

die Haut ab, schneidet fingerdicke Teile davon und serviert das Fleisch warm mit Gemüse, Kartoffelpüree, Erbsenpüree oder kalt mit pikanter Sauce.

Nr. 982. **Döfsgaumen.** Preis: 1 K 20 h.

Dieser wird in siedendem Wasser aufgekocht, bis sich die weiße Haut abziehen läßt, hierauf kocht man ihn in einer Beize weich. Man kann ihn mit Aren oder einer pikanten Sauce zu Tisch geben. Auch kann man ihn gekocht einpanieren, aus dem heißen Schmalze baden und mit Salat servieren.

Nr. 983. **Döhsenfüße.** Preis: 90 h.

Gut gereinigte Döhsenfüße werden wie Döfsgaumen bereitet.

Nr. 984. **Das Auslassen des Rindsfettes.** (Kernfett.)

Man schneidet es kleinwürfelig, gibt auf 1 Kilo Kernfett  $\frac{1}{4}$  l Milch, ein wenig Salz, gibt dies in die Kasserolle und rührt fleißig um, daß es sich nicht anlegt. Wenn das Fett rein und durchsichtig ist, wird es abgossen und ausgepreßt.

## Kalbfleisch.

Nr. 985. **Nierenbraten.** Preis: 4 K 10 h.

$1\frac{1}{2}$  kg Nierenbraten mit Niere wird gewaschen, gut abgetrocknet, eingesalzen und mit Pfeffer, ferner mit 4 dkg Butter und Majoran (mit letzterem nach Belieben) eingerieben. Nun gibt man in eine Pfanne 4 dkg Butter, ein wenig Wasser, Zwiebel und das Fleisch hinein und brät es unter fleißigem Begießen mit dem Saft braun und weich. Ist der Saft eingedunstet, gibt man Wasser nach. Nahe vor dem Anrichten läßt man den Saft so eindünsten, daß er sich ein wenig anlegt und gießt Suppe oder Wasser darauf, damit der Saft bis zum Servieren schön braun eingekocht ist. Nun schneidet man das Fleisch in Stücke, begießt es mit Saft und serviert Gemüse, Kompott oder Salat dazu.

Nr. 986. **Kalbsrüden gebeizt.** Preis: 3 K 60 h.

1 kg Rüden wird gesalzen und einige Stunden in eine Beize gelegt. Hierauf brät man den Rüden mit 6 dkg Butter, dem

Wurzelwerk, der Beize und ein wenig Saft davon unter öfterem Begießen schön braun und weich. Inzwischen schneidet man 3 Champignons und gedünstete Trüffel fein zusammen. Dann nimmt man den Rücken aus der Pfanne, schneidet ihn in Schnitten und gibt ihn auf einer Schüssel in das Rohr, daß er heiß bleibt. Zu dem Wurzelwerk gibt man um 10 h Rahm, der mit 1 Eßlöffel Mehl gut abgerührt ist, sowie Salz, Zitronensaft und -Schale, ein wenig Paradeismarmelade, Worcester'sauce und ein bißchen Madeira, läßt die Sauce gut auskochen, passiert sie und gibt die Champignons und Trüffel dazu. Das Fleisch wird in Schnitten angerichtet und mit der Sauce und mit Nudeln, Reis oder Nockerln serviert.

**Nr. 987. Glasierte Kalbsbrust.** Preis: 3 K 30 h.

1 kg Brust wird gewaschen, mit Salz, Pfeffer, ferner mit Majoran (mit letzterem nach Belieben) und 6 dkg Butter eingerieben. Nun gibt man das Fleisch in eine Pfanne, gießt heißes Fett oder Butter darüber, begießt es während des Bratens mit dem eigenen Saft (sollte der Saft sich anlegen, gibt man ein wenig Suppe oder Wasser daran) und brät das Fleisch, bis es eine schöne Farbe bekommt und weich geworden ist. Dann schneidet man Stücke, richtet das Fleisch an, gießt den Saft darüber und serviert es mit Reis, Gemüse oder Salat.

**Nr. 988. Gefüllte Kalbsbrust, 1. Art.** Preis: 3 K 70 h.

1 $\frac{1}{4}$  kg Kalbsbrust läßt man sich vom Fleischer untergreifen, wäscht sie dann aus, salzt sie und reibt sie mit Pfeffer und 3 dkg Butter gut ein. Nun bereitet man die Fülle: 3 Semmeln erweicht man in Wasser oder Milch und drückt sie dann gut aus. Sodann treibt man 5 dkg Butter mit 2 Eiern und 1 Dotter gut ab, gibt geschnittene grüne Petersilie, Salz, Pfeffer, einige gehackte, gedünstete Champignons und soviel Brösel, daß die Fülle fest bleibt, verrührt alles gut und füllt es in den untergriffenen Teil, indem man die Haut in die Höhe hebt, die Fülle hineinschiebt und die Öffnung hierauf vernäht. Dann gibt man in eine Pfanne Wasser, ein Stückchen Zwiebel, ein bißchen Butter und das Fleisch und brät es unter fleißigem Begießen mit dem Saft schön braun und weich. Die Zeit des Bratens ist zirka 1 $\frac{1}{2}$  Stunden bei gutem Feuer. Den Saft läßt man zum Schlusse ein wenig anlegen, gießt Wasser darauf und rührt das Angelegte auf, kocht den Saft gut ein und gibt ihn mit dem in Teile getheilten Fleisch zu Tisch.

Nr. 989. **Gefüllte Kalbsbrust, 2. Art.** Preis: 3 K 50 h.

Sie wird wie obige gebraten, nur mit der angegebenen Fülle gefüllt: 4 Semmeln schneidet man blätterig und befeuchtet sie mit Milch, daß sie durch und durch weich sind. Nun läßt man 6 dkg Butter heiß werden, gibt die Semmeln hinein und rührt das Ganze am Feuer zu einer glatten Masse, läßt sie ein wenig auskühlen und gibt Salz, Pfeffer, grüne Petersilie und 2 Dotter und 1 Ei hinein. Mit dieser Fülle wird die Brust gefüllt.

Nr. 990. **Gerollte Brust.** Preis: 3 K 70 h.

1 $\frac{1}{4}$  kg Brust wird von den Knochen befreit, gewaschen, gesalzen und hierauf breit auseinandergelockt. Nun schneidet man 4 Stück Sardellen, um 4 h Kapern, Zitronenschalen und um 20 h Sped fein zusammen, mischt Pfeffer dazu, streicht diese Masse dann auf die Brust, rollt letztere und bindet die Rolle mit Zwirn zusammen. Dann verrührt man 3 dkg Butter mit Majoran und Zitronensaft und schmirt die Rolle damit ein, gibt das Fleisch in eine Pfanne, ein wenig Wasser, weiters Wurzelwerk dazu und brät die Brust unter wiederholtem Begießen mit dem Saft weich. Dann nimmt man das Fleisch heraus, läßt das Wurzelwerk ein wenig anlegen, staubt hierauf 1 Eßlöffel Mehl daran, röstet es ein wenig, gießt mit Suppe oder Wasser auf, mischt um 10 h Rahm daran und kocht das Ganze auf. Inzwischen nimmt man den Spagat vom Fleisch, zerlegt letzteres in Schnitten, richtet den Braten an, passiert die Sauce und gibt die Speise mit Reis, Nudeln oder Nockerln zu Tisch.

Nr. 991. **Gedünstete Kalbsbrust.** Preis: 3 K 30 h.

1 kg Brust wird eingesalzen, dann in eine Kasserolle gegeben und mit einer Beize, der man Wein und Champignons, 6 dkg Butter und Paradeismark zusetzt, weich gedünstet. Die Brust wird mit Gemüse serviert.

Nr. 992. **Kalbschlegel.** Preis: 3 K 60 h.

1 kg Kalbschlegel wird von den Knochen und der Haut befreit, eingesalzen, mit Pfeffer eingerieben und mit Sped gespickt, hierauf zusammengerollt und gebunden. In eine Pfanne gibt man 6 dkg Butter, ein wenig Wasser und das Fleisch und brät unter fortwährendem Begießen mit Saft den Braten braun und weich.

Sollte der Saft eingehen, gießt man Wasser daran. Auch kann man das Fleisch hierauf mit Paprika bestreuen. Man begießt es mit Rahm um 10 *h*, köcht den Saft braun ein, teilt das Fleisch in Schnitten und gibt den kurzen Saft darüber. Man serviert das Fleisch mit Reis, Gemüse oder Salat.

Nr. 993. **Paprikaschlegel.** Preis: 2 K 90 *h*.

$\frac{3}{4}$  kg Schlegel wird ausgelöst, abgehäutet und geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, hierauf mit Speck um 10 *h* gespickt. Nun gibt man in eine Kasserolle 6 dkg Butter, läßt sie heiß werden und röstet darinnen 10 dkg geschnittene Zwiebel lichtgelb, gibt eine Messerspitze Paprika, ein wenig Wasser und das Fleisch daran und dünstet es weich. Ist das Fleisch weich, nimmt man es heraus, staubt 2 Eßlöffel Mehl in den Saft, läßt es ein wenig rösten, gießt mit Suppe auf, mengt zerlassene Glace dazu sowie um 12 *h* Rahm, Zitronenschale und Saft und Kapern. Die Sauce wird schön lichtbraun eingekocht, hierauf passiert und mit dem Fleische serviert.

Nr. 994. **Vilanter Schlegel.** Preis: 2 K 95 *h*.

Man zerschneidet fein 3 Stück Sardellen, um 10 *h* Kapern, Petersilie, um 10 *h* Schwammerl und etwas Zitronenschalen. Nun treibt man das Geschnittene mit 4 dkg Butter und Zitronensaft ab.  $\frac{3}{4}$  kg Kalbschlegel wird abgehäutet, von den Knochen befreit, eingesalzen und breit auseinandergeklopft. Die Fülle streicht man auf das Fleisch, rollt es ein und bindet die Rolle zusammen. Nun gibt man in eine Pfanne 6 dkg Butter, um 4 *h* geschnittenes Wurzelwerk, ein wenig Wasser und das Fleisch und brät es schön weich und braun. Sobald das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus, entfernt den Spagat, zerlegt es in Schnitten und gibt es auf einer Schüssel ins Rohr. An den Saft gibt man um 15 *h* Rahm, der mit 2 Eßlöffeln Mehl abgerührt ist, ferner Zitronensaft, Salz und Pfeffer nach Geschmack daran, köcht den Saft zu einer dicken Sauce ein und passiert diese hierauf über das Fleisch. Man serviert abgeschmalzene Mehlspeise oder Reis dazu.

Nr. 995. **Gebeizter Schlegel.** Preis: 3 K 40 *h*.

Dieser wird gespickt und wie Kalbsrücken Nr. 996 bereitet. Gebratener Schlegel kann mit Madeira-, Trüffel-, Champignons-, Paprika- und Wildsauce serviert werden.

Nr. 996. **Kalbskeulen gebraten.** Preis: 1 K 90 h.

Drei Kalbskeulen werden gewaschen, mit Salz, Pfeffer und Majoran eingerieben und in einer Pfanne mit 6 dkg Butter und ein wenig Wasser unter fortwährendem Begießen mit Saft und Rahm weich gebraten. Sie müssen eine sehr schöne braune Farbe haben. Man serviert die Keulen im ganzen mit Papierkapseln besteckt und mit Bratenensaft begossen. Dazu gibt man Reis, Preiselbeeren oder Salat.

Nr. 997. **Kalbsnuß.** Preis: 3 K 90 h.

Man läßt eine Kalbsnuß vom Fleischer auslösen, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein und spickt sie dann mit Speck. Nun brät man das Fleisch schön braun. 4 Stück Sardellen hackt man fein, dünstet sie mit 6 dkg Butter und ein wenig Wasser 5 Minuten und passiert sie durch ein Sieb, gibt sie in die Kasserolle zurück, mengt  $\frac{1}{8}$  l Wein, geriebene Muskatnuß, etwas feingehackte Zitronenschale und Pfeffer dazu, und läßt es 5 Minuten auskochen, dann legiert man die Sauce mit 3—4 Dottern, welche mit etwas Wein abgerührt werden. Nun schneidet man das Fleisch in Schnitten und serviert die Sauce dazu.

Nr. 998. **Paradeisfleisch.** Preis: 3 K 10 h.

Man kauft  $\frac{3}{4}$  kg Brust oder Schulter, löst die Knochen aus, klopft das Fleisch ein wenig, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, rollt es zusammen und bindet es. Dann gibt man in eine Kasserolle 6 dkg Butter,  $\frac{1}{2}$  kg auseinandergerissene Paradeiser, Petersilie und das Fleisch und dünstet es. Ist das Fleisch weich, nimmt man es heraus, staubt 2 Eßlöffel Mehl an den Saft, läßt es ein wenig rösten, gießt mit  $\frac{1}{8}$  l Rotwein und Suppe oder Wasser auf, gibt Salz, Zucker und Essig daran und kocht die Sauce dicklich ein, hierauf wird sie passiert und mit ein wenig gedünsteten Trüffeln und geschnittenen, gekochten Champignons aufgekocht und mit dem in Schnitten getheilten Fleische serviert.

Nr. 999. **Sardellenfleisch.** Preis: 3 K 30 h.

$\frac{3}{4}$  kg Schulter wird gewaschen, geklopft, eingesalzen und mit Speck um 20 h gespickt. Nun gibt man in eine Kasserolle 6 dkg Butter und ein wenig Wasser und brät das Fleisch unter fleißigem Begießen schön weich und braun. Inzwischen schneidet man 4 Stück

Sardellen fein zusammen, nimmt das Fleisch heraus, staubt an den Saft 2 Eßlöffel Mehl, röstet es ein wenig, gibt die Sardellen hinein und gießt mit Suppe und um 10 h Rahm auf, kocht die Sauce dicklich ein und gibt sie mit dem Fleische und mit Reis oder gekochter Mehlspeise zu Tisch.

**Nr. 1000. Falscher Thunfisch.** Preis: 4 K 10 h.

Man entfernt von  $\frac{3}{4}$  kg Schlegel Haut und Knochen, salzt und klopft das Fleisch mit dem Fleischschlegel, formt dann eine Wurst und bindet sie in eine Serviette. Nun kocht man das Fleisch in einer Beize zirka 2—2 $\frac{1}{2}$  Stunden. Die Wurst muß immer mit der Beize bedeckt sein. Dann läßt man sie überkühlen und schneidet sie nachher in Scheiben, belegt das Fleisch mit Zitronenscheiben und Kapern und gibt folgende Sauce dazu: 14 dkg Sardellen werden gepuht, gestoßen und passiert, dann mischt man 14 dkg Mixeröl und Zitronensaft nach Geschmack hinzu und gibt die gut verrührte Sauce in einer Schale mit dem Fleische zu Tisch.

**Nr. 1001. Gebratene Kalbslunge.** Preis: 2 K 80 h.

$\frac{1}{2}$  Kalbslunge samt dem Herz und  $\frac{1}{4}$  kg Schweinefleisch kocht man in Salzwasser weich und faszirt es dann. Hierauf schabt man 10 dkg Kalbsleber, erweicht eine Semmel in Wasser und drückt sie dann gut aus. Nun mischt man die Leber, die Semmel und das Faszirte gut durcheinander, gibt Pfeffer, Salz, Gewürz, Zwiebel, Majoran, Zitronenschalen und 1 Eßlöffel Rahm dazu und formt den Brei zu einer Wurst. Hierauf läßt man 10 dkg würfelig geschnittenen Speck heiß werden, gibt die Wurst hinein und brät sie darinnen schön braun. Sollte das Fett braun werden, gießt man Wasser dazu. Ist die Wurst gut gebraten, nimmt man sie heraus, schneidet Scheiben davon, gießt den Saft darüber und gibt sie mit Sauerkraut und Kartoffelschmarren zu Tisch.

**Nr. 1002. Gedünstetes Kalbfleisch.** Preis: 2 K 30 h.

$\frac{3}{4}$  kg saftiges Kalbfleisch wird gewaschen und in siedendem Wasser  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, damit das Fleisch steif wird. Nun gibt man in eine Kasserolle 6 dkg Butter, geschnittene Champignons, Wurzelwerk, Zitronenschale, Gewürz, Pfeffer, das Fleisch, ein wenig Weißwein, Paradeismark, Essig, Salz, das Fleisch und so viel Suppe oder Wasser, daß das Fleisch bedeckt ist und dünstet es darinnen

weich. Aus dem entfetteten Saft kann man mit Rahm und Glace einen kurzen Saft bereiten. Das Fleisch schneidet man in Schnitten und gibt sie mit Gemüse zu Tisch.

**Nr. 1003. Kalbsfricandeau.** Preis: 2 K 80 h.

60 dkg Schulter wird gesalzen und mit Speck gespißt; man schneidet um 6 h Wurzelwerk nudelig sowie um 20 h Speck würfelig. Nun gibt man in eine Kasserolle den geschnittenen Speck, läßt ihn heiß werden, gibt das Wurzelwerk, das Fleisch sowie ein wenig Wasser hinein und brät selbes unter fleißigem Begießen mit Rahm und Saft schön weich und braun. Das Fleisch muß eine schöne Kruste haben. Ist es so weit, nimmt man es heraus, passiert das Wurzelwerk und kocht es mit Rahm um 16 h sowie mit Pfeffer und ein wenig Zucker nach Geschmack auf, gießt den Saft über das angerichtete Fleisch und serviert es mit Reis oder Preiselbeeren oder gekochter Mehlspeise.

**Nr. 1004. Gebackene Kalbschnitzel.** Preis: 2 K 90 h.

50 dkg Kalbschlegel wird auf fingerdicke Scheiben geschnitten, gewaschen, gut geklopft, gesalzen, zuerst in Mehl, dann in ein zerklopftes Ei getaucht, hierauf in Bröseln gedreht und hernach aus ziemlich heißem Schmalz schön lichtgelb herausgebacken. Nun richtet man die Schnitzel auf einer Schüssel an und gibt sie mit Limonien-scheiben zu Tisch.

**Nr. 1005. Wiener Schnitzel.** Preis: 2 K 90 h.

Diese werden wie oben geschnitten, geklopft, gewaschen, gesalzen, gepfeffert, hierauf in einem zerklopften Ei und in Bröseln gedreht und aus heißer Butter oder heißem Fett herausgebacken.

**Nr. 1006. Naturschnitzel.** Preis: 2 K 80 h.

Von 60 dkg Kalbschlegel schneidet man fingerdicke Schnitzel, klopft sie, salzt sie ein, reibt sie mit Pfeffer ab und taucht sie in Mehl ein. Nun läßt man Schmalz heiß werden, bäckt die Schnitzel schön braun heraus, gibt sie auf eine Schüssel und belegt sie mit Zitronenscheiben. Das Fett aus der Kasserolle seihet man ab, gibt 2 dkg Butter hinein, rührt das Angelegte auf, gießt ein wenig Suppe oder Wasser daran, spritzt Zitronensaft dazu und kocht es rasch zu einem kurzen Saft ein, den man über die Schnitzel gießt.

Nr. 1007. **Pilzlingschnitzel.** Preis: 2 K 90 h.

Man brät 4 Schnitzel wie Nr. 1014 ab, seigt das Fett dann weg, gibt 5 dkg Butter, Petersilie und  $\frac{1}{8}$  kg Pilzlinge oder Champignons dazu und dünstet sie mit ein wenig Suppe oder Wasser weich. Nun rührt man  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Mehl mit  $\frac{1}{10}$  l Rahm ab, gibt es zu den Schwämmen, sowie Zitronenschalen, -Saft, Pfeffer und Gewürz und wenn es notwendig ist, Suppe zum Verdünnen, kocht das Ganze auf und gibt die mit Saft begossenen Schnitzel zu Tisch.

Nr. 1008. **Kalbsfilets.** Preis: 2 K 60 h.

Man schneidet von 50 dkg Kalbfleisch (Schlegel oder Schulter) fingerdicke Schnitzel, welche man klopft, salzt und mit Pfeffer einreibt, hierauf auf der einen Seite spickt, auf der anderen in Mehl eintaucht. Dann läßt man Fett heiß werden und bäckt die Filets schön braun heraus. Das Fett seigt man ab, gibt 3 dkg Butter hinein, rührt das Angelegte auf, gießt Suppe oder Wasser daran, gibt Zitronensaft, gedünstete Trüffel und Worschestersauce daran, kocht den Saft gut ein und gießt ihn über die angerichteten Filets.

Nr. 1009. **Kalbssteak.** Preis: 2 K 40 h.

Man schneidet sich kleine, fingerdicke Schnitzel ab, welche man klopft, salzt, mit Pfeffer einreibt und aus heißer Butter herausbäckt. Butter seigt man ein wenig ab, gibt Suppe und ein wenig aufgelöste Glace, welche man mit ein bißchen Mehl abrührt, hinein, kocht die Sauce mit Petersilie und Limoniensaft auf und gießt sie hernach über die angerichteten Kalbssteaks.

Nr. 1010. **Esterhazy-Schnitzel.** Preis: 2 K 90 h.

$\frac{1}{2}$  kg Schlegel schneidet man in 4 fingerdicke Schnitzel, salzt sie ein wenig und klopft sie dünn auseinander. Dann schneidet man 3 Stück Sardellen, um 10 h Kapern, Limonienschale und um 16 h Speck sehr fein und mischt das Ganze durcheinander. Nun teilt man es in 4 Teile und streicht es auf jede Schnitte, rollt diese zusammen und bindet sie fest. Dann gibt man in eine Kasserolle 4 dkg Butter, um 4 h Wurzelwerk und ein wenig Suppe oder Wasser, legt die Schnitzel darauf und dünstet selbe darinnen sehr weich. Sind sie weich, nimmt man sie heraus, staubt in den Saft einen Eßlöffel Mehl, läßt es ein wenig rösten, gießt



mit Suppe auf, passiert die Sauce in eine Kasserolle, gibt um 6 h Rahm daran, legt das Fleisch hinein und kocht es nochmals  $\frac{1}{4}$  Stunde auf. Nun gibt man die Rollen heraus, entfernt den Spagat, richtet sie auf einer Schüssel an und gibt die Sauce dazu.

Nr. 1011. **Paradeischnitzel.** Preis: 2 K 70 h.

4 Stück schöne Schnitzel werden gewaschen, geklopft und eingesalzen. Nun läßt man Fett heiß werden und brät die Schnitzel darin auf beiden Seiten jäh ab, dann seiht man das Fett ab, gibt  $\frac{1}{4}$  l Paradeismark dazu, sowie Wasser und Essig und dünstet darinnen die Schnitzel auf. Der Saft darf nicht ganz eingehen; man gießt immer ein bißchen Wasser nach. Nun staubt man kurz vor dem Anrichten  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffel Mehl daran, gießt mit  $\frac{1}{8}$  l Rotwein und Suppe auf, kocht die Sauce gut ein und gibt sie mit dem Schnitzel und mit Reis zu Tisch.

Nr. 1012. **Paprikaschnitzel, 1. Art.** Preis: 2 K 60 h.

60 dkg Schnitzel werden geschnitten, gewaschen, geklopft, gesalzen und in Mehl getaucht, dann aus heißem Schmalze herausgebraten. Nun schneidet man  $\frac{1}{4}$  kg Zwiebeln fein und läßt sie in 7 dkg würfelig geschnittenen Speck schön gelb rösten, gibt Paprika, Salz, Limonienschale, dann  $\frac{1}{8}$  l Rahm, der mit  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffeln Mehl abgerührt ist, daran, verdünnt mit Suppe, legt das Fleisch hinein und läßt es langsam gut auskochen. Nun richtet man die Schnitzeln an, bestreut sie mit Kapern und gibt die Sauce dazu.

Nr. 1013. **Paprikaschnitzel, 2. Art.** Preis: 2 K 90 h.

Man brät die Schnitzel wie oben ab. Nun bereitet man Paprikasauce wie Nr. 258 und serviert die mit Limonienscheiben belegten Schnitzel damit.

Nr. 1014. **Sardellenschnitzel.** Preis: 2 K 70 h.

4 Stück Schnitzel werden wie Naturschnitzel Nr. 1006 abgebraten, hierauf wird das Fett abgegossen. Nun gibt man 3 dkg Butter in eine Kasserolle sowie 3 feingeschnittene Sardellen, röstet die Butter ein wenig damit, mengt 1 Eßlöffel Mehl, den man mit  $\frac{1}{16}$  l Rahm verrührt, dazu, verdünnt mit Suppe, kocht den Saft mit dem Fleische nochmals auf und gibt die Schnitzel mit dem Saft zu Tisch.

Nr. 1015. **Schnitzel mit Madeirasauce.** Preis: 2 K 90 h.

Abgebratene Schnitzel werden mit Madeirasauce Nr. 238 serviert.

Nr. 1016. **Schnitzel.** Preis: 2 K 60 h ohne Beilage.

Diese können mit grünen Erbsen, Spargelspitzen, Champignonsragout, Paradeisauce, Krebsenragout und brauner Sauce, der man Essiggurken und Mixed-pickles beifügt, serviert werden.

Nr. 1017. **Limonien Schnitzel.** Preis: 2 K 60 h.

$\frac{1}{2}$  kg Kalbs Schnitzel werden in Schnitten geteilt, gewaschen, geklopft, gesalzen und in Mehl getaucht. Nun gibt man Butter in eine Kasserolle und brät die Schnitzel unter öfterem Betropfen mit Limoniensaft weich. Sind die Schnitzel auf beiden Seiten gut gebraten, nimmt man sie heraus, gießt ein wenig Fett ab, gibt Suppe oder Wasser und ein wenig Senf daran, läßt den Saft rasch einkochen und gießt ihn über die angerichteten Schnitzel. Man serviert Kompott oder Gemüse dazu.

Nr. 1018. **Faschiertes Schnitzel.** Preis: 2 K 30 h.

$\frac{1}{2}$  kg Kalbfleisch faschiert man, um 16 h Speck schneidet man kleinwürfelig und 1 Semmel erweicht man und drückt sie gut aus. Nun gibt man in einen Weidling das Fleisch, die Semmel, den Speck, Salz, Pfeffer, Gewürz, Limonenschale und 1 Ei, mischt diese Masse gut durcheinander, formt Laiberln davon, drückt sie ein wenig nieder, paniert sie in Semmelbröseln, hackt mit dem Messer kleine Quadrate hinein, daß es hübscher aussieht, bäckt die Schnitzel hierauf aus heißem Schmalze heraus und gibt sie entweder mit Salat, Kompott oder Gemüse zu Tisch.

Nr. 1019. **Gebadene Kotelettes.** Preis: 2 K 30 h.

4 schöne Kotelettes wäscht man, löst unten das Bein ein wenig ab (das Fleisch darf nicht ganz vom Knochen getrennt sein), klopft das Fleisch, salzt es, taucht es in Mehl gut ein, dann in zerflopfes Ei und in Brösel und bäckt die Kotelettes aus dem heißen Schmalze schön lichtgelb heraus, richtet sie auf einer Schüssel an, steckt an die Spitze jedes Knochens eine Papierkapsel und legt Zitronenscheiben auf jedes Kotelette. Man serviert dazu Kompott, Reis, Salat oder Gemüse.

Nr. 1020. **Gebratene Kotelettes.** Preis: 2 K 30 h.

Dieselben werden wie obige hergerichtet, in Mehl getaucht und in dem heißen Schmalze schön braun gebraten. Sind alle gebraten, seihst man das Fett ab, gibt 3 dkg Butter, ein bißchen Suppe oder Wasser dazu, und kocht es zu einem kurzen Saft ein, den man über die Kotelettes gießt, legt Limonienscheiben darauf, steckt auf die Knochen eine Papierkapsel und gibt die Speise dann zu Tisch.

Nr. 1021. **Kotelettes mit Paradeis.** Preis: 2 K 70 h.

Man brät 4 Stück Kotelettes wie Nr. 1020 ab, seihst das Fett weg, gibt 2 dkg Butter, sowie 1 Eßlöffel Mehl, 3 Eßlöffel Paradeismark, 3 blätterig geschnittene Champignons,  $\frac{1}{16}$  l Madeira oder Rotwein, Salz und Zucker dazu, verdünnt mit Suppe, kocht es mit den Kotelettes zu einem dicklichen Saft ein, richtet die Speise dann an, und gibt sie mit dem Saft zu Tisch.

Nr. 1022. **Sardellenkotelettes.** Preis: 2 K 60 h.

4 Stück Kotelettes werden wie obige herausgebraten, dann wird das Fett abgeseiht, 3 dkg Butter werden in die Kasserolle gegeben sowie 3 feingeschnittene Sardellen; man röstet sie ein wenig und gießt Suppe oder Wasser daran, kocht die Flüssigkeit zu einem kurzen Saft ein und gibt die Kotelettes mit der passierten Sauce begossen zu Tisch.

Nr. 1023. **Kotelettes mit Maffaroni.** Preis: 3 K 70 h.

Man brät wie Nr. 1020 Kotelettes ab, Maffaroni kocht man und vermengt sie mit Butter; Schwammerln und Trüffeln dünstet man, geräucherte Zunge wird nudelig geschnitten und Paradeisauce, ziemlich dick gehalten, bereitet man. Nun richtet man in der Mitte einer Schüssel die Maffaroni an, legt einen Kranz von den Schwammerln, der Zunge und der Paradeisauce herum, bestreut die Schwammerln mit den Trüffeln und legt um den Kranz die gebratenen Kotelettes, welche man am Knochen mit Papierkapseln versehen und serviert die Speise.

Nr. 1024. **Kotelettes.** Preis je nach der Beilage.

Diese können wie Schnitzel Nr. 1016 auf all diese Arten serviert werden. Man kann auch die gebratenen Kotelettes warm und kalt garniert zu Tisch geben.

Nr. 1025. **Kalbsroulade.** Preis: 2 K 90 h.

$\frac{1}{2}$  kg Kalbschlegel wird gut zu einem breiten Flecken geflopfst und eingesalzen. Nun treibt man 4 dkg Butter mit 1 Ei  $\frac{1}{4}$  kg blätterig geschnittenen in Salzwasser gekochten Pilzlingen sowie mit einer in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmel, mit Petersilie, Pfeffer, Zitronenschale und 2 Eßlöffeln Bröseln ab, mengt alles gut durcheinander, streicht das Gemenge auf das geflopfte Fleisch, rollt dieses wie einen Strudel zusammen, bindet es fest und brät die Rolle mit 6 dkg Butter und ein wenig Wasser unter fleißigem Begießen mit Saft und Rahm schön braun und weich. Sodann nimmt man das Fleisch heraus, gibt den Faden weg, schneidet Scheiben davon und legt sie schön auf eine Schüssel. Zu dem Saft gibt man geschnittene Zwiebel und ein wenig Zucker, läßt sie gelb rösten, gießt mit guter Suppe auf, gibt ein wenig aufgelöste Glace, etwas französischen Senf und ein bißchen Butter dazu, kocht den Saft dicklich ein und passiert ihn über das Fleisch. Man serviert grünes Gemüse oder Salat dazu.

Nr. 1026. **Kalbsbries.** Preis: 2 K 40 h.

Man läßt das aufgelöste Bries einige Minuten im Wasser aufkochen. Wenn das Bries kalt ist, wird es in Schnitten geteilt, gesalzen, gepfeffert, in Mehl getaucht, in ein zerflopfes Ei und Brösel gedreht und aus dem heißen Schmalze lichtgelb herausgebadet, auf eine Schüssel angerichtet, mit Limonienscheiben belegt und mit Salat, Gemüse oder pikanter Sauce serviert.

Nr. 1027. **Gebratenes Bries, 1. Art.** Preis: 2 K 40 h.

Das Bries stellt man mit kaltem Wasser auf, läßt es warm werden, gießt das Wasser weg, gibt frisches Wasser nach und wiederholt den Vorgang noch zwei mal; das letzte mal läßt man es bis zum Sude kommen, nimmt es dann heraus und legt es in kaltes Wasser, was bezweckt, die richtige Weiße zu erzielen. Nun wird es in Schnitten geteilt, gesalzen, gepfeffert, gespißt, in Mehl getaucht und aus heißer Butter oder aus Fett herausgebraten. Ist es gebraten, seht man das Fett weg, gibt ein wenig Suppe, ein Stück Butter und Glace, gedünstete Trüffel, gekochte Champignons, Pfeffer und Limonienschale dazu und kocht einen kurzen Saft davon, welchen man über das angerichtete Bries gießt und dann serviert.

Nr. 1028. **Gebratenes Bries, 2. Art.** Preis: 3 K 40 h.

Dieses wird wie obiges bereitet. Nun macht man Kartoffelpüree, legiert es mit 2 Dottern, richtet es in der Mitte einer runden Schüssel an, legt das gebratene Bries im Kranze herum, gießt den Saft über das Fleisch und serviert die Speise. Man kann auch in der Mitte ein Champignonsragout, dann Kartoffelpüree, hierauf das Bries geben und dann servieren.

Nr. 1029. **Bries mit Risotto.** Preis: 2 K 90 h.

Das Bries wird wie Nr. 1027 gebraten. Risotto bereitet man so wie eine Einmachsauce Nr. 252. Das Risotto wird in der Mitte der Schüssel angerichtet, mit der Sauce begossen und mit Parmesan dicht bestreut. Nun legt man das Bries herum, gießt die Sauce darüber und serviert die Speise gleich.

Nr. 1030. **Kalbsvögerln.** Preis: 3 K 10 h.

Von  $\frac{3}{4}$  kg Schnitzel schneidet man 8 Stück herunter, klopft sie dünn auseinander und salzt sie ein wenig ein. Nun schneidet man um 10 h Speck, grüne Petersilie, ein wenig Zwiebel fein, mischt dies mit 6 dkg fasciiertem Kalbfleisch, mit Kapern, Salz und 1 Eßlöffel Bröseln gut durcheinander und streicht auf jedes Stück Fleisch ein wenig von der Mischung, rollt die Fleischstücke zusammen, bindet sie fest und dreht sie in Mehl ein. Nun gibt man in eine Kasserolle 10 dkg Butter und brät die Rollen auf beiden Seiten schön braun, seht hierauf das Fett ab, gibt um 20 h Rahm, der mit einem Eßlöffel Mehl gut abgesprudelt ist, daran, kocht denselben gut ein, bis die Sauce eine schöne lichtbraune Farbe bekommt, prüft den Salzgeschmack, nimmt dann die Rollen heraus, entfernt den Zwirn, und gibt sie auf eine Schüssel, passiert den Saft darüber und gibt die Speise mit Reis zu Tisch.

Nr. 1031. **Kalbshirn geröstet.** Preis: 1 K 30 h.

Das Hirn wird mit heißem Wasser abgebrüht und, nachdem die Haut abgezogen ist, auseinandergestreift. Dann läßt man in einem Reindl 1 Eßlöffel Schmalz heiß werden, gibt das Hirn, ferner grüne Petersilie, Salz, Pfeffer und Gewürz daran, röstet es zirka 5 Minuten, hierauf macht man in der Mitte des Hirnes eine Vertiefung, schlägt 1 Ei hinein und läßt das Ei stoden; streut Schnittlauch darauf und gibt es dann mit dem Reindl zu Tisch.

Sollte eine Masse für 4 Personen bereitet werden, braucht man gut 2 Kalbshirne; dann muß man Spiegeleier bereiten, das Hirn auf eine Schüssel geben und die Eier darauflegen.

**Nr. 1032. Kalbshirn gebacken.** Preis: 1 K 40 h.

Ein enthäutetes Hirn wie Nr. 1031 läßt man in Salzwasser aufkochen, läßt es austühlen, schneidet es auseinander und dreht es in Mehl, einem zerklöpften Ei und Bröseln ein, bäckt es dann lichtgelb aus heißem Schmalze heraus und serviert es mit Salat oder Sauce Tartare.

**Nr. 1033. Gefochtes Hirn.** Preis: 1 K 30 h ohne Beigabe.

Ein Hirn wird wie Nr. 1031 enthäutet. Nun läßt man Wasser,  $\frac{1}{16}$  l Wein, ein wenig Essig, Zwiebel, Wurzelwerk, Gewürz, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Thymian gut aufkochen, legt das Hirn hinein und läßt es so lange kochen, bis man keine Blutspuren mehr sieht und das Hirn schön weiß ist. Gefochtes Hirn kann man mit grünen Erbsen, Spargelspitzen, Champignonsauce, Krebsen-, Hummer-, Cinnam-, Holländer- und Senfsauce servieren.

**Nr. 1034. Hirn mit brauner Butter.** Preis: 1 K 60 h.

Das Hirn wird wie Nr. 1033 gefocht. Nun läßt man Butter bräunen, gibt Salz, Pfeffer, Essig und Zitronensaft daran, läßt den Saft nochmals aufkochen und gießt ihn hierauf über das angebrichtete Hirn.

**Nr. 1035. Gebackene Leber.** Preis: 1 K 90 h.

40 dkg Leber wird gewaschen, die Haut abgezogen und in fingerdicke Schnitzel geschnitten, eingesalzen, in Mehl, einem zerklöpften Ei und in Bröseln gedreht, aus heißem Schmalze rasch herausgebacken und mit Salat oder Gemüse rasch serviert. Leber muß sofort gegessen werden, da sie sonst hart wird.

**Nr. 1036. Leberfilets.** Preis: 1 K 94 h.

40 dkg Leber wird abgehäutelt, in fingerdicke Schnitzel geschnitten, gesalzen und auf einer Seite mit Speck gespickt, auf der anderen Seite in Mehl getaucht. Nun läßt man Schmalz heiß werden, gibt die Filets hinein, brät sie rasch heraus, seht hierauf das

Schmalz ab, gibt 3 dkg Butter sowie Rahm, Zitronensaft, erweichte Glace und Suppe oder Wasser daran, kocht dies zu einem kurzen Saft ein und gießt ihn über die Leber. Man serviert sie rasch, da sie gleich hart wird.

Nr. 1037. **Tiroler Leber.** Preis: 1 K 70 h.

$\frac{1}{2}$  kg Leber schneidet man in Stücke und staubt sie mit Mehl an. Nun gibt man in eine Kasserolle 1 Eßlöffel Schweineschmalz, läßt es heiß werden, gibt die Leber, Pfeffer, Gewürz und Majoran dazu und brät sie rasch durch, salzt sie dann, gibt um 8 h Rahm dazu, läßt sie aufwallen und serviert sie mit gedünstetem Reis.

Nr. 1038. **Geröstete Leber.** Preis: 1 K 20 h.

40 dkg Leber schneidet man in Stücke. Nun läßt man in 2 Eßlöffel Fett geschnittene Zwiebel gelb rösten, gibt die Leber hinein und brät sie mit der Zwiebel rasch ab, gibt dann Salz, Pfeffer, Gewürz, Majoran und ein wenig Essig daran, läßt nochmals aufkochen, und gibt die Leber angerichtet rasch zu Tisch, da sie sonst hart wird.

Nr. 1039. **Leberreis.** Preis: 1 K 50 h.

Man dünstet  $\frac{1}{4}$  l Reis mit  $\frac{1}{2}$  l Wasser, 6 dkg Butter und Salz weich. Nun röstet man wie oben 40 dkg Kalbsleber, spritzt sie auch mit Essig, gibt ein wenig Suppe darauf, daß ein kurzer Saft wird, und vermengt den gedünsteten Reis damit, richtet die Speise gehäuft auf einer Schüssel an, bestreut den Leberreis mit geriebenem Parmesanfäse und gibt ihn rasch zu Tisch.

Nr. 1040. **Geröstete Leber.** Preis: 2 K 80 h.

Man schneidet Zwiebel, läßt sie in 1 Eßlöffel Schmalz anlaufen, gibt 5 dkg würfelig geschnittenen Speck, 30 dkg zerkleinerte Leber, Pfeffer und Salz hinein und röstet es, bis es weich ist. Nun mischt man gekochte, gehackte Champignons, 1 dkg gedünstete Trüffel und  $\frac{1}{16}$  l Madeira dazu. Nun läßt man es auskühlen, stoßt es und mengt eine erweichte, ausgedrückte Semmel und 1 Dotter dazu, passiert dann diese Masse durch ein Drahtsieb, füllt sie in eine Form mit einem Loch und läßt die Masse im Dunst  $\frac{1}{2}$  Stunde poßhieren. Inzwischen bereitet man Madeirasauce, sowie Kartoffelpüree. Die Leber richtet man an, gibt in die Mitte das Kartoffelpüree und rundherum die Madeirasauce. Man kann auch statt Madeira-Champignonsauce dazugeben.

Nr. 1041. **Kalbsohr, 1. Art.** Preis: 65 h.

1 Kalbsohr wird mit heißem Wasser begossen, schön gereinigt und mit kaltem Wasser gut abgspült. Dann gibt man in einen Topf Essig, Wasser, Salz, um 4 h geschnittenes Wurzelwerk, Pfeffer, Gewürz und 1 Lorbeerblatt und kocht das Ohr darinnen weich, richtet es an, streut das Wurzelwerk darüber (Pfeffer, Gewürz und Lorbeerblatt entfernt man), gibt ein wenig Saft darauf und bestreut es mit geriebenem Kren.

Nr. 1042. **Kalbsohr, 2. Art.** Preis: 1 K 50 h.

Das Kalbsohr wird wie obiges gekocht; dann bereitet man eine Zwiebelsauce, gibt Limonenschale, Pfeffer, Gewürz, 1 Lorbeerblatt, 1 Kaffeelöffel französischen Senf, geriebenen Kren, 2 feingeschnittene Champignons und etwas Zitronensaft daran, kocht die Sauce gut auf, richtet das Kalbsohr an und gibt die passierte Sauce dazu.

Nr. 1043. **Kalbszüngerl mit Wurzelwerk.** Preis: 1 K 30 h.

3 Stück Züngerln werden in einer Beize weich gekocht. Die Haut wird hierauf abgezogen, das Fleisch auf einer Schüssel angerichtet, mit dem Wurzelwerk, in dem es gekocht wurde, bestreut, ein wenig Saft darauf geschüttet, mit geriebenem Kren dicht belegt und zu Tisch gegeben.

Nr. 1044. **Kalbszüngerl.** Preis: 1 K 60 h.

Ein wie oben gekochtes Züngerl wird auf eine Schüssel gelegt, rundherum mit Kren garniert und mit Senf-, Champignons-, oder Madeirasaucen serviert.

Nr. 1045. **Gebadenes Züngerl.** Preis: 1 K 90 h.

Das Züngerl wird wie oben gekocht, in Ei und Brösel getaucht, aus dem heißen Schmalze herausgebaden und mit Sauce Tartare serviert.

Nr. 1046. **Das Buzen der Kalbsfüße.**

Man reibt die Kalbsfüße mit weißem Pech ein, gibt sie in eine Schüssel, gießt siedendes Wasser darüber, reibt sie gut mit dem Pech ab, spült sie mit kaltem Wasser einigemal ab und trodnet



sie mit einem Tuche. (Der Einfachheit halber empfiehlt es sich, bereits gereinigte Kalbsfüße zu kaufen.)

**Nr. 1047. Gebadene Kalbsfüße.** Preis: 1 K 30 h.

6 Stück gereinigte Kalbsfüße halbiert man und kocht sie in einer Beize oder in stark gesalzenem Wasser weich. Ausgekühlt taucht man sie in Mehl, Ei und Brösel und bäckt sie aus dem heißen Schmalze schön lichtgelb heraus. Kalbsfüße sollen warm gegessen werden.

**Nr. 1048. Kalbstopf, 1. Art.** Preis: 1 K 70 h.

Der Kalbstopf wird gereinigt, indem man ihn mit heißem Wasser abbrennt und die Haare gut entfernt. Hierauf teilt man ihn in Stücke oder läßt ihn vom Fleischhauer gleich teilen und kocht ihn mit nudelig geschnittenem Wurzelwerk,  $\frac{1}{8}$  l Wein, Essig, Salz, Pfeffer, Gewürz, Lorbeerblatt, Zitronenschale und 3 dkg gut gewaschenem Julienne und Wasser weich. Ist er weich, richtet man ihn auf einer Schüssel an, streut das Wurzelwerk und Julienne darauf, entfernt das Lorbeerblatt sowie die Zitronenschale, gießt ein wenig Saft über das Fleisch und bestreut den Kalbstopf mit geriebenem Kren. Man gibt ihn rasch zu Tisch, da er warm gegessen werden soll.

**Nr. 1049. Kalbstopf, 2. Art.** Preis: 2 K 60 h.

Dieser wird wie oben gekocht. Nun bereitet man Madeira-sauce, legt in die Mitte einer Schüssel, rundherum den gekochten Kopf, begießt ihn mit der Sauce, legt geriebenen Kren rundherum um den Kopf sowie geschnittene Gurken, passierte, harte Eier, macht kleine Blumen von Rettichen, geschabten Kren und Butter und roten Rüben, arrangiert es schön und serviert den Kalbstopf rasch.

**Nr. 1050. Kalbstopf gebaden.** Preis: 1 K 40 h.

Der Kalbstopf wird gereinigt und wie Nr. 1048 weich gekocht, dann in Mehl, in ein gesalzenes Ei und in Brösel getaucht. Nun läßt man Schmalz heiß werden und bäckt die Stücke schön lichtgelb heraus, belegt sie mit Limonienschnitten und gibt sie mit einer kalten Sauce oder Salat zu Tisch.

**Nr. 1051. Kalbstopf.** Preis: 1 K 50 h.

Selber wird wie obiger gebaden und mit einer Paradeisauce serviert.

**Nr. 1052. Eingemachtes Kalbfleisch.** Preis: 1 K 90 h.

Man schneidet von  $\frac{1}{2}$  kg Brust oder Schulter viereckige Stücke und wäscht das Fleisch aus. Nun gibt man in eine Kasserolle 5 dkg Butter, ein wenig Petersilie, Zwiebeln, Wurzelwerk, läßt es anlaufen, gibt hierauf das Fleisch, Limonienschale, Pfeffer und Gewürz dazu und kocht das Fleisch weich. Nun kocht man  $\frac{1}{8}$  l grüne Erbsen, 10 Stück kleine Karotten und ein wenig Fiolenschotten in Salzwasser weich. Inzwischen bereitet man eine Einmach wie Nr. 252, gießt sie mit der passierten Suppe vom Fleische auf, gibt das gekochte Gemüse, Karfiolstücke, geschnittene Champignons, sodann das Fleisch dazu und läßt alles aufkochen. 5 Minuten vor dem Anrichten kocht man Semmelknödel oder Eierknödel ein und kocht sie in der Einmach fertig. Vor dem Anrichten legiert man das Eingemachte mit 1 Dotter, welchen man mit Obers oder Milch abrührt, und serviert es dann. Damit es eine schöne Farbe erhält, kann man auch ein wenig Safran in der Suppe auflösen und diese Suppe passiert zur Sauce mengen.

**Nr. 1053. Reisfleisch.** Preis: 2 K 10 h.

Man schneidet 60 dkg Kalbfleisch in mittlere Stücke. Nun gibt man in eine Kasserolle 2 Eßlöffel Schmalz oder 9 dkg Butter, läßt darinnen 10 dkg geschnittene Zwiebel anlaufen, gibt Paprika, Salz, das Fleisch, und Wasser oder Suppe daran und läßt es so lange dünsten, daß der Saft eingegangen und das Fleisch halbweich ist. Hierauf mischt man  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{8}$  l Reis, 4 dkg Butter,  $\frac{3}{4}$  l Wasser, 1 Eßlöffel Paradeismark und Salz zu dem Fleisch und dünstet den Reis mit dem Fleische an der Seite des Herdes langsam weich. Angerichtet bestreut man die Speise mit geriebenem Parmesankäse.

**Nr. 1054. Reisfleisch mit grünen Erbsen.** Preis: 2 K 30 h.

Dieses wird wie obiges bereitet, nur gibt man in Salzwasser gekochte, frische grüne Erbsen dazu und dünstet alles weich. Auf einer Schüssel angerichtet, bestreut man die Speise mit geriebenem Parmesankäse.

Nr. 1055. **Kalbsgulasch.** Preis: 1 K 90 h.

Man schneidet  $\frac{1}{2}$  kg Brust oder Schulter in Stücke und um 20 h Speck würfelig. (Statt Speck kann man auch Butter oder Fett verwenden.) Nun gibt man den Speck sowie 3 dkg Butter in eine Kasserolle, läßt 10 dkg geschnittene Zwiebeln darinnen anlaufen, gibt das Fleisch, Wasser und Salz hinein und dünstet das Fleisch weich. Ist das Fleisch weich und der Saft eingegangen, so staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet es damit ein wenig, gießt hernach mit kaltem Wasser oder Suppe auf, gibt Paprika hinein und läßt es gut aufkochen. Kurz vor dem Anrichten gibt man um 14 h Rahm dazu, läßt es nochmals aufwallen, bis der Rahm gut verköcht ist, gibt Zitronensaft und -Schale daran, und gibt das Gulasch mit Nockerln oder Reis zu Tisch. Will man es dunkler, läßt man ein wenig Zucker bräunen oder gibt ein Stückchen zerlassene Glace dazu.

Nr. 1056. **Kalbspörkelt.** Preis: 2 K 05 h.

60 dkg Kalbfleisch schneidet man in Stücke. Nun läßt man in 2 Eßlöffel Schmalz eine Zehe Knoblauch und  $\frac{1}{4}$  kg Zwiebel leicht anlaufen, gibt das Fleisch und Salz dazu, rührt es gut durcheinander und dünstet das Fleisch zugedeckt, bis das Fett klar ist. (Nur muß man achten, daß es sich nicht anlegt.) Nun staubt man das Pörkelt mit 2 Eßlöffeln Mehl, verrührt gut, gießt es mit Suppe oder Wasser auf, gibt Paprika und ein wenig Paradeismark hinein und kocht die Sauce gut aus. Man serviert geschnittene Gurken und Rummelkartoffeln dazu.

Nr. 1057. **Kalbsbeuschel, 1. Art.** Preis: 1 K 94 h.

1 Kalbsbeuschel samt dem Herz wird gewaschen und in einer Beize von Wasser, Essig, geschnittenem Wurzelwerk, Salz, Pfeffer, Gewürz, Thymian, Limonie, Lorbeerblatt, Nelken, Zwiebeln weich gekocht, hierauf herausgenommen und nach dem Erkalten fein nudelig geschnitten. Nun bereitet man von 6 dkg Butter und 2 Eßlöffeln Mehl, Zwiebel und Knoblauch eine braune Einmach, gießt sie mit der passierten Suppe, in der das Beuschel gekocht wurde, auf, gibt das geschnittene Beuschel und 1 Stückchen Zucker hinein, würzt mit Essig, Zitronensaft und Salz und kocht noch um 10 h Rahm damit auf, richtet es dann auf einer Schüssel an und gibt Spiegeleier oder Knödel dazu.

Nr. 1058. **Kalbsbeuschel, 2. Art.** Preis: 1 K 88 h.

Dieses wird wie obiges gekocht, hierauf nudelig geschnitten. Dann schneidet man Zwiebel, Knoblauch, Zitronenschalen, ein wenig Kapern und einige Champignons fein zusammen. Nun läßt man 2 Eßlöffel Schmalz heiß werden und gibt ein wenig Zucker hinein. Wenn dieser flüssig wird, gibt man 2 Eßlöffel Mehl dazu und röstet es dunkel, gibt das Geschnittene zur Einmach, gießt sie mit der Suppe, in der das Beuschel gekocht wurde, auf, mengt das Fleisch dazu, würzt es mit Pfeffer, Gewürz und Zitronenschale und kocht es gut auf.

Nr. 1059. **Kalbsnieren, 1. Art.** Preis: 1 K 50 h.

Von dem Fett ausgelöste Nieren werden in Schnitten geteilt und mit Salz, und Pfeffer eingerieben, hierauf paniert und aus heißem Fett herausgebadet. Inzwischen bereitet man Champignons- oder Pilzingsauce, richtet sie auf einer Schüssel an, und legt rundherum die gebadenen Nieren und in der Mitte der Sauce Spiegeleier darauf.

Nr. 1060. **Kalbsnieren, 2. Art.** Preis: 1 K.

Ganz entfettete, abgehäutete Nieren werden blätterig geschnitten, Nun läßt man Fett heiß werden, röstet darinnen Zwiebeln, gibt dann die Nieren hinein, röstet sie, staubt sie dann mit ein wenig Mehl, läßt dies anlaufen, gießt mit Suppe auf, gibt ein wenig Rotwein, Salz, Pfeffer, Majoran und Essig nach Geschmack dazu, kocht es gut auf und serviert die Speise.

Nr. 1061. **Kalbsnieren in der Sauce.** Preis: 1 K 40 h.

Diese werden wie oben hergerichtet, gesalzen, gepfeffert, und aus heißer Butter herausgebraten. Nun bereitet man braune Sauce Nr. 258, kocht die Nieren damit auf und serviert sie mit der Sauce.

---

## Schweinefleisch.

Nr. 1062. **Schweinsbraten.** Preis: 3 K 55 h.

1 $\frac{1}{4}$  kg Karree wird gut gewaschen und einige Stunden vor dem Braten mit Salz, Kümmel, Pfeffer und Majoran eingerieben.