

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Anhang

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1809

Braten.

urn:nbn:de:bsz:31-55082

Würstlein ohne Därme auf Gemüß zu geben.

Ein Pfund gutes junges Schweinefleisch (am besten ist's von den Bauchlappen oder vom Hals) wird, nachdem die Schwarte zuvor davon geschnitten worden ist, klein gehackt, dann in eine Schüssel genommen, ein halbes Viertelpfund (4 Loth) frischer Speck zu kleinen Würfeln geschnitten, Salz, Pfeffer, Nägelein, Ingwer, nebst einer feingeschnittenen Zwiebel dazu genommen, dieß alles zusammen nebst dem gehackten Fleisch mit einem kleinen Trinkglase frischem Wasser angerührt, auf ein Brett Mehl gestreut und so viel von der Masse herausgenommen, daß es einen starken Finger dicke und eben so lange Würstchen giebt. Wenn alle beisammen sind, wird in einer Omelettepfanne oder in einem andern breiten Geschirre Butter gelb gemacht, nun werden die Würstchen darein gelegt, und wenn sie auf beyden Seiten gelb gebacken sind, zu dem Gemüß gegeben.

Braten.

Englischer Braten.

Es muß vom Schooßstück wo inwendig der Schlacht- oder Lindenbraten liegt, und von einem wenigstens 4 bis 5 Tage geschlachteten guten fetten Ochsen seyn. Dieses Stück wird in einem Tuche stark geklopft, dann

mit Salz, Pfeffer, Nägelein eingerieben, mit einem spitzen Messer hie und da Oeffnungen dar- ein gemacht, daß auch inwendig hinein Salz und Gewürz kommt, nun an den Spieß gesteckt, vermittelst eines starken Bindsadens befestigt, mit 4 Bogen Papier doppelt umbunden, dann ans Feuer gebracht, und mit zerlassener Butter begossen. Das Feuer darf nicht zu schnell seyn, damit der Braten langsam fertig wird. Er muß 4 Stunden braten. Eine halbe Stunde vor dem Zurichten wird das Papier abgenommen, auf die Jus (Brühe), welche vom Braten ablaufft, wohl Acht gegeben, daß nichts davon verloren geht, der Braten fleißig damit begossen, daß er eine hübsche gelbe Farbe bekommt, auch die Jus in der Bratpfanne gut erhalten, daß sie nicht schwarz wird. Wenn der Braten angerichtet ist, läßt man die Jus durch ein Sieb laufen, schöpft das Fett ab, und gießt die Jus über den Braten. — Dieß ist acht Englische Art. Das kleinste Stück, welches hiezu genommen wird, muß von 6 bis 8 Pfund seyn; je größer es ist, desto deli- cater wird der Braten.

Junge Enten mit Weinbeeren gefüllt.

Die Enten werden wie gewöhnlich gepuht, und die Eingeweide ganz, auch das Herz her- ausgenommen, und sauber ausgewaschen. Hier- auf siedet man ein Viertelpfund große, und eben soviel kleine Rosinen (Weinbeeren) mit einem hal- ben Schoppen Wein, und ein wenig Nägelein ganz kurz ein, thut 4 Loth geschälte und entzwey geschnittene Zitronenschalen dazu, füllt die Enten damit ein, näht sie unten und oben fest zu, salzt sie außen nur ein wenig ein, legt ein, mit

Butter bestrichenen Papier darüber, legt sie auf ein irdenes Plättchen, worinn ein wenig Wasser ist, und bratet sie in einem Deschen oder Backofen schön gelb. Von dieser Fülle können auch Gänse gefüllt werden.

Junge Gänse auf englische Art.

Der wie gewöhnlich sauber gepuhten jungen Gans haut man Hals und Flügel nahe am Leibe ab, reibt sie mit Salz und Pfeffer von innen und außen ein, zweckt sie auf, und bratet sie am Spieß gelb. Es wird nur folgende Sauerampfersauce dazu gemacht: zu derselben stößt man 2 Hände voll gewaschene Sauerampferblätter fein in einem Mörser, preßt den Saft durch ein Tuch oder treibt ihn durch ein Haarsieb, nimmt ihn in ein Geschirr, ein Stück frische Butter nebst ein wenig Zucker darein, rührt dieß zusammen auf den Kohlen zu einer Sauce, und giebt solche besonder zu der Gans. — Auf eben diese Art können auch gebratene Tauben und junge Hühner gegeben werden.

Sammelschale ganz gewöhnlich gedämpft.

Wenn diese wohl geklopft und die Flechse, welche in dem einen Theil der Schale durchlaufft herausgeschnitten ist, kehrt man länglichte Stückchen Knoblauch in Pfeffer und Salz um, spickt die Schale damit, steckt auch, wenn man's liebt Salbeyblätter dazwischen, reibt sie mit dem übrigen Gewürz auf beyden Seiten ein, legt sie in ein Geschirr, worauf ein Deckel paßt, gießt 2 Schoppen Wasser darüber, läßt sie auf starken Kohlen oder schwachem Feuer stark kochen, bis das Wasser zu Fett eingekocht ist,

wendet sie, wenn sie auf einer Seite gelb ist, auf die andere, gießt, im Fall sie zu viel Fette hat, dieselbe ab und einige Löffel voll Wasser daran, und bratet sie immer bey kurzer Sauce fort, bis das Fleisch mürbe ist.

Hammelsrücken als Rehziemer.

Von einem Hammel wird der Rücken eben so wie ein Rehziemer abgehauen, wohl geklopft und gehäutelt, an den Orten, wo er nicht fett ist, mit Speck gespickt, mit Pfeffer, Salz und Nägelein eingerieben, auf ein Kreuz gelegt, im Ofen gebraten und eine Sardellen- oder Zitronensauce dazu gegeben. — Er kann auch ein paar Tage eingebaikt werden.

Anmerk. Es ist sehr gut, wenn man zu den Braten, welche man im Ofen bratet, von Eichenholz Kreuze machen läßt, welche zu den Schüsseln oder Bratpfannen passen, es macht die Braten schön gelb, sie verbrennen nicht so leicht, und dürfen auch nicht umgewandt werden.

Hammelschlegel als Rehschlegel zu geben.

Ein Hammelschlegel, der geklopft, gespickt, mit Kräutern und Salz, oder Gewürz und Salz recht eingerieben und in Essig gebaikt wird, erhält den Geschmack eines Rehschlegels, wenn er auf die nehmliche Art gebraten wird.

Hirschziemer zu dämpfen.

Man nimmt, es ist eins, ob den hintern oder vordern Ziemer, auch ob er gebaikt oder nicht gebaikt ist, wäscht und häutelt ihn, hackt folgende Kräuter fein, ein wenig Thymian, etwas mehr Basilicum, Petersilie, Charlotten- oder eine andere Zwiebel und ein Stückchen

Zitronenschale, mengt, wenn sie fein sind, ein wenig Pfeffer und Salz darunter, schneidet dann kleine Fingers dicke und lange Stückchen Speck, kehrt solche darinn um, und besteckt den Ziemer stark damit. Die Oeffnungen dazu macht man mit einem spitzen Messer oder Hölzchen, thut hierauf in ein Geschir, das zu dem Ziemer paßt, dünne Speckscheiben, ein paar Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, ein wenig gelbe Rüben, Sellery: und Petersilien: Wurzeln, legt den Ziemer darauf, gießt eine halbe Maas rothen Wein nebst einem Schoppen Wasser daran, setzt es auf Kohlen, und läßt es so lange dämpfen, bis der Ziemer weich ist. Alsdann röstet man einen Kochlöffel voll Mehl im Butter braun, und brennt 2 Loth Zucker, thut beides an die Sauce, und hilft ihr, wenn sie zu dick werden sollte, mit ein wenig Wein oder Wasser nach, treibt vor dem Anrichten die Sauce durch einen Seiher, schöpft das Fett oben ab, richtet es dann erst über den Ziemer an, und streut kleingeschnittene Zitronenschale darüber. Sollte die Sauce nicht rezent genug seyn, so kann noch der Saft von einer Zitrone daran gedrückt werden.

Gefüllte Girschbrust.

Dies muß eine Brust seyn, welche vom Schuß nicht verdorben ist. Man wässert dieselbe wohl aus, blauschirt sie nachher auf dem Rost oder auch im siedenden Wasser, und durchbricht sie dann pünktlich. Sind fleischige Stückchen Wildpret vorräthig, so nimmt man es zum Hacken, im Ermanglungsfall aber fettes Schweinefleisch; wenn es Wildpret ist, muß auch ein Viertelpfund frischer Speck genommen werden. Ist dieß nun

mit etwas Zwiebeln und Zitronenschalen fein gehackt, so macht man es in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Nägelein und etlichen Eßlöffeln voll saurem Rahm und einem Ey untereinander, füllt dann die Brust, verwahrt sie wohl mit Bindfaden oder kleinen hölzernen Stecklein, siedet sie in halb Essig und Wasser mit Salz, spickt sie nun erst mit klein geschnittenem Speck, vermengt Pfeffer, Salz und Semmelmehl, überstreut die Brust damit, legt sie auf eine Schüssel oder Bratpfanne, gießt von der gesottenen Brühe daran, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, legt ihn über die Brust, und bratet sie schön im Ofen. Sie kann auch an den Spieß gesteckt werden, daher wird sie nur halb fertig gesotten. Dieser Braten wird entweder für sich zum Salat — oder in einer Sardellen-Sauce gegeben.

Junge Hühner mit Häring gespickt.

Wenn die Hühner gepuht, das Brustbein durchgebrochen, der Hals abgeschnitten und dieselben schön dresirt sind, blanschirt man sie ein wenig, und legt sie auf ein Brett, puht den Häring, welcher zuvor eine halbe Stunde in frischem Wasser gelegen haben muß, und grätet ihn aus, schneidet der Länge nach dünne Stückchen davon, und spickt die Hühner damit, zerläßt dann in einer Kastrol oder in einem Fußhafen ein Stückchen Butter, legt die Hühner darein, dämpft sie ein wenig, und gießt gleich, damit sie weiß bleiben, einen Löffel voll von der Brühe, worinn sie blanschirt worden sind, daran, thut hierauf den übrigen Häring, ein wenig, Semmelmehl, Zitronenschalen, ganze

Petersilie, den Saft von einer halben Zitrone und einige Stückchen ganze Muscatblüthe an die Sauce, und läßt sie so lange kochen, bis die Hühner weich sind und die Sauce kurz eingekocht ist. Bey dem Anrichten treibt man die Sauce durch einen Seiher. Daß kein Salz dazu kommt, versteht sich von selbst.

Anmerk. Es können auch alte Hühner auf diese Art zubereitet werden, nur müssen solche länger gesotten seyn, ehe man sie spickt.

Hühner auf italienische Art in Del gebacken.

An den sauber gepuhten jungen Hühnern läßt man Kopf und Füße, schneidet sie hernach in der Mitte von einander, doch so, daß Kopf und Hals an der einen Hälfte bleiben, legt sie dann in ein Geschirr, streut Salz darüber, nimmt von allen Arten ganz grob gestoßenes Gewürz, ein paar Lorbeerblätter, einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Thymian und grobgeschnittene Petersilie dazu, gießt dann halb Essig und halb Wasser darüber, läßt es so 3 Stunden stehen, macht alsdann Del heiß, trocknet die Hühner aus der Marinade (Baiske) ab, überstreut sie mit gewöhnlichem Mehl und etwas Salz, beydes untereinander gemengt, und backt sie schön gelb. Wenn sie fertig sind, werden sie mit gebackener Petersilie belegt und warm aufgetragen.

Gebratene Hühner mit Stachelbeeren.

Wenn die jungen Hühner rein gepuht, dressirt, in heißem Wasser etwas blanschirt und ein wenig gesalzen sind, steckt man sie an den Spieß, begießt sie fleißig mit zerlassener Butter, bratet

ſie ſchön gelb, nimmt ſie dann auf eine Platte, und erkält ſie warm. Zur Sauce dämpft man für 2 Hühner eine ſtarke Hand voll Stachelbeeren, welche mehr reif als unreif ſind, ein wenig in einem Stückchen Butter, röſtet in einem andern Geſchirre einen halben Kochloffel voll Semelmehl in einem Stückchen Butter, ſtreut es an die Beeren, gießt einen halben Schoppen Wein und eben ſo viel Waſſer daran, thut ſo viel Zucker dazu, bis es ſeine gehörige Süße hat, läßt es ein wenig kochen, und richtet ſie über die Hühner, oder beſonder in eine Salatiere an.

Anmerk. In der Sauce darf nicht viel gerührt werden, damit die Beeren ganz bleiben.

Junge Hühner im Netz gebraten.

Wenn die Hühner gepuht ſind, ſteckt man einem jeden ein Stückchen in Salz umgekehrte Butter in den Leib, drefſirt ſie, theilt ein friſches Kalbsnetz in 2 Theile, wickelt in jeden Theil ein junges Huhn, wenn es zuvor geſalzen iſt, ein, näht es ganz leicht zu, und bratet ſie am Spieß; wenn das Netz Farbe hat, ſind ſie fertig und werden ſamt dem Netz auf eine Platte angerichtet, die Hühner bleiben auf dieſe Art nicht nur weiß, ſondern auch ſaftiger.

Junge Hühner in einer Rachel zu braten.

Wenn die Hühner, wie gewöhnlich, gepuht, drefſirt und eingefalzen ſind, zerläßt man in einer Rachel ein Stückchen Butter, legt die Hühner auf die Bruſt zuerſt hinein, legt ſie, wenn ſie auf einer Seite gelb ſind, auf die andere, thut eine kleine Zwiebel und 2 ganze Nagelein daran, deckt ſie zu, bis ſie auf beyden Seiten gelb ſind,

und gießt dann immer nur ein wenig Wasser daran, daß sie eine kurze Sauce haben; wenn sie klein sind, sind sie in einer starken Viertelstunde fertig.

Ein gehackter Kalbschlegel.

Von 2 bis 5 Pfund Kalbfleisch aus einem Schlegel macht man die Haut und Sehnen weg, schneidet es klein und hackt es mit einem Viertelpfund Ochsenmark fein, reibt von 2 Semmeln die Rinde ab, weicht das Innere in süße Milch ein, macht von 5 Eiern und einem Stückchen Butter eine Rührerey, thut es nebst der zuvor fest ausgedrückten Semmel zu dem Gehackten und hackt es zusammen noch einmal durch, rührt hierauf in einer Schüssel anderthalb Viertelpfund frische Butter oder auch halb Rindschmalz (Schmalzbutter) leicht, schlägt 2 ganze und 2 gelbe Eier daran, thut das Gehackte nebst Salz, ein wenig Muscatnuß und Pfeffer dazu, und arbeitet es untereinander, streut alsdann Mehl auf ein Backbrett, nimmt die Masse darauf, formirt ein Schlegelchen davon, bestreicht ein Plättchen mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, legt das Schlegelchen darauf, überstreicht es mit zerlassener Butter, spickt es mit geschälten, fein länglicht geschnittenen Mandeln, und backt es in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Es wird eine Sauce von Champignons (essbaren Erdschwämmen) dazu gegeben, welche schon im ersten Theil dieses Kochbuchs angezeigt ist. Er kann auch zum Salat oder mit einer andern Sauce aufgesetzt werden.

Ein Kalbschlegel im Backofen auf italienische Art.

Wenn der Kalbschlegel ein wenig geklopft und gehörig zugerichtet ist, schneidet man 4 Loth Speck und eben so viel oder etwas mehr magern Schinken eines kleinen Fingers dick und lang, nimmt einige Charlottenzwiebel, etwas Knoblauch (nur nicht viel), Basilicum, Thymian, Petersilie, (dieß zusammen muß eine ziemlich große Portion seyn), schneidet dieß alles fehr zusammen, thut die Hälfte davon nebst Salz und Pfeffer unter den geschnittenen Speck und Schinken, durchspickt den Schlegel damit, legt in ein Geschirr, worein der Schlegel paßt, ein paar Stückchen Speck, thut die andere Hälfte von den Kräutern nebst Salz, Pfeffer und ein paar Lorbeerblättern darein, legt den Schlegel darauf, gießt ein Viertelpfund Provençeröl dar- über und ein Glas voll weißen Wein daran, deckt das Geschirr zu, setzt es in den Backofen, läßt es 3 Stunden dämpfen (dünsten), wendet den Braten während dieser Zeit einigemal um, richtet ihn, wenn er fertig ist, auf eine Platte an, gießt die Fette rein ab, drückt dann an die wenige Sauce den Saft von einer Zitrone und gießt sie über den Schlegel. — Er ist kalt und warm sehr gut.

Gebackenes Kalbfleisch auf Flämändische Art.

Hiezu schneidet man von einem Kalbschlegel ganz dünne Blättchen, macht das Häutchen davon, klopft sie mit einem Messer recht durch, überstreut sie mit Pfeffer und Salz, läßt sie eine Zeitlang liegen, überstreut sie dann mit

Mehl, wendet sie erst in verrührten Eiern, dann in geriebenem Brod um, und backt sie schnell in heißem Schmalz, aber nur lichtgelb. Beym Ausfragen, welches gleich geschehen muß, garnirt man es mit gebackener Petersilie.

Gespickter Nierenbraten.

Von einem Nierenbraten schneidet man den Nieren heraus, hackt die starken Rückgrad Knochen davon, häutet und spickt den Braten mit dünnem Speck, wickelt den Lappen auf, und befestigt ihn mit kleinen Hölzchen, oder schneidet ihn ganz ab, überstreut den Braten mit Pfeffer, Salz und Nägelein, legt ihn einige Stunden oder auch über Nacht in Essig, worinn eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt und einige Rädlein Zitronen sind, steckt ihn alsdann an einen Spieß, bratet ihn wie gewöhnlich, thut die Marinade in die Bratpfanne, gießt etwas Wasser dazu, thut immer Kohlen unter die Pfanne, damit die Sauce Farbe bekommt, gießt kurz vor dem Anrichten einige Eßlöffel voll sauren Rahm dazu, und richtet sie durch einer Seiher an.

Anmerk. Wenn der Braten ein wenig angezogen hat, übergießt man ihn mit zerlassener Butter, und dann, wenn er anfängt gelb zu werden, immer mit der Sauce aus der Bratpfanne.

Ein starker Nierenbraten auf Englische Art.

Dies muß ein starker (großer) Nierenbraten und der sogenannte Lappen davon geschnitten seyn. Man legt ihn in ein langes Geschir, verstoßt einige weiße Pfefferkerne, eben so viel Nägelein und etwas Muscatblüthe, ein wenig Salz,

macht mit einem spitzen Messer hie und da Oeffnungen in den Braten, thut von dem Gewürz hinein, gießt soviel süße Milch darüber, daß er bedeckt ist, streut das übrige Gewürz in die Milch, schneidet ein paar Lorbeerblätter, Basilicum, Thymian und einige Zwiebeln blattweise, von allen Arten Wurzeln ebenfalls fein, thut alles zusammen in die Milch, läßt es zugedeckt über Nacht stehen, nimmt am andern Tage, zwey Stunden vor dem Anrichten den Braten heraus, trocknet ihn mit einem Tuche ab, salzt ihn, steckt ihn an den Spieß, überstreut ihn mit weißem Mehl, begießt ihn, sobald er am Feuer ein wenig angezogen hat, fleißig mit zerlassener Butter, richtet ihn, wenn er eine schöne Farbe hat, auf eine Platte an, und gießt von der Jus (Brühe) durch den Schaumlöffel darüber.

Auf diese Art ist der Braten sehr delicat.

Gutes Rindfleisch anstatt des Bratens zu geben.

Es wird ein Stück Rindfleisch von 3 bis 4 Pfund von der kurzen Rippe (Rippe ohne Deck) genommen, die stärksten Knochen unten abgehauen, das Fleisch geklopft, das Unreine abgeschabt, mit Salz, Pfeffer und Muscatblüthe eingerieben, in eine flache Kachel, welche einen passenden Deckel hat, eines Hühner-Eyes groß Butter gethan, das Fleisch darauf gelegt, zugedeckt, oder noch besser, ein Streifen von Papier vorher darum gelegt, daß kein Dampf heraus kann, auf Kohlen so lange gedämpft, bis das Fleisch gelb ist, dann ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser nebst einem halben Schoppen Wein daran gegossen, und ganz kurz eingekocht. Eine halbe Stunde vor dem An-

richten wird ein halber Schoppen saurer Rahm daran gethan, und wenn das Fleisch angerichtet ist, dasselbe mit ein wenig klein geschnittenen Zitronenschalen überstreut.

Schaafsbrust mit frischen Kukulummern.

Aus der Brust haut man eines Fingers lange und 2 Fingerbreite Stückchen, setzt solche mit dem gehörigen Salz, ganzen Kräutern, einer Zwiebel und 2 Lorbeerblättern zu, und siedet sie weich, schält hierauf 4 Kukulummern von mittlere GroÙe, schneidet sie zu 4 Theilen, macht das Innere davon, und das andere zu kleinen Flecken, schneidet 4 Loth mageren Schinken darunter, dämpft in einem ziemlich großen Stück Butter eine fein geschnittene Zwiebel, nimmt die Kukulummern und den Schinken nebst etwas Pfeffer und Salz dazu, läßt es eine Zeitlang fort dampfen, streut ein wenig Mehl darüber, gießt hierauf recht gute Fleischbrühe daran, und kocht es so lange fort, bis die Kukulummern weich sind. Nun wird ein Rost auf Kohlen gesetzt, das weichgesottene Fleisch auf ein Brett gelegt, mit Pfeffer, Salz und geriebenem Brod überstreut, der Rost mit etwas Fett übersahren, das Fleisch schön gelb grillirt, dann das Gelbe von 3 Eiern mit dem Saft einer halben Zitrone nebst fein geschnittener Petersilie recht verrührt, die Kukulummernsauce langsam daran gegossen, dieselbe gleich auf eine Platte angerichtet, und das grillirte Fleisch schön darauf gelegt, daß es recht warm zu Tische kommt.

Schinken mit einer Brodkruste.

Dieser wird ebenfalls wie der Westphälische Schinken einige Tage gewässert, wenn er zuvor

ringsherum gereinigt und abgesehritten worden ist, nur die Schwarte bleibt darauf. — Alsdann schneidet man in einen hohen Topf oder Hafen, worinn der Schinken Platz hat, 8 Loth frisches Miernfett, nimmt von allen Gattungen Kräutern dazu, setzt den Schinken darein, gießt halb süße Milch und halb Wasser darüber, läßt ihn darinn kochen, bis er weich ist, legt ihn, sobald er darinn abgekühlt ist, auf ein Brett, zieht die Schwarte davon, trocknet ihn mit einem Tuche ab, vermengt eine starke Hand voll Weisbrod: (Semmel-) Brosamen mit Zucker, Zimmet, Nägelein und geriebenen Zitronenschalen, bestreicht den Schinken mit einem verklepperten Ey, nimmt ihn auf eine Platte oder in eine Bratpfanne, worüber man passende Hölzchen legt, überstreut ihn mit dem angezeigten vermengten Brod, begießt ihn mit etwas zerlassener Butter, und backt ihn dann im Backofen gelb. Vor dem Austragen wird er mit Laubwerk und geschnittenen Zitronen garnirt, und eine Kirschenauce dazu aufgestellt.

Ein Schinken im Ofen zu backen.

Der Schinken muß 24 Stunden in lauem Wasser liegen, daß er recht ausgewässert wird. Man pußt ihn nach diesem sauber, macht die Haut unten und oben ab, nimmt ihn in ein mit einem Deckel versehenes Geschirr, belegt dasselbe unten mit Speck, thut den Schinken darauf, belegt ihn rings und oben mit Kalbfleisch, bedeckt ihn überdieß wieder mit Speckscheiben, nimmt dann von allen Arten Wurzeln, einige blattweise geschnittene Zwiebeln, feine Kräuter von allen Gattungen, einige Lorbeerblätter, etwas

ganzes Gewürz, einige Korianderkerne und eine Boutheille recht guten Wein (Champagner ist dazu am besten) darein, deckt das Geschirr zu, macht von grobem Zaig einen Reif darum, das mit kein Dunst (Dampf) herausgeht, setzt ihn 3 Stunden in einen heißen Backofen, läßt ihn in dem Geschirr kalt werden, ehe er geöffnet wird, bricht eine Serviette auf eine Platte, und legt den Schinken samt dem Speck darauf, das übrige bleibt weg. Vor dem Auftragen wird das Bein unten eingemacht, und eine Manschette von Papier, welche nach Belieben ausgeschnitten werden kann, herumgewickelt.

Westphälischer Schinken gebraten.

Dieser Schinken wird, wenn zuvor alles Unreine abgeschnitten und die Schwarte abgestreift ist, 4 Tage im frischen Wasser ausgewäscht, demselben jeden Tag frisches Wasser gegeben, hierauf noch über Nacht in süße Milch gesetzt, am folgenden Morgen mit Wasser abgestößt, mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingestreut, und am Spieß saftig gebraten. Wenn er mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier umwickelt wird, kann er auch im Backofen gebraten werden. — Zur Sauce stößt man einen Schoppen (die Hälfte einer Boutheille) dürre Kirschen, setzt solche mit halb Wasser und halb Wein nebst der Rinde eines ganzen Kreuzerwecks (Semmel) auf Kohlen läßt es kurz einkochen, treibt es mit anderthalb Schoppen Wein durch ein Haarsieb, thut gestoßenen Zimmet, ein wenig Nägelein und soviel Zucker dazu, bis es seine gehörige Süße hat, läßt es noch eine Zeitlang kochen, und stellt die Sauce besonder

zu dem Schinken auf. — Dieser wird trocken auf eine Platte gelegt, und mit Laubwerk garnirt.

Schweinsnieren zu braten.

Wenn die Nieren gewässert, gehäutelt, der Länge nach voneinander geschnitten, dann auf beyden Seiten mit klein geschnittenem Speck gespickt und mit Pfeffer, Salz und ein wenig Nägelein überstreut sind, zerläßt man in einem breiten Geschir Butter, legt die gespickten Nieren darein, streut, wenn sie halb fertig sind, etwas geriebene Semmel oder Schwarzbrod darüber, bratet sie vollends fertig, aber ja nicht hart, damit sie recht saftig bleiben, und richtet sie an. Es kann Zitronensaft darauf gedrückt werden, oder man kann sie auch ohne diesen zum Salat geben.

Anmerk. Sie können auch ganz gelassen, gespickt und über Nacht in Essig gelegt werden, worinn Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, Zitronenrädlein, Pfeffer, Nägelein und Salz sind, dann aber werden sie an einem kleinen Spießchen mit Semmel und Salz überstreut, gebraten. In die Bratpfanne nimmt man die Marinade mit etwas Wasser und übergießt die Nieren fleißig mit etwas Butter, dann sind sie fertig.

Gefülltes Spanferkel.

Wenn dieß gehörig gepuht ist, reibt man es mit Salz und Pfeffer ein, blanschirt (s. hinten die Erklärung der Wörter) die Leber, Lunge, und das Herz ein wenig, nimmt noch ein Stückchen Kalbs-Lunge und Leber dazu, siedet ein Bierseispfund gewürfelt geschnittenen frischen Speck in süßer Milch, hackt dann dieß alles zusammen mit etwas Zwiebeln, Petersilie und Majoran

klein, weicht ein in Würfeln geschnittenes Milchbrod oder einen halben Weck in süße Milch ein, thut es mit dem Schaumlöffel auch an das Gehackte, rührt es in einem Geschir mit dem Gelben von 6 Eiern an, Salz, Pfeffer, Ingwer, Muscatnuß dazu, füllt das Spanferkel damit, näht es zu, stüpft es mit einer Spieznadel recht, steckt es an den Spieß oder setzt es in einen Backofen, überfährt es zuvor wohl mit einer Speckschwarte, und bratet es schön rösch und gelb. — Damit es keine Blasen bekommt, ist das Stupfen sehr nöthwendig.

Anmerk. Wenn man ein gepuhtes Spanferkel vor dem Braten eine Viertelstunde in starkes Salzwasser legt, so wird es viel kräftiger und schmackhafter.

Spanferkel auf französische Art gefüllt.

Ist dieses wie das vorhergehende gepuht und zum Braten gerichtet, so schneidet man das Geräusche roh, nimmt eine große Zwiebel, etwas Petersilie, ein Viertelpfund in Würfel geschnittenen frischen und in Milch gesottenen Speck, ein wenig Knoblauch, etliche Champignons (essbare Erdschwämme) oder Morchen, 4 Loth gewässerte und ausgegrätete Sardellen, hackt dieß zusammen recht fein, mengt es mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, einem in Wasser eingeweichten fest ausgedrückten und in Butter gedämpften Weck (Semmel) untereinander, füllt den hohlen Leib des Spanferkels damit, näht denselben zu, und bratet es am Spieß oder im Backofen gelb. Am Spieße muß es fleißig mit einer Speckschwarte oder mit einem reinen Federwische überfahren werden, daß keine Blasen aufkommen,

im Backofen ist dieß nur ein paarmal nöthig. Nun wird das Spanferkel auf die zum Ausfragen bestimmte Platte gesetzt, mit Blumen oder Laubwerk geziert, und dem Ferkel eine Zitrone oder ein kleiner Apfel in den Mund gesteckt.

Tauben gefüllt und gebraten im Kaputrock.

Wenn die Tauben rein gepußt, Hals und Flügel abgeschnitten und auf der Brust durchgebrochen sind, macht man die Fülle von 4 Loth frischem Speck, eben soviel mageren gesotrenem Schinken, ein wenig Kockenboll, einem Stückchen Zwiebel, etwas Petersilie, Basilicum und den Taubenlebern, hacket alles dieß zusammen fein, und rührt es mit dem Gelben von 3 Eiern an. Ist die Fülle durch den Schinken nicht genug gesalzen, so thut man noch etwas Salz nebst Pfeffer und Muscatnuß daran, füllt die Tauben damit, näht sie zu, schneidet Stückchen Kalbfleisch in der Größe einer Taubenbrust, spickt solche wie einen Frikandeau (Frikando) legt sie auf die Tauben, ein Stückchen Speck darüber, umbindet sie mit einem Faden, und bratet sie langsam am Spieß. Sie können auch in einem breiten Geschirr im Butter gelb gedämpft werden. Wenn sie angerichtet sind, schöpft man das Fett ab, drückt Zitronensaft darauf, und garnire sie mit Petersilie.