

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Die Wangeroger Küche**

**Westing, Bernhardine**

**Oldenburg, 1849**

Verschiedene kleine Fleisch-, Mehl-, Brod- und Eierspeisen.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-6612**

## Verschiedene kleine Fleisch-, Mehl-, Brod- und Eierspeisen.

### 307. Beefsteaks.

3 A Fleisch.  
1/2—1 A But-  
ter.  
Salz.  
Jus.

Wählt man hierzu von einem großen, fetten, jungen Ochsen den sogenannten Mürbebraten, welcher sich unter der Niere befindet, so ist dieser frisch geschlachtet, wenn auch noch warm, zu Beefsteaks am zartesten.

Der Mürbebraten wird von der Haut befreit, in fingerdicke Stücke geschnitten, an beiden Seiten nur wenig mit einem hölzernen Schläger geklopft und auf einer Seite mit ziemlich vielem Salze bestreut, worauf man die Fleischstücke dicht auf einander legt und bis zum Gebrauche bei Seite stellt.

Nun wird ein Theil der Butter in einer Pfannfuchenspfanne hochbraun gemacht und, wenn diese in vollem Braten ist, die Beefsteaks schnell neben einander hineingelegt und auf raschem Feuer bei einmaligem Umwenden, je nachdem man dieselben mehr oder weniger gar liebt, zwei bis drei Minuten gebraten.

Wenn die Beefsteaks aus der Pfanne genommen sind, werden die feingehackten Chalotten eine Minute

in der Butter geschwitzet und die Sauce so heiß über die Beefsteaks gegossen.

Dann läßt man noch mit einigen Löffelvoll Jus oder Bouillon das etwa Angesezte in der Pfanne einige Minuten loskochen und giebt dies unter die Beefsteaks.

Statt des Mürbebratens nimmt man auch das beste, schiere, sogenannte Beefsteaksstück, aus der Lende, eines schon wenigstens vier Tage vorher geschlachteten jungen Ochsen, schneidet fingerdicke, große Scheiben davon, klopft dieselben mit einem hölzernen Schläger an beiden Seiten ziemlich mürbe, theilt die großen Scheiben in Beefsteaks beliebiger Größe und behandelt und brät sie, wie oben gesagt. Dies Fleisch wird mehr als der Mürbebraten geklopft.

Die genannten Beefsteaks können, statt in der Pfanne, auch auf einer Roste gebraten werden. Nachdem man dieselben, wie oben gesagt, geklopft und gesalzen, taucht man sie in zerlassene Butter und läßt sie vier bis fünf Minuten an beiden Seiten auf der Roste über Kohlen braten.

Nun nimmt man Jus oder, in Ermangelung derselben, einen Theil Bouillon, giebt Soya, Sardellenbutter und etwas Citronensauer daran, gießt diese Sauce unter alle Arten Beefsteaks und dann die Butter, worin die Beefsteaks gebraten, über dieselben. Richtet man die Beefsteaks einzeln an, so giebt man jedesmal von dieser Sauce einen Theelöffel voll darunter und einen halben Eßlöffel voll von der braunen Butter darüber.

Da diese Brühe sich mehrere Tage hält, kann man sie schon im Voraus mischen und sie dann beim

Anrichten der Beefsteaks auf die angegebene Art verwenden.

Liebt man die Chalotten nicht, so kann man die Beefsteaks auch ohne dieselben machen.

In der Regel werden die Beefsteaks nicht panirt, doch kann dies auch geschehen; sie werden dann mit geschlagenem Ei bestrichen, nur dürrig mit Zwieback oder geriebenem Brode bestreut und einige Minuten, bei einmaligem Umwenden, in brauner Butter auf raschem Feuer gebraten. Diese Beefsteaks können auch bei Gemüse gegeben werden, und sind, wenn man sie mit Aufmerksamkeit und nicht zu lange brät, oft saftiger als die zuerst genannten. Man kann diese letzten Beefsteaks mit einer beliebigen, kräftigen Sauce geben.

Zu den oben genannten Beefsteaks eignen sich am besten gekochte oder gebratene Kartoffeln oder Spiegel-Eier.

### 308. Rump-Steaks.

2  $\mathcal{L}$  Fleisch.  
 $\frac{1}{2}$   $\mathcal{L}$  Butter.  
 12 Chalotten.  
 1-2 Stangen Meerrettig.  
 Peterstie.

2 Eier.  
 Zwieback.  
 Salz.

Sauce.

Der Rumpbebraten von einem frisch geschlachteten Ochsen wird, wie bei No 307 gesagt, in Scheiben geschnitten, geklopft und nicht zu stark gesalzen. Den Fleischscheiben giebt man eine runde Form, taucht sie nicht zu stark in geschlagenes Ei und panirt sie mit Zwieback, worauf man sie, bei einmaligem Umwenden in brauner Butter, zwei bis höchstens drei Minuten brät, so daß sie im Innern nur reichlich halb gar sind. Man richtet sie auf einer Schüssel an, legt auf jedes Stück Fleisch rohe gehackte Chalotten, gießt mit einem eisernen Löffel die kochende Butter darüber, so daß diese, wenn sie auf dieselben gegossen wird, noch braust, und legt über die Chalotten auf jedes Beef-

steak, eine halbe Wallnuß groß, zuvor auf einer Reibe recht fein geriebenen, oder noch besser mit einem Messer wie Hobelspäne geschabten, Meerrettig. Ueber den Meerrettig streut man ein wenig gehackte Petersilie, wodurch dieser ein hübsches Ansehen erhält.

Zu diesen Rump-Steaks giebt man am besten die Sauce piquante № 165, worin man noch Trüffeln kochen kann.

### 309. Klops,

als Beefsteaks zubereitet.

Will man die Klops, deren Behandlung № 270 beschrieben als Beefsteaks geben, so nimmt man dazu Rindfleisch, panirt die Stücke nicht und brät sie, wie die Beefsteaks, mit Zwiebeln.

### 310. Schweins- Carbonade.

Schweinefl.  
Eier.  
Brod.  
Butter.  
Nelken.  
Salz.

Man nimmt ein Rückenstück von einem jungen Schweine, schneidet den Rückgrat davon, schlägt die Rippenknochen bis auf einen halben Finger lang ab und trennt die Schwarte nebst dem Fette herunter, so daß von letzterm nur ein Strohalm breit darauf bleibt. Nun schneidet man die Carbonade in zwei Zoll breite Stücke, pußt den hervorstehenden Knochen mit einem Messer glatt, klopft die Carbonaden mit einem Hackmesser an beiden Seiten, so daß dieselben um die Hälfte dünner werden, streut Salz, Pfeffer und ein wenig Nelken darüber, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebenem Semmel um, brät sie auf beiden Seiten sechs bis acht Minuten in brauner Butter und richtet die Carbonade mit der Senf-Sauce № 150

an, oder giebt zu einer andern kräftigen Sauce noch einige Löffel Senf.

Die Carbonaden werden auch ohne Sauce zu Kartoffel-Salat oder zu Gemüse gegeben.

### 311. Hammel- Carbonade.

Hammelfl.	Von einem jungen Hammel wird das Rückenstück in zwei fingerbreite Stücke geschnitten und die Carbonade wie bei der vorhergehenden Nummer behandelt, jedoch läßt man vom Gewürze die Nelken fehlen, und brät sie nur drei bis vier Minuten in Butter. Sind die Carbonaden aus der Pfanne genommen, giebt man schon im Voraus gehackte Kräuter, als: Esdragon, Chalotten, Petersilie in die braune Butter, gießt ein wenig Bouillon dazu und läßt dies zusammen zwei Minuten schwizen. Diese Sauce gießt man unter die Carbonaden und reicht Kartoffeln oder Kartoffel-Musch dabei herum.
Eier.	
Brod.	
Butter.	
Salz.	
Chalotten.	
Esdragon.	
Petersilie.	
Bouillon.	
oder Jus.	

### 312. Kalbs- Carbonade.

Kalbsteisch.	Man schneidet die Kalbs- Carbonade einen Zoll dick von dem Rückenstück eines gut gemästeten Kalbes, wie schon früher bei der Schweins- und Hammel- Carbonade gesagt, schiebt das am Knochen befindliche Fleisch in die Höhe, so daß der Knochen recht sauber und glatt erscheint, befreit die Carbonaden von allen kleinen Häuten, schlägt sie mit einem hölzernen Schläger an beiden Seiten so breit, daß sie dann nur einen halben Finger dick bleiben und schiebt darauf das Fleisch, indem man die Carbonaden gleichzeitig rund formt, wieder bis zum Finger dick zusammen; doch darf man das Fleisch der Carbonaden beim Schieben nicht über einander legen.
Eier.	
Butter.	
Brod.	
Muskat.	
Salz.	
Bouillon	
oder Jus.	
oder Jus.	
oder Jus.	

Nun vermischt man geschlagenes Ei mit Salz und ein wenig Muskatblüthe, bestreicht vermittelst eines Pinsels die Carbonaden damit, bestreut sie nur dürstig mit geriebenem Brod oder gestoßenem Zwieback, läßt sie darauf in einer Pfannkuchenpfanne in hellbrauner Butter, wenn diese recht stark im Braten ist, zwei bis drei Minuten bei einmaligem Umwenden hellbraun braten und richtet sie an.

Zu der Butter giebt man nun noch Jus oder kräftige Bouillon und gießt, wenn die Carbonaden einzeln angerichtet werden, einen Löffel voll von dieser Brühe darunter, damit die Carbonade von der Sauce nicht weich wird und sich das gebratene Brod nicht auflöst; denn eine feimige Sauce darf die Carbonade nicht haben, weil sie gebraten und nicht wie ein Ragout erscheinen muß.

Man legt auf jede Carbonade ein Spiegel-Ei oder giebt gekochte, auch gebratene Kartoffeln, oder Salat, so wie Compots dabei.

### 313. Kalbfleisch = Carbonade in Blätterteig.

Ragoutsauce. Nachdem man die Fleisch = Farce № 274 gemacht  
Blätterteig. und Blätterteig so dünn wie nur möglich ausgerollt,  
Farce № 274. schneidet man davon vier Zoll große Stücke, welche  
Eier. sich indeß nach der Größe der Carbonade richten muß-  
Butter. sen, und bestreicht sie am Rande mit Ei.

Mehl. Von der Butter, Bouillon, dem Mehl und den  
Bouillon. Eiern hat man zuvor schon eine dicke Sauce gekocht,  
wie dieselbe genau bei den Croquets № 272 ange-  
geben ist.

Darauf wird die Carbonade, wie schon bei der  
Carbonade № 312 gesagt, behandelt und geformt.

## 314. Kalbfleisch = Carbonade

auf der Roste gebraten.

Fleisch.  
Chalotten.  
Esdragon.  
Pfeffer.  
Mehl.  
Salz.  
Butter.

Ein Stück Butter wird mit feingehackten Chalotten, Esdragon, gestoßenem Pfeffer, einem Theelöffel voll Mehl und Salz durchgeknetet und hiermit die, wie bei N<sup>o</sup> 312 gesagt, geklopfte und geformte Carbonade einen Strohhalm dick bestreichen.

Dann schneidet man zwei runde Stücke Papier einen Fingerbreit größer als die Carbonade, legt diese zwischen das Papier, sticht den Knochen behutsam durch ein kleines Loch, welches in der einen Seite des Papiers geschnitten, dreht das Papier um die Carbonade fest zusammen und brät sie auf der Roste, bei einmaligem Umwenden, zehn Minuten.

Man kann die Carbonade in dem Papier oder auch ohne dasselbe zur Tafel geben, und reicht braune Butter, mit Jus vermischt, dabei herum.

## 315. Klops,

als Carbonade zubereitet.

Man verfährt hiermit ganz, wie bei der Zubereitung der Cotelettes N<sup>o</sup> 271 angegeben.

## 316. Fricandellen.

1 A Kalbst.  
1/4 A Speck  
oder  
Nierenfett.  
6 Loth Brod.  
1/4 A Butter.  
4 Eier.

Butter, Eier und Brod werden auf dem Feuer zusammen abgerührt und erst, wenn dieses kalt geworden, das sehr fein gehackte Kalb- oder Rindfleisch dazu gegeben. Man formt hiervon nun reichlich Wallnuß große, längliche Klöße, bestreut dieselben mit gestoßenem Zwieback und brät sie in einer Viertelstunde in Butter gar.

4 Nelken.  
schwarz. Pfeffer.  
Salz.

Man kann diesen Fricandellen auch eine runde Form, wie den Klops, geben, ungefähr einen kleinen Finger dick, von der Größe eines Thalers; doch dürfen diese dann nur höchstens zehn Minuten braten.

Die Fricandellen können von gebratenem oder gekochtem Fleische, ganz so wie von rohem, mit denselben Zuthaten bereitet und geformt werden.

Man kann die Fricandellen mit Sappern-Sauce geben oder dieselben beim Gemüse herumreichen.

### 317. Gebackene Kalbsschnitte.

1 Kalbsbrust.  
 $\frac{1}{4}$  A Schink.  
 $\frac{1}{4}$  A Butter.  
6-8 Lth. Mehl.  
1 K. Bouillon oder  
Wasser.  
10 Eigelb.  
2 Citronenfauer.  
Muskat.  
Salz.

Eine große Kalbsbrust wird, wie bei der Kalbs-Fricassée N<sup>o</sup> 69 gesagt, behandelt, in Stücke geschnitten und gekocht. Sind diese gar, nimmt man sie aus der Brühe und läßt sie kalt werden, kocht die Brühe zu einer recht dicken Sauce ein, giebt sie durch ein Haarsieb, schmeckt sie mit Citronenfauer, Salz und ein wenig Muskatblüthe ab, rührt acht bis zehn Eidotter daran und stellt diese zum Kaltwerden zurück.

Dann bestreicht man die Fleischschnitte allenthalben einen Strohhalm dick mit dieser kalten Sauce, panirt dieselben erst mit geriebenem Brode, dann mit geschlagenem Ei, noch einmal wieder mit Brod und bakt sie in Backfett.

Man giebt diese Kalbsschnitte für sich oder zu Gemüse; auch reicht man eine Auster- oder Sardellen-Sauce dabei herum.

### 318. Gespickte Kalbsmidder.

1-2 A Mid-  
der.

Man sucht große Kalbsmidder zu bekommen, wäscht diese mit kaltem Wasser und läßt dieselben in ungefähr einer Viertelstunde, bei einmaligem Wechseln des Wassers

4 Lth. Schin-  
fen.  
4 Lth. Butter.  
4 Chalotten.  
 $\frac{1}{8}$  R. Jus.  
1 Loth Mehl.  
Salz.  
Glace.

und Abnehmen des Schaumes, auf dem Feuer steif werden, worauf man sie in kaltes Wasser legt und von allen Häuten und Röhren befreit.

Nun spickt man dieselben mit recht fein geschnittenem Lustspeck, macht sie darauf mit den hieneben genannten Ingredienzien in einer Casserolle in einer halben Stunde gar und bestreicht die Midder beim Anrichten mit Glace.

Die Sauce, die sich darunter befindet, gießt man durch ein Haarsieb und reicht sie dabei herum.

### 319. Gebratene Kalbsmidder.

Kalbsmidder.  
Butter.  
Eier.  
Brod.  
Salz.

Die Kalbsmidder werden zuerst, wie bei N<sup>o</sup> 318 gesagt, behandelt, nachdem dieselben von den Röhren und der Haut befreit sind, in zerlassene Butter getaucht, mit geriebenem Brode bestreut und in Butter, auf wenigem Feuer, in einer halben Stunde hellbraun gebraten, oder die Kalbsmidder werden, nachdem die Haut und Röhren davon genommen, in fingerdicke Scheiben geschnitten, in Ei, worein man ein wenig weißen Pfeffer und Salz gegeben, getaucht, mit Brod bestreut und nur einige Minuten an beiden Seiten hellbraun gebraten.

Mit diesen Middern garnirt man Spargel, Blumenkohl, Erbsen u. s. w.

### 320. Kalbsleber.

1 Kalbsleber.  
1 Löffel Mehl.  
1 Lth. Zucker.  
4 Nelken.  
Butter.

Die Kalbsleber wird so frisch wie möglich genommen. Nachdem dieselbe einige Stunden in kaltem Wasser gelegen und von der Haut befreit worden, schneidet man sie in einen halben Finger dicke Scheiben, streut Salz darauf und läßt sie damit eine Stunde stehen.

Pfeffer.  
Salz.

Dann trocknet man sie mit einem saubern Tuche ab, wälzt sie in Mehl, wozu man noch ein wenig Zwieback, Nelken und Pfeffer gemischt, und läßt sie in brauner Butter, bei einmaligem Umwenden, in wenigen Minuten gar braten.

Man versucht öfters ein Stückchen; wenn der Saft beim Durchschneiden nicht mehr roth ist, sondern eine bräunliche Farbe angenommen hat, so hat die Leber den gehörigen Grad des Garseins; sie muß noch weich, zart und saftig sein.

Die Leber wird zu Kartoffeln, Kartoffelsalat, Kopfsalat, auch beim Gemüse gegeben.

### 321. Gebackene Kalbsfüße.

Butter.  
Brod.  
Eier.

Die Kalbsfüße werden, wenn man Stand davon gekocht hat (N<sup>o</sup> 284) und dieselben recht mürbe sind, so viel wie möglich von den Knochen befreit und einige Tage in der Marinade N<sup>o</sup> 171 zurückgestellt.

Will man die Kalbsfüße nun braten, so werden sie mit einem saubern Tuche abgetrocknet, in gleichmäßige Stücke geschnitten, mit Ei und Brod, worunter etwas weißer Pfeffer gemischt, paniert und in einer Pfannkuchenspfanne in braungemachter Butter rasch hellgelb gebraten.

Man giebt eine piquante Sauce, stark mit Citronensauer geschärft, dabei, oder auch die Sauce-Remoulade.

Anmerk. Man kann sie auch in die Klare, wie vorn im Buche beschrieben, tauchen und in Backfett backen.

### 322. Gebackenes Kalbs-Gehirn.

4—6 Kalbs-  
Gehirne.

Nachdem die Kalbs-Gehirne eine Stunde in kaltem Wasser gelegen und dann in Wasser auf gelindem Feuer

1 Ei.  
2 Lth. Brod.  
4 Lth. Butter.  
Pfeffer.  
Salz.

erwärmt sind, befreit man dieselben von allen kleinen Adern, legt sie einige Minuten in heißes Wasser, kocht sie darauf eine halbe Stunde in Bouillon, eben so vielem Essig, Pfeffer, Zwiebeln und Salz, und stellt sie in einer Porzellan-Kumme zurück. Man bereitet sie dann auf verschiedene Weise.

Nachdem die Kalbs-Gehirne getrocknet, werden sie in zwei bis drei Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Ei und Brod panirt, und in Butter in einer Pfannkuchenspfanne in einigen Minuten hochgelb gebacken.

1 Eidotter.  
2 Lth. Brod.  
4 Lth. Butter.  
4 Chalotten.  
Pfeffer.

Wenn die Kalbs-Gehirne, wie oben, abgekocht sind, schwitz man die Chalotten in der Butter, giebt Brod, Eier und Gewürz dazu und, wenn dies kalt ist, die gehackten Gehirne. Man macht kleine Fricandellen davon, panirt dieselben mit Ei und Brod und backt sie in Butter hellgelb.

Man garnirt die Kalbs-Gehirne beim Anrichten mit gebackener Petersilie oder garnirt auch mit denselben Ragouts.

### 323. Hühnerbrüste mit Austern-Sauce.

Von den in Bouillon gekochten Hühnern löst man die Brüste und stellt sie bis zum Gebrauche in dem von der Hühner-Bouillon abgeseihten Fette warm. Will man sie nun anrichten, trennt man die Haut herunter und gießt über dieselben eine Austern-Sauce worin kleine Fleisch- oder Fischlöße gekocht sind.

Es kann hiezu auch eine Cappern-Sauce gegeben werden.

## 324. Gebackene Hühner.

Ragoutsauc.  
Bachfett.  
Eier.  
Brod.

Die jungen Hühner, welche zuvor in der Bouillon recht weich gekocht sind, werden noch warm in sechs bis acht Stücke getheilt und soviel als möglich von den Knochen befreit. Nachdem dieselben kalt geworden, bestreicht man sie einen halben Finger dick mit der, schon bei den Croquets *N<sup>o</sup> 272* beschriebenen, dicken Sauce, panirt sie nun noch einmal recht stark mit geschlagenem Ei und geriebenem Brode und bakt die Stücke in so vielem Bachfette, daß sie darin schwimmen können, hellgelb.

Nun gießt man auf eine Schüssel die Sauce Remoulade, richtet auf dieser kalten Sauce die warmen Hühner an und giebt sie zur Tafel.

Dieselben können auch ohne Sauce, bei Wirsing, Blumenkohl, Spinat u. s. w. als Beilage gegeben werden.

## 325. Gebackene Hühner

auf andere Art.

Bachfett.  
Eier.  
Brod.

Nachdem die Hühner in der Bouillon recht mürbe gekocht, in sechs bis acht Stücke getheilt und so viel wie möglich von den Knochen befreit sind, taucht man dieselben noch warm in geschlagene Eier, bestreut sie mit geriebenem Brode und bakt sie in einer Pfannkuchenpfanne, in ziemlich vielem Fette oder Butter, auf raschem Feuer hellbraun.

Man giebt die gebackenen Hühner zum Gemüse oder, wie die oben genannten, mit Sauce-Remoulade.

## 326. Gebackene Hähnel.

Backfett.  
Mehl.  
Eier.  
Zwieback.  
Salz.

Die Hähnel werden 12 bis 24 Stunden vorher geschlachtet, trocken gerupft, gesengt, mit lauwarmem Wasser und Roggenmehl gerieben, mit kaltem Wasser recht sauber abgewaschen, abgetrocknet und bis zum Gebrauche in den Keller gehangen.

Will man die Hähnel nun backen, schneidet man den Hals, die Beine und ein Glied des Flügels davon, nimmt die Hähnel nicht aus, sondern löst nach ihren Muskeln die Schenkel, Brust und Flügel ab und schneidet die Brust, im Falle sie zu groß ist, in zwei Theile.

Diese fünf Stücke werden mit wenigem Salze bestreut, mit Mehl bepudert, mit Ei und geriebenem Brode panirt und in vielem Backfett, so daß sie fast darin schwimmen, in drei Minuten hellgelb gebacken. Dieselben sind am zartesten und saftigsten, wenn sie am Knochen noch nicht ganz gar sind; denn backt man sie zu lange, so werden sie trocken.

Man richtet die Hähnel mit gebackener Petersilie an und giebt braun gemachte Butter, wozu noch Jus gegossen ist, oder auch eine beliebige Kraft-Sauce dabei herum.

## 327. Marinirte gebackene Hähnel.

Die Hähnel werden, wie oben, in vier bis fünf Stücke getheilt, in die Marinade № 171 gelegt oder gut mit derselben bestrichen und einige Stunden später ebenso panirt und gebacken, wie die vorigen.

## 328. Carbonade von Fischen.

2 A Fisch-  
fleisch.

Die Butter, Bouillon und Eier werden auf dem Feuer zusammen abgerührt und wenn dies kalt gewor-

1 1/2 A frisches  
Speck oder  
Nierenfett.  
3 ganze Eier.  
2 Eigelb.  
1/4 A Brod.  
1/4 A Butter.  
weißer Pfeffer.  
1 Tasse fette  
Bouillon.  
Muskatnuß.  
Salz.

den, das von den Gräten befreite, rohe, sehr fein gehackte Fischfleisch mit dem Nierenfette und Gewürz dazu gegeben.

Nun formt man von dieser Farce kleine Carbonaden, steckt statt des Knochens eine der größten Gräten in dieselben, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, panirt sie an beiden Seiten mit Ei und geriebenem Brode, drückt sie noch ein wenig fester zusammen und brät die Fisch-Carbonaden in einer Pfannkuchenspfanne, bei einmaligem Umwenden, in wenigen Minuten hellgelb.

### 329. Fisch = Fricandellen.

Die Fisch-Fricandellen werden von derselben Farce, wie oben bei N<sup>o</sup> 328 angegeben, bereitet; man kann hierzu auch das Fleisch von beliebigen gekochten Fischen nehmen, macht von der Farce kleine längliche Klöße, panirt dieselben mit Ei und Brod und brät sie in zehn Minuten hellgelb; oder man giebt der Farce die Form der Klops, panirt sie und brät sie in wenigen Minuten hellgelb.

### 330. Fisch = Würste.

Von der Fisch-Farce N<sup>o</sup> 328 formt man fingerlange Würste, panirt dieselben mit Ei und geriebenem Brode und brät sie in brauner Butter in wenigen Minuten hellbraun.

### 331. Sauciffen

von Fisch = Farce.

Farce N<sup>o</sup> 328.  
Suppenfett.

Man giebt zu der Fisch-Farce N<sup>o</sup> 328 noch eine Tasse voll Suppenfett und ein wenig Thymian, giebt

Thymian.  
Bouillon.  
Butter.

dieselbe vermittelst einer Sprüze in gereinigte Hammel-  
därme, die man jedoch nicht zu voll füllen darf, macht  
hiervon eine Sauciffen-Kette, indem man dieselbe einen  
kleinen Finger lang über einander schlingt, und hält  
die Kette dann einen Augenblick in kochende Bouillon  
oder Wasser, damit die Därme, wo sie über einander  
geschlungen sind, sich zusammen ziehen.

Wenn die Sauciffen nun kalt geworden sind, schneidet  
man die Glieder durch, so daß das Ganze in kleine  
Würstchen zerfällt, und dünstet dieselben einige Minuten  
in Butter, wozu man noch ein wenig Bouillon gegeben.

Will man den Sauciffen eine braune Farbe geben,  
so nimmt man statt der Bouillon einen Löffel voll Soya  
oder Jus und streut ein wenig Brodkrumen darüber.

Anmerk. Alle genannten Gerichte von Fisch-Farce giebt man für sich, oder  
auch mit eingesezten Gurken und Chalotten, oder rüdtet sie zum Gemüse an. Auch  
kann man dieselben mit einer beliebigen Sauce geben, wie zu N<sup>o</sup> 148, 149, 154.

### 332. Sauciffen.

3 A Schweine-  
fleisch.  
2 A Schweins-  
rückenfett.  
Pfeffer.  
Salz.

Das magere Schweinefleisch, nebst dem frischen  
Rücken-Specke, oder soviel recht fett durchwachsendes  
Schweinefleisch, daß der angegebene Speck dadurch  
ersetzt wird, hackt man recht fein, nachdem dasselbe von  
allen Häuten und Sehnen befreit ist, giebt nicht zuviel  
Salz und Pfeffer dazu und sprüzt die Masse in Schaaf-  
därme, worauf man weiter damit verfährt, wie schon  
N<sup>o</sup> 331 angegeben.

1/2 A Brod.  
1/4 R. Weiß-  
wein.  
Muskat.

Zur Veränderung giebt man noch in diese Farce  
das in Wein getauchte Weißbrod, nebst ein wenig  
Muskatblüthe, und verfährt dann weiter, wie oben.

Die Sauciffen giebt man am häufigsten in Ragouts  
und Suppen, worin sie nur zwei bis drei Minuten

gekocht werden, oder man brät sie auch einen Augenblick in braun gemachter Butter und garnirt sie um Gemüse.

## 333. Bratwurst.

6 A Schweinefleisch.  
12 Nelken.  
 $\frac{1}{4}$  Lth. Pfeffer.  
Salz.

6 A Schweinefleisch.  
 $\frac{1}{2}$  A Brod.  
 $\frac{1}{2}$  A Butter.  
12 Chalotten.  
3 Eier.  
3 Eigelb.  
2 Tassen Bouillon.  
Muskatnuß.  
Pfeffer.  
Salz.

Das sehr fett durchwachsene Schweinefleisch, welches fast eben so viele Fetttheile als Fleisch haben muß, wird von allen Häuten und Sehnen befreit, sehr fein gehackt, mit dem Gewürz und wenigem Salze vermischt und dann in Schweins- oder Rindsdärme gefüllt. Man macht die Würste so lang wie möglich und bindet sie nicht zu.

Will man sie nun braten, legt man sie in eine verzinnte Casserolle in braun gemachte Butter, ringförmig um einander, dicht zusammen, gießt ein wenig Bouillon oder Wasser dazu und läßt dies in einer Viertelstunde abkochen, damit die Würste gebraten erscheinen.

Die sehr fein gehackten Chalotten werden in der Butter geschwitz und das Brod, die Bouillon, Eier und Gewürz noch auf dem Feuer dazu gerührt. Wenn diese Masse gehörig abgekühlt ist, wird das von allen Sehnen befreite und sehr fein gehackte Fleisch dazu gegeben, wie oben gesagt, in Schweins- oder Rindsdärme gefüllt und diese Würste demnächst gebraten.

Man giebt die Bratwurst gewöhnlich zu Kohl, Wirsing, zu Kartoffeln oder zu Kartoffel-Muß.

Anmerk. Alle Würste, welche gebraten werden, dürfen nur wenig gesalzen sein.

## 334. Marinirte Häringe.

Die besten Voll-Häringe werden ausgenommen und eine bis zwei Stunden in Milch und Wasser gelegt, dann den Rücken entlang eingeschnitten, die Haut an beiden Seiten abgezogen, der Rückgrat nebst den Gräten an beiden Seiten vorsichtig losgetrennt, so daß jede Hälfte unbeschädigt bleibt, in kleine schräge, fingerbreite Streifen geschnitten und einige Stunden in wenig Essig oder Zitronensauer und viele gehackte Chalotten gelegt. Dann, von den Chalotten befreit, werden diese Häringe auf einer Schüssel angerichtet, mit hartgekochten Eiern garnirt, zu Kartoffeln mit der Schale gegeben, auch Kartoffel-Salat damit garnirt u. s. w.

Auch schneidet man den Haring, nachdem derselbe, wie gesagt, von den Gräten befreit ist, in große schräge Stücke und legt diese mit Kopf und Schwanz so zusammen, daß der Haring seine frühere Gestalt wieder erhält, worauf man ihn auf eine mit Petersilienblättern garnirte Schüssel legt und zum Gemüse giebt. Alsdann wird der Haring nicht marinirt.

## 335. Verlorne Eier.

Nachdem die Eier, wie bei № 277 angegeben, gekocht, putzt man dieselben sauber ab und richtet sie auf einer Schüssel mit Cappern-, Sardellen- oder Petersilien-Sauce an.

## 336. Weichgekochte Eier.

Die Art und Weise, die Eier weich zu kochen, ist schon bei № 279 genau angegeben. Man giebt hierbei ähnliche Saucen wie bei den verlorne Eiern.

## 337. Spiegel-Eier.

Dieselben werden, wie schon in № 278 genau angegeben, bereitet, zu Carbonaden, Beefsteaks gegeben und auch um Gemüse garnirt.

## 338. Hartgekochte Eier.

Dieselben werden, wie in № 280 gesagt, gekocht, in zwei Theile oder in Scheiben geschnitten und auf einer Schüssel über einer Senf-Sauce angerichtet, oder man giebt zerlassene Butter, Senf und kräftige Jus, mit Salz und Citronensauer geschärft, darunter.

Man kann auch statt der genannten Sauce, Chailotten in Butter schweigen, eine Messerspitze voll Mehl, Pfeffer und Salz dazu geben, Alles mit einer Tasse voll Bouillon einige Male aufkochen, zuletzt noch ein Stückchen kalte Butter daran rühren und diese Sauce unter die Eier anrichten, worauf man noch ein wenig gehackte Petersilie oder Schnittlauch darüber streut.

## 339. Rührei.

10 Eier.  
5 Löffel süßen  
Rahm.  
Weiß. Pfeffer.  
Salz.  
4-6 Lth. Butter.

Der süße Rahm, die Eier, nebst Salz und Pfeffer, werden tüchtig mit einander geklopft.

Wenn die Butter in einer verzinnten Casserolle zergangen, gießt man die geschlagenen Eier hinein und zieht mit einem hölzernen Löffel streifenweise bis an den Boden der Casserolle durch die Masse, so daß das Rührei nicht zerrührt wird, sondern sich in ziemlich große Stücke theilt. Ist die Hitze zu stark, so zieht man die Casserolle öfterer vom Feuer, damit das Rührei ja nicht hart, nur einigermaßen consistent wird, nimmt es schnell mit einem dazu bestimmten, breiten flachen

Blechlöffel aus der Casserolle, richtet es auf einer Schüssel an und streut gehackten Schnittlauch darüber. Man kann zu dem Rührei Mancherlei hinzufügen, wie z. B.: recht zarten, geräucherten, rohen oder auch gekochten Schinken, in ganz kleine Würfel geschnitten, mischt man zum Rührei, wenn dasselbe aus der Casserolle genommen wird; oder: man schneidet ganz dünne Scheiben rohen Schinken, wälzt diese in Mehl und macht sie, bei einmaligem Umwenden in Butter, in einer Minute nur warm, denn läßt man den Schinken ein wenig zu heiß werden, so wird er hart und ungenießbar. Mit diesen Schinkenscheiben garnirt man dann das Rührei.

Statt des Schinkens können auch dünne Scheiben Sommerwurst genommen werden.

Will man Bückinge dazu geben, befreit man dieselben von den Gräten, bricht sie in Stücke und richtet diese, nachdem man sie in zerlassener Butter gehörig erwärmt, unter das Rührei an.

Man kann auch einen Theil Granate, nachdem dieselben von den Schalen befreit worden, zu dem Rührei mischen.

### 340. Omelettes soufflées.

Zu 2 bis 3  
Omelettes.

8 Eier.

2 Löffl. Zucker.

$\frac{1}{8}$  Citronenschale.

4—6 Lth. frische Butter.

Die Eidotter werden mit dem Zucker wenigstens zehn Minuten gerührt. Währenddessen schlägt man das Eiweiß zu einem steifen Schaum, läßt die Butter in einem irdenen Topfe schmelzen, befreit sie von Schaum und Bodensatz, giebt einen guten Löffelvoll von dieser gereinigten Butter in die Omelettenpfanne und setzt diese auf ganz wenig Kohlen oder auf eine nicht zu heiße Platte.

Nachdem das Eigelb behussam mit dem Eischnee durchzogen, giebt man von der Masse in die noch weiße, aber heiße Butter, breitet dieselbe mit einem dazu bestimmten Blechmesser gehörig in der Pfanne aus und untersticht sie mit demselben, damit der Grund der Masse nach oben kommt. Haben die Omelettes die Butter nach sich gezogen und sind sie an der einen Seite nur hellgelb gebacken, wozu, da dies sehr langsam geschehen muß, ungefähr drei Minuten erforderlich sind, stellt man die Pfanne, wenn man es haben kann, nur eine Minute in einen heißen Ofen oder unter einen Tortenpfannendeckel mit Kohlen, so daß die Masse, welche oben nicht gebacken ist, sich ein wenig setzt.

Nun giebt man einen Theelöffel voll in kleine Stücke getheilte Johannistrauben-Gelée auf die eine Hälfte der Omelette, schlägt die andere Hälfte darüber, bestreut sie mit etwas Zucker und läßt sie so, halbmondförmig, auf eine Schüssel gleiten.

Man kann diese Eiermasse auch in einer Kanne oder Springsform sehr rasch in zehn Minuten backen.

Die Omelettes müssen, nachdem sie angerichtet sind, schnell zur Tafel gefördert werden.

### 341. Omelettes mit Obst.

**N<sup>o</sup> 1.**  
12 Eier.  
 $\frac{1}{2}$  R. Milch.  
4 Lth. Mehl.  
Butter.

**N<sup>o</sup> 2.**  
7 Lth. Mehl.  
9 Eier.  
 $\frac{1}{2}$  R. Milch.  
Butter.

Das Mehl wird mit ein wenig Milch glatt gerührt und dann die 12 geschlagenen Eier mit der übrigen Milch dazu gegeben.

Oder man klopft die unter N<sup>o</sup> 2 genannten 9 Eier tüchtig durch, rührt das Mehl zu den Eiern und giebt dann erst die Milch dazu.

Nun macht man die Butter in einer Omelettenpfanne recht braun, und wenn dieselbe in raschem Braten ist, giebt man zur Zeit, je nachdem die Ome-

lettenpfanne groß ist, eine bis anderthalb Obertassen voll von der Masse hinein, bakt die Omelettes, bei einmaligem Umwenden, auf starkem Feuer braun, legt einige Theelöffel voll Johannisstrauben = Gelée, eingemachte Stachelbeeren oder Bickbeeren (schwarze Heidelbeeren) auf die eine Hälfte der Omelette, deckt die andere Hälfte darüber, streut ein wenig Zucker darauf und giebt sie zur Tafel.

Man kann die ganze Omelette auch mit wenigem Obste belegen und dann eine andere darüber decken.

### 342. Kräuter = Omelettes.

12 Eier.  
4 Löff. Rahm.  
Butter.  
Salz.  
2 Lth. Champignons.  
4 Chalotten.  
Esdragon.  
Schnittlauch.  
Weiß. Pfeffer.

Die Eier werden mit dem süßen Rahm und dem nöthigen Salze geschlagen.

Die Champignons werden in sehr kleine Würfel geschnitten, mit den Chalotten in sehr wenig Butter einige Minuten geschwitzigt und dann die übrigen Kräuter dazu gegeben, worauf man dies zu den mit dem Rahm geschlagenen Eiern schüttet.

Nun läßt man in einer Omelettenpfanne ein bis zwei Loth frische Butter zergehen, gießt von der Masse höchstens einen halben Finger dick hinein und läßt diese, bei immerwährendem Drehen, in der Pfanne fortlaufen.

Diese Omelettes werden nur an einer Seite gebacken und sind hiezu, bei wenig Hitze, nur zwei bis drei Minuten erforderlich. Man schüttet die Omelettes aus der Pfanne auf einen Bogen Papier, hebt diesen an einer Seite ein wenig in die Höhe und läßt erstern auf diese Weise zusammen rollen.

Ehe man diese Omelettes aufrollt, kann man auch noch etwas Parmesankäse darüber streuen.

## 343. Apfel=Pfannkuchen.

6 Eier.  
 $\frac{3}{8}$  R. Milch.  
 6 Loth Mehl.  
 $\frac{3}{8}$  A Butter.  
 Zucker.  
 Apfel.

Große säuerliche Apfel werden geschält, in einen halben Finger dicke, runde Scheiben geschnitten und in einer Pfannkuchenspfanne in hellbraun gemachter Butter, zugedeckt, gar gebraten, worauf man sie aus der Pfanne nimmt und mit Zucker bestreut.

Das Mehl wird mit ein wenig Milch glatt gerührt und dann die übrige Milch nebst den geklopften Eiern dazu gegossen.

Nun giebt man zwei bis drei Loth Butter in eine Pfannkuchenspfanne, gießt, wenn diese braun und im vollen Braten ist, je nachdem man die Pfannkuchen dicker oder dünner liebt, von der Masse hinein, legt von den Äpfeln nach Belieben darauf, sticht einige Male mit einem Messer durch den Teig und bakt den Pfannkuchen, bei einmaligem Umwenden, auf raschem Feuer, mit der gehörigen Butter, weder zu fett noch zu trocken, hellbraun, worauf man ihn auf eine Schüssel schüttet und mit ein wenig Zucker bepudert.

Diese Pfannkuchen-Masse reicht für zwei bis drei Pfannkuchen hin.

## 344. Apfel=Pfannkuchen

auf andere Art.

Die Borsdorfer oder Prinz=Apfel werden geschält, in vier Stücke getheilt, vom Kernhause befreit, so fein wie möglich in Scheiben geschnitten und, nachdem sie in einem irdenen Topfe in einigen Loth Butter fast gar gedünstet, in die wie oben angerührte Pfannkuchenmasse geschüttet.

Die Pfannkuchen werden, wie oben gesagt, gebacken und beim Anrichten mit Zucker bestreut.

## 345. Zwetschen = Pfannkuchen.

12 Eier.  
 $\frac{1}{2}$  R. Milch.  
 4 Loth Mehl.  
 Butter.  
 Zwetschen.

Die frischen Zwetschen werden von den Steinen befreit und mit Zucker in einer Viertelstunde gar gedünstet.

Das Mehl wird mit ein wenig Milch glatt gerührt und die übrige Milch, nebst den für sich geschlagenen Eiern dazu gegeben.

Nun läßt man Butter in einer Pfannkuchenpfanne braun werden, gießt, nach der Größe der Pfanne, eine bis zwei Tassen voll von der Masse in die stark bratende Butter und backt den Pfannkuchen, bei einmaligem Umwenden, auf raschem Feuer braun.

Von den gekochten Zwetschen legt man nicht zuviel darauf, deckt noch einen Pfannkuchen darüber und bestreut ihn beim Anrichten mit Zucker.

Die angegebene Masse reicht für zwei bis drei Pfannkuchen hin.

## 346. Bickbeeren = Pfannkuchen.

12 Eier.  
 4 Loth Mehl.  
 $\frac{1}{2}$  R. Milch.  
 Butter.  
 Bickbeeren.

Die Bickbeeren oder schwarzen Heidelbeeren werden mit Zucker gekocht, die Pfannkuchen, wie bei № 345 angegeben, angerührt und gebacken, die Bickbeeren Messerrücken dick auf einen Pfannkuchen gestrichen, ein zweiter Pfannkuchen darüber gelegt und beim Anrichten mit Zucker bestreut.

Von dieser Pfannkuchenmasse können drei doppelte Pfannkuchen gebacken werden.

## 347. Gebackene Apfelschnitte.

Große säuerliche Äpfel werden in, einen halben Finger dicke, Scheiben geschnitten, in die vorn im

Buche beschriebene Klare getaucht und sehr rasch in Backfett oder in einer Pfannkuchenspfanne in vielem Fett und Butter hellbraun gebraten.

Man bestreut sie mit Zucker und giebt sie noch warm zur Tafel.

## 348. Arme Ritter.

$\frac{1}{2}$  A Brod.  
10 Eier.  
 $\frac{1}{2}$  R. Milch.  
Salz.  
Zucker.  
Canehl.

Das Weißbrod wird in einen kleinen Finger dicke Scheiben von beliebiger Größe geschnitten, die Eier werden mit der Milch, ein wenig Salz und Zucker geklopft und über die Brodscheiben gegossen, welche man eine halbe bis ganze Stunde damit zurückstellt.

Darauf macht man Butter in einer Pfannkuchenspfanne hochgelb, legt die durchgeweichten Brodscheiben dicht neben einander hinein und läßt dieselben, bei einmaligem Umwenden, in wenigen Minuten hellbraun werden.

Mit diesen warmen Armen-Rittern garnirt man Gemüse; doch kann man dieselben auch mit Obstsaucen, Johannisstrauben-Gelée oder der rothen Weinsauce mit Corinthen geben, in welchem Falle man sie mit Zucker und Canehl bestreut und, wenn man es liebt, zu der Eiermasse nach Geschmack noch etwas Rosenwasser gießt.

## 349. Reisbrei.

1 A Reis.  
2 R. Milch.  
1 Lth. Butter.  
Salz.  
Zucker.  
Canehl.

Der Reis wird erst mit kaltem Wasser gewaschen, mit vielem weichen Wasser zu Feuer gesetzt und einige Minuten gekocht, dann in kaltes Wasser gegeben und auf einen Durchschlag geschüttet.

Währenddes wird die frische Milch schnell in's Kochen gebracht, dann erst der gereinigte Reis hinein

gegeben und, wo möglich ohne denselben zu rühren, fortwährend im Kochen gehalten, so daß er nach einer halben Stunde noch ganz, doch saftig und recht weich ist. Man nimmt ihn dann sofort vom Feuer, damit er nicht breiig wird, giebt Salz und kalte Butter daran und bestreut ihn beim Anrichten mit Zucker und Canehl. Beobachtet man das Verfahren beim Reismehl genau, wie angegeben, so ist das Quantum Milch hinreichend.

### 350. Reismehl = Brei.

1 A Gries.  
1 R. Milch.  
1 R. Wasser.  
2 Lth. Butter.  
Zucker.  
Salz.

Man kocht die Milch und das Wasser zusammen, streut das Gries trocken hinein, läßt dies bei immerwährendem Rühren fünf Minuten kochen, giebt Salz und kalte Butter daran und streut beim Anrichten Zucker und Canehl darüber.

Statt des Gries kann man auch Eiergrüze oder Reismehl nehmen.

### 351. Baiertische Nudeln.

1 A Mehl.  
5 Eier.  
Salz.

Das beste Weizenmehl wird auf ein Backbrett gelegt, in die Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die frischen, mit ein wenig Salz geklopften Eier hinein geschüttet und vermittelst eines breiten Messers so viel als möglich mit dem Mehl vermischt. Dann wird der Teig wenigstens eine halbe Stunde mit Fleiß geknetet und durchgearbeitet, bis derselbe eine recht glatte, feste Masse bildet, denn nur durch das lange und viele Kneten werden die Nudeln vorzüglich gut, — rollt den Teig nun in die Länge, schneidet sechs bis acht Theile davon, rollt diese so dünn wie möglich, wie ein Blatt aus, etwa in der Größe eines halben Bogen Papiers, und legt sie eine halbe Stunde auf eine Serviette,

damit sie abtrocknen und beim Schneiden nicht zusammen kleben.

Diese ausgerollten Stücke Teig werden dann noch einmal der Länge nach getheilt, demnächst auf einander gelegt und in Strohalm breite Stücke geschnitten. Nun bringt man in einem großen Topfe viel Wasser mit dem gehörigen Salze in's Kochen, schüttet die geschnittenen Nudeln hinein und läßt sie fortwährend eine Stunde kochen, denn durch dies lange Kochen werden sie dick und zart. Haben die Nudeln eine Stunde lang gekocht, werden sie auf einen Durchschlag geschüttet, von allem Wasser befreit, auf einer Schüssel angerichtet, mit geriebenem Brode bestreut und mit hellbraun gebratener, noch glühendheißer Butter übergossen, so daß diese, wenn man sie über die Nudeln gießt, kreischt und zischt.

Die Nudeln müssen recht warm zur Tafel gegeben werden. Man reicht geriebenen Parmesankäse dabei herum und giebt sie zu warmem oder kaltem gekochten Schinken, Roastbeef oder auch zu beliebigen Braten.

### 352. Gebäckene Nudeln.

1 $\mathcal{L}$ Mehl.	Die Nudeln werden von dem Mehl und Eiern ebenso
5 Eier.	gemacht und gekocht, wie N <sup>o</sup> 351 angegeben, und auf
Salz.	einen Durchschlag geschüttet. Ist das Wasser nun rein
$\frac{3}{8}$ $\mathcal{L}$ Butter.	abgeträufelt, giebt man die Nudeln, nebst der Butter,
$\frac{1}{2}$ $\mathcal{L}$ th. Pfeffer.	Pfeffer, einem Stücke kräftiger Glace, Rahm und dem noch
$\frac{1}{2}$ $\mathcal{L}$ Schink.	fehlenden Salze, in einen Topf, schwenkt Alles gehörig
$\frac{1}{8}$ $\mathcal{L}$ Rahm.	durch, füllt von dieser Masse einen Fingerbreit hoch in
Glace.	mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute
Salz.	Porcellan- oder Blechform, streut geräucherten gekochten,
2 $\mathcal{L}$ th. Parme-	in kleine Würfel geschnittenen Schinken darüber, legt
sankäse.	wieder Nudeln darauf und fährt in dieser Weise fort,
Zwieback.	

bis die Formen voll sind. Oben auf die Nudeln streut man Parmesankäse und gestoßenen Zwieback, legt ein wenig Butter darauf und läßt sie nun eine halbe Stunde im Ofen backen.

Man giebt geriebenen Parmesankäse oder auch die Peterfilien-Sauce *N<sup>o</sup> 148* dabei herum.

### 353. Italienische Röhren-Nudeln.

1  $\mathcal{A}$  Nudeln.  
2  $\mathcal{R}$ . Bouillon.

$\frac{1}{4}$  —  $\frac{3}{8}$   $\mathcal{A}$   
Butter.

$\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  Schinf.  
2  $\mathcal{L}$ th. Parme-  
sankäse.

4 Eigelb.  
 $\frac{1}{4}$   $\mathcal{R}$ . Rahm.

Salz.  
Zwieback.

Die Italienischen Röhren-Nudeln suche man so frisch wie möglich und von der Dicke eines kleinen Fingers zu bekommen. Dieselben werden mit kaltem Wasser gewaschen, dann einige Minuten in heißes Wasser gegeben und auf einen Durchschlag geschüttet.

Währenddeß bringt man ungefähr zwei Kannen schwache, gehörig gesalzene Bouillon in's Kochen, giebt die Nudeln hinein, kocht sie darin eine bis zwei Stunden, bis sie recht mürbe sind, schüttet sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag, dann auf ein Back- oder Nudelnbrett und schneidet sie in einen guten Zoll lange Stücke. Man schwenkt sie mit der Butter, geschlagenen Eiern und Rahm in einem Topfe durch, legt sie, wie bei *N<sup>o</sup> 352* gesagt, mit dem in Würfel geschnittenen gekochten Schinken schichtweise in eine mit Butter ausgestrichene Kanne, streut oben auf Parmesankäse und geriebenes Brod, träufelt Butter darüber und backt diese Nudeln wie die vorigen.

Man giebt diese Nudeln recht warm zur Tafel und reicht geriebenen Parmesankäse dabei herum.

## B r a t e n.

### 354. Rindsbraten.

Butter oder Fett. Jus. Salz. Von einem schon wenigstens vier Tage geschlachteten jungen Ochsen wird das Rückenstück mit dem Mürbebraten dicht an der Lende weggehauen, schnell mit kaltem Wasser recht sauber abgewaschen, getrocknet und an einen Spieß gesteckt. Nun bestreut man es mit Salz, belegt es soviel wie möglich mit vom Rindfleisch abgeschnittenen Fettstückchen und bewickelt es mit Papier und Bindfaden.

Nachdem in eine eiserne Bratmaschine, in der Form einer Tonne, an beiden Seiten in die Röhren viel Kohlen-, Holz- oder Torf-Feuer gelegt ist, hängt man den Braten hinein und läßt ihn, bei sehr fleißigem Begießen, mit dem sich darunter befindenden Fette gewöhnlich vier Stunden braten. Das fleißige Begießen ist eine Hauptsache, da das Fleisch sonst trocken wird.

Hat man nun nicht hinreichend Sauce, so gießt man zu dem Fond des Bratens, nachdem man von demselben das Fett abgenommen, noch etwa vorhandene Jus und giebt diese Sauce in einer Saucière beim Braten herum, den man vom Papier und den Fettstückchen befreit und auf einer Schüssel anrichtet.