

Gepöckelte Kalbskeule.

Ein Kalbschfögel mittlerer Größe, aus dem die Knochen ausgelöst sind, die Häute und das Fett weggeschnitten werden, wird mit einer Mischung von 25 Gramm Salpeter, zwei Händen voll Salz und 3—4 Gliedchen zerdrückten Knoblauch eingerieben, auf eine Schüssel gelegt und beschwert, durch 6—8 Tage täglich gewendet, mit dem vorhandenen Salzwasser begossen. Dann setzt man den Schfögel mit kaltem Wasser zum Kochen, läßt ihn langsam weichkochen. Gefocht, wird er zwischen zwei Tranchirbretter gelegt, beschwert und eignet sich nach 12 Stunden zum Aufschnitt.

Blanquette von Kalbsbraten.

Man läßt eine Tasse gutes Obers mit halb so viel feinem Del, etwas Salz, Pfeffer und fein geriebenem Zwiebel unter beständigem Rühren aufkochen, fügt den Saft einer halben Citrone bei und gießt dies über in Scheiben geschnittenen, auf Dampf erwärmtem oder warm erhaltenem Kalbsbraten.

Salmenfleisch.

Man nehme 2 Kilogramm Fleisch vom Kalbschfögel, reibt das Fleisch mit Salz und 1 Kaffeelöffel Salpeter ein, legt es in ein irdenes Geschirr, in welchem es dann auch gekocht werden kann. Ueber das Fleisch streut man zwei Stücke geschnittenen Zwiebel, 20 Stück Pfefferkörner, 10 ganze Gewürznelken. Eine Handvoll grüne Petersilie, Thymian und Basilicum bindet man in reinem Tüll ein und gibt es dazu. Nun übergießt man das Fleisch mit gutem Essig und läßt es drei oder vier Tage stehen, gut verdeckt. Wieviel Essig man bei dem Fleische hat, doppelt so viel Wasser gibt man dazu, läßt das Fleisch kochen, doch so, daß es kernig bleibt.

Im Sud erkaltet, werden nette Stücke geschnitten, in Olivenöl gewendet, dicht aneinander gelegt durch drei Stunden liegen gelassen. Dann bestreut man jedes Stück mit feingehackten Sardellen, Petersilie, Capern, und ziert die Schüssel mit Aspik.

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

Geulztes Spanferkel. (Cochon de lait à la gelée.)

Kopf und Füße werden abgesehritten, 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 gesehritten gekocht.

Wenn es weich ist, nimmt man es aus dieser Brühe, läßt es erkalten, die Brühe selbst seihet 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 Blut 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 Aspice.

Spanferkel mit Kren. (Cochon de lait au raifort.)

Abgesehtten wie das vorige, jedoch mit Weglassung der Rindsuppe, wird es heiß mit Kren 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 Ruel gesehritten, die Füßchen gespalten, aufgekocht und servirt werden.

Schweinsbraten.

Rückenstücke oder Schlögel 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 Schlögel noch $1\frac{1}{2}$, das Rippenstück $\frac{3}{4}$ bis eine Stunde bratet und schöne Farbe bekommt.

Zuletzt 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.)

Jungschweinernes, 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 Würfel entstehen.

So läßt man den Braten, unter fleißigem Begießen mit dem sich bildenden Saft, goldfärbig und glasartig weich braten und gibt ihn zu Krautsalat und Anderem zu Tische.

Schwein-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 Kremsjer 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 Centimeter 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 Limonien-saft und Schale, etwas Suppe und einige Löffel Rahm daran und damit werden die Schnittchen aufgekocht.

Eingebrösel.

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

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

Schweinsfleisch mit Hirse.

Schweinsfleisch vom Rückenstück wird weich gedünstet, gekochter Hirsebrei kommt in eine lichte Cinnach, 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 Cinnach kommen nudelig geschnittene Kohlrüben und gedünsteter Reis, zu gleichen Theilen, so daß die Cinnach ganz dick ist.

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

Krenfleisch.

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 Kren bestreut, zu Tische.

Schweinsfleisch als Wildschwein.

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

Mit dieser Beize dünstet man das Schweinsfleisch, wenn es weich ist, gießt man etwas Rahm daran, läßt diesen verkochen und passirt die Braise über das tranchirte Fleisch, zu welchem man Zwetschenröster, Hagebutten-sauce oder Preiselbeere servirt.

Kaltes Schweinsfleisch.

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

Die Wachholder sauce 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.

Gefelte Schweinszunge.

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

Bratwürste. (Saucisses.)

Zu 3 Kilogramm rohes Schweinsfleisch, welches man fein hackt, nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilogramm vom Brustkern, prellt dies in Wasser auf, und $\frac{1}{4}$ Kilogramm 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 abgetnetet, 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 wegleiben.

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

Zunge, 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 $\frac{1}{4}$ Kilogramm 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 sieden 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 geschnittene, in Milch geweichte Semmel, gekochten, würfelig geschnittenen Speck, Schweinsfleisch 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 Wurstduppe.

Reischnizerln. (Filets farcis au riz.)

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

Ein halbes Kilogramm Fleisch, Schweinsfleisch 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 Schnizerln 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 auffiedern 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 Salze 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.

Saucere Nieren. (Rognons de porc sauce piquante.)

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

Gedünsteter Schweinschlögel. (Cuisse de porc braisé.)

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

Vom Schlögel 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.

Kochen von Schinken und Geselchtem.

Hat man sogenanntes Hausgeselchtes vor sich, so kann man, wenn es stark geräuchert ist, dieses einige Stunden in kaltem Wasser weichen lassen, dann wird der Schinken mittelst eines Strohwisches und heißem Wasser abgewaschen, mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht, und wenn der Schinken groß ist, an fünf Stunden langsam und gleichmäßig gekocht. Nicht allzu stark Geselchtes wäscht man mit heißem Wasser und kocht es so mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht. Auch kann man solches Geselchtes im Sud erkalten lassen.

Hat man Prager-Schinken, das ist schnell geräuchertes Fleisch, so stellt man es mit kochendem Wasser zum Feuer und läßt es an drei Stunden kochen, nimmt es auch gleich aus dem Sud heraus. Rippenstückchen und Zunge kocht etwas kürzer.

Gefelchte Würstchen wirft man in siedendes Wasser, zieht den Topf vom Feuer und läßt die Würste dann etwa 5 bis 7 Minuten ziehen. Dies gilt auch ganz besonders für Debreziner Würste, wie überhaupt jede Wurst, die trocken wird durchs Kochen.

Gebackener Schinken.

Der Schinken wird so wie zum Kochen hergerichtet, Brotteig ausgewellt, fingerdick ausgewalzt, der Schinken darauf gelegt, der Teig überschlagen, so daß nirgends eine Ritze bleibt, mit dem Brot in den Ofen geschoben, wo der Schinken drei Stunden bleibt. Man hüte sich, zum Brotteig aus Ersparungsrücksichten Gerstenmehl zu nehmen, weil dieses zum Aufspringen neigt, und der Teig, welcher um den Schinken geschlagen wird, soll beim Backen keine Sprünge bekommen.

Pökeln von Zungen.

Für drei Schweinszungen, welche man wäscht, abtrocknet, nimmt man einen und ein halbes gehäuften Eßlöffel Salz, eben so viel Zucker, einen halben Löffel Salpeter, reibt damit die Zungen. Gequetschte Wachholderbeeren, grob gestoßener Pfeffer, Neugewürz und Koriander streut man auf die Zungen, legt sie in ein Gefäß, gibt einen passenden Holzdeckel darauf, beschwert den Deckel. Täglich dreimal werden die Zungen gewendet, mit vorhandener Salzlacke mit einem Löffel begossen und können am sechsten oder siebenten Tage gefocht werden. Diese Menge Salz, Zucker und Salpeter reicht für eine Ochsenzunge, welche jedoch 10 bis 12 Tage im Pökel liegen bleiben muß. Es muß das Pökeln bei kühlem Wetter, also in den Wintermonaten geschehen. Vor dem Kochen wird die Zunge nun abgeschüttelt, nicht gewaschen, und wenn sie gefocht ist, heiß enthäutet.

Schöpfensfleisch.

Schöpfenbraten. (Mouton rôti.)

Bei Schöpfensfleisch soll man Fett und Häute immer sehr sorgsam entfernen und Schweinesfett oder Speck dazu verwenden.

Man reibt den abgehäuteten Schlögel mit Salz ein, spickt ihn mit Knobel und dünstet ihn mit Wurzelwerk und gibt Gewürz dazu.

Wenn er anfängt mürbe zu werden, gibt man ihn noch in die Röhre, damit er Farbe bekommt; zum Schlusse macht man ein stärkeres Feuer, damit das Fett ausbratet. Den Bratensaft kocht man aus, passirt ihn und gibt ihn entfettet zum Braten, welchen man mit Erdäpfeln, Rüben, verschiedenen Purée und Gurken garniren kann.