

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.

In die eingepickten Rippen steckt man ein wenig Knoblauch. Nun gibt man in eine Pfanne 1 Schöpflöffel Wasser, ein Stückchen Zwiebel, hierauf das Fleisch und brät es unter öfterem Begießen schön braun und weich. Dann schneidet man es bei den Rippen in schöne Stücke durch und serviert es.

Nr. 1063. Schopfbraten. Preis: 2 K 65 h.

1 kg Fleisch wird wie obiges hergerichtet und auch so gebraten und serviert. Schopfbraten ist meist ziemlich fett.

Nr. 1064. Jungschweinsbraten. Preis: 3 K 55 h.

$1\frac{1}{4}$ kg Jungschweinsbraten wird eingepickt, hierauf geschröpft, d. h. man schneidet oben an der Schwarte kreuzweise Quadrate ein, oder man läßt dies vom Fleischer machen. Hierauf wird es mit Salz, Pfeffer und Kümmel eingerieben, dann in einer Pfanne mit ein wenig Wasser und Zwiebel unter fleißigem Begießen schön braun und weich gebraten. Die obere Schwarte muß knusperig sein. Ist der Braten fertig, dann schneidet man ihn in schöne Stücke und serviert dieselben mit auf alle Arten zubereitetem Kraut sowie mit verschiedenem Salat.

Nr. 1065. Jungschweinschlegel. Preis: 2 K 70 h.

1 kg Schweinschlegel wird wie obiger gebraten. Am Jungschweinernen hat man sehr viel Fett und wenig Fleisch.

Nr. 1066. Schweinschlegel gebeizt. Preis: 3 K 95 h.

$1\frac{1}{4}$ kg Schweinschlegel legt man über Nacht in eine Beize von Wurzelwerk, Essig, Wasser, $\frac{1}{8}$ l Rotwein, Pfeffer, Gewürz, Limonienschale, Thymian und einigen geschnittenen Schwammerln. Den nächsten Tag gibt man 4 dkg Butter, den Schlegel mit dem Wurzelwerk und ein wenig Beize daran und brät ihn unter fleißigem Begießen mit Saft und Rahm weich. Ist er weich, nimmt man das Fleisch heraus, staubt den Saft mit 2 Eßlöffeln Mehl und 1 Eßlöffel Zucker, läßt dies ziemlich dunkel rösten, gießt ihn dann mit der Beize auf, kocht die Sauce nochmals 5 Minuten gut aus, passiert sie dann, mischt 1 Eßlöffel Paradeismark, Worschestersauce und um 10 h Rahm dazu und läßt die Zutaten nochmals mit

der Sauce einkochen, bis ein dickflüssiger und brauner Saft geworden ist. Nun gibt man den in Stücke geschnittenen Schlegel mit der Sauce sowie mit Kartoffeln, Nudeln, Nockerln oder mit Reis zu Tisch.

Nr. 1067. **Schweinslungenbraten, 1. Art.** Preis: 4 K 70 h.

1 Schweinslungenbraten, meist nur nach Bestellung hergerichtet, wird eingesalzen, mit Speck gespickt und in der Pfanne mit dem eigenen Saft und Rahm begossen und braun und weich gebraten. Nun läßt man $\frac{1}{4}$ l Rahm mit Zwiebel, Wurzelwerk, Petersilie, Pfeffer und Gewürzkörnern aufkochen und läßt ihn warm stehen. Dann schlägt man im Schneekessel 4 Dotter, ein halbes $\frac{1}{16}$ l Weinessig, 5 dkg Butter, Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer und 1 Eßlöffel Senf zu einer dicken Masse, gießt diese dann mit dem passierten, gekochten Rahm auf zu einer nicht zu dünnen Sauce, mengt noch gedünstete, gekochte Trüffel dazu und serviert die Sauce zu dem Fleische.

Nr. 1068. **Schweinslungenbraten, 2. Art.** Preis: 3 K 90 h.

Ein Schweinslungenbraten wie oben oder ein Karree, das man vom Fleischer von den Knochen lösen läßt, wird mit dem Netz eines Schweines umhüllt; man reibt selbes dann mit Pfeffer, Paprika und Salz gut ein. Nun gibt man in eine Pfanne 6 dkg kleinstwürfelig geschnittenen, geräucherten Schinkenspeck, läßt ihn heiß werden, legt das Fleisch, sowie ein wenig Wasser und Zwiebel hinein, brät es unter öfterem Begießen mit Limonien- und dem eigenen Saft und Rahm weich und braun. Nun gibt man in eine Kasserolle 6 dkg Butter, läßt sie heiß werden, gibt 2 Eßlöffel Mehl dazu und läßt dies gelb anlaufen, gießt hierauf, mit in Suppe aufgelöster Glace auf, und gibt Pfeffer, Gewürz, Champignons, Trüffelscheiben, $\frac{1}{8}$ l Wein und 1 Eßlöffel Paradeismark sowie den Saft des Bratens hinein und kocht diese Sauce $\frac{1}{4}$ Stunde gut aus. Nun passiert man die Sauce, mengt noch $\frac{1}{16}$ l Madeira, in Wein klein geschnittene, gedünstete Trüffel sowie in Salzwasser gekochte Champignons dazu, worauf man die Sauce entfettet und nochmals aufkochen läßt. Das Fleisch wird in Schnitten geteilt und mit der Sauce serviert.

Nr. 1069. **Paradeisbraten.** Preis: 2 K 60 h.

$\frac{3}{4}$ kg Schweinschlegel wird eingesalzen, hierauf mit Speck gespickt. Dann gibt man in eine Pfanne 6 dkg Butter, $\frac{1}{4}$ l ein-

gekochte oder $\frac{1}{2}$ kg frische, auseinandergerissene Paradeiser, dann das Fleisch und Wasser und dünstet damit das Fleisch weich. Ist es fertig gedünstet, staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet es ein wenig damit, gießt es hierauf mit $\frac{1}{8}$ l Rotwein auf, verrührt es gut, würzt es nach Geschmack mit Essig, Salz und Zucker, verdünnt, wenn es nötig ist, mit Suppe und läßt die Flüssigkeit zu einer dicken Sauce einkochen. Das Fleisch schneidet man in Scheiben, gießt die Sauce darüber und reicht gekochte Piccoli dazu.

Nr. 1070. **Spanferkel.** Preis je nach Größe.

Das Spanferkel wird rein gepuzt und mit Salz und Pfeffer innen und außen eingerieben. In den Bauch werden Semmeln gelegt, hierauf dressiert man es, und zwar bindet man die Füße nach dem Bauch auf einen Stab und steckt den Spieß von rückwärts nach vorne heraus. Nun hängt man den Spieß in eine Pfanne, in welche man Wasser gegeben hat. Das Ferkel bestreicht man mit Bier; wenn es überbraten ist, schmiert man es mit Speck ein, schröpft es und brät das Fleisch schön braun. Es muß sehr reich gebraten sein. Ist es gut gebraten, transchirt man das Spanferkel, richtet es auf einer Schüssel schön zusammengestellt an, verzieren es mit französischer Petersilie und mit Kren, in den man Paprikatupfen legt und reicht Senfsauce, Naturkraut, gedünsteten Krautsalat oder Kartoffelsalat dazu.

Nr. 1071. **Gekochtes Spanferkel.** Preis wie oben.

In einen großen Topf gibt man Essig, Wasser, $\frac{1}{4}$ l Rotwein, um 30 h nudelig geschnittenes Wurzelwerk, Salz, Pfeffer, Gewürz, Nelken, Wachholderbeeren, Lorbeerblatt, Thymian, Limonie und einige Schwammerln sowie das mit Salz und Pfeffer eingeriebene Spanferkel und kocht selbes darinnen weich. Wenn das Fleisch genug weich ist, nimmt man es heraus, legt es auf eine Schüssel, gießt ein wenig geseihten Sud darüber, entfernt den Pfeffer, das Gewürz, die Nelken, den Wachholder, die Limonie und das Lorbeerblatt und legt das Wurzelwerk sowie geriebenen Kren und Petersilie als Verzierung herum. Die Suppe serviert man in einer Schale und Hetschpetch- oder Senfsauce dazu.

Nr. 1072. **Gesulztes Spanferkel.** Preis verschieden.

Dasselbe wird in Schnitten geteilt und in der oben angegebenen Weise mit 3 gepuzten Kalbsfüßen weich gekocht. Ist das Fleisch

weich, nimmt man es aus dem Sude, pußt es rein ab, legt es wieder zusammengekehrt auf eine flache Schüssel und legt in Scheiben geschnittene harte Eier, welche man mit Kaviar und kleinen Rettichen belegt, herum, und verziert es noch mit Kren, kleinen Gurken und Butterröschen. Den Sud gießt man durch ein Sieb in einen Topf, schlägt von 2 Klar festen Schnee, gibt ihn zu dem Geseihten und läßt selbes nochmals an der Seite des Herdes perlen. Dann nimmt man den Schaum weg, läßt den Saft durch ein dünnes Suppentuch auf eine Schüssel fließen, daß die Sulze sehr rein ist. Dann gießt man sie, nachdem sie ein wenig erstarrt ist, auf das Ferkel und stellt es hierauf an einen kalten Ort zum Sulzen. Das Spannfertel wird mit Essig und Öl serviert.

Nr. 1073. **Schweinschnitzel paniert.** Preis: 1 K 90 h.

$\frac{1}{2}$ kg Schweinschlegel, Schopfbraten oder Schulter schneidet man auf 4 Schnitzel, klopft sie und salzt sie ein, dreht sie hierauf in Mehl, zerklöpftem Ei und Bröseln, bädert sie aus heißem Schmalze schön lichtgelb heraus, legt Zitronenscheiben darauf und gibt sie zu Tisch.

Nr. 1074. **Schweinschnitzel natur.** Preis: 1 K 80 h.

$\frac{1}{2}$ kg in Schnitzel geschnittenes Fleisch wird geklopft, gewaschen, gesalzen, mit Pfeffer eingerieben, mit ein wenig Kümmel bestreut und in Mehl getaucht. Nun läßt man Schmalz heiß werden und brät die Schnitzel schön braun heraus, das Fett seihet man dann ab, gibt ein Stück Butter und Wasser daran, rührt das Angelegte auf und kocht einen kurzen Saft davon ein, den man über die Schnitzel gießt, die man mit Limonien-scheiben belegt und serviert.

Nr. 1075. **Schweinskotelettes, 1. Art.** Preis: 1 K 70 h.

60 dkg in Schnitten gehacktes Karree wird wie das Schnitzel gebraten und auch so serviert.

Nr. 1076. **Schweinskotelettes, 2. Art.** Preis: 2 K 20 h.

Diese werden wie Schnitzel Nr. 1006 abgebraten. Inzwischen bereitet man braune Sauce Nr. 251 und mischt 2 Eßlöffel französischen Senf darunter. Nun werden die Kotelettes angerichtet, mit der Sauce begossen und serviert.

Nr. 1077. **Schweinstotelettes, 3. Art.** Preis: 2 K 30 h.

Diese werden wie Schnitzel Nr. 1082 gebraten und mit Senfsauce Nr. 239, der man nudelig geschnittene Essiggurken zusetzt, serviert.

Nr. 1078. **Schweinstotelettes mit Kimmelglace.** Preis: 2 K 5 h.

70 dkg geschnittenes Karree wird geklopft, gesalzen, mit Kimmel, den man mit 2 Zehen Knoblauch zerdrückt, gut eingerieben und dann in Mehl getaucht. Nun brät man es aus heißem Schmalz schön braun heraus, sieht dann das Fett ab, gibt 1 dkg Butter sowie Wasser daran, kocht es zu einem kurzen Saft ein und gibt ihn über das angerichtete Fleisch.

Nr. 1079. **Schweinstotelettes.** Preis: 2 K 40 h.

70 dkg geschnittene Kotelettes werden gewaschen, gesalzen, geklopft, in Mehl getaucht und aus dem heißen Schmalz schön braun herausgebraten. Dann sieht man das Fett ab, gibt 2 dkg Butter, 1 Eßlöffel Mehl, sowie geschnittene Zwiebel hinein, läßt es ein wenig rösten, gießt es mit Suppe oder Wasser auf, mischt 2 Eßlöffel französischen Senf, einen Kaffeelöffel Zucker, nach Geschmack Zitronensaft und Schale dazu, kocht es zu einer dicken Sauce ein, gießt diese über die angerichteten Kotelettes und streut Kapern darüber.

Nr. 1080. **Zitronentotelettes.** Preis: 1 K 90 h.

Wie oben hergerichtete Kotelettes werden in Butter schön braun herausgebraten und während des Bratens mit Limoniensaft betropft. Dann sieht man ein wenig Butter ab, gibt Wasser oder Suppe daran, sowie 1 geschnittene Sardelle und Zitronenschale, kocht den Saft dickflüssig ein, legt das Fleisch auf eine Schüssel, garniert es mit Zitronenscheiben und gießt den Saft darüber.

Nr. 1081. **Wurzelfleisch.** Preis: 1 K 95 h.

$\frac{3}{4}$ kg Schulter, Schlegel oder nicht zu fettes Rippenstück wird mit Essig, Wasser, Salz, nudelig geschnittenem Wurzelwerk, mit Pfeffer, Gewürz, Nelken (alles in ein Sackerl gebunden), Lorbeerblatt, Zitrone und Thymian weich gekocht. $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln gibt man $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten hinein und kocht sie nun weich.

Hierauf schneidet man Fleisch in Scheiben, legt es auf eine Schüssel, gießt ein wenig Suppe, worin es gekocht wurde, darauf, streut das Wurzelwerk darüber und garniert es mit den mitgekochten Kartoffeln.

Nr. 1082. Krenfleisch. Preis: 1 K 80 h.

Zungschweinefleisch von der Brust oder Schulter wird wie obiges gekocht, dann in Schnitten geteilt, auf einer Schüssel angerichtet, ein wenig von der Suppe, worin es gekocht wurde, darauf gegeben, und das Fleisch mit geriebenem Kren bestreut.

Nr. 1083. Krautfleisch. Preis: 1 K 90 h.

$\frac{1}{2}$ kg Rippenfleisch oder Schulter wird mit Sauerkraut um 20 h in Wasser weich gekocht. Dann röstet man in 2 Eßlöffeln Schmalz geschnittene Zwiebel gelblich, gibt das abgeseigte Kraut daran, sowie das in Stücke geschnittene Fleisch, Salz und ein wenig Paprika dazu und dünstet es zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde aus. Auf einer Schüssel angerichtet wird es serviert.

Nr. 1084. Schweinsgulasch. Preis: 1 K 98 h.

$\frac{1}{2}$ kg Schweinefleisch wird in Stücke geschnitten und eingesalzen. Nun läßt man in 2 Eßlöffeln Schmalz $\frac{1}{4}$ kg feingeschnittene Zwiebeln lichtgelb anlaufen, gibt Paprika, ein wenig Kümmel, 2 Eßlöffel Paradeismark sowie das Fleisch hinein und dünstet es halbweich; hierauf staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet es damit ein wenig, gießt mit kaltem Wasser auf, gibt $\frac{1}{4}$ kg geschälte, in Viertel geschnittene Kartoffeln dazu und läßt alles zusammen weich dünsten. Zum Schlusse gibt man Rahm (um 10 h) daran, kocht ihn gut ein zu einer dicklichen Sauce und gibt das fertige Gulasch zu Tisch.

Nr. 1085. Szegebiner Gulasch. Preis: 2 K 10 h.

60 dkg Schulter oder Bauchfleisch wird in Stücke geschnitten. Nun läßt man 3 Eßlöffel Schmalz heiß werden, röstet darinnen $\frac{1}{4}$ kg geschnittene Zwiebel lichtgelb, gibt Paprika, ein wenig Kümmel und das Fleisch dazu und dünstet das Fleisch halbweich. Man gibt dann zerschnittenes Sauerkraut (um 20 h) und Wasser daran und dünstet das Kraut mit dem Fleisch ganz weich. Kurz vor dem Anrichten rührt man $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl mit $\frac{1}{8}$ l Rahm ab, gibt

ihn zum Fleische, kocht es auf, verdünnt mit Suppe oder Wasser und läßt es gut auskochen. Auf einer Schüssel angerichtet, serviert man die Speise.

Nr. 1086. **Paradeisgulasch.** Preis: 2 K 15 h.

$\frac{1}{2}$ kg Fleisch wie oben wird in Stücke geschnitten und mit 2 Eßlöffeln Schmalz und $\frac{1}{4}$ kg Zwiebeln weich gedünstet; die Zwiebel muß fast ganz verdünsten. Nun staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, läßt es ein wenig rösten, mischt $\frac{1}{4}$ l eingekochte Paradeiser dazu, verrührt gut, gießt mit $\frac{1}{8}$ l Rotwein auf, verdünnt mit Suppe oder Wasser zu einem dicklichen Saft, würzt nach Geschmack mit Zucker, Essig und Salz, kocht das Ganze auf und gibt das Fleisch mit Knödeln oder Rummelkartoffeln zu Tisch.

Nr. 1087. **Reisfleisch.** Preis: 1 K 90 h.

Dieses wird wie Kalbsreisfleisch bereitet.

Nr. 1088. **Schweinsleber geröstet.** Preis: 95 h.

45 dkg Leber wird in Stücke geschnitten. Dann läßt man in 1 Eßlöffel Schmalz ziemlich viel in Scheiben geschnittene Zwiebel lichtgelb anlaufen, mischt die Leber hierauf dazu und brät sie sehr rasch ab; sie darf innen nicht mehr rot sein. Nun mengt man Salz, Pfeffer und Majoran hinein, staubt $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl daran, gießt die Leber mit Suppe auf, spritzt Essig daran, läßt nochmals aufkochen und gibt die Speise auf einer Schüssel angerichtet zu Tisch. Leber muß sofort gegessen werden, sonst wird sie hart und ist nicht mehr gut.

Nr. 1089. **Schweinsleber gebraten.** Preis: 90 h.

Von 40 dkg Leber schneidet man fingerdicke Schnitzel, salzt, pfeffert sie, spickt sie mit Speck, dreht sie in Mehl ein, brät sie aus heißem Schmalze rasch heraus, seigt dann das Schmalz ab, gibt 3 dkg Butter und Suppe daran, läßt dies zu einem kurzen Saft eindünsten, gießt ihn dann über die angerichtete Leber und gibt die Speise zu Tisch.

Nr. 1090. **Nieren mit Hirn.** Preis: 1 K 25 h.

3 Stück Nieren werden sehr feinblättrig geschnitten und ein Hirn wird abgehäutelt. Nun läßt man $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Schmalz mit

feingeschnittener Zwiebel anlaufen, gibt die Nieren hinein und brät sie unter fortwährendem Rühren jäh ab. Hierauf mischt man das Hirn dazu, röstet es ein wenig, sodann kommt Salz und gestoßener Pfeffer dazu. Nach abermaligem Rösten und raschen Aufkochen gibt man die Speise mit geschnittenem Schnittlauch bestreut zu Tisch.

Nr. 1091. **Nieren geröstet.** Preis: 1 K 10 h.

5 Stück Nieren werden sehr feinsblättrig geschnitten. Nun läßt man 5 dkg Butter oder 1½ Eßlöffel Schmalz heiß werden, gibt feingeschnittene Zwiebel hinein, ebenso die Nieren und röstet selbe unter fortwährendem Rühren fertig, dann mischt man Salz, Pfeffer und Gewürz dazu und gibt sie rasch zu Tisch. Auch kann man sie stauben, mit Essig spritzen, mit Suppe rasch aufkochen lassen.

Nr. 1092. **Geröstetes Hirn.** Preis: 76 h.

Dieses wird wie Kalbshirn bereitet. Man rechnet für jede Person ein ganzes Hirn.

Nr. 1093. **Hirn gebacken.**

Selbes wird auch wie Kalbshirn bereitet und auch so serviert.

Nr. 1094. **Schweinsbeuschel.**

Bereitet man auf beide Arten wie Kalbsbeuschel.

Nr. 1095. **Schweinskopf.** Preis: 1 K 20 h.

Selber wird gut gepuht, gewaschen, in Essig, Wasser, Salz, Pfeffer, Gewürz, Limonienschale, Thymian, Lorbeerblatt und Wurzelwerk weich gekocht, hierauf in Stücke geschnitten, mit Suppe und Wurzelwerk begossen, dicht mit geriebenem Kren bestreut und zu Tisch gegeben.

Nr. 1096. **Schweinszingerl.** Preis: 1 K 90 h.

Die geräucherten Zingerln werden in Salzwasser weich gekocht, dann wird die Haut abgezogen und die Speise mit Püree, Gemüse oder Kren serviert.

Nr. 1097. **Frische Züngerln.** Preis: 1 K 90 h.

Diese werden auf alle Arten wie Kalbszüngeln bereitet und auch so serviert.

Nr. 1098. **Selachfleisch.** Preis je nach der Gattung.

$\frac{3}{4}$ —1 kg Fleisch kocht man mit Wurzelwerk, Pfeffer, Gewürz und Wasser weich, schneidet es dann in Stücke und serviert es. Sollte das Fleisch zu stark gesalzen sein, gießt man das siedende Wasser weg und ersetzt es mit frischem Wasser. Benannt wird das Fleisch Kaiserfleisch, Schopfbraten, Karree oder Teilsames.

Nr. 1099. **Das Kochen des Schinkens.**

Der Schinken wird gewaschen, die Stelze abgehauen und mit kaltem Wasser, welches den Schinken bedecken muß, je nach der Größe 2—4 Stunden weich gekocht. Wird er warm gegessen, zieht man die Haut ab, schneidet ihn in Scheiben und serviert Spinat, Kartoffel- oder Erbsenpüree, Kraut oder geriebenen Kren dazu. Ist man ihn erkaltet, nimmt man ihn aus dem Sude, legt einen schweren Gegenstand auf den Schinken und schneidet ihn erst vor dem Gebrauche in Scheiben, welche man mit Kren oder Aspik garniert. Mit der Schwarte deckt man den Teil, den man nicht braucht, wieder zu und schneidet nur kurz vor dem Gebrauche davon herunter.

Nr. 1100. **Gedämpfter Schinken.** Preis je nach der Größe.

Man läßt über Nacht einen Schinken in Wasser liegen, schwemmt ihn dann gut aus, und löst die Knochen aus, rollt ihn dann zusammen, und bindet ihn. Nun läßt man in 10 dkg Butter Wurzelwerk leicht anlaufen, gibt die zerhackten Knochen, den Schinken und die Zwiebel dazu, mengt Suppe daran und läßt ihn unter öfterem Begießen mit Suppe und Rotwein weich dünsten. Ist das Fleisch gut, seigt man den Saft ab, gibt Madeirawein dazu und dünstet einen Saft ein. Der Schinken wird in Schnitten geteilt und mit einem Champignonsragout und Madeirasauce oder auch allein wie Schinken Nr. 1099 mit diesen Zutaten serviert.

Nr. 1101. **Schweinsfuß.** Preis: 2 K 30 h.

2 Füße, $\frac{1}{4}$ vom Kopfe, $\frac{1}{4}$ kg Rippenstück, $\frac{1}{4}$ kg Schulter und einige Schwarteln, kocht man mit Wurzelwerk, Salz, Thymian,

Zwiebel, Pfeffer, Gewürz, Lorbeerblatt, Zitronenschale, ein wenig Champignons, Essig und Wasser weich. Ist das Fleisch weich, nimmt man es heraus, löst die Knochen aus und schneidet es fein zusammen. Die Suppe, worin das Fleisch gekocht wurde, läßt man am Herde stehen und kält sie mit Eisklar. Das Fleisch läßt man auskühlen. Dann spült man eine beliebige Form oder Schüssel mit ein wenig kaltem Wasser aus. Nun seht man ein wenig von der Suppe in die Form, legt Fleischstücke hinein, füllt wieder Suppe nach, bis die Form voll ist, und stellt sie an einen kalten Ort zum Sulzen. Wird die Sulze serviert, löst man sie mit den Fingern vom Rande der Form los, gibt sie einen Moment mit dem Geschirr in warmes Wasser, stürzt sie dann heraus, schneidet Zwiebel sehr klein, garniert die Sulze damit und reicht Essig und Öl dazu.

Nr. 1102. Aspil.

Man gibt in eine Kasserolle 3 Kalbsfüße, 2 Schweinsfüße, 1 Stück Kalbskopf, $\frac{1}{4}$ kg Schweinefleisch, $\frac{1}{4}$ kg Schwartel, $\frac{1}{4}$ l Weinessig, weiters blätterig geschnittene Petersilie, Rüben, Sellerie, Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Zitrone, Pfeffer, Gewürz, Salz und 4 l Wasser. Nun bringt man diese Masse zum Kochen, schöpft dabei immer den Schaum rein ab und läßt sie langsam so lange kochen, bis die Masse nahezu zur Hälfte eingekocht ist. Dann seht man diese flüssige Masse in ein irdenes Geschirr und läßt selbes bis nächsten Tag zugedeckt stehen. Hierauf wischt man mit einem warmen, nassen Tuche alles Unreine, das noch an der Oberfläche ist, ab und stellt hierauf den Aspil auf die warme Herdplatte, damit selbes zerfließt. Nun gibt man 10 dkg faszirtes, mageres Rindfleisch sowie 1 Klar (nicht zu Schnee geschlagen) dazu. Hierauf mischt man nach Geschmack Essig, Zitronensaft, Paprika und Cayennepfeffer, ein bißchen Dillkraut und Bertram dazu, klopft die Flüssigkeit mit der Schneerute am Herd gut ab und läßt die Masse 3—5 Minuten langsam perlen, verrührt sie nochmals gut und befestigt einen Filtriersack, ein Filtriertuch oder eine in Wasser getauchte Serviette mit Spagat an den Füßen eines umgekehrten Stodlers, gießt die Masse darauf und läßt selbe langsam in ein untergestelltes Gefäß durchfließen. Die erste noch trübe Masse gießt man nochmals zurück, solange, bis sie rein kommt. Will man den Aspil rot haben, gibt man einige Tropfen Breton oder Alkermessaft hinein. Man füllt diese Masse in gut gereinigte, ganz kleine Dunstgläser und verbindet selbe mit Pergament. Wenn man Aspil für längere Zeit aufheben will, muß

man die gefüllten Gläser gut in Dunst kochen und in dem Kochgefäße austühlen lassen. Das Fleisch, das man zum Kochen des Aspikes verwendet hat, kann zu einer Sulze oder paniert gebacken werden. Aspik kann man monatelang aufheben.

Nr. 1103. Auslassen des Filzes. Preis verschieden.

Der Bauch- oder Speckfilz wird kleinwürfelig geschnitten. Dann gibt man in eine Kasserolle ein wenig Wasser, nur daß der Boden naß ist, ein wenig Salz, schließlich den Filz hinein und läßt ihn langsam braten, achtet aber, daß kein Wasser mehr beim Auslassen dazu kommt, um das heftige Herauspritzen und die damit verbundene Feuersgefahr zu verhüten. Das erste Fett sieht man ab; wenn der Speck schon durchsichtig ist oder sich Ringerln beim Kochen bilden, dann gibt man die Grammeln wieder zurück und läßt sie schön lichtgelb rösten, gibt sie hierauf in ein Sieb, drückt das Fett gut aus und läßt die Grammeln noch dunkler werden. Das Fett, das zum Schlusse bleibt, gibt man nicht zu dem zuerst abgeseihten; es ist zumeist schon bräunlich und würde dem zuerst gewonnenen Fett das schöne Aussehen benehmen. Das ausgelassene Schmalz stellt man an einen kühlen Ort, daß es fest wird. Die Grammeln werden mit Salz gegessen oder zu Speisen verwendet.

Lammfleisch.

Nr. 1104. Lammschlegel. Preis: 3 K 40 h.

Ein kleiner Schlegel wird gewaschen, hierauf mit Butter, Salz, Pfeffer und Zitronensaft eingerieben. In eine Kasserolle gibt man 5 dkg Butter, ein wenig Wasser und das Fleisch und brät es unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft und ein wenig Rahm weich und braun. Ist der Braten gut, schneidet man ihn in Stücke und legt sie wieder schön zusammen auf eine Schüssel. Nun erweicht man ein Stückchen Brot in Suppe, gießt das Brot mit dem Bratensaft auf, gibt ein Stückchen erweichte Glace und Worschestersauce dazu, kocht den Saft gut auf, passiert ihn dann, gibt gedünstete Trüffel hinein, läßt ihn nochmals aufwallen und serviert den Saft zum Fleische.