

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Koche auf Vorrat!**

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den "Weck'schen  
Einrichtungen"

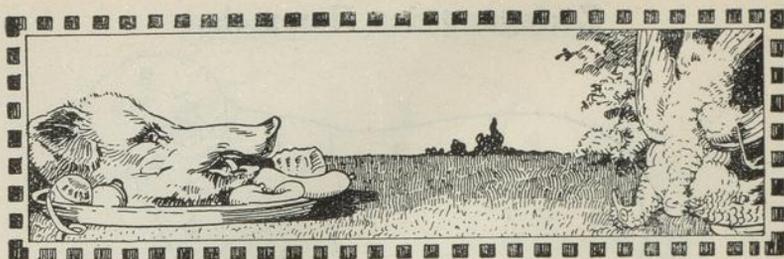
A. Fleisch- u. Fleischspeisen - B. Fische, Krusten- u. Schaltiere

**Stempel-Kehrmann, Anni**

**Öflingen, [1911]**

A. Fleisch und Fleischspeisen

**urn:nbn:de:bsz:31-56728**



## A. Fleisch und Fleischspeisen.

### I. Suppen.

#### Blumenkohlsuppe.

Frischer Blumenkohl wird geputzt, in gleichmäßige Röschen geteilt und 3 Stunden gewässert. Dann dünstet man den Blumenkohl mit Butter und frischgekochter Fleischbrühe eine Stunde lang, füllt mit Fleischbrühe auf (man rechnet auf 1 Liter Fleischbrühe etwa 100 g Blumenkohl), füllt die Suppe in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Suppe im Glase erwärmt und klar serviert, oder man läßt Mehl in Butter gar werden, gießt die erwärmte Fleischbrühe hinzu, kocht die Suppe glatt und gibt die Blumenkohlröschen in dieselbe. Die Suppe wird mit Eigelb, saurem Rahm und einigen Tropfen Suppen-Würze abgerührt.

#### Blumenkohlsuppe (einfach).

Man läßt Butter zergehen und Mehl darin gar werden. Dann füllt man mit Wasser und Blumenkohlbrühe auf (von sterilisierten Blumenkohlröschen abgegossen) und kocht eine glatte Suppe, in der man die Blumenkohlröschen heiß werden läßt. Man rührt die Suppe mit Eigelb und einigen Tropfen Würze ab.

#### Brottsuppe.

Trockene Graubrottscheiben oder sonstige Brotreste werden in Würfel geschnitten und in gutem Bratenfett goldbraun geröstet. Sellerie, Mohrrüben und Zwiebel (in feine Scheiben geschnitten) brät man mit an. Dann füllt man die Suppe mit heißem Wasser auf und gibt einige Wirsing- oder Weißkrautblätter, eventl. auch einige zerschnittene Tomaten hinein, fügt Salz dazu und kocht die Suppe langsam stundenlang (am besten im Dampftopf), bis Brot und Gemüse ganz weich sind und sich

mit Leichtigkeit durch ein Haarsieb streichen lassen. Dann schmeckt man die Suppe ab, würzt sie mit Würze und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

### Endivien-Suppe.

Zwei Köpfe Endivien werden in feine Streifen geschnitten. Dann läßt man Butter zergehen, dämpft die Endivien in ihr an, gießt zwei Liter frische Kalbfleischbrühe hinzu und gibt Zwiebel und Suppenkräuter an die Suppe. Nach zwei Stunden streicht man sie durch ein Sieb und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Suppe mit in Butter gar gemachtem Mehl aufgekocht und mit 2 Eidottern, 2 Eßlöffeln saurem Rahm und einem halben Teelöffel Würze verrührt.

### Erbsensuppe I (8 Personen).

Ein Pfund ungeschälte gelbe Erbsen wird mehrmals gewaschen und über Nacht, reichlich mit Wasser bedeckt, eingeweicht. Am anderen Morgen setzt man sie aufs Feuer, fügt eine geschälte Mohrrübe,  $\frac{1}{4}$  Sellerieknolle, einen großen Stengel Lauch und zwei mittelgroße Scheiben geschnittene, in Bratenfett gedämpfte Zwiebeln hinzu und kocht die Suppe (je nach der Güte der Erbsen, alte Ware kocht man länger) 1—2 $\frac{1}{2}$  Stunden, ohne allzu viel Wasser beizufügen, damit die Suppe ohne Mehlzusatz dick genug ist. Durch ein Sieb getrieben, wird die Suppe gesalzen und mehrere Löffel gutes Bratenfett (je nachdem man die Suppe fett oder mager liebt) hinzugefügt. In Gläser gefüllt und sterilisiert 90 Minuten bei 100°.

### Erbsensuppe II.

Die Erbsen werden auf dieselbe Weise vorbereitet und mit Wasser und Suppengewürz aufs Feuer gesetzt. Fettes, gesalzenes Schweinefleisch wird ebenfalls in den Suppentopf getan (1 Pfund) und in der Suppe weich gekocht. Man nimmt es aus der Suppe, schneidet es verkühlt in Streifen oder Würfel und füllt es mit der durch ein Sieb getriebenen Suppe in Gläser. In diesem Falle gibt man kein Fett an die Suppe.

### Erbsensuppe III (8 Personen).

Ein halbes Pfund Erbsen wird auf die angegebene Weise vorbereitet und, mit Suppengrün und Wasser aufgesetzt, zu einer ziemlich flüssigen Suppe gekocht, durch ein Sieb getrieben und mit Salz und Bratenfett abgeschmeckt.

125 g Reis werden gewaschen, mit 1 Liter kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, bis zum Kochen kommen gelassen, abgossen und dies Verfahren noch zweimal wiederholt. Beim

dritten Male läßt man den Reis gar kochen — was in wenigen Minuten geschehen ist. Auf diese Weise verkocht der Reis nicht. Dann schüttet man ihn auf ein Sieb, läßt ihn abtropfen und mischt ihn unter die Suppe, die in Gläser gefüllt und sterilisiert wird.

#### **Grüne Erbsensuppe I (1½ Liter).**

Vier Pfund grüne Erbsen (eine dicke Erbsensorte ist am geeignetsten) werden von den Schoten befreit und in  $\frac{3}{4}$  Liter leicht gesalzenem Wasser ganz weich gekocht. Die Schoten werden mit viel Wasser aufs Feuer gebracht, etwa 2 Stunden gekocht, die Brühe abgegossen und auf  $\frac{3}{4}$  Liter eingekocht. Dann gibt man sie zu den Erbsen, drückt diese durch ein Sieb und sterilisiert die Suppe 90 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Suppe im Glase erwärmt. Dann läßt man Mehl in Butter gar werden, füllt mit der Suppe auf, läßt diese einmal aufkochen und schmeckt sie mit Salz und einigen Tropfen Würze ab. Beim Anrichten verrührt man die Suppe mit zwei Eidottern und einem Stückchen frischer Butter.

#### **Grüne Erbsensuppe II (1 Liter).**

Zwei Pfund grüne Erbsen werden von den Schoten befreit und mit etwas frischer Butter angedämpft. Dann gießt man 1½ Liter gute Bouillon hinzu und gibt ein Stückchen Sellerie, Lauch und Zwiebel, sowie einen zerschlagenen Kalbsfuß in die Brühe. Dann kocht man die Erbsen langsam weich, nimmt Kalbsfuß und Suppengewürz aus der Suppe, treibt diese durch ein Sieb und sterilisiert 90 Minuten bei 100°.

Beim Anrichten verrührt man die Suppe mit einem Eidotter, einem Stückchen frischer Butter und gibt 6 Tropfen Würze hinein.

#### **Fasanensuppe (Restverwertung).**

Fasanengerippe werden von allem anhaftenden Fleische befreit und im Mörser zerstampft. Dann brät man die Knochen in Butter an und röstet (auf zwei Fasanengerippe berechnet)  $\frac{1}{4}$  Pfund rohen Schinken mit, sowie ein Stück Sellerie, Zwiebel, gelbe Rübe und Lauch. Darauf füllt man mit Wasser auf, salzt leicht und kocht die Brühe zwei Stunden. Hierauf gibt man sie durch ein Haarsieb, würzt sie mit etwas Cayenne-Pfeffer, 8 Tropfen Würze und einem Weinglas Madeira, gibt das Fasanfleisch feingewiegt oder feiwürfelig geschnitten in die Suppe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

#### **Gänsekleinsuppe (6 Personen).**

Herz und Magen werden in Würfel geschnitten, Kopf, Flügel, Pfoten und Hals werden zerhackt. Sellerie, Mohrrübe, Lauch und Zwiebel werden ebenfalls zerschnitten und mit dem

Gänseklein in Butter angeröstet. Dann füllt man mit Wasser auf, salzt leicht und läßt die Suppe drei Stunden langsam kochen. Dann gibt man sie durch ein Haarsieb, schmeckt sie ab und sterilisiert sie 60 Minuten bei 100°. Vor dem Anrichten wird die Suppe mit Weizenmehl verdickt und mit Würze gewürzt.

#### **Gebrannte Grießsuppe.**

Man rechnet pro Person einen Eßlöffel Grießmehl. Gutes Bratenfett wird erhitzt und der Grieß in demselben unter beständigem Rühren dunkelbraun geröstet. Dann füllt man mit Wasser auf, gibt Sellerie, Mohrrübe, Lauch und Zwiebel hinzu und läßt die Suppe zwei Stunden kochen. Dann salzt man die Suppe, nimmt das Suppengewürz heraus und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

#### **Gerstensuppe.**

Perlgerste wird gewaschen und mit reichlich kaltem Wasser aufs Feuer gebracht. Wenn das Wasser anfängt heiß zu werden, gießt man es ab und füllt mit frischgekochter Rindfleischbrühe auf. Man gibt das nötige Salz, Sellerie, Zwiebel und Lauch an die Suppe und kocht sie langsam zwei Stunden. Dann hebt man das Suppengemüse heraus, füllt die Suppe in Gläser und sterilisiert 90 Minuten bei 100°.

#### **Gerstenschleimsuppe I.**

Gerste wird tüchtig gewaschen, über Nacht eingeweicht und mit Hinzugabe von kaltem Wasser, Salz und etwas frischer Butter 2 $\frac{1}{2}$  Stunden gekocht. Dann streicht man die Suppe durch ein Haarsieb, kocht sie glatt, füllt sie in Gläser und sterilisiert 90 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Suppe im Glase erwärmt und mit einem Stückchen frischer Butter verrührt.

#### **Gerstenschleimsuppe II.**

Gerste wird tüchtig gewaschen und über Nacht eingeweicht. Am anderen Morgen gibt man sie aufs Feuer, füllt mit frischgekochter Kalbfleischbrühe auf, gibt das nötige Salz an die Suppe, sowie Sellerie, Zwiebel und Lauch und kocht die Suppe 2 $\frac{1}{2}$  Stunden. Dann streicht man sie durch ein Haarsieb, kocht sie glatt und sterilisiert 90 Minuten bei 100°. Beim Gebrauche wird die Suppe im Glase erwärmt und mit einem Stückchen frischer Butter und einigen Tropfen Würze verrührt.

#### **Grüne Bohnensuppe.**

FrISCHE Stangenbohnen werden geputzt, indem man sie sorgfältig ringsum abschneidet, und fein geschnitten. Dann gibt

man sie mit frischgekochter Fleischbrühe aufs Feuer — auf  $\frac{1}{2}$  Pfund Bohnen  $1\frac{1}{4}$  Liter Fleischbrühe — und kocht sie langsam  $1\frac{1}{2}$  Stunden. Darauf füllt man die Suppe in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ . Beim Gebrauche läßt man Mehl in Butter gar werden, gießt die Suppe hinzu, fügt etwas feingewiegtes Bohnenkraut bei und läßt die Suppe mehrere Male aufkochen. Man würzt die Suppe mit einigen Tropfen Würze.

#### **Grünkernsuppe** (einfach).

Gemahlenes Grünkorn wird in gutem Fett oder Butter angeröstet; dann füllt man mit Wasser auf und gibt das nötige Salz hinzu, sowie Sellerie, Zwiebel, Lauch und gelbe Rüben. Darauf kocht man die Suppe  $2\frac{1}{2}$  Stunden, hebt das Suppengemüse heraus und streicht die Suppe durch ein Haarsieb. Hiernach kocht man sie auf, füllt sie in Gläser und sterilisiert 90 Minuten bei  $100^{\circ}$ . Beim Gebrauche wird die Suppe im Glase erwärmt und mit Eigelb, saurem Rahm und Würze abgerührt.

#### **Gemüsesuppe.**

Klein geschnittenes Gemüse, wie Karotten, Spargel, Bohnen, Wirsing, Sellerie, Lauch, auch Erbsen und Blumenkohlröschen, wird in guter Bouillon weich gekocht, in Gläser gefüllt und eine Stunde bei  $100^{\circ}$  sterilisiert. Das Gemüse kocht  $1-1\frac{1}{2}$  Stunden, man rechnet auf  $\frac{3}{4}$  Liter Bouillon etwa 100 g Gemüse. Beim Gebrauche gibt man ein Stückchen frische Butter hinzu.

#### **Hahnensuppe** (zwei Personen).

Ein Hahnengerippe, Ueberreste von gebratenem Hahnenfleisch, Butter, Suppengewürz. Das Fleisch wird von den Knochen gelöst und in kleine Würfel geschnitten. Die Knochen werden im Mörser fein zerstampft und mit etwas Zwiebel, Mohrrübe, Sellerie und Lauch leicht angeröstet. Sodann füllt man die Suppe mit Wasser auf (etwa 2 Liter) und läßt die Brühe im Dampftopf einkochen, bis sie nur noch  $\frac{3}{8}$  Liter mißt, gießt sie durch ein Haarsieb, salzt und entfettet sie. Mit den Fleischwürfelchen in ein  $\frac{1}{2}$  Liter-Glas gefüllt, wird die Suppe 60 Minuten sterilisiert.

Beim Anrichten wird die Suppe mit Eigelb abgerührt. Sie schmeckt sehr kräftig und kann nach Belieben mit heißem Wasser aufgelängt werden.

#### **Hasensuppe I** (16 Personen).

##### **Extrafein.**

Aus 4 Pfund Kalbbeinflisch (feinwürfelig geschnitten) und 3 Kalbsfüßen wird eine kräftige Brühe gekocht, indem man

Fleisch und Füße mit 6 Liter kaltem Wasser aufs Feuer bringt und 5 Stunden lang langsam siedet.

Die Knochen von zwei gebratenen Hasen werden im Mörser klein gestampft und mit einem Stück Sellerie, Lauch, Mohrrübe und Zwiebel braun geröstet. Dann füllt man mit der durchgeseihten Jusbrühe auf, gibt 10 Pfefferkörner, eine Gewürznelke und etwas Salz an die Suppe und kocht sie zwei Stunden lang im Dampftopf. (In anderen Kochtöpfen rechnet man die doppelte Kochzeit.) Dann mischt man die Suppe mit Hasensauce (ohne Sahne, nur mit Bouillon hergestellt), gibt sie durch ein Haarsieb und läßt sie völlig erkalten.

Aus folgender Masse werden Klößchen gemacht: Ein halber Hasenhinterlauf (rohes Fleisch), ein halber Hasenhinterlauf (gebratenes Fleisch), 50 g Speck und ein halbes eingeweichtes Brötchen werden durch die Fleischmaschine getrieben. Dann fügt man Salz, Pfeffer, geriebene Zwiebel, sechs Tropfen Maggis-Würze und ein ganzes Ei hinzu, verarbeitet alles tüchtig und formt recht zierliche Klößchen, die man in Fleischbrühe gar kocht.

Von der gallertierten Suppe schabt man alles Fett, kocht sie mit 1 Teelöffel Fleischextrakt nochmals auf, salzt sie, wenn nötig, nach und würzt sie mit 1 Teelöffel voll Würze. Dann füllt man die Suppe mit den Klößchen in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

#### Resteverwertung.

Hasenknochen und Beinfl Fleisch werden mit 3 Liter kaltem Wasser nochmals aufs Feuer gebracht. Dann fügt man Salz und das nötige Suppengewürz hinzu und kocht die Brühe zwei Stunden. Dann gibt man sie durch ein Haarsieb, kocht sie mit einem Teelöffel voll Fleischextrakt auf, würzt mit einem halben Teelöffel voll Würze und sterilisiert die Suppe, indem man Reis oder Tapioka als Bindemittel in die Gläser gibt.

Sterilisationsdauer 60 Minuten bei 100°.

#### Hasensuppe II (8 Teller).

Die Knochen von zwei gebratenen Hasen werden im Mörser fein zerstampft und mit Butter mit einer großen feingeschnittenen Zwiebel angeröstet. Sodann füllt man die Suppe mit Wasser auf, gibt ein Stück Sellerie, Mohrrübe und Lauch hinzu, ferner einige Pfefferkörner und zwei Gewürznelken. Hat die Suppe drei Stunden gekocht, so gibt man sie durch ein Haarsieb, salzt und entfettet sie und sterilisiert sie 60 Minuten bei 100°.

Man serviert sie klar oder mit angerührtem Mehl aufgekocht. Wünscht man der Suppe eine besonders schöne Farbe zu verleihen, so färbt man sie mit gebranntem Zucker.

### Hühnerbrühe.

Zwei Pfund Kalbbeinflisch werden klein geschnitten und mit drei Liter Wasser und wenig Salz zwei Stunden lang gekocht. Nach dieser Zeit gibt man ein altes Huhn nebst Ausgenehmsel in die Brühe, gibt ein Stück Sellerie, gelbe Rübe, Lauch und Zwiebel hinzu und kocht das Huhn weich. Dann löst man das zarte Fleisch ab, gibt die Haut und die klein geschlagenen Knochen in die Brühe zurück und kocht diese noch eine Stunde weiter. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, gibt sie mit dem klein geschnittenen Hühnerfleisch in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Suppe mit Eidotter abgerührt und mit abgekochtem Reis angerichtet.

### Hühnerkraftbrühe.

Zwei alte Hühner werden mit 3 Pfund Kalbbeinflisch und 6 Liter Wasser aufs Feuer gebracht und sechs Stunden lang gekocht. Nachdem die Brühe drei Stunden gekocht hat, fügt man Sellerie, Lauch, Mohrrübe, Zwiebel und etwas Salz hinzu. Wenn die Brühe bis auf 2 Liter eingekocht ist, gibt man sie durch ein Haarsieb, entfettet sie, schmeckt sie ab und sterilisiert sie 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Suppe im Glase erwärmt und mit einigen Eidottern und 10 Tropfen Würze verrührt, ehe man sie anrichtet.

### Hühnerbrühe von Hühner-Ausgenehmsel.

Zwölf Pfund Ausgenehmsel (Hals und Magen) werden gewaschen, mit 6 Liter kaltem Wasser aufs Feuer gebracht und 3 Stunden langsam gekocht. Nach dieser Zeit gibt man Sellerie, Mohrrübe, Zwiebel und Lauch an die Suppe und läßt sie noch zwei Stunden lang weiterkochen. Dann gibt man sie durch ein Haarsieb, salzt sie, würzt sie mit Würze und sterilisiert 60 Min. bei 100°. Dies ist eine kräftige, wohlschmeckende Brühe, die steif gallertiert.

### Kalbfileischsuppe (4 Personen).

Ein Pfund rohes Kalbfleisch wird würfelig geschnitten. Dann läßt man 50 g Butter zergehen und brät das Fleisch mit 60 g Perlgerste, einem Stück Sellerie, Zwiebel, gelbe Rübe und Lauch leicht an. Sodann fügt man 1½ Liter Wasser hinzu, sowie das nötige Salz und läßt die Suppe 1½ Stunden lang langsam kochen. Man treibt sie durch ein Haarsieb, schwenkt das Fleisch in heißem Wasser ab, schneidet es zierlich zurecht und gibt es in die Suppe zurück. Dann sterilisiert man sie 60 Min. bei 100°.

Beim Anrichten verrührt man die Suppe mit einem Eigelb und einigen Tropfen Würze.

#### **Dunkle Kalbfleischsuppe mit Sago (4 Personen).**

Ein Pfund Kalbfleisch wird würfelig geschnitten. Dann läßt man 50 g Butter zergehen und brät das Fleisch mit einem Stück Sellerie, Zwiebel, gelbe Rübe und Lauch goldbraun. Dann gibt man 2 Liter Wasser und das nötige Salz hinzu und läßt die Suppe ganz langsam drei Stunden kochen. Man gibt sie durch ein Haarsieb, fügt 3 Eßlöffel ausgequollenen Sago hinzu und sterilisiert eine Stunde bei 100°.

#### **Dunkle Kalbfleischsuppe mit Reis (4 Personen).**

Drei Eßlöffel voll Reis werden fast weich gekocht und vor dem Sterilisieren in die Suppe gegeben.

#### **Kalbshirnsuppe.**

Aus frischen Kalbsknochen wird auf folgende Weise eine Brühe gekocht. Man röstet sie leicht mit Butter an, gibt das nötige Wurzelwerk, Wasser und Salz hinzu und kocht sie langsam 2—3 Stunden. Inzwischen hat man Kalbshirn gewässert und gehäutet. Man schneidet es in Würfel, dämpft es mit Butter an, füllt mit Kalbsbrühe auf und kocht die Suppe noch eine halbe Stunde, streicht sie durch ein mittelfeines Sieb, würzt sie mit Würze und sterilisiert 60 Minuten bei 100°. Man rechnet auf je  $\frac{3}{4}$  Liter Brühe ein Hirn.

Beim Anrichten wird die Suppe mit saurem Rahm und Eigelb abgerührt.

#### **Kalbslungensuppe.**

Eine Kalbslunge nebst Herz wird gewässert und von allem Abfall befreit in Palmin braun angebraten; Zwiebel, Sellerie, gelbe Rübe und Lauch brät man mit an. Dann gießt man heißes Wasser hinzu, etwa  $4\frac{1}{2}$ —5 Liter, sowie das nötige Salz und kocht das Fleisch weich. Dann hebt man es aus der Brühe, läßt es verkühlen, schneidet es in zierliche Würfel und stellt es beiseite. Inzwischen hat man die Lungenbrühe durch ein Haarsieb gegeben und soviel Gerste darin gekocht, daß sie leicht gebunden ist. Dann füllt man die Suppe mit den Fleischwürfeln in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

#### **Kalbsnierensuppe.**

Eine Kalbsniere wird fein gewiegt und in Butter ange-dämpft. Dann fügt man  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser hinzu, Salz und das nötige Wurzelwerk und kocht die Suppe langsam 2 Stunden. Dann gießt man sie durch ein Haarsieb, gibt 2 Eßlöffel halb gar gekochten Reis hinein und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

### Kalbsmilchsuppe.

Ein Pfund Kalbfleisch wird in Würfel geschnitten, mit kaltem Wasser aufgesetzt und zu Kraftbrühe ( $\frac{3}{4}$  Liter) gekocht. Dann siebt man die Brühe durch und kocht in derselben ein Blatt gut gewässerte Kalbsmilch ganz weich (etwa eine Stunde). Dann gibt man die Brühe durch ein Haarsieb, befreit die Kalbsmilch von Haut und Abfall und drückt sie durch ein größeres Sieb in die Brühe. Man sterilisiert sie 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ . Beim Anrichten zieht man die Suppe mit Eigelb ab.

### Kaninchensuppe I.

Ein Kaninchen wird wie zum Braten vorbereitet. Die Bauchlappen läßt man fort. Man brät das Kaninchen mit Butter und Schmalz zu schöner, goldbrauner Farbe an; Zwiebel, Sellerie und gelbe Rübe röstet man mit. Dann füllt man mit heißem Wasser auf, gibt Salz, einen Kalbsfuß, einige Pfefferkörner und eine Gewürznelke an die Suppe und kocht sie so lange, bis das Fleisch weich ist. Darauf löst man dieses von den Knochen, gibt die Knochen in die Brühe zurück und kocht diese 2 Stunden lang weiter. Hiernach gießt man die Suppe durch ein Sieb, gibt das feingewiegte Fleisch hinein und sterilisiert die Suppe 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche wird die Suppe im Glase erhitzt. Dann läßt man Mehl in Palmin gar werden, füllt mit der Brühe auf und gibt, wenn die Suppe glatt gekocht ist, das gehackte Fleisch hinein.

### Kaninchensuppe II.

Ein Pfund Kalbsknochen wird mit Sellerie, Zwiebel, gelber Rübe und Lauch sowie einem nach Angabe zerteilten Kaninchen goldbraun geröstet. Dann füllt man mit Wasser auf, gibt Salz und eine Gewürznelke hinzu und kocht die Suppe so lange, bis das Fleisch sich durchstechen läßt. Darauf löst man es von den Knochen, läßt es verkühlen und kocht die Suppe, in die man die Knochen zurückgibt, zwei Stunden lang weiter. Aus dem abgelösten Fleische werden Klößchen hergestellt. Auf  $\frac{1}{2}$  Pfund Kaninchenfleisch rechnet man  $\frac{1}{4}$  Pfund Speck und ein halbes eingeweichtes Brötchen. Alles zusammen treibt man mehrere Male durch die Fleischmaschine, gibt Salz, Pfeffer, ein wenig geriebene Zwiebel und ein Ei hinzu und formt gleichmäßige Klößchen. Die Suppe wird durch ein Haarsieb gegeben; man gibt ein halbes Glas Rotwein an dieselbe, läßt, wenn sie kocht, die Klößchen darin gar werden, füllt in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche wird die Suppe im Glase erwärmt und mit einigen Tropfen Würze gewürzt.

### **Kartoffelsuppe.**

Kartoffeln werden geschält, gevierteilt und in reichlich kaltem Wasser auf Feuer gebracht. Dann fügt man Salz hinzu, ein Stück Sellerie, Mohrrübe und Lauch und reichlich in Butter gedämpfte Zwiebelscheiben, und kocht die Kartoffeln weich. Dann hebt man das Suppengewürz aus der Suppe, streicht diese durch ein Sieb und sterilisiert sie 90 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Suppe im Glase erwärmt und mit einem Stückchen frischer Butter verrührt.

### **Kartoffelsuppe (fein).**

Kartoffeln werden geschält, gevierteilt und mit frischgekochter Fleischbrühe aufs Feuer gebracht. Dann fügt man Salz hinzu, Sellerie, Mohrrübe und Lauch und reichlich in Butter gedämpfte Zwiebelscheiben und kocht die Kartoffeln weich. Hierauf streicht man die Suppe durch ein Sieb, gibt reichlich fein gehackte Petersilie hinzu und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Suppe im Glase erwärmt und mit einem Stückchen frischer Butter, saurem Rahm, Eigelb und einigen Tropfen Maggis-Würze abgerührt. Man reicht in Butter geröstete Weißbrotschnitten dazu.

### **Kraftsuppe.**

Grobgemahlene Grütze und grobgemahlenes Grünkorn, alles zu gleichen Teilen, wird tüchtig gewaschen und mit Wasser bedeckt über Nacht eingeweicht. Am anderen Tage gibt man das Eingeweichte mit frischgekochter Kalbfleischbrühe aufs Feuer, gibt Sellerie, Zwiebel, Lauch und gelbe Rübe hinzu, sowie das nötige Salz, und kocht die Suppe langsam 2½ Stunden. Dann hebt man das Suppengemüse heraus, streicht die Suppe durch ein Haarsieb und füllt sie, nachdem sie einmal aufgekocht hat, in Gläser. Sterilisationsdauer 90 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Suppe im Glase erwärmt und mit Eigelb, saurem Rahm, Würze und einem Stückchen frischer Butter abgerührt.

### **Kraftbrühe (4 Personen).**

2 Pfund Ochsenbeinfleisch werden in kleine Stückchen geschnitten, mit einem Stück Mohrrübe, Sellerie und Lauch mit 1½ Liter kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und drei Stunden langsam gekocht. Man kann die Brühe auch, anstatt sie oben auf die Herdplatte zu stellen, im Backofen ziehen lassen. Nach drei Stunden wird sie durch ein dichtes Tuch filtriert, gesalzen und sterilisiert 1 Stunde bei 100°.

### **Kraftbrühe** (10 Personen).

Vier Pfund Ochsenbeinfleisch, zwei Kalbsfüße, Suppengewürz, Maggis-Würze.

Das Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten, die Kalbsfüße zerhackt, Sellerie, Lauch, gebräunte Zwiebel und Mohrrübe zum Gebrauch vorgerichtet und alles zusammen mit  $3\frac{1}{2}$  Liter Wasser aufs Feuer gesetzt. Das Fleisch muß im Dampftopf 4 Stunden langsam ziehen. Dann wird die Brühe durch ein Tuch gegeben, entfettet, mit Salz und 1 Teelöffel Maggis-Würze gewürzt und sterilisiert.

### **Braune Kraftbrühe.**

Ein halbes Pfund Ochsenbeinfleisch wird mit 1 Pfund Suppenknochen goldbraun gebraten. Dann gibt man Sellerie, gelbe Rübe, Zwiebel und Lauch hinzu, röstet alles auch leicht an, füllt mit 3 Liter Wasser auf und gibt 1 Pfund eingekerbte Milz, sowie das nötige Salz an die Suppe und kocht sie langsam 4 Stunden. Dann gibt man sie durch ein Haarsieb, würzt sie mit einigen Tropfen Würze und sterilisiert 1 Stunde bei  $100^{\circ}$ .

Die Suppe wird mit verlorenen Eiern serviert.

### **Krammetsvogelsuppe.**

(3 Krammetsvögel 1 Liter Suppe).

Das Brustfleisch der Krammetsvögel wird mit einem scharfen Schnitt von den Knochen gelöst, mit Salz bestreut und in Butter gar gedämpft. Dann stellt man sie zur Seite. Die Vögel werden ausgenommen, die Gerippe im Mörser zerstampft Herzen, Lebern und Magen klein geschnitten und alles zusammen in Butter angebraten, indem man ein Stück Sellerie, gelbe Rübe und Zwiebel mitröstet. Darauf füllt man mit frischgekochter Kalbsknochenbrühe auf, salzt leicht und kocht die Suppe langsam zwei Stunden. Hiernach gibt man sie durch ein Sieb, würzt sie mit etwas Würze und füllt die Suppe mit dem zierlich zurechtgeschnittenen Brustfleisch in Gläser. Sterilisationsdauer 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

### **Krebsuppe I** (2 Liter).

20 Krebse werden in kochendes Wasser geworfen, in das man, damit es nicht mit kochen nachläßt, einen glühenden Schürhaken hält. (Die Krebse sind auf diese Weise sofort tot.) Man löst die Schwänze aus, reinigt die Krebse von Darm und Galle und zerstößt alle Schalen im Mörser.  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter läßt man zergehen, aber nicht braun werden. In dieser röstet man die Krebschalen an, bis sie hochrot sind, füllt mit  $3\frac{1}{2}$  Liter aus Rindfleisch und Kalbbeinfleisch gekochter Bouillon auf und kocht die Suppe 3 Stunden. Die Krebsbutter schöpft man so-

fort ab, wenn sie steigt, und stellt sie beiseite. Die Suppe wird durchgegeben und die Krebschwänze werden in derselben 10 Minuten gekocht. Dann gibt man die Krebsbutter in die Suppe zurück und füllt die Suppe ein. Man sterilisiert 120 Minuten bei 100°. Beim Gebrauche bindet man die Suppe leicht mit Mehl, das man in Butter gar gemacht hat, und rührt sie vor dem Anrichten mit saurem Rahm, zwei Eidottern und einigen Tropfen Würze ab.

#### **Krebssuppe II (Resteverwertung).**

Die Krebschalen werden nochmals in Butter angeröstet und mit Bouillon ausgekocht. Man stellt auf diese Weise eine einfache Krebssuppe her, die man wie angegeben fertig macht, sterilisiert und anrichtet.

#### **Linsensuppe.**

Linsen werden gut verlesen, mehrere Male tüchtig gewaschen und mit Wasser bedeckt über Nacht eingeweicht. Dann setzt man sie in diesem Wasser aufs Feuer (nur in einem irdenen oder ganz emaillierten Topf, da sich Linsen leicht verfärben und schwarz werden). Ein Stückchen Sellerie, eine halbe gelbe Rübe, einen ganzen Stengel Lauch und eine in Scheiben geschnittene, in Fett leicht angebratene Zwiebel rechnet man auf je 1 Pfund Linsen. Man schmälzt die Suppe mit gutem Bratenfett. Die Linsen werden, wenn sie ganz weich sind, mit dem Suppengewürz durch ein Sieb gestrichen, mit Salz, ein wenig Pfeffer und Würze abgeschmeckt und sterilisiert 90 Minuten bei 100°.

#### **Linsensuppe mit Rebhuhn (4 Personen).**

Ein altes Rebhuhn wird dressiert, mit Speck umwickelt, in Butter gebraten und durchgedünstet. Dann löst man die Brust ab, stellt sie zur Seite und schlägt die Knochen klein. 250 g über Nacht geweichte Linsen werden in reichlich kaltem Wasser aufs Feuer gebracht; wenn das Wasser kocht, gießt man es ab und gibt folgendes an die Linsen: 1½ Liter heißes Wasser, Salz, die Rebhuhnknochen sowie 1 Pfund Kalbsknochen und eine Zwiebel, ein Stück Sellerie und Lauch. Darauf kocht man die Linsen langsam ganz weich, hebt das Suppengemüse heraus, streicht die Suppe durch ein Haarsieb und gibt sie mit dem in zierliche Stückchen geschnittenen Brustfleisch in die Gläser. Man sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

#### **Mock-turtle-Suppe.**

Der Kalbskopf wird genau vorbereitet, wie bei Kalbskopf en tortue. Nur kocht man gleich einige Pfefferkörner und zwei Gewürznelken mit. Den weichgekochten Kopf schneidet man in zierliche Stücke (etwa einen halben Finger lang und

fingerbreit). Die Brühe wird durchgeseibt und mit frischgekochter Kraftbrühe gemischt. Dann würzt man sie mit scharfem Pfeffer und Madeira, fügt Fleischextrakt und Würze hinzu, füllt sie mit den Kalbskopfstückchen in Gläser und sterilisiert 1 Stunde bei 100°.

#### Mohrrübensuppe I.

Ein Pfund große Mohrrüben wird geputzt, gewaschen und in dünne Scheiben geschnitten und mit Butter (etwa 30 g) angepöft. Dann füllt man mit Wasser auf, salzt leicht und läßt die Rüben ganz weich kochen. Dann streicht man sie durch ein Sieb, füllt soviel Wasser auf, daß die Suppe 1½ Liter mißt, salzt noch nach Geschmack nach und würzt die Suppe mit einem Teelöffel Würze.

Vier Eßlöffel Reis (ungekocht gemessen) werden weich gekocht, aber so, daß der Reis ganz bleibt, und vor dem Sterilisieren unter die Suppe gemischt. Sterilisierzeit 60 Min. bei 100°.

#### Mohrrübensuppe II.

Acht Eßlöffel voll ausgequollener Tapioka werden vor dem Sterilisieren unter die Suppe gemischt.

#### Mohrrübensuppe III.

Die Mohrrüben werden, wie schon angegeben, vorbereitet, statt mit Wasser mit kräftiger, aus Ochsen- und Kalbbeeinfleisch gekochter Brühe aufgefüllt und nach dem Durchgeben mit einem Teelöffel Liebig's Fleischextrakt aufgeköcht und mit einem Teelöffel Maggis-Würze gewürzt. Die Suppe wird mit gerösteten Semmelschnitten oder Eierstich serviert.

#### Mohrrübensuppe IV.

In die fertiggestellte Suppe werden vor dem Sterilisieren sechs Eßlöffel ausgequollener Tapioka gegeben.

#### Nierensuppe.

Ein Pfund Ochsenieren wird fein gewiegt. Dann läßt man Butter — oder halb Butter und halb gutes Fett — zergehen, röstet ein Stück Sellerie, Mohrrübe, Lauch und eine fein geschnittene Zwiebel darin an, gibt die Niere hinein und röstet diese goldbraun, füllt mit frischgekochter Kalbsknochenbrühe auf und läßt die Suppe langsam zwei Stunden kochen. Dann gibt man sie durch ein Sieb, liest das Suppengewürz aus den Nierenstückchen aus, wiegt sie wiederum fein und gibt sie in die Suppe zurück. Diese schmeckt man mit Salz und Würze ab und sterilisiert 1 Stunde bei 100°.

Beim Gebrauche kann die Suppe mit Mehl gebunden werden, doch serviert man sie auch ungebunden mit gerösteten Weißbrotschnittchen.

#### **Ochsenschwanzsuppe** (4 Personen).

Ein Ochsenschwanz (2 Pfund) wird gewaschen, in zwei Finger breite Stücke geschnitten und mit  $\frac{1}{4}$  Sellerie, einem Stück Mohrrübe und Lauch, einer Zwiebel und 70 g klein geschnittenem rohen Schinken in Butter angebräunt. Dann füllt man die Suppe mit  $1\frac{3}{4}$  Liter Wasser auf, gibt zwei zerschlagene Kalbsfüße hinzu, etwas Salz, Pfefferkörner und zwei Gewürznelken und läßt die Suppe langsam  $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden kochen. (Der Ochsenschwanz muß weich sein, doch darf das Fleisch nicht zerfallen.) Darauf gibt man die Suppe durch ein Haarsieb, läßt sie erkalten, entfettet sie, kocht die Brühe nochmals auf und würzt sie mit etwas Cayenne-Pfeffer, einem Teelöffel Fleischextrakt, einem halben Teelöffel Maggis-Würze und einem Glas Madeira. Die Fleischstückchen werden von Fett und Knorpel gelöst, in Stückchen geschnitten und in die Suppe gegeben, die man sofort sterilisiert 1 Stunde bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche läßt man die Suppe klar oder vermischt sie mit sterilisiertem Tapioka (vier Eßlöffel voll auf diese Portion).

#### **Petersiliensuppe.**

31 Reichlich feingewiegte Petersilie wird in Butter ange-dämpft. Dann füllt man mit einer recht kräftigen, mit allen Suppengemüsen gekochten Fleischbrühe, die man entfettet hat, auf und kocht die Suppe 20 Minuten. Darauf füllt man die Suppe in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche wird Mehl in Butter gar gemacht und mit der Suppe aufgekocht. Man rührt sie mit saurem Rahm, Eidottern und Würze ab und reicht in Palmin gebackene Semmelscheiben dazu.

#### **Rebhuhnsuppe** (Restverwertung).

Rebhühngerippe werden von allem anhaftenden Fleisch befreit und im Mörser zerstampft. Dann brät man sie mit Butter an — Sellerie, Lauch, Mohrrübe und Zwiebel röstet man mit —, füllt mit Wasser auf, gibt ein wenig gebrannten Zucker (der Farbe wegen) an die Suppe, salzt sie leicht und kocht sie zwei Stunden. Darauf gibt man sie durch ein Haarsieb, schmeckt sie ab, würzt sie mit Würze und gibt das feingewiegte Rebhuhnfleisch hinein.

Man gibt vor dem Sterilisieren ausgequollenen Tapioka in die Suppe oder man bindet sie beim Gebrauche mit angeröstetem Mehl, mit dem man sie aufkocht. Sterilisierzeit 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

### Sauerampfer-Suppe.

Frischer Sauerampfer wird verlesen, gewaschen und fein gewiegt. Dann läßt man ihn in Butter andämpfen, füllt mit einer recht kräftigen (mit allen Suppengemüsen gekochten) Fleischbrühe auf, die man durch ein Sieb gegossen und entfettet hat. Darauf läßt man die Suppe 20 Minuten kochen, füllt sie in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Suppe mit Mehl aufgeköcht, mit Würze gewürzt und mit saurem Rahm und Eidottern abgerührt. Man reicht gebackene Semmelscheiben dazu.

### Schinkenbrühe.

Die Brühe eines frischgekochten Schinkens wird heiß in vorgewärmte Gläser gefüllt und 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

### Schwarzwurzelsuppe.

Man kocht eine kräftige Kalbsknochenbrühe, leicht gesalzen, mit allem Suppengemüse, gießt sie durch ein Haarsieb, entfettet sie und läßt sie verkühlen. Inzwischen putzt man Schwarzwurzeln, schneidet sie in zierliche Stückchen und wirft sie bis zum Gebrauch in kaltes Wasser, dem man auf 1 Liter zwei Eßlöffel Mehl und einen Eßlöffel Essig beigefügt hat. Dann wäscht man die Schwarzwurzeln, füllt sie mit der Kalbfleischbrühe in Gläser und sterilisiert (je nachdem die Schwarzwurzeln zart oder weniger zart sind) 90 bis 120 Minuten. Beim Gebrauche wird Mehl in Butter sowie mit der abgegossenen Brühe gar gemacht. Darauf gibt man die Schwarzwurzeln in die Suppe, läßt sie gründlich heiß werden und rührt die Suppe mit Eidottern, saurem Rahm und einigen Tropfen Würze ab.

### Spanische Zwiebelsuppe I.

Zwei Pfund geschälte spanische Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten und in kochendem Wasser einmal aufgewallt. Dann gießt man sie auf ein Sieb und läßt sie abtropfen. Darauf läßt man Palmin zergehen, röstet die Zwiebelscheiben ein wenig darin an, füllt mit 2 Liter Wasser auf, gibt das nötige Salz an die Suppe, sowie ein Stück Sellerie und kocht die Suppe zwei Stunden. Dann streicht man sie fest durch ein Sieb, gibt sie in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Suppe im Glase erwärmt. Dann läßt man Palmin zergehen und Mehl darin gar werden, füllt mit der Suppe auf, kocht sie glatt und gibt, auf 1 Liter Suppe gerechnet, 2 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse hinzu. Man rührt die Suppe mit Eigelb, saurem Rahm und einigen Tropfen Würze ab und gibt in Palmin gebackene Semmelscheiben dazu.

### Spanische Zwiebelsuppe II.

Aus 2 Pfund Kalbsknochen kocht man mit dem nötigen Wurzelwerk 2 Liter klare Brühe. 2 Pfund spanische Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten, in kochendem Wasser einmal abgekocht und abgetropft. Dann dämpft man die Zwiebeln in Butter an, füllt mit der durchgegossenen Brühe auf und kocht die Suppe zwei Stunden. Darauf treibt man sie durch ein Haarsieb, läßt sie wieder aufkochen und gibt Fleischklößchen in die Suppe, die man in letzterer gar kocht. Hiernach füllt man die Suppe mit den Klößchen in die Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Suppe mit Mehl, das man in Butter angeröstet hat, aufgekocht und mit Eigelb, saurem Rahm und einigen Tropfen Würze verrührt.

### Fleischklößchen zur spanischen Zwiebelsuppe.

125 g Kalbfleisch, 125 g Schweinefleisch, 62 g Speck und ein halbes eingeweichtes Brötchen werden mehrere Male durch die Fleischmaschine getrieben, mit Salz, weißem Pfeffer, einem Eßlöffel gehackter Petersilie und einem Ei vermischt, zu gleichmäßigen Klößchen geformt und zugedeckt gekocht.

### Spargelsuppe (fein).

Aus Ochsenfleisch und Kalbsknochen wird mit dem nötigen Suppengewürz eine kräftige, leichtgesalzene Brühe gekocht, die man durch ein Haarsieb gibt und entfettet. Spargel werden in geeignete Stücke geschnitten, mit der Fleischbrühe in Gläser gefüllt und zwei Stunden bei 100° sterilisiert.

Beim Gebrauche wird Mehl in Butter gar gemacht und mit der abgegossenen Brühe aufgekocht. Dann gibt man die Spargelstücke in dieselbe und läßt sie heiß werden.

Die Suppe wird mit Ei abgerührt und mit einigen Tropfen Würze gewürzt.

### Spargelsuppe (einfach).

Man läßt Palmin oder gutes Fett zergehen und Mehl darin gar werden. Dann füllt man mit Wasser und Spargelbrühe (von sterilisiertem Bruchspargel abgegossen) auf, kocht eine glatte gebundene Suppe, in der man die Spargelstücke heiß werden läßt. Man würzt die Suppe mit einigen Tropfen Würze und rührt sie mit Eigelb ab.

### Spinatsuppe.

Feingewiegter Spinat wird mit Butter angedämpft. Dann füllt man mit einer recht kräftigen, mit allen Suppengemüsen gekochten Fleischbrühe auf und kocht die Suppe 20 Minuten. Darauf füllt man die Suppe in Gläser und sterilisiert 60 Min. bei 100°.

Beim Gebrauche wird Mehl in Butter gar gemacht und mit der Suppe aufgekocht. Man rührt sie mit Eigelb, saurem Rahm und Würze ab und gibt gebackene Semmelscheiben dazu.

#### **Suppe aus weißen Bohnen und Mohrrüben.**

Weißer Bohnen werden tüchtig gewaschen und über Nacht eingeweicht. Ebensoviele Mohrrüben werden geschält und in runde Scheiben geschnitten. Dann bringt man die abgegossenen Bohnen mit den Mohrrüben aufs Feuer, füllt mit Wasser auf, gibt das nötige Salz hinzu, sowie Sellerie, Zwiebel und Lauch und kocht die Suppe, bis die Bohnen zerfallen. Darauf streicht man sie durch ein Sieb, kocht sie glatt, schmälzt die Suppe mit Palmin und gibt, auf 1 Liter Suppe gerechnet, eine Messerspitze Zucker hinzu. Beim Gebrauche wird die Suppe im Glase erwärmt, mit einigen Tropfen Würze gewürzt und mit in Palmin gebackenen Semmelscheiben serviert.

#### **Suppe aus Gänseabfällen.**

Das mit der jungen Gans gebratene Gänseklein wird, wenn die Sauce fertig ist, aus dem Bräter genommen. Herz und Magen schneidet man in kleine Stücke, Hals, Kopf und Fänge werden verhackt und alles zusammen mit einigen Kalbsknochen in Butter angebraten. Dann füllt man mit heißem Wasser auf und gibt Sellerie, Lauch, gelbe Rübe und gebräunte Zwiebel an die Brühe und kocht dieselbe zwei Stunden. Darauf gibt man sie durch ein Haarsieb, salzt sie und läßt — je nach Geschmack — feinen oder groben Gries hineinlaufen. Ist dieser gar, so würzt man die Suppe mit einigen Tropfen Würze und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

#### **Taubensuppe.**

Zwei Pfund Kalbbeinfleisch wird klein geschnitten und mit 4 Liter Wasser und etwas Salz aufs Feuer gebracht. Nach einer Stunde fügt man zwei zerteilte kleingeschlagene Tauben hinzu (das Brustfleisch wird ausgelöst und zur Seite gestellt) und Sellerie, Lauch, Zwiebel und gelbe Rübe, kocht nach einer weiteren Stunde das Taubenbrustfleisch in der Brühe weich und gießt diese durch ein Haarsieb. 130 g Perlgerste wird blanchiert und mit der Fleischbrühe weich gekocht. Dann schneidet man das Taubenfleisch in zierliche Stücke, gibt es in die Suppe, füllt diese in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird ein Stückchen frischer Butter und einige Tropfen Würze an die erwärmte Suppe gegeben.

#### **Tomatensuppe I (4 Personen).**

Ein Pfund Tomaten wird in Scheiben geschnitten, mit etwas Butter angedämpft (etwa 20 g), mit kräftiger Bouillon aufgefüllt

(etwa 1½ Liter) und eine Stunde lang gekocht. Sodann streicht man die Suppe durch ein Haarsieb, füllt sie in Gläser und sterilisiert eine Stunde bei 100°. Sie kann ungebunden oder mit angerührtem Mehl gedickt und aufgekocht werden. Vor dem Anrichten fügt man einen halben Teelöffel Würze hinzu, d. h. auf die ganze Portion gerechnet, und serviert die Suppe mit gerösteten Semmelschnitten.

### Tomatensuppe II.

Ein Viertelpfund roher Schinken und 1 Pfund Kalbfleisch werden in Würfel geschnitten. Dann läßt man Butter zergehen, brät das Fleisch von allen Seiten an, schneidet 1 Pfund recht reife Tomaten in Scheiben und dämpft sie ebenfalls leicht an. Dann füllt man 2 Liter Wasser auf, gibt Salz, Zwiebel, Sellerie und Lauch an die Suppe und kocht sie ganz langsam 2 Stunden. Dann streicht man sie durch ein feines Sieb und sterilisiert 60 Minuten bei 100°. Die Suppe wird nach Belieben klar oder mit Mehl verdickt serviert. Man rührt sie mit Eigelb und saurem Rahm ab und würzt mit einem halben Teelöffel Würze.

### Tomatensuppe mit Grieß.

Man läßt Palmin oder gutes Fett zergehen und dämpft ein Pfund in feine Scheiben geschnittene Tomaten darin an. Dann gibt man Zwiebel, Sellerie und Lauch hinzu, sowie zwei Liter Wasser und das nötige Salz und kocht die Tomaten weich. Hierauf streicht man die Suppe durch ein Haarsieb und läßt feinen Grieß darin gar kochen. Alsdann füllt man die Suppe in Gläser und sterilisiert 30 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Suppe mit Eigelb, saurem Rahm, einem Stückchen frischer Butter und einigen Tropfen Würze verrührt.

### Tomaten-Kartoffelsuppe.

Ein halbes Pfund Tomaten wird in Scheiben geschnitten und mit einigen Zwiebelscheiben in Butter angedämpft. Dann gibt man 1 Pfund geschälte, gewürfelte Kartoffeln hinzu, Sellerie und Lauch, füllt mit Wasser auf, salzt die Brühe und kocht sie, bis die Kartoffeln zerfallen. Dann streicht man die Suppe durch ein Sieb und sterilisiert 60 Minuten bei 100°. Beim Gebrauche wird die Suppe mit saurem Rahm, Eidotter und einigen Tropfen Würze abgerührt.

### Tomatensuppe mit Reis.

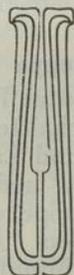
Ein Pfund Tomaten wird in Scheiben geschnitten und mit Zwiebel, Sellerie und Lauch in Butter angedämpft. Dann gießt man 1½ Liter Wasser hinzu, gibt Salz an die Suppe und läßt sie eine Stunde lang kochen. Dann streicht man sie durch ein

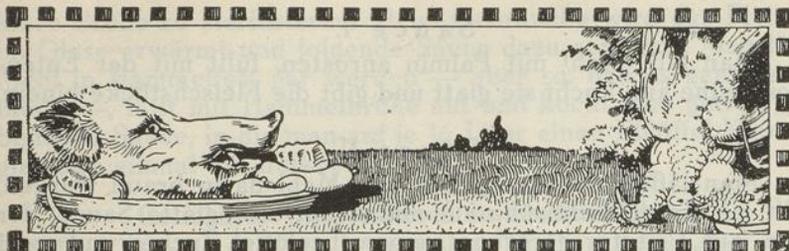
Sieb, gibt drei Eßlöffel Reis (ungekocht gemessen) hinzu, der gar gekocht wurde, und sterilisiert 30 Minuten bei 100°.

Die Suppe wird beim Servieren mit Eigelb und saurem Rahm abgerührt und mit Würze gewürzt.

### Weiße Bohnensuppe.

Weiße Bohnen werden mehrere Male gewaschen, über Nacht eingeweicht und in einem emaillierten oder irdenen Topf aufs Feuer gebracht. Dann röstet man Suppengewürz in frischem Fett an; auf 1 Pfund Bohnen den vierten Teil eines kleinen Selleriekopfes, eine mittelgroße Zwiebel, eine halbe Mohrrübe und einen halben Stengel Lauch, gibt dies zu der Suppe und salzt diese leicht. Sind die Bohnen ganz weich, streicht man die Suppe durch ein Sieb, schmeckt sie ab und sterilisiert sie 90 Minuten bei 100°.





## II. Gekochtes Fleisch.

### Ente gekocht.

Aus 1 Pfund Kalbbeinflisch und 1 Pfund Kalbsknochen kocht man eine leichtgesalzene Brühe; wenn diese abgeschäumt ist, gibt man das Klein von einer Ente, sowie ein Stück Sellerie, gelbe Rübe, Lauch und einige Zwiebelscheiben hinzu, kocht zwei Stunden langsam weiter und gibt eine fleischige Ente in die Brühe. Diese kocht man, bis sie sich gut durchstechen läßt, hebt sie aus der Brühe, tranchiert sie, gibt sie in Gläser, übergießt mit der durchgegebenen kurz eingekochten Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt und mit verschiedenen Saucen angerichtet.

### Sauce I.

20 g Mehl werden in 30 g Butter angedämpft, mit einem halben Liter Entenbrühe aufgekocht und 2 Eßlöffel Petersilie mit der Sauce aufgekocht.

Sauce II, III, IV mit Esdragon, Dill oder Kapern.

### Entenklein.

Das Klein von drei Enten wird geputzt und gewaschen und mit 1 Pfund magerem Schweinefleisch und einem Kalbsfuß mit Wasser bedeckt aufs Feuer gebracht. Dann fügt man das nötige Salz hinzu, sowie ein Stück Sellerie, Zwiebel und Lauch, einige Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt und eine Gewürznelke und kocht das Entenklein gar. Das Schweinefleisch wird in Scheiben geschnitten, mit dem Entenklein in Gläser gefüllt, die Brühe durch ein Sieb dazu gegossen und 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Man kann das Entenklein in verschiedenen Saucen anrichten.

### Sauce I.

Man läßt Mehl mit Palmin anrösten, füllt mit der Entenkleinbrühe auf, kocht sie glatt und gibt die Fleischstücke hinein.

### Sauce II.

Man läßt Palmin zergehen und Mehl darin braun werden, füllt mit Entenkleinbrühe auf und kocht eine glatte Sauce, der man, auf  $\frac{1}{2}$  Liter gerechnet, einen Teelöffel Zucker und zwei Eßlöffel Citrovin-Essig beifügt.

### Gans als Ragout.

Eine Gans wird in Stücke zerlegt und nebst zwei Kalbsfüßen mit Wasser, Salz und Wurzelwerk weich gedämpft. Dann nimmt man die Stücke aus der Brühe, legt sie in Fleischgläser, indem man die Kalbsfüße zurückläßt, und übergießt sie mit der durchgeseihten entfetteten Brühe. Dann werden sie sterilisiert.

Vor dem Anrichten kocht man die Ragoutsauce mit Braunmehl oder Weizenmehl auf.

### Gänseklein.

Am besten sterilisiert man das Gänseklein von mehreren Gänsen zusammen; es besteht aus Herz, Kopf, Flügel und dem in Stücke geschnittenen Hals, dem Magen und den Pfoten. Man gibt das Gänseklein in heißem Wasser aufs Feuer, gibt Salz Sellerie, Mohrrübe, Zwiebel und Lauch an die Brühe und kocht das Gänseklein gar, füllt es in Gläser und übergießt es mit der kurz eingekochten, durchgeseihten Brühe. Man kann das Gänseklein in verschiedenen Saucen auftragen:

1. Man läßt Mehl in Fett gar werden, füllt mit der Gänsekleinbrühe auf und kocht eine glatte Sauce, in der man das Gänseklein durchschwenkt.

2. Man läßt Mehl in Fett braun werden, füllt mit der Gänsekleinbrühe auf, schärft die Sauce mit Essig und etwas scharfem Pfeffer und schwenkt das Fleisch darin durch.

### Gekochtes Hammelfleisch in Hammelsbrühe.

Zwei Pfund Kalbbeinflisch werden mit 4 Liter Wasser aufs Feuer gesetzt und langsam 5 Stunden gekocht. Dann gibt man die Brühe durch ein Haarsieb, fügt Salz und Suppenkraut hinzu und gibt, wenn die Brühe kocht, ein Stück Hammelfleisch (vier Pfund Schulter oder Blatt) hinzu, das man langsam gar kocht. Dann legt man das Fleisch in Gläser, übergießt es mit der Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Man kann ausgequollene Gerste in der Brühe mitkochen. Diese gibt eine vorzügliche Suppe, doch empfiehlt es sich, etwas

klare Brühe zu sterilisieren. Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt und folgende Sauce dazu serviert: Man läßt Mehl in Hammelfett gar werden — aber so, daß es ganz weiß bleibt —, füllt mit Hammelbrühe auf und kocht eine glatte, gebundene Sauce, in die man auf je  $\frac{1}{4}$  Liter einen Eßlöffel Kapern gibt und einmal mit aufkochen läßt.

### **Gekochtes Ochsenfleisch in Fleischbrühe.**

Das Fleisch wird in kochendem Wasser aufgesetzt; das Wasser muß das Fleisch gänzlich bedecken. Dann fügt man Salz, Sellerie, Mohrrübe und Lauch hinzu und einige gebräunte Zwiebelscheiben. Entweder man kocht einige Kalbsknochen mit oder auf je 4 Pfund Ochsenfleisch zwei Kalbsfüße, um die Brühe genügend zu gallertieren. Man siedet das Fleisch langsam gar (aber nicht zu weich), drückt es in großen Stücken in Sturzgläser, übergießt mit der durchgeseibten, entfetteten Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ . Die übrige Fleischbrühe sterilisiert man klar oder mit Einlagen, wie Gemüse, Reis oder Tapioka.

Gute, saftige Stücke, zu gekochtem Ochsenfleisch geeignet, sind: Mittelschwanzstück und Decke von der Oberschale. Rinderbrust ist ebenfalls sehr gut, muß jedoch sehr lange kochen. Das Zugießen von Wasser während des Kochens ist ungünstig für die Fleischbrühe und nimmt ihr den feinen Geschmack.

### **Gekochtes Ochsenfleisch in Zwiebelsauce.**

Schöne Scheiben gekochtes Ochsenfleisch werden in Fleischgläser gepackt und, mit Zwiebelsauce übergossen, 60 Minuten bei  $100^{\circ}$  sterilisiert.

#### **Zwiebelsauce ( $\frac{3}{4}$ Liter).**

$1\frac{1}{4}$  Pfund Zwiebeln werden in dünne Scheiben geschnitten, mit 2 Eßlöffeln gestoßenem Zucker vermischt und in Butter gebräunt. Dann gießt man etwas Essig hinzu (je nachdem derselbe scharf ist, etwa  $\frac{1}{8}$  Liter), füllt mit Fleischbrühe auf und kocht die Zwiebeln weich (eine Stunde). Dann streicht man die Sauce durch ein Haarsieb und würzt sie mit etwas scharfem Pfeffer (Paprika oder Cayenne) und einigen Tropfen Würze.

Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt, die Sauce mit angerührtem Mehl aufgekocht und das Fleisch darin durchgeschwenkt.

### **Gekochte Ochsenzunge.**

Aus Kalbsknochen wird mit dem nötigen Wurzelwerk eine kräftige Brühe gekocht. Wenn diese mehrere Stunden lang gekocht hat, gibt man eine gut gewässerte Ochsenzunge in die Brühe und kocht diese langsam gar. Dann hebt man sie aus

der Brühe, zieht die Haut ab, befreit die Zunge von allem Abfall, drückt sie in ein 2 Liter-Glas, übergießt mit der durchgeseihten Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Zunge im Glase erwärmt, in Scheiben geschnitten und in Sauce bis zum Anrichten im Wasserbade heißgestellt. (Siehe Sauce zu Kalbszungenragout, Lungenragout oder Kalbsmilchragout.)

#### **Ochsenschwanz-Ragout.**

Ein gebrühter Ochsenschwanz wird in Stücke geschnitten und mit Wasser bedeckt aufs Feuer gebracht. Dann fügt man Salz hinzu, einige Pfefferkörner, ein Stück Sellerie, Zwiebel, gelbe Rübe und Lauch und einige gebräunte Zwiebelscheiben und läßt das Ganze zwei Stunden kochen. Dann hebt man die Fleischstücke aus der Brühe, bräunt sie in Butter an, füllt mit der durchgeseihten Brühe auf, gibt ein halbes Weinglas voll Madeira hinzu und dämpft das Fleisch noch zwei Stunden. Dann füllt man es in Sturzgläser und sterilisiert 60 Min. bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Sauce mit Mehl verdickt, mit einem Stückchen frischer Butter verrührt und mit einigen Tropfen Würze gewürzt.

#### **Gekochtes Ochsenmaul für Ochsenmaulsalat.**

Ein Ochsenmaul wird mit reichlich Wasser aufs Feuer gebracht und mit einem Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern weich gekocht. Dann hebt man es aus der Brühe, schneidet es noch lauwarm in feine Scheiben und sterilisiert, nachdem man mit der durchgeseihten Brühe aufgefüllt hat, eine Stunde bei 100°.

Einige Stunden vor dem Gebrauch gießt man das Fleisch auf ein Sieb, läßt es ablaufen und macht es mit Oel, Essig, Pfeffer, Salz, Zwiebeln und einigen Tropfen Würze zu einem pikanten Salat an.

#### **Ochsenmaul-Ragout.**

Ein sorgfältig vorbereitetes Ochsenmaul wird mit reichlich Wasser aufs Feuer gebracht. Dann gibt man folgendes hinzu: Salz, Pfefferkörner, zwei Gewürznelken, ein Lorbeerblatt, einen halben Selleriekopf, zwei große Zwiebeln, eine gelbe Rübe und einen Stengel Lauch. Dann kocht man das Ochsenmaul langsam weich, hebt es aus der Brühe und läßt es verkühlen. Dann befreit man das Ochsenmaul von allem Abfall, schneidet es in feine Scheibchen, gibt es in Gläser und übergießt mit der kurz eingekochten durchgegebenen Brühe. Dann sterilisiert man 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt. Dann läßt man Palmin zergehen, läßt Mehl darin gar werden, füllt

mit der Brühe auf und kocht eine glatte Sauce, in die man feingewiegte Essiggurkenstückchen, 1 Eßlöffel Citrovin-Essig und einige Tropfen Würze gibt. In dieser Sauce schwenkt man die Fleischscheibchen tüchtig durch und stellt das Ragout bis zum Anrichten im Wasserbade heiß.

#### **Haschee von Ochsenherz.**

Ein Ochsenherz wird reichlich mit Wasser bedeckt aufs Feuer gebracht. Dann fügt man folgendes hinzu: Salz, Pfefferkörner, zwei Gewürznelken, zwei Lorbeerblätter, Zwiebel-scheiben (auf der Herdplatte gebräunt), frische Zwiebelscheiben, ein Stück Sellerie, gelbe Rübe und Lauch und  $\frac{1}{4}$  Liter nach Vorschrift verdünnten Citrovin-Essig. Dann kocht man das Ochsenherz langsam weich, hebt es aus der Brühe, läßt es verkühlen, befreit es von allem Abfall und hackt das Fleisch recht fein. Dann packt man es recht fest in Gläser, übergießt mit der kurz eingekochten Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt und in folgender Sauce aufgekocht: Man läßt Palmin zergehen, bräunt Mehl darin an, kocht die Sauce mit der abgegossenen Brühe glatt und würzt sie (auf  $\frac{1}{2}$  Liter Sauce gerechnet) mit einem halben Teelöffel Würze.

#### **Gekochtes Schweinefleisch.**

Aus frischen Kalbsknochen wird eine Brühe gekocht. Wenn sie mehrere Stunden gekocht hat, legt man ein Stück frisches Schweinefleisch hinein, gibt Sellerie, Lauch, Mohrrübe und Zwiebel an die Brühe und kocht das Fleisch langsam gar, aber nicht zu weich. Dann drückt man es in Fleischgläser, übergießt mit der durchgeseibten Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Frisches Schweinefleisch kocht eine vorzügliche Brühe. Man kann auch frisches Gemüse, wie Spargel, Bohnen, Wirsing, Blumenkohlröschen, in 1— $1\frac{3}{4}$  Stunden mitkochen. Man rechnet auf  $\frac{3}{4}$  Liter Bouillon etwa 100 g Gemüse.

#### **Hirn.**

Ganz frisches Ochsen- oder Kalbshirn wird in warmem Wasser gewässert und vorsichtig von allen blutigen Häuten befreit. Ein Liter Wasser wird mit Salz, einigen Pfefferkörnern und etwas Zwiebel zum Kochen gebracht. Dann gibt man das Hirn hinein und kocht es eine Viertelstunde. In ein vorge-wärmtes Glas getan, übergießt man es mit der durchgeseibten Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

### Hirn (gebacken).

Sterilisiertes Hirn wird in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in geschlagenes Ei getaucht und in Paniermehl (das man ebenfalls mit Salz und Pfeffer mischt) gewälzt und goldbraun gebacken.

Man serviert es zu Gemüse oder mit Sauce diable.

### Hirn auf Ölinger Art (vorzüglich).

Ein sterilisiertes Ochsenhirn wird in Scheiben geschnitten und im Wasserbade in folgender Sauce erwärmt:

Man läßt 80 g Butter zergehen, brät 100 g würfelig geschnittenen rohen Schinken und 100 g feingeschnittene Zwiebel darin gelblich, streut 40 g Mehl darüber, läßt es gar werden und füllt mit  $\frac{1}{2}$  Liter heller Bouillon auf. Dann kocht man die Sauce eine Stunde, streicht sie durch ein feines Sieb, gibt etwas Cayenne-Pfeffer, 4 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse, etwas Salz und 6 Tropfen Würze hinzu und kocht nochmals auf. Darauf rührt man zwei Eßlöffel sauren Rahm durch die Sauce und gibt das Hirn hinein.

### Hirn-Mayonnaise.

Sterilisiertes Kalbs- oder Ochsenhirn wird in Scheiben geschnitten und mit einer Mayonnaisensauce, unter die man etwas Senf rührt, übergossen. Man garniert die Schüssel mit hartgekochten Eiern, Kapern und sterilisiertem Garniergelee.

### Hirn in Tomatensauce.

Sterilisiertes Hirn wird in Scheiben geschnitten und in folgender Sauce im Wasserbade erwärmt: Man läßt Mehl in Butter gar werden, füllt mit der Hirnbrühe auf und gibt einige Löffel Tomatenpüree in die Sauce, die man mit Paprika und einigen Tropfen Würze würzt.

### Hühnerragout.

Ein Ragouthuhn (nicht mit den alten Suppenhühnern zu verwechseln) wird mit warmem Wasser aufs Feuer gesetzt. Dann fügt man Salz hinzu und einen zerschlagenen Kalbsfuß, sowie ein Stückchen Sellerie, Lauch und Zwiebel und kocht das Huhn langsam weich. Darauf nimmt man es aus der Brühe, zieht die Haut von Brust und Beinen ab und tranchiert das Huhn mit den Knochen, die Brust in vier Teile, jedes Bein in zwei, den Rücken läßt man zurück. Hierauf drückt man das Fleisch fest in ein Glas, übergießt es mit der durchgeseihten Brühe und sterilisiert. Beifolgende Fleischklößchen werden mit dem Hühnerfleische oder für sich allein sterilisiert (ebenfalls mit Hühnerbrühe übergossen).

### Klößchen zu Hühnerragout.

Ein Viertelpfund gehacktes Schweinefleisch, 60 g frischer Speck, ein Ei, Salz, Pfeffer, die durch ein Sieb getriebene Hühnerleber, etwas geriebene Zwiebel und soviel geriebenes Weißbrot, daß die Masse sich formen läßt, wird gut vermischt, in Klößchen geformt und 10 Min. in Hühnerbrühe gekocht.

Beim Gebrauche wird auf folgende Weise eine dicke Sauce gekocht: Man läßt Butter zergehen und Mehl in derselben gar werden. Dann füllt man mit der erwärmten Hühnerbrühe auf und würzt die Sauce mit Zitronensaft. Hierauf schwenkt man das Hühnerfleisch in der Sauce durch, zieht diese mit Ei ab und stellt das Ragout bis zum Gebrauche in ein Wasserbad. Die Klößchen werden auf ein Sieb gegossen, vor dem Anrichten über das Ragout gestreut. Ein Reiserand von sterilisiertem Reis vervollkommnet die Schüssel.

### Kalbsherz-Ragout I (4 Herzen, 6 Personen).

Die Kalbsherzen werden in warmem Wasser aufs Feuer gebracht. Dann fügt man Salz hinzu, ein Stück Mohrrübe, einige Scheiben gebräunte Zwiebel und einige Pfefferkörner, sowie auf vier Herzen einen zerschlagenen Kalbsfuß, und siedet die Herzen langsam weich. Dann drückt man sie fest in Gläser (nachdem man sie von Fett und Abfall befreit hat), übergießt sie mit der durchgeseibten Brühe und sterilisiert. Beim Gebrauche werden die Kalbsherzen in der Brühe erwärmt, in recht feine Scheiben geschnitten und in folgender Sauce aufgekocht: Man läßt gutes Bratenfett zergehen und Mehl darin gar werden. Dann füllt man mit der Brühe auf, kocht die Sauce glatt und würzt sie mit einigen Tropfen Würze.

### Kalbsherz-Ragout II.

Die Kalbsherzen werden in eine Mischung von Essig und Wasser gelegt. Auf je vier Herzen fügt man eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, 12 Pfefferkörner, zwei Gewürznelken und ein Lorbeerblatt bei und läßt die Herzen 4—6 Tage in dieser Marinade stehen. Dann nimmt man Lorbeer und Gewürznelken aus der Brühe heraus, setzt die Herzen in derselben aufs Feuer, gibt der Farbe wegen etwas gebrannten Zucker hinzu und siedet die Herzen langsam weich, nachdem man auf je vier Herzen einen zerschlagenen Kalbsfuß beigefügt hat. Darauf drückt man die Kalbsherzen in Gläser, übergießt sie mit der durchgeseibten Brühe und verfährt beim Gebrauche genau, wie es bei Kalbsherz-Ragout I angegeben ist.

### Kalbskopf en tortue.

Ein Kalbskopf wird von den Knochen gelöst. Diese werden kleingeschlagen, mit Butter und Suppengewürz angebräunt, mit

Wasser aufgefüllt, die Brühe leich gesalzen und der Kalbskopf in derselben langsam weich gekocht; die ausgelöste Zunge kocht man mit, das Hirn verwendet man anderweitig. Um eine recht schöne, braune Brühe zu erhalten, empfiehlt es sich, getrocknete Erbsen- oder Spargelschalen und gebräunte Zwiebelchalen mitzukochen. Die Zunge wird — wenn sie weich ist — abgezogen und fest in ein Sterilisierglas gedrückt, der Kalbskopf wird in längliche Stücke geschnitten und ebenfalls warm eingefüllt. Folgende Sauce wird über das Fleisch gegossen: So viel Brühe, daß sie das Fleisch reichlich deckt, wird ausgeschöpft und mit der Schale einer Zitrone, einer Nelke, einem Lorbeerblatt und etwas Paprika gekocht. Dann siebt man die Sauce durch. Beim Gebrauche wird die Sauce mit Braunmehl gedickt, mit Zitronensaft, Wein, Fleischextrakt und Würze gewürzt und das Kalbfleisch sowie die feingeschnittene Zunge gut darin gekocht. Man garniert das Ragout mit harten Eiern und kleinen Gurken und nach Belieben mit einem frisch abgekochten Hirn. Folgende Klößchen streut man über das Ganze oder legt sie um das Ragout:

#### Fleischklößchen zu Ragouts und Suppen.

125 g feingehacktes Kalbfleisch, 125 g feingehacktes Schweinefleisch, 30 g eingeweichtes Milchbrot, ein Eßlöffel Butter, zu Schaum gerührt, ein Ei, Salz, Pfeffer, etwas geriebene Zwiebel. Alles wird gut durcheinander gearbeitet, in Klößchen geformt und 10 Minuten in siedender Brühe gekocht. Die angegebene Portion ergibt 20 Klößchen, die man in Gläser füllt, mit Kalbsknochenbrühe übergießt und sterilisiert.

#### Kalbskopf-Ragout auf bürgerliche Art.

Der sterilisierte Kalbskopf wird im Glase erwärmt und in folgender Sauce aufgeköcht: Man läßt Mehl in Butter gar werden, füllt mit der Kalbsbrühe auf, schärft die Sauce mit Zitronensaft und würzt sie mit einigen Tropfen Würze.

#### Kalbsmilch.

Ein Blatt Kalbsmilch wird gewaschen und in kaltes Wasser gelegt. Man wechselt das Wasser so oft, bis es ganz klar bleibt. Dann kocht man die Kalbsmilch in Kalbsknochenbrühe oder aufgelöster Gallerte etwa 15 Minuten (sie darf nicht zu weich sein), hebt sie aus der Brühe und entfernt jeden Abfall. Dann legt man sie in Fleischgläser, übergießt sie mit der durchgeseihten Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Auf folgende Weise zu gebrauchen:

#### Kalbsmilch-Ragout I.

Die Kalbsmilch wird im Sterilisierglase erwärmt und ganz oder in Scheiben geschnitten in folgender Sauce durch-

geschwenkt und im Wasserbade warm gehalten: Man läßt Butter zergehen und das nötige Mehl darin gar werden. Dann füllt man mit Kalbsbrühe auf und kocht eine dicke Sauce, die man mit Zitronensaft schärft und mit Eigelb abzieht.

(Das Ragout kann im Reisrande serviert werden.)

### **Kalbsmilch-Ragout II.**

Die Kalbsmilch wird aus der Gallerte genommen und kalt in kleine Würfel geschnitten. Mit Butter, Mehl und der erwärmten Gallerte rührt man eine dicke Sauce, die man mit Zitronensaft, Weißwein und geriebenem Parmesankäse würzt und mit Eigelb abzieht. Dann rührt man die Kalbsmilch vorsichtig hindurch, erwärmt das Ragout im Wasserbade und füllt es in Blätterteigpastetchen oder Croustaden.

### **Coquilles von Kalbsmilch.**

Das Ragout wird wie oben angegeben vorbereitet, man gibt außer der Kalbsmilch feingeschnittene Champignons in die Sauce und füllt das Ragout ungewärmt in Muscheln oder Förmchen. Dick mit Parmesankäse bestreut und mit Butterstückchen belegt, backt man sie in einem heißen Backofen in einigen Minuten zu goldgelber Farbe und serviert sofort.

### **Kalbszungen-Ragout (4 Personen).**

Die Kalbszungen werden mit reichlich kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt. Salz, Pfefferkörner, ein Stück Zwiebel, Mohrrübe und Sellerie hinzugefügt und die Zungen in dieser Brühe langsam weich gekocht (etwa 2 Stunden). Sodann zieht man sie ab, läßt sie verkühlen, legt sie in ein Glas und gießt einen Teil der durch ein Haarsieb gegebenen Brühe dazu. (Die Zungen müssen mit Brühe bedeckt sein.) Man sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

125 g Ochsenfleisch, 60 g Speck, 30 g eingeweichtes Milcbrot wird dreimal durch die Fleischmaschine getrieben, dann gibt man Salz, Pfeffer, etwas geriebene Zwiebel und ein Ei hinzu, rührt die Masse eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin. Dann formt man Klößchen, die man in Zungenbrühe gar kocht und mit derselben bedeckt 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Das Ragout wird auf folgende Weise gebrauchsfertig gemacht: Die erwärmte Zunge wird in Scheiben geschnitten. Mehl wird mit Butter angedämpft (etwa 30 g Mehl auf 20 g Butter), mit der Zungenbrühe zu einer dicken Sauce gekocht, die man noch etwas nachsalzt und nach Hinzufügen von etwas Zitronensaft oder Weißwein mit den Zungenscheiben nochmals aufkocht. Vor dem Anrichten rührt man die Sauce mit zwei Eidottern ab und garniert das Ragout mit den in ihrer Brühe erwärmten Klößchen.

(Uebriggebliebene Zungenbrühe ist zur Suppen- oder Gemüsebereitung zu verwenden.)

### Klops.

Ein Pfund fettes, gehacktes Schweinefleisch, vier Eier, ein halbes eingeweichtes Brötchen, Zwiebel, Gewürz.

Alle Zutaten werden tüchtig untereinander gearbeitet (das Brötchen feingewiegt, die Zwiebel gerieben) und zu recht gleichmäßigen Klößchen geformt. Frische Kalbsknochen werden mit Wurzelwerk zu einer kräftigen Brühe eingekocht und durch ein Sieb gegeben. In dieser Brühe kocht man die Klöße 20 Min., füllt sie in Gläser, übergießt sie mit der kurz eingekochten, nochmals gesiebten Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche werden die Klops im Glase erwärmt und in folgender Sauce angerichtet: Helle Einbrenne wird mit der Klopsbrühe aufgekocht, die Sauce mit Zitronensaft oder Citrovin-Essig geschärft und mit Eigelb abgerührt. Dann schwenkt man die Klops in der Sauce durch und stellt sie bis zum Anrichten im Wasserbade heiß.

### Klops mit Spargel.

Die Klops werden genau nach denselben Angaben zubereitet, 10 Minuten gekocht und lagenweise mit frischem, in halbfingerlange Stückchen geschnittenen Spargel in Gläser gefüllt. Dann übergießt man die Klops (die nicht zu weich sein dürfen) mit der kurz eingekochten Kalbsknochenbrühe und sterilisiert 90 Minuten bei 100°.

Beim Anrichten des Gerichtes verfährt man, wie beim vorigen Rezept angegeben.

### Klops mit Schwarzwurzeln.

Ein halbes Pfund fettes Schweinefleisch, ein halbes Pfund Kalbfleisch, ein halbes eingeweichtes und fest ausgedrücktes Brötchen werden durch die Fleischmaschine getrieben. Dann mischt man Salz, Pfeffer, vier zerschlagene Eier und etwas geriebene Zwiebel unter die Masse und formt gleichmäßige Klöße. Ein Pfund Schwarzwurzeln wird geputzt und in halbfingerlange Stücke geschnitten. Inzwischen hat man aus Kalbsknochen und Wurzelwerk eine kräftige Brühe gekocht. Diese siebt man durch, gibt Klöße und Schwarzwurzeln in die Brühe und kocht beides, bis die Klöße gar sind. Dann füllt man das Gericht in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Gericht im Glase erwärmt. Dann läßt man Butter zergehen und Mehl darin gar werden, füllt mit der Brühe auf und kocht eine glatte Sauce, in der man die Fleischklöße mit dem Gemüse durchschwenkt. Man stellt das Gericht bis zum Anrichten ins Wasserbad und rührt vor dem

Servieren zwei Eidotter, mit saurem Rahm und sechs Tropfen Maggis-Würze verrührt, an die Sauce.

### **Kuttelfleck oder Kaldaunen.**

Der ganz frische Kuttelfleck wird mehrmals gewaschen und einen Tag lang gewässert. Dann setzt man ihn mit reichlich kaltem Wasser aufs Feuer, gibt Salz, einige Pfefferkörner, Zwiebel, Sellerie, Mohrrübe und Lauch an die Brühe und kocht den Kuttelfleck weich (im Dampftopf 3 Stunden). Dann nimmt man ihn aus der Brühe, schneidet ihn verkühlt in Streifen, übergießt ihn mit der durchgeseibten Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°. Zusatz von Gallerte ist überflüssig, da die Kuttelfleckbrühe von selbst gallertiert. Der Kuttelfleck wird als Ragout in den verschiedensten Saucen angerichtet. (Siehe Sauce zu Kalbszungen-Ragout, Lungenragout oder Kalbsmilchragout.)

### **Lungen-Ragout (6—8 Personen).**

Eine Kalbslunge und Herz, Gewürz. Lunge und Herz werden mit viel Wasser aufs Feuer gesetzt, Salz, Pfefferkörner, ein Stück Zwiebel, Sellerie und Mohrrübe hinzugefügt. Die Lunge ist gewöhnlich schneller gar als das Herz; erstere kocht etwa zwei Stunden. Das Fleisch wird verkühlt in kleine Würfel geschnitten und von allem Abfall befreit, die Brühe läßt man inzwischen stark einkochen.

1¼ Pfund Zwiebeln werden in dünne Scheiben geschnitten und mit zwei Eßlöffeln gestoßenem Zucker vermischt in Butter gebräunt. Dann gießt man ⅛ Liter nach Vorschrift verdünnten Citrovin-Essig hinzu, füllt mit der eingekochten Brühe auf und kocht die Zwiebeln weich (eine Stunde). Hierauf streicht man die Sauce (etwa ¾ Liter) durch ein Haarsieb, mischt sie mit den Fleischwürfeln und sterilisiert das Ragout 60 Minuten. Gebrauchsfertig macht man das Ragout, indem man es erwärmt und mit glattgerührtem Mehl verdickt.

Man schmeckt die Sauce mit Salz ab und fügt in runde Scheibchen geschnittene Essiggurken (4 bis 6 Stück) und einen halben Teelöffel Würze hinzu.

### **Tauben-Ragout.**

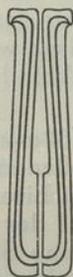
Die Tauben werden in heißem Wasser aufs Feuer gebracht. Dann fügt man Salz, Zwiebel, Sellerie, Mohrrübe und ein Stück Lauch hinzu, sowie die Taubenköpfchen, Magen und gereinigten Füßchen und auf je vier Tauben einen zerschlagenen Kalbsfuß, und kocht die Tauben langsam weich. Dann teilt man sie in Viertel, gibt sie in Fleischgläser, übergießt mit der stark eingekochten Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche werden die Tauben im Glas erwärmt. Dann läßt man Mehl in Butter gar werden, füllt mit der Taubenbrühe auf und rührt eine glatte Sauce, die man mit Wein oder Zitronensaft schärft und mit Eigelb abrührt. In dieser Sauce werden die Tauben durchgeschwenkt und bis zum Anrichten heiß gestellt. Man garniert das Ragout mit Blätterteighalbmönden und Klößchen.

#### Klößchen zu Tauben-Ragout.

Ein Viertelfund gehacktes Schweinefleisch, ein Ei, Salz, Pfeffer, vier durch ein Sieb getriebene Taubenlebern, etwas geriebene Zwiebel und soviel geriebenes Weißbrot, daß die Masse sich formen läßt, wird gut vermischt, geformt, 10 Minuten in Taubenbrühe gekocht, mit Brühe in ein Glas gefüllt und 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Beim Gebrauche werden die Klößchen im Glase erwärmt und auf ein Sieb abgessen.





### III. Pökelfleisch.

#### Gänsepökelfleisch.

Die Gänse werden roh in schöne Stücke zerteilt (mit den Knochen). Die Brust in zwei Stücke; die Schenkel unzerlegt abgehakt. Dann legt man sie eine Woche lang in Pökel (siehe Rezept gepökelte Kalbszungen), nimmt sie aus demselben und kocht sie, in lauwarmem Wasser mit dem nötigen Suppengewürzt aufgesetzt, gar (ja nicht zu weich!). Dann füllt man die Fleischstücke in Gläser, füllt mit der eingekochten, durchgeseihten Brühe auf und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Gewärmt oder als Aufschnitt zu benutzen.

#### Gekochter Schinken.

Man formt nach der Größe der Fleischgläser kleine Schinken (am besten Rollschinken), weicht sie 1½ Stunden lang ein, setzt sie in demselben Wasser aufs Feuer und läßt sie ganz langsam gar ziehen. Je nach der Größe der Schinken 1—1¾ Stunden. Dann drückt man sie in Sturzgläser, übergießt mit der Schinkenbrühe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

#### Gekochter Schinken (gehackt).

(Zu den verschiedensten Speisen zu gebrauchen, wie:  
Schinkenomelette, Schinkenmakaroni,  
Rührei mit Schinken usw.)

Der grob gehackte Schinken (Abfall von gekochtem Schinken) wird fest in Gläser eingedrückt und 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

#### Gepökelte Kalbszungen.

Man bereitet nach folgenden Angaben einen Pökel, der für 6 Pfund Fleisch reicht: 2 Liter Wasser, 1 Pfund Salz, 1 Teelöffel voll Salpeter (6 g), 1 Eßlöffel voll Zucker (25 g). Die Brühe wird gekocht, geschäumt, verkühlt und durch ein dichtes Tuch gegossen. Wenn sie völlig erkaltet ist, gibt man die sorgfältig gewaschenen Zungen hinein, nachdem man die Haut an einigen Stellen leicht geritzt hat. Die Zungen müssen 6 Tage im Pökel liegen; sie werden jeden Tag gewendet.

Am siebenten Tage nimmt man sie aus dem Pökel, setzt sie mit viel Wasser aufs Feuer und kocht sie langsam weich (etwa zwei Stunden). Dann zieht man die Haut ab, läßt die Zungen verkühlen, füllt sie mit der verkühlten Brühe in Gläser und sterilisiert sie 60 Minuten.

Auf folgende Weise zu gebrauchen:

1. erwärmt, als Gemüsebeilage;
2. kalt, als Aufschnitt.

### **Gepökelte Ochsenzunge.**

Eine Ochsenzunge wird tüchtig gewaschen und gebürstet (sie muß von allem fest anhaftenden Schleim befreit sein). Dann ritzt man die Haut der Zunge mit einem scharfen Messer, drückt sie fest in einen Steintopf oder eine steinerne Schüssel und übergießt sie mit kaltem Pökel.

Die Zunge muß an einem kühlen Orte 14—18 Tage fest zugedeckt in Pökel stehen und täglich gewendet werden. Nach dieser Zeit bringt man sie in lauwarmem Wasser aufs Feuer, fügt demselben einen Eßlöffel Salz bei und kocht die Zunge langsam weich (etwa 3 Stunden). Hiernach zieht man sie ab, drückt sie fest in ein 2 Liter-Glas, füllt mit der frischgekochten Brühe auf und sterilisiert 90 Minuten bei 100°.

### **Rinderpökelfleisch.**

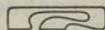
Saftige Stücke Rindfleisch werden der Größe der Fleischgläser entsprechend geschnitten und 10 bis 14 Tage in Pökel gelassen. (Rinderbrust ist besonders gut.) Dann bindet man die Fleischstücke zu hübscher Form und kocht sie — in siedendem Wasser mit dem nötigen Suppengewürz aufgesetzt — langsam weich. Dann füllt man sie in Sturzgläser, übergießt mit der durchgeseibten Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

### **Schweinepökelfleisch.**

Das Schweinepökelfleisch wird in kaltem Wasser aufgesetzt. Man gibt Zwiebel, Sellerie, Mohrrübe und Lauch an die Brühe und läßt das Fleisch in derselben ganz langsam gar, aber ja nicht zu weich werden. Dann füllt man es in Gläser, übergießt mit der durchgeseibten Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

### **Dörrfleisch oder durchwachsener Speck**

wird ebenso behandelt. Die überflüssige Brühe wird zu sterilisierten Erbsen-, Linsen- oder Bohnensuppen verwendet.





## IV. Gebratenes Fleisch.

### Junge Gans (Fleischgans).

Eine junge Gans wird zum Braten vorgerichtet, Kopf, Hals und Flügel sowie die Füße gereinigt. Dann gibt man bestes Schmalz in einen Bräter, brät die mit Salz eingeriebene Gans an, schiebt sie in den Bratofen und gibt eine Zwiebel, sowie das ganze Gänseklein hinzu (um genügend dicke Sauce zu erhalten). Man gießt nach und nach etwas Wasser hinzu und brät die Gans unter fortwährendem Begießen goldbraun und gar (etwa  $1\frac{1}{2}$  Stunde). Verkühlt wird die Gans tranchiert, die Brust in zwei Hälften, und mit den Knochen so fest wie möglich in ein 2 Liter-Glas gedrückt. Dann übergießt man sie mit der durchgeseihten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ . Beim Gebrauche werden die Geflügelstücke mit dem Bratschmalz im heißen Bratofen erwärmt. Die Sauce wird leicht gebunden und über das Geflügel gegossen.

Das Gänseklein wird für Suppe, die Leber zu Pastete benutzt.

### Fetter Gänsebraten.

Eine Gans wird zum Braten vorgerichtet (das Gänseklein wird als besonderes Gericht zubereitet und sterilisiert). Dann füllt man die Gans mit beliebiger Füllung, näht sie zu und kocht sie fest zugedeckt, eine halbe Stunde lang. Dann legt man das gut gewässerte Fett auf die Brust der Gans, gibt Zwiebel hinzu und brät die Gans unter fortwährendem Begießen gar und goldbraun. Die Gans wird tranchiert (die Füllung vorsichtig herausgenommen), in Gläser gefüllt, mit der durchgeseihten Sauce übergossen, wenn nötig mit Gänsefett aufgefüllt und 60 Minuten bei  $100^{\circ}$  sterilisiert. Die Füllung wird ebenfalls in Gläser gefüllt und 60 Minuten bei  $100^{\circ}$  sterilisiert.

Fleischfarce wird vor dem Sterilisieren mit Gänsefett übergossen. Beim Gebrauche werden die Geflügelstücke mit Gänsefett im heißen Bratofen erwärmt. Die Farce wird im Glase erwärmt, tranchiert und zierlich um das Geflügel garniert. Man übergießt das Ganze mit der gebundenen, entfetteten Sauce.

### Gebratene Enten mit Trüffel­füllung.

Zwei Enten werden zum Braten vorgerichtet, innen und außen mit Salz eingerieben und mit folgender Farce gefüllt: 50 g Butter werden zu Schaum gerührt, mit drei ganzen Eiern, einem halben, eingeweichten, feingewiegten Brötchen, fünf gewiegten Trüffeln, Salz, Pfeffer, etwas geriebener Zwiebel und den durch ein Haarsieb gestrichenen Entenlebern tüchtig verarbeitet und dann mit 1 Pfund frischgehacktem Schweinefleisch innig vermischt.

Man brät die Enten in Palmin an, gibt Zwiebel und das gut gereinigte Entenklein hinzu und brät die Enten gar, indem man nach und nach etwas Wasser zusetzt.

Dann nimmt man sie aus der Bratpfanne, zerschneidet sie mit der Geflügelschere, übergießt sie mit der Sauce — die man nicht entfettet — und sterilisiert 60 Minuten bei 100°. Die Farce wird unzerschnitten für sich allein sterilisiert, 60 Min. bei 100°.

Beim Gebrauche werden die Enten mit frischer Butter im Bratofen erwärmt und mit der leicht gebundenen Sauce übergossen. Die Farce wird im Glase erwärmt, tranchiert und um die Enten garniert.

### Gebratene Tauben.

Die Tauben werden, nachdem sie zum Braten vorbereitet sind, gesalzen, gebunden und in Butter angebraten. Herz, Leber, Magen und die gereinigten Köpfe und Füßchen gibt man dazu, ebenso die nötige Zwiebel und dämpft die Tauben, indem man Kalbsknochenbrühe beigießt, langsam weich. Dann nimmt man sie aus der Sauce, befreit sie von den Fäden, schneidet sie mit einem scharfen Schnitt in zwei Hälften und packt sie fest in Gläser. Mit der entfetteten, durchgeseibten Sauce übergossen, werden die Tauben sterilisiert. Beim Gebrauche werden die Taubenhälften hübsch angerichtet und mit der verdickten Sauce übergossen.

### Farcierte Tauben.

Die Tauben werden zum Braten vorgerichtet, mit Salz eingerieben und mit Farce gefüllt. Dann näht man sie sorgfältig zu, umbindet sie mit Speck, brät sie in Butter an und gibt Zwiebel und das Ausgenehmsel hinzu. Hierauf brät man die Tauben langsam durch, indem man nach und nach etwas Kalbsknochenbrühe hinzugießt. Darauf gibt man sie ganz in Gläser, übergießt mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert 60 Min. bei 100°.

Beim Gebrauche werden die Tauben (die in Speck bleiben) mit einem wenig frischer Butter im Bratofen erwärmt, mit einem scharfen Schnitt halbiert, von Speck und Fäden befreit und mit der Sauce übergossen. Die Sauce wird mit Mehl- oder Stärke-

mehl gebunden und mit etwas Madeira und einigen Tropfen Würze gewürzt.

#### Taubenfarce I.

Ein Pfund Schweinefleisch, ein Viertelpfund Speck werden durch die Fleischmaschine getrieben, welche man „fein“ stellt, und mit folgendem vermischt: ein eingeweichtes, fein gewiegtes Brötchen, 4 Eier, Salz, Pfeffer und reichlich gewiegte Petersilie und frischer, gewiegter Thymian.

#### Taubenfarce II.

Ein halbes Pfund Schweinefleisch, ein halbes Pfund Kalbfleisch, ein Viertelpfund Speck, Taubenlebern — alles durch die auf „fein“ gestellte Fleischmaschine getrieben —, mit einem eingeweichten, feingewiegten Brötchen und vier Eiern vermischt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit  $\frac{1}{8}$  Pfund gewiegten Trüffeln und 20 g gewiegten Pistazien vermischt.

#### Gebratene Hahnen.

Junge Hahnen werden zum Braten vorgerichtet und mit Salz eingerieben. Man brät sie in Butter an, gibt Zwiebel und das gereinigte Ausgenehmsel (Herz, Magen, Leber, Hals und Kopf) an die Sauce und brät die Hahnen unter fortwährendem Begießen gar. Entweder man gibt während des Bratens frischgekochte Kalbsknochenbrühe an die Hahnen, damit die Sauce gallertiert, oder man gießt Wasser bei und gießt vor dem Sterilisieren die Hahnen mit Schmelzbutter oder Palmin ein. Sterilisationsdauer 60 Minuten bei 100°.

#### Brathühner.

Aeltere Hühner werden zum Braten vorgerichtet, mit Salz eingerieben und in Butter angebraten. Dann fügt man Zwiebel hinzu und das gereinigte Ausgenehmsel (Herz, Magen, Leber, Hals und Kopf), gießt nach und nach frischgekochte Kalbsknochenbrühe hinzu und dämpft die Hühner langsam weich. Hierauf tranchiert man sie, gibt sie in Fleischgläser, übergießt mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert 60 Min. bei 100°.

Beim Gebrauche werden die Geflügelstücke mit etwas frischer Butter im Bratofen erhitzt und mit der Sauce übergossen. Diese verdickt man leicht mit Stärkemehl und rührt sie mit einem Stückchen frischer Butter glatt.

#### Gebratenes Haselhuhn.

Ein Haselhuhn wird bratfertig gemacht, mit Salz eingerieben, mit Speck umwickelt und in Butter gebraten. Dann gibt man ein Stück Zwiebel, sowie Herz und Magen des Huhns hinzu und brät dasselbe weich, indem man dunkle Gallerte hinzugibt

(etwa eine Stunde). Dann halbiert man das Huhn, übergießt es mit der durchgeseibten, entfetteten Sauce und sterilisiert. Beim Gebrauche werden die Geflügelstücke mit frischer Butter im Bratofen erwärmt und mit der Sauce übergossen angerichtet. Die Sauce wird mit saurer Sahne, angerührtem Stärkemehl und etwas frischer Butter aufgekocht.

#### **Gebratene Poularde.**

Eine Poularde wird bratfertig gemacht, mit Salz eingerieben und in Butter angebraten. Herz, Magen und Leber, sowie ein Stück Zwiebel fügt man hinzu, gibt statt Wasser frische Kalbsknochenbrühe oder Gallerte an das Geflügel und brät es unter fortwährendem Begießen goldgelb ( $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde). Dann tranchiert man die Poularde, legt die Stücke in ein Fleischglas, übergießt mit durchgeseibter Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Die Geflügelstücke werden in frischer Butter im Bratofen erwärmt. Die Sauce wird leicht gebunden und über das Geflügel gegossen.

#### **Gebratener Puter.**

Ein Puter wird bratfertig gemacht, innen und außen mit Salz eingerieben. Man rechnet auf einen 10 Pfund schweren Puter ein halbes Pfund Speck. Dann läßt man 1 Pfund Butter zergehen, gibt Hals, Herz, Magen und die gut gereinigten Füße hinzu und die nötige Zwiebel, schiebt den Puter in den Bratofen und brät ihn unter fortwährendem Begießen gar. Kalbsknochenbrühe wird ab und zu an die Sauce gegossen. ( $1\frac{1}{2}$  Stunde Bratzeit genügt bei einem jungen Tier.)

Dann tranchiert man den Puter, preßt das Fleisch in Sturzgläser, übergießt mit dem warmen Puterfett und sterilisiert eine Stunde bei  $100^{\circ}$ .

Die Geflügelstücke werden mit der Bratbutter im Bratofen erwärmt; die Farce erwärmt man im Glase. Man tranchiert sie und richtet sie zierlich um die Geflügelstücke an. Die Sauce wird leicht gebunden, mit einem Stückchen frischer Butter aufgekocht und über das Ganze gegossen.

Die Sauce wird allein sterilisiert, 1 Stunde bei  $100^{\circ}$ .

#### **Puter-Farce.**

100 g Butter wird schaumig gerührt. Dann fügt man folgendes hinzu:  $\frac{1}{2}$  Pfund fettes Schweinefleisch,  $\frac{1}{2}$  Pfund Kalbfleisch, die gehäutete Puterleber, ein halbes eingeweichtes Brötchen; alles mehrere Mal durch die Fleischmaschine oder durch ein Sieb getrieben. Man würzt die Fleischmasse mit Salz, Pastetengewürz, etwas geriebener Zwiebel, gibt 12 feingehackte, über Nacht in Madeira geweichte Morcheln hinzu, sowie vier

Eidotter und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier. Dann füllt man die gut gemischte Farce in ein mit Butter ausgestrichenes Sturzglas und sterilisiert 120 Minuten bei 100°.

#### **Gebratener Birkhahn.**

Ein Birkhahn wird zum Braten vorgerichtet, mit Salz eingerieben, mit Speck umwickelt und mit Butter angebraten. Dann gibt man Zwiebeln hinzu und brät den Birkhahn gar, indem man nach und nach frische Kalbsknochenbrühe hinzufügt. Dann tranchiert man ihn in sechs Teile, übergießt mit der durchgeseihten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche werden die Geflügelstücke in frischer Butter im Bratofen erwärmt und mit der Sauce übergossen. Die Sauce wird mit saurer Sahne, Stärkemehl und einem Stückchen frischer Butter aufgekocht.

#### **Gebratene Rebhühner.**

Junge Rebhühner werden zum Braten vorbereitet, mit Salz eingerieben, mit Speck umwickelt und unter fortwährendem Begießen in Butter gar (aber nicht weich) gebraten. Man gießt von Zeit zu Zeit etwas Wasser hinzu. (Bratzeit für das Rebhuhn etwa 20 Minuten.) Dann legt man die ganzen Rebhühner, ohne den Speck zu entfernen, in Sturzgläser, gießt sie mit Schmelzbutter aus, gießt die Sauce hinzu und soviel Schmelzbutter, daß die Rebhühner durchaus bedeckt sind. Dann sterilisiert man 1 Stunde bei 100°.

Beim Gebrauche werden die Rebhühner kalt aus dem Glase genommen und mit frischer Butter im Bratofen erhitzt. Die Sauce wird mit Sahne und Stärkemehl aufgekocht und über die tranchierten Rebhühner gegossen.

#### **Gebratener Fasan.**

Ein Fasan wird bratfertig gemacht, von innen und außen mit Salz eingerieben und mit frischem Speck umwickelt. Dann brät man den Fasan in Butter an, gibt Herz, Magen, Leber und Hals und ein Stück Zwiebel hinzu und brät ihn gar, indem man statt Wasser frische Kalbsknochenbrühe an die Sauce gießt. Dann tranchiert man den Fasan, übergießt mit der durchgeseihten Sauce und sterilisiert eine Stunde bei 100°.

Beim Gebrauche werden die Geflügelstücke in frischer Butter im Bratofen erwärmt und mit der Sauce übergossen. Die Sauce wird mit Stärkemehl und einem Stückchen frischer Butter aufgekocht.

#### **Gebratene Krammetsvögel.**

Krammetsvögel werden dressiert, mit Salz eingerieben, ganz mit Speck umwickelt und in reichlich Butter goldbraun ge-

braten (15—20 Minuten). Dann füllt man sie in vorgewärmte Sturzgläser, übergießt mit der Bratbutter und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche werden die Krammetsvögel im heißen Bratofen frisch angebraten und auf gerösteten Weißbrotschnitten serviert.

#### **Gebratene Schnepfen.**

Die Schnepfen werden dressiert, innen und außen mit Salz eingerieben und mit frischem Speck umwickelt. Dann gibt man sie mit frischer Butter in den Bratofen und brät sie unter fortwährendem Begießen durch (etwa 20 Minuten). Statt Wasser gießt man frischgekochte Kalbfleischbrühe an die Sauce.

Man gibt die Schnepfen ganz in Gläser, übergießt mit der Sauce, füllt mit Butter auf und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche werden die Schnepfen kalt aus dem Glase genommen und im Bratofen mit etwas frischer Butter erhitzt. Man tranchiert sie und übergießt sie mit der Sauce, die man mit wenig Stärkemehl verdickt hat.

#### **Belag für Schnepfenbrötchen.**

Die Eingeweide der Schnepfe werden fein gewiegt und mit Salz, weißem Pfeffer (nach Belieben auch mit Thymian) gewürzt. Dann schöpft man etwas von der Bratbutter in ein Töpfchen und rührt das Gehackte, bis es ganz heiß ist, tüchtig durch. In Paingläser gefüllt, sterilisiert man die Masse 60 Min. bei 100°.

Beim Gebrauche verfährt man folgendermaßen: Die Masse wird aus dem Glase genommen, auf das Eingeweide von zwei Schnepfen gerechnet, rührt man folgendes hinzu: 1 Teelöffel gewiegte Petersilie, 1 Eigelb, 10 g geriebenes Weißbrot, einen Teelöffel Madeira, 5 Tropfen Würze. Dann schält man ein Milchbrötchen, schneidet feine Scheiben daraus, röstet diese in der Pfanne leicht an, bestreicht sie bergartig mit der Farce, beträufelt die Schnittchen mit Butter und läßt sie im Bratofen einige Minuten braten. Die Schnittchen werden beim Anrichten um die Schnepfen garniert.

#### **Gebratene Kaninchen.**

Die Kaninchen werden gehäutet, die Läufe abgetrennt, der Rücken in mehrere Stücke geteilt. Dann gießt man eine Mischung von Wasser und Citrovin-Essig kochend über das Fleisch, gibt Pfefferkörner, Zwiebelscheiben, Gewürznelken, Lorbeerblätter und einen Zweig Majoran und Thymian an die Beize und läßt die Fleischstücke drei Tage in derselben. Dann nimmt man sie aus dem Essig, trocknet sie, bestreut sie mit Salz, brät die Fleischstücke in Pflanzenfett zu schöner, gold-

brauner Farbe, gibt Zwiebel hinzu und brät das Fleisch weich, indem man nach und nach frischgekochte Kalbsknochenbrühe hinzugießt. Hierauf füllt man es in Gläser, übergießt mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt, die Sauce mit Stärkemehl und saurem Rahm aufgekocht und die Fleischstücke darin heiß gestellt.

#### Hasenbraten.

Ein Hase wird gespickt, mit Salz eingerieben und mit reichlich Butter im Bratofen angebraten. Dann gibt man eine durchgeschnittene Zwiebel hinzu und brät den Hasen unter fortwährendem Begießen gar. Statt Wasser gibt man frischgekochte Kalbsknochenbrühe an den Braten. Wenn der Hase durchgebraten ist, wird er tranchiert, fest in die Gläser eingedrückt, mit der durchgeseibten Sauce übergossen und sterilisiert.

Es empfiehlt sich sehr, vor dem Braten dem Hasen mit einem scharfen Schlege die Hinterläufe abzuhacken. Der Rücken brät viel schneller durch und wird durch zu langes Braten trocken.

Beim Gebrauche werden die Fleischstücke mit saurer Sahne und frischer Butter im Bratofen erwärmt und mit der Sauce übergossen angerichtet. Die Sauce wird mit Stärkemehl, saurer Sahne und einem Stückchen frischer Butter aufgekocht.

#### Rehkeule.

Eine Rehkeule wird ausgebeint, mit Salz eingerieben, der Größe der Sturzgläser entsprechend fest gerollt, zu Braten geformt und gespickt. Dann brät man das Fleisch in Butter an, gibt Zwiebel und den kleingehackten Keulenknochen hinzu und brät das Fleisch unter fortwährendem Begießen gar, indem man nach und nach etwas Gallerte an die Sauce gibt. Dann drückt man das Fleisch in Sturzgläser, übergießt mit der Sauce, füllt, wenn nötig, mit geschmolzener Butter auf und sterilisiert 60 Minuten bei 100°. Die Rehkeule wird mit frischer Butter und purer Sahne im Bratofen erwärmt, tranchiert und mit der Sauce übergossen angerichtet. Die Sauce wird mit saurer Sahne, etwas frischer Butter und angerührtem Stärkemehl aufgekocht.

Rehblatt, ausgebeint und auf dieselbe Art behandelt, ist ebenfalls zum Braten geeignet.

#### Renntierkeule (gebraten).

Eine Renttierkeule wird ausgebeint, mit Salz eingerieben, der Größe der Sturzgläser entsprechend festgerollt, zu Braten geformt und gespickt. Dann brät man das Fleisch in Pflanzenfett an, gibt Zwiebel und den kleingehackten Keulenknochen hinzu und brät das Fleisch unter fortwährendem Begießen gar,

indem man nach und nach Kalbsknochenbrühe an die Sauce gibt. Dann drückt man das Fleisch in Gläser, übergießt es mit der durchpassierten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Die Sauce wird beim Gebrauche mit saurer Sahne, Stärkemehl und einem Stückchen frischer Butter aufgekocht.

#### **Wildschweinskeule (gebraten).**

Eine abgehäutete Wildschweinskeule wird ausgebeint und vier Tage lang in folgende Beize gelegt: Citrovin-Essig mit Wasser verdünnt (auf 1 Teil Citrovin-Essig 5 Teile Wasser) soviel, daß das Fleisch bedeckt ist, und folgendes Gewürz: Pfefferkörner, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Majoran, Thymian und einige Zwiebelscheiben. Nach dieser Zeit hebt man das Fleisch aus der Marinade, reibt es mit Salz ein, formt es der Größe der Sturzgläser entsprechend zu gerollten Braten und brät diese in Pflanzenfett an. Dann gibt man Zwiebel an die Braten (sowie die Wildschweinknochen, die man ebenfalls in die Beize gelegt hatte) und brät die Braten durch, indem man frischgekochte Kalbsknochenbrühe und Rotwein (eine Flasche auf je eine Keule) an die Braten gießt. Dann legt man sie in Sturzgläser, übergießt sie mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Die Sauce wird beim Gebrauche mit Stärkemehl verdickt, mit einem Stückchen frischer Butter glatt gerührt und über den erhitzten tranchierten Braten angerichtet.

#### **Hammelkeule.**

Eine Hammelkeule wird in verschiedene Braten eingeteilt. Man reibt sie mit Salz und Pfeffer ein, brät sie in frischem Pflanzenfett an, gibt die nötige Zwiebel und die kleingehackten Keulenknochen hinzu und brät die Braten gar, indem man nach und nach etwas aufgelöste Gallerte hinzugießt. Dann drückt man sie in Sturzgläser, übergießt mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Der Hammelbraten wird im Bratfett im Bratofen erwärmt, tranchiert und mit der Sauce übergossen. Die Sauce wird leicht gebunden.

Zum Braten ebenso geeignet ist Hammelbug und Hammelnierenstück; beides ausgebeint und gerollt gebraten, d. h. vor dem Braten der Größe der Sterilisiergläser angepaßt.

#### **Hammelkeule wie Wild zubereitet.**

Die Hammelkeule wird, der Größe der Fleischgläser entsprechend, in Braten eingeteilt, die man zu hübscher Form bindet. Dann legt man sie sieben Tage in folgender Marinade in einen Steintopf: 5 Teile Wasser, 1 Teil Citrovin-Essig werden aufgekocht und verkühlt, Pfefferkörner, Nelken und Zwiebel-

scheiben hinzugegeben. Nach dieser Zeit wird das Fleisch aus der Brühe genommen, mit Salz eingerieben und dicht gespickt. Darauf brät man sie in Butter an, gibt Zwiebel hinzu und brät die Braten durch, indem man abwechselnd Marinade und Kalbsknochenbrühe hinzufügt. Hiernach drückt man sie in Gläser, übergießt mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert 60 Min. bei 100°.

Der Braten wird mit Butter und saurer Sahne im Bratofen erwärmt, tranchiert und mit der Sauce übergossen. Die Sauce wird mit saurer Sahne, Stärkemehl und einem Stückchen frischer Butter aufgekocht. Sollte die Sauce nicht die gewünschte goldbraune Färbung haben, so hilft man mit Zuckerfarbe nach.

#### **Hammelschulter auf Wildbretart.**

Eine Hammelschulter wird ausgebeint und achte Tage lang in folgende Marinade gelegt: Rotwein, zwei Lorbeerblätter, zwei Gewürznelken, Pfefferkörner, Zwiebelscheiben und Wacholderbeeren. Man wendet das Fleisch täglich um. Dann rollt man das Fleisch, formt einen oder zwei Braten daraus und umschnürt es mit Bindfaden. Man reibt es mit Salz ein, brät es in Pflanzenfett von allen Seiten an, gibt Zwiebel hinzu und brät den Braten durch, indem man nach und nach die Marinade hinzugießt. Darauf drückt man den Braten fest in die Gläser, übergießt mit durchgeseibter Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Fleisch mit Pflanzenfett im Bratofen erhitzt und tranchiert mit der Sauce übergossen. Die Sauce wird leicht gebunden.

#### **Hammelbraten (fein).**

Eine Hammelkeule wird der Größe der Sturzgläser entsprechend in Braten eingeteilt. Man reibt sie mit Salz ein und spickt sie zierlich mit Speckstreifen, die man in Salz und Pastetengewürz gewälzt hat. Dann brät man die Braten in Butter an, gibt die kleingehackten Keulenknochen hinzu, sowie die nötige Zwiebel, und brät die Braten durch, indem man nach und nach frischgekochte Kalbsknochenbrühe hinzufügt. Dann gibt man sie in Sturzgläser, übergießt mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche werden die Braten tranchiert und mit der Sauce übergossen serviert. Die Sauce wird mit Mehl verdickt und mit einem Stückchen frischer Butter und Madeira aufgekocht. Man rechnet auf  $\frac{1}{2}$  Liter Sauce ein Weinglas Madeira.

#### **Gebratene Kalbsniere.**

Die von Fett umgebene Kalbsniere wird angebraten und unter Hinzugabe von etwas Wasser gänzlich durchgebraten.

Dann drückt man sie in ein Sturzglas und sterilisiert 60 Min. bei 100°.

Man nimmt beim Gebrauche die Niere kalt aus dem Glase, schneidet fast alles Fett ab, schneidet die Niere in Scheiben, brät sie in Butter schnell von beiden Seiten an, richtet sie hübsch an und gießt heiß gemachte Kalbsjus über die Nierenscheiben.

#### **Farcierte Kalbsbrust.**

Eine Kalbsbrust (von einem jungen Kalbe) wird sorgfältig zum Füllen gelüftet und mit kochendem Wasser blanchiert. Dann richtet man folgende Farce:  $\frac{1}{2}$  Pfund Schweinefleisch,  $\frac{1}{2}$  Pfund Kalbfleisch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Speck, ein eingeweichtes, fest ausgedrücktes Brötchen werden mehrere Male durch die Fleischmaschine getrieben und mit Salz, Pfeffer, etwas geriebener Zwiebel, vier ganzen Eiern und einigen eingeweichten feingewiegten Morcheln vermischt. Hierauf reibt man die Kalbsbrust innen und außen mit Salz ein, füllt die Farce ein und näht die Kalbsbrust zu. Darauf gibt man sie in einen Bräter, gießt etwa zwei Finger hoch frischgekochte Kalbsknochenbrühe hinzu und läßt die Kalbsbrust fest zugedeckt 10 Minuten lang dünsten. Dann gibt man Palmin, einige Zwiebeln und ein Stück gelbe Rübe hinzu, schiebt die Kalbsbrust in den Backofen und brät sie unter fortwährendem Begießen durch. Hierauf schneidet man das Fleisch in dicke Stücke oder Scheiben, gibt es in Sturzgläser, übergießt mit der durchgegebenen Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt, die Sauce verdickt und über das tranchierte Fleisch gegossen.

#### **Kalbskeule.**

Die Haxe wird abgehackt, mit Wurzelwerk gekocht und zu Sülze verwandt (siehe Rezept). Die übrige Keule wird je nach Größe der Sturzgläser in Braten geteilt. Man reibt diese mit Salz und Pfeffer ein, spickt sie, brät sie in Butter an, gibt die nötige Zwiebel hinzu und brät die Braten durch, indem man nach und nach frische Kalbsbrühe (aus dem kleingeschlagenen angebratenen Keulenknochen gekocht) hinzugießt. Dann drückt man die Braten fest in die Sturzgläser, übergießt mit der durchgesiebten Sauce, füllt, wenn das Fleisch noch unbedeckt ist, mit geschmolzenem Fett auf und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird der Braten in dem Bratfett oder in frischer Butter im Bratofen erwärmt und tranchiert mit Sauce übergossen. Die Sauce wird leicht gebunden und mit einem Stückchen frischer Butter glatt gerührt.

Zum Braten ebenso geeignet ist Bug und Nierenstück, beides ausgebeint und vor dem Braten der Größe der Sterili-

siergläser angepaßt und gerollt. Die Niere wird mit gebraten, allein sterilisiert (60 Minuten bei 100°) und aufgeschnitten mit dem Nierenbraten serviert.

### Lendenbraten.

Die Lende wird von allem Abfall befreit, gehäutet und mit in Salz und Pfeffer gewälzten Speckstreifen gespickt. Dann brät man sie in Butter an, gibt Zwiebel hinzu und gießt frischgekochte Kalbsknochenbrühe an den Braten. Wenn er gänzlich durchgebraten ist, drückt man ihn heiß in ein Fleischglas, übergießt ihn mit der durchgeseibten Sauce (die man nicht entfettet) und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Der Lendenbraten wird mit saurer Sahne und frischer Butter im Bratofen erwärmt und tranchiert mit Sauce übergossen. Die Sauce wird mit saurer Sahne, etwas frischer Butter und Stärkemehl aufgekocht.

### Marinierter Schweinebraten.

Aus der Schweinskeule werden Braten geschnitten und nach der Größe der Fleischgläser gerollt und gebunden. Dann legt man sie in folgender Marinade, die sie ganz bedecken muß, in einen Steintopf: 5 Teile Wasser, 1 Teil Citrovin-Essig wird aufgekocht und verkühlt, Pfefferkörner, Gewürznelken, Lorbeerblatt und Zwiebelscheiben hinzugegeben. Nach sieben Tagen hebt man die Braten aus der Marinade, reibt sie mit Salz ein, brät sie in Butter an und brät sie durch, indem man die nötige Zwiebel hinzufügt, und immer abwechselnd Marinade oder frischgekochte Kalbsknochenbrühe an die Sauce gießt. Dann drückt man die Braten in Gläser, füllt mit der durchgeseibten Sauce auf — wenn nötig auch mit geschmolzenem Fett — und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche werden die Braten in Butter im Bratofen erwärmt, dann tranchiert und mit der Sauce übergossen. Die Sauce wird leicht gebunden und mit einem Stückchen frischer Butter aufgekocht.

### Ochsenherz als Sauerbraten.

Ein Ochsenherz wird halbiert und 6—8 Tage in folgende Marinade gelegt: Halb Wasser, halb Weinessig aufgekocht, 20 Pfefferkörner, 2 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter, mehrere Zwiebelscheiben. Dann nimmt man das Fleisch aus der Marinade, reibt es mit Salz ein, brät es in Palmin an und gibt Zwiebel sowie Kalbsknochenbrühe und einen Teil der Marinade hinzu. Dann schmort man das Herz langsam weich, drückt es fest in Sturzgläser und übergießt mit der durchgeseibten Sauce.

### Ochsenherz als Wild.

Ein Ochsenherz wird halbiert und acht Tage in folgende Marinade gelegt: Leichter Rotwein, Pfefferkörner, Gewürznelken, Zwiebelscheiben und Lorbeerblätter. Dann nimmt man das Herz aus der Marinade, spickt es recht zierlich reihenweise (mit in Salz und Pfeffer gewälzten Speckstreifen), brät das Fleisch in Butter an und dämpft es weich, indem man nach und nach frische Kalbsknochenbrühe und die Marinade hinzugießt. Hierauf preßt man es fest in Gläser, übergießt mit der durchgeseihten Sauce und sterilisiert eine Stunde bei 100°. Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt und mit der Sauce übergossen, die man mit saurer Sahne und Stärkemehl aufkocht.

### Roastbeef.

Das Roastbeef wird von Fett und Knochen befreit, mit Salz und Pfeffer eingerieben und gerollt. Der fest mit Kordel umschnürte Braten muß in das zum Sterilisieren bestimmte Sturzglas passen.

Das Roastbeef wird in frischem Fett oder Butter angebraten, die nötige Zwiebel hinzugesetzt und gar gebraten, indem man nach und nach Knochenbrühe (aus den Bratenknochen gekocht) hinzufügt. Dann löst man die Kordel ab, preßt das Fleisch in Sturzgläser, übergießt mit der durchgeseihten Sauce, füllt, wenn das Fleisch nicht ganz bedeckt ist, mit geschmolzenem Fett auf und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Roastbeef im Bratfett im Bratofen erwärmt. Die Sauce wird ohne Bindemittel aufgekocht oder ganz leicht gebunden dazu gereicht.

### Sauerbraten.

Aus einem saftigen Stück Ochsenfleisch werden, der Größe der Gläser entsprechend, Braten zugeschnitten, die man 14 Tage lang in einen Steintopf in folgende Marinade legt: Halb Wasser, halb Weinessig wird aufgekocht und verkühlt, Nelken, Pfefferkörner, Zwiebelscheiben und Lorbeerblatt hinzugegeben. Die Sauerbraten werden aus der Marinade genommen, in frischem Fett angebraten und reichlich Zwiebel hinzugegeben, dann brät man sie langsam durch, indem man nach und nach Kalbsknochenbrühe oder aufgelöste Gallerte hinzugießt. Man darf die Sauerbraten nicht zu weich werden lassen, da sie leicht zerfallen. Dann drückt man sie in Fleischgläser, füllt mit der dicklichen, durch ein gröbliches Sieb getriebenen Sauce auf und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche werden die Braten im Glase erwärmt. Die Sauce wird mit Mehl oder Stärkemehl verdickt. Man kann nach Geschmack etwas Zucker beifügen.

### **Schinken in Madeira.**

Die nach Angabe zurecht geschnittenen Schinken werden  $1\frac{1}{2}$  Stunden eingeweicht, eine Stunde im Wasser gekocht und je nach Größe  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunden in halb Fleischbrühe, halb Madeira, Zwiebel und Wurzelwerk gar gedünstet. Dann drückt man sie in Gläser, übergießt mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche wird die Madeira-Sauce mit Stärkemehl aufgekocht, mit einem Stückchen frischer Butter verrührt und über dem tranchierten Schinken angerichtet.

Die Schinkenbrühe ist anderweitig zu verwerten: zu sterilisierten Erbsen- oder Linsensuppen.

### **Schmorbraten.**

Ein sehr saftiges, schönes Stück Ochsenfleisch wird geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und von allen Seiten mit bestem Salatöl bestrichen (damit die Poren des Fleisches sich schließen). Reichlich frisches Fett wird in der Bratpfanne erhitzt, das Fleisch von allen Seiten darin angebraten und, indem man von Zeit zu Zeit frischgekochte Kalbsknochenbrühe hinzufügt, langsam weich geschmort. Die nötigen Zwiebeln gibt man erst an den Braten, wenn er eine Stunde lang geschmort hat, damit die Sauce nicht zu dunkel wird. Ist der Braten gar, so drückt man ihn in ein Sturzglas, übergießt mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

### **Schweinebraten.**

Der Schweinebraten ist je nach Belieben aus der Keule oder aus dem Rippstück zu nehmen. In jedem Falle wird das Fleisch ausgebeint, in der Größe der Sturzgläser gerollt und gebunden und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Dann brät man das Fleisch in Butter an, gibt Zwiebel und die kleingeschlagenen Knochen hinzu und brät den Braten durch, indem man frischgekochte Kalbsknochenbrühe hinzugibt. Dann drückt man ihn in ein Sturzglas, übergießt mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

### **Schweinebraten auf Wildbretart.**

Ein Schweinerückenstück wird ausgebeint und acht Tage lang in folgende Marinade gelegt: Rotwein, einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Gewürznelken, Pfefferkörner und Lorbeerblätter. Dann hebt man das Fleisch aus der Brühe, reibt es tüchtig mit Salz ein, brät es in Butter an, fügt frische Zwiebel hinzu und gibt abwechselnd frische Kalbsknochenbrühe und Marinade an den Braten, indem man ihn gar brät. Dann drückt man das Fleisch fest in Sturzgläser, übergießt mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert eine Stunde bei  $100^{\circ}$ .

### Schweinebraten mit Birnen.

Schweinefleisch aus der Keule wird ausgebeint und der Größe der Sturzgläser entsprechend zu Braten geformt. Man reibt sie mit Salz ein, brät sie in Pflanzenfett an, gibt die nötige Zwiebel hinzu und brät die Braten, indem man nach und nach etwas frische Kalbsknochenbrühe hinzugießt, durch. Man rechnet auf  $1\frac{1}{2}$  Pfund Fleisch ohne Knochen 10—12 Birnen. Nachdem die Birnen eine halbe Stunde geschmort haben, gibt man sie mit etwas Bratenfett und Sauce in Sturzgläser und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ . Die Braten werden für sich allein, mit Bratenfett und der durchgeseihten Sauce übergossen, 60 Minuten bei  $100^{\circ}$  sterilisiert.

Beim Gebrauche werden die Braten tranchiert, mit der mit Mehl verdickten Sauce übergossen und mit den im Backofen erwärmten Birnen garniert.

### Schweinelenden.

Schweinelenden werden gehäutet, von allem Abfall befreit, gespickt und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Dann brät man sie in Butter an, gibt die nötige Zwiebel und allen Abfall hinzu und brät die Lenden durch, indem man nach und nach dunkle Kalbsgallerte hinzufügt. Dann drückt man sie fest in Fleischgläser, übergießt sie mit der durchgeseihten Sauce und sterilisiert. Beim Gebrauche wird die Sauce mit Stärkemehl verdickt.

### Casseler Rippspeer.

Der Rippspeer wird in lauwarmem Wasser gewaschen und gebürstet (eine kleine Wurzelbürste ist zum Reinigen des Fleisches sehr zu empfehlen). Dann brät man ihn in frischem Schmalz an, gibt die nötige Zwiebel hinzu und brät den Rippspeer durch, indem man nach und nach helle Kalbsgallerte hinzufügt. Hierauf löst man das Fleisch mit einem scharfen Schnitt von den Knochen und drückt es fest in die Gläser. Die Knochen schlägt man klein, brät sie mit Zwiebel an, setzt Kalbsgallerte hinzu und zieht auf diese Weise eine Sauce, die man mit der anderen Rippspeersauce mischt. Darauf gibt man sie durch ein Sieb über das Fleisch und sterilisiert.

### Hackbraten.

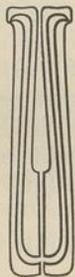
$1\frac{1}{4}$  Pfund Ochsenfleisch,  $1\frac{1}{4}$  Pfund Kalbfleisch,  $1\frac{1}{4}$  Pfund Schweinefleisch, vier Eier, 200 g Milchbrot, Gewürz.

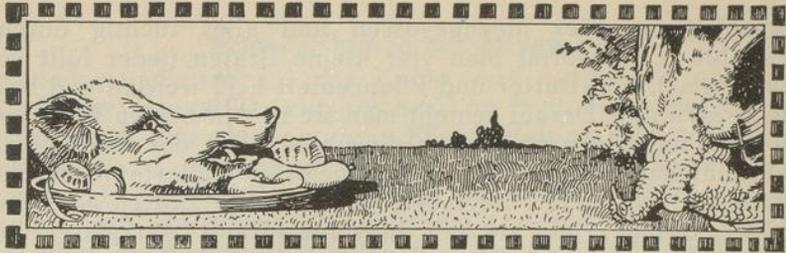
Das Fleisch wird mit dem Hackmesser gehackt, alles zu gleicher Zeit; auf diese Art vermischt es sich besser, als wenn man es erst nach dem Hacken vermengt. Die Brötchen werden eingeweicht, ebenfalls mitgewiegt, Salz, Pfeffer — nach Geschmack auch etwas Majoran — an das Fleisch gegeben, die

zerschlagenen Eier hinzugegossen und alles tüchtig durchgeknetet. Dann formt man vier kleine Braten (jeder füllt ein Fleischglas), läßt Butter und Pflanzenfett heiß werden und brät die Braten an. Darauf schiebt man sie in den heißen Bratofen, gibt Zwiebel hinzu und, wenn die obere Seite der Braten sich gebräunt hat, Fleischbrühe mit aufgelöster Gallerte vermischt. Unter fortwährendem Begießen brät man die Braten gar (eine bis  $1\frac{1}{4}$  Stunde), gibt sie heiß in vorgewärmte Sturzgläser und gibt die Sauce durch. Diese läßt man mit etwas Fleischextrakt aufkochen, würzt sie mit einigen Tropfen Würze, gibt sie über die Braten und sterilisiert dieselben 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

### Bratklops.

Genau dieselbe Zusammenstellung wie oben. Nur werden aus der Masse etwa 28 Fleischklöße geformt. Man brät sie in Butter und Pflanzenfett eine Viertelstunde, gibt sie heiß in Fleischgläser, übergießt sie mit dem Bratenfett und sterilisiert dieselben 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .





## V. Gedämpftes Fleisch.

### Beefsteaks von Ochsenlenden.

Beefsteaks,  $\frac{1}{2}$  Pfund schwer, werden geklopft, gesalzen und gepfeffert und in völlig geschmackloses Salatöl getaucht. Inzwischen hat man zu gleichen Teilen Butter und Pflanzenfett in einer Pfanne erhitzt, legt die Beefsteaks in das Fett und brät sie unter fortwährendem Begießen und Wenden ganz durch (etwa 10 Minuten). Dann legt man sie in vorgewärmte Gläser, kocht die Sauce mit brauner Kraftjus auf und übergießt die Beefsteaks mit derselben. Hierauf sterilisiert man. Beim Gebrauche werden die Beefsteaks erwärmt und in folgender Sauce durchgeschwenkt: Man läßt Mehl in Butter gar werden, gibt die Beefsteakbrühe dazu und kocht eine leicht gebundene Sauce, die man mit Madeira würzt (auf  $\frac{1}{2}$  Liter Sauce ein Eßlöffel Madeira).

Man kann die Beefsteaks mit Champignons oder Morcheln bestreuen.

### Gehackte Beefsteaks.

Das gut geklopfte, gänzlich sehnenfreie Fleisch wird mit dem Hackmesser grob gehackt und mit Salz, Pfeffer und etwas kaltem Wasser gut durchgearbeitet. Man rechnet auf ein Pfund Fleisch eine halbe Tasse Wasser. Dann formt man Beefsteaks, klopft dieselben platt, brät sie in halb Butter und halb Pflanzenfett an und brät sie unter fortwährendem Begießen zugedeckt durch. Wer Zwiebelgeschmack liebt, gibt feingeschnittene Zwiebelscheiben mit in die Pfanne. Wenn die Beefsteaks gar sind, füllt man sie in vorgewärmte Gläser, läßt das Angesetzte in der Pfanne mit Fleischbrühe aufkochen, gießt es über die Beefsteaks und füllt das Glas mit geschmolzenem Fett auf.

Beim Gebrauche werden die Beefsteaks in der Pfanne erwärmt und mit der entfetteten Sauce angerichtet.

### Steaks von Schweinelenden.

Aus schönen breiten Schweinelenden werden zwei Finger dicke Beefsteaks geschnitten, die man von allem Abfall befreit, klopft und wieder hoch drückt. Dann bestreut man sie mit Salz und Pfeffer, taucht sie in bestes Salatöl und brät sie in Butter durch. Darauf legt man sie in Fleischgläser, gibt alle Lendenabfälle in die Pfanne, brät sie an und kocht mit dunkler Kalbsgallerte eine Sauce, die man über die Beefsteaks gießt.

### Kalbsteaks.

Man schneidet aus der Keule schöne dicke Steaks, die man mit Salz und Pfeffer einreibt, in Butter anbrät und unter fortwährendem Begießen zugedeckt in der Pfanne gar dünstet. Die Steaks werden heiß in Sturzgläser gefüllt, mit aufgelöster Kalbsjus übergossen und 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Die Steaks werden in der Pfanne erwärmt.

### Gedämpftes Rumpsteak mit Makkaroni (gutes Jagdfrühstück).

Ein Rumpsteak von 1 Pfund wird von Haut und Fett befreit und der Breite nach in fingerdicke Stücke geschnitten. Diese bestreut man mit Salz und Pfeffer, brät sie in gutem Fett oder Butter leicht an, fügt feingeschnittene Zwiebel und frischgekochte Kalbsjus hinzu und dämpft das Fleisch langsam weich. 50 g Makkaroni werden in fingerlange Stücke gebrochen, in Salzwasser abgekocht, gut abgetropft und lagenweise mit den Fleischstücken in ein Glas gefüllt; dann gießt man die Sauce über das Ganze. Dieselbe muß die Makkaroni ganz durchdringen und die ganze Speise bedecken.

### Roastbratel.

Schöne zweifingerdicke Rumpsteaks werden von Haut und Fett befreit, mit Salz und Paprika eingerieben und mit halb Pflanzenfett, halb Butter von beiden Seiten angebraten. Man legt sie in einen Bräter, gießt etwas frischgekochte Kalbsknochenbrühe hinzu und reichlich in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln (um jedes Rumpsteak mehrere Zwiebeln) und dünstet das Fleisch unter fortwährendem Wenden und Begießen weich (etwa eine Stunde). Dann schneidet man die Roastbratel — je nach der Größe — in zwei oder drei Stücke, packt sie abwechselnd mit den Zwiebeln in Sturzgläser und übergießt mit der Sauce. Sterilisationsdauer: 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erhitzt. Die Sauce wird mit Stärkemehl und saurer Sahne aufgekocht und über den Fleischstücken angerichtet.

### Rindslende (gedämpft).

Eine Rindslende wird von Fett und Abfall befreit und gehäutet. Zierliche Speckstreifchen werden in Salz und Pastetengewürz gewälzt und das Fleisch damit recht dicht und gleichmäßig gespickt. Dann gibt man Butter und Speckscheiben in die Bratpfanne, brät das mit Salz eingeriebene Fleisch leicht an, gibt Zwiebel und 4 Tomaten hinzu, gießt frischgekochte Kalbsknochenbrühe und  $\frac{1}{4}$  Liter Rotwein hinzu und dünstet das Fleisch langsam weich. Dann nimmt man es aus der Sauce, schneidet es der Größe der Sturzgläser entsprechend in Braten, legt es in Gläser, übergießt mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt. Die Sauce wird mit Mehl verdickt, mit einigen Tropfen Würze gewürzt und über dem tranchierten Fleisch angerichtet.

### Rouladen von Ochsenfleisch I.

Zartes Ochsenfleisch wird in handgroße Scheiben geschnitten (1 Pfund gibt drei Scheiben), tüchtig geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Durchgewachsener Speck wird in feine Streifen geschnitten und Zwiebeln, auf 1 Pfund Fleisch etwa 60 g, fein geschnitten oder gewiegt. Auf jede Scheibe Ochsenfleisch legt man einen Streifen Speck, dicht mit Zwiebeln bestreut, und rollt das Fleisch zu einer festen Roulade, die man dicht mit Bindfaden umwickelt. Dann läßt man frisches Pflanzenfett zergehen, brät die Rouladen von allen Seiten an, gibt frischgekochte Kalbsknochenbrühe und zum Färben ein wenig gebrannten Zucker hinzu und schmort die Rouladen zwei Stunden. Dann entfernt man die Fäden, drückt die Rouladen fest in Gläser ein, übergießt sie mit der Brühe und sterilisiert sie.

Beim Anrichten wird die Rouladensauce mit in Wasser aufgelöstem Stärkemehl aufgekocht und nach Geschmack saurer Rahm dazu gegeben.

### Rouladen von Ochsenfleisch II.

Zartes Ochsenfleisch wird in handgroße Scheiben geschnitten und geklopft, mit Salz und Pastetengewürz bestreut. Dann legt man auf jedes Stück Fleisch ein Stückchen Pfeffergurke und formt und bindet die Roulade. Hierauf läßt man gutes Fett recht heiß werden, gibt auf je ein Pfund Rouladenfleisch 125 g feingeschnittene Zwiebel hinzu und brät alles zusammen goldbraun. Die Rouladen werden in einen Dampftopf gelegt, mit einem Glas Weißwein und etwas Kalbsknochenbrühe übergossen und zwei Stunden gedämpft. Darauf drückt man sie fest in Gläser, übergießt mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ . Die Sauce wird beim Anrichten mit Mehl oder Stärkemehl gebunden.

### Rouladen von Ochsenfleisch III.

Zartes Ochsenfleisch wird wie oben angegeben vorbereitet. Man bestreut jedes Fleischstück mit Salz, streicht reichlich gehackte Zwiebel darauf und rollt und bindet die Roulade. Dann spickt man sie durch und durch mit in Salz und Pastetengewürz gewälzten Speckstreifchen. Die Rouladen werden in gutem Fett mit 70 g gehackter Zwiebel (auf 1 Pfund Fleisch gerechnet) angebraten. Hiernach gibt man (ebenfalls auf 1 Pfund Rouladen gerechnet) zwei Glas leichten Rotwein und Kalbsknochenbrühe hinzu, ein Lorbeerblatt, eine Zitronenschale und dämpft die Rouladen zwei Stunden.

Man drückt sie fest in Sturzgläser, übergießt mit der durchgeseihten Sauce und sterilisiert 1 Stunde bei 100°.

Die Sauce wird beim Anrichten mit Mehl oder Stärkemehl gebunden.

### Gedämpftes Ochsenfleisch.

Ein saftiges Stück Fleisch wird der Größe eines Sturzglases genau angepaßt, von Fett und Sehnen befreit und mit feinen Speckstreifchen gespickt, die man in Salz und Pastetengewürz gewälzt hat. Dann reibt man das Fleisch mit Salz und Pfeffer ein, gibt einige Scheiben Speck und etwas Butter in eine Bratpfanne und brät das Fleisch von allen Seiten leicht an. Hiernach gibt man reichlich Zwiebeln hinzu,  $\frac{1}{2}$  Pfund feingeschnittene Tomaten, gelbe Rübe, Lauch und etwas Sellerie, sowie ein Lorbeerblatt, zwei Gewürznelken und einige Wacholderbeeren. Darauf gießt man  $\frac{1}{4}$  Liter Bouillon und ein Wasserglas Weißwein hinzu, legt einen zerhackten Kalbsfuß an die Brühe und dünstet das Fleisch 2 Stunden. Dann preßt man es noch heiß in ein Sturzglas, übergießt mit der fest durchgestrichenen Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt, tranchiert und mit der Sauce übergossen, die man mit Mehl und einem Stückchen frischer Butter aufgekocht hat.

### Gedämpfte Ochsenzunge (10 Personen).

Eine gut gewässerte Ochsenzunge wird mit warmem Wasser, dem man  $\frac{1}{2}$  Liter dunkle Gallerte beigegossen hat, aufs Feuer gebracht. Salz, ein Stück Sellerie, Mohrrübe und Lauch und einige gebräunte Zwiebelscheiben fügt man hinzu und läßt die Zunge  $1\frac{1}{2}$  Stunden kochen. Dann hebt man sie aus der Brühe, zieht sie ab, brät sie in Butter an, gibt ein Stück Zwiebel hinzu und dämpft sie weich ( $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden), indem man die eingekochte Brühe nach und nach hinzugießt. Dann schneidet man Fett und Abfall ab, drückt die Zunge ganz oder

in zwei Stücke geschnitten in ein 2 Liter-Glas und übergießt sie mit der durchgeseibten entfetteten Brühe, die man mit einer Hand voll Champignons gemischt hat. (Getrocknete Champignons, die man eingeweicht hat.) Hierauf sterilisiert man die Zunge 60 Minuten bei 100°. Beim Gebrauche wird die Zunge erwärmt in Scheiben geschnitten und mit der Sauce übergossen. Die Sauce wird mit Mehl verdickt und mit Fleischextrakt und Madeira gewürzt.

#### **Goulasch von Ochsenfleisch.**

Abfallfleisch und Spitze vom Lendenbraten wird von Fett und Sehnen befreit und in zweifingerbreite, halbfingerlange Stückchen geschnitten. Dann gibt man gutes Bratenfett oder Butter in einen irdenen Topf oder Dampftopf, brät das Fleisch von allen Seiten an, fügt feingeschnittene Zwiebel (auf 350 g Fleisch 20 g) hinzu, bräunt diese mit an, gibt Salz und Pfeffer an das Fleisch (etwas Paprika oder Cayenne), füllt mit frischgekochter Kalbsknochenbrühe auf und dämpft das Fleisch langsam weich. Dann füllt man es in Gläser, übergießt es mit der Sauce und sterilisiert. Beim Gebrauche wird die Sauce von dem erwärmten Fleisch abgegossen, mit Braunmehl, Weizenmehl oder Stärkemehl verdickt und das Fleisch darin durchgeschwenkt. Die Sauce muß braun und glänzend sein und wird nötigenfalls mit gebranntem Zucker oder Fleischextrakt gefärbt.

Man kann auch ein anderes Fleischstück zu Goulasch verwenden. Hauptbedingung ist, daß dasselbe sehnenfrei ist.

#### **Goulasch in Tomatensauce (Restverwertung).**

Ein Pfund auf roh gebratenes Roastbeef wird in gleichmäßige Würfel geschnitten. Dann brät man dieselben von allen Seiten in Butter an, gibt 100 g feingeschnittene Zwiebel hinzu, sowie sterilisierten Tomatenextrakt oder  $\frac{3}{4}$  Pfund frischgekochte durchgestrichene Tomaten. Hiernach gibt man Wasser, etwas aufgelöste Gallerte, sowie Salz und Paprika hinzu und dämpft das Fleisch langsam gar. Dann würzt man es mit einigen Tropfen Würze, füllt es ein und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche bindet man die Sauce mit Mehl.

#### **Goulasch von Ochsenherz.**

Ein Ochsenherz wird von Fett und Abfall befreit und in gleichmäßige Würfel geschnitten. Dann läßt man Schmalz heiß werden, brät das Fleisch von allen Seiten an, fügt feingeschnittene Zwiebel, auf 350 g Fleisch 20 g, hinzu, bräunt diese an, gibt Salz und Paprika hinzu, gießt etwas Kalbsknochenbrühe an das Fleisch und dünstet es langsam durch. Dann füllt man es in vorgewärmte Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Fleisch kalt aus dem Glase genommen, im Schmortopf erhitzt, mit Mehl bestäubt und mit dem Mehl schnell durchgeschmort.

### **Pfefferfleisch I.**

Durchgewachsenes Ochsenfleisch wird in gleichmäßige Stücke geschnitten (halbfingerlang und zwei Finger breit), dann setzt man es mit etwas Wasser und folgendem Gewürz aufs Feuer: einige Pfefferkörner, eine Gewürznelke, ein Lorbeerblatt (das man nach 10 Minuten wieder aus dem Topf nimmt), und gibt Zwiebelscheiben, sowie ein Stück Mohrrübe und Lauch hinzu. Nach zwei Stunden nimmt man das Fleisch aus der Brühe, packt es fest in Sturzgläser, übergießt mit der durch ein Haarsieb gegebenen Brühe und sterilisiert eine Stunde bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt und die Sauce mit Mehl oder Mehleinbrenne gedickt und mit Zitronensaft geschärft.

### **Pfefferfleisch II.**

Wie angegeben, nur werden auf der Herdplatte gebräunte Zwiebelscheiben mit dem Fleisch gedämpft.

Beim Gebrauche wird die Sauce mit Braunmehl aufgekocht und mit Essig gewürzt. Man kann auch etwas Zuckerfarbe an die Sauce geben.

### **Geschmorte Hammelkoteletten.**

Hammelkoteletten werden geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in Butter angebraten. Dann gibt man einige Zwiebelscheiben hinzu, läßt diese ebenfalls leicht anbraten und gießt gänzlich ungesalzene Jus hinzu, in der man die Koteletten weich schmort, indem man sie öfters wendet und begießt (etwa eine Stunde). Dann stellt man sie in Fleischgläser, übergießt sie mit der durchgeseihten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche werden die Koteletten im Glase erwärmt und mit der Sauce glasiert. Diese bindet man mit Stärkemehl und würzt sie mit Madeira.

### **Gedämpftes Hammelfleisch mit Kartoffeln.**

Hammelfleisch ohne Knochen wird in Stücke geschnitten, etwa 3—4 cm groß. Dann gibt man diese in einen Topf, gießt Wasser hinzu und reichlich in Scheiben geschnittene Zwiebel, salzt die Brühe, gibt einige Pfefferkörner hinein und dämpft das Fleisch gar (2—2½ Stunden). Kartoffeln werden geschält, in runde Scheiben geschnitten, in kochendem Salzwasser 3 Min. vorgekocht (man rechnet auf ½ Pfund Hammelfleisch 5—6 Kartoffeln), auf ein Sieb gelegt und abgetropft. Dann packt man

sie mit dem Hammelfleisch und der Brühe in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

#### **Haschee von Kalbfleisch.**

Kalbsbratenreste werden fein gewiegt und jegliche Abfälle, wie Haut und Sehnen, aufs sorgfältigste daraus ausgelesen. Fest in Gläser eingedrückt, wird das gewiegte Fleisch mit Kraftbrühe übergossen und sterilisiert. Salz, Pfeffer und Essig nach Geschmack kann man der Brühe beifügen. Beim Gebrauche wird das Haschee mit angerührtem Mehl aufgekocht.

Auf folgende Weise zu servieren:

1. Haschee als Schüssel für sich mit Spiegeleiern oder harten Eiern garniert.
2. Als Omelette- oder Pfannkuchenfüllung.

#### **Hammelfleisch mit jungem Gemüse (8—10 Personen).**

Fünf Pfund Hammelfleisch (Halsstück) werden wie zum Ragout zerteilt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann gibt man die Stücke in einen Topf, fügt  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Pfund in Scheiben geschnittene Zwiebel hinzu und soviel Wasser, daß das Fleisch nicht anhängt. Dann läßt man es eine Stunde langsam dämpfen. Nach dieser Zeit fügt man 2 Pfund geschälte Erbsen, sowie ein Pfund geputzte Mohrrüben bei und nach einer halben Stunde einen in Blumen zerteilten Blumenkohl. Wenn das Gemüse weich ist (nach einer halben Stunde etwa), wird das Gericht in Sterilisiergläser gefüllt, mit der eigenen Brühe übergossen und 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Beim Gebrauche wird das Gericht im Glase erwärmt und entfettet.

#### **Hammel-Curry.**

Ein Pfund Hammelfleisch ohne Knochen wird in gleichmäßige Würfel geschnitten (wie Goulasch) und in Butter angebraten. Dann gibt man etwas feingeschnittene Zwiebel hinzu, Salz, aufgelöste Gallerte und einen Teelöffel in kaltem Wasser verrührtes Curry-Pulver und dämpft das Fleisch langsam weich. Dann füllt man es in ein Sturzglas und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

#### **Hammel-Haricot (4 Personen).**

##### **Englisches Gericht.**

Zwei Pfund Hammelfleisch (Hals- oder Kotelettenstück) wird in Stücke von der Größe eines Kotelettes geschnitten (die Knochen muß man durchhacken). Die Fleischstücke werden gesalzen und gepfeffert, in Butter oder Palmin braun angebraten, dann gibt man feingeschnittene Zwiebel, einige Löffel

gebrannten Zucker und soviel Wasser hinzu, daß das Fleisch bedeckt ist, und dünstet das Fleisch langsam weich (etwa zwei Stunden). Das Fett wird abgenommen, das Fleisch in Gläser gelegt und mit der durch ein Haarsieb gegebenen Brühe übergossen, dann sterilisiert.

Vier weiße Rüben, 4 Mohrrüben, eine Unterkohlrabi oder Kohlrübe werden geschält, in Würfel geschnitten, jedes Gemüse für sich allein in Salzwasser gar gekocht und sterilisiert.

Beim Gebrauche wird das Hammelharicot mit angerührtem Mehl gebunden und in der Mitte einer flachen Schüssel angerichtet. Das erwärmte Gemüse wird abgegossen, in Butter geschwenkt und mit abgekochten Kartoffelwürfeln (acht Kartoffeln) um das Fleisch garniert und reichlich mit gehackter Petersilie bestreut.

#### Hammel-Pilaw.

Mageres Hammelfleisch wird in gleichmäßige Würfel geschnitten (wie Goulaschfleisch) und in Butter braun angebraten. Dann gibt man feingeschnittene Zwiebel hinzu (auf ein Pfund etwa 25 g), Salz und Pfeffer und gießt etwas Bouillon und aufgelöste Gallerte hinzu und schmort das Fleisch langsam weich. Wenn es gar ist, mischt man Tomatenpüree darunter, etwa zwei Eßlöffel voll auf ein Pfund Fleisch. Dann füllt man das Fleisch in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Gericht im Glase erwärmt und mit einem Kranz von sterilisiertem Reis angerichtet.

#### Gedämpfte Kalbsleber I.

Eine Kalbsleber wird gehäutet und mit feinen, in Salz gewälzten Speckstreifen gespickt. Dann brät man sie in Butter an und gibt reichlich halbierte Zwiebeln hinzu, die man mit anbrät. Dann gibt man frischgekochte Kalbsknochenbrühe und einen Eßlöffel Zuckerfarbe an die Leber und dämpft sie langsam durch. Hierauf drückt man sie in ein Sturzglas, übergießt mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert 60 Min. bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Leber im Glase erwärmt, tranchiert und mit der durchgeseibten Sauce übergossen, die man verdickt und mit einem Stückchen frischer Butter glatt gerührt hat.

#### Kalbsleber II.

Eine ganz frische Kalbsleber wird gehäutet, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Speckstreifchen, die man in Salz und Pfeffer umgewendet hat, recht gleichmäßig gespickt. Dann brät man sie in Butter von beiden Seiten an (am besten im Dampftopf), gibt Zwiebel (halbiert) und Mohrrüben hinzu und soviel Rotwein, daß die Leber fast bedeckt ist. Dann schmort man sie langsam weich, hebt sie aus der Sauce, drückt sie —

je nach der Größe — ganz oder durchgeschnitten in Sturzgläser, übergießt sie mit der durchgestrichenen Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Leber im Glase erwärmt, die Sauce mit Stärkemehl aufgekocht und mit einigen Tropfen Würze gewürzt. Dann gießt man sie über die recht heiße, in schöne Scheiben geschnittene Leber.

#### **Gefüllte Kalbsleber.**

Eine kleine Kalbsleber wird gehäutet. Dann macht man seitlich einen tiefen Einschnitt in dieselbe, schneidet ein wenig Leber heraus und füllt die Leber mit folgender Farce: Fettes Schweinefleisch wird fein gemahlen, auf  $\frac{1}{2}$  Pfund ein halbes eingeweichtes Brötchen und ein Ei hinzugegeben, sowie Salz, Pfeffer, etwas geriebene Zwiebel und reichlich feingewiegtes Bohnenkraut. Hierauf reibt man die Leber innen und außen mit Salz ein, näht sie sorgfältig zu (am besten mit ungebleichter Baumwolle, weil diese nicht einreißt), spickt sie dicht mit in Salz gewälzten Speckstreifen und brät sie in Butter an. Darauf gibt man reichlich Zwiebel und etwas gelbe Rübe hinzu, sowie einen kleingeschlagenen Kalbsfuß, gießt etwas Wasser hinzu und dünstet die Leber durch. Dann gibt man sie ganz oder durchgeschnitten in Sturzgläser, übergießt mit der durchgeseihten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Leber im Glase erwärmt, fein aufgeschnitten und mit der Sauce übergossen. Die Sauce wird mit Mehl verdickt, mit einem Stückchen frischer Butter aufgekocht und, wenn nötig, mit etwas Saucenfarbe gefärbt.

#### **Kalbsherz als Wild.**

Kalbsherzen werden von Fett und Abfall befreit und acht Tage lang in folgende Marinade gelegt: Leichter Rotwein, Pfefferkörner, Gewürznelken, Zwiebelscheiben und Lorbeerblätter. Dann nimmt man die Herzen aus der Marinade, reibt sie innen und außen tüchtig mit Salz ein, spickt sie mit in Salz und Pfeffer gewälzten Speckstreifen und brät sie in Butter an. Hierauf gibt man Zwiebel hinzu und dämpft die Herzen weich, indem man abwechselnd Kalbsknochenbrühe und Marinade hinzugießt. Darauf drückt man sie fest in die Sturzgläser, übergießt mit der durchgeseihten Sauce und sterilisiert 60 Min. bei 100°. Beim Gebrauche wird die Sauce mit Stärkemehl und saurer Sahne aufgekocht und über den tranchierten Herzen angerichtet.

#### **Kalbsherz.**

Kalbsherzen werden von Fett und Abfall befreit, innen und außen mit Salz eingerieben, mit in Salz und Pfeffer gewälzten

Speckstreifchen gespickt und in Butter angebraten. Dann gibt man reichlich Zwiebel hinzu, ein Stück gelbe Rübe, und auf je zwei Herzen ein Lorbeerblatt, schmort die Herzen weich, indem man nach und nach frischgekochte Kalbsknochenbrühe hinzugießt. Dann hebt man sie aus der Sauce, drückt sie fest in Sturzgläser, gießt die Sauce durch ein Sieb darüber und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Sauce mit Mehl und saurer Sahne aufgekocht und über den tranchierten Kalbsherzen angerichtet.

#### **Kalbsherz (farciert).**

Zwei Kalbsherzen werden von Fett und Abfall befreit, man kerbt sie von innen ein und schneidet vorsichtig einen Teil des Fleisches heraus. Dann reibt man sie von innen und außen fest mit Salz ein und füllt sie mit folgender Farce: 300 g fettes, feingewiegtes Schweinefleisch, ein halbes eingeweichtes feingewiegtes Brötchen, ein Ei, Salz, Pfeffer, geriebene Zwiebel, feingehackte Petersilie und 8 kleingeschnittene Pistazien. Alles tüchtig untereinander gearbeitet. Man näht die Herzen zu, spickt sie zierlich mit in Salz und Pfeffer gewälzten Speckstreifchen und brät sie in Butter an. Hierauf fügt man reichlich Zwiebel hinzu, ein Stück gelbe Rübe, ein Lorbeerblatt, ein Glas Rotwein, sowie die Fleischabfälle, und schmort die Herzen weich, indem man nach und nach frische Kalbsknochenbrühe hinzugießt. Dann drückt man sie fest in Sturzgläser, übergießt mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert 1 Stunde bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Sauce mit Mehl und einem Stückchen frischer Butter aufgekocht, mit einigen Tropfen Würze gewürzt und über den tranchierten Kalbsherzen angerichtet.

#### **Kalbsmilz (farciert).**

Zwei Kalbsmilzen werden mit Längsschnitten eingekerbt (vorsichtig, damit man nicht durchschneidet) und alles Weiche vorsichtig mit einem Löffel ausgekratzt. Dann bereitet man folgende Farce: Zwei eingeweichte Brötchen, eine geriebene Zwiebel,  $\frac{1}{4}$  Pfund in Würfel geschnittenen frischen Speck, ein Ei, Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian tüchtig mit der ausgeschabten Milz vermischt. Dies kocht man unter beständigem Rühren einmal auf, füllt die Farce in die Milzen, die man sackartig zusammennäht, und näht sie zu. Dann brät man sie in Butter an, gibt Zwiebel und Mohrrübe hinzu, gießt nach und nach etwas Kalbsknochenbrühe hinzu und schmort die Milz weich (etwa 40 Minuten). Dann legt man sie in ein Sturzglas, übergießt mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Zu servieren: Erwärmt — (wie Braten) mit der Sauce übergossen — oder als kalter Aufschnitt.

### **Gedämpftes Kalbfleisch mit jungen Gemüsen.**

Ein Pfund Kalbsbrust, ein Pfund Erbsen, zwei Bündchen Mohrrüben, sechs Stangenspargel.

Das Kalbfleisch wird in zweifingerbreite, halbfingerlange Stückchen geteilt und blanchiert. Dann setzt man es mit etwas Butter und frischgekochter Kalbsknochenbrühe aufs Feuer, gibt Salz, Pfefferkörner und eine ganze Zwiebel hinzu und dämpft das Fleisch eine Stunde lang.

Inzwischen hat man das Gemüse vorgerichtet, die Mohrrüben in Sodawasser abgekocht und die Schale abgerieben, den Spargel geschält und in Stücke geschnitten, die Erbsen aus den Schoten geschält und zwei Minuten vorgekocht. Alles Gemüse wird kalt gewaschen, leicht gesalzen und lagenweise mit dem Fleisch in ein großes Sturzglas gefüllt. Die durchgeseibte Brühe wird über das Ganze gegossen. Sollte sie nicht reichen, so füllt man mit Kalbsknochenbrühe nach. Sterilisationsdauer 90 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Gericht im Glase erwärmt. Vor dem Anrichten fügt man ein Stückchen frische Butter und reichlich gehackte Petersilie hinzu.

### **Gedämpfte Kalbsbrust mit Champignons.**

Eine Kalbsbrust wird mit kochendem Wasser überbrüht und getrocknet. Mit Salz und Pfeffer eingerieben, brät man sie mit Butter an, gibt eine Zwiebel hinzu und dämpft das Fleisch weich, indem man Wasser oder frischgekochte Kalbsknochenbrühe hinzugibt. Getrocknete Champignons werden gewaschen, eine halbe Stunde eingeweicht und in dieser Brühe, die man leicht salzt, weich gekocht. Dann nimmt man die Kalbsbrust aus der Bratpfanne und drückt sie in möglichst großen Stücken in Fleischgläser (am besten 2 Liter-Gläser). Die Sauce wird entfettet, durchgeseibt, mit den weichgekochten Champignons und der Champignonbrühe gemischt, dann über das Fleisch gegossen und 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt, die Sauce mit in Wasser aufgelöster Stärke aufgekocht und mit einem Stück frischer Butter glatt gerührt.

### **Farciertes Kalbfleisch.**

Kalbsbug oder Kalbsnierenstück wird ausgebeint, vom Abfall befreit und so zurechtgeschnitten, daß man ein langes, gleichmäßig dünnes Stück Fleisch hat. Dann richtet man folgende Farce: Frisches Schweinefleisch aus der Keule und

frischer Speck werden durch die Fleischmaschine getrieben (auf 1 Pfund Fleisch rechnet man  $\frac{1}{4}$  Pfund Speck). Darauf gibt man Salz hinzu, geriebene frische Zwiebel und reichlich feingewiegte Petersilie, sowie feingewiegten Thymian und Schnittlauch. Hiernach näht man das Kalbfleisch von drei Seiten zu, richtet das Fleisch so, daß es in Sturzgläser paßt, reibt es von allen Seiten mit Salz ein, füllt mit Farce (nicht zu fest, da die Farce quillt) und näht das Fleisch ganz zu. Hierauf brät man es in Butter an, gibt Zwiebel hinzu, füllt mit frischgekochter Kalbsknochenbrühe nach und dünstet das Fleisch langsam weich. Alsdann gibt man es in Sturzgläser, übergießt mit der durchgeseihten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche wird das Fleisch aus dem Glase genommen und mit frischer Butter im Bratofen erhitzt. Die Fäden werden entfernt und das Fleisch tranchiert, mit der Sauce übergossen, angerichtet. Die Sauce kocht man mit Mehl und einem Stückchen frischer Butter auf. Farcirtes Kalbfleisch ergibt auch einen vorzüglichen kalten Aufschnitt.

#### **Gedämpfte Kalbszunge** (eine Zunge für eine Person).

$\frac{1}{8}$  Liter dunkle Gallerte wird aufgelöst, mit warmem Wasser vermischt, Salz, ein Stück Sellerie, Zwiebel, Mohrrübe und Lauch hinzugegeben und die Kalbszunge eine Stunde lang gekocht. Hierauf hebt man sie aus der Brühe, zieht sie ab, brät sie in Butter an, gibt ein Stück Zwiebel hinzu und dämpft die Zunge weich (eine Stunde lang etwa), indem man nach und nach alle Brühe hinzugibt. Dann schneidet man Fett und Abfall fort, drückt die Zunge in ein Fleischglas, übergießt mit der durchgeseihten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ . Beim Gebrauche wird die Zunge der Länge nach gespalten, nachdem sie erwärmt ist. Die Sauce wird mit Mehl verdickt, mit etwas Fleischextrakt und einem Teelöffel voll Madeira gewürzt und über die Zunge gegossen.

#### **Kalbs-Ragout.**

Eine Kalbsbrust wird in schöne Stücke zerteilt (etwa zwei Finger breit und einen Finger lang) und schnell mit kochendem Wasser abgebrüht. Dann gießt man das Wasser ab, gibt die mit Salz bestreuten Stücke in einen Topf, fügt eine feingeschnittene Zwiebel und einige Pfefferkörner hinzu, füllt mit kaltem Wasser auf und dämpft das Fleisch ganz langsam weich. Hierauf füllt man es in Gläser, übergießt es mit der durch ein Haarsieb gegebenen Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt. Dann läßt man Mehl in Butter gar werden, gibt die Kalbsbrust-

brühe hinzu, kocht eine dicke glatte Sauce, die man mit Zitronensaft schärft und mit Eigelb abrührt, und schwenkt das Ragout in demselben durch.

Ein Reisrand von sterilisiertem Reis paßt hierzu.

#### **Kalbs-Rouladen** (pro Person $\frac{1}{2}$ Pund Kalbfleisch).

Aus dem Fricandean (auch Nuß genannt) werden Scheiben von der Dicke eines Schnitzels geschnitten, tüchtig geklopft, gesalzen und gepfeffert, gerollt und mit Bindfaden umwickelt. Man läßt Butter heiß werden (am besten in einem irdenen Topfe), brät die Rouladen von allen Seiten an (sie müssen hell bleiben), gibt feingeschnittene Zwiebel — etwa 50 g zu  $\frac{1}{2}$  Pfund Fleisch — hinzu und soviel Wasser, daß die Rouladen davon bedeckt sind. Dann dämpft man sie, fest zugedeckt, langsam weich (ungefähr zwei Stunden), hebt sie aus der Brühe, löst die Bindfäden, gießt die Brühe durch ein Haarsieb auf die in die Gläser eingelegten Rouladen und sterilisiert sie.

Beim Gebrauche wird die Brühe mit angerührtem Mehl gedickt und mit saurer Sahne schmackhaft gemacht.

#### **Kalbskotelett** (geschmort).

Die Koteletten werden — nachdem die Knochen abgehackt — mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Butter angebraten und gar geschmort, indem man nach und nach kräftige Beinfleischbrühe hinzufügt. Dann füllt man sie in Gläser, übergießt mit der Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche werden die Koteletten im Glase erwärmt. Die Sauce wird abgossen, mit Stärkemehl aufgekocht und mit Madeira oder Zitronensaft gewürzt und über den Koteletten angerichtet.

#### **Kalbsschnitzel** (glasiert).

Aus der Keule werden kleine Schnitzel geschnitten, die man klopft, zierlich spickt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Aus den Abfällen und einigen Kalbsknochen wird eine kräftige braune Jus gekocht. Die Schnitzel werden in Butter angebraten und, indem man nach und nach Beinfleischbrühe hinzusetzt, langsam gar geschmort. Dann füllt man sie in Sturzgläser, übergießt sie mit der Sauce, füllt, wenn nötig, noch Beinfleischbrühe nach und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche werden die Schnitzel im Glase erwärmt. Die Sauce wird mit Stärkemehl aufgekocht, nach Belieben mit Madeira oder Zitronensaft gewürzt und über die angerichteten Schnitzel gegossen.

#### **Ragout fin von Kalbfleisch.**

Kalbsbratenreste werden von Haut und Sehnen befreit, in kleine Würfel geschnitten und mit Kalbsjus oder Bouillon ge-

mischt in Gläser gefüllt und sterilisiert. Beim Gebrauche werden die gewärmten Fleischwürfelchen auf ein Haarsieb geschüttet, Mehl und Butter wird angeröstet und mit der Brühe aufgefüllt. Man kocht eine dicke Sauce, die man mit etwas Paprika, geriebenem Käse und Zitronensaft schärft, rührt sie mit Eigelb ab, gibt die über Dampf warm gehaltenen Fleischwürfelchen ab. Ist die Brühe geliert, was bei kräftiger Jus ein Wasserbad.

Auf folgende Weise zu servieren:

1. Auf einer runden Platte mit einem gebackenen Kartoffelrand oder Reiserand.
2. Als Füllung von Pfannkuchen und Omelette.
3. Als Pastetenfüllung — römische Pasteten, Blätterteigpasteten, Pastetenrand.
4. Als Coquilles in Muscheln oder Töpfchen gebacken.
5. Als Croquettes.

### Croquettes von Kalbfleisch.

Man öffnet ein Glas und gießt die Brühe von den Fleischwürfelchen ab. Ist die Brühe geliert, was bei kräftiger Jus stets der Fall, so muß man das Glas erst erwärmen. Sodann kocht man folgende Sauce: Man läßt Mehl und Butter anschwitzen, füllt die Brühe auf, würzt sie mit Salz, Pfeffer, geriebenem Käse und Zitrone und rührt Eidotter hinein. In diese Sauce gibt man das Fleisch, streicht es auf Teller oder Schüsseln aus, läßt es mehrere Stunden stehen (möglichst kalt), formt mit zwei Löffeln Croquettes, die sorgfältig paniert und in schwimmendem Fett gebacken werden.

Die Sauce muß sehr dick und cremartig sein; man rechnet folgendes Verhältnis: Auf 1 Liter Fleischwürfelchen  $\frac{1}{3}$  Liter Sauce, auf  $\frac{1}{3}$  Liter Sauce drei Eidotter.

### Kalbskopf (gedämpft).

Ein ausgebeinter Kalbskopf wird mit folgenden Zutaten aufs Feuer gebracht: Frischgekochte kalte Fleischbrühe, ein Wasserglas voll Weißwein, Pfefferkörner, zwei Gewürznelken, ein Lorbeerblatt, Zitronenschale, ein Stück Sellerie, Zwiebel, gelbe Rübe und Lauch und ein Stückchen spanischer Pfeffer. Man dünstet den Kalbskopf langsam weich, hebt ihn aus der Brühe, schneidet ihn in zierliche Stücke, die man von allem Abfall befreit, legt die Fleischstücke in Gläser, übergießt mit der durchgeseihten Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Ist auf folgende Art auf den Tisch zu bringen:

1. Man läßt Butter zergehen und Mehl darin gar werden. Inzwischen hat man das Fleisch im Glase erwärmt. Dann füllt man mit der Brühe auf und kocht eine glatte Sauce, die man

mit einigen Tropfen Würze würzt. Man läßt das Fleisch in der Sauce einmal aufkochen.

2. Man erwärmt das Fleisch im Glase und gießt alle Brühe davon ab (man verbraucht diese anderweitig). Verkühlt werden die Fleischstücke paniert oder in Ausbackteig getaucht und in schwimmendem Fett ausgebacken.

### **Kalbsfüße gedämpft I.**

Kalbsfüße werden geputzt und gebrüht. Dann setzt man sie mit frischgekochter kalter Fleischbrühe aufs Feuer und gibt folgendes hinzu: Salz, Pfefferkörner, Gewürznelken, Zitronenschale, ein Stückchen spanischen Pfeffer und Lorbeerblatt und auf je vier Kalbsfüße ein Weinglas voll Madeira. Dann dünstet man die Füße langsam weich, bis sie sich vom Knochen lösen, übergießt das fest in die Gläser gefüllte Fleisch mit der durchgeseihten Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

### **Kalbsfüße gedämpft II.**

Kalbsfüße werden geputzt und gebrüht und mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht. Dann gibt man folgendes hinzu: Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Gewürznelken, etwas Weißwein und Weinessig, sowie ein Stück Sellerie, gelbe Rübe, Zwiebel und Lauch. Darauf dünstet man die Füße weich, bis sie sich leicht vom Knochen lösen, schneidet sie in hübsche Stücke, legt sie in Gläser, übergießt mit der durchgeseihten Brühe, die man mit etwas Würze schmackhaft macht, und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beide Rezepte sind auf folgende Art auf den Tisch zu bringen:

1. Man erwärmt das Fleisch im Glase. Dann läßt man Butter zergehen und Mehl darin gar werden. Darauf füllt man mit der Brühe auf und kocht eine glatte Sauce, die man mit einigen Tropfen Würze würzt. Man läßt das Fleisch in der Sauce einmal aufkochen.

2. Man erwärmt das Fleisch im Glase und gießt die Brühe zu anderweitigem Gebrauche ab. Verkühlt, werden die Fleischstücke paniert oder in Ausbackteig getaucht und in schwimmendem Fett gebacken.

### **Goulasch von Schweinelenden.**

Schweinelenden werden von allem Abfall befreit und in fingerdicke Scheiben geschnitten. In einem irdenen Topfe oder Dampftopf wird Butter erhitzt und das Fleisch darin gebräunt. Dann gibt man feingeschnittene Zwiebel hinzu (auf ein Filet von 350 g etwa 20 g), streut Salz und Pfeffer über das Fleisch, füllt mit frischgekochter Kalbsknochenbrühe auf und

dämpft das Fleisch weich (es darf aber nicht faserig werden). Darauf füllt man es in Gläser, übergießt es mit der Brühe und sterilisiert.

Beim Gebrauche wird die Sauce von dem erwärmten Fleisch abgegossen und mit Braunmehl oder angerührtem Stärkemehl aufgekocht. Sie muß goldbraun und glänzend aussehen. Nötigenfalls färbt man sie mit etwas gebranntem Zucker oder Fleischextrakt.

### **Gefüllter Weißkohl.**

Ein großer Kopf Weißkohl wird geputzt und die losgelösten Blätter in kochendem Salzwasser abgewellt, damit sie geschmeidig werden (einige Minuten genügen); dann macht man folgende Farce: 1 Pfund recht fettes gehacktes Schweinefleisch wird mit Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel, drei Eiern und einem feingewiegten, vorher geweichten Weißbrot vermischt. Dann schöpft man einen Teil von der Farce mit dem Eßlöffel ab, legt ihn auf ein inzwischen abgetropftes Kohlblatt, rollt dies zusammen, wickelt es in ein zweites Kohlblatt und formt auf diese Weise Rollen, in denen das Fleisch von allen Seiten vom Kohl fest eingepackt ist. Dann umbindet man sie mit ungebleichter Baumwolle (Bindfaden schneidet zu sehr ein), gibt Butter oder gutes Fett in eine Bratpfanne, brät die Rollen von allen Seiten leicht an, gießt frischgekochte Kalbsjus hinzu und dämpft die Rollen gar (etwa zwei Stunden). Dann löst man die Baumwollfäden ab, legt die Rollen in Gläser und sterilisiert sie, ganz mit Brühe bedeckt. Beim Gebrauche wird die erwärmte Brühe mit etwas Stärkemehl verdickt und über die Weißkohlrollen angerichtet.

### **Gedämpftes Schweinefleisch mit Mohrrüben.**

Ein Pfund frisches Schweinefleisch wird mit Wasser und Wurzelwerk, sowie dem nötigen Salz aufs Feuer gebracht und  $\frac{3}{4}$  Stunden lang gedämpft. Ein Pfund große Mohrrüben wird geputzt, in halbfingerlange, fingerdicke Stücke geschnitten und in kochendem Wasser, dem man etwas Natron zusetzt, 10 Minuten lang gekocht. Dann gießt man sie ab, gibt sie zu dem Schweinefleisch und dämpft alles zusammen langsam weich. Man sterilisiert das Gericht 60 Minuten bei 100° und serviert es mit reichlich gehackter Petersilie bestreut.

### **Ochsenherz.**

Ein Ochsenherz wird mit Salz und Pfeffer eingerieben (am besten halbiert), in Butter angebraten, Zwiebel wird hinzugefügt, frischgekochte Kalbsknochenbrühe beigegossen und langsam gar geschmort (etwa 3 Stunden). Dann drückt man es

in Sturzgläser, übergießt mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

#### **Ochsenmilz (farcirt).**

Wird wie Kalbsmilz zubereitet. Mit einer Ochsenmilz werden zwei Sturzgläser gefüllt. Dieselbe muß also geteilt zugenäht werden.

#### **Rouladen von Scheinefleisch.**

Schöne Scheiben aus der Keule werden geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann legt man auf jede Fleischscheibe eine Scheibe durchwachsenen Speck und dreht eine feste Rolle, die man mit Bindfaden umwickelt. Sind alle Rouladen gedreht, so brät man sie in Butter von allen Seiten an, gibt aufgelöste Gallerte und etwas Wasser hinzu, sowie einige Zwiebelscheiben und dämpft die Rouladen langsam gar (zwei bis zweieinhalb Stunden). Dann nimmt man die Fäden sorgfältig ab, legt die Rouladen in Fleischgläser und übergießt sie mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert. Beim Gebrauche wird die Sauce mit Mehl oder Stärkemehl verdickt.

#### **Schweinekotelett (geschmort).**

Die Koteletten werden mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Butter angebraten und, indem man nach und nach kräftige Beinflischbrühe hinzufügt, langsam gar geschmort. Dann drückt man sie (ohne Knochen) in Fleischgläser, übergießt mit der Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche werden die Koteletten im Glase erwärmt. Die Sauce wird abgegossen, mit Stärkemehl aufgekocht, mit Wein oder Zitronensaft gewürzt und über den Koteletten angerichtet.

#### **Gedämpfte Enten.**

Recht fleischige Enten werden vorbereitet, das Klein abgeschlagen und in Butter goldbraun geröstet. Die Enten werden mit Salz eingerieben, dressiert, mit Speck umwickelt und in Butter angebraten; dann gibt man Zwiebel und auf je zwei Enten eine große Tomate hinzu, sowie das Entenklein, etwas Kalbsknochenbrühe und ein Weinglas Madeira, und dünstet die Enten durch. Darauf hebt man sie aus der Sauce, tranchiert sie, gibt sie in Sturzgläser, übergießt mit durchgeseibter Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°. Beim Gebrauche wird das Geflügel im Glase erwärmt. Die Sauce wird mit Mehl oder Stärkemehl gebunden,  $\frac{1}{4}$  Pfund sterilisierte, in Scheiben geschnittene Trüffeln mit der Trüffelbrühe werden in der Sauce aufgekocht, die man über den Geflügelstücken anrichtet.

### Gedämpfte Gänseleber.

Eine Gänseleber wird schnell gewaschen (alles Gallige entfernt) und mit Trüffelstückchen gespickt. Man reibt sie mit Salz ein, umbindet sie mit Speckstückchen, gibt sie in steigende Butter und füllt mit frischgekochter Geflügelbrühe und einem Glas Madeira auf. Dann dünstet man die Leber langsam durch, gibt sie in ein Sturzglas, übergießt mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird die Leber im Glase erwärmt und mit gedämpften Trüffelscheiben garniert.

### Tauben auf Wildbretart.

Tauben werden gerupft und dressiert und fünf Tage lang in folgende Marinade gelegt: Rotwein, Pfefferkörner, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Zwiebelscheiben und ein Zweig Thymian. Die gut gereinigten Köpfe, Hälse, Herzen, Magen und Lebern gibt man mit in die Marinade.

Nach der angegebenen Zeit hebt man die Tauben aus der Marinade, reibt sie mit Salz ein und brät sie in Butter an, gibt etwas frische Zwiebel hinzu und dämpft die Tauben durch, indem man nach und nach die durchgeseibte Marinade hinzugießt. Das Ausgenehmsel gibt man mit an die Sauce und auf je drei Tauben einen zerschlagenen Kalbsfuß. Dann tranchiert man die Tauben in Hälften oder Viertel, packt sie fest in Gläser, übergießt mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche erwärmt man die Tauben, bindet die Sauce mit Stärkemehl oder Mehl, rührt sie mit saurer Sahne und einem Stückchen frischer Butter glatt und richtet sie über den Tauben an.

### Gedämpfte Krammetsvögel I.

Die Krammetsvögel werden mit Salz eingerieben und mit Speck umwickelt. Man gibt Butter in eine Kasserolle, brät die Vögel mit den ausgenommenen Herzen und Lebern leicht an, gießt Madeira hinzu (auf 6 Krammetsvögel ein Weinglas voll), sowie kräftige, frischgekochte Kalbsknochenbrühe, gibt etwas Zwiebel, einige Pfefferkörner und Wacholderbeeren an die Sauce und dämpft die Vögel gar. Dann hebt man sie aus der Brühe, entfernt den Speck, drückt die Krammetsvögel in Sturzgläser, übergießt mit der durchgeseibten Sauce und sterilisiert eine Stunde bei 100°.

Beim Gebrauche werden die Krammetsvögel im Glase erwärmt und mit der Sauce übergossen, die man mit etwas Stärkemehl aufkocht und mit einigen Tropfen Zitronensaft und Würze schärft.

## Gedämpfte Krammetsvögel II.

Die Vögel werden mit Salz eingerieben und mit Speck umwickelt. Dann gibt man Butter in eine Kasserolle, sowie einige Schinkenscheiben und brät die Krammetsvögel nebst Herzen, Lebern und einigen Zwiebelscheiben von allen Seiten an. Darauf gießt man Rotwein hinzu (auf 10 Krammetsvögel ein Wasserglas voll), füllt mit kräftiger brauner Kraftbrühe auf und gibt Wacholderbeeren, Pfefferkörner und auf je 10 Krammetsvögel eine Gewürznelke und entkernte Zitronenscheibe hinzu. Hierauf dämpft man die Vögel gar, hebt sie aus der Sauce, entfernt die Speckscheiben und drückt sie in Sturzgläser. Darauf übergießt man mit der durchgeseihten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche werden die Krammetsvögel im Glase erwärmt und mit der Sauce übergossen, die man mit Stärkemehl und etwas Fleischextrakt aufkocht und mit einigen Tropfen Würze würzt.

## Gedämpfte Rebhühner I.

Alte Rebhühner werden zum Gebrauch vorgerichtet, mit Salz eingerieben und mit Weintraubenblättern umwickelt. Dann brät man sie in Butter an und dämpft sie weich, indem man von Zeit zu Zeit Geflügelkraftbrühe hinzugibt. Hierauf werden die Hühner tranchiert, mit der Sauce übergossen und eine Stunde bei 100° sterilisiert.

Beim Gebrauche kocht man die Sauce auf und verdickt sie mit Stärkemehl.

## Gedämpfte Rebhühner II.

(Verwendung von jährigen Rebhühnern.)

Rebhühner werden dressiert, mit Salz eingerieben, mit Speck umwickelt und in Butter angebraten. Dann gibt man das gut gereinigte Ausgenehmsel hinzu, etwas Zwiebel, auf je vier Rebhühner eine Flasche Rotwein und zwei verhackte Kalbsfüße, sowie zwei Gewürznelken, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und ein Lorbeerblatt. Dann dünstet man die Rebhühner langsam durch, hebt sie aus der Sauce, tranchiert sie und legt sie in Sturzgläser. Die Sauce wird durch ein Haarsieb gegeben, mit einem halben Teelöffel Liebigs Fleischextrakt aufgekocht und über die Rebhühner gegeben, die man 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Beim Gebrauche wird das Geflügel im Glase erwärmt. Die Sauce wird leicht gebunden, mit 6 Tropfen Würze gewürzt und über den Rebhuhnstücken angerichtet.

### **Rebhuhn mit Sauerkraut.**

Man bereitet ein recht schmackhaftes Sauerkraut und füllt vorgewärmte Sturzgläser damit zur Hälfte. Dann stellt man sie im Wasserbade warm. Inzwischen hat man junge Rebhühner gebraten. Man zerlegt dieselben in je vier Teile, legt auf jede Portion Kraut ein tranchiertes Huhn mit dem darum gewickelten Speck, übergießt mit der Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche erwärmt man das Ganze im Glase oder man legt das Rebhuhn, ganz von Kraut umgeben, in eine in Butter ausgestrichene Backschüssel und läßt es im Backofen schnell heiß werden.

### **Rebhuhn mit Wirsing.**

Ein junges Rebhuhn wird gebraten. Ein kleiner Kopf Wirsing wird geputzt und die Blätter in kochendem Wasser, dem man etwas Natron beifügt, halb gar gekocht. Dann läßt man sie auf einem Sieb abtropfen, drückt sie aus, pflückt sie wieder auseinander und bestreut sie mit etwas Salz. Ein Sturzglas wird mit Butter ausgeschmiert, der Wirsing nebst einigen Butterstückchen hineingelegt. Auf denselben legt man das in vier Teile zerlegte Rebhuhn mit dem mitgebratenen Speck, übergießt das Ganze mit der Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Gericht im Glase erwärmt.

### **Gedämpfter Fasan.**

(Verwendung von älteren Fasänen.)

Ein Fasan wird vorgerichtet, dressiert und mit Speck umwickelt. Dann gibt man Butter in eine Bratpfanne, brät den Fasan von allen Seiten an, gibt Zwiebel, die Leber und das Ausgenehmsel, sowie einen frischen zerhackten Kalbsfuß hinzu, gießt frischgekochte Fleischbrühe und ein Weinglas Madeira hinzu und dünstet den Fasan langsam weich. Dann tranchiert man ihn, legt die Fleischstücke in ein Sturzglas, übergießt mit der durchgegebenen Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Fasanenfleisch im Glase erwärmt, die Sauce aufgekocht und leicht gebunden und die Fasanenstücke darin durchgeschwenkt.

### **Gedämpfte Fasänen.**

(Verwendung von älteren Fasänen.)

Zwei Fasänen werden vorgerichtet und dressiert. Dann reibt man sie mit Salz ein, legt sie mit einigen Scheiben Speck und rohem Schinken in eine Kasserolle, in die man Butter ge-

geben hat, brät sie leicht an, gibt Zwiebel, sowie eine Flasche Rotwein hinzu, sowie Pfefferkörner, zwei Gewürznelken, ein Lorbeerblatt und einen Zweig Thymian und dünstet die Fasanen langsam durch. Dann hebt man sie aus der Sauce, tranchiert sie, packt die Fleischstücke recht fest in Sturzgläser, übergießt mit der durchgeseihten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Die Fasanen werden beim Gebrauche im Glase erwärmt, die Sauce aufgekocht, leicht gebunden und über den Fasanenstücken angerichtet.

#### **Kaninchen-Ragout I.**

Die Kaninchen werden gehäutet, die Läufe abgetrennt, der Rücken in mehrere Stücke geschnitten. Das tranig schmeckende Fleisch der Bauchlappen läßt man fort, Leber und Halsstück können mit verwendet werden. Man übergießt die Fleischstücke mit einer kochenden Mischung von Citrovin-Essig und Wasser und läßt sie vier Tage in derselben stehen. Dann hebt man die Fleischstücke heraus, trocknet sie, bestreut sie mit Salz, brät sie in Butter zu goldbrauner Farbe und fügt soviel Kalbsknochenbrühe bei, daß das Fleisch bedeckt ist. Dann fügt man folgendes hinzu: Ein Stück Sellerie, Zwiebel, gelbe Rübe und Lauch und auf je zwei Kaninchen 2 Gewürznelken, 10 Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt. Hierauf dünstet man das Fleisch durch, gibt es in Sturzgläser, übergießt mit der durchgegebenen Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°. Beim Gebrauche wird das Ragout im Glase erwärmt. Die Sauce wird mit Mehl aufgekocht und die Fleischstücke darin erhitzt.

#### **Kaninchen-Ragout II.**

Die nach Angabe vorbereiteten Kaninchen werden vier Tage in der angegebenen Citrovin-Beize gebeizt, dann bringt man sie mit frischgekochter Kalbsknochenbrühe aufs Feuer und kocht sie mit dem nötigen Salz und Wurzelwerk gar. Man gibt das Fleisch in Sturzgläser, übergießt mit der durchgegebenen Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°. Beim Gebrauche wird das Gericht im Glase erwärmt. Dann läßt man Butter zergehen und Mehl darin gar werden, füllt mit der Brühe auf und kocht eine glatte Sauce, in die man, auf ein halbes Liter gerechnet, zwei Eßlöffel feingehackte Gurkenstückchen und 10 Tropfen Würze gibt. In dieser Sauce stellt man das Fleisch bis zum Gebrauche heiß.

#### **Kaninchen-Ragout III.**

Die nach Angabe vorbereiteten Kaninchen werden mit Rotwein übergossen. Dann gibt man folgendes hinzu: Zwiebel-scheiben, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Gewürznelken und

Lorbeerblätter. Man läßt das Fleisch drei Tage in dieser Marinade stehen, siebt diese durch, gibt sie mit Kalbsknochenbrühe aufs Feuer und dünstet die Fleischstücke mit dem nötigen Salz in derselben durch. Dann gibt man sie mit der Brühe in Sturzgläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt. Dann läßt man Butter zergehen und Mehl darin gar werden. Hierauf füllt man mit der Brühe auf und kocht eine glatte Sauce, die man mit einigen Tropfen Würze würzt.

### Kaninchen-Curry.

Ein Kaninchen wird nach Angabe vorbereitet, Kopf und Bauchlappen läßt man fort. Dann gibt man Butter in einen Topf (auf 1 Pfund Fleisch 20 g), bestreut die Fleischstücke mit Salz und brät sie zu goldbrauner Farbe. 120 g Zwiebel wird feingeschnitten und ebenfalls mitgebräunt. Hierauf gießt man soviel Kalbsknochenbrühe hinzu, daß das Fleisch bedeckt ist, und (auf je 1 Pfund Fleisch gerechnet) einen Teelöffel mit in Wasser verrührtem Curry-Pulver sowie zwei feingehobelte, säuerliche Äpfel. Man dünstet dieses Fleisch durch, füllt es mit der Sauce heiß in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°. Beim Gebrauche läßt man etwas Mehl, das man über das erwärmte Gericht stäubt, mit demselben tüchtig durchschmoren.

### Hasenpfeifer.

Man kann den ganzen Hasen nehmen, d. h. Rücken, Hinter- und Vorderläufe, doch sind die Läufe allein am geeignetsten. Das Hasenfleisch wird auf folgende Weise zubereitet: Man teilt die Läufe in schöne Stücke, indem man die Knochen durchhackt; dann legt man sie in einen irdenen Topf oder Steintopf und übergießt sie mit einer leichten Lösung von Essig und Wasser. Eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, zwei Gewürznelken, 10 Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt legt man zwischen die Fleischstücke. Nachdem sie vier Tage in der Brühe gestanden haben, dämpft man sie mit etwas Butter, einem Teil der Brühe und dunkelgefärbter Kalbsknochenbrühe weich. Mit der durch ein Haarsieb gegebenen Sauce übergossen, wird das Hasenfleisch sterilisiert.

Beim Gebrauche wird mit Butter, Braunmehl und der erwärmten Brühe eine glatte, recht gebundene Sauce gerührt, der Hasenpfeifer darin durchgeschwenkt und angerichtet.

### Hasen-Ragout I.

Ein Hase wird in Stücke zerlegt, in einen fest schließenden Topf — am besten in einen Dampftopf — getan, dann gibt man frischgekochte Kalbsknochenbrühe (kalt) hinzu, ein Lor-

beerblatt, eine Gewürznelke, Pfefferkörner und eine Zwiebel und — um eine gute Farbe zu erzielen — etwas gebrannten Zucker und dämpft den Hasen langsam weich (etwa zwei Stunden). Darauf werden die Fleischstücke in Gläser gelegt, mit der durchgeseihten Brühe übergossen und sterilisiert. Beim Gebrauche wird die Sauce mit Braunmehl oder Weizenmehl verdickt, mit frischer Butter (etwa 30 g) glatt gerührt und nach Geschmack einige Löffel Rotwein hinzugesetzt.

### Hasen-Ragout II.

Zwei Hasenhinterläufe und zwei Vorderläufe werden in hübsche Stücke zerteilt. Um die gefährlichen Knochensplitter zu vermeiden, sägt man die Knochen ab. Dann gibt man etwas Butter in einen Dampftopf, legt die mit Salz eingeriebenen Hasenstücke hinein, gibt Zwiebelscheiben und Pfefferkörner hinzu, gießt  $\frac{1}{2}$  Flasche Rotwein, sowie  $\frac{1}{4}$  Liter aufgelöste Gallerte über das Fleisch und dünstet es  $\frac{3}{4}$  Stunden. Hierauf gibt man alles in ein Fleischglas (großes Sturzglas) und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt, Mehleinbrenne (in Butter dunkel gebräuntes Mehl) mit der durch ein Sieb gegebenen Sauce aufgekocht und das Fleisch darin durchgeschwenkt.

### Reh-Goulasch.

Das Fleisch aus der Keule wird in zweifingerbreite, halbfingerlange Stücke geschnitten. Man brät sie in Butter von allen Seiten an, fügt feingeschnittene Zwiebel hinzu, sowie Salz und Pfeffer, füllt mit Kalbsknochenbrühe auf und dämpft das Fleisch zwei Stunden. Dann füllt man es in Gläser und sterilisiert eine Stunde bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche wird die Sauce von dem erwärmten Fleisch abgossen, mit Mehl oder Stärkemehl aufgekocht und das Fleisch darin durchgeschwenkt.

### Reh-Ragout.

Ein Rehblatt wird ausgebeint und in halbfingerlange und zweifingerbreite Stücke geschnitten. Dann brät man dieselben in Butter von allen Seiten braun, streut Salz und Pfeffer über das Fleisch, gibt feingeschnittene Zwiebel hinzu (nach Geschmack mehr oder weniger), gießt Kalbsknochenbrühe an das Fleisch und dämpft es langsam  $1\frac{1}{2}$  Stunden. Hiernach füllt man es in ein Sturzglas und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ . Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt. Mehl wird in Butter gar gemacht, mit der abgossenen Sauce aufgekocht und das Ragout darin durchgeschwenkt. Sollte es nicht

die gewünschte goldbraune Färbung haben, so hilft man mit Zuckerfarbe nach.

### Reh-Rouladen I.

Aus einer Rehkeule werden schöne Scheiben geschnitten, die man mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einem Stück feingeschnittenem Speck belegt und zusammenrollt. Dann brät man die Rouladen in Butter goldbraun, gibt feingeschnittene Zwiebel hinzu und dämpft das Fleisch unter Hinzugabe von Bouillon oder Kalbsknochenbrühe zwei Stunden. Hiernach füllt man die Rouladen in Gläser und sterilisiert sie eine Stunde bei 100°.

Beim Gebrauche werden die Rouladen im Glase erwärmt. Die Sauce wird abgegossen, mit Stärke und saurer Sahne aufgekocht und die Rouladen tüchtig darin durchgeschwenkt.

### Reh-Rouladen II.

Aus einer Rehkeule werden schöne Scheiben geschnitten, die man mit Salz und Pfeffer bestreut und mit folgender Farce bestreicht.  $\frac{1}{2}$  Pfund fettes, gehacktes Schweinefleisch wird mit Salz, Pfeffer und einem Ei, sowie einigen gehackten Morcheln oder Trüffeln vermischt.

Man rollt die Rouladen, brät sie in Butter goldbraun, gibt feingeschnittene Zwiebel hinzu und dämpft das Fleisch unter Hinzugabe von Bouillon oder Kalbsknochenbrühe 2 Stunden. Dann füllt man die Rouladen in Gläser und sterilisiert eine Stunde bei 100°.

Beim Gebrauche werden die Rouladen im Glase erwärmt. Die Sauce wird abgegossen, mit Stärkemehl und etwas Madeira aufgekocht, mit einigen Tropfen Würze gewürzt und die Rouladen tüchtig darin durchgeschwenkt.

### Renntier-Ragout I.

Fleisch vom Renntierbug wird in halbfingerlange, zweifingerbreite Stücke geschnitten. Dann gibt man die Fleischstücke mit frischgekochter Kalbsknochenbrühe aufs Feuer, gibt ein Stück Selerie, Zwiebel, gelbe Rübe und Lauch hinzu, sowie ein Stückchen Paprikaschote und dünstet das Fleisch durch (nicht zu weich). Hiernach füllt man es in Sturzgläser, übergießt es mit der durchgegebenen Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt. Darauf läßt man Mehl in Butter gar werden, füllt mit der Brühe auf und kocht eine glatte Sauce, die man mit einem Weinglas Madeira (auf  $\frac{3}{4}$  Liter Sauce gerechnet) und einigen Tropfen Würze würtzt. In dieser schwenkt man das Fleisch tüchtig durch und stellt es bis zum Servieren im Wasserbad heiß.

### Renntier-Ragout II.

Fleisch vom Renntierbug wird in halbfingerlange, zweifingerbreite Stücke geschnitten. Man brät dieselben in Butter von allen Seiten an, streut Salz über das Fleisch und gibt Zwiebel, ein Stück Mohrrübe und Sellerie hinzu. Das Gemüse röstet man ebenfalls leicht an, füllt mit Kalbsknochenbrühe auf und gibt einige Pfefferkörner hinzu (auf zwei Pfund gerechnet), eine Gewürznelke, ein Lorbeerblatt und ein Glas Rotwein und dünstet das Fleisch durch. Dann gibt man es in Sturzgläser, übergießt es mit der durchgegebenen Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt. Hier-nach läßt man Mehl in Butter gar werden, füllt mit der abge-gossenen Brühe auf und kocht eine glatte Sauce, die man mit gebranntem Zucker färbt und mit einigen Tropfen Würze würzt. In dieser Sauce schwenkt man das Fleisch durch und stellt es bis zum Servieren im Wasserbade heiß.

### Renntier-Goulasch.

Fleisch vom Bug wird in zweifingerbreite, halbfingerlange Stücke geschnitten. Man brät sie in Butter von allen Seiten an und röstet feingeschnittene Zwiebel mit braun. Dann bestreut man die Fleischstücke mit Salz und Pfeffer, gibt etwas Zucker-couleur und frischgekochte Kalbsknochenbrühe hinzu und dünstet das Fleisch langsam durch, etwa 1½—2 Stunden (nicht zu weich!). Dann füllt man das Goulasch fest in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Fleisch kalt aus dem Glase ge-nommen und mit angerührtem Mehl oder Stärkemehl auf-gekocht.

### Renntier-Curry.

Fleisch vom Bug wird in zweifingerbreite, halbfingerlange Stücke geschnitten. Dann röstet man die Fleischstücke in Butter goldbraun, gibt (auf 1 Pfund Fleisch gerechnet) 70 g feingeschnittene Zwiebel und zwei geschälte und gevierteilte Äpfel hinzu und füllt mit frischgekochter Kalbsknochenbrühe auf. Dann gibt man das nötige Salz und einen Teelöffel mit kaltem Wasser verrührtes Curry-Pulver an das Fleisch und dünstet es langsam durch (1½—2 Stunden). In Gläser gefüllt, wird das Curry 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Beim Gebrauche wird das Fleisch aus dem Glase ge-nommen, mit Stärke- oder Weizenmehl leicht gebunden und mit einigen Tropfen Würze gewürzt.

Das Curry muß sehr kräftig schmecken. Man serviert das Gericht mit trocken gekochtem Reis.

### Wildschweinskeule (gedämpft).

Stücke aus der Wildschweinskeule werden der Größe der Sturzgläser entsprechend zurechtgeschnitten und mit Salz eingerieben. Dann gibt man Speckscheiben in eine Kasserolle, legt das Fleisch darauf, gießt (auf 3 Pfund Fleisch gerechnet)  $\frac{1}{8}$  Liter Weinessig und  $\frac{1}{2}$  Liter Weißwein über das Fleisch, füllt mit frischgekochter Kalbsknochenbrühe auf und gibt folgendes hinzu: Zwei große Zwiebeln, einen halben Selleriekopf, eine große gelbe Rübe, zwei Gewürznelken, ein Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, einen Zweig Esdragon-Majoran und Thymian und dünstet das Fleisch langsam durch. Dann gibt man es in Gläser, übergießt mit der durchgegebenen Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt, die Sauce wird mit Mehl verdickt, mit einem Stückchen frischer Butter und feingehackten Gurkenstückchen (Essiggurken) aufgekocht und mit einigen Tropfen Würze gewürzt. Die Sauce wird über dem feinranchierten Fleisch angerichtet.

### Wildschweins-Rouladen.

Aus einer Wildschweinskeule werden schöne Scheiben geschnitten, die man mit Salz, Pfeffer, etwas Majoran und Thymian bestreut, mit einem Stück feingeschnittenem Speck belegt und zusammenrollt. Man brät die Rouladen in Butter von allen Seiten braun, gibt Sellerie, Zwiebel und Lauch hinzu und füllt mit frischgekochter Kalbfleischbrühe und Rotwein auf (auf 2 Pfund Rouladen  $\frac{1}{4}$  Liter Rotwein). Dann gibt man folgendes Gewürz hinzu: Pfefferkörner, Gewürznelken, Lorbeerblatt, Zitronenschale, Wacholderbeeren, und dünstet die Rouladen langsam durch. Darauf legt man sie in Sturzgläser, übergießt sie mit der durchgegebenen Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt; die Sauce wird mit Mehl oder Stärkemehl gebunden und die Rouladen darin durchgeschwenkt.

### Wildschweins-Ragout I.

Fleisch vom Wildschweinsbug wird in halbfingerlange, zweifingerbreite Stücke geschnitten. Diese brät man in Butter goldbraun, streut Salz über das Fleisch, gibt ein Stück Sellerie, Zwiebel, Mohrrübe und Lauch hinzu, röstet das Gemüse ebenfalls leicht an, füllt mit halb Rotwein, halb Kalbsknochenbrühe nach und gibt Gewürznelken, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt an das Fleisch. Dann dünstet man das Fleisch langsam durch, füllt es in Gläser, übergießt es mit der durchgesiebten Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

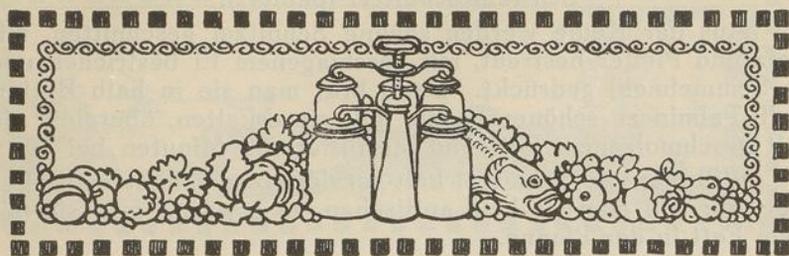
Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt. Dann läßt man Mehl in Butter gar werden, füllt mit der abgegossenen Brühe auf und kocht eine glatte Sauce, die man mit gebranntem Zucker färbt. In dieser Sauce schwenkt man das Fleisch durch und stellt es bis zum Servieren im Wasserbade heiß.

### Wildschweins-Ragout II.

Das Bauch- und Brustfleisch wird von allem Abfall befreit, in gleichmäßige Stücke geteilt und aufs Feuer gebracht. Man gibt kaltes Wasser hinzu,  $\frac{1}{4}$  Liter nach Vorschrift verdünnten Citrovin-Essig, Wacholderbeeren, ein Lorbeerblatt, zwei Gewürznelken, die Schale einer halben Zitrone, ein Stück Sellerie, gelbe Rübe und Lauch und das nötige Salz, und dünstet das Fleisch langsam durch. Dann legt man es in die Gläser, übergießt es mit der durchgeseihten Sauce und sterilisiert 60 Min. bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt. Darauf läßt man Mehl in Butter gar werden, füllt mit der abgegossenen Brühe auf und kocht eine glatte Sauce, die man mit gebranntem Zucker färbt und mit einem Eßlöffel Soja und einigen Tropfen Würze würzt.





## VI. Paniertes.

### Kalbskoteletten (paniert).

Die geschlossenen Koteletten sind die besten. Man hackt, um sie besser in die Gläser füllen zu können, die Knochen ab. Dann salzt und pfeffert man die Koteletten, bestreicht sie mit zerschlagenem Ei, drückt sie in Semmelmehl und brät sie in halb Butter und<sup>1</sup> halb Palmin zu schöner goldgelber Farbe. Hierauf läßt man sie verkühlen, drückt sie in Gläser, übergießt mit geschmolzenem Palmin und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Will man die Koteletten kalt auftischen, so kratzt man alles Fett vorsichtig ab. Will man sie heiß servieren, so brät man sie mit dem Fett in der Pfanne.

### Kalbsschnitzel (paniert).

Aus der Keule werden schöne Schnitzel geschnitten, die man salzt und pfeffert, mit zerschlagenem Ei bestreicht und in Semmelmehl umwendet. Man brät sie in halb Fett, halb Butter zu schöner goldgelber Farbe und verfährt wie bei Koteletten.

### Schweinekotelett (paniert).

Die Koteletten werden geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben. (Die Knochen hackt man ab.) Die Koteletten werden mit geschlagenem Ei bestrichen, in Semmelmehl gedrückt und in halb Butter, halb Fett zu schöner goldgelber Farbe gebraten. Dann läßt man sie verkühlen, drückt sie in Fleischgläser, übergießt sie mit geschmolzenem Palmin und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

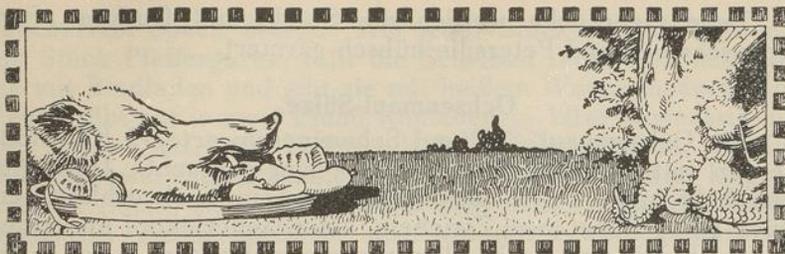
Will man die Koteletten kalt auftischen, so schabt man vorsichtig alles Fett ab. Will man sie heiß servieren, so brät man sie mit dem Fett in der Pfanne.

### Schweineschnitzel (paniert).

Aus der Keule werden schöne Schnitzel geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit geschlagenem Ei bestrichen und in Semmelmehl gedrückt. Dann brät man sie in halb Butter, halb Palmin zu schöner Farbe, läßt sie erkalten, übergießt sie mit geschmolzenem Fett und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Will man die Schnitzel kalt servieren, so schabt man alles Fett ab; will man sie heiß auftischen, so erwärmt man sie mit dem Fett in der Pfanne.





## VII. Fleisch in klarer Gallerte.

### Ochsenfleisch in Gelee.

Ein saftiges Stück Fleisch wird der Größe eines Sturzglases genau angepaßt, von Fett und Abfall befreit und mit Salz eingerieben. Inzwischen hat man drei Kalbsfüße mit 3 Liter Wasser und  $\frac{1}{4}$  Liter scharfem Essig zum Kochen gebracht. In diese Brühe gibt man das Ochsenfleisch und fügt etwas Salz, Suppenkraut, einige gebräunte Zwiebelscheiben, sowie folgendes Gewürz bei: 12 Pfefferkörner, 2 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter und 12 Wacholderbeeren. Dann gibt man noch einen Teelöffel Liebigs Fleischextrakt an die Brühe und siedet das Fleisch  $1\frac{1}{4}$  Stunde. Hiernach hebt man es aus der Brühe, preßt es in ein Sturzglas und läßt es bis zum folgenden Tage in einer Essigmarinade stehen. Die Kalbsfüße werden vier Stunden lang langsam weitergekocht. Darauf gibt man die Brühe durch ein Sieb und läßt sie erstarren. Am anderen Tage hebt man alles Fett ab, erwärmt die Gallerte, würzt sie mit einem Teelöffel Würze, klärt mit 4 Eiweißen und  $\frac{1}{8}$  Liter nach Vorschrift verdünntem Citrovin-Essig und gießt die Brühe durch ein Tuch. Man gibt sie über das Fleisch, von dem man die Marinade abgossen hat, und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

### Ochsenchwanz in Gelee.

Ein gebrühter Ochsenchwanz wird in Stücke geschnitten und mit reichlich Wasser bedeckt aufs Feuer gebracht. Dann gibt man folgendes hinzu: Salz, Pfefferkörner, Gewürznelken, ein Lorbeerblatt, ein Stück Sellerie, gelbe Rübe und Lauch, einige gebräunte Zwiebelschalen, ein halbes Weinglas voll Zitronensaft und ein Glas Weißwein. Hiernach kocht man die Fleischstücke langsam vier Stunden. Man nimmt sie aus der Brühe, schwenkt sie ab, übergießt mit der entfetteten, durchgeseihten Brühe, die man mit einigen Tropfen Würze gewürzt hat, und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche werden die Stücke mit Gurken-, Rotrübenscheiben und Petersilie hübsch garniert.

#### **Ochsenmaul-Sülze.**

Ein Ochsenmaul, 2 Pfund Schweineschwarte, 3 Kalbsfüße werden mit reichlich Wasser aufs Feuer gebracht. Dann gibt man Salz hinzu, zwei Gewürznelken, ein Lorbeerblatt, ein Stück gelbe Rübe, zwei Zwiebeln, einen Selleriekopf und einen Stengel Lauch und kocht alles zusammen langsam weich. Die Schwarten sind zuerst durch; man muß darauf achten, daß sie nicht zu weich werden. Ist das Ochsenmaul aus der Brühe genommen, so kocht man diese mit den Füßen zwei Stunden weiter, gießt sie durch ein Sieb und läßt sie erstarren. Am anderen Tage schabt man alles Fett ab, klärt die Brühe mit 6 Eiweiß und  $\frac{1}{4}$  Liter Esdragonessig, salzt sie, wenn nötig, nach und würzt mit etwas Würze. Schwarten und Ochsenmaul werden in feine Streifchen geschnitten, mit  $\frac{1}{2}$  Liter feingehackten Essiggurken vermischt. Hiernach gibt man alles recht fest in Sturzgläser, übergießt mit der Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

#### **Feine Zungensülze mit Trüffeln.**

Eine frischgekochte, gepökelte Ochsenzunge, ein Pfund sterilisierte Trüffeln, Madeira-Gallerte. Die Zunge wird von Haut und Abfall befreit, verkühlt und in große Würfel geschnitten. Die Trüffeln werden in Wasser abgeschwenkt und ebenfalls in große Würfel geschnitten. Dann mischt man Fleisch und Trüffelstücke gut durcheinander, füllt sie recht fest in Sturzgläser, übergießt mit Madeira-Gallerte und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

#### **Rindslende in Madeira-Gelee.**

Eine Rindslende wird gehäutet, mit Salz und Pastetengewürz eingerieben, mit Trüffelstiftchen durchgespickt und mit Fleischbrühe (Gallertbrühe, die mehrere Stunden gekocht hat) und  $\frac{1}{8}$  Liter Madeira durchgedünstet; ein Stück Sellerie, Zwiebel und gelbe Rübe fügt man hinzu. Fließt beim Hineinstecken in das Fleisch kein Blut mehr aus demselben, so hebt man es aus der Brühe, die man zur Gallertbrühe zurückgießt, und schlägt es in ein mit Weißwein getränktes Tuch. Man läßt es bis zum Gebrauche an einem kühlen Orte stehen, gibt die Lende in großen Stücken oder in Scheiben geschnitten in Sturzgläser, übergießt mit der Gallertbrühe und sterilisiert 60 Min. bei  $100^{\circ}$ .

#### **Rindsroulade in Gelee.**

Zartes Rindfleisch wird in handgroße Scheiben geschnitten, die man mit Salz einreibt und mit einer Scheibe ge-

räuchertem Speck belegt. Auf jedes Stück Fleisch legt man ein Stück Pfeffergurke, rollt die Scheiben recht fest, umbindet sie mit Bindfaden und gibt sie mit heißem Wasser bedeckt aufs Feuer, gibt auf je zwei Pfund Rouladen  $\frac{1}{4}$  Liter Weinessig hinzu, sowie Salz, ein Lorbeerblatt, Zwiebelscheiben, Pfefferkörner, zwei Gewürznelken, und läßt die Rouladen langsam kochen (nicht zu weich). Dann hebt man sie aus der Brühe, vermischt diese, nachdem man sie mit Eiweiß geklärt und durch ein Tuch gegeben hat, mit Schwartengallerte (auf  $\frac{1}{3}$  geklärte Brühe  $\frac{2}{3}$  Schwartengallerte), würzt die Brühe mit einigen Tropfen Würze und gießt sie über die Rouladen, die man von den Fäden befreit und fest in Sturzgläser gepackt hat. Die Rouladen werden 60 Minuten bei  $100^\circ$  sterilisiert.

Beim Gebrauche werden die Rouladen mit einem scharfen Messer fein aufgeschnitten und mit Gurkenscheiben und der gehackten Gallerte garniert.

### Hirn in Gelee.

Hirn wird gewässert, gehäutet und abgekocht und einige Stunden in kaltes Essigwasser gelegt. Dann schneidet man es in Scheiben, legt es in Sturzgläser, übergießt es mit aufgelöster Schwartengallerte und sterilisiert es 60 Min. bei  $100^\circ$ .

Man serviert es mit Mayonnaise oder Sauce diable.

### Kalbskopf in Gelee.

Ein gut gereinigter Kalbskopf wird einige Stunden gewässert. Dann entfernt man allen Abfall im Innern des Kopfes, trocknet ihn nach nochmaligem Waschen gut ab und reibt die Innenseite tüchtig mit Salz, Pfeffer und Majoran ein und bestreut den Kalbskopf dicht mit feingehackten Pfeffergurken. Dann rollt man das Fleisch fest zusammen, umwickelt es mit Bindfaden, reibt die Fleischrolle mit Salz ein und gibt sie mit zwei Kalbsfüßen und  $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig, reichlich mit kaltem Wasser bedeckt, aufs Feuer. Hierauf gibt man folgendes hinzu: Salz, Pfefferkörner, zwei Gewürznelken, zwei Lorbeerblätter, einen Zweig Thymian, ein Stück Sellerie, gelbe Rübe, Zwiebel und Lauch, und kocht den Kalbskopf, bis er sich durchstechen läßt. Darauf hebt man das Fleisch aus der Brühe und beschwert es. Die Brühe kocht man noch eine Stunde lang ein, gibt sie durch ein Haarsieb und läßt sie erstarren. Am anderen Tage hebt man das Fett ab, klärt die Brühe mit dem zu Schnee geschlagenen Weißen von drei Eiern und  $\frac{1}{4}$  Liter Weißwein und gibt sie durch ein Barchenttuch. Dann löst man die Fäden von dem Kalbskopf, schneidet ihn in feine Scheiben, drückt sie ganz fest in die Gläser, übergießt mit der Brühe, die man mit einem Teelöffel Würze gewürzt hat und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^\circ$ .

Die Kalbskopfscheiben werden mit kleinen Gurkenfächern und gehacktem Gelee garniert und mit Remouladensauce oder Senfsauce serviert.

### Kalbsbrust in Gelee.

6½ Pfund Kalbsbrust wird in zweifingerbreite, fingerlange Stücke zerteilt. Acht Kalbsfüße werden gewässert und mit 6 Liter Wasser aufs Feuer gebracht. Dann gießt man ½ Liter Weinessig und ½ Liter Weißwein hinzu, gibt Salz in die Brühe und schäumt diese ab. Nach zwei Stunden gibt man zwei Gewürznelken, Pfefferkörner, zwei Lorbeerblätter, ein Stück Sellerie, Zwiebel, gelbe Rübe und Lauch an die Brühe, sowie die Fleischstücke, die man etwa eine Stunde mitkocht (ja nicht zu weich), aus der Brühe hebt und wieder zur Seite stellt. Dann kocht man die Brühe 3 Stunden langsam weiter, gießt sie durch ein Sieb und läßt sie erstarren. Am anderen Tage hebt man alles Fett ab, läßt die Gallerte warm werden, salzt sie, wenn nötig, nach, würzt mit einem halben Teelöffel Würze und klärt mit dem zu Schnee geschlagenen Weißen und der Schale von vier Eiern. Die Fleischstücke werden in heißem Wasser schnell abgeschwenkt, mit der durch ein Tuch gegebenen Gallertbrühe übergossen und 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

### Resteverwertung.

Die Kalbsfüße werden in feine Streifchen geschnitten und mit Salz, Pfeffer, Zwiebel, Senf, einem gehackten Hering, Essig und Oel zu einem pikanten Salat zurechtgemacht, den man mehrere Stunden durchziehen läßt.

### Kalbsrouladen in Gelee.

Kalbfleisch aus der Keule wird in schöne Scheiben geschnitten, die man mit Salz einreibt und mit einer Scheibe geräuchertem Speck belegt. Man rollt die Scheiben recht fest, umbindet sie mit Bindfaden, gibt sie mit heißem Wasser bedeckt aufs Feuer, gibt (auf zwei Pfund Rouladen gerechnet) ¼ Liter Weinessig hinzu, sowie Salz, ein Lorbeerblatt, Zwiebel-scheiben, Pfefferkörner, zwei Gewürznelken und läßt die Rouladen langsam kochen (nicht zu weich). Dann hebt man sie aus der Brühe, vermischt diese, nachdem man sie mit Eiweiß geklärt und durch ein Tuch gegeben hat, mit Schwartengallerte (auf ⅓ geklärte Brühe ⅔ Schwartengallerte), würzt die Brühe mit einigen Tropfen Würze und gießt sie über die Rouladen, die man von den Fäden befreit und in Sturzgläser fest gepackt hat. Die Rouladen werden 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Beim Gebrauche werden die Rouladen mit einem scharfen Messer fein aufgeschnitten und mit der feingehackten Gallerte garniert.

### **Gepökelte Zungenscheiben in Gelee.**

Gepökelte Kalbszunge wird in Scheiben geschnitten, in Gläser 6B oder C gelegt und mit Fleisch- oder Kraftgelee übergossen und 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

### **Gebeizte Kalbszungen in Gelee.**

Frische Kalbszungen werden tüchtig gewaschen, von Schlund und Abfall befreit und acht Tage lang in folgende Beize gelegt: Weißwein soviel, daß die Zungen bedeckt sind; in denselben gibt man Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Gewürznelken, Lorbeerblatt und Zwiebelscheiben. Nach dieser Zeit hebt man die Zungen aus der Brühe, reibt sie mit Salz ein, gibt sie in der durchgeseihten Brühe aufs Feuer und fügt ein Stück Sellerie, Zwiebel, gelbe Rübe und Lauch hinzu. Wenn die Zungen gar sind (nicht zu weich!), werden sie abgezogen und ganz oder der Länge nach durchgeschnitten in Sturzgläser gebracht. Die Brühe wird geklärt, mit Schwartengallerte vermischt (auf  $\frac{1}{3}$  Brühe  $\frac{2}{3}$  Schwartengallerte). Dann gießt man sie über die Zungen und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

### **Kalbszungen in Gelee.**

Gepökelte Kalbszungen werden abgekocht, von Haut und Abfall befreit und heiß in vorgewärmte Sturzgläser gelegt (man legt sie rund), dann übergießt man die Zungen mit heißer Gallertbrühe (nach Belieben fein oder weniger fein) und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

### **Kalbfleisch als Salm.**

Ein Stück Fricandeau wird der Größe eines  $1\frac{1}{3}$  Liter-Glases angepaßt und folgendermaßen vorbereitet: Man reibt es fest mit Salpeter ein, dann mit Salz und legt es vier Tage lang in folgende Marinade: Weinessig mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Gewürznelken, Zwiebelscheiben und Wacholderbeeren. Dann nimmt man das Fleisch aus der Brühe und siedet es in der Marinade, die man mit Salzwasser verdünnt, weich. Hierauf schwenkt man das Fleisch in klarem Wasser ab, übergießt es mit Schwartengallerte und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Fleisch aufgeschnitten und mit Sauce diable oder Remouladensauce serviert. Man garniert es mit harten Eiern, Petersiliensträußchen und der gehackten Gallerte.

### **Kleine Gelees aus Kalbfleisch und Hummer.**

Kalbfleisch aus der Keule wird gekocht (in kurzer, kräftiger Brühe mit allen Suppengemüsen), dann verkühlt und

würfelig geschnitten. Sterilisierter Hummer wird auf ein Sieb abgessen, in kaltem Wasser abgeschwenkt und gut abgetropft. Dann zerpfückt man den Hummer in gleichmäßige Stückchen, füllt ihn lagenweise mit dem Kalbfleisch in Painingläser, übergießt mit Weißwein- oder Citrovin-Gallerte und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

#### Gefüllte Kalbsbrust in Gelee.

Die Brust von einem jungen Kalb wird zum Füllen vorsichtig gelüftet, dann blanchiert man sie in heißem Wasser und richtet folgende Farce: Halb fettes Schweinefleisch, halb Kalbfleisch wird durch die Fleischmaschine getrieben (mehrere Male, bis die Masse ganz fein ist). Dann vermischt man das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian und gibt auf ein Pfund gemahlenes Fleisch vier gewiegte Trüffeln, 25 g feingewiegte Pistazien und zwei gekochte, würfelig geschnittene Kalbspökellungen hinzu. Dann füllt man die Kalbsbrust (nicht zu hoch, damit sie nicht platzt), näht sie zu, bindet sie lose in einem Leinentuch ein und kocht sie in Gallertbrühe gar. Die Brühe kommt in den Gallerttopf zurück, die Kalbsbrust bleibt im Tuch an einem kühlen Ort bis zum Gebrauche stehen. Am anderen Tage schneidet man die Kalbsbrust in dicke Stücke, die in  $\frac{3}{4}$  Liter - Sturzgläser passen, übergießt mit Weißwein-Gallertbrühe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

#### Getrüffelte Leberpastete in Madeira-Gelee.

1 $\frac{1}{2}$  Pfund Kalbsleber,  $\frac{3}{4}$  Pfund frisches Schweinefleisch, 300 g Speck, drei Eier, Gewürz,  $\frac{1}{2}$  Pfund sterilisierte Trüffeln, Madeira-Gallerte. Die gehäutete Leber, das Schweinefleisch und der eine halbe Stunde gekochte, wieder verkühlte Speck werden durch die Fleischmaschine getrieben und mit Salz, Pastetengewürz, den mit Madeira verschlagenen Eiern und fein geschnittenen Trüffeln tüchtig durchgearbeitet. Dann gibt man die Masse in Sturzgläser, sterilisiert 2 Stunden bei 100°, öffnet die Gläser und gießt alle Brühe von den Pasteten ab (dieselbe verwertet man anderweitig) und gibt heiße Madeira-Gallertbrühe über die Pasteten, die man eine halbe Stunde weiter sterilisiert.

#### Kalbskoteletten in Aspik.

Kalbskoteletten werden zurechtgeputzt; die Knochen schlägt man ab, reibt die Koteletten mit Salz ein und dämpft sie mit frischer Fleischbrühe weich. Dann schmeckt man sie ab, füllt sie in Sturzgläser, übergießt sie mit flüssiger Gallerte (nach Geschmack mehr oder minder fein) und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Gallerte 1: Schwarten - Gallerte (siehe Rezept) mit guter Fleischbrühe gemischt.

Gallerte 1a: Zwei Pfund Kalbbeinflisch, zwei Pfund Ochsenbeinflisch, drei Kalbsfüße werden mit 6 Liter Wasser und dem nötigen Gewürz und Suppenkraut 7 Stunden lang gekocht. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, läßt sie erstarren, entfettet sie, klärt sie und würzt sie mit einem Weinglas Madeira und 10 Tropfen Würze und gießt sie über die Kotelettes.

#### Kräftiges Kalbfleischgelee (4 Personen).

Die Haxe einer schweren, etwa 14pfündigen Kalbskeule wird abgeschlagen, in kochendem Wasser gebrüht und mit etwas Zwiebel, Sellerie, Mohrrübe und Lauch in zwei Liter Wasser aufgesetzt. Man fügt etwas Salz hinzu und kocht das Kalbfleisch weich. Dann wird es vom Knochen gelöst und erkaltet in feine Würfel geschnitten. Die Knochen gibt man wieder in die Brühe und kocht diese ein, bis sie etwa  $\frac{3}{8}$  Liter mißt. Durch ein Haarsieb gegeben, wird die Brühe nochmals zum Kochen gebracht und auf folgende Weise geklärt: Zwei ganze Eier oder drei Eiweiß werden mit dem Schneebeesen in dieselbe hineingeschlagen, mit aufgekocht, dann wird die Brühe zur Seite gestellt — am besten in den warmen Backofen —, bis sie vollständig klar und von dem geronnenen Ei getrennt ist. Sie wird durch ein Tuch gegeben und mit Salz und Würze gewürzt, mit den Fleischwürfeln in das Sturzglas gefüllt und, nachdem sie ganz steif erkaltet ist, bei 100° 60 Minuten sterilisiert.

#### Schweinsrouladen in Gelee.

Schweinefleisch aus der Keule wird in schöne Scheiben geschnitten, die man mit Salz einreibt und mit einer Scheibe geräuchertem Speck belegt. Man rollt die Scheiben recht fest, umbindet sie mit Bindfaden, gibt sie mit heißem Wasser bedeckt aufs Feuer, gibt, auf zwei Pfund Rouladen gerechnet,  $\frac{1}{4}$  Liter Weinessig hinzu, sowie Salz, ein Lorbeerblatt, Zwiebelscheiben, Pfefferkörner, zwei Gewürznelken, und läßt die Rouladen langsam kochen (nicht zu weich). Dann hebt man sie aus der Brühe, vermischt diese, nachdem man sie mit Eiweiß geklärt und durch ein Tuch gegeben hat, mit Schwartengallerte, würzt die Brühe mit einigen Tropfen Würze und gießt sie über die Rouladen, die man von Fäden befreit und fest in Sturzgläser gepackt hat. Die Rouladen werden 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Beim Gebrauche werden die Rouladen mit einem scharfen Messer fein aufgeschnitten und mit der gehackten Gallerte garniert.

### Schweinelenden in Gelee.

Schweinelenden werden vier Tage lang in Pökelbrühe gelegt. Dann befreit man sie von Haut und Abfall und dünstet sie in Gallertbrühe durch. Verköhlt werden die Schweinelenden in halbfingerbreite Scheiben geschnitten, mit Citrovin-Gallerte übergossen und 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

### Kaninchen in Gelee.

Die Hinterläufe von mehreren Kaninchen werden mit Wasser bedeckt aufs Feuer gebracht. Dann gibt man außer dem nötigen Salz folgendes hinzu: Soviel Citrovin-Essig, daß die Brühe gut säuerlich schmeckt, ein Stück Sellerie, gelbe Rübe und Lauch und einige Zwiebelscheiben (auf sechs Hinterläufe gerechnet), 10 Pfefferkörner, zwei Gewürznelken und ein Lorbeerblatt. Man kocht die Läufe gar (ja nicht zu weich), hebt sie aus der Brühe und stellt sie zur Seite. Die Brühe wird durch ein Haarsieb gegeben und geklärt, dann vermischt man sie mit Schwartengallerte. Die Läufe werden mit der Geflügelschere einmal durchteilt, schnell in kaltem Wasser abgeschwenkt und in die Gläser gepackt. Die Gallertbrühe muß gut säuerlich schmecken, nötigenfalls hilft man mit etwas Citrovin-Essig nach; man würzt sie mit einigen Tropfen Würze, gießt die Gallertbrühe über das Fleisch und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

### Hasenfleisch in Gelee I.

$\frac{3}{4}$  Liter Wasser und  $\frac{1}{2}$  Liter Citrovin-Essig werden zum Kochen gebracht und die Hinterläufe und der Rücken eines Hasen in die Brühe gegeben. Dann fügt man Salz, Sellerie, Zwiebel, Mohrrüben, Lauch und ein Lorbeerblatt nebst Pfefferkörnern hinzu und kocht den Hasen gar. Hierauf löst man das Fleisch von den Knochen und gibt diese in die Brühe zurück. Nach einer Stunde siebt man die Brühe durch und stellt sie kalt. Am anderen Tage schneidet man das Fleisch in schöne Scheiben und legt es in ein Sturzglas. Die Brühe wird erwärmt, mit einem Ei geklärt, mit  $\frac{1}{4}$  Liter Schwartengallerte oder mit Gelatine vermischt, mit Fleischextrakt (einen halben Teelöffel voll) gefärbt und mit 6 Tropfen Würze gewürzt. Darauf gießt man sie über die Fleischstücke und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Weniger schöne Fleischstückchen verwendet man zu Fleischpudding (siehe Rezept).

### Hasenfleisch in Gelee II (8—10 Personen).

Hasenbratenreste werden in feine Würfel geschnitten. Mit aufgelöster Gallertbrühe in Sturzgläser gefüllt, sterilisiert man das Fleisch 60 Minuten bei 100°.

### Hasenrücken in Kraftgelee.

Das Hasenrückenfleisch wird, wenn es durchgebraten, mit einem scharfen Messer von den Knochen gelöst. Dann schneidet man es in schöne Stücke (nicht Scheiben), stellt diese in Gläser und übergießt sie mit folgender Brühe: Schwartengallerte wird aufgelöst, auf ein Viertelliter aufgelöste Gallerte rechnet man ein Viertelliter Wasser, das mit einem Teelöffel Liebigs Fleischextrakt aufgekocht und mit sechs Tropfen Würze gewürzt wird.

Sterilisationsdauer: 60 Minuten bei 100°.

### Hirschkalbskeule in Gelee.

Eine Hirschkalbskeule wird gehäutet und vier Tage lang in folgende Marinade gelegt: Halb Citrovin-Essig, halb Wasser, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, drei Gewürznelken, zwei Lorbeerblätter und einige Zitronenscheiben, aus denen die Kerne entfernt sind.

Dann gibt man in einen großen Bräter, in welchen die Keule paßt, folgendes: 1 Pfund Ochsenbeinfleisch, 1 Pfund Kalbsbeinfleisch, 6 Kalbsfüße (gut gewässert), 1 Pfund Schweineschwarte (gut gewässert und kleingeschnitten), vier Liter Wasser, drei Liter Weißwein und  $\frac{1}{2}$  Liter Essig, sowie das nötige Salz. Dann schäumt man die Brühe tüchtig, gibt die Keule hinein, schäumt nochmals und fügt folgendes bei: Sellerie, Lauch, Zwiebeln, gelbe Rüben, Pfefferkörner, Gewürznelken und Lorbeerblätter. Hierauf siedet man die Keule langsam weich (bis beim Hineinstecken kein Blut herausläuft) und hebt sie aus der Brühe. Man schlägt sie fest in ein mit Essig getränktes Tuch und stellt sie kühl. Die Brühe muß weiter kochen (man rechnet 5 Stunden vom ersten Aufkochen an). Darauf gibt man sie durch ein Sieb und läßt sie erstarren. Am anderen Tage schabt man alles Fett ab und schneidet den Bodensatz fort. Dann gibt man den steifgeschlagenen Schnee von acht Eiweiß hinzu, sowie die zerdrückten Eierschalen, eine Flasche Weißwein,  $\frac{1}{4}$  Liter Weinessig und peitscht die Gallerte (auf einen Asbestteller gestellt) solange mit dem Schneebesen, bis sie tüchtig kocht. Dann gießt man einen Teelöffel Würze hinzu, deckt die Gallerte fest zu und läßt sie klären. Hierauf gießt man sie durch ein Barchenttuch, bis sie kristallklar ist.

Die Hirschkalbskeule wird mit einem scharfen Messer in schöne Scheiben, oder nach Belieben in größere oder kleinere Stücke geschnitten. Dann gibt man das Fleisch in Sturzgläser, übergießt mit der Gallertbrühe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°

### Renntierfleisch in Gelee.

Ein Renntierbug wird ausgebeint. Dann rollt und bindet man das von Sehnen und Abfall befreite Fleisch, der Größe der Sturzgläser entsprechend, und gibt es acht Tage lang in folgende Marinade: Weißwein, soviel, daß das Fleisch bedeckt ist, dazu Zwiebelscheiben, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Gewürznelken. Nach dieser Zeit hebt man das Fleisch aus der Brühe, reibt es tüchtig mit Salz ein und dünstet es in der durchgeseihten Brühe, an die man ein Stück Sellerie, Zwiebel, gelbe Rübe und Lauch gegeben hat, durch (nicht zu weich!). Dann klärt man die Brühe, vermischt sie mit Citrovin-Gallerte (auf  $\frac{1}{3}$  Brühe  $\frac{2}{3}$  Gallertbrühe), mit einigen Tropfen Würze und Esdragon-Essenz. Hierauf gibt man das Fleisch in die Gläser, übergießt es mit der Gallertbrühe und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche wird das Fleisch in feine Scheiben geschnitten und mit der gehackten Gallerte garniert.

### Wildschweinsrouladen in Gelee.

Aus einer Wildschweinskeule werden handgroße Scheiben geschnitten, die man mit Salz einreibt und recht fest rollt. Man stellt sie mit heißem Wasser bedeckt aufs Feuer, gibt (auf ein Pfund Rouladen gerechnet)  $\frac{1}{4}$  Liter nach Vorschrift verdünnten Citrovin-Essig hinzu und folgendes Gewürz: Ein Lorbeerblatt, zwei Gewürznelken, 10 Pfefferkörner, 10 Wacholderbeeren, eine Zitronenscheibe, dazu einige Zwiebeln, ein Stück Sellerie und Lauch. Man kocht die Rouladen langsam weich, klärt die Brühe, treibt sie durch ein Tuch, vermischt sie mit Schwartengallerte und würzt mit einigen Tropfen Würze. Dann legt man die von den Fäden befreiten Rouladen in Sturzgläser, übergießt sie mit der Gallertbrühe und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche werden die Rouladen aus den Gläsern genommen, mit Gurken, roten Rübenscheiben und Petersilie ganz oder aufgeschnitten zierlich angerichtet und mit der gehackten Gallerte garniert.

### Wildschweinsbug in Gelee.

Ein Wildschweinsbug wird 8 Tage lang in folgende Beize gelegt: Citrovin-Essig, nach Vorschrift verdünnt, soviel, daß das Fleisch bedeckt ist, und folgendes Gewürz: Pfefferkörner, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Majoran, Thymian und einige Zwiebelscheiben. Nach dieser Zeit hebt man das Fleisch aus der Marinade, beint es aus, befreit es von Haut und Abfall, formt und rollt es, der Größe der Sturzgläser entsprechend. Dann gibt man das Fleisch aufs Feuer, übergießt mit der mit Wasser verdünnten, durchgeseihten Marinade, gibt

Salz, ein Stück Sellerie, Zwiebel, gelbe Rübe und Lauch hinzu und kocht das Fleisch langsam gar. Hierauf klärt man die Brühe, vermischt sie mit Schwartengallerte (auf  $\frac{1}{3}$  Brühe  $\frac{2}{3}$  Gallerte) und würzt mit einigen Tropfen Würze und Esdargon-Essenz. Hierauf gibt man das Fleisch in die Gläser, übergießt mit der Gallertbrühe und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ . Beim Gebrauche wird das Fleisch fein aufgeschnitten und mit der gehackten Gallerte garniert.

### Farcierte Tauben in Aspik.

Fünf Tauben werden vorgerichtet und ausgebeint, indem man sie auf dem Rücken mit einem scharfen Längsschnitt aufschneidet und alles Fleisch von den Knochen löst, ohne die Tauben zu beschädigen. Dann richtet man folgende Farce: Ein Pfund frisches, fettes Schweinefleisch wird fein gemahlen und mit einem halben eingeweichten Brötchen und den Taubenlebern (durch ein Sieb gestrichen) vermischt. Hierauf gibt man etwas geriebene Zwiebel, Pfeffer, Salz, ein Ei, Pastetengewürz und zwei feingewiegte Trüffeln in die Masse, rührt sie tüchtig durch und verteilt die Masse auf das sorgfältig gesengte, gewaschene und wieder abgetrocknete Taubenfleisch. Darauf näht man die Tauben sorgfältig zu, ihnen möglichst die alte Form gebend, stopft sie nicht allzu fest, da die zarte Haut sonst leicht platzt. Inzwischen hat man folgende Brühe gekocht: Die gereinigten Taubenköpfchen und Füßchen mit sämtlichen anderen Knochen. Herz und Magen und 1 Pfund Ausgenehmsel (Hühnerhälse und Magen) in heißem Wasser aufgesetzt und Sellerie, Lauch, Mohrrübe, Zwiebel und Salz hinzugefügt. In dieser Brühe kocht man die Tauben (man umwickelt sie zuvor mit Baumwolle, damit sie die Form behalten)  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunden. Dann hebt man sie aus der Brühe, läßt sie erkalten, kocht die Brühe noch  $1$ — $1\frac{1}{2}$  Stunden ein (sie muß recht kräftig schmecken!), gibt sie durch ein Sieb und läßt sie erkalten. Dann klärt man sie mit einem Weinglas voll Essig und zwei Eiweiß, gibt sie durch ein Tuch, mischt sie mit Schwartengallerte und gießt sie über die Tauben. die man in ein 2 Liter-Glas oder einzeln in Fleischgläser füllt. In letzterem Falle muß natürlich für mehr Brühe gesorgt werden.

Beim Gebrauche werden die Tauben halbiert — alle Fäden entfernt — und die Tauben mit dem gehackten Aspik, Gurkenfächern und Petersiliensträußchen recht hübsch geziert aufgetragen.

### Tauben in Gelee.

Sechs Tauben werden dressiert und drei Tage lang in folgende Marinade gelegt: Weißwein, soviel, daß die Tauben davon bedeckt sind; in denselben gibt man zwei Gewürz-

nelken, ein Lorbeerblatt und einige Zwiebelscheiben. Vier Kalbsfüße und 1 Pfund kleingeschnittene Schweineschwarten werden gewässert und mit 5 Liter Wasser,  $\frac{1}{4}$  Liter Zitronensaft und der durchgegebenen Marinade aufs Feuer gebracht. Dann gibt man Salz hinzu, schäumt die Brühe tüchtig, gibt ein Stück Sellerie, Zwiebel, gelbe Rübe und Lauch hinzu, sowie einige Pfefferkörner. Nach zwei Stunden gibt man die Tauben in die Brühe und kocht sie langsam gar (nicht zu weich) und hebt sie aus der Brühe. Dann kocht man diese ganz langsam weiter — 2 Stunden lang —, gießt sie durch ein Haarsieb und läßt sie erstarren. Am anderen Tage schabt man alles Fett ab, befreit die Gallerte vom Bodensatz, erwärmt sie, salzt, wenn nötig, nach, würzt mit  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Würze und klärt mit einer halben Flasche Weißwein und mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß von sechs Eiern. Die Tauben werden halbiert oder ganz in Sturzgläser gefüllt, mit der geklärten Brühe übergossen und 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

#### Hahn in Gelee.

Ein Hahn ( $1\frac{1}{4}$  Pfund schwer) wird, nachdem er gesengt und gewaschen ist, mit zwei kleingeschlagenen Kalbsfüßen aufs Feuer gebracht. Man gießt warmes Wasser hinzu (etwa zwei Liter), gibt Salz an die Brühe und ein Stückchen Sellerie, Lauch, Zwiebel und Mohrrübe. Kopf und Beine werden gebrüht und ebenfalls zur Brühe getan. Ist der Hahn gar, so hebt man ihn aus der Brühe, zieht die Haut ab, entfernt alle Knochen und legt das Fleisch in ein mit kaltem Wasser ausgeschwenktes Sturzglas, das man fest zugedeckt an einen kühlen Ort stellt. Die Knochen schlägt man klein, gibt sie in die Brühe zurück und kocht diese ein, bis sie — nach der Geleeprobe — zum Schneiden steif ist. Dann läßt man sie erstarren, hebt alles Fett ab, klärt sie mit dem geschlagenen Weißen von zwei Eiern und gibt sie durch ein Barchenttuch. Hierauf schmeckt man die Brühe ab, würzt sie mit 5 Tropfen Würze, gießt sie über das Hahnenfleisch und sterilisiert.

#### Huhn mit Trüffeln in Kraftgelee.

Zwei Pfund Ochsenbeinfl Fleisch, zwei Pfund Kalbshesse, drei Kalbsfüße werden mit etwa 5 Liter Wasser und etwas Salz aufs Feuer gebracht und langsam 8 Stunden gekocht. Wenn die Brühe 3 Stunden gekocht hat, gibt man eine Zwiebel, ein Stück Mohrrübe und Lauch, sowie einige Pfefferkörner an dieselbe und kocht ein Huhn in der Brühe ab (je nach der Größe 2 bis 3 Stunden). Das Huhn wird kalt gestellt, ebenso die durch ein Haarsieb gegebene Brühe. Ist diese gänzlich erstarrt, so wird sie entfettet, nochmals erwärmt und mit Eiweiß geklärt, dann durch ein Barchenttuch gegeben und abgeschmeckt. Man

kann — je nach Geschmack — mit Wein, Essig oder Zitronensaft würzen, gibt auch einige Tropfen Würze an die Gelee.

Das Huhn wird abgehäutet und in schönen Stücken von den Knochen gelöst. Dann drückt man das Fleisch — die Bruststücke nach außen — fest in ein ausgespültes Sturzglas, so fest, daß das Fleisch in seiner Lage bleibt, schneidet zwei Trüffeln in runde Scheiben und garniert sie wie eine Kette nach außen um das Fleisch. Dann übergießt man es mit der kalten Geleebrühe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

### Galantine von Hühnern.

Drei große fleischige Hühner werden sorgfältig vorgerichtet und ausgebeint, indem man sie auf dem Rücken mit einem scharfen Längsschnitt aufschneidet. Dann richtet man folgende Farce: 3 Pfund fettes Schweinefleisch wird erst grob, dann fein durch die Fleischmaschine getrieben, beim letztenmal treibt man die von der Galle befreiten, gewässerten Lebern mit durch. Hierauf gibt man Salz und Pastetengewürz hinzu,  $\frac{1}{4}$  Pfund sterilisierte Trüffeln, feingeschnitten, die Trüffelbrühe, 40 g gebrühte, feingeschnittene Pistazien und mischt alles gründlich untereinander. Das Hühnerfleisch wird gewaschen, getrocknet, mit Salz eingerieben, mit der Farce belegt und zugenäht. Man gibt den Hühnern ein schmales, langes Façon; auf diese Weise passen sie vorzüglich in die  $1\frac{1}{3}$  Liter-Sturzgläser. Dann bindet man jedes Huhn in ein leinenes Säckchen. Inzwischen hat man folgende Brühe gekocht: Das gereinigte Ausgenehmsel, die gebrühten abgezogenen Füße und alle Sehnen und Abfälle vom Schweinefleisch werden mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht, dann fügt man Salz, Zwiebel, Sellerie, Lauch und gelbe Rübe hinzu. Hat die Brühe eine Stunde lang gekocht, so gibt man die Hühner hinein und kocht sie weich (ja nicht zu weich), eventuell genügt  $\frac{3}{4}$  Stunde Kochzeit. Hierauf hebt man die Hühner aus der Brühe, gibt diese durch ein Haarsieb, läßt sie erkalten, nimmt alles Fett ab und klärt sie mit dem zu Schnee geschlagenen Weißen von drei Eiern. Dann gibt man  $\frac{1}{4}$  Liter Madeira hinzu, vermischt die Brühe mit aufgelöster Schwartengallerte (mit Zitronensaft hergestellt, auf  $\frac{1}{3}$  Brühe  $\frac{2}{3}$  Gallertbrühe), salzt, wenn nötig, nach und würzt mit einem halben Teelöffel Würze. Hierauf nimmt man die Hühner aus den Leinwandsäckchen, gibt sie recht vorsichtig in Sturzgläser, übergießt mit der kalten Gallertbrühe und sterilisiert 60 Min. bei 100°.

Beim Gebrauche werden die Hühner ganz oder tranchiert (von den Fäden befreit), mit der Gallerte garniert aufgetragen.

Anmerkung: Zu Farcen, die man sterilisieren will, ist alles Fleisch selbst zu mahlen. Dies erscheint vielleicht zuerst unprofitlich, weil man mehr rechnet. Doch wird man durch Aussehen und Geschmack der Farce reichlich entschädigt.

### Weihnachts-Gallerte.

Zwei Hühner und zwei Fasanenhühner in Madeira-Gallertbrühe abgekocht. Zwei Straßburger Gänselebern in Gallertbrühe und  $\frac{1}{8}$  Liter Madeira durchgedünstet. Eine Rinderpökeltongue gekocht und geschält.  $\frac{1}{2}$  Pfund sterilisierte Trüffel. Madeira-Gallerte.

Die Brühe, in der die Hühner und Gänselebern gekocht wurden, wird entfettet und in den Gallerttopf zurückgegeben. Hühner und Gänselebern werden bis zum Gebrauch kalt gestellt. Man zieht die Haut von dem Geflügel ab, entfernt alle Knochen und schneidet das Fleisch in Würfel. Die Rindszunge wird ebenfalls würfelig geschnitten, die Gänselebern schneidet man in dicke Scheiben, die Trüffel in dünne Scheiben. Dann füllt man Sturzgläser vorsichtig so, daß nach außen zuerst Trüffelscheiben, dann Gänseleberscheiben zu liegen kommen. Hierauf füllt man das Geflügelfleisch so fest ein, daß sich nichts beim Kochen verschieben kann, übergießt mit Gallertbrühe und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

### Resteverwertung.

Die weniger schönen Stücke von Geflügel und Zunge werden feingewiegt, mit feingewiegten Trüffelstückchen vermischt, in Paingläser gefüllt, mit Gallertbrühe übergossen und 60 Min. bei  $100^{\circ}$  sterilisiert.

### Gänselebern mit Trüffeln in Aspik.

Zwei Pfund Kalbbeinflisch, zwei Pfund Ochsenbeinflisch, 3 Kalbsfüße und ein halbes Huhn werden mit 6 Liter Wasser aufs Feuer gebracht und 7—8 Stunden langsam gekocht. Nach drei Stunden gibt man Salz, Pfeffer, Gewürznelken, Zwiebel, Sellerie, Lauch und Mohrrübe an die Brühe. Hat dieselbe lange genug gekocht, so gibt man sie durch ein Haarsieb und läßt sie erstarren. Am anderen Tage nimmt man alles Fett ab, erwärmt die Gallerte im Wasserbad, gießt  $\frac{1}{4}$  Flasche Madeira hinzu, schlägt den Schnee von 6 Eiern mit der Brühe und läßt diese klären.

Eine Gänseleber wird in Kraftbrühe gedämpft, in warmem Wasser abgespült, vorsichtig getrocknet und in ein Sturzglas gelegt. Zwei frische Trüffel, die man geschält und in Kraftbrühe gedämpft hat, werden in Scheiben geschnitten und möglichst zwischen Glas und Gänseleber gepreßt (auf diese Weise können sie sich nicht so leicht verschieben). Dann übergießt man die Gänseleber mit der durch ein Barchenttuch gegebenen Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Die abgegebene Gallerte reicht für zwei Gänselebern.

### Gans in Gelee.

Eine recht fleischige Gans wird in Stücke zerlegt (die Knochen hackt man durch) und mit kaltem Wasser — ungefähr 2 Liter und 1 Liter Essig — aufs Feuer gesetzt. Dann fügt man Salz und 20 Pfefferkörner hinzu, ein Lorbeerblatt, eine Mohrrübe und  $\frac{1}{4}$  Sellerie, eine große Zwiebel und kocht die Stücke, indem man die Brühe abschäumt, weich (etwa  $2\frac{1}{2}$  Stunden). Dann nimmt man sie aus der Brühe, schwenkt sie in klarem Wasser ab und legt sie in Sturzgläser, nachdem man alle Haut vorsichtig abgezogen hat.

Die Brühe wird durch ein Haarsieb gegeben, gänzlich entfettet und Gelatine — ungefähr 20 g auf 1 Liter Flüssigkeit — in derselben aufgelöst. Die Gelee muß zum Schneiden steif sein. Dann wird die Brühe mit dem zu Schnee geschlagenen Weißen von 6 Eiern geklärt, abgeschmeckt, über die Fleischstücke gegossen und sterilisiert.

### Ente in Gelee. (Enten-Weißsauer.)

Eine Ente wird in Stücke zergelt, indem man das Fleisch erst schneidet und die Knochen durchhackt. Dann gibt man die Fleischstücke in einen Topf, gibt zwei Kalbsfüße hinzu, gießt 3 Liter Wasser und  $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig darauf und gibt Salz, Pfefferkörner, eine Gewürznelke, ein Lorbeerblatt, Sellerie, Mohrrübe, Zwiebel und Lauch an die Brühe. Hierauf kocht man die Fleischstücke langsam weich, nimmt sie aus der Brühe, schwenkt sie mit kaltem Wasser ab und legt sie in Fleischgläser, den in Scheiben geschnittenen Magen und das Herz ebenfalls. Die Brühe kocht man eine Stunde lang weiter, gießt sie durch ein Haarsieb und läßt sie erkalten. Darnach schöpft man alles Fett ab, klärt die Brühe mit zwei ganzen Eiern, schmeckt sie ab und würzt sie mit einigen Tropfen Würze. Dann gießt man sie erwärmt über die Fleischstücke und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ . Das abgeschöpfte Fett ist zum Schmälzen von Rot- und Weißkohl verwendbar. Aus den Kalbsfüßen macht man Sülze oder Ragout.

### Gefüllte Poulardenkeulchen (Öflinger Art).

Eine deutsche Poularde wird auf folgende Weise vorbereitet: Man sengt sie, wäscht sie in lauwarmem Wasser, trocknet die Poularde und beint sie ganz und gar aus, mit einem Längsschnitt über den Rücken beginnend. Sämtliche Knochen werden kleingehackt und mit dem gebrühten Kopf und den abgezogenen Füßen, sowie Herz und Magen aufs Feuer gebracht. Man gibt 2 Liter Wasser, Salz und Wurzelwerk hinzu und läßt das Ganze eine Stunde kochen. Inzwischen hat man folgende Farce bereitet:  $\frac{1}{4}$  gehacktes Schweinefleisch,  $\frac{1}{4}$  ge-

hacktes Kalbfleisch werden mit Salz und Pfeffer gewürzt, ein Ei, die durch ein Sieb gestrichene Poulardenleber und zwei gehackte Trüffeln hindurch gerührt. Dann teilt man das Poulardenfleisch in drei Teile — je ein Bein und das Bruststück —, bestreut es mit Salz, bestreicht das Fleisch mit Farce, legt es zusammen und formt kleine Keulchen, die man ringsum zunäht. Hierauf gibt man sie in die Hühnerbrühe und kocht sie weich. Mit heißem Wasser abgeschwenkt, werden die Keulchen in ein Fleischglas gelegt. Die Hühnerbrühe kocht man auf  $\frac{1}{2}$  Liter ein, klärt sie, würzt sie mit einigen Tropfen Würze und mischt sie mit  $\frac{1}{4}$  Liter Schwartengallerte. Darnach gießt man sie über die Keulchen und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche nimmt man das Fleisch aus dem Gelee, entfernt die Fäden, schneidet die Keulchen in Scheiben und gerniert sie mit dem grob gehackten Gelee.

#### Farcierte Krammetsvögel in Aspik.

Die Krammetsvögel werden vorgerichtet und ausgebeint, indem man sie auf dem Rücken mit einem scharfen Längsschnitt aufschneidet und alles Fleisch von den Knochen löst, ohne die Vögel zu beschädigen. Dann richtet man folgende Farce:  $\frac{3}{4}$  Pfund fettes Schweinefleisch,  $\frac{1}{2}$  Pfund Kalbfleisch,  $\frac{1}{8}$  Pfund Speck, ein halbes eingeweichtes Brötchen werden mehrere Male durch die Fleischmaschine getrieben und mit Salz, Pastetengewürz, zwei Eiern,  $\frac{1}{4}$  Pfund feingeschnittenen, sterilisierten Trüffeln und der Trüffelbrühe vermischt. (Die Farce reicht für 24 große Krammetsvögel). Man wäscht das sorgfältig gerupfte Krammetsvogelfleisch, trocknet es schnell, reibt es mit Salz ein, gibt Farce darauf und näht die Krammetsvögel recht vorsichtig und nicht zu fest gefüllt zu. Inzwischen hat man die Knochen fein im Mörser gestampft, Herz, Magen und Leber von den Eingeweiden getrennt und gereinigt. Man schneidet sie klein und röstet Fleisch und Knochen mit Butter goldbraun, gibt einen Teelöffel Fleischextrakt und Wasser hinzu und kocht eine kurze Kraftbrühe. In dieser durchgeseibten Brühe und einem halben Wasserglas voll Madeira (auf 24 Krammetsvögel gerechnet) dämpft man die Vögel weich, die man zuvor ringsum mit frischem Speck umwickelt hat. Dann hebt man sie aus der Brühe, läßt sie verkühlen, wickelt den Speck ab, legt die Krammetsvögel in Gläser, übergießt mit Madeira-Gallerte und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

#### Rebhuhn in Gelee. (Rebhuhn-Weißsauer.)

Sechs Stück jährige Rebhühner, vier Kalbsfüße, ein Pfund Schweineschwarte, Essig, Gewürz.

Die Rebhühner werden gerupft, ausgenommen und dresiert. Kalbsfüße und Schwarten werden einige Stunden gewässert. Die Schwarten schneidet man mit einer scharfen Schere in kleine Stücke. Dann setzt man Schwarten und Füße aufs Feuer und gießt 1 Liter besten Weinessig und 6 Liter Wasser hinzu. Die Brühe wird geschäumt, dann gibt man folgendes hinzu: Salz, ein Stück Sellerie, Zwiebel und Lauch, gelbe Rübe, zwei Gewürznelken, Pfefferkörner und zwei Lorbeerblätter. Hierauf läßt man die Brühe eine Stunde lang langsam sieden, gibt die Rebhühner hinein und kocht sie (nicht zu weich) 1—1½ Stunden. Darnach hebt man die Rebhühner aus der Brühe und läßt diese mit den Hälsen und gereinigten Magen der Rebhühner 4 Stunden langsam weiter kochen. Dann gießt man sie durch ein Sieb und läßt sie erstarren. Am anderen Tage hebt man alles Fett ab, erwärmt die Brühe, salzt sie, wenn nötig, würzt mit einem Teelöffel Würze und klärt mit vier ganzen Eiern nebst Schale und ¼ Liter Weinessig. Hierauf halbiert man die Rebhühner, schwenkt sie mit warmem Wasser ab, legt sie in Sturzgläser, übergießt mit der durch ein Tuch gegebenen Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

#### Fasanen in Gelee.

(Verwendung von älteren Fasanen.)

Vier Kalbsfüße und ein Pfund kleingeschnittene Schweinschwarte werden gewässert und mit 6 Liter Wasser und 1¼ Liter Zitronensaft aufs Feuer gebracht. Dann gibt man Salz hinzu, schäumt die Brühe ab, gibt ein Stück Sellerie, Zwiebel, gelbe Rübe und Lauch hinzu, sowie zwei Gewürznelken und Pfefferkörner. Nach zwei Stunden gibt man zwei Fasanen in die Brühe, kocht sie langsam gar (nicht zu weich) und hebt sie aus der Brühe. Darauf kocht man diese ganz langsam zwei Stunden weiter, gießt sie durch ein Haarsieb und läßt sie erstarren. Am anderen Tage schabt man alles Fett ab, befreit die Gallerte vom Bodensatz, erwärmt sie, würzt sie mit einem halben Teelöffel voll Würze, salzt, wenn nötig, nach und klärt mit einer halben Flasche Madeira und sechs zu steifem Schnee geschlagenen Eiweißen. Die Fasanen werden mit der Geflügelschere tranchiert, die Haut abgezogen und die Fleischstücke in Sturzgläser gelegt. Dann übergießt man mit der durch ein Tuch gegebenen Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

#### Farcierte Fasanenkeulen in Gelee I.

(Sehr feiner Aufschnitt.)

Vier Fasanen werden gerupft und ausgebeint, indem man sie mit einem scharfen Längsschnitt auf dem Rücken aufschneidet und alles Fleisch von den Knochen löst, ohne die Fasanen

zu beschädigen. Die Knochen werden zerstampft, mit den gereinigten Herzen, Lebern und Magen in Butter angebraten. Dann gibt man Wasser, Salz, ein Stückchen Sellerie, gelbe Rübe und Lauch hinzu und kocht die Brühe zwei Stunden lang. Jeder Fasan wird nach Belieben geteilt oder gevierteilt (je nachdem, ob man zwei oder vier Keulen aus jedem richten will); dann bestreicht man das Fasanenfleisch mit folgender Farce:  $\frac{3}{8}$  Pfund Kalbfleisch,  $\frac{3}{8}$  Pfund Schweinefleisch werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Straßburger Gänseleber durch die Fleischmaschine getrieben, mit Salz, Pastetengewürz, einem Ei und drei kleingeschnittenen Trüffeln vermischt. Man näht kleine Keulen (nicht zu fest gestopft) und dünstet diese in der Fasanenbrühe, der man ein Weinglas voll Madeira beigefügt hat, durch. Man hebt die Keulen aus der Brühe, gibt sie in die verkühlte Brühe wieder zurück und läßt sie bis zum anderen Tage in derselben stehen. Dann nimmt man alles Fett ab, hebt die Keulen aus der Brühe, schwenkt sie schnell in warmem Wasser ab, legt sie in Sturzgläser und übergießt mit der Brühe, die man mit einem halben Teelöffel Fleischextrakt und sechs Tropfen Würze würzt, mit zwei Eiweiß geklärt und mit erwärmter Schwartengallerte (auf Vorrat sterilisiert) vermischt hat. Auf  $\frac{1}{4}$  Liter Brühe rechnet man  $\frac{1}{4}$  Liter flüssige Gallerte.

Beim Gebrauche werden die Fasanenkeulen aufgeschnitten und mit der grobgehackten Gallerte garniert.

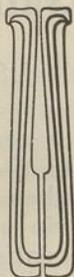
### Farcierte Fasanenkeulen in Gelee II.

Die Fasanen werden genau wie angegeben vorbereitet und mit folgender Farce gefüllt: Auf vier Fasanen rechnet man ein halbes Pfund Schweinefleisch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Kalbfleisch,  $\frac{1}{8}$  Pfund Speck — alles durch die Fleischmaschine getrieben. Dann vermischt man das Fleisch mit Salz, Pastetengewürz, einem Ei und vier feingewiegten Morcheln und verfährt genau, wie bei Rezept I angegeben.

### Wildente in Gelee ( $\frac{3}{4}$ Liter-Sturzglas).

Eine Wildente wird vorgerichtet und in einen Steintopf gelegt. Magen, Herz, Kopf und Füße fügt man bei. Dann übergießt man das Ganze mit einer Mischung, die aus  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und  $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig besteht, und gibt Pfefferkörner, eine Gewürznelke, ein Lorbeerblatt und einige Zwiebelscheiben an die Marinade. Nach drei Tagen nimmt man die Ente aus derselben, zerlegt sie — mit den Knochen — in hübsche Stücke, gibt die Marinade mit allem Gewürz über die Entenstücke und das Entenklein und gießt soviel Wasser hinzu, daß alles reichlich bedeckt ist. Dann bringt man das Fleisch aufs Feuer, gibt

Salz, ein Stückchen Sellerie, Mohrrübe und Lauch daran und kocht die Entenstücke weich. Dann hebt man sie aus der Brühe, zieht die Haut ab, schwenkt die Stücke in kaltem Wasser ab und legt sie in ein Sturzglas. Die Brühe wird durch ein Sieb gegeben, entfettet, mit zwei Eiweiß und Eierschale geklärt und durch ein Tuch gegeben. Wenn ganz klar, mischt man sie mit ebensoviel Schwartengallerte, würzt mit einigen Tropfen Würze, gießt die flüssige Gallerte über die Entenstücke und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.





## VIII. Gallerten.

### Dunkle Kalbsfuß-Gallerte.

Zwei Pfund Knochen, die neben dem Braten im Bräter gebräunt werden, werden mit 6 zerschlagenen Kalbsfüßen auf Feuer gebracht. Dann gibt man 8—9 Liter Wasser hinzu, sowie einige gebräunte Zwiebelscheiben und Schotenschalen, kocht die Brühe bis auf  $3\frac{1}{2}$  Liter ein und gibt sie durch ein Tuch, Tuch, läßt sie erstarren und entfettet sie. Wieder erwärmt, sie, füllt sie in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

### Gallerte aus Rippspeerknochen.

Die Knochenreste von einem fünfpfündigen Rippspeerbraten werden kleingeschlagen und mit 4 Liter Wasser auf Feuer gesetzt. Dann gibt man ein Stück Sellerie, Mohrrübe, Zwiebel und Lauch hinzu und läßt die Brühe langsam kochen, bis sie nur noch 1 Liter mißt. Dann gießt man sie durch ein Tuch, läßt sie erstarren und entfettet sie. Wieder erwärmt, wird die Brühe mit Eiweiß geklärt und mit einem halben Teelöffel Fleischextrakt und 8 Tropfen Würze gewürzt. Diese sehr kräftig schmeckende Gallerte ist als Garniergelee zu gebrauchen, oder wird mit Fleisch zusammen in Sturzgläsern sterilisiert. Sterilisationsdauer 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

### Gallerte aus Schwarte, Schweins- und Kalbsfüßen für Fleisch- und Fisch-Gelees.

Drei Schweinsfüße, drei Kalbsfüße, ein Pfund Schweinschwarte werden gewaschen und mehrere Stunden gewässert. Dann gibt man sie mit 6 Liter kaltem Wasser und 1 Liter Essig auf Feuer und läßt sie langsam 5 Stunden kochen. Nach drei Stunden wird Sellerie, Lauch, Mohrrübe und Zwiebel, zehn Pfefferkörner und etwas Salz an die Brühe getan. Hat diese genügend gekocht, so gibt man sie durch ein Haarsieb und läßt sie bis zum anderen Tage stehen. Dann schabt man alles Fett

ab, erwärmt die Brühe, gibt die Schalen von zwei Eiern hinzu und peitscht die Brühe mit dem Schneebesen, bis sie aufkocht. Darauf stellt man sie zur Seite, bis sie vollkommen klar ist, gießt sie durch ein Tuch, würzt sie mit einem halben Teelöffel Würze und sterilisiert sie 60 Minuten bei 100°.

Auf diese Weise gewinnt man 1 $\frac{3}{4}$  Liter wohlschmeckende Gallerte, so steif, daß man sie statt Gelatine gebrauchen kann — auf  $\frac{1}{4}$  Liter Brühe  $\frac{1}{4}$  Liter aufgelöste Gallerte gerechnet.

#### Resteverwertung.

##### Sülze aus Schwarte und Füßen.

Das Fleisch wird heiß von den Knochen gelöst und in feine Streifen geschnitten. Die Knochen werden mit 2 Liter Wasser aufgesetzt und nochmals 2 Stunden gekocht. Die so gewonnene Gallerte klärt man. Die Fleischstückchen werden mit kochendem Wasser überbrüht, abgelaufen mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian gewürzt, mit der in Würze gewürzten Gallertbrühe übergossen (dieselbe muß auf  $\frac{1}{2}$  Liter eingekocht sein), verrührt, in Sturzgläser gefüllt und 10 Minuten bei 100° sterilisiert.

##### Schwartengallerte mit Zitronensaft.

Drei Schweinsfüße, drei Kalbsfüße, ein Pfund Schweinschwarte werden gewaschen und mehrere Stunden gewässert. Dann gibt man sie mit Salz und 6 $\frac{3}{4}$  Liter kaltem Wasser und  $\frac{1}{4}$  Liter klarem Zitronensaft aufs Feuer und läßt sie langsam 5 Stunden kochen. Nach 3 Stunden gibt man Sellerie, gelbe Rübe, Zwiebel und Lauch hinzu, sowie 10 Pfefferkörner, zwei Gewürznelken und ein Lorbeerblatt. Man schäumt die Brühe sorgfältig ab, gibt sie, wenn sie genügend gekocht hat, durch ein Haarsieb und läßt sie erstarren. Dann schabt man alles Fett ab, erwärmt die Brühe, gibt 6 Eiweiß (zu steifem Schnee geschlagen) und  $\frac{1}{4}$  Liter klaren Zitronensaft hinzu und peitscht die Brühe mit dem Schneebesen, bis sie aufkocht. Dann stellt man sie zur Seite, bis sie vollkommen klar ist, gibt sie durch ein Tuch, würzt sie mit einem halben Teelöffel Würze, füllt sie in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

##### Citrovin-Gallerte.

Drei Schweinsfüße, drei Kalbsfüße, ein Pfund Schweinschwarte werden tüchtig gewaschen und unter stetem Wechseln des Wassers mehrere Stunden gewässert. Dann schneidet man die Schwarte in kleine Streifen, gibt Füße und Schwarten mit 7 Liter Wasser aufs Feuer, fügt das nötige Salz hinzu, schäumt tüchtig und gibt, wenn die Brühe 2 Stunden lang gekocht hat, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Mohrrübe, Gewürznelken und Pfefferkörner hinzu und kocht die Brühe 3 Stunden weiter.

Darauf gibt man sie durch ein Haarsieb und läßt sie erstarren. Am anderen Tage schabt man alles Fett ab, schneidet den Bodensatz fort, erwärmt die Gallerte, gibt einen Teelöffel Würze und  $\frac{1}{2}$  Liter Citrovín-Essig, mit 1 Liter Wasser verdünnt, hinzu und schlägt den steifgeschlagenen Schnee von 6 Eiern sowie die zerdrückten Eierschalen unter die Brühe, bis sie aufkocht. Dann läßt man sie klären und gießt sie durch ein Barchenttuch. Sterilisationsdauer 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

#### **Weißwein-Gallerte.**

Drei Schweinsfüße, drei Kalbsfüße, ein Pfund Schweineschwarte werden tüchtig gewaschen und unter stetem Wechseln des Wassers mehrere Stunden gewässert. Dann schneidet man die Schwarte in kleine Streifen, gibt Füße und Schwarten mit 7 Liter Wasser aufs Feuer, gibt das nötige Salz hinzu, schäumt tüchtig und gibt, wenn die Brühe zwei Stunden lang gekocht hat, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Mohrrübe, Gewürznelken und Pfefferkörner hinzu und kocht die Brühe drei Stunden weiter. Darauf gibt man sie durch ein Haarsieb und läßt sie erstarren. Am anderen Tage schabt man alles Fett ab, schneidet den Bodensatz fort, erwärmt die Gallerte, gibt einen Teelöffel Würze,  $\frac{1}{4}$  Liter Zitronensaft und  $1\frac{1}{4}$  Liter leichten Rheinwein hinzu und schlägt mit dem Schneebesen den steifgeschlagenen Schnee von 6 Eiern unter die Masse, bis sie aufkocht. Hierauf läßt man die Brühe klären und gießt sie durch ein Barchenttuch. Sterilisationsdauer 1 Stunde bei  $100^{\circ}$ .

#### **Madeira-Gallerte (extrafein).**

Drei Pfund Ochsenbeinflisch, drei Pfund Kalbbeinflisch, drei Schweinsfüße und drei Kalbsfüße,  $\frac{1}{2}$  Pfund Schweineschwarte (Schwarte und Füße tüchtig gewässert) werden mit 8 Liter Wasser aufs Feuer gebracht. Dann gibt man das nötige Salz hinzu, schäumt die Brühe tüchtig und gibt, wenn sie zwei Stunden lang gekocht hat, folgendes hinzu: Einen halben Selleriekopf, eine große gelbe Rübe, einen Stengel Lauch, drei Zwiebeln, zwei Gewürznelken und 12 Pfefferkörner. Darauf läßt man die Brühe 5 Stunden langsam weiterkochen, gibt sie durch ein Haarsieb und läßt sie erstarren. Am anderen Tage schabt man alles Fett ab, schneidet den Bodensatz ab, erwärmt die Gallertbrühe und gibt eine Flasche Madeira hinzu. Dann schlägt man vier ganze Eier mit einem Pfund gemahlener, völlig fettfreien Ochsenfleisch unter die Brühe (Eier und rohes Fleisch vorher innig vermischt), läßt die Brühe aufkochen und klären und gießt sie durch ein Barchenttuch, bis sie kristallklar ist.

Wenn man eine alkoholfreie Gallerte wünscht, so wird der nach obigen Angaben vorbereiteten Gallerte anstatt

Madeira  $\frac{3}{4}$  Liter sterilisierter, ungesüßter weißer Johannisbeersaft beigegefügt, oder  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und  $\frac{1}{4}$  Liter Zitronensaft (aus frischen Zitronen).

Sterilisationsdauer 60 Minuten bei 100°.

#### **Gelee zum Garnieren von kalten Platten usw.**

Geklärte Schwartengallertbrühe wird mit sogenannter Küchenfarbe beliebig gefärbt, in Gläser gefüllt und 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

#### **Helle Kalbsfußgallerte.**

Sechs Kalbsfüße werden, nachdem sie kleingeschlagen sind, mit 7 Liter Wasser aufs Feuer gebracht und langsam gekocht (etwa 5 Stunden), bis die Brühe nur noch 3 Liter mißt. Dann gibt man sie durch ein Tuch und stellt sie kalt. Völlig erstarrt, wird die Gallerte entfettet, nochmals erwärmt, in Gläser gegossen und sterilisiert.

Sterilisationsdauer 60 Minuten bei 100°.

#### **Kraftbrühe von Bratenknochen.**

Bratenknochen (Kalbsbraten, Roastbeef, Geflügel usw.) werden klein gehackt und mit Butter angebraten. Mit Zugabe von ganz weng Wasser läßt man sie im Bratofen durchaus braun werden, füllt mit Wasser auf und gibt Mohrrübe, Sellerie, Lauch und Zwiebel hinzu — wünscht man die Kraftbrühe sehr dunkel, einige gebräunte Schoten oder Zwiebelscheiben — und läßt die Brühe 1—2 Tage im heißen Bratofen im Bräter kochen. Durch ein Haarsieb gegeben, wird die erkaltete Brühe entfettet, gesalzen, in Gläser gefüllt und 60 Minuten sterilisiert.

Zu gebrauchen:

1. als Suppe;
2. zu Saucen;
3. zum Fertigstellen von Gemüsen.

#### **Klares, sehr kräftiges Fleischgelee.**

Ein Pfund Ochsenbeinfl Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten, ein Pfund Kalbshesse ebenfalls, ein Kalbsfuß wird in vier Teile geschlagen, ein Stückchen Sellerie, Zwiebel, Mohrrübe und Lauch zum Gebrauch vorgerichtet. Alles zusammen gibt man mit 1 Liter kaltem Wasser in einen festschließenden Topf — am besten Dampftopf — und läßt die Brühe ganz langsam 5 Stunden kochen. Dann gießt man sie durch ein Haarsieb und läßt sie erkalten. Wenn das Gelee ganz steif ist, nimmt man alles Fett ab, erwärmt es nochmals, klärt es mit dem geschlagenen Eiweiß von zwei Eiern und gießt es durch ein Barchenttuch. Dann salzt man es, würzt es und sterilisiert

das Gelee 60 Minuten bei 100°. Man kann dieses Fleischgelee auf verschiedene Arten würzen: Mit einigen Tropfen Essig, mit Zitronensaft, mit einem Teelöffel Weißwein oder Madeira. Den feinsten und kräftigsten Geschmack ergeben 6 Tropfen Würze.

#### **Madeira-Gallerte für „Krammetsvögel in Aspik“.**

Zwei Pfund Kalbbein, zwei Pfund Ochsenbein, zwei Pfund Eisbein (ungesalzen), drei Kalbsfüße und ein Pfund Schwarte (kleingeschnitten) werden tüchtig gewaschen, Schwarte und Füße gewässert und mit  $\frac{1}{3}$  Liter Zitronensaft und 8 Liter Wasser aufs Feuer gebracht. Man schäumt die Brühe ab und läßt sie langsam 7 Stunden kochen. Nach zwei Stunden gibt man ein Stück Sellerie, gelbe Rübe, Zwiebel und Lauch hinzu, sowie Pfefferkörner, drei Gewürznelken und einige Wacholderbeeren. Nach siebenstündiger Kochzeit gibt man die Brühe durch ein Haarsieb und läßt sie erstarren. Am anderen Tage entfettet man sie, läßt sie wieder flüssig werden, gibt einen halben Teelöffel Fleischextrakt hinzu und klärt die Gallerte mit einer halben Flasche Madeira und drei ganzen Eiern nebst Schalen. Dann gibt man sie durch ein Barchentuch und sterilisiert sie klar oder über das Geflügel gegossen 60 Minuten bei 100°.

#### **Verwendung des Kalbsfußfleisches von den zu Gallerte gekochten Kalbsfüßen.**

##### **Kalbsfußsülze.**

Das verkühlte Fleisch wird mit einem scharfen Messer in sehr feine Streifen geschnitten (stricknadeldick), mit geklärter Gallerte vermischt, die man mit Salz, Essig und Würze gewürzt hat, und in Sturzgläser gefüllt. Dann sterilisiert man sie 60 Minuten bei 100°.

##### **Kalbsfußsalat.**

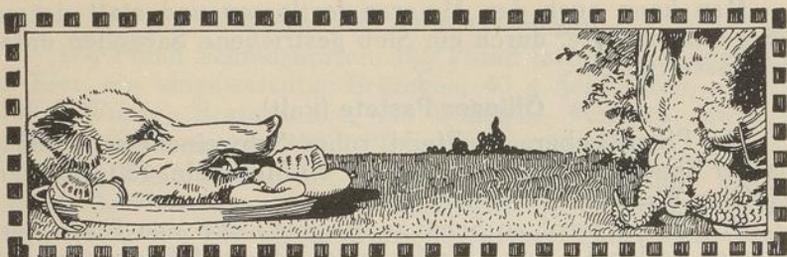
Das in Streifen geschnittene Kalbsfußfleisch wird mit Salz, Pfeffer, Essig, Oel und Zwiebel angemacht und, nachdem der Salat einige Stunden gestanden, serviert.

##### **Falsches Kalbskopf-Ragout I.**

Das Kalbsfußfleisch wird in Stücke geschnitten, mit Gallerte übergossen und sterilisiert. Man serviert es in der bei „Kalbskopf auf bürgerliche Art“ angegebenen Sauce.

##### **Falsches Kalbskopf-Ragout II.**

Man verfährt wie eben angegeben und tischt das Fleisch in der bei „Kalbskopf en tortue“ angegebenen Sauce auf.



## IX. Fleischpasteten.

### Einfache Fleischpastete.

Ein Pfund gehacktes Fleisch (Hammelbraten-Reste), ein Pfund rohes, gehacktes Schweinefleisch, zwei Eier, eine Zwiebel, 120 g Bratenfett, 5 Eßlöffel Apfelwein, 3 Eßlöffel Sauce, 10 Tropfen Würze, Gewürz.

Das Bratenfett wird zu Schaum gerührt, mit Eiern, Salz, Pfeffer, einer Messerspitze voll Nelkenpfeffer, der geriebenen Zwiebel und der Sauce vermischt und alles zusammen mit dem Hammel- und Schweinefleisch tüchtig verarbeitet. In einer Tasse vermischt man 5 Eßlöffel Apfelwein mit 10 Tropfen Würze, rührt dies unter die Masse, die sofort in mit Fett ausgestrichene Sterilisiergläser gefüllt und eine Stunde lang gekocht wird. (Die Fleischpasteten erhitzen sich langsam, es dauert bei gutem Feuer eine halbe Stunde, bis sie kochen; die Zubereitungszeit wäre demnach über 2½ Stunden zu rechnen.)

Diese Pastete kann frisch gekocht, kalt und gewärmt aufgetischt werden. Die warme Pastete kann mit jeglichem Gemüse serviert werden. Eine braune Kraftsauce schmeckt gut dazu. Bratensauce, der man den aus der Pastete ausgekochten Saft beifügt. Auch Reis und Tomatensauce (aus sterilisiertem Tomatenpüree hergestellt) ist als Beigabe sehr empfehlenswert. — Zu der kalten Pastete kann man eine Senfsauce oder eine grüne Sauce geben. Man kann alle Fleischreste auf die oben angegebene Art verwerten. Bei Kalbfleischpastete empfiehlt es sich, gehackte Petersilie hinzuzufügen.

### Leberpastete.

Ein Pfund Kalbsleber, ¾ Pfund fettes Schweinefleisch, ¼ Pfund Schweinefett, alles roh, werden durch die Fleischmaschine getrieben und mit Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel und Majoran gewürzt. Drei Eier werden zerschlagen, zu der Masse gegeben, diese tüchtig verarbeitet und in großen Sturzgläsern 2½ Stunden bei 98° sterilisiert.

Man kann auch den Majoran fortlassen und statt dessen 125 g feingewiegte, durch ein Sieb gestrichene Sardellen unter die Masse rühren.

#### **Öflinger Pastete (kalt).**

1½ Pfund Leber, ¾ Pfund rohes Schweinefleisch, 185 g frischer Speck, 3 Eier, 1½ Brötchen, 30 Morcheln, 150 g Butter, 1½ Glas Weißwein, Gewürz, Würze.

Die Butter wird zu Schaum gerührt, mit den Eiern, geriebener Zwiebel, Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer vermischt. Leber, Schweinefleisch, Speck und die eingeweichten, wieder ausgedrückten Brötchen werden zweimal durch die Fleischhackmaschine getrieben und alles zusammen gut durchgearbeitet. 30 Morcheln (es können getrocknete sein, doch müssen sie des anhaftenden Sandes wegen etwa zehnmal gewaschen und dann gewiegt werden) werden fein gewiegt und mit dem Wein und 12 Tropfen Würze durch die Pastetenmasse hindurchgerührt, die sofort in gut ausgestrichene Gläser gefüllt und 2½ Stunden bei 98° sterilisiert wird. Die angegebene Masse füllt zwei große Sturzgläser (Nr 6C) und mehrere kleine. Die Pastete ist sehr fein und der Gänseleberpastete sehr ähnlich. Man serviert sie mit Weißbrot und frischer Butter.

#### **Kalbfleischpastete.**

1½ Pfund Fricandeau, 1½ Pfund fettes Schweinefleisch, 3 Eier, Salz, Pastetengewürz, 100 g Morcheln, 40 g Schalotten, ein Brötchen, ein Teelöffel Liebigs Fleischextrakt, Bratensauce. Das Kalbfleisch wird gebraten und verkühlt und mit dem rohen Schweinefleisch und dem eingeweichten Brötchen durch die Fleischmaschine getrieben. Die Schalotten treibt man ebenfalls durch. Dann mischt man alles mit Gewürz, Sauce und den übrigen Ingredienzien tüchtig untereinander, füllt in Sturzgläser und sterilisiert 2 Stunden bei 98°.

#### **Kalbsmilch-Pastete.**

Zwei Pfund Kalbsmilch (ohne Abfall gewogen), 1½ Pfund fettes Schweinefleisch, zwei Eier, Salz, Pastetengewürz, einige Morcheln, einige Tropfen Würze. Die Kalbsmilch wird blanchiert und mit etwas Butter und Wasser weich gedünstet. Dann läßt man sie erkalten. Das Schweinefleisch wird auf roh gebraten und ebenfalls verkühlt. Die Hälfte der Kalbsmilch wird in Scheiben geschnitten, die andere Hälfte mit dem Schweinefleisch mehrere Male durch die Fleischmaschine getrieben. Hierauf gibt man die zerklopfen Eier, das Gewürz, die Bratensauce, einige Tropfen Würze und die feingewiegten Morcheln hinzu und füllt die Farce mit den Kalbsmilchscheiben lagenweise in Sturzgläser. Darnach sterilisiert man 90 Minuten bei 98°.

### **Pasteten mit bunten Einlagen.**

1½ Pfund Schmorbraten, 1½ Pfund fettes Schweinefleisch, 5 Eier, ein eingeweichtes Brötchen, 40 g Schalotten, ein Teelöffel Würze, Bratensauce, ein Weinglas Madeira, zwei gepökelte Kalbszungen, 150 g Pfeffergurken, Gewürz.

Das Fleisch wird mit Brötchen und Schalotten zweimal durch die Fleischmaschine getrieben und mit Eiern, Sauce, Wein und Gewürzen tüchtig untermischt. Zuletzt rührt man Gurken und Pökeltzunge, beides würfelig geschnitten, tüchtig hindurch, füllt die Masse in Gläser und sterilisiert 120 Minuten bei 98°.

### **Schweinebraten-Pastete.**

1½ Pfund Schweinebraten, 1½ Pfund fettes, rohes Schweinefleisch, 5 Eier, ein eingeweichtes Brötchen, Zwiebel, 30 getrocknete, feingewiegte Rundmorcheln, ein Weinglas Rotwein, Pastetengewürz, ein Teelöffel Würze.

Das Fleisch wird durch die Fleischmaschine getrieben (Brötchen und Zwiebel ebenfalls), mit den übrigen Ingredienzien tüchtig vermischt, in Gläser gefüllt und 2 Stunden bei 98° sterilisiert.

### **Falsche Wildschwein-Pastete.**

Ein Stück Schweinerücken und Vorderschinken wird ausgebeint und acht Tage lang in folgende Marinade gelegt: Rotwein, einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Zitronenscheiben, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Lorbeerblätter. Dann hebt man das Fleisch aus der Brühe, reibt es mit Salz ein, brät es in Pflanzenfett von allen Seiten an und dämpft es weich, indem man nach und nach die Marinade zugießt. Hierauf läßt man es verkühlen. Auf 1½ Pfund Schweinebraten rechnet man 1½ Pfund rohes Schweinefleisch, 5 Eier, ein eingeweichtes Brötchen, einen kleinen Tassenkopf gehackte Pistazien, nach Geschmack Pastetengewürz und die Bratensauce. Fleisch und Brötchen werden mehrere Male durch die Fleischmaschine getrieben und mit den übrigen Ingredienzien innig vermischt. Man füllt die Masse in Sturzgläser und sterilisiert 120 Minuten bei 98°.

### **Wildschwein-Pastete.**

Fleisch aus der Keule wird in Butter angebraten. Dann gibt man Zwiebel hinzu, sowie Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Zitronenschale und Wacholderbeeren und brät das Fleisch durch, indem man nach und nach Rotwein und frische Fleischbrühe hinzugießt. Die Sauce gibt man durch ein Sieb, das Fleisch wird verkühlt und durch die Fleischmaschine getrieben. Auf 1 Pfund Wildschweinsfleisch rechnet man 1 Pfund fettes Schweinefleisch (roh); man treibt es ebenfalls durch die Fleisch-

maschine. Das rohe und gebratene Fleisch wird untereinander gemischt, dann gibt man folgendes hinzu: Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian, die Bratensauce und etwas geriebene Zwiebel, sowie zwei Eier auf je 2 Pfund Fleisch, arbeitet alles nochmals gründlich untereinander, füllt in gut eingefettete Sturzgläser und sterilisiert 2 Stunden bei 98°.

#### Renntier-Pastete.

Reste von gebratenem Renntierfleisch werden fein gemahlen. Auf 1 Pfund Renntierfleisch rechnet man 1 Pfund gemahlene Schweinefleisch (roh) und  $\frac{1}{2}$  Pfund Speck, den man eine halbe Stunde gekocht, verkühlt und dann durch die Fleischmaschine getrieben hat. Man mischt alles tüchtig durcheinander, gibt Salz, gemischtes Pastetengewürz, gewiegte Morcheln, etwas geriebene Zwiebel, 2 Eier, Renttiersauce, zwei Eßlöffel Madeira hinzu, arbeitet alles nochmals gründlich durch, füllt die Pastetenmasse in mit Butter ausgestrichene Sturzgläser und sterilisiert 2 Stunden bei 98°.

#### Hasen-Pastete I.

Ein Hase wird gebraten (mit Hinterläufen), das Fleisch wird von den Knochen gelöst und einen Tag lang in Rotwein mariniert. Die Knochen werden im Mörser zerstoßen, mit etwas Butter angebraten und zu Kraftbrühe gekocht. Diese vermischt man mit der Hasensauce.

$1\frac{1}{2}$  Pfund Schweinsleber wird in Würfel geschnitten — etwa 4 cm groß —, diese brüht man einige Minuten in kochendem Wasser.  $1\frac{1}{2}$  Pfund Schweinerückenfett wird eine Stunde lang gekocht, verkühlt, in ganz kleine Würfel geschnitten und auf einem Haarsieb mit kochender Brühe abgebrüht (damit die Pastete nicht beim Schneiden schmiert). Dann treibt man Leber, Fett und das aus dem Rotwein genommene Hasenfleisch zweimal durch die Fleischmaschine, gibt Salz, Pfeffer, Pastetengewürz, 6 feingewiegte Trüffeln in die Masse, fügt die Hasensauce hinzu und knetet alles tüchtig durch.

In Sturzgläser gefüllt, sterilisiert man die Hasenpastete 120 Minuten bei 98°.

Die Pastete wird möglichst kalt mit Butter und geröstetem Weißbrot serviert oder auf geröstete, mit Butter bestrichene Weißbrotschnittchen gestrichen gegeben.

#### Hasenpastete II.

Feingewiegtes Hasenfleisch, Farce. 60 g Butter werden zu Schaum gerührt, mit einem Ei, Salz, Pfeffer, Nelkenpfeffer, geriebener Zwiebel, einem Pfund rohen, gehackten Schweine-

fleisch und einem in der Hasensauce gedämpften Brötchen vermischt. Sodann rührt man 5 Löffel Rot- oder Weißwein durch die Masse. Die feingewiegten Reste von Hasenbraten werden mit Pfeffer und Salz gewürzt und lagenweise mit der Farce in mit Fett angestrichene Fleischgläser gefüllt. Die erste und die letzte Lage muß Farce sein. Die Pastete muß zwei Stunden lang kochen.

### Rehpastete.

Ein Rehblatt oder eine Rehkeule wird unter fortwährendem Begießen in Butter gar gebraten, indem man nach und nach etwas Wasser in die Sauce gibt. Die Sauce gibt man durch ein Sieb und stellt sie zur Seite. Das Fleisch wird von den Knochen gelöst, verkühlt, fein gemahlen und mit folgender Farce gründlich vermischt: Auf 1 Pfund Rehfleisch rechnet man 1 Pfund fettes, rohes Schweinefleisch, ebenfalls fein gemahlen. Man rührt 60 g Butter zu Schaum, gibt Salz, gemischtes Pastetenwürz, 4 gewiegte Trüffel, ein wenig geriebene Zwiebel, 2 Eßlöffel Madeira und 2 ganze Eier hinzu und arbeitet es mit 1 Pfund rohem Schweinefleisch gut durch.

Die Pasteten werden in Sturzgläser gefüllt und 2 Stunden bei 98° sterilisiert.

### Gänseleber-Pastete.

Eine große Gänseleber, Trüffel, Farce. Die Gänseleber wird eine Viertelstunde lang in frische Milch gelegt, getrocknet, von Haut und Sehnen befreit und in schöne Stücke geschnitten, die man mit Salz bestreut und mit Trüffelstückchen spickt. 50 g Butter werden zu Schaum gerührt, mit einem Ei, Salz, Pfeffer und geriebener Zwiebel, gehackten rohen Trüffeln, einem halben eingeweichten Brötchen,  $\frac{1}{2}$  Pfund gehacktem Schweinefleisch und den durch ein Sieb getriebenen Leberabfällen vermischt. Sodann werden drei Eßlöffel Weißwein durch die Masse gerührt.

Ein Sturzglas wird mit frischer Butter ausgelegt und so gefüllt, daß Boden, Ränder und Oberseite der Pastete aus Farce bestehen, während alle Leber in der Mitte ist. Die Pastete wird mit Butterstückchen belegt und  $2\frac{1}{2}$  Stunden bei 98° sterilisiert.

### Gänseleberpastete (einfach).

$\frac{1}{2}$  Pfund ganz frische Gänseleber (von der Bratgans),  $\frac{3}{4}$  Pfund rohes, fettes Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Majoran, ein Ei. Die gehäutete Leber wird mit dem Fleisch und der Zwiebel durch die Fleischmaschine getrieben, mit Ei

und Gewürz tüchtig vermischt, eingefüllt und 2½ Stunden sterilisiert.

Die Pastetenmasse ist sehr weich, wird auf Weißbrot oder geröstetes Weißbrot gestrichen serviert.

#### **Straßburger Gänseleberpastete.**

2 Pfund Straßburger Gänseleber, 1½ Pfund fettes, rohes Schweinefleisch, 2 Eier, Salz, Pastetengewürz, zwei Eßlöffel Madeira, ½ Pfund sterilisierte oder gedämpfte Trüffeln. Die Leber wird in Milch abgewaschen, getrocknet und gehäutet. Ein Pfund wird in dicke Scheiben geschnitten, die man leicht mit Salz bestreut und mit Trüffelstückchen spickt. Das andere Pfund Leber wird mit dem Schweinefleisch durch die Fleischmaschine getrieben und mit Eier, Salz, Pastetengewürz, Madeira und feingeschnittenen Trüffeln tüchtig verrührt. Sturzgläser werden mit Butter ausgestrichen und so gefüllt, daß Boden, Ränder und Oberseite der Pastete aus Farce besteht, während die Leberstücke in der Mitte liegen. Dann sterilisiert man 2½ Stunden bei 98°.

#### **Krammetsvogel-Pastete.**

Die Krammetsvögel werden vorgerichtet, wie bei „Krammetsvögel in Aspik“ angegeben, und mit derselben Farce gefüllt. Dann umwickelt man die mit Salz eingeriebenen Vögel mit Speck, brät sie in Butter an, gibt Herzen, Lebern, Magen und die aus den gestampften Gerippen gekochte Kraftbrühe hinzu und brät die Vögel gar. Dann hebt man sie aus der Sauce, wickelt sie aus dem Speck und läßt sie erkalten. Die wie oben hergerichtete Farce (die angegebene Portion reicht für sechs farcierte Vögel) wird mit der durchgeseibten Bratensauce und 2 Eßlöffeln Madeira vermischt, Sturzgläser damit ausgelegt (entweder ¼, ½ oder ¾ Liter-Gläser) und die farcierten Vögel hineingelegt, so daß sie rings von Farce umgeben sind. Darauf sterilisiert man 2½ Stunden bei 98°.

#### **Fasanen-Pastete.**

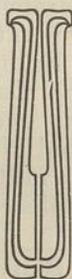
Ein Pfund gebratenes Fasanenfleisch, ½ Pfund Kalbfleisch, ½ Pfund Schweinefleisch (auf roh gebraten), zwei Eier, Salz, Gewürz, zwei Eßlöffel Madeira, Sauce, ¼ Pfund sterilisierte Trüffeln.

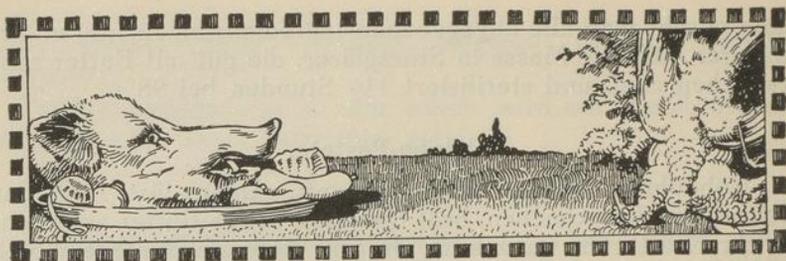
Das Fleisch wird von Haut und Abfall befreit und mehrere Male durch die Fleischmaschine getrieben. Die Fasanenknochen werden zerstampft, in Butter angebraten und zu einer Kraftsauce eingekocht, die man mit der Bratensauce mischt. Die Fasanenleber wird geschabt und durch ein Sieb gestrichen.

Dann mischt man alle angegebenen Ingredienzien tüchtig untereinander, füllt die Masse in Sturzgläser, die gut mit Butter ausgestrichen sind, und sterilisiert  $1\frac{1}{2}$  Stunden bei  $98^{\circ}$ .

### Rebhuhn-Pastete.

Rebhühner werden gar gedämpft. Dann löst man das Fleisch von den Knochen, brät diese mit etwas Butter an, kocht sie zur Kraftbrühe ganz kurz ein und gießt sie durch ein Sieb zu der Rebhuhnsauce. Das Fleisch wird fein gemahlen und mit folgender Farce innig vermischt (auf 1 Pfund Rebhuhnfleisch rechnet man 1 Pfund frisches Schweinefleisch, ebenfalls fein gemahlen): Man rührt 60 g Butter zu Schaum, gibt 2 Eier hinzu, Salz, Pfeffer, vier feingewiegte Zwiebeln, 2 Eßlöffel Madeira und 10 Tropfen Würze; dann gibt man das Schweinefleisch und die verköhlte Rebhuhnsauce hinzu. Die fertige Pastetenmasse wird in Sturzgläser gefüllt und zwei Stunden sterilisiert.





## X. Wurstfarcen, Sülze und Aufschnitt.

### Blutwurst.

Ein Pfund Schwarte, ein Pfund weißes Bauchfleisch, ein Pfund Rückenspeck, Gewürz,  $\frac{3}{8}$  Liter Schweineblut. Schwarte, Bauchfleisch und Speck werden eine Stunde lang gekocht. Die Schwarten werden lauwarm dreimal durch die Fleischmaschine getrieben, Speck und Fleisch verkühlt in ganz feine Würfel geschnitten und mit kochender Brühe abgeschwenkt (man tut sie zu diesem Zweck auf ein Sieb). Dann mischt man die erwärmte Schwarte mit Speckwürfeln und Schweineblut, gibt Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian und Nelkenpfeffer an die Masse, arbeitet diese tüchtig durch, füllt sie in mit Butter ausgestrichene Sturzgläser und sterilisiert 2 Stunden bei  $98^{\circ}$ .

### Feine Blutwurst.

Würfel von gekochter, gepökelter Kalbszunge nach Belieben unter die angegebene Masse gemischt.

### Feiner Aufschnitt.

Zwei Pfund rohes Schweinefleisch wird durch die Fleischmaschine getrieben und mit dem nötigen Salz und 4 g Salpeter vermischt 24 Stunden an einen kühlen Ort gestellt. Ein Pfund Schweinerückenfett wird eine Stunde lang gekocht, würfelig geschnitten, auf einem Sieb abgebrüht und durch die Fleischmaschine getrieben. Vier gepökelte Kalbszungen werden gekocht, abgezogen und in zierliche Würfel geschnitten. Dann mischt man Fleisch und Fett tüchtig untereinander, gibt Pfeffer, Majoran und Thymian hinzu, sowie vier ganze Eier und mischt die Kalbszungenwürfel, 16 eingeweichte, gewiegte Rundmorcheln und 50 g feingewiegte Pistazien unter die Masse, füllt sie in Sturzgläser, die man dick mit Pflanzenfett ausgestrichen hat (nicht zu hoch) und sterilisiert  $21\frac{1}{2}$  Stunden bei  $98^{\circ}$ .

### Feiner Aufschnitt von Kalbskopf.

Zwei Kalbsköpfe und vier Kalbsfüße werden (gebrüht und gereinigt) tüchtig gewässert und 8 Tage lang in folgende Marinade gelegt: Weinessig, mit Wasser verdünnt, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, 4 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter, Zwiebelscheiben, ein Zweig Thymian. Nach dieser Zeit hebt man das Fleisch aus der Marinade, trocknet es ab, schneidet alles Abfallfleisch sorgfältig fort, schneidet jeden Kopf in zwei Hälften und reibt sie tüchtig mit Salz ein. Inzwischen hat man folgende Farce bereitet: 1 Pfund fettes, rohes Schweinefleisch wird durch die Fleischmaschine getrieben und mit Salz nach Geschmack und 2 g Salpeter vermischt und 24 Stunden an einen kühlen Ort gestellt. Dann vermischt man das Fleisch mit Pfeffer, Majoran und Thymian, acht eingeweichten, feingewiegten Rundmorcheln, 25 g feingewiegten Pistazien und zwei gekochten, würfelig geschnittenen Kalbs-Pökeltungen. Die Farce wird auf die Kalbskopfstücke gestrichen, die man rollt, mit Bindfaden umwickelt und in Schirting einbindet. Darauf gibt man die Kalbsfüße mit 6 Liter Wasser aufs Feuer, gibt die eingenähten Fleischrollen hinzu und fügt Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und ein Stück Sellerie, gelbe Rübe und Lauch hinzu. Man siedet die Rollen, bis sie sich durchstechen lassen, hebt sie aus der Brühe und stellt sie beiseite. Die Brühe kocht man 4 Stunden langsam weiter und gießt sie durch ein Sieb. Am anderen Tage schabt man alles Fett ab, erwärmt die Gallerte, salzt sie, wenn nötig, nach, würzt mit einem Teelöffel Würze und klärt sie mit  $\frac{1}{4}$  Liter Weinessig und den Schalen und zu Schnee geschlagenen Weißen von 6 Eiern. Hierauf entfernt man die Kordel von den Fleischrollen, schwenkt sie in heißem Wasser ab, drückt sie in Sturzgläser, übergießt mit der Gallertbrühe und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ . Uebrigbleibende Gallerte wird mit Küchenfarbe rot oder gelb gefärbt und ebenfalls 10 Minuten bei  $100^{\circ}$  sterilisiert.

Beim Gebrauche wird der Aufschnitt sehr fein aufgeschnitten und mit der gehackten Gallerte verziert.

### Feiner Aufschnitt mit Pökeltunge.

Zwei gepökelte Kalbszungen werden gekocht, abgezogen und verkühlt in Würfel geschnitten.  $\frac{1}{2}$  Pfund Schweinerückenfett wird eine Stunde lang gekocht, würfelig geschnitten, auf einem Sieb mit kochender Brühe abgeschwenkt und durch die Fleischmaschine getrieben. Dann bereitet man folgende Farce: 1 Pfund frisches Schweinefleisch wird fein gemahlen, mit dem Speck und zwei ganzen Eiern vermischt, mit Salz, Pfeffer und etwas englischer Sauce gewürzt. Darauf rührt man die Zungenwürfel hindurch. Aus Kuttelfleck werden Säckchen genäht, die

man mit der Farce füllt, zunäht und 1½ Stunden in Kalbfleischbrühe kocht. Hierauf gibt man sie in Fleischgläser, übergießt sie mit der Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

### Fleischwurst.

2½ Pfund Ochsenfleisch, ein halbes Pfund Schweinefleisch, ein halbes Pfund Kalbfleisch.

Das Fleisch (es muß fettdurchwachsenes Fleisch sein) wird gehackt und mit Salz, Salpeter und Pfeffer vermischt einen Tag lang hingestellt (damit es genügend rot wird). Man rechnet auf 1 Pfund 2 g Salpeter und Salz und Pfeffer nach Geschmack. Dann füllt man es in Sturzgläser und sterilisiert 120 Minuten bei 98°.

### Leberwurst I.

Zwei Schweinslebern, zwei Pfund weißes Bauchfleisch, zwei Pfund Kalbslunge, ein Pfund Fett (Griff), Gewürz.

Die Leber wird gehäutet und durch die Fleischmaschine getrieben. Das übrige Fleisch und Fett wird in heißem Wasser aufs Feuer gesetzt und die angegebene Zeit gekocht: das Fett eine halbe Stunde, die Lunge  $\frac{3}{4}$  Stunden, das Bauchfleisch eine Stunde. Dann nimmt man alles aus der Brühe und läßt es verkühlen. Die Lunge wird durch die Fleischmaschine getrieben und zu der Leber gegeben. Fett und Bauchfleisch werden in ganz kleine Würfel geschnitten, auf ein feines Sieb gelegt und mit kochender Brühe übergossen (damit die Wurst beim Schneiden nicht schmiert). Darauf wird alles Fett und Fleisch — auch das bereits durchgetriebene — durch die Fleischmaschine getrieben.

Dann fügt man folgendes Gewürz hinzu: Etwa 50 g Salz, 5 g pulverisierten Thymian, 9 g Majoran, 3 g gemischtes Pastetengewürz und eine Messerspitze Nelkenpfeffer und 5 g gestoßenen weißen Pfeffer, gießt  $\frac{1}{4}$  Liter Brühe zu der Masse und knetet diese tüchtig durch.

Dann füllt man die Wurstmasse in eingefettete Sturzgläser und sterilisiert 120 Minuten bei 98°.

### Leberwurst II.

Trüffel-leberwurst: Frische Trüffelwürfel, 100 g auf 2 Pfund Masse.

Sardellen-leberwurst: Gewaschene, durch ein feines Sieb getriebene Sardellen, 100 g auf 2 Pfund Masse.

Gänseleberwurst: Rohe Gänseleberwürfel, 2 Pfund auf 2 Pfund Masse. Nach Belieben auch Trüffeln, in kleine Stückchen geschnitten.

### Sülzwurst.

Zwei Eisbeine, drei Kalbsfüße,  $2\frac{3}{4}$  Pfund Schweinekopf,  $1\frac{1}{4}$  Pfund Speck mit Schwarte, zwei Kalbszungen,  $1\frac{7}{10}$  Pfund frisches, grob gehacktes Schweinefleisch. Das Schweinefleisch wird 10 Tage gepökelt, die Zungen 8 Tage. Man gibt alles zusammen mit reichlich kaltem Wasser aufs Feuer, läßt die Schwarten eine halbe Stunde kochen und alles übrige zwei Stunden. Dann hebt man das Fleisch aus der Brühe, befreit es von den Knochen, schneidet die Speckschwarten in feine Scheiben, die Zungen in Streifen und hackt das übrige Fleisch mit dem Messer klein. Darauf überbrüht man alles auf einem Sieb mit der kochenden Brühe (damit die Wurst beim Schneiden nicht schmiert) und knetet das Fleisch mit dem gehackten Schweinefleisch und den Gewürzen tüchtig durch. Man rechnet auf 2 Pfund nach Geschmack Salz, 20 g Pfeffer, 10 g Nelkenpfeffer. Hierauf füllt man die Masse mit in Fett geschmierte Sturzgläser und sterilisiert 120 Minuten bei  $98^{\circ}$ .

### Resteverwertung (Gallerte).

Die ausgelösten Knochen werden in die Brühe zurückgegeben und diese noch zwei Stunden lang weitergekocht. Man gibt ein Stückchen Sellerie, Lauch, geschnittene Zwiebel und einige Pfefferkörner zu gleicher Zeit mit den Knochen hinzu. Man läßt die Brühe erstarren, entfettet sie, klärt mit zwei Eiweiß und Weißwein oder Essig und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

### Sülze (12—16 Personen).

$2\frac{1}{2}$  Pfund gesalzenes Schweinefleisch, ein Schweinsohr, zwei Kalbsfüße, ein Schweinsfuß, Gewürz. Die Füße werden kleingeschlagen und mit dem Fleisch aufs Feuer gesetzt, nachdem man  $5\frac{1}{2}$  Liter Wasser, etwas Salz, 15 Pfefferkörner, zwei Gewürznelken, ein Stück Sellerie, Mohrrübe, Lauch und eine Zwiebel dazu gegeben hat. Während des Kochens schäumt man die Brühe ab. Das Rippenstück wird zuerst weich; man löst es von den Knochen und gibt diese in den Topf zurück, dann wird das Schweinsohr aus der Brühe genommen, zuletzt die Füße. Sind diese weich, so ist die Brühe genügend eingekocht. Man gießt sie durch ein Haarsieb und stellt sie bis zum anderen Tage an einen kühlen Ort. Das Fleisch muß ebenfalls (fest zugedeckt) kühl aufbewahrt werden. Am anderen Tage entfettet man die zu Gallerte gewordene Brühe, läßt sie heiß werden, rührt den Schaum von vier Eiweiß hindurch, kocht dies einmal auf und stellt die Brühe in den heißen Backofen, bis sie vollständig klar ist. Dann gießt man sie durch ein Barchentuch. Das Rippenstück wird in dünne Scheiben geschnitten, das Schweinsohr und Fleisch von den Füßen in ganz feine

Streifen. Dann füllt man Fleisch und Brühe in Sturzgläser und sterilisiert.

### **Sülze aus Ochsenherz, Kalbskopf und Kalbs- und Schweinsfüßen.**

Ein Ochsenherz wird zwei Tage lang in folgender Marinade gebeizt: schwacher Essig, Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblatt und Zwiebelscheiben. Dann nimmt man das Herz aus der Marinade und setzt es mit einem gebrühten Kalbskopf, drei Kalbs- und drei Schweinsfüßen, reichlich mit Wasser bedeckt, aufs Feuer. Wenn die Brühe abgeschäumt ist, fügt man das nötige Gewürz: Salz, Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblatt und Suppenkraut hinzu und läßt alles langsam weiterkochen. Nach zwei Stunden hebt man die Kalbsfüße aus der Brühe, löst alles Fleisch ab und stellt es zur Seite; Kalbskopf und Herz werden etwa eine halbe bis eine Stunde später aus der Brühe genommen. Sie müssen gar, aber nicht zu weich sein. Die Brühe kocht man (mit den Kalbsfußknochen) 3 Stunden langsam weiter, gießt sie durch ein Haarsieb und läßt sie erstarren.

Am anderen Tage wird die Brühe entfettet, mit 4 Eiweiß und  $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig geklärt, abgeschmeckt und mit einem Teelöffel Würze gewürzt und durch ein Barchenttuch gegeben, Kalbskopf und Füße werden in Salzwasser leicht erwärmt, der Kopf in feine Streifen geschnitten, das Fußfleisch durch die Fleischmaschine getrieben. Das Herz wird von jeglichem Fett und Abfall befreit und in feine Würfel geschnitten. Essiggurken schneidet man ebenfalls in kleine Würfel, vermischt sie mit dem Fleisch, füllt alles zusammen mit der geklärten Brühe in Sturzgläser und sterilisiert eine Stunde bei  $98^{\circ}$ .

### **Feine Kalbskopfsülze.**

Ein ausgebeinter Kalbskopf wird mit Wasser bedeckt aufs Feuer gebracht (ohne Knochen, außer den Kinnbackenknochen, die anderen kochen eine trübe Brühe). Dann gibt man Salz hinzu, Pfefferkörner, zwei Gewürznelken, ein Stück Zwiebel, Sellerie, gelbe Rübe und Lauch, zwei Zitronenscheiben, ein Lorbeerblatt, und kocht den Kalbskopf langsam weich. Dann hebt man ihn aus der Brühe, löst die Kinnbackenknochen aus und gibt diese in die Brühe zurück, die man langsam kurz einkocht. Man gießt die Brühe durch ein Sieb, läßt sie erstarren, entfettet sie, gießt ein Weinglas Zitronensaft und ein halbes Wasserglas Madeira hinzu sowie einen halben Teelöffel Würze und klärt die Brühe mit der Schale und dem zu Schnee geschlagenen Weißen von zwei Eiern. Der Kalbskopf wird von allem Abfall befreit, in fingerbreite, halbfingerlange Stücke geschnitten und in heißem Wasser abgeschwenkt. Darauf füllt

man sie in Sturzgläser, indem man feingeschnittene Pistazien und Gurkenscheibchen dazwischen streut. Dann übergießt man mit der Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei 98°.

Wird beim Gebrauche mit einem sehr scharfen Messer in runde Scheiben geschnitten und kranzförmig mit Petersilie und Gurkenfächern garniert auf eine runde Platte gelegt. Man reicht dazu Remouladensauce.

### **Sülze nach Wildschweinart (vier 1 $\frac{1}{3}$ Liter-Gläser).**

Ein halber, frischer Schweinskopf und 2 $\frac{1}{2}$  Pfund frisches Eisbein, in handbreite Stücke gehackt, werden sechs Tage lang in folgende Beize gelegt: Halb Wasser, halb Weinessig, Zwiebelscheiben, Gewürznelken, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, ein Zweig Thymian, einige Zitronenscheiben und Lorbeerblätter. Nach dieser Zeit hebt man das Fleisch aus der Marinade, gibt 2 Pfund frische Schweineschwarte und 3 gepökelte Kalbszungen hinzu und setzt es mit Folgendem aufs Feuer: 5 Liter Wasser, 1 Liter Weißwein,  $\frac{1}{4}$  Liter Zitronensaft,  $\frac{3}{4}$  Liter von der Marinade, frische Zwiebelscheiben, Zitronenschale, Gewürznelken, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Thymian, Lorbeerblätter, sowie ein großes Stück Sellerie, Zwiebel und Lauch. Dann läßt man das Fleisch langsam sieden. Die Schwarten werden zumeist zuerst weich. Man hebt sie aus der Brühe, wenn man sie durchstechen kann. Das andere Fleisch darf nicht zu weich sein. Ist alles aus der Brühe genommen, so kocht man dieselbe noch 6 Stunden langsam weiter, gibt sie durch ein Haarsieb und läßt sie erstarren. Am anderen Tage hebt man alles Fett ab, erwärmt die Gallerte, nachdem man sie sorgfältig vom Bodensatz abgeschnitten hat, salzt sie, wenn nötig, nach, würzt mit einem Teelöffel Würze und klärt die Gallerte mit vier ganzen Eiern nebst  $\frac{1}{4}$  Liter Weinessig. Das Fleisch wird in feine Scheibchen und Würfel geschnitten, die Kalbszungen in Würfel; die Schwarten werden in warmem Wasser erwärmt und in stricknadeldicke Streifen geschnitten. Ein Wasserglas voll Pistazien brüht man und hackt sie fein. Hierauf mischt man alles gut durcheinander, füllt in Sturzgläser, übergießt mit der durch ein Barchenttuch gegebenen Gallertbrühe und sterilisiert 10 Minuten bei 98°.

### **Feine Zungensülze.**

2 $\frac{1}{2}$  Pfund Eisbein (gesalzen), 3 gepökelte Kalbszungen, 4 Kalbsfüße, 1 Pfund frische Schweineschwarte, Gewürz.

Die Schwarte wird mit den Füßen mehrere Stunden gewässert. Das Eisbein wird in dreifingerbreite Stücke gehackt. Dann setzt man alles Fleisch zusammen aufs Feuer und gießt 3 $\frac{1}{2}$  Liter kaltes Wasser hinzu. Nachdem der Schaum abge-

nommen ist, wird folgendes hinzugegeben: ein Stück Sellerie, gelbe Rübe, Zwiebel, Lauch, Pfefferkörner, zwei Gewürznelken und zwei Lorbeerblätter. Hierauf läßt man alles zusammen ganz langsam kochen (das Fleisch darf nicht zu weich sein). Die Schwarten müssen zum Durchstechen weich sein, aber nicht zerfallen. Man treibt sie noch heiß durch die Maschine und stellt sie zur Seite. Das andere Fleisch wird von den Knochen gelöst, die Kalbsfüße ebenfalls, die Zungen abgezogen und alles bis zum anderen Tage fortgestellt. Die Knochen gibt man in die Brühe zurück und läßt dieselbe noch zwei Stunden langsam einkochen. Dann gibt man die Brühe durch ein Sieb und läßt sie erstarren. Am anderen Tage hebt man alles Fett ab, gibt  $\frac{1}{4}$  Liter besten Weinessig und das Gelee hinzu, löst sie auf und klärt die Brühe mit vier ganzen Eiern und der Schale. Das Kalbsfußfleisch wird in feine Streifen geschnitten, das Beinfleisch in dünne Scheiben, die Zunge in Würfel; acht fingerlange Essiggurken schneidet man ebenfalls in kleine Würfel. Die Schwarte wird in warmem Wasser erweicht und auf einem Sieb abgetropft. Darauf mischt man Fleisch und Gurkenstücke tüchtig untereinander, füllt in Sturzgläser, übergießt mit der geklärten Brühe und sterilisiert 60 Minuten bei 98°.

#### Gefüllte Schweinsfüße.

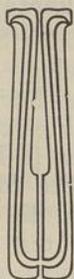
Schweinsfüße werden so lang wie möglich abgehackt und sehr sorgfältig ausgebeint, damit die Haut nicht zerreißt (das Ausgebeinte wird anderweitig verwendet). Dann richtet man für die Schweinsfüße folgende Farce: Fettiges Schweinepöckelfleisch, das gut durchgesalzen ist, wird mehrere Male durch die Fleischmaschine getrieben. Hierauf vermischt man es mit reichlich feingehackten Trüffeln und Pistazien, würzt mit weißem Pfeffer und füllt die Schweinsfüße (ja nicht zu fest, da die Farce stark quillt). Darauf werden sie zugenäht, hier und da leicht gestochen und gar gekocht (ca.  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunde). Dann füllt man die Schweinsfüße in Sturzgläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°. Als Aufschnitt wie Wurst aufzuschneiden.

#### Gefüllte Entenhälse.

Die Halshaut von einigen Enten wird möglichst vorsichtig abgezogen, gesengt, gebrüht und gewässert. Dann füllt man sie mit Fleischfarce, näht sie oben und unten zu, kocht sie eine halbe Stunde in Fleischbrühe, gibt sie in Gläser, übergießt mit Fleisch- oder Gallertbrühe und sterilisiert 60 Minuten bei 100°. Beim Gebrauche werden die Entenhälse wie Wurst aufgeschnitten und, wenn sie in Gallertbrühe sterilisiert sind, mit gehackter Gallerte garniert.

Farce I: Herz und Leber von einer Ente,  $\frac{1}{4}$  Pfund Schweinefleisch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Speck, Salz, Pastetengewürz, durch die Fleischmaschine getrieben und tüchtig durcheinander gearbeitet.

Farce II: Herz und Leber von einer Ente,  $\frac{1}{8}$  Pfund Schweinefleisch,  $\frac{1}{8}$  Pfund Kalbfleisch,  $\frac{1}{8}$  Pfund Speck, durch die Fleischmaschine getrieben und mit Salz, Pastetengewürz, feingewiegten Trüffeln und Pistazien vermischt.





## XI. Pain.

### Sehr pikanter Pain.

Ausgebeintes Hammel- oder Schweinefleisch wird 8 Tage lang in folgende Marinade gelegt: Rotwein, Pfefferkörner, Gewürznelken, Zwiebelscheiben, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren. Dann hebt man das Fleisch aus der Brühe, reibt es mit Salz ein, brät von allen Seiten in Butter an und brät es durch, indem man nach und nach die Marinade hinzugießt. Darauf treibt man das Fleisch durch die Maschine und vermischt es tüchtig mit der durchgeseihten Bratensauce, Salz, etwas Pfeffer und Nelkenpfeffer, etwas geriebener Zwiebel und (auf einen gehäuften Suppenteller Fleisch gerechnet) mit drei Eßlöffeln Soja und 10 Tropfen Würze.

### Leber-Pain.

Eine Kalbsleber wird gehäutet, mit Salz eingerieben und in Butter angebraten. Dann gibt man einige halbierte Zwiebeln, gelbe Rübe, ein Stückchen Sellerie, einige Pfefferkörner, Wacholderbeeren, zwei Gewürznelken und ein Lorbeerblatt hinzu und dämpft die Leber weich. Darauf hebt man die Leber aus der Sauce und läßt sie verkühlen. Die Sauce streicht man durch ein Haarsieb. Inzwischen hat man frischen Speck eine halbe Stunde gekocht (auf je 1 Pfund Leber  $\frac{1}{2}$  Pfund Speck) und verkühlt.

Leber und Speck werden durch die Fleischmaschine getrieben, die Leber zweimal allein und zweimal mit dem Speck. Alsdann gibt man Salz und Pfeffer an die Masse, sowie die entfettete, mit einem Teelöffel Würze vermischte Sauce, auch etwas Majoran und Thymian, rührt die Masse, bis sie recht geschmeidig ist, füllt sie in Pain-Gläser und sterilisiert eine Stunde bei 98°.

### Falscher Leber-Pain.

Reste von gefüllter Kalbs- oder Ochsenmilz werden mehrere Male durch die Fleischmaschine getrieben, mit Pastetengewürz und Würze nachgewürzt, mit Bratensauce geschmeidig gerührt und sterilisiert.

### **Kalbsmilch-Pain.**

Ein Pfund Kalbsmilch, ohne Abfall gewogen, 1 Pfund Kalbfleisch aus der Keule,  $\frac{1}{2}$  Pfund Speck, Gewürz. Das Kalbfleisch wird gebraten, die Kalbsmilch blanchiert und gar gedämpft. Der Speck wird eine halbe Stunde lang gekocht und dann verkühlt. Die Bratensauce wird mit der Brühe, in der die Kalbsmilch gedünstet wurde, kurz eingekocht und entfettet. Dann treibt man Kalbsmilch, Kalbfleisch und Speck mehrere Male durch die Fleischmaschine, gibt Salz, Pastetengewürz, Sauce und 12 Tropfen Würze hinzu, mischt alles tüchtig untereinander, füllt in Pain-Gläser und sterilisiert 60 Min. bei 98°.

### **Schinken-Pain.**

Frischgekochter Schinken (etwas fett darf er sein) wird dreimal durch die Fleischmaschine getrieben und mit scharfem Pfeffer, Paprika oder Cayenne gewürzt. Dann verrührt man das durchgetriebene Fleisch mit entfetteter Schinkenbrühe, bis es wie ein weicher, geschmeidiger Teig ist, füllt es in Pain-Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 98°.

### **Zungen-Pain.**

Frischgekochte Pökelszunge wird geschält, dreimal durch die Fleischmaschine getrieben, mit entfetteter Pökelsbrühe geschmeidig gerührt und mit etwas Cayenne-Pfeffer gewürzt. In Pain-Gläser gefüllt und sterilisiert.

### **Falscher Zungen-Pain.**

Ein ganz frisches Ochsenherz wird gewaschen und vom Abfall befreit, mit Salpeter eingerieben und 10—12 Tage in Pökelsbrühe gelegt. Dann siedet man es langsam weich, treibt das Fleisch, erkaltet, dreimal durch die Fleischmaschine, rührt es mit der Brühe, in der das Herz gekocht wurde, geschmeidig und würzt das Fleisch mit etwas Cayenne-Pfeffer.

In Pain-Gläser gefüllt, wird die Masse 60 Minuten bei 98° sterilisiert.

### **Zwiebel-Pain.**

Bratenreste werden fein gemahlen, mit Salz und Pfeffer und geriebener Zwiebel gemischt und mit Kraftbrühe zu einem geschmeidigen Teig verrührt. Dann bei 98° 60 Minuten sterilisiert.

### **Fetter Pain aus gemischtem Fleisch.**

Ein halbes Pfund Kalbfleisch, ein halbes Pfund Schweinefleisch, ein halbes Pfund durchwachsener Speck, Gewürz.

Das Fleisch wird in Butter angebraten und  $1\frac{1}{2}$  Stunde durchgebraten. Der Speck wird  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht. Die Sauce

kurz eingekocht, kalt gestellt und entfettet. Verkühlt, werden Speck und Fleisch durch die Fleischmaschine getrieben, das Fleisch zweimal allein und zweimal mit dem Speck. Dann gibt man Salz, Pastetengewürz, Sauce und 10 Tropfen Würze hinzu, mischt alles tüchtig untereinander und füllt die Masse (nicht zu hoch, weil sie steigt) in Pain-Gläser. Sterilisationsdauer 60 Minuten bei 98°.

#### **Gewürzter Pain.**

Dunkles Fleisch (Reh, Roastbeef, Hammel) — durchgebraten — wird fein gemahlen. Auf einen hohen Suppenteller voll gibt man 3 Eßlöffel Soja, 1 Teelöffel in Wasser aufgelösten Fleischextrakt, 10 Tropfen Würze, eine Messerspitze geriebene Zwiebel, Salz und etwas Paprika. Dann verarbeitet man die Masse, bis sie recht geschmeidig ist, und sterilisiert.

#### **Hühner-Pain.**

Ein junges Huhn wird zum Braten vorgerichtet, mit Salz eingerieben, in Butter angebraten und weich gedämpft. Dann löst man das Fleisch von den Knochen, stampft diese und kocht sie mit der abgezogenen Haut zu einer Kraftbrühe ein. Das Hühnerfleisch wird gemahlen, mit Kraftbrühe zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet und sterilisiert.

#### **Gänseleber-Pain.**

Ein Pfund Straßburger Gänseleber, 1¼ Pfund Schweinefleisch aus der Keule, ¼ Pfund frischer Speck, Trüffeln. Das Schweinefleisch wird auf roh gebraten und kalt gestellt. Der Speck wird eine halbe Stunde lang gekocht, in feine Würfel geschnitten, auf einem Sieb mit kochendem Wasser abgebrüht (damit der Pain sich glatt aufstreicht und nicht schmiert). Dann treibt man das Fleisch mit dem Speck und der (vorsichtig von der Galle befreiten) Gänseleber mehrere Male durch die Fleischmaschine, rührt die Masse tüchtig durch, salzt sie, wiegt 4 sterilisierte Trüffeln recht fein, rührt sie mit der Trüffelbrühe durch die Masse hindurch, füllt sie in Pain-Gläser (nicht zu hoch, da die Masse steigt) und sterilisiert 60 Minuten bei 98°.

#### **Haselhuhn-Pain.**

Ein Haselhuhn wird zum Braten vorgerichtet, mit Salz eingerieben, in Butter angebraten und gar gedämpft. Dann löst man alles Fleisch von den Knochen, stampft diese klein und kocht sie zu einer Kraftbrühe ein. Das Fleisch wird gemahlen, mit der Brühe zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet, unter den man zwei feingewiegte, eingemachte Trüffeln mischt, dann sterilisiert.

### **Krammetsvogel-Pain.**

Krammetsvögel werden vorgerichtet, in Butter angebraten und mit einigen Wacholderbeeren gar gedämpft. Dann läßt man sie verkühlen, löst alles Fleisch von den Knochen und zerstößt diese im Mörser. Dann röstet man die Knochen mit den Lebern, Herzen und Magen der Krammetsvögel goldbraun und kocht daraus eine kurze Kraftbrühe. Das Fleisch wird mehrere Male durch die Fleischmaschine getrieben, mit Salz und Pastetengewürz gewürzt und mit der durchgeseibten Kraftbrühe geschmeidig gerührt. Auf einen Suppenteller Krammetsvogelfleisch rechnet man einen Teelöffel Liebigs Fleischextrakt und 6 Tropfen Würze, beides mit der heißen Kraftbrühe vermischt. Sterilisationsdauer 60 Minuten bei 98°.

### **Fasanen-Pain.**

Ein älterer Fasan wird bratfertig gemacht, mit Salz eingegeben, in Butter angebraten und gar gedämpft. Dann löst man das Fleisch von den Knochen und der Haut, zerstampft das Fasanengerippe und kocht es mit den Abfällen zu einer Kraftbrühe ein, die man mit der Fasanensauce kurz einkocht. Das Fasanenfleisch wird dreimal durch die Fleischmaschine getrieben, mit der durchgeseibten Kraftbrühe zu einem geschmeidigen Teig gerührt, mit Salz und Pastetengewürz und zwei ganz feingewiegten Trüffeln vermischt.

In Pain-Gläser gefüllt, sterilisiert man das Fasanen-Pain 60 Minuten bei 98°.

### **Pain aus Birkhahnresten.**

Das Birkhahnfleisch wird von Haut und Knochen befreit und dreimal durch die Fleischmaschine getrieben. Die Knochen werden zerstampft und zu Kraftbrühe eingekocht, der man etwas Fleischextrakt und einige Tropfen Würze zusetzt. Hierauf rührt man das Fleisch mit der Brühe zu einem geschmeidigen Teig, salzt, wenn nötig, noch etwas nach, füllt die Pains in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 98°.

### **Rebhuhn-Pain.**

Alte Rebhühner werden gar gedämpft, indem man von Zeit zu Zeit etwas Wasser hinzugießt. Dann löst man das Fleisch von den Knochen, stampft diese im Mörser und kocht sie zu Kraftbrühe ein. Das Fleisch wird mehrere Male durch die Fleischmaschine getrieben, mit der durchgeseibten Kraftbrühe zu einem geschmeidigen Teig gerührt, mit Salz und einigen Tropfen Würze gewürzt und sterilisiert.

### Hasen-Pain.

Frischgebratenes Hasenfleisch (das Rückenfleisch ist natürlich das zarteste) wird durch die Fleischmaschine getrieben, bis es ganz fein ist (drei- bis viermal). Soviel Speck, wie man zum Spicken des Fleisches gebraucht haben würde, treibt man ebenfalls durch. Die Hasenknochen werden kleingeschlagen und mit Wasser oder Bouillon zu einer Kraftbrühe eingekocht. Dann verrührt man Speck und Fleisch tüchtig, gibt Salz und Pfeffer hinzu, etwas Fleischextrakt und Würze (auf einen Hasenrücken  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Fleischextrakt und 6 Tropfen Würze), gibt soviel durchgeseibte Kraftbrühe hinzu, daß man aus dem Ganzen einen weichen, geschmeidigen Teig rühren kann. Diesen drückt man in Pain-Gläser und sterilisiert 60 Min. bei  $98^{\circ}$ .

### Fetter Reh-Pain.

Ein Pfund Rehfleisch aus der Keule,  $\frac{1}{2}$  Pfund durchwachsener Speck, Gewürz. Das Rehfleisch wird in Butter angebraten, gänzlich durchgebraten, der Speck eine halbe Stunde lang gekocht. Die Sauce wird mit einem halben Teelöffel Liebig's Fleischextrakt aufgekocht, kalt gestellt und entfettet. Erkalte, wird Fleisch und Speck durch die Fleischmaschine getrieben, das Fleisch zweimal allein und zweimal mit dem Speck. Dann gibt man Salz, Pastetengewürz, die Sauce und 10 Tropfen Würze dazu, mischt alles tüchtig untereinander, füllt die Masse in Pain-Gläser (nicht zu hoch) und sterilisiert 60 Minuten bei  $98^{\circ}$ .

### Reh-Pain.

Rehbratenreste (aus der Keule oder dem Rücken) werden fein gemahlen, mit etwas Salz gemischt und mit Kraftbrühe, in die man Fleischextrakt und Würze gibt, zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet. Man rechnet auf einen Suppenteller Rehfleisch einen Teelöffel Liebig's Fleischextrakt und sechs Tropfen Würze.

### Getrüffelter Reh-Pain.

Genau wie angegeben, nur rührt man vier feingewiegte Trüffeln hindurch.

### Renntier-Pain I.

Abfälle von gebratener Renntierkeule (oder Renntier Rücken) werden fein gemahlen, mit Salz und Pastetengewürz gewürzt und mit Kraftbrühe, die man aus Liebig's Fleischextrakt und Würze herstellt, zu einem geschmeidigen Teig gerührt. Man füllt denselben in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei  $98^{\circ}$ .

### Renntier-Pain II.

Abfälle vom Renntierbug oder von der Keule werden in Butter angebraten. Dann gibt man einige Zwiebelscheiben hin-

zu, läßt sie mit anrösten, gibt etwas Salz an das Fleisch, einige Wacholderbeeren und etwas Lorbeerblatt, etwas frische Fleischbrühe und auf 1 Pfund Fleisch ein Glas Rotwein und dünstet das Fleisch langsam weich. Hierauf nimmt man das Gewürz aus dem Fleisch, gibt letzteres durch die auf fein gestellte Fleischmaschine, rührt es mit der durchgeseibten Sauce und einigen Tropfen Würze geschmeidig und salzt, wenn nötig, noch etwas nach. Darnach füllt man es in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 98°.

#### Wildschwein-Pain.

Reste von gebratenem Wildschweinfleisch werden durch die auf fein gestellte Fleischmaschine gegeben. Auf 1 Pfund Fleisch rechnet man  $\frac{1}{2}$  Pfund durchwachsenen Speck, den man eine halbe Stunde kocht, erkalten läßt und zweimal mit dem Fleisch durch die Fleischmaschine treibt. Dann gibt man Salz, Majoran, Thymian, etwas Paprika hinzu, etwas Kraftbrühe und einige Tropfen Würze, rührt alles zusammen recht geschmeidig, füllt in Pain-Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 98°.

#### Sardellen-Pain.

Ein Viertelfund Sardellen wird gewaschen, gewässert, durch die Fleischmaschine getrieben und mit 60 g feingemahlenem Fleisch (Kalbs- oder Schweinebraten) gemischt. Mit aufgelöstem Fleischextrakt wird die Masse zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet und 60 Minuten bei 98° sterilisiert.





## XII. Krankenkost.

### Beetee (eine Tasse voll).

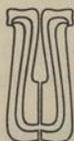
Zwei Pfund mageres Rindfleisch werden in Würfel geschnitten und ohne jeden Zusatz 7 Stunden bei 100° sterilisiert. Dann filtriert man die Brühe im Weck-Filter, salzt sie leicht und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

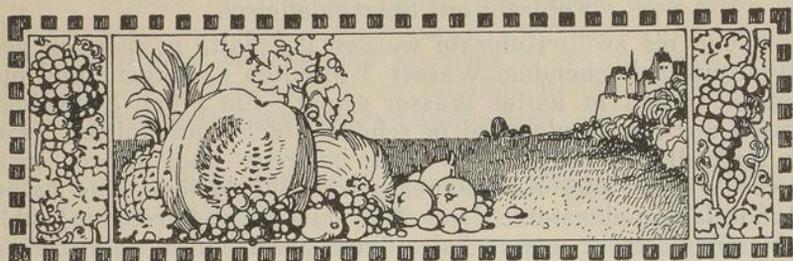
### Kraftgelee I.

Ein Pfund Kalbbeinfleisch, ein Pfund Ochsenbeinfleisch, ein Huhn. Das Fleisch wird in kleine Stücke geschnitten, in ein 2 Liter-Glas gefüllt, mit  $\frac{1}{8}$  Liter kaltem Wasser übergossen und 10 Stunden bei 100° gekocht. Dann gießt man die Brühe durch ein Barchenttuch, läßt sie erstarren, entfettet sie, erwärmt sie wieder, salzt sie leicht, füllt sie in kleine Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

### Kraftgelee II.

Ein halbes Pfund Kalbbeinfleisch, ein halbes Pfund Ochsenbeinfleisch, ein halbes Pfund mageres Hammelfleisch, ein halbes Pfund mageres Schweinefleisch. Das klein geschnittene Fleisch wird in ein 2 Liter-Glas gepackt, mit  $\frac{1}{6}$  Liter Wasser übergossen, dann gibt man ein Stückchen Sellerie, Zwiebel und gelbe Rübe hinzu und sterilisiert 10 Stunden bei 100°. Darauf gießt man die Brühe durch ein Tuch, läßt sie erstarren, entfettet sie, erwärmt sie wieder und salzt sie leicht. Hierauf füllt man sie in kleine Gläser und sterilisiert 1 Stunde bei 100°.





### XIII. Diverses.

#### Bohnen mit durchwachsenem Speck.

Drei Pfund frische Stangenbohnen werden von den Fäden befreit (abgeschnitten, nicht abgezogen) und fein geschnitten, tüchtig gewaschen und abgetropft. 1 Pfund durchwachsener Speck wird in beliebig große Stücke geschnitten, die man eine halbe Stunde in wenig Wasser ziehen läßt. Dann gibt man 125 g Butter in einen Topf, gibt lagenweise die leicht gesalzenen Bohnen, feingeschnittene Zwiebel, Bohnenkraut sowie den Speck hinzu — nach Belieben auch einige Pfefferkörner —, füllt mit Speckbrühe auf und dünstet die Bohnen eine halbe Stunde. Die Brühe darf nicht zu lang sein, sondern kurz und kräftig. Hierauf füllt man das Gemüse mit dem Fleisch recht fest in Sturzgläser und sterilisiert  $1\frac{1}{2}$  Stunden bei  $100^\circ$ .

Beim Gebrauche wird das erwärmte Gericht reichlich mit gehackter Petersilie bestreut.

#### Bohnen mit Hammelfleisch.

Ein Pfund Hammelbug schneidet man in schöne Stücke (wie zu Ragout), bestreut sie mit Salz und Pfeffer und setzt sie mit wenig heißem Wasser aufs Feuer; dann gibt man 100 g feingeschnittene Zwiebel hinzu und dämpft das Fleisch eine halbe Stunde. 3 Pfund Bohnen werden von den Fäden befreit (abgeschnitten, nicht abgezogen), breit geschnitten und tüchtig gewaschen. Hierauf gibt man sie zu dem Hammelfleisch, fügt etwas Pflanzenfett und feingewiegtes Bohnenkraut hinzu und dämpft alles zusammen noch eine halbe Stunde. Dann füllt man das Gericht in Sturzgläser und sterilisiert  $1\frac{1}{2}$  Stunden bei  $100^\circ$ . — Beim Gebrauche wird das erwärmte Gericht reichlich mit gehackter Petersilie bestreut.

### Kohlrabi mit Schweinefleisch.

Zehn bis zwölf Kohlrabi werden geschält, in Streifen geschnitten, in kochendem Wasser 3 Minuten abgekocht und bis zum Gebrauch in kaltes Wasser gelegt. Ein Pfund Schweinefleisch aus der Keule wird in schöne Stücke geschnitten (wie zu Ragout), mit Salz und Pfeffer bestreut und, indem man etwas Wasser oder Kalbsknochenbrühe hinzugießt, eine halbe Stunde lang gedünstet. Dann gibt man die abgetropften Kohlrabi hinzu, streut etwas Salz über das Gemüse, gibt 100 g bestes Schmalz daran und dünstet das Gericht noch eine halbe Stunde. Darnach füllt man es in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Gericht im Glase erwärmt, mit reichlich feingewiegter Petersilie bestreut und mit Salzkartoffeln serviert.

### Rotkraut mit Dörrfleisch.

Ein Pfund Dörrfleisch wird mit warmem Wasser bedeckt aufs Feuer gebracht. Man läßt es eine Stunde langsam ziehen, hebt es aus der Brühe und läßt es verkühlen. Festes Rotkraut (3 Pfund schwer) wird gehobelt und alle Strunkstücke sorgfältig entfernt. Dann gibt man es mit folgenden Zutaten in einen fest schließenden Topf: Dörrfleischbrühe, sechs Pfefferkörner, zwei Gewürznelken, zwei Eßlöffel Citrovin-Essig, 50 g feingeschnittene Zwiebeln, 100 g bestes Schmalz und etwas Salz. Dann dünstet man das Kraut fast gar ( $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$  Stunden), gibt es lagenweise mit dem in Scheiben geschnittenen Dörrfleisch in Gläser. Hierauf sterilisiert man 60 Minuten bei 100°. Beim Gebrauche wird das Gericht im Glase erwärmt.

### Spanische Zwiebeln (gefüllt).

Geschälte spanische Zwiebeln werden in reichlich Wasser 6 Minuten vorgekocht und in kaltem Wasser abgekühlt. Dann trocknet man die Zwiebeln, schneidet den oberen Teil als Deckel ab und höhlt die Zwiebeln aus. Hierauf reibt man sie innen und außen mit Salz ein, füllt die Zwiebeln mit einer Fleischfüllung, setzt die Deckel auf und näht die Zwiebeln mit vier Stichen zu (indem man sie mit der Dressiernadel durchsticht). Darnach gibt man Butter in einen Bräter, gibt die Zwiebeln hinein (das Ausgehöhlte aus dem Innern der Zwiebeln fügt man ebenfalls bei), gießt Kraftbrühe hinzu und dünstet die Zwiebeln durch, was je nach der Dicke der Zwiebeln zwei bis vier Stunden dauert. Am besten dünstet man sie offen im Bratofen und wendet sie alle halben Stunden um. Dann gibt man sie heiß in vorgewärmte Gläser, gibt die durch ein Sieb gestrichene Sauce darüber und sterilisiert 60 Minuten bei 100°. Beim Gebrauche werden die Zwiebeln mit ein wenig frischer

Butter erhitzt (sie müssen durch und durch heiß sein), die Sauce wird mit etwas Stärkemehl aufgekocht, mit einigen Tropfen Würze gewürzt und kochend über die Zwiebeln gegossen. Man kann auch einen Eßlöffel Madeira (auf  $\frac{1}{2}$  Liter Sauce gerechnet) mit derselben aufkochen.

#### **Fleischfüllung für spanische Zwiebeln.**

$\frac{1}{4}$  Pfund Kalbfleisch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Schweinefleisch,  $\frac{1}{8}$  Pfund Speck, durch die Fleischmaschine getrieben, wird mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit einem Ei und einem halben eingeweichten Brötchen vermischt. Die Füllung kann nach Belieben durch feingewiegte Morcheln oder Trüffeln verbessert werden.

#### **Schmorfleisch mit Aepfeln.**

Zwei Pfund sehnenfreies Ochsenfleisch wird gleichmäßig in dreifingerbreite, halbfingerlange Stücke geschnitten. Dann gibt man 40 g bestes Schmalz in einen irdenen oder Dampftopf und brät das Fleisch von allen Seiten goldbraun an. 140 g Zwiebel wird fein geschnitten und ebenfalls mitgebräunt, sechs große saure Aepfel werden geschält, fein geschnitten und auch mitgebraten. Dann streut man Salz in das Gericht, gießt etwas frischgekochte Kalbsknochenbrühe hinzu und dünstet es fast weich (etwa 2 Stunden). Dann füllt man es in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ . Beim Gebrauche wird das Gericht kalt aus dem Glase genommen, im Kochtopf erhitzt, mit etwas Mehl bestäubt und tüchtig durchgeschmort.

#### **Weißer Bohnen und gelbe Rüben mit Dörrfleisch.**

Weißer Bohnen werden mehrere Male gewaschen und über Nacht eingeweicht. Dann schneidet man ebenso viele gelbe Rüben in zierliche, gleichmäßige Scheiben. Die Bohnen setzt man mit dem nötigen Wasser aufs Feuer, gibt Salz, Sellerie, Lauch und in Scheiben geschnittene, in Schmalz gedünstete Zwiebeln hinzu und kocht die Bohnen fast weich. Die gelben Rüben werden mit frischgekochter Fleischbrühe, dem nötigen Salz, ein wenig Zucker und Pflanzenfett gedämpft; sie dürfen ebenfalls nicht weich sein. Ein Stück Dörrfleisch wird mit dem nötigen Wasser aufs Feuer gebracht und, nachdem es eine halbe Stunde gezogen hat, aus der Brühe genommen und verkühlt. Aus den Bohnen wird das Suppenkraut entfernt; dann mischt man sie mit den gelben Rüben, füllt sie in Gläser, gibt das in Scheiben geschnittene Dörrfleisch obenauf und sterilisiert 90 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche werden die Dörrfleischscheiben in der Pfanne erwärmt. Inzwischen läßt man Mehl in Butter gar werden, füllt mit der Gemüsebrühe auf und läßt Bohnen und

gelbe Rüben gut durchkochen und würzt sie mit einigen Tropfen Würze. Das Gericht wird mit reichlich gehackter Petersilie bestreut und mit den Dörrfleischscheiben garniert.

#### **Weißer Bohnen mit Rindfleisch.**

Ein Pfund weiße Bohnen wird eingeweicht und mit reichlich kaltem Wasser aufs Feuer gebracht. Wenn das Wasser kocht, schüttet man es ab, gießt neues kochendes Wasser auf die Bohnen, gibt Salz, Sellerie, Zwiebel und Lauch hinzu und nach einer Stunde ein Pfund fettes Rindfleisch. Dann kocht man Fleisch und Bohnen, bis das Fleisch sich gut durchstechen läßt, schneidet das Fleisch in schöne Stücke, nimmt das Suppengemüse aus den Bohnen und füllt Fleisch und Bohnen in Gläser. Sterilisierzeit  $1\frac{1}{2}$  Stunde bei  $100^{\circ}$ . Beim Gebrauche wird das Gericht im Glase erwärmt. Dann läßt man Pflanzenfett zergehen und Mehl darin gar werden, füllt mit der abgossenen Brühe auf, kocht die Sauce glatt und stellt Bohnen und Fleisch bis zum Gebrauche in der Sauce im Wasserbad heiß.

#### **Weißkraut und Schweinefleisch.**

Festes junges Weißkraut wird gehobelt und alle Strunkstücke sorgfältig entfernt. Schweinefleisch aus der Keule wird in hübsche Stücke geschnitten (wie zu Ragout) und mit Salz und Pfeffer bestreut. Man rechnet auf 4 Pfund gehobeltes Kraut 1 Pfund Fleisch. Dann gibt man das Weißkraut in einen Topf, streut das Fleisch dazwischen, gibt Zwiebel hinzu und auf je 4 Pfund Weißkraut 100 g Pflanzenfett, gießt etwas Wasser hinzu und dünstet das Gericht fast gar ( $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$  Stunden), füllt es fest in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche wird das Gericht im Glase erwärmt.

#### **Weißkraut mit Speck.**

Ein fünfpfündiger Weißkrautkopf wird gehobelt und alle Strunkteile entfernt. 250 g Speck wird würfelig geschnitten und goldbraun gebraten. Dann gibt man das Weißkraut hinzu, und fügt folgendes bei: Wenig Wasser, 4 Eßlöffel Citrovine-essig, 150 g feingeschnittene Zwiebeln, 100 g bestes Schmalz und das nötige Salz. Hierauf dünstet man das Weißkraut fast gar ( $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$  Stunden), füllt es in Gläser und sterilisiert 60 Min. bei  $100^{\circ}$ . — Beim Gebrauche wird das Weißkraut kalt aus dem Glase genommen und mit angerührtem Mehl tüchtig durchgedünstet.

#### **Leberklöße.**

$1\frac{1}{2}$  Pfund Kalbsleber, 200 g Schweinerückenfett, 60 g Butter, 60 g Zwiebeln, 50 g geriebenes Weißbrot, sechs Eier, Salz, Pfeffer, Majoran, etwas Mehl.

Die Leber wird gewässert, gehäutet und mit dem Fett durch die Fleischmaschine getrieben. Die Zwiebeln werden fein geschnitten und in Butter gar gedämpft. Dann mischt man alles durcheinander, gibt soviel Mehl hinzu, daß die Klöße (die man mit dem Eßlöffel absticht) zusammenhalten, und kocht sie in Salzwasser gar.

Die Kloßbrühe wird stark eingekocht (darf also nicht zu scharf gesalzen sein) und über die Klöße gegeben, die man 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Beim Gebrauche werden die Klöße im Glase erwärmt, auf ein heißes Sieb gegossen und mit gebrannten Zwiebeln oder gebräuntem Semmelmehl serviert.

### **Kalbsnieren-Pudding.**

Eine Kalbsniere im Fett, ein Pfund rohes Kalbfleisch, zwei Brötchen, vier Eier, Salz, Majoran, Zwiebel, gehackte Petersilie, Pflanzenfett.

Die Niere wird im eigenen Fett angebraten, durchgedämpft und verkühlt. Dann treibt man sie mit dem Fleisch, den eingeweichten Brötchen und einer halben Zwiebel durch die Fleischmaschine, mischt Gewürz und Petersilie sowie die Eidotter und den steifgeschlagenen Eierschnee hindurch, füllt in dick mit Butter ausgestrichene Sturzgläser (nicht zu hoch) und sterilisiert 2½ Stunden bei 100°. Beim Gebrauche werden die Puddings langsam auf 100° erhitzt und nach 15 Minuten gestürzt.

### **Fleisch-Pudding.**

½ Pfund fettes Schweinefleisch, ½ Pfund Kalbfleisch (roh), zwei Brötchen, vier Eier, Pfeffer, Salz, Zwiebel, Pflanzenfett.

Das Fleisch wird mit den eingeweichten Brötchen und einer halben Zwiebel durch die Fleischmaschine getrieben, mit dem Gewürz, dem Eidotter und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt, in Sturzgläser gefüllt, die man dick mit Butter ausgestrichen hat (nicht zu hoch eingefüllt) und 2½ Stunden bei 100° sterilisiert. Beim Gebrauche werden die Puddings langsam auf 100° erhitzt und nach 15 Minuten gestürzt.

### **Weißkraut-Pudding.**

Ein Pfund fettes frisches Schweinefleisch, ein mittelgroßer Kopf Weißkraut, zwei Brötchen, vier Eier, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Butter.

Das Weißkraut wird in einzelne Blätter gelöst, aus denen man die dicken Stücke ausschneidet. Dann wellt man sie in reichlich Salzwasser, dem man etwas Natron beigefügt hat, ab und läßt die Blätter abtropfen. Das Schweinefleisch wird mit den eingeweichten Brötchen und einer halben Zwiebel durch die Fleischmaschine getrieben und mit Salz, Pfeffer, Eidottern

und dem zu Schnee geschlagenen Weißen gründlich vermischt. Hierauf streicht man Sturzgläser dick mit Butter aus, legt lagenweise Kohlblätter und Farce hinein (nicht zu hoch eingefüllt) und sterilisiert  $2\frac{1}{2}$  Stunden bei  $100^\circ$ . Beim Gebrauche werden die Puddings langsam auf  $100^\circ$  erhitzt und nach 15 Minuten gestürzt.

#### Spinat-Pudding.

Ein Pfund Spinat wird gewaschen und in kochendem Wasser, dem man etwas Natron zugesetzt hat, einige Minuten gekocht. Dann gießt man ihn auf ein Sieb, drückt ihn fest aus und treibt ihn durch die Fleischmaschine.  $\frac{1}{2}$  Pfund fettes Schweinefleisch und  $\frac{1}{4}$  Pfund gekochter Schinken wird ebenfalls durchgetrieben. Hierauf rührt man 50 g Butter zu Schaum, gibt Salz, Pfeffer, drei Eidotter, 6 Tropfen Würze, ein halbes geriebenes Brötchen, sowie Fleisch und Spinat hinzu und rührt alles tüchtig durch. Zuletzt zieht man das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß hindurch, füllt den Spinatpudding in ein mit Butter ausgestrichenes, mit Semmelmehl ausgestreutes Sturzglas und sterilisiert den Pudding  $2\frac{1}{2}$  Stunden bei  $100^\circ$ . Der Pudding wird in einer Cremesauce oder holländischen Sauce serviert. Beim Gebrauche werden die Puddings langsam auf  $100^\circ$  erhitzt und nach 15 Minuten gestürzt.

#### Fleischpudding aus Resten von Hasenbraten oder gekochtem Hasenfleisch.

$\frac{1}{2}$  Pfund feingehacktes Hasenfleisch,  $\frac{1}{2}$  Pfund frisches gehacktes Schweinefleisch, zwei Eier, ein halbes geriebenes Brötchen werden gut untereinander gearbeitet, mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Zwiebel gewürzt, in ein mit Butter gestrichenes, mit Semmelmehl ausgestreutes Sturzglas gegeben und 2 Stunden bei  $100^\circ$  sterilisiert. Beim Gebrauche werden die Puddings langsam auf  $100^\circ$  erhitzt und nach 15 Minuten gestürzt.

Der Fleischpudding wird mit Braten- oder Tomatensauce serviert.

#### Fleischsalat (einfach).

Beliebige Fleischreste von gekochtem und gebratenem Fleisch werden von allem Abfall befreit und feinkwürfelig geschnitten. Auf  $\frac{1}{2}$  Liter Fleischwürfel rechnet man  $\frac{1}{2}$  Liter würfelig geschnittene Essiggurken und  $\frac{1}{4}$  Liter gehackte rote Rüben. Alles wird tüchtig untereinander gemischt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, feingeschnittene Zwiebel hinzugegeben und mit Essig gesäuerte kalte Fleischbrühe. Dann mischt man den Salat nochmals, füllt ihn in Gläser und sterilisiert 40 Minuten bei  $100^\circ$ .

Beim Gebrauche verfährt man folgendermaßen: Hat der Salat zuviel Brühe gezogen, so läßt man die Brühe auf einem Sieb ablaufen. Darauf mischt man den Salat mit Oel oder gekochter Mayonnaisensauce und garniert ihn mit harten Eiern.

#### Fleischsalat (fein).

Reste von Hühnerfleisch werden von Haut und Knochen befreit und in gleichmäßige Würfel geschnitten; Reste von gekochter Pökeltzunge schneidet man ebenfalls feinwürfelig. Dann mischt man das Fleisch untereinander, würzt es mit Pfeffer und Salz, füllt es in kleine Gläser und gibt frischgekochte, erkaltete Fleischbrühe darüber, die man mit Essig gesäuert hat. Sterilisationsdauer 40 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Fleisch auf ein Sieb gegossen. Ist die Brühe abgelaufen, so gibt man in Würfel geschnittene sterilisierte Trüffel hinzu, sowie etwas Oel und würzt, wenn nötig, nach. Darauf gibt man eine Mayonnaisensauce über das Fleisch und garniert es zierlich auf Ragoutmuscheln oder in frischen, ausgehöhlten Tomaten.

#### Heringsalat.

Sechs Salzheringe werden tüchtig gewaschen und zwölf Stunden gewässert. Dann zieht man den Fischen die Haut ab, entfernt den Kopf und hebt den ganzen Grat heraus, indem man in der Innenseite des Herings rechts und links von dem Grat einen leichten Einschnitt macht. Darauf wäscht man die Heringe gut ab und schneidet sie in viereckige Stückchen. Die Milcher werden in frischem Wasser zur Seite gestellt. Hierauf richtet man folgendes: 1 Liter feinwürfelig geschnittenes Fleisch (Kalbsbraten, Roastbeef, Pökeltzunge, weißes Geflügel),  $\frac{1}{2}$  Liter würfelig geschnittene Essiggurken,  $\frac{1}{2}$  Liter Kartoffelwürfel,  $\frac{1}{3}$  Liter gehackte rote Rüben,  $\frac{1}{3}$  Liter würfelig geschnittene Äpfel und einen Eßlöffel gehackte Zwiebel. Alles mischt man mit dem Hering untereinander, rührt die Heringsmilch durch ein Haarsieb, verdünnt sie mit frischgekochter kalter Fleischbrühe und säuert mit Essig. Dann gibt man etwas Pfeffer an den Salat, gießt die Sauce darüber, mischt nochmals tüchtig, füllt den Salat in Gläser und sterilisiert 40 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche verfährt man folgendermaßen: Ist der Salat zu brühig, läßt man die Brühe ablaufen. Darauf mischt man etwas Oel darunter, läßt ihn kalt stehen, übergießt ihn mit einer Mayonnaisensauce und garniert den Salat beliebig.

#### Mayonnaisen-Sauce I.

(Zu Heringsalat, feinem Fleischsalat, Hummer-Mayonnaise.)

Drei ganz frische Eidotter werden mit einer Messerspitze feinem Salz verrührt; dann rührt man tropfenweise  $\frac{1}{4}$  Liter

feines Oel hinzu (Eidotter und Oel müssen dieselbe Temperatur haben, da sonst die Sauce gerinnt). Die Mayonnaisensauce wird mit Zitronensaft oder Essig geschärft und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

### Mayonnaisen-Sauce II.

Drei hartgekochte Eidotter werden völlig verkühlt, mit einer Gabel fein zerdrückt und einem Eßlöffel Essig oder dem Saft einer halben Zitrone und mit einem rohen Eidotter verührt. Dann rührt man tropfenweise  $\frac{1}{4}$  Liter feines Oel hinzu und schärft die Sauce mit Essig oder Zitronensaft und würzt sie mit Pfeffer und Salz.

### Gekochte Mayonnaisen-Sauce.

Vier Eßlöffel Oel, zwei Eßlöffel Essig, zwei Eßlöffel Bouillon, ein Eßlöffel Senf, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und zwei ganze Eier werden im Wasserbade bis vors Kochen geschlagen, dann vom Feuer genommen und geschlagen, bis die Sauce völlig verkühlt ist.

### Salatsauce ohne Essig und Oel.

30 g Butter werden geschmolzen, 20 g Mehl hineingegeben und glatt gerührt, dann kocht man das Mehl mit  $\frac{1}{4}$  Liter süßer Sahne auf und rührt die Masse halb kalt. Hierauf gibt man Zitronensaft, zwei Eidotter, Salz und nach Belieben etwas Pfeffer und Zucker an die Sauce.

### Gänseleber (eingegossen).

Eine Straßburger Gänseleber wird schnell abgewaschen, alles Gallige wird entfernt und die Leber mit Salz eingerieben. Dann legt man sie roh in ein Sturzglas, übergießt mit lauwarmem Gänsefett und sterilisiert  $2\frac{1}{2}$  Stunden bei  $100^{\circ}$ .

Ist kein Gänsefett vorhanden, so gießt man die Leber mit geklärter Butter ein.

Beim Gebrauche wird die Leber kalt aus dem Glase genommen und alles Fett abgekratzt, nötigenfalls in warmem Wasser abgeschwenkt.

### Pudding von Geflügelresten.

$\frac{1}{2}$  Pfund helles gebratenes Geflügelfleisch,  $\frac{1}{4}$  Pfund gedämpfte Kalbsmilch,  $\frac{1}{2}$  Pfund frisches Schweinefleisch, ein eingeweichtes Brötchen,  $\frac{1}{4}$  Pfund frischer Speck. Alles zusammen wird durch die Fleischmaschine getrieben und mit Salz, Pfeffer, 3 feingewiegten Trüffeln, 6 Eigelb und dem zu Schnee geschlagenen Weißen der Eier vermischt, in Sturzgläser gefüllt, die man mit Butter ausgestrichen und mit Paniermehl besiebt hat, und 2 Stunden bei  $100^{\circ}$  sterilisiert. Beim Gebrauche

werden die Puddings langsam auf 100° erhitzt und nach 15 Minuten gestürzt.

### **Tauben-Salmi.**

Die Tauben werden gesalzen, gebunden und in Butter angebraten. Herz, Leber, Köpfe und Füße sowie die nötige Zwiebel gibt man hinzu und dämpft die Tauben weich, indem man dunkle Kalbsknochenbrühe hinzugießt. Dann teilt man die Tauben in Viertel, übergießt sie mit der durchgeseihten, entfetteten Sauce und sterilisiert.

Beim Gebrauche verfährt man auf folgende Weise: Man läßt Mehl in Butter gar werden, füllt mit der erwärmten Taubensauce auf, gibt in heißem Wasser aufgelösten Fleischextrakt dazu und etwas Rotwein und kocht eine glatte, gebundene Sauce, in der man die Tauben durchschwenkt und anrichtet.

### **Enten-Salmi. (Reste-Verwertung).**

Reste von gebratenem Entenfleisch werden von den Knochen gelöst und in hübsche Stücke zerlegt. Dann hackt man die Knochen klein, brät sie in Butter an, füllt mit brauner Kraftbrühe auf, gibt Pfefferkörner, Gewürznelken, Lorbeerblatt, ein Stück Sellerie, Zwiebel und Lauch hinzu, vermischt die kurz eingekochte Sauce mit der übriggebliebenen Entensauce und gibt sie durch ein Sieb. Dann gibt man ein Weinglas Rotwein hinzu (auf  $\frac{1}{2}$  Liter Sauce gerechnet), gibt die Entenstücke in ein Glas, übergießt mit der Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Geflügel im Glase erwärmt, die Sauce mit Mehl oder Stärkemehl leicht gebunden, mit einigen Tropfen Würze gewürzt und über den Geflügelstücken angerichtet.

### **Wildenten-Salmi (2 Liter-Glas).**

Zwei Wildenten werden zum Braten vorgerichtet, gewaschen und in einen Steintopf gelegt. Magen, Herz, Leber und die wohlgereinigten Köpfe und Füße gibt man hinzu, übergießt das Ganze mit einer Flasche leichten Rotwein und gibt einige Pfefferkörner, eine Gewürznelke und einige Zwiebelscheiben an die Marinade. Nach zwei Tagen nimmt man die Enten aus derselben, reibt sie innen und außen mit Salz ein, brät sie in Pflanzenfett an, gibt zwei Zwiebeln sowie das Entenklein hinzu und den durchgeseihten Rotwein und dämpft die Enten weich.

14 getrocknete Morcheln, die man von allem Sand befreit und über Nacht in Wasser eingeweicht hat, werden von der eigenen Brühe, der man einen Teelöffel voll Fleischextrakt beigefügt, weichgedämpft. Die Morchelbrühe gießt man an die Entensauce, kocht diese mit  $\frac{1}{4}$  Liter frischer Fleischbrühe oder Wasser auf, gibt sie durch ein Sieb und gießt sie über die

hübsch tranchierten Entenstücke, die man mit den Morcheln in ein 2 Liter-Glas gepackt hat. Dann sterilisiert man 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche erwärmt man das Salmi im Glase und gießt alles Fett ab. Dann läßt man Mehl in Butter gar werden, füllt mit der Entensauce auf, läßt einmal aufkochen und schwenkt die Entenstücke samt den Morcheln in der Sauce durch.

#### **Rebhühner-Salmi.**

Rebhühner werden dressiert, mit Salz umwickelt und in Butter angebraten. Dann gibt man das gut gereinigte Ausgenehmsel und etwas Zwiebel hinzu und brät die Rebhühner durch, indem man nach und nach etwas Kalbsknochenbrühe hinzufügt. Dann hebt man sie aus der Sauce, läßt sie verkühlen, löst das Fleisch von den Knochen und schneidet es in hübsche Stücke. Die Knochen werden im Mörser zerstampft, in Butter angeröstet, mit brauner Kraftbrühe zu einer Sauce eingekocht, die man mit der Rebhühnersauce vermischt. Hierauf kocht man sie mit einem Weinglas Madeira (auf  $\frac{1}{2}$  Liter Sauce gerechnet) und etwas Cayenne-Pfeffer auf, legt das Fleisch in Sturzgläser, übergießt mit der Sauce und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Beim Gebrauche wird das Fleisch im Glase erwärmt, die Sauce leicht gebunden, mit etwas Zitronensaft und 8 Tropfen Würze gewürzt und die Fleischstücke darin durchgeschwenkt.

#### **Schnepfen-Salmi.**

Die Schnepfen werden dressiert, innen und außen mit Salz eingerieben, mit Speck umwickelt und in Butter angebraten. Statt Wasser gibt man frischgekochte Kalbfleischbrühe an die Sauce. Sind die Hühner durchgebraten, so werden sie in schöne Stücke zerteilt und beiseite gestellt. Alle Abfälle, wie auch die Köpfe, werden im Mörser fein zerstampft. Dann brät man sie in Butter an, gießt Kalbfleischbrühe hinzu, sowie einige Trüffelschalen, und läßt das Ganze eine Stunde lang kurz einkochen. Inzwischen hat man (auf 4 Schnepfen gerechnet) zwei frische Trüffeln in Fleischbrühe und einem Weinglas Madeira weich gedünstet. Die aus den Abfällen gekochte Kraftbrühe wird mit der Sauce und der von den Trüffeln abgegossenen Madeira-brühe vermischt und mit den in Scheiben geschnittenen Trüffeln über die in Sturzgläser gefüllten Geflügelstücke gegossen. Man sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

Die Eingeweide der Schnepfen werden, wie bei gebratenen Schnepfen angegeben, zu Aufstrich auf Schnepfenbrötchen in Paingläser sterilisiert.

Beim Gebrauche wird das Schnepfenfleisch im Glase erwärmt. Dann läßt man Mehl in Butter gar werden, füllt mit

der Brühe auf und kocht eine glatte Sauce, die man mit einigen Tropfen Würze würzt. In dieser stellt man das Salmi bis zum Gebrauch ins Wasserbad und garniert es vor dem Servieren mit Schnepfenbrötchen.

#### **Fasanen-Salmi (Resteverwertung).**

Reste von gebratenem Fasanenfleisch werden von den Knochen gelöst und beiseite gestellt. Die Knochen werden im Mörser gestampft, in Butter braun geröstet, dann füllt man mit brauner Kraftbrühe auf und kocht alles zu einer kräftigen Sauce ein, die man durch ein Haarsieb treibt und mit der übriggebliebenen Fasanensauce vermischt. Hierauf kocht man sie mit einem Weinglas Madeira auf (auf  $\frac{1}{2}$  Liter Sauce gerechnet), gibt die Fasanenstücke in ein Glas und übergießt sie mit der Sauce. Sterilisationsdauer 60 Minuten bei  $100^{\circ}$ .

Beim Gebrauche werden die Fasanenstücke im Glase erwärmt, die Sauce aufgebracht, leicht gebunden und über den Fasanenstücken angerichtet.

