

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Fleischspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-106191

Fleischspeisen

Vorbemerkung

Im allgemeinen ist das Fleisch von allen Tieren, besonders aber das Rind- und Hammelfleisch nur gut, wenn es erst nach 2 Tagen, nachdem es geschlachtet wurde, gekocht wird. Als Siedfleisch (Kochfleisch) eignet sich die Schwanzfeder oder die dicke Zwerchrippe am besten.

Um das Fleisch mürbe zu machen, klopft man es mit einem hölzernen Hammer, den man zuvor ins Wasser taucht, ziemlich fest, ohne es jedoch zu zerschlagen.

Das Fleisch soll schnell abgewaschen werden, weil es durch zu langes Liegen im Wasser an Kraft verliert.

Die Braten werden am schmackhaftesten, wenn sie in reichlichem Fett zugelegt und langsam darin gelb gebraten werden, wobei man die Kasserolle mit einem Deckel zudeckt. Ist das Fleisch auf allen Seiten schön gelb gebraten, so schöpft man von dem Fett weg (verwendet es zu Gemüse), löscht den Braten mit wenig Fleischbrühe oder Wasser ab und macht ihn im Bratofen fertig. Es muß während des Bratens öfters mit der Tunke überträufelt und ab und zu wieder mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht werden, aber nicht über das Fleisch, sondern neben dieses in die Kasserolle gießen.

Bratet man das Fleisch nicht im Bratofen, sondern auf dem Herde, so läßt man es zugedeckt auf mäßigem Feuer langsam braten und bereitet es im übrigen, wie oben angegeben, zu. Beim Umwenden des Bratens nehme man keine Gabel, sondern ein Backschäufelchen, weil durch das Einstechen in das Fleisch der Saft herausdringt.

Das Gewürz wird immer gewaschen und klein geschnitten zugegeben; wenn Zitrone verwendet wird, müssen die Kerne vorher entfernt werden, weil sie die Speisen bitter machen.

Zum Spicken des Bratens nimmt man ein Stück festen, geräucherten Speck und schneidet mit einem Messer dünne, schmale Streifen. Nun steckt man mit der einen Hand ein solches Streifen in die Spicknadel, zieht es mit der anderen Hand durch das zuvor schön gehäutete Fleisch, jedoch nur so tief, daß das Speckstückchen oben und unten noch heraussieht, das zweite Streifen setzt man, etwa einen Finger breit leer lassend, daneben und fährt so fort, bis man eine gleichmäßige Reihe Speckstreifen durchgezogen hat. Dann fängt man die nächste Reihe an, die Streifen dabei versetzend, und spickt auf diese Weise die ganze obere Seite des Fleisches.

Ist der Speck infolge warmer Witterung sehr weich, so salzt man ihn, wenn er geschnitten ist, tüchtig ein und läßt ihn eine Zeitlang an kühlem Orte liegen.

Ochsen- oder Rindfleisch

Gesottenes Ochsen- oder Rindfleisch

3 bis 4 Pfund vom Ochsenchwanzstück werden geklopft, gewaschen, mit 6 bis 7 Liter Wasser zum Feuer gesetzt und wie bei „Gewöhnliche Fleischbrühe“ zubereitet.

Das Fleisch muß in der Fleischbrühe liegen bleiben, bis es zu Tische gegeben wird, damit seine Farbe schön bleibt; beim Anrichten legt man das Fleisch auf die Platte, streut Salz darauf und gießt ein wenig Fleischbrühe darüber. — Man kann außer dem Wurzelwerk auch einen Paradiesapfel (Tomate) mitkochen.

Gedämpftes Ochsen- oder Rindfleisch

3 bis 4 Pfund Fleisch (vom Ochsenchwanzstück) werden geklopft, mit Salz eingerieben und mit 2 Schöpflöffeln kalter Fleischbrühe, einigen Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 2 Zwiebeln und 1 gelben Rübe zum Feuer gesetzt und 3 bis 4 Stunden lang gedämpft. Ist das Fleisch weich geworden, so nimmt man es heraus, schöpft das Fett ab, streut in die Tunke 1 Kochlöffel Mehl, läßt sie mit diesem und etwas Fleischbrühe aufkochen, gibt das Fleisch wieder in die Tunke und stellt es auf dem Herde warm.

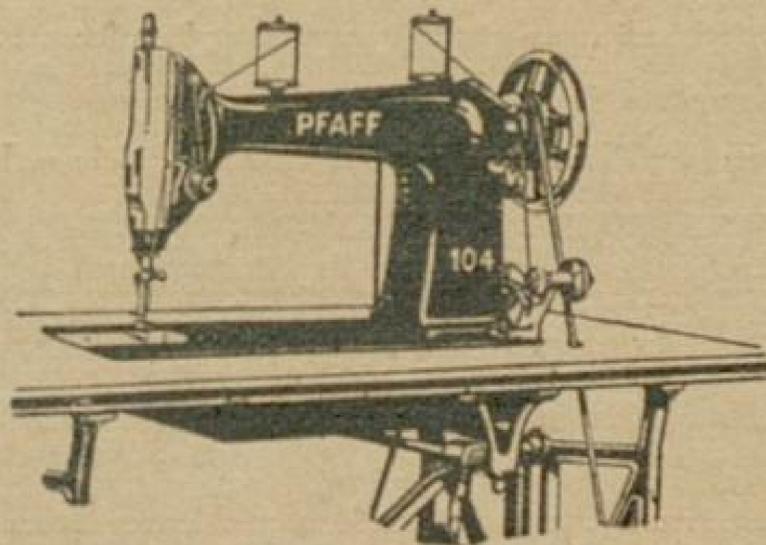
Ochsen- oder Rindfleisch mit Kartoffeln

Das Ochsenfleisch wird, wie oben beschrieben, gesotten. Die Kartoffeln dazu werden roh geschält und in vier Teile zerschnitten. Dann läßt man ein Stück Butter in einer Pfanne zergehen, legt die Kartoffeln nebeneinander hinein, streut Salz, Pfeffer und gewiegte Petersilie darüber, gießt stark einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, läßt alles zugedeckt dämpfen, gibt vor dem Anrichten noch ein Stückchen frische Butter und legt dann die Kartoffelschnitze um das transchierte Fleisch herum auf die Platte.

Roastbeef

Ein großes, abgelagertes Rippenstück wird geklopft, flüchtig gewaschen, abgehäutet, gesalzen, mit $\frac{1}{4}$ Pfund heißer Butter übergossen, zugedeckt, in sehr heißen Ofen gestellt und bei starker Hitze etwa 1 Stunde unter Beigabe von einer Zwiebel und unter öfterem Begießen gebraten. Bouillon wird womöglich während des Bratens nicht daran gegossen. Dann nimmt man das Fleisch heraus, gießt das Fett darüber, macht mit der Backschaufel den Bratensaß von der Pfanne los, gibt etwas Mehl, heißes Wasser oder Fleischbrühe und, wenn man hat, etwas übrige Braten-tunke hinein und läßt es kochen. Der inzwischen heiß gestellte Braten wird mit geschabtem Meerrettich, der zuvor etwas gesalzen ist, der Tunke und gebratenen Kartoffeln serviert.

NÄHMASCHINEN



KAUFEN SIE BILLIG

und zu
günstigen
Bedingungen
bei

**Ernst Hild
Freiburg i. B.**

Salzstrasse 41

Gegründet
1865

Jede sparsame
H a u s f r a u
ist Mitglied im

11 000
Familien

Lebensbedürfnis- und Produktiv-Verein

e. G. m. b. H.

Freiburg i. Br.



Lebensmittel Haushaltsartikel

Er ist das gemeinsame Unternehmen seiner Mitglie-
der. Seine Ersparnisse werden am Jahresschluß den
Mitgliedern zurückvergütet.

Aufnahmen nehmen alle Abgabestellen und Zentrale
Brombergstraße 17 entgegen.

Fernsprecher Nr. 4147 — 4325 — 4326

35 Abgabe-
stellen

Zum Beitritt ladet ein
Die D i r e k t i o n

Über
2 Mill. GM.
Umsatz

Englischer Braten (Spickschoß)

3 bis 4 Pfund Spickschoß werden ausgebeint, geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit einem Bindfaden umwickelt. Hierauf lasse man 100 Gramm Butter oder 50 Gramm Schmalz und 50 Gramm Butter zergehen und gebe das Fleisch mit 1 Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, $\frac{1}{2}$ gelben Rübe, 1 Selleriescheibe, 2 Nelken, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 1 Zitronenschnißchen in das heiße Fett hinein. Wenn der Braten schön gelb ist, wird das Fett abgegossen und das Fleisch mit der eigenen Tunke zu Tische gegeben.

Boeuf à la mode

Hierzu nimmt man ein recht mürbes Stück Fleisch vom Schwanzstück, klopft es stark und sticht mit einem spitzigen Messer kleine Löcher hinein, in die man halbfingerlange Stückchen Speck steckt. Dann wird das Fleisch mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit 1 Zitronenrädchen, 1 Lorbeerblatt, 1 in Scheibchen geschnittenen Zwiebel, 6 Pfefferkörnern und 2 Nelken in eine Schüssel gelegt. Nun wird eine Beize aus 2 Dritteln Essig und 1 Drittel Wasser darüber gegossen, worauf man es im Keller 4 bis 5 Tage stehen läßt und täglich umwendet. Hierauf wird das Fleisch in Fett mit 1 Zwiebel und 1 gelben Rüben auf allen Seiten schön gelb gebraten und abwechselnd mit Fleischbrühe, der Beize und etwas Wein abgelöscht, so daß die Brühe bis zur Hälfte des Fleisches heraufgeht. Das Gewürz aus der Beize, sowie eine schwarze Brotrinde wird auch dazu gegeben, und der Braten zugedeckt und langsam fertig gemacht; man muß ihn jedoch öfters umdrehen, weil er leicht anhängt. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Essen nimmt man das Fleisch und die Tunke heraus und röstet etwas Mehl in der Pfanne gelb, löscht es mit der Tunke ab, gibt 4 Eßlöffel Rahm daran, läßt noch ein wenig kochen.

Dieses Fleisch wird mit Spätzlen, Kartoffel- oder Baißrischen Knödeln zu Tische gegeben.

Schlachtbraten

Schneide an einem Schlachtbraten die fetten Teile weg, häute und spicke ihn der Länge nach mit feingeschnittenem Speck, reibe ihn mit Salz und Pfeffer ein und brate ihn mit 1 in Scheiben geschnittenen, gelben Rübe, $\frac{1}{2}$ Zwiebel und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter schön gelb, lösche den Braten mit Fleischbrühe ab und mache ihn im Ofen unter fleißigem Beträufeln fertig. Sollte die Ofenhitze von oben her zu stark sein, so decke man ein mit Butter bestrichenes Papier darauf, damit der Braten eine schöne Farbe behält. Wenn er fertig gebraten ist, wird er mit seiner eigenen Tunke angerichtet.

Schlachtbraten mit Rahmtunke

Häute den Schlachtbraten fein ab, spicke ihn mit geräuchertem Speck, nimm ihn unter Beigabe von Zwiebel und gelben Rübenscheibchen in eine

Kasserolle, übergieß ihn mit heißer Butter, salze und brate ihn in heißem Ofen schön gelb, lösche ihn mit etwas Wein und Fleischbrühe ab, tue einige Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und 1 Zitronenrädchen dazu und lasse das Fleisch unter fleißigem Überträufeln vollends weich dünsten, wozu es etwa eine Stunde braucht. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten nimmt man den Braten heraus, stellt ihn warm, schöpft das Fett ab und rührt mit dem Schneebesen ein Teigchen aus $\frac{1}{2}$ Obertasse sauren Rahms, 1 Kochlöffel Mehl und 2 Eßlöffeln Madeira in die Tunke, schlägt sie glatt, verdünnt sie, wenn nötig, mit Fleischbrühe, seigt sie durch und richtet sie an, wobei man nach Belieben Champignons unter die Tunke mengen kann.

Gulasch von Schlachtbraten

Schneide etwa 3 Pfund Schlachtbratenfleisch in Würfel; unterdessen lasse feingeschnittene Zwiebeln in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weich dämpfen, gib das Fleisch dazu und brate es so lange darin, bis der Saft beinahe eingekocht ist. Dann streut man 1 Kochlöffel voll Mehl, Salz und Pfeffer darüber und gießt hernach 1 Schöpflöffel voll brauner Tunke nebst $\frac{1}{8}$ Eiter roten Weins oder Wassers und Bratenextrakt dazu. Nachdem es nun $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht hat, wird es mit gebratenen Kartoffeln oder dick gekochtem Reis zu Tische gegeben.

Man kann statt der Butter 125 Gramm geräucherten und in Würfel geschnittenen Speck zur Bereitung dieses Gulasches nehmen.

Beefsteaks, durchgebraten

Von einem gehäuteten Schlachtbraten werden 2 fingerdicke Scheiben heruntergeschnitten, breitgeklopft, rund geformt und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Hierauf läßt man in einer flachen Pfanne ein Stück Butter heiß werden, bratet das Fleisch langsam darin gelb, legt die Beefsteaks auf eine heiße Platte, gibt in das zurückgebliebene Fett feine Zwiebelscheiben und löscht es mit etwas Wasser oder Fleischbrühe ab, gießt die Tunke an die Beefsteaks und garniert sie mit gebratenen Kartoffeln.

Beefsteaks anderer Art

Nachdem das Fleisch wie vorhergehend geschnitten, geklopft, geformt und gewürzt worden ist, gibt man es in recht heiße Butter und läßt die Beefsteaks auf schnellem Feuer höchstens 8 bis 10 Minuten braten, doch darf man nicht hineinstecken, damit der Saft nicht herausdringt. (Beim Umwenden der Beefsteaks gibt man geschnittene Zwiebeln nach Belieben hinein.) Dann richtet man die Beefsteaks auf eine erwärmte Platte an, gießt etwas Fleischbrühe in die Pfanne, verkocht das Fett damit, gibt dies sowie etwas zerlassene Butter an die Beefsteaks, garniert sie mit gebackenen Kartoffelchen und Zitronenscheiben und legt auf jedes Beefsteak ein Klümpchen Kräuter oder Sardellenbutter.

Beefsteak à la tartare

Feingeschabtes, rohes Ochsenfleisch vom Schlachtbraten wird zu einem Beefsteak geformt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit gewiegten Zwiebeln bestreut; dann legt man einige Sardellenstreifen darüber, setzt in die Mitte 1 rohes Eidotter und serviert Essig und Öl dazu.

Beefsteak von gehacktem Rindfleisch

2 Pfund gehacktes, rohes Rindfleisch und gedämpfte Zwiebeln und Petersilie, etwas Salz und Pfeffer, das Weiche von 2 altbackenen, eingeweichten Milchbrotten wird nebst einem Stückchen Butter mit der Hand gut verschafft, kleine Kuchen daraus gemacht und in Butter oder Schmalz gebacken. Dann werden sie auf eine erwärmte Platte gelegt, das zurückgebliebene Fett mit etwas Fleischbrühe abgelöscht und als Tunke mit den Fleischküchlein zu Tische gegeben.

Rumpsteaks

Ein Stück Ochsenlende wird von den Rippen abgelöst und, nachdem es gehäutet wurde, in 4 Zentimeter dicke Schnitten geschnitten und geklopft. Dann werden sie mit Pfeffer, Salz und Mehl bestreut, 5 Minuten in heißer Butter gebraten und mit dieser Butter in ein erwärmtes Geschirr gelegt; der zurückgebliebene Bratensatz wird von der Pfanne losgemacht, mit etwas Mehl, Fleischbrühe und Bratentunke vermischt, verkocht und durchgeseiht. Vor dem Anrichten schneidet man die Rumpsteaks fein auf und serviert sie sofort mit der Tunke.

Rostbraten

Von dem Rippenstück schneide man daumenbreite Scheiben und klopfe sie tüchtig. In einer Pfanne läßt man Fett heiß werden, reibt das Fleisch mit Salz und Pfeffer ein und gibt es in das heiße Schmalz. Haben die Schnitten auf einer Seite Farbe, so dreht man sie um und gibt dann erst feingeschnittene Zwiebeln und gelbe Rübenrädchen dazu. Wenn sie auf der anderen Seite gebraten sind, nimmt man sie heraus, dünstet die Zwiebeln gut gelb, gießt etwas Wasser daran und löst dabei alles Angebratene von der Pfanne los. Dann läßt man das Fleisch zugedeckt noch ein wenig darin dämpfen und gibt Salzkartoffeln, geröstete Kartoffeln oder Kartoffelgemüse dazu.

Ochsen- oder Rindfleisch-Ragout

Schneide das Ochsenfleisch in dünne Scheiben, klopfe sie breit, hacke 1 Zwiebel recht fein, dämpfe sie in Schmalz weich, lege die Fleischscheiben darauf und lasse sie mit Salz und Pfeffer und 1 Glase Wein gar dämpfen. Streue 1 Kochlöffel voll Mehl darüber und gib den Saft einer halben Zitrone mit $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm dazu, lasse es durchkochen, würze mit Salz und richte es mit runden, in Butter gebratenen Kartoffeln an.

Ungarisch-Gulasch

2 Pfund Ochsenfleisch vom Hals wird geklopft und in Würfel geschnitten. In einer Kasserolle läßt man etwa 80 Gramm Butter zergehen und dämpft darin 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, löscht dies mit etwas Fleischbrühe oder Wasser ab und gibt die Fleischstücke mit Salz, Paprika, einigen Tomaten und einem Stückchen Knoblauch hinein und läßt es gut zugedeckt eine Stunde dämpfen. Dann rührt man etwas Mehl ein, verdünnt die Tunke mit Fleischbrühe oder Wasser und läßt es zugedeckt kochen, bis das Fleisch weich ist.

Ochsenzunge in Sardellentunke

Koche die Zunge nach Art des Ochsenfleisches weich, ziehe die Haut ab und mache folgende Tunke: 4 ausgegrätete Sardellen, einige Schalotten, Zwiebeln und Petersilie werden zusammen recht fein gewiegt und in 60 Gramm Butter gedünstet. Röste dann 2 Kochlöffel Mehl darin und rühre die Tunke mit 1 Glase rotem Wein und Fleischbrühe oder Fleischextrakt ab, würze sie mit 1 Lorbeerblatt, ein paar Pfefferkörnern, 2 Nelken und 1 Zitronenschnißchen, lasse die Zunge $\frac{1}{4}$ Stunde mitkochen, transchiere und richte an. Treibe die Tunke durch, koche sie mit 30 Gramm Kapern einmal auf und gieße sie über die Zunge.

Ochsenzunge in sauce piquante

Eine frisch gewaschene Ochsenzunge wird mit Suppengrün in gesalzenerem Wasser weich gekocht, was immerhin 3—4 Stunden dauert. Unterdessen röstet man in Butter 3 Eßlöffel Mehl gelb und röstet dies mit gewiegter Zwiebel und Petersilie vollends bräunlich. Dann löscht man mit Fleischbrühe ab, gibt Tomaten und 1 Glas Weißwein hinein und läßt die Tunke ziemlich dick kochen. Vor dem Anrichten sieht man sie durch, gibt noch feinblättrig geschnittene Champignons und nach Belieben Kapern dazu und schüttet die Tunke an die abgezogene, in Scheiben geschnittene und im Kranze auf eine Platte geordnete Zunge.

Geröstete Ochsenzunge

Eine gesottene Ochsenzunge, von der die Haut abgezogen ist, schneide in Scheiben, überstreue sie mit Salz und Pfeffer, kehre sie in zerschlagenen Eiern und Semmelmehl um und backe sie auf beiden Seiten schön gelb, beträufle sie mit Zitronensaft oder gib Zitronenschniße besonders dazu auf den Tisch.

Geräucherte Ochsenzunge

Eine geräucherte Ochsenzunge wird einige Stunden in lauem Wasser eingeweicht, dann 4—5 Stunden gesotten.

Gebackenes Ochsenhirn

Nimm 3 bis 4 Rindshirne, wässere sie gut aus, häute sie rein ab und koche sie mit Wasser, Salz, Gewürz und einigen Löffeln Essig halb gar. Dann nimmt man sie heraus, schneidet sie in Stücke, wendet sie in Mutschelmehl um und backt sie gelb, träufelt den Saft einer Zitrone darauf und gibt sie als Beilage zu Gemüse.

Ochsenhirn, sauer

Das Hirn wird gehäutet und in Salzwasser oder Fleischbrühe gekocht. Nachdem man es sodann auf einem Sieb abtrocknen ließ, schneidet man es in kleine, fingerdicke Stücke und kocht es in einer braunen, sauren Tunke noch einmal auf.

Ochsen- oder Rindshirn mit Ei

In einem Stückchen Butter dämpft man feingewiegte Petersilie und Zwiebel, legt das gehäutete, in Salzwasser gekochte Hirn hinein, läßt es ein wenig braten, schlägt dann vorsichtig 1 Ei darauf, welches man mit einem Messer leicht in das Fleisch einhackt, läßt es noch eine Weile dämpfen und löscht das Hirn mit Bratenfleischextrakt ab.

Ochsen- oder Rindsleber, gedämpft

Man häutet 2 Pfund Leber, schneidet sie in fingerdicke Schnitten, wäscht sie und dreht sie in Kochmehl um. Dann bratet man die Schnitten auf beiden Seiten in Fett mit geschnittenen Zwiebeln und würzt sie nicht eher, als bis sie angerichtet werden, wobei dann Salz und Pfeffer daraufgestreut wird. Um eine Tunke zu erhalten, schäufelt man mit der Backschaufel alles Eingebatene von der Pfanne los und läßt es mit Fleischbrühe oder Wasser schnell aufkochen.

Ochsen- oder Rindsleber, sauer

Wenn die Leber gehäutet, geschnitten und gewaschen ist, wird sie mit Fett und Zwiebeln geröstet, dann 1 Kaffeelöffel Mehl darüber gestreut, mit Fleischbrühe und Essig nachgegossen, unter beständigem Umrühren aufgekocht und beim Anrichten mit Salz und Pfeffer gewürzt. Man kann auch die Tunke mit saurem Rahm aufkochen lassen.

Im Sommer darf die Leber nur ganz frisch gebraucht werden, weil sie sonst der Gesundheit schädlich ist.

Rindsnieren, sauer

3 Rindsnieren werden gewaschen und in kleine Scheibchen geschnitten. In einer Pfanne röstei man Mehl in Schmalz braun, worin man die Nieren, ehe das Mehl dunkel wird, noch eine Zeitlang mitröstet. Dann werden sie mit kaltem Wasser abgelöscht, mit Fleischbrühe oder Wasser verdünnt und mit $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 1 Zitronenrädchen, Zwiebeln, Essig und Pfeffer gekocht.

Rindsfatteln.

Nachdem die Kutteln, etwa 6 bis 8 Pfund, mehrmals in frischem Wasser sauber gewaschen und gereinigt sind, werden sie in Salzwasser recht weich gesotten. Da sie 5 bis 6 Stunden Siedezeit brauchen, ist es ratsam, die Kuttelflecke schon tags zuvor, während der Zubereitung der Mahlzeit, 3 Stunden zu kochen und den anderen Tag noch einmal 3 Stunden, weil man dadurch an Brennmaterial erspart. Sind die Kutteln weichgekocht, so werden sie in ganz feine, halbfingerlange Streifen geschnitten und in einer braunen, sauren Tunke aufgekocht, oder man backt sie in Schmalz leicht gelb und gibt sie als Beilagen zu Gemüsen.

Ochsenherz, sauer

3 Pfund Ochsenherz werden gewaschen, gespickt und einen Tag in eine Beize aus 2 Dritteln Essig und 1 Drittel Wasser, 1 Lorbeerblatt, Zwiebeln, Pfefferkörnern und Zitronenrädchen gelegt, dann herausgenommen, in Schmalz schön angebraten, mit Beize und Fleischbrühe abwechselnd abgelöscht und etwa 1 Stunde mit allem Gewürz aus der Beize gebraten. Vor dem Anrichten wird ein Teigchen aus 1 Eßlöffel Mehl und etwas Rahm an die Tunke gerührt, gesalzen und zu Tische gegeben.

Ochsenherz auf einfachere Art

Man macht eine braune Tunke und läßt das vorher gewaschene Herz darin weichkochen, zieht die Tunke, wenn man will, mit Rahm ab und streut beim Anrichten Pfeffer und Salz darauf.

Rindsmagen

Einen wohlgereinigten Rindsmagen kocht man nach Art des Ochsenfleisches $\frac{1}{4}$ Stunde lang, kühlt ihn dann ab, rührt etwas gewürfelten Speck mit einem Stück Butter schaumig, gibt Schnittlauch, Petersilie, Salz und einige Hände Mutshelmehl mit einigen Eiern dazu, rührt alles wohl untereinander, füllt den Magen damit, näht ihn gut zu und brät ihn in fetter Bouillon schön gelb.

Gesottener Rindsfuß

2 Rindsfüße siede so lange, bis das Fleisch von den Rohrknochen abfällt. Dieses schneide in längliche Scheiben, lasse sie mit einem Teil Essig und 2 Teilen Brühe, einigen Scheibchen Zitronen, Salz und Pfeffer $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Dann nimm alles in ein Tuch, binde es zu, lege es auf ein Geschirr, damit die Brühe durchläuft, und beschwere es mit einem Brett und einem Gewicht. Wenn es erkaltet ist, wird es herausgenommen und mit Essig und Öl zu Tische gegeben.

Ochsenmaul (Ochsenmaul) auf französische Art

Schneide ein weichgekochtes Ochsenmaul in viereckige Stücke, dünste 2 grobgeschnittene Zwiebeln in Butter hellgelb, lege das Ochsenmaul hinein,

lasse es $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten und gib es zu Tische. Es darf keine Fleischbrühe dazugegossen werden.

Ochsenfleisch-Ragout

Ein Ochsenfleisch wird gebrüht, in Stücke geschnitten und in einem Sud, bestehend aus 4 Litern Wasser, $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, $\frac{1}{2}$ Liter Essig, einigen Pfefferkörnern, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 2 Zitronenscheiben, $\frac{1}{2}$ Zwiebel und Salz weichgekocht. Hierauf macht man eine gute braune Tunke, gießt $\frac{1}{2}$ Glas Madeira hinein, kocht die Fleischstücke darin auf, und richtet sie mit Trüffeln und Champignons an.

Pickelsteiner

Man schneidet ein Stück rohes Ochsenfleisch vom Lendenbraten (Schlachtbraten) in Würfel und bestreut diese mit Salz und Pfeffer. Dann bestreicht man den Boden eines Amberger Pickelsteinertopfes dick mit Rindsmark, gibt die Fleischwürfel mit nicht ganz so viel rohen Kartoffelwürfelchen, sowie etwas feingeschnittener Zwiebel und gelben Rüben hinein, gießt ein klein wenig Wasser oder Fleischbrühe daran und läßt alles gut verschlossen ungefähr 30 Minuten dämpfen. Hat das Fleisch zu wenig Tunke gezogen, so gießt man noch etwas Fleischbrühe mit etwas Fleischextrakt zu. — Man kann zu dieser kräftigen Speise außer Ochsenfleisch auch noch Kalbfleisch sowie mageres Schweinefleisch zu gleichen Teilen geben.

Die Fabrik liefert nicht direkt an Konsumenten.

Rinds-Rouladen

Schneide zwei Milchbrote in kleine Würfelchen, ebenso etwas geräucherten Speck. Schneide eine Zwiebel fein, dämpfe sie in Ochsenmark und menge sie mit den Speck- und Milchbrotwürfelchen untereinander.

Diese Fülle wird auf dünne, gut geklopfte Rostbratenstücke gestrichen, welche man zusammenrollt, mit Bindfaden umbindet und im Mehl umwendet. Dann werden sie mit ein wenig Wasser und etwas Ochsenmark gebraten, wobei man sie fleißig überträufelt und mit Wasser oder Fleischbrühe ablöscht. Wenn sie weich sind, rührt man einen Kaffeelöffel stark voll Mehl in die Tunke und kocht noch 1—2 Eßlöffel voll sauren Rahm darin auf. — Zu diesen Rouladen rechnet man ungefähr 3 Pfund Fleisch ohne Zugabe von Knochen.

Kalbfleisch

Gewöhnlicher Kalbsbraten

4 Pfund Kalbfleisch von der Schale oder Brust werden geklopft, gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben und hierauf in einer Pfanne mit 60 Gramm Fett (halb Schweineschmalz, halb Butter), 1 kleinen gelben Rübe und $\frac{1}{2}$ Zwiebel (beides in Scheiben geschnitten) aufs Feuer gesetzt und zugedeckt. Nun läßt man den Braten auf beiden Seiten schön gelb werden, löscht ihn dann mit ganz wenig Fleischbrühe ab und macht ihn im Bratofen fertig, wobei ab und zu etwa 3 Eßlöffel Fleischbrühe dazugegossen und der Braten fleißig überträufelt wird. Bei dem Anrichten sieht man die Tunke durch und gibt sie mit dem Braten zu Tische.

Gefüllte Kalbsbrust

Man läßt die Brust vom Metzger durchbrechen und untersucht sie dann genau, ob sie nirgends zerrissen ist; denn in diesem Fall müssen die Ritzen zugenäht werden, weil sonst nachher die Fülle herausdringt. Die Brust wird inwendig mit Salz eingerieben und mit folgender Fülle gefüllt:

Zu 4 Pfund Kalbsbrust nimmt man 4 Wecken (Semmeln) und weicht sie in halb Wasser, halb Milch ein; unterdessen wiegt man Zwiebeln und Petersilie recht fein. Sind die Wecken weich, drückt man sie aus, dämpft sie mit dem gewiegten Gewürz in heißer Butter gut durch und läßt dies erkalten. Dann rührt man nach und nach 4 Eier, Salz und Muskatnuß daran und füllt dies in die Kalbsbrust, worauf man sie mit einem starken Faden gut zunäht. Nun reibt man die Brust auch außen mit Salz und Pfeffer ein, setzt sie in einer Bratpfanne mit Zwiebeln, 1 gelben Rübchen und einem Stück Butter ans Feuer, und zwar muß dabei die gefüllte Seite oben liegen, brät die untere Seite schön an, löscht mit Fleischbrühe ab, stellt den Braten in den Backofen und macht ihn dort unter fleißigem Beträufeln und Nachgießen mit Fleischbrühe oder Fleischextrakt fertig. Ehe die Kalbsbrust serviert wird, zieht man den Faden heraus und richtet die geseigte Tunke in der Tunkenschale an.

Fricandeau

Aus einem schönen weißen Sch'egel wird ein Fricandeau ausgeschnitten, gut gehäutet, geklopft, sehr fein mit geräuchertem Speck gespickt und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Dann gibt man es in eine passende Kasserolle mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und dem Abgang des Fleisches, 1 Zwiebel, 1 großen gelben Rübe (beides in Scheiben geschnitten), Pfefferkörnern, 2 Nelken und 1 Lorbeerblatt, deckt es zu und läßt es schön gelb werden. Nachdem man das Fleisch abgelöscht und 1 Zitronenrädchen dazugesetzt hat, wird es in dem Bratofen unter fleißigem Beträufeln fertig gemacht und ab

und zu Wein oder Fleischbrühe nachgegossen. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Fleisch heraus, stellt es warm und rührt in die Tunke ein Teigchen von 1 Eßlöffel Mehl und $\frac{1}{2}$ Tasse saurem Rahm, schlägt die Tunke mit dem Schneebesen glatt, verdünnt sie noch mit Fleischbrühe und leiht sie durch.

Kalbfleisch-Roulade mit Trüffeln

$1\frac{1}{2}$ Pfund Kalbschale wird gehäutet, gewiegt und im Reibstein fein gestoßen. Sodann werden Petersilie, Zwiebeln und $\frac{1}{8}$ Pfund Sardellen ebenfalls gewiegt, in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter nebst 1 zuvor in Wasser eingeweichten Wecken gut gedämpft und mit dem gestoßenen Fleisch, Salz, Pfeffer und 3 Eiern vermengt. Hierauf wird eine 4 Pfund schwere Kalbsbrust ausgebeint, mit der Farce dick überstrichen, aufgerollt und zugenäht, in einer passenden Kasserolle mit 180 Gramm Butter, 1 Löffel Fleischextrakt Zwiebeln und Wurzeln 2 Stunden gedünstet und öfters beträufelt, damit sie schön glasiert wird. Wenn sie fertig ist, wird sie herausgenommen, der Bindfaden herausgezogen, das Fett rein abgenommen und das übrige mit 1 Löffel brauner Tunke gut verkocht, durch ein Sieb getrieben und einige Trüffeln in Scheiben hineingeschnitten.

Die Roulade wird transchirt und kranzartig angerichtet und die Tunke in die Mitte gegeben.

Gebratener Kalbschlegel

Ein Kalbschlegel wird gekocht, das Schlußbein herausgetrennt und der äußere Rohrknochen abgehauen; dann wird er mit Salz und Pfeffer eingerieben und wie ein gewöhnlicher Kalbsbraten fertig gemacht.

Gespickter Kalbschlegel in Rahmtunke

Ein schöner weißer Kalbschlegel wird gut gehäutet und fein gespickt; man nimmt ihn dann in eine Bratpfanne, salzt ihn und gibt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 1 Zwiebel und 1 gelbe Rübe dazu, bratet ihn 3 Stunden lang, beträufelt ihn fleißig, gießt abwechselnd Fleischbrühe und 1 Glas Weißwein nach und tut 1 Lorbeerblatt, 3 Nelken, 6 Pfefferkörner und einige Zitronenscheiben daran. Kurze Zeit, bevor der Braten angerichtet wird, nimmt man ihn heraus und rührt in den Bratensaft ein Teigchen aus $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm und 1 Kochlöffel Mehl, gießt die noch fehlende Fleischbrühe hinein, schlägt die Tunke mit dem Schneebesen glatt, leiht sie durch ein Haarsieb und gibt sie mit dem Schlegel zu Tische.

Gebeizter Kalbschlegel

Nachdem ein gespickter Kalbschlegel zwei Tage in einer Beize aus halb Wein, halb Essig gelegen hat, wird er auf gleiche Weise wie der vorhergehende Schlegel gebraten; statt Wein wird zum Ablöschen des Bratens von dem Beizeßig genommen.

Nierenbraten

Der Nierenbraten wird ausgebeint, mit Salz und Pfeffer eingerieben, aufgerollt und mit Bindfaden umwickelt; in eine Bratpfanne wird ein Stück Butter getan und das Fleisch mit 1 gelben Rübe und $\frac{1}{2}$ Zwiebel wie ein Kalbsbraten darin fertig gemacht.

Nierenbraten in Rahmtunke

Nimm einen 6 Pfund schweren Nierenbraten, beine ihn aus und spicke ihn inwendig mit geräuchertem Speck und rohem Schinken, der mit Kräutern gewürzt ist. Gib $\frac{1}{2}$ Pfund Butter in eine Kasserolle nebst 1 in Scheiben geschnittenen Zwiebel und 1 gelben Rübe, lege den Braten darauf, salze ihn und lasse ihn gut im Ofen braten, gieße süßen oder sauren Rahm daran und beträufle ihn recht fleißig, damit er eine schöne Kruste zieht. Ist er fertig, so lege ihn auf die Platte, nimm das Fett rein ab, gib zu dem übrigen 1 Löffel brauner Tunke und noch etwas Rahm, lasse es gut verkochen, treibe es durch ein Haarsieb und richte es über den Braten an oder gib die Tunke besonders.

Gespickte Kalbsbrust

Eine 4 bis 5 Pfund schwere Kalbsbrust wird von den Brustknochen befreit, gut gewässert und $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser abgekocht. Man gießt dieses ab, läßt die Kalbsbrust in kaltem Wasser verkühlen, schneidet das häutige Fleisch ab und spickt sie sehr fein. Dann legt man in eine passende Kasserolle einige Speckschnitten und auf diese die Brust mit Zwiebeln, Scheiben von gelben Rüben, Salz, einigen Scheiben rohen Schinkens, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und 1 Löffel Fleischextrakt, deckt es zu und begießt es recht fleißig, damit die Brust schön glasiert. Ist dieses geschehen, so wird sie herausgelegt, warmgestellt und das Fett gut abgenommen. In die Tunke stäubt man etwas Mehl, gießt $\frac{1}{2}$ Glas Wein dazu, nebst Fleischbrühe, und läßt es aufkochen; die Tunke wird mit dem Braten recht heiß zu Tisch gegeben.

Eingemachtes Kalbfleisch (Frikassee)

3 bis 4 Pfund Kalbsbrust oder Rippen werden in schöne Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Scheiben von Zwiebeln und gelben Rüben in Butter auf beiden Seiten gelb gemacht, herausgenommen und auf die Seite gestellt. Zu dem zurückgebliebenen Fett gibt man noch ein Stück frischer Butter sowie gewiegte Zwiebel und Petersilie hinein (im ganzen $\frac{1}{4}$ Pfund). Darin röstet man 3 bis 4 Kochlöffel Mehl lichtgelb, löscht dies mit Wasser oder Fleischbrühe ab, rührt es glatt und verdünnt die Tunke mit Fleischbrühe oder Wasser. Hierauf gießt man 1 Glas Wein an die Tunke, tut $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, 2 Zitronenrädchen, 2 Nelken und das Fleisch hinein, läßt es darin weichkochen, richtet es an und seihet die Tunke darüber.

Eingemachtes Kalbfleisch mit Reis

Das Fleisch wird wie vorhergehend beschrieben zubereitet und die Tunke mit 2 oder 3 Eigelb abgezogen; inzwischen wird $\frac{1}{2}$ Pfund Reis öfters in lauem Wasser gewaschen, abgekocht, mit einem Stück süßer Butter und $\frac{1}{2}$ Liter guter Fleischbrühe kurz weichgekocht, damit der Rand der Platte garniert, das Fleisch in der Mitte schön hoch angerichtet, die Tunke durch ein Haarsieb getrieben und über das Fleisch gegossen.

Kalbskopf mit Meerrettich

Einen gebrühten Kalbskopf schneide in der Mitte durch und wässere ihn gut aus, damit er recht weiß wird; koche ihn in Salzwasser ab und lasse ihn darin erkalten. Dann nimm in ein passendes Geschirr Wurzelwerk, $\frac{1}{4}$ Pfund rohen Schinken, $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett, ganze Gewürznelken, Pfeffer, Lorbeerblätter, Zitronenscheiben und Salz, lege den Kopf hinein, gieße eine Flasche Weißwein und so viel Wasser darauf, daß der Kalbskopf damit bedeckt wird, und lasse ihn so zugedeckt 2 bis 3 Stunden kochen. Hierauf koche einiges von der Tunke nebst 1 Löffel gutem Fleischextrakt kurz ein, schneide den Kopf in kleine Stücke, richte ihn an, gib den Fleischextrakt darüber und garniere das Ganze ringsum mit geriebenem Meerrettich.

Kalbskopf mit Essig (à la vinaigrette)

Der Kalbskopf wird, nachdem er gebrüht, abgekocht und in Stücke zerschnitten ist, auf der Platte schön angerichtet und mit einem Kapernkranze, kleinen Gurken, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Petersilie garniert. Dann mengt man feingewiegte Petersilie mit Essig und reinem Salatöl untereinander, würzt mit Salz und Pfeffer und trägt diese Tunke zu dem Kalbskopf auf.

Kalbshirne mit schwarzer Buttertunke

Die Kalbshirne werden gut ausgewässert und abgehäutet. Dann nimmt man in eine passende Kasserolle eine Speckschnitte, Zwiebeln, Wurzeln, Lorbeerblätter, Nelken und Pfefferkörner, legt die Hirne darauf, salzt sie, bedeckt sie mit Speckschnitten, gibt ein Glas Weißwein, Essig und Fleischbrühe hinzu und läßt sie kurz einkochen. Hierauf macht man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter heiß, bis sie braun geworden ist, nimmt das Schwarze ab, gibt $\frac{1}{2}$ Glas Essig und Salz hinzu, richtet die Hirne kranzartig auf die Platte und gießt die Butter darüber.

Kalbshirne in Senftunke

Zu einer großen Platte nimmt man 6 Kalbshirne und häutet sie in lauem Wasser. Dann werden sie in Salzwasser nebst 1 Glase Weißwein und $\frac{1}{4}$ Liter Essig, 1 Lorbeerblatt, 2 Zitronenrädchen, 1 gelben Rübe und Zwiebelscheiben etwa 20 Minuten gekocht, auf ein Haarsieb gelegt und,

nachdem sie etwas abgetrocknet sind, auf einer Platte angerichtet, mit Senftunke übergossen.

Gebakenes Kalbshirn mit Remouladentunke

Die Kalbshirne werden gut ausgewässert, abgehäutet und wie die vorhergehenden fertiggekocht. Nachdem sie abgetrocknet sind, werden sie mit Salz und Pfeffer gewürzt, in Eiern und Weckmehl paniert, in schwimmendem Schmalz gebacken, mit Zitronenschnitzen angerichtet und mit einer Remouladentunke oder auch mit einer Mayonnaise serviert.

Kalbszungen in Sardellentunke

Man nehme einige Kalbszungen, koche sie ab, schäle sie und schneide sie alsdann in dünne Scheiben. Hierauf nimm in eine Kasserolle ein Stückchen Butter, 1 Löffel feingewiegter Petersilie, Zwiebel und 2 bis 3 ausgegrätete gehackte Sardellen, gib $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein dazu, lasse es kurz eindünsten, streue 2 Kochlöffel Mehl darauf, rühre mit Fleischextrakt, Wein oder Wasser und Zitronensaft eine kräftige Tunke ab, koche sie gut aus und treibe sie durch das Haarsieb. Nachdem die Zungen in dieser Tunke vollends weichgekocht worden sind, werden sie auf einer tiefen Platte angerichtet, mit Kapern bestreut und mit der Tunke übergossen; man gibt breite Nudeln dazu.

Geröstete Leber

Eine Kalbsleber wird einige Stunden in süße Milch gelegt, dann quer in Scheiben geschnitten und gut abgetrocknet. Hierauf schneidet man eine kleine Zwiebel fein, mengt sie mit Pfeffer, halb weißem Mehl und halb Mutschelmehl untereinander, kehrt die Stücke darin um und brät sie in Butter schön gelb. Ehe man die Leber anrichtet, wird sie gesalzen.

Aufgezogener Leberkuchen

Man schneidet von einer Leber die Adern heraus, wiegt die Leber fein und streicht sie durch ein Haarsieb. Nun rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht, läßt unterdessen 6 altbackene, abgeschälte Blechwecken in Milch weich werden, drückt sie gut aus und rührt hernach mit 4 Eigelb, dem nötigen Salz, weißem Pfeffer und etwas Majoran an die Butter, mischt dies mit dem Leberbrei und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß und füllt diese Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form, zieht sie im Ofen auf oder kocht sie 1 Stunde lang wie einen Pudding. Den fertigen Kuchen stürzt man auf eine Platte und gibt entweder eine pikante Tunke darüber oder serviert ihn mit Salat.

Kalbsnieren, sauer

Die Kalbsnieren werden gewaschen und in kleine Scheibchen geschnitten. In einer Pfanne (Kachel) röstet man Mehl in Butter oder Schmalz

braun, worin man die Nieren, ehe das Mehl dunkel wird, noch eine Zeitlang mitröstet. Dann werden sie mit kaltem Wasser abgelöscht, mit Fleischbrühe glattgerührt und mit $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 1 Zitronenrädchen, Zwiebeln, Pfeffer und 2 Eßlöffeln Essig weichgekocht. Sie dürfen jedoch im ganzen nicht länger als 10 Minuten kochen, weil sie sonst hart werden. Das Salz darf man erst vor dem Anrichten auf die Nieren streuen.

Kalbsnieren, gedämpft

Die in Scheibchen geschnittenen Nieren werden in heißer Butter leicht gedämpft und mit Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und einem Stückchen Zitronenschale unter fleißigem Umkehren mit Fleischextrakt braun gebraten und vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer gewürzt. Man kann auch kleingewürfelte rohe Kartoffelstückchen mitdämpfen lassen.

Kalbsnieren, geröstet

Es werden länglich geschnittene Zwiebeln in Butter gedämpft, einblättrig geschnittene Nieren dazu gegeben und ungefähr 3 Minuten damit geröstet, dann mit Pfeffer und Salz bestreut und serviert.

Kalbsherz

Wasche ein Kalbsherz, spicke es, gib es in ein Geschirr mit einem Stück Butter, Zitronenrädchen, einigen Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer, dämpfe es $\frac{1}{2}$ Stunde, streue Mehl darauf, tue 1 Löffel Fleischextrakt hinzu nebst 1 Glase Wein, seihe die Tunke durch und gib sie mit dem Herz zu Tische.

Gebeizte Kalbsherzen

Man wäscht einige Kalbsherzen in frischem Wasser rein und spickt sie mit grobgeschnittenem Speck einigemal durch, dann legt man sie in eine Schüssel, streut Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter und Zitronenscheiben darauf, gießt guten Weinessig daran und läßt sie so zugedeckt über Nacht stehen. Den andern Tag gibt man ein Stück Butter in eine Pfanne (Kachel), schneidet die Herzen in Stücke und dämpft sie eine Zeitlang in der Butter, gießt dann einen Teil der Beize hinzu, läßt sie weichkochen, streut ein wenig Mutschel- oder Weißmehl darauf, gibt noch 1 Glas Wein mit etwas saurem Rahm und der nötigen Fleischbrühe oder etwas Wasser hinzu, läßt sie kurze Zeit kochen und richtet sie an.

Kalbsgekröse à la maître d'hôtel

Schneide die Drüsen von einem gepuhten Gekröse ab, reibe es mit Salz gut durch und wasche es öfters in lauem Wasser. Dann gib es in eine Kasserolle und koche es in Salzwasser, Essig und Wurzelwerk weich. Unterdessen macht man ein Stück Butter heiß, dämpft Petersilie und Zwiebeln nebst 2 Kochlöffeln Mehl darin, tut $\frac{3}{4}$ Liter Fleischbrühe daran, läßt es

kochen, schneidet das Gekröse in Stücke, gibt es in die Tunke, zieht sie mit 2 Eigelb und dem Saft 1 Zitrone ab, rührt sie mit einem Stück Sardellenbutter auf und gibt sie zu Tische.

Kalbsfüße mit Madeiratunke

Nimm 3 Kalbsfüße, mache das Rohr heraus, wässere sie gut und koche sie in einer Braise weich. Dann nimm sie heraus, schneide jeden Fuß in vier Stücke, paniere sie mit Ei und Weckmehl, backe sie in Schmalz schön gelb und gib eine Madeiratunke dazu.

Kalbsfüße mit Reis

Nimm 3 Füße, beine sie aus, wässere und koche sie mit Fleischbrühe, 1 Glase Weißwein, Salz, Wurzeln, ganzen Nelken, Lorbeerblättern und Speckschnitten gar, mache eine gute weiße Tunke, nimm von der Brühe dazu, lasse sie gut kochen und ziehe sie mit 4 Eigelb und Zitronensaft ab. Unterdessen wasche $\frac{1}{4}$ Pfund Reis öfters, koche ihn gut ab, gieße ihn aufs Sieb und koche ihn mit 1 Löffel guter Bouillon, einem Stück frischer süßer Butter kurz ein, garniere die Platte damit, schneide die Füße in Stücke, gib sie in die Mitte und richte die geseigte Tunke darüber an.

Kalbslungenmus

Eine Kalbslunge wird gut ausgewässert und in Salzwasser mit Wurzelwerk weichgekocht. Wenn sie erkaltet ist, werden kleine Würfel geschnitten und mit einer guten weißen Tunke $\frac{1}{2}$ Stunde lang gekocht, die Tunke mit 3 Eigelb und dem Saft 1 Zitrone abgezogen, das Ganze angerichtet und verlorene Eier darauf gegeben.

Kalbslunge anderer Art

Die Lunge wird, wie vorhergehend beschrieben, weichgekocht und hierauf in dünne Streifen geschnitten. Unterdessen röstet man in einem Stückchen Butter das nötige Mehl mit geschnittenen Zwiebeln hellbraun, gibt etwas feingewiegte Petersilie dazu, löscht es mit Fleischbrühe ab, läßt die Lunge darin kochen, gießt 2 Eßlöffel Essig daran, gibt 1 Zitronenrädchen sowie ein Lorbeerblatt dazu und kocht dies noch $\frac{1}{4}$ Stunde damit; dann wird die Lunge gesalzen und recht heiß angerichtet.

Kalbschweif, gebacken

Mehrere Kalbschweife werden gebrüht, in Salzwasser aufgekocht, in fingerlange Stücke geschnitten und in einer Braise von Fleischbrühe, etwas Wurzelwerk und Weißwein weichgekocht. Man läßt sie in dieser Brühe erkalten und reibt sie dann mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ein, worauf sie etwa 1 Stunde liegen bleiben. Hierauf werden sie in eine klare (Backteig) getaucht, in heißem Schmalz schön gelb gebacken und mit Petersilie verziert.

Kalbsbriesle à la conti

4 Kalbsbriesle werden gut ausgewässert, in Salzwasser abgekocht, ins kalte Wasser gelegt, die Haut und Sehnen gut abgeschnitten, gepreßt und in einer Braise $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Stoße dann 1 Pfund Kalbfleisch im Reibstein fein, schneide von 2 Blechwecken die Rinde ab, weiche sie in Milch ein, drücke sie fest aus und gib sie mit einem Stück Butter, 2 Eigelb und 1 ganzen Ei und etwas Salz zu dem Fleisch, stoße alles gut und treibe es durch ein Haarsieb, bestreiche die Briesle damit, nimm in ein passendes Geschirr 1 Löffel Bouillon und ein Stück Butter, lege die Briesle hinein und dünste sie gar. Dann wird eine leichte braune Tunke aufgekocht, angerichtet und die Briesle in schöner Ordnung darauf gegeben.

Gebadene Briesle mit Champignons

3 Briesle werden gut gewässert, abgekocht und in einer Braise gar gekocht. Dann nimmt man in ein Geschirr ein Stück Butter, 2 Löffel Mehl, 4 Eigelb und $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon, rührt es bis zum Kochen, läßt es verkühlen und überstreicht die Briesle damit, kehrt sie in Mutschelmehl um und drückt dieses gut an, paniert sie in Ei und Mutschelmehl und backt sie in Schmalz schön gelb. Hierauf reinigt man eine Handvoll Champignons, kocht sie mit einem Stück Butter und dem Saft 1 Zitrone kurz ein, streut 1 Kochlöffel Mehl darauf, rührt $\frac{1}{2}$ Liter guten sauren Rahm damit bis zum Kochen, richtet das Ragout an und gibt die Briesle kranzartig darauf.

Briesleragout

3 Briesle werden gut gewässert und abgekocht, abgekühlt und in schöne Stücke geschnitten. Dann macht man eine gute weiße Tunke, tut 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke und 2 Zitronenrädchen dazu, kocht die Briesle in der Tunke gar, zieht diese mit 2 Eigelb und etwas Zitronensaft ab, richtet die Briesle an, seiht die Tunke und gießt sie darüber. — Man kann sie auch mit Reis garnieren.

Fleischvögel

Von einer Kalbschale werden 3 Finger breite Streifen geschnitten, geklopft und gesalzen. Sodann wird folgende Fülle gemacht: Ein Stück gebratenes Fleisch wird gewiegt, 2 Wecken in Wasser eingeweicht und fest ausgedrückt, beides in 100 Gramm Butter mit Petersilie gedämpft und Salz und 3 Eier hinzugerührt. Die Fleischstücke werden mit dieser Fülle überstrichen, aufgerollt, mit einem Bindfaden umbunden und wie Rouladen fertig gemacht. Hierauf nimmt man sie auf ein Brett, macht die Fäden ab, nimmt das Fett von der zurückgebliebenen Flüssigkeit rein ab und gießt 1 Löffel voll Tunke und $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm dazu, läßt es aufkochen, gießt es durch ein Sieb und richtet die Tunke über die Vögel an.

Blanquette von Kalbfleisch

Von kaltem Braten werden nicht allzu dicke Streifen geschnitten, in eine Kasserolle mit etwas Butter und Weißwein getan und darin gedünstet. Hierauf macht man eine kräftige weiße Buttersauce, zieht sie mit 2 Eiern und Zitronensaft ab, nimmt die Fleischstücke heraus und gießt die Buttersauce in das zurückgebliebene Fett, rührt sie gut untereinander und richtet sie mit dem Fleisch an. Man kann zu dieser Speise einen dickgekochten Reis, Spätzle oder Makkaroni geben.

Gefüllte Kalbsmilz

Die Kalbsmilzen läßt man durch den Metzger aushöhlen, wobei aber darauf zu achten ist, daß sie keine weiteren Löcher als die Öffnung zum Einfüllen bekommen. Dann nimmt man zu 2 Milzen 1 Wecken, weicht ihn in Wasser ein und drückt ihn wieder fest aus, vermengt den Wecken mit feingewiegten Zwiebeln, Schnittlauch, Salz und etwas Pfeffer, verrührt es mit 2 Eiern, füllt damit die Milzen und näht sie zu, worauf man sie entweder siedet und dann in Butter gelb brät, oder in einer Gerstensuppe kochen läßt.

Man gibt sie mit Bratenextrakt und Salat zu Tische.

Wiener Gulasch

Kalbfleisch wird in viereckige Schnitten geschnitten, gefalzen, in Butter gebraten, mit Mehl bestäubt, Zwiebel und Tomatenmark (weichgekochte, durch ein Sieb gestrichene Tomaten) dazugegeben, etwas Fleischbrühe und ziemlich viel sauren Rahm daran gegossen und alles zusammen eine halbe Stunde gekocht. Dann würzt man mit Paprika, läßt den Gulasch noch einmal aufkochen und richtet ihn an.

Kalbkoteletts, paniert

Man schneidet die unteren Knochen der Rippen ab und streift mit dem Messer das Fleisch von den Rippen zurück, daß das Bein ganz frei ist und man die Koteletts daran halten kann. Dann werden sie geklopft, mit Salz, was man zuvor mit Pfeffer untereinandergemengt, bestreut und mit dem Hackmesser schön länglich gehäckelt. Nun verrührt man in einem Teller 1 Ei mit Wasser und gibt in einem anderen Teller geriebenes Weizenmehl, dreht die Koteletts zuerst im Ei, dann im Weizenmehl oder sog. Paniermehl um und bäckt sie in heißem Schmalz.

Sautierte Kalbkoteletts

Die Koteletts werden wie die vorigen zugerichtet, gewürzt, geformt, jedoch nicht paniert, sondern in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne gelegt. Nachdem sie auf der einen Seite etwa 3 Minuten gebraten haben, wendet man sie um, brät sie auf der anderen Seite ebenso lange auf starkem

Feuer und unter öfterem Umschwenken der Pfanne, löscht die Koteletts mit kräftiger Fleischbrühe oder Bratentunke oder Wasser ab und läßt sie schön glasieren. — Man richtet sie kranzförmig an und gibt in die Mitte Gemüse oder eine Champignontunke.

Kalbskoteletts au naturel

Wenn die Koteletts wie oben hergerichtet sind, werden sie mit Salz und Pfeffer eingerieben in Kochmehl umgedreht, in heißer Butter auf beiden Seiten gelb gebraten, mit Fleischbrühe und womöglich mit Fleischextrakt abgelöscht und beim Anrichten mit Zitronensaft beträufelt.

Kalbskoteletts en papillote

Schöne, feste Rippchen werden abgestreift, geklopft, in gute Form gebracht, gesalzen und in klarer Butter leicht abgebraten. Dann hackt man Petersilie, Zwiebel und Champignons fein, dünstet es in einem Stück Butter, bestreicht die Koteletts auf beiden Seiten damit, bestreicht weißes Papier mit feinem Öl, legt ein dünnes Speckschnittchen und ein Kotelett darauf, macht es fest zu und bratet es auf dem Rost.

Kalbskoteletts à la Française

Schneide die Rippen wie gewöhnlich, streiche die Haut gut ab und klopfe sie mit dem Rücken eines ins Wasser eingetauchten Küchenmessers dünn, salze und pfeffere sie, ziehe sie durch klare Butter und Semmelmehl, brate sie auf dem Rost und gib eine Kaperntunke dazu.

Gespickte Koteletts mit glasierten Zwiebeln

Nimm ein schönes, weißes Carré, trenne das Bugblatt nebst dem Rückgrat ab, häute es gut und schneide schöne, große Koteletts, schabe die Haut von den Rippen rein ab, klopfe die Koteletts, spicke sie mit feingeschnittenem Speck perlenartig und bestreue sie mit Salz und etwas gestoßenem Pfeffer. Dann nimm in ein breites Geschirr Zwiebeln, Wurzeln, etwas rohen Schinken, Lorbeerblätter, Nelken, einen Eßlöffel Butter und einen Löffel Fleischextrakt, lege die Koteletts hinein, lege einen Deckel darauf und lasse sie, unter fleißigem Beträufeln, schön gelb werden. Schäle unterdessen 20 kleine Zwiebeln und glasiere sie mit Fleischextrakt, Zucker und Butter, richte die Koteletts auf einer Platte an, gib in den zurückgebliebenen Saft 1 Löffel braune Tunke, gieße diese in die Mitte der Koteletts und garniere die Platte mit den glasierten Zwiebeln.

Kalbskoteletts mit Tomaten

Nachdem die Koteletts zugerichtet und gewürzt sind, brät man sie in Butter schön gelb, wobei man 1 Tomate, die man vorher durchgetrieben hat, mitdünsten läßt. Die Koteletts werden mit Fleischextrakt oder Fleischbrühe abgelöscht und zu Makkaroni gereicht.

Kalbs-(Wiener-)Schnitzel (paniert)

Von einer oberen Kalbschale werden Schnitzel geschnitten, geklopft, gesalzen, in Ei und Mutschelmehl umgewendet und in Schmalz gebacken.

Wiener Schnitzel, naturel

Schneide von einer Kalbschale schöne längliche Stückchen, klopfe sie und gib ihnen eine schöne Form. Hierauf werden sie mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Weizmehl bestäubt, unter fleißigem Ubergießen in Butter und Zwiebeln gebraten, mit Fleischbrühe, Wasser oder Fleischextrakt abgelöscht und mit Zitronenschnitzen serviert.

Wiener Schnitzel dritter Art

Von Kalbsrippen wird das Fleisch abgeschnitten, rein abgehäutet und sehr fein gewiegt, von dieser Masse macht man runde Küchlein, salzt sie, kehrt sie in klarer Butter und Mutschelmehl um und brät sie auf dem Roste.

Wiener Schnitzel mit Tomaten

Die Schnitzel werden gesalzen und mit Butter angebraten; dann legt man feingeschnittenen, durchwachsenen Speck und Scheiben von Tomaten darauf und dämpft dies 1½ Stunden auf schwachem Feuer.

Hammelfleisch**Hammelbraten**

5 Pfund Hammelfleisch vom Rücken, von der Keule oder dem Schulterblatt werden gehäutet und das Fett davon größtenteils abgeschnitten. Nachdem das Fleisch nun mit Salz und Pfeffer eingerieben ist, wird es mit Butter, gelben Rüben- und Zwiebelscheiben und etwas Knoblauch schön gelb gebraten, mit Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht und unter fleißigem Beträufeln fertig gemacht. — Ist das Hammelfleisch besonders fett, so setzt man es statt mit Butter mit 1 Liter heißen Wassers zu.

Gebratener Hammelschlegel

Von einem Hammelschlegel trennt man das Schlußbein, sowie den Knieknochen weg, häutet das Fleisch, klopft es tüchtig und reibt es mit Salz und Pfeffer ein. Hierauf wird der Schlegel in eine passende Kasserolle mit Zwiebeln, gelben Rüben, Knoblauch und 1½ Liter Wasser auf Feuer gesetzt, zugedeckt und gebraten. Nachdem das Wasser vollständig aufgesogen und der Braten schön gelb ist, löscht man ihn ab und macht ihn wie den vorhergehenden Braten fertig, was etwa 4 Stunden dauert. Dann wird die Tunke entfettet, mit etwas saurem Rahm gebunden und mit dem Braten zu Tische gegeben.

Kochrezepte aus eigener Erfahrung

(Nur mit Tintenstift beschreibbar)

pft,
ten.

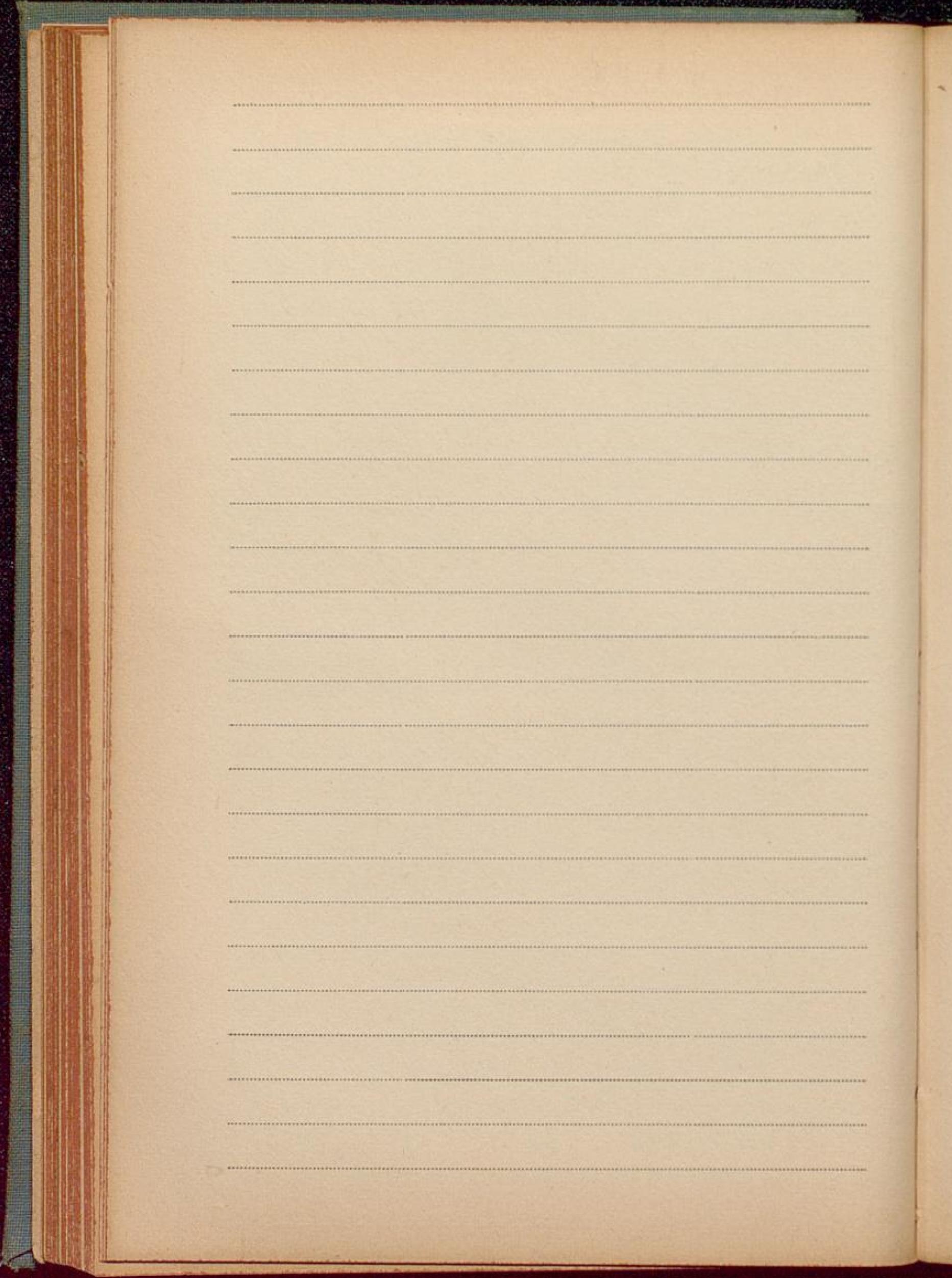
sie
ffer
tter
ab.

und
sie,
ste.

egt
ten

er-
en.
mit
hön
em
egt

oen
mit
se-
ufs
dig
hn
nn
em



Hammelschlegel mit Kartoffeln

Nimm einen gut abgelagerten Schlegel, häute ihn, reibe ihn mit Salz und Pfeffer ein und gib ihn in eine Kasserolle mit Zwiebeln, gelben Rüben und Knoblauch sowie $\frac{1}{2}$ Liter Wasser (wenn das Fleisch nicht fett ist, auch $\frac{1}{4}$ Pfund Butter) und dämpfe ihn 3 Stunden. Unterdessen mache runde rohe Kartoffelchen, wasche sie und tue sie zu dem Braten in die Kasserolle, lasse sie in dem eigenen Fett gar werden, nimm den Braten heraus, schneide ihn in Scheiben, gib ihn auf die Platte und garniere ihn mit den Kartoffeln. Das Fett wird rein abgegossen und der zurückgebliebene Saft über den Braten und die Kartoffeln gegossen.

Gebeizter Hammelschlegel

Ein schöner Hammelschlegel wird gehäutet, 4 bis 6 Tage in eine Beize aus Wein, Essig, Wurzelwerk und Gewürz gelegt, täglich umgedreht und mit der Beize begossen. Hiernach nimmt man in eine Kasserolle $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, macht sie heiß, legt den Schlegel hinein, deckt die Kasserolle zu und läßt das Fleisch, nachdem es zuvor abgelöscht worden ist, unter fleißigem Überträufeln mit dem Bratensaft und Nachgießen mit Beize und Wasser 3 Stunden lang braten. Nun wird es herausgenommen und warmgestellt, der Bratensaft entfettet, mit einem Teigchen aus 1 Eßlöffel Mehl, einer Obertasse saurem Rahm und der nötigen Fleischbrühe vermischt und mit dem Schneebesen glatt geschlagen. Nachdem die Tunke noch einmal aufgekocht hat, wird sie durchgeseiht und dem Fleisch beigegeben.

Hammelhals mit Gurken

Ein Hammelhals wird gut ausgebeint, zusammengerollt und mit Bindfaden umbunden. Dann nimmt man ihn in eine passende Pfanne mit Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Lorbeerblättern, Knoblauch und Salz nebst Wasser und einem Stück Butter, läßt ihn 4 Stunden darin dämpfen, schneidet 4 geschälte und ausgekernte Gurken in Stücke, tut sie in eine Kasserolle mit einem Stück Butter und Fleischbrühe, dünstet sie weich, streut 1 Kochlöffel Mehl darauf und läßt damit $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm kochen, salzt die Gurken und richtet sie an, nimm den Bindfaden von dem Fleisch ab, schneidet es in Scheiben und legt es auf.

Irish stew

4 große Zwiebeln, 4 gelbe Rüben und 1 Selleriewurzel werden in Scheiben geschnitten. Dann schneidet man 4 Pfund ausgebeintes Hammelfleisch in feine Schnitten und gibt es mit $2\frac{1}{2}$ Pfund rohen geschinigten Kartoffeln, Salz und Pfeffer, einem Stückchen Butter und den Wurzeln schichtenweise in eine tiefe Kachel (Bratpfanne). Hierauf werden $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser darübergegossen, die Kachel gut zugedeckt und die Speise so lange gedämpft, bis die Kartoffeln ganz verfallen und die Brühe beinahe aufgesogen ist, was etwa $2\frac{1}{2}$ Stunden dauert.

Es ist gut, wenn man den Deckel mit Bügelstählen beschwert, damit die Kachel fest verschlossen ist.

Gespickter und gebratener Hammelrücken

Nimm einen mürben Hammelrücken, häute das Fett rein ab und spicke ihn fein, salze ihn gut und gib ihn in ein passendes Geschirr mit 1 geschnittenen Zwiebel, 1 gelben Rübe, Knoblauch und 100 Gramm Butter, brate ihn schön gelb und begieße ihn fleißig mit gutem Fleischeztrakt.

Hammelzunge in pikanter Tunke

6 Hammelzungen werden abgekocht, gehäutet und in einer Braise weichgekocht. Dann macht man eine kräftige braune Tunke, zieht sie mit 1 Löffel Senf auf und richtet sie mit den geschnittenen Zungen an.

Hammelbrust auf dem Rost mit pikanter Tunke

Nimm eine fette Hammelbrust, haue sie über den Brustknochen in der Mitte durch, doch so, daß sie beisammen bleibt, gib sie in eine passende Kasserolle mit Salz, Zwiebeln und gelben Rüben, etwas Knoblauch und $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, lasse sie 2 Stunden dämpfen, kehre sie gut in ihrem Fett um, streue Mutschelmehl darauf und brate sie auf dem Roste schön gelb. Hacke Petersilie, Zwiebeln und Kapern fein, dünste das mit einem Stück Butter und Essig kurz ein, gib 1 Löffel braune Tunke dazu, ziehe sie mit 1 Löffel Senf auf, lege die Brust auf eine Platte und gib die Tunke besonders dazu.

Gefüllte Hammelbrust mit Gemüse

Eine schöne, fette Brust wird gut durchgebrochen und mit folgender Farce gefüllt: Man wiegt 1 Pfund Kalbsbraten oder sonstiges Fleisch fein, hackt Petersilie und Zwiebeln, weicht 2 Wecken in Wasser ein und drückt fest aus, tut $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in eine Kachel, dämpft die Petersilie und Zwiebeln nebst den Wecken, bringt das Fleisch dazu, nebst Pfeffer, Salz, 2 Eigelb und 2 ganzen Eiern, füllt die Brust damit, näht sie zu und legt sie in eine passende Bratpfanne mit Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Lorbeerblättern, Knoblauch, Salz, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und 1 Löffel Wasser, brät sie und beträufelt sie recht fleißig. Gleichzeitig kocht man junge Gemüse, wie Erbsen, gelbe Rüben, Bohnen, viereckig geschnittene Brockelspargeln jedes nach seiner Art gar, richtet die Brust, in feine Stücke geschnitten, auf eine große Platte an und legt die Gemüse in schöner Ordnung herum. Von der zurückgebliebenen Flüssigkeit wird das Fett rein abgenommen, die Tunke durch ein Sieb geseiht und über den Braten gegeben.

Hammelfoteletts

Nachdem vom Rippenstück schöne Koteletts geschnitten sind, wird, wie bei den Kalbskoteletts, die Haut abgestreift, jedes Rippchen tüchtig ge-

klopft und mit Salz, das mit Pfeffer vermengt wurde, eingerieben. Nun läßt man ein Stück Butter heiß werden, legt die Koteletts hinein, bratet sie auf beiden Seiten schön gelb, löscht sie mit Fleischextrakt ab, kocht sie kurz ein, so daß sie schön glasiert sind, und gießt etwas Fleischextrakt nach. Dann richtet man die Koteletts kranzartig an, beträufelt sie mit Zitronensaft und gibt sie mit der Tunke zu Tische.

Hammelfoteletts à la Soubise (mit Zwiebelmus)

Von 4 Pfund Rippen wird der Rückgratsknochen abgehauen und in Rippchen geschnitten, die Haut abgemacht und die Rippchen mit dem Rücken eines großen Messers etwas glatt geklopft. Dann legt man sie auf ein Brett, salzt sie gut, paniert sie in klarer Butter und Mutschelmehl und bratet sie auf dem Rost, was jedoch erst kurz vor dem Anrichten geschehen darf. Zuvor werden 12 Zwiebeln geschält, fein geschnitten, mit 1 Löffel Fleischbrühe und Butter weich und kurz eingekocht, 2 Kochlöffel Mehl darauf gestreut und 1 Liter heißer, süßer Rahm darangerührt, 1 Löffel Zucker dazugenommen und dies $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, durch ein Haarsieb geseiht, auf die Platte getan und die Koteletts kranzartig daraufgelegt.

Hammelfoteletts en Béchamel

Die Koteletts werden wie die früheren gemacht, gesalzen, in klarer Butter und Mutschelmehl paniert und auf dem Rost gebraten. Die Rahmtunke gibt man auf die Platte und die Koteletts darauf.

Gebakenes Hammelcarré mit Champignons

Von einem gut abgelegenen Hammelcarré wird der Rückgratsknochen ausgeschnitten und mit Zwiebeln, Wurzeln, Knoblauch und Salz in Fleischbrühe gar gekocht. Lasse es erkalten, schneide es in Stücke, daß an jedem eine Rippe ist, und schabe sie gut ab, damit sie wie Koteletts aussehen. Dann nimm ein Stück Butter, 2 Löffel Mehl und die Hammelbrühe, rühre es bis zum Kochen und ziehe es mit 2 Eigelb ab, bestreiche die Rippchen damit, streue Mutschelmehl darauf, paniere sie in Ei und Mutschelmehl, backe sie in Schmalz schön gelb und gib eine Champignontunke dazu.

Hammelcarré à la glacé

Von dem Carré haut man das Rückgrat ab, gibt es in ein passendes Geschirr mit Zwiebeln, Wurzeln, Nelken, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern nebst einem Stück Butter und 2 Löffeln Fleischextrakt, legt einen Deckel darauf und beträufelt das Fleisch fleißig, damit es schön glasiert, nimmt das Fett rein ab und gibt 1 Löffel guter Fleisch- oder Kraftbrühe dazu, läßt es aufkochen, gießt es durch ein Sieb, schneidet das Fleisch in schöne Stücke, gibt die Tunke auf die Platte, die Rippen kranzartig darauf und in die Mitte kleine runde Kartoffeln.

Eingemachter Hammelkopf

Spalte zwei Hammelköpfe voneinander, wasche sie gut aus und siede sie wie das Ochsenfleisch. Dann mache eine gute Buttertunke, lasse sie mit 1 Kochlöffel feingewiegter Petersilie kochen, schäle die Zungen ab und lasse sie nebst dem Hirn in der Tunke aufkochen. Die Köpfe beine gut aus, kehre sie, in Stücke geschnitten, in verrührten Eiern und Semmelmehl um und backe sie in Butter oder Schmalz schön gelb. Ziehe die Tunke mit 3 Eiern und dem Saft einer Zitrone ab, richte sie mit der Zunge und dem Hirn auf der Platte an und gib den gebackenen Kopf darauf.

Saure Hammelnieren

Nimm 4 Hammelnieren, wasche sie in Wasser und schneide sie in feine Rädchen. Dann mache ein Stück Butter heiß, röste darin 1 Kochlöffel Mehl schön gelb, gib 1 feingeschnittene Zwiebel hinzu, dünste sie weich und tue die Nieren, etwas Essig und Wasser hinzu, lasse sie aufkochen und würze sie vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer. — Die Nieren müssen kurz vor dem Anrichten zubereitet werden, weil sie sonst hart werden.

Gedämpfte Hammelnieren

Schneide die Nieren in feine Scheiben, dünste in 60 Gramm Butter $\frac{1}{2}$ grobgeschnittene Zwiebel und 20 Gramm Mehl, gib die Nieren hinzu und dünste sie ebenfalls. Dann gieße ein wenig Fleischbrühe daran und dämpfe die Nieren darin, bis kein Blut mehr zu sehen ist, würze sie mit Salz und Pfeffer und richte sie an.

Grillierte Hammelnieren

6 Nieren werden gut gewässert, abgetrocknet und der Länge nach in zwei Teile geschnitten, gesalzen und gepfeffert, in klarer Butter und Mutschelmehl paniert und auf dem Rost gebraten. Man gibt gutes Fleischextrakt und Zitronen dazu.

Blankette von Hammelfleisch mit Makkaroni

Von einem gebratenen kalten Schlegel werden feine Scheiben geschnitten, mit einer kräftigen Kaperntunke vermischt, Makkaroni in Salzwasser abgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Hierauf wird das Ragout angerichtet und die Makkaroni herumgelegt.

Lammfleisch

Lammbraten

Nimm die beiden Lammschlegel, häute sie ab und spicke sie mit feinem Speck recht voll, gib sie gut gesalzen in eine passende Bratpfanne, mit Zwiebeln, gelben Rüben und $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, beträufle sie öfters mit gutem Fleischextrakt und brate sie in 1 Stunde gar.

Lammschlegel mit Sauerampfertunke

Ein fetter Lammschlegel wird mit grobem Speck gespickt, in eine passende Bratpfanne getan, gut gesalzen, mit einigen Speckschnitten belegt und Zwiebeln, gelbe Rüben nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazugesetzt. Beträufle den Schlegel fleißig und brate ihn schön. Inzwischen röste in einem Stückchen Butter 1 Kochlöffel Mehl hellgelb, dünste darin gehackten Sauerampfer, gieße etwas Fleischbrühe hinzu, rühre $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm daran, würze die Tunke mit Salz und Muskatnuß und lasse sie aufkochen.

Gespickte Lammbrust

Nimm eine schöne Lammbrust, koche sie ab und lege sie dann in kaltes Wasser, spicke sie sehr fein, glasiere sie und gib eine gute Madeiratunke dazu.

Lammbrust in Krebstunke

Die Brust wird in Stücke zerhauen, gewässert und blanchiert. Dann macht man eine kräftige weiße Tunke, kocht die Brust darin gar, gibt ein Büschel Petersilie dazu, zieht die Tunke mit 3 Eigelb, Zitronensaft und einem Stück Krebsbutter ab, richtet an und gibt die Krebschwänze darauf.

Italienische Lammkoteletts

Schneide schöne Koteletts, klopfe und salze sie, gib in eine Pfanne ein Stück Butter, dämpfe gewiegte Petersilie und Zwiebeln darin, lege die Koteletts hinein, drücke den Saft einer Zitrone darauf, dünste sie auf beiden Seiten gar und bestreiche sie dünn mit etwas Kalbfleischfarce. Welle nun Butterteig dünn aus, wickle die Koteletts darein, doch so, daß die Rippen herausstehen, drücke sie fest an, nachdem sie mit Ei bestrichen sind, schneide den Teig gut ab und backe sie im Ofen schön gelb, gib sie auf die Platte und eine kräftige Tunke besonders dazu.

Lammzungen-Ragout

Nimm 8 Lammzungen zu einer Platte, wässere und blanchiere sie, lasse sie in einer Braise gar kochen, mache eine braune Tunke, verkochte den Braisesaft damit, treibe sie durch ein Sieb, lasse die Zungen noch $\frac{1}{4}$ Stunde darin kochen und richte sie mit glasierten Zwiebeln an.

Lammfleisch mit Sardellentunke

Man spickt eine Lammschale mit feingeschnittenem Speck recht kraus und kocht sie in einer Braise weich. Dann gießt man diese Braise durch ein Haarsieb in eine Bratpfanne, legt das Fleisch hinein und bestreicht es mit dickgerührter Butter, die mit gehackten Sardellen und geriebenem Parmesankäse vermengt ist, streut noch geriebenen Käse darauf, stellt es in den Backofen und läßt es eine schöne, gelbe Farbe nehmen, worauf man es mit einer guten Sardellentunke zur Tafel gibt.

Lambriesle in Tunke

Nimm mehrere Lambriesle, wässere sie wohl aus und blanschiere sie einen Augenblick. Dann häute sie rein ab und lasse ein Stück Butter mit einem Stückchen rohen Schinken und Zwiebeln schmelzen, lege die Briesle nebst einigen in Scheiben geschnittenen Trüffeln oder Champignons hinein, dünste sie, bis die Butter klar wird, gieße sie dann ab, lasse sie aufkochen, ziehe sie mit einigen Eigelb und dem Saft einer Zitrone ab und richte sie an.

Schweinefleisch

Schinken einzufalzen

Nachdem die Schinken recht stark geklopft worden sind, reibt man sie mit 60 Gramm Salpeter und 125 Gramm Salz tüchtig ein, legt sie in einen zuvor ausgebrühten Zuber, beschwert sie und läßt sie 6 Tage liegen; sie müssen täglich zweimal umgekehrt und mit dem Saft, den sie gezogen, besonders an den Knochen, eingerieben werden. Dann macht man eine Lake von 3—4 Eitern Wasser, 1 Flasche Wein, 6 Händen voll Salz, Pfeffer, Nelken, Wacholderbeeren, Sellerie, Petersilienwurzeln und gelben Rüben, kocht die Brühe ein wenig und schlägt sie dann in einer steinernen Schüssel etwa $\frac{1}{4}$ Stunde lang. Wenn sie ganz erkaltet ist, wird sie über die Schinken gegossen, diese alle Tage umgedreht, bis sie im ganzen 3 Wochen in der Marinade gelegen haben. (Die Flüssigkeit muß immer das Fleisch bedecken; ist dies nicht der Fall, so gießt man abgekochtes Salzwasser nach.) Dann kommen die Schinken 3—4 Wochen in den Rauch, je nachdem derselbe stärker oder schwächer ist. —

Die angegebene Portion Salpeter und Salz ist für zwei Schinken mittlerer Größe berechnet.

Geräucherten Schinken zu fieden

Man legt den Schinken 24 Stunden ins Wasser, setzt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt ihn so lange stehen, bis das Wasser zu sieden anfängt, stellt ihn dann auf die Seite des heißen Herdes, so daß das Wasser

immer Blasen wirft, aber nicht zum Sieden kommt, und läßt ihn dort vollends fertig werden, wozu er etwa 4—5 Stunden braucht. Wenn sich die Haut gut losmachen läßt, so ist er fertig. — Kocht man einige Gewürznelken, Lorbeerblätter und ein Bündel Kräuter mit dem Schinken, so wird sein Wohlgeschmack noch erhöht.

Schinkenragout

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund mageren Schinken und wiege ihn gröblich, dann schäle 5 Wecken ab und schneide sie in kleine Würfel, übergieße sie mit $\frac{1}{8}$ Pfund zerlassener Butter und streue $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Parmesankäse und 1 Kaffeelöffel geschnittenen Schnittlauch darauf, streiche eine Form gut mit Butter aus und lege abwechselungsweise Wecken, Schinken und Käse hinein. Dann verrühre 6 Eier mit $\frac{1}{2}$ Liter saurem Rahm, gieße dies über das Eingelegte und backe die Speise im Ofen oder ziehe sie mit einem Aufzugdeckel auf.

Geräuchertes Schweinefleisch zu kochen

2 bis 3 Pfund Schweinefleisch vom Bauchlappen oder Rippenstück werden 1 Stunde in das kalte Wasser gelegt, dann mit kaltem Wasser auf Feuer gesetzt und weich gekocht.

Anmerkung: Man rechnet beim gesottenen und gebratenen Schweinefleisch auf das Pfund 1 Stunde, um es weich zu kochen, also auf 2 Pfund 2 Stunden usw.

Grüne Bratwürste

Sie werden etwa 10 Minuten in eine Schüssel in heißes Wasser gelegt, abgetrocknet, mit Milch angestrichen und in heißer Butter gebraten. Beim Umwenden gibt man geschnittene Zwiebeln hinein. Nachdem die Würste auf beiden Seiten schön gebraten sind, löscht man mit etwas Fleischbrühe oder Wasser ab, wobei man den Bratensatz mit dem Backschäufelchen losmacht, und verbessert die Tunke mit übrigem Bratenextrakt, wenn man will. Beim Anrichten gibt man die Tunke mit den Zwiebeln an die Würste.

Schweinsbraten

Nimm ein Stück vom Halse oder vom Carré, beine es aus und reibe es mit Salz und Pfeffer ein. Lasse in der Bratpfanne $\frac{1}{2}$ Liter Wasser heiß werden, gib das Fleisch mit Zwiebeln und gelben Rübenrädchen hinein und lasse den Braten, nachdem das Wasser davon eingekocht ist, eine schöne, braune Farbe bekommen, lösche ihn dann mit Fleischbrühe oder Wasser ab und mache ihn unter fleißigem Beträufeln fertig. Die zuvor entfettete Tunke wird durchgeseiht und zu dem Braten serviert.

Gebeizter Schweinsbraten

Nimm 3 bis 4 Pfund Schweinefleisch vom Schlegel und lasse es, mit Salz eingerieben, einige Stunden liegen. Nimm das Fleisch heraus, trockne es ab und lege es in eine Beize aus halb Weißwein, halb Weinessig, gib

Salbei, Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblätter, Zwiebeln und Schalotten dazu, lasse das Fleisch etwa 5 bis 6 Tage darin liegen, wende es jeden Tag um und begieße es mit der Beize. Dann wird es mit Butter gebraten, etwas Zwiebel und gelbe Rüben, Zitronenrädchen und Lorbeerblatt dazu gegeben, mit Fleischbrühe oder Wasser und der Beize abwechselnd abgelöscht und unter fleißigem Beträufeln fertig gemacht. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten wird das Fleisch herausgenommen, warm gestellt und der zurückgebliebene Saft mit einem Teigchen aus 1 Eßlöffel Mehl und $\frac{1}{2}$ Obertasse saurem Rahm vermengt, die nötige Fleischbrühe dazugegossen und die Tunke mit einem Schneebesen glatt geschlagen, durchgeseiht und in einer Tunkenschale mit dem Fleisch serviert.

Schweinschlegel mit Apfelkruste

Einen kleinen Schweinschlegel legt man 6 Tage in Salz, nimmt ihn dann in ein passendes Geschirr mit Zwiebeln und Wurzeln, gibt 2 Eiter Wasser dazu und läßt ihn im Ofen dünsten. Wenn die Schwarte abgeht, zieht man sie weg und beträufelt den Schlegel fleißig. Unterdessen wird eine gute, steife Apfelmarmelade gekocht, der Schinken geschnitten auf die Platte gegeben, die Apfelmarmelade schön gleich daraufgestrichen, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in einer Kasserolle heiß gemacht, und 1 Handvoll Semmelmehl darin geröstet. Wenn es halb fertig ist, wird 1 Löffel Zucker dazu getan, das Mehl vollends schön gelbbraun geröstet und auf die Marmelade gestrichen.

Schweinsfilet zu braten

Das Lendenstück wird eine Stunde eingesalzen, dann mit Pfeffer gewürzt und in heiße Butter in die Bratpfanne gelegt. Nachdem es mit Zwiebeln unter öfterem Beträufeln mit dem Fett und Ablöschen mit etwas Fleischbrühe $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde gebraten wurde, richtet man es zu Gemüse wie Bohnen oder Brockelerbsen an. — Will man das Filet als kalten Aufschnitt geben, wird es vor dem Braten gespickt.

Schweinsfilet mit Rahmtunke

Nachdem das Filet mit Speck gespickt wurde, läßt man es 1 Stunde lang eingesalzen liegen. Dann gibt man es in heiße Butter mit Scheiben von Zwiebeln, gelben Rüben und Tomaten, einem Zitronenrädchen und $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, bratet es schön gelb, löscht es mit Fleischbrühe oder Wasser ab und überträufelt es ab und zu mit saurem Rahm. Vor dem Essen stäubt man etwas Mehl darüber, verdünnt die Tunke mit ein wenig Madeira und richtet das Filet zu Tomaten-Makkaroni an.

Schweinskoteletts

werden in gleicher Weise wie die panierten Kalbskoteletts zubereitet. Sollten sie zu fett sein, so wird von dem Fett etwas abgeschnitten.

Schweinskoteletts mit Senftunke

Schneide aus einem Carré schöne Rippen, streife die Haut ab, klopfe sie und salze sie. Lege sie dann in eine passende Kasserolle mit Butter, Fleischextrakt und Wurzeln und lasse sie schön glasieren, gib eine gute Senftunke auf die Platte und garniere die Rippchen darauf.

Schweinskoteletts mit Gurken

Die Koteletts werden wie die vorigen geschnitten und gesalzen, in klare Butter oder in Olivenöl getaucht und auf dem Rost gebraten. Dann gib in eine Kasserolle 1 Glas Wein, Fleischextrakt und in Scheiben geschnittene Gurken, lasse es schnell einkochen und richte die Koteletts an.

Kasseler Rippchen

Die Rippchen werden gewaschen und mit etwas heißem Wasser in der Bratpfanne aufgeköcht; dann läßt man sie im Bratofen weich kochen, wobei man immer wieder heißes Wasser nachgießt.

Schweinsohren in Kaperntunke

Die Ohren werden gut ausgewässert, in einer Braise gar gekocht, zwischen zwei Bretter gepreßt und quer in feine Streifen geschnitten. Dann macht man eine gute Kaperntunke, läßt die Ohren $\frac{1}{4}$ Stunde darin kochen und richtet sie an.

Gefüllter Schweinsfuß

1 Pfund rohes Schweinefleisch und $\frac{1}{2}$ Pfund rohes Kalbfleisch werden gehackt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben. Inzwischen läßt man 1 abgeschälten Wecken in Bouillon weich werden und mengt ihn mit dem Fleisch, Pfeffer, Salz, Trüffeln samt Brühe, Champignons, etwas Muskatnuß, 3 Eigelb, 1 ganzen Ei und 3 bis 4 Eßlöffeln süßem Rahm untereinander. Dies wird nun in einen großen, abgekochten und ausgebeinten Schweinsfuß gefüllt, den man gut zunäht und wie einen Schinken 2 bis 3 Stunden siedet. Wenn er erkaltet ist, wird er in Scheiben geschnitten, kranzförmig angerichtet, die Platte auf heißen Dampf zum Erwärmen gestellt, eine gute braune Madeiratunke darüber angerichtet und die Platte mit Champignons garniert.

Schweinsfüße in Tunke

Man haut die Füße der Länge nach durch, kocht sie mit Wurzelwerk weich und schneidet sie in gleich große Stückchen. In eine Kasserolle nimmt man ein Stück frische Butter, röstet darin 2 Kochlöffel Mehl 1 Minute lang und rührt es mit $\frac{1}{2}$ Liter guter Fleischbrühe glatt. Man läßt dies eine Weile kochen, nimmt dann einige Eigelb und zieht die dicke Tunke damit ab, überstreicht die Füße damit, kehrt sie gut in Semmel- oder Mutschelmehl, das mit geriebenem Parmesankäse vermischt ist, um

und dann nochmals in verrührten Eiern und Mutschelmehl, drückt dies gut an und gibt in ein flaches Geschirr ein Stück frische Butter, setzt die Füße darein und brät sie im Ofen schön gelb. Inzwischen macht man eine kräftige Tunke und gibt die Füße kranzartig beim Anrichten dazu.

Gefüllter Schweinskopf

Von einem gebrühten Schwein wird der Kopf ganz so behandelt, wie es beim Kopf vom wilden Schwein angegeben ist.

Preßkopf

Nimm einen halben Schweinskopf, einige Ohren, 1 gesalzene Zunge, 2 Füße und Schwarten und ein Stück von einem Ochsenmaul, gib dies in eine Kasserolle mit 2 Flaschen Wein, Essig, Salz, Wurzelwerk und Gewürz, fülle es mit Wasser auf, lasse es gut kochen und schäume fleißig ab. Die Schwarten werden zuerst fertig sein, dann die Ohren und Füße. Lasse aber alles gut weich kochen und schneide kleine, längliche Stücke, lege sie in eine Schüssel und lasse die Braise so lange fortkochen, bis es noch so viel ist, als man zum Übergießen des Fleisches braucht, fülle alles in Blechformen, nimm das Fett rein ab und stelle den Preßkopf einige Tage an einen kalten Ort.

Schweinsgulasch

Man gibt 50 Gramm Butter in eine Kasserolle und läßt 2 Pfund in Würfel geschnittenes Schweinefleisch unter Beigabe von geschnittenen Zwiebeln und einem Stück Brotrinde darin gelb braten. Dann werden 1 Eßlöffel Mehl und 1 Messerspitze Zucker darüber gestreut, etwas angeröstet und mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht. Nachdem das Fleisch beinahe weich gekocht ist, gießt man etwas Wein oder Madeira dazu und würzt mit 2 Messerspitzen Paprika. Kurz vor dem Anrichten wird das Ganze mit etwas sauerem Rahm und übrigem Bratenextrakt aufgekocht. Es können Salzkartoffeln dazu gegeben werden.

Gulasch

1 Pfund Schweinefleisch, 1 Pfund Kalbfleisch und 1 Pfund Ochsenfleisch werden in Würfel geschnitten, mit einem Stück Butter, Sellerie, Lauch, Zwiebeln und gewürfelten rohen Kartoffeln gedämpft und etwas Fleischbrühe, Salz und spanischer Pfeffer daran getan.

Gulasch auf andere Art

Nachdem das Fleisch in Würfel geschnitten ist, werden diese mit Zwiebelscheiben in Butter, etwas Fleischbrühe und $\frac{1}{2}$ Gläschen Rotwein in gut zugedektem Gefäß gedämpft. Wenn das Fleisch beinahe weich ist, gibt man Kartoffelwürfelchen, die ebenso groß wie die Fleischstückchen sind, hinein und dünstet alles zusammen vollends weich. 10 Minuten vor

dem Anrichten kommen 2 Eßlöffel saurer Rahm, etwas Mehl, Salz und eine Messerspiße spanischer Pfeffer hinzu.

Hackbraten

1 Pfund Kalb- und 1 Pfund Schweinefleisch wird gehäutet und fein gehackt. (Auf 1 Pfund Fleisch rechnet man einen Wecken und 1 Ei.) Zwei altbackene Wecken werden in Wasser eingeweicht und fest ausgedrückt. Nun fügt man feingewiegte, in Fett gedämpfte Petersilie und Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Kapern, 2 Eier und die Wecken zu dem Fleisch, macht alles gut untereinander, formt auf einem mit Weckmehl bestreuten Tranchierbrett 1 oder 2 Würste daraus, bestreicht sie mit Eiweiß und brät sie in Butter, Zwiebeln und Scheiben von gelben Rüben unter fleißigem Begießen wie einen Kalbsbraten fertig.

Königsberger Klops

40 Gramm Butter wird schaumig gerührt, 2—3 abgeriebene eingeweichte Wecken werden gut ausgedrückt, fein verzupft und darunter gemengt. Dann wird dies mit gewiegter Zwiebel, 1 Pfund rohem gehacktem Ochsenfleisch und $\frac{1}{2}$ Pfund Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Muskat und etwas geriebenem Parmesankäse, 2 gekochten geriebenen Kartoffeln und 3 Eiern gut untereinander gerührt, worauf man die Masse auf ein Brett nimmt und mit Weizmehl Klöße daraus formt, die man $\frac{1}{4}$ Stunde im Salzwasser kocht und in einer Kaperntunke anrichtet.

Deutsche Beefsteaks

2 Pfund Hackfleisch wird mit $\frac{1}{4}$ Liter kalter Milch verrührt, gewiegte Zwiebel, Salz und Pfeffer daran gegeben und in heißer Butter 10 Minuten gebraten.

Fleischwürstchen

Zu 1 Pfund gehacktem Schweinefleisch nimmt man 2 Eier, etwas Wasser, Salz, gewiegte Petersilie und Zwiebel (die beiden letzten Zutaten werden zuvor in Butter gedämpft) und 2 Eßlöffel voll Weckmehl. Nachdem die Masse richtig verschafft wurde, formt man Würstchen daraus, dreht sie in Weckmehl um und backt sie in heißem Fett.

Schweinsnieren

Man legt die Nieren einige Zeit in frisches Wasser und schneidet sie der Länge nach voneinander, doch so, daß sie noch zusammenhängend bleiben. Dann werden sie mit Salz und Pfeffer überstreut, in Butter umgewendet und auf dem Rost gebraten.

Spanferkelbraten

Man erhält die Spanferkel gewöhnlich vom Metzger gebrüht und enthaart. Dann wäscht man sie recht sauber aus, reibt sie mit Salz und Pfeffer

ein, füllt sie mit einigen ganzen Wecken aus, damit der Braten recht voll ist (diese Wecken werden vor dem Anrichten wieder herausgenommen), steckt an den Bügen und Schlegeln einen Spieß durch, gibt sie in eine passende Bratpfanne mit $\frac{1}{2}$ Pfund klarer Butter, bestreicht sie sehr oft mit einem in Olivenöl getauchten Pinsel, damit der Braten recht krustig und schön hellgelb wird. Wenn sich daran Blasen zeigen, so wische man ihn mit einem reinen Tuch ab, damit der Braten nicht fleckig wird. Ist er fertig gebraten, so schneidet man ihn möglichst schön, setzt ihn wieder zusammen und gibt ihn mit kräftigem Fleischextrakt zu Tische. Man kann ihn auch mit Kresse garnieren.

Spanferkel, mit Äpfeln gefüllt

Nimm 24 Borsdorfer Äpfel, schäle sie und schneide jeden in vier Teile schwiße sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, etwas Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigter, blanchierter Rosinen halbweich, fülle ein vom Metzger zugerichtetes Spanferkel damit, nähe es gut zu und salze es etwas. Dann stecke durch die Büge und durch die Schlegel einen Spieß, gib es in eine passende Bratpfanne mit $\frac{1}{2}$ Pfund klarer Butter, bestreibe es unter dem Braten recht fleißig mit Olivenöl, damit der Braten recht knusperig und hellgelb wird. Wenn er fertig ist, schneide ihn in möglichst schöne Stücke, setze ihn wieder zusammen, gib ihn auf die Platte und serviere ihn mit kräftigem Fleischextrakt.

Spanferkel, gefüllt

Von einem Spanferkel werden Leber, Herz, Lunge, 1 Pfund Schweinsrippchenfleisch und 1 Pfund grünen Speck fein gewiegt, im Reibstein mit einem eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Wecken, 2 Eigelb und 1 ganzen Ei zu einer feinen Fülle gestoßen, diese mit $\frac{1}{4}$ Pfund roher, geschälter und geschnittener Trüffeln, nebst dem nötigen Salz und Pfeffer vermischt, das zugerichtete Spanferkel, das auch ausgebeint werden kann, mit dieser Fülle gefüllt, gut zugenäht, an zwei Spieße gesteckt, gesalzen und mit $\frac{1}{2}$ Pfund klar gemachter Butter in einer passenden Bratpfanne gebraten, wie es vorstehend angegeben ist. Wenn der Braten fertig ist, wird er in Stücke geschnitten, möglichst schön zusammengesetzt auf die Platte gegeben, mit Kresse garniert und mit gutem Fleischextrakt zu Tische gegeben.

Lake zu Schweinefleisch

Nimm zu 50 Pfund Schweinefleisch 3 Pfund Salz, 8 Liter Wasser, 3 Selleriewurzeln samt Grünem, 10 Zwiebeln, Petersilie, Lorbeerblatt, 15 Gramm Nelken und Pfeffer und siede es so lange zusammen, bis es ein Ei trägt. Dann gieße die Brühe durch ein Tuch, lasse sie erkalten, reibe das Fleisch mit Salpeter ein, lege es in ein Ständchen, gieße die Brühe darüber und beschwere es, so daß die Brühe über das Fleisch geht. Man läßt es 14 Tage darin liegen und hängt es dann in den Rauch oder kocht es gleich aus der Lake.

Schwarzwild (Wildschwein)

Wildschweinbraten

Die geeignetsten Teile zum Braten sind die Keule, der Ziemer und das Blatt. Ist das Fleisch von einem jungen Tiere, so bratet man es ungebeizt, ist es von älteren Tieren, so legt man es in die Beize aus Essig, Wacholderbeeren, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Gewürz, nachdem man zuvor die Schwarte vom Fleisch weggelöst hat. Man bratet das Fleisch in Butter, gelben Rüben- und Zwiebelscheiben unter fleißigem Überträufeln mit seinem Saft und Nachgießen mit kräftiger Fleischbrühe langsam fertig.

Gebeizter Wildschweinschlegel

Die Schwarte eines Schlegels wird in fingerbreiten Entfernungen kreuzweise durchschnitten und der Schlegel 2 Tage in eine Beize aus Essig, Salz, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Zitronenrädchen, Zwiebeln und Wacholderbeeren gelegt. Hierauf gibt man ihn, mit Salz eingerieben, in eine Bratpfanne, übergießt ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter, läßt ihn mit Zwiebelscheiben und Scheiben von gelben Rüben braten und gießt bisweilen von der Beize Fleischbrühe oder Wasser daran. Unterdessen macht man eine gute braune Tunke, die man vor dem Anrichten des Bratens mit dessen Saft vermenget, gießt sie durch ein Sieb und serviert sie besonders.

Wildschweinsulz

Nimm eine schöne Wildschweinbrust, wasche sie rein, beine sie aus, rolle sie auf und binde die Roulade mit Bindfaden fest. Dann gib sie in eine passende Kasserolle mit 1 Flasche Wein, $\frac{1}{2}$ Liter Essig, Wurzelwerk, Gewürz, Wacholderbeeren, 4 zerhauenen und gut gewässerten Kalbsfüßen, fülle sie mit Wasser auf, schäume sie ab und lasse alles weich kochen, was oft sehr bald geschehen ist. Nimm dann die Schweinsbrust heraus und lasse die Sulz noch 3 Stunden langsam kochen, treibe sie durch ein Haarsieb und stelle sie kalt. Dann nimmt man das Fett rein ab, gibt die Sulz mit 4 geschlagenen Eiern in eine Kasserolle, rührt sie bis zum Kochen, bindet eine Serviette auf einen umgekehrten Stuhl, gießt die Sulz auf die Serviette und wiederholt dies, bis sie recht hell ist. Das Fleisch schneidet man in Scheiben und gießt von der Sulz 1 Löffel in die Form, die man nehmen will. Wenn sie fest ist, garniert man nach Geschmack mit Eiern, Trüffeln, Gurken und Oliven, gibt etwas Sulz darauf, damit die Garnitur fest wird, und sulzt dann das Fleisch ein, bis die Form voll ist.

Wildschweinkopf, gefüllt

Nachdem von dem Kopf die Borsten weggebrannt und er gut gereinigt wurde, schneidet man mit einem scharfen Messer die Haut in der Mitte des unteren Kiefers ganz durch und zieht die Haut zuerst am Unterkiefer,

dann am Rüssel und nach und nach am ganzen Kopf behutsam ab, schneidet das Fleisch bis auf die Knochen durch und löst die Knochen vorsichtig heraus. Die Haut wird dann auf einem Brett ausgebreitet, alles Drüsenartige davon entfernt und das Fleisch, wo es zu dick ist, weggeschnitten, gleichmäßig auf der Haut verteilt und das Ganze mit Gewürzsalz bestreut. Dann macht man eine Farce von 3 Pfund Kalbfleisch, 2 Pfund grünen Speck, 1 Gänseleber und Gewürzsalz, schneidet $\frac{1}{2}$ Zunge, $\frac{1}{2}$ Pfund Schinken, $\frac{1}{2}$ Pfund grünen Speck, 1 Gänseleber, $\frac{1}{2}$ Pfund Trüffel, kleine Essiggurken oder Pistazien in kleine Streifen, streicht den Kopf zuerst mit der Farce aus, legt von den geschnittenen Sachen und zerschnittene, hartgekochte Eier darauf, dann wieder Farce und fährt so fort, bis der Kopf gefüllt ist. Nun näht man die Kopfhaut und die Augen zu, legt die Ohren glatt an, umbindet sie einigemal mit einer Schnur, näht über die Halsöffnung eine Speckschwarte, schlägt den Kopf in ein Tuch ein und umschnürt ihn mit einem Bindfaden, damit er seine frühere Form erhält. Sodann gibt man ihn in ein passendes Geschirr mit 2 Flaschen gutem Wein, Salz, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Wacholderbeeren, 3 zerhauenen und gut gewässerten Kalbsfüßen, füllt das Geschirr mit Wasser auf, kocht den Kopf darin gar, nimmt ihn heraus und kocht die Sulz noch 2 Stunden, worauf sie, wie vorstehend angegeben, behandelt und kalt gestellt wird. Der Kopf wird dann in Scheiben geschnitten, schön glasiert, mit grünen Lorbeerblättern und Zitronen garniert und eine kalte Remouladentunke besonders dazu gegeben.

Wildschwein in Madeiratunke mit Trüffeln

Eine Wildschweinbrust wird ganz ausgebeint, gut gewaschen, aufgerollt und mit Bindfaden fest umbunden. Gib sie dann in ein passendes Geschirr mit 1 Flasche Wein, Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblättern, Pfeffer, Wacholderbeeren und Salz und lasse sie weich kochen. Hierauf mache man einige Kalbsfarceklöße und koche sie in Salzwasser mit einigen in Scheiben geschnittenen Trüffeln. Nimm von 4 hartgekochten Eiern das Gelbe, vermische dies mit einer kräftigen braunen Tunke mit Madeira und Paprika, koche in dieser 1 Löffel voll von der Flüssigkeit auf, schneide die Bindfäden von der Schweinsbrust ab, richte das Fleisch, in Scheiben geschnitten, kranzartig an und gib das Ragout in die Mitte.

Wildbret

Gebratener Hirschziemer

Ein frischer oder in der Beize gelagerter Hirschziemer wird gehäutet, fein mit geräuchertem Speck gespickt, mit Salz eingerieben und in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, 3 Nelken, Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt

und 2 Zitronenrädchen in einer zugedeckten Kasserolle langsam gelb gebraten. Dann wird vom Fett etwas abgegossen, der Braten mit Wein abgelöscht in den Bratofen gestellt und unter fleißigem Überträufeln und Nachgießen mit Fleischbrühe und Wein ($\frac{1}{8}$ Liter) saftig gebraten. Wenn er schön braun ist, deckt man ihn mit einem Butterpapier zu, damit er nicht zu dunkel wird. $\frac{1}{4}$ Stunde vor seiner Verwendung nimmt man den Ziemer heraus, stellt ihn warm, rührt in die Flüssigkeit ein Teigchen von 1 bis 2 Eßlöffel Mehl und $\frac{1}{2}$ Tasse sauren Rahm, schlägt es mit dem Schneebesen glatt, gibt 3 Eßlöffel Madeira dazu, sowie die noch nötige Fleischbrühe, gießt die Tunke durch ein Sieb, richtet sie (wenn man will mit Champignons) an und serviert sie zu dem Ziemer.

Das Beizen der Wildbraten kann auf dreierlei Arten geschehen: man legt das Fleisch in eine Beize aus Essig und Wein oder wickelt es über Nacht in ein mit Wein getränktes Tuch ein; am saftigsten und zartesten wird es jedoch, wenn man es 3 bis 4 Tage in gestandene Milch (Sauermilch) legt. (Bei dieser Art muß das Fleisch, bevor man es aufs Feuer setzt, abgewaschen werden.)

Gebratener Hirschschlegel

Von einem Hirschschlegel wird das Schlußbein herausgetrennt und der Schlegel gehäutet. Dann wird er der Länge nach gespickt und entweder in eine Beize oder gestandene Milch gelegt oder gleich aufs Feuer gesetzt und wie der Hirschziemer fertig gebraten. — Man garniert ihn mit Zitronenscheiben und einer Papiermanschette.

Rehziemer

Dieser wird gehäutet, gespickt, sodann auf gleiche Weise gebraten wie der Hirschziemer.

Rehschlegel

Von einem Rehschlegel wird das Schlußbein losgetrennt und der Schlegel gehäutet. Dann spickt man ihn der Länge nach mit feingeschnittenem Speck, reibt ihn mit Salz ein, setzt ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zum Feuer mit Zwiebeln, Scheiben von gelben Rüben, 3 Nelken, Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt und 2 Zitronenrädchen und läßt den Schlegel in einer zugedeckten Kasserolle langsam gelb braten. Nun wird von dem Fett etwas abgenommen, der Braten mit Wein abgelöscht, in den Bratofen gestellt und dort unter fleißigem Überträufeln mit seinem Saft und Nachgießen mit Fleischbrühe oder Wein ($\frac{1}{8}$ Liter) saftig gebraten, wozu er etwa 2 bis 2 $\frac{1}{2}$ Stunden Bratzeit bedarf. Wenn das Fleisch schön braun gebraten ist, deckt man ein mit Butter bestrichenes Papier darüber, damit es oben nicht zu dunkel und trocken wird. Etwa $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten nimmt man den Braten heraus, macht mit der Backschaufel das Angebratene los, rührt ein Teigchen aus 1 bis 2 Eßlöffeln Mehl und $\frac{1}{2}$ Ober- tasse saurem Rahm an den Bratensaft, schlägt es mit dem Schneebesen glatt,

gießt 3 Eßlöffel Madeira dazu und die noch nötige Fleischbrühe, seigt die Tunke durch ein Sieb, richtet sie (nach Belieben mit Champignons) an und serviert sie zu dem Schlegel. Vom Schlegel schneidet man das Fleisch vom Knochen herunter ab, transchiert es fein, legt den Knochen auf die Platte, die Fleischschnitten fest aneinandergereiht daneben, so daß der Schlegel seine frühere Form wieder erhält, verziert ihn mit einer Papiermanschette und garniert die Platte mit Zitronenscheibchen.

Rehfilets in Rahmtunke

Von einem Rehziemer werden die Filets, die zwischen den Rippenstücken und den Schlegeln liegen, schön ausgetrennt, gut gehäutet und sehr fein mit Speck gespickt. Gib sie dann in ein passendes Geschirr mit Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Lorbeerblättern, Pfeffer, Salz, 1 Glase Weißwein, Abgang vom Speck und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, decke einen Deckel darauf und beträufle sie recht fleißig, damit sie schön glasieren. Wenn sie fertig sind, so gib sie auf die Platte, tue in den zurückgebliebenen Saft 1 Kochlöffel Mehl, 1 Löffel Fleischextrakt und $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm, lasse es gut verkochen, seihe es durch ein Sieb und gib es unter die Filets.

Damwildschlegel oder Ziemer

werden in gleicher Weise zubereitet, wie der Hirsch- und Rehbraten.

Gebratener Hase

Wenn der Hase abgezogen ist, wird er mit einem Tuche abgerieben oder schnell gewaschen und auf folgende Weise zerlegt: Zuerst schneidet man den Bauch auf und nimmt die Eingeweide heraus, legt Herz, Lunge, Leber und Niere in eine Schüssel und wirft das Gedärm weg. Dann hackt man die Schlußknochen zwischen den Schlegeln, doch nicht ganz, durch, entfernt das Ende des Darmes und wischt den Knochen an dieser Stelle sauber aus. Dann schneidet man die Vorderläufe, Kopf, Hals und Brustlappen weg und gibt es zu den obengenannten Fleischteilen in die Schüssel. Nun häutet und spickt man den Rücken und die Schlegel und nimmt sie in eine passende Kasserolle mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, 3 Nelken, Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt und Zitronenrädchen, bestreut das Fleisch mit Salz, brät es wie einen Rehschlegel fertig, was etwa 60 Minuten dauert. Beim Anrichten garniert man den Braten mit Zitronenscheiben; die Schlegel werden mit Manschetten verziert und die durchgeseigte Tunke dazu gegeben.

Hasenpfeffer

Dazu nimmt man Leber, Herz, Lunge, Niere, Hals, die Brustlappen, die Vorderläufe (Büge) und den sauber gereinigten Kopf. Diese Teile werden gewaschen, mit etwas Salz bestreut und nach einigen Stunden über Nacht in eine Essigbeize gelegt. Dann werden sie in einem Stück Butter mit Zwiebeln, ganzem Pfeffer, einigen Gewürznelken, Lorbeerblättern,

Salz, 1 Glase Weinessig, etwas Fleischbrühe und 2 Zitronenscheibchen weich gedämpft. Hierauf werden 2 Kochlöffel Mehl in einem Stück Butter braun geröstet, mit etwas Fleischbrühe und der Hasenbrühe abgelöscht, nach Belieben noch etwas Essig hinzugegossen, die Hasenstücke hineingetan, aufgekocht und frischgesottene Kartoffeln dazu serviert.

Wildbret-Ragout

Nimm die Brüste von Reh oder Hirsch, schneide sie in Stücke, wasche sie recht rein, gib sie mit Wasser in eine Kasserolle zum Feuer und lasse sie an diesem einmal aufkochen. Dann gieße das Wasser ab, gib etwas Essig, Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter und Wurzelwerk mit dem nötigen Wasser daran und lasse es unter gehörigem Abschäumen nicht ganz weich kochen. Röste nun in einem Stück Butter einige Kochlöffel Mehl hellbraun, lösche dieses mit $\frac{1}{2}$ Liter Wein und dem Sud ab und rühre die Tunke glatt, lasse sie gut durchkochen, bringe sie durch ein Haarsieb, gib die Fleischstücke hinein und lasse sie vollends weich kochen, würze die Tunke noch mit dem Nötigen und richte das Ragout an. — Man gibt frisch gesottene Kartoffeln dazu.

Blanquette von Wild mit Makkaroni

Übriggebliebenes Wildbret wird in feine Scheibchen geschnitten, mit einer guten braunen Tunke vermischt angerichtet und mit abgekochten Makkaroni, die mit frischer Butter und geriebenem Parmesankäse vermengt sind, garniert.

Wildbretpüree in Reis

Wildbret wird sehr fein gewiegt, mit einer kräftigen braunen Tunke vermischt, eine Zeitlang gekocht, dann wird es durch ein Haarsieb getrieben, mit Zitronensaft abgeschärft und in einem Reiserand angerichtet. Man nimmt hierzu $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Reis, wäscht ihn öfters, blanchiert ihn und läßt ihn mit einem Stück frischer Butter und Bouillon kochen.

Grillierte Wildleber

Die Leber wird rein abgewaschen, abgetrocknet und in fingerdicke Scheibchen geschnitten. Dann werden einige Eier mit Salz und Pfeffer verrührt, die Leberstücke darin umgewendet, in Semmelmehl etwas angedrückt, worauf man ein Stück Butter in einer Pfanne heiß macht, die Leber recht saftig darin braten läßt und mit einer beliebigen Tunke zu Kartoffeln anrichtet.

Wilde Kaninchen

Das wilde Kaninchen wird auf gleiche Weise zubereitet wie der Hase.

Zahme Kaninchen, gebraten

Bei den Kaninchen sehe man darauf, daß man junge Tiere bekommt, weil ihr Fleisch mehr Wildgeschmack hat. Man reibt das Kaninchen gleich

nach dem Abziehen und Ausnehmen mit Salz ein und läßt es einen Tag liegen. Dann wird es mit Speck gespickt, mit Kräutern und Wurzeln, unter öfterem Begießen mit saurem Rahm, gebraten, bis es mürbe und braun ist, und mit seiner eigenen Tunke zu Tische gegeben.

Kaninchen, trifassiert

Ein ausgenommenes, abgehäutetes und sauber gewaschenes Kaninchen wird 1 Stunde in lauwarmes Wasser gelegt, abgetrocknet, in kleine Stücke zerlegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit einer zerschnittenen Zwiebel, $\frac{1}{2}$ ebenfalls kleingeschnittenen Selleriewurzel und 100 Gramm Butter etwa 5 Minuten in einer Kasserolle gedämpft, wobei man die Fleischstücke öfters ausschüttelt, damit sie nicht braun werden. Nun nimmt man das Fleisch heraus, röstet in dem zurückgebliebenen Saft 1 bis 2 Eßlöffel Mehl, gießt 1 Glas Weißwein und Fleischbrühe daran, läßt das Fleisch darin kochen, dann an der Seite des Feuers noch $\frac{3}{4}$ Stunden dämpfen, schöpft das Fett ab, würzt die Tunke mit Salz und Pfeffer, auch etwas spanischem Pfeffer, zieht sie mit 1 Eigelb und etwas saurem Rahm ab, läßt sie unter Umrühren heiß, aber nicht mehr kochend werden, mengt den Saft einer halben Zitrone darunter und richtet sie durch ein Sieb über das Fleisch an. Man kann beim Dämpfen des Fleisches auch einige junge Champignons hinzufügen.

Geflügel

Bei dem Einkauf des Geflügels muß man die Unterscheidungszeichen der jungen und alten Tiere genau beobachten; die alten geben zwar eine kräftige Suppe, sind aber als Fleischspeisen nicht schmackhaft, zuweilen ungenießbar. Junge Hühner erkennt man an den hellroten, kurzen Kämmen, den biegsamen Beinen und dem nicht zu harten Brustknochen. Junge Tauben haben einen kleinen Kopf, dicke Schnäbel und eine weiße Haut. Bei Gänsen und Enten sehe man darauf, daß sie nicht zu harte Schnäbel, eine leicht zerreißbare Schwimnhaut und hellgelbe Füße haben. Kauft man die Gans gemästet, so wählt man natürlich die größte und fetteste, was man teils am Gewicht, teils daran erkennt, daß die Fingereindrücke im Körper des Tieres noch lange sichtbar sind. Alte Gänse werden nicht fett. Die Hautfarbe der Gans soll immer ins Gelbliche spielen. Dasselbe gilt von der Ente. Bei den jungen Truthühnern sind die Lappen auf dem Kopf und unter der Kehle noch nicht so dunkel gerötet, auch die Beine sind weniger rot, und die Haut fühlt sich nicht so grob und rauh an wie bei alten Tieren. Die jungen Fasanen haben spitzige Flügelfedern und runde Sporen. — Junge Hühner sind am besten im Sommer, alte Hühner dagegen im Winter, solange sie keine Eier legen, Tauben

von April bis September, Enten von August bis November, Gänse von Mitte Oktober bis Ende Januar, Truthühner im Herbst, die Kapauen während des Winters.

Das Geflügel wird gleich nach dem Abschachten, solange der Körper noch warm ist, gerupft; lassen sich die Federn nicht gut herausziehen, brüht man das Tier mit heißem Wasser an und wiederholt dies, wenn durch Erkalten der Haut das Ausrupfen wieder erschwert wird. Ehe man das Geflügel ausnimmt, werden die Füße abgehauen. Dann macht man an dem Hals, auf der Rückenseite, der Länge nach einen Schnitt in die Haut, zieht Schlund und Gurgel heraus und haut den Kragen mit dem Kopf ab. Ist dies geschehen, so legt man das Geflügel auf den Rücken und macht von unten, vom Bauchknoten an abwärts, einen Schnitt, holt die Eingeweide mit dem Finger heraus, wirft die Gedärme und die ganz hellrot aussehende Lunge weg und behält Magen, Herz und Leber zurück. Zwischen Magen und Leber sitzt die Galle, die an der grünen Farbe erkennbar ist. Die Galle muß man vorsichtig, ohne sie zu verletzen, losmachen, weil sie eine bittere Flüssigkeit enthält, die alle übrigen Teile, die davon berührt werden, ungenießbar macht. Der Magen wird an der Seite aufgeschnitten, der Magensack herausgenommen oder die harte Magenhaut abgeschabt und der Magen mit Leber, Herz und Kragen gewaschen und beiseite gelegt. Nun werden die Haare an der Flamme abgesengt, wobei man aber die Haut dem Feuer nicht zu nahe bringen darf. Dann wird das Geflügel gut ausgewaschen und inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben. Um dem Geflügelbraten eine schöne Form zu geben (dressieren), biegt man die Flügel nach dem Rücken zu ein, zieht durch die Schlegel mit einer Nadel einen langen Bindfaden, heftet die Flügel und Halshaut auf dem Rücken an, zieht die Nadel heraus und bindet den Faden auf dem Rücken fest zusammen. Dann zieht man einen zweiten Faden am Hinterkörper durch, indem man mit der Nadel zuerst in den einen Fuß sticht, den Faden durchzieht und zubindet.

Magen, Leber, Kragen und Herz werden in der Fleischbrühe weich gekocht und klein zerschnitten, in die Suppe gegeben oder mit dem Geflügel gebraten; die Leber wird bei gefültem Geflügel zu der Füllung verwendet.

Welscher Hahn (Truthahn, Puter), gebraten

Ein welscher Hahn wird geschlachtet, gerupft und einige Tage an einem kühlen Orte in die Luft gehängt. Dann wird er abgesengt, ausgenommen, ausgewaschen, schön dressiert, außen und innen gesalzen, auf den Bauch eine Speckschwarte gebunden und mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Rädchen von gelben Rüben und Zwiebeln etwa $2\frac{1}{2}$ Stunden gebraten, wobei man ihn öfters mit seinem Saft beträufelt und ab und zu Fleischbrühe nachgießt. Dann löst man den Bindfaden ab, legt den Hahn auf eine Platte und überstreicht ihn mit seiner Tunke.

Ein welscher Hahn reicht als Hauptgericht für 10 Personen; gehen mehrere Speisen voran, so reicht er für 12 bis 14 Personen.

Welscher Hahn, gefüllt mit Fleischfarce

Wiege eine Handvoll Petersilie, Schalotten, 1 Pfund gebratenes Kalbfleisch, die Leber des Welschhahnes und einige ausgegrätete Sardellen recht fein, mische es mit 60 Gramm geschabtem Speck und dämpfe dies alles zusammen in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter. Unterdessen läßt man 2 abgeschälte Milchbrote in Milch weich werden, drückt sie gut aus und rührt sie mit 4 Eiern, Salz und 30 Gramm Kapern unter das Gehackte. Nachdem nun der Welschhahn schön zugerichtet, gesalzen und am Bauch mit Speck umbunden ist, wird diese Fülle in den Kropf des Hahnes eingefüllt, das Tier zugenäht, mit 200 Gramm Butter etwa $2\frac{1}{2}$ Stunden recht saftig gebraten und dann herausgenommen. Nun wird die Tunke entfettet, durchgeseiht und zu dem Welschhahn, der mit Brunnenkresse garniert wird, gegeben.

Junge Hähne, gebraten

Die Hähne werden sauber gerupft, ausgenommen, abgesengt, gründlich ausgewaschen, dressiert und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Nun läßt man in einer Kasserolle ein Stück Butter zergehen und brätet darin die Hähne mit gelben Rüben und Zwiebeln schön gelb, gießt ab und zu ein wenig Fleischbrühe nach und überträufelt die Tiere mit ihrem Saft. Wenn sie auf allen Seiten schön gelb sind, bedeckt man sie mit einem bestrichenen Butterpapier und läßt sie vollends weich dünsten. — Ein Hahn reicht für 2 Personen.

Hähne, fricassiert mit Reis

Der gepuhte Hahn wird in vier Teile geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer eingerieben und in Butter, gelben Rüben und Zwiebelrädchen kurze Zeit gedünstet. Dann nimmt man das Fleisch heraus, röstet in dem zurückgebliebenen Fett 1 Eßlöffel Mehl lichtgelb, löscht dies mit 1 Gläschen Weißwein ab, rührt es mit Fleischbrühe glatt, so daß es eine noch etwas gebundene Tunke gibt, fügt 1 Zitronenrädchen, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner dazu und kocht die Hahnstücke darin weich. Unterdessen blanchiert man 125 Gramm Reis, den man in einem Stück Butter und etwas Fleischbrühe so lange dämpft, bis die Körner weich, jedoch noch schön ganz sind und der Reis recht dick eingekocht ist. Nun werden die Hahnstücke auf einer tiefen Platte angerichtet, die Tunke durch ein Sieb darübergegossen und der Reis schön kranzartig auf dieselbe Platte getan. Man serviert geriebenen Parmesankäse dazu.

Kapaun, gebraten

Unter Kapaunen versteht man Hähne, die im Alter von etwa zwölf Wochen verschnitten und gewöhnlich mit Milch und Hirse gemästet werden

und daher ein ungemein zartes, weißes Fleisch haben. Die Zubereitung geschieht auf folgende Weise:

Ein Kapaun wird gereinigt, ausgenommen, abgefengt, schön dressiert, gesalzen und, nachdem man die Brust mit einer Speckschwarte umbunden hat, in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, gelben Rüben und Zwiebelscheiben gebraten, fleißig überträufelt und ab und zu ein klein wenig Fleischbrühe nachgegossen. Dann befreit man ihn von dem Bindfaden, legt ihn auf eine Platte, überstreicht ihn mit einem Teil seiner Tunke und serviert die übrige Tunke besonders. — Ein Kapaun reicht für 4 bis 6 Personen.

Ragout von Kapaunen

Von übriggebliebenem Geflügel schneidet man das Brustfleisch in beliebig große Stücke, macht eine gute Buttertunke, die man mit Eigelb und Zitronensaft abschärft, und mengt das Fleisch darunter.

Gebrafene, gemästete Gans

Man schlachtet die fette Gans ab, rupft sie, solange sie noch warm ist, und gibt wohl acht, daß es keine Löcher gibt. Dann legt man sie in eine Gelte, brüht sie mit kochendem Wasser an, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde darin liegen, worauf sie herausgenommen, vollends gut gereinigt, von allen Stoppeln befreit und an einem kühlen, lustigen Ort aufgehängt wird. Den nächsten Tag wird sie abgefengt, ausgenommen (Leber nicht verletzen!), das Fett von den Gedärmen rein abgenommen und das Bauchfett in Würfel zerschnitten und ausgelassen; den Magen nimmt man, nachdem er gereinigt ist, mit dem Kopf, den Flügeln und Füßen zum Gänsepfeffer. Dann reibt man die Gans mit Salz und Pfeffer außen und innen ein, macht mit einem guten Messer in dem Fett Einschnitte, gibt sie in eine passende Bratpfanne mit 1 Zwiebel und ziemlich viel Wasser, deckt sie zu, läßt sie gut ausbraten, schöpft das Fett fleißig ab und gießt dann jedesmal wieder etwas Wasser hinzu. Ist sie weich und schön gelb, so gibt man sie zu Tische, das abgeschöpfte Fett aber verwendet man zum Kochen von Gemüse, zum Rösten von Kartoffeln oder mengt es unter Kartoffelsalat.

Eine alte Gans ist in 3—4, eine junge in 2—3 Stunden fertig; sie reicht für 5—7 Personen.

Gänsebraten mit Kartoffeln gefüllt

Schäle rohe Kartoffeln, schneide sie in Würfel, wiege Petersilie, Zwiebel und die Leber der Gans recht fein, dämpfe alles zusammen in 100 Gramm Butter, füge Salz und Pfeffer dazu, fülle die gut gereinigte, gesalzene Gans damit, nähe sie zu und brate sie wie vorhergehend.

Gänsebraten mit Kastanien

Nachdem die Gans gerupft, gereinigt, ausgenommen und abgefengt ist, wird sie inwendig eingesalzen und mit folgender Farce gefüllt: Nimm

2 Pfund Kastanien, schäle sie und siede sie so lange in Salzwasser, bis sich die zweite Haut wegziehen läßt, dann werden sie halbiert und mit der gewiegten Leber, gewiegter Petersilie und Zwiebel in Butter gedämpft und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Wenn dies eingefüllt ist, wird die Gans zugenäht, außen mit Salz und Pfeffer eingerieben und wie vorhergehend gebraten.

Gänsebraten mit Weckfülle

Reibe 3 Wecken ab und lasse sie in Milch weich werden. Inzwischen wiege Petersilie und Zwiebel recht fein, sowie Leber und Herz der Gans, dämpfe alles mit den gut ausgedrückten Wecken in Butter und rühre 3 Eier, Salz, Muskatnuß und Pfeffer daran. Die Gans wird, nachdem sie gerupft, gereinigt, ausgenommen und abgesengt ist, inwendig mit Salz eingerieben, mit der Fülle gefüllt und zugenäht. Dann bratet man sie mit Wasser und 1 Zwiebel, nimmt das Fett ab und macht sie, unter fleißigem Beträufeln mit ihrem Saft und Nachgießen von Wasser oder Fleischbrühe, langsam fertig.

Gänsepfeffer

Kopf, Flügel, Füße und Hals werden angebrüht, die Augen ausgestochen, die gelbe Haut vom Schnabel und den Füßen abgezogen, Kopf, Flügel und Hals sauber gepuht, der Magen durchgeschnitten, die harte Haut herausgezogen und alles mehrmals gewaschen. Nun siedet man es in Salzwasser oder in der Fleischbrühe mit den Suppenkräutern weich und gibt es entweder zu Nudelsuppe, oder man macht eine saure Tunke daran, indem man Mehl in Schmalz braun röstet, Zwiebeln darin dämpft, zuerst mit kaltem Wasser, dann mit der Gänsepfefferbrühe ablöscht und auffüllt und das Gänsefleisch mit etwas Essig, Lorbeer, Zitrone und Pfeffer darin aufkocht.

Gänsebraten mit Äpfeln gefüllt

Reinige eine Gans, mache die Stoppeln gut heraus, nimm sie aus und reibe sie, nachdem sie ausgewaschen ist, mit Salz ein. Hierauf schäle 18 Borsdorfer Äpfel, entferne das Kernhaus, schneide die Äpfel in einige Teile, dünste sie in Butter und 1 Eßlöffel Zucker etwa 10 Minuten, fülle die Gans recht fest damit, nähe sie gut zu, dressiere sie und backe sie in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder, wenn sie fett ist, mit Wasser unter fleißigem Überträufeln mit ihrem Saft und Nachgießen von Wasser oder Fleischbrühe schön gelb.

Gans in Gelee

Die gerupfte, gereinigte und ausgenommene Gans wird mit 4 gepuhten und gehackten Kalbsfüßen, einigen Speckschnitten, 1 Zwiebel und 1 gelben Rübe (beides fein geschnitten), Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, 3 Nelken, etwas Knoblauch und 1 Zitronenrädchen in $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein und $\frac{1}{2}$ Liter Essig in zugedektem Gefäß langsam gekocht. Wenn die Gans weich ist, läßt man sie mit dem Sud erkalten, nimmt sie dann

heraus, schneidet sie in zierliche Stückchen (aus denen man die Knochen behutsam herauszieht) und legt sie in eine große Schüssel. Der Sud wird entfettet, wieder heiß gemacht, durch ein über einen umgekehrten Stuhl gebundenes Tuch geseiht, dann mit 3 geschlagenen Eiern geklärt, über das Fleisch gegossen und kalt gestellt. — Die Gans, auf diese Weise zubereitet, hält sich im Winter 2 bis 3 Wochen lang und schmeckt vorzüglich.

Gebratene Gänseleber

Man macht ein kleines Stückchen Gänsefett heiß und läßt darin die abgetrocknete Gänseleber, zugedeckt, mit einigen feingeschnittenen Zwiebeln langsam dünsten, beträufelt sie fleißig mit Zitronensaft, bestreut sie, ehe sie gar gekocht ist, mit Salz, gießt 1 Eßlöffel Fleischbrühe dazu, legt 2 Zitronenscheibchen darauf, kocht sie vollends gar und richtet sie mit der eigenen Tunke an.

Gebratene Ente

Reibe die ausgenommene, gereinigte und dressierte Ente mit Salz und Pfeffer ein und brate sie mit 1 Zwiebel in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser oder, wenn die Ente nicht sehr fett ist, in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und 60 Gramm Butter unter häufigem Begießen schön gelb, was etwa $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden dauert, worauf sie mit Herings- oder Kartoffelsalat zu Tische gegeben wird. — Eine Ente reicht für 2 bis 4 Personen.

Ente mit Kastanientunke

Die Ente wird fertig gemacht; dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund Kastanien geschält, mit Butter, Zucker und Fleischextrakt weich gedünstet und mit einer kräftigen braunen Tunke nebst dem Saft einer Zitrone vermischt. Hierauf schneide die Ente in Filets, richte sie kranzartig an und gib die Kastanien in die Mitte.

Ente mit Weckfülle

wird wie die Gans zubereitet; man rechnet auf eine Ente 2 Wecken und 2 Eier.

Poularden

Unter Poularden versteht man junge, verschnittene und dann gemästete Hühner; ihr Fleisch ist gewöhnlich noch zarter und saftiger als das der Kapaune, jedoch nicht ganz so leicht verdaulich wie dieses, da die Poularden meist sehr fett sind, und sich daher für einen schwachen Magen gewöhnlich junge Hühner oder Kapaune besser eignen als die Poularden. Die Poularden werden auf dieselbe Art wie Kapaune zubereitet und sind in der feinen Küche sehr geschätzt.

Gefüllte Tauben

Die Tauben werden trocken gerupft, ausgenommen und der Kropf losgelöst; wenn sie gewaschen sind, reibt man sie mit Salz und Pfeffer ein. Nun wiegt man Magen, Herz und Leber der Tauben, nebst Zwiebel und

Petersilie und dämpft es in einem Stückchen Butter. Einige Wecken (Semeln) werden in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt und auch mit gedämpft, dann werden Eier darangerührt, Salz und Muskatnuß und die Tauben damit gefüllt; an der Brust wird die Haut durchgebrochen und auch von der Fülle hineingetan. Dann näht man die Tauben oben und unten zu, dressiert sie, kocht sie fünf Minuten in Fleischbrühe und bratet sie wie die Hähne in Butter.

Man rechnet zu 2 Tauben 1 Wecken und 1 Ei.

Tauben, frikassiert

Nimm 4 Tauben, reinige sie, schneide sie in zwei Teile, wässere und blanchiere sie; gib sie dann in eine Kasserolle mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, einigen Zwiebeln und gelben Rübenscheiben, dünste die zuvor gesalzene Tauben darin, streue 2 Kochlöffel voll Mehl darauf, koche sie mit 1 Liter Fleischbrühe oder Wasser weich, füge 1 Lorbeerblatt, 1 Zitronenrädchen und ein paar Pfefferkörner dazu, ziehe die Tunke mit 2 Eigelb ab, richte das Frikassée an. — Man kann die Tauben mit einem dicken Reis auftragen und die Tunke mit etwas weißem Wein aufkochen.

Tauben, gebacken

Die Tauben werden, nachdem sie gereinigt, ausgenommen und gewaschen sind, halbiert und in Fleischbrühe halb weich gekocht. Dann bringt man sie auf ein Sieb zum Abtrocknen, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, dreht sie in Ei und Weckmehl um und backt sie in schwimmendem Schmalz.

Junge Hühner, gebraten

Sie werden gereinigt, geflammt, ausgenommen, dressiert, gesalzen und mit Butter und einer halben in Scheiben geschnittenen Zwiebel und gelben Rübe aufs Feuer gesetzt. Nachdem sie auf allen Seiten schön gelb gebraten wurden, bedeckt man sie mit einem Butterpapier und dünstet sie vollends weich; durch Nachgießen von Fleischbrühe oder Wasser macht man eine kurze Tunke, mit der man die Hühner zu Tische gibt.

Huhn mit Reis und Champignontunke

Es werden 2 junge Hühner gereinigt, abgeseigt, ausgenommen, gewaschen, eingesalzen, in eine Kasserolle mit 50 Gramm Speck, einem Stück frischer Butter und allem Gewürz gegeben, mit Zitronensaft beträufelt, mit 1 Glase Weißwein und $\frac{3}{4}$ Liter Fleischbrühe übergossen und weichgedünstet. Unterdessen dämpft man in 180 Gramm zerlassener Butter oder Ochsenmark feingewiegte Zwiebeln und 250 Gramm blanchierten Reis unter öfterem Umrühren, gießt nach und nach etwas Fleischbrühe dazu und kocht dies, bis die Reiskörner weich, jedoch noch ganz sind. Dann würzt man den Reis mit 1 Messerspitze spanischem Pfeffer, oder gibt 2 Löffel voll Tomatenpüree darunter und streicht ihn zu einem handhohen Rand auf eine tiefe, mit Butter bestrichene Schüssel oder Platte, in der in

der Mitte ein Raum freibleiben muß, überpinselt den Reis mit gerührten Eidottern und zieht ihn im Ofen auf, damit er eine schöne Farbe und festen Halt bekommt. Während der Reis nun im Ofen ist, macht man eine gute Buttertunke mit gewiegter Petersilie und Zwiebel, zu der man von der Dunstbrühe des Huhns nimmt, läßt sie eine Zeitlang kochen, seihet sie durch, gibt Champignons und Zitronensaft darunter, zieht die Tunke mit Eigelb ab, richtet das transchierte Fleisch in der Mitte der Reiskranzplatte an, gießt einen Teil der Champignontunke darüber und serviert den Rest besonders. — Hat man eine Ringsform zur Verfügung, so drücke man den fertig gekochten Reis in die bestrichene Form, lege Butterstückchen oben darauf, stelle den Ring $\frac{1}{4}$ Stunde in den Ofen und stürze ihn dann auf die für das Frikassée bestimmte Platte.

Hühner, frikassiert

Zerschneide 2 gut gereinigte Hühner in Stücke, wasche und salze sie, dämpfe sie in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter nebst $\frac{1}{2}$ Zwiebel und gelben Rübe, streue 2 Kochlöffel Mehl darauf und lasse sie mit 1 Liter Fleischbrühe, etwas Weißwein und 1 Büschel Petersilie weich kochen, passiere die Tunke durch ein Sieb, ziehe sie mit 2 Eigelb und Zitronensaft ab und richte sie über die Hühnerstücke an. — Man gibt einen dick gekochten Reis oder breite Nudeln dazu.

Gebatene, gefüllte Hühner

Von 1 eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken, gewiegter Petersilie, einem Stück Butter, 1 Eigelb, 1 ganzen Ei und Salz wird eine Fülle gemacht. Mit dieser werden die Kröpfe von 2 jungen Hühnern, nachdem sie ausgenommen und gehörig gereinigt sind, gefüllt und zugenäht, die Brust mit dünnen Speckschnitten umbunden und die Hühner in Butter gebraten.

Gebatene Hühner mit Remouladentunke

Nimm gute, junge Hühner, reinige und wasche sie und schneide sie in beliebige Stücke, marinire sie mit dem Saft einer Zitrone, Salz, Olivenöl und feinen Kräutern. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde paniere sie mit klarer Butter und Mutschelmehl und dann wieder in zerschlagenen Eiern und Mutschelmehl, backe sie in gutem Schmalz schön gelb, richte sie auf eine Platte an und gib in einer Schüssel besonders eine Remouladentunke dazu.

Wildenten, gebraten

Wildenten dürfen nicht, wie anderes Wildgeflügel, nachdem sie geschossen wurden, längere Zeit hängen bleiben, da sie sehr rasch in Säulnis übergehen. — Sie werden gerupft, ausgenommen, gesengt, ausgewaschen und mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer und Salz halb weich gebraten. Dann gießt man 1 Glas Wein hinzu und bratet sie vollends weich.

Wildente, gedämpft

Man nimmt eine sauber zugerichtete Ente, spickt und salzt sie und legt sie in eine Kasserolle mit Speckschnitten und einigen Scheiben rohen Schinken, gießt 2 Schöpflöffel voll Wasser oder Fleischbrühe und ein Glas Wein darüber, fügt 1 Zwiebel, Sellerie, gelbe Rübe, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Wacholderbeeren hinzu und läßt sie, zugedeckt, unter häufigem Begießen weich dämpfen. Dann entfettet man die Brühe und verwendet sie zur Bereitung einer Champignon- oder Trüffel-tunke, mit der man die schön transchierte Ente anrichtet.

Feldhühner, gebraten

Junge Feldhühner werden gereinigt, geslammt, ausgenommen und an Brust und Schenkeln mit feingeschnittenem Speck gespickt. Dann werden sie gesalzen, mit Speck umbunden und in Butter mit Gewürz und Zitronenscheibchen unter fleißigem Überträufeln schön gelb gebraten. Man entfettet die Tunke, nachdem man zuvor die Rebhühner herausgenommen hat, und gibt an den Bratensatz etwas Weißwein und Fleischbrühe oder Wasser. Beim Anrichten legt man den ungerupften Kopf mit einer Papiermanschette verziert dazu und garniert die Brust mit Zitronenscheiben. — Man gibt sie gewöhnlich zu Sauerkraut.

Feldhühner, gefüllt

1 Pfund Kalbfleisch, 2 Pfund Schweinsrippen, 1 Pfund grüner Speck werden fein gewiegt und im Reibstein oder Mörser mit Salz, Thymian und Pfeffer zu einer feinen Farce gestoßen, $\frac{1}{2}$ Pfund frische Trüffel geschält, in Stücke geschnitten und unter die Farce gemischt. Dann werden 6 Feldhühner zugerichtet, mit der Farce gefüllt, zugenäht, schön dressiert, mit Speckschnitten umbunden, gesalzen und im Ofen schön gelb gebraten.

Feldhühner en Papillottes

Nimm 3 ganz junge Feldhühner, puße und senge sie rein, schneide sie in der Mitte der Länge nach durch und die Füße ab, stecke die Schenkel in die Haut, klopfe sie und salze sie ein wenig ein, dann wiege Petersilien, Champignons und Zwiebeln fein, dämpfe dies in einem Stück Butter und überstreiche die Feldhühner damit, schlage sie einzeln in ein Blatt weißes Papier ein, das mit feinem Öl getränkt ist, und wickle sie fest zu, lege sie auf den Rost und brate sie langsam gar. Richte sie auf die Platte an und gib in einer Tunkenschale eine Remouladentunke dazu.

Gebeizte Feldhühner

Man legt einige gereinigte alte Feldhühner in eine Schüssel, drückt den Saft von 2 Zitronen darauf, gibt $\frac{1}{2}$ Glas Weinessig, Zwiebel, gelbe Rüben, Nelken, Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz darüber, läßt sie so zwölf Stunden liegen und wendet sie öfters um. Dann nimmt man sie samt dieser Marinade in eine Kasserolle und dünstet sie unter fleißigem Be-

gießen weich, macht eine kräftige braune Tunke, in der man den Braise-
saft mit einkochen läßt, schneidet, wenn man hat, einige rohe, geschälte
Trüffeln in Scheiben und läßt sie in der Tunke $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Hierauf
werden die Feldhühner in Scheiben geschnitten, die Tunke mit 1 Kesch
Madeira aufgezogen und darüber angerichtet.

Gebratene Haselhühner

werden wie die Feldhühner behandelt.

Gebratene Birkhühner

ebenso.

Fasan, gebraten

Die Fasane sollen erst am Tage ihrer Verwendung oder den Abend
vorher gerupft werden, nachdem man sie zuvor 8 bis 10 Tage mit ihren
Federn an einem luftigen, kühlen Orte hängen ließ. Ist der Fasan aus-
genommen, reibt man ihn mit einem Tuche aus, sengt und dressiert ihn,
umbindet ihn mit einer Speckschwarte, reibt ihn mit Salz ein und gibt ihn
in eine Bratpfanne mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Zwiebel und gelben Rübenscheiben
und brät ihn unter fleißigem Überträufeln gut saftig. Nachdem der Fasan
transchirt ist, wird er mit einer entfetteten Tunke serviert.

Fasan, gespickt und gedämpft

Reinige den Fasan, senge ihn und spicke die Brust und beide Schlegel
mit feingeschnittenem Speck, dressiere und salze ihn und umbinde ihn mit
Speckschwarte; lege nun den Fasan auf Speckschnitten in eine dazu passende
Kasserolle mit einigen Scheiben rohem Schinken, etwas rohem Kalbfleisch,
Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und Gewürz, gib 1 Glas guten weißen Wein
oder Madeira und $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe oder Wasser darüber, decke ein mit
Butter bestrichenes Papier darauf und lasse den Fasan zugedeckt langsam
dämpfen. Dann legt man ihn heraus, nimmt das Fett von der Tunke ab
und gibt etwas guten Fleischextrakt dazu, läßt sie aufkochen, schneidet den
Fasan in Stücke, legt sie auf eine Platte und gibt die Tunke durch ein Sieb
darüber.

Fasan, gefüllt

Mache eine Fülle von 1 Pfund Kalbfleisch und 1 Pfund Schweinefleisch,
beides fein gehackt, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälten Trüffeln, die zuvor in $\frac{1}{2}$ Pfund
geschabtem Speck und $\frac{1}{2}$ Glas Madeira weich gedämpft wurden, menge
alles mit Salz und Pfeffer durcheinander, fülle damit den Kropf eines rein
geputzten, abgesengten Fasans und streiche mit dem Rest der Farce das
übrige Inwendige des Fasans aus, dressiere ihn gut und nähe ihn zu, binde
Speckschnitten auf die Brust, salze ihn und brate ihn saftig.

Fasan mit Sauerkraut

Hierzu kann man ältere Tiere, deren Fleisch sich zum Braten nicht mehr
so gut eignet, verwenden. Man richtet den Fasan wie die vorhergehenden

zu, dressiert ihn, belegt ihn mit einer Speckschwarte, umschnürt ihn mit Bindfaden und läßt den Fasanen am Spieß oder in der Pfanne leicht anbraten. Unterdessen nimmt man eine entsprechende Portion Sauerkraut, dämpft es mit länglich geschnittenen, in Butter gedämpften Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Liter kräftiger Fleischbrühe und $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein und kocht den Fasan vollends darin weich. Beim Anrichten wird das Fleisch entschnürt, transchiert, in die Mitte einer Platte geordnet und das Kraut um die Fleischstücke garniert.

Schnepfen, gebraten

Die Schnepfen, die einige Tage an einem lustigen Orte gehangen haben, werden gerupft; dann zieht man die Kopfhaut ab, schneidet den unteren Schnabel weg, zieht den Schlund und die Gurgel heraus, sticht die Augen aus, sengt die Schnepfen und nimmt sie aus. Die Eingeweide legt man einstweilen auf die Seite, dann schiebt man die Schlegel rückwärts den Flügeln zu und steckt den Schnabel durch den Schlegel der rechten Seite, daß er auf der linken Seite herauskommt, legt Speckschnitten auf die Brust, salzt sie und bratet sie mit Butter saftig. Die Eingeweide, Herz und Leber (der sog. Schnepfendreck) wiegt man mit etwas Speck, Zwiebeln und Petersilie fein, dünstet es in einem Stück Butter mit 1 Löffel voll Mutschelmehl, $\frac{1}{2}$ Glas rotem Wein, verrührt es mit 1 Eidotter, Salz und Pfeffer, bestreicht runde, ausgestochene Brotschnitten damit, gibt diese in ein mit Butter dick bestrichenes Geschirr, läßt sie im Ofen gar werden und garniert beim Anrichten die Schnepfen damit.

Die Magen der Schnepfen sind wegen ihres bitteren Geschmacks nicht zu gebrauchen.

Schnepfen, gefüllt

250 Gramm Trüffeln werden gewaschen, gebürstet, rund geschält, die Abfälle mit 2 bis 3 Schalotten, Petersilie und Zwiebeln, dem Eingeweide (mit Ausnahme des Magens) gehackt und dies alles mit $\frac{1}{4}$ Pfund geschabtem Speck, den Trüffeln und etwas Salz $\frac{1}{4}$ Stunde, zugedeckt, gedämpft und in die gereinigten, ausgenommenen Schnepfen gefüllt; die werden zugenäht, gesalzen, dressiert, mit Speck umbunden und entweder am Spieße oder in der Pfanne mit Butter gebraten, was etwa 20 Minuten braucht. Unterdessen macht man eine gute Trüffeltunke und serviert sie dazu.

Die in diesem Rezept beschriebene Fülle reicht für zwei Schnepfen.

Befassinen (Sumpfschnepfen)

werden wie die andern Schnepfen behandelt.

Gebratener Auerhahn

Zum Braten eignen sich bloß die jungen Auerhähne; ältere sind in Pasteten zu gebrauchen. Man rupft den Auerhahn bis zum Hals (welcher beim Anrichten nebst dem Kopf auf die Platte gelegt wird), nimmt ihn gut aus, sengt ihn ab und legt ihn 1 bis 2 Tage in eine Beize; dann wird

er schön dressiert, die Brust gut mit Speckschnitten belegt, umbunden und wie das übrige wilde Geflügel saftig gebraten.

Krammetsvögel, gebraten

Rupfe sie rein, ziehe ihnen die Haut am Kopfe ab und schneide den unteren Teil des Schnabels weg. Dann ziehe den Schlund mit der Gurgel heraus, drehe die Füße unter dem Rücken zusammen und stecke den linken Fuß durch die Augenhöhle, so daß der Kopf auf der Seite liegt, senge sie ab, binde dünne Speckschnitten auf die Brüste, nimm sie mit Wacholder und Salz in eine Kasserolle und brate sie in $\frac{1}{4}$ Stunde mit Butter gar. Sie werden nicht ausgenommen.

Krammetsvögel in Rahmtunke

Reinige 6 Krammetsvögel, senge sie ab und schneide sie in der Mitte durch, nimm die Eingeweide heraus, wirf die Magen weg und hacke das Eingeweide ganz fein. Dann gib in ein Geschirr $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, einige Scheiben rohen Schinken, Zwiebel und Wurzelwerk, das klein gehackte Eingeweide, die Vögel und Salz, decke sie zu und lasse sie gar dämpfen, nimm sie heraus, gib zu dem Fond 2 Kochlöffel voll Mehl und $\frac{3}{4}$ Liter guten sauren Rahm, lasse dies gut kochen, passiere die Tunke durch ein Sieb und richte sie mit den Vögeln an.

Krammetsvögel auf dem Rost

Nimm eine beliebige Anzahl Krammetsvögel, reinige und senge sie ab, schneide die Füße und den Hals ab, stecke die Schlegelchen ein, schneide sie auf dem Rücken auf, drücke sie aneinander und nimm das Eingeweide heraus, brich den Brustknochen durch, klopfe sie etwas breit, und wiege Petersilie, Schalottenzwiebel und das Eingeweide, ohne den Magen, recht fein. Dünste alles mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weich, gib die Krammetsvögel mit etwas Salz hinzu, lasse sie auf dem Feuer zugedeckt langsam ein wenig schwitzen und alsdann die Vögel darin erkalten, nimm sie heraus, wälze sie in Mutschelmehl um, drücke es ein wenig an, backe sie auf einem Rost schön hellbraun, lege sie auf die Platte und gib einen guten Fleischextrakt mit dem Saft einer Zitrone dazu.

Krammetsvögel-Ragout

Die gereinigten und abgesengten Krammetsvögel werden in einer Kasserolle mit Butter, einigen Scheibchen rohem Schinken, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Salz und Zwiebel auf einem Kohlenfeuer langsam durchgeschwitzt, dann mit 1 Löffel voll guter, brauner Tunke aufgefüllt und $\frac{1}{2}$ Liter Wein nebst der abgeschälten Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone dazugegeben. Dann läßt man sie vollends gar kochen. Sofort richtet man die Krammetsvögel an und gibt die Tunke durch ein Sieb darüber.

Garnieren des Fleisches

Die Garnituren der Fleischspeisen sind je nach deren Zubereitungsart sehr verschiedenartig. Gekochtes Fleisch kann mit schöner Petersilie, zerschnittenem, in Butter oder Fleischbrühe gedünstetem Wurzelwerk, wie gelben Rüben und Sellerie, oder mit gedämpften Kartoffeln garniert werden. Gebratenes Fleisch dagegen verziert man mit angemachter Brunnenkresse, Bratkartoffelchen, glasierten Zwiebeln oder Kastanien. Bisweilen nimmt man auch Wurzeln, wie Kohlrabi, große gelbe Rüben, Sellerie usw., schält sie mit einem gezackten Messer zu schöner Form oder sticht mit einer Ausstechform Sternchen und andere Figuren aus, kocht hierauf jede Wurzelart besonders in Salzwasser weich, dünstet sie dann in Butter mit etwas Bratenextrakt und Zucker und ordnet sie geschmackvoll an den transchierten Braten. Bei Schlegelstücken wird das Bein mit einer Papiermanschette geschmückt, die man aus einem schmalen, mehrfach zusammengelegten feinen Papier verfertigt. Man macht mit einer Schere $1\frac{1}{2}$ cm tiefe, sehr schmale Einschnitte, damit das Papier schön gekräuselt wird; dann rollt man es zu einer Manschette auf, klebt sie zusammen und steckt sie an das Schlegelbein.

Zum Garnieren von Geflügel verwendet man häufig silberne Spießchen, an die man ein Sträußchen Petersilie mit untergelegter Zitronenscheibe oder Papiermanschette, Trüffeln, Krebse, zierlich ausgeschnittenes Wurzelwerk und dergleichen steckt. Um das Spießchen befestigen zu können, schneidet man aus altbackenem Brot ein fingerlanges, pyramidenförmiges Stückchen heraus, bäckt es in Schmalz, klebt es mit einem Teigchen aus Eiweiß und Mehl auf die leere Fleischplatte, stellt sie in den Wärmofen oder nicht verschlossenen Bratofen, damit das Angeklebte trocknet, und steckt hernach den garnierten Spieß in dem Brot fest; das transchierte Geflügel legt man nach der Mitte zu erhöht, so daß das Brot nicht mehr sichtbar ist, schön geordnet auf die Platte.

Fleischragout-Platten oder -Schüsseln werden am Rande mit den schon öfters erwähnten Croutons (siehe S. 32), Fleisch-Frikassee dagegen meistens mit einem Rand aus dickgekochtem Reis eingefast.

Um den Fischen ein wohlgefälliges Aussehen zu geben, garniert man sie mit Rücksicht auf die Art ihrer Zubereitung auf dreierlei Weise, und zwar werden gedämpfte Fische einfach mit Zitronenrädchen und Petersilie garniert. Bei gesottene[n] und gebackene[n] Fischen wird das Garnieren der für den Fisch bestimmten Platte schon vor dem Anrichten vorgenommen. Man schneidet hierzu eine mittelgroße Essiggurke in Rädchen, ebenso Scheiben von roten Rüben in kleine verschobene Viereckchen; nun sticht man mit einer kleinen Ausstechform jedes Gurkenrädchen sowie jedes Rübenstückchen in der Mitte aus, setzt das Ausgestochene der Gurke in die entstandene Lücke des roten Viereckchens hinein 

und
Gur
Säch
ordi
Der

geri
gero
hen
Schü

vom
vor
mac
zoge
und
gew

man
beid
hier
vor
und
ma
häl
tren

jede

We
kef
jili
1
Zit
koc

und umgekehrt wird das Ausgestochene der roten Rübe in das ausgestochene Gurkenrädchen eingedrückt; ferner schneidet man Essiggurken in kleine Fächer, Zitronenscheiben in vier Teile, Petersilie in kleine Zweigchen und ordnet alles, nach den Farben abwechselnd, auf den Rand der Platte. Der Fisch wird mit Zitronenschneiben und Petersilie garniert.

Kalte, mit Mayonnaise oder Fleischgelee vermischte Fischgerichte verziert man nach Belieben mit hartgekochten Eierstückchen, aufgerollten Sardellenstreifen, Salatherzchen, Fächergurken, Kapern, Radieschen, Trüffeln, Krebschwänzen und gehacktem Fleischgelee oder mit einem Schüsselrand aus Fleischgelee (siehe Sulzen).

Fische

Vorbemerkung

Die Fische werden zuerst abgeschuppt, indem man sie mit einem Messer vom Schwanz aus nach dem Kopfe hin schabt. Dann schlägt man den Leib vorsichtig auf, damit die Galle nicht verletzt werde und den Fisch bitter mache, und nimmt ihn aus. Die zähe Haut am Rückgrat innen wird abgezogen und das darunter geronnene Blut weggekraht. Wenn die Augen und Ohren herausgenommen sind, wird der Fisch in mehreren Wassern gewaschen und vor dem Kochen eine Stunde lang eingesalzen.

Soll ein Fisch vor seiner Zubereitung ausgegrätet werden, so schneidet man ihn nach dem Ausnehmen mit einem scharfen, spizigen Messer auf beiden Seiten des Rückrates vom Kopf bis zum Schwanz tief ein, sticht hierauf das Messer vom Bauch aus dicht am Kopfe durch und fährt in dem vorher gemachten Einschnitt, am Rückgrat entlang, nach dem Schwanz, und trennt das Fleisch auf diese Weise ab. Auf der anderen Seite macht man es ebenso, schneidet die Bauchgräten behutsam heraus, legt die Fischhälften mit der Schuppenseite auf den Tisch, faßt sie beim Schwanz und trennt mit schräg gehaltenem Messer die Haut vom Fleisch ab.

Dient der Fisch als Hauptgericht, so rechnet man $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund auf jede Person; bei Dinern mit mehreren Gängen dagegen $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{3}$ Pfund.

Fischsud

Zu einem großen Fisch rechnet man 3 Liter Wasser, 1 Liter leichten Weißwein und 1 Liter Essig. Diese Flüssigkeiten gibt man in den Fischkessel mit folgenden Zutaten: ein Sträußchen Petersilie oder einige Petersilienwürzelchen, 2 Eßlöffel Salz, 2 halbierte gelbe Rüben, 2 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, 1 Teelöffel Pfefferkörner und einige Zitronenscheibchen. Dies setzt man aufs Feuer und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen, damit der Geschmack der Gewürze sich der Brühe recht mitteilen