

Nr. 879. Meerfische.

Dazu eignen sich die kleinen Fische, wie Sombri, Barboni, Orade, Stampfchwänze, Branzin und andere. Sie werden abgeschuppt, halbiert oder in Stücke geschnitten, eingesalzen, in Mehl gedreht und aus siedendem Öle herausgebacken; oder man dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und bäckt sie aus heißem Schmalze heraus. Stampfchwänzen kann man beim Braten den Schild daran lassen. Preise variieren stark.

Nr. 880. Tintenfisch. Preis: 4 K 20 h.

Man entfernt bei diesem Tiere den Knorpel und das Tintige. Dies ist ein eiförmiger Saft. Die Füße hackt man weg. Man wäscht ihn gut aus, schneidet ihn in Ringe, salzt ihn ein und läßt ihn eine Weile liegen. Hierauf wird er in Mehl gedreht und aus siedendem Öle herausgebacken.

Es gibt noch viele Arten von Fischen, die verwendet werden. Es können aber alle auf diese Art und Weise, wie sie im Buche angegeben sind, bereitet werden.

Nr. 881. Schildkröten. Preis je nach der Zeit.

Das Töten der Schildkröte geschieht folgendermaßen: Man hält auf den Rückenschild ein glühendes Schäuferl, worauf die Schildkröte Kopf und Füße herausstreckt; man hackt rasch den Kopf und die Füße ab, dann wäscht man die Schildkröte gut in warmem Wasser, gibt sie in Wasser auf den Herd und kocht sie so lange, bis der Rückenschild sich leicht ablöst, was sofort nach dem Herausnehmen aus dem Wasser geschehen muß. Nun löst man behutsam Galle und Gedärme aus. Man bereitet eine Einmach wie Nr. 252, legt das ausgelöste, in Stücke geschnittene Fleisch hinein und kocht es darinnen weich. Dazu bereitet man Bröselknödeln wie Nr. 19 und gibt die Speise angerichtet zu Tisch.

Fleischspeisen von Rindfleisch.

Wenn Rindfleisch gekocht genossen werden soll und auf Suppe nicht reflektiert wird, gibt man es in kochendes Wasser, andernfalls stellt man es mit kaltem Wasser zu und bringt es lang-

sam zum Kochen. Zum Kochen eignet sich saftiges Fleisch, und zwar: Dider Spiz, Kruspelispiz, Bauchfleisch, dickes Kürgerl, Riedhüfel, Riededel oder Zapfen. Zum Dünsten: Ortschaftswanzel, Beiried, Lungenbratenspiz, weißes Scherzel, Kostbraten, Lungenbratenzapfen; für Gulasch: Wadschunken, Federspiz, Brustspiz, Lungenbratenspiz; für Kostbraten verlangt man das Fleisch unter diesem Namen. Zu Roastbeef nimmt man Beiried, welches man von den Knochen auslösen läßt und darauf achtet, daß das Fleisch schon mindestens acht Tage abgelegen ist. Rindsfilets werden vom Lungenbraten gemacht, für Rindsfilets im ganzen muß das Fleisch gut abgelegen und abgezogen sein, für Beefsteak nimmt man auch Lungenbratenfleisch. Die Zunge kocht man geräuchert oder dünstet sie, wenn sie frisch ist; der Kamm wird geräuchert, hierauf gekocht. Gutes Rindfleisch erkennt man an der schönen roten Farbe und an dem lichten Fette, von dem es durchwachsen ist; altes Fleisch dagegen hat gelbes Fett. Rindfleisch soll nicht rasch, sondern sehr langsam gekocht werden.

Nr. 882. Rindfleisch gekocht. Preis: 1 K 60 h.

$\frac{1}{2}$ kg Rindfleisch wird gewaschen und mit $1\frac{1}{4}$ l Wasser, Pfeffer, Gewürz, Salz und Wurzelwerk (wie Nr. 1) weich gekocht, dann angerichtet, mit Salz bestreut, mit etwas Suppe begossen und serviert.

Nr. 883. Gekochtes Rindfleisch gedünstet. Preis: 1 K 62 h.

Man gibt in eine Kasserolle 5 dkg Butter oder 1 Eßlöffel Fett, läßt es heiß werden, gibt Zwiebel und ein Stückchen erweichtes Brot dazu, röstet die Masse ein wenig, legt dann das gekochte Fleisch hinein, gießt ein wenig Suppe daran und dünstet das Fleisch $\frac{1}{4}$ Stunde. Hierauf richtet man es auf einer Schüssel an und passiert den Saft darüber.

Nr. 884. Gekochtes Rindfleisch mit Paradeis. Preis: 1 K 72 h.

Man gibt in eine Kasserolle 5 dkg Butter, 2—3 kleine, auseinandergerissene Paradeiser, ein wenig Suppe, Salz und dann das gekochte Fleisch und dünstet es so eine Viertelstunde, dann richtet man das Fleisch an und passiert den Saft darüber.

Nr. 885. Rindfleisch kalt garniert. Preis: 2 K 70 h.

Das gekochte Fleisch wird auf einer länglichen Schüssel angerichtet. Nun legt man um das Fleisch herum Erdäpfel-, Sellerie-,

Kraut-, Fiolen-, Bohnen-, Bögerl-, Häuptel- und Gurkensalat; man kann auch noch rote Rüben und Essiggurken dazugeben und das Ganze mit kleinen Rettichen garnieren.

Nr. 886. **Rindfleisch warm garniert.** Preis: 2 K 90 h.

Das Fleisch wird wie Nr. 885 auf einer Schüssel angerichtet und mit Spinat, Zudererbsen, Kohlrüben, Kochsalat, gedünstetem Kraut, Rotkraut, Fiolen, Reis und Kartoffeln (alles in kleinen Häufchen angerichtet) garniert. Man kann auch das Fleisch auf einer Seite der Schüssel warm und auf der anderen Seite kalt garnieren.

Nr. 887. **Rindsbraten.** Preis: 3 K 20 h.

$\frac{3}{4}$ kg Beiried oder Rindschlegel wird ausgelöst und am Vortage in eine Beize von Essig, Wasser, Salz, um 6 h geschnittenem Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Zitrone, 1 Paradeis oder 1 Eßlöffel Paradeismark, Gewürzen und Zwiebel gelegt. Den nächsten Tag brät man das Fleisch mit 6 dkg Butter, ein wenig geräuchertem Speck sowie mit einem bißchen Beize und dem ganzen Wurzelwerk unter fortwährendem Begießen mit Beize und Rahm weich. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten rührt man 1 Eßlöffel Mehl mit $\frac{1}{8}$ l Rahm gut ab, gießt dies zum Fleische, verrührt es gut, gießt es mit Suppe und Beize auf, und kocht die Masse so lange, bis der Saft eine schöne braune Farbe hat, gibt $\frac{1}{16}$ l Madeira oder Rotwein und Worschestersauce dazu, prüft den Geschmack, schneidet hierauf das Fleisch in Schnitten, gibt diese auf eine Schüssel und passiert die Sauce darüber.

Nr. 888. **Geklopfter Rindsbraten.** Preis: 3 K 60 h.

$\frac{3}{4}$ kg Beiried wird dünn auseinandergeklopft und schwach gesalzen. Dann schneidet man um 30 h geräucherten Speck mit 4 Sardellen, Zwiebel und Petersilie fein zusammen, streicht diese Mischung auf das geklopfte Fleisch, rollt es zusammen, bindet es fest und legt die Rolle in eine Kasserolle, in die man Wurzelwerk, einige Stückchen Speck, Pfeffer, Thymian, Gewürz, Zwiebel, $\frac{1}{4}$ l Weißwein und Suppe gegeben hat und dünstet das Fleisch weich; die Rolle muß mit Flüssigkeit bedeckt sein. Ist das Fleisch weich, nimmt man den Spagat weg, schneidet Schnitten davon und gibt sie auf eine Schüssel. Den Saft passiert man, gibt ein Stückchen aufgelöste Glace sowie Zitronensaft und Pfeffer dazu, prüft den Geschmack und gießt den Saft über das angerichtete Fleisch. Noderl, Nudeln, Reis oder beliebige Krupferl kann man dazu servieren.

Nr. 889. **Saftbraten.** Preis: 3 K 50 h.

$\frac{3}{4}$ kg ausgelöstes Beiried, Tafelstück oder schwarzes Scherzel, wird gesalzen, dann sticht man mit dem Messer Lücken hinein und schiebt in diese Öffnungen gekochte, geschnittene gelbe Rüben, Gurken, geschnittenen Sped und Markt. Nun spickt man die Oberfläche und dünstet dann das Fleisch mit einer Beize wie Nr. 887 weich. Dann bereitet man von 6 dkg Butter und 2 Eßlöffeln Mehl eine dunkle Einbrenn, gießt sie mit Suppe und $\frac{1}{8}$ l Rotwein auf, gibt das Fleisch und Wurzelwerk dazu und kocht das Ganze gut auf. Man würzt die Sauce nach Geschmack mit Salz, Curypulver, Zucker, Essig, Paradeismarkt, Worscheftersauce und Zitronensaft. Dann wird das Fleisch in Schnitten geteilt, auf einer Schüssel angerichtet, mit ein wenig Saft begossen, mit Zitronenschalen belegt und mit Nudeln garniert. Den passierten Saft gibt man in einer Saucechale dazu.

Nr. 890. **Roastbeef** Preis: 5 K 20 h.

$1\frac{1}{2}$ kg Beiried (wenigstens acht Tage abgelegen) wird von den Knochen ausgelöst (das Fett auf der oberen Schichte muß jedoch bleiben), mit Salz und Pfeffer gut eingerieben, zusammengerollt, mit einem Faden umwunden und eine Stunde liegen gelassen. Nun läßt man in eine Pfanne $\frac{1}{4}$ kg Fett sehr heiß werden, sieht darauf, daß ein gutes, gleichmäßiges Feuer ist, legt das Fleisch in das heiße Schmalz, schiebt es in das Rohr und läßt es zirka $\frac{1}{2}$ Stunde rasch braten, wobei man es öfter mit dem Fett begießt. Das Fleisch muß eine braune Kruste haben; sollte die Kruste oder das Fett bei jäher Hitze drohen, schwarz zu werden, bedeckt man das Fleisch mit eingefettetem Papier und zum Fett gibt man ein wenig Wasser. Man sticht öfter hinein, dabei muß der Saft immer noch rötlich fließen und das Fleisch innen rötlich sein, jedoch nicht roh, sondern überbraten. Ist es so weit, sieht man den Saft ab, nimmt das Fleisch heraus und sieht nach, ob es gut gebraten ist, indem man es in der Mitte durchschneidet. Ist es gut gebraten, schneidet man das Fleisch in dünne Schnitten. Saft dazu: 3 dkg Glace läßt man mit Suppe zerschleichen, gibt 3 dkg Butter dazu, verrührt es gut, würzt mit Zitronensaft, Pfeffer und geschnittener Petersilie und gießt diese Sauce um das angerichtete Fleisch. Serviert man es kalt, wird es dünn geschnitten und mit einer kalten, pikanten Sauce zu Tisch gegeben.

Nr. 891. **Roastbeef am Spieß.** Preis: 5 K 20 h.

$1\frac{1}{2}$ kg ausgelöstes Beiried wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann zusammengebunden, mit Spedplatten, welche man mit

einem Messer einrikt, belegt, und eine Stunde liegen gelassen. Dann macht man ein ziemlich starkes Feuer, steckt durch den Braten einen Spieß, gibt ihn mit der Spießbratpfanne in das heiße Rohr oder über Holzkohlenfeuer und läßt das Fleisch unter öfterem oder fortwährendem Drehen braten. Dann nimmt man die Speckplatten herunter, brät das Fleisch sehr rasch, damit es oben eine Kruste bekommt, probiert, ob es nicht innen noch roh ist, schneidet es in dünne Schnitten, welche innen rötlich sein müssen, und gibt das Fleisch mit einem wie Nr. 890 bereiteten Saft und einer pikanten Sauce oder mit Salat zu Tisch.

Nr. 892. Rindsfilets. Preis: 3 K 60 h.

1½ kg sehr gut abgelegener Lungenbraten wird abgehäutelt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Speck gespißt und eine Stunde abliegen gelassen. Nun heizt man das Rohr sehr heiß, gibt in eine Pfanne Fett, läßt es sehr heiß werden, legt das Fleisch hinein, brät es sehr rasch unter öfterem Begießen mit dem Fett (15—30 Minuten beiläufig) ab, wobei man darauf zu achten hat, daß das Fleisch eine braune Kruste bekommt, aber das Fett nicht verbrennt. Genau kann man die Bratzeit nicht angeben; das muß erst durch die Praxis erlernt werden. Darum schneidet man das Fleisch im Anfange durch und sieht nach, ob es gut gebraten und innen schön rötlich ist. Das Rindsfilet muß innen rötlich bleiben. Nun schneidet man es in Schnitten, bereitet wie Nr. 890 den Saft, legt das Fleisch auf eine Schüssel, gießt den Saft an der Seite daran und gibt es mit pikanter Sauce oder warm und kalt garniert oder nur mit Gemüse zu Tisch. Wird es kalt genossen, schneidet man es erst vor dem Gebrauche in Schnitten und serviert Sauce Tartare dazu.

Nr. 893. Schmorbraten, 1. Art. Preis: 3 K 60 h.

¾ kg saftiges Rindfleisch legt man in eine Kasserolle, gibt um 10 h nudelig geschnittenes Wurzelwerk, Essig, Wasser, Salz, 1 Lorbeerblatt, Limonienschale, Pfeffer und Gewürz hinein und kocht das Fleisch darinnen weich. Hierauf nimmt man es heraus, schneidet es in Schnitten, entfernt die Pfeffer- und Gewürzkörner sowie das Lorbeerblatt und die Limonienschale, streut das Wurzelwerk auf das Fleisch, gießt ein wenig Suppe darüber und gibt es dann zu Tisch.

Nr. 894. Schmorbraten, 2. Art. Preis: 4 K 10 h.

1 kg schwarzes Scherzl spickt man mit Speck und Schinkenstreifen, salzt und pfeffert es, legt es in eine Kasserolle, bedeckt es mit Bier, gibt Zwiebel, Wurzelwerk, Gewürz, Lorbeerblatt, Petersilie und Zitronenschale hinein und läßt es in dieser Beize über einen Tag stehen. Den nächsten Tag gibt man 10 dkg geräucherter Speck, einige Speckswarteln und so viel Bier daran, daß das Fleisch bedeckt ist und weich dünsten kann. Ist das Fleisch gut, wird es in Schnitten geteilt und warm gestellt. Den Saft passiert man und entfettet ihn, mengt um 6 h geriebenen Lebzelten, Orangen, Zitronenschalen und Thymian dazu und kocht die Sauce gut aus. Zum Schlusse gibt man noch 2 Eßlöffel Ribiselgelee dazu, kocht es gut ein und passiert den Saft über das angerichtete Fleisch. Mit Reis, Erdäpfelkrapferl etc. wird es serviert.

Nr. 895. Lungenbraten. Preis: 4 K 70 h.

1 kg Lungenbraten wird abgehäutelt, entfettet, eingesalzen und mit einem Gemisch von feingeschnittener Zwiebel, pulverisiertem Thymian, Pfeffer, Ingwer und Neugewürz eingerieben und dann gut gespickt. In die Bratpfanne werden 5 dkg Butter und Zwiebel gegeben. Nun gibt man das Fleisch, ein wenig Suppe oder Wasser in die Pfanne und brät das Fleisch. Während des Bratens wird noch nebst Suppe ein wenig Essig und $\frac{1}{4}$ l roter Wein darangegossen, die Sauce aufgekocht und dann passiert, hierauf geschnittene Champignons und 2 dkg gedünstete Trüffel dazugegeben und das Ganze zu einem kurzen Saft eingedünstet. Wenn das Fleisch weich ist, wird es in Scheiben geschnitten, mit Limonien Scheiben, welche man mit Kapern belegt, geziert, am Rande mit dem kurzen Saft begossen und mit Gemüse oder Croquettes serviert.

Nr. 896. Lungenbraten in der Sauce. Preis: 4 K 30 h.

1 kg Lungenbraten wird abgehäutelt und über Nacht in eine Beize von Wasser Essig, $\frac{1}{8}$ l Wein, Salz, Pfeffer, Gewürz, Lorbeerblatt, Thymian, Nelken und nudelig geschnittenem Wurzelwerk gelegt. Am nächsten Tag wird der Lungenbraten aus der Beize genommen und gespickt. In eine Pfanne gibt man 6 dkg Butter, ein wenig Beize, das Wurzelwerk, brät das Fleisch darinnen weich und begießt es dabei öfters mit Saft und Rahm. Inzwischen bereitet man von dem entfetteten Saft Wildbretsauce Nr. 257. Das Fleisch schneidet man in Schnitten, legt es auf eine Schüssel, legt mit

Rapern bestreute Zitronenscheiben darauf, gibt die Sauce in eine Saucechale, begießt den Braten mit ein wenig Sauce, welche man mit Rahm spritzt, und serviert das Fleisch.

Nr. 897. Lungenbraten mit Madeirasauce. Preis: 4 K 50 h.

Man brät den Lungenbraten wie Nr. 896, bereitet Madeirasauce Nr. 241 und gibt das Fleisch mit der Sauce zu Tisch.

Nr. 898. Lungenbraten mit brauner Sauce.

Preis: 5 K 50 h.

Man brät einen Lungenbraten wie Nr. 896. Nun bereitet man braune Sauce Nr. 251, gibt den Saft vom Lungenbraten sowie ein wenig Kakao und Ribiselgelee dazu, kocht die Sauce gut auf und gibt sie mit dem Braten passiert zu Tisch.

Nr. 899. Lungenbraten mit brauner Sauce.

Preis: 5 K 40 h.

Man brät Lungenbraten wie Nr. 896, verwendet den entfetteten Saft zur Sauce Nr. 250, gießt sie mit der Beize auf und gibt sie mit dem Fleisch zu Tisch.

Nr. 900. Faschierter Lungenbraten. Preis: 4 K 20 h.

80 dkg Lungenbratenzapfen oder Scherzel wird faschirt, dann mit geschnittener Zwiebel, Pfeffer, Salz, Limonienschale und einem Stückchen Butter gut abgeknetet, hierauf zu einer Wurst geformt und im Rohre mit Butter und Suppe unter fleißigem Begießen mit Saft und Rahm gebraten. Nun bereitet man braune Sauce wie Nr. 250. Das Fleisch schneidet man in Schnitten und gibt diese mit der Sauce zu Tisch.

Nr. 901. Lungenbraten mit einfacher Sauce. Preis: 4 K 60 h.

1 kg Lungenbraten wird gesalzen, mit Pfeffer eingerieben und gut gespickt. Nun gibt man in eine Pfanne um 20 h faschirtes Seldfleisch, geräucherten Speck, Wurzelwerk, Gewürz, Pfeffer, Essig, Wasser und $\frac{1}{8}$ l Rotwein, sowie das Fleisch und brät dies unter fleißigem Begießen mit Saft und Rahm schön braun. Ist das Fleisch gut, seht man den Saft ab und das Fleisch stellt man warm. An das Wurzelwerk staubt man 2 Eßlöffel Mehl, gibt

1 Eßlöffel Zucker und 1 Paradeis dazu und läßt es rösten, gießt dies dann mit der Beize und Suppe auf und kocht die Sauce eine Viertelstunde aus, hierauf wird sie passiert. Nun gibt man zu dem Passierten Worcester sauce und $\frac{1}{16}$ l Madeira, prüft den Geschmack, ergänzt Fehlendes, gibt um 10 h Rahm daran, kocht die Sauce bis sie wieder braun ist und serviert sie mit dem Fleische.

Nr. 902. Falscher Lungenbraten. Preis: 4 K 10 h.

$\frac{3}{4}$ kg Schweiförtel oder Lungenbratenstük wird mit nudelig geschnittenem Wurzelwerk, Essig, Wasser, Pfeffer, Gewürz, Lorbeerblatt, Limonie, Thymian und Zwiebel weich gedünstet, wobei der Saft nicht ganz eingehen darf. Dann bereitet man von 2 Eßlöffeln Schmalz und 3 Eßlöffeln Mehl eine dunkle Einbrenn, gießt sie mit Suppe oder Wasser auf, gibt das Wurzelwerk dazu, gibt 1 auseinandergerissene Paradeis oder 1 Eßlöffel Paradeismark hinein, ferner nach Geschmack, Zucker, Salz, Essig, Limoniensaft und Schale, kocht die Sauce gut auf und passiert sie, gibt hierauf um 8 h Rahm daran, kocht sie nochmals so lange, bis sie eine schöne braune Farbe hat, gießt sie über das Fleisch und serviert dieses.

Nr. 903. Lungenbraten am Spieß. Preis: 4 K 10 h.

1 kg Lungenbraten wird gut abgehäutelt, dann mit Salz und Pfeffer eingerieben und hierauf sehr stark gespickt. Man steckt ihn dann an den Spieß und brät ihn bei ziemlich jäher Hitze unter fleißigem Begießen mit Butter weich. Ist er weich, nimmt man ihn vom Spieß, schneidet ihn in Schnitten und gibt ihn warm mit Gemüse oder kalt mit französischem Salat zu Tisch.

Nr. 904. Englischer Braten. Preis: 3 K 90 h.

$\frac{3}{4}$ kg Beiried wird von den Knochen ausgelöst, gut ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben und hierauf gut gespickt. Nun gibt man in eine Pfanne 5 dkg Butter, Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Pfeffer- und Gewürzörner, Limonien schale und Wasser, legt das Fleisch hinein und brät es darinnen weich. Ist das Fleisch mürbe, gibt man es heraus, seihet ein wenig Fett ab, gießt $\frac{1}{8}$ l Rotwein dazu, rührt 1 Eßlöffel Mehl mit $\frac{1}{8}$ l Rahm ab, mengt es hinein, gießt mit Suppe auf und kocht die Sauce braun ein, passiert sie und gibt sie über das in Schnitten geteilte Fleisch.

Nr. 905. Negbraten. Preis: 4 K 90 h.

Man klopft $\frac{3}{4}$ kg abgelegenes Schaförtel, salzt es und spickt es mit Speck, Schinken und Sardellenstreifen, dann belegt man

das Fleisch mit geschnittenen Salzgurken und umwindet es mit Spagat. Nun dünstet man das Fleisch in einer Beize weich, läßt den Saft dann eingehen, gibt $\frac{1}{8}$ l Rahm, $\frac{1}{16}$ l Madeira und 1 Eßlöffel Worschester sauce dazu, kocht die Sauce gut ein und gibt sie passiert zum Fleische, welches man auf der Schüssel mit Reis und kleinen Gurken garniert.

Nr. 906. Falscher Kehrüden. Preis: 3 K 90 h.

Man faschirt $\frac{3}{4}$ kg Rindfleisch, schneidet um 12 h Speck würfelig, erweicht eine Semmel in Wasser und drückt sie dann fest aus. Nun mischt man sie zu dem faschirten Fleisch und Speck, gibt Salz, Pfeffer, Zwiebel, 1 Ei und wenn möglich 1 dkg gedünstete, geschnittene Trüffeln dazu, vermengt alles gut, formt eine Wurst, steckt Speckschnitten hinein, damit es wie mit Mandeln bespiet aussieht, gibt die Wurst in eine Pfanne und brät sie mit Butter und Suppe oder Wasser braun und weich. Inzwischen bereitet man braune Sauce Nr. 254, das Fleisch schneidet man in Scheiben und gibt sie mit der bereiteten Sauce zu Tisch.

Nr. 907. Paradeisbraten. Preis: 3 K 70 h.

$\frac{3}{4}$ kg Lungenbratenspiß wird abgehäutelt, (eventuell $\frac{3}{4}$ kg schwarzes Scherzl) gut geklopft und gesalzen. Hierauf gibt man in eine Kasserolle 6 dkg Butter, $\frac{1}{2}$ kg auseinandergerissene Paradeisäpfel (oder $\frac{1}{4}$ l eingekochte), weiters ein wenig Suppe und das Fleisch und dünstet es weich. Dann nimmt man das Fleisch heraus, staubt 2 Eßlöffel Mehl zu dem Saft, läßt es ein wenig rösten, gießt mit Suppe oder Wasser auf, gibt $\frac{1}{8}$ l Rotwein, nach Geschmack Zucker, Essig und Salz dazu, kocht die Sauce gut auf, schneidet das Fleisch in Schnitten, gießt die Sauce passiert darüber und serviert Reis dazu.

Nr. 908. Lungenbraten in Buttermteig. Preis: 5 K 10 h.

1 kg Lungenbraten wird wie Nr. 896 gebraten, hierauf läßt man ihn auskühlen und wickelt ihn dann in einen dünn ausgewalkten Buttermteig, bäckt den Teig mit dem Fleische schön lichtgelb, nimmt dies dann aus der Pfanne und schneidet breitere Schnitten, damit das Fleisch in den Teig eingehüllt zu Tisch kommt.

Nr. 909. Schwäbisches Fleisch, 1. Art. Preis: 3 K 70 h.

Man schneidet von $\frac{3}{4}$ kg Lungenbraten Schmelz ab, salzt sie, spießt sie mit Speck und brät sie jäh aus dem heißen Schmalze heraus.

Sind die Schnitzel fertig gebraten, seihst man das Schmalz ab und gibt 3 dkg Butter in die Kasserolle. Petersilie, Zwiebel und um 6 h Kapern, Zitronenschale und Champignons schneidet man fein zusammen und röstet das Ganze mit der Butter, dann gibt man 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet es ein wenig, gießt es mit Suppe oder Wasser auf, gibt $\frac{1}{16}$ l Wein, 2 feingeschnittene Sardellen, sowie das Fleisch und um 8 h Rahm dazu und kocht es $\frac{1}{2}$ Stunde auf, bis ein schöner brauner Saft ist. Man richtet die Schnitzel an, gibt den Saft darüber und serviert Nockerl, Nudeln oder Reis dazu.

Nr. 910. Schwäbisches Fleisch, 2. Art. Preis: 3 K 50 h.

Man schneidet vom Beiried schöne Stücke, klopft, salzt und spickt die Fleischstücke mit Speck, taucht sie in Mehl und brät sie rasch ab. Nun gibt man in die Kasserolle geschnittenen Speck und Zwiebel, läßt dies anlaufen, mengt geschnittene Sardellen, Limonien-schale und Majoran dazu und läßt es mit dem Fleische schön braun aufdünsten. Nun rührt man 2 Eßlöffel Mehl mit $\frac{1}{4}$ l Rahm gut ab und gibt dies zum Fleische, gießt es mit Suppe zur nötigen Dike auf und kocht den Rahm schön braun ein. Mit Nockerl wird die Speise serviert.

Nr. 911. Rindsfilets jäh gebraten. Preis: 2 K 80 h.

Von 55 dkg Lungenbraten werden fingerdide Schnitzel her- untergeschnitten, gewaschen, gesalzen und ein wenig geklopft, auf einer Seite mit Speck gespickt, auf der anderen Seite in Mehl eingetaucht. Hierauf läßt man in einer Kasserolle Schmalz heiß werden, gibt die Filets hinein und brät sie darinnen jäh ab. Sind sie alle gebraten, seihst man das Schmalz ab, gibt 2 dkg Butter, ferner ein wenig Suppe oder Wasser in den Saft, kocht diesen dick- lich ein und gibt ihn über die angerichteten Filets.

Nr. 912. Rindsfilets mit Rahm. Preis: 3 K 50 h.

Diese werden wie die obigen gebraten, hierauf wird das Schmalz abgeseiht und man gibt 3 dkg Butter sowie $\frac{1}{8}$ l Rahm, der mit 1 Eßlöffel Mehl abgerührt ist, in die Kasserolle, gießt, nachdem es ein wenig geröstet hat, mit Suppe oder Wasser auf, gibt Limo- niensaft und -Schale und um 6 h Kapern daran, kocht es zu einem braunen Saft ein, richtet die Filets auf einer Schüssel an und

passiert den Saft darüber. Man kann auch braune Sauce bereiten. Zu den Filets gibt man in Würfel geschnittene Zunge, Gurkerln, Trüffeln, Champignons und gießt die braune oder Wildbretsauce darüber.

Nr. 913. Rindsfilets mit Sardellen.

55 dkg Rindsfilets werden wie Nr. 911 gebraten; das Fett wird abgeseiht, dann gibt man 3 dkg Butter, 3 feingeschnittene Sardellen und um 10 h Rahm, der mit 1 Eßlöffel Mehl abgerührt ist, in die Kasserolle, läßt alles gut aufkochen und gießt die passierte Sauce über die angerichteten Filets.

Nr. 914. Rindsfilets gebaden. Preis: 3 K 20 h.

Von 55 dkg Lungenbraten schneidet man fingerdicke Schnitzel und wäscht, klopft und salzt sie ein. Dann taucht man sie in Mehl, hierauf in ein zerklöpftes Ei und Bröseln, bäckt sie aus dem heißen Schmalze heraus, garniert sie mit Zitronenscheiben und gießt sie zu Tisch.

Nr. 915. Straßburgerfilets. Preis: 5 K 10 h.

Man bereitet Rindsfarce Nr. 524 und gießt Champignons, gedünstete, geschnittene Trüffeln, sowie gekochtes Mark und 2 Dotter darunter. Diese Fülle füllt man in auseinandergelöpfte, gesalzene Filets, rollt sie zusammen, bindet sie und brät sie mit Butter oder Fett ab. Dann wird das Fett abgeseiht, 3 dkg Butter, $\frac{1}{8}$ l Paradeismark, Paprika und Suppe darangegeben und dies zu einem kurzen Saft eingekocht. Auch kann man statt dieses Saftes Lungenbratensauce bereiten und die Filets damit servieren.

Nr. 916. Italienische Filets. Preis: 5 K 40 h.

Man bereitet sich Rindsfarce, formt Laibchen davon und brät sie schön lichtgelb heraus. Sind alle gebaden, seiht man das Fett ab, gibt ein Stück Butter, Suppe und Glace dazu und kocht dies zu einem dicklichen Saft ein. Nun richtet man die Filets auf einer länglichen Schüssel an, legt rundherum gekochte Piccoli oder Spagetti, gießt über die Filets die Sauce und serviert Senf dazu.

Nr. 917. Paradeisfilets. Preis: 3 K 40 h.

Man schneidet wie in Nr. 911 vier Stück Filets, welche man klopft, salzt, papriziert und in Mehl eintaucht, dann aus heißem

Schmalze herausbäd. Nun schneidet man 10 dkg Speck, Zwiebel und 3 Stück Champignons fein zusammen und läßt das Geschnittene anlaufen, staubt 1 Eßlöffel Mehl daran, röstet es ein wenig, mengt dann Paprika und $\frac{1}{8}$ l Paradeismark dazu, gießt mit Suppe auf, legt die gebratenen Filets dazu sowie rohe, in Scheiben geschnittene Kartoffeln und dünstet das Ganze weich. Nun richtet man die Filets an, legt die Kartoffeln rundherum und gießt den Saft darüber.

Nr. 918. **Filets am Rost.** Preis: 3 K 20 h.

Die Filets werden geschnitten, geklopft, gesalzen, gepfeffert, in zerlassene Butter getaucht, mit Semmelbröseln bestreut und am Rost mit Butter betropft und gebraten. Mit Rohscheiben, Salzgurken und Senf werden sie serviert.

Nr. 919. **Rostbraten gebaden.** Preis: 2 K 80 h.

4 Stück Rostbraten, beiläufig 90 dkg Fleisch, werden von den Knochen und dem Fett befreit, gewaschen, gesalzen und geklopft, hierauf in Mehl, dann in ein zerklöpftes Ei und in Brösel getaucht, aus dem heißen Schmalze herausgebaden, mit Zitronenscheiben garniert und zu Tisch gegeben.

Nr. 920. **Rostbraten mit Zwiebel, 1. Art.** Preis: 2 K 90 h.

4 Stück Rostbraten werden gewaschen, geklopft, gesalzen, mit Pfeffer eingerieben, in Mehl getaucht und hierauf aus dem Schmalze herausgebaden. Sind alle gebaden, seihst man das Schmalz ein wenig ab, gibt 1 Häuptel nudelig geschnittene Zwiebel hinein, läßt sie lichtgelb anlaufen, mischt ein wenig Essig dazu, kocht den Saft gut auf und gießt ihn über die angerichteten Rostbraten. Auch kann man mit den Rostbraten gekochte Rippler mitbraten und das Fleisch damit garnieren.

Nr. 921. **Rostbraten mit Zwiebel, 2. Art.** Preis: 2 K 60 h.

Man klopft 4 Rostbraten und reibt sie mit Salz, Pfeffer und Mehl gut ein. Nun schneidet man $\frac{1}{4}$ kg Zwiebel und gibt $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Fett oder 6 dkg Butter aufs Feuer, läßt die Zwiebel ein wenig rösten, gibt dann die Rostbraten hinein, weiters soviel Wasser, daß das Fleisch bedeckt ist, und dünstet es so lange, bis die Zwiebel ganz verköcht ist und das Wasser beinahe eingegangen und ein

dider Saft daraus geworden ist. Nun gibt man die Rostbraten auf eine Schüssel, gießt den passierten Saft darüber und serviert dies mit Rümmelkartoffeln.

Nr. 922. Rostbraten mit Rahm. Preis: 2 K 90 h.

4 Stück Rostbraten werden gewaschen, geklopft, gesalzen und auf beiden Seiten aus heißem Schmalze herausgebadet. Nun seihst man das Schmalz ganz ab, gibt um 6 h sehr fein geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel und Petersilie, weiters einige Löffel Weinessig und Suppe oder Wasser dazu und dünstet darinnen die Rostbraten $\frac{1}{2}$ Stunde. Hierauf gibt man um 20 h Rahm, welchen man mit 1 Eßlöffel Mehl abrührt, daran, kocht damit die Rostbraten, bis ein dicker brauner Saft ist, richtet das Fleisch an und passiert den Saft darüber.

Nr. 923. Sardellenrostbraten. Preis: 2 K 76 h.

4 Stück Rostbraten werden gewaschen, geklopft, gesalzen, auf beiden Seiten in Mehl getaucht, aus dem heißen Schmalze auf beiden Seiten herausgebraten und auf einem Teller ins Rohr gestellt. Dann gießt man das Fett ab, gibt 3 dkg Butter in die Kasserolle, schneidet 3 gepuzte Sardellen fein zusammen, mischt sie zur Butter, ebenso Suppe oder Wasser und um 10 h Rahm, läßt die Masse zu einer dicklichen, braunen Sauce einkochen und gießt diese dann über die angerichteten Rostbraten.

Nr. 924. Paprikarostbraten. Preis: 2 K 80 h.

4 Stück Rostbraten werden wie obige aus dem Fett herausgebraten. Nun seihst man das Fett ab, gibt 10 dkg geräucherten, würfelig geschnittenen Speck in die Kasserolle, läßt ihn gelb werden, gibt Zwiebel, welche man anlaufen läßt, und eine Messerspitze Paprika dazu, gießt hierauf Suppe oder Wasser daran, legt die Rostbraten in die Kasserolle und dünstet sie so lange, bis der Saft schon ziemlich eingegangen ist, nimmt die Rostbraten sodann abermals heraus, rührt dann 2 Eßlöffel Mehl mit $\frac{1}{8}$ l Rahm ab, gibt es in die Kasserolle, ferner Salz, Zitronenschalen und Saft dazu, kocht den Saft gut ein, verdünnt ihn, wenn es nötig ist, mit Suppe und gießt ihn über die angerichteten Rostbraten. Will man den Saft ein wenig dunkler, gibt man aufgelöste Glace dazu.

Nr. 925. **Senfrostbraten.** Preis: 2 K 80 h.

4 Stück Rostbraten werden wie Nr. 923 gebraten. Nun gibt man in die Kasserolle 6 dkg Butter, $\frac{1}{8}$ kg blätterig geschnittene Champignons, 1 geschnittene Zwiebel, 1 Stück zerdrückten Knoblauch, etwas grüne Petersilie, Zitronenschalen und Kapern, alles fein geschnitten, hinein und läßt es mit dem Fette anrösten, legt die Rostbraten dazu, mengt 2 Eßlöffel Senf, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Suppe dazu und läßt dies zu einem Saft einkochen. Die Rostbraten werden angerichtet, die Sauce wird darübergegossen und die Speise mit gebratenen Kartoffeln garniert.

Nr. 926. **Rostbraten in Milch gebüñtet.** Preis: 2 K 60 h.

4 Rostbraten werden wie Nr. 923 gebraten. Nun gibt man in eine Kasserolle 6 dkg Butter, die Rostbraten und soviel Milch, daß die Rostbraten ganz bedeckt sind, würzt das Ganze nach Geschmack mit Paprika und mengt 1 Häuptel geschnittene Zwiebel dazu. Ist das Fleisch weich, nimmt man es heraus. Den Saft läßt man ziemlich eindünsten, staubt dann 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet es lichtgelb, gießt dann mit Suppe auf und mengt $\frac{1}{8}$ l Rahm daran, läßt ihn gut verkochen und passiert hierauf die Sauce über den angerichteten Rostbraten.

Nr. 927. **Esterhazn-Rostbraten.** Preis: 3 K 30 h.

Man schneidet um 20 h Speck, 4 Stück gepuhts Sardellen, Zitronenschalen und um 8 h Kapern fein zusammen. Nun befreit man 4 Stück Rostbraten (zirka 80 dkg) von den Knochen, wäscht sie und reibt sie mit Salz ein, hernach klopft man sie ziemlich dünn auseinander und streicht die Fülle gleichmäßig darauf, rollt sie zusammen und bindet sie mit Spagat oder Zwirn fest. Hierauf gibt man in eine Kasserolle um 6 h geschnittenes Wurzelwerk, 2 Eßlöffel Schmalz, Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und Suppe, legt die Rostbraten darauf und dünstet sie weich. Sind sie weich, läßt man das Wurzelwerk ziemlich eindünsten, bis es eine schöne braune Farbe bekommt, nimmt die Rostbraten heraus, staubt 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet es ein wenig damit, gießt dann mit Suppe oder Wasser auf, gibt um 12 h Rahm und um 4 h Kapern dazu und kocht den Saft zu einer dicken Sauce ein. Nun löst man den Spagat von den Rostbraten ab, richtet sie an und passiert die Sauce darüber.

Nr. 928. **Maschin-Rostbraten.** Preis: 2 K 60 h.

4 schöne, fingerdicke Rostbraten werden gewaschen, geklopft, gesalzen und mit Pfeffer eingerieben. Nun legt man sie mit 4 dkg Butter, geschnittener Zwiebel, gestoßenem Pfeffer, Gewürz, $1\frac{1}{4}$ l Wasser und ein wenig Essig in eine luftdicht verschließbare Kasserolle, (welche man für Maschinrostbraten zu kaufen bekommt), stellt diese auf den Herd und läßt die Rostbraten darinnen weich kochen. Sind sie weich, nimmt man sie heraus, rührt 2 Eßlöffel Mehl mit $\frac{1}{4}$ l Rahm gut ab, mischt dies zu dem Saft, verrührt denselben gut, gibt 1 Eßlöffel Paradeismark, $\frac{1}{4}$ kg in Viertel geschnittene Kartoffeln, einige kleine Karotten, Champignons, Zitronenschalen, Kapern, 3 Stück kleine, in Spalten geschnittene Essiggurken, nach Geschmack Senf und das Fleisch hinein und dünstet diese Ingredienzien weich. Nun kostet man, ob die Speise gut gesalzen ist. Man kann die Rostbraten mit der Kasserolle, in der sie gekocht wurden, oder auf einer Schüssel servieren.

Nr. 929. **Gedünsteter Rostbraten.** Preis: 2 K 20 h.

4 Stück Rostbraten werden gewaschen, geklopft und gesalzen. Hierauf schneidet man um 8 h Wurzelwerk fein nudelig, gibt es nebst Essig, Wasser, Pfeffer, Gewürz, Lorbeerblatt, Zwiebel, Zitrone und den Rostbraten in eine Kasserolle und dünstet das Fleisch, das immer mit Saft bedeckt bleiben muß, darinnen weich. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten gibt man $\frac{1}{2}$ kg geschälte, in Viertel geschnittene Erdäpfel dazu und kocht die Erdäpfel in diesem Saft weich. Hierauf richtet man die Rostbraten an, streut das Wurzelwerk darüber; Lorbeerblatt und Limonienschale nimmt man heraus, die Erdäpfel legt man rundherum um das Fleisch und gibt es dann mit dem Saft zu Tisch.

Nr. 930. **Paradeisrostbraten.** Preis: 2 K 40 h.

4 Stück Rostbraten werden gewaschen, geklopft, gesalzen und aus heißem Schmalze jäh herausgebaden. Hierauf seiht man das Fett ab, gibt 3 dkg Butter in die Kasserolle, staubt 2 Eßlöffel Mehl daran, läßt es ein wenig rösten, gießt $\frac{1}{4}$ l eingekochte Paradeismarmelade daran, verrührt sie gut, gießt mit $\frac{1}{8}$ l Rotwein und Wasser auf, kocht das Ganze gut ein, gibt nach Geschmack Essig, Zucker und Salz daran, legt die Rostbraten hinein und dünstet noch alles zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde. Dann richtet man die Rostbraten an, passiert die Sauce darüber und serviert die Speise mit gedünstetem Reis oder mit Makkaroni.

Nr. 931. Reistrofbraten. Preis: 2 K 90 h.

4 Stück Rostbraten werden gewaschen, sehr breit geklopft und mit Pfeffer und Salz eingerieben. Nun schneidet man um 50 h Rollschinken und ein wenig Zwiebel sehr fein, mischt den Schnitt mit 6 dkg Reis, den man $\frac{1}{4}$ Stunde in Wasser weicht, ferner 4 dkg Butter und Salz zusammen, teilt die Masse in vier Teile, streicht die Rostbraten damit an, rollt sie sehr lose zusammen, da der Reis beim Dünsten auseinandergeht und bindet sie. Nun gibt man in eine Kasserolle um 6 h nudelig geschnittenes Wurzelwerk, 6 dkg Butter, ein wenig Essig, Wasser, daß das Fleisch bedeckt ist, Salz, Pfeffer, Gewürzkörner und dünstet darinnen die Rollen weich. Sind Fleisch und Reis weich, nimmt man die Rollen heraus, staubt 2 Eßlöffel Mehl in den Saft, läßt es ein wenig rösten, gießt mit Suppe oder Wasser auf, mischt um 10 h Rahm, Zuder, Limonien-schale und -Saft, ein wenig Borschester sauce nach Geschmack dazu, kocht das Ganze zu einer dicklichen Sauce ein, richtet hierauf die Rostbraten an, nimmt den Spagat weg, streut um 8 h Kapern darüber, passiert die Sauce über das Fleisch und gibt die Rostbraten zu Tisch.

Nr. 932. Landbairischer Rostbraten. Preis: 3 K 60 h.

Man richtet wie in Nr. 931 Rostbraten her und füllt sie mit folgender Fülle: $\frac{1}{2}$ kg Ripfelkartoffeln werden feinblättrig geschnitten und um 40 h Rollschinken wird fein gehackt. Nun rührt man 3 dkg Butter mit einem Dotter, Salz und Pfeffer gut ab, gibt die Kartoffeln, den Schinken und einige Eßlöffel Rahm dazu, vermischt es gut und füllt damit die Rostbraten. Nun bereitet man wie in Nr. 254 braune Sauce, legt die Rostbraten hinein und dünstet das Fleisch und die Kartoffeln weich. Auf einer Schüssel angerichtet, werden die Rostbraten mit der Sauce serviert.

Nr. 933. Serbische Rostbraten. Preis: 3 K 50 h.

4 Rostbraten werden in Nr. 923 jäh gebraten. Nun läßt man 10 dkg geräuchernten Speck mit Zwiebel gelb anlaufen, gibt Paprika und $\frac{1}{4}$ l Rahm, den man mit 2 Eßlöffeln Mehl abrührt, daran, gießt hierauf mit Suppe auf, legt die Rostbraten hinein, kocht sie gut auf, mischt geschnittene Essiggurken, Pfefferoni und Paradeis dazu, läßt es nochmals gut einkochen und serviert die Rostbraten.

Nr. 934. Rostbraten am Rost. Preis: 3 K 40 h.

4 Stück einige Tage gut abgelegene Rostbraten werden von den Knochen befreit und wenig geklopft, gesalzen und mit Pfeffer ein-

gerieben. Nun macht man den Rost heiß, taucht die Rostbraten in zerlassene Butter, legt sie auf den heißen Rost und läßt sie auf beiden Seiten unter fleißigem Begießen mit zerlassener Butter braten. Nun bereitet man Maitre d'hotel-Butter, legt auf jeden Rostbraten ein Kügelchen darauf und gibt das Fleisch mit Gurken und gebratenen Kartoffeln zu Tisch.

Nr. 935. Rostbraten mit Knoblauch. Preis: 3 K 10 h.

4 Stück Rostbraten werden gewaschen, geklopft, gesalzen und mit Pfeffer und fein zerdrücktem Knoblauch eingerieben, in Mehl getaucht und aus dem heißen Schmalze herausgebraten. Dann seihet man das Fett ab, rührt das Angelegte auf, gibt Suppe oder Wasser darauf, kocht den Saft dicklich ein und passiert selben über die angerichteten Rostbraten.

Nr. 936. Rumpsteaks. Preis: 2 K 70 h.

$\frac{3}{4}$ kg Beiried schneidet man in 4 Schnitzel, wäscht das Fleisch und klopft und reibt es dann mit Salz und Pfeffer gut ein. Nun läßt man Schmalz sehr heiß werden und brät das Fleisch sehr rasch heraus, seihet hierauf das Fett ab, gibt 3 dkg Butter, ein wenig grüne Petersilie und Suppe in den Saft, läßt denselben rasch einkochen und gießt ihn dann über das Fleisch.

Nr. 937. Rumpsteaks mit Zwiebel. Preis: 2 K 80 h.

Man verwendet hierzu 4 Stück gut abgelegene, gesalzene Rumpsteaks wie Nr. 936. 30 dkg Zwiebel und um 20 h Speck schneidet man würfelig. Den Speck läßt man sehr heiß werden, gibt die Zwiebel hinein, röstet sie ein wenig und legt dann das Fleisch darauf, gießt $1\frac{1}{4}$ l Suppe oder Wasser darauf und läßt das Fleisch so lange dünsten, bis die Zwiebel ganz verkocht und die Sauce dunkelbraun ist. Dann nimmt man das Fleisch heraus, staubt 1 Eßlöffel Mehl in die Sauce, röstet es ein wenig, gießt dann mit Suppe oder Wasser auf, spritzt nach Geschmack Essig, Zitronensaft und Schale dazu, kocht das Ganze nochmals auf und gießt den Saft über das angerichtete Fleisch.

Nr. 938. Rumpsteaks am Rost. Preis: 3 K 10 h.

$\frac{3}{4}$ kg Beiried wird wie Nr. 936 hergerichtet und dann wie Rostbraten Nr. 934 gebraten und auch auf diese Art serviert.

Nr. 939. Beefsteaks. Preis: 3 K 40 h.

Von $\frac{3}{4}$ kg Lungenbraten schneidet man vier dicke Schnitzel, klopft sie nur ein wenig (sie müssen hoch bleiben), salzt sie hierauf und reibt sie mit Pfeffer ein, taucht sie in Mehl und bäckt sie aus schäumendem, sehr heißen Schmalze heraus. Genau kann man die Zeit nicht angeben, aber beiläufig rechnet man für englisches, ziemlich rohes Beefsteak 5 Minuten, für halbausgebratenes 8—10 Minuten, für ganz durchgebratenes 15 Minuten. Sind die Fleischstücke gebraten, dann nimmt man sie heraus, gießt das Fett ab, gibt 3 dkg Butter, ein wenig Glace und Suppe oder Wasser in die Kasserolle, kocht den Saft zu einer kurzen Sauce ein und gießt ihn hernach über die Beefsteaks.

Nr. 940. Griechisches Beefsteak. Preis: 3 K 20 h.

60 dkg Lungenbratenspiß faschiert man, gibt Salz, Pfeffer, Gewürz, 5 dkg in $\frac{1}{4}$ l Wasser gekochten Reis und 1 Ei dazu, verrührt alles gut, formt runde Laiberln, dreht sie in Mehl ein und bäckt sie aus heißem Schmalze schön braun heraus. Dann seigt man das Schmalz ab, gibt 2 dkg Butter, wenn man hat 1 Eßlöffel Worscheistersauce und Suppe oder Wasser daran und kocht dieses zu einem kurzen Saft ein, welchen man über die angerichteten, mit Gurken garnierten Beefsteaks gießt.

Nr. 941. Beefsteaks am Rost. Preis: 2 bis 3 K.

Man richtet 4 Schnitten wie Nr. 939 her, brät sie wie Rostbraten Nr. 934 und serviert sie auch so.

Nr. 942. Beefsteaks mit Sauce. Preis: 3 K 40 h.

30 dkg Rindfleisch und 20 dkg Schweinefleisch faschiert man, 1 Schneidsemmel erweicht man in Wasser, drückt sie gut aus, zerkleinert sie und kocht 4 dkg Reis in $\frac{1}{4}$ l Wasser weich. Nun schneidet man ein wenig Zwiebel, Petersilie und 2 Champignons sehr fein zusammen. Dann treibt man 3 dkg Butter ab, gibt das Fleisch, die Semmel, den Reis, dann das Geschnittene, ferner Salz, Pfeffer, Gewürz, Majoran und 1 Ei dazu, vermischt die Masse gut und formt davon gleichmäßig runde Laibchen. Nun läßt man 6 dkg Butter heiß werden, gibt um 6 h geschnittenes Wurzelwerk, ein wenig Thymian, Zitronenschale, Essig, Wasser, 2 Gewürznelken, Pfeffer und Gewürzkörner hinein, läßt das Wurzelwerk schön braun rösten,

gießt hierauf Essig, $\frac{1}{8}$ l Rahm und Wasser daran, legt das Fleisch hinein und dünstet es zirka $\frac{3}{4}$ Stunden; sollte der Saft während dieser Zeit eingehen, gießt man Wasser nach. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man das Fleisch heraus, läßt den Saft ziemlich eindünsten, staubt 1 Eßlöffel Mehl daran, röstet es ein wenig, gießt mit Suppe oder Wasser auf, gibt $\frac{1}{8}$ l Rahm, weiters ein wenig Zucker, Salz, Limoniensaft nach Geschmack sowie 1 Kaffeelöffel Paradeismark daran, kocht den Saft zu einer dicken Sauce gut ein, richtet die Beefsteaks auf einer Schüssel an, passiert die Sauce darüber, streut Kapern darauf und serviert Nudeln, Reis oder Erdäpfelkrappen dazu.

Nr. 943. **Beefsteaks mit Madeirasauce.** Preis: 3 K 60 h.

Man brät wie Nr. 939 Beefsteaks und macht Madeirasauce wie Nr. 241, welche man mit dem Fleische serviert.

Nr. 944. **Beefsteaks mit Champignons.** Preis: 3 K 10 h.

Wird wie oben, jedoch mit Champignonsauce serviert.

Nr. 945. **Beefsteaks mit brauner Sauce.** Preis: 3 K 10 h.

Man bereitet wie Nr. 254 braune Sauce, gibt Champignons, Trüffeln, Junge, Sardinen, alles würfelig geschnitten, dazu, kocht sie gut auf und brät Beefsteaks wie in Nr. 939 ab. Nun richtet man das Fleisch auf einer Schüssel an, gießt die Sauce darüber und serviert die Speise.

Nr. 946. **Beefsteaks mit Eier.** Preis: 4 K 30 h.

Man brät wie in Nr. 939 vier Beefsteaks. Nun bereitet man für jedes Beefsteak von 2 Eiern eine Omlette, legt das Fleisch darauf, bestreut es mit kleingeschnittenen, gehackten, gedünsteten Champignons, Trüffeln und Kaviar, schlägt die Omlette um, gießt ein wenig aufgelöste Glace darüber und serviert das Fleisch.

Nr. 947. **Rohes Beefsteaks.** Preis: 2 K 90 h.

$\frac{1}{2}$ kg Lungenbraten wird von den Knochen und vom Fett befreit und hierauf faszirt. Nun schneidet man ein wenig weiße Zwiebel und um 8 h Kapern fein zusammen, mischt dieses nebst

Salz, Pfeffer und 1 Eßlöffel Senf zu dem fasziierten Fleisch, rührt es gut durcheinander, richtet es auf einer Glasküßel schön gehäuft an, bestreut es mit Schnittlauch und reicht Essig und Öl dazu.

Nr. 948. **Tournedos.** Der Preis bei den Tournedos richtet sich nach der Sauce.

Man versteht darunter kleine, rundzugeschnittene Beefsteaks von 5—6 cm Breite und 3 cm Höhe, welche man am Rost mit Öl oder zerlassener Butter bepinselt, mit Bröseln bestreut und bäckt. Auch kann man sie nur in Butter braten und den Saft mit Suppe aufgießen, meist werden sie mit angegebener Sauce serviert. Man legt sie zum Servieren auf 2 cm dicke Scheiben aus Weißbrot, welche man in Butter herausbäckt, oder auf Reis mit Schinken gemischt, auch auf Kartoffelcroquettes oder auf beliebige kleine Soderl.

Nr. 949. **Tournedos.**

Man schneidet Schalotten fein und läßt sie in 4 dkg Butter rösten, gibt dann 5 dkg gehackten Schinken, Petersilie, Lorbeerblatt, Thymian, Gewürz, Pfeffer, etwas geriebenen Kren dazu, gießt diese Masse mit etwas Essig und Weißwein auf, gibt Zucker und Salz nach Geschmack daran und läßt diesen Fond gut auskochen. Nun bereitet man wie in Nr. 252 Einmach-Sauce, gießt den Fond dazu, verkocht dies zur gehörigen Dide, seigt die Sauce durch ein Suppentuch und legiert sie dann noch mit 2 Dottern. Nun brät man wie in Nr. 948 Tournedos, richtet sie auf einem beliebigen Sodel an, belegt sie mit Sardellenringern, welche man mit Kaviar füllt und gießt die vorher bereitete Sauce darüber.

Nr. 950. **Tournedos.**

Man kocht größere grüne Erbsen in Salzwasser weich und läßt sie in mit Petersilie gemischter Butter ausdünsten. Kartoffeln sticht man kleinkugelig aus und bäckt sie aus heißem Schmalze. Madeirasauce wie in Nr. 241 wird bereitet. Nun werden Tournedos wie Nr. 948 gemacht, auf Brotscheiben gelegt, mit Madeirasauce begossen, mit den Erbsen und Kartoffeln garniert. Die übrige Madeirasauce serviert man in der Sauceschale dazu.

Nr. 951. **Tournedos.**

Selbe werden wie obige gemacht, nur bestreicht man die Tournedos noch mit Gansleberfarce und bestreut sie mit feingehackten gedünsteten Trüffeln.

Nr. 952. Tournedos.

Man bereitet braune Sauce wie in Nr. 254. Nun röstet man in Butter Schalotten und Knoblauch, gießt dies mit Weißwein auf, gibt 2 Eßlöffel Paradeismark, grüne Petersilie und die braune Sauce dazu und kocht sie gut aus. Nun bereitet man gefüllte Paradeis: Schalotten, Petersilie und Steinpilze haßt man fein zusammen und brät sie in Öl oder Butter. Mit diesem füllt man die ausgehöhlten kleinen Paradeiser und dünstet sie weich. Wie in Nr. 948 bereitete Tournedos belegt man mit den Paradeisern, gießt die vorher bereitete Sauce darüber und serviert die Speise.

Nr. 953. Tournedos.

Man bereitet Risotto und Paradeisauce wie in Nr. 212 und gibt in die Sauce feingehackte, gedünstete Trüffeln. Von dem Risotto legt man kleine Häufchen, welche man, wie bei Risotto angegeben ist, macht, legt auf jedes ein wie in Nr. 940 hergerichtetes Tournedos darauf, begießt sie mit der Paradeisauce und gibt sie zu Tisch.

Nr. 954. Tournedos.

Selbe werden wie obige bereitet, jedoch kommt statt Paradeisauce Champignonsauce Nr. 216 dazu.

Nr. 955. Tournedos.

Man brät wie Nr. 948 Tournedos, richtet sie auf einer Schüssel an, legt auf jedes ein Spiegelei, gießt ein wenig Saft, den man mit Glace und Suppe aufkocht, darauf und serviert gebadene Kartoffeln wie Nr. 480 und Spargelspißen wie Nr. 418 dazu.

Nr. 956. Tournedos.

Selbe werden wie obige bereitet, mit Spiegeleiern belegt, rings herum mit Kren und gefüllten Oliven garniert und mit Madeira- oder Trüffelsauce serviert.

Nr. 957. Tournedos.

Man bereitet Kartoffelsodelfchen, legt die wie in Nr. 948 bereiteten Tournedos darauf, richtet sie auf einer Schüssel an und gar-

niert sie mit Naturerbsen, Naturerbsen und gebadenen Kartoffeln. Der Saft wird nur mit dem Angelegten vom Braten und mit Suppe, Worschestersauce und ein Stückchen Glace bidlich aufgekocht und über die Tournedos gegossen. Tournedos können auf unzählige Arten zusammengestellt werden, was mit immerwährendem Kochen dann leicht bewerkstelligt wird.

Nr. 958. Fleischlaiberln. Preis: 2 K 30 h.

$\frac{1}{2}$ kg Rindfleisch und $\frac{1}{4}$ kg Schweinefleisch werden faschirt, 1 Semmel wird erweicht und dann ausgedrückt. Nun treibt man 1 Eßlöffel Schmalz mit 1 Ei gut ab, gibt die Semmel, Pfeffer, Gewürz, Salz, Limonienschale und Majoran dazu, mischt dieses samt dem Fleische gut durcheinander, formt größere Kügelchen davon, drückt sie platt, dreht sie in Brösel ein, hackt mit dem Messer auf einer Seite kleine Quadrate hinein (nur zur Zierde), bäckt sie aus heißem Schmalze schön braun heraus und gibt sie mit Salat oder Kartoffelpüree zu Tisch.

Nr. 959. Faschirtes Fleisch. Preis: 2 K 60 h.

$\frac{1}{4}$ kg Rindfleisch und $\frac{1}{4}$ kg Schweinefleisch faschirt man. Nun schneidet man um 12 h Speck kleinwürfelig, 1 Semmel erweicht man und drückt sie gut aus. Nun gibt man in einen Weidling das Fleisch, die Semmel, den Speck, geschnittene Zwiebel, Limonienschale, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Gewürz, Majoran und arbeitet diese Masse gut durcheinander. Inzwischen kocht man 4 Eier hart. Ein Brett wird fest mit Mehl bestäubt, das Fleisch darauf gegeben und ein wenig auseinandergedrückt. Die abgeschälten Eier legt man darauf, rollt das Fleisch zu einer Wurst und bäckt diese Masse im Rohre mit Fett und ein wenig Wasser braun. Das Fett seiht man ab und bereitet wie bei Nr. 890 einen Saft. Das Fleisch wird in Schnitten geteilt und mit Gemüse oder Salat und kalt mit Preiselbeeren serviert.

Nr. 960. Rindspilaw. Preis: 2 K 30 h.

$\frac{1}{2}$ kg Rindfleisch wird in Stücke geschnitten. Nun läßt man in 7 dkg Butter 10 dkg geschnittene Zwiebel lichtgelb anlaufen, gibt dann das Fleisch, ein wenig Salz, Paprika und Suppe oder Wasser daran und dünstet das Fleisch halbweich. Ist der Saft eingegangen, gibt man $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{8}$ l Reis, $\frac{3}{4}$ l Wasser, 6 dkg

Butter und Salz daran und läßt alles zusammen zugedeckt weich dünsten. Ist dies erreicht, richtet man die Speise gehäuft auf einer Schüssel an und bestreut sie dicht mit geriebenem Parmesan.

Nr. 961. **Paradeispilaw.** Preis: 2 K 10 h.

$\frac{1}{2}$ kg ausgelöstes Rindfleisch schneidet man in Stücke. Nun läßt man 6 dkg Butter heiß werden, gibt das Fleisch, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{4}$ l Paradeismark und Suppe dazu und dünstet das Fleisch halbweich; hierauf gibt man $\frac{1}{4}$ l Reis, $\frac{1}{2}$ l Wasser und 5 dkg Butter dazu sowie ein wenig Essig, Zucker und Salz nach Geschmack und dünstet diese Masse zugedeckt weich. Schön aufgehäuft auf einer Schüssel, gibt man die Speise zu Tisch.

Nr. 962. **Saftgulasch.** Preis: 2 K 20 h.

10 dkg Speck (womöglich geräucherten) schneidet man würfelig, $\frac{1}{2}$ kg Zwiebel wird sehr klein geschnitten und 60 dkg Rindfleisch wird in Stücke geteilt. Nun läßt man den Speck heiß werden, gibt die Zwiebeln hinein, röstet sie lichtgelb, mengt das Fleisch, 1 Eßlöffel Paradeismark, Salz, Paprika, Kümmel (sehr wenig), ein Stückchen Knoblauch, Majoran, $\frac{1}{16}$ l Rotwein, Wasser oder Suppe dazu und dünstet in diesem Saft das Fleisch halbweich, bis das Fett rein und durchsichtig ist. Nun gibt man ein wenig geriebenes Brot hinein, verrührt es gut und mengt Suppe oder Wasser, $\frac{1}{4}$ kg in Viertel geschnittene Kartoffel dazu und dünstet das Gulasch fertig.

Nr. 963. **Gulasch.** Preis: 1 K 90 h.

Man schneidet $\frac{1}{4}$ kg Zwiebel fein, ebenso $\frac{1}{2}$ kg Fleisch in größere Würfel. Nun läßt man 2 Eßlöffel Schmalz heiß werden, röstet die Zwiebel darinnen lichtgelb, gibt das Fleisch und Salz hinein und dünstet es eine Viertelstunde. Hierauf gibt man Paprika, Majoran und Kümmel dazu und dünstet das Fleisch mit Suppe oder Wasser weich. Ist das Fleisch beinahe weich und der Saft eingegangen, staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet es ein wenig, gießt es mit Suppe oder Wasser auf und kocht das Ganze zu einer dicken Sauce ein. Man serviert roh gebadene Erdäpfel dazu.

Nr. 964. **Bester Gulasch.** Preis: 1 K 10 h.

Man schneidet 60 dkg Fleisch in Würfel und $\frac{1}{2}$ kg Zwiebel recht fein. Nun läßt man 10 dkg würfelig geschnittenen Speck heiß

werden, röstet die Zwiebeln darinnen lichtgelb, gibt Paprika, Salz, das Fleisch, ein wenig Paradeismark, ein bißchen Suppe oder Wasser dazu und dünstet das Fleisch so lange damit, bis es halb weich ist, das Fett klar und das Fleisch zu prasseln anfängt; dann staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet es ein wenig, gießt mit Suppe oder Wasser auf und dünstet das Fleisch darinnen ganz weich. Kurz vor dem Anrichten gibt man Pfefferoni, Perlzwiebel und geschnittene Gurken hinein und serviert es mit Kartoffeln.

Nr. 965. **Italienisches Gulasch.** Preis: 2 K 10 h.

Selbes wird wie obiges bereitet, nur gibt man es mit Reis, Makkaroni oder Spagetti garniert zu Tisch.

Nr. 966. **Bauerngulasch.** Preis: 1 K 90 h.

Dieses wird wie Bestergulasch Nr. 964 bereitet und mit kleinen Knöderln serviert.

Nr. 967. **Pfeffergulasch.** Preis: 2 K 90 h.

Man röstet in 2 Eßlöffeln Schmalz oder 8 dkg würfelig geschnittenen Speck $\frac{1}{4}$ kg feingeschnittene Zwiebeln lichtgelb, gibt hierauf $\frac{1}{2}$ kg in Stücke geschnittenes Fleisch, Salz und Pfeffer sowie Suppe daran und dünstet das Fleisch weich. Den Saft läßt man so ziemlich eindünsten. Nun staubt man 2 Eßlöffel Mehl darauf, gießt es mit Suppe oder Wasser auf, kocht das Gulasch gut auf und serviert es mit Noderln.

Nr. 968. **Wurzelfleisch.** Preis: 1 K 68 h.

$\frac{1}{2}$ kg Fleisch schneidet man in Stücke und um 8 h Wurzelwerk wird nudelig geschnitten. Nun gibt man in eine Kasserolle Wasser und Essig nach Geschmack, ferner das Wurzelwerk, Salz, Pfeffer, Gewürzkörner, 1 Stück Lorbeerblatt, Limonienschale und das Fleisch und kocht es darinnen weich. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten gibt man $\frac{1}{2}$ kg geschälte, in Viertel geschnittene Kartoffeln hinein und kocht sie damit weich. Ist die Speise fertig gekocht, richtet man sie auf einer Schüssel an, streut das Wurzelwerk darüber, gießt die Suppe, in der das Fleisch gekocht wurde, darauf (das Lorbeerblatt und die Limonie entfernt man) und garniert das Fleisch mit den Kartoffeln.

Nr. 969. Krautfleisch. Preis: 1 K 90 h.

Man schneidet von 40 dkg Lungenbratenspiß kleinere Stücke. Nun gibt man in eine Kasserolle 2 Eßlöffel Schmalz und ein wenig Zucker und läßt beides ein bißchen braun werden; dann gibt man ein kleines Häuptel nudelig geschnittenes Kraut, ein wenig Essig, Kümmel, Paprika und Salz, weiters das Fleisch und Wasser daran und dünstet das Fleisch und das Kraut weich. Ist das Fleisch weich und der Saft eingegangen, staubt man einen Eßlöffel Mehl daran, röstet es ein wenig, gießt mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, mischt kurz vor dem Anrichten um 8 h Rahm daran, kocht das Krautfleisch nochmals auf und gibt es zu Tisch.

Nr. 970. Zwiebelfleisch. Preis: 1 K 65 h.

$\frac{1}{2}$ kg Fleisch schneidet man würfelig, $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{8}$ kg Zwiebeln werden fein geschnitten. Nun läßt man 2 Eßlöffel Schmalz mit den Zwiebeln leicht anlaufen, gibt Majoran, Pfeffer und das Fleisch dazu, röstet damit das Fleisch, bis das Fett sich absondert und das Fleisch braun ist, gibt dann Wasser dazu und dünstet das Fleisch weich; die Zwiebeln müssen sich ganz eindünsten und der Saft davon ein wenig dicklich sein; dann spritzt man den Saft mit Essig nach Geschmack, kocht das Zwiebelfleisch nochmals auf und richtet es auf einer Schüssel an. Um dem Zwiebelfleisch eine schönere Farbe zu geben, kann man auch ein wenig Paradeismark dazu mengen.

Nr. 971. Döhsenschlepp, 1. Art. Preis: 1 K 80 h.

Man schneidet $\frac{3}{4}$ kg Döhsenschlepp in fingerdicke Stücke und kocht ihn mit Wasser, Essig, Salz, Wurzelwerk, Pfeffer, Gewürz, Limonienschale, Thymian, $\frac{1}{8}$ l Weißwein und Lorbeerblatt weich, was 2—3 Stunden erfordert. Hierauf seiht man die Suppe von dem Gefächten in einen Topf und gibt zu dem Wurzelwerk ein wenig Zucker, 2 Eßlöffel Mehl und 4 dkg Butter, röstet diese Mischung schön braun, gießt sie dann mit der abgeseihten Suppe so viel als nötig zu einer dicklichen Sauce auf, mischt $\frac{1}{16}$ l Rotwein, und um 10 h Rahm dazu, kocht das Ganze $\frac{1}{4}$ Stunde auf, passiert die Sauce gut durch, legt das Fleisch hinein, läßt es damit aufkochen und gibt den Döhsenschlepp mit Knödeln oder Nockerln zu Tisch.

Nr. 972. Döhsenschlepp, 2. Art. Preis:

$\frac{3}{4}$ kg Döhsenschlepp wird wie oben geschnitten, eingesalzen und mit Pfeffer bestreut. Nun läßt man 2 Eßlöffel Schmalz heiß wer-

den, gibt 2 Eßlöffel Zucker dazu, welchen man braun werden läßt, gibt dann Wurzelwerk, Zwiebel, den Ochseneschlepp, Gewürz, Lorbeerblatt, Thymian, Essig, Wasser oder Suppe dazu und dünstet das Fleisch weich. Ist das Fleisch weich, nimmt man es heraus und begießt es mit Rahm. Aus dem entfetteten Saft bereitet man Wildbret- oder Blutsauce Nr. 255, richtet dann den Schlepp an und serviert die Sauce dazu.

Nr. 973. **Panierter Ochseneschlepp.** Preis: 1 K 90 h.

Dieser wird wie Nr. 971 gekocht, ausgelöst, hierauf paniert und aus dem heißen Schmalze herausgebaden. Man serviert ihn mit Sauce Tartare oder Salat.

Nr. 974. **Bruckfleisch.** Preis: 2 K 10 h.

$\frac{1}{4}$ kg Kronfleisch, $\frac{1}{4}$ kg mageres Rindfleisch, $\frac{1}{2}$ Kalbsbries, $\frac{1}{4}$ Herz, $\frac{1}{8}$ Leber und $\frac{1}{8}$ kg Milz schneidet man in Stücke, die Lichterln schneidet man in Ringel und kocht sie in Wasser, (was zirka 3—4 Stunden dauert) weich. Nun läßt man 2 Eßlöffeln Schmalz heiß werden, gibt Wurzelwerk, das geschnittene Fleisch, Gewürz, Zitronenschale, Kümmel, Pfeffer, Thymian, Knoblauch, Majoran, Salz und die Lichterln daran und kocht das Fleisch weich. Ist das Fleisch gut weich, richtet man es auf einer Schüssel an, gießt den Saft darüber, legt das Wurzelwerk darauf und garniert die Speise mit Kümmelkartoffeln.

Nr. 975. **Bruckfleisch in der Sauce.** Preis: 2 K 30 h.

Das wie oben hergerichtete Fleisch wird auf dieselbe Art wie oben gekocht. Aus dem entfetteten Saft bereitet man Wildsauce oder Blutsauce, kocht mit der Sauce das Fleisch nochmals auf und gibt die Speise mit Noderln oder gebadenen Kartoffelcroquettes zu Tisch.

Nr. 976. **Rindszunge geräuchert.** Preis: 3 K 90 h.

1 schöne Zunge wird in Wasser mit Wurzelwerk, Gewürz, Zwiebel, Pfeffer, weich gekocht (Kochzeit 2—3 Stunden) und hierauf herausgenommen. Die Haut wird abgezogen und die Zunge dann in fingerdicke Schnitten zerlegt und mit Erbsen- oder Kartoffelpüree, ferner mit Sauerkraut oder kalt mit Kren serviert.

Nr. 977. Bodelzunge. Preis: 4 K 20 h.

1 Bodelzunge wird in Salzwasser mit nudelig geschnittenem Wurzelwert, Zwiebel, Pfeffer, Gewürz, Nellen, Thymian, Lorbeerblatt und Essig weich gekocht. Ist sie weich, nimmt man sie aus dem Wasser, zieht die Haut ab und schneidet sie in fingerdicke Schnitten, stellt sie nochmals ins Rohr, daß sie warm bleibt und bestreut sie mit dem Wurzelwert oder garniert mit Aren. Man kann sie auch mit einer pikanten kalten Sauce servieren.

Nr. 978. Polnische Zunge. Preis: 4 K 50 h.

1 Bodelzunge wird wie obige gekocht; dann zieht man ihr die Haut ab und zerlegt sie in Schnitten. Nun bereitet man eine polnische Sauce, legt die Zunge hinein, kocht sie mit der Sauce auf, richtet hernach die Schnitten auf einer Schüssel an, passiert die Sauce darüber und serviert die Zunge mit Semmelknödeln oder Erdäpfelkrapferln.

Nr. 979. Gebadene Zunge. Preis: 3 K 90 h.

Eine weichgekochte Zunge wird von der Haut befreit, in dünne Schnitten zerlegt, hierauf in Mehl, Ei und Brösel getaucht, aus sehr heißem Schmalze herausgebaden, dann mit Zitronenscheiben und Gemüse oder Salat serviert.

Nr. 980. Gebratene Zunge. Preis: 4 K 20 h.

1 Bodelzunge wird in Salzwasser weich gekocht, hierauf abgehäutelt und mit Speck gespickt. Nun gibt man in eine Pfanne 6 dkg Butter sowie 3 feingeschnittene Sardellen und Suppe oder Wasser daran, legt die Zunge hinein und brät sie unter fleißigem Begießen mit Rahm und Saft schön braun. Dann bereitet man eine Einmach, gießt sie mit dem Bratensaft und mit Suppe auf, gibt, wenn es nötig ist, noch Sardellen, wenig Salz, Limonien- schale, Pfeffer und Rahm daran und kocht die Sauce gut auf. Nun schneidet man die Zunge in Schnitten, richtet sie an, belegt sie mit Limonien- scheiben, streut Kapern darauf und serviert sie mit Kartoffelcroquettes.

Nr. 981. Rindstamm. Preis: 3 K 40 h.

1 gepöfelter oder geräucherter Rindstamm wird in Salzwasser weich gekocht, was gute 4 Stunden dauert. Dann zieht man ihn

die Haut ab, schneidet fingerdicke Teile davon und serviert das Fleisch warm mit Gemüse, Kartoffelpüree, Erbsenpüree oder kalt mit pikanter Sauce.

Nr. 982. **Döfsgaumen.** Preis: 1 K 20 h.

Dieser wird in siedendem Wasser aufgekocht, bis sich die weiße Haut abziehen läßt, hierauf kocht man ihn in einer Beize weich. Man kann ihn mit Aren oder einer pikanten Sauce zu Tisch geben. Auch kann man ihn gekocht einpanieren, aus dem heißen Schmalze baden und mit Salat servieren.

Nr. 983. **Döhsenfüße.** Preis: 90 h.

Gut gereinigte Döhsenfüße werden wie Döfsgaumen bereitet.

Nr. 984. **Das Auslassen des Rindsfettes.** (Kernfett.)

Man schneidet es kleinwürfelig, gibt auf 1 Kilo Kernfett $\frac{1}{4}$ l Milch, ein wenig Salz, gibt dies in die Kasserolle und rührt fleißig um, daß es sich nicht anlegt. Wenn das Fett rein und durchsichtig ist, wird es abgossen und ausgepreßt.

Kalbfleisch.

Nr. 985. **Nierenbraten.** Preis: 4 K 10 h.

$1\frac{1}{2}$ kg Nierenbraten mit Niere wird gewaschen, gut abgetrocknet, eingesalzen und mit Pfeffer, ferner mit 4 dkg Butter und Majoran (mit letzterem nach Belieben) eingerieben. Nun gibt man in eine Pfanne 4 dkg Butter, ein wenig Wasser, Zwiebel und das Fleisch hinein und brät es unter fleißigem Begießen mit dem Saft braun und weich. Ist der Saft eingedunstet, gibt man Wasser nach. Nahe vor dem Anrichten läßt man den Saft so eindünsten, daß er sich ein wenig anlegt und gießt Suppe oder Wasser darauf, damit der Saft bis zum Servieren schön braun eingekocht ist. Nun schneidet man das Fleisch in Stücke, begießt es mit Saft und serviert Gemüse, Kompott oder Salat dazu.

Nr. 986. **Kalbsrücken gebeizt.** Preis: 3 K 60 h.

1 kg Rücken wird gesalzen und einige Stunden in eine Beize gelegt. Hierauf brät man den Rücken mit 6 dkg Butter, dem