

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues lehrreiches und vollständiges Magazin vor junges Frauenzimmer

die ganze Koch-Kunst und Zuckerbeckerei ... zu erlernen ; nach Art derer
Magazins der Madame Le Prince de Beaumont in Fragen und Antworten ...
mit Figuren versehen

Leprince de Beaumont, Jeanne-Marie

Carlsruhe, 1769

XIII. Abschnitt. Von verschiedenen gebratenen Speisen.

urn:nbn:de:bsz:31-55005

480 XIII. Abschnitt. Von allerley gebratenen Speisen, braucht wird. 4) Die Jahreszeit, da, wenn das Geflügel sich paaret und brütet, es mager und zähe, im Herbst aber gemeinlich am besten ist. 5) Das Mausen, wenn sie die alten Federn fallen lassen, und neue bekommen, welches ohne Veränderung des Temperaments, und folglich des Geschmacks, nicht zugehen kan. 6) Der Aufenthalt, die auf Bergen und freyer Luft in steter Bewegung leben, sind wohl die zartesten und gesundesten, denen die, so sich in Feldern aufhalten, am nächsten kommen; die im Wasser, und sonderlich in Sümpfen und Pfützen leben, haben ein ungesundes Fleisch.

XIII. Abschnitt.

Von verschiedenen gebratenen Speisen, und zwar

I.) Vom Rindfleisch.

1. Wie wird ein Rinds-Lendenbraten gebraten?

Man nimmt frischen Speck, spickt den Braten aussen damit, oder schneidet solchen klein Finger dick und lang, salzt und würzt ihn, nimmt eine grosse Spicknadel und durchspickt den Lendenbraten damit, steckt solchen an einen Spieß, setzt eine Bratpfanne unter, gießt Wasser darein und begießt denselben damit; will man aber anstatt des Wassers Eßig nehmen, so kan man solches auch thun. Wenn der Lendenbraten stark ist, so muß er 2 Stunden wohl braten, und

und fleißig bego-
aledann wird
Nähnlein gef
schmittene Eit
than und gef
man roll, mit
chen lassen, h
an, so ist es

2. Wie

Hierzu r
der Reute gene
mit Salz, Y
beeren geriebe
gelegt. We
rund herum n
einen Spieß,
aber nicht star
ter dem braten
begossen wer

3. Wie wir
gebraten

Es muß
und denn an
braten werde
weiße Capern
wenig gröblich
man die Sau
ten stierlich da

4.
Solcher

und fleißig begossen werden, bis er schön gebraten ist, alsdann wird er angerichtet, die Bratenbrühe in ein Pfännlein geschüttet, ein paar Lorbeerblätter, geschnittene Citrone und gestoffenes Gewürz daran gethan und gekocht. Man kan auch Capern, wenn man will, mit darein thun, und so unter einander kochen lassen, hernach richtet man es über den Braten an, so ist es recht.

2. Wie pflegt man einen Rindsbraten zuzurichten?

Hierzu wird das beste und fleischichte Stück aus der Keule genommen, solches ziemlich mürbe geklopft, mit Salz, Pfeffer und klein gestoffenen Wacholdersbeeren gerieben, und ein paar Tage in guten Eßig gelegt. Wenn er genug gebelzt, so spickt man ihn rund herum mit Speck, steckt selbigen entweder an einen Spieß, oder legt ihn in eine Casserole, läßt ihn aber nicht stark ausbraten, und deswegen muß er unter dem braten öfters mit Brühe oder mit Weineßig begossen werden.

3. Wie wird ein Rindsbraten an einem Spiese gebraten mit einer Capernsause zubereitet?

Es muß der Mürbbbraten recht fein überspickt und denn an einem Spieß recht schön und saftig gebraten werden, alsdann macht man eine braune oder weiße Capernsause, und zwar sollen die Capern ein wenig gröblich durchgehackt werden; hierauf gießt man die Sause in eine Schüssel und richtet den Braten zierlich darauf an, so ist es recht.

4. Und wie mit Gurken?

Solcher kan fein gespickt und an einem Spieß
 H h gar

gar gebraten werden, alsdann macht man ein wenig gelbbraunes Mehl mit klein gehackten Zwiebeln, thut ein gutes Theil klein geschnittene frische Gurken dazu, und läßt solches auf gelindem Feuer wohl durchschwitzen; hernach wird ein wenig Fleischbrühe daran geschüttet, damit durchg. kocht, daß es eine sämige Sauce wird, zuletzt ein wenig Weineßig und Pfeffer darüber gegeben, so ist es recht und gut.

5. Wie pflegt man ein Ribbenstück vom Rinde auf englisch zu braten?

Man nimmt ein Ribbenstück am Rückgrad her, legt es zwey Tage in Salz, steckt es hierauf an den Spieß und bratet es, bestreut es mit Semmelkrumen und schüttet ein gutes Ragout darüber.

6. Wie wird ein gefülltes Ribbenstück gebraten und zugerichtet?

Es wird das fast gar gebratene Ribbenstück vom Spiese abgezogen, und das Fleisch aus dessen Mitte genommen, mit Speck, Rindsfett, feinen Kräutern und Gewürzen fein zart gehackt, hierauf füllt man das Ribbenstück zwischen Haut und Knochen damit, und näht es wieder zu, damit das Fleisch nicht in die Bratpfanne fällt. Unterdessen, da es gar gebraten wird, so belegt man eine Schüssel mit Fricandeau und gebacknem Brod. Wenn es auf der Tafel ist, wird die Haut abgelöst, damit man mit einem Löffel davon essen kan.

7. Und wie mit einer Schinken-Sause?

Man nimmt ein fettes Ribbenstück, welches zuvor mürbe geklopft worden, macht das Fett davon, spickt

u
steckt die Fleisch
würgt sie mit fe
auf wird alles
Stück in dünne
Bindfaden zug
dann am Spieß
folgende Schin
Schinkenschell
frischer Butter
und zugebackt,
so streut man
Zus und Cou
pignons daran
tet es zuwellen
vom Feuer ge
daran, als m
selbige aber ge
werden auch z
schene gebackt
und Citronen
stück gehörige
Spiese, nim
auch die Fülle
leat man es
liche Schritte
sauce darüber

8. Wie p

Es wird
dann gespickt,
gesteckt, mit S
bis Stund b

spiect die Fleischseite mit Speck und Schinken und würzt sie mit feinen Kräutern und Gewürzen; hierauf wird alles ein wenig mit guter Fülle bedeckt, das Stück in dünne Kalbfleischscheiben gewickelt und mit Bindfaden zugebunden, damit die Fülle nicht abfalle, denn am Spiese gebraten. Unterdessen wird nach folgende Schinkensaufe verfertigt: Es werden einige Schinkenscheiben würflich geschnitten, mit ein wenig frischer Butter in einer Casserole zum Feuer gesetzt und zugedeckt, daß sie schwizen. Wenn sie anbacken, so streut man ein wenig Mehl hinein, gießt ein wenig Jus und Coulis dazu, thut auch gehackte Champignons daran, läßt solches zusammen gar kochen, setzt es zuwellen ab, und wenn es gar ist, so wird es vom Feuer genommen, und thut soviel kleine Copern daran, als man zwischen drey Finger fassen kan, sind selbige aber groß, so werden sie klein gehackt, sodenn werden auch zwey gehackte Chalotten, eine abgewaschene gehackte Sardelle, ein wenig grober Pfeffer und Citronensaft dazu gethan. Wenn das Ribbenstück gehöriger massen gebraten, zieht man es vom Spiese, nimmt die Scheiben vom Kalbfleisch, wie auch die Fülle davon, so es vor gut befunden wird, legt man es ordentlich in eine Schüssel, macht längliche Schnitte in die Fleischseite, schüttet die Schinkensaufe darüber und richtets warm an.

8. Wie pflegt man einen Riemen gebeizt zu braten?

Es wird solcher acht Tage in Eßig gebeizt, alsdann gespiect, gesalzt und gewürzt, an einen Spieß gesteckt, mit Schmalz oder Eßig beiräuft, läßt ihn also vier Stund braten, begießt ihn immer, damit er mürbe

H h 2

mürbe

484 XIII. Abschnitt. Von allerley gebratenen Speisen,
mürbe wird. Man kan selbigen auch, ehe er ange-
steckt wird, in einem Hasen mit halb Eßig und Was-
ser ein wenig absieden, indem das Fleisch daran et-
was fest wird, und sich auch besser anstecken läßt.

9. Wie wird ein Rühent gebraten ?

Man siedet selbiges weich ab, schneidet es zu
Plätzlein, bestreut es wohl mit Salz und Pfeffer, bes-
streichts mit Butter, legt es auf dem Rost, bratet
es schön ab, giebt es entweder trocken auf den Tisch,
oder macht eine Brühe von Wein, Zucker und Zim-
met daran, und läßt es noch einen Ball thun.

II.) Vom Kalbfleisch.

10. Wie wird ein Nierenbraten gut zugerichtet ?

Der Nierenbraten wird nicht ausgewaschen,
sondern nur wo er nicht rein ist mit einem Messer ge-
schabet und an einem Spieß zum Feuer gethan, wenn
er bald trocken worden, so drückt man auf einem Rühr-
löffel ein Stück Butter, und überfärbt den Braten
öfters damit, besprengt ihn auch ein wenig mit Salz,
so wird er recht gut braten, und sich im Vorscheiden
ziemlich saftig zeigen; hierauf richtet man selbigen an,
gießt die Brühe aus der Pfanne darüber, bestreut ihn
mit Semmelkrumen und gibt ihn auf den Tisch.

11. Wie pflegt man eine Kalbsbrust zu füllen
und zu braten ?

Es wird an selbiger die Haut losgemacht, her-
nach nimmt man Semmel, darnach die Brust groß
ist, und weicht solche im Wasser; alsdann nimmt
man eine Pfanne, thut ein Ey groß Butter darein,
läßt

läßt solche zerschmelzen, schlägt 3 bis 4 Eyer daran, rührt sie mit einem Löffel herum, läßt sie aber nicht zu hart werden, thut es vom Feuer, drückt die eingeweichte Semmel aus, thut sie in die gerührten Eyer, schlägt noch ein paar ganze oder mehr Eyer darein, thut Salz und gutes Gewürz daran, rührt es unter einander, es kan auch Schnittlauch und Petersilie klein geschnitten und daran gethan werden; hierauf füllt man es in die Brust und näht sie zu; alsdann kan man sie am Spieß oder in einer Pfanne braten.

12. Und wie wird eine solche am Spiese mit Schinken zugerichtet?

Man füllt sie wie gemeldet worden, spickt sie mit großem wohlgewürztem Speck, steckt sie an Spieß, belegt sie mit Schinken- und Kalbfleischscheiben, auch mit Speckstreifen, würzt sie mit Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, bewickelt sie endlich mit zwey Bogen Papier und läßt sie bey gelindem Feuer braten; wenn sie gar ist, macht man die Streifen davon und legt sie in eine Schüssel, denn wird ein wohlschmeckendes Schinkenragout darüber geschüttet, die Kalbsbrust mit den Schinkenscheiben belegt und warm angerichtet. Es kan solche auch mit allerhand kleinen Ragouts von Gartengewächsen angerichtet werden.

13. Wie bratet man einen Kalbsrücken?

Dieser muß wohl gewässert, gewaschen, gesalzen, gepfeffert, und am Spieß oder in einer Pfanne gebraten werden; hernach kan man ihn trocken oder in einer Brühe zu Tisch tragen. Man pflegt ihn auch in Eßig zu beizen, und denn erst abzubraten.

14 Und wie ein Hinterviertel vom Kalbe?

Man nimmt ein gutes Kalbsviertel, spickt die Seite der Nieren mit zartem Speck, die Seite der Hufst aber wird mit Speckscheiben belegt, an Speiß gesteckt mit Papier umwickelt, gebraten und zuweilen benezt; wenn es gar ist, nimmt man die Speckscheiben ab, bestreut die ungespckte Seite mit Semmelkrumen, und läßt es sich färben. Hierauf wird es abgezogen, ordentlich in eine Schüssel gelegt, Zus von Kalbfleisch darunter gethan, mit einer Marinade von Hühnern, welche in 4 Theile geschnitten, belegt, und warm zu einem Hauptgericht aufgetragen.

15. Wie aber ein marinirtes Kalbsviertel oder Nierenstück?

Das Nierenstück oder Hinterviertel wird steif gemacht, hierauf mit Speck gespickt, welcher vorher gewürzt worden; wenn es gespickt ist, legt man es in eine grosse Schüssel oder runde Casserole, würzt es mit Salz und Pfeffer, thut Lorbeerblätter, Citronenschelben, Zwiebelscheiben, kleine ganze Zwiebeln und hins länglich Weinefig daran, läßt es 3 oder 4 Stunden mariniren, steckt es darauf an den Speiß, belegt es mit Schinken; oder Speckscheiben, umwickelt es mit Papier und läßt es braten, thut die saure Brühe oder Marinade, in welcher es zuvor marinirt worden, nebst einem Pfund Butter in eine Bratpfanne, benezt das mit öfters das Kalbsviertel währendem braten; wenn es gar, so macht man die Scheiben ab, bestreut es mit Semmelkrumen, und läßt es wohl färben. Hierauf wird es abgezogen, ordentlich in eine Schüssel gelegt, Schinken-Essenz darunter gethan, zu einem Hauptgericht

gericht anerick
belegt, so ist

16. Wie w
K

Man le
einen Fisch,
gen kommt,
Hufstbeins, s
ander, und
fleisch des Ke
ein fettes Hu
macht, mit
braten; we
heraus gelöst
wenig gefach
pignons, ein
Speck, wür
nen Gewürz
Eyen und e
Semmelkr
im Mörfel
men, die F
ein Ragout
hinein geth
bedeckt; z
Kalbsvierte
das Ragout
vernähe es
Nierenstück
an den Spe
Speckstreif
gute Kräute

gericht angerichtet, und mit gehackten Kalbsripplein belegt, so ist es fertig

16. Wie wird ein gefülltes Hinterviertel vom Kalb am Spieß gebraten?

Man legt ein gutes Hinterviertel vom Kalb auf einen Tisch, daß die Seite der Nieren unten zu liegen kommt, spaltet denn die Hufst in der Gegend des Hufstbeins, spannet das Fleisch und die Haut von einander, und macht eine kleine Fülle von dem Brustfleisch des Federviehes auf folgende Weise: Es wird ein fettes Huhn oder Capaun ausgenommen, steif gemacht, mit Speckscheiben belegt und am Spieß gebraten; wenn es gar, abgezogen und die Knochen heraus gelöst; alsdann thut man zu dem Fleisch ein wenig gehackte Petersilie und Zwiebeln, einige Champignons, einen blanchirten Kalbsseuter mit ein wenig Speck, würzt es mit Salz, Pfeffer und andern feinen Gewürzen, thut noch das gelbe von zwey oder drey Eiern und ein wenig in Rahm oder Milch eingeweichte Semmelkrumen dazu, hackt alles wohl und stoßt es im Mörser wenn es gestossen, wird es heraus genommen, die Fülle in das Kalbfleisch gemacht, auch noch ein Ragout von jungen Tauben und andern Sachen hinein gethan, denn das Ragout mit eben der Fülle bedeckt; wenn solches geschehen, bringe man das Kalbsviertel wieder ins Geschloß, und sehe zu, daß das Ragout und die Fülle wohl darin verwahrt sey, vernähe es, und mache es steif; alsdann wird das Nierenstück mit zartem Speck gespickt, das Viertel an den Spieß gesteckt, und was nicht gespickt ist, mit Speckstreifen belegt, zuvor aber thut man ein wenig gute Kräuter darunter; denn wird es mit Papier umwickelt,

wickelt, bey gelindem Feuer gebraten, und zum öftern benegt. Wenn es gar, so macht man die Bekleidungen davon, bestreut es mit Semmelkrumen, legt es in eine Schüssel, macht mitten in die Keule ein Loch, so groß wie der Boden eines kleinen Tellers, thut in selbiges ein Ragout von Musseronen, oder grünen Trüffel, steckt um dasselbe kleine Spiese mit Kalbsbrieslein, oder fetten Lebern, belegt es auch mit Tauben, oder mit gefüllten und gehackten Kalbsohren, und richtet es zu einem Beygericht warm an.

17. Und wie ein Hinterviertel vom Kalb mit Rahm ?

Man lasse ein fettes Kalbsviertel in laulichem Wasser ausweichen und abschäumen, ziehe es denn wieder heraus und lasse es ablaufen, spicke es mit gewürztem Speck und Sardellen, marinire es, brate es am Spieß, und begieße es mit seiner Marinade; hernach thue man Salz und Pfeffer, gute Kräuter, eine in Scheiben geschnittene grosse Zwiebel, ein halb Maas süßen Rahm und ein Viertelpfund frische Butter in eine Casserole, poche solches zusammen auf, und wenn das Kalbsviertel fast gar gebraten, so befeuchte man es mit der Rahmbrühe, welche eine schöne Rinde machen wird. Wenn es denn gar ist, wird es vom Spieß gezogen, ordentlich in eine Schüssel gelegt, Schinkenessenz darunter gethan, und zu einem Gericht angerichtet.

18. Wie wird aber eine Kalbschulter auf Wildpret Art gebraten und zugerichtet ?

Es wird eine Kalbschulter nebst dem Mürbbraten oder dicken Fleische des Vordertheils abgelöset, solche

solche in laulichem
Sardellen ge
guten Kräutern
gebraten und
sie gar ist
zu einem Ger

19. Wie

Man be
8 bis 14 Tag
set ein Luch
Schlägel dar
zen, mit Pfeffer
Muscatenblü
läßt man ihn
ihn alsdann
den lang gem
ten oder in ei

20. 1

Man n
zieht ihm so v
Wasser rein
mit Nägelei
nen Citronen
gelegt, mit 3
Lorbeerblätte
begießt man
läßt solchen
ihn fleisig u
alsdann wir
der Bratenbe

solche in laulichem Wasser gewaschen, mit Speck und Sardellen gespickt, und mit feinen Gewürzen und guten Kräutern gewürzt. hierauf marinirt am Spiese gebraten und mit ihrer Marinade begossen. Wenn sie gar ist, wird sie mit einer dicklichen Pfeffersause zu einem Gericht angerichtet.

19. Wie pflegt man einen gebeizten Kalbs-
schlägel zu braten?

Man häutet den Schlägel sauber ab, beizt ihn 8 bis 14 Tage in gutem Wein: oder Bierefig, tuns et ein Tüchlein in besagtem Efig, und deckt den Schlägel damit zu; alsdann wird er gespickt, gesalzen, mit Pfeffer und Nägelein, auch so es beliebt, mit Muscatenblüth und Cardemomen gewürzt. Hernach läßt man ihn eine Weile in dem Gewürz liegen, steckt ihn alsdann an einen Spieß, läßt ihn 3 oder 4 Stunden lang gemächlich abbraten, und trägt ihn also trocken oder in einer Brühe zu Tische.

20. Und wie auf eine andere Art?

Man nimmt eine Kalbskeule oder Schlägel, zieht ihm so viel möglich die Haut ab, wäscht ihn in Wasser rein ab, hernach wird er mit Speck gespickt, mit Nägelein, Zimmetrinde und länglich geschnittenen Citronenschalen besteckt; hierauf in eine Schüssel gelegt, mit Nägelein, Zimmet, Wacholderbeeren und Lorbeerblättern bestreut. Wenn dieses geschehen, so begießt man ihn mit heißem Efig und deckt ihn zu, läßt solchen elnige Tage in der Brühe liegen, wendet ihn fleisig um, bis man sieht, daß er mürbe gebeizt; alsdann wird er gebraten, und unter dem braten mit der Bratenbrühe fleisig begossen, hernach wird er mit

Gemmelkrumen bestreut, und wieder mit brauner Butter, Citronensaft und Bratenbrühe begossen, daß er eine braune Rinde bekommt, alsdann ist er zum Anrichten fertig und gut.

21. Wie werden die Kalbrisplein gebraten?

Man lasse von einem Kalbsrücken nur die Ripplein von vorne herab hauen, beize selbige in Eßig, wiewohl sie auch ungebeizt ganz frisch gebraten werden können, salze und pfeffere sie wohl, und brate sie auf dem Rost. Oder man thue Eßig und ein Klein wenig Wasser, wie auch etwas Bachschmalz und ein wenig Lorbeerblätter in eine Bratpfanne, lege die Ripplein dazu, lasse sie immer mit fleißigem Umwenden braten, und bestreiche sie zuletzt mit Butter. Es können auch an deren statt kleine Zwiebeln zerschnitten auf die Ripplein gelegt, mit abgebräunt und etwas von Eßig daran gegossen werden, so bekommen sie einen guten Geschmack davon. Wenn die Ripplein schön gelb gebraten sind, legt man sie in eine Schüssel und gießt etwas von der Brühe aus der Bratpfanne darüber; oder es kan ein wenig Mehl im Schmalz geröstet, Fleischbrühe und Eßig daran gegossen, allerley gutes Gewürz darein gestreut, solches zusammen aufgefotten, zuletzt ein Stücklein Butter hinein gelegt, und alsdann diese Brühe über die Ripplein angerichtet werden.

22. Wie macht man eine Carbonade von Kalbfleisch?

Man nimmt Kalbfleisch aus der Keule, schneidet Stückgen oder Scheiben davon, schlägt sie mit einem Stück Holz mürbe, bestreicht sie alsdann mit Butter,

bestreut sie mit
auf den Rücken
sie gelb gebraten
vorher mit
man auf die
gibt zu e Flei
sie mit Pfeffer
nuß, auch th
beerblätter d
eine Kopsfa
deckt kochen.

23. Wie pf

Man n
und lasse ihn
dann nehme
er gefotten n
Hals in die
men werden
Hien, zerriß
geröstetes B
Weinbeere d
es in dem R
den Spieß
zuletzt kan m
genbrod best
Dreitthalb S
wird er in e
Augen Lorbe
zu Tisch gete

24. Wie Es wie

bestreut sie mit Meel oder Semmelkrumen, legt sie auf den Rost, und läßt sie also braten. Wenn sie gelb gebraten, so werden sie in eine Schüssel, die vorher mit Butter bestrichen ist, gelegt, denn thut man auf die Carbonadestückgen wieder Butter, und gibt gute Fleischbrühe darüber. Hierauf würzt man sie mit Pfeffer, Ingber und zarteriebener Muscatennuß, auch thut man Capern, Citronensaft und Lorbeerblätter daran. Endlich setzt man die Schüssel auf eine Röhlpfanne, und läßt die Carbonade also zugedeckt kochen.

23. Wie pflegt man einen Kalbskopf gebraten zuzurichten?

Man wasche ihn aus etlichen Wassern sauber, und lasse ihn im Wasser und Salz nur übersieden; denn nehme man solchen aus dem Wasser darinnen er gesotten worden, mache ein kleines Loch bey dem Hals in die Hirnschale, daß das Hirn heraus genommen werden kan, thue die Haut und Adern von dem Hirn, zerrühre solches, mische ein weißes im Schmalz geröstetes Brod, wie auch Rosinen, Mandeln und Weinbeere darunter, schlage Eyer daran, und fülle es in dem Kopf, binde ihn zusammen, stecke ihn an den Spieß und schmiere ihn immerzu mit Butter; zulezt kan man ihn mit weißem oder geriebenem Roggenbrod bestreuen. Dieser Kopf wird aufs längste dritthalb Stund gebraten; wenn er denn fertig ist, wird er in eine Schüssel gelegt, in das Maul und Augen Lorbeer- oder Rosmarinstrauslein gesteckt und zu Tisch getragen.

24. Wie bratet man eine ganze Kalbsleber?

Es wird solche gewaschen, gehäutelt und gepickt, her-

hernach gesalzen und mit Pfeffer und Nägelein gewürzt, alsdann in einem Deselein, im Stollhafen, oder am Spieß gebraten. Wird sie in einer Bratpfanne im Deselein, oder in einem Stollhafen gebraten, so muß man zuvor ein wenig Bach- oder anderes Schmalz und Wasser hinein thun, und im braten fleißig umwenden, damit sie nicht zu hart werde, sondern saftig bleibe. Wenn sie bald gar ist, so wird ein wenig Eßig in die Pfanne oder Hafen gegossen, und läßt sie ferner braten; denn wenn der Eßig gleich anfänglich zugegossen wird, pflegt die Leber gern hart zu werden. Will man sie aber am Spieß braten, so wird die Leber der Länge nach angesteckt, doch muß der Spieß ziemlich breit seyn, damit sie haften kan, sodann beträufelt man sie mit heißem Schmalz und dazwischen mit Butter, so wird sie saftig; man lasse sie also braten, bis sie fertig ist, denn lege man sie in eine Schüssel und gieße ein wenig Schmalz aus der Bratpfanne darüber.

25. Wie wird sie auf Königlische Art zugerichtet?

Man nimmet eine fette Kalbsleber, schneidet sie in Scheiben, legt jede Scheibe auf ein Netz, macht eine kleine Fülle darüber, nach Gutbefinden, oder von den Lebern des Federviehes, sie muß aber gut und nicht zu trocken seyn; alsdann können allerhand länglichte Fleischstückgen von Geflügel oder Wildpret, wie auch Trüffeln über die Fülle gelegt, und selbige mit Pfeffer und Salz gewürzt werden; hierauf walzt man es zusammen, und bindet die Walzen an beyden Enden mit Bindfaden, macht eine Speckstreife herum, wickelt sie in Papier, steckt sie denn an ein kleines Spieß

u
Spießlein und
braten wird
den, macht m
ben. Was
gehackte Sau
geseiht und
werden. A
ten, kan ma
braten lassen

Die R
mit Salz un
in einer Pf
zuweilen mit
Scheiben ge
Löffel voll
sie denn geß

27. Wie v

Wenn
worden, so
mit hartem
Mitte, und
brater solch
alsdann gie
Schüssel, le
zu einem G
nen sie auch

28. Und v

Zuerst

Spießlein und befestigt sie daran, unter währendem braten wird sie öfters begossen, und wenn sie gar worden, macht man die Streifen davon und läßt sie färben. Was die Sauce betrifft, so wird sie wie eine gehackte Sauce gemacht, und muß durch ein Haartuch geseiht und unter die Leber beym Anrichten gethan werden. Anstatt die Leberstücke am Spieß zu braten, kan man sie im Ofen unter einer Tortenpfanne braten lassen, und zum öftern anseuchten.

26. Und wie auf Lionisch?

Die Kalbsleber wird in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Mehl bestreut und in einer Pfanne mit ein wenig heißer Butter paniert, zuweilen mit der Messerspitze umgewendet; wenn die Scheiben gar sind, thut man gehackte Petersilie, einen Löffel voll Weinessig und Schinkeneffenz dazu, legt sie denn gehörig in eine Schüssel, und richtet sie an.

27. Wie werden die Kalbszungen am Spieß gebraten?

Wenn die Zungen zuvor in einer Bräse gekocht worden, so zieht man die Haut davon, spickt selbige mit zartem Speck, steckt ein spitziges Holz durch die Mitte, und bindet sie mit Bindfaden an einen Spieß, bratet solche, damit sie eine gute Farbe bekommen; alsdann zieht man sie ab, thut Schinkeneffenz in eine Schüssel, legt die Zungen darüber, und richtet sie warm zu einem Gericht an. Anstatt der Schinkeneffenz können sie auch mit einer Pfeffersauce angerichtet werden.

28. Und wie pflegt man sie gespickt am Spieß zu braten?

Zuerst werden selbige im Wasser abgessottet, demz

denn zieht man ihnen die äusserste Haut ab und spickt sie mit länglich geschnittenem Speck; hernach werden sie in die Krümme gebogen, und also an den Spieß gesteckt, daß derselben hintere Theil hinten, und vornen, ohnweit der Spitze, wieder heraus gehe; sodenn beträufelt und vollends gebraten. Inzwischen macht man eine Brühe von halb Eßig und halb Wein zusammen, zuckert sie nach belieben, streut Muscatenblüth und Nägelein darein, läßt alles zusammen sieden, und richtet diese Brühe über die gebratete Zünglein an.

29. Wie bratet man Kalbsbrieslein?

Man siedet dieselbe ein wenig in Fleischbrühe, zieht hernach das Häutlein, so darüber ist, sauber ab, schneidet das harte und drohliche davon, würzt es mit Pfeffer, Cardemomen und Muscatenblüth, nimmt hernach ein schönes Kalbsnes, welches zuvor im Wasser gelegen, wickle die Briesle und zu jedem ein Stück Butter darein, so werden sie saftig, binde sie mit Faden zu, salze und pfeffere sie auch von aussen, stecke sie an ein dünnes Spießlein, brate sie saftig ab, und beträufel sie immer mit Butter.

Oder 2

Man schüpfe die Briesle gar nicht ab, sondern wasche selbige nur reinlich aus, alsdann würze man sie mit Salz, Pfeffer und Muscatenblüth, drücke Citronensaft darein, und bestreue es allenthalben mit würflich geschnittenen Citronenschalen, binde es denn in ein Nes, thue aber zuvor etwas Butter darein, und lasse es am Spieß oder im Bratpfännlein braten.

30. Wie

30. Wie
Es

Die Br
ten, mit klein
hölzernen Sp
angebunden
man eine S
säuberte Kre
die Briesle a

31. Wie

Wenn
spickt worden
befestiget sie
wenn sie sich
den sie abgego
Schinkenese
eingeschobener

32. Wie pff
ten

Es wie
Kalbsschläge
daß es weiß
zuvor ein ro
ander Gebra
gar ein halb
genommen,
Bratpfanne
Wasser dar
under gebr

30. Wie werden sie aber gebraten in einer
Sardellen-Sause zugerichtet?

Die Briefe werden gesäubert, im Wasser gesottet, mit klein geschnittenem Speck gespickt, an einen hölzernen Spieß gesteckt, und solcher an einen größern angebunden und saftig abgebraten. Indessen macht man eine Sardellenbrühe, thut abgefottene und gesäuberte Krebschwänze darein, und richtet sie über die Briefe an.

31. Wie werden gespickte Kalbsbriefe am
Spieß gebraten?

Wenn die Kalbsbriefe mit zartem Speck gespickt worden, so steckt man ein spitziges Holz dadurch, befestiget sie damit am Bratspieß und läßt sie braten; wenn sie sich wohl gefärbt und gar worden, so werden sie abgezogen, ordentlich in eine Schüssel gelegt, Schinkeneßenz darunter gethan, und solche zu einem eingeschobenen Gericht warm angerichtet.

32. Wie pflegt man einen Schwäbischen Bras-
ten von Kalbfleisch zuzurichten?

Es wird ein dickes fleischigtes Stück von einem Kalbschlägel genommen, solches sauber gewässert, daß es weiß wird, hernach in eine Bratpfanne gelegt, zuvor ein wenig eingesalzen, doch nicht so viel als ein ander Gebratenes. Zu drey Pfund Fleisch wird nicht gar ein halb Pfund Speck und eine geschälte Zwiebel genommen, beydes würflich geschnitten, solches in die Bratpfanne zu dem Fleisch gethan, ein gut Theil Wasser daran gethan und in einem Defelein mit einander gebraten. Wenn er fast gar, muß er fleißig
um

umgewendet und die Brühe durch einen Seiher abgeseiht werden, doch daß der Speck und die Zwiebel in dem Seiher bleiben; alsdann wird die Brühe wie der daran gegossen, der Speck und die Zwiebel oben auf das Gebratene gelegt, daß der Speck gleichsam mit abgebräunt werde, und dieses muß man ein oder zweymal beobachten, auf daß der Braten auf allen Seiten schön gelb, und absonderlich zuletzt der Speck so oben liegt, wohl mit abgebräunet werde. Von der Brühe muß soviel in der Bratpfanne gelassen werden, damit wenn der Braten in eine Schüssel gelegt wird, man selbige neben hinein dazu gießen, oder nach Gefallen darüber richten könne.

III.) Vom Hammel- oder Schöpfensfleisch.

1. Wie brater man eine Hammelskeule, und richtet solche mit Endivien und Cucumern zu?

Die Keule wird am Spleß gebraten, doch muß man zusehen, daß sie nicht zu mürbe werde. Unter dessen da solches geschieht, macht man ein Ragout von Endivien, welche zuvor ein wenig blanchirt und entzwey geschnitten worden; hierauf nimmt man Speck und macht eine etwas braune Brühe mit ein wenig Mehl und gutem Jus daran, würzt solches wohl, und thut ein Bündgen feine Kräuter, wie auch ein wenig Weineßig dazu, läßt die Endivien darinnen kochen, doch so, damit sie nicht schwarz werden, sondern einen etwas scharfen Geschmack bekommen, und thut hernach das Ragout unter die Hammelskeule. Eben so wird es auch mit den Cucumern gemacht, welche aber zuvor in kleine Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer und

und Eßig ein
werden sie
die Hammels
in dünne Sch
gout gehan
die Sauce w
wird alles w

2. Und w

Man n
Tage alt und
Fett und das
füßt, davon,
Kohlen ein w
dünnem Spe
sie mit einem
dem Feuer br
wird selbige a
Schinkensse
mit einem J
anrichten, a
und kleinen

3. V

Man f
und Sardell
tern und sei
eine Marina
und beglesse
Marinade,
Brühe an

und Eßig ein wenig marinirt werden müssen, hernach werden sie auf gleiche Weise pafirt. Will man aber die Hammelsteule nicht ganz anrichten, so kan selbige in dünne Scheiben geschnitten und in eben das Ragout gethan werden, doch muß man zusehen, daß die Sauce weder zu dick noch zu flüßig sey; hierauf wird alles wohl abgefettet und warm angerichtet.

2. Und wie eine gespickte Hammelsteule auf des Delphins Manier?

Man nimmt eine Hammelsteule, die ein paar Tage alt und mürbe worden, schneidet die Haut, das Fett und das Fleisch, welches um den Bein Knochen sitzt, davon, säubert selbige wohl, und macht sie auf Kohlen ein wenig steif, spickt sie denn recht sauber mit dünnem Speck, steckt sie an den Bratspieß, umwickelt sie mit einem Bogen Papier, und läßt sie bey gelindem Feuer braten, damit sie sich wohl färbe; hierauf wird selbige angerichtet und ein kräftiges Coulis oder Schinkenessenz darunter gethan. Man kan sie auch mit einem Ragout von allerhand Gartengewächsen anrichten, als mit einem von Cukumern, Endivien und kleinen Zwiebeln gefertigten Ragout.

3. Wie aber auf Bildpret Art?

Man klopfe die Keule wohl, spicke sie mit Speck und Sardellen, würze sie mit allerhand guten Kräutern und feinen Gewürzen, lege selbige alsdann in eine Marinade, nachher stecke man sie an den Spieß, und begieße solche unter währendem braten mit ihrer Marinade, richte sie denn mit einer dicklichen Pfefferbrühe an.

4. Wie pflegt man einen Hammelschlägel recht gut zu braten?

Man läßt den Schlägel in zwey Drittel Wein-Eßig und dem dritten Theil Wasser oder Fleischbrühe so lang als harte Eier sieden, denn wird er heraus genommen, gesalzt und an einen Spieß gesteckt, man sticht ihn aber voll Löchlein und beträufelt ihn fleißig mit der Brühe, darin er gesotten worden, zu welcher ein wenig Backschmalz genommen werden kan, läßt ihn alsdann fein langsam ausbraten; wenn er schier ausgebraten ist, wird er mit Knoblauch, oder Salbey und Rosmarin besteckt; hernach läßt man ihn noch eine Weile braten, und begießt ihn noch zwey, oder drey mal nach dem Bestecken mit obiger Brühe. Es kan solcher auch, ehe er angesteckt wird, mit Knoblauch oder Rocambol gespickt werden.

Oder:

Wenn der Schlägel stark ist, so wird er am mürbsten, wenn man ihn zuvor wohl klopft. Wird er auf einen Mittag gebraten, so kan man selbigen des Tags zuvor einen halben Tag ins Wasser legen, alsdann heraus waschen, einsalzen, und also über Nacht im Salz liegen lassen; hierauf wird er angesteckt, mit siedendem Wasser beträufelt, und läßt ihn 3. bis 4 Stunden lang braten.

5. Und wie kan man einen Schlägel gehackt oder angeschlagen braten?

Derselbe wird abhäutelt, alles Fleisch von den Beinen geschnitten, doch daß die Gelenke und Beine fest an einander bleiben, das Fleisch ganz klein gehackt, als wie zu Knödeln; hierauf schlägt man etwa 6 Eier daran,

daran, misch
in Butter
mehl darun
rührt alles
wieder um
Papier, dar
pfanne lege
wird Butter
also formir
Es es beste
und eine B
macht werd
Krebst, M
Nägeln d
durchgezou
trite gemach
tig ist, glei
gelegt, und
then, darü

6. Wie p

Man
hauet ein r
das runde
kocht die B
rein werden
Ingber, P
schnittene E
geröstetes
schlägt es m
Wasser get
eine Hamm

daran, mischt, so man will, ein wenig gehacktes und in Butter geröstetes Petersilienkraut und Semmelmehl darunter, salzt und würzt es nach Belieben, rührt alles unter einander, legt dieses gehackte Fleisch wieder um die Beine und formiret solches auf einem Papier, damit man es samt denselbigen in eine Bratpfanne legen könne, wie einen Schlägel; alsdann wird Butter in der Bratpfanne heiß gemacht, der also formirte Schlägel darein gelegt und abgebraten. So es beliebt, kan selbiger auch mit Mandeln bestreut und eine Buttersüße oder andere Brühe darüber gemacht werden. Oder es können auch ausgeschälte Krebse, Morcheln, Spargel, Briesen, Lebern und Nägelein durcheinander klein zerschnitten, in einer durchgezwungenen Krebsbrühe gesotten, eine Ollaportrite gemacht, und der Braten nachdem er schon fertig ist, gleichsam damit gespickt, oder nur so darauf gelegt, und die Brühe samt denen oberwähnten Sachen, darüber gegossen werden.

6. Wie pflegt man eine Hammelsteule anzuschlagen?

Man schneidet das Fleisch von den Röhren ab, hauet ein wenig von den Hinterbeinen herunter, daß das runde und die kleinen Beine bey einander bleiben, kocht die Beine und schabt sie, daß sie ganz weiß und rein werden, hackt das Fleisch klein, nimmt 5 Eyer, Ingber, Pfeffer, kleine Rosinen, Salz, würflich geschnittene Citronenschalen, gerieben und im Schmalz geröstetes Brod, rührt alles wohl unter einander, schlägt es wieder an die Beine, welche zuvor in heiß Wasser getunkt werden müssen; alsdann wird es wie eine Hammelsteule, unten breit und oben spitzig zu

500 XIII. Abschnitt. Von allerley gebratenen Espesen, formirt, daß das kleine Beinlein vorgehe, hernach mit nasser Hand fein glatt gemacht, in einer Bratpfanne gebacken, in Backofen gesetzt, mit heißer Butter begossen, damit er fein braun wird. Wenn es nun angerichtet werden soll, so besteckt man es mit überzogenen Zimmetstengeln, macht eine Brühe von Wein, Zucker, Zimmet, Safran, klein geschnittenen Citronenschalen und ein wenig geriebener Semmel, läßt es sieden, daß es fein dick wird, und gießt sie sodann über die Hammelskeule.

7. Wie wird eine Hammelschulter mit Blut am Spieß gebraten?

Es wird eine gute Hammelschulter, daran die Rippen noch sitzen genommen, hernach ein Loch in die Biegung des Schulterbeins gemacht, alsdann muß man sich bemühen, das ganze Schulterblatt mit einem Messer oder spizigen Holz hohl zu machen, ohne dieselbe zu durchlöchern, denn füllt man die Höhle mit einer Wurstfülle von Blut und mit Semmelkrumen, macht hierauf die Höhle wieder recht zu, und läßt die Hammelschulter am Spiese braten. Es wird die Schulter auch mit gellefertem Blut, wie mit Speck schnitten, vermittelst einer hölzernen Spicknadel gespickt, und auf eben die Art am Spiese gebraten.

8. Und wie wird ein Hammels-Nürbbraten mit Cucumern zugerichtet?

Die Cucumern werden in dünne länglichte Stücke geschnitten, mit Salz, einem Gewürznägelein und einer Zwiebel marinirt, hierauf ihr Wasser ausgedrückt; alsdann thut man sie mit Zus und Coulis, von jedem gleichviel, in eine Casserole, thut noch ein Bündel

Bündgen
daran und lä
richten will,
gebratene H
läßt aber sol
zu einem G

9. Wie ma

Man n
stück vom H
mit einem W
no. h sitzen bl
dünne Schin
keln und Ye
mit einigen
solches gesch
gebreitet, m
am Spieß g
pfer bewickel
so wird er n
nem darauf

19. Und r

Es w
Gehackten
aus der Re
überstreut r
Ofen eine

20. Wi

Es w

Bündgen Kräuter und einige ganze Champignons daran und läßt sie gelinde kochen. Wenn man anrichten will, werden die dünne geschnittene und zuvor gebratene Hammels-Mürbbraten dazu gethan, man läßt aber solche nicht stark aufkochen, und richtet sie zu einem Gericht an.

9. Wie macht man ein Hauptgericht von dem ganzen Hammels-Rücken?

Man nehme den Unter Rücken oder das Schwarze Stück vom Hammel, löset geschicklich die oberste Haut mit einem Messer davon, doch so, daß sie unten an noch sitzen bleibe, lege hernach auf den Rücken einige dünne Schinkenschnitte, mit Pfeffer, kleinen Zwiebeln und Petersille gewürzt, belege damit, wie auch mit einigen Speckstreifen, den ganzen Rücken; wenn solches geschehen, so wird die Haut wieder darüber gebreitet, mit Bindfaden umwunden, der Rücken am Spieß gebraten, nachdem selbiger zuvor mit Pappier bewickelt worden. Wenn er denn gebraten ist, so wird er mit Semmelkrumen bestreut, und mit einem darauf gethanen Ragout warm angerichtet.

19. Und wie wird ein Gericht von einem Hinterviertel zubereitet?

Es wird das dicke Fleisch der Keule mit einem Gehackten von eben dem Fleisch, welches man zuvor aus der Keule genommen, gefüllt. Wenn es gar, überstreut man es mit Semmelkrumen, gibt ihm im Ofen eine Farbe, und richtet es zu einem Gericht an.

20. Wie bratet man ein Ribbenstück vom Hammel?

Es wird selbiges mit Petersille gespickt und am Spieß

502 XIII Abschnitt. Von allerley gebratenen Speisen,
Spieß gebraten. Beym Anrichten thut man den
Saft von einer Pomeranze und ein gutes Jus dazu,
nachdem das Ribbenstück zuvor mit Semmelkrumen,
Salz und Pfeffer bestreut worden.

21. Wie macht man eine Carbonade vom
Hammelfleisch?

Man schneidet breite und dünne Schnittgen aus
einer Hammelskeule, schlägt solche mit einem Holze
fein mürbe, würzt sie auf beyden Seiten mit Salz,
Pfeffer und Ingber, legt sie auf den Rost, läßt sie
auf einem Kohlfener gemächlich braten, und begießt
sie öfters mit brauner Butter.

22. Wie werden die Hammelsnierlein gebraten?

Man lege die Nierlein ins Wasser, thue lanqe
Schnittlein darein, ziehe die Haut davon ab, spicke,
salze und pfeffere sie, stecke solche an den Spieß und
brate sie schön ab, beträufel sie hernach mit heißem
Schmalz, und denn zuletzt mit Butter, streue gerie-
benes Rockenbrod darauf, brate sie noch einigemal
herum, beträufel sie mit Butter, daß sie schön gestig
werden; alsdann gieße man ein wenig von eben dies-
er Butter in die Schüssel und lege die Nierlein
darein.

IV.) Vom Lammfleisch.

1. Wie pflegt man ein Lamm am Spiese zu
braten?

Wenn die Jahrszeit vorhanden, so bedient man
sich der Viertel oder Hälfte von ganzen Lämmern zu
einem Braten, so Ros de bif genennet wird, dessen
eine

eine Hälfte g
men überzoge
mit Papier
brennen, und
die nicht gest
fer und geh
einigemal
diese Hälfte
Citronen v

2. Und n

Es wir
gebraten, h
hacker Vete
tern, Salz
Mehl gefe
so zieh ma
in welche zu
gethan wor
hierauf wer
gehoben, d
rühret, dan
Pomeranze
angerichtet.

3. l

Das
gefalgen
hernach be
vorher abe
mit es schön
marinstra
damit, läßt

eine Hälfte gespickt, die andere aber mit Semmelkrumen überzogen ist. Dieselben müssen nun am Spieß mit Papier umwickelt werden, damit sie nicht verbrennen, und wenn sie gar sind, so kan die eine Hälfte, die nicht gespickt ist, mit Semmelkrumen, Salz, Pfeffer und gehackter Petersille überzogen, alsdann aber einigemal am Spiese umgedreht werden, damit sich diese Hälfte färbe, und alsdann richtet man sie mit Citronen- oder Pomeranzen-Zus an.

2. Und wie ein Lammsviertel auf Englisch?

Es wird ein Vorderviertel vom Lamm am Spieß gebraten, hierauf ein Stück frische Butter mit gehackter Petersille, Chalotten, Zwiebel, feinen Kräutern, Salz, Muscatennuß, Pfeffer und ein wenig Mehl geknetet, und wenn das Lammsviertel gar ist, so zieht man es vom Spieß, legts in eine Schüssel, in welche zuvor ein oder 2 Kochlöffel voll gute Brühe gethan worden, und setzt selbtige auf ein Kohlfener; hierauf werden die Lammschultern reinlich in die Höhe gehoben, die Butter darunter g-strichen und umgerührt, damit sie nicht zusammen laufe, alsdann noch Pomeranzensaft dazu gethan, und zu einem Gericht angerichtet.

3. Wie aber auf eine andere Art?

Das Lammsviertel wird gewässert, gewaschen, gesalzen, und wie ein Schlägel an Spieß gesteckt, hernach beträuft und schön gemächlich gebraten, kurz vorher aber, ehe es fertig ist, mit Butter beträuft das mit es schön gestig wird; alsdann schneidet man Rosmarinsträuslein, wäscht sie und besteckt das Viertel damit, läßt es noch ein wenig braten, so ist es fertig.

314

4. Und

4. Und wie wird es mit Eyern gebraten?

Man brate dasselbe wie schon gemeldet, zerklöpfe 3 oder 4 Eyer, glesse nach belieben Rosenwasser daran, und wenn das Lammsviertel schier abgebraten tunkt man ein Büschlein Strohähren in die zerklöpfte Eyer und bestreicht es überall damit, alsdann läßt man es braten bis es schön rösch wird, und richtets an.

5. Wie bratet man ein ganzes Lamm?

Man nimmt ein Lamm, daß nicht zu groß ist, spreisset es auf zum Braten, und macht es steif auf dem Rost, spickt die Keule mit Petersilie und Saibey und das Vorderste mit Speck; hierauf schält man 2 Pfund Castanien, hackt solche mit Chalotten, 20 abgerühreten Eyern, etwas Schweinefleisch, Salz, Pfeffer und Nägelein, mischt alles unter einander und füllt den Bauch damit, bratet es also und gibts zu einem Gericht warm, mit Citronenschalen belegt, auf den Tisch.

6. Und wie einen Lammschlägel?

Es wird selbiger rein abgewaschen, mit Salz gerieben, und am Spieß gebraten, wenn er bald gar, mit brauner Butter öfters begossen, denn mit Rosmarinsträuslein besteckt, noch ein wenig gebraten und auf den Tisch getragen.

7. Wie pflegt man eine gefüllte oder ungefüllte Lammsbrust zu braten?

Es wird selbige wohl gewässert und gewaschen, oben herum die Haut mit einem Finger abgelöst, und an dem Ort, wo man sie aufzuhängen pflegt, damit

der

der Anfang
gemacht: M
Schmalz ode
Weißbrod,
dazu, würzt
momen und
in die Brust
der, näht es
wohl acht h
Theil zuerst
den Rippen
wenig die e
fasset, damit
bey dem Be
abgebraten,
und hernach
Woll man
über und über
zuwoe gestie

8. Und v

Man
im Wasser
Brühe, sied
und läßt sie

9. Wie

Man
löset die R
einem Tisch
sten, Fleisch
bindet es n

der Anfang gemacht; hernach folgende Fülle zurecht gemacht: Man röstet ein wenig Petersilienkraut im Schmalz oder Butter, gießt selbiges über geriebenes Weisbrod, schlägt 3 Eyer daran, gießt etwas Milch dazu, würzt es mit Muscatenblüth, Pfeffer, Cardemomen und ein Kleinwenig Safran, salzt und füllt es in die Brust, streicht es oben schön gleich aus einander, näht es zu, salzt und steckt es an, man muß aber wohl acht haben, daß man unten bey dem dünnen Theil zuerst den Spieß ansetzt, und in der Mitte bey den Rippen heraus treibt, alsdann wiederum auswendig die Schulter zwischen dem Fleisch recht anfasset, damit der Spieß oben unter der Brust recht bey dem Bein heraus komme; hierauf wird sie saftig abgebraten, anfänglich mit heißem Schmalz beträufelt, und hernach immerzu fleißig mit Butter bedupfet. Will man aber die Brust ungefüllt braten, Fan sie über und über, sonderlich an der Schulter, so es beliebt, zuvor gespickt werden.

8. Und wie werden Lammsköpfe gebraten?

Man wäscht, salzt und siedet selbige ein wenig im Wasser ab, hernach nimmt man solche aus der Brühe, steckt sie an Spieß, beträufelt sie mit Schmalz, und läßt sie also braten.

9. Wie macht man eine Boudinade vom Lamm?

Man nimmt ein vorderes Viertel vom Lamm, löset die Knochen geschicklich heraus, dehnet es auf einem Tisch aus einander, füllt es mit weissen Würsten, Fleisch- und Blutwürsten, wickelt selbige hinein, bindet es mit Bindfaden zusammen, bratet es am Spieß,

506 XIII. Abschnitt. Von allerley gebratenen Speisen,
Spieß, und begießt es mit geschmolzenem Speck;
wenn es gar ist, wird es in einer Schüssel mit einer
gehackten Sauce, welche durch ein Haartuch geseiht
worden, angerichtet.

V.) Vom Schweinefleisch.

1. Wie pflegt man einen Schweins-Schlegel oder Keule zu braten?

Man klopfe einen Schweins-Schlegel wohl, da
mit er fein mürbe werde, alsdenn ziehe man die Haut
oder Schwarte ab, aber an dem Fuß muß die rauhe
Haut bleiben. Hernach nehme man gestossene Wach-
olderbeeren, gröblich gestossenen Pfeffer, auch ein we-
nig gestossene Nägelein und Salz, reibe den Schlegel
stark damit, und lege ihn in Eßig, daß er darüber
geht, und lasse solchen 14 Tage oder 3 Wochen lies-
gen, wende ihn alle Tage um, denn brate man ihn
am Spieß und mache eine Brühe darüber.

2. Wie bratet man aber ein Schweins-Schle- gelein frisch?

Man läßt an solchem die Schwarte, legt ihn ei-
nige Stunden lang in ein Wasser, wäscht, salzt und
würzt selbigen nochmals mit Pfeffer und Nägelein,
und läßt ihn sodenn am Feuer abbraten. Man muß
aber wohl acht haben, daß die Schwarte hübsch rösch
bleibe, hernach wird solcher, wenn er fast angericht
werden soll, mit Butter beträufelt, und alsobald hier-
auf mit ein wenig geriebenem und mit gröblich zersto-
senem Zimmet vermischten Brod bestreut, denn an-
gerichtet.

3. Und

und

3. Und
Zu diese
wo die Rippen
gewässert, ge
im Salz liegen
dem, was in
gleich mit sied
gebraten; zu
er ganz fertig

4. Wie wer

Die M
abgezogen, in
von einander
nach geriffelt
auf den Kno
fleischig unger
können auch
am Spiese g

5. V

Selb
halb Fleisch
aus der Br
und gesalzen
Butter gefe

6. Und w

Man
gar sind, d
riebener S

3. Und wie einen Schweinene Braten?

Zu diesem Braten wird ein langes Seitenstück, wo die Rippen aneinander sind, genommen, selbiges gewässert, gewaschen und eingesalzen, eine Zeitlang im Salz liegen gelassen, an einen Spieß gestekt, mit dem, was in der Bratpfanne abtropfet, oder Anfangs gleich mit siedendem Wasser, beträufelt, und also abgebraten; zuvor aber, etwa eine halbe Stunde, ehe er ganz fertig ist, mit Kümmel bestreut.

4. Wie werden Schweinene Nierlein gebraten?

Die Nierlein werden in Wasser gelegt, die Haut abgezogen, in der Mitten, der Länge nach, ein wenig von einander geschnitten, doch aber nicht ganz, hernach gepfeffert und eingesalzen, mit Butter beschmiert, auf den Rost gelegt, doch nicht gar zu lang gebraten, fleißig umgewandt, daß sie nicht hart werden. Es können auch solche gespickt, und wie andere Nierlein am Spieße gebraten werden.

5. Wie die Schweins-Milzlein?

Selbige werden gewaschen, in halb Wasser und halb Fleischbrühe nur ein wenig abgefotten, alsdenn aus der Brühe wieder heraus genommen, gepfeffert und gesalzen, auf den Rost gelegt, überall fleißig mit Butter geschmiert, und also schön saftig abgebraten.

6. Und wie sind die Schweins-Ripplein auf dem Rost zu braten?

Man nehme solche, lasse sie kochen; wenn sie gar sind, thue man sie heraus, bestreue sie mit geriebener Semmel, thue Salz, Pfeffer und Klein gehat.

hafte Salbey dazu, lege sie auf den Rost, und lasse sie braun werden, mache eine Brühe von Wasser, Eßig, Pfeffer, Salz, Klein geschnittenen Zwiebeln, und braunem Mehl, giesse sie in die Schüssel, und richte die Ripplein darauf an, so sind sie fertig.

7. Wie pflegt man Schweins-Zungen gespitzte am Spieß zu braten?

Zuerst übersiedet man sie im Wasser, denn wird ihnen die äusserste grobe Haut abgezogen, hernach werden selbige mit länglicht geschnittenen Speß gespitzt, etwas in die Krümme gebogen, und also an den Spieß gestekt, daß derselbe hintere Theil hinein, und vornen, ohnweit der Spitze, wieder heraus gehe, sodenn beträufelt, und vollends gebraten. Inzwischen macht man eine Brühe von halb Eßig und halb Wein zusammen, zuckert sie nach Belieben, streuet etwas Nägelein und Muscatenblüth darein, läßt hierauf alles zusammen sieden, und richtet diese Brühe über die gebratene Zunglein an.

8. Wie brater man Schinken oder geräuchert Fleisch auf dem Rost?

Es werden dünne Scheiben von Schinken so gekocht und wieder kalt worden, geschnitten, alsdenn mit Butter bestrichen, auf den Rost gelegt, und, wenn sie wieder warm, mit Pfeffer bestreuet. Man kan solche auch roh und ungesotten also braten, und isset sie zum Salat, oder mit Eßig und Pfeffer, auch mit Senf.

9. Wie pflegt man ein Spanferkel zu braten?

Das Spanferkel muß mit heißem Wasser abgebrüht und ausgenommen werden, alsdenn thut man

man Salz, ...
gelein gespitz
wendig hinein
es denn ein w
einer Feder m
krachend ma
abgezogen, ...

10. Un

Man n
6 Wochen al
ein alluogre
siedheißem
men, und
Will man e
und haft sie
Nägelein, I
tronenscheibe
Butter durch
füllt, hierau
gestekt, dami
Die hintern
wenn es au
die Beine he
ne steet mar
und die vord
es auf den R
fängt zu sch
oder Serviet
lein mit Ble
Speß, und
nach und na

man Salz, Pfeffer, kleine Zwiebeln, eine mit Nägelein gespikte grose Zwiebel und ein Stück Butter innwendig hinein, und steckt es also an den Spieß. Wenn es denn ein wenig heiß worden, so wird es vermittelst einer Feder mit Baumöl bestrichen, welches die Haut krachend macht, und, wenn es gar ist, vom Spieß abgezogen, und warm angerichtet.

10. Und wie wird es gefüllt gebraten?

Man nimmt hierzu ein Spanferkel, das 5. oder 6 Wochen alt ist, sticht es ab, doch so, daß es nicht ein allzu großes Loch wird, hernach brühet man es mit siedheißem Wasser ab, alsdenn wird es ausgenommen, und innwendig mit Salz recht ausgerieben. Will man es ausfüllen, so nimmt man die Leber, und haßt sie klein, nebst Semmelkrumen, Petersilie, Nägelein, Muscatennuß, Rosinen, Zimmet und Citronenscheiben, dieses wird zusammen mit zerlassener Butter durchgerührt, und das Spanferkel damit gefüllt, hierauf zugenäht, an den Spieß hinten durch gesteckt, damit er zu dem Munde wieder heraus kommt. Die hintern Beine werden also aufgespannt, als wenn es aufrecht darauf säße, nemlich man bindet die Beine hoch unter den Leib, und zwischen die Beine steckt man ein Holz, daß sie von einander stehen, und die vordern Beine werden so gebunden, als wenn es auf den Knien läge. Wenn es nun am Spieß anfängt zu schwitzen, so wischt man es mit einem Tuch oder Serviette rein ab. Endlich setzt man ein Häselein mit Bier zum Feuer, darein tunkt man ein Stück Speck, und bestreich es etlichemal damit, so wird es nach und nach gelbe. Sollte aber die Schwarte an dem

dem Spanferkel auslaufen und Blasen bekommen, so werden solche mit einer Gabel aufgestochen. Wenn es nun gut gebraten, so wird es vom Spiese herunter gezogen, aufrecht auf die hintere Beine in eine Schüssel gesetzt, ein Stock ihm in oder zwischen die vordere Künfte gegeben, und in den Mund eine Citrone oder Apfel gesteckt.

II. Wie wird ein zahmes Ferkel wie ein wildes zugerichtet?

Man tödtet und ziehet es ab, reibet es mit Blut, wie die wilden, den Kopf senget man, klopft die Nase etwas breit, reibt es mit Gewürz, und richtet es zu, wie sonst die wilden Schweinsköpfe, das Fleisch aber legt man über glüende Kohlen, daß es desto besser gespikt werden kan, wie sonst einen wilden Schweinsbraten.

VI.) Vom Wildpret.

1. Wie wird ein Reh-Schlegel gebraten?

Den Rehschlegel reibt man mit Salz und Pfeffer, spickt solchen, bratet ihn am Spieß, und bestreut selbigen endlich mit Zuckerbrod, Nägelein, klein geschnittenen Citronenschalen, und verspeiset sie mit brauner Butter.

2. Und wie bratet man eine Rehkeule oder Rehziemer?

Dieser sowohl als die Keule wird, nachdem die zähe Haut herunter geschnitten, wohl gespikt, am Spieß gebraten, öfters mit einem Messer darenin gestochen, und fleißig mit heißer Butter begossen, daß
mit

mit er braun
nachstehende
ne und klein
nebst einem
stet, mit P
würzt, ein
etwas Mehl
hinzu, und
sieden. S
Safran gelb

3. Wie

Wenn
so zieht man
hackt Speis
ze und Eper
worden; die
gen, nach d
steht, in ein
darunter,
Pineen nicht
gelblich back
schichte Bu
schalen.

4. Wie w
Schulte

Es w
mit Salz,
gelein oerw
Stunden in
benafft, S

mit er braun und gut werde. Hierzu kan man sich nachstehender Brühe bedienen: Es werden Äpfel dünne und klein länglicht geschnitten, solche im Schmalz, nebst einem guten Theil kleiner Rosinen, braun geröstet, mit Pfeffer, Ingber, Zimmet und Zucker gewürzt, ein gut Glas Wein daran gegossen, ferner etwas Mehl in Schmalz geröstet, dieses alles thut man hinzu, und läßt es über einem Kohlfener nicht dicke sieden. So man will, kan auch diese Brühe mit Safran gelbe gemacht werden.

3. Wie wird eine Rehkeule angeschlagen zugerichtet?

Wenn die Rehkeule angeschlagen werden soll; so zieht man die Haut ab, schneidet das Fleisch davon, hacket Speck klein, rührt beydes nebst Salz, Gewürze und Eyer in zerlassene Butter, bis es geschmeidig worden; dieses nun wird an das Bein herum geschlagen, nach der vorigen Gestalt, solches mit Pineen besetzt, in eine Bratpfanne gelegt, ein wenig Butter darunter, oben darauf Papier gethan, damit die Pineen nicht verbrennen, läßt solches bey dem Becken gelblich backen, legt es in eine Schüssel, macht geschichte Butter darauf, und belegts mit Citronenschalen.

4. Wie wird ein Nierenstück oder Stück von der Schulter vom Hirsch am Spiese gebraten?

Es wird solches mit gröblichem Speck gespicket, mit Salz, Pfeffer, Muscatennuß und gestossenen Nagelein aewürzt, hernach läßt man es etwa 2. oder 4 Stunden im Wein liegen, thut dazu unreifen Traubensaft, Salz, ein Bündgen allerhand feiner Kräuter,

512 XIII. Abschnitt. Von allerley gebratenen Speisen,
ter, ein Stütlein von einer grünen Citrone, und 3.
oder 4 Lorbeerblätter, bratet es am Spiese bey gelin-
dem Feuer, und begießet es zum östern mit Marina-
de. Wenn es gar, wird es abgezogen, in seine Sau-
se, womit es begossen worden, gelegt, mit einem gu-
ten Coulis aber dicklich gemacht, und bey dem An-
richten thut man Weinefig, Citronensaft, Capern
und Pfeffer dazu.

Oder:

Man spickt das Nierenstück oder die Schulter
vom Hirsch mit zartem Speß, bewickelt es mit Pa-
pier, und läßt es am Spiese braten. Wenn es gar,
wird eine Sauce von einem guten Coulis, Schinken-
Essenz, Capern und Sardellen gemacht, ein Löffel voll
Weinefig, Salz und Pfeffer dazu gethan, und wenn
man das Stück vom Hirsche anrichtet, so thut man
die Sauce darunter.

Auf eine andere Art:

Wenn das Stück vom Hirsche am Spiese gar ge-
braten, kan über selbiges eine süße Sauce folgender
massen gemacht werden: Man nimmt nemlich ein
Glas Weinefig, Zucker, ein wenig Salz, 3. oder 4
ganze Nägelein, und ein wenig von einer Citrone,
wenn solches gekocht hat, wird es darüber angerichtet.

5. Wie wird ein Frischling gebraten?

Es wird demselben die Haut vom Leibe abgezo-
gen, am Kopfe aber läßt man sie sitzen, denn bieget
man die Beine zierlich. macht es steif, spickt es mit
dünnem Speß, stellt es an Spieß, umwickelt es mit Pa-
pier und läßt es braten. Wenn es gar worden, so
mache

macht man D
auf wird es v

7. W

Die H
mit ihrem N
hierauf mit
braten, den

8. W

Man z
schneidet das
de heraus, h
wie sich ge
fer, ein we
klein, mena
damit, steff
und läßt de
östern mit
drey Viertel
in die Fran
der Hasen
doch bisweil
man anrich
mit Butter
darunter ge
mit geschnit
tronenscheib

9. Wie w

Es w
spickt, das

macht man das Papier ab, läßt es sich färben, hierauf wird es vom Spiese gezogen, und warm angericht.

7. Wie werden die Hasen gebraten?

Die Hasen werden abgezogen, ausgeweidet, mit ihrem Blute gerieben, auf Kohlen steif gemacht, hierauf mit dünnem Speck gespickt, am Spiese gar gebraten, denn abgezogen, und warm angerichtet.

8. Wie wird ein Hasen ferner recht gut gebraten?

Man ziehet zuvörderst dem Hasen den Balg ab, schneidet das Vorgesäß herunter, thut das Eingeweide heraus, häutelt ihn, wäscht ihn ab, und spickt ihn, wie sichs gehört. Hierauf nimmt man Salz, Pfeffer, ein wenig Nägelein, und Cardemomen, stoßt es klein, menaet es untereinander, bestreuet den Hasen damit, steckt ihn an Spieß, thut solchen ans Feuer, und läßt den Hasen gleich wenden, begießt ihn zum öftern mit zerlassener Butter, und läßt ihn eine oder drey Viertel Stunde braten. Wenn man will, kan in die Pfanne, die untergesetzt ist, Eßig gethan, und der Hasen damit begossen werden; aber man muß doch bisweilen auch mit Butter begießen, zuletzt, wenn man anrichten will, so wird der Hase noch einmal mit Butter begossen, alsdenn angerichtet, die Brühe darunter gethan, und braune Lutter darauf gemacht, mit geschnittenen Citronenschalen bestreut, und mit Citronenscheiblein belegt, so ist er recht.

9. Wie werden junge Hasen gespickt gebraten?

Es werden die Schultern und Keulen der Hasen gespickt, das übrige aber nicht, hierauf läßt man sie

R F

bra

§14 XIII. Abschnitt. Von allerley gebratenen Speisen,
braten, und richtet sie mit einer süßen Sauce oder mit
einer Pfefferbrühe an.

10. Und wie bratet man solche gefüllte?

Man ziehet einem jungen Häslein den Balg ab, wie einem grosen, schneidet aber den Bauch nicht gar zu weit ab, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht das Häslein mit Wasser, und hernach, so es beliebt, auch mit Eßig reinlich aus, bereibet es mit seiner eigenen Leber. Als denn nimmt man ausgekörnte Rosinen, Weinbeer, abgezogene und geschnittene Mandeln, eines so viel als des andern, ingleichem auch geriebenes Brod worunter einige ein gehaktes Gänseleberlein thun, und zugleich mit in Butter oder Schmalz rösten. Solches wird mit obbemeldten Rosinen, Weinbeeren und Mandeln vermischet, alles zusammen mit Pfeffer, Muscatennuß, Cardemomen und ein wenig Zimmet gewürzt. Denn Eyer daran geschlagen, die Fülle in das Häslein gefüllt, und hernachmals der Bauch wieder zugenähet, gehäutelt und gespitzt, eingesalzen, mit Pfeffer, Nägelein, auch anderm guten Gewürz eingewürzt, und als denn an den Spieß gestekt, mit warmen Eßig und Butter beträuft, saftig abgebraten, und mit Citronen, wie gewöhnlich ausgeziert.

11. Wie wird aber ein gehakter Hasen
gebraten?

Man nehme einen frischen Hasen, so nicht gebeizt worden, löse das Fleisch ganz davon, daß die Beine aneinander bleiben, denn wird das Fleisch und der vierte Theil so viel Spel klein gehakt, 3 Eyer daran geschlagen, mit Pfeffer, Nägelein, Muscatenblüth und Cardemomen gewürzt, alles wohl untereinander gerührt;

nühet, denn
es einem Hasen
damit es beßer
Butter in ei
darein, und
also in einem
mit Butter
ist, mit Vi

12. Wie v

Der F
gespitzt, an
braun Mehl
Schalotten
Schelben ge
weicht und
braune Meh
Brühe hat,
brühe, und
kochen, zu
Weineßig r
die Sauce d

13. U

Der F
vorher geme
ten sauren S
was süßen
nia durch,
Schüssel ge
der man k

rührt, denn an die Beine geschlagen, so formirt, daß es einem Hasen gleichet, ein Faden darum gewunden, damit es besser beysammen bleibe. Hier auf thue man Butter in eine Bratpfanne, lege 2 dünne Schleissen darein, und den gehakten Hasen darauf, lasse selbigen also in einem Backöfelein braten, übergieße ihn fleißig mit Butter, und bestreue ihn denn, wenn er fertig ist, mit Pineen-Rüßlein.

12. Wie wird ein gebratener Hasen mit einem kleinen Ragout zugerichtet?

Der Hase wird sauber zurechte gemacht, fein gespikt, an einem Spieß gebraten, denn ein wenig braun Mehl gemacht mit klein gehakten Zwiebeln oder Schalotten, frische oder eingemachte Cucumern in Scheiben geschnitten, Morcheln und Trüffel eingeweicht und rein gemacht; alles dieses wird in das braune Mehl gethan, und denn, so man keine andere Brühe hat, macht man von dem Hasen eine Bratenbrühe, und gießet solche daran, läßt es damit durchkochen, zuletzt wird es mit Salz und mit ganz wenig Weinessig nur eben gebrochen, denn argericht, und die Sauce darunter gegeben, so ist es recht.

13. Und wie mit saurem Kohl, Austern und Morcheln?

Der Hase wird eben so gespikt und gebraten wie vorher gemeldet worden, denn macht man einen guten sauren Kohl und zuletzt Austern, Morcheln und etwas süßen Rahm daran, kocht es damit noch ein wenig durch, so ist es recht. Es kan der Kohl in die Schüssel gegeben, und der Hase darauf gelegt werden, oder man kan den gebratenen Hasen ein paar mal

K f 2

durch

516 XIII. Abschnitte. Von allerley gebratenen Speisen,
durchhauen, und mit dem Kobl ein wenig durchkochen
lassen, alsdenn zur Tafel geben.

VII.) Vom zahmen und wilden Geflügel.

1. Wie kan man ein Huhn ganz weiß braten?

Nachdem das Huhn gewürzt worden, so brühe
und säubere man es aufs beste, denn thue man ein
Viertel Pfund Butter in ein Häfelein, werfe Salz und
Gewürz so viel nöthig, dazu hinein, rühre es unter
die Butter, stecke dieselbe in das Huhn, und vernähe
es, salze es auch auswendig, stecke es an den Spieß
wie ein ander Huhn, und die Füße hinterwärts hinauf,
wie an einem Rebhuhn. Alsdenn nehme man 1 oder
2 Kalbsnese, nachdem das Huhn gros ist, wickle es
darein, und nähe es überall zusammen, daß man nichts
von dem Huhn sehen kan. Es muß aber selbiges nicht
Gedrangsweise darüber seyn, sondern gleichsam nur
schlottern, denn es schrumpft im Braten zusammen,
und bratet das Huhn samt dem Netz schön ab. Das
Huhn ist alsdenn fertig, wenn das Netz auswendig et-
was braun wird. Hernach wird das Netz herunter
geschnitten, da man das Huhn schön weiß, und auf
das beste ausgebraten, auch ein kräftiges Essen bekom-
men wird.

2. Wie bratet man ein junges Huhn als ein Rebhuhn?

Man nehme ein junges Huhn, ertränke solches
mit Eßig, hänge es auf, und lasse es verzappeln, rupfe
selbiges, nehme es aus, und wasche es mit Wein,
würze es inn- und auswendig wohl ein, setze es über
Nacht in Keller, spicke es, stecke es an Spieß, brate
es.

es schon brau
darüber.

3. Wie

Ele n
von ihren
und Capern
würzen un
man den
sie am Spi
wenn die
sammen zu
umgewand
und die
daß sie bra
zubereitet:
grob, in ei
wird ein K
ches so lar
rühret, al
auch 2 ga
gehalter
alles wird
Muscaten
denn die
Spiese ab
und mit d
mit geha
lis angeri
ner mit ei
ster, gek
in füllen,

es schön braun, und mache nach Belieben eine Brühe darüber.

3. Wie werden junge Hühner auf Englisch gebraten?

Sie werden gerupft, ausgenommen, eine Fülle von ihren Lebern, Butter, gekochtem Speck, Sardellen und Capern gemacht, mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt, hernach fülle man den Leib damit, biegt sie denn einwärts, und läßt sie am Spieß braten, ohne sie mit Speck zu belegen; wenn die Haut anfängt steif zu werden, und sich zusammen zu ziehen, so wird ein Stück Butter in Mehl umgewandelt, auf einen heißen Schaumlöffel gelegt, und die Hühner befeuchtet man damit. Unterdessen daß sie braten, wird auf folgende Weise eine Sauce zubereitet: Man legt ein Stück Butter, wie ein Ey groß, in eine Casserole, und läßt es schmelzen, hierauf wird ein Kochlöffel voll Mehl hinein gethan, und solches so lange, bis es anfängt braun zu werden, gerührt, alsdenn befeuchtet man es mit Jus, und thut auch 2 ganze Zwiebeln, wie auch eine gute Hand voll gehackter und gar gekochter Petersilie, hinein; dieses alles wird zusammen gehakt, und mit Salz, Pfeffer, Muscatennuß und Citronensaft gewürzt. Wenn denn die Hühner recht gebraten sind, werden sie vom Spieß abgezogen, ordentlich in eine Schüssel gelegt, und mit der Sauce angerichtet. Es können solche auch mit gehacktem Fleischwerk und einem Rebhüner Coulis angerichtet werden. Oder man kan auch die Hühner mit einer Fülle von Rebhühnern, Geflügel, Kalbsenter, gekochtem Speck, Sardellen, Capern und Butter füllen, und dieselbe eben so, wie vorgemeldet, würzen,

518 XIII. Abschnitt. Von allerley gebratenen Speisen,
zen, die Hühner aber auf eben die Art befeuchten. Sie
werden mit eben der Fülle, die in einer Casserole ein
wenig trocken gemacht worden, zugerichtet, mit Mehl
bestreuet, etwas Brühe hinzu gegossen, mit dem Sel-
ben von 3 Eyern und Rahm dicklich gemacht, mit Salz
und Muscatennuß gewürzt, und man thut solches als-
denn unter die Hühner.

4. Wie auf Genuessisch?

Es werden ein paar junge fette Hühner sauber zu-
gerichtet, mit geraspelttem Speck, Salz, Pfeffer und
feinen Kräutern gefüllt, in geschmolzenem Speck gethan,
hierauf läßt man sie wieder erkalten, spickt sie mit Pe-
tersilie, läßt sie am Spieß braten, und begießt sie mit
Schmalz. Die Petersilie muß aber fein grün seyn.
Wenn nun die Hühner gar sind, legt man sie fein or-
dentlich in eine Schüssel, thut Schinken-Essenz dar-
unter, und richtet sie zu einem Gerichte an.

5. Wie ferner mit Schinken?

Selbige werden ausgenommen, die Beine ein-
wärts gebogen, ohne sie zu blanchiren, Scheiben von
Schinken vor jedes Huhn geschnitten, ein wenig ge-
schlagen, mit Petersilie und gehackter Zwiebel gewürzt,
hierauf die Haut über der Brust der Hühner von dem
Fleische mit den Fingern loß gemacht, also, daß die
Scheibe vom Schinken zwischen die Haut und das
Brustfleisch gehen könne, alsdenn solche an dem Feuer
blanchiret, mit Bindfaden umbunden, in Speckrei-
fen gewickelt, und an den Bratspieß gestekt. Wenn
sie gar sind, zieht man sie ab, macht den Speck dar-
an, und legt die Hühner fein ordentlich in die Schüs-
sel, in welcher angerichtet werden soll, thut eine wohl-
ge-

geschmackte
warm an

Man
wohl, mach
bet alsdem
nig Peter
vermischt
die Haut
Ende der
der sie den
belegt sie
läßt sie br
gezogen, d
lich bei ei
ein Schin
Schinken
warm ang

7.
We
man sie a
nimmt de
Brustflei
Schinken
lie, gehack
Pfeffer,
thut noch
eingewick
und stößt
Hühner g
Raum ob

geschmackte Schinken, Essenz darüber, und richtet es warm an.

6. Wie mit guten Kräutern?

Man nimmt die jungen Hühner aus, pust sie wohl, macht die Haut über dem Brustfleische loß, schabet alsdenn Speß, thut gehakte Zwiebeln und ein wenig Petersille dazu, würzt es mit Pfeffer und Salz, vermischt alles miteinander, und thut solches zwischen die Haut und Fleisch. Hierauf sticht man die beyden Ende der Flügel in die Haut, und macht sie steif, bindet sie denn mit Bindfaden, steckt sie an den Spieß; belegt sie mit Speßstreifen, wickelt Papier herum, und läßt sie braten. Wenn sie gar sind, werden sie abgezogen, die Speßstreifen davon gemacht, und ordentlich bey einander in die Schüssel gelegt. Hernach wird ein Schinken-Ragout dazu gemacht, die Hühner mit Schinkenscheiben belegt, das Jus darüber gethan, und warm angerichtet.

7. Und wie mit Aустern am Spiese?

Wenn die Hühner sauber gepuzt worden, nimmt man sie aus, löset die Haut von dem Brustfleisch ab, nimmt dasselbe nebst den Knochen heraus, legt das Brustfleisch auf einen Tisch, thut dazu ein wenig Speß, Schinken, blanschirten Kalbseyter, ein wenig Petersille, gehakte Zwiebeln und Champignons, würzt es mit Pfeffer, Salz, guten Gewürzen und feinen Kräutern, thut noch dazu das Gelbe von 3 Eyern, und im Nahm eingeweichte Semmelkrumen, hackt alles zusammen, und stoßt es im Mörzel; damit werden hernach die Hühner gefüllt, es wird aber in denselben ein kleiner Raum oder Oefnung, in welche das Ragout von Aустern

stern zu thun ist, gelassen, denn schneidet man es mit eben der Fülle, und heftet die beyden Ende zusammen, sticht ein spitziges Holz durch die beyden Keulen, und befestigt es am Bratspiese, wickelt die Hüner in Schinken, Kalbfleisch und Spekscheiben, wickelt ein Papier herum, und läßt die Hühner braten. Wenn sie gar sind, werden sie abgezogen, die Scheiben herab gethan, ordentlich in eine Schüssel gelegt, das Ragout von Mustern darüber geschüttet.

8. Wie werden aber junge mit Krebsen und Mandeln gefüllte Hühner am Spiese gebraten?

Es werden solche sauber gepuzt, untergriffen, Krebschwänze recht klein gehakt, Mandeln und ein wenig eingeweichte Semmeln zerstoßen, mit Eyerdottern, Zucker und Gewürz untereinander gerührt, damit gefüllt, gesalzen und am Spiese gebraten. Wenn man will, kan man eine süsse Brühe darüber machen.

9. Wie pflegt man sonst ein gefülltes Huhn zu braten?

Erstlich muß das Huhn sauber, aber nicht gar zu heiß, gebrühet, damit die Haut nicht zusammen schrumpfe, alsdenn oben beym Halse bis hinunter auf die Brust, die Haut mit einem Finger abgelöst werden. Hernach nimmt man ein wenig geriebenes Eyerbrod, haket ein wenig Petersilien Kraut, röstets im Schmalz, richtets über das geriebene Brod an, schlägt 2 Eyer darauf, mischt ein wenig Salz, Pfeffer, Ingber, Muscatenblüth und Cardemomen, und so es beliebt, abgezogene und klein geschnittene Mandeln und Weinbeerenlein darunter, macht also eine linde Fülle, so nicht all-

allgürsch ist.
Haut abgeh
wohl ausein
nem Faden
steht es an
uns richtet

10. Wie

Man
von zweyer
denn siede
ten und Sch
fen, indem
geheben,
Semmel,
tereinander
best zu, seg
Brühe ans
Form hinel
man es her
es in einer
so ist es rec

11. Wie

Man
brüht sie so
sie sauber,
ab, alsden
etwas Mus
men Klein,
Hühner inn

allzurösch ist, an, füllet sie oben beym Halse, wo die Haut abgelöst worden, hinein, streichts auf der Brust wohl auseinander, nähet oder bindet es oben mit einem Faden zu, salzt und würzt es, wie gebräuchlich, steckt es an Spieß, beträufsts mit Butter, daß es gisset, uns richtet denn selbiges an.

10. Wie werden gebratene Hühner an Sasträgen zugerichtet?

Man lasse sich eine hölzerne Form, wie ein Huhn, von zweyen Theilen, inwendig hohl, machen; als denn siede man Karpfen oder Hechte, thue die Gräten und Schuppen davon; man kan sie auch roh lassen, indem es fester zusammen hält. Wenn solches geschehen, hacke man es, thue rindernes Mark, Eyer, Semmel, Salz und Gewürz darunter, rühre es untereinander, thue es in die Form, drucke und binde sie fest zu, setze einen Hafen mit halb Wasser und halb Brühe ans Feuer, und wenn es siedet, lege man die Form hinein, lasse sie eine Weile kochen, denn nehme man es heraus, stecke es an einen Spieß, oder brate es in einer Bratpfanne, und begesse es mit Butter, so ist es recht und gut.

11. Wie brater man junge Hühner auf Nürnberger Art?

Man nimmt gute junge Hühner, würzt sie ab, brüht sie sauber aus, thut den Kopf heraus, wäscht sie sauber, schneidet die Krallen von den Beinen herab, alsdenn nimmt man Salz, ein wenig Pfeffer und etwas Muscatenblüthe, stoßt das Gewürz alles zusammen klein, mengt es unter einander, und reibet die Hühner innen und aussen damit aus, biegt aber vor-

her die spitze Brust hinein, legt auch den Kopf unter die Flügel, oder steckt den Kopf an die Beine, denn werden die Beine auch in die Hühner gesteckt, oder aufgeschränkt, die Leber und den Magen kan man auch unter die Flügel einschränken; hernach steckt man sie an Spieß, stellt ihn zum Feuer, nimmt frisch Schmalz in eine Pfanne, läßt es auf dem Feuer heiß werden, begießt die Hühner etliche mal damit, läßt sie eine Viertel Stunde bey gutem Feuer braten, begießt selbige noch einmal, und bestreut sie denn mit geriebener Semmel über und über, läßt sie noch ein wenig braten, bestreut sie mit zerlassener Butter. Wenn nun die Hühner und die Semmel hübsch gelblicht sind, so sind sie recht. Hierauf werden die Hühner angericht, kleinwürflicht geschnittene Citronenschalen darauf gestreut, mit Lorbeerblättern bestekt, und auf den Tisch gegeben.

12. Und wie mit Sardellen am Spieß?

Es werden junge fette Hühner genommen, wohl gepußt, ausgenommen, die Haut über der Brust los gemacht, hernach schabt man Speck, würzt ihn mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln und ein wenig gehackter Petersille, thut dazu ein paar Sardellen, vermischt alles wohl und füllt damit die Haut über der Brust, steckt die Spitzen der Flügel in das äußerste der Haut, macht sie an dem Scheitel des Feuers steif, bindet sie mit Bindfaden, steckt sie an den Spieß, bekleidet sie mit Speckscheiben, umwickelt sie mit Papier und läßt sie bey gelindem Feuer braten. Wenn solches geschehen, nimmt man ein paar Sardellen, wäscht sie wohl, nimmt die Gräten heraus, hackt und thut sie in eine Casserole, und läßt sie in einem klaren Schinken und Kalbercoulls zergehen, sieht zu, daß

das Coulls
steht man die
Hühner gar
gen, die Be
lich in die
dellen darü
Nebengeric

23. W

Es we
und die Hau
man Speck
Zwiebeln u
wohl, und
füllt man d
sicht die S
macht sie an
den Spieß
wickelt sie
bey gelinde
so viel Cap
kan, in ein
aufgekocht
sie vom S
macht und
Kessenz m
zu einem S

14.

Man
und nehme
Kalbermild
Schinken,

Das Coulis einen kräftigen Geschmack habe, denn setzt man die Casserole auf heisse Asche. Wenn die Hühner gar worden, werden sie vom Spieß abgezogen, die Bekleidungen davon gemacht, und ordentlich in die Anrichtschüssel gelegt, das Coulis von Sardellen darüber geschüttet, und zu einem Gericht oder Nebengericht warm angerichtet.

23. Wie ferner mit Capern am Spiese?

Es werden solche wohl gesäubert, ausgenommen, und die Haut über der Brust los gemacht, denn schabt man Speck, würzt ihn mit Champignons, Petersilie, Zwiebeln und ein wenig feinen Kräutern, hackt alles wohl, und würzt noch mit Salz und Pfeffer; hierauf füllt man damit die Haut der Hühner über der Brust, sticht die Spizen der Flügel in das äußerste der Haut, macht sie am Feuer steif, bindet sie und steckt sie an den Spieß, bekleidet solche mit Speckstreifen, umwickelt sie mit einem Bogen Papier, und bratet sie bey gelindem Feuer; hierauf wird Schinkenessenz und so viel Capern, als man zwischen drey Finger fassen kan, in eine Casserole gethan und bey gelindem Feuer aufgekocht. Nachdem die Hühner gar sind, werden sie vom Spieß gezogen, das herumgewickelte abgemacht und ordentlich in die Schüssel gelegt, die Schinkenessenz mit Capern über die Hühner angerichtet, und zu einem Gericht warm aufgetragen.

14. Und wie mit einer Zechtsauce?

Man nehme fette junge Hühner, puze sie wohl, und nehme sie aus, hernach mache man eine Fülle aus Kälbermilch, einem blanchirten Kalbseyer, ein wenig Schinken, gehackte Petersilie und Zwiebeln, einigen
Eyam.

Champignons und feinen Kräutern. Dieses alles wird mit Salz, Pfeffer und andern feinen Gewürzen gewürzt, das gelbe von 3 Ethern, und so viel in Rahm eingeweichte Semmelkrumen, wie ein Ey groß ist, dazu gethan, alles zusammen gehackt, die Hühner damit gefüllt, und die Haut mit den beyden Enden der Flügel geschlossen, ein spitziges Holz in der Quer durch die Keuten gesteckt; die Hühner werden alsdann am Spieß befestigt, mit Speckstreifen bekleidet, mit Papier umwickelt und bey gelindem Feuer gebraten. Hierauf nehme man anderthalb Pfund Kalbsfleisch von der Keule, schneide selbiges nebst einem Stück Schinken in Scheiben, belege damit nebst einigen Stücken von Pastinaten und gelben Rüben den Boden einer Casserole, thue noch eine in Scheiben geschnittene grosse Zwiebel dazu, und lasse alles bey gelindem Feuer schwitzen. Wenn es denn wie ein Kalberjus angebacken ist, wird ein wenig geschmolzener Speck und so viel Mehl, als man zwischen 2 Finger fassen kan, dazu gethan, alles etwa sieben bis acht mal auf dem Casseroloch umgeschwenket, alsdann ein Hecht ausgenommen, abgeschuppt, in Stücken geschnitten, und zu dem Coullis in die Casserole gelegt, drey bis viermal auf dem Casseroloch umgeschwenket, ein wenig Brühe und Jus daran geschüttet, und zwar von jedem gleichviel, mit Salz, Pfeffer, einigen Gewürznägelein, ein wenig Petersille, einigen Lorbeerblättern, drey ganzen kleinen Zwiebeln und klein geschnittenen Champignons und Trüffeln gewürzt, zwey Gläser siedheiß gemachten Weins, wie auch die Oberrinde von einem kleinen Bröddgen dazu gethan, und alles zusammen gelinde gekocht. Wenn es denn gehörig eingekocht und gar ist, lasse man es durch ein

Haar

Haartuch la
muß es nicht
Man muß
Geschmack
wird ein we
gethan und
ner gar wo
den Speck
thut die S
an, und tr

15

Es w
daß die Ha
hierauf 100
und groß
legt, aus
öfftes im
und ablauf
stossen, bis
man ein h
gehen, th
sie so lang
anfängt be
durch ein
wird die
macht, ob
Fell und
Leib der
noch übrig
wickelt sie
ten. W
Speckstre

Haartuch laufen, und drücke es mit durch, jedoch muß es nicht so wie ein Coullis durchgeschlagen werden. Man muß aber zusehen, daß die Sauce von gutem Geschmack sey, und wenn sie nicht dick genug wäre, wird ein wenig Schinken- und Kalbfleischcoullis hinzugehan und auf heiße Asche gesetzt. Wenn die Hühner gar worden, zieht man sie vom Spieß ab, macht den Speck davon, legt sie ordentlich in die Schüssel, thut die Sauce vom Hecht darüber, richtet sie warm an, und trägt sie auf.

15. Wie aber auf Bayerisch?

Es werden drey gute Hühner gerupft, doch so, daß die Haut unverletzt bleibt, und ausgenommen; hierauf 100 Krebse im Wasser gesotten, die Schwänze und großen Scheeren davon gemacht, besonders gelegt, aus allen Schalen aber das Weiße gethan, sie öfters im Wasser wohl ausgewaschen, herausgezogen und ablaufen lassen, hernach so lange im Mörsel gestossen, bis sie zu einem Brey werden. Hierauf läßt man ein halb Pfund Butter in einer Casserole zersgehen, thut die gestossenen Krebschalen dazu, rührt sie so lange über dem Feuer um, bis die Butter fast anfängt braun zu werden, reibt sie mit den Händen durch ein Haarsieb und läßt sie erkalten; alsdann wird die Haut der Hühner mit den Fingern los gemacht, ohne sie zu verletzen, die Krebsbutter zwischen Fell und Fleisch herum gestopft, auch davon in den Leib der Hühner gesteckt, hernach reibt man sie mit der noch übrigen Butter, belegt sie mit Speckstreifen, wickelt sie in Papier, und läßt sie am Spieß gar bräuten. Wenn sie gar sind, werden sie abgezogen, die Speckstreifen davon gethan, die Hühner ordentlich in eine

526 XIII. Abschnitt. Von allerley gebratenen Speisen,
eine Schüssel gelegt, und mit einem Ragout von
Champignons, Schinkenessenz, Citronensaft und
Krebschwänzen zu einem Gericht angerichtet.

16. Wie mit einer Karpfen-Sause?

Man nehme junge fette Hühner, richte sie wohl
zu, fülle sie auf eben die Art wie die Hühner mit einer
Hechtsause. Wenn sie gefüllt, so werden die Keulen
derselben mit einem spizigen Holz in der Quer durch-
stochen, am Bratspieß befestigt, mit Speckstreifen
belegt, mit Papier umwickelt, bey gelindem Feuer
gar gebraten, hernach wenn sie fertig, wieder abge-
zogen, die Bekleidungen davon gethan, und die Kar-
pfensause darüber gegeben.

17. Wie bratet man junge Hühner mit Lebern
am Spiese?

Nachdem selbige wohl gesäubert und ausgenom-
men, werden ihre Lebern auf einen Tisch gelegt, her-
nach macht man die Galle davon, thut ein wenig
Schinken, Speck, gehackte Petersilie und Zwiebel
dazu, würzt sie mit Salz, Pfeffer und feinen Kräu-
tern, backt alles wohl, und thut das Gelbe von zwey
Eeyern dazu; hierauf wird die Haut über der Brust
der Hühner gelöst, selbige mit dieser Leberfülle gefüllt,
alsdann an beyden Spizen der Flügel die Haut fest
gemacht, ein spiziges Holz durchgestochen, oder zuge-
näht, hernach läßt man sie am Feuer ein wenig steif
werden, sticht ein spiziges Holz durch die Keulen und
befestigt sie damit am Spiese, belegt sie mit Speck-
streifen, umwickelt sie mit Papier und läßt sie bey
gelindem Feuer braten. Wenn sie gar worden, zieht
man sie ab, macht den Speck davon, legt die Hühner
ordent-

ordentlich in
tragen wird
Kalbs- und
einem Gerich

18. Und
Spieß

Man
sie wohl,
Speck gem
vermischt, e
dazu gethan
Haut über
die Spizen
sie steif wer
Speckstrei
bey gelinde
Schinken,
die, legt sie
sie bey gelin
backen wol
ohne Salz
gar sind,
von Kalbs
die Hühne
den Speck
zurecht, in
daß das H
und nicht
ner mit die
über und r

ordentlich in die Schüssel, in welcher sie sollen aufgetragen werden, thut ein wohlschmeckendes helles Kalbs- und Schinencoullis darüber, und richtets zu einem Gericht warm an.

18. Und wie werden geschnittene Hühner am Spieß mit Schinken und feinen Kräutern gebraten?

Man nimmt feine geschnittene Hühner und spilt sie wohl, hernach wird eine Fülle von geschabtem Speck gemacht, ein wenig gehackter Schinken damit vermischt, ein wenig Peterfille und gehackte Zwiebeln dazu gethan, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und die Haut über der Brust damit gefüllt, denn sticht man die Spitzen der Flügel in das äußerste der Haut, läßt sie steif werden, befestigt sie am Spieß, belegt sie mit Speckscheiben, umwickelt sie mit Papier, und läßt sie bey gelindem Feuer braten. Hierauf nimmt man Schinken, schneidet ihn in kleine Scheiben, klopft solche, legt sie auf den Boden einer Casserole, und läßt sie bey gelindem Feuer schwoigen; wenn selbige denn anbacken wollen, so werden sie mit Jus von Kalbfleisch ohne Salz benezt, gelinde aufgekocht, und wenn sie gar sind, wohl abgefettet, endlich mit einem Coullis von Kalbfleisch und Schinken dicklich gemacht; wenn die Hühner gar worden, zieht man sie ab, und macht den Speck davon, legt sie in der Schüssel ordentlich zurecht, in welcher man auftragen will, sieht aber zu, daß das Ragout von gutem und scharfem Geschmack und nicht zu salzig sey. Zuletzt umlegt man die Hühner mit diesen Schinkenscheiben, thut das Jus darüber und richtet sie zu einem Gericht warm an.

19. Wie

19. Wie ferner mit Krebsen?

Es werden zwey feine geschnittene Hühner gepunkt und ausgenommen, alsdann macht man mit den Fingern die Haut zwischen dem Brustfleisch loß, das Brustfleisch aber wird heraus genommen und davon eine Fülle auf folgende Art zubereitet: Das Brustfleisch wird auf einem Tisch mit ein wenig Schinken, Speck und etwas Rindsfett gelegt, Peterfülle, gehackte Zwiebeln, ein wenig Gewürz und feine Kräuter, wie auch Salz und Pfeffer, nebst dem gelben von 3 Eiern und so viel in Rahm eingeweichte Semmelkrumen, als ein Ey groß ist. Dieses alles wird zusammen gehackt, im Mörsel gestossen und in die Hühner gefüllt; man läßt aber in der Mitte eine Höhle, thut ein Ragout von Krebsen darein und schließt sie wieder mit der Fülle, näht die beyden Ende der Hühner zusammen, macht sie steif, und bindet sie mit Bindfaden; hierauf sticht man ein spitziges Holz in der quere durch die Keule, befestigt die Hühner damit am Spieß, bekleidet sie mit Scheiben von Schinken und Speck, umwickelt sie mit Papier, bindet sie mit Bindfaden, und läßt sie bey gelindem Feuer gar werden. Wenn solches geschehen und die Hühner gar sind, werden sie abgezogen, die Bekleidungen davon gemacht, und die Hühner in die Schüssel, in welcher sie sollen aufgetragen werden, gelegt, ein wohlschmeckendes Ragout von Krebschwänzen darüber gethan und zu einem Gericht warm angerichtet. Statt des Ragouts von Krebschwänzen kan auch ein Krebscoullis über die Hühner angerichtet werden.

20. Und wie mit Aустern?

Die Hühner werden auf eben die Art, wie die
vor

vor erwähnte
Ragouts ab
Hühner, se
Diese gar
auf folgende
aus ihren E
paar mal u
eine nach d
und legt sie
Champigne
zenem Spea
von Kalbfle
und bey geli
sind, woerde
Schinkenc
zu gethan;
gehalten we
tuchen. W
sie vom Sp
macht und
sie auftrage
sehen, daß
Dann richt
und trägt e

21. Wie

Man
damit der S
man sie sau
Wasser lieg
Wasser
dann we

vor erwehnten, mit Krebsen gefüllt, statt des Krebs-
Ragouts aber thut man ein Aустern-Ragout in die
Hühner, schließt und läßt sie auf obige Weise am
Spiese gar werden. Das Ragout von Aустern wird
auf folgende Art zugerichtet: Man thut die Aустern
aus ihren Schalen in eine Casserole, schwenkt sie ein
paar mal um, nimmt sie hierauf vom Feuer, zieht
eine nach der andern aus der Casserole, säubert sie ab,
und legt sie auf einen Teller; alsdann werden kleine
Champignons oder Trüffeln mit ein wenig geschmol-
zenem Speck in eine Casserole gethan, selbige mit Jus
von Kalbfleisch benezt, mit Salz und Pfeffer gewürzt,
und bey gelindem Feuer aufgekocht. Wenn sie gar
sind, werden sie wohl abgefettet, mit Kalbfleisch- und
Schinkencoullis dicklich gemacht, und die Aустern das
zu gethan; alles aber muß auf glüender Asche warm
gehalten werden, jedoch wegen der Aустern nicht auf-
kochen. Wenn denn die Hühner gar sind, werden
sie vom Spieß abgezogen, die Scheiben davon ge-
macht und ordentlich in die Schüssel, in welcher man
sie auftragen will, gelegt. Doch muß man dahin
sehen, daß das Ragout von gutem Geschmack sey, als-
dann richtet man solches über die Hühner warm an,
und trägt es zu Tische.

21. Wie pflegt man endlich die Hühner auf
gemeine Art zu braten?

Man pflegt sie zu würgen und sauber zu kröpfen,
damit der Kropf nicht zerrissen werde, hernach brüht
man sie sauber, läßt selbige etwas lange im kalten
Wasser liegen, greift aber mit der Hand nicht zu viel
ins Wasser, weil sie sonst nicht schön weiß werden,
alsdann werden die Füße hinauf gespreist. Wenn
sie

sie nun gebraten werden sollen, können sie eine Stunde zuvor sauber ausgewaschen, innen und aussen eingesalzen, und inwendig mit gutem Gewürz wohl eingesürzt werden; man kan sie auch recht wohl schmeckend machen, wenn man inwendig ein Sträußlein Rosmarin und ein paar Stengel frischen Majoran samt einigen Lorbeerblättern hinein legt, und also eine Weile liegen läßt. Hierauf steckt man sie an, und schiebt oben, wenn man will, die Nägelein und Leberlein nebst einem Stück Butter in den Hals, betränft sie inwendig ein wenig mit heissem Schmalz, aussen aber beduypft man sie immer mit Butter, und läßt sie bey einem hellen Feuer schön braten. Zuletzt, nachdem sie nochmals mit Butter betränft worden, kan man selbige mit geriebenem Brod bestreuen und noch ein wenig braten, daß sie schön gestig und halb braun werden, so sind sie fertig.

22. Wie wird ein Capaun gut gebraten?

Es wird selbiger abgethan und sogleich der Brustknochen eingedrückt und in kalt Wasser gesteckt, alsdann mit heissem Wasser abgebrüht, damit die Federn gut abgehen, hernach ausgenommen, mit Wein ausgewaschen, mit Speck gespickt und inwendig eine Zwiebel gesteckt, die mit Nägelein durchzogen ist, mit Salz und Pfeffer gerieben, endlich an den Speck gesteckt, mit brauner Butter betränft, und warm angerichtet.

23. Wie pflegt man ihn geschwind zu kochen?

Ist der Capaun ordentlich, wie vorher angezeigt worden, zurecht gemacht, so steckt man ein Stück an ein Stöckgen, zündet den Speck an und läßt ihn

Erst

Tropfenwe
durch ba

24. Wi

Man
hernach ni
ber, thut d
gibt Wein
und läßt
paun gen
her, deckt
Kohlfener
alsdann tr

25. W

Es
dann, wen
gepust, z
breiten S
beischnie
sehen, r
nötig ist
quället od
men und
kleinen S
blut durc
gefüllt, u
gebraten.
wenig Au
es recht u

We

Tropfenweise auf den Capaun fallen, so wird er dadurch bald gar.

24. Wie ferner mit einer Pomeranzenbrühe?

Man bratet den Capaun, wie gemeldet worden, hernach nimmt man süsse Pomeranzen, schält sie sauber, thut die Kernen heraus, legt sie in ein Häfelein, gibt Wein, Zucker, Zimmet und Ingber darüber, und läßt solches zusammen sieden. Wenn der Capaun genug gebraten, gießt man die Brühe über ihn her, deckt ihn mit einer Schüssel zu, setzt ihn auf ein Kohlfener und läßt es noch zusammen darauf sieden, alsdann trägt man es zu Tische.

25. Wie werden gebratene Capaunen mit Austern zugerichtet?

Es werden solche vorher trocken gerupft, alsdann, wenn sie eine Nacht durchgekühlet, sauber weiß gepußt, zierlich aufgespießt, gespickt, oder auch mit breiten Speckscheiben belegt, und Papier mit Butter beschmiert darüber gebunden. Wenn nun dieses geschehen, nimmt man so viel ausgemachte Austern, als nöthig ist, solche in ihrer eigenen Brühe ein wenig gequället oder steif gemacht, sodann den Bart abgenommen und in einer Schüssel mit etwas geriebenem Brod, Kleinen Stücken Butter und gestoffener Muscatenblüth durch einander gemengt, solches in den Capaun gefüllt, und denn an einem Spieß weiß und sauber gebraten. Wenn man anrichtet, so kan noch ein wenig Austerfause darunter gemacht werden, so wird es recht und schön.

26. Und wie mit Krebsen?

Wenn der Capaun ausgenommen, und das
 Brust

532 XIII. Abschnit. Von allerley gebratenen Speisen,
Brustfleisch also ausgelöset, daß die Haut sitzen blei-
ben, so wird er über der Brust mit einer leichten Fülle
gefüllt, denn auch ein Ragout von Krebsen hinein ge-
than, die beyden Enden des Capauns mit der Fülle
verstopft und zugenäht. Hierauf sticht man ein spi-
ziges etwas starkes Holz quer durch die Keulen, und
befestigt den Capaun am Bratspiese, belegt ihn mit
Kalbfleisch- und Schinkenscheiben, würzt ihn mit fei-
nen Kräutern, Salz und Pfeffer, wie auch mit Speck-
streifen, wickelt ihn in einen Bogen Papier, und läßt
ihn bey gelindem Feuer gar braten. Wenn er gar
und zum Anrichten fertig ist, so macht man die Be-
kleidungen ab, und legt ihn in eine Schüssel, thut ein
Krebsragout darüber.

27. Wie ferner mit feinen Kräutern?

Man rupft den Capaun wohl ab, nimmt ihn
aus und macht hierauf die Haut mit den Fingern von
dem Brustfleisch loß, nimmt hernach so viel geraspel-
ten Speck, wie 2 Eyer groß sind, thut einen gehackten
Champignon, eine gehackte Trüffel, ein wenig Peter-
silie und grüne Zwiebel klein gehackt dazu, würzt sol-
ches mit Salz, Pfeffer und feinen Gewürzen, ver-
mischt alles mit einander wohl, thut diese Fülle zwi-
schen Haut und Fleisch, näht die Enden zusammen und
macht den Capaun ein wenig steif, steckt ihn alsdann
an den Spieß, belegt ihn mit Kalbfleisch, Schinken-
und Speckscheiben, thut ein wenig Pfeffer, Salz und
feine Kräuter darzwischen, bewickelt den bekleideten
Capaun mit Papier und läßt ihn braten. Wenn er
gar ist, wird er in eine Schüssel gelegt und mit einer
Schinkeneffenz, oder auch mit allerley Ragouts an-
gerichtet.

28. Und

28. Und

Man
gestroffen
solchen in
bindet ihm
ihn auf un
hernach
und rein a
braten, zu
Krumen be
warm ang

29. W

Man
auch zieml
er schön w
die Flügel
der Brust
mit gutem
Sardellen
zu, wie m
ansteckt,
Sardellen
und solch
man thue
und brate
Anfang m
dasselbige
ziehen lasse
mit dasjen

28. Und wie wird er noch auf eine andere Art gebraten ?

Man nimmt einen Schoppen Wein, thut klein gestossenen Zimmet und Nagelein darein, und gießt solchen in den Hals des Capauns wenn er noch lebt, bindet ihm den Hals oben mit einer Schnur zu, hängt ihn auf und läßt ihn also drey Stunden lang hängen, hernach wird er ungebrüht gerupft, ausgenommen und rein ausgewaschen, mit Speck gespickt und gebraten, zuletzt mit Zimmet, Nagelein und Semmelkrumen bestreut, mit brauner Butter begossen und warm angerichtet.

29. Wie pflegt man ihn mit Sardellen zu braten ?

Man würze und brühe den Capaun, lasse ihn auch ziemlich lang im kalten Wasser liegen, damit er schön weiß werde, spreisse ihm die Füße, wie auch die Flügel mit einem Zweck hinauf, spicke ihn denn auf der Brust, salze und würze ihn in- und auswendig mit gutem Gewürz. Indessen wässere man etliche Sardellen, lege sie alsdann in Wein, und richte sie zu, wie man sonst pflegt. Ehe man den Capaun ansteckt, kan unten, wo er aufgeschnitten wird, die Sardellen nebst einem Stück Butter hinein gethan und solcher mit weiten Stichen zugenäht werden; man thue auch ein Stückgen Butter in den Hals, und brate ihn sodann am Spieß. Will man ihn im Anfang mit heißem Schmalz beträufen, so muß man dasselbige Schmalz in der Bratpfanne nicht darunter stehen lassen, sondern etwas anders untersetzen, damit dasjenige, was von dem Capaun herausgebraten,

hernach in die Schüssel, daren er gelegt wird, ange-
richtet und zu Tisch getragen werden könne. Er kan
auch mit Butter fleißig bedupft, eine Sardellensaufe
darüber gemacht, und mit Citronen gezert werden.

30. Wie kan man aus einem Capaun einen Fasanen machen?

Man siede Wacholderbeere in starkem Eßig, lasse
es abkühlen, glesse es alsdann einem lebendigen Ca-
paun ein, und schüttele ihn so lange, bis er todt ist;
hierauf binde man den Hals zu, und hängt ihn über
Nacht auf. Hernach rupft man ihn trocken, thut
das Eingeweide heraus, wäscht ihn mit einem saub-
ern Tuch, und beizt ihn im siedenden Eßig, mit Psef-
fer, Nägelein und Wacholderbeeren, gieße die Beize
etliche mal darüber, spicke ihn mit Speck und Näge-
lein, stecke ihn an Spieß, und spreife ihn wie einen
Fasanen. Wenn er ein wenig trocken ist, so begießt
man ihn mit seiner eigenen Brühe.

31. Wie bratet man einen gefüllten Capaun?

Wenn der Capaun sauber ausgewaschen und
eingesalzen ist, werden die Lebern, je mehr, je besser,
gröblich geschnitten, Zwiebeln klein gehackt, Kocken-
brod gebröckelt und zusammen im Capaunschmalz ge-
röstet, Salz, Pfeffer, Petersille, Majoran und ein
paar Eyer daran gethan, alles wohl unter einander
gerührt, in den Capaun gefüllt, denn zugenäht und
gebraten. Er kan auch mit gesottenen Schnecken-
Castanien, gebratenen Kalbsneren, geröstetem Brod,
alles unter einander gehackt, gefüllt, und wie gemeldet
worden, gebraten werden.

Es n
hacht man
dellen und
gutem Ge
Eyer dar
paun dan

Man
röhre unter
Hals gem
her das
man sie un
brüht und
ehe selbige
set man
nen Zwie
sie 4 ober
Ort im
ehe sie ve
Brust un
also über
Nach die
sodenn vo
blüch gere
Gewürz
man, das
hinein, u
lein wiede

32. Und wie wird er mit Austern oder Sardellen gefüllt und gebraten?

Es wird der Capaun sauber gepust, alsdann hackt man geriebene Semmeln, Austern oder Sardellen und ein wenig Citronenmark klein, würzt es mit gutem Gewürz, thut ein Stück Butter und ein paar Eyer daran, macht eine Fülle davon, füllt den Capaun damit, und läßt ihn braten.

33. Wie pflegt man einen welschen Zahren zu braten?

Man sticht denenselben den Schlund und die Luftröhre unter sich ab, damit kein zu grosses Loch am Hals gemacht wird; hält solchen unter sich und streicht das Blut aus dem Kopf und Halse, denn rupft man sie und nimmt sie aus; hernach werden sie gebrüht und in ein kaltes Wasser gelegt; zuvor aber, ehe selbige noch erkalten oder gewässert werden, spreiset man ihnen die Füße und Flügel mit einem hölzernen Zweck wohl hinauf. Zur Winterszeit kan man sie 4 oder 5 Tage zuvor würgen, und an einen kühlen Ort im Wasser stehen lassen. Einen Tag zuvor, ehe sie verspeist werden sollen, muß man sie an der Brust und an den Schenkeln sauber spicken, daß sie also über Nacht im Wasser liegen bleiben können. Nach diesem werden sie in- und auswendig gesalzen, sodenn von Innen mit Ingber, Pfeffer und Muscatenblüch gewürzt, und läßt sie eine Weile in gedachtem Gewürz liegen. Wenn man ihn ansteckt, so merke man, daß der Spieß inwendig bey dem untern Zweck hinein, und über dem übern Zweck bey dem Brustbein wieder heraus komme. Wenn er nun bey dem

Feuer ein wenig ertrocknet; so wird er in's und auswendig mit heißem Schmalz beträufelt, ein Stück Butter in den Hals gesteckt, und also gemacht drey oder vier Stunden, nachdem er groß ist, gebraten, damit er schön saftig und hellbraun bleibe. Er wird aber noch schöner, wenn man ihn biswellen mit einem Pinsel voll Butter bestreicht. Wenn er fertig, wird die Schüssel mit Citronenblättern und Blumenwerk ausgeziert.

34. Wie pflegt man einen gefüllten welschen Hahn mit seinen Kräutern gebraten zuzurichten?

Man biegt dem welschen Hahn die Beine einwärts, als wenn man ihn braten wollte, jedoch muß selbiger nicht blancktet werden; hierauf wird die Haut über der Brust los gemacht, damit man sie füllen könne. Die Fülle macht man aus rohem geraspelttem Speck, Petersilie, Zwiebeln und seinen Kräutern, hackt alles wohl, stoßt es im Mörzel und würzt es, hernach füllt man den welschen Hahn sowohl zwischen Haut und Brustfleisch, als auch ein wenig inwendig in den Leib damit, befestigt ihn hierauf am Speck, und bratet ihn; nachher legt man ihn in eine Schüssel, thut ein Ragout darüber, welches aus allerhand Arten Beylagen besteht, und richtet ihn warm an.

35. Wie werden gebratene welsche Zahnen mit einer Zwiebel'ssenz zugerichtet?

Es werden grosse Zwiebeln in Scheiben geschnitten, mit Speck in eine Casserole gethan; hernach läßt man das Fett ein wenig ablaufen, beneßt es mit Jus und macht es mit einem guten Coulls dicklich. Wenn

es

es gekocht
und das
shan. D
gebraten s
Schüssel
angerichte

36. Wie
mit e

Man
alsdann m
dem Brust
eine Fülle
Schinken
und Züf
catennuß,
melkrumen
gelbe von
sammen,
sche Zub
gout von
so wird d
Fülle gef
spitzigen
Scheiben
mit ein pe
herum gel
ten. D
auf folgen
Mörzel u
nemlich e
ten, schne

es gekocht hat, wird es durch ein Haartuch geschlagen, und das durchgelaufene wieder in eine Casserole gethan. Die welschen Hahnen müssen indessen wohl gebraten seyn, hernach werden sie ordentlich in eine Schüssel gelegt, alsdann die Sauce warm darüber angerichtet.

36. Wie wird eine welsche Huhn gebraten und mit einem Ragout von Krebschwänzen zubereitet?

Man richtet eine welsche Huhn aufs beste zu, alsdann macht man mit den Fingern die Haut über dem Brustfleisch los, nimmt die Brust heraus, macht eine Fülle davon, thut dazu ein wenig Rindsfett, Schinken, etwas Petersilie, Zwiebeln, Champignons und Trüffel, würzt es mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß, thut dazu so viel in Rahm geweichte Semmelkrumen, wie zwey Eyer groß sind, wie auch das gelbe von ein paar rohen Eiern, hackt alles wohl zusammen, stoßt es im Mörzel, und füllt damit die welsche Huhn, in den Leib aber thut man ein gutes Ragout von Krebschwänzen. Wenn solches geschehen, so wird das welsche Huhn an beyden Enden mit der Fülle geschlossen und zugenäht; hierauf mit einem spitzigen Holz durchstoßen und an Spieß gesteckt, mit Scheiben von Kalbfleisch, Schinken und Speck belegt, mit ein paar Bogen Papier umwickelt, Bindfaden herum gebunden, und also bey gelindem Feuer gebraten. Das Ragout von Krebschwänzen aber wird auf folgende Art gemacht: Man stoßt die Schalen im Mörzel und macht ein Coulis davon, man nimmt nemlich ein Stück Kalbfleisch und ein Stück Schinken, schneidet es in Scheiben, thut ein wenig gelbe

Rüben und Pastinaten dazu und läßt es schweigen; wenn es anfängt anzubacken, und sich wohl zu färben, so wird es halb mit Brühe, und halb mit Jus benetzt, mit Petersilie, einer ganzen kleinen Zwiebel und 2. oder 3 Gewürznägelchen gewürzt, und damit es dicklich werde, wirft man so viel Semmelrinden, als man vor gut befindet, nebst einigen Champignons und Trüffeln hinzu, läßt denn alles miteinander etwa 3 Viertel Stunden kochen. Wenn es gekocht hat, so nimmt man die Kalbfleischscheiben heraus, thut die gestossenen Krebschalen hinein, gießt zu selbigem Brühe, und schlägt es durch ein Haartuch. Hierauf nimmt man die Krebschwänze, mit Artischockenstielen, Spargelspizzen, Musferonen, Trüffeln und Champignons, nachdem die Jahreszeit ist, thut solches alles in eine Casserole mit ein wenig Jus daran, wenn es gar worden, fettet man es wohl ab, und macht das Ragout mit dem vorerwehnten Krebscoulis dicklich. Wenn denn des welsche Huhn gebraten, wird es vom Spiese gezogen, die Bekleidung davon gemacht, in eine Schüssel gelegt, das Ragout darüber gethan, und warm angericht.

37. Und wie mit einem Ragout von Aустern?

Das welsche Huhn wird eben so, wie das vorge meldete mit Krebsen gefüllt, zu dem Ragout aber nimt man statt der Krebse, Aустern. Alsdenn wird das Huhn am Spiese gebraten, und das Ragout von Aустern auf folgende Art zubereitet: Wenn die Aустern geöffnet sind, werden sie in eine Casserole gethan, und einen Augenblick auf dem Casserolloch in ihrem Wasser blanschirt, denn wohl gesäubert und auf einen Teller gelegt; hierauf thut man einige Champignons und Trüffeln mit ein wenig geschmolzenem Speß in eine Casserole.

Casserole, so fettet man
ber- und C
stern dazu.
so wird da
gesehen, d
solches dar
muß aber
die Aустern
nicht auff
werden,
men wird

38. K

Die
ausgewas
gerieben,
hernach m
Enden sp
hen, nem
dicken B
und man
me man
würze m
Soll dies
Nägelche
esig dar
fen zu v
dem selb
gelegt, u
schnitten
damit ein
Brühe,

Casserole, benezt sie mit Jus, und wenn sie gar sind, so fettet man sie wohl ab, macht sie mit einem Kalber- und Schinken-Coulis dicklich, und thut die Auster dazu. Wenn man nun anzurichten bereit ist, so wird das Huhn in eine Schüssel gelegt, und dahin gesehen, daß das Ragout von gutem Geschmak sey, solches darüber geschüttet, und warm angericht. Es muß aber wohl in acht genommen werden, daß, wenn die Auster zu dem Ragout gethan worden, solches ja nicht aufkoche, weil sonst die Auster zähe und hart werden, und einen herben Geschmak dadurch bekommen würden.

38. Wie pflegt man Endten zu braten?

Die Endten werden gerupft, ausgenommen, rein ausgewaschen, mit Pfeffer, Salz und Negelein ausgerieben, an einen Spieß gestekt, und so gebraten, hernach mit brauner Butter begossen. Will man die Endten spicken, so muß solches nur an 4 Orten geschehen, nemlich an den beyden Brüsten und den beyden dicken Beinen, oder Schenkeln. Wenn sie gebraten, und man möchte eine Brühe gerne dazu haben, so nehme man Weineßig, Wasser, Salz und ein wenig Gewürze mit Citronen- und Pomeranzen-Schalen. Soll die Brühe süße seyn, so thue man Zucker, Zimmet, Nägelein, Pfeffer, Salz, Wein und ein wenig Weineßig darzu. Trägt man aber Belieben die Endten trocken zu verspessen, und mit keiner Brühe zu essen, sondern selbige, wenn sie gebraten sind, in eine Schüssel gelegt, und quer etliche Schnitte über die Brust geschnitten, in die Ritzen Salz und Citronensaft gestreut, damit ein Saft heraus geht; denn dieses ist die beste Brühe, die man dazu haben kan.

39. Und

39. Wie werden die wilden Endten gebraten?

Diese werden gerupft und rein gemacht, hernach schneidet man ihnen den Kopf und die Flügel ab, wäscht sie sauber aus, und reibt sie inwendig mit Salz, Pfeffer und Nägelein. Alsdenn werden die Füße auf den Rücken gedreht, an der Brust und den Schenkeln gespickt, hernach gebraten. Will man eine Brühe dazu haben, so kan solche gemacht werden, wie vorher angezeigt worden.

40. Wie können aber die einheimische Endten auf wilde Art gebraten werden?

Man muß den Kopf derselben lebendig an die Wand schlagen, oder sie erwürgen, sodenn bey dem Kopf aufhängen, alsdenn rupfen, ausnehmen, aber nicht auswaschen, sondern das innerliche Blut mit der Hand heraus nehmen, und äußerlich die Endten überall mit einreiben, und so in den Esig legen, denn ferner zureichten, wie die schon beschriebenen wilden Endten.

41. Wie bratet man eine einheimische Gans?

Die Gans wird, wie gewöhnlich, abgestochen, das Blut in einem Häfelein aufgefangen, in welches ein wenig Esig geschüttet ist, denn wird sie gerupft, abgekühlt der Hals, die Flügel und die Füße abgeschnitten und ausgenommen, hernach inn- und auswendig mit Salz, Pfeffer, Ingber und Nägelein gerieben, denn gebraten, man muß sie aber unter dem braten mit einer Sabel stupfen, damit die Haut keine Blasen bekommt. Will man sie füllen, so kan es mit Castanien, Aepfel und Birnen oder auch mit darunter gemischten Quittenschnitzen geschehen, oder man nimmt den Magen,

gen, Lunge
is mit Wa
man Eyer,
wenig Sen
damit wie
ganz gema

Zub
Flügel ab
le ins Wa
wohl ausg
in Esig gel
beigt, nach
sie gebrat
und schlech
klein gesch
Salz, Pfeff
momen un
Hierauf w
4 Stunden
trocken, ob

43. W

Es E
gebelzt, un
den, denen
lich komme

44.

Sie
rost geleg
braten, so l

gen, Lunge und Leber, halt es klein, alsdenn würzt man es mit Majoran, Beyfuß und Thymian, darzu schlägt man Eyer, geschälte Mandeln, kleine Rosinen und ein wenig Semmelkrumen, rühret alles untereinander, und damit wird die Gans ausgefüllt, alsdenn zugenäht, und ganz gemach gebraten.

42. Und wie eine wilde Gans?

Zuvorderst wird sie gerupft, ihr der Kopf und die Flügel abgeschnitten, hernach ausgenommen, eine Weile ins Wasser gelegt, hierauf mit eben diesem Wasser wohl ausgewaschen, mit Pfeffer und Nägelein gewürzt, in Eßig gelegt, und etliche Tage lang darinnen eingebelt, nachdem man sie gerne sauer haben mag. So sie gebraten werden soll, so wäscht man sie mit Eßig und schlechtem Wein nochmals aus, spilt sie zierlich mit klein geschnittenem Speß auf der Brust, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Nägelein, auch, so es beliebt, mit Cardemomen und Muscatenblüth, wiederum von neuem ein. Hierauf wird sie an den Spieß gestekt, beträufet, 3. bis 4 Stunden lang gemächlich abgebraten, und alsdenn trocken, oder aber in einer Brühe, zu Tische getragen.

43. Wie werden die einheimischen Gänse auf wilde Art zugerichtet?

Es können auch die einheimischen Gänse in Eßig gebelt, und allerdings wie die wilden abgebraten werden, denen sie auf solche Weise am Geschmak gar ähnlich kommen.

44. Wie bratet man eine Gänseleber?

Sie wird wohl gesalzen und gepfeffert, auf den Rost gelegt, und mit Butter beträufet. Wenn sie gebraten, so legt man sie in eine Schüssel, gießt die übrige Butter

542 XIII. Abschnitt. Von allerley gebratenen Speisen,
Butter nebst Citronensaft über die Leber, und trägt
es zu Fische.

45. Und wie brater man einen gefüllten
Gänsebauch?

Wenn der Gänsebauch allerdings gehöriger massen gewürzt, gepfeffert und zubereitet ist, so kan man ihn oben bey der Brust, wie ein Huhn ergreiffen, eine Fülle, nach selbsteigenem Belieben, anmachen, jedoch allhier die Gänseleber mit darunter behalten, zwischen der Haut hinein füllen, alsdenn den Gänsebauch anstrecken, und wie bereits gelehret worden, abbraten.

46. Wie wird ferner eine gebratene Gans
mit Aepfeln zugerichtet?

Die Gans muß ganz weis und sauber zum braten zubereit, und denn an einem Spieß gar gebraten, mit doppelten Papper umwunden werden, damit sie ganz weis bleibt, denn macht man durchgestrichene Aepfel auf folgende Art dazu, nemlich man nimmt ein gutes Theil sauber geschälte Aepfel, solche ganz kurz und mürbe abgeschwißt und fein diß durch einen Durchschlag gerieben, denn mit Zucker, gestossenem Zimmet und einem Stückgen Butter ein wenig durchgekocht, hierauf schneidet man ein gutes Theil abgeschälter Aepfel halb durch, die Kernhäuser heraus, denn einen Bogen Papper mit Butter bestrichen, in eine Sortenpfanne gelegt, die Aepfel darauf gesetzt, mit ein wenig Butter belegt, etwas Zucker übergerieben, und unten und oben mit Feuer gar gebacken. Wenn alles fertig ist, so thut man die durchgestrichenen Aepfel in die Schüssel, und legt die weis abgebratene Gans darauf, und garnirt sie mit den halben Aepfeln, so ist es ein gutes Gerichte.

47. Und

47. Und wie mit saurem Kohl?

Man macht vorher die dicken Stengel vom Kohl aus, schneidet solchen ganz fein, und wenn solches geschehen, menge man sogleich ein wenig Salz und Kümmel darunter, thut ihn nebst einem guten Stück Butter in ein Geschirr, denn fest zugedeckt, und läßt ihn auf gelindem Kohlf Feuer in seiner eigenen Brühe gar schmelzen, zuweilen aber umgerührt; zuletzt, wenn er gar ist, thut man so viel Butter, als nöthig ist, daran, wie auch ein wenig Mehl, daß er nicht wässerig ist, und denn auch ein wenig Weineßig, läßt es damit ganz kurz einsofen, so wird alsdenn der Kohl recht und gut seyn. Wenn nun der Kohl ganz fertig, wie er seyn soll, und denn die Gans zum Braten sauber präparirt, so wird sie mit saurem Kohl gefüllt, an einem Spieß gar gebraten, ehe daß man anrichtet, macht man den übrigen Kohl wieder heiß, und legt ihn denn um die Gans herum, so ist es ein recht schönes Gerichte.

48. Wie werden einheimische Tauben gebraten?

Wenn die Tauben gerupft und ausgenommen, so läßt man sie eine Weile im Wasser liegen; nach diesem werden sie gesalzen, gewürzt, angestekt, bey starkem Feuer hurtig gebraten, oft mit heißem Schmalz beträufet, und, wenn sie schier gebraten, mit zerlassener Butter noch einmal überträufet worden, mit Semelmehl bestreut. Sie dürfen aber über eine halbe Stunde nicht braten.

49. Wie brater man gefüllte Tauben am Spiese?

Man nehme die beste Tauben vom Taubenschlaße, rupfe und säubere sie wohl, nehme sie aus, und mache

Ge

ehe mit dem Finger die Haut über der Brust los; hernach nehme man die Lebern von den Tauben, ein Stück Schinken, Trüffeln, Champignons, würze solches mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und guten Gewürzen, thue so viel Speß, als nöthig ist, darzu, wie auch ein wenig Petersilie und Zwiebeln, hacke alles zusammen, und stosse es im Mörzel, thue das Gelbe von 2 Eiern daran, alsdenn fülle man mit dieser Fülle die Tauben, stecke sie an den Spieß, umwickle sie mit zarten Scheiben von Kalbfleisch und Speßstreifen, einem Blatt Papier, und lasse sie braten. Wenn solches geschehen, ziehe man sie ab, mache die Bekleidung davon, lege sie fein ordentlich in eine Schüssel, thue ein klares Kalbfleisch und Schinckenoulls, welches von gutem und scharfem Geschmack seyn muß, darüber, und richte alsdenn warm an.

50. Wie werden gefüllte Tauben gebraten und mit Trüffeln zugerichtet?

Die Tauben werden eben so gefüllt, wie in dem vorhergehenden gezeigt worden, und man macht ein Ragout von Trüffeln auf folgende Art dazu: Es werden Trüffeln geschält, selbige gewaschen, in Scheiben geschnitten, hernach gießt man in eine Casserole Kalberjus daran, und läßt sie bey kleinem Feuer gemächlich kochen; wenn sie gar sind, so macht man sie mit einem Kalbfleisch und Schinckenoulls dicklich, und siehet dahin, daß das Ragout gut schmecke. Wenn denn die Tauben am Spiese gar worden, werden sie abgezogen, die Scheiben davon gemacht, ordentlich in eine Schüssel gelegt, alsdenn thut man das Ragout von Trüffeln darüber, und richtet warm an.

51. Und

51. Und
Müssen

Die
werden au
Ragout v
gende Art
gnons, ode
läßt sie w
le mit ein
Bündgen
fer, und po
man etwa
indem Fe
mit einem
siehet fern
wenn die
in eine S
darüber w

52. W

Erst
nommen,
gehaßt, als
ne gethan
Feuer gef
dicke wird
gen, wie
Pfeffer, d
ret alles u
mit, bind

51. Und wie werden sie mit einem Ragout von
Mufferonen und Champignons zubereitet?

Die Tauben mit Mufferonen und Champignons werden auf eben die Weise gemacht, und wird das Ragout von Mufferonen und Champignons auf folgende Art zugerichtet: Man nimmt kleine Champignons, oder Mufferonen, puzt sie ab, wäscht selbige, und läßt sie wohl austropfen, thut sie in eine kleine Casserolle mit ein wenig ausgeschwolzenem Speck, und einem Bündgen feiner Kräuter, würzt sie mit Salz und Pfeffer, und pafiret sie auf dem Casserolloch; alsdenn gießt man etwas Kalbfleischjus daran, kocht selbige bey gelindem Feuer, fettet sie hierauf wohl ab, und macht sie mit einem Coulis von Kalbfleisch und Schinken dicklich; siehet ferner zu, daß das Ragout wohl schmecke, zuletzt, wenn die Tauben gebraten, vom Spiese abgezogen, und in eine Schüssel gelegt worden, wird dieses Ragout darüber warm angericht.

52. Wie werden sie auf eine andere Art gefüllt und gebraten?

Erstlich werden die Tauben gereinigt und angenommen, hernach wird der Magen und die Leber klein gehakt, alsdenn Butter genommen, solche in eine Pfanne gethan, etliche Eyer daran geschlagen, selbige auf Feuer gesetzt, und so lange gerührt, bis es ein wenig dicke wird, hierauf thut man die gehakte Leber und Magen, wie auch Gewürze, als geriebene Muscatennuß, Pfeffer, Ingber und Salz mit in die Pfanne, und rühret alles untereinander, denn füllt man die Tauben damit, bindet sie zu, und bratet sie.

M m

53. Wie

53. Wie pflegt man die Tauben wie Rebhühner zu braten?

Den Tauben wird, wenn sie noch lebendig sind, Eßig und Pfeffer in den Hals gegossen, ihnen der Hals zugebunden, damit sie sich todt zappeln; wenn sie hernach todt sind, werden sie gerupft, der Kopf aber wird ungerupft gelassen, alsdenn nimmt man sie aus, wäscht sie innwendig recht rein mit Eßig, beizt sie mit Salz, Pfeffer und gestossenen Nägelein ein, läßt sie ein paar Tage im Eßig liegen, nachdem man sie sauer verlangt. Hierauf werden selbige mit Speß gespikt, die Köpfe mit Papier verbunden, und gemächlich gebraten.

54. Wie pflegt man sie aber wie wilde Tauben zu braten?

Den Tauben gibt man Eßig ein, blindet ihnen den Hals zu, daß sie sich todt zappeln, hernach läßt man sie also eine Weile liegen, ehe man sie rupft. Wenn sie gerupft sind, werden sie in guten Eßig gelegt, zugleich mit Salz, Pfeffer, Muscatennuß, Nägelein, Lorbeerblättern, Wachholderbeeren, und ganz klein geschnittenen Citronen gerieben und gewürzt. Der Magen, das Herz und die Leber wird klein gehakt, und mit Speß, der ganz klein geschnitten, vermengt, hierauf Butter heiß gemacht, und die Tauben werden in vier Stücke zerschnitten, darein gelegt, und also etwas gelb gebraten, alsdenn gießt man von dem Eßig, worinn die Tauben gelegen, darzu, thut das Gehakte auch hinein, und läßt sie also noch eine Weile kochen.

Oder:

Oder:

Wenn die Tauben rein gemacht, werden sie eine Welle in Wein gelegt und darinnen gebeizt, hernach mit Speck gespickt, und denn ordentlich und schön gelb gebraten. Hierauf nimmt man gute Fleischbrühe, brennt Mehl darein, und thut Butter, Eßig, Ingber und Nägelein darzu. Dieses läßt man kochen, als denn gibt man es über die gebratenen Tauben.

55. Wie werden ferner gebratene Tauben mit Artischocken zubereitet?

Man rupft die Tauben trocken, nimmt selbige aus, läßt die Füße daran sitzen, biegt sie einwärts, füllet den Leib mit einer wohlschmeckenden Fülle aus, belegt sie mit Speckstreifen, und bratet sie am Spiese. Hierauf nimmt man eben so viel kleine Stiele von Artischocken, als man Tauben hat, säubert dieselbe herum fein ab, kocht sie in reinem Wasser, und wenn sie gar sind, so läßt man sie ablaufen, kocht sie in Schneckenessenz gelinde auf, thut Krebschwänze mit ihren Eiern dazu, legt die Stiele von Artischocken ordentlich in eine Schüssel, auf diese aber die Tauben, denn wird der Rand der Artischocken mit Krebschwänzen belegt, die Schneckenessenz darüber geschüttet, und mit Citronensaft angericht.

56. Und wie mit Mark?

Man nimmt recht große und gute junge Tauben, rupft selbige trocken, nimmt sie aus, läßt ihnen aber die Leber und Füße, biegt sie einwärts, macht sie an dem Schein des Feuers steif, um sie desto besser abzurühen, schneidet hierauf den Hals und die Flügel ab;

M m 2

als

548 XIII. Abschnitt. Von allerley gebratenen Speisen,
alsdenn macht man eine Fülle von Rindsmark, guter
Butter, 2 gehakter Sardellen, kleiner Zwiebel, Petersil-
le, ein wenig Rocambole, Salz und Pfeffer, füllt damit
den Leib der Tauben aus, bratet sie am Spiese, ohne
sie mit Speck zu belegen, und begießts zum öftern mit
dem, was davon herab tropfet. Wenn sie gar sind,
so werden sie mit folgender Sauce angericht: Man
thut nemlich einen Schoppen Wein in eine Casserole,
kocht selbigen bis zu einem Glase voll ein, thut einen
Kochlöffel voll guter bereits fertiger Brühe hinzu, wie
auch 6. bis 8 Rocamboln, ingleichem Jus und Coullis,
einige Citronenscheiben, und ein klein Brödggen von
guter Butter, begießt damit die Tauben, und richtet sie
zu einem Gerichte an. Es kan auch in diese Sauce
ein wenig blanschirte und gehakte Petersille gethan
werden.

57. Wie ferner auf Königlich?

Man nehme 6 Tauben, rupfe solche trocken, neh-
me sie aus, und biege sie gehörig ein; hierauf mache
man eine kleine gute Fülle, fülle damit den Leib, thue
sie in eine Casserole in geschmolzenem Speck, und wenn
sie steif worden, so spicke man sie mit dünnem Speck,
und brate sie am Spiese. Wenn sie gar sind, so rich-
te man sie mit Kalbfleischjus, oder Schinkenessenz, oder
mit einem Krebscoullis an. Sie können aber auch wie
Fricandeau gekocht, und ebenfals glacirt werden.
Währendem kochen aber müssen 2 Schinkenscheiben,
ein Stück aus der Kalbskeule, und eine mit 4 Gewürz-
nägelein gespikte Zwiebel hinzu gethan werden. Wenn
sie denn fast gar sind, so thut man die Tauben in eine
andere Casserole, und selbet die Sauce durch ein Haars-
tuch über die Tauben, und läßt selbige darinnen sich
fär-

farben. Was die Sauce anbetrifft, so muß das, was angebacken ist, mit ein wenig Mehl bestreut, und denn selbiges mit Jus von Kalbfleisch loß geweicht, abgeseiht, und durch ein Haartuch in die Schüssel über die Tauben gethan werden. Solcher Tauben kan man sich denn zu einem Gerichte bedienen.

58. Wie werden die Tauben *en Surtout* gebraten?

Man nimmt grose Tauben, die sehn eingebogen worden, macht hernach eine Fülle aus rohem Speck, gekochten Schinken, Kälbermilch, Taubenlebern, Champignons, Trüffeln, Zwiebeln, Petersille und einer kleinen Knoblauchszwiebel, hakht und würzt alles wohl, macht es mit dem Gelben von 1. oder 2 Eiern dicklich, füllt denn damit die Tauben, sowohl innwendig im Leibe, als auch über der Brust, und bindet selbige wohl, alsdenn nimmt man zu jeder Taube ein groß gespitztes Fricandeau, legt selbiges auf die Brust der Taube, bindet es daran mit Bindfaden, steckt sie gehörig an Spieß, umwickelt sie mit Papier, und läßt auf solche Art die Tauben braten. Wenn sie gebraten, so macht man ein gutes Ragout daran, und ehe man anrichtet, legt man die Tauben ordentlich in eine Schüssel, nimt das Fricandeau davon, schüttet das Ragout oder Coulis darüber, es mag nun seyn, was es vor eins will, wenn es wohl gekocht und gewürzt ist, alsdenn legt man das Fricandeau wieder auf die Brust, und richtet warm an.

59. Wie bratet man aber wilde Tauben?

Man nimmt solche, rupft, Kröpfet und nimmt sie aus, wie die Hühner, wäscht sie zuerst, von innen und

auffen mit Wasser, denn mit Wein und Efig, nach diesem würzt man selbige, und läßt sie 4 bis 5 Tage im Efig liegen und beizen; hierauf werden sie gespickt und gebraten, wie ein Rebhuhn, jedoch etwas länger, weil sie zäher vom Fleisch sind. Wenn sie fertig, werden sie in eine Schüssel gelegt, mit Citronen und Blumwerk ausgeziert, oder aber eine Brühe, wie über die Rebhühner, darüber gemacht.

60. Wie werden die Rebhühner gebraten?

Die Rebhühner werden bis an den Kopf gerupft, hernach ausgenommen, rein gewaschen und mit zart geschnittenem Speck gespickt, denn mit Zimmetrinde und Nägelein besteckt. Hierauf wird Butter und Pfeffer zusammen gemengt und in die Hühner gesteckt; alsdann läßt man sie an einem Spiese braten, und begießt sie öfters mit heißer Butter, bis sie gar sind.

61. Wie werden sie gebraten mit Schinken zugerichtet?

Man rupft solche und nimmt sie aus, die Lebern aber werden mit geschabtem Speck, einer gehackten Zwiebel, Petersilie und einer Trüffel im Mörsel gestossen, mit Salz, Pfeffer ein wenig gutem Gewürz und feinen Kräutern gewürzt. Wenn alles wohl gestossen ist, so macht man die Haut von den Brüsten los und füllt dieselbe mit der Fülle von Lebern; hernach werden sie steif gemacht, mit Speck belegt und an Bratspieß gesteckt. Hierauf schneidet man mager und geschlagene Schinken in kleine Scheiben, belegt damit den Boden einer kleinen Casseroie, deckt sie zu und läßt sie schwitzen, wenn sie anbacken, thut
ma r

und
man so viel Meh
lassen kan, rühr
Aus ohne Salz d
er dazu, läßt es
Es muß aber de
man macht ihn
Lencoullis dicklich
scharf schmecke.
braten worden,
geschickt in die
Scheiben, thut
warm an.

62. W

Man nimmt
Wildgeruch hab
sie von dem Bru
geschabten Speck,
ein wenig feine Kr
er und mischt alle
die Rebhühner zw
sie unten und oben
steif; wenn sie ge
sie abgezogen, der
Schüssel gelegt, h
shan, und zu einem
statt der Schinkene
genommen werden.

63. U

Die Rebhüh
die Haut auf der
Speck geraspelt, ge

552 XIII. Abschnitt. Von allerley gebratenen Speisen,
hackte Trüffel dazu gethan, auch mit Pfeffer und
Salz gewürzt, alles zusammen vermischet, die Reb-
hühner zwischen der Haut und dem Brustfleisch damit
gefüllt, unten und oben mit Speck belegt, und an den
Bratspieß gesteckt. Hierauf schält man Trüffel,
wäscht und schneidet sie Scheiben weise in eine Casse-
role, gießt ein wenig Kälberjus und Schinkenssenz
daran, und läßt sie bey gelindem Feuer aufkochen;
alsdann macht man sie mit Kälber- und Schinkens-
Coullis dicklich, und sieht dahin, daß das Ragout von
gutem und scharfem Geschmack sey. Wenn nun die
Rebhühner gar gebraten, werden sie abgezogen, der
Speck davon gemacht und in der Schüssel zurecht ge-
legt, das Ragout von Trüffeln darüber gegossen, und
reinlich angerichtet.

64. Wie ferner mit einer Karpfen-Sause?

Die Rebhühner werden eben so, wie die vorge-
meldeten, zwischen Haut und Fleisch mit geraspeltem
Speck gefüllt, auch also gewürzt; hierauf belegt man
sie mit Speck, und gießt eine Karpfensause darüber,
welche also gemacht wird: Man belegt den Boden
einer Casserole mit guten Kalbfleischscheiben, nicht an-
ders, als wenn man Jus davon machen wollte, zu
diesen Scheiben legt man noch Schinkensscheiben nebst
einem Bündgen feiner Kräuter; alsdann nimmt man
einige Karpfen aus, wäscht sie, ohne sie zu pußen,
im Wasser, schneidet sie so in Stücken, als wenn sie
sollten in ihrem Blute gekocht werden, legt sie denn
in vorerwähnte Casserole und läßt sie auf dem Casse-
rolloch färben, als wenn ein Jus davon sollte ge-
macht werden. Hierauf werden sie mit Kälberjus
beneßt, eine Bouteille guten Champagner Wein, eine
Zwie-

zwiebel, Knobla
Trüffel und e
han, läßt alles
zu gefalzen sey.
man es mit Ge
daß die Sause e
nicht so beschaff
hühner-Coullis
men in ein Ca
werden die Re
warm erhalten,
man die Rebhü
thut die Sause

65. Und wie

Wenn d
die Diettel abg
lein besteckt, in
nenst auf darau
fanet, Zimmet
nig Wein und e
zugedeckt gelass
rig aufgesotten;
einige mal mit d
tronenplätzlein a
tenen Schalen

66. Wie wird

Derfelbe
Kropf auf der
genommen, hie
gewaschen, mit
tenblüth inwend

Zwiebel, Knoblauch, einigen gebackten Champignons, Trüffeln und einige kleine Semmelrinden dazu gethan, läßt alles fein kochen, sieht aber zu, daß es nicht zu gesalzen sey. Wenn es wohl gekocht hat, drückt man es mit Gewalt durch ein Haartuch, und sieht zu, daß die Sauce ein wenig dicklich sey; wenn aber solche nicht so beschaffen wäre, so wird etwas von dem Rebhühner-Coulis daran geschüttet, und solches zusammen in ein Casserole gethan. Ehe man anrichtet, so werden die Rebhühner in diese Sauce gelegt, dabey warm erhalten, und wenn es Zeit ist anzurichten, legt man die Rebhühner ordentlich in eine Schüssel und thut die Sauce darüber.

65. Und wie auf eine andere Art in einer Brühe?

Wenn die Rebhühner gebraten sind, werden die Viertel abgelöst, selbige mit Zimmet und Nägelein besteckt, in eine bedeckte Schüssel gelegt, Citronensaft darauf gedrückt, auch ein wenig Zucker, Zitronenöl, Zimmet und Pfeffer darüber gestreut, ein wenig Wein und etwas Roseneßig daran gegossen, und zugedeckt gelassen, alsdann auf Kohlen nur ein wenig aufgesotten; hierauf übergießt man die Hühner einige mal mit der Brühe, denn kan man sie mit Citronenplätzlein auszieren, und mit den klein geschnittenen Schalen bestreuen.

66. Wie wird ein Auerhahn recht gut gebraten?

Derselbe wird bis auf den Kopf gerupft, der Kropf auf der Seite, wie auch das Eingeweide ausgenommen, hierauf mit Wein oder Eßig recht rein gewaschen, mit Salz, Pfeffer, Nägelein und Muscatenblüth inwendig gerieben, sodann gespickt, gesalzen,

M m 5

auf

554 XIII. Abschnitt. Von allerley gefottenen Spelsen,
aufgezäumt, an den Spieß gesteckt, den Kopf mit
Papier umwickelt und während dem Braten einigemal
mit siedendem Wein und Butter begossen, und mit
Citronensaft beträufelt.

67. Wie wird er gefülle zugerichtet?

Man nimmt den Magen und die Leber, thut
Salz, Ingber und Pfeffer dazu, hackt es unter ein-
ander, röstet weiß geriebenes Brod im Schmalz, und
thut es zum Gehäcke, schlägt Eyer daran, rührt es
unter einander, füllt es hinein, und näht es zu, als
dann wird er wohl gespickt, mit Zimmet und Näge-
lein besteckt, und langsam gebraten.

68. Wie pflegt man eine Auerhenne zu braten?

Diese wird ebenfalls gerupft, gespickt und gebrat-
ten, auch entweder trocken, oder in einer Brühe zu
Tisch getragen, wie ein Auerhahn.

69. Und wie wird eine Birkhuhn gebraten?

Wenn das Birkhuhn gerupft, rein gemacht und
ausgenommen ist, läßt man es noch ein paar Tage
in der Luft hängen und steif frieren, hernach wird es
gespickt und einige Tage in guten Weineßig mit
Wacholderbeeren gelegt, und darin wohl beizen las-
sen, alsdann an einem Spieß gebraten. Soll eine
Brühe dazu gemacht werden, so röstet man einen Löf-
fel voll Mehl in Butter, gießt Wein daran, legt
Citronenscheiben darein, und würzt es mit Ingber,
Zimmet und Zucker. Dieses wird zusammen aufge-
kocht, und vor dem Auftragen darüber gegossen.

70. Wie werden die Fasanen gebraten?

Die Art und Weise solche zuzurichten und zu
braten, ist wie bey oben beschriebenen Auerhähnen.

71.

71. U

Die Fasanen, gefalzen,
und ein wenig
Schmalz beträ-
man sie an der
Nägeln und
man aber eine
bessere seyn, a-
tenes Fasanhüh-
im Wörsel zer-
zwey Theil W-
nen Selber ge-
Brühe mit Z-
Fasanhühner
aufwallen, r-
legt die Hühne

72. Wie

Wenn die
sind, steckt man
sich eine jede
geschnittenen Sp-
Erumen bestreut
würzt, unter de-
damit sie saftig
ten röstet man
und streut sie über

73. Wie

Diese wer-
und am Hals m

71. Und wie die Fasanhühner?

Die Fasanhühner werden gerupft, ausgenommen, gesalzen, mit Pfeffer, Ingber, Muscatenblüth und ein wenig Nägelein gewürzt, an einem Spieß mit Schmalz beträufelt und gebraten; wenn sie fertig, spickt man sie an der Brust mit halb entzwey geschnittenen Nägelein und länglicht geschnittenem Zimmet. Will man aber eine Brühe daran machen, so kan fast keine bessere seyn, als nachstehende: Es wird ein abgebratenes Fasanhuhn, oder an dessen statt ein Rebhuhn, im Mörsel zerstoßen, mit einem Theil Fleischbrühe und zwey Theil Wein, zusammen gemacht und durch einen Selher gezwungen. Hierauf würzt man diese Brühe mit Zucker und obigem Gewürz, damit die Fasanhühner eingebeizt worden, läßt sie ein wenig aufwallen, richtet die Brühe in die Schüssel an und legt die Hühner darein.

72. Wie werden die Lerchen gebraten?

Wenn die Lerchen gerupft und ausgewaschen sind, steckt man sie an einen kleinen Spieß, und zwischen eine jede Lerche thut man ein Stückgen breit geschnittenen Speck, hernach werden sie mit Semmelkrumen bestreut, mit Pfeffer, Ingber und Salz gewürzt, unter dem Braten oft mit Butter begossen, damit sie saftig werden, und endlich vor dem Anrichten röstet man noch mehr Semmelkrumen schön gelb und streut sie über die Lerchen in der Schüssel.

73. Wie bratet man gefüllte Lerchen?

Diese werden ohne Verletzung der Haut gerupft und am Hals mit einem Federkiel aufgeblasen; als dann

556 XIII. Abschnitt. Von allerley gebratenen Espesen,
Dann nimmt man Hühnerlebern, ein wenig Speck
und Majoran, hackt alles klein unter einander, röst
es im Schmalz, zerklöpft ein Ey, gießt ein wenig
Fleischbrühe daran, daß die Fülle nicht zu dick sey,
thut Salz, Pfeffer, Ingber und Muscatenblüth dazu,
und füllt es zum Hals hinein, bindet die Lerchen in
Lorbeerblätter, steckt sie an Spieß, beträufelt sie mit
geschmolzener Butter, und bratet solche gemächlich,
daß sie nicht aufbrechen.

74. Wie pflegt man sie aber mit Speck zu
braten?

Sie werden wechselsweise mit breit geschnittenen
Stückgen Speck, und wenn es beliebig einem Blätt-
lein Salbey, an den Spieß gesteckt. Wenn man sie
beträufen will, so wird ein Stück Speck in Papier
gewickelt und angezündet, daß solcher zerschmelze und
auf die Lerchen geträufelt werden kan.

75. Wie werden gebratene Lerchen in einer
Brühe zubereitet?

Dieselbe müssen saftig abgebraten und nachfol-
gende Brühe darüber gemacht werden: Man nehme
füßten rothen Wein, schneide Zwiebeln, Mandeln und
Citronen klein, würze es mit Zimmet und Cardemo-
men, drucke Citronensaft darein, und lasse es alles
zusammen in einem Häfelein aufsieden. Zuletzt wer-
den ein wenig klein geschnittene Citronenschalen dazu
gethan. Wenn die Vögel abgebraten, legt man sie
in eine zugedeckte Schüssel, gießt diese Brühe dar-
über, setzt sie auf eine Glut, läßt es noch eine Weile
sieden, streut zuletzt noch Zimmet und klein geschnit-
tene Citronenschalen darauf.

76.

76. Wie w

Diese wer
besonders geleg
und Nägelein
mit Butter bet
nommen, ganz
denn ein paar
Indessen werd
Wenn man di
so streicht man
Sommelscheibe

77. Wie rich
einem

Die Sch
nem Spieß gebr
lein gesteckt und
den; alsdann m
lige mit ein wen
ene Meia, abgef
Würfel geschnit
zulezt mit einem
gemacht, auch Cit
unter die Schne
roos braun Meh
von grobem No
schelben, solches
gute Brühe daro
damit gekocht, k
Peterfille, abgef
an gethan, denn

76. Wie werden die Schnepfen gebraten ?

Diese werden sauber gereinigt, der Dreck aber besonders gelegt, hierauf mit Salz, Pfeffer, Zimmet und Nägelein bestreut, alsdann gebraten und fleißig mit Butter beträufelt. Hernach wird der Dreck genommen, ganz klein gehackt, in Butter geröstet und denn ein paar Löffel voll Fleischbrühe darauf gegossen. Indessen werden Semmelkrumen auf Kohlen geröstet. Wenn man die Schnepfen auf den Tisch tragen will, so streichet man vorher den Dreck auf die gerösteten Semmelscheiben, und gibt alles warm auf den Tisch.

77. Wie richtet man gebratene Schnepfen mit einem französischen Ragout zu ?

Die Schnepfen werden fein gespickt und an einem Spieß gebraten, sie müssen aber auf kleine Spießlein gesteckt und an einem Spieß fest gebunden werden; alsdann macht man ein wenig Schinken-Coulige mit ein wenig in Scheiben oder Würfel geschnittene Acia, abgeschälte Oliven, Champignons, und in Würfel geschnittene Artischockenstiele, durchgekocht, zuletzt mit einem Stückgen Butter abgelegt und sämig gemacht, auch Citronensaft darauf gedrückt, und denn unter die Schnepfen gegeben. Oder man macht etwas braun Mehl mit vielen Zwiebeln, etwas Kruste von grobem Rockenbrode, einige dünne Schinkenscheiben, solches wohl zusammen durchgeschwizt, denn gute Brühe darauf gegeben und eine halbe Stunde damit gekocht, hernach durchgestrichen und gebackte Petersilie, abgeschälte Oliven und Muscatennuß daran gethan, denn wieder ein wenig gekocht; zuletzt mit ein

558 XIII. Abschnitt. Von allerley gebratenen Speisen,
ein wenig klein geschnittenem Acla und einem Stück
gen frischer Butter ablegirt, die gebratenen Schnepfen
angerichtet, und die Sauce darunter gegeben.

78. Wie werden sie gefüllt zugerichtet und
gebraten?

Sie werden gerupft, wie ein Huhn untergriffen,
über Nacht in Wein eingebeizt, mit Wein ausgewa-
schen, innwendig gewürzt und gesalzen. Hierauf rich-
tet man den Schnepfenschweiß zu, und macht die Fülle
den Tag zuvor an, ohne sie kochen zu lassen, und thut
etwas davon beyseite. Hernach werden sie gefüllt,
doch so, daß die Fülle überall auf der Brust bis an die
Schenkel recht zertheilt werde, denn wohl zugenäht,
auch auswendig gewürzt, an den Spieß gestekt, mit zer-
lassener Butter beträufelt, und saftig abgebraten. Die
übrige Fülle thut man in eine Schüssel, und gießt noch
ein wenig Wein und Citronensaft daran, daß es eine
dickliche Brühe abgibt. Wenn nun die Schnepfen
schön abgebraten, werden sie in diese Brühe gelegt,
und mit Citronenplätzen und dergleichen klein geschnit-
tenen Schelfen gezert.

79. Wie brater man die Wald-Schnepfen?

Man rupft selbige, ziehet ihnen die Haut über den
Kopf ab, nimmt sie aus, und so sie ein wenig alt sind,
werden sie zuvor mit Wasser, und alsdann mit Wein
und Eßig wohl ausgewaschen, hernach gesalzen und
mit Pfeffer, Nägelein, auch nach Belieben, mit ein we-
nig Muscatenblüth und Cardemomen gewürzt; man
kan sie auch frisch braten, oder über Nacht und so
lang man will im Eßig und Wein liegen lassen; denn
werden sie gespickt, und wenn man sie braten will,
also

also überzwey
Schnabel durch
manche solcher
werden sie also
oben bey der Br
alsdann auch be
braten. In die
Schnepfen ohne
zuvor mit einer
selbiges fein ge
schwefes viel ha
oder Hühnerleb
nicht viel spügre
riebenes und im
nommen, solch
es nicht zu fett
misch, ebenfal
man etwas We
würzt es mit Sa
blüth, rührt all
aufkochen. Ein
daran. Wenn
noch ein wenig
tig und wohlgesch
Schüssel an und
sie mit würflich g
gleichen Nägelein
schweiß auf Bro
wenig dicker man
Brod, schneidet r
Eyer in einer S
und bäckt sie sch
auch selbige ohne

also überwerch der Kopf hinein gesteckt, daß der Schnabel durch die beyden Füße gehe, wie wohl auch manche solchen durch die Brust stecken. Im übrigen werden sie also an den Spieß gesteckt, daß derselbe oben bey der Brust zwischen den Flügeln heraus kömmt, alsdann auch beträuft und wie die Rebhühner abgebraten. Indessen wird das Eingeweide von den Schnepfen ohne den Magen genommen, das sandige zuvor mit einem Messer davon geschabt, und denn selbiges fein gehackt; so man aber des Schnepfenschweifes viel haben will kan man auch etliche Taubens oder Hühnerlebern mit darunter hacken, welches man nicht viel spühren wird. Hierauf wird ein wenig gerlebens und im Schmalz geröstetes Rockenbrod genommen, solches aber wieder wohl ausgedrückt, daß es nicht zu fett sey, das gehackte Eingeweide dazu gemischt, ebenfalls ein wenig steif geröstet, denn gießt man etwas Wein daran, drückt Citronensaft darein, würzt es mit Salz, Pfeffer, Nägelein und Muscatenblüch, rühret alles wohl unter einander und läßt es aufsteden. Einige thun ein wenig Eßig und Zucker daran. Wenn er im Sieden zu dick worden, wird noch ein wenig Wein daran gegossen. Wenn er fertig und wohlgeschmactt ist, so richtet man ihn in eine Schüssel an und legt die Schnepfen darauf, bestreut sie mit würflich geschnittenen Citronenschalen und dergleichen Pläglein. Will man aber den Schnepfenschweiß auf Brod haben, so muß man selbigen ein wenig dicker machen; alsdann nimmt man weißes Brod, schneidet runde Pläglein daraus, klopft etliche Eyer in einer Schüssel, zieht die Pläglein dadurch und bäckt sie schön hell aus dem Schmalz, es können auch selbige ohne Eyer gebacken werden, dann wird
der

560 XIII. Abschnitt. Von allerley gebratenen Speisen,
der Schnepfenschweiß darauf gestrichen, klein geschnit-
tene Citronenschalen darüber gestreut, solche um die
Schüssel herum gelegt, und zwischen selbige halb- oder
Viertelweis geschnittene Citronenschalen. Es kan
auch der Schnepfenschweiß also zubereitet werden:
Man nehme von 6 oder 8 Schnepfen das Eingeweide,
ohne den Magen, hacke dasselbe fein, zerschmelze ein
viertel Pfund Butter in einem Pfännlein und röste es
darin, hebe es hernach vom Feuer und lasse es eine
Weile stehen, so wird das Schmalz in der Höhe
schwimmen, setze selbiges genau herab, salze es ein
wenig, rühre Gewürz, als Muscatenblüth und Näs-
gelein, wie auch würflich geschnittene Citronenschalen
darunter, zuckere es, drücke Citronensaft darein, las-
se es aber nicht sieden, sondern erhalte es nur etwas
warm, streiche es hernach auf gebähte Semmelschnit-
ten, und überstreue es zuletzt mit würflich geschnit-
ten Citronenschalen.

80. Und wie bratet man die Wasserschnepfen?

Die andern kleinen Schnepfen können auch auf
diese Weise gebraten, und der Schweiß von selbigen
also zusammen gerichtet werden. Man bereite ihn,
wie vorgedacht, oder röste selbigen samt ein wenig ge-
riebenem Brod wohl trocken im Schmalz, giesse süs-
sen Wein und ein wenig Roseneßig daran, drücke
Citronensaft darein, würze ihn mit Pfeffer, Näsge-
lein und Muscatenblüth, lasse alles in einem Stoll-
häfelein auffiedern, rühre zuletzt klein geschnittene Ci-
tronenschalen darunter, richte ihn in eine Schüssel,
oder streiche ihn auf Brod, und ziere die Schnepfen
mit Citronen und Blumenwerk.

81. Wie

81. Wie

Diese von
die Haut über
aus genommen
waschen, gesal-
streckt, und wie
sie auch wie d

82. Wie

Sie wer
und der Kopf
ausgenommen
Wein und Eß
des letztern W
liegen, so flane
Pfeffer, Näge
ein Entlein mit
endlich in eine
gezier.

83. Wie wer

Man nim
und rein gewasch
mit Salz abger
über einem Kopf
gar gebraten, s
einen Siegel gel
denn mit Sem
gestroffenen W
gebraten.

81. Wie pflegt man die Wasserhühnlein zu braten?

Diese werden wie andere Vögel gerupft, ihnen die Haut über den Kopf gezogen, das Eingeweide heraus genommen, eine Welle ins Wasser gelegt, gewaschen, gesalzen und gewürzt, die Füße untergesteckt, und wie gemeine Hühner gebraten. Man kan sie auch wie die Rebhühner zurichten.

82. Wie aber die Wassertaucherlein?

Sie werden bis an den Hals gerupft, die Flügel und der Kopf abgehauen, wie an einer Ente, denn ausgenommen, erstlich mit Wasser, hernach mit halb Wein und Eßig gewaschen, oder man läßt sie anstatt des letztern Waschens nur allein im Wein und Eßig liegen, so lang es beliebt; hierauf werden sie mit Pfeffer, Nägelein und Muscatenblüth gewürzt, wie ein Entlein mit Butter bedupft und wohl abgebraten, endlich in eine Schüssel gelegt und mit Citronen ausgeziert.

83. Wie werden die Kramersvögel gebraten?

Man nimmt dieselbe nicht aus, wenn sie gerupft und rein gewaschen sind, sondern sie werden nur gleich mit Salz abgerieben, an ein Spießlein gesteckt und über einem Kohlfeuer gebraten. Wenn sie nun fast gar gebraten, so werden sie vom Spieß abgezogen, in einen Tiegel gelegt, darinnen Butter braun gemacht, denn mit Semmelkrumen, Salz, Ingber und klein gestoffenen Wacholderbeeren bestreut, und also gar gebraten.

N n

84. Wie

84. Wie pflegt man Drosseln, Mistler und Krametsvögel zu braten?

Die Vögel werden gerupft, über den Kopf abgezogen, eine Weile ins Wasser gelegt, gesalzen und gepfeffert; hernach läßt man sie also im Salz und Gewürz ein wenig liegen, steckt sie denn überzwerch an den Spieß, und die Füße fein über sich, beträufelt sie hierauf mit Butter oder heißem Schmalz. Wenn sie nun fast gebraten sind, wird geriebenes Brod darauf gestreut, und wenn dieses ein wenig an ihnen erdrocknet ist, betropft man sie nochmals mit zerlassener Butter, damit sie hellbraun und gestig werden.

85. Wie werden die Drosseln gespickt gebraten?

Diese werden gerupft und ausgenommen, hernach spickt man ihnen die Brüste mit klein geschnittenem Speck, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht selbige ein wenig mit Wein, hackt es, ohne den Magen, samt etlichen Taubenlebern klein, röstet sie mit ein wenig geriebenem Brod im Schmalz, doch so, daß es nicht zu fett werde, gießt ein wenig Wein, oder auch nach belieben Roseneßig daran, thut allerley gutes Gewürz, oder auch ein wenig Trisanet darunter. Dieses alles läßt man in einem Stollhafen auffieden, daß es ein wenig dicklich werde, nimmt ein Eyerringlein, oder Muttscheln, schneidet runde Pläglein daraus, backt es im Schmalz und streicht das Gebackte und Geröstete darauf. Indessen werden die Drosseln zubereitet und angesteckt, schön hell gebraten, in eine Schüssel gelegt, die Pläglein aber neben herum gethan und klein geschnittene Citronenschalen darauf gestre-

86. Und

86. Und

Die Wein

kopf und Füße
in spitziges Holz
und läßt sie bra
mit Semmelkr
ren bestreut, u
Weindrosseln v
gemacht sind, m
ges Holz gestoch
braten, hernach
bige aber eben so

87. Wie

Wenn man

selbige gerupft,
wäscht, an ein
damit befestigt u
reut man sie n
Speckstreifen, u
Wachseln ger
ind, reibt man sie
Soles, und wenn
mit Griesmehl o
braun gebraten,

18. Wie pflegt

n

Diese könn
m, außer daß
nicht an Soles
Schmalz rösten, n

86. Und wie auf eine andere Art ?

Die Weindrosseln rupft man, schneidet ihnen Kopf und Füße ab, belegt sie mit Speckstreifen, sticht ein spitziges Holz durch, befestigt sie damit am Spieß und läßt sie braten; wenn sie gar sind, werden sie mit Semmelkrumen und gestoffenen Wacholderbeeren bestreut, und warm angerichtet. Die kleinen Weindrosseln werden, nachdem sie gerupft und steif gemacht sind, mit zartem Speck gespickt, an ein spitziges Holz gestochen und an Bratspieß geheftet und gebraten, hernach warm angerichtet. Es werden selbige aber eben so wenig als die Lerchen ausgenommen.

87. Wie bratet man die Wachteln?

Wenn man Wachteln braten will, so werden selbige gerupft, ausgenommen, in Speckstreifen gewickelt, an ein spitziges Holz gesteckt, am Bratspieß damit befestigt und gebraten; wenn sie fast gar, bestreut man sie mit zarten Semmelkrumen auf den Speckstreifen, und richtet sie warm an. Oder wenn die Wachteln gerupft, ausgenommen und gewaschen sind, reibt man sie mit Salz, steckt sie an einen kleinen Spieß, und wenn sie anfangen zu braten, werden sie mit Griesmehl oft bestreut. Wenn sie nun schön braun gebraten, sind sie gut und fertig.

88. Wie pflegt man Finken, Zammerlinge und Maisen zu braten ?

Diese können wie andere Vögel gebraten werden, auffer daß man die Köpfe und Füße frey läßt, und nicht an Spieß steckt. Oder, man kan sie auch im Schmalz rösten, wenn sie zuvor ausgenommen worden.