

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

2. Fleischspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

2. Fleischspeisen.

a) Rezepte für frisches Fleisch.

1. Beessteak. $\frac{3}{4}$ Pfund gehacktes Rindfleisch, ein Stückchen ganz fein geschnittenen Speck, $1\frac{1}{2}$ —2 trockene Semmel, die man in Wasser eingeweicht und wieder gut ausgedrückt hat, zwei gute Prisen Salz, eine Prise Pfeffer, ein Stückchen feingehackte Zwiebel und ein Eßlöffel voll Wasser wird gut durcheinandergemengt. Aus der entstandenen Masse formt man dann acht plattgedrückte Klöße, die am besten 1—2 Stunden an einem kühlen Orte stehen, bevor sie gebraten werden.

Will man die Klöße braten, dann läßt man einen Eßlöffel voll Fett in einer offenen Pfanne heiß werden, legt die Klöße hinein und bratet sie auf beiden Seiten recht schön dunkelbraun. In das Fett streut man einen Kaffeelöffel voll Mehl, läßt es braun werden, gießt 5 bis 6 Eßlöffel voll Wasser daran, läßt die Tunke gut aufkochen und gießt sie dann über die Beessteaks.

Dasselbe Gericht schmeckt auch sehr gut, wenn es von Schweinefleisch zubereitet wird. Dann läßt man den Speck fort. Beilagen: Kartoffeln, Gemüse und Salate.

2. Bratwurst. Je nach der Größe der Würste rechnet man 1—2 Stück für die Person. Man macht einen guten Stich Butter oder anderes Fett in offener Pfanne heiß und legt die Wurst behutsam hinein. Dann stellt man sie zur Seite und läßt sie 5 Minuten langsam braten. Nun kann sie stärkeres Feuer vertragen, auf dem man sie schön braun schmort. Jetzt kann sie in 8—10 Minuten auch auf der andern Seite dunkel gebraten und dann angerichtet werden. Zur Tunke gibt man einen Kaffeelöffel voll Mehl in die Pfanne, läßt es braun werden, gießt 5—6 Eßlöffel voll Wasser daran, läßt die Tunke gut aufkochen und richtet sie an. Wenn man die Wurst vor dem Braten 5 Minuten in heißes, jedoch nicht

kochendes Wasser legt, plagt sie weniger. Sie plagt aber auch nicht, wenn man sie langsam erwärmt beim Braten.
B e i l a g e n: Gemüse, Kartoffeln und Salate.

3. Fleischklöße. $\frac{3}{4}$ Pfund Schweinefleisch oder halb Kind- halb Schweinefleisch (man kann auch beliebige Reste darunter nehmen) werden ganz fein gehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben. 2 Semmel werden in Wasser geweicht, sehr gut ausgedrückt und mit dem Fleisch, einem Stückchen klein geschnittener Zwiebel, zwei Prisen Salz, einer Prise Pfeffer und einem Ei zu einem gleichmäßigen Teige verschafft, aus welchem man beliebig große Klöße formt. Sollte der Teig, weil er zu naß ist, sich nicht gut formen lassen, dann gebe man etwas Reibbrot darunter. Nun läßt man einen Eßlöffel gewürfelten Speck und ein Stückchen kleingeschnittene Zwiebel dunkelbraun schmoren, gibt einen sehr großen Eßlöffel Mehl hinein, röstet dieses ebenfalls dunkelbraun und löscht langsam mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser ab. Diese Tunke läßt man mit vier Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt, einer Nelke, zwei Prisen Salz, einer halben Zwiebel und den Klößen langsam kochen. Doch probiere man zuerst einen einzelnen Kloß, ob er schön zusammenhält. Man lasse sie, je nach Größe, bis zu einer Stunde kochen. B e i l a g e n: Kartoffeln, Nudeln, Spätzle mit und ohne Salat, auch Kartoffelsalat schmeckt gut dazu.

4. Frikassiertes Kalbfleisch. Dazu nehme ich immer Bruststück, $\frac{5}{4}$ Pfund. Einen Eßlöffel voll Fett (keinen Speck) läßt man zergehen, rührt für jede Person einen Kaffeelöffel Mehl hinein und gießt dann langsam $\frac{3}{4}$ Liter Wasser daran. Wenn alles kocht, gibt man das gewaschene, in Stücke zerteilte Fleisch mit einer halben Zwiebel, einem Lorbeerblatt, 2 Prisen Salz und einer Nelke hinein und läßt es langsam kochen, bis das Fleisch ganz weich ist, was eine schwache Stunde dauern wird. Man gibt dazu: Nudeln, Spätzle und Kartoffeln.

5. Gefüllte Kalbsbrust. Man lasse sich vom Metzger $1\frac{1}{2}$ —2 Pfund Kalbsbrust, die man sehr schön auch am andern Tag kalt verwenden kann, zum Füllen herrichten. Die Knochen lasse man herausnehmen. In die Höhlung gebe man folgendes Füllsel: 3—4 trockene Milchbrötchen weicht man in Wasser ein, drückt sie aus und dämpft sie mit einer kleingeschnittenen Zwiebel, einer Handvoll kleingeschnittener Petersilie und einer guten Prise Salz in einem Eßlöffel voll Fett, am besten Butter, so lange, bis sich die Masse vom Topfe loslöst. Wenn sie etwas erkaltet ist, rührt man 1—2 Eier tüchtig darunter. Man kann auch das Eiweiß zu Schnee schlagen. Wenn dies geschehen ist, näht man die Oeffnung mit recht starkem Garn, ich nehme immer Häfelgarn, zu. Im Bratentopf lasse man nun eine Portion gewürfelten Speck ausbraten, etwa einen großen Eßlöffel voll, oder man nehme halb Speck, halb Fett, gebe den Braten hinein und begieße ihn mit dem heißen Fett so lange, bis er dunkelbraun ist oben. Es ist nicht zu raten, den Braten umzudrehen, weil das Füllsel leicht herausfließt. Erst wenn er überall recht schön braun ist, gebe man immer wieder etwas kochendes Wasser daran, damit er nicht anbrennt. Gefüllte Kalbsbrust muß 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden braten. Zuletzt rührt man ein Mehlsteigchen von einem großen Kaffeelöffel voll Mehl und Milch oder Wasser an, gibt es in die Tunke, läßt diese gut aufkochen, gießt etwas Wasser daran und läßt es schön sämig kochen.

Die gefüllte Kalbsbrust wird deshalb gern im heißen Bratofen gemacht, weil man sie nicht umwenden soll. Wenn man aber fleißig begießt, geht es auch auf der Herdplatte.

Es werden Salate, Kartoffeln und besonders junge Gemüse dazu gereicht.

6. Gekochtes Rind- oder Schweinefleisch, siehe Seite 15. Da es in bürgerlichen Familien eigentlich immer wichtig ist, daß auch das Rindfleisch nach dem

Kochen noch genießbar ist, habe ich die Anweisung hierfür schon bei der Suppenbrühe gegeben.

Beilagen: Kartoffeln, Gemüse, Salate, süßes und saures Eingemachtes, Meerrettich usw.

7. Gulajsch. 1 Pfund Rindfleisch oder Schweinefleisch wird gewaschen, in Würfel geschnitten und mit einer halben, klein geschnittenen Zwiebel in einem starken Eßlöffel voll heißem Fett oder besser ausgebratenem, gewürfeltem Speck schön braun geschmort. Eine kleine Handvoll Salz und eine Prise Pfeffer gebe man gleich daran.

Nun streut man einen sehr großen Eßlöffel voll Mehl darüber, der auch dunkelbraun werden muß. Dann gießt man stark $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser an das Fleisch und lasse es $\frac{3}{4}$ Stunden mit einer halben Zwiebel und einem Lorbeerblatt zugedeckt schmoren.

Beilagen: Kartoffeln und Salate, Nudeln, Klöße und Spätzle.

8. Hackbraten. Dieser wird am besten am Abend vorher gemacht, damit das Fleisch sich setzen kann. Er fällt dann weniger leicht auseinander und läßt sich besser in schöne Scheiben schneiden.

Am schmackhaftesten wird der Braten, wenn man etwa zwei Teile Schweine- und einen Teil Rindfleisch nimmt, welches man fein hackt oder durch die Fleischmaschine treibt. Ich kaufe gewöhnlich 300 Gramm Schweine- und 200 Gramm Rindfleisch. Zwei Semmel, die ich in Wasser einweiche und wieder gut ausdrücke, lasse ich immer gleich mit durch die Maschine gehen, weil sich das Brot so leichter verteilt. Nun mischt man recht gut durcheinander: Fleisch, Semmel, eine kleine Handvoll Salz, zwei Eier, eine Prise Pfeffer, ein Stückchen kleingeschnittene Zwiebel und einen Eßlöffel voll Wasser. Ist dies geschehen, dann formt man aus der Masse einen länglichrunden Laib, macht die rechte

Hand oder besser die Kelle in kaltem Wasser naß und streicht ihn recht schön glatt.

Nun werden zwei Eßlöffel voll Fett mit einer Zwiebel dunkelbraun geschmort, der Braten wird hineingelegt und tüchtig begossen. Dabei muß man öfter rütteln, damit der Braten nicht ansitzt, sonst reißt leicht die Kruste ab. Ein richtig zubereiteter Hackbraten läßt sich auch umdrehen, nur muß man vorsichtig dabei sein. Ich nehme immer zwei Gegenstände dazu, nämlich den Bratenlöffel, mit dem ich den Braten begieße und einen ziemlich breiten Kartoffelwender. Damit geht es sehr gut. Man behandelt ihn dann wie jeden anderen Braten.

Beilagen: Gemüse, Kartoffeln, Salate und Kompott.

9. Hammelbraten wird zubereitet wie Schweinebraten.

10. Heringsklops. Man setze $\frac{3}{4}$ Liter Wasser zum Kochen der Klöße auf. Ein Hering, der über Nacht gewässert wurde, wird von den Gräten befreit und fein gewiegt. Zwei alte Semmeln weiche man in kaltem Wasser ein und drücke sie gut aus. 200 Gramm Rindfleisch und 100 Gramm Schweinefleisch werden ebenfalls fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine getrieben. In diesen Fleischteig gibt man den Hering, die ausgepressten Semmeln, eine halbe, kleingeschnittene Zwiebel, eine kleine Handvoll Salz, eine Prise Pfeffer und ein Ei. Dies alles wird tüchtig verarbeitet. Dann formt man runde Klöße.

Wenn das Wasser kocht, gibt man 2 Eßlöffel Essig und etwas Salz hinein und läßt darin die Klöße eine gute Viertelstunde kochen. Dann nimmt man sie heraus, zerquirt 2 Eßlöffel Mehl mit Wasser zu einem dünnen Teigchen und gießt dieses in das Essigwasser, das man unter öfterem Umrühren aufkochen läßt. Wenn die Tunke schön sämig ist, legt man die Klöße wieder hinein,

11. Kalbsbraten wird zubereitet wie Rinderbraten.

12. Kalbschnitzel. Das ist immer ein teures Essen, weil die Fleischfaser quer durchschnitten sein muß, wenn die Schnitzel saftig werden sollen, und dazu braucht man Schlegel oder doch Deckel, kurz ein Stück Fleisch, das als Braten viel weiter reichen würde.

Man klopft die Schnitzel, salzt und pfeffert sie ein wenig auf beiden Seiten. Dann zerklopft man ein Ei mit einem Eßlöffel Wasser recht tüchtig in einem Teller. Neben diesen Teller stellt man einen anderen mit Reibbrot. Ein Schnitzel wird nach dem andern zuerst im Ei und dann im Reibbrot gut umgewendet, so daß es überall zuerst mit Ei und dann mit Brot bedeckt ist.

Nun legt man die Schnitzel eng nebeneinander in eine offene Pfanne, in der man vorher einen Eßlöffel Fett heiß gemacht hat. Nach sechs Minuten wende man sie um, nach 12—15 Minuten sind sie fertig. Man träufle das Fett auf die Schnitzel.

Es schmecken dazu: Salate, Kartoffeln und besonders junge Gemüse.

13. Leber, jaure. 1 Pfund Leber wird gewaschen, enthäutet und in feine Streifen geschnitten. In einer Kasserolle läßt man einen Eßlöffel Fett zergehen und dämpft darin ein Stückchen kleingeschnittene Zwiebel. Jetzt gibt man die Leber hinein, dreht sie 5 Minuten lang sorgfältig um und streut einen Eßlöffel voll Mehl und wenig Pfeffer darüber. Es muß alles 5 Minuten lang gut durchgerührt werden. Nun löst man langsam mit $\frac{1}{2}$ Liter heißem Wasser und 1—2 Löffel voll Essig ab, läßt es noch einmal 5 Minuten aufkochen, salzt zulezt und richtet die Leber an. Gleich auftragen, sonst wird sie zähe.

Sehr gut schmeckt diese Leber auch, wenn man den Essig ganz wegläßt. Beigaben: Kartoffeln und Salate.

14. Leberschnitten. Wenn 1 Pfund Leber gewaschen und enthäutet ist, wird sie in nicht ganz fingerdicke Scheiben geschnitten, die man in Mehl wälzt und in einem kleinen Eßlöffel voll heißem Fett auf beiden Seiten schön dunkelbraun brät. Aber nicht länger als etwa 15–20 Minuten; es kommt natürlich auf die Dicke der Schnitten an. Zuletzt gebe man Salz daran. Beim Anrichten streut man einen Kaffeelöffel voll Mehl in das Fett, röstet es dunkel und löscht mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser ab. Die Tunke läßt man gut aufkochen und gießt sie über die Leber, die gleich aufgetragen werden muß. Durch langes Stehen wird sie zähe.

15. Leberklöße. Man stelle $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, mit einer Handvoll Salz gewürzt, auf. 3 alte Semmeln werden in kaltem Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt und mit $\frac{3}{4}$ Pfund Leber fein gehackt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben. Dann schmort man eine kleingeschnittene, halbe Zwiebel in einem guten Eßlöffel voll Fett hellbraun, gibt Brot und Leber, etwas feingewiegte Petersilie (nicht unbedingt nötig), 1–2 Eier, eine kleine Handvoll Salz, etwas Muskat und 3 Eßlöffel voll Mehl dazu, schafft alles gut durcheinander und stellt es kühl. Wenn das Wasser kocht, sticht man mit einem Löffel beliebig große Klöße ab und läßt sie je nach der Größe 10–15 Minuten langsam kochen. Sie sollen nicht sprudeln. Man mache jedoch immer zuerst mit einem Kloß die Probe. *Beilagen:* Sauertraut, Bohnen, Linsen, Salate und Kartoffeln.

16. Pöckelfleisch wird gekocht wie Rindfleisch, nur muß es, wenn es stark gesalzen ist, etwas gewässert und ohne Salz aufgesetzt werden.

17. Rinderbraten. Man klopfe 1 Pfund Fleisch tüchtig, wasche es schnell ab, reibe es mit einer kleinen Handvoll Salz ein und streue etwas Pfeffer darüber. Im Bratentopf läßt man einen Eßlöffel voll Fett und eine Scheibe Speck mit einer halben Zwiebel bräun-

lich werden und gibt das Fleisch hinein, das auf allen Seiten scharf gebraten werden muß. Ohne Unterbrechung begießt man es mit dem sehr heißen Fett. Erst wenn das Fleisch überall eine schöne, dunkelbraune Kruste hat, gießt man kochendes Wasser zu, etwa $\frac{1}{4}$ Liter und läßt es langsamer braten. Länger als 1— $1\frac{1}{4}$ Stunde darf ein Pfund Fleisch nicht braten. Man kann es vorher auch spicken.

Feiner wird der Braten, wenn man einige Löffel Sahne in dem Augenblick hinzugibt, wo das Fleisch schön braun gebraten ist. Man läßt dann die Sahne zuerst ganz dunkelbraun schmoren, ehe man das Wasser hinzugibt. Je mehr man den Braten begießt, desto saftiger wird er.

Wenn man genügend Sahne genommen hat, braucht man meistens nur ein Mehlteigchen von einem gestrichenen Kaffeelöffel voll Mehl. Im anderen Fall macht man eines von einem Eßlöffel voll Mehl und Milch oder Wasser und gießt es in die Lunte. Man gibt dann noch das nötige Wasser daran und läßt es schön sämig kochen. Beilagen sind: Salate, Kartoffeln, Gemüse, Nudeln, Spätzle usw.

18. Sauerbraten. 1 Pfund Rindfleisch wird entfettet, geklopft, mit einer kleinen Handvoll Salz eingerieben und mit einer zerschnittenen Zwiebel, einem zerpflückten Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und Wacholderbeeren, wenn man will, mit etwas Weißbrot 2 bis 3 Tage in nicht gar zu scharfen Essig gelegt.

Gebraten wird das Fleisch wie Rinderbraten, nur verwendet man zum Nachgießen nicht Wasser, sondern etwas von dem Essig.

19. Schweinebraten. 1 Pfund Schweinefleisch, das geklopft, gewaschen und mit einer kleinen Handvoll Salz eingerieben ist, wird mit etwa $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser, einer halben Zwiebel, einem kleinen Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern, zwei Wacholderbeeren und

— wenn man es hat — mit etwas Beifuß aufs Feuer gebracht. Wenn das Wasser verdampft ist, läßt man das Fleisch ziemlich trocken braten, damit es auf allen Seiten schön dunkelbraun, aber nicht schwarz wird. Dann gibt man noch einmal Wasser daran und läßt es tüchtig kochen, damit auch dies tiefbraun wird. Die Tunke wird klar, ohne Mehls-teigchen zu Tisch gegeben. Beilagen sind: Salate, Gemüse und Kartoffeln.

20. Schweinskotelett. Man rechnet auf jede Person ein Kotelett. Gewöhnlich sind sie zu fett, es muß also etwas davon abgeschnitten werden. Dann klopfe man sie, streue wenig Salz und Pfeffer auf jede Seite und paniere sie. Das macht man wie folgt. In einem Teller zerschlage man ein Ei tüchtig mit einem Eßlöffel voll Wasser. Neben diesen Teller stelle man einen anderen, in dem sich Reibbrot befindet. Nun wende man ein Kotelett nach dem anderen zuerst im Ei und dann im Reibbrot um, so daß sie auf allen Seiten zuerst mit Ei und dann mit Reibbrot bedeckt sind.

Nun gibt man einen Löffel voll Fett in die Pfanne und läßt darin die Koteletten langsam gelb braten. Nach einer Viertelstunde wende man sie um. In das Fett rührt man einen kleinen Kaffeelöffel voll Mehl, läßt dies braun werden, gießt 5—6 Eßlöffel voll Wasser daran, läßt es gut sämig kochen und gibt die Tunke für sich zu Tisch. Man ißt dazu alle möglichen Gemüse, Salate und Kartoffeln.

b) Resteverwendung.

1. Fleischpfannkuchen. Von $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, es hängt davon ab, ob man viel oder wenig Fleisch hat, 2 Eiern, Salz und etwa $\frac{1}{2}$ Liter Milch, oder halb Milch halb Wasser, macht man einen dünnen Pfannkuchenteig. Beliebige Fleischreste wiegt man sehr fein mit einem Stückchen geräuchertem Speck und, wenn man es liebt,

auch mit wenig Zwiebel. Dies mischt man gleichmäßig unter den Teig. Wenn der Teig zu dick wird, gibt man noch etwas Milch hinzu. Nun läßt man einen gestrichenen Eßlöffel voll Fett in einer Pfanne, auf ziemlich starkem Feuer recht heiß werden, gießt von dem Teig einen Schöpflöffel voll hinein, verteilt ihn zu einem runden Kuchen, backt diesen auf beiden Seiten schön braun, gibt, wenn nötig, noch etwas Fett hinzu und stellt ihn, solange die anderen Kuchen gebacken werden, auf eine flache Schüssel an einen warmen Ort, am besten in den offenen Backofen. Die Kuchen sollen so kurz wie möglich stehen, d. h. so bald wie möglich gegessen werden, weil sie sonst zähe werden. Auch kleine Kuchen können davon gebacken werden, indem man einige Eßlöffel voll Teig getrennt in die Pfanne setzt.

Man kann den dazu verwendeten Speck auch in kleine Würfel schneiden, und wer's liebt, kann über die Pfannkuchen Schnittlauch streuen. Ich rechne für jede Person $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfannkuchen, denn ich gebe immer Salat und Bratkartoffeln dazu. Läßt man die letzteren weg, dann muß man auf den Kopf 1— $1\frac{1}{2}$ Pfannkuchen rechnen. Es kommt eben ganz auf die Dike derselben an. Auch Kartoffelsalat schmeckt gut dazu. Statt der Fleischreste kann man auch in kleine Würfel geschnittenen Speck oder Schinken verwenden.

2. Fritandellen. 2—3 alte Weißbrötchen werden in Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt. Alle möglichen Fleischreste werden mit dem Brot, einem Stückchen Zwiebel und einer Scheibe Speck sehr fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine getrieben. In diesen Teig kommen noch ein Ei, Salz und wenig Pfeffer. Alles wird gut durcheinander gemengt und in flache Klöße geformt, die man in einem Löffel voll Fett auf beiden Seiten schön braun braten läßt. Beilagen: Gemüse, Kartoffeln und Salate, auch braune und Petersilienkartoffeln.

3. Gefüllte Pfannkuchen. Beliebige Fleischreste werden mit etwas Zwiebel und 1—2 in Wasser eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Milchbrötchen fein gewiegt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben. Dann rührt man ein Ei, Salz und einige Eßlöffel voll Milch daran, so daß man einen weichen Teig erhält, der sich leicht mit dem Löffel verteilen läßt.

Nun rührt man von $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, zwei Eiern, zwei guten Prisen Salz und etwa $\frac{1}{2}$ Liter Milch einen dünnen Pfannkuchenteig an, gibt davon einen Schöpflöffel voll in eine Kuchenpfanne, in welcher man einen Kaffeelöffel voll Fett heiß gemacht hat, und backt den Pfannkuchen auf beiden Seiten schön gelb. Jetzt werden 1—2 Eßlöffel voll Fleischteig, je nachdem man viel oder wenig hat, gleichmäßig auf dem Pfannkuchen verteilt. Ist dies geschehen, dann wickelt man mit Hilfe des Kartoffelwenders den Pfannkuchen vorsichtig wie eine Wurst zusammen, klopft ihn mit dem Wender etwas flach und läßt ihn auf der oberen und unteren Seite noch ein wenig braten. Solange die andern Pfannkuchen gebacken werden, müssen die fertigen nebeneinander auf einer Schüssel im warmen, offenen Backofen stehen. Beilagen: Grüne Salate, Kartoffelsalat und auch Bratkartoffeln. Man kann diese Pfannkuchen auch abkühlen lassen, in stark fingerbreite Scheiben schneiden und auf beiden Seiten schön gelb backen.

Auch wenn man von den oben angegebenen, gefüllten Pfannkuchen übrig behält, kann man sie am andern Tage in Scheiben geschnitten zu einem ganz neuen, schmackhaften Gericht verwenden.

4. Ragout von Fleischresten. Alle möglichen Fleischreste werden in ziemlich große Scheiben oder Würfel geschnitten und bis kurz vor dem Anrichten beiseite gestellt. Nun läßt man einen guten Eßlöffel voll Fett oder gewürfelten Speck mit einer halben in Scheiben

geschnittenen Zwiebel hellbraun werden, streut zwei Eßlöffel voll Mehl hinein und läßt dieses auch dunkel bräunen. Man muß dabei tüchtig rühren, sonst brennt es an. Man löscht mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser ab und gibt 2 Prisen Salz, einige Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, eine Nelke, einige Tropfen Essig, und, wenn man es hat, ein Stückchen frische oder eingemachte Gurke dazu. Hat man Bratenfett, dann gießt man sie auch hinein und läßt alles etwa $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen. Vor dem Anrichten gibt man das Fleisch hinein, verdünnt, wenn es nötig ist, die Tunke noch etwas mit kochendem Wasser, schwenkt alles gut durcheinander, läßt es 3—4 mal aufkochen und richtet in eine erwärmte Schüssel an. **Beilagen:** Kartoffeln, Nudeln, Spätzlein und Maccaroni, auch mit grünen Salaten.

5. Rindfleischschnitten. Uebrigtes, gekochtes Rindfleisch wird in Scheiben geschnitten (alles Fett entferne man) und zuerst in einem Ei, das man mit zwei Löffel voll Wasser, einer Prise Pfeffer und zwei Prisen Salz tüchtig verklopft hat, und dann in Reibbrot umgedreht. Dann mache man reichlich Fett sehr heiß und brate darin die Schnitten auf jeder Seite nicht länger als 5 Minuten. Man kann das Fleisch auch in Pfannkuchenteig umwenden. **Beilagen:** Gemüse, Salate und Kartoffeln mit oder in einer Tunke.

6. Rührei mit Schinken. Eine beliebige Portion Schinken, gekocht oder roh, man kann auch sehr gut Schinkenreste verwenden, werden in kleine Würfel oder Scheiben geschnitten. Für jede Person rechne man 2 Eier, klopfe diese tüchtig, bis sie schön glatt sind, dann gebe man für jedes Ei einen Eßlöffel voll Milch oder auch Wasser daran und verrühre alles noch einmal recht gut. Nun wird der Schinken darunter gemischt und in einem Eßlöffel voll sehr heißem Fett auf's Feuer gebracht. Am besten nimmt man hierzu Butter. Man rühre die Eier immer wieder nach kurzen Pausen durch,

bis sie angetrocknet, aber nicht trocken sind. Etwas müssen die Eier gesalzen werden, doch richte man sich damit nach der Größe der Schinkenportion, denn gewöhnlich ist der Schinken schon etwas salzig. Bei-
lagen: Bratkartoffeln, Salate oder Brot.

7. Speckklöße. 3—4 sehr große Eßlöffel voll gewürfeltem Speck bringe man auf das Feuer und lasse ihn heiß werden, bis er klar ist. Eine halbe Zwiebel wird mit 8—10 Wecken, die man in Wasser eingeweicht und ausgedrückt hat, in einem halben Eßlöffel Fett solange zu einem Teig verrührt und gedämpft, bis das Brot sich vom Topfe löst. Nun rührt man den heißen Speck mit einer Handvoll Salz und einer Handvoll fein geschnittener Petersilie darunter, mischt 2 Eier und 3—4 Eßlöffel voll Mehl dazu, sticht beliebig große Klöße ab und kocht sie 7—10 Minuten im Salzwasser gar. Eine schöne Beilage zu Sauerkraut, grünem Salat und Gemüse.

c) Geflügel.

1. Gänsebraten. Schneide Flügel, Kopf, Hals, der in drei Teile geteilt wird, ab und verwende diese Stücke mit Leber, Magen und Herz zu Gänselein.

Die Gans wird in den allermeisten Fällen gefüllt. Verschiedene Füllsel sind unten angegeben. Man füllt diese in den Leib, der hernach mit weichem Garn zugenäht wird. Beim Begießen des Bratens muß man darauf bedacht sein, daß von der Tunke etwas in die Halsöffnung und durch die Bauchnaht dringe. Das Füllsel wird dadurch saftiger und besser.

Die Gans wird mit stark $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser und, wenn man es liebt, mit etwas Beifuß in die Bratpfanne gelegt, mit zwei Händen voll Salz gesalzen, zugedeckt und im Bratofen halb gar gebraten. Das Feuer darf nicht zu stark sein. Sie wird sehr fleißig begossen. Nach und nach darf das Feuer etwas stärker werden. Von Zeit zu Zeit gieße man ein wenig kochendes Wasser

hinzu. Gans sowohl wie Tunke dürfen nur hellbraun, nicht dunkelbraun werden, weil dadurch der feine Geschmack leidet. Eine schöne Gans braucht $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden zum Garwerden. Um die Haut recht froß und knusperig zu machen, gieße man etwa 20 Minuten vor dem Anrichten 3 Eßlöffel voll kaltes Wasser gleichmäßig darüber hin.

Die Tunke wird durch einige Eßlöffel voll Sahne sehr verfeinert. Vor dem Anrichten rühre man von 2 Kaffeelöffeln Mehl und etwas Wasser ein dünnes Teigchen an, gieße es in die Tunke, lasse diese gut aufkochen und kratze dabei alles, was sich an die Bratpfanne angelehrt hat, gut ab, damit es sich in der Tunke auflöse und diese braun färbe. Wenn nötig, salze man die Tunke noch etwas nach, verdünne sie aber noch mit Wasser und lasse sie gut aufkochen. *Beilagen:* Apfelpompott, geschmorte Aepfel oder Kohl, grüner Salat, grüne Gemüse, alles in Verbindung mit Kartoffeln.

Einfaches Füllsel: 8 oder 9 Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in größere Würfel geschnitten, mit einer kleinen Handvoll Salz gesalzen und in die Gans eingefüllt. Statt der Kartoffeln kann man auch Aepfel nehmen, die wenig gezuckert werden müssen.

Feines Füllsel. 1 Pfund Kastanien wird geschält, solange in kochendes Wasser gelegt, bis man die weiße Haut leicht von den Früchten loschälen kann und in kaltes Wasser geworfen. Nun läßt man die Kastanien in einem glasierten Kochtopf mit einem guten Stuch Butter, einem Stückchen Zucker und soviel Wasser weich schmoren, daß sie nur eben damit bedeckt sind.

Unterdessen schält man 4—6 Aepfel, entfernt das Kerngehäuse und schneidet sie in Würfel. Kastanien und Aepfel werden nun mit einer Handvoll Korinthen oder Rosinen (oder auch beides halb und halb), einer kleinen Handvoll Salz, einem Eßlöffel voll Zucker und einigen Butterflocken gut vermischt und in die Gans gefüllt.

2. Gänselein. Man setze die betreffenden Stücke, nämlich Flügel, Kopf, den in drei Teile zerschnittenen Hals, Leber, Magen und Herz mit $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser, einer Handvoll Salz, einer in der Mitte durchgeschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, 5—6 Pfefferkörnern und 5—6 gedörrten, gewaschenen Pflaumen aufs Feuer und lasse alles gar kochen. Sollte das Fleisch für die Anzahl der Personen knapp sein, dann kann man beliebige, fette Schweinefleischstücke mitkochen. Nach etwa einer Stunde macht man von zwei Eßlöffeln Mehl und etwas Wasser ein dünnes Teigchen und gießt es zum Fleisch. Nun gibt man, je nachdem man es sauer wünscht, etwas Essig, zugleich aber auch 2 Stückchen Zucker dazu und läßt alles recht schön sämig kochen.

Hat man Gänseblut, dann gebe man dieses daran. Da es aber meistens schon mit etwas Essig verrührt ist, kann man in den meisten Fällen den andern Essig weglassen. Auch darf man dann nicht so viel Mehl nehmen, weil das Blut stark dickt. Gänselein muß gut abgeschmeckt und, wenn nötig, noch nachgewürzt und nachgesalzen werden.

In vielen Gegenden werden mit dem Gänselein beliebige Sellerie-, Petersilienwurzeln oder auch Möhren mitgekocht. Beim Anrichten mischt man dann noch eine Portion kleingeschnittene Petersilie darunter. Bei-
lagen: Salzkartoffeln.

3. Hahn zu braten. Den vorgerichteten Hahn bestreue man mit einer Handvoll Salz, schiebe ein Stückchen Butter, Herz, Leber und Magen in den Leib und brate ihn in 2—3 Eßlöffel voll heißem Fett zuerst offen so lange, bis er auf allen Seiten schön gelb ist. Beim Umdrehen achte man darauf, daß die Haut nicht zerreiße. Dann decke man ihn zu und lasse ihn auf weniger starkem Feuer gar schmoren, begieße ihn aber fleißig. Geflügel darf nie braun, sondern nur gelb braten, sonst verliert es den feinen Geschmack. Einige Speckscheiben, die man während des Bratens auf den

Hahn legt oder festbindet, machen ihn nicht nur schön saftig, sondern verhindern auch das allzu schnelle Braunwerden. Wenn nötig, kann von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser hinzugegossen werden. Bratzeit je nach Größe des Hahns 1—2 Stunden.

Für die Tunke verrühre man einen Kaffeelöffel voll Mehl mit etwas Wasser zu einem Teigchen, gieße es dazu, lasse die Tunke gut aufkochen und verdünne noch mit etwas Wasser. Ganz vorzüglich wird die Tunke, wenn man 2—3 Eßlöffel voll Sahne daran rührt. Dann lasse man aber das Mehl fort.

Will man den Hahn füllen, dann verwende man das Füllsel von Kalbsbrust, nehme aber nur 1 bis $1\frac{1}{2}$ Semmel. Wenn der Hahn gefüllt ist, nähe man die Bauchöffnung zu und verfahre, wie oben angegeben. Zum Zunähen verwende man weiches Garn, kein gewöhnliches Nähgarn, weil dieses das zarte Fleisch durchschneidet.

Man kann den Hahn auch mit Äpfeln und Kastanien füllen, ein Füllsel, das beim Gänsebraten nachgesehen werden kann. Man nimmt hier natürlich viel weniger. Bei Lagen: Grüner Salat, Apfelpotpott, geschmorte Äpfel, alles in Verbindung mit Kartoffeln.

4. Huhn mit Reis. Das vorgerichtete Huhn wird in $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser und einer Handvoll Salz, etwas Petersilie und Lauch zugedeckt und langsam gargekocht. Nach etwa 2 Stunden gibt man eine kleine Obertasse voll Reis, den man gewaschen hat, hinzu und läßt auch diesen gar kochen, was noch etwa eine Stunde dauern kann. Gewöhnlich muß noch etwas nachgesalzen werden. Man isst Kartoffeln dazu.

5. Suppenhuhn siehe Hühnersuppe.

d) Wild.

1. Hasenbraten. Den vorgerichteten Hasen, nämlich Rücken und die hinteren Schlegel, die man spickt, salze man mit einer kleinen Handvoll Salz, lege

ihn, mit dem Rücken nach oben, mit drei Löffeln voll Fett in die Bratpfanne und stelle ihn in den heißen Backofen. Man lasse ihn unter fleißigem Begießen recht schön lichtbraun werden, Sorge aber dafür, daß die Tunke nicht schwarz wird. Nach einer halben Stunde gebe man 3—4 Eßlöffel voll saure oder süße Sahne daran und begieße auch damit den Hasen noch tüchtig. Die Zeit des Bratens richtet sich nach dem Alter des Hasen, etwa 1 bis 2 Stunden. Zu lange darf er nicht braten, sonst wird er trocken. Für die Tunke kann man von einem gestrichenen Kaffeelöffel voll Mehl und Wasser ein dünnes Teigchen machen, dieses dazugießen, gut aufkochen lassen und mit Wasser verdünnen. Bei l a g e n : Apfelpotpott, geschmorte Äpfel, Gemüse, wie Rosen- und Rotkohl, auch Sauerkraut, alles in Verbindung mit Kartoffeln.

2. Hasenpfeffer. Dazu nimmt man die Vorderläufe, den Kopf, Hals, Brust, Bauchhaut, Lunge, Herz und Leber. Die letztere gibt man erst in den letzten 10 Minuten dazu. Die größeren Teile werden in Stücke getrennt. Will man den Pfeffer einige Tage aufbewahren, dann übergieße man ihn mit Essig und stelle ihn kühl. Sollte das Hasenfleisch nicht reichen, dann nehme man einige Stücke Schweinefleisch dazu.

Bei der Zubereitung röste man einen sehr gehäuften, in Würfelchen geschnittenen Eßlöffel voll Speck mit halb so viel kleingeschnittenen Zwiebeln recht schön braun und rühre zwei Eßlöffel voll Mehl darunter. Nun gibt man etwa $\frac{3}{4}$ Liter kochendes Wasser, ein bis zwei Stückchen Zucker, 3—4 Nägeln, 2 zerpfückte Lorbeerblätter und eine gute Prise Pfeffer daran. Je nachdem man das Gericht sauer liebt, mischt man mehr oder weniger von dem Essig darunter, in welchem das Fleisch gelegen. Meistens wird auch das Hasenblut darunter gegeben, doch nehme man dann etwas weniger Mehl. Wem das aber zu streng schmeckt, der lasse das

Blut ruhig weg. In dieser Brühe wird dann das Fleisch weich gefocht. Man decke es dabei gut zu.

Ist die Tunke noch zu dicklich, dann verdünne man mit Wasser. Sie muß aber beim Anrichten schön sämig sein und recht würzig süßsauer schmecken. Es werden gefochte Kartoffeln dazu gegessen.

e) Fische.

Für den einfachen Tisch kommen gewöhnlich von Fischen nur Schellfisch, Hering und Stockfisch in Betracht. Sie sind alle drei gesund und nahrhaft, besonders der Hering ist für den armen Mann ein ganz besonders billiger, schmack- und nahrhafter Schmaus.

Frische Fische erkennt man an den lebhaft roten Kiemen und den glänzenden Augen; auch müssen sie sich fest und steif, nicht welk und weich anfühlen. Die Fische werden geschuppt, ausgenommen und gut gewaschen, aber nicht längere Zeit ins Wasser gelegt. Fische werden meistens in heißes Salzwasser gegeben und nur kurze Zeit darin belassen; darum brauchen sie verhältnismäßig viel Salz. Sie sind gar, wenn die Flossen sich durch leichtes Ziehen loslösen. Nur große Flußfische und ganze Seefische stellt man mit kaltem Wasser auf.

Schüsseln sowohl wie Teller müssen bei Fisch immer gut erwärmt werden; denn er schmeckt nicht, wenn er kalt ist.

1. Badfische. Weißfische, Forellen, Hechte usw. werden geschuppt, ausgenommen, mit Salz eingerieben und mit wenig Pfeffer bestreut. Nach etwa 10 Minuten schon kann man sie abtrocknen. Sie werden zuerst in Mehl, dann in Ei und Reibbrot gewälzt und in heißem Fett schön knusperig gebacken. *Beilagen:* Buttertunke oder auch ein saftiger Kartoffelsalat.

2. Heringe, frische, zu braten. 5—6 Heringe werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und innen wie außen mit etwa einem Eßlöffel voll Salz und einer

Prise Pfeffer bestreut. So läßt man sie ungefähr eine Stunde liegen. Nun bräunt man einen Eßlöffel voll Fett mit einer in vier Teile geschnittenen Zwiebel in einer großen Pfanne, dreht die Heringe in Mehl um und backt sie auf beiden Seiten schön gelb. Das Feuer darf jedoch nicht zu stark sein, sonst werden sie außen schwarz und bleiben innen ungar. Beilagen: Kartoffeln mit Senfstunke oder mit grünem Salat, aber auch Kartoffelsalat.

3. Heringe, marinierte. 10 bis 12 Heringe werden 24 Stunden gewässert und dann gepuht, d. h. man schuppt sie, schneidet Kopf und Schwanz ab, zerlegt sie der Länge nach in 2 Teile und entfernt, so viel es geht, die Gräten jedoch so, daß nichts vom Fleisch verloren geht. Die so vorbereiteten Heringe werden mit den Milch in einen Steintopf gelegt. Nun schneide man 2—3 mittelgroße Zwiebeln in Scheiben, zerplücke zwei Lorbeerblätter und koche dies in schwach $\frac{1}{2}$ Liter Essig, dem man soviel Wasser zusetzt, daß er nicht mehr allzu sauer schmeckt, mit 10 Pfefferkörnern, einem Kaffeelöffel voll Senf und 2 Stückchen Zucker nur ganz kurz auf. Wenn die Flüssigkeit erkaltet ist, dann gießt man alles über die Heringe und deckt sie gut zu. Nach 3 Tagen schmecken sie am besten. Beilagen: Kartoffeln in der Schale mit Butter, Salzkartoffeln oder einfach Brot mit und ohne Butter.

4. Schellfisch zu kochen. 2—3 Pfund Schellfisch werden gut geschuppt und ausgenommen. Unterdessen bringt man 3—4 Liter Wasser zum Kochen, würzt dieses mit zwei Händen voll Salz und einer mittelgroßen, durchschnittenen Zwiebel. Da hinein legt man den Fisch, läßt das Wasser ganz kurz nur eben wieder aufkochen und stellt es an eine heiße Herdstelle, wo der Fisch etwa 20 Minuten nur noch zieht, nicht mehr kocht. Nun wird er auf eine heiße Schüssel gelegt und mit gekochten Kartoffeln auf verschiedene Weise aufgetragen.

1. Man bräunt in einem großen Löffel heißem Fett eine halbe, in Würfel geschnittene Zwiebel und übergießt damit den Fisch.

2. Man gibt 3—4 Eßlöffel voll zerlassene Butter dazu. Viele lieben auch Senf dabei.

3. Man bereitet eine Butter- oder Senfstunke.

Ganz genau ebenso zubereiten kann man so ziemlich alle am einfachen Tisch vorkommenden Fische wie Karpfen, Hecht, Schleie usw.

5. **Stodfisch.** Gut gewässerter Stodfisch wird mit warmem Wasser, dem man etwas Essig zusetzen kann, aufs Feuer gebracht. Sobald er kocht, stellt man ihn zur Seite, damit er nur noch ziehen kann, bis er gar ist, was etwa $\frac{1}{2}$ Stunde Zeit erfordert. Kurz vor dem Anrichten salze man sehr reichlich. Beim Anrichten nehme man die Stücke sorgfältig mit dem Schaumlöffel heraus, lege sie hübsch auf eine heiße Schüssel und bestreue sie mit wenig Salz. Zwiebelscheiben, die man während des Fischkochens in einem Eßlöffel Fett schön gebräunt hat, werden darübergegossen. Beilage: Kartoffeln.

3. Gemüse.

Bei Gemüsen, welche vor der Zubereitung in Salzwasser abgekocht werden, gieße man dieses niemals weg, sondern verwende es nachher statt Fleischbrühe oder gewöhnlichem Wasser ans Gemüse.

In denjenigen Gemüsen, welche mit * bezeichnet sind, kann man, der Einfachheit halber, das Fleisch gleich mitkochen.

Doch gebe man das Fleisch immer erst dann in das Gemüse, wenn dieses tüchtig kocht. Verwendet man gesalzenes oder geräuchertes Fleisch, dann lasse man am