindsbrust.

Vom Brustkern (Kügerl) werden die Knochen entfernt, das Fleisch abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer eingerieben und dann mit dem dickeren Theile nach einwärts zusammengerollt und mit Spagat verschnürt. So vorgerichtet kommt er in eine mit Schmalz oder Speck und mit blätterig geschnittenem Wurzelwerk belegte Casserolle, in der man ihn etwas überbraten läßt. Dann gießt man Suppe und einige Löffel Weißwein zu, daß das Fleisch nahezu bedeckt ist und dünstet durch 1 bis $1^1/_2$ Stunden, bis es weich ist. Der Saft wird passirt zu dem in Scheiben geschnittenen Braten gegeben.

299. Gedämpftes Rindfleisch.

Ein ziemlich großes Stück (mindestens 2 Kilogramm) vom „Schwanzel" wird trocken abgerieben, gesalzen, gespickt, verschnürt und dann mit dünnen Speckscheiben, Zwiebel, Lorbeerblatt und nach Geschmack Gewürz (Pfeffer, Muscatblüthe und eine Gewürznelke) gut zugedeckt durch $^3/_4$ Stunden gedünstet. Dann gießt man Suppe und etwas Wein zu und dämpft nochmals ungefähr die doppelte Zeit. Die eingekochte Brühe wird abgefettet und passirt.

300. Entre-côte (Zwischenrippenstück) à la française.

Man schneidet dieses Fleischstück in stark fingerdicke Scheiben und legt sie in eine Beize von Wurzelwerk, Zwiebeln, Pfeffer, Neugewürz und stark angesäuertem Wasser, das abgekocht und erst nach dem Auskühlen darüber gegossen wird. Nachdem das Fleisch 12 bis 24 Stunden in der Beize war, reibt man es mit Salz und Pfeffer ein und bratet es mit wenig Fett durch $^1/_2$ Stunde, wobei man von der Beize löffelweise zugießt. Vor dem Serviren gibt man zerlassenes Aspic darüber und bringt es mit passendem Gemüse zu Tisch.

301. Stoffata.

Ein Stück, am besten vom „Scherzel" oder der Schale, von mindestens 2 Kilogramm, wird gut mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit kleinen Stückchen Speck und Schinken besteckt, dann wird das Fleisch in eine Casserolle, die mit feinen Speckscheiben, blätterig geschnittener Zwiebel und Wurzelwerk belegt ist, mit einem Lorbeerblatt, einigen Wachholderbeeren, zwei geschnittenen dürren Feigen und schwarzer Brotrinde gedünstet. Nach und nach gießt man $^1/_2$ Liter weißen oder rothen Wein und ebensoviel Suppe zu und kann, wenn es nöthig erscheinen sollte, auch ein wenig Zucker zusetzen. Die Sauce muß dicklich eingekocht werden und kann auch unpassirt bleiben. Als Beilage gibt man Polenta, Maccaroni, Reis u. s. w.

302. Saftbraten.

Ein nicht zu kleines Stück von der Beirieb oder dem Brustkern wird von den Knochen gelöst, getrocknet, leicht beklopft und mit Salz eingerieben. Man läßt es so stehen, bis geschnittene Zwiebel und Wurzelwerk in Fett gebräunt sind, gibt dann das Fleisch mit 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Neugewürz dazu und gießt Suppe und einige Löffel des Saftes auf. So läßt man das Fleisch ungefähr zwei Stunden dünsten, wobei der Saft nicht ganz verkochen darf, sondern Suppe nachgegossen und mit Essig und Zucker der erforderliche pikante Geschmack hergestellt werden muß. In der letzten halben Stunde bratet man das Fleisch in der Röhre, gibt dann den passirten Saft wieder daran und servirt mit Maccaroni, anderen Nudeln, Nockerln oder Reis.

303. Boeuf à la mode.

Ein schönes abgelegenes Stück vom „Scherzel" oder „Schwanzel" reibt man mit Salz oder Pfeffer ein, läßt es etwas liegen und sticht dann mit einem kleinen Messer, nach dem Lauf der Fasern, Löcher, die man mit entsprechenden Stücken von Speck, Schinken oder geräucherter Zunge besteckt. Dann läßt man mit Zwiebeln, geschnittenem Wurzelwerk, $^1/_4$ Liter Wein, ebensoviel Essig, $^1/_2$ Liter Suppe und so viel Wasser, daß das Fleisch bedeckt ist, durch 3 Stunden dünsten. Sollte das Fleisch schon weich und die Sauce noch nicht verkocht sein, so gibt man, um sie einzudicken, zerkrümmelte Rinde von Schwarzbrot dazu, läßt diese verkochen, passirt dann die Sauce und gibt sie mit dem Fleisch und einer entsprechenden Beilage zu Tisch.

304. Rumpsteaks.

Man schneidet ein gut abgelegenes Rückenstück (Beirieb), nachdem die Knochen entfernt sind, in Scheiben von wenigstens 2 Fingerdicke, klopft sie leicht, bestreut mit Salz und Pfeffer, und bratet sie dann in sehr heißem Fett rasch auf beiden Seiten. Man richtet sie mit dem eigenen Saft, der mit etwas

brauner Jus und einem Löffel Rahm aufgekocht wurde, an, gibt auf jedes Stück etwas Sardellenbutter und garnirt mit in Salzwasser gekochten oder gebackenen Erdäpfeln.

305. Rindsfilet.

Von der Beirieb oder dem Lungenbraten, wo sie schon schmäler werden, schneidet man fingerdicke Schnitten, salzt und pfeffert sie, bestreut sie leicht mit Mehl, um den Saft zurückzuhalten und bratet sie dann in heißem Fett rasch auf beiden Seiten. Man gibt Erdäpfel, Reis oder sonst eine passende Beilage dazu.

306. Beefsteaks.

Gut abgelegener Lungenbraten wird in Scheiben von starker Fingerdicke geschnitten, von welchen alle Häutchen und Fett zu entfernen sind. Dann klopft man sie leicht mit dem Messerrücken, reibt Salz und Pfeffer ein, träufelt auf jedes Stück einige Tropfen sehr feines Oel und läßt sie eine Stunde liegen. Dann bratet man sie bei gähem Feuer in heißer Butter auf beiden Seiten, wobei man die Pfanne etwas schüttelt oder das Fleisch mit der Gabel rückt, um ein Anlegen zu verhindern. Bratet man auf dem Rost, was für Beefsteaks sehr zu empfehlen, so darf natürlich nur eine Gluth von Holzkohlen sein. Die Beefsteaks sollen außen braun, innen roth sein, jedoch hängt es nur vom Belieben ab, sie gänzlich durchbraten zu lassen, in welchem Falle es aber gut ist, die Schnitten dünner zu schneiden. Zum Anrichten gießt man etwas braune Jus oder einen Löffel Suppe, in dem Fleisch-Extract aufgelöst ist, zu.

307. Beefsteak à l'anglaise.

Diese werden bereitet wie die vorigen, nur bestäubt man sie vor dem Braten auf beiden Seiten mit Mehl, wodurch sie beim Braten über großer Hitze rasch eine dünne Kruste erhalten und selbst, wenn sie 5 oder 6 Minuten über dem Feuer bleiben, im Innern roth bleiben. Solche Beefsteaks kann man in dickere Scheiben schneiden, die wie bei den übrigen nach dem

Klopfen in runde Form zurecht zu drücken sind. Sie werden gerne mit Spiegel-Eiern belegt, mit Sardellenbutter und geriffenem Kren garnirt.

Wird diese Garnirung reicher ausgeführt, wozu man gekochte oder gebackene Erdäpfel, kleine Gurken, mixed pikles, Senf, Caviar mit Citronenscheiben, grüne Fisolen, Reis 2c. verwenden kann, so erhält man ein Beefsteak mit Hindernissen.

308. Beefsteak à la Chateaubriand.

Aus einem schönen, abgelegenen Lungenbraten schneidet man Scheiben von vier Fingern Dicke, klopft sie mit einem leichten Hammer, salzt und pfeffert dieselben und drückt sie in die Rundung. Nach kurzem Rasten werden sie mit Mehl eingerieben und dann auf beiden Seiten durch je 8 Minuten gebraten. Unterdessen kocht man geschnittene Trüffel (je eine für jedes Beefsteak) in Madeira auf, gibt etwas Jus dazu und übergießt damit die auf einer Schüssel angerichteten Beefsteaks.

309. Farschirte Beefsteaks.

Man entfernt von einem Kilo Lungenbraten alle Haut- und Fettbestandtheile und schabt ihn dann mit einem stumpfen Messer (nach der Richtung der Fasern) oder verkleinert ihn auf sonstige Art sehr fein. Dieses Fleisch vermengt man gut mit einer Masse, die aus einem ganzen Ei, drei in Wasser geweichten Semmeln, feingeschnittener Zwiebel, Champignons, grüner Petersilie, Salz und Muscatblüthe abgerührt wird und formt daraus runde Laibchen von 2 bis 3 Centimeter Höhe und dem Umfang eines gewöhnlichen Beefsteaks. Diese werden dann mit Mehl bestaubt und in heißem Fett auf beiden Seiten durch etwa 10 Minuten gebraten. Man gibt sie zu Purée, Gemüse oder einer passenden pikanten Sauce.

310. Griechische Beefsteaks.

1/2 Kilo Rindfleisch, 1/4 Kilo Kalbfleisch und auch einige Stückchen von magerem Schweinefleisch werden mit Salz und

Pfeffer, einem Häuptel Zwiebel, etwas grüner Petersilie und Citronenschale sehr fein zusammengeschnitten und sehr kurze Zeit mit wenig Butter geröstet. Dann mengt man diese Masse mit einer abgeriebenen, in Wasser erweichten Semmel und 8 Deka gekochtem Reis und rührt sie mit einem ganzen Ei ab. Unterdessen läßt man einige Scheiben Wurzelwerk in Fett rösten, gibt $^1/_8$ Liter Suppe, ebensoviel Rahm, etwas Essig, 1 Lorbeerblatt und einige Gewürznelken dazu, läßt $^1/_4$ Stunde kochen und bringt dann die in Laibchen geformten Beefsteaks aus obiger Masse hinein, die man eine gute halbe Stunde dünsten läßt. Sind dieselben auch in der Mitte durchkocht, so bringt man sie auf eine Schüssel, staubt an die Sauce etwas Mehl, gießt mit Rahm und Suppe auf, läßt nochmals verkochen und passirt die Sauce, die dann über die Beefsteaks gegossen wird.

311. Rohbeefsteaks.

Hiezu wird roher Lungenbraten wie zu den farschirten Beefsteaks geschabt, mit Salz, Pfeffer, geschnittenen Kapern, etwas Essig und Oel gut vermengt und zu flachen Laibchen geformt, die man mit gehackter Zwiebel oder Sardellen bestreuen kann.

312. Gewöhnlicher Lungenbraten.

Lungenbraten (Filet) nennt man jenes Fleisch, das im Innern der Rippen längs der Rostbraten und der Beiried gegen die Nieren zu liegt. Der Lungenbraten ist das beste und zarteste Stück vom Rindfleisch; als Sudfleisch sollte man ihn nie verwenden, dagegen eignet er sich vorzüglich zum Dämpfen und Dünsten, da er rasch weich wird und, wenn auch nicht ganz durchgekocht, doch auch im Innern mürbe und saftig ist. Vor dem Gebrauche müssen stets die an der einen Längsseite befindlichen kurzen Rückenwirbel ausgelöst und mit einem scharfen Messer die ganze obere Fläche gut abgehäutet werden. Ob man auch das Fett entfernt, ist eigentlich Sache des Geschmackes, in der Regel geschieht es jedoch. Dann salzt und pfeffert man das Fleisch und spickt es in regelmäßigen Längsreihen mit nudelartig geschnittenem Speck, wobei zu bemerken

ist, daß jeder gespickte Braten sich desto besser repräsentirt, je gleichmäßiger die einzelnen Speckstücke geschnitten und durchgezogen sind. Den so vorgerichteten Braten bringt man, mit der ungespickten Seite nach unten, auf flachen Speckscheiben oder anderem Fett in die heiße Röhre und läßt ihn unter mäßigem Begießen $^3/_4$ bis 1 Stunde braten. Man schneidet dann den Lungenbraten in gleichförmige Stücke und servirt ihn mit Erdäpfeln, Reis oder gemischter Garnirung. Bei der angegebenen Bratdauer wird der Lungenbraten vollkommen gar sein; läßt man ihn höchstens $^1/_2$ Stunde in der heißen Röhre, so bleibt er im Innern roth (Lungenbraten auf englische Art).

313. Lungenbraten am Spieß.

Das Fleisch wird vorbereitet, wie oben angegeben, dann sticht man in der Mitte den Spieß durch und schnürt den Braten mit Spagat, wobei jedoch darauf zu achten ist, daß der Speck nicht abgezwickt wird. Entweder fängt man bei mäßigem Feuer zu braten an, das erst in der zweiten halben Stunde verstärkt wird, oder man umwickelt den Braten mit Papier, das an der inneren Seite mit Butter bestrichen ist. Man entfernt dasselbe, wenn das Fleisch weich ist und nun bei gäherem Feuer auch Farbe bekommen soll. Vor dem Anrichten bestreicht man den Braten mit aufgelöster Glace und verfährt weiter, wie oben angegeben.

314. Gedünsteter Lungenbraten.

Ein enthäuteter Lungenbraten wird mit Speck und Zungen- oder Schinkenstücken durchzogen. Man schneidet dazu den Speck oder anderes Fleisch in Stücke von Kleinfingerdicke und 4 Centimeter Länge, rollt sie in Salz, Pfeffer und wohl auch gehackter grüner Petersilie, macht dann, nach der Richtung der Fasern, mit einem schmalen Messer einen Einschnitt, der mit dem Kochlöffelstiel so erweitert wird, daß man den Speck oder Schinken ganz nachschieben kann, ohne daß die Enden hervorstehen. Der so hergerichtete Lungenbraten wird mit Speck oder Fett, blätterig geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebeln und einem

Lorbeerblatt braun gedünstet. Nach ungefähr 1/2 Stunde gießt man Suppe und etwas Wein zu, läßt vollkommen weich dünsten und gibt den geschnittenen Braten mit der passirten Sauce zu Tisch.

315. Farschirter Lungenbraten (falscher Hasenrücken).

Ungefähr 1 Kilogramm Lungenbraten wird von Haut und Fett befreit, klein geschnitten und im Mörser verrieben. Dann treibt man ein Ei mit etwas Butter ab, mengt zwei in Milch geweichte, abgeriebene Semmeln, gewiegte Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer und schließlich das Fleisch dazu und formt diese sorgfältig abgerührte Masse wie einen Hasenrücken, der wie ein solcher gespickt und unter fleißigem Begießen in der Röhre gebraten wird. Gegen Ende des Bratens rührt man etwas Rahm zur Sauce.

316. Marinirter Lungenbraten.

Ein wie gewöhnlich vorbereiteter und ohne Salz gespickter Lungenbraten wird mit der ausgekühlten Beize von 1/2 Liter Essig, ebensoviel Wasser, dem gewöhnlichen Wurzelwerk, Lorbeerblättern, Kuttelkraut, Pfeffer, Neugewürz und zerquetschten Wachholderbeeren übergossen und zwei bis drei Tage an einem kühlen Orte stehen gelassen. Das Fleisch soll jeden Tag gewendet werden und sehr gut ist es, die Beize (Braise) jeden Tag aufzukochen und nach dem Auskühlen wieder auf das Fleisch zu gießen. In diesem wie in allen anderen Fällen darf man sich zum Einbeizen keiner metallenen, sondern nur irdener, allenfalls auch gut ausgebrannter und gereinigter hölzerner Pfannen oder Wannen bedienen. Ueber drei Tage sollte man das Fleisch nicht liegen lassen. Unmittelbar vor dem Braten reibt man es mit Salz ein. Gebraten wird unter Zuguß von Suppe und Rahm, eventuell auch der Beize.

317. Lungenbraten mit Rahm.

Der wie gewöhnlich vorgerichtete Lungenbraten wird mit Fett, Zwiebeln und Wurzelwerk durch 1/2 Stunde gebraten.

Wenn er braun zu werden anfängt, gießt man 1/2 Liter Suppe, 1/4 Liter Weißwein und 2 Löffel Essig zu und läßt das Fleisch vollkommen weich dünsten. Dann wird 1/4 Liter Rahm zugegeben, nochmals verkocht und die Sauce passirt über den Braten gegossen.

318. Marinebraten.

Der Lungenbraten wird, wie oben, mit Fett und Wurzelwerk angebräunt und dann mit Suppe und etwas Salz gedünstet. Ist das Fleisch weich, so passirt man die Sauce, gibt sie mit nudelig geschnittenem und mit Semmelbröseln geröstetem Wurzelwerk über den in Scheiben geschnittenen Lungenbraten, gießt einen guten 1/4 Liter Rahm zu und läßt nochmals verkochen. Zu diesem Braten gibt man Maccaroni, andere Nudeln oder Nockerln.

319. Mostbraten.

Der Boden einer Casserolle wird mit in feine Scheiben geschnittenem Speck oder Beinmark, blätterig geschnittenem Wurzelwerk und Zwiebel belegt und darauf der wie gewöhnlich vorbereitete Lungenbraten gebracht und bis zum Braunwerden gebraten. Dann gießt man Suppe zu, gibt Brösel von schwarzem Brot, etwas Citronensaft, 1 Lorbeerblatt daran, läßt aufkochen, worauf entsprechend Weinmost und, wenn nöthig, Zucker dazu gegossen und ziemlich dick eingekocht wird. Die passirte Sauce kommt über das in Scheiben geschnittene Fleisch.

320. Gerollter Rindsbraten.

Von gut abgelegener Beiried oder Lungenbraten entfernt man Knochen, Haut und Fett und klopft dann mit dem hölzernen Schlägel vorsichtig, bis das Stück dünn und breit ist. Dann salzt man und bestreicht das Fleisch mit einer Mischung von klein geschnittenem Speck, Sardellen, grüner Petersilie und gerösteten Semmelbröseln. Hierauf rollt man das Fleisch, bringt es in eine mit Speck und Wurzelwerk belegte Casserolle, in der es zuerst etwas gebraten und dann unter Zuguß von Suppe

und Wein 2 bis 2½ Stunden gedünstet wird. Die ziemlich kurz eingegangene Sauce wird passirt über das in Scheiben geschnittene Fleisch gegeben.

321. Jägerfleisch.

Man schneidet gut abgelegenes Beiried oder Lungenbraten in stark fingerdicke Schnitten, klopft sie gut, reibt sie mit Salz und Pfeffer und dann mit Mehl ein und bratet sie in heißem Schmalz rasch ab. In dasselbe Schmalz kommt dann blätterig geschnittene Zwiebel, die man gelb anlaufen läßt, mit Suppe und einem Löffel Essig aufgießt, verkochen läßt und mit den Schnitten nebst Erdäpfeln servirt. Man kann die Schnitten auch zuerst mit Essig und Zwiebel dünsten und zuletzt in der Röhre oder mit Gluth auf dem Deckel braten.

322. Schwäbisches Fleisch.

Die wie vorstehend hergerichteten Schnitten salzt man, spickt sie dann mit dünn geschnittenem Speck und dünstet sie mit gehackter Zwiebel, Citronenschale und Neugewürz, wobei Suppe nachgegossen wird. Der Saft wird dann passirt, mit Rahm aufgekocht und über die Schnitten gegossen. Man gibt dazu meist Nockerln.

323. Rostbraten.

Man nennt so den oberen Theil des Rückenstückes von der Schulter an, wenn derselbe je nach der Rippenlage in daumendicke Scheiben geschnitten ist. Werden sie auf die ihrem Namen entsprechende Weise zubereitet, so löst man die Knochen ab, klopft und salzt sie, begießt sie mit zerlassenem Fett und bratet sie auf dem Rost rasch über Kohlengluth auf der einen Seite und dann auf der anderen. Servirt werden sie mit Sardellenbutter.

324. Rostbraten mit Zwiebel.

I. Gut abgelegene Rostbraten werden geklopft und gesalzen und dann in heißem Fett so rasch als möglich gebraten,

damit der Saft nicht verloren geht, zu welchem Zwecke man sie auch mit Mehl bestauben kann. Dann läßt man im selben Fett Zwiebel lichtbraun anlaufen, gießt etwas Suppe zu und diese Brühe über die Rostbraten.

II. Speck, viel Zwiebel und grüne Petersilie werden klein zusammengeschnitten und damit ein sehr dünn geklopfter Rostbraten bestrichen, ein zweiter darauf gelegt und beide dann mit einander rasch gebraten.

325. Rostbraten mit Knoblauch.

Die gesalzenen und geklopften Rostbraten werden entweder vor dem Braten mit zerdrücktem Knoblauch eingerieben oder man streut denselben auf den Rostbraten während des Bratens.

326. Gedünsteter Rostbraten.

Fingerdick geschnittene und geklopfte Rostbraten (mit den Knochen) läßt man mit ziemlich viel Zwiebel in Fett auf beiden Seiten anbräunen, gießt dann Suppe oder heißes Wasser zu und läßt sie zugedeckt vollends weich dünsten. Vor dem Serviren entfernt man die Knochen und gibt die passirte Sauce, die auch mit einigen Tropfen Essig oder etwas Rahm angesäuert werden kann, wieder über das Fleisch. Die passendste Zugabe sind Erdäpfel, die man nicht zu weich gekocht und in passende Stücke geschnitten, eine halbe Stunde mitdünsten lassen kann.

327. Gedämpfter Rostbraten.

Dick geschnittene Rostbraten werden mit gesalzenen und gepfefferten Speckstücken durchzogen. So vorgerichtet werden sie mit Fett oder Speck und etwas Wurzelwerk im eigener Saft gedämpft, schließlich gießt man etwas Suppe und Wein zu, passirt die kurz eingegangene Brühe über die Rostbraten und servirt sie mit Preßkohl, gebackenen Erdäpfeln u. s. w.

328. Roſtbraten mit Sardellen.

Sehr dünn geſchnittene und geklopfte Roſtbraten läßt man in heißem Fett auf einer Seite durch 2 Minuten braten. Dann ſtreicht man meſſerrückendick fein geſchnittene Sardellen und grüne Peterſilie darauf, ſchlägt ſie in der Mitte zuſammen, beſtäubt ſie außen mit Mehl und bratet ſie ſchnell auf beiden halben Seiten.

329. Gebackener Roſtbraten.

Gut abgelegene Roſtbraten werden dünn geklopft, Knochen und Haarwuchs entfernt, dann ſalzt man ſie ein, panirt ſie mit Mehl, Eier oder Waſſer und in Bröſeln und backt ſie in Schweineſchmalz langſam, bis ſie ſchön gelbbraun ſind.

330. Gewickelter Roſtbraten.

Nachdem die Roſtbraten vorgerichtet und geklopft ſind, beſtreicht man ſie mit einem beliebigen Farſch. Am meiſten angewendet wird Folgendes: Man treibt ein ganzes Ei mit etwas Butter ab, rührt fein geſchnittenen Speck, Zwiebel, grüne Peterſilie, Sardellen, einige Löffel geſtoßener Bratenüberreſte, Citronenſchalen, Pfeffer, Salz und zwei in Milch geweichte Semmeln durcheinander. Auch Bratwurſtfülle, wenn ſie zu Haus iſt, kann man ſtatt dem Farſch verwenden. Die meſſerrückendick beſtrichenen Roſtbraten werden dann gerollt, leicht gebunden, in Mehl gewalzen und mit Fett und Wurzelwerk braun gedünſtet. Zum Zuguß verwendet man Suppe — wenn möglich braune — und ſchließlich Rahm und paſſirt die dicklich eingegangene Sauce über die vom Spagat befreiten Rollen.

331. Eſterházy-Roſtbraten.

Die wie üblich vorbereiteten Roſtbraten beſtreicht man mit glaſig angelaufenem Speck, geſchnittenen Sardellen, Kapern und Citronenſchale, rollt und bindet ſie. Dann werden ſie mit Wurzelwerk und Zwiebel, die in feine Nudeln geſchnitten ſind, unter Zugabe von etwas Suppe ſchön braun gedünſtet und

aus der Brühe genommen. Man staubt an diese etwas Mehl, gießt mit Suppe und Rahm auf, wobei man große Kapern zugeben kann. Diese Sauce wird nicht passirt.

332. Landbairischer Rostbraten.

Ein fingerdicker Rostbraten wird geklopft, gut eingesalzen und dann auf beiden Seiten durch zwei Minuten gebraten. Dann bestreicht man die eine Seite fingerhoch mit in Salzwasser gekochten und fein geriebenen Erdäpfeln, streut in heißer Butter angesogene Semmelbröseln darauf und läßt es in der heißen Röhre backen, bis sich eine schöne Kruste bildet.

333. Maschin-Rostbraten.

In würflig geschnittenem Speck läßt man Zwiebelringeln gelb anlaufen und brät dann einen ziemlich dicken Rostbraten damit rasch ab. Unterdessen hat man den Boden der bekannten Blech-Casserolle (gedeckten Maschine) mit Scheiben von rohen Kartoffeln belegt, bringt den Rostbraten sammt Speck und Zwiebeln dazu, gießt etwas Suppe und drei Löffeln Rahm darauf und salzt, schließt dann den Deckel und läßt es dünsten, bis die Erdäpfel weich sind, was längstens $^1/_2$ Stunde in Anspruch nimmt. Diese Speise wird in der geschlossenen Casserolle servirt.

334. Gulyas-Hus (Hirtenfleisch).

Diese beliebte Nationalspeise wird in echt ungarischer Weise auf folgende Art zubereitet: In 12 Dekagramm klein-würflig geschnittenen Speck läßt man 1 oder 2 fein geschnittene Zwiebeln goldgelb anlaufen und gibt dann 1 Kilogramm Fleisch von der Vorderseite, das jedoch nicht von Sehnen durchzogen und recht saftig sein soll, in Würfeln von 2 bis 3 Centimeter Dicke, Salz, eine starke Messerspitze Paprika und Kümmel dazu und dünstet es zuerst im eigenen Saft und dann unter Zugießen von so viel Wasser, daß das Fleisch bedeckt ist. Wenn das Fleisch ziemlich weich ist, schneidet man geschälte, rohe

Erdäpfel in Spalten dazu und läßt ohne weiteren Zuguß vollends fertig dünsten.

335. Rinds-Gulyas (Gollasch auf Wiener Art).

Man schneidet ein großes und zwei kleine Häuptel Zwiebel in Ringeln und läßt sie mit Speck oder Fett gelbbraun anlaufen. Dann gibt man das würfelförmig geschnittene Fleisch und eine starke Messerspitze Kümmel, Salz und Paprika nach Geschmack dazu und läßt es anderthalb bis zwei Stunden im eigenen Saft dünsten. Wenn dieser ziemlich verkocht ist, staubt man etwas Mehl daran, gießt Suppe oder Wasser zu und läßt nochmals verkochen. Die Sauce soll schön braun, und zwar recht blaß, von Paprika rothbraun gefärbt und nicht zu dünn sein.

Uebrigens wird das Gulyas je nach dem Gutachten noch in sehr verschiedener Weise bereitet. Man gibt statt des Kümmels Majoran zu, gießt mit Rahm oder Wein auf u. s. w.

Sehr schmackhaft wird das auf Wiener Art bereitete Gulyas, wenn man halb Rind- und halb nicht sehr fettes Schweinefleisch vom Schlegel dazu nimmt. Das Letztere, gleichfalls in Würfeln geschnitten, wird erst zugesetzt, wenn das Rindfleisch schon ziemlich weich ist.

Wird das ungarische Gulyas von Rind- und Schöpsenfleisch gemischt, sehr stark papricirt und Knoblauch mitgedünstet, so nennt man es Zigeuner-Gulyas.

336. Bruckfleisch.

Man verwendet dazu das Rindfleisch vom Hals (Stichfleisch), das Bries, den Schlund, die Milz u. s. w. nebst frischem Rindsblut. Der Schlund wird in feine Ringeln, das übrige Fleisch aber würfelförmig geschnitten und mit Zwiebeln, Wurzelwerk, einem Lorbeerblatt, Kuttelkraut, etwas Citronenschale, Salz und Pfeffer in stark angesäuertem Wasser weich gesotten. Das Fleisch, Lorbeerblatt und Kuttelkraut werden herausgenommen, zum verbleibenden Wurzelwerk etwas Mehl gestaubt, mit dem Blut aufgegossen, das Fleisch wieder hineingegeben und dann nochmals gut aufgekocht, wobei man durch

Zugabe von Suppe, Essig und Rahm der Sauce die gewünschte Dicke und den Geschmack geben kann. Bruckfleisch wird auch ohne Blut gedünstet.

337. Ochsenschlepp (Ochsenschweif).

Man siedet den längs der einzelnen Knochenglieder zerschnittenen Ochsenschweif in Salzwasser durch. Dann dünstet man diese Stücke mit Fett, Zwiebeln und Wurzelwerk braun, nimmt das Fleisch heraus, staubt etwas Mehl daran, gießt mit der oben erhaltenen Brühe, Rahm, etwas Essig und wohl auch frischem Blut — wozu auch das von anderen Thieren verwendet werden kann — auf, läßt verkochen und gießt die passirte Sauce über die auf einer Schüssel angerichteten Schweifstücke. Man kann dazu feine Semmelknödeln, Nockerln, aber auch kleine Pastetchen aus Butterteig geben.

Das Einpöckeln.

Städtische Haushaltungen werden derzeit kaum mehr in die Lage kommen, derlei Zubereitungen selbst vornehmen zu müssen. Um aber auch jenen Hausfrauen, welche dazu gezwungen sind, an die Hand zu gehen, soll eine kurze Anleitung hier Platz finden.

Zum Einpöckeln eignen sich neben der Zunge am besten die dicken, grobfaserigen und mageren Partien des Rindfleisches, übrigens bleibt das Verfahren auch beim Schweinefleisch dasselbe. Man verwendet zum Einpöckeln am besten weißes Steinsalz, das viel mehr ausgibt als Kochsalz und weniger hydroskopisch (Wasser anziehend) ist, also wenniger Lake (Suhr) bildet und daher das Fleisch nicht so auslaugt. Man reibt die nicht unter $^1/_2$ Kilo geschnittenen Stücke mit fein geriebenem Steinsalz und Salpeter ein, wobei man auf 1 Kilo Fleisch 3 bis 5 Dekagramm Steinsalz (von Kochsalz nahezu das Doppelte) und $^1/_2$ bis 1 Dekagramm Salpeter rechnet. Je nach der Qualität und Größe der einzupöckelnden Stücke und der Zeit, welche das Pöckeln dauern soll, wird man mehr oder weniger nehmen; soll das Pöckeln rasch erfolgen, so wird man namentlich

die Salpeterdosis vergrößern müssen. Das so eingeriebene Fleisch schlichtet man recht dick in einen irdenen Topf oder in eine Tonne mit verstellbarem Deckel, streut Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, ganze Pfefferkörner dazwischen, legt den Deckel auf und beschwert ihn.

Die Dauer des Einpöckelns hängt vom Fleisch und der Salpetergabe, aber auch vom Geschmack ab.

10 bis 20 Tage wird man bei der gewöhnlichen Gabe von Steinsalz und Salpeter als mittlere Zeit annehmen können, in welcher eine Zunge und Fleischstücke von 2 bis 3 Kilogramm vollkommen durchgepöckelt sind. Läßt man länger pöckeln, so wird das Fleisch sehr scharfschmeckend und spröde werden. Jedes Pöckelfleisch muß vor dem Gebrauch leicht abgewaschen und trocken abgewischt werden.

338. Gekochtes Pöckelfleisch.

Wenn schon eingepöckeltes Fleisch nicht vorhanden ist, so kann man sich solches in folgender Weise bereiten: Man wählt ein Stück von circa 5 Kilogramm vom Scherzel, reibt es gut mit Salz und 4 Dekagramm Salpeter ein, bestreut es mit zerstoßenen Wachholderbeeren, geschnittener Zwiebel, Kuttelkraut und Bertramblättern und verwahrt es gut verschlossen und beschwert an einem kühlen Orte auf. In 6 bis 8 Tagen, bei größerer Salpetergabe auch noch in kürzerer Zeit, wird das Fleisch gehörig durchgepöckelt sein. Man schwemmt es dann leicht ab, siedet es durch 3 Stunden und gibt es in Scheiben mit Erbsen-Purée oder Senfsauce.

339. Gedünstetes Pöckelfleisch.

Mit Speck und Wurzelwerk, unter Zuguß von Wasser und Essig oder Wein, dünstet man das Pöckelfleisch durch 2 Stunden, dann passirt man die Sauce, die durch etwas Schwarzbrot molliger gemacht werden kann, gibt Rahm und Kapern zu, mit welchen man das Fleisch vollends weich dünsten läßt.

340. Pöckelzunge.

Das Einpöckeln von Zungen geschieht ebenso wie das von anderem Rindfleisch, nur ist zu bemerken, daß die Zungen besonders an der unteren Seite gut mit Salz und Salpeter einzureiben sind. Man kocht die Pökelzungen mit Wasser, dem man, falls davon vorhanden ist, ein wenig Lake beisetzen kann, so lange, bis sich die Haut von allen Stellen leicht abziehen läßt (1 bis $2^1/_2$ Stunden). Man schneidet die Zunge in Scheiben und gibt Erbsen-Purée oder Sardellenbutter und gerissenen Kren dazu.

341. Geräucherte Ochsenzunge.

Man klopft die Zunge mit einem hölzernen Fleischhammer tüchtig, wässert sie über Nacht aus und kocht sie dann in 2 bis $2^1/_2$ Stunden weich. Die Haut muß abgezogen werden, so lange die Zunge noch warm ist. Man gibt die geräucherte Zunge warm und in Scheiben geschnitten als Auflage zu Gemüsen, noch öfter aber kalt mit Kren, Sardellenbutter und Aspic.

342. Frische Rindszunge mit Kren.

Die frische Zunge wird leicht abgewaschen und entweder allein oder mit dem Rindfleisch durch 2 bis $2^1/_2$ Stunden gesotten, dann die Haut abgezogen, fingerdicke Scheiben geschnitten, die man mit geschabtem Kren und grüner Petersilie verziert. Essigkren wird besonders dazu gereicht.

343. Zunge mit Kapernsauce.

Ueber die gekochte und aufgeschnittene Zunge wird nachstehende Sauce gegossen: Mit 5 Dekagramm Fett bräunt man blätterig geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebel, gießt dann Suppe und etwas Wein zu und läßt gut verkochen. Unterdessen macht man von 6 Dekagramm Fett und ebensoviel Mehl eine braune Einbrenn, die man mit dem obigen durchgeseihten Absud aufgießt, worauf $^1/_8$ Liter Rahm und ein Löffel voll

Kapern nebst Essig und Salz nach Geschmack zugegeben und nochmals verkocht wird.

344. Zunge mit Madeirasauce.

Hiezu wird die Sauce bereitet wie die vorstehende, nur bleiben Rahm, Kapern und Essig weg, statt dessen kommen vor dem letzten Verkochen $^1/_{16}$ Liter Madeira, etwas Citronensaft, Zucker nach Geschmack und — wenn man will — kurz vor dem Serviren fein geschnittene Trüffeln dazu.

345. Zunge mit polnischer Sauce.

Zu derselben gießt man die gerösteten Wurzeln mit $^1/_4$ Liter Suppe und ebensoviel Wein auf. Wenn die Einbrenn mit diesem Absud aufgegossen ist, kommen $^1/_4$ Liter Rahm, 1 Dekagramm Weinbeeren, ebensoviel Rosinen, doppelt so viel in Stifteln geschnittene Mandeln, etwas Citronenschale, Zimmt und nach Geschmack Zucker dazu. Ist dies in der Sauce gut aufgekocht, so wird die gesottene und geschnittene Zunge damit übergossen.

346. Gefüllte Rindszunge.

Man schneidet die gekochte und geschälte Zunge der Länge nach in zwei Hälften und höhlt dieselbe in der Breite von 3 Centimeter, von oben nach der Spitze zu schmäler werdend, aus. Das so gewonnene Fleisch wird fein gewiegt, dann treibt man zwei ganze Eier ab, gibt fein geschnittene grüne Petersilie, Citronenschalen, Kapern, eine geweichte Semmel dazu, vermengt es mit dem Fleisch und füllt dieses Farsch in die Zunge, deren Hälften dann zusammengelegt und mit Butter in der Röhre rasch überbraten werden. Man gibt eine lichte Buttersauce mit Kapern und Citronensaft dazu.

347. Gebackene Rindszunge.

Die gekochte und geschälte Zunge wird in Scheiben geschnitten, welche man salzt, leicht pfeffert, dann in zerlassene

Butter taucht, mit Semmelbröseln panirt und auf dem Rost oder in heißem Fett auf einer flachen Pfanne rasch bäckt. Man servirt diese Zungen mit Citronenscheiben oder gibt sie als Auflage zu Gemüsen.

348. Obergaumen.

Dieses Stück — auch Vormaul genannt — vom Ochsenkopf wird in Salzwasser gekocht, bis sich die Haut vom inneren Theile leicht abschälen läßt. Dann schneidet man den Gaumen auf, löst den inneren braunen Theil aus und schneidet das Uebrige in fingerbreite Streifen, die mit Buttersauce oder einer anderen pikanten Sauce begossen werden.

349. Kuh-Euter.

Die Euter werden gut ausgewaschen und so lange in Salzwasser gesotten, bis sich die Haut abziehen läßt, was ziemlich lange dauert. Sollte die Kochperiode eines Tages nicht dazu ausreichen, so muß man die Euter aus dem Wasser nehmen und am nächsten Tage naß wieder hineingeben, wenn dasselbe heiß ist. Man kann die Euter dann entweder in Schnitten schneiden und mit Zwiebel braten, oder man salzt und panirt sie in Eiern und Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz oder sie können mit einer Butter- oder Rahmsauce aufgekocht werden.

350. Gedünstete Kuttelflecke (Löser).

Die Kuttelflecke werden sorgfältig ausgewaschen, in größere Streifen geschnitten und in Salzwasser gekocht. Dann schneidet man sie nudelartig und dünstet sie mit etwas Zwiebel, Petersilie, Salz und Butter, wobei man auch nudelig geschnittene gelbe Rüben beigeben kann. Wenn Alles weich ist, staubt man Mehl daran, gießt mit Suppe und Citronensaft auf und läßt nochmals verkochen. Man kann sie als selbstständige Speise serviren, wo sie dann mit gebackenen Semmelscheiben garnirt und mit Parmesankäse bestreut werden, man gibt sie aber auch zu Selchfleisch statt des Gemüses.

351. Pferdefleisch.

Das Pferdefleisch läßt sich, vorausgesetzt, daß es nicht von zu alten, abgetriebenen und schlecht genährten Thieren kommt, trotz des noch immer dagegen herrschenden Vorurtheiles, doch recht gut statt Rindfleisch verwenden. Nur soll Pferdefleisch vor dem Gebrauche in mehrmals gewechseltem Wasser einige Stunden liegen, auch verlangt es bei jeder Zubereitung reichlichere Gaben von Salz und Gewürz als das Rindfleisch.

Am wenigsten entspricht es als Sudfleisch; die rothe Farbe, die bei dieser Verwendung sichtbar bleibt, ist für Viele anwidernd und die Suppe ist geschmacklos. Dagegen ist es, gut zubereitet, als Lungenbraten oder als Gulyas wohlschmeckend, und auch zu Beefsteaks und Rostbraten läßt es sich verwenden. Die Zubereitung ist so wie bei entsprechendem Rindfleisch, mit Ausnahme der oben gegebenen Andeutungen.

B. Kalbfleisch.

Das Braten.

Mit dieser Fleischgattung berühren wir das Gebiet der eigentlichen Braten. Es ist also wohl hier der beste Platz, um jene allgemeinen Regeln kurz zu besprechen, welche beobachtet werden müssen, um einem Braten Wohlgeschmack und schönes Aussehen zu verleihen. Jeder Braten sollte sofort einer ziemlich großen Hitze ausgesetzt werden und mit heißem Fett begossen werden, damit die äußeren Muskelschichten auflaufen und sich schließen, wodurch der Saft im Innern zurückgehalten, also Kraft und Wohlgeschmack bewahrt bleiben. Braten, die in der kalten Röhre sich erst langsam erwärmen, entlassen fast allen Fleischsaft, geben viel Brühe, werden aber kraftlos und schwinden auffällig — sie braten sich zusammen.

Nach der ersten Viertelstunde oder halben Stunde kann man dann bei mäßiger Hitze fortbraten, um den nun nach Außen geschützten Braten auch im Innern gar werden zu lassen. Unter dem Braten begießt man löffelweise mit kalter Suppe, jedoch muß man sich hüten, darin zu viel zu thun, ja, man muß, wenn der Braten, wie es z. B. bei Schöpsenfleisch der Fall ist, viel Saft ausscheidet, davon abgießen, daß stets nur so viel als unumgänglich nöthig ist, daran bleibt. Zu stark begossenes Fleisch wird auch bei der größten Hitze nur halb gebraten, halb gesotten werden. Zeigt sich, daß der Braten schon weich ist und sollte er noch nicht die gewünschte schön hellbraune Farbe haben, so verstärkt man das Feuer wieder, bestreicht mit Fett oder mit aufgelöstem Aspic (Glasiren).

Für die Dauer des Bratens lassen sich keine bestimmten Normen angeben, denn dasselbe richtet sich nach Größe, Qualität und Alter des Fleisches. Man rechnet durchschnittlich für einen Kalbsschlegel 2 bis $2^1/_2$ Stunden, Nierenbraten und Kalbsbrust $1^1/_2$ Stunden, Schöpsenschlegel 2 bis 3 Stunden. Die Erfahrung muß lehren, aus der Farbe, dem Geruche und dem Aussehen des beim Hineinstechen entquellenden Saftes zu beurtheilen, ob ein Braten gar ist oder nicht.

352. Eingemachtes Kalbfleisch.

Das in mittelgroße Stücke zerschnittene Fleisch von der Kalbsschulter wird mit Butter oder Fett leicht gedünstet. Wenn es weich ist und sich zu bräunen anfängt, nimmt man es heraus, staubt so viel Mehl in das Fett, als dasselbe aufzunehmen vermag, gießt dann mit Suppe auf, gibt das Fleisch wieder dazu und läßt es nochmals aufkochen. Durch Mitdünsten von Champignons, durch Zugabe von einigen Tropfen Citronensaft kann man den Geschmack des Eingemachten wesentlich verbessern. Ebenso kann man dasselbe durch Stücke von Carviol oder Spargel, die aber extra in Salzwasser gekocht oder gedünstet werden müssen, oder durch feine Bröselknödel reichlicher ausstatten.

353. Gebackenes Kalbfleisch.

Eine Kalbsschulter wird durch einige Minuten in heißes und dann rasch in kaltes Wasser gesteckt. Dieses Blanchiren gibt nicht allein dem Fleische eine größere Weiße, sondern es bewirkt auch, daß das Fleisch sich rascher ausbäckt und nicht zusammengeht. Dann schneidet man die Schulter in passende Stücke; es ist besser und wirthschaftlicher, dieselben klein und dünn zu machen, da große Stücke sich schwer durchbacken und viel Fett brauchen. Aus demselben Grunde entfernt man auch alle größeren Knochen. Dann klopft man das Fleisch leicht, salzt es reichlich, panirt in Mehl, Eiern und Bröseln und backt es schön gelbbraun in heißem Schmalz. Man benützt zum Backen auch das Fleisch vom Schlegel, das sich in schöne dünne Scheiben schneiden läßt, aber etwas stärker geklopft werden kann.

354. Gebratener Kalbsschlegel.

Zuerst wird der Schlegel ordentlich abgehäutet, wobei mit einem scharfen Messer die mehrfache Oberhaut, die sich zusammen abheben läßt, entfernt wird. Dann blanchirt man den Schlegel durch Eintauchen in heißes und kaltes Wasser, oder man legt ihn 2 Stunden lang in Milch. Darnach wird er sorgfältig gewaschen und getrocknet, und entweder mit gesalzenem Speck gespickt, oder in der schon beschriebenen Art dickere Speckstücke hineingesteckt. Wenn es dem Geschmack entspricht, kann man den Speck mit zerdrücktem Knoblauch anfeuchten oder hie und da eine in Stifteln geschnittene Zehe Knoblauch hineinstecken. So vorbereitet, salzt man ihn gut ein, bringt ihn dann in eine mit Fett bestrichene Pfanne in die heiße Röhre und begießt ihn zugleich von oben mit Fett. Dann wird er langsam weiter gebraten, umgewendet und mit dem sich selbst bildenden Saft begossen. Soll der Schlegel warm servirt werden, so ist der untere Knochen vom Kniegelenk an abzuhauen, das dünne Fleisch am Schlegel wird theils vom Knochen gelöst und nach aufwärts geschoben, so daß Raum für eine nach dem Braten anzubringende Papier-

Manschette ist. Man tranchirt in beliebig dicke Schnitten, die aber so am Bein arrangirt werden, daß der Schlegel scheinbar ganz auf die Tafel kommt. Wird er zu kaltem Aufschnitt bestimmt, so löst man meist die Knochen ganz aus und schnürt ihn mit Spagat.

355. Kalbsschlegel am Spieß gebraten.

Der am Spieß zu bratende Schlegel wird vorbereitet wie der vorstehende, nur salzt man größere gut ein und läßt sie 1 oder 2 Stunden liegen; gespickt werden sie nicht. Anfangs umwickelt man den Schlegel mit butterbestrichenem Papier, erst in der letzten halben Stunde entfernt man dasselbe, salzt nochmals und bratet, um eine schönere Farbe zu erzielen, bei stärkerem Feuer rasch zu Ende.

356. Gedünsteter Kalbsschlegel.

Der gehörig vorgerichtete Schlegel wird mit einem hölzernen Hammer tüchtig geklopft, mit Salz und etwas weißem Pfeffer eingerieben und dann mit etwas Speck, Zwiebel und Wurzelwerk schön langsam gedünstet, wobei er fleißig umgewendet werden muß. Sollte der natürliche Saft zu sehr eindampfen, so gießt man etwas Suppe zu.

357. Kalbsschlegel auf Wildpretart.

Der gehörig vorgerichtete Schlegel wird geklopft, mit kleinfingerdicken Speck- und Schinkenstücken in der bekannten Weise durchzogen und mit gestoßenem Pfeffer, Neugewürz und Wachholderbeeren eingerieben. Gleichzeitig siedet man in bis zur Hälfte mit Essig angesäuertem Wasser blättrig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, Citronenschalen und Lorbeerblätter und gießt diese Beize dann ausgekühlt auf den Schlegel, der zwei Tage darin liegen bleibt, wobei es jedoch gut ist, ihn öfters zu wenden und die Beize am zweiten Tage neu aufzusieden. Vor dem Braten wird er gut eingesalzen und dann entweder am Spieß oder in der Röhre langsam gebraten. Im letzteren Falle nimmt man den Schlegel, wenn er fertig gebraten ist, aus der

Pfanne, gießt zu dem Safte etwas von der Beize, 1/4 Liter Rahm und Citronensaft und läßt es mit einem Kaffeelöffel geschnittener Kapern gut verkochen.

358. Kalbsnuß.

Dieses sehr schmackhafte Fleisch ist eigentlich ein Bestandtheil des Schlegels; die Nuß liegt an der inneren Seite desselben, kann leicht abgetrennt werden, wodurch man ein regelmäßiges, mürbes, ziemlich flaches Stück Fleisch von der Form eines Brotlaibes erhält. Die Nuß muß vor dem weiteren Gebrauch sorgfältig enthäutet werden. Man spickt und bratet die Kalbsnuß, noch öfter und zweckmäßiger aber steckt man Speck hinein und dünstet sie mit etwas Fett und Suppe.

359. Gebratene Kalbsbrust.

Man wäscht und trocknet die Brust, reibt sie gut mit Salz ein, gießt heißes Fett darüber und bratet sie dann, anfangs bei starker Hitze, später langsamer. Nach ungefähr einer Stunde werden die Knochen ausgelöst, was nun keine Schwierigkeiten mehr macht und dann die Brust 1/4 oder 1/2 Stunde lang bis zum Bräunen fertig gebraten.

360. Gefüllte Kalbsbrust.

Man verrührt in 6 Dekagramm Butter ein ganzes Ei und einen Dotter, gibt Salz und reichlich grüne Petersilie und mengt 3 abgeriebene, in Milch geweichte Semmeln darunter. Dann löst man an der breiten Seite die gehörig vorgerichtete Kalbsbrust mit einem Messer von den Rippen und fährt langsam mit der Hand hinein, um zwischen den Rippen und der Fleischdecke einen Hohlraum zu schaffen, der jedoch nur die eine Oeffnung am breiten Ende haben darf. In diesen Hohlraum bringt man nun die vorbereitete Fülle, näht dann die Oeffnung gut zu, streicht die Oberfläche glatt, damit sich die Fülle gleichmäßig vertheilt, salzt gut ein und bratet in der bekannten Weise die Brust schön braun.

361. Gewickelte Kalbsbrust.

Hiezu müssen die Rippen ausgelöst werden. Am raschesten geschieht dies, wenn man das Fleisch am unteren Ende loslöst und etwas zurückschiebt, dann den Knochen fest faßt und mit einem Ruck umdreht, worauf er sich leicht herausziehen läßt. Die Knorpel müssen mit einem scharfen Messer herausgeschnitten werden. Ist dies geschehen, so klopft und salzt man den Braten, bestreicht ihn 1 Centimeter dick mit beliebiger Farsch oder mit Bratwurstfülle, worauf man dann noch dünne Streifen von Schinken oder Zunge, Sardellen oder geschnittene und in Butter geröstete Trüffeln oder Champignons geben kann. Dann rollt man das Fleisch, das dicke Ende nach einwärts, zusammen, bindet es mit Spagat und legt es in eine mit Fett bestrichene Pfanne, so daß jener Theil, wo sich das dünne Ende umschlägt, obenauf zu liegen kommt.

Ist heißes Fett darüber gegossen, so bratet man unter Begießen mit dem eigenen Saft, bis eine schöne Farbe erzielt ist, was ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden in Anspruch nehmen dürfte. Schließlich wird der Spagat abgelöst und die Rolle in Scheiben geschnitten.

362. Weißgedünstete Kalbsbrust.

Hiezu wird die Brust in heißem und kaltem Wasser blanchirt, dann löst man die Knochen aus und schneidet das Fleisch der Länge nach in daumenbreite Streifen. Diese dünstet man mit Butter, grüner Petersilie und fein geschnittenen Champignons und so viel weißer Suppe, daß das Fleisch vollkommen davon bedeckt ist. Wenn das Fleisch weich geworden, nimmt man es heraus, staubt etwas Mehl an die Brühe, verrührt gut, gibt etwas Citronensaft zu, sprudelt ein oder zwei Eidotter dazu, läßt die Sauce nochmals aufkochen und gibt sie über das Fleisch.

363. Braungedünstete Kalbsbrust.

Man belegt eine Pfanne mit Speckschnitten oder dünnen Scheiben von Beinmark, dann mit blätterig geschnittenen

Zwiebeln und Wurzelwerk und bringt darauf die gut eingesalzene, jedoch unblanchirte und nicht ausgelöste Kalbsbrust. Man läßt dieselbe langsam dünsten, bis sie weich ist und Farbe bekommt, wobei man etwas, aber nicht zu viel Suppe und einige Löffel Wein zugießen kann. Dann nimmt man das Fleisch heraus, staubt etwas Mehl an die Sauce, gießt mit Suppe — womöglich mit brauner — auf, träufelt den Saft einer Viertel-Citrone zu, passirt die Sauce und gibt sie über den nach der Rippenlage in Scheiben geschnittenen Braten.

364. Ragout von Kalbsbrust.

Das Fleisch wird hiezu vorbereitet und gekocht wie bei der weißgedünsteten Kalbsbrust (Nr. 362), nur läßt man in der Sauce, die man nach Belieben auch mit aufgelösten Suppenzelten, Fleischextract oder Aspic braun färben kann, kleine geschälte Champignons, geschnittene Trüffeln, in Streifen geschnittene Kalbsbries, Hahnenkämme, Hühnerlebern u. s. w. mit aufkochen.

365. Nierenbraten.

Man bezeichnet damit den rückwärtigen Theil des Kalbsrückens mit den längeren Rippen, an deren innerer Seite die mit einer reichlichen Fettschichte umkleideten Nieren liegen. Die Rippen werden in der Mitte auseinandergehackt und der untere Theil entfernt, das Auslösen der Knochen aber sollte beim Nierenbraten unterlassen werden, da derselbe dadurch nicht allein die Form, sondern auch sehr viel vom Saft und Wohlgeschmack einbüßt.

Nachdem der Braten trocken abgewischt und gut eingesalzen wurde, bringt man ihn in die Pfanne, übergießt ihn mit heißem Fett und bratet ihn, bis er im Innern vollkommen gar und außen eine schöne hellbraune Rinde bekommen hat, was in $1^1/_2$ bis 2 Stunden der Fall sein soll. Man schneidet dann den Braten nach den Rippen in einzelne Cotelettes, wobei die Niere entweder aufgeschnitten oder ausgelöst und in besondere Scheiben zertheilt wird.

Bei diesem Anlasse sei erwähnt, daß es sich bei vielen Braten empfiehlt, nur so viel davon zu tranchiren, als der voraussichtliche Bedarf bei einer Mahlzeit erfordert, das Uebrige aber im Ganzen zu lassen. Namentlich Kalbsbraten trocknet in kleinen Stücken sehr rasch aus und verliert sowohl Ansehen als Wohlgeschmack.

366. Gewickelter Nierenbraten.

Man wählt hiezu einen Nierenbraten von ungefähr 1½ bis 2 Kilogramm, aus dem in der bei der gewickelten Kalbsbrust (Nr. 361) angegebenen Weise die Knochen ausgelöst werden müssen. Die vom Fett befreite Niere kocht man in Salzwasser, schneidet sie mit 8 Dekagramm Speck, etwas Zwiebel, 3 Sardellen, grüner Petersilie und einigen Champignons recht fein zusammen, mengt damit ein ganzes Ei und zwei abgeriebene, geweichte Semmeln, etwas Salz und Pfeffer und bestreicht mit dieser Farsch die innere Seite des gut eingesalzenen Nierenbratens. Dann rollt man den Braten, mit der dicken Seite nach einwärts, zusammen, bindet ihn mit Spagat, begießt ihn mit heißem Fett und bratet ihn bei öfterem Umwenden und Begießen. Zum Serviren werden Scheiben geschnitten.

367. Gespickter Kalbsrücken.

Jener Theil des Nierenbratens, wo die kürzeren Rippen beginnen und der den Uebergang der Brust bildet, wird als Kalbsrücken (Carrée) bezeichnet. Nachdem derselbe enthäutet und gut eingesalzen wurde, spickt man ihn reichlich mit Speck von 6 Centimeter Länge und ½ Centimeter Dicke, übergießt mit heißem Fett und bratet ihn bei ziemlich starker Hitze in längstens einer Stunde fertig.

368. Kalbssteak.

Vom Schlegel oder noch besser von der Kalbsbrust schneidet man daumendicke Scheiben, klopft sie leicht, drückt sie rund zusammen und salzt sie gut, bestaubt sie mit Mehl und bratet

sie in heißem Fett rasch auf beiden Seiten, bis sie schön gelbbraun sind. Das Kalbssteak wird auch öfters mit Spiegelei belegt.

369. Kalbs-Fricandeau.

Man spaltet einen Schlegel, so daß der innere Theil ohne Knochen bleibt. Dann häutet man ab, salzt und pfeffert, spickt reichlich und legt den so vorbereiteten Braten in eine mit Fett bestrichene und mit blätterig geschnittenem Wurzelwerk und Zwiebeln belegte Casserolle. Dann läßt man zuerst zugedeckt dünsten, wobei man etwas Suppe zugießen kann, nach ungefähr einer Stunde nimmt man den Deckel ab und läßt bei jäher Hitze braten, bis sich das Fleisch bräunt. Der Saft wird passirt, wobei man etwas Citronensaft oder Wein zusetzen kann.

370. Natur-Cotelettes (Schnitzel).

Von der Kalbsnuß, etwa auch vom oberen fleischigen Theil des Schlegels werden fingerdicke Scheiben geschnitten, geklopft, gesalzen und in Mehl getaucht, und dann in heißem Fett, das bis zur Oberfläche des Fleisches ragen soll, auf beiden Seiten gebraten. Während des Bratens kann man einige Tropfen Citronensaft darauf träufeln lassen. Schließlich gibt man in das Fett etwas braune Suppe oder aufgelöstes Aspic, läßt es aufkochen und gießt es über die Schnitzel.

371. Kaiserschnitzel.

Die Schnitzel werden wie die vorigen zugerichtet und mit feinem Speck durchzogen. Dann läßt man sie, mit heißem Fett begossen, in der Röhre braten, bis sie sich bräunen, gießt Rahm zu und läßt dünsten, bis auch die Sauce sich färbt, der man dann etwas Citronensaft zusetzt.

372. Panirte Schnitzel.

Wenn die Schnitzel geklopft und gesalzen sind, panirt man sie mit Mehl, Eiern und Semmelbröseln und backt sie in

fingerhohem heißen Schmalz, zuerst auf der einen, dann auf der anderen Seite schön hellbraun. Während des Backens schüttelt man die Pfanne, um eine ungleiche Färbung zu verhindern. Werden mehrere Schnitzel nacheinander bereitet und bräunt sich das Schmalz stärker, so muß es erneuert werden, wobei man abgebröckelte Bröfel aus der Pfanne entfernt.

373. Farschirte Schnitzel.

Man kann hiezu minderwerthiges Fleisch von dem Schlegel oder der Schulter verwenden, das man, nachdem Haut und Sehnen beseitigt sind, sehr fein hackt oder im Mörser stoßt; dieses Fleisch vermengt man dann gut mit zwei abgeriebenen und in Wasser geweichten Semmeln, zwei klein geschnittenen Sardellen, grüner Petersilie, Speck und Zwiebel, gibt Salz und Pfeffer zu und formt daraus runde Laibchen von Daumendicke, die in Ei und Bröseln panirt und auf beiden Seiten schön braun gebacken werden.

374. Gewickelte Schnitzel.

Man schneidet aus dem fleischigen Theil des Schlegels Schnitzel von Daumendicke, die mit dem Holzhammer vorsichtig dünn geklopft, gesalzen und dann mit einer beliebigen Farsch — allenfalls mit der oben angegebenen oder mit Bratwurstfülle — bestrichen, gerollt, mit Spagat gebunden und dann mit Fett gedünstet werden, bis sie sich bräunen. Dann gießt man den größten Theil des Fettes ab, gibt $^1/_8$ Liter Rahm und etwas Kapern zu und läßt die Schnitzel in dieser Sauce nochmals aufkochen. Bevor sie auf den Tisch kommen, muß natürlich der Spagat entfernt werden.

375. Paprika-Schnitzel.

Man läßt Zwiebel-Ringeln in heißer Butter gelb anlaufen, bratet dann darin die geklopften und gesalzenen Schnitzeln rasch auf beiden Seiten ab, gibt Paprika und Rahm dazu, läßt nochmals aufkochen und servirt sie mit Nockerln, Erdäpfel, Maccaroni u. s. w.

376. Spanische Schnitzel.

Kleinfingerdicke Schnitzel werden geklopft, gesalzen und gepfeffert, dann auf je einer Seite mit fein gehackten Sardellen, grüner Petersilie, ziemlich viel Zwiebeln, ein wenig zerdrücktem Knoblauch bestrichen, je zwei Schnitzel mit den bestrichenen Seiten zusammengepaßt, mit Mehl bestreut und in heißer Butter rasch auf beiden Seiten schön braun gebacken.

377. Kalbs-Coteletten (Carbonaden).

Man versteht darunter den in einzelne Theile zerlegten Kalbsrücken, wobei immer eine Rippe mit einer ungefähr daumdicken Scheibe Fleisch verbunden ist. Die den Rippenknochen an der inneren Seite umkleidende Haut wird abgeschält und das Fleisch daran emporgeschoben; so daß die blanke Rippe eine Art Handhabe bildet, das Sehnenband zwischen der Rippe und dem Rückenmarksknochen wird durchschnitten und der letztere entfernt. Diese Abfälle lassen sich zur Verbesserung der Suppe oder zum Mitdünsten bei Brühen und Saucen verwenden. Die Fleischscheibe wird dann vorsichtig geklopft, gesalzen, in Mehl getaucht und auf beiden Seiten in heißer Butter braun gebraten. Beim Serviren steckt man an jedes Rippenbein eine zierliche, mit gekräuselten Fransen versehene Papierhülle (Papillote).

378. Panirte Coteletten.

Man taucht die wie oben vorbereiteten Coteletten in Mehl, dann in Eier und Semmelbröseln, backt sie in Fett, das bis zur oberen Seite reichen soll, zuerst auf einer Seite gelbbraun, wendet dann mit einem flachen Backlöffel und verfährt auf der anderen Seite ebenso.

379. Kalbs-Coteletten in Papilloten.

Gehörig vorgerichtete Coteletten werden gesalzen und gepfeffert und dann mit fein geschnittenen Champignons, Butter und Suppe leicht überdünstet. Dann nimmt man sie heraus

und rührt in den Saft fein gewürfelten Speck, Zwiebel, grüne Petersilie, eine abgeriebene und geweichte Semmel und ein ganzes Ei. Ist diese Masse gut vermengt, so bestreicht man die Fleischscheibe der Coteletten auf beiden Seiten damit und legt passende dünne Speckscheiben darüber. Dann schneidet man aus zusammengelegtem dicken Schreibpapier ungefähr herzförmige Blätter von solcher Größe, daß sie, über der Fleischscheibe zusammengefaltet, auf allen Seiten gut fingerdick vorstehen. Die Blätter bestreicht man dann mit Butter, legt die Coteletten darauf, schlägt das Papier zusammen und legt den vorstehenden Rand in kleine schiefe Falten, die dicht schließen und nur das Rippenbein vorstehen lassen. Dann werden sie auf dem Rost, der mit eingefettetem Papier bedeckt ist, über mäßiger Gluth langsam auf beiden Seiten gebraten. Ist die Papierhülle gut ausgefallen und unversehrt, so kann man die Coteletten mit derselben serviren, im anderen Falle entfernt man sie vorsichtig und reiht die Coteletten am Rande einer Schüssel, deren tiefere Mitte sauce tartare oder eine andere passende pikante Sauce enthält.

380. Kälberne Vögerl.

Man läßt klein geschnittenen Speck gelb anlaufen und auskühlen, dann reibt man ihn mit Rahm und Citronenschalen ab, bestreicht damit kleine Kalbsschnitzel von halber Handgröße, die vorhin dünn geklopft und gesalzen wurden, auf einer Seite, rollt sie zusammen und bindet sie. Diese Rollen werden entweder abwechselnd mit Speckscheiben an einen dünnen Spieß gesteckt oder in einer mit Speck belegten Casserolle rasch gebraten. Man gießt dann den Rest der Fülle und etwas Rahm darüber und bestreut sie mit in Butter aufgelaufenen Bröseln.

381. Gespickte Kalbs-Filets.

Aus der Kalbsnuß oder dem besten Theil des Schlegels schneidet man 10 Centimeter lange und 4 Centimeter breite Streifen, die durchgeklopft, gesalzen und auf einer Seite mit dünnem Speck gespickt werden. Mit dieser Seite nach oben

legt man sie in heißes Fett, um sie zuerst in der Röhre zu bräunen und dann unter Zuguß von Suppe auf dem Herd weiter dünsten zu lassen. Vor dem Anrichten bestreicht man sie mit zerlassenem Aspic.

382. Farschirte Kalbs-Filets.

Man schneidet fein oder stößt im Mörser ein halbes Kilo Kalbfleisch von der Schulter, nachdem es von Haut und Sehnen befreit wurde. Dann treibt man vier Deka Butter mit einem ganzen Ei und zwei Dottern ab, gibt Salz, Pfeffer, Muscatnuß, dann drei abgeriebene, in Milch erweichte Semmeln und das Fleisch dazu und vermengt Alles sehr gut oder passirt es auch durch ein nicht zu feines Sieb. Man walkt diese Farsch auf einem gut eingestaubten Brett daumendick aus, formt daraus Schnitten in Filetform, die mit gesprudelten Eiern und eingeklopften Semmelbröseln panirt und dann in heißem Fett lichtbraun auf beiden Seiten gebacken werden. Man servirt sie mit Citronenscheiben oder als Auflage zu feinem Gemüse. Die verwendete Farsch kann in mannigfacher Weise verändert und durch Zugabe von grüner Petersilie, gehackten Schalotten, Sardellen, Kapern, gedünsteten Champignons oder Trüffeln pikanter gemacht werden.

383. Kalbsragout.

Ein blanchirtes Kalbsbries, dann ein Kalbsohr oder eine Zunge werden in Streifen oder Würfel geschnitten und mit drei Dekagramm Butter und $^1/_4$ Liter weißer Suppe weichgedünstet. Dann gibt man es in lichte Buttersauce, 1 oder 2 Löffel Madeira und etwas Citronensaft dazu und läßt es nochmals verkochen. Die gewünschte Farbe kann man durch Zusatz von brauner Jus oder Fleischextract herstellen. Je nach Absicht oder Möglichkeit kann man dieses Ragout mit sehr vielen Zuthaten ausstatten; es eignen sich dazu gedünstete Champignons, Trüffeln, Artischocken, Carviol, Hühner- und Gänseleber, endlich feine Bröselknödel, Farschnockerln, gebackenes Hirn, Krebsscheeren und -Schweife ꝛc.

384. Kalbsragout in Muscheln.

Die Bestandtheile des Ragouts müssen hiezu in ziemlich kleine Würfel (Salpicon) geschnitten und die Sauce dicklich eingekocht werden, so daß sich das Ragout in den Muscheln aufhäufen läßt, ohne überzufließen. In der Regel benützt man leere Austernmuscheln größerer Gattung, wie sie in Delicatessen-Handlungen käuflich sind; aber auch alle anderen flachen Muscheln, die mindestens 7 bis 8 Centimeter Durchmesser haben, können verwendet werden, wenn sie im Innern glatt sind. Man füllt so viel Ragout hinein als zulässig ist, bestreut es mit Semmelbröseln und geriebenem Parmesankäse, träufelt zerlassene Butter darauf und läßt diese Oberfläche in der heißen Röhre zu einer lichtgelben Kruste zusammenbacken.

385. Kalbs-Gulyas.

Man läßt 12 Dekagramm Speck, der in kleine Würfel geschnitten ist, glasig anlaufen, gibt dann zwei große oder drei kleine Häuptel Zwiebel in Scheiben geschnitten dazu. Ist die Zwiebel goldgelb geröstet, so kommt das in nußgroße Stücke geschnittene Fleisch von der Schulter oder Brust ($1^1/_2$ Kilogramm), reichlich Paprika und Salz dazu. So läßt man es eine starke halbe Stunde dünsten, gießt dann $^1/_4$ Liter Rahm zu, den man gut verkochen läßt.

386. Kalbs-Pörkelt.

Zwei oder drei in Scheiben geschnittene Zwiebel werden in heißem Fett braun gedünstet, dann gießt man $^1/_4$ Liter Suppe oder heißes Wasser zu, läßt einige Minuten mit einem Kaffeelöffel Paprika und Salz aufkochen und gibt das in Würfel geschnittene Kalbfleisch von der Brust oder Schulter dazu. Ist dasselbe weich gedünstet, so staubt man einen oder zwei Löffel Mehl daran, gießt mit Suppe und Wasser auf und läßt kurze Zeit kochen.

378. Kalbfleisch mit Reis.

Das zu Stücken geschnittene Fleisch von der Schulter oder den weniger werthvollen Partien des Schlegels ($^1/_2$ Kilogramm)

wird mit Zwiebel, Fett, Salz und einer kleinen Prise Paprika gedünstet bis es weich ist. Dann nimmt man das Fleisch heraus, gibt in den Saft 1/4 Kilogramm gewaschenen Reis, den man unter Zuguß von Suppe oder Wasser unter fleißigem Rühren weich werden läßt, wobei die Flüssigkeit verdampfen soll, so daß der Reis feucht sein, aber nicht in Klumpen zusammenkleben soll. Dann mischt man das Fleisch wieder darunter, gibt Alles in eine Schüssel, bestreut die Oberfläche mit Parmesankäse, träufelt zerlassene Butter darauf und stellt es einige Minuten in die heiße Röhre.

388. Serbisches Reisfleisch.

Das in nußgroße Würfel geschnittene Kalbfleisch kommt zu goldgelb gerösteter Zwiebel, um mit Zuguß von Suppe zu dünsten, wobei Salz, Paprikapulver und einige ganz rothe Schoten davon mitgekocht werden. Ist das Fleisch halbweich, so gibt man halb so viel Reis als das Fleisch an Gewicht betrug und so viel Suppe dazu, daß Alles bedeckt ist und dünstet so lange, bis die Suppe eingekocht ist. Diese Speise muß sehr würzhaft schmecken, man kann daher auch zwei gestoßene Gewürznelken mitkochen.

389. Kalbs-Pilaw (Türkisches Reismus).

1/2 Kilo Fleisch von der Schulter oder Brust wird in nußgroße Stücke zerschnitten und in Butter oder Beinmark mit Zwiebeln geröstet. Dann mengt man das Fleisch mit 20 Dekagramm Reis, der in Salzwasser dick eingekocht wurde, darunter und gibt geriebenen Parmesankäse dazu. Gewürz kommt nicht daran, aber man kann dem Wasser, in welchem der Reis eingekocht wurde, einen guten Löffel voll Fleischextract zusetzen.

390. Ueberreste von Kalbfleisch und Kalbsbraten.

Diese erlauben vielfache Verwendung, indem sie sowohl zur Bereitung von Farsch, Haché, Purée u. s. w. trefflich zu verwerthen sind, als auch manche sehr wohlschmeckende selbstständige Speise daraus zu bereiten ist. Ueberbleibsel von

Kalbsbraten geben in einer dünnen Einmach, die mit Rahm aufgegossen und mit Kapern und Sardellen verkocht ist, ein sehr pikantes Gericht.

391. Heißabgesottener Kalbskopf.

Bekommt man den Kalbskopf nicht schon geputzt vom Fleischer, so brüht man ihn mit kochendem Wasser ab, streift dann mit einem stumpfen Messer die gröberen Haare weg, während die feinen über einer Kerze oder noch besser einer Spiritusflamme abgesengt (flammirt) werden müssen. Dann sticht man die Augen aus, durchschneidet den Untergaumen der Länge nach, um die Kinnbacken und Knochen auslösen zu können, worauf die Zunge ausgeschnitten, das Fleisch vom Schädelknochen mittelst eines scharfen Messers losgelöst, die Hirnschale der Länge nach gespalten und das Hirn herausgenommen wird.

Die Kopfhaut sammt den Ohren wäscht man nun vollends gut aus, schneidet sie in passende Stücke und siedet in gleichviel Essig und Wasser mit Salz und fein nudelig geschnittenem Wurzelwerk weich. Servirt wird es meist zum Gabelfrühstück mit dem Wurzelwerk, etwas Brühe und geriebenem Kren.

392. Gebackener Kalbskopf.

Die geputzte Kopfhaut wird in Salzwasser weich gekocht, auskühlen gelassen, gut abgetrocknet und dann in Streifen von 8 Centimeter Länge und 3 Centimeter Breite geschnitten, die man salzt, in Mehl, Eier und Semmelbröseln panirt und in heißem Schmalz schön goldgelb backt. Man gibt diese Schnitten als Auflage zu grünen Gemüsen.

393. Kalbszunge.

Diese wird vom Schlund getrennt, gut ausgewaschen und so lange in Salzwasser gekocht, bis sich die weiche Haut leicht ablösen läßt. Dann schneidet man sie der Länge nach oder in beliebige Scheiben auseinander, kocht sie nochmals in

polnischer Sauce oder in einer anderen pikanten Sauce auf, oder sie kann auch, wie der Kalbskopf, gebacken werden.

394. Fricassée von Kalbsohr.

Ein halber Kalbskopf wird in Salzwasser weich gekocht, in beliebige Stücke geschnitten, die rings um das aufrecht stehende Ohr, das am oberen Rande mehrmals eingekerbt werden muß, auf einer Schüssel zu arrangiren ist. Zum Ueberguß bereitet man folgende kalte Fricassée-Sauce:

3 hartgekochte Eierdotter werden passirt und mit 3 flüssigen Dottern in einer kalt gestellten Schüssel abgerührt, wozu dann tropfenweise $^1/_8$ Liter Oel zugesetzt und der Saft von einer Citrone oder 2 Löffel starker Essig gegeben werden. Zum Schluß salzt und pfeffert man und quirlt die Sauce mit zerlassener lichter Aspic schaumig ab.

395. Geröstetes Hirn.

Das Kalbshirn wird nach dem Ausnehmen gewaschen und dann in heißes Wasser gelegt, damit sich die Häutchen und Adern entfernen lassen, worauf man es wieder in kaltes Wasser gibt. Dann läßt man grüne Petersilie in etwas Butter anlaufen, gibt das vorgerichtete Hirn hinein, salzt und träufelt etwas Citronensaft dazu und läßt es durch höchstens $^1/_4$ Stunde rösten.

396. Hirn mit Eier.

Entweder schlägt man in das wie vorstehend geröstete Hirn zwei ganze Eier, die man während des weiteren Röstens mit dem Hirn abrührt, oder man streicht das letztere flach und gibt obenauf ein mit Schnittlauch oder grüner Petersilie bestreutes Spiegel-Ei.

397. Eingemachtes Kalbshirn.

Das blanchirte und in Salzwasser gekochte Hirn wird in beliebige Stücke zertheilt, die dann in einer dünnen Einmach-

sauce, der man einige Tropfen Citronensaft zusetzen kann, aufgekocht werden.

398. Gebackenes Hirn.

Das vorbereitete Hirn wird in passende Stücke zertheilt, gesalzen, in Mehl, gesprudelte Eier und Semmelbröseln getaucht und dann in heißem Schmalz goldgelb gebacken, in welcher Form es eine treffliche Auflage zu grünem Gemüse bildet.

399. Hirn-Coteletten.

Mit 3 Dekagramm Butter und einem ganzen Ei treibt man ein gehörig vorgerichtetes Hirn, zwei in Milch geweichte Semmeln, grüne Petersilie, Pfeffer und Salz gut ab, streicht diese Masse auf mit Eierklar befeuchtete Oblaten, die man länglich zusammenlegt, in gesprudelten Dotter und Bröseln wälzt und in Schmalz goldgelb bäckt. Statt der Rippe steckt man wohl auch in diese Cotelette das abgeschabte dünne Ende von Petersilienwurzeln.

Uebrigens sei bemerkt, daß man zu dieser Speise, wie auch zu anderen, das Hirn von Schweinen, Lämmern, Reh u. s. w., sowohl allein, als auch gemischt mit Kalbshirn, verwenden kann.

400. Hirnwürstchen.

Diese werden aus gekochtem Kalbshirn bereitet, das mit Salz, Pfeffer und Petersilie abgedrückt, dann in befeuchteten Oblaten zu Würstchen gedreht, in Eiern und Bröseln panirt und in heißem Schmalz gebacken wird. Diese Würstchen, wie die Hirn-Coteletten finden Verwendung als Gemüse-Auflagen.

401. Hirn in Muscheln.

Das gekochte und durchpassirte Hirn wird mit Butter und Petersilie, Salz, etwas Pfeffer gedünstet und dann gehäuft in die Muscheln gestrichen. Obenauf streut man Semmelbröseln, tropft zerlassene Butter darauf, stellt die Muscheln auf ein

Blech, das man durch 1/4 Stunde in die heiße Röhre gibt. Auf die gebildete Kruste kann man vor dem Serviren auch Parmesankäse streuen.

402. Hirn mit Nieren.

In 5 Dekagramm Butter oder etwas weniger heißem Schmalz röstet man etwas fein geschnittene Zwiebel, gibt dann das in der gewöhnlichen Weise vorgerichtete Hirn und zwei in feine Blätter geschnittene Nieren dazu und läßt unter Zuguß von zwei Löffel Suppe dünsten. Gesalzen wird erst unmittelbar vor dem Serviren.

403. Gebackenes Rückenmark.

Das sorgfältig ausgelöste Rückenmark vom Kalb wird blanchirt, in fingerlange Stücke geschnitten, die man mit Salz, Pfeffer, grüner Petersilie und Citronensaft abmischt und einige Zeit kochen läßt. Dann werden die Stücke in Mehl, gesprudeltem Ei und Semmelbröseln gewälzt und in heißem Schmalz resch gebacken. Man gibt das gebackene Mark allein oder gemischt mit Hirn als Auflage zu feinen Gemüsen. Auch kann man die Stücke vom Rückenmark in Salzwasser sieden und einem Ragout beigeben.

404. Gespicktes Herz.

Ein Kalbs- oder Lammsherz wird mit dünnen Speckfäden gespickt, dann mit etwas Fett, Zwiebeln und Wurzeln gedünstet, schließlich unzugedeckt gebraten und mit der passirten Sauce, zu der man auch einige Löffel Rahm geben kann, übergossen.

405. Eingemachtes Kalbsbries.

Das gut ausgewässerte Bries legt man in einen tiefen Schaumlöffel, den man 3 Minuten in der siedenden Suppe hält, worauf man das Bries in kaltem Wasser abkühlt und, ohne die zusammenhängenden Rosen zu zerreißen, die Adern 2c. herausschält. Man theilt die kleinen Rosen auseinander, schneidet

die großen in Stücke und kocht sie in leichter Einmachsauce mit etwas Citronensaft auf.

406. Kalbsbries mit Citronensauce.

Man röstet etwas Zwiebel, Neugewürz und Champignons in Butter, gießt Suppe und einige Löffel Wein zu und läßt verkochen. Dann läßt man in 5 Dekagramm Butter ebensoviel Mehl lichtbraun anlaufen, gießt mit der oben gewonnenen abgeseihten Brühe auf, setzt den Saft einer halben Citrone zu und sprudelt ein Eidotter hinein. Mit dieser Sauce kocht man ein gehörig vorgerichtetes und in Stücke geschnittenes Bries auf.

407. Gebackenes Bries.

Man schneidet das vorgerichtete Bries in passende Stücke, salzt sie, panirt sie in Ei und Bröseln und bäckt sie in heißem Schmalz.

408. Geröstete Leber.

Zu allen folgenden Speisen sollte nur Kalbs- oder Lammsleber verwendet werden, da die anderer Thiere spröd und derb ist. Die Leber von Schweinen und auch älteren Kälbern legt man einige Stunden vor dem Gebrauch in Milch, um sie zarter zu machen.

Um sie zu rösten, wird die Leber abgehäutet, dann in Streifen von $^1/_2$ Centimeter Dicke und 5 bis 8 Centimeter Länge geschnitten. Wenn Zwiebelringeln in heißem Fett gelb geworden sind, so gibt man die Leber dazu und röstet sie unter öfterem Wenden so lange, bis sie nicht mehr roth ist. Gesalzen wird erst vor dem Auftragen, unter dem Rösten kann man jedoch etwas weißen Pfeffer und eine Prise Majoran darangeben. Wünscht man eine etwas längere Sauce, so staubt man, wenn die Leber genug geröstet ist, $^1/_2$ Löffel Mehl daran, gießt mit Suppe auf und läßt kurze Zeit verkochen.

409. Gedünstete Leber.

Eine enthäutete Kalbsleber wird mit Speckscheiben und Wurzelwerk gedünstet, wobei man einige Löffel Suppe und Wein zugeben kann. Nach circa einer Stunde nimmt man die Leber heraus, schneidet sie in Stücke, passirt den Saft, den man mit $^1/_2$ Liter Rahm aufkochen läßt und über die Leber gießt.

410. Gespickte Leber.

Man spickt die enthäutete Leber von der gewölbten Seite reichlich mit dünnem Speck, legt sie auf Speckscheiben und bratet sie in der Röhre so lange, bis der Speck braun ist und beim Hineinstechen kein Blut mehr aus der Leber läuft. Sie wird in Scheiben geschnitten, die warm als Auflage zu Gemüse gegeben werden, aber auch kalt mit anderem Aufschnitt zu mischen sind.

411. Gebackene Leber.

Man schneidet die enthäutete Leber in Scheiben von 1 Centimeter Dicke, salzt dieselben, wälzt sie dann in Mehl, gesprudelten Eiern und Semmelbröseln und backt sie in heißem Schmalz. Auch in dieser Form dient die Leber als Auflage zu verschiedenem Gemüse und Purée.

412. Geröstete Nieren.

Man läßt Zwiebelringeln in heißem Fett gelb werden und gibt dann die in feine Blätter geschnittenen Nieren vom Kalb, Lamm oder Schwein dazu. Diese werden mit der Zwiebel unter öfterem Wenden geröstet, jedoch nicht länger als 5 Minuten, da sie sonst hart und ledern werden; dann staubt man etwas Mehl daran, gießt mit Suppe und einem Löffel Wein auf, gibt Salz, weißen Pfeffer und eine Prise Majoran dazu und läßt noch ungefähr 2 Minuten aufkochen, bevor man sie zu Tische gibt.

413. Sauer eingemachte Nieren.

Man macht eine dünne Einbrenn von 4 Dekagramm Schmalz und entsprechend Mehl, die man, wenn sie schön braun geworden ist, mit Suppe und 2 Löffel Essig oder mit saurer Beize, wenn solche gerade vorhanden ist, aufgießt. In dieser Sauce läßt man die blätterig geschnittenen Nieren mit Salz, Pfeffer und Majoran aufkochen, wobei man auch etwas Rahm zugeben kann.

414. Eingemachtes Beuschel.

Man versteht unter Beuschel das Brusteingeweide, also Luftröhre, Lungen und Herz vom Kalb oder Lamm, allenfalls auch vom Schwein, obwohl dies weniger zart ist. Man siedet das Beuschel in Salzwasser und schneidet es dann zu feinen Nudeln zusammen. Unterdessen macht man eine lichtbraune Einbrenn von 12 Dekagramm Schmalz und entsprechend Mehl, gießt mit dem Absud oder mit anderer Suppe auf, säuert mit Essig und salzt nach Geschmack, gibt dann das geschnittene Beuschel, etwas Citronenschale und einen Büschel Kuttelkraut hinein, das natürlich vor dem Serviren entfernt werden muß. So läßt man es durch mehrere Minuten verkochen, wobei man den Geschmack durch Rahm und etwas Citronensaft verbessern kann. Man servirt es mit Citronenscheiben, Spiegeleiern, gibt aber auch Knödeln, gesottene Griesstrudeln, Nockerln ꝛc. dazu.

415. Gefüllter Kalbsmagen.

Der Magen wird sorgfältig geputzt, in heißes Wasser getaucht, daß sich die innere Haut löst, dann ausgewaschen und in kaltes Wasser gelegt. Dann kocht man die zarteren Blätter von grünem Kraut rasch in Salzwasser ab, läßt sie gut abtropfen, schneidet sie zusammen und röstet sie mit feingeschnittener grüner Petersilie und Zwiebeln. Zum Abtrieb von einem ganzen Ei und einem Dotter mit etwas Schmalz rührt man dann zwei in Milch geweichte, abgeriebene Semmeln, das vorbereitete Kraut, Salz, Pfeffer und etwas Kümmel und füllt

mit dieser Masse den Magen, der dann zugenäht und in Salzwasser anderthalb bis zwei Stunden gekocht wird. Von drei Dekagramm Fett und zwei Löffel Mehl macht man eine lichte Einbrenn, die mit Suppe und reichlich Rahm begossen und mit einem kleinen Löffel voll Kapern aufgekocht wird. In diese Sauce legt man den in beliebige Scheiben geschnittenen Magen.

416. Kalbsfüße.

Wenn man dieselben nicht vom Fleischer geputzt erhält, so reibt man sie gut mit gestoßenem weißen Pech (Schweinpech, Colophonium) ein, gießt siedendes Wasser darüber, worauf sich alle Haare abstreifen lassen. Darauf werden sie in kaltes Wasser gelegt, mehrmals gewaschen und dann getrocknet. Man siedet die Kalbsfüße gerne in Stücken mit, wenn eine Fleischsulz oder weißes Aspic bereitet werden sollen; sie können dann klein geschnitten unter gesulztes Schweinfleisch ꝛc. gemengt werden.

417. Gebackene Kalbsfüße.

In dieser Form werden sie am öftesten zubereitet. Die gehörig geputzten und gewaschenen Kalbsfüße werden in zwei Hälften gespalten, die Fußknochen bis zum letzten Zehenglied ausgelöst und in Salzwasser gekocht. Sind sie wieder ausgekühlt, so löst man die stärkeren Sehnen aus, panirt sie ganz oder auch in Stücke zerschnitten, nach gutem Einsalzen, in Mehl, zersprudeltem Ei und Bröseln und backt sie in heißem Schmalz schön gelbbraun.

C. Lammsfleisch.

418. Gebratenes Lämmernes.

Ein Lammsschlegel oder -Rücken werden trocken abgerieben, dann gut eingesalzen und ein oder zwei Stunden liegen gelassen. Dann legt man ihn mit der Haut nach oben in eine Casserolle, begießt ihn mit heißem Fett und bratet ihn in der heißen Röhre in längstens einer Stunde, daß er eine schöne braune Kruste bekommt. Man schneidet den Braten dann in Stücke, die man auf der Schüssel wieder zur ursprünglichen Gestalt zusammenreiht, gibt etwas vom Bratensaft dazu und servirt ihn mit Salat, feinem grünen Gemüse oder Reis.

419. Gedünsteter Lammsschlegel.

Man salzt den Schlegel ein und spickt ihn reichlich mit dünnen Speckschnitten, die man, wenn es gewünscht wird, mit zerdrücktem Knoblauch befeuchtet. Dann bringt man ihn, mit der gespickten Seite nach oben, in eine mit Fett bestrichene, mit Wurzelwerk, Zwiebel und einem Lorbeerblatt belegte Pfanne und läßt ihn zugedeckt dünsten. Der verdünstete Saft kann durch löffelweise zugegebene Suppe und Wein ersetzt werden. Nach einer schwachen Stunde entfernt man das Wurzelwerk und läßt den Schlegel offen in der heißen Röhre braten, bis er sich färbt. Dann bestreicht man ihn mit aufgelöstem Aspic, schneidet ihn in Stücke, fügt dieselben auf der Schüssel wieder zusammen und gibt ihn mit der passirten Sauce zur Tafel.

420. Lammsbrust.

Dieselbe wird innen und außen gut gesalzen, in derselben Weise und mit der gleichen Masse, wie es bei der Kalbsbrust (Nr. 360) angegeben wurde, gefüllt, mit heißem Fett begossen und gebraten. Jeder Lammsbraten bedarf kürzerer Zeit, um gar zu werden, als das entsprechende Stück vom Kalb; Lamms-

braten soll stets rasch und bei starker Hitze gebraten werden, auch mit dem Zuguß sparsam vorgegangen werden, da das Fleisch sonst kraft- und geschmacklos wird.

421. Lamms-Coteletten.

Dieselben werden ebenso vorbereitet, wie wir es bei den Kalbs-Coteletten (Nr. 377) gesehen haben, indem man die rückwärtige Haut vom Rippenbein entfernt, das Fleisch daran hinaufdrängt und den Rückenmarksknochen abtrennt. Nur läßt man bei den Lamms-Coteletten gerne zwei Rippen bei einander, um eine dicke Fleischschnitte zu erzielen. Das weitere Verfahren ist, je nach der Zubereitung als gebratene, gebackene Coteletten, dieselbe, wie bei den Kalbs-Coteletten.

422. Lamms-Coteletten (mit Sardellen).

Die aus zwei Rippen geschnittenen und gehörig geformten Coteletten werden gut mit Sardellenbutter eingerieben und dann bratet man sie in sehr heißem Fett unter Beträufeln mit Citronensaft auf beiden Seiten rasch ab.

423. Eingemachtes Lämmernes.

Lammsfleisch von der Schulter wird in mittelgroße Stücke geschnitten, zuerst blanchirt und dann mit feingeschnittener grüner Petersilie, Champignons, Citronenschale und Butter weich gedünstet. Dann nimmt man das Fleisch heraus, staubt zu der Sauce etwas Mehl, gießt mit Suppe auf und läßt sie nochmals mit dem Fleisch aufkochen. Man kann dazu auch extra gedünstete Stücke von Carviol und Spargel oder auch Bröselknödel geben.

424. Lämmernes mit grünen Erbsen.

Das in Stücke geschnittene Fleisch von der Schulter wird mit feinen Zuckererbsen und gewiegter grüner Petersilie und Salz in Butter gedünstet. Sind die Erbsen weich, so staubt

man einen halben Löffel Mehl daran, gießt nach Erforderniß Suppe zu und läßt noch so lange dünsten, bis auch das Fleisch weich ist.

425. Gebackenes Lämmernes.

Man verwendet dazu meist das vordere Lammsviertel (Brust und Schulter), das in passende, nicht zu große Stücke geschnitten, eingesalzen und nach ½ Stunde in Mehl abgesprudelten und gesalzenen Eiern und dann in Semmelbröseln panirt wird. Man backt diese Stücke in so viel heißem Fett, daß sie darin schwimmen, auf beiden Seiten schön hellbraun, läßt sie auf Fließpapier ablaufen und richtet sie dann auf einer vorher gewärmten Schüssel mit Sträußchen grüner Petersilie zierlich an.

426. Heißabgesottenes Lämmernes.

Das gewöhnliche Wurzelwerk und Zwiebel werden in feine Nudeln geschnitten und mit Salz, ganzen Gewürzkörnern, einem Lorbeerblatt, Citronenschale und einem Büschel Kuttelkraut in 3 Theilen Wasser und 1 Theil Essig halbweich gesotten. Dann gibt man das in passende Stücke geschnittene Lammsfleisch dazu, läßt es weich werden, richtet es auf einer Schüssel an und gibt es mit dem Wurzelwerk und etwas von der durchgeseihten Brühe zu Tisch.

427. Gebackener Lammskopf.

Der Lammskopf wird in derselben Weise geputzt und hergerichtet wie der Kalbskopf. Dann kann man entweder das Fleisch ablösen, sieden, schneiden, paniren und backen, wie den Kalbskopf (Nr. 391 und 392), oder man hackt den abgeputzten Lammskopf sammt den vier obersten Halswirbeln in zwei gleiche Theile. Man nimmt das Hirn heraus, hält es einige Minuten in siedendes Wasser, entfernt dann Häutchen und Adern, drückt es mit Petersilie, Salz und etwas Pfeffer ab und streicht es wieder in die Hirnhöhle, die mit einer in Milch geweichten Semmelscheibe verschlossen wird. Dann panirt man die gut

eingesalzenen Kopfhälften sammt dem Hals in Mehl, Eiern und Bröseln und backt sie in sehr heißem Schmalz gelbbraun. Man gibt Citronenscheiben dazu.

Uebrigens lassen sich Lammskopf, Ohr und Zunge auch in derselben Weise behandeln, wie diese Theile vom Kalb.

D. Schöpsenfleisch.

Das Fleisch von gut gefütterten und nicht zu alten Schöpsen gibt einen ebenso wohlschmeckenden als nahrhaften Braten, der leider nicht immer nach seinem vollen Werthe gewürdigt wird. Allerdings kommt sehr viel auf die Zubereitung an, denn das Schöpsenfleisch gehört zu den schwereren Fleischsorten und sollte nur gut abgelegen zur Verwendung kommen.

428. Gebratener Schöpsenschlegel.

Ein gut abgelegener Schöpsenschlegel wird tüchtig mit dem hölzernen Fleischhammer geklopft, dann abgehäutet, nach Möglichkeit das Fett entfernt, in ein Tuch dicht eingeschlagen, in siedendes Wasser gesteckt und 2—3 Minuten hineingehalten. Dann entfernt man das Tuch, schreckt mit kaltem Wasser ab, trocknet ihn, reibt ihn gut mit Salz und Pfeffer ein und läßt ihn circa zwei Stunden liegen. In die Pfanne gebracht, wird der Schlegel mit heißem Fett begossen, anfangs bei starker Hitze, dann langsamer gebraten, öfters umgewendet und mit dem reichlich entstehenden Saft begossen, den man auch aus der Pfanne abschöpfen muß. Gegen Ende des zweistündigen Bratens erhöht man die Hitze wieder, um eine schöne Farbe zu erzielen, worauf der Schlegel in Scheiben geschnitten wird, die man wieder zur ursprünglichen Gestalt aneinanderreiht. Aller Schöpsenbraten muß sehr heiß servirt und die Sauce vorher entfettet werden. Ausgezeichnet schmecken hiezu butterweich gekochte sogenannte Saubohnen.

429. Gedünsteter Schöpsenschlegel.

Der wie vorstehend vorbereitete Schlegel wird mit kleinfingerdicken Stücken von Speck und Schinken in der bekannten Weise durchzogen, dann mit Salz und Pfeffer eingerieben und stehen gelassen. Man richtet unterdessen eine Casserolle mit Speckscheiben, in Blätter geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebel, 2 Lorbeerblättern und ganzen Pfefferkörnern vor, legt den Schlegel darein und läßt ihn zugedeckt dünsten, wobei man nach und nach $^1/_4$ Liter Suppe und etwas Wein zugießen kann. Die Dauer des Dünstens läßt sich nicht genau angeben, ein mittelgroßer, gut abgelegener Schlegel soll in 2 bis $2^1/_2$ Stunden weich sein. Ist dies geschehen, so gibt man etwas Rahm und Kapern zum Saft, läßt diesen verkochen und gibt ihn entfettet und passirt zum Fleisch.

430. Schöpsenschlegel auf Wildpretart.

Man schneidet das gewöhnliche Wurzelwerk und Zwiebel in Scheiben und siedet es mit Lorbeerblättern, Citronenschale und ganzen Körnern Pfeffer und Neugewürz in stark angesäuertem Wasser. Ist diese Beize ausgekühlt, so legt man den enthäuteten Schöpsenschlegel in ein irdenes Gefäß, übergießt ihn mit der Beize, daß er vollkommen bedeckt ist, beschwert ihn mit einem flachen Brett und läßt ihn so 2 bis 3 Tage stehen. Sehr gut ist es, die Beize jeden Tag neu aufzusieden, wobei man am letzten Tag etwas mehr Essig, Wachholderbeeren und grüne Tannennadeln zugeben kann. Sie darf jedoch nie vor vollständigem Erkalten wieder aufgegossen werden. Vor dem Gebrauch spickt man den Schlegel, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer, legt ihn auf Speckscheiben und läßt ihn zugedeckt mit einigen Löffeln voll von der Beize dünsten. Nach $^3/_4$ Stunden gießt man $^1/_4$ Liter Rothwein und später löffelweise Rahm zu, bis der Schlegel so weich ist, daß man den Saft abgießen und den Braten offen in der heißen Röhre etwas bräunen kann. Die Sauce wird leicht gestäubt, je nach Bedarf mit Suppe, Rahm oder Wein aufgegossen und entfettet. Der so zubereitete Schöpsenschlegel wird hinter keinem Rehbraten zurückstehen und

kann wie dieser mit kleinen Pasteten oder anderem Butterteig servirt werden.

Zu dieser Bereitungsart eignen sich vorzüglich die Schlegel junger Ziegen, deren Fleisch im Allgemeinen so behandelt wird wie Schöpsenfleisch.

431. Schöpsenrücken.

Von diesem Fleischstück werden die Rippen so abgehackt, daß der Rücken dem eines Rehes gleicht. Dann wird er sorgfältig abgehäutet und kann in allen den Formen zubereitet werden wie der Schlegel.

432. Gebratene Schöpsen-Coteletten (à la minute).

Die Coteletten werden hiezu vorbereitet wie jene vom Kalb, nur klopft man sie etwas stärker. Unmittelbar vor dem Kochen salzt man sie gut ein, taucht sie in zerlassenes Fett und bratet sie über heller Gluth auf dem Rost oder in heißem Fett in einer flachen Pfanne. Die Rippenbeine werden mit Papiermanchetten besteckt, die Coteletten mit diesen aufwärts rund am Rand einer Schüssel gelegt, deren Mitte ein passendes Gemüse, Senfsauce oder Mixed pikles und gebackene Erdäpfel füllen.

433. Gedünstete Schöpsen-Coteletten.

Man dünstet mit Fett oder Beinmark etwas Zwiebel, ein wenig Wurzelwerk, klein geschnittenen Schinken, ein Lorbeerblatt und mehrere Bertramblätter, bis es sich leicht bräunt; dann gibt man die vorgerichteten, gut eingesalzenen Coteletten dazu, läßt sie weich werden und passirt den kurz eingedünsteten Saft darüber.

434. Schöpsenfleisch mit weißen Rüben.

Mit Speck oder anderem Fett dünstet man das in passende Stücke geschnittene vordere Fleisch vom Schöpsen (Brust und Schulter) und in Scheiben geschnittene Zwiebel. Wenn das Fleisch ziemlich weich ist, nimmt man es heraus, staubt an den

Saft so viel Mehl, als er aufnehmen kann, läßt es lichtbraun rösten, gießt dann mit Suppe auf und läßt mit einem Lorbeerblatt und etwas Zucker verkochen. In diese Sauce gibt man dann das Fleisch und die in kleine Würfeln geschnittenen weißen Rüben, um sie zusammen weich kochen zu lassen.

435. Heißabgesottenes (steirisches) Schöpsernes.

Das Fleisch von der Schulter, Brust oder den weniger werthvollen Theilen des Schlegels wird in entsprechende, nicht zu große Stücke geschnitten und in stark angesäuertem und gesalzenem Wasser mit fein geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebel, ganzem Pfeffer, einem Büschel Kuttelkraut und etwas Citronenschale gesotten. Man muß Obacht haben, daß weder das Fleisch, noch das Wurzelwerk zu weich werden, in welchem Falle man entweder das Eine oder das Andere aus dem Sude ausheben muß. Gegen Ende des Siedens gibt man roh geschälte und in passende Stücke geschnittene Erdäpfel zu. Ist Alles gehörig weich, so richtet man das Fleisch mit den Erdäpfeln und Wurzeln in einer Schüssel an und gießt von der durchgeseihten Brühe dazu.

436. Schöpsen-Gulyas.

Man läßt mit Speck oder Schmalz ziemlich viel Zwiebelringeln lichtbraun rösten und gibt dann das würfelförmig geschnittene Schöpsenfleisch mit Salz, reichlich Paprika und etwas Kümmel dazu. Ist das Fleisch schon nahezu weich, so schneidet man rohe Erdäpfel hinein, läßt sie mitdünsten, staubt dann etwas Mehl an die Sauce, rührt einige Löffel Rahm hinein und läßt Alles aufkochen.

437. Schöpsen-Pörkelt.

Die in heißem Schmalz gelb geröstete Zwiebel wird mit warmem Wasser aufgegossen und Paprika und Salz zugesetzt. In diesem Saft dünstet man dann das würflig geschnittene

Schöpsenfleisch, staubt, wenn es weich ist, etwas Mehl daran und gießt, sofern es erforderlich, etwas Suppe nach. Man gibt Nockerln, Nudeln oder Maccaroni dazu.

438. Schöpsenfleisch mit Reis.

Man dünstet das in Stücke geschnittene Fleisch von der Schulter oder Brust mit Fett, geschnittener Zwiebel, Salz und ein wenig Paprika, bis es weich ist. Dann nimmt man das Fleisch aus der Casserolle und ersetzt dasselbe durch 1/4 Kilo ausgewaschenen Reis, der unter Zuguß von Wasser und beständigem Rühren weich gekocht wird, worauf man den überflüssigen Saft verdampfen läßt und das Fleisch wieder dazugibt.

439. Schöpsen-Pilaw in Weinblättern.

Man läßt klein geschnittene Zwiebel in Butter braun werden, gibt dann 1/4 Kilogramm ausgewaschenen Reis dazu, läßt ihn mit etwas Suppe halbweich werden, wobei man ebensoviel in bohnengroße Stücke geschnittenes Schöpsenfleisch, Salz, Paprika und grüne Petersilie dazumischt. Von diesem Gemenge streicht man zwei Löffel voll auf große, schöne, in heißem Wasser abgebrühte Weinblätter, rollt Würstchen daraus und biegt die Enden der Blätter ein. Diese Würstchen legt man in eine Casserolle, hält sie mit einem kleinen Teller nieder, um das Aufrollen zu verhindern, gießt daumenhoch heißes Wasser zu und läßt dieses kochen, bis es nahezu verdampft ist. Dann werden die Würstchen, nachdem alles Wasser abgelaufen, auf eine warme Schüssel gelegt und mit Citronensaft beträufelt.

E. Schweinefleisch und Würste.

440. Gebratener Schweinsschlegel.

Man reibt den von der Schwarte befreiten Schweinsschlegel (abgezogener Schweinsbraten) einige Stunden vor dem Gebrauch gut mit Salz und Kümmel ein. Soll er in die Röhre gegeben werden, so bestreicht man eine Pfanne mit Fett, legt den Schlegel darauf, übergießt ihn mit heißem Fett und bratet ihn langsam bei öfterem Wenden und Begießen. Wenn es dem Geschmack entspricht, kann man während des Bratens den Schlegel leicht mit Essig besprengen.

441. Gebratener Jungschweinsschlegel.

Dieser wird Anfangs ebenso behandelt wie der vorige, nur dürfte es nöthig sein, nach kurzem Braten etwas Suppe zuzugießen. Wenn die Schwarte anfängt ein glasiges Aussehen zu bekommen, so schneidet man sie mit einem scharfen Messer, jedoch nicht tiefer als bis zur Fettschicht, schachbrettartig in Würfel von 2 Centimeter, erhöht die Hitze und bratet unter fleißigem Begießen, bis die Schwarte schön braun und knusperig ist. Tranchirt wird der Schlegel wie jeder andere, zur Tafel reiht man die Stücke jedoch wieder aneinander.

Soll ein Schweinsschlegel am Spieß gebraten werden, so salzt man ihn den Tag vorher ein. Es eignet sich dazu nur ein abgezogener Schlegel und man löst die Knochen aus und schnürt ihn mit Spagat. Anfangs bratet man ihn zwischen eingefettetem Papier, in der letzten halben Stunde entfernt man dasselbe jedoch, damit der Braten bei höherem Feuer eine schöne lichtbraune Farbe erhält. Man löst den Spagat ab und schneidet den Braten in fingerdicke Scheiben.

442. Gedünsteter Schweinsschlegel.

Hiezu kann ein abgezogener oder ein Jungschweinsschlegel verwendet werden. Man reibt den einen oder anderen gut mit

Salz, weißem Pfeffer und Kümmel ein und läßt ihn ein oder zwei Tage liegen, wobei er öfters gewendet wird. Dann bringt man ihn mit Fett und fein nudelig geschnittenem Wurzelwerk und Zwiebel in eine Pfanne, bespritzt ihn mit Essig und läßt ihn zugedeckt circa ½ Stunde dünsten, wobei man Suppe zugießt. Nach dieser Zeit bringt man ihn in die heiße Röhre, um eine schöne Farbe zu erzielen; hat man einen Jungschweinsschlegel verwendet, so muß die Schwarte schachbrettartig eingeschnitten werden. Man gibt von dem Wurzelwerk beim Serviren zum Braten.

443. Farschirter Schweinsschlegel.

Von einem abgezogenen Schlegel wird, nachdem der Knochen ausgelöst ist, das dünne Ende und einen Daumen breit auch das Fleisch an der inneren Seite weggeschnitten. Von diesem Fleisch beseitigt man Haut, Sehnen und Fett, schneidet es dann mit 3 geputzten Sardellen, 1 Löffel Kapern, 5 Schalotten und Citronenschalen fein zusammen und rührt es mit einem Ei und einer in Milch geweichten Semmel gut ab. Diese Fülle streicht man auf die innere Seite des gut eingesalzenen Schlegels, wickelt ihn zusammen und verschnürt ihn mit Spagat. So vorgerichtet kommt die Rolle in eine mit Fett, Wurzelwerk und Zwiebeln belegte Casserolle, in der man sie unter Zuguß von Suppe und Essig durch anderthalb Stunden langsam dünsten läßt. Nach dieser Zeit wird sie in eine andere Pfanne gebracht. Der Spagat wird gelöst, zerlassene Butter oder Aspic daraufgegeben und dann bei jäher Hitze rasch goldbraun gebraten. Der Saft wird mit einigen Löffeln Rahm und etwas Citronensaft aufgekocht, passirt und zu dem in Scheiben geschnittenen Braten gegeben.

444. Schweins-Carré (Rücken).

Auch dieser Braten kann abgezogen oder mit der Schwarte verwendet werden. Wenn das Rückenstück längs der Wirbelknochen gut eingehackt, mit Salz und Kümmel eingerieben ist, wird es in der gewöhnlichen Weise gebraten und im Verlaufe der Bratdauer leicht mit Essig bespritzt. Ist es ein Jung-

schweinsbraten, so muß man die Schwarte wie beim Schlegel, schachbrettförmig einschneiden. Der Braten wird nach seiner Vollendung längs der Rippen in Coteletten zerschnitten, die jedoch beim Serviren aneinander gereiht bleiben.

445. Gedünstete Schweinsbrust.

Man schneidet das Bruststück, den Rippen folgend, in Streifen von zwei Fingerbreite, die man mit Salz, Kümmel, Zwiebeln und etwas Gewürz dünstet, wobei man so viel Suppe und Bertramessig zugießt, daß das Fleisch bedeckt ist. Hat sich der Saft so ziemlich verdünstet, so passirt man ihn und gibt ihn zu dem Fleisch.

Uebrigens kann man das Bruststück auch in derselben Weise braten, wie das Carré. (Nr. 444.)

446. Naturschnitzel vom Schweinfleisch.

Man schneidet vom Carré oder auch vom besten Theil des Schlegels fingerbreite Schnitten, die man klopft, mit Salz und Kümmel einreibt, etwas mit Essig bespritzt und dann in heißem Fett auf beiden Seiten rasch abbratet.

Man kann die Schnitzel auch so zubereiten, daß man sie klopft, salzt, dann mit der flachen Hand Semmelbrösel eindrückt und lichtbraun abbratet.

447. Panirte Schweinsschnitzel.

Die geklopften und gesalzenen Schnitzeln werden in Mehl, Eiern und Semmelbröseln gewälzt und dann in so viel heißem Schmalz, daß sie darüber zusammengeht, lichtbraun gebacken.

448. Schweins-Coteletten.

Diese Coteletten werden ebenso vorbereitet, wie jene vom Kalbfleisch (Nr. 377), dann klopft und salzt man sie, läßt sie einige Zeit liegen und bratet sie entweder leicht mit Mehl bestaubt oder mit Kümmel und Essig in heißem Fett, worauf das Rippenbein mit einer Manchette besteckt wird. Panirte Schweins-

Cotelettes werden ganz wie jene vom Kalbfleisch (Nr. 378) zubereitet.

449. Jungfernbraten (Schweins-Lungenbraten).

Man verwendet hiezu den Lungenbraten vom Schweine, wohl auch das von den Knochen abgelöste dicke Hals- und Rückenfleisch. Dasselbe wird mit Salz, Kümmel und Pfeffer eingerieben und mehrere Stunden abliegen gelassen. Dann schlägt man es in ein gut ausgewaschenes Schweins-Netzchen ein, begießt es mit heißem Fett und bratet es in der Röhre schön braun. Den entstehenden Saft verrührt man während des Bratens mit Rahm und man kann auch Kapern dazu geben. Man schneidet den Braten in handbreite Stücke, übergießt ihn mit der Sauce und gibt Preßkohl, Erdäpfel, Macaroni ꝛc. dazu.

450. Schweins-Gulyas.

Schweinefleisch von den Schultern oder der Brust, das nicht allzu mager ist, wird in nußgroße Stücke geschnitten. Diese gibt man nebst Salz, Kümmel und Paprika zu in Fett goldgelb gerösteten Zwiebel-Ringelchen und läßt es zuerst im eigenen Safte, dann unter Zusatz von Rahm weichdünsten. Bevor dies der Fall ist, kann man rohe Erdäpfel in Stücken dazu schneiden, die man mitdünsten läßt. Sie können übrigens ebenso wie der Rahm wegbleiben. Im letzteren Falle staubt man etwas Mehl zu und gießt mit Wasser oder Suppe auf. Bleiben die Erdäpfel weg, so gibt man Nockerl oder Nudeln dazu. In Ungarn dünstet man statt der Erdäpfel Kraut mit.

451. Falsches Wildschweinfleisch.

Der Rücken oder Schlegel vom Jungschweinfleisch wird an der Schwarte mit feiner Asche von verbranntem Papier oder Stroh eingerieben und dann an der Gluth oder mit heißem Eisen gesengt, wodurch die Schwarte das schwärzliche Ansehen vom Wildschein erhält. Dann wird das Fleischstück gut abgewaschen und in die abgekochte Beize von Wasser, Essig, Wurzel-

werk, Zwiebeln, Gewürzkörnern, Lorbeerblätter und Wachholderbeeren gelegt, die in diesem Falle heiß darüber gegossen und durch zwei bis drei Tage unter öfterem Umwenden darauf gelassen wird. Nach dieser Zeit wird das Fleisch mit einem Theil der Beize und rothem Wein gedünstet, und wenn es weich ist, in Stücke geschnitten, jedoch wieder zusammengeschoben und in ganzer Gestalt servirt. Man kann das Fleisch warm mit Hetschepetsch- oder Preiselbeeren-Sauce oder kalt mit einer solchen pikanten Sauce geben.

452. Gekochter Schinken.

Wenn der Schinken warm servirt werden soll, so schneidet man rund herum ober der Kniebeuge Schwarte und Fleisch durch, schiebt sie dann nach abwärts und hackt den Knochen so durch, daß er etwas vorsteht. Man siedet den Schinken am besten in einer Casserolle oder einem so breiten Topf, daß er darin mit der oberen Schwarte nach abwärts liegen kann. Man kocht bei mäßiger Hitze langsam und gießt, wenn das Sudwasser sehr salzsauer werden sollte, davon ab und gibt neues siedendes Wasser zu. Bei einiger Uebung wird man an dem Widerstand, den eine Gabel beim Hineinstechen findet, leicht erkennen, ob der Schinken schon weich ist oder nicht. Im ersteren Falle entfernt man an der unteren Seite die Schwarte und schneidet die oben verbleibende zackig und auch in der Mitte nach irgend einem einfachen Muster aus, das durch das Braun der Schwarte und das weiße Fett, wo die erstere ausgeschnitten wird, entsteht. Das Stelzbein kann man entweder ganz auslösen oder mit einer Papier-Manschette umgeben. Rundherum ordnet man einen Kranz von gerissenem Kren, Aspic und grüner Petersilie.

Kommt der Schinken kalt zur Verwendung, so legt man ihn, wenn er aus dem Sude genommen wird, auf eine flache Schüssel oder noch besser auf ein Brett und deckt ihn mit einem zweiten, daß beschwert wird, zu. Ist er ganz erkaltet, so lockert man die Schwarte von der oberen Seite, schneidet so viel als man bedarf, herunter und zieht dann die Schwarte, um das Austrocknen zu verhindern, über das Fleisch. Kalter

Schinken wird in dünne Scheiben entweder allein mit obiger Garnirung oder gemischt mit anderem kalten Aufschnitt gegeben.

453. Gebackener Schinken.

Ist der Schinken älter und sehr stark gesalzt, so setzt man ihn zuerst mit kaltem Wasser zu, läßt ihn etwa eine Stunde sieden, trocknet ihn dann ab und läßt ihn ganz abkühlen. Dann wird er, so wie jüngerer und milderer Schinken, der nur trocken abgewischt wird, stark fingerdick in gewöhnlichen schwarzen Brodteig eingeschlagen, der jedoch, um nicht durch die entwickelten Dämpfe abgesprengt zu werden, an mehreren Stellen durchlöchert werden muß. Je nach der Größe wird der Schinken dann 2 bis 3 Stunden, auch länger, im Backofen gelassen und darnach, ohne den Teig zu entfernen, auskühlen gelassen. So behandelter Schinken bleibt saftiger, aber auch schärfer schmeckend, als gesottener.

454. Schinken in Madeira-Sauce.

Man schneidet vor einem weichgekochten Schinken zierliche Scheiben von 1/2 Centimeter Dicke, entfernt alles Fett davon und dünstet sie mit gleichviel Madeira und weißer Suppe, wobei man feingeschnittene Trüffeln beigeben kann; 5 bis 8 Minuten sind ganz ausreichend, worauf man die Scheiben mit der Sauce zu Tisch gibt. Den ganzen Schinken nach Entfernung von Schwarte und Fett so zu dünsten, ist nicht zu empfehlen, da sich den inneren Theilen der Beigeschmack des Madeira nicht mittheilt und für einen ganzen Schinken von einer solchen Zwischenspeise auch wohl selten Verwendung sein wird.

455. Geräuchertes Schweinfleisch (Selchfleisch).

Dasselbe stammt von Brust, Schulter u. s. w. und ist meist in Stücken von 1/4 bis 1/2 Kilo geräuchert.

Geräuchertes Jungschweinfleisch von der Brust wird Kaiserfleisch genannt und ist besonders beliebt. Man siedet das Selchfleisch je nach der Größe der Stücke 1 bis 1 1/2 Stun-

den, theilt es dann noch in beliebige Stücke und gibt es mit Knödeln, Kraut, böhmischen Erbsen oder Erbsen-Purée.

Am zartesten ist der Schopf- oder Schafbraten, das geräucherte Fleisch vom untern Hals und Rücken des Schweines. Derselbe wird behandelt wie anderes Selchfleisch und mit denselben Beilagen gegeben.

456. Schweinsnieren.

Diese können ebenso verwendet werden, wie Kalbs- oder Lamms-Nieren; man schneidet sie aber auch nach Entfernung der an der eingebogenen Seite befindlichen weißen Bohne der Länge nach in zwei Hälften, die man nun mit Salz und Pfeffer bestreut, in heißem Fett rasch bratet oder auch früher, um sie saftiger zu erhalten, in Mehl taucht.

457. Krenfleisch.

Jungschweinfleisch von der Brust und Schulter, wie auch der unabgezogene Schweinskopf (besonders die Ohren und der Rüssel) werden in passende, nicht zu kleine Stücke geschnitten und mit Wurzelwerk, Zwiebel, ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern, Körbelkraut und Salz in stark angesäuertem Wasser kernweich gesotten. Man gibt das Fleisch mit etwas von dem Wurzelwerk und der durchgeseihten Brühe und streut reichlich geriebenen Kren darauf.

458. Spanferkel am Spieß gebraten.

Zum Abstechen bindet man dem Ferkel am besten die hinteren Füße, die vorderen drückt man mit einer Hand so nieder, daß auch der Kopf festgehalten wird und sticht dann mit einem spitzigen Messer zwischen den ersten Rippen durch den Hals nach unten, um das Herz zu treffen.

Man muß das Spanferkel sehr gut ausbluten lassen, dann wäscht man es und streut, so lange es noch naß ist, gepulvertes weißes Pech darauf, begießt es mit kochendem Wasser, worauf sich die Borsten leicht mit der Hand abstreifen lassen.

Nach nochmaligem sorgfältigen Abwaschen schneidet man den Bauch auf, entfernt die Eingeweide und reinigt es auch im Innern.

Das zarte Fleisch des Spanferkels bedarf keines Abliegens und es kann sogleich nach dem Schlachten auch zum Braten vorbereitet werden. Mit Spagat bindet man die Vorderfüße nach rückwärts, die Hinterfüße nach vorne; unter dem Bauch, zwischen Kopf und Hals, macht man einen die Schwarte bis zum Fett durchdringenden Querschnitt, die Augen werden ausgestochen und durch getrocknete Pflaumen oder große Rosinen ersetzt. Schweif und Ohren umhüllt man mit gut eingefettetem Papier. So vorbereitet wird das Spanferkel innen und außen gut mit Salz und Kümmel eingerieben und vom After bis zum Rüssel an den Spieß gesteckt, wobei man jedoch durch Speile, die man durch die Füße schiebt, oder durch Festbinden mit Spagat dafür sorgen muß, daß das Ferkel nicht am Spieß während des Bratens vor- oder rückwärts rutscht. Dann wird es mit heißen Speckscheiben bestrichen, was man auch während des Bratens mehrmals thut. Ablaufendes Fett oder den Fleischsaft aus dem Innern darf man jedoch nicht auf der Schwarte eintrocknen lassen, denn diese würde sich an solchen Stellen rasch dunkel färben und Blasen treiben, was die Schönheit des Bratens wesentlich beeinträchtigen würde; man muß solche Streifen daher vorsichtig mit einem reinen Tuch abwischen.

Wenn sich die Schwarte zu bräunen anfängt, so taucht man die Speckschnitte, mit der man sie bestreicht, zuerst in Bier, dadurch wird die Schwarte glänzend und sie erhält jene knusperige Kruste, die so sehr geschätzt wird. Am Ende der Bratdauer, die ein bis zwei Stunden dauern kann, entfernt man das Papier von dem Schweif und den Ohren, läßt auch diese braun werden, zieht dann den Spieß heraus, tranchirt das Spanferkel der Länge nach in zwei Theile, zuerst der Kopf weg, dann die Schulter und Keulenstücke, endlich die Rippenstücke handbreit auseinandergeschnitten, das Ganze aber in der Schüssel in der ursprünglichen Form zusammengelegt wird.

Man kann rundherum eine Garnirung von gebackenen Kartoffeln, gedünstetem Kraut, Rothkraut u. s. w. geben, in

die Ohren steckt man Büschel grüner Petersilie, in den Rüssel eine Citronenschnitte. Wenn man sich bei Tische der Mühe des Tranchirens unterziehen will, kann man das Spanferkel auch ganz serviren, wodurch der Braten allerdings viel ansehnlicher aussieht.

459. Spanferkel in der Röhre gebraten.

Das im Wesentlichen so wie oben angegeben vorgerichtete Spanferkel wird vom After aus mit einem dünnen Holzspeil durchstochen, der bis zum Kopf reicht. Dann legt man es auf querliegende Holzstücke in eine mit Fett bestrichene Pfanne und bratet es in der mäßig heißen Röhre unter Beobachtung der gleichen Regeln, wie sie oben angegeben wurden, nur wird es, da die Bratröhren selten auf beiden Seiten gleich gut braten, nöthig sein, die Pfanne mehrmals umzudrehen. Weiter verfährt man wie mit dem am Spieß gebratenen Ferkel.

460. Spanferkel à la sanglier.

Man reibt das abgestochene Spanferkel gut mit gestoßenen Wachholderbeeren ein, hängt es frei auf und sengt mit rothglühendem Eisen die Haare ab; man soll jedoch stets zwei Eisen bereit halten, um diese Arbeit ohne Aufenthalt vollziehen zu können. Dann wird es erst aufgeschnitten, ausgeweidet, gut ausgewaschen und in dieselben Stücke wie beim gebratenen Ferkel zerlegt.

Unterdessen hat man feingeschnittenes Wurzelwerk, Zwiebeln, Lorbeerblätter und ganzes Gewürz in einem mäßig angesäuerten Wasser halbweich gekocht, dazu gibt man nun das Fleisch, salzt und läßt dieses weich kochen, aber ja nicht zu weich, da das Ferkelfleisch, wenn es eine gewisse Festigkeit verliert, fade und geschmacklos wird. Man ordnet dann das Fleisch auf eine Schüssel mit etwas von dem Sudwasser und gibt es mit Hetschepetsch oder einer anderen süßen Sauce zu Tische.

461. Farschirtes Spanferkel.

Das Ferkel wird geputzt und gereinigt, wie es beim gebratenen angegeben wurde. Dann löst man sorgfältig das Rückgrat, die Rippen, die Schulterblätter und die Fußknochen bis zu den Klauen aus, salzt innen gut ein, gibt ein beliebiges stark gewürztes Fleischfarsch hinein, vernäht dann die Bauchöffnung und salzt auch außen. Dann bringt man den Braten in eine mit Speck belegte Pfanne und bratet ihn bei mäßiger Hitze und öfterem Bestreichen durch anderthalb bis zwei Stunden. Die Rückenpartie wird beim farschirten Spanferkel nicht der Länge nach, sondern in ganzen Scheiben geschnitten.

462. Gesulztes Spanferkel.

Einige gut geputzte Kalbs- und Schweinsfüße werden zerschnitten und in Essig und Wasser (3 Theile Wasser, 1 Theil Essig) so lange gesotten, bis kein Schaum mehr entsteht. Dann setzt man Wurzelwerk, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenschale, ganzes Gewürz und Salz zu und läßt auch dies gut aufkochen. Nun erst kommt das in nicht zu kleine Stücke geschnittene Spanferkel zum Sud, wird kernweich gesotten und dann unter einem mit kaltem Essigwasser befeuchteten Tuche aufbewahrt. Das Sudwasser wird entfettet, dann ein-, wenn nöthig auch zweimal durchgesiehen, mit dem steifen Schnee von zwei Eierklar vermengt und unter Rühren bei starkem Feuer so lange gekocht, bis sich das Eiweiß oben ausscheidet, worauf nochmals durchgesiehen wird. Man gießt nun in eine kaltgestellte Form 2 Finger hoch von der nunmehr schon dicklich und klar gewordenen Brühe, läßt sie halbsteif stocken und steckt dann das Fleisch so hinein, daß es sich wieder zum ganzen Spanferkel zusammenfügt. Dann wird die übrige Brühe zugegossen, die über das Fleisch reichen soll, und wenn Alles fest gesulzt ist, taucht man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, stürzt sie auf eine passende Schüssel, hebt sie vorsichtig ab und garnirt dann die Sulz, wie es gewünscht wird.

463. Gesulzter Schweinskopf.

Ein sorgfältig geputzter und ausgelöster Schweinskopf wird mit Wurzelwerk, Zwiebel, ganzem Gewürz und Salz in stark angesäuertem Wasser weich gesotten. Dann schneidet man das Fleisch in passende Stücke, legt es zierlich in eine Schüssel, schüttet die noch weiter eingekochte und durchgesiehene Brühe darüber und läßt sie an einem kalten Ort stocken. Man kann außer dem Kopf hiezu auch die Schweinsfüße oder vorhandene zarte Rippenstücke vom Jungschweinernen verwenden.

464. Ungarisches Rebhuhn.

Ein Schweinskopf, einige Schweinsfüße, ein Stück vom Ochsenkopf und wenn möglich auch Kalbsfüße werden mit etwas Wurzelwerk, Zwiebel, Lorbeerblättern, ganzem Gewürz und Salz in Essigwasser weich gekocht. Dann löst man die Beine aus, schneidet das Fleisch grob zusammen (haselnuß- bis bohnengroß), mengt es wieder unter die eingekochte und abgesiehene Brühe und läßt es in beliebigen Formen sulzen. Man gibt klein gehackten Zwiebel und Essig und Oel dazu.

465. Würste.

Die Bereitung der Würste wird derzeit, besonders in den Städten, nur selten mehr in den Haushaltungen geschehen, da eine reiche Auswahl in trefflicher Herstellung und großer Verschiedenheit zu Gebote steht. Wir erörtern nun, in welcher Weise die bekanntesten Wurstarten in der Küche zubereitet werden.

466. Bratwürste.

Man macht in einer flachen Pfanne Fett heiß und bratet die Würste zuerst auf einer, dann auf der anderen Seite schön braun, aber nicht zu viel, da sie sonst trocken und geschmacklos werden. Sind sie nicht schon in bestimmten Längen abgedreht, so streift man an den Enden etwas Fülle aus und dreht den Darm zusammen, um das Auslaufen des Saftes während des

Bratens zu verhindern. Bratwürste müssen von der Pfanne weg sofort auf den Tisch kommen; man gibt beliebigen Senf dazu.

Man kann sie auch sieden und dann als Auflage zu Gemüsen verwenden.

467. Augsburgerwürste.

Diese aus Schwein- und Kalbfleisch bereiteten Würste können auf verschiedene Art bereitet werden. Entweder schält und theilt man sie der Länge nach in zwei Hälften, wobei die runde Seite mehrmals schief eingeschnitten wird. In dieser Form bratet man sie in heißem Fett, wobei man fein gewiegte Sardellen in die erwähnten Querschnitte streichen kann. Auch dürfen sie nicht zu stark gebraten sein und müssen heiß — meist mit Erdäpfel-Schmarrn oder anderem Gemüse — servirt werden. (Sehr gut sind sie derart in Rahmsauce gegeben.) Oder man schält sie und panirt sie ganz oder in die Hälfte geschnitten in Eier und Bröseln ein, um sie in heißem Schmalz zu backen. Zu diesem servirt man gern Salat.

Endlich kann man die geschälten Würste blätterig schneiden und mit reichlich Zwiebel und Semmelbröseln rösten, wobei die Wurstscheiben erst darangegeben werden dürfen, wenn die Zwiebel schön gelb geröstet ist.

468. Leberwürste.

Diese werden in heißem Fett auf beiden Seiten braun gebraten. Beim Wenden soll man nicht mit der Gabel hineinstechen, um ein Auslaufen des Saftes zu vermeiden. Haben die Leberwürste einen größeren Durchmesser als höchstens 4 Centimeter, so ist es gut, sie in Suppe oder Salzwasser heiß zu machen, da sie sonst durch das Braten im Innern nicht vollkommen gar werden, bei längerem Braten aber leicht aufspringen.

469. Blutwürste.

Diese werden stets früher in Suppe oder Salzwasser gekocht und dann in heißem Fett unter öfterem Wenden gebraten.

Die Art, sie in Scheiben zu schneiden und diese zu braten, ist nicht empfehlenswerth, da die Würste dadurch sehr an Saft und Wohlgeschmack verlieren. Geräucherte Blutwurst (Rothwurst) wird nur gesotten und kann warm oder kalt genossen werden. Man servirt sie gewöhnlich mit gerissenem Kren.

470. Preßwurst.

Bezüglich dieser Wurst, zu der sich viele Abfälle sehr gut verwenden lassen, sei auch die Herstellungsart angeführt. Man kann dazu Ueberbleibsel vom Schweins- oder Kalbskopf, von den Füßen und andere gekochte Reste von Kalbs- oder Schweinfleisch, Schinken und Zungen, Abschnitzel ꝛc. verwenden. Allerdings muß aber ein gewisses Verhältniß beobachtet werden, damit nicht die eine oder andere Fleischsorte zu sehr überwiegt.

Man schneidet das ausgewählte Fleisch, je nach der Größe des zur Verfügung stehenden Schweinsmagens, 1—2 Kilogramm, in kleine Würfel, dann röstet man 10 Dekagramm Würfelspeck ein wenig, gibt ihn zu dem Fleisch, salzt und pfeffert tüchtig und verrührt schließlich mit etwa $^1/_2$ Liter gepeitschtem frischen Schweinsblut. Mit dieser Masse füllt man den gehörig gereinigten Schweinsmagen, der an beiden Seiten fest abgebunden und dann durch wenigstens zwei Stunden in Salzwasser gesotten wird. Schließlich legt man die Wurst zwischen zwei Bretter, von welchen das obere tüchtig beschwert wird. Man richtet diese Wurst in feinen Scheiben mit Essig und Oel an.

471. Farschwürste.

Diese können je nach Wunsch oder der Art der gerade zur Verfügung stehenden Fleischsorten auf verschiedene Art bereitet werden. Vom Kalbfleisch, sei es nun von der Brust oder vom Schlegel, schneidet man so viel weg, daß an der Haut nur kleinfingerdickes Fleisch bleibt, das Uebrige stoßt man fein, mengt es mit Beinmark, Eidottern, in Milch geweichten Semmeln, gereinigten Sardellen, Salz und Gewürz zu einer

Farsch, die zur Hälfte auf das ganz belassene Fleisch gestrichen wird. Dann legt man Streifen von Zunge, Schinken und Speck, streicht die zweite Hälfte Farsch darauf, rollt und bindet aus dem ganzen eine Wurst, die mit Speckscheiben gedünstet und kalt aufgeschnitten wird.

Zu Farschwürsten von gemischtem Fleisch nimmt man gleiche Theile rohes Kalbs- und Schweinfleisch und eben so viel Wildpret (vom Hasenlauf, der Rehschulter u. s. w.). Dieses Fleisch wird gestoßen, dann mit feingeschnittenen Schalotten, Citronenschalen, 2 Eidottern, kleinwürfligem Speck, in Milch geweichter Semmel, Salz und Gewürz sehr gut verrührt. Man formt aus dieser Masse Würstchen von zwei Finger Dicke, die man mit Speckscheiben umwickelt, bindet und dann bratet. Oder man rollt nur eine Wurst aus der ganzen Masse, wickelt darum eine Schwarte von Schweinfleisch, bindet diese fest zusammen und siedet die Wurst in 3 Theilen Wasser, einem Theil Wein und einigen Löffeln Essig. Nach mindestens zweistündigem Kochen bindet man die Schwarte los und schneidet nach völligem Erkalten Scheiben aus der Wurst, die mit Aspic servirt werden.

Wie schon angedeutet, sind die hier angegebenen Zusammensetzungen nicht als feste Norm zu betrachten, sondern es sind sehr viele Variationen möglich, durch welche der Geschmack dieser Farschwürste verändert wird. Nur ist stets darauf zu achten, daß die genügende Menge von jenen Bestandtheilen verwendet wird, welche das Fleisch binden und das Erhalten der Form ermöglichen, — es sind dies die Eier und Semmeln.

F. Zahmes Geflügel.

Wir schicken, um Wiederholungen zu vermeiden, jene allgemeinen Bemerkungen voraus, die sich auf das Zurichten des Geflügels für den eigentlichen Küchenbedarf beziehen und mehr oder weniger für alle Gattungen giltig sind.

472. Das Abstechen und Dressiren.

Mit Ausnahme des Truthahnes, dem der Kopf und obere Theil des Halses, soweit er schuppig ist, ganz abgeschnitten wird, tödtet man alles Geflügel dadurch, daß man es bei den Flügeln festhält, den Kopf rückwärts gegen den Rücken legt und dann mit einem Schnitt nahe beim Kopf, die Halshaut und Kehle durchschneidet. Zum Verbluten hält man das Geflügel mit dem Kopf nach abwärts und so fest, daß es nicht durch die oft heftigen Zuckungen das Blut herumspritzt, übrigens wird man dasselbe öfters in einem reinen Gefäße auffangen, da es mehrfach zu verwenden ist.

Junge Hühner, die sogleich nach dem Abstechen zubereitet werden sollen, läßt man auskühlen, taucht sie dann in heißes — aber nicht in kochendes — Wasser, zieht dann rasch die Federn aus und legt die Hühner in kaltes Wasser. Aeltere Hühner, Poulards und Kapaunen sollen trocken gerupft werden, so lange sie noch warm sind, dann ausgeweidet — aber nicht ausgewaschen werden, was stets erst vor dem Gebrauch geschieht und sind dann mehrere Tage an einem kühlen Orte aufzubewahren.

Kropf und Speiseröhre werden beim Hals herausgezogen, zur Entfernung der Baucheingeweide macht man oberhalb des Steißes einen Einschnitt, durch welchen man die Gedärme, den Magen, die Leber und das Herz vorsichtig herauszieht, um die Galle nicht zu zerdrücken. Die Letztere, sowie das etwa grünlich Gefärbte an der Leber, wird abgetrennt. Die Füße werden

beim Kniegelenk abgetrennt. So vorbereitet, werden die Hühner trocken abgerieben, die feinen Haare an einer Spiritusflamme oder Kerze abgesengt und dann gut abgewaschen und nochmals getrocknet, auch das Innere leicht ausgespült, wonach man jedoch das Wasser gut abtropfen lassen muß.

Nachdem das Huhn dann innen gut eingesalzen, oder mit zerdrückten Sardellen eingerieben wurde, bringt man es in jene Form, welche während der Zubereitung erhalten bleiben und dem Braten ein schönes Aussehen verleihen soll. Man nennt dieses Verfahren das Dressiren und geht dabei folgendermaßen vor, wobei man sich einer Heftnadel (Dressirnadel) bedient, in welche starkes weißes Garn oder dünner Bindfaden eingefädelt ist.

Man legt das zu dressirende Thier auf den Rücken und drückt mit dem Daumen und Mittelfinger der rechten Hand die beiden Schenkel an den Leib, wodurch die Brust sich heraushebt. Um sie in dieser Lage zu erhalten, sticht man mit der Dressirnadel durch das Schenkelgelenke, quer durch den Leib, um beim zweiten Schenkel, an derselben Stelle herauszukommen. Dann leitet man den Faden längs der Seite hinauf zum Flügel, durchsticht denselben beim Bug, dann etwas oberhalb desselben, wo der Kragen sich an den Leib setzt, den Körper in der gleichen Weise, dann von Innen nach Außen den zweiten Flügel. Nun ist der Faden mit dem zweiten Ende an dieselbe Seite zurückgeleitet, wo man begonnen hat und man knüpft ihn unter mäßigem Zusammenziehen so fest, daß Schenkel und Flügel fast anliegen, die Brust schön heraustritt. Nun sticht man nochmals durch das Kniegelenk, durch den Leib nahe am Steißansatze durch und in derselben Weise durch den zweiten Schenkel, leitet den Faden dann über diesen, durchsticht den Leib knapp unter dem Brustbein, so daß man wieder beim ersten Ende des Fadens ist und auch hier mäßig fest verknüpfen kann. Die obere Flügelbeuge wird nach einwärts unter die Achsel gesteckt. In dieser Weise wird alles Geflügel mit wenigen Ausnahmen, die wir kennen lernen werden, zum Braten oder Dünsten in ganzer Gestalt zugerichtet, gleichviel, ob es am Spieß oder in der Röhre gebraten wird.

Bei Tauben schneidet man den Kopf ganz weg, jedoch so, daß die Kragenhaut gegen den Leib zurückgeschoben wird,

und daher über das circa daumenbreite Kragenstück, das man am Körper läßt, zusammengeht. Bei Tauben und allen gleich großen oder kleineren Geflügelarten werden die Beine nicht abgeschnitten, sondern nur die durch Abbrühen locker gemachte schuppige Oberhaut abgezogen und die Nägel oder Zehen ausgebrochen.

Enten werden am besten trocken gerupft und dann einige Tage vor dem Gebrauch liegen gelassen; junge kann man aber auch naß rupfen und flammiren. Der Kragen wird, ähnlich wie bei den Tauben, so abgeschnitten, daß die Haut über dem verbleibenden Kragenstück zusammengeht. Von den Flügeln bleibt nur ein Glied am Körper, die beiden unteren kommen zum „Jungen", auch die Füße werden beim Gelenke abgenommen. Im Uebrigen werden sie dressirt, wie wir es bei den Hühnern geschildert haben.

Ebenso werden Gänse behandelt, die mindestens $^1/_2$ Tag vor dem Abstechen nicht mehr gefüttert und vorher gebadet werden sollen, um die verwendbaren Federn zu säubern. Man soll die Gänse rupfen, so lange sie noch warm sind, dann das Eingeweide herausnehmen und sie über Nacht in kaltem Wasser liegen lassen.

Ebenso wird der Truthahn behandelt, nur kommt bei demselben, wie schon erwähnt, der Kopf und der beschuppte Theil des Kragens gleich beim Abstechen weg.

Sehr beschmutztes Geflügel reibt man gut mit Mehl ein und wäscht es dann mehrmals mit kaltem Wasser.

Dressirt wird das größere Wildgeflügel gleich dem zahmen. Die übrigen Besonderheiten werden am geeigneten Platze Erwähnung finden.

473. Brathühner.

Die gehörig geputzten und dressirten Hühner werden innen und außen gehörig gesalzen oder innen mit zerdrückten Sardellen ausgerieben. Dann bratet man sie mit Butter oder Fett in der Röhre bei nicht zu großer Hitze und unter mehrmaligem Wenden. Aeltere oder Hühner von derberem Fleisch läßt man mit Vortheil zuerst ein wenig in der zugedeckten Casserolle dünsten.

Die Bratdauer beträgt $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden, darüber sollte man gar nicht gehen, da das Fleisch sonst trocken wird, lieber verstärkt man, wenn sich die Hühner zu langsam bräunen, nach der zweiten Viertelstunde die Hitze; dies gilt auch von den am Spieß gebratenen Hühnern.

Sollen die Hühner gespickt werden, so bringt man auf beiden Seiten der Brust zu zwei Reihen halbfingerlangen, nudelig geschnittenen Speck an und auch die Oberfläche der Schenkel und Keulen wird gespickt. Je gleichmäßiger dies geschieht, desto schöner wird sich der Braten repräsentiren.

474. Gefüllte Brathühner.

Zu dem Abtrieb von 4 Dekagramm Butter, einem ganzen Ei und einem Dotter mischt man drei abgeriebene und in Milch geweichte Semmeln, Salz und gewiegte grüne Petersilie. Dann führt man an den gehörig geputzten und gewaschenen Hühnern beim Kragen einen Federkiel ein und stellt durch Blasen einen Hohlraum zwischen Haut und Fleisch her, der bis zum Ende des Brustbeines und den beiden Schenkeln reicht. In diesen streicht man die oben angegebene Fülle, zieht die Kragenhaut über die Oeffnung und hält sie durch die gegen den Rücken einwärts gedrehten unteren Flügelglieder zusammen. Hierauf werden sie dressirt und wie gewöhnliche Brathühner gebraten. Gefüllte Hühner werden nach Entfernung des Dressirfadens nicht wie sonst üblich tranchirt, sondern nur der Länge nach in zwei Hälften getheilt.

475. Hühner am Rost gebraten.

Hiezu werden die geputzten Hühner der Länge nach zerschnitten, der Brust- und Rückenknochen ausgelöst und diese Hälfte dann mit dem hölzernen Fleischschlegel vorsichtig geklopft und eingesalzen. Zuerst werden sie in einer flachen Casserolle mit Butter überbraten, dann mit zerlassenem Aspic bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut und auf dem Rost bei schwacher Gluth goldgelb gebraten. Man schneidet dann jede Hälfte nochmals auseinander und gibt sie mit Citronenschalen zu Tische.

476. Gedünstete Hühner.

Man kann hiezu größere, nicht mehr ganz junge Hühner verwenden. Man schneidet sie, wenn sie geputzt und ausgenommen sind, in vier Theile und bringt sie in eine Casserolle, in welcher fein geschnittene Zwiebel und grüne Petersilie leicht mit Butter geröstet wurden. Man dünstet dann unter Zuguß von etwas Suppe und Citronensaft, bestreut die Hühner, wenn sie schon weich sind, mit Semmelbröseln, läßt sie zehn Minuten in der Röhre braten und servirt sie mit der passirten Sauce.

477. Gedämpfte Hühner.

In jedes der geputzten und gesalzenen Hühner schiebt man ein Klümpchen Butter (3 Dekagr.), die mit fein geschnittener Petersilie abgeknetet ist, dressirt dieselben dann und beträufelt sie mit Citronensaft. So werden sie in eine mit Speckscheiben belegte Casserolle gebracht und zugedeckt, langsam gedünstet, wobei man, wenn der Saft verdampfen sollte, löffelweise Suppe daran geben kann. Wenn sie weich sind, wird der Dressirfaden entfernt, die Hühner zerschnitten und mit Reis oder einer passenden Sauce aufgetragen.

478. Backhühner.

Hiezu sollen nur junge, sehr zarte Hühner genommen werden, die kurz vor dem Gebrauch abgestochen, geputzt, ausgenommen und in kaltem Wasser gewaschen werden. Dann schneidet man sie in vier Theile, so daß bei einem Vordertheil der ganze Kopf bleibt, an dem die Augen ausgestochen und der untere Schnabel weggebrochen wird.

Die Flügel werden rück- und einwärts gedreht, die Schenkelgelenke eingeschnitten, um gleichfalls die Keulen unter den Oberschenkel stecken zu können. In dieser Form werden die Hühner und — wenn man sie nicht anders verwenden will — auch Magen und Leber eingesalzen, in Mehl gewälzt, dann in gesprudelte Eier getaucht und gut in Semmelbröseln panirt. Zum Backen nimmt man in einer tiefen Casserolle entweder Schweinschmalz allein oder dieses zur Hälfte mit Rindschmalz

gemischt, und zwar so viel, daß die Stücke darin bis zur Hälfte in Schmalz schwimmen können. Dasselbe muß stets sehr heiß erhalten werden, soll aber nicht rauchen. Da das Herausspritzen auf die heiße Herdplatte nicht allein einen üblen Geruch erzeugt, sondern durch das Zurückspringen kleiner Funken in das heiße Schmalz dieses entzündet werden kann, ist es gut, rund um die Pfanne Holzkohlen- oder gesiebte Steinkohlenasche zu streuen. Die auf beiden Seiten hellbraun gebackenen Stücke läßt man zuerst vom Backlöffel abtropfen, legt sie dann vorerst auf Fließpapier und später auf eine gewärmte, am besten in der offenen Röhre stehende Schüssel, ordnet sie zierlich, daß die Köpfe gegen oben stehen, steckt Sträußchen gebackener Petersilie dazwischen und bringt sie heiß zur Tafel.

479. Eingemachte Hühner.

Man dünstet die in beliebige Stücke geschnittenen Hühner mit Butter, geschnittenen Champignons, grüner Petersilie und dem nöthigen Salz, wobei man nach und nach Suppe zugießt. Wenn sie weich sind, macht man von Butter und Mehl eine lichte Einbrenn, die mit dem passirten Saft aufgegossen, mit etwas Citronensaft verkocht und dann über die Hühner gegossen wird. Man kann Stücke Spargel, Carviolrosen und auch Bröselknödel dazugeben.

480. Hühner-Ragout.

Die wie vorstehend weich gedünsteten Hühner werden symmetrisch auf eine Schüssel gelegt. Dazwischen und rundherum gibt man Stücke von gedünstetem Kalbsbries, Hahnenkämme, ganze in Salzwasser gekochte Champignons, gedünstete Trüffeln, Stücke von weißer Gansleber u. s. w. Das Ganze wird mit einer beliebigen Buttersauce übergossen. Dieses Ragout erlaubt durch verschiedene Zusammenstellung und Garnirung sehr viele Variationen, jedoch ist daran festzuhalten, daß die Hühner stets den Hauptbestandtheil bilden.

481. Hühner mit Reis.

Wenn die Hühner in der (Nr. 476) angegebenen Weise weich gedünstet sind, nimmt man das Fleisch heraus und gibt statt dessen 1/4 Kilogramm gewaschenen Reis in den Saft und so viel Suppe dazu, daß der Reis bedeckt ist. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, wobei man fleißig rühren muß, wird der Reis weich genug sein, um als Garnirung zu den Hühnern gegeben werden zu können. Man kann den Reis auch mit grünen Erbsen vermengen, oder mit geriebenem Parmesankäse bestreuen.

482. Heißabgesottene Hühner.

Das gewöhnliche Wurzelwerk und ein Häuptel Zwiebel werden fein geschnitten und mit ganzem Gewürz, Salz und etwas Thymian mit 1 Theil Wasser, 1 Theil Wein und 1/2 Theil Essig halbweich gesotten. Dann gibt man die in 4 Theile geschnittenen Hühner dazu, siedet auch diese weich und richtet sie mit einem Theil des Wurzelwerkes und der durchgeseihten Brühe an. Die letztere kann man auch mit einigen Löffeln Rahm und einem Eidotter absprudeln.

483. Paprika-Hühner.

Fein geschnittene Zwiebel läßt man etwas in Butter anlaufen, gibt dann die in 4 Theile geschnittenen gesalzenen Hühner und eine tüchtige Messerspitze Paprika dazu und läßt es unter wiederholtem Zurühren von Rahm dünsten. Man kann auch das Fleisch, wenn es weich ist, herausnehmen, staubt an die Zwiebel etwas Paprika, gießt mit Suppe und Rahm auf und läßt diese Sauce nochmals mit den Hühnern aufkochen. Man gibt Nockerln, Nudeln oder Reis dazu.

484. Pörkölt-Hühner.

Die zerschnittenen Hühner werden mit Zwiebel und Fett gedünstet, bis sie sich bräunen. Dann staubt man etwas Mehl daran, gießt mit Suppe auf, setzt Paprika, Salz und mehrere

in Stücke geschnittene Erdäpfel zu und läßt Alles weich zusammendünsten.

485. Falsche Rebhühner.

Die geputzten Hühner werden mit gestoßenen Wachholderbeeren, Gewürz und Salz innen und außen eingerieben, dann dressirt und schön gespickt. Damit sich das Fleisch recht den Geschmack der Beeren aneignet, ist es gut, die Hühner, so zugerichtet, einige Stunden liegen zu lassen. In einer Casserolle röstet man dann Wurzelwerk, Zwiebel, die Mägen und Krägen der Hühner mit etwas Fett, läßt es braun werden, gießt mit gleichviel Suppe und Wein auf, bringt die Hühner hinein, und dünstet mit einigen Stückchen schwarzer Brotrinde, bis sie weich sind. Schließlich überbratet man sie mit etwas Saft und Rahm durch 10 Minuten in der Röhre und gibt sie mit dem kurz eingedünsteten, mit Citronensaft gesäuerten und passirten Saft zu Tisch.

Zur Garnirung kann man falschen Schnepfenkoth geben, der auf folgende Weise bereitet wird: Sehr fein zerschnittene Schalotten, Champignons, grüne Petersilie und einige zerdrückte Wachholderbeeren werden zuerst allein und dann mit mehreren Hühnerlebern geröstet. Dann stoßt man es mit harter Rinde vom schwarzen Brot im Mörser gut zusammen, salzt, würzt und bindet es mit einem Eidotter. Diese Masse wird ziemlich dick auf flache Semmelscheiben gestrichen und auf einem Blech in der nicht zu heißen Röhre licht gebacken.

486. Hühner-Filets.

Um diese Filets oder Brüstchen zu gewinnen, schneidet man bei geputzten Hühnern, nachdem der Kropf und Schlund herausgezogen wurden, mit einem scharfen Messer die Brusthaut längs des Brustbeines auf, zieht sie langsam nach beiden Seiten herunter und löst vorsichtig das Brustfleisch vom Brustblatt und den Rippen auf beiden Seiten los. Man erhält so anfänglich von jedem Huhn zwei Brüste, von welchen jedoch jede aus zwei deutlich geschiedenen Fleischlagen besteht,

die nur mittelst einer Sehne verbunden sind. Nachdem auch diese ausgelöst ist, erhält man zwei verschieden große Stücke von jeder Seite, deren größeres oberes, nach leichtem Klopfen mit dem Messergriff, noch von der daran befindlichen feinen Haut zu befreien ist. Am häufigsten werden diese Hühner-Filets, ungespickt oder gespickt (auf der oberen Seite), mit Butter gebraten, man kann sie aber auch in der bekannten Weise paniren und in Butter backen, mit Limoniesaft dünsten oder endlich, mit Trüffeln durchzogen, in Butter braten und als Hauptbestandtheil eines beliebig zusammengestellten Ragouts verwenden.

487. Hühner-Croquetten (Würstchen).

Man schneidet das Brust- und Schenkelfleisch von gebratenen Hühnern in feine Nudeln. Das übrige Fleisch wird gestoßen, mit warmer Suppe passirt, dann mit brauner Kraftsauce und Citronensaft dick eingekocht und mit dem geschnittenen Fleisch vermengt. Um der Masse Halt zu geben, kann man auch 1 oder 2 Eierdotter darunter mengen. Dann walzt man sie auf einem mit Mehl bestaubten Brett daumendick aus, schneidet fingerlange Stückchen daraus, die man mit der flachen Hand zu dünnen Stückchen formt. Diese dreht man dann in Ei und Bröseln und bäckt sie hellgelb in heißem Schmalz. Man gibt sie entweder allein, wo sie dann mit Petersilie besteckt werden, oder als Auflage zu feinem Gemüse und Ragout.

488. Hühner mit Mayonnaise.

Die Hühner werden gedünstet, wie es unter Nr. 476 angegeben ist. Wenn sie fertig sind, läßt man sie auf einer Schüssel auskühlen, schneidet sie noch weiter in beliebige Stücke, übergießt sie mit Mayonnaise und garnirt ziemlich mit Aspic, Salat, Eiern u. s. w.

489. Hühner-Galantine.

Hiezu ist ein größeres, wenn auch schon älteres Huhn zu verwenden. Wenn dasselbe geputzt, flammirt und abge-

waschen ist, trennt man die Füße und das erste Flügelglied ab, schneidet zwischen Rücken und Kopf die Haut auf, um Kropf und Schlund zu entfernen und den Kragen abhacken zu können, während dessen Haut am Huhn bleibt. Nun schneidet man die Haut über den ganzen Rücken entlang durch und trennt behutsam Haut und Fleisch von dem Gerippe, wobei man mit einem recht scharfen Messer nachhelfen, aber sehr Obacht geben muß, daß man die Haut nicht verletzt. Von den oberen Gliedern der Schenkel und Flügel trennt man gleichfalls vorsichtig das Fleisch, so daß sich dieses beim Abziehen vom Knochen sammt der Haut nach Innen stützt. Wenn Alles vom Gerippe losgelöst ist, dreht man die Haut um und breitet sie auf einem feuchten Tuch aus. Unterdessen bereitet man aus 30 Dekagramm Kalbfleisch, ebensoviel Schweinfleisch, 15 Dekagramm Speck, die zuerst geschnitten, dann mit 3 abgeriebenen und in Milch geweichten Semmeln, 2 ganzen Eiern und 2 Dottern und 5 Dekagramm Butter gut abgetrieben und im Mörser gestoßen, gesalzen und gepfeffert und dann passirt wurden, eine Farsch. Diese streicht man nun daumendick auf die innere Seite der Haut, wobei jedoch darauf zu sehen ist, daß dieselbe zuerst überall ziemlich gleich mit Hühnerfleisch gefüttert ist. Man schneidet also dort, wo es dicker ist, eine Lage ab, die man dahin bringt, wo es dünner ist oder ganz fehlt. Auf die Farsch legt man dann in regelmäßiger Reihenfolge $^1/_2$ Centimeter dicke Streifen Zunge, Speck, mageren Schinken, weiße Gansleber u. s. w., dann wird wieder Farsch gestrichen und so fort, bis man glaubt, daß die Haut damit gefüllt ist — die letzte Lage aber soll immer das Fleisch bilden. Dann hebt man die Haut auf und näht sie über den Rücken zusammen; ebenso müssen die Oeffnungen bei den Schenkeln, Flügeln und am Kragen, sowie der Steiß gut vernäht werden. Dann rollt man das Huhn in ein mit Butter bestrichenes Tuch, das an den Enden knapp am Huhn und über die Mitte gebunden wird. Alle diese Arbeiten müssen sehr behutsam ausgeführt werden, da das schöne Aussehen der Galantine davon abhängt, daß die Fülle nicht verschoben und durcheinander gedrückt wird.

Gleichzeitig bereitet man in einem großen Topf einen Sud von mindestens 3 Litern Wasser, mit reichlichem Salz,

Wurzelwerk, Zwiebeln und Gewürz vor, in welchen man, wenn er schon längere Zeit kocht, das Tuch mit der Galantine bringt und diese noch eine gute Stunde sieden läßt. Nach dem Herausheben läßt man sie abtropfen, beschwert sie dann über Nacht zwischen zwei Brettern, löst am nächsten Morgen vorsichtig Spagat und Tuch ab und bestreicht die Galantine, nachdem sie getrocknet wurde, mit aufgelöstem Aspic. In kleinfingerdicke Scheiben geschnitten, wird sie dann mit Aspic servirt.

490. Verwendung alter Hühner.

Zu zahlreichen Speisen kann man allerdings nur junge Hühner verwenden, wie zum Braten, Backen u. s. w., aber auch die älteren geben in verschiedener Zubereitung sehr gute Gerichte. Uebrigens kann man sie auch so behandeln, daß sie an Güte einem jungen Huhn nicht sehr nachstehen. Man weidet z. B. ein älteres Huhn sofort nach dem Abstechen aus, ohne es jedoch zu rupfen, sondern man übergießt es sammt den Federn mit kaltem Wasser und bewährt es unter öfterem Wasserwechsel 3 bis 4 Tage an einem kühlen Ort auf. Dann rupft und reinigt man es, läßt es eingesalzen einige Stunden liegen. Ein so behandeltes altes Huhn wird gedünstet, eingemacht, mit Reis u. s. w. sehr wohl verwendet werden können.

Sehr passend sind ältere Hühner, die so vorbereitet wurden, für folgende Speisen:

491. Hühner in Blutsauce.

Man läßt das Blut der Hühner beim Abstechen in einen Topf laufen und quirlt es mit Essig, um das Gerinnen zu verhindern. Nachdem die Hühner zwei Tage eingewässert waren, rupft, putzt und zerschneidet man sie und läßt sie in einer Casserolle mit etwas Fett, Zwiebel, Citronenschale und Salz $1^1/_2$ Stunden dünsten. Dann gießt man so viel Wein, Suppe und etwas Essig zu, daß das Huhn davon bedeckt ist, läßt es mit einigen Stücken schwarzer Brotrinde nochmals dünsten, bis es weich ist, worauf man das Blut zugießt und kurz aufkochen

läßt. Die dicklich eingekochte Sauce wird passirt zum Fleisch gegeben.

Daß alte Hühner bei längerem Kochen vorzügliche Suppe geben, ist bekannt, und sie finden auch namentlich bei der Bereitung von Kraftsuppen und Brühen vielfach Verwendung. Ein derartiges Huhn in der Nudelsuppe ist allein für sich schon ein nahrhaftes Gericht.

492. Gebratene Poulards.

Die Poulards sollen stets trocken gerupft und einige Tage abliegen gelassen werden. Das übrige Verfahren beim Ausweiden, Flammiren, Dressiren u. s. w. ist dasselbe, wie es bei den Brathühnern (Nr. 473) angegeben wurde. Von außen reibt man sie mit Salz ein, für das Innere nimmt man gerne zerdrückte Sardellen oder auch besser ein Stück Sardellenbutter. Man kann sie auf der Brust und den Schenkeln spicken, diese Theile mit dünnen Speckscheiben belegen oder auch ganz ohne Speck braten. Man verfährt dabei, ob sie nun am Spieß oder in der Röhre gebraten werden, wie bei den Brathühnern, um gehörig gar zu werden.

Man kann die Poulards auch ebenso dämpfen und dünsten, wie andere Hühner, ebenso ist das Verfahren beim Auslösen und Bereiten der Brüste (Filets) dasselbe, wenn sie gebraten werden.

493. Gedünstete Poulards oder Kapaunerbrüste.

Von den in der schon angegebenen Weise (Nr. 486) ausgelösten und geschnittenen Brüsten wird die feine Haut abgezogen und sie dann auf einer Seite mit fein geschnittenem Speck gespickt. Dann salzt man sie und legt sie in eine Casserolle auf blätterig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel und Champignons und dünstet sie mit Fett und etwas Gewürz. Nach Erforderniß gießt man etwas Suppe und ein wenig weißen Wein zu, nimmt sie, weich geworden, aus dem Saft und überbratet sie, um Farbe zu bekommen, rasch in der Röhre. Zuletzt bestreicht man sie mit aufgelöstem Aspic, gibt die passirte

Sauce und ein Ragout, feines Gemüse oder eine andere passende Beilage dazu.

494. Poulards mit Muschelsauce.

Ein gehörig vorgerichtetes Poulard wird dressirt, gespickt und mit Speckscheiben, Wurzelwerk, Zwiebeln und ganzem Gewürz in einer Casserolle gedünstet, wobei man so viel Suppe nachgießt, daß sich reichlich Sauce bildet. Wenn das Poulard weich ist, macht man eine lichte Einmachsauce, die mit dem Saft vom Dünsten aufgegossen und mit 3 kleingewiegten Sardellen aufgekocht wird. Gleichzeitig hat man die gereinigten Muscheln mit weißem Wein so lange gedünstet, bis sie aufspringen, dann nimmt man die obere Schale weg, garnirt mit den Muscheln das tranchirte Poulard und gießt dazu die mit Wein vermengte und passirte Sauce.

495. Poulards mit Austernsauce.

Mit dem Poulard verfährt man, wie vorstehend angegeben. Die aus der Schale gelösten Austern, von welchen man 2 bis 3 auf jede Person rechnet, werden aus der Schale genommen, von den Bärten befreit, aber mit diesen und etwas Butter in einer zugedeckten Casserolle gedünstet. Nach ungefähr 10 Minuten gibt man $^1/_8$ Liter Rahm, den Saft einer halben Citrone und mehrere Löffel Austernwasser, etwas Salz und weißen Pfeffer dazu und läßt es gut aufkochen. Dann richtet man das weich gedünstete und tranchirte Poulard auf einer Schüssel an, garnirt und belegt das Fleisch mit den Austern und gießt die passirte Sauce, zu der man vom Dunstsaft geben kann, darunter. Durch den Zusatz von braunem Aspic oder Fleischextract kann man diese Sauce auch beliebig dunkel färben. So wie die Poulards in den beiden letzten Fällen werden auch Kapaune zubereitet.

496. Gebratener Kapaun.

Der Kapaun wird wie das andere Geflügel behandelt; es ist jedoch immer gut, ihn 2 Stunden vor dem Braten einzusalzen

und liegen zu lassen. Sehr fette Kapaune spickt man nicht mit Speck, wohl aber werden sie gerne innen mit Sardellen eingerieben und auch auf der Brust und den Schenkeln mit dünnen Sardellenstreifen gespickt. Mittelgroße Kapaune werden auf dem Spieß und in der Röhre gut $1^1/_2$ Stunden zum Braten bedürfen, wobei übrigens wie bei anderem Geflügel verfahren wird. Bratet sich in der Röhre viel Fett heraus, so muß dasselbe von der Pfanne abgegossen werden.

497. Gefüllter Kapaun.

Man benützt hiezu nicht die gewöhnliche Geflügelfülle, sondern eine beliebige andere pikante, von welchen besonders die zwei folgenden gerne angewendet werden:

I. Man löst 15 bis 20 kleinere Austern aus den Schalen und dünstet sie mit 4 Dekagramm Butter, etwas grüner Petersilie und einer schwachen Handvoll Semmelbröseln. Sind die Letzteren aufgelaufen, so gibt man etwas Citronensaft, Salz, weißen Pfeffer und Muscatblüthe dazu und läßt Alles gut verkochen und auskühlen.

II. Man schneidet 30 Dekagramm Kalbfleisch, 10 Dekagramm geräucherte Zunge und 10 Dekagramm Speck sehr fein zusammen, bringt es dann zu einem Abtrieb von 2 ganzen Eiern, 2 Dottern und $^1/_8$ Liter Milchrahm, 2 abgeriebenen und in Milch geweichten Semmeln, verrührt gut, stößt diese Masse im Mörser und passirt sie. Dann gibt man Salz und Gewürz nach Geschmack, 3 fein gewiegte Sardellen, etwas feinblättrig geschnittene Trüffeln und — wenn möglich — ausgelöste Krebsschweife und -Scheeren darunter.

Eine oder die andere Fülle bringt man dann in der bei den Hühnern (Nr. 474) erörterten Weise zwischen die Haut und das Brustfleisch des Kapauns, dressirt und umwickelt ihn mit dünnen Speckschnitten und bratet ihn am Spieß oder in der Röhre.

498. Kapaun mit Trüffeln.

Hiezu bereitet man folgende Fülle: Ungefähr 30 Dekagramm Trüffeln werden gewaschen, geschält und in haselnuß-

große Stücke geschnitten. Die Schalen und andere Abfälle davon schneidet man mit Champignons, grüner Petersilie und Schalotten fein und dünstet dies mit Würfelspeck, Salz, etwas Pfeffer, weißer Suppe und einigen Löffeln Wein. Nach einiger Zeit gibt man die Trüffeln hinein, dünstet fort, bis diese weich sind und der Saft fast ganz verdampft ist. Dann läßt man die Masse erkalten und füllt damit den Bauch eines geputzten und leicht ausgewaschenen Kapauns, den man so durch zwei Tage an einem kühlen Orte hängen läßt, dann dressirt, spickt und in der gewöhnlichen Weise bratet.

499. Kapaun auf Wildpretart (à la faison).

Ein gehörig vorbereiteter Kapaun wird innen mit Salz und zerdrückten Wachholderbeeren ausgerieben, dressirt und gespickt und dann mit der Beize, wie sie in Nr. 451 (falsches Wildschweinfleisch) angegeben wurde, übergossen und höchstens einen Tag stehen gelassen. Dann bratet man ihn in gewöhnlicher Weise am Spieß oder in der Röhre und gibt dazu folgende Sauce: Man macht von Butter und etwas Mehl eine sehr lichte dünne Einbrenn, die mit einigen Löffeln von der Beize aufgegossen, dann mit Rahm, geschnittenen Sardellen und Kapern dicklich eingekocht wird. Diese Sauce servirt man in einer besonderen Saucier zu dem Kapaun, den man auch mit falschem Schnepfenkoth (Nr. 485) garniren kann.

500. Gefüllte Tauben.

Die Tauben werden in der S. 144 angegebenen Weise hergerichtet, dann wie die Hühner auf der Brust mit der gewöhnlichen Masse (Nr. 474) gefüllt, dressirt und dann mit heißem Fett übergossen, in der Röhre schön braun gebraten. Um das Ausdörren und Aufspringen der Brusthaut zu verhindern, muß man fleißig mit dem Bratenfett begießen. Ist die Hitze in der Röhre stark genug, so bedürfen Tauben zum Braten nur einer guten halben Stunde. Man schneidet sie der Länge nach in zwei gleiche Hälften. Statt der gewöhnlichen Bratenfülle kann man für Tauben auch folgende verwenden: Man

treibt ein ganzes Ei und einen Dotter mit einem nußgroßen Stück Butter ab, verrührt dann darin mit Salz und grüner Petersilie zwei in Milch geweichte abgeriebene Semmeln, fügt dann fein geschnittene und in Butter überdünstete Schalotten, Champignons und die in Salzwasser weichgekochten und zerdrückten Lebern von beliebigen Geflügeln darunter und vermengt Alles sorgfältig.

501. Gespickte Tauben.

Schöne Tauben werden in der bekannten Weise vorgerichtet, innen mit Sardellen ausgerieben, dressirt und gespickt. Dann bratet man sie unter fleißigem Begießen mit Suppe, rührt, gegen das Ende zu, einige Löffel Rahm und fein geschnittene Sardellen zur Sauce und läßt diese dicklich einkochen.

502. Tauben mit Blutsauce.

Die dressirten und gespickten Tauben dünstet man mit Speck, Zwiebeln, Wurzelwerk und ganzem Gewürz, wobei man etwas Suppe und 2 Löffel Essig zugießt. Nach einer halben Stunde nimmt man die Tauben heraus, um sie in der heißen Röhre noch überbraten zu lassen, gibt an das Wurzelwerk einen Löffel Zucker und, wenn dieser aufgesogen ist, etwas Mehl, läßt Alles dunkelbraun werden und gießt dann das beim Abstechen aufgefangene und mit Essig abgesprudelte Taubenblut zu. Nach gutem Verkochen, währenddem Citronensaft zugegeben werden kann, passirt man die Sauce und gibt sie über die in die Hälfte zerlegten Tauben.

503. Tauben auf Wildpretart.

Die geputzten Tauben werden innen mit Salz und zerdrückten Wachholderbeeren ausgerieben, dressirt, gespickt und so eine Stunde liegen gelassen. Dann dünstet man sie mit Speck, Wurzelwerk und Zwiebeln, gießt etwas Suppe und Rothwein zu, bis die Tauben weich sind. Sie werden herausgenommen und halbirt, zur Sauce aber gibt man schwarze Brotrinde,

einen Löffel Essig und mehrere Löffel Rahm, läßt sie gut — auch eventuell mit der unter Nr. 500 angegebenen Fülle gefüllt — kochen, passirt dann und gibt sie über die Tauben.

504. Tauben-Ragout.

Die Tauben werden geputzt, flammirt, gesalzen, dann dressirt und in einer Casserolle mit Butter durch eine schwache halbe Stunde gedünstet. Dann nimmt man sie heraus, staubt zu dem Saft etwas Mehl, läßt es licht anlaufen und gießt mit Suppe auf. In dieser Sauce, die entsprechend gesalzen und mit ein wenig Citronensaft gesäuert wird, gibt man die Tauben und läßt sie mit Stücken gekochten Kalbsbries und abgedrehten, fingerlangen, feinen Bratwürsten vollends weich dünsten. Dann werden sie halbirt und in einer Schüssel mit ganzen Champignons, Schalotten und anderen beliebigen Zugaben zierlich geordnet und mit der Sauce übergossen.

505. Gebratener Truthahn (Indian).

Wie schon (S. 175) erwähnt, wird vom Truthahn, außer den Ständern und unteren Flügelgliedern, auch der Kopf mit einem Theil des Kragens ganz abgehauen. Dann flammirt man ihn sorgfältig, zieht aus den Keulen die groben Sehnen aus, wäscht ihn gut, salzt ihn ein und läßt ihn so nach der Größe einige Stunden oder auch über Nacht liegen. Dann wird er dressirt, mit dünnen Speckscheiben belegt und — falls er am Spieß gebraten wird — mit Papier eingehüllt, das mit Butter bestrichen ist. So läßt man ihn bei mäßigem Feuer je nach der Größe und dem Alter 1 bis $2^1/_2$ Stunden braten, entfernt dann das Papier, damit er bei größerer Hitze rasch eine schöne, gelbbraune Färbung erhält. In der Röhre wird er, in einer mit Fett bestrichenen Pfanne und entweder mit Speckscheiben belegt oder mit heißem Fett begossen, gleichfalls zuerst langsam und schließlich bei starker Hitze gebraten. Aeltere Thiere soll man vor dem Braten in zugedeckter Pfanne durch eine Stunde überdünsten, besser ist es jedoch, sie überhaupt nicht mehr zum Braten zu verwenden.

506. Gefüllter Truthahn.

Der Indian wird vorbereitet, wie zum gewöhnlichen Braten, nur löst man die Kopfhaut, wo sie am Brustfleisch aufliegt, vorsichtig mit dem Finger, so weit man reichen kann und bläst sie bis zu den Schenkeln hinab auf. Man verwendet entweder die gewöhnliche Bratenfülle oder eine der nachstehenden:

Süße Fülle. 4 Dekagr. Butter werden mit einem ganzen Ei und zwei Dottern abgetrieben, mit einer in Milch geweichten Semmel, ohne Rinde, je einem Löffel voll Rosinen, Weinberln, geschnittenen Mandeln, Nüssen und Zucker gut abgerührt.

Schinkenfülle. 4 Dekagr. Butter treibt man mit einem ganzen Ei und zwei Dotter, 1/8 Liter Rahm, Salz und etwas Pfeffer ab, dann rührt man 10 Dekagr. weich gedünsteten Reis und doppelt so viel gekochten und geschnittenen Schinken darunter.

Hirsebreifülle. 1/4 Liter Hirse wird mit Suppe, einem nußgroßen Stück Butter und Salz weichgekocht, worauf man vier Eierdotter darüber schlägt und es mit brauner Butter mengt.

Kastanienfülle. Ein Kilogr. Kastanien wird von der äußeren Schale befreit und dann mit Wasser zugestellt. Nach kurzem Sieden wird sich dieses braun färben, worauf es gewechselt und die Kastanien mit Salz und Kümmel so lange gekocht werden, bis sie weich sind und das braune Häutchen sich ablösen läßt. Mit diesen Kastanien füllt man Kropf und Bauch, dünstet sie nach dem Tranchiren des Indians mit Zucker und Butter, woran man braune Suppe gießt, und garnirt den Indian damit.

Außer der beim Kapaun angegebenen Fülle von Kalbfleisch, Austern und Trüffeln, kann man auch noch beliebiges Fleischfarsch als Indianfülle benützen. Man streicht dieselben unter die Brusthaut bis zu den Schenkeln hinunter, drückt sie mit der flachen Hand glatt auseinander und vernäht dann das Kropfloch oder verstopft es mit einer Semmelscheibe oder

kleinem Apfel. Gebraten wird der gefüllte Indian, wie es schon erörtert wurde.

507. Gedünsteter Indian.

Nach dem Putzen, Flammiren und Dressiren reibt man den Indian innen und außen mit Salz und weißem Pfeffer ein, spickt ihn auf der Brust und den Schenkeln mit kleinfingerdickem Speck und läßt ihn 2 bis 3 Stunden liegen. Nach dieser Zeit kommt er in eine mit Speckscheiben, Wurzelwerk und Zwiebeln belegte Pfanne, in welcher er unter Zuguß von Wein und Suppe durch gute 2 Stunden dünsten muß. Schließlich kann man ihm in der heißen Röhre etwas Farbe geben und servirt ihn dann mit dem passirten Saft und einer entsprechenden Beilage.

508. Gebratene Ente.

Eine junge, fleischige Ente wird trocken gerupft, das Eingeweide ausgenommen und dann zwei Tage abliegen gelassen. Nachdem Kopf und Hals und die zwei obersten Flügelglieder entfernt sind, reibt man sie entweder blos mit Salz und Majoran ein, oder man gibt dann halbweich gekochte Erdäpfel hinein oder man füllt sie mit Kastanien, wie es beim Indian (Nr. 506) angegeben wurde, in welchem Falle nur mäßig gesalzen wird und der Majoran ganz wegbleibt.

Eine treffliche Fülle für Enten und Gänse bereitet man auf folgende Weise: Rohe Erdäpfel werden geschält, in kleine Würfel geschnitten und mit Fett, grüner Petersilie, Schalotten und Salz gedünstet, wobei man auch Bratwurstfülle darunter geben kann. Bei Enten und Gänsen kommt die Fülle nicht zwischen die Brusthaut, sondern in den Bauch. Nachdem die Ente mit heißem Fett begossen wurde, bratet man sie anfangs bei mäßiger, später bei stärkerer Hitze durch $^3/_4$ bis 1 Stunde, wobei jedoch das Alter der Ente zu berücksichtigen ist. Man begießt mit Suppe oder zerlassener Butter und Schmalz. Aeltere Enten soll man zuerst in der gedeckten Pfanne etwas dünsten lassen, bevor man sie in die Röhre gibt.

509. Falsche Wildente.

Man wählt hiezu ein älteres, starkes Thier, das nach der üblichen Zurichtung innen mit Sardellen, außen mit Salz und zerdrückten Wachholderbeeren eingerieben und im Beiz-Absud von gleichviel Wasser und Essig, Wurzelwerk, Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Kuttelkraut, 1 ganzes Gewürz circa drei Tage liegen gelassen wird. Man kann die Ente dann braten, oder mit dem Wurzelwerk und einigen Löffeln von der Beize dünsten, wobei man etwas Rothwein zugießt und schließlich die passirte Sauce mit Rahm verkochen läßt.

510. Gebratene Gans.

Gänse pflegt man, um die Kielhülsen und feinen Flaumen zu entfernen, nicht zu flammiren, sondern man reibt, nachdem sie trocken gerupft worden, mit pulverisirtem Colophonium ein, gießt heißes Wasser darüber, streift die Gans gut ab und wäscht sie mehrmals. Dann reibt man sie außen mit Salz, innen aber reichlich mit Salz und Majoran ein, füllt den Bauch mit halbgekochten Erdäpfeln, der oben (Nr. 507) angegebenen Erdäpfelfülle, mit Kastanienfülle (Nr. 506), mit in Salzwasser gekochten Maccaroni oder anderen dickgeschnittenen Nudeln. Man bratet sie entweder am Spieß oder in der Röhre, langsam unter Begießen mit dem eigenen Saft; je nach dem Alter werden $^3/_4$ bis 2 Stunden erforderlich sein, wobei man ältere Gänse zuerst überdünsten soll. Bei sehr fetten Gänsen sticht man während des Bratens in die Bauchhaut und den Steiß mit einer feinen Gabel, damit das Fett ausfließen kann. Dasselbe soll, so lange es weiß ist, aus der Pfanne abgegossen werden. Das beim Ausnehmen von den Därmen ꝛc. abgelöste Fett wird gut ausgewässert, wobei man das Wasser wiederholt wechselt, ausgedrückt und dann zerlassen und mit dem beim Braten gewonnenen vermengt. Es ist sehr ausgiebig und kann allein, oder mit Schweinschmalz vermengt, vielfach verwendet werden.

Die gedünstete Gans wird ebenso wie die gedünstete Ente (Nr. 509) bereitet, nur wird man sie länger — bis 2 Stunden und darüber — dünsten lassen müssen.

511. Junges Gauserl (Gänseklein).

Jene Theile, welche beim Zurichten der Gans entfernt werden, also der Kragen, der in zwei Stücke getrennte Kopf, die Flügelglieder und Füße, sowie der Magen, das Herz und eventuell auch die Leber, die aber meist anders verwendet wird, wäscht man gut im kalten Wasser aus, schneidet dann entsprechende Stücke daraus und kocht sie entweder in Salzwasser oder in der Suppe weich. Eine lichte, aber ziemlich steif gehaltene Einbrenn von 12 Dekagramm Butter und Mehl wird mit dem Absud oder anderer klarer Suppe aufgegossen und mit feingeschnittenen Champignons, Salz und einigen Tropfen Citronensaft aufkochen gelassen. In diese gut verrührte Sauce gibt man dann das Fleisch, wenn man will, auch einige Röschen Carviol, Spargelstücke und Bröselknödel. Wünscht man eine lebhaftere Färbung der Sauce, so kocht man darin nach dem Aufgießen einige Faden Safran auf, die aber dann wieder entfernt werden müssen.

512. Gansleber.

Dieselbe wird in vielfacher Weise zubereitet und gilt mit Recht als eine besondere Delicatesse. Die Verwendung richtet sich nach der Größe und dem Aussehen. Besonders geschätzt werden die Lebern von gemästeten (geschoppten) Gänsen, die sich in der Regel durch Größe und Weiße auszeichnen. Soll die Gansleber eine selbstständige Speise bilden, so muß man eine schöne, große Leber auswählen, wird sie aber in einer anderen Form verwendet (zu Pasteten, als Farsch ꝛc.), so kann man ganz gut auch Lebern von geringerer Qualität verwenden. Wie alle Lebern, unterliegt auch die der Gans sehr leicht dem Verderben, ja schon kürzeres, noch so vorsichtiges Aufbewahren beeinträchtigt den feinen Geschmack und das gute Aussehen; man sollte sie also immer möglichst bald nach dem Schlachten und Ausnehmen verwenden.

513. Geröstete Gansleber.

Man läßt feingeschnittene Zwiebelringeln in Butter oder Fett gelb anlaufen und bringt dann entweder die ganze Leber,

die vorsichtig gewendet werden muß, dazu, oder man schneidet sie früher, wie die geröstete Kalbsleber, in dünne Streifen. Man muß sich hüten, sie zu lange rösten zu lassen, da sie dadurch den Wohlgeschmack verliert und trocken wird. Gesalzen wird erst kurz vor dem Serviren.

514. Gespickte Gansleber.

Man wählt hiezu eine große, schöne Leber, die mit dünnen Speckfäden regelmäßig gespickt, gesalzen und dann in einer Casserolle mit etwas Wurzelwerk, Schalotten und Champignons gedünstet wird. Nach einer schwachen 1/4 Stunde gießt man etwas Suppe und einige Löffel Rahm zu, läßt nochmals 1/4 Stunde dünsten und gibt dann die passirte Sauce, die man mit einem Löffel Wein und einigen Kapern aufkochen läßt, mit der Leber und mit Reis oder einer passenden Mehlspeisbeilage zu Tisch.

Man kann die gespickte Gansleber jedoch auch blos schnell mit Butter oder Gansfett abbraten, in welchem Falle man schließlich etwas braune Kraftsuppe zugießt und mit Citronensaft säuert.

515. Gansleber in Madeirasauce.

Eine besonders schöne und große Leber, deren Weiße man durch Einlegen in Rahm oder Milch noch erhöhen kann, wird gut ausgewaschen, abgetrocknet und auf der oberen Seite mit 3 oder 4 Querschnitten versehen, in welche man fein geschnittene Trüffelscheiben steckt. Gut eingesalzen, bringt man dann die Leber in eine mit Speck belegte Casserolle und belegt sie auch an der Oberfläche mit dünnen Speckscheiben. So vorgerichtet, läßt man die Leber bei schwacher Hitze langsam dünsten, noch besser aber ist es, diese Casserolle in eine zweite größere zu stellen, in welcher Wasser zum Kochen gebracht wird. Nach und nach gießt man während einer starken Stunde Dünstens 1/8 Liter Madeira oder anderen starken Wein zu, in dem man ebenfalls feingeschnittene Trüffeln mitdünsten lassen kann. Man gibt Butterteig-Pastetchen, Reis 2c. dazu.

516. Gansleber mit Trüffeln.

Man schneidet aus der Leber Streifen von 1 Centimeter Dicke, die eingesalzen und in einer Pfanne mit Butter gebraten werden. Während des Bratens streut man reichlich feingeschnittene Trüffeln darauf, was auch geschieht, wenn die Schnitten auf die zweite Seite gewendet werden. Man kann auch die ganze Leber mit nudelig geschnittenen Trüffeln spicken, in Butter braten und dann erst in Scheiben (Escaloppes) schneiden.

517. Gansleber mit Blut.

Das Blut wird beim Aufmachen in einem Porzellantopf aufgefangen und stocken gelassen. Nachdem das Blutwasser, das sich oben sammelt, abgegossen wurde, hackt man das geronnene Blut mit der Gansleber fein zusammen, läßt Zwiebeln in heißem Fett gelb anlaufen und röstet das Gehackte mit Salz und etwas Pfeffer darin ab.

518. Gebackene Gansleber.

Man kann hiezu etwas weniger schöne Lebern verwenden, die in Streifen von $^1/_2$ Centimeter Dicke geschnitten, gesalzen, in Mehl, dann in gesprudelten Eiern und Semmelbröseln panirt, und in sehr heißem Schmalz schön goldgelb gebacken werden.

G. Wildpret.

519. Das Einbeizen.

Es ist durchaus nicht nothwendig, jeden Wildbraten einzubeizen, wie man vielfach annimmt. Bei größeren Stücken von schwerem, derben Fleisch, oder wenn ein solches längere Zeit aufbewahrt werden soll, leistet das Beizen allerdings gute Dienste; im Uebrigen verliert zartes Fleisch viel an Nährgehalt und Wohlgeschmack durch das Beizen, dessen Zweck ohne diese Nachtheile durch ein entsprechendes Abliegen erreicht werden kann. Wie lang das letztere gehen kann, ist Sache des individuellen Geschmackes, jedoch sollte schon aus sanitären Gründen der Wildpret-Hautgout nie zum üblen Geruch werden.

Vor dem Einbeizen darf das Fleisch nicht gesalzen werden, da es sonst roth bleibt. Saure Beizen dürfen nur in irdenen oder hölzernen Gefäßen verwendet werden und diese sollen stets mit einem gut passenden Deckel versehen sein; am besten ist es außerdem, den Braten noch mit einem reinen Brettchen, das beschwert wird, niederzuhalten.

Die gewöhnliche Beize besteht aus blätterig geschnittenen Zwiebeln, Wurzelwerk (gelbe Rüben, Sellerie und Petersilienwurzel), 1 oder 2 Lorbeerblätter, Citronenschale, ein Büschel Kuttelkraut, Pfeffer und Neugewürzkörnern. Das läßt man in beliebig mit Essig angesäuertem Wasser durch $^3/_4$ Stunden kochen und auskühlen, bevor man es über das Wildpret gibt. Bei zarteren und kleineren Stücken gießt man wohl auch die heiße Beize darüber, wodurch das Auslaugen des Fleisches verhindert wird. Bei längerem Liegen sollte die Beize täglich neu aufgekocht werden, im Sommer muß man sie wohl auch ganz erneuern, obwohl dadurch viel Kraft und Geschmack verloren geht.

Die oben mitgetheilte Beize kann auch in mannigfacher Weise verändert werden, indem man bei zarten Stücken den Essig theilweise durch Wein ersetzt oder bei derbem Fleisch etwas Ingwer, Gewürznelken, Tannennadeln, zerdrückte Wachholderbeeren u. s. w. zusetzt.

520. Gebratener Hase.

Bekommt man den Hasen frischgeschossen, so läßt man ihn einige Tage im Balg an einem kühlen Orte hängen. Dann befestigt man ihn an den Hinterfüßen, mit dem Bauch nach vorne an zwei Nägeln, schneidet den Balg längs der Bauchtheile und innerhalb der Hinterfüße bis zur Ruthe auf. Dann zieht man langsam und mit einem stumpfen Messer nachhelfend, den Balg zuerst von Ruthe und Hinterfüßen, die beim Kniegelenk rund eingeschnitten werden, und dann von oben nach unten das Fell über den Kopf herab. Man verfahre dabei vorsichtig, damit die Haut nicht zerrissen und namentlich an den Anschußstellen der Körper nicht zerfetzt wird. Nach dem Abbälgen wischt man den Hasen gut mit einem feuchten Tuch ab, um die Haare zu entfernen, legt ihn dann auf einem Küchenbrett mit dem Rücken nach unten, schneidet den Bauch in der ganzen Länge auf, wobei man das Blut rasch in einem irdenen Topf sammelt. Die Eingeweide werden herausgenommen, der Steißknochen in der Mitte eingehackt, um den Darmansatz entfernen zu können. Dann werden die Vorderfüße mit den Schultern, den Kopf und Hals bis zu den ersten Rippen, endlich diese selbst sammt dem Bauchfleisch abgehackt und weggeschnitten, so daß nur der Rücken mit den beiden Hinterschenkeln übrig bleibt. Es ist nicht zu empfehlen, die Hinterpfoten, an welchen der Balg belassen wurde, am Braten zu lassen, wie es vielfach üblich ist. Der Grund, welchen man für diesen Brauch angibt, daß dadurch nämlich der Beweis gegen eine etwaige Verwechslung mit einer Katze auch noch auf dem Tisch geliefert wird, ist wohl nicht ernst zu nehmen, dagegen geschehen Verunreinigungen der Sauce und des Bratens durch die Haare nur zu leicht.

Nach dem Ausbälgen und Ausnehmen wäscht man den Hasenrücken („alter Hase") leicht, trocknet ihn und zieht dann mit Hilfe eines kleinen, scharfen Messers sorgfältig die Häute ab, ohne jedoch das Fleisch zu verletzen. Ein gehörig abgelegener und nicht zu alter Hase braucht nicht eingebeizt zu werden, sondern kann gleich zur Verwendung kommen. Zu diesem Zwecke salzt man ihn gut ein und spickt ihn an der äußeren Seite des Rückens und der Schenkel recht dicht und in regelmäßigen Reihen mit bleistiftdicken Specknudeln. Wo es möglich ist,

bratet man den Hasen in der Regel am Spieße, an dem er mittelst Bindfäden befestigt wird, indessen kann er mit der nöthigen Aufmerksamkeit gut in der Röhre gebraten werden. Man begießt ihn während des Bratens mit dem eigenen Saft und Fett nach Geschmack, wenn er gebeizt wurde, auch mit einigen Löffeln Beize. Im letzteren Falle gießt man gegen Ende des Bratens, das je nach Größe und Alter des Hasens $^3/_4$ bis $1\,^1/_2$ Stunden dauern kann, etwas Rahm zu, den man mit dem Saft verkocht.

521. Gebratener Hase auf böhmische Art.

Der gehörig vorgerichtete und gespickte Hase wird mit etwas Fett und Suppe in die Röhre gegeben und $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden lang gebraten. Dann verstärkt man die Hitze und bestreicht den Hasen an der Oberfläche des Rückens und der Schenkel mit Rahm, streut darauf messerrückendick Semmelbröseln, die man mit zerlassener Butter oder Fett beträufelt und zu einer Kruste backen läßt. Dann kommen abermals Rahm und Semmelbröseln darauf, was noch einmal wiederholt wird. Die oberste Kruste soll schön gebräunt und fest sein. Man gibt diesen Hasenbraten nur mit dem eigenen, kurz eingekochten Saft zu Tische.

522. Gedämpfter Hase in brauner Sauce.

Der abgehäutete und gespickte Hase wird mit blätterig geschnittener Zwiebel, Wurzelwerk, einem Lorbeerblatt, ganzem Gewürz und einigen Wachholderbeeren mit Fett und Suppe in einer zugedeckten Casserolle durch 1 bis $1\,^1/_2$ Stunden gedünstet. War der Hase eingebeizt, so kann man das Wurzelwerk von der Beize verwenden und auch 2 bis 3 Löffel derselben daran geben; im anderen Falle muß man etwas Essig während des Dünstens zugeben. Ist der Hase weich, so nimmt man ihn heraus, staubt etwas Mehl an das Wurzelwerk, läßt es rösten, gießt dann mit Suppe und Wein auf, passirt die Sauce und läßt sie mit $^1/_8$ Liter Rahm nochmals aufkochen. Zu diesem Hasenbraten gibt man gerne Butterteig-Pastetchen.

Die Sauce zum gedünsteten Hasen kann man auch so zubereiten, daß man eine ziemlich dicke, dunkle Einbrenn macht, dieselbe mit Suppe und dem Saft des durchpassirten Wurzelwerks aufgießt, Rahm und etwas Hasenblut zugibt und gut aufkochen läßt.

523. Hasen-Coteletten (Escaloppes).

Von einem sorgfältig, abgehäuteten großen Hasenrücken löst man das Fleisch vom Wirbelknochen und schneidet es in 1 Centimeter dicke Schnitten, die vorsichtig geklopft, gesalzen und gepfeffert, mit Butter bestrichen und so durch 2 Stunden stehen gelassen werden. Kurz vor dem Anrichten bratet man diese Schnitten dann rasch auf beiden Seiten ab und gibt sie als Auflage zu passendem Purée. Man kann die mit Butter bestrichenen Schnitten vor dem Gebrauch auch gut in Semmelbröseln wälzen und dann rasch in heißer Butter abbraten.

524. Hasenkuchen.

Ungefähr 1 Kilogr. ausgelöstes, von allen Häuten und Sehnen befreites Hasen- (auch Reh-) Fleisch wird mit der Hälfte Würfelspeck, etwas Pfeffer, Salz und Wachholderbeeren fein zusammengeschnitten, dann im Mörser zerrieben und durch ein Sieb gestrichen. Dann mischt man 20 Dekagr. gekochte Zunge, ebensoviel feinen Schinken und Speck, ebenfalls auch zwei mittelgroße Trüffeln, Alles in kleine Würfel geschnitten, unter das passirte Fleisch und gibt dasselbe in eine mit dünnen Speckplatten ausgelegte Form. Diese wird bis über die Hälfte in Wasser gestellt, das durch gute 2 Stunden im Kochen erhalten werden muß. Nach dem Erkalten stürzt man die Kuchen heraus und gießt in dieselbe oder eine beliebige andere kaltgestellte Form zerlassenes Aspic, das mit Zunge, Scheiben des zerschnittenen Kuchens, Trüffeln u. s. w. symmetrisch belegt wird, worauf Aspic aufgegossen, nach dem Erstarren abermals belegt und so fortgefahren wird, bis die Form voll ist. Nachdem dieselbe die erforderliche Zeit auf dem Eis gestanden, taucht man sie einen

Augenblick in heißes Wasser, legt eine Schüssel darauf, stürzt sie mit derselben, nimmt behutsam die Form ab und verziert nun auch die Oberfläche des Kuchens mit Aspic und einer beliebigen Garnirung.

525. Hasen-Junges.

Die Schultern, der Hals und die Rippen, dann das Herz und die Lunge, werden in stark angesäuertem Wasser mit Zwiebeln, Wurzelwerk, einem Lorbeerblatt und einem Büschel Kuttelkraut, Citronenschale, Salz und ganzem Gewürz weichgesotten. Unterdessen macht man von 3 Löffel Mehl und Schmalz eine ziemlich dunkle Einbrenn, gießt mit dem durchgeseihten Sud auf und läßt, nachdem das Hasenblut und einige Löffel Rahm zugesetzt wurden, die Sauce nochmals über dem Fleisch verkochen. Man gibt dazu Knödeln oder eine andere passende Mehlspeise.

526. Eingemachte Kaninchen (Lapins).

Die Kaninchen werden abgezogen und hergerichtet wie die Feldhasen. Zum Einmachen schneidet man den Rücken, Schultern und Schenkeln in passende Stücke, die mit Butter, etwas grüner Petersilie und gewiegten Champignons gedünstet werden, wobei man gut salzt und Suppe zugießt. Weich geworden, nimmt man das Fleisch heraus, gießt mit dem Saft eine lichte dünne Einbrenn auf, träufelt etwas Citronensaft dazu und läßt die Sauce, die man mit 1 oder 2 Eidotter verdicken kann, mit dem Fleisch nochmals aufkochen. Soll die Sauce dunkel sein, so läßt man die Einbrenn braun werden und färbt mit etwas Fleischextract. In diesem Falle gibt man dann einige Löffel Rahm zu.

Uebrigens kann man das Kaninchenfleisch auch heiß absieden, wie Lammsfleisch (Nr. 426) oder wie dieses mit Erbsen bereiten (Nr. 424).

527. Paprika-Kaninchen.

In Speck oder Fett läßt man Zwiebelringeln gelb anlaufen, bringt dann das in Stücke geschnittene Fleisch nebst

Salz und reichlich Paprika dazu und läßt es dünsten. Ist der sich ziemlich stark bildende Saft nahezu verdampft, so staubt man etwas Mehl daran, gießt mit Suppe auf und läßt mit 2 oder 3 Löffel Rahm nochmals verkochen.

528. Gebackene Kaninchen.

Man verwendet hiezu nur junge und zarte Thiere, die in 6—8 entsprechende Stücke zerlegt werden. Man salzt dieselben sehr gut ein, wälzt sie in Mehl, wendet sie nochmals in Semmelbröseln und bäckt sie schließlich in heißem Schmalz schön gelbbraun.

529. Gebratener Rehschlegel.

Um ungebeizt gebraten werden zu können, darf der Schlegel nur von einem Reh sein, das höchstens $2^1/_2$ bis 3 Jahre alt ist. Man häutet denselben ab, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein, spickt ihn an der oberen Seite mit kleinfingerdickem Speck. Auch der Rehschlegel kann am Spieß oder in der Röhre gebraten werden. Im ersteren Falle bindet man ihn mit butterbestrichenem Papier ein und bratet ihn so 1—$1^1/_2$ Stunden bei mäßiger Hitze, dann ohne diesem Papier noch eine halbe Stunde bei lebhaftem Feuer, um eine schöne braune Kruste zu erzielen. Man tranchirt ihn in Scheiben, die jedoch zur ursprünglichen Form aneinandergereiht werden. Den Knochen umgibt man mit einer Papier-Manschette.

Um den Schlegel in der Röhre zu braten, begießt man ihn mit heißem Fett und während des Bratens, das ungefähr so lange als am Spieß dauert, mit dem eigenen Saft. Sollte derselbe während des Bratens zu sehr verdampfen, so gibt man etwas braune Suppe daran.

530. Gebeizter Rehschlegel.

Der Schlegel eines älteren Thieres wird abgehäutet und gespickt, jedoch ungesalzen in die oben (Nr. 519) angegebene Beize gelegt und drei bis sechs Tage darin gelassen, wobei

er mehrmals gewendet und die Beize mindestens jeden zweiten Tag neu aufgekocht werden muß. Vor dem Gebrauch bestreut man den Schlegel mit Salz, legt ihn in eine mit Fett bestrichene Pfanne auf das aus der Beize genommene Wurzelwerk, mit der gespickten Seite nach oben, und bratet ihn langsam. Hat er sich gebräunt, so gibt man Suppe und einige Löffel von der Beize dazu und dünstet mit einigen schwarzen Brotrinden, bis er weich ist. Der Saft wird verdünnt und nochmals verkocht.

531. Gedünsteter Rehschlegel.

Ein gebeizter oder, wenn er zart genug ist, auch ungebeizter Rehschlegel wird mit Fett, Zwiebel und Wurzelwerk, nachdem er gesalzen und gespickt ist, in der Röhre gebraten, wobei man ihn Anfangs mit Suppe und Essig, später nach und nach mit $^1/_4$ Liter Rahm begießt. Der Rahm muß sich während des Bratens mit der Sauce vermengen, die dann passirt zum Braten gegeben wird.

Auf diese und die vorstehende Art kann man auch die Rehschulter zubereiten, von der jedoch die Knochen ausgelöst werden müssen und die nicht länger als zwei Tage in der Beize gelassen werden soll.

532. Rehrücken.

Dieser hochfeine Braten wird ebenso zubereitet, wie der gebratene Rehschlegel. Die längeren Rippen werden in gleicher Linie durchgehackt, soweit das Rückenfleisch geht, dies dann sorgfältig abgehäutet und reichlich gespickt. Ist der Rücken von einem älteren Thier, so wird man ihn beizen und dann auf eine andere Art (Nr. 530 und 531) zubereiten, in der Regel aber wird ein abgelegener Rehrücken gebraten werden können, ohne gebeizt zu sein.

533. Eingemachtes Reh- oder Hirschfleisch.

Reh- oder Hirschfleisch von der Schulter und Brust wird in passende, handgroße Stücke geschnitten und gesalzen und dann nach einer Stunde mit Zwiebel, Wurzelwerk, 1 Lorbeer-

blatt, 1 Büschel Kuttelkraut, Citronenschale und ganzem Gewürz in stark angesäuertem Wasser weich gesotten. Dann macht man von 3 Löffel Mehl und Schmalz eine steife dunkle Einbrenn, gießt mit dem durchgeseihten Sud und einigen Löffel Rahm auf und läßt das Fleisch darin nochmals aufkochen.

534. Gebratener Hirschziemer (Schlegel).

Falls es nicht nothwendig ist, ihn zu beizen, reibt man der Ziemer (oberen Theil des Schlegels) gut mit Salz und Gewürz ein und läßt ihn mehrere Stunden liegen. Hierauf bringt man ihn in eine mit Speck und Wurzelwerk belegte Pfanne, gießt so viel Wasser nebst $^1/_2$ Liter Rothwein und $^1/_8$ Liter Essig darauf, daß das Fleisch davon bedeckt wird, und läßt es mit ganzem Gewürz, gestoßenen Wachholderbeeren und schwarzer Brotrinde weich dünsten, wozu 2 bis 3 Stunden, auch länger erforderlich sein werden. Man kann den Braten blos mit der eigenen Sauce, die man kurz einsiedet, oder mit in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut und mit beliebiger süßer Sauce zu Tisch geben.

535. Hirschrücken.

Dieser kann, nachdem er gut eingesalzen und gespickt wurde, entweder so wie der Rehrücken oder auch wie der Hirschziemer zubereitet werden, in welchem Falle jedoch, wenn er mit Bröseln bestreut werden soll, das Spicken unterbleibt.

536. Hirschrücken à la Roastbeef.

Ein gut abgelegenes Rückenstück wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann mit Speckscheiben umwickelt, an den Spieß gebracht und zuerst langsam durch $1^1/_2$ Stunden, schließlich um Farbe und Kruste zu bekommen, noch durch $^1/_2$ Stunde bei großer Hitze gebraten und mit dem eigenen Saft begossen. Der Braten darf im Innern nicht roth sein.

537. Hirsch-Coteletten.

Der Hirschrücken wird je nach der Rippenlage in Scheiben zerhackt, die allenfalls dem Rostbraten entsprechen. Man klopft dieselben, läßt sie gesalzen liegen und bratet sie dann, mit zerdrücktem Knoblauch bestrichen, in heißem Fett auf beiden Seiten gut aus.

538. Gemsenfleisch.

Dasselbe kann je nach dem Stück, ebenso wie der Rehrücken, Rehschlegel oder das eingemachte Rindfleisch zubereitet werden. Von stärkeren Thieren ist das Fleisch jedoch ohne Beize schwer mürbe zu machen.

539. Wildschweinfleisch.

Die schwarze Schwarte wird mit einem Messer rein abgeschabt und die etwa noch vorhandenen Borsten und Haare entfernt. Dann kocht man das Fleisch in Salzwasser halbweich, um es weiter mit Zwiebeln, Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt, ganzem Gewürz und Wachholderbeeren in schwach mit Essig angesäuertem Wasser und 1 Liter Rothwein vollkommen weich zu dünsten. Je nach der Gattung des Fleisches wird es zum Kochen und Dünsten 2—3 Stunden bedürfen, und zwar am längsten jenes vom Schlegel, kürzer das vom Rücken, der Schulter u. s. w. Man gibt das Fleisch, in Scheiben oder Rippenstücke geschnitten, mit etwas von der eigenen Brühe und einer süßen Sauce, namentlich Hetschepetsch- oder Preiselbeersauce zu Tische. Auch kann das so zubereitete Wildschweinfleisch kalt mit einer passenden, pikanten Sauce oder mit Aspic gegeben werden.

540. Wildschweinsbraten.

Der Rücken oder Schlegel eines jungen Wildschweines (Frischling) wird durch mehrere Tage mit Schalotten und ganzem Gewürz in rothem Wein marinirt und dann mit Butter langsam durch 2—3 Stunden gebraten, wobei man nach Be-

darf von dem Rothwein zugießt. Mit dem übrigen Rothwein gießt man eine dunkle Einbrenn auf, läßt Citronenschalen, gestoßene Wachholderbeeren und 1/8 Liter Rahm darin verkochen, passirt diese Sauce und gibt sie über das Fleisch.

541. Wildschweins-Coteletten.

Der Rücken eines Frischlings wird zu Coteletten zertheilt, an welchen man, wie bei anderen Coteletten, das Fleisch vom Rippenbein abschabt und die Haut an der inneren Seite desselben entfernt. Dann salzt man sie nach gutem Klopfen tüchtig ein, läßt sie einige Stunden liegen, bratet sie rasch ab und gießt etwas braune Suppe zu, in der man sie noch 1/2 Stunde dünstet. Man gibt gebackene Kartoffeln und eine pikante scharfe Sauce dazu.

542. Farschirter Wildschweinskopf.

Von dem gut abgeputzten und geschabten Wildschweinskopf löst man, nachdem er an der unteren Seite vom Hals bis zur Kinnbackenspitze aufgeschnitten wurde, vorsichtig und ohne die Haut zu verletzen, den Schädel aus, reibt die Haut auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer ein und läßt sie liegen. Aus 1 1/2 Kilogr. Würfelspeck, den man fein schneidet, mit 4 ganzen Eiern, 2 Dottern, Salz und Muskatnuß im Mörser verreibt und dann passirt, wird ein Farsch bereitet, mit der die innere Seite fingerdick bestrichen wird. Darauf legt man in regelmäßigen Schichten fingerdicke Scheiben von Zunge, Schinken, anderem Schweinefleisch, zwischen welche man feingestoßenes Gewürz und geschnittene Trüffeln streut. Dann kommt wieder Farsch, und so fährt man mit den Lagen fort, bis sie genügend hoch erscheinen, um die Kopfhaut so zusammennähen zu können, daß sie die ursprüngliche Form annimmt. Die Halsöffnung verschließt man mit einer passenden Speckschwarte, wickelt den Kopf knapp in ein Tuch, umwickelt ihn, damit er nicht aus der Form weicht, gut mit Spagat, und stellt ihn, mit der Halsseite nach unten, in einen Topf, der mit je der Hälfte Wasser und Weißwein nebst etwas Essig

gefüllt ist und Salz, Wurzelwerk und ganzes Gewürz enthält Darin läßt man den Kopf, der stets von der Flüssigkeit bedeckt sein muß, 4—6 Stunden kochen und stellt ihn dann sammt dem Sud zum Auskühlen auf die Seite. Am nächsten Tage löst man ihn sorgfältig aus dem Tuche, stellt ihn mit der glattgeschnittenen Halsseite auf eine Schüssel, richtet ihn nach Möglichkeit auf die natürliche Form und bestreicht ihn mit aufgelöstem Aspic, um ihm Glanz zu geben. Statt der Hauer steckt man gekrümmt zugeschnittene Krenstücke in den Rüssel, der auch einen Büschel Petersilie und eine halbe Citrone bekommt, die Augen markirt man durch Eierscheiben, deren Gelbes mit Aspic dunkel gefärbt ist. Schließlich gibt man rund herum eine zierlich angeordnete Garnirung von Aspic, gerissenem Kren, gekochten Eiern, Sardellenbutter, Petersilie, Citronenscheiben u. s. w.

543. Gebratene Rebhühner.

Zum Braten eignen sich nur junge Rebhühner. Nachdem dieselben gerupft, ausgenommen, flammirt, leicht gewaschen und abgetrocknet sind, werden sie in der bekannten Weise dressirt, wobei jedoch zu bemerken ist, daß die Beine mit den Klauen daran bleiben. Dann werden sie auf der Brust mit dünnem Speck gespickt oder noch besser mit Speckscheiben umhüllt, die festgebunden werden. So vorgerichtet und gut gesalzen, bratet man sie am Spieß oder in der Röhre längstens durch ½ Stunde, wobei sie mit Suppe und dem eigenen Saft begossen werden. Nachdem der Bindfaden entfernt ist, servirt man sie entweder ganz oder der Länge nach in die Hälfte geschnitten, stets aber mit den gebratenen Speckscheiben bedeckt.

So wie die Rebhühner werden auch die Schnee- und Haselhühner zubereitet.

544. Gedünstete Rebhühner.

Hiezu verwendet man ältere Hühner, die man einige Tage in den Federn hängen läßt, dann in der bekannten Weise herrichtet und mit feingeschnittenem Speck spickt. So

werden sie in eine mit Speck, Schinkenschnitten, Zwiebeln und Wurzelwerk belegte Casserolle gelegt und mit Salz, Gewürz, Suppe und etwas Wein langsam gedünstet. Zum Schluß gießt man Rahm auf die Hühner und läßt sie damit überbraten, während der Saft passirt und zum Anrichten wieder über die in zwei Längshälften geschnittenen Hühner gegeben wird.

545. Rebhühner mit Salmi.

Salmi ist der französische Ausdruck für ein Wildpret-Ragout. Zu dieser Speise werden die Rebhühner nebst Magen und Leber gedünstet, wie oben, wobei man auch kleine Stücke von Gansleber zugibt. Wenn die Hühner weich gedünstet sind, nimmt man sie heraus und bewahrt sie zugedeckt auf. Der Rückstand in der Casserolle wird nun im Mörser fein verrieben, passirt, mit feingeschnittenen Trüffeln vermengt und mit einigen Löffeln starkem Wein dick eingekocht. Man läßt diese Masse auskühlen, ohne daß sie stocken darf, dann schneidet man die Rebhühner in zwei Hälften, taucht sie mit der äußeren Seite in das Salmi, daß sie davon gleichmäßig überzogen sind, und ordnet sie regelmäßig in einer kaltgestellten Schüssel, die mit beliebigem Aspic garnirt wird.

546. Gebratener Fasan.

Aus einem jungen Fasan zieht man, ohne ihn aufzuschneiden, mittelst der Dressirnadel das Eingeweide (die Därme) heraus und läßt ihn dann sechs Tage und wohl auch länger, je nach der Witterung, an einem kühlen Orte hängen. Vor dem Gebrauch wird er gerupft, flammirt, die Stiften sorgfältig ausgezogen und mit einem trockenen Tuch abgewischt. Der Fasan wird hierauf ausgenommen, der Kopf, welcher nicht gerupft wurde, wird sammt dem Kragen abgehackt und der Braten in der bekannten Weise dressirt und entweder an den Brüsten reich gespickt oder mit Speckscheiben umwunden. Am Spieß wird er mit eingefettetem Papier umwunden und bei mäßiger Hitze im Ganzen $1^1/_2$ Stunden gebraten, wobei in der letzten Viertelstunde das Papier entfernt wird, um den Fasan bei

stärkerem Feuer Farbe zu geben. In der Röhre wird er unter öfterem Begießen in derselben Zeit gebraten, wobei zu bemerken ist, daß ganz junge Thiere, die gut abgelegen sind, auch in einer Stunde schon gar sind. Wird der gebratene Fasan ganz zu Tische gegeben, so steckt man den mit einer Papier-Manschette versehenen Kopf mit dem schönen Federnschmuck so an den Rumpf, daß der Schnabel, in den man ein Büschel Petersilie steckt, an der Brust liegt.

547. Gedünsteter Fasan.

Einen älteren Fasan umwickelt man, nachdem er dressirt und eingesalzen wurde, mit Speckscheiben und dünstet ihn langsam mit Speck, Zwiebel und Gewürz. Nach und nach gießt man Suppe und $^1/_8$ Liter weißen Wein zu und setzt das Dünsten durch circa 2 Stunden fort, bis der Fasan weich ist. Er wird mit dem passirten, kurz eingekochten Saft servirt.

548. Gefüllter Fasan.

Der geputzte und ausgenommene Fasan wird längs des Rückens aufgeschnitten und ohne Verletzung der Haut das Gerippe ausgelöst. Das dem Gerippe anhängende Fleisch wird weggestreift, mit 5 Dekagr. Speck und einer Gansleber im Mörser verrieben, passirt und mit feingeschnittenen Kräutern, Trüffeln, Salz und Gewürz gut vermengt. Mit dieser Masse füllt man die Fasanhaut, näht sie zusammen, dressirt sie in die natürliche Form und umwickelt sie mit Speckscheiben, um sie unter Begießen mit heißem Fett und Suppe langsam in der Röhre zu braten. Die Knochen werden zerstoßen und mit Butter, Zwiebel, Wurzelwerk und Rinde von schwarzem Brot dunkel geröstet, dann mit Suppe und Rothwein aufgegossen, passirt und zu dem fertig gebratenen Fasan gegeben.

549. Fasanenbrüste.

Die beiden Brüste eines zarten und gut abgelegenen Fasans werden ausgelöst, wie es bei den Hühnerfilets (Nr. 486) an-

gegeben wurde, eingesalzen, mit fein geschnittenem Speck gespickt und einige Stunden liegen gelassen. Dann bringt man sie in einer mit Fett oder Speckscheiben belegten Casserolle in die Röhre, wobei man nur so viel Suppe zutröpfelt, als unumgänglich nöthig ist. Bräunt sich bei mäßiger Hitze der Speck, so werden auch die Brüste ausgebraten sein, zu welchen man aus den Knochen und Fleischabfällen dieselbe Sauce macht, wie bei Nr. 548 angegeben ist. Man kann in derselben nach dem Passiren mehrere Löffel Madeira und fein geschnittene Trüffeln aufkochen.

Man kann die gesalzenen Fasanenbrüste auch in zerlassene Butter tauchen, dann mit Semmelbröseln bestreuen und auf dem Rost oder in einer flachen Pfanne mit Butter braten. In dieser Form gibt man sie zu Purée und feinem Gemüse.

550. Fasanen-Salmi.

Das Fleisch eines gebratenen Fasans mit Ausnahme der Brüste wird abgelöst und mit den zarteren Knochen und einigen in Butter gerösteten Semmelschnitten im Mörser fein gestoßen, dann mit dem Absud der übrigen Knochen und Abfälle und gleichviel rothem Wein dick eingekocht, passirt und mit aufgelöstem Aspic, einigen Löffeln Madeira und feingeschnittenen Trüffeln nochmals gut verkocht. Man gibt dieses Salmi mit den gebratenen Brüsten oder mit beliebigem Aspic zur Tafel.

551. Auerhahn.

Dieser Braten bedarf besonderer Behandlung. Der Auerhahn soll durch 10 bis 14 Tage ausgenommen, aber ungerupft an einem kühlen Ort hängen, da sein derbes, zähes Fleisch frisch absolut nicht zu genießen ist. Man gräbt ihn hie und da in die Erde ein oder steckt ihn in einen verbundenen Topf, der dann eingegraben wird; beide Methoden sind nicht zu empfehlen, denn im ersteren Falle überliefert man ihn der Fäulniß und den Würmern, im letzteren zieht das Fleisch, wenn es auch davon frei bleibt, doch den schwer zu beseitigenden Erdgeruch an. Ist er gerupft und dressirt, so begießt man ihn mit folgender

ausgekühlter Beize: Man röstet den in Stücke geschnittenen Kragen, Magen, Leber und andere Abfälle des Auerhahns mit blätterig geschnittener Zwiebel und Wurzelwerk und etwas Fett, gießt dann mit zwei Theilen Wasser und je einem Theil Wein und Essig auf und läßt mit Lorbeerblättern, zwei Büscheln Kuttelkraut, Citronenschalen, ganzem Gewürz und Wachholderbeeren gut aufkochen. In dieser Beize läßt man den dressirten und gespickten oder mit Speckplatten belegten Auerhahn 3 bis 6 Tage liegen, wobei er jedoch öfters gewendet werden muß. Dann läßt man ihn mit Speck, durch 2 bis 3 Stunden zugedeckt, langsam dünsten, wobei man nach und nach einige Löffel Rothwein zugießt. Die Brüste allein werden, nachdem sie abgelöst sind, vorsichtig zugedeckt aufbewahrt. Vom übrigen Fleisch bereitet man Salmi (Nr. 550), das mit den Brüsten servirt wird.

Ebenso wie der Auerhahn, wird auch das Birkhuhn zubereitet.

552. Rohrhühner.

Von diesen wird die Haut sammt den Federn abgezogen, worauf man sie ausnimmt und gut eingesalzen mehrere Stunden liegen läßt. Dann bringt man sie dressirt in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Zwiebeln, Wurzelwerk und schwarzer Brotrinde belegte Casserolle, gibt ganzes Gewürz und zerdrückte Wachholderbeeren dazu und läßt sie $^1/_2$ Stunde dünsten. Dann schüttet man $^1/_4$ Liter starken Wein, 3 Löffel Essig und so viel Suppe zu, daß die Hühner bedeckt sind und läßt sie vollends weich dünsten. Man passirt die Sauce dann, gibt Rahm, feingeschnittene Citronenschalen und, wenn sie zu dünn sein sollte, 1 oder 2 Eidotter zu, läßt nochmals aufkochen, gibt die Sauce über die tranchirten Hühner, und passende Butterteig-Pastetchen dazu. Rohrhühner können auch an Fasttagen servirt werden.

553. Wildtauben.

Man bereitet dieselben, nachdem man sie 2 oder 3 Tage in den Federn hängen ließ, so wie die gespickten, zahmen

Tauben (Nr. 501) in einer pikanten Rahmsauce. Man kann sie aber auch, mit Speckschnitten umwunden, am Spieß braten, oder man bratet nur die gespickten Bruststücke, bereitet aus dem übrigen Fleisch und den Knochen in der bekannten Weise Salmi, das man auf in Butter geröstete Semmelscheiben streicht und mit den Brüsten servirt.

554. Schnepfen.

Die Schnepfen werden, nachdem sie einige Tage in den Federn hängen gelassen wurden, gerupft, flammirt und entweder ausgenommen oder auch mit den Eingeweiden gebraten; das Erstere ist allgemeiner üblich und auch empfehlenswerther. Bei den Schnepfen bleiben Kopf und Beine daran, die letzteren werden so einwärts gedreht, daß die Klauen neben dem Schenkelbug stecken, der Kopf wird entweder so gelegt, daß man die Schnabelspitze in das Brustfleisch steckt oder mit zusammengedrücktem Kragen, knapp an die Brust dressirt, daß der Schnabel senkrecht aufwärts steht. Die gut eingesalzenen Schnepfen werden dann mit Speckscheiben umbunden und entweder am Spieß oder in der Röhre gebraten, wozu eine schwache halbe Stunde erforderlich ist. In vier Theile zerschnitten, die aber wieder zu ganzer Form zusammengelegt werden, und mit den Speckscheiben kommen die Schnepfen zur Tafel.

555. Schnepfenkoth.

Werden die Schnepfen ausgenommen, so schneidet man die Eingeweide, nachdem sie leicht abgespült wurden, aber ohne den Magen, mit einigen Schalotten, Champignons und etwas grüner Petersilie fein zusammen, drückt es mit ein wenig eingeweichter Schwarzbrotrinde, Salz und Pfeffer gut ab und röstet es mit Butter kurze Zeit. Diese Masse streicht man auf $^1/_2$ Centimeter dicke Semmelscheiben und läßt sie circa 5 Minuten in der heißen Röhre übertrocknen, worauf sie als Garnirung zu den wie oben bereiteten Schnepfen verwendet werden.

556. Wachteln.

So frisch als möglich werden die Wachteln gerupft, flammirt, ausgeweidet, innen und außen gut gesalzen, zuerst mit passendem Weinlaub und dann mit Speckschnitten umwickelt und am Spieß oder in der Röhre in 1/4 Stunde fertig gebraten. Man gibt sie ganz mit dem Speck und mit vom Saft beträufelten, gebähten Semmelschnitten zu Tisch. Man kann zur Garnirung auch den im Bratensaft gedünsteten Reis oder Polenta geben.

557. Krammetsvögel.

Diese werden gerupft, flammirt, mit einem reinen Tuch abgerieben, ausgenommen und gut eingesalzen, wobei man die Leber und den gereinigten Magen wieder in den Leib steckt. Von den Köpfen zieht man die Haut ab, sticht die Augen aus und bricht den unteren Theil des Schnabels weg. Dann werden sie wie gewöhnlich dressirt, mit Speck umwunden und am Spieß durch eine schwache 1/4 Stunde gebraten. Geschieht dies in der Röhre, so belegt man die Casserolle zuerst mit Semmelschnitten und dann mit Speckscheiben, die auch beide mitservirt werden. Von den Eingeweiden macht man wie bei den Schnepfen ein Salmi, das, auf Semmelschnitten gestrichen, als Garnirung verwendet wird.

So wie die Krammetsvögel werden auch die Drosseln zubereitet.

558. Lerchen und Ortolanen (Ammern).

Man bratet diese beiden sehr wohlschmeckenden Vogelarten entweder wie die Krammetsvögel oder die ersteren auch in folgender Weise: Die geputzten und flammirten Lerchen werden über den Rücken der Länge nach aufgeschnitten und das Gerippe ausgelöst, wobei jedoch Kopf und Kragen in der Haut bleiben, die man eingesalzen mit einem feuchten Tuch bedeckt. Man füllt sie dann mit feiner Farsch (meist von Gansleber), näht sie zu und legt den Kopf so nach vorne, daß man den

Schnabel wie bei den Schnepfen in die Brusthaut stecken kann. Nun legt man sie mit den Köpfen nach oben, ziemlich dicht in eine mit Speckscheiben bedeckte Casserolle, gibt auch oben darauf Speckscheiben und dünstet sie mit etwas Wein und Suppe durch eine schwache halbe Stunde. Dann legt man sie mit dem Schnabel nach einwärts in vorbereitete kleine Butterteig-Pastetchen und überstreicht sie mit aufgelöstem Aspic. Der Saft wird, nachdem er passirt wurde, mit brauner Suppe, Citronensaft und klein geschnittenen Trüffeln aufgekocht und besonders dazugegeben.

559. Kleine Vögerln.

Diese werden gerupft, flammirt, trocken gereinigt, ausgenommen und im Innern mit etwas Salz bestreut. Zuerst werden sie mit Speckscheiben und Zwiebeln leicht überbraten, wobei man gerne Gluth auf den Deckel gibt, dann bestreut man sie mit Bröseln, spritzt etwas Suppe und Wein daran, salzt und läßt sie rösten.

560. Gebratene Wildente.

Hiezu können nur sehr junge und zarte Wildenten, am besten die sogenannten „Kriechenten" verwendet werden. Mit dem Abliegen soll man, wie bei allem Wassergeflügel, sehr vorsichtig sein, da es rasch übelriechend wird und nur so lange ohne Bedenken zu verwenden ist, als die Bauchhaut weiß und straff ist. Nach höchstens zweitägigem Abliegen richtet man sie her, wie die zahmen Enten, reibt sie innen mit Sardellenbutter oder mit Butter, Salz, Petersilie und Citronenschalen und bratet sie mit Butter, wobei etwas Suppe zum Zugießen genommen und der Saft mit Citronensäure versetzt wird.

561. Gedünstete Wildente.

Größere Wildenten eignen sich zum Braten nicht. Man bringt sie gehörig vorbereitet, dressirt und gut eingesalzen in eine mit Speck, Zwiebeln, Wurzelwerk, 2 Lorbeerblättern,

Citronenschalen, Kuttelkraut, ganzem Gewürz und einigen Wachholderbeeren belegte Casserolle, in der man sie $^1/_2$ Stunde zugedeckt dünsten läßt; dann gibt man etwas Rinde von Schwarzbrot dazu, gießt $^1/_4$ Liter Rothwein, etwas Essig und so viel Suppe daran, daß die Ente nahezu bedeckt ist und dünstet neuerdings je nach dem Alter und der Größe der Ente 1—2 Stunden. Man gibt sie dann in einer anderen Pfanne in die heiße Röhre und läßt sie, mit Rahm begossen, rasch überbraten. Unterdessen macht man von 5 Dekagramm Butter und entsprechend Mehl eine steife, dunkle Einbrenn, gießt mit dem durchgesiehenen Saft auf, läßt verkochen, mengt dann den Rahm vom Braten darunter und gibt diese Sauce zu der tranchirten Ente.

Man kann auch, nachdem die Einbrenn aufgegossen ist, kurz vor dem Anrichten Madeirawein und 10—12 geschälte, ausgekernte und zur Hälfte geschnittene Oliven zur Sauce zusetzen.

562. Wildgans.

Sehr junge Wildgänse können gebraten werden wie die Wildenten (Nr. 560), ältere und größere jedoch wird man nach mehrtägigem Beizen so dünsten, wie es vorstehend angegeben wurde. Dressirt werden die Wildgänse wie die zahmen.

563. Fischotter.

Das Fleisch derselben ähnelt sehr dem des Rothwildes und kann bei einigem Abliegen und von kleineren Thieren auch eingebeizt zubereitet werden. Man schneidet es in passende Stücke, salzt es gut ein, dünstet es mit Speck, Wurzelwerk und Gewürz, staubt dann an das geröstete Wurzelwerk etwas Mehl, gießt mit Suppe und Rahm auf, passirt die Sauce und läßt sie, nach Geschmack gesäuert, nochmals über dem Fleisch aufkochen.

564. Biber.

Dieses in unseren Gegenden allerdings schon sehr seltene Fleisch muß gebeizt werden. Den Schlegel und Rücken kann

man gespickt braten, wozu dann von dem Wurzelwerk der Beize und Rahm eine dunkle Sauce gemacht wird, oder man bereitet das Fleisch wie jenes der Fischotter zu. Diese sowie der Biber werden zu den Fastenspeisen gerechnet.

H. Fleisch-Farsche, Sulzen und Hachées.

565. Kalbfleischfarsch.

Man wählt dazu meist Fleisch vom Schlegel, kann aber auch anderes, wenn es nur frei von Häuten und Sehnen ist oder diese entfernt wurden, verwenden. Man bereitet das Farsch sowohl aus rohem, als gebratenem Fleisch und in sehr verschiedener Weise, von welchen die gebräuchlichsten nachstehend angegeben sind:

I. 1/2 Kilo rohes Fleisch vom Schlegel wird in der Fleischmühle (Fleisch-Hackmaschine) verkleinert oder im Mörser gut zerstoßen, dann mit 3 abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln zu einem Abtrieb von 5 Dekagr. Butter, 1 ganzen Ei, 2 Dottern gemengt, gesalzen und gewürzt und durch ein Sieb gestrichen. Man verwendet diese Farsch, wie die meisten anderen, um daraus in Form von Nockerln, Rollen, Coteletten 2c., die entweder in Dunst gekocht oder gebacken werden, Beilagen zu Ragouts und feinen gedünsteten Fleischspeisen zu verfertigen.

II. Je nach Wunsch variirt man den Geschmack dieser Farsch aus rohem Kalbfleisch dadurch, daß man vor dem Passiren geschnittene und überdünstete Trüffeln, Champignons oder Sardellen dazu gibt.

III. 1/2 Kilo gedünstetes oder gebratenes Kalbfleisch wird im Mörser gestoßen, mit 3 in Milch geweichten Semmeln und 2 Löffel Rahm zum Abtrieb von 1 ganzen Ei und 2 Dottern gemengt, gesalzen und gepfeffert. Man kann auch fein ge-

schnittene Petersilie und gedünstete Champignons dazu geben und einen Theil des Fleisches durch Kalbsnieren sammt dem Fett ersetzen.

566. Rindfleischfarsch.

Hiezu wird stets rohes Fleisch verwendet, und zwar am besten vom Lungenbraten oder einem anderen mürben, von Fett und Sehnen freien Stück; 1½ Kilogr. solches Fleisch wird in der Fleischmühle verkleinert oder im Mörser zerstoßen, dann mit 3 in Milch geweichten Semmeln, 10 Dekagr. sehr fein geschnittenem Speck, 2 zerdrückten Sardellen, klein gewiegten Schalotten, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß sehr gut vermengt, wobei man, um der Masse Halt zu geben, auch 2 Eidotter darunter mischen kann. Aus dieser Farsch formt man Coteletten oder Rouladen, die mit Semmelbröseln bestreut, gebacken und als Auflage gegeben werden.

567. Schweinfleischfarsch.

Hiezu kann man rohes oder auch gekochtes, mageres Schweinefleisch verwenden. Man läßt fein geschnittene Zwiebeln und grüne Petersilie mit Würfelspeck etwas gelb anlaufen, gibt es dann mit 3 in Milch geweichten Semmeln zu 50 Dekagr. entsprechend verkleinertem Schweinefleisch, vermengt Alles gut mit Salz, Pfeffer und 2 Eidottern. Diese Farsch wird häufig bei gewickelten Braten verwendet, wenn sie aus rohem Fleisch bereitet ist; aus gebratenem macht man Coteletten oder Rouladen, die gebacken werden.

568. Hühnerfarsch.

Hiezu wird die rohe Brust verwendet von großen Hühnern und Poulards, die abgehäutet, zerschnitten, im Mörser gestoßen und passirt wird. Von 4 Dekagr. Butter und 2 in Milch geweichten Semmeln rührt man dann am Feuer ein steifes Bechamel, gibt 2 Dotter, fein geschnittene Schalotten, Petersilie, Salz und das gestoßene Fleisch dazu, vermengt Alles und passirt es. Dieses Farsch wird in verschiedenen Formen als Ragout-Beilage verwendet.

569. Kapaunerfarsch.

Die roh ausgelösten Brüste von einem fleischigen Kapaun werden mit 16 Dekagr. Speck fein zusammengeschnitten, im Mörser zerstoßen und dann mit 1 ganzen Ei, 1 Eidotter und 3 in Milch geweichten, sehr gut ausgedrückten Semmeln sorgfältig vermengt, gesalzen und durch ein Sieb gestrichen. Diese Farsch wird meist als Pastetenfülle oder, nachdem sie etwas übertrocknet ist, statt Hachée für Butterteigkrapfen verwendet.

570. Gansleberfarsch.

Man bereitet dieselbe entweder blos aus Gansleber oder mischt diese mit Geflügelfleisch.

I. Im ersteren Falle dünstet man die gesalzene Gansleber mit etwas Fett durch $^1/_4$ Stunde, gibt dann Rahm dazu und läßt sie so dieselbe Zeit dünsten. Dann schneidet man die Leber fein, gibt sie in die Casserolle zurück, setzt etwas Pfeffer und mehrere Löffel Wein zu und verkocht die Leber dann, bis sie zu einer gleichförmigen dicken Masse wird, in die man auch, um sie steifer zu machen, 1 gesprudelten Eidotter verrühren kann. Diese sehr feine Farsch wird als Fülle verwendet.

II. Ungefähr 20 Dekagr. Gansleber, wozu auch wie im vorigen Falle bleibende Abfälle verwendet werden können, werden mit ebensoviel Geflügelfleisch und 5 Dekagr. Speck gestoßen, mit 2 in Milch geweichten Semmeln, 1 Eidotter, kleingehackten und gedünsteten Champignons, Salz und Pfeffer gut abgerührt und durch ein Sieb gestrichen. Findet zu Ragout-Beilage und als Fülle Verwendung.

571. Wildpretfarsch.

I. $^1/_2$ Kilogramm rohes Fleisch von der Rehschulter oder den Hasenläufen wird in Stücke geschnitten und mit Speck, Wurzelwerk, Zwiebeln, Salz und Gewürz, sowie einigen Stücken Semmelkrume gedünstet, wobei man Suppe und einen Löffel Essig zugibt. Ist die Masse gebräunt, so reibt man sie

im Mörser, streicht sie durch ein mittelfeines Sieb, rührt 1 Dotter und einige Löffel Rahm daran und läßt es dick eindünsten. In dieser Form dient die Wildpretfarsch als Fülle.

II. Gebratenes oder gedünstetes Wildpret, wozu Ueberreste verschiedener Wildbraten dienen können, wird im Mörser gestoßen, passirt, mit zerlassenem Aspic, Salz, Gewürz und einem Löffel Essig recht dick eingekocht, dann fingerdick glatt ausgestrichen und kaltgestellt. Aus dieser Masse sticht oder schneidet man beliebige Formen, die in Aspic eingelegt werden.

572. Fischfarsch.

30 Dekagr. rohes Fischfleisch (ohne Haut und Gräten) vom Karpfen, Hecht oder Schill wird fein gestoßen, mit 3 in Milch geweichten Semmeln, 1 ganzen Ei und 2 Dottern, 2 zerdrückten Sardellen und grüner Petersilie in 15 Dekagr. Butter gut verrührt und dann durch ein Sieb gestrichen. Wird in der Form von Mandeln und Nockerln als Beilage zu Fisch-Ragout oder, stark gewürzt, als Fülle verwendet.

573. Sardellenfarsch.

1/4 Kilogr. Sardellen wird geputzt, kurze Zeit in Milch gelegt, dann entgrätet, in kleine Stücke zerschnitten, mit Butter leicht überröstet und auskühlen gelassen. Dann rührt man 4 abgerindete, in Milch geweichte Semmeln mit 1 ganzen Ei und 2 Dottern ab, mengt die Sardellen, Salz, Pfeffer und Muskatnuß darunter und passirt es durch ein Sieb. Diese Farsch wird als Fülle verwendet.

574. Trüffelfarsch.

20 Dekagramm geschälte und feinblätterig geschnittene Trüffeln werden in 8 Dekagr. Butter leicht geröstet und dann mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und grüner Petersilie im Mörser gerieben. Diese Masse wird dünn mit 3 in Milch ge-

weichten Semmeln, 1 ganzen Ei, 1 Dotter sorgfältig verrührt, durchpassirt und als Pastetenfülle verwendet.

575. Krebsfarsch.

Von 12 bis 15 gewöhnlichen Krebsen werden die Scheeren und Schweife ausgelöst und mit Petersilie, Salz, etwas Muskatnuß im Mörser verrieben. Dann rührt man 10 Dekagr. Krebsbutter mit 3 in Milch geweichten Semmeln gut ab, gibt die zerstoßenen Krebse darunter, vermengt es und streicht es durch ein Sieb. Wird als Fülle, sowie in passender Form als Ragout-Beilage verwendet.

576. Kalbfleisch-Hachée.

Nachdem etwas fein geschnittene Schalotten und Petersilie in Butter leicht geröstet sind, gibt man feingeschnittenen Kalbsbraten (natürlich ohne Haut und Knorpel) dazu, stäubt ein wenig Mehl daran, gibt Salz, Pfeffer und Muscatnuß zu und läßt es in Suppe dick einkochen. Um eine gleichmäßige, steife Masse zu erhalten, rührt man vor dem völligen Erkalten 1 oder 2 Eidotter darunter. Durch den Zusatz von Limonien-saft oder Schalen, Champignons, Sardellen, Kapern oder Trüffeln kann man den Geschmack des Hachée vielfach verändern. Es soll stets pikant und würzig schmecken, da es zum Belegen oder Füllen von größeren und kleineren Pasteten verwendet wird.

577. Wildpret-Hachée.

Bratenreste von Wildpret werden fein geschnitten, zu den in Butter gelb gerösteten Schalotten gegeben und dann mit Rahm, Wildpretsauce und Citronensaft dick eingekocht, bis sie eine steife Masse bilden. Man kann auch einige Löffel Madeira und feingeschnittene Trüffeln mit verkochen lassen. Dieses Hachée findet Verwendung als Fülle, kann aber auch als selbständige Speise mit Spiegel-Eiern oder gebähten Semmelschnitten gereicht werden.

578. Fleischkuchen.

Ungefähr 3/4 Kilogramm Ueberreste von verschiedenen Braten werden mit dem Wiegemesser sehr fein zusammengeschnitten, wobei man ein halbes Zwiebelhäuptel, Pfeffer und Limonieschale darunter mischt. Dann treibt man 15 Dekagr. Butter mit 2 ganzen Eiern und 2 Dottern gut ab, verrührt damit 4 abgerindete in Milch oder Wasser geweichte Semmeln und das geschnittene Fleisch, bis eine gleichmäßige, ziemlich steife Masse entsteht; sollte dieselbe zu weich sein, so kann man etwas Semmelbröseln zusetzen. Dann füllt man damit eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt es entweder in der heißen Röhre oder kocht es in Dunst. Auf eine Schüssel gestürzt, wird es mit Sauce tartare oder einer pikanten Buttersauce mit Rahm und Sardellen servirt.

579. Fleischwurst (Judenbraten).

Eben so viel Reste von verschiedenen Braten, wie oben angegeben, werden mit 20 Dekagramm Speck, etwas Citronenschale, Zwiebel, Petersilie, ein wenig Knoblauch, Salz und Pfeffer fein gewiegt, dann mit 3 geweichten Semmeln, einem ganzen Ei und zwei Dottern gut verrührt und daraus auf einem mit Mehl bestaubten Brett eine Rolle von 5 bis 7 Centimeter Durchmesser gewalzen. Man kann diese spicken und bratet sie, mit Suppe, etwas Wein und schließlich einigen Löffeln Rahm begossen, schön braun. Man kann diese Rolle auch in Bröseln einwälzen und dann in Butter braten.

580. Leberkuchen.

Ein halbes Kilogramm von Häuten und Adern befreite Kalbsleber, worunter man auch weniger schöne Gansleber und Abfälle mengen kann, wird in dünne Spalten geschnitten, die man in heißem Fett röstet. Man zerschneidet sie dann mit grüner Petersilie und etwas Zwiebel recht fein, macht von 12 Dekagramm Butter und 4 Eiern einen Abtrieb, zu dem man 3 in Wasser oder Milch geweichte Semmeln, die Leber,

einige Löffel Rahm, Pfeffer, Salz und so viel als nöthig Semmelbröseln rührt. Mit dieser Masse verfährt man weiter, wie es oben beim Fleischkuchen angegeben wurde.

581. Fleisch-Sulze (Aspic).

In einen großen Topf gibt man 1 Kilogramm Rindfleisch (am besten sogenannten Wadschinken), 4 Schweins- und eben so viel Kälberfüße zerhackt, dann eventuell ein altes Huhn, eine reine Schweinsschwarte, 1/4 Kilogramm mageren Schinken, Abfälle von Wildpret, Rinds- und Kalbsknochen u. s. w. Darauf gießt man 6 Liter Wasser und bringt es unzugedeckt zum Kochen, wobei sorgfältig aller Schaum und das sich oben ansammelnde Fett abgeschöpft werden muß. Bildet sich kein Schaum mehr, so gibt man das mittlerweile mit Fett geröstete blätterige Wurzelwerk und Zwiebel, sowie 12 Körner Pfeffer, 4 Körner Neugewürz, 2 Sträußchen Kuttelkraut, 2 Lorbeerblätter, ganze Citronenschalen, etwas Salz, 1/4 Liter Weinessig und 1/2 Liter Wein dazu und läßt es noch circa 4 Stunden sieden. Dann wird die Brühe durch ein Tuch gesiehen und nach dem Erkalten sorgfältig alles Fett abgenommen. Am nächsten Tage entfernt man von der gestockten Sulz nochmals alle Fetttheile, zerläßt sie in einer großen Casserolle wieder und setzt den Schnee von 6 Eierklar, die zerdrückten Eierschalen und den Saft von 2 Limonien zu. Während man die Brühe mit der Schneeruthe rührt, soll sie zum Kochen gebracht werden, worauf man die Casserolle sofort vom Feuer rückt und in die heiße Röhre stellt. Dadurch zieht sich das Eiweiß, das alle trübenden Bestandtheile aufgenommen hat, oben zusammen. Man nimmt es sorgfältig ab, prüft dann den Geschmack, der kräftig und leicht säuerlich sein soll, gibt je nach Erforderniß Salz, Essig oder Wein zu und seiht dann durch ein an die 4 Füße eines umgestürzten Stuhles festgebundenes Tuch in flache Schüsseln. Man wird dieses Durchseihen wiederholen müssen, bis die Sulz klar und lichtgoldgelb erscheint. Man stellt die Schüsseln dann an einen kalten Ort, um das Aspic stocken zu lassen, das sich gut schneiden lassen und, ohne klebrig zu sein, doch leicht zittern soll. In gut verschließbaren

Gläsern und an einem kühlen Ort läßt sich das Aspic auch durch längere Zeit aufbewahren.

Man kann das Aspic durch Zusatz von Fleischextract, brauner Kraftbrühe u. s. w. verschieden dunkler färben. Roth färbt man mit dem Saft von rothen Rüben.

Um rasch Aspic zu bereiten, löst man 4 bis 5 Dekagramm Gelatine in 1 Liter heißer Suppe auf, gibt etwas Fleischextract, Citronensaft, Wein und Essig dazu, seiht durch und läßt es in der Kälte fest werden.

Auch aus den Abfällen der Fische, den Köpfen, Flossen u. s. w. läßt sich unter Zusatz von Wurzelwerk, Gewürz, Essig und Wein ein lichtes Aspic bereiten, dem man durch etwas Gelatine mehr Festigkeit, durch Safran eine schönere Farbe verleiht, bevor es, wie oben angegeben, durchgesiehen wird.

Wenn das aufgelöste Aspic in Formen gegossen werden soll, so läßt man es bei mäßiger Wärme in einem Porzellantopf zerlaufen. Die Form soll in sehr kaltes Wasser oder noch besser in klein gehacktes Eis vollkommen gerade und festgestellt und das Aspic langsam hineingegossen werden.

Wird zwischen das Aspic etwas eingelegt, oder will man dasselbe in verschiedenen Farben haben, so muß die vorausgehende Schicht vollkommen gesulzt sein, ehe man die nächste aufgießt, das Aspic zu dieser soll aber so lau sein, daß es sich mit der früheren Sulz verbindet, weil sonst beim Stürzen der Form die verschiedenen Schichten auseinanderfallen würden. Das Arrangiren und Garniren solcher Fleischsulzen bietet reichlichen Anlaß zur Entwicklung von Geschmack und Handfertigkeit.

Zum Herausstürzen der Sulze legt man die Platte oder flache Schüssel auf die Form, taucht diese dann einen Augenblick in heißes Wasser und dreht rasch beide mit einander um. Besser ist es noch, die Form mit der Schüssel zuerst zu drehen, um die erstere ein in heißes Wasser getauchtes Tuch zu schlagen und sie dann langsam und gerade abzuheben.

Die Gelatine, welche sehr häufig benützt wird, um Aspic und Sulzen rascher stocken zu machen, spült man mit kaltem Wasser ab, schneidet sie mit der Scheere in kleine Stücke und löst sie in heißem, aber nicht kochendem Wasser auf. Gelatine klärt jedoch nicht und muß daher, wenn sie zu

Aspic verwendet werden soll, wie oben angegeben, mit Eidotter geklärt werden.

Viel vorzüglicher, aber auch bedeutend theuerer und nur zu oft verfälscht, ist die Hausenblase. Echte Hausenblase darf nicht gelb und matt aussehen, sondern soll durchsichtig weiß mit Perlmutterglanz sein und nach dem Auflösen keinen Leim- oder anderen Geruch haben. Man wäscht sie kalt, klopft sie mit einem reinen Hammer, schneidet sie in kleine Stücke und läßt sie in lauem Wasser gut aufweichen, worauf sie in heißes gegeben, mehrere Stunden gesotten und abgeseiht wird. Echte Hausenblase wirkt auch als Klärungsmittel, trotzdem wird man bei größeren Mengen von Aspic das eben beschriebene Klären nicht entbehren können.

Ein sehr gutes Mittel, um das Steifwerden und Klären der Fleischsulzen zu befördern, kann man sich in jeder Haushaltung selbst bereiten. Man schneidet eine ganze frische Schweinsschwarte in kleine Stücke, läßt sie einen Tag in kaltem Wasser liegen, schabt dann alle Unreinigkeit und Fett gut ab. Dann siedet man sie langsam unter stetem Abschöpfen von Schaum und Fett, bis sich die Schwarten leicht mit dem Finger zerdrücken lassen, stellt sie dann kalt, schneidet am nächsten Tag oben und unten alles Unreine am Boden und der Oberfläche weg, zerläßt die Sulze wieder, klärt sie wie das Aspic mit Eierklar und seiht sie mehrmals durch. Man schneidet diese Gallerte in dünne Streifen, die an der Luft vollkommen getrocknet, in einem gut schließenden Gefäß aufbewahrt wird, und statt Hausenblase oder Gelatine zu verwenden ist.