

dieser werden die Pilze aufgekocht, in Gläser gefüllt, mit Fett die Oberfläche vergossen, dann luftdicht verschlossen. Die Salzlacke muß über den Schwämmen stehen. Ganz besonders eignen sich Pfifferlinge, die ein sehr reiner Schwamm sind und nicht viel Mühe mit dem Putzen machen, zur Aufbewahrung in Salz.

Englische Pilzsauce. (Ketchup.)

Der Leberschwamm, welcher im Herbst an alten Eichen zu wachsen pflegt, wird in kleine Stücke geschnitten, gesalzen, einige Zeit stehen gelassen; durch reine Leinwand gepreßt, die dunkelrothe Flüssigkeit heiß gemacht, fein gehackte Schaloten und Citronensaft dazu gegeben und zu gebratenem Fleische gemischt. Aus Maurachen, Pilzen und anderen feinen Schwämmen kann man Ketchup machen.

Champignons-Auszug. (Soja.)

Zu 8 Liter Champignons, welche gereinigt, feinblättrig geschnitten, in ein neues irdenes oder sonst gut glacirtes Gefäß gegeben werden, gibt man 3 Eßlöffel Salz, drei Eßlöffel guten Essig, 24 fein gestoßene Pfefferkörner und etwas Gewürznelken und läßt das Ganze an gelinder Feuer fast kochend werden, aber nicht kochen, etwas erkaltet durch reine Leinwand der Saft ausgepreßt, durch Einkochen verdichtet, in Fläschchen gefüllt, luftdicht verschlossen noch durch eine halbe Stunde im Wasserbade gehalten, dann, wenn das Wasser erkaltet, die Fläschchen herausgenommen, mit Bignetten versehen und aufbewahrt. Zahrelang hält sich dieser feine Auszug, der, in kleinen Mengen zu Braten und Saucen verwendet, den angenehmen Geschmack diesen mittheilt.

Fleischspeisen. — Rindfleisch.

Bouf à la mode.

Nimm ein Stück abgelegenes Ortschaftsgerzel, klopfe es gut und spicke es mit fingerdick geschnittenem Speck, in den man etwas Zwiebel und Petersilie wickelt, salze es und lege es in eine Casserole, mische 2 Deciliter Essig mit ebenso viel Wasser, gib Zwiebel, Weizkraut und Gewürz dazu, siede es und gieße es über das Fleisch, decke es mit einem passenden Deckel zu und verklebe den Rand mit Teig. An einem kühlen Orte lasse es stehen, bis an den nächsten Tag, kehre das Fleisch um und lasse es abermals einen Tag stehen, belege dann den Boden einer Casserole ganz mit Speckblättern, lege Zwiebeln und Wurzelwerk darauf, sowie etwas Gewürz, lege das Fleisch darauf und nun wird es, gut zugedeckt, 1 Stunde dünsten gelassen. Wenn es dann zu prasseln anfängt, gießt man etwas Rindsuppe zu

und nachdem es hübsch gedünstet ist, gießt man die Beize darauf. Der Deckel wird nun abermals mit einem Streifen Teig auf die Casserole geklebt und das Fleisch so 4—5 Stunden gedünstet. Dann wird es in eine andere Casserole gelegt, der Saft, von dem man das Fett abgenommen hat, darüber gegeben, nachdem man ihn passirt und 2 feingeschnittene Sardellen, die man mit einem Stückchen Butter und etwas Mehl auf das feinste abgedrückt und mit durch das Sieb getrieben hat. Man läßt es nochmals auffieden und dann zugedeckt stehen, bis man es anrichtet.

Stoffade. (Étouffade.)

Das Ortscherzel wird wie das vorhergehende mit Speck gespickt, überdies aber auch ein $\frac{1}{4}$ Kilo Schinken oder Zunge zum Spicken verwendet und das Fleisch mit Salz und Gewürz eingerieben. Dann legt man es in eine Casserole, deren Boden ganz mit Speck belegt ist, legt mehrere Zwiebeln und mehrere Lorbeerblätter, Gewürz, Wurzelwerk, 15—20 gedörrte Zwetschken und Limonienchalen dazu, deckt es recht gut zu und läßt es verdünsten, dann gießt man $\frac{1}{4}$ Liter weißen Wein dazu, gibt den Deckel darauf und verklebt ihn mit Teig, läßt es 4—5 Stunden dünsten und richtet es dann an.

Gedämpftes Fleisch. (Boeuf à l'étouffade.)

Man läßt Speckscheiben mit Zwiebeln und etwas Salz gelb werden, gibt eine gelbe Rübe, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und das Fleisch, ein Stück Schweiförtel oder Hufstück hinein. Bis es etwas Farbe hat, wird es mit heißem Wasser ein wenig begossen und gut zugedeckt in der Röhre einige Stunden dünsten gelassen, wobei der Saft aber nie ganz eingehen darf. Wenn das Fleisch mürbe ist, wird es herausgenommen, der Saft geseiht und ein Theil davon über das Fleisch gegeben. Das Fleisch wird mit einem Blatt Papier und einem Deckel zugedeckt bis zum Anrichten warm gehalten. Unter dessen macht man von dem übrigen Saft eine dunkle Sauce, mit welcher das Fleisch beim Anrichten übergossen wird.

Beeffsteaks.

Ein Stück Lungenbraten wird gut abgehäutet, in messerrückendicke Stückchen geschnitten, recht stark gesalzen und gepfeffert und mit Mehl bestreut. Zuletzt läßt man recht fein geschnittene Champignons, Chalotten, Petersilie und Zwiebel in etwas Fett anlaufen. Unterdes gibt man in eine Pfanne Butter oder Schmalz, bratet darin die Stückchen Lungenbraten in Saft ab, gibt sie dann in die Casserole mit den angelaufenen Champignons *cc.*, schüttelt sie darin ein wenig, preßt den Saft von einer Limonie darauf und gibt sie so zu Tisch.

Man kann den Lungenbraten auch, nachdem er geklopft, geschnitten, hübsch rund geformt und mit dem Messerrücken Salz und Pfeffer eingeklopft ist, auf den Rost legen und bei jäher Blut schnell abbraten.

Griechische Beefsteaks. (Beefsteaks à la grecque.)

Man nehme Lungenbraten oder Veiried, faszire es, mische die Fasz mit gehackter Zwiebel und gedünstetem Reis und etwas Salz. Dann forme man Beefsteaks daraus, tauche sie in Mehl und Ei und brate sie. Während des Bratens begieße man sie mit Rahm.

Rohes Beefsteak.

Das Fleisch wird geschabt, mit Senf, Capern, Salz und Pfeffer verrührt und etwas Essig oder Citronensaft dazu gegeben.

Rostbraten mit Zwiebel. (Côte de boeuf aux ognons.)

Der Rostbraten wird von den Beinen gelöst, das überflüssige Fett weggeschnitten und der Rostbraten geklopft, gesalzen und in heißem Schmalz bei jäher Hitze gebraten. Ist eine Seite gebraten, so streut man ziemlich viel geringelte Zwiebel darauf, wendet das Fleisch um und verfährt wie früher. Sind die Zwiebeln schön gelb und der Rostbraten ausgebraten, dabei aber inwendig saftig, so gießt man ein paar Löffel Suppe in die Pfanne und richtet den Braten gleich mit diesem Saft an.

Rostbraten mit Knoblauch. (Côte de boeuf aux rocamboles.)

Man bestreicht den geklopften Rostbraten mit fein geschnittenem Knoblauch und Speck und bratet ihn ab wie den obigen. Man kann auch den Rostbraten auf gewöhnliche Art schnell abbraten und wenn er schon ganz ausgebraten ist, fein geschnittenen Knoblauch darauf und in das heiße Fett streuen und eine kleine Weile später etwas Suppe zugießen, damit eine kurze Sauce entsteht.

Rostbraten mit Sardellen. (Côte de boeuf aux anchois.)

Wenn der Rostbraten auf einer Seite gebraten ist, streut man recht fein gehackte Sardellen in das Fett. Auch kann man zuletzt ein Stückchen Sardellenbutter im Saft zerfließen lassen.

Maschin-Rostbraten.

Man bratet einen Rostbraten mit Speck in einer Pfanne. Zugleich legt man in die Maschine einige roh geschälte und beliebig

geschnittene Erdäpfel und etwas Wasser, legt den Kostbraten darauf, gießt das Fett, etwas Rahm und Suppe darauf, gibt den Deckel darauf und läßt Alles dünsten, bis die Erdäpfel weich sind.

Gedünsteter Kostbraten. (Côte de boeuf à la bonne femme.)

Auf den Boden einer Casserole lege man fein geschnittene Zwiebel und Fett, lege den geklopften Kostbraten darauf und stelle ihn auf den Herd. Wenn er anfängt zu dünsten, gießt man Suppe zu. Dies wiederholt man von Zeit zu Zeit, auch wendet man ihn manchmal um. Ist der Kostbraten gedünstet, so gießt man etwas Rahm dazu, staubt ein wenig Mehl dazu, läßt es aufkochen und richtet den Braten mit der Sauce an.

Gespickter Kostbraten.

Ein hergerichteter Kostbraten wird schön gespickt und mit Fett, in dem Zwiebel und Champignons ein wenig angelaufen sind, sowie mit etwas Suppe in der Röhre gedünstet. Während des Dünstens begießt man ihn mit Rahm und Suppe. Diese läßt man schließlich zu einer kurzen Sauce verkochen, die beim Anrichten über den Braten gegossen wird.

Abgeschmalzener Kostbraten.

Die Kostbraten werden wie gewöhnlich gebraten, dann ein wenig Mehl daran gestaubt und noch ehe es braun wird, mit Suppe, in die man einige Löffel Rahm und etwas Essig gesprudelt hat, vergossen. Es darf nicht zu viel sein, da nur ein wenig lichte Sauce daraus werden soll. Unterdes röstet man Semmelbröseln in Butter, und wenn man den Kostbraten und die Sauce auf die Schüssel gegeben hat, brennt man die gerösteten Bröseln darüber und trägt den Braten gleich auf.

Faschirter Kostbraten. (Côte de boeuf farcie.)

Die Kostbraten werden auf das sorgfältigste von Beinen, Haut und Fett befreit, nett zugeschnitten und dann mit einer guten, reichlich gewürzten Fleischfasch kleinfingerdick bestrichen, zusammengerollt und mit Bindfaden gebunden. Diese Rouladen wälzt man in Mehl und dünstet sie mit Fett, Zwiebel, Essig und Rahm und richtet sie mit der daraus entstandenen Sauce an.

Gebakener Kostbraten.

Der gekloppte, von allen Beinen und Häuten befreite Kostbraten wird mit etwas Salz eingerieben, in Mehl gewälzt, in zerklopfte Eier und dann in Semmelbrösel getaucht und in heißem Schmalz gebacken.

Roastbeef. (Roastbeef à l'anglaise.)

Ein Stück abgelegenes Veiried wird von den Knochen befreit, geklopft und gesalzen und mit Gewürz eingerieben, in Speck oder Schnitten von Rindsfett gewickelt, mit Spagat gut verbunden und bei einem gelinden Feuer 3—4 Stunden gebraten, indem man es von Zeit zu Zeit mit Suppe oder mit Wasser betropft. Es darf nicht ganz ausgebraten werden, sondern schön röthlichen Saft von sich geben, wenn man mit der Gabel hinein sticht. Roastbeef kann nur von großen Stücken Rindfleisch bereitet werden und gelingt nicht, wenn das Fleisch nicht gehörig abgelegt ist; es kann aber eben so gut in einer Bratpfanne wie am Spieß gebraten werden.

Andere geben Roastbeef in sehr heiße Röhre, legen aber zum Feuer nicht mehr dazu, so daß das Fleisch in großer Hitze im Anfang schnell bratet, es bleibt da $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde im Rohr. Auf diese Art ist die Mitte schön rosaroth.

Speckbraten.

Ein Stück abgelegenes Schalörtel oder Lungenbraten wird gesalzen und mit federkielicken Speckschnitten gespickt oder dieselben in schiefe, tiefe Einschnitte gesteckt. Dann belegt man eine Casserole mit Speckschnitten, gibt viel gehackte Zwiebel darauf und läßt es schön gelb werden. Dann legt man das Fleisch hinein und dämpft es einige Zeit wohl zugedeckt, dann kann man den Deckel auch wegnehmen, auf keinen Fall darf man fleißiges Begießen mit fetter Suppe unterlassen. Schließlich wird der Saft abgeseiht und beim Anrichten über den Speckbraten gegeben.

Matrosenfleisch.

Kleine Rindschnitzel werden geklopft und gesalzen, mit Rindsfett belegt und in Papier gewickelt am Spieße gebraten und mit etwas Wasser und dem hinein getropften Saft fleißig besprengt. Damit das Fleisch eine schöne Farbe bekommt, entfernt man, ehe es gar ist, die Umhüllung und setzt das Begießen fleißig fort. Man richtet es mit dem mit Suppe verkochten Saft an.

Saftbraten. (Boeuf braisé.)

Man nehme ein Stück gepuzten Lungenbraten, mache schiefe Einschnitte und stecke ziemlich dicke Streifen Speck hinein. In einer Casserole lasse man Wurzelwerk anlaufen, staube es mit etwas Mehl, lege das Fleisch hinein, begieße es mit einer Mischung von Wein, Essig und Wasser zu gleichen Theilen und lasse es 2 Stunden dünsten. Wenn der Braten weich ist, wird er tranchirt und der passirte Saft, von dem man aber das Fett abgenommen hat, darübergegeben.

Harlequin-Fleisch.

Dieses wird ähnlich wie das vorige bereitet. Doch nimmt man zum Spicken außer Speck mürblich geschnittenen Schinken, Kalbsbraten, Sardellen, rothe Rüben, saure Gurken und wenn man will, auch in Salz eingelegte Röhlinge und naturell eingelegte Champignons. Dann bratet man das Fleisch wie einen Saftbraten, nur nimmt man Kernfette und außer dem Wurzelwerk noch Zwiebelscheiben, einige Stückchen Kohl, Thymian, Pfeffer, Neugewürz und Limonieschalen dazu. Ist der Braten weich, so wird der Saft abgeseiht und beim Anrichten über das Fleisch gegeben. Beides soll eine schöne braune Farbe haben.

Schwäbisches Fleisch.

Fingerdicke Schnitten von gutem Rindfleisch werden gespickt und gesalzen und unter Zugießen von Suppe mit Speck, Gewürz und Wurzelwerk gedünstet. Ist das Fleisch weich, so wird der Saft abgeseiht, saurerer Rahm dazu gegeben, aufkochen gelassen und diese Sauce beim Anrichten über das Fleisch gegeben und dieses mit Rockerln garnirt.

Faschirtes Schwäbisch.

Aus zwei Kilo Rindfleisch wird mit $\frac{1}{4}$ Kilo Rindsmark, zwei in Milch geweichten Semmeln, drei Eiern, Salz, Gewürz und in Butter gerösteten Champignons und geschnittener Petersilie eine feine Fasch bereitet, daraus formt man 2 Finger breite, längliche Schnitte, taucht sie in Mehl und backt sie jäh aus heißem Schmalz. Dann macht man eine lichte Sauce aus saurem Rahm, mit Champignons und Capern und richtet diese mit dem faschirten Schwäbisch nebst feinen Rockerln an.

Jägerbraten. (Boeuf au chasseur.)

Man nimmt das Schwanzstück eines Ochsen im ungefähren Gewichte von 4 Kilogramm, dazu 1 Kilogramm frischen Speck, dann schneidet man Fleisch und Speck in lange Schnitten, so daß die Speckschnitten dünner werden, als die Fleischschnitten, während sie jedoch in der Breite einander decken müssen. Dann nimmt man Pfannen, ungefähr 25 Centimeter lang, 35 Centimeter hoch, und bedeckt den Boden mit Thymian. Sodann legt man sorgsam immer eine Schichte Fleisch und eine Schichte Speck über einander; dazwischen kommt etwas Cayenne und Salz, dann begießt man das Ganze mit kräftiger Suppe und läßt es bei mäßigem Feuer 3 Stunden dünsten. Dieses so einfach scheinende Gericht ist außerordentlich delicat und wird in etwas veränderter Form in England als „Jägerbraten“ der Jagdgesellschaft vornehmer Herrschaften servirt.

Jägerbraten auf andere Art. (Boeuf au chasseur à la broche.)

Man schneidet schöne Schnitzel aus Veiried oder Lungenbraten, klopft sie ein wenig und reibt sie mit Salz und Gewürz ein. Dann nimmt man Speck, und zwar auf je 3 Kilogramm Fleisch 1 Kilogramm Speck, und schneidet daraus Scheiben, die ebenso groß sind, als die Schnitzel. Dann reißt man Alles am Spieße, und zwar abwechselnd, ein Stückchen Speck und ein Stückchen Fleisch und bratet es über der Blut.

Lungenbraten. (Filet de boeuf.)

Der Lungenbraten wird abgehäutet, schön gespickt, gesalzen und mit Wurzelwerk, Zwiebeln und Gewürz in einer Casserole braun angehen gelassen und unter zeitweiligem Zugießen von Suppe und Essig weich gedünstet. Dann nimmt man ihn aus dem Saft, seigt denselben ab, legt den Lungenbraten wieder in die Casserole, übergießt ihn mit Rahm und stellt ihn in die Röhre. Unterdes macht man aus Butter und Mehl eine lichte Sauce, diese vergießt man mit dem abgessenen Saft, von dem man das Fett abnehmen muß, gibt Capern hinein und schließlich Milchrhm. Diese Sauce wird über den Braten gegossen oder für sich angerichtet. Den Lungenbraten garnirt man mit Pastetchen oder kleinen, in Butter gerösteten Erdäpfeln.

Gebeizter Lungenbraten. (Filet de boeuf à la marinère.)

Der Lungenbraten wird wie der obige abgehäutelt und gespickt, in eine irdene Casserole gelegt und mit folgendem Sud überbrennt. Die Hälfte Wasser, $\frac{1}{4}$ Essig, $\frac{1}{4}$ weißer Wein wird mit grob geschnittenen gelben Rüben, Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Selleriewurzeln und Pastinak mit Beizkraut, Thymian, ganzem Pfeffer und Neugewürz eine halbe Stunde gekocht. Man läßt das Fleisch gut zugedeckt stehen und bratet es am nächsten Tage mit Fett und unter zeitweiligem Zugießen von Beize und etwas sauerem Rahm. Man servirt ihn mit einer Sauce, die man ähnlich wie die früher angegebene herstellt und die man mit Beize aufgießt.

Lungenbraten in Speck.

Der Lungenbraten wird wohl gespickt und in einen reichlich mit Butter geschmierten Bogen Zeichenpapier gewickelt und mit weißem Bindfaden verbunden. Man gibt ihn in die Röhre und begießt ihn von Zeit zu Zeit mit folgendem Sud. Bratenreste oder Abfälle bei der Bereitung von Beefsteaks u. dgl. werden mit Fett in eine Casserole gegeben, mit allerlei Wurzelwerk, Zwiebeln und Gewürz goldgelb geröstet und dann mit Suppe ausgekocht. Ist der Braten weich, so

wird er aus dem Papier genommen, mit zerlassener Butter begossen und so lange gebraten, bis der Speck schön gelb ist.

Dieser Lungenbraten wird mit verschiedenen feinen Gemüsen garnirt und kann statt des Rindfleisches servirt werden.

Faschirter Lungenbraten mit Reis. (Filet de boeuf farci.)

Ein Stück Lungenbraten wird gut abgehäutet und nebst einem großen Stück Speck, einigen Champignons, Chalotten, Petersilie, Schnittling, Gewürz und Limonieschalen fein geschnitten und dann nebst mehreren Eierdottern gut gestoßen. Dann gibt man es in einen Weidling, rührt eine Handvoll schönen Reis hinein und formirt auf dem mit Mehl bestreuten Brett kleine Leibchen, gibt sie in eine mit Butter geschmirte Rein, gießt nach und nach Suppe daran und läßt sie darin dünsten, dann gibt man ein Stückchen Butter, mit Mehl abgedrückt, etwas Limoniesaft und zuletzt Rahm dazu und läßt es nochmals aufkochen.

Lungenbraten à la minute.

Schneide den Lungenbraten in Schnitzeln und klopfe ihn recht dünn. Schneide dann Zwiebel, grüne Petersilie und Chalotten fein zusammen, gib Pfeffer und Salz dazu und lasse es in Butter anlaufen, wälze den Lungenbraten darin und brate ihn dann am Rost gäh ab. Ueber das Geschnittene gieße Suppe und lasse es aufkochen. Diese kurze Sauce gieße über den Braten.

Lungenbraten mit Erdäpfel und Schinken.

(Filet de boeuf aux pommes de terre et jambons.)

Der Lungenbraten wird in kleine Stücke geschnitten, gut geklopft und nur wenig gesalzen, dann tunkt man ihn in eine Butter, in der Zwiebel, grüne Petersilie und Chalotten angelauten sind. Man schmiert eine Casserole mit Butter, schabt rohe Erdäpfel ab, schneidet sie blattlicht, gibt eine Lage davon in die Casserole, bestreut sie dicht mit feingehacktem Schinken, legt eine Lage Lungenbraten darauf und fährt so fort, bis Alles eingelegt ist. Dann gießt man so viel Rahm darauf, daß die ganze Oberfläche bedeckt ist und stellt die Casserole in die Röhre, damit die Speise dünstet.

Reinbraten.

1 Kilo Weiriedschnitzel wird etwas geklopft und gesalzen und mit einem Eßlöffel geriebener Zwiebel und etwas Paprika, die man indes in ein wenig Fett hat anlaufen lassen, 1 Stunde dünsten gelassen. Es ist auch gut, 1 Löffel Paradeis mitdünsten zu lassen. Nach einer Stunde gibt man 1 Kilo geschälte, rohe Erdäpfel dazu

und läßt es weiter dünsten, bis die Erdäpfel gleichmäßig weich sind. Von Zeit zu Zeit muß man etwas Rindsuppe oder, wenn diese fehlt, Wasser zugießen.

Faschirte Schnitzel. (Boeuf farci.)

$\frac{1}{2}$ Kilo Lungenbraten wird fein abgehäutet, ausgefasert, geschnitten und geschabt, mit Pfeffer, Neugewürz und Salz gemischt, runde Leibchen geformt, diese in heißem Schmalz gedünstet und mit 4 Deciliter Suppe begossen.

Fleisch-Roulade mit Reis. (Roulade de boeuf au riz.)

Schnitzel von Rindfleisch werden geklopft, mit angelaufener Zwiebel bestrichen und ein Löffel roher Reis darauf gegeben. Dann rollt man sie zusammen, steckt sie mit einem Hölzchen zusammen und bratet sie zugedeckt. Wenn sie schon Farbe haben, gibt man Suppe darauf, damit der Reis anschwillt, und läßt sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten.

Wiener Goulasch.

2 Kilo Lungenbraten werden in kleine Scheiben geschnitten, mit 15 Dekka würfelig geschnittenem Speck, einer ganzen Zwiebel und etwas Essig über die Blut gestellt, zugedeckt und weich gedünstet. Am Ende kommt der Deckel weg, daß die Brühe auf ein Geringes verdampft, dann nimmt man die Zwiebel heraus und gibt Salz und weißen Pfeffer dazu.

Oesterreichisches Goulasch.

Ein Lungenbraten eignet sich hiezu am besten. Man häutet ihn gut ab, schneidet kleine Stückchen davon und gibt sie in eine Casserole nebst etwas feingeschnittenem Speck und klein geschnittener Zwiebel und läßt es dünsten. Es bildet sich von selbst eine Sauce. Man gibt auch Kümmel, in ein Leinensfleckchen gebunden, zu dem Fleisch. Ist die Sauce fast ganz eingekocht, so entfernt man den Kümmel und staubt ein wenig Mehl auf das Fleisch, daß die Sauce ein wenig dicklich wird, es darf aber davon bloß sehr wenig vorhanden sein.

Pfeffer-Pothast. (Westfalen.)

Ein Stück Ochsenfleisch von den kurzen Rippen schneidet man in Scheiben von etwa 1 Centimeter Dicke und 6—7 Centimeter Umfang, klopft sie leicht, setzt sie mit etwas siedendem Wasser zu Feuer, schäumt sie sorgfältig, fügt Salz, Pfeffer und Piment-Körner, Nelken, 1—2 Lorbeerblätter bei (dies Gewürz in ein Mullläppchen gebunden). Einige Citronenscheiben und in Würfel geschnittene Zwiebeln

gibt man hinzu, läßt es langsam etwas sieden, fügt dann Capern, ohne deren Essig, und ist die Sauce nicht sämig genug, etwas geriebene Semmelkrumen hinzu und läßt das Fleisch gar dämpfen. Aus feingehacktem Rind- und Schweinesfleisch u. s. w. bereitet man eine gute Farce, formt runde Klößchen daraus und kocht sie in Fleischbrühe oder in gefalzenem Wasser gar. Beim Anrichten legt man das Fleisch in die Mitte einer Schüssel, die Klößchen rings um das Fleisch, entfernt aus der Sauce das Gewürz und die Limonischreiben und gibt sie über das Ganze.

Fleisch-Kugeln.

Man nehme ein Stück mürbes Rindfleisch, fäschire es, gebe auf 50 Deka Fleisch 1 Semmel, 1 Ei und 5 Deka Speck dazu, schneide Alles fein, gebe auch Zwiebel und Salz dazu, forme kleine Kugeln und setze sie in eine Pfanne mit heißem Fett, backe sie langsam und besprenge sie dabei mit etwas Wasser. Man verwendet diese Fleischkugeln zur Garnitur von Gemüsen, oder richtet sie in einer kurzen Sauce an und gibt gedünsteten Reis dazu.

Dominiques-Fleisch.

Zu dieser schmackhaften Speise kann man übrig gebliebenen Braten benutzen, am besten ist Rinds- oder Kalbsbraten; auch Wild-, Schweinebraten und weißes Geflügel (Puter) ist gut, jedoch muß eine Sorte hell, die andere dunkel sein. Beides wird in 1 Centimeter dicke, gleichmäßige, zierliche Scheiben geschnitten. Schon vorher bereite man von 10 Deka Semmelkrumen, 6 Deka geriebenem Parmesankäse, 2 Eßlöffeln voll Capern, 1 Eßlöffel voll feingehackten Kräutern, 2 Eßlöffeln voll Sardellenbutter, 4 Eiern, etwas abgeriebener Zitronenschale, etwas Pfeffer, Muskatnuß und Salz eine Farce — sie reicht für 12 Fleischschnitten beider Sorten —, streicht sie auf das Rindfleisch und legt die hellen Fleischschnitte darauf. Eine Pfanne streicht man mit Butter aus, legt die Fleischschnitten hinein, wechselt dabei ab, so daß einmal das helle, das anderemal das dunkle Fleisch oben liegt, träufelt heiße Butter und $\frac{1}{2}$ Glas Madeira darauf, deckt die Pfanne gut zu und läßt die Dominiques recht heiß werden. Beim Anrichten legt man sie ebenfalls abwechselnd auf die Schüssel und garnirt den Rand derselben mit Zitronenspalten und krauser Petersilie. Man gibt dazu Salzkartoffeln und Champignon-Sauce mit Capern.

Böckelzunge mit Rahmsauce.

(Langue de boeuf sauce à la crème aigre.)

Die Böckelzungen werden gekocht, kein Salz dazugegeben, noch heiß die Haut abgezogen und an einen kühlen Ort und wohl zuge-

deckt einige Stunden oder über Nacht stehen gelassen. Dann wird sie schön gespickt, in eine Bratpfanne gelegt und mit guter Suppe in der Röhre gedünstet, auch von Zeit zu Zeit mittelst eines kleinen Besens aus einigen Gänsefedern mit sauerem Rahm bestrichen. Wenn der Speck schön gelb ist, wird die Zunge mit dem in der Pfanne befindlichen Saft angerichtet.

Man kann die Zunge auch der Länge nach halbiren und auf der Schnittfläche spicken und dann nach Belieben mit Rahm dünsten, wie oben beschrieben, oder bei starker Hitze gäh abbraten, bis sie die gewünschte Farbe hat. Dabei muß man sie fleißig mit zerlassener Butter, Suppe und etwas Limoniesaft oder Essig besprengen.

Zungenschnitzel. (Tranches de langue de boeuf.)

Eine frische Zunge wird mit Salz und Suppenkräutern weichgekocht, abgezogen, in schmale Schnitzel geschnitten und auskühlen gelassen. Dann taucht man sie in eine heiße Butter, wälzt sie in Semmelbrösel, bratet sie auf einer Pfanne schnell ab und richtet sie als Beilage zu Gemüse an.

Dhjengaumen. (Palais de boeuf.)

Der Dhjengaumen wird mit Suppenkräutern und Salz gekocht, in Stücke geschnitten und wie Krenfleisch mit Essig, Del und Kren angerichtet.

Man kann ihn auch so bereiten: der gekochte Gaumen wird auskühlen gelassen, nudelig geschnitten und in heiße Butter gegeben und mit Limoniesaft etwas gesäuert, oder man kann den gekochten Gaumen blattlicht schneiden. Viel Chalotten in Butter anlaufen lassen, den Gaumen hineingeben, etwas Mehl dazu stauben, mit Suppe aufgießen und mit Vertrameffig säuern.

Rindsstamm.

Rindsstamm muß gut geklopft und 3 bis 4 Stunden zugedeckt gekocht werden. Es ist vortheilhaft, zur schnellen Erweichung ein Stückchen Soda mitkochen zu lassen.

Man kann ihn warm mit Knödeln und Sauerkraut zu Tische geben, oder erkalten lassen und dann aufschneiden.

Dhjenschlepp. (Queue de boeuf.)

Der Dhjenschweif wird gliedweise geschnitten, mit siedender Beize abgebrüht, erkalten gelassen und dann mit Beize und Wein weich gedünstet, und eine kurze Sauce dazugegeben.

Verwendung übrig gebliebenen Rindfleisches.

Faschirte Schweizerlu.

Das Fleisch wird fein gehackt, die gleiche Menge rohes gehacktes Schweinefleisch dazu gemischt, grüne Petersilie und Zwiebel in Fett anlaufen gelassen, über das Fleisch gebrannt, Salz, Pfeffer und Meugewürz beigelegt, zu $\frac{1}{4}$ Kilogramm Schweinefleisch eine in Wasser geweichte Semmel fest ausgedrückt und zerschnitten, 1 bis 2 Eier dazugegeben, 2 bis 3 Löffel Semmelbrösel, Kugeln geformt, diese flachgedrückt, in Brösel gewälzt und aus dem Schmalz gebacken.

Croquetten.

Das fein gehackte Fleisch wird in eine pikante braune Sauce gegeben, mit einigen Eierdottern abgezogen, zwei fingerhoch auf ein Brettchen gestrichen, erkaltet Würstchen daraus geschnitten, in Brösel paniert und aus dem Schmalz gebacken.

Sauerer Fleisch.

Mache eine Zwiebelsauce ohne Zucker, schneide das erübrigte Fleisch in kleine Stückchen und lasse sie in der Sauce aufkochen.

In kleinbürgerlichen Verhältnissen wird Fleisch eigens für diesen Zweck gekocht und gibt mit Erdäpfeln ein ausgiebiges Abendessen.

Fleischkuchen.

Ueberreste gekochten oder gebratenen Fleisches werden fein gehackt, würfelig geschnittenes Bries beigelegt, auch Schinken oder Zunge, wenn welche zur Hand ist. Leber wird in kleiner Menge roh geschabt und fein gehackt dazu gegeben, etwas würfelig geschnittener Speck, gehackte Champignons, Salz, Pfeffer, einige Eier und etwas Rahm.

Eine Form wird mit Speckscheiben ausgelegt, die Fasch hineingegeben, mit Speckscheiben belegt, backt man den Kuchen durch eine Stunde.

Erkaltet wird der Kuchen beschwert, dann gestürzt. Beim Anrichten in feine Scheiben geschnitten und mit Aspice garnirt.

Bismarck-Anflauf

(preussisch).

Eine Schüssel wird mit zerlassenen Speck bestrichen, Semmelbrösel, welche mit fein gehackten Champignons, Petersilie, Zwiebel, Pfeffer und Salz gemischt sind, gut bestreut. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, in zerlassenen Speck getaucht, schichtenweise mit diesen Bröseln in die Schüssel gegeben, obenauf einige Stückchen Butter; dann wird eine Kaffeeschale guter Rindsuppe darüber gegossen, im Rohr lichtbraun gebacken und mit Salzkartoffeln zu Tische gegeben.