

- 753. Lammfleisch am Spieß gebraten** (Agneau rôti à la broche) wird ebenso wie das am Spieß gebratene Kalbfleisch bereitet (Nr. 671).
- 754. Naturgebratene Lamm-Cotelettes** (Côtelettes d'agneau naturelles) die Zubereitung ist dieselbe, wie sie bei den Kalbscotelettes angegeben ist (Nr. 693).
- 755. Lamm-Cotelettes in Papier** (Côtelettes d'agneau en papillotes) werden gleich den Kalbscotelettes (Nr. 695) in Papier bereitet.
- 756. Gebackene Lamm-Cotelettes.** (Côtelettes d'agneau frites.)

Die zugeschnittenen Cotelettes werden mit dem Messerrücken geklopft, gesalzen, in Mehl getaucht, in aufgeklöpfte Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt, in sehr heißem Fett gebacken und mit einer pikanten Sauce oder feinem Gemüse zu Tisch gegeben.

## Schweinfleisch.

- 757. Sauer gekochter Schweinskopf mit Kren.** (Tête de cochon à la vinaigrette.)

Von einem rein geputzten Schweinskopf wird das Fleisch in beliebigen Stücken herabgeschnitten und mit einem Stücke geschnittener Zwiebel, etwas Wurzelwerk und ein wenig Kuttelkraut in soviel Essig und Wasser gekocht, dass die Flüssigkeit über dem Fleische zusammengeht. ( $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und  $\frac{1}{4}$  Liter Essig.) Wenn man Salz und das nöthige Gewürz beigegeben hat und das Fleisch genügend weich ist, nimmt man es mit einem Backlöffel heraus, richtet es auf einer Schüssel rundlaufend an, gibt in die Mitte geriebenen Kren und serviert es mit Essig und Öl.

- 758. Niederösterreichischer Schweinskopf [Gefulzter Schweinskopf].**  
(Tête de cochon à l'autrichienne.)

Ein rein gepuzter Schweinskopf wird in  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{4}$  Liter Essig mit 1 Stück Zwiebel, etwas Wurzelwerk und einigen Sträußchen Kuttelkraut weichgekocht. Das Fleisch wird dann aus dem Sud genommen, in fingerlange Stücke geschnitten und auf einer Schüssel angerichtet. Von dem Sud wird das Fett rein abgenommen, und das nöthige Salz und Pfeffer beige mischt. Der Geschmack muss angenehm sauer sein. Wenn man will, gibt man etwas zerdrückten Knoblauch dazu, oder feingeschnittene Rocambole und Schalotten, mischt dieses gut untereinander, gießt es über den gekochten, geschnittenen Schweinskopf und lässt es so an einem kalten Ort stehen, bis es vollkommen steif ist. Man serviert es entweder mit der Schüssel, oder man schneidet es in beliebige Stücke und serviert es mit Essig und Öl. Anstatt Schweinskopf können auch Schweinsfüße hiezu verwendet werden.

- 759. Naturgebratener Schweinschlägel.** (Cuissot de porc roti naturel.)

Den Schlägel eines abgezogenen Schweines reibt man mit Salz, Kümmel, nach Belieben etwas Paprika (und wenn man will, zerdrücktem Knoblauch) ein. In eine Bratpfanne gibt man etwas Fett, legt den Schlägel darauf, überzieht das Fleisch mit zerlassenem Fett und brät es bei mäßiger Hitze unter öfterem Begießen mit dem entstandenen Saft  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden in der Röhre. Nach dieser Zeit wird das Fleisch herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, diese auf eine Schüssel gelegt und der Saft in einer Saucière beigegeben. Der Saft kann nach Belieben gesäuert und das Fett abgenommen werden.

**760. Gebratener Jung-Schweinschlägel. (Cuisson de porc rôti.)**

Von einem jungen Schweine wird der Schlägel mit der daran befindlichen Haut (Schwarte) gut eingesalzen, mit Kümmel eingerieben, in eine Pfanne, worin sich Fett befindet, gelegt, das Fleisch mit Fett überzogen und bei öfterem Begießen mit etwas Suppe und dem entstandenen Saft in der Röhre gebraten. Wenn die Haut (Schwarte) während des Bratens ein glasartiges Aussehen erhält, so schneidet man selbe mit einem scharfen Messer in daumenbreiter Entfernung würfelig ein und brät sie braun und reich unter fleißigem Begießen mit dem Saft. Hierauf schneidet man das Fleisch in beliebige Stücke, richtet diese auf einer Schüssel so an, dass der Schlägel seine frühere Form wieder erhält und gibt ihn entweder mit Krautsalat, mit Sauerkraut, mit Erbsenpurée oder dergleichen zu Tisch.

**761. Schweinschlägel am Spieß gebraten. (Cuisson de porc à la broche.)**

Man wählt hierzu von einem jungen Schwein den Schlägel, schneidet die dicke Haut (Schwarte) ab und salzt ihn gut ein. In eine Casserolle gibt man blätterig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, Schalotten, etwas Pfeffer, legt den gesalzenen Schlägel darauf und lässt ihn ungefähr 3 Tage darin liegen. Während dieser Zeit wird er öfters umgedreht. Nach dieser Zeit wird er auf einen Spieß gesteckt, mit doppelt gelegtem Papier, welches gut mit Butter befettet ist, umhüllt, mit Spagat überbunden und so langsam  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden gebraten. Eine halbe Stunde vor Ablauf dieser Zeit nimmt man das Papier herab und brät das Fleisch bei hellem Feuer, damit es eine gelbbraune Farbe bekommt. Hierauf nimmt man es vom Spieß herab, schneidet es in beliebige Stücke, richtet diese auf einer Schüssel an und gibt sie mit Zwiebelpurée, oder beliebigem Gemüse, oder Salat zu Tisch.

**762. Gebeizter Schweinschlägel in der Röhre gebraten. (Cuisson de porc rôti aux racines.)**

Wenn man einen Schlägel, wie es bei den am Spieß gebratenen angegeben ist, 3 Tage eingesalzen in Wurzelwerk liegen gelassen hat, wird selber mit dem Wurzelwerk, dem nöthigen Salze und etwas Fett in eine Pfanne gegeben, mit ein wenig Essig begossen und ungefähr  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden gebraten. Während dieser Zeit wird das Fleisch mit dem sich bildenden Saft und etwas Suppe öfters übergossen. Wenn das Fleisch eine schöne, gelbbraune Farbe hat, nimmt man es heraus, schneidet es in Stücke, richtet diese auf einer Schüssel an und gibt sie mit beliebigem Purée oder Salat zu Tisch.

**763. Fasiertter Schweinschlägel. (Cuisson de porc farci.)**

Von einem Schweinschlägel löst man die Knochen aus, beseitigt die dicke Haut (Schwarte) und schneidet das Fleisch von der inneren Seite, welches mit Sehnen durchzogen ist, heraus. Dieses abgetrennte Fleisch befreit man von den Sehnen, schneidet es mit 6 Stück gepuzten Sardellen, 2 Eislöffel Kapern und 4 Stück Schalotten mittelst eines Wiegemeßers fein zusammen, schlägt ein ganzes Ei dazu, rührt es mit dem nöthigen Salz und etwas Pfeffer gut untereinander, streicht diese Masse auf die inwendige Seite des gesalzenen Schlägels, rollt ihn fest zusammen und überbindet ihn mit Spagat. Unterdessen gibt man in eine Casserolle nebst etwas Fett, blätterig geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebel, legt das gebundene Fleisch hinein und lässt es zugedeckt weichdünsten. Nach  $\frac{1}{2}$  Stunde gießt man etwas Suppe und Essig dazu und lässt es gut verkochen. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, löst den Spagat los, bestreicht es mit aufgelöster Glace, oder man überzieht es mit Butter, streut, wenn man will, Parmesanfäse

darüber und läßt es in der Röhre, bis es eine gelbe Farbe erhält. Hierauf wird das Fleisch in beliebige Stücke geschnitten, diese auf eine Schüssel gegeben, mit gedünstetem Reis, Nudeln oder Kastanienpurée u. garniert und eine Paradies-sauce oder der eigene Saft extra beigegeben.

#### 764. Gedünstete Schweinsbrust. (Poitrine de porc braisée.)

Man schneidet die Brust in 2 fingerbreite Streifen und gibt sie mit  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Kümmel, 2 Lorbeerblättern, 2 spanischen Zwiebeln, welche mit einigen Gewürznelken gespickt sind, in eine Casserolle, würzt es mit dem nöthigen Salz und Pfeffer und läßt es zugedeckt ein wenig dünsten. Nach ungefähr  $\frac{1}{4}$  Stunde gießt man  $\frac{1}{4}$  Liter Weinessig und soviel Suppe oder Wasser dazu, daß es über das Fleisch zusammengeht, gibt etwas zusammengebundenen Bertram darauf und läßt es zugedeckt solange dünsten, bis das Fleisch weich ist. Während dieser Zeit muß sich der Saft bis auf den sechsten Theil eingekocht haben. Das Fleisch wird dann auf eine Schüssel gelegt und der entfettete Saft besonders beigegeben. In gleicher Weise verwendet man den Hals und das Bauchfleisch des Schweines.

#### 765. Gefüllte Schweinsbrust.

Die Behandlung ist wie bei der Kalbsbrust (Nr. 707) mit folgendem Fäsch: 25 Defa Lamms-, Gans- oder Kalbsleber, 25 Defa mageres Schweinefleisch, 8 Defa abgerindete, in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmeln (Weißbrot) stoßt man zusammen in einem Mörser fein; dazu gibt man in eine Casserolle 25 Defa feinblättrig geschnittenen Speck, 3 kleine Häuptel Zwiebel, läßt es solange zusammen unter öfterem Anrühren rösten, bis die Zwiebel gelb ist, dann gibt man den überkühlten Speck mit der Zwiebel zu der gestoßenen Masse, mit einem ganzen Ei und 3 Dottern, sammt dem nöthigen Salz und beliebigen Gewürz. Hierauf wird es durch ein Sieb passirt, der Fäsch gut untereinandergerührt, wenn man hat und will gibt man 8 Defa feinblättrig geschnittene Trüffel, ebenso 8 Defa geräucherte, weich gekochte, würfelig geschnittene Zunge, 4 Defa abgezogene Pistazien, 4 Defa Bignoli gut untereinandergemischt, dazu, und streicht diese Fülle in die gesalzene Schweinsbrust (wie bei Nr. 707). Man kann auch Kalbsbrust, Lammsbrust u. mit der angegebenen Masse füllen. Die Brust kann gebraten oder gedünstet, auch kalt aufgeschnitten verwendet werden.

#### 766. Weißbraten (Zungernbraten).

Der Lungenbraten eines Schweines wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit geschälten, messerrückendick geschnittenen Citronenspalten belegt, das ausgebreitete Netz eines Schweines darübergeschlagen, in eine Pfanne, worin sich Fett befindet, gelegt und so in der Röhre gebraten. Man kann kurz vor dem Anrichten etwas Milchrahm mit 1 Eßlöffel Kapern darübergießen und diesen gut verbraten lassen. Das Fleisch wird dann der Länge nach in beliebige Stücke geschnitten, diese auf einer Schüssel angerichtet, der entfettete Saft dazugegossen und mit gedünstetem Reis, Nudeln, verschiedenem Gemüse oder Salat zu Tisch gegeben. Zu diesem Fleische wird Senf serviert.

#### 767. Schweinsrücken [Carré]. (Carré de porc.)

Ein Carré wird gut eingehakt, gesalzen, mit Kümmel und, wenn man will, mit etwas zerdrücktem Knoblauch eingerieben, mit Essig bespritzt, in eine Pfanne, worin sich Fett befindet, gegeben und unter öfterem Begießen mit dem entstandenen Saft in der Röhre gebraten. Wenn die Schwarte eine licht-

braune Farbe erhalten hat, wird sie daumenbreit würfelig eingeschnitten (geschöpft) und dann fertig gebraten, worauf man die Rippen einzeln herabschneidet, in einer Schüssel anrichtet und den entfetteten Saft mitserviert.

#### 768. Abgezogenes Carré (Rücken).

Das abgezogene Carré ist so wie das vorhergehende zu behandeln. Nach Belieben kann man auch Zwiebel mitbraten.

Nicht bloß ein abgezogenes Carré, sondern jedes gebratene oder gedünstete Schweinefleisch kann zum Thee, als Gabelfrühstück oder zu einer andern Mahlzeit mit Aren, kalter Kräutersauce oder beliebigem Senf oder Salat serviert werden.

#### 769. Fricandeau vom Schweinefleisch. (Fricandeau de porc.)

Die Zubereitung ist dieselbe, wie sie beim Kalbsfricandeau angegeben ist (Nr. 683).

#### 770. Naturgebratene Schweins-Schnitzel. (Filet de porc naturel.)

Diese werden wie die Kalbschnitzel behandelt (Nr. 687).

#### 771. Panierte Schweins-Schnitzel (Filets de porc panées)

werden wie die panierten Kalbschnitzel bereitet (Nr. 688).

#### 772. Naturgebratene Schweins-Cotelettes. (Côtelettes de porc rôtis.)

Die Zubereitung ist dieselbe, wie bei den Kalbscotelettes (Nr. 692).

#### 773. Panierte Schweins-Cotelettes. (Côtelettes de porc panées au citron.)

Diese werden wie die panierten Kalbscotelettes behandelt (Nr. 694).

#### 774. Schweinefleisch mit Paprika (Schweinsgollasch).

Man wählt hierzu den Hals, die Schultern oder die Bruststücke und schneidet sie in daumenbreite Würfel. In eine Casserolle gibt man nebst würfelig geschnittenem Speck, 1 Häuptel mit dem Wiegemesser sehr fein geschnittene Zwiebel, gibt das geschnittene Fleisch mit  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Kümmel dazu und läßt es gut zugedeckt dünsten. Wenn die Zwiebel etwas geröstet ist, gießt man soviel Suppe und Essig dazu, daß die Flüssigkeit nicht ganz über das Fleisch zusammengeht, salzt und würzt es mit einer Messerspitze Paprika, und läßt das Fleisch zugedeckt weichdünsten. Rohe, geschälte, in beliebige Stücke geschnittene Erdäpfel können nach Belieben gleichzeitig mit dem Essig zu dem Fleische gegeben und mit diesem weich gedünstet werden. Hierauf richtet man das Fleisch mit dem entstandenen, entfetteten Saft auf einer Schüssel an und gibt es mit Nockerln, Nudeln oder dergleichen zu Tisch.

#### 775. Naturgebratene Schweins-Nieren. (Rognons de porc rôtis.)

Diese werden der Länge nach auseinandergeschnitten, die feine Haut abgezogen, die Nieren dann in eine Casserolle, in welche man früher Fett gegeben hat, hineingelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und schnell gebraten. Ebenso können die Nieren in Mehl getaucht und in sehr heißem Fett gebraten werden. Oder man bereitet sie wie die Kalbsnieren (Nr. 647).

#### 776. Schweinsbeuschel [Zunge]. (Mou de porc.)

Wird wie das Kalbsbeuschel behandelt (Nr. 724).

#### 777. Ungarisches Rebhuhn (Schweinsfuß.)

Ein in beliebige Stücke geschnittener Schweinskopf wird, wenn man ihn mit Wurzelwerk in Essig und Wasser weichgekocht hat, auf einer Schüssel angerichtet,

der durch ein Sieb gegossene Sud darübergegeben, mit Pfeffer bestreut und die Schüssel kalt gestellt. Wenn man will, kann man etwas Paprika dazugeben. Wenn sich die Flüssigkeit vollkommen gesulzt hat, gibt man das Ganze mit Essig und Öl zu Tisch. Nach Belieben kann man mit dem Schweinskopf ein Stückchen Knoblauch und 3 Sträußchen Beizkräuteln kochen.

### 778. Ungarisches Rebhuhn anderer Art (Schweinsfuß).

1 gepuzter Schweinskopf oder Schweinsfüße werden mit 1 Kälberfuß, 1 Ochsenfuß und einem Untergaumen mit Wurzelwerk und Gewürz in Essig und Wasser weich gekocht und weiter so behandelt, wie es bei dem „gesulzten Spanferkel“ (Nr. 807) angegeben ist.

### 779. Bratwürste. (Saucisses.)

Man schneidet Schweinefleisch und ebensoviel Schweinefett mit dem Wiegemeßer fein zusammen, würzt es mit Salz, gestoßenen Lorbeerblättern, Thymian, Neugewürz, Pfeffer und nach Belieben etwas Knoblauch, verdünnt es mit etwas kaltem Wasser, füllt damit die dünnen, gut gereinigten und ausgewässerten Gedärme und dreht diese hierauf in beliebigen Stücken ab. Kurz vor dem Gebrauche gibt man in eine flache Pfanne Fett, legt Würste hinein, bestreicht sie oben mit Fett, brät sie, dreht sie während des Bratens um und gibt sie alsogleich zu Tisch, da sie durch längeres Stehen an gutem Geschmack sehr verlieren. Man kann zu der Fülle der Würste auch abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte und hierauf fein abgetriebene Semmeln und fein geschnittene Schinken geben, wodurch man zwar einentheils an der Anzahl der Würste gewinnt, anderentheils jedoch den besseren Geschmack dadurch beeinträchtigt und ein längeres Aufbewahren derselben unmöglich macht, da die Würste nach 30 Stunden säuerlich werden. Zu den Bratwürsten wird Senf oder beliebiges Gemüse serviert.

### 780. Faschwürste.

Man röstet in 16 Defa würfelig geschnittenem Schwarzwildfett 2 Stück sehr fein geschnittene Zwiebeln und gibt 32 Defa Speck, welcher 15 Minuten in Salzwasser gekocht, hierauf abgeseiht, gut getrocknet und fein würfelig geschnitten ist, dazu. Dieses rührt man mit  $\frac{1}{8}$  Liter in Milch dick verkochtem Gries (statt Gries kann man auch in Suppe oder Wasser gekochte Graupe oder Hirse nehmen), dem nöthigen Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 gestoßenen Lorbeerblatt und, wenn man will, ein wenig zerdrücktem Knoblauch gut untereinander; hierauf gibt man alles in eine tiefe Schüssel, und mengt, wenn es ein wenig überkühlt ist,  $\frac{1}{2}$  Liter Schweinsblut dazu; die gereinigten, gut ausgewässerten Gedärme werden nun mit dieser Masse gefüllt, jedoch so, daß die Haut nicht zu sehr gespannt ist, da sie durch das Kochen leicht aufspringen könnte. Man unterbindet sie nun 4 Finger breit mit Spagat und kocht sie bei leichter Bewegung ungefähr 15 Minuten in Salzwasser. Nach einigem Erkalten nimmt man sie aus dem Sude heraus und gibt sie an einen kalten Ort zur Aufbewahrung. Kurze Zeit vor dem Gebrauche werden sie in Fett braun gebraten.

### 781. Leberwürst.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Kilo Schweinefleisch vom Kopf, Schulter oder Hals,  $\frac{1}{2}$  Kilo Schweinsleber und  $\frac{1}{4}$  Kilo Speck, läßt es überkochen, dann wird es auf einem Brett sehr fein zusammengeschnitten, gibt etwas Neugewürz, Pfeffer, das nöthige Salz, 1 Häuptel fein geschnittene geröstete Zwiebel dazu und, wenn man will, 6 Löffel rohen, ausgewaschenen Reis, oder  $\frac{1}{4}$  Liter in Wasser gekochte, gesalzene, gut abgetropfte, gerollte Gerste (Graupen). Dieses

alles wird gut untereinandergemischt, in rein gepuzte und gewaschene Gedärme eingefüllt, mit Spagat abgebunden und in kochendem Salzwasser  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht. Sollen die Würste aufbewahrt werden, so werden sie an einem kühlen Orte auseinandergelegt. Sollen sie gebraten werden, so gibt man sie in heißes Fett und brät sie auf beiden Seiten braun. Ist die Wurst ohne Beigabe von Reis oder Graupe, so ist sie eine gewöhnliche Leberwurst. Wird die aufbewahrte Wurst gebraten, so muß selbe mit kaltem Fett zugestellt werden, oder die Wurst muß in kochender Suppe oder Salzwasser durch und durch heiß gemacht und dann erst in dem heißen Fett braun gebraten werden.

### 782. Blutwürste.

Diese werden wie die Faschwürste gemacht, nur mit dem Unterschiede, daß man zu diesen Würsten anstatt Wildschweinfett gewöhnliches Schweinfett, und statt Gries würfelig geschnittene, in Milch erweichte Semmel nehmen kann. Zu diesen Würsten wird etwas Majoran genommen. Man kann auch, wie bei den Leberwürsten, Reis oder Graupe nehmen.

### 783. Preßwurst.

$\frac{1}{2}$  Kilo gekochter Schinken oder Zunge, 1 Kilo gekochtes Schweinefleisch und die Ohren des Schweines, dieses alles wird würfelig geschnitten und in eine tiefe Schüssel gegeben. 1 Kaffeelöffel grüne Petersilie, Majoran und ebensoviel Zwiebel wird zusammen in 8 Deka würfelig geschnittenem Speck geröstet, worauf man das ausgelassene Fett ohne Zwiebel und Petersilie mit 8 Deka würfelig geschnittenem frischem Speck, dem nöthigen Salz und Pfeffer und  $\frac{1}{2}$  Liter Schweinsblut und  $\frac{1}{4}$  Liter von der Flüssigkeit, worin das Schweinefleisch gekocht wurde, zu dem geschnittenen Fleisch gibt, gut verrührt, hierauf in einen Schweinsmagen füllt und zu beiden Seiten an den Enden abbindet. Die Wurst wird dann volle 2 Stunden zugedeckt in Salzwasser gekocht, nach dieser Zeit auf ein Brett gegeben, mit einem zweiten Brett bedeckt und dieses mit einem Gewichte beschwert. Nach dem gänzlichen Erkalten wird die Wurst feinblättrig geschnitten, in einer Schüssel angerichtet und mit Essig und Öl zu Tisch gegeben.

### 784. Preßwurst.

Man verwendet das Fleisch vom Schweinskopf. 1 Kilo Schweinefleisch,  $\frac{1}{2}$  Kilo Speck, die Ohren des Schweines,  $\frac{1}{2}$  Kilo rohen, geräucherten Schinken schneidet man in längliche Stücke, würzt dies mit fein geschnittener Zwiebel, Salz und Pfeffer, gibt  $\frac{1}{2}$  Kilo Schweinsblut und  $\frac{1}{4}$  Liter von der Flüssigkeit, worin das Schweinefleisch gekocht wurde, dazu, füllt alles in einen Schweinsmagen und verbindet es gut an beiden Seiten. Man gibt in eine Casserolle Wasser, Essig, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und Gewürznelken, von jedem 5 Stück, läßt es kochen, dann gibt man die Wurst in den Sud und läßt sie 2 Stunden zugedeckt kochen. Wenn man dieselbe aus dem Sud nimmt, legt man sie zwischen 2 Bretter und beschwert sie. Die Wurst wird kalt aufgeschnitten.

### 785. Feine Preßwurst.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 1 Kilo sehr fein geschnittenes, durchwachsenes Schweinefleisch und 1 Kilo ebenso geschnittenes Rindfleisch von Schulter oder Hals und mischt  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{4}$  Kilo sehr fein geschnittene gekochte Zunge und  $\frac{1}{4}$  Kilo grobwürfelig geschnittenen Speck, 4 Deka Bistazien, 4 Deka Mandeln, 5 Gramm Muscatnuß, 5 Gramm grob gestoßenen Pfeffer, das nöthige Salz und 3 gestoßene Gewürznelken dazu. Wird alles

gut untereinandergemischt, in einen ausgewaschenen Darm oder Magen gefüllt, der an jedem Ende gut zusammengebunden wird. Die Wurst wird dann in kochendes Salzwasser gegeben, 2 Stunden zugedeckt gekocht, dann herausgenommen, auf ein Brett gelegt und auskühlen gelassen. Des andern Tages kann die Wurst geschnitten und genossen werden. Anstatt das Fleisch sehr fein zu schneiden, kann man es auch durch eine Maschine treiben.

#### 786. Zungenwurst.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 1 Kilo durch die Maschine getriebenes Schweinefleisch,  $\frac{1}{2}$  Kilo würfelig geschnittenen Speck,  $\frac{1}{2}$  Kilo weichgekochte und feingewiegte Schwarteln,  $\frac{1}{2}$  Kilo aus dem Salze gekochte Zungen, Gewürz, Majoran, Neugewürz, Pfeffer, Gewürznelken. Wird alles gut untereinandergerührt und ferner so behandelt wie die feine Presswurst (Nr. 785).

#### 787. Sardellen-Leberwurst.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 1 Kilo weichgekochtes, sehr fein gewiegtes Schweinebauchfleisch, 1 Kilo abgebrühte Kalbs-, Schweins- oder Gansleber,  $\frac{1}{4}$  Kilo rein gewaschene, gepulzte, in Würfel geschnittene Sardellen, einen Eßlöffel Knoblauchwasser, 5 Stück schwarze, zerdrückte Wacholderbeeren, Pfeffer, Neugewürz, Muscatnuß, 2 ganze Eier und Salz nach Bedarf. Wird alles gut untereinandergerührt und weiter behandelt wie die vorhergegangene. Die Leber muß fein geschnitten oder gestoßen sein.

#### 788. Würste von Gänseleber.

32 Deka Schweinefleisch und 16 Deka Kalbfleisch werden gut abgehäutet und mit dem Wiegemesser fein geschnitten; ferner schneidet man 16 Deka Speck und gibt ihn so zu dem Fleisch. Sodann nimmt man 2 kleine Ganslebern, wäscht sie, trocknet sie ab, schneidet eine davon ebenfalls fein und mengt sie unter das Fleisch und den Speck. Die zweite Gansleber und 16 Deka Trüffel, die man vorher gewaschen und geschält hat, werden dann grob würfelig geschnitten und zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt. Unterdessen stoßt man das geschnittene Fleisch, die Leber und den Speck mit einem blätterig geschnittenen Champignon, etwas fein geschnittener grüner Petersilie und dem nöthigen Salz im Mörser sehr fein, worauf man es durch ein Sieb passiert. Sodann werden Leber und Trüffel mit dem Fasch vermengt und gereinigte Schweinsdärme damit gefüllt. Wenn man nun diese Würste fingerlang abgebunden hat, gibt man sie in eine mit Butter bestrichene Casserolle, stellt sie in die Röhre und läßt sie  $\frac{3}{4}$  Stunden langsam braten. Hierauf legt man sie auf ein Brett, gibt ein zweites darauf, beschwert dieses leicht und läßt sie vollkommen kalt werden. Dann können sie verwendet werden.

#### 789. Leber-Käse oder Trüffel-Leberwurst.

In eine tiefe Schüssel gibt man 1 Kilo fein geschabte Kalbsleber und 1 Kilo fettes Schweinefleisch (fein gewiegt oder durch die Maschine getrieben), das nöthige Salz, 1 Deka Muscatnuß, 1 Deka Ingwer, 5 Gramm grob gestoßenen Pfeffer,  $\frac{1}{4}$  Kilo würfelig geschnittenen Speck,  $\frac{1}{4}$  Kilo fein geschnittene Trüffel und  $\frac{1}{2}$  Kilo fein würfelig geschnittene Gansleber. Wird alles untereinandergerührt und ferner so behandelt wie die feine Presswurst (Nr. 785).

#### 790. Krenfleisch.

1 Häuptel Zwiebel, dunkle und lichte gelbe Rüben, Sellerie und Petersilie, dieses alles fein nudelig geschnitten, gibt man in eine Casserolle, gießt einen

Theil Essig und einen Theil Wasser dazu und läßt es aufkochen. Ein in beliebige Stücke geschnittenes Spanferkel wird hierauf dazugegeben und solange gekocht, bis es weich ist. Man nimmt das Fleisch dann mit einem Backlöfel heraus, richtet es rundlaufend auf einer Schüssel an, garniert es mit dem nudelartig geschnittenen Wurzelwerk und gibt in die Mitte der Schüssel geriebenen Kren.

### 791. Gefochter Schinken.

(Abbildung auf Tafel V.)

Von einem Schinken wird der Fuß abgehakt, das Stelzenbein jedoch etwas hervorstehen gelassen. Man gibt nun den Schinken in eine große Casserolle, und zwar so, daß die Schwarte auf den Boden zu liegen kommt, gibt 5 zerdrückte Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt und einige Sträußchen Thymian dazu, füllt die Casserolle mit kaltem Wasser und läßt hierauf den Schinken gut zugedeckt, langsam weich kochen. Sollte der Sud von dem Schinken sehr salzig schmecken, so wird dieser während des Kochens abgegossen und durch siedendes Wasser wieder ersetzt, sollte er dagegen zu wenig gesalzen sein, kann man ihn nachsalzen. Wenn der Schinken weich ist, was man durch das Hineinstecken einer Gabel erkennen kann, so nimmt man ihn heraus, legt ihn mit der Schwartenseite auf ein Brett, bedeckt ihn mit einem zweiten Brett, beschwert dieses mit einem leichteren Gewicht und läßt den Schinken so erkalten. Nächsten Tages beseitigt man Gewicht und Brett, löst die Schwarte etwas los, legt sie alsdann zurück, schneidet von dem Schinken nach Bedarf blätterige Stücke herab, richtet sie in einer Schüssel an und garniert sie mit zerhacktem Aspik, gibt sie mit Senf und Kren oder Kren allein zu Tisch. Nachdem der Schinken zugeschnitten ist, wird auf der weichgekochten Haut ein beliebiges Dessin ausgeschnitten und mit Aspik verziert zu Tisch gegeben. Der an dem Beine sich befindende Überrest von dem Schinken wird mit der zurückgelegten Schwarte wieder bedeckt und zur längeren Aufbewahrung an einen kühlen Ort gegeben. Will man den Schinken jedoch warm und ganz servieren, so nimmt man ihn, nachdem er weichgekocht ist, aus dem Sude heraus, schneidet die Schwarte 3 fingerbreit ober dem Beine ein, und zieht die Schwarte an der breiteren Seite herab; hierauf macht man über dem Beine einen Einschnitt, löst das Bein etwas los, schneidet den Schinken feinblättrig, fügt ihn aber in einer Schüssel wieder zusammen, bestreicht ihn nach Belieben mit aufgelöster Glace und besteckt das Bein mit einer Papiermanchette oder Silbergriff. Zum warmen Schinken serviert man beliebige Purées oder Gemüse.

### 792. Gebackener Schinken.

Ein beliebig großer Schinken wird mit 5 zerdrückten Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt und einigen Sträußchen Thymian in eine Casserolle gegeben, diese mit kaltem Wasser gefüllt, und der Schinken ungefähr 1 Stunde langsam gekocht. Nach dieser Zeit nimmt man ihn heraus, trocknet ihn mit einem Tuche und schlägt ihn nächsten Tags in fingerdicken, schwarzen Brotteig ein. Damit dieser beim Backen nicht aufspringt, werden mehrere Einschnitte gemacht und der Schinken 3 Stunden im Backofen oder in der Backröhre gebacken. Die Zeit, wie lange ein Schinken, bevor er in Brotteig eingeschlagen wird, kochen muß, richtet sich immer nach der Größe desselben; so zum Beispiel muß ein großer Schinken 1 Stunde, ein kleinerer Schinken bloß  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, ein ganz kleiner jedoch wird, ohne ihn zu überkochen, in Brotteig eingeschlagen und gebacken. Man läßt ihn dann in Brotteig auskühlen und kann ihn längere Zeit darin aufbewahren.

### 793. Schinken mit Madeira. (Jambon au madère.)

Von dem weichgekochten Schinken wird die Haut zierlich abgeschnitten, das überflüssige Fett von dem Schinken abgenommen, in eine passende Casserolle gegeben, mit  $\frac{1}{4}$  Liter Madeirawein und ebensoviel Suppe ungefähr  $\frac{1}{4}$  Stunde gedünstet. Dann wird der Schinken in blätterige Stücke geschnitten, diese in eine Schüssel wieder so gelegt, daß er ganz aussieht und mit Madeirasauce und nach Belieben Trüffeln serviert. An dem Bein wird eine Papiermanchette oder Silbergriff befestigt.

### 794. Spanferkel in der Röhre gebraten. (Cochon de lait rôti.)

Das Schlachten des Spanferkels geschieht auf folgende Art: Man muß es so halten, daß es sich nicht bewegen kann; dann drückt man ein langes, schmales, spitziges Messer durch die Rippen von oben, knapp unter dem Halse, nach unten, so daß es durch das Herz dringt und hält das Spanferkel, nachdem das Messer herausgezogen, mit dem Kopfe abwärts, damit das Blut gut auslaufen kann. Das Spanferkel wird dann mit gestoßenem weißen Bech (Colophonium) eingerieben, mit siedendem Wasser abgebrüht, die Borsten abgestreift und im kalten Wasser gereinigt. Wenn dieses geschehen ist, schneidet man den Bauch auf, entfernt die darin befindlichen Eingeweide, gibt das Spanferkel in kaltes Wasser und reinigt es sorgsam, nimmt es heraus, gibt es wieder in frisches Wasser und läßt es 5 Minuten darin. Nach dieser Zeit wird es herausgenommen, mit einem Tuche getrocknet, innen und außen mit Salz, außerdem innen mit Kümmel und nach Belieben Majoran eingerieben, in die am Bauche gemachte Öffnung einige Bogen feines Schreibpapier hineingegeben und hierauf zugenäht. Mittelft einer Dressiernadel werden mit Spagat die Vorderfüße nach rückwärts, die Hinterfüße nach vorwärts dressiert, so daß das Spanferkel auf den Füßen zu liegen kommt. Ein Spieß, oder in Ermanglung dessen ein Stück Holz, wird vom After bis zum Rüssel durchgesteckt und das Genick des Spanferkels so weit eingeschnitten, daß der Speck gut eingeritzt ist. Die Augen des Ferkels werden ausgestochen und durch abgezogene Mandeln ersetzt. Die Ohren und der Schweif werden mit butterbestrichenem Papier umhüllt und mit Fäden überbunden. So legt man das Spanferkel auf Kochlöffel oder Holzstücke in eine Pfanne, worin sich Speck oder Schweinefett befindet, brät es unter öfterem Bestreichen mit Speck bei mäßiger Hitze 1— $1\frac{1}{2}$  Stunden in der Röhre und sticht mit einer Dressiernadel die Haut beim Braten öfters ein. Wenn während des Bratens aus dem Innern des Spanferkels einige Tropfen Saft heraustreten sollten, werden selbe jedesmal mit einem reinen Tuche wegewischt, damit nicht Blasen dadurch entstehen. Sobald das Spanferkel während des Bratens eine gelbe Farbe erhält, steckt man an eine lange Gabel ein Stück Speck, taucht diesen in Bier, bestreicht damit das Ferkel und wiederholt dieses öfters. Wenn das Ferkel eine schöne gelbe und reiche Kruste hat, entfernt man das Papier von Ohr und Schweif, zieht den Faden behutsam heraus, ohne das Fleisch dabei zu verletzen, beseitigt das im Bauche befindliche Papier, stellt das Spanferkel zierlich auf eine Schüssel und steckt, während man den Spieß oder das Holz herauszieht, in den Rüssel einen gebratenen Apfel oder eine  $\frac{1}{2}$  Citrone. Anstatt mit Speck und Bier kann das Ferkel mit warmem Öl bestrichen werden.

### 795. Spanferkel am Spieß gebraten. (Cochon de lait à la broche.)

Die Bereitung geschieht wie bei dem Vorhergehenden, nur mit dem Unterschiede, daß man das Spanferkel, anstatt in der Röhre zu braten, an einen Spieß steckt und mit kleinen Spießchen so gut als möglich an den großen befestigt.

In Ermanglung solcher kleiner Spieße bindet man den Rüssel und Schweif mit Spagat fest, damit sich das Spanferkel durch das Drehen nicht auf- und abschiebt. So brät man es unter öfterem Bestreichen mit Speck bei mäßigem Feuer 1—1½ Stunden. Den aus dem Innern des Ferkels heraustretenden Saft wischt man mit einem reinen Tuche ab; unterlässt man dieses, so bilden sich Blasen, aus welchen dann Brandflecke entstehen, was dem Braten ein weniger vortheilhaftes Aussehen gibt. Wenn das Fleisch eine schöne gelbe und reiche Kruste hat, nimmt man es vom Spieß und behandelt es weiter so wie es bei dem Vorhergehenden angegeben ist.

#### 796. Faschirtes Spanferkel. (Cochon de lait farci.)

Von einem gepuzten, ausgenommenen, gereinigten Spanferkel, wie es in den vorigen Nummern angegeben ist, werden das Rückenbein, die Gelenke, die Schultern und von den Füßen bis zu den Klauen die Beine ausgelöst. Den nun entstandenen leeren Raum füllt man mit Kalbsfisch und näht hierauf die Öffnung zu. Eine Bratpfanne wird unterdessen mit blättrig geschnittenem Speck belegt, das Spanferkel mit der Bauchseite nach unten daraufgegeben und in der Röhre bei öfterem Bestreichen mit Speck 1—1½ Stunden gebraten. Nach dieser Zeit wird es herausgenommen, tranchiert und mit Kraut, grünem Salat oder dergleichen zu Tisch gegeben.

#### 797. Spanferkel auf Wildschweinart.

Ein abgestochenes Spanferkel lässt man einige Zeit, ungefähr 2 Stunden liegen, dann wird es mit gestoßenen Wacholder-(Kronawett-)beeren und Gewürznelken eingerieben und die Haare mit einem glühenden Eisen weggebrannt, was jedoch bei einem Schmiede geschehen soll. Hierauf schneidet man den Bauch auf, nimmt die Eingeweide heraus, wäscht das Spanferkel gut aus, schneidet es in beliebige Stücke und kocht es gleich Krenfleisch (Nr. 790) mit Wurzelwerk u. in Essig, Wasser und rothem Wein. Wenn das Fleisch genügend weich ist, nimmt man es mit einem Backlöffel heraus, gibt es auf eine Schüssel, gießt etwas Sud darüber und serviert es mit Hetschepetsch- oder mit Senfsauce oder Essig und Öl. Man muss jedoch sehr vorsichtig sein, damit sich das Fleisch nicht zerkoht.

#### 798. Gesulztes Spanferkel. (Cochon de lait à la gelée.)

4 Kalbs- und 2 Schweinsfüße werden zerhackt, in eine Casserolle gegeben, ½ Liter guter Weinessig und 1½ Liter Wasser dazu gegossen und diese zusammen gut verkocht. Hat man während dieser Zeit das Fett und den Schaum davon rein abgenommen, so gibt man 1 Stück Zwiebel mit 1 Gewürznelke gespickt, 1 gelbe Rübe, 1 kleines Stück Sellerie, von jedem Gewürz 5 Stück, 5 Stämmchen Beizkräuteln, 1 Lorbeerblatt, 1 Stück Schalotte und etwas Salz dazu und lässt alles zusammen 1 Stunde kochen. Das in beliebige Stücke geschnittene Spanferkel wird, wenn man das noch vorhandene Fett abgenommen hat, hineingegeben und mit ¼ Liter weißem Wein zugedeckt solange gekocht, bis das Fleisch genügend weich ist. Hierauf nimmt man es mittelst eines Backlöffels heraus, legt es auf eine Schüssel und bedeckt es mit einem, in weißen Wein getauchten Tuche. Der Sud, worin das Spanferkel gekocht hat, wird durch ein Sieb gegossen, hierauf durch ein Tuch in ein irdenes Geschir geieht und das Fett rein abgenommen. Unter dessen gibt man in eine Casserolle von 3 Eiern die Eierklar, peitscht diese mit einer Schneeruthe etwas auf, gießt den Sud des Spanferkels dazu und peitscht es mit der Schneeruthe am Feuer solange, bis es zu kochen beginnt. Die Casserolle wird nun zurückgezogen, mit einem passenden Deckel bedeckt, auf denselben Glut

gegeben, in Folge dessen sich das Eiweiß oben so zusammenziehen wird, daß die Flüssigkeit eine klare Farbe erhält. Sollte dieses bei einmaligem Glutauflegen noch nicht erzielt worden sein, muß es ein zweitesmal wiederholt werden. Statt des Deckels mit der Glut kann man es auch in der Röhre zusammenziehen lassen. Dieser Sud wird dann wie beim Aspik durch ein Tuch geseiht und in einem irdenen Gefäße beiseite gestellt. Unterdessen setzt man eine Form in Eis (wenn möglich eine Spanferkelform), gießt stark fingerhoch von dem überkühlten Sud hinein und läßt es sulzen. Die Spanferkelstücke werden nun mit der Hautseite nach unten auf das gesulzte so gelegt, daß sie zusammengefügt das ganze Spanferkel bilden. Dieses wird dann mit soviel Sud übergossen, daß die Form gefüllt ist. Wenn die Flüssigkeit vollkommen gesulzt ist, nimmt man die Form heraus, wischt sie ab, taucht sie einen Moment in heißes Wasser, trocknet sie mit einem Tuche, stürzt sie auf eine passende Schüssel, nimmt die Form behutsam herab und garniert das Gestürzte mit dem obigen, zerhackten Aspik und verzieren es mit Petersiliensträußchen.

#### 799. Spanferkel mit Essig und Öl. (Cochon de lait à l'huile.)

Es wird wie das Krenfleisch weichgekocht und wenn es in dem Sude ausgekühlt ist, auf einer Schüssel angerichtet, mit Essig und Öl übergossen, mit fein geschnittenem Bertram bestreut, mit zerhacktem Aspik garniert und mit Senfsauce (Nr. 301) serviert.

#### 800. Das Tranchieren des Spanferkels.

Der Kopf wird, nachdem man ihn herabgeschnitten hat, der Länge nach in der Mitte getheilt, jede Hälfte wieder auseinandergeschnitten, so daß 4 Theile aus dem Kopfe entstehen. Diese werden auf einer Schüssel so zusammengefügt, daß man von der Theilung des Kopfes nichts bemerkt. Ohne die Haut zu verletzen, trennt man nun die Schultern von dem Rücken, desgleichen die Schlägel. Die Bauchtheile werden abgeschnitten, in 4 Stücke getheilt und der Länge nach an den Kopf gelegt. Hierauf schneidet man den Rücken in 3 fingerbreite Streifen und legt diese auf die Bauchstücke. Zu beiden Seiten des Rückens fügt man nach dem Kopf die in beliebige Stücke geschnittenen Schultern hinzu. Als letztes gibt man die beiden in Stücke geschnittenen Schlägel so zusammen, daß sie wie ein Ganzes aussehen.

## Wildbret und Geflügel.

### Allgemeines.

Das Fell abzuziehen bei Hasen, Rehen, Hirschen u.

Das Thier wird mit ausgespannten Hinterfüßen aufgehängt, beim Gelenk unter der Pfote eingeschnitten, einwärts vom Schenkel aufgeschnitten, der Bauch wird vom Schweiß der Länge nach bis zur Kehle aufgeschnitten, dann nimmt man ein reines Tuch und zieht die Haut herab, ist es nöthig, so hilft man mit einem kleinen Messer nach. Die Haut mit dem Kopf wird am Nacken knapp abgeschnitten, das Fell wird aufgehängt, der Kopf ausgelöst und verwendet.

### Zerlegen des Wildes.

Nachdem das Fell des Thieres abgezogen ist, schneidet man den Bauch der Länge nach auf und nimmt das Eingeweide, mit Leber, Lunge und Herz behutsam heraus. Wenn man den Schlund oben durchgeschnitten hat, löst sich