

gibt man es wieder in kaltes Wasser, $\frac{1}{4}$ l leichte Suppe, das Hirn dazu ans Feuer, läßt selbes 10 Minuten weich dünsten. 70 g (7 *dek*) Reis wird mit 40 g (4 *dek*) Schmalz in $\frac{1}{2}$ l Suppe eingekocht, diese beiden Sachen werden dann abgeseiht, durch ein Sieb passirt und 1 l gute Suppe darauf gegossen, mit 3 rohen Eidottern abgequirrt und mit einer Consommé zu Tische gegeben.

II. Fleischspeisen.

60. Beefsteak.

(Für 10 Personen.)

Ein Lungenbraten (selbstverständlich rituell gereinigt) oder Pleze wird gut abgehäutelt, von Knochen und vom Fett befreit, dann schneide man daumenstarke Scheiben daraus, klopfe selbe, forme runde Scheiben daraus, bestreue sie mit weißem Pfeffer, Salz und etwas Mehl, stelle die Omelettenpfanne auf die Platte, gebe ein Stückchen Gansfett hinein, backe die Beefsteaks auf jeder Seite 5 Minuten, gebe sie auf die Schüssel, seihe das Fetten von der Omelettenpfanne ab, gebe 2 Eßlöffel Rindsuppe auf die Pfanne, läßt es 2 Minuten aufkochen und gieße es über die Beefsteaks und gebe sie sogleich zur Tafel.

61. Boeuf à la mode.

Ein gutes Stück niedriger Schuß von nicht frisch geschlachtetem Ochsen (1 *kg* für 4 Personen) ist am besten hiezu zu verwenden, das Fleisch wird geklopft und gut gesalzen, mit Rindsmark gehörig durchspickt; 140 g (14 *dek*) Gansinners, 140 g (14 *dek*) Mark, alles klein geschnitten, ebenso werden eine große Zwiebel, eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe und eine halbe Sellerie klein geschnitten, dazu einige Gewürzkörner, ein Stückchen weißen Ingwer gegeben; in diese Sachen wird das Fleisch gelegt, darüber

gieße man 1 l weißen Wein, $\frac{1}{2}$ l roten Wein und lasse es zugedeckt 2 Stunden in der Röhre dünsten, wobei das Fleisch öfter umgewendet wird. Ist dasselbe weich, wird das Wurzelwerk herausgenommen, alles Fetten wird abgeschöpft und die Sauce durch ein Haarsieb passiert. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, mit Gemüse garniert und mit Sauce begossen, die andere Sauce wird in Sauce-cieres extra serviert.

62. Bœuf à la mode (andere Art).

Man nehme ein Tafelstück Fleisch, klopfe es gut, dann schneide man länglich fingerdick March auch gekochtes geräuchertes Fleisch oder Zunge hinein, dann mache man mit einem schmalen Messer Löcher in das Fleisch und gebe abwechselnd March und geräuchertes Fleisch in die Öffnungen, salze es, dann gebe man in die Kasserolle March oder Fetten, eine weiße Zwiebel, Petersilie, Limoneschale, Gewürz, Thymian, lege das Fleisch darauf, gieße dazu etwas Essig und roten Wein, ein wenig Zucker, ein wenig Wasser und geriebenes Brot, decke es gut zu und lasse es langsam dünsten bis es weich ist, nachher wird die Sauce durchpassiert.

63. Bouletten.

Gekochtes Fleisch wird gehackt, mit geriebenen Semmeln, einigen Eiern, Zwiebeln, Salz und Pfeffer zu einer festen Masse geknetet, aus dieser werden flache Klößchen geformt und in Fett braun gebacken. Zu dieser Speise kann eine aus gelbbraunem Einbrenn, etwas Wasser und Salz zubereitete Sauce gegeben werden.

64. Braten von Rindfleisch.

(Für 4 Personen.)

Es wird Essig mit Gewürz gekocht, sodann über das Fleisch gegossen, man lasse das Fleisch (1 kg) acht Tage darin liegen, wende es aber täglich, sodann gebe man das Fleisch in eine Kasserolle, die Hälfte vom Essig darauf durchpassiert, zur anderen Hälfte gebe man Wasser, ein Stück

Schmalz und eine geschnittene Zwiebel, lasse sodann das Fleisch schön weich dünsten.

65. Eingelegte Zunge.

(Für 10 Personen.)

Die Zunge wird ein wenig abgeklopft, dann mit Salpeter, halb gestoßenem Pfeffer und einigen ganzen Körnern Wachholderbeeren gut eingerieben und dann 10 bis 12 Tage in dem Saft eingeschwärt liegen gelassen und täglich gewendet, zuletzt wird sie mit einer Zwiebel eingekocht.

66. Eingemachtes Hirn.

(Für 2 Personen.)

Nachdem das Hirn eine Stunde im kalten Wasser geweicht hat, ziehe man die blutige Haut rein davon ab, koche es eine halbe Stunde in ein wenig schwacher Suppe, gebe ein Stückchen Zucker, nachdem dieser an der Schale einer Zitrone abgerieben wurde, in eine reine Kasserolle, lasse ihn gelblich anlaufen, seihe den aus der Zitrone gedrückten Saft in den Zucker hinein, in einer anderen Kasserolle wiederum mache man aus ein wenig Mehl und bißchen Fetten ein helles Einbrenn, gebe beides zusammen, nehme ein wenig ungesalzene Suppe dazu und mache aus allem eine Sauce. Sollte sie etwas sauer sein, so gebe man etwas Zucker hinzu, doch mache es nicht zu süß. In diese Sauce gebe man dann das Hirn hinein und lasse alles zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde langsam aufkochen. Hierauf gebe man es zu Tische.

67. Eingemachtes von Kalbfleisch.

(Für 3 Personen.)

Man nehme ein Stück Rippe vom Kalbfleisch (1 kg), lasse es mit einem Stückchen Gansfett und Salz weich dünsten, nehme es dann aufs Brett und schneide schöne Scheiben daraus, so daß an jedem Bein eine Rose bleibt, gebe es dann in eine Kasserolle, stelle diese einige Minuten in die Röhre, so daß das Fleisch eine schöne gelbe Farbe erhält, nehme jetzt $\frac{1}{2}$ Seidel = $\frac{2}{10}$ l gute Rindsuppe,

$\frac{1}{4}$ Seidel = $\frac{1}{10}$ l weiße, durchgeseibte Semmelbrösel, schneide ein klein wenig grüne Petersilie hinein, ferner gebe man eine Messerspitze Blüte und ein Stückchen Zucker hinzu, lasse diese Sauce recht gut verkochen, lege jetzt das Kalbfleisch auf eine Schüssel, jedoch so, daß die Beinchen nach auswärts zu liegen kommen und begieße das Kalbfleisch mit dieser kochenden Sauce.

68. Englisch-Beefsteak mit Ei.

Man verwende hiezu Lungenbraten*) ($\frac{1}{4}$ kg für 1 Person), von dem man ringsherum alles abschneidet und von dem man die Haut abgeschält hat, so daß nur das reine Fleisch bleibt; dasselbe wird in schöne, runde Scheiben geschnitten, die man etwas, doch nicht zu viel klopft, salzt und pfeffert, mit etwas Mehl bestäubt, und auf einer Dinelettenpfanne bakt, auf der man früher etwas Fetten recht heiß gemacht hat. Man lasse das Beefsteak 5 Minuten auf jeder Seite backen, gieße das Fett ab, gebe einen Eßlöffel Rindsuppe darunter. Will man das Beefsteak ausgebraten haben, so lasse man es 10 Minuten auf jeder Seite braten. Das Ei wird zubereitet, indem man in eine kleine Form etwas Schmalz, etwas Salz heiß werden läßt, das Ei hineinfetzt und 10 Minuten auf der Platte läßt. Sodann wird es auf das Beefsteak gelegt.

69. Englisch-Braten.

(Für 6 Personen.)

Dazu wird ausgeschälte Brust (2 kg) genommen, diese lasse man zwei Tage in Salz liegen, dann wird sie sehr gut geklopft, sehr gesalzen und papriziert, sodann werden recht viel Zwiebel grob geschnitten, in eine Kasserolle gegeben, darauf das Fleisch (ohne Fett) gelegt, mit einer Stürze zugedeckt, in die Röhre gegeben und langsam gedünstet, bis die Kasserolle halbvoll mit Sauce und das Fleisch weich ist. Dann streue man darauf Semmelbrösel,

*) Selbstverständlich rituell gereinigt.

lasse es noch in der Röhre rot werden, schneide es in Scheiben, garniere es mit geschabten Kren (Meerrettig) und Petersilie. Die Sauce gebe man in eine Sauciere.

70. Englische Kalbsplexe.

(Für 6 Personen.)

Die Kalbsplexe wird abgehäutelt und mit folgenden Sachen durchspielt, und zwar abwechselnd mit geschälten sauren Gurken, hartem Inneren von einer Gans, schöner roter Räucherzunge, die Zunge wird in längliche Streifen geschnitten, mit einem spitzigen Messer werden in gleicher Entfernung Löcher in die Plexe gestochen, in welcher man die vorbereiteten Streifen einsteckt, jetzt wird die Plexe eingefalzen, dann gibt man in eine Bratpfanne 2 weiße geschnittene Zwiebel, einige Stückchen Sellerie, gelbe Rübe und Petersilie, 4 Löffel Gansfett und läßt die Plexe bis zur Hälfte weich braten, dann gibt man $\frac{1}{2}$ l weißen Wein und bratet sie beim öfteren Begießen saftig und goldbraun, nimmt die Plexe aus der Sauce, legt sie auf eine Schüssel, garniert sie mit Mehlknocken oder Makaroni und gibt so die englische Kalbsplexe samt Sauce zu Tische.

71. Englischer Lungenbraten mit Aspik (kalt).

(Ritnell gereinigt.)

Ein Lungenbraten wird von Haut und Knochen befreit, gut durchgespielt und sodann recht zierlich geformt in eine Pfanne gelegt, gut eingefalzen, mit gestoßenem weißen Pfeffer bestäubt, und nachdem ein Stück Gansfett darauf gegeben wurde, wird der so zubereitete Lungenbraten in einer heißen Röhre ca. 40 Minuten gebraten, wobei er unaufhörlich mit der eigenen Sauce begossen wird; nachdem er kalt geworden, schneidet man schöne Filet daraus, gibt die einzelnen Stücke wieder in der Form eines Lungenbratens zusammen, richtet ihn schön auf einer Anrichtschüssel an, verputzt ihn recht zierlich mit Aspik und gibt ihn zur Tafel.

72. Englischer Lungenbraten mit Aspik (warm).

(Rituell gereinigt.)

Nachdem der Lungenbraten in der Art, wie oben, gebraten wurde, wird derselbe auf der Anrichtschüssel statt mit Aspik mit allem möglichen Gemüse garuiert und extra heiße Sauce dazu gegeben.

73. Englischer Roastbeef.

(Für 6 Personen.)

Von 2 *kg* Roastbraten werden die Beine losgelöst und das Fleisch gut geklopft, 1 *kg* Kalbspleke wird ausgefasert und sehr fein gehackt, 140 *g* (14 *dek*) Mark, 4 gekochte Dotter, beides letztere durch ein Sieb passiert, ein Champignon, Schale und Saft von einer Limone, eine fein geschnittene Zwiebeln, zwei Löffel reines Gansfetten wird mit einer geweichten Semmel und zwei rohen Eiern, ein wenig gestoßener Pfeffer, Paprika, Ingwer, alles das wird mit dem Kalbfleisch gut vermengt und auf jeden Roastbraten drei Eßlöffel von dieser Masse gelegt, die Roastbraten werden gerollt und mit Bindfaden verschnürt. Zwei fein geschnittene Zwiebel, eine handvoll Charlotten, ein wenig fette Rindsuppe gebe man in eine Kasserolle, lege die Roastbratenrouleaux darauf, lasse sie goldgelb dünsten, gebe dazu $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ *l*) roten Wein, 175 *g* ($1\frac{3}{4}$ *dek*) Mandeln, ein wenig Essig und stäube es mit Mehl und lasse das Ganze gut auskochen.

74. Englischer Roastbeef (anderer Art).

Dazu verwendet man ein Stück durchgelegenes Rindfleisch (1 *kg* für 4 Personen) vom niedrigen Schuß eines Ochsen, welcher vor 8 Tagen geschlachtet wurde. Hierbei muß bemerkt werden, daß in einem Privathause selten ein so günstiger Aufbewahrungsort ist, wo das Fleisch während dieser Zeit nicht verderben möchte, und daß es sich empfiehlt, dasselbe bei dem Fleischhauer im Keller hängen zu lassen. Man nimmt für eine Person ca. $\frac{1}{2}$ *kg* Fleisch,

und muß wenigstens aus 3 kg Fleisch Rostbeef gemacht werden, weswegen dasselbe für wenige Personen nicht gemacht werden kann. Bevor das Fleisch verwendet wird, löst man Haut und Knochen gut ab, klopft das Fleisch gehörig, salzt es ein, bestaubt es mit weißem gestoßenem Pfeffer, gibt es in eine passende Pfanne, in der ein Stück gutes Gansfett gegeben wurde, und läßt es höchstens 30 Minuten in der Röhre schnell braten, indem man es mit der eigenen Sauce ununterbrochen begießt.

75. Götterhazy-Rostbraten.

Man löse von 1 kg Rostbraten ($\frac{1}{2}$ kg für 2 Personen) die Knochen ab, schneidet sie am Fettrand ein, klopft sie ein wenig, bestreut die eine Seite mit Salz, die andere Seite mit Paprika, läßt in einer Pfanne 100 g (10 dkg) Gansfett heiß werden, legt die Rostbraten hinein und läßt sie beim schnellen Feuer auf beide Seiten schön gelb abdünsten, gibt jetzt in eine Kasserolle eine feingehackte Zwiebel, gibt dazu 60 g (6 dkg) Gansfetten, legt die Rostbraten darauf, läßt sie so mit 8 Löffel leichter Fleischsuppe 10 Minuten zugedeckt dünsten, entfernt dann die Zwiebel davon, wendet sie behutsam um, läßt sie nochmals 10 Minuten dünsten, gibt sie, so lange sie noch warm sind, mit Rohscheiben garniert zu Fische.

Bereitung der Rohscheiben: Mittelgroße Erdäpfel werden abgeschält, in Scheiben geschnitten, ausgewaschen, in eine Omelettenpfanne gibt man reines Gansfetten hinein, stellt es auf die Platte, läßt es recht heiß werden, gibt die Erdäpfelscheiben hinein, läßt sie bei schnellem Feuer auf beiden Seiten schön goldgelb backen, nachdem sie gebacken sind, salzt man sie.

76. Farzierter Beessteak.

Ein Stück Pleze wird fein gemahlen, in dasselbe werden im kalten Wasser gut geweichte und dann ausgedrückte Mundsemmeln (zu einem Kilo Fleisch zwei Mund-

femmeln) gerührt, dann wird das Fleisch wieder mit Salz, etwas Pfeffer, einer geriebenen Zwiebel, einem Stück Gansfett und zwei Eiern gut verrührt; dann hackt man eine Zwiebel fein, lege sie in die Kasserolle mit einigen Neugewürzkrörnern und einem Stückchen Gansfett, lasse es gelblich anlaufen, streue auf das Fleisch-Brett ein wenig Mehl, schneide mit einem Löffel, so groß wie ein Gänse ei, ein Stückchen heraus und mache aus dem so zugerichteten Fleisch Kolatschen, lege diese in die Kasserolle mit Zwiebeln hinein, lasse sie $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten, drehe sie dann um, lasse sie auf der anderen Seite wieder dünsten, gieße dann $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) gute Fleischsuppe dazu, lasse sie so 10 Minuten dünsten und gebe sie, nachdem man zuvor die Sauce durchpassiert hat, zur Tafel.

77. Farzierter Braten.

$\frac{1}{4}$ kg Kalbfleisch, ebensoviel Rindfleisch werden fein gehackt, 140 g (14 dkg) auf kleine Würfel zerschnittenes Fett, 2 in Wasser geweichte Semmel, 2 Eier, das nötige Salz, etwas fein geschnittene Limoneschale, ein wenig Pfeffer und etwas zerriebener Majoran. Alles das knete man gut durch, forme eine starke Wurst daraus. Indessen lasse man eine feingeschnittenen Zwiebel auf Fett schäumen, lege die Wurst darauf, lasse sie unter öfterem Begießen von Suppe 1 Stunde in der Röhre braten, dann zerschneide man selbe in dünne Scheiben und lege sie auf die Schüssel, gieße die Sauce darüber. Man kann es auch kalt essen ohne Sauce.

78. Farzierte Kalbspleße.

Zu 2 kg gehacktem Kalbfleisch, 1 gewickten Semmel, 4 weich eingerührten Eiern nehme man 100 g (10 dkg) Fett, etwas geriebene Mandeln, Gewürz und Paprika. Wenn die Masse zu fest wäre, gebe man noch 1—2 Eier hinzu, dann wird sie mit geräucherter Zunge und Pistazien vermengt, während des Backens mit Ei bestrichen.

79. Farzierter Kostbraten.

Das Fleisch ($\frac{1}{2}$ kg für 2 Personen) wird fein gehackt, gesalzen und gepfeffert, sodann werden Zwiebel und Petersilie auf Fetten geröstet; die Massa wird sodann mit dem Gerösteten und einem Ei gut verrührt und etwas Salz dazu gegeben. Aus dieser Massa werden runde Laibchen, beiläufig einen Finger lang und zwei Finger hoch, geformt, diese Laibchen legt man in eine Omelettenform, welche zuvor mit etwas Gansfett auf eine heiße Platte gestellt wurde, und läßt dieselben 4—5 Minuten auf jeder Seite durchziehen. Diese Kostbraten müssen frisch zu Tische kommen.

80. Fleischherzel mit schwarzer Sauce.

Gefochtes Fleisch (1 kg für 6 Personen) wird samt einer geweichten Semmel fein gehackt, hierauf werden mit diesem 2 Eier, Stückchen Gansfett gut durcheinander gerührt und daraus kleine zierliche Herzchen geformt; diese werden in eine sowohl am Boden als auch an den Wänden mit Schmalz ausgeschmierte Pfanne gegeben und in der Röhre schön goldgelb ausgebacken. Dazu kommt eine Sauce. Dieselbe besteht aus geriebenem schwarzen Pfefferkuchen (Lebkuchen, Lebzeltchen) um 4 h (4 Pf.), der gerieben wird, ferner aus geriebenem gelben Pfefferkuchen um 10 h (10 Pf.) In einen Topf wird nun 1 Seidel ($\frac{4}{10}$ l) Wasser, 1 Seidel ($\frac{4}{10}$ l) Essig, 140 g (14 dkg) Syrup, Stückchen Zitronenschale, ein wenig gestoßener Zimt, etwas große Rosinen, einige gestiftelte Mandeln, ein wenig Salz und wenn es notwendig ist, noch ein wenig Zucker gegeben. Dies alles wird gut aufgekocht damit es nicht anbrennt, gut gequirlt. Die Sauce wird hierauf in eine Saucière (ein Gefäß für Sauce) und mit den Herzchen zu Tische gegeben.

81. Fleisch mit Remouladensauce.

(Für 6 Personen.)

Runde Metzger wird gut geklopft, mit saueren Gurken, gelben Rüben, Sellerie und Petersilie auf einer Seite ge-

spickt, in Mehl einballiert, das Fett man auf der Ofenplatte lau werden, das Fleisch wird hineingelegt und 2 Stunden in der Röhre gedünstet; dann wird es mit Mehl eingestäubt, mit rotem Wein begossen und ein wenig Sauce von dem Fleisch dazu gegeben. Gurken, Kapern, klein gehackt dazu, alles auf das Fleisch und zum Dünsten gegeben.

82. Fleischkaul (auch Fleischkeule, Fleischkugel genannt).

(Für 4 Personen.)

$\frac{1}{2}$ kg Rindfleisch, $\frac{1}{2}$ kg Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ kg Schöpfen-
fleisch wird zusammen fein gehackt, zwei in kaltem Wasser
geweichte und dann gut ausgedrückte Semmeln, ein Stück
gutes Gansfett, einige ganze rohe Eier, ein wenig Salz,
ein Stückchen gehackte Zitronenschale, ein wenig gestoßener
Pfeffer dem Fleische hinzugefügt, ein wenig Blüte,
3 bittere Mandeln, Zwiebel und Knoblauch hineingerieben,
eine Messerspitze Thymian dazu gegeben, alles das wird
 $\frac{1}{4}$ Stunde gut verrührt. Eine Kasserolle wird mit gutem
Gansfett ausgeschmiert, mit Semmelbrösel bestreut, das so
zugerichtete Fleisch hineingegeben, $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) Wasser
darauf gegossen, mit einer Stürze zugedeckt und in der
Röhre 1 Stunde backen gelassen. Die so fertige Fleisch-
kaul (Fleischkugel) kann entweder in Scheiben (Pritschen)
geschnitten, zierlich arrangiert (angerichtet) oder auch ganz
zur Tafel gegeben werden.

83. Gebackenes Lammfleisch.

Über gleichförmige Stückchen Lammfleisch wird siedendes
Wasser gegossen. Sobald dieses kalt geworden, wird
das Fleisch herausgenommen, gesalzen, erst in Mehl, dann in zer-
quirte Eier und Semmelbrösel umgedreht und in Fett gebacken.
Es wird mit gebratenen kleinen Kartoffeln oder mit Petersilie
garniert.

84. Gebackene Zunge.

Die Zunge wird weich gedünstet, in Scheiben ge-
schnitten, in gemachtes Einbrenn einpaniert und in Fett
herausgebacken.

85. Gebackene Würstel, Gemüse zu verzieren*) oder als Vorspeise.

(Für 4 Personen.)

Auf $\frac{1}{2}$ kg fein gehacktes Kalbsfleisch nehme man eine gut erweichte Mundsemmel, eine kleine fein geschnittene Zwiebel, ein wenig grüne Petersilie, Salz und Blüte, drei gerührte Eier und ein ganzes Ei, alles das wird zusammengerührt, zu Würstel formiert, dann wird es in einem abgeklopften Ei gerieben, eingewickelt und in Schmalz gebacken.

86. Gebratenes Rindfleisch.

(Für 8 Personen.)

Man nimmt 2 kg Mittelplege, klopft es ein wenig mit dem Fleischklopfer, schneidet 120 g (12 dkg) Rindsmark in kleine Würfel, nimmt ein Stückchen Ingwer, etwas weißen Pfeffer, beides gestoßen, salzt das Fleisch, legt es in eine Kasserolle, gibt in die Kasserolle 2 Zwiebel, etwas Wurzelwerk, 60 g (6 dkg) Schmalz, schüttet dazu $\frac{1}{4}$ l roten Wein, stellt das Fleisch in die Röhre, läßt das Fleisch beim öfteren Begießen weich dünsten, gibt $\frac{1}{4}$ l gute Suppe dazu, läßt damit das Fleisch $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten, nimmt dann das Fleisch aufs Brett, schneidet schöne Scheiben (Pritschen) daraus, passiert die Sauce durchs Suppensieb und gibt sie samt dem Fleisch zu Tische.

87. Gebratenes Rindfleisch (andere Art).

Ein schönes Stück Rindfleisch (1 kg für 4 Personen) wird geklopft, damit es breit wird. In eine Mischung von 3 bitteren Mandeln, je einer Prise Salz, gestoßenem weißen Pfeffer, gestoßenem weißen Ingwer werden 70 g (7 dkg) klein geschnittenes Rindsmark eingewickelt, und mit demselben wird das Stück Fleisch besteckt, sodann wird dasselbe

*) Auch mit gebackenen Schwämmen kann das Fleisch garniert werden. Zu diesem Zweck werden von den großen Schwämmen die oberen Teile in Scheiben geschnitten, wie Schnitzel einballiert und gebacken.

zusammengerollt wie eine Wurst, bindet es mit Spagat rings herum, das Ganze wird dann noch so viel als möglich gespickt. In eine Pfanne werden 2 Zwiebel, 1 Peterfilie-wurzel, 1 kleine Sellerie, 1 gelbe Rübe, alles klein geschnitten, 140 g (14 *dkg*) Gansfett gegeben. Auf all dieses wird das gerollte, gespickte und gesalzene Fleisch gelegt, $\frac{1}{4}$ l weißer und $\frac{1}{4}$ l roter Wein wird darüber gegossen, hierauf wird das Fleisch in der Röhre langsam gebraten, nur muß man es öfters mit der eigenen Sauce begießen; auch kann man, wenn die Sauce eingekocht ist, $\frac{1}{2}$ l gute Suppe zugießen. Ist das Fleisch weich, nimmt man den Bindfaden weg, schneidet aus demselben schöne Scheiben. Von der Sauce schöpft man alles Fett herunter, läßt dieselbe durchpassieren, gibt etwas davon über das Fleisch, der Rest wird extra in die Sauciere gegeben.

88. Gedünstetes Fleisch.

Man lasse Zwiebeln ein wenig auf Fett anlaufen, gebe dazu etwas Pfefferkörner und Neugewürz. Das mit Mehl bestäubte Fleisch lege man dann darauf und lasse es unter der Stürze dünsten, man muß es jedoch immer ein wenig angießen.

89. Gedünstetes Fleisch (andere Art).

Pfele wird mit zertriebenem Knoblauch, Ingwer und Salz besteckt, mit etwas Mehl bestäubt und auf grünen Zwiebeln und Fett in eine Kasserolle gelegt und unter öfterem Wenden gedünstet.

90. Gedünstetes Fleisch (andere Art).

Man lasse 3 Zwiebel auf Fett etwas anlaufen, gebe das mit wenig Paprika und Mehl bestreute Fleisch (Pfele, Dickbrettel oder Kerngab genannt, auch Kostbraten) in Kasserolle und läßt es langsam unter Umwenden dünsten.

91. Gefülltes Halsel.

(Für 1 Person.)

Gries (Grütze) wird mit heißem Schmalz abgebrüht, dazu genommen: ein Ei, geriebene Semmel, Salz, Pfeffer, Sirup soviel man notwendig hat, soll es gesalzen sein, wird kein Sirup genommen.

92. Gefülltes Halsel (andere Art).

Gut gehacktes Rindfleisch wird mit etwas geriebener Semmel, fein gehackter Zwiebel, Salz, Pfeffer und Eier gut verknetet in die Haut eines Gänsehalses gestopft und dieser an beiden Enden zugenäht. Hernach wird dieses gefüllte Halsel, nachdem es gebrüht und etwaige Stiftnen von der Haut entfernt wurden, in eine Kasserolle gelegt und in Fett gebraten, wobei es öfter gewendet wird.

93. Gefüllte Kalbsbrust.

(Für 10 Personen.)

Von der Kalbsbrust löse man die Knochen ab, höhle sie gehörig aus, nehme Pleze vom Kalbfleisch, hacke sie sehr fein, gebe erweichte Semmel, etwas bittere Mandeln, Ingwer, ein Stückchen Schmalz, auch einige Eier, fülle die Kalbsbrust, nähe eine jede Lücke zu, gieße Wasser darauf, 1 Stück Schmalz, Brosen (soviel als Brosamen, nämlich das innere Weiche des Brotes), und lasse die so gefüllte Kalbsbrust backen.

94. Gemischter Lungenbraten.

(Für 10 Personen.)

Ein rituell gereinigtes und gut gespicktes Hinterfleisch (Lungenbraten*) wird mit einer weißen Zwiebel in eine

*) Statt Lungenbraten kann man Rindspleze nehmen, doch muß dieselbe recht gut erlegen und gut geklopft sein. Auch muß dieselbe etwas länger dünsten als Lungenbraten.

schmale Pfanne gelegt, gesalzen, und nachdem man 210 g (21 *dek*) frisches Gansinnerst dazu gegeben, läßt man ihn eine Stunde dünsten, gießt öfters etwas gute Bouillon darüber, nur darf der Lungenbraten nicht zu weich werden. $\frac{1}{2}$ l weißer Essig wird mit 1 l Wasser in einem Topf gekocht; in diesem Sud wird eine weiße große Stopfleber $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, dann nimmt man die Leber langsam heraus und läßt sie kalt werden. Lungenbraten und Leber werden in gleich große Scheiben geschnitten und in eine nicht zu große, aber auch nicht zu kleine Pfanne derart gelegt, als wäre alles Lungenbraten, nämlich abwechselnd eine Scheibe Lungenbraten und eine Scheibe Leber, nur muß man darauf sehen, daß alles die Form eines Lungenbraten erhält. Hierauf wird auf nachstehende Art eine Sauce zubereitet. Helles, dickes Einbrenn wird mit $\frac{1}{2}$ l Madeira, $\frac{1}{2}$ l rotem Wein und $\frac{1}{4}$ l guter Suppe recht lange verköcht und durch in Haarsieb passiert. Mit der Hälfte der Sauce begießt man den Lungenbraten, den man noch 10 Minuten braten läßt, während die andere Hälfte der Sauce in die Sauciere gegossen und zum Lungenbraten serviert wird.

95. Gepreßtes Fleisch.

Rindspleke wird geklopft, gut gesalzen und in einen passenden Topf samt Petersilie, Sellerie, gelbe Rübe, Neugewürz, Nelke, Pfeffer, Ingwer, Wachholderbeere gegeben und $1\frac{1}{2}$ Seidel kochender Essig darauf gegossen. Zwei Tage läßt man es stehen, dann kochen, bis es halb weich ist, gieße man etwas roten Wein und gebräunten Zucker darauf. Das Gewürz wird durchpassiert, dann nehme man Limonenschale dazu und lasse das Fleisch gut verdeckt in dieser Brühe weich dünsten.

96. Gepreßte Zunge.

Die Zunge wird einige Tage in Salz gelassen, dann ausgewaschen, in einen Topf gegeben, 1 Seidel Weinessig, $1\frac{1}{2}$ Seidel Wasser, 15 g ($1\frac{1}{2}$ *dek*) Schmalz, Sellerie, Petersilie, gelbe Rübe, Zwiebel, Pfeffer, Ingwer, Neugewürz

und Nellen, alles das wird mit der Zunge gedünstet, ist sie weich, wird sie abgeschält, kalt geschnitten, mit Meerrettig garniert und mit viel Limonesaft übergossen.

97. Geschmortes Fleisch.

Ein Stück knochenlosen Röhrratens wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, diese werden auf beiden Seiten nicht allzustark, jedoch mürbe geklopft. Nun wird jede Scheibe mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit in Streifen geschnittenem rohem Fett durchzogen und mit Mehl bestreut. Man gebe nun in einem tiefen Topf Gänsefett oder Abschöpfetten, lege die Fleischscheiben darauf und darüber wieder Fett, auf dasselbe wieder Fleischscheiben und darüber Fett, dann gieße man darauf ein Glas Wasser oder Wein. Im diesem Zustande verbleibt das Fleisch drei Stunden. Während dieser Zeit wendet man einmal den mit einer gut passenden Stürze zugedeckten Topf um, damit die zu Grunde liegenden Stücke oben auf kommen, und so alles in gleicher Weise schmort. Es wird sodann die Brühe durchgeseiht, ihr Zitronensaft und Kapern zugesetzt, dann wird sie auf das Fleisch zurückgegossen.

98. Geschmortes Fleisch (auf ungarische Art).

Junges Huhn oder Lammfleisch in Würfel geschnitten lasse man auf gelb gebräunten Zwiebelscheiben, Salz und Paprika in einer zugedeckten Kasserolle dünsten, ohne Wasser hinzugießen, da das Fleisch hinreichend saftig ist. Schließlich lasse man es, nachdem man den Deckel entfernt hat, braun schmoren.

99. Gewickelte Rostbraten.

Man nehme die gewöhnlichen Rostbraten, klopfe sie gut, jedoch sehe man, daß sie beisammen bleiben, sodann nehme man einen Löffel Schmalz, Stückchen geweichte ausgebrückte Semmel, Salz, gehackte grüne Peterfille, Paprika, Blut, bittere Mandeln, teile alles das gut ab,

bestreiche die Kostbraten damit, wickle dieselben zusammen, umbinde sie mit einem Faden, gebe sie in eine Kasserolle nebst Fetten, Peterfilie, Sellerie, gelbe Rübe und lasse sie dünsten. Sobald sie weich sind, werden sie herausgenommen, der Faden abgelöst und die Sauce darauf durchpassiert.

100. Gewöhnlicher Kostbraten.

Das Fleisch zum Kostbraten wird gut geklopft, auf Smelettenblech gelegt und auf beiden Seiten gut abgedünstet, jeder Kostbraten ungefähr 5 Minuten, dann wird jeder extra mit ein wenig Mehl, Paprika und Salz bestäubt, hierauf in eine Kasserolle, worin zuvor einige feingehackte Zwiebel gegeben, auf diese gelegt, eine Stürze auf die Kasserolle gedeckt und dieses in eine nicht zu heiße Röhre hineingestellt, wo die Kostbraten schön langsam dünsten müssen. Nach einer Stunde wird die Kasserolle aus der Röhre genommen, die Kostbraten werden umgewendet und noch auf $\frac{1}{2}$ Stunde in die Röhre gegeben, sodann aus derselben genommen, die Sauce wird passiert. Mit Kartoffeln garniert, wird der Kostbraten zur Tafel gebracht.

101. Gewöhnliches Rindfleisch.

Man klopfe und koche ein gutes Stück Rindfleisch, lasse es kalt werden und schneide schöne Scheiben daraus; in eine Kasserolle gebe man Zwiebel samt der Schale in kleine Würfeln geschnitten, ein Stückchen Sellerie, Peterfilie, gelbe Rübe, alles in Würfeln geschnitten, einiges ganze Gewürz als: Neugewürz, Ingwer, Pfeffer, lasse selbes unter fortwährendem Zugießen von fetter Suppe dünsten und braun werden, hierauf gieße man 1 Seidel ($\frac{4}{10}$ l) Fleischsuppe darauf, bestreue dann die Scheiben von Fleisch mit Salz, geriebenen bitteren Mandeln und Ingwer, zerquirle dann das Gemüse und passiere es durch ein Sieb, auch das geschnittene Fleisch, und lasse das Fleisch noch unter einer Stürze 1 Stunde dünsten; hierauf gebe man es mit einer extra Sauce zu Tische.

102. Haschee.

Rohe Fleischstücke ($\frac{1}{2}$ kg für 4 Personen) werden auf die Platte gestellt. Es brauchen keine besonders schönen Portionen zu sein, es können Abfälle vom Braten dazu genommen werden, nur darf kein fettes Fleisch dazu kommen. Hat das Fleisch genug gekocht, daß man es durchhacken kann, so feiht man die Suppe ab, hackt das Fleisch nebst geweichter Semmel, deren Menge von der Menge des Fleisches abhängt. In der abgeseihten Suppe läßt man aus 2 Löffel Fett und 3 Löffel Mehl zubereitetes helles Einbrenn gut verkochen, passiert sodann das Einbrenn durch das Sieb, gibt das gehackte Fleisch hinein, und läßt es zusammen gut verkochen. Haschee*) wird beiläufig so dick gemacht wie ein Erdäpfelpüree. Wer Knoblauchgeruch liebt, gibt ein Stückchen Knoblauch hinein, dasselbe wird auf dem Brette mit einem Stückchen Ingwer und Salz gut zerdrückt. Auch kann man ein Stäubchen Pfeffer zugeben. Sollte die Suppe wenig gesalzen sein, so muß man das Haschee zusalzen. Zu jedem kg Fleisch können 2 rohe Eier kommen, die man mit dem Haschee einige Minuten verkochen läßt.

103. Hirnpofese (als Vorspeise).

Einen Tag alte Mundsemeln werden in ganz dicke Scheiben geschnitten, in weißen Wein schnell eingetaucht und mit gedünstetem, durchfarzierten Hirn bestrichen. Zwei Scheiben werden übereinandergelegt, in zerklöpftes Ei eingetaucht und in Semmelbrösel garniert, in heißem Schmalz herausgebacken und damit das Gemüse oder Kartoffelpüree garniert.

104. Sulauer Braten.

(Für 10 Personen.)

3 kg von allen Knochen befreites Rindfleisch wird nicht zu weich gekocht, nachdem es einige Minuten über-

*) Ist es gehackte Lunge, so nennt es sich auch Lungenmus.

kühlt ist, wird es in Scheiben geschnitten und jede Scheibe mit folgender Fülle bestrichen. Man laßt 120 g (12 *dkg*) Gansfetten in einer Kasserolle auf der Platte zergehen, gibt 3 feingehackte Zwiebeln hinein, 180 g (18 *dkg*) geriebenes schwarzes Hausbrot, läßt dieses alles einige Minuten auf der Platte dünsten, gibt das gehörige Salz und etwas Pfeffer dazu, bestreicht damit die Fleischscheiben, dann stellt man sie knapp aneinander in einer Kasserolle, gibt einen Löffel Gansfetten dazu, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten, nimmt dann $\frac{1}{2}$ Eßlöffel lichte Einbrenn, 3 Eßlöffel Rindsuppe, mit welcher die Einbrenn eingequirlt wird, gießt es über die Scheiben, läßt es noch einige Minuten damit dünsten und gibt es dann heiß zur Tafel.

105. Koteletts (oder Koteletten).

Kalbfleisch von den Rippen, woran jedoch immer ein Beinchen bleibt, wird in Stückchen geschnitten, geklopft, gesalzen, zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Semmelbröseln einballiert und in Schmalz gebacken.

106. Kalbskotelette.

Kalbfleisch wird fein gemahlen, geweichte Semmel, Eier, Salz gut gerührt, in Mehl eingewickelt, in Ei und Semmel emballiert und im Schmalz ausgebacken.

107. Kalbfleisch gebraten.

Gut gepuztes Kalbfleisch wird in gleich lange Stücke (Amouretten) geschnitten, dieselben in Wasser mit Essig marinirt, dann abgetropft, mit Mehl bestreut und in der Pfanne gebraten.

108. Kalbfleisch-Frikasse.

In eine Kasserolle mit heiß gewordenem Fett lege man hübsch geformte Stücke von Kalbfleisch hinein und lasse sie 10 bis 15 Minuten schmoren, gieße sodann heißes Wasser und ein wenig weißen Wein dazu, gebe etwas Salz,

einige Pfefferkörner, geschnittene Petersilienwurzel, auch ein Lorbeerblatt daran und lasse die Fleischstücke nach und nach weich kochen. Bevor man sie zur Tafel gibt, kann man sie noch mit halbgekochten Spargeln, gekochten grünen Erbsen und Zitronenscheiben garnieren.

109. Kalbskotelette in Aspik.

Kotelettes werden gut geklopft, gesalzen, eine schöne rote Rübe, ein Stückchen geräucherte Zunge, ein Stückchen Speck (Rippenfett), Champignon und Trüffel werden nudelförmig geschnitten und mit ihnen die Koteletts gespickt. Auf eine Omelettenpfanne wird hernach etwas Fetten, eine geschnittene abgeschälte Zwiebel, gehackte Zitronenschale gegeben, die Abfälle von den Champignons und Trüffeln gut ausgewaschen, alles das sowie auch grüne Petersilie klein geschnitten und in die Pfanne gelegt. Die Kotelettes kommen mit dem gespickten obenauf zu liegen, hierauf decke man sie zu, ohne jedoch die Spickung zu zerdrücken, lasse sie eine Stunde bei kleinem Feuer auf der Platte dünsten. Sobald sie fertig sind, lege man sie auf eine Schüssel, begieße sie mit zerlassenem, weißem Aspik und lasse das Ganze vor dem Fenster kalt werden. Sodann schneide man die Kotelettes mit dem Aspik heraus, lege sie schön geschichtet auf eine andere Schüssel, garniere den Rand mit weißem und rotem gehackten Aspik. Um die Knochen kommen Papilloten.

110. Kalbsfüße.

Zuerst werden die Kalbsfüße in Wasser und Salz gar gekocht, nachher wird diesem Pfeffer, Gewürz, Zwiebel und Fett zugefetzt und mittels Einbrenn dicklich gemacht. In dieser Brühe werden die Kalbsfüße eingekocht. Von ihr wird ein kleiner Teil mit Zusatz von etwas Essig oder Zitronensäure und etwas Zucker auf den Kalbsfüßen zurückgelassen, der übrige Teil der Brühe kann zu Suppe verwendet werden.

111. Kalbsfüße mit Gallertsaucce.

Nachdem man die Kalbsfüße in Brunnenwasser mit Zusatz von Salz, Fett und etwas Einbrenne gar kochen ließ, bereitet man die Gallertsaucce folgendermaßen: Man gebe gelben und schwarzen Pfefferkuchen, Sirup und Zimt, fein geschnittene Zitronenschale, gestiftelte Mandeln und große Rosinen in einen Topf und die Brühe von den Kalbsfüßen hinein. Gut verkocht gieße man diese Saucce auf die Kalbsfüße und lasse das Ganze wieder kochen.

112. Kalbs-Karbonadel.

(Für 2 Personen.)

Dazu: $\frac{1}{2}$ kg gehacktes Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ Mundsemmel gerieben und $\frac{1}{2}$ Mundsemmel geweicht, ein wenig Salz, eine Zwiebel in Schmalz geröstet, zwei gerührte Eier und ein ganzes Ei; alles das wird zusammengerührt und zu Karbonadeln geformt, sodann in Ei und Semmelbröseln emballiert (gewickelt) und in Schmalz gebacken.

113. Kalbs- oder Gansleber in Wein.

Wenn die Leber gebraten ist, so beschütze man sie mit Zimt, Nelken und Mandeln, gebe in einen Kasserolle Fette die Leber hinein, sobald sie halb gebraten, gieße man $\frac{1}{2}$ Seidel Wein an, lasse sie dünsten, bißchen Zitronengeruch, staube es mit Mehl ein, lasse es noch aufkochen. Dann nehme man die Leber heraus, passiere alles durch über die Leber, welche in Scheiben geschnitten und mit Portersilie verziert zur Tafel gegeben wird.

114. Kalbsroulade.

Man nehme einen selbstverständlich rituell gereinigten (getrieberten) Kalbschlegel, schäle ihn aus, mahle das Fleisch und passiere es durchs Sieb, schneide von 4 Mundsemmeln die Rinde ab, erweiche sie in kaltem Wasser, drücke sie fest aus, gebe die ausgedrückte Semmel in eine Kasserolle,

zuerst jedoch 1 Seidel ($\frac{4}{10}$ l) gutes Gansfetten, stelle es auf die warme Dfenplatte und lasse es lau werden, schlage sodann 10 rohe Eier hinein, nehme es von der Platte, gebe das passierte Fleisch hinein, rühre alles sehr gut untereinander, nehme Salz soviel als nötig ist, eine Messerspitze Blüte, 2 bittere Mandeln, reibe hinein ein wenig grüne Petersilie, von einer Zitrone fein gehackte Schale, rühre alles mit der Massa zusammen, lege den ausgeschälten Schlegel aufs Brett, streiche die Massa darauf, nehme hierauf in Scheiben (Britschen) geschnittene Räucherzunge, mache Figuren darauf, streue etwas Pistazien dazwischen, ebenso dünn in Scheiben geschnittene Champignons, rolle es zusammen, nähe die Wurst in ein reines Tuch hinein, lege diese in einen schmalen Becken, übergieße sie mit 2 Seidel ($\frac{2}{3}$ l) guter Rindsuppe und lasse sie eine Stunde dünsten. Sodann nehme man sie heraus und stelle sie an einen kühlen Ort; schneide sie, nachdem sie kalt geworden, auf eine Schüssel und verzehre sie mit Aspik und Limone und gebe die dann so fertige Kalbsroulade zur Tafel.

115. Kalbschnitzel.

Man zerklöpfe ein schönes Stück von Meze (1 kg für 4 Personen) in Scheiben, salze sie gehörig, tauche sie in Eier, bestreue sie mit Semmelbrösel und backe sie in heißem Schmalz.

116. Kalbssteck.

$\frac{1}{4}$ kg (selbstverständlich rituell gereinigten) Schlegels wird gut geklopft, gesalzen, ein wenig bepudert (mit Mehl bestäubt) und 10 Minuten auf der Dfenplatte gedünstet. Sodann gebe man in die Dmelettenform ein Stückchen Gansfett, läßt es heiß werden, lege Kalbssteck hinein, wende es, nachdem es auf einer Seite gut ist, um, lasse es 5 Minuten auf der anderen Seite, nehme es mit einer Gabel auf einen Teller, schütte das Fett von der Dmelettenform ab und gebe einen Eßlöffel Fleischsuppe auf die Dmelettenform, lasse es 2 Minuten aufkochen und schütte

es unter dem Kalbssteck. Dieses muß beim schnellen Feuer gemacht werden.

Diese Art Speisen werden niemals mit der Sauce über= sondern untergossen.

117. Kalbszunge eingemacht.

(Für 1 Person.)

Man koche die Kalbszunge, nachdem man sie rein ausgewaschen, weich, ziehe von ihr die Haut ab, schneide sie der Länge nach in 3 Teile; stoße ein Stückchen Knoblauch, 30 g (3 Dkg.) Mandeln und einige Pfefferkörner zu Brei; reibe für 4 h (4 Pf.) gelben, für 2 h (2 Pf.) schwarzen Pfefferkuchen, menge das alles im Mörser gut zusammen; gebe das so vermischte in $\frac{1}{2}$ Seidel = $\frac{2}{10}$ l gute Rindsuppe und lasse es mit der Zunge $\frac{1}{4}$ Stunde langsam kochen.

118. Kalt Aufgeschnittenes aus Rinderbraten.

(Für 4 Personen.)

1 kg mageres Rindfleisch wird auf der Fleischmaschine fein zermahlen, $\frac{1}{2}$ kg Sechfleisch wird ebenfalls fein zermahlen, man gibt diese Masse in eine Kasserolle, salzt es genügend, gibt eine Prise gestoßenen Pfeffer dazu, reibt eine mittelgroße Zwiebel hinein, gibt 2 rohe Eier und 2 rohe Dotter dazu, gibt 2 in Wasser geweichte und wieder ausgedrückte Mundsemmeln dazu, 1 Eßlöffel festes Gansfetten, rührt dieses alles gut durch, formt eine längliche Wurst daraus, legt sie in eine dazu passende Pfanne, läßt sie in der Röhre eine Stunde mit $\frac{1}{4}$ l Wasser untergossen backen, stellt es dann samt der Pfanne in die Kälte, nimmt es, nachdem es ganz kalt ist, aufs Brett, schneidet mit einem scharfen Messer dünne Scheiben.

119. Karbonadel (anderer Art).

Das an Kalbs= oder Hammelsrippen befindliche Fleisch wird so zerklöpft, daß es breit und mürbe wird, ohne daß es vom Knochen losgelöst wird. Man salze es

dann gehörig, tauche es in zerquirte Eier, bestreue es mit Semmelbrösel und backe es in heißem Schmalz. Man serviert es gewöhnlich mit Spinat.

120. Lammfleisch gedünstet.

Von einem geschlachteten schönen Lamm nehme man das Rippenstück, salze es nur wenig, hacke es auf der einen Seite so ein, daß jeder Einschnitt eine Portion ist. Man lasse es dann eine Stunde dünsten mit etwas in Scheiben geschnittener Sellerie und Petersilie, wie auch Körnern Neugewürz, Pfeffer und ein Stückchen Ingwer. 2 abgeschälten zerhackten Zwiebeln werden in gutem Gansfett gelb geröstet, 30 g (3 *dek*) Mehl wird dann dazu gegeben, etwas Kümmel dazu, schütte nachher die Brühe von dem gedünsteten Lammfleisch dazu, schneide das Fleisch in die gehackte Portionen, gebe es in diese zubereitete Sauce, lasse es $\frac{1}{4}$ Stunde darin aufkochen, forme es dann zierlich auf der Anrichtschüssel, passiere die Sauce durch das Sieb und gebe sie extra in der Sauciere und extra das Fleisch zu Tische. Diese Speise muß warm verabreicht werden. Man kann sie mit Rohschutte oder kleinen Kartoffeln garnieren.

121. Leberkaul (auch Leberkugel genannt).

(Für 4 Personen.)

1 *kg* Kalbsleber wird fein geschabt, 2 geweichte, gut zerriebene Semmeln und ein Stück Fett werden ihr hinzugefügt und beides gut abgetrieben; dazu 6 rohe Dotter, etwas Salz, Pfeffer, Stückchen geriebene Zwiebel gegeben; nochmals alles gut abgetrieben, aus den 6 Eiweiß wird ein fester Schnee gemacht, langsam in die Masse verrührt, eine Kasserolle wird mit Gansfett ausgeschmiert, mit Semmelbrösel bestreut und die Masse hineingegeben und 1 Stunde in der Röhre gedünstet, sodann wird die Leberkaul (Leberkugel) auf eine Schüssel gestürzt, mit Kartoffeln garniert zur Tafel gegeben.

122. Leberwürste zu braten.

Diese werden einige Augenblicke in heißem Wasser erwärmt und dann in Schmalz gebraten. Ein gleiches Verfahren wird bei Lungenwürsten angewendet.

123. Leberwurst mit Kartoffeln.

Man gebe in eine Kasserolle Fett, lege in dieselbe die Leberwurst und lasse sie braten. Nachher wird sie aus derselben gehoben und in ein Gefäß, das man auf dem warmen Ofen stellt, gelegt. In das zurückgebliebene Fett, das man mit Salz und Pfeffer, etwas Mehl und mit Bouillon verrührt, lege man die in Britschen (Scheiben) geschnittenen Kartoffeln, nachdem diese zuvor in der Schale gekocht wurden und lasse sie schmoren. Auf die Kartoffeln werden die Würste gelegt.

124. Lungenbraten (selbstverständlich rituell gereinigt).

(Für 6 Personen).

Man nehme einen Lungenbraten, wasche ihn sauber aus, dann lasse man 2 Seidel ($\frac{2}{10}$ l) Essig kochen, schneide 3 Zwiebeln hinein, gebe dazu Lorbeerblätter, Thymian, Nelken, Neugewürz, Ingwer, Pfeffer, lasse alles zusammen kochen, dann auskühlen und gieße es über den Lungenbraten. Dann wird er mit Brettl befestigt und tagtäglich umgekehrt, im Sommer lasse man ihn so 4 und im Winter 8—14 Tage liegen. Dann nehme man ihn heraus, lasse ihn in einer Kasserolle braten, die Hälfte von der Beize wird daraufgegossen, 1 Stück Schmalz und $\frac{1}{2}$ Seidel = $\frac{2}{10}$ l guter Wein auch darauf gegeben und lasse ihn so braten. Dazu kommen geröstete Erdäpfel.

125. Matrosenfleisch.

Eine große Zwiebel wird geschält und in Scheiben geschnitten, eine gelbe Rübe ebenfalls geschnitten, eine Sellerie, eine große Petersilienwurzel, 2 Nelken, ein Stückchen Ingwer, einige Körner Neugewürz, 6 Körner Pfeffer.

Dieses alles wird in eine Kasserolle gegeben. Nun gibt man 2 Eßlöffel Gansfett dazu und röstet alles gut durch, nimmt 2 kg gutes Rindfleisch, wo möglich niedern Schuß, schneidet 6 Stück daraus etwas dicker wie Kostbraten, gibt das Fleisch zu dem gerösteten Gemüse, dazu etwas Essig, nachher läßt man es zugedeckt eine Stunde dünsten, nimmt das Fleisch heraus, passiert die Sauce durch, gibt einen Kaffeelöffel Senf und ein wenig Zucker dazu, läßt das Fleisch $\frac{1}{4}$ Stunde in dieser Sauce aufkochen.

126. Paprika-Fleisch.

Kalbfleisch (1 kg für 6 Personen) wird in Stückchen geschnitten. In eine Kasserolle, worin ein Stückchen Gansfett, werden 2 große feingeschnittene Zwiebel, diese goldgelb gedünstet, und dann die gesalzenen Stückchen Fleisch hineingegeben, etwas Paprika dazu, bis es weich gedünstet ist, dann ein wenig weißes Einbrenn und Essig und lasse das Ganze aufkochen, gebe herum Rackerl mit Gansfetten geschmolzen.

127. Pariser Zunge.

Eine Rindszunge wird, nachdem man den Schlund abgeschnitten hat, gut gewaschen und mit einem reinen Tuch ganz gut abgewischt, damit sie von allem Schleim befreit wird, hernach nimmt man in einen Topf eine Zwiebel, eine Peterfiliewurzel, eine kleine Sellerie, einige Körner Neugewürz, ein Stückchen Limoneschale, für 2 h (2 Pf.) ganze Blüte, ein Stückchen Ingwer, eine gelbe Rübe, ein Stückchen Lorbeerblatt, etwas Salz. Die Zunge läßt man nun 3 Stunden kochen, nimmt sie aus der Suppe, zieht die Haut ab, läßt sie etwas überkühlen, schneidet dann dünne Scheiben daraus, stäubt dann diese auf einer Seite mit gestoßenem weißen Pfeffer, die andere Seite mit wenig Salz, läßt hernach 80 g (8 dek) Gansfett mit 80 g (8 dek) Mehl auf der heißen Platte 10 Minuten stehen, gieße $\frac{1}{4}$ l helle Fleischsuppe darauf, lasse es 5 Minuten durchkochen, nehme dann 4 rohe Eidotter, sprudle selbe mit einem Eßlöffel Suppe ab und quirle sie

in der dicken Sauce, bis diese recht fest und kalt ist, tauche die Scheiben von der Zunge recht in die Sauce ein und sogleich in zerklöpftes Ei und Semmelbrösel, lasse die Zungenscheiben schnell in heißem Fetten backen, ordne sie schön auf einer Schüssel und garniere sie mit Teltower Rüben.

128. Pöckel-Fleisch

wird auf folgender einfachen Weise sehr wohl schmeckend zubereitet. Es wird dazu eine Portion Brust ohne Knochengewicht nach Belieben genommen. Nachdem es nun koscher gemacht ist, wird auf je 2 kg eine Hand voll Salz, 1 Teelöffel Salpeter, 1 Teelöffel gestoßener Zucker gemischt, auf 4 kg das doppelte u. s. w. Das Fleisch wird auf allen Seiten mit dieser Salzmischung gut verrieben, in ein reines Gefäß hineingegeben. Auf das Fleisch wird eine Stürze gelegt, diese mit einem Stein beschwert. Das Gefäß verbunden, wird im Keller 12—14 Tage gelassen (im Sommer genügen 12 Tage), sodann ausgewaschen, etwas Wasser zugefügt, zugedeckt, nach Bedarf immer etwas angegossen, bis es weich ist, hie und da gewendet. Es kann auch in der Röhre gemacht werden und schmeckt als kalter Aufschnitt sehr gut.

Rindszunge kann in derselben Weise gepöckelt werden.

129. Pöckel-Fleisch (andere Art).

Das Fleisch wird mit Salpeter an allen Stellen verrieben in eine Kasserolle gelegt, sodann gehörig gesalzenes Wasser darauf gegossen, so daß darüber geht. Das Fleisch so zugerichtet wird dann auf 14 Tage auf Eis oder in einen Keller gegeben. Während dieser Zeit kann es 2—3 Mal gewendet werden, sodann wird es ausgewaschen und weich gekocht.

130. Pöckelzunge.

Die Zunge wird ein wenig mit Salz verrieben (zu 2 kg Zunge 2 Hände voll Salz), in eine Kasserolle gelegt, einige gehackte Zwiebeln werden auf der Platte 2 bis

3 Stunden gut geröstet, dieses wird auf die Zunge gelegt, mit einer Stürze zugedeckt und beschwert, sodann auf 14 Tage, im Winter auch länger, aufs Eis oder in den Keller gegeben, nachher ausgewaschen und weich gekocht.

131. Polnische Zunge.

(Für 6 Personen.)

Eine oder mehrere Zungen werden mit Grünzeug weichgekocht, in ein Kasserolle blattweise geschnittene gelbe Rübe, Petersilie, 1 Sellerie, 1 große Zwiebel, ein wenig Schmalz gegeben und braun geröstet, wobei zu achten ist, daß diese nicht anbrennen, dazu gebe man ein wenig Mehl, damit eine Sauce daraus werden kann, etwas Zucker, wenn es bräunlich gedünstet ist, gieße man von der Brühe, in welcher die Zunge liegt, darüber, lasse es gut durchkochen, dann passiere man es durch und gebe von einer Zitrone länglich geschnittene Schalen, den Saft und etwas Essig dazu, damit es einen pikanten Geschmack bekommt, länglich geschnittene und geschälte Mandeln, eine Handvoll große Kofinen; garniert wird es nach Belieben. Sollte es wenig braun sein, so gehe man gebräunten Zucker dazu.

132. Ragout.

Reis (1 Kilo für 4 Personen) wird mit Fett im Wasser gekocht, sobald er kocht, wird eine Pastetenform mit Fetten geschmiert, der Reis hineingedrückt, die Form aufgemacht und weggegeben, die Reispastete wird sodann gebacken bis sie rot wird, dann in ihrer Mitte ein Loch gemacht, das Fleisch hineingegeben und mit Champignons oder Trüffel verziert und obenauf eine Kalbsbrust gegeben und dazu das Kalbfleisch. Zuvor wird jedoch das Kalbfleisch in Stückchen geschnitten, in Schmalz ein wenig gedünstet, dazu Suppe, Pfeffer, Salz, Petersilie und eine ganze Zwiebel gegeben, diese jedoch dann wieder herausgenommen.

133. Ragout (andere Art).

Man nehme Schmalz nach Belieben, schneide gliedweise Hühner in dasselbe hinein, sodann wird ein Stückchen Kalbfleisch in Würfeln geschnitten, ein Stückchen Sellerie, Petersilie, Spargelköpfe, Blumenkohl (Karfiol) und Zwiebel, alles das lasse man dünsten, was früher weich ist, wird herausgenommen, dann aus weißem Einbrenn mit Rindsuppe eine Sauce gemacht, darüber gegossen, ein wenig aufgekocht und mit Nockerln oder Markteig verziert.

134. Ragout in Muscheln.

(Für 6 Personen).

Man nehme 2 Pfund (1 kg) Kalbschlegel, brate ihn nicht zu weich, lasse ihn kalt werden, schneide daraus schöne viereckige Würfel, ebenso schneide man 1 Pfund ($\frac{1}{2}$ Kilo) gekochte Räucherzunge gleichfalls in Würfel, mische beides zusammen, nehme eine kleine Büchse Trüffel, zerschneide jede Trüffel in 4 Teile, ebenso einige Champignons, schneide selbe, nachdem sie gedünstet sind, in Scheiben, mische alles unter das Fleisch, mache jetzt in einer Kasserolle ein gutes weißes Einbrenn, das aus einem Stück Gänsefetten und 3 Eßlöffel Mehl besteht, lasse das Einbrenn mit $\frac{1}{3}$ l guter Suppe aufkochen, nehme, um es pikant zu machen, von 1 oder 2 Zitronen den Saft dazu, passiere die Sauce durch ein Sieb, sprudle es mit 3 Dottern ab, mische diese geschnittenen Sachen hinein, wenn es zu Tische gegeben wird, hülle man diese Masse in Muscheln (aus Pakfong oder Silber) oder kleine Pasteten, nehme hierauf eine Anrichtschüssel, schlichte dieses Ragout in hübscher Form darauf.

135. Räucherzunge (warm).

Eine Räucherzunge wird schneckenförmig gebunden, man nehme hierauf 1 l gewöhnliches Bier, 2 l Brunnenwasser, 1 Eßlöffel Salz, gebe in ein Stückchen Organtin ein wenig Kümmel, binde den Organtin zu und gebe ihn

ins Wasser. Die Zunge wird in diese Mischung gelegt, alles zusammen 3 Stunden gekocht, die Zunge sodann herausgenommen, die Haut derselben abgezogen. Unterdes tauche man ein reines Tuch in diese Beize ein, wickle die Zunge hinein und stelle sie an einen kleinen Ort. Will man sie warm zu Tische geben, wird sie gleich, nachdem sie abgehäutet ist, mit einem scharfen Messer geschnitten und mit Kren (Meerrettig) verpukt.

136. Rauchfleisch mit Erbsen.

Es ist häufig gebräuchlich, auf Samstag Erbsen mit Rauchfleisch zu kochen, wobei man sich nach nachstehender Anleitung zu richten hat. Man nehme z. B. für 6 Personen $1\frac{1}{2}$ l große Zuckererbsen, klaut alles Unreine aus diesen heraus, wäscht sie und gibt sie in einen 2 Litertopf. Setzt schüttet man weiches Wasser über die Erbsen, doch nur so viel, daß die Erbsen damit gedeckt sind, da dieselben nicht im Wasser schwimmen dürfen. Dies bereitet man am Abend, bevor man die Erbsen braucht. Früh nimmt man ca. $\frac{1}{2}$ kg fettes Rauchfleisch, wäscht es, und läßt es weich kochen. Die Erbsen setzt man womöglich in keinem eisernen Topf zu, weil sie nicht rasch kochen sollen. Im Anfang gießt man $\frac{1}{2}$ l leichte Fleischbrühe zu, und ist darauf zu achten, daß keine Flüssigkeit über die Erbsen geht, dieselben müssen oben nur feucht sein. Sie werden eng gekocht. Nachdem das Rauchfleisch weich genug ist, wird es in schöne Scheiben (Pritschen) geschnitten, die fette Suppe hievon wird über die Erbsen gegossen, die Erbsen, wenn es nötig sein sollte, gesalzen. Fleisch und Erbsen werden sodann in einer nicht zu heißen Röhre zugedeckt bis zum Gebrauche stehen gelassen. Man kann auch anstatt oder zu dem Rauchfleisch Würste, Salami oder geräucherte Ganskeule verwenden, wobei selbstverständlich alles weich gekocht werden muß, bevor es den Erbsen beigelegt wird; auch in diesem Falle wird die Suppe zugossen. Salami werden in Scheiben geschnitten und auf die Erbsen gelegt. Wer Salami nimmt, muß auch etwas

fettes Fleisch dazu nehmen, sonst würden die Erbsen nicht gut sein.

137. Reh.*)

Fleisch selbstverständlich von geschlachtetem Reh wird acht Tage zuvor eingesalzen, mit Wachholder bestreut, in ein Gefäß gegeben und mit einem Stein zugedeckt, jeden Tag wird es gewendet, jedoch ungewaschen gelassen. Sobald man es braucht, wird es sauber abgewaschen, gut abgehäutelt und gespickt, von jedem Gewürz etwas, länglich geschnittene Limoneschale und ein wenig Fett gegeben und dünsten gelassen, bis es weich ist, dann mit ein wenig Suppe untergossen, jetzt wird Einbrenn gemacht, ein wenig Zucker eingebrannt, eine Sauce daraus gemacht, und ein bißchen Limonesaft darüber gegossen.

138. Rehpleße (selbstverständlich von geschlachtetem Reh).

(Für 6 Personen.)

Man häutet die Rehpleße ab, spickt sie recht dick in gleichmäßigen Reihen, salzt sie, legt sie auf die Bratpfanne mit dem Gespickten nach unten, nimmt 100 g (10 Deka) Gansfetten, ebensoviel Rindsmark, schneidet eine weiße Zwiebel dazu, bratet die Pleße bei öfterem Begießen bis sie bald weich ist, wendet sie dann um, läßt sie noch eine halbe Stunde durchbraten, gibt sie dann aufs Brett, schneidet das Fleisch von den Beinen ab, formt einen Schlegel daraus, passiert die Sauce durchs Sieb, gibt etwas davon über den Braten, das andere ins Sauciere, gibt dann die Rehpleße mit Preiselbeerkompot zu Tische.

139. Rindsfilet à la Wellington mit Trüffel und Madeira.

Lungenbraten, nämlich nach Vorschrift gereinigtes (getriebertes) Hinterfleisch, wird ganz rein abgehäutelt,

*) Wildpret-Beize wird folgendermaßen bereitet: Man nehme $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ Liter) Essig, $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ Liter) Wasser, schneide Zwiebel, Lorbeerblatt, Limone, von jedem Gewürz etwas, auch Rosmarin, einige Wachholder, alles das lasse man gut kochen, dann gieße man es über das Wildpret und decke es zu.

dann in fingerdicke Scheiben (Pritschen) geschnitten, diese ein wenig geklopft, mit weißem Pfeffer, ein wenig Mehl und Salz bestreut. In eine Omelettenpfanne lege man dann ein Stückchen Fett und stelle sie auf die Platte. Sobald das Fett heiß ist, wird das Filet hineingelegt und einige Minuten auf beiden Seiten überdünstet; hierauf schlichte man sie auf eine Anrichtschüssel, schneide einige Krüffeln zu dünne Scheiben, geben sie in die Omelettenpfanne hinein, schütte $\frac{1}{4}$ Seidel = $\frac{1}{10}$ l (1 Deciliter) Madeira hinzu und lasse sie einige Minuten aufkochen, gieße sie sodann auf das Filet, garniere es nach Belieben und gebe es dann zur Tafel.

140. Rindfleisch in Wein gedünstet.

Ein Stück Fleisch lasse man einige Tage in Salz liegen, dann wird es gut geklopft, sodann in eine Kasserolle gegeben, etwas roten Wein und Gewürz darauf gegossen, gut zugedeckt. Man lasse es weich dünsten, und wenn es weich ist, staube man die Sauce mit ein wenig Mehl oder Semmelbrösel an.

141. Rindsgulasch.

Das Fleisch (1 kg für 6 Personen) wird in Würfeln geschnitten, mit Mehl eingestäubt, dann Zwiebel in Fetten geröstet, dann das Fleisch hineingegeben und bei gelindem Feuer 1 Stunde gelassen, bis das Fleisch Sauce von sich gibt.

142. Rindskarbonadel.

(Für 4 Personen.)

$\frac{1}{2}$ kg Rindfleisch und $\frac{1}{2}$ kg Kalbfleisch wird gut gehackt, oder auf der Fleischmaschine gemahlen. Das klein gemachte Fleisch wird in eine Kasserolle gegeben, dazu kommt $\frac{1}{2}$ geriebene Zwiebel und eine in Wasser geweichte und wieder ausgedrückte Mundsemmel, eine Prise weißen, gestoßenen Pfeffer, dann wird es gut gesalzen und gehörig untereinander verrührt. Sodann formt man aus dem Fleisch Karbonadel, und läßt es in einer Kasserolle dünsten, in

welcher man zuvor in gutem Gansfetten eine Klein geschnittenen Zwiebel hat gelb werden lassen. Hat man die Karbonadel $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten gelassen, staubt man etwas Mehl darüber, und läßt sie weiter dünsten, wendet sie dann um, daß das Obere zu unterst kommt, und läßt sie wieder $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten. Sollte wenig Sauce sein, gibt man etwas Bouillon dazu und garniert sie mit Erd-äpfel-Croquets.

143. Rindsmagen.

(Für 8 Personen.)

Nachdem der Rindsmagen gut gewaschen ist, setze man ihn mit vielem Wasser zu, stelle ihn auf die Platte, lasse ihn einige Minuten aufkochen, nehme ihn dann von der Platte, schütte das Wasser ab, wasche ihn nochmals aus und lasse ihn dann mit ein wenig Salz und Ingwer einige Stunden weich kochen. Man nehme ihn dann aufs Brett und schneide schöne Streifen daraus; dann mache man ein helles Einbrenn, lasse es mit $\frac{2}{3}$ l guter Rinds-suppe, einem Stückchen grüner Petersilie, ein wenig Blüte und gut verriebenen Knoblauch gut aufkochen und schütte diese Sauce über den geschnittenen Rindsmagen, lasse ihn in derselben $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen, seihe die Sauce von dem Magen ab, gebe in eine Anrichtschüssel gut gedünstete Kartoffeln, lege den Magen schön zierlich um dieselben, gebe ihn dann zur Tafel, die Sauce extra in die Sauciere.

144. Rollbraten.

(Für 6 Personen.)

1 kg niederer Schuß oder geschälte Brust wird tüchtig geklopft, mit Petersilie, Sellerie, gelber Rübe gespickt und wieder geklopft. Mit geriebener Zwiebel, Pfeffer, Neugewürz, Salz, gehackten Gurken, Kapern, alles gut zusammengemengt, wird das Fleisch bestrichen, dann dasselbe zusammengerollt und fest gebunden. In eine Kasserolle mit Salz und Wasser wird es zu dünsten gegeben, bis es weich ist. Dann kommt $\frac{1}{6}$ l Kochwein zur Sauce.

145. Roßschweif.

(Für 6 Personen.)

1 kg Rindfleisch von der Rippe wird schön dünn abgeklopft, gesalzen, dann werden zwei Zwiebeln abgedünstet, mit diesen wird das Fleisch beschmiert, jetzt fest zusammengerollt und mit weißem Spagat zusammengebunden, dann läßt man eine Beize aus Essig, Gewürz und Grünzeug kochen und auskühlen, gieße sie über das Fleisch, decke es zu und wende es jeden Tag und läßt es dann in der Beize dünsten. Dann wird eine Sauce wie beim Reh gemacht, nur ein Stückchen geriebenes Hausbrot dazu gegeben und durchpassiert.

146. Roastbeef.

(Für 6 Personen.)

1 kg Niederschuß vom Rindfleisch wird stark geklopft, gesalzen, dazu fein gehackte Zwiebel, Ingwer, Neugewürz, Pfeffer, Grünzeug, gelbe Rübe gegeben und in wenig Wasser in der Röhre gedünstet.

147. Roastbeef (andere Art).

(Für 6 Personen.)

Man nehme vom niedrigen Schuß 3 kg, löst das Fleisch ganz vom Knochen ab, schneidet die Haut samt dem Fetten vollständig ab, klopft es mit dem Fleischklopfer, salzt und pfeffert es ein wenig, gibt 3—4 Eßlöffel Gansfetten in einen Becken, läßt es auf der Platte heiß werden, gibt das Fleisch hinein, läßt es beim öfteren Begießen mit eigenem Saft 25—30 Minuten in einer heißen Röhre recht schnell braten, nimmt es dann aufs Tranchierbrett, schneidet dünne Scheiben daraus, arrangiert selbe auf einer Schüssel, gießt von dem Becken, wo das Fleisch gedünstet hat, das Fetten ab, gibt einige Löffel gute Fleischsuppe hinein, stellt den Becken mit dieser Sauce einige Minuten auf die Platte und nachdem die

Sauce gut durchgekocht ist, schüttet man es über den Roastbeef, garniert es nach Belieben und gibt es recht heiß zur Tafel.

148. Roastbraten (gewöhnlicher).

wird gut geklopft, jedes einzelne Stück aufs Brett gelegt, mit Salz, Pfeffer und wenig Puder eingestreut. Die Dmelettenform wird sodann auf die Ofenplatte gegeben, ein Stückchen Schmalz in dieselbe gegeben und jeder Roastbraten 5 Minuten gedünstet, dann nehme man zu jedem eine kleine Zwiebel, läßt sie in Schmalz gelb werden, gebe ein Stückchen Ingwer, einige Körner Kreuzgewürz und lege die Roastbraten hinein, lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten, nehme sie vom Feuer und lege die unteren nach oben, gebe sie dann in eine andere Kasserolle, passiere die Sauce durch und gebe sie recht heiß zu Tische.

149. Roastbraten bayrischer.

Die Roastbraten werden von den Knochen abgelöst, ein wenig geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann nehme man zu jedem Roastbraten 20 g (2 dkg) Gansinners, ein gekochtes Eidotter, etwas Salz, eine Prise Pfeffer, mische alles gut durcheinander, schmiere es auf den Roastbraten, belege diesen mit feinen Scheiben von gekochten Kartoffeln, rolle den Roastbraten wie einen Strudel zusammen, lege die Roastbraten reihweise in eine zuvor mit Zwiebelscheiben, auch mit einigen Kapern belegte Pfanne. Ehe man dann die Roastbraten hineinlegt, kann man ihnen etwas Fett, auch dicke Scheiben geschnittenes Rauchfleisch unterlegen. Hierauf gebe man die Roastbraten in die Röhre, lasse dieselben unter öfterem Begießen eine Stunde dünsten, lege sie dann auf die Anrichtschüssel, stäubt sie mit ein wenig Mehl. Sodann nimmt man 2 Eßlöffel guter Fleischsuppe, von $\frac{1}{2}$ Limone den Saft. Nachdem alles gut verkocht hat, passiert man es siedend über die Roastbraten.

150. Kostbraten englischer.

3 kg niederer Schuß werden vom Fett und Wein losgelöst, gewaschen, geklopft, gut eingesalzen, mit gestoßnem weißem Pfeffer bestreut und 24 Stunden in die Kälte gestellt. Man nimmt sodann 3 Eßlöffel Gansfetten in eine Kasserolle, gibt das Fleisch hinein, läßt es beim schnellen Feuer eine halbe Stunde in der Röhre dünsten, stellt es dann zum Kaltwerden und schneidet ganz feine Scheiben davon, garniert es mit geschabnem Kren (Meerrettig) und gibt es zu Tische.

151. Rumpsteak.

Niedriger Schuß (1 kg für 4 Personen) wird wie Wiener Kostbraten geschnitten, geklopft, gesalzen, bestaubt es mit etwas Mehl und gibt ein wenig Pfeffer dazu. Eine Dmelettenpfanne wird mit einem bißchen Schmalz auf die Platte gestellt, und das Rumpsteak schnell auf beiden Seiten gebacken. Man gießt das Fett ab, und gibt einen Löffel Suppe auf die Dmelettenpfanne unter das Rumpsteak. Man gibt etwas geschabten Kren (Meerrettig) dazu und oben auf das Fleisch gehackte grüne Peterfilie.

152. Russischer Kostbraten.

Die Kostbraten ($\frac{1}{2}$ kg für 2 Personen) werden vom Knochen gelöst, auf der Fettseite werden einige Einschnitte gemacht nur so weit die Fettseite ist, dann werden sie mit dem Fleischklopper ein wenig geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut und in eine Kasserolle werden 3 Löffel Schmalz hineingegeben, dann legt man die Kostbraten einen neben den anderen hinein, bestreicht die Oberfläche des Kostbratens mit einem aus 3 Eiweiß geschlagenem Schnee, reibt ein Stückchen schwarzes Hausbrot, bestreut damit die Kostbraten, 2 kleine Zwiebel werden fein gehackt und auf die Kostbraten gegeben, betropft alles das gut mit zerlassenem Gansfetten, deckt einen reinen Bogen Papier über die Kostbraten, deckt die Kasserolle mit einer

Stürze zu, läßt diese Roßbraten in der Röhre dünsten, gießt einige Eßlöffel Suppe zu und probiert nach einer halben Stunde; wenn sie genug weich sind, entfernt man den Deckel wie auch das Papier, fettet die Sauce ab, läßt die Roßbraten einige Minuten in der Röhre, passiert die Sauce durch und gibt sie rasch zur Tafel, garniert sie nach Belieben.

153. Sauerbraten.

Gewürz, Zwiebel und Lorbeerblätter werden in Essig gekocht und nach dem Erkalten über das Fleisch gegossen, das in demselben acht Tage liegen bleibt. Nachher wird das Fleisch wie jeder andere Schmorbraten behandelt. Sobald es hübsch weich und saftig gebraten ist, wird es auf einer Schüssel angerichtet und ringsherum mit Kartoffellöben garniert. Zum Braten serviert man die Bratensauce, die kurz und fein gekocht ist.

154. Schöpfensfleisch mit Majoransauce.

(Für 6 Personen.)

Nachdem man 1 kg Schöpfenskeule recht weich dünsten läßt, mache man in einer Kasserolle aus einem Stück Gansfett und einem Eßlöffel voll Mehl ein helles Einbrenn, gebe dazu ein bißchen Majoran, lasse es mit einem $\frac{1}{6}$ l guter Rindsuppe aufkochen, schneide schöne Scheiben von dem Fleische, lege sie recht zierlich auf eine Schüssel und gebe ringsherum gute gedünstete Kartoffeln und schütte die Sauce recht heiß darüber.

155. Schöpfen-Keule.

(Für 6 Personen.)

1 kg Schöpfenskeule wird, nachdem es vom Bein abgelöst ist, gut geklopft, dann stoße man ein Stückchen Knoblauch, Rindsmark, Salz im Mörser gut zusammen, mache auf der Oberflache der Keule kleine Öffnungen mit einem Messer, gebe in jede Öffnung ein klein wenig von dem Gestoßenen hinein, salze das Fleisch noch ein wenig

und gieße etwas mehr Wasser als zu andern Braten hinzu, stelle es zugedeckt in die Röhre und lasse es, bis es beinahe weich ist, stehen. Dann nehme man die Stürze herab, gebe das Fett weg, streue etwas Kümme! auf das Fleisch, begieße es mit gutem Gansfetten und lasse es schön goldgelb braten. Dieser Braten kann nur warm ge!essen werden.

156. Schöpfen-Pleze gebraten.

Die Schöpfenpleze (1 kg für 4 Personen) muß einige Tage liegen, damit sie würbe wird, dann wird die obere Haut abgezogen, gut geklopft und gespickt, in eine Bratpfanne gibt man 200 g (20 dkg) Schmalz, legt die gefalzene und wenig gepfefferte Pleze darauf, dann schneidet man 2 Zwiebel in Scheiben, gibt es dazu, nimmt 1 l schwache Fleischsuppe dazu und läßt die Pleze bei immerwährendem Begießen weich dünsten, wann sie genügend weich ist, wird sie aus der Sauce genommen, auf die Schüssel gegeben und die Schüssel samt der Schöpfenpleze in die Röhre gegeben, damit sie warm bleibt, nun wird die Sauce durchpassiert und entfettet, die Schöpfenpleze mit kleinen Kartoffeln garniert. Sauce und Schöpfenbraten muß heiß zu Tische gegeben werden.

157. Tirolerbraten.

(Für 6 Personen.)

2 kg mageres Rindfleisch, womöglich Mittelpleze, wird $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und sodann in dünne Streifen geschnitten. Während das Fleisch kocht, werden 70 g (7 dkg) Rindsmark fein gehackt, 2 Zwiebel werden fein geschnitten, 140 g (14 dkg) schwarzes Hausbrot wird gerieben, diese Sachen werden nach Zutat von einer Prise weißem gestoßenem Pfeffer und einer Prise Salz recht gut abgedünstet, gut durcheinandergerührt. Sobald diese Mischung überkühlt ist, bestreicht man damit die Fleischscheiben, die man sodann knapp aneinandergelegt in eine Pfanne stellt und in gutem, kräftigen Bouillon mit etwas gutem Fett und einem

Löffel Einbrenn dünsten läßt; man bildet eine kurze Sauce daraus, nur darf man das Fleisch nicht zerlocken lassen, die Fleischscheiben müssen ganz bleiben. Man legt die Scheiben schön schräge auf eine Schüssel, so daß immer eine Scheibe auf der anderen zu liegen kommt, begießt es mit heißer Sauce und gibt die andere Sauce extra in einer Saucière recht heiß zu Tische.

158. Ungarisches Rinds- oder Kalbsgulasch.

Rippenstück vom Rind oder Kalb (1 kg für 6 Personen) wird enthäutet, in Stücke geschnitten, mit etwas Gansfett und Zwiebelscheiben in der eigenen Brühe gedünstet, sodann gesalzen, Paprika und etwas Mehl daran gegeben und mittelweich gedünstet.

159. Wiener Bäuschel.

(Für 2 Personen.)

Man planschiere ein Bäuschel gut ab, wasche es im kalten Wasser gut aus, lasse es mit einem Stückchen Salz eine Stunde kochen. Man nehme es dann heraus, hacke es mit zwei geweichten Semmeln ziemlich fein, mache ein lichtbraunes Einbrenn, nehme 1 Seidel = $\frac{4}{10}$ l Fleischsuppe, lasse selbe mit dem Einbrenn aufkochen, gebe das gehackte hinein, schlage dazu 2 Eier, ein wenig Pfeffer und Salz und wenn alles gut verkocht ist, gebe man es mit Kartoffeln garniert zu Tisch.

160. Wiener Rostbraten.

Schöner Rostbraten ($\frac{1}{2}$ kg für 2 Personen) wird geklopft, gesalzen, mit Mehl bestäubt, etwas papriziert (wenn man Paprika liebt), und auf einer Omelettenschüssel, auf welcher man ein Stückchen Schmalz heiß werden läßt, auf beiden Seiten abgebraten, dann wird das Fett von der Omelettenschüssel abgeseiht, der Rostbraten auf einen Teller gegeben, ein Löffel Fleischsuppe wird in die Pfanne gegeben, 2 Minuten auf dem Feuer stehen gelassen und

dann über den Rostbraten als Sauce gegossen. Hierauf wird der Rostbraten mit Erdäpfel zu Fische gegeben.

161. Wiener Schnitzel.

Ein schönes verbes Stück Kalbfleisch wird in Scheiben geschnitten, diese werden mit einem hölzernen Küchenhammer breit geschlagen und langrund geformt. Sobald dies geschehen werden sie mit Pfeffer und Salz bestreut in Ei und geriebene Semmel emballiert und in Schmalz ausgebacken. Beim Anrichten tropft man Zitronensaft darüber und garniert sie mit Zitronenscheiben.

162. Zidel (junge Ziege)

wird gewaschen, wenig gesalzen, mit der Haut nach unten gelegt, gutes Gansfett und wenig Wasser dazu gegeben und zugedeckt in der Röhre gebraten. Gewöhnlich wird es auch wie Wiener Schnitzel zubereitet und als Auflage zum Spinat gegeben.

III. Saucen.

163. Brot-Sauce.

Man nehme Abfälle von Brot und lasse sie auf der Platte trocknen, so daß man es auch im Mörser stoßen kann, man nehme $\frac{1}{3}$ l guter Rindsuppe, lasse mit ihr ein Stückchen Lorbeerblatt, Stückchen Knoblauch, bißchen geriebenen Ingwer, $\frac{1}{8}$ l von dem zerstoßenen Brot, einige Körner Kümmel 10 Minuten aufkochen und gebe es zum Fleisch.

164. Fischsauce à la tartare.

Man nehme zu diesem Zwecke die Dotter von zwei hartgekochten Eiern, ein kleines Weinglas Salat-Ol, einen