

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

1/2 Eßlöffel Essig, einen halben Teelöffel Senf, Salz und Pfeffer, mische alles das unter einander und füge Kapern hinzu.

#### 165. Kapern-Sauce.

Ein Seidel ( $\frac{1}{3}$  l) schwacher Rindsuppe und 140 g (14 dkg) Kapern lasse man 10 Minuten kochen, in ein anderes Gefäß gebe man zwei Löffel Einbrenn,  $\frac{1}{8}$  l Wasser, ebensoviel Essig, 70 g (7 dkg) Zucker, der zuvor an einer Limone abgerieben wird, lasse alles gut verkochen, gebe es dann zu den Kapern hinein, koste sie und wenn sie pikant genug ist, gebe man sie zur Tafel.

#### 166. Knoblauch-Sauce.

Ein helles Einbrenn wird gemacht; im Mörser werden 2 Knoblauch auf Brei zerstoßen, hierauf nehme man  $\frac{1}{3}$  l Rindsuppe, zerhacke ein wenig Petersilie ganz fein, nehme ein Stäubchen Blüte, gebe alles in einen Topf und lasse es 10 Minuten aufkochen.

#### 167. Kopper-Sauce.

Der Kopper wird gut ausgewaschen, mit schwacher Fleischsuppe und wenn solche nicht ist, mit reinem Wasser zugesetzt, nachdem er  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht hat, wird das Wasser durch ein Sieb durchpassiert, dann wird ein ganz weißes Einbrenn gemacht, verhältnißmäßig in das Wasser hineingegeben, salze es ein wenig, gebe etwas Essig hinein, Stückchen Zucker und lasse es einige Minuten aufkochen, zerquirle es recht gut, nehme es vom Feuer und sprudle es mit einigen rohen Dottern gut ab und gebe so die Sauce zu Fleisch oder Knödel (Klöße) zur Tafel.

#### 168. Petersilie-Sauce.

Man hacke grüne Petersilie recht fein, in eine Kaffe-rolle wiederum gebe man einen Eßlöffel Gansfett, stelle es auf die Platte, nehme dazu 2 Eßlöffel Mehl, und

rühre alles das auf der Platte bis es gelblich ist, hierauf nehme man  $\frac{1}{3}$  l reiner Fleischsuppe, gieße sie darauf und lasse alles 10 Minuten kochen; eine Messerspitze Blüte und wenn es nötig ist, gebe man noch ein Stäubchen Salz dazu, rühre alles gut ab und gebe die Sauce dann zu Tische.

#### 169. Pfeffer-Sauce.

Dazu vor Allem: Für 6 h (5 Pf.) gelben Pfefferkuchen, für 6 h (5 Pfennig) schwarzen, 20 h (15—20 Pf.) süße Mandeln. Diese werden nicht gebrüht, sondern in einem reinen Tuche abgewischt, ein Stückchen Knoblauch und die Mandeln werden zusammen in einem Mörser zerstoßen, der Pfefferkuchen wird gerieben, alles zusammen in einen Topf gegeben, etwas gestoßener Pfeffer dazu gegeben, dann quirle man alles das in  $\frac{2}{3}$  l schwacher Fleischsuppe gut ab und lasse es auf der Platte bei schwachem Feuer abkochen, sollte es zu wenig gesalzen sein, so salze man es zu. Die Sauce gebe man zum Rindfleisch oder zu Kalbs- oder Rindszunge; sollte aber die Sauce zu dick sein, so kann man sie mit Fleischsuppe verdünnen, auch kann man Hirn damit einmachen.

#### 170. Polnische Sauce.

Man mache ein dünnes Einbrenn, hacke fein grünen Knoblauch und grüne Zwiebel, etwas Schnittlauch und grüne Petersilie, gebe dies alles ins Einbrenn, gieße Rindsuppe darauf und koche es ein.

#### 171. Radieschen-Sauce.

Man puze und wasche einige Radieschen rein, koche sie in einem bißchen Wasser weich, nehme ein wenig gute Fleischsuppe, mache einen großen Eßlöffel voll lichten Einbrenns, dazu ein wenig Salz, ein wenig Muskatblüte, alles das gebe man in die Fleischsuppe und quirle es darin recht gut ab, gieße es sodann zu den Radieschen und lasse alles zusammen einige Minuten aufkochen. Diese Sauce wird bloß zum Rindfleisch verwendet.

## 172. Saure Gurken-Sauce.

Die Gurken werden abgeschält, jede Scheibe (Brittsche) in 4 dünne Teile geschnitten, man läßt sie dann eine halbe Stunde weich kochen, nehme dann goldgelbes Einbrenn, ein Stückchen Zucker, ein wenig Salz und wenn es nötig wäre, auch ein bißchen Essig, lasse alles zusammen einige Minuten kochen und die Sauce ist fertig.

## 173. Schnittlauch-Sauce.

Sechs gekochte Eidotter passiere man durchs Sieb nehme 70 g (7 *dek*) Tafelöl, rühre es tropfenweise in die Dotter unter fortwährendem Treiben, wenn das Öl gut verrührt ist, so nehme man etwas weißen Essig, rühre diesen auch langsam hinein; hierauf schneide man ganz fein ein wenig Schnittlauch in die Sauce und gebe sie dann zum Fleisch.

Sie kann auch wie Petersilie-Sauce (Nr. 168) zubereitet werden.

## 174. Schokoladen-Sauce.

In einer irdenen Kasserolle erwärme man 125 g ( $12\frac{1}{2}$  *dek*) Schokolade, sobald sie erweicht ist, zerdrücke man sie mit einem Löffel und verdünne sie nach und nach mit heißem Wasser zu  $\frac{1}{2}$  l, quirle sie gehörig und stelle sie in ein Wasserbad. Dann verkloppe man 3 Eidotter und ein Messerspitze Kartoffelmehl in  $\frac{1}{2}$  l Wasser, ziehe die Sauce damit ab und füge noch etwas Zucker hinzu.

## 175. Schokoladen-Sauce (milchig).

Man löse  $\frac{1}{4}$  *kg* feine Schokolade unter langsamem Rühren mit einer Tasse heißer Milch auf, gebe einen Teelöffel Maismehl, ein wenig Zitronenschale, ein wenig Salz, 75 *kg* ( $7\frac{1}{2}$  *dek*) feinen Zucker und allmählich 2 bis 3 Tassen heiße Sahne dazu, so daß man eine dickliche Sauce erhält, die bis zum Gebrauch im Wasserbade heiß gestellt wird.

## 176. Schwämme-Sauce.

Herrenpilze werden in dünne Scheibchen geschnitten mit Wasser zugefetzt, ein wenig gesalzen und weich gekocht; jetzt nehme man goldgelbes Einbrenn, gebe verhältnismäßig in die Schwämme hinein ein wenig Kümmel, grüne Peterfilie, lasse alles das einige Minuten aufkochen und gebe die Sauce zu Klöße (Knödel) oder Fleisch.

## 177. Senf-Sauce.

Man nehme einen gewöhnlichen Senf (Mostich), je nachdem man Sauce braucht (zu 1 Seidel für 20 h = 16 Pf. Senf), ebenfalls eine schwache Fleischsuppe dazu, einen Eßlöffel voll schönes Einbrenn, sollte die Sauce zu dünn sein, kann man noch ein Stückchen Einbrenn nachgeben. Ein wenig Zucker und von einer Zitrone den Saft hinzu.

## 178. Suppentren.

$\frac{1}{3}$  l Rindsuppe wird rein geseiht und hierauf ein Stück Meerrettig (Kren) gerieben; sodann rühre man aus einem Eßlöffel feineres Mehl, 70 g (7 dkg) gestoßenen Zucker, 70 g (7 dkg) gestoßene, gebürhte Mandeln, einen Eßlöffel voll gestandenes Abschöpf einen Klumpen zusammen, gebe ihn in die Suppe hinein und lasse selbe unter unaufhörlichem Rühren kochen, salze sie ein wenig, gebe dazu ein Stäubchen Blüte, sollte die Sauce zu dick werden, so kann man einige Löffel Wasser dazu nehmen. Selbe Sauce kann man sowohl zum Rindfleisch, als auch zu Knödeln (Klöße) geben und kann sie auch mit einigen Eidottern absprudeln.

## 179. Tomaten- oder Paradiesäpfel-Sauce.

Man nehme 10 Tomaten (Paradiesäpfel), koche sie in  $\frac{1}{3}$  l schwacher Rindsuppe weich, gebe dazu 2 Eßlöffel Einbrenn, lasse es mit verkochen. Sodann wird ein Stückchen Zucker an einer Zitronenschale abgerieben, in die Sauce gegeben, der Saft von der Limone hineingedrückt,

alles gut verkocht, ein wenig Essig dazu genommen, hierauf die Sauce durch ein Sieb (einen Seiber) passiert, diese gekostet, damit sie weder zu süß noch zu sauer ist.

#### 180. Trockene Schwämme-Sauce.

Trockene Schwämme werden gut gewaschen, mit kochendem Wasser abgerührt und in  $\frac{1}{3}$  l Wasser weichgekocht, sobald sie weich sind, werden sie abgeseiht, klein gehackt und in das gekochte Wasser zurückgegeben; jetzt nehme man einen Eßlöffel Einbrenn, ein wenig gute Fleischsuppe, ein bißchen Blüt, etwas Kümmel, gebe die Schwämme samt dem Wasser dazu, stelle es auf die Platte und lasse es einige Minuten lang aufkochen, hierauf gebe man ein klein wenig gehackte Petersilie dazu. Diese Sauce kann sowohl zum Fleisch als auch zu Knödeln (Knöbse) gegeben werden.

#### 181. Vanillen-Sauce.

In mit einem Stück Vanille und ein wenig Zucker gekochte Milch quirle man ein wenig Kartoffelmehl und kalte Milch, der man einige Stäubchen Salz zugesetzt hat, hinein, schlage Eidotter, ungefähr zwei auf  $\frac{1}{2}$  l Milch hinein und quirle so lange bis die Milch abgekühlt ist.

#### 182. Zwiebel-Sauce.

Man schäle eine große Zwiebel ab und hacke sie recht fein, gebe sie in ein Stückchen Fetten, lasse sie schön gelb dünsten, nehme ein Stückchen Einbrenn dazu und gieße, je nachdem man Sauce braucht, eine schwache Fleischbrühe darauf, lasse alles zusammen aufkochen und seihe es dann durch ein Sieb (Seiber). Diese Sauce kann zu Knödel (Knöbse) oder Fleisch gegeben werden.

#### 183. Zwiebelsauce mit Wein.

Man hacke eine Zwiebel recht fein, röste sie mit einem Stück Gansfett goldgelb, reibe ein Stückchen Hausbrot,

gebe alles das nebst  $\frac{1}{2}$  Löffel feines Mehl zur Zwiebel und lasse es ein wenig bräunen. Hierauf lasse man alles das mit ein wenig guter Suppe, einem wenig guten Weines, so wie auch mit einem wenig Weinessig zusammen recht gut aufkochen und gebe ein klein Stückchen Zucker dazu, auch kann man einige Kapern und Zitronenschale ganz klein hineinschneiden.

#### IV. Braten.\*)

##### 184. Entenbraten

(für 4 Personen)

wird so wie Gansbraten (siehe Nr. 186) gemacht. Sauce zu diesem Braten wird von demselben gemacht, nur daß das Fett abgenommen wird.

##### 185. Fasan mit Trüffel.

(Für 6 Personen.)

Nachdem der selbstverständlich rituell geschlachtete Fasan rein gepuht und ausgewaschen ist, wird die Brust desselben recht zierlich mit geschnittenen Trüffeln gespickt; dann wird er gespeilert und gesalzen in eine Kasserolle ge-

---

\*) Braten, die nicht ausgesprochen Braten sind, jedoch den Namen als solche führen, finden sich unter „Fleischspeisen“.

Allgemeine Bemerkungen. Ein Braten muß langsam gebraten werden, sonst wird er schnell gefärbt, bleibt aber innen hart. Ein paar Tauben sind in ca. 1 Stunde gebraten, ein junges Hühnchen ist in ca.  $\frac{1}{2}$  Stunde fertig, Ente hat im Sommer ca. 1 Stunde zu braten, eine Gans ca. 2 Stunden, Kalbsbrust ist in  $1\frac{1}{2}$  Stunden fertig, ein junger Fasan ist in ca. 1 Stunde gebraten, ein steirischer Kapauu braucht ca. 2 Stunden, ein Indian ca. 3 Stunden, ein junges Rebhuhn 1 Stunde, Rehrücken 2 Stunden, Rehschlegel etwas längere Zeit, großer Kalbschlegel 2 Stunden, eine große Portion gut durchlegener Rindsbraten 3 Stunden. Ein jeder Braten muß mit dem eigenen Saft begossen werden, damit er saftig bleibt.