

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch "Liebling"**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe ; München, [1914]**

III. Hammelfleisch.

**urn:nbn:de:bsz:31-54694**

1 Stück Butter dazu. Wenn sie beinahe weich ist, fügt man etwas geriebenes Weißbrot, 1 reichlichen Löffel Sirup, Essig, und wenn man will, 1 Glas Rotwein hinzu.

106. Leber im Netz gebraten. Ist die Leber, wie in der vorstehenden Nummer beschrieben, enthäutet und dicht gespickt, so wird sie in ein gereinigtes Kalbsney eingeschlagen und mit etwas Gewürz überstreut. Danach läßt man einige geschnittene Zwiebeln in 125 g Butter gelb braten, legt die Leber hinein, gibt später etwas Salz, 2 Tassen Bouillon und halb so viel Wein dazu und läßt sie langsam weich werden. Beim Anrichten nimmt man das Netz weg, gibt Bouillon, gestoßenen Zwiebeln, Melkenpfeffer und saure Sahne zur Sauce und gibt diese mit der Leber zur Tafel.

107. Gebratene Leber mit Sauce. Die Leber wird gewaschen, von Haut und Sehnen befreit, in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl umgedreht und zugedeckt in viel Butter schnell, aber vorsichtig gebraten. Wenn sie weich ist, gibt man 2 Tassen kaltes Wasser zu der Leber, deckt die Pfanne schnell zu, läßt sie einige Minuten schmoren und richtet sie mit der Sauce an.

108. Gebratene Leber mit Speck. Die Leber wird nach Nr. 105 vorbereitet. Unterdes hat man ziemlich dicke Scheiben Speck auf gelindem Feuer zugedeckt braten lassen, bis sie eben durchsichtig sind. Dann tut man Butter in die Pfanne und gibt, sowie sie bratet, die mit Mehl, Salz und wenig Pfeffer bestäubten Leberscheiben hinein. Man bratet sie auf beiden Seiten, bis beim Hineinstecken kein blutiger Saft mehr austritt.

109. Kalbsleber am Spieß. Die Leber wird in Vierecke von 3 cm Breite und 1 cm Dicke geschnitten; diese legt man auf eine Schüssel und würzt sie mit Salz, Pfeffer, Speiseöl und fein gewiegter Petersilie. Dann schneidet man eine gleiche Menge Speckscheiben und steckt nun Leber- und Speckscheiben auf kleine Spieße, wendet sie in Öl um, bestreut sie mit Mehl bratet sie auf dem Rost.



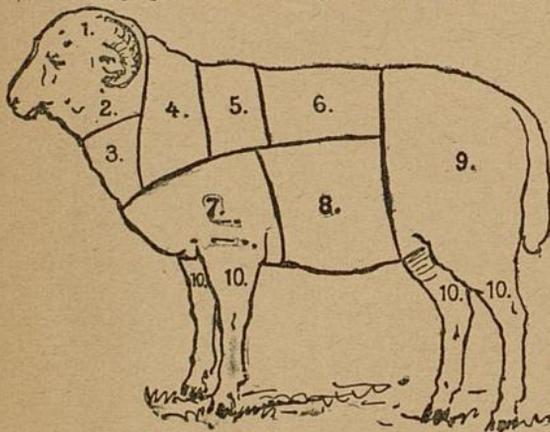
Kalbsleber am Spieß.

### III. Hammelfleisch.

110. Hammelrücken wie Rehziemer. Man läßt den Rücken eines jungen, fetten Hammels genau so zurecht hacken, wie einen Reh Rücken und klopft ihn tüchtig. Nachdem man ihn gewaschen und abgetrocknet hat, wird er in saure Milch, Buttermilch oder auch in Essig gelegt und öfters darin umgewendet. Nachdem er 2—3 Tage gelegen hat, nimmt man ihn heraus, häutet ihn, entfernt alles Fett, wäscht ihn sauber ab und spickt ihn wie einen Reh Rücken, bestreut ihn mit Salz und legt ihn mit 250 g kochender Butter in die Pfanne. Sobald sich dieselbe bräunt, gießt man nach und nach kochendes Wasser nebenbei in die Pfanne, fügt 4 Gewürzkörner, 4 Wacholderbeeren und ein paar Brotkrumen hinzu und läßt ihn erst langsam, dann schneller braten, wobei man ihn fleißig mit der Sauce befüllt.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten gießt man  $\frac{1}{4}$  l saure Sahne über den Braten. Dadurch wird die Sauce sämig und der Braten knusprig.

111. Hammelkeule gebraten. Man trennt das Fett nicht von der Keule, sondern bratet sie mit dem Fett. Man klopft sie gehörig, wäscht und salzt sie

und legt sie dann in kochende Butter. Nachdem man sie gelbbraun gemacht hat, schüttet man kochendes Wasser hinzu und würzt sie mit Schalotten oder Zwiebeln, etwas Lorbeerblättern, Nelken und Pfeffer. Die Keule wird unter öfterem Begießen 3 Stunden gebraten.  $\frac{1}{2}$  Stunde vorher gibt man 1 Tasse



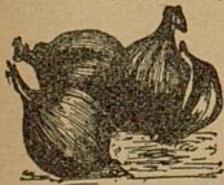
Einteilung des Hammels.

1. Kopf. — 2. Hals. — 3. Brust. — 4. Schulterstück oder Bug. — 5. Dicke Rippe. — 6. Rippenstück oder Kotelett. — 7. Vorderkeule oder Blatt. — 8. Bauchstück. — 9. Keule. — 10. Beine.

und gewaschen, aber nicht abgezogen; hierauf sticht man hie und da mit einem spitzen Messer in das Fleisch, steckt in Streifen geschnittene Zwiebeln oder Schalotten in das Fleisch, bestreut es mit Salz und legt es in die Pfanne, in die man so viel kochendes Wasser gießt, daß die Keule nur zur Hälfte darin liegt. Nun läßt man es langsam  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden braten, wobei man es von Zeit zu Zeit befüllt, den braunen Saß von der Pfanne schabt und ihn in der Sauce verfochen läßt. Vor dem Anrichten schöpft man das Fett von der Sauce und macht sie mit wenig Kartoffelmehl bündig. Den Rücken bereitet man ebenso zu, nur daß man kürzere Bratzeit rechnet.



Flache Bratpfanne.



Schalotten.

braun, wobei es oft hin- und hergeschoben werden muß, um das Anbrennen zu verhüten. Darauf füllt man von der entfetteten Brühe, die durch ein Sieb gerührt worden ist, hinzu, gibt Zitronenscheiben ohne Kerne, einige eingemachte

Sahne zur Sauce und nach Belieben auch noch 1 Eßlöffel Senf. Während des Bratens wird die Keule fleißig befüllt und der Saß von der Pfanne abgeschabt, damit er in der Sauce verfocht. Beim Anrichten wird das Fett zum Teil von der Sauce genommen und diese, wenn es nötig ist, noch mit etwas kaltem Wasser zusammengerührt und mit ein wenig Kartoffelmehl aufgekocht.

112. Hammelbraten im eigenen Fett. Hierzu verwendet man Rücken oder Keule, doch ist die Keule vorzuziehen. Die Keule wird tüchtig geklopft

113. Hammelkeule geschmort. Man setzt  $1\frac{1}{2}$ —3 kg Keule, nachdem sie 2—3 Tage gelegen hat und gut geklopft ist, mit halb Wasser, halb Weißbier und Salz zum Feuer, schäumt sie, gibt Nelken, Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter und einige ganze Zwiebeln hinzu und läßt sie 2 Stunden langsam kochen. Dann gießt man die Brühe ab, bestreut die Keule mit 1 Löffel Mehl, gibt Butter darunter und macht das Fleisch auf beiden Seiten

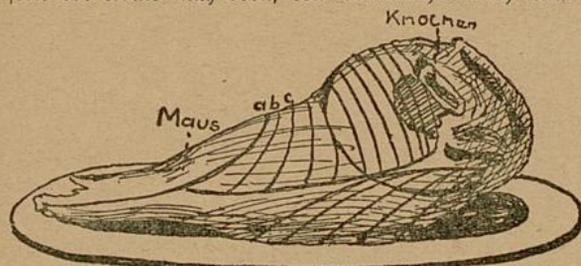
Gurken, die man der Länge nach mehrere Male durchschneidet, oder auch frische Gurken mit 1 Obertasse voll Essig und einer Handvoll Perlzwiebeln dazu, läßt die Keule vollständig gar schmoren, wozu im ganzen ungefähr 3 Stunden gehören, richtet sie mit etwas Sauce an und gibt die übrige mit den Gurken und Zwiebeln dazu.

Auf einfache Weise schmort man Hammelkeule, indem man sich nach Nr. 112 richtet, das Fleisch aber natürlich im Schmortopf zubereitet und als Gewürz 1—2 Lorbeerblätter und etwas Nelkenpfeffer hinzugibt.



Brathau für Gaskocher.

114. Hammelkeule transhieren. Zum Transhieren legt man die Innenseite der Keule nach oben, den Beinnochen nach links zu. Das dünne Stück



Hammelkeule transhieren.

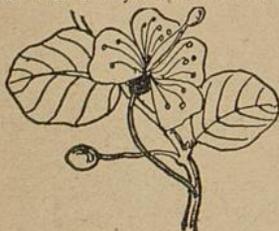
die Scheiben vom Knochen los. Die untere Maus wird auf gleiche Weise, aber am entgegengesetzten Ende beginnend, zerteilt.

115. Hammelfleisch grilliert. Hierzu nimmt man am besten 1 kg Rotelettenstück oder auch dicke Rippe, setzt es mit kochendem Wasser an, fügt, nachdem man es geschäumt hat, Salz, Wurzelwerk, 1 Zwiebel, 3—4 Körner Nelkenpfeffer und 1 Lorbeerblatt dazu und kocht es gar, doch nicht weich. Hierauf nimmt man das Fleisch aus der Brühe, schneidet es in Stücke, so daß in jedem Stück ein Rippenknochen bleibt, bestreut die Scheiben mit Pfeffer und Salz und darnach mit Mehl und paniert sie in Ei und Semmel. Dann bratet man sie auf der Pfanne in zerlassener Butter auf beiden Seiten gelbbraun und richtet sie mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Weißkohl oder grünen Bohnen an.

116. Hammelblatt gefüllt. Man nimmt hierzu Vorderkeule oder Blatt, löst die beiden oberen Knochen bis zum Gelenk aus und füllt die entstehende Öffnung mit einer Fleischfarce, die man nach Abschnitt G. III aus Fleischresten herstellt. Man darf das Hammelfleisch aber nicht zu straff füllen, denn die Farce quillt beim Kochen und das Fleisch würde dann plagen. Nach dem Füllen näht man die Öffnung zu und schmort das Blatt vorsichtig oder kocht es in Wasser gar. Hat man das Fleisch gekocht, so glasirt man es mit ein wenig Zuckerfarbe und in Wasser klar gerührtem Kartoffelmehl; um es recht glänzend zu machen, befüllt man es mit der gefärbten, sämigen Brühe, deckt eine eiserne Platte darauf, etwa ein Kuchenblech, und legt glühende Kohlen obenauf. Die Sauce bereitet man mit Schwißmehl und etwas Hammelbrühe und gibt Kartoffelbrei dazu.

117. Hammelfleisch mit Kapernsauce. Für 4 Personen  $\frac{3}{4}$ —1 kg Brust oder Bug. Man klopft und wäscht das Fleisch und setzt es mit  $1\frac{1}{2}$  l kochendem Wasser auf, da man diese Brühe nachher zur Suppe verwenden kann.

Man tut Salz, etwas ganzen Pfeffer, Nelkenpfeffer, 1 Lorbeerblatt und 2 Zwiebeln dazu und gießt, nachdem das Fleisch 1 Stunde gekocht hat, die Brühe ab und durch ein Sieb. Nun läßt man so viel Brühe zurück, als man Suppe



Kapernstrauch.

zu haben wünscht, die andere gießt man wieder auf das Fleisch und läßt es damit kurz einkochen. Dann gibt man 1 Glas Weißwein, 1 entfernte, in Scheiben geschnittene Zitrone, 6—8 fein gehackte Sardellen, 2 Eßlöffel Kapern und 1 Eßlöffel geriebene Semmel dazu, läßt es noch  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, damit die Sauce sämig wird, schneidet das Fleisch in Stücke und richtet die Sauce darüber an. Die Suppe kocht man mit etwas Sellerie oder jungen Kohlrabi und gibt als Einlage Einlauf und

fein gehackte grüne Petersilie oder weich gekochte Graupen hinzu.

118. Hammelfleischragout. Man verwendet hierzu jedes Stück vom Hammel, nur nicht Keule. Das in kleine viereckige Stücke geschnittene Fleisch wird in so viel kochendes Wasser gelegt, daß es gerade davon bedeckt ist, sofort gesalzen und später ausgeschäumt und halb weich gekocht. Dann schüttet man die Brühe durch ein Sieb, schwißt Mehl in Butter braun, gibt die entfettete Brühe dazu und kocht eine sämige Sauce davon, die man mit einigen Zitronenscheiben ohne Kerne, einigen Perlzwiebeln und einigen Scheiben eingemachter Gurken würzt. Dann gibt man das Fleisch hinein und kocht es vollends gar.

119. Hammelfleischragout von Resten. Man schneidet Zwiebeln in Scheiben und schmort sie in Butter weich, rührt 1—2 Eßlöffel Mehl dazu, gibt unter beständigem Rühren nach und nach etwas kochendes Wasser hinzu, auch wohl einen Rest Bratensauce, fügt etwas Estragon, Pfeffer, Nelken und Essig hinzu, auch, wenn es sein kann,  $\frac{1}{2}$ —1 Eßlöffel dicke saure Sahne oder in Scheiben geschnittene saure Gurken, läßt dies eine Weile kochen und gibt schließlich das in kleine Stücke geschnittene Fleisch hinein. — Verwendet man gekochtes Fleisch zu diesem Ragout, so läßt man es einige Zeit in der Sauce schmoren; gebratenes dagegen darf nur heiß werden.

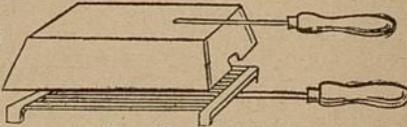
120. Hammelfleisch mit Zwiebeln und Kümmel. Man nimmt hierzu 1 kg Rippenstück, Brust, Hals oder Bug. Das Fleisch wird, nachdem man die Knochen an mehreren Stellen eingeknickt hat, nach Nr. 118 bereitet und gekocht. Ist das Fleisch weich, so nimmt man es aus der Brühe, die man ziemlich kurz hat einkochen lassen, gießt sie durch ein Sieb, setzt sie in einem Tiegel wieder an, schneidet 3 große Zwiebeln in Scheiben und tut diese nebst 1 Eßlöffel Kümmelförner in die Brühe; zugleich schneidet man 2 altbackene Semmeln in Scheiben und läßt sie mit der Zwiebel in der Brühe weich kochen. Urterdes schneidet man das Fleisch an den eingeknickten Stellen in Portionsstücke, nimmt die losen Knochen heraus und läßt das Fleisch in der Zwiebel-sauce noch ein wenig ziehen. Man gibt Kartoffelbrei dazu.

121. Hammelfoteletts. Diese werden auf verschiedene Weise wie Kalbsfoteletts zubereitet.

122. Hammelsteaks oder Hammelschnitten. Von einem Stück Hammelkeule werden die einzelnen Muskeln ausgelöst und quer durch die Fleischfasern in fingerdicke Stücke geschnitten. Man klopft diese hierauf mit der flachen Seite des Hackmessers, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und bratet sie in steigender Butter auf der Pfanne, oder man wendet sie, nachdem man sie mit Salz und Pfeffer bestreut hat, in geschmolzener Butter um, oder bestreicht sie auch wohl mit Olivenöl und bratet sie auf dem Rost auf jeder Seite nur

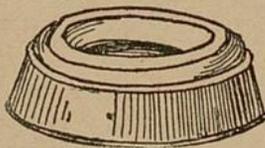
3 Minuten. Man gibt zu den Hammelsteaks gebackene Kartoffeln und eine gute Bratensoße.

123. *Griff stew.* Für 4 Personen nimmt man 1 kg Rotelettenstück oder ebensoviele Keule und schneidet fingerdicke Scheiben davon, von denen man das Fett abputzt. Die Fleischscheiben klopft man und bestreut sie mit Salz und wenig Pfeffer. Hierauf werden 1—1½ kg Kartoffeln geschält, in dicke Scheiben geschnitten, abgewaschen und mit kochendem Wasser gebrüht.



Neuer Bratrost mit Deckel.

Nun legt man auf den Boden eines Verschlusstopfes, eines Suppentopfes oder einer Puddingform einige Butterstückchen und hierauf abwechselnd eine Schicht Fleisch und eine Schicht Kartoffeln, wobei man immer etwas Butterstückchen dazwischen verteilt. Wer den Zwiebelgeschmack liebt, kann auch einige fein zerschnittene Zwiebeln dazwischen streuen. Zuletzt gießt man so viel leichte Fleischbrühe oder kochendes Wasser darüber, daß die oberste Schicht gerade davon bedeckt ist. Man muß 100—125 g Butter rechnen. Die Puddingform wird in kochendes Wasser gestellt; der Verschlusstopf oder der gewöhnliche Suppentopf (fest verschlossen) muß auf gelindes Feuer, am besten



Form zum Reisbrand.

auf die geschlossene Platte, gestellt und von Zeit zu Zeit sacht geschüttelt werden. In der Puddingform verlangt das Gericht 2 Stunden, im Topfe 3 Stunden Kochzeit. — Nach Belieben kann man auch geschnittenen und abgebrühten Weißkohl oder gepuzte zerschnittene Mohrrüben mit dem Gericht kochen.

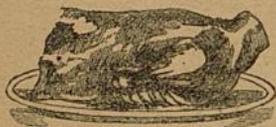
124. *Curry.* Man zerschneidet 1 kg Fleisch aus der Keule in Würfel, wobei man die Knochen zurückläßt. Dann schwenkt man das Fleisch in 2 Eßlöffel kochender Butter nebst 1 Obertasse klein geschnittener Zwiebeln, Salz und 1 Teelöffel Currypulver durch. Man gibt auch 1 Eßlöffel Mehl dazu und gießt endlich 1 große Obertasse kochendes Wasser oder Bouillon hinzu, womit man das Fleisch in 15—20 Minuten weich dämpfen läßt. Unterdes wird 250 g Reis blanchiert und mit viel kochendem Salzwasser angefeßt, schnell darin weich gekocht und mit kaltem Wasser überspült, damit er körnig bleibt. Zuletzt richtet man das Curry in einer halbtiefen Schüssel an und füllt den Reis als Rand herum.

125. *Hammelkarree mit Reis oder Pillaw.* 1 kg Hammelkarree (Rippenstück) wird in wenig Wasser mit Wurzelwerk, Zwiebeln und Salz weich gedünstet. Ehe es vollkommen gar ist, werden einige Gewürzkörner, Nelken, etwas Koriander, Kardamom, Muskatblüte und Ingwer hinzugegeben. Man läßt das Fleisch in der Brühe auskühlen und schneidet es dann in Scheiben. Mit der Bouillon, die man durch ein Sieb gießt, kocht man 300 g Reis, den man aber vorher in 2 Eßlöffel Butter auf einer flachen Pfanne gelb geröstet hat, weich und dick. Nun wird eine halbtiefe Schüssel mit Butter ausgestrichen und die Hälfte des Reis hinzugegeben; auf diesen legt man die gekochten Hammelrippen nebeneinander und bedeckt sie mit Reis. Dieser wird mit Ei bestrichen, mit geriebener Semmel und Parmesankäse bestreut und hierauf das Gericht ½ Stunde im Ofen gebacken. Man serviert den Pillaw in der Backschüssel, nachdem man in Butter braun geröstete Zwiebelscheiben darüber geschüttelt hat.

126. *Lammbraten.* Ein Hinterviertel vom Lamm oder auch beide zusammenhängend werden gewaschen, mit Salz und gestrohenem Nelkenpfeffer

eingerieben, mit Rosmarin, einigen Lorbeerblättern und reichlich Butter in die Pfanne gelegt und wie Kalbskeule gebraten, jedoch nicht so lange.

127. Lammrücken wie Rehziemer zu braten. Man nimmt hierzu den Rücken eines jungen Lammes, zieht die Haut ab und reibt ihn von allen Seiten mit folgendem Gemengsel ein: Schalotten, Estragon, etwas Majoran, Rosmarin und 2—3 Lorbeerblätter, fein gehackt, dazu Pfeffer, Nelken, Salz und 4—5 frische gestoßene Wacholderbeeren. Dann schüttet man halb Eßig, halb Rotwein darauf und läßt das Fleisch darin unter öfterem Begießen

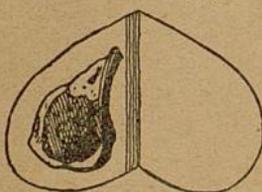


Lammviertel.

2—3 Tage liegen. Dann wird es gespickt, mit reichlich Butter und etwas von der Beize, worin es gelegen, in einer irdenen Bratpfanne, zugedeckt ans Feuer gesetzt und bei fleißigem Begießen 1—1½ Stunden gar und gelb gebraten. ½ Stunde vorher nimmt man den Deckel ab, gibt 1 Tasse gute Sahne zur Sauce, setzt das Begießen fort und rührt beim Anrichten die Sauce mit etwas kaltem Wasser gut zusammen, damit das Angefetzte sich mit derselben verbindet.

128. Gefüllte Lammbrust mit Sauerampfer. Die Brust wird, nachdem man die Knochen herausgenommen hat, mit Kalbfleischsauce gefüllt, zugenäht, im Schmortopf in Butter weich gedünstet und hierauf glasiert, wozu man sie mehrmals mit der Bratensauce befüllt und oben auf den Deckel glühende Kohlen legt. Beim Anrichten wird der Faden herausgezogen und Sauerampfer wie Gemüse ringsum angerichtet.

129. Lammkoteletts, s. Kalbskoteletts. Besonders zart werden sowohl Lamm- als auch Hammel- und Kalbskoteletts, wenn man sie in Papier



Kotelett in Papierhülle I.

bratet. Sie werden, nachdem man das Fett abgeputzt, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und unpaniert in Butter halb gar gebraten, herausgenommen und kalt gestellt. In der Bratbutter dämpft man fein gewiegte Schalotten und Petersilie mit einer Prise Pfeffer. Die erkalteten Kräuter vermischt man mit etwas geschabtem Speck und be-



Kotelett in Papierhülle II.

streicht damit die Koteletts. Nun schneidet man aus weißem Papier herzförmige Blätter, bestreicht sie mit Öl und legt die Koteletts hinein. Nachdem das Papier zusammengekniffen ist, bratet man die Koteletts auf dem Rost über ganz gelindem Feuer gar.

130. Lammfristaffee mit Kapern. Das Fleisch wird in kleine, viereckige Stücke geschnitten, gewaschen, in kochende Butter gelegt, nebst einigen Nelken, Lorbeerblättern, ganzen Zwiebeln, Muskatblüte, Basilikum und Salz eine Weile durchgerührt, etwas kochendes Wasser dazugegossen und zugedeckt langsam gefocht. Wenn es beinahe gar ist, was ungefähr nach 1 Stunde der Fall ist, gibt man weißgeschwitztes Mehl, Zitronenscheiben ohne Kerne, Kapern und etwas Wein hinzu und rührt erst beim Anrichten fein gehackte Sardellen dazwischen.

131. Fodge-Fodge. Man zerhackt 1—1½ kg Lammfleisch (Rippenstück) in zierliche Stücke, klopft diese, bestreut sie mit Salz und gestoßenem Pfeffer, wendet sie in Mehl um, bratet sie in Butter schön gelbbraun und legt sie in eine Kasserolle. Zu der Butter, die vom Braten zurückbleibt, gießt man ½—¾ l Bouillon, läßt alles zusammen aufkochen und gießt sie durch ein

# FRIEDRICH CRAIS, Karlsruhe i. B.

Kaiserstr. 233

Herrenschneiderei ersten Ranges

Telephon 3289

## Grosses Lager deutscher u. englischer Stoffe



empfiehlt sich zur  
Lieferung von

**Braut-Anzüge**

**Gesellschafts-Anzüge**

**Promenade-Anzüge**

usw. usw.

==== **Werkstätte im Hause** ====



# Friedrich Süpfle

**Dampfwasch - Anstalt  
Bulach-Karlsruhe**

Telephon Nr. 2446

Haushaltungswäsche □ Hotelwäsche

Spez.: Herrenwäsche. Schonendste Behandlung.

## **Grosse Rasenbleiche**

Die Wäsche wird prompt abgeholt und  
zugestellt. Verlangen Sie bitte Preisliste.

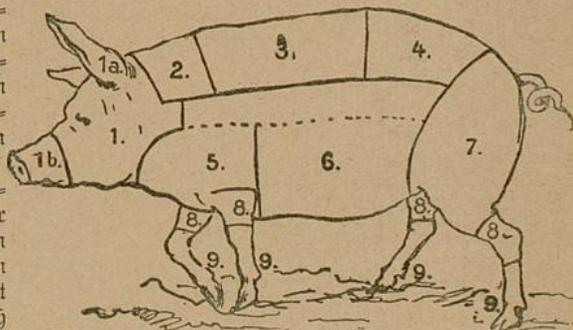
Haarsieb über das Fleisch. Dann fügt man 1 l gereinigte Teltower Rübsen dazu, sowie 2 gereinigte, in Scheiben geschnittene Zwiebeln und das etwa noch fehlende Salz. Man läßt alles kochen, bis es weich ist, und macht dann von  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Butter und  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Mehl ein braunes Schwitzmehl, fügt es zur Sauce und legt beim Anrichten das Fleisch in die Mitte und rundherum das Gemüse.

132. Hammelbregen, Hammelzungen, Hammelleber, Hammelzunge, Hammelnieren werden zubereitet, wie dieselben Teile vom Kalb.

#### IV. Schweinefleisch.

133. Schweinebraten mit Kruste. Wie bei allen Ofenbraten tut man auch hier gut, ein größeres Stück, mindestens 2—2½ kg zu braten, einen etwaigen Rest kann man wärmen. Doch schmeckt er kalt als Beilage zum Gemüse oder als Aufschnitt noch besser. Man nimmt hierzu Rippenstück oder Karree, ein Stück Kamm oder Keule von einem jungen

Schwein, weil von einem alten die Schwarte zu dick ist und daher leicht hart brätet. Man läßt die Haut auf dem Braten und schneidet sie, nachdem das Fleisch sauber gewaschen, mit



Einteilung des Schweines.

1. Kopf. — 1a. Ohren. — 1b. Rüssel oder Schnauze. — quer über den Braten 2. Kamm oder Hals (bis zum punktierten Strich darüber fetter Speck oder Rückenfett). — 3. Rippenstück, Rippespeer oder Karree. — 4. hinteres Rippenstück, Karbonaden- oder Kotelettenstück. — Unter 3. der Länge des Bratens nach noch ein paar- lende oder das Filet. — 5. Vorderkeule oder Schultermal, so daß die ganze blatt, auch Vorderhinken oder Schuft. — 6. Bauch Haut in längliche vier- oder magerer Speck. — 7. Schinken oder Keule. — edige Streifen geteilt 8. Dickbein oder Eisbein. — 9. Spitzbein, Hagen oder Füße. — 8. und 9. Schweinsknöchel.

Hierauf salzt man den Braten und legt ihn in eine Pfanne mit kochendem Wasser und zwar zuerst mit der Schwarte nach unten, damit sie weich wird. Nach einiger Zeit wendet man den Braten um, ohne hineinzustechen. Hierauf läßt man ihn unter fleißigem Befüllen gar braten, wozu im ganzen 2—3 Stunden, ist der Braten sehr groß, auch wohl noch mehr Zeit erforderlich ist. Wenn die Sauce zu sehr einkocht, so gibt man kochendes Wasser von der Seite dazu. Der Braten muß langsam braten, weshalb der Ofen nur ziemlich heiß sein darf. Man versäume nicht, von Zeit zu Zeit das ausgebratene Fett abzufüllen, da es sonst nur im Ofen verspricht. Ferner ist es wichtig, den braunen Saß von der Bratpfanne abzuschaben und mit