

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

VI. Allerlei gekochtes Fleisch und Ragout.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

VI. Allerlei gekochtes Fleisch und Ragout.

Das tägliche Ochsenfleisch will ich hier nicht beschreiben, da ja jede Köchin weiß, wie man solches zubereitet. Eine umsichtige Köchin muß immer Jus, gestoßenes Brot, weißes Papier und Bindfaden vorrätig halten. Daß das übrige Gewürz immer vorrätig ist, versteht sich von selbst.

Sollte man zufällig einmal keine Jus vorrätig haben und man will ein braunes Ragout machen, so röstet man einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zucker in einer kleinen eisernen Pfanne braun, schüttet Wasser daran und gebraucht es zum Färben.

1. Jus zu kochen und verschiedene Sorten Fleisch zu Gemüsen.

Will man gute Jus kochen, nimmt man eine breite eiserne Kasserolle. Zu einem Liter Jus braucht man 6 bis 8 Pfd. Fleisch vom Ochsenhüftel oder vom Kalbschüftel (vom Knochen giebt es nicht so viel Kraft) in $\frac{1}{4}$ Pfd.-Stücke geschnitten, $\frac{1}{2}$ Pfund fein geschnittene Ochsenleber und einen verhackten Kalbsfuß. Hierzu läßt man $\frac{1}{2}$ Pfd. ausgekochte Butter, oder in Ermangelung dessen $\frac{1}{2}$ Pfd. Schweinefett in einer Kasserolle heiß werden, legt breitgeschnittene gelbe Rüben und Speckrinde in das heiße Fett, läßt es schön gelb werden, mache es etwas auf die Seite und lege das geschnittene Fleisch samt der Leber darein. Wenn alles schön dunkelgelb gedämpft ist, schneidet man eine Zwiebel und ein paar Pfefferkörner darein, alles andere Gewürz ist überflüssig. Nach Hinzugießen von 3 Liter Wasser läßt man es zugedeckt 4 bis 5 Stunden auf dem Herd kochen. Salz braucht man nicht zur Jus zu geben, denn oft ist die Braten-sauce, die man noch dazu hat, zu salzig. Uebrigens kann man immer noch mit Salz nachhelfen. Wenn die Jus ihre Zeit gekocht hat, feiht man sie durch ein Haarsieb, das Fett bleibt darauf, bis man etwas davon braucht, man kann dieselbe an einem kühlen Ort mehrere Wochen aufbewahren. Das ausgekochte Fleisch kann man zu Frikandellen oder zu sonst einer Farce gebrauchen.

2. Bœuf à la mode.

Hierzu braucht man ein ziemliches Stück Ochsenfleisch vom Bäckle oder vom Schwanzstück, doch ist es vom Bäckle besser dazu, das Fleisch soll nicht frisch geschlachtet sein, am besten ist es, wenn es im Winter 8 Tage ausgehängt gewesen ist. Nachdem das Fleisch tüchtig

geklopft ist, legt man es in eine eiserne runde oder lange Kasserolle, belegt den Boden mit dünn geschnittenem Speck und legt das Fleisch darauf, dazu legt man noch Salz, breit geschnittene gelbe Rüben, Zwiebeln, einen gut verhackten Kalbsfuß, einige Pfefferkörner, $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein und ein Liter Wasser, deckt die Kasserolle gut zu, daß kein Dampf heraus kann und läßt es 3 bis 4 Stunden langsam fort-dämpfen. Wenn das Fleisch weich ist, legt man es auf die Platte, auf der man es servieren will, schüttet das Fett ab, rührt einen Eßlöffel voll Mehl in die Kasserolle, wenn die Sauce zu stark eingekocht ist, gießt man etwas Fleischbrühe oder Wasser nach, läßt es noch 5 Minuten kochen und gießt sie kochend durch ein Haarsieb über das Fleisch. Zu diesem Fleisch giebt man Kartoffeln, Maccaroni oder sonst eine Mehlspeise.

3. Gebeiztes Ochsenfleisch.

Das Fleisch wird geklopft, dann zwei bis drei Tage in Essig gelegt und jeden Tag umgewendet, dann thut man es in eine beliebige Bratpfanne, legt Speck, gelbe Rüben und Zwiebel auf den Boden; zu 5 Pfd. rechnet man $\frac{1}{4}$ Pfd. frisch geschnittenen Speck, etwas Ingwerwurzel, 10 Wacholderbeeren, etwas Schalotten und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, decke dann das Fleisch zu und lasse es dämpfen, man muß öfters aufdecken und das Fleisch begießen; sollte es trocken werden, so kann man auch etwas von der Beize daran schütten, nebst Salz und einem Lorbeerblatt; wenn das Fleisch weich ist, so nimmt man es heraus und schüttet die Sauce durch ein Sieb über das Fleisch.

4. Ochsenfleisch in eigener Sauce mit Citronensaft.

Hier nimmt man 5 Pfd. vom Bug, klopft das Fleisch sehr stark, und wasche es, belege dann eine Kasserolle dick mit Speck und Zwiebel, $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter, lege das Fleisch darauf, nebst Pfeffer und Salz, decke es fest zu und lasse es auf beiden Seiten schön gelb braten; wenn das Fleisch weich ist, so wende es in der Kasserolle um und drücke den Saft von 3 Citronen über dasselbe, nehme das Fett oben weg und gieße die Sauce durch ein Sieb über den Braten.

5. Ochsenfleisch in einer Bierjauce.

Zu diesem Braten muß man ein besonderes Stück haben, das Wäcke oder Backenspiß, es ist dreieckig, man darf auch nicht weniger als 5 bis 6 Pfd. nehmen, denn sonst wird das Stück nicht schön. Das Fleisch wird tüchtig geklopft, dann gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben. Man hat eine lange eiserne Bratpfanne, einen sogenannten Gänsebrater, auf den Boden von der Pfanne legt man $\frac{1}{2}$ Pfd. frischen ungesalzenen, in dünne Scheiben geschnittenen Speck,

etwas breit geschnittene gelbe Rüben und Zwiebel, ein paar Pfefferkörner, dann legt man das Fleisch in die Pfanne, nebst einem $\frac{1}{2}$ Liter gutem Bier, dann den Deckel darauf, welcher gut schließen muß, so daß gar kein Dampf herauskommt. Man schneidet noch einen drei Finger breiten Riemen sauberes Papier, dann nimmt man noch einen Eßlöffel voll Mehl, macht mit Wasser ein Teigle, bestreicht das Papier damit, dann klebt man das Papier am Deckel ringsherum, so daß es ganz gut klebt und sich fest schließt, und so stellt man es auf das Feuer; wenn man den Braten auf dem zugedeckten Herd machen kann, so ist es besser, er sitzt weniger an; ganz unberührt muß er jetzt langsam $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden fortdämpfen und ist dann fertig. Man legt ihn nun auf eine lange Platte, giebt einen halben Eßlöffel Mehl in die Bratpfanne, rührt es gut durcheinander und treibt die Sauce durch ein Sieb über den Braten.

6. Beefsteaks.

Hier nimmt man Filet oder Lummel vom Ochsen, klopft und häutet es, dann schneidet man zwei Finger dicke Stückchen, klopft sie noch ein wenig, und formt sie schön rund, streut Salz und Pfeffer darauf und legt eines auf das andere, bis alle fertig sind; man kann sie immer einige Stunden vorher richten. Will man sie auf dem Rost braten, so muß man für 8 Beefsteaks $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter auf einer Platte vergehen lassen, jedes Beefsteak darin umwenden, dann auf den glühenden Rost legen, bald umkehren und begießen, bis alle fertig sind. Will man aber die Beefsteaks auf dem Feuer in der Pfanne machen, so muß man ganz wenig ausgekochte Butter haben; wenn die Butter heiß ist, also dämpft, so legt man die Beefsteaks eines nach dem andern hinein, in 2 Minuten umkehren und gelb werden lassen, dann sind sie fertig. Man legt sie schön auf eine Platte, gießt die Sauce darüber, welche in der Pfanne ist; wer es liebt, kann noch Schneckenbutter haselnußgroß darauflegen; die Butter wird weich gerührt, dann kommt nur fein gestoßene Petersilie darunter und wird dann auf das Beefsteak gelegt.

7. Gespickte Ochsenzunge für 8 Personen.

Man wäscht die Zunge in frischem Wasser, dann reibt man sie mit Salz und wäscht sie noch einmal, sie kann im Topf beim Ochsenfleisch gekocht werden; wenn sie gut weich ist, dann schält man sie und spickt sie ringsherum, dann legt man sie in eine Bratpfanne und stellt sie in den Bratofen, man legt noch einige Stückchen frische Butter oben darauf und gießt etwas Fleischbrühe oder Jus dazu; wenn der Ofen gut heiß ist, so ist die Zunge in einer Viertelstunde fertig; in die Sauce giebt man einen Kaffeelöffel voll Mehl und gießt sie durch ein Sieb über die Zunge.

8. Ochsenzunge als Ragout.

Für 10 Personen.

Diese Zunge wird gereinigt und gekocht wie bei Nr. 7 angegeben; wenn diese geschält ist, so schneidet man sie in fingerdicke Stückchen, rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter in einer Kasserolle mit 30 Gramm Weiszmehl glatt, dann mit der Brühe, worin man die Zunge gekocht hat, die Sauce glatt rühren und $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen, giebt $\frac{1}{4}$ Liter eingemachte Champignons, 30 Gramm sauber gewaschene Morcheln, die zuvor schon abgekocht sind, rührt alles gut durcheinander, gießt dann $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein nebst etwas Bratensauce oder Fleischextrakt dazu, läßt nun alles noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; es gehören auch noch gute Fleischlößchen darein, die aber auch zuvor in der Fleischbrühe 5 Minuten gekocht sein müssen, dann auf eine runde Platte anrichten und mit spanischem Brot garnieren. Diese Zunge soll 4 Pfd. wiegen.

9. Ochsenzunge mit einer Fülle.

Für 12 Personen.

Hier kann man eine gefalzene oder eine ungefalzene Zunge nehmen. Wenn die Zunge geschält ist, so schneidet man sie in der Mitte entzwei und macht folgende Fülle: man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel ohne Haut und Bein, dann $\frac{1}{2}$ Pfd. Ochsenkernniereifett, beides durch eine Fleischhackmaschine getrieben, bis es ganz fein ist; dann werden 4 bis 5 Eiweiß darunter geschafft, nebst Pfeffer und Salz. Die Fülle wird auf die eine Hälfte Zunge gestrichen, die andere Hälfte Zunge darauf gelegt, fest zusammengehalten, dann in eine lange Bratpfanne gelegt, etwas Butter oben darauf und schön gelb gebraten; dann noch etwas Fleischbrühe nachgießen und zugleich $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein daran schütten, die Zunge fleißig begießen und wenn die Brühe eingekocht ist, so legt man die Zunge auf eine lange Platte und serviert sie zum Gemüse.

10. Ochsenrachen.

Für 10 Personen muß man immer zwei Rachen haben. Wenn diese gut weich gekocht sind, so schneidet man sie in längliche Stückchen, oder man kann sie auch viereckig schneiden. Zur Sauce läßt man 45 Gramm ausgekochte Butter in einer Kasserolle heiß werden, dann gebe 2 Eßlöffel voll fein verwiegte Zwiebeln darein, rühre die Zwiebeln, bis sie lichtgelb sind, dann mit dem Ochsenrachen gut durcheinander rühren und 15 Gramm Mehl darüber gestreut, nachher gute Fleischbrühe, oder wenn man es sauer will, so kann man statt Fleischbrühe Wein dazu gießen und dieses noch $\frac{1}{4}$ Stunde nebst Pfeffer und Salz kochen lassen.

11. Ochsenhirn zu dämpfen.

Wenn das Hirn gewaschen ist, so zieht man die Haut herunter, thut frische Butter in eine Kasserolle, legt das Hirn darauf, welches zuerst abgetropft ist, thut Salz und Pfeffer daran, dann rüttelte es, daß es nicht ansetzt. Will man das Hirn braun haben, so giebt man noch einige Löffel Jus daran, dann ist es fertig. Will man aber das Hirn weiß haben, dann nehme ein nußgroß Stück Butter in eine kleine Kasserolle und gieb ein wenig Mehl in die Butter, rühre es glatt mit Fleischbrühe, lasse es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, nachher verrühre ein Eigelb mit 3 Eßlöffel saurem Rahm, legt das Hirn auf eine Platte und schüttet die kochende Sauce darüber.

12. Sulz oder Kutteln, auch Bläke genannt.

Wenn die Sulz gekauft wird, so ist sie schon gekocht. Man schneidet sie länglich, wäscht sie und läßt sie gut abtropfen; dann läßt man ausgekochte Butter oder Schweinesfett in einer Kasserolle heiß werden, giebt auf 2 Pfd. Sulz 2 Eßlöffel voll fein verwiegte Zwiebeln, läßt die Zwiebeln schön gelb werden, dann thue die Sulz darein, rühre sie gut um, streut Salz und Pfeffer darüber und röste die Sulz, bis sie ganz trocken ist. Will man die Sulz sauer haben, so streut man einen Eßlöffel voll Mehl darüber und nach Belieben Essig; will man ziemlich Sauce, so gießt man noch etwas Fleischbrühe daran. Man kann die Sulz noch auf eine andere Art machen; wenn die Sulz weich gekocht ist, so schneidet man sie in gleichmäßige, viereckige Stückchen, nimmt ebenfalls Fett in eine Kasserolle, wenn es heiß ist, etwas fein geschnittene Zwiebeln darein, die Zwiebeln lichtgelb dämpfen, dann die Sulz einigemal umrühren, sehr wenig Mehl, Pfeffer und Salz nebst einem Glas guten Wein, die Sulz zudecken und noch eine halbe Stunde dämpfen, dann ist dieselbe fertig.

13. Fricandean von Kalbsfleisch.

Das Fricandean muß immer von einem sehr schönen Kalb sein; man nimmt das Bäckchen vom Kalb, es ist das Beste für den Zweck, das Fleisch wird tüchtig geklopft, dann gehäutet, nachher schön mit Speck gespickt und eine Stunde ins kalte Wasser gelegt. Hier hat man eine runde Bratpfanne, der Boden wird mit Speckscheiben und breitgeschnittenen gelben Rüben belegt, dann das Fleisch darauf nebst Salz und einigen Pfefferkörnern; hat man 2 oder 3 Fricandean, so kann man sie in einer Kasserolle machen. Man legt sie nebeneinander, dann lege 2 geschälte Zwiebeln mit einer Nelke besteckt, Petersilienwurzel und weißen Lauch dazu, schütte Wasser daran, bis es halb an das Fleisch hinaufgeht; die Zugabe, also das Weimerwerk nebst 1 oder 2 Kalbsfüße müssen in einem andern Topf gekocht werden,

man schüttet Wasser daran und läßt es kochen, bis es nur noch $\frac{1}{2}$ Liter giebt, die Brühe muß ganz dick einkochen. Das Fricandeau kann man einigemal aufdecken und begießen, aber ja nicht umkehren, denn das Gespöck muß immer oben sein; von einem guten Kalb muß das Fricandeau stets 3 volle Stunden dämpfen, es muß so weich sein, daß man es mit dem Löffel schneiden kann, wenn es also fertig ist, so legt man es behutsam auf eine Platte und gießt die Sauce durch einen Seiher über das Fleisch. Wenn man es besser machen will, so kann man noch Champignons und Klößle in die Sauce geben und mit Halbmond garnieren. Die Brühe, die es von den Knochen gegeben hat, schüttet man noch in die Bratpfanne, wenn das Fricandeau daraus ist, und lasse es einkochen, ist die Sauce nicht gelb genug, so muß man mit etwas Fleischextrakt nachhelfen. Von der gelben Sauce läßt man etwas einkochen und schüttet es darüber, dies letztere giebt die Glasur.

14. Nieren.

Die Nieren werden der Länge nach aufgeschnitten und das innere Fett weggemacht, dann gewaschen und so fein als möglich in dünne Räder geschnitten, nachher werden sie in frischer Butter ganz schnell geröstet; dann einige Löffel voll Jus daran, nebst Pfeffer und Salz, dann schnell serviert. Will man aber die Nieren sauer haben, so schneidet man sie dicker, dann nimmt man etwas Fett in eine Kasserolle und eine fein geschnittene Zwiebel, ein wenig dünsten, dann die Nieren nebst ein wenig Mehl gut durcheinander rühren, dann etwas Essig, Fleischbrühe, Salz und Pfeffer, dann zudecken und 1 Stunde kochen, dann anrichten; man kann diese Art auch mit Rotwein statt Essig machen.

15. Ein Rindermilchle.

Das Milchle wird gut gewaschen, im Suppentopf gekocht, bis es ganz weich ist, dann kann man es zu Ragout verwenden.

16. Kalbschlegel zu braten.

Hierzu nimmt man einen Kalbschlegel von einem Kalb, welches viel Milch getrunken hat, dasselbe muß mindestens einen Tag vorher geschlachtet worden sein.

Will man den Kalbschlegel ganz zu Tisch geben, so häutet man ihn und spickt ihn gut mit Speck, streut Salz und Pfeffer darüber, legt etwas Speck in eine Bratpfanne und den Schlegel darauf. Zu 10 Pfd. Kalbfleisch nimmt man 1 Pfd. frische Butter, schiebt es in den heißen Bratofen und begießt es fleißig. Wenn der Braten fertig ist, so legt man ihn auf eine lange Platte, macht eine Papiermanschette um den Knochen und giebt den Schlegel ganz zu Tisch, die Sauce

wird besonders serviert. Man kann auch anderes Fett nehmen zu dem Kalbschlegel, dann Zwiebeln und gelbe Rüben, etwas schwarze Brotrinden, Salz und Pfeffer, den Kalbschlegel ebenfalls viel begießen. Will man den Schlegel in der Küche verschneiden, so wird er ausgebeint und dann gebraten. Die Sauce soll immer schön gelb sein; also nicht dunkel oder verbrannt. Man feiht die Sauce durch ein Sieb, das Fett wird oben weggenommen und die Sauce besonders serviert; will man die Sauce gebunden haben, so kommt ein wenig Mehl zu dem Braten in die Bratpfanne, bevor man die Sauce passiert.

17. Kalbsrücken à la Béchamel.

Man nimmt einen Kalbsrücken von 12 bis 14 Pfd. Häutet und spickt ihn rings herum. Das Kalb, von welchem der Rücken ist, muß 3 bis 4 Wochen alt sein und viel Milch getrunken haben, damit das Fleisch schön weiß ist. Es darf kein Schlegel und kein Hals daran geschnitten sein. Die Nieren müssen drinnen bleiben. Man legt nun den Kalbsrücken in eine Bratpfanne, salzt ihn gut und schneidet $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfd. frische Butter oben darüber und schiebt ihn in den heißen Ofen. Begießt ihn recht fleißig mit dieser Butter, denn es darf kein Wasser daran. Wenn der Rücken halbweich ist, also lichtgelb, so schüttet man $\frac{1}{2}$ Liter süßen Milchrahm darüber, schiebt ihn wieder in den Ofen und läßt ihn unter fleißigem Begießen vollends gar werden.

Zur Sauce nimmt man eine Literbüchse Champignons, schneidet die Köpfschen von den Stielen. Dann werden die kleineren Köpfschen und die Stiele mit $\frac{1}{4}$ Pfd. rohem geräucherten Schinken fein zerwiegt. Nun nimmt man ein Eßgroß Butter in eine Kasserolle, dämpft darin einen Kochlöffel voll Mehl, rührt dies glatt mit der Hälfte Sauce von dem Rücken, läßt dies mit den Champignonsstielen und dem Schinken ungefähr 8—10 Minuten aufkochen. Jetzt schüttet man alle Sauce von dem Rücken samt den Champignonsköpfschen in die Sauce, läßt dies alles noch 5 Minuten kochen. Nun entfernt man von dem Rücken die Nieren und alles Fett. Der Rücken wird nun schön tranchiert und wieder zusammengesetzt, so daß er wieder ein Ganzes bildet. Die Nieren schneidet man jede in 5 bis 6 Stücke, garniert diese schön auf dem Rücken nebst den Champignonsköpfschen, welche man inzwischen wieder aus der Sauce genommen hat. Nun wird der Kalbsrücken noch mit 3 bis 4 Eßlöffel voll Sauce begossen und schön mit Petersilie garniert zu Tisch gegeben. Die Sauce wird in 2 Saucieren extra dazu serviert.

18. Gefüllte Kalbsbrust.

Eine Kalbsbrust von 5 Pfd. wird vornen ein wenig gebiegt, dann werden die langen Beinchen herausgezogen, in der Mitte eine

Höhlung gemacht, so daß man die Fülle hineingeben kann. Zur Fülle nehme $\frac{1}{2}$ Pfd. trockenes Weißbrot, weiche es 10 Minuten ins kalte Wasser, dann schnell wieder ausdrücken, kochende Milch darüber schütten und stehen lassen, bis es kalt ist, dann verwiege eine große Zwiebel ganz fein, nehme $\frac{1}{4}$ Pfd. ausgekochte Butter in eine eiserne Kasserolle, lasse die Butter heiß werden, dann die Zwiebeln darein und weich dünsten, dann vom Feuer nehmen, nachher das eingeweichte Brot durch einen Seiber treiben und auch zu den Zwiebeln, nebst dem nötigen Salz, dann 4 bis 5 Eier daran und gut rühren, noch etwas fein verwiegte Petersilie; man kann auch noch etwas Muskatnuß dazu nehmen, dann füllt man die Brust mit dieser Masse, näht sie mit dickem Faden gut zu. Hierauf legt man etwas Speck in eine lange Bratpfanne, die gefüllte Brust darauf, giebt $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter oben darauf und schiebt sie in den Bratofen, sehr fleißig begießen, aber ja nicht umwenden, denn sonst könnte die Farce herauslaufen; $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden muß die Brust immer braten, dann ist sie gut.

19. Gefüllte Kalbsbrust, andere Art.

Diese Brust wird angefangen wie die erste, nur eine andere Füllung dazu verwendet. Zu 5 Pfd. Brust nimmt man $1\frac{1}{2}$ Pfd. rohes Ochsenfleisch, dieses wird sehr fein verhackt ohne Haut und Knochen. Wenn das Fleisch ganz fein ist, so läßt man $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter vergehen, schüttet $\frac{1}{4}$ Liter kalte Fleischbrühe darein und rührt es zusammen in das gehackte Fleisch nebst Pfeffer und Salz, dann 6 Eiweiß dazu, alles gut durcheinander geschafft, in die aufgeschnittene Brust gefüllt, zugenäht und schön im Ofen gebraten.

20. Frikassiertes Kalbfleisch.

Hierzu nimmt man Brust oder auch Bug vom Kalb, will man es ganz weiß haben, so legt man es eine Stunde in warmes Wasser und wascht es aus. Zu 3 Pfd. Kalbfleisch läßt man $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter in einer Kasserolle schäumen, legt das Kalbfleisch darauf, schüttet 1 Liter Wasser oder Fleischbrühe nebst Salz und Pfeffer daran, giebt eine geschälte Zwiebel mit einer Nelke besteckt und ein Lorbeerblatt dazu, deckt es zu und läßt das Fleisch so eine Stunde langsam fortkochen. Dann rührt man in einer andern Kasserolle zu $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter 60 Gramm Weizmehl, nimmt die Brühe vom gekochten Kalbfleisch und rührt sie dazu. Sollte die Sauce zu dick sein, so gießt man Fleischbrühe oder 1 Glas Weißwein dazu. Hierauf verrührt man 2 Eigelb mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch, giebt es zu dem Fleisch, läßt es aber nicht mehr kochen, sondern richtet gleich an.

21. Frikassiertes Kalbfleisch, andere Art.

Das Kalbfleisch wird in beliebige Stückchen geschnitten, dann gewaschen, auf 4 Pfd. Kalbfleisch nehme ich ein $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter, lege das Fleisch darauf nebst dem nötigen Salz, rühre es durcheinander und decke es fest zu und lasse es eine starke Stunde dämpfen; rüttelt es mitunter so, daß es nicht ansetzen kann. Wenn das Kalbfleisch ganz weich ist, so lege es behutsam heraus auf eine tiefe Platte, auf der man servieren will und gebe 30 Gramm Weizmehl in die Kasserolle, worin das Fleisch gedämpft worden ist, rühre es glatt, schüttet noch etwas Fleischbrühe oder Wasser nach, so daß die Sauce nicht zu dick ist und richtet die Sauce über das Fleisch an.

22. Frikassiertes Kalbfleisch mit Klößchen.

Hierzu werden 5 bis 6 Pfd. Kalbfleisch vom Bug genommen, hiervon wird $\frac{1}{2}$ Pfd. ohne Haut und Bein herausgeschnitten und davon mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Kernnierenfett Klößchen gemacht, wie auf Seite 17 angegeben. Das Fleisch wird in beliebige Stücke geschnitten und $\frac{1}{4}$ Stunde in frisches Wasser gelegt. Hierauf giebt man das Fleisch in einen Topf, schüttet 2 Liter Wasser daran, giebt Salz, einige Pfefferkörner, 2 geschälte Zwiebeln, 2 Nelken und 1 Lorbeerblatt dazu und läßt es aufgedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Inzwischen läßt man 90 Gramm frische Butter in einer Kasserolle schäumen, rührt 60 Gramm Weizmehl dazu, schüttet während dem Rühren Kalbfleischbrühe dazu und läßt es kochen. Wenn alle Brühe in die Sauce gerührt ist, thut man das Fleisch darein und läßt es kochen, bis es weich ist, hierauf verrührt man 3 Eigelb mit $\frac{1}{8}$ Liter saurem Rahm und schütte es an das Fleisch, welches nun nicht mehr kochen darf.

23. Noch eine Art frikassiertes Kalbfleisch.

3 Pfd. Kalbfleisch werden gut gewaschen, läßt dann 90 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 60 Gramm Weizmehl darein und schüttet 1 Liter Fleischbrühe oder Wasser daran. Nun thut man das gewaschene Kalbfleisch darein, giebt ein Lorbeerblatt, eine geschälte Zwiebel mit 2 Nelken und das nötige Salz dazu, deckt es zu und läßt es $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen, bis das Fleisch ganz weich ist, nun kann man noch 2 Eigelb daran rühren, dann ist es fertig.

24. Schnitzel von Kalbfleisch.

Das Fleisch von einem guten Schlegel wird gehäutet, in dreifingergroße Stücke geschnitten und tüchtig geklopft, so daß jedes Stück dem andern gleich ist. Dann reibt man die Stücke mit Salz und Pfeffer ein, kehrt sie in einem verklopften Ei, dann in gestoßenem Brot um,

legt sie hierauf in eine große breite Pfanne, worin man ausgekochte Butter heiß gemacht hat. Bis die Leisten darin sind, kann man die ersten umkehren, in 5 Minuten sind sie fertig und legt sie nun auf die Platte, auf der man servieren will. Hat man übrige Jus, so kann man dieselbe in einer Sauciere dazu geben.

25. Kalbskoteletts.

Diese mit den hohen Beinchen sind die besten; man macht das Uebrige von den Koteletts weg und klopft es gut, streut dann Salz und ein wenig Pfeffer darüber, dann wird eines nach dem andern paniert und alle zusammen auf eine Platte oder auf ein Brett gelegt, bis man sie braten will. Man thut ausgekochte Butter in eine breite Pfanne, lasse die Butter heiß werden, dann lege die Koteletts hinein und lasse jedes zuerst gelb werden, bevor man sie umkehrt; wenn jedes auf der untern Seite gelb ist, so wendet man sie auf die andere Seite; in 7 bis 8 Minuten sind sie fertig. Diese Art Koteletts müssen aber gleich gegessen werden, denn sonst sind sie zähe.

26. Kalbskoteletts mit eigener Sauce.

Diese Koteletts müssen immer von den hohen sein, sie werden zugerichtet wie die schon beschriebenen, den Pfeffer kann man hier weglassen. Man nimmt zu 8 Koteletts $\frac{1}{2}$ Pfd. frische oder ausgekochte Butter in eine breite Kasserolle, woran ein Deckel zum Schließen ist. Wenn die Koteletts auf beiden Seiten gelb sind, so deckt man sie fest zu und läßt sie 1 ganze Stunde langsam dämpfen, die Kasserolle oder die Pfanne mithin rütteln, daß die Koteletts nicht ansitzen. Wenn sie alle ganz weich sind, so legt man sie schön auf die Platte, worauf man sie servieren will. Sollte es in der Pfanne zu trocken sein, so gießt man Fleischbrühe durch ein Sieb über die Koteletts und giebt sie warm zu Tisch.

27. Kalbskopf zu kochen.

Der Kopf muß von einem weißen oder einem gelben Kalbe sein, denn von einem schwarzen ist der Kopf nicht schön; man bekommt denselben gewöhnlich gebrüht vom Metzger, dann muß man den Kopf mindestens noch einen ganzen Tag in frisches Wasser stellen. Wenn man ihn nicht unter den Brunnen stellen kann, so muß das Wasser täglich 6 bis 8 Mal erneuert werden. Hierauf wird er mit Zitronensaft eingerieben, ein altes dünnes Tuch darum gebunden und läßt ihn so in einem Topf voll Wasser, worein man $\frac{1}{2}$ Pfd. Salz gelegt hat, stark kochen, bis er weich ist. Nun nimmt man ihn aus dem Wasser, macht das Tuch davon, steckt ihm 1 Citrone in das Maul und serviert eine beliebige Sauce dazu. Will man den Kopf zu

Ragout verwenden, dann wird er ebenso gekocht, nach dem Kochen gleich mit kaltem Wasser abgewaschen, in beliebige Stücke geschnitten und zugedeckt, bis man ihn braucht. Die Kalbsfüße werden auf die gleiche Weise gekocht.

28. Kalbskopf en tortue.

Nachdem die Zunge aus dem Kalbskopf entfernt und sauber geschält ist, schneidet man dieselbe samt dem Kalbskopf, welcher nicht zu weich gekocht sein darf, in zweifingerdicke viereckige Stückchen, welche man in einer Schüssel auf die Seite stellt. Dann nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter in eine weiße Kasserolle, dazu 30 Gramm Weizmehl, wenn die Butter vergangen ist. Läßt das Mehl mit der Butter 10 Minuten schön lichtgelb dünsten. Dann $\frac{1}{2}$ Liter gute Fleischbrühe glatt darunter rühren nebst $\frac{1}{2}$ Liter guter Rindsbraten-Zus; läßt dies alles $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt langsam miteinander kochen. Nach dieser Zeit gieße man $\frac{1}{4}$ Liter guten alten Wein dazu nebst $\frac{1}{2}$ Liter geschnittener Champignons und 30 bis 40 Gramm Morcheln, welche vorher gut gewaschen und abgekocht sein müssen. Jetzt legt man den geschnittenen Kalbskopf dazu nebst dem nötigen Salz und Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Pfd. der Straßburger Ragout-Klößchen darunter, welche vorher in der Fleischbrühe abgekocht sein müssen (S. 17 Nr. 3), läßt dies alles nur noch 5 Minuten miteinander kochen, richtet diese Portion auf 2 bis 3 runde Platten hübsch und garniert dies mit Trüffel, Krebschwanz und Halbmond.

29. Kalbsmilchle, gespickt.

Sobald die Milchle vom Metzger kommen, legt man sie in frisches Wasser, daß alles Blut herauskommt. Wenn sie weiß sind, wird Haut und Gurgel davon entfernt, die schönen Stücke mit gutem Speck gespickt und in eine Kasserolle, worein man frische Butter gethan hat, gelegt. Läßt es dann zugedeckt mit dem nötigen Salz $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen, legt sie dann heraus auf eine Platte, thut in die Kasserolle einen Kaffeelöffel voll Mehl mit Zus oder Fleischbrühe und richtet es über die Milchle an.

30. Kalbsmilchle, gebraten.

Wenn die Milchle gewässert sind, läßt man sie in Wasser oder Fleischbrühe 2 oder 3 Ball aufkochen, nachdem man sie gehäutet hat, läßt man sie gut abtropfen. Die Milchle werden dann in 2 verklopften Eiern, dann in geriebenem Brot umgekehrt und so in heißem Fett gebacken. Diese Art Milchle giebt man zu Erbsen oder sonst zu einem leichten Gemüse.

31. Kalbsmilchle als Ragout.

Dieselben werden gepuzt und das schöne Fleisch besonders in einer Kasserolle mit Wasser und Salz 10 Minuten gefocht. Zu 2 Pfd. Milchle läßt man $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 60 Gramm schönes Mehl darein, schüttet $\frac{1}{2}$ Liter gute Fleischbrühe daran, dann die Brühe von den Milchle, nachher Champignons und Morcheln nach Belieben. Etwas Trüffel soll auch nicht fehlen und so das Ganze $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Rührt dann die Milchle mit einem Glas Madeira noch einmal gut durcheinander, giebt Klößchen und einige Löffel Jus dazu und richtet sie in eine Platte hübsch garniert an.

32. Rollierte Milchle.

Für 12 Personen muß man 4 schöne Kalbsmilchle haben, diese werden gewässert, blanchiert, Haut und Gurgel weggeschnitten, nachher auf eine Platte gelegt; dann nimmt man 3 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel und 2 Pfd. Schweinefleisch vom Hals oder Schäufole; von beiden wird Haut und Knochen entfernt, dann durch die Fleischhackmaschine getrieben, bis es ganz fein ist, dann kommt es in eine Schüssel nebst Pfeffer und Salz und etwas fein verwiegte Petersilie, $\frac{1}{4}$ Liter kalte Fleischbrühe, in Ermangelung auch Wasser, nachher wird $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter mit 4 oder 5 Eiweiß verrührt und dieses auch darunter geschafft. Für diese Portion wird 1 Pfd. Schweinsnez, kein Kalbsnez ins Wasser gelegt, wäscht es durch, trocknet es ab und legt es breit auf ein Brett, dann kommt die Hälfte von der Farce mitten auf das Nez, in der Größe wie ein Ochsenlummel, über dieses die Milchle, welche stets in der Mitte sein müssen, die schon bereit sind, dann das andere gehackte Fleisch. Dies alles wird nun schön glatt gestrichen, das Nez darüber geschlungen und schön gerollt wie ein Wellholz. Nimmt nun eine lange Bratpfanne, legt etwas Butter auf deren Boden und die Roulade darein, noch etwas Butter oben darauf und gleich in den heißen Ofen geschoben, nach 10 Minuten nachschauen und fleißig begießen; in $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde ist die Roulade fertig; man muß acht geben im Herausnehmen, daß es nicht zerbricht. Man kann es mit Erbsen oder mit spanischem Brot garnieren.

33. Kalbsmilchle zur Fülle in kleine Pastetchen.

Nachdem die Milchle abgehäutet und blanchiert sind, diese in viereckige Würfel geschnitten, ebenso die Champignons, welche man dazu nimmt. Für 20 Pastetchen nimmt man 1 Pfd. Kalbsmilchle und $\frac{1}{4}$ Liter Champignons, läßt 60 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 35 Gramm Mehl dazu, läßt es nun mit $\frac{1}{4}$ Liter guter Fleischbrühe und den geschnittenen Sachen noch einmal aufkochen und giebt noch 6 Eßlöffel Bratenauce und ein Glas

Madeira daran. Hierauf werden die heißen Pastetchen mit kochendem Ragout gefüllt und gleich serviert, sonst werden sie weich und verlieren an ihrer Güte.

34. Kalbsmilchle zu großen Pasteten.

Die gepuhten Milchle werden im Salzwasser blanchiert. Hier läßt man die Stücke ziemlich groß. Zu einer Pastete für 10 Personen muß man 2 Pfd. Milchle, $\frac{1}{2}$ Liter Champignons, 2 Lot Morcheln oder Trüffeln und Coteveau-Klößchen haben. Wenn das alles gerichtet ist, so läßt man 90 Gramm gute frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 45 Gramm Mehl dazu, gießt $\frac{3}{4}$ Liter gute Fleischbrühe, die Champignons und die Morcheln dazu und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Die Milchle, die gemachten Klößchen, 2 bis 3 Eigelb und $\frac{1}{8}$ Liter süßen Milchrahm schüttet man gut verrührt in das Ragout, rührt es nochmals und füllt es gleich in die Pastete. Trüffel und Krebschwänze kann man oben darauf garnieren.

35. Kalbslungen.

Man frikassiert die Lunge wie das Kalbfleisch, doch ist es besser, wenn man die Lunge zuerst abkocht.

36. Gespickte Kalbsleber.

Die Leber darf von keinem mageren Kalb sein, denn diese ist gewöhnlich hart; auch muß sie hellrot, nicht dunkelrot sein. Die Leber wird gehäutet, mit gutem Speck gespickt, in eine mit Speckscheiben belegte Kasserolle gelegt und läßt sie nebst Zwiebeln und Pfeffer $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen. In der Zwischenzeit muß die Kasserolle gerüttelt werden, daß die Leber nicht ansitzt, legt sie dann heraus auf eine Platte, läßt dann die Sauce unter Zugabe von $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl und Salz noch einmal aufkochen und seihe sie über die Leber.

37. Gefüllte Kalbsleber.

Von einer schönen Kalbsleber schneidet man die Haut und das Fasrige weg, höhlt die Leber zum Füllen aus, wie eine Kalbsbrust; ungefähr $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfd. Leber nimmt man beim Höhlen heraus und verhackt diese so fein als möglich. Nun rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter schaumig, thut die Leber, Pfeffer, Salz und einen in Milch eingeweichten Wecken dazu und rührt 3 bis 4 Eiweiß darunter, füllt mit diesem die Leber, näht sie zu und wickelt sie in $\frac{1}{2}$ Pfd. Schweinsnetz. Eine Kasserolle wird mit Speck belegt und die Leber mit einigen ganzen Pfefferkörnern und einer Zwiebel darein gelegt, zugedeckt und langsam gedämpft, nach fleißigem Begießen ist sie in 1 Stunde fertig. Stellt

dann die Leber in einer Platte auf kochendes Wasser und deckt sie zu. Einen Eßlöffel voll geriebenes Schwarzbrot rührt man in einer Kasserolle zu einem Kaffeelöffel voll Mehl, gießt 1 Glas Wein dazu, läßt dies noch einmal aufkochen, seigt es über die Leber und giebt sie gleich zu Tisch.

38. Geröstete Leber.

Nachdem eine Leber gehäutet und geschnitten ist, legt man ausgekochte Butter in eine Kasserolle, schneidet eine Zwiebel so fein als möglich; wenn die Butter heiß ist, rührt man die Leber gut darein und giebt Pfeffer und Salz dazu. Eine Portion von 1 Pfd. ist in 7 bis 8 Minuten fertig. Man kann die Leber auch in frischer Butter dämpfen, giebt jedoch keine Zwiebel dazu, sonst wird sie auf die gleiche Weise zubereitet.

39. Saure Leber.

Die Leber wird gewaschen, gehäutet und fein geschnitten. Zu 1 Pfd. Leber nimmt man 45 Gramm frische Butter in eine Kasserolle und läßt sie vergehen. Jetzt wird 1 Eßlöffel voll Mehl in der Butter gedämpft, die Leber dazu gethan nebst dem nötigen Salz und Pfeffer; dies alles wird nun gut durcheinander gerührt. Hernach gießt man 2 bis 3 Eßlöffel guten Essig dazu, auch etwas Bratensauce und Fleischbrühe, bis man genug Sauce hat. Einmal muß man aufkochen lassen, dann ist die Leber fertig. Man kann auch ausgekochte Butter nehmen und eine Zwiebel darin dämpfen; das andere bleibt sich gleich.

40. Leberschnitten.

Eine Kalbsleber wird in fingerdicke Stücke geschnitten so breit die Leber ist, dann legt man Mehl auf einen Teller und wendet jedes Stück darin um, streut etwas Salz darüber und backt sie in frischer Butter, man braucht jedoch nicht viel Butter dazu zu nehmen. Diese Leberschnitten sind hauptsächlich zu grünem Gemüse gut.

41. Hammelschlegel zu braten.

Der Hammel muß wenigstens 3 bis 4 Tage geschlachtet sein, dann wird der Schlegel tüchtig geklopft und abgewaschen, das meiste Fett und das Schlußbein wird davon entfernt. Hierauf legt man ihn in eine lange Bratpfanne, das Fett oben herum, Zwiebeln und Salz oben darauf nebst etwas Butter oder anderes Fett, wenn man es liebt, kann man etwas Knoblauch dazu thun. Hierauf schiebt man den Schlegel in den recht heißen Bratofen, begießt ihn fleißig und legt ihn, wenn er fertig ist, auf eine lange Platte. Um den Knochen macht man eine Papiermanschette, thut ein wenig Mehl zur Sauce in die Bratpfanne, passiert sie und serviert sie zum Schlegel.

42. Ohjenfilet naturell.

Das Filet darf ja nicht frisch geschlachtet sein, denn sonst ist es zähe, je älter geschlachtet, desto besser im Essen, natürlich riechen darf es nicht; man klopft das Filet oder Lummel, auch Lenden genannt; nach dem Klopfen wird Fett und Haut weggenommen, und 5 Reihen schön mit Speck gespickt, dann wird es gut gesalzen; in eine lange Bratpfanne etwas frische Butter gelegt, das Filet darauf, noch mehr frische Butter oben darauf, ich rechne im ganzen $\frac{1}{2}$ Pfd., und so wird der Lummel im heißen Ofen schnell gebraten, $\frac{1}{2}$ Stunde bis 40 Minuten genügt, nur muß der Ofen heiß sein, und man muß den Lummel fleißig begießen. Wenn der Braten aus dem Ofen kommt, so darf er nicht mehr stehen, sondern muß gleich heiß gegessen werden, denn sonst läuft der Saft heraus. Die Sauce wird darüber geschüttet oder in der Sauciere serviert.

43. Ohjenfleisch mit Madeirasaucce.

Dieses Filet wird zubereitet wie das erste; nur wird dieses mit $\frac{1}{4}$ Liter Madeira begossen und in der Bratpfanne mit einem Kaffeeköffel voll Mehl gestäubt, so daß die Sauce dick wird; hier muß der Ofen beim Braten auch sehr heiß sein; wenn es fertig ist, so wird die Sauce durch ein Sieb gegossen und dazu serviert; man darf nicht in den Braten stechen, denn sonst läuft die gute Sauce heraus; man darf auch sonst kein Gewürz daran thun, auch keine Zwiebel.

44. Ohjenlummel mit Gemüse.

Ich glaube, dieses weiß jede Köchin herzustellen; sollte man aber doch in der Ungewißheit sein, so will ich nur sagen, daß hier das Filet durchgebraten sein muß, es giebt eine bessere Sauce, welche zu Gemüse besser ist; die Gemüse rings herum hübsch garnieren, damit es schön und gut ist, das ist die Hauptsache.

45. Ohjennierenstück (Roastbeef) zu braten.

Dieses Stück Fleisch sollte auch wieder mehrere Tage geschlachtet sein; ein Stück von 10 Pfd. giebt einen ordentlichen Braten; man klopft das Fleisch recht stark, dann kann man es auf dem Knochen braten, oder ausgebeint; es braucht gleich lang zu braten. Wenn die Knochen und Haut weg sind, so reibt man es mit Salz und Pfeffer. In die Bratpfanne legt man eine geschälte Zwiebel, gelbe Rüben, giebt ein wenig Wasser und das weggeschnittene Fett dazu; wenn aber das Fleisch mager ist, so muß noch etwas Fett dazu gegeben werden. Will man den Braten englisch haben, so ist dieser im heißen Ofen nach $\frac{3}{4}$ Stunden fertig, will man den Braten aber deutsch, so muß er 2 volle Stunden braten und sehr fleißig begossen werden.

46. Hammelrücken zu braten.

Hier wird der Hammelrücken geschnitten bis an Hals, denn der Hals gehört in das Ragout, der Rücken darf auf jeder Seite nur eine Spange hoch sein; man macht das Fleisch an den Rippen ein wenig in die Höhe und schneidet das Beinchen weg, ebenso das Fett und die Nieren. Nachher reibt man den Rücken mit Salz und Pfeffer ein, legt denselben in eine lange Bratpfanne, etwas Butter, eine Zwiebel, eine Scheibe gelbe Rüben und Knoblauch oben darauf; wenn man es liebt, gießt man ein wenig Wasser dazu. Nun wird der Hammel in gut heißen Ofen geschoben und fleißig begossen. Wenn der Braten fertig ist, so kann man denselben mit gekochten Gurken garnieren.

47. Hammelkoteletts zu braten.

Von 1 Pfd. werden stets 4 Koteletts geschnitten; wenn man dieselben fein haben will, schneidet man alles Fett weg und nimmt nur das Innere, sogenannte Rondell, also nur so groß wie ein englisches Biskuit; die Hälfte vom Beinchen wird abgeschnitten, und das Kotelett ein wenig geklopft, ein wenig Salz und Pfeffer darüber gestreut, nachher jedes Kotelett mit weicher Butter überstrichen. Hierauf legt man die Koteletts in eine mit Butter bestrichene heiße Omelettepfanne, wendet sie nach 2 Minuten um, dann sind sie gleich fertig. Man macht um die Beinchen eine Papiermanschette und glasiert sie mit dicker Jus und giebt sie gleich zu Tisch.

48. Hammelschlegel auf Wildbretart.

Der Hammelschlegel wird tüchtig geklopft, dann gehäutet und schön mit Speck gespickt, dann ein Glas kochender Essig darüber gegossen und zugedeckt einige Stunden stehen gelassen. Nun legt man ihn in eine lange Bratpfanne, schiebt ihn in heißen Bratofen, thut eine Zwiebel nebst gelben Rüben und 6 bis 8 Wacholderbeeren daran; wenn der Hammelschlegel recht dämpft, begießt man ihn fleißig; will man denselben englisch haben, so darf er bloß $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen bleiben; will man ihn aber durchgebraten, so braucht man $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden; wenn er beinahe fertig ist, so nimmt man einen Eßlöffel voll Mehl, rührt es glatt mit $\frac{1}{8}$ Liter saurem Rahm und gießt es über den Hammel auf eine lange Platte, läßt es dämpfen und gießt die Sauce durch einen Seiber und serviert sie dazu.

49. Wildschweinefleisch zu braten.

Das Wildschweinefleisch ist besser von den Mähren als das vom Ober. Hat man Hals, Bug oder vom Rücken, so ist es ratsam, wenn man das Fleisch in einen Kübel legt und kaltes Wasser darüber laufen

läßt, nach einer Stunde reibt man es mit Salz und Essig ein und wäscht es ab. Eine Kasserolle oder Bratpfanne belegt man mit etwas fettem Speck, gelben Rüben, ziemlich Zwiebeln, Knoblauch, Wachholderbeeren, einen Eßlöffel Kümmel, Salz, Pfefferkörner und Wasser und bratet das Wild darin. Man sieht schon, ob es jung oder alt ist, denn je älter, desto länger muß es braten. Wenn es gar ist, so legt man es auf eine Platte und passiert die Sauce und schüttet sie darüber. Zu diesem Braten ißt man gerne Maccaroni, will man diesen Braten sauer haben, so darf man nur etwas Essig nachgießen und etwas schwarze Brotrinden dazu legen, dieses schmeckt auch sehr gut, dann kann man Kartoffeln dazu geben.

50. Wildschwein als Ragout.

Ein mageres Stück wird mit Salz und Essig gerieben, in kaltem Wasser gewaschen und in beliebige Stücke geschnitten. Nachdem dasselbe mit Essig begossen ist, läßt man es 6 Stunden stehen, schüttet den Essig weg und legt das Fleisch mit Zwiebeln, Pfeffer, Wachholderbeeren, Schalotten, einem Stückchen frischer Butter und Salz in eine Kasserolle, läßt es halbweich und gelb dämpfen und kocht es mit saurem Wein vollends weich. In einer andern Kasserolle macht man Fett heiß, röstet einen Kochlöffel voll Mehl mit einem Kaffeelöffel voll Zucker darin gelb, rührt die Brühe vom Fleisch gut daran, daß es keine Knollen giebt und gießt noch etwas Fleischbrühe dazu, wenn die Sauce zu dick ist. Wenn es $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, thut man Morcheln und klein geschnittene eingemachte Gurken und Champignons darein, legt die Stückchen Fleisch auf eine Platte und schüttet die Sauce samt Inhalt darüber. Die Platte wird mit spanischem Brot oder mit Kastanien garniert.

51. Reh Rücken zu braten.

Der Reh Rücken soll nur 60 Centimeter lang sein, die Rippen werden ringsum abgeschnitten, dann wird der Rücken gewaschen, abgetrocknet, gehäutet und mit feinem Speck gespickt. Hierauf wird er mit Salz und Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Pfd. frischer Butter und wenig Zwiebeln in einer langen Bratpfanne in heißem Ofen unter fleißigem Begießen gebraten und in $\frac{3}{4}$ Stunden ist er fertig. Nun wird $\frac{1}{8}$ Liter saurer Rahm daran gegossen, ein Kaffeelöffel voll Mehl darüber gestreut, der Rücken auf eine lange Platte gelegt, die Sauce passiert und in der Sauciere serviert.

52. Rehschlegel zu braten.

Der Schlegel wird tüchtig geklopft, gewaschen, gehäutet und das Schlußbein davon gemacht, damit er besser zu tranchieren ist. Wenn

er gut mit Speck gespickt ist, wird er in $\frac{1}{2}$ Pfd. Fett eine ganze Stunde gebraten. Der Schlegel wird sonst gerade so behandelt, wie der Rücken.

53. Rehragout zu machen.

Zu einem feinen Ragout klopft man den Rehschlegel, wäscht und häutet ihn sauber ab und schneidet denselben in beliebige Stücke. Zu einem ganzen Schlegel braucht man $\frac{1}{2}$ Pfd. Fett, legt es zum Fleisch in eine Kasserolle, läßt es mit Salz und Pfeffer gut dämpfen, bis es halb weich ist, schüttet dann $\frac{1}{2}$ Liter guten Rotwein daran und läßt es wieder dämpfen. Hierauf läßt man in einer andern Kasserolle 40 Gramm frische Butter vergehen, rührt 30 Gramm schönes Mehl dazu, schüttet die Sauce vom gedämpften Fleisch darein, giebt noch 30 Gramm gekochte Morcheln, $\frac{1}{2}$ Liter Champignons, Trüffeln und etwas Fleischbrühe dazu. Nun thut man das Fleisch auf eine runde Platte, gießt noch ein Glas Madeira ins Ragout, richtet es über das Fleisch an und garniert die Platte mit Pastetchen.

54. Hasenbraten.

Ein junger Hase wird abgezogen, das vordere Viertel weggeschnitten und zum Pfeffer verwendet.

Fülle und Schlegel läßt man an einem Stück, dasselbe wird gewaschen, mit 100 Gramm Speck gespickt und in heißem Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten. Während dem Braten muß der Hase fleißig begossen und dann auf einer langen Platte serviert werden. Vor dem Anrichten thut man $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm und einen Kaffeelöffel voll Mehl an die Sauce, passiert sie gut und serviert sie in der Sauciere. Die jungen Hasen sind die besten zum Braten, die alten werden zu kräftiger Suppe oder zu Ragout verwendet.

55. Hasenpfeffer.

Das vordere Viertel des Hasen wird abgewaschen, in Stücke geschnitten und mit Fett, Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und Pfeffer in einer Kasserolle gedämpft. Man rührt es oft mit dem Kochlöffel durch, bis der Hase halb weich ist, dann läßt man noch etwas Butter in einer andern Kasserolle vergehen, dünstet 40 Gramm Mehl darin, schüttet $\frac{1}{4}$ Liter sauren Wein dazu, rührt es wieder durch, dann gießt man Fleischbrühe und giebt den gedämpften Hasen darein. Hierauf gießt man die Sauce durch ein Sieb in den Pfeffer, kocht ihn noch einmal auf, siebt etwas Hasenblut und gießt ein Drittel Milch darein, rührt es gut durch und richtet gleich an.

56. Schweinspfeffer zu kochen.

Wenn man selbst ein Schwein schlachtet, bewahrt man etwas Blut davon auf, putzt die Füße und Ohren sauber und legt sie

3 Stunden in frisches Wasser. Hierauf werden sie mit Wasser, Wein und Suppengrün weich gekocht und die größten Knochen herausgezogen. Zur Sauce röstet man einen Kochlöffel voll Mehl in etwas ausgekochter Butter lichtgelb, rührt die Sauce von den gekochten Ohren und Füßen dazu, vermischt das Blut mit Wein, gießt es durch ein Sieb in den Pfeffer, läßt es aber nicht mehr kochen, sondern richtet gleich an.

57. Gänsepfeffer.

Wenn die Gans geschlachtet ist, schneidet man mit einem Messer Kopf, Hals, Füße und Flügel ab, brüht alles mit kochendem Wasser und pußt es sauber. Die Haut an den Füßen und die innere Haut im Magen wird abgezogen und nachdem es gut gewaschen ist, läßt man es in einem Topf mit Wasser, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln kochen, und wenn es beinahe weich ist, gießt man Wein oder Essig daran. Danach läßt man Fett in einer Kasserolle heiß werden, dünstet einen Kochlöffel voll Mehl gelb darin, rührt die Brühe vom Pfeffer daran, legt das Fleisch dazu und läßt es kochen bis es weich ist. Das Blut von der Gans vermischt man mit Essig und rührt es, nachdem man es gesiebt hat, in den Pfeffer, welcher nun angerichtet wird.

58. Gänseleber zu dämpfen.

Von der Leber muß die Galle sorgfältig weggeschnitten werden, dann wird sie gehäutet, gefalzen und mit Wasser abgespült. Nun wird ein Papier mit Butter bestrichen, die Leber hineingewickelt und in einer passenden Kasserolle auf Kohlen oder auf den Herd gestellt, rüttelt hin und wieder daran, ohne aufzudecken. Eine Leber von 1 Pfd. braucht $\frac{1}{2}$ Stunde zu dämpfen, dieselbe darf aber nicht auf eine Flamme gestellt werden, sonst bratet die Leber zu sehr aus. Wenn die Leber fertig ist, nimmt man das Papier davon, serviert sie auf einer Platte mit Sauerkraut, wozu sie sehr fein schmeckt.

59. Gänseleber-Ragout.

Von einer mageren Leber wird Haut und Galle entfernt, dieselbe $\frac{1}{2}$ Stunde in frisches Wasser gelegt und zu 2 Pfd. ein Liter guter Weißwein gegossen, thut beides zusammen mit Salz in eine irdene Kasserolle, stellt es auf Kohlen oder auf den heißen Herd und läßt es leicht aufkochen. Stellt es dann an einen kühlen Ort und deckt es nicht mehr auf, bis es kalt ist. Zum Ragout schneidet man zwei große abgekochte Kalbsmilchle in nußgroße Stücke, legt sie mit $\frac{1}{2}$ Liter Champignons, frischen Trüffeln und 60 Gramm frischer Butter in eine weiße Kasserolle; wenn die Butter vergangen ist, rührt man 40 Gramm Weismehl und die Brühe von der Leber dazu, läßt es

10 Minuten kochen und wenn es zu dick scheint, gießt man Fleischbrühe und Jus dazu, letztere darf aber nur von einem Kalb oder Rind sein. Hierauf legt man die geschnittenen Milchse und Champignons darein, rührt es gut durcheinander und läßt es noch einmal aufkochen. Etwas Klößchen, Trüffeln und ein Glas Madeira werden noch dazu gerührt, richtet es auf die Platte an, auf der man servieren will, legt die geschnittene Gänseleber darauf und stellt die Platte auf kochendes Wasser, damit die Leber wieder heiß wird, garniert dann die Platte mit Krebsschwänzen und Halbmond.

60. Gänseleberpudding zu Sauerkraut.

Von drei altgebackenen 3-Pfennig-Becken reibt man das Gelbe weg, schüttet in einer Schüssel laues Wasser darüber und drückt es fest aus. Hierauf wird von 1 Pfd. Gänseleber die Galle und Haut entfernt, in warmem Wasser gewaschen, durch ein Haarsieb getrieben und mit Salz, Muskatnuß und weißem Pfeffer zu dem Brot gethan; rührt alles gut durcheinander mit 3 Eigelb. Von 6 Eiweiß wird nun noch der steife Schnee dazu gerührt und das Ganze in eine mit Butter bestrichene Puddingform eingefüllt, ein gut schließender Deckel darauf gelegt und in kochendes Wasser gestellt. Das Wasser darf nur halb an die Form heraufgehen, wobei man es $1\frac{1}{4}$ Stunde stark kochen lassen muß, nimmt ihn dann heraus und läßt ihn 5 bis 7 Minuten stehen, damit der Pudding nicht in sich zusammenfällt.

61. Junge Ziege zu braten.

Das Hinterviertel und der Rücken von einer jungen Ziege wird gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet und in eine lange Bratpfanne gelegt. Das Fleisch wird dann mit Salz und Pfeffer bestreut, mit ziemlich frischer Butter bestrichen gleich in den heißen Bratofen geschoben, worin man es öfters begießen muß. Das Ziegenfleisch ist bald weich und ist so sehr gut und kräftig zum Essen.

62. Junge Ziegenbrust zu füllen.

Hierzu wird die gleiche Fülle gemacht wie zur Kalbsbrust, nur braucht man dazu weniger, weil die Brust kleiner ist, auch ist sie eher gebraten als die Kalbsbrust.

63. Ziegenleber zu dünsten.

Die Leber von einer jungen Ziege ist sehr gut und kräftig. Dieselbe wird gewaschen, gehäutet und fein geschnitten auf frischer Butter gedämpft, Salz und Pfeffer dazu gethan und gleich serviert.

64. Hirschfleisch als Ragout.

Schlegel oder Bug von einem Hirsch wird, falls das Fleisch nicht mehr jung ist, geklopft und gewaschen. Hierauf wird das Fleisch gebeizt, d. h. man gießt Essig mit Wasser vermischt darüber, thut geschälte Zwiebeln, Pfeffer, Nelken und ein Lorbeerblatt dazu und stellt es so einige Tage in den Keller. Ist das Fleisch noch jung, so kann man das Ragout wie das Rehragout gleich fertig machen.

65. Hirschziemer zu braten.

Derselbe wird wie ein Rehziemer geklopft und gewaschen, nur braucht man dazu mehr Rahm zur Sauce und mehr Speck zum Spicken.

66. Kasseler Rippenstück.

Ein guter Schweinsrücken wird in der Mitte entzwei gespalten, der Speck abgeschält, so daß nur das Kotelettstück verbleibt; 8 Pfd. werden mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Salz gut eingerieben, dann $\frac{1}{2}$ Pfd. Salz, 1 Eßlöffel voll Salpeter mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser aufgelöst. Lege das Fleisch in eine lange Beizkachel, schütte die Flüssigkeit, in welche man noch etliche Pfefferkörner thut, darüber, nebst noch 1 Eßlöffel Kümmel. Decke die Kachel zu und stelle es ins Kalte. Man wendet das Fleisch alle Tage auf die andere Seite. Nach 8 bis 10 Tagen hängt man es 2 bis 3 Tage in den Rauch, bis es lichtgelbe Farbe hat. Dann wird es abgewaschen und zum Gebrauch in eine lange Bratpfanne gelegt, nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. frischer Butter, einer geschälten Zwiebel und dann im heißen Ofen 1 Stunde schön gelb gebraten. Unter dem Braten muß es fleißig begossen werden. Dann kommt das fertige Fleisch auf eine lange Platte, auf der es serviert wird. Die Sauce wird durchgeseiht, das Fett abgenommen, über den Braten geschüttet und derselbe heiß serviert.

