Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Neunter Abschnitt. Das Schwein.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Suppenwürze beigefügt und die kräftige Speise mit einem Kartoffelgericht zu Tische gebracht.

551. Kalbfleischresten zu verwerten. Übrig gebliebenes Kalbfleisch, gekochtes oder gebratenes, verwende man wie Ochsenfleischresten Nr. 424 bis 442a.

Neunter Abschnitt.

Das Schwein.

1. Abteilung.

552. Allgemeines über das Schweinefleisch. Mageres Schweinefleisch ist sehr nützlich. Dasselbe enthält bis 19% Eiweiß und trotzdem viel Fett, was sich dadurch beweisen läßt, daß Schweinefleisch zum Braten viel weniger Fett braucht, als z. B. Kalb- oder Ochsenfleisch. — Auch hier gilt, was beim Ochsenfleisch bemerkt ist, daß viel mehr auf gute Qualität als auf billige Ware gesehen werden sollte. Gutes Schweinefleisch von richtig genährten, einjährigen Tieren ist zart, hellrosa und nicht zu fett. Das Fett soll weiß und die Schwarte hell sein. Fleisch von älteren oder geringer genährten Tieren hat schmieriges Fett, sehr fettes, dunkelrotes Fleisch, welches gekocht einen widerwärtigen Beigeschmack behält. Schweinefleisch soll immer gehörig durchgekocht, z. B. Braten nicht rot oder rosa auf den Tisch gebracht werden, da die demselben oft innewohnenden Trichinen nicht getötet und somit gesundheitsgefährlich werden können, während sie bei gut durchgekochtem Fleisch unschädlich sind. Geräuchertes Schweinefleisch ist sehr nahrhaft (Schinken enthält 25% Eiweiß) und ist viel leichter verdaulich als frisches, dessen großer Fettgehalt dasselbe schwer verdaulich macht.

Besonders vorsichtig sei man beim Einkauf von Würsten und beziehe dieselben nur von da, wo man sicher sein kann, gute und reelle Ware zu erhalten, da dieselben durch das sogenannte Wurstgift schädlich werden können. Dasselbe ist ein Erzeugnis der Fäulnis, verursacht durch unrichtige Zusammensetzung der Füllung (z. B. Beimischung von Mehl, welches schnell sauer wird), durch mangelhaftes Stopfen und Räuchern, um die Würste größer erscheinen zu lassen u. s. w.

553. Bestandteile des Schweines.

A. Kopf zerfällt in 3 Teile:

1. Ohren und Schnurre werden in zwei Hälften, meist in oder zu Gemüse gekocht, zu Gallerte oder als Preßkopf verwendet.

2. Zunge wird auf verschiedene Arten zubereitet, meist eingesalzen.

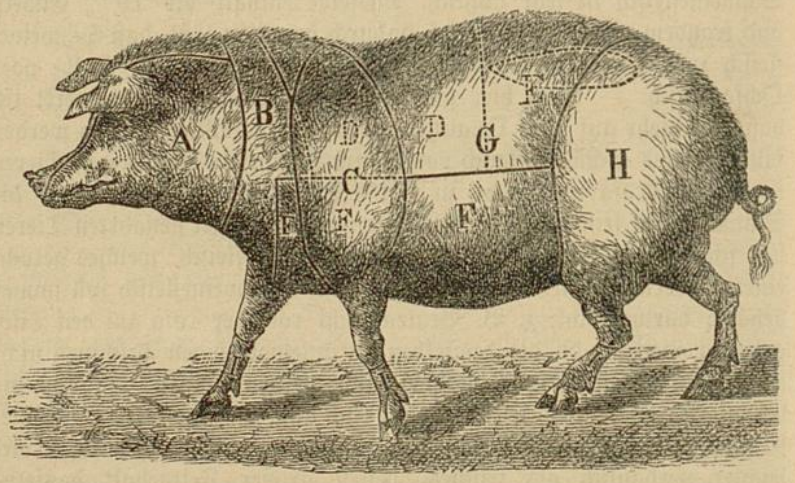
3. Hirn wird in Blutwürste genommen.

B. Hals wird gebraten, ist aber das geringste Stück.

C. Bug wird frisch gebraten oder in Schaufel und Hämmli geteilt, eingesalzen und geräuchert.

D. Horücken (Rippenstück) wird ganz gebraten oder zerschnitten und zu Koteletten verwendet, auch eingesalzen und geräuchert.

E. Federstück (Brust, Speck) ist sehr fett, wird frisch als grünes Federstück oder eingesalzen und geräuchert als dürres Federstück, meist in Gemüse gekocht; Leiste gehört beim Schwein auch zum Federstück.



A. Ohren und Schnurre. B. Hals. C. Bug (Schüfeli und Hämmli). D. Horücken (Rippenstück, Koteletten). E. Nierstück mit dem kleinen Lummel (Ziemerli mit Lümmeli). F. Federstück (Brust und Leiste, Speck). G. Spickspeck. H. Schinken. I. Füße.

F. Ziemer (Nierstück) wird entweder samt oder ohne den kleinen Lummel gebraten. Der Lummel ist sehr gesucht.

G. Spick- und Luftspeck ist die dicke Fettmasse samt Schwarte, die vom Horücken und Ziemer weggeschnitten wird, siehe das Einsalzen und weitere Behandlung Nr. 69, 608.

H. Schinken wird frisch gebraten, oder eingesalzen und geräuchert gekocht.

I. Füße werden verschieden zubereitet, oder zu Gallerte gekocht, ebenso Schweif und frische Schwarten (Haut).

Innere Teile: Die innern Teile, Lunge, Leber, Nieren, werden meist zu Würsten verwendet, die Teile vom Kalb sind diesen weit vorzuziehen. Dagegen ist Nierenfett (Schmerlaib) beim Schwein reichlich vorhanden und liefert, außer Geflügelfett, das beste Fett zum Einkochen, siehe Nr. 39.

2. Abteilung.

Zubereitung von Schweinefleisch.

554. **Frische Schweinsohren und Schnurre.** (Oreilles et mufle de porc frais) **au naturel.** Die Hälfte eines Kopfes wird in Gemüse gekocht oder au naturel für 4 bis 6 Personen gerechnet. Frische Schweinsohren und Schnurre koche man nebst Essig und Salz im Sud Nr. 47 während 3 Stunden, serviere sie als Beilage zu Ochsenfleisch oder mit Vinaigrette. Die Brühe, worin sie gekocht worden, kann zu Gallerte eingekocht werden. Sollten sich noch Borsten am Kopfe zeigen, so brenne man diese mit Weingeist ab bevor der Kopf gekocht wird.

555. **Schweinsohren und Schnurre einzusalzen.** Oreilles et mufle de porc en salaison. Ohren und Schnurre (samt Kinnbacken) werden in zwei Hälften von dem Kopf abgeschält, auf beiden Seiten mit feinem Salz eingerieben und solches überdies noch hineingedrückt.

In eine Schüssel thue man einige Handvoll Salz, lege die gesalzenen Ohren und Schnurre darauf, streue noch etwas Salz darüber und lasse sie zugedeckt 8 Tage im Salz liegen, indem man sie öfters umkehrt. Siehe noch Nr. 608 über das Einsalzen.

556. **Gesalzene (gebeizte) Schweinsohren u. Schnurre.** Oreilles et mufle de porc salés. Für 6 Personen werden 1 Paar eingesalzene Schweinsohren und Schnurre (der halbe Kopf ohne Knochen) mit siedendem Wasser angebrüht und 1/4 Stunde darin liegen gelassen, um das überflüssige Salz herauszuziehen, in Gemüse während 2—2 1/2 Stunden weich gekocht, z. B. in dürren Erbsen, Linsen, weißen Bohnen, weißen Rüben, Sauerkraut ꝛc., oder man koche sie in Wasser schön weich und gebe sie zu grünen Gemüsen, z. B. grünen Bohnen, gelben Rüben ꝛc., oder als Beilage zu gesottenem Ochsenfleisch.

557. Gefüllte Schweinsohren. Oreilles de porc farcies. Für 6 Personen werden 2 bis 3 gereinigte Schweinsohren sackartig zusammengenäht. Nun wird die Fülle Nr. 119, oder noch besser die folgende bereitet: 200 Gr. Fleisch, 50 Gr. Speck, eine Schalotte, ein Sträußchen Petersilie werden zusammen fein gehackt, mit Salz, Muskatnuß, 1 bis 2 Eiern und einigen Löffeln Rahm gemischt, in die Ohren gefüllt, dieselben fertig zusammengenäht und in geröllten Erbsen oder im Suppentopf während 2 bis 2½ Stunden weichgekocht, die Fäden herausgezogen und in hübsche Scheiben geschnitten. Um Zeit zu gewinnen, können die Ohren am Abend vorher schon gefüllt werden.

558. Preßkopf. Galantine de porc à la gelée. Für 8 bis 10 Personen berechnet. 1 Paar nach Nr. 555 oder Nr. 608 eingesalzene Ohren und Schnurre (die Hälfte des Kopfes ohne Knochen) werden mit siedendem Wasser angebrüht und ¼ Stunde darin liegen gelassen, um das überflüssige Salz herauszuziehen, trockne sie sauber und senge mit brennendem Spiritus die Haare weg; 2 ebenfalls gesalzene und auf gleiche Art gewässerte Schweinszungen koche man samt Kopf zugedeckt langsam während 3 Stunden im Sud Nr. 47 ohne Salz. Soll die Braise zu Gallerte verwendet werden, so müssen noch 2 bis 3 frische Schweinsfüße, 1 Kilogr. frische Schwarte (Schweinshaut) und ½ Kilogr. in kleine Würfelchen geschnittenes Ochsenfleisch mitgekocht werden.

Nach dieser Zeit schäle man die Zungen und stelle sie zur Wärme, lege den noch heißen Kopf auf ein Tuch, die Hautseite nach unten gekehrt, teile ihn in 2 Teile, halbiere die Zungen der Länge nach, verteile sie auf den einen Kopfteil so gleichmäßig als möglich, fülle die Lücken mit abgelösten Zungen-Kropfstückchen aus, streue Pfeffer und Salz darüber, lege die andere Hälfte Kopf darauf, die Hautseite nach oben gekehrt. Das Tuch schlage man darüber, rolle es fest zusammen, binde es an beiden Enden mit einer Schnur fest zu, daß der Preßkopf die Form einer Wurst erhält, presse ihn über Nacht zwischen 2 Brettern, deren oberes mit Gewicht beschwert wird. Ist der Preßkopf erkaltet, so löse man das Tuch ab, bestreiche ihn mittelst eines Pinsels mit aufgelöster Glace nach Nr. 32 und serviere ihn kalt mit oder ohne Gallerte.

559. Preßkopf mit Gallerte. Galantine de porc à la gelée. Für 10 bis 16 Personen berechnet. Man koche den vollständig entfetteten Sud, in welchem obiger Preßkopf gekocht worden ist, zu fester Gallerte (siehe Nr. 605) ein, und läutere sie wie dort angegeben ist, schneide den Preßkopf Nr. 558 in Tranchen, verziere ihn

mit gehackter und geschnittener Gallerte nach Nr. 82 oder verwende ihn zu einer gestürzten Gallerte in einer Form mit oder ohne Verzierung (siehe Nr. 606).

560. **Andere Art.** Man koche gesalzene Ohren, Schnurre, Zunge und Füße nach Nr. 558, schneide sie noch heiß in Riemlein, pfeffere sie, füge 2 Deciliter von dem eingekochten Sud bei, binde alles in ein Tuch in beliebiger Form und presse es. Nur wenn das Fleisch heiß zerschnitten und gepreßt wird, verbindet es sich zu einer ganzen Masse.

Wenn der Preßkopf erkaltet und fest ist, nehme man ihn aus dem Tuch, schneide ihn in Tranchen, serviere Gallerte Nr. 605 oder Salat dazu. Die Brühe verwende man wie oben zu Gallerte oder zum Anrühren von Saucen.

561. **Schweinskäse (ungeläuterte Gallerte) in einer Form.** Gelée de porc en moule. Für 16—18 Personen. 1 Kilogr. frische Schweinsohren und Schnurre, 2 frische entzweigespaltene Kalbsfüße, 1 frische Kalbszunge, koche man in nicht zu viel Salz im Sud Nr. 47 während 3 Stunden sehr langsam (schnelles Kochen macht trübe), dann nehme man das Fleisch heraus, lege es auf ein Brett, löse die Knöchlein heraus, streue Pfeffer und Salz darüber und beschwere es mit einem andern Brett samt Gewicht.

Die Zunge wird geschält, jedoch nicht gepreßt. Die Brühe schütte man durch ein Sieb in eine Schüssel und lasse sie bis zum andern Tag stehen, entfette sie dann und koche sie nebst 4 Deciliter Wein und frischer Sudgarnitur zur festen Gallerte (zu ungefähr 2 Liter und 3 Deciliter) ein. Hierauf schneide man das Fleisch (Ohren, Schnurre und Füße) in schmale Riemchen, passiere die Brühe, koche die Riemchen darin auf und fülle alles samt der geschälten und tranchierten Kalbszunge in eine oder zwei verzinnte Gallertformen und lasse die eingefüllte Gallerte an einem kühlen Ort oder auf Eis völlig erkalten. Zum Umstürzen tauche man die Form schnell in warmes Wasser.

562. **Bas de soie.** Für 8—10 Personen 4 frische Schweinsohren und 4 gesalzene der Länge nach halbierte Schweinsfüße brühe man mit siedendem Wasser an und lasse sie 1/4 Stunde darin liegen, damit das überflüssige Salz herausgezogen wird, reibe sie mit Citronensaft ein, damit sie möglichst weiß werden, setze sie mit 2 Liter und 3 Deciliter gutem weißem Wein und ebenso viel Wasser und etwas Salz aufs Feuer, lege Sudgarnitur Nr. 24 bei und koche sie 3 bis 3 1/2 Stunden. Nach dieser Zeit nehme man die Ohren und Füße heraus, lege sie auf ein Brett, entferne von

letzteren die Knöchlein, presse sie, indem man ein anderes Brett und Gewicht darauf legt, bis sie erkaltet sind, schneide dann die Ohren in Riemlein, bestreue sie mit Pfeffer und Salz. Während dieser Zeit röste man eine feingeschnittene Zwiebel in 60 Gr. süßer Butter bis sie anfangen will sich zu färben, schütte sie durchs Sieb, daß die überflüssige Butter abläuft, thue die Zwiebel abermals in die Pfanne nebst der passierten und abgefetteten Braise (Sud), 1 Löffel voll braunen Zuckersyrop Nr. 98, 2 Löffel voll Chapelure Nr. 14, etwas gestoßene Nelken, Mehlteiglein Nr. 100 von 15 Gr. Mehl, koche diese Sauce je nach Bedarf zu ungefähr 8 Deciliter unter Rühren ein, füge die zerschnittenen Ohren bei, auch den Saft einer Citrone und koche das Gericht unter öfterem Rühren noch 1/4 Stunde. Vor Anbrennen muß man sich sehr in Acht nehmen.

Die gepreßten Füße schneide man in viereckige Stücke, bestreue sie mit Pfeffer und Salz, träufle Citronensaft darüber, paniere sie nach Nr. 15 und brate sie in Butter auf beiden Seiten gelb, richte inzwischen die Ohren samt Sauce auf eine tiefe Platte an und lege im Ring herum die Füße darauf.

563. Andere Art. Für 10—12 Personen. 2 frische Schweinsohren samt Schnurre, 4 frische der Länge nach halbierte Schweinsfüße reibe man mit Citronensaft ein, daß sie möglichst weiß werden, koche sie in halb (weißem) Wein und halb Wasser nebst Salz und Sudgarnitur Nr. 24 während 3 1/2 Stunden zugedeckt langsam weich. Dann lege man das Fleisch auf ein Brett, löse die Knöchlein aus, streue Pfeffer und Salz, träufle Citronensaft oder Essig darüber, lege ein Brettchen mit Gewicht beschwert darauf, bis das Fleisch kalt ist. Die Brühe passiere man in eine Schüssel, entfette sie, koche sie mit Zurücklassung des Bodensatzes unter öfterem Rühren bis auf ein kleines Quantum ein und gieße sie nun in eine Schüssel, röste in einem Stück süßer Butter 1 feingeschnittene Zwiebel bis sie anfangen will sich gelb zu färben, schütte die Brühe, etwa 8 Deciliter, hinzu, füge zwei kleine Eßlöffel voll gerösteten Zucker, 2 Deciliter weißen Wein, 2 Deciliter Madeira, den Saft einer Citrone und nach Belieben 2 bis 3 Eßlöffel voll Kapern bei, rühre, sobald die Brühe wieder kocht, Mehlteiglein Nr. 100 von 30 Gr. Mehl hinein und lasse sie unter fortgesetztem Rühren wieder aufkochen, sodann thue man das in Riemchen geschnittene Fleisch hinzu, lasse es noch 1/4 Stunde unter Rühren zusammen kochen und richte es auf eine tiefe runde Platte an. — Die Brühe muß so eingekocht sein, daß nur noch so viel daran ist, daß das Fleisch nicht mehr schwimmt. Auch ist sehr zu beachten, daß es gegen das Ende nicht anbrenne, was bei der klebrigen Masse sehr leicht geschieht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

564. Schweinszungen einzusalzen. Langues de porcs en salaison. Schweinszungen werden nach Nr. 555 eingesalzen, 8 Tage im Salz gelassen und von Zeit zu Zeit umgekehrt. Man sehe auch Nr. 608 über das Einsalzen.

565. Schweinszunge abzukochen. Langue de porc bouillie. Für 2 bis 3 Personen eine Schweinszunge. Die nach Nr. 555 eingesalzene Zunge koche man im Sud Nr. 47 während 2½ bis 3 Stunden weich, schäle und halbiere sie und serviere sie heiß mit Salat oder Gemüse.

566. Schweinszunge kalt zu geben. Langue de porc froide ou à la gelée. Eine oder mehrere Schweinszungen, wie bei Nr. 565 gekocht, lasse man im Sud erkalten, schäle, halbiere und serviere sie allein mit Gallerte (Gelée) oder mit Salat oder Gemüse.

567. Gefüllte Schweinszunge. Langue de porc farcie. Für 2 bis 3 Personen. Eine frische oder eingesalzene Schweinszunge koche man nach Nr. 565, lasse sie im Sud erkalten, schäle und schneide sie der Länge nach in zwei Hälften, bestreiche beide Hälften auf den innern Seiten mit nachstehendem Salbikon (Fülle) und lege sie wieder in die natürliche Form zusammen.

Salbikon: Man dämpfe 4 bis 6 feingeschnittene Schalotten in 30 Gr. süßer Butter weiß, schütte 4 Deciliter Espagnole dazu, lasse es auf die Hälfte einkochen, rühre 60 Gr. in Würfelchen geschnittenen rohen Schinken bei, je nach Bedarf Pfeffer und Salz, und lasse den Salbikon erkalten. — Die gefüllte Zunge bestreiche man noch auf allen Seiten mit der Fülle, bestreue sie mit Chapelure Nr. 14, tauche sie in zerklopften Eiern und noch einmal in Chapelure nach Nr. 15, brate sie im Ofen in ziemlich viel Bratenfett, indem man sie einmal umwendet. Sie wird mit Bratenjus oder irgend einer beliebigen Sauce serviert.

568. Gebratener Bug. Epaule de porc rôtie. Für 6 Personen 1 bis 1¼ Kilogr. Frisches Schweinefleisch vom Bug reibe man mit Salz ein, lege es mit etwas Bratenfett und Bratengarnitur Nr. 26, um es im Ofen zu braten, in die Bratpfanne, die Fettseite nach oben gekehrt; um es dagegen auf dem Feuer zu braten in eine Kasserolle, die Fettseite nach unten gekehrt, begieße es öfters mit dem ausgebratenen Fett, füge von Zeit zu Zeit etwas Wasser bei und brate es, je nach der Dicke des Stückes, 1 bis 1½ Stunden. Wenn man den Bug im Ofen bratet, kann man ihn mit Chapelure bestreuen.

Man richte den Braten auf die Platte an, die Fettseite nach oben, koche den Fond mit soviel Fleischbrühe oder Wasser auf

als man Jus gebraucht, passiere und entfette ihn (s. Nr. 34, 35) und serviere ihn in einer Saucière dazu.

569. Fleisch auf ökonomische Art zu braten. Für 6 Personen 1 bis 1¼ Kilogr. Es kann jede Art Fleisch, Ochsen-, Kalb-, Schweine- und Schaffleisch nach nachstehendem Verfahren gebraten werden und ist dasselbe der billigen Zubereitung wegen besonders größeren Haushaltungen zu empfehlen. Ganz besonders eignet sich hiezu Hammel- oder Schweinefleisch.

Das Fleisch wird gesalzen, in möglichst engem Kochtopf mit soviel heißem Wasser aufs Feuer gesetzt, daß dasselbe bis zur Hälfte darin liegt. Man koche es zugedeckt langsam, damit das Wasser nicht zu früh einkoche, gieße später nötigenfalls noch etwas bei. Ist das Fleisch weich und die Brühe beinahe eingekocht, so kehre man es fleißig darin um, oder brate es im heißen Ofen unter öfterem Begießen gelb, richte es auf eine Platte an und koche den Fond mit soviel Wasser oder Fleischbrühe auf, als man Jus gebraucht, passiere ihn, nehme das Fett, falls solches vorhanden ist, ab und serviere ihn zum Braten.

Dasselbe Verfahren, sonst Braisieren (Nr. 54) genannt, wo das Fleisch zuerst in Butter gelb gemacht wird, ist ebenso ökonomisch (erfordert aber mehr Übung), da der Jus schließlich entfettet wird und das gewonnene Fett wieder bei einem andern Braten verwendet werden kann. Um eine Jussauce zu erhalten, kann in dem gewonnenen Jus ein kleines Mehlteiglein aufgekocht werden.

570. Schaufel (Schüfeli). Epaule de porc salée aux légumes. Für 6 Personen ¾ bis 1 Kilogr. Die Schaufel ist ein Stück vom Bug, wird nach Nr. 555 oder 608 eingesalzen und geräuchert. Soll das geräucherte Fleischstück im Schinkensud 48 oder in Sauerkraut, Bairisch Kraut, Erbsen oder Linsen 2c. gekocht werden, so muß es zuvor in heißem Wasser mit einer Bürste gereinigt werden. Ist die Schaufel in einem Gemüse gekocht worden, so serviere man sie zu demselben; hat man sie in einem Sud gekocht, so gebe man sie heiß zu Salat oder lasse sie im Sud erkalten und serviere sie entweder allein, oder gebe Salat oder Gallerte dazu.

Eine mittelgroße Schaufel wiegt ungefähr 2—2¼ Kilogr. und gebraucht, um schön weich zu werden, 2½ Stunden. Wird sie im Sud gekocht, so sollte sie damit bedeckt sein.

571. Hämmli. Epaule de porc roulée à la gelée. Für 6 Personen ¾ bis 1 Kilogr. Hämmli ist auch ein Teil vom Bug, wird entweder samt den Knochen nach Nr. 608 eingesalzen und geräuchert oder ausgebeint, auf der innern Seite mit Salz ein-

gerieben, in Wurstform zusammengerollt, gebunden und auf diese Weise gesalzen und geräuchert, im Schinkensud Nr. 48 2½ Stunden gekocht, im Sud erkaltet, die Schnur abgelöst, wie Schinken mit Gallerte, Salat, Butterbrot 2c. serviert. Es kann auch wie Schaufel (s. oben) statt in einem Sud in Gemüse gekocht werden.

572. **Gebratenes Rippenstück (Horücken).** Carré de porc rôti. Für 6 Personen 1 bis 1¼ Kilogr. Fleisch. Man lasse von dem Rippenstück den sogenannten Strähl (Rückgratsknochen) weghauen, so daß sich nur noch die Rippenknochen in dem zu bratenden Fleisch befinden, damit es besser tranchiert werden kann. Ist das Fleisch auf beiden Seiten gesalzen, so lege man es nebst etwas Butter oder Bratenfett in eine Bratpfanne, die Fettseite nach oben gekehrt, brate es im heißen Ofen je nach des Stückes Größe ¾ bis 1 Stunde, (ein größeres Stück braucht längere Zeit) und begieße es fleißig mit dem ausgebratenen Fett. Hierauf wird es angerichtet und zugedeckt zur Wärme gestellt, der Fond mit Wasser zu Jus aufgekocht, passiert, entfettet (s. Nr. 34, 35), und in einer Saucière zum Braten serviert. Wenn man Schweinefleisch im Ofen bratet, so ist kaum nötig Flüssigkeit zuzugießen, weil die dasselbe umgebende Fettdecke das Fleisch saftig erhält und Schweinsbraten schneller weich ist als jeder andere. Hat das Fleisch nur eine dünne Fettdecke, so ist mehr Butter erforderlich.

573. **Gekochtes Rippenstück.** Carré de porc bouilli. Für 6 Personen 1 bis 1¼ Kilogr. Das Rippenstück kann vom Rückgratsknochen befreit und anstatt gebraten, auch im gesalzenen Wasser, oder mit Salz eingerieben in Gemüse gekocht werden wie frisches Federstück (siehe Nr. 578).

574. **Geräuchertes Rippenstück.** Carré de porc salé. Für 6 Personen ¾ bis 1 Kilogr. Einige Kilogr. oder das ganze Rippenstück, von welchem die Rückgratsknochen entfernt worden sind, wird nach Nr. 555 oder 608 eingesalzen und geräuchert, mit siedendem Wasser übergossen und einige Minuten darin liegen gelassen, 2 Stunden in Wasser oder besser im Sud Nr. 48 gekocht. Es kann auch wie Speck, oder wie Ohren und Schnurre in Gemüse gekocht werden.

575. **Schweinskoteletten** (Côtelettes de porc au naturel) werden zubereitet wie Kalbskoteletten Nr. 490. Für 1 Person rechnet man 1 Kotelette.

576. **Panierte Schweinskoteletten.** Cotelettes de porc panées. Gleiche Zubereitung wie Kalbskoteletten Nr. 495.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

577. **Schweinskoteletten aux fines herbes.** Dieselben werden zubereitet wie Kalbskoteletten Nr. 496.

578. **Frisches Federstück (Brust, Speck).** Poitrine de porc aux légumes. Für 6 Personen 600 Gr. Dieses Stück wird nie gebraten, sondern in grünen oder dürren Gemüsen 1 bis 1½ Stunden gekocht. Es ist sehr fett, mit wenig Fleisch durchzogen und mit der Schwarte bedeckt, während die übrigen zum Braten oder Kochen bestimmten Fleischteile von derselben und noch einem Teil Fett (dem Speck) befreit sind.

Man kocht frisches Federstück meist in gelben oder weißen Rüben, Bairisch Kraut, oder in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser zu grünen Bohnen; man kann es jedoch ebenso gut in Sauerkraut oder dürren Hülsenfrüchten kochen; jedoch reibe man es dann zuvor mit feinem Salz ein, ehe man es in ein Gemüse legt.

579. **Geräuchertes Federstück (Speck).** Poitrine de porc fumée. Für 6 Personen 600 Gr. Das frische Federstück wird nach Nr. 555 oder 608 eingesalzen und geräuchert, in Wasser oder in grünen, gedörrten oder eingemachten Gemüsen und Hülsenfrüchten weichgekocht (ungefähr 2 Stunden). Ehe man es kocht, muß es in heißem Wasser abgewaschen werden.

580. **Ziemer (Ziemerli)** oder **Nierenbraten** (Longe de porc rôtie) wird samt den Knochen oder ausgebeint gebraten, wie Nr. 568. Für 6 Personen 1 bis 1¼ Kilogr.

581. **Filet (Schweinslümmeli).** Filet de porc au jus sauce Madère. Schweinsfilet wiegen gewöhnlich 500 bis 750 Gr. und reichen für 3—5 Personen. Man brate es ½ bis ¾ Stunden nebst Bratenfett oder Butter im heißen Ofen, serviere es mit Jus oder Madeirasauce Nr. 259. — Um diese Sauce schneller herzustellen, setze man den gewonnenen Jus aufs Feuer, rühre ein kleines Mehlteiglein darein, welches man nebst einigen Löffeln voll Madeira darin aufkocht, dann passiert und anrichtet.

582. **Geräucherter Speck und Spick-Speck** wird nach Nr. 608 eingesalzen und geräuchert, zu Speckwürfeln oder zum Einbinden (Bardieren) von Geflügel verwendet. Um einen zähen Speck zu erhalten, welcher zum Spicken gut ist, siehe Nr. 69.

583. **Gebratene Schweinskeule.** Cuissot de porc frais rôti, ou: Rôti de cuissot de porc. Man nehme einen ganz frischen Schinken, oder nur einige Kilogr., schneide die Haut (Schwarte) weg, brate ihn wie Nr. 568, schneide ihn vor dem Anrichten noch ein wenig zu, stecke eine Manchette Nr. 95 an den Knochen, falls

man einen ganzen hat. Der Schinken kann zum Braten auch ausgebeint, gerollt und gebunden werden. Die Schnur wird vor dem Anrichten abgelöst. Ein ganzer Schinken erfordert 3 bis 3½ Stunden um gar zu werden. Für 1 Person rechnet man 150—200 Gr. Fleisch.

584. **Frischer Schinken mit Pfeffersauce.** Jambon frais sauce poivrade. Der wie oben gebratene Schinken wird mit Pfeffersauce Nr. 261 serviert, indem man den gewonnenen Jus zur Sauce verwendet. Um diese Sauce schneller zu bereiten, setze man den abgefetteten Jus aufs Feuer, rühre ein mit Wasser dünn angerührtes Mehlteiglein hinein und lasse es unter fortgesetztem Rühren aufkochen; die in Nr. 261 angegebenen Ingredienzien koche man ¼ Stunde darin und passiere die Sauce.

585. **Frischer Schinken mit Madeirasauce.** Jambon frais sauce Madère. Siehe Nr. 259. Hat man nicht Espagnole in Bereitschaft, so verbinde man den Jus mit Mehlteiglein und Madeira.

586. **Frischer Schinken einzusalzen und zu räuchern.** Siehe Nr. 608.

587. **Geräucherter Schinken abzukochen.** Jambon fumé à cuire. Für 6 Personen 375 bis 500 Gr. Man reinige den geräucherten Schinken in heißem Wasser mittelst einer Bürste, oder man reibe ihn mit Mehl und ein wenig Wasser tüchtig ein, was nachher wieder sorgfältig abgewaschen wird. Dann setze man ihn in den siedenden Schinkensud Nr. 48 aufs Feuer, füge sobald die Brühe wieder kocht, die dort angegebene Garnitur bei und lasse den Schinken, vom Kochen an gerechnet, zugedeckt während 3 bis 4 Stunden, je nach der Größe sehr langsam kochen.

Will man ihn warm servieren, so gibt man ihn sogleich, soll er aber kalt serviert werden, so lasse man ihn im Sud erkalten, wodurch er saftig bleibt.

588. **Geräucherter Schinken warm zu geben.** Jambon fumé. Man lege den nach obiger Nummer weichgekochten Schinken noch heiß auf ein Brett, ziehe die Haut (Schwarte) ab, lasse das Fett daran, bestreue ihn überall mit Chapelure Nr. 14, stecke dann eine Manchette Nr. 95 an den Knochen, richte ihn auf eine lange Platte an und verziere ihn reichlich mit Petersilie, so daß er ganz im Grünen liegt. — Man serviere ein passendes Gemüse, Rosenkohl, Sauerkraut, Püree (Erbsenpüree), Kartoffel-, Häring- oder grünen Salat dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

589. Geräucherter Schinken kalt zu geben. Jambon fumé. Man koche den Schinken nach Nr. 587, lasse ihn dann in dem Sud erkalten, ziehe die Haut davon ab, und bestreue ihn mit Chapelure oder tranchiere ihn, lege ihn in seine natürliche Form zurück und bestreue ihn erst dann mit Chapelure. — Man kann auch, wenn man es passend findet, nachdem er bestreut worden, die Anfangsbuchstaben eines Namens eingraben und die Stelle der weggenommenen Chapelure mit fein geschnittener Petersilie ausfüllen, oder statt geschnittener nur kleine Blättchen von derselben anwenden. Dann lege man den Schinken auf eine lange Platte, stecke an den Knochen eine Manchette Nr. 95, verziere ihn mit Petersilie oder gehackter Gallerte Nr. 82.

Der Schinken kann auch in Tranchen geschnitten serviert werden, indem man die Schwarte und einen Teil Fett davon wegschneidet, die Tranchen auf eine lange Platte schön rangiert und wie Zunge Nr. 374 entweder mit Gallerte oder mit frischer Petersilie verziert; im letzteren Falle gibt man beliebigen Salat (siehe 19. Abschnitt) dazu.

590. Gebackener Schinken. Jambon rôti en croûte de pain. Man wälle einen festen Brotteig aus, bestreue ihn mit Majoran, Thymian, Basilikum, mit gehackter Zwiebel oder ebenfalls gehackter Petersilie und Salbei, lege den geräucherten und nach Nr. 587 gut geweichten und gereinigten Schinken darauf und schließe ihn in den Teig ein, backe ihn im Backofen je nach seiner Größe 2 bis 3 Stunden. Auf diese Weise zubereitet ist der Schinken am kräftigsten und Kranken besonders zu empfehlen.

Man kann ihn sogleich heiß oder erst wenn er kalt ist servieren.

Der Teig kann getrocknet, gestoßen und gesiebt zu Suppe verwendet werden.

591. Schinkenküchli. Für 6 Personen werden 300 bis 350 Gr. möglichst magerer Schinken in dünne, halbhandgroße Tranchen geschnitten. Nun wird ein Backteig Nr. 973 von 2 Eiern, 60 bis 80 Gr. Mehl, ein wenig Salz und 2 Deciliter Milch bereitet, die Tranchen sorgfältig darin umgekehrt und in Backfett Nr. 40a schwimmend schön braun gebacken, abgetropft und zu einem saftigen Gemüse serviert.

Anstatt Schinken können auch Resten von gesalzenen, geräucherten Rippli, Schüfeli ꝛc. verwendet werden, was ebenfalls ein kräftiges Gericht und eine hübsche Platte gibt.

592. Schinkenschnittchen. Croûtes au jambon. Für 6 Personen werden 200 Gr. ziemlich fetter Schinken (es können Resten

dazu verwendet werden) gehackt, mit 40 Gr. Paniermehl, 3 Löffeln Rahm oder in Ermanglung Milch, Pfeffer und 2 Eiern vermischt. Nun werden 4 eintägige (keine frischen) Milchbrötchen in etwa 1 Cm. dicke Scheiben geschnitten, kurze Zeit in 1½ Tassen Milch, welche mit 1 bis 2 gut verklopften Eiern vermischt ist, eingeweicht, mit obiger Masse auf einer Seite überstrichen, mit feinem Paniermehl bestreut, in heißem Backfett hübsch gebacken und zu Salat oder einem saftigen Gemüse serviert.

593. Schinken mit Spiegeleiern. Jambon aux œufs. Für 6 Personen 300 bis 350 Gr. Nicht zu stark gesalzener, abgekochter Schinken schneide man in ziemlich dicke Tranchen, brate sie schnell in süßer Butter, richte den Schinken an und lege auf jede Tranche ein Spiegelei (s. Nr. 1269), serviere ihn mit oder ohne Bratenjus.

594. Schweinsoberstück. Noix de porc braisée. Für 6 Personen 1 bis 1¼ Kilogr. Man koche das frische Oberstück in siedendem, gesalzenem Wasser samt Wein und Sudgarnitur Nr. 25 weich, schütte die Brühe davon ab, entfette sie, schütte das abgeschöpfte Fett wieder zum Fleisch und brate es darin schön gelb. Dann nehme man das gebratene Stück heraus, stelle es zur Wärme, und röste in dem zurückgelassenen Fett eine feingeschnittene Zwiebel weiß, füge 20 bis 25 Gr. Chapelure nebst 5 Gr. Mehl bei, röste dieses ein wenig, passiere ½ bis ¾ Liter der abgeschütteten Brühe dazu, doch ohne den Bodensatz, koche die Sauce ½ Stunde und serviere sie zu dem Braten.

Man kann mit jedem andern Stück auf gleiche Art verfahren.

595. Schweinsfüße. Pieds de porc à la vinaigrette. Für 1 Person 1 Fuß. Man halbiere die frischen Schweinsfüße, koche sie bis 3½ Stunden im Zungensud Nr. 47 nebst 2 Deciliter Essig; alsdann lege man sie nebeneinander auf ein Brett, löse die Knöchlein aus, serviere Essig und Öl, Vinaigrette, oder jede beliebige Sauce, z. B. Kapernsauce Nr. 252, Sardellensauce Nr. 257, Zwiebelsauce Nr. 258, Meerrettigsauce Nr. 271 dazu, oder gebe sie als Beilage zu Ochsenfleisch. Den passierten und entfetteten Sud verwende man zu Gallerte oder zum Anrühren von Saucen.

596. Gefüllte Schweinsfüße. Pieds de porc farcis. Für 6 Personen. Zwei nach Nr. 595 weichgekochte Schweinsfüße, von denen die Knöchlein entfernt worden, bestreue man mit Pfeffer und Salz, träufle 2 Eßlöffel voll Essig darüber und presse sie bis sie kalt sind. Dann halbiere man jede Hälfte noch einmal, fülle

sie mit der Farce Nr. 111, welche man von 375 bis 500 Gr. Schweinefleisch und den übrigen dort angegebenen Bestandteilen bereitet. Dieser Farce können überdies noch 1 bis 2 Eier oder 2 bis 3 Eigelb und einige in Blättchen geschnittene Trüffeln beigemengt werden.

Von einem in lauem Wasser eingeweichten Kalbs- oder Schweinsnetz schneide man 8 viereckige Stücke von der Länge eines Fußstücks, lege etwas Fülle (Farce) darauf, dann ein Stück Fuß, bedecke es mit Farce, schlage das Netz von beiden Seiten darüber zusammen, paniere sie sorgfältig nach Nr. 15 und brate sie 20 bis 30 Minuten auf beiden Seiten in süßer Butter, am besten auf dem Bratenblech im heißen Zwischenofen.

597. Schweinsfüße mit Morcheln und Champignons. Pieds de porc aux morilles et aux champignons. Für 6 Personen werden 4 bis 5 Schweinsfüße nach Nr. 595 gekocht und ausgebeint, in gut ausgekochter und passierter Espagnole Nr. 246, von 30 bis 60 Gr. Butter und 30 Gr. Mehl, einer kleinen Büchse Champignons, und 15 Gr. nach Nr. 303 gekochten Morcheln aufgekocht und in einem Ring von nach Nr. 439 gekochtem Reis angerichtet.

598. Schwartensalat. Salade à la couenne de porc. Für 6 Personen 625 Gr. Schwarte. Die von Hals, Bug und Stotzen (Keule) abgezogene frische Schwarte (Haut) wird im Sud Nr. 47 weich gekocht, wenn erkaltet in Riemen geschnitten, mit feingeschnittener Zwiebel, Pfeffer und Salz, Essig und Öl vermengt. Die Schwarten können auch wie Füße in einer braunen Kapernsauce Nr. 252 aufgekocht werden. Sonst dienen sie nebst noch andern Fleischteilen zu Schwartenmagen.

Der Sud, in welchem die Schwarten gekocht worden, wird zu Gallerte oder zum Anrühren von Saucen verwendet (siehe Nr. 605).

599. Gebratenes Milchschweinchen (Spanferkel). Cochon de lait rôti. Für 12 bis 16 Personen. Ein Milchschweinchen, welches Tags zuvor geschlachtet, wird gereinigt, gewaschen, wieder abgetrocknet, in- und auswendig mit Salz und Pfeffer eingerieben. Dann lege man ins Innere des Tieres einen kleinen Hafen ohne Handhabe, oder ein Stück Brot, welches die Höhlung füllt, setze Papierkornets auf die Ohren, lege das Schweinchen mit feinem Olivenöl bestrichen auf ein Bratenblech, brate es in einem anfangs nicht zu heißen Ofen 2 bis 2½ Stunden, bestreiche es inzwischen öfters mit Öl und entferne beim Anrichten den Topf und das Papier.

Man serviere es warm mit Petersilie verziert, gebe Kartoffel-, Häring- oder beliebigen grünen Salat dazu; kalt hingegen wird es mit Petersilie oder mit Gallerte verziert und ebenfalls Salat beigegeben.

600. Milchschweinchen (Spanferkel) mit Aepfeln gefüllt. Cochon de lait rôti aux pommes. Für 14 bis 18 Personen. Ein geschlachtetes Milchschweinchen wird wie oben zugerichtet und mit zu Kompot gekochten Borstorfer-Äpfeln gefüllt, zugenäht und wie obiges gebraten, ohne Jus warm oder kalt serviert. Vor dem Anrichten wird der Faden ausgezogen. Damit das Fleisch nicht süß werde, spare man inwendig das Salz nicht.

601. Milchschweinchen mit Schweins-Farce gefüllt. Cochon de lait en galantine. Für 35 bis 40 Personen. Einem wie oben zugerichteten Milchschweinchen schneide man den Kopf weg und die Brust soweit auf, daß man das ganze Schweinchen auseinander legen kann; dann nehme man die Knochen alle sorgfältig heraus, ohne das Fleisch und die Haut der äußern Seite zu beschädigen, reibe es gut mit Salz und Pfeffer ein und fülle es mit der Farce Nr. 111 von 2½ bis 3 Kilogr. Schweinefleisch und den übrigen dort angegebenen Bestandteilen, oder der Farce Nr. 112, indem man noch 3 bis 4 abgekochte und in Riemen geschnittene Schweinszünglein Nr. 565 beim Füllen zwischen die Farce legt. Wenn es gefüllt ist, so schlage man es wieder zusammen, nähe es zu und wickle es in ein Tuch, welches man an beiden Enden zusammenbindet, koche es nebst 4 Deciliter Essig in dem Sud Nr. 47, oder in Fleischbrühe 4 Stunden, doch muß das Fleisch gut mit der Brühe bedeckt sein. Man wickle es aus, dann wieder frisch und fest ein und lasse es im Sud erkalten, reibe es dann mit einem Tuch trocken, bestreiche (glasiere) es mit flüssig gemachter Glace Nr. 33, serviere es kalt, mit Petersilie oder Gallerte verziert und gebe im ersteren Fall Häring- oder Kartoffelsalat dazu.

602. Milchschweinchen mit Gallerte. Cochon de lait en galantine et en gelée. Man schneide gebratenes, kaltes oder gefülltes Milchschweinchen in Tranchen, indem man von dem ersteren vorher die gut zu beseitigenden Knochen entfernt, lege die Tranchen in eine Gallerte Nr. 415 oder Nr. 605.

603. Innere Teile des Milchschweinchen. Lunge, Herz und Leber werden gut gewässert, in beliebige Stücke geschnitten, Lunge und Herz mit Pfeffer und Salz bestreut, in 60 Gr. süßer Butter gelb gebraten. Dann streue man 15 bis 30 Gr. Mehl darüber, rühre so lange darin, bis sich dasselbe an das Fleisch ge-

hängt hat, und gieße unter fortwährendem Rühren 4 Deciliter Wein, Bratenjus und so viel Fleischbrühe daran, bis die Sauce sehr dünnflüssig ist; füge Saucengarnitur bei und koche es bis das Fleisch weich ist und die Sauce die gehörige Dicke hat. Dann sautiere man in einer besondern Pfanne die geschnittene Leber auf starkem Feuer in 30 Gr. süßer Butter nebst etwas geschnittener Zwiebel, nehme sie vom Feuer, wenn sie nicht mehr blutig ist, streue ein wenig Salz darauf, gieße die weichgekochte Lunge und Herz samt der Sauce dazu, entferne die Garnitur, richte es an und trage das Gericht sogleich auf.

Man kann statt Mehl und Flüssigkeiten verdünnte Espagnole zur Sauce anwenden. Nach Belieben können auch gekochte Morcheln Nr. 303 oder Champignons Nr. 304 hineingelegt werden.

604. Geschnetzeltes Schweinefleisch. Sauté de porc. Für 6 Personen 1 bis 1¼ Kilogr. möglichst helles, mageres Schweinefleisch schneide man roh in kleine, ganz dünne Blättchen wie zu sauren Kalbslebern, ebenso eine halbe Zwiebel sehr fein, röste letztere in süßer Butter weiß, sautiere das geschnittene Fleisch darin nebst Pfeffer und Salz bis es nur noch blaßrot ist, streue ein Kaffeelöffel voll Mehl darüber, 2 Deciliter Wein, 1 Löffel voll Essig, 2 Löffel voll Bratenjus, richte es, sobald es kocht, auf eine warme Platte an und serviere es sogleich. Es soll sehr weich sein; durch zu langsame Zubereitung wird das Fleisch trocken und hart.

605. Schweinsgallerte. Gelée de porc. Für 3 Liter Gallerte nehme man ein Paar frische Ohren und Schnurre (1 Ohr samt Kinnbacken und der halben Schnurre), 4 Füße, welche man der Länge nach halbiert, 1 Kilogr. Schwarten und Schweif, auch nach Belieben 2 bis 3 gesalzene Schweinszünglein und 1 Kilogr. Ochsenfleisch. Man überbrühe die Zünglein und Schwarten mit siedendem Wasser und lasse sie ¼ bis ½ Stunde darin liegen, koche sie samt dem Ochsenfleisch nebst Sudgarnitur und 1 Deciliter Essig im Sud Nr. 47 (die Brühe muß über dem Fleisch zusammengehen), vom Sieden an gerechnet 3 bis 4 Stunden, hebe die weichgekochten Teile sorgfältig heraus, streue Salz darüber, passiere die Brühe in eine Schüssel und lasse sie bis zum andern Tag stehen. Das in dem Sud gekochte Fleisch verwende man nach Abschnitt 7, Abteilung 3, Füße gebe man nach Nr. 554 oder Nr. 596, Schwarten nach Nr. 598 oder verwende es zu einem Preßkopf Nr. 558 oder Schweinskäse Nr. 561. Tags darauf entfette man nach Nr. 30 die zu einer trüben Gallerte gestandene Brühe, schütte sie in eine Kasserolle, doch

sorgfältig, damit der Bodensatz zurückbleibe, koche sie, falls sie nicht fest genug, nach Bedarf ein.

Zum Läutern von 3 bis 4½ Liter Gallerte zerklopfe man in einer Schüssel 3 ganze Eier, gieße 4 Deciliter Wein, einige Eßlöffel voll Essig und den Saft einer Citrone hinzu, füge eine Handvoll frische Petersilie, 1 Lorbeerblatt, 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel, einige Pfefferkörner, Nelken und nach Bedarf Salz bei, schütte unter beständigem Rühren einige Löffel voll kochender Gallerte dazu, welches alles alsdann in die kochende, noch trübe Gallerte gerührt wird, bis sie wieder kocht; dann hebe man sie vom Feuer, bis die Gallerte geronnen ist, mache eine Probe, indem man in ein in kaltes Wasser gestelltes blechernes Geschirrlein ganz wenig von der Gallerte gießt; gesteht die Brühe, so ist die Gallerte gut und sie kann nach Nr. 79 durch ein Tuch geseiht werden, wo nicht, so füge man je nach Bedarf Gélatine bei, welche man der Brühe beifügt und sie nochmals unter beständigem Rühren aufkocht und nach wiederholter Probe durchfließen läßt. Das zuerst Durchgeflossene kommt gewöhnlich trübe und muß wieder zurückgegossen werden, was man aber sehr behutsam thue und auch nicht im geringsten im Tuche rühre, um das Durchfließen zu beschleunigen. Wenn es nicht mehr durchgehen will, kocht man das im Tuch Zurückgebliebene nochmals auf, spannt ein frisches Tuch (dasselbe soll vor jeweiligem Gebrauch erst in heißem Wasser ausgewaschen werden, weil die Gallerte dann besser hindurchfließt) und verfährt wie oben. Es ist besser, wenn nicht alle Gallerte auf einmal geläutert, sondern immer nur etwa 2 Kellen durchpassiert werden, da sie sonst im Tuch gerne steif wird. Währenddem muß die übrige Gallerte an der Wärme behalten werden. Sollte die Gallerte nicht ganz klar sein, so muß entweder nochmals mit frischen Eiern und Essig geläutert oder noch ein feineres Tuch genommen werden. Die Gallerte wird entweder sogleich benützt oder kann in der Wärme wieder flüssig gemacht werden; wird sie einige Tage behalten, so muß man sie etwa am 4. Tag wieder aufkochen, damit sich kein Schimmel darauf bildet.

Andere Art. Für 3 Liter Gallerte. Man nehme 2 frische Schweins- und 2 Kalbsfüße, 2 Schweinsohren samt Schnurre, nach Belieben auch ein oder mehrere nach Nr. 564 eingesalzene Schweinszünglein (welch letztere jedoch keinen Gallertgehalt haben), lege es ¼ Stunde in heißes Wasser, um das überflüssige Salz herauszuziehen, koche alles bis an die Zünglein, die, um recht saftig und kräftig erhalten zu werden, erst in die siedende Brühe gelegt werden, samt Basilikum, Majoran, Muskatblüte, ganzen Nelken und Pfefferkörnern (alles in ein Tüch-

lein gebunden) nebst Salz in 2 Teilen Wasser und einem Teil Wein. Nun wird es noch 3½ Stunden auf schwachem Feuer zugedeckt gekocht, bis das Fleisch weich ist und die Knochen sich gut auslösen lassen; dann nehme man das Fleisch heraus, zerdrücke 1 Ei samt Schale in der Brühe, lege auch etwas Hirschhorn in ein Tüchlein gebunden bei und lasse sie noch ein wenig kochen, fette sie dann sehr rein ab und passiere sie durch eine heiß ausgewaschene Serviette, auf welche Baumwolle (Watte) gelegt worden. Wenn die Knochen ausgelöst sind, schneide man das Fleisch in Stücklein, binde es noch heiß in ein Tuch, presse es, schneide es, wenn erkaltet, in Tranchen, lasse die Gallerte in heißes Wasser gestellt oder auf dem Feuer zergehen, schütte sie über die Tranchen und stecke nach Belieben geschnittene Mandeln hinein.

606. Verzierte Gallerte (in einer Form). Gelée en bellevue. Für 14 bis 18 Personen. Hiezu ist eine schöne klare, feste Ochsenfleischgallerte Nr. 415, Kalbfleischgallerte Nr. 524 oder Schweinsgallerte Nr. 605 erforderlich; das Fleisch zum Einlegen wähle man nach Belieben, z. B. gekochte Ochsen- oder Schweinszunge, farcierte Kalbsschulter, farcierter Kapaun, farciertes Milchschweinchen, falscher Salm, gebratene Kalbsleber, Leberpudding, Preßkopf, abgekochten Schinken oder Hämmli, oder nach Belieben jede Art Wurst, z. B. Gänseleberwurst oder Terrine, auch gebratenes Geflügel, entgräteten Salm ꝛc. Mit Ausnahme von Geflügel wird alles Fleisch in Tranchen geschnitten.

Zur Verzierung wähle man nach Belieben abgekochte Krebse Nr. 312, von denen man Fühlhörner und Füße entfernt, Krebsschweife Nr. 302, ausgekernte Oliven Nr. 307, geschälte und in beliebiger Form geschnittene und ausgestochene Trüffeln Nr. 306, das Weiße von sehr hartgekochten Eiern, das gut gewaschen und abgetrocknet, in kleine runde Scheibchen ausgestochen worden ist, Pistaches (unreife, noch grüne Mandeln), die gebrüht, geschält und der Länge nach gespalten werden, welche dann kleine Blättchen bilden.

Man stelle eine kupferverzinnte Melonenform bis zur halben Höhe in zerklopftes Eis oder in einen kalten Raum, achte jedoch darauf, daß sie nicht schief stehe, bedecke den Boden derselben mit ein wenig Gallerte, wenn diese fest geworden, setze man eine Olive oder Trüffel in die Mitte, bilde von Eiweißscheibchen eine hübsche Figur darum, setze, da die Form länglich ist, auf jede Langseite einen Krebs, den Rücken nach unten (wie überhaupt alles verkehrt gelegt werden muß, da die Gallerte umgestürzt wird); auf den kurzen Seiten kann man von Pistaches Zweiglein anbringen und den

leeren Raum mit Trüffelrädlein ausfüllen. Hat man nun eine hübsche gleichmäßige Zeichnung gelegt, so bedecke man dieselbe mit einer dünnen Schicht kalter*) aber noch flüssiger Gallerte sehr leicht und langsam mittelst eines Löffels, damit die Zeichnung sich nicht verschiebe. Ist dieses gestockt, so lege man ausgebrochene Krebsschweifchen und kleine Trüffeln kranzförmig längs dem Rand, belege die Mitte schuppenförmig mit Tranchen, bedecke sie wieder mit kalter, flüssiger Gallerte, und lege dann mit ihrem Rücken hart an die Form gelehnt ganze Krebse in einem Kranz um dieselbe, doch so, daß zwischen jedem einzelnen eine Olive gelegt werden kann. In den leeren mittleren Raum lege man die beliebigen Tranchen Fleisch, und fülle, wenn keine dritte Lage möglich ist, mit Gallerte auf. Die obere Seite, welche hernach den Boden bildet, muß sehr egal sein; es dürfen keine Fleischteile höher stehen als die Form ist, sonst bricht die Gallerte beim Umstürzen. Sie wird nun einige Stunden oder über Nacht in einem kaltem Raum unberührt stehen gelassen und nach Nr. 80 kurz vor dem Gebrauch umgestürzt.

Einfach verzierte Gallerte. Gelée simple. In eine große längliche oder runde Form gieße man eine Lage Gallerte, lege einige geschälte und halbierte Mandeln, Oliven Nr. 307, abgekochte Krebse Nr. 312 mit dem Rücken auf die festgewordene Gallertfläche, gieße sorgfältig etwas kalt gewordene Gallerte darüber, lege in Tranchen geschnittenes, doch wieder in seine natürliche Form zusammengelegtes Fleisch darauf, fülle mit Gallerte auf, daß das Fleisch vollständig bedeckt und die Form gefüllt ist. Die Verzierung kann auch weggelassen werden. Das Umstürzen siehe Nr. 80.

607. Fleisch mit gehackter und geschnittener Gallerte. Viande froide mêlée à la gelée. Man wähle hiezu nach Belieben jede Sorte Fleisch oder Wurst, schneide sie in Tranchen und lege sie in einem Kranz schuppenförig auf eine lange Platte und verziere sie mit Ochsen-, Kalbs- oder Schweinsgallerte nach Nr. 82.

Gallerte auf Tellern. Man schneide beliebiges Fleisch in Tranchen, rangiere dieses auf mehrere Teller, gieße flüssig gemachte Gallerte darüber und lasse sie darauf fest werden.

---

*) Dieselbe wird in einem kleinen Pfännchen flüssig gemacht, dann in demselben in kaltes Wasser gestellt und darin gerührt bis die Gallerte vollständig kalt, aber noch flüssig ist. Wird sie nur lauwarm über die Zeichnung gegossen, so wird dieselbe auf unschöne Weise verschoben, indem die unterste Lage Gallerte wieder flüssig wird und die betreffenden Verzierungen dann keinen festen Stand mehr haben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Bevor man die Gallerte auf das Fleisch gießt, kann man es erst mit Petersilie verzieren, auch mit geschälten Mandeln und ausgebrochenen Krebsschweifchen, dann die etwas dickfließende Gallerte nur nach und nach mit einem Löffel darüber schütten, damit die Verzierung nicht verschoben wird.

608. Schweinefleisch einzusalzen und zu räuchern. Alle Fleischteile vom Schwein können eingesalzen werden, was auf folgende Art geschieht:

Man bereite nach Nr. 12 einige Kilo feines Salz, (man rechne auf 1 Kilogr. 50 bis 60 Gr. Salz und 1 bis 2 Gr. Salpeter, wenn dasselbe rot bleiben soll), reibe jedes Stück Fleisch mit demselben recht ein, und schlage überdies noch so viel als möglich mit der flachen Hand hinein. Dann belege man den Boden eines großen Zubers oder einer Kachel je nach dem Quantum Fleisch, das man einsalzen will, mit feinem Salz, lege zuerst die großen Fleischstücke hinein, fülle mit den kleinern auf, damit keine Lücken entstehen, streue Salz darüber und decke es mit einem gut schließenden Deckel zu. Hat das Fleisch Brühe gezogen, so schütte man die Marinade Nr. 46 darüber; die Brühe soll nach einigen Tagen das Fleisch ganz bedecken. Durch eine unten angebrachte gut zugepfropfte Öffnung ziehe man täglich etwas Brühe ab, ohne dabei das Fleisch unnötig zu berühren, und gieße solche wieder über dasselbe. Größere Stücke, wie Schinken, werden 3 bis 4 Wochen in der Marinade gelassen, kleinere dagegen nur 8 bis 14 Tage; sollen sie geräuchert werden, so lasse man sie gut vertropfen, trockne sie überdies noch mit einem Tuch ab, reibe sie nach Belieben mit Knoblauch ein, wodurch das Fleisch saftig bleibt und hänge jedes Stück seine vorgeschriebene Zeit in den Rauch.

Ohren und Schnurre thue man	8	Tage	in	das	Salz,	2	Tage	in	den	Rauch,
Zünglein	8	„	„	„	„	4	„	„	„	„
Schaufel (Schüfeli)	8	„	„	„	„	10	„	„	„	„
Hämmli (Vorderschinken)	14	„	„	„	„	12	„	„	„	„
Federstück	10	„	„	„	„	14	„	„	„	„
Horücken (Rippli)	8	„	„	„	„	8	„	„	„	„
Schinken (je nach Größe)	3—4	Wochen	„	„	„	3—4	Wochen	„	„	
Füße	8	Tage	„	„	„					
Dicker Speck zur Zubereitung der Braten	8	„	„	„	„	14	Tage	„	„	„

Spickspeck weicht in der Art des Einsalzens und Räucherns von obigen Stücken ab und ist in Nr. 69 nachzuschlagen.

609. Marinierter (gebeizter) Schweinebraten mit Wildbretsauce. Rôti de porc mariné. Für 6 Personen 1 bis 1½ Kilogr. Schweinsbug oder Oberstück werden mit kochendem Wein und Essig zu gleichen Teilen übergossen, nebst den noch übrigen zur Marinade Nr. 45 gehörigen Ingredienzien, 2 bis 3 Tage zugedeckt darin gelassen und gebraten wie Nr. 568. Muß während des Bratens Flüssigkeit zugegossen werden, so benütze man von der Marinade, bereite auch unter Anwendung von etwa 1 bis 2 Deciliter Beize eine Wildbretsauce Nr. 263 und füge etwas gerösteten Zucker Nr. 98 bei. Um es kurz zu machen, rühre man, statt Wildbretsauce zu kochen, Mehlteiglein Nr. 100 in den abgefetteten Jus vom Braten, füge ein wenig Marinade und braunen oder Konfiture-Syrop bei und serviere die Jussauce zum Braten.

610. Schweinspfeffer. Ragoût de porc mariné. Für 6 Personen werden 1 bis 1¼ Kilogr. schön weißes, möglichst mageres Schweinefleisch in 2 bis 3 Cm. große Würfel geschnitten, in eine Beizeschüssel gelegt und mit der siedenden Marinade Nr. 45 übergossen, 2 bis 3 Tage zugedeckt in den Keller gestellt und täglich umgewendet. Eine Stunde vor Gebrauch wird es in ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Dann werden 30 Gr. eingekochte Butter oder Fett rauchheiß gemacht, 30 Gr. Mehl samt einer Prise Zucker (der schönen Farbe wegen) hübsch hellbraun geröstet, eine feingeschnittene Zwiebel noch kurz mitgedünstet, mit ½ Tasse Marinade und 1 Tasse heißem Wasser oder Fleischbrühe angerührt, das Fleisch hineingegeben und 1 bis 1½ Stunden zugedeckt weichgekocht.

Feiner wird dasselbe, wenn es im heißen Ofen ungedeckt gekocht wird, wobei das Fleisch auch etwas angebraten wird. Es muß dann aber von Zeit zu Zeit untereinander gemischt werden, damit die obersten Stücke nicht verbrennen.

611. Schweinsplätzli. Tranches de porc panées. Für 6 Personen werden 1 bis 1¼ Kilogr. Schweinefleisch, am besten Oberstück, in Tranchen geschnitten, auf beiden Seiten geklopft, mit feinem Salz und Pfeffer bestreut, nach Nr. 15 paniert und in einem Löffel heißer eingekochter Butter oder Fett auf beiden Seiten hübsch braun gebraten. Nun werden die Plätzli auf eine warme Platte geordnet, der zurückgebliebene Fonds mit einigen Löffeln Wasser und 1 bis 2 Löffeln Wein aufgekocht und unter die Plätzli geschüttet, nachdem die kleine Sauce probiert wurde, ob sie auch genug gesalzen sei.

612. Klöße (Knöpfli) von Schweinefleisch. Quenelles de porc frais. Für 6 Personen. Man bereite von ½ bis ¾ Kilogr.

fettem Schweinefleisch Klöße, wie solche vom Ochsen- oder Kalbfleisch bereitet werden (siehe Nr. 412 und 518), schmälze sie mit Brosamen Nr. 6, oder nach Belieben mit Zwiebeln Nr. 7 ab und serviere eine weiße oder braune Sauce (siehe 4. Abschnitt) dazu, welche man auch darüber schütten kann. Um übriggebliebene Klöße und beliebiges Fleisch zu verwerten, kann man beides, letzteres zerschnitten in Espagnole Nr. 246 oder in einer braunen Sauce Nr. 247 aufkochen. Will man Klößchen aufwärmen ohne eine Sauce, so brate man sie so lange in süßer Butter, bis sie durchweg heiß sind.

613. Schinkenklöße. Quenelles au jambon. Für 6 Personen. 375 Gr. gekochter Schinken und 180 Gr. Wecken werden in kleine Würfel geschnitten, mit 40 Gr. flüssig gemachter süßer Butter übergossen. Dann rühre man 90 Gr. Mehl mit 3 Eiern und 3 Deciliter Milch zu einem dünnen Omelettenteig an, lege die beiderlei Würfel hinein, auch eine feingeschnittene in Butter weiß geröstete Zwiebel, lasse es 1/2 Stunde zugedeckt stehen, verrühre alles zu einer festen Masse, füge wenn nötig etwas Salz bei, drehe Klöße nach Nr. 412, koche sie in gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe, schmälze sie mit gerösteten Zwiebeln oder Brosamen ab und serviere eine beliebige weiße oder braune Sauce dazu.

614. Netzwürstlein von Schweinefleisch. Crépinettes de porc. Für 6 Personen. Man bereite von 3/4 Kilogr. Schweinefleisch die Farce Nr. 111, nebst 3 Eiern und verfahre im Übrigen nach Nr. 520.

615. Panierte Schweinswürstlein. Crépinettes de porc panées. Obige Farce in kleine Würstlein geformt paniere man nach Nr. 15 und brate sie in süßer Butter oder Fett schön gelb. Anstatt Würstchen können auch runde Plätzchen bereitet werden.

616. Netzwurst von Schweinefleisch. Roulade de porc en crépinette. Für 6 Personen. Statt kleine Würstlein zu machen kann man die ganze Masse der Farce Nr. 614 locker in ein größeres Stück Netz füllen, der Länge nach mit Bindfaden umbinden oder mit hölzernen Zahnstochern zusammenstecken und während 3/4 Stunden langsam braten. Darnach löse man den Faden und richte sie samt etwas Jus oder beliebiger brauner Sauce an. Zu starkes Feuer macht sie platzen.

617. Bratwürste. Saucisses. Man hacke zu 12 großen Bratwürsten 2 1/2 Kilogr. fettes Schweinefleisch nebst einigen Schalotten, würze es mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und nach Belieben mit etwas Citronenschale, gieße 4 Deciliter Wasser dazu und vermenge es gut.

Hernach fülle man die Farce mittest eines Löffels oder einer Spritze nicht zu fest in gut gereinigte Bratwurstdärme von Schwein oder Ziege, drehe, sobald die Wurst die gewünschte Länge hat, den Darm 2 Cm. weit um, damit jede Wurst gut geschlossen ist. Einige Minuten, ehe man sie braten will, lege man sie in heißes Wasser, brate sie nebst in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in süßer Butter oder Bratenfett auf gelindem Feuer schön gelb (durch schnelles Braten zerplatzen sie), auch darf man sie nicht zu lange lassen, sonst werden sie trocken und klein. Zu Gemüse serviert können die Zwiebeln weggelassen werden, doch wird dann Bratenjus dazu gegeben.

618. Kleine Bratwürstchen. Saucisses mignonnes. Zu denselben wird, wenn man die Masse nicht selbst bereitet, beim Metzger für 6 Personen 1½ Pfd. Bratwurst an einem Stück bestellt. Hieraus werden nach oben angegebener Weise fingerlange Würstchen geformt und dieselben hübsch braun gebraten und als Gemüsegarnitur zu Kohl oder Spinat verwendet.

619. Leberwürste. Saucisses de foie de porc. Schweinsleber wird roh gehackt, Nieren ganz wenig gebraten und samt einem Kilogr. fettem, gekochtem Schweinefleisch ebenfalls fein gehackt. Hierauf röste man 370 Gr. feingeschnittene Zwiebeln in ½ Kilogr. kleingeschnittenen Speckwürfeln von frischem Speck, bis sie anfangen sich gelblich zu färben, rühre 8 Deciliter kalten, gekochten Rahm darunter, vermenge alles in einer Schüssel nebst Pfeffer, Salz und etwas Nelken, schlage 6 Eier dazu und fülle die Masse, wenn sie tüchtig verrührt ist, in gut gereinigte dicke glatte Därme, lasse einen 3 fingersbreiten leeren Raum, ehe man sie zudreht (da Leber und Eier beim Kochen sich ausdehnen) und siede sie in gesalzenem Wasser. Nach Belieben kann man auch weichgekochte Schwarten und Zunge in kleine Würfel geschnitten der Masse beifügen. Man gibt die Leberwürste gebraten, kalt zu Butterbrot oder auch geräuchert wie Blutwürste.

620. Blutwürste. Boudins. Wenn das Schwein geschlachtet wird, fasse man das Blut in ein Gefäß, in welches man zuvor Essig gegossen hat, rühre so lange darin, bis es kalt ist und schütte es durch ein Sieb. Das abgehäutete und gut gewässerte Hirn schneide man in kleine Stücke, koche es 3 Minuten in gesalzenem Wasser und stelle es bei Seite.

Hierauf schneide man 1 Kilogr. gekochten Speck, ½ Kilogr. weichgekochte Schwarten in Würfel, röste in ersterem 370 Gr. sehr feingeschnittene Zwiebeln, gieße 4 Deciliter Rahm dazu, vermenge

alles, rühre 6 wohlzerklopfte Eier, Pfeffer, Salz, Nelken, zuletzt auch das Blut hinein und fülle die Masse in die Därme; dieselben müssen vorher gut zugebunden sein und etwas von dem Hirn hinein gelegt werden. Da Blut und Eier im Kochen aufgehen, so muß der Darm auch hier 3 fingersbreit leer gelassen werden. Man koche sie langsam 1/2 Stunde in gesalzenem Wasser, kühle sie in kaltem Wasser ab, was bei Leberwürsten auch zu empfehlen ist. Die Blutwürste werden mit Zwiebeln gebraten, kalt zu Butterbrot oder geräuchert serviert. Zum Räuchern hängt man sie einige Tage in einen schwachen Rauch.

Um Blut- oder Leberwürste zu braten, lege man die abgekochten vorher 1/4 Stunde in heißes Wasser, schneide Zwiebeln in dünne Scheiben, zerlasse ziemlich viel süße oder eingekochte Butter in einer flachen Pfanne, thue die Zwiebeln hinein, lege die heißen Würste nebeneinander darauf (nach Belieben beiderlei, Blut- und Leberwürste), brate sie auf schwachem Feuer auf beiden Seiten gelb, indem man auch Sorge trägt, daß die Zwiebeln nicht zu dunkel werden, welche man auf eine Seite der Pfanne schiebt, falls sie gelb und die Würste noch nicht genug gebraten wären. Sind die Würste schön gebraten, so richte man sie auf eine durchwärmte Platte an, verteile die Zwiebeln darauf, gieße die Butter bis auf weniges zu weiterem Gebrauch ab, koche den Fond mit Fleischbrühe oder Bratenjus auf und gieße ihn neben die Würste und serviere sie gut heiß. Das abgeschüttete Fett verwende man zum Auskochen von Gemüse.

Zehnter Abschnitt.

Der Hammel.

1. Abteilung.

621. Allgemeines über das Hammelfleisch. Gesundes mageres Hammelfleisch enthält 19% Eiweiß; es ist nach dem Ochsenfleisch das kräftigste und nahrhafteste, wenn es von Tieren stammt von nicht über 3 Jahren, was man an der saftig roten Farbe des Fleisches und an der schönen Fettdecke, welche dasselbe überziehen soll, erkennen kann. (Fleisch von einem alten Hammel ist ebenso schwer verdaulich, wie dasselbe von einem alten Rind.)