

80 dkg Bries	K 1.76
4 dkg Pflanzenfett	" 0.06
3 dkg Mehl	" 0.01
Zubehör	" 0.05
	<hr/> K 1.88

läßt es ein wenig anziehen, aber nicht dunkel werden und fügt dann Salz, Grünes, ein wenig Zitronenschale und einige Tropfen Zitronensaft sowie $\frac{1}{4}$ l kalte Fleischsuppe bei. Das Ganze läßt man

5 Minuten ankochen und stellt es hernach in die Riste. Bries kann auch, in Scheiben geschnitten und eingebrösel, wie Kalbfleisch gebacken oder, mit Speck gespickt, gebraten werden.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 1 bis 5 Stunden.

Schweinefleisch.

111. Gesottenes Schweinefleisch.

1 kg Schweinefleisch	K 2.20
Zubehör	" 0.06
	<hr/> K 2.26

2 l Wasser werden mit Suppenwurzeln zum Sieden gebracht und gesalzen. Dann wird das Fleisch 20 Minuten darin vorgekocht und hierauf in die Riste gestellt. Mit Sauerkraut gekocht, liefert Schweinefleisch ebenfalls ein vorzügliches Gericht, weil Fleisch wie Kraut dabei an Wohlgeschmack gewinnen.

Vorkochzeit 20 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

112. Selchfleisch.

80 dkg Fleisch	K 1.76
Zubehör	" 0.01
	<hr/> K 1.77

Suppenwurzeln werden in 2 l Wasser zum Sieden gebracht; dann wird das Fleisch hineingegeben, 20 Minuten vorgekocht und

in die Riste gestellt. Für Selchsuppe eignen sich als Einlagen Knödel, Brot, Grieß, Gerstel, Erbsen, Bohnen und Kollgerste. Das Selchfleisch kann warm oder kalt zu Gemüse und Salat gereicht werden.

Vorkochzeit 20 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

113. Wurzelfleisch.

80 dkg Bauchfleisch	K 1.60
6 dkg Möhren	" 0.02
6 dkg Selleriewurzeln	" 0.03
6 dkg Peterfilien-	
wurzeln	" 0.06
$\frac{1}{8}$ l Essig	" 0.05
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 1.78

Man schneidet die Wurzeln nudlig, bringt sie mit $\frac{1}{2}$ l Wasser und $\frac{1}{8}$ l Essig zum Sieden, fügt Salz, 1 Lorbeerblatt, 3 Wacholderbeeren, etwas Majoran und dann das Fleisch hinzu. Wenn es 5 Minuten gesotten hat, wird es in die Riste gestellt.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Dezagramm (dkg) = 10 Gramm.

114. Schweinebraten.*

1 kg Schweinefleisch (Karree)	K 2.40
1 dkg Mehl	" 0.01
Zubehör	" 0.04
	<hr/> K 2.45

$\frac{1}{4}$ l Wasser wird in der Bratenpfanne mit einer kleinen Möhre, einem Stückchen Petersilie und einer Zwiebel zum Sieden gebracht. Darauf legt man das Fleisch mit der Fettschicht nach unten in die Pfanne

und läßt das Wasser auf offenem Feuer schnell verkochen. Dann wird das Fleisch gewendet und mit der Fettschicht nach oben im heißen Rohr unter öfterem Begießen in $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden fertig gebraten. Der Saft wird gestaubt und mit $\frac{1}{8}$ l kaltem Wasser aufgesotten.

115. Netzbraten.*

80 dkg Lungen- oder Jungfernbraten	K 1.92
4 dkg Speck	" 0.08
1 dkg Mehl	" 0.01
$\frac{1}{2}$ Zitrone	" 0.03
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 2.06

Der Schweinslungenbraten wird mit Salz, etwas Knoblauch, fein geschnittenem Lorbeerblatt und Zitronenscheiben in das Netz eingeschlagen, gebunden und 1 bis 2 Tage an einem kühlen Ort aufbewahrt. Beim Bereiten läßt man den Speck heiß werden, gibt den Braten hinein, läßt ihn

auf dem Herde erst schnell Farbe annehmen und brät ihn unter fleißigem Begießen in $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohr. Dann staubt man das Mehl daran und siedet den Saft mit $\frac{1}{8}$ l kalter Fleischsuppe oder Wasser auf.

116. Hackbraten.*

20 dkg Schweinefleisch (ohne Knochen)	K 0.48
20 dkg Rindfleisch (ohne Knochen)	" 0.44
20 dkg Kalbfleisch (ohne Knochen)	" 0.44
10 dkg Knödelbrot (Nr. 370)	" 0.03
6 dkg Pflanzenfett	" 0.08
1 Ei	" 0.06
Zubehör	" 0.12
	<hr/> K 1.65

In Ermanglung von Rind- oder Kalbfleisch kann zu dieser Speise auch entsprechend mehr Schweinefleisch genommen werden. Soll der Braten aus Kalbfleisch und Rindfleisch oder nur aus Rindfleisch hergestellt werden, so muß genügend Speck dazu kommen. Das Fleisch wird so fein als möglich gehackt. Das Knödelbrot wird in Wasser geweicht und, fest ausgedrückt, zum Fleisch gegeben. Nun läßt man eine mittelgroße, feingeschnittene Zwiebel

in 2 dkg Fett anlaufen, gibt sie gleichfalls zum Fleisch, fügt Salz, feingewiegten Majoran, Thymian und Zitronenschale sowie das Ei hinzu,

1 Krone (K) = 1.05 Franken.
1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

vermischt alles gut, formt eine längliche, dicke Wurst und brät sie im Rohr in 4 *dkg* heißem Fett unter sehr fleißigem Begießen ungefähr $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden. Vor dem Anrichten wird der Bratenfett mit $\frac{1}{4}$ *l* kalter Fleischsuppe aufgefotten und mit 3 Eßlöffel Rahm verrührt.

117. Gebackene Schweinsrippchen (Schweinskoteletten).*

1·20 kg Schweins-	
koteletten	K 2.88
15 <i>dkg</i> Brösel	" 0.09
8 <i>dkg</i> Pflanzenfett	" 0.11
1 Ei	" 0.06
Zubehör	" 0.05
	<hr/> K 3.19

Nachdem die Rippen eines jungen Schweines so durchgehackt worden sind, daß an jedem Fleischstück ein Knochen ist, wird das Fleisch gut geklopft, zusammengeschoben, gesalzen, in Mehl und Ei, das mit einigen Löffeln Milch verrührt wird, getaucht, zuletzt in Bröseln gedreht und im flachen, heißen

Fett schön goldgelb gebacken.

118. Szegediner Gulasch ohne Paprika.

70 <i>dkg</i> Schweinefleisch	
(ohne Knochen)	K 1.40
40 <i>dkg</i> Sauerkraut	" 0.11
3 <i>dkg</i> Pflanzenfett	" 0.04
2 <i>dkg</i> Mehl	" 0.01
Zubehör	" 0.05
	<hr/> K 1.61

Man läßt eine große, feingehackte Zwiebel im Fett anlaufen, gibt das zu kleinen Stücken geschnittene Bauchfleisch hinein und dünstet es zugedeckt eine Weile im eigenen Saft. Dann fügt man das Kraut hinzu, läßt es ein wenig anziehen, staubt das Mehl daran, überdünstet alles

und vergießt zuletzt mit $\frac{3}{8}$ *l* Fleischsuppe. Als Würze dienen Salz, eine Prise Kümmel und 2 Löffel Weinessig. Nach dem Ankochen wird das Gulasch in die Kiste gestellt.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

119. Schweinefleisch mit brauner Soße.

80 <i>dkg</i> Fleisch	
(ohne Knochen)	K 1.84
6 <i>dkg</i> Pflanzenfett	" 0.08
4 <i>dkg</i> Mehl	" 0.02
Zubehör	" 0.08
	<hr/> K 2.02

Das Fleisch wird in Stücke geschnitten, im Fett hellbraun angebraten und gesalzen. 1 kleine Möhre, 1 Stückchen Sellerie, 1 kleine Petersilienwurzel, 1 große Zwiebel werden nudlig geschnitten, dem Fleische beigelegt und gut durchgedünstet. Nach-

dem sich das darüber gestaubte Mehl mit dem Fleisch verbunden hat, wird mit $\frac{1}{2}$ *l* Wasser vergossen und mit etwas Majoran und

1 Krone (K) = 1·05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0·85 Mark. 1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

Zitronensaft gewürzt. Dann läßt man 5 Minuten ankochen und stellt hierauf das Gericht in die Kiste.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

120. Gefochter Schinken.

1 Schinken

Der abgewaschene Schinken wird in siedendes Wasser gelegt, $\frac{1}{2}$ Stunde vorgekocht und in die Kiste gestellt. Soll der Schinken zu kaltem Aufschnitt verwendet werden, muß er im Sude erkalten. Im Bauernhause, wo Selchfleisch und Schinken oft lange aufbewahrt und trocken werden, empfiehlt es sich, das Fleisch vor dem Sieden mehrere Stunden in Magermilch zu legen.

Vorkochzeit 30 Minuten. — Kochdauer 4 bis 7 Stunden.

121. Gebackener Schinken.*

1 Schinken

Der Schinken wird gewaschen, getrocknet, mit Brotteig (3 cm dick) umhüllt, beim Brotbacken in den Backofen gegeben, jedoch etwa 2 Stunden länger als das Brot darin gelassen. Das mitgebackene Brot läßt sich sehr gut zur Suppe verwenden. Als Aufschnitt ist gebackener Schinken besser als gekochter.

50 dkg Schinken (ohne Knochen) . . .	K 1.40
12 dkg Brösel	" 0.07
8 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.11
1 Ei	" 0.06
Zubehör	" 0.02
	<u>K 1.66</u>

122. Schinkenschnitzel.*

Roher Schinken wird in Scheiben geschnitten, durch 4 bis 6 Stunden in Magermilch gelegt, damit er die Schärfe verliere, dann gut geklopft, in Mehl, Ei und Bröseln gedreht und wie Schnitzel ausgebacken.

123. Schinken mit Eiern.*

40 dkg Schinken (ohne Knochen) . . .	K 1.12
6 Eier	" 0.36
5 dkg Speck	" 0.10
Zubehör	" 0.01
	<u>K 1.59</u>

Man hackt den Speck sehr fein, legt, sobald er auf dem Feuer zergangen ist, den feinblättrig geschnittenen Schinken dazu und schlägt die Eier vorsichtig darüber, damit sie ganz bleiben. Sobald das Eiweiß fest ist, wird angerichtet.

124. Ritscher.

Das Selchfleisch wird am Tage vorher vorgekocht und in die Kiste gestellt. Bohnen und geschälte Gerste werden abgewaschen, am

1 Krone (K) = 1 05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Krone (K) = 0 85 Mar. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gram.

80 dkg Selchfleisch . . .	K 1.76
35 dkg Gerste	„ 0.21
17 dkg Bohnen	„ 0.05
3 dkg Schweinefett . . .	„ 0.06
Zubehör	„ 0.03
	<hr/> K 2.11

Abend in 2¹/₄ l Selchsuppe eingeweicht, am Morgen mit einer in Fett gerösteten Zwiebel und 2 Blättchen Salbei zum Sieden gebracht und in die Riste gestellt. Das Gericht wird mit Selchsuppe verdünnt und mit dem in schöne Stücke geschnittenen

Fleisch zu Tisch gebracht.

Vorkochzeit ¹/₂ Stunde. — Kochdauer 4 bis 6 Stunden.

Schafffleisch (Schöpfsenfleisch).

125. Schafffleisch mit Rümmelsoße.

1.25 kg Schafffleisch . . .	K 2.—
3 dkg Mehl	„ 0.01
Zubehör	„ 0.12
	<hr/> K 2.13

Das Rippenfleisch wird in Stücke gehackt, in 1¹/₄ l Wasser mit Suppenwurzeln, 3 großen, grob geschnittenen Zwiebeln, Salz und Rümme! vorgekocht.

Dann verquirlt man das Mehl mit etwas Wasser, fügt es unter fleißigem Sprudeln der Speise bei, läßt alles 15 Minuten vorkochen und stellt es in die Riste. Das Fleisch wird mit allen Zutaten zu Tisch gegeben. Als Beigabe eignen sich Kartoffelknödel.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

126. Schafffleisch mit Kartoffeln.

1.25 kg Schafffleisch . . .	K 2.—
75 dkg Kartoffeln	„ 0.08
12 dkg Speck	„ 0.24
2 dkg Mehl	„ 0.01
Zubehör	„ 0.05
	<hr/> K 2.38

Man hackt den Speck und 2 mittelgroße Zwiebeln recht fein, läßt beides über dem Feuer einen Augenblick anziehen, fügt das entfettete und in große Würfel geschnittene Fleisch bei, salzt und läßt es zugedeckt 20 Minuten dünsten. Nun wird

das Mehl daran gestaubt. Etwas später werden die Kartoffeln sowie ein wenig Thymian und je nach Geschmack auch ganz wenig Knoblauch beigegeben. Zuletzt vergießt man mit ¹/₂ l guter, kalter Fleischsuppe und stellt das Gericht, sobald es siedet, in die Riste.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

127. Schafffleisch mit brauner Soße.

Das Fleisch (Schulter) wird in größere Stücke zerlegt, gesalzen und mit Zitronensaft beträufelt. Nach einiger Zeit röstet man das

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.