Nr. III. Zu allem wie bei der Vorigen gibt man noch Fichten- oder Tannennadeln und einige Wacholderbeeren, zuweilen auch ein wenig Basilicum, Rosmarin und Salbei.

Marinade für Fleisch.

Diese dient ebenfalls, um verschiedenem Fleische Geschmack zu geben und es länger zu erhalten, zieht jedoch weniger die Säfte aus als die Beize. Man schneidet dazu Wurzeln wie für eine Beize, zerquetscht die Gewürze, gibt einige Löffel voll Öl und Citronensaft, Wein und Essig dazu, dreht das Fleisch in dieser Marinade um, legt es in einen Topf, welchen man gut zudeckt und wendet es öfters um oder dreht es in Leinwand, welche man mit Essig befeuchtet, oder in Speckschnitten und Papier und läßt es einige Stunden oder Tage liegen.

Fleisch junger Thiere, Geflügel oder sonstige zartere Fleischgattungen sollen mariniert werden, während für rauhes Fleisch oder Fleisch von älteren Thieren die Beize zu empfehlen ist.

Einsäuerung für Kalbs- und Schweinfleisch.

Man lasse in $^1/_8$ Kilo Butter drei Zwiebeln, zwei gelbe Rüben, einen Kopf Sellerie und drei Petersilienwurzeln, alles blattweise geschnitten, nebst acht Lorbeerblättern, etwas Thymian, acht Gewürznelken, zwei Esslöffel voll Salz, zwei Kaffeelöffel voll Neugewürz, einen Kaffeelöffel voll Pfeffer, zwei Gliedchen Knoblauch und etwas Muscatnuss eine Viertelstunde eingehen, gieße dann $1^1/_3$ Liter guten Essig darauf und lasse es eine halbe Stunde sieden. Man kann es nun nach Bedarf entweder siedend oder kalt über die einzusäuernde Sache geben.

Kalte Butter
zum Garnieren und Belegen von Fleischspeisen, sowie als Beigabe für den Thee- oder Abendtisch.

Sardellenbutter (Beurre d'anchois).

Man stoße $^1/_8$ Kilo gereinigter Sardellen mit $^1/_8$ Kilo Butter zu einem feinen Brei und passiere es.

Sardellenbutter auf andere Art.

$^1/_8$ Kilo gereinigter und von allen Gräten ausgelöster Sardellen wird mit $^1/_4$ Kilo Butter vermengt, fein gestoßen, dann mit zwei Eßlöffel voll Öl und zwei Eßlöffel voll Bertram- oder Kapernessig durch ein Haarsieb gestrichen, in eine zierliche Form gebracht und so auf den Tisch gegeben.

Krebsbutter (Beurre d'écrevisses).

Zwanzig in Salzwasser gesottene Krebse werden ausgelöst, die Schalen davon fein gestoßen, in 210 Gramm Butter eine Viertelstunde geröstet und dann durch ein Tuch in kaltes Wasser gedrückt, sobald diese fest geworden, herausgenommen, zu einem Ballen zusammengedrückt und zum Gebrauche aufbewahrt.

Englische grüne Butter (Beurre d'Anglaise).

Zu gleichen Theilen junger Sauerampfer, Kerbelkraut und die Hälfte grüne Estragonblättchen werden rein gewaschen, feingewiegt, ausgedrückt, mit 150 Gramm Butter und einer Prise Salz angemacht, etwas Citronensaft dazu gegeben und die zusammengemachte Butter bis zum Gebrauche kalt gestellt.

Kräuterbutter (Beurre de Montpellier).

Grüne Petersilie, Schnittlauch und Kerbelkraut werden mit kochendem Salzwasser abblanchiert, feingewiegt, nebst Citronensaft unter süße-frische Butter gemischt, die zusammengemacht und kalt gestellt wird.

Senfbutter (Beurre à la moutarde).

100 Gramm guter Butter wird mit einem Kaffeelöffel voll feinstem französischen Senf abgemacht und kalt gestellt.

Häringsbutter.

Fein faschierte Kapern und Häringe werden unter frische Butter gemischt und einige Tropfen Citronensaft darunter gerührt.

Taf. I. Die besten Fleischstücke des Rindes.

Fig. I. Bug-Schulter, Oberschale oder Zapfen.

natürliche Grösse 1 : 3.

Fig. II. Rose (Blumenstück).

natürliche Grösse 1 : 3.

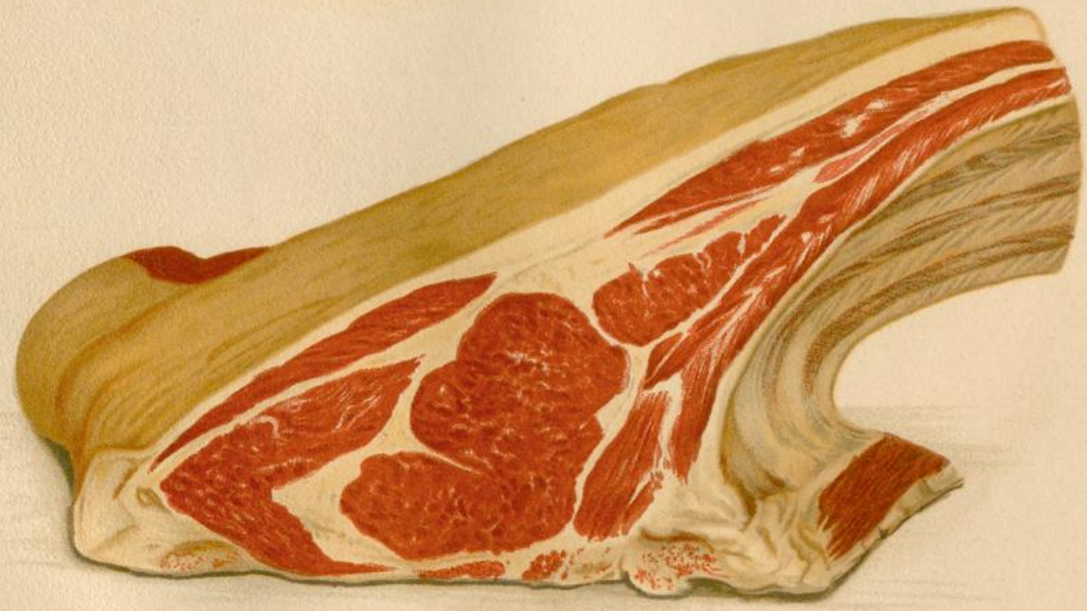


Fig. III. Rostbraten oder Rippenstück — Hohe Rippe.

natürliche Grösse 1 : 3.

C. Daberkow's Verlag, Wien.

Gesetzlich geschützt: Originaleigenthum der Firma Aug. Kürth, Leipzig.

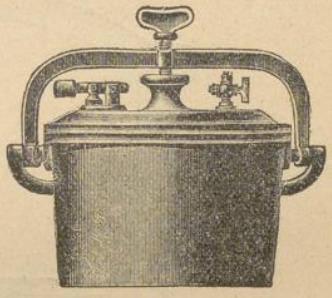
Caviarbutter.

Von sehr kalter, steifer Butter schabt man mit einem breiten flachen Messer kleine Fleckchen ab und formt sie zu Blumenkelchen, die mit Caviar gefüllt werden.

Ochsenfleisch, Rindfleisch (Du Beuf).

Obwohl bereits anfangs in diesem Buche bei Herstellung von Rindsuppe (Bouillon) von dem gesottenen Rindfleisch die Rede war, so muss ich in diesem Abschnitt des Werkes doch noch einiges Nothwendige über die gute Zubereitung von Rindfleisch erwähnen.

Abbildung 5.



Dampfkochtopf (Patent Umbach).

Durch die Bereitung von Rindsuppe haben wir kennen gelernt, dass das Rindfleisch kalt zugesetzt werden muss, wenn eine gute Suppe hergestellt werden soll. Anders verhält es sich, wenn man die Absicht hat, ein wohlschmeckendes Rindfleisch, ein sogenanntes Tafelstück, zu kochen. In diesem Falle bedient man sich des folgenden Verfahrens. Man bringt das Fleischstück mit kochendem Wasser zum Feuer, wodurch sich alle Poren sofort schließen und demzufolge fast aller Saft und Wohlgeruch im Fleische selbst bleibt.

Natürlich gilt auch hier der Grundsatz, nur gutes, ordentlich abgelegenes Fleisch zu verwenden.

Zum Kochen von Rindfleisch eignen sich vorzüglich die neuen Dampfkochtöpfe (Abbildung 5).

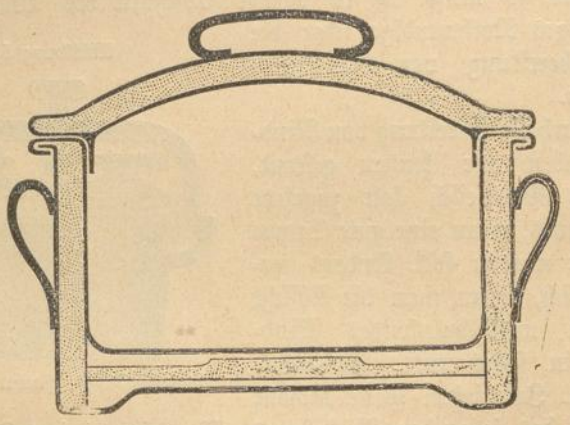
Diese Dampfkochgeschirre haben den Vortheil, dass sie fest schließen, wodurch die Speisen ihre volle Kraft behalten, ferner dass Zeit und Brennmaterial erspart wird, da solche Geschirre den Zweck haben, auch zähere Fleischstücke in verhältnismäßig kurzer Zeit weich und schmackhaft zu kochen, endlich können solche Töpfe auch zum Kochen von Gemüsen verwendet werden.

Eine zweite, und das ist die neueste Art solcher Kochgeschirre, ist der Kochtopf „Kann Alles". (Abbildung 6.)

Derselbe zeichnet sich durch vielseitige Verwendbarkeit und unbegrenzte Haltbarkeit aus und hat namentlich den Vortheil, dass die zu intensive Erhitzung des inneren Bodens verhindert und dadurch das Anbrennen oder Überkochen der Speisen unmöglich gemacht wird.

Die hier besprochenen Kochgeschirre sind durch die Firma Haardt & Comp. (siehe Anzeigetheil) zu beziehen, sowie überhaupt alle in diesem Buche abgebildeten neuen Küchengeschirre.

Abbildung 6.



Ist das Tafelstück von Rindfleisch mit reingeputztem Suppengrün weichgekocht, so wird es aus dem Safte gehoben, nach allen Seiten schön zugeschnitten, mit feinem Salz bestreut entweder ganz oder auf kleinfingerdicke Scheiben geschnitten auf einer langen, heißen Schüssel angerichtet, etwas klare Rindsuppe darunter gegeben und so zu Tisch gebracht.

Garniertes Rindfleisch (Boeuf bouilli au naturel).

Gekochtes saftiges Rindfleisch wird wie das vorige angerichtet, aber auf einer Platte mit breitem Rande. Rings um das Fleisch werden auf der einen Hälfte verschiedene kalte Gemüse, als: Essiggurken, rothe Rüben, Kartoffelsalat, Bohnensalat, grüner Salat ꝛc., gelegt, die zweite Hälfte garniert man mit kleinen

verschiedenfarbigen Gemüsehäufchen, z. B. Carotten, grünen Erbsen, Blaukraut, Petersilienkartöffelchen, Kohlrüben ꝛc. Die Garnitur richtet sich fast stets nach der Jahreszeit und ist im Frühling am besten.

Gedämpftes Rindfleisch.

Mit spanischer Sauce.

Ein schönes Schweifstück oder Lungenbraten durchzieht man schief hinein mit federkieldick geschnittenem Speck, salzt es, gibt Sellerie, Pastinak, Petersilie und zwei Gewürznelken und nebst Suppe und einer Messerspitze Fleischextract, etwas weißen Wein dazu. Mit dem entfetteten Safte vergießt man dann spanische Sauce, die man in einer Schale dem wie Saftbraten gedünsteten und garnierten Fleische beisetzt.

Mit Macaroni.

Von dem Schweiförtel löse man die Beine weg, reibe es mit Salz und Pfeffer ein, durchziehe es mit kleinfingerdick geschnittenem Speck, drehe es in eine Mischung von Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch und überwinde es netzartig mit Bindfaden, damit es die Form behält. Dann gibt man das Fleisch in heißes Schmalz auf Zwiebel, gelbe Rüben und Petersilie, decke es zu; erst, wenn es Farbe hat, kommt öfters etwas Suppe dazu, bis es mürbe ist. Beim Anrichten garniert man das geschnittene Fleisch mit gesottenen abgeseihten Macaroni, bestreut diese mit Parmesankäse und betropft sie mit dem Safte.

Mit Sardellen gespickt.

Zu etwas Sardellenbutter mischt man fein geschnittene Citronenschalen, Petersilie und Schnittlauch, streicht davon in