

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Mannheimer Koch-Buch

Mannheim, [ca. 1890]

VIII. Die Fleischspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-300395](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-300395)

man den Guß recht gut machen, so kann er vor dem Anrichten mit 1 Eidotter abgerührt werden.

20. Vanilleguß (warm und kalt). Ein Stückchen gute Vanille legt man in $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Liter süße Sahne oder gute Milch und läßt sie darin 2 Stunden stehen. Dann giebt man Zucker nach Geschmack, 2 knappe Theelöffel angerührtes Kaiser- oder Kartoffelmehl und drei mit Milch geschlagene Eidotter dazu und läßt dies solange am Feuer, bis es steigt, zieht dann zurück und läßt nochmals steigen. Dabei muß aber unaußgesezt kräftig geschlagen werden. Je mehr Eidotter und je weniger Mehl man nimmt, um so feiner wird der Guß.

21. Zimmtguß. Man verfährt ganz wie oben, ersetzt aber die Vanille durch ein Stück Zimmt. Will man dem Guß eine zarte, braunrosa Farbe geben, so mischt man den Zimmt gerieben daran.

22. Mandelguß (warm und kalt). Man setzt ein Stückchen Vanille mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch an, giebt dann 45 Gr. abgezogene und mit Milch feingestoßene Mandeln, Zucker und 1 Theelöffel Mehl dazu, sowie 2 Eidotter und kocht dies zusammen wie in bemerkter Anweisung.

23. Chokoladenguß. Man bricht süße Chokolade, etwa 85 Gr., in kleine Stückchen, giebt einige Eßlöffel Wasser darüber, daß sie knapp davon bedeckt wird und rührt sie am Feuer recht glatt. Dann gießt man knapp 6 Deciliter Milch und 100 Gr. Zucker, an den man Vanille abgerieben hat, und läßt dies zusammen kochen, bis die Chokolade steigt, zieht zurück, läßt nochmals steigen und wiederholt dies einigemal. Man kann den Guß vor dem Anrichten auch mit 1 Eidotter abziehen.

Zur Beachtung! Alle Milch-, Wein- und Obst-Beigüße sind in solchen irdenen Geschirren zu bereiten, deren innere Glasur noch ganz unverlezt ist und in welchen noch keine Speise mit Fett, also auch mit Fleisch gekocht wurde; am besten ist es daher, ein zu diesem Zwecke geeignetes Geschirr zurückzustellen. Auch in Porzellan- und Messing-Geschirren können diese Güße bereitet werden; wenn sich aber eine Säure in ihnen befindet, ist Messing nicht sehr zu empfehlen. Die übrigen Güße bewahre man in Porzellan-, Glas- oder irdenen Geschirren auf. In Eisentöpfen dürfen Güße und Speisen, an die Milch, Früchte oder Säuren kommen, niemals bereitet oder bewahrt werden, sie müßten denn innen mit einer fehlerfreien, weißen Glasur versehen sein, indem Eisen den Geschmack und die Farbe unangenehm verändert.

VIII. Die Fleischspeisen.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung der Fleischspeisen.

Gleichviel ob man das Fleisch braten, schmoren, kochen oder sonstwie zubereiten will, man sollte stets darauf sehen, daß man kein frischschlachteneß bekommt, welches stets trocken und zähe ist; ganz besonders wichtig aber ist dies bei großen Braten. Selbst Kalb- und Schweinefleisch soll wenigstens 1—2 Tage alt sein. Auch Wildpret, Geflügel und

Wildgeflügel, namentlich die größeren Stücke, sind nur dann zart und saftig, wenn sie mehrere Tage abgelegen haben. Tauben jedoch, sowie ganz junge Hühnchen können, wenn es an Zeit fehlt, sofort nach dem Schlachten verwendet werden, obwohl es auch hier besser ist, sie schon am vorhergehenden Abend zu tödten.

Zur Reinigung reibt man Fleisch jeder Art nur mit einem feuchten Tuche ab, worauf man es auf beiden Seiten mit Salz einreibt. Geflügel aber wird, namentlich innen, mit Wasser gut gespült, dann ebenfalls außen wie innen mit Salz gerieben. Wildpret und Wildgeflügel reibt man sowohl außen wie innen mit einem trockenen, reinen Tuch vom Blute.

Ist man genöthigt, Fleisch mehrere Tage aufzubewahren, so hänge man es an sorgfältig gereinigte, eiserne Haken frei schwebend an einem kühlen luftigen Orte auf; ebenso alles Geflügel. Im Sommer, wenn man keinen Eisschrank hat, sollte man es jedoch, sowie auch Rauchfleisch, in einen Sack von dichtem Futtermull geben, damit keine Fliegen daran gehen und so das Verderben beschleunigt wird. Geflügel, welches aufbewahrt werden soll, muß aber sogleich ausgenommen, innen nur mit einem feuchten Tuche ausgewischt und mit Salz eingerieben werden; man kann es so einige Tage in den Federn, dann noch 2—3 Tage gerupft hängen lassen, natürlich nur die großen Stücke und im Winter. Gänse lassen sich in dieser Weise 8—10 Tage halten — wenn es sehr kalt ist, noch länger —, ebenso Puten und Wildgeflügel, welches erst auch in den Federn bleibt.

Wird Fleisch von Schlachtthieren in Gebrauch genommen, so klopfte man es erst von allen Seiten mit dem Klöpsel, doch stets gegen den Faden, damit der Saft nicht herausdringt.

Zum Braten sind irdene, gut glasierte Pfannen allem anderen Geschirr vorzuziehen, indessen leisten auch alle übrigen, wenn rein gehalten, gute Dienste; sehr zu empfehlen sind auch die Schnellbräter, die viel Feuerungsmaterial ersparen.

Man läßt erst das Fett recht heiß werden, legt dann das Fleisch hinein und giebt von allen Seiten kräftige Hitze, damit sich die Poren rasch schließen und nicht zuviel Saft ausfließen kann. Nach 10 Minuten wird die Hitze vermindert, um erst in der letzten halben Stunde wieder verstärkt zu werden, damit sich der Braten schön bräunen kann. Sollte er sich vorzeitig bräunen, so belegt man ihn mit weißem Papier. Eine Hauptsache ist, ihn fleißig mit dem eigenen Saft zu begießen, wodurch er mürbe und saftig wird; dagegen ist es überaus verwerflich, während des Bratens kochendes Wasser oder Fleischbrühe in die Pfanne zu gießen, denn das Fleisch würde saftlos werden und wie gekocht schmecken; geht der Saft so sehr ein, daß man unbedingt etwas daran geben muß, und will man kein Fett mehr daran thun, so fülle man die Flüssigkeit nur löffelweise und lieber öfter nach. — Wenn der Ofen keine gleichmäßige Hitze giebt, so kann die Pfanne öfter gewendet werden, den Braten selbst unzuliegen, empfiehlt sich nicht; fehlt es an Unterhitze, auf die es hier jedoch weniger ankommt als bei Backwerk, so kann man in der Feuerung, unterhalb des Bratofens, ein kleines Feuerchen von dünn gespaltenem

Tannenholz oder Holzkohlen anmachen. Ein guter Braten muß mürbe sein, ohne zu zerfallen, eine schöne gelbbraune Farbe und krasse Rinde haben; der Guß soll milde, kräftig sein, rein schmecken, leicht sämig und dunkelgelb sein. — Wenn das Fleisch aus der Pfanne kommt, wird vom Guß das überflüssige Fett abgenommen, das Angebratene losgetraht und ein Stäubchen glatt gerührtes Mehl daran gegeben. Wenn es gelb geworden ist, gießt man soviel Fleischbrühe oder Wasser daran, als man braucht, um einen zart gebundenen Saft zu erhalten. Statt mit Mehl, kann man den Saft auch mit saurem oder süßem Rahm, selbst mit saurer Milch aufkochen; wäre er zu dunkel oder zu scharf geworden, so giebt man nebst dem Mehl etwas saure oder süße Milch daran, die ihn mildert.

Zu Rind- und Hammelfleisch ist Nierenfett sehr angenehm; Kalbfleisch hingegen, ferner Geflügel, Wildpret und Wildgeflügel erfordern Speck und Butter, auch beides zusammen. Die frische Butter kann übrigens ohne jeden Nachteil durch Kokosnußbutter ersetzt werden. Dieselbe hat, außer der Billigkeit, auch noch den Vorzug, daß der Braten schöner braun und krosser wird, nur erfordert er einen stärkeren Zusatz von Salz. Wir verweisen bei dieser Gelegenheit auf die Kokosnußbutter der Herren P. Müller & Söhne in Mannheim (Baden).

B. Rindfleisch-Braten und -Speisen.

1. Schmorbraten (Stoved Beef). Man wähle dazu den dicken Theil eines Ochenschwanzstückes oder ein Blumenstück, doch muß es mürbe gelegenes Fleisch sein. Es wird mit Salz, Pfeffer (und englischem Pfeffer) tüchtig eingerieben, wird aber zuvor fest geklopft. — Würfelig geschnittener Speck oder ebensolches, gut gewässertes Nierenfett giebt man in einen Schmortopf; wenn es heiß geworden ist, giebt man das Fleisch dazu und gießt ein paar Löffel Fleischbrühe oder Wasser darunter, deckt fest zu und läßt $\frac{3}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde schmoren, ohne daß man oft hineinsieht, doch muß das Fleisch zuweilen geschoben werden, damit es nicht ansieht. Dann wird das Stück gewendet und können nach Belieben feinblättrig geschnittene Essiggurken dazu gegeben werden, worauf man wie vorher und ungefähr gleich lange Zeit weiter schmoren läßt. Ein vierspündiger Braten braucht zum Weichwerden gewöhnlich $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden.

Wenn man das Fleisch herausgenommen hat, wird der Saft entfettet, mit etwas Mehl, welches man braun werden läßt, verdicke, dann rührt man Zucker — 1 Eßlöffel — dazu, läßt ihn braun werden, thut die nöthige Fleischbrühe und etwas Zitronensaft und nach Belieben ein Glas Rothwein daran, kocht auf und gießt den Guß durch ein Siebchen über das Fleisch.

Man kann dieses Fleisch auch in Beize legen, doch nur 12 Stunden, ältere Stücke 24 Stunden, und nimmt etwas von der Beize zum Schmoren.

Als Beilage gehören abgekochte und geschälte Kartoffeln oder ein feineres Gemüse.

2. Ochsendämpfbraten (einfach aber gut). Wird wie Schmorbraten als Braten oder Boressen gegeben. Man nimmt den dicken Theil eines Schwanzstückes, bindet es mit starkem Bindfaden fest zusammen, bestreut es mit Salz und legt es mit geschnittenen Suppenwurzeln, einigen Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebeln (etwas Zitronenschale), Wasser und etwas Speck in ein Geschirr, deckt fest zu und läßt langsam dampfen. Wenn das Fleisch schon beinahe weich ist, nimmt man den Deckel ab und läßt ebenso wie den kurzen Saft braun werden. Dieser wird abgefettet, mit einer großen Obertasse Wasser, auch etwas mehr, aufgekocht und nach Geschmack mit etwas Zitronensaft abgeschärft. Man kann übrigens auch einige Löffel Sahne oder Milch mit dem Saft verrühren, der durch ein Siebchen gegeben wird. Zu diesem Fleische passen Kartoffeln.

3. Gedämpfte Rippe. Man nimmt die Kurzrippe, unterhalb welcher der Mürbebraten liegt, schneidet die Knochen heraus, bestreut das Fleisch mit Salz und Pfeffer, streut über die eine Seite feingeschnittene Speckstreifen, rollt das Fleisch so fest als möglich zusammen, umwindet es mit Bindfaden und dampft wie in vorstehender Nummer. Ein gerolltes Stück braucht länger zum Garwerden. Es ist gut, wenn man das Fleisch in der letzten $\frac{1}{4}$ Stunde mit saurer Sahne begießt oder solche, auch Milch, wenigstens mit dem Saft verrührt. Man giebt Kartoffeln dazu oder Wirsing, auch Weißkohl.

4. Roastbeef. Man nimmt zu diesem wohlgeschmeckenden und kräftigen Braten das Rippenstück, unter welchem der Mürbebraten liegt oder die kurze Lende, versichere sich aber, daß das Stück von einem jungen, gut gemästeten Ochsen stamme. Im Winter soll es etwa 8 Tage abgelegen haben, im Sommer 4—5 Tage, indem der Braten sonst weder zart noch saftig wird. Er muß auch von allen Seiten gut geklopft werden; dann wird er mit Salz und Pfeffer eingerieben, die obere Fettedecke bis auf ein halbkleinfingerbreites Rändchen glatt abgeschnitten und in heißes, feingeschnittenes Nierenfett gelegt und mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Schreibpapier belegt. Man giebt während der ersten 20 Minuten recht kräftige Hitze, damit sich die Poren rasch schließen. Dann wird die Hitze etwas gemäßigt und das Fleisch bei sehr fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft gar gebraten. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab. Wenn der Saft braun werden will, giebt man einige Löffel Fleischbrühe dazu. Nach dem Herausnehmen des Fleisches, welches schön braun sein muß, läßt man die Brühe anbraten, entfettet sie, giebt Mehl, etwas Wasser und nach Belieben Zitronensaft dazu und gießt sie durch ein Sieb. Roastbeef verlangt eine kurze, aber sehr kräftige Brühe. — Die Bratezeit für ein vierpündiges Stück ist 1— $\frac{1}{4}$ Stunde, je nachdem man es mehr oder minder blutig liebt; es muß daher rasch gebraten werden. Wer kein Nierenfett nehmen will, man braucht für ein Stück wie angegeben etwa 250—300 G., der nehme frische Butter, resp. Kokosnußbutter. Das übrige Fett dient zu Gemüsen. Man giebt zu diesem Braten Kartoffeln oder ein feines Gemüse.

5. Roastbeef nach englischer Art (sehr zu empfehlen). Man giebt soviel Nierenfett in einen geeigneten Topf, daß es nach dem

Schmelzen etwa 3 Finger hoch darin steht, sieht es hierauf, giebt es wieder in den Topf zurück und legt das wie oben vorgerichtete, doch von allem Fett befreite Fleisch hinein und bratet es auf offenem Feuer (nicht im Ofen) von allen Seiten und unter fortwährendem Begießen mit seinem Saft braun, wobei man es fleißig mit einem Löffel wenden muß; hineingestoßen darf nicht werden. Für ein vierpfündiges Stück genügt eine Bratezeit von 35—40 Minuten. Das Fleisch wird aus dem Fett genommen, dieses ganz abgenommen und der zurückbleibende fettfreie Saft an einen Sardellen- oder Kapernguß gerührt. Man giebt außer diesem Guß Kartoffeln und Essiggurken oder dergleichen dazu.

6. Mürbebraten (Filet). Der Mürbebraten gilt für das feinste Stück am Ochsen. Er wird von allen Knochen, allem Fett, allen Häutchen befreit, mit Salz eingerieben und zu heißer Butter oder ausgebratenem, heißem Speck in die Pfanne gelegt und erst bei stärkerer, dann bei gedämpfter Hitze im Ofen gebraten. (10 Minuten vor dem Herausnehmen giebt man $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm über den Braten.) Bei mittlerer Größe bedarf er einer starken Stunde zum Garwerden. Den Saft kocht man in etwas Fleischbrühe oder Wasser auf.

Feiner ist dieser Braten, wenn man ihn an der Oberfläche und an den Seiten mit dünnen Speckfäden spickt. Man kann diesen Braten auch über Nacht in Weize legen; gespickter wird nach dem Spicken eingelegt.

7. Englischer Braten. Wie oben vorbereiteter Braten wird in reichlich heiße Butter gelegt und am Feuer bei unausgesetztem Begießen in 25—30 Minuten von allen Seiten schön dunkelbraun gebraten, wobei man von Zeit zu Zeit etwas Zitronensaft über das Fleisch tröpfelt. Der Saft wird mit etwas Fleischbrühe oder Wasser aufgekocht und ohne andere Zusätze über den Braten gegeben, den man mit Kartoffeln umkränzt.

Dieser Braten bleibt innen blutig, ist aber, wenn er gut abgelegt hat, vorzüglich mürbe und saftig.

8. Feines Filet mit Wein (für ein Gesellschaftsessen). Der vorgerichtete Mürbebraten wird mit Salz, gewöhnlichem und englischem Pfeffer und Zitronensaft eingerieben, worauf man ihn mit Speck spickt. So läßt man ihn 3 Stunden liegen. Dann giebt man ihn in die Pfanne auf Speck-, Wurzel- und Zitronenscheiben, thut $\frac{1}{2}$ Zitrone, 2 bis 3 Lorbeerblätter dazu und gießt 1 Overtasse Wasser darunter, worauf man dämpfen läßt. Inzwischen bereitet man braunen Kraftguß. Wenn der Braten stark halb gar ist, wird der Saft entfettet, die Kraftbrühe dazu gemischt und das Fleisch rasch gebräunt. Wenn man es herausnimmt, gießt man 1 Glas Rothwein an den entfetteten Saft, läßt aufkochen und giebt ihn über den Braten, zu welchem feines Gemüse gereicht wird.

Soll dieser Braten zu einem sehr großen Essen besonders fein zubereitet werden, so kocht man einige kleine Champignons in Fleischbrühe weich, schwenkt sie im Kraftguß tüchtig um und umlegt damit den Braten.

9. Pommerischer Speckbraten. Ein zartes Stück Oberschale wird tüchtig geklopft, von allen Häutchen befreit und mit kleinfingerdicken

und ebenso langen Speckstreifen durchzogen, die man zuspitzt und mit einem Kochlöffelstiel in schräger Richtung in das Fleisch hineinschiebt. Eine Mohrrübe, 1 Pastinake und 2 Zwiebeln werden in feine Scheiben geschnitten, 50 Gr. Speck in Würfeln und giebt man dies alles wie auch 1 Obertasse Wasser mit dem Fleisch zugleich in die Pfanne. Man bratet im Ofen langsam weich und braun, rühre den entfetteten und geseihten Saft mit etwas (Sahne oder) Milch dicklich und gieße ihn über den Braten, zu welchem Kartoffeln oder ein Gemüse gegeben wird.

10. Sauerbraten (vorzüglich). Dazu gehört ein fettes Schwanzstück, welches man (mit dünnen Speckfäden durchzieht) je nach der Jahreszeit 4—8 Tage in einer guten Essigbeize (siehe die Vorbereitungen) liegen läßt, in der es täglich gewendet werden muß. — Wenn man das Fleisch bereiten will, giebt man feingeschnittenes und gutgewässertes Nierenfett, oder Speck, oder Butter und zwar für ein Stück von 5 Pfund 90 bis 125 Gr. in den Topf, läßt es schmelzen und heiß werden, thut dann 1 Suppenteller feingemachte Zwiebeln und wenn diese braun geworden sind, das Fleisch nebst 2 großen Möhren sowie 1 Eßlöffel Mehl hinein. Der Topf bleibt offen, bis das Fleisch von allen Seiten bräunlich sieht, wozu man es öfter wenden muß, doch ohne hineinzustechen. Dann giebt man ein Stück Schwarzbrotkrinde darauf, 1—2 Obertassen Beize und seitwärts hinein soviel kochendes Wasser, daß das Fleisch davon bedeckt ist. Nun giebt man einen mit einem Stück Eisen beschwerten Deckel auf den Topf und läßt 2 starke Stunden dämpfen, während welcher das Fleisch öfter gewendet werden muß. Kocht die Brühe zu stark ein, so wird kochendes Wasser oder Weißbier nach Bedarf zugefüllt. Wenn der Braten genügend weich ist, nimmt man ihn heraus, entfernt das überflüssige Fett von der Brühe, seigt sie, thut ein Stückchen Butter hinzu und wenn kein Bier am Braten ist, etwas saure Sahne oder 1 Gläschen Rothwein, worauf man aufkochen läßt. Sollte der Saft zu dick geworden sein, so giebt man etwas Fleischbrühe oder Wasser daran, andernfalls macht man ihn mit gestoßenem Zwieback sämig. Klöße oder Kartoffeln sind angenehme Beilagen.

11. Rindfleisch als Wildbraten. Man richte sich nach obiger Anweisung; nur füge man zu den daselbst angeführten Zuthaten noch ein Stück Zitronenschale und $\frac{1}{2}$ —1 Theelöffelchen Zucker, sowie einige Wachholderbeeren. Bier darf nicht verwendet werden und auch keine Brotkrinde. Wenn möglich wolle man diesen Braten mit Speck bereiten und in der letzten Zeit mit etwas saurer Sahne oder wenigstens mit guter Milch begießen. Gut zubereitet ist dies ein vorzügliches Gericht.

12. Bierbraten. Man macht Speck gelb, giebt geschnittene Wurzelstücken, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter und $\frac{1}{2}$ Theelöffel Pfefferkörner in einen Schmortopf, thut ein wie zu Sauerbraten vorgerichtetes, jedenfalls aber ungespitztes, Fleisch hinein und gießt, wenn es braun ist, 3 Theile mildes, süßliches Bier und 1 Theil Wasser kochend dazu, legt eine Schwarzbrotkrinde darauf und läßt zugedeckt, bei fleißigem Wenden und Begießen weich werden. In der halben Zeit giebt man einige Löffel Beize und soviel Zucker dazu, daß die Brühe süß-säuerlich schmeckt. Dieselbe wird dann mit in Speck oder Butter braungeröstetem Mehl

fällig gemacht und durch ein Sieb gerührt. Es gehören abgekochte Kartoffeln dazu.

13. Rinderbraten mit Milch. Man nimmt dazu ein Schwanzstück oder eine ausgelöste Rippe, bestreut es mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale, läßt es in heißem Fett rasch braun werden nebst Zwiebelscheiben und feingehackter Petersilienwurzel und gießt dann nach und nach 1 Liter saure Milch daran, die man mit ihrem Rahm zerrührt hat. Wenn das Fleisch halb gar ist, setzt man es in den Ofen und läßt es rasch braun und froh werden. Man giebt zu diesem sehr wohlschmeckenden Braten ein Gemüse. Gehört er als Voressen zu einer Gasttafel, so wird er mit verschiedenen feinen Gemüsen und gebratenen Kartoffeln umlegt.

14. Einfacher Rinderbraten. Man nimmt ein Schwanz- oder Rippenstück, reibt es mit Salz ein, legt es in heißes Fett, wendet es darin einmal um, giebt dann 1 Tasse Wasser und 1 Zwiebel dazu und bratet es bei fleißigem Begießen langsam weich und braun. Der Saft wird vom überflüssigen Fett befreit, geseiht, der Ansaß losgemacht, etwas Mehl darin gebräunt und 1 Täßchen Wasser (und etwas Fleischextrakt, letzterer ist nicht unbedingt nöthig) oder anstatt Wasser Milch daran gegossen und dies zusammen aufgekocht.

15. Sächsischer Hackbraten. Man nimmt 500 Gr. mürbes Rindfleisch, 250 Gr. Kalbfleisch und 250 Gr. Schweinefleisch, wovon letzteres ziemlich fett sein darf, entfernt Häute und Knorpel und hackt diese 3 Fleischsorten recht fein. Dann giebt man 1—2 geriebene oder wenn man es vorzieht, in Milch geweichte 6-Pfennigbrötchen, 2—3 Eier, Pfeffer, Muskatnuß und Salz (auch Sardellen und Zitronenschale) und soviel Milch hinzu, als man zu einem derben Teig bedarf. Man formt ihn länglich wie einen Rehrücken, drückt ihn in Pfingerebreiten Entfernungen mit einer breiten Messerklinge ein (und füllt diese Vertiefungen mit dünnen, aber passend geschnittenen Speckstreifen aus), worauf er in heiße Butter oder in heißen Speck gelegt und $\frac{3}{4}$ Stunde, jedenfalls aber solange gebraten wird, bis er auch innen nicht mehr blutig ist. Fleißiges Begießen ist die Hauptsache. In den letzten 10 Minuten kann man mit etwas saurer Sahne begießen. Der Braten muß schön zart gebräunt und saftig sein. Was übrig bleibt, ist, zu feinen Scheiben geschnitten, sehr gut zu Butterbrot.

16. Englische Numsteaks. Ein 6—8 Tage altes Rippenstück wird ausgelöst; Knorpeln und Fett, bis auf die obere Fettdecke, entfernt man, schneidet hierauf fingerdicke Scheiben herunter, die stark geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und in einer flachen Pfanne in heißem Nierenfett auf beiden Seiten in etwa 6 Minuten braun gebraten werden. Den Saft kocht man mit klargerührtem Kartoffelmehl und Wasser auf.

17. Beefsteaks. Die besten Beefsteaks erhält man von einer abgelagerten Lende, doch sind auch die von der Rippe bereiteten recht gut. — Das Fleisch wird von allen Häuten, Sehnen und allem Fett befreit, mindestens in daumendicke runde Scheiben geschnitten, erst in der Pfanne mit Salz und Pfeffer bestreut und wie in der vorigen Nummer gebraten, im ganzen nur 4 Minuten, wenn man sie blutig haben will, doch müssen

sie vorher gut geklopft werden. Man giebt den Bratsaft darüber (und belegt jedes Beefsteak mit einem rund zugeschnittenen Spiegelei oder einem Stückchen Sardellen- oder frischer Butter).

Will man braune Zwiebeln dazu haben, so werden diese länglich und fein geschnitten, in Butter gebraten und um die Beefsteaks gelegt.

Zu Beefsteaks sollte nur frische Butter genommen werden oder Nierenfett.

18. Englische Beefsteaks am Rost. Man taucht die Beefsteaks in lauwarmer Butter, legt sie auf den Rost, bestreut mit Salz und Pfeffer und röstet sie auf starker Kohlengluth in 5 Minuten auf beiden Seiten braun. Auf der Schüssel tropft man Zitronensaft darüber, sonst wie oben.

19. Gehackte oder französische Beefsteaks. 500 Gr. Rindfleisch, ohne Haut, Fett und Sehnen, ein Sträußchen Petersilie, $\frac{1}{2}$ gelbe Zitronenschale, 100 Gr. Speck oder Nierenfett, 1 Ei. Man hackt diese Masse recht fein, mischt sie mit dem Ei und bratet sie in heißem Fett, Butter oder Nierenfett auf beiden Seiten in 5 Minuten braun, wobei man sie mit Salz und Pfeffer bestreut. Der Saft wird mit etwas Wasser (und Fleischextrakt) aufgekocht. — Von dieser Masse kann man 6 Beefsteaks machen.

20. Gehackte Beefsteaks (roh). Dazu gehört ein zartes, saftiges Stück Fleisch, welches man von Haut, Sehnen und Fett befreit, mit Zwiebeln und etwas Zitronenschale recht fein hackt, mit Salz, Petersilie, Pfeffer und Zitronensaft würzt und bergartig auf eine Schüssel streicht. Man reicht Butterbrot dazu.

21. Rinderkoteletten (Rostbraten). Dazu gehört die Hochrippe, welche man ausbeint, von allen häutigen und harten Theilen wie vom äußeren Fett befreit und der ganzen Länge nach in fingerdicke Scheiben schneidet. Diese werden tüchtig geklopft, wieder zusammengeschoben, mit Salz und Pfeffer bestreut, auf beiden Seiten mit Mehl überstäubt und in heiße Butter oder heißes Nierenfett gelegt und auf beiden Seiten auf lebhaftem Feuer rasch braun gebraten. Sie bedürfen starke 6—8 Minuten. Den Saft kocht man mit etwas Wasser auf und giebt ihn darüber. Jede Kotelette wird mit einer Zitronenscheibe belegt und Kartoffeln oder ein Gemüse dazu gegeben.

Man kann auch Zwiebeln wie zu Beefsteaks Nr. 17 herumlegen.

22. Englische Rinderkoteletten. Sie werden wie oben vorge richtet, doch ohne Mehl, und wie Beefsteaks am Roste 6 Minuten gebraten.

23. Geschmorte Rinderkoteletten (sehr zu empfehlen). Man richtet die Koteletten nach Vericht vor, legt sie in heiße Butter oder Speck, streut für fünf Stück einen gehäuften Suppenteller feingeschnittene Zwiebeln seitwärts hinein und läßt unbedeckt am Feuer rösten, bis die Koteletten auf beiden Seiten hellbraun geworden sind. Dann legt man 1 zerschnittene Mohrrübe, 1 Sellerieknolle dazu und gießt soviel Fleischbrühe oder Wasser daran, daß die Fleischstücke davon gerade bedeckt sind, deckt zu und läßt langsam schmoren, bis die Koteletten anfangen weich zu werden; geht der Saft inzwischen zu stark ein, so giebt man einen Füll-

löffel Flüssigkeit nach Wenn das Fleisch etwas weich ist, giebt man Zitronensaft und sauren Rahm (etwa 2 Deziliter) daran und läßt noch etwas schmoren; zu weich darf das Fleisch nicht werden. Statt Rahm kann auch saure Milch genommen werden; doch wird die Brühe dann nicht so gut. Sie muß reichlich sein und wird durch ein Sieb gestrichen. Kartoffeln sind die angenehmste Beilage.

24. Königsberger Klops. Klopse können von Rindfleisch, Schweine- und auch Kalbfleisch gemacht werden, die Bereitung bleibt jederzeit die gleiche. Besonders saftig sind sie, wenn man halb Rind- und halb Schweinefleisch dazu verwendet.

Zu 500 Gr. Fleisch rechnet man 150—250 Gr. geriebene Semmel mit Milch schwach befeuchtet, 100 Gr. Speck oder Nierenfett, auch geschmolzene Butter, je nachdem sie feiner werden sollen, 1 Zwiebel, die man nach Belieben auch weglassen kann. Das Gewürz hängt vom Geschmack ab; zulässig sind Pfeffer, Nelkenpfeffer, Muskatnuß, Zitronenschale, Petersilie (wie auch einige Sardellen oder Kapern). Man kann von den genannten Dingen bloß eins oder zwei wählen oder von allen dazu nehmen.

Die genannten Bestandtheile werden nach Entfernung aller Häute recht fein gehackt und der Teig mit 2 Eiern und dem nöthigen kalten Wasser zusammengemacht und zuletzt der festgeschlagene Eierschnee darunter gezogen. Man formt davon Klöße, die oben und unten etwas brüchig gedrückt sind.

Inzwischen schwitzt man 1 gehäuften Eßlöffel Mehl in Butter oder Nierenfett gelb, läßt feingeschnittene Zwiebeln darin weich werden und kocht mit Fleischbrühe oder Wasser auf (diese Brühe kann von den Fleischabfällen bereitet werden), giebt nach Belieben 2 feingehackte Sardellen oder einen vorher gut gewässerten halben Hering — wenn von diesen Dingen an den Teig gegeben wurde, sind sie im Guß entbehrlich — oder Kapern dazu und legt die Klopse in sehr reichliche Brühe, deckt zu und läßt sie kochen, bis sie inwendig nicht mehr blutig sind. Wenn man sie herausgenommen hat, wird die Brühe geseiht und mit Zitronensaft (oder 1 Glas Rothwein) abgeschärft, rasch aufgekocht und über die Klopse gegeben, zu denen man Kartoffeln reicht. Der Guß muß sämig sein; wurde er mit Wasser, wie auch ohne Sardellen u. bereitet, so ist es gut, ein wenig Fleischextrakt daran zu rühren.

25. Frikadellen. Dieses Gericht kann von allen für Klops genannten Fleischarten bereitet werden. Zarter und wohlschmeckender wird es jedoch, wenn man bei diesen von den 3 Fleischarten eine Mischung herstellt; wo dies nicht thunlich ist, begnügt man sich eben mit einer Sorte.

Zu 500 Gr. Fleisch gehören 50—60 Gr. geschmolzene Butter oder feingeschnittener Speck oder feingeschabtes Nierenfett (zu Kalb- und Schweinefleisch ist letzteres nicht angenehm), ferner 150—300 Gr. geriebene Semmel (für eine große Familie kann auch noch mehr genommen werden) und kaltes Wasser nach Bedarf und 2 Eier. Gewürzt nach Geschmack. Man macht den Teig fest zusammen, formt kleine, ovale Bällchen, etwa fingerdick, davon, kerbt sie mit dem Messerrücken kreuzweise ein und legt sie in heißes Fett. Man brätet ohne zu wenden, doch fleißig begießend

im Bratofen etwa knapp $\frac{1}{2}$ Stunde; man kann vor dem Braten geriebenes Brot über die Oberseite streuen. Eine gut gebratene Frikadelle muß goldbraun sein. Auch kann man die ganze Masse zu einem runden, aber nicht zu dicken Ballen formen, muß ihn dann aber 1 Stunde braten. (In diesem Falle ist es gut, wenn man zum Schluß ein wenig saure Sahne darüber gießt, wenn man sie gerade hat.) In dieser Art kann die Frikadelle als Braten gegeben werden.

26. Gebackene Frikadellen. Die wie oben geformten Fleischbällchen werden in geschlagenes Eiweiß getaucht und auf beiden Seiten dicht mit geriebener Semmel bestreut, worauf man sie in heißes Backfett giebt und auf raschem Feuer gelb und gar bratet. Sie sind sehr angenehm zu Gemüse und saftig gekochten Kartoffeln.

27. Frikadellen mit Guf. Wenn gewöhnlich bereitete Frikadellen sich im Fett schön gelblich gefärbt haben, giebt man 2—3 Fülllöffel Fleischbrühe oder Wasser mit etwas Extrakt vermischt, 1 Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Mohrrübe, 1 Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner hinzu und läßt, fest zugebekt, $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen. Die Frikadellen werden hierauf herausgenommen, worauf man die Brühe mit klargerührtem Kartoffelmehl und ein wenig Zucker aufkocht, mit Zitronensaft abschärft und sie durch ein Siebchen über das Fleisch gießt.

28. Ungarisches Paprikafleisch (aus einer Debrecziner Küche). Zuvörderst wollen wir bemerken, daß dieses angenehme und kräftige, wenn auch etwas scharfe Gericht von Rind-, oder Kalb-, oder Hammel- wie von Schweinefleisch, ferner auch von Hirschfleisch (wozu man die geringeren Theile mit Nutzen verwerthen kann), bereitet werden mag. Endlich aber auch von Hühnchen und Täubchen.

Fleisch von Schlachtthieren wie vom Hirsch wird in mundgerechte Würfel, Geflügel in 6—10 Theile geschnitten und dann mit Salz und gestoßenem spanischen Pfeffer (Paprika) überstäubt. In einer Kasserolle macht man reichlich Fett heiß, für weißes Fleisch sollte es Butter sein; giebt das Fleisch und für jedes Pfund desselben 1 große feingeschnittene Zwiebel hinein. Man läßt dies zugedeckt dämpfen, bis die rothe Fleischfarbe vergangen ist, hütet es aber vor dem Anbrennen, dann giebt man $\frac{1}{2}$ Kochlöffel Mehl in den Saft, rührt es gut durch und füllt soviel heißes Wasser zu, daß das Fleisch davon knapp bedeckt ist und dämpft vollends weich, wozu, je nach der Menge und Zartheit des Fleisches, 1—2 Stunden gehören; bei Rindfleisch ist darauf zu sehen, daß man ein mürbes Stück bekommt. Wenn das Fleisch anfängt weich zu werden und der Saft schon stärker eingegangen ist, gießt man etwas süße Milch daran und wiederholt dies, so oft man Flüssiges zugeben muß. (Noch besser wird das Fleisch, wenn man Fleischbrühe nachgießt und 5 Minuten vor dem Anrichten einige Löffel saure Sahne durchrührt). Man giebt Kartoffeln, Nudeln, Makaroni oder Klöße dazu. Namentlich ist darauf zu achten, daß die Brühe nicht wässrig wird; sie muß im Nothfalle solange eingekocht werden, bis sie recht sämig ist. Wie viel Paprika zu nehmen ist, hängt vom Geschmack ab; in Ungarn giebt man soviel, daß der Guf einen röthlichen Schimmer erhält; dies ist jedoch nichts weniger als empfehlenswerth

und kann nur von Personen vertragen werden, die daran gewöhnt sind. Wenn das Gericht zu milde ist, kann während des Dämpfens nachgegeben werden.

29. Rindfleischrollen mit saurem Guß. Von einem mageren aber saftigen und dicken Stück Fleisch, welches gut abgelegen ist, schneidet man halbfingerdicke, breite und lange Schnitten, bestreut mit Salz und Pfeffer, nachdem man sie tüchtig geklopft hat, rollt sie dann recht fest zusammen und umwindet mit Schnur. In einer Kasserolle läßt man reichlich Speck ausbraten, legt das Fleisch und eine durchgeschnittene Zwiebel darauf, läßt ersteres auf beiden Seiten anbraten und rührt $\frac{1}{2}$ Kochlöffel Mehl an das Fett. 5 Minuten später giebt man 2—3 Overtassen kochendes Wasser dazu, deckt zu und läßt das Fleisch langsam weich werden, wozu es etwa 1 Stunde bedarf. Die Brühe wird durch ein Siebchen gestrichen, mit etwas Kräutereffig aufgekocht und über die Rollen gegeben, die man mittlerweile von den Bindfaden befreit hat. Man sorge für eine reichliche Brühe, die schön braun und sämig sein soll. Kartoffeln oder Mehllöfche sind eine geeignete Beilage.

30. Rindsgar. Das sogenannte Gar besteht aus der Wamme, der Schnauze und den Füßen. Man kocht diese Stücke mit einigen Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und, wenn man sie gerade hat, mit etwas Zitronenschale in halb Wasser, halb Essig recht weich. Erkalte schneidet man sie in große Würfel, dreht sie in geschlagenes Eiweiß und geriebenes Weißbrot und bakt sie in reichlich gutem Backfett schön gelb. Man giebt gern saftig gekochte Kartoffeln und eine Schüssel mit gekochtem getrockneten Obst dazu. Oder man kocht die Brühe mit in Fett gebräuntem Mehl und Zwiebeln auf, legt das noch warm zerschnittene Fleisch hinein und rührt nach dem Auskochen nach Belieben ein wenig Zucker durch. Diese Brühe muß sämig, doch nicht dicklich sein. Zu diesem Gar werden abgekochte Kartoffeln gegeben.

31. Pökelfleisch zu kochen. Das Fleisch muß vor dem Gebrauche in kaltem Wasser von der noch daran haftenden Pökel sauber abgewaschen werden; wenn es sehr scharf ist, so lasse man es einige Stunden oder über Nacht in frischem Wasser liegen. Milch mit Wasser vermischt macht es noch milder. Man übergießt es im Topfe bis zum Bedecken mit kochendem Wasser und läßt es darin angenehm weich werden, — 1 bis 2 Stunden, je nach der Menge. Es ist eine gute Beilage zu Sauerkraut, Erbsen, gekochtem getrockneten Obst, Meerrettig- oder Kapern-Guß mit einer Schüssel Kartoffeln.

32. Die Pökel und die Pökelfstücke. Man reibt ein durchwachsendes Stück Brustkern, kurze Rippen oder ein Schwanzstück mit 1 handvoll feinem Salze, 1 schwachen Theelöffel Salpeter gleichmäßig ein und legt es mit Thymian, reichlich Wachholderbeeren, etwas Pfefferkörnern und 2 Lorbeerblättern in ein irdenes Gefäß, wendet es jeden Tag um und beschwert es jedesmal mit einem Deckel und Stein. Nach 10—14 Tagen ist das Fleisch zum Gebrauche fertig.

33. Gekochte Pökel. Zu 25 Pfund beliebiges Fleisch nimmt man $1\frac{3}{4}$ Pfund Salz, 10 Gr. Salpeter, 125 Gr. Zucker, knapp 4 Liter Wasser, macht dies kochend und gießt es kalt über das Fleisch, welches

man mit Wachholderbeeren und Pfefferkörner recht fest in ein Fäßchen ein-
gedrückt hat. Man beschwert mit Deckel und Stein.

34. Dohsenzunge zu pökeln und zu kochen. Man verfare
mit ihr ganz so wie mit Pökelfleisch. Sie braucht gute 14 Tage, ehe sie
durch und durch roth geworden ist. Die Zunge wird wie Pökelfleisch ge-
kocht, braucht 3–4 Stunden. Vor dem Anrichten wird sie geschält.

35. Rauchfleisch und geräucherte Zunge. Gepökeltes
Fleisch oder Zunge schlägt man in Papier und hängt sie, je nachdem man
härter räuchern will, für 8–14 Tage in den Rauch. Gekocht wird es wie
gepökeltes Fleisch.

36. Geräucherte Zunge. Nachdem eine geräucherte Zunge
aus dem Kochwasser kommt, wird sie rasch zwischen zwei Brettchen gelegt
und gleichmäßig mit Steinen beschwert, damit sie eine gute Form erhält.
Nach dem Erkalten ziehe man ihr die Haut ab und bewahre sie in der
Kochbrühe, in welcher man sie auch erwärmt, wenn man sie gebrauchen will.

Diese Zunge ist eine angenehme Beilage zu allen saftig gekochten
Gemüsen, zu trockenen Erbsen und Kartoffelmus.

37. Plocksinken. Man bereite eine Schüssel gelbe Rüben (siehe
Gemüse), nehme aber ziemlich viel Zucker dazu, gebe, wenn sie gekocht sind,
viereckige Stücken von weich gekochtem, geräuchertem Rindfleisch hinein,
lasse dann das Ganze recht heiß werden, richte bergartig auf eine Schüssel
und belege das Gemüse mit gebratenen Kartoffelchen. Gehört das Gericht
zu einem feineren Essen, so schneidet man ebensoviel Schinken und ge-
räucherte Zunge wie Rauchfleisch und belegt die Rüben außer mit Kar-
toffeln noch mit Schalotten, die man folgenderart bereitet: sie werden
abgeschält und in heißer Butter, in der man vorher Zucker gebräunt hat,
schön braun gebraten, wobei man einen Löffel Fleischbrühe und etwas Zi-
tronensaft daran rührt. Der Saft wird über die Rüben gegossen.

38. Frische Dohsenzunge. Eine Zunge darf höchstens 2–3
Tage alt sein; ob sie frisch ist, erkennt man am Geruche. Sie wird nach
Entfernung der Beine und gelben weichen Theile mit angefeuchtetem Salze
abgerieben und mit Wasser abgspült. Man kocht mit Suppenwurzeln und
Zwiebeln in leicht gesalzenem Wasser, bis sich die Zunge mit einer Gabel
gut durchstechen läßt, schneidet dann den Schlund und die dazu gehörigen
Theile ab, zieht die Haut ab, spaltet die Zunge der Länge nach durch
und gießt über die innere Seite braune Butter und feingeschnittene braune
Zwiebeln. Als Beilage zu Sauerkraut oder Spinat vorzüglich.

39. Gebratene Zunge. Die wie oben gekochte und vorge-
richtete Zunge wird auf beiden Seiten mit Muskatblüthe bestreut, mit Ei-
gelb bestrichen und dann wieder mit geriebenem Weißbrot bestreut. Darnach
giebt man sie in heiße Schmelzbutter und bakt sie rasch auf beiden
Seiten goldbraun und froß. Als Beilage zu jedem Gemüse zu empfehlen.

Man kann die Zunge auch vor dem Bestreichen mit Ei mit einer
Mischung von geriebener Zwiebel, Petersilie und Zitronensaft stark einreiben.

40. Zunge mit polnischem oder Rosinen-Guß. Die
weichgekochte und abgeschälte Zunge wird in schöne, etwas schräge Scheiben

geschnitten, in Rosinenguß (s. Beigüsse) $\frac{1}{4}$ Stunde aufgekocht und damit angerichtet.

41. Zungen-Ragout. (Auch für das feinste Gesellschaftsessen.) Man bereite Butterguß, gebe eine große, geriebene Zwiebel hinein, etwas weißen Pfeffer oder Muskatblüthe, koch' dies mit etwas von der Zungenbrühe zu einem dicklichen, aber nicht dicken Guß, lege die weichgekochte, in fingerdicke Scheiben geschnittene Zunge hinein, lasse sie darin recht heiß werden, richte sie dann abwechselnd mit Kalbsfleisch- oder Mart-Klößchen (siehe: Klöße und Klößchen), nach Belieben mit abgekochtem Blumenkohl oder zerschnittenem Spargel in die Schüssel, schärfe den Guß mit Zitronensaft, ziehe ihn mit 1—2 Eidottern ab und streiche ihn über das Ragout. Nach Belieben kann man ihn mit etwas Weißwein durchkochen.

Für ein gewöhnlicheres Essen ist das Ragout auch ohne die genannten Gemüse recht gut und können die Klößchen von Rindfleisch gemacht werden.

C. Hammelfleisch.

1. Gewöhnlicher Hammelbraten. Man nimmt meist die Keule dazu, doch ist der Rücken feiner. Eine gut abgelegene Keule wird tüchtig geklopft, das Bein zur Hälfte glatt abgehauen, Fett und Häute werden abgetrennt. Der Rücken dagegen wird mit einem Beil gleichmäßig zugehauen, die oberen Knochen werden glatt gehauen, die unteren zugestutzt.

Man macht Butter, Speck oder Nierenfett sehr heiß, legt das Fleisch hinein, giebt etwas Wurzelwerk, 1—2 Zwiebeln, einige Salbei- oder Lorbeerblätter, 2—3 Nelken und etwa 4 Deciliter Wasser, streut Salz hinein und läßt zugedeckt weich werden. Wenn der Braten gar ist, nimmt man den Deckel ab, läßt es ebenso wie den Saft braun werden, richtet das Fleisch auf die Schüssel, seigt den Saft, rührt ihn mit etwas Wasser und Milch an und giebt ihn darüber. Man kann Gemüse, Kartoffeln, Salat oder Kompott dazu geben.

Will man sparen, so brate man die Keule sammt allem ihrem Fett, man braucht dann weiter keines in die Pfanne zu geben, kann sogar noch welches vom Saft abheben.

2. Geschmorte Hammelkeule (sehr gut). Dieselbe wird wie oben vorgerichtet, vom Fett befreit und sonst wie Rinder-Schmorbraten zubereitet. In der halben Zeit gießt man $\frac{1}{2}$ —1 Läßchen Essig daran. Ist der Braten gar, so wird die Brühe abgegossen, entfettet, durch ein Sieb über den Braten gegossen, den man mit den für Rinder-Schmorbraten genannten Beilagen und Essiggurken giebt.

3. Geschmorte Hammelkeule anderer Art. Man lege die vorgerichtete Keule in die Beize; noch besser ist es, wenn letztere anstatt mit Essig, mit Rothwein gemacht ist, wende ihn während 4—5 Tagen jeden Morgen darin um und bereite ihn ganz wie Bierbraten. Wenn der Braten fertig ist, kann man in Butter und Zucker gebratene Schalotten in die Brühe legen.

4. Hammelbraten als Wildpret. Ein Rücken ist dazu besser als die Keule und von Reh Rücken kaum zu unterscheiden.

Der vorgerichtete, von Haut und Fett befreite Rücken wird in 4—5 dicht nebeneinander laufenden Reihen mit feinen Speckfäden gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in eine womöglich mit Rothwein, sonst mit Essig bereitete Beize gelegt, in welcher er 8 Tage bleibt und jeden Tag gewendet wird. — Wenn man ihn bereiten will, macht man in einer irdenen Bratpfanne Speck heiß und gelb, legt das Fleisch darauf, läßt es etwas anziehen, gießt dann einige Löffel, nicht zuviel, von der Beize und etwas kochendes Wasser daran, deckt fest zu und läßt den Braten weich werden, wozu er starke 2 Stunden bedarf. Dann begießt man ihn nach und nach mit $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm, läßt ihn offen braten, bis er schön braun und knusperig geworden ist, bringt ihn zerschnitten und wieder zusammengeschoben auf die Schüssel, während man den geseihten Saft, wenn er zu dick sein sollte, mit etwas Beize oder Wasser aufkocht, wenn er zu dünn ist, mit klargerührtem Kartoffelmehl. Zu viel Beize darf nicht genommen werden, damit der Braten nicht zu scharf wird. Beilagen wie zu Wildpret.

5. Hammelbraten nach spanischer Art (für ein Gesellschaftessen). 2 große geriebene Zwiebeln, Dragon, Weinraute, Thymian, fein gehackt, Saft von 3 Zitronen, 2 gestoßene Lorbeerblätter, einige Wachholderbeeren, Pfefferkörner, 3 Deciliter Weißwein und 1 Deciliter Provençeröl mischt man zusammen und übergießt damit einen gespickten Rücken oder eine Keule. In dieser Marinade bleibt das Fleisch 4 Tage und wird täglich mehrmals gewendet. — Am fünften Tage läßt man reichlich geschnittenen Speck heiß werden, schneidet Suppenwurzeln und 2 Tomaten in feinen Scheiben hinein, legt das Fleisch darauf und gießt die geseigte Marinade darüber. Der Braten wird bei fleißigem Begießen in etwa $2\frac{1}{2}$ Stunden braun und weich gebraten. Den Saft kocht man mit etwas klar gerührtem Kartoffelmehl dicklich.

6. Englischer Hammelrücken. Ein ungespickter Rücken wird in der Pfanne mit heißer Butter begossen, mit grobem Salz bestreut, eine Zwiebel dazu gelegt und nach $\frac{1}{4}$ Stunde mit Papier bedeckt. Man bratet ihn bei fleißigem Begießen etwa $1\frac{1}{4}$ Stunde im Ofen und nimmt in den letzten 10 Minuten das Papier ab. Der Saft muß braun und kurz sein; man rührt ihn vor dem Anrichten nach Belieben mit etwas Fleischextrakt durch und giebt Kartoffelsalat zum Braten.

7. Gedämpfte Hammelkeule. Man giebt ein feines Gemüse dazu, sonst wie B. Nr. 2.

8. Grillirtes Hammelfleisch. Dazu eignet sich vorzugsweise die Brust oder der Hals. Man kocht das Fleisch mit einer Zwiebel und einigen Pfefferkörnern in leicht gesalzenem Wasser weich, legt es dann zwischen 2 Brettchen und einen Stein darauf, schneidet es erkaltet in zweifingerbreite Streifen, die man mit Pfeffer bestreut, in Eidotter taucht, nach Belieben in feingehackten Kräutern wälzt, dann mit Mehl oder gestoßenem Zwieback bestreut und in gutem Backfett auf beiden Seiten über jähem Feuer gelb bratet.

9. Fritasse von Hammelfleisch. Die Brust ist gut dazu und wird wie oben gekocht und gepreßt und ebenso geschnitten. Dann erwärme man das von allem Fett befreite Fleisch in der Kochbrühe, lasse es heiß werden, richte es mit Fleischklößchen oder mit Blumentohl in die Schüssel und gebe heißen, mit Ei abgezogenen Fritasseeguß (s. Beigüsse) darüber. Für gewöhnlich können die Klöße zc. fortbleiben.

10. Hammel-Ragout mit Gurken (sehr zu empfehlen). Ein beliebiges Stück Hammelfleisch wird wie oben gekocht, doch giebt man 2 Lorbeerblätter noch dazu. Wenn das Fleisch beinahe weich ist, nimmt man es aus der Brühe, entfettet und seigt diese, worauf man in Butter bräunlich geschwitztes Mehl damit aufkocht, frische oder eingemachte Gurken der Länge nach dünn geschnitten, zu ersteren auch etwas Kräutereßig, ferner einige Schalotten oder eine Zwiebel und das Fleisch hineingiebt und alles zusammen gut durchkochen läßt. Auch zu diesem Ragout können noch abgekochte Fleischklößchen gefügt werden.

11. Hammelfleisch mit Paprika. Es gehören abgekochte Kartoffeln mit Salz und Kümmel bestreut dazu.

12. Hammelfleisch mit Weißkohl. Man schneidet das Fleisch in gefällige Stücke, dämpft sie mit etwas Fett, Fleischbrühe, Zwiebel, Pfeffer und Salz weich und gelblich, mischt es mit seinem Saft an Weißkohl, läßt noch $\frac{1}{2}$ Stunde zusammen dämpfen und umlegt das Gericht auf der Schüssel mit gebratenen Kartoffeln.

13. Hammelfleisch mit Rüben. Das Fleisch wird wie zu Hammel-Ragout gekocht und geschnitten; wenn es reichlich dreiviertel gar ist, giebt man etwas klar gerührtes Mehl, ein Stückchen frische Butter und abgeschälte, in längliche Würfel geschnittene weiße Rüben dazu und läßt dies saftig, doch nicht breiig kochen. Nach Belieben kann ein wenig Essig und auch ein Stückchen Zucker angefügt werden. Bitter schmeckende Rüben sind unbrauchbar.

14. Hammelkoteletten. Wie Kalbskoteletten.

15. Englische Hammelkoteletten. Wie Englische Rinderkoteletten.

16. Hammelzungen (zu empfehlen). Man kocht sie wie Rindszunge, zieht die Haut ab, spaltet der Länge nach durch und dreht sie in Eier und Mehl, worauf man sie in heiße Butter legt und im Ofen rasch gelb werden läßt. — Man giebt einen Sardellen-, Kapern- oder Zwiebelguß darüber. Man kann auch nur die abgekochten und gespaltenen Zungen in den Guß legen.

17. Lammrücken auf englische Art. Der Rücken wird von der groben Haut befreit, egal zugestutzt, auf Wurzel- und Speckscheiben gelegt, 1 Lorbeerblatt und einige weiße Pfefferkörner dazu gegeben, mit Salz bestreut, mit 1 Tasse heißer Fleischbrühe übergossen und bei fleißigem Begießen in etwa $\frac{1}{4}$ Stunde im Ofen schön braun gebraten. Es ist gut, zuweilen etwas fette Fleischbrühe oder ein Stückchen Butter seitwärts in die Pfanne zu geben, damit der Saft nicht zu braun wird. Auch kann statt Speck Nierenfett benützt werden.

18. Lammrücken als Wildpret. Wie Hammelrücken, doch darf man ihn seines zarten Fleisches wegen nur 3—4 Tage in der Beize lassen.

19. Gefüllte Lammbrust. Man nimmt 2—3 Brüstchen, entfernt den Knochen aus dem Bug, läßt die Brust trocken werden, erweitert die entstandene Höhlung mit einem Messer, ohne die Haut zu verletzen, füllt sie straff mit Semmelfülle (siehe: die Vorrichtungen) und näht die Oeffnung zu. Man bratet die Brüstchen wie Lammrücken, aber ohne Wurzeln etc., nur mit Butter und ein wenig Fleischbrühe. Vor dem Anrichten werden die Fäden herausgezogen. Feine Gemüse oder Salat sind eine angenehme Beilage.

20. Lammkoteletten. Wie Hammelkoteletten, nur bedürfen sie kürzerer Zeit zum Garwerden.

21. Frikassee von Lamm. Wie Hammelfrikassee, nur werden mit Ausnahme von Kopf und Rücken alle Theile vom Lamm dazu genommen. (Man kann einige durch ein Sieb gestrichene Sardellen an den Guß geben.)

22. Grillirtes Lammfleisch. Wie grillirtes Hammelfleisch.

23. Gebadenes Wiener Lammfleisch. Man kann mit Ausnahme des als Braten zu benützenden Rückens alle Theile dazu verwenden. Das Fleisch wird in nicht zu große Stücke geschnitten, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft eingerieben und bedeckt 2 Stunden stehen gelassen. Dann taucht man die Stücke in geschlagenes Ei und geriebene Semmel und backt sie in heißem Backfett auf beiden Seiten schön gelbbraun.

D. Kalbfleisch.

1. Gebratene Kalbskeule. Die Kalbskeule wird von den Häuten befreit, der Knochen kurz abgehauen und das haltlos gewordene Fleisch herübergezogen, umgeschlagen und mit einem Holzpfändchen befestigt, oder man haut den Knochen nur halb ab und umgibt ihn vor dem Anrichten mit einem Streifen Schreibpapier, welches am unteren Ende ausgezackt ist, mehrmals herumgewunden und am Verschuß leicht verklebt wird. Für ein Gastessen ist letzteres vorzuziehen.

Zu einer 8—12 pfündigen Keule macht man 125—160 Gr. Butter heiß, legt 1 Mohrrübe und 1 Zwiebel dazu, die Keule darauf, gießt einige Eßlöffel Fleischbrühe darunter, legt ein mit Butter bestrichenes Papier oder eine Speckswarte über den Braten und bratet ihn unter fleißigem Begießen etwa 1½ Stunde nicht zu rasch. In der letzten halben Stunde wird die Bedeckung abgenommen und die Hitze verstärkt, damit sich die Keule schön bräunt. Will man den Saft sämig machen, so gebe man etwas angerührtes Kartoffelmehl daran. Man kann auch 100 Gr. Butter und 100 Gr. Speck in Streifen geschnitten nehmen, was Viele vorziehen.

Bei kleinerer Personenzahl ist es empfehlenswerth, die Ruß, d. i. das dicke, runde Fleischstück, welches an der Innenseite liegt, sorgfältig herauszulefen und für einen besonderen Braten zu bewahren.

2. Gespickte Kalbskeule. Man enthäutet die Keule sehr sorgfältig, zieht auch das ganz dünne Häutchen ab und durchzieht die Oberseite des Fleisches mit dichten, langlaufenden oder runden Reihen Speck,

der in mittelfeine Faden geschnitten und in Salz umgewendet ist. Man bratet nach Bericht, nimmt aber etwas weniger Butter.

3. Kalbskeule mit saurer Sahne (vorzüglich). Eine gespicke oder ungespicke Keule wird wie vorstehend gebraten und in der letzten halben Stunde mit saurem Rahm begossen. Der Saft muß davon weißgelb werden. Kurz vor dem Herausnehmen kann man noch einige kleingehackte Sardellen oder Kapern daran rühren, doch ziehen es viele vor, diesen entbehrlichen Zusatz fortzulassen. Hier kann sehr gut Nierenfett benützt werden.

4. Gebratener Kalbsrücken. Die Rückgratsknochen werden glatt gehauen, die Rippen gekürzt. Man bratet ihn wie eine Kalbskeule, nur nicht so lange.

5. Gefüllte Kalbsbrust. Man schneidet die Knorpeln, soweit sie hart sind, ab; da aber, wo sich dieselben mit den Rippen vereinigen, werden kleine Einschnitte gemacht, dann biegt man das Fleisch um, zieht die Rippen heraus und legt die Brust in kochendes Wasser, in welchem man sie gerade solange läßt, als sie braucht, um streif zu werden. Darnach legt man sie in kaltes Wasser, trocknet sie nach dem Erkalten gut ab, macht an der breiten Seite, zwischen Fleisch und Haut, einen Einschnitt und löst letztere mittelst eines dünnen Kochlöffelstieles vorsichtig so los, daß eine geräumige Höhlung entsteht, die mit Semmel- oder Fleischfülle (siehe: die Vorrichtungen) so füllt, daß die Haut straff gespannt ist. Die Oeffnung wird zugenäht und die Brust wie gewöhnlich gebraten; wenn sie gefüllt ist, erfordert sie etwas mehr Fett. Die Nähnäden werden vor dem Anrichten ausgezogen.

6. Gespicke Kalbsbrust. Eine wie oben vorgerichtete Brust wird, nachdem sie abgekocht ist, an der Oberseite wie eine Keule gespickt und ebenso gebraten.

7. Kalbs-Frikandeau. Man nimmt dazu die von der Keule abgelöste Nuß und verwendet sie entweder in einem Stück oder man theilt sie der Haut und den Sehnen nach in zwei Theile. Das Fleisch wird sorgfältig von allen Häutchen befreit, tüchtig geklopft, wie eine Keule gespickt, doch mit sehr feinen Specksäden, und dann wie Schulter gedämpft, wobei man jedoch nicht mehr Fleischbrühe oder Wasser mit ein wenig Fleischextrakt zugießen darf, als daß es bis an den oberen Fleischrand reicht. Wenn es anfängt weich zu werden, setzt man es unbedeckt in den Ofen und thut ab und zu ein Stückchen Butter daran. Saft und Fleisch müssen schön gelbbraun sein. Es kann Salat oder feines Gemüse dazu gegeben werden.

8. Kleine Frikandeaus. Man schneide von einer vorgerichteten Kalbsnuß daumendicke Scheiben in Kotelettenform, klopf sie breit und rund, schneide sie zurecht, ziehe einige Specksäden in mäßigen Entfernungen durch und lege die Frikandeaus nebeneinander in eine flache Pfanne, gieße etwas Fleischbrühe darunter, thue entsprechend Butter und feingeschnittene Zwiebeln dazu und lasse zugedeckt 25 Minuten dämpfen. Dann nimmt man den Deckel ab, seigt den Saft und bräunt die Frikandeaus auf jähem Feuer.

9. Einfaches Frikasse. Eine gesteiße und wieder abgekühlte Kalbsbrust wird in viereckige Stücke geschnitten, die Knochen werden

entfernt und das Fleisch hernach in Wasser nebst 1 Mohrrübe und 1 Zwiebel weich, doch auch nicht zu weich gekocht. Dann macht man Butter heiß — für 2 Pfund Fleisch 65—80 Gr. —, läßt 2 Eßlöffel Mehl darin gelb und kraus werden und kocht dies mit der geseihten Kochbrühe zu einem dicklichen Guß, gießt ihn durch ein Siebchen, würzt mit weißem Pfeffer und Zitronensaft oder etwas Weißwein und läßt das Fleisch damit wieder heiß werden (und zieht vor dem Anrichten die heiße Brühe mit 1—2 Eidotter ab). Man kann beliebige, in der Brustbrühe gekochte Mößchen in das Frikassée geben.

10. Ein anderes Frikassée (für einen gewöhnlichen Tisch). Eine Brust oder die kurzen Rippen werden wie oben vorgerichtet und abgekocht. Darnach giebt man das Fleisch in reichlich dünnen Butterguß (siehe: Die Beigüße), den man mit der Kochbrühe des Fleisches bereitet hat, thut in denselben gekochten und feinblättrig geschnittenen Sellerie — etwa 1 große Knolle — hinein, läßt noch 15—20 Minuten dämpfen, macht die Brühe mit gestoßenem Zwieback sämig, schärft sie mit Zitronensaft und rührt sie vor dem Anrichten mit 1 Eidotter ab.

11. Eskalopes (sehr gut). Man schneide von der Keule oder auch von der Schulter Schnitten, wie zu den kleinen Frikandeaus No. 8, richte sie so vor wie diese und entferne sorgfältig alle Häute und Sehnen. Dann wendet man sie in Mehl um, giebt sie zu kochender Butter in die Pfanne und bratet auf jähem Feuer in 6 Minuten schön bräunlich, wobei man etwas Zitronensaft über das Fleisch tropft und es durch Hinundherschütteln vor dem Ansetzen bewahrt. Der Saft kann ohne weiteres darüber gegeben oder mit saurem Rahme aufgekocht werden. Jedensfalls streut man einige Kapern über jede Eskalope. Es paßt jedes feinere Gemüse dazu, am angenehmsten sind jedoch geschmorte Kartoffeln.

12. Wiener Schnitzeln. Man schneide von der Keule schwach handgroße und daumendicke Scheiben herunter, entferne die Haut, klopf sie stark und runde sie ab. Dann werden sie auf beiden Seiten erst mit etwas Zitronensaft, dann mit Salz und wenig weißem Pfeffer eingerieben, in Mehl, dann in geschlagenes Ei und in Paniermehl oder Zwieback gewendet. Man backt sie in reichlich frischer oder Schmelzbutter schön goldbraun auf beiden Seiten und belegt jedes Schnitzel mit einer Zitronenscheibe. Es passen feinere Gemüse dazu.

Zu einem Gesellschaftessen giebt man sie als Vorschüssel, zu einem gewöhnlichen Mahl können sie zum Hauptgerichte gewählt werden, gehören sie zum Abendessen, so kann man Salat dazu geben.

13. Kalbskoteletten. Zu Koteletten gehört das Rippenstück. Die Rückgratsknochen werden glatt ab- oder nur behauen, die obere Haut wird entfernt und das Fleisch in 1- oder 2-rippige Stücke getheilt; zum Dämpfen sind letztere vorzuziehen, zum Braten erstere. Das Fleisch wird von dem hervorstehenden Rippenbein abgelöst, dieses halb abgehauen und die Kotelette mit dem Messer etwas gehackt und dann rund und glatt gerichtet. Man bestreut sie mit Salz, nach Geschmack auch mit Pfeffer oder Muskatblüthe, wendet sie in Ei und feingeriebenem Weißbrot und bratet sie in heißer Butter in 6 Minuten gar. Sie müssen auf beiden Seiten schön dunkelgelb und glänzend sein. Grüne Gemüse sind die angenehmste Beilage.

14. Gedämpfte Koteletten. Zweirippige, nach Bericht vorgegerichtete Koteletten werden in reichlich kochende Butter gelegt, in welcher man vorher einige kleingehackte Schalotten oder Zwiebeln gelb geschwitzt hat. Man läßt sie auf beiden Seiten gelb, nicht braun werden, gießt dann etwas Fleischbrühe oder heißes Wasser dazu — doch dürfen die Koteletten davon nicht bedeckt werden — und dämpft sie darin etwa $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt weich. Dann nimmt man die Koteletten heraus, rührt etwas klar gerührtes Kartoffelmehl an die Brühe, läßt es aufkochen und streicht durch ein Sieb. Nun giebt man 1 Eßlöffel voll kleingehackte Kräuter wie Petersilie, Kerbelkraut, Dragon,lauch a. a. daran, oder einige kleingehackte Sardellen oder Kapern, oder auch nur einige Löffel saure Sahne, legt das Fleisch wieder hinein und läßt es noch 5—6 Minuten dämpfen.

Will man sparen, so werden nur einrippige Koteletten genommen, die man aber bloß 20 Minuten dämpft.

15. Kalbs-Fritadellen. Wie die von Rindfleisch.

16. Kalbsmilch (Midder). Man schneidet alle Sehnen heraus und setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, in welchem man sie läßt, bis sie steif und schön weiß geworden ist, worauf man sie in kaltem Wasser abkühlt. Dann schneidet man sie in der Mitte durch und bratet sie in heißer Butter gelegt im Ofen bei fleißigem Begießen etwa $\frac{1}{2}$ Stunde schön braun und giebt sie als Beilage zu frischem Gemüse.

17. Gebackene Kalbsmilch. Man schneidet die abgekühlte und auf einem Sieb abgetropfte Kalbsmilch in feine Scheiben, die man in Ei oder lauwarmer Butter und geriebener Semmel wendet und in heißer Butter auf beiden Seiten schön dunkelgelb bakt. Man würzt mit Salz und Muskatnuß.

18. Kalbskopf-Frikassée. Man verwende nur den Kopf eines großen und fetten Kalbes. Er wird mit kochendem Wasser gebrüht und bleibt so lange darin liegen, bis er ganz weiß geworden ist; nöthigenfalls erneuert man das Wasser und reibt mit Salz ab. Sollten sich noch Haare daran befinden, so werden sie vor dem Brühen abgesengt, indem man mit einem zusammengedrehten, brennenden Papier rasch darüber hinfährt. Dann sticht man die Augen aus, löst die Zunge heraus, die Ohren und haut die Schnauze ab. Dann löst man Haut und Fleisch dicht am Knochen ab und zwar beginnt man mit einem Längenschnitt an der Stelle, wo die Zunge liegt. Dann spaltet man den Schädel und nimmt das Hirn heraus.

Das Fleisch wird nun mit kaltem Wasser ans Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis es steif geworden ist. Dann läßt man es abkühlen und schneidet es in schöne, viereckige Stückchen, die man so kocht wie Kalbfleisch zu Frikassée. Im übrigen kann die Bereitung, je nachdem das Frikassée mehr oder minder fein sein soll, nach einer der für Kalbfleisch angegebenen Arten erfolgen.

Soll das Hirn dazu benützt werden, so legt man es in lauwarms Wasser, bis alles Blut herausgezogen und es schön weiß geworden ist, zieht dann die Haut davon und kocht es 15 Minuten, indem man es in der inzwischen erkalteten Kalbskopfbühe ans Feuer setzt. Abgekocht wird es in viereckige oder längliche Würfel geschnitten und mit dem Frikassée vermischt.

19. Modturtle-Ragout (Englisches Kalbskopf- oder falsches Schildkröten-Ragout). Man richte den Kopf vor und koche ihn wie vorstehend, gebe jedoch nur einen Eßlöffel Essig, dafür aber reichlich Pfeffer und etwas Nelkenpfeffer an die Fleischbrühe, die zum Kochen des Fleisches dient. Das nach Nr. 18 vorgerichtete Hirn wird in Wasser, mit wenig Essig und Salz 15 Minuten gekocht; desgleichen $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund Kalbsmilch.

Wenn dies alles gekocht ist, rührt man $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl in reichlich Butter braun, giebt viele kleingehackte Schalotten und die Kopfbrühe hinein, säuert mit dem Saft von 1 großen Citrone und läßt diese braune Brühe kräftig aufkochen, worauf man sie durch ein Sieb streicht; sie muß dicklich sein, ohne dick zu sein. Dann legt man das Fleisch des Kopfes, die Zunge, die Ohren, alles zu runden Scheiben, die Kalbsmilch und das Hirn in Würfeln geschnitten, ferner vorher in Fleischbrühe oder Wasser abgekochte Fisch- oder Kalbfleischklößchen (Klöße und Klößchen) hinein, streut in Butter überdämpfte Champignons oder Morcheln oder Trüffel, von ersteren 5—6, von letzteren 3—4 Stücke fein geschnitten, 1 Theelöffel Kapern und Cayennepfeffer nach Geschmack hinein, gießt 2 Deciliter Wein, am besten Madeira, in Ermangelung Rothwein hinein, kocht auf und richtet das Ragout zierlich in die Schüssel. Man garnirt mit Pastetchen von Blätterteig (siehe: Backwerk, Abschnitt: Pastetchen und Pasteten).

Will man dieses sehr feine Ragout als Pastete geben, so füllt man es in eine hohl ausgebackene Blätterteigkruste. Siehe den oben angeführten Abschnitt. Die Reste dieses Ragouts können, mit Brühe verdünnt, aufgekocht und als Modturtle-Suppe verwendet werden.

20. Kalbskopf mit Beiguß. Der Kopf wird nach Bericht gereinigt und gebrüht, doch nicht ausgebrochen; man schneidet bloß die Ohren heraus, sticht die Augen aus und löst die Zunge aus. Das Hirn wird herausgenommen, der Kopf fest zusammengenommen, gebunden und mit der Zunge in Wasser mit Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt, Zwiebeln und etwas ganzem Gewürze wie Zitronenschale langsam weich gekocht, wozu er $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden braucht. — Man läßt ihn dann ablaufen, setzt ihn auf die Schüssel, legt die abgezogene und gespaltene Zunge zu beiden Seiten und giebt Sardellen- oder holländischen Guß dazu. Die Hälfte kommt über den Kopf, die andere Hälfte wird besonders beigegeben. Für gewöhnlich auch einen Rosinenguß.

21. Gebadener Kalbskopf. Man löst das Fleisch und die Haut eines abgekochten Kopfes ab, schneidet es in Streifen, taucht diese in Ei, welches man mit Salz und Pfeffer abgeschlagen hat, dann in geriebenes Weißbrot und bakt die Stücke in kochender Butter schön gelb. Die Ohren werden mitverwendet, nach Belieben auch das Hirn, welches jedoch, nachdem man es gereinigt, erst noch im kochenden Wasser wie Brust gehörig gesteiht werden muß, ehe man es baden kann.

22. Hirn mit Guß. Das Hirn bleibt in öfter zu wechselndem warmem Wasser liegen, bis alles Blut herausgezogen ist, dann wird das feine Häutchen entfernt und das Hirn in schwach gesalzenem Wasser 15—20 Minuten gekocht. Gleichzeitig wird in einem Stuch Butter 1 ge-

häufster Eßlöffel Mehl und ein wenig Petersilie geschwitzt und wenn es gelb und kraus geworden ist, mit einigen Fülllöffeln von der Kochbrühe aufgekocht und durch ein Siebchen gegossen. Man kann diesen Guß mit Zitronensaft schärfen oder 1—2 zerdrückte Sardellen darin durchkochen lassen. Im ersteren Fall zieht man ihn mit 1 Eidotter ab, im anderen ist das nicht nöthig. Wenn man den Guß über das warm gehaltene Hirn gegeben hat, läßt man es noch 5 Minuten auf einem Topf mit kochendem Wasser stehen.

23. Gebadenes Hirn. Das gereinigte und gesteipte Hirn wird mit Salz und Pfeffer bestreut, dann in geschlagenem Ei und hierauf in geriebener Semmel gewälzt, worauf man es in heißes Backfett giebt und darin auf beiden Seiten schön gelbbraun bäckt. Es gehört Gemüse dazu.

24. Gebadene Kalbsfüße. Die Füße werden in der gleichen Art wie der Kopf gereinigt. Dann spaltet man sie entzwei und kocht sie mit Wasser, etwas Essig, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und ganzen Pfefferkörnern weich. Nach dem Erkalten werden die Knochen ausgelöst, das Fleisch in schöne Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in Ei und geriebener Semmel gedreht oder in eine Klare (siehe: die Vorrichtungen) getaucht. Man bäckt sie in heißem Backfett schön gelbbraun und belegt eine Gemüseschüssel mit ihnen oder giebt einen schärfer schmeckenden Guß dazu.

25. Nieren-Gehäcksel. Wenn man eine Niere hat, die man nicht mit dem dazu gehörigen Braten braten will, so kann man sie nebst ihrem Fett und einem Stückchen übrigem Kalbsfleisch recht fein hacken. Dazu wird dann folgendes Gehäcksel gemischt: die geriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, Petersilienkraut und 1 Löffel gestoßener Zwieback. Hat man Bratensaft, so mache man ihn heiß, andernfalls einen Stuch Butter, thue die zusammengemischte Masse hinein und lasse sie dämpfen, bis alles Blut vergangen ist, was nur einige Minuten in Anspruch nimmt; wäre das Gehäcksel nicht dick genug, so mischt man noch Zwieback darunter. Vor dem Anrichten mischt man einige Löffel Milch durch, wodurch es besser ausgiebt, und wenn diese verkocht hat, zieht man mit 1 Ei ab. Pfeffer oder Muskatnuß nach Belieben. Man kann dieses Gehäcksel mit Spiegelseier anrichten oder auf heiße, geröstete Semmelschnitten zum Thee geben.

26. Kalbsgekröse in braunem Guß. Das Gekröse wird in vielem Wasser mit Salz abgerieben, bis es schleimfrei ist, dann in frischem Wasser durchgeknetet und in lauwarmem gespült. Hierauf kocht man es wie Kalbsfüße. In gutem Fett werden 2 feingeschnittene Zwiebeln und 3 große Kochlöffel Mehl braun gemacht, man gießt Fleischbrühe oder Wasser daran, fügt nach Geschmack Essig, Zucker, Pfeffer, Nelken, Zitronensaft oder Essig, sowie eine starke handvoll Korinthen dazu, giebt das ganz weich gekochte und abgetropfte Gekröse hinzu und läßt es gut durchkochen. Man reicht Kartoffeln, oder Kartoffel- oder Mehlkloße dazu.

Bei Bereitung des Gusses muß man darauf rechnen, daß er durch das Gekröse stark verdünnt wird, also ihn nicht zu flüssig bereiten.

27. Kalbslunge und Herz. Man kann beides zusammen oder auch nur eins davon nehmen, kocht es wie Gekröse ganz weich und

schneidet es erkaltet in grobe kurze Nudeln. Im übrigen ist die Bereitung die gleiche wie in No. 26.

28. Gebratenes Herz. Das Herz wird gründlich gewässert, abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer eingerieben und, wenn man will, mit feinen Speckfäden gespickt. Dann legt man es in heißes Fett und bratet es bei fleißigem Begießen im Ofen eine starke $\frac{1}{2}$ Stunde gar und braun. Den Saft kann man mit Mehl und Wasser oder Milch aufkochen.

29. Gedämpfte Leber. Leber muß möglichst rasch verbraucht werden, namentlich im Sommer. Man läßt das Blut in warmem Wasser ausziehen, zieht die Haut ab, entfernt alle erreichbaren Sehnen (und spickt mit mittelfeinen Speckfäden). Dann macht man 60 Gr. Butter heiß, legt die Leber nebst 1 Zwiebel hinein, streut ganz wenig Salz und weißen Pfeffer darüber, gießt 1 Tasse Fleischbrühe oder Wasser dazu und läßt zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde dämpfen. Nach dieser Zeit setzt man offen in den Ofen und läßt die Leber bei fleißigem Begießen gar und gelb werden. Sobald beim Hineinstecken mit einer Gabel kein Blut mehr kommt, hat die Leber den richtigen Punkt erlangt und muß rasch angerichtet werden. Man kann den Saft so lassen wie er ist, oder ihn mit Milch, oder saurer Sahne, oder Rothwein aufkochen.

30. Gebackene Leber (zu empfehlen). Die vorgerichtete Leber wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, die man in Ei und geriebenem Brote wendet, mit wenig Salz und Pfeffer bestreut und in Backfett auf beiden Seiten gelb bratet. Zu Gemüse sehr angenehm.

31. Saures Gelee von Kalbsfüßen. Man nimmt für jeden Liter Wasser 4 Kalbsfüße von einem schönen Kalbe. Man senkt die Haare ab, brüht sie mit kochendem Wasser und läßt sie so lange darin liegen, bis sie schön weiß sind. Man schneidet sie der Länge nach durch und macht die Knochen heraus. Man setzt die Füße mit kaltem Wasser und etwas Salz ans Feuer und schäumt sie rein aus. Dann giebt man geschnittene Wurzeln, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und ganze Pfefferkörner dazu, bedeckt und läßt kochen, bis die Füße ganz weich geworden sind, worauf man diese in kaltem Wasser abkühlt und zu anderweitigem Gebrauch zurückstellt, während die Brühe, durch ein feines Haarsieb gegossen, bis zum vierten Theile eingekocht wird, d. i. 1 Liter Wasser bis auf $\frac{1}{4}$ Liter Brühe, und kalt stellt. Sobald dieser Stand vollständig erkaltet und fest geworden ist, nimmt man die Fettdecke, die sich oben bildet, rein ab, mischt $\frac{1}{2}$ Liter — für ein $\frac{1}{2}$ Liter Brühe — kräftige braune Fleischbrühe von Rindfleisch bereitet, den steifen Schnee von 4 Eiweißen und den Saft 1 Zitrone dazu, nach Belieben auch 1 Glas Weißwein. Diese Mischung wird auf dem Feuer kochend geschlagen. Eine ganz reine, in heißem, dann in kaltem Wasser durchgewaschene und ausgewrungene Serviette wird an den Weinen eines umgestürzten Stuhles festgebunden, eine Schüssel untergestellt und die Geleebrühe solange durch dieselbe durchlaufen gelassen, bis sie kristallklar daraus hervorkommt. Wenn sie dabei ein wenig stocken sollte, so muß das Gesulzte wieder erwärmt werden. Man gießt das Gelee noch flüssig entweder in eine Form oder man setzt es für späteren Gebrauch kalt.

Man kann nach Geschmack auch Muskatblüthe dazu thun.

E. Schweinefleisch.

1. Gebratene Schweinkeule (frischer Schinken). Man richtet die Schweinkeule gerade so vor wie Kalbskeule. Man richtet sie mit 1 Zwiebel und Mohrrübe in die Pfanne ein und giebt 1 große Ober- tasse Wasser dazu. So wird das Fleisch $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden, jedenfalls bis es weich ist, gut zugedeckt gedämpft, wobei man es öfter hin und her- schieben muß, damit es nicht ansitzt. Wenn es beinahe weich ist, macht man mit einem scharfen Messer erst der Länge, dann der Breite nach in kleinfingerbreiten Entfernungen Einschnitte in die Schwarte, die nach oben liegen muß, setze die Pfanne offen in den Ofen und bratet bei fleißigem Begießen schön braun und knusprig. Der Saft wird abgefettet und wie ge- wöhnlich aufgekocht. Man kann auch nur ein Stück von einer Keule braten.

Anmerkung! Fetttes Schweinefleisch bedarf weder zum Kochen, noch zum Braten oder Dämpfen eines Fettzuges.

2. Gebeizte Schweinkeule. Man lege die Keule in eine gute Essigbeize, die nicht ganz so scharf wie zu Wildpret sein sollte, und lasse sie nach Geschmack über Nacht oder auch mehrere Tage, bis zu 6 Tagen, darin, wende aber dann täglich um. Gebraten wird wie oben, nur nimmt man Beize anstatt Wasser dazu. (Der Saft mit etwas saurem Rahme aufgekocht ist sehr gut und giebt dem Braten einen wildpretartigen Geschmack).

3. Schweinkeule mit Kruste. Wenn eine wie oben vor- gerichtete Keule beinahe weich ist und kein Blut mehr beim Einstechen herausdringt, wird geriebenes Schwarzbrot mit Zucker, Zimmt und Nelken gemischt und davon eine schwach daumendicke Kruste auf die Oberfläche des Bratens gedrückt. Man bratet nun noch, ohne zu begießen, bis dieselbe braun und spröde geworden ist. Den Saft bereitet man wie gewöhnlich.

4. Schweinsrücken oder Nackenstück. Wird in einer der vorstehenden Arten bereitet.

5. Schweinskoteletten. Wie Kalbskoteletten; sehr gut auch nach Art der Englischen Rinderkoteletten.

6. Gebratene Schweinslende. Man zieht die Haut ab, schneidet das Fett davon und klopft die Lende etwas breit. Dann streut man Salz und Pfeffer darüber und legt sie nebst 1 Zwiebel und 1 Lorbeer- blättchen, sowie etwas vom Fett in die Pfanne und gießt nicht zu viel heißes Wasser dazu. Man bratet bei fleißigem Begießen im Ofen braun und weich. — Man kann die Lende auch 24 Stunden in Beize legen, einige Löffel davon in die Pfanne geben und den Saft mit saurer Sahne, andernfalls auch mit sehr guter Milch aufkochen.

7. Rouletten von Schweinefleisch. Die Routhaten wie zu Frikadellen, aber nur Schweinefleisch, auch giebt man etwas trockenen, fein- geriebenen Majoran dazu und ballt runde, nicht zu große Kugeln davon, die man wie Frikadellen backt.

8. Einen Schinken zu kochen. Entweder man legt den Schinken über Nacht in halb Wasser, halb Milch oder man bringt ihn am Abend mit reichlich kaltem Wasser aufs Feuer und bis zum Kochen, ohne ihn

wirklich kochen zu lassen, worauf er in dieser Brühe bis zum andern Morgen stehen bleibt. Will man ihn sehr milde haben, so wird diese Brühe am Morgen durch frisches Wasser ersetzt, andernfalls kocht man ihn in dieser je nach der Größe 2—3½ Stunden, die Schwarte nach oben gekehrt und mit Wasser bedeckt, langsam weich. Er soll angenehm zart und mürbe sein, sich aber doch in schöne Scheiben schneiden lassen. Wird er kalt gereicht, so lasse man ihn in der Kochbrühe erkalten. Die Schwarte wird mit einem scharfen Messer losgelöst, die braune Haut ob dem Speck glatt abgeschnitten, und das Fett mit Pfeffer (oder mit einer Mischung von geriebenem Schwarzbrot, Zucker und Zimmt) eingerieben, worauf man die Schwarte wieder darüber schlägt. Wenn man ihn zu Scheiben schneidet, so wird von diesen alles Harte, Schwarze abgemacht.

Bringt man den Schinken unzerschnitten zu einer feineren Tafel, so löse man die Schwarte ganz los, reibe die Fettdecke nach Bericht ein, entferne alle harten, schwarzen und losen Theile um das Bein und an der unteren Seite und umhülle den Knochen mit ausgezacktem Papier. Zur Verzierung der Schüssel nimmt man Petersilie, hartgekochte, in Vierteln geschnittene Eier und, wenn es sehr fein sein soll, kleingehacktes saures Gelee. Wird der Schinken warm gegeben, so schneide man ihn in nicht zu dünne Scheiben und gebe ihn zu Kohl, Kraut oder spinatartigen Gemüsen.

9. Spanferkel zu braten (Milchferkel). Das Spanferkel wird nach dem Tödten mit Pech abgerieben, ausgenommen und innen und außen erst ausgewaschen, dann mit Salz ausgerieben und gespült, worauf man die Haut mit einem Tuche recht trocken reibt. Die Pfoten werden abgehauen, die Augen ausgestochen, die Ohren kurz abgestutzt. Dann treibt man der Länge nach einen hölzernen Spieß durch das Tier und stellt es aufrecht in die Pfanne und bestreicht es an allen Stellen gut mit geschmolzener Butter oder Provenceröl, wozu man sich eines kleinen Besens bedient, und ab und zu auch mit etwas Weißwein. So oft sich auf der Haut Blasen bilden, müssen sie mit einer feinen Nadel aufgestochen werden; auch muß öfter der im Ofen angesammelte Dampf durch Oeffnen der Thüre abziehen können, damit die Haut nicht nur schön lichtbraun, sondern auch hart und spröde wird, wozu auch fleißiges Bestreichen mit Butter beiträgt.

Wenn man das Ferkel mit nach dem Leibe zu untergebogenen Füßen — so muß es schon in die Pfanne gesetzt werden — auf die Schüssel setzt, giebt man ihm eine Zitrone ins Maul und einen Petersilienkranz auf den Kopf. Sauerkraut ist eine beliebte Beilage; der Braten selbst hat keinen Saft.

Anmerkung! Die Vorder- und Hinterbeine werden bei der Kniebiegung umgebogen und kommen unter den Bauch zu liegen.

10. Bökelfleisch zu bereiten und zu kochen. Siehe: Rindspökelfleisch.

11. Rauchfleisch zu bereiten und zu kochen. Siehe: geräuchertes Rindfleisch.

12. Falsche Sauciszhen. Ein etwas fettes Stück Schweinefleisch wird mit reichlich Schalotten, Petersilie und Zitronenschale recht fein gehackt, dieses mit Salz, Pfeffer oder Muskatblüthe, Eiern — auf ½ Pfund 1 Ei —, geriebenem Zwieback und einigen Löffeln süßer Sahne

gemischt. Von dieser Masse rollt man fingerlange Würstchen, wendet sie in Eigelb in geriebenem Zwieback und bratet sie in Butter schön gelb.

Noch feiner und angenehmer sind diese Würstchen, wenn man halb Schweinefleisch, halb gekochten Räucherfinken dazu nimmt.

13. Blut- und Leberwürste. Man tauche die Würste in kochendes Wasser, halte sie zwei Minuten darin, trockne sie rein ab und lege sie in heißes Fett in eine irdene Pfanne. Sie werden bei fleißigem Begießen im Ofen schön braun und groß gebraten. Besonders gut sind sie mit Sauerkraut und gelben Erbsen oder Sauerkraut mit Kartoffelmus.

14. Gewöhnliche Bratwurst. Man legt gute Schweins- (Schinken-) Bratwurst in heißes Wasser, läßt sie darin gut durchwärmen und giebt sie in heiße Butter, worin man sie über dem Feuer oder im Bratofen auf beiden Seiten schön gelb bratet. Nach Geschmack können feingeschnittene Zwiebeln beigelegt werden. Auch Schweinefett ist sehr gut zum Braten aller Würste, die folgen.

15. Mettwurst zu braten. Man nehme frische, würfelig geschnittene Mettwurst, koche sie in nicht zu vielem Wasser weich und gebe sie dann wie oben zum Gelbwerden in Butter. Im ganzen kann man auf eine einstündige Kochzeit rechnen.

16. Geräucherte Mettwurst. Man nimmt sie nur solange sie noch weich ist, legt sie je nachdem $\frac{1}{2}$ —1 Stunde in heißes Wasser, setzt sie dann mit kochendem ans Feuer und läßt sie weich werden, wozu mindestens $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunde nöthig ist.

17. Schweinsleber (wie Kalbsleber).

18. Schweinsnierchen. Stark eigroß Butter oder Schweinefett wird erhitzt, dann giebt man 5 feingeschnittene, gewaschene Nierchen und 1 kleingehackte Zwiebel, etwas Petersilie, wenig Salz und Pfeffer hinein und röstet dies, bis kein Blut mehr kommt. Dann rührt man einen Eßlöffel Mehl an den Saft, läßt es gut verkochen und rührt den Saft mit Essig und Fleischbrühe oder Wasser an, kocht rasch auf und richtet die Nierchen mit geschmorten oder abgekochten Kartoffeln an.

F. Kaninchenfleisch.

Das überaus zarte, an Hühnerfleisch gemahnende Fleisch des Kaninchens, namentlich der größeren fetten Art, ist der Gesundheit sehr zuträglich und sowohl seines Wohlgeschmackes wie seiner Billigkeit wegen einfacheren Haushaltungen dringend zur Benützung zu empfehlen. Auch auf einem feinen Tisch ist es zur Abwechslung sehr angenehm und es ist nur zu wünschen, daß es bei uns eine ähnliche Würdigung erfahren möge, wie ihm in England und Frankreich schon lange zu Theil geworden ist.

Wenn man das Kaninchen lebend kauft, so steche man mit einem (harfen, spitzen Messer am Unterhalse zwischen den Vorderblättern hinein, damit das Herz getroffen und dem Thiere ein schnelles Ende bereitet wird. Das abfließende Blut wird in einem Geschirr aufgefangen, in welchem sich etwas Weinessig befindet, tüchtig gerührt und bei Seite

gestellt. Man zieht das Fell sogleich wie das eines Hasen (siehe: die Vorrichtungen) ab, schneide die Bauchhaut vor den Schenkeln bis zur Brust hin auf, ohne die inneren Theile zu beschädigen, nehme diese heraus und löse die Galle behutsam von der Leber. Dann wird das Kaninchen außen und innen mit Wasser und etwas Essig oder Salz sehr sauber ausgewaschen und mit einem sauberen Tuche nachgerieben.

1. Gebratenes Kaninchen. Zum Braten wird nur der Rücken mit den daran befindlichen Hinterbeinen verwendet. Man reibt das Fleisch mit Salz und wenig Pfeffer ein, legt es mit 1 Zwiebel und 1 Mohrrübe in heiße Butter oder auf ausgebratene Speckscheiben und bratet bei fleißigem Begießen weich und zart braun wie ein junges Häschen. In der letzten halben Stunde kann man öfter einen Eßlöffel saure Sahne über den Rücken geben, in Ermangelung derselben wird der Saft mit etwas Mehl verrührt und mit wenig Wasser aufgekocht; er muß schön gelb sein. Man kann auch spicken.

2. Kaninchenrücken als Gase. Ein wie oben bemerkter Rücken mit den Hinterbeinen wird sauber abgehäutet, wie ein Gase gespickt und 24—36 Stunden in Weize gelegt, worin man ihn öfter wendet. Er wird mit Speckscheiben und etwas von der Weize nach Bericht gebraten, etwas saure Sahne dazu gerührt, bis der Saft dicklich ist und wenn man ihn schwarz haben will, einige Löffel von dem mit Essig gemischten Blute durchgerührt, dann aber nicht mehr gekocht.

3. Kaninchenrücken auf Wildpret-Art. Das Kaninchen wird wie oben vorgerichtet und gebeizt, ebenso gebraten; nach der halben Bratzeit giebt man jedoch einige gestoßene Nuxterne an den Saft, wodurch er sich dunkel färbt und kocht ihn vor dem Anrichten mit etwas in Butter dunkel gebräutem Mehl und 1 Glas Rothwein auf.

4. Kaninchen-Frikassee. Man kann es nach Art des Kalbfleischfrikassee bereiten. Kopf, Hals, Leber, Lunge u. werden nicht dazu verwendet.

5. Säuerliches Kaninchen-Ragout. Man bereite mit 100 Gr. Butter eine gelbe Mehlschwitze, thue 1 große feingeschnittene Zwiebel, 1 Stück Zitronenschale und das in schöne Stücke getheilte Fleisch hinein, giebt Essig und Gewürz nach Geschmack, ein Büschelchen Dragon und so viel Fleischbrühe oder Wasser dazu, daß es knapp deckt und dämpft langsam weich.

6. Kaninchenpfeffer. Man nimmt dazu die kurzen Bauchrippen überhaupt alles mansehnliche Fleisch, die Leber, Lunge, Nieren und das Herz. Dies alles wird in passende, doch nicht zu große Stücke geschnitten. Ein reichlich geschnittenes Stück Speck wird gewürfelt, ausgebraten, dann läßt man eine große feingeschnittene Zwiebel und 3 Kochlöffel Mehl darin braun werden, giebt 2 Lorbeerblätter, Pfefferkörner, 2—3 Nelken, wenn man sie hat, die Schale 1 Zitrone, Essig nach Geschmack, 2—3 Obertassen Fleischbrühe oder Wasser dazu. In diese Brühe legt man das obbemerkte Fleisch und 1—2 geschälte säuerliche Äpfel, die man in kleine Würfel geschnitten hat, wie noch ein Stückchen Zucker oder etwas reinen Sirup. Dies läßt man zusammen kochen, bis das Fleisch gut weich ist, worauf man das Kaninchenblut durchrührt und anrichtet.

Abgekochte Kartoffeln, Mehl- oder Kartoffelklöße sind eine angenehme Beilage.

7. Grilladen von Kaninchen. Mit Ausnahme des Rückens, den man übrigens nach Belieben mit verwenden kann, wird das ausgekommene Kaninchen in längliche Stückchen getheilt, die man in geschmolzene Butter taucht, in geriebenem Weißbrote wendet und offen in heißer Butter auf beiden Seiten in wenigen Minuten schön gelb bratet.

Man kann die Stücke aber auch in Ei und geriebenes Brot drehen und dann backen.

G. Ziegenfleisch.

Auch das überaus zarte Fleisch der jungen Ziege, welches namentlich in den Monaten März und April sehr wohlschmeckend ist, findet in unseren Küchen viel zu selten Verwendung. In sehr vielen Küchen ist es ganz unbekannt, in anderen hegt man ein ungerechtfertigtes Vorurtheil gegen dieses in Italien hochgeschätzte und überaus billige Nahrungsmittel, welches im Süden Deutschlands bereits Eingang gefunden hat, wo die Thiere am Markt sowohl in Hälften als auch in Vierteln verkauft werden.

Abgezogen, ausgenommen und weiterhin behandelt wird die junge Ziege wie das Kaninchen, doch bewahrt man das Blut nicht auf.

1. Gebratene Ziege. Wie Lammbraten.

2. Ziegen-Frikassee. Wie Kalbsfrikassee.

3. Ziege mit Paprika. Wie Paprikafleisch von Rindfleisch. Dieses Gericht ist sehr angenehm und können alle Theile der Ziege dazu verwendet werden, mit Ausnahme der Hinterkeulen, die man zum Braten bewahren sollte.

4. Grilladen von Ziegenfleisch. Wie vom Lamm.

Zur Beachtung! Größere Ziegen liefern ganz angenehme Suppen! man kocht Graupen, Gries, Nudeln oder dergleichen in die Brühe oder benützt dieselbe zur Bereitung von Gemüse-, Kartoffel- oder Mehlsuppen.

H. Geflügel.

a. Bahmes Geflügel.

1. Gebratener Kapau. Ueber das Vorrichten des Geflügels siehe: die Vorrichtungen. Wenn der Kapau für eine feine Tafel gehört oder man ihn recht gut zubereiten will, wird die Brust mit feinen Speckfaden dicht und zierlich gespickt, nachdem man das Thier zuvor von außen wie von innen gut mit Salz eingerieben hat. Will man ihn aber nicht spicken, so legt man ihn, wie auch sonst, mit der Brust nach oben in die Bratpfanne, in der sich etwa 60 Gr. heiße Butter und einige Streifen Speck befinden, überlege seine Brust mit einem Papier, welches man dünn mit Butter bestrichen hat, giebt dann einige Löffel Fleischbrühe und 2—3 Pfefferkörner dazu, worauf man bei fleißigem Begießen in 1 Stunde braun bratet. Der Saft wird mit etwas Fleischbrühe aufgekocht.

2. Gefüllter Kapau. Man füllt Leib wie Kropf des Kapaus mit einer Kalbsfleisch- oder Leberfülle, näht die Oeffnungsstellen fest zu

und bratet wie oben. Gehört er zu einem großen Gastessen, so mischt man gewöhnlich 1—2 abgekochte Trüffel oder 3—4 Champignons unter die Fülle, doch sonst nicht.

3. Gedämpfter Kapaun mit Guß. Der vorgerichtete Kapaun wird (auf der Brust mit dünnen Speckplatten überbunden und) mit Suppenwurzeln, Zwiebeln, ganzem Gewürz in ein passendes Geschirr gelegt und mit soviel Fleischbrühe übergossen, daß er davon bedeckt ist. Hat man keinen Speck auf die Brust gebunden, so muß etwas Speck oder Butter in das Geschirr gegeben werden. Man läßt zugedeckt dämpfen, bis er sich leicht durchstechen läßt, worauf man ihn recht schön auf die Schüssel richtet, etwaigen Speck abnimmt und einen feinen Beiguß theilweise darüber, theilweise besonders dazu giebt. Krebsgüß ist besonders gut.

4. Boularde. Bereitet man wie Kapaun, oder man bratet sie nur in Butter mit 1 Zwiebel bei fleißigem Begießen. Eine junge, fette Boularde ist gewöhnlich in $\frac{3}{4}$ Stunden gar. Zum Dämpfen eignen sie sich nicht.

5. Gebratener Puter (Welschhuhn). Wir wollen die Bemerkung voranschicken, daß ein guter Braten nur dann zu erzielen ist, wenn das Thier nicht über 1 Jahr alt ist, wie auch, daß die Hennen zarter sind als die Hähnen. Trotzdem sollten aber auch erstere schon 3—4 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet werden; man nimmt sie gleich nach dem Tödten aus. Der vorgerichtete Puter wird in der Pfanne mit gutem Bratenfett oder mit Butter übergossen, die Brust mit einem Papier belegt, um zu rasches Bräunen zu verhüten, und so mindestens 1 Stunde gebraten, wobei man fleißig begießen muß. Fängt er an, weich zu werden, so nimmt man das Papier ab und bratet noch $\frac{3}{4}$ —1 Stunde, jedenfalls aber so lange, bis er ganz weich und von allen Seiten schön gelbbraun geworden ist. Den Tropf kann man mit einer Leberfülle füllen, die von der Puterleber bereitet wurde; den Leib kann man, nach Belieben, mit einfach in Wasser weich gekochten Kastanien, die sauber abgeschält wurden, dicht füllen. Zum Braten gegessen, schmecken sie sehr schön.

6. Gedämpfter Puter. Wie gedämpfter Kapaun (nur giebt man in der letzten $\frac{1}{4}$ Stunde 1 Glas Weißwein dazu). Die Brühe wird mit etwas klargerührtem Kartoffelmehl sämig gemacht und durch ein Siebchen gegeben (und mit $\frac{1}{4}$ Liter saurer Sahne abgezogen). Diesen so bereiteten Puter kann man anstatt eines Fritassees geben.

7. Junge Gähne (Rüden) und Hühnchen. Man sehe darauf, daß die zum Braten bestimmten Thierchen, wenn auch noch so jung und zart, doch fleischig sind; ein mageres Huhn ist niemals kräftig und saftreich. Am besten sind die Hühner, wenn sie mit feinen Speckfäden recht dicht und zierlich gespickt sind; doch kann man sie auch ohne das, namentlich für einen gewöhnlichen Tisch, recht wohlschmeckend zubereiten, sollte aber in den Leib des Huhns ein stark haselnußgroßes Stückchen Butter und, nach Geschmack, auch ein Sträußchen Petersilie geben. Man legt sie dicht nebeneinander in die Pfanne, — bratet man aber ein einzelnes Huhn, so Sorge man dafür, daß das Geschirr nicht zu groß ist — giebt Butter, oder halb Butter, halb Speck und, wenn man sparen will,

auch ein wenig Fleischbrühe dazu und brätet bei fleißigem Begießen weich und zart goldbraun. Bräunt sich das Brüstchen zu rasch, so wird es mit Papier belegt, welches mit Butter befeuchtet ist. Der Saft soll ebenfalls von zart goldgelber Farbe sein, weshalb man, sobald er sich stärker bräunen will, etwas Fleischbrühe oder ein wenig Butter daran giebt. Die Bratzeit beträgt je nach Alter, Größe und Hitze des Ofens $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde.

8. Gefüllte Hühnchen. Man nimmt dazu nur ganz kleine Hühnchen, die einfach gebraten keine ansehnliche Schüssel liefern würden.

Oben am Hals macht man in die Brusthaut einen kleinen Einschnitt nach abwärts und trennt sie hierauf der Breite nach mit einem Messerchen vorsichtig vom Fleisch, worauf man einen Federkiel einführt und durch diesen hineinbläst, damit sich die Haut hebt und ein leerer Raum entsteht. Wo dieselbe zu fest sitzt, muß mit einem dünnen schmalen Messer vorsichtig nachgeholfen werden, damit die äußere Haut nicht verlezt wird.

In diesen leeren Raum wird dann eine beliebige Fülle (siehe: die Vorrichtungen) eingefüllt und zwar derart, daß die Brust straff gespannt erscheint, wobei die Haut jedoch nicht plagen darf. Die lose Haut wird dann oben am Halse wieder mit einigen Stichen befestigt und das Hühnchen wie sonst gebraten.

9. Gedämpfte Hühnchen. Wie gedämpfter Kapaun, doch lieben es viele, nur Butter dazu zu nehmen. Sollen sie Farbe bekommen, so setzt man sie für kurze Zeit unbedeckt in den Ofen und läßt sie gelb werden, doch darf dies erst geschehen, wenn sie beinahe ganz weich sind. Ein Kräuterguß ist sehr angezeigt, sonst giebt man einen andern feineren Guß dazu.

10. Gebackene Hühner (jüdddeutsch). In 4 Theile zerschnittene Hühnchen, sowie deren Köpfe, Lohern und Magen reibt man mit Salz und etwas weißem Pfeffer ein, taucht sie in geschlagenes Eigelb oder Ei, wendet sie in geriebenem Weißbrot und legt ein Stück neben das andere in reichlich heißes Fett, am besten Schmelz- oder Koloßnußbutter, worin man sie bei einmaligem Wenden auf beiden Seiten goldbraun und knusprig werden läßt. Sie brauchen dazu, je nach Alter und Größe, 4—8 Minuten. Wenn die Hühnchen aus dem Fett kommen, wirft man einige Stengelchen Petersilie hinein, die man eben kraus backen läßt und mit welcher die Hühnchen bekränzt werden.

Auf Wiener Art werden die Hühner erst in Mehl, dann in Ei gewendet. Unter das Brot kann geriebener Parmesan gemischt werden.

Uebrigens kann man die Hühner auch in eine gute Klare tauchen und nach Bericht backen.

11. Hühner mit Reis gekocht. Dazu taugen namentlich etwas ältere, doch nicht zu alte Hühner. Man schneidet sie in 6 bis 8 Theile und kocht sie in gesalzenem Wasser mit 1 Zwiebel und einigen Wurzelstücken eben weich. Dann gießt man die Brühe bis auf einen kleinen Rest zum Warmhalten ab, giebt ein reichliches Stück Butter, 200 Gramm gebrühten Karolinenreis dazu, das noch nöthige Salz und kocht ihn weich. Wenn der Reis bald gar ist, kommt der Rest der Brühe noch

dazu und läßt man die Hühner darin gut heiß werden. Der Reis muß gut weich sein, darf aber nicht zerflohen; es genügt $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde.

Man kann dieses Gericht ohne weiteres anrichten oder man giebt, wenn der Reis anfängt weich zu werden, 1—2 handvoll in Wasser geschwellte Rosinen oder 1 Untertasse geriebenen Parmesan oder scharfen Schweizerkäse dazu, den man mit durchflohen läßt. Letzteres ist in Italien gebräuchlich und giebt dem Gerichte einen sehr pikanten Geschmack.

12. Junge Täubchen. Täubchen können schon einige Stunden nach dem Schlachten verwendet werden. Man bereitet sie in allen den für die Hühnchen angeführten Arten. Wird der Bratfaß zu dunkel oder schmeckt er scharf, so rühre man ein wenig Milch durch.

13. Frikassée von Hühnern. Man schneide die Thiere in je 4 Theile und dämpfe sie mit Butter, etwas Fleischbrühe oder Wasser, Zwiebeln, Wurzelscheiben und etwas ganzem Pfeffer weich, deckt sie dabei fest zu und Sorge für genügende Brühe, damit das Geflügel weiß bleibt.

Im Uebrigen richte man sich nach den Angaben, die für feines Frikassée von Kalbfleisch gemacht wurden. Als Einlage können auch Saucis-chen verwendet werden; Kalbsmilch oder Krebsfleisch sind jedoch feiner. Man kann zu diesem Frikassée auch halb Hühner, halb Tauben verwenden.

14. Braunes Geflügel-Ragout. Dazu kann man junge Hühnchen, Täubchen oder Enten verwenden. Erstere schneidet man in 6, Täubchen in 4, Enten in 8—10 Theile.

Das betreffende Geflügel wird ebenso gedämpft wie es für Hühner-Frikassée angegeben ist. Während man es warm hält, bereitet man mit der Dampfbrühe einen braunen Kraftguß (siehe Beigüße), in welchem man 1 Theelöffel durchgestrichene Kapern und 3—4 eben solche Sardellen aufkocht. Dann giebt man das Geflügel und zugleich in Fleischbrühe gekochte Kalbfleischklößchen hinein und läßt dies gut durchwärmen. Zuletzt wird Zitronensaft oder 1 Glas Rothwein an den Guß gegeben. Will man sparen, so kann man 2 Theile Geflügel und 1 Theil Kalbsmilch nehmen. Der Guß muß dicklich sein, so daß er gut bindet, aber durchaus nicht dick.

Soll das Ragout feiner sein, so ersetze man Kapern und Sardellen durch 4—5 Champignons oder Morcheln oder durch 2—3 Trüffel, die man vorher abkocht und in Stiften schneidet.

Obige Angaben sind für 3 Hühner, oder 4 Tauben, oder $1\frac{1}{2}$ bis 2 Enten.

15. Gebratene Ente. Die ausgenommene Ente wird sorgfältig gereinigt, innen und außen mit Salz und Salbei gerieben und mit Butter, zu welcher man auch etwas Speck oder ein wenig Fleischbrühe geben kann, bei fleißigem Begießen im Ofen schön goldbraun gebraten. Eine junge Ente wird in $\frac{3}{4}$ —1 Stunde gar. Den Saft kann man mit angerührtem Kartoffelmehl verdicken, jedenfalls wird er mit etwas Fleischbrühe oder Wasser aufgekocht.

Soll die Ente gefüllt werden, so bereitet man dazu von der eigenen Leber eine Leberfülle, unter welche man eine handvoll Sultan-Rosinen mischen kann. Auch kann man in je 8 Theile geschnittene, säuerliche

Äpfel nehmen, die geschält und vom Kernhaufe befreit werden. Man füllt in den Leib hinein.

16. Gedämpfte Ente mit Gemüse. Die Ente wird vorgerichtet und mit (vieler Butter oder) halb Butter, halb Speck, 1 feingeschnittenen Zwiebel, 1 Mohrrübe, etwas Zitronenschale und ganzem Gewürze zugedeckt, langsam gedämpft. Später gießt man etwas Fleischbrühe oder heißes Wasser dazu. Wenn die Ente bald gar ist, setzt man sie offen in den Ofen und läßt sie mit einem Stückchen Butter schön gelb werden, während man den abgegoßenen Saft mit etwas braun gemachtem Mehl aufkocht, der über die Ente gegeben wird. Man giebt ein junges Gemüse dazu oder Rothkohl, Sauerkraut; sehr angenehm sind auch in Wasser abgekochte und abgeschälte Maronen.

17. Einfaches Enten-Frikassee. Eine Ente wird in 8 Theile geschnitten und mit (40—50 Gr. Butter,) 1 Möhre, 2 mittleren Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, ganzen Pfefferkörnern, 3—4 Nelken und 2 großen Overtassen Fleischbrühe oder Wasser weich gedämpft. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, bereitet eine gelbe Mehlschwitze, die mit der Dampfbrühe aufgekocht und mit Zitronensaft abgeschärft wird, legt beliebige Klößchen und die Ente hinein, kocht es darin auf und zieht den Guß vor dem Anrichten mit einem Eidotter ab. Soll das Frikassee für mehrere Personen eine sättigende Schüssel liefern, so sorge man dafür, daß reichlich Klößchen bereitet werden.

18. Entenflein. Dasselbe besteht aus Kopf und Hals, den Flügeln, den Füßen, denen man die gelbe, harte Haut abzieht, der Leber, dem Magen und dem Herz. Man schneidet diese Theile in passende, nicht zu große Stücke, kocht sie in Wasser, an welches man ein wenig Zitronensaft oder Essig, 1 Zwiebel und ganzes Gewürze nebst 1 Lorbeerblättchen gegeben hat, recht weich, bereitet dann eine gelbliche Mehlschwitze, kocht dieselbe mit der geseihten Kochbrühe auf, giebt das Fleisch sowie Weißbrot- oder Markklößchen dazu, läßt noch 10—15 Minuten seitwärts dämpfen und richtet an.

19. Gebratene Gans. Eine junge, fette Gans wird nach Bericht vorgerichtet, eingesalzen und mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in eine Bratpfanne gegeben. Man bratet sie bei fleißigem Begießen im Ofen in $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ Stunden schön goldbraun und kros. Wenn die Gans sehr fett ist, so nimmt man schon während des Bratens das ausgebratene Fett ab, doch nur die oberste Schicht. Vor dem Anrichten wird alles übrige klare lichte Fett abgenommen und der zurückbleibende Saft mit etwas angerührtem Kartoffelmehl und wenig Wasser aufgekocht.

20. Gefüllte Gans. Der Leib einer Gans kann gefüllt werden, entweder mit geschälten und in je 8 Theile zerschnittenen Saueräpfeln, (am besten sind Vordorfer), oder mit roh geschälten, gespaltenen Kartoffeln, die man mit Salz durchstreut, oder auch mit Kastanien. Diese werden in kochendes Wasser geworfen und so lange darin gelassen, bis sich die äußere Schale und die darunter befindliche Haut leicht abziehen lassen. Gebraten wird die Gans wie oben.

21. Stoppelgänschen zu braten. Das sind ganz junge Gänschen, die wenige Wochen — 10 bis 14 — alt sind. Man bratet sie

wie Enten mit Butter, da sie sehr arm an Fett sind, in $\frac{3}{4}$ —1 Stunde gar und hochgelb. Gefüllt werden sie nicht.

22. Gedämpfte Gans. Dazu verwendet man meist ältere Gänse, die nur mäßig fett sind und von denen man sich keinen saftigen Braten verspricht. Man giebt reichlich geschnittene Zwiebeln, Wurzelscheiben, 1 Lorbeerblatt und soviel Wasser, daß es die Gans, die man in Viertel theilt, gerade bedeckt, in das Geschirr, deckt zu und läßt sie langsam weichdämpfen. Gewürze werden nach Belieben gegeben. Wenn die Gans weich geworden ist, kann man sie im Ofen gelb werden lassen und den Saft anbraten, worauf er mit etwas Mehl und Wasser aufgekocht (und nach Belieben mit Zitronensaft geschärft) wird.

23. Gänse-Ragout (einfach). Wie einfaches Enten-Fritasse. Will man das Ragout dunkel haben, so läßt man die Mehlschwitze recht braun werden. Auch kann man das beim Schlachten aufgefangene und mit Essig vermischte Gänseblut durchmischen, giebt aber dann ein Stückchen Zucker dazu. Abgekochte Kartoffeln oder beliebige Klöße sind die angenehmsten Beilagen.

24. Gans mit Graupen (sehr angenehm). Eine Gans, die sich zum Braten weniger eignet, wird in passende Stücke geschnitten, nebst 1 Zwiebel und 1 Lorbeerblatte in ein passendes Geschirr gebracht und mit gesalzenerm Wasser, welches tüchtig kochen muß, übergossen. Man lasse sie zugedeckt und nicht zu rasch fortkochen, bis sie sich leicht durchstechen läßt. Gleichzeitig kochte man 250—300 Gr. Perlgraupen in nicht zu vielem Wasser dick und weich. Wenn beides gar geworden ist, rührt man, sofern die Gans sehr fettarm wäre, ein wenig Gänsefett oder Butter durch die Graupen, giebt die Gans dazu und läßt beides noch $\frac{1}{2}$ Stunde zusammen langsam dämpfen, worauf man die Graupen auf eine Schüssel richtet und die Gansstücke zierlich obenauf legt. — Dieses angenehme und nahrhafte Gericht kann auch von Gänselein bereitet werden.

25. Gutes Gänsefleisch. Man verwendet dazu nur das sogenannte Gänselein; welche Theile von der Gans dazu zu zählen sind, haben wir schon bei Entenklein angegeben, nur ist noch zu bemerken, daß man die kostbare Leber, auch wenn sie weniger schön ist, zu anderweitiger Verwendung bei Seite giebt. Man kocht das Gänselein wie die Gans in vorstehender Nummer, nur mischt man 1—2 Eßlöffel guten Weinessig an das Kochwasser, welches nicht zu reichlich bemessen werden darf. Wenn das Gänselein weich ist, gießt man die Brühe durch ein Siebchen, giebt Schnitten von abgeschälten, säuerlichen Äpfeln oder gute, in Vierteln geschnittene Kochbirnen, die vom Kerngehäuse befreit wurden, Zucker, Pfeffer und eine kleine Messerspitze gestoßene Nelken dazu, läßt das Obst weichkochen, giebt später geriebenen Pfefferluch oder Zwieback und zuletzt das in Essig aufgefangene Gänseblut, sowie das Fleisch dazu und läßt es eben durchkochen.

Vielfach werden Backpflaumen im Gänselein allen anderen Obstsorten vorgezogen. Entscheidet man sich für diese, so werden sie 10 Minuten in Wasser gekocht, aus diesem heraus aber sogleich zum Gänselein gegeben, mit welchem zusammen man sie weichkocht. Im Uebrigen wie vorstehend. Man giebt Kartoffeln dazu.

26. Gänsewarz mit Klößchen. Man kochte das Gänseklein wie oben, lasse aber den Essig fort. Wenn es gar ist, bereitet man mit Butter oder Gänsefett eine dünne Mehlschwitze von bräunlicher Farbe, läßt reichlich feingehackte Zwiebeln darin braun werden, giebt reichlich gestoßenes Gewürz daran und verkocht dies mit der Gänsebrühe, worauf man ein wenig Zitronensaft daran mischt. Wenn dieser Guß recht glatt gekocht hat, giebt man das Fleisch hinein und auch ein Stückchen Zucker und zieht die Brühe kochend heiß mit dem Blute ab, welches man wie gewöhnlich mit Essig glatt gerührt hat. In der Schüssel legt man reichlich Mark- oder Weißbrotklößchen in den Guß, der dicklich und recht reichlich vorhanden sein muß. — Bei Bereitung der Mehlschwitze muß man darauf rechnen, daß der Guß durch das Blut sehr verdickt wird. Wenn man nur wenig Gänseklein hat, so kann man mageres Schweinefleisch in kleine Stückchen geschnitten mitkochen.

27. Gedämpfte Gänseleber. Schöne, große und fette Lebern können nicht besser verwendet werden, als wenn man sie unzerschnitten dämpft. — Sie werden schön von allen nicht zu ihnen gehörigen Theilen befreit, in Milch von allem Blute ausziehen gelassen und mit 4—5 Nelken besteckt. Dann legt man sie in ein passendes Geschirr, giebt 2 Obertassen recht fette Fleischbrühe dazu, streut Salz über die Leber, bedeckt sie mit einem mit Butter beschmierten Papier, giebt den Deckel darauf und dämpft $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde. Noch feiner wird die Leber, wenn man sie in halb Fleischbrühe, halb Weißwein dämpft, doch ist dies nicht nöthig. Viele legen auch 1 Zwiebel dazu. Die Nelken werden vor dem Anrichten entfernt. Diese Leber ist auch kalt zu Butterbrot und Thee sehr gut.

28. Gebratene Gänseleber. Weniger schöne Lebern liefern ein sehr wohlgeschmeckendes und feines Gericht, wenn man sie in kleinfingerdicke Scheiben schneidet, die leicht mit Salz und Pfeffer bestreut und in Mehl gewendet werden. Dann legt man sie in eine flache Pfanne in heiße Butter, giebt reichlich fein- und länglich geschnittene Zwiebeln dazu und bratet die Scheiben in ungefähr 5 Minuten auf beiden Seiten bräunlich. Man richtet die Scheiben im Kranze auf die Schüssel, giebt geschmorte Kartoffeln in die Mitte, kocht den Saft mit etwas Wasser auf und giebt ihn mit den Zwiebeln über die Leber.

b. Wildes Geflügel.

Das Vorrichten beim wilden Geflügel bleibt im Allgemeinen das gleiche wie beim zahmen, nur muß es unter allen Umständen trocken gerupft werden. Frisch geschossene Stücke bewahrt man in den Federn auf und hängt sie an einem kühlen luftigen Orte auf oder vor das Fenster. Ueber die Gebrauchszeit läßt sich nichts sagen, es hängt vom persönlichen Geschmack ab, ob man es frisch verbrauchen oder warten will, bis es den sogenannten Wildgeruch angenommen hat. Jedenfalls wird man gut thun, solches Geflügel zu verbrauchen, sobald sich der Rauch etwas grünlich färbt; wer es jedoch frisch genießen will, der lasse es nach dem Schießen nur 2—3 Tage hängen, damit es mürbe wird.

1. Rebhühner zu braten. Man reibe sie inwendig mit etwas Salz und gestoßenen Wachholderbeeren aus, die Außenseite aber nur

mit Salz. Dann wird die Brust mit dünnen Speckscheiben recht fein gespickt oder auch nur mit dünnen Speckscheiben umbunden. Man legt den Boden der Pfanne mit Weinblättern aus, giebt heiße Butter, ein wenig Fleischbrühe hinein und legt die Hühnerchen darauf. Man bratet sie im Ofen bei fleißigem Begießen mit ihrem Saft, nach Belieben zuweilen auch mit saurer Sahne, 25—30 Minuten und richtet sie über den Weinblättern an. In Gegenden, wo solche mangeln, streut man geriebenes und in Butter gelb gemachtes Weißbrot über die Hühner. Der Hals muß so gebogen werden, daß der Kopf auf die Brust zu liegen kommt und das Schnäbelchen in die Höhe guckt.

2. Hasel-, Feldhühner und Bekassinen. Diese Wildhühnerarten werden wie Rebhühner vorgerichtet, die Brüste mit Speck umbunden und wie in vorstehender Nummer, aber ohne Weinblätter gebraten. In Ermangelung von Sahne nimmt man gute Milch. Haselhühner, wenn sie schon größer sind, brauchen gegen $\frac{3}{4}$ Stunde. Bekassinen können auch wie Krammetsvögel zubereitet werden.

3. Hasel-, Feld-, Rebhühner auf andere Art. Bekommt man etwas ältere Hühner, so lege man sie vor dem Braten 2—3 Tage in Rothwein- oder Essigbeize und wende sie täglich um. Beim Braten begieße man sie in der letzten Zeit reichlich mit saurer Sahne. Sie brauchen je nachdem $\frac{3}{4}$ —1 Stunde. Zu allen vorgenannten Hühnern können Sauerkraut, Rothkohl, Wirsing oder Linsen gegeben werden.

4. Gedämpfte Hasel-, Reb- und Feldhühner. Die Brüste werden gespickt oder mit Speck umbunden und mit Wurzeln, Zwiebeln, 2—3 Wachholderbeeren, kräftiger Fleischbrühe und Butter $\frac{1}{2}$ Stunde gedämpft, dann zum Bräunen in den Ofen gesetzt. Den Saft kocht man mit brauner Krastsauc auf, nach Belieben kann auch ein wenig Wein daran gegeben werden. Zum Dämpfen verwendet man mit Vorliebe ältere Hühner.

5. Gebratener Fasan. Man sehe beim Einkauf des Fasans auf die Sporen, sind sie noch rund, so ist er jung; lange spitze zeigen an, daß er schon einige Jahre zählt. Frisch geschossene Fasane müssen 4—6 Tage in den Federn hängen, wenn sie einen zarten, wohlschmeckenden Braten geben sollen. Man reibt sie nur mit Salz aus, umbindet die Brust mit Speck oder spickt sie, was vorzuziehen ist, und bratet sie mit vieler Butter und 1 Zwiebel bei fleißigem Begießen $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im Ofen zu schöner, zarter Farbe. Hat man Speckscheiben zum Braten genommen, so werden sie nach dem Braten in dünne Streifen geschnitten und der Fasan damit belegt. Den Saft kocht man mit 1—2 Eßlöffel Wasser oder besser Fleischbrühe auf und gießt ihn unter den Fasan.

Zur Beachtung! Wenn die Brust von Wildgeflügel mit Speck umbunden wird, muß derselbe eine Weile vor dem Anrichten abgenommen werden, damit sich diese Theile ebenfalls noch bräunen können. Der Speck wird dann entweder zerschnitten und darüber gelegt oder man giebt ihn den Vögeln als Unterlage.

6. Gedämpfter Fasan. Ältere Fasane können wohlschmeckend und mürbe gemacht werden, wenn man sie wie anderes Wildgeflügel dämpft. Sie bedürfen zum Weichwerden 1—1 $\frac{1}{2}$ Stunde, zuweilen auch länger.

7. Wilde Enten und Tauben. Wenn dieses Wildgeflügel jung ist, bratet man es wie das betreffende zahme Geflügel; ältere Stücke hingegen können nur durch längeres Dämpfen mürbe gemacht werden. Das Alter einer Wildente ist sehr schwer zu erkennen; der Sicherheit halber empfiehlt es sich daher, ein Stück von einem Flügel herunterzuhauen und es probeweise zu dämpfen oder zu kochen; wird es innerhalb 40 Minuten weich, so ist das Thier zum Braten noch tauglich, andernfalls wolle man es lieber dämpfen. Bekommt man solche ältere Stücke, so sollte man sie unter allen Umständen während 3—5 Tagen in einer guten Essigbeize liegen lassen und täglich darin umwenden, sonst ist es sehr schwer, sie mürbe und saftig zu bekommen.

I. Wildpret.

1. Hirsch- und Rehziemer zu braten. Der Rücken oder Ziemer wird rein abgehäutet und der Länge nach in dichten Reihen mit mittelfeinen Speckfäden gespickt. Wenn die erste Doppelreihe beendet ist, sticht man in der Mitte zwischen den beiden Reihen hinein und zieht jenseits der dritten heraus; dann sticht man zwischen der zweiten und dritten hinein u. s. f., bis der ganze Rücken gespickt ist. Man legt ihn darnach mit Zwiebeln und Wurzelscheiben, einigen Lorbeerblättchen, Zitronenschalen (und etlichen Wachholderbeeren) in die Pfanne, man giebt entweder noch Speckschnittchen dazu, oder man übergießt den Ziemer nun mit geschmolzener Butter; welches Verfahren man einschlagen will, hängt vom Belieben ab. Man setzt die Pfanne nun in den Ofen und bratet, bis sich der Speck an der Oberseite gelblich zu färben beginnt; von da an muß nebst fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft von Zeit zu Zeit etwas saure Sahne über den Rücken gegeben werden, oder man belegt denselben an verschiedenen Stellen mit kleinen Stückchen Butter. Die Bratzeit beträgt für Hirschziemer $1\frac{1}{4}$ —2 Stunden, für Rehziemer $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ Stunde. Wird der Speck oben zu braun, so lege man ein Papier über den Rücken.

2. Ziemer von Wildkalb. Wie oben.

3. Hirsch- und Rehkeule. Man muß sie vor der Bereitung gehörig klopfen und dämpft erst mit obengenannten Zuthaten und nicht zu vielem Wasser, ehe das Fett hinzukommt, sonst ganz so wie den Rücken. Will man die Keule nicht auf einmal braten, was bei mäßiger Personenzahl recht unzweckmäßig wäre, so schneide man zunächst die Frikandeaus, d. i. jenen Theil heraus, den man bei der Kalbskeule die „Nuß“ nennt, und die bei einer größeren Hirschkeule zu 2 Schüsseln für 6—8 Personen reicht. Das übrige schöne, dicke Fleisch wird ebenfalls glatt vom Knochen gelöst und entweder auf einmal gebraten oder nach Bedarf für 2—3 Mahlzeiten eingetheilt. Die sehnigen, härteren Theile aber, die sich am unteren Ende der Keule befinden, werden zu Kloß, Frikadellen und dergleichen benützt.

Dasjenige Fleisch, welches man aufbewahren will, lege man in eine Essig- oder Rothweinbeize, beschwere es mit einem Brettchen und Stein, und wende es täglich um. Auf diese Weise wird es sehr mürbe, bekommt einen feinen Geschmack und kann ohne Nachtheil 10—14 Tage

aufbewahrt werden. Bei älteren Thieren ist eine solche Beizung sehr nöthig, indem ihr Fleisch sonst trocken und zäh bleiben würde.

4. Hirsch- und Reh-Frikandeaus. Wie Kalbsfrikandeau. War das Fleisch in der Beize, so kann man hiervon einige Löffel zum Braten nehmen. Der Saft muß zart hochgelb sein, weshalb es nöthig ist, von Zeit zu Zeit kleine Butterstückchen auf das Frikandeau zu legen oder etwas saure Sahne daran zu geben.

5. Steaks von Hirsch- und Rehfleisch. Wie Beefsteaks (siehe: Rindfleisch). Das Fleisch dazu nehme man von einem dicken Ende. Will man die Steaks hacken, so lassen sich auch die Abfälle nach Entfernung von Haut und Sehnen benützen.

6. Klops von Hirsch- und Rehfleisch. Wie Klops im Abschnitt: Rindfleisch. Man verwendet dazu die Abfälle.

7. Ungarisches Paprikafleisch von Hirsch und Reh. Wie das von Rindfleisch.

8. Frikadellen von Hirsch oder Reh. Wie die von Rindfleisch. Ebenfalls von minderwerthigem Fleische herzustellen.

9. Geschmortes Hirsch- oder Rehfleisch. Bei einem einfachen Eszen kann dasselbe ganz gut den kostspieligeren Wildbraten ersetzen.

Zu Schmorstücken eignen sich besonders: Die Brust, die Blätter und allenfalls auch die Rippen. Schmorfleisch sollte womöglich einige Tage in einer gewürzten Essigbeize gelegen haben, ehe man es in Gebrauch nimmt. Zu einem Stück von 4 bis 5 Pfund nehme man 1 flachen Teller Wurzelscheiben, ebensoviel geschnittene Zwiebeln, einige Scheiben Citrone, etwas ganzes Gewürze, ein Büschelchen Thymian, nach Belieben einige Wachholderbeeren, ungefähr 125 Gr. Butter, das nöthige Wasser mit ein wenig Essig oder Beize vermischt. So wird das Fleisch, fest zugedeckt langsam weich geschmort, dann herausgenommen, der Saft geseiht, mit 1 Löffel in Butter recht dunkel geschwitztem Mehl, (etwas saurer Sahne) und Zucker nach Geschmack verrührt, das Fleisch wieder hineingelegt und das Ganze durchgekocht. Zucker (und Sahne) können auch, wie dies in manchen Gegenden gebräuchlich ist, durch einige Löffel Hagebutten-Marmelade ersetzt werden, die der Brühe einen sehr angenehmen Geschmack giebt.

10. Hasenbraten. Auch der Hase soll abhängen, ausgenommen die ganz jungen Frühjahrshäschen. Wenn man das Thier im Fell vor das Fenster hängt, so läßt er sich in kalten Tagen 10—12 Tage lang frisch erhalten; ein abgebalgtes Thier kann in einer Beize ebenfalls mehrere Tage lang bewahrt werden, doch ist dies nur ein bei älteren Thieren anwendbares Verfahren.

Wenn der Hase abgebalgt und ausgenommen ist, haut man den Kopf mit dem Halse, die Brüste und Läufe ab, so daß nur der Rücken mit den Hinterschankeln bleibt. Dann häutet man ihn mit einem scharfen, spizigen Messer sehr sauber ab, reibt ihn mit Salz ein, doch nur ganz leicht (und spickt ihn wie einen Rehziemer, auch die Schenkel werden dick gespickt). Dann legt man ihn, den Rücken nach aufwärts, in eine irdene Bratpfanne, giebt 1 Zwiebel dazu und begießt ihn mit reichlich Butter. Auch während des Bratens muß sehr fleißig begossen werden; ein junges

Häschen darf nicht über $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten werden. Der Saft darf mit Fleischbrühe und etwas Zitronensaft aufgekocht werden.

Einen älteren Hasen bratet man 1— $1\frac{1}{4}$ Stunde (und begießt ihn nach der ersten halben Stunde auch reichlich mit saurer Sahne, wodurch er besonders zart und saftig wird). — Will man ihn beizen, so wird etwas von der Beize zum Braten mit verwendet. Er darf jedoch nicht länger als 12, höchstens 24 Stunden in der Marinade bleiben.

Wird Hasenbraten früher gar, als man ihn anrichten kann, so nehme man ihn, sobald er weich ist, aus dem Ofen und setze ihn auf eine Schüssel mit heißem, nicht kochendem Wasser.

11. Hasenpfeffer. Zum Pfeffer gehören der gespaltene und vorgerichtete Kopf, die Rippen, die Brust, die Vorderläufe, die Leber, die Lunge und das Herz. Das wird in passende Stückchen getheilt, in Wasser gespült und in Essig geschwenkt. Man kochte wie eingemachtes Hirschfleisch, nach welcher Anweisung man sich überhaupt ganz zu richten hat; nur nimmt man soviel Zucker dazu, daß die Brühe angenehm süß-säuerlich schmeckt. Mit 60 Gr. Butter — für 1 Hasen — bereitet wird der Pfeffer angenehmer. — Hat man die Brühe fertig und es ist Schweine- oder Gänseblut mit Essig vermischt vorhanden, so rühre man es vor dem Anrichten an den kochend heißen Guß, da er sehr schwarz sein soll; in Ermangelung kochte man einige zerstoßene Nußkerne mit der Brühe, die ebenfalls sehr dunkel färben.

K. Gerichte von übriggebliebenem und von kaltem Fleische.

1. Frikadellen. Reste von gebratenem Fleische jeder Art, selbst von gekochtem, können dazu dienen und lassen sich, im Nothfalle, sogar mehrere Fleischarten zusammenmischen. Auch gekochten Schinken kann man zur Vermehrung der Masse zu Hülfe nehmen.

Man hackt das Fleisch recht fein, giebt Petersilie und Zwiebel, ebenfalls klein gehackt, geriebene oder abgeschälte, geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel, Gewürz, etwas Salz, 1—3 Eier und soviel geschmolzenes Fett oder lauwarme Milch dazu, daß sich der Teig zusammenmachen und formen läßt. Im Uebrigen aber bereite man sie in einer der für Frikadellen von rohem Fleische angegebenen Arten. Sie sind als Beilage zu jedem Gemüse und zu Kartoffeln zu empfehlen.

2. Fleisch-Gehäcksel (Sachee). Zu demselben ist ebenfalls jedes Fleisch, selbst Wild-, Geflügel- und Wildgeflügelfleisch, und sowohl gebratenes wie gekochtes verwendbar, wenn auch ersteres vorzuziehen ist.

Das Fleisch wird mit Zwiebeln, Petersilie und Zitronenschale recht fein verwiegt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und in heißgemachten Bratensaft oder frische Butter gegeben. Nachdem man es ein Weilchen darin gerührt hat, stäubt man etwa einen Eßlöffel Mehl daran, rührt wieder ein Weilchen und gießt dann Fleischbrühe oder Wasser dazu, doch ja nicht so viel, daß eine Brühe entstände. Das Gehäcksel soll saftig, doch dick sein. Man läßt es nun gut durchkochen und belegt es auf der Schüssel mit Spiegeleiern oder man giebt geschmorte Kartoffeln dazu.

Man kann dem Gehäkel auch einen pikanten Geschmack geben, wenn man eine Sardelle fein hackt. — Soll es sehr fein zubereitet werden, so schneidet man von dem Fleische zuerst alle braunen, harten und trockenen Theile ab.

3. Aufgewärmtes Suppenfleisch mit Guß. Uebrigcs Suppenfleisch wird in passende Stückchen geschnitten und in folgendem Guß erwärmt: Reichlich feingeschnittene Zwiebeln werden in Bratenfett oder anderem Fett gebräunt, Mehl ebenfalls darin braun gerührt; ferner thut man etwas Salz, $\frac{1}{2}$ —1 zerriebenes Lorbeerblatt, sowie Gewürz dazu und kocht mit Fleischbrühe oder Wasser auf. Nun kommt das Fleisch in den sehr sämigen Guß, wird darin etwa 20 Minuten durchgedämpft, worauf man ein wenig Essig durchrührt und anrichtet. Will man das Gericht besonders würzig herstellen, so gebe man etwa $\frac{1}{2}$ —1 Theelöffel zerdrückte Kapern und statt Essig saure Sahne oder gute Milch daran. Es werden Kartoffeln dazu gereicht.

4. Ragout von übrigem Fleisch. Reichliche Zwiebeln und entsprechend Mehl werden in gutem Fett geschwitz, dann kocht man mit Fleischbrühe oder Wasser auf, fügt geriebene Zitronenschale, Gewürz, Kapern oder Sardellen, oder feingeschnittene Essiggurken dazu, läßt den Guß aufkochen und giebt das in Ragoutstücke geschnittene Fleisch dazu. Es kann jede Fleischsorte dazu verwendet werden, gebratenes wie gekochtes, doch darf ersteres im Guß nur heiß werden, ja nicht kochen. Giebt man säuerlichen Geschmack, so füge man Zitronensaft oder Essig dazu, bei Anwendung von Gurken jedoch nur ganz wenig. Wird das Ragout von Kalbfleisch verwendet, so dürfen Zwiebeln und Mehl nur gelb geröstet werden; in diesem Falle sind sowohl Gurken wie Essig unanwendbar. — Der kochend heiße Guß wird vor dem Anrichten mit 1 Eidotter abgerührt.

5. Grilladen von Bökelfleisch. Will man das gekochte übrige Fleisch nicht kalt speisen, so schneide man es in nicht zu große Stücke, streue Pfeffer darüber, tauche sie in lauwarmer Butter, wende in geriebener Semmel um und backe die Stücke in gutem Fett rasch auf beiden Seiten gelb. Senfguß ist eine geeignete Beigabe.

6. Grilladen von Hammelfleisch. Man schneide gekochtes oder gebratenes, von allem Braunen und Harten befreites Hammelfleisch in längliche Scheiben, bestreue sie mit Pfeffer, wende sie in Ei und geriebener Semmel und brate wie oben. Man giebt einen beliebigen Salat dazu.

7. Grilladen von Kalbsbraten. Wie vorstehend, doch besser ohne Pfeffer.

8. Hammelfleisch mit Zwiebeln. In Bratenfett oder anderem Fett läßt man 1—2 feingeschnittene Zwiebeln stark gelb werden, ebenso auch Mehl, kocht mit Fleischbrühe oder Wasser auf und erwärmt darin das geschnittene, womöglich fette Fleisch, mit welchem zugleich man ein wenig Essig an den Guß giebt. Will man es süß-säuerlich, so wird ein Stückchen Zucker und, nach Geschmack, eine kleine handvoll körnerlose, große Rosinen zugefügt.

9. Braten aller Art zu erwärmen. Man nehme den Braten aus seinem Saft, geschmortes und gedämpftes Fleisch aus der Brühe und schneide es in passende Stücke, worauf man es wieder in die mit wenig Fleischbrühe oder Wasser verrührte Brühe legt und die Schüssel

auf einen Topf mit kochendem Wasser setzt, sie aber zugedeckt läßt. Das Fleisch muß auf diese Weise heiß werden, ohne zum Kochen zu kommen, damit es keinen unangenehmen Geschmack annimmt. Bei Kalbsbraten und Geflügel wird sich aber trotzdem etwas Fremdes bemerkbar machen, da sich diese Fleischarten am wenigsten zum Wiedererwärmen eignen.

10. Schinken-Gehäcksel. Alle unansehnlichen, harten, sehnigen oder trocken gewordenen Theile von einem Schinken und das überflüssige Fett, welches man ebenfalls nicht gut zu Tische geben kann, verwiegt man recht fein mit etwas Zitronenschale und Petersilie, streut Pfeffer oder Mustat durch und mischt es dann unter dickgekochte Graupen oder Reis. Mit Graupen ist es jedoch noch angenehmer, besonders wenn man eine unzerschnittene Zwiebel mitgekocht hat. Hat man vieles Schinkenfett, so schneidet man es recht fein und bringt es mit den Graupen oder dem Reis aufs Feuer, worin man es gut durchkochen läßt; es bedarf dann keines anderen Fettzuges.

11. Gehäcksel von Geflügel. Wenn man gebratenes oder gedämpftes Geflügel hat, welches zäh und trocken ist, so kann man es in keiner Weise wohlgeschmeckender bereiten, denn als Gehäcksel. Man zieht die braune Haut ab, schneidet alle harten und braunen Theile weg und richtet sich im Uebrigen nach den Angaben für gewöhnliches Gehäcksel.

12. Gehäcksel von Wildpret und Wildgeflügel. Wie in vorstehender Nummer. Man nimmt dazu auch mit Vorliebe unansehnliche Abfälle und zieht das kochend heiße Gehäcksel mit 2 Eidottern ab, worauf es rasch angerichtet wird. In Butter schön braun gebratene Semmelscheiben sind eine angenehme Zugabe.

13. Gemischter Fleischsalat. Wenn man kleinere, aber verschiedene Fleischreste oder auch solche von Geflügel hat, so schneide man sie in Würfel, gebe ebenso geschnitten einige hartgekochte Eier und Essiggurken, etwas grünen Salat, Salz und Pfeffer darunter und übergieße es mit Essig und Del, welches man aber vorher zusammengemischt hat.

14. Kalte gebratene Gänsebrust. Man schneide sie zu schönen dünnen Scheiben und gebe gutes Apfelmus in die Mitte. — Oder man richtet die Scheiben dicht auf die Schüssel und giebt Remouladenguß darüber (und hartgekochte Eier herum).

15. Geschnittenen Braten. Kalten Braten jeder Art, auch Geflügel, Wildpret oder Schinken, Zunge, Rauchfleisch u. s. w. schneide man in dünne Scheiben oder den Rippen nach, lege im Kranz um die Schüssel, in deren Mitte ein großer Würfel frische Butter, oder der eine von frischer, der andere von Sardellenbutter, kommt, und verzieren mit blumig geschnittenen Monatsrettigen und nach Belieben auch mit saurer Eingemachtem, hartgekochten Eiern, Petersilie und saurem Gelee. Zu einer feinen Schüssel genügt übrigens schon letzteres allein. Man kann nur eine Fleischart nehmen oder mehrere mischen, ebenso kann feine Wurst dazu genommen werden.

16. Gefulztes Spanferkel. Kopf und Füße werden abgehauen, das Thier der Länge nach aufgeschnitten, ausgenommen, gut gereinigt und mit Salz eingerieben. Dann löst man alle Knochen aus, rollt es

zu einer langen Rolle zusammen, die man mit Bindfaden fest umschnürt. Man kocht sie in halb Wasser, halb Weißwein mit Wurzel- und Zwiebel-scheiben und ganzem Gewürze, sowie 2 Lorbeerblättern weich, lasse sie in der Brühe erkalten und schneide die Rolle in dünne Scheiben, die auf der Schüssel mit saurem Gelee eingegossen werden. (Siehe: Kalte süße Speisen; das Eingießen). Auch kann man das gereinigte Spanferkel in passende Stücke zerlegen und wie gefüllte Gans bereiten.

17. Gefüllte Gans. Eine gereinigte Gans wird in kleine Stücke gehauen, Kopf und Hals, die Flügel, der gereinigte Magen und, wenn sie nicht besonders ansehnlich ist, auch die Leber, werden dazu gelegt und dieses nebst 4 Kalbsfüßen, Salz, ganzem Gewürze, Wurzeln, Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 3 Decilitern Weinessig in soviel Wasser gekocht, daß die Gans reichlich davon bedeckt ist, wobei man sie sauber ausschäumt. Dann läßt man die Gans in ihrem Sude erkalten, nimmt oben alles gestockte Fett sehr sauber ab, das Fleisch heraus, erwärmt die Brühe dann nochmals und gießt sie so oft durch eine gebrühte und ausgewrungene Serviette, bis sie kristallklar geworden ist. Das Gänsefleisch wird in die bestimmte Schüssel gelegt und die Geleebrühe darübergegossen. Wenn man sie nach vollständigem Festwerden mit Papier zubindet, läßt sich das Gelee im Winter an einem kalten Orte 14 Tage und 3 Wochen bewahren. Dieses Gelee kann übrigens auch mit weißer Gelatine bereitet werden, welche man aufgelöst an die entfettete Brühe mischt; doch soll erstere vorher geklärt werden. Man nimmt zu 1 Liter Brühe 25 bis 30 Gr. Gelatine, dann aber keine Kalbsfüße.

18. Gefülltes Gänselein (Weißhauer). Wird der gefüllten Gans gleich bereitet.

19. Gefülltes Geflügel. Feineres Geflügel, wie Hühner, Tauben, Enten, Kapauen und Truthühner oder Wildgeflügel, dämpft man in fetter Fleischbrühe mit den in Gefüllte Gans bemerkten Zuthaten weich, sorgt aber durch reichliche Brühe und festes Zudecken dafür, daß es weiß bleibt. Man läßt es darin erkalten, nimmt das gestockte Fett ab, gießt an diese Brühe alle in schnelles saures Gelee bemerkten Zuthaten und verfährt damit weiter, wie es dort angegeben ist. Das erkaltete Geflügel wird dann von den Knochen gelöst, in schöne Stücke geschnitten und nach Verzicht auf einer Schüssel oder in einer Form eingegossen (siehe: süße kalte Speisen). Man kann allerlei saurer Eingemachtes feinerer Art, auch in Wein gekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Trüffel oder Champignons mit einlegen und ebenso damit die Schüssel oder gestürzte Form verzieren.

20. Preßkopf (sehr zu empfehlen). Der gereinigte Schweinskopf wird der Länge nach durchgehauen, dazu kommen noch 1 Pfund durchwachsenes, aber nicht zu fettes Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Ochsenmaul, einige Schweinszungen, 4 Kalbs-, ebensoviel Schweinsfüße und Schwarten ohne Fett. (Besonders fein wird der Kopf, wenn man noch ein Stück ungekochten Schinken anfügt.) Man koche dies mit halb Wasser, halb Dragon- oder Weinessig. Wenn es rein ausgeschäumt ist, füge man ($\frac{1}{2}$ —1 Flasche gewöhnlichen Weißwein) alle Wurzeln, 6 große Zwiebeln, Gewürz und 2 zerhacktene Zitronen dazu. Wenn das Fleisch weich und in seiner

Brühe kalt geworden ist, nimmt man das gestockte Fett ab, löst das Fleisch von den Knochen und schneidet es in kleine Streifen, unter welche man einen Theelöffel gehackte Kapern mischen kann, ebenso auch geriebene Zwiebeln und Muskatblüthe. Salz muß jedenfalls daran kommen. Die abgefettete Brühe wird leicht erwärmt und durch eine ausgewaschene und ausgewrungene Serviette gegossen, bis sie klar ist; darnach eingekocht, wobei man wieder $\frac{1}{2}$ Flasche Wein dazu geben kann, doch nicht muß; auch ist dies nur dann zu rathen, wenn das Gelee ohnehin sehr zähe ist. — Eine Serviette wird nun in eine tiefe Schüssel gelegt, in die Mitte derselben macht man eine stern- oder kranzförmige Verzierung von dünnen Zitronenscheiben und frischen Lorbeerblättern, füllt die Fleischmasse darauf, bindet das Tuch darüber mit Bindfaden fest zusammen und legt den Kopf in die wieder kochend gemachte Brühe und läßt ihn 20 Minuten darin kochen. Dann wird er auf ein Sieb gelegt, und wenn alles abgetropft ist, zwischen 2 Brettchen, die man mit einem Steine beschwert.

Am andern Tage kann er schon gebraucht werden. Man entfernt das Fett mit einem Messer, doch nur von dem Theil, den man verbrauchen will, schneidet feine Scheiben davon, giebt die gesulzte Brühe klein gehackt, sowie Essig, Del, Senf und Zucker oder einen Remouladenguß dazu. Was übrig bleibt, stellt man mit Papier bedeckt an einen kalten, luftigen Ort, oder man entfernt das Fett und legt den Rest in Essig, was weniger angenehm ist, ihn aber haltbarer macht. Noch besser läßt sich Preßtopf bewahren, wenn man mehrere kleine Köpfe davon macht und sie mit dem darauflagernden Fett ins Kalte setzt.

21. Schweinesülze. Man nimmt 1 bis 2 Schnauzen, 2 bis 4 Schweins- und ebensoviel Kalbsfüße, gleichviel Ohren und 1—2 Anie; soll aber die Sülze besser werden, ein Stück mageres Schweinefleisch von 250—500 Gr., und endlich Schwarten im Verhältniß. Man kocht dies mit 1 Liter guten Weinessig; ist er gar nicht scharf, so nimmt man für die ganze Masse $1\frac{1}{2}$ Liter und soviel Wasser, daß alles reichlich davon bedeckt ist. Man giebt einige Lorbeerblätter, ganzes Gewürze und Zitronenschalen, sowie 2—3 Zwiebeln dazu und läßt das Fleisch so weich kochen, daß es sich von den Knochen herunterziehen läßt. Die Schwarten müssen oft noch eine Weile allein gekocht werden, bis sie sich ganz leicht durchschneiden lassen. Man suche vorsichtig alle Knöchelchen heraus, schneide das Fleisch in kleine Würfelchen, gieße die Brühe durch ein Haarsieb oder eine Serviette, koche das Fleisch darin nochmals auf und fülle dann die ganze Masse in mit Essig ausgespülte Formen. Nach dem Erkalten stürzt man auf eine Schüssel aus und bewahrt die Sülze an einem kalten luftigen Orte; das Fett wird erst vor dem Gebrauche abgenommen.

Auch kann man die Brühe nach dem Herausnehmen erkalten lassen, das Fett abnehmen und einige leicht geschlagene Eiweiße durchkochen, worauf die Brühe solange durch eine Serviette gegossen wird, bis sie klar ist. Das Fleisch wird dann länglich in schöne Streifen geschnitten — man koche auch 1—2 Schweinszungen mit —, auf eine Schüssel oder auf mehrere gerichtet und die Sülze darüber vertheilt.

L. Pasteten und Pastetchen.

1. Pastetenteig. 2 Pfund feines Mehl schüttet man auf das Backbrett und vermischt es mit $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfund frischer und recht fester Butter, die zu kleinen Stückchen geschnitten wurde. Davon macht man mit 2 Eiern und 3—4 Eidottern, Salz und dem nöthigen recht frischen Wasser einen Teig, der sich leicht ausrollen läßt und den man mit dem Messer mischt, sich der Hand nur im Notfalle bedienend. Er bleibt nun $\frac{1}{4}$ Stunde mit einem dünnen Tuche bedeckt im Kühlen stehen, wird danach fingerdick ausgerollt, zusammengeschlagen und 10 Minuten wie das erste Mal stehen gelassen. Wenn dies noch weitere dreimal wiederholt ist, legt man den Teig zusammen und läßt ihn bis zum Gebrauch nach Bericht stehen.

2. Leberpastete. 250 Gr. nicht zu stark geräucherten und in Würfel geschnittenen Speck bratet man hochgelb, worauf man 200 Gr. derbes, rohes Schweinefleisch und 200 Gr. gekochten Schinken — man kann statt des Schinkens 200 Gr. Schweinefleisch mehr nehmen — fein hackt und nebst etwas saurem Rahm dazu mischt und zusammen dämpfen läßt; viele geben auch eine kleingeschnittene Zwiebel daran. 1 Kalbs- und 1 Schweineleber schabt man aus Haut und Sehnen, streicht sie durch einen feinen Durchschlag und giebt sie an das Fleisch, worin man sie solange rührt, bis sie hellgelb geworden ist. Wenn diese Masse vom Feuer kommt, rührt man 100 Gr. durch ein Siebchen gestrichene Sardellen und feines Gewürze nach Geschmack durch; ist sie zu steif, so giebt man noch sauren Rahm zu. Für 14—18 Personen.

Vorher schon hat man die Kruste zu dieser Pastete, entweder von dem oben angegebenen Teig oder von Blätterteig gebacken, was folgendermaßen geschieht:

Der Teig wird 4-messerrückendick ausgerollt und zu einer runden Scheibe geformt, von der man einen gleichmäßig 2-fingerbreiten Ring herunter-schneidet. Die Scheibe legt man auf ein passendes Backblech, welches nicht beschmiert wird, wenn man Blätterteig verwendet, bestreicht sie mit Eidotter und setzt den abgeschnittenen Rand vorsichtig darauf, wobei man ihn leicht andrückt und dann mit Eidotter bestreicht, jedoch nur an der Außenseite. Wenn man mit einem spitzen Messer Verzierungen in den Rand schneidet, geht er besser in die Höhe. Will der Rand um-sinken, so umgiebt man ihn mit einem mit Butter beschmierten Papier, welches mit Bindfaden darum befestigt und gegen Ende der Backzeit, die etwa 30—40 Minuten beträgt, abgenommen wird, damit sich der Rand färben kann. — Soll die Pastete einen Deckel bekommen, so schneidet man eine zweite runde Scheibe, die im Durchmesser um 1—1 $\frac{1}{2}$ Centimeter größer sein muß, als die erste, bestreicht sie mit Eidotter, schneidet Verzierungen hinein und backt ebenfalls auf einem Blech. — Ehe man die Pastetenmasse in die Kruste füllt, muß sie erst abkühlen; kann aber zu manchen Pasteten auch ganz kalt verwendet werden.

3. Familien-Pastete (einfach). Von den Resten eines Kalbs-, Schweine- oder Hammelbratens, oder von denen von Geflügel oder Wild bereitet man ein Gehäcksel, mischt den vierten oder fünften Theil ihres

Gewichtes gelbgebratene, feine Speckwürfel und Gewürz dazu und zieht dies kochend heiß mit einigen Eidottern, die man mit Sahne oder Milch schaumig geschlagen hat, gut ab, worauf man wie oben in eine noch warme Kruste von Pasteten- (Butter-) Teig füllt. Diese Pastete ist auch kalt sehr gut.

4. Schinken-Pastete. Ein passendes Tortenblech wird mit einigen Bogen weißem Papier belegt, darüber ein passender Reif gesetzt, den man mit lauwarmer Butter gut ausgeschmiert hat. Dann belegt man den Boden wie den Reif mit dünn ausgelegten Pasteten- (Butter-) Teig, streicht etwa fingerhoch Kalbs- oder gemischte Fülle (Kalbs- und Schweinefülle gemischt) darüber, belegt diese mit dünnen, schön geschnittenen Scheiben von gekochtem Schinken, streicht über diese wieder ebenso dick Fülle und gießt nach Belieben ein Gläschen Wein darüber, in welchem man ganzes Gewürze ausgekocht hat. Dann schneidet man vom übrigen Teig einen passenden Deckel, in dessen Mitte man eine runde, 2 Centimeter im Durchmesser haltende Oeffnung schneidet. Dahinein kommt der Schlot, nämlich ein längliches Stück dünngerollter Teig, welches man lose zusammenrollt und so in die Oeffnung schiebt, daß es 5—6 Centimeter hoch daraus hervorragt und die sich im Innern ansammelnden Dämpfe entweichen läßt, damit dieselben die Pastete nicht auseinanderprengen. Der Deckel wird nun aufgesetzt, oben mit Eigelb bestrichen, mit dem Messer verziert und die Pastete, je nach ihrer Größe, bei mäßiger Hitze etwa $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ Stunden gebacken. Sobald der Deckel genügend gefärbt ist, belegt man ihn mit einem Stück Papier. — Die Pastete muß erst etwas abkühlen, ehe man sie aus dem Reif nimmt. — Man giebt gewöhnlich einen Sardellen- oder anderen scharfer schmeckenden Guß dazu.

5. Schüssel-Pastete von Bratenresten (englisch). Man bereitet für eine gut mittelgroße Pastete von 1 Pfund Mehl und 125—187 Gr. Butter Pastete-Teig nach Angabe. — Eine sogenannte Pastetenschüssel von Porzellan oder von sehr rein gehaltenem Blech — man kann auch eine gewöhnliche tiefe, runde Schüssel nehmen, wenn das Porzellan recht feuerfest ist — wird am Boden entweder mit dünnen Speckschnitten belegt oder mit Butter ausgeschmiert. Darüber streicht man kleinfingerdick eine Fleisch- oder Leberfülle und belegt diese mit Scheiben von kaltem Braten oder in passende Stücke getheiltem Geflügel; auch gedämpftes Fleisch und Geflügel ist verwendbar. Vom Teig rollt man eine 3-messerrückendicke Platte aus, welche die Schüssel reichlich bedecken muß; der Rest wird wieder zusammengemacht, dünn ausgerollt und dann zu 3 gleichlangen Streifen geschnitten, die man zu einer Flechte vereinigt. Wenn der Deckel aufgesetzt ist, drückt man seinen Rand ringsum an die Schüsselwand an, legt die Flechte als Verschuß fest herum, bestreicht alle Teigtheile mit Eigelb, ohne die Schnittflächen damit in Berührung zu bringen, indem dadurch das Aufgehen behindert werden würde, und schiebt hierauf den Deckel an zahlreichen Stellen mit einem dünnen Hölzchen durch, damit der Dampf einen Ausweg findet. — Die Schüssel setzt man nun auf einem alten Backblech in einen mäßig heißen Ofen, worin man sie etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde backt; sie muß schön mittelbraun sein. — Vor dem Anrichten wird der Deckel dicht am Rande durchgeschnitten, abgenommen, ein passender Guß in die Pastete gegossen, worauf man den Deckel wieder aufsetzt.

IX. Die Salate.

A. Kurze Anleitung zur Salatbereitung.

Kartoffeln, die sich trocken kochen und nicht sehr mehlig sind, werden womöglich noch warm abgeschält, in dünne, egale Blättchen geschnitten und sofort angemacht, wobei man sie jedoch nicht zu stark zerstechen darf. Gut ist es, wenn sie so einige oder doch 1 Stunde stehen können, ehe man sie anrichtet, der Salat ist dann saftiger. Letzteres gilt auch für gemischte Salate, nur wird dazu gehörender grüner Salat erst vor dem Anrichten besonders angemacht und obenauf gelegt. Grüne Salate werden am besten $\frac{1}{2}$ —1 Stunde vor dem Essen angemacht, doch schon vorher gründlich gereinigt. Man entfernt alle schlechten Blätter und taucht ihn hierauf so oft in kaltes Wasser, bis dieses klar bleibt; bei Kopfsalat muß man gut nachsehen, ob sich keine Schnecken zwischen den Blättern befinden. Darnach giebt man ihn in ein Salatnetz oder auf einen Durchschlag, wo man ihn gut vom Wasser ablaufen läßt. Von Endivien werden gewöhnlich die groben Stengel ausgeschnitten — Die dunkelgrünen langen oder die weißen, nicht gelben, Gurken sind gewöhnlich die besten. Man schäle sie dünn, lasse aber nichts von der oberen Schale daran; schmecken sie an der Spitze bitter, so schneide man dieselben gut zweifingerbreit ab. Dann werden sie am Hobel recht fein geschnitten und entweder ohne weiteres eingemacht oder mit Salz bestreut und so 15—20 Minuten zugedeckt stehen gelassen; worauf man das angesammelte Wasser abgießt; ausdrücken sollte man sie keinesfalls, sie werden dadurch zäh und unverdaulich. Gurkensalat macht man erst kurz vor dem Gebrauche an.

Beim Mischen verfähre man recht vorsichtig, damit der Salat sein schönes Aussehen bewahrt und doch von der Brühe gut durchdrängt wird. Bei gemischten Salaten, die zierlich aufgelegt werden, giebt man die Brühe löffelweise über jede Lage.

Provencervöl giebt dem Salat den feinsten Geschmack, doch ist für gewöhnlich auch jedes frische, reinschmeckende Del geringerer Sorte brauchbar.

B. Die Salate.

1. Gewöhnlicher Kartoffelsalat. Nachdem die Kartoffeln in der bemerkten Weise gekocht und geschnitten wurden, bereitet man folgenden Guß: 1 starker Löffel Del, 1—2 $\frac{1}{2}$ Löffel Essig (ebensoviel süße Milch) rührt man gut untereinander, giebt dann Salz und Pfeffer dazu und gießt dies über die Kartoffeln, die man gut mischt und eine Weile stehen läßt. Am besten mischt es sich, wenn man die Kartoffeln in drei gleiche Theile getheilt, nach und nach in die Schüssel giebt und jeden Theil mit etwas von der Brühe übergießt.

Um zu sparen kann man statt Del lauwarmer, geschmolzener Butter (oder ebensolches Gänsefett) geben. Dieser Salat kann auch warm auf den Tisch gebracht werden; man macht die Kartoffeln dann noch mög-

lichtst heiß am warmen Herde stehend an und läßt ihn da stehen, bis man ihn aufrägt. Es gehört ein Tellerchen mit feingeschnittenen Zwiebeln dazu.

2. Kartoffel-Specksalat. Man brätet 100 Gr. feingeschnittene Würfel von feinem Speck langsam aus, entfernt die Schreben, thut zwei Löffel guten Weinessig, etwas Pfeffer und einige Löffel Fleischbrühe oder warmes Wasser daran, giebt die Kartoffeln hinein, wenn die Brühe kocht, deckt dann einen Deckel darüber und schwingt sie darin kräftig um, wobei man den Deckel festhalten muß. — Dieser Salat muß sofort zu Tische gegeben werden, er darf nicht erkalten.

3. Kopfsalat. Essig und Del, nach Belieben gemischt, feingehackten Schnittlauch oder Dragon oder Zwiebeln, ferner Salz und Pfeffer, rührt man untereinander und gießt es dann über den in der angeebenen Weise vorgerichteten Salat, den man vorsichtig mischt und sogleich anrichtet. Zuweilen wird etwas saure Sahne an den Guß gegeben oder auch das Del ganz durch dieselbe ersetzt.

Ein Guß zu feinem Kopfsalat, z. B. für ein Gesellschaftsessen, ist folgender: 2 hartgekochte Eidotter, 1 Theelöffel Senf, gleichviel Zucker, etwas Salz verrührt man mit 2—3 Löffeln Essig (Salatlöffeln), giebt daran gutes Salatöl (1 Löffel saure Sahne), feingehackten Dragon, ganz wenig Kerbel, Zwiebelspitzen (und Borage) dazu, zusammen 1 Eßlöffel voll.

4. Feldsalat. Der gereinigte Feldsalat wird mit 2 Löffel Del, 1 Löffel Essig und 2 Messerspitzen Salz, die man zusammenrührt, übergossen und gut gemischt. Dieser Guß reicht für eine mittlere Schüssel.

Angenehmer wird er, wenn man 1—2 abgekochte, zu Blättchen geschnittene Sellerieknochen darunter giebt.

Salat von Brunnenkresse. Die Brunnenkresse ist namentlich in den Monaten Februar und März zu empfehlen. — Sie muß nach dem Abschneiden der Stiele (siehe: die Anleitung) sehr gut in kaltem Wasser gewaschen werden und wird nach dem Abfließen des Wassers wie Gartenkresse angemacht. Etwas, doch nicht viel gestoßener Zucker mit dem Essig verrührt, macht sie angenehmer. — Der Brunnenkresse werden blutreinigende Eigenschaften zugeschrieben; man kann sie zu jedem Fleischgerichte, wie zu abgekochten Kartoffeln geben.

6. Gurkensalat. Zu den in der bemerkten Weise vorgerichteten Gurken, denen man womöglich kein Wasser entziehen wolle, wird nachstehender Guß bereitet: feingeschnittener Dragon wird mit Salz, Pfeffer und dicker, saurer Sahne verrührt, über die Gurken gegeben und mit ihnen gut vermischt. Man kann auch scharfen, guten Essig, doch nicht zu viel, und Del dazu geben, oder man rührt Essig, Del, Pfeffer, Salz und Dragon allein. Manche mischen feingeschnittene Zwiebeln unter die Gurken oder geben sie besonders dazu, das ist jedoch Geschmackssache.

7. Endivien Salat. Die gelben Blätter krauser Endivien werden von den Rippen getrennt und die zarten Stielchen so fein wie Zwiebeln geschnitten und darunter gegeben. Man macht einen Guß von Del, Essig, (saurem Rahm), Salz, Pfeffer (und etwas Zucker) dazu, oder man

macht den Salat nur mit Salz, Pfeffer und Rahm an, wobei sich jedoch ebenfalls die Anwendung von Zucker empfiehlt, welcher den Salat geschmeidiger macht. — Glatte Endivien desgleichen.

8. Blumenkohlsalat. Der gereinigte Blumenkohl wird in Salzwasser weich gekocht, den Köschen nach getheilt, mit den Köpfchen nach aufwärts gelegt und mit folgendem Guß angemacht: 1 hartgekochtes Dotter wird mit 1 Löffel Essig fein verrührt, dann giebt man 2—3 Eßlöffel dicke saure Sahne, wenn man will, auch 1 Eßlöffel feines Salatöl dazu, sowie Pfeffer und Salz. Man kann aber auch nur Essig und Del nehmen mit Pfeffer und Salz vermengt. Dieser Salat wird kalt gegeben.

9. Hopfensalat (vorzüglich). Junger Hopfen, an dem sich noch keine Blätter befinden dürfen, wird zusammengebunden, gewaschen und in Salzwasser weichgekocht. Zum Ablaufen legt man ihn auf einen Durchschlag, läßt ihn ganz kalt werden, entfernt die Bindfaden, richtet ihn auf die Schüssel und giebt Essig, feines Del, Salz und Pfeffer, vorher zusammengemischt, darüber.

10. Spargelsalat (wie oben).

11. Salat von gelben Möhren. Die Möhren werden geschabt, gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, nach dem Erkalten zu dünnen Blättchen geschnitten und mit Del, Essig, Salz, Pfeffer und kleingeschnittenen Zwiebeln, letztere können auch wegbleiben, angemacht. Kalt zu geben.

12. Salat von weißem Rettig (Bayrischer Salat). Die großen, länglichen, weißen oder bräunlichen Rettige werden gewaschen, abgeschabt und gespült. Dann reibt man sie auf dem Reibeisen, oder schneidet sie in feine Blättchen und macht sie wie in der obigen Nummer an, doch ohne Zwiebeln. — Dieser Salat kann auch von schwarzem Winterrettig bereitet werden. Diesen schält man ab und reibt ihn recht fein.

13. Selleriesalat. Die nicht zu weich, doch gar gekochten Sellerieknollen werden in dünne Scheibchen geschnitten und mit Essig, Del, Pfeffer und Salz gemengt. Man kann von ihren Blättern zur Verzierung gebrauchen oder angemachten Feldsalat im Kranze herumgeben.

14. Bohnensalat. Gut abgefasste Salatbohnen werden in gesalzenem Wasser weich gekocht, auf einen Durchschlag gegeben und, erkaltet, mit gutem Del, Essig, Salz, Pfeffer, Dragon oder feingeschnittenen Zwiebeln gemischt. Man kann auch Essig und Del durch sauren Rahm ersetzen; oft werden die Bohnen in feine Streifen geschnitten.

15. Salat von Rothkohl. Ein fester Kopf rothen Sommerkohls wird nebst den Strünken sehr fein geschabt und mit Essig, Del, Salz und Pfeffer gemischt, soll aber $\frac{1}{2}$ Stunde im Del liegen, ehe das übrige darankommt.

16. Nappelsalat (sehr zu empfehlen). Man schneidet einige gute säuerliche Nappel nach dem Schälen und Ausschneiden des Kerngehäuses in dünne Scheiben, dann nimmt man halbsoviel gekochte und ebenfalls in Scheiben geschnittene Kartoffeln und gleichviel Rothebeete dazu. Dies wird gut gemischt, zierlich angerichtet. Außen herum legt man einen Kranz von krausen, angemachten Endivien (die man in Zwischenräumen mit hart-

gekochten Eierterteln belegt) und übergießt das Ganze mit der Brühe. Dieselbe wird folgendermaßen bereitet: feines Del mit 1—2 harten Dotter und Essig, Salz und Pfeffer recht gut und dicklich verrührt. Man läßt den Salat etwa 2 Stunden stehen und giebt ihn zu Hering oder kalten Braten.

17. Gewöhnlicher Heringsalat. Abgekochte rothe Kartoffeln, säuerliche Äpfel zu gleichen Theilen, Rothebeeten und Salzgurken, von jedem nur halbsoviel, 2 große gutgewässerte Heringe, 2 Untertassen feingehackte Zwiebeln, übriges Suppensfleisch, wenn man es gerade hat, und einige Kapern, doch ebenfalls entbehrlich. Dies alles wird entweder zu Scheiben geschnitten oder fein gehackt und mit Essig, Del, Pfeffer und Salz oder mit saurer Sahne gut gemischt. Essig und Salz müssen sehr vorsichtig angewendet werden. Dieser Salat muß recht saftig werden. Man kann Butterbrot dazu geben.

18. Feiner Heringsalat. Dazu gehören sehr gut gewässerte Heringe, in Milch gelegte sind die besten, für jeden Hering 2 mittlere Kartoffeln, 1 Apfel, 1 hartgekochtes Ei, 1 kleine Untertasse Rothebeeten, 1 große Essiggurke und kalter Kalbs- oder Schweinebraten nach Belieben, doch nicht zu knapp. Jeder dieser Bestandtheile wird nach seiner Art vorbereitet und dann besonders gehackt; von den Eiern läßt man jedoch ungefähr 1 Drittel zurück. Wenn alles gehackt ist, wird es gut gemischt und mit folgendem Guß angemacht: Die ebenfalls gut gewässerte Milch von der Hälfte der Heringe, — die andere hackt man mit den Fischen klein — wird geschabt, durch ein Sieb gedrückt und mit gutem Del, Wein- oder Kräutereßig, geriebener Zwiebel und einigen recht fein zerdrückten Kapern fein verrührt.

Dieser Salat wird am Tag vor dem Gebrauche angemacht und bleibt bis dahin in einer Schüssel von Porzellan oder Glas fest zugedeckt stehen. Am anderen Morgen rührt man ihn durch und giebt noch Del und Essig dazu, wenn er nicht saftig sein sollte. Vor dem Anrichten mischt man nochmals, streicht den Salat bergartig auf eine Schüssel und verziert ihn recht geschmackvoll mit den in 4 bis 6 Theile geschnittenen harten Eiern, Kapern, Streifen von eingemachten Gurken und Rothebeeten, Zitronenscheiben, in der Länge nach gerissenen entgräteten Sardellen, die man zusammenrollt und oben mit einer Kaper verziert, und grüne Sträußchen von Petersilie. Mit Ausnahme der Petersilie werden alle die zum Verzieren bestimmten Theile in Essig und Del getaucht, ehe man sie auflegt.

Dieser Salat wird allein auf den Tisch gebracht als Voressen. Auch zu einem Frühstück oder Thee oder Abendessen, an dem Gäste theilnehmen, wird er gegeben. Noch feiner sieht er aus, wenn man alle seine Bestandtheile in dünne kleine Blättchen schneidet und sie schön auslegt, doch ist er kaum so wohlschmeckend.

19. Ochsenmaulsalat. (Ein bayerisches Gericht). Das in warmem Wasser gut gereinigte Maul eines Ochsen wird in gesalzenem Wasser ganz weich gekocht, worauf man es sogleich ausbeint. Nach dem Erkalten wird es in feine nudelartige Streifen geschnitten und wenn man es nicht gleich oder nicht ganz gebraucht, was selten der Fall ist, so legt man es in einen steinernen Topf und gießt gekochten heißen

Eßig darüber. Gut zugebunden, läßt es sich an einem kalten Orte lange bewahren. — Vor dem Gebrauche mengt man die gewünschte Menge mit gutem Del, viel feingehackter Zwiebel, Salz und Pfeffer. Man kann auch ein Stückchen von saurem Gelee darauf legen und stellt Senf auf den Tisch.

X. Die Kompotts.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung von Kompotts.

Äpfel und Birnen werden recht dünn geschält; werden sie gespalten, so ist es angezeigt, das Kerngehäuse herauszustecken. Darnach werden die Stücke in kaltem Wasser leicht gespült. — Kirschchen und ähnliche Früchte werden gespült, die Stiele entfernt; will man die Kerne herausmachen, so steche man sie mit einer rostfreien Nadel heraus. Pflaumen, Prünellen und dergleichen reibt man bloß mit einem trockenen Tuche ab, ob man die Steine entfernt, ist Geschmacksache. Getrocknetes Obst muß sehr gut gewaschen werden, Pflaumen in warmem Wasser, wobei man sie zwischen den Händen reibt.

Man setzt die Früchte mit kaltem Wasser, dem nöthigen Zucker und Gewürze aufs Feuer, deckt zu und läßt sie langsam weich kochen; je saftreicher sie sind, um so weniger Wasser wird dazu genommen, oft nur der Zucker in Wasser getaucht. Mus hingegen kocht man auf raschem Feuer im Anfang, später ebenfalls langsam. Die Früchte sollen weich, doch nicht breiig sein. Getrocknetes Obst muß reichlich mit Wasser bedeckt sein; der Zucker kommt erst hinzu, wenn es beinahe ganz weich ist. Bei Pflaumen wird nach 5 Minuten das erste triibe Wasser abgegossen und durch frisches aber kochendes ersetzt, sie müßten dann von erster Güte sein. Bedarf man sehr vieler Brühe, so wird das Wasser darnach bemessen und die Brühe mit glattgerührtem Mehl (zum Anrühren nimmt man kaltes Wasser) dünnfäimig gemacht. Will man eine lange Brühe kurz einkochen, so läßt man sie noch eine Weile am Feuer, nachdem man das Obst herausgenommen hat.

B. Die Kompotts von frischem Obste.

1. Kompott von Kirschchen. Die entsteinten Kirschchen werden mit 2—3 Löffel Wasser (oder Wein, auch halb und halb), dem nöthigen Zucker, einem Stückchen Zimmt und nach Belieben auch 2—3 Nellen aufs Feuer gebracht und wenn sie anfangen zu kochen, etwas zur Seite gerückt, bis sie völlig gar sind, denn aufspringen dürfen sie nicht. Wird des Kompott von recht süßen Schwarzkirschchen bereitet und gehört es zu einem gewöhnlichen Tisch, so kann der Zucker ganz fortbleiben.

2. Kompott von entsteinten Kirschchen. Dieselben werden wie oben bereitet, doch kommt weder Wasser noch Wein daran; wird Zucker dazu genommen, so taucht man ihn bloß in Wasser ein. Zum Garwerden brauchen sie 20—25 Minuten, Glaskirschchen bloß $\frac{1}{4}$ Stunde,