

passirt es durch ein Sieb; man treibt ein Stück Butter ab, schlägt 2 Eier hinein und rührt die Fäsch darin ab.

Die Farce kann man zu allen feinen Mehlspeisen und Con-  
fommés verwenden, vor dem Gebrauch muß man nach Bedarf Obers,  
mit Ei abgesprudelt, zur Verdünnung hineinrühren.

## Schweinefleisch.

### Gebratenes Spanferkel. (Cochon de lait rôti.)

Wenn das Ferkel abgestochen ist und ausgeblutet hat, taucht man es in kaltes Wasser, bestreut es mit Pech, gießt siedendes Wasser darüber und streift rasch die Borsten ab, die recht leicht weggehen.

Man öffnet das Thier am Bauch, nimmt mit der gewöhnlichen Vorsicht, die Galle an der Leber nicht zu zerdrücken, Leber, Lunge und Gedärme heraus, wäscht das Ferkel rein, salzt es und streut innen Majoran, nach Geschmack auch Kümmel.

Man kann die Spanferkel sehr schön, reisch und goldgelb im Rohre braten. Mit dem dazu nöthigen Speiler wird das Ferkel stehend in die Pfanne gestellt, die Füßchen sind bis zum ersten Gelenk abgeschnitten worden.

Es wird kein Wasser in die Pfanne gebracht, sondern man hat Salzwasser und einen Pinsel hergerichtet, mit diesen bestreicht man das Ferkel, stellt es ins Rohr, nach fünf Minuten bestreicht man es mit einem Stück Speck, dann wieder mit Salzwasser und wieder mit Speck, wo sich eine Blase zeigt sticht man hinein.

Zum Schluß macht man das Feuer stärker, und wenn das Ferkel schön goldfarb und reisch wie Glas ist, wird unten am Halse ein Einschnitt gemacht, damit der Dampf heraus kann und nicht die reische Kruste weich mache. Man hat das Ferkel nicht aus seiner Lage gebracht.

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

Kopf und Füße werden abgeschnitten, das Ferkel der Mitte nach gespalten, die Beine ausgelöst, dann wird es wurstartig gerollt, mit Spagat verbunden und in Rindsuppe, mit 1 Glas Weißwein, etwas Essig, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer, Neugewürz, den Beizkräutern, Porren, Pastinak, gelbe Rübe und Petersilie zu Scheiben geschnitten gekocht.

Wenn es weich ist, nimmt man es aus dieser Brühe, läßt es erkalten, die Brühe selbst seigt und entfettet man, gibt dann den Schnee von drei Eiern hinein, peitscht es mit der Schneeruthe eine Viertelstunde, dann gibt man entweder einen Deckel mit Gluth darauf oder man stellt es ins Rohr.

Danach wird die Brühe nach der bekannten Weise durch eine Serviette fließen gelassen, damit sie schön klar werde, und über die

nett auf eine Schüssel angerichteten Stücke Spanferkel gegossen, die Brühe erstarrt zu Aspik.

### Spanferkel mit Krenn. (Cochon de lait au raifort.)

Abgefotten wie das vorige, jedoch mit Weglassung der Rindsuppe, wird es heiß mit Krenn servirt.

### Junges vom Ferkel.

Lunge, die Füßchen, das Herz, wenn man will auch die Leber, welche jedoch meistens feinere Verwendung findet, werden abgekocht wie das Vorige und mit dem Sud eine dunkle Einbrenn abgerührt, in welche Sauce die Lunge in Rüdcl geschnitten, die Füßchen gespalten, aufgekocht und servirt werden.

### Schweinsbraten.

Rückenstücke oder Schlägel salzt man, reibt sie mit Kümmel ein, gibt in eine Casserole ungefähr daumhoch Wasser, wenn dieses siedet, kommt das Schweinefleisch hinein, wird zugedeckt und unter fleißigem Begießen mit dem sich bildenden Saft durch 1 Stunde gedünstet, manchmal wird es nöthig noch etwas Wasser zuzuschütten.

Nach einer Stunde kommt der Braten ins Bratrohr, wo unter fleißigem Begießen der Schlägel noch  $1\frac{1}{2}$ , das Rippenstück  $\frac{3}{4}$  bis eine Stunde braten und schöne Farbe bekömmt.

Zulezt wird das Fett weggegossen, einige Löffel kalte Suppe in die Casserole gegeben, damit sich ein brauner Saft bildet. Die Suppe wird aufgekocht, über das tranchirte Fleisch geseiht.

Es ist dies die Bereitungsweise für ältere Schweine, vulgär gesprochen „Abgezogenes“.

### Schweinsbraten mit Kruste. (Schwarteln.)

Jungschweinernez, welches eben nicht fett sein darf, salzt man ein und bestreut es mit Kümmel, gibt dann in die Bratpfanne daumhoch Wasser, wenn das Wasser kocht, legt man das Schweinefleisch mit der Kruste hinein, daß diese weich wird.

Dann schneidet man mit einem scharfen Messer, etwa fingerbreit zuerst der Länge, dann der Breite nach in die Schwarte ein, so daß Würfeln entstehen.

So läßt man den Braten, unter fleißigen Begießen des sich bildenden Saftes, goldfärbig und glasartig reif braten und gibt ihn zu Krautsalat und Anderem zu Tische.

### Schweins-Cotelettes mit Senf. (Côtelettes de porc à la moutarde.)

Die geklopften, gesalzenen und mit etwas weißem Pfeffer eingeriebenen Cotelettes werden nach  $\frac{1}{4}$  Stunde mit Mehl bestäubt und

auf der Platte rasch abgebraten; wenn selbe Farbe haben, gießt man etwas Suppe daran, nachdem sie etwas gedünstet haben, gibt man zu sechs Cotelettes einen Kaffeelöffel Essig, einen Eßlöffel Kremsier Senf und 4 Eßlöffel Rahm, mit welchen man sie aufkochen läßt.

Mit Kohlscheiben oder abgeschmalzenen Erdäpfeln werden sie servirt.

### **Schweins-Cotelettes, einfach gedünstet. (Côtelettes de porc.)**

Gut geklopft, gesalzen mit Kümmel bestreut, kommen die Cotelettes in eine Casserole, wo 1 Cent. hoch Wasser kocht, und werden zugedeckt.

Das Wasser verzieht sich bald, wodurch die Cotelettes sehr mürbe werden. In dem ausgebratenen Fett bekommen sie dann Farbe und sind sehr mürbe und schmackhaft.

### **Mit Limonien-Saft.**

Sind die Cotelettes so weit wie die vorigen, kommt fein geschnittene Petersilie, etwas Limoniensaft und Schale, etwas Suppe und einige Löffel Rahm daran und damit werden die Schnittchen aufgekocht.

### **Gingebrösel.**

Die gesalzenen Cotelettes dreht man in Mehl, Ei und Brösel und backt sie aus dem Schmalze.

Man hüte sich, Stücke vom Schlegel dazu zu nehmen, denn diese werden schwer mürbe.

### **Schweinsfleisch mit Hirse.**

Schweinsfleisch vom Rückenstück wird weich gedünstet, gekochter Hirsebrei kommt in eine lichte Einmach, so daß diese ganz dick ist.

Das in Stücke geschnittene Schweinsfleisch kommt hinein sammt dem Saft, wird aufgekocht und angerichtet.

### **Schweinsfleisch mit Reis. (Pore au riz.)**

Schweinsfleisch wird in Stücke geschnitten und weich gedünstet. In eine Einmach kommen nudelig geschnittene Kohlrüben und gedünsteter Reis, zu gleichen Theilen, so daß die Einmach ganz dick ist.

Die Stückchen Schweinsfleisch sammt dem Saft kommen dazu und nachdem Alles nochmals aufgekocht hat, wird es zu Tisch gegeben.

### **Krennsfleisch.**

Stücke Schweinsfleisch vom Kopf, Brust, Schulter, am besten von einem jungen Schwein, kocht man mit Zwiebel, Pfeffer, Essig und Wasser und gibt es recht heiß, mit Krenn bestreut, zu Tische.

### Schweinsfleisch als Wildschwein.

Ein Schlögcl oder Rückenstück wird gesalzen, in eine Beize gelegt, welche man folgendermaßen bereitet:  $\frac{3}{10}$  Liter Rothwein,  $\frac{3}{10}$  Liter Essig, 1 Liter Wasser kocht man mit Wurzelwerk, 1 handvoll Wachholder, einigen Fichtennadeln, Pfeffer, Ingwer, Neugewürz, Basilicum, Kuttelkraut, 1 Lorbeerblatt, Limonieschale. Erkaltet gießt man diese Beize über das Fleisch, welches man gut verdeckt, an einem kühlen Ort einige Tage stehen läßt.

Mit dieser Beize dünntet man das Schweinsfleisch, wenn es weich ist, gießt man etwas Rahm daran, läßt diesen verkochen und passirt die Braise über das tranzirte Fleisch, zu welchem man Zwetschenröster, Hagebuttenauce oder Preiselbeere servirt.

### Kaltes Schweinsfleisch.

Das eben Beschriebene kalt gestellt, wird in Scheiben geschnitten und zum Thee servirt oder mit Wachholderauce gegeben.

Die Wachholderauce bereitet man, indem man 4 Eierdotter mit Del zerreibt, 15 Körner gestoßenen Wachholder und 1 Stück geschnittene Chalotten dazu passirt, den Saft einer Limonie und etwas Essig dazu verrührt und schließlich etwas zuckert.

Jeder Schweinsbraten kann kalt zum Thee gegeben werden.

### Geselchte Schweinszunge.

Ueber Selcherei ist in unserer „Speisekammer“ zu lesen. Die geselchte Zunge wird gekocht, von der Haut sofort befreit, in Scheiben geschnitten, entweder auf Gemüse, Erbsen u. dgl. als Auflage verwendet oder mit Krenn servirt. Schweinszunge ist sehr saftig und schmackhaft.

### Bratwürste. (Saucisses.)

Zu 3 Klgr. rohes Schweinsfleisch, welches man fein hackt, nimmt man  $\frac{1}{2}$  Klgr. vom Brustkern, prellt dies in Wasser auf, und  $\frac{1}{4}$  Klgr. frischen Speck, dies Alles fein gehackt, wird vermischt mit der Suppe, in welcher das Stück vom Brustkern gekocht hat, verdünnt, mit den Händen sehr fein abgknetet fügt man dem Gemengel gestoßenen und gesiebten Majoran, Pfeffer, Neugewürz bei, nach Geschmack stößt man Knoblauch mit Wasser und seigt dies in das Fleisch, dies kann aber auch wegbleiben.

Nun wird das Gemengel in die auf das beste gereinigten dünnen Därme, welche einige Stunden im frischen Wasser gelegen sind, mittelst einer Würstspitze eingefüllt.

Mit Schweineschmalz werden die Würste gebraten, zum Kraut und überhaupt auf alle Gemüse als Auflage verwendet, man servirt sie auch mit Senf.

### Leberwürste. (Boudins de foie.)

Lunge, Herz und ein Stückchen vom Kopf eines eben geschlachteten Schweines kocht man, hackt es fein, streift die Leber vom Schweine aus und mischt sie mit dem Gehackten.

Eine große spanische Zwiebel fein gehackt, etwas gehackter Speck, Majoran, Neugewürz, Pfeffer werden unter das Gehackte gemischt, mit Suppe verdünnt, wird es mit der Hand in die dicken Därme eingefüllt, welche am Ende mit einem kleinen Holzspan geschlossen sind, wieder mit einem Holzspänchen geschlossen werden.

In manchen Gegenden mischt man  $\frac{1}{4}$  Mgr. rohen Reis, oder eben so viel etwas gekochte Graupe unter das Gehackte, Reis gibt den Leberwürsten einen recht angenehmen Geschmack.

Nun kommen die Würste in einen Kessel, wo man sie 5 bis 10 Minuten kochen läßt.

Dann, wenn sie erkaltet sind, werden sie mit Schweinefett gebraten, als Auflage zu verschiedenen Gemüsen verwendet.

Doch gibt es manche Liebhaber für Leberwürste, wie diese eben heiß aus dem Kessel kommen.

### Blutwürste, vulgär Blunzen.

Beim Abstechen des Schweines wird das Blut aufgefangen und tüchtig gesprudelt.

Zu 2 Liter Blut gibt man 3 Stück in Würfel geschnittenen, in Milch geweichte Semmel, gekochten würfelig geschnittenen Speck, Schweinefleisch von Kopf und von Brustkern, mischt dies mit feinem Majoran, Pfeffer, Neugewürz, Salz zusammen, daß es dicklich ist, füllt die dicken Därme damit, kocht sie ebenfalls im Kessel; wenn man hineinsticht und kein Blut mehr herausquillt, so sind sie gekocht.

In den Kessel, wo die Würste gekocht haben, gibt man Graupe oder Hirse, Blut und Fleischabfälle und erhält die beim Volk beliebte Wurstsuppe.

### Reischnitzerln. (Filets farcis au riz.)

Zwei Zwiebel mittlerer Größe werden fein gewiegt, dann gedünstet, müssen jedoch ganz weiß bleiben.

Ein halbes Mgr. Fleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch zusammen gemischt, wird fein gehackt, gesalzen und gewürzt.

Ein Häufchen Reis, nur etwas weniger als das Fleisch, wird geklaubt und gewaschen.

Reis, Fleisch und Zwiebel werden vermischt, Kugeln daraus formirt, welche flach gedrückt werden, bis auf Fingerdicke.

Nun kommen die Schnitzerln in ein flaches Casserol, wo alle Platz haben und werden auf beiden Seiten rasch braun gebraten.

Dann gießt man Suppe an und läßt sie dünsten, bis der Reis gehörig weich und das Ganze gar ist.

Nach Belieben gibt man Rahm daran, läßt es auffiedeln und servirt es mit gebratenen Kartoffeln. Diese Speise ist schmackhaft und wirthschaftlich.

### **Schweinskopf als gestürzte Sulze. (Tête de porc à l'autrichienne.)**

Man kocht Kopf und Füße vom Schwein mit gewässertem Essig, etwas Wein, Wurzelwerk und Gewürzen.

Wenn das Fleisch weich ist, schneidet man es nudelig, klärt und seigt die Suppe wie Aspice, gibt davon in einen Model, läßt es stocken, verziert es nach Belieben und wenn es gestockt ist, gibt man die übrige Suppe gemischt mit dem Fleisch in die Form, die man in kaltes Wasser, oder sonst an einen kalten Ort zum Stocken hinstellt.

Zum Gebrauch stürzt man die Sulze heraus.

### **Geröstete Nieren. (Rognons de porc sautés.)**

Die Nieren werden feinblattlich geschnitten; Zwiebel in großer Portion in Fett anlaufen lassen, die Nieren hinein gegeben, geröstet, was bald geschehen ist, denn wenn man Nieren lange rösten läßt, werden sie hart. Schließlich kommt Salz und Pfeffer daran, nebst dem Saft, in welchem sie geröstet haben.

### **Sauere Nieren. (Rognons de porc sauce piquante.)**

Wenn die Nieren wie die vorigen geröstet sind, gibt man eine mit Zwiebel bereitete und mit Limonie-Saft oder Essig gesäuerte Sauce darüber und läßt diese damit aufkochen.

### **Gedünsteter Schweinschlägel. (Cuissot de porc braisé.)**

Man schneidet Wurzelwerk fein nudelig und läßt es im Schmalze anlaufen.

Vom Schlägel hackt man die Stelze weg, entfernt die Fettschichte, zieht die Haut ab, wäscht ihn und reibt ihn mit Salz und Kümmel ein.

Hierauf legt man ihn auf die Wurzeln, gießt etwas Wasser zu, dünstet ihn zugedeckt, bis er weich ist, wobei man ihn hie und da umdreht.

Wenn er weich ist, kommt er in die Röhre, bis er Farbe hat.

Die Wurzeln werden gestaubt, vergossen und als Sauce über den tranchirten Braten servirt.