



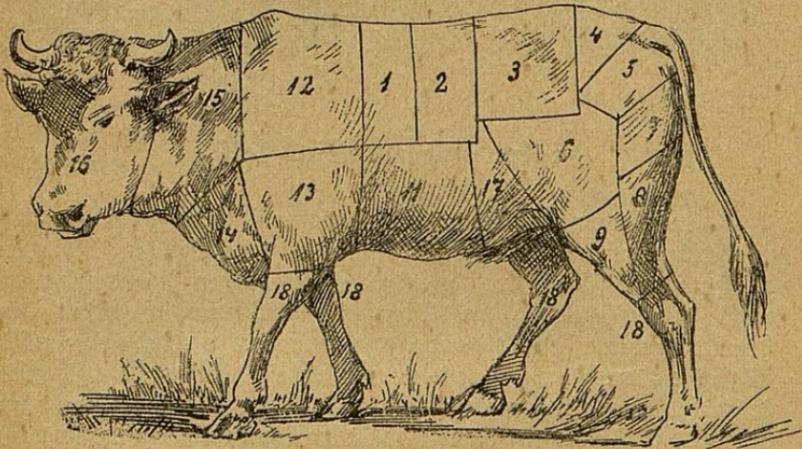
Einleitung zu Rindfleisch.

Der Zubereitung des Rindfleisches muß eine besondere Aufmerksamkeit zugewendet werden, da es bei der täglichen Sättigung die Hauptrolle spielt und bezüglich seines hohen Nährwerthes die größte Berücksichtigung im Speiszzettel des Gesunden, sowie des Kranken verdient. Es ist darum ganz besonders wichtig, die größtmögliche Abwechslung zu erzielen und insbesondere auch das Suppenfleisch bei guter Suppengewinnung dennoch schmackhaft und nahrhaft zu erhalten. Die Regeln dafür sind in der Suppenabtheilung eingangs erwähnt, allein die Behandlung, nachdem das Fleisch gar geworden, trägt viel zu seinem gustiösen Aussehen und erhöhtem Wohlgeschmack bei und diesem Zwecke sind eine Reihe vorzüglicher Rezepte gewidmet, die überdies die Verwendung des Suppenfleisches lehren, wenn dieses, Gäste halber, nicht zu Tisch gegeben wird. Bei den div. Braten, resp. allen gebratenen Rindfleischgattungen, ist das gute Abliegen (Mortificiren) eine Hauptbedingung des sicheren Gelingens und zwar kann es im Winter 8—10 Tage, auch 12 Tage, im Sommer auf Eis gelegt, 6—8 Tage abgelegen sein. In Beize eingelegte Stücke können nach 4—6 Tagen verwendet werden, doch verlieren sie viel von ihrem Nährwerth durch die Marinade. Das jähe Abbraten in Fett (siehe Rindsbraten und Rostbraten) bewirkt, daß der ganze Saft im Fleischstück enthalten bleibe. Ebenso bewirkt es bei englischen Braten oder Beefsteaks, daß sich rasch eine leichte Kruste bilde und das Innere röthlich, halbblutig bleibe. Pro Person rechne man bei großen Bratenstücken 25 Deka, bei Rostbraten und Beefsteak hingegen bis 30 Deka. Beefsteaks kann man auch in vollkommen hergerichtetem Stadium bis 14 Tage auf dem Eis bewahren, wenn man sie durch laues Fett einzelnweis zieht, in ein Gefäß einlegt,

mit dem restlichen Fett übergießt und mit einem Deckel versieht. Vor der Bereitung wird das Fett heruntergeschabt.

Beim Ankaufe des Rindfleisches sehe man auf die schöne hellrothe Farbe. Man wähle Fleisch, welches recht feinfaserig ist, sich doch dabei derb anfühlen läßt, und mit recht weißem, in's gelbe schimmerndem Fett hübsch durchgewachsen ist; vermeide jedoch, dunkel- oder braunrothes, grobfaseriges Fleisch, welches gewöhnlich von Stieren oder alten Thieren her stammt.

Fig. 1.



Das Rind.

1 Rippe, 2 Mittelrippe, 3 Schoßstück oder Englischbraten. 4, 5, 6, 7, 8, 9 Hinterschenkel nächst dem Lungenbraten (Filet), das beste Fleisch; die einzelnen Benennungen sind: 4 Schwanzstück (Hinterschwanzel), 5 Hüftenstück, 6 u. 7 Oberschale, Schalörtel, Scherzel, 8 u. 9 Wade, 10 Zunge, 11 Brustkern, 12 Schulter, 13 Vorderchenkel, 14 Lappen, 15 Hals, 16 Kopf, 17 Flanke, 18 Füße, 19 Schwanz.

Allgemeines: Die Qualität der Fleischtheile ist aus dieser Anordnung zu ersehen. Von 1—10 sind die guten, für Suppe und

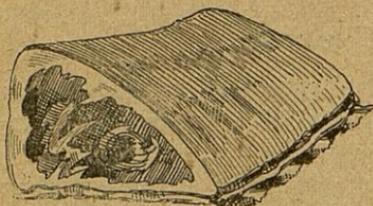
Fig. 2.



insbesondere zum Braten und Dünsten geeigneten Fleischportionen; nach der Innenseite von 1, 2, 3, liegt der Lungenbraten, der für

Beefsteaks und die in den Recepten beschriebenen Bratenbereitungen vorzüglich ist, doch verwende man nur die durch die punktirten Linien ersichtlich gemachte Mitte (siehe Fig. 2), oberes und unteres Ende hingegen ist sehr gut für Gulhás zu verwerten, man nennt das in Pest Salongulhás; übrigens ist es auch zu Rindschnitzeln oder zum Faschiren geeignet. Für Roastbeef ist das Rippenstück oder sogenannte

Fig. 3.



Schößstück verwendbar, ebenso für Rostbraten. Jedes, zum Braten oder Dünsten bestimmte Fleisch soll an kaltem Orte 6—8 Tage abgelegen sein. Für Suppe hingegen, kann Frischgeschlachtetes verwendet werden. Auch kann man für Suppe, Fleisch von jüngeren, wohlgenährten Thieren gebrauchen, für

die Bratzubereitung eignen sich jedoch bloß ausgewachsene, gut gemästete Stücke. (Erkennungszeichen für diese beiden Fleischgattungen siehe bei Einkauf.) Will man aber ein saftiges Suppenfleisch erzielen, welches, eben weil es oft im Speisezettel des Mittelstandes erscheint, alle Aufmerksamkeit verdient, so wähle man eine Portion vom Schalörtel.

Fleischspeisen.

Rindfleisch mit besonderer Berücksichtigung des **Suppenfleisches**.

Saftiges Suppenfleisch erlangt man, wenn die betreffende Fleischportion nicht mit kaltem, sondern mit siedendem Wasser zuge stellt wird, welchem Wurzeln, Gewürz und Knochen beigegeben wurde.

Tellerfleisch. Will man das Suppenfleisch zum Gabelstük verwenden, so setzt man dasselbe in nicht zu großen, geklopften Stücken zu, wodurch es schon in ca. 1 Stunde genießbar wird. Man servirt das Fleisch auf Tellern, gibt ein wenig gehackte, grüne Petersilie, etwas Salz darauf, und übergießt es mit einem halben Schöpflöffel heißer Suppe.

Frau Dr. B. C. in N. S.

Suppenfleisch auf französische Art.

(Pot au feu spr. potoföh).

Saftiges, mit kurz eingekochter (weniger) Suppe, weichgekottenes Rindfleisch, wie es aus dem Topf herausgenommen wird, übergießt

man auf der Schüssel mit einigen Löffeln der kräftigen Suppe, würzt es leicht mit feingestoßenem Pfeffer und garnirt es mit allen Gemüsen aus dem Suppentopf, welche man zu dem Behufe auch etwas reichlicher als zur gewöhnlichen Rindsuppe zugefetzt hat, nämlich 2 Kohlhäuptel in Hälften geschnitten, 2 gelbe Rüben, Kohlrüben und Sellerie.

Schmidt, Wiener prakt. Kochschule, VIII. Buchfeldgasse 7. (Restaurant).

Suppenfleisch gedünstet.

$\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten läßt man 5 Dekka Fett, am besten Abschöpf Fett, heiß werden, röstet darin eine mittelgroße, feingeschnittene Zwiebel mit 1 Messerspitze gestoßenem Kümmel und etwas mehr Paprika gelblich, nimmt das Fleisch aus dem Suppentopf und läßt es auf der gerösteten Zwiebel dünsten, indem man noch eine Schnitte Brod (am besten Kornbrod oder 2 Löffel voll Brodbrosel) dazugibt. Hat das Fleisch von allen Seiten eine gelbbraunliche Farbe angenommen, so untergießt man es mit 2 Suppenschöpfnern voll Rindsuppe, läßt alles gut zusammen kochen, gibt die Fleischportion auf die Schüssel, seigt den kräftigen Saft darüber und servirt ein beliebiges Gemüse dazu oder garnirt es mit Goldnocerln, gerösteten oder Puréekartoffeln, gedünstetem Reis oder Macaroni.

Frau Ehrenstein, Eghászegh.

Suppenfleisch als Paprikás.

Man schneidet das saftig gesottene Suppenfleisch in zweifingerdicke Würfel, läßt zwei kleingeschnittene Zwiebel auf 4 Dekka heißem Fett mit 2 Messerspitzen voll Paprika gelblich rösten und die Fleischwürfel darin von allen Seiten Farbe annehmen. Nun stäubt man so viel Mehl daran als das Fett aufsaugt, läßt unter sorgfältigem Umrühren auch dieses gelb rösten und gießt es mit 2 Suppenschöpfnern Rindsuppe auf. Zuletzt gibt man 2—3 Löffel mit 1 Kaffeelöffel Mehl glatt verrührten saueren Rahm dazu. Sollte die Sauce zu dick sein, so fügt man noch etwas Rindsuppe bei.

Frau Dr. Riemer, Nagy-Surany.

Beigabe als: Tarhonya (ungarische Teiggerstel) kann entweder mit dem Fett und den Zwiebeln mitgeröstet und mit den Fleischwürfeln mitgekocht oder separat bereitet werden; im ersteren Fall muß der Paprikás etwas länger kochen, damit der Tarhonya weich wird. Geröstete Erdäpfel oder kleine Nockerln eignen sich gleichfalls.

Pickné szül. Kulinyi Jenny, Hatvan.

Suppenfleisch mit Reis.

In eine gut gebutterte Form oder Backschüssel streicht man 2 fingerhoch, gedünsteten Reis (Gesammtmenge 30 Deka), belegt ihn, — ringsherum 1 ctmtr. breiten Rand freilassend — mit Suppenfleischschnitten, welche in dicke Sardellen-, Champignons-, Paradeis- oder Zwiebelsauce getaucht wurden. Man wechselt mehrere Male mit Reis und Fleischschnitten ab, je nachdem man mehr oder weniger davon hat, doch bilde Reis die oberste Schichte. Nun streut man dicht Parmesankäse und etwas Semmelbröseln auf das Ganze, träufelt reichlich heiße, zerlassene Butter darüber und läßt es in der Röhre Farbe annehmen. Man servirt das Fleisch mit der Schüssel oder Form; diese umgibt man, mit einer zum Streifen zusammengelegten Serviette, welche mittelst einer Sicherheitsnadel gehalten wird. Auch kann man das Ganze stürzen. Beliebig gibt man von der Sauce, in welche die Schnitten getaucht sind, nachdem sie mit Rindsuppe verdünnt wurde, mit zu Tische.

Elfa R Advocatensgattin, Wien.

Suppenfleisch mit Maccaroni.

Wird ebenso wie das Vorhergehende bereitet. $\frac{1}{4}$ Kilo in 5 ctmtr. lange Stücke gebrochene Maccaroni, siedet man mit Salzwasser und 5 Deka Butter weich; abgeseiht werden sie wie vorgeschrieben.

Die passionirten jungen Köchinnen in Agram.

Weitere Recepte für Suppen-Fleisch siehe am Schluß dieser Abtheilung.

Rindsbraten (Boeuf à la mode, spr. böfalamod.)

2 Kilo Rindfleisch, am Besten vom Schalörtel, werden geklopft. Dann bereitet man eine Gewürzmischung von einem gehäuften Kaffeelöffel Salz und feingestoßenem Pfeffer und wälzt darin kleinfingerdick geschnittene Specknudeln von 12 Deka Speck oder Markstückchen. Mit diesen spickt man das Fleischstück, indem man mit einem zugespitzten Kochlöffelstiel Löcher einsticht und den in obige Gewürzmischung gewälzten Speck nachschiebt, so daß obenauf Nichts von den Speckstückchen zu sehen ist. Nach dem Spicken bindet man das

Fleisch mit dünnem Spagat zu einer Wurst zusammen. Man läßt man 12 Defa Abschöpf-, Braten- oder anderes Fett, beziehungsweise Butter, heiß werden und röstet darauf eine große oder 2 mittelgroße, blattlich geschnittene Zwiebeln. Wenn diese gelblich geworden, legt man das Fleischstück darauf und läßt es unzugedeckt bei raschem Feuer auf allen Seiten Farbe annehmen. Hierauf untergießt man mit einem Weinglas voll Roth- oder Weißwein, $\frac{1}{2}$ Liter Rindsuppe oder heißem Wasser, fügt blattlich geschnittene Suppenwurzeln, 10 Pfeffer- und 5 Gewürzkörner, 2 Lorbeerblätter, sowie ein Sträußchen Thymian bei und läßt alles zugedeckt 2—3 Stunden weich dünsten. Sollte die Flüssigkeit verdampfen, so gießt man schöpflöffelweis heiße Suppe oder Wasser zu. Ist der Braten weich, so wird er herausgenommen, von den Spagatsäden befreit, in einer anderen Casserole warm gestellt, während man das Gemisch, in welchem er gedünstet hat, auf heller Gluth bräunlich anrösten läßt. Danu staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, läßt auch dieses mitrösten, untergießt es mit 2 Schöpflöffeln Suppe oder Wasser und läßt Alles zusammen aufkochen. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, in seiner ursprünglichen Form auf die Schüssel gelegt, die Sauce darüber geseiht, mit gerösteten Erdäpfeln oder mit Purée, mit Maccaroni, gedünstetem Reis oder Knödeln garnirt, zu Tisch gegeben.

Herzogl. Koch Mehlhardt in Prag.

Marinade-Rindsbraten (Sauerbraten, auch à la Nelson genannt.)

2 Kilo gut abgelegenes Rindfleisch vom Schwanzstück legt man in die Marinade. Zu dieser nimmt man alles Wurzelwerk und eine Zwiebel wie zur Rindsuppe, aber blattlich geschnitten, 1 schwachen Löffel voll Salz, 1 Kaffeelöffel voll Pfeffer, etwas weniger Neugewürzkörner, einige Gewürznagerl, 3 Lorbeerblätter, eine in Scheiben geschnittene, entfernte Citrone, ein Sträußchen Thymian, Estragon und Majoran, kocht dies mit 2 Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Liter Essig auf und gießt es nicht heiß, doch warm über die in irdenem Gefäß liegende Fleischportion. Nächsten Tag nimmt man das Fleisch aus der Marinade, doch kann es auch einige Tage in derselben aufbewahrt werden, spickt es in der Weise wie es bei Boeuf à la mode angegeben und röstet es ebenso auf in Fett gebräunter Zwiebel ab. Hat das Fleischstück von allen Seiten Farbe angenommen, so untergießt man es mit der Marinade und fügt jedes Mal davon zu, sobald es sich verdünnet hat. In fast 3 Stunden ist es, zugedeckt gedünstet, weich geworden. Man nimmt nun das Fleisch, stellt es warm, gießt an das Wurzelwerk $\frac{3}{10}$ Liter Rothwein, etwas Rinds-

suppe oder Marinade, feigt und entfettet die Sauce, worauf man sie über den in Scheiben geschnittenen Braten gießt. Risotto oder aus- gestochene Kartoffeln, kommen als Garnitur.

Karl K , Koch, Wien.

Rindfleisch à la Venier.

Das innere Stück aus der Keule eines Rindes, welches auch Ruß oder Schale genannt wird, bratet man in ca. $\frac{1}{4}$ Liter weißem Wein, Rindsuppe nebst etwas Speckscheiben, Salz, 10 Pfefferkörner 5 Neugewürz, 2 Lorbeerblätter und geschnittenem Wurzelwerk völlig weich, läßt es in feiner Brühe erkalten, nimmt es heraus, schneidet oben eine dünne, gleichmäßige Scheibe davon ab und höhlt vorsichtig das ganze große Fleischstück inwendig aus, so daß rings nur ein 1 Centimeter dicker Rand stehen bleibt, worauf man es mit den Speckscheiben aus der Brühe belegt, mit etwas Brühe begießt und warmstellt. Das innen Herausgeschnittene hackt man nebst weich- gedämpften Champignons klein und dünstet es mit einigen Löffeln Brühe eine Weile durch, füllt es hierauf wieder in das ausgehöhlte Fleischstück, bedeckt dasselbe mit der zuerst abgeschnittenen Fleisch- scheibe, bestreicht das Ganze mit einer sehr kräftigen, braunen, dicken Sauce und servirt es mit glasirtem Zwiebel, Maccaroni oder Reis.

Joh. Salza, herrschaftl. Koch, Abbazia.

Gepökeltes rothes Fleisch.

Man nimmt ein Tafelstück event. vom Schlägel, von ungefähr 2 Kilo, klopft dasselbe sehr gut, spickt es mit Speck, reibt es mit 2 Deka Saliter sehr gut ein, preßt es in einen schmalen Topf und läßt es gut zugedeckt, 7—8 Tage in einem kaltem Raum stehen. Sodann wird es ein bißchen mit kaltem Wasser abgewaschen, mit verschiedenem Wurzelwerk und Zwiebel 2 bis $2\frac{1}{2}$ Stunden gedünstet. Beim Anrichten werden dünne Stücke geschnitten, der Saft passirt, entfettet und das Ganze über den Braten gegossen, mit kleinen, ge- schmorten Erdäpfeln garnirt.

Louise Bamberger, Wien.

Rinderbraten auf Wildpret-Art.

Ungefähr 3 Kilo Rindfleisch werden auf 3—4 Tage in eine milde Essigbeize gelegt, dann wird selbes herausgenommen, abgetrocknet, mit Speck gespiet, gesalzen und in eine Pfanne gelegt, mit heißer Butter begossen und einige Wachholderbeeren dazugelegt. Nun läßt man das

Fleisch unter fortwährendem Begießen auf beiden Seiten bräunen. Nachdem der Braten unter fleißigem Begießen auf allen Seiten gebräunt ist, bestreicht man ihn mit $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm, etwas Suppe und läßt ihn weich braten. Vor dem Anrichten gibt man einige Capern und Citronensäure in die Sauce, sodann wird das Fleisch in schöne Scheiben geschnitten, auf einer langen Schüssel schön geordnet, mit der Sauce begossen und mit Kartoffel-Salat servirt.

Joh. Palza, herrschaftl. Koch, Abbazia.

Rindfleisch gedünstet.

Aus einem Rippen- oder Schwanzstück löst man die Knochen aus und umschnürt das Fleischstück recht fest mit Spagat, während dem läßt man in einer Casserole Wasser, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, Salz, 10 Pfefferkörner, 4 Neugewürz und 1 Lorbeerblatt aufkochen, legt das Fleisch hinein, läßt es 2 Stunden kochen und schäumt es ab. Nach 2 Stunden nimmt man das Fleisch heraus, legt es in ein Casserole, wo der Boden mit Wurzelwerk und Speckscheiben bedeckt ist, oben auf das Fleisch werden ebenfalls Speckscheiben gelegt, ein Theil der Brühe darüber gegossen, deckt die Casserole sodann zu und dünstet das Ganze bis es weich ist. Dieses zweite Dünsten macht das Fleisch besonders schmackhaft und saftig. Beim Anrichten löst man den Spagat ab, schneidet das Fleisch in nette Scheiben richtet es auf der Schüssel, wie vorher beschrieben, an, und garnirt dasselbe mit Gemüse à la jardinière.

Joh. Krahl, Officiersgattin, Wien.

Rindfleisch à la Napolitaine.

Das Vorhergehende, wird anstatt à la jardinière, mit Parmesan Käse und mit in weißer Sauce vermischten abgekochten Maccaroni garnirt.

Rindfleisch-Rouladen.

Von einem schönen, sehnenfreien Stück Rindfleisch, schneidet man dünne Scheiben, von der Länge und Breite einer Hand, klopft dieselben, salzt und belegt sie mit Butter, geschwizten, feingehackten Chalotten und fines herbes,*) rollt sie zusammen und umwickelt sie mit Zwirn, damit sie ihre Form behalten und die Fülle nicht herausläuft. In einer flachen Casserole wird der Boden mit Wurzelwerk, 5 Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt und Speckscheiben bedeckt, die Rouladen daraufgelegt, etwas Suppe darübergegeben und nun dünstet man unter

*) Bereitung siehe „Suppen“ Seite 32.

häufigem Begießen die Kouladen darin weich. Vor dem Gebrauche nimmt man sie heraus, seigt den Saft durch, entfettet ihn, verdickt ihn mit einer braunen Einbrenn, gibt etwas weißen Wein, Citronensaft nebst etwas Rappern hinzu, läßt den Saft noch einmal aufkochen und richtet die vom Zwirn befreiten Kouladen auf einer langen Schüssel an. Mit dieser wohlschmeckenden Sauce begossen, werden sie servirt.

Joh. Palza, herrschaftl. Koch, Wien.

Kärnthner Rindsbraten.

Eine schöne, 1½ bis 2 Kilo schwere Portion Hieferschwanzel oder Schalörtel, welche mindestens 5 Tage abgelegen hat, klopft man ringsherum, damit das Fleischstück nicht flach werde, sondern in gut viereckiger Form bleibe. Jetzt sticht man schief mit dem Kochlöffelstiel Löcher in das Fleisch und schiebt, nett abwechselnd, gelbe Rüben, dann Speck, geräucherte Zunge, alles kleinfingerdick geschnitten, ebenso kleine Essiggurken, Streifen Sardellen und Stückchen Sellerie in das Fleisch, was beim Anschneiden den Scheiben ein appetitlich buntes Aussehen gibt. Die ganze Fleischportion salzt man mit 1½ Deka Salz, welches man mit einer reichlichen Messerspitze gestoßenem Pfeffer und ebenso viel geriebenem Ingwer vermenget hat, indem man das Fleisch mit dieser Mischung überall einreibt. Nun umschnürt man sie mit dünnem Spagat zu netter Form. Inzwischen läßt man in der Casserole 14 Deka Rindsmark, Butter oder Fett heiß werden, schneidet eine gelbe Rübe, Petersilienwurzel, Sellerie und eine große Zwiebel blattlich, fügt einen halben Kohlkopf, 10 Körner Pfeffer, ebenso viel Neugewürz, 2 Lorbeerblätter, ein Sträußchen Thymian und das Viertel einer von der weißen Schale befreiten Citronenschale hinzu, legt die Fleischportion darauf und untergießt selbe mit einem Schöpflöffel voll heißer Rindsuppe oder Wasser. Zugedeckt dünstet man das Fleisch bei gleichmäßiger Hitze drei Stunden und gibt, wenn der Saft eingeht, immer schöpflöffelweise Suppe oder Wasser zu. Wenn der Braten gar und schön braun ist, nimmt man ihn heraus, entfernt die Spagatfäden und stellt ihn warm. Das Wurzelwerk läßt man indessen bei jäher Hitze kurz rösten, staubt einen Löffel Mehl daran, und untergießt sobald auch dieses geröstet ist, mit einem Schöpflöffel Suppe oder Wasser. Das Fleisch wird in nette, fingerdicke Scheiben geschnitten, auf die Schüssel gelegt, mit dem Saft übergossen, mit Erdäpfelschmarn oder Polenta garnirt und Senf extra beigegeben. Auch kann man statt jeder andern Beigabe nur Essigkren mitserviren und mit geschabtem Kren oder mit in rothem Rüben-saft gefärbten Krenröschen die Schüssel zieren.

Trude Kerner, Beamten-Gattin, Neustadt.

Wiener gewickelter Rindsbraten.

2 Kilo gut abgelegenes Rindfleisch, am besten Veiried, wird, nachdem man die Knochen entfernt und die Fleischportion flach geklopft hat, mit $1\frac{1}{2}$ Deka Salz eingerieben, welchem man eine reichliche Messerspitze feingestoßenen Pfeffer beimengt. Hierauf hadt man recht fein zusammen: eine große Zwiebel, 6 Deka Luftpfeck, 2 gereinigte und entgrätete Sardellen, das Viertel einer vom Weißen befreiten Citronenschale und ein Bündelchen grünes Petersilienkraut und bestreicht damit das geklopfte Fleisch. Nun rollt man es wurstförmig zusammen und befestigt das Ende mit Dressirnadeln. Hierauf spickt man das Ganze obenauf, indem man mit dem zugespitzten Kochlöffelstiel Löcher einsticht und in dieselben Speckstückchen nachschiebt, welche in geriebenem Ingwer gewälzt wurden. Nun umwindet man die wurstförmige Fleischportion mit Spagat und gibt sie in eine Casserole, in welcher 12 Deka Fett oder Butter heiß gemacht wurden, wobei man 2 mittelgroße blattlichgeschnittene Zwiebeln unterlegt. Man fügt noch blattlichgeschnittene gelbe Rüben, Sellerie und Petersilienwurzeln bei und läßt es bräunlich anrösten, wobei man den Braten immer wenden muß, damit er auf allen Seiten Farbe annehme. Ist dies erreicht, so fügt man 2 Lorbeerblätter, 10 Pfeffer- und 5 Neugewürzkörner sowie ein Sträußchen Thymian bei, gießt halb Rothwein, halb Rindsuppe oder heißes Wasser darauf, daß es davon überdeckt erscheine, und läßt es gut zugedeckt dünsten. Es bedarf je nach Alter des Stückes, von welchem das Fleisch stammt, 2—3 Stunden zum Weichwerden. Ist der Braten weich und gar, so stellt man ihn mit einem Theil seines Saftes warm, nachdem man die Spagat und Dressirnadeln entfernt hat. Den Rest des Bratensaftes seiht und entfettet man und übergießt mit demselben den in Scheiben geschnittenen, in der Mitte der Schüssel angerichteten Braten. Man garnirt denselben mit Kastanienpurée, laueren Rahmknocken, gedünstetem Reis, mit Parmesan bestreuten Nudeln oder Maccaroni.

Nach einem osterprobten Recept der Wiener Schottenköchin.

Gewürzbraten (pifant) (Boeuf à l'étoffade).

$1\frac{1}{2}$ Kilo Rindfleisch, welches mindestens 5 Tage am Eis abgelegen ist, reibt man mit nachfolgender Gewürzmischung ein. Ein Stämmchen Ingwer wird auf dem Reibeisen gerieben und mit einem Deka Salz, dem Viertel einer von dem Weißen befreiten, feingehackten Citronenschale, einer Prise Majoran, 8 Pfeffer- und ebenso viel Neugewürzkörnern, die letzteren feingestoßen, ebenso beliebig 4 Wachholderbeeren gemengt. Nun reibt man den Braten ringsum mit dieser Mischung ein, belegt ihn mit

einigen Zweigen Thymian (Gundelkraut) und läßt denselben so bis zum nächsten Tage an kühlem Ort zugedeckt abliegen. Dann verührt man 4 Deka Butter mit 2 gewässerten, entgräteten und passirten Sardellen, läßt auf einer Casserole 4 Blättchen Speck heiß werden und fügt eine größere blattlichgeschnittene Zwiebel bei; wenn diese gelblich wird, gibt man die Sardellenbutter hinein, und sobald auch diese heiß geworden, läßt man die Fleischportion auf allen Seiten Farbe annehmen. Ist dies erfolgt, so untergießt man mit einem halben Liter Rindsuppe, Wurzelbrühe oder Wasser mit einem bohnen-großen Stück Liebig'schen Fleischextract und fügt, wenn man denselben besonders kräftig und fein bereiten will, ein Wasserglas Rothwein bei und läßt das Ganze, wohl zugedeckt, weich dünsten, wozu $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden erforderlich sind. Sollte sich der Saft verdünstet haben, so gießt man Suppe oder Wasser zu. Ist der Braten mürbe, so nimmt man ihn aus der Brühe, befreit ihn von allen anhaftenden Gewürzen, tranchirt ihn in fingerdicke Scheiben, welche man in die ursprüngliche Form zusammengeschoben auf die erwärmte Schüssel gibt. Die würzige, kräftige Brühe seht man darüber und bringt den Braten mit Kartoffelchen, gedünstetem Reis, Risotto, Maccaroni oder Erdäpfelpurée garnirt zu Tisch. Senf oder Mixed-Pickles kann man noch separat begeben.

Frau Marie Zemlicka, Wien.

Rosmarinbraten (Boeuf braisé à romarin).

Von gut abgelegenen Schalörtel nimmt man eine Portion von $1\frac{1}{2}$ Kilo, sticht mit einem zugespitzten Kochlöffelstiel senkrechte Löcher und schiebt Specknudeln hinein, die man in einer Mischung von $1\frac{1}{2}$ Deka Salz und einer reichlichen Messerspitze geriebenem Ingwer gewälzt hat. Wo es beliebt ist, kann man auch eine kleine Zehe Knoblauch mit dem Ingwersalz abdrücken und damit das Fleisch spicken.*) Das so vorgerichtete Fleisch vollt man einmal in Mehl um. Indessen läßt man 10 Deka Butter oder 8 Deka Fett heiß werden und darin 6 Gewürznelken, 10 Körner Neugewürz, einen Kaffelöffel Rosmarinblätter und etwas Salbei leicht abdünsten. Dann legt man die gespickte Fleischportion darauf und füllt das Gefäß mit heißem Wasser oder Rindsuppe und $\frac{3}{10}$ Liter Rothwein halb voll. Wohl zugedeckt läßt man das Ganze 3 Stunden dünsten, nimmt den Braten, wenn er weich geworden ist, heraus, säubert ihn von etwa anhaftenden Gewürzen und schneidet fingerdicke Scheiben davon, welche man,

*) Mit der Anwendung von Knoblauch sei man sehr vorsichtig, da nicht jeder Tischgenosse diese in Spanien und Südfrankreich beliebte Würze verträgt.

mit dem geseihten Saft übergossen zugedeckt warm stellt. Auf die erwärmte Schüssel wird er in seiner ursprünglichen Form gegeben und mit Erdäpfelcroquetten, Nudeln, Reis oder Goldnockerln garnirt.

Nella Fürnkranz W.-Neustadt.

Oesterreichischer Weinmostbraten.

1 $\frac{1}{2}$ Kilo abgelegenen Lungenbraten oder Schalörtel wischt man oder schabt die Oberfläche mit dem Messer ab und spickt ihn mit Specknudeln, die man in vorbeschriebener Weise in 1 $\frac{1}{2}$ Deka Salz und einer reichlichen Messerspitze gestoßenem Pfeffer wälzt und in das Fleisch schiebt. Nun läßt man 10 Deka Fett heiß werden und darin 2 blattlichgeschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, ein Stämmchen Ingwer und 18 Neugewürzkörner abrösten. Wenn die Zwiebel gelb wird, so gibt man das Fleisch darauf und läßt es auf allen Seiten Farbe annehmen. Nun gibt man ein Sträußchen Thymian, etwas blattlichgeschnittene Suppenwurzeln und das Viertel einer von der inneren weißen Haut befreiten Citronenschale hinzu und untergießt es mit einem Schöpflöffel Rindsuppe oder heißem Wasser und einem halben Liter frischen Weinmost oder etwas weniger von dem auf die Hälfte eingesottenen aufbewahrten Most. Gut zugedeckt, dünstet man den Braten auf mäßiger Gluth 3 Stunden und füllt immer Most nach, wenn sich der Saft verdunstet hat. Ist der Braten weich geworden, nimmt man ihn heraus und läßt mit dem Bratensaft einen gehäuften Eßlöffel Bröseln von gutem Schwarzbrot auffieden. Oder man seigt den Saft herunter, staubt an die Wurzeln und Gewürze einen Löffel voll Mehl, und wenn dieses geröstet ist, läßt man es mit dem Saft auf, den man noch mit Most verdünnen kann, damit eine dünne Bratensauce entstehe. Den Braten stellt man mit der geseihten Sauce warm, tranchirt und servirt ihn wie den vorigen und zwar auch mit denselben Beigaben.

Herbert Kulka, Carlsbad.

Rindsbraten auf Hufarenart.

Eine ziemlich viereckige, schöne Fleischportion vom Schalörtel oder Lungenbraten im Gewichte von 2 Kilo, klopft man ringsherum, damit es nicht aus der Form komme, salzt es mit 2 Deka Salz und spickt es beliebig auch mit dünnen Speckfäden. Nun läßt man 7 Deka Rindsmark, Butter oder Fett heiß werden und die Fleischportion darin rasch von allen Seiten Farbe annehmen. Hierauf gießt man so viel Rindsuppe oder heißes Wasser daran, daß es

fingerhoch darüber steht, und siedet den Braten darin, wohl zuge-
deckt, beinahe gar. Dann nimmt man denselben heraus und schneidet über-
quer fingerdicke Scheiben, welche aber nicht ganz durchgeschnitten,
sondern unten wie die Blätter eines Buches zusammengehalten sind.
Jetzt schneidet man 10 Deka Speck kleinwürflig, gibt ihn in eine
Casserole, in welcher das Fleischstück Platz hat und thut, sobald die
Speckwürfel hellgelb werden, 3 mittelgroße geriebene oder feingehackte
Zwiebeln dazu. Wenn auch diese gelblich geröstet erscheinen, so ver-
rührt man 15 Deka geriebene Brodbrüseln, eine Messerspitze Paprika,
beliebig auch 2 gepuzte, passirte Sardellen und 2 Eßlöffel voll Par-
mesan darin und dünstet dies 2—3 Minuten. Hierauf streicht man
diese Fülle zwischen die Blätter der Fleischportion, durchsticht sie mit
einem Bratspieß oder bindet sie leicht mit Spagat. In ersterem Falle
legt man das Fleisch mit dem Spieß über die Bratpfanne und be-
gießt dasselbe fleißig mit dem Saft, in welchem es gedünstet hat. In
letzterem Falle kommt es mit seinem Saft in die Casserole, und wenn
von der Fülle etwas übrig ist, kann dieselbe obenauf über den Braten
gestrichen werden. Unter fleißigem Begießen brät man das Fleisch
zu schöner Farbe vollends gar, legt dasselbe auf die Schüssel, schneidet
die Scheiben durch und bringt sie, mit dem Bratensaft übergossen
und mit gerösteten Erdäpfeln garnirt zu Tische.

Theresia Malz, Beamten-Gattin, Prag.

Rindsbraten mit Sellerie.

1 $\frac{1}{2}$ —2 Kilo gut abgelegenes Fleisch vom Schalbrütel oder
der Lende klopft man und sticht mit dem zugespitzten Kochlöffelstiel
Löcher hinein, in welche man in Salz, Pfeffer und Del gewälzte dicke
Specknudeln nachschiebt, und zwar je nach der Portion des Fleisches
1 $\frac{1}{2}$ —2 Deka Salz und eine Messerspitze weiß gestoßenen Pfeffer.
Das Salz, welches von dem Speck nicht aufgenommen wird, ver-
wendet man zum Einreiben der Fleischportion. Man läßt man
12 Deka würfliggeschnittenen Speck, Fett oder Butter heiß werden,
röstet darin 2 größere blattlichgeschnittene Zwiebeln gelblich und
läßt das Fleisch ringsherum etwas Farbe annehmen. Indessen puzt
und schneidet man 3 schöne Sellerieköpfe in daumendicke Scheiben,
gibt sie zu dem Fleisch in die Casserole, übergießt das Ganze reichlich
mit einem halben Liter guter Rindsuppe und dünstet den Braten wohl
zugedeckt in 3 Stunden weich. Herausgenommen, schneidet man das
Fleisch in fingerdicke Scheiben und legt es in seine ursprüngliche
Form zusammengeschoben auf die erwärmte Schüssel. Hierauf über-
gießt man es mit seinem Saft und legt die Selleriescheiben rings-
herum. Auch kann man in die Mitte derselben ausgebackene, mit in Rinds-

suppe weichgesottenen Rindsmarkstückchen belegte Semmelscheibchen legen oder immer eine Sellerie- und eine Semmelscheibe mit einem Stückchen Rindsmark abwechseln lassen.

Anna Grünauer, Kaltenberg.

Saftbraten (Boeuf braisé).

Das wie zu Boeuf à la mode (s. Seite 5) hergerichtete Fleischstück läßt man, wie dort angegeben, Farbe annehmen, übergießt es dann mit heißer Rindsuppe oder Wasser, daß letzteres fast darüber steht, gibt 12 Pfeffer- und 8 Neugewürzkörner, 2 Lorbeerblätter (beliebig auch blattlichgeschnittene Suppenwurzeln) dazu und läßt das Ganze festzugedeckt in der Röhre oder auf dem Sparherd dünsten. Sobald das Fleisch weich ist, entfernt man den Spagat und stellt es in einer Casserole warm, indem man etwas von dem Saft darüber feiht. Den Sud (das Bräunliche, was sich an die Casserole angelegt hat) kocht man mit $\frac{1}{2}$ Liter Suppe oder Wasser in letzterem Falle mit einer Messerspitze Liebig'schen Fleischextracts einigemal auf. Entfettet, servirt man den Saft in einer Saucière zu dem mit Goldnockerln garnirten und in Scheiben geschnittenen Braten.

Frau Julie Kramer, Wien.

Rindsbraten à la jardinière (spr. Schardiniär).

Auf Gärtnerinnen=Art.

Obiger Saftbraten wird auf der Schüssel mit zierlich geschnittenem, in den Farben schön abwechselndem Gemüse umgeben. Und zwar mit kleine Carottchen oder mit dem Gemüsebohrer rund ausgestochene gelbe Rüben, ebenso Kohlrüben, welche auch in kleine Würfel oder mit dem Chartreusmesser (siehe Kücheneinrichtung) nudlig geschnitten sind, grüne Erbsen, Sprossenkohl, stiftlig geschnittene grüne Bohnen. Jedes wird extra in Salzwasser weichgesotten, mit Butterauce gebunden und dann ausgestochene oder zu kleinen Kugeln geschnittene Kartoffeln, (auch junge Kartoffeln im ganzen) in Salzwasser weichgesotten, mit heißer Butter und feingehackter Petersilie durcheinander gemengt; kleine runde Zwiebel, in heißem Fett mit Zucker goldbraun und weich gebünstet, bilden den Kranz um das Bratenstück.

Rindschnitten im Aepfelgemüse.

Das bei den Gemüsen beschriebene säuerlich-süße Aepfelgemüse stellt man, wenn es ganz fertig ist, ins Wasserbad (au bain marie) und läßt darin die dünnen Schnitten von Rindfleisch oder Rindsbraten durchwärmen. Die Schnitten werden in dem Gemüse eine halbe Stunde wohl zugedeckt ziehen gelassen, dann ordnet man dieselben der Länge nach in die Mitte der Schüssel und garnirt sie mit dem Aepfelgemüse.

Matrosenbraten.

2 Kilo Rindfleisch vom Schalörtel gibt man auf blattlich-geschnittenes Wurzelwerk und Gewürz wie bei der Suppe, fügt auch 2 Lorbeerblätter und ein Sträußchen Thymian bei, worauf man es mit $\frac{1}{2}$ Liter Rindsuppe, $1\frac{1}{2}$ Deciliter Rothwein und die Hälfte soviel Essig oder wenn letzterer scharf ist, nur mit 4 Eßlöffeln voll davon, aufgießt. Mit ebensoviel Syrup oder 7 Deka an einer Citrone abgeriebenem Zucker, einem gehäuften Kaffeelöffel voll Salz läßt man dies, gut zugedeckt, langsam weich dünsten, wozu, jenachdem das Fleisch gut abgelegt und von einem jüngeren oder älteren Thiere ist, 2 bis 3 Stunden nöthig sind. Das Fleisch wird sodann herausgenommen, warm gestellt und der Saft von dem Wurzelwerk abgegossen, dieses aber auf heller Gluth angeröstet, sodann mit 3 Deka Butter welcher mit etwas weniger Mehl abknetet wurde, gleichfalls rösten gelassen. Man untergießt das Wurzelwerk mit einem Schöpflöffel Suppe und ein paar Eßlöffeln Rothwein oder Weißwein, vermenget es mit dem ursprünglichen Saft und feigt es über das in fingerdicke Scheiben geschnittene Fleisch, welches man mit Kartoffelknödeln, Nocken, Nudeln oder Maccaroni garnirt zu Tische gibt.

Herzogl. Koch Mehlhardt in Prag.

Kleine Rindsrouladen (Roulades de boeuf braisé).

Aus einer schönen, 5—6 Tage abgelegenen Fleischportion von $1\frac{1}{2}$ —2 Kilo oder einem Lungenbraten, den man zu einem gleichmäßigen Stück zurechtfügt, indem man die Spitze und den oberen, langfasrigen Theil entfernt, schneidet man 12—15 Scheiben. Diese klopft man tüchtig und bestreicht sie mit der im Recept „Wiener gewickelter Rindsbraten“ (s. Seite 10) beschriebenen Mischung von feingehacktem Speck, Zwiebel, Sardellen, Citronenschale und Petersilie. Nun rollt man die Scheiben zu Würstchen zusammen, bestreut selbe außen leicht mit feingestoßenem Pfeffer und wenig Salz, weil sie durch die Sardellen ohnehin schon etwas gesalzen sind, und unwickelt dieselben mit Bindfaden, damit sie sich während des Dünstens nicht auseinanderrollen. In der Casserole läßt man dann 12 Deka Rindsmark und Speck, beides klein geschnitten, oder ebenso viel Fett heiß werden, röstet eine große gröblichgeschnittene Zwiebel gelblich und läßt die Rouladen nebeneinander gelegt darin jah abdünsten, damit sie hellbraune Farbe annehmen. Nach Belieben kann man hierauf blattlichgeschnittenes Wurzelwerk und Gewürz, wie auf Seite 10 angegeben, beifügen oder auch nur 2 Lorbeerblätter und ein Sträußchen Thymian; hierauf untergießt man mit einem halben Liter Rindsuppe und läßt die Rouladen darin weich dünsten, wobei man, wenn sich der Saft eindünstet, Suppe oder heißes Wasser mit einem

bohnen großen Liebig'schen Stücke Fleischextracts immer nachgießt. Nach 2 Stunden höchstens sind die Rouladen weich, man stellt sie warm, seihet den Saft, gibt ihn zurück in die Casserole und fügt 3 Böffel sauren Rahm bei, den man mit einem Kaffeelöffel voll Mehl glatt gerührt hat. Mit diesem läßt man die Sauce gut verkochen, ordnet die Rouladen auf die Schüssel, übergießt sie mit einem Theil der Sauce und garnirt sie mit Goldnockerln, Erdäpfelpurée, Reis oder Nudeln. Den Rest der Sauce gibt man in einer Saucière bei.*)

Rosa Lehner Brünn.

Dieselben als Auflage zu Gemüse.

Die vorbeschriebenen Rouladen vollendet man in derselben Weise, doch läßt man den Saft, in welchem sie gedünstet haben, kurz eingehen; die Zubereitung mit dem saueren Rahm entfällt ganz. Die weichgedünsteten Rouladen werden im Kranz um gedünstetes Kraut, Pinsen Erdäpfelpurée, Sauerampfer oder Spinat gelegt und mit ihrem Saft übergossen zu Tisch gebracht.

Frau Emilie Geher in Anna-Major, I. P. Nagy-Surány.

Rinds-Polpette.

Das von 2 Kilo zu Scheiben geschnittene, gut abgelegene Rindfleisch oder Zungenbraten klopft, salzt und pfeffert man Nun schneidet man messerrückendicke Schinkenblättchen zurecht, legt sie auf die geklopften Fleischschnitten und rollt dieselben zu Würstchen, welche man gut mit Bindfaden umwickelt und bindet. Indessen läßt man in einer Casserole mit gutschließendem Deckel 12 Defa würflig geschnittenen Speck heiß und gelblich werden, gibt 10 Pfefferkörner und 2 in Hälften geschnittene, mit je einem Gewürznägelchen besteckte Zwiebeln hinzu. Wenn auch dieses geröstet ist, richtet man die Rouladen in die Casserole ein und übergießt sie mit so viel Weißwein oder halb Wein und halb Suppe (Wurzelbrühe oder Wasser mit Fleischextract), daß dies fingerhoch über den Rouladen steht. Nun dünstet man dieselben wohlzugedeckt 3—4 Stunden, wobei man, wenn der Saft eingeht, etwas Wein und Suppe nachgießt. Sobald sie weich gedünstet sind, nimmt man sie heraus, entfernt die Zwirnfäden oder Bindfäden, ordnet die Rouladen auf die Schüsseln, übergießt sie mit ihrem Saft und bringt sie mit Polenta, Reis oder Erdäpfelpurée garnirt zu Tische.

Frau Sophie Ehrne, Postbeamtenstgattin in Trient.

*) Die Sauce soll eine schöne goldbraune Farbe haben; sollte sie durch das Aufkochen in der bräunlich angelegten Casserole dieselbe nicht erlangen oder durch den Rahm zu blaß werden, so fügt man einen schwachen Eßlöffel gebrannten Zucker bei, der sowohl die Farbe, als auch zum Theil noch den Geschmack hebt.

Zugedünstete Rindsbrust (Brustkern).

(Poitrine de boeuf braisé).

2 Kilo Rindsbrust, die man 6—8 Tage im Sommer auf dem Eise abliegen, im Winter frei hängen ließ, schält man rasch oder wischt es mit einem reinen Tuch ab, klopft es tüchtig und bindet es mit dünnem Spagat zu netter Form. Indessen läßt man einen Liter Wasser mit 2 Dekka Salz, einer blattlichgeschnittenen gelben Rübe, Petersilie, Sellerie, einem halben gepuzten Kohlkopf, 2 mittelgroßen Zwiebeln, 20 Körnern Pfeffer, 10 Neugewürzkörnern, 2 Stämmchen Ingwer und einer Muscatblüthe aufsieden und gibt die Rindsbrust hinein. Wohl zugedeckt läßt man selbe nun weich sieden, wozu fast 4 Stunden nöthig sind. Sollte die Brühe ganz verdünsten, so gießt man etwas heißes Wasser zu. Sobald die Rindsbrust weich ist, stellt man sie zugedeckt warm, feiht und entfernt die Brühe, um sie erkaltet zu nachfolgender Sauce zu verwenden. 14 Dekka Butter oder Fett läßt man heiß werden und darin 2 feingehackte Zwiebeln gelblich rösten. Nun gibt man die Fleischportion dazu und läßt sie auf dem Feuer von allen Seiten bräunlich anrösten, unterstaubt mit einem gehäuften Eßlöffel voll Mehl oder geriebenen Brodbröseln, läßt auch dieses rösten und untergießt es hierauf mit der erkalteten Brühe, leichter Rindsuppe, Wurzelbrühe oder Wasser mit einem bohnengroßen Stücke Fleischextract. Sobald es glatt versotten ist, schneidet man die Rindsbrust in Scheiben, feiht etwas von dem kräftigen Saft darüber, garnirt es mit geröstetem Gries, Erdäpfelpurée, Risotto oder Nudeln, mit Parmesan bestreut, servirt den Rest der Sauce in einer Saucière und gibt Senf extra bei.

Käthe Drescher, Graz

Rindsbrust als Rindsbraten.

Nachdem man eine 6—8 Tage abgelegene Rindsbrust von 2 Kilo gut geklopft und mit Bindfaden netartig zu schöner Form umschnürt hat, gibt man dieselbe, wie vorbeschrieben, in den heißen Wurzelsud, läßt sie aber in demselben nur 1½ Stunden zugedeckt sieden. 14 Dekka Butter oder Fett läßt man in einer Casserole heiß werden und fügt nebst 10 Pfeffer- und 5 Neugewürzkörnern 3 blattlichgeschnittene Zwiebeln bei. Sobald diese gelblich zu werden beginnen, gibt man die Fleischportion darauf und läßt sie unter fleißigem Umwenden auf heller Gluth ringsherum Farbe annehmen. Nun gießt man daran ³/₁₀ Liter Rothwein oder süßen Most, gibt von der Brühe so viel darüber, daß die Fleischportion gedeckt erscheint, verschließt

die Casserolle mit einem gutpassenden Deckel und läßt das Ganze durch 2 $\frac{1}{2}$ —3 Stunden dünsten. Sobald die Rindsbrust weich gedünstet ist, nimmt man sie heraus und schneidet dieselbe in fingerdicke Scheiben, welche man mit dem geseihten, entfetteten Saft übergossen und mit ausgestochenen oder gerösteten Kartoffeln garnirt zu Tisch bringt. Salzgurken oder Senf gibt man extra bei.

Clementine Gr. . . , Saida.

Rindsbrust mit Sauce.

Die gutgeklopfte und mit Bindfaden zu ansehnlicher Form umschürte Rindsbrust wird entweder, wie es im umstehenden Recept „Zugedünstete Rindsbrust“ angegeben, weich gesotten und zugedünstet oder nach Angabe des vorhergehenden Receptes, doch ohne Wein, gar gedämpft. Dann bereitet man eine Sardellen-, Robert-, Champignon- oder Paradesauce, welche man mit dem Saft oder der Brühe aufläßt, in der die Rindsbrust gedünstet hat. Diese wird in Scheiben geschnitten, auf der Schüssel arrangirt, mit einem Theil der Sauce überstrichen und mit Nockerln, Erdäpfeln, Knödeln oder gedünstetem Reis garnirt. Den Rest der Sauce gibt man extra in der Saucière bei.

Marie Zavadil, Brünn.

Rindsbrust mit Kruste.

Die weich gesottene oder gedünstete Rindsbrust wird obenauf mit dicklichhaltener Champignon-, Trüffel-, Kappern- oder Sardellensauce überstrichen, in die Pfanne gelegt, und mit feinen Semmelbröseln, die mit einem reichlichen Eßlöffel voll geriebenem Parmesankäse gemengt sind, bestreut. Nun beträufelt man dies mit heißer Butter, gibt von derselben auch unter den Braten und besiebt denselben neuerdings mit Parmesan-Semmelbröseln, die man mit der Butter aus der Pfanne gut betropft. So schiebt man es in die Röhre und brät es, indem man den Saft fleißig darüber schöpft, zu hellbrauner Kruste. Man tranchirt den Braten in gut fingerdicke Scheiben, legt dieselben in die ursprüngliche Form der Fleischportion zusammengehoben, auf die Schüssel, übergießt sie mit etwas von dem Bratensaft garnirt mit ausgestochenen Petersilienkartoffeln (siehe diese unter Garnirungen), gedünstetem Reis oder Maccaroni und servirt eine der Saucen, mit welchen als Untergrund für die Semmelbröseln der Braten bestrichen wurde, noch in einer Sauce- schale extra dazu.

Ella Pramer, Prerau.

Rindsbrust mit Kruste auf andere Art.

Statt auf die vorbeschriebene Weise kann man das weichgejottene oder gargedünstete Fleisch mit folgendem Abtrieb bestreichen: 12½ Deka Butter rührt man schaumig und gibt nach und nach abwechselnd 3 Dotter und 2 ganze Eier hinein. Dies würzt man, wenn es recht abgetrieben ist, mit einer Messerspitze Salz, ebensoviel feingestoßenem weißem Pfeffer und feingestößener Muscatblüthe, vermengt einen reichlichgehäuften Eßlöffel geriebenen Parmesankäse mit 14 Deka Mehl und arbeitet das Ganze in den Abtrieb. Das Fleisch bestreicht man etwa daumendick mit dieser Crème und läßt nur die Seite, welche zuunterst in das Bratgeschirr kommt, unbestrichen. Im Bratgeschirr sind indessen 4 Deka Butter oder Fett heiß geworden; man legt die Fleischportion darauf, bestreut selbe noch mit etwas geriebenem Parmesankäse und brät sie, hie und da den Saft darüber schöpfend, zu schöner brauner Kruste. In nette fingerdicke Portionen geschnitten, gibt man die Rindsbrust auf die Schüssel, doch so, daß sie ihre ursprüngliche Form zeigt und die Kruste schön obenauf ist. Hierauf übergießt man sie mit ihrem Bratenensaft und garnirt mit Risotto, Rahmocken, Erdäpfelcroquetten oder -schmarn. Beliebig kann man auch Citronenviertel, Champignon-, Sardellen-, Trüffel- oder Tomaten- (Paradeis-) Sauce extra begeben.

Frau Tausche, Eisenichig.

Rostbraten.

Pro Person nehme man je einen Rostbraten von 25—30 Deka. Die Rostbraten befreit man von Sehnen und Knochen, kerbt den äußeren Fettrand mehreremal ein, damit er schön flach in der Form bleibe, klopft dieselben tüchtig und läßt sie mit Salz und Pfeffer bestreut eine halbe Stunde aufeinander liegen. Indessen läßt man 8 Deka Fett heiß werden und brät darin jäh die Fleischstücke durch 5 Minuten auf beiden Seiten. Nun läßt man 3 mittelgroße zu Ringeln geschnittene oder feingehackte Zwiebeln in 15 Deka Fett goldbraun rösten, gibt die Rostbraten darauf, untergießt sie mit einem Schöpflöffel oberer fetter Rindsuppe und dünstet sie zugedeckt durch 2 Stunden weich, wobei man immer ein bißchen Suppe oder Wasser nachgießt. Herausgenommen, werden die Rostbraten auf die Schüssel geschichtet, der Saft noch mit etwas Rindsuppe verdünnt und hierauf entfettet (unpassirt) über die mit gedünstetem Reis, Erdäpfelschmarn oder Purée garnirten Rostbraten gegossen.

Der berühmte Küchenrater Antonius.

Kostbraten mit Zwiebeln (Côte de boeuf aux oignons).

Der Kostbraten wird von den Beinen und vom Fett befreit, dünn geklopft, gefalzen und in heißem Schmalz jäh abgebraten. Wenn der Kostbraten auf der einen Seite gebraten ist, wendet man ihn um, gibt etwas blattlichgeschnittene Zwiebel darauf und läßt ihn nun auf der zweiten Seite braten. Nachdem der Kostbraten fertig ist, legt man ihn auf eine erwärmte Schüssel, gießt in die Pfanne etwas Suppe oder Wasser, läßt den Saft aufkochen, gießt diesen dann über den Kostbraten welchen man mit einer beliebigen Beilage servirt.

Therese Schima, Laa.

Kostbraten mit Knoblauch (Côte de boeuf aux rocamboles).

Man brät diesen Kostbraten wie den vorher beschriebenen; nur läßt man die Zwiebeln weg und streut an Stelle derselben ganz fein gehackten Knoblauch darauf oder läßt ihn mit dem Saft kurz aufkochen.

Kostbraten mit Sardellen (Côte de boeuf aux anchois).

Wenn der Kostbraten gebraten ist, streut man 1—2 recht fein gehackte Sardellen in das Fett und läßt denselben damit aufdünsten, oder man gibt ein Stückchen Sardellenbutter oben auf den Kostbraten.

Gedünsteter Kostbraten

(Côte de boeuf à la bonne femme).

Die Kostbraten werden nicht allzudünn geklopft, gefalzen, in etwas Mehl getaucht und auf einigen Zwiebelscheiben in Schmalz gelblich gebraten. Nachdem dies geschehen, gießt man soviel Suppe auf, daß die Kostbraten bedeckt sind, und läßt dieselben nun weich dünsten. Den Saft kann man, nachdem die Kostbraten auf die Schüssel gegeben wurden, mit etwas Rahm oder einigen Löffeln Essig aufkochen lassen und in einer Saucière extra begeben. Auf jeden der Kostbraten gibt man ein Stückchen Petersilienbutter und garnirt sie mit Nockerln oder Reis.

Jaques L . . . , Koch, Wien.

Gedünsteter Kostbraten mit Erdäpfeln

(Côte de boeuf aux pommes de terre)

4 gutgeklopfte, gefalzene und auch etwas gepfefferte Kostbraten gibt man in eine Casserole, thut etwas blattlichgeschnittene

Zwiebel, ein Sträußchen Thymian und etwas Kümmel daran, gießt dann soviel Suppe oder Wasser, mit einigen Löffeln Essig vermennt darauf bis die Kostbraten bedeckt sind, und dünstet sie halb weich. Nun schneidet man vier Kartoffeln würflich, gibt sie seitwärts zu den Kostbraten in den Saft und läßt sie mit weich dünsten. Man trägt die Kostbraten mit den Erdäpfeln garnirt zu Tische.

Fran Knöll, Beamtenwitwe, Wien.

Maschin-Kostbraten.

Man gibt in eine Pfanne etwa 10 Deka Speck und eine Zwiebel, läßt dies anlaufen, gibt den geklopfen und gesalznen Kostbraten darauf und läßt ihn rasch gelblich braten. Dann nimmt man ihn heraus und läßt den Speck und die Zwiebel mit einigen Löffeln Suppe und Rahm, auch etwas grüner Petersilie aufkochen. Unterdessen hat man in die Blechcasserole (Maschine) einige Erdäpfel zu Scheiben geschnitten und etwas Wasser hinzugegeben; der Kostbraten wird nun darauf gelegt und mit dem aufgekochten Saft aus der ersten Pfanne übergossen, worauf die Casserolle mit dem gutpassenden Deckel geschlossen wird. In ungefähr einer halben Stunde, wenn die Kartoffeln gar sind, ist der Kostbraten weich. Man servirt denselben in der Maschine.

Sofie Keppel, Hiesing.

Gespickter Kostbraten.

Die Kostbraten werden etwas dicker geschnitten, mit Speckschnitten, welche in Salz, Pfeffer und grüner Petersilie gewälzt wurden, gespickt, sodann in eine Casserole, in der man Fett, Zwiebeln und Champignons anlaufen ließ, gegeben und etwas rösten gelassen. Dann gießt man etwas Wein, Suppe oder Wasser daran und läßt die Kostbraten weichdünsten. Man kann den Saft, nachdem man die Kostbraten herausgenommen, mit einem Viertel Liter Rahm aufkochen lassen und über dieselben gegossen serviren.

Mlice Mack, Penzing.

Faschirter (gewickelter) Kostbraten.

Man nimmt 6 Kostbraten, klopft davon 5 Stücke ziemlich dünn und faschirt das sechste zu Fasch (Farce). Zu dieser Fasch gibt man nun 20 Deka Speck, eine Zwiebel und etwas grüne Petersilie und hackt alles recht fein zusammen; dann gibt man 10 Deka rohen Reis und etwas Salz bei, vermischt und streicht diese Fülle auf die

vorher zugerichteten Rostbraten. Wenn dies geschehen ist werden die Rostbraten hübsch wurstförmig zusammengerollt und mit dünnem Spagat verbunden. Nun gibt man in eine Casserole etwas Fett, Wurzelwerk und Zwiebel und läßt die Rostbraten mit einem halben Liter Rindsuppe oder in ebenso viel Wasser, mit Essig oder Wein vermischt, weich dünsten, wozu ungefähr 1—1½ Stunden erforderlich sind. Auf die erwärmte Schüssel angerichtet, wird der Spagat entfernt und der geseigte Saft entfettet darüber gegossen. Die Fülle kann man anstatt von Reis auch aus einigen fein blattlichgeschnittenen rohen Erdäpfeln und 3—4 gehackten Sardellen bereiten. Zum Schluß läßt man den entfetteten Saft mit ein bißchen Rahm aufkochen. Auch kann man ein kleines Häuptel Kraut dünsten mit etwas Kümmel, 10 Defa Schinken und Pfeffer zu dem feingehackten Rostbraten mengen und die 5 Stück Rostbraten messerrückendick damit bestreichen, sonst aber dieselben wie oben fertig machen.

Frau Schrottenwiejer, Laibach.

Gebackener Rostbraten.

Die Rostbraten werden von Knochen, Haut und Fett befreit, gesalzen und mit etwas Mehl in Eier und Semmelbröseln getaucht und dann in heißem Schmalz ausgebacken.

Schwedischer Rostbraten (Côte de boeuf à la suédoise).

Man schneidet 2 Zwiebeln, 4—5 Sardellen, grüne Petersilie, ein Stückchen Citronenschale, ein Lorbeerblatt und etwas Thymian fein zusammen, gibt das Ganze mit etwas Fett in eine Casserole, legt die in Mehl getauchten und gesalzenen Rostbraten darauf, läßt diese etwas anrösten und gießt dann etwa einen halben Liter Rahm und etwas Suppe oder Wasser daran worauf man das Ganze 1—1½ Stunden zugedeckt dünsten läßt. Man servirt den Rostbraten und gießt etwas verdünnten Saft darüber.

Frau Luz, Oberlehrers-Gattin in G.

Öptherházy Rostélyos (Rostbraten).

Die wie vorhin beschrieben hergerichteten, statt mit Pfeffer mit Paprika bestreuten Rostbraten werden wie diese rasch abgebraten und gedünstet, doch verrührt man die Sauce zuletzt mit sechs Eßlöffeln voll Rahm, die man mit einem Löffel voll Mehl abgerührt hat, kocht dies auf und gießt es über die auf der Schüssel angerichteten Rostbraten, welche man mit kleinen Rackerln garnirt.

Pista Váci, Szegedin.

Lungenbraten (Filet, spr. Fileh)

als Englischbraten.

Ein gut abgelegener, von Haut und Sehnen befreiter Lungenbraten wird circa eine Stunde vor dem Anrichten in die Bratpfanne gelegt, mit feingestossenem Salz und Pfeffer besiebt und hierauf mit Zwiebelringelchen bedeckt. 10 Deka Fett läßt man in einer Casserole recht heiß werden, gießt es über den wie oben beschriebenen hergerichteten Lungenbraten und schiebt ihn nun gleich in die ziemlich heiße Bratröhre. Unter fleißigem Begießen läßt man ihn, ohne umzuwenden, oben eine schön braune Farbe annehmen. Man servirt ihn auf erwärmter Schüssel im Ganzen, bloß mit seinem Saft übergossen, und legt das Tranchirbesteck bei. Würde derselbe auf diese Weise gebraten, so behält er innen die beliebte rothe Farbe, welche besonders bei kaltem Ausschneiden so appetitlich wirkt. Würde man bereits in der Küche tranchiren, so flöbe der Saft aus und würde einerseits den Bratensaft unansehnlich, andererseits das Fleisch saftlos machen. Mixed-Pikles, englischen oder französischen Senf gibt man extra bei; auch kann man in Salzwasser weichgekottene kleine Kartoffeln, die man in heißer Butter mit feingehackter Petersilie geschwungen, garniren.

Ab. . . M. Koch, Villach.

Lungenbraten mit Leberfarce.

Dazu kann man selbst einen Lungenbratenrest verwenden, der schon in Scheiben geschnitten ist, am vorzüglichsten von dem auf Wildpret-Art bereiteten (eingebeizten). Man bereitet eine feine Farce, und zwar nimmt man 35 Deka Gansleber und das gleiche Gewicht Kalbsleber, schneidet diese in dünne Scheiben, ebenso eine große oder zwei mittelgroße, geschälte Zwiebeln und gibt das Ganze auf 14 Deka kleinstwürflig geschnittenen Speck oder ebensoviel Butter*), die man auf einer Casserole heiß werden ließ. Man dünstet die Leberscheiben einige Minuten, fügt eine von der Rinde befreite, in Rothwein geweihte Semmel, eine reichliche Messerspitze feingestossenen weißen Pfeffer, eine Prise geriebene Muscatnuß, eine schwache Messerspitze gestossenes Neugewürz und ebenso viel feingeriebenen Ingwer bei und läßt es unter öfterem Anrühren eine gute Viertelstunde abdünsten. Hierauf stößt man alles zusammen mit 4 Dottern und 4 Löffeln voll dickem sauerem Rahm recht fein und streicht es durch das Messingsieb, damit die Adern der Lebern und die Zwiebeln zurückbleiben, und salzt die feine Farce mit einem Kaffeelöffel voll Salz, welches man gut darunter rührt. Nun streicht man jeden der Lungenbratenschnitten auf einer Seite mit dieser Leberfarce, ordnet die

*) Beliebig kann man auch zur Hälfte Speck, zur Hälfte Butter geben.

Scheiben so aneinander, daß sie die Form der ursprünglichen Bratenportion haben, und legt sie, mit Farce im ganzen oben überstrichen, in das Bratgeschirr. Beliebig kann man sie nett mit dünnen Speckfäden befestigen und mit heißer Butter übergossen, hochgestellt 25 Minuten braten, wobei man fleißig den Saft darüber schöpft. Man bringt den Braten im ganzen auf die Schüssel, übergießt ihn mit einem Theil seines Saftes und garnirt mit gedünstetem Reis oder ausgestochenen gebackenen Kartoffelchen. Mixed-Bickles oder Senf kann man extra begeben. Beliebig kann der Braten auch zu Scheiben geschnitten und in seine ursprüngliche Form zusammengeschoben zu Tische kommen. Auch ist diese Zubereitung vorzüglich kalt zu serviren, wobei man kalten Senf oder Ciersaucen mitgibt und mit Aspik die Schüssel garnirt.

Dit erprobtes Prager Recept.

Gebackene Lungenbratenschnitten.

Lungenbratenschnitten (von übriggebliebenem, am besten von gebeiztem Lungenbraten) salzt und pfeffert man leicht, taucht dieselben in zersprudelte Eier und wälzt sie in gesiebten Semmelbröseln, worauf sie in heißem Schmalz zu schön brauner Farbe gebacken werden. Man servirt die Schnitten mit Citronenvierteln und Petersilienkraut garnirt oder mit Sauce-Tartare, beliebiger kalter Senffauce, Salat oder als Auflage zu Spinat, Zwiebel- oder Sauerampferpurée. Ebenso kann man sie auch, statt sie auszubacken, in Fett von beiden Seiten goldbraun braten und mit Erdäpfelpurée garniren. Salzgurken oder Senf sind noch mit anzurichten.

Frau Vinner, Bran.

Lungenbraten à la Wellington.

Will man einen Rest von saftigem Englischbraten noch auf ansehnliche Art verwenden, so rolle man ein Stück Butterteig derartig aus, daß es die Fleischportion gerade zu unwickeln vermag, doch soll der Butterteig nicht dicker als ein Messerrücken ausgerollt erscheinen. Mit der Messerspitze macht man kleine Stiche in den Butterteig, damit der sich vom Braten entwickelnde Dampf entweichen kann, und gibt es auf ein Backblech. Mit zersprudelten Eiern wird der Butterteig bestrichen, in welchem der Rest des Englischbratens noch leicht gesalzen und gepfeffert, eingerollt ist. Hierauf bäckt man es in der Röhre zu hochgelber Farbe und servirt beliebig Trüffelsauce, Senf, Mixed-Bickles oder in Essig eingelegte Pfefferoni dazu, doch wird es auch ohne jede Beigabe heiß servirt.

Leontine Kremer, Gastwirthin in S.

Lungenbraten in Aspik.

Siehe Kalte Vorspeisen.

Lungenbraten, marinirt als falscher Hase.

2 Kilo Lungenbraten in einem Stück werden abgehäutet, von Fett und Sehnen befreit und in eine irdene Schüssel oder Pfanne gelegt. Man siedet man 1^{1/2} Liter Wasser mit dem vierten Theil Essig, einem Kaffeelöffel voll Salz, allen Suppenwurzeln und einer großen blattlichgeschnittenen Zwiebel, etwas mehr Gewürz wie bei der Rindsuppe, drei Lorbeerblättern und einem Bündel Thymian und gießt dies lauwarm über den Lungenbraten. Nächsten Tag nimmt man den Braten aus der Beize und spickt denselben schön reihenweis wie den Hasen, worauf man ihn leicht salzt. In die Bratpfanne legt man zu unterst das Wurzelwerk und Gewürz aus der Beize, dann 4 Deka blattlichgeschnittenen Speck oder ebenso viel Fett, legt das gespickte Fleischstück darauf und untergießt es mit einem Schöpflöffel von der Essigbeize. Während des Bratens in der Röhre begießt man das Fleisch öfters mit dem Saft und gibt, so oft dieser verdunstet, etwas von der Beize und, wenn möglich, auch Rindsuppe zu. Ein gut abgelegenes Stück ist in einer Stunde weich und mürbe gebraten. Man stellt es in einer gut zugedeckten Casserole warm und läßt hierauf das Gemüse in der Bratpfanne auf dem Sparherd bräunen, indem man, nachdem sich die Flüssigkeit verdunstet hat, einen gehäuften Eßlöffel voll gestoßenen Zucker darüber streut und diesen gelbbraun rösten läßt. Dann stäubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, läßt diese gleichfalls verdunsten, wobei man fleißig umrührt, und untergießt das Fleisch mit einem halben Liter Wasser oder Rindsuppe. Die Sauce kann man mit dem Saft einer halben Citrone und 2 Deka auf der Schale abgeriebenem Zucker noch pikanter machen. Zuletzt rührt man 4 Löffel sauren Rahm hinzu, seht etwas von dieser Sauce über den in Scheiben geschnittenen Braten auf der Schüssel und gibt die übrige Sauce in einer Saucière extra bei. Man kann den Braten mit gedünstetem Reis, böhmischen Knödeln, Rahmocken oder Erdäpfeln in beliebiger Form garniren.

Fürstl. Schwarzenberg'scher Koch in Wortl.

Paradeis-Lungenbraten (Filet de boeuf à la tomate).

Einen schönen Lungenbraten, der mindestens 4—6 Tage abgelegen ist, häutet man sorgfältig ab und schneidet die Spitze und das Ende weg, damit man ein gleich starkes Stück erhält, welches man in gleichmäßige, dünne Scheiben schneidet. Nun salzt und pfeffert man

diese Scheiben leicht, legt dieselben genau in die ursprüngliche Form aneinander und verbindet sie mit dünnem Spagat recht gut, damit sie während des Dünstens nicht auseinanderfallen. Hierauf sticht man mit dem Kochlöffelstiel, welcher zu dem Zwecke schärfer zugespitzt wird, an verschiedenen Stellen in das Fleisch und schiebt in diese Löcher Speckwürfel. $\frac{1}{8}$ Kilo Butter läßt man inzwischen heiß werden, gibt die Fleischportion hinein, läßt dieselbe ein bischen anrösten, untergießt mit einem Schöpflöffel Rindsuppe und dünstet den Braten wohlzugebedt fast 2 Stunden, wobei man ihn hier und da umwendet. Sollte der Saft eingehen, so gibt man, doch immer nur mäßig, Flüssigkeit (Rindsuppe, Wurzelbrühe oder Wasser mit Fleischextract) zu. Nach nahezu 3 Stunden gibt man 6 mittelgroße würfeliggeschnittene Kartoffeln dazu, welche man etwas anrösten läßt. Nachdem man noch 6 reichliche Messerspitzen Salz und einen Eßlöffel Paradeismarmelade oder das durchpassirte Mark von 5 schönen, vollkommen reifen Paradeisäpfeln hinzugegeben, untergießt man es mit einem Schöpflöffel Rindsuppe und dünstet es zugebedt, bis die Erdäpfelwürfel gar sind. Nach Belieben kann man auch einen schwachen Eßlöffel feingestoßenen Zucker beifügen. Man nimmt den Braten heraus, entfernt den Spagat, legt die Stücke in die Mitte der Schüssel und garnirt sie mit den Kartoffelwürfeln.

Gijela Müller, Ung. Gradisch.

Lungenbraten als ungarischer Spießbraten.

Spitze und Ende eines 6 Tage abgelegenen, sorgfältig abgehäuteten und gutgeklopften Lungenbratens schneidet man weg, so daß man ein gleichmäßiges Stück von $1\frac{1}{2}$ —2 Kilo behält. Dieses schneidet man in centimeterdicke Scheiben, welche man salzt, pfeffert oder leicht papricirt und aufeinander legt. Nun reibt man die Rinde von größeren, zwei Tage alten Semmeln ab und schneidet sie gleichfalls in solche Scheiben, ebenso zerschneidet man 20 Deka Speck in Blättchen. Nun zieht man dies so auf den Spieß, daß immer mit der Semmelscheibe begonnen wird, dann ein Speckblättchen und darauf eine Fleischschnitte folgt, bis alle Fleisch-, Speck- und Semmelscheibchen verwendet sind, wobei aber wieder eine der letzteren abschließt. Man schiebt alle Scheibchen recht nett aneinander, steckt noch von oben nach unten, also von der letzten Semmelschnitte bis zur ersten durchfahrend, einen zweiten Spieß hinein, daß das Ganze gut zusammenhält und brät auf folgende Weise: in einer Bratpfanne läßt man 7 Deka Braten-, Abschöpf- oder anderes Fett oder Butter heiß werden, stellt es in die Röhre etwas höher, legt die Bratspieße mit den Schnitten über die Bratpfanne der Länge

nach und brät sie unter fleißigem Begießen zu hellbrauner Farbe, wobei man sie zuletzt drei- oder viermal mit kauerem Rahm überstreichen und mit geriebenem Parmesan und etwas gesiebten Semmelbröseln überstreuen kann. Vom Spieß heruntergestreift, werden die Schnitten direct auf die Schüssel gegeben und mit etwas Braten-saft übergossen. Kleine Essiggurken, grüne in Essig eingelegte Pfefferoni (Paprika) und Senf werden extra beigegeben. Auch kann man mit kleinen goldbraun glacirten Zwiebeln garniren.

Irma Csillagi, Arad.

Englisches Beefsteak (spr. bieffsteck. Beefsteak à l'anglaise).

2 Kilo gut abgelegenen Lungenbraten befreit man von Haut, Fett und Sehnen und schneidet 3 Finger dicke Scheiben davon; diese klopft man ein wenig, bestreut jede mit Salz und feingestoßenem Pfeffer und läßt sie aufeinander geschichtet 20 Minuten abliegen. Einige Minuten vor dem Auftragen läßt man pro Beefsteak 3 Deka Fett heiß werden, legt die Beefsteaks hinein und läßt sie erst auf der einen, dann auf der anderen Seite schön braun werden. Sie brauchen auf der einen Seite 4, auf der anderen nicht ganz 2 Minuten; beliebig kann man auch eine feingeschnittene Zwiebel mitrösten, doch darf sie erst dazu kommen, wenn die Beefsteaks bereits auf der einen Seite gebraten sind, da sonst die Zwiebel verkohlen würde. In der Mitte einer erwärmter Schüssel halbliegend angerichtet, und mit ihrem eigenen Saft übergossen, garnirt man sie mit Erdäpfelpurée, ausgebackenen Kartoffeln oder Mixed-Pilzes; Senf wird extra beigegeben.

Bemerkung. Auf die oben beschriebene Art werden die Beefsteaks englisch, nämlich innen roth, zubereitet. Wird dies nicht gewünscht, oder soll es sogar vermieden und das Beefsteak durchgebraten werden, so läßt man das Fett nur warm werden, ehe die Beefsteaks eingelegt wurden, und erhitzt sie langsamer; auch läßt man sie von einer Seite 6, von der anderen 3 Minuten braten.

Mrs. Harts von Leavhall.

Beefsteak mit Spiegelei.

Auf jedes, wie oben beschrieben, bereite Beefsteak kommt ein Spiegelei (Sehei, Ochsenauge), welches man mit Schnittling oder kleingehackten Rappern oder kreuzweis darüber gelegten, nudliggeschnittenen Sardellen zieren kann.

Beefsteaks mit Hindernissen.

So heißen diejenigen Beefsteaks, welche mit verschiedenen Garnituren umgeben und mit Spiegeleiern belegt werden. Die Garnituren sind: Gefälzene und mit Essig und Del besprengte Salatherzchen, Kohlscheiben, geschabter Kren, rothe Rüben, Radieschen &c.

Beefsteak auf dem Rost.

Die im ersten Recept beschriebenen Beefsteaks werden durch zerlassene laue Butter gezogen, eine Stunde lang aufeinander gelegt, zugedeckt stehen gelassen und hierauf auf dem Rost im Windofen von beiden Seiten gebraten. Auf die erwärmte Schüssel gelegt, gibt man auf jedes Beefsteak ein nußgroßes Stück Sardellen- oder Maître d'hôtel (spr. mehr-dotehl)-Butter und trägt sogleich auf.

Maître d'hôtel-Butter sind 10 Defa frische Butter, mit dem Saft einer halben Citrone abgerührt und mit einer Prise Salz und feingehackter Petersilie vermenget.

Ab. S . . . Hotelkoch, Wien.

Meraner Beefsteak.

Die wie im ersten Recept vorgerichteten Beefsteaks läßt man 2 Stunden unter einem beschwerten Brett abliegen, worauf man sie wie die ersteren verwendet. Sie werden auf diese Art ganz vorzüglich mürbe und saftig.

Fräulein Marie von Gotthard aus Malomjegg.

Deutsches Beefsteak.

1 $\frac{1}{2}$ Kilo sorgfältig enthäuteter und von Sehnen befreiter Lungenbraten wird fein gehackt oder geschabt, mit 1 $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz und 2 Prisen feingestoßenem Pfeffer, mit einer halben in Butter angelautenen, feingehackten Zwiebel und einer ganzen in Rindsuppe oder Wasser geweichten und leicht ausgedrückten Semmel gut verrührt. Dann bildet man aus dieser Fäsch zweifingerdicke Scheiben, welche man in gesiebte Semmelbrösel von beiden Seiten drückt und in heißem Fett braun brät. Man servirt sie mit Spinat, gedünstetem Kraut, Linsenpurée oder beliebigem Salat.

Die Kochfräulein in Wien-Hernals.

Chateaubriand (spr. Schatohbrian).

Aus einem Rippen-, Nieren- oder Schwanzstück, welches mindestens 8 Tage auf dem Eise abgelegen ist, schneidet man gut

2 Finger dicke Scheiben, welche man tüchtig, aber nicht flach klopft. Für 6 solche Stücke läßt man 10 Deka Fett heiß werden, bestreut die Chateaubriands von der einen Seite mit Salz und Pfeffer und gibt sie aber mit der ungesalzenen Seite zuerst ins Fett. Sind sie auf der einen Seite schön braun gebraten, so wendet man sie, salzt nun die nach außen gekehrte Seite und pfeffert dieselbe ebenfalls. Sobald die Chateaubriands von beiden Seiten Farbe haben, richtet man sie auf erwärmter Schüssel wie die Rumpsteaks mit ihrem Saft oder mit Sardellen eventuell mit Senfbutter an. Garniren kann man mit bräunlich glacirten Zwiebeln oder man gibt blos Senf nebst Mixed-Pikles separat bei.

B. v. Szarvassy, Budapest.

Chateaubriand, auf dem Roß gebraten.

Die wie oben beschriebenen hergerichteten Chateaubriands werden 15 Minuten mit Salz und Pfeffer bestreut abliegen gelassen. Hierauf taucht man sie in zerlassene Butter oder Del und brät sie auf dem Roß zu glänzend brauner Farbe. Auf erwärmter Schüssel werden sie wie die „Rumpsteaks am Roß“ angerichtet und garnirt und bilden das kräftigste Abendgericht, das sich bei Herren besonderer Beliebtheit erfreut. Beliebig kann auch wie bei „Beefsteaks mit Hindernissen“ garnirt werden.

B. v. Sz. B.

Rumpsteak, Rumpsteak (Rumpsteak).

Aus einem schönen, auf dem Eise 8—10 Tage abgelegenen Rippen- oder Nierenstück entfernt man alle Knochen und schneidet dann aus einer so gewonnenen Fleischportion von 1½ Kilo 5 gleichmäßige Scheiben, welche man klopft, jedoch so, daß sie in hübsch hoher, dicker Form bleiben. Nun bestreut man dieselben von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer und läßt sie aufeinandergelegt eine Viertelstunde liegen. 10 Deka Butter oder Fett läßt man heiß werden, taucht die Scheiben auf der einen Seite in das Mehl und legt sie zuerst mit dieser Seite ins heiße Fett. Sie werden zuerst von der einen, dann von der anderen Seite schön braun gebraten. Ist dies erreicht so legt man die Rumpsteaks auf die erwärmte Schüssel, entsetzt den Saft in welchem sie gebraten wurden, und gießt ihn darüber. Man garnirt die Schnitten mit gebackenen Kartoffelscheiben und servirt Mixed-Pikles oder Senf extra dazu.

Fanny Waller, Reichenau.

Rumpsteaks anderer Art.

Diese Rumpsteaks werden wie die vorherbeschriebenen hergerichtet, in laue Butter oder zergangenes Fett getaucht und auf dem Roß

zu schöner Farbe gebraten. Flach nebeneinandergelegt werden sie auf erwärmter Schüssel angerichtet, worauf man auf jedes ein haselnußgroßes Stück Maitre d'hôtel-, Sardellen- oder Senfbutter legt und bringt sie, mit Citronenvierteln und Kappernhäuschen garnirt, sofort zu Tische.

Klara Kummel, Baden.

Rumpsteaks mit Saucen.

Dieselben werden wie die erstbeschriebenen vorgerichtet; dann bereitet man mit ihrem Braten-saft eine braune Gurken-, Kappern- oder Senfsauce und überstreicht die auf erwärmter Schüssel angerichteten Rumpsteaks mit derselben. Man garnirt die Schüssel mit ausgebackenen Kartoffeln, Risotto oder Macaroni und gibt den Rest der Sauce in der Saucière extra bei.

Frau Freund, Wien.

Roastbeef (spr. Rostbif. Roastbeef à l'anglaise).

Hiezu muß ein besonders gut abgelegenes Nieren- oder Rippenstück von $1\frac{1}{2}$ —2 Kilo Gewicht mit ebenso viel Deka Salz in die Bratpfanne gelegt,*) mit 7 Deka heißem Fett übergossen und in der Röhre eine Stunde hindurch saftig gebraten werden, wobei man den Saft fleißig über den Braten schöpft. Sobald dieser gar und braun gebraten ist, wird er aus der Pfanne genommen; auf dem Tranchirbrett löst man das Fleisch in einem Stück von den Knochen herunter, schneidet es in fingerdicke Scheiben, arrangirt (schichtet) dasselbe in seiner ursprünglichen Form wieder auf den Knochen und gibt es mit diesem auf die Schüssel. Den mit einem Schöpflöffel Suppe aufgesetzten Braten-saft entfettet man und gießt ihn heiß über das Bratenstück. Man garnirt mit ausgestochenen Kartoffeln und reicht Mixed-Pickles und Senf dazu extra herum.

Hausfrau in Laibach.

Stuffedato (zum Kaltaufschneiden vorzüglich).

2 Kilo Rindfleisch vom Schalörtel oder Lungenbraten, welches gut abgelegt ist, wozu in kalter Jahreszeit 8—10 Tage, im Sommer auf Eis 6 Tage nöthig sind, klopft man ringsum tüchtig und salzt dasselbe mit $1\frac{1}{2}$ Deka Salz. Hierauf wird es schieb mit Schinken und Speck sowie mit kleinen Essiggurken durchzogen, über zwei zerhackte Kalbsfüße in die Casserole gelegt, mit vorbeschriebener Beize, welche zu gleichen Theilen aus Suppe, Essig und

*) Der allgemeinen Regel nach wird das Fleisch erst nach dem Braten gesalzen.

Wein besteht, übergossen und sehr langsam gedünstet. Wenn das Fleisch weich ist, feigt und entfettet man die Brühe und läßt es in derselben erkalten. Dann bewahrt man das Fleisch auf, läßt die Brühe an möglichst kaltem Orte sulzen (fest werden) und ziert mit den mittelst Formen, die in warmes Wasser getaucht wurden, ausgestochenen oder aber feingehackten Sulze das kalte in Scheiben geschnittene Stuffedato, welches man mit Mixed-Pikles garnirt.

Frau Regierungsrath S., Wien-Währing.

Stuffedato anderer Art (warm).

Eine wie oben beschrieben, abgelegene und hergerichtete Fleischportion wird mit kleinen Essiggurken, gelben und rothen Rüben durchzogen, sonst wie Rindsbraten vollendet, mit ausgestochenen, in Fett gebratenen Kartoffeln garnirt und Senf extra beigegeben.

Frau Anna Dorner, Moser's Gasthaus in Wels.

Gulyás hús (spr. Guljásch hufsch, Sirtenfleisch).

1 $\frac{1}{2}$ Kilo Rindfleisch, wozu sehr gut auch Abfälle, Milz, Herz und Nieren gemischt werden können, schneidet man in gleichmäßige kaum 2 Finger dicke Würfel und mischt sie auf dem Fleischtretchen mit 1 $\frac{1}{2}$ Deka Salz und 2 Prisen feingestoßenem Pfeffer tüchtig durcheinander und läßt sie so 10 Minuten liegen. Indessen schneidet man 2 große Zwiebel gröblich zusammen und gibt sie mit 14 Deka kleinwürfliggeschnittenen Speck in eine tiefe Casserole, am besten aber in ein Kesselfchen. Sobald die Speckwürfel durchsichtig gelblich sind, läßt man die Zwiebel dazu rösten und erst wenn sie Farbe anzunehmen beginnt, gibt man 3—4 Messerspitzen Paprika und die Fleischwürfel dazu. Auf rascher Gluth brät man sie einige Minuten ab, wobei man öfters unrührt, damit die Fleischwürfel sich nicht anlegen. Dann gießt man so viel Wasser oder leichte Rindsuppe darüber, daß die Fleischwürfel überdeckt sind, verschließt das Ganze mit gutpassendem Deckel und dünstet es in 2 Stunden gar. In der tiefen Schüssel angerichtet, wird mit gedünstetem Reis, gerösteten Erdäpfeln oder Nockerln garnirt.

Ulad. Székely, Debreczin.

Gulyás mit Erdäpfelwürfeln.

Das Gulyás wird in der vorbeschriebenen Weise bereitet, sobald jedoch die Fleischwürfel nahezu weichgedünstet sind, kommen 6—8 Stücke rohe, geschälte und in Würfeln geschnittene Erdäpfel dazu. Etwas Wasser und 2 Messerspitzen Salz werden noch beigeigt und

das Ganze in einer weiteren halben Stunde weich gedünstet; in einer vertieften Schüssel oder kleinem Kessel wird das Gulyás zu Tische gebracht.

Frau Hammer, Währing.

Gulyás mit saurem Rahm.

Das wie vorhergehend bereitete, weich und braun gedünstete Gulyás wird vor dem Auftragen mit 4—6 Löffeln saurem Rahm untermengt, den man nur einmal damit aufsieden läßt. Man kann es auch ohne Kartoffelwürfel bereiten und mit Tarhonya, Polenta oder Erdäpfeln garniren.

Francisca Jagib Brud.

Puszt-Gulyás hús.

1 $\frac{1}{2}$ —2 Kilo Schöpfensfleisch schneidet man in mittelgroße Würfel, mischt sie mit 1 $\frac{1}{2}$ —2 Deka Salz, welches man beliebig mit einer Prise Majoran, grobgestoßenem Pfeffer und einer reichlichen Messerspitze geriebenen Ingwer vermischt und läßt 20 Deka kleinwürfliggewürfelten Speck heiß werden. Sobald die Würfel durchsichtig sind, röstet man einen schwachen Kaffeelöffel Paprika ein bißchen ab und gibt 2—3 blattlichgeschnittene Zwiebeln darauf. Erst wenn diese einen kräftigen Geruch entwickeln, kommt das Schöpfensfleisch darauf; dieses läßt man, fleißig umrührend, abrösten bis es Farbe annimmt, dann gießt man so viel Wasser daran, daß es über dem Fleisch fingerhoch steht. In einer gut verschlossenen Casserole oder im Kessel siedet es so 3 Stunden, wobei man, wenn nöthig, noch Wasser zugießt.

Frau Szábt, Debreczin.

Salongulyás.

20 Deka mit dem Messer geschabten Speck läßt man heiß werden und darin 2 geriebene Zwiebeln und 3 Messerspitzen Paprika abrösten. Indessen hat man die Spitze und das längs dem Knochen hinlaufende Fleisch vom Lungenbraten in nette Würfel geschnitten und röstet diese auf dem Fette zu hellbrauner Farbe. Nun fügt man einen Kaffeelöffel voll Salz, eine Messerspitze voll gestoßenen Pfeffer und ebensoviele feingestoßenen Kümmel bei und dünstet es, mit leichter Rindsuppe überdeckt, weich. Wenn die Flüssigkeit verdunsten sollte, so gießt man immer etwas Wasser nach. Vor dem Auftragen kann man 4 Löffel sauren Rahm darunter

mischen und hierauf in tiefer Schüssel oder in einem kleinen Kupferkessel angerichtet das Guljás zu Tisch bringen. Man reicht Goldnockerln, Tarhonya (ungarische Teiggerstel) oder Peterfilientartoffeln extra dazu.

Frau Hagelweide, Wien.

Salonguljás mit Wein.

Sobald die umstehend beschriebenen Lungenbratenwürfel geröstet sind, übergießt man sie mit Wasser oder Rindsuppe, welche man zum dritten Theil mit weißem oder rothem Wein gemischt hat. Nachdem das Fleisch weich gedünstet ist, staubt man einen Eßlöffel voll Mehl daran, röstet es unter Umrühren ab und löst es mit leichter Rindsuppe zu kurzer Sauce auf. Man garnirt mit Maccaroni, saueren Rahmocken oder Reis.

Frau Korgerer, Baden.

Salonguljás mit Essig.

Statt Roth- oder Weißwein gibt man auf 9 Deciliter Suppe oder Wasser nicht ganz $\frac{1}{10}$ Liter Essig und 2 Würfel Zucker. Sobald das Fleisch gar und schön braun geworden, rührt man $\frac{1}{10}$ Liter guten saueren Rahm mit einem schwachen Kaffeelöffel feinem Mehl ab und läßt es damit aufkochen. Man fügt hierauf nur so viel Wasser mit Fleischextrakt oder leichte Rindsuppe bei, daß eine nicht zu dünne goldbraune Sauce entstehe, welche nach Geschmack zugesalzen wird. Man richtet wie vorhergehend an und garnirt mit Knödeln, Wasserspaßen oder Erdäpfeln.

Antonie Steller, Hernals.

Gebackenes Rindfleisch.

Schnitten von saftig und weich gesottenem, übriggebliebenem oder erkaltetem Rindfleisch besät man mit Salz und feingestoßenem Pfeffer, bestreut es mit feingehackten Zwiebeln oder Schalotten und läßt es, mit Citronensaft gut beträufelt, eine Stunde mariniren. Hierauf legt man die Schnitten auf das Sieb zum Abtropfen, taucht sie erst in Mehl, dann in zerflopfte Eier, zuletzt in feingeseibte Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz zu hellbrauner Farbe. Sie werden mit allen Beigaben wie die vorigen oder mit Kohlscheiben servirt.

Julie Stelzer, K.

Gepökeltes Rindfleisch (Boeuf salé).

Das Pökeln des Rindfleisches dient einerseits dazu, es zart und mürbe zu machen, in den Speisezettel eine Abwechslung zu bringen, andererseits dazu, es länger zu conserviren, wenn man nicht in der

Vage ist, die Fleischvorräthe so rasch zu verbrauchen. Man verwendet dazu nur die auf der Abbildung (s. Seite 2) mit 1, 2, 3, 4, 5, 6 und 7 bezeichneten Fleischstücke sowie die Zunge. Das Fleisch befreit man von allen Knochen und Fetttheilen und legt es in die Pökellake oder in eine derselben, welche beim Pökeln des Schweinefleisches (s. die betr. Rubrik) angegeben sind. Alle dort angegebenen Regeln und Vorschriften gelten auch für Rindfleisch. Dasselbe kann in 14 Tagen bis 3 Wochen verwendet werden, aber auch bis 4 Wochen in der Pökellake bleiben. Diese selbst ist auch mehrmals zu verwenden, doch muß man stets die ihr entzogenen Salze ersetzen. (S. darüber auch unter „Pökeln des Schweinefleisches“.) Zungen können in 10—14 Tagen verwendet werden
 Frau Minna Gruby.

Gepökeltes Rindfleisch gesotten.

Das Rindfleisch, welches je nach seiner Größe*) bis 4 Wochen in der Pökellake gelegen ist, stellt man mit Wasser zu, daß es gut handbreit davon überdeckt ist, und siedet es zugedeckt weich, wozu 3 Stunden erforderlich sind. Hierauf wird es aus dem Sud genommen und als Auflage zu gedünstetem Kraut, Erbsenpurée, sauer eingemachten Linsen, Spinat oder Sauerampfergemüse nett in Scheiben geschnitten servirt oder man schiebt es, nachdem es in fingerdicke Schnitten getheilt wurde, auf der Schüssel in die ursprüngliche Form zusammen und garnirt mit Mixed-Pikles oder geschabtem Kren. Auch kann man beliebigen Salat oder Apfelfren, ebenso bloß geriebenen Kren beigegeben.
 Baronin Bay.

Gepökeltes Rindfleisch kalt aufgeschnitten.

Das in vorherbeschriebener Weise gesottene Pökelfleisch läßt man in seinem Sude völlig erkalten, entfernt die erstarrte Fettschichte und hebt das Fleisch zum Abtropfen auf ein Sieb. Sobald dasselbe abgetropft hat, schneidet man es in dünne Scheiben und verwendet selbes mit anderem kaltem Aufschnitt gemischt oder für sich auf einer Schüssel angerichtet und mit gehackter Aspik oder geschabtem Kren garnirt. Als Beigaben eignen sich Erdäpfel, Bohnenpurée oder Krautsalat, Apfelfren oder bloß geriebener Kren. Auch kann man über die Fleischscheiben Zwiebelringe von roher (am besten der weißen spanischen, sehr süßen) Zwiebel streuen und Essig und Del in Caraffen extra beigegeben. Bleibt ein Rest der Fleischportion, wenn man dieselbe

*) Für ein Stück von 2 Kilo genügen auch 14 Tage. 4—5 Kilo schwere Portionen brauchen 3—4 Wochen.

nicht ganz aufschneidet, so empfiehlt es sich, diesen Rest in der Brühe aufzubewahren. Er bleibt saftiger und ist überdies vor Verderben und Abtrocknen des Aufschnittes behütet.

Helene Mayer.

Geräuchertes Rindfleisch.

Wenn das Fleisch in der angegebenen Weise gut durchgepöfelt ist, läßt man es hängend abtropfen, zieht durch jede Fleischportion einen dicken Spagat und hängt es so in den Rauchfang oder in die Rauchkammer. Nach 10—14 Tagen, bei Stücken über 3 Kilo in 3 Wochen, bei noch größeren in 4 Wochen, ist das Fleisch durchgeräuchert und kann verwendet werden. Man legt es an dem Abend, bevor es gesotten werden soll, in laues Wasser und läßt es so über Nacht weichen. Früh reibt man es mit Kleie ein und wäscht es tüchtig in lauem Wasser, welches man wechselt, bis das Fleischstück vom Kaminruß rein erscheint. Nun stellt man dasselbe mit reichlich handbreit das Fleisch überdeckendem Wasser zu und siedet es in fast 4 Stunden weich. Aus dem Sud genommen, läßt man selbes auf dem Sieb abtropfen und servirt es warm als Auflage zu den bei dem gepöfelten Rindfleisch angegebenen Gemüsen, ebenso mit Salat, Kren, beliebig auch mit Senf oder Mixed-Pickles.

H. M.

Geräuchertes Rindfleisch kalt.

Das in seiner Brühe erkaltete Fleisch wird herausgehoben, abtropfen gelassen und in nette Scheiben geschnitten, welche man auf die Schüssel ordnet und wie das vorherbeschriebene kalte Pöfelfleisch servirt. Auch alle kalten Saucen eignen sich als vorzügliche Beigaben.

Helene Mayer, Beamten's-Tochter.

Verwendung der Reste von Rindfleisch, Rinds- oder Lungenbraten, frischer oder gepöfelter Zunge.

Rindsbratenragout (braun).

Eine Wildsauce oder pikante braune Ragoutsauce, welche man mit dem vom Dünsten des Bratens erübrigten Saft bereiten kann, vermengt man mit einem Eßlöffel voll Kapern, zwei blattlichgeschneideten Essiggurken, 2 Eßlöffeln voll Citronensaft, weichgedünsteten oder in Essig eingelegten Champignons von der Größe schöner Haselnüsse und beliebig auch mit ebenso viel eingelegten Zwiebeln

(sogenannten Perlzwiebeln). Wenn dies zusammen ausgekocht hat, so fügt man 4 Würfel Zucker bei, welche man an einer Citrone abgerieben hat. Wenn die Sauce angenehm säuerlich schmeckt und schön braun ist, kann man die zu Scheiben oder netten Würfeln geschnittenen Reste des Rindsbratens hineinlegen und das Ganze an mäßig warmer Herdstelle ziehen lassen oder au bain-marie (siehe Küchenausdrücke) stellen, damit es nicht mehr ins Sieden gerathe. Wenn die Farbe der Sauce durch die Säuren blässer geworden ist, so kann man mit einem Eßlöffel voll gebranntem Zucker nachhelfen. Ist das Fleisch in Scheiben geschnitten, so legt man dieselben in die Mitte der langen Schüssel, übergießt sie mit der Sauce und garnirt ringsherum mit Erdäpfel-Croquetten oder Purée, Polenta oder Wasserspazan. Hat man die Bratenreste würfelig geschnitten, so werden sie im Reiszreis oder im Schüsselrand von ausgebackenen Semmeln (s. Schüsselränder) zu Tisch gebracht und Citronenviertel extra herungereicht. Auch kann man das Ragout in der Butterteig-Hohlpastete oder nur mit Butterteigpastetchen (vol-au-vent) garnirt zu Tisch bringen.

Frau Großbauer, Verwaltersgattin.

Rindsbratenragout anderer Art.

Man schneidet die Reste des Rindsbratens in kleinfingerdicke Nudeln, welche man mit einer reichlichen Messerspitze feingestoßenem weißen Pfeffer durcheinander mischt. Indessen bereitet man eine dickliche, mit Eidottern abgesprudelte Ragoutsaucé, beliebig auch Häring-, Sardellen- oder Muschelsaucé*) und läßt die in dicke Nudeln geschnittenen Rindsbratenstücke darin durchwärmen, aber nicht mehr zum Sieden kommen. Die Saucé muß dicklich sein, so daß sie die Fleischstückchen bindet. Hierauf bestreicht man eine Backschüssel dick mit Sardellenbutter oder in Ermangelung derselben mit frischer Butter und gibt eine daumendicke Schichte gedünsteten Reis oder Risotto darauf; diese Schichte überstreut man beliebig mit feingehacktem Schinken, welcher indessen auch wegleiben kann und füllt das mit der Saucé gebundene Fleisch etwas gehäuft darauf. Dasselbe wird nun mit einer fingerdicken Schichte Reis überdeckt, diese mit Parmesanläse bestreut und mit heißer Butter betropft, worauf man das Ganze in der Röhre hochgestellt zu heller Kruste bäckt. Den Rand der Backschüssel garnirt man vor dem Austragen mit Petersiliensträußchen, mit Kapern belegten Citronenscheiben und schneckenförmig zusammengerollten Sardellenhälften.

Anna Treumann, Altstadt.

*) Vorzüglich geeignet ist auch Paradeisäpfelsaucé.

Farcirter (Faschirter) Braten von Suppenfleisch.

Zu 5 Dekka Butter, Abschöpf Fett oder besser Speck läßt man eine mittelgroße, feingehackte Zwiebel sowie einen Kaffeelöffel voll Peterfilie anlaufen und 2 Teller voll feingehackten Suppenfleisches damit 3 Minuten dünsten, nachdem man 2 Messerspitzen Pfeffer, einen Kaffeelöffel Salz und das Viertel einer feingehackten Zitronenschale beigelegt hat. Inzwischen bereitet man eine recht glatte, lockere Eierspeise von 3 Eiern, vermengt diese sowie 3 rohe Dotter mit dem faschirten Fleisch, desgleichen 4 Löffel gesiebte Semmelbröseln, zieht zuletzt den Schnee von den 3 Eiweißen darunter, füllt es in die gut mit Butter ausgestrichene, mit Bröseln ausgestreute Form und siedet es in Dunst oder bäckt es im Rohr, in welchem Falle die Oberfläche mit zerlassener Butter oder Fett bestrichen wird. Gestürzt zur Tafel gebracht, servirt man beliebigen Salat, eingebranntes Gemüse oder eine pikante Sauce dazu; desgleichen eignet es sich zu kaltem Aufschnitt. — Alle Braten- oder Geflügelreste, ebenso Schinken können mitfarcirt werden, desgleichen rohe Fleischsorten.

Martha Krinniger. Warburg.

Aufgewärmtes Suppenfleisch in pikanter Sauce.

Eine ganze, ev. auch in Scheiben geschnittene Fleischportion wird in eine siedend heiße Kapern-, Gurken-, Wild- oder polnische Sauce gelegt, gut zugedeckt und mit der Casserole in eine zweite, mit heißem Wasser zur Hälfte gefüllte gestellt (siehe bain-marie), damit das Fleisch mit der Sauce nicht siede, sondern nur gründlich durchgewärmt werde. Bei jedem aufzuwärmenden Fleisch- oder Bratenstück ist es zu vermeiden, daß es nochmals siede, da es dadurch den ganzen Geschmack verliert und strohig wird.

Diga R p, Wiener-Neustadt.

Sachée von Suppenfleisch.

Von 5 Dekka Butter oder Fett bereitet man mit ebenso viel Mehl eine Einbrenn, welche man mit $\frac{1}{2}$ feingeschnittenen Zwiebel braun rösten läßt, mit einem Suppenschöpfer voll kalter Rindsuppe oder in Ermangelung derselben mit kaltem Wasser auflöst und mit dem feingehackten, von Haut und Fasern befreiten Suppenfleisch verrührt. Nun fügt man 2 Messerspitzen Salz, den Saft einer Citrone, die feingeschnittene halbe Schale nebst einer Prise Pfeffer bei und läßt

es kochen, bis es die Dichtigkeit eines Breies hat. Ist es dichter, so gießt man kalte Suppe zu. Nach Geschmack kann man noch zusalzen. Auf erwärmter Schüssel servirt, ziert man es mit Ochsenaugen oder schneckenförmig geschnittenen und gerollten, in daumenbreite Stücke geschnittenen Pfannkuchen.

Helene Groß, Oberlehrerägyptin.

Ausgebackenes Suppenfleisch.

Ein ausgekühltes, auch vom Tag vorher übriggebliebenes, jedoch saftiges Suppenfleisch schneidet man in gut fingerdicke Scheiben, welche man mit Salz und Pfeffer leicht bestreut, in 2 zerklüpfte Eier taucht, in gesiebten Semmelbröseln wälzt und aus heißem Fett schön goldbraun bäckt. Sie eignen sich vorzüglich als Auflage zu Spinat, Sauerampferpurée, eingebrannten Linien und haben den Vortheil, daß ein nicht ganz weich gerathenes Suppenfleisch noch schmackhaft wird.

Frau Pastor Walter in Liebenau.

Rindfleisch en miraton.

Ein halbes Kilo weiße Zwiebeln wird geschält, in Scheiben geschnitten, in Butter weich gedünstet und mit einem Löffel voll Mehl bestreut; man gibt das nöthige Salz, eine Prise Pfeffer, ein Viertelliter Suppe und ein Viertelglas weißen Wein dazu, läßt die Zwiebeln unter fleißigem Umrühren völlig weich werden, gibt noch einen Kaffeelöffel Senf dazu und schüttet das Ganze über die in Scheiben geschnittenen und in eine Casserole gelegten Reste von gekochtem oder gebratenem Rindfleisch, deckt dasselbe zu, läßt es in der Bratröhre noch 20 Minuten mit dem Zwiebelpurée durchziehen und richtet dieses miraton auf folgende Art an: in die Mitte der Schüssel wird das Zwiebelpurée gegeben, die Rindscheiben werden franzförmig um dasselbe herumgelegt und das Ganze nun mit seinem guten Saft übergossen.

Johann Falza, herrschaftl. Koch, Abbazia.

Rindfleisch en vinaigrette.

Saftiges, gekochtes, gedünstetes oder gebratenes Rindfleisch, auch Bratenreste können dazu verwendet werden, schneidet man in dünne Scheiben, ordnet selbe franzförmig auf eine Schüssel, belegt das Ganze in schöner Form mit Sardellen, hartgekochten Eiern, Pfeffergurken,

feingehackter grüner Petersilie, Kerbelkraut und Schnittlauch, streut Pfeffer und das nöthige Salz darüber, gießt reichlich Del und Essig über das Ganze, läßt es zugedeckt 2 Stunden mariniren und servirt es, ohne zu mischen.

Johann Salza, herrschaftl. Koch, Abbazia.

Fleischsalat.

Mudliggeschnittenes Suppensfleisch salzt und pfeffert man noch ein wenig und läßt es, halb mit Essig, halb mit Wasser übergossen, eine halbe Stunde zugedeckt stehen. Indessen hackt man das Weiße von 4 hartgekochten Eiern klein, passirt die Dotter in eine Salatschüssel und verrührt sie mit 6 Löffeln voll saurem Rahm, 3 Prisen Salz, dem gehackten Eiweiß sowie 3 Löffeln voll feingeschnittenem Schnittling zu einer dichten Sauce. Das mudliggeschnittene Fleisch nimmt man mit dem Sieblöffel aus dem Essigwasser und thut es in die Eiersauce, welche man noch mit einigem Essig abschärft.

Bemerkung. Wenn kein Rahm zur Hand ist, dann bereitet man die Eiersauce mit einem Löffel Del und 4—5 Löffeln nicht zu scharfem Essig.

Frau von Lippmann, Nagy Surány.

Gratinirte Fleischschnitten (Tranche de boeuf au gratin).

Für diese Zubereitung kann ebenjogut ein Rest von Rindsbraten als von saftig gargekochtem Suppensfleisch verwendet werden. Man bestreicht eine Backschüssel mit Sardellenbutter oder zerlassenem Speck oder belegt die Schüssel mit recht dünnen Speckblättchen und bestreut dies mit einem Theil der folgenden Mischung: ein Eßlöffel voll feingehackte grüne Petersilie, 2 Eßlöffel voll kleingeschnittene Zwiebel, eine Messerspitze geriebener, beliebig mit einer kleinen Zehe Knoblauch zerdrückter Ingwer, eine reichliche Messerspitze weißer feingestoßener Pfeffer, 3 Eßlöffel gesiebte Semmelbröseln und 12 blattförmig geschnittene, mit Butter und Citronensaft weichgedünstete Champignons mit ihrem Saft. Von dieser Mischung streut man auf die wie vorerwähnt hergerichtete Backschüssel, legt die dünnen Fleischschnitten darüber, dann wieder eine Lage der Champignonmischung und so fort, bis Fleischschnitten und Gewürzmischung verbraucht sind, doch bildet das Fleisch die oberste Schichte. Nun übergießt man es mit einem Schöpflöffel voll fetter, kräftiggesalzener Rindsuppe (welche man dazu am besten mit einem gehäuften Eßlöffel voll geriebenem

Parmesanfäse absprudelt), streut obenauf gesiebte Semmelbröseln und bäckt es hochgestellt in heißer Röhre, bis es bräunliche Farbe annimmt. Es wird mit der Schüssel zu Tisch gebracht und Champignon- oder Sardellensauce dazu servirt.

Jeanneton, Herrschaftsköchin.

Rindfleisch-Vinaigrette (spr. Vinehgrett).

Siehe „Fleischsalat“ (S. 39).

Rindfleisch als Sachée.

Siehe „Sachée von Suppenfleisch“ (S. 37).

Reste von faszirtem Braten (warm).

Eine Steingut-Bachschüssel wird circa einen halben Centimeter dick mit Sardellen- oder Senfbutter bestrichen und mit fingerdicken Scheiben von kaltem faszirtem Braten (Hackbraten) belegt. Diese Scheiben bestrebt man mit feingestoßenem Pfeffer und belegt sie mit kleinen Stückchen der Sardellen- oder Senfbutter und stellt es auf einige Minuten in die Röhre. Sobald die Bratenstücke genügend heiß geworden sind, so daß die Butter zergangen und ins Sieden gerathen ist, schlägt man nacheinander so viel ganze Eier darüber, als Personen zu Tisch sind, und stellt es hoch in die Röhre. Sobald das Eiweiß gestockt ist, bestreut man die Dotter leicht mit feingehacktem Schnittling oder feingestoßenem Pfeffer und bringt das Ganze mit der Bachschüssel, die man auf eine zweite, mit der Serviette belegte setzt, zu Tische. Salz- oder Essiggurken kann man noch extra herumreichen.

Emilie Raug, Beamtensgattin.

Reste von faszirtem Braten mit Schinken oder Pökelszunge.

Diese Speise gewinnt noch an Wohlgeschmack, wenn man die Schnitten des faszirten Bratens mit dünnen Schinkenschnitten oder Scheiben von weichgesottener kalter Pökel- oder geräucherter Zunge abwechseln läßt. In diesem Falle erwärmt man sie jedoch über Wasserdampf, indem man die Bachschüssel zugebedt auf einen Topf siedenden Wassers stellt, damit der Schinken zart und weich bleibe. Wenn diese recht gut durchwärmt ist, schlägt man die Eier darüber, wie vorherbeschrieben worden, und vollendet sie in derselben Weise oder noch besser, indem man sie in der Röhre mit einem Deckel, welcher mit glühenden Kohlen

belegt ist, zudeckt. Die Eiweiße gerinnen dann zart und sobald dieselben milchweiß, aber noch nicht ganz fest sind, bestreut man die Dotter mit Schnittling oder feingestossenem Pfeffer und bringt das Ganze wie oben gleich zu Tisch.

Eierspeise mit Braten-, Schinken- oder Zungenresten.

Diese vorzügliche, nahrhafte und sättigende Speise ist sowohl als Vorspeise wie als Gabelfrühstück oder einfaches Nachtmahl zu verwenden. Man schneidet gutes Kornbrod in 1 Centimeter große Würfel, so daß man einen kleinen Teller voll davon erhält, läßt 10 Deka kleinwürfliggeschnittenen Speck (sehr gut auch Schinkenspeck, der dabei am besten verwerthet wird) oder ebenso viel Sardellenbutter, frische Butter oder Fett heiß werden und gibt die Brodwürfel hinein. In diesem Fett werden sie 1—2 Minuten leicht abgeröstet, dann kommen die in ebenso kleine Würfel geschnittenen Reste von Rinds- oder Lungenbraten, fastigem, weichgesottenem Suppenfleisch, Schinken, Pökel- oder geräucherter Zunge, ebenso von Pökel- oder Rauchfleisch dazu. Indessen hat man 8 Eier in einem Töpfchen mit 4 Eßlöffeln sauerem Rahm, beliebig auch mit süßem Obers abgesprudelt und gießt sie zu den Brod- und Fleischwürfeln. Unter öfterem Umrühren wird diese Eierspeise zur Breidicke gekocht, entweder in der Eierkuchenpfanne oder in der flachen runden Schüssel erhaben angerichtet und mit Paprika, frischgestossenem Pfeffer oder Schnittling bestreut zu Tische gebracht. Kleine Essiggurken werden extra beigegeben.

Bemerkung. Das Salzen dieser Eierspeise hängt davon ab, ob sie mit Sardellenbutter, Schinkenspeck oder mit gepökelten oder geräucherten Sachen zubereitet wird; man gibt dann nur eine Messerspitze Salz bei, weil alle die vorgenannten Zuthaten Salz enthalten. Wird aber mit frischer Butter und nicht gepökelten oder geräucherten Fleischsorten diese Speise bereitet, so nimmt man für jedes Ei eine Messerspitze Salz. W. v. Kelter, Währing.

Eierspeise mit Braten-, Schinken- oder Zungenresten in Muscheln.

Die obenbeschriebene Eierspeise wird entweder in Muscheln gefüllt und mit feingehacktem Schinken, Schnittling und Caviar geziert, zu Tisch gebracht, indem man die Muscheln auf eine mit zierlich-gefalteter Serviette belegte Schüssel ordnet, oder man füllt die Masse in die mit Butter bestrichenen Muscheln etwas gehäuft an und bringt sie, mit Parmesankäse und gesiebten Semmelbröseln bestreut

und mit heißer Butter gut betropft, in die heiße Röhre, nachdem man sie auf ein Küchenblech geordnet. Hochgestellt, werden sie gebacken bis die Oberfläche leicht bräunlich erscheint.

Gepökelte Zunge in Gelée.

Siehe „Kalte Vorspeisen“.

Reiz von gesottener Zunge beigedünstet.

Die am besten unzerschnitten übriggebliebene Zungenportion bestreicht man mit zerlassener Butter und wälzt sie in geriebenem Kornbrod. 10 Defa Butter, kleinwürfliggeschnittenen Speck, (auch Abschöpf- oder Bratenfett) läßt man heiß werden und darin 2 blattlich-geschnittene Zwiebeln sowie 10 Pfeffer- und 10 Neugewürzkörner, diese beiden gröblich gestoßen, abrösten, bis die Zwiebeln schön gelb werden. Nun legt man die Zungenportion darauf, röstet sie auf allen Seiten ab und untergießt sie mit einem Schöpflöffel guter Rindsuppe oder Zungenbrühe. Wenn es einigemal aufgeköcht hat, so daß die Zunge gut durchwärmt ist und die Brodbröseln vollkommen verkocht erscheinen, richtet man die Zunge in Scheiben geschnitten auf die Schüssel und seigt den Saft darüber. Man kann beliebiges Gemüse dazu serviren oder mit Goldnockerln, Erdäpfelschmarrn oder Purée garniren und Senf oder Salzgurken extra begeben.

S. Kojel, Directorsgattin.

Pökelzunge.

Eine schöne frische Rindszunge läßt man in einer Pökel-lafe, wie Seite 43 beschrieben, mindestens 8 und höchstens 14—16 Tage liegen. Hierauf siedet man sie mit Wasser, welches reichlich eine Handbreit über der Zunge steht, weich, wozu 3—4 Stunden erforderlich sind. Die Probe, ob die Zunge gar und weich gesotten ist, besteht im Versuch, die rauhe Haut abziehen. Läßt sich dies leicht bewerkstelligen, so ist die Zunge genügend gekocht. Nie soll der Grad ihrer Weiche durch Einstechen von Messerspißen oder Gabeln versucht werden: der ganze Saft würde während des Kochens ausfließen, die Zunge aber saftlos und strohig schmecken. Nachdem die Zunge weich geworden, nimmt man sie aus dem Sud, schält die Haut herunter und schneidet recht schräge (längliche), für warme Verwendung kleinfingerdicke Schnitten herunter. Diese legt man in die ursprüngliche Form zusammengeschoben auf die Schüssel und garnirt mit grüner Petersilie und geriebenem Kren oder Erbsen-purée, welches man mit einem in heiße Butter oder heißes Fett

getauchten Löffel in Nocken herausfaßt und mit goldbraun gerösteten Zwiebelringen bestreut, oder man verwendet die Schnittten als Auflage zu Spinat, Linsenpurée oder Sauerampfergemüse.

Mica Streller.

Kalte Pökelzunge.

Die in ihrem Sude erkaltete Pökelzunge wird herausgehoben, auf dem Sieb abtropfen gelassen, in möglichst dünne schräge Scheiben geschnitten und als Auflage zu belegten Brödchen, oder zum Mischen unter andern kalten Aufschnitt verwendet oder für sich mit geriebenem Kren oder beliebigen Salaten servirt.

Ottile Heidenreich.

Bewährtes Recept für Pökellake zu Zungen.

Man bereite folgende Zungenbeize oder Pökel, die, wenn genau nach den Angaben gemacht, vorzüglich und sehr haltbar ist. Ein Liter Wasser verrührt man mit 250 Gramm Salz, 32 Gramm Zucker und 4 Gramm Saliter (Salpeter) und läßt dies alles zusammen aufkochen. Zugedeckt, wird es zum völligen Erkalten weggestellt und dann über die Zunge gegossen, welche man in ein Gefäß mit gutpassendem Deckel gelegt hat. Die Zunge wird dann täglich einmal umgewendet und ist schon in 10 Tagen verbrauchsähig, doch kann sie auch 14 Tage in der Pökellake bleiben. Herausgenommen, kann sie hierauf gesotten und warm oder kalt verwendet werden. Will man sie geräuchert haben, so hängt man sie zum Abtropfen über Nacht auf, zieht einen dicken Spagat durch den Schlundtheil der Zunge und hängt sie in den Rauchfang oder in die Rauchkammer, wo sie 6—8 Tage hängen bleibt. Man siedet und verwendet sie wie die vorhergehende.

Bemerkung. Wer Gewürze liebt, kann die Zunge, bevor sie in die Pökellake gegeben wird, mit folgender Mischung einreiben: 20 Körner Pfeffer, 10 Körner Neugewürz, ein Lorbeerblatt, 4 Wachholder- und 6 Corianderbeeren werden grob gestoßen untereinander gemischt. In manchen Häusern wird auch die Pökelzunge, ehe sie gesotten wird, ringsherum leicht mit einer kleinen Zehe Knoblauch überfahren; selbstverständlich muß dieselbe geschält sein und nicht zu stark angeedrückt werden, damit der Geschmack ja nicht vorschlägt.

Familienrecept Helle, Müller in Braunschweig; zur Benützung überlassen und oft erprobt von Frau Director Mannheimer in Lozongz.

Frische (grüne) Zunge heiß abgesotten.

Die Zunge wird auf dem Fleischbrett ringsherum tüchtig mit gröblichem Salz gerieben und geknetet, bis sie fast durch und durch weich erscheint. Hierauf wird sie in lauem oder kaltem Wasser

gewaschen. Dieses Wasser wechselt man so oft, bis es zuletzt ganz klar bleibt. Dann legt man die Zunge in einen Topf mit 2 Liter Wasser, gibt aber kein Salz hinzu, da sich das eingeriebene Salz aussiedet und die Suppe dann leicht versalzen wäre. Eher kann man, wenn die Zunge bereits eine Stunde gesotten hat, die Brühe kosten und nöthigenfalls nachsalzen. Hat man die Zunge zugesetzt, so fügt man 20 Pfeffer- und 10 Neugewürzkörner, ein Stämmchen Ingwer, eine Muscatblüthe, 2 ganze mittelgroße gepuzte gelbe Rüben, eine Petersilienwurzel einen halben Kopf Sellerie, einen kleinen Kohlkopf und zwei abgewaschene, aber nicht geschälte*) Zwiebeln bei, deren untere Wurzelchen man abschneidet. Wohl zugedeckt, wird die Zunge 3—4 Stunden abgesotten, bis sich die Haut leicht herunterziehen läßt. Hierauf sticht man mit der Gabel in den Schlundtheil, nimmt die Zunge so aus der Brühe aufs Fleischbrettchen, entfernt die Haut und stellt die Zunge mit einem Theil ihrer entfetteten Brühe übergossen, zugedeckt warm. Vor dem Auftragen schneidet man sie in fingerdicke schräge Scheiben, legt sie in ihrer ursprünglichen Form auf die Schüssel, garnirt sie mit der in Scheiben geschnittenen gelben Rübe und grünem Petersilienkraut, gießt über die Zunge ein paar Löffel Brühe und überstreut sie mit geriebenem Kren. Man kann extra in einer Saucière geriebenen, mit Zungenbrühe abgerührten Kren oder Nespelkren begeben. Die Brühe von dieser Zunge kann man auch ganz vorzüglich als Suppe verwenden.

Ilka Femmer. Hofraths-Gattin.

Frische (grüne) Zunge gedünstet.

7 Deka Butter oder beliebiges Fett läßt man in einer Casserole heiß werden, fügt gröblichgeschnittene Zwiebeln (eine große oder zwei mittelgroße) dazu, und wenn diese gelblich zu werden anfangen, legt man die aus der Brühe gezogene, gut abgetropfte, auch von der Haut befreite Zunge darauf und läßt sie auf allen Seiten Farbe annehmen; 10 Pfeffer- und 6 Neugewürzkörner, ferner ein größeres Stämmchen Ingwer oder eine Messerspitze geriebenen Ingwer gibt man dazu. Wenn die Zunge von allen Seiten hellbraun gedünstet ist, staubt man einen Eßlöffel Mehl unter, läßt auch dieses abrösten und untergießt einen schwachen Schöpflöffel Zungenbrühe oder Rindsuppe. Sobald diese aufgesotten hat, stellt man sie bis zum Serviren auf mäßig warme Herdstelle. Vor dem Auftragen schneidet man die Zunge in fingerdicke schräge Scheiben, legt sie in ihre ursprüngliche Form zusammengeschohen auf die Schüssel, übergießt sie mit einigen Löffeln des gesihten Saftes, garnirt mit ausgebackenen oder gerösteten Erdäpfeln, gedünstetem Reis oder Goldnockerln und gibt Salzgurken extra bei.

*) Die Zwiebelschalen geben der Suppe eine bräunliche Farbe.

Frische (grüne) Zunge ausgebacken.

Die nach umstehenden Recept gefottene, abgeschälte und gut abgetropfte Zunge schneidet man in fast fingerdicke Scheiben, taucht sie in gesprudelte Eier, wälzt sie dann in gesiebten Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz zu goldbrauner Farbe aus. Für diese Zubereitung ist auch ein übriggebliebenes Stück sehr gut zu verwenden. Man servirt diese Zunge als Auflage zu Gemüßen, als: Spinat, Sauerampfer, Linsenpurée oder mit beliebigen Salaten.

Albertine Dauber, Ruffee.

Gefüllte Zungenschnitten.

Die, wie im ersten Recept beschrieben wurde, weichgefottene und abgeschälte Zunge zerlegt man in fingerdicke Scheiben und schneidet diese so durch, daß sie am untern, weniger runden Theil zusammenhängen; dann streicht man Kalbs-, oder Schweinsjarce dazwischen, drückt je zwei Blättchen aneinander und panirt und bäckt sie wie die vorigen aus. Sind sie zu hellbrauner Farbe ausgebacken, so servirt man sie zu Purées oder beliebigen Salaten.

Flora Gruber, Böslau.

Gefüllte Zungenschnitten gebraten

Die gefüllten Schnitten bestreut man leicht mit feingestoßenem Pfeffer. Indessen hat man 10—14 Deka Butter, Fett oder würsiggeschnittene Speck heiß werden lassen und darin eine größere blattlichgeschnittene Zwiebel gelblich geröstet. Nun legt man die Schnitten, welche vorher rasch in Mehl getaucht wurden, hinein und brät sie auf beiden Seiten hellbraun. Hierauf nimmt man die Schnitten heraus, stellt sie zugedeckt warm und kocht die Sauce mit einigen Eßlöffeln voll Zungenbrühe oder Rindsuppe auf. Die Schnitten ordnet man in die Mitte der erwärmten Schüssel, gießt etwas von dem geseihten Saft über dieselben und garnirt mit Erdäpfelpurée, Risotto oder gedünstetem Reis. Den Rest der Sauce gibt man in der Saucière extra bei.

Jeremias Mintwih, bürg. Koch.

Pikante Zungenschnitten (Langue de boeuf piquante).

Die gefottene, abgetropfte und abgeschälte Zunge schneidet man in fingerdicke Schnitten. Indessen hat man 8 Deka Butter mit einer gleichen Quantität gepuzter und entgräteter Sardellen im Mörser gestoßen, läßt diese Sardellenbutter lau zergehen, taucht die Zungenschnitten ein und legt sie in die Bratpfanne. Oben bestreut man dieselben mit ge-

siebten Semmelbröseln, unter welche man einen gehäuftem Löffel geriebenen Parmesan gemischt hat. Nun brät man das Ganze in der Röhre hochgestellt, indem man die Sardellenbutter löffelweis darüber gießt und etwas Citronensaft (beiläufig den Saft einer halben Citrone) darüber träufelt. Wenn die Semmelbröseln obenauf eine bräunliche Kruste bilden, so ordnet man die Schnitten der Länge nach in die Mitte der Schüssel, übergießt sie mit ihrem Saft und garnirt sie mit ausgestochenen, in Salzwasser gesottenen und in Butter mit gehackter grüner Petersilie geschwungenen Kartoffelchen. Citronenviertel gibt man extra bei.
Heidenreich Dttlie.

Geispickte Zungenschnitten.

Die weichgesottene, abgehäutete Zunge schneidet man in schräge fingerdicke Scheiben, spickt dieselben mit Specknudeln und Sardellenstreifen und läßt indessen 8 Deka Butter in der Bratpfanne heiß werden. Dann legt man die Schnitten hinein und brät sie in der Röhre hochgestellt, indem man fleißig mit dem Saft begießt. Sobald die Specknudeln bräunlich sind, ordnet man die Schnitten auf die erwärmte Schüssel, seht vom Saft darüber und garnirt wie vorhin; auch gibt man Citronenviertel separat bei.
Heidenreich Dttlie.

Zunge in polnischer Sauce (Langue de boeuf à la polonaise).

Nachdem die Zunge, wie es im ersten Recept beschrieben ist, weich gesotten und abgehäutet wurde, schneidet man sie gleich in schöne schräge, fingerdicke Scheiben und läßt sie in der nachbeschriebenen polnischen Sauce durchliegen, doch soll die Sauce dann bis zum Auftragen nicht mehr kochen, sondern auf mäßig heißer Herdstelle oder im Dunstbade nur warm erhalten werden. Für die polnische Sauce nimmt man 4 Deka Fett, läßt dasselbe heiß und darin eine halbe geriebene Zwiebel hellbraun werden, dann unterstaubt man mit einem Eßlöffel voll Mehl ($2\frac{1}{2}$ Deka) und läßt es unter fleißigem Umrühren braun werden; ein halber Liter von der erkalteten Zungenbrühe oder, wenn man diese als Suppe oder halb falsche Suppe verwenden würde, ein halber Liter kaltes Wasser werden mit der braunen Einbrenn glatt verrührt und 4 Deka brauner Küchenlebzelten dazu gerieben, mit welchem es neuerdings aufkochen gelassen wird, wobei man etwas sprudeln kann. In $\frac{1}{10}$ Liter Weinessig löst man 2 Eßlöffel auf einer Citrone abgeriebenen Zucker auf, verrührt dies zu der Sauce und passirt sie, nachdem sie einmal aufgekocht hat. Ist sie passirt, so gibt man 2 Deka gebrühte, stifteliggeschnittene Mandeln, ebenso viel Sultanen (Weinberln) und kleine schwarze Rosinen, beide gepuzt, hinzu. Die Sauce muß

pikant, säuerlich-süß schmecken; sollte sie zu süß sein, was von der Schärfe des Essigs abhängt, so hilft man mit einigen Tropfen Citronensaft nach. Die Zungenschnitten werden mit einem Theil der Sauce überstrichen und mit Kartoffelcroquetten, Nocken oder Nudeln garnirt zu Tisch gebracht; der Rest der Sauce aber wird in einer Saucière dazu servirt.

Helene Auer, Döbling.

Zunge in polnischer Sauce auf andere Art.

Die weichgesottene Zunge schält man ab und schneidet sie in schräge Scheiben, welche man in der nachfolgend beschriebenen Sauce durchwärmen läßt. 2 Deka Mandeln brüht man, entfernt die Haut und schneidet die Mandeln stiftlig, reinigt ebenso viel Sultanen (Weinbereln) und kleine schwarze Rosinen, reibt 2 Deka (oder 4 Würfel) Zucker an einer halben Citrone ab und gibt dies alles nebst einem kleinfingerlangen Stückchen Zimmt und 4 Gewürznägeln in $\frac{3}{10}$ Liter rothen Wein, mit welchem man es so lange auf dem Herd läßt, bis die Rosinen zu glattrunder Form aufgequollen sind. Indessen bereitet man eine braune oder Zwiebelsauce, welche man etwas dicker hält und verrührt dann den Rothwein mit allem, was darin ist, dazu; nur die Gewürznägeln und den Zimmt entfernt man, weßhalb es gut ist, diese beiden Gewürze extra in ein Fleckchen eingebunden mitkochen zu lassen. Die Sauce muß schön braun sein, wobei man mit einem Löffel gebranntem Zucker nachhelfen kann, und soll pikant, süß-säuerlich schmecken. Mit einigen Tropfen Citronensaft kann der Geschmack geschärft werden.

Clara Wiener, Graz.

Zunge auf dem Roß gebraten (Langue de boeuf grillée).

Zu dieser Zubereitungsart sind ebensogut die Reste einer erkalteten Zunge zu verwenden, doch müssen dieselben gut zugedeckt verwahrt worden sein, damit sich obenauf keine Kruste bilde. Es ist immer am besten, derartige Reste mit etwas von ihrer Brühe oder leichter Rindsuppe übergossen aufzubewahren. Vor der Verwendung nimmt man selbe heraus und läßt sie gut abtropfen, ehe man zu folgender Bereitung übergeht. Die weichgesottene, geschälte und nach dem Erkalten in schräge Scheiben geschnittene Zunge bestreut man auf beiden Seiten leicht mit Salz und feingestohnenem Pfeffer, taucht sie in zerlassene Butter und bestreut sie überall mit gesiebten Semmelbröseln. Hierauf wickelt man die Zunge in die herzförmig geschnittenen Papillotten (Papiere), faltet sie, wie es bei Häringen oder Lammscoteletten beschrieben ist und brät sie in derselben Weise auf dem Roß.

Man servirt sie nach der dortigen Abbildung, aufrecht aneinander gelegt, mit der runden Seite nach abwärts und gibt Citronenviertel dazu, welche man auf einer kleinen Schüssel oder einem Teller mit Peterfilienkraut garnirt herumreichet.

Frau Mayer, Wien.

Zunge auf dem Roßt gebraten, ohne Papillotten.

Die, wie umstehend beschrieben, in Scheiben geschnittenen, mit Butter und Bröseln vorgerichteten Zungenscheiben werden auf dem Roßt abgebraten. Sobald sie von beiden Seiten eine schöne Farbe angenommen haben, was in einer Viertelstunde der Fall ist, werden sie gleich auf die erwärmte Schüssel angerichtet und mit Citronensaft leicht beträufelt. Sie kommen entweder mit kalten Senfsaucen, Salaten oder bloß mit Citronenvierteln oder Scheiben garnirt zu Tische; doch sind sie auch vorzüglich als Auflagen zu Gemüßen, als: Spinat, Sprossenkohl, Sauerampfer- oder Linsenpurée geeignet.

Elfriede Hofmann, Gastwirths-Tochter.

Gepöfelte Zunge auf dem Roßt gebraten.

Die Zubereitung der gepöfelten weichgefottenen Zunge, welche man abgehäutet erkalten läßt, ist dieselbe wie die der umstehend vorbeschriebenen, in Papillotten auf dem Roßt gebratenen Zungenscheiben. Warme Hagebutten(Hetschepetsch)- oder Senfsauce wird in einer Saucière extra beigegeben, doch kann man ebenso kalte Senfsauce oder Puréesalate dazu serviren.

G. S.

Gebratene Zunge.

Sobald die Zunge weich gefottet und abgehäutet ist, stuzt man sie nett zurecht, indem man den Schlundtheil und alles Fettige entfernt. Nun theilt man die Zunge der Länge nach in zwei Hälften und spickt sie auf den Schnittflächen mit Speckfäden. In der Bratpfanne läßt man 8 Deka Butter zergehen, legt die Zungenhälften mit der gespickten Seite nach oben hinein und brät sie hochgestellt unter fleißigem Begießen in ziemlich heißer Röhre. Nach und nach träufelt man den Saft einer halben kleinen Citrone darauf, fügt 3—4 Löffel gute Suppe und ganz zulezt, wenn die Speckfäden schon bräunlich sind, 3 Löffel mit einem Kaffeelöffel Mehl glattgerührten saueren Rahm bei. Statt mit Suppe kann man die Sauce auch mit Zungenbrühe verdünnen. Wenn die Speckfäden reich und bräunlich sind, nimmt man die Zunge aufs Brettchen, schneidet sie in schräge Stückchen und legt sie in ihrer Bratform mit dem

Speck nach oben um den bergig angerichteten gedünsteten Reis oder Kartoffelschmarrn im Kranz herum. Etwas von der Sauce gießt man über die Schnitten, den Rest servirt man in der Saucière.

Marie Berg, Dornbach.

Gebratene Zunge auf pikante Art.

Die wie umstehend beschrieben, der Länge nach getheilte Zunge spickt man mit Sardellenstreifen. Dann bereitet man eine Sardellenbutter von 7 Dekk frischer Butter und 6 Dekk sorgfältiggepuzter passirter Sardellen, gibt sie in die Bratpfanne und sobald die Sardellenbutter zergangen ist, legt man die Zunge offen mit den Schnittflächen nach oben hinein. Die Bratpfanne stellt man nun in der ziemlich heißen Röhre hoch, bestreut die Zunge mit gesiebten Semmelbröseln, unter welche man einen Löffel voll geriebenen Parmesankäse gemischt hat und brät sie unter fleißigem Begießen, bis die Semmelbröseln Farbe annehmen, wobei man den Saft einer halben Citrone darüber träufelt. Auf erwärmter Schüssel angerichtet, garnirt man mit Salzkartoffelchen, Maccaroni mit Parmesan oder gedünstetem Reis und servirt Citronenspalten extra hiezu.

Frau Pittner, Schlan.

Gebratene Zunge (pikant) auf andere Art.

7 Dekk Speck schneidet man kleinstwürflig, läßt ihn gelblich rösten und darin 2 gehackte Zwiebeln gelb werden. Zu gleicher Zeit macht man von 4 Dekk Butter und ebenso viel gepuzten Sardellen eine Sardellenbutter und verrührt sie mit 20 feingewiegten Kapern und dem Viertel einer vom Weißen sorgfältig befreiten, feingehackten Citronenschale. Damit bestreicht man die Zungenhälften, legt sie in die Bratpfanne zu dem heißen Speck und den Zwiebeln, brät sie hochgestellt unter fleißigem Begießen und träufelt den Saft einer halben Citrone darüber. Wenn die Zunge zu schöner Farbe gebraten ist, nimmt man sie heraus und stellt sie zugedeckt warm. Die Sauce verrührt man mit $\frac{1}{10}$ Liter saurem Rahm, den man mit einem schwachen Löffel Mehl glatt abgerührt hat, läßt es nur einmal verkochen und verdünnt die Sauce mit einigen Löffeln voll Zungenbrühe oder Rindsuppe. Sollte die Farbe der Sauce durch den Rahm zu hell geworden sein, so frage man das an den Seitenwänden der Bratpfanne Angelegte dazu und lasse in einem kleinen irdenen Topf 2—3 Würfel Zucker zu Caramel (bräunlich) brennen. Die Zunge wird in schräge Scheiben geschnitten, in die Schüssel gelegt und mit einem Theil der Sauce übergossen. Man

garnirt sie ringsherum mit böhmischen oder Tirolerknödeln, saueren Rahmnocken, Reis oder Erdäpfelschmarn und gibt den Rest der Sauce extra bei. Dieselbe soll nicht zu dünn und schön gelbbraun sein.

Janko Treuholz, Koch.

Zunge im Ganzen gedünstet.

Nachdem man die Zunge in mehrmals gewechseltem Wasser gewaschen hat, entfernt man den Schlund, sowie alles Fettige und Sehnige. Dann nimmt man pro einem Kilo Zunge ein Deka Salz, eine Messerspitze geriebenen Ingwer und ebenso viel feingestohlenen Pfeffer, mengt alles gut untereinander und reibt die Zunge damit tüchtig überall ein. 10 Deka Fett oder Butter läßt man zergehen und zwei blattlichgeschnittene Zwiebeln darin gelblich rösten. Eine kleine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel und ein kleiner Kopf Sellerie werden gepuzt und blattlich geschnitten dazu gegeben, ebenso ein Lorbeerblatt, 10 Pfeffer- und 10 Neugewürzkörner. Nun läßt man dieses Wurzelwerk ein bißchen auf der Herdgluth anlegen, legt dann die Zunge darauf und übergießt sie mit heißer Suppe oder mit Wasser, welchem bohnen groß Liebigs Fleischextract zugesetzt ist, bis sie beinahe davon überdeckt ist. Zugedeckt läßt man die Zunge so $3\frac{1}{2}$ Stunden dünsten, dann zieht man die Haut herunter und läßt die Zunge noch eine halbe Stunde in ihrem Saft dünsten und Farbe annehmen. Sollte der Saft verdünsten, so untergießt man mit geseihter Suppe.

Janko Treuholz, Koch.

Dchsgaumen (Rindsgaumen, Vormaul).

(Palais de boeuf).

Die Reinigung der Dchsgaumen ist etwas umständlich und mühsam, doch für das Gelingen der daraus zu bereitenden Speisen von ganz besonderer Wichtigkeit, weshalb man den Vorarbeiten alle Aufmerksamkeit zuwenden muß. Die Dchsgaumen werden in laues Wasser gelegt, nachdem man in demselben pro Liter ein Deka Salz auflösen ließ. Dieses Salzwasser muß die Dchsgaumen überdecken und dieselben müssen 2—3 Stunden darin weichen, wobei man sie öfters durchknetet und drückt, damit alles Blutige sich löse. Dann stellt man es mit kaltem Wasser zu und erwärmt es bis nahezu zum Sieden, worauf man es auf ein Sieb schüttet und mit kaltem Wasser übergießt. Nun wird die zähe Haut der Dchsgaumen mit einem scharfen Messer abgeschabt, und letztere werden abermals im kaltem Wasser gewaschen. Hierauf verwendet man die Dchsgaumen wie es in nachfolgenden Recepten beschrieben ist.

Fricassirte Dhsengaumen.

5 Dhsengaumen werden in der vorbeschriebenen Weise gereinigt. Dann salzt man sie ringsherum ein und stellt sie mit reichlichem Wasser zu. Man pußt man eine mittelgroße gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel, einen Kopf Sellerie, ein Häuptel Kohl, 3 Zwiebeln sowie eine Porrée-
stange, schneidet sie in Viertel, fügt 25 Körner Pfeffer, 15 Neugewürz-
körner, 2 Stämmchen Ingwer, 2 Muscatblüthen und einen Mark-
knochen bei und läßt es zugedeckt weich sieden, wozu 8—9 Stunden
nöthig sind. Hierauf stellt man die Gaumen zugedeckt weg und nimmt sie
erst aus der Brühe, wenn sie erkaltet sind. Dann schneidet man sie
in nette Scheiben, besät dieselben leicht mit Salz und feingestoßenem
Pfeffer, beträufelt sie mit Citronensaft und läßt sie eine halbe Stunde
zugedeckt mariniren. Indessen bereitet man eine kräftige Fricassée-
Sauce mit weichgedünsteten, blattlichgeschnittenen Champignons,
welche mit der entfetteten Brühe aufgelassen wird und gibt, sobald sie
fertig und glatt gekocht ist, die Scheiben von den Dhsengaumen hinein
und stellt sie im Wasserbad warm. Auf der flachen Schüssel im
Kranz in der Mitte angerichtet, werden sie mit etwas von der Fri-
cassée-Sauce übergossen, mit Schinkenreis, Bröselknödeln, Faschnocken
oder Erdäpfelcroquetten garnirt und die restliche Sauce in einer
Saucière extra beigegeben.

Wizzi Schnek, Gmunden.

Ausgebakene Dhsengaumen (Palais de boeuf panée).

Die 5—6 Dhsengaumen, welche man in der vorbeschriebenen
Art gereinigt und dann mit Wurzelwerk und Gewürzen weich ge-
sotten hat, schneidet man in 3 Finger breite und etwas längere Stücke, welche
man mit Salz und feingestoßenem Pfeffer bestreut, mit Citronensaft
beträufelt und abliegen läßt. Hierauf taucht man dieselben in Mehl,
dann in 3—4 zersprudelte Eier und zuletzt in gestiebte Semmelbröseln.
Man bäckt sie in heißem Schmalz zu hellbrauner Farbe und servirt
sie, auf der flachen Schüssel bergig angerichtet, mit Sträußchen von
Petersilienkraut garnirt. Beliebige Salate, Linsenpurée, Spinat,
Sauerampfergemüse, kalte oder warme Senffaucen oder auch nur
Citronenviertel kann man mitserviren.

Else Winkler, Pörau.

Dhsengaumen im Reisreis.

Die weichgekochten Dhsengaumen (siehe vorangehende Recepte)
werden in nette, 3 Finger breite, längliche Vierecke geschnitten und mit
einer weißen Sardellenauce (siehe diese unter Saucen), die mit der entfetteten
und geseihten Brühe von den Dhsengaumen bereitet wurde, warm

gestellt. Einen körnig und weich gedünsteten Reis füllt man in den Reif, stellt ihn auf einige Minuten in die Röhre, stürzt ihn auf die erwärmte flachrunde Schüssel und bestreut ihn mit geriebenem Parmesankäse. In die Mitte des Reisreifes sichtet man die Dhsengaumenstücke, welche man mit der zweispitzigen Gabel aus der Sauce nimmt. Etwas von der Sauce streicht man nur über die Dhsengaumenstücke, so daß sie nicht über den Reisreif geht. Den Rest der Sauce servirt man extra in der Saucière dazu.

Frau Caroline Fest in L.

Dhsengaumen mit Maccaroni.

Die Dhsengaumen werden in die Mitte der Schüssel bergig angerichtet, mit einigen Löffeln Paradies- oder Sardellensauce, in welcher sie durchgewärmt wurden, überstrichen und mit weichgesottenen, in fingerlange Stücke gebrochenen Maccaroni garnirt. Man legt diese im Kranz um die Dhsengaumenschnitten und bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse oder gerösteten Semmelbröseln.

Frau Caroline Fest in L.

Dhsengaumen im Backteig.

Die, wie bei den ausgebackenen Dhsengaumen angegeben, weichgesottenen Schnitten läßt man, mit Pfeffer und Salz bestreut und mit Citronensaft beträufelt, eine Stunde abliegen. Dann taucht man sie mit der zweispitzigen Gabel in einen der Backteige (siehe diese) und bäckt sie in heißem Schmalz zu goldbrauner Farbe. Sie werden auf dieselbe Art und mit denselben Zuthaten wie die ausgebackenen Dhsengaumen servirt, doch bildet der Backteig einen feineren Ueberzug.

Gratinirte Dhsengaumen. (Palais de boeuf au gratin).

Nachdem die Dhsengaumen gar gesotten sind, werden sie in gleichmäßige Scheiben geschnitten und auf eine Silber- oder Steingutschüssel, welche die Röhrenhitze verträgt und von runder Form ist, geschichtet. Hierauf bestreicht man sie mit einer dicker gehaltenen und mit Citronensaft abgeschärften Ragout- oder Fricasséesauce, bestreut sie mit gesiebten Semmelbröseln und geriebenem Parmesankäse, betropft dies gut mit zerlassener Butter und bringt es, über einem Dreifuß hochgestellt, in die heiße Röhre. Sobald die Kruste Farbe anzunehmen beginnt, bestreicht oder betropft man es nochmals mit heißer Butter und bäckt es vollends zu schön brauner Farbe. Leicht mit Parmesankäse bestreut, bringt man es sofort zu Tische und servirt nur Citronenviertel dazu.

Katharina Hollescha, Herrsch.-Köchin.

Gesulztes Ochsenmaul.

Siehe „Kalte Vorspeisen“.

Salat von Ochsenmaul.

Siehe „Kalte Vorspeisen“.

In Schnitten übriggebliebene Zunge.

Sie wird in derselben Weise wie auf S. 50 beschrieben, bereitet. Man taucht die Schnitten in laue Butter, bestreut sie mit Bröseln von gutem Kornbrot und vollendet und servirt sie in der gleichen Weise oder als Auflage zu Gemüsen.

In Schnitten übriggebliebene Zunge im Reis- oder Nudelreis.

Die, wie vorher angegeben, bereiteten Zungenreste schichtet man in der Mitte eines Nudel- oder Reisreifes auf und übergießt die Schnitten mit ihrem Saft.

Zungenreste auf dem Rost gebraten.

Siehe „Zubereitungsarten von Zungen“ S. 47.

Gratinirte Zungenreste.

Die am besten in ihrer Brühe aufbewahrten Zungenscheiben bereitet man in derselben Weise wie die gratinirten Fleischschnitten; man kann sie beliebig mit gleichmäßig geschnittenen Schinkenblättchen unterlegen und im übrigen in derselben Weise und mit denselben Beigaben wie die gratinirten Fleischschnitten serviren.

Ausgebackene Zungenreste.

Siehe „Ausgebackene Zunge“ S. 45.

Zungenreste in polnischer Sauce.

Siehe „Zunge in polnischer Sauce“ S. 46. Sie ist ebenso in pikanten Saucen zu serviren als: Wildsauce, Robert-, Trüffel-, Sardellen- oder Paradeisauce und wird mit Erdäpfelcroquetten, Knödeln, Maccaroni garnirt, beliebig auch im Reis- oder Nudelreis angerichtet zu Tisch gebracht. Es ist eine rasch herzustellende gute Speise für das Nachtmahl.

Zungenreste als Schüsselpastete.

Eine Backschüssel wird mit frischer Butter, noch besser jedoch mit Sardellenbutter dick bestrichen und hierauf eine daumendicke Schichte gutes Kalbfleisch oder gemischte Farce (siehe Farcen) aufgetragen. Diese belegt man mit den Zungenscheiben, bestreut sie mit fines herbes (spr. fínserb) und fährt damit fort, bis die Zungenscheiben verbraucht sind, deren letzte indessen die oberste Lage bilden soll. Nun überstreicht man die Oberfläche glatt mit der Farce, wobei man sich der gerundeten Seite eines in heißes Wasser getauchten Löffels bedient, übergießt es mit heißer Butter und bäckt es hochgestellt zu hellbrauner Farbe, wobei man die heiße Butter öfters darüber schöpft. Man bringt es mit der Backschüssel, welche man auf eine zweite mit Serviette belegte setzt, zu Tisch, garnirt beliebig mit Petersilienkartoffeln und servirt Citronenviertel oder Senf extra dazu.

Grete Bachmann, Salzburg.

Zungenreste mit Buttermteig.

In derselben Weise wie die vorbeschriebene ist auch diese Speise zu bereiten, doch legt man über die letzte, oberste Schichte (also die Farce, welche fingerdick die Zungenschichten überdeckt) einen Deckel von Buttermteig, nachdem man um die Schüssel auch einen zweifingerhohen Rand von diesem letzteren gegeben. In mäßig heißer Röhre wird die Pastete gebacken bis der Buttermteig, den man mit einem zer-sprudeltem Ei bestrichen hat, eine schön braune Farbe annimmt und kleine Schaumbläschen auf der Oberfläche zu sehen sind. Die Pastete wird mit der Schüssel wie die vorhergehende aufgetragen, Löffel und Messer dazugelegt und eine warme Senf-, Trüffel- oder Champignon-sauce extra beigegeben.

Frau Helm, Baden.

Zungenragout.

2 Centimeter groß geschnittene Würfel von übriggebliebener Zunge gibt man in braune Ragoutsauce, fügt zwei Löffel voll glacirte Zwiebeln, ebenso viel weichgedünstete, glacirte Kastanien, 2 weich-gesottene, in Scheiben geschnittene Trüffeln und 2 Löffel voll weich-gedünstete Champignons, beliebig auch eine in haselnußgroße Stücke geschnittene Bratwurst bei (siehe Ragouts). Ist alles miteinander durch die braune Ragoutsauce (sauce espagnole) gebunden, so stellt man es au bain-marie (siehe Rükchenausdrücke) warm. Es wird in der Ragoutschüssel angerichtet, mit Buttermteigpastetchen oder -bögen garnirt, oder in der hohl ausgebackenen Buttermteigkruste zu Tisch gegeben

Auch kann man es sehr schön in einem Schüsselrand von in Schmalz goldgelb gebackenen Semmeln anrichten oder im Reis- oder Nudelreis, beliebig auch in Muscheln oder Papierkästchen zu Tisch bringen.

Marianne Horn, Wauer.

Zungenreife in Papilloten.

Siehe „Zungen“ S. 47.

Parmesan-Zungenschnitten.

(Langue de boeuf en parmesan).

Eine Backschüssel streicht man dick mit frischer Butter aus und streut eine halbcentimeterhohe Schichte geriebenen Parmesankäse, den man mit einem Kaffeelöffel voll Semmelbröseln untermischt hat, darüber. Nun belegt man es mit kleinfingerdicken Scheiben übriggebliebener, gesottener oder gedünsteter Zunge, überstreut selbe mit obigen Parmesanbröseln und betropft diese Lage mit heißer Butter. So fährt man fort, bis die Zunge verbraucht ist, doch muß die Käseschichte den Abschluß bilden. Nun betropft man das Ganze mit heißer Butter und bäckt es in der Röhre hochgestellt, bis es eine schön hellbraune Kruste hat. Diese wird schneller und für die ganze Speise vortheilhafter erreicht, wenn man einen mit glühenden Kohlen belegten Deckel darüber gibt. Man servirt nur Citronenviertel dazu.

Frau Holzger, Wien.

Allgemeine Bemerkungen über das Braten von Fleisch.

Die erste Bedingung um das Würbewerden des Bratens zu erzielen, ist, denselben an kaltem Orte oder auf dem Eise je nach der Größe der Fleischportion oder dem Alter des Thieres dem der Fleischtheil entnommen ist, 4—8 Tage abliegen zu lassen. Vor dem Braten wird er dann nur abgewischt oder rasch abgospült, denn zu den Punkten, die für die Saftigkeit entscheidend sind gehören folgende: 1. soll man das Fleisch nicht in Wasser weichen lassen, 2. darf es nicht eingesalzen liegen, sondern muß erst kurz vor dem Braten mit Salz eingerieben werden, und zwar pro Kilo Fleisch mit 1 Deka Salz, 3. bringt man das Fleischstück sofort in heißes Fett und läßt es darin ringsum anrösten, weil auf diese Art sich um das Fleisch ein Mantel bildet, der das Heraustreten des im Fleisch enthaltenen Saftes verhindert, 4. vermeide man es, den Braten zu stechen, da hiebei viel Saft ausfließen und das Bratenstück bedeutend an Geschmack verlieren würde. Zum Umwenden bediene man sich darum

zweier Kochlöffel. Sobald das Bratenstück ringsum angeröstet ist, untergießt man erst mit der in den betreffenden Recepten angegebenen Flüssigkeit und brät es gar, indem man es mit der eigentlich äußeren Seite zuerst in das Bratgeschir nach abwärts legt. Eine gute halbe Stunde vor dem Garwerden wendet man das Fleischstück um und brät es unter fleißigem Begießen zu schöner Farbe. Das Fett wird von der Sauce abgeschöpft und findet in der Küche da es von ganz besonderem Wohlgeschmack ist, mannigfache Verwendung; doch muß man darauf achten, daß es nicht anbrenne, weshalb man ab und zu immer etwas Flüssigkeit während des Bratens zugeißt, jedoch immer nur löffelweise, damit die Sauce nicht dünn und wässerig, sondern kräftig und ziemlich gesalzen schmecke und eine schöne braune Farbe habe. Bei Stücken, wo eine reiche, braune Oberfläche oder Kruste erzielt werden soll, heizt man gegen Ende des Bratens tüchtig ein und stellt den Braten über dem Dreifuß hoch. Man schließt die Bratröhre, öffnet aber den Schuber, damit eine trockene Hitze erzielt werde und der durch den Bratensaft entstehende Dampf durch diese Oeffnung entweichen kann.

Einbeizen und Mariniren von Fleisch und Geflügel.

Das Mariniren oder Beizen von Fleisch-, Wild- oder Geflügelgattungen ist besonders vortheilhaft um den Geschmack und das Nährwerden des Bratens zu befördern oder denselben länger in verbrauchsfähigem Zustande zu erhalten. Es gibt kalt zubereitete, gesottene, Essig-, Wein-, Del- oder Milchmarinaden. Die gesottenen Marinaden gibt man in heißem oder ausgekühltem Zustande über das betreffende Fleisch, während man Fische überhaupt in der siedenden Beize gar werden läßt. Vorzuziehen ist es, die Marinade in heißem Zustand über die einzubeizende Portion zu gießen weil sich um dieselbe eine Schichte bildet, die das Austreten des nahrhaften Saftes (das Auslaugen) verhindert. Im Sommer an kaltem Ort zugedeckt aufbewahrt, behält die Beize 3—4 Tage ihre Güte; muß man die Fleischgattung länger conserviren, so siedet man die Beize einmal auf und gibt sie nun erkaltet wieder darauf oder bereitet eine frische Beize. Wenn das Fleisch aus der Beize genommen wird, salzt und spickt man es beliebig.

Essigbeize zu Wild.

$\frac{1}{2}$ gelbe Rübe, ebenso viel Petersilie, Pastinak, ein kleiner Kopf Sellerie und eine große Zwiebel schneidet man blattlich und fügt 1 Lorbeerblatt, 2 Büschchen Gundelkraut (Thymian), 5 Körner Wachholder-

beeren, 5 Neugenwürz- und 10 Pfefferkörner bei. Dies vermischt man mit $\frac{7}{10}$ Liter Wasser und $\frac{3}{10}$ Liter Essig und läßt es mehrmals aufkochen, nachdem man einen schwachen Kaffeelöffel voll Salz hinzugefügt hat.

Marinade von weißem Wein.

Statt Essig und Wasser gibt man zu oben angeführten Wurzeln und Gewürzen 1 Liter guten weißen Landwein und verfährt damit in derselben Weise. Sie eignet sich insbesondere zu Wildgeflügel aber auch zu Schwarz- oder Rothwild, welches man während des Bratens immer mit dieser Beize untergießt. Ebenso vorzüglich geeignet ist nachstehende Beize.

Beize von rothem Wein.

1 Liter Wasser mischt man mit $\frac{1}{4}$ Liter Essig und $\frac{3}{10}$ Liter gutem Rothwein, fügt Wurzelwerk und Gewürze wie bei der Essigbeize angegeben hinzu, beliebig auch noch 3 Gewürznägeln und ein fingerlanges Stückchen Citronenschale, siedet alles zusammen 35 Minuten und gießt es über das Einzubeizende.

Marinade für Fleisch von Hausthieren und für Fische.

Die Beize wird wie die Essigbeize bereitet, doch läßt man die Wachholderbeeren fort. Für Fischbeize nimmt man aber immer nur Essig, nie Wein.

Marinade von Citronensaft.

1—2 Eßlöffel Citronensaft mischt man mit ebenso viel Wasser, einem schwachen Kaffeelöffel Salz, 1 Messerspitze feingestohlenen weißen Pfeffer und etwas geriebener Muscatnuß. In dieser kurzen Marinade läßt man Geflügel- oder Fischsorten, desgleichen Hirn oder Bries (Kalbsmilch) einige Stunden vor dem Gebrauch durchliegen, um sie dann auszubacken.

Delmarinade.

1 Deciliter feines Salatöl mischt oder sprudelt man mit zwei Eßlöffeln geseihtem Citronensaft, gibt Salz und Pfeffer wie oben angegeben dazu und marinirt darin die Fleisch-, Geflügel- oder Fischsorten einige Stunden. Auf dem Sieb abgetropft panirt man selbe und bäckt hierauf rasch aus.

Milchmarinade.

Auf ein Stück Kalbsbraten von 2 Kilo, Wild oder Geflügel nimmt man 1 Liter Milch, übergießt die betreffende Gattung damit und läßt sie darin an möglichst kaltem Orte 3—4 Tage stehen.



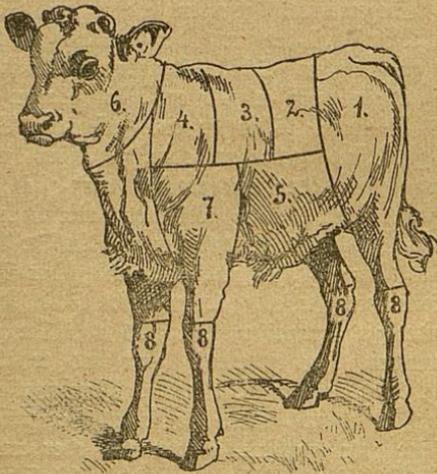
A large, empty rectangular area below the header, intended for writing prescriptions. The area is bounded by a thin black line and contains no text or markings.



Kalb.

(Bezüglich der Beurtheilung beim Einkauf des Fleisches siehe „Waareneinkauf“
S. XXII.)

Benennung der einzelnen Theile. Die durch die Ziffern angegebene Reihenfolge deutet auch die Qualität der betreffenden Fleischtheile an. Der beste und ausgiebigste Theil ist der mit



1 bezeichnete Kalbschlägel (Schenkel-Keule), die Auß oder das Fricandeau (spr. fritandoh), 2. ist das Nierenstück, 3. Kalbscarré, Cotelette oder Rippenstück, 4. Schulter, 5. Brust, 6. Kopf, 7. Vorderchlägel, 8. Füße, 9. Schweif. — Zunge, Hirn und Bries finden gleichfalls mehrfache Verwendung, ebenso das Geschlinge und die Leber. Der Schlägel hat so vielfache und abwechslungsreiche Zubereitung wie sonst keines anderen Thieres, er eignet sich vorzüglich zum Braten, um warm oder kalt gegessen zu werden, auch gibt er, geräuchert und gebeizt, einen zarten Schinken, in gewissen, später anzugebenden Zubereitungsarten kann er eine dem Lachs und Thunfisch gleichkommende kalte Schüssel bieten, die an Vorzüglich-

keit jeder Fischmayonnaise entgegengestellt wird. Aus dem Schlägel wird auch das von jedem Feinschmecker hochgeschätzte Fricandeau entnommen und für verschiedenartige Zubereitung, insbesondere für Kalbssteak, Schnitzel u. verwendet. Das Nierenstück ist nur zum Braten sehr geschätzt, doch sehe man darauf, daß es von einem gutgenährten Kalb sei und die Niere in eine kleine Fettschicht eingehüllt erscheine. Beim Tranchiren achte man darauf, daß jede Portion auch ein Stückchen von der Niere habe. Das Carré oder Rippenstück kann auch im Ganzen gebraten werden, doch findet es viel häufiger und besser seine Verwendung zu Cotelettes, die in der verschiedenartigsten Zubereitung sowohl als Vor- oder Zwischen Speisen wie auch als Gabelfrühstück oder zum Nachtmahl mit beliebigen Salaten oder Gemüsen servirt werden. Die Schulter ist in Stücke geschnitten, gesotten oder im Ganzen gedünstet, sowie gebraten zu verwenden. Die Brust wird entweder gefüllt gebraten, gedünstet, als Eingemachtes gesotten oder zu Tendrons verwendet. Der Kopf findet in der feinen Küche besondere Werthschätzung zu falschen Schildkrötensuppen (Mock-turtle soup). Auch für sich allein heiß abgesotten, ausgebacken oder gesulzt als ungarisches Rebhuhn bildet er eine geschätzte Vorspeise. Die Vorder schlägel sind gebraten oder gedünstet zu verwenden. Die Füße sind gesulzt oder ausgebacken vorzüglich zu verwenden. Auch das Schweifchen bildet gedünstet einen Leckerbissen. Von den nicht auf der Zeichnung ersichtlichen Theilen ist der geschätzteste und zarteste das Bries (Kalbsmilch), und zwar ist dieser Theil an der Innenseite des Halses gelegen und bildet die Brustdrüse. Das Bries findet zu Vorspeisen, Ragouts und Suppen eine mannigfaltige Verwendung, es ist ebenso zart und wohlschmeckend als leicht verdaulich. Das Hirn. Gesulzt, mit Mayonnaise oder in Muscheln servirt, gehört es mit unter die feinen Vorspeisen, ebenso ist es in Ragouts beliebt; geröstet, eingemacht oder ausgebacken, als Auflage zu Gemüse, ist das Hirn auch im alltäglichen Speisezettel geschätzt. Kalbszunge (siehe die bezüglichlichen Recepte) ist gedünstet, heiß abgesotten oder ausgebacken als Vorspeise geeignet. Das Geschlingel besteht aus Hals, Zunge und Schlund. Mit Gewürzen und Wurzeln wie die Rindsuppe gesotten, wird es erfaltet feingehackt und als zartestes Hachee mit gekochten Eiern oder Buttermilchpastetchen garnirt aufgetragen. Eine vielfache Zubereitung erfährt auch die Kalbsleber; sie ist nächst der Gansleber die zarteste und kann gedünstet oder gebraten für sich einen Gang bilden oder ausgebacken als Auflage verwendet werden. Kalbskutteln (Gefröse), welches aus dem Netz, dem Magen und einem Theil der Därme besteht, wird, nachdem es sorgfältig gereinigt, gewaschen und

blanchirt wurde, weich gesotten. Erkaltet schneidet man es mürbig und vermengt es mit guter Butter Sauce. Auch zu Ragouts kann man die weichgesottenen, kleinwürflig geschnittenen Rutteln verwenden.

Das Kalbfleisch kommt an Zartheit und leichter Verdaulichkeit dem Hühnerfleisch am nächsten, doch sollte das Kalb mindestens 3 Wochen bloß die Muttermilch getrunken haben, ehe es geschlachtet wird. Wenn es zu früh geschlachtet wird, verliert das Fleisch fast allen Nährwerth. Ist die Niere gut mit Fett durchwachsen, dann ist man sicher, preiswürdiges Kalbfleisch zu kaufen, auch ist das Fleisch des Kuhkalbes geschätzter als das des Stierkalbes. Außer dem Vortheile der Verdaulichkeit bietet das Kalbfleisch auch denjenigen der außerordentlich reichen Abwechslung, der rascheren Verwendbarkeit, da es nicht unbedingt abliegen muß wie Rind-, Schafffleisch oder Wild und des früheren Garwerdens. Dieser letztere Umstand befähigt es sehr oft, den Retter in der Noth zu spielen und vorzüglich den Speisezettel zu erweitern, wenn unvorhergesehene Gäste kommen. Schon in dem vorigen Abschnitt haben wir gesehen, daß fast alle Theile des Kalbes in der Küche Verwendung finden. Kalbfleisch, welches über Nacht oder 24 Stunden in Milch gelegen ist, wird besonders zart und weiß bei der Zubereitung.*)

Kalbschlägel, einfach gebraten (Cuisson de veau rôti).

Einen schönen Kalbschlägel, der im Winter 4—6 Tage, im Sommer an kaltem Ort 2—3 Tage abliegen kann, enthäutet man und reibt ihn, nachdem er mit Wasser abgespült wurde, tüchtig mit Salz ein. Auf 1 Kilo vom Fleisch nimmt man einen schwachen Kaffeelöffel Salz. Indessen läßt man im Bratgeschirr 12 Dekafrische Butter heiß werden und gibt den Kalbschlägel hinein. Sobald derselbe ringsherum etwas Farbe angenommen hat, untergießt man ihn mit einem Schöpflöffel und brät ihn unter fleißigem Begießen zu schön brauner Farbe, wobei man, wenn nöthig, noch etwas Wasser zugießt. Der Braten erfordert, je nachdem er abgelegt ist, 2—2½ Stunden zum Garwerden. Man tranchirt den Schlägel in der durch die Zeichnung auf der Tabelle ersichtlichen Weise, arrangirt das Fleisch wieder auf den mit einer Papiermanschette gezierten Knochen, den man auf die erwärmte Bratenschüssel gelegt hat, übergießt mit dem Bratensaft und garnirt mit Erdäpfelpüree, das man nodenförmig mit dem Löffel herausfaßt und mit gerösteten Zwiebelringen bestreut.

*) Auch hält es sich darin 1—2 Tage länger, was das Würbewerden noch befördert.

Kalbschlägel, gespickt (Cuissot de veau pique).

Der nach vorigem Recept vorgerichtete Kalbschlägel wird, nachdem er mit Salz eingerieben wurde, oben auf mit der Spicknadel gleichmäßig mit dünnen Specknudeln gespickt und wie der vorbeschriebene Kalbschlägel in heiße Butter gelegt, doch so, daß die gespickte Seite nach aufwärts in die Bratröhre kommt. (Man kann den Schlägel auch so spicken, daß man mit einer scharfen Messerspitze schräge Löcher ins Fleisch sticht und die in Salz gewälzten Specknudeln nachschiebt.) Nun läßt man ihn von allen Seiten Farbe annehmen und untergießt den Braten hierauf mit einem Schöpflöffel Wasser. Unter fleißigem Begießen brät man ihn zu goldbrauner Farbe, tranchirt und servirt ihn sodann wie den vorigen.

Kalbschlägel, pikant (Cuissot de veau piquante).

4 Deka Butter und 4 sorgfältig entgrätete Sardellen stößt man zusammen im Mörser und streicht sie dann durchs Sieb. Diese Sardellenbutter stellt man 1 Stunde vor dem Gebrauch an einen recht kalten Ort, damit sie fest werde. Guten, dünn geschnittenen Schinken theilt man hierauf in kleinfingerdicke Streifen, so daß an jedem auch ein Stückchen von der Speckseite bleibt, und schiebt sie mit den Sardellenbutter-Stückchen abwechselnd in den abgehäuteten Kalbschlägel, indem man in denselben mit einem spitzen Messerchen schiefe Löcher sticht. Der Schlägel wurde zu diesem Zweck enthäutet, aber nur leicht oben auf gesalzen, da Sardellen und Schinken ohnehin genug Salz enthalten. Er wird im Uebrigen wie die vorhergehenden gargebraten, doch läßt man zuletzt mit dem Braten-Zus (Saft) 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl oder etwas mehr gewöhnliches Mehl abrösten, fügt dann 1 Deciliter saueren Rahm und nur so viel Rindsuppe oder Salzwasser (auf 1 Liter Wasser 1 Deka Salz) bei, daß eine dünne Bratensauce wird, welche man mit dem Saft von $\frac{1}{4}$ Citrone abschärfen und mit 1 Eßlöffel voll gebranntem Zucker in der Farbe heben kann. Der Braten wird wie die vorhergehenden auf der Schüssel angerichtet, mit Petersilienkartoffelchen, Schinkenreis oder Parmesanmacaroni garnirt und Salzgurken oder Mixed-Pickles extra beigegeben. Dieser Schlägel ist auch zum Kaltaufschneiden vorzüglich.

Fanny Moor, Prag.

Kalbschlägel mit Mark (Cuissot de veau à la moelle).

Nachdem man einen 5 Kilo schweren Schlägel, der gut abgelegen ist, gehäutet und leicht gesalzen hat, sticht man mit einer

scharfen Messerspitze schräge Löcher hinein und schiebt in jedes ein Stückchen Rindsmark und kleine Streifen von gereinigten und entgräteten Sardellen, bis man auf diese Art $\frac{1}{4}$ Kilo Mark und 4—5 Sardellen verbraucht hat. Nun läßt man in einem Bratgeschirr 12 Defa Butter heiß werden, fügt eine blättriggeschnittene Zwiebel, 10 Pfeffer- sowie 10 Neugewürzkörner bei und läßt darauf den gespickten Schlägel ringsherum angehen, wobei man noch 4 mittelgroße, blättriggeschnittene Champignons mit abdünsten läßt. Nun untergießt man ihn mit einem Schöpflöffel Rindsuppe und ebenso viel Weißwein (gutem Landwein) und dünstet den Kalbschlägel zugedeckt weich. Sobald er gar ist, wird er tranchirt, in seine ursprüngliche Form zusammengeschoben und auf die erwärmte Schüssel gelegt; sodann seigt man den Saft darüber, garnirt mit Erdäpfelschmarrn, Goldvockeln oder Polenta und gibt eingelegte Pfefferoni oder Essiggurken extra bei.

Rosine Smith, Wr.-N.

Kalbschlägel, am Spieß gebraten.

Einen Kalbschlägel von 5 Kilo, der mindestens 3 Tage abgelegen ist, wäscht man mit einem reinen, trockenen Tuche ab und reibt ihn überall tüchtig mit Salz ein. Nun bestreicht man 3 Bogen weißes Papier mit frischer Butter, wickelt den Schlägel darein und umbindet ihn mit dünnem Spagat, daß nichts von dem Saft herausfließen kann. So steckt man den Schlägel an den Spieß und brät ihn unter fleißigem Begießen und Wenden durch 2 Stunden. Dann erst wird das Papier entfernt, der Braten nochmals mit feinem Salz besät und während $\frac{1}{4}$ Stunde bei heller Gluth zu schön brauner Farbe gebraten, wobei man den Saft beständig darüber schöpft. Vom Spieß heruntergenommen, tranchirt man den Braten wie die vorhergehenden; zu dem Bratensaft rührt man auch ein bohnengroßes Stück Fleischertract und gießt ihn über das tranchirte Fleisch. Man servirt nur Mixed-Pickles oder eine kalte pikante Sauce dazu.

Anna Pichler, Wien.

Marinirter Kalbschlägel (Cuisson de veau mariné).

1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 kleiner Selleriekopf und eine große Zwiebel werden blättrig geschnitten und in 3 Deciliter Wasser, ebenso vielen Essig und leichtem Weißwein gesotten, wobei man 15 Pfeffer-, 10 Neugewürzkörner, ein Sträußchen Gundelkraut, 2 Lorbeerblätter und $\frac{1}{4}$ Citronenschale, die man von allem Weißen befreit, hinzusetzt. Nebst 1 Kaffeelöffel voll Salz läßt man dies

sieden, bis die Wurzeln nahezu weich sind, doch füge man noch etwas Wasser bei. Indessen hat man den Kalbschlägel vorgeklopft, indem man ihn gut geklopft und von dem dünnen Oberhäutchen befreit hat. Nun sticht man mit einem spitzen Messerchen gleichmäßige schräge Schlitzchen in das Fleisch und schiebt immer eine Specknudel nach, die man in feingestossenem weißen Pfeffer gewälzt hat. So vorbereitet, legt man den Schlägel in ein irdenes Geschirr und übergießt ihn mit der vollkommen erkalteten, vorbezeichneten Beize. In dieser bleibt er 24 Stunden liegen, während welcher Zeit er einmal umgewendet wird. Dann seiht man die Beize herunter, siedet sie noch einmal auf und gießt sie erkaltet über den Schlägel. Nun bleibt derselbe drei Tage in der Beize und wird täglich 1—2mal umgewendet. (Wünscht man den Schlägel nach Ablauf dieser Zeit noch nicht zu verbrauchen, so empfiehlt es sich, die Beize zu übersieden, worauf der Schlägel noch 2—3 Tage erhalten werden kann.) Aus der Beize genommen, wird er, seinem Gewicht entsprechend, pro Kilo mit 1 Kaffeelöffel Salz eingerieben. 12 Deka Butter oder Fett läßt man hierauf heiß werden und einige Blättchen des Gemüses aus der Beize darin anrösten, dann gibt man den Schlägel darauf, läßt ihn ringsherum ein bißchen anbraten, untergießt mit einem Schöpflöffel voll Beize und brät den Schlägel unter öfterem Begießen gar. Dies ist in 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden erreicht, wobei man öfters Beize zugießt. Sobald der Schlägel eine schöne, goldbraune Farbe hat, wird er herausgenommen und warm gestellt. Dann bräunt man in der Bratensauce noch etwas von dem Beizgemüse. Wenn es sich angelegt und Farbe angenommen hat, so staubt man 1 Eßlöffel Zucker daran, und wenn sich dieser gebräunt hat, fügt man $\frac{1}{10}$ Liter saueren Rahm bei, den man mit 1 Eßlöffel voll Mehl glattgerührt hat. Sobald dieses versotten ist, kann man, wenn die Sauce zu dick wäre, etwas Rindsuppe zugießen auch können noch feingeriebene Citronenschale und einige Tropfen Citronensaft beigelegt werden. Der Braten wird tranchirt, in seine ursprüngliche Form auf die erwärmte Schüssel zusammengeschoben und mit der Sauce übergossen. Man garnirt mit Erdäpfelcroquetten, Parmesandalken, Risotto oder Maccaroni, beliebig jedoch kann man die Schüssel nur mit Citronenrädchen und Kapernhäuschen zieren.

Elise I. Preßburg.

Kalbschlägel in Milch gebraten (Cuisson de veau au lait).

2 Liter (abgerahmte) Milch sprudelt man mit 2 Eßlöffeln voll Salz ab, richtet den Kalbschlägel in ein irdenes Gefäß ein und

übergießt ihn mit der Milch. Beliebiger kann man die Milch auch vorher abkochen und erkaltet über den Schlägel gießen. So bleibt er 48 Stunden, wobei er 1—2mal täglich umgewendet wird. Herausgenommen, wird er abtropfen gelassen, gespickt (siehe die vorangehenden Recepte) oder nur nach dem Abhäuten leicht mit Salz eingerieben. Dann läßt man 12 Defa Butter oder Fett in der Pfanne heiß werden und den Braten daran ringsherum angehen. Hierauf untergießt man ihn mit einem Schöpflöffel der Milch und brät es gar, indem man immer den Bratenjaft darüber schöpft. Wenn es nöthig ist, gibt man noch von der Milch zu, daß eine hellbräunliche Sauce entsteht. Mit dieser übergießt man den in Scheiben geschnittenen, auf erwärmtener Schüssel angerichteten Braten und servirt kalten Eieralat oder beliebigen anderen Salat dazu. Auch kann der Braten mit Erdäpfelpüree garnirt werden.

Margarethe Mühlwaffer, Enns.

Kalbschlägel als falscher Thunfisch.

Von einem schönen Kalbschlägel, der 3—4 Tage abgelegen ist, schneidet man den dicken Fleischtheil im Ganzen heraus, so daß man eine Portion von 2 oder 2½ Kilo erhält. Diese häutelt man ab und reibt sie mit 2 Defa Salz gehörig ein, worauf sie mit einem hölzernen Fleischklopfer eine volle Viertelstunde geklopft wird, bis sie dünn erscheint. Nun wird sie strudelförmig zusammengerollt und in eine reine Serviette gewickelt, mit Spagat zu einer Wurst umschnürt und an den Enden festgebunden. In einen größeren irdenen Topf legt man einen zerhackten, gereinigten Kalbsfuß oder die Knochen, welche vom Kalbschlägel ausgelöst wurden, und legt die in die Serviette eingepackte Kalbswurst darauf. 1 gelbe Rübe, gepuht und in Viertel geschnitten, ebenso eine mäßig große Peterfilienwurzel, 1 Kopf Sellerie, 20 Körner Pfeffer, die Hälfte Reugewürz, 3 Lorbeerblätter, 1 Bündel Gundelkraut und 2 mittelgroße, in die Hälften geschnittene Zwiebeln werden zu dem Fleisch gegeben und dieses mit Wasser und gutem Weinessig übergossen, daß sie das Fleisch bedecken. Man nehme immer auf ½ Liter Wasser $\frac{2}{10}$ Weinessig und koste die Mischung, daß sie nicht zu scharf sauer schmecke, in welchem Fall man noch Wasser zugibt. Zugedeckt läßt man sie 2½ Stunden kochen; nach dieser Zeit legt man die Wurst in eine Casserolle oder einen Weidling, setzt den Sud darüber und läßt sie in demselben zugedeckt erkalten. So kann sie bis zum Gebrauche stehen; dann wickelt man sie aus der Serviette, schneidet sie in 1 Centimeter dicke Scheiben, und legt diese behutsam, damit sie nicht auseinanderfallen, schräg aneinandergelohnt der Länge nach in die Mitte

der Schüssel. Nun überstreicht man dieselbe mit Mayonnaise oder der nachbeschriebenen pikanten Sauce, die man mit einigen Löffeln von dem zerlassenen Sud des Schlägels bereitet hat. Man ziert den Rand der Schüssel mit schneckenförmig zusammengerollten Hälften von gereinigten Sardellen, grünen Salatherzchen, in Viertel geschnittenen harten Eiern und dünnen Citronenrädchen, die mit Caviarhäufchen belegt sind. Auch kann man bloß mit Citronenrädchen und Kapernhäufchen garniren. Den Rest der Sauce gibt man in einem Schälchen extra bei. Das Fleisch wird bei dieser Zubereitung so zart, kurzfasrig und mürbe, daß es dem Fischfleische vollkommen ähnlich ist. Auch kann es zu Fischsalat verwendet und in Muscheln ervirt werden.

Paula Herbst, Neuberg.

Kalte pikante Sauce.

2 rohe Dotter gibt man in eine tiefe Schüssel, auf jeden eine Prise weißen Pfeffer und verrührt dies tüchtig. Nun treibt man es mit einem Kaffeelöffel feinen französischen Senf ab, fügt 12 Dekka gereinigte, durchs Sieb gestrichene Sardellen und tropfenweise 20 Dekka feines Del, ferner einige Löffel von der zerlassenen, aber ausgekühlten obenbeschriebenen Brühe und den geseihten Saft von 3—4 Citronen hinzu. Man koste die Sauce, damit sie pikant säuerlich schmecke. Die Sauce wird über Eis gestellt und gerührt, damit sie glatt dicklich werde.

Fräulein Pospischil, Baumeisterstochter aus Proßnitz.

Gepökelter Kalbschlägel (Cuissot de veau salé).

Einen Schlägel von 5 Kilo Gewicht, der, je frischer geschlachtet, desto besser für das nachbeschriebene Verfahren geeignet ist, häutelt man ab, reibt ihn mit 5 Dekka Salz, welches man mit 10 Dekka Salpeter und 1 Dekka gestoßenem Zucker gemischt hat, überall tüchtig ein. Nun schneidet man Suppenwurzeln, Petersilie, gelbe Rüben und Sellerie blättrig, mischt eine kleine Handvoll Pfefferkörner, die Hälfte Neugewürzkörner, ein Bündelchen grüne Petersilie, ein Sträußchen Gumbelkraut und 3 Lorbeerblätter durcheinander, gibt eine Lage davon in ein irdenes Geschirr, legt den von der Stelze befreiten Schlegel darauf und bedeckt ihn mit dem Rest der Mischung; darüber legt man einen passenden Deckel oder ein Brettchen, besichert mit einigen Gewichten oder Bügelbolzen, und wendet den Schlägel Früh und Abend einmal um, damit er sich in dem Pökelkaff, der sich bildet, gleichmäßig durchliege. Nach 4 Tagen ist er verwend-

bar, doch kann er auch 5—6 Tage unter täglichem Umwenden in der Pökellake bleiben. Herausgenommen und abgetrocknet, kann man ihn 2 Tage in den Rauchfang hängen und, nachdem man ihn mit einer Bürste in lauem Wasser gewaschen, wie Schinken sieden, eingeschwert erkalten lassen und wie Schinken in dünne Scheiben geschnitten, serviren, wozu man eine beliebige kalte Sauce oder Salat begeben kann. *Der:* man nimmt den Kalbschlägel aus der Pökellake und siedet ihn, wie bei Pökelfzunge angegeben ist, weich, worauf man ihn, wie den vorbeschriebenen beendet und servirt.

Maria Wurm, Budapest.

Geräucherter Kalbschlägel (Prager Recept). (Cuissot de veau fouré).

Einen schönen Schlägel von 6—7 Kilo wäscht man rasch oder spült ihn ab, worauf man ihn abtropfen läßt. Nun mischt man $\frac{1}{4}$ Kilo Salz mit einem Eßlöffel voll Salpeter und reibt damit den leicht mit einem reinen Tuch abgetrockneten Schlägel überall tüchtig ein. Man schwert ihn dann wie den vorigen ein und läßt ihn so 4—6 Tage am Eise durchliegen; im Winter darf er auch über eine Woche in dieser Pökel liegen. Man wendet ihn täglich einmal um und schlägt ihn in weißes Papier ein, ehe er in den Rauch gehängt wird. In 2—3 Tagen ist er genügend geräuchert. Man nimmt ihn aus dem Papier, enthäutet ihn und kann ihn beliebig gespickt oder ungespickt braten; in letzterem Falle kann er auch wie der vorbeschriebene gesotten werden. Er wird in 18 Defa heißer Butter unter fleißigem Begießen saftig gebraten, und warm zu Erbsenpüree, Spinat oder Sauerampfer servirt, oder man schneidet ihn erkaltet in dünne Scheibchen, ziert die Schüssel mit Aspik oder Kren und gibt eine beliebige kalte Sauce oder Salat extra bei.

Fanny Edelbauer, Wien.

Gefüllter Kalbschlägel (Cuissot de veau farcé).

Den dicken Fleischtheil des Kalbschlägels (siehe die Zeichnung desselben) schneidet man heraus und formirt ihn durch Querschnitte zu einer Scheibe, doch darf nirgends durchgeschnitten werden und muß die Fleischportion zusammenhängend und in einem Stück bleiben. Nun klopft man ihn Centimeter dick, salzt ihn leicht, bestreut ihn mit gestoßenem weißem Pfeffer und streicht eine recht feingehackte, in Fett schwach gedünstete Zwiebel darüber. Nun bereitet man Folgendes zu: 2 in Rindsuppe geweichte Semmeln drückt man aus, mengt sie

zu 1 Kilo Schweinefleisch, welches man in kleine Würfel geschnitten, und fügt 1 Deka Salz, 1 Messerspitze Pfeffer und eine Prise Muskatblüthe oder statt dessen 1 schwachen Kaffeelöffel Schnittling oder etwas mehr grüne, feingehackte Petersilie hinzu. Nun gibt man alles 2—3mal in die Fleischhackmaschine oder schneidet es mit dem Wiegennmesser recht fein, streicht es überall gleich hoch über das Kalbfleisch, rollt dieses strudelförmig zusammen und umbindet es kreuzweise mit Spagat zu einer Wurst. Diese durchzieht man in netten Reihen und recht dicht mit dünnen Speckfäden, läßt 8 Deka Butter oder Fett in der Bratpfanne heiß werden, gibt den Braten erst mit der gespickten Seite nach unten, dann nach einer halben Stunde wendet man ihn um, begießt ihn fleißig und brät ihn zu schöner Farbe. Man entfernt hierauf die Spagat, schneidet den Braten in fingerdicke Scheiben und übergießt sie mit einem Theil ihres Saftes, den Rest gibt man in einer Sauciere bei. Man garnirt mit Polenta, Reis, Erdäpfelpüree, oder servirt gedünstetes Kraut, säuerlich eingebrannte Linsen oder Sauerampferpüree dazu.

Räthe G. . . , Wien.

Kalbschlägel mit Kruste (ausgebaden).

Man löst von einem Kalbschlägel, der mindestens 4—6 Tage abgelegen ist, die Knochen aus, häutet ihn ab und klopft ihn ringsherum tüchtig. Nun reibt man ihn pro Kilo mit je 1 Deka Salz ein, rollt ihn zusammen, taucht ihn zuerst in zersprudeltes Eier, dann wälzt man ihn in gesiebten Semmelbröseln. Unterdessen läßt man $\frac{1}{4}$ Kilo Butter heiß werden, gibt den Kalbsbraten hinein und schiebt ihn in die Röhre. Man brät ihn unter fleißigem Begießen zu hellbrauner Farbe, wobei man ihn hie und da umwendet, damit er von allen Seiten eine gleich schöne Kruste bekomme. Herausgenommen, schneidet man ihn fingerdick, schiebt ihn in seine ursprüngliche Form zusammen, ordnet ihn auf der Schüssel und übergießt ihn mit einem Theile seines Saftes. Man garnirt ihn mit Spinat oder gedünsteten jungen grünen Erbsen. Beliebig kann man aber auch nur mit Citronenvierteln und grünem Petersilienkraut den Rand der Schüssel zieren oder extra Salat begeben.

Marianne Wolf, Müglitz.

Kalbsrücken (Selle de veau).

Man läßt vom Fleischhacker den Rückgratknochen so anhacken, daß man nach dem Garwerden gleichmäßige Portionen schneiden kann, oder hackt ihn selber vor dem Braten ein, da dies viel vortheilhafter

ist und den Braten ansehnlicher erhält. Dann häutet man den Kalbsrücken sorgfältig ab, reibt ihn mit Salz ein, spickt ihn in gleichmäßigen Reihen mit Speckfäden wie einen Lungenbraten oder Kehrrücken. Auf einen Kalbsrücken von $2\frac{1}{2}$ Kilo läßt man im Bratgeschirr 12 Deka Butter heiß werden und brät den Rücken erst mit der gespickten Seite nach unten fast eine Stunde, wobei man ihn öfters begießt, wendet ihn dann um und brät ihn vollends gar und zu schöner Farbe. Man muß ihn auch da fleißig begießen, damit er saftig bleibe. Zum Garwerden erfordert er $2-2\frac{1}{2}$ Stunden. Er wird in die eingehackten Theile zerlegt, wieder zusammengeschoben, auf die Schüssel gegeben und mit einem Theil des Bratensafes übergossen. Den anderen Theil servirt man in der Saucière. Den Braten kann man mit Kartoffelpüree garniren und Salzgurken begeben, oder ohne Garnirung lassen und beliebigen Salat dazureichen.

Silbgarde Sum, Gmunden.

Kalbescarré (Selle de veau).

Das Kalbescarré (siehe Abbildung des Kalbes, Rippenstück) wird meist zu Coteletten verwendet, doch liefert es auch ein sehr gutes Bratenstück. Ein gut abgelegenes Carré wird zu diesem Behufe abgehäutet und, wie im vorigen Recept erwähnt ist, in feine Portionen eingehackt. Das Kalbescarré soll $2-2\frac{1}{2}$ Kilo schwer sein und wird, nachdem es auch etwas geklopft wurde, mit $2-2\frac{1}{2}$ Deka Salz eingerieben. Nun läßt man 10 Deka Butter heiß werden und legt das Carré zuerst mit der Fleischseite nach unten in das Bratgeschirr. Nach einer Stunde Bratens, während welcher Zeit man nicht versäumt mit dem Bratensaft zu gießen, wendet man den Braten, um mit der Fleischseite nach oben. So brät man ihn in einer weiteren $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ Stunden gar und zu schöner Farbe, indem man fleißig den Bratensaft darüber schöpft.

Josefine Grimm, Graz.

Kalbsrippenstück, gespickt (Carré de veau piqué).

Das Kalbsrippenstück wird leicht eingehackt, was das Tranchiren wesentlich erleichtert, doch achte man darauf, daß der fleischige Theil möglichst im Ganzen bleibe. Nun häute man das Rippenstück sorgfältig ab, reibe es auf $2\frac{1}{2}$ Kilo Schwere mit 25 Gramm Salz ein und spicke es in gleichmäßigen Reihen dicht mit dünnen Specknudeln. Im Uebrigen beendet man es wie den vorhergehenden Braten, zerlegt es ebenso und bringt es, in seine ursprüngliche Form zusammengeschoben, auf die erwärmte Schüssel. Mit seinem

Bratensäfte übergossen, garnirt man es mit gedünstetem Kraut, oder servirt grüne Gurken oder beliebigen anderen Salat dazu. Compot oder Senfsobst eignet sich gleichfalls.

Vina Erdödy, Arab.

Kalbsnierenbraten (Longe de veau).

Einen schönen Kalbsnierenbraten von 2—2 $\frac{1}{2}$ Kilo läßt man leicht im Knochentheile anhacken, häutet ihn ab, salzt ihn mit 2—2 $\frac{1}{2}$ Deka Salz und schlägt das dünne Fleisch, den sogenannten Lappen, über die Niere gegen den Knochentheil hinauf, so daß die ganze Portion eingewickelt rund oder walzenförmig erscheint.*) 10—13 Deka Fett oder noch besser frische Butter sind inzwischen im Bratengeschirr heiß geworden; nun gibt man den Nierenbraten hinein und läßt ihn erst von allen Seiten ein wenig anbraten, zuletzt wird er mit der Nierenseite nach unten fertig und hellbraun gebraten. Hierauf entfernt man die Spagat oder Holzspießchen, die den Braten beisammen hielten, schneidet ihn in nette Portionen und legt ihn so auf die erwärmte Schüssel, daß er seine ursprüngliche Form erhält. Mit dem Bratensaft ein wenig übergossen, garnirt man den Braten mit gedünstetem Reis oder Kartoffelschmarn und gibt Salz oder Pfeffergurken bei.

Frau Therese Niemez, Kaufmannsgattin J.

Kalbsnierenbraten, gespißt (Longe de veau piqué).

Durch das Spicken gewinnt der Nierenbraten noch an Zartheit und Wohlgeschmack. Er wird wie der vorherbeschriebene Braten hergerichtet und bereitet, doch durchzieht man ihn, schon wenn er gebunden ist, mit dünnen Specksäden mittelst der Spicknadel, oder man sticht mit einem scharfen Messer schräge Löcher ein und schiebt zu dicken Nudeln verschnittenen Speck nach. Zu dieser Zubereitungsart eignen sich auch säuerliche Gemüse als Beigaben, so z. B. gedünstetes Kraut oder grüne Bohnen.

Minna Böhm, Prag.

Cotelettes.

Siehe: „Warme Vorspeisen“.

*) Man umwindet ihn zu dem Zweck mit dünnem Spagat oder sticht kleine Holzspießchen durch.

Kalbsfricandeau (spr. Kalbsfrikandoh).

Wie aus der Zeichnung des Kalbsschlägels in der Einleitung zu diesem Abschnitt ersichtlich ist, besteht das Fricandeau aus dem dicken Fleischtheil des Kalbsschlägels. Dieser Fleischtheil wird vom Knochen abgelöst und sorgfältig abgehäutet, indem man mittelst der Spitze eines scharfen Messers die dünne Haut abhebt und mit dem Messerchen nachhelfend die Haut herunterzieht, dabei aber darauf achtet, daß die Oberfläche des Fleisches nicht mit geschnitzelt und unansehnlich wird. Pro Kilo Fleisch reibt man sodann das abgehäutete Fricandeau mit je 1 Deka Salz ein. Auf 2—2 $\frac{1}{2}$ Kilo gibt man 10—12 Deka Butter zum Heißwerden und vollendet das Fricandeau wie die vorhergehenden Braten, doch ist es unter fleißigem Begießen bereits in 1 $\frac{1}{2}$ Stunden gar. In gleichmäßige, kleinfingerdicke Scheiben geschnitten, wird es in seine ursprüngliche Form zusammengeschoben, auf die Schüssel gelegt, mit seinem Saft übergossen und mit glasirten Kastanien oder Zwiebeln, beliebig auch mit gefüllten Artischocken, Kartoffelpüree oder Sprossenkohl garnirt.

Gespicktes Fricandeau (Fricandeau de veau piqué).

Ein Fricandeau, welches ganz wie das vorhergehende zugerichtet wurde, durchzieht man in dichten gleichmäßigen Reihen mit dünnen Speckfäden und vollendet es wie das vorige, indem man es, zuerst mit der gespickten Seite nach unten gelegt, unter fleißigem Begießen 1 Stunde brät, dann umkehrt und in 1 $\frac{1}{2}$ Stunde vollends gar und zu schön brauner Farbe braten läßt, immer den Bratenjast darübererschöpfend.

Moijsa Böhm Private, Döbling.

Kalbsfricandeau, pifant (Fricandeau de veau piquant).

Von einem großen Kalbsschlägel, der mindestens 4 Tage abgelegen ist, schneidet man den inneren dicken Fleischmuskel, die sogenannte Ruß im Ganzen vom Knochen herunter, häutelt ihn ab und salzt ihn, indem man ihn pro Kilo Fleisch mit je 1 Deka Salz einreibt; hierauf spickt man ihn dicht mit Speckfäden, welche man in feingestoßenem weißen Pfeffer, der mit einer Messerspitze feingestößener und gesiebter Muscatblüthe gemengt wurde, wälzt. Oder man sticht kleine Schilichen mit der Messerspitze ins Fricandeau und schiebt die in der Gewürzmischung gewälzten etwas dickeren Speckmüdeln nach. Nur läßt man 12 Deka Fett oder Butter in einer Casserole auf dem Herd heiß werden und darin 1 blättriggeschnittene Zwiebel, eine mittelgroße gelbe Rübe, Petersilie, Sellerie

alles blattlich geschnitten anrösten und legt das Fricandeau mit der ungepöckten Fleischseite nach unten in die Casserole. Nun gießt man eine Overtasse Suppe und ebenso viel guten, weißen Landwein daran, fügt einen Kaffeelöffel Pfefferkörner, einige Meugewürzkörner und ein Vorbeerblatt bei, legt über die ganze Casserole einen Bogen weißes mit Butter bestrichenen Papier und verschließt die Casserole mit gut passendem Deckel. Nachdem Alles eine Stunde gedünstet hat, feiht man einen Theil des Saftes in ein Bratgeschirr, legt das Fricandeau hinein und brät es in ziemlich heißer Röhre unter öfterem Begießen zu schön brauner Farbe. Das Wurzelwerk läßt man, nachdem der Saft heruntergegossen am Herd noch bräunen, staubt einen schwachen Eßlöffel Mehl daran und sobald dieses abgeröstet ist, fügt man den abgeseihten Saft soviel Rindsuppe bei, daß eine dünne Sauce entsteht und fügt noch den Saft $\frac{1}{2}$ Citrone und zwei an der Citronenschale abgeriebene Würfel Zucker hinzu. Das Fricandeau wird aus der Röhre genommen, in kleinfingerdicke Scheiben geschnitten und auf die erwärmte Schüssel in seiner ursprünglichen Form gelegt mit dem Saft übergossen und mit feinem Gemüse garnirt. Ausgebäckene Karfiolröschen, junge Kartoffelchen oder ausgeflochene und in Schmalz weichgedünstete Erdäpfel, Carotten, grüne Erbsen und Paradeisreis kommen in netter Farbenabwechslung um das Fricandeau. Bemerkung. Statt mit Speck kann man auch mit Sardellenbutter spicken (siehe „Kalbschlägel“.)

Frau Melanie Körner Hofrathsgattin, Mülhshausen. *

Kalbssteak (Steak de veau).

Vom Fricandeau schneidet man 4—5 Centimeter dicke Scheiben, klopft dieselben jedoch nicht flach, sondern nur ringsherum, damit sie in schöner, den Beefsteak gleichkommender Form bleiben. Der Kalbschlägel, dem man das Fricandeau entnimmt, soll groß und 4—5 Tage abgelegen sein. Auf jeden Tischgenossen rechnet man ein Kalbssteak; da es recht ausgiebig ist, macht man nur so viel Scheiben als Personen bei Tische sind. Man klopft die Kalbssteaks leicht und salzt sie von beiden Seiten, hierauf läßt man 12 Defa Butter heiß werden und brät dieselben erst von einer dann von der anderen Seite rasch zu schöner hochgelber Farbe. Sie werden auf erwärmter Schüssel sogleich servirt, indem man sie schräg aneinanderlegt, mit etwas von ihrem Saft übergießt und mit Erdäpfelpüree garnirt. Salzgurken kann man extra beigegeben. Auch kann man bloß eine Remoulade, kalte Sardellen- oder Tartar sauce in kleinem Schüsselnchen angerichtet dazureichen und die Kalbssteaks nur mit grünem Petersilienkraut und Citronenvierteln garniren.

Karoline Neu, Gastwirthin, Welf.

Kalbsteak au naturell (spr. oh naturell).

Die Kalbssteaks werden in derselben Weise wie die vorbeschriebenen geschnitten, leicht geklopft, gesalzen und in heißer Butter von beiden Seiten zu goldfarber Farbe gebraten. Man ordnet sie auf der erwärmten Schüssel flach an und gibt nicht ihren Bratensaft darauf, sondern auf jedes Steak ein Stück Sardellenbutter von der Größe einer großen Haselnuß und garnirt den Rand der Schüssel mit Citronenscheiben und Kapernhäufchen.

Marie Seiler Arztesgottin, G.

Kalbsteak mit Hindernissen.

Auf jedes Kalbssteak gibt man ein Spiegelei, welches man mit feingeschnittenem Schnittling, feingestobenem Pfeffer oder Paprika bestreut. Dann garnirt man es in netter Farbenabwechslung mit grünen Salatherzchen, die man mit einer milden Essig- und Salz-mischung besprengt hat, geschabtem Kren, rothen Rüben, Mixed-Pickles, Citronenwärteln und zierlich in Rosenform geschälten Radieschen.

Anna Böhler, Raab.

Naturschnitzel (Escalopes de veau naturelle).

Aus einem von allen Häutchen befreiten Kalbschlagel schneidet man fingerdicke Scheiben und klopft diese mit dem hölzernen Fleischhammer oder dem Rücken eines Tanchirmessers flach, wobei man etwaige kleine Sehnen entfernt. Hierauf bestreut man sie oben auf mit Salz und läßt sie aufeinandergelegt $\frac{1}{4}$ Stunde durchziehen. Auf 10 solche Schnitten läßt man 14 Dekaliter Butter in einer Casserole heiß werden, befät jeden der Schnitten nur leicht mit Mehl, legt sie in die heiße Butter und dünstet sie zugedeckt bei raschem Feuer, so daß sie von beiden Seiten eine schöne Farbe annehmen. In 15—20 Minuten ist dies unter einmaligem Umwenden der Schnitzel erreicht, man untergießt dann nur mit einigen Eßlöffeln voll guter Rindsuppe und seigt den Saft $\frac{1}{2}$ Citrone dazu. In der Mitte der Schüssel werden die Schnitzel der Länge nach angeordnet, mit ihrem Saft übergossen und mit Risotto, Erdäpfelpüree, Sprossentohl oder Macaroni garnirt. Citronenwärtel oder Salzgurken reicht man extra bei.

Ungarische Paprikaschnitzel (Escalopes de veau hongrois).

Die, wie im vorigen Recept beschrieben ist, hergerichteten, geklopfen und eingefalznen Kalbschnitzel bestrebt man mit Paprika.*) Nun reibt oder hackt man 2 große Zwiebeln fein und röstet sie in 14 Deka Butter zu gelbbrauner Farbe. Die Schnitzel werden darauf gelegt, gut zugedeckt und zum Dünsten gestellt. Nach 10 Minuten wendet man sie um und läßt sie auch von der anderen Seite 6—8 Minuten dünsten. Indessen rührt man 1 gehäuften Kaffeelöffel voll Mehl mit $\frac{1}{10}$ Liter saueren Rahm ab, gießt es an die Schnitzel, läßt sie mit dem Rahm 2—3mal aufwallen und preßt den Saft $\frac{1}{2}$ Citrone dazu, wobei man Acht gibt, daß kein Kern hineinfalle. Im Falle die Sauce durch den Rahm zu weiß würde, so kann man 2 in Wasser getauchte Würfel Zucker in einem Töpfchen bräunen lassen und zu der Sauce mengen, was aber selten nöthig ist. Die Schnitzel werden mit ihrer Sauce übergossen auf der Schüssel angerichtet und mit Tarhonya (ungarischer Teiggerste), Nockerln, Erdäpfelschmarrn oder Reis garnirt zu Tisch gebracht.

Wiener Schnitzel, panirt (Escalope de veau pane à la viennoise).

Die, wie im ersten Recept angegeben ist, vorgerichteten Kalbschnitzel taucht man erst in Mehl, dann in zerprüdelte Eier oder beliebig in leichten (nicht festen) Eierschnee, zuletzt in gesiebte Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz von beiden Seiten zu schöner hellbrauner Farbe. Auf der erwärmten Schüssel angerichtet, garnirt man sie mit Citronenvierteln und Peterfiliensträußchen und servirt beliebigen Salat oder kalte Senfsauce dazu. Auch kann man Gemüse wie Spinat, Sauerampfer, Linsen- oder Erdäpfelpüree dazu geben oder diese Gemüse mit den Schnitzeln als Auflage zu Tisch bringen.

Frau Marie Seidel Juweliersgattin Wien.

Wiener Schnitzel anderer Art (Escalope de veau à la viennoise).

Die Schnitzel werden, nachdem sie gut geklopft sind, mit Salz und weißem feingestoßenen Pfeffer bestreut und 10 Minuten aufeinander liegen gelassen. Dann panirt und bäckt man sie aus wie die

*) Szegediner Paprika ist von süßlicherem Geschmack und weniger scharf.

vorigen und richtet sie auf der Schüssel an, indem man jedes Schnitzel mit nudligeschnittenen und geputzten Sardellen gitterförmig belegt und Kapern in die Zwischenräume setzt. Mit Citronenrädchen und Kapernhäufchen garnirt, werden sie zu Tische gebracht und Tartarauce, Remoulade oder kalte Sardellensauce dazu gereicht.

Kalbschnitzel, auf dem Rost gebraten (Escalopes de veau grillés).

Aus einem 4—5 Tage abgelegenen Kalbschlägel, den man sorgfältig enthäutet, schneidet man fingerdicke Schnitten, klopft dieselben und läßt sie, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, einige Minuten abliegen. Dann taucht man sie in laue zergangene Butter und brät sie auf dem Rost von beiden Seiten zu schöner hellbrauner Farbe. Auf der erwärmten Schüssel angerichtet, gibt man auf jedes Schnitzel haselnußgroß Sardellen- oder maitre d'hôtel-Butter und garnirt mit Citronenwärteln oder Mixed-Pickles. Beliebig kann man aber auch kalte Senf- oder Sardellensauce begeben.

Marie P . . . y, Währing.

Pikante Schnitzel (Escalopes de veau piquante).

Man bereitet dieselben wie die panirten Wiener Schnitzel, doch salzt man sie nicht, sondern man bestreicht sie obenauf mit Sardellenbutter (siehe diese), legt eine nach den Schnitzeln zurechtgestuzte Schnitte Schinken darauf, drückt sie an und panirt das Ganze erst in 2 zerprüdelten Eiern, dann in gesiebten Semmelbröseln. Man bäckt sie in heißem Schmalz von beiden Seiten zu hellbrauner Farbe, doch legt man sie zuerst so ein, daß die mit Schinken belegte Seite obenauf bleibt, da sonst der Schinken leicht zu trocken würde. Man ordnet die Schnitzel in der Mitte der Schüssel an und servirt sie wie die vorigen.

Elsa Schubert, Gutspächterin.

Kaiserschnitzel (Tranche de veau).

Von einem schönen Kalbschlägel, der 4 Tage abgelegt ist, schneidet man das Fricandeau heraus, häutelt es ab und schneidet fingerdicke Schnitzel, welche man auf beiden Seiten salzt, nachdem man sie flach geklopft hat. Nun spickt man sie obenauf mit dünnen Specknudeln recht gleichmäßig, taucht sie in laue, zerlassene Butter und dann in feingesiebte Semmelbröseln. 4 Defa Butter läßt

man im Bratgeschirr heiß werden, ordnet die Schnitzel derart hinein, daß die gespickte Seite oben auf zu liegen kommt und schiebt sie in die Röhre. Unter öfterem Begießen werden sie gebraten, bis die Speckfäden schön bräunlich sind, was beiläufig in 20 Minuten erreicht ist, dann fügt man 5—6 Löffel guten saureren Rahm, den Saft $\frac{1}{2}$ Citrone und eine Messerspitze feingehackte Zitronenschale bei und läßt alles zusammen 1—2mal aufwallen. Beliebig fügt man ein bohnen großes Stück Fleischextract bei, was Farbe und Geschmack bedeutend hebt.

Flora Marz, Josefsstadt.

Gingebundene (bardirte) Schnitzel.

Gut geklopfte, kleinfingerdicke Schnitzel legt man zwischen zwei dünn geschnittene Speckblättchen, welche das Schnitzel gut einhüllen sollen, zu welchem Zweck man es mit Spagat umwindet. Vorher muß man aber die Schnitzel von beiden Seiten salzen und mit feingestossenem weißen Pfeffer besäen. In einer Casserole, in welcher die Schnitzel nebeneinander Platz haben, läßt man 6 Deka Butter oder Fett heiß werden und belegt den Boden mit blättrig geschnittenen Wurzeln, als gelber Rübe, Petersilie, Sellerie und Zwiebel, legt die Schnitzel darauf und läßt sie zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten; dann werden die Schnitzel aus den Speckscheiben genommen, auf der Schüssel geordnet und mit Holländer-, weißer Sardellen- oder Champignon sauce übergossen zu Tisch gebracht.

Kalbschnitzel, in Wein gedünstet (Escalope de veau au vin).

Die, wie im ersten Recept angegeben, vorgerichteten Schnitzel klopft man, taucht sie in guten weißen Landwein, bestreut sie mit feingestossenem weißen Pfeffer und Salz und stellt sie aufeinandergelegt und zugedeckt weg. Nun streicht man eine Casserole dick mit frischer Butter aus, gibt die Schnitzel hinein, wenn sie 10 Minuten oder $\frac{1}{4}$ Stunde durchgelegen sind, untergießt dieselben mit 3 Eßlöffeln Wein und ebenso viel Rindsuppe, fügt auch den Saft, in dem die Schnitzel gelegen sind, bei und dünstet sie zugedeckt weich. In 20—25 Minuten ist dies erreicht. Man servirt sie mit falscher Muschel- oder Holländersauce und kann mit gedünstetem Reis, Erdäpfelkrapferln oder Karfiolröschen garniren.

Mizzi Hamm, Hotelierstöchter, G . . .

Kalbschnitzel anderer Art.

Die Schnitzel werden in derselben Weise vorgerichtet, doch streicht man die Casserole statt mit frischer noch besser mit Sardellenbutter aus und fügt das Viertel einer vom Weißen befreiten Citronenschale bei. Im Uebrigen vollendet man sie wie die vorigen und servirt Sardellensauce dazu.

Kalbschnitzel anderer Art.

Die nach eingangs beschriebener Art vorgerichteten Schnitzel werden außerdem mit feingehackten Kapern bestreut. Beim Dünsten fügt man 1 Lorbeerblatt und das Viertel einer von der weißen inneren Haut befreiten Citrone bei und vollendet die Schnitzel im Uebrigen wie die vorigen. Auch kann man, nachdem sie weich gedünstet sind, das Lorbeerblatt und die Citronenschale entfernen, einen schwachen Eßlöffel Mehl an den Saft stauben und wenn das Mehl gedünstet hat, einige Löffel Rindsuppe nebst einigen Tropfen Citronensaft zufügen. Die Schnitzel richtet man, mit ihrem Saft übergossen, auf der Schüssel an und garnirt mit Erdäpfelcroquetten oder saueren Rahmwocken.

Kalbsbrust, gefüllt (Tendrons de veau farcis).

Von der Rippenseite nach unten gegen die Spitze mit einem scharfen Messer fahrend, löst man die Hautschichte los. In die so gebildete Tasche füllt man Kalbsfleisch-Farce oder eine zur Hälfte aus Kalbsfleisch, zur Hälfte jedoch aus Schweinefleisch bestehende Farce oder auch nur Semmelfülle, wie sie nachbeschrieben ist. Hierauf näht man die Tasche mittelst einer dicken Nadel und eines Fadens zu, daß nichts von der Fülle zu sehen ist. Auf 2 Kilo Kalbsbrust nimmt man 2 Deka Salz, reibt die Kalbsbrust überall tüchtig damit ein, läßt 10 Deka Butter oder Fett im Bratgeschirr heiß werden und brät darin die Kalbsbrust, indem man sie öfters mit dem Bratensaft begießt, zu schön brauner Farbe. Zum Garwerden erfordert die Kalbsbrust 1½ Stunden. Man nimmt sie dann aufs Fleischbrettchen, entfernt den Faden, schneidet sie in gut zweifingerbreite Streifen, ordnet dieselben zur ursprünglichen Form auf der Schüssel, übergießt sie mit ihrem Saft, den man nach Belieben auch entfetten kann und servirt beliebigen Salat dazu.

Marie Engehardt, Beamtensgattin, Brünn.

Semmelfülle.

Man treibt 7 Deka Butter mit 2 ganzen Eiern ab. 10 Deka Semmelin, deren Rinde man abgerieben hat, schneidet man hierauf in dicke Blätter und befeuchtet sie mit guter Rindsuppe, in Ermanglung derselben jedoch mit Milch. Nun gibt man sie, gut ausgedrückt, zu dem Butterabtrieb, verrührt dazu 1 Prise feingestohene Muscatblütthe, 1 schwachen Kaffeelöffel Salz und 1 Messerspiße feingeschnittene grüne Petersilie oder Schnittling. Dies füllt man in vorbeschriebener Weise in die Kalbsbrust. Sehr gut kann man aber in diese Fülle Leberchen von zahmen Geflügel verwenden; dieselben werden fein geschabt und einfach unter obige Fülle gemischt, wobei man eine Dreifingerprise Majoran und ebenso viel geriebenen Ingwer beifügen kann.

Kalbsbrust, ungarisch (Tendrons de veau au paprica).

12 Deka Fett oder würfelig geschnittenen Speck läßt man heiß werden und darin einen schwachen Kaffeelöffel voll Paprika und eine große feingeschnittene Zwiebel gelblich rösten. Aus der Kalbsbrust löst man die Knochen aus und läßt sie nachdem man sie bei einem Gewicht von 2 Kilo mit 2 Deka Salz eingerieben hat, in dem Fett ringsherum ein wenig anrösten. Dann gießt man einen reichlichen Suppen schöpfer voll gute Rindsuppe oder in Ermanglung derselben ebenso viel heißes Wasser und ein bohnen großes Stück Liebig'sches Fleischextract darunter und dünstet die Kalbsbrust wohl zuge deckt weich, wozu beinahe 1½ Stunden erforderlich sind. Wenn sich der Braten saft bis auf eine kurze bräunliche Sauce verdünnet hat, fügt man $\frac{1}{10}$ Liter saueren Rahm bei, den man mit 1 Kaffeelöffel voll Mehl glatt gerührt hat, und läßt das Ganze glatt verkochen; auch kann man mit einer Prise Salz und noch etwas Paprika den Geschmack abschärfen. Die Kalbsbrust wird in gleichmäßige zweifingerbreite Portionen getheilt, in ihrer ursprünglichen Form auf die Schüssel gelegt, mit ihrem Saft übergossen und mit Tarhonya*), Erdäpfel purée oder Goldnockerln garnirt.

Julie Somogy, Raab.

Kalbsbrust, gerollt.

Von einer schönen Kalbsbrust entfernt man die Häutchen, löst die Knochen und alles Knorpelige heraus. Nun schneidet man die Kalbsbrust zu einem flachen Stück zurecht, klopft dieses mit dem

*) Ungarische Teiggerste, welche im Kaufladen erhältlich ist.

Fleischhammer, salzt es und besiebt es leicht mit feingestoßenem weißen Pfeffer. Doch soll die untere Seite oben auf das Brettchen zu liegen kommen, das heißt jene Seite, aus welcher die Knochen ausgelöst wurden. Auf diese streicht man nun gleichmäßig fingerdick eine gute Farce von Kalbfleisch oder je zur Hälfte Schweins- und Kalbsfarce gemischt, rollt die Kalbsbrust zu einer dicken Wurst zusammen und umschnürt dieselbe mit Spagat. Inzwischen läßt man 11 Dekka Butter oder Fett im Bratgeschirr heiß werden und die gerollte Kalbsbrust darin von allen Seiten anrösten und etwas Farbe annehmen. Dann gießt man einige Eßlöffel braune Suppe daran und brät die Brust im Rohr unter fleißigem Begießen mit dem Bratensaft. Zum Garwerden bedarf der Braten $1\frac{1}{2}$ Stunden. Hat er eine glänzendbraune Farbe nach dieser Zeit angenommen, so wird er auf dem Brettchen vom Spagat befreit, in gleichmäßige, gut fingerdicke Scheiben geschnitten und schräg zusammengeschoben in der Mitte der Schüssel angeordnet. Mit dem entfetteten Bratensaft übergossen, werden sie mit Risotto, Erdäpfelpüree oder Spinat, Zwiebel- oder Kastanienpüree garnirt, auch eignen sich vorzüglich junge, grüne Erbsen dazu.

Kalbsbrust anderer Art.

Die wie oben hergerichtete, gefüllte und mit Spagat gebundene Kalbsbrust spickt man mit feinen Speckfäden. Mit 12 Dekka Butter streicht man eine Casserole aus (beliebig kann es auch mit ebenso viel Fett sein), belegt sie mit blätteriggeschnittenen Suppenwurzeln, Zwiebeln und 4 mittelgroßen, gleichfalls blätteriggeschnittenen Champignons. Dies läßt man auf heller Gluth rösten, legt die Kalbsbrust darauf, untergießt sie mit $\frac{1}{10}$ Liter weißen Wein und ebensoviel Rindsuppe und brät sie im Rohr unter fleißigem Begießen zu schön brauner Farbe. Dann nimmt man die Kalbsbrust heraus, bereitet mit Benützung des Bratensafes eine dickliche Sauce von Herrenpilzen und servirt den nach vorbeschriebener Art angerichteten Braten mit der Sauce glasureartig überzogen. Semmelknödeln, Wasserpapen oder saure Rahmknocken gibt man als Garnirung und servirt den Rest der Sauce in einer Saucière extra bei.

Wenzel Pokorny, Hotelkoch, & . . .

Ausgebakene Kalbsbrust.

Man hackt die Kalbsbrust in gleichmäßige, streifenförmige oder viereckige Stücke, bringt 1 Liter Wasser mit 1 Dekka Salz zum Sieden und wirft die Stückchen hinein. Nun fügt man $\frac{1}{2}$ gelbe

Rübe, ebensoviel Petersilienwurzel, $\frac{1}{2}$ Kopf Sellerie, 1 Zwiebel, 1 Häuptel Kohl, einige Pfeffer- und Neugewürzkörner bei und läßt das Ganze in $1\frac{1}{2}$ Stunden weichsieden. Herausgenommen, stellt man man die Fleischstückchen kalt*), taucht sie nach dem Erkalten in zerfloßene Eier, wälzt sie in gesiebten Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz zu goldbrauner Farbe. Sie werden mit grüner Petersilie geziert auf der Schüssel angerichtet, mit Citronenwierteln garnirt, beliebige kalte Senffauce oder Salat dazu servirt. Auch kann man die ausgebackene Kalbsbrust als Auflage zu Linienpüree, Spinat oder Sauerampfer serviren.

Adelaide Rosen, Znaim.

Kalbsbriesen in Coquillen (Muscheln) (Coquilles de ris de veau).

Die wie Eingangs beschrieben, blanchirten und in der Brühe gargefottenen Briesen in nette kleine Stücke geschnitten und in die mit 3—4 Dotter legirte Fricasséesauce gegeben. Dann fügt man 1 Eßlöffel Kapern bei, füllt diese in die Muschelschalen, bestreut sie mit gesiebten Semmelbröseln und gibt sie über das daumendick mit Salz bestreute Blech in die mäßig heiße Röhre. Nach 5 bis 8 Minuten bringt man die Muscheln über eine gebrochene Serviette auf eine Schüssel geschichtet und mit Citronenwierteln und Petersiliensträußchen geziert, zu Tische.

Kalbscoteletten ausgebacken

siehe „Lammscoteletten“.

Kalbscoteletten au naturel

siehe „Lammscoteletten“.

Kalbscoteletten auf andere Art.

Die saftig gebratenen Kalbscotelettes richtet man auf eine erwärmte Schüssel an, läßt den Saft mit 2 Deka mit einer Sardelle und einer Messerspitze Mehl abgerührten Butter aufsieden und gießt sie über die Cotelettes, welche man mit Erdäpfelpüree, Risotto oder Parmesan bestreuten Macaroni servirt, oder man gibt Citronenwiertel extra bei.**)

*) Man kann sie hiebei noch leicht zusalzen.

**) Die Coteletten werden aufgestellt, mit den Rippen in die Höhe, angerichtet; auf jedes Rippen kann man eine kleine gefranste Manschette stecken, die über einen kleinen Kochlöffelstiel gemacht wurde (siehe „Schlagelmanschetten“).

Kalbscoteletten mit Kräuterbutter.

Die saftig und gargebratenen Cotelettes werden schräg aneinandergelegt auf die Schüssel angerichtet, der Saft noch einmal aufgefotten, darüber gegossen und Kräuterbutter mitservirt. Statt Kräuterbutter kann man auch Sardellenbutter geben.

Frieda Leichter, Wien.

Kalbscotelettes à la Stufato.

Gut geklopfte und wie bei Lammscotelettes beschrieben, vorgerichtete Kalbscotelettes durchzieht man schieß mit geräucherter Zunge, Gurken, Speck und Sardellen, indem man mit Ausnahme der Sardellen, diese Zuthaten zu länglichen Würfeln schneidet. Dann bestreut man jede Cotelette schwach mit Salz, feingestoßenem Pfeffer und feingehackten Fines-herbes (siehe Küchenausdrücke), beträufelt jede mit Zitronensaft und läßt sie übereinandergelegt, mit 2 Kaffeelöffel voll feinstem Salatöl übergossen, 2—3 Stunden abliegen. Hierauf werden sie mit einigen Eßlöffeln voll Suppe und dem Saft in dem sie gelegen, in eine Casserole gelegt und weichgedünstet. Sie werden mit dem Saft übergossen auf der Schüssel angerichtet und mit Risotto garnirt.

Josefine Kappa, Enns.

Kalbscotelettes nach einem Triester Recept.

Diese werden ebenso zubereitet, jedoch mit Hinzufügen einer mit zwei Gewürznägeln besteckten Zwiebel gedünstet und mit Polenta garnirt.

Kalbscotelettes mit feinem gemischtem Gemüse (Cotelettes de veau à la jardinière).

In der selben Weise vorgerichtete, geklopfte, mit Salz und Pfeffer ein bißchen abgelegene Kalbscotelettes, gibt man in die Casserole, in welcher man 4 Defa Butter mit einer geriebenen Zwiebel gelb rösten ließ. Man läßt darin die Cotelettes, auf beiden Seiten etwas Farbe annehmen, untergießt mit $\frac{5}{10}$ Liter guter brauner Rindsuppe und dünstet sie zugedeckt weich. Indessen siedet man eine mittelgroße Rose Karfiol in kleine Röschen vertheilt und $\frac{4}{10}$ Liter junge grüne Erbsen in Salzwasser oder leichter Suppe weich. Ebenso werden extra kleinwürfliggeschnittene gelbe Rüben, Kohlrüben, beides junger zarter Gattung und halbweich gesotten, dann einen nützligen

geschnittenen Kohlkopf und ein in Vierteln geschnittenes Salathauptel dazu gegeben und vollends weich gekocht. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten gibt man das gargekochene abgeseigte Gemüse zu den Cotelettes und läßt es zugedeckt zusammen dampfen, wobei man, wenn sich die Flüssigkeit verdunstet haben sollte, einige Löffel Rindsuppe beifügen kann. Beim Anrichten kommt das Gemüse gehäuft in die Mitte der Schüssel und die Cotelettes ringsherum schräg übereinander liegend. Kurz vorher kann man auch 2 Eßlöffel voll Parmesan damit verrühren. Beliebig können auch Spargelköpfschen oder auch würflig geschnittene Erdäpfel mitgekocht werden.

Susanne Kolb, Köchin, Wien.

Tendrons von Kalbsbrust.

Die gut gewässerte*) und abblanchirte Kalbsbrust wird von den Knochen befreit, in längliche Streifen und diese in gleichmäßige Stücke von 5 Centimeter Breite und 10 Centimeter Länge oder in runde Scheiben geschnitten; selbe werden in einer guten Wurzelbrühe (siehe Lammsköpfe) weichgekocht und abgetropft wie nachstehend verwendet.

Tendrons im Reis- oder Nudelreis (Tendrons de veau à la Milanaise).

Die wie vorherbeschrieben hergerichteten und weichgedünsteten Stückchen der Kalbsbrust werden zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Nun stürzt man den Reis- oder Nudelreis auf eine flache, runde Schüssel aus, bestreut ihn mit geriebenem Parmesankäse und schichtet in die Mitte die Tendrons, indem man jede Lage mit etwas Holländer-, Paradeis- oder Fricasséesauce bestreicht. Die restliche Sauce kommt in der Saucière mit zu Tische.

Marie Wangura, Beamtensgattin, Ybbs.

Tendrons von Kalbsbrust in verschiedenen Saucen.

Die weichgedünsteten auf dem Sieb abgetropften Kalbsbrustknorpeln werden kurz vor dem Anrichten in eine spanische, Trüffel-, Champignons-, Paradeis- oder Holländersauce gelegt und darin noch einige Minuten erwärmt. Hierauf richtet man sie etwas gehäuft auf

*) Wenn die Brust in lauwarmem, öfters gewechseltem Wasser eine Stunde liegt, wird sie schön weiß.

der Schüssel an, streicht die Sauce darüber und garnirt mit Erd-
äpfelcroquetten oder Püree und gibt die restliche Sauce extra bei.

Adelé Wolf, P.

Tendrons von Kalbsbrust als Ragout.

Die weichgedünsteten und abgetropften Kalbsbrustknorpeln werden noch in kleinere Würfel geschnitten, mit Ragout- oder Fricasséesauce gebunden, 20 Stück mit Butter und Citronensaft weichgedünstete Champignons (siehe Einleitung zu Ragouts), 3 Eßlöffel voll weichgesottene Spargelköpfchen und ebenso viel Karfiolröschen darunter gemengt und dieses Ragout in der Ragout- oder in einer anderen etwas tieferen Schüssel oder mit Schüsselrand ausgebackenen Semmeln angerichtet. Man kann dieses Ragout auch mit Butterpastetchen garniren oder das Ragout in eine hohlgebackene Butterteigform füllen und so auftragen.

Josefine Böck, Wien.

Tendrons mit Spargelspizchen (Tendrons aux pointes d'asperges).

In Rindsuppe weichgesottene Spargelköpfchen werden mit einer kräftigen Einmachsauce gebunden. Indessen läßt man 5 Defa Butter oder Fett in einer Casserole heiß werden, fügt etwas Rindsuppe bei und läßt die Tendrons, welche wie vorherbeschrieben weichgesotten und auf dem Sieb abgetropft wurden, darin bräunlich abdünsten. Das Gemüse aus den Spargelköpfchen füllt man in die Mitte der Schüssel und legt die Tendrons im Kranze herum.

Betty Elmer, Gastwirthin, Trieste.

Tendrons von Kalbsbrust, ausgebacken.

Die weichgedünsteten oder gesottenen und gut abgetropften Bruststücke werden in gekloppte Eier getunkt, in feingeseibten Semmelbröseln gewälzt, dieses Verfahren noch einmal wiederholt, worauf man sie in heißem Schmalz zu goldbrauner Farbe bäckt. Man servirt sie entweder als Auflage zu Sauerampferpüree, Spinat oder jungen grünen Erbsen, oder man servirt Citronenscheiben, beliebig auch einen mit sauerem Rahm bereiteten Gurken-, Häuptel- oder Püreesalat von Erdäpfeln oder Bohnen dazu.

Susi Frantl, Köchin, Wien.

Kalbsbrustroulade (Ballotin de veau farcie).

Die Brust von einem jungen Kalbe befreit man von Knochen und Knorpeln, legt sie flach ausgebreitet vor sich und bestreicht sie kleinfingerdick recht gleichmäßig mit einer Farce von Kalb- oder magerem Schweinefleisch. Dann streut man kleingeschnittene Sardellen, Petersilie und 3 Schalotten, ebenso 2 Prisen weißen feingestoßenen Pfeffer, ebenso viel Muskatblüthe und Majoran darauf und rollt die Brust wurstförmig zusammen. Hierauf wird sie von oben bis unten kreuzweis mit Spagat überbunden und in einer guten Wurzelbrühe weich gedünstet, wozu circa 1½ Stunden nöthig sind. Herausgenommen entfernt man die Spagate, schneidet nette gleichmäßige Scheiben und ordnet dieselben krauzförmig auf die Schüssel, indem man sie mit etwas Sardellensauce übergießt, die man mit dem Sud der Kalbsbrust bereitet hat. Den Rest der Sauce gibt man in einer Saucière extra bei. Garniren kann man mit Erdäpfelcroquetten, gedünstetem Reis oder mit Parmesan bestreuten Maccaroni.

Math. Bramlinger, Koch, Wien.

Kalbsherz gedünstet.

2 Kalbsherzen werden mitten durchgeschnitten und die Adern entfernt. Dann schneidet man diese Hälften in gleichmäßige Scheibchen, bestreut sie leicht mit Salz, feingestohenen Pfeffer und etwas Mehl. Zugleich läßt man in einer Casserole 4 bis 5 Deka Fett auf dem Herde heiß werden und darin 1 feingehackte Zwiebel gelbrösten. In dieses Fett gibt man nun das Kalbsherz, fügt eine Dreifingerprise feingeschnittene Petersilie, den Saft ½ Citrone und einen Schöpflöffel Rindsuppe (oder Wasser mit einem bohnengroßen Stück Liebig's Fleischextract) bei und läßt darin das Kalbsherz weichdünsten. Sollte die Sauce verdünsten oder zu dicklich werden, so untergießt man mit Suppe oder Wasser. Man richtet die Scheiben in die Mitte der Schüssel an, seigt den Saft darüber und garnirt mit ausgebackenen Kartoffeln oder gedünstetem Reis. Auch Polenta oder Kartoffelbrei eignen sich vorzüglich als Beigaben.

Johanna Neubert, Guss.

Kalbsvögel.

Aus einem Kalbschlägel, den man 3—4 Tage abliegen ließ und sorgfältig abgehäutet hat, schneidet man Scheibchen, welche die Größe des Handtellers haben und daumendick sind. Diese Scheiben klopft man mit dem Messerrücken und läßt sie mit Salz bestreut

aufeinandergelegt liegen. Hierauf läßt man 7 Deka würflige-
schnittenen Speck heiß werden bis die Wurzeln gelblich werden und
sieht es in eine tiefere Schüssel. Wenn das Fett gestockt ist, treibt
man es mit 1 schwachen Eßlöffel gesiebten, weißen Semmelbröseln und
4 Eßlöffeln saueren Rahm ab und würzt es mit feingestoßenem weißen
Pfeffer und einen schwachen Kaffeelöffel voll Citronenschale, die
man selbstverständlich recht fein hakt. Noch pikanter wird es, wenn
man 2 gewässerte, gut gereinigte und durchs Sieb gestrichene Sar-
dellen beifügt. Mit diesem Abtrieb bestreicht man die Scheibchen,
rollt jedes für sich und bindet es kreuzweise mit Spagat. Zu gleicher
Zeit ließ man 4 Deka Butter oder Fett in der Casserole heiß
werden und darin eine feingehackte Zwiebel gelblich abrösten. Hierauf
ordnet man die Kalbsvögel hinein, läßt sie ringsherum Farbe
annehmen, unterstaubt sie mit einem Eßlöffel voll Mehl und wenn
dieses auch gelblich geröstet ist, gießt man einen Schöpflöffel Rinds-
suppe (oder ebenso viel Wasser mit einem bohnen großen Stück
Liebig's Fleischextract) unter und dünstet sie zugedeckt weich, wozu
sie 30—40 Minuten brauchen. Sollte sich die Flüssigkeit verdampfen,
dann untergießt man noch mit Rindsuppe. Beliebig kann man dem
Safte $\frac{1}{2}$ Citrone und 2 Löffel saueren Rahm beifügen. Die Vögel
werden in die Schüssel gegeben, die Sauce darüber geseiht und
Erdäpfelpüree, Goldnockerlu, gedünsteter Reis oder Risotto rings-
herum als Garnirung gegeben.

Ernst Brum, Hotelfoch, Linz.

Sachée von Kalbsbrust

(siehe „Beuschl“).

Dasselbe ist sehr zart und wird, wie es bei Beuschel be-
schrieben ist, bereitet und mit gekochten Eiern, welche man obenauf mit
feingehacktem Schnittling oder gemahlenen Pfeffer bestreuen kann,
servirt; Citronenviertel können extra beigegeben werden. Auch
kann es noch gußtöser im Reis- oder Nudelfreis aufgetragen werden,
ebenso im Schüsselrand von ausgebackenen Semmeln. Will man es
noch feiner serviren, so garnirt man mit Butterschneepastetchen oder
bringt es in hohlgebackener Butterschneepastetchenform zu Tische.

Babette Szarvassy, Urad.

Vorspeisen von gebratenem Kalbfleisch

(wozu Reste sehr gut zu verwenden sind).

$\frac{1}{2}$ Kilo gebratenes Kalbfleisch, beliebig auch mit Fleisch-
resten von gebratenen Hühnern gemischt, läßt man mit 5 Deka
Butter, welche man mit 4 sorgfältig gereinigten und durchs Sieb

gestrichenen Sardellen verrührt hat, abdünsten, wobei man einige Löffel Rindsuppe (oder Wasser mit Liebig'schem Fleischextract) beifügt, damit es saftig aber nicht suppig sei. Dann hackt man dieses Fleisch recht fein mit dem Wiegenmesser und läßt es mit dem Saft der sich herausgedünstet hat, zugedeckt stehen, bis nachstehende Bindsauce fertig ist. Für diese gibt man 4 Deka Butter oder Fett, am besten Suppen- oder Bratenfett in die Casserole und läßt, sobald es heiß geworden, 2 feingehackte Schalotten oder eine Zwiebel darin gelb rösten. Nun verrührt man $3\frac{1}{2}$ Deka Mehl darein, läßt auch dieses 1 Minute abrösten und untergießt es mit $\frac{1}{2}$ Liter Rindsuppe, indem man es recht glatt verrührt. Wenn es 1—2mal aufgekocht hat, so fügt man den Saft einer halben Citrone oder 1 bis 2 Löffel guten Citragonesig, eine reichliche Messerspitze feingestoßenen Pfeffer und ebenso viel feingehackte Citronenschale bei und verrührt zuletzt die feingehackten gedünsteten Bratenreste dazu. Man läßt es zusammen dicklich kochen und servirt wie vorherbeschrieben.

Rosina Smith, Wr.-Neustadt.

Auflauf von Kalbsbraten in Papierkästchen (Petit soufflé en papillottes).

Drei ganze Eier und 2 oder 3 Dotter sprudelt man mit $2\frac{1}{2}$ Deciliter sauren Rahm ab. Indessen hackt man 1 Kilo Kalbsbraten (auch können Geflügelbratenreste darunter gemischt werden) recht fein, würzt es mit einer reichlichen Messerspitze feingestoßenen weißen Pfeffer, einer Dreifingerprise feingehackter Citronenschale und 5 sorgfältig gepuhten, im Mörser gestoßenen oder durchs Sieb gestrichenen Sardellen. Dies verrührt man Alles mit dem Abgesprudelttem und fügt zuletzt 5 gehäufte Eßlöffel gesiebte Semmelbröseln, welche man in Butter anrösten ließ, dazu. In die mit zerlassener Butter ausgestrichenen Papierkästchen gefüllt, bäckt man es über ein Backblech gestellt 35—40 Minuten in mäßig heißer Röhre und bringt es, mit den Kästchen auf eine flache Schüssel geordnet, zu Tisch, wobei man Citronenwiertel extra dazu servirt. Beliebig kann man jedoch helle Kapern-, Holländer- oder Sardellensauce in einer Saucière beigegeben.

Elise Th . . . , Preßburg.

Auflauf von Kalbsbraten in der Form servirt.

Statt in die Papierkästchen kann man diese Auflaufmasse in eine mit Butter ausgestrichene Form füllen und so backen. Ueber eine mit zierlich gebrochener Serviette belegte Schüssel aufgestellt, umhüllt man die Form mit einershawlartig zusammengelegten Serviette, deren Enden man mit einer Sicherheitsnadel vereinigt.

Kathi Ranzi, Tulln.

Pudding von Kalbsbraten.

1 Kilo Kalbs- und Geflügelbratenreste, die man von etwaigen Häuten oder Sehnen befreite, hackt man recht fein mit dem Wiegemeßer oder der Fleischhackmaschine. Nun treibt man 12 Deka frische Butter nach und nach schaumig mit 6 Dottern ab und fügt ebenso viel Löffel saueren Rahm und 8 Deka gesiebte Semmelbröseln nebst dem gehackten Bratenfleisch bei. 3 Deka Butter stößt man im Mörser recht fein mit 2 entgräteten Sardellen, gibt sie in eine Casserole und wenn die Butter heiß geworden, 4 gehackte Schalotten oder eine mittelgroße feingehackte Zwiebel bei. Sobald diese einen kräftigen Geruch entwickelt, verrührt man 2 Eier daran zu einer glatten dünnen Eierspeise und wenn diese überkühlt ist, mengt man sie zu dem gehackten Fleisch. Dieses würzt man noch mit einer Messerspitze Pfeffer, ebenso viel Salz und geriebene Muscatnuß, zieht zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 6 Eiweiß darunter und füllt es in die mit Butter ausgestrichene und mit Mehl oder gesiebten Semmelbröseln ausgestreute Form. So wird der Pudding $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst gesotten und mit der Form, welche man abgewischt und wie vorbeschrieben über die Serviette angerichtet hat, zu Tisch gebracht. Eine pikante Paradeis-, Gurken-, Champignons-, Kapern- oder Sardellen-sauce gibt man in einer Saucière bei.

Emma Winter, Dr.-Witwe, Salzburg.

Ragout aus Kalbsbratenresten.

Man schneidet den übriggebliebenen Kalbsbraten in nette daumendicke Würfel, läßt sie leicht mit Salz und feingestoßenem Pfeffer bestreut mit Citronensaft beträufelt zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Indessen bereitet man eine feine Ragout- oder Fricasséesauce, gibt 15—20 mit Butter und Citronensaft weichgedünstete kleine Champignons, ebenso einen in kleine Röschen getheilten Karfiol oder weichgekochte in 5 Centimeter lange Stücke geschnittene Sparger und läßt Alles zusammen 2—3mal aufkochen. Zuletzt fügt man die Kalbfleischstücke bei und läßt sie darin erwärmen ohne daß sie kochen. Mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde soll dieses im Dunstbad stehen, dann wird es in der Ragoutschüssel mit gedünstetem Reis oder Erbsenroquetten garnirt zu Tisch gebracht.

Emilie Garwice, Gronov.

Ragout aus Kalbsbratenresten anderer Art.

Die Kalbfleischwürfel werden nicht mit Citronensaft marinirt, sondern nur leicht gesalzen und gepfeffert. In die ohne Citronensaft bereite Ragout- oder Fricasséesauce kommen einige Eßlöffel voll

junge gedünstete grüne Erbsen, Karfiolröschen, beliebig auch ein Rest von gekochtem Karfiol; ferner in 5 Centimeter große Stückchen geschnittene Spargel, noch feiner jedoch, wenn man bloß die Köpfechen gibt und ein in nußgroße Stücke geschnittenes weichgekochtes Hirn oder Bries. Zuletzt gibt man die Kalbfleischwürfel hinein und beendet sie au bain-marie wie die vorige. Dieses Ragout wird wie das vorige, doch ohne Garnituren oder auch nur in Muscheln gefüllt, servirt.

Kalbskopf heiß abgekocht.

In derselben Weise vorgerichtet und gesäubert wie die Lammköpfe, entfernt man die Zunge, macht in die Haut unten der Länge nach einen Schnitt vom Hals bis zur unteren Lefze des Mauls. Durch diesen Einschnitt löst man vorsichtig die Haut etwas vom Fleisch und Knochen ab, doch so, daß sie unbeschädigt bleibe und entfernt alle Knochen mit Ausnahme der Hirnschale. Der Kalbskopf wird leicht gesalzen und mit einer halben Citrone ringsherum eingerieben, in eine Serviette eingebunden und in einer kräftigen leicht säuerlichen Brühe weich gekocht. Zum Weichwerden erfordert der Kalbskopf 2 Stunden; die Zunge siedet man separat in Salzwasser oder leichter Rindsuppe weich. Aus dem Sud genommen, wickelt man den Kalbskopf aus der Serviette, spaltet die Hirnschale mit einem Längsschnitt, ziert diesen mit Petersilienkraut und geriebenem Kren, schneidet die Kalbszunge der Länge nach, vorher die Haut abziehend, in zwei Hälften und legt sie kreuzweise über das Maul des Kalbskopfes oder auf die Schüssel zu beiden Seiten desselben. Man garnirt den Kalbskopf wie die Lammköpfe, schöpft etwas von der entfetteten heißen Brühe darüber und gibt Essig- oder Apfelfren extra bei. Oder man garnirt ihn mit grüner Petersilie und gibt nur die Essig- und Delcaraffen, sowie Salz und Pfeffer mit zu Tisch.

Anna Pichler, Lehrerin, Wien.

Kalbskopf mit Saucen (Tête de veau à la poulette).

Den nach obenbeschriebener Weise weichgekochten Kalbskopf, den man aber gespalten und dann Zunge, Hirn sowie die Ohren entfernt hat, nimmt man aus der Brühe, entfernt die Knochen vollständig und schneidet Alles in gleichmäßige dreifingerbreite und ebenso lange Stücke. Die Ohren und die Zunge hat man mit weichkochen lassen, das Hirn extra in einer leichten Beize gargekocht, nachdem man das Häutchen entfernte. In eine kräftig und säuerlich schmeckende Ragout-, Champignons-, Austern-, weiße Sardellen- oder Wildsauce

(s. diese unter „Saucen“), werden die Kalbskopfstücke gegeben; das Ganze wird nun warm gestellt, die Haut von der Zunge abgezogen, diese durch einen Längs- und einen Querschnitt in vier Stücke getheilt und mit dem in Scheiben geschnittenen Hirn auf die in der Ragoutschüssel angerichteten Kalbskopfstücke gelegt.

Kathi Taubenschütz, Raab.

Kalbskopf ausgebacken (Tête veau frite).

Der wie oben beschriebene weichgesottene und von den Knochen befreite Kalbskopf, sowie die weichgesottene abgezogene Zunge, werden in gleichmäßige und etwas größere Stücke wie die vorhergehenden geschnitten, mit Salz leicht besäet und mit feingestoßenem Pfeffer gewürzt. Dann betropft man sie mit Citronensaft und läßt sie in dieser leichten Marinade ebenso wie das blanschirte, in Scheibchen geschnittene Hirn 1 Stunde zugedeckt liegen. Dann werden die einzelnen Stücke panirt und ausgebacken. Die Zungenstücke kommen in die Mitte der Schüssel, das Hirn obenauf und die Kalbskopfstücke ringsherum. Die Tischgenossen mache man auf die Anordnung aufmerksam, damit sich jeder davon bedienen kann. Feines Püreegemüse, Salate oder Citronenviertel werden beigegeben. Bemerkung. Die Citronensaftmarinade bt den hepikanten Geschmack, doch kann sie auch wegleiden.

Melanie Federer, Wels.

Kalbskopf, gefüllt (Tête de veau parcie).

Der Kalbskopf wird, wie es im ersten Recept angegeben ist, von unten geöffnet und Fleisch und Knochen vorsichtig, um ja nicht die Haut zu beschädigen, entfernt. Nun muß man bei den Augenöffnungen das Schwarze heraus schneiden und dieselben hierauf zunähen. Ist dies geschehen, wird die innere Kopfhaut überall leicht mit Salz eingerieben und weggestellt. Das Fleisch und die Zunge siedet man weich, entfernt die Haut der letzteren und schneidet beides kleinwürflig, worauf man es zu dem dickgehaltenen Ragout mischt, welches man aus dem Hirn, Champignons, geräucherter würflig geschnittener Zunge und ebenso geschnittenen Trüffeln erkaltet, bereitet hat. Die Haut des Kalbskopfes streicht man fingerdick mit Kalbsfarce aus, vertheilt das Ragout darauf und streicht wieder Kalbsfarce darüber. Hierauf vereinigt man die Enden der Haut, drückt den Kopf möglichst zu seiner ursprünglichen Form, näht die Hautenden zusammen und an die runde Halsöffnung eine aus einer Speck- oder Schinkenscharte geschnittene Scheibe, damit

die Farce nirgends heraustreten kann. Darauf belegt man den Kalbskopf mit dünnen Speckblättchen, gibt ihn in eine Serviette und umbindet ihn mit Spagat, doch so, daß immer die Form erhalten bleibe. So wird der Kopf in ein passendes, mit gutschließendem Deckel versehenes Geschirr gelegt, mit halb Rindsuppe, halb Weißwein übergossen, 2 Lorbeerblätter, 2 in die Hälfte geschnittene Zwiebeln sowie noch einige Suppenwurzeln und Gewürze beigegeben und der Kopf auf mäßig heißer Herdplatte durch 2 Stunden gesotten. Aus der Brühe genommen entfernt man die Serviette und Speckblättchen, umgibt den Kopf auf der Schüssel mit einem Kranz von Petersilienkraut und Citronenscheiben mit Kapern und servirt eine spanische oder Madeirasaucen in einer Saucière dazu.

Kalbsragout auf Schildkrötenart (Tête de veau en tortue).

Einen gut gereinigten Kalbskopf flammirt man, wäscht ihn mit trockenem Tuch ab, schneidet die Ohren ab, entfernt die Zunge und das Hirn und läßt den Kopf in einer Marinadebrühe weichsieden, was in zwei Stunden erreicht wird. Die Ohren und Zunge hat man mitsieden lassen, doch das Hirn wird, nachdem man das Häutchen entfernte, separat mit einigen Löffel voll Marinadebrühe abgesehen, da es zum Garwerden nur $\frac{1}{4}$ Stunde bedarf. Ist der Kalbskopf sowie die Ohren und Zunge weichgesehen, so zieht man von letzterer die Haut ab und läßt sie überkühlen. Nun bereitet man mit der entfetteten Brühe und einem Weinglas voll Madeira eine spanische Saucen (s. „Ragoutsaucen“), löst von dem mittlerweile ausgefühlten Kalbskopf Haut und Fleisch herunter, schneidet dieses in 3 fingerbreite und ebenso lange Stücke, die Zunge und Ohren in kleine Würfel, das Hirn hingegen in Scheibchen und gibt Alles in die Saucen. Hierzu fügt man in kräftiger Brühe und Madeira weichgedünstete, würfliggeschnittene Trüffel, circa 4 Stück und etwa das 4- oder 5fache kleine mit Butter und Citronensaft weichgedünstete Champignons, nebst einer reichlichen Messerspitze feingestoßenen weißen Pfeffer und läßt es zusammen einmal aufkochen, worauf man es bis zum Gebrauch au bain-marie stellt. Angerichtet wird dieses Ragout im Reisreis, welchen man, so wie er gestürzt ist, mit geriebenem Parmesankäse bestreut oder man macht einen der vorbeschriebenen zierlichen Schüsselränder aus ausgebackenen Semmeln.

Louise Nimrich, Wien.

Kalbsohren.

Diese werden wie Lammsohren ausgebacken oder in Fricasséesaucen servirt; ebenso eignet sich hierzu auch Holländische-, Sardellen-, Tomaten- oder Paradeis-Saucen.

Kalbshirn

siehe „Einfache warme Vorspeisen“.

Kalbshirn gefulzt

siehe „kalte Vorspeisen“.

Kalbszunge gebacken (Langue de veau frits).

4 Kalbszungen werden mit etwas Salz eingerieben und in zweimal gewechseltem lauwarmen Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde liegen gelassen. Dann werden sie in der, wie bei Lammsköpfen beschrieben, zusammengesetzten kräftigen Marinadebrühe weichgesotten. In Ermanglung von dieser oder wenn man sie einfacher bereiten will, genügt es auch, wenn man bloß Wasser, Suppenwurzeln, auf jeden Liter Wasser 1 Delta Salz, 10 Pfeffer- und 10 Neugewürzkörner nebst einer reichlichen Messerspitze Liebig'schen Fleischextract nimmt. Sobald die Zungen weich sind, was mindestens 2 Stunden dauert und daraus ersichtlich ist, wenn die Haut leicht abzuziehen ist (man hüte sich mit der Gabel zu stechen, um den Grad des Garseins während des Siedens zu erproben, da aller Saft der Zungen ausgesotten würde), nimmt man die Zungen aus der Brühe, schält sie und läßt sie erkalten. Hierauf schneidet man die Zungen in schräge zweifingerdicke Scheiben, panirt sie in Eiern und Bröseln und bäckt sie in heißem Schmalz goldgelb aus. Sie werden, wie alles ausgebackene Fleisch, mit Kürrengemüse als: Spinat, Sauerampfer, Binsen oder mit kalten Senffaucen, Häuptel-, Gurken- oder Erdäpfel-, insbesondere mit Kürreesalat servirt, doch kann man beliebig auch nur mit Petersilienkraut und Citronenwierteln garniren.

Ellen Markovich, Graz.

Kalbszungen heißabgesotten.

Wie bei Lammsköpfen beschrieben wurde, siedet man, jedoch nicht in der Serviette, die Zungen in der kräftigen Brühe weich (siehe vorbeschriebenes Verfahren). Nachdem man die Haut der Zungen abgezogen, theilt man sie der Länge nach in zwei Hälften, bestreut sie mit frischgeriebenem Kren, seigt etwas von der entfetteten heißen Brühe darüber und servirt wie die heißabgesottenen Lammsköpfe. Apfelfren oder nur mit der Brühe abgerührter frischgeriebener Kren wird in der Saucière extra beigegeben. Treuherz József, Ungvar.

Kalbszungen mit Saucen.

Die, wie in den vorhergehenden Recepten beschrieben wurde, gewässerte, weichgesottene und abgehäutete Zunge wird in schräge

dicke Scheiben geschnitten und in eine polnische, spanische, Kapern-, Gurken-, Zwiebel-, Pfeffer-, Wein- oder warme Senfsauce (Robertsauc) gelegt, welche mit dem Zungenjud bereitet wurden. Die Zungen läßt man in einer dieser Saucen gut durchwärmen, doch soll sie nicht nochmals kochen, richtet die Schnitten zierlich auf der Schüssel an, übergießt sie nur mit einem Theil der Sauce, daß sie von demselben überdeckt erscheinen, garnirt hierauf mit Reis, Erdäpfelpüree, Maccaroni, kleinen Knödeln oder mit einem Rudekreis und gibt die restliche Sauce in einer Saucière extra bei.

Kalbsfüße gebacken (Pieds de veau frit).

Sauber gereinigte Kalbsfüße werden in der bei Lammsköpfen beschriebene Brühe, doch ohne Essig oder mit Suppenwurzeln oder Gewürzen, Wasser und pro Liter Wasser 1 Deka Salz, weich gesotten, bis sich der Röhrenknochen leicht herausziehen läßt. Hierauf nimmt man die Füße aus der Brühe; wenn sie abgetropft und ausgekühlt sind, entfernt man die Knochen, schneidet das Fleisch in gleichmäßige Stückchen und läßt diese mit Salz und Pfeffer bestreut abliegen. Nach einer halben Stunde taucht man sie in zerklopfte Eier und gesiebte Semmelbröseln, wiederholt dies noch einmal und bäckt sie in heißem Schmalz zu goldbrauner Farbe. Man läßt sie auf dem Sieb abtropfen, am besten, wenn man dasselbe mit einem weichen Fließpapier (weißes Löschpapier) belegt, welches das überflüssige Fett aufsaugt. Zierlich auf die Schüssel gehäuft, ziert man die gebackenen Kalbsfüße mit grünen Petersiliensträußchen und servirt Citronenviertel, feines Püreegemüse oder Salat dazu.

Hermine Klein, Prag.

Kalbsfüße auf feinere Art.

Nachdem man aus den in vorbeschriebener Weise weichgesottene Kalbsfüßen die Knochen vorsichtig entfernt hat, füllt man recht dick gehaltenes feines Ragout ein und vollendet wie vorbeschrieben. Man garnirt die Schüssel mit Citronenvierteln und Petersilienkraut und servirt eine feine Remoulade, Sauce tartare, feinen Mayonnaise-, Erdäpfelsalat oder zarte Gemüse als: grüne Erbsen, Sauerampferpüree oder Spinat dazu.

Anna Drescher, Jungbunzlau.

Kalbsbries gebacken (Ris de veau à la Villeroy).

Die vielfache Verwendbarkeit des Kalbsbrieses, auch Bräschen oder Kalbsmilch genannt, rührt von der außerordentlichen Zartheit desselben her. Insbesondere bei den Vorspeisen spielt das Bries eine

hervorragende Rolle, da es gebacken, gesotten und mit feinen Saucen, gedünstet, in Fricassées, Ragouts und Pastetchen verwendet werden kann. Die Bereitung ist nicht sehr verschieden von der des Hirns. 3—4 Defa Kalbsbrieschen werden blanschirt in nette Scheibe geschnitten, geseiht und mit Salz und feingestoßenem weißen Pfeffer besäet, 1 Stunde abliegen gelassen. Dann taucht man sie in zersprudelte Eier und gesiebte Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz zu schöner Farbe. Auf dem Sieb abgetropft bringt man sie warm zu Tische, garnirt sie mit Petersilie und Citronenvierteln oder servirt kalte Senf-saucen, Salate, Spinat oder Sauerkraut dazu.

Kathi Rothmaier, Innsbruck.

Kalbsbries auf frittura mista.

Abblanschirtes Hirn, welches von dem Häutchen befreit wurde, ebenso vorgerichtetes Kalbsbrieschen und $\frac{1}{2}$ enthäutete Kalbsleber werden in ziemlich gleichmäßige Scheibchen geschnitten. Diejenigen von den beiden ersteren Gattungen läßt man wie im vorigen Recept beschrieben mit Salz und Pfeffer nur $\frac{1}{2}$ Stunde abliegen, die Leberschnittchen salzt man erst knapp vor dem Paniren. Man wälzt nun alle Scheibchen in Mehl und bäckt sie in kochendheißem reinen Olivenöl zu goldgelber Farbe und bringt sie mit Citronenvierteln und Petersiliensträußchen garnirt zu Tische. Alle vorherbeschriebenen Beigaben eignen sich gleichfalls.

Original römisches Recept.

Kalbsbrieschen mit Champignons (Ris de veau en champignons).

Die wie vorherbeschrieben bereiteten Brieschen, nach dem Dünsten in nußgroße Stückchen geschnitten, vermengt man mit der Fricasséesauce des vorigen Receptes, doch bleiben die Sardellen weg. Zuletzt mischt man 20 kleine in Butter und Citronensaft weichgedünstete Champignons nebst ihrem Saft, den man mit Kaffeelöffel voll Mehl unterstaubte, dazu, legirt und stellt warm, wie die vorhergehenden. Im Reiskreis oder in nettem Schüsselrand von ausgebackenen Semmeln bringt man sie zu Tische und garnirt sie in letzterem Fall noch mit grüner Petersilie.

Kalbsbries in einem Pastetchen (Ris de veau en rollen vent).

Man bereitet ein feines Ragout von verschiedenem Kalbsbries, welches man kleinvwürflig schneidet und mit der vorherbeschriebenen

mit Sardellen bereiteten Fricasséesauce und 4 Dotter bindet. (Beliebig kann man 2 Eßlöffel voll feingeschnittene weichgedünstete und würfliggeschnittene weichgefottene Trüffel in gleicher Menge dazumischen.) Nun fügt man 2 Eßlöffel sauren Rahm bei und läßt Alles untereinander recht heiß werden, aber nicht kochen, füllt 12 Stück bereits fertig gebakene Butterteigpastetchen mit diesem kleinen Ragout, salzt die Deckelchen darauf und bringt sie auf der Schüssel angerichtet ins Rohr. Nach einigen Minuten können sie servirt werden.

Frau Henriette Hasenöhrl, SecretärsGattin in Leitmeritz.

Kalbsbries als Schüsselpastete.

Auf die mit Butter bestrichene Backschüssel legt man ein Blatt Butterteig, füllt obiges Ragout ein, welches man noch mit kleinwürfliggeschnittener Kalbszunge vermehren kann, setzt den Rand, wie es bei den Schüsselpasteten angegeben ist, darauf und vollendet wie dort angegeben ist.

Sebastian Brunner, herrschaftl. Koch, Triest.

Kalbsbries gedünstet.

Abblanschirte Kalbsbrieschen läßt man im Ganzen, schneidet sie nur ringsherum glatt zurecht und spickt die Oberfläche im Kranz mit stifteliggeschnittener geräucherter Zunge und einen anderen Theil, beziehungsweise die andere Hälfte der Brieschen mit ebenso geschnittenen weichgefottenen Trüffeln oder mit Speckfäden. Nun ordnet man sie über dünne Speckscheiben in eine Casserole, besiebt sie leicht mit Salz und bringt sie mit einigen Eßfeln voll brauner Suppe untergossen in die Röhre oder dünstet sie auf dem Herd, indem man auf den Deckel Gluth gibt. Während des Dünstens schöpft man den Saft öfters über die Brieschen, welche so lange gedünstet werden, bis sie goldgelb glacirt erscheinen. Man servirt sie als Auflage zu Spinat, feinem Champignonsragout, gedünsteten jungen grünen Erbsen oder Spargelköpfchen, Linsen oder Sauerampferpüree.

Eveline Maurer, Doctorsgattin.

Kalbsbrieschen in Papilloten (Ris de veau en papillotes).

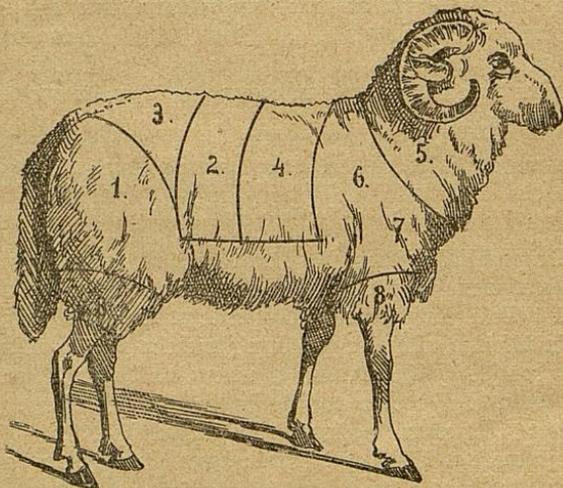
Die abblanschirten weichgedünsteten Kalbsbrieschen werden nett zugestuzt und jedes in vier Scheibchen geschnitten; hiezu genügen 3 Kalbsbriesel. Auf jede Scheibe streicht man oben wie unten kleinfingerdick Kalbfleisch oder Geflügelfarce und vollendet im Uebrigen wie es bei „Lammscoteletten in Papilloten“ angegeben wurde.

Grete Willotische, Fabrikantenstochter.

Sammel (Schöps Du mouton).

1. Keule, Schlägel, 2. und 3. Nierenstück und Carrée, sogenanntes Rippen- oder Cotelettenstück, 4. Vordereschlägel oder kleine Keulen, 5. Hals, 6. Brust und Bauch, 7. Kopf, 8. Füße. Die Reihenfolge der hier angegebenen Zahlen gibt auch die Güte oder den Werth der bezeichneten Fleischtheile an. Der mit 1 beschriebene Schlägel ist der geschätzteste Braten.

Allgemeines: Das Fleisch eines gut gemästeten 2—3 Jahre alten Schöpsen gibt einen ebenso wohlgeschmeckenden als nahrhaften



Braten, da das Schöpsenfleisch, was Nährwerth betrifft, nur vom Rindfleisch oder dem Fleisch des Haarwildes übertroffen wird. In England, in Frankreich und im Orient erfreut sich dieser bei uns noch nicht nach Gebühr gewürdigte Braten besonderer Beliebtheit, und zwar mit Recht, denn er bietet in der Zubereitung mannigfache Abwechslung. Ein wild zubereiteter Schlägel oder Rücken kommt beinahe dem des Rehens gleich. Man achte bei dem Schöpsenfleisch auf die beim Einkauf (siehe diesen) angegebenen Merkmale für dessen Güte, auch entferne man vor der Zubereitung jedes Stückchen Fett, da dieses dem Braten einen unangenehmen Geschmack gibt. Unbedingt muß Schöpsenfleisch vor der Zubereitung 5—6 Tage abgelegt sein, um mürbe zu werden.

Heißabgekottenes Schöpfensfleisch (Haricot de mouton).

1 $\frac{1}{2}$ —2 Kilo Schöpfensfleisch vom Rücken, Hals oder auch von der Vorderkeule wird in gleichförmige 2 fingerhohe Würfel geschnitten, Pro Kilo Fleisch mischt man 1 Deka Salz, eine reichliche Messerspiße feingeriebenen Ingwer, ebensoviel gestoßenen und gesiebten Kümmel, beliebig auch eine Prise geriebenen Majoran dazu. 1 Liter Wasser stellt man aufs Feuer, fügt $\frac{1}{2}$ Deka Salz, Suppenwurzeln, wofern man keine Abneigung dagegen hat, auch 1 Zehe Knoblauch bei und läßt dies einmal aufsieden. Hierauf gibt man die Schöpfensfleischwürfel dazu und siedet sie zugedeckt in 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden weich. Von 4 Deka Fett und 3 Deka Mehl macht man hierauf eine hellbraune Einbrenn, in welche man $\frac{1}{2}$ Zwiebel reibt; sobald diese einige Zeit mitgeröstet hat, löst man die Einbrenn mit dem geseihten Sud des Schöpfensfleisches auf, verkocht sie glatt, gibt das Fleisch hinein und richtet es auf der Ragoutschüssel an. Wasserspazzen oder Erdäpfelschmarren werden extra beigegeben, oder man garnirt damit im Kranze das bergig angerichtete Fleisch.

Heißabgekottenes Schöpfensfleisch anderer Art. (Haricot de mouton).

Wie oben beschrieben in Viertel geschnittenes Schöpfensfleisch, von welchem man sorgfältig alles Fett entfernt hat, salzt man pro Kilo mit 1 Deka Salz. Hierauf läßt man 4 Deka Fett heiß werden und darin 2 feingehackte oder geriebene Zwiebeln gelblich rösten. Nun gibt man das Fleisch hinein, röstet es unter Umrühren 2 Minuten lang, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Wasser oder noch besser leichtere Rindsuppe zu, fügt, in ein reines Lappchen eingebunden, 2 Kaffeelöffel Kümmel bei und läßt es zugedeckt 2 Stunden dünsten; dann nimmt man das Fleisch heraus und stellt es warm. Von 4 Deka Fett und 1 schwachem Eßlöffel voll Mehl bereitet man eine goldbraune Einbrenn und verrührt nach und nach den Saft dazu, in welchem das Schöpfensfleisch gesotten hat; sollte die Sauce zu dick sein, so kann man einige Eßlöffel Rindsuppe beifügen. Sobald die Sauce glatt verkocht ist, gibt man das Fleisch hinein und stellt es zugedeckt bis zum Anrichten auf eine mäßig warme Herdstelle. Es wird mit der Sauce in runder, tiefer (sogenannter Ragoutschüssel) angerichtet und wie obiges garnirt.

Frau Clementine Bartsch, Jglau.

Schöpfensfleisch mit Majorankartoffeln.

1 $\frac{1}{2}$ Kilo sorgfältig entfettetes und gut abgelegenes Schöpfensfleisch siedet man mit 1 $\frac{1}{2}$ Deka Salz, 1 Liter Wasser, Suppenwurzeln

und Gewürzen weich, wozu 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden nöthig sind. Nun nimmt man das Fleisch, welches man beliebig noch vor dem Sieden auch würfelig schneiden kann, heraus und stellt es zugedeckt warm. In den geseihten Sud gibt man 10—12 geschälte und sauber gewaschene Erdäpfel von mittlerer Größe, welche in Viertel geschnitten wurden und eine reichliche Messerspitze feinzerriebenen Majoran. Zugedeckt, siedet man die Erdäpfel weich, doch sollen sie ja nicht zerfocht sein, dann seiht man ihren Saft zu einer Einbreim, welche aus 6 Deka Fett und 4 Deka Mehl goldbraun geröstet wurde, läßt sie glatt verkochen und fügt etwas Salz bei. Das Schöpfenfleisch wird, in Würfel oder Scheiben geschnitten, in diese Sauce gelegt und die Erdäpfel dazugesetzt. Alles zusammen stellt man heiß und servirt es auf erwärmter Ragoutschüssel ohne weitere Beigaben.

Schöpfenschlägel (Gigot de mouton).

Ein Schöpfenschlägel, der mindestens 5 Tage abgelegen ist, wird tüchtig geklopft, mittelst eines scharfen Messerchens enthäutet und alles Fett entfernt. Nun mischt man pro Kilo Fleisch 1 schwachen Kaffeelöffel Salz und eine Messerspitze Ingwer gut durcheinander und wälzt darin dicke Specknudeln. Dann sticht man mit einem zugespitzten Kochlöffel oder einer Messerspitze Löcher in das Fleisch und schiebt die in Salz und Ingwer gewälzten Specknudeln nach. Eine Casserole, in welcher der Schlägel gut Platz hat, belegt man am Boden mit einer großen blätteriggeschnittenen Zwiebel, 12 Deka zu dünnen Scheiben geschnittenem Speck, gelben Rüben, Petersilie, 10 Pfefferkörnern, 1 Bündel Gudelkraut, 1 Lorbeerblatt und beliebig auch einer Zehe Knoblauch. Man läßt dies alles gelb anrösten, legt sodann den Schlägel darauf, läßt ihn ringsum anrösten und gießt zuletzt soviel Rindsuppe oder Wasser mit Fleischextract darauf, daß der Schlägel davon fast überdeckt ist. So dünstet man den Schlägel in 3 Stunden weich, nimmt ihn, wenn er weich ist, aus dem Saft, gießt denselben von dem Wurzelwerk herunter und läßt ihn, um besser das Fett herunterzuschöpfen zu können, abstehen, während man das Wurzelwerk in der Casserole abermals rösten läßt. Man unterstaubt es mit 1 Eßlöffel voll Mehl, läßt auch dieses gelbbraun abrösten und zuletzt mit dem entfetteten Saft aufsieden. Man kostet die Sauce und fügt, wenn nöthig, noch etwas Salz bei, seiht die Sauce in ein anderes Gefäß und stellt darin den Schlägel warm. Vor dem Auftragen wird der Schlägel auf erwärmter Schüssel angerichtet, indem man ihn, zu fingerdicken Scheiben geschnitten, wieder in seine ursprüngliche Form auf den Knochen arrangirt, diesen mit

einer Papiermanschette ziert, das Fleisch leicht mit einem Theil der Sauce übergießt und mit Erdäpfelpüree, glasirten Zwiebelchen, kleinen Erdäpfeln oder Mixed-Pickles garnirt.

Josefine Petrat, Steyr.

Schöpfensfleisch anderer Art.

Der Schöpfenschlägel wird wie der vorherbeschriebene hergerichtet, der Knochen jedoch herausgeschält und dann das Fleisch mit Spagat wieder zu netter Form gebunden, nachdem man es auch mit in Salz und Ingwer gewälzten Specknudeln durchspielt hat. Man dünstet den Schlägel auch wie den vorigen, aber nicht mit Suppe übergossen, sondern man fügt nur einen Schöpflöffel Rindsuppe bei und stellt ihn in mittelheißer Röhre hoch. Unter fleißigem Begießen brät man den Schlägel 3—3 $\frac{1}{2}$ Stunden, wobei man, wenn die Flüssigkeit verdunstet ist, immer Rindsuppe zugießt. Sobald der Braten braun und weich geworden, stellt man ihn zugedeckt warm. Indessen bräunt man das Wurzelwerk auf offenem Feuer, rührt $\frac{1}{10}$ Liter saueren Rahm mit 1 Eßlöffel Mehl recht glatt ab, gießt ihn zu den Wurzeln, kocht ihn mit denselben auf, verdünnt ihn mit etwas Rindsuppe und fügt etwas Salz und beliebig noch einige Tropfen Essig bei. Den Schlägel schneidet man in fingerdicke Scheiben, ordnet ihn auf erwärmter Schüssel, mit einem Theil des geseihten Saftes übergossen, an und garnirt mit Maccaroni, Erdäpfelcroquetten oder Reis.

Schöpfenschlägel, pikant (Gigot piquant).

In obiger Sauce läßt man 10 feingehackte Kapern und $\frac{1}{4}$ von der inneren weißen Schale befreiter feingehackter Zitronenschale mitsieden, fügt den Saft $\frac{1}{2}$ Citrone geseiht dazu, sowie einen Kaffeelöffel voll Staubzucker.

Schöpfenschlägel auf Wildpretart (Gigot en chevreuil).

$\frac{1}{2}$ Liter nicht scharfen Essig vermischt man mit ebenso viel Wasser, fügt einen Kaffeelöffel Salz, 15 Körner Pfeffer, 10 Körner Neugewürz, 1 Stämmchen Ingwer, 1 Lorbeerblatt, $\frac{1}{4}$ von der weißen Schale befreite Citrone und 1 Sträußchen Gundelkraut bei. Man schneidet man eine große Zwiebel, 1 mittelgroße gelbe Rübe, Petersilienwurzel, 1 kleinen Kopf Sellerie und 1 Pastinakwurzel blätterig, gibt alles in den Essig und läßt es einigemal miteinander aufkochen. Indessen richtet man den Schöpfenschlägel her, indem man alles Fett sorgfältig entfernt, das Häutige herunterzieht und den Röhren-

knochen (Stelze) aus dem Fleisch schält und entfernt. Dann reibt man das Fleisch mit Salz ein, legt es in ein passendes irdenes Geschirr, gießt die obige siedende Beize darüber und stellt es gut zugedeckt an einen kühlen Ort. In dieser Beize bleibt der Schlägel 5—6 Tage liegen und wird während der Zeit täglich einmal umgewendet. Zum Braten wird der Schlägel herausgenommen, in ein Bratgeschirr gelegt, mit 12 Deka heißer Butter oder Fett übergossen und einige Löffel Beize dazugegeben. So brät man den Schlägel unter fleißigem Begießen gar und zu schön brauner Farbe und gibt jedesmal, wenn der Saft eingegangen ist, von der Beize dazu. Zum Garwerden erfordert der Braten 3—4 Stunden; man stellt ihn warm während man die Wildsauce bereitet. Zu dieser läßt man 4 Deka Fett heiß werden, gibt die Wurzeln der Beize hinein und läßt diese gehörig bräunlich anrösten. Dann siebt man 1 Eßlöffel Staubzucker darüber und wenn auch dieser bräunlich geröstet ist, fügt man 2 Eßlöffel Mehl bei und verrührt Alles zusammen einigemal auf dem Feuer. Nun gießt man die erkaltete Beize dazu und ergänzt was zu 1 Liter Beize fehlt durch Rindsuppe oder Wasser und ein bohnengroßes Stück Fleischextract. Man läßt die Sauce hierauf glatt verkochen, streicht sie durchs Sieb und stellt sie bis zum Gebrauch au bain-marie warm. Beliebig kann man auch 2 Löffel voll saueren guten Rahm beifügen.

Frau Clara Holländer, Doctorsgattin, Budapest.

Schöpfenschlägel anderer Art.

Der Schlägel wird wie der vorherbeschriebene hergerichtet und mit der angegebenen Beize siedend heiß übergossen 5—6 Tage unter je einmaligem Umwenden abliegen gelassen. Vor dem Braten wird der Schlägel herausgenommen, mit einer Mischung von 1 schwachen Kaffeelöffel Salz und 1 gehäuften Messerspitze feingestoßenem Pfeffer ringsum eingerieben. 12—14 Deka Fett oder Butter läßt man hierauf heiß werden, gibt den Schlägel hinein, läßt ihn von allen Seiten anbraten und gießt $\frac{3}{10}$ Liter guten Rothwein und ebenso viel von der Beize dazu. Nun dünstet man ihn wohlzugedeckt durch 3 Stunden weich, wobei man, so oft sie verdünstet ist, etwas von der Beize zugebt. Sobald der Braten gar ist, gibt man in ein Bratgeschirr etwas von seinem Saft und bestreicht ihn obenaufl glasurartig mit gutem, dickem sauerem Rahm. So wird er hochgestellt und in die heiße Röhre geschoben und bräunlich gebraten, wobei man ihn noch einmal mit sauerem Rahm bestreicht und abermals brät. Wenn der Saft eingehen sollte, so fügt man löffelweise saueren Rahm bei, den man aber immer erst bräunlich werden läßt, bis man den nächsten

Löffel voll Rahm beifügt. Dann läßt man das Ganze mit einigen Löffeln des Saftes, in welchem der Braten gedünstet hat, aufkochen. Beliebig kann man die vorbeschriebene Wildsauce bereiten oder die Beize abseihen, mit einem Kaffeelöffel voll Krafmehl (Kartoffelstärkemehl) glatt abrühren und mit dem Saft in dem Bratengeschirr verkochen lassen. Der in fingerdicke Scheiben tranchirte Schlägel wird auf der erwärmten Schüssel wie der vorige angerichtet.

Schöpfenschlägel, gespickt (Gigot piqué).

Den wie vorbeschrieben hergerichteten Schlägel legt man 5—6 Tage in die Beize (siehe erstes Recept), hierauf sticht man mit gespitztem Kochlöffelstiel Löcher in das Fleisch und spickt es mit 7 Defa Speck, den man in $\frac{1}{2}$ Centimeter dicke Radeln geschnitten und in einer Mischung von 1 Kaffeelöffel voll Salz, 1 Messerspitze zerriebenen Ingwers und ebensoviel feingestoßenem Pfeffer gewälzt hat. (Beliebig kann man auch eine kleine Zehe Knoblauch damit verreiben.) Man brät ihn zuerst mit der gespickten Seite nach unten in 10 Defa heißes Fett gelegt unter fleißigem Begießen in der Röhre und gießt immer von der Beize dazu; nach 2 Stunden wendet man ihn um mit der gespickten Seite nach oben und brät ihn in weiteren 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden gar und zu schöner Farbe. Auf erwärmter Schüssel wie die vorhergehenden angerichtet, bringt man ihn mit seinem geseihten Saft übergossen und mit ausgestochenen, gebackenen Kartoffelchen garnirt zu Tische oder servirt beliebigen Salat, Mixed-Pickles oder Pfefferoni extra bei. Ebenso kann man jedoch Wild-, Trüffel- oder spanische Sauce begeben und mit Risotto, Erdäpfelpüree, Parmesandalken oder Rahmknocken garniren.

Thesla Binder, Krakau.

Schöpfenschlägel mit Sardellen (Gigot en sardines.)

Einen 5—6 Tage abgelegenen Schlägel häutet man, entfernt alles Fette, ebenso den langen Knochen, die sogenannte Stelze. Nun klopft man den Schlägel ringsherum und spickt ihn in vorbeschriebener Weise mit Speck, den man in einer Mischung von Salz, Ingwer und Pfeffer gewälzt hat, nämlich auf jedes Kilo Fleisch 1 Defa Salz, 1 Messerspitze zerriebenen Ingwer und ebensoviel gestoßenen Pfeffer gemengt. Dann putzt man 2 Sardellen, läßt sie zwei Stunden in Milch liegen und schneidet sie, abgetropft, in nudelförmige Stücke; diese schiebt man mit dem Speck abwechselnd in den Schlägel, kann auch 3—4 Schalotten dazuthun und bindet es mit Spagatsäden zu netter Form. Im Bratgeschirr werden indessen

10 Dekka Fett heiß gemacht, 1 Zwiebel blätterig geschnitten darauf gelegt und etwas angeröstet. Dann kommt der gespickte Schlägel darauf und wird in der mäßig heißen Röhre unter fleißigem Begießen in 3—4 Stunden gar gebraten, wobei man öfters etwas Rindsuppe zugießt. Herausgenommen, wird der Braten aufs Brettchen gelegt, vom Faden befreit und in nette Scheiben geschnitten, auf der erwärmten Schüssel angerichtet, indem man ihm die ursprüngliche Form gibt. Man übergießt ihn mit seinem Saft und garnirt mit gedünstetem Reis oder Petersilienkartoffeln; Senf oder Pfeffergurken reicht man extra herum.

Schöpfenschlägel mit Oliven.

Einen etwa zwei Tage abgelegenen Schöpfenschlägel legt man in Milch und läßt ihn darin 4 Tage, wobei man ihn täglich einmal umwendet. Nach dieser Zeit nimmt man ihn heraus, läßt ihn abtropfen, häutet ihn, entfernt alles Fett und klopft ihn tüchtig. Hierauf reibt man ihn mit einer Salz- und Pfeffermischung ein, und zwar auf jedes Kilo Fleisch 1 Kaffeelöffel Salz und 1 Messerspitze feingestohlenen Pfeffer. Dann läßt man 12—14 Dekka Fett oder Butter heiß werden und darin eine große geriebene Zwiebel gelblich anrösten; darauf gibt man den Schlägel, um ihn ringsum Farbe nehmen zu lassen. Zur selben Zeit stößt man im Mörser tüchtig 9 Stück Oliven, gibt sie zu $\frac{3}{10}$ Liter rothem Wein, den man mit ebensoviel Wasser oder leichter Rindsuppe gemischt hat; dies läßt man 35 Minuten aufkochen und seigt es über den Braten. Unter fleißigem Begießen brät man den Schlägel zwei Stunden, fügt hierauf 15 Stück Oliven und $\frac{2}{10}$ Liter mit 1 Kaffeelöffel voll Mehl glatt gerührten saueren Rahm bei und brät den Schlägel weitere $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden, bis er weich und glänzend braun ist. In Scheiben geschnitten, legt man den Braten, in seine ursprüngliche Form zusammengeschoben, auf die erwärmte Schüssel, schüttet die Sauce darüber und bringt ihn so ohne weitere Zuthaten zu Tisch. Beliebig kann man die Sauce mit 1 Löffel voll gebräunten Zucker sowohl in der Farbe als auch im Geschmack heben.

Schöpfenschlägel mit Zwiebelpüree (Gigot à la bourgeoise).

Den wie oben beschrieben hergerichteten Schlägel brät man auf $\frac{1}{8}$ Kilo ($12\frac{1}{2}$ Dekka) heißer Butter anfangs von allen Seiten

ab, dann gießt man einen nicht vollen Schöpflöffel kräftiger oberer Rindsuppe darauf und brät den Schlägel in $3\frac{1}{2}$ Stunden weich. Man begießt ihn während des Bratens recht oft und fügt, wenn sich alle Flüssigkeit eingedunstet haben sollte, noch Rindsuppe oder Wasser mit einen kleinen Messerspitze Fleischertract bei. Indessen hat man von großen, weißen, sogenannten spanischen Zwiebeln ein Püree bereitet, streicht es als Unterlage für den Braten auf die Schüssel, ordnet den Braten in nette Schnitten zerlegt darauf, übergießt ihn nur wenig mit seinem Saft und garnirt mit glasirten Zwiebeln oder weichgekochten kleinen Bohnen, die man beliebig auch unter das Zwiebelpüree mischen kann. Man servirt ohne weitere Beigaben. Bemerkung: Für diese Zubereitung brauchst der Schlägel nicht einmal in Milch abzuliegen, was aber seine Schmachhaftigkeit und Zartheit erhöht.

Warme Vorspeisen.

Beuschel (Lungenhachée, Lungenmus). (Mous de veau.)

Lungen und Herz von einem Kalb werden gewaschen und mit allen Zuthaten, wie sie bei Rindsuppe angegeben sind, zugestellt und weichgekocht, wozu mehr als 1 Stunde nöthig ist. Auch kann man zu gleichen Theilen Rindsuppe und Wasser geben, die Wurzeln fortklassen und nur 1 Sträußchen Thymian, 1 Lorbeerblatt, 10 Pfeffer-, ebenso viel Neugewürzkörner und einen Kaffeelöffel Salz begeben. Wenn das Beuschel weichgekocht ist, hackt man es fein oder schneidet es nudelig, bereitet eine helle Einbrenn von 7 Deka Fett und 6 Deka Mehl, röstet in derselben eine feingehackte Zwiebel und wenn die Einbrenn schön hellgelb geworden, untergießt man sie mit 2 Schöpflöffeln von dem ausgekühlten Beuschelsud (kalter Suppe oder solchem Wasser), damit eine dickliche glatte Sauce entstehe, welche man mit dem Saft 1 Citrone, etwas Salz, einer Messerspitze feingestohlenen Pfeffer und 1 Deka auf der Citronenschale abgeriebenem Zucker im Geschmack hebt. Sollte die Sauce zu dick sein, so fügt man noch von dem Beuschelsud zu. Das feingehackte Beuschel wird nun dazugegeben und 1—2mal damit aufkochen gelassen. Man servirt es mit gekochten Eiern oder Semmelknödeln und reicht Citronenviertel extra herum.

Ernestine Woldrith, Karlsbad.

Hirnfricassée (eingemachtes Hirn). (Cervelle de veau en fricassée.)

Ein Hirn vom Kalb, Lamm oder Schwein, (auch Rehhirn ist verwendbar), läßt man in mehrmals gewechseltem Wasser weichen oder legt es nur in laues Wasser, worauf man das dünne Häutchen abzieht. Hierauf stellt man es mit kaltem Wasser überdeckt auf, fügt 3 reichliche Prisen Salz bei und läßt es 10 Minuten kochen. Herausgenommen, schneidet man es in gleichmäßige nußgroße Stücke und läßt diese mit Fricasséesauce aufkochen. Beliebiger kann man in dieselbe auch feingehacktes Dillkraut verrühren.

Louise Bamberger, Wien.

Hirn ausgebacken (Friture de cervelle de veau).

Ein wie oben beschrieben gewässertes, von seiner Haut befreites Hirn, wird in fingerlange und etwas breitere Stücke geschnitten, welche man salzt, hierauf in Mehl, dann in zerklöpftes Ei oder leichten Eierschnee, zuletzt in gesiebte Semmelbrösel taucht und bäckt sie in heißem Schmalz von beiden Seiten hellbraun. Man servirt mit grünen Petersiliensträußchen und Citronenvierteln garnirt oder als Auflage zu Spinat, Sauerampferpüree oder mit Häuptelsalat.

Katharina Wiener, Troppau.

Kalbsleber gebacken.

Eine Kalbsleber wird abgehäutet in fingerdicke Schnitten zerlegt, diese werden leicht von beiden Seiten gesalzen, dann in Mehl gewälzt, in zerklöpftes Ei oder leichten Eierschnee getaucht, in gesiebten Semmelbröseln umgewendet und in einer flachen Casserole bei heller Gluth auf beiden Seiten gelbbraun gebacken. Man servirt sie so mit Citronenvierteln oder als Auflage zu saueren Rinsen, solchem Püree, Spinat, Häuptel- oder Rahmgurkensalat.

Herm. Koch, Fabrikantensgattin, Wien.

Kalbsleber à la minute (Kalbslebergulyás oder geröstete Kalbsleber). (Foie de veau santé.)

Eine enthäutete Kalbsleber schneidet man in fast 2 fingerdicke Würfel und gibt sie in 7 Deka heißes Fett, in welchem eine fein-

geschchnittene Zwiebel gelb röstet, fügt pro Kilo Leber 1 Deka Salz und 3 Messerspitzen feingestoßenen Pfeffer oder Paprika und so viel als zwischen 3 Fingerspitzen Raum hat, feinerriebenen Majoran bei. Auf heller Gluth läßt man die Leberstückchen 4—5 Minuten, und zwar bis beim Anstechen kein Blut herausfließt, unter öfterem Umrühren rösten, staubt einen Löffel Mehl daran und sobald dieses ein wenig gedünstet hat, untergießt man es mit 1 Schöpflöffel Suppe. Man richtet es gehäuft auf der Schüssel an und garnirt mit gedünstetem Reis oder gerösteten Erdäpfeln.

Hildegard W., Brünn.

Kalbsleber gefüllt (Foie de veau frite).

Eine abgehäutete Kalbsleber schneidet man buchförmig obenauf in kleinfingerdicke Blätter ohne die Leber ganz zu durchschneiden, so daß sie unterhalb im Ganzen beisammen bleibt. Zwischen die Blätter streicht man folgende Fülle: 10 Deka Speck werden in ganz kleine Würfel fein geschnitten, diese werden ausgelassen und wenn sie recht heiß geworden, verrührt man so viel feingehackte Semmelbröjel dazu, als der Speck aufnehmen kann, nimmt dieses vom Feuer, verrührt reichlich 1 Deka Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, ebenso viel Muscatblütthe, 1 ganzes Ei und so viel saueren Rahm hinzu, daß ein dicklicher Brei daraus wird. Diesen streicht man zwischen die Blätter der Kalbsleber und gibt diese mit Speckblättern belegt, noch besser aber in ein Schweinsnetz eingeschlagen in eine mit Fett bestrichene Pfanne oder Casserole und läßt sie unter fleißigem Begießen mit ihrem eigenen Saft, wobei man auch Citronensaft zuträufeln kann, glänzend braun braten. Vor dem Auftragen entfernt man das Netzchen, schneidet die Scheiben quer wie die Blätter eingeschnitten wurden, legt sie in ihrer ursprünglichen Form auf die Schüssel, übergießt sie mit dem Saft und garnirt mit ausgestochenen gebackenen Kartoffeln oder gibt beliebigen Salat dazu. Gleich vorzüglich zum Kalt-ausschneiden geeignet.

Marie Huschel, Beamtensgattin in Prag.

Leber mit Rahmsauce.

Eine ganze Kalbsleber läßt man über Nacht in Milch weichen, zieht das Häutchen ab und spickt sie recht gleichmäßig mit Speckwürdeln, welche man in einer Mischung von Salz und Pfeffer gewälzt hat. Nun rollt man die Leber in Mehl und läßt sie in 12 Deka heißer Butter oder Fett auf beiden Seiten Farbe nehmen. Dann erst läßt man sie wohl verdeckt weichdünsten, was beiläufig $\frac{1}{2}$ Stunde erfordert. Man sticht nach Ablauf dieser Zeit probeweise in die Leber, fließt kein blutiger Saft mehr heraus, so ist sie gar.

10 Deka Fett heiß gemacht, 1 Zwiebel blättrig geschnitten darauf gelegt und etwas angeröstet. Dann kommt der gespickte Schlägel darauf und wird in der mäßig heißen Röhre unter fleißigem Begießen in 3—4 Stunden gar gebraten, wobei man öfters etwas Rindsuppe zugießt. Herausgenommen, wird der Braten auf das Brettchen gelegt, vom Faden befreit und in nette Scheiben geschnitten, auf der erwärmten Schüssel angerichtet, indem man ihm die ursprüngliche Form gibt. Man übergießt ihn mit seinem Saft und garnirt mit gedünstetem Reis oder Petersilienkartoffeln; Senf oder Pfeffergurken reicht man extra herum.

Marie Frankl, Arztesgattin, Pilsen.

Schöpfenschlägel mit Oliven.

Einen etwa zwei Tage abgelegenen Schöpfenschlägel legt man in Milch und läßt ihn darin 4 Tage, wobei man ihn täglich einmal umwendet. Nach dieser Zeit nimmt man ihn heraus, läßt ihn abtropfen, häutet ihn ab, entfernt alles Fett und klopft ihn tüchtig. Hierauf reibt man ihn mit einer Salz- und Pfeffermischung ein und zwar auf jedes Kilo Fleisch 1 Kaffeelöffel Salz und 1 Messerspitze feingestohlenen Pfeffer. Dann läßt man 12—14 Deka Fett oder Butter heiß werden und darin eine große geriebene Zwiebel gelblich anrösten, gibt den Schlägel darauf, um ihn ringsum Farbe nehmen zu lassen. Zur selben Zeit stößt man im Mörser tüchtig 9 Stück Oliven, gibt sie zu $\frac{3}{10}$ Liter rothem Wein, den man mit ebenso viel Wasser oder leichter Rindsuppe gemischt hat; dies läßt man 35 Minuten aufkochen und seigt es über den Braten. Unter fleißigem Begießen brät man den Schlägel 2 Stunden, fügt hierauf 15 Stück Oliven und $\frac{2}{10}$ Liter mit 1 Kaffeelöffel voll Mehl glatt gerührten saueren Rahm bei und brät den Schlägel weitere $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden, bis er weich und glänzend braun ist. In Scheiben geschnitten legt man den Braten, in seine ursprüngliche Form zusammengeschoben, auf die erwärmte Schüssel, schüttet die Sauce darüber und bringt ihn so ohne weitere Zuthaten zu Tisch. Beliebig kann man die Sauce mit 1 Löffel voll gebräunten Zucker, sowohl in der Farbe als auch im Geschmacke heben.

Louise Harasser, Private, Wels.

Schöpfenschlägel mit Zwiebelpüree (Gigot à la bourgeoise).

Den wie oben beschriebenen hergerichteten Schlägel brät man auf $\frac{1}{8}$ Kilo (12 $\frac{1}{2}$ Deka) heißer Butter anfangs von allen Seiten

ab, dann gießt man einen nicht vollen Schöpflöffel kräftiger oberer Rindsuppe darauf und brät den Schlägel in $3\frac{1}{2}$ Stunden weich. Man begießt ihn während des Bratens recht oft und fügt, wenn sich alle Flüssigkeit eingedunstet haben sollte, noch Rindsuppe oder Wasser mit einer kleinen Messerspitze Fleischextract bei. Indessen hat man von großen, weißen, sogenannten spanischen Zwiebeln ein Püree bereitet, streicht es als Unterlage für den Braten auf die Schüssel, ordnet den Braten in nette Schnitten zerlegt darauf, übergießt ihn nur wenig mit seinem Saft und garnirt mit glazirten Zwiebeln oder weichgesottenen kleinen Bohnen, die man beliebig auch unter das Zwiebelpüree mischen kann. Man servirt ohne weitere Beigaben. Bemerkung: Für diese Zubereitung braucht der Schlägel nicht einmal in Milch abzuliegen, was aber seine Schmackhaftigkeit und Zartheit erhöht.

Hermine Hilff, Brunn.

Schöpfenschlägel als falsches Reh

(Gigot de mouton en chevreuil).

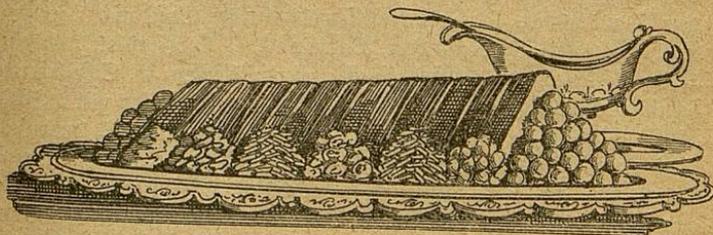
Man enthäutet und entfettet einen schönen Schöpfenschlägel und reibt ihn mit einer Mischung von Salz und feingestößenen Pfeffer ein, und zwar auf je 1 Kilo Fleisch einen Kaffeelöffel Salz und eine Messerspitze Pfeffer. Hierauf legt man ihn in ein irdenes Gefäß, auf dessen Grund man 2 Lorbeerblätter gegeben hat. Ist der Schlägel, dessen Stelze man übrigens entfernen kann, so eingerichtet so übergießt man ihn mit 1—2 Liter roher Milch, wendet ihn täglich und läßt ihn in dieser Milchmarinade 5—6 Tage liegen, wobei man einmal die Milch wechselt. Nach Ablauf dieser Zeit nimmt man den Schlägel zum Abtropfen heraus, klopft ihn und spießt ihn obenauf in schönen gleichmäßigen Reihen mit seinen Speckfäden. Man salzt noch etwas nach und legt ihn zuerst mit der gespickten Seite nach unten in das Bratgeschirr, worin man 10 Defa Butter oder Fett heiß werden ließ. Einige Löffel Milch fügt man bei, brät den Schlägel so unter fleißigem Begießen fast 3 Stunden, kehrt ihn dann mit der gespickten Seite nach aufwärts und brät ihn, indem man den Bratensaft fleißig darüber schöpft, zu schön brauner Farbe. Löffelweise gibt man guten saueren Rahm ins Bratgeschirr und läßt ihn immer erst bräunlich eindünsten, worauf man wieder Rahm dazugibt. Auf diese Art verbraucht man $\frac{2}{10}$ Liter Rahm, fügt 2 Eßlöffel kräftige Rindsuppe oder Glace bei und läßt es einmal aufkochen. Nun tranchirt man den Schlägel in kleinfingerdicke

Schnitten, schiebt sie in ihre ursprüngliche Form auf der erwärmten Schüssel zusammen und übergießt sie mit dem Saft. Man servirt Preiselbeeren, Rumobst oder in Essig eingesottene Früchte dazu.

Ernestine Böhm, Gutspächtersgattin, Bozen.

Schöpferrücken (Carré) gebraten (Selle de mouton rôti).

Vom Rücken läßt man beim Fleischhacker den Rückgratknochen abhauen und den Braten in gleichmäßigen Zwischenräumen leicht einhacken, damit das Tranchiren erleichtert werde. Nun entfernt man die Häutchen und alles Fette*), bereitet pro Kilo Fleisch eine Mischung von 1 Deka Salz, 1 Messerspitze gestoßenen Pfeffer und



ebenso viel feingeriebenen Ingwer. Mit dieser Mischung reibt man das Fleisch ein und kann beliebig auch eine Zehe Knoblauch fein zerrieben unter die Gewürzmischung geben. (Die Coteletteknochen pflegt man mit dem Hackmesser abzustoßen und den Bauchlappen nach innen einzuschlagen und mit Holzpieksen zu befestigen). 14 Deka Fett läßt man heiß werden, legt den Rücken mit der fleischigen Seite nach unten hinein und untergießt ihn, nachdem er 5 Minuten in dem Fett gebraten hat, mit einem Schöpflöffel voll guter oberer (fetter) Rindsuppe. So brät man ihn unter öfterem Begießen durch 3 Stunden, wendet hierauf den Rücken mit der Fleischseite nach oben um, fügt, wenn der Saft verdünnet sein sollte, Rindsuppe bei und brät ihn unter mehrmaligem Begießen in einer weiteren Stunde zu schön brauner Kruste. Er wird in der auf obigem Bilde ersichtlichen Weise beliebig garnirt auf erwärmter Schüssel angerichtet und mit einem Theil des entfetteten Saftes übergossen; der Rest desselben und Senf werden extra beigegeben.

Susanne Kronich, Schwarzach.

*) Das Fleisch muß im Sommer 4, im Winter 5—6 Tage abgelegen sein.

Schöpfenrücken auf Wildpretart

(siehe „Schöpfenschlägel“).

Schöpfenrücken als falscher Nehrücken

(siehe „Schöpfenschlägel“).

Schöpfenrücken gedünstet (Selle de mouton braisé).

Einen 5—6 Tage abgelegenen Rücken befreit man vom Fett und allen Häuten und reibt ihn pro Kilo mit einer Mischung von 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Messerspiße feingestobenem Pfeffer und ebenso viel feingeriebenem Ingwer (beliebig mit einer Zehe Knoblauch abgedrückt) ein. In eine Casserole mit gutschließendem Deckel in welcher der Schöpfenrücken gut Raum findet, legt man zu unterst, so daß es den Boden bedeckt, 12 Deka blattlichgeschnittenen Speck und 1 zerhackten Kalbsfuß, blattlichgeschnittenes Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt und einige Körner Neugewürz, beliebig auch rohen Schinken in Scheibchen geschnitten. Nun legt man den Rücken darauf, untergießt ihn mit 1 Schöpfel guter heißer Rindsuppe, gibt den passenden Deckel darauf und läßt es auf raschem Feuer dünsten, bis sich die Wurzeln angelegt haben und der Saft unten schön bräunlich abgesetzt ist. Nun gießt man abermals einen Schöpfel Suppe auf und dünstet den Braten zugedeckt in der Röhre noch weitere 2—3 Stunden, wobei man öfters nachsieht, ob sich der Saft nicht versotten habe, in welchem Falle man immer etwas Rindsuppe nachfüllt, damit eine kräftige braune Bratensauce entstehe. Sobald der Braten weich und zu schöner Farbe gebraten ist, wird er tranchirt, und wie auf der Zeichnung ersichtlich ist, auf die erwärmte Schüssel angerichtet und mit einem Theil seiner Sauce übergossen.

Gusti Zangl, Wirthstöchter, Hall.

Schöpfenrücken mit Kruste.

Einen weichgedünsteten Schöpfenrücken, den man in der im letzten Recept angegebenen Weise zubereitet hat, nimmt man zum Abtropfen auf das Fleischbrettchen. Man bestreicht ihn mit einer dicken Ragout- oder Paradeisauce, die ihn glasurartig überzieht, und bestrebt dies mit feingeriebenen Brod- oder Semmelbröseln, die letzteren beliebig mit 1 Eßlöffel voll geriebenem Parmesankäse gemischt; darüber träufelt man reichlich laue zerlassene Butter und bestrebt es abermals mit Bröseln. Etwas von der Bratensauce gibt man in eine leichte Casserole, legt den Braten darauf und bringt ihn hochgestellt in die

heiße Bratröhre. Unter öfterem Begießen wird die Kruste nun zu schöner Farbe gebraten, was in circa 15—20 Minuten erreicht ist, wenn die Röhre entsprechend heiß ist. Wie bei Roastbeef, entfernt man mit einem scharfen Messer das Fleisch im Ganzen von den Knochen, schneidet es in kleinfingerdicke Scheiben und ordnet diese wieder auf den Knochen in ihrer ursprünglichen Form an. Man untergießt mit einigen Löffeln Bratensaft, sobald der Braten auf der erwärmten Schüssel angerichtet ist, garnirt mit gedünstetem Reis und reicht eine leichte Paradesauce extra dazu.

Karoline Tiefenthaler, Laibach.

Schöpsencotelettes.

Die Cotelettes werden aus dem Rippenstück oder Carree bereitet, doch soll es von einem jungen*) Stück und mindestens 5 Tage an einem kalten Ort abgelegt sein, da es sonst bei der raschen Zubereitung nicht mürbe wird. Vor Allem entfernt man Haut und alles Fett, schiebt das Fleisch ein wenig vom unteren Rippchen herunter, daß es etwa 3 Centimeter hervorschaut und schabt es rein ab. Nun klopft man die Cotelettes, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und läßt sie aufeinandergelegt 10 Minuten abliegen, um sie hierauf in nachbeschriebener Weise zuzubereiten und zu serviren.

Schöpsencotelettes ausgebacken (Cotelettes de mouton panées).

Die in der vorherbeschriebenen Weise vorgerichteten, geklopfen und abgelegenen Cotelettes taucht man erst in Mehl, dann in zersprudelte Eier, zuletzt wälzt man sie in gesiebten Semmelbröseln. Indessen läßt man in einer Casserole Fett siedend heiß werden, gibt die Cotelettes eines nach dem anderen hinein und brät sie erst von der einen, dann von der anderen Seite zu goldbrauner Farbe. Herausgenommen läßt man sie auf einem mit Löschpapier belegten Sieb oder solcher Schüssel abtropfen und ordnet sie, schräg aneinandergelehnt im Kranze auf die erwärmte Schüssel so an, daß die Rippchen alle nach aufwärts stehen. Dieselben können mit kleinen Papiermanschetten wie die Schlägel geziert werden. Den Rand der Schüssel ziert man mit Sträußchen von Petersilienkraut und Citronenvierteln abwechselnd. Kalte Senfsaucen, Häuptel-, Gurken- oder Büreesalate kann man extra begeben.

Anna Heiß, Bozen.

*) Bei jungen Stücken können auch zwei Rippen in einem Stück bejammen bleiben, nur hackt man nach dem Herunterschneiden des Fleisches 1 Rippe ab, so daß jedes Cotelette nur 1 Rippe behält.

Schöpfencotelettes in Papilloten (Cotelettes de mouton en papillotes).

Die mürbe abgelegenen, wie eingangs beschrieben hergerichteten Cotelettes schlägt man in die herzförmiggeschnittenen gesottenen Papiere (siehe „Lammscotelettes“) und vollendet sie wie die Kalbscotelettes in Papilloten. Man servirt sie mit Maître d'hôtel-Sauce und gibt französischen Senf extra bei.

Schöpfencarree aux fines herbes.

Man macht von jungem Schöpfencarree je 2 Rippen dicke Cotelettes, entfernt die eine der Rippen und dressirt die Cotelettes wie eingangs beschrieben. Zugleich läßt man 10 Deka Speck, den man kleinwürflig geschnitten hat, heiß werden und darin 10 Deka Butter 1—2mal aufschäumen. Da hinein gibt man 3 Eßlöffel voll feingehackte Zwiebel, 1 Eßlöffel voll grüne Petersilie, die Hälfte Schnittling und 6—8 Eßlöffel voll gröblich gehackte Champignons. Dies läßt man zusammen 2 Minuten abdünsten, wobei man den geseihten Saft $\frac{1}{2}$ Citrone beifügt. Vom Herd genommen und etwas überkühlt, bestreicht man damit die Cotelettes von beiden Seiten und ordnet sie in eine Casserole, in welcher 4 Deka Butter zergangen sind. Darin dünstet man die Cotelettes weich, nimmt dieselben heraus und verrührt ihren Saft mit 2—3 Löffeln voll kräftiger brauner Coulis. Oder man macht eine braune Einbrenn von 4 Deka Butter oder Fett und $3\frac{1}{2}$ Deka Mehl, läßt dies mit 1 Schöpflöffel kräftiger Rindsuppe auf und vermengt es mit dem Saft der Cotelettes. Wenn es zusammen verkocht ist, so legt man die Cotelettes hinein und stellt es warm. Die Sauce soll nicht zu dick sein, weshalb man, wenn nöthig, noch etwas gute Suppe beifügt und die Sauce durch einige Tropfen Citronensaft im Geschmacke hebt.

Leopoldine Moser, Brün.

Schöpfenbrust (Poitrine de mouton).

Eine Schöpfenbrust, die mindestens 4—5 Tage abgelegt ist, häutet man ab, löst die Knochen aus und entfernt die Fetttheilchen. Dann wird sie untergriffen, wie es bei Kalbsbrust angegeben ist, mit Semmelfülle, die beliebig mit geschabten rohen Geflügellebern, würfeliggeschnittenen Resten von Schinken, Rauchfleisch oder Zunge untermischt werden, gefüllt, zugenäht oder zusammengerollt und mit Spagat zu netter Form kreuzweis umschnürt. Indessen läßt man 10 Deka Butter oder Fett heiß werden, reibt das Fleisch pro Kilo

mit 1 Deka Salz ein, legt es in die heiße Butter und läßt es auf raschem Feuer ringsherum anbraten. Dann untergießt man einen Schöpflöffel kräftige braune Rindsuppe oder heißes Wasser mit Salz und 1 Messerspitze Liebig'schen Fleischextract und dünstet es erst zugedeckt $1\frac{1}{2}$ Stunden, dann offen und hochgestellt in der Röhre. Man begießt es fleißig mit dem Bratfett, süßt, wenn er sich stark eingedünstet hat etwas Rindsuppe bei und brät es zu schön brauner Farbe. Der Braten erfordert zum Garwerden $2-2\frac{1}{2}$ Stunden. Herausgenommen, entfernt man die Spagatfäden, tranchirt die Brust in fingerdicke Spalten, ordnet sie schräg aneinandergelehnt in die Mitte der Schüssel, garnirt mit Erdäpfelpüree oder gedünstem Reis und servirt Senf oder Salzgurken extra bei.

Schöpfenbrust gedünstet (Poitrine de mouton étouffé).

Die, wie im vorigen Recept angegeben hergerichtete Schöpfenbrust blanschirt man 10—15 Minuten. Indessen läßt man 14 Deka Fett, am besten Bratenfett, in der Casserole zergehen und heiß werden, legt blattlichgeschnittene Rindsleber, Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Sellerieporree und Pastinak auf den Boden der Casserole und läßt es auf der hellen Gluth ein wenig abrösten, bis sich die Wurzeln bräunlich anlegen. Nun reibt man die Schöpfenbrust mit einer Mischung von Salz, gestoßenem Pfeffer und feingeriebenem Ingwer, den man beliebig mit einer Zehe Knoblauch abdrücken kann, tüchtig ein. (Auf 1 Kilo Fleisch 1 Kaffeelöffel voll Salz, 1 Messerspitze Pfeffer und ebenso viel Ingwer). Man legt dann das Fleisch auf die angerösteten Wurzeln, läßt es von allen Seiten Farbe annehmen und untergießt es zuletzt mit so viel Rindsuppe oder Wasser, daß das Fleisch nahezu davon überdeckt erscheint. Wohl zugedeckt dünstet man den Braten in $2-2\frac{1}{2}$ Stunden völlig weich, nimmt ihn heraus und stellt ihn warm. Mit seinem Saft bereitet man eine Gurken-, Kapern-, Zwiebel-, Senf- oder Paradeisauce, schneidet das Fleisch in fingerdicke Scheiben, welche man in der Sauce durchwärmen, aber nicht mehr kochen läßt, weshalb es sich empfiehlt, ihn au bain-marie zu stellen.

Firma Bösz, Ingenieursgattin, Budapest.

Schöpfenbrust mit Kruste.

Die weichgedünstete Schöpfenbrust wird aus ihrem Saft genommen und auf dem Siebe abtropfen gelassen. Hierauf bestreicht man sie mit einem Crème, wie er bei „Rindfleisch im Schlafrock“ angegeben ist und brät sie in der dort beschriebenen Weise zu schöner

goldbrauner Kruste. Mit dem entfetteten Saft bereitet man eine Paradeis-, Gurken-, Kapern-, Sardellen- oder Schwämmeauce. Die Schöpfenbrust wird in nette Scheiben geschnitten, in ihre ursprüngliche Form zusammengeschoben, auf die Schüssel gelegt, mit der bezüglichen Sauce überstrichen und mit Macaroni, Nockerln, ausgestochenen Erdäpfeln oder gedünstetem Reis garnirt zu Tische gebracht.

Theresia Ecker, Wien.

Schöpfenbrust als Tendrons.

Die weichgeseottene Schöpfenbrust wird zwischen zwei Brettchen gelegt und eingeschwert erkalten lassen. Hierauf schneidet man sie in gleichmäßige zweifingerbreite und fingerlange Streifen, taucht diese, wie es bei „Kalbstendrons“ angegeben ist, in eine dickliche Ragoutsauce, panirt und bäckt sie in der dort angegebenen Weise aus. Auch servirt man sie mit denselben Beigaben.

Josefa B . . ., Directorsgattin, Wien.

Schöpfenschnitzel (Emincé de mouton).

Der Schöpfenschlägel muß mindestens 6 Tage abgelegen sein, dann schneidet man ihn, wie es bei „Kalbschnitzel“ beschrieben ist, in gleichmäßige Schnitten, die man mit dem Fleischhammer oder Messerrücken tüchtig klopft. Hierauf besiebt man sie mit einer Mischung von 1 Kaffeelöffel voll Salz, 1 Messerspitze geriebenem Ingwer, welchen man beliebig mit einer Zehe Knoblauch abgedrückt hat und ebenso viel feingestoßenem Pfeffer. Die Schnitzel läßt man so eine Viertelstunde aufeinandergelegt durchliegen. Für 1 Kilo Schnitzel gibt man 10 Deka Butter oder Fett zum Heißwerden und läßt darin 2 feingehackte Zwiebel gelblich rösten, legt die Schnitzel flach hinein, und läßt sie erst auf der einen, dann auf der anderen Seite jäh abdünsten. Sobald die Schnitzel Farbe angenommen haben, gießt man 1 reichlichen Schöpflöffel Rindsuppe daran und dünstet sie wohlzugebedekt vollends weich. Sobald die Schnitzel gar und schön braun sind, richtet man sie auf die erwärmte Schüssel mit ihrem Saft übergossen an und garnirt sie.

Camilla Steiner, Klausenburg.

Schöpfenschnitzel mit Rahm.

Kurz vor dem Anrichten gießt man zu den nach oben beschriebener Art braungedünsteten Schnitzeln $\frac{1}{10}$ Liter saueren Rahm, welchen man mit 1 schwachem Kaffeelöffel voll Mehl abgerührt hat.

Sobald auch dieses gut gedünstet hat, verdünnt man die Sauce mit etwas Rindsuppe und schärft den Geschmack mit einigen Tropfen Citronensaft. Sie werden in der vorbeschriebenen Weise servirt.

Schöpfenfleisch ungarisch (Emincé de mouton à la hongroise).

Die Schnitzel werden wie die vorhergehenden bereitet, doch läßt man in dem heißen Fett mit der Zwiebel eine Prise feingestohlenen Kümmel und 2 reichliche Messerspitzen voll Paprika mitrösten. Man vollendet sie ohne oder mit Rahm, wie die vorhergehenden und bringt sie mit Tarchonja, Goldnockerln oder Erdäpfelschmarren garnirt zu Tische.

Edele von Klobuzichy, Gutsbesitzerin. U . . . m.

Schöpfencotelettes à la minute.

Das Carree eines jungen Schöpfen wird nach der eingangs beschriebenen Weise in Doppelrippen getheilt und vorgerichtet. Nun klopft man es mit dem Messerrücken und bestrebt jedes Cotelette mit Salz und feingestohnenem Pfeffer. So läßt man sie aufeinandergelegt 10 Minuten stehen. Kurz vor dem Anrichten legt man die Cotelettes in eine mit Butter ausgestrichene Casserole mit gut schließendem Deckel und brät sie bei rascher Gluth 1 Minute von der einen Seite, wendet sie um und brät sie ebenso lang auf der anderen Seite, wobei man 1 Löffel voll feingeriebene oder feingehackte Zwiebel beigegeben kann. Herausgenommen, ordnet man die Cotelettes im Kranze schräg aneinandergelegt, mit den Rippchen nach aufwärts an, und garnirt mit Citronenvierteln.

Marie Kern, Pilsen.

Schöpfencotelettes ausgebacken (Emincé de mouton panée).

Die, wie eingangs beschrieben vorgerichteten Cotelettes werden geklopft und mit Pfeffer und Salz bestreut aufeinandergelegt 10 Minuten gelassen. Dann taucht man sie in Mehl, zerklöpfte Eier oder leichten Eier Schnee und zuletzt in gesiebte Semmelbrösel. Man bäckt sie in heißem Fett von beiden Seiten zu goldbrauner Farbe und servirt sie entweder bloß mit Citronenvierteln und Petersiliensträußchen garnirt oder gibt Häuptel-, Gurken-, Erdäpfel- oder Büreefsalat extra bei.

Cassandra Huberl, Krakau.

Schöpsencotelettes in Papilloten.

Diese werden in derselben Weise zubereitet und servirt wie die „Lammscotelettes in Papilloten“. Sie erfordern nur einige Minuten mehr zum Durchbraten.

Gespickte Schöpsencotelettes wild zubereitet.

Die, wie eingangs beschrieben hergerichteten Cotelettes werden recht gleichmäßig mit feinen Specknudeln gespickt, leicht gesalzen und gepfeffert, so zwar, daß man auf 1 Kilo Cotelettes 1 Deka Salz und 1 reichliche Messerspitze Pfeffer rechnet. Nun läßt man in einer Casserole 7 Deka Fett heiß werden, belegt den Boden mit blattlich-geschnittenem Wurzelwerk wie zu Rindsuppe, fügt 8 Körner Pfeffer, 5 Körner Neugewürz, 1 Stämmchen Ingwer, 1 Bündelchen Thymian (Gundelkraut), 1 Lorbeerblatt und $\frac{1}{4}$ einer vom Weißen befreiten Citronenschale bei. Darauf legt man die Cotelettes erst mit der gespickten Seite zu unterst in die Casserole, untergießt sie mit 1 Glas Roth- oder Weißwein und etwas Rindsuppe und dünstet sie zugedeckt weich. Wenn die Cotelettes nahezu weich sind, kehrt man sie mit der gespickten Seite nach aufwärts und brät sie in der heißen Röhre hochgestellt unter fleißigem Begießen zu schöner brauner Farbe. Herausgenommen, stellt man die Cotelettes warm und bereitet mit ihrem Saft eine Wildsauce (siehe diese unter „Saucen“ S. 61), ordnet sie wie eingangs beschrieben, auf die Schüssel an, übergießt sie mit einem Theil der Sauce und garnirt die Schüssel mit Buttermilchpastetchen oder Erdäpfelcroquetten.

Hermine Skofa, Brunn.

Schöpsencotelettes auf Matrosenart.

12 nett hergerichtete Cotelettes klopft man, besiebt sie mit Salz und feingestobenem Pfeffer und brät sie auf 10 Deka Butter auf beiden Seiten rasch ab. Nun pußt man 10 kleine Steckzwiebeln, schneidet 1 gelbe Rübe und 1 Petersilie, sowie 1 Selleriewurzel in zierliche Formen, wobei man sich des Gemüseausstechers bedient. Dies Alles dünstet man mit den Cotelettes bis dieselben nahezu weich sind und untergießt dann mit $\frac{1}{10}$ Liter Weißwein und $\frac{2}{10}$ Liter kräftiger Rindsuppe. So dünstet man die Cotelettes und Gemüse vollends weich, nimmt, wenn dies erreicht ist, die ersteren heraus, stellt sie warm, unterstaubt die Gemüse nur leicht mit Mehl, dünstet sie ein wenig ab und gibt nur wenig Rindsuppe bei, damit dieselben nicht suppig, sondern gut gebunden erscheinen. Die Co-

telettes werden franzartig mit den Rippen nach aufwärts angeordnet, wobei man jedes mit einer kleinen Papiermanschette zieren kann. Mit dem Gemüse garnirt man die Schüssel.

Herzogl. Koch Joh. Mehlhardt in Prag

Schöpfencotelettes mit Purée Soubise (Zwiebelpüree) (Cotelettes de mouton à la Soubise).

Aus dem mindestens 5—6 Tage abgelegenen Carree eines jungen Schöpfen schneidet man Doppelrippen, die man in der eingangs beschriebenen Weise vorrichtet. Nachdem sie geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut wurden, gibt man sie in die Casserole und dünstet sie, mit $\frac{1}{2}$ Liter kräftiger Rindsuppe übergossen, weich. Herausgenommen preßt man sie zwischen zwei Brettchen flach und läßt sie so erkalten. Indessen bereitet man ein feines Zwiebelpüree aus weißen sogenannten spanischen Zwiebeln gibt, wenn es fertig ist, die Cotelettes hinein und stellt es au bain-marie, damit sich die Cotelettes darin durchwärmen, aber nicht mehr ins Kochen gerathen. Sie werden mit dem Püree angerichtet. Dieses kommt in die Mitte, die Cotelettes franzförmig herum, auch kann man sie mit dem Püree im Schüsselrand von ausgebackenen Semmeln auftragen.

Herzogl. Koch Joh. Mehlhardt in Prag.

Hammelfüße gebacken (Pieds de mouton frits).*

Dieselben werden, nachdem sie gereinigt und gebrüht wurden, in kräftiger Wurzelbrühe weich gefotten, bis man die Knochen leicht herausziehen kann. Dazu bedarf es, je nach der Beschaffenheit des Thieres, 4—5 Stunden, weshalb man die Hammelfüße auch am besten einen Tag vor der Verwendung absiedet und in der Brühe erkalten läßt. Hierauf läßt man sie auf dem Siebe abtropfen, trocknet sie mit einem Tuche ab, taucht sie in zerklopfte Eier, wälzt sie dann in gesiebten Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz zu goldgelber Farbe. Gehäuft auf eine Schüssel angerichtet, ziert man sie mit Petersilienkraut und servirt beliebige Salate, Püreegemüse oder auch nur Citronenviertel dazu.

Paula Böhm, Neusohl.

*) Vorspeise.

Hammelfüße mit pikanten Saucen.*

Die wie umstehend beschrieben weichgesottenen Hammelfüße werden von den Knochen befreit, in Paradeis-, Senfsauce (Sauce Robert) Kapern- oder Gurkensauce au bain-marie gestellt. In einer Ragoutschüssel angerichtet, gibt man nur einen Theil der Sauce über die Hammelfüße, garnirt sie mit Erdäpfelpüree oder gedünstetem Reis und gibt die restliche Sauce in einer Saucière extra bei.

Gratinirte Hammelfüße (Pieds de mouton au gratin).*

Die in kräftiger Wurzelbrühe weichgesottenen Hammelfüße läßt man gehörig abtropfen. Dann löst man die Knochen alle aus und schneidet die Füße in nette gleichmäßige Stücke. Eine Backschüssel streicht man mit Butter aus, bestreut sie mit einer kleinfingerdicken Lage geriebenem Parmesan, unter welchen 2 Eßlöffel gesiebte, wozumöglich weiße Semmelbrösel gemischt wurden, beträufelt dies mit zerlassener frischer Butter und legt die Hammelfüße darüber, legt dann wieder eine Lage Semmelbrösel und die restlichen Hammelfüße darauf und bestreut sie abermals mit Semmelbröseln und Käse, daß sie davon überdeckt erscheinen. In der ziemlich heißen Röhre hochgestellt bäckt man es, bis die Oberfläche goldbraun erscheint. Die Hammelfüße werden in der Backschüssel zu Tisch gebracht, doch stellt man diese über eine zweite mit Serviette bedeckte und servirt beliebig auch Citronenviertel dazu.

Karl Steiner, Hotell Koch, München.

Hammelzungen gedünstet oder heiß abgesotten*

(siehe „Ralszunge“).

Hammelzungen als braunes Ragout*

(Langue de mouton au ragout).

Von den weichgesottenen Hammelzungen zieht man die Haut ab und schneidet sie in kleinfingerdicke Scheiben. Nun bereitet man eine kräftige braune Ragoutsauce (siehe „spanische Sauce“ oder „Grund sauce“, „Couli“) und gibt die Zungenscheiben hinein, worauf man sie an warmer Herdstelle oder au bain-marie eine halbe Stunde durchwärmt. Die Zungenscheiben gibt man beim Anrichten in die Mitte eines Radel- oder Reiskreises, füllt etwas von der Sauce darüber und servirt die restliche in einer Saucière extra bei. Ebenso kann dieses Ragout im Schüsselrand von ausgebackenen Semmeln servirt

*) Vorpeijen.

werden oder man ordnet die Zungenscheiben der Länge nach in der Mitte der Schüssel und garnirt ringsherum mit Erdäpfelpüree, Croquetten oder mit saueren Rahmnoeken. *Baronin Haberfeld, P. . .*

Sachee von gebratenem Hammelfleisch (beziehungsweise Nesten davon).*

4 Defa Butter oder Fett, am besten Braten- oder Suppenfett, läßt man heiß werden und röstet damit 1 feingehackte Zwiebel gelblich. Hierauf schüttet man 3 Defa Mehl dazu und läßt auch dieses unter fleißigem Umrühren gelbbraun werden. Nun untergießt man dies mit $\frac{1}{2}$ Liter erkalteter Rindsuppe oder ebenso viel Wasser, fügt 2 Deciliter weißen Landwein oder 2 Eßlöffel Weinessig, statt dessen auch den Saft $\frac{1}{2}$ Citrone und 2 auf Citronenschale abgeriebene Würfel Zucker bei. Wenn Alles zusammen glatt verkocht ist, gibt man 1 Messerspitze gestoßenen Pfeffer und 5 Gramm Salz hinzu und kocht die Sauce nur so dicht als eine etwas dickere Einbreinsuppe, wobei man, wenn die Sauce zu dick wäre durch langsames Zugießen von Suppe oder Wasser nachhelfen kann. Ist sie zu dünn, so läßt man sie noch etwas kochen oder rührt 1 Kaffeelöffel voll Mehl mit Wasser recht glatt ab und gießt es zu der Sauce, die man damit verkochen läßt. Zuletzt verrührt man darin einen gehäuften Teller voll feingehacktem Hammelbraten und läßt es an mäßig heißer Herdstelle $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt kochen oder stellt es au bain-marie. Man servirt das Sachee im Reis- oder Nudelreis, in hohl gebackener Buttermilchpastete, mit Buttermilchpastetchen oder gekochten Eiern.

Marie Müller, Trenschin.

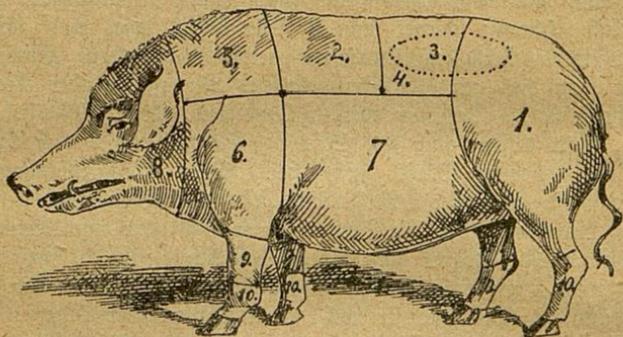
Ragout von gebratenem Hammelfleisch* (Ragout de mouton rôti).

Die Nester des Hammelbratens werden in daumendicke Würfel geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Zitronensaft betränfelt, 2 Stunden mariniren lassen. Dann bereitet man eine kräftige braune Ragoutsauce; wenn dieselbe glatt verkocht ist, werden die Fleischwürfel hineingegeben und zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde au bain-marie oder auf mäßig heißer Herdstelle gestellt, damit sie gut durchgewärmt seien, aber nicht gesotten werden. Man richtet auf erwärmter Ragoutschüssel in die Mitte das Ragout an und garnirt mit Buttermilchpastetchen (Vol-au-vent) oder Erdäpfelcroquetten. Auch kann man das Ragout im Nudel- oder Reisreis, desgleichen in einem Schüsselrand von ausgebackenen Semmeln serviren oder in eine hohl (blind) gebackene Buttermilchkruste füllen.

*) Vorspeisen.

Das Schwein.

Die Qualitäten der verschiedenen Fleischtheile sind nach ihrer Güte numerirt, und zwar ist 1. der Schinken der beste Theil, die weiteren folgen in derselben Reihe wie die Zahlen.



Benennung der Fleischtheile: 1. Schinken (Schlägel, Keule), 2. Carree (Rippen- oder Cotelettstück), 3. Lungenbraten, welcher punktirt in 4. dem Nierenstück angedeutet ist, 5. Halstheil oder auch Kamm genannt, 6. Vorderschinken (Blatt oder Schulter), 7. Bauch (Brust), 8. Kopf, 9. Knöchel, 10. Füße. — Vom Schweine wird nahezu Alles verwendet. Das Fleisch kommt in frischem Zustand gesotten, gebraten oder gedünstet zu Tisch, doch wird insbesondere der Schinken und das Carree, zum sogenannten Kaiserfleisch gepökelt und geräuchert. Das Blut welches beim Abstechen gesammelt wird, sowie Leber, Herz und Lunge werden zu verschiedenen Wurstbereitungen verwendet und in die sorgfältig gereinigten Gedärme gefüllt. Selbst der Magen gestattet eine Verwägung, er bildet mit den weichgepötenenen, grüßlichgeschnittenen Schwarten, der Zunge und anderen kleineren Fleischstückchen gemischt die beliebte Preßwurst.

Das Schweineschlachten.

Um bei der Arbeit nicht gestört zu sein, möge man alle Geräthe, Zuthaten und Gewürze, die letzteren jede Gattung für sich extra feingestoßen, schon tagsvorher bereit machen. Zu diesem Behufe zählen wir die erforderlichen Gegenstände auf. Vor Allem seien die Hack-, Schneide- oder Wiegemeßer oder die Fleischhack-

maschine wohl geschärft. Brettchen zum Schneiden von Speck, Semmeln und Fleisch, sorgfältigst gereinigt und sei insbesondere für genügende Mengen heißen Wassers für den Schlachtag vorgeforgt. Während der Arbeit müssen Tische und Brettchen, Messer, Löffel und Einfüllspritze (Wurstspritze) sehr oft gewaschen werden und damit kein Mangel entstehe, müssen 2 große Töpfe kochendes Wasser bereit gehalten werden. In einem derselben werden Fleisch und Würste gekocht, das Wasser des zweiten Gefäßes dient nur zu Reinigungszwecken. Es kann nicht genug betont werden, daß mit dem heißen Wasser nicht gespart werden darf, da in diesem Falle eine kleine Nachlässigkeit die Schmachthaftigkeit des ganzen Productes beeinträchtigen kann. Darum fülle man jedesmal den Kessel nach, so oft demselben Wasser entnommen wird. 3 bis 4 Weidlinge zum Mischen der Wurstmasse, ein gutes Faß zum Einjalzen oder Einpökeln des Fleisches, ein Trog zum Reinigen der Gedärme, 2 große Casserolen zum Auslassen des Fettes (auch Töpfe können verwendet werden), eine mittelgroße Casserole zum Rösten von Zwiebeln oder Speckwürfeln, wie sie in die Wurstmassen benötigt werden, Mörser, Wage, ein Sieb zum Durchsieben der Wurstsuppe, damit etwaige Knöchelchen entfernt werden und dann die Töpfe oder Dosen, in welche das ausgelassene Fett zu füllen ist, weiters zwei glatte Brettchen und zwei Ziegelsteine zum Einschweren der Preßwurst sowie ein in das Pökelfaß passendes Brett mit einem größeren Stein ist auch vorher zu beschaffen. Die erforderlichen Gewürze, als: Pfeffer, Neugewürz, Nelken, Ingwer, Kümmel, von jedem 8—10 Deka, hält man in gutverstopften Gefäßen feingestoßen vorbereitet, damit nicht zu viel von ihrem Aroma ausdunstet. Hat man genügend Hilfspersonal, so verwendet man frischgestoßene Gewürze, welche viel kräftiger im Geschmacke sind. 2—3 Kilo Salz, etwas Zucker in gestoßener Form und $\frac{1}{4}$ Kilo Salpeter, jedes für sich, wird in einer Schüssel zur Hand gestellt. Sehr zweckmäßig ist zum Einpökeln des Fleisches ein Pökelfaß, welches mit einem Deckel und einer Schraube versehen ist. Indem man die letztere täglich etwas anzieht, bleibt das eingepökelte Fleisch immer von Pökellake bedeckt. Auch erleichtert es das Herausnehmen kleinerer Fleischstücke, welche früher durchpökelt sind und so verwendet oder zum Räuchern verwendet werden können.

Das Reinigen und Zerlegen des Schweines.

Das Töden des Schweines besorgt der Fleischer oder Metzger, man achte nur darauf, daß das Blut, welches beim Halschnitt herausfließt, in ein Gefäß aufgefangen und fleißig gesprudelt werde, damit es nicht gerinne. Man stellt es dann bis zur Verwendung

an einen kühlen Ort. Nun wird das Schwein gereinigt. Zuerst reißt man die großen, der Länge des Rückens nach herunterlaufenden Borsten aus. Dann legt man das Schwein in den großen Brührog und überbrüht es mit kochendem Wasser. Hierauf entfernt man alles Borstige und Haarige, wobei man durch Schaben mit dem Messerrücken nachhelfen kann. Ist das Schwein ganz rein gepuht, so bindet man ihm die beiden Hinterfüße fest zusammen und hängt es mit denselben auf einen recht starken Nagel auf, so daß dasselbe mit dem Kopf nach abwärts hängt. Dann fängt man vom Halsstich an und schneidet die Haut der Länge nach bis zu den Hinterfüßen auf. Doch verfähre man achtsam, damit man nur die Haut und nicht auch die Gedärme durchschneide. Diese gibt man, nachdem das anhaftende Fett und das Bauchnetz entfernt wurde, in den zur Reinigung der Gedärme vorbereiteten Trog. Magen, Leber, Lunge und Herz kommen zu weiterer Verwendung heraus. Lunge und Herz werden im Wurstkessel gesotten, die Leber wird roh zur Wurstbereitung weggestellt und der Magen sorgfältig gereinigt, um ihn dann mit den weichgesottenen und nudliggeschnittenen Schwarten, der würflichtgeschnittenen Zunge, Nieren und weniger ansehnlichen gargekochten Fleischstücke zu füllen, die man gewürzt und mit Wurstsuppe zu einem nicht zu schütterten Brei verdünnt hat. Nun läßt man das Schwein, vom Nagel heruntergenommen in zwei Hälften spalten und zwar der Länge nach, von der Schnauze angefangen bis zum Schwanz herunter. Nun hact man den Kopf, also die beiden Kopfhälften beim Halsstich ab und nimmt das Hirn und die Zunge heraus. Hierauf entfernt man die vier Füße, dann löst man die beiden rückwärtigen und die zwei vorderen Schinken aus. Nun löst man das Fett des Rückens der Länge nach in handbreiten Streifen herunter, diese bilden die Speckseiten; so viel man davon frisch oder geräuchert zurückbehalten will, lege man behufs späteren Einsalzens auf die Seite. Das andere Fett schneidet man zum Auslassen in Viertel von einem Centimeter Größe. Das Bauch- und Nierenfett läßt man in mehrmals gewechseltem kalten Wasser durchliegen, auch wird es in einem besondern Geschirr ausgeschmolzen und für sich aufbewahrt, da es am besten zum Einbrennen von Gemüsen oder Saucen verwendet wird. Nun hact man die Bauchseiten und das Halsstück herunter, entfernt überall das Fett möglichst, löst den Lungenbraten aus und theilt das Rippenstück oder Carree vom letzten Rücken- und Kammstück. Die drei letztgenannten Fleischsorten können frisch, gepökelt oder geräuchert verwendet werden. Bauch, Hals, Ohren, Zunge, Nieren, Herz und Lunge kommen in den Kessel zum Sieden und bilden das beliebte Wellfleisch, welches gerne frischgesotten mit Pfeffer, Ingwer und geriebenen Aeren bestreut, gegessen wird. Insbesondere

bildet das Herz einen Leckerbissen. Nach einer Stunde sind diese Theile gargesotten. Was nicht frisch verzehrt wurde, findet dann bei der Wurstbereitung die beste Verwendung. Bezüglich des Salzens des Welfleisches kann nur der Geschmack entscheiden. Mit Wasser soll es bis oben bedeckt sein und dann gibt man für jedes Kilo der Fleischsorten 1 gehäuften Kaffeelöffel voll Salz. Das Hirn wird meist für sich auf Zwiebel gedünstet, mit Eiern verrührt bereitet und als Gabelfrühstück oder kleine Garnirung verwendet.

Reinigen der Schweinsdärme.

Nachdem das Fett von den Därmen mit dem Messerrücken vorsichtig abgestreift wurde, ohne daß man diese im Geringsten beschädigt, da jeder Riß, Schliß oder jede Lücke beim Einfüllen der Wurstmasse Schwierigkeiten macht, legt man sie in warmes Wasser. Den Trog stellt man ein bißchen höher, etwa auf einen Sessel, neben den Sessel stellt man einen Ausgußkübel oder ein Büttel. Nun greift man den Darm etwa 1 Meter über seinem Ende und hält ihn dort mit der linken Hand fest, worauf man das Ende oberhalb des Büttels hängen läßt und mit der rechten Hand streicht man den Inhalt aus. Man fährt mit Daumen und Zeigefinger der rechten Hand, oben beginnend, das meterlange Darmstück der Länge nach hinter, der Darminhalt fällt vom Ende in das Büttel. Dieses Stück Darm schneidet man oben, wo es die linke Hand hielt, ab und wirft es in ein bereitgehaltenes mit lauem Wasser gefülltes Gefäß. So fährt man fort, die Därme in meterlange Stücke schneidend, bis alle vom Darminhalt gereinigt sind. Dann werden sie in dem mehrmals gewechseltem Wasser gut durchgewaschen und durchgeknetet, wobei man nach dem Abgießen des Wassers immer eine handvoll Salz überstreut. Sind sie so 4 mal durchgewaschen, so werden die Darmstücke gewendet. Man zieht einen nach dem anderen auf einen Kochlöffelstiel auf und bindet dann das Ende oben mit Bindfaden fest. Nun streift man den unteren Theil des Darmes gegen oben und zieht den Kochlöffelstiel an, wodurch das Innere des Darmes nach außen kömmt. Nun löst man einen Kaffeelöffel voll hypermanganäures Kali in Krystallen (ein sehr billiges, wirksames und bei jedem Materialisten erhältliches Mittel), in 1 Liter Wasser vollkommen auf. Es entsteht eine tiefrothe Flüssigkeit, die man durch Hinzusetzen von Wasser verdünnt, bis es ein kräftiges Rosenroth darstellt. In dieses Wasser, welches auch lauwarm sein darf, legt man die Därme und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde darin liegen. Dann läßt man sie abtropfen und wäscht sie abermals

in mehrmals gewechseltem lauen Wasser durch. Nun streift man vorsichtig alle Fetttheilchen mit dem Messerrücken ab, ohne die Därme zu beschädigen und kehrt sie auf ihre rechte Seite um. Dann bläst man dieselben, indem man das eine Ende zubindet oder mit den Wurstspeilchen (Hölzchen) zuspeilt um sich zu überzeugen, ob keine Risse sind. Dort, wo sich solche vorfinden, müßte der Darm durchgeschnitten werden. Den Magen leert man aus, bestreicht ihn mit Kalk, läßt denselben etwa 30 Minuten liegen, worauf er in mehrmals gewechseltem Wasser gewaschen wird, bis dasselbe von dem Kalk nicht mehr milchig gefärbt wird. Empfehlenswerth ist es, dann den Magen noch einige Stunden in frischem Wasser durchliegen zu lassen und dasselbe stündlich zu wechseln. Das Reinigen der Därme ist nun beendigt und kann mit der Bereitung der nachbeschriebenen Bürste begonnen werden. Ist das Verfahren der Reinigung auch scheinbar umständlich, so darf davon nicht Umgang genommen werden, da man Geruch und Schleim der Därme sonst nicht gründlich entfernt. Man scheue darum das Opfer an Zeit nicht, ja man sehe sogar darauf, daß die Reinigung mit der größten Genauigkeit vorgenommen wird. Trockene Därme bekommt man auch zu kaufen, dieselben kommen schon gereinigt in den Handel, doch muß man sie mindestens 24 Stunden vor dem Gebrauch in laues Wasser einweichen, dem man pro Liter 1 Gramm Salicylsäure oder so viel hypermanganauflaues Kali beifügt, damit es eine stark rosenrothe Farbe erhält. Nach einigen Stunden gießt man dieses Wasser ab und ersetzt es durch lauwarmes Wasser, welches noch dreimal zu wechseln ist. In vielen Gegenden gibt man in das Wasser, wo die Därme weichen, eine handvoll Sellerieblätter. Jedenfalls sollte man derartig vorgerichtete Därme bereit halten, da sich beim Wurstmachen sehr oft Mangel fühlbar macht, da die Därme eines Schweines selten genügen.

Wurstmachen.

Allgemeines. Die gereinigten Därme werden zwischen den Fingern durchgestreift, damit alles Wasser entfernt werde. Das Ende wird mit dünnem Spagatzwirn oder den Wurstspeilern zugemacht, dann zieht man, zum Beispiel den Dünndarm für Bratwürste, auf das reichlich fingerlange Ende der Wurstspritze auf. Es läßt sich das ganze Darmstück leicht völlig hinausstreifen (schleusen). Die Spritze ist mit der feingehackten Masse gefüllt, man braucht nur den Kolben gegen den Körper zu drücken, wobei man das Darmende mit einer Hand oder beiden Händen hält, der Darm wird sich durch die eindringende Wurstmasse selbst herunterstreifen und in feiner

ganzen Länge füllen, man hat dann nur die einzelnen Würstchen abzudrehen und abzuschneiden. Die Würstspitze wird immer frisch gefüllt. In Ermangelung einer Spritze füllt man die Därme mittelst dazu bestimmter kurzer Trichter und eines Löffels, wobei man die in den Darm eindringende Masse mit einer Hand gegen das zugespeilte Ende schiebt. Etwaige Luft läßt man entweichen, damit sie beim Sieden die Würste nicht sprengt, indem man an den Stellen, wo sich Luftblasen zeigen, mit einer Spicknadel oder einem zugespitzten Würstspeilchen einsticht. Auf gutes Einfüllen mit möglichster Vermeidung von Lusträumen achtet man bei Würsten, welche aus rohem Fleisch zubereitet werden. Im Würstkeffel muß das Wasser kochen, ehe man die Würste einlegt. Auch zähle man dieselben vor dem Einlegen, um beim Ausfassen nicht unnötig suchen zu müssen. Die Kochzeit ist in dem betreffenden Recept angegeben, während der Dauer derselben rührt man mit einem großen Kochlöffel vorsichtig vom Boden des Kessels auf, damit sich dort keine der Würste anlege. Wenn sie nahezu gar sind, steigen sie nach aufwärts, wobei man mit der Spicknadel wieder die Luftblasen aufsticht. Proben für Garsein. Bei Blutwürsten sticht man mit der Spicknadel ein; fließt dann kein Blut mehr heraus, so können die Blutwürste mit dem Schaumlöffel herausgefäht werden. Bei Leber-, Lungen- oder anderen Würsten muß an der Stichstelle das Fett ganz rein und klar ausfließen. Schwartenmagen (Preßwurst) muß 2 Stunden kochen. Da man in Haushaltungen den Wurstvorrath doch nicht so rasch aufbrauchen kann, so räuchert man denjenigen Theil, der nicht in 14 Tagen verbraucht wird. Bratwürste, Blutwürste, Preßwurst und Knackwürste läßt man 8 Tage im Rauchfang hängen.

Bratwurst (Saucisses).

Man hackt oder mahlt auf der Fleischmühle 2 Kilo Schweinefleisch und den vierten Theil Speck recht fein, verrührt es mit einem Kaffeelöffel voll feingestoßenen Pfeffer, etwas weniger feinzerriebenen Majoran, einer halben feingehackten Zitronenschale, zwei Messerspitzen Neugewürz und 4—5 Kaffeelöffel Salz. Wer die rohe Masse nicht zu kosten im Stande ist, brate 1 Löffel voll von der zubereiteten Masse auf heißem Schmalz ab und koste sie, um nach Geschmack noch Salz oder Gewürz beizufügen. Nun verrührt man eine schwache Obertasse oder 2 Deciliter kaltes Wasser mit der Fleischmasse. In vielen Gegenden ist Knoblauch zur Bratwurst sehr beliebt, man sei aber mit der Verwendung vorsichtig. Man kocht 1 Zehe Knoblauch mit 3 Deciliter Wasser, seigt es und verwendet es erkaltet zum Durchneten der vorbeschriebenen Fleischmasse. Nach-

dem man mit derselben den Dünndarm in der wie umstehendbeschriebene Weise gefüllt hat, dreht man sie in Stücke von 25 Centimeter Länge. So werden sie paarweise abgeschnitten und bis zum Abbraten oder Räuchern auf einen Stab geordnet und an luftig kühlen Raum gehängt.

Marie Schleutner, Wien.

Bratwurst (sparsam) (Boudin).

Die vorbeschriebene feingehackte Fleischmasse durchknetet man mit 3 Deciliter Wurstsuppe und 2 geweichten Semmeln, welche man abgerindet in Wurstsuppe geweicht und dann gut ausgedrückt hat. Sind diese Bratwürste nicht zum Räuchern bestimmt, so müssen sie rascher verbraucht werden als die ohne Semmel bereiteten, da sie sonst leicht sauer werden.

Blutwürste (Blunzen).

Man verwendet dazu zum größten Theil das beim Abstechen aufgefangene Blut, doch muß dasselbe von frischrothem Aussehen sein, die schwärzliche Farbe deutet auf Zersetzung und darf nicht verwendet werden. 4—5 große Semmeln werden abgerieben und dann würfelig geschnitten. 1 Teller voll Speckwürfel wird in einer Casserole zum Rösten aufgestellt oder von gekochtem Speck aus dem Wellfleisch herausgenommen. Die Speckwürfel gibt man in einen Weidling und sobald sie durchsichtig geworden sind, werden sie mit den würfelig geschnittenen Semmeln und $1\frac{1}{2}$ —2 Liter des klar gesprudelten Blutes vermischt. Hierauf fügt man 1—2 Schöpflöffel Wurstsuppe bei, damit der Brei dicklich aber nicht suppig werde. Beliebig gibt man noch gröblich geschnittenes Kopf-, Herz- oder Bauchfleisch gargekottet hinzu. Nun würzt man mit 3—4 Kaffeelöffeln voll Salz, 1 reichlichen Kaffeelöffel frischgestoßenen Pfeffer, etwas weniger Neugewürz, ebenso viel Majoran zwischen den Händen fein verrieben Neugewürz und Pfeffer. Beliebig kann eine Probe, wie vorbeschrieben, gekocht und wenn nöthig noch nachgewürzt werden. Man füllt es in die breiten Schweinsdärme, welche man zuspeilt und kocht. Man kann sie warm, kalt, frisch oder geräuchert verwenden, sie sind ebenso nahrhaft als schmackhaft.

Ernestine W . . . , Gastwirthin, Brünn.

Leberwürste (Boudins de foie).

Man nimmt außer der Schweinsleber noch eine halbe Kalbsleber, diese beiden werden roh mit dem Messer ausgestreift und durch Messingsieb gestrichen. Indessen hackt man gesottene Lunge, ein Stück

vom Bauchfleisch und beliebig auch das Herz, doch muß Alles in gekochtem Zustande sein. 1 Teller voll kleinwürfliggesehnittenen Speck läßt man heiß werden, wenn die Speckwürfelchen anfangen durchsichtig zu werden, faßt man sie mit dem Sieblöffel heraus und läßt in dem heißen Fett 4 große gröblichgesehnittene Zwiebel hellbraun rösten. Diese gibt man nebst den Speckwürfeln zu den feingehackten Fleischsorten, vermischt sie mit den passirten Lebern und würzt mit Majoran, Pfeffer und Neugewürz von jedem 1 Kaffeelöffel voll, Salz aber 1—2 Eßlöffeln voll. Selbst dann überzeuge man sich durch die Probe (siehe Anleitung zum Wurstmachen), ob es genügend gesalzen ist. Man mischt das Ganze tüchtig miteinander und füllt es in 25 Centimeter lange dünne oder 17 Centimeter lange dicke Därme, die man an beiden Enden mit Hölzchen zuspeißt. Etwaige Luft entfernt man durch Anstechen der betreffenden Stellen. Man siedet die Leberwürste aus; kommen sie später zur Verwendung, so legt man sie, sobald sie aus dem Wurstkessel kommen, in kaltes Wasser und hängt sie immer je zwei mit einem Spagat zusammengebunden (wie Würstelpaare), über einen Stab geordnet in einem kühlen Raume. Bei Verwendung brät man sie in heißem Schmalz zu hellbrauner Farbe und gibt sie als Auflage zu Sauerkraut oder zu Erdäpfelschmarrn.

Anna Pomeisl, Prag.

Feine Leberwurst (zum Kaltanschnneiden).

Man schabt etwa 4 Kilo Leber aus Haut und Fasern und streicht es durch ein Passirsieb. Nun läßt man die Hälfte des Gewichtes frischen Speck kleinwürfliggesehnitten weichdünsten (schmoren). Wenn der Speck durchscheinend geworden, faßt man ihn auf das Hackbrett heraus und wiegt ihn recht fein. In dem heißen Fett läßt man 3 feingehackte Zwiebeln anpassiren und wenn diese, sowie das Fett überkühlt sind, vermengt man es mit der Lebermasse und dem feingewiegten Speck. 2 feingehackte Trüffel, 2 reichliche Eßlöffel Salz, 1 Kaffeelöffel voll frischgestoßenen weißen Pfeffer und 1 Prise Neugewürz, sowie 3 ganze Eier werden zu einer glatten Masse durcheinandergemischt. Diese füllt man mittelst Trichter oder Spritze in 1 Meter lange dickere weiße Därme, die man an beiden Enden zubindet. Man siedet sie wie andere Würste zur Probe und gibt sie hierauf in kaltes Wasser. Nachdem sie ausgekühlt, werden sie abgewischt, die beiden Enden zusammengebunden, daß sie einen Kranz bildet und so an kühlem Ort aufgehängt. Viel haltbarer wird sie, wenn man sie auf zwei Tage in den Rauch hängt.

Gansleberwurst (Boudin de foie gras).

Diese feine Wurst wird aus 3 Leber- und 2 Fleischsorten zusammengemischt. Man nimmt eine oder zwei schöne weiße Stopflebern von 1½ Kilo Gewicht, dazu 1 Kilo Schweins- und 1 Kilo Kalbsleber. Von der Gansleber nimmt man ½ Kilo weg (nachdem man selbstverständlich dieselbe gewaschen und die Galle sorgfältig mit der Stelle, wo sie gelegen, entfernt hat) und schneidet sie in fingerbreite Würfel ebenso 2 weichgekottene Trüffel. Die Lebern schabt man fein, passirt sie durchs Sieb und vermischt sie mit ½ Kilo feingehacktem gedünstetem Kalbfleisch und ebenso viel feingehacktem rohem Schweinefleisch. ¼ Kilo von dem in der vorbeschriebenen Weise bereiteten Speckfett und geriebene anpassirte Zwiebel, 2 reichliche Eßlöffel voll Salz, Gewürze wie vorbeschrieben, mengt man gut durcheinander, gibt zuletzt die Gansleber und Trüffelwürfel dazu und füllt die Masse wie im vorigen Recepte in die Därme, vollendet auch in derselben Weise.

Karl B. . . . Herrschafts Koch, Linz.

Leberwurst auf Hausfrauen-Art.

Die roh geschabte Schweinsleber wird mit den weniger ansehnlichen Fleischstücken aus dem Wurstkessel. Lunge, Herz und einigen Schwarten, was Alles fest gehackt wird, nachdem es weichgekottet ist, untereinander gemischt. Nun fügt man ½ Kilo Mehl oder 3—4 abgerindete, in Wurstsuppe geweichte Semmeln bei und rührt es gut um. 1 Stück Fett aus dem Wurstkessel wird würfelig gehackt, 4 gröblich gehackte auf Fett abgedünstete Zwiebeln, 2 reichliche Eßlöffel Salz, feingestößener Kümmel, Pfeffer, Neugewürz und Majoran, von jedem 1 Kaffeelöffel voll, in die Masse gemischt und zuletzt so viel von der Wurstsuppe schöpflöffelweise darunter gerührt, daß ein nicht zu schütterer Brei entstehe. Man füllt ihn nicht zu voll in die Därme ein, da das Mehl im Sieden aufquellt und die Würste sprengen würde. Statt Mehl und Semmeln werden auch einige Löffel voll gargekottenen oder gedünsteten Reis in die Masse gemischt.

Baronin W. . . . , Graz.

Lungenwurst.

Sobald die Lunge im Wurstkessel gargekottet ist, wird sie herausgenommen und feingehackt. 12—14 Deka Semmel, deren Rinde man abgerieben hat, weicht man in Rinds- oder Wurstsuppe ein und verarbeitet sie tüchtig mit der feingehackten Lunge. Auf 1 Kilo Lunge nimmt man 10 Deka Speck, schneidet ihn kleinwürflig und

röstet ihn bis er durchscheinend wird, worauf man in dem heißen Fett 2 feingehackte Zwiebel anpassiren läßt. Dies mischt man Alles zusammen, fügt 2 Kaffeelöffel voll Salz, 1 schwachen Kaffeelöffel voll frischgestoßenen Pfeffer, feinzerriebenen Majoran, etwas Kümmel und Neugewürz bei und füllt es in die Därme. Man behandelt sie sonst wie Leberwürste und kann die Fülle auch wie bei diesen mit einigen Eßlöffeln weichgedünsteten Reis vermischen.

Hermine Klein, Wien.

Weiße Preßwurst (Schwartenwurst, Schwartenmagen).

Die im Wurstkessel völlig weichgesottenen Schwarten, die in 4 fingerbreite Streifen geschnitten wurden, nimmt man auf das Hackbrett und schneidet sie überkühlt der Breite nach in $\frac{1}{2}$ Centimeter breite Nudeln. Nun nimmt man 1 oder 2 Schweinszungen, das Herz und etwa $\frac{1}{2}$ Kilo Fleischstückchen vom Hals, Bauch oder Kopf, Alles gargefotten und schneidet es mit dem daran haftenden Fett in fingerdicke Scheibchen. Dies mischt man unter die nudligeschnittenen Schwarten, fügt 1 Eßlöffel Salz, Pfeffer, Nelkengewürz bei und verrührt es mit 1—2 Eßlöffeln Wurstsuppe. Beliebig kann man auch 1 kleinen Teller voll durchsichtig gerösteter Speckwürfel darunter mischen, was das appetitliche Aussehen beim Aufschneiden vermehrt, ebenso wenn man geräucherte oder gepökelte Zunge statt frischer verwendet. Die Masse wird in den Magen eingefüllt und das Ende fest zugebunden. Dann siedet man es im Wurstkessel. Herausgenommen, schwert man die Wurst zwischen zwei Brettchen ein, indem man Pfundgewichte oben auflegt. Erst wenn sie überkühlt ist, stellt man sie weg und läßt sie mit Ziegelsteinen beschwert 24 Stunden liegen. Hierauf wird sie auf 2 Tage in den Rauchfang gehängt.

Susanne Möller, Hermannstadt.

Rothe Preßwurst.

Man macht auch gerne diese zweite Art neben der ersteren, weil man beim Aufschneiden der beiden Sorten gleich Farbenabwechslung erzielt. Sie unterscheidet sich von der vorbeschriebenen nur dadurch, daß man zum Anlängen nur wenig Wurstsuppe und im Uebrigen das zerquirte Blut verwendet.

Graupenwurst (Gerstl).

1 Kilo kleine Graupen kocht man mit Wurstsuppe weich und mischt sie zur Hälfte mit der für Blutwürste vorbereiteten Masse. Man

füllt sie hierauf in die gereinigten Därme und siedet sie aus. So werden sie dann weggehängt. Beim Verbrauch brät man sie auf heißem Schmalz, bis sie auf beiden Seiten eine rösche braune Kruste bekommen sie werden zu Sauerkraut oder Erbsen als Auflage gegeben.

Cervelatwurst (Cervelas).

4 Kilo mageres, beziehungsweise vom Fett befreites Schweinefleisch hackt man, nachdem alles Faserige entfernt wurde, recht fein oder mahlt es 3—4mal auf der Fleischmühle. Extra hackt oder schabt man 80 Deka Speck. Dies vermengt man tüchtig mit dem Fleisch, fügt 12 Deka Salz, 2 Deka gestoßenen Pfeffer, 8 Gramm feingestoßenen Salpeter und 3 Eßlöffel voll Rum bei. Hat man Alles gut durchgemischt, so füllt man es ziemlich fest in die Därme und sticht die Luftbläschen mit der Spicknadel auf. Hierauf werden sie an den Enden fest zugebunden, in kaltem Wasser gewaschen und nachdem sie gut abgetrocknet sind, in den Rauchfang gehängt, wo sie 12—14 Tage hängen bleiben. Man hängt sie zur Aufbewahrung an einen luftig-kühlen Ort, bewahre sie aber vor Frost, da sie viel an Güte verlieren, wenn sie gefrieren, auch die Farbe verändert sich zum Nachtheil. Am besten sind sie zum Aufschnitt 4—5 Wochen nach dem Räuchern.

Hirnwurst (Cervelles de cochon en crépinettes).

Das Hirn legt man auf mehrere Stunden in kaltes Wasser, welches man zweimal wechselt, dann zieht man das Häutchen ab schabt das Hirn mit dem Messer und vermengt es mit 1 Kilo feingehacktem Schweinefleisch und einer abgerindeten geweichten Semmel. 2 große Zwiebeln hackt man fein und röstet sie auf heißem Fett bis sie kräftigen Geruch entwickeln, gibt sie mit dem Fett zur Masse, ebenso 1 reichlichen Eßlöffel Salz, 1 Messerspitze Paprika und 1 Prise Mengewürz, sowie geriebene Muskatnuß. Etwas Suppe, in Ermangelung derselben Wasser, fügt man hinzu, mischt es gut durcheinander und füllt es in Därme, die man zu spannlangen Würstchen abdreht. Die Lufträume sticht man auf und brät die Würstchen in heißem Fett zu gelbbrauner Farbe. Sie eignen sich nur zu frischem Verbrauch als Auflage zu Sauerkraut, Linsenwürst, Kohl, Sauerampfer oder Spinat.

Pökeln und Räuchern von Schinken u.

Das Pökeln dient dazu, Fleischsorten oder Zungen einerseits länger zu erhalten und ihnen andererseits jene Zartheit, schöne rothe Farbe und den gewissen Wohlgeschmack zu verleihen, der die daraus bereiteten Gerichte zu so vollkommener Abwechslung in unserem Speisezettel gestaltet. Es gibt zweierlei Arten des Einpökeln's, und zwar das bloße Einreiben mit einer Mischung von Salz und Salpeter, wobei die Fleischstücke fest in ein Faß gepackt und mit der Salzmischung durchschichtet werden. Man pflegt auch jede Lage mit kaltem Wasser zu besprengen, was die Bildung der Pökellake befördert. Noch empfehlenswerther ist es indessen, diese gefocht zu bereiten, da sie haltbarer ist und das Fleisch zudem saftig erhält. Zur längeren Erhaltung und wiederholten Verwendbarkeit der Pökellake, insbesondere in den Sommermonaten, trägt ein Zusatz der conservirenden Vorsäure bei. Man fügt nur die Hälfte der früher verwendeten Salzmischung und die weiter unten angegebene Menge Vorsäure bei und kann neuerdings darin einpökeln. Das Pökelfleisch wird abgetrocknet, an luftigen Ort gehängt und bei Verwendung je nach der Größe des Stückes 1—3 Stunden gesotten. Der Wohlgeschmack und insbesondere die Dauerhaftigkeit wird durch das Räuchern bedeutend erhöht. Man zieht, nachdem die Fleischstücke abgetrocknet sind, mittelst Spagatnadel einen dicken Spagat durch jedes Fleischstück und verknüpft denselben zu einer Schlinge, an welcher es in den Rauchfang gehängt wird. Drei Arten der Räucherungen sind üblich, und zwar neuestens die Schnellräucherung durch Holzessig. Sie besteht in einem sehr einfachen, überall durchführbaren Verfahren. Die gut abgetrockneten Fleischstücke, Schinken oder Zungen taucht man in Holzessig ein, hängt sie auf bis der Holzessig abgetrocknet ist und wiederholt dies 3—4mal. Ein anderes, in Deutschland übliches Verfahren ist, statt Holzessig eine sorgfältig filtrirte Abkochung von 2 Kilo Wasser und 1 Kilo Glanzruß zu verwenden. Wenn es längere Zeit gekocht hat und filtrirt ist, verwendet man es in derselben Weise wie Holzessig, doch ist dieser bequemer, zeitsparender und auch nicht theurer.

Die zwei anderen Verfahren sind im Rauchfang oder in der Räucherammer zu machen, und zwar unterscheidet man die warme Räucherung, welche darin besteht, daß die Stücke, welche man rascher zu verbrauchen wünscht, insbesondere einige Gattungen von Bürsten, tiefer in den Rauchfang hält, wo sie noch von dem warmen Rauch bestrichen werden. Diejenigen Gattungen, die man für längere Zeit erhalten will und große Fleischstücke wie Schinken u., setzt man der kalten Räucherung aus, indem man sie im Rauchfang oder der

Räucherammer hochhängt. Große Schinken bleiben bis 4 Wochen, kleinere nur 3 Wochen im Rauch; bei Zungen, Schweinscarree und kleineren Fleischstücken genügen 14 Tage. Die vorzüglichste Räucherung erzielt man durch Tannen- oder Wachholderzweige, deren Rauch dem Fleische ein eigenartiges Aroma verleiht. Um Rauchfleisch lange zu bewahren, hängt man es an einen kühlen luftigen Raum auf und schützt es vor Fliegen, indem man es mit dünnem Moll umwindet. Vor dem Kochen muß man die nicht mit Holzessig geräucherten Fleischsorten einige Stunden in laues Wasser legen und dann mit einer Bürste abreiben, damit die Brühe, welche vielfach zu Kochzwecken verwendbar ist, nicht schwarz werde.

Verschiedene Pökelsalzmischungen.

Für 50 Kilo Fleisch*) mischt man 5 Deka gestoßenen Salpeter und 250 Deka Salz tüchtig durcheinander, daß der Salpeter gut durchgemischt werde. Dann bestreut man den Boden des für die Aufnahme des Fleisches bestimmten Gefäßes mit dieser Mischung. Das Fleisch nimmt man einzelnweise auf das Fleischbrett und reibt es mit der Salzmischung überall tüchtig ein. Bei Schinken fährt man mit einem dünnen scharfen Messerchen, längs des Knochens in das Fleisch und lockert dieses ringsherum. Dann zieht man das Messer heraus und streut in diese Oeffnung gleichfalls eine Handvoll der Salzmischung. Dies ist sehr wichtig, damit das Schinkenfleisch durch und durch seine Rosafarbe erhalte; versäumt man diese Procedur, so findet man beim Anschneiden im Innern gelblich-blasse Flecken, ein Zeichen, daß das Fleisch nicht durchgepökelt ist. Hat man alle Stücke mit dem Salz gut durchgeknetet, so packt man erst eine Lage fest, daß möglichst wenig Zwischenräume bleiben, in das Pökelfaß. Darauf kommt eine gestreute Schichte des Salzes und so wird abwechselnd fortgefahren, bis alles Fleisch dicht aneinander eingelegt ist. Zur Beförderung der Lake besprengt man jede Schichte mit Wasser. Auch die Speckseiten werden mit Salz eingerieben und in das Faß gelegt. Zuletzt deckt man es mit dem beschwerten passenden Brettchen zu.

Gefochte Pökellake.

$\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, 45 Gramm Salpeter und $1\frac{1}{2}$ Kilo Salz kocht man mit 9 Liter Wasser auf, legt die Fleischstücke in ein Pökelfaß dicht aneinander und übergießt sie mit der erkalteten Pökellake.

*) Zum Pökeln verwende man immer möglichst frisch geschlachtetes Fleisch.

Aufgelöste (nicht gekochte) Pökelsalzmischung.

6 Deka Salpeter und 4 Deka Zucker gibt man nebst 1 Eilo und 90 Deka Salz in 8 Liter kaltes Wasser. Mit diesem läßt man es an warmer Herdstelle stehen bis das Wasser recht heiß ist, doch darf es nicht ins Sieden gerathen. Erfaltet, gießt man diese Pökellake über das fest eingeschichtete Fleisch und beschwert es mit dem Brettchen. Diese Pökellake ist in kalter Jahreszeit empfehlenswerth. Pökelt man jedoch im Sommer, so kann statt des Zuckers Borsäure in der gleichen Menge zur Auflösung gebracht werden.

Gekochtes Pökelfleisch.

Man stellt das Pökelfleisch mit Wasser bedeckt ans Feuer, gibt Suppenwurzeln und Gewürze (siehe „Rindsuppe“), aber kein Salz dazu, da es von der Pökellake genügend salzhaltig ist. Man siedet das Fleischstück, je nach der Größe der Portion und dem Alter des Thieres in 1—2 Stunden weich. Die Brühe kann für Erbsen- oder Einbremsuppe verwendet werden. Wird das Rauchfleisch warm servirt, so nimmt man es aus der Brühe, theilt es in kleinfingerdicke Schnitten und servirt es als Auslage zu Erbsen- oder Linsensuppe, zu Sauerkraut oder Spinat. Auch kann es der Länge der Schüssel nach angeordnet und mit einem Kranz von geriebenem Kren umgeben werden.

Ernestine Fröhner, Beamtensgattin, Troppau.

Gedünstetes Pökelfleisch.

Das aus der Pökellake genommene Fleisch wird in eine mit Blättchen von Petersilie, Sellerie, gelber Rübe und Zwiebel belegte Casserole gelegt und mit so viel Suppe oder Wasser, dem man etwas Weißwein und 1 Lorbeerblatt, sowie einige Pfeffer- und Neugewürzkörner beigefügt hat, zugestellt, daß es kaum bedeckt ist. Nun dünstet man es wohlzugedeckt in 2 Stunden weich. Man servirt es in Scheiben geschnitten mit dem kurzen geseihten Saft übergossen zu Rothkraut, Weinkraut, Zwiebel- oder Erdäpfelsuppe.

Clara Weiß, Wien.

Gesottenes Rauchfleisch.

Nachdem man das Rauchfleisch, welches über Nacht geweicht hat, mit Kleie abgerieben und in mehrmals gewechseltem lauem Wasser gewaschen hat, bis dieses rein bleibt, stellt man es mit Wasser bedeckt zum Feuer. Beliebig kann man Gewürze und Wurzeln wie bei gesottenem Fleisch beifügen. In $1\frac{1}{2}$ Stunden ist es weich und wird mit denselben Zuthaten wie „Pökelfleisch“ angerichtet.

Prag. r Schinken.

Vor Allem ist bei Bereitung desselben zu beachten, daß hiezu womöglich nur die Schweinskeulen von jungen gut genährten Schweinen verwendet werden. Um guten Schinken zu bereiten, müssen die Keulen eines am Tage zuvor geschlachteten Schweines rund nett zugehauen und mit Salz, Salpeter und etwas Candiszucker eingerieben werden. Im Uebrigen wird der Schinken wie bei „Pökeln und Räuchern“ (S. 125) und „Verschiedene Pökelsalzmischungen“ (S. 126) beschrieben, weiter bereitet und vollendet. Der dort beschriebenen Einpöckung und Räucherung der Keulen ist eine große Aufmerksamkeit zuzuwenden, damit der Schmachthaftigkeit, Würbe und Farbe kein Abbruch geschieht.

M. F. Wien.

Schinkenrohen.

Es gibt für das Kochen des Schinken ein eigenes Gefäß mit sehr gut schließendem Deckel, wo der Schinken auf den betreffenden Einsatz gelegt und gargefotten wird. Wo dieses Gefäß nicht ist, bringt man den, wie bei „Rauchfleisch“ angegeben ist, gereinigten Schinken in einen Topf, wobei man 10 Körner Pfeffer und 1 Lorbeerblatt mitkochen lassen kann. Wenn das Fleisch ein wenig vom Knochen wegsteht oder die probeweise eingestoßene Spicknadel leicht durchdringt, so ist der Schinken gar und kann vom Feuer genommen werden. Soll der Schinken warm aufgeschnitten werden, so stellt man ihn mit der Brühe an mäßig warme Herdstelle, bis er angerichtet werden soll. Dann läßt man ihn abtropfen, entfernt die Schwarte und tranchirt ihn in Scheiben, worauf man ihn in seine ursprüngliche Form zusammengeschoben auf die Schüssel legt und mit der zierlich ausgedünnten Schwarte bedeckt. In das Knochenende steckt man eine Papiermanschette und umgibt den Rand der Schüssel mit einem Kranz von Petersilienkraut und Krenrosen.

Schinken zum Kaltaufschneiden (Jambon).

Sobald der Schinken weichgefotten ist, nimmt man ihn vom Feuer und läßt ihn in der Brühe erkalten, was viel zu seiner Saftigkeit beiträgt. Vor dem Anrichten nimmt man ihn heraus und läßt ihn abtropfen. Dann legt man ihn in die Schinkenzwinde und schneidet ihn mit einem scharfen Messer in blatt dünne Scheiben.

Diese ordnet man auf eine lange Schüssel an und garnirt sie mit Aspik, Salatherzchen, hartabgekochten und zu Vierteln geschnittenen Eiern und Radieschen.

Schinken in Brodteig.

Diese Zubereitungsart wird als die beste geschätzt, doch ist ein Backofen dazu erforderlich. Man reinigt den Schinken recht sorgfältig wie es bei „Rauchfleisch“ angegeben ist, dann entfernt man die Schwarte und hakt den hervorstehenden Stelzenknochen ab. Von gut durchgeknetem Brodteig wälzt man eine Platte kaum 1 Centimeter dick aus und schlägt den Schinken hinein, so daß ringsherum nichts von ihm zu sehen ist. Dann legt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Backblech, schiebt ihn in den Backofen und bäckt ihn eben so lange wie man Brod bäckt. Nachdem er etwas überkühlt ist, entfernt man die Brodhülle, wenn man den Schinken warm zu serviren wünscht. Man tranchirt ihn wie den vorigen warmen Schinken und kann von der Brodkruste eine nette Garnirung schneiden, da dieses Brod auch sehr beliebt ist. Andererseits kann es auch zu vorzüglichen Suppen verwendet werden. Wird der Schinken zum Kaltaufschnneiden bestimmt, so bleibt er in der Brodkruste, da er sich so besser hält und und vor Luft geschützt ist.

Johanna Sommer, Brünn.

Schinken in Brodteig anderer Art.

Nachdem man die Schwarte heruntergezogen hat, bestreut man den Schinken mit einer Gewürzmischung von gestoßenem Pfeffer, Majoran, Neugewürz und Lorbeerblatt, vollendet ihn aber im Uebrigen wie den vorigen.

Schinken in Wein gesotten (französisch)

(Jambon à la broches au vin).

Den gewässerten und reingewaschenen Schinken siedet man, wie eingangs beschrieben, 2 Stunden, dann kann die Schwarte abgenommen werden. Auch von der Speckschichte pflegt man so viel wegzunehmen, daß nur $\frac{1}{2}$ Centimeter dicke Schichte auf dem Schinken bleibt. Nun mischt man 7 Deciliter Rothwein mit 3—4 Deciliter der Schinkenbrühe, 7 Deca Zucker, 10 Körner Pfeffer, ebenso viel Neugewürz, 1 Stückchen Zimmt und 3 Gewürznelken; den Schinken gibt man in die Casserole, übergießt ihn mit dem Wein und den Gewürzen und dünstet ihn zugedeckt weitere 2 Stunden.

Der Schinken wird dann herausgenommen, tranchirt, der kurz eingedünstete und entfettete Saft darüber gegossen und mit gebratenen oder ausgebackenen Kartoffelchen, glasirten Zwiebelchen oder Kastanien garnirt.

Julie Ernst, Inlan.

Gepökelte Zunge (Langue de porc salé).

Sind die Pökelzungen 14 Tage in der Pökellake gelegen, so stellt man sie mit kaltem Wasser zum Feuer. Ist man genöthigt sie früher in Gebrauch zu nehmen, so mischt man das Wasser mit 2 Deciliter von der Pökellake. Man siedet gepökelte Ochsenzungen in 3 Stunden gar. Schweinszungen erfordern nur 1 bis 1½ Stunden. Ist die Zunge weichgekocht, so wird sie zum Abtropfen aus dem Sud genommen, die Haut heruntergeschält, erst der Schlund abgestutzt, dann das Zungenende recht schräg abgeschnitten. Zum warmen Anrichten schneidet man sie in fast kleinfingerdicke schräge Scheiben, ordnet sie im Kranze um Erbsenpüree, Sauerkraut, Weinkraut oder Spinat. Wird sie kalt angerichtet, so schneidet man sie blattdünn, mit einem Kranz von Petersilienkraut und Blumen von geschabter Butter geziert oder mit geriebenem Kren umrandet. Sehr fein ist dazu Hagebuttenmarmelade, welche mit 2—3 Eßlöffeln Wein glatt gerührt wurde oder Cumberlandsauce.

Geräucherte Zungen (Langue de porc fumées).

Man behandelt dieselbe wie Rauchfleisch oder Schinken, indem man sie wässert und reinigt. Dann setzt man sie wie die vorherbeschriebene Pökelzunge bloß mit Wasser zu und siedet sie weich. Geräucherte Zunge erfordert etwas längere Zeit zum Weichwerden. Läßt sich die Haut ganz leicht herunter Schälen, so ist die Zunge gar und kann herausgenommen werden. Man servirt sie warm und kalt in derselben Weise und mit denselben Beigaben wie die vorherbeschriebene Pökelzunge.

Schweinefleisch gebraten.

Nachdem das Fleisch, besonders geeignet zum Braten ist das Carree, Rückenstück und der Schlägel, gewaschen und abgetropft ist, reibt man es mit folgender Mischung ein. Für je 1 Kilo Fleisch mischt man 1 Kaffeelöffel voll Salz, 1 Messerspitze voll gestoßenen Kümmel und ebenso viel Pfeffer gut untereinander. Beliebig kann auch eine feingehackte Zehe Knoblauch hinein vermengt werden. Mit dieser Mischung eingerieben läßt man das

Fleisch 2—3 Stunden durchliegen. Dann gibt man $\frac{1}{2}$ Schöpf-
löffel heißes Wasser in das Bratgeschirr, legt das Fleisch zuerst
mit der besseren Seite, welche beim Anrichten obenauf kommt,
in das Geschirr und brät es unter fleißigem Begießen 1 Stunde.
Dann wendet man den Braten mit der unteren Seite nach oben
und brät ihn unter öfterem Begießen mit seinem Saft gar und zu
schön brauner Farbe. Der Braten wird in Scheiben geschnitten, der
Schlägel in der Weise wie beim Schinken, in seine ursprüngliche
Form geordnet und mit seinem entfetteten und geseihten Saft über-
gossen.

Schweinslungenbraten.

Auf 1 Kilo des Lungenbratens mischt man 1 Deka Salz,
1 Prise feingestohlenen Kümmel und ebenso viel weißen Pfeffer.
Damit reibt man den Lungenbraten ein und läßt ihn 3—4 Stunden
an kaltem Ort abliegen. 10 Deka Fett werden im Bratgeschirr heiß
gemacht, der Lungenbraten mit der schöneren Seite nach unten hinein
gelegt, $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten, wobei man ihn fleißig mit dem
Bratensaft begießt, dann umgedreht und noch 15—20 Minuten
saftig und zu goldbrauner Farbe gebraten. Er kann warm oder kalt
und zum Mischen mit anderem Aufschnitt verwendet werden.

Zungfernbraten (Filet mignons).

Der wie vorbeschrieben mit der Gewürzmischung, welcher man
noch 1 reichliche Messerspitze feinzerriebenen Majoran und ebenso viel
feingehacktes Petersilienkraut beifügen kann, eingeriebene Lungen-
braten oder ein schönes Stück Rückenfleisch wird in ein Schweinsnezel
gepackt. Man legt es dann wie Preßwurst zwischen zwei Brettchen,
schwert es mit einigen Gewichtern und läßt es 3—4 Tage an kühlem
Ort abliegen. Man brät den Braten im Neßchen wie den vorbe-
schriebenen Lungenbraten. Wenn er schön goldbraun ist, nimmt man
ihn aus dem Saft und läßt diesen mit 4 Eßfeln saueren Rahm,
die man mit 1 Kaffeelöffel voll Mehl und 1 Messerspitze Salz glatt
abgerührt hat, einmal aufsieden. Den in Scheiben geschnittenen
Braten übergießt man mit einem Theil der Sauce, garnirt mit
Petersilienkartoffel, Purée, saueren Rahmnocken oder mit kleingebro-
chenen weichgesottenen Maccaroninudeln, die man mit Parmesanläse
oder gerösteten Semmelbröseln bestreut hat.

Schweinefleisch als Schwarzwild (Cochon à la chevreuil).

Man bereitet eine der beschriebenen Marinaden oder Beizen und legt den Schlägel oder das Rückenstück darein. Noch besser ist es, wenn das Fleischstück in ein tieferes Geschirr gelegt und mit siedender Beize übergossen wird. Man läßt es zugedeckt 4–5 Tage stehen, wobei man, wenn die Beize nicht über dem Fleischstück steht, es einmal täglich umwendet. Im Uebrigen brät man es wie die anderen Wildbraten und servirt mit denselben Zuthaten. Auch kann eine Kruste von Schwarzbrotbröseln darauf gemacht werden, wie es beim „Hirschbraten“ angegeben ist. Doch empfiehlt es sich vorher den Braten leicht einzuhaken, da er, des schöneren Aussehens halber, mit der Kruste im Ganzen zu Tisch kommt und dort tranchirt wird.

Clotilde Pollak, Eger.

Spanferkel (Milchferkel) (Cochon de lait).

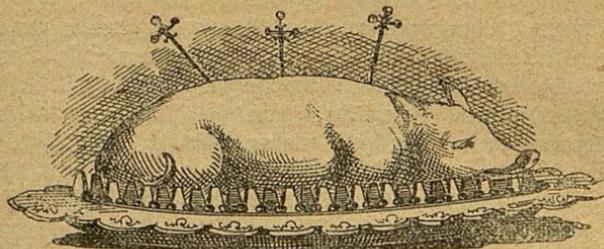
Ein junges, wohlgenährtes Ferkel, welches nicht unter 2 und nicht über 4 Wochen alt sein soll, wird durch einen Halschnitt getödtet, wobei man das Blut in ein untergehaltenes Gefäß auffängt, und fleißig sprudelt. Nun legt man das Ferkel in einen Trog, bestreut es ringsherum mit feingestossenem weißen Pech und übergießt es mit heißem (nicht kochendem) Wasser. Die Haare lassen sich hierauf glatt herunterstreifen. Ueberdies flammirt (siehe „Küchenausdrücke“) man die restlichen dünnen Härchen. Nun schlitzt man den Bauch gut handbreit auf, zieht Gedärme, Magen, Leber, Herz und Nieren heraus und reinigt es von innen ebenfalls gründlich, insbesondere den Darmausgang. Vorsichtshalber läßt man es 15–20 Minuten in kaltem Wasser liegen. Hierauf sticht man die Augen aus, putzt die Ohren, wischt das ganze Ferkel innen und außen rein ab, verbindet die Hinterbeinchen mit einem Spagat und hängt es an demselben frei auf. Nach 24 Stunden ist es für nachfolgende Zubereitungen vorgerichtet. In Fällen dringender Aushilfe kann das Ferkel auch nach dem sorgfältigen Waschen und Auswässern gleich zubereitet werden.

Sophie Kerner, Wien.

Gebratenes Spanferkel (Cochon de lait rôti).

Das gereinigte Spanferkel dressirt man, indem die Beine gegen den Leib hinaufgeschoben und mit Holzspeilchen oder Dressirnadeln befestigt werden. Den Bauch näht man zu und legt das Ferkel auf ein Backblech. Auf diesem wird es hochgestellt in der

Röhre gebraten, wobei man es öfters mit einem Speckstück bestreicht. Sobald die Haut goldbraun und glasig ist, nimmt man das Ferkel aus der Röhre und macht einen Einschnitt beim Hals, damit der Dampf entweichen und die resche Sprödigkeit der Haut nicht beein-



trächtigen kann. Man garnirt mit Salatherzchen und hartgesottenen in Vierteln geschnittenen Eiern oder mit Petersilienkraut. Gesalzen wird das Spanferkel nur von innen, wobei man es auch mit feingestoßenem Pfeffer und zerriebenem Majoran einreibt. Man kann auch mit halbgar gedünstetem Reis füllen, wozu $\frac{1}{2}$ Kilo genügt.

Gebratenes Spanferkel gefüllt (Cochon de lait farcie).

Lunge, Herz und Leber des Ferkels hackt man fein zusammen. In 7 Deka Fett läßt man eine geriebene oder feingehackte Zwiebel anpassen, vermennt sie mit dem Gehackten, desgleichen eine abgerindete, in Suppe geweichte und ausgedrückte Semmel. Nun fügt man 1 reichliche Messerspitze voll Salz, 1 Prise Majoran, ebenso viel gestoßenen Kümmel, Neugewürz, Pfeffer und Ingwer bei. Dies füllt man in den Bauch, näht ihn zu und brät das Ferkel nach der im vorigen Recepte angegebenen Weise und servirt es mit denselben Zuthaten. Es ist auch recht gut kalt zu essen.

Marie Obrich, Bludenz.

Spanferkel auf dem Spieß gebraten (Cochon de lait à la broche).

Man steckt das Schweinchen, nachdem man es innen mit Salz und Pfeffer eingerieben und den Bauch zugenäht hat, an den Spieß, indem man mit demselben durch die dressirten Hinterbeine des Ferkels fährt und das Ende beim Maul heraussticht. So wird es bei hellem Feuer gebraten, wobei man die Haut öfters mit feinstem Salatöl bestreicht. Wenn die Haut braun und resch geworden, zieht man das Ferkel vom Spieß und macht rings um den Kopf einen Schnitt, um den Dampf entweichen zu lassen. Man servirt es wie das vorherbeschriebene.

Spanferkel als Paprikás (Cochon de lait à la hongroise).

Nachdem man das Spanferkel gereinigt hat, hackt man es der Länge nach in zwei Hälften und entfernt aus dem Kopf möglichst die Knochen. Nun theilt man das Ganze in ziemlich gleichmäßige 4 fingerbreite Stücke, die man mit 1 reichlichen Deka Salz durchmischt und etwa 15 Minuten durchliegen läßt. 10 Deka Fett oder würfeliggeschnittenen Speck läßt man heiß werden und darin 2 mittelgroße Zwiebeln hellgelb rösten, fügt $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Paprika bei und wenn dies eine Minute abgeröstet ist, gibt man die Fleischstücke darauf. Unter Umrühren röstet man das Fleisch bis es allseits Farbe angenommen hat. Dann staubt man leicht Mehl daran und wenn dieses verdünnet ist, untergießt man mit Rindsuppe oder Wasser. So läßt man das Spanferkel in $\frac{3}{4}$ Stunden weich dünsten und servirt es in vertiefter Schüssel mit ausgestochenen Erdäpfeln oder Schmarren, Nockerln oder Tarhonya.*

Michael Brunner, Hotelfoch, Budapest.

Schweinscotelettes (Cotelettes de porc).

Von einem nicht sehr fetten Schweinscarree, welches womöglich 3—4 Tage abgelegen ist, hackt man Cotelettes wie es bei „Kalbscotelettes“ beschrieben ist. Gut geklopft, werden sie mit Gewürzmischung bestreut und übereinandergelegt, $\frac{1}{2}$ Stunde liegen gelassen. Gewürzmischung: pro Kilo Cotelettes nimmt man 1 Deka Salz und mischt es tüchtig mit 1 Messerspitze gestoßenem Kümmel und ebenso viel Pfeffer. Man bereitet sie in allen Arten wie die Kalbscotelettes, servirt sie auch mit denselben Zuthaten, insbesondere aber mit Paradeis, Wein oder Sauerkraut.

Marie Hohenberger, Leitmeritz.

Heißabgesottenes Schweinefleisch mit gelben Rüben (Porc bouilli).

Man wäscht $1\frac{1}{2}$ Kilo nicht sehr fettes Schweinefleisch in kaltem Wasser. Indessen hat man 2 Liter Wasser mit 2 Kaffeelöffeln voll Salz und 2 gepuzten in Scheiben geschnittenen gelben Rüben zum Kochen gebracht. Sobald es siedet gibt man die Fleischportion, welche man mit Spagatzwirn zu netter Form umschnürt hat, hinein und siedet das Fleisch zugedeckt in $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden weich. Zum Anrichten wird das Fleisch von den Spagatfäden befreit in nette Scheiben geschnitten auf die Bratschüssel gelegt und in seine ursprüngliche Form

*) Teiggerstel.

zusammengeschoben. Hierauf überstreut man es reichlich mit frisch-geriebenem Kren, garnirt es im Kranz mit den gelben Rübenschnitten und übergießt es mit einigen Löffeln voll von seinem Sud.

Heißabgesottenes Schweinefleisch mit Saucen (Eminée de porc).

Das wie vorbeschrieben gewaschene, mit Spagatzwirn umschürte Schweinefleisch von $1\frac{1}{2}$ Kilo, wird mit 2 Liter Wasser, 2 Kaffeelöffeln voll Salz, 1 ganzen Zwiebel, $\frac{1}{2}$ gelben Rübe, ebenso viel Petersilienwurzel und 1 kleinen Kopf Sellerie, sowie 1 Stange Porree zugestellt. 10 Pfefferkörner fügt man bei und siedet das Fleisch in $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden weich. Herausgenommen, entfernt man die Spagatzfäden, zerlegt das Stück in kleinfingerdicke Stücke und legt diese in Gurken-, Kapern-, Zwiebel-, Sardellen-, Häring- oder Paradaeisäpfelsauce. Man stellt es mit derselben au bain-marie (s. „Rüchenausdrücke“), damit das Fleisch darin mindestens eine Viertelstunde durchwärmen, aber ja nicht wieder ins Kochen gerathe. Die Scheiben werden beim Anrichten nett zusammengeschoben, damit die Fleischportion ihr ursprüngliches Aussehen habe.

Clotilde Gräfin W . . . , P . . .

Heißabgesottenes Schweinefleisch mit Krengemüse.

Eine schöne Portion nicht fettes Schweinefleisch von $1\frac{1}{2}$ Kilo siedet man, wie es bei „Schweinefleisch mit Saucen“ angegeben ist, völlig gar. Dann nimmt man 10 Deka geriebenen Kren, 1 Deka gestoßenen Zucker und 10 Deka gesiebte Semmelbrösel und läßt sie mit $1\frac{1}{2}$ —2 Liter Milch oder dem entfetteten Sud vom Schweinefleisch auf. In letzterem Falle fügt man 1 Messerspitze Fleischextract bei und salzt es nicht mehr zu. Wird Milch verwendet, so muß man 1 Kaffeelöffel voll Salz dazugeben. Die Fleischportion wird in Scheiben geschnitten und in ihre ursprüngliche Form zusammengeschoben auf die Schüssel gegeben. Man bestreut sie mit geriebenem Kren und garnirt mit einem Kranz von Petersilienkraut. Clara Jörn, Pilsen.

Gedünstetes Schweinefleisch (Pore braisée).

$1\frac{1}{2}$ Kilo Schweinefleisch vom Rücken, Carree oder Schlägel überspült man mit kaltem Wasser. Dann macht man eine Mischung von 1 reichlichen Kaffeelöffel voll Salz und 1 gehäuften Messerspitze feingestoßenen Kümmel und reibt damit den Braten überall gehörig ein. 10—12 Deka Fett läßt man heiß werden und darin eine blattlichgeschnittene Zwiebel gelb anrösten, gibt die etwas geklopfte

und wieder zu ihrer Form mit Spagatzwirn umwundene Fleischportion darauf. Man läßt sie auf lebhaftem Feuer von allen Seiten Farbe annehmen und untergießt hierauf mit 1—2 Schöpflöffeln Suppe oder Wasser. So läßt man es wohlzugedeckt $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden dünsten. Herausgenommen, schneidet man die Portion nach Entfernung des Spagatzwires in nette Scheiben, gibt sie, in ihre ursprüngliche Form zusammengeschoben, auf die Schüssel, worauf man sie mit dem Saft übergießt.

Anna Schnitler, Directorsgattin, Binz.

Gedünstetes Schweinefleisch als Gewürzbraten.

Eine schöne nicht fette Fleischportion von $1\frac{1}{2}$ Kilo, welche an kühlem Ort 3 Tage abgelegt ist, klopft man von allen Seiten. Indessen hat man 2 Liter Wasser zum Sieden gebracht, gibt das Fleisch hinein und läßt es darin 2—3mal aufwallen. Dann nimmt man es auf das Sieb, übergießt es mit kaltem Wasser und läßt es abtropfen. Nun stößt man 1 Messerspitze voll Kümmel, 10 Pfefferkörner, 5 Neugewürzkörner und ebenso viel Gewürznelken, mischt es mit 1 gehäuften Kaffeelöffel voll Salz und 1 Messerspitze geriebenen Ingwer, beliebig auch mit 6 zerdrückten Wachholderbeeren durcheinander. Damit reibt man den Schweinsbraten ringsherum ein. 12 Deka Fett oder etwas mehr Butter läßt man heiß werden und darin eine große blattlichgeschnittene Zwiebel gelbbraun abrösten. Der Braten wird darauf gelegt und wenn er von allen Seiten etwas Farbe angenommen hat, untergießt man mit 1 Glas weißen Wein und 1 Schöpflöffel voll Suppe. Nun fügt man noch ein Lorbeerblatt und $\frac{1}{4}$ von einer Citronenschale bei, die man vom inneren Weißen befreit hat. Zugedeckt dünstet man den Braten in $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden weich und zu bräunlicher Farbe, wobei man, wenn sich die Flüssigkeit verdunstet, immer etwas Suppe oder Wasser mit Fleischextract zugibt. Man tranchirt den Braten zu netten Schnitten, schiebt diese in ihre ursprüngliche Form zusammen und gibt sie mit ihrem geseihten Saft übergossen und mit Reis, Erdäpfelpastetchen oder Linsenpüree garnirt zu Tische.

Schweinefleisch als Wildbraten (Porc à la chevreuil).

Ein nicht fettes Stück Schweinefleisch von $1\frac{1}{2}$ —2 Kilo reibt man mit $1\frac{1}{2}$ —2 Deka Salz ein, die man mit feingestößnem Pfeffer und 6 zerdrückten Wachholderbeeren gemengt hat. Nun schabt man 1 mittelgroße gelbe Rübe, ebenso 1 Pastinak- und 1 Petersilienwurzel, nebst 1 kleinen Kopf Sellerie, wäscht dies und schneidet es blattlich. Dann gibt man $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Liter Rothwein und

so viel Essig, daß es ziemlich sauer schmeckt, dazu, außerdem 10 Pfeffer-, 10 Neugewürzkörner, 2 Lorbeerblätter, 1 große blattlich-geschnittene Zwiebel, 1 Stückchen Ingwer, 1 Sträußchen Gundelkraut, nach Belieben auch etwas Rosmarin, Salbei und Basilicum. Dies läßt man alles miteinander $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, richtet das Schweinefleisch in ein anderes Gefäß ein (Casserole oder Weidling) und übergießt es mit der kochenden Beize. Darin läßt man das Fleisch zugedeckt 4—5 Tage stehen, wobei man es aber täglich umwendet. Nach dieser Zeit nimmt man es heraus, belegt den Boden eines Bratgeschirres mit den blattlich-geschnittenen Wurzeln der Beize, legt das Fleischstück darauf und übergießt es mit 12 Deka heißem Schmalz. Nun fügt man 2 Schöpflöffel von der Beize hinzu und dünstet das Fleisch zugedeckt in $1\frac{1}{2}$ Stunden weich, wobei man immer etwas von der Beize hinzugießt. Aus dem Rest derselben und dem Bratensaft bereitet man eine Wildsauce (s. diese unter Saucen), tranchirt den Braten in Scheiben, die man in der Mitte der Schüssel zu ihrer ursprünglichen Form zusammengeschoben, mit einem Theil der Sauce begossen, anrichtet. Man garnirt mit Butterteigpastetchen, Erdäpfelcroquetten, Parmesandalken oder Reis.

Marie Markbreiter, Private, Pilsen.

Schweinefleisch à la tomata (italienisch).

$1\frac{1}{2}$ Kilo Schweinefleisch schneidet man in 2 fingerdicke Würfel, mischt sie mit 1 reichlichen Kaffeelöffel voll Salz und 1 Eßlöffel voll Mehl. 12 Deka kleinwürflig-geschnittenen oder geschabten Speck oder auch Fett läßt man heiß werden und darin eine große feingehackte Zwiebel gelblich anrösten. Dann kommt das Fleisch darauf und sobald dieses auf lebhaftem Feuer unter Umrühren 1—2 Minuten geröstet hat, gibt man $\frac{1}{4}$ Kilo überklaubten Reis und das passirte Mark von 5 reifen Paradiesäpfeln (Tomaten) dazu. Nun füllt man Rindsuppe oder Wasser auf, daß es fast 2 fingerbreit darüber steht, fügt 2 Messerspitzen Salz und 1 Kaffeelöffel voll Zucker bei und dünstet es zugedeckt, bis Fleisch und Reis weich geworden, was in nicht ganz einer Stunde der Fall ist. Das Fleisch soll gut abgelegen sein, auch empfiehlt es sich, den Reis ein bischen mit dem Fleisch abzurösten, ehe die Flüssigkeit aufgefüllt wird. Einige Minuten vor dem Auftragen kann man 2 Eßlöffel voll geriebenen Parmesantäse darunter mischen. Man häuft es auf die Gemüseschüssel und bringt es mit Parmesantäse bestreut zu Tische.

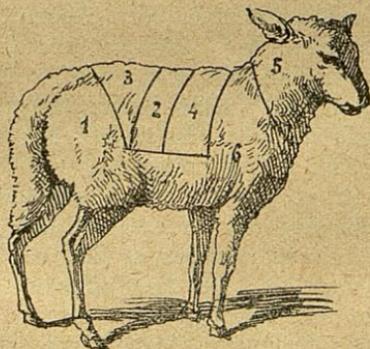
Hermine Zahn, Beamtensgattin, Bozen.

Gedünstetes Schweinefleisch (südfranzösisch) (Pore braisé).

Man macht eine Mischung von $1\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Salz, 1 geriebenen Zehe Knoblauch und 1 Messerspitze feingestößnem Kümmel.

Dies ist untereinanderzuzumergen und damit reibt man von allen Seiten die Fleischportion tüchtig ein. Indessen läßt man Fett heiß werden und darin 1 blattlichgeschnittene Zwiebel und ebenso geschnittenes geputztes Wurzelwerk (gelbe Rübe, Petersilie, Pastinakarzel und Sellerie) abrösten. Sobald die Zwiebel gelbbraun ist, kommt die mit Spagatzwirn zu netter Form umschnürte Fleischportion darauf. Man läßt sie von allen Seiten etwas Farbe annehmen und untergießt mit 1 Schöpflöffel voll Suppe oder Wasser mit Fleischextract. So stellt man es über einen Dreifuß in eine mäßig heiße Röhre und dünstet das Fleisch unter fleißigem Begießen gar und zu hellbrauner Farbe, wozu fast 2 Stunden erforderlich sind. Ist der Braten so weit, so wird er aus seinem Saft herausgenommen und warmgestellt. Das Wurzelwerk überstaubt man mit 1 Eßlöffel voll Zucker und wenn dieser leicht gebräunt ist, staubt man ebenso viel Mehl daran, läßt es, nachdem es gleichfalls abgeröstet wurde, mit einem Glase Weißwein oder Madeira und 1 Schöpflöffel voll Suppe aufkochen. Man streicht es durchs SauceSieb, fügt 1 Kochlöffel voll französischen Senf, 1 Prife feingestoßenen Pfeffer und beliebig noch etwas Salz bei. Den Braten ordnet man in Scheiben geschnitten auf die Schüssel übergießt ihn mit einem Theil seiner Sauce und garnirt mit Kohlscheiben oder Risotto.

Lamm.



Das wohlgenährte Lamm, welches nicht über 10 oder 11 Monate alt ist und sich womöglich nur von der Muttermilch genährt hat, liefert einen sehr zarten Braten für die Küche. Schenkel und Rücken werden gebraten, der letztere, nämlich das Carree oder Rippenstück desselben, liefert überdies die delicatesten Cotelettes. Die Brust wird gefüllt oder in Stücke geschnitten, panirt und

ausgebacken, zu „Tendrons“ (siehe diese) oder zu „Paprikas“ verwendet. Köpfe von Lämmern können ausgebacken werden, desgleichen die Leber. Lunge und Herz geben ein vorzügliches Haschee (Beuschel).
Julie Lacina, Troppau.

Gebrautes Lammfleisch (Agneau rôti).

Schlägel oder Rücken von einem Lamm spült man mit kaltem Wasser ab und reibt sie nach dem Abtropfen pro Kilo mit einem Kaffeelöffel voll Salz ein. 12 Deka frische Butter läßt man im Bratgeschirr heiß werden, legt die Fleischtheile mit der oberen Seite zuerst in die heiße Butter und wenn es unter öfterem Begießen $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten hat, wendet man das Fleisch um. Nun begießt man es weiter und brät es schön lichtbraun. Den Braten ordnet man in Scheiben geschnitten auf die Schüssel, gießt den entfetteten Saft darüber und garnirt mit Erdäpfelpüree, grünen Erbsen oder Risi-Bisi.

Gespickter Lammbraten (Rôti d'agneau piqué).

Man spickt Schlägel oder Rücken des Lammes dicht mit dünnen Speckfäden, legt dasselbe mit der gespickten Seite zuerst in das Bratgeschirr und vollendet es im Uebrigen wie das vorbeschriebene. Feiner Salat oder Senfsobst sind die besten Beigaben.

Clara Diez, Hotelföchin, Triest.

Heißabgekottenes Lammfleisch (Agneau bouilli).

$1\frac{1}{2}$ Kilo Lammfleisch, wozu man auch nebst Rückenfleisch eine halbe Brust verwenden kann, schneidet man in handtellergroße Stücke, welche man mit $1\frac{1}{2}$ Deka Salz und 1 Messerspitze feingestoßenem Pfeffer würzt. Nun läßt man in 10 Deka lau zergangener Butter eine feingehackte Zwiebel anpassiren, gibt das Fleisch, 1 Sträußchen Petersilienkraut, ebenso viel Gundelkraut dazu und untergießt es mit 1 Schöpflöffel voll Suppe und 2 schwachen Eßlöffeln voll Estragonessig. So dünstet man das Fleisch zugedeckt weich und servirt es mit seinem eigenen Saft. Man bestreut das Fleisch mit frischgeriebenem Kren oder mit gerösteten Semmelbröseln.

Anna Hornit, Buchhaltersgattin, Dlmütz.

Gingemachtes Lammfleisch.

Dieses wird in derselben Weise wie „Gingemachtes Kalbfleisch“ bereitet.

Gebackenes Lammfleisch (Agneau frits).

Man hakt den Hals des Lammes der Länge, dann der Quere nach in gleichmäßige 3 fingerbreite Stücke, desgleichen die Schultern. Hierauf läßt man es mit 1 Kaffeelöffel voll Salz und 1 Messerspitze gestoßenen Pfeffer untermischt, $\frac{1}{4}$ Stunde durchliegen. Hierauf taucht man die Stücke in zersprudelte Eier und wälzt sie in gesiebten Semmelbröseln, welche man zur Erzielung einer zarteren Kruste mit 1 reichlichen Eßlöffel voll Mehl untermischen kann. Man bäckt es in heißem Schmalz aus und richtet es, abgetropft, gehäuft auf die flachrunde Schüssel an und garnirt mit Citronenvierteln und recht reich im Fett ausgebackener grüner Petersilie.

Susanne Wolf, Wien.

Lammfleisch als Paprikas.

Dieses wird in derselben Weise wie das auf S. 134 beschriebene „Paprikas von Spanferkel“ bereitet und vor dem Auftragen mit 4 Eßlöffeln gutem, sauerem Rahm verrührt.

Lammcoteletten (Cotelettes d'agneau).

Dieselben sind von allen Coteletten die feinsten und zartesten. Das Carree wird zu je 2 und 2 Rippchen im dicken längslaufenden Knochen eingehakt und dann durchs Fleisch zwischen je 2 Rippchen eingeschnitten. Das eine der beiden Rippchen wird entfernt, das andere bleibt am Fleisch und wird mit dem Messer die Haut ein wenig nach abwärts geschabt, daß der Knochen 2 fingerbreit, wie ein Stielchen stehen bleibt. Nun werden die Cotelettes mit dem Messerrücken geklopft, mit Salz und Pfeffer leicht befäet und einige Minuten aufeinander liegen gelassen; erst dann schreitet man zur nachbeschriebenen Verwendung.

Marie Schnabl, Inns.

Ausgebackene Lammcotelettes (Cotelettes d'agneau frites).

Die wie vorherbeschrieben hergerichteten Cotelettes werden erst in Mehl getaucht, dann in zerklopfte Eier und zuletzt wälzt man sie in feingesiebten Semmelbröseln. In heißem Schmalz ausgebacken, servirt man die Cotelettes mit grünen Erbsen, jungem Spinat oder Salat.

Mehlhardt.

Lammcotelettes in Papilloten (Cotelettes d'agneau en papillottes).

In nußgroß zerlassener Butter werden fines herbes anpassirt, und die Cotelettes, welche wie eingangs beschrieben ist, hergerichtet, ge-

Klopf, mit Salz und Pfeffer bestreut wurden, damit nahezu weichgebüñtet. Dann werden die Cotelettes herausgenommen und in dem Saft, der sich aus denselben herausdünstet, Kalbs- oder Geflügel-sarce gemischt. Mit dieser bestreicht man die Cotelettes von beiden Seiten, belegt sie oben und unten mit einer dünnen Speckplatte und gibt sie nun in das mit Butter bestrichene Papier, welches nach der bei „Häringen bei Papilloten“ beschriebenen Weise geschnitten und über die Cotelettes ringsherum gefaltet wird. Auf den Kost kommt noch ein beiderseits gebuttertes, noch besser geöltes Papier und 25 Minuten vor dem Auftragen werden die Cotelettes über gelinder Gluth auf beiden Seiten gebacken. Sie werden in den Papilloten servirt und nur auf einem Tellerchen Citronenviertel mit Petersiliensträußchen geziert oder Senf dazu gereicht. Antonie Drucker, Krakau.

Gedünstete Lammscotelettes auf pikante Art (Cotelettes d'agneau braisées).

Die gut geklopfen Cotelettes läßt man leicht gesalzen und gepfeffert aufeinander liegen. Indeßsen läßt man für jedes Cotelette beiläufig 2 Defa Sardellenbutter zergehen und darin 1 feingeriebene kleine Zwiebel anpassen und gibt den Saft $\frac{1}{2}$ Citrone dazu. Mit diesen läßt man das Fleisch einige Minuten flott abdünsten und untergießt hierauf mit 1 schwachen Schöpflöffel voll Rindsuppe. Sobald die Cotelettes weich sind, nimmt man sie heraus, stellt sie zugedeckt warm und läßt die Sauce kurz eindünsten. Dann unterstaubt man mit 1 Eßlöffel Mehl, dünstet oder röstet auch dieses ab und untergießt zuletzt mit einigen Löffeln guter Rindsuppe. Sobald die Sauce verkocht ist, kommen die Cotelettes darein; man läßt sie noch seitlich am Herde gut durchwärmen ohne daß sie sieden müssen. Joh. Mehlhardt, erzherzogl. Koch in Prag.

Lammscotelettes au naturel.

Vorgerichtete etwas geklopfte, mit Salz und Pfeffer durchgelegene Cotelettes taucht man leicht in Mehl. Zugleich röstet man pro Cotelette 1 Defa Butter, für 12 Cotelettes 1 mittelgroße recht fein gehackte oder geriebene Zwiebel hellgelb, gibt die in Mehl getauchten Cotelettes dazu und läßt sie auf beiden Seiten Farbe nehmen. Dann erst untergießt man mit 1 Schöpflöffel guter Suppe und dünstet die Cotelettes vollends weich, wobei, wenn die Flüssigkeit sich verdünstet haben sollte, immer Rindsuppe nachgegeben wird. Die Sauce soll nicht dick sein und wird über die auf erwärmter Schüssel schräg aneinanderlehrend, mit den Rippschen nach oben angegerichteten Cotelettes geseiht. Joh. Mehlhardt, erzherzogl. Koch in Prag.

Lammzungen (Langues d'agneau).

Dieselbe haben die gleiche Zubereitungsart wie die „Kalbszungen“ und unterscheiden sich von diesen durch ihre größere Zartheit. Weichgekocht und würfelig geschnitten, werden sie auch zu Ragouts verwendet.

Ausgebackenes Lammfleisch.

Die Lammbrust oder Schulter wird, nachdem sie gewaschen wurde, in möglichst gleichmäßige Stücke getheilt und blanchirt (siehe „Küchenausdrücke“). Die Stücke sollen beiläufig die Größe des halben Handtellers haben, da sie größer nicht so appetitlich aussehen. Nachdem die Fleischstückchen blanchirt wurden, salzt und pfeffert man dieselben, taucht sie in zerklopfte Eier, wälzt sie dann in gesiebten Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz hellbraun.

Karoline Winter, Lundenburg.

Ausgebackenes Lammfleisch feinerer Art.

In der eingangs beschriebenen Brühe (s. „Lammköpfe“) oder in kräftiger Rindsuppe dämpft man eine fleischige Lammbrust weich, nimmt sie dann aus dem Saft und entfernt alle Beine. Hierauf legt man die Brust flach auf das Hackbrett, ein anderes Brettchen darüber, beschwert dasselbe und läßt sie so erkalten. Indessen bereitet man folgende dicke Ragoutsauce: in 7 Deka Butter läßt man 5 Deka Mehl aufschäumen und 1 geriebene Zwiebel mit anpassiren, fügt 2 Deka gereinigte, durchs Sieb gestrichene Sardellen bei und untergießt dies mit nicht ganz $\frac{1}{10}$ Liter weißen Landwein, mit welchem es glatt abgerührt wird. Vom Feuer abgezogen, verrührt man 3 Dotter, den Saft 1 Citrone und 4 Blatt Gelatine, die man mit 1 Eierschale voll Wasser aufgelöst hat, zu einer dicken Ragoutsauce, welche zum Auskühlen ein wenig weggestellt wird. Die Brust scheidet man nun in zweifingerbreite und beiläufig zweimal so lange Streifen, taucht sie, auf ein Spießchen oder eine Gabel gesteckt in die laue Sauce und läßt sie auf einer Schüssel an kühlem Ort vollends erstarren, wobei sie selbstverständlich nebeneinander und durch kleine Zwischenräume getrennt, ja nicht übereinander kommen. Sobald sie an kühlem Ort fest geworden, taucht man sie erst in zerklopfte Eier, dann in Semmelbrösel, wiederholt dies und bäckt sie in heißem Schmalz aus.

Anna Tichu, Pilsen.

Lammsgeschlinge.

Nachdem man das Geschlinge sauber gewaschen hat, stellt man es mit allem Wurzelwerk und Gewürz wie die Rindsuppe zu und kocht es durch 2 Stunden. Herausgenommen, wird es fein gehackt und wie „Lungenhachee“ (siehe dieses) vollendet. Es ist das zarteste Hachee und wird mit zierlichgeschnittenen und ausgebackenen Semmel-scheibchen, mit Ochsenaugen und Semmelknödeln zu Tisch gebracht. Citronenviertel gibt man separat bei.

3 . . . Lotti Hotelkoch, Rom.

Lammsköpfe (Têtes d'agneau).

Den Lammskopf brüht man und fengt (flammirt) die dünnen Hörchen ab, worauf man ihn mit einem reinen trockenen Tuch abreibt und in kaltem Wasser 2—3 Stunden liegen läßt. Herausgenommen, trocknet man ihn ab und schreitet zur beliebigen Verwendung.

Heißabgekottene Lammsköpfe (Têtes d'agneau bouilli).

Den nach Vorschrift gereinigten Kopf oder 2—3 Stück bindet man in eine Serviette ein und hängt sie so, mittelst eines Kochlöffels, den man quer in den Topf legt und in welchem man die Serviette eingebunden hat, in nachstehende Brühe. Dieselbe muß die Köpfe überdecken. Für die Brühe nimmt man pro Kilo Wasser 1 Kaffeelöffel voll Salz, $\frac{2}{10}$ Liter Weinessig, blattlichgeschchnittenes Wurzelwerk wie zur Rindsuppe, pro 1 Liter 8 Pfeffer-, 8 Neugewürzkörner, 1 Stämmchen Ingwer und 1 Lorbeerblatt. In dieser Brühe siedet man die Köpfe 2 Stunden nimmt sie aus der Brühe und der Serviette, legt sie von unten leicht in 2 Hälften gehackt auf die Schüssel, umgibt sie mit einem Rand von den mitgekotteten gelben Rübenscheibchen, einem zweiten Rand von geriebenem Kren (Meerrettig), zuletzt mit einem Kranz von frischem Petersilienkraut und ziert mit letzterem auch den Durchschnitt der Köpfe, um ihn zu maskiren. Die Brühe wird geseiht, entfettet und einige Löffel über die Köpfehen gegossen. Das Ganze wird recht warm zu Tische gebracht, ohne jede andere Beigabe.

Charlotte Siegel, Linz.

Gingemachte Lammsköpfe.

Wie die vorigen gekottet, ausgebeint, nett geschnitten werden dieselben in eine säuerliche mit der Brühe bereitete Sauce gegeben.

Eingemachte Lammsöhren (Fricassée des oreilles).

Sobald dieselben gut gereinigt, flammirt und gewaschen sind, werden sie in derselben Brühe wie bei den „Lammköpfen“ beschrieben, weichgekocht und wie die „eingemachten Lammköpfe“ beendet, indem man sie in eine mit ihrer Brühe bereitete Einmachsauce gibt. Kleine Bröselknöderl, Kartoffelcroquetten, oder gedünsteter Reis eignen sich als Garnirung.

Ausgebackene Lammsöhren (Oreilles d'agneau frits).

Die weichgekochten Ohren entbeint man, indem man mit einem spitzen Messerchen unter die Haut fährt, sie ringsum leicht loslöst und dann den Knorpel entfernt. Hierauf füllt man sie mit feiner Kalbsfarce oder dickgehaltenem Ragout, panirt sie in zerflopfen Eiern und gesiebten Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz goldbraun. Man gibt sie als Auflage zu Gemüse, als: grüne Erbsen, Spinat, Sauerampfer oder Linsenpüree oder servirt Salat, beliebig aber auch nur Citronenviertel dazu, welche man mit Petersiliensträußchen abwechselnd um den Rand der Schüssel gibt.

Mary Wolf, Hotelierstöchter, L . . .

Lammshirn (Cervelle d'agneau).

Lammshirn kann ebenso gebacken, in säuerlicher Einmachsauce, mit Ei eingerührt oder in Muscheln (Coquillen) bereitet werden, wie es bei „Kalbsshirn“ angegeben ist. Es ist noch zarter aber auch kleiner, weshalb man mindestens 3 Hirnchen verwenden muß. Es eignet sich auch zu allen Ragouts.

Sophie Klein, Preßburg.

Lammfüße.

Dieselben haben ganz die Zubereitung wie „Kalbsfüße“

Zickelbraten (Zicklein, junge Ziege).

Man verwendet den Rücken mit den beiden Schenkeln als Braten. Nachdem man es mit kaltem Wasser abgespült hat, entfernt man das Häutchen mittelst scharfen Messerchens und reibt das Fleisch mit Salz ein. Nun läßt man 12—14 Deka Butter oder Fett heiß werden, spickt das Fleisch schön gleichmäßig mit dünnen Speckfäden, legt es mit der gespickten Seite zuerst ins Bratgeschirr und brät es unter öfterem Begießen erst 1 Stunde, kehrt dann den Braten mit der gespickten Seite aufwärts und brät ihn so neuerdings $\frac{1}{2}$ Stunde.

Ist der Braten weich und die Speckfäden hellbraun gebraten, so tranchirt man ihn und gießt den sorgfältig entfetteten Bratensaft über das in seine Form zusammengeschobene Bratenstück auf der Schüssel.

Heißabgesottenes Zickelfleisch.

Man richtet das Fleisch wie es bei „heißabgesottenem Lammfleisch“ beschrieben ist, vor und dünstet es in derselben Weise, nur fügt man ein größeres Stämmchen Ingwer bei. Man richtet es mit geriebenem Kren bestreut und mit dem geseihten Saft übergossen, an.

Marie Landeker, Hermannstadt.

Zickelbrust.

Man kann sie wie das „ausgebackene Lammfleisch“ behandeln oder zu Ragout verwenden.

Zickelbeuschel.

Das Herz, die Leber und die Lunge kann man gesotten zu Haschee verwenden oder Fülle für Vol-au-vent-Krapferl oder Lungenstrudel daraus bereiten.

Kaninchen (Haushasen) (Lapin).

Kaninchen eignen sich am besten als Paprikas oder ausgebacken, doch bilden sie auch heißabgesotten, insbesondere aber mit Paradeisäpfeln gedünstet, einen vorzüglichen, vielfach noch nicht gewürdigten Zwischengang. Ein junger Haushasen gibt ausgebacken einem Lammfleisch, ja selbst einem Bachhuhn nicht viel an Zartheit nach. Zum Braten eignet er sich nicht.

Kaninchen ausgebacken (Lapin panée).

Schenkeln, Rücken, die besseren Theile der Schultern und den Hals verwendet man dazu. Man entfernt das Häutchen und schneidet das Fleisch in 3 fingerbreite und etwa fingerlange Stücke, wovon man jedes leicht mit Salz und Pfeffer bestreut. Man wälzt man es, nachdem es einige Minuten durchgelegen, in Mehl, taucht es in passirte Eier, dann in gesiebte Semmelbrösel und bäckt es in heißem Schmalz zu hochgelber Farbe. Man servirt Bohnenpüreesalat, gemischten Erdäpfelsalat, Tartare- oder Cumberlandsauce dazu.

Cleonore Trum, Aulcha.

Kaninchen als Paprikas.

Dasselbe wie „Kalbspörkelt“ bereitet.

Kaninchen heißabgesotten.

Dasselbe wird wie bei „Lammfleisch“ beschrieben bereitet.

Kaninchen mit Paradeis (Lapin au tomate).

Von zwei Kaninchen nimmt man die Schenkel, Rücken, Hälse und Schultern, zieht das Häutchen ab und hact es in gleichmäßige Stücke. Dies läßt man mit Pfeffer und Salz bestreut durchliegen. 12—14 Deka Butter oder Fett läßt man zergehen und eine mittelgroße feingehackte Zwiebel darin anpässiren. Darenin legt man die Fleischstückchen, dünstet sie einige Minuten ab und untergießt sie mit 1 Schöpflöffel voll Suppe. 4—5 schöne reife Paradeis siedet man ab und passirt das Mark zu dem Kaninchenfleisch. Mit diesem dünstet man es weich und untergießt es mit 1 Deciliter saueren Rahm, der mit 1 Kaffeelöffel voll Mehl glatt verrührt wurde. Dies läßt man einmal aufdünsten, fügt eine Messerspitze Staubzucker und nur so viel Rindsuppe bei, daß die Sauce glatt gebunden sei. Man richtet das Fleisch gehäuft mit seinem Saft übergossen an und garnirt mit gedünstetem Reis, Macaroni oder Erdäpfeln.

Clara Th , M

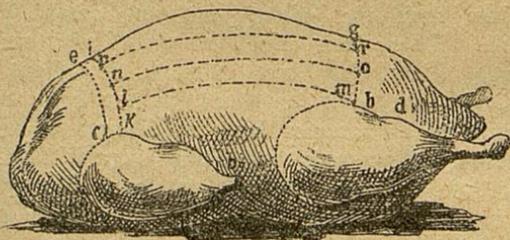
Bahmes Geflügel.

Die Gans.

Wie unter den Vierfüßlern das Schwein sich dadurch auszeichnet, daß man, mit Ausnahme der Knochen, Alles verwenden und verwerthen kann, so ist es unter den Vögeln die Gans, welche die beste und vortheilhafteste Ausnützung gestattet. Ihre Federn bilden einen Handelsartikel, ihre Leber zu Pastete verarbeitet, bildet eine delikate Speise, das Fett hat seiner Ausgiebigkeit und Schmachhaftigkeit halber den ersten Rang unter den Fetten einzunehmen. Insbesondere leistet es vorzügliche Dienste bei Fleischspeisen, Hülsenfrüchten, Reis und Erdäpfeln. Das Fleisch wird gebraten, gedünstet oder auf Wildart bereitet. Die Brust mit dem daranhaftenden Fett und der Haut wird auch gepökelt und geräuchert, kalt aufgeschnitten, zum Belegen von Brödcchen oder zum Mischen mit

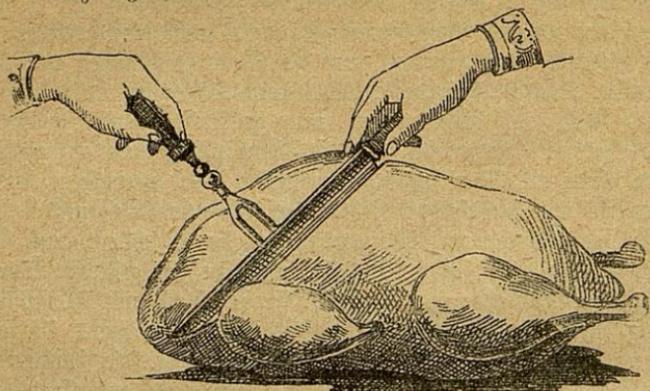
anderem Aufschnitt verwendet. Das Junge der Gans ist als Eingemachtes oder für die beliebte „Gansesuppe“ zu brauchen. So ist mit Ausnahme der Därme Alles verwerthet und auch diese werden in manchen Gegenden gut gereinigt, um die Gans geschlungen und mit ihr gebraten. Das Blut wird gleichfalls beim Schlachten aufgefangen, zerisprudelt und auf heißem Fett mit gröblichgehackten Zwiebeln, Salz und Kümmel gargeröstet. Die Halshaut pflegt man abzuziehen, an einem Ende mit Wurstspeilern zuzustecken oder zuzunähen. Dann füllt man sie mit Fleisch oder Leberfarce, die man auch mit 2 bis 3 Eßlöffel gargedünstetem Reis untermengen kann, schließt auch das andere Ende und siedet oder brät diese nicht zu fest gestopfte Wurst. Vorzüglich als Auflage zu Gemüse, ist sie bloß mit Fleischfülle gefüllt, so eignet sie sich zum Kaltaufschniden. Die Gans ist zum Braten am geeignetsten von Juni bis October, für die Fettgewinnung auch später, sie wird zu diesem Zweck und zur Erzielung schöner Lebern (Stopflebern) gemästet (gestopft).

Das Tranchiren der Gans.



Indem man die Gans mit der Gabel fest hält, schneidet man mit dem Messer tief eindringend, die vorderen beiden Flügel durch. Nun biegt man mit dem Messer das losgelöste Stück von der Gans ab und hackt das sichtbar gewordene Flügelgelenk, sowie die den Flügel auf der entgegengesetzten Seite bedeckende Haut durch. Der 2. Schnitt wird folgendermaßen ausgeführt: Man beginnt an der Keule bei dem mit b bezeichneten Punkt, fährt die abwärts gehende punktirte Linie entlang und löst die Keule in gleicher Weise wie den Flügel ab. Der 3. Schnitt wird von o bis c gemacht. Der 4. Schnitt läuft von g—b und der 5. Schnitt wie i—k anzeigt, wodurch die Brust vom Gerippe gelöst wird. Die Brust wird dann in hübsche Portionen zerlegt, wie die Linien 1—m, n—o und p—r anzeigen, worauf man die Keule durch einen Schnitt

in zwei Theile hact. Der zweite Theil der Gans wird in kleinere Stücke zerlegt. Wurde die Gans gefüllt, so nimmt man die Füllung



aus der Bauchhöhle heraus, schneidet sie in schöne Schnitten und garnirt damit die tranchirte Gans.

Gans gebraten (Oie à la broche).

Man rupft die Federn aus und fengt (flammirt) die Haare ab. Dann hact man den Hals mit dem Kopf, die Füße und Flügel ab und nimmt die Gans aus. Man macht nämlich am Bauch der Gans in der Haut vorsichtig einen Einschnitt, ohne die darunter liegenden Gedärme zu durchstechen oder anzuschneiden. Man macht den Schlitz so groß, daß man mit der Hand in das Innere der Gans fahren kann. Nun schiebt man die Hand längs des Brustbeines der Gans hinauf und kann, nachdem man das Innere oben mit den 4 Fingern gefaßt hat, mit einem Ruck das ganze Innere herausbefördern. Die Leber sondert man ab und entfernt die Galle sammt dem grünlichen Fleck, wo sie lagerte. Magen und Herz kommen zu dem abgehackten Jungen der Gans. Das Fett von den Gedärmen schält man los, letztere wirft man fort, ersteres wird öfters durchgewaschen, kleingeschnitten und ausgelassen. Die Gans wird nun zweimal in kaltem Wasser gewaschen, innen mit Salz und Kümmel oder mit Majoran eingerieben und außen gleichfalls gesalzen. In einem Bratgeschirr läßt man 8 Dekafett heiß werden und legt die Gans zuerst mit der Brustseite hinein. Unter öfterem Begießen brät man sie, je nach dem Alter, erst $\frac{1}{2}$ Stunde oder eine Stunde, dann wendet man sie mit der Brustseite nach oben und brät sie unter fleißigem Begießen bis die Haut reich und schön braun ist. Dann tranchirt man sie und ordnet sie

zu ihrer ursprünglichen Form auf die Schüssel. Einen Theil des entfetteten Saftes gießt man über den Braten, den Rest gibt man in der Saucière extra bei. Man garnirt mit gebackenen oder gerösteten Erdäpfeln und gibt Salz- oder Essiggurken bei. Auch kann man gedünstetes Kraut, Haringssalat, Häuptel- oder Gurkensalat und Compot dazu serviren.

Marie Bacher, Bruned.

Gans gebraten (auf deutsche Art) (Oie à l'Allemande).

Nachdem man die Gans*) gewaschen hat, reibt man sie innen und außen mit Salz und gestoßenem Pfeffer ein. Dann schneidet man 4 rohe Erdäpfel mehltiger Sorte würflich und füllt sie in das Innere der Gans. Dann näht oder speist man den Bauchschnitt zu. 2—3 Büschelchen Weißfuß siedet man einmal auf und gibt sie abgetropft in die Bratpfanne (irdenes Bratgeschirr), in welcher man 8 Defa Fett heiß werden ließ. Man brät sie im Uebrigen wie die Vorhergehende und tranchirt sie. Die Kartoffeln sind indessen mit Zwiebel saftig gebraten worden. Man legt sie im Kranz um den Braten herum und begießt Alles mit einem Theil des entfetteten Bratensaftes.

Gansbraten gefüllt (Oie farcie).

Die wie vorbeschrieben hergerichtete Gans wird innen wenig, außen etwas stärker gesalzen. Nun füllt man das Innere derselben mit großwürflich geschnittenen Äpfeln, welche man geschält und vom Kernhaus befreit hat oder man füllt geschälte halbgar gesottene Kastanien ein. Man vollendet ihn wie den vorigen Gansbraten und richtet die Fülle im Kranz um den tranchirten Braten an.

Baronin R . . . , Brünn.

Gedünstete Gans (Oie braisée).

Eine ältere, nicht gemästete Gans eignet sich gar nicht zum Braten, recht gut aber zum Dünsten. Man richtet die 4—5 Tage abgelegene Gans wie zum Gansbraten vor und reibt sie innen und außen mit Salz und gestoßenem Kümmel oder Majoran ein. 12 Defa Fett läßt man in einer Casserole heiß werden, legt blattlich-geschnittene Zwiebel, gelbe Rübe und Petersilienwurzel, gleichfalls

*) Eine junge Gans läßt man 1—2 Tage, eine ältere 4—5 Tage abliegen.

blattlich geschnitten hinein, fügt 10 Körner Pfeffer, ebenso viel Neugewürz und 1 Stämmchen Ingwer bei. Nun legt man die Gans darauf, untergießt mit 1 Schöpflöffel voll Suppe oder Wasser und dünstet sie, zuerst mit der Brust nach abwärts mehr als 1 Stunde wohlzugedeckt. Dann wendet man sie um, dünstet sie zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde und ohne Deckel, in der Röhre hochgestellt noch weiters $\frac{1}{2}$ Stunde. Man begießt sie fleißig, tranchirt sie und seihet den entfetteten Saft darüber. Clara Reuner, Beamtensgattin, Wien.

Mit Wein gedünstete Gans.

Man bereitet die Gans wie die vorbeschriebene, doch fügt man nebst der Rindsuppe 1 Glas Weißwein, 1 Lorbeerblatt und ein Stückchen Citronenschale bei.

Gans in Gelée.

Für diese Zubereitung kann auch eine ältere Gans verwendet werden, doch soll sie nicht fett sein. Nachdem sie 5 Tage abgelegen ist, wird sie gewaschen, abtropfen lassen und innen wie außen mit Salz und feingestobenem weißen Pfeffer eingerieben. Indessen hat man 3—4 gut gereinigte Kalbsfüße mit einer in Viertel geschnittenen gelben Rübe, Petersilienwurzel, Sellerie und Zwiebeln in 3 Liter Wasser weichgekocht. 2 Kaffeelöffel voll Salz, einige Pfeffer- und Neugewürzkörner werden beigelegt. Sobald die Kalbsfüße weichgesotten sind, wird die Flüssigkeit abgeseiht. Die Gans wird in ein irdenes Geschirr eingerichtet und der geseimte Sud, sowie 1 Lorbeerblatt, 1 Stückchen Citronenschale, 1 Bündelchen Gundelkraut und einige Gewürznelken dazugegeben. 2 Glas Weißwein oder Estragonessig, daß die Brühe angenehm säuerlich schmeckt, gießt man dazu und siedet die Gans zugedeckt weich. Herausgenommen, läßt man sie erkalten und den Sud durch einen Filtrirsaß von Flanell oder Filz laufen. Will man die Sulze besonders klar haben, so reinigt man sie mit zu leichtem Schnee gepeitschtem Eiweiß (siehe „Aspitzbereitung“). Dies läßt man nun erstarren und entfernt alle an die Oberfläche gelangten Fetttheilchen. Von der Gans zieht man die Haut ab und schneidet das Fleisch in nette Scheibchen. Eine flache Blech- oder Kupferform gießt man mit dem neuerdings zerlassenen Aspitz fingerdic aus und läßt diesen Boden, den sogenannten Spiegel fest werden. Darauf ordnet man Scheibchen von sternförmig ausgeschnittenen, weichgesottenen gelben Rüben und Blättchen von Essiggurken, hartgesottenen Eiern und rothen Rüben in netter Farbenabwechslung. Dies übergießt man ganz langsam, um die Anordnung

nicht zu stören, mit dem Aspik. Wenn dies wieder festgeworden ist, so ordnet man die Scheibchen von dem Gansfleisch darüber, füllt Aspik auf und wenn dieses fest geworden ist, legt man wieder Fleisch darüber. So fährt man fort bis Alles verbraucht ist, obenauf muß es von Aspik bedeckt sein. Das Ganze läßt man fest werden. Kommt es zur Verwendung, so taucht man es rasch in warmes Wasser und stürzt es auf die flachrunde Schüssel aus. Man garnirt mit Salatherzen und hartgesottenen in Viertel geschnittenen Eiern.

Elsa Kaunitz, Prag.

Gans gepökelt.

Eine ziemlich fette Martinigans (Anfang November) wird mit einer Pökelsalzmischung eingerieben. Man vermengt nämlich 1 gehäuften Eßlöffel voll Salz mit $\frac{1}{2}$, Kaffeelöffel voll Salpeter. Die Gans hat man tagsvorher geschlachtet, gereinigt und über Nacht hängen lassen.*) Nun reibt man sie innen und außen tüchtig mit dem Pökelsalz ein, legt sie in ein irdenes Geschirr, bedeckt sie mit einem mit Gewicht beschwerten Brettchen oder Deckel und läßt sie 5—6 Tage an kühlem Ort stehen. Man wendet sie täglich um. Sie wird wie anderes Pökelfleisch in $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden weichgesotten, indem man sie mit Wasser bedeckt aufstellt und Wurzeln, sowie Gewürze wie zur Rindsuppe beifügt.

Marie Wessely, Reg.

Gans geräuchert.

Dazu verwendet man nicht alte, sondern Sommergänse, die 2—3 Wochen gemästet wurden. Man reinigt die Gans, hackt das Junge weg und die Gans der Länge nach in Hälften. Die Keulen, Schlägel, Schenkel pflegt man auch herauszuschneiden, da sie im Rauch leicht zu dürr werden. Nun pökelt man sie wie die vorhergehende. Nachdem sie 4—5 Tage durchgelegen ist, nimmt man sie aus der Pökellake, trocknet sie ab und schlägt sie lose in weißes Papier, welches man oben und unten offen läßt, um dem Rauch Durchgang zu lassen. Die Gans bedarf nur 6 Tage zur Durchräucherung und wird wie die vorige verwendet, doch muß sie vorher, wie anderes Rauchfleisch, einigemal in Wasser durchgewaschen werden. An kühlem Ort frei aufgehängt, hält sich das geräucherte Gansfleisch wochenlang und bildet eine vorzügliche Aushilfe.

*) Nachdem man sie eingerieben hat, kann man sie in vier Theile hacken, da man sie so fester in das Geschirr einschichten kann. Das Gansjunge (Füße, Flügel Hals mit Kopf) wird weggehakt.

Geräucherte Gansbrust zum Rohaufschneiden (Escalopes d'oies)

Die Brust einer gut gemästeten, nicht über 1 Jahr alten Gans, wird mit dem Knochen herausgenommen. Dann nimmt man 2 Deka Salz, untermischt es mit 4 Gramm Salpeter und reibt die Gansbrust damit ein. Das Verhältniß ist pro 1 Gansbrust angegeben, doch lohnt es sich nicht, eine allein zu pökeln und zu räuchern. Man läßt die Gansbrüste 6—8 Tage in der Pökel, wobei man sie täglich umwendet. Abgetrocknet, hüllt man sie wie vorige leicht in Papier und läßt sie durch 8—10 Tage gut durchräuchern. Beim Aufschneiden entfernt man die oberste Haut, läßt aber die darunter liegende Fettschicht als Speck stehen und schneidet die Gansbrust so in dünne Scheibchen, welche man unter Aufgeschnittenes mischt oder auf Butterbrödchen legt. Verbraucht man nicht die ganze Brust auf einmal, so zieht oder schält man nur so viel von der Haut herunter, als man aufzuschneiden beabsichtigt und deckt das Uebrige wieder mit der Haut zu, welche gut conservirt. Ist alles Fleisch verbraucht, so kann man die Haut in Kraut, Binsen oder Erbsen mitkochen lassen, nachdem sie in mehrmals gewechseltem Wasser gewaschen wurde.

Gedünstete Gansbrust (Poitrine d'oie braisée).

Man nimmt die ganze fette Haut herunter, so daß auf dem Brustknochen nur das Fleisch bleibt. In dieses macht man mit der Messerspitze schräge Einstiche und schiebt in dieselben Rindsmark oder Speckstückchen, die man in einer Mischung von Salz, geriebenem Ingwer und feingestoßenem Pfeffer gewälzt hat. Wo es beliebt ist, kann mit dieser Mischung auch eine kleine Zehe Knoblauch abgedrückt werden. 12 Deka Fett läßt man in einer Casserole heiß werden und darin eine gehackte mittelgroße Zwiebel anrösten. Nun legt man die Brust erst mit dem Fleischtheil nach abwärts hinein, läßt sie so 1 Minute andünsten und untergießt es mit 1 Schöpflöffel voll Rindsuppe oder heißem Wasser mit 1 Messerspitze voll Fleischextract. Einige Pfeffer- und Neugewürzkörner fügt man bei wendet die Gansbrust nach aufwärts und dünstet sie zugedeckt 1 bis 1½ Stunden. Herausgenommen, löst man das Fleisch der Länge nach vom Knochen und schneidet es in Scheiben, nachdem man das zarte unter dem Brustfleisch liegende hellere Streifen Fleisch (das sogenannte filet mignon) von beiden Seiten herunter genommen hat. Den Flügelansatzknochen knickt man ein, ordnet die Fleischscheibchen

in ihrer ursprünglichen Form auf den Brustknochen, seilt den Saft darüber und legt die 2 filets mignons an die Seiten der Schüssel.

Faschirte Gansbrust (Poitrine d'oie farcie).

Man löst das Fleisch vom Knochen der Gansbrust herunter, schneidet es würflich, untermischt es mit einem kleinen Teller voll Gansgrieben und hact oder mahlt es auf der Fleischmühle recht fein zusammen. Statt der Grieben können 7 Defa Fett unter das feingehackte Gansfleisch gemischt werden. $\frac{1}{2}$ feingehackte Zwiebel läßt man in etwas heißem Fett anpassiren (s. „Küchenausdrücke“), gibt sie nebst $\frac{1}{2}$ abgerindeten in Suppe geweichten und ausgedrückten Semmel dazu, ebenso 1 ganzes Ei und 1 Dotter, noch besser aber 2 ganze Eier. Nachdem man das Ganze tüchtig untereinandergemischt, mit 1 Messerspitze Majoran, ebenso viel feingeriebenen Ingwer und gestoßenen Pfeffer, beliebig auch mit einer kleinen mit dem Messer abgedrückten Knoblauchzehe gewürzt hat, streicht man es auf den Knochen. Man drückt es mit in Wasser getauchten Händen möglichst zu der Form der Gansbrust zurecht, bestreicht es oben auf mit zersprudeltem Ei und besiebt es mit Semmelbröseln. In die Bratpfanne gibt man 10 Defa Fett zum Heißwerden und legt die Brust mit dem faschirten Theil, den man mit Specknudeln schön bestecken kann, nach aufwärts in das Bratgeschirr. Man stellt es über einen Dreifuß in die mäßig heiße Röhre und brät die Gansbrust unter fleißigem Begießen mit ihrem Saft in 30—40 Minuten gar und zu bräunlicher Kruste. Man tranchirt sie in fingerdicke Scheiben, ordnet dieselbe aber auf ihren Knochen wieder an und übergießt sie mit ihrem Saft.

Moisia Girkel, Wirthschafterin, Triest.

Gansbrust gebeizt (Poitrine d'oie marinée).

Man kocht eine Marinade (Beize), von Wasser, Weineßig, Wurzelwerk, Gewürzen und Lorbeerblättern und gießt sie heiß über die in ein irdenes Geschirr mit der Fleischseite nach unten gelegte Gansbrust. Darin läßt man sie 3 Tage liegen. Nach Ablauf dieser Zeit läßt man 12—14 Defa Fett heiß werden, nimmt aus der Beize das Wurzelwerk und läßt es in dem heißen Fett anrösten. Wenn alle Flüssigkeit aus den Wurzeln verdunstet ist, staubt man 1 Eßlöffel voll Zucker daran und wenn dieser leicht gebräunt ist, gießt man etwas heiße Rindsuppe und die Hälfte der Menge Beize hinzu. Da hinein legt man die Gansbrust, welche man beliebig auch spicken kann, mit der Fleischseite nach oben und dünstet

sie wohlzugedeckt in 1—1½ Stunden gar. 20 Minuten vor dem Anrichten brät man sie unzugedeckt und hochgestellt, hübsch hellbraun. Sollte sich während des Bratens alle Flüssigkeit verdünsten, so gießt man immer von der Beize zu. Ist die Gansbrust gar, so nimmt man sie heraus und stellt sie warm. Den Saft gießt man von den Wurzeln herunter, läßt letztere auf der Gluth anrösten, bis sie sich an den Boden der Casserole bräunlich anlegen, staubt 1 gehäuften Eßlöffel voll Zucker daran und wenn auch dieser goldbraun geworden, so staubt man ebenso viel Mehl daran. Dies röstet man gleichfalls und läßt es dann mit dem heruntergeseihten Saft, etwas Beize und Rindsuppe auf, daß es eine goldbraune, nicht zu dicke Sauce von pikant süß-säuerlichem Geschmack wird. Zuletzt streicht man die Sauce durchs Sieb und verrührt sie mit 2 Löffeln voll sauerem Rahm. Die Brust tranchirt man wie vorbeschrieben, überstreicht sie mit einem Theil der Sauce und gibt den Rest derselben in einer Saucière extra bei. Man garnirt mit Nudeln, Macaroni, Erdäpfelcroquetten oder gedünstetem Reis.

Anna Heinish, Wels.

Gans wild zubereitet (Oie en chevreailes).

Diese Zubereitung eignet sich auch für eine nicht gemästete, ältere Gans. Nachdem sie gepulzt, innen und außen gut gewaschen wurde, beizt man sie wie die vorige Gansbrust ein, wobei man ein großes Büschelchen Gundelkraut beifügt. Sie muß 5—6 Tage in der Beize bleiben, dann dünstet man sie wie vorbeschrieben, doch erfordert sie zum Weichwerden fast 2 Stunden. Zur fertigen Sauce kann man auch 1 Eßlöffel voll Kapern beimengen.

Josefine Dittrich, Brerau.

Gedünstete Gansschenkel.

Dieselben werden wie „Gedünstete Gans“ (s. S. 149) bereitet.

Carcasse (spr. farkaß), Karren von der Gans als Suppe.

Man hakt den Karren (der ganze Rücken mit einem Stückchen des Halses) in etwa 8 Stücke, welche man gewaschen mit Wurzeln und Gewürzen wie Rindsuppe zustellt. Man siedet es darin weich und vollendet wie bei Gans- oder Einmachsuppe. Zuletzt kann man weichgedünsteten Reis, mit grünen Erbsen oder weichgefottenen trockenen Erbsen untermengt, als Einlage geben. Auch kleine Gerstengraupen eignen sich sehr gut.

Karren oder Gansschentel als Ritscher.

Man hackt den mit kaltem Wasser abgepölkten Karren in 5—8 Theile oder verwendet einige Gansschentel. Dies stellt man wie im vorigen Recepte beschrieben zu. Wenn das Fleisch $\frac{1}{2}$ Stunde gesotten hat, seihst man die Flüssigkeit und gibt einen reichlichen $\frac{1}{2}$ Liter kleine oder große Graupen oder Gerstel darein. Man stellt es zugedeckt zum Sieden, es erfordert 1— $1\frac{1}{4}$ Stunden zum Weichwerden. Die Flüssigkeit soll gut fingerbreit über den rohen Gersteln stehen. In der letzten Viertelstunde vor dem Anrichten mischt man $\frac{1}{4}$ Liter Erbsen, die man früher weich kochen ließ und noch einen schwachen Kaffeelöffel voll Salz dazu. Ebenso bereitet man es mit Reis und Erbsen oder nur mit dünnen Bohnen, die man wie das Bohnengemüse zusetzt. Wenn die Bohnen $\frac{3}{4}$ Stunden gesotten haben, gibt man den zerhackten Karren oder die Gansschentel hinein und siedet beides völlig gar.

Ernestine Mayer, Lundenburg.

Gansjunges (Gansragout) (Ragout d'oies).

Das saubere gepuzte Junge, der Hals wird in 5 cm lange Stücke getheilt, der Kopf der Länge nach gespalten, von Schnabel und Augen befreit, die Füße abgezogen in 2 Theile gehackt, die Flügel in 4 Theile von der beiläufigen Länge wie beim Hals, Magen und Herz in Hälften, dies alles wird mit 1 Liter leichter Suppe oder mit Wasser, Wurzelwerk und Gewürz wie bei Rindsuppe nebst 1 Kaffeelöffel Salz zugelegt und weichgesotten, im Uebrigen wie „Eingemachtes Kalbfleisch“ vollendet und angerichtet.

Gansleber im Ganzen gebraten (Foie-gras rôtî).

1 große Gansleber wird gewaschen, die Galle und die grünlich gefärbte Umgebung vorsichtig entfernt. Dann spickt man sie mit 2—3 Gewürznelken, und stellt sie mit 20 Defa Fett, am besten Gansfett (in Ermangelung desselben mit Butter oder Schweinefett) in die Röhre. Unter fleißigem Begießen wird sie gebraten bis eine hellbraune Kruste entsteht. Dann kommt sie mit einem Theil des ausgebratenen Saftes übergossen, in die Schüssel, die Gewürznelken werden entfernt und gedünsteter Reis, Polenta oder gerösteter Gries als Garnirung gegeben.

Bemerkung. Das ausgebratene Fett ist vom Saß herunterzugießen und separat aufzubewahren, da es sich zu gedünstetem Reis oder zu gerösteten Erdäpfeln vorzüglich verwenden läßt.

Gansleber auf böhmische Art.

Durch 2 Tage läßt man die Gansleber in Milch, welche man täglich wechselt, weichen. Herausgenommen, wird sie gewaschen wie die vorhergehende hergerichtet, mit 3 Gewürznelken und stiftelig geschnittenen Mandeln besteckt. Im Uebrigen wird sie wie die vorherige bereitet.

Fr. Hr . . . a R . . . nn, Prag.

Gansleber ausgebacken (Foie-gras pané et frit).

Wird ebenso wie „Kalbsleber“ zubereitet.

Gansleber à la minute.

Die sauber gewaschene von der Galle und allem Grünlichen sorgfältig befreite Gansleber wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, von beiden Seiten gesalzen und leicht mit weißem Pfeffer besäet. Man taucht jede Schnitte leicht in Mehl und gibt sie ins heiße Fett wie bei „Kalbsleber à la minute“ angegeben und vollendet in derselben Art, doch ohne Hinzuthun von Majoran. Eine Champignons- oder Trüffelsauce kann extra beigegeben werden.

Feine mit Trüffel gespickte Gansleber (Escalopes de foie-gras aux truffes).

Eine schöne Gansleber, die wie im ersten Recept angegeben, hergerichtet wurde, wird mit großen Trüffelscheiben gespickt, indem man von oben mit dem Messer recht schräg durchfährt und die länglichen Trüffelstücke nachschiebt. Hierauf belegt man den Boden einer Casserole mit dünnen Speckplatten, legt die von allen Seiten gesalzene Gansleber darauf, bedeckt sie abermals mit dünnen Speckscheibchen, gießt 1 Schöpflöffel Suppe und 1 Glas Wein, am besten Madeira unter und läßt es gut zugedeckt langsam dünsten. Zugleich werden 20 Deka Trüffel, nachdem sie gepuzt und blattlich geschnitten wurden, mit 1 Schöpflöffel Suppe, 1 Weinglas Madeira und 5 Deka frischer, mit 1 Löffel Mehl abgekneteter Butter weich gedünstet und die in Scheiben geschnittene, auf der Schüssel mit etwas von ihrem Saft übergossene Leber damit garnirt.

Josefine Meidler, Wien.

Gansleber-Croquettes.

Mit kräftiger brauner Coulis, welche mit 3 Dottern legirt und mit 6 Blatt zerlassener Gelatine untermengt wurde, oder mit der bei „Ragout-Croquettes“ angegebenen Sauce, verrührt man eine würfliggeschnittene Gansleber und 4 gleichfalls würfliggeschnittene in Wein gargekottene Trüffel. Hierauf streicht man es auf eine Schüssel oder auf ein mit Mehl bestreutes Brett, schneidet 2 fingerbreite und ebensolange Streifen daraus, rollt diese mit Mehl untertreut zu kleinen Bürsten, welche panirt und ausgebacken werden.

Theresia Friedl, Hof.

Kleine Gansleberpastetchen.

$\frac{1}{2}$ Gansleber und im Gewicht ebensoviel Schweinefleisch werden in Scheiben geschnitten. Indessen läßt man 5 Deka Butter mit 3 feingehackten Schalotten, 1 Kaffeelöffel voll feingehackte Petersilie 2 dünnblättrig geschnittene Champignons oder Reste von Trüffeln dünsten, legt die leicht mit Salz und weißem Pfeffer besäeten Leber- und Schweinefleischschnitten darauf und dünstet sie weich, indem man wenn der Saft verdampft sein sollte, kräftige Rindsuppe untergießt. Sobald die Scheibchen weich sind, werden sie herausgenommen im Mörser zu feinem Brei zusammengestoßen (oder im Reibstein gerieben) in ihren Saft wieder verrührt und mit 1—2 Löffeln Madeira angefeuchtet, doch so, daß diese Farce nicht verflüssigt wird. Von dieser legt man 1 gehäuften Kaffeelöffel voll auf die ausgestochenen Butterteigblättchen, legt ein zweites darauf, drückt die Ränder mit Ei bestrichen leicht aneinander und bäckt sie mit zersprudeltem Ei bestrichen im heißen Rohr auf naß gemachtem Kuchenblech zu goldbrauner Farbe. Sie kommen warm zu Tisch.

Anna Richter, Rathswitwe, Neustadt.

Kleine Gansleberpastetchen auf andere Art.

Obige Gansleberfarsch füllt man in die fertig gebackenen ausgehöhlten Pastetchen nachdem man den Deckel entfernt hat. Dann setzt man das Deckelchen wieder auf und servirt warm mit Beigabe von Madeira-Sauce (Sauce espagnole).

Gansfettgewinnung.

Am vortheilhaftesten ist es, die Haut der gut gemästeten Gans herunterzuziehen, nur der Länge des Rückens herunter läßt man einen Theil und an den Schenkeln die ganze Haut. Nun wäscht

man die Haut in zweimal gewechseltem kaltem Wasser und schneidet sie abgetropft in dreifingerbreite etwa kleinfingerlange Stücke. Diese stellt man in einer tieferen Casserole ans Feuer, fügt 1 Prie Salz bei und läßt so das Fett ausschmelzen. Wenn die Hautbrocken (Grammeln, Grieben) rothbraun und resch sind, seihet man das Fett über einen Sieblöffel, doch nur das klare Fett; den Bodensatz hält man in der Casserole zurück und verwendet ihn zum Erdäpfelschmarren oder Krautdünsten. Die Grammeln werden frisch gerne zum Brod gegessen, auch kann man sie als Auflagen zu Kraut oder Erdäpfelschmarren geben. Oder man faschirt sie fein und verwendet sie mit faschirtem Fleisch vermengt zur Gansbrust oder zum Füllen vom Ganshals. Auch kann man die Grammeln für späteren Gebrauch aufbewahren, wenn man sie in einen Topf füllt und mit Fett übergossen an kühlem Ort stehen läßt. Kommen sie zur Verwendung, so werden sie neuerdings etwas geröstet, bis sie wieder resch werden. Das innere Fett der Gans wird extra ausgelassen. Auch pflegt man das Innere in einem Stück zu einer Scheibe zusammenhängende Fett zu salzen und von allen Seiten gut einzupapriziren. Man läßt es dann womöglich am Eis, im Winter zwischen den Fenstern, erstarren. Es wird wie Speck roh zum Brod gegessen und ist insbesondere in Ungarn beliebt.

Zahme Ente (Hausente) (Canard).

Die Ente ist kleiner und im Fleisch bedeutend zarter als die Gans. Sie erfordert zum Ausmästen nur 14 Tage, wird geschlachtet und gereinigt wie die Gans, erfordert aber nur 3—4 Tage zum abliegen. Auf dem Eise kann sie aber auch 8 Tage frisch erhalten werden.

Tranchiren der Ente.

Hiebei wird genau wie bei „Tranchiren der Gans“ (S. 147) beschrieben, vorgegangen.

Ente gebraten, gedünstet, in Gelée, auf Wildart

(siehe „Gans“).

Ente als Paprikas.

Eine nicht gemästete Ente oder eine gemästete, deren Haut man zur Fettgewinnung herunterzieht, wie es bei Gansfett angegeben,

hackt man der Länge nach durch, selbstverständlich nachdem sie gepuht wurde, wie es bei „Gans“ gleich eingangs beschrieben ist. Die Hälften hackt man jede in 6 Theile und dünstet sie auf heißem Fett, Zwiebel und Paprika, wie es bei „Raninchenpaprikas“ angegeben ist. Man servirt auch mit denselben Zuthaten.

Enten gepökelt.

Nachdem man 2—3 Enten gemästeter Sorte, wie es bei „Gepökelter Gans“ angegeben ist, mit der Salzmischung eingerieben hat, zerhackt man jede in 4 Theile und legt sie fest übereinander in ein irdenes Geschirr und verfährt so wie bei Gans angegeben ist.

Emma Musil, Schaßlar.

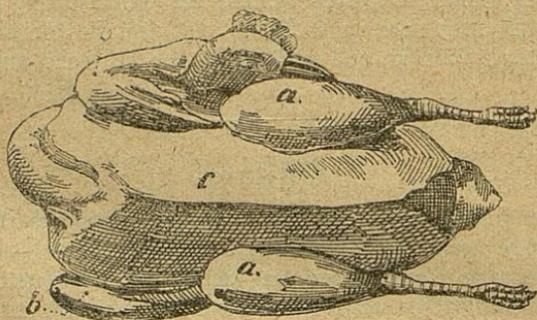
Hühner.

Die Hühner erfordern ihrer vielfachen Verwendbarkeit halber in der Küche große Berücksichtigung. Vom zeitlichen Frühjahr an, wo sie als zarte Bachhühnchen die Zierde jedes Speisezettels bilden, bis zum Spätherbst, wo das ausgewachsene Poulard einen vorzüglichen Braten in die Küche liefert, gestatten sie uns die Verwendung. Die Zubereitungsarten sind die mannigfachsten: ausgebacken, heiß-abgesotten, eingemacht, gebraten oder gedünstet, kalt oder warm servirt bieten sie stets willkommene Abwechslung.

Vorrichten. Nachdem das Huhn durch einen Halschnitt gleich unterhalb des Kopfes getödtet wurde, rupft man es entweder trocken oder man taucht es auf einige Minuten in kochendes Wasser, wobei man es an den Füßen hält. Nun lassen sich die Federn leicht herunterpuzen und die zurückbleibenden Flaumhaare fengt man über brennendem Papier oder der Spiritusflamme ab. Nun wischt man es trocken ab, hackt die Füße im Kniegelenk durch, sticht die Augen aus und entfernt den unteren Theil des Schnabels. Dann legt man das Huhn auf den Rücken, macht von der Afteröffnung gegen die Brust einen Schlitz mittelst des Messers, aber recht achtfam, um die Gedärme nicht zu durchschneiden. Oben beim Hals schält man das Kröpfel und den Schlund heraus. Nun greift man durch den Schlitz in das Innere des Huhnes und nimmt die Gedärme mit Magen, Herz und Leber heraus. Von der letzteren entfernt man die Galle, den Magen schneidet man durch und schält den Inhalt mit der den Magen auskleidenden gelben Haut heraus. Nun wäscht man das Huhn innen und außen in 2—3mal gewechseltem Wasser, läßt es abtropfen und legt es aufs Eis oder läßt es an kühlem Ort 2—3 Tage hängen. Bei Bachhühnern genügen auch einige Stunden zum

Abliegen, könnten sie aber 24 Stunden abliegen, so werden sie viel mürber und zarter. Brathühner oder solche für Pörfelt läßt man auch 3 bis 4 Tage hängen. Brathühner werden zuerst gewaschen, innen und außen gesalzen und dressirt, wie bei „Rüchenausdrücken“ beschrieben ist.

Tranchiren des Huhnes.



Zuerst schneidet man, nachdem man das Huhn mit dem Hals nach links vor sich stellte, die auf obiger Illustration mit a bezeichneten Schenkel (Keulen) ab, hierauf die Flügel b; doch läßt man an denselben noch ein wenig Brustfleisch. Nun schneidet man die Brust c aus und zertheilt sie nochmals, worauf man das Huhn umwendet und die andere Seite ebenso zerlegt. Der Rücken und das Gerippe wird der Länge nach in einige Theile zerlegt.

Bachhühner (Poulets à la viennois).

3—4 junge Bachhühner werden, wie es vorher beschrieben ist, hergerichtet und womöglich einen Tag abliegen lassen. Dann hakt man jedes Huhn in vier Theile, salzt dieselben von allen Seiten, taucht sie in zersprudelte Eier, dann in gestiebte Semmelbrösel und bäckt sie in heißem Schmalz zu schöner hellbrauner Farbe. Die Leberchen werden ebenso behandelt und als besonderer Leckerbissen servirt.*) Die ausgebackenen Hühner werden bergig auf die Schüssel angerichtet, mit grüner oder ausgebackener Petersilie und Citronenvierteln garnirt oder ohne weitere Zuthaten servirt.

*) Die Leberchen kommen ganz obenauf auf der Spitze arrangirt.

Ausgebackene Hühner auf französische Art.

Die gereinigten Hühner, welche 2 Tage abgelegen sind, und zwar sollen es 3 Stücke sein, zerlegt man. Die Schenkel trennt man von den Hühnern und schält den Knochen bis zum Gelenk heraus, dann nimmt man das Brustfleisch vom Knochen herunter und befreit es von der Haut. Diese Fleischstücke bestreut man mit Salz, bestreut sie mit feingestoßenem weißen Pfeffer und beträufelt sie tüchtig mit Citronensaft. So läßt man sie 3 Stunden durchliegen (mariniren), doch müssen sie öfters umgewendet werden. Auch die Leberchen marinirt man. Dann läßt man die Fleischstückchen abtropfen, taucht sie erst in Mehl und dann in gesiebte Semmelbrösel oder Ausbackteig und bäckt sie in heißem Schmalz zu goldbrauner Farbe aus. Ebenso die Leberchen.

Carlo Böhm, Hotelf Koch, I

Gedünstete Hühner (Poulets poêlés).

Die größeren Hühner, welche drei Tage abgelegen sind, werden gewaschen, abgetrocknet und dann von innen und außen mit Salz eingerieben. Hierauf dressirt man sie zu der schönen Form und überbindet sie (bardirt, siehe „Küchenausdrücke“) mit dünnen Speckscheiben, daß sie in denselben eingehüllt erscheinen. Nun läßt man in einer Casserole 10 Deka Butter zergehen, legt die Hühner darauf und dünstet sie zugedeckt fast eine Stunde. Dann entfernt man die Speckscheiben, legt die Hühner wieder in die Casserole, stellt dieselbe in der ziemlich heißen Röhre hoch und läßt sie unzugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten, wobei man sie fleißig mit ihrem Bratensaft begießt. Sie bekommen so einen schwach braunen, sehr appetitlichen Anflug. Man tranchirt sie hierauf, legt sie auf die Schüssel mit ihrem Bratensaft übergossen und mit den braungerösteten Speckscheibchen unterlegt oder umgeben.

Maria Herzog, Salurn.

Gedünstete Hühner mit Citrone (Poulets braisés).

Sauber gepuzte und nett dressirte Hühner, je nach der Größe 2—3 Stück, salzt man innen und außen, worauf man sie mit Citronensaft beträufelt. Nun bindet man sie ganz in dünne Speckscheiben ein und gibt sie in eine Casserolle, in welcher man 8 Deka Butter zerschleichen ließ. Man fügt den Saft einer halben Citrone und etwas heiße Suppe oder Wasser bei und dünstet darin die Hühner weich und weiß. Man wendet sie öfters um und achtet darauf, daß sie sich nirgends anlegen. Sind die Hühner weich geworden, so staubt man den Saft mit 1 gehäuften Eßlöffel voll

Mehl und läßt es mit Wasser oder etwas Weißwein zu einer glatten Sauce auf. Oder man verrührt eine weiße Buttereinbrenn von 4 Deka Butter und ebenso viel Mehl mit dem Bratensaft der Hühner. Nun kostet man die Sauce, fügt, wenn nöthig noch etwas Salz, weißen Pfeffer, geriebene Muskatnuß und etwas Citronensaft bei. Zuletzt kann man auch 1 Messerspitze voll Zucker und 2—3 Eßlöffel voll saueren Rahm beifügen. Die Hühner werden aus den Speckscheiben gewickelt, in die Sauce gelegt und au bain-marie (siehe „Küchenausdrücke“) gestellt. Man tranchirt sie, ordnet sie in ihrer ursprünglichen Form auf die Schüssel, überstreicht sie mit einem Theil der Sauce und garnirt mit Reis, Nudeln oder Erdäpfelcroquetten. Will man die Schüssel noch feiner haben, so gibt man weichgepottene, mit Parmesan bestreute Karfiolröschen, Spargelköpfchen oder weichgedünstete haselnußgroße Champignons herum.

Karoline Smith, Wien.

Hühner im Reis- oder Nudelreis.

Man bereitet den Reis- oder Nudelreis wie es im bezüglichen Recept beschrieben ist, stürzt ihn aus und ordnet in die Mitte die tranchirten Hühner, welche man mit einem Theil ihrer Sauce überstreicht, doch darf dieselbe nicht über den Reis fließen, was sehr unschön aussehen würde. Den Reis bestreut man mit feingeriebenem Parmesanfäse.

Eleonore Rossi, Trient.

Gedünstete Hühner mit Saucen

(Poulets à la provençale).

Man streicht eine Casserole mit Butter oder Fett aus, belegt sie mit blattlichgeschnittenem Suppengemüse (gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie und Zwiebel) und fügt einige Körner Pfeffer und Neugewürz bei. Die Hühner reinigt man, reibt sie innen und außen mit Salz und feingestoßenem Pfeffer ein und überbindet die Brust mit einer dünnen Speckplatte. Nun bringt man sie wohlzugedeckt und hochgestellt in die Röhre, untergießt mit $\frac{1}{2}$ Schöpflöffel voll Rindsuppe oder heißem Wasser mit einem bohnengroßen Stück Fleischextract und dünstet die Hühner weich. Dann entfernt man den Speck und stellt die Hühner warm. Mit ihrem Saft verrührt man eine etwas dicker gehaltene Paradeis-, Champignons-, Schwämme- oder Trüffelsauce. Vorzüglich eignet sich zu dieser Zubereitung auch die falsche Muschelsauce. Die Hühner werden nach Vorschrift tranchirt, mit einem Theil der Sauce, von welcher man während des Siedens das überflüssige Fett abschöpft, überstrichen und mit Maccaroni garnirt.

Gingemachte Hühner (Fricassée de poulets).

2 junge gut gereinigte Hühner zerhackt man in 4—6 Theile und stellt sie mit 1 Liter Wasser zu. Man fügt man $\frac{1}{2}$ gelbe Rübe, ebenso viel Petersilie, Sellerie, eine mittelgroße Zwiebel, 10 Pfeffer- und 10 Neugewürzkörner, nebst 1 Kaffeelöffel voll Salz bei. Darin siedet man die Hühner in $\frac{3}{4}$ Stunden oder 1 Stunde weich. Die Brühe seigt man herunter und läßt einen Theil derselben, weniger als die Hälfte, erkalten. 7 Defa Butter läßt man zer-schleichen und darin ebenso viel Mehl aufschäumen. Hierauf verrührt man es erst glatt mit der erkalteten Brühe und dann mit dem anderen Theil, den warmgestellten. Man läßt man die Sauce einmal glatt aufkochen und gibt, wenn sie zu dick ist, noch ein bißchen heiße Rindsuppe oder heißes Wasser mit Fleischextract zu. Die Hühner gibt man hinein, desgleichen in einzelne Köschen zerzupften, weich-gekochten Karfiol, Krebschweifschen, kleine auf Butter weichgedünstete Champignons, oder Herrenpilze und Bröselknödel. Man servirt sie ohne weitere Zuthaten in der Ragoutschüssel.

Gingemachte Hühner anderer Art.

Dieselben werden wie oben beschrieben vorbereitet. Dann macht man eine Buttersauce, gibt vorsichtig, damit keine Kerne hineinsallen, den Saft $\frac{1}{2}$ Citrone und 2 auf der Citrone abgeriebene Würfel Zucker dazu. Vorzüglich heben Farbe und Geschmac dieser Sauce 3 mittel-große dazu passirte, reife gelbe Paradiesäpfel, welche mildsäuerlich im Geschmac sind und der Sauce das Aussehen geben, als wäre sie mit einigen Dottern legirt worden. Muskat und Citrone bleiben in dem Falle fort. Das gedünstete Huhn wird in der Mitte der Ra-goutschüssel gehäuft angerichtet, garnirt und mit der sehr schmack-haften Sauce übergossen.

Frau Rittmeister Sch . . . , Teplitz.

Gingemachte Hühner (säuerlich).§

Man bereitet sie ganz wie die vorherbeschriebenen, nur träufelt man in die fertige Sauce den Saft einer kleinen Citrone, wobei man achtet, daß kein Kern hineinfällt. Hierauf reibt man 2 Würfel Zucker an der Citronenschale ab, stößt diesen Zucker und gibt ihn in die Sauce. Man richtet auch diese Hühner in der Ragoutschüssel an, garnirt mit gedünstetem Reis, Fadennudeln oder Bröselknödeln. Diese Zubereitung ist besonders leicht verdaulich und schmeckt recht pikant, weshalb sie auch für Kranke oder Reconvalescenten sehr beliebt ist.

Hühner-Paprikás.

2 mittelgroße Hühner hackt man, nachdem sie sorgfältig gewaschen wurden und abgetropft sind, in 4 oder 6 Theile. Dann mischt man sie mit 1 gehäuften Kaffeelöffel voll Salz durch und läßt sie einige Minuten liegen. Indessen hat man 10 Defa Fett oder recht kleinwürfliggesechnittenen Speck heiß werden lassen und röstet darauf 2 mittelgroße gehackte Zwiebeln hellgelb. Dann fügt man einen schwachen Kaffeelöffel voll Paprika bei und wenn dieser 1—2 Minuten geröstet hat, kommen die Hühner dazu. Unter öfterem Umrühren röstet man dieselben nun bis sie von allen Seiten eine röthlichbraune Farbe angenommen haben. Dann untergießt man etwas Rindsuppe und dünstet sie völlig gar. Man richtet die Hühner nur mit diesem ungefeigten Natursaft an und garnirt mit Haluschka (Nockerln), Tarhonya oder Erdäpfelschmarren.

Erna Szekely, Budapest.

Hühnerpörfelt.

Man bereitet die Hühner wie die vorhergehenden, doch wenn sie gar gedünstet sind, verrührt man 2 Deciliter saueren Rahm glatt mit 1 Kaffeelöffel voll Mehl und schüttet es zu den Hühnern. Man läßt sie mit diesem Saft noch durchdünsten und servirt sie hierauf auf dieselbe Art und mit denselben Zuthaten wie die vorhergehenden.

Anna Klotz, Eger.

Hühner à l'Estragon.

6—7 Defa frischer Butter knetet man mit einem knappen Eßlöffel voll feingehackter Estragonblättchen ab, reibt das Innere von zwei jungen Hühnern mit Salz und feingestoßenem weißen Pfeffer ein und gibt in jedes der Hühner ein Stück von der Estragonbutter. Nun näht oder steckt man die Schließöffnungen der Hühner zu, reibt sie auch außen mit $\frac{1}{2}$ Citrone, dann mit Salz und Pfeffer ein. Man überbindet die Brüste mit dünnen Speckscheiben und legt die Hühner mit einigen Zweigerln Estragon in die Casserole. Nun übergießt man sie mit Wasser, fügt 2 in die Hälfte durchschnittenen Zwiebelchen bei und dünstet sie zugedeckt weich. Hierauf bereitet man eine kräftige Butterauce mit der Brühe der Hühner verrührt und fügt 1 Eßlöffel voll feingesechnittener Estragonblättchen bei. Die Hühner werden tranchirt in ihre ursprüngliche Form zusammengesoben auf die Schüssel gelegt. Mit einem Theil der Sauce überzieht man sie glasurartig und garnirt mit einem Kranz von Erdäpfel oder Reiscroquetten.

Gebratene Hühner (Poulets rôtis).

Je nach der Größe der Hühner braucht man für 6 Personen 2—3 Stück. Man putzt sie wie es eingangs beschrieben ist und läßt sie 3—4 Tage an kühlem Ort hängen, wodurch sie sehr mürbe werden. Dann werden sie gewaschen, abtropfen lassen und dressirt. Hierauf salzt man sie innen und außen, gibt 14 Deka frische Butter in die Pfanne und 2—3 Deka in jedes Huhn. Dann legt man die Hühner mit der Brustseite nach unten in die heiße Butter und brät sie unter öfterem Begießen $\frac{3}{4}$ Stunden, dann wendet man sie mit der gelblich angebratenen Brust nach oben, fügt 1 oder 2 Eßlöffel Wasser zu und brät sie unter fortgesetztem Begießen in einer weiteren $\frac{1}{2}$ Stunde gar und zu schön goldbrauner Farbe. Nach Vorschrift tranchirt, in ihrer ursprünglichen Form auf die Schüssel gelegt und mit ihrem Saft übergossen, werden die Hühner zu Tisch gebracht und beliebiger Salat und gemischtes Compot dazu servirt.

Marie Rau, Böslau.

Hühner auf dem Spieß gebraten (Poulets grillés).

Junge, in der vorherbeschriebenen Weise hergerichtete Hühner werden von innen gesalzen und auf dem Spieß $\frac{1}{2}$ Stunde ehe sie bestimmt sind zu Tische zu kommen, unter fleißigem Begießen mit zerlassener Butter zu schöner Farbe gebraten und 6 Minuten vor dem Garwerden von außen ebenfalls gut gesalzen. Wie die vorigen angeordnet, servirt man Hauptsalat mit Eiern geziert oder Erdäpfelpüreesalat mit Kapern dazu. Oder man reibt die Hühner innen mit Salz, feingestoßenem Pfeffer und feingehacktem Petersilienkraut ein und streicht sie mit je 3 Deka frischer Butter aus. Im Uebrigen vollendet und servirt man sie wie die vorhergehenden.

Emilie Gelmot, Rentiersgattin, Ddrau.

122

Hühner gespickt und gebraten.

Zwei größere, wie eingangs beschrieben vorgerichtete, gut abgelegene Hühner spickt man auf der Brust mit dünnen Speckfäden oder überbindet sie mit Speckscheiben. Dann gibt man sie mit der gespickten Seite nach abwärts in die im Bratgeschirr heiß gewordene Butter und brät sie wie die erstbeschriebenen fertig. In der letzten halben Stunde (sie erfordern je nach Größe 1 oder $1\frac{1}{2}$ Stunden), kehrt man sie mit der gespickten Seite nach oben um. Hat man Speckscheiben verwendet, so werden dieselben nun entfernt. Hochgestellt brät man die Hühner nun unter fleißigem Begießen bis die Specknubeln bräunlich und reif gebraten sind oder die Brust glänzend hellbraun erscheint.

Gefüllte Brathühner (Poulets farcie).

Die vorgerichteten Brathühner macht man für die Tischgenossen ausgiebiger und zum Theil auch schmackhafter, indem man sie füllt. Man löst vom Hals aus vorsichtig die Haut von der Brust ab, das heißt man lockert sie los, wobei man aber acht gibt, daß die Haut nicht beschädigt werde. Nun füllt man Semmelfülle hinein, die man mit den geschabten Lebern der Hühner, Pfeffer, Salz und Majoran, sowie mit Schnittling oder Petersilienkraut untermischt hat. Oben bindet oder näht man die Oeffnung zu. Auch das Innere der Hühner man, nachdem es gesalzen und mit frischer Butter ausgestrichen füllt. Hat man auch diesen Schlitze zugenäht, so brät man Hühner, wie es eingangs beschrieben, zu lichtbrauner Farbe und servirt sie in derselben Weise.

Baronin Gerstenberger, Laibach.

Gefüllte Hühner anderer Art.

Statt der vorbeschriebenen Fülle kann man auch weichgedünsteten Reis mit Würfeln von weichgesottener geräucherter Zunge oder mit blattförmig geschnittenen weichgedünsteten Champignons oder Gansleberstückchen untermischt, füllen und wie die vorhergehenden Brathühner vollenden. Zu dieser Art Fülle passen aber keine Salate, nur Saucen, als: Champignons-, Paradeis-, Austern- oder Sardellensauce oder Gemüse, wie Zwiebelpüree, junge gedünstete grüne Erbsen oder glasierte Kastanien als Garnirung. Ebenso kann man die Hühner mit einer der beschriebenen Leberfarcen, Kalbfleisch- und Schweinefleischfarce, beliebig in gleichen Theilen mit einander gemischt zur Fülle verwenden. Auch Farcen von Schwämmen, die man von Herrenpilzen, Champignons, Trüffeln oder Morcheln bereiten kann, indem man sie auf frischer Butter recht weich dünstet, mit gewechter Semmel, einem ganzen Ei, Salz und Pfeffer gut verrührt, nachdem man die gedünsteten Schwämme jedoch recht fein gehackt oder im Mörser mit der Semmel zu einem Brei gestoßen hat. Eine Buttersauce oder die Sauce mit den Sorten Schwämmen bereitet, wie man sie zur Fülle verwendet hat, passen am besten als Beigabe, beliebig kann noch mit Reis oder ausgestochenen Kartoffelchen, sowie Petersilienerdäpfeln garnirt werden.

Fräulein Anna Gehner, Marienbad.

Gespickte Hühnerbrüste (Filets de poulets).

Von 3 mittelgroßen Hühnern, welche mindestens 3 Tage abgelegen sind, löst man die ganze Brust vom Knochen herab. Man erhält so zwei Hälften, deren Haut man herunterzieht und welche man in je zwei Scheiben schneidet. Den Flügelknochen löst man

herunter. Nun klopft man die Hühnerbrüste, spickt sie dicht mit feinen Specknudeln oder mit weichgesotteneu und nudliggeschnittenen Trüffeln. Hierauf besiebt man sie mit Salz und legt sie nebeneinander in eine flache Casserole, in welcher man 18 Deka frische Butter zergehen ließ. 30—40 Minuten vor dem Anrichten stellt man sie in der ziemlich heißen Röhre hoch und brät sie unter fleißigem Begießen gar. Man garnirt sie im Kranze um ein Chipolata-Ragout oder Hachee, welches man aus dem übrigen Fleisch der Hühner, Kalbsbrieschen und Champignons oder Trüffeln bereitet.

Gebackene Hühnerbrüste (Filets de poulets panés).

Nachdem man die Brüste von 3 jungen Hühnern losgelöst und in der vorbeschriebenen Weise vorgerichtet hat, klopft man sie mit dem Messerrücken und läßt sie mit Salz und weißem feingestoßenem Pfeffer bestreut $\frac{1}{2}$ Stunde übereinandergeschichtet durchliegen. Hierauf taucht man sie in Mehl, zerklopfte etwas gesalzene Eier oder lockeren Eierschnee, wälzt sie in gesiebten Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz zu hellbrauner Farbe. Man ordnet sie nett auf der flachrunden Schüssel an und ziert sie mit reich ausgebackenem Petersilienkraut und Citronenvierteln.

Amalie Rosenbaum, Wieliczka.

Hühner mit Mayonnaise (Mayonnais de poulets).

Von weichgedünsteten oder saftig gebratenen Hühnern schneidet man die Brüste aus, entfernt die Haut und schneidet das Fleisch in nette Scheiben. Diese läßt man mit Citronensaft beträufelt ein wenig mariniren, wobei man auch einige Tropfen feinstes Salatöl und etwas feingestoßenen weißen Pfeffer beifügen kann. Dann taucht man die Stücke mittelst einer zweispitzigen Gabel in eine der unter „Kalten Saucen“ beschriebenen Mayonnaisen und ordnet sie bergig auf die runde Schüssel an. Nun läßt man es auf dem Eis fest werden, übergießt hierauf wieder mit Mayonnaise, daß es einen glatten Hügel bilde. Ist auch dies fest geworden, so ziert man es vor dem Auftragen mit einem Kranz von gehacktem weißem und rothem Aspik. Die Kruppe ziert man mit Kapernhäufchen, Caviar, Krebschwänzchen und zierlich ausgestochenen Trüffelscheiben oder mit schneckenförmig zusammengerollten Sardellenhälften. Man bringt noch Mayonnaise in einer Saucière extra zu Tische.

Franziska Schwab, Doctoräggattin, Binz.

Hühner mit Mayonnaise, einfacher!

Man ordnet Salatherzchen, welche man mit Salz, Essig und Del eingemacht und mit in Viertel geschnittenen harten Eiern geziert

hat, im Kranze um die Hühnermayonnaise an, ebenso Citronenscheibchen mit Kapern belegt und mit gepuzten schneckenförmig gerollten Sardellen abgewechselt. Obenauß kann man mit weichgesotteneu in verschiedenen Formen ausgestocheneu gelben und rothen Rüben oder stiftliggeschnittenen grünen Bohnen zieren.

Marie Prodretar, Kaufmannsgattin, Triest.

Hühnersalat (Salade de poulets).

Die Hühner richtet man erst wie die vorherbeschriebenen her, doch kann man außer den Brüsichen auch die besseren Theile, so das Fleisch der Kaiserbeinchen, ablösen und ein wenig mitmariniren. Man schneidet hierauf alles Fleisch in gleichmäßige Stücker, ebenso einen über Nacht in Milch geweichten abgetrockneten und entgräteten Häring, 3 größere oder 4 kleinere gepuzte Sardellen, 15 Deka marinirter Aal, eine Brücke, 3 Deka feingehackte Kapern und 5 bis 6 Stück Essiggurken. Dies mischt man gut untereinander und rührt es mit etwas Mayonnaise durch, daß die Bestandtheile untereinander verbunden erscheinen. Dann streicht man es auf der Schüssel bergig zurecht, übergießt glatt mit Mayonnaise und ziert es wie den vorigen. Am besten jedoch mit Citronenscheiben und Caviar.

Ottilie Luz, Förstersgattin, Raaden.

Kalt angerichtete Hühner mit Saucen.

Weich- und weißgedünstete Hühner läßt man nur ein wenig auskühlen, zieht die Haut ab, theilt das Fleisch in nette Stücker, ordnet diese auf die Schüssel gehäuft an und übergießt sie mit einer Sardellen- oder Kapernsauce, welche man etwas dicklich gehalten und mit dem entfetteten Bratsaft der Hühner verrührt hat. Auch kann man grüne, Eier- oder Bisquitsauce verwenden. Man ziert mit Citronenvierteln und Petersilientraut, oder feingehacktem Aspik in 2—3 Farben, aber erst nachdem Hühner und Sauce vollkommen erkaltet sind.

Hühner-Fricasse kalt.

Von weichgedünsteten Hühnern zieht man die Haut herunter, schält das Brustfleisch und das Fleisch der Schlegel vom Knochen ohne es stark zu zerstückeln und stellt es bis zur Verwendung zur Seite. Den Bratensaft entfettet man und verrührt ihn zu $\frac{1}{2}$ Liter weißer Coulis (siehe diese unter Grundsaucen) oder mit Dottern abgesprudelten Fricasse- oder Ragoutsauce und fügt in ersterem Falle 3, in letzteren Fällen 2 Deciliter kräftigen zerlassenen Aspik bei. Wenn die Sauce vom Feuer genommen und gerührt wird,

so versuche man mit einem darein getauchten Kochlöffel, ob sie den Rücken desselben deckt, nämlich ihm glasurartig anhaftet. In diesem Falle hat die Sauce den richtigen Grad erreicht. Man taucht die erkalteten Hühnerstückchen einzelnweise hinein, nimmt sie mit der Sauce überzogen heraus und schichtet sie übereinander schön bergig auf die Schüssel. Beim Abbrühen der Sauce ist zu empfehlen, das Gefäß, am besten eine tiefere Schüssel, in welche man die Sauce gegossen hat, über Schnee oder gestoßenes Eis zu stellen, da dieselbe dadurch rascher erstarrt. Ist es auf der Schüssel erkaltet, so überzieht man es noch mit einem Theil der Sauce, garnirt mit Citronenvierteln, Caviar, Kapern oder Sardellen oder mit gehacktem weißem oder rothem Aspik.

Hedwig Jungraß, Beamtensgattin, Ddrau.

Gestürzte, kalte Hühner.

Eine glatte oder Kuppelform gießt man mit klarem Aspik daumendick aus und läßt diese Schichte, welche den sogenannten Spiegel bildet, an kaltem Ort erstarren. Nun legt man die nett geschnittenen Fleischstückchen 2 oder 3 weichgedünsteter, von der Haut befreiter Hühner ausgekühlt darüber, übergießt sie mit zerlassenem ausgekühltem Aspik, daß dasselbe fast zweifingerhoch über die Hühnerfleischschichte zu stehen kommt. Man läßt dies nun an recht kaltem Ort, noch besser auf dem Eise fest werden. Vor dem Anrichten taucht man es mit der Form auf ein paar Sekunden in heißes Wasser und stürzt es auf die flachrunde Schüssel aus. Man garnirt mit gehacktem Aspik oder Aspikcroutons in zwei Farben.

Giovanna Moro, Görz.

Hahnenkämmе (Crêtes de coqs).

Diese erfordern beim Abbrühen, welches zum Entfernen der Haut nöthig ist, einige Vorsicht. Sie werden deshalb vorerst in kaltes Wasser gelegt und mit diesem langsam erwärmt, wobei man öfters in der Weise wie beim Mandel abbrühen, die Haut der Hahnenkämmе mit den Fingern abzustreifen versucht. Sind alle geschält, so gibt man sie in kaltes Wasser. Mit diesem werden sie seitlich am Herd allmählig erwärmt, wobei sie zart weiß werden müssen. Dann erst siedet man sie mit leichtem Salzwasser, dem einige Tropfen Citronensaft beigemischt wurden weich und verwendet sie wie in den Ragouts vorbeschrieben.

Hahnennierchen (Rognons de coqs).

$\frac{1}{2}$ Stunde in kaltem Wasser geweicht läßt man sie auf dem Sieb abtropfen und dünstet sie mit einem nußgroßen Stückchen Butter,

1 Eßlöffel Suppe, einigen Tropfen Citronensaft und 1 Prise Salz weich, wozu sie nur 5—6 Minuten bedürfen.

Angela Rettig, Czernowitz.

Geflügellebern (Foies gras).

Sobald diese reingewaschen sind, die Galle und deren grüne Umgebung herausgeschnitten wurde, läßt man sie, mit kaltem Wasser zugefetzt, ins Kochen gerathen und dann nur ein paar Mal aufwallen. Auf das Sieb gelegt, übergießt man sie mit kaltem Wasser und verwendet sie in zierliche Stückchen oder Würfel geschnitten.

Ausgebackene Geflügellebern.

Dieselben werden wie bei „Kalbslebern“ angegeben ist, bereitet und bilden eine sehr feine Auflage zu Gemüsen.

Gestürztes Hühnerreisragout (Poulets à l'italienne).

Den Boden einer mit Butter ausgestrichenen Kuppel- oder Tortenform belegt man in nettem Muster mit ausgestochenen Trüffeln, gedünsteten Champignons, Krebschweischen oder geräucherten Zungenstreischen oder Fleisch von Wild, oder streut die ganze Form mit feingehacktem Schinken aus. Nun füllt man fingerdick Risotto, von 40 Deka Reis, leicht eindrückend auf Boden und Rand, behält aber den dritten Theil für die oberste Lage und füllt das Innere der Form mit folgendem Ragout. Das Fleisch von einem weichgekochten jungen Huhn schneidet man in kleinfingerdicke Streischen, ebenso ein, wie im Allgemeinen beschrieben, weichgekochenes Briesel (Kalbsmilch) oder statt dessen ein gekochtes Hirn, 7 gedünstete Champignons oder Morcheln, 2 nett geschnittene Trüffel, beliebig das aufgelöste Schweisel und Scheerenfleisch von 10 Krebsen und verbindet das Ganze mit der dicklich gehaltenen Einnachsauc oder weißen Coulis, welche man mit dem Saft 1 Citrone und 3 Dottern abgespründelt hat, zu einem schwerfließenden Brei. Dies füllt man in die Reisform, deckt es mit dem Rest des Risottos und läßt es 1 Stunde im Dunst sieden.

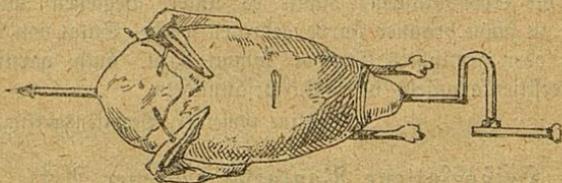
Mathilde Moller, Baumeisters-Gattin, Troppau.

Poulard.

Die größeren, 8—9 Monate alten Hühner, die vorzüglich ausgemästet sind, nennt man Poulards. Man kann sie wie die Hühner braten oder dünsten, doch gibt es einige bei Feinschmeckern besonders beliebte Zubereitungsarten, welche hier folgen.

Poulard am Spieß gebraten (Poularde aux truffes).

Ein trocken gerupftes Poulard wird, wie es bei Hühnern an gegeben, sorgfältig gereinigt. Indessen läßt man 7 Deka kleinwürflig geschnittenen Speck heiß werden und schwenkt darin 4—6 blattlich geschnittene Trüffel über dem Feuer, wobei man eine Messerspitze Salz und ebenso viel feingestoßenen Pfeffer daruntermischt. Nachdem es so 5 Minuten gedünstet hat, läßt man es auskühlen. Das Innere des Poulards wischt man mit einem reinen Tuch aus und füllt die erkalteten Trüffel sammt dem Speckfett in das Innere des Poulards, bindet die Oeffnungen zu und läßt es an lustigem kaltem Orte 2—3 Tage hängen.*) Dann dressirt man es und brät es an



den Spieß gesteckt unter fleißigem Begießen mit heißer Butter und mit dem von dem Poulard abtropfenden Fett zu schön gelbbrauner Farbe. Man tranchirt es in derselben Weise wie beim Kapau und garnirt mit nachfolgend beschriebenen Trüffeln. Von dem Bratfett des Poulards servirt man extra in einer Saucière. In der letzten Viertelstunde des Bratens salzt man auch von außen.

Henriette Barach, Gastwirthin, Wien.

Trüffelgarnirung für Poulards.

8—10 Stück Trüffel pußt man und schneidet sie blattlich, 4 Deka Fett, Butter oder geschabten Speck läßt man heiß werden, gibt die Trüffel darauf, dünstet sie unter Umrühren 5 Minuten, staubl etwas Mehl daran und untergießt es mit 4 Deciliter Flüssigkeit, zur Hälfte gute Rindsuppe mit Weiß- oder Rothwein. Hat dies einigemal aufgeköcht, wobei man 1 Messerspitze Salz und Pfeffer beifügt, so garnirt man damit die nach vorherbeschriebener Weise saftig gebratenen Poulards.

*) Um es bei Verwendung nicht waschen zu müssen, ist es gut, das Poulard in ein reines Küchentuch eingebunden aufzuhängen.

Poulard pikant gebraten.

Ein gut gereinigtes Poulard hat man drei Tage an luftig kaltem Ort abhängen lassen. Dann wäscht man es, läßt es gut abtropfen und wischt es innen trocken aus. Nun bereitet man eine Sardellenbutter und verrührt dieselbe mit 1 Kaffeelöffel voll feingehackter grüner Petersilie. Etwa 7 Deka der Sardellenbutter sind erforderlich. Mit 4 Deka davon streicht man das Innere aus. Nun spickt man das Poulard oder überbindet es mit Speckblättchen, läßt den Rest der Sardellenbutter im Bratgeschirr heiß werden und gibt das Poulard mit der gespickten Seite zuerst hinein. Man brät es wie die Hühner fertig, wozu beiläufig $\frac{5}{4}$ Stunden erforderlich sind. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Garwerden wendet man das Poulard um und entfernt die Speckblättchen, damit es unter Begießen mit seinem Bratsaft zu schön brauner Farbe gebraten werde. Salat von beliebiger Gattung oder gemischtes Compot kommt dazu, auch garnirt man mit Petersilienkartoffeln oder Parmesannudeln.

Pauline Gmeiner, Beamtensgattin, Graz

Heißgesottene Poulards (Wiener Art). (Poulards à la viennoise).

Zwei schöne Poulards hat man gereinigt, 3 Tage abliegen lassen; nun salzt man sie innen und außen, dressirt sie (s. „Küchenausdrücke“) zu schöner Form und umbindet sie mit dünnen Speckblättchen. In eine Casserole gibt man blattlichgeschchnittene Suppenwurzeln, 10 Pfefferkörner, 2—3 Gewürznelken, Ingwer, Neugewürz, 1 Lorbeerblatt und 1 Sträußchen Thymian, Bundeifraut und legt das Poulard mit den Brüsten nach abwärts in die Casserole. 2 Deciliter Weißwein, ebenso viel leichte Rindsuppe, Hühner-, Kalbfleisch- oder Knochenbrühe, sowie 1 Deciliter Estragonesig fügt man bei und dünstet so die Poulards weich. Dann seigt man den Saft und verrührt eine Milchrahm (sauerer Rahm) oder kräftige Buttersauce damit. Die Poulards werden von den Speckblättchen befreit, tranchirt und mit einem Theil der Sauce bestrichen.

Udele Kubelka, Neustadt.

Heißabgesottene Poulards (französisch).

Die wie vorbeschrieben vorgerichteten Poulards werden ohne Wurzeln und Gewürze wie die vorbeschriebenen gedünstet, doch reibt man sie vor dem Bardiren mit einer halben Citrone ringsherum ein. Dann läßt man 7 Deka frische Butter lau zergehen, gibt die Poulards hinein, drückt den restlichen Saft der ganzen Citrone ge-

seht dazu, fügt 3—4 Zweigchen Estragon (Vertram) und 1 Sträußchen Kerbel- oder Petersilienkraut bei. Nun untergießt man es mit einem halben Liter Rindsuppe, Geflügelbrühe oder auch nur mit heißem Wasser und dünstet sie in $1\frac{1}{4}$ oder $1\frac{1}{2}$ Stunden gar. Indessen dünstet man einen kleinen Teller voll haselnußgroßer oder blattlichgeschchnittener Champignons in Butter mit Citronensaft weich, bereitet eine ganz helle Buttereimbrenn von 4 Deka frischer Butter und ebenso viel Mehl. Nachdem man es mit dem geseihten Saft der Hühner glatt verrührt hat, fügt man die Champignons mit ihrem Saft, etwas Salz, feingestoßenen weißen Pfeffer und einige Löffel voll saureren Rahm bei. Die Bouldards werden tranchirt in der Mitte der Schüssel angerichtet und mit dem Champignonsragout garnirt.

Kapaun (Chapon).

Der Kapauner hat zarteres und fetteres Fleisch wie der Hahn und kann in derselben Weise zubereitet und servirt werden wie die Bouldards. Er liefert einen sehr geschätzten Braten. Auch mit Estragon bereitet, wie es bei „Hühnern“ angegeben, mit Trüffeln oder Champignons gefüllt (siehe „Bouldards mit Trüffeln“) ist er sehr beliebt.

Kapaun mit echter Muschelsauce.

Einen gereinigten Kapaun stellt man mit Wasser überdeckt zum Feuer und gibt pro Liter Wasser 1 Kaffeelöffel Salz hinzu. Nun reinigt man Suppenwurzeln, schneidet sie zu mittelgroßen Stücken, fügt je 10 Pfeffer- und 10 Neugewürzkörner, eine halbe Zwiebel und ein Stückchen Ingwer zu.*) Nun siedet man den Kapaun darin weich, zieht die Haut ab und schneidet das Fleisch in gleichmäßige Stücke, welche man in nachbeschriebene Muschelsauce gibt. 8 Deka Sardellen pußt man sorgfältig, entgrätet sie und stößt sie mit 12 Deka frischer Butter tüchtig im Mörser. Es muß so gestoßen werden, daß von den Sardellen keine Stückchen zu sehen sind. Man kann es zu dem Behufe auch durchs Sieb streichen. Hierauf läßt man es in einer Casserole zergehen und verrührt es mit 9—10 Deka Mehl zu einer hellen dicken Einbrenn. Diese verrührt man glatt mit der durchgeseihten Kapaunerbrühe, gibt einige Tropfen Citronensaft, 2 Deciliter guten Weißwein und 1 Messerspitze

*) Wo es beliebt ist, kann man eine Prise Majoran und eine kleine Behe Knoblauch mitkochen lassen.

feingestoßenen weißen Pfeffer dazu. Zuletzt legirt man es mit 2 bis 3 Dottern. Indessen hat man Muscheln mit 5 Eßlöffeln voll Weißwein 4 Minuten abgedünstet und gibt sie sammt ihrem Wein in die Sauce. Das Kapaunfleisch kommt gleichfalls in diese Sauce und wird gleich servirt oder bis zum Anrichten an bain-marie gestellt.

Josefa Reichta, Apothekersgattin. Znaim.

Kapaun mit echter Muschelsauce anderer Art

Man bereitet den Kapaun wie eben beschrieben wurde, bringt ihn tranchirt und in seine natürliche Form zusammengeschoben auf die Schüssel. Die obige Sardellensauce streicht man zum Theil über den Kapaun, garnirt mit gebratenen oder gebackenen Muscheln und servirt den Rest der Sauce separat dazu.

Rudolf Hanke, Koch, Bistritz.

Kapaun mit falscher Muschelsauce.

Die obige Sardellensauce ohne Muscheln bereitet, heißt falsche Muschelsauce; angelegte Muschelsauce nennt man sie, wenn man bloß ein halbes Duzend roher Muscheln, mit dem Messer fein zerschnitten oder zerdrückt in der mit Weißwein bereiteten Sardellensauce aufkochen läßt. Man servirt es auch gern über einer Reiszunterlage. Der weich und weiß gedünstete Reis wird in eine mit Butter ausgestrichene glatte Tortenform gefüllt auf wenige Minuten über einen Dreifuß in die Röhre gestellt. Man stürzt hierauf den Reis auf eine flachrunde Schüssel, bestreicht ihn mit zersprudelten Dottern und läßt ihn, in der Bratröhre hochgestellt, Farbe annehmen. Der Kapaun wird tranchirt, obenaufgelegt und mit einem kleinen Theil seiner Sauce bestrichen. Den Rand kann man überdies mit feingehacktem Schinken oder weichgedünsteten kleinen Champignons oder einem Krauz grüner Petersilie zieren. Die Sauce wird extra dazu servirt.

Baronin Ida M , Arab.

Kapaun mit Ragout.

Den 3 Tage abgelegenen Kapaun salzt man von innen und dressirt ihn zu schöner Form. Hierauf spickt man die Brust in dichten Reihen mit feinen Speckfäden. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten wird er auf dem Spieß, mit Butter fleißig begossen zu hellbrauner Farbe gebraten. Ein Ragout-Chipolata wird in der Schüssel angerichtet und der tranchirte Kapaun darauf gelegt oder mit demselben garnirt.

Kapaun kalt (Chapon désossé froid).

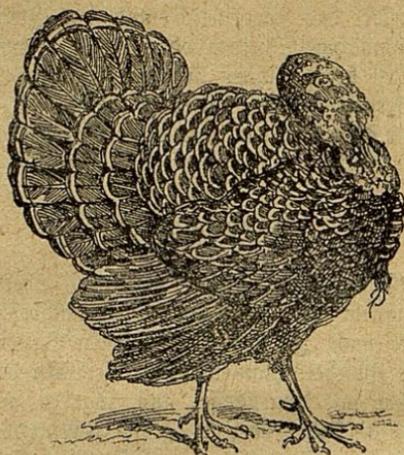
Man schneidet das Brustfleisch und das Fleisch der Schenkel in möglichst gleichmäßige Scheiben oder Stücke, ordnet es auf einen Aspikspiegel wie es bei „Hühner in Aspik (gestürzt)“ angegeben ist, vollendet und servirt es in derselben Weise. Ebenso kann das Kapaunfleisch mit Mayonnaisen oder kalter Sardellensauce angerichtet werden.

Anna Kunz, Salzburg.

Kapaun wild.

Vom Halse aus lockert man die Haut über der Brust des Kapaunes und schiebt mit dem Kochlöffel nachbeschriebene kräftige und pikante Fülle nach. In 2 Deka zerlassener Butter läßt man eine kleine feingehackte Zwiebel anlaufen, streift die Leber des Kapaunes und 6 Deka Kalbsleber mit dem Messer aus, fügt es zu der anpassirten Zwiebel, ebenso 3 kleine oder 2 große gereinigte mit 3 Wachholderbeeren gestoßene Sardellen, 1 Kaffeelöffel Semmelbrösel, die man mit rothem Wein befeuchtet hat und das zerquirkte Kapaunblut. Dieses kann auch wegbleiben oder durch etwas klargequirktes Gansblut ersetzt werden. Nun würzt man es mit einer Prise Majoran, ebenso viel fein gestoßenem trockenem Gundelkraut und etwas Salz. Dies füllt man in den Kapaunkropf und bindet oder näht denselben zu. Dann beizt man den Kapaun in eine beliebige am besten in eine rothe Weinmarinade ein. In dieser Marinade bleibt er unter täglich einmaligem Umwenden 3—4 Tage. Herausgenommen, wird er innen mit Gewürzbutter ausge schmirt. Man stößt 3 Deka Butter mit einer gereinigten Sardelle, 2 Wachholderbeeren, 1 Prise Pfeffer und Gundelkraut, schmirt den Kapaun innen damit aus, bindet, dressirt und spickt oder bardirt ihn (siehe „Küchenausdrücke“). 10 Deka Butter oder Fett läßt man heiß werden, legt den Kapaun mit der gespickten Seite zuerst hinein und brät ihn unter fleißigem Begießen mit seinem Saft und der geseihten Beize in 1 Stunde oder $\frac{5}{4}$ Stunden gar. 20 Minuten vor dem Anrichten wendet man den Kapaun nach oben und dünstet ihn fertig. Herausgenommen, wird er warmgestellt. Den Saft staubt man mit einem Eßlöffel voll Mehl und wenn dieses verdünstet ist, vergießt man es mit dem Rest der Beize und etwas Rindsuppe zu einer glatten Sauce. 2 Würfel Zucker reibt man tüchtig an der Citronenschale, gibt sie feingestoßen in die Sauce und verrührt sie mit 1 Eßlöffel voll Kapern. Der Kapaun wird tranchirt mit der Sauce überzogen, mit Buttermilchpastetchen oder Erdäpfelcroquetten garnirt und die restliche Sauce extra beigegeben.

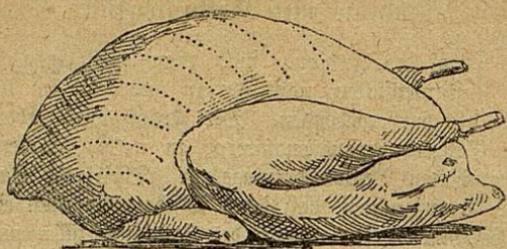
Indian (Truthahn, Bockerl, Puter, Welschhahn) (Dinde).



Der gemästete Truthahn gibt, wenn er 4—5 Tage abgelegt ist, einen ganz vorzüglichen sehr geschätzten Braten. Insbesondere mit Trüffeln gespickt ist er in Frankreich sehr beliebt. Man puht ihn, wie es bei Hühnern beschrieben ist, doch werden Hals, Kopf und Füße weggeworfen. Beim Einkauf achte man auf die letzteren, sie müssen von deutlichem Blaugrau und die Haut weich anzufühlen sein, was als Beweis dient, daß das Stück jung ist. Ist aber die Haut der Füße bräunlich und beim Schaben mit dem Fingernagel hart und trocken zu fühlen, so ist es ein altes Stück. Dieses ist zum Braten vollkommen ungeeignet aber zur Suppenbereitung sehr gut verwendbar. Die Leber eines gemästeten Truthahns oder der Henne wird schön weiß und groß, sie erreicht fast die Größe der Gansleber und wird zur Fülle, gedünstet oder ausgebacken verwendet. Den abgelegenen Indian wäscht man und dressirt ihn. Er wird gespickt oder gefüllt gebraten; kalt ist das in Scheiben feingeschnittene Brustfleisch mit Mayonnaise ganz vorzüglich, auch ist die Gelatine von Indian zu kaltem Aufschnitt sehr geschätzt.

Tranchiren des Indian. 111

Zuerst löst man die Keulen (Schenkel) mit einem Rundschnitt aus und theilt sie wieder in je 2 Theile. Nun schneidet man die Flügel, an welchen man jedoch noch ein wenig Fleisch läßt, an



beiden Seiten heraus und entfernt das Achselbein. Hierauf schneidet man das Brustfleisch, wie auf obiger Abbildung durch punktirte Linien angedeutet, in nicht zu dünne Scheiben.

Gebratener Indian (Dinde rôti).

Einen 4 Tage abgelegenen Indian wäscht man, läßt ihn abtropfen und wischt ihn dann mit einem reinen Tuch aus. Nun reibt man ihn innen und außen mit Salz ein und läßt ihn neuerdings einige Stunden, am besten über Nacht abliegen. Hierauf wickelt man den dressirten Indian in ein mit Butter ausgestrichenes Papier, läßt 12 Dekk Butter oder Fett im Bratgeschirr zergehen und legt den Indian mit der Brustseite zuerst hinein. Unter fleißigem Begießen brät man ihn 1 Stunde, wendet ihn hierauf um, wickelt ihn aus dem Papier und brät ihn hochgestellt zu schöner hellbrauner Farbe. Dies erfordert noch mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde*) und muß unter fortgesetztem Begießen erfolgen. Man tranchirt den Indian, gibt etwas von seinem Bratensaft darüber, garnirt beliebig mit gebackenen Kartoffelchen, glasirten gedünsteten Kastanien oder man gibt beliebigen Salat, sowie gemischtes Compot und den Bratensaft in der Saucière dazu.

Louise Thumas, Realitätenbesitzerin, Innsbruck.

Gespickter Indian.

Die Brust des Indians, der nach vorherbeschriebener Weise zum Braten vorgerichtet wurde, spickt man in dichten Reihen, recht gleichmäßig mit dünnen Speckfäden oder man bardirt ihn mit dünnen Speckscheiben. Die letzteren müssen, wenn der Indian gewendet wird, entfernt werden, weil die Brust sonst keine Farbe annehmen und weiß bleiben würde. Den Bratensaft entfettet man und servirt den Indian wie den vorigen.

Caroline Lippert, Karlsbad.

*) Je nach Größe braucht der Indian auch $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden zum Weichwerden.

Indian mit Kastanienfülle.

Den Kropf des Indians füllt man mit einer der nachbeschriebenen Kastanienfüllen, näht ihn zu und brät im Uebrigen den Indian wie die vorhergehenden. Der Kropf wird aber nach dem Braten im Ganzen herausgenommen, in nette Scheiben geschnitten um den tranchirten Braten herumgelegt. Theilt die Hausfrau vor, so muß sie darauf achten, daß jeder Tischgenosse auch eine Schnitte der Fülle bekomme. Den Bauch des Indians füllt man auch mit geschälten übersottenen Kastanien und näht ihn zu. Sobald der Braten gar ist, nimmt man die Kastanien (mindestens 30 Stück sollten es sein) heraus. 10 Deka Butter hat man indessen heiß werden und darin einen gehäuften Eßlöffel Zucker hellgelb rösten lassen. Dahinein gibt man die Kastanien und dünstet sie bis sie von dem Saft glänzend braun sind. Man garnirt den Indian mit der in Schnitten zerlegten Kropffülle und diesen Kastanien.

Magdalena Kraus, Professorsgattin, Wien.

Indian mit Kastanienfülle, einfach.

25 Stück Kastanien schält man aus der äußeren dunkeln zähen Hülle, brüht sie mit siedend heißem Wasser und zieht auch das dünnere braune Häutchen herunter. 12 Deka Butter hat man indessen zergehen lassen, fügt 1 Eßlöffel Zucker und 1 Messerspitze Salz bei und läßt die Kastanien darin halbweich dünsten. Dann hackt man sie gröblich und füllt sie mit ihrem Saft vermischt in den Kropf des Indians, den man hierauf zunäht und brät. Nach dem Braten wird der Kropf ausgezogen, in Schnitten geschnitten und der Indian damit garnirt.

Indian mit Kastanienfülle, feiner.

Die nach vorherbeschriebener Art fast weichgedünsteten, beliebig auch in Geflügel-, Kalbfleisch- oder Knochenbrühe gargefottene Kastanien, stößt man im Mörser mit einer abgerindeten, geweichten und ausgebrückten Semmel zu Brei. Nun treibt man 10 Deka frische Butter mit 2 Eidottern, etwas weißem Pfeffer und 1 Prise Salz recht flaumig ab und gibt das Gestoßene dazu. Man füllt den Kropf nach beschriebener Art. Oder: In vorherbeschriebene Fülle mischt man eine ganze oder eine halbe Indianleber feingeschabt dazu; verwendet man diese anderweitig, so kann man sie durch zwei reichliche Eßlöffel voll Kalb- oder Schweinefleisch oder anderer Leberfarce er-

sehen. Beliebiger auch mit gutgewürzter, ausgestreifter Bratwurstfülle, die aber nicht mit Knoblauch, sondern nur mit Citronenschale gewürzt sein darf.

Indian mit Rosinenfülle.

7 Defa abgerindete Semmel vom Tag vorher reibt oder schneidet man in dünne Blättchen, welche man mit Milch durchfeuchtet und mit 4 Defa gebrüht, geschälten und gestoßenen Mandeln verührt. Zu einem Abtrieb von 4 Defa Butter und 3 Eidottern mischt man die Semmeln, fügt etwas Salz, 1 Kaffeelöffel voll Mehl, 2 Defa gepuzte Rosinen, ebenso viel Korinthen und einige Pistazien nebst 1 Kaffeelöffel voll gestoßenen Zucker, den man an der Citrone abgerieben hat, bei. Dies füllt man in den Kropf des Indians und brät ihn wie eingangs beschrieben.

Josefa Frans, Arztesgattin, Goya.

Indian mit Trüffeln gefüllt (Dindes aux truffes).

Einen jungen, möglichst frischgeschlachteten Indian befreit man von innen aus vom Brustbein, nachdem man ihn in eingangs beschriebener Weise vorgerichtet hat. 1 $\frac{1}{2}$ Kilo geschälte, recht rund dressirte Trüffeln dünstet man mit ihren Abfällen auf $\frac{1}{2}$ Kilo feingeschabten Speck, fügt Salz und feingestoßenen Pfeffer bei. Sobald sie 15 Minuten gedünstet haben, werden sie austühlen lassen und das Innere des Indians damit gefüllt. Man näht ihn zu, wickelt ihn lose in ein dünnes Tuch oder umbindet den Indian mit dünnen Speckscheiben und läßt ihn an lustig kaltem Orte bis zu 12 Tagen hängen. Nach dieser Zeit wird er in zwei Bogen Papier, welches mit Butter gut gestrichen wurde, gewickelt und auf dem Spieß gebraten. Er erfordert 2 Stunden zum Braten und wird fleißig begossen. Nach anderthalbstündigem Braten entfernt man Papier und Speckscheiben und brät ihn in der letzten $\frac{1}{2}$ Stunde zu schöner Farbe. Einige Minuten vorher wird der Indian auch außen gut gesalzen. Man tranchirt nach Vorschrift, gießt etwas von dem Braten-saft unter den Indian, der in seiner ursprünglichen Form auf der Schüssel liegt. Man garnirt mit den Trüffeln aus dem Innern des Indians und servirt Sauce espagnole oder Trüffelsauce extra dazu.

Indian getrüffelt in der Pfanne gebraten.¹

Der ganz in oben angegebener Weise vorgerichtete mit Trüffeln gefüllte Indian wird mit Speckblättchen umbunden und wie der gepickte

Indian fertig gebraten (siehe eingangs die Beschreibung). In der Bratensauce dünstet man 3—4 feingehackte Trüffel und verrührt es mit einigen Löffeln voll brauner Coulis oder spanischer Sauce und servirt wie den vorigen.

Galantine von Indian (Galantine de dinde).

Einen sorgfältig gereinigten Indian schneidet man am Rücken der Länge nach auf. Nun entfernt man, mit einem Messerchen nachhelfend, die Haut vom Fleisch, doch achte man sehr darauf, daß dieselbe nicht im Geringsten beschädigt werde. Vom Brustmuskel (Fleisch) schneidet man gleich mit der Haut messerrückendick das Fleisch herunter. Bei den Flügeln hackt man das untere Glied ab, zieht wie bei den Schenkeln gleichfalls die Haut herunter, daß sie mit der übrigen Haut im Zusammenhange bleibe. Hat man dieselbe ganz losgeschält, so breitet man sie auf dem Fleischbrettchen aus und belegt sie dann noch überall mit dünnen Fleischscheibchen, mit Ausnahme der Stellen, wo man das Brustfleisch gelassen hat. Nun belegt man es mit recht dünnen Speckscheibchen und füllt es mit nachbeschriebener Farce. Eine große Gansleber schneidet man zwischen ihren beiden Hälften durch. Die kleinere Hälfte legt man, nachdem das spitze Ende und ein Theil des oberen Endes abgestutzt wurde, bei Seite. Diese Abfälle und die große Hälfte der Gansleber stößt man im Mörser mit 12 Deka geschabtem Speck, 2 abgerindeten in Rindsuppe oder Milch geweichten und ausgedrückten Semmeln zu einem gleichmäßigen Brei, den man durch das Sieb streicht. Das Fleisch, welches man vom Gerippe des Indians losgelöst hat, schneidet man gröblich und stoßt es gleichfalls tüchtig im Mörser, worauf es durchs Sieb gestrichen wird. Man vermengt es mit der passirten Leber, fügt 4 Eidottern, 1 reichlichen Kaffeelöffel voll Salz, 1 gehäufte Messerspitze weißen Pfeffer, beliebig auch etwas geriebene, anpassirte Schalotten oder Zwiebeln hinzu. Das weggestellte Stück Gansleber schneidet man in daumendicke Würfel ebenso eine weichgesottene geräucherter Zunge, einige Trüffel, etwas Speck und einige geschälte Pistazien. (Die Haut der Flügel und Schenkel schiebt man nach innen, damit die Farce nicht dort hinaus kann.) Nachdem man die Fülle gut durchgemischt hat, wird sie in die Haut gegeben. Diese wird so wie man sie der Länge nach am Rücken aufgeschnitten hat, wieder zugenäht und an beiden Enden zugebunden. Nun schlägt man sie in eine Serviette oder ein reines Küchentuch und umschnürt sie neßförmig mit Spagat. Das Gerippe hat man zerhackt auf etwas Speck oder Fett mit blattlichgeschnittenen Suppenwurzeln und Fett leicht angeröstet. Darauf gibt man die Galantine, bedeckt sie mit Wasser, fügt 1 Kaffeelöffel voll

Salz, 1 Lorbeerblatt, $\frac{1}{4}$ Citronenschale, Pfeffer-, Neugewürzkörner, Ingwer und 1 Sträußchen Gudelkraut bei und siedet es langsam durch 2 Stunden. Von Hühnern und Kapaur kann es ebenfalls bereitet werden, wozu man eben auch nichtgemästete Stücke gut verwerthen kann. Statt Leberfisch kann auch Kalbs- und fette Schweinsfarce zu gleichen Theilen gemischt werden.

Adolfine Eisenberg, Ingenieurs-Gattin, Langenau.

Warme Galantine von Indian.

Man schneidet die aus dem Tuch gewickelte Galantine in Scheiben und bereitet mit ihrer Brühe eine spanische, Trüffel-, Champignons- oder Ragoutsauce und servirt sie zu der Galantine.

Kalte Galantine von Indian.

Die Galantine eignet sich zum Kaltserviren noch besser. Nachdem sie aus dem Sud herausgenommen ist, läßt man sie beliebig auch ein wenig zwischen zwei Brettchen eingeschwert erkalten. Dann wickelt man sie aus der Serviette, schneidet sie in halbcentimeterdicke Scheiben, welche man schräg aneinandergelegt in die Mitte der Schüssel anordnet und mit gehacktem Aspik garnirt. Beliebig kann man auch eine Mayonnaise oder Tartarefsauce dazu serviren.

Gestürzte Galantine von Indian.

Den Boden einer glatten Tortenform gießt man fingerdick mit ganz klarer Aspik aus und läßt es fest werden. Darauf ordnet man Scheiben von kaltaufgeschnittener Galantine, welche man im Kranz mit Scheibchen von hartgesotteneu Eiern umgeben kann. Darüber gießt man wieder Aspik und wechselt nochmals mit Galantine-Scheiben (ohne Eier) ab. Hat man es nun daumendick mit Aspik übergossen, so läßt man es wieder an kaltem Ort fest werden. Gestürzt und servirt wird es wie „Hühner in Aspik“. Sehr schön sieht es mit Salatherzchen garnirt aus, man muß dieselben aber vorher mit einer Mischung von Salz, Essig und Del besprengen.

Josefine Litta, Tulln.

Tauben (Pigeons).

Die Tauben geben in den verschiedensten Zubereitungen einen sehr zarten Bissen, doch sind sie wenig ausgiebig und werden darum meist gefüllt gebraten. Immer muß man aber 3 Stück für 2

Tischgenossen rechnen; wenn das Essen aus mehreren Gängen besteht und man also mit den Tauben nicht auf Sättigung angewiesen ist, nimmt man drei Paar für sechs Personen. Für Paprikas mindestens 8 Stück für sechs Personen. Sie werden gepuzt und ausgenommen wie die Hühner, den Kopf wirft man fort und hackt die Füße ab.

Ausgebakene Tauben (Pigeons panées).

Nachdem die Tauben flammirt (siehe „Rüchenausdrücke“) und gewaschen sind, läßt man sie abtropfen, reibt sie innen und außen mit Salz ein und schneidet jede Taube in Viertel. Diese taucht man in Mehl, zersprudeltes Eier, gesiebte Semmelbrösel und bäckt sie in heißem Schmalz aus. Bergig auf die Schüssel angerichtet ziert man mit in heißem Schmalz gebakendem Petersilienkraut und Citronenviertel oder servirt gedünstete grüne Erbsen, Häuptel- oder Erdäpfel-püreesalat dazu.

Barbara May, Pardubitz.

Gebratene und gefüllte Tauben (Pigeons farcis).

Beim Halschnitt hat man den Kropf herausgezogen und die Haut von diesem Schnitt aus sorgfältig über dem Brustfleisch losgelöst ohne sie zu beschädigen. Dahinein füllt man Semmelfülle mit den feingeschabten Lebern der Tauben gemischt ein, aber nicht zu fest, weil sonst die Haut während des Bratens gesprengt würde. Man bindet oder näht den Kropf zu, füllt den Rest der Farce in das leichtgesalzene Innere der Tauben, näht sie zu und brät sie mit zerlassener Butter in einer guten $\frac{1}{2}$ Stunde zu schöner Farbe.

Agnes Reich, Professorsgattin, Linz.

Tauben gespickt, gebraten.

Für diese Zubereitung wählt man fleischige, also etwas ältere Tauben, welche man nach dem Putzen 3—4 Tage abliegen läßt. Man reibt sie hierauf innen mit Sardellenbutter oder frischer Butter ein, dressirt sie wie Hühner, spickt sie auf der Brust, salzt sie und brät sie $\frac{1}{2}$ Stunde unter fleißigem Begießen bis die Speckfäden schön braun und resch sind.

Gedünstete Tauben (Pigeons à la provençale).

Die Tauben werden wie die vorhergehenden dressirt, innen und außen mit Salz und feingestoßenem Pfeffer eingerieben. 14 Defa Butter oder Fett läßt man heiß werden, belegt es mit Zwiebel-scheiben und wenn diese gelblich zu werden beginnen, gibt man die

Tauben mit der Brustseite nach abwärts darauf, läßt sie bräunlich anrösten und fügt dann blattlichgeschchnittene Wurzeln und Gewürze wie zu Rindsuppe bei. Man untergießt mit einem Schöpflöffel voll Suppe oder Knochenbrühe und dünstet die Tauben darin ringsherum braun und gar. Hierauf nimmt man sie heraus, staubt den Saft mit etwas Mehl und gibt ihn geseiht über die in Hälften tranchirten Tauben.

Flora Cisti, Karlsburg.

Pikant gedünstete Tauben.

Man bereitet eine Sardellenbutter von 8 Defa Butter und 6 Defa Sardellen, streicht sie durchs Sieb und verrührt sie mit dem geseihten Saft einer halben Citrone. Damit reibt man die Tauben innen sowie außen ein. Eine Casserole belegt man mit Speckblättchen, darüber mit Scheiben von Zwiebeln und Suppentwurzeln, 1 Lorbeerblatt, 1 Stückchen Citronenschale, 10 Pfeffer-, ebenso viel Kreuzgewürzkörnern und 1 Stück Ingwer. Nun läßt man die Tauben darin dünsten bis sie und der Bratensaft bräunlich sind. Dann untergießt man zur Hälfte mit Weißwein und Rindsuppe (zusammen etwa 3 Deciliter) oder etwas mit Wasser und einem hohngroßen Stück Fleischextract gemischtem Estragoneßig. So dünstet man es weich, nimmt die Tauben heraus und verrührt den Bratensaft mit einigen Löffeln voll brauner, Robert- oder spanischer Sauce. Dieselbe seiht man und entfettet sie während des Aufkochens recht gut. Die tranchirten Tauben ordnet man im Reis-, Nudel- oder Buttermeis an, überzieht sie mit einem Theil der Sauce und servirt den Rest dazu.

Emilie Hauschka, Verwaltersgattin.

Tauben als Wildtauben.

Ältere Tauben werden wie es bei „Zahme Enten auf Wildart“ angegeben ist, einige Tage eingebeizt und in derselben Weise gebraten und servirt.

Tauben als Paprikas.

8—9 Tauben werden in Viertel gehackt und eingesalzen eine Viertelstunde abliegen lassen. 14 Defa Butter, Fett oder kleinstwürfliggemessenen Speck läßt man heiß werden, darin 2 mittlere feingehackte Zwiebeln gelblich abrösten und gibt eine reichliche Messerspitze Paprika dazu. Wenn dies 1 Minute geröstet hat, kommen die Tauben darauf und werden wie „Ferkelpaprikas“ beendet mit denselben Beigaben aufgetragen.

Tauben in Saucen.

Den Saft der weichgedünsteten Tauben siedet man mit Zwiebel-, Kapern-, Gurken-, Dillen- oder Paradeisauce auf, gibt die in Viertel gehackten Tauben hinein und servirt sie, nachdem sie einige Minuten gezogen (nicht gesotten) haben oder $\frac{1}{4}$ Stunde au bain-marie ge- standen sind. Man richtet sie in der Ragoutschüssel an und garnirt mit kleinen Erdäpfelknödeln, Kocken oder Nudeln.

Baronin Bellardt, Wien.

Taubenragout (Ragouts de pigeons).

4 Tauben werden rein ausgenommen und gewaschen mit 12 Deka Butter gedünstet, wobei Rindsuppe untergossen wird, 1 schwacher Kaffeelöffel Salz und 1 Zwiebel werden beigelegt und die Tauben zugedeckt gedämpft, bis sie zart weich sind. Hierauf gibt man einige Löffel Buttersauce oder weiße Coulis zu dem Dunstsaft, ebenso 1 Messerspitze weißen Pfeffer, läßt alles zusammen aufkochen, seigt die Sauce und gibt die in Viertel geschnittenen Tauben hinein, welche man mit Semmelbröselknödeln, in welche man auch die Leberchen der Tauben gegeben hat, dicklich kochen läßt, zersprudelt 3 Dotter mit dem Saft 1 Citrone, vermennt es mit der Sauce und seigt sie. Nun verrührt man kleinwürflig geschnitten das weichge- sottene Fleisch eines jungen Huhnes, Kalbsbrieschen und Hirn, weich- gedünstete Champignons, das aufgelöste Fleisch der Scheeren und Schweiferln von 15 Krebsen mit der dicken Sauce, streicht das Ganze fingerdick auf eine flache Schüssel und läßt es erkalten und fest werden. Dann schneidet man 3 Centimeter breite und 7 Centi- meter lange Stücke oder man sticht mit dem in heißes Wasser ge- tauchten Krapsenstecher Krapsferln aus, taucht sie erst in zerquirte Eier, dann in gestiebte Semmelbrösel, wiederholt dies noch einmal, bäckt sie rasch in recht heißem Schmalze zu goldbrauner Farbe und servirt sie möglichst rasch nach dem Ausbaden. Sie können als feine Auflage zu Gemüse oder separat als Vorspeise mit Citronenvierteln und grüner Petersilie oder mit Remouladesauce servirt werden.

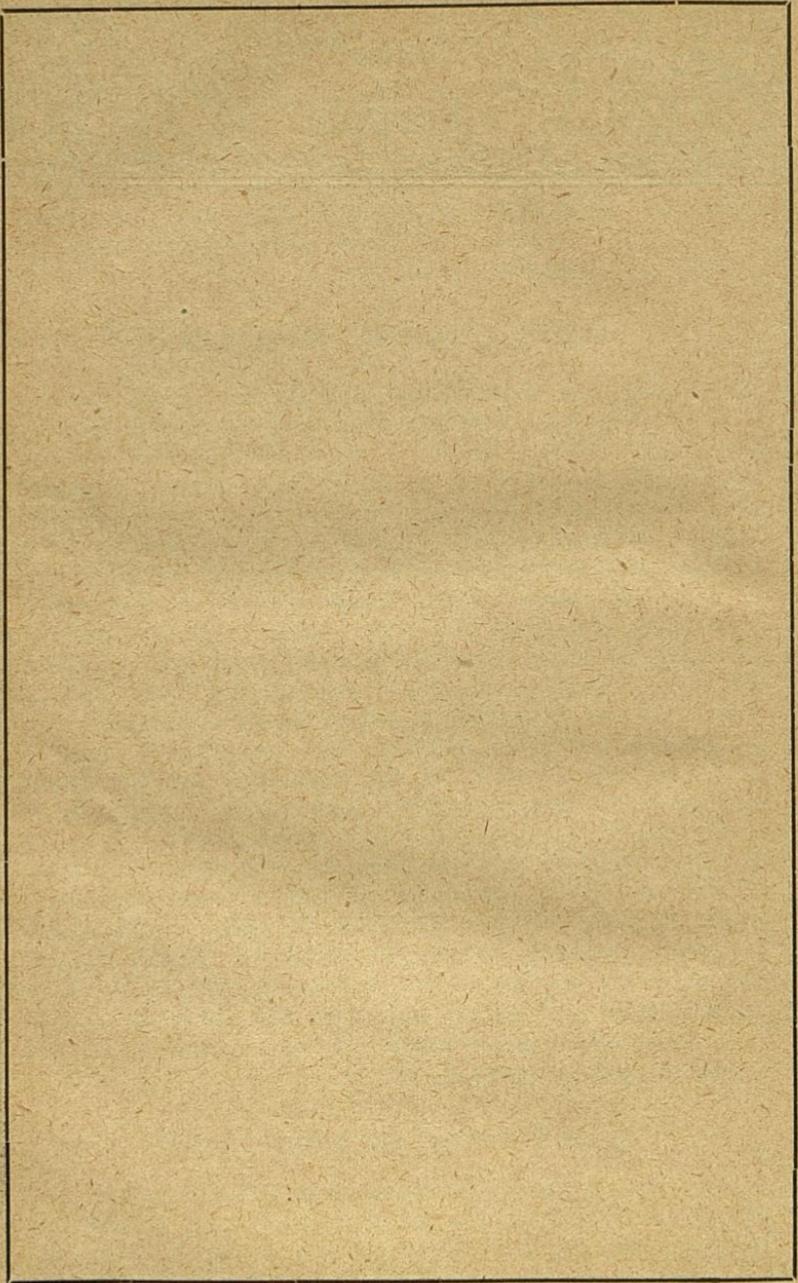
Marie Ahas, Hausbesitzerin, Prag.

Taubenragout von wilden Tauben.

Dieses Ragout wird in ähnlicher Weise bereitet, doch gibt man zum Dünsten auch 2 Lorbeerblätter und 1 Sträußchen Thymian bei und vermennt den herausgedünsteten Saft mit brauner Coulis oder spanischer Sauce.



A large, empty rectangular box with a thin black border, occupying the majority of the page below the header. This area is intended for handwritten recipes.



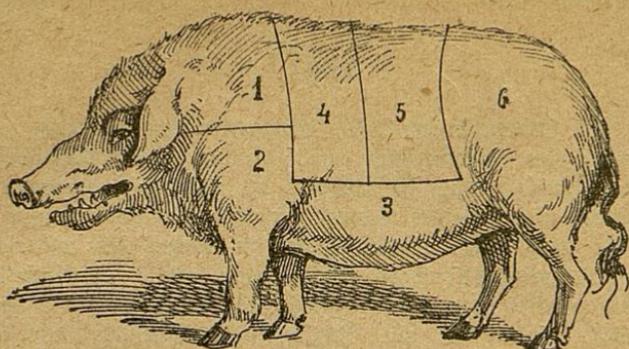
Wild.

Alle Gattungen von Wild, insbesondere vom Haarwild, zeichnen sich durch eine Nahrhaftigkeit aus, die dem besten Rindfleisch am nächsten kommt. Auch ist Wildpret bei richtiger Zubereitung leicht verdaulich und in seiner Schmackhaftigkeit für den richtigen Feinschmecker durch keinen anderen Braten zu ersetzen. Wir unterscheiden Haarwild und Federwild, welches dann noch in zwei Abtheilungen zerfällt, nämlich in das Kleinwild und das Edewild. Zu dem Kleinwild zählen wir alle Vogelarten einschließlich des Fasans, außerdem noch den Hasen. In die Abtheilung des Edewildes gehört das Wildschwein (auch Schwarzwild genannt), der Hirsch, das Reh, die Gemse und der Bär, von welchem indessen nur die Keule (der Schinken) für die Küche verwerthet wird. Je nach Alter und Größe des Stückes ist es erforderlich, dasselbe abliegen (mortificiren) zu lassen und zwar nachdem man es ausgeweidet, nämlich die Gedärme herausgenommen hat, hängt man es in seiner Haut oder seinem Gefieder an möglichst kaltem Ort auf. Gut ist es, ein Wildstück ausfrieren zu lassen, da es in gefrorenem Zustande wochenlang frisch bleibt. So wie es aber aufgeht, muß man es sofort verbrauchen, da es dann rasch verderben würde. In Beizen gelegt läßt sich das Wild auch ein paar Tage noch länger für den Verbrauch schmackhaft erhalten. Man bereitet die Wildbeizen oder Marinaden wie es schon bei „Rindfleisch“ beschrieben ist, doch pflegt man noch einige Wachholderbeeren beizuzufügen, was indessen nicht nach Jedermanns Geschmack ist. Die Wachholderbeeren werden mit Salz gestoßen und der Wildschwein-, Reh- oder Hirschschlägel damit eingerieben und unter einem Brettchen eingeschwert 1—2 Tage abliegen lassen; dann wäscht man die Wachholderbeeren herunter und legt den Schlägel in eine Weinbeize wie sie bei Hirschschlägel später angeführt ist.

Wildschwein (Schwarzwild) (Sanglier).

Auf umstehender Abbildung ist 1. Kopf, 2. Vordereschlägel, 3. Bauch, 4. und 5. Rücken, 6. Schlägel (Keule, Schinken).

Das junge Wildschwein bis zum Alter von 2 Jahren nennt man Ferkel und dieser liefert den feinsten Braten, wie überhaupt das Wildschwein, da es nicht so fett ist wie das zahme, ein bei weitem leichter zu verdaunendes Fleisch hat. Das über 2 Jahre alte Wildschwein ist ausgewachsen, man nennt das männliche dann Keiler



und das weibliche bis über das Alter von 4 Jahren Bache. Bis zu 7 Jahren heißt ersteres Hauer und später Capital oder Hauptschwein, letztere nennt man dann grobe Bache.

Gebratener Wildschweinerücken (Selle de marcassin rôti).

Den Rücken eines Frischlings hat man 4—5 Tage abliegen lassen, schlägt ihn dann in zwei Bogen mit Butter ausgestrichenem Papier, nachdem er mit Salz eingerieben wurde und zwar pro Kilo Fleisch mit 1 Deka Salz. Nun steckt man es an den Spieß und brät es $\frac{1}{2}$ Stunde unter fleißigem Begießen mit zerlassener Butter. Dann entfernt man das Papier und brät den Rücken zu hellbrauner Farbe.

Elise Goeßel, Beamtensgattin, Brunn.

Gedünstetes Wildschweinfleisch (Marcassin braisé).

Von einem Schlägel kratzt man mit dem Messer die schwärzliche Haut herunter und blanchirt es in Wasser ab, dem man pro Liter 1 Eßlöffel voll Salz beigelegt hat. Das obenaufsteigende Fett schöpft man ab. Sobald es aufgefotten hat nimmt man den Schlägel heraus. Man nimmt eine Casserole, in welcher der Schlägel Platz hat und noch ein daumenbreiter Raum von dem Rand der Casserole bleibt. Den Boden derselben belegt man mit Scheiben von großen Zwiebeln, 1 Sellerie, Petersilienwurzel, gelben Rübe, fügt 1 Kaffeelöffel voll Wachholderbeeren, die Hälfte Pfeffer- und Neugewürzkörner, 2 Lorbeerblätter, 2 Eßlöffel voll Essig, 1 Liter Rindsuppe und halb so viel Roth- oder Weißwein nebst 1 schwachen Kaffeelöffel voll Salz bei. Nun dünstet man es zugedeckt weich, wozu je nach Alter und Abgelegensein des Stückes 3—4 Stunden erforderlich sind. Herausgenommen wird der Schlägel warmgestellt und der

Saft geseiht. Mit demselben verrührt man eine braune Couli, Preiselbeer-, Hagebutten-, Kapern- oder Robertsauce, tranchirt den Braten, überzieht ihn auf der Schüssel mit einem Theil der Sauce und garnirt mit Butterteig- oder Erbdäpferkrapferln.

Henriette Munk, Troppau.

Gespicktes Wildschwein.

Hat man von der Keule die schwarze Haut abgeschabt, so legt man dieselbe oder den Rücken in ein passendes irdenes Geschirr und übergießt sie mit siedender Beize (Marinade); darin läßt man sie an kaltem Ort 5—8 Tage abliegen, wobei man einmal täglich die Fleischstücke umwendet. Nach dieser Zeit spickt man sie in dichten Reihen, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und brät sie, mit der gespickten Seite zuerst in die heiße Butter oder das Fett gelegt, $1\frac{1}{2}$ oder 2 Stunden, wobei man immer von der Beize zugießt. Nachher wendet man sie, stellt sie in der ziemlich heißen Röhre hoch und brät sie unter öfterem Begießen noch $\frac{1}{2}$ Stunde bis die Speckfäden bräunlich und resch geworden sind. Den Bratensaft verrührt man mit einer kurzen Wildsauce und servirt Preiselbeeren extra dazu.

Wildschweinefleisch kalt servirt.

Den saftig gedünsteten Rücken oder Schlägel nimmt man aus dem Bratensaft und läßt ihn erkalten. Dann schneidet man ihn in feine Scheiben, die auf der Schüssel mit Citronen und Kapern oder Mixed-Pickles garnirt werden. Cumberland- oder Tartarensauce servirt man dazu, beliebig auch statt dieser Saucen Essig-Weichsel oder Pflaumen (Zwetschen). Bratenreste kann man auch in daumendicke Würfel schneiden, mit etwas Senfsauce verbinden und auf die Assietteschüssel häufen. Hierauf überstreicht man es glatt mit Senfsauce, streut Kapern darüber und garnirt mit Salatherzchen, die mit einer Mischung von Salz, Essig und Del besprengt sind und hartgefottenen in Vierteln geschnittenen Eier oder man garnirt mit einem Kranz gehackten Aspik in zwei Farben.

Edele von Schrey, Wels.

Gebakene Wildschweinscotelettes (Cotelettes de sanglier frits).

Je nach der Personenanzahl nimmt man 1 oder 2 Wildschweinscarrees und hact sie in der bei „Cotelettes“ (siehe diese) beschriebenen Weise. Man rechnet auf jede Person 2 Cotelettes; diese klopft man und läßt sie mit Salz und Pfeffer bestreut $\frac{1}{4}$ Stunde

übereinandergelegt stehen. Dann taucht man sie in gesprudelte Eier, befeuchtet sie mit geriebenem Parmesankäse ganz leicht, wälzt sie in Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz.

Gedünstete Wildschweinscotelettes (Cotelettes de sanglier braisés).

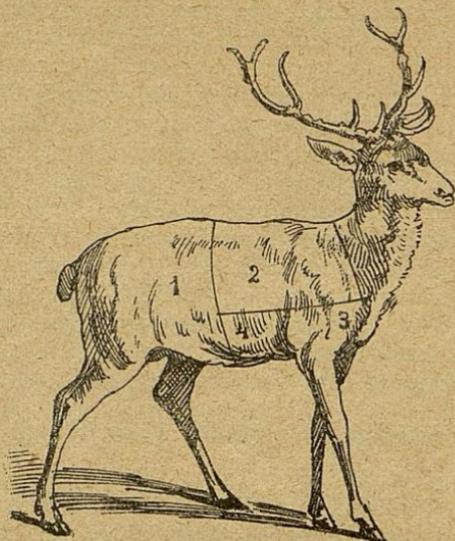
Die wie vorbeschrieben hergerichteten Cotelettes werden in einer Rothweinbeize, wie sie beim „Gedünsteten Wildschweinschlägel“ angegeben ist, weich gedünstet. Auch bereitet man mit ihrem Saft eine Wildsauce, ordnet die Cotelettes aneinandergelehnt, die Rippen nach aufwärts, auf die Schüssel an und garnirt mit glasirten Zwiebelchen. Noch schöner ist es, wenn man die Cotelettes über einer Unterlage von weichgedünstetem Reis anrichtet. Man gibt ihn in eine butterbestrichene Form und stellt ihn über einen Dreifuß nach Minuten in die Röhre. Auf die flachrunde Schüssel gestürzt, ordnet man die Cotelettes obenauf an. Beliebig kann man den gestürzten Reis auch mit einem Theil der glänzend braunen Wildsauce überziehen. Den Rest der Sauce servirt man extra dazu.

Hermine Dworak, Private, Bndweis.

Wildschweinskopf (Hure de sanglier).

Von dem Kopf des Schweines mit einem 2 daumenbreiten Stück des Halses abgehakt, fengt man die Haare ab. Dann wäscht man ihn in mehrmals gewechseltem Wasser oder noch besser man läßt den Wildschweinskopf über Nacht wässern. Herausgenommen, entfernt man vom oberen Theil des Rüssels die Haut und hakt den darunter liegenden Knochen ab. Nun stößt man einen schwachen Eßlöffel voll Salz mit 12 Pfefferkörnern und reibt den Wildschweinskopf damit ein. Man legt ihn in einen Topf über eine Unterlage von in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Suppenwurzeln, 3 Lorbeerblättern, 1 Sträußchen Thymian und einer in Vierteln geschnittenen Citrone, deren Kerne man herausgenommen hat, übergießt es mit 4 Liter Flüssigkeit, zur Hälfte Rothwein und leichte Rindsuppe oder Wasser und fügt 3 Deciliter Weinessig bei. Zugedeckt siedet man den Kopf weich, wozu fast 3 Stunden erforderlich sind. Er wird in seinem Sud gelassen und zum Erkalten weggestellt. Beim Anrichten wird er zum Abtropfen auf das Sieb gelegt. Man steckt ihm eine Citrone und Petersilienbüschel ins Maul, legt den Kopf im Ganzen auf die Schüssel und garnirt mit Petersilienkraut und Aspik. Eine Tartaren- oder beliebige andere Senfsauce wird extra dazu herungereicht oder auch nur Essig und Del oder Citronenviertel.

Hirsch (Cervf).



1. Hinterchenfel (Reulen), 2. Rücken (auch Ziemer genannt),
3. Vorderchenfel (Blatt, Schulter), 4. Bauch (oder Leisten).

Hierher gehört auch der Damhirsch, dessen Geweih nicht wie das des Hirschen in Spitzen ausgeht, sondern mehr schaufelförmige Enden hat. Auch beim Hirschen liefert das einige Monate alte Hirschkalb auch Wildkalb genannt, den zartesten Braten. Nach dem ersten Halbjahr bekommt das männliche Hirschkalb sein Geweih und heißt dann Schießer oder Schmalthier bis es 3 Jahre alt wird. Bis zu dieser Zeit liefern die mit 1, 2, 3 bezeichneten Fleischtheile, sowie der nach innen liegende Lungenbraten, vorzügliche Bratenstücke; nur in der Schon- oder Brunstzeit, welche von Ende August an vier Wochen dauert, büßt das Fleisch an Schmachhaftigkeit ein. Brust, Hals, Kopf und Füße kann man nur zu Pastetenfarce oder Ragouts verwenden. Feinschmecker geben dem Damhirschfleisch den Vorzug vor dem des Edelhirschen, da es zarter, saftiger und von eigenem Wohlgeschmack sei, doch soll es weniger haltbar sein. Das Fleisch vom Hirschkalb läßt man 3—4 Tage abhängen und kann es dann gespickt oder ungespickt auf dem Spieß oder in der Röhre braten. Das Fleisch des Spießers oder gar des Schmalthieres läßt man 5—8 Tage abliegen oder beizt es ein und dünstet es ehe es gebraten wird.

Hirschbraten auf dem Spieß gebraten (Cerf à la broche).

Einen mehrere Tage abgelegenen Rücken, dessen durch den Knochen laufende Flechse man leicht einhackt, damit sie den Rücken nicht rund, das heißt krumm zieht, befreit man vom dünnen Häutchen, spickt ihn beliebig und steckt ihn an den Spieß. Nun wird es unter langsamem Umdrehen und Begießen mit $\frac{1}{4}$ Kilo zerlassener Butter und seinem abtropfenden Saft je nach dem Alter des Thieres in 40—60 Minuten zu schöner Farbe gebraten. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Garwerden bestreut man ihn mit Salz. Ist er hellbraun geworden, so tranchirt man ihn, legt ihn auf die Schüssel, gibt etwas von seinem Saft hinzu und reicht Preiselbeerencompot extra. Oder man bereitet mit deren Braten-saft eine Wild- oder Hagebutten-sauce, streicht einen Theil derselben über den Braten, garnirt mit Butterteigpastetchen, Erdäpfelkraperln oder Petersilienkartoffeln und servirt den Rest der Sauce in einer Saucière. Baronin Blumfeld, Ragusa.

Hirschrücken oder Keule gebeizt gebraten.

Einen Hirschrücken oder Schlägel häutet man ab, wäscht die untere, also Knochen-seite des Rückens oder Riemers mit heißem Wasser ab und legt es in eine Rothweinbeize ein, wie sie beim Wildschweinschlägel näher beschrieben ist. In dieser Beize läßt man das Fleisch 4—8 Tage unter täglichem Umdrehen liegen. Bei Verwendung nimmt man es heraus, läßt es abtropfen und reibt es pro Kilo Fleisch mit 1 Deka Salz und 1 Messerspitze Pfeffer überall ein. Dann spickt man es in dichten Reihen. $\frac{1}{4}$ Kilo oder 30 Deka Butter beliebig auch zur Hälfte mit Speck gemischt, hat man in der Bratpfanne heiß werden lassen und legt das Bratenstück mit der gespickten Seite nach unten hinein. Man schiebt es in die Röhre und brät es unter Begießen mit etwas Beize erst $\frac{3}{4}$ Stunden, wendet es dann mit der gespickten Seite nach oben und brät es unter fortgesetztem Begießen, bis der Speck bräunlich und reif geworden ist, was in ziemlich heißer Röhre etwa $\frac{1}{2}$ Stunde erfordert. In der letzten $\frac{1}{4}$ Stunde rührt man 2 Deciliter saueren Rahm mit 1 gehäuften Kaffeelöffel voll Mehl glatt ab, gießt es zu der Braten-sauce und verrührt fleißig das am Rand und Boden der Casserole Angelegte, damit die Sauce eine schöne goldbraune Farbe erhält. Man salzt dieselbe auch noch wenn nöthig. Den Braten tranchirt man, ordnet ihn in seine ursprüngliche Form zusammen-geschoben auf die Schüssel, überzieht ihn mit etwas von der Sauce, garnirt mit Kartoffelchen, Parmesandalken, Butterteigpastetchen oder in kleinfingerlange Stückchen gebrochenen weichgesottenen Maccaroni, wobei man die entfettete Sauce dazureicht.

Hirschlungenbraten (Filet de cerf).

Einen abgelegenen Lungenbraten häutet man ab und legt ihn über Nacht in eine Marinade von Del und Citronensaft. Tags darauf läßt man ihn abtropfen, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein, nämlich pro Kilogramm Fleisch 1 Kaffeelöffel Salz mit einer Messerspitze frischgestoßenem Pfeffer untermischt. Man spickt ihn nun dicht mit feinen Specksäden oder schlägt ihn in ein mit Butter bestrichenes Papier ein. In der Pfanne läßt man $\frac{1}{4}$ Kilo Butter heiß werden, legt den Lungenbraten hinein und brät ihn unter öfterem Begießen mit dem Saft $\frac{1}{2}$ Stunde. Nun wickelt man ihn aus dem Papier, wendet ihn mit der ansehnlichen oder gespickten Seite nach aufwärts, fügt etwas Rindsuppe bei und läßt den Braten unter fortgesetztem Begießen rasch Farbe annehmen. Etwa nach 20 Minuten ist dies erreicht; man tranchirt dann den Braten, übergießt ihn mit einem Theil seines Saftes und garnirt mit Kastanienpüree, ausgebackenen Erdäpfeln oder glasirten Zwiebeln.

Marie Apelmann, Prag.

Hirschlungenbraten mit Saucen.

Den nach dem vorhergehenden Recepte gargebratenen Lungenbraten nimmt man aus seinem Saft und stellt ihn bis zum Anrichten warm. Den Bratensaft verrührt man mit Trüffel-, Robert-, Madeira-, Pfeffer- oder Hagebuttenauce.

Hirschrücken oder Ziemer mit Kruste (Selle de cerf).

Nachdem man den Ziemer wie die Wildschweinskeule gedünstet hat, überstreicht man ihn mit dem dort beschriebenen Abtriebe von frischer Butter, Eiern, Brodbröseln, Zimmt und Zucker. Man brät ihn auch in derselben Weise gar und servirt mit denselben Beigaben.

Josefa Krennbauer. Köchin. Wien.

Hirschbrust, Hals, Kopf, Füße gesulzt.

Diese Fleischtheile reinigt man, bereitet von Wurzelwerk wie zur Suppe, Zwiebel, halb Wasser halb Weißwein, 1 oder 2 Löffeln voll Estragoneßig auf 2 Liter der Flüssigkeit, $\frac{1}{4}$ vom Weißen befreiten Citronenschale, 2 Vorbeerblättern, 1 Bündel Gundelkraut, 15 Pfeffer- und 10 Neugewürzkörnern eine Beize, fügt pro Liter 1 Kaffeelöffel voll Salz bei und siedet die betreffenden Sorten darin weich. Herausgenommen, löst man das Fleisch von dem Knochen und schneidet es in nette nudelförmige Stücke. Die Beize, in welcher dies gesotten hat, seihet man und läßt sie zweimal

durch den Filtrirjack laufen. Hierauf gießt man davon einen fingerdicken Spiegel in eine glatte oder gemusterte Form, die man in Eis stellt. Ist der Spiegel gestockt, so mischt man unter das Fleisch 4 gereinigte kleinwürfliggeschnittene Sardellen, 1 Eßlöffel voll Kapern und beliebig kleine blattlichgeschnittene Gurken, füllt dies in die Form, nachdem man es mit einigen Löffeln der geseihten Beize untermischt hat. Man streicht es glatt, läßt es abermals fest werden und füllt den Rest der Beize darüber, daß es von derselben überdeckt erscheine. An kaltem Ort läßt man es nun vollends erstarren. Vor dem Anrichten taucht man die Form auf einen Augenblick in heißes Wasser und stürzt es auf die flachrunde Schüssel aus. Man garnirt mit Citrone, Kapern, Petersilienkraut oder gehacktem Aspik.

Gemsenbraten (Chamois rôti).

Blattlichgeschnittenes Wurzelwerk wie zur Suppe und zwei mittelgroße gleichfalls in Scheiben geschnittene Zwiebeln dünstet man auf 10 Dekka heißem Fett bis die Zwiebeln sich gelblich anlegen. Nun fügt man 2 Lorbeerblätter, 1 Büschel Gundelkraut, Pfeffer und Neugewürz, 2 Deciliter Wein- oder Estragoneßig und 1 Liter Rindsuppe oder Knochenbrühe bei. Dies siedet man mit den Wurzeln zugedeckt etwas über $\frac{1}{2}$ Stunde. Den Gemsen schlägel oder Rücken hat man indessen, wie es bei „Hirsch“ beschrieben ist, vorgerichtet und ihn mit einer Mischung von Salz, feingestoßenem Pfeffer, Majoran und Ingwer eingerieben. Man legt ihn in die siedende Beize ein und läßt ihn zugedeckt 1 reichliche Stunde dünsten. Wenn das Gemsenfleisch nicht mindestens 5 Tage an kaltem Ort abgelegen ist, so muß man es $1\frac{1}{2}$ Stunden dünsten, um es dann wie das vorbeschriebene Hirschfleisch zu bereiten. Hat man eine der Zubereitungsarten mit Saucen gewählt, so garnirt man den Braten mit vol-au-vents (Butterteigpastetchen) oder Bogen von Butterteig oder mit Kastanien- oder Erdäpfelpüree. Im anderen Falle servirt man Salat, Preiselbeercompot, Essig- oder Rumfrüchte dazu.

Therese Murke, Kaufmannsgattin, Laibach.

Zubereitungen von Wildleber, Herz und Hirn (sogenanntes Jägerrecht).

Gebratene Wildleber.

Eine enthäutete Leber vom Hirsch, Gemse oder Reh spickt man mit nicht zu dünnen Speckfäden, indem man mit einem Messerchen hindurchsticht und die Specknudeln nachschiebt. Nun belegt man den Boden einer Casserole mit dünnen Speckscheiben, darüber mit blattlichgeschnittener Zwiebel, 2 Lorbeerblättern und fügt beliebig eine zerriebene

Zehe Knoblauch und 1 Sträußchen Gundelkraut bei. Die Leber legt man darauf und brät sie hochgestellt im Rohr zu schöner Farbe, wobei man den Bratsaft darüber schöpft. Wenn sie nahezu gargebraten ist, bestreut man sie mit Salz und feingestoßenem Pfeffer. Sobald sie gargebraten ist, nimmt man sie heraus, läßt den Saft noch ein bißchen anbräunen und staubt so viel Mehl daran, als das Fett in sich aufnimmt. Dann läßt man es mit etwas Suppe auf, der man 1—2 Löffel Essig und 2 an der Citronenschale abgeriebene Würfel Zucker beigelegt hat. Zuletzt verrührt man 2 Eßlöffel saueren Rahm dazu und gießt das Ganze über die in Scheiben geschnittene Leber durch ein Sieb. Man garnirt mit Erdäpfelschmarren oder Wasserspazzen.

Wildherz.

Man schneidet das Herz vom Hirsch, Reh oder Gemse der Länge nach in die Hälfte. Jede der Hälften spickt man dicht mit Speckfäden, die man in Salz und Pfeffer gewälzt hat 8 Deka Fett läßt man in einer Casserole zergehen, gibt Wurzelwerk, Zwiebeln, Vorbeerblatt, Pfeffer- und Neugewürzkörner, sowie 1 Sträußchen Gundelkraut dazu. Zugedeckt dünnet man das Herz eine gute halbe Stunde, stellt es dann in der Röhre über einen Dreifuß hoch und brät es unter fleißigem Begießen bis die Speckfäden eine gelbbraune Farbe angenommen haben. Dann vollendet und servirt man es wie das vorbeschriebene. Beliebig kann es auch ungespickt bereitet werden, auch pflegt man es mit einer Mischung von Salz, Ingwer und Knoblauch einzureiben. In diesem Falle bleibt das Gundelkraut weg und man fügt statt dessen einen nicht vollen Kaffeelöffel Majoran bei. Den Bratsaft staubt man dann bloß mit Mehl und läßt ihn mit Suppe auf. Hierzu eignen sich nur Erdäpfel als Garnirung.

Wildhirn.

Daselbe wird ausgewässert und enthäutet in allen Arten wie Kalbhirn zubereitet, doch eignen sich insbesondere jene Zubereitungsarten, wo Sardellen verwendet werden. Auch abgessotenes erkaltetes in nette Schnitten zerlegtes Hirn, gibt mit Sardellen- oder Kräutermayonnaise angerichtet eine gute Vorspeise.

Reh (Chevreuil).

Man bereitet den Rehbraten auch wie den vorbeschriebenen Hirschbraten, doch ist das Fleisch, insbesondere des 1—2 Jahre

alten Thieres zarter, erfordert nur 4 Tage zum Abliegen und wird auch rascher gargebraten. Nur für das Braten am Spieß läßt man den Ziemer (Rücken) bis zu 6 Tagen an kaltem Orte abhängen.

Rehrücken (Ziemer) (Selle de chevreuil).

Auf dem Spieße wird er wie der Hirschziemer, doch in etwas kürzerer Zeit gebraten. Für das Braten in der Pfanne wird er gleichfalls vom feinen Häutchen befreit, mit $\frac{1}{2}$ Citrone ringsherum bestrichen und dann mit Speckfäden dicht gespickt. Nun salzt man ihn und wickelt ihn in einen mit frischer Butter bestrichenen Bogen Papier. In der Bratpfanne läßt man 12 Defa frische Butter zergehen, legt den Rehrücken mit der gespickten Seite zuerst hinein und brät ihn so unter fortgesetztem Begießen $\frac{3}{4}$ Stunden. Nun wickelt man ihn aus dem Papier, stellt ihn mit der gespickten Seite nach oben in die ziemlich heiße Röhre und brät fleißig begießend bis die Speckfäden reich und braun geworden sind. Während des Bratens fügt man auch einige Löffel voll Rindsuppe zum Bratsaft. Diesen feigt man entfettet über den tranchirten Rehrücken und servirt Preiselbeeren, Rum- oder Essigfrüchte, gemischten Salat oder Cumberlandsauce dazu.

Gebeizter Rehrücken (Cimier de chevreuil mariné)

Nachdem der Rehrücken abgespült und von dem dünnen Häutchen befreit wurde, übergießt man ihn mit einer der vorbeschriebenen Wildbeizen oder Marinaden. Unter täglichem Umwenden bleibt er 4—5 Tage darin. Nach dieser Zeit kann er herausgenommen und gespickt werden oder ungespickt gebraten werden. Man legt das Wurzelwerk der Beize auf dem Boden der Bratpfanne, den Rücken darauf, übergießt ihn mit heißem Fett, fügt einen Theil der Beize hinzu und brät ihn unter öfterem Begießen etwa in 1 Stunde gar. Den Bratensaft verrührt man mit 1 Deciliter saureren Rahm, den man mit 1 schwachen Eßlöffel voll Mehl und 1 Messerspitze voll Salz verrührt hat. Sobald die Sauce zusammen verkocht ist, wird sie geseigt, ein Theil über den tranchirten Rücken gegossen und der Rest extra beigegeben. Man garnirt mit Risotto, Erdäpfelkrapferln oder Knödeln.

Auguste Pollak, Brünn.

Gebeizter Rehschlägel (Gigot de chevreuil mariné).

Der Rehschlägel wird wie vorbeschriebener Ziemer meist aber gespickt zubereitet. Man garnirt mit gedünsteten Champignons oder Trüffel, deren Abfälle man mit der Sauce versotten oder Erdäpfelcroquetten.

Rehcotelettes (Cotelettes de chevreuil).

Von einem Reh Rücken, den man durch die Mitte der Länge nach hat spalten lassen, macht man, wenn der Rücken schön fleischig ist, von jeder Rippe ein Cotelette. Ist der Rücken schwach im Fleische, so muß man schon zwei Rippen zu einem Cotelette nehmen. In diesem Falle drückt man das Fleisch unten an den Rippen ab, daß die beiden Knöchelchen frei werden, wovon man das eine abhackt. Die andere Rippe schabt man rein, klopft das Cotelette flach und schneidet Haut und vorstehende Fasern weg. So fährt man fort bis alle Cotelettes hergerichtet sind. Das Stück vom Rücken, wo keine Rippen sind, kann man als Filets zu den Cotelettes mischen. Sollte man von den Cotelettes die genügende Anzahl erreichen und zwar für jede Person zwei Stück gerechnet, so läßt man das obere Stück ungespalten, da es für 3—4 Personen noch hinreichend zum Braten ist. Die Cotelettes klopft man flach, salzt sie kurz vor dem Anrichten von beiden Seiten und brät sie in heißem Schmalz oder ebensolcher Butter rasch zu schöner Farbe. Mit den Fleischabfällen und Trüffelschalen macht man eine MadeirasaUCE, verbindet mit einem Theil derselben weichgegotenes Bries, gebünstete kleine Champignons, Trüffel, Hahnenkämme und Farcenockerln zu einem Ragout, welches man in die Mitte der Schüssel anrichtet. Die Cotelettes ordnet man im Kranze um das Ragout an und gibt von der MadeirasaUCE extra dazu.

Csizif Miklos, Küchenchef im Hotel Eliabeth in Pest.

Rehcotelettes auf dem Roß gebraten (Cotelettes de chevreuil grillé).

Die Cotelettes werden wie die vorbeschriebenen aus einem Reh Rücken geschnitten, der mindestens 4 Tage abgelegen ist. Hierauf bereitet man eine Marinade von dem geseihten Saft einer Citrone, 1 Prise weißen Pfeffer, 1 Deka besten Salatöles und etwas Petersilienkraut, welches aber nicht zer kleinert wird. Darin läßt man die Cotelettes 4—5 Stunden, beliebig auch gut zugedeckt über Nacht durchliegen. Herausgenommen, brät man sie auf dem Roß zu schöner Farbe wie Kalbscotelettes und richtet sie im Kranze an. Man kann über jedem Cotelette ein Stückchen ein Citronensaft abgetriebener Butter zer schmelzen lassen. Citronenviertel und Petersilienkraut verwendet man zur Garnirung, auch kann man mit Petersilienkartoffeln garniren oder feinen Salat dazu reichen.

Gefüllte Rehbrust.

Die mürbe abgelegene Rehbrust untergießt man wie es bei „Kalbs- oder Lammbrust“ angegeben ist und gibt eine Farce von Wildfleisch oder dieses zur Hälfte mit Schweinefleisch gemischt hinein und näht es zu. Hierauf kann sie gepickt wie Rehbrücken gebraten werden, ebenso mit Beize wie es vorbeschrieben ist. Man servirt auch dieselben Beigaben dazu. Irma Eiselt, Hausbesizersgattin, Budapest.

Rehschulter (Epaule de chevreuil à la bourgeoise).

Nachdem man 1 oder 2 Rehschultern gewaschen und dieselben vom Knochen befreit hat, reibt man sie mit einer Mischung von Salz, Pfeffer, grüner Petersilie und etwas geriebener Muskatnuß ein. Nun rollt man jede für sich zusammen und bindet sie mit Spagat. Hierauf kommt sie, gepickt oder ungepickt, in eine Casserole, die man mit Speckscheiben, blattlichgeschnittenen Suppenwürzeln, Zwiebel, Lorbeerblatt und einem Stückchen Zitronenschale belegt hat. 3 Gewürznelken, Pfeffer- und Neugewürzkörner fügt man bei, untergießt mit 1 reichlichen Schöpflöffel voll oberer Rindsuppe und 1 Glas voll Weißwein oder 3—4 Eßlöffeln voll Weinessig. So dünstet man die Rehschultern in $\frac{1}{4}$ Stunden gar, entfernt den Spagatfaden, zerlegt den Braten in nette Schnitten, die man auf der Bratenschüssel anordnet. Den Bratensaß kocht man noch mit etwas Suppe oder beliebiger brauner Sauce auf, entfettet es und überstreicht damit die Bratenschnitten. Man garnirt mit Erdäpfelpüree oder Knödeln, Nocken oder Nudeln und gibt den Rest der Sauce bei. Bertha Kraus, Doctorsgattin, Olmütz.

Schnitzchen von Reh, Hirsch oder jungem Wildschwein (Frischling).

Fingerdicke Schnitten vom Rückenfleisch der vorgenannten Wildgattungen werden geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Zitronensaft beträufelt, mariniren gelassen, wie es bei Hasenschnitzchen beschrieben ist und ebenso vollendet. Gertrud Fischer, Bielitz.

Verwendung von Reh- oder Hirschbratenresten als Ragout

siehe das „Ragout von Hasenbratenresten“.

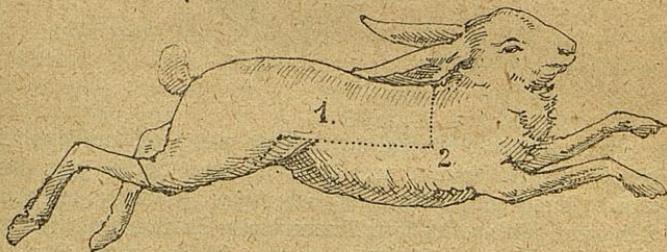
Reh- oder Hirschbratenreste als Salmi

siehe „Hasensalmi“.

Hase (Lièvre).

Zu den wichtigsten Vertretern des Wildprets zählt der Hase, da er selbst für den Minderbemittelten ein erreichbarer delicateser und nahrhafter Braten ist. Zwar ist nur der Rücken und die Läufe (Hinterfüße oder Schlägel) zum Braten verwendbar, aber auch Brust, Lunge, Herz, Hals und Kopf, das sogenannte Hasenjunge, geben mit Wildsauce bereitet, als französisches Civet (spr. siweh) oder fascirt einen guten Gang. Die Haut wird nachdem die Füße abgehackt wurden, abgezogen, die Ohren läßt man am Balg, da dieser an Werth verlieren würde. Dann öffnet man den Bauch, nimmt die Eingeweide heraus und wirft sie sowie den Magen weg. Herz, Lunge und Leber stellt man, sobald aus der letzteren die Galle weggeschnitten wurde, bis zur Verwendung bei Seite. Die Vorderläufe mit Schulter, Hals und Kopf hackt man ab, ebenso die Bauchlappen und gibt es dazu, um es als Hasenjunge zu bereiten. Die Hinterchen oder Läufe knickt man im Kniegelenk ein.

Hasenrücken gebraten (Civet de lièvre rôti).

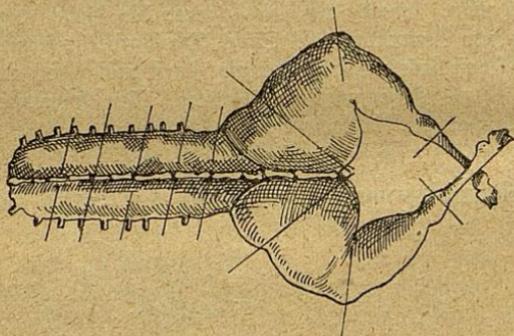


1. Rücken, 2. Junges oder Klein.

Mitteltst eines scharfen Messerchens löst man die dünne Haut vom Rücken und den Schlägeln ab. Nun salzt man beides von oben und unten, spickt den Rücken in je zwei Längsreihen mit feinen Specknudeln und die Schlägel gleichfalls. In einer Bratpfanne läßt man 20 Deka Butter oder Fett heiß werden, legt den Braten mit der gespickten Seite zuerst hinein und brät ihn unter öfterem Begießen $\frac{3}{4}$ Stunden. Dann wendet man den Braten mit der gespickten Seite nach oben und brät ihn, sehr fleißig seinen Saft darüber schöpfend, bis die Specknudeln schön braun sind. Sobald der Bratensaft sich braun anzulegen beginnt, untergießt man einige Böffel voll Rindsuppe. Der Braten wird herausgenommen, tranchirt, wie nachstehend beschrieben ist. Er wird auch

oft vor dem Braten in der dem Tranchiren entsprechenden Weise angehackt (nämlich von unten, so daß die Oberfläche zusammenhängend erscheint). Es erleichtert sehr das Tranchiren des gebratenen Stückes, welches dann nicht so leicht zerfällt. Den Saft feiht und entfettet man, gießt ein wenig davon unter den auf der Schüssel in seiner ursprünglichen Form angerichteten Hasen, garnirt denselben mit Kastanienpüree oder gebackenen Kartoffeln oder man gibt statt dessen gemischten Salat, ebensolches Compot, vorzüglich jedoch Preiselbeerencompot extra bei.

Tranchiren eines gebratenen Hasen.



Zuerst muß man die Rückenwirbelsäule wiederholt durchschneiden. Zu diesem Zwecke schneidet man dort, wo zwei Wirbel zusammengeleget sind schräg durch, wie dies auf obiger Zeichnung angedeutet ist. Der ganze Rücken wird so in daumenbreite Stücke zerlegt. Hierauf werden die Schenkel abgelöst, indem man das Messer gerade über den Schenkelknochen führt. Diese Stücke werden durch das Kniegelenk tranchirt und der Steiß gespalten. Nun ordnet man alle Stücke nett auf eine Schüssel und übergießt sie mit ihrem Bratensaft.

Hasenrücken auf dem Spieß gebraten (Dos de lièvre grillé).

Den sorgfältig abgehäuteten Rücken von einem jungen Hasen legt man in eine Citronensaft- und Salatölmarinade, wie sie bei „Rehrücken“ beschrieben ist. Nach wenigen Stunden nimmt man ihn heraus, spickt ihn und brät ihn an den Spieß gesteckt unter immerwährendem Begießen mit lauzerlassener Butter und dem abtropfenden Saft. Einige Minuten vor dem Garsein salzt man ihn. Sowie er eine glänzendbraune Farbe bekommen hat, nimmt man ihn vom Spieß

herunter, tranchirt ihn und legt ihn mit Petersilienkraut und Citronen- vierteln umkränzt auf die Schüssel. Salat, Preiselbeercompot oder eine Sauce von Hagebutten, Ribisel oder Stachelbeermarmelade mit Wein oder Citronensaft abgerührt, gibt man dazu.

Eva Stanzel, Köchin, Wien.

Ausgebackener Hasenrücken (Dos de lièvre frits).

Diese Zubereitung ist für einen jungen, frisch geschossenen Hasen ganz vorzüglich und bei Jägern besonders beliebt. Man hacht den abgehäuteten Rücken, den man von innen mehrmals gewaschen hat und die Läufe in ziemlich gleichmäßige 3 fingerbreite Stücke. Diese besiebt man außen und innen mit Salz, wälzt sie in Mehl und taucht sie in 2 zerprüdelte mit 1 Messerspitze Salz vermischte Eier. Dann rollt man die Stücke in gesiebten Semmelbröseln und bäckst sie in heißem Schmalz zu goldbrauner Farbe. Giffrüchte, Salate oder kalte Senfsaucen werden zu dem mit gebackenem Peter- silienkraut angerichteten Hasen gereicht. Christine Nowack, Triest.

Gebeizter Hasenrücken (Dos de lièvre mariné).

Will man einen Hasenrücken noch länger für den Verbrauch conserviren als es im frischen Zustande möglich ist, oder ist es ein älteres Stück welches mürbe werden soll, so legt man den Rücken mit den Schlägeln in eine der beschriebenen aus Wurzeln, Gewürzen und Kräutern bereiteten Beizen und läßt es darin unter täglichem Umwenden 5—6 Tage an kaltem Ort, womöglich am Eise stehen. Herausgenommen, spickt man den gehäuteten Hasen und brät ihn mit einem Theil der Beize und 14 Theile zerlassenem Fett unter fleißigem Begießen wie den Kehrrücken. Zuletzt, sobald der Rücken gar und die Speckfäden braun geworden sind, fügt man zu dem Bratsaft wie es dort angegeben ist, saueren Rahm bei oder man bereitet mit den angerösteten Wurzeln eine Wildsauce (siehe diese). In Oesterreich ist es beliebt, den tranchirten in seine Form zusammengeschobenen Hasen mit der goldfarbenen Sauce zu überstreichen und mit böhmischen oder Speckknödeln zu garniren.

Gebeizter Hasenrücken gedünstet (Lièvre braisé).

Für alte Hasen eignet sich das Dünsten besser zum Weich- werden als das Braten. Man belegt eine tiefere Casserole mit Speck- blättchen und den Wurzeln und Gewürzen aus der Beize, denen man noch ein Bündelchen Gudelkraut beifügt. Den Hasenrücken und die

Läufe häutet und hakt man in gleichmäßige Stücke. Man salzt und pfeffert sie von allen Seiten, legt sie in die Casserole und untergießt mit $\frac{1}{2}$ Liter der siedenden Beize, sowie 1 Schöpflöffel Suppe. Ein fingerlanges Stückchen Citronenschale gibt man noch hinzu, ebenso 1 Lorbeerblatt, 10 Pfeffer- und 10 Neugewürzkörner und dünstet es zugedeckt 1 reichliche Stunde, wobei man, wenn sich die Flüssigkeit verdünsten sollte, etwas von der Beize heißes Wasser oder Suppe zugießt. Sobald der Hase weich ist, bereitet man eine Wildsauce, streicht sie durchs Sieb und läßt sie noch einmal mit 1 Kaffeelöffel voll Kapern aufkochen. Man servirt mit der Sauce und garnirt mit Knödeln von Kartoffeln, Semmeln oder Gries, mit weichgesottenen Maccaroni oder Reis.

Anna Dufil, Pardubitz.

Hasenjunge (Hasenklein, Hasenpfeffer) (Ragout de lièvre).

Das Hasenjunge wäscht man und schneidet oder hakt es in ziemlich gleichmäßige nicht zu kleine Stücke, den Kopf spaltet man der Länge nach in zwei Hälften. Dies stellt man mit Wurzelwerk und Gewürzen wie zur Rindsuppe, 2 Lorbeerblättern, 1 Stückchen Citronenschale, 1 Sträußchen Gundelkraut und 1 reichlichen Liter Wasser zu, dem man 3—4 Eßlöffel Essig, nebst 1 gehäuften Kaffeelöffel Salz beimischt. Hat man das Junge darin weichgesotten, was je nach dem Alter des Hasen, $\frac{3}{4}$ — $\frac{5}{4}$ Stunden erfordert, so nimmt man das Fleisch heraus und verrührt den geseihten Saft mit einer schönen braunen Einbrenn, wozu nach Geschmack noch etwas Suppe, Essig und etwas saurerer Rahm beigelegt wird. Sobald die Sauce glatt verkocht ist, kommt das Hasenklein wieder hinein und wird bis zum Anrichten warm gestellt. Man servirt es in der Ragoutschüssel und gibt geröstete Erdäpfel, Semmel- oder Speckknödel mit gerösteten Semmelbröseln bestreut extra dazu. An vielen Orten ist es auch beliebt das Hasenjunge unzerhackt weichzusieden und dann das Fleisch von den Knochen gelöst mit der gleichmäßig geschnittenen Lunge und Leber in die Sauce zu mischen.

Albertine Gerlich, Drau.

Hasencotelettes (Cotelettes de lièvre).

Einen Hasen hat man 5—6 Tage an kaltem Ort abhängen lassen, nimmt den Rücken auf das Fleischbrettchen und löst die Fleischmuskeln der Länge nach im Ganzen vom Rückenknochen herunter. Hierauf schneidet man daraus schräge, etwa fingerdicke Scheiben, welche man mit dem Fleischhammer ein bischen flach klopfet. Nun bestreut man sie beiderseits mit Salz und Pfeffer und läßt sie einige Minuten übereinandergelegt abstehen. Dann schabt man einige

Rippenknochen rein und steckt sie als falsche Rippe je eines in eine der Fleischscheiben. Indessen läßt man 20 Deka Butter heiß werden und brät die Cotelettes darin zu brauner Farbe. Den Saft staubt man hierauf mit etwas Mehl, fügt einige Tropfen Citronensaft bei und gießt ihn über die im Kranze angerichteten Cotelettes. Compot, Preiselbeeren, Salat, Sauerampfer, Zwiebel- oder Linsenpüree kommt dazu.

Josefine Plum, Vinz.

Hasencotelettes à la maitre d'hôtel.

Die Cotelettes werden wie die vorherbeschriebenen bereitet, herausgenommen, auf die erwärmte Schüssel geordnet und jedes mit einem haselnußgroßen Stückchen Sardellenbutter belegt und mit etwas Citronensaft beträufelt. Nur Mixed-Pickles oder Pfefferoni kommen dazu.

Gebakene Hasenschnitzeln.

Von zwei gut 6—8 Tage abgelegenen Hasen nimmt man den Rücken, enthäutet ihn und löst die fleischigen Theile in einem Stück von jeder Seite des Rückgrates herunter. Nun schneidet man fingerdicke Scheiben daraus, klopft dieselben flach und legt sie, mit Salz und feingestoßenem Pfeffer bestreut, aufeinander. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde taucht man die Schnitzelchen in zerklöpfte Eier, wälzt sie in gesiebten Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz zu schöner goldbrauner Farbe. Auf die flache runde oder die Bratenschüssel angerichtet, werden sie mit grüner oder Krauspetersilie und Citronenvierteln geziert zu Tisch gebracht.

Helene Glauber, Saida.

Hasenschnitzeln als falsche Cotelettes.

Von 2 abgelegenen Hasen enthäutet man den Rücken, löst das Fleisch im Ganzen von dem Rückenknochen und schneidet es in fingerdicke Scheiben. Diese klopft man zur Größe des Handtellers und läßt sie mit Salz und Pfeffer bestreut $\frac{1}{2}$ Stunde abliegen. Von den Hasenrippchen nimmt man die Knochen, wäscht und schabt sie rein, stußt sie mit dem Messer kürzer ab und steckt in jedes der Cotelettchen einen Knochen. Dann gibt man für 10—12 Coteletten 12 Deka Butter in die Casserole, dazu 10 weichgedünstete Champignons, 1 Kaffeelöffel voll grüne Petersilie, 1 Trüffel und 6 Charlotten, Alles feingehackt und läßt dies anpuffern, bis es einen kräftigen Geruch entwickelt. Jetzt kommen die Coteletten dazu und werden zugedeckt gedünstet, indem man 1 Glas Weißwein und wenn sich die Flüssigkeit verdunstet hat, einige Löffel Suppe zugiht. So-

bald die Coteletten weich sind, was je nach der Beschaffenheit des Hasen in 1—1 $\frac{1}{4}$ Stunden der Fall ist, nimmt man sie heraus, stellt sie zugedeckt warm und gießt den Saft, in welchem sie gedünstet haben zu einer braunen Ragout- oder spanischen Sauce. Hierauf werden die Coteletten kranzförmig um ein Pinsen-, Kastanien- oder Püreeaubise (Zwiebelpüree) angerichtet, indem dieses in die Mitte der runden flachen Schüssel kommt und die Cotelettes kranzförmig mit dem Rippchen nach aufwärts, um dasselbe aufgestellt werden

Aurelie Kiemer, Innsbruck.

Ragout von Hasen.

Den Rücken sowie die Läufe eines gut abgelegenen Hasen löst man von den Knochen, entfernt die Häute und Sehnen, worauf man nette gleichmäßige fast 2fingerbreite Würfel schneidet. Diese bestreut man mit Salz, auf 1 Kilo der Fleischwürfel 1 Deka Salz und einer Dreifingerprise Pfeffer und staubt es mit 1 Eßlöffel voll Mehl. Nun läßt man 12 Deka Butter heiß werden, untermengt das Fleisch mit 4 Deka kleinwürfliggemessenen Speck und läßt es auf der Butter abrösten. Sobald es etwas Farbe angenommen hat, staubt man noch 1 Eßlöffel Mehl daran, läßt auch mit diesem das Fleisch abrösten und fügt zuletzt 1 Schöpflöffel voll Rindsuppe, 1 Bündelchen Kuttelkraut, $\frac{1}{2}$ in Scheiben geschnittene entkernte Citrone und 1 Eßlöffel voll Kapern bei. So läßt man es zugedeckt weichdünsten, was je nach dem Alter des Hasen 1—2 Stunden erfordert, entfernt die Citronenscheiben*), verrührt die Sauce mit 4 Eßlöffeln voll sauerem Rahm und hebt sie mit 1 Eßlöffel voll gebranntem Zucker in der Farbe. Man richtet das Ragout im Reis- oder Nudelreis, im Schüsselrand von gebackenen Semmeln, mit Erdäpfelcroquetten oder Buttermilchpastetchen an.

Ragout von gebratenem Hasen (Hasenbratenresten).

In 10 Deka Fett röstet man 2 große feingehackte Zwiebeln goldbraun und staubt 6 Deka Mehl daran. Auch dieses röstet man unter fleißigem Umrühren zu schöner brauner Farbe und verrührt es glatt mit $\frac{1}{2}$ Liter erkalteter Rindsuppe oder ebenso viel Wasser und bohnen groß Liebig'schen Fleischextract, würzt mit einer starken Messerspitze Pfeffer, dem Saft einer halben Citrone oder 3 Löffel Essig, 3 an der Citrone abgeriebenen Würfel Zucker und läßt ein Bündelchen Kuttelkraut mitkochen.*) Ist alles zusammen zu einer

*) Auch 1 Eßlöffel voll Kapern oder kleine blattlichgeschnittene Essiggurken können dazu kommen.

glatten Sauce versotten, wobei man noch Rindsuppe oder Wasser zugießen muß, so gibt man das zu netten Würfeln geschnittene Hasenbratenfleisch dazu und stellt es wohlzugebedt an eine mäßig warme Herdstelle, wo es sich gut durchwärmt aber nicht wieder ins Sieden geräth. Es ist darum am besten, es au-bain-marie zu stellen. Beliebiger kann man vor dem Aufragen, und zwar einige Minuten vorher, 4 Löffel sauren Rahm beimischen und es wieder warm stellen. Man servirt dieses Ragout mit allen Zuthaten des vorherbeschriebenen Ragouts.

Hasensalmi (Püree).

Von den gebratenen Nesten macht man ein sehr wohlgeschmeckendes Gericht, indem man das Fleisch vom Hasen oder Wildgeflügelbraten oder beides gemischt fest im Mörser stößt und es mit einer kräftigen Salmisauce (siehe diese unter Saucen), verrührt mit gekochten Eiern zu Tisch bringt. Will man die Vorspeise ansehnlicher oder feiner serviren, so garnirt man mit Butterteigpastetchen oder Bogen oder trägt es in einer hohlgebackenen Butterteigpastete auf.

Wildgeflügel (Volaille sauvage).

Das gebratene oder gedünstete, gefüllte oder gesülzte Wildgeflügel versorgt unseren Speisezettel mit den geschätztesten Gängen und ist in allen Zubereitungsarten von besonderem Wohlgeschmack. Trocken gerupft und ausgenommen wird es flammirt (siehe „Rüchenausdrücke“), innen und außen gut abgewischt, die Beine werden zusammengebunden und so läßt man, je nach Gattung oder Alter des Vogels, denselben an kaltem Ort abhängen. Ein junger Auerhahn oder Henne sind nach 3—4 Tagen verbrauchsfähig, ältere über ein Jahr alte sind weniger werthvoll, müssen länger abliegen und, wie alles ältere Wildgeflügel, vor dem Braten erst halbweich gedünstet werden. Ebenso das Birk-, Hasel- und Schneehuhn. Fasan, Wildgänse sollen 5—8 Tage, Schnepfen, Wildenten, Rebhühner und Rübige, 3—4 Tage, Wildtauben, Lerchen, Wachteln, Krammetsvögel 2 bis 3 Tage abliegen. Die kleinen jungen Wildvögel können aber auch ohne Abliegen verwendet werden. Noch besser ist es, das Geflügel in seinem Federkleide zu lassen, doch muß man durch eine kleine Oeffnung die Gedärme herausziehen; oben macht man einen kleinen Schlitz in die Halshaut, um den Kropf so auszuschälen. Diese beiden Oeffnungen näht man wieder zu. So bleibt das Geflügel hängen oder liegen, am besten auf dem Eise. Man sieht es öfters nach, wenn die Federchen unter dem Flügel feucht zusammenkleben; so kann das Geflügel nicht länger conservirt und muß verbraucht

werden. Bei einzelnen Wildgeflügelgattungen kann man durch Einbeizen die Dauer selbst dann noch verlängern. Ist man genöthigt nicht genügend abgelegenes Wildgeflügel zu verwenden, so muß es ebenfalls vor dem Braten erst abgedünstet werden. Das Gerippe des Wildgeflügels wird mit Wurzeln und Gewürzen, wie bei Rindsuppe, ausgekottet, nachdem man es zerhackt hat. Es gibt den damit vergossenen Wildsaucen einen ganz vorzüglichen Geschmack und spielt auch bei den Salmis eine große Rolle.

Gebratener Fasan (Faisan rôti).

Der 8 Tage oder auch länger am Eise abgelegene Fasan wird gerupft, flammirt, außen und innen trocken gewischt. Hierauf reibt man ihn oben, unten und von inwendig gut mit Salz ein und dressirt ihn (siehe „Küchenausdrücke“). Nun belegt man die Brust mit dünnen Speckblättchen, die man mittelst Spagat darauf befestigt. So schlägt man den Fasan in einen mit frischer Butter bestrichenen Bogen weißes Papier, verbindet es und steckt ihn an den Bratpfieß. Mit zerlassener lauer Butter begießend, brät man den Fasan 30—35 Minuten, entfernt dann das Papier und brät ihn unter fortgesetztem Begießen zu schön brauner Farbe. Hierauf wird er heruntergenommen, tranchirt, in seine ursprüngliche Form geordnet auf die Schüssel gelegt, mit Petersilienkraut, Salatherzchen oder Brunnenkresse, die letzteren beiden mit einer Mischung von Salz, Essig und Wasser besprenkt, garnirt. Emilie Hauck, Private, Brünn.

Gedünsteter Fasan (Faisan braisé).

Bei älteren Fasanen empfiehlt es sich dieselben zu dünsten, da sie nur so die nöthige Weiche erhalten. Man richtet sie her, wie es vorher angegeben ist, kann sie dressirt spicken, mit Speckscheiben überbinden oder nur in der ursprünglichen Weise in eine Casserole geben, in welcher man 14 Deka Butter oder Fett heiß werden ließ. Mit der Brust zu unterst wird der Fasan so 15—20 Minuten gedünstet. Hierauf wendet man denselben und untergießt ihn mit $\frac{1}{2}$ Liter heißer Rindsuppe oder ebenso viel Wasser mit Fleischextract, welches beliebig mit der Hälfte Weißwein vermischt sein kann. So dünstet man den Fasan zugedeckt über 1 Stunde. Sobald er weich geworden ist, tranchirt man ihn, fügt zum Bratensaft einige Tropfen Zitronensaft, seigt ihn über den Braten und garnirt denselben.

Magdalena Lang, Klagenfurt.

Fasan mit Saucen.

Den Saft des nach obiger Angabe weichgedünsteten Fasans, verrührt man mit Trüffel-, Champignons-, spanischer oder Fricasse-

saucé. Einen Theil derselben streicht man über den franchirten Fasan und garnirt ihn mit Butterteigpastetchen (vol-au-vent), Erdäpfelcroquetten oder Püree und gibt den Rest der Sauce extra bei.

Fasan mit Trüffeln (Faisan aux truffes).

Man bereitet ihn in der beim „Truthahn“ angegebenen Weise, doch braucht er kürzere Bratzeit.

Faschirter Fasan (Faisan farci).

Nach der bei „Truthahn Galantine“ beschriebenen Weise entbeint, füllt und kocht man einen gut abgelegenen Fasan, den man möglichst zu seiner ursprünglichen Form umschmürt. Er wird warm mit Saucen von Trüffeln, Madeira oder Senf servirt oder kalt aufgeschnitten mit Aspik garnirt zu Tisch gegeben. In letzterem Fall kommt eine kalte Senf- oder Tartaresauce dazu.

Baronin G , Wien.

Fasanenbrüste rasch abgebraten (Filets de faisans).

Die Brüste von 2 oder 3 jungen, aber mindestens 5 Tage abgelegenen Fasänen schält man im Ganzen vom Knochen herunter, nachdem man die Oberhaut entfernt hat. Nun entfernt man den unter dem oberen stärkeren Brustmuskel liegenden zarten Fleischstreifen, der direct auf dem Brustknochen aufgelegt ist. Dies ist das filet mignon (spr. fileh minjon) und bildet einen besonderen Vederbissen. Von dem stärkeren Brustmuskel zieht man das dünne Häutchen ab und schneidet ihn in je zwei schräge Scheiben. Diese klopft man ebenso wie die filets mignons etwas mit dem Messerheft flach und besiebt sie leicht mit Salz. 12—14 Deka Fett oder Butter läßt man heiß werden, taucht die Brüstchen in Mehl und brät sie in dem Fett rasch auf beiden Seiten zu hellbrauner Farbe. Den Saft kann man noch durch einige Tropfen Citronensaft im Geschmacke heben. Die Brüstchen werden im Kranz angerichtet, die filets mignons obenauf, mit ihrem Saft übergossen und mit gedünstetem Wein oder Rothkraut, Erdäpfelpüree, Linsen oder Risotto garnirt.

Elisa Eichenfeld, Graz.

Gebratener Auerhahn (Coq de bruyère).

Zum Auerhahnbraten eignet sich nur ein junges Stück, da die älteren Auerhähne nur gedünstet saftig oder weich werden. Ueberdies muß der ältere Auerhahn auch bis zu 14 Tagen abhängen oder mindestens 8 Tage in der Beize durchliegen. Einen

jungen abgelegenen Auerhahn rupft und flammirt man, da man vor dem Abliegen bereits die Gedärme und das Innere entfernt hat. Nun wischt man ihn außen und innen rein, dressirt und spickt ihn und bardirt ihn außerdem. Dann läßt man 10 Deka Fett heiß werden und brät den Auerhahn mit der gespickten oder Brustseite nach unten erst $\frac{3}{4}$ Stunden, wobei man etwas Rindsuppe beifügt und den Bratsaft fleißig darüber schöpft. Nach Ablauf dieser Bratzeit wendet man ihn, entfernt nur die Speckscheiben und brät ihn hochgestellt in der heißen Röhre zu hellbrauner Farbe, wobei man nicht versäumen darf, fleißig zu begießen. Tranchirt ordnet man ihn auf die Schüssel, setzt einen Theil des entfetteten Saftes darüber und gibt gemischten Salat sowie Compot dazu. Den Bratsaft reicht man in der Saucière extra dazu. Hermine Baum, Geometersgattin, Zglau.

Gebeizter Auerhahn (Coq mariné).

Einen abgelegenen Auerhahn rupft und flammirt man, wischt ihn trocken ab und spickt ihn. Man schneidet $\frac{1}{2}$ Centimeter oder Centimeter dicke Specknudeln, stößt Salz, Pfeffer, 2 Körnchen Wachholder, 1 Lorbeerblatt und etwas Petersilienkraut fein zusammen. Hierin wälzt man die Specknudeln und spickt den Auerhahn, indem man bei Brust und Schenkeln schief mit der Messerspitze einfährt und die Specknudeln nachschiebt. Nun bereitet man mit Essig, Wasser, Wurzeln und Gewürzen, wie zur Suppe, 1—2 Lorbeerblättern, 1 Sträußchen Gundelkraut, einigen Körnern Coriander, Zweigel Rosmarin und 3 Gewürznelken eine Beize, welche man siedend über den Auerhahn gießt. In dieser Beize bleibt er an kaltem Ort 8 Tage liegen, wobei er täglich einmal umgewendet wird. Nun läßt man in einer Casserole 12 Deka Fett heiß werden, legt den Auerhahn mit der Brustseite darauf und wenn er einige Minuten gedünstet hat, setzt man von der Beize darüber und dünstet ihn zugedeckt, wobei jedesmal von der Beize zugegossen wird, wenn die Flüssigkeit verdünsten sollte. Sobald der Auerhahn nahezu weich ist, wird er umgewendet und unter Begießen zu schöner Farbe gebraten. Aus der restlichen Beize und den Wurzeln bereitet man eine glänzende braune Wildsauce, die man mit Zitronensaft und Schale im Geschmack hebt.

Julie Gerl, Troppau.

Gefüllter Auerhahn

(siehe „Truthahngalantine“).

Auerhahnsalmi (Salmi de coq de bruyère).

Die Brust des abgelegenen, gebeizten aber nicht wie vorher beschrieben auch gespickten Auerhahnes, löst man im Ganzen vom

Brustbein herunter, zieht die Haut ab und spickt die Brüste erst mit dünnen in Salz und feingestoßenem Pfeffer gewälzten Speckfäden. Nun dünstet man die Brüste mit Fett und etwas von der Beize gar und zu schöner Farbe. Extra dünstet man in gleicher Weise das restliche Fleisch mit dem Gerippe und bereitet sobald das Fleisch weich geworden ist, nachbeschriebenes Salmi. Das Fleisch löst man von allen Knochen herunter, überschneidet es einigemal und stößt es im Mörser mit einigen Löffeln voll spanischer dicker Sauce zu einem recht feinen Brei. Zugleich zerhackt man das Gerippe und siedet es mit etwas Rindsuppe, beliebig auch etwas Rothwein aus. Nun feigt man einen Theil dieser Suppe zu dem gestoßenen Fleischbrei, fügt etwas Salz, Pfeffer, feingehackte Citronenschale und etwas Saft bei, streicht es durchs Sieb und kocht es abermals bis es ein dicker Brei wird. Diesen verwendet man als Unterlage oder Garnirung zu den Auerhahnbrüsten, die man in Scheibchen tranchirt. Oder man streicht das Salmi auf gebackene Semmeln oder füllt es in Pastetchen.

Wildsalmi.

Nach vorbeschriebener Art bereitetes Salmi von Wildgeflügel bringt man auch als Gang für sich mit Butterteigpastetchen (vol-au-vents) garnirt zu Tische.

Gebratener Birkhahn (Coq de bois).

Den abgelegenen, gepuzten Birkhahn dressirt und brät man, nachdem er gespickt und gesalzen wurde, wie den vorbeschriebenen Auerhahn und servirt ihn auch in der gleichen Weise. Er ist früher gar und gibt einen zarteren wohlschmeckenderen Braten. Insbesondere ist der junge weibliche Vogel sehr geschätzt.

Kosa Dyk, Schrems.

Gebeizter Birkhahn (Coq de bois mariné).

Ältere Vögel sollen nebst des Abliegens auch einige Tage in einer Beize bleiben. In dieser gedünstet, wie es bei Auerhahn beschrieben, erhalten sie Wohlgeschmack und Würzheit. Auch kann man statt der vorbeschriebenen eine rohe Beize bereiten. Man feuchtet den Birkhahn ringsherum gut mit Citronensaft ein, legt ihn auf Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Gundelkraut und Zwiebelscheiben nebst Gewürzen, wie bei anderen Beizen und übergießt ihn mit einem reichlichen $\frac{1}{2}$ Liter weißen Landwein. Täglich umgewendet, bleibt der Birkhahn sechs Tage darin und wird dann wie bei „Gebeizter Auerhahn“ vollendet, mit brauner Wildsauce überstrichen und mit Pastetchen, Erdäpfelcroquetten oder glasirten Zwiebelchen garnirt aufgetragen.

Amalie Hasche, Hoteliersgattin, Wien.

Birkhahn gefüllt

(siehe „Galantine“).

Haselhuhn (Gélinotte de bois).

Von vielen Wildliebhabern über den Fasan und die Schnepfe gestellt, repräsentirt das Haselhuhn einen der zartesten und wohl-schmeckendsten Braten. In der Größe steht es den vorbeschriebenen nach, weshalb man für 6 Personen 2 Haselhühner zum Braten oder Dünsten nehmen muß. Die Zubereitungsarten sind dieselben wie die des Rebhuhnes.

Schneehühner (Poules de neige).

Diese werden gleichfalls wie die Rebhühner bereitet, sind aber kleiner wie diese und auch weniger ausgiebig; man müßte auf jeden Tischgenossen ein Schneehuhn rechnen. Das Fleisch ist zwar zart, aber wegen seines eigenartigen herben Geschmacks nicht überall beliebt.

Rebhuhn (Feldhuhn) (Perdreaux).

Die vielfachste Zubereitung gestattet das Rebhuhn; ist es genügend abgelegen, so wird es leicht mürbe und saftig gebraten oder gedünstet werden. Das Fleisch ist kräftig, dabei zart und von allgemein anerkanntem Wohlgeschmack. Seine beste Zeit für den Verbrauch ist von Mitte October angefangen. Selbstverständlich sind die jungen Rebhühner besser zum Braten geeignet wie die alten. Diese letzteren erkennt man beim Einkauf an den blaugrünen Beinen und dem rothen Kreis, welchen sie um die Augen haben. Diese müssen vor dem Braten gedünstet, gebeizt oder überhaupt nur gedünstet verwendet werden. Das junge Rebhuhn hat hellgelbe oder orange-gelbe Füße.

Gebratene Rebhühner (Perdreaux rôtis).

3 trocken gerupfte, flammirte und abgewischte Rebhühner dressirt, salzt und spickt man. Die Brust wird nämlich dicht mit Speckfäden durchzogen. In der Bratpfanne läßt man 12—14 Dekka Fett heiß werden, legt die Rebhühner mit der gespickten Seite hinein und brät sie unter öfterem Begießen fast $\frac{1}{2}$ Stunde, wobei man etwas Rindsuppe beifügt. Hierauf wendet man sie, stellt sie hoch und brät sie zu schöner Farbe, wobei man fleißig den Saft über sie schöpft. Man tranchirt sie, setzt sie zur ursprünglichen Form zu-

sammen, feiht den entfetteten Saft darüber und garnirt mit Pansen oder Kraut. Auch können nur gebackene Kartoffelchen im Kranz arrangirt werden, beliebiger Salat oder Compot dazu gereicht werden.

Anna Millein, Förstergattin, Klagenfurt.

Rebhühner auf dem Spieß gebraten. (Perdreaux grillés).

Junge Rebhühner werden dressirt und mit einer oder mehreren Speckscheiben überbunden, doch müssen sie vorher innen und außen gesalzen werden. So werden sie an den Spieß gesteckt und unter fortgesetztem Begießen mit lauer Butter in $\frac{1}{2}$ Stunde gar gebraten. Man garnirt sie mit Speckscheiben oder mit Kastanien- oder Pansenpüree und übergießt sie mit etwas von dem herabgeträufelten Saft.

Christine Leon, Baden.

Rebhühner auf dem Spieß gebraten anderer Art.

Ganz junge, zarte Rebhühner belegt man mit Speckscheiben und wickelt sie in Weinblätter, welche man mit Spagatfaden befestigt. Hieran werden sie wie die vorhergehenden gebraten und so zu Tisch gegeben, indem man nur die Spagatfäden entfernt, Weinlaub und Speck aber darauf läßt. Beliebig kann man Salate oder Wildsauce dazu serviren. In letzterem Falle garnirt man mit gedünstetem Reis oder Buttermilchpastetchen.

Adele Thomann, Gutsbesitzerin.

Rebhühnerbrüste mit Salmi (Salmi de perdreaux).

4 gut abgelegene Rebhühner*) rupft und flammirt man und wischt sie innen und außen trocken aus. Dann salzt man sie von allen Seiten und reibt sie auch innen mit Salz ein. Dann gibt man in jedes Rebhuhn 2 Dekka Butter und dressirt die Rebhühner. Hieran wird jedes Rebhuhn mit Speckblättchen überbunden und in eine Casserole mit der Brust nach abwärts in die darin befindlichen 15 Dekka heißes Fett gelegt. Einige Minuten dünstet man es ab und fügt sodann $\frac{1}{2}$ Liter Suppe oder heißes Wasser bei. So dünstet man die Rebhühner $\frac{3}{4}$ Stunden zugedeckt, wendet sie hierauf um und brät sie unter Begießen gar. Nun löst man das Brustfleisch aller Rebhühner vom Knochen herunter und bereitet von dem restlichen Fleisch und Gerippe ein Salmi wie es bei „Auerhahn“ angegeben ist. Die Brüstchen werden indeß mit einem Theil ihres Saftes übergossen warm gestellt. Das Salmi richtet man auf die flachrunde Schüssel an und gibt die Brüstchen im Kranze herum.

*) Ausgewachsener Sorte.

Gedünstete Rebhühner (Perdreaux braisés).

3 ausgewachsene Rebhühner, wie die vorherbeschriebenen mit Speck überbunden, werden gedünstet, indem man in eine Casserole 14 Dekka Fett gibt, darauf blattlichgeschnittene Suppenwurzeln, Gewürz und Lorbeerblatt abrösten läßt und die Rebhühner mit der Speckseite nach abwärts darauf legt. Man untergießt sie mit Rindsuppe, die mit Weißwein gemischt werden kann, auf $\frac{1}{2}$ Liter Rindsuppe, $\frac{1}{4}$ Liter Wein und dünstet die Hühner zugedeckt fast 1 Stunde. Dann kehrt man sie nach aufwärts, stellt sie in der recht heißen Röhre hoch und brät sie unter fleißigem Begießen bis die Speckscheiben rothbraun sind. Tranchirt und in ihre natürliche Form zusammengeschoben, übergießt man sie mit einem Theil ihres Bratfettes, vermischt den anderen Theil mit weichgesottene Linsen, die man noch mit brauner Zwiebel überstreut oder braun und kurz gedünstetes Kraut und garnirt die Rebhühner damit. Die bräunlichen Speckscheiben gibt man in Scheibchen zerschnitten auf diese Gemüse, da sie ebenso appetitlich als schmackhaft sind.

Franziska Theumer, Böhm.-Leipa.

Rebhühner mit Saucen.

Die wie vorherbeschrieben gedünsteten Rebhühner werden tranchirt mit einem Theil einer kräftigen Robertsauce bestrichen, mit Reis garnirt und der Rest der Sauce extra beigegeben oder man richtet die Rebhühner mit einem Theil der Sauce im Kudel- oder Reiskeis-
reif an.

Pauline Weinzierl, Karlsbad.

Rebhühner anderer Art.

Mit weichgedünsteten fahcirten Trüffeln gefüllte Rebhühner dünstet man wie die vorherbeschriebenen und bringt sie mit Madeira- oder Trüffelsauce zu Tische. Garnirt werden sie mit Butterteigpafietchen.

Rebhühnerragout (von Resten des gebratenen Rebhühners).

Das Fleisch von gebratenen Rebhühnern, und zwar von der Brust und den Schenkeln wird kleinstwürflig geschnitten, leicht gesalzen und gepfeffert mit Citronensaft beträufelt auf 1 Stunde weggestellt. Das Gerippe und alles andere Fleisch von dem Rebhühnerbraten stößt man im Mörser, läßt 10 Dekka Butter heiß werden, und darin 1 gröblich geschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einige Bättchen Petersilienwurzel, gelbe Rübe und Sellerie anpassiren und röstet das Gestoßene damit ab. Hierauf staubt man 2 gehäufte Eßlöffel Mehl

daran, röstet auch dieses zu brauner Farbe und untergießt es mit erkalteter Rindsuppe oder kaltem Salzwasser (auf 1 Liter Wasser 1 Deka Salz und bohnengroß Liebig'schen Fleischextract). Von dieser Flüssigkeit gibt man nicht ganz 1 Liter und läßt es 1 Stunde kochen, damit der Geschmack der Wurzeln bewahrt und das Gestoßene gut ausgefotten werde. Sollte es zu dick werden, so gießt man etwas Suppe zu, seigt es und kocht es zu dicklicher Sauce, in welche die Würfel von dem Rebhühnerfleisch, beliebig auch mit ihrem Bratensaft gegeben werden. Man läßt es nun nicht mehr kochen, sondern stellt es auf mäßig warme Herdstelle oder au bain-marie. Auf die erwärmte Bratenschüssel angerichtet, garnirt man mit gekochten Eiern oder Butterteigpastetchen und gibt Citronenviertel bei. Auch kann es im Nudel- oder Reiszreis, sowie im Schüsselrand von gebackenen Semmeln zu Tisch gebracht werden.

Rebhühnersalmi (von Resten) (Salmis de perdreaux).

Das übriggebliebene Fleisch von den gebratenen Rebhühnern befreit man von Haut und Sehnen und stößt es tüchtig im Mörser. Das Gerippe zerhackt man, gibt es hierauf mit Wurzeln und Gewürzen, wie sie bei Rindsuppe angegeben sind, und dem Bratensaft der Rebhühner, 1 Bündel Kuttelkraut, 1 Lorbeerblatt und $\frac{1}{4}$ Citronenschale nebst 1 Liter Wasser und 1 Deka Salz zum Sieden. Nun bereitet man eine kräftige braune Ragoutsauce (Sauce espagnole), welche aber mit dem Sud von dem Gerippe aufgelassen wird. Diese Sauce läßt man glatt verkochen, hebt sie mit 1 Messerspitze weißen Pfeffer und wenn nöthig mit dem Saft $\frac{1}{2}$ Citrone im Geschmack, damit sie pikant-säuerlich schmecke. Zuletzt gibt man das gestoßene Rebhühnerfleisch dazu und stellt es sogleich au bain-marie. Dieses Salmi wird im Nudel- oder Maccaronireis, den man mit Parmesankäse bestreut, oder im Schüsselrand von ausgebackenen Semmeln zu Tische gebracht. Jedenfalls sollen Citronenviertel separat beigegeben werden. Frau Jandl, Kaufmannsgattin, Wien.

Ribitze.

Man bereitet die Ribitze gespickt oder ungespickt, gebraten oder gedünstet wie die vorbehandelten Rebhühner, gibt sie mit pikanten Saucen angerichtet und mit kleinen Knödeln oder Croquetten, glasirten Zwiebeln oder Erdäpfelpüree garnirt zu Tische.

Gebratene Wildgans (Oie sauvage rôtie).

Man nimmt die Gedärme, Magen, Leber und Herz heraus und läßt die Gans in den Federn 2—3 Tage abliegen. Dann

wird sie vor dem Gebrauch gerupft, das Junge, also Kopf, Hals, Füße und Flügel hackt man ab. Nun überbrüht man sie mit siedendem Wasser, um noch alle Federchen und Stifeln entfernen zu können. Hierauf läßt man sie abtropfen und wischt sie mit einem reinen Tuch innen und außen trocken. Auf 1 Kilo der Gans mischt man 1 Deka Salz mit 1 Messerspitze feingestossenem Pfeffer und reibt die Gans überall damit ein. Nun kann sie gespickt oder die Brust mit Speckblättchen überbunden auf dem Spieß oder in der Pfanne wie die zahme Gans oder Truthahn gebraten werden. Zum Weichwerden erfordert sie fast $1\frac{1}{2}$ Stunden. Tranchirt mit ihrem Saft übergossen, servirt man sie mit Kartoffelchen garnirt und gibt Salat und Compot dazu.

Wildgansbraten mit sauerem Rahm.

In die Bratpfanne gibt man 20 Deka Fett, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 1 Vorbeerblatt und 1 Bündelchen Gudelkraut. Darauf legt man die gespickte Gans mit der Brustseite nach unten und brät sie unter fleißigem Begießen nahezu 1 Stunde und dann umgewendet noch $\frac{1}{2}$ Stunde bis der Speck schön braun wird, wobei man von Zeit zu Zeit 1 Eßlöffel saueren Rahm beifügt, bis 3 Deciliter verbraucht sind, welche mit 1 Kaffeelöffel voll Mehl und 1 Prise Salz glatt verrührt wurden. Die Sauce wird geseiht über die tranchirte Gans gegeben und diese mit Rahmknocken, gedünstetem Reis, klein gebrochenen, weichgekochten Maccaroni garnirt. Preiselbeercompot wird extra dazu servirt.

Dlga Schechnig, Wien.

Gebeizte Wildgans (Oie sauvage mariné).

Eine nach vorgeschildeter Art gereinigte Wildgans wird innen und außen mit einer Mischung von Salz, Pfeffer, Majoran, Gudelkraut und feingehacktem Petersilienkraut eingerieben. Dann legt man sie in eine der mehrfach beschriebenen Beizen von Essig, Wasser, Wurzelwerk und Gewürzen und läßt sie darin 3—4 Tage an kaltem Orte abliegen. Herausgenommen, dünstet man sie mit lau zerlassener Butter und der geseihten Beize wie den Auer- oder Birkhahn. Zuletzt bereitet man eine kräftige Wildsauce, gibt einen Theil derselben über die tranchirte Gans, garnirt sie mit Nudeln, Gold- oder Semmelknudeln und gibt den Rest der Sauce extra dazu bei. Diese Zubereitung empfiehlt sich für ältere Wildgänse, die zum Braten nicht geeignet sind.

Wildenten (Canard sauvage).

Dieselben sind zarter wie die Wildgänse und erfordern zu ihrem Weichwerden nur etwas mehr wie 1 Stunde Bratezeit. Man läßt sie nur 2—3 Tage abliegen, nachdem die Gedärme entfernt wurden und brät sie auf dem Spieß oder gespickt, statt dessen auch mit Speckscheiben überbunden, in der Bratpfanne wie die vorgeschriebene Wildgans. Eine Wildente dürfte kaum für 6 Personen genügen, man muß 2 nehmen. Garnirungen wie bei Wildgans.

Gebeizte Wildenten (Canard sauvage mariné).

Ältere Wildenten legt man in eine Weißwein- oder Essigbeize und dünstet sie dann wie die „Gebeizte Wildgans“, auch werden sie in gleicher Weise servirt.

Wildbraten mit Salmi.

Von 2 wie vorgeschrieben gebratenen oder gedünsteten Enten löst man die Brüste los und stellt sie, in nette Schnitten zerlegt, mit etwas von ihrem Saft übergossen beiseite. Das restliche Fleisch löst man von den Knochen und stößt es mit Wild- oder Madeira sauce tüchtig im Mörser. Indessen hat man auch die Knochen zerhackt und nebst dem Wildentenjungen, Suppenwurzeln und Gewürzen auszufieden gegeben, daß ein kurzer kräftiger Extract daraus wird. Diesen seigt man, kocht das Gestoßene damit auf und streicht es durchs Sieb, worauf man es nochmals zu dickem Brei, den man mit etwas vom Bratfett der Enten abrührt, aufkochen läßt. Man richtet es auf runder Schüssel mit den Brustschnittchen belegt an und reicht Citronenbiertel dazu.

Frau Lange, Hullein.

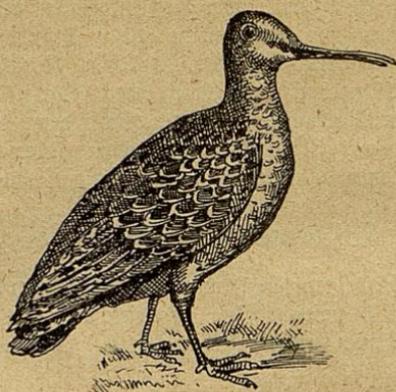
Trappgans.

Eine junge Trappgans läßt man, sobald die Gedärme herausgenommen wurden, in den Federn 3 Tage abhängen, entfedert, putzt und brät sie wie die Wildgans, doch erfordert sie mehr als 2 Stunden zum Weichwerden. Ältere Trappgänse muß man 8 Tage in einer Beize durchliegen und 2½ Stunden dünsten lassen, um sie mürbe zu bekommen.

Schnepfen (Becasse).

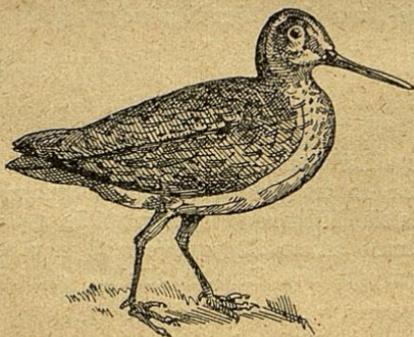
Wir unterscheiden eigentlich zwei Gattungen von Schnepfen, die Wald- und Sumpfschnepfen.

Waldschnepfe.



Am fettesten, zartesten und darum zum Braten am geeignetsten sind sie im Herbst, im Frühjahr sind sie hingegen meist ausgehungert und darum zähfleischig. Die Eigenthümlichkeit, die sie vor anderen Wildvögeln voraus haben, ist, daß auch ihre Gedärme Verwendung finden und feingehackt und gedünstet als Schnepfenkoth ein sehr geschätzter Leckerbissen sind. Auch läßt man den Kopf mit dem charakteristischen langen, spitzen Schnabel immer bei der Zubereitung daran.

Sumpfschnepfe (Becassine).



Dieselbe ist etwas kleiner und noch zarter, wohlgeschmeckender im Fleische wie die „Waldschnepfe“ wird aber im Uebrigen genau wie dieselbe zubereitet und servirt.

Gebratene Schnepfen (Becasses rôti).

3 Schnepfen läßt man, ohne sie auszunehmen 4—5 Tage in den Federn abliegen, dann rupft man sie und fengt die Härchen ab. Nun werden sie geöffnet, die Gedärme herausgenommen, das Herz und die von der Galle befreite Leber zu weiterer Verwendung bei Seite gegeben. Die Schnepfen wäscht man von innen und außen trocken, salzt und spickt sie oder überbindet sie mit Speckblättchen. Hierauf brät man sie auf dem Spieß, wo sie in $\frac{1}{2}$ Stunde gar gebraten sind. Oder sie werden in der Pfanne wie anderes Wild- geflügel unter fleißigem Darübererschöpfen des Saftes hellbraun gebraten. Man tranchirt sie so, daß sie in ihre ursprüngliche Form zerschnitten auf die Schüssel kommen, feigt etwas von dem entfetteten Saft darüber und garnirt mit gerösteten Semmelscheiben, welche mit gedünstetem Schnepfenkoth gehäuft belegt sind.

Marie Schanz, Iglau.

Schnepfenkoth (Salmis de becasses).

Man schabt oder hakt 5—7 Deka Speck ganz fein, läßt denselben heiß werden und darauf 1 Kaffeelöffel voll gehackte Schalotten oder Zwiebel und etwas weniger feingeschnittenes Petersilienkraut anpassen. Dan hakt man Gedärme, Leber und Herz der Schnepfen recht fein und dünstet dies auf dem Speck ab. Hierauf fügt man 1 Messerspitze Salz und ebenso viel Pfeffer, welche man beliebig auch mit 3 Wachholderbeeren stoßen kann hiezu, ebenso 1 schwachen Kaffeelöffel voll Semmelbröseln und dünstet es völlig gar. Vor dem Serviren läßt man Scheiben von Wecken oder Semmeln in Fett rösten oder verwendet sie ungeröstet, indem man die gedünsteten Gedärme auf die Scheiben aufhäuft und sie auf das Backblech geordnet im Rohr ein wenig anrösten läßt.

Helene Röck, Ingenieursgattin.

Schnepfen mit Salmi.

Die Schnepfen werden wie vorbeschrieben gebraten, wobei die Köpfe, nachdem man die Augen ausgestochen hat, daran bleiben und die Gedärme mit Leber und Herz weggelegt werden. Von den saftig gebratenen Schnepfen löst man die Brüste aus und bereitet mit dem restlichen von den Knochen gelösten Fleisch ein kräftiges Salmi wie es eingangs beschrieben ist. Zugleich dünstet man die Gedärme mit Lebern und Herzen zu Schnepfenkoth nach vorangegebener Weise. Das Salmi richtet man in der Mitte der Schüssel an, legt die Brüstchen gehäuft darauf und steckt die Hälfte mit den Köpfen der Schnepfen so hinein, daß die spizen Schnäbelchen hoch

hinauszagen und garnirt es mit Semmelscheiben, die gehäuft mit dem gedünsteten Schnepfenkoth belegt werden. Diesen kann man auch mit 1—2 Eßlöffeln gutem Rothwein vergießen.

Krammetsvögel (Kronawitten) Wachholderdrossel (Grives à la broche).

12 Stück Krammetsvögel rupft man und fengt die Flammhärchen über einer Papier- oder Spiritusflamme ab, öffnet sie und entfernt die Gedärme sowie den Magen; Leber und Herz aber pflegt man in das Innere zu stecken. Beim Hals macht man ein Schlitzchen, zieht das Kropferl heraus und die Hals- und Kopfhaut herunter. Die Augen sticht man aus, hackt den unteren Schnabeltheil ab und legt das Köpfchen unter den Flügel. Man salzt es außen und innen, knickt die Füßchen ein, schiebt sie nach oben gegen die Brust, legt Speckblättchen über den ganzen Vogel und umbindet ihn mit Spagatfaden. So steckt man ihn an den Bratspieß und brät denselben unter Begießen mit zerlassener Butter eine gute Viertelstunde.

Gebratene Krammetsvögel anderer Art.

Die in der vorangegebenen Weise hergerichteten mit Speckscheiben überbundenen Krammetsvögel werden in eine Pfanne oder Casserole gegeben, in welcher man 7 Deka Fett heiß werden ließ. Man legt die Vögel mit der Brustseite nach unten zuerst ein, streut etwas Pfeffer, den man mit 3 Wachholderbeeren gestoßen hat, darüber und läßt sie auf jäher Gluth einige Minuten anbraten. Sobald sie von allen Seiten Farbe angenommen, staubt man 1 Prise Mehl oder etwas Semmelbrösel unter und verkocht es mit einigen Eßlöffeln voll Suppe. Man servirt sie auf gerösteten Semmelscheiben oder Brodschnittchen mit ihrem Saft übergossen oder garnirt mit Kastanienpüree.

Marie Köchin, Hotel P

Krammetsvögel mit Salmi (Grives en salmis).

Es wird aus 20 Krammetsvögeln in derselben Weise wie das eingangs beschriebene „Wildsalmi“ bereitet. Man servirt es mit den Bruststückchen belegt und mit gerösteten Semmelscheiben garnirt. Oder man füllt es in eine Buttermehlpastete und belegt es mit dem Brustfleisch. Ebenso in kleinen Buttermehlpasteten (vol-au-vents).

Wachteln, Lerchen, Drosseln.

Man bereitet sie wie die oben geschilderten Krammetsvögel auf dem Spieß oder in der Pfanne gebraten und bringt sie mit ihrem Saft begossen und mit Binsen, gedünstetem Reis, Kastanienpüree oder ausgestochenen gebackenen garnirt Kartoffeln zu Tische.

Kleine Vögel auf italienische Art (Grives à l'italienne).

Die kleinen Vögel werden gepuzt, die Härchen abgeseigt und die Eingeweide herausgenommen. Nun salzt man sie innen und außen und steckt sie in nachbeschriebener Reihenfolge an den Spieß. Zuerst kommt eine kaum kleinfingerdicke Semmelscheibe, dann ein Speckblättchen, hierauf sticht man den kleinen Vogel durch die Schenkel durch, nun kommt wieder eine Speck- und darauf eine Semmelscheibe, darüber eine Speckscheibe, ein Vogel und so abwechselnd bis Alles auf dem Spieß ist, doch bildet die mit Speck belegte Semmelscheibe den Schluß. Nun brät man es unter fleißigem Begießen mit zerlassener Butter $\frac{1}{4}$ Stunde. Eine Schüssel Polenta bestreut man dicht mit geriebenem Parmesankäse, gießt einige Löffel von dem Bratensaft darüber und ordnet die Vögelchen in der Mitte an. Speck- und Semmelschnittchen kommen im Kranze herum.

Baronin Berg, Laibach.

Krammetsvögel kalt.

12 Stück Krammetsvögel entbeint man wie es bei „Galantinen“ beschrieben ist. Dann läßt man einige Dekka Butter heiß werden, röstet die Knochen mit dem daranhaftenden Fleisch und 1 reichlichen Messerspiße Salz nebst 1 Prise frischgestoßenem Pfeffer. Hierauf stößt man es tüchtig im Mörser erst für sich allein, dann mit einer halben in Rindsuppe geweichten und ausgedrückten Semmel, sowie mit 3 Löffeln voll kräftiger, dicker brauner Sauce. Hat man Alles tüchtig gestoßen, so wird es durch ein Sieb gestrichen. Die ausgebreiteten Krammetsvögel werden auf das Fleischbrettchen gelegt. Das Durchpassirte wird noch mit etwas Fleischsauce vermehrt, je 1 Löffel voll in jeden Krammetsvogel, beliebig auch ein Trüffelscheibchen in die Mitte gethan und der Vogel zu Eiform gerollt, mit Speckscheiben überbunden und leicht gesalzen. In einer Casserole läßt man 14 Dekka Fett heiß werden und brät darin die Vögel in 20—25 Minuten gar. Herausgenommen, läßt man sie erkalten und servirt sie mit Citronenvierteln und Petersilienkraut garnirt, doch gibt man kalte Senfsaucen oder Bureesalat extra bei. Die eben beschriebenen gefüllten Krammetsvögel kann man auch in Aspik serviren. Dieses wird halbcentimeterhoch in die Form eingegossen stocken lassen, mit zierlich geschnittenem weichgesottenem Gemüse, Trüffelscheibchen oder geräucherter Zunge belegt, wieder vorsichtig mit Aspik begossen, damit sich diese Einlagen nicht verschieben. Sobald dies abermals gestockt ist, ordnet man die gefüllten gedünsteten aber aus dem Speck gewickelten Vögel darauf, übergießt sie mit Aspik und läßt es stocken. Gestürzt garnirt man mit Salatherzchen, die in gelatzenes Essigwasser getaucht wurden.

