

Fleisch-Speisen.

1.

Rostbeef.

Nimm ein etwa 120 Granm schweres Stückchen Rindfleisch, klopfe es und thue es in ein Casserol, mit einem Stückchen Zwiebel, Pfeffer und so viel Wasser, daß das Fleisch zur Hälfte damit bedeckt ist, lege ein mit Butter bestrichenes Papier darüber und decke es zu und nur einmal auf, um das Fleisch umzuwenden; Salz darf erst eben vor dem Anrichten daran kommen; die Sauce gib durch ein Sieb und in einer Saucière zu dem Rostbeef nebst abgekochten oder gebratenen Kartoffeln, Salat, Schneidmüdeln oder Kastanien (S. Rosenkohl). In England gibt man rohen, geriebenen Meerrettig dazu, doch ist dieser bei den Puppen nicht sehr beliebt.

2.

Filet mit Gemüse à la Jardinière.

Spicke ein schönes Stückchen Filet recht fein mit Speck, bringe es in heißer Butter zu Feuer und gieße, sowie es auf beiden Seiten angebraten ist und Farbe gewonnen hat, einige Eßlöffel sauern Rahm daran, richte es auf einer erwärmten länglichen Schüssel an und umlege es mit verschiedenen Gemüsen (i. Gemüse): Möbrchen, Blumenkohl, Rosenkohl, gebratenen Kartöffelchen, Kastanien, je nach Geschmack und Saison.

3.

Hammelschlegel.

Nimm den Schlegel eines jungen Kaninchens, steche hin und wieder mit dem Messer hinein und stopfe in diese Einschnitte abwechselnd ein zusammengerolltes Streifchen Salbei und ein kleines Stückchen Halotte, die aber nicht sichtbar sein dürfen; lege den Schlegel dann mit Butter oder einem Stückchen Speck in das Casserol, gieße Wasser, mit einem Drittel Essig vermischt, daran, bis zur Hälfte des Schlegels und lasse ihn so zuerst kochen, dann schön braten und wenn er angerichtet ist, so thue etwas sauern Rahm in das Casserol, rühre die Sauce mit einem kleinen Besen um, gebe sie durch ein Sieb

und servire sie in einer Saucière zu dem Braten, nebst Essiggurken, Salat, gebratenen Kartoffeln, Rüben aller Art, Möhrchen, grünen oder weißen Bohnen, Du kannst ihn auch mit einem oder dem anderen dieser Gemüse oder verschiedenen Gemüßen (à la Jardinière) unlegen.

4.

Rehschlegel.

Lege einen Schlegel von einem jungen Kaninchen mit ein paar Pfefferkörnern, einer halben Gewürznelke und einem Stückchen Lorbeerblatt in einen Topf, gieße kochenden rothen Wein darüber und im Laufe des Tages etwa dreimal ab und immer kochend wieder darauf und decke den Topf jedes Mal zu; spicke ihn dann anderen Tages recht zierlich mit Speck, brate ihn in Butter und thue, zuerst nach und nach, etwas von dem Wein daran und zuletzt sauern Rahm; verfare übrigens wie bei Nr. 3, stecke aber ein Papiermanschetten um den Knochen. Gib Salat und Compo! oder Essiggurken dazu oder servire ihn à la Jardinière wie Filet Nr. 2 und dann nach der Suppe.

5.

Wildschweinschlegel.

Laß Dir ein schönes Schweinscotelett etwas dick und rundlich schneiden (ohne Fett), lege es, einen

Tag etwa, mit ein paar gestoßenen Wachholderbeeren in Essig und nun kann es in Butter gebraten werden, während Du immer etwas von dem Essig zugeießest und hernach mit einer pikanten Sauce, oder auf englische Art, mit Johannisbeeren serviren und im ersteren Falle Kartoffeln oder Schneidmüdeln dazu geben kannst.

Oder: Koche es in zwei Theilen Wasser, einem Theil Essig, Citronenscheibchen, Stückchen Lorbeerblatt, ein paar Wachholderbeeren, Pfefferkörnern und Salz und gib es kalt, mit Cumberland-Sauce oder Sauce à la Diable.

6.

Fasan.

Bestäube eine schöne Wachtel mit feinem Salz und belege die Brust mit einem Speckscheibchen, brate sie wie die Schnepfe Nr. 7, richte sie über einer Lage von Gartenkressen- oder Brunnenkressen-Salat an und reiche die Sauce in einer Saucière dazu, es kann aber auch Compot dazu servirt werden.

7.

Gebratene Schnepfe mit Schnittchen.

Nimm einen recht schönen, hübsch dressirten Brammetsvogel, bestäube ihn mit feinem Salz und

weißem Pfeffer und lege auf die Brust ein Speck-
scheibchen, brate ihn mit Butter recht saftig, wie die
Spazgen Nr. 8, gieße die Sauce darüber und um-
lege ihn mit den Schnittchen.

Zu diesen habe das Eingeweide, mit Aus-
nahme des Magens, nebst ein wenig Speck, Halotte
und Citronenschale recht fein, vermische es mit einem
Bröckchen in Wasser geweichten und gut ausgedrückten
Weißbrot, Salz und Pfeffer, und rühre es mit ein
wenig Eigelb zu einer dicklichen Masse; schneide zier-
liche Scheibchen aus Weißbrot (wie Fünjmarkstücke),
bestreiche sie mit der Masse und backe sie mit Butter
in einer flachen Pfanne recht saftig, indem die be-
strichene Seite zuerst eingelegt wird.

8.

Gebratene Spazgen.

Laß ein paar Spazgen (Sperlinge) von der Köchin
rupfen und dressiren, welches Du bei dieser Gelegen-
heit auch selbst lernen kannst, und brate sie in heißer
Butter, indem Du sie zuerst auf den Rücken legst,
dann umwendest und hin und wieder ein wenig
kochendes Wasser daran gießt und so eine kleine
Sauce bildest, womit der Braten fleißig begossen
wird; wenn sie angerichtet sind, so wird die Sauce
mit einem kleinen Besen zusammen gerührt und

wenn nöthig, ein wenig kaltes Wasser daran geben, aufkochen lassen, durch ein Sieb gegossen und in einer Saucière zu dem Braten servirt.

Falls Du Dir keine Spazzen, dies in der Puppenküche so sehr geschätzte Wild, anschaffen könntest, so müßte eine Wachtel, Lerche oder ein Krammetsvogel aushelfen, die aber bei weitem nicht so niedlich und so beliebt sind.

9.

Spazzen als Feldhühner.

Lege sie ein paar Stunden in Essig, trockne sie in einem Tuche ab und umbinde sie mit einem kleinen dünnen Scheibchen Speck und einem kleinen Traubenblatt; brate sie in Butter und wenn die Puppen unter sich sind, so kann man die Feldhühner in ihrer Umhüllung serviren, welche sehr wohl-schmeckend ist, aber nicht vergessen, die Fäden wegzunehmen; bei Besuch aber muß sie entfernt werden, die Sauce wird wie bei Nr. 8 gemacht und in einer Saucière servirt.

Sehr gut sind diese Feldhühner mit Reis: Wasche eine Untertasse voll Reis und setze ihn mit kochendem Wasser zu Feuer, bis er recht aufgequollen ist, gieße das Wasser ab und 30 Gramm sehr frische und sehr heiße Butter über den Reis,

decke ihn zu und koche ihn gar; schüttle ihn vor dem Anrichten gut unter einander, damit er sich mit der Butter recht vermische, richte ihn auf einer erwärmten Schüssel an, lege die halbirten Feldhühner (ohne Umhüllung) darauf und gieße die Sauce darüber.

10.

Spaßen als Krammetsvögel.

Brate sie, wie bei Nr. 8, füge aber, sowie sie Farbe genommen, einige gestoßene Wachholderbeeren und statt Wasser etwas rothen Wein hinzu; lege dann für jeden Krammetsvogel ein Scheibchen geröstetes Weißbrot auf eine Schüssel und auf jedes einen Vogel, gieb noch ein wenig Wein an die Sauce, mache sie fertig wie bei Nr. 8 und gieße sie durch ein Sieb über die Vögel.

11.

Spaßen-Klößchen.

Dämpfe die wohl gereinigten Spaßen mit Butter, Fleischbrühe, Rahm und einem Stückchen Zwiebel, recht weich, stoße sie dann ganz fein im Mörser, treibe sie durch ein Sieb und forme längliche, platte Klößchen daraus, bestreue sie mit Mehl und backe sie mit Butter in einer flachen Pfanne. — Beilage zu feinen Gemüßen; auch Vorspeise.

12.

Spazzen-Salmey.

Pöse die Brüstchen aus gebratenen Spazzen (Nr. 10, Krammetsvögel), bedecke sie mit Butter bestrichenem Papier und stelle sie bei Seite, stoße alles Uebrige und treibe es mit der Sauce der Vögel und etwas Rothwein durch ein Sieb; bringe es wieder zu Feuer, lasse es aufkochen und die Brüstchen darin heiß werden; nehme nun so viele geröstete Weißbrotschnittchen als Du Spazzen hast, lege auf jedes die Brüstchen eines Vogels und gieße die Sauce, welche wie ein dünner Brei sein muß, darüber.

13.

Mayonnaise von Spazzen.

Schneide nach Nr. 8 gebratene Spazzen in zwei oder vier Stücke und lege sie zierlich auf eine Schüssel, übergieße sie mit einer Mayonnaise-Sauce und umlege sie mit Salat und hartgekochten Tauben- oder Spazzen-Eiern, erstere der Länge nach durchgeschnitten.

14.

Braunes Ragout.

Nimm dazu ein schönes Stückchen von Hasenflein, Kaninchen oder Kalbskopf und schneide es in nette Stückchen, lasse dann Mehl, in 15 Gramm

Butter etwa, schön braun werden, dämpfe ein Stückchen Zwiebel darin und rühre es mit so viel Wasser an, daß es eine braune Sauce giebt, die Du gut durchkochen läßt und durch ein Sieb gießt, wonach Du sie wieder zu Feuer bringst, das Fleisch darin gar kochst und eben vor dem Anrichten ein wenig rothen Wein hinzufügst. Servire zu diesem Ragout Kartoffeln, Schneidnudeln, Spätzlein, Klöße u. dergl.

15.

Sülze.

Laß Dir von der Köchin ein schönes Stückchen von abgekochtem Kalbskopf oder Kalbsfüßen und etwas von der Brühe geben; schneide das Fleisch in feine Würfelchen oder Streifchen, laß es mit der Brühe, Essig, Gewürz und Stückchen Lorbeerblatt und Citronenschale gut durchkochen und fülle es in eine Form oder Schale; stürze es beim Gebrauche und gieb Essig und Del, eine pikante Sauce oder Salat dazu.

16.

Beefsteak.

Schneide ein Stückchen Filet in kleine Steaks, wie ein Fünfsmarkstück etwa, klopfe diese Stückchen, reibe sie mit Salz und Pfeffer ein, lege sie fest aufeinander und lasse sie ungefähr eine Viertelstunde

liegen; thue nun Butter in eine flache Pfanne und wenn sie recht heiß ist, so gib die Steaks hinein und brate sie, indem Du sie beständig umwendest und hin und her schiebst; richte sie auf einer erwärmten Schüssel an, gieße die Butter darüber und gib abgekochte oder gebratene Kartoffeln oder Kartoffel-Püree dazu. Sehr wohlschmeckend ist, wenn Du auf jedes Steak erbsengroß Kräuter-Butter legst.

17.

Coteletts.

Nimm ein paar Hammelcoteletts und schneide sie zu Stückchen, wie bei den Beefsteaks angegeben, jedoch etwas größer und länglich, in Form von Coteletts und stecke in jedes einen kleinen Knochen, Spatenbeinchen z. B., welche Du dafür aufbewahrt hast, klopfe diese Cotelettchen, bestreue sie mit Salz und Pfeffer und nachdem Du sie mit geschmolzener Butter bestrichen, mit geriebenem Weißbrot; brate sie über einem Roste auf beiden Seiten rasch ab und richte sie franzförmig auf erwärmter Schüssel an; Du kannst sie aber auch mit Butter in einer Pfanne braten.

Ebenso Kalbscotelettchen und Schweinscotelettchen, doch genügt für letztere meistens eine Cotelette.

18.

Kalbschnitzel.

Laß Dir von der Köchin ein Stückchen kalten Kalbsbraten geben und schneide es in Stückchen wie Beefsteaks, bestreiche sie mit verklopftem Ei, bestreue sie mit geriebenem Weißbrot und brate sie in einer flachen Pfanne mit heißer Butter auf beiden Seiten rasch ab.

19.

Röllchen.

Schneide ein Stückchen rohes, zartes Rindfleisch in dünne Scheibchen wie eine quergetheilte, halbe Spielfarte, klopfe sie und lege in jedes ein ganz kleines Stückchen Speck, welches Du in geriebenem Weißbrot, gehackter Zwiebel, Pfeffer und Salz herumgedreht hast, rolle es zusammen und umbinde jedes Röllchen mit einem Faden; dämpfe sie langsam in Butter, indem Du nach und nach ein wenig Bouillon oder Wasser zugießest, zuletzt auch ein wenig sauern Rahm, wenn Du willst, und servire sie mit ihrer Sauce zu Kartoffeln, Schneidnudeln, Salat, besonders Krautsalat.

20.

Saucisken.

Dieselben werden mit Butter in einer flachen Pfanne rasch abgebraten; wolltest Du sie, statt sie

fertig zu kaufen, aber selbst bereiten, so hacke recht zartes, gut durchwachsenes Schweinefleisch recht fein, vermische es mit Salz und fülle es durch ein Würsthörnchen in Hammel Därme.

21.

Leberwürstchen.

Hacke etwa 60 Gramm Kalbsleber mit der gleichen Menge frischen Speck so fein wie möglich und vermische es mit 10 Gramm geriebenem Weißbrot, Pfeffer und Salz; fülle es in Hammel Därme und binde 3—4 Centimeter lange Würstchen ab; stich sie ein paar Mal mit einer Nadel und lasse sie ein paar Minuten in kochendem Wasser ziehen, nicht kochen, sie werden wie die Saucischen gebraten.

22.

Knackwürstchen.

Leg ein Würstchen, welches für die Puppentafel meistens genügt, in kochendes Wasser und lasse es etwa zehn Minuten ziehen, nicht kochen.

23.

Croquetts.

Hacke ein Stückchen kaltes gebratenes Fleisch, Kalbsbraten, Hammelbraten, Filet, eine Cotelette oder dergleichen und mache aus 15 Gramm Butter

und einem halben Eßlöffel Mehl, eine braune oder weiße Einbrenn; rühre sie mit ein wenig Butter an, laß sie aufkochen, fette sie ab und gieße sie durch ein Sieb; laß sie wieder aufkochen, vermische sie über dem Feuer unter beständigem Rühren mit einem Eigelb und wenn diese Sauce nun recht gebunden ist, so füge das Fleisch hinzu, nebst etwas fein gehackter und in Butter gedämpfter Chalotte und Petersilie, vermische es gut noch über dem Feuer, breite es zum Erkalten auf einer Schüssel aus und forme dann fingerdicke und 3 Centimeter lange Croquetts daraus, indem Du sie in gesiebtem Weißbrot umwendest und mit der Hand leicht über das Backbrett rollst; tauche sie nun in verklopftes Ei, wende sie wieder in dem Weißbrot um, jedoch ohne sie danach über das Backbrett zu rollen und backe sie in voller Schmelzbutter schön braun; richte sie gehäuft an, stecke ein Sträußchen gebackener Petersilie darauf und servire gleich. — Auch sehr beliebte Vorspeise.

Die Croquettsauce kann, anstatt mit Bouillon, auch aus einem halben Mäßchen süßen Rahm, halben Eßlöffel Mehl, Stückerl Butter, Salz, weißem Pfeffer und abgeriebener Citronenschale bereitet werden, welches Du zusammen aufkochen läßt und auch statt Fleisch, gebratenen oder gekochten Fisch oder geräucherter Lachs nehmen kannst.

24.

Salpicon.

Schneide ein Stückchen gebratenes feines Fleisch, Kalbsbraten, Filet, Geflügel oder auch Fisch, in ganz feine Würfelchen; dämpfe dann einen halben Theelöffel Mehl in einem Stückchen Butter weiß, rühre es mit einem halben Mäßchen Milch an, laß es unter beständigem Rühren auf die Hälfte glatt und dicklich einkochen und mische Fleisch oder Fisch darunter.

25.

Schinken, Bökelfleisch, Rauchfleisch, geräucherte Gansbrust, geräucherte Würste.

Alle diese Sachen, so wie sonst kaltes Fleisch, werden zum Serviren in feine Scheibchen geschnitten, zierlich auf eine Schüssel gelegt und mit Petersilienblättchen umgeben.

Es können die Braten auch im Backofen bereitet werden.

Zum Braten auf dem Roste muß dieser über dem Feuer erst erwärmt und dann mit Butter bestrichen werden.
