

Röhre genügt, damit die Oeffnungen sich mit einer bräunlichen Kruste überziehen. Die Schnecken werden sehr heiss in einer Serviette aufgetragen.

Schneckencroutons.

Zu in Butter aufgelaufenen Bröseln gibt man Petersilie, Schalotten, Limonenschalen, 25 Schnecken, fein geschnitten, und ein paar Löffel sauren Rahm. Aufgekocht mischt man 2 Dotter dazu, streicht es auf gebackene Semmelschnitten und gibt sie auf Sauerkraut oder zu Erbsensuppe.

Schweinfleisch.

Schweinsbraten.

Ein schönes Rippenstück, sogenannten Schafbraten, wischt man mit einem feuchten Tuche ab, reibt es mit Salz, etwas Pfeffer und Kümmel ein, lässt es etwas abliegen, gibt zwischen den eingehackten Rückgratsknochen etwas zerdrückten Knoblauch und bratet es dann mit Schmalz und etwas Suppe unter fleissigem Begiessen im Rohre. Sollte sich zu viel Fett entwickeln, so schöpft man es etwas ab. Während man den Braten zertheilt, bereitet man in der Pfanne mit etwas Wasser Bratensaft und gibt ihn über das Fleisch.

Jungschweinerne Braten werden ebenso bereitet, nur legt man sie zuerst mit der Schwarte nach unten in die Pfanne, bis dieselbe weich geworden, worauf man das Stück umdreht und sie schön in schmale Streifen oder Würfel einschneidet, darauf mit der Schwarte gegen aufwärts legt und es unter fleissigem Begiessen mit dem Abgetropften lichtbraun und resch bratet.

Man gibt meist Sauerkraut oder Krautsalat zu diesen Braten.

Schweinscotelettes.

Eingebröselt. Man nimmt ein Stück von einem längs des Rückgrates gespaltenen Schweinsrücken, und zwar von der dickeren, mehr gegen den Schinken gelegenen Seite, trennt schöne Cotelettes mit je einer Rippe los, schneidet den Rückgratknochen beim Gelenke von denselben ab, ent-

fernt alle überflüssigen Haut- und Fetttheile, schabt das Fleisch etwas vom Bein herab und schneidet es weg oder legt es auf das übrige und befestigt es durch Haken darauf. Man wischt die Cotelettes mit einem feuchten Tuche ab, klopft sie ein wenig, lässt sie abliegen, bestreut sie mit Salz, dreht sie in Mehl, Ei und Brösel und bratet sie in einer Pfanne mit heissem Schmalz ab. Man gibt sie mit Purée und Kremser Senf, Essiggurken oder Salat, insbesondere mit Bohnensalat und Rettig zu Tische.

Gebraten. Wie oben angegebene Cotelettes von jungen Schweinen salzt man, bestreut sie mit Kümmel und bratet sie jäh mit Schmalz ab. Man gibt sie meist mit Erdäpfeln garnirt zu saurem Kraut, sauren Rüben oder Salat.

Mit Limonensaft. Gut geklopfte, mit Salz und Pfeffer bestreute Cotelettes werden mit fein geschnittener Zwiebel und Petersilie in heisses Fett gegeben und gebraten. Wenn sie Farbe haben, gibt man etwas Suppe und Limonensaft dazu und dünstet sie damit auf.

Schweinsfett.

Der Bauchspeck (Filz) sowie die dünneren Theile des Rückenspeckes werden in kleine Würfel geschnitten und in einer genügend grossen Pfanne mit ein wenig Wasserzusatz, den man auf den noch kalten Speck geben muss, auf dem Feuer zerlassen; das sich entwickelnde Fett schöpft man ab und verwahrt es in Schmalztöpfen aus Steingut oder Holz. Gegen Ende des Auslassens färben sich die Krimmen oder Grammeln braun, das noch entstehende Schmalz gibt man extra und nimmt es gleich in Verwendung. Die Grammeln verwendet man zur Bereitung von Grammelpogatschen, zu Kartoffelsterz und Schmarren etc. Der dicke Rückenspeck wird meist gepökelt und geräuchert als Speck zum Spicken oder als Paprika-Tafelspeck verwendet.

Schweinsfilet.

(Aus der norddeutschen Küche.)

Leichtes, helles, nicht bitteres Bier lässt man mit Zwiebeln, Suppengemüse, einem Lorbeerblatt und Speckschnitten aufkochen, dann legt man das Filet (von den Beinen gelöstes Rippenstück) hinein und lässt es zugedeckt dünsten, bis die

Brühe, die es zuerst ganz bedecken muss, beinahe verdampft ist. Dann nimmt man das Filet heraus, presst die Brühe durch ein Sieb, giesst Wasser daran und lässt sie aufkochen. Liebt man sie dicklich, so rührt man ein nussgrosses, mit Mehl durchknetetes Stückchen Butter hinein; auch kann man etwas Wein darangiessen. Ist dies verdunstet, so schneidet man das Filet in Scheiben, giesst die Brühe darüber und garnirt es mit verschiedenen Gemüsen. Eine beliebte Garnirung nennt man »Leipziger Allerlei«. Carotten, Karfiol, grüne Schnittbohnen, grüne Erbsen und ausgestochene, weisse Rüben werden in Salzwasser, jedes für sich allein abgesotten und auf Butter und nach Geschmack mit etwas Zucker leicht überdünstet.

Schweinfleisch.

Gedünstet. Ein schönes Stück Schulter oder Rückenfleisch von einem abgezogenen grösseren Schweine dünstet man mit Wurzeln und Gewürzen nebst Weisswein und Limonenschalen, lässt den Saft bei Oberhitze ganz kurz eingehen und servirt Senf dazu.

Französische Art. Mageres Schweinfleisch von der Schulter wird ausgelöst, abgehäutet, breitgeklopft und reichlich gespickt; dann bindet man es zusammen, lässt es in einer engen Pfanne mit Wasser, Fleischextract und Speckschwarte aufwallen, schäumt es ab, lässt es, je nach der Grösse des Stückes 2 bis 3 Stunden mit dem gleichen Gewichte an Goldrüben, dem halben Gewichte an Zwiebeln, Gewürz nach Belieben, Pfeffer und Salz in reichlichem Saft dünsten, bedeckt es 20 Minuten vor dem Anrichten mit einem Deckel von Eisenblech, auf den man glühende Holzkohle legt, lässt es abtropfen, nimmt auch die Rüben aus der Brühe, seiht dieselbe durch, entfettet sie und lässt sie mit etwas dunkel gebranntem Zucker eindünsten, schneidet das Fleisch und die Rüben in gleichmässige Stücke und servirt es mit der Brühe.

Mit Milch. Für Personen, welchen Fett nicht zuträglich ist, dünstet man mageres, gut abgelegenes, mässig gesalzenes Schweinfleisch nur mit Milch, welche man nach und nach ganz eingehen lässt, worauf man etwas Suppe mit Fleischextract zugiesst, um einen kurzen Saft zu erhalten, den man mit Limonensaft säuern kann.

Mit Paradeis. Schulterfleisch schneidet man zu Stücken, salzt sie ein, dreht sie in Mehl, gibt sie zu gelb angelaufener fein geschnittener Zwiebel in etwas Fett und dünstet das Fleisch, bis es Farbe hat, worauf man gedünstete, passirte Paradiesäpfel und Reis und nach ein paar Minuten Wasser dazugibt, dass es darübersteht, womit man den Reis dünstet, bis er weich genug ist.

Mit Reis. Fetttes Schulter-, Bauch- oder Halsfleisch schneidet man zu Würfeln, salzt es und lässt es 1 Stunde liegen, worauf man es mit vieler fein geschnittener Zwiebel im eigenen Saft zugedeckt dünstet, bis es mürbe ist. Dann mischt man für je 1 Kilo Fleisch 30 Dekka in Wasser oder Suppe dick gekochten Reis darunter.

Schweinfleisch, gepökelt.

Siehe geräuchertes Fleisch.

Schweinfleisch, geräuchert.

Siehe geräuchertes Fleisch.

Schweinfleisch, gesotten.

Ein Stück mehr fettes Fleisch eines jungen Schweines kocht man mit Wurzeln, Lorbeerblättern, Zwiebel, Pfefferkörnern, Essig, Salz und etwas Wasser weich, gibt auf der Schüssel geschabten Kren um das Fleisch und etwas von der Brühe darüber und Essig- oder Apfelkren dazu.

Schweinsfüsse.

Gebacken. Schweinsfüsse muss man Tags vorher gut einsalzen. Andern Tags kocht man sie, bis sich die grösseren Knochen leicht auslösen lassen, ohne ihr äusseres Aussehen zu verlieren. Man legt sie auf ein Küchenbrett und beschwert sie mit einem Teller, sobald die Knochen ausgelöst sind. Erkaltet wendet man sie in geschlagenem Ei um, bestäubt sie mit Panirmehl und bäckt sie in Butter, bis sie braun sind.

Gesulzt. Zu dieser gewöhnlich ungarisches Rebhuhn genannten Sulze kocht man 4 Schweins- und 2 Kalbsfüsse mit 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Thymian, ganzem Pfeffer, 1 halben Rübe, Petersilie und etwas Zeller in 6 Liter Wasser wie Aspice

(siehe Kunst des Kochens, Seite 38). Sobald das Fleisch sich von den Beinen löst, gibt man Salz und Essig nach, nimmt dann das Fleisch heraus, befreit es von den Knochen, schneidet es nudelig und mischt es zu der geseihten Brühe, die man am besten auskühlen lässt und dann wie Aspic klärt. Man kann die Sulze ganz oder theilweise roth färben und, wenn man sie in die Form füllt, noch mit gehackten Kapern, länglich geschnittenen Sardellen oder einer gekochten Schweinszunge mischen. Gestockt stürzt man sie und lässt sie bis zum Gebrauche an einem kalten Orte stehen. Sie hält sich im Winter längere Zeit und wird mit Essig und Oel servirt. Wenn man nicht alle klare Sulze zum Füllen der Form benöthigt, so gibt man sie in ein Glas und hebt sie verbunden als Aspic auf.

Schweinsgulyas.

Ein beliebiges Stück von einem abgezogenen Schweine schneidet man zu daumdicken Würfeln, die man einsalzt und mit fein geschnittener Zwiebel, einer Messerspitze gestossener Paprika und Kümmel im eigenen Saft, bis es Farbe hat, dann, mit Wasser bedeckt, bis zum Weichwerden dünstet, so dass ein kurzer brauner Saft bleibt. Oder man gibt wie bei Pörkelt sauren Rahm dazu und garnirt es mit Erdäpfeln oder Wasserspatzen.

Schweinskopf.

Dieses Gericht kann faschirt, gepökelt, gesulzt oder als gestürzte Sulze bereitet werden; immer bildet es einen Bestandtheil der feinen Küche und lohnt die mühsame Ausführung.

Faschirt. Der Kopf von einem jungen Schwein wird mit 2 Halswirbeln abgeschnitten, mit Messer und Flamme geputzt, am Halsende aufgeschnitten und so weit enthäutet, dass $1\frac{1}{2}$ Centimeter hoch Fleisch bleibt, welches man mit Salz und weissem Pfeffer einreibt. Das ausgelöste Fleisch wird gewogen und mit dem gleichen Gewicht von Schulterfleisch, etwas frischem Speck, Salz und Gewürz in der Fleischhackmaschine gemahlen. Dann legt man Schichten dieser Mischung, regelmässig abwechselnd mit Streifen von Zunge, geräuchertem Speck, Trüffeln, gebratener Gansleber und Kapern in die Höhlung, vernäht alle Oeffnungen mit Bind-

fäden und befestigt über den Halsschnitt durch Nähen ein Stück Schulterhaut. Nunmehr wird der Kopf, nachdem er mit gut verschliessender Leinwand umwickelt wurde, $2\frac{1}{2}$ Stunden in Salzwasser mit Wurzeln, Gewürz und Schweinsfüssen gekocht, in welchem Sud man ihn erkalten lässt. Nach entsprechender Frist wird der Kopf herausgenommen und mit einem Stein beschwert, während man den Sud mit einem Ei klärt, aufkocht und zum Stocken bringt. Er dient als Aufputz für das Gericht, das man, zerschnitten und wieder zusammengesetzt, kalt aufträgt.

Gepökelt. Der Kopf von einem Schwein oder Wildschwein wird wie oben vorbereitet, nur lässt man das gereinigte Fleisch doppelt so dick daran und reibt es mit Salz und Salpeter ein; ebenso verfährt man mit den ausgelösten Stücken und etwas Schlägelfleisch. Dann wird das Fleisch beschwert und an einem kalten Orte stehen gelassen, bis es unter täglichem Umwenden durch und durch roth geworden ist. Nach dieser Procedur wird das Fleisch, ferner 1 Kilo Speck, 25 Dekagräucherte Zunge und 5 Trüffeln würfelig geschnitten und in den Kopf gefüllt, welchem man, nachdem er zusammengeätzt wurde, seine natürliche Gestalt zu geben trachtet. In Leinwand gebunden, kommt er in einen Sud von Wurzeln, Rothwein, Gewürz, Fleischextract, Wachholderbeeren und Citronenschale, in welchem er 3—4 Stunden kocht, bis er im Sud aufsteigt. Zur Probe sticht man überdies eine Stricknadel hinein; wenn sich das Fleisch leicht und glatt löst, kann man es beiseite stellen. Nach einer Stunde nimmt man es aus dem Sude und schnürt es in Leinwand ziemlich fest zusammen. Am nächsten Tage kann der Schweinskopf angeschnitten werden; soll er einige Wochen aufbewahrt werden, so übergiesst man ihn in einem tiefen, glasirten Gefäss mit dem geseihten, entfetteten Sud und mit Rindsfett, das man stocken lässt.

Gesulzt. Aus dem gereinigten Schweinskopf nimmt man das Hirn heraus und kocht ihn in dem oben angegebenen Sude mit Schweinsfüssen. Wenn er weich gekocht ist, nimmt man ihn heiss heraus, löst rasch die Knochen aus, belegt ihn auf der einen Hälfte mit Zunge, Trüffeln, Speck und Mixed-Pickles, drückt den anderen heissen Kopftheil darauf, wickelt ihn in ein nasses Tuch und lässt ihn, zwischen zwei Brett-

chen beschwert, erkalten. Am anderen Tage wird der Kopf aufgewickelt, geschnitten und mit der eingekochten, geklärten und gestockten Sulze verziert. Als gestürzte Sulze legt man die Scheiben wie beim Aspic in eine mit der Sulze ausgefüllte Form ein.

Schweinsleber.

Schweinsleber häutet man ab, legt sie für kurze Zeit in Milch — Wasser darf sie nicht berühren — schneidet sie in dünne Spalten, gibt Schweins- oder Bratenfett in eine grosse Pfanne, geringelte Zwiebel dazu und, wenn sie gelb ist, die Leber hinein. Sie soll nicht dicht geschichtet liegen und darf nur einige Minuten, bis sie nicht mehr roth ist, rösten. Worauf man sie mit Pfeffer, Majoran und Salz bestreut und schnell zu Tische gibt.

Oder: Man staubt die geröstete Leber mit etwas Mehl, lässt dieses braun werden und kocht Suppe, Salz und Pfeffer oder auch ein wenig Essig oder Limonensaft oder Sardellen und sauren Rahm oder nur Rahm damit auf und gibt Polenta dazu.

Eingebröselt. Dünne Schnitten von Schweinsleber spickt man, dreht sie in Mehl, Ei und Brösel, salzt und pfeffert sie, bevor man sie in Backschmalz gibt, bäckt sie goldgelb und gibt sie zu Gemüse.

Schweinslungenbraten.

(Gewöhnlich Jungfernbraten genannt.)

Im Netze. Man reibt ihn mit Salz, Kümmel, Petersilie und Majoran ein, dreht ihn in das Schweinsnetz und gibt ihn eingeschwert einige Stunden an einen kühlen Ort. Beim Braten an einen Spiess gesteckt, öfters gewendet, begiesst man ihn mit Suppe und gegen Ende auch mit saurem Rahm oder betropft ihn mit Limonensaft. Wenn er schön braun und ausgebraten ist, gibt man ihn sammt dem Netz auf die Schüssel.

Mit Paradeis. Ein paar hübsche Jungfernbraten salzt man und spickt sie wie Rindslungenbraten, worauf man sie im Rohr mit Butter und etwas Suppe und einigen Wurzelscheiben unter fleissigem Begiessen bratet; zuletzt gibt man ohne Zucker eingekochtes Paradeismark darüber, nimmt das

Fleisch nach einer schwachen Viertelstunde heraus, entfettet, vergiesst und passirt die Sauce, lässt das Fleisch nochmals darinnen aufkochen und gibt den Braten mit Butterteigpastetchen zu Tisch.

Schweinsnieren.

Wie Leber vorgerichtete Nieren schneidet man dünnblättrig, gibt sie zu vieler gelb angelaufener Zwiebel und röstet sie nur wenige Minuten, da sie sonst hart werden. Man würzt sie nebst Salz und Pfeffer mit Majoran oder auch mit einigen Tropfen Limonensaft oder Essig und gibt sie zu Gemüse oder Erdäpfelpurée.

Oder: Man gibt zur angelaufenen Zwiebel Paprika, dann die Nieren und, wenn sie geröstet sind, sauren Rahm und Salz, kocht sie auf und garnirt sie mit Wasserspatzen oder Erdäpfeln.

Mit saurer Sauce. Nieren von älteren Schweinen röstet man wie erst angegeben, staubt sie dann und vergiesst sie, wenn das Mehl bräunlich ist, mit Suppe und Essig.

Schweinsroulade.

Schöne Schnitzchen vom Schlägel klopft man gut und bestreicht sie mit einer Fülle von gehacktem Schweinefleisch, Thymian, Petersilie, Zwiebel und geriebener Semmel mit etlichen Eiern vermischt, salzt und rollt sie zusammen; dann lässt man in einem Casserol Butter zergehen, legt hierin die Roulets nebeneinander und lässt sie auf beiden Seiten etwas braun werden, giesst Suppe darüber, dünstet sie völlig gar, staubt Mehl in den Saft, lässt ihn mit Kapern und Rahm aufkochen und gibt ihn geseiht über das Fleisch.

Oder: Man hackt fettes Fleisch, mischt Pfeffer, Limonenschalen und Salz dazu, streicht es auf Schnitzchen, rollt sie ein, befestigt sie mit einem dünnen Span, worauf man sie in Ei und Panirmehl dreht, goldbraun bratet und mit Senf zu Reis, Kartoffelpurée etc. servirt.

Schweinsschlägel.

Von jungen Schweinen reibt man ihn mit Salz, Pfeffer und Kümmel ein und bratet ihn mit etwas Fett und Wasser, wobei man die Schwarte zuerst gegen unten legt, bis sie

weich ist, worauf man sie einschneidet und nach oben gedreht braun und rasch bratet.

Mit Bier. Von einem jungen Schwein nimmt man die Keule, reibt sie mit zwei Theilen Salz und einem Theil Salpeter gehörig ein, legt sie in ein passendes Geschirr, wo sie beschwert werden kann, und lässt sie einige Tage darin liegen, indem man sie öfters umwendet. Wenn sie gebraucht werden soll, so trocknet man sie mit einem Tuche ab, schneidet eine grosse Zwiebel in zwei Theile und reibt mit diesen die Keule tüchtig ein. Giesst $\frac{3}{4}$ Liter gutes Bier in die Bratpfanne, legt die Keule auf Holzstäbchen und bratet sie zwei Stunden im Rohr.

Fricassirt. Einen abgezogenen, von Fett befreiten Schlägel häutet man, durchzieht ihn dicht mit geräuchertem Speck, nachdem man ihn mit Salz und weissem Pfeffer eingerieben hat, und bratet ihn unter fleissigem Begiessen langsam gar, gegen Ende gibt man blätterig geschnittene Schwämme auf und um das Fleisch, und wenn sie weich sind, etwas Rahm dazu, dann nimmt man den Schlägel heraus, entfettet den Saft, falls er zu fett sein sollte, schlägt ihn durch ein Sieb, lässt ihn aufkochen, sprudelt ihn mit 2—3 Dottern ab, gibt etwas über das zertheilte Fleisch und den übrigen in der Sauceschale separat dazu.

Gefüllt. Man löst den Knochen aus einem ganzen Schlägel, ohne ihn aufzuschneiden, so dass ein Hohlraum entsteht, den man mit fein gehacktem, mit erweichter Semmel, Eiern, Butter und Pfeffer gut vermischtem Schinken ausfüllt. Die Oeffnung speilt man an beiden Seiten gut zu, salzt den Schlägel von aussen und bratet ihn.

Einem geräucherten Schlägel (Schinken) löst man roh das Bein in derselben Weise aus und füllt den Hohlraum mit einer Fasch aus Kalbfleisch, Eiern, erweichter Semmel, nach Geschmack gewürzt, aus. Die Schwarte des Schinkens wird abgezogen, die Oeffnungen zugespült und derselbe im Rohr unter fleissigem Begiessen wie der ungeselchte Schlägel gebraten. Dieser gebratene Schinken, zu dem man eine süsse Sauce oder gedünstetes Rothkraut reicht, liefert besonders in der an Braten armen Vorfrühlingszeit eine willkommene Abwechslung.

Als Schwarzwild. Den Schlägel eines älteren, nicht zu fetten, abgezogenen Schweines salzt man und legt ihn in ein irdenes Geschirr, welches ihn ziemlich ausfüllt; kocht Beize mit wenig Essig, die man heiss darüberschüttet. Durch einige Tage kehrt man ihn fleissig um und dünstet ihn dann mit dieser kurzen Beize und Suppe. Wenn er mürbe ist, wird er geschnitten, wie ganz zusammengeschoben auf die Schüssel gelegt, mit Ei bestrichen und mit Bröseln von Roggenbrot, etwas Zucker, Gewürznelken und Pfeffer bestreut, mit Butter beträufelt und sammt der Schüssel in das Rohr gestellt, bis die Brösel steif werden; liebt man die Kruste dick, muss man dies einige Male wiederholen; worauf man das Fleisch mit einer Hagebuttensauce oder dergleichen zu Tische gibt.

à la turque. Den abgezogenen Schlägel von einem jungen Schwein durchzieht man mit Paprikaspeck, salzt ihn und bratet ihn über Wurzeln und Gewürzen mit etwas Suppe unter fleissigem Begiessen, bis er weich und schön goldbraun geworden ist. Gegen Ende betropft man ihn mit Limonensaft, staubt die entfettete Sauce etwas, vergiesst sie mit Suppe, passirt sie und kocht sie mit Rahm auf. Man servirt ihn mit Maccaroni oder Kartoffelnudeln.

Schweinsschinken.

Siehe geräuchertes Fleisch.

Schweinsschnitzel.

Schnitzchen vom Schlägel junger Thiere werden nur wenig geklopft, eingesalzen, nach ein paar Stunden jäh abgebraten und mit Senf, Erdäpfeln, Gemüse u. s. w. gegeben. Schnitzchen von weniger mürbem Fleisch reibt man mit einer Mischung von gestossenem Kümmel, Knoblauch und Salz ein, dünstet sie und gibt ihnen Farbe, wenn sie mürbe sind.

Eingebröselt. Geklopfte Schnitzchen bestreut man mit Salz und Pfeffer, lässt sie 1 Stunde liegen, dreht sie dann in Ei und Brösel und bratet sie in einer Pfanne mit heissem Schmalze ab.

Faschirt. Entfasertes, fein gehacktes Schweinefleisch salzt und würzt man nach Geschmack, macht fingerdicke Schnitzchen daraus, dreht sie in Schweinsnetz und bratet sie aufmässiger Hitze.

Oder: Man dreht sie in Mehl, Ei und Brösel und bäckt sie goldgelb.

Schweinsulze.

Siehe Schweinsfüsse.

Schweinswürste.

Würste ohne Darm. 30 Dekka Schweinfleisch wird mit einem eiergrossen Stücke Speck fein gehackt, dann in ein Gefäss gegeben und mit $\frac{1}{10}$ Liter Wasser, fein geschnittener Zwiebel, Pfeffer, Ingwer, Majoran und Salz verrührt. Hierauf bestreut man ein Brett mit Mehl, gibt das Gehäck esslöffelweise darauf und formt kleine Würstchen davon, welche in heissem Schmalz oder Butter gebacken werden.

Die anderen Arten siehe Würste.

Schweinszunge.

Frische Schweinszunge siedet man mit Wurzeln und und Essig, gibt sie wie gesottenes Schweinfleisch mit Kren zu Tisch.

Mit Limonensaft. Eine gesottene Zunge schneidet man nach der Länge auseinander, spickt sie auf der geschnittenen Seite mit Speck und bratet sie bei jäher Oberhitze, damit der Speck Farbe bekommt, und betropft sie fleissig mit Butter, Limonensaft und Suppe.

Schnitze. Man schneidet dünne Scheiben von gesottener Zunge, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, dreht sie in Butter und Brösel, bratet sie jäh ab und gibt sie zu Gemüse.

Oder: Die gesottene Zunge wird so geschnitten, dass immer 2 dünne Scheiben zusammenhängen. Zwischen diese streicht man Kalbsfasch, drückt sie zusammen, bröselt sie ein und bratet sie.

Mit süsser Sauce. Die abgezogene Zunge wird zu Scheiben geschnitten und mit polnischer Sauce aufgekocht, oder Hagebutten- oder Ribiselsauce besonders dazugegeben.

Spanferkel.

Gebraten. Ein rein ausgenommenes Spanferkel wird, nachdem es wohl gewaschen und gesalzen ist, mit gekochten

und geschälten Kartoffeln ausgefüllt, die Schenkel breit auseinander dressirt, durch das Schlussbein ein Speil durchgestochen, die hinteren Beine aufwärts gebunden, die vorderen zusammengeschoben und mit Bindfaden festgebunden, so dass sie rückwärts liegen und eine natürliche Lage erhalten. Nun wird es mit ein paar Bogen Papier, welche mit Butter bestrichen worden, überwunden und langsam am Spiesse gebraten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier herabgenommen, das Spanferkel fleissig mit Speck bestrichen, das Feuer aufgefrischt und dasselbe recht schön goldbraun gar gebraten. Es ist nöthig, dass der Spiess fortwährend gedreht werde, das Feuer nicht zu nahe komme und das Thier fleissig mit einem Stück Speck überfahren werde, weil es sonst leicht Blasen bekommen und sehr an schönem Ansehen verlieren würde.

Oder: Ein junges Ferkel wird, nachdem man es rein geputzt und ihm die Augen ausgestochen hat, gut ausgewaschen, ausgetrocknet und nur inwendig mit Salz und Pfeffer oder auch mit Kümmel und Majoran ausgerieben, aussen jedoch nur mit Salzwasser bestrichen.

Zum Braten im Rohre legt man das Ferkel über Querhölzer in die eiserne Bratpfanne, nachdem man die Füsse mit Holzspiesschen unter dem Leib befestigt hat. In die Pfanne gibt man nur wenig Wasser, damit kein Dunst ist, da die Haut glasartig spröde werden soll. Um zu verhüten, dass sie fleckig wird, muss man die herausdringende Feuchtigkeit mit reiner Leinwand abwischen und sie hin und wieder mit einer Spicknadel aufstechen, damit sie nicht Blasen bekommt. Nachdem das Ferkel anfangs trocken im Rohre gestanden, bestreicht man es mit Butter, Oel oder Speck und lässt es ohne Umwenden mit dem Rücken gegen oben liegen. Dann bestreicht man die Haut ein paarmal mit Bier und wischt sie dann wieder ab. Wenn es gebraten ist, schneidet man den Hals dicht am Kopfe unten ein, um den Dampf herauszulassen. Es braucht zum Ausbraten ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden. Von einem grösseren Ferkel kann man die eine Seite oder ein Viertel, auf das Backblech gelegt, braten.

Gefüllt. Ein wie oben vorgerichtetes Ferkel füllt man mit gedünstetem Reis, den man mit gehacktem Schinken und grünen Erbsen vermenget hat, steckt die Leber zwischen

die Fülle, näht es zu und brät es am Spiess oder in der Pfanne.

Gesulzt. Man bereitet eine Brühe von Kalbs- und Schweinsfüssen, Wurzeln, Zwiebeln, Beizkräutel, Schalotten, Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, 1 Theil Weinessig, 3 Theilen Wasser wie zu Aspic, lässt es gut aufkochen, lässt das entfettete, in dünne Scheiben geschnittene Fleisch darinnen mit $\frac{1}{2}$ Theil Weisswein zugedeckt weich kochen, nimmt es mit einem Backlöffel heraus, bedeckt es mit einem in Weisswein gekochten Tuche, seiht den Sud durch Leinwand, lässt ihn erkalten und nimmt das Fett ab, klärt ihn, indem man ihn auf dem Feuer mit Eischnee durchpeitscht, bis er zu kochen beginnt, zieht das Gefäss vom Feuer weg, bedeckt es und legt auf den Deckel Glut. Das geronnene Eiweiss klärt den Sud, den man nochmals durch ein Tuch seiht und dann mit den Fleischschnitten in einer Form stocken lässt.

Sulzen.

Das Eingiessen wie das Stürzen von Sulzen ist in der Kunst des Kochens, S. 39, angegeben.

Ananassulze.

$\frac{8}{10}$ Liter Wasser kocht man mit dem Saft einer Limone und der Schale einer mittelgrossen Ananas, gibt 40 Dekka Zucker dazu und vermengt es lauwarm mit 3 Dekka aufgelöster Hausenblase (Auflösen derselben siehe Kunst des Kochens, Seite 38), gibt 1 Glas Champagner dazu und seiht die Sulze nochmals, ehe man sie in die Form einfüllt. Man gräbt diese in Eis, gibt 1 Centimeter hoch von der Sulze darein, lässt es stocken, legt darauf von dem würfelig geschnittenen Fleisch der Ananas, das man einige Minuten in dem Saft der Sulze aufkochen und dann, mit Zucker bestreut, erkalten liess. Gibt Sulze nach, dann wieder Ananasfleisch und füllt die Form voll. Gesulzt und gestürzt, gibt man sie sofort zu Tisch.

Apfelsulze.

12 Maschankker Aepfel, zu Spalten geschnitten, kocht man mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, bis sie recht weich sind. Den