

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

A. Rind- oder Ochsenfleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-56409

II. Allerlei gekochtes Fleisch und Ragouts.

1. Jus zu kochen. Man belege eine Casserolle mit dünn zerschnittenem Speck. Dann zerschneide man 1 Kilogr. (2 Pfund) mageres Rindfleisch in Stücke und lege es auf den Speck. Hat man Speckswarten, so lege man noch einige darauf. Hierauf stelle man die Casserolle auf ein gelindes Kohlenfeuer, decke sie fest zu und lasse es dämpfen, bis das Fleisch auf allen Seiten ganz dunkelbraun ist. Man gieße dann Fleischbrühe und Wasser daran; jedoch darf die Casserolle nicht ganz gefüllt werden. Man thue 2 ungeschälte Zwiebeln, 4 Nägelein, 3 Lorbeerblätter, Pfeffer und 2 dunkelfarbige gelbe Rüben dazu. Die Casserolle decke man zu und lasse den Inhalt zwei Stunden auf einem kleinen Feuer kochen. Man muß aber immer Fleischbrühe oder Wasser nachschütten, damit man am Ende beinahe 12 Deciliter (3 Schoppen) Brühe übrig behalte. Man schütte es dann durch ein Seihebecken in einen Topf, und sobald der Schüttel ist, nehme man das Fett oben hinweg. Hat man nun Fleischsuppen anzurichten, und thut man nur 1 oder 2 Löffel voll von dieser Schühbrühe darauf, so gibt es ihr eine schöne Farbe und macht sie gut. Der Schüh hält sich in einem Keller 8 Tage lang.

A. Rind- oder Ochsenfleisch.

2. Bœuf à la mode. Man wasche und klopfe 3 bis 4 Kilog. (6 bis 8 Pfund) Rindfleisch (Wäcklein oder Schwanzstück); zerschneide 62 Grammes (4 Loth) Speck in halb fingerlange und dicke Stücke. Vermenge einen Eßlöffel voll Salz mit einem Kaffeelöffelchen voll Pfeffer,

gestoßenen Nägelein, fein zerschnittenen und gehackten Schallotten, Peterfilie und geriebenem Basilikum, und kehre den Speck darin um. Mit einer großen hölzernen Spicknadel durchspicke man dann das Fleisch. Hat man aber keine Spicknadel, so steche man mit einem kleinen Messer Löcher in das Fleisch und stecke den Speck darein. Man thue das Fleisch in einen eisernen Topf oder eine eiserne Casserolle. Wenn man eine Glosche (lange Casserolle) hat, so ist es noch besser; gieße 4 Decil. (1 Schoppen) Wein und etwa 12 Decil. (3 Schoppen) Wasser daran; man lege 3 zerschnittene gelbe Rüben, 2 Selleriwurzeln, 4 Peterfilienwurzeln, einige Lorbeerblätter, 6 bis 8 Nägelein und einen Kalbsfuß dazu, thue den Deckel darauf, verflebe ihn fest mit Papier, damit kein Dampf herauskomme, stelle den Topf auf die Kohlen und lasse es 4 Stunden lang dämpfen oder kochen. Ist dies geschehen, so nehme man das Fleisch heraus, schöpfe alles Fett von der Brühe, schütte sie durch ein Siebbecken und lasse die Sauce in einem kleinen Geschirf so lange einkochen, daß nur noch so viel bleibt, als man zu einer Sauce auf das Fleisch braucht. Man röste 1 oder 2 Löffel voll Mehl in Butter schön gelb, thue die geläuterte Brühe dazu und drücke den Saft einer halben Citrone darein, nebst fein zerschnittener Citronenschaale. Dieses Fleisch kann man auch kalt auf den Tisch geben. Will man es aber kalt essen, so muß man es eine oder zwei Stunden in dem Topf stehen lassen.

3. Eine andere Art *bœuf à la mode*. 5 bis 6 Pfund (2½ bis 3 Kilog.) Rindfleisch (Wäcklein oder Schwanzstück) werden wohl verklopft, und etwa 8 Tage lang in Wein mit Gewürzen (Lorbeerblätter, Nägelein, Muskatblüthe und eine kleine Zwiebel) gelegt; nach dieser Zeit kann man das Fleisch braten; man thut es mit einem Theil der Weinsauce, Salz und Pfeffer in eine eiserne Pfanne, deckt dieselbe zu, und läßt das Fleisch etwa 4 Stunden lang braten, ist es schön gelb und weich, so schüttet man die übrige Brühe daran mit einem Stückchen Brod und läßt es noch ein wenig braten.

4. Roast-Beef. Man nehme zum Roast-Beef das Rippenstück, worunter der Filetbraten (Würbebraten) liegt. Nachdem es gewaschen, mit einem reinen Küchentuche abgetrocknet, nach Nr. 1 geklopft und mit etwas feinem Salz bestreut ist (denn zu viel Salz macht die Braten zähe), wird der Würbebraten mit Speck gespickt, das Roast-Beef an den Spieß gebracht und mit einer Spille befestigt. Dann wird dasselbe unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter und Nierenfett 2—3 Stunden gebraten. Die Dauer des Bratens hängt von der Größe des Stückes und davon ab, ob man das Fleisch etwas roh zu haben wünscht. Bei einem Stück von 6—8 Pfund wird auf jedes Pfund $\frac{1}{4}$ Stunde gerechnet. Um den Würbebraten saftig und etwas roh zu erhalten, muß der Seite, wo er liegt, weniger Hitze als der entgegengesetzten gegeben werden. Die Zubereitung der Saucen ist in Nr. 1 mitgetheilt.

5. Roast-Beef im Ofen. Man nimmt $2\frac{1}{2}$ —3 Kilogr. (5—6 Pfund) Rindfleisch (Nierenstück), schneidet die Rippen heraus, klopft es, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, bindet es fest mit einer dünnen Schnur und bratet es in heißem Ofen 1—2 Stunden, je nachdem man das Fleisch gern blutend oder weich liebt; man muß es häufig begießen und das Fett abschütten. Ehe man es aufrägt, muß man die Schnur losschneiden. Die Sauce macht man nach Nr. 1.

6. Filetbraten (Würbebraten, Ochsenhas, Lummel) am Spieß. Man entfernt Fett und Haut, spickt ihn wie Hasen in zwei Reihen, bestreut ihn mit etwas Salz und Nelkenpfeffer, steckt ihn an einen Spieß, streicht reichlich Butter darüber hin und bratet ihn unter fleißigem Begießen 1 Stunde. Ist der Braten beinahe weich, so gibt man 1—2 Löffel sauren Rahm hinzu. Auf diese Weise gebraten, steht er dem Hasenbraten nicht viel nach.

7. Filetbraten im Ofen. Derselbe wird entweder frisch gebraten oder eine Nacht in Essig gelegt, jedenfalls aber nach vorhergehender Anweisung vorgerichtet. Dann setzt man ihn in einer irdenen Bratpfanne mit reichlich kochend

heißer Butter in oder auf den Ofen und läßt ihn zugedeckt $1\frac{1}{4}$ Stunde nicht gar zu stark braten, während man ihn oft begießt und von Zeit zu Zeit, wenn die Sauce bräunlich wird, wo möglich eine Tasse dicken Rahm, andernfalls Milch hinzu gibt. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas kaltem Wasser zusammengerrührt.

8. Filetbraten auf englische Art (zu empfehlen). Nachdem der Würbebraten geklopft, Haut und Fett entfernt, mit feingestossenem Salz und etwas Pfeffer eingerieben, wird reichlich Butter in einer sauberen Bratpfanne auf dem Feuer sehr heiß gemacht, das Filet hineingelegt und bei guter Hitze unter stetem Begießen 15 Minuten offen gebraten, und sogleich auf eine heißgemachte Schüssel angerichtet. Die Sauce wird mit etwas kaltem Wasser zusammengerrührt und zum Braten gereicht. Wünscht man derselben einen Geschmack von frischem Champignons zu geben, so können solche, gut gereinigt und gröblich gehackt, ohne weiteres einige Augenblicke in der Pfanne durchgeschmort werden. Alsdann läßt man eine Kleinigkeit Mehl darin anziehen und rührt etwas Wasser, auch nach Belieben einen Eßlöffel dicken Rahm hinzu. Um die Sauce kräftiger zu machen, mische man etwas Fleischextrakt durch, welcher messerspitzenweise angewandt wird.

9. Filet in Madeira-Sauce (Gericht nach der Suppe). Man läßt etwas Mehl in Butter braun werden, rührt braune Kraftbrühe, in Ermangelung guter Bouillon daran, fügt ein Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, etwas Cayenne-Pfeffer und ein reichliches Glas Madeira dazu, rührt es gut durch und thut in diese Sauce Stücke von Kalbsmidder, feine Knöpflein, Champignons, Morcheln und ein paar in Scheiben geschnittene Trüffel. Das Filet wird halb gar gebraten, dann in die Sauce gelegt, eine halbe Stunde darin gekocht und beim Anrichten die sämtlichen Zuthaten um das Filet angerichtet.

10. Filet à la Jardinière. Das Filet wird gehäutet, fein gespickt, mit viel Butter auf das Feuer gestellt. So wie es gelblich gebraten, wird eine große Tasse sauren

Nahmes darüber gegossen und der Braten fleißig mit der Sauce begossen. Falls es nöthig wäre, kann später noch etwas kochendes Wasser nachgegossen werden. Das Filet muß eine Stunde kochen; es wird dann in Scheiben geschnitten, und diese in der natürlichen Form, dicht nebeneinander liegend auf einer erwärmten Schüssel angerichtet, und mit verschiedenen Gemüsen, wie sie die Jahreszeit bietet, und die nach ihrer Art zubereitet sind, in Felber garnirt, z. B. Kohl, Blumenkohl, kleine gebratene Kartoffeln, Rosenkohl, Kastanien, Kartoffellöbchen, junge Erbsen, junge Kohlrüben, Gelbrüben. Büchsengemüse paßt auch sehr gut. Ist das Gemüse um das Filet angerichtet, wird die Sauce, die man mit etwas Rahm zusammenrührt, durch ein Sieb über den Braten angerichtet.

11. Rindfleisch auf dem Rost gebraten, oder Beefsteak auf dem Rost. Man schneide Filet oder Lammel in fingerdicke runde Scheiben, klopfe sie wohl, lege sie in eine irdene Schüssel, streue Salz, Pfeffer, gestoßene Nägelein, geriebene Muskatnuß und fein zerschnittene Schalotten darüber, drücke den Saft einer Citrone darauf und lasse es mehrere Stunden liegen, während dem man es öfters umwenden muß. Man lasse auf einer Platte 125 Gram. (ein Viertelpfund) frische Butter zergehen, aber nicht heiß werden, kehre das Fleisch darin um, lege es auf einen Rost über eine starke Kohlengluth während einer Viertelstunde, wende es öfters um, bestreue es jedesmal mit der Butter und gebe es gleich von dem Rost auf den Tisch.

Man macht es auch auf eine leichtere Art: Das Fleisch wird zerschnitten, wie oben beschrieben ist, und geklopft, man thue Salz und Pfeffer in die Butter, kehre die Fleischscheiben darin um und brate sie auf dem Rost, während dem Braten kehre man sie zweimal in der Butter um. Man kann auch von dem Rippstück, aus Mangel des Filets, dazu nehmen, man löse alles Bein davon und schneide es wie das Filet.

12. Beefsteaks in der Pfanne. Bei nicht ganz vorzüglichem Fleisch werde nur das Filet hierzu genommen.

Es wird gehäutet, in 2 Finger dicke Scheiben geschnitten, zweimal derbe mit der flachen Hand darauf geklopft und dann etwas zusammengedrückt, so daß die Beefsteaks die Dicke eines Fingers und rings herum eine gute Form erhalten. Dann werden sie mit Pfeffer und feingemachtem Salz bestreut, sofort darauf in heiße Butter gelegt und bei raschem Feuer offen gebraten. Man läßt die Stücke liegen, bis sich oben etwas Blut zeigt, dann werden sie, ohne darein zu stechen, mit einem Messer umgelegt und wieder so lange gebraten, bis auch auf dieser Seite das Blut hervortritt. Wünscht man die Beefsteaks inwendig nicht roth, so läßt man sie noch ein paar Minuten in der Pfanne, doch nicht zu lange, weil sie sonst trocken und zähe werden. Sodann legt man sie schnell in eine heiße Schüssel, rührt sehr wenig kaltes Wasser, besser aber Bouillon von gekochtem Fleisch abfall, zu der Sauce und gießt sie hinzu. Die Beefsteaks können mit Spiegeleiern gegeben werden, es kommt dann auf jedes Beefsteak 1 Ei, welches nach Belieben zuvor rings umher glatt geschnitten wird.

13. Ein Stück Rindfleisch in feinem Jus oder Saft.

Man klopfe das Fleisch wohl, belege dann eine Casserolle oder Topf mit Speck und einem Stückchen frischer Butter, lege das Fleisch darauf, decke es wohl zu und lasse es auf beiden Seiten schön gelb werden. Man gieße 4 Deciliter (1 Schoppen) Wein und Wasser daran, thue geschälte Schallotten, Nägelein, Pfeffer, Citronenschale und ein wenig Basilikum dazu und lasse das Fleisch weich kochen; man streue dann noch eine Handvoll gestoßenes Brod darüber und lasse es eine Viertelstunde kochen.

14. Gingelegtes Rindfleisch. Man klopfe ein Stück Rindfleisch, Riemen oder Bäcklein, lege es 1 oder 2 Tage in Essig, wenn man es sauer haben will, wo nicht, so ist es genügend, wenn man es mit Wasser auf's Feuer thut. Sobald es kocht, muß man es abschäumen und 3 Deciliter (1 halbe Maß) Wein daran schütten, eine kleine Hand voll fein zerschnittenen Speck, 2 fein zerschnittene Zwiebeln, Ingwerwurzeln, einige Nägelein, 2 oder 3 Lorbeerblätter,

Pfeffer und Salz dazu thun, so wie Rinde von schwarzem Brod, lasse es kochen, bis das Fleisch weich ist, und nur noch so viel Brühe bleibt, als man zu dem Fleisch braucht; man thue alsdann eine kleine Handvoll gestoßenes Brod dazu, und lasse das Brod noch etwa eine Viertelstunde mitkochen.

15. Eine Roulade von Rindfleisch. Man nehme 2 Kilog. (4 Pfund) ganz dünnes Bauchstück von einem Ochsen oder Rind, reibe es mit 31 Gram. (2 Loth) Salpeter und einer guten Handvoll Salz stark ein, und lasse es 4 bis 5 Tage liegen. Hierauf lege man es auf einen Tisch auseinander: klopfes es stark und streue klein zerschnittene Zwiebeln, gemahlenen Pfeffer und gestoßene Nägelein darüber; alsdann rolle man das Rindfleisch fest auf, umbinde es stark mit Bindfaden und thue es in einen Topf mit kaltem Wasser. Wenn es verschaumt ist, thue man aller Sorten Kräuter und Salz dazu, eine Ingwerwurzel, Lorbeerblätter, einige Zwiebeln und 4 Deciliter (1 Schoppen) Essig, und lasse es kochen, bis das Fleisch weich ist, welches dann daraus genommen, zwischen 2 Bretter gelegt und recht mit Steinen beschwert werden muß. Ist das Fleisch ganz kalt, so wird erst der Faden davon abgenommen. Man trage das Stück ganz auf mit Essig.

16. Eine gespickte Ochsenzunge. Man wasche die Zunge rein und reibe sie mit Salz, damit das Schleimige davon gehe; wasche sie noch ein Mal und thue sie in einen Topf auf's Feuer. Die Zunge kann man mit dem Rindfleisch kochen; sie muß aber immer eine Stunde vor dem gekocht ist, schäle man die Haut davon, lasse sie kalt werden, spicke sie dann wie ein anderes Stück Fleisch, oben und nebenzu mit fein zerschnittenem Speck, und thue sie in eine Bratpfanne, lege einen kleinen Rost oder kleine Hölzlein in die Bratpfanne, thue einige Stückchen Butter oben auf die Zunge, stelle sie in ein Bratöfelein und lasse sie schön gelb braten. Wenn man sie gebeizt haben will, so darf man sie nur 1 oder 2 Tage in Essig legen. Dann mache man folgende Brühe dazu:

Man röste einen kleinen Löffel voll Mehl schön gelb, und dische damit 5 oder 6 ganz fein zerschnittene Schalotten oder Zwiebelchen, thue dann Fleischbrühe nebst Essig, Pfeffer, Nägelein und 2 oder 3 Citronenscheiben dazu. Wenn man Sardellen oder Anchois hat, so schneide man auch einige darein, man lasse die Sauce eine gute halbe Stunde kochen, thue sie hernach auf eine Platte und lege die Zunge darauf.

17. Eine Ochsenzunge mit feinem Baumöl. Man lasse die Zunge weich kochen wie die vorhergehende, thue auf eine Platte 3 oder 4 Löffel voll feines Baumöl, nebst Pfeffer und Salz, schneide die Zunge in der Mitte entzwei, kehre sie auf der Platte in dem Baumöl um, lege sie auf einen Rost und lasse sie auf beiden Seiten schön gelb braten. Dann dische man in einer Casserolle eine kleine Handvoll Schalotten weich mit 3 oder 4 Löffel voll Baumöl. Man rühre nachher einen Löffel voll Mehl darin sammt fein zerschnittener Petersilie, schütte Fleischbrühe und eine halbe Tassenschale voll Essig dazu, nebst Pfeffer, einigen Nägelein und 2 oder 3 Citronen, und lasse die Sauce eine gute halbe Stunde kochen. Man lege die Zunge dazu und lasse sie noch eine halbe Stunde kochen. Man muß sie aber etliche Mal umrütteln, damit sie nicht ansetze. Sollte die Brühe zu dick sein, so schütte man nur ein wenig Fleischbrühe daran.

18. Eine Ochsenzunge an einer Kapernbrühe. Man verfahre mit dieser Zunge wie mit der zweiten, und mache folgende Brühe daran:

Man thue etwa 62 Grammes (4 Loth) Butter in eine Casserolle, und dische darin eine kleine Handvoll Schalotten oder andere Zwiebeln weich, rühre einen Kochlöffel voll Mehl und eine kleine Handvoll Petersilie dazu, schütte Fleischbrühe und eine halbe Tassenschale voll Kapern daran, nebst 2 oder 3 Lorbeerblättern, Pfeffer und Nägelein. Sollte die Kapernbrühe nicht sauer genug sein, so muß man noch ein wenig Essig dazu thun. Man lasse die Brühe wohl kochen, lege die Zunge darein und lasse dieselbe so lange darin kochen wie die andern Zungen.

19. Eine Ochsenzunge mit einer Fülle. Man kochte diese Ochsenzunge wie die andern; schneide das Fleisch am Schlund davon und hacke dasselbe mit 62 Gram. (4 Loth) Mierenfett ganz fein. Man thue ein Stückchen Butter in eine Pfanne und dische 2 oder 3 fein geschnittene Zwiebeln darin weich. Man weiche die Brosamen von etwa 62 Gr. (4 Loth) Weißbrod in Fleischbrühe ein. Wenn diese kalt ist, drücke man die Brosamen aus und thue sie zu den Zwiebeln sammt dem gehackten Fleisch, sowie fein zerschnittene Citronenschaale, Pfeffer, Salz und gestoßene Nägelein. Dann schlage man 2 Eier darein und zerrühre alles wohl unter einander. Die Zunge schneide man in der Länge entzwei, streiche die Fülle auf die innwendige Seite der Zunge, und mache sie mit einem Messer glatt, doch so, daß sie in der Mitte ein wenig höher bleibt, als an dem Rande. Die Zunge bestreut man mit gestoßenem Brod, und backt sie gelb in einer mit Butter bestrichenen Tortenpfanne.

Zu dieser Zunge kann man eine beliebige Sauce serviren.

20. Ochsen-Rachen. Wenn die Rachen weich gekocht sind, schneide man sie in lange Stücke. Man röste einen halben Kochlöffel voll Mehl und dische 6 oder 8 ganz kleine Zwiebeln darin (die Zwiebeln müssen ganz bleiben). Man gieße hierauf Fleischbrühe und ein Glas weißen Wein daran, thue ein wenig Pfeffer, Salz und einige Nägelein dazu, lege die Rachen darein und lasse sie eine gute Viertelstunde kochen. Sodann zerrühre man in Wasser das Gelbe von einem Ei, nebst fein zerschnittener Petersilie, schütte die Sauce darein, und lasse es wieder kochen unter beständigem Rütteln. Man kann das Ei auch weglassen, wenn man will.

21. Ochsen-Hirn. Man wasche ein Ochsenhirn in warmem Wasser, ziehe das Häutchen ab und lege das Hirn in frisches Wasser. Dann lasse man gesottene Butter in einer Pfanne heiß werden, und schneide 4 oder 5 Stückchen Brod darein. Wenn sie gelb sind, so nehme man sie heraus, und röste in der Butter einen Löffel voll Weizmehl schön gelb. Zu dem gerösteten Mehl thue man noch 4 bis

6 kleine geschälte Zwiebeln, und röste sie gelb. Dann gieße man 4 Deciliter (1 Schoppen) rothen oder weißen Wein darein, eine Tasse voll Fleischbrühe, Pfeffer, Salz, einige Lorbeerblätter und ein Stückchen Citrone. Man lege alsdann das Hirn darein und lasse es eine Viertelstunde damit kochen, thue es auf eine Platte, lege das gebackene Brod dazwischen und schütte die Brühe darüber.

22. Knöpflein (Klöse) von Rindfleisch. Man nehme ein halbes Kilogramm (1 Pfund) mageres Rindfleisch und 125 Gram. (ein Viertelpfund) Rindermark oder Nierenfett, klopfe das Rindfleisch ganz mürbe, zerschneide es in kleine Stücke, hacke es sammt dem Nierenfett und 3 Schalotten so fein als möglich, und thue es in eine Schüssel. Mittlerweile weiche man 47 Grammes (3 Loth) Weißbrod in Milch ein, zerdrücke es zu einem Brei und thue es zu dem Fleisch, nebst fein zerschnittener Citronenschaale, ein wenig Pfeffer und Salz. Man schlage noch 3 Eier darein und rühre alles wohl durcheinander. Dann streiche man eine zinnerne oder blecherne Platte mit frischer Butter an, mache Fleischknöpflein, und lege eines neben das andere auf die Platte. Man decke die Platte zu, stelle sie auf Kohlen und lasse die Knöpflein eine halbe Stunde langsam kochen. Während dem Kochen müssen sie einmal umgewendet werden. Will man mehr Brühe haben, so thue man noch ein wenig Fleischbrühe daran, ehe man es aufrägt. Man nehme das Gelbe von einem Ei und ein wenig fein zerschnittene Petersilie hinzu, und zerrühre es wohl, rühre dann die kochende Knöpfleinbrühe in das Ei, schütte die Sauce wieder in die Platte und trage sie zu Tische. Man kann diese Knöpflein auch wie Kalbfleischknöpflein kochen, doch sind sie auf die jetzt beschriebene Art am kräftigsten.

23. Rutteln oder Bläse. Die Rutteln kocht man 2 Stunden lang, wäscht sie dann sauber ab, läßt in einer Pfanne gesottene Butter heiß werden, thue eine kleine fein zerschnittene Zwiebel in die Butter und die Rutteln gleich darauf, man sprengt Pfeffer und Salz darüber, gieße einen

Kochlöffel voll Weinessig daran, und lasse sie dämpfen, bis sie auf beiden Seiten gelb sind.

24. **Kutteln mit einer braunen Brühe.** Wenn die Kutteln abgekocht und zerschnitten sind, wie die vorigen, röste man einen Kochlöffel voll Mehl und sobald es gelb ist, düsht man 2 fein geschnittene Zwiebeln daran. Nachher schütte man Wasser oder Fleischbrühe und Essig daran, thue Pfeffer, Salz und ein Lorbeerblatt dazu, lege die Kutteln darein und lasse sie eine Viertelstunde kochen. Man kann sie auch wie Ochsenrachen zubereiten.

B. Kalbfleisch.

1. **Kalbsbraten im Topf.** Man klopfe und wasche den Kalbsbraten, mache in einem Topfe Butter und Fett kochend heiß, füge nach Belieben auch einige Speckscheiben hinzu, lege den Braten hinein und lasse ihn offen an beiden Seiten gehörig gelb werden, während man ihn öfter hin und her schiebt, ohne darein zu stechen. Dann gieße man ein paar Tassen kochendes Wasser seitwärts hinein, decke den Topf fest zu und begieße ihn häufig, ohne ihn umzulegen. Je nach der Größe des Bratens muß er $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunden braten. Die runde Seite muß im Topfe nach oben liegen.

In Gegenden, wo zum Garwerden des Bratens Bratpfannen mit Glut üblich sind, wird derselbe vorher nicht gelb gemacht, sondern sogleich ein Deckel mit ausgebrannten Holz- oder Torfsohlen darauf gedeckt, von Zeit zu Zeit etwas Glut nachgelegt und dafür gesorgt, daß die untere Hitze nicht zu stark werde und die Sauce einen feinen Geschmack erhalte.

2. **Frikando von Kalbfleisch.** Man löse die Haut und die Beine von einem Stück Kalbfleisch (Unter- oder Oberstück). Die Frikando von einem Oberstück sind immer besser, als die vom Unterstück. Klopfe das Fleisch stark und spicke es auf der obern Seite, dann lege man die Frikando eine Nacht lang in frisches Wasser. Des andern Tages thue