

Braten.

Recept 61.

Schweins-Braten mit Krautsalat, Häuptelsalat, Gurkensalat oder Kartoffelsalat.

(Die Portion Braten 8 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Schweinefleisch, $\frac{1}{8}$ Kilogr. Salz, 3 Dekagr. Kümmel, $\frac{1}{8}$ Kilogr. Mehl.

Zubereitung: Das Schweinefleisch wird gewaschen mit Salz und Kümmel gut eingerieben und einige Stunden im Salze liegen gelassen. Sodann giebt man das Fleisch in eine Bratpfanne, giesst ein wenig Wasser darüber und lässt es bei fleissigen Begiessen 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden braten. Sodann wird der Saft entfettet, abgegossen und der Bodensatz etwas mit Mehl gestaubt, mit Suppe oder Wasser aufgegossen, gut aufgeköcht, durch ein Sieb dem übrigen Saft beigegeben und beim Anrichten auf je eine Portion etwas Saft gegeben. Das Schweinefleisch wird im überkühlten Zustande zu Portionen à 8 Dekagr. geschnitten. Dazu giebt man entweder Häuptelsalat (Recept 39), Kartoffelsalat (Recept 37), Gurkensalat (Recept 38) oder Krautsalat (Recept 43).

Recept 62.

Gebackene Schweins-Schnitzel mit Kartoffelsalat, Häuptelsalat oder Gurkensalat.

(Die Portion 8 Dekagr.)

Zuthat: 5 Kilogr. Schweinefleisch, 4 Liter Brösel, 15 Stück Eier, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Mehl, 2 Kilogr. Schmalz, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen, im rohen Zustande zu Portionen à 8 Dekagr. geschnitten, gesalzen, geklopft, mit Mehl, Eier und Semmelbrösel einpanirt und bei jähem Feuer im Schmalze gebacken. Dazu giebt man Kartoffelsalat (Recept 37), Häuptelsalat (Recept 39), oder Gurkensalat (Recept 38).

Recept 63.

Kalbsbraten mit Reis, Kartoffelsalat, Häuptelsalat oder Gurkensalat.

(Die Portion Braten 10 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. Kalbfleisch, $\frac{1}{8}$ Kilogr. Salz, $\frac{1}{8}$ Kilogr. Mehl, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz.

Zubereitung: Der Kalbsbraten wird in starkwallendes Wasser gelegt, sofort vom Feuer genommen, einige Minuten im Wasser gelassen und sodann kalt abgospült, in eine Bratpfanne gelegt, gesalzen, heisses Schmalz darübergegossen und bei fleissigen Begiessen mit Suppe oder Wasser beiläufig 2 Stunden gebraten. Der Braten wird im überkühlten Zustande zu Portionen à 10 Dekagr. geschnitten. Der Saft wird entfettet und abgegossen, der Bodensatz mit Mehl gestaubt, mit Suppe oder Wasser aufgegossen, aufgeköcht, durchpassirt und dem anderen Saft beigegeben. Hiezu giebt man Reis (Recept 32), Kartoffelsalat (Recept 37), Häuptelsalat (Recept 39) oder Gurkensalat (Recept 38).

Recept 64.

Schöpsen-Braten mit Kartoffelschmarn, Salzkartoffel oder Kartoffelsalat.

(Die Portion Braten 10 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. Schöpsenfleisch, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Mehl, $\frac{1}{8}$ Kilo Salz.

Zubereitung: Das Fleisch wäscht man aus, trocknet es mit einem reinen Tuche gut ab, salzt dasselbe, bratet es mit Schmalz und Suppe oder Wasser bei

oftmaligen Begiessen schön braun. Der Saft wird entfettet und abgegossen, der Bodensatz mit Mehl gestaubt, mit Suppe aufgegossen, passirt und mit dem Saft vermischet. Das Fleisch wird in Portionen à 10 Dekagr. geschnitten. Dazu giebt man Kartoffelschmarn, (Receipt 34) Salzkartoffel, (Receipt 35) oder Kartoffelsalat, (Receipt 37).

Receipt 65.

Hirsch-Braten mit Kartoffelschmarn, Kartoffel-Purée, Salzkartoffel oder warmen Krautsalat.

(Die Portion Braten 10 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. Hirschfleisch, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz, 1 Liter Rahm, 16 Dekagr. Salz, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Speck.

Zubereitung: Zum Hirschbraten nimmt man eine Keule, diese wird gut gewaschen, glatt gehäutet und mit Speck welcher in feinen Nudeln geschnitten wird gespickt. Dann reibt man den Braten mit Salz gut ein, legt ihn in eine Bratpfanne, giesst zerlassenes Schmalz darüber und bratet ihn bei fleissigen Begiessen mit Suppe oder Wasser schön braun. Wenn der Braten bald gar ist, wird der Rahm beigegeben und mit demselben der Braten begossen. Der Saft wird kurz eingekocht, mit Mehl gestaubt, aufgegossen und durchpassirt. Das Fleisch wird zu Portionen à 10 Dekagr. geschnitten und beim Anrichten der Saft darüber gegeben. Dazu giebt man Kartoffel-Purée, (Receipt 33) Kartoffelschmarn, Receipt (34), Salzkartoffel, (Receipt 35) oder warmen Krautsalat (Receipt 44).

Mehlspeisen.

Receipt 66.

Reis in der Milch.

(Die Portion 40 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 6 Kilogr. Reis, 26 Liter Milch, $2\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, 8 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Der Reis wird nach sorgfältiger Reinigung über Nacht gewässert, am folgenden Tage wird das Wasser abgeseiht und der Reis in der angegebenen Quantität Milch 1 Stunde unter beständigen Umrühren und Beifügung des nöthigen Wassers gekocht. Ist der Reis bald fertig, wird das Salz und der Zucker beigegeben.

Receipt 67.

Gries in der Milch.

(Die Portion 40 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 26 Liter Milch, 6 Kilogr. Gries, $2\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Milch wird siedend gemacht, der Gries sehr langsam unter fortwährenden Rühren eingekocht das nöthige Wasser, sowie Salz und Zucker beigegeben und hierauf $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht.

Receipt 68.

Rosinen-Reis.

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: $5\frac{1}{2}$ Kilogr. Reis, 6 Liter Milch, 1 Kilogr. Rosinen, 1 Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 6 Stück Eier, 12 Dekagr. Salz.