

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

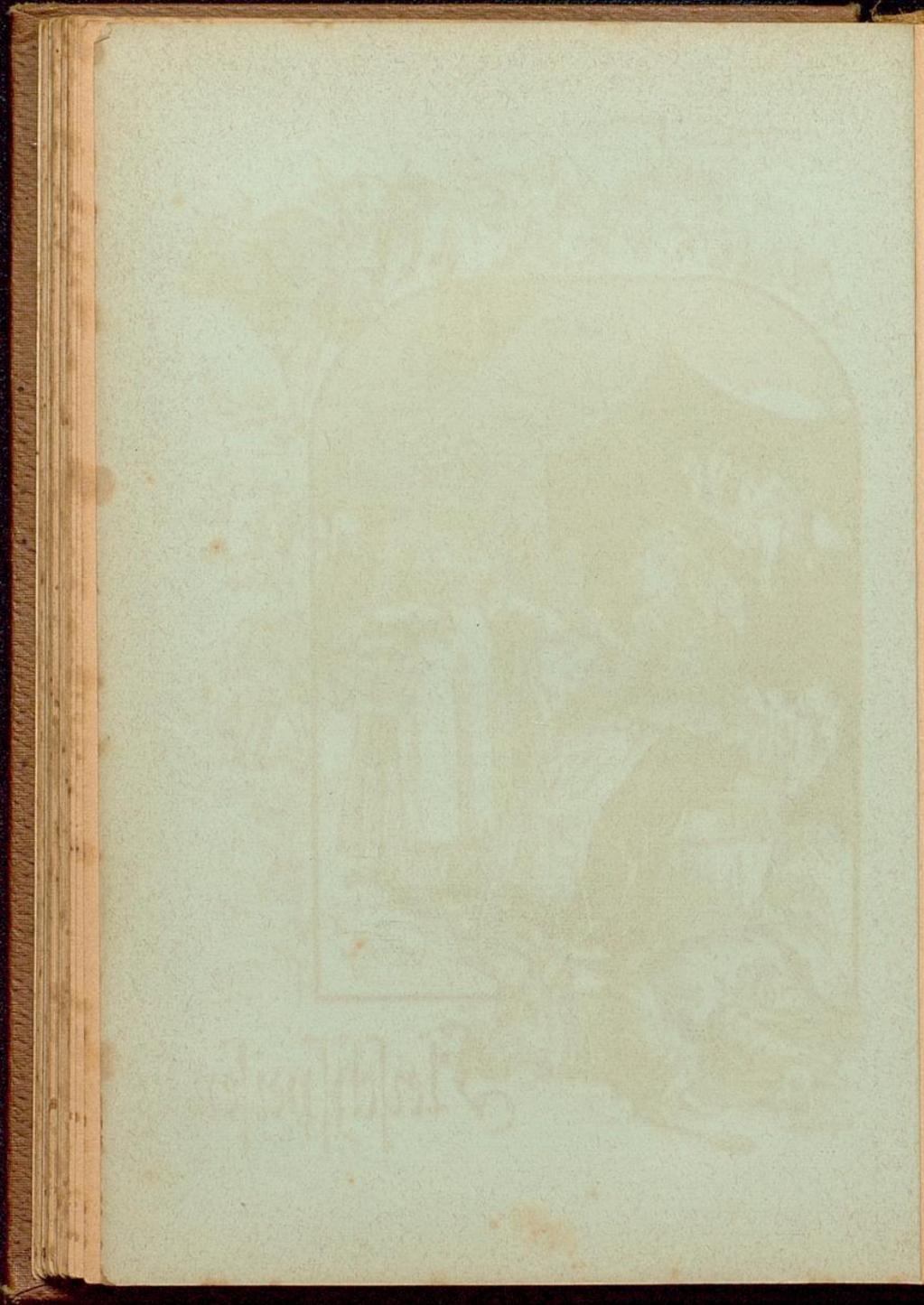
Lahr, [1905]

C. Fleischspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-57335



Fleischspeiser



C. Fleischspeisen.

Fleisch, das ist ein Hauptgericht.
Ochsen, Schafe, Kälber:
Aßen wir die alle nicht,
Wären wir sie selber.

Einkauf und Behandlung des Fleisches.

Das Fleisch in seinen Vorzügen und Nachteilen lernt die Hausfrau nur dann genau kennen, wenn sie sich selbst beim Metzger umsieht und sich über die einzelnen Stücke, Benennungen und über die Zeit des Abgehängtheits belehren läßt. Acht Tage mindestens muß das Fleisch vor dem Gebrauch geschlachtet werden.

Der Betrag, den wir allmonatlich für Fleisch in unser Haushaltungsbudget einstellen müssen, ist so bedeutend, daß es sich lohnen dürfte nachzudenken, wie wir es anfangen, daß wir für das viele Geld auch eine Ware erhalten, die sich gut und vorteilhaft verwenden läßt. Da ist es vor allen Dingen ein gut gemästetes Ochsenfleisch, das nicht zusammenschrumpft, wie das Rindfleisch, und aus dem man schöne Stücke schneiden kann.

Wir kaufen gut, praktisch und sparsam, wenn wir ein großes Stück Fleisch nehmen, und wir kaufen teuer und gering, wenn wir ein kleines Stück nehmen. Das große Stück teilen wir uns in Kochfleisch und Braten ein, verwenden auch etwaige Abfälle zur Fleischbrühe und

haben dann einen schönen Braten, an dem wir uns in seinem ersten Erscheinen auf dem Mittagstisch erlaben, von dem wir Abends kalten Aufschnitt machen und der uns in seinem letzten Rest noch ein Haché, einen Fleischsalat, ein Sauerfleisch oder eine mit Schweinefleisch gewiegte Frikandelle gibt.

Wir müssen aber auch Abwechslung im Fleisch eintreten lassen. Wir kaufen einmal Schweine-, dann Kalb-, dann Hammelfleisch; aber am liebsten kehren wir zum Ochsenfleisch zurück, das schmeckt und bekommt uns doch immer am besten.

Die Schlegel von Hammel, Kalb und Schwein, das hintere Viertel am Ochsen sind die kräftigsten Stücke, und wenn wir ein schön geschnittenes Stück Ganzspitze von 3—4 Kilo vom Ochsen zum Braten erhalten können, sind wir besser bedient, als wenn wir den größten Ochsenlenden kaufen. Wir haben am Lenden viel Abfall und einen wenig kräftigen und teuern Braten. Die Ganzspitze so zubereitet, wie unsere Angaben lauten, ist der beste, billigste und nahrhafteste Braten.

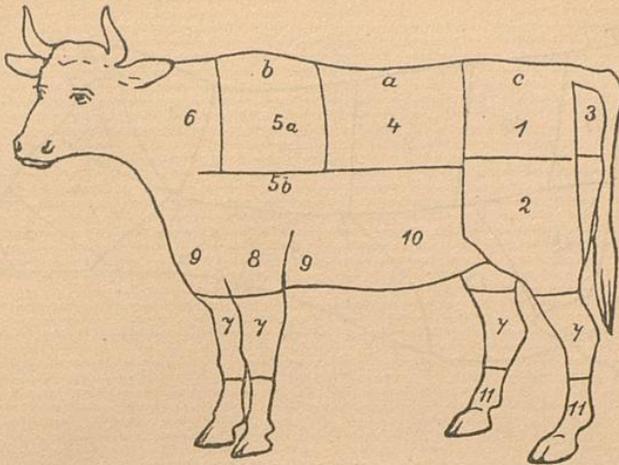
Auch zum Kochen sind Stücke vom hintern Viertel den vorderen Teilen vorzuziehen.

I. Kochfleisch und Hauptbraten.

Kochfleisch.

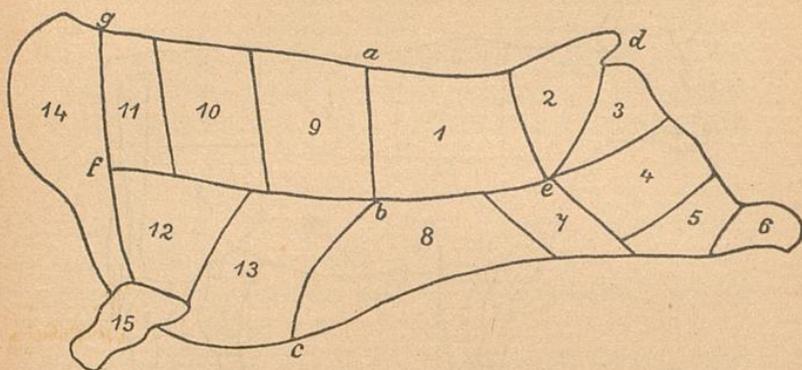
145. Ochsen- oder Rindfleisch zu kochen.

Man nimmt zu einer guten Fleischbrühe vom hinteren Teil des Tieres, Schwanzfeder oder Pastetenstück. Das Fleisch soll nicht frisch geschlachtet verwendet werden, sondern muß einige Tage abgelegen („abgehängt“) sein.



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. Schwanzstück. | a. Mittelstück = Beste Stück. |
| 2. Unteres Schwanzstück. | b. Kopf. |
| 3. Ecke des Schwanzstücks, Gänsele. | c. Spitze. |
| 2/3. (innen): Oberschale = Ganzspitze. | 5 a. Kurzripp. } Darüber: |
| | 5 b. Zwerchripp. } Bugblatt. |
| 4. Englischer Braten, Roastbeef. | 6. Kamm = Hals. |
| a, b, c. Lummel = Lende = Filet innerhalb der Rippen dicht am Rückgrat. | 7. Waden = Hefsen = Beinfleisch. |
| | 8. Blatt. |
| | 9. Brust. |
| | 10. Bauchstück (Dünnung). |
| | 11. Füße. |

NB. Aufgezählt nach der Güte der Stücke.



Seite eines Ochsen.

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1. Roastbeef. | 10. Hochripp. |
| 2—5. Schwanzstück. | 9/10. Blatt. |
| 2. Schwanzfeder. | 11. Kurzripp. |
| 3. Ganzspitze (innen). | 12. Bug. |
| 4/5. Gänsele. | 13. Brust. |
| 6. Schenkel. | 14. Kamm = Hals. |
| 7. Würb-, Schoß-, Blumen- | 15. Vorderbein. |
| stück. | a, b, c. Hinterviertel. |
| 8. Bauch. | f, g. Vorderviertel. |
| 9. Rinderbraten. | d, e. Keule. |

NB. Die Ziffern bezeichnen in ihrer Aufeinanderfolge die Güte eines Stückes.

1 kg Fleisch samt der Zugabe von Knochen (an denen das Fett sehr pünktlich abgeschält werden muß, damit die Brühe nicht fett schmeckt) wird gewaschen, oder besser nur mit einem nassen Tuch rein abgerieben und gut geklopft. Man nimmt für diese Portion Fleisch 4 l Wasser und tut sogleich die Knochen dazu. Wenn das Wasser kocht, legt man das Fleisch hinein, deckt den Topf zu und läßt es langsam und gleichmäßig fortziehen. Der aufsteigende Schaum wird mit dem Schaumlöffel abgenommen, wenn man klare Brühe haben will; er bleibt aber im allgemeinen besser in der Brühe. Während des Kochens kommen folgende Suppenkräuter, gut gereinigt, in die Brühe: Lauchstengel, Selleriewurzel, etwas Peterfilienwurzel, 1 geschälte auf dem Herd geröstete Zwiebel, 1 Gelbrübe, einige getrocknete Erbsenschoten und zuletzt das Salz hinein. Hat man Bratenknochen, so werden diese (aber ebenfalls vom Fett befreit) mitgekocht, wodurch die Brühe kräftiger wird. Die fertige Fleischbrühe wird zum Gebrauch durch das feine Haarsieb gegossen und in einem Email- oder Porzellangefäß, in das kein Fett eindringt, aufbewahrt.

Will man eine gute klare Fleischbrühe haben, so darf das Wasser, in dem man Fleisch und Knochen kochen will, nur heiß sein; will man ein gutes, unausgekochtes Fleisch haben, dann legt man Fleisch und Knochen in kochendes Wasser. Den überbleibenden Rest des Kochfleisches bewahrt man in der Fleischbrühe auf.

146. Gekochtes Hammelfleisch.

Das entfettete Hammelfleisch wird tags zuvor gesalzen und in ein leinenes Tuch, das ohne Seife gewaschen ist, eingenäht und gekocht.

147. Gesalzenes Schweinefleisch.

Das gesalzene Schweinefleisch wird, wie das geräucherte, mit kochendem Wasser beige stellt und darf nur sehr langsam kochen.

148. Geräuchertes, gesalzenes Schweinefleisch, auch Rauchfleisch genannt.

Das Fleisch wird erst gut in lauem Wasser abgewaschen und in kochendem Wasser beige stellt. Es darf nicht kochen, sondern nur Bläschen ziehen.

Braten.

a. Allgemeines über den Braten.

Das Fleisch muß, wenn der Braten gut und zart werden soll, mindestens 8 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet, abgehängt sein. Es verliert an Güte, wenn es gewaschen wird, darum reibt man es nur mit einem nassen Tuch ab, bevor man es salzt, und klopft es stark.

Ebenso verliert das Fleisch, wenn man es, wie z. B. beim Sauerbraten, in Essig legt. Es genügt, ein in Essig getauchtes Tuch um das Fleisch zu schlagen und es etwa 2 Tage so liegen zu lassen. Besser aber und zarter wird das Fleisch, wenn man es in Milch legt, die das Fleisch vollständig bedecken muß. Zum Braten nimmt man am besten frische Butter, und ist man nicht in der Lage, das zu tun, so nimmt man ausgelassene Butter. Schweinefett und alle Pflanzensfette machen die Braten wenig schmackhaft; besonders die Bratentunke wird schmacklos.

Eine gute, sämige, entfettete Bratentunke trifft man selten, und doch ist sie so einfach und leicht herzustellen. Sobald der Braten weich ist, nimmt man ihn aus dem Topf, legt ihn auf eine Platte und stellt ihn an die Wärme. Der Topf wird nun auf die heiße Herdplatte gestellt, damit die Jus sich am Boden des Topfes festsetzt und das klare Fett sich davon absondert. Sobald das Fett anfängt zu krachen, wird es in ein Töpfchen abgegossen, der Bodensatz im Bratentopf mit etwas lauem

Wasser aufgelöst und losgekraht, ein mit kaltem Wasser aufgelöster Eßlöffel Mehl und etwas saurer Rahm oder Wein darangetan, aufgeköcht, der Braten dareingelegt und reichlich begossen. Das gibt eine köstliche, glänzende Tunke, die auch der schwache Magen ertragen kann und die allen Hausfrauen aufs angelegentlichste empfohlen sein soll.

b. Braten nach Dr. Wiel.

Das Fleisch wird gesalzen, in heiße Butter gelegt und rasch gedreht, so daß die Poren der ganzen Schnittfläche sich schließen; dazu bedarf es 10 Minuten. Dann wird der Braten langsam durchgebraten. Er darf nicht mit Fleischbrühe übergossen werden, sondern nur mit Butter. Es darf nicht in den Braten gestochen werden. Ist er ganz weich, so wird er herausgenommen, und die Tunke wird so zubereitet: das Fett wird abgegossen und Fleischbrühe in die Pfanne getan. Der Bodensatz darf nicht angebrannt sein.

Etwas Wein schmeckt an den meisten Braten gut, auch Rahm kann dazu genommen werden. Man fügt beides kurz vor dem Anrichten bei, auch schmecken Tomaten gut dazu.

Für Gesunde fügt man Gewürz, Zwiebeln, Gelbrüben, Lorbeerblatt zc. dazu und zwar gleich zu Anfang. Magenranke sollen dergleichen Gewürze und Kräuter vermeiden. Alle Fleischsorten können auf diese Weise gebraten werden, nur braucht Ochsen-, Rind- und Schweinefleisch und auch Wild längere Zeit als Kalbfleisch.

149. Rindsbraten.

1½ kg von den Rippen, durchwachsen mit Fett, wird gewaschen, tüchtig geklopft und so hingestellt, daß der Boden der Bratpfanne halbfingerhoch mit Wasser bedeckt ist. Das

Fleisch reibt man mit Salz und Pfeffer ein, legt es schön in die Mitte, legt 1 große ganze Zwiebel und ein Stückchen Brot daneben und läßt das Fleisch schmoren und dreht den Braten nach einiger Zeit um.

Wenn etwa nach 1 Stunde das Wasser anfängt zu verdunsten, gießt man langsam etwas Fleischbrühe daran und läßt so das Fleisch schön braun auf beiden Seiten braten. Wird es, wenn man durch die Mitte sticht, auf dem Boden nicht mehr blutig, so ist der Braten gar. Man kann ihn herausnehmen und auf eine gewärmte Platte legen, die Lunte etwas oben entfetten, dann mit etwas Mehl und Fleischbrühe eine sämige Brühe kochen lassen und das Fleisch wieder darauflegen, damit der Braten bis zum Essen heiß bleibt.

150. Rostbraten mit Gemüse garniert.

Ein Stück gutes mürbes Stück Ochsenfleisch, sog. Schoß, gut abgelegen („abgehängt“), wird ausgebeint, tüchtig geklopft, mit Pfeffer und Salz eingerieben und in sehr heiße, aber nicht braune Butter gelegt. Dazu gibt man 1 Zwiebel und 1 Gelbrübe. Zuerst wird das Fleisch auf der heißen Herdplatte angebraten, dann in den Backofen gestellt und häufig mit der Lunte begossen. Eine Stunde etwa muß es braten und beim Ausschneiden eine rosa Farbe haben.

Es wird aufgeschnitten, auf eine heiße Platte gelegt und mit gekochten Gemüse: runden Kartoffeln, Erbsen, Bohnen, Gelbrüben, Kastanien, Blumenkohl u. s. w., die sortenweise um das Fleisch gelegt werden, umgeben. Dazwischen legt man rohen Meerrettich, Monatrettiche und Kresse.

151. Schmorbraten I.

Rindfleisch wird 4 Tage lang eingebeizt, d. h. in halb Wein, halb Essig, mit ganzem Pfeffer, Lorbeerblatt und Zwiebeln gelegt. Der Essig muß gut sein. Nach Ablauf

der 4 Tage (es reichen auch 3 Tage) legt man das Fleisch in heißes Fett, salzt es und läßt es mit Gelbrüben, Zwiebeln, Brotkruste u. s. w. braten. Wenn das Fleisch weich ist, wird die Tunke durchgetrieben, mit Fleischbrühe aufgefüllt und ein Glas Wein darangegossen, aber das erst kurz vor dem Anrichten. Man gießt die Tunke über das Fleisch und garniert es mit Zitronenscheiben und Petersilie.

152. Schmorbraten II.

Schwanzstück vom Ochsen oder Rind wird gesalzen, gepfeffert, gebunden, in heißem Fett mit Zwiebeln, Gelbrüben, Lorbeerblatt auf beiden Seiten angebraten und fleißig mit Fleischbrühe und Wein übergossen.

Es wird im Ofen $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ Stunden gebraten.

153. Schmorbraten III.

Ein Stück Rindfleisch wird leicht in Butter angebraten; dann nimmt man den Braten heraus, das Fett wird abgeschöpft, Mehl zur Tunke gestreut, gedämpft und mit Fleischbrühe abgelöscht. Nun läßt man das Fleisch darin kochen und gießt beim Anrichten die Tunke darüber. Dieser Braten braucht ebenfalls 2— $2\frac{1}{2}$ Stunden.

154. Rahmbraten.

Ein Stück Rindfleisch (Mittelbug) wird tüchtig geklopft, gesalzen, gepfeffert und aufs Feuer gesetzt, mit Zwiebeln, etwas Gelbrüben, einem Stück frischer Butter, einigen Löffeln saurem Rahm und so viel Wasser, daß das Fleisch davon bedeckt ist. So läßt man es unter öfterem Wenden kochen, bis es weich ist. Dann läßt man den Braten im eigenen Fett schön braun werden, löscht mit Wasser ab und tut $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten noch einige Löffel sauren Rahm daran. Die Tunke muß dicklich sein. Sobald der Braten weich ist, kommt er aufgedeckt in den Bratofen und wird oft übergossen. Er braucht $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden.

155. Rindsbraten in Essig.

Ein Stück vom Rücken („Lenden“ oder „Lummel“ genannt), ist zu einem guten Braten dieser Art verwendbar. Man schneidet den Kopf des Lummels dazu ab und verwendet den großen Rest zu Beefsteak. Auch die sog. Ganzspitze läßt sich gut dazu verwenden. Das Fleisch wird mit einem reinen Tuch gut abgerieben, abgehäutet und alles Fett herausgeschritten. Das Bratenstück wird auf beiden Seiten mit ein wenig Pfeffer eingerieben, und folgende Zutaten werden auf und neben das Fleisch gelegt: 1 mittelgroße geschälte und zerschnittene Zwiebel, ein Stückchen Zitrone, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner. Alles wird in ein mit Essig gut durchtränktes Tuch eingeschlagen, in eine Schüssel mit gut schließendem Deckel gesetzt, einige Tropfen Essig noch über das Tuch geträufelt, alles fest zugedeckt und im Keller 2—3 Tage aufbewahrt. An dem Tag, wo das Fleisch gebraten wird, ist es zu spicken und zwar auf der oberen glatten Seite. Dann wird es auf beiden Seiten gesalzen. In einer irdenen oder gut emaillierten Bratpfanne wird Butter oder Fett flüssig gemacht, der Braten wird, die gespickte Seite nach oben, samt den miteingebeizten Zutaten und noch $\frac{1}{2}$ geschälten Zwiebel hineingesetzt und, gut zugedeckt, etwa 2 Stunden lang gedünstet unter fleißigem Begießen mit dem herausbratenden Fett, damit er saftig wird. Ist das Fleisch mürbe und beim Hineinstecken nicht mehr blutig, so wird es auf eine Platte gelegt, um die Tunke bereiten zu können. Von dem in der Bratpfanne befindlichen Saft wird das obere Fett abgehoben, welches wieder bei anderer Gelegenheit zum Braten Verwendung findet; in die zurückbleibende Bratentunke tut man 2 Teelöffel Mehl, dünstet solches und löscht es mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Essig ab. Noch besser ist es, wenn in der Schüssel, worin das Fleisch eingebeizt gewesen, einige Tropfen Essig sich befinden; dann nimmt man diesen zum Ablöschen, gießt noch etwas Fleischbrühe und etwas Wein nach, gibt ein

kleines Stückchen Zucker dazu, damit die Tunke schön dunkelbraun wird, feigt sie gut ab und läßt den Braten noch $\frac{1}{2}$ Stunde darin dämpfen. Die Tunke muß sämig sein; in Norddeutschland wird diese Tunke anstatt mit Mehl mit Pfefferkuchen bereitet, was auch sehr gut ist. Kurz vor dem Anrichten werden einige Eßlöffel saurer Rahm an die Tunke gerührt.

156. Ochsenbraten von der Ganzspitze.

(Vorzüglich.)

Die äußerste innere Kante des hinteren Viertels vom Ochsen wird genommen, etwa 3 kg, es muß aber mindestens 8—10 Tage nach dem Schlachten abgehängt sein. Das Stück wird gewaschen, $\frac{1}{4}$ Stunde stark auf beiden Seiten geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in ein Stück frischer Butter, etwa 100 g, langsam zum Braten gebracht. Man läßt das Fleisch $1\frac{1}{2}$ Stunde auf der Schnittseite liegen, damit sich die Poren schließen, begießt es aber beständig und füllt fortwährend, sobald die Tunke einbraten will, etwas kochendes Wasser daran. Nach Ablauf dieser Zeit wird das Fleisch umgedreht auf die fette Seite und so lange weiter begossen, bis es weich ist. 3—3 $\frac{1}{2}$ Stunden braucht ein Stück von 3 kg. Ist es ganz mürbe, so nimmt man den Braten heraus, läßt die Tunke anbraten, so daß das Fett leicht abzugießen ist. Hierauf wird ein starker Teelöffel Mehl mit etwas Wasser angerührt, die Tunke von der Bratpfanne losgescharrt und mit Wasser aufgeweicht, das Mehlteigchen darangerührt und schließlich noch $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein beigelegt. Der Braten wird abermals in die Pfanne gelegt, öfters mit saurem Rahm bestrichen, „so man hat“, etwas mit der Tunke aufgekocht und beiseite gestellt. Auf diese Weise wird die Tunke ganz fettlos.

Dieser Braten ist kräftig, mürbe, wohlchmeckend und auch zum Kaltaufschneiden vorzüglich.

157. Kalbsbraten.

Ein Stück vom Schlegel ist am besten zum Braten. 1½—2 kg Fleisch ist als einzige Fleischspeise reichlich genug für ein Mittagessen von 4 Personen. Es wird 1 Stunde, bevor man es aufs Feuer setzt, mit einem feuchten Tuch abgerieben und in ein trockenes eingewickelt. Die Knochen werden mit dem Fleisch gebraten, damit es kräftig im Geschmack wird, vor dem Anrichten herausgenommen und zur Fleischbrühe aufbewahrt. Ein großes Stück Butter wird in der Bratpfanne flüssig gemacht, das mit Salz und gestoßenem Pfeffer eingeriebene Fleisch wird hineingelegt. 2 mittelgroße Zwiebeln mit der Schale und 1 gewaschene Gelbrübe werden zerschnitten und zu dem Fleisch gelegt. Die Bratpfanne wird zugedeckt und das Fleisch langsam gebraten, unter fleißigem Übergießen mit dem herausbratenden Fett, damit der Braten saftig wird. Ist das Fleisch fast weich, so wird es in den Backofen gestellt und offen gebraten, bis es auf beiden Seiten eine schöne Farbe hat, das Fett wird von der Lunte abgenommen und in diese 1 Teelöffel Mehl gerührt und darin gebräunt, dann mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht und ganz kurze Zeit das Fleisch darin geschmort. Zum Garwerden braucht der Braten 1 Stunde. Beim Anrichten wird die Lunte abgeseiht und besonders angerichtet, wobei 1 Eßlöffel saurer Rahm darangerührt wird.

158. Gespickter Kalbsbraten (Fricandea).

Vom Schlegel nimmt man etwa ½ kg, entfernt die Haut, spickt, salzt und pfeffert es und brät es in heißer Butter. Die Lunte, wenn sie angebraten ist, wird mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht, mit Rahm und Wein gemischt und der Braten fleißig damit übergossen. Man kann auch eine Tomate beilegen und den Braten mit verschiedenen Gemüschchen verzieren.

Der Braten braucht etwa ¾ Stunden.

159. Kalbsbraten mit Sardellen.

1³/₄ kg Kalbfleisch von der unteren Schale wird tüchtig breitgeklopft, bis das Stück dünn genug wird zum Aufrollen. Es wird ganz wenig gesalzen. Alsdann wird folgende Einlage bereitet: für 10 Pfg. Speck, für 10 Pfg. Sardellen, $\frac{1}{2}$ Zwiebel fein zusammengewiegt, $\frac{1}{2}$ rohes Ei daruntergemengt. Diese Einlage wird auf das Fleisch gestrichen, dieses möglichst fest gerollt, mit Bindfaden umwickelt und wie ein Kalbsbraten gebraten und abgelöscht. Die Tunkte wird mit saurem Rahm abgerührt.

160. Kalbfleisch als Salmen.

Man nehme den untern Teil des Schlegels, 1 $\frac{1}{2}$ —2 kg, häute ihn ab, klopfe ihn und reibe ihn mit ein wenig aufgelöstem Salpeter und Salz recht gut ein. Dann nehme man $\frac{1}{2}$ in Scheiben geschnittene Zitrone, 4 Zwiebeln, Petersilie, Lorbeerblatt, Esdragon, Wacholderbeeren, Nelken, Pfeffer, Kümmel, lege die Hälfte der Kräuter und Gewürze auf den Boden des Gefäßes, das Fleisch darauf und auf dieses die andere Hälfte der Kräuter und Gewürze. Über all das gießt man guten Weinessig, dreht das Fleisch oft um und läßt es so 4 Tage im Keller stehen. Nach Ablauf dieser Zeit gießt man noch etwas Essig und Wasser bei und läßt das Ganze kochen, doch nicht zu lange. In dieser Brühe läßt man das Fleisch erkalten und preßt es. Dann nimmt man Sardellen, Schalotten, Petersilie, hackt dies fein, schüttet $\frac{1}{3}$ l Olivenöl darüber und begießt mit dieser Tunkte das Fleisch öfters. Es muß etwa $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen und darf nicht zu weich werden. Es wird kalt mit Mayonnaise zum Tee gegeben.

161. Kalbsnierenbraten.

Das Nierenstück wird ausgebeint, gepfeffert und gesalzen, dann gerollt und gebunden und schön in Butter gebraten. Frische Butter über den Kalbsbraten gestrichen, macht das Fleisch weiß und zart.

162. Gefüllte Kalbsbrust.

2 kg Kalbfleisch von der Brust werden mit einem nassen Tuch abgerieben und oben am dünnen Teil durchbrochen. Zu der Einlage wird von 1½ Brötchen die Rinde abgerieben, in Milch durchgeweicht und ausgedrückt. In einem kleinen Topf läßt man 50 g Butter flüssig werden, wiegt ½ Zwiebel und etwas Petersilie fein und läßt es wenige Minuten dünsten. Hierauf werden die vorbereiteten Milchbrote, etwas Salz und Muskatnuß dazugetan und alles zusammen so lange über dem Feuer unter raschem Umrühren gedünstet, bis sich das Weißbrot vom Topfe löst. Alsdann wird die Masse in eine Schüssel getan, und wenn sie abgekühlt ist, 2—3 Eier nach und nach darangerührt. Vorzüglich wird dieses Füllsel, wenn man fein gewiegten Schinken oder eine geräucherte Bratwurst daruntermischt. Die Kalbsbrust wird vorsichtig gewürzt, die Einlage gleichmäßig eingestrichen, das Fleisch zusammengenäht und die Außenseite mit Salz und Pfeffer vorsichtig bestreut, in die Pfanne wird Butter gelegt und das Fleisch schön gebraten wie ein Kalbsbraten.

163. Hammelbraten.

Dazu ist Schoß oder Schlegel das Beste. Hammelfleisch muß mindestens 8 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet sein. Man kann entweder das Fett, das am guten Hammel reichlich ist, entfernen und mit frischer Butter den Braten zubereiten, oder aber man läßt das Fett daran und brät das Fleisch im eigenen Fett und in Wasser. Hammelfleisch muß reichlicher als anderes Fleisch gesalzen werden.

Im übrigen wird wie bei anderen Braten verfahren.

164. Gebackene Hammelsbrust.

Das Fleisch wird in Salzwasser weichgekocht, ausgebeint, gepreßt, damit es eben wird, in Mehl getaucht, paniert und in Butter gebacken.

165. Gefülltes Hammelfleisch.

Dazu nimmt man Nierenstück. In den häufigen oberen Teil wird eine Öffnung gemacht und darein eine Füllung getan.

Man kann dazu nehmen: gewiegte Fleischreste mit eingeweichem Weißbrot, 2 Eier, etwas feingehackte Zwiebeln und Petersilie; oder aber, wenn keine Fleischreste vorhanden sind, schneidet man eine Zwiebel fein, dämpft sie gelb in Butter, mengt dazu 1 eingeweichtes Brötchen, 2 Eier, gehackte Petersilie, Pfeffer und Salz. Das alles wird gut durcheinandergerührt und in das Fleisch gefüllt.

Es wird nun in kochendes Wasser gelegt, einigemal aufgeköcht, das Wasser abgegossen und das Fleisch dann im eigenen Fett gebraten.

166. Hammelschlegel gleich Rehschlegel zubereitet.

Der Schlegel wird entfettet, tüchtig geklopft, im Winter 2 und im Sommer 1 Tag in ein Essigtuch oder in süße Milch, die ihn bedeckt, gelegt, wodurch er außerordentlich zart wird. Er wird gut mit Salz und Pfeffer eingerieben und in frischer Butter mit Zwiebeln gebraten. Er muß oft begossen werden und braucht $2\frac{1}{2}$ Stunden, bis er weich ist.

167. Schweinebraten.

Ein Stück vom sogenannten Halsstück oder Kammripp mit kurzen Knochen ist das beste Fleisch zum Braten; wer es nicht fett liebt, nimmt besser vom Bug oder Schlegel, doch ist dieses trockener. 1— $1\frac{1}{2}$ kg Fleisch wird mit einem nassen Tuch abgerieben, mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten eingerieben, in eine Bratpfanne gelegt, worin sich etwas kaltes Wasser befindet. 1 Zwiebel samt Schale und 1 Gelbrübe werden hineingeschnitten. Wer es liebt, kann das Schweinefleisch mit Knoblauch einreiben oder damit spicken. Das Fleisch wird zuerst fest zugedeckt und unter fleißigem Begießen

auf beiden Seiten durchgedünstet, bis es mürbe ist. Hierauf wird der Deckel kurze Zeit von der Bratpfanne genommen, das Fleisch bei öfterem Drehen und fortgesetztem Begießen schön lichtbraun gebraten. Dann wird der Braten auf eine Platte gelegt. Mit dem Fett dünstet man $\frac{1}{2}$ Teelöffel Mehl, löscht es mit Fleischbrühe ab, läßt es aufkochen und seihet es ab. Dann wird das Fett von der Tunke genommen, diese und der Braten in die Bratpfanne zurückgelegt und heiß gemacht. Beim Anrichten wird der Braten auf die gut vorgewärmte Platte gelegt, einige Löffel Tunke darübergegeben und die übrige Tunke besonders angerichtet.

168. Schweinsfilet.

Der Lummel (Lenden) wird entfettet, gespickt, mit Butter, Zwiebeln, Gelbrüben, Pfeffer, Salz beige stellt und weichgebraten. Er braucht $\frac{1}{2}$ Stunde, bis er durchgebraten ist, und muß viel mit dem Fett, das ausbrät, begossen werden.

169. Kaffeler Rippenspeer.

Ein Stück Kammripp vom Schwein wird einen Tag lang eingesalzen und über Nacht in den Rauch gehängt; vor dem Gebrauch wird das Fleisch 1 Stunde lang in heißes Wasser gelegt und wie Schweinebraten behandelt.

NB. Das Einsalzen und Räuchern besorgt am besten der Metzger.

II. Verschiedene Fleischspeisen.

Es gibt eine große Anzahl von verschiedenen Fleischspeisen; die gebräuchlichsten und beliebtesten sind in folgendem behandelt. Die Hausfrau kann bei allen Rezepten ab- und zugeben, je nachdem ihr Material zur Verfügung steht.

a. Ochsen- und Rindfleisch.

170. Beefsteak I.

Das Fleisch vom Lummel (Lenden) muß mürbe sein, im Sommer im Kühlkeller, im Winter 8—14 Tage an einem luftig-kühlen Ort hängen. Man entfernt alle Sehnen und Fasern sowie alles Fett und schneidet das Fleisch quer durch und zwar daumendick. Hierauf wird es geklopft und geformt. Ein Stück soll 150 g wiegen. Es wird nur auf einer Seite mit Pfeffer und Salz bestreut.

Wenn die Butter heiß geworden, legt man das Fleisch so ein, daß die gewürzte Seite nach oben kommt. Nun läßt man die untere Seite bei lebhaftem Feuer eine Minute braten, kehrt es um und begießt die obere Fläche mit einem Löffel Bratenjus (kalte verdickte Tunke) und Fleischbrühe. Die zweite Seite muß ebensolange braten.

Man richtet die Beefsteaks auf heißer Schüssel an.

171. Beefsteak II.

Man läßt die eine Seite des Beefsteaks in heißer Butter bei starkem Feuer nur so lange braten, bis die Poren des Fleisches sich schließen, damit der Saft nicht herauslaufen kann. Man dreht das Fleisch um, brät die noch ungebratene Seite fertig, d. h. braun, und dann auch die erste Seite. Das muß aber alles ganz rasch — in 2 Minuten — geschehen. Man kann diese Beefsteaks einen Augenblick zudecken.

172. Deutsches Beefsteak.

Mit 250 g feingewiegtem rohem Rindfleisch und 250 g ebenfolchem magerem Schweinefleisch werden 4 Eßlöffel Weizenmehl, 1½ Eier, feingestößenes Salz und ein wenig gestößener Pfeffer gut vermengt. Man formt daraus sogleich 5 runde fingerdicke Röllchen und bestreicht sie dicht auf beiden Seiten mit feingewiegten Zwiebeln. Dann macht man in der Bratpfanne

ein Stück Butter heiß, legt das Fleisch hinein und deckt es zuerst wenige Minuten zu. Bei öfterem Hin- und Herrücken der Pfanne brät man die Beefsteaks auf beiden Seiten, ohne hineinzustechen, innerhalb 5—8 Minuten.

Man richtet sie auf einer heißen Platte an, stellt sie warm, rührt rasch in der Pfanne einen halben Teelöffel Mehl an, solange, bis es dunkelgelb ist, gießt etwas Fleischbrühe oder warmes Wasser dazu und läßt es zu einer Tunke kochen, die man über die Beefsteaks gießt.

173. Geräucherter Lenden.

Zu einem schönen Ochsenlenden nimmt man 150 g Salz und 60 g Zucker. Der Lenden muß sorgfältig abgehäutet und entfettet sein. Der dünne Teil wird abgeschnitten.

Man legt das Fleisch in einen Steintopf, bestreut es mit Salz, Zucker und Salpeter und gießt einige Löffel Wasser darüber. In der Brühe, die entsteht, läßt man es 5—6 Tage an einem kühlen Ort liegen und wendet es zweimal täglich um. Ist das Fleisch durchgesalzen, so läßt man es abtropfen, näht es glatt und fest in ein Tuch, und räuchert es 2 Tage, aber ja nicht zu lang. Das Fleisch wird nicht gekocht und an einem trockenen Ort aufbewahrt.

Es wird feingeschnitten als kalter Aufschnitt verwendet.

174. Pfefferfleisch.

Man nimmt dazu Ochsen- oder Rindfleisch vom Bug, wäscht und klopft dasselbe und schneidet es in etwa 3 Finger breite Stücke und salzt diese. Dann wird das Fleisch stark mit gestoßenem Pfeffer bestreut, in Mehl umgewendet und in flüssiger Butter zugedeckt weich und lichtbraun gebraten. Man löscht es mit Fleischbrühe ab, läßt das Fleisch noch kurze Zeit in der Tunke schmoren und richtet es in derselben an.

Das Fleisch wird als Beigabe zu neuen Kartoffeln oder zu Kartoffelklößen gegeben.

175. Zunge einzufalzen.

Von einer Rinds- oder Dhjenzunge schneidet man den Gurgelansatz sowie alles schwammige Fleisch ab. Die Zunge wird mit Salz tüchtig gerieben und dabei mehrmals in frischem Wasser gewaschen, damit sie rein von Schleim wird. Alsdann bestreut man sie mit etwa 2 g Salpeter und 1 Teelöffel voll gestoßenem Zucker und reibt sie tüchtig mit 125 g Salz ein, wobei die Zunge nicht alles Salz aufnehmen wird, sondern davon wieder abfällt. Dieses abgefallene Salz streut man in einen Steintopf, legt die Zunge hinein, gibt noch etwas Salz darüber, beschwert das Fleisch mit einem Stein und stellt den Topf an einen kühlen Ort, doch darf das Fleisch nicht gefrieren. Es bildet sich nun ein Pökel (Fleischlake), worin die Zunge alle paar Tage gewendet wird. Nach 10—14 Tagen kann man die Zunge gebrauchen.

Einen oder zwei Tage, bevor die Zunge zur Verwendung kommt, stellt man sie in kochendem Wasser aufs Feuer, läßt sie ununterbrochen etwa 3½ Stunden kochen, bis sie sich leicht durchstechen läßt. Noch heiß wird die Haut abgezogen und die Zunge, nachdem sie ganz erkaltet ist, in Scheiben aufgeschnitten und entweder zu Ragout verwendet oder ohne Zutat zu Butterbrot und Salat gegeben. Gebraucht man sie nur teilweise, so legt man den Rest in kalte Fleischbrühe, wodurch sie saftig bleibt.

176. Zunge mit Kaperntunke.

Die Dhjenzunge muß frisch gebraucht werden, da sie rasch einen Beigeschmack bekommt. Der Gurgelansatz und das gelbe schwammige Fleisch werden abgeschnitten und geben, in Salzwasser gekocht, eine kräftige Fleischbrühe. Die Zunge selbst wird mit viel Salz und etwas Wasser tüchtig abgerieben und so lange gewaschen, bis sie ganz rein ist. In kochendem Wasser mit wenig Salz, Zwiebel, Vorbeerblatt und Zitronenscheibe wird sie in etwa 3—3½ Stunden weichgekocht, dabei

darf das Wasser nicht strudeln, sondern unaufhörlich perlen. Der aufsteigende Schaum wird abgeschöpft. Die Zunge wird auf ein Brett genommen und rasch abgezogen, in der Mitte gespalten und in die Brühe zurückgelegt, so daß sie heiß bleibt; sie darf aber nicht mehr kochen.

Nun wird die Tunke bereitet. Man macht ein Stück Butter flüssig, dünstet 2 Eßlöffel Mehl gelb darin, löscht mit einigen Eßlöffeln der Zungenbrühe ab, tut den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone dazu, salzt, wenn nötig, ein wenig nach und läßt alles $\frac{1}{4}$ Stunde bei fleißigem Rühren durchkochen; man nimmt etwa 15 Stück Kapern dazu und läßt diese mitkochen, bis sie weich sind. Die Zunge wird auf die gut gewärmte Platte gelegt, die Tunke besonders gegeben.

Dieses Gericht ist vorzüglich zu breiten Nudeln oder Makkaroni.

Auch eine Wildbrettunke, zu der man das Mehl braunröstet, paßt gut dazu.

177. Zungenragout in Madeira-Tunke.

Eine frische oder eine eingesalzene Ochsenzunge wird abgekocht und abgezogen (siehe „Zunge in Kaperntunke“).

Nun bereitet man eine Madeira-Tunke, indem man ein Stück Butter heiß werden läßt und darin $1\frac{1}{2}$ Teelöffel Mehl und ein wenig gestoßenen Zucker dunkelröstet, dieses mit kräftiger Bratentunke und der Zungenbrühe abrührt und die Tunke $\frac{1}{2}$ Stunde lang gut durchkocht. Kurz vor dem Anrichten vermischt man ein Trinkglas voll Madeira oder Rotwein damit; doch darf die Tunke nachher nicht mehr kochen.

Es werden Fleischklops zubereitet (siehe Fleischklops) und in Butter braungebraten, nicht gekocht.

Die Zunge wird noch warm in schöne Scheiben geschnitten und auf einer tiefen runden Platte aufgelegt, die kleinen Klopsen werden dazwischengelegt und die Madeira-Tunke, welche

recht heiß sein muß, wird über das Ganze gegossen und die Platte am Rand mit spanischen Brötchen belegt.

Dieses Gericht ist als Zwischenspeise ohne weitere Zugabe aufzutragen.

b. Kalbfleisch.

178. Wiener Schnitzel.

Kalbfleisch vom Schlegel wird in dünne Stücke geschnitten, 12 cm lang, 6 cm breit, alles Hautige entfernt. Die Fleischstücke werden geklopft, gesalzen und gepfeffert, in Mehl, dann in Eiweiß und Weckmehl getaucht, hübsch geformt und in Butter schön gelb gebacken.

Das Fleisch gewinnt sehr, wenn man etwas Speck mitbrät, besonders wenn es nicht paniert, d. h. nicht mit Weckmehl bestreut ist.

Man gibt Zitronenscheiben dazu.

179. Kalbskotelette I.

Die Stiele werden geschabt, das Hautige entfernt, die Kotelette geklopft, schön geformt, gepfeffert und gesalzen und, wenn man will, paniert.

Die Butter läßt man heiß werden und legt die Kotelette hinein. Während die untere Seite des Koteletts brät, muß die Pfanne, um das Anbrennen zu verhüten, von Zeit zu Zeit hin- und hergeschoben werden. Ist das Kotelett gewendet, so kommt etwas frische Butter daran. Von jetzt ab wird die Tunke öfters darübergegossen. Zitronensaft ist sehr dazu zu empfehlen, auch nimmt man gerne bohnen groß Fleischextrakt in die Tunke.

180. Kalbskotelette II.

Gelbrüben, Zwiebeln, Thymian, Salz und Pfeffer werden in Butter gedämpft, die unpanierten Kotelette darin gelbgebacken und etwas Weißwein darangeschüttet. Sie werden hierauf gepreßt und mit dieser kräftigen Tunke angerichtet.

181. Eingemachtes Kalbfleisch I (Kalbfleisch- frikassee).

Man kann dazu vom Schlegel oder von der Brust oder vom Bug nehmen. Das Fleisch vom Schlegel ist etwas trocken, aber vorteilhafter, Bug und Brust sind saftiger. Man kann das Fleisch blanchieren, d. h. ganz kurze Zeit in heißes Wasser legen, wodurch es weiß wird; doch ist das Blanchieren nicht absolut nötig, es nimmt dem Fleisch die Kraft. Hierauf wird es in Stücke geschnitten, mit etwas feinem Salz und ein wenig Pfeffer eingerieben und sogleich in einen Bratopf mit heißer Butter gelegt und etwas Mehl darübergestreut und zugedeckt. Nach kurzer Zeit werden einige Eßlöffel Fleischbrühe zugegossen, das Fleisch wird gewendet und weitergedünstet, bis es fast weich ist, wobei es aber weiß bleiben muß. Alsdann wird das Fleisch auf einen Teller herausgelegt, in den Bratopf noch ein Stückchen Butter getan und darin werden 2 Eßlöffel Mehl lichtgelb gedünstet, dann mit warmem Wasser oder mit Fleischbrühe abgelöscht, ein wenig Pfeffer, Muskatnuß, eine Zitronenscheibe, Zwiebel und, wenn nötig, Salz dazugesetzt. In dieser Tunke werden die Fleischstücke langsam weichgekocht, wobei der Topf zugedeckt bleibt. Vor dem Anrichten gießt man $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein daran. Die Tunke kann mit Eigelb und saurem Rahm abgerührt werden, das Fleisch wird in derselben zu Tisch gegeben.

NB. Die Knochen dürfen nicht mitgekocht werden, die Tunke wird grau davon. Kochzeit etwa 1 Stunde.

182. Eingemachtes Kalbfleisch II.

Es wird ein Stück vom Schlegel, Bug oder von der Brust in Fleischbrühe mit Zwiebeln, Gelbrüben, Salz, ganzem Pfeffer, Lorbeerblatt in einen hellen Topf gelegt, zugedeckt und weichgekocht, dann herausgenommen und in Stücke geschnitten. Nun werden 2 Eßlöffel voll Mehl in einem Stück Butter lichtgelb gedünstet, mit der Brühe aufgefüllt, das Fleisch

hineingetan, etwa 5 Minuten darin gekocht und dann noch $\frac{1}{2}$ Glas Wein darangegeben. Mit Eigelb und saurem Rahm wird das Fleisch angerichtet.

Beim Warmstellen muß man den Topf in heißes Wasser stellen, damit nicht das Eigelb in der Tunte gerinnt.

183. Eingemachtes Kalbfleisch III.

Es wird Fleisch vom Schlegel, Bug oder von der Brust genommen und 10 Minuten in heißes Wasser gesteckt, damit es weiß wird („blanchiert“). Darauf wird es herausgenommen und in kleine Stücke zerteilt.

Nun läßt man ein eigrößes Stück Butter flüssig und warm werden, dünstet darin 1 starken Eßlöffel Mehl hellgelb, füllt das mit Wasser oder Fleischbrühe auf, tut Zwiebel, Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt dazu und läßt es aufkochen. Darenin wird das Fleisch gelegt und 1 Stunde ganz langsam durchgekocht. Über Eigelb und saurem Rahm wird es angerichtet.

Rudeln, Makkaroni, Kartoffeln aller Art, Spätzlein werden dazugegeben.

184. Fleischrollen.

Kalbfleisch vom Schlegel oder Rindfleisch vom Vorschlag wird gewaschen und von allen hautigen Teilen befreit. Alsdann werden möglichst dünne, etwa handgroße Stücke davon geschnitten, wie zu Wiener Schnitzel. Die Fleischstücke werden recht geklopft und auf beiden Seiten mit etwas feinem Salz und Pfeffer eingerieben.

Geräucherter Speck und geschälte Zwiebeln, desgleichen nach Geschmack eine ausgegrätete Sardelle werden zusammen fein gewiegt und mit einem Löffel auf die Mitte der Fleischscheiben gestrichen. Die Fleischstücke werden zu Rollen jedes für sich fest aufgewickelt, dann mit einem Faden umbunden und in Mehl getaucht. In einer Bratpfanne läßt man Butter flüssig werden und brät die Fleischrollen schön lichtbraun auf

allen Seiten, wobei die Pfanne fest zugedeckt bleibt. Alsdann wird das Fleisch mit Fleischbrühe oder warmem Wasser abgelöscht und in der Brühe einige Minuten aufgekocht. Beim Anrichten werden die Fäden von den Fleischrollen pünktlich entfernt, das Fleisch wird auf eine erwärmte Platte gelegt, die Tunke wird mit saurem Rahm abgerührt und besonders angerichtet. Diese Fleischrollen eignen sich als Beigabe zu Gemüse oder neuen Kartoffeln.

185. Kalbskopf en tortue I.

Der Kopf wird abgehäutet, Zunge und Hirn herausgenommen, dann der Kopf mit kaltem Wasser beige stellt und langsam bis zum Kochen gebracht; das geschieht, um das Fleisch weiß zu machen (das sogenannte „Blanchieren“). Hierauf wird der Kalbskopf in kaltes Wasser gelegt und in kleine Stücke geschnitten.

Zwiebeln, Gelbrüben läßt man in Butter etwas anbraten, füllt mit Wasser auf, legt, wenn es kocht, die Stücke hinein und dazu Petersilie, Lorbeerblatt, Nelken, wer sie mag, Pfeffer, Salz, etwas abgeschälte Zitrone und läßt alles 1—1½ Stunde kochen. Der Kalbskopf wird, wenn er weich ist, in der Brühe aufbewahrt, die man auch als Sülze verwenden kann, wenn sie geklärt ist.

Man richtet den Kalbskopf in brauner Tunke an, die man aus Mehl, das in Butter oder Butterschmalz gebräunt wird, herstellt. Dazu tut man Madeira und Cayenne-Pfeffer. Die Tunke muß etwas dick (sämig) sein, und sämig wird sie dadurch, daß man Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Pastetenwürz und Butter daranrührt.

Bezierzt wird die Platte mit Gurken, Oliven, harten Eiern, Champignons, Trüffeln, spanisch Brot, der Zunge und dem Hirn vom Kalb, die aber jedes für sich gekocht werden müssen.

Die Zunge wird in der Kalbsbrühe gekocht, abgehäutet und in Stücke geschnitten. Das Hirn wird blanchiert, in

frisches Wasser gelegt und, nachdem die Haut vorsichtig entfernt ist, in kochendem Salzwasser, dem man Essig beigefügt hat, 15 Minuten gekocht.

Man kann auch eine andere Tunke zubereiten: Es werden 16—18 Schalotten in Butter gedämpft und mit Wein aufgekocht. Nach $\frac{1}{4}$ Stunde kommen 2 Schöpflöffel braune Tunke daran, und die Mischung wird noch $\frac{1}{2}$ Stunde weitergekocht und durch ein Sieb getrieben, dann Paprika dazugegeben. In Butter weichgedämpfte Champignons, auf die man Zitronensaft träufelt, werden vor dem Anrichten dazugegeben.

186. Kalbskopf en tortue nach Dr. Wiel II.

Der Kalbskopf wird in 2 Hälften gespalten, das Hirn herausgenommen und in mäßig gesalzenem Wasser mit 1 kg Rindsknochen, 3 Gelbrüben, 1 Selleriewurzel, 1 Zwiebel und etwas Petersilie langsam weichgekocht, etwa 2 Stunden lang. Die Haut von Kopf und Zunge wird abgeschält, beide in Stücke geschnitten und das alles wird warmgestellt.

Nun wird die Tunke gemacht.

150 g Butter läßt man in einem großen Topf zergehen, läßt 1 Eßlöffel Mehl darin anziehen und füllt mit der Brühe auf. Dann kommt der Kalbskopf hinein und die Zungenstücke sowie ein Kaffeelöffel voll Fleischextrakt, welcher vorher in einer Tasse dieser Brühe aufgelöst wird. Hierauf schneidet man das Eiweiß von 6 hartgefotenen Eiern recht fein und einige Essiggurken in Rädchen und läßt das alles noch 5 Minuten über gelindem Feuer bei beständigem Umrühren kochen. Dann kommt noch der Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone oder guter Weinessig, etwas Pfeffer darunter, wird vermengt und gleich vom Feuer genommen und hübsch garniert.

Man kann auch Trüffel, Champignons, Kapern, Morcheln, rote Kresse und Oliven dazu nehmen.

Ein Kalbskopf reicht für 8—10 Personen.

187. Kalbsherz.

Das Herz von einem Kalb wird rein gewaschen und in die Öffnungen werden Schalotten gesteckt. Nun wird ein Stück Butter in einen Topf gelegt, und wenn sie etwas aufgeköcht hat, legt man das ungesalzene Herz hinein und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde dämpfen. Dann wird es gesalzen. Nun tut man ab und zu ein wenig Fleischbrühe daran und begießt das Herz fleißig. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde ist es weich.

Man bestäubt die Brühe und gibt zuletzt ein wenig Wein dazu.

188. Kalbshirn.

Es wird in kaltem Wasser beigesezt und so lange darin gelassen, bis es köcht. Dann wird es in kaltes Wasser gelegt, die Haut vorsichtig entfernt und in kochendem Salzwasser nebst etwas Essig und Lorbeerblatt 15 Minuten gekocht.

Man kann es, wenn es gekocht ist, auch noch backen. Man taucht es in Mehl, dann in Eiweiß und Reibebrot und bäckt es in Butter.

189. Brieschen I.

Brieschen werden blanchiert und, nachdem das schlechte Fleisch weggeschnitten ist, in der Mitte geteilt. Sie werden in einer mit Butter bestrichenen Bratpfanne mit Mehl gedämpft, bestäubt, darnach gesalzen und mit Fleischbrühe nach und nach aufgefüllt, schließlich ein wenig Wein dazugesetzt. $\frac{1}{2}$ Stunde Dämpfzeit.

190. Brieschen II.

Sie werden blanchiert u. s. w., der Länge nach durchgeschnitten und in Fleischbrühe gekocht. Dann wird eine Buttertunke gemacht, die man mit der Brühe verdünnt und mit Champignons zu Tisch gibt.

191. Brieschen III.

Sie werden blanchiert u. s. w., in Scheiben geschnitten, in Eiweiß und Weckmehl getaucht und in Butter gebacken.

192. Brieschen IV.

Sie werden auch mit Tomatentunke und Reis, in dem man Tomaten gekocht hat, angerichtet.

193. Kalbsbrieschenwurst.

Als Hülle wird die Kapsel einer Milz genommen, aus der aber alle Milzsubstanzen sorgfältig geschält werden; sie wird umgestülpt verwendet.

2—3 Kalbsbrieschen werden sauber gewaschen und, nachdem die Luftröhre entfernt ist, in längliche Stücke geschnitten, auf ein Kalbsnetz gelegt, mit Salz und Pfeffer, etwas feingewiegtem Selleriekraut und Zitronenschale gewürzt, aufgewickelt, in die Kapsel gefüllt, diese wird zugebunden und 1 starke Stunde in Fleischbrühe gekocht. Das hält sich im Winter gut und wird kalt aufgeschnitten oder als Einlage in Gelee verwendet.

194. Kalbslungenmus.

(Vorzüglich, besonders für Kranke.)

Eine schöne Kalbslunge samt dem Schlund wird abgezogen und gewaschen, dann wird sie in kleinere Stücke geschnitten und mit kaltem Wasser (etwa 1 $\frac{1}{2}$ l) beigestellt und darin weichgekocht. Ist die Lunge weich, so wird sie herausgenommen und feingewiegt. Sie wird wie Fleisch-Haché zubereitet. Nur anstatt Fleischbrühe nimmt man die Lungenbrühe zum Auffüllen.

Die Lunge bedarf zum Kochen viel Wasser, weil sie sehr dehnbar ist. Die Lungenstücke müssen alle im Wasser liegen, denn wenn sie oben trocken liegen, werden sie ungenießbar.

195. Gebackene Kalbsleber I.

Die Kalbsleber muß ganz frisch verwendet werden, da sie sonst der Gesundheit nachtheilig ist. Man wäscht sie, zieht die Haut davon, schneidet sie in halbfingerdicke Streifen, streut etwas gestoßenen Pfeffer darauf, taucht sie in Mehl und brät sie offen etwa 10 Minuten lang in heißgemachtem Fett (Butterschmalz) auf beiden Seiten schön gelb, nimmt sie heraus, gießt rasch 1 Glas Wein in die Pfanne, salzt die Tunke, rührt sie, bis sie sämig ist, streut feingestopenes Salz über die Leber und tut die Tunke darüber. Die Leber darf erst, wenn sie weich ist, gesalzen werden, sonst wird sie hart. Beim Anrichten 1 Eßlöffel Senf an die Tunke gegeben schmeckt gut.

Leber kann zu jedem Gemüse gereicht werden.

196. Gebackene Kalbsleber II.

Die Leber wird mit gesalzenem, ungeräuchertem Speck gespickt. 2½ Sardellen mit Zwiebeln fein gewiegt und saurer Rahm darübergestrichen. Die Leber wird im Backofen schön gelb gebraten und die sich ergebende Tunke darübergegossen.

197. Leber zu backen III.

Man nimmt am besten frische Kalbsleber, wäscht sie und zieht die Haut ab. Die Leber wird in dünne Scheiben geschnitten und eine Weile in Milch gelegt, damit das Blut herauszieht. Hierauf wendet man sie im Mehl um, bäckt sie rasch in heißem Fett, bestreut sie mit feinem Salz und gießt ½ Glas Wein daran.

c. Hammelfleisch.**198. Hammelkotelette I**

sind am besten auf dem Roß gebraten, sie müssen innen roh sein und werden nicht paniert.

199. Hammelkotelette II.

Man bestreicht die Pfanne mit etwas Butter. Die Kotelette werden, nachdem sie schön hergerichtet, gesalzen und mit etwas Butter belegt sind, auf der einen Seite leicht angebraten, dann herausgenommen, gepreßt, sodann auf die ungebratene Seite hineingelegt, auf der gebratenen Seite dick mit einem Zwiebelbrei (gedämpften, durchgetriebenen Zwiebeln) bestrichen, mit Weckmehl und geriebenem Käse bestreut und schön gebacken.

200. Hammelragout I.

Das Fleisch vom Hals, Bug und von den Rippen wird in passende Stücke zerteilt und gleich Wild 3 Tage eingebeizt, dann aus der Beize genommen, in Butter etwas angebraten, mit Fleischbrühe und der Beize abgelöscht, etwas Mehl daraufgestreut und 1½ Stunde gekocht. Vor dem Anrichten kommt etwas Salz und Wein daran.

201. Hammelragout II (nach englischer Art).

Gelbrüben und Zwiebeln werden fein geschnitten, etwas Pfeffer, Majoran, Koriander, Lorbeerblatt auf das in Stücke geschnittene Hammelfleisch (Schlegel, Hals, Brust oder Kotelette) gestreut, mit einem Tuch bedeckt und längere Zeit (bis 2 Tage) an einen kühlen Ort gestellt. Das Fleisch wird alsdann mit kalter Fleischbrühe aufs Feuer gesetzt; nach einiger Zeit läßt man Kartoffelstücke und Gelbrüben, Erbsen, Bohnen, auch Kohlblätter samt einer Messerspitze Cayennepfeffer mitkochen, bis das Fleisch weich ist. Gesalzen wird das Fleisch erst vor dem Anrichten.

202. Hammelragout III.

Hammelfleisch von Schlegel, Brust oder Hals wird in passende Stücke, nicht zu klein, geschnitten und gut gesalzen. Es werden nun Zwiebeln in Scheiben geschnitten, Wirsing zugerichtet und gewaschen und Kartoffeln in Schnitze geschnitten. In einen gut verschließbaren Topf legt man ein

gutes Stück Butter; ist diese flüssig, so legt man eine Lage Wirsing, dann eine Lage Fleisch darauf, dann Kartoffeln u. s. f. Obendarauf legt man abermals Wirsing, dazwischen werden Salz, Pfeffer und Zwiebeln gestreut. Man füllt zur Hälfte mit Fleischbrühe oder Wasser auf, deckt das Gefäß sorgfältig zu und dämpft alles 2 Stunden. Ist die Masse weich, so wird die Brühe abgegossen und Fleisch und Gemüse auf eine tiefe Schüssel gestürzt. Es wird nun Mehl in wenig Butter gedünstet und mit der Hälfte der Brühe langsam angerührt. Ist die Brühe aufgekocht, so gießt man sie über das Fleisch. Wird das Ragout mit Fleischbrühe aufgekocht, so braucht man weniger Salz und Gewürz.

d. Schweinefleisch.

203. Schweinslenden wie Lachs zubereitet.

100 g Salz, 1 starker Teelöffel gestoßener Zucker, $\frac{1}{4}$ l Wasser, 1 kg Lenden. Die Lenden werden so zugerichtet, daß sie die Form eines Fisches haben. Alle Haut und alles Fett muß entfernt werden. Der Kopf muß abgeschnitten und kann zu Sauerbraten verwendet werden. Man löst das Salz in dem Wasser auf und gießt dies Salzwasser neben das Fleisch, das man in einen steinernen Topf gelegt hat. Der Topf wird fest zugedeckt und in den Keller gestellt. Das Fleisch wird täglich 3mal gewendet, am vierten Tag zum Abtropfen auf ein Brett gelegt, in Leinwand eingenäht und über Nacht in den Rauch gehängt. Es wird ungekocht und kalt aufgeschnitten.

204. Schinken abzukochen.

Der geräucherte Schinken wird Abends in laues Wasser gelegt, das ihn ganz bedecken muß. Am Morgen wird er zeitig mit heißem Wasser beigestellt und langsam zum Sieden gebracht. Er darf nie kochen, nur Bläschen ziehen. Man gießt, sobald der Schinken kochen will, etwas laues Wasser

daran. Wenn die Haut sich leicht löst und aufspringen will, ist der Schinken weich.

Eine zweite Art ist das Backen der Schinken. Man umhüllt den Schinken, nachdem er Abends eingeweicht war, mit schwarzem Brotteig und zwar ziemlich dick und stellt ihn auf einem Randblech so lange in einen Bäckerofen, bis der Brotteig ausgebacken ist. Dann ist der Schinken weich.

205. Schweinsnieren

werden in Scheiben geschnitten, in lauem Wasser gewaschen und in heißer Butter beigefetzt. Wenn sie angezogen haben, wird ein wenig Mehl daraufgestreut und 1 Zwiebel dazu gegeben. Das Ganze wird mit Fleischbrühe abgelöscht und erst beim Anrichten gesalzen, da die Nieren sonst hart werden. Zum Schluß gibt man einige Löffel Wein dazu. Man kann auch noch etwas Mehl in Butter braunrösten, ablöschen und kurz mitkochen lassen. Die Nieren sind sehr rasch, in $\frac{1}{4}$ Stunde, weich und müssen gleich gegessen werden.

Man gibt Kartoffeln jeder Art dazu.

206. Bratwürste, Leber- und Griebenwürste

werden in lauem Wasser gelegt und in heißem Fett vorsichtig gebacken, damit sie nicht aufspringen. Man darf nicht hineinstecken. Vor dem Anrichten kommt Bratentunke dazu.

207. Frankfurter Bratwürste

werden in heißem Wasser beigestellt und dürfen nur 6—8 Minuten sieden. Man darf nicht hineinstecken.

e. Gemischte Fleischspeisen.

208. Schüsselfleisch I.

375 g Kalbfleisch vom Schlegel, 375 g eingebeiztes Wild- oder Ochsenfleisch, 375 g durchwachsenes Schweinefleisch, aber ohne Speck (Kammrippe am besten).

Das Fleisch wird in möglichst dünne, lange Streifen geschnitten, Haut und Sehnen sorgfältig davon entfernt. Es wird mit dem nötigen Gewürz, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, geschnittenen Schalotten vermischt, in einen Topf übereinandergelegt, fest zugedeckt und über Nacht stehen gelassen. Andern Tags werden 2 gut abgebrühte Kalbsfüße daraufgelegt, etwas Salz, einige Zitronenscheiben, 1 Glas guter alter Wein und 1 Glas Wasser und Essig darübergegossen. Nun wird ein sehr fest schließender Deckel daraufgedeckt und dieser mit Brotteig verschlossen, damit kein Dampf entweicht. Die Schüssel darf nicht zu voll gefüllt werden, da sonst der Saft herausläuft. Das Fleisch wird im Backofen gebacken und zwar so lange, bis der Brotteig hart ist, also so lange als ein Laib Brot. Nach einigen Stunden wird das Brot vorsichtig entfernt und die Kalbsfüße weggenommen und anderweitig verwendet. Wenn das Fleisch erkaltet ist, wird das Fett davon entfernt und die Schüssel auf kochendes Wasser gestellt, damit sich die Sülze verteilt. Dann wird das Fleisch auf eine Platte gestürzt.

209. Schüsselfleisch II.

2 Schulterblätter vom Schwein (3 kg), 1 Stück saftiges Kalbfleisch (2 kg), 125 g Sardellen, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Kapern, etwas Schalotten, das Weiße eines Lauchstengels nimmt man. Das Fleisch wird gut abgehäutet, die Knochen und das Fett davon entfernt, die Sardellen gereinigt und in kleine Stücke geschnitten, desgleichen der Lauch, dazu das Gewürz und alles gut durcheinandergemengt. Die Mischung wird in ein irdenes Gefäß gefüllt, das einen gut schließenden Deckel hat. Obendarauf legt man 2 Kalbsfüße, gießt 2 Gläser Wein daran und belegt das Ganze mit einem Butterpapier. Hierauf wird der Deckel mit einem Teig aus Wasser und Mehl gut verklebt, das Gefäß 2 Stunden in den Bratofen gestellt und das Fleisch bei gutem Feuer gedämpft. Es

wird hierauf an einen luftigen Ort gestellt und der Teig entfernt. Man stellt es vor dem Gebrauch ins Eis und stürzt es auf eine Platte.

210. Hackbraten.

(Sehr gut.)

Je 250 g rohes Ochsen-, Kalb- und Schweinefleisch, von allen Sehnen und von allem Fett befreit, hackt man in der bekannten Fleischhackmaschine. Dazu gibt man: 4 Eier, 75 g trockenes, mürbes, eingeweichtes, ausgedrücktes Brot, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 3 feingewiegte Schalotten und feingehackte Petersilie. Zuletzt gibt man noch 3 Eßlöffel süßen Rahm oder süße Milch dazu, das macht den Braten zart.

Das alles wird erst mit der Hand verarbeitet und dann mit dem Kochlöffel stark $\frac{1}{2}$ Stunde gleich einem Teig tüchtig geschlagen. Der Teig wird dadurch luftig und löst sich allmählich vom Kochlöffel. Nun wird ein länglicher Kuchen geformt, mit 25 g Weizenmehl bestreut und in ausgelassener heißer Butter etwa $\frac{3}{4}$ Stunde langsam gebraten. Der Braten kann im Backofen gebraten und muß oft mit dem ausbratenden Fett übergossen werden, auch dazwischen ein Guß kochendes Wasser gibt reichlichere Flüssigkeit zum Begießen.

Dieser Braten reicht für 5—6 Personen und schmeckt sehr gut zu Blumenkohl, Schwarzwurzeln, jungen Erbsen und Gelbrüben, auch zu Bohnen.

211. Frikandellen.

Hierzu wird gehacktes frisches Fleisch oder Reste von Braten und gekochtem Fleisch, feingewiegt, verwendet, mit frischer Bratwurst oder gehacktem Schinkenrest vermischt. Ein Weißbrot wird in kaltes Wasser eingeweicht und fest ausgedrückt. In einem Stückchen Butter läßt man recht zart gehackte Zwiebel und Petersilie dünsten, nimmt dieses, wenn es abgekühlt ist, zu dem Weißbrot, gibt etwas Salz, Muskat-

nuß, 1—2 Eier und $\frac{1}{2}$ Teelöffel voll Mehl dazu, mischt es gut, formt runde oder ovale Küchlein, umgibt sie mit Reibe-
brot und bäckt sie in reichlichem Fett auf beiden Seiten.

212. Gebackene Fleischreste.

Braten und Fleischreste werden in Scheiben geschnitten, in einen dicken Pfannkuchenteig getaucht und in heißem Fett schön gelb gebacken.

Ist eine gute Beilage zu Salat und Gemüse.

213. Fleischhaché.

Fleischreste aller Art werden fein gewiegt, dazu wiegt man Schalotten und Petersilie ebenfalls fein. Man tut ein Stück Butter in den Topf, läßt sie heiß werden, aber nicht braun, dünstet darin die Zwiebeln, legt das Fleisch hinein, mengt das alles durcheinander, gießt etwas Fleischbrühe dazu und läßt das zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Dann stäubt man etwas Mehl darüber, gibt die Petersilie und einige Löffel Wein dazu. Noch einmal läßt man das Haché aufkochen, dann wird es angerichtet.

Kartoffeln in der Schale, Spätzle, Nudeln und Makkaroni kann man dazu essen.

214. Fleischklops I.

250 g Schweinefleisch und das gleiche Gewicht Rindfleisch werden rein gehäutet, und nachdem die Sehnen ausgeschnitten sind, sehr fein gehackt. Von den Knochen und Abfällen des Fleisches kocht man eine gute Fleischbrühe, welche nicht stark gesalzen wird, mit den üblichen Zutaten von Zwiebeln, Zitronenscheibe u. s. w. Alsdann werden in ein wenig Butter feingehackte Schalotten oder 1—2 Zwiebeln gedünstet und diese nebst Salz, gestoßenem Pfeffer, Muskatnuß, 2 Eßlöffel saurem Rahm und 2 Eiern, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen werden kann, gut unter das ge-

hakte Fleisch gemischt und kleine Klöße daraus geformt, diese in Weckmehl umgedreht und in der von den Abfällen bereiteten Fleischbrühe 10—15 Minuten gekocht. $\frac{1}{2}$ kg gehacktes Fleisch ist für 5 Personen hinreichend als Zugabe zu Kartoffeln.

215. Fleischklops II.

(Vorzüglich.)

250 g Ochsenfleisch, 250 g Kalbfleisch, 250 g Schweinefleisch werden fein gehackt, dazu kommt ein wenig Salz und Pfeffer, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ eingeweichtes Brötchen und das Abgeriebene von einem ganzen Brötchen sowie etwas Muskatnuß. Der Teig wird tüchtig geschafft, bis er Blasen zieht, er bleibt dann stehen und erst vor dem Einlegen werden die Klöße gemacht.

Dazu kommt eine Sardellentunke. Diese wird auf folgende Art zubereitet: Ein gut Stück Butter, etwa eigroß, wird mit 2 Eßlöffel Mehl gelbgedünstet, dazu kommen 70 g Sardellen, die man mit einer Zwiebel fein wiegt, und endlich, wenn die Sardellen und Zwiebeln etwas gedämpft sind, gibt man noch für 12—15 Pfg. Kapern dazu. Alles dies läßt man $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, dann gibt man die Klops (Klöße) dazu und läßt sie darin kochen, bis sie gar sind (15—20 Minuten). Man rührt nicht darin, sondern schüttelt den Topf öfters.

216. Muschelragout I.

In einem Stück Butter werden Zwiebeln, 100 g roher, würfelig geschnittener Schinken und 3 Löffel Mehl hell gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht und aufgekocht. Die Brühe wird durchgeschlagen und 3 Löffel Rahm, Salz und Gewürz darangetan. Darunter mischt man abgekochte, in Stücke geschnittene Brieschen. Man kann auch Reste von Geflügel, Zunge und Fisch hineintun, und Champignons. Das alles wird in Muscheln gefüllt, Weckmehl und geriebener Schweizerkäse daraufgestreut, ein Stückchen Butter daraufgelegt und gebacken. $\frac{1}{2}$ Stunde Backzeit.

217. Muschelragout II.

Petersilie und Zwiebeln werden in viel Butter gedämpft, 1 Kochlöffel Mehl mit den in Würfel geschnittenen Fischresten, gebratenem Kalbfleisch, Schinken, Weckmehl, geriebenem Parmesankäse, 2 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Glas Weißwein, 1 Löffel Madeira werden zusammen gekocht und in jede Muschel 1 Eßlöffel voll gefüllt. Zum Decken dämpft man Mehl in Butter, löscht es mit Milch und süßem Rahm ab und läßt es aufkochen. Wenn dies ein dicker Brei ist, mengt man den Schnee von den 2 Eiweiß vorsichtig darunter. Nun überstreicht man den Inhalt der Muschel damit, streut Weckmehl und geriebenen Käse darüber, träufelt zerlassene Butter darauf, stellt die Muscheln auf ein Blech und bäckt sie in gutem Ofen $\frac{1}{4}$ Stunde.

218. Gulasch.

Man nimmt dazu am besten Rindsfilet und schneidet es zuerst in fingerdicke Scheiben und diese dann zu mehreren Riemen und in Würfel. Auf $\frac{1}{2}$ kg Fleisch rechnet man $\frac{1}{8}$ kg Speck und 45 g kleinwürfelige Zwiebeln. Zwiebeln mit Speck röstet man zusammen gelb, fügt das Fleisch hinzu und röstet es auf lebhaftem Feuer so lange, bis der anfangs reichliche Saft auf einen kleinen Rest eingekocht ist, wonach man es mit Salz, grobgestoßenem Pfeffer und etwas feingestoßenem Paprika würzt, gut durcheinandermengt und sofort anrichtet.

Sehr gut wird dieses Gulasch, wenn man statt nur Rind- oder Ochsenfleisch zu gleichen Teilen Ochsen-, Schweine- und Hammelfleisch nimmt. Das Rindfleisch aber muß zuerst und länger geröstet werden als Schweine- und Hammelfleisch.

f. Füllzen.

219. Fleischfülle (Fleischgelee) I.

4 Kalbsfüße, 1 Kalbszunge, 2 Schweinsohren, $\frac{1}{2}$ Küffel, 150 g Ochsenfleisch werden rein gewaschen. In einen großen

irdenen oder emaillierten Kochtopf tut man 1 zerschnittene Zwiebel, Salz, 1 Lorbeerblatt, das Mark von $\frac{1}{2}$ Zitrone und die Schale derselben, allerlei Wurzeln und Grünes, dann das Fleisch und gießt halb Wasser, halb Weißwein darüber, daß die Flüssigkeit das Fleischwerk bedeckt. Was beim Kochen verdunstet, wird durch heißes Wasser und Wein ersetzt. Wenn das Fleisch von den Knochen fällt, wird alles durch einen Seiher gegossen und die Brühe in einer Porzellanschüssel über Nacht in den Keller gestellt. Das Fleisch aber wird noch warm von den Knochen genommen und zu Preßtopf verwendet. Wenn die Sülze kalt geworden ist, so wird das Fett abgekratz und die Sülze in einen Emailtopf getan. (Der Saß wird zurückgelassen.) 2 Eier werden hineingeschlagen und durchgerührt. Dann setzt man den Topf über das Feuer. Eine Serviette, welche in der Mitte in heißes Wasser getaucht und dann fest ausgedrückt sein muß, wird in einen Seiher gelegt und in eine Porzellanschüssel gesetzt. Sobald die Sülze etwas flüssig ist, tut man, wenn nötig, etwas Salz und Zitronensaft dazu, läßt sie stark kochend werden und gießt sie so durch das Tuch in den Seiher. Ist die Flüssigkeit teilweise abgelaufen, so hält man den Seiher über eine andere Porzellanschüssel, gießt die durchgeschlagene Flüssigkeit nochmals durch den Seiher, so läuft sie ganz klar ab. Man legt geräucherte Zungenscheiben, Gebratenes, Geflügel oder Bratenscheiben schön geordnet auf eine Platte und gießt die flüssige Sülze darüber.

220. Fleischsülze (Fleischgelee) II.

Die nachstehende Sülze ist sehr rasch ohne viel Zeitaufwand bereitet.

Man löst 10—15 g weiße Gelatine, je nachdem man die Sülze steif haben will, in 5 Löffel lauem Wasser auf und stellt sie auf die heiße Herdplatte, bis sie klar ist. 4 Gläser Wasser und 4 Gläser Weißwein bringt man aufs Feuer, läßt die Flüssig-

feit heiß werden, aber nicht kochen, löst 6 g Fleischextrakt darin auf sowie ein Stückchen kristallisierte Zitronensäure, fügt Salz und eine Prise Zucker bei, tut ein Beutelchen mit Kräutern und Gewürz in die Flüssigkeit, das man 10 Minuten darin liegen läßt. Dann kommt die aufgelöste Gelatine dazu. Das Ganze wird durch einen feinen Beutel in eine reine Porzellananschüssel filtriert.

An kühlem Ort läßt sich diese Sülze längere Zeit aufbewahren.

Man kann durch Mischung verschiedene Farben erzielen; rote Gelatine macht rot, Safran gelb, Madeira dunkelgelb, reichlicher Fleischextrakt braun. Diese Zutaten müssen natürlich mit der Sülze vermischt werden, so lange sie noch ganz flüssig ist.

Um die feste Sülze zu stürzen, muß man die Form kurze Zeit in heißes Wasser halten oder ein heißes nasses Tuch darum legen.

221. Fleischsülze III.

(Vorzüglich.)

Man kocht eine sehr kräftige Fleischbrühe von Rindfleisch, Knochen, Bratenabfällen, Geflügel und Wildgerippe; auch was man sonst an Fleischresten hat, wird dazugenommen.

Gewürz nach Belieben, Zwiebeln, Suppengrünes, Pfeffer, je nach Geschmack etwas Zitronenschale. Zu einer kleinen Portion von stark 1 l Wasser nimmt man 1 Kalbsfuß, zu 2—2½ Liter Wasser nimmt man 2—3 Kalbsfüße. Das alles zusammen, Kalbsfüße, Fleischreste samt Gewürz u. s. w., muß mindestens 2—2½ Stunden kochen. Salz wird nach Geschmack eingestreut und in den letzten 10 Minuten ein Guß Essig, etwa ¼ l weißer Wein, etwas Zitronensaft und vielleicht eine Prise Zucker. Den Essig tut man früher dazu als den Wein und läßt den letzteren nur einmal mit auf-

kochen. Ist das alles fertiggekocht, gießt man die Brühe durch ein Fleischbrühfieb und läßt sie steif werden. Im Winter geht das rasch. Es wird dann das Fett, das oben darauf ebenfalls steif geworden ist, abgekragt und die Sülze offen, nicht zugedeckt, aufs Feuer gesetzt. Nun nimmt man zu einer größeren Portion 2 große frische Eier — zu einer kleineren reicht 1 —, verschlägt sie mit einem Holzquirl, und wenn die Sülze anfängt, auf dem Feuer zu zergehen, rührt man die Eier darunter. Heiß darf die Geleebrühe aber noch nicht sein, denn die Eier müssen Zeit haben, alles Trübe an sich zu ziehen. Den Topf mit der Sülzebrühe setzt man auf eine ziemlich heiße Stelle des Herdes, deckt ihn aber während des Klärungsprozesses nicht zu und rührt ab und zu mit einem Kochlöffel auf dem Grund, damit die Eier kein Anbrennen verursachen.

Wenn die Sülze anfängt sich zu heben und etwas zu kochen, dann setzt man den Topf ganz an die Seite des Herdes zurück und deckt ihn 10 Minuten bis $\frac{1}{4}$ Stunde fest zu. Nach Ablauf dieser Zeit wird die Brühe durch ein wollenes Tuch geseiht.

Diese noch flüssige Brühe kann man über Fischstücke, aufgeschnittenes Geflügel, Wild und alle Sorten von Braten gießen und erkalten lassen.

Harte Eier, etwas rote Rüben, Gurken, alles passend geschnitten, macht sich hübsch zur Verzierung. Das alles wird zuerst auf die Schüssel gelegt, dann Fisch oder Fleisch und zuletzt die Brühe darübergegossen.

Will man das Gelee stürzen, so muß man eine Form mit feinem Öl austreichen, die Brühe in die Form gießen und erkalten lassen. Ehe man die Geleebrühe zum Klären aufstellt, versucht man, ob sie sauer, gesalzen und dick genug ist, weil man sie dann noch verbessern kann durch Essig, Salz oder Fleischbrühe.

222. Fleischsülze IV.

2 Kalbsfüße, 250 g Ochsenwaden, $1\frac{1}{2}$ l Wasser, Zwiebeln, 1 Melke, 1 Lorbeerblatt, 1 Löffel Weinessig, Sellerie,lauch, $\frac{1}{2}$ Zitrone.

Dies alles wird in einem Topf 5—6 Stunden gekocht. Die Ochsenwade wird erst in kleine Stückchen geschnitten und gebraten, und so samt der Tunke mit dem übrigen gekocht. Nach Ablauf der 5—6 Stunden wird die Brühe etwas abgeschäumt, durch ein Haarsieb gegossen und über Nacht kühlgestellt. Das Fett, das sich oben gesammelt hat, wird abgekragt. Den folgenden Tag läßt man die Brühe, die unterdessen zu Gelee geworden ist, auf dem Feuer zergehen, kocht sie mit einem Glas Wein auf, klärt sie mit einem Ei und seiht sie durch ein Tuch in die bereitstehenden Formen.

223. Preßkopf I.

Noch warm nimmt man das Fleisch von den Kalbsfüßen, die zur Fleischsülze I verwendet werden, rein ab, schneidet dieses samt den Schweinsohren und der Zunge gröblich und gießt etwas von der noch warmen Sülze daran. Ist es erkaltet, so wird es noch etwas feiner zerschnitten, man mischt feines Salz, gestoßenen Pfeffer und Essig nach Belieben daran, gibt einige Eßlöffel flüssige Sülze dazu und vermengt alles recht gut. Man stellt die Masse kurze Zeit an die Wärme und füllt sie in beliebige Porzellanformen, auch etwa in runde tiefe Teller oder in kleine ovale Platten und läßt sie fest werden. Zum Gebrauch wird die Fleischspeise gestürzt, dann in dicke Scheiben geschnitten, doch so, daß sie die Form behält, und mit gehackter Sülze umgeben. Preßkopf wird kalt gegeben anstatt Aufschnitt für den gewöhnlichen Tisch.

224. Preßkopf II.

2 Schweinsfüße, 2 Kalbsfüße, 1 Schweinsrüssel, 1 Schweinsohr, $\frac{1}{2}$ kg Ochsenwaden, Salz, Pfeffer, etwas Wein und Essig.

Man kocht das alles in Wasser und schäumt es ab; hierauf kommt 1 Flasche Wein und etwas Essig daran.

Wenn das Fleisch von den Knochen abfällt, wird die Brühe abgegossen, das Fleisch fein geschnitten und eine Schweinszunge, die zu diesem Zweck in einem andern Topf gekocht wird, auch fein geschnitten und nebst Pfeffer, Salz und anderem Gewürz daruntergemischt. Nun wird das Fleisch in ein Tuch eingeschlagen und zwischen 2 Brettern über Nacht gepreßt.

Die Brühe wird andern Tags entfettet, mit Eiern geklärt, der Preßkopf in schöne Stücke geschnitten und mit gedämpfter Gänseleber, Zunge, Ei, Kapern, Oliven, Sardellen, Krebschwänzen u. s. w. hübsch in Formen oder in eine Schüssel gelegt und die geklärte Brühe darübergegossen. Nach Dr. Wiel darf Essig und Wein erst darangegeben werden, nachdem alles gekocht ist. Der gekochte Essig ist sehr schwer verdaulich und der Wein verflüchtigt sich durchs Kochen.

225. Eingesülztes Ochsenmaul.

1 Ochsenmaul und 1 Ochsenfuß werden sauber gewaschen und weichgekocht, in dünne, nudelförmige Stücke geschnitten und mit soviel Fleischbrühe übergossen, daß sie darüber hinausgeht. Hierzu kommt die kleingeschnittene Schale einer Zitrone und Salz in sehr mäßiger Menge. Das Fleisch wird 2 Stunden gekocht; gegen das Ende kommt etwas weißer Pfeffer dazu. Ist die Sülze dick genug, so wird eine geräucherte, weichgekochte Ochsenzunge, auch nudelförmig geschnitten, dazugesetzt und noch $\frac{1}{4}$ Stunde mitgekocht. Das Fleisch wird herausgefischt, in Formen gefüllt und die Sülze durch eine Serviette darübergeseiht.

Auf einen Teller voll kann man 50 g Fleischextrakt beifügen. Ein kleiner Fisch, den man mitkocht, verbessert den Geschmack sehr.

Die Sülze macht sich auch gut ohne die beiden Beigaben von Fleischextrakt und Fisch.

226. Feiner Schwartenmagen.

2 $\frac{1}{2}$ kg Schweinefleisch (Kopfstück), 1 Rindszunge oder 3 Schweinszungen, 3 frische Schwarten, 1 kg Rindfleisch, alles das wird ungefähr 8 Tage in Salzlake gelegt.

Das Rindfleisch wird dann roh gemahlen, alles übrige gut gekocht und in feine Riemen geschnitten. Man nimmt ungefähr $\frac{1}{2}$ l von der Brühe, in der das Fleisch gekocht wird, und dazu folgende Gewürze: Salz, aber nur wenig, weil alles schon gesalzen ist, Pfeffer, Piment, gemahlenes Madegewürz, $\frac{1}{2}$ Muskatnuß, etwas Majoran und, wer es liebt, etwas Knoblauch, der mit Salz fein zerrieben wird. Das Ganze wird tüchtig gemischt, in Schweinsmagen oder Buddarm gefüllt, gut abgebunden und 1–1 $\frac{1}{4}$ Stunde in der Fleischbrühe liegen gelassen. Diese Brühe darf nur bis zum Kochen kommen, ja nicht sieden soll sie, immer perlen, da die Därme durchs Kochen reifen.

Im kalten Wasser wird der Schwartenmagen dann abgekühlt, 2 Tage an der Luft getrocknet und einige Tage geräuchert.

Auf diese Weise zubereitet und behandelt, läßt sich dieser Schwartenmagen längere Zeit aufbewahren.

Um ihm eine schöne Farbe zu geben, kann man der Masse Blut bis zu $\frac{1}{4}$ l und Fleischbrühe bis zu $\frac{1}{2}$ l beigegeben.

III. Wildbret.

Was am billigsten und leichtesten zu haben und am beliebtesten ist, sind Reh und Hasen; Hirsch und Wildschwein sind seltener zu haben und rauher im Fleisch; nur junge Tiere dieser Art sind zu empfehlen. Am besten ist das Wild vom Oktober bis Ende Januar, und am billigsten und häufigsten im Dezember.

Das Wild muß mindestens acht Tage abgehängt sein.

Der berühmte oder berücktigte Hautgout ist nicht jedermanns Sache.

Wild ist sehr leicht verdaulich, daher für Kranke und Schwache sehr zu empfehlen. Für solche darf es aber nur mit Wein gebeizt sein.

Das feinste am Hasen und Reh ist der Rücken (Ziemer); das Praktischste und Ausgiebigste ist der Schlegel.

Das Wildfleisch hat sehr viele Häute. Je pünktlicher man abhäutet, je zarter wird das Fleisch.

Es ist nicht leicht, einen alten Hasen von einem jungen zu unterscheiden; nicht schwer aber ist das Alter des Rehs zu erkennen an der Größe der Stücke. Beim Hasen kann man das Alter eher an den Stücken unterscheiden, als am ganzen Tier.

Jagdkalender: Männliches Rot- und Damwild (Hirsche) wird vom Juni bis Januar einschließlic geschossen; Rehböcke das ganze Jahr außer Februar und März. Weibliches Hirsch- und Rehwild nur von Oktober bis Januar; Hasen vom 24. August bis Januar.

227. Hasenbraten.

Den Hasen schießt man zum Abziehen des Felles am einfachsten zum Metzger. Sollte man genötigt sein, diese Arbeit selbst vorzunehmen, so hängt man den Hasen an den Hinterläufen an einem starken Haken auf. Zunächst schneidet man das Fell an den Läufen, da wo die Pfote anfängt, mit einem scharfen Messer ringsum ab. Alsdann schlägt man das Fell zwischen den Hinterläufen bis zum Schwanz auf und zieht es herunter, indem man, wenn nötig, mit dem Messer nachhilft. Hierauf werden die Läufe herausgezogen, was einige Anstrengung erfordert. Hinter den Ohren schneidet man das Fell los und zieht es samt den Ohren ab, löst es rings um die Augen und zieht es bis zur Schnauzenspitze

herunter. Der Balg wird fest mit Stroh ausgestopft und aufbewahrt.

Der Hase wird ausgeweidet und diejenigen Teile, welche zum Hasenragout genommen werden, als: Kopf, Hals und Bauch, die Vorderläufe und die Vorderrippen, Magen, Herz, Lunge und Leber, kommen sogleich in eine Schüssel mit kaltem Wasser und werden mehrmals pünktlich gewaschen. Man hat sehr darauf zu achten, die Galle sogleich unverletzt von der Leber zu schneiden, da sonst die Speise ungenießbar würde.

Nun schlägt man dem Hasen unten am Schwanz das Schlußbein mit einem Hackmesser auseinander, um alles Unsaubere herauszuschneiden, wäscht ihn in kaltem Wasser, welches mehrmals erneuert werden muß, sauber durch, wobei besonders die Schußstellen von Haaren zu befreien und nach Schrotkugeln zu durchsuchen sind. Für einen größeren Tisch wird der Ziemer (Rücken) nicht von den Schlegeln getrennt, für wenige Personen ist es vorteilhafter, den Ziemer gar nicht einzubeizen, sondern frisch zu braten, oder ihn nur etwa 2 Tage lang zu beizen, während die Schlegel noch weitere 2 Tage beizen dürfen und zu einer weiteren Mahlzeit Verwendung finden können. Ziemer und Schlegel werden gespiet und schön braun gebraten. Reichliche Butter ersetzt das Spicken.

228. Hasenragout („Hasenpfeffer“).

Zum „Hasenpfeffer“ werden Vorderläufe, Brust, Magen (der aufgeschnitten und gereinigt wird), Herz, Leber, Kopf des Hasen genommen. Die Augen werden ausgestochen und der Kopf, auch das Maul wird recht rein ausgewaschen. Nachdem alle Fleischteile recht sauber in kaltem Wasser gewaschen sind, werden sie in eine Schüssel gelegt, einige Löffel Essig und Wein darübergegossen, dann Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Gelbrüben, Zwiebeln dazugegeben und 2 Tage in den Keller gestellt. Die Brühe muß das Fleisch bedecken. Am

dritten Tag wird das Fleisch in dieser Brühe 1—1¼ Stunde weichgekocht.

Tunke: In Butter röstet man 2—3 Eßlöffel Mehl braun, tut geschnittene Zwiebeln hinein, löscht es mit dem Sud, worin das Fleisch kocht, ab und rührt die Tunke glatt, welche ziemlich dick bleiben soll. In die Tunke schneidet man eine Scheibe Zitrone, legt das Fleisch hinein und läßt es darin aufkochen. Vor dem Anrichten wird die Tunke abgeseiht und ½ Glas Weißwein (oder auch Rotwein) dazugeschüttet. Das Fleisch wird zum Warmhalten in die Tunke gelegt, doch darf diese nicht mehr kochen. Das Fleisch wird in der Tunke auf einer Ragoutplatte zu Tisch gebracht und Kartoffeln in der Schale oder Kartoffelschnitze oder Spätzle oder Nudeln dazugegeben.

229. Rehziemer (Rücken) I.

Das Rückenstück, der Ziemer, ist feiner als der Schlegel. Er kann frisch gebraten werden, oder wird 1—2 Tage in ein Eßigtuch gelegt. In jedem Fall ist das Wild erst 6—7 Tage, nachdem es geschossen wurde, zu verwenden.

Zum Braten in frischem Zustand wird das Fleisch zunächst mit einem feuchten Tuch abgerieben, alle Haut rein abgezogen, schön gleichmäßig dicht mit 4 cm langen Speckstreifen gespickt, mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten bestreut, in eine Bratpfanne, worin 125 g Butter flüssig gemacht ist, gelegt, die gespickte Seite nach oben und 1 Gelbrübe, 1 Zwiebel, ½ Zitrone hineingeschnitten, auch einige Eßlöffel Fleischbrühe dazugegeben. Sodann wird ein mit Butter bestrichener Bogen weißes Papier daraufgelegt und der Ziemer unter öfterem Begießen etwa 1½—2 Stunden im Bratofen gebraten. Der Reh Rücken trocknet leichter aus als der Schlegel, und dieses Butterpapier verhindert das Austrocknen.

Die Tunke wird mit einem Teelöffel Mehl gebunden, Fleischbrühe dazugeschüttet und gut abgeseiht und der Braten

in der Tunke bis zum Anrichten belassen. Die Tunke wird mit einigen Eßlöffeln saurem Rahm vermischt und in einer Tunkeneschüssel dazu aufgestellt.

230. Rehziemer (gebeizt) II.

Der Ziemer wird gewaschen und abgehäutet, mit gestoßenem Pfeffer bestreut und in ein mit Essig durchtränktes Tuch eingeschlagen. Auf und neben das Fleisch wird 1 mittelgroße geschälte und zerschnittene Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Scheibe Zitrone, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, einige ganze Nelken und einige Pfefferkörner gelegt. Das Ganze wird in eine Porzellanschüssel mit gut schließendem Deckel gebracht, noch einige Tropfen Essig darübergegossen, fest zugedeckt und 3—4 Tage in den Keller gestellt.

Bevor man diesen Ziemer braten will, wird er, wie unter I angegeben ist, gespickt, gesalzen, in die Bratpfanne mit Butter und den Zutaten gelegt, noch $\frac{1}{2}$ Zwiebel dazu, fest zugedeckt oder besser im Bratofen gebraten und oft mit dem Fett übergossen. Nach etwa $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden legt man den Braten auf eine Platte, um in der Bratpfanne die Tunke zu bereiten: 2 Teelöffel Mehl werden in dem Fett gedünstet, mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Essig abgelöscht, einige Eßlöffel Fleischbrühe dazugetan, damit es eine braune sämige Tunke gibt. Diese wird abgeseiht, der Braten hineingelegt und warmgestellt; vor dem Anrichten werden einige Löffel saurer Rahm und etwas Wein dazugetan.

Ein großer Rehziemer als Hauptgericht reicht für 10 bis 12 Personen; bei reichhaltigen Mahlzeiten, wo er als Braten nach verschiedenen Gängen gegeben wird, für 18 bis 20 Personen.

231. Rehschlegel.

Dieser wird auf dieselbe Weise wie Rehziemer fertig gemacht. Doch braucht er 2— $2\frac{1}{2}$ Stunden, bis er gar ist.

232. Rehfilet (Rehlenden) I.

Am Morgen früh werden vom Rehschlegel Schnitzel geschnitten und gespiet. Nun legt man auf eine Platte Salz, Pfeffer, Petersilie, Lorberblatt, Thymian, Zwiebeln und Gelbrüben; darauf werden die Fleischstücke ausgebreitet. Von diesem Gewürz und den Kräutern streut man auch über das Fleisch und begießt es mit 3 Eßlöffel Olivenöl. Gegen Mittag brät man das Fleisch rasch in frischer Butter und macht eine Madeira-Tunke dazu.

233. Rehfilet (Rehlenden) II.

Vom Schlegel werden dünne Schnitzel geschnitten, geklopft, auf einer Seite mit dünnem Speck gespiet, gepfeffert, gesalzen und in Butter rasch gebacken.

Mit Madeira und Trüffeln werden die Schnitzel angerichtet. Einjährige Rehe sind dazu die besten. Das Rehfleisch muß gut abgehäutet werden.

234. Hirschbraten.

Ziemer und Keule vom Hirsch werden wie Rehziemer gebraten. Eine Hirschkeule reicht als einzige Fleischspeise für 8—9 Personen. Hirschfleisch ist etwas zähe und braucht lange Zeit, etwa 3 Stunden, zum Braten.

235. Ragout von Hirsch oder Reh.

Dazu werden Hals, Rippen, Brust und Blatt verwendet. Man kauft davon nach Gewicht so viel, als man braucht. Die Stücke müssen pünktlich nachgesehen und besonders an den Schußstellen recht rein gewaschen werden. Hierauf schneidet man das Fleisch in Stücke, brät es in Butter und Speck auf allen Seiten, tut ein wenig kochendes Wasser daran und deckt den Brattopf zu. Nach einigen Minuten schüttet man noch reichlich so viel warmes Wasser zu, als man Tunke braucht, salzt es, tut Pfeffer, etwas Zitronen-

schale, feingefchnittene Zwiebeln, ein wenig Lorbeerblatt und etwas Essig dazu und kocht das Fleisch langsam darin. Später kommt Zwiebackmehl und etwas gebrannter Zucker hinzu. Vor dem Anrichten wird Rotwein in die Tünke gegossen und diese über das Fleisch abgeseiht.

Man gibt Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße zum Ragout.

256. Wildschweinbraten.

Das Fleisch wird abgehäutet, dann gespickt und in nicht zu viel kochendem Wasser aufs Feuer gebracht. Nach dem Abschäumen gibt man einige Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Zwiebelscheiben, Lorbeerblatt, $\frac{1}{4}$ l dunkeln Essig und ein wenig Salz dazu. Ist das Stück mürbegekocht, so gießt man die Brühe durch ein Sieb, brät das Fleisch in reichlicher Butter und saurem Rahm unter fleißigem Begießen braun und rührt mit der Brühe, worin der Braten gekocht wurde, die Tünke an.

257. Wildschweinroulade.

Von der Brust oder vom Ziemer wird das Fleisch ausgebeint, gerollt, gebunden und im Wasser mit Salz, Wein, ganzem Pfeffer, Zwiebeln, Gelbrüben, Lorbeerblatt, Petersilie, Selleriewurzel und Kalbsfüßen gekocht. Dann wird das Fleisch gepreßt und in seiner Brühe aufbewahrt. Es kann kalt oder in seiner Brühe gewärmt zu Tisch gegeben werden.

Die Brühe klärt man mit 1 Ei und läßt sie zu Gelee werden (siehe Fleischgelee). Man kann auch die Roulade fein aufschneiden und mit Gelee und Petersilie garnieren und eine Sauce tartare dazugeben.

IV. Geflügel.

Das gerupfte Geflügel wird, wenn noch Flaum vorhanden ist, auf Strohfeuer gesengt, ausgenommen, Magen, Herz und Leber in Wasser gelegt und das Innere gut ausgespült. Die Füße werden abgeschnitten, die Klauen weggeworfen, die Augen ausgestochen; dagegen werden Kopf und Ständer (die unteren abgeschnittenen Beine), nachdem an beiden die Haut abgezogen ist, in der Fleischbrühe mitgekocht. Rupft man das Geflügel noch, so lange es warm ist, so braucht es nicht gebrüht zu werden. Das Brühen ist nicht vorteilhaft, weil das Fleisch dadurch etwas an Kraft verliert. Das Fleisch (auch Haut, Kopf, Ständer) wird zuerst mit Salz innen und außen bestreut und mit Butter, Zwiebeln und Gelbrüben beigestellt. Junge Hühner brauchen $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde, ältere 1— $1\frac{1}{2}$ Stunde.

Feldhuhn, Wachteln, Fasanen, Schnepfen, Kapaunen, alles trockene Geflügel wird mit Speckscheiben eingebunden und so gebraten. Der Speck muß frisch und in der Luft getrocknet sein. Will man Geflügel ganz hell haben, so bindet man es in Butterpapier ein. Magen, Herz, Leber legt man entweder in die Fleischbrühe, oder man brät sie mit dem Geflügel.

Vorbereitung von Gans und Ente.

Beim Einkauf des Geflügels muß man sehr darauf sehen, daß dasselbe jung ist. Alte Gänse und Enten erkennt man an stärkeren Fußballen, dickerer Schwimnhaut und harten, dunkleren Schnäbeln. Gänsebraten ist am besten von Mitte Oktober bis Mitte Januar, doch ist er von Ende August ab auch zu bekommen und noch gut.

Gans wie Ente muß 4—5 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet und sofort nach dem Abschlachten, während sie

noch warm ist, trocken und mit großer Vorsicht gerupft werden, damit die Haut nicht reißt. Zunächst dreht man die Flügel im ersten Gelenk ab und nimmt die größten Federn vom Schwanz; von der Brust werden zuerst die oberen Federn abgenommen, damit die darunter befindlichen Daunen besonders abgezupft werden können. Ist die Gans rein gerupft, so wird sie auf schnellem Feuer (Strohfeuer) gesengt, was man in der Weise ausführen kann, daß man einige Zeitungen oder eine Handvoll Stroh zusammenballt und auf einem alten Backblech oder einem Steine anzündet; man dreht das Geflügel darüber, wobei achtzuhaben ist, daß es nicht geschwärzt wird. Nach dem Sengen wird Gans und Ente mit einem Tuch abgerieben, die noch etwa darin sitzenden Kiele (Stoppeln) mittelst eines spitzen Messers ausgezogen. Dann schneidet man Kopf und Hals ab, den letzteren nicht zu knapp am Rumpf, ebenso die Beine im ersten Gelenk und die Flügel am Gelenk ab.

Zum Ausnehmen der Gans macht man einen Schnitt der Länge nach in den Leib, greift mit dem Finger oben in den Hals, zieht die Speiseröhre aus und löst möglichst den gesamten Inhalt der Gans los, greift mit der rechten Hand, die man vorher in Salz taucht, in den Leibschnitt und zieht recht vorsichtig zuerst das Eingeweide nach und nach heraus, wobei stets mit den Fingern langsam losgelöst wird. Dann faßt man den Magen und bringt ihn bis vor die Öffnung, legt die linke Hand auf die Brust und schiebt nach, damit der Magen, ohne den Schnitt zu vergrößern, herauskommt. Ebenso vorsichtig muß die Leber herausgeholt werden, damit sie nicht zerrissen wird und die Galle völlig unverletzt bleibt, da sonst das Fleisch ungenießbar bitter wird. Nachdem auch Herz und Zungen herausgenommen sind, wird das Fett herausgeholt, was nur stückweise geschehen kann. Auch das Fett an den

Därmen wird abgelöst und alles in frisches Wasser gelegt, das man öfters wechselt. Der Magen wird an der weißen Haut aufgeschnitten und die dicke Haut samt dem Inhalt abgezogen. Hals, Beine und Flügel, nebst Magen, Herz, Lunge nimmt man zum Gänseklein (Ganspfeffer).

Hierauf hängt man mit einer Schnur, die um die Beine befestigt wird, die Gans 3—5 Tage an einen sichern Ort und zwar an die Luft.

258. Gansbraten.

Ist die Gans nach vorstehender Anleitung vorbereitet, so wird sie nach 3—5 Tagen zum Braten zugerichtet. Zuerst wird sie innen und außen nochmals rein gewaschen, die Innen- und Außenseite mit Salz und etwas Pfeffer eingerieben und der Leib mit einem der nachstehenden Füllsel gestopft.

I. Füllsel mit Kastanien. 500—600 g Kastanien werden geschält, mit kochendem Wasser überschüttet, auf die heiße Herdplatte gestellt, 10 Minuten etwa stehen gelassen, bis die Früchte schon halb weich sind und sich die Häute gut abziehen lassen. Sie werden mit einem Eßlöffel in die Gans gefüllt und die Öffnung wird zugenäht.

II. Füllsel mit Weißbrot. Die Leber, wenn sie nicht so groß ist, daß ein besonderes Gericht daraus bereitet werden kann, wird fein gehackt. Man dünstet in einem Stückchen Butter gewaschene feingehackte Petersilie und mehrere gleichfalls gehackte Schalotten weich. Ist das abgekühlt, so werden 4 Eßlöffel Reibebrot, oder ein in Wasser eingeweichtes, fest ausgedrücktes Weißbrot, 2 Eier, die gehackte Leber, ein wenig Pfeffer und Salz dazugerührt, in die Gans gefüllt und das Loch zugenäht.

III. Füllsel mit Äpfeln. Etwa 500 g Äpfel werden geschält und, nachdem das Kerngehäuse durch die Mitte entfernt ist, unzerschnitten eingefüllt. Man kann den Äpfeln

Rosinen beimischen, oder man kann auch zur Hälfte Äpfel, zur Hälfte Kastanien nehmen.

IV. Kartoffelfüllsel. Rohe Kartoffeln werden geschält, in kleine Würfel geschnitten und eingefüllt.

Wenn nun die Gans gefüllt ist, wird sie in die Bratpfanne gelegt, Wasser bis zur halben Höhe darangegeben, der Braten fest zugedeckt und etwa 1½ Stunde gedünstet, dabei muß mit dem herausbratenden Fett oft übergossen werden. Ist das Fleisch beinahe weich, so wird die Gans offen gebraten bei fleißigem Begießen, und es wird nach und nach kochendes Wasser beigegeben. Die Gans muß recht knusperig, gelbbraunlich, nicht zu braun, gebraten werden. Im Backofen brät sie am schönsten. Die Tunke muß ebenfalls hellbraun sein. Zeit des Bratens 2½—3 Stunden. Die Fäden werden nachher sorgfältig herausgezogen.

Die Tunke wird folgendermaßen kurz vor dem Anrichten zubereitet: Man läßt die Tunke anbraten und gießt alles oben schwimmende Fett ab, nachdem die Gans herausgenommen und auf eine Platte gelegt ist. Nun löst man die angebratene Tunke mit etwas Wasser auf, kratzt sie vom Topf los, rührt 2 Teelöffel Mehl dazu, damit die Tunke sämig wird, gibt das etwa fehlende Salz dazu, läßt sie aufkochen, seigt sie ab und gibt sie in einem heißgestellten Gefäß zum Gansbraten.

Wird Gans als Hauptgericht gegeben, so reicht eine für 7—8 Personen. Sauerkraut schmeckt vorzüglich dazu.

239. Ganspfeffer (Gänseklein).

Hierzu nimmt man Hals, Flügel, Herz, Leber, Lunge, Magen und Füße der Gans. Nachdem der Magen nach Vorschrift gesäubert und die Füße in heißes Wasser gelegt und abgezogen sind, wird das Fleisch sauber gewaschen und in einem Topf mit gesalzenem lauen Wasser aufs Feuer gebracht und zugedeckt. Nachdem es abgeschäumt ist, kommen die folgenden Zutaten hinein: einige Zwiebelscheiben, Lorbeer-

blatt, Pfefferkörner, 1 Eßlöffel Essig; darin wird das Gänseklein weichgekocht. Mit einem Stück heißer Butter röstet man 2 Eßlöffel Mehl und 1 Teelöffel gestoßenen Zucker dunkel und rührt es mit der Brühe, worin das Gänseklein kocht, zu einer sämigen Tunke ab, gibt nach Geschmack noch ein wenig Essig dazu, auch Gänseblut, wenn man solches hat, und kocht nun das Fleisch in der Tunke gar. Man gibt es mit der Tunke auf einer runden Platte zu Tisch.

Als Beigabe gehören Kartoffeln in der Schale oder Salzkartoffeln dazu.

240. Gansleber mit Champignons.

Die Leber wird in Butter, Zwiebeln, Gelbrüben, ganzem Pfeffer und Lorbeerblatt gedämpft, braune Tunke dazugetan und mit Fleischbrühe verdünnt. Die Leber wird kurze Zeit dareingelegt. Die Tunke wird nun durchgetrieben und Champignons dazugetan.

Mit Trüffeln wird die Gansleber ebenso zubereitet, nur wird die Leber zerschnitten und es kommen Trüffeln und Madeira in die Tunke, statt Champignons.

241. Gebackene Gansleber.

Die Leber wird in etwas dickere Scheiben geschnitten als die Kalbsleber, dann, wie diese, mit ein wenig Pfeffer überstreut, in Mehl getaucht und in heißer Butter 12—15 Minuten auf beiden Seiten gelbgebraten. Man salzt sie erst beim Anrichten.

Oder:

Man streut auf die Scheiben ein wenig Pfeffer und feines Salz, kehrt die Leber in verrührtem Ei und Weckmehl um und bäckt sie in heißer Butter schön gelb.

242. Gänse-Weißsauer.

Eine junge Gans wird in Stücke zerteilt, die so groß sind, wie etwa die Stücke beim eingemachten Kalbsfleisch.

Dazu kommt ein großer Kalbsfuß und ein Stück Schweinswade mit Schwarte.

Die Fleischstücke samt Kalbsfuß, der in Stücke zerhackt wird, und die Wade werden in einen emaillierten Topf gelegt, darüber wird 1 Flasche Weißwein und $\frac{1}{2}$ Glas guter Weinessig gegossen und so viel Wasser dazugegeben, daß die Flüssigkeit 3 Finger breit über dem Fleisch steht. 5—6 kleine Schalotten werden in kleine Scheiben geschnitten, weißer ganzer Pfeffer, 1 Lorbeerblatt und einiges Zitronenmark, aus dem man die Kerne entfernt hat, dazugetan. Der Topf wird zugedeckt und aufs Feuer gesetzt. Nun läßt man das Fleisch einigemal aufkochen und salzt es dann mit etwa $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz. Man läßt es so lange kochen, bis es weich ist. Es wird dann mit der Gabel herausgenommen und in eine Schüssel zum Abkühlen gelegt. Die Brühe muß noch eingekocht werden und wird dann gleich Fleischgelee mit 1 Ei geklärt.

243. Zahme Ente.

Wenn die Ente genau nach der Vorbereitungsregel der Gans zugerichtet ist, kann sie mit dem Weißbrotfüllsel nach Art II gefüllt werden. Bleibt sie ungefüllt, so steckt man ihr ein Stückchen Butter und 1 Zwiebel in den Leib, näht ihn zu und brät die Ente wie die Gans.

Eine Ente reicht als einzige Fleischspeise für 3 Personen.

244. Wilde Ente.

Wildenten sind außer April, Mai, Juni das ganze Jahr zu haben. Die Wildente wird wie zahme Ente vorbereitet, gewürzt und dann in Speckscheiben eingebunden und gebraten. Später gibt man einige Wacholderbeeren und sauren Rahm an den Braten, wodurch er saftig und zart wird, und bereitet die Tunke.

Junge Wildenten brauchen reichlich 2 Stunden, bis sie weich sind.

245. Kapaunen, Hähnchen, Hühner und Tauben zu braten.

Nachdem das Geflügel gerupft und ausgenommen ist, wird ihm das Brustbein eingedrückt, damit es eine schöne Form bekommt. Dann wird es außen und innen rein gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet und in ein trockenes Tuch eingewickelt, damit das Fleisch weiß bleibt. Bevor das Geflügel in die Pfanne kommt, wird es innen und außen mit feinem Salz und gestoßenem Pfeffer eingerieben, hierauf werden ihm die Flügel umgebogen und auf den Rücken gelegt. Der Leib wird zugenäht und der Faden beim Anrichten entfernt. Die Schlegel werden herausgeschoben und mit der Dreffiernadel ein starker Faden durchgezogen und festgebunden. Nun wird das Geflügel in Speckscheiben eingebunden. In die Bratpfanne wird ein wenig Butter geschnitten, Zwiebel und Gelbrübe dazugetan und das Geflügel auf dem Rücken hineingelegt. Darauf wird es schön gelb im Bratofen gebraten unter reichlichem Begießen mit dem eigenen Fett. Die Tunke wird mit 1 Teelöffel Stärkemehl gebunden und dann abgelöscht.

246. Frikassée von Hähnchen oder Tauben I.

Junge Hähne schneidet man in vier, die Taube nach der Länge in zwei Teile, den Kopf läßt man weg. Sind die Stücke gewaschen, so werden sie mit feinem Salz leicht bestreut und in frischer Butter langsam und fest zugedeckt gedünstet. Nach kurzer Zeit gibt man ein wenig Fleischbrühe daran und Zitronenscheiben ohne Kerne und läßt das Geflügel darin zugedeckt langsam weich werden. In einem Stück flüssiger Butter werden 2 Teelöffel Mehl weißgedünstet und mit einigen Eßlöffeln Fleischbrühe glattgerührt. Man gibt Zitronensaft an die Tunke, legt die Geflügelstücke hinein und gießt vor dem Anrichten $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein daran.

Reisgemüse oder gebratene Spätzlein werden dazugegeben.

247. Frikassée von Hähnchen oder Tauben II.

Ist das Geflügel nach obiger Art gedünstet und die Tunke ohne Wein bereitet, so gibt man in Salzwasser weichgekochte Spargelköpfe, in Fleischbrühe fertiggekochte kleine Weißbrotklöße und Champignons in die Tunke, rührt sie mit 1 Eigelb ab und richtet nun das Fleisch, die Zutaten und die Tunke zusammen auf eine runde Platte an und verzert sie außen herum mit spanischem Brot.

Diese Speise wird anstatt Pastete gegeben.

248. Gefüllter Kapaun.

Ein Kapaun wird über Strohfeder gefengt, die Flügel und die Beine am oberen Gelenk abgeschnitten und dann vorsichtig der Länge nach am Bauch aufgeschnitten und auseinandergelegt. Die Haut muß ganz bleiben und wird an den Flügeln und Beinen festgebunden. Hierauf wird das Innere gesalzen, glatt hingelegt und eine Lage Füllsel von gehacktem Schweinefleisch, Brot und Eiern dareingestrichen, dann dicke Streifen von gesalzenem Speck, Zunge, Gänseleberpastete und Trüffeln daraufgelegt und dann abermals Füllsel.

Der Kapaun wird nun zusammengeschlagen und zwar so, daß er seine ursprüngliche Form wieder bekommt, zugenäht, in ein reines weißes Tuch fest eingewickelt, wie Koulade gebunden und in $\frac{2}{3}$ 1 Weißwein und Wasser, mit den Knochen und Abfällen vom Kapaun, Zwiebeln, Gelbrüben, Salz und Lorbeerblatt gekocht. Die Flüssigkeit muß ihn vollständig bedecken.

Der Kapaun muß 2 Stunden auf dem Feuer stehen, darf aber nie strudeln. Erst wenn er ganz weich ist, geht er auf.

Zur Fülle nimmt man 250 g gehacktes Schweinefleisch, 1 trockenes, eingeweichtes Brötchen, 2 Eier; zur weiteren Ausfüllung 2 Stücke geräucherter Speck, 2 Stücke Zunge, 1 Stück Gänseleberpastete und 5 Trüffeln.

249. Paprika-Huhn.

Das Huhn wird roh in Stücke geschnitten, in sehr fein geschnittenen Zwiebeln und Butter gedämpft, etwas Paprika dazugesetzt und mit saurem Rahm und Fleischbrühe weichgedämpft. Man garniert es mit gekochtem Reis.

250. Gebackene Hähnchen.

Junge Hähnchen rupft man und nimmt sie aus, legt sie kurz ins kalte Wasser, trocknet sie mit einem reinen Tuch ab, zerteilt sie in passende Stücke, taucht sie in Mehl, dann in Eiweiß und ganz feinem Reibebrot und bäckt sie in Butter schön knusperig.

Sie werden beim Anrichten mit Petersilie garniert und Madeiratunke dazugegeben.

251. Wildhühner.

Rebhühner (Ende August bis Ende November), Fasanen, Haselhühner und Wachteln (Ende August bis Ende Januar), Krammetsvögel (September bis Januar).

Wildhühner werden wie anderes Geflügel vorbereitet. Man umwickelt sie mit Speckscheiben (von Luftpfeck) und brät sie in frischer Butter.

252. Schnepfen.

Dieser Vogel wird, wenn er zugerichtet, d. h. gerupft und ausgeweidet ist, in Speck eingebunden und wie anderes Geflügel samt dem gut gereinigten Kopf gebraten.

Das Eingeweide wird in Butter mit Zwiebeln und dem Weichen eines Brötchens gedämpft, $\frac{1}{2}$ Eigelb, Salz und etwas Muskatnuß durchgerührt und auf geröstete Brotschnitten gestrichen. Diese Brotschnitten werden um die gebratenen Schnepfen gelegt. Auch wird der Kopf der Schnepfe mit auf der Platte angerichtet.

Schnepfen gibt es bei uns vier Wochen vor Ostern. Der Jägerspruch lautet: Reminiscere — rüstet die Gewehre;

Oculi — da kommen sie; Lätare — das Wahre; Judica — sind sie auch noch da; Palmarum — Tralarum.

253. Truthahn.

Alte Truthähne haben starke Haarbüschel am Kopf, zähes Fleisch und rote Füße; junge haben weißliche oder grauweiße kleine Füße. Sie sind gut von Mitte Dezember bis März.

Truthähne werden mit Trüffeln gefüllt.

254. Geflügelreste.

Geflügelreste sollen nicht aufgewärmt, sondern kalt gegessen werden, sie sind so wohlschmeckender. Auch kann man Geflügelreste, Stücke vom Schlegel oder der Brust in Eigelb tauchen, panieren und in heißem Schmalz schön gelb backen.