

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koche auf Vorrat!

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

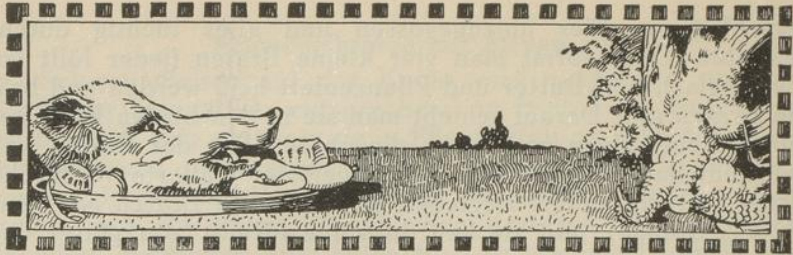
A. Fleisch- u. Fleischspeisen - B. Fische, Krusten- u. Schaltiere

Stempel-Kehrmann, Anni

Öflingen, [1911]

V. Gedämpftes Fleisch

urn:nbn:de:bsz:31-56728



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.

Rindsleude (gedämpft).

Eine Rindsleude 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° .

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° . 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 aufgeköcht 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, feingewiegttes Schweinefleisch, ein halbes eingeweichtes feingewiegttes 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° .

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° . 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° .

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° .

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° .

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 Reisrand.
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 (farciert).

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 Fasanen.)

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 Fasanen.

(Verwendung von älteren Fasanen.)

Zwei Fasanen 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 durchgeseibten 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° .

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° .

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° . 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 Aepfel 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° .

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° .

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° .

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° .

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.

