

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**

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1811

Braten und gedämpftes Fleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-55066

Braten und gedämpftes Fleisch.

Gedämpfte Kalbschale.

Diese wird wohl geklopft, rein abgeschabt oder gewaschen, und mit einem Tuch wieder abgetrocknet, mit Pfeffer, Nägelein und Salz eingerieben, in einem breiten Geschirr Butter zerlassen, und die Schale auf beyden Seiten gelb darin gedämpft. Nach diesem streut man erst einen halben Eßlöffel Mehl darüber, läßt es ein wenig braun daran werden, thut ein Glas Wein, einen Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser, ein Lorbeerblatt und etliche Zitronenrädlein daran, deckt es zu, und dämpft es langsam auf Kohlen. Ist das Fleisch weich und die Sauce kurz eingekocht, so wird angerichtet.

Kalbschale auf gewöhnliche Art zu dämpfen.

Wenn die Schale wohl geklopft ist, wird sie mit einem Messer sauber abgeschaben, auf beyden Seiten mit Salz eingerieben, ein Stück Butter (etwa 4 Loth) zerlassen, die Schale auf beyden Seiten gelb gemacht, alsdann ein Schöpflöffel Wasser daran geschüttet, eine von einander geschnittene Zwiebel, 2 Lorbeerblätter und 4 ganze Nägelein dazu gethan, und dann erst das Fleisch zugedeckt. Wenn die Sauce kurz eingebraten ist, wird wieder ein wenig Wasser darangegossen, bis die Schale fertig ist. Bey'm

Anrichten wird die Sauce durch den Schaumlöffel gegossen.

Anmerkung. Wird das Fleisch gewaschen, so muß es mit einem Tuch wieder recht abgetrocknet werden, es zieht sonst Wasser und bekommt seine gehörige Farbe nicht. Auch darf mans nicht so oft umkehren, damit es hübsch ganz bleibt, und doch mürb ist.

Gedämpfte Kalbschale auf andere Art mit Kräutern.

Wenn die Schale geklopft und gewaschen ist, wird ein Lorbeerblatt, ein wenig Rosmarin, Basilikum und Dragon klein geschnitten, mit einem Eßlöffel Salz und 6 verdrückten Wachholderbeeren vermengt, das Fleisch damit eingerieben, in eine Schüssel gelegt, ein halber Schoppen Essig darüber gegossen und alle Tage umgekehrt, damit die Kraft aus den Kräutern herauskommt. Man läßt das Fleisch in der Baiße, so lang es seyn kann. Will man's zusehen, so wird es mit einem Messer abgeschabt, in einem Geschirre ein Stücklein Butter zerlassen, die Schale darein gelegt, zugedeckt, wohl gedämpft, und eine Rinde Brod darauf gelegt. Bekommt das Fleisch nicht Sauce genug, so gießt man etwas Fleischbrühe daran. Wenn dasselbe nun weich, und von der Sauce noch etwas vorhanden ist, so wird die Schale auf eine Platte gelegt, die Sauce mit dem Brod durchgetrieben, das Gelbe von 3 Eiern mit einem halben Schoppen saurem Rahm verrührt, dieß und die zurückgebliebene Sauce in eine Rachel genommen, und unter beständigem Rüh-

ren so lang auf Kohlen gelassen, bis die Sauce dicklicht ist, dann über die Schale angerichtet.

Gespickte Kalbschale in einer Rahm-
Sauce.

Die Schale wird wohl geklopft, gehäutelt, ein Glas Essig mit Salz, Pfeffer, Nägelein, einem Lorbeerblatt, einem Blatt weißen Zwiebeln und ein paar Zitronenrädlein eine Viertelstunde gesotten, dann über die Schale gegossen. Wenn sie eine Stunde gestanden ist, wird sie gespickt, in einem breiten Geschirr Butter zerlassen, die gespickte Schale darin gelb gedämpft, die Hälfte von dem Essig, worin sie gebaiht worden ist, nebst etwas Fleischbrühe dazu gethan, und wenn es wieder eingekocht ist, ein Schoppen saurer Rahm daran gegossen, ein halber Kochlöffel Mehl in Butter gelb geröstet, eine klein geschnittene Zwiebel darin abgedämpft, an die Sauce gethan, und so lang gekocht, bis sie zum Anrichten fertig ist. Alsdann nimmt man die Zitronenrädlein nebst dem Lorbeerlaub von der Baiße dazu, bräunt vor dem Anrichten ein Stücklein Zucker im Wasser, und thut es an die Sauce, damit sie Farbe bekommt.

Marinirte und gespickte Kalbskarree.

Dies ist das Rippenstück, es kann keines schwerer gehauen werden als zu 4 Pfund, weil das, was über die Rippen hinausgeht, nicht tauglich ist. Man klopft die Karree, haut die unteren Beine ab, häutelt sie dann rein ab, und spickt sie mit klein geschnittenem Speck. Zur Marinade wird eine große Zwiebel zu hal-

ben Rädlein fein geschnitten, in einem Stücklein Butter weich gedämpft, ein halber Schoppen Essig daran gegossen, und zuletzt noch ein Lorbeerblatt, Pfeffer, Nägelein, ein wenig Salz nebst etlichen Zitronenrädlein dazu gethan. Sobald dieß recht gekocht ist, gießt man's über die Karree, und läßt es über Nacht stehen. Es kann auch in einer Kachel gebraten werden. Am folgenden Tag wird das Fleisch, wenn es zuvor mit Salz überstreut worden ist, am Spieß saftig gebraten, die Marinade in einem besondern Geschirr aufgekocht, und ehe es auf den Tisch kommt, nebst der Bratenbrühe über die Karree gegossen.

Anmerkung zur Kalbskarree.

Wenn es nicht wohl seyn kann, daß man die Karree über Nacht an der Waize stehen läßt, so kann sie nach einer Stunde aus der Waize genommen werden. Hierauf macht man in einem breiten Geschirr Butter heiß, legt die Karree auf die gespickte Seite darein, überstreut sie aber noch zuvor mit Salz. Wenn sie auf beyden Seiten gelb ist, wird die zurückgebliebene Marinade darein gethan, und eben so viel Fleischbrühe oder Wasser dazu geschüttet; so läßt man sie langsam fortdämpfen, und gießt immer ein wenig Fleischbrühe nach, daß es eine kurze Sauce bleibt. Wer die Zwiebeln nicht gerne hat, kann die Sauce über die Karree durchtreiben. — Zwiebeln, Gewürz, Zitronen und Lorbeerlaub werden zuvor in einem halben Schoppen Essig gesotten, weil sie nachher mit dem Fleisch dämpfen müssen.

Gefüllte Kalbsbrust.

Die Brust wird sauber gewaschen, oben am dünnen Theil durchgebrochen, eine Zwiebel

mit etwas Petersilie klein gehackt, ein Stücklein Speck dazu geschnitten, und dieß in einem Stücklein Butter gedämpft. Wenn es weich ist, verrührt man 3 bis 4 Eyer darin, bis sie hart sind, weicht einen Kreuzerweck in Wasser ein, nimmt das Gedämpfte in eine Schüssel, drückt den eingeweichten Weck fest aus, thut ihn auch nebst Salz und Nulaten an das Gedämpfte, und rührt alles mit 3 Ethern an. Nun wird die Brust damit gefüllt, zugenäht, oder mit einem kleinen Spieß zugeheftet, dann an den Spieß gesteckt, mit Salz eingerieben, und saftig gebraten. Sie erfordert ziemlich Butter, wenn sie recht saftig werden soll. Man kann sie auch in des Bäckers Ofen bringen.

Nierenbraten zu braten.

Hier wär' es überflüssig, vieles zu sagen. Das beste am Nierenbraten ist, ihn saftig zu braten. Wenn der Braten mit Pfeffer und Salz eingerieben ist, wird der herabhängende Lappen gegen dem Nieren aufgewickelt, und mit einem Spieß befestiget, damit der Braten ein besseres Ansehen hat, dann an den Spieß gesteckt, und fleißig mit Butter begossen.

Gespickter Kalbschlegel.

Er wird geklopft, rein gehäutelt, und die Seite zum Spicken auf den Rost gelegt, daß das Fleisch nur ein wenig zusammen schnurrt (schrumpft), und besser zum Spicken ist. Wenn der Schlegel wieder kalt ist, wird er erst gespickt. Kann man ihn einen Tag in den Essig legen, so ist es gut, im Gegentheil aber wird

ein halber Schoppen Essig mit Salz, Lorbeerlaub, etlichen Zitronenrädlein und 6 zerknirschten Wachholderbeeren siedend gemacht. Hat man Kräuter, so nimmt man von jeder Art einige Blätter oder statt derselben Pfeffer und Nägelein dazu, und gießt es über den Essig. Auf diese Weise wird der Essig noch ein paarmal ab, und immer wieder siedend daran gegossen, und der Schlegel erhält dadurch die nämliche Güte, als wenn er gebräht wäre. Dann wird er mit Salz, Nägelein und Pfeffer eingerieben, mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier umbunden, (welcher kurz vor dem Anrichten wieder abgenommen werden muß) an den Spieß gesteckt, langsam daran gebraten, der Essig nebst ein wenig Fleischbrühe in die Bratpfanne gethan, zuerst mit Butter, und dann mit der Sauce fleißig begossen. In die Bratpfanne kann man auch etwas sauren Rahm nehmen.

Gedämpfter Kalbschlegel mit Provencer-Oehl.

Nach dem Klopfen häutelt man ihn rein, legt ihn 3 bis 4 Tage in Essig, nimmt dann Salz, Pfeffer, Nägelein, etliche Blätter Rosmarin, ein wenig Thymian und Basilicum, schneidet die Kräuter klein, mischt diese und das Gewürz untereinander, schneidet Gleichslange Speck-Bröcklein, kehrt sie in dem untereinander Gemengten um, macht hin und her Löcher in den Schlegel, reibt ihn mit dem übrigen Vermischten ein, steckt den Speck tief hinein, legt etliche Stücklein Speck in ein Geschirr, worin der Schlegel Platz hat, denselben darauf, gießt anderthalb Schop-

pen Fleischbrühe, und eben so viel Wein dar-
über, 6 Eßlöffel Provenceröhl oder recht gu-
tes Baumöhl daran, legt 3 bis 4 Bögen Pa-
pier über das Geschirr, und auf das Papier ei-
nen festen Deckel, daß kein Dampf daraus kann,
stellt das Geschirr über Nacht auf Kohlen, daß
es langsam kocht. Viel darf nicht darnach ge-
sehen werden. Ein- oder zweymal wird es auf-
gedeckt, um zu sehen, ob der Schlegel mürb
ist. Er kann warm oder kalt aufgestellt werden,
kalt mit Senf, oder Essig und Oehl, warm
hingegen wird die Sauce kurz eingekocht, und
dazu aufgestellt.

Sammelschlegel mit Wurzeln gedämpft.

Wenn er recht stark geklopft ist, kehrt man
kleine Stücklein Knoblauch oder Charlottenzwie-
beln in Salz, Pfeffer und ein wenig Nägelein
um, macht mit einem kleinen Messer Oeffnungen,
spiect den Schlegel damit, gießt einen Schop-
pen Wein und einen Schoppen Wasser in ein
tiefes Geschirr, schneidet von allen Arten Wur-
zeln 2 Stück nebst einer großen Zwiebel darein,
und thut ein Lorbeerblatt, nebst einigen Zitro-
nen-Kütlein dazu. Wenn der Schlegel mit
dem übriggebliebenen Salz und Gewürz eingerie-
ben ist, legt man ihn in das Geschirr, und eine
Rinde Schwarzbrod einer Hand groß darauf,
deckt ihn fest zu, und läßt ihn kochen, bis die
Sauce ganz eingekocht ist, nimmt dann den
Schlegel heraus, preßt die Sauce mit einem
Glase Wein und einem Schöpflöffel voll Fleisch-
brühe durch, thut den Schlegel wieder in das
Geschirr, schöpft die durchgepreßte Sauce rein

ab, und gießt sie wieder an den Schlegel, schneidet entweder eine Hand voll verwelte Morchen darein, oder nimmt 2 Loth im Wein gekochte Trüffel daran, statt deren kann man auch 4 Loth Sardellen und einen Eßlöffel voll Kapern nehmen. Ist der Sauce zu wenig, so wird ein Schöpflöffel Fleischbrühe daran gethan, und so lang gekocht, bis der Schlegel mürb ist. Bey'm Anrichten wird nur ein wenig Sauce darüber gegossen, und die übrige in einer saucière (Sofiar) besonders dazu aufgestellt, die überflüssige Fette aber wie immer abgeschöpft.

Gespickter Sammelschlegel.

Man klopft ihn recht stark, häutelt die oberen Theile, wo kein Fett ist, und spickt sie fein, macht mit einem Messer hin und her Oeffnungen, streut Pfeffer, Nägelein und Salz darein, thut auch in jede Oeffnung etwas von einem Lorbeerblatt, oder ein Blättlein Dragon, reibt den Schlegel mit Salz ein, und legt ihn etliche Tage in den Essig. Wenn er gebraten werden soll, wird er an einen Spieß gesteckt, mit Pfeffer, Salz, Nägelein und Mutschelmehl überstreut, die Baize in die Bratpfanne oder Maschine gethan, der Schlegel langsam gebraten, zuerst mit Butter, dann immer mit seiner eigenen Sauce begossen, daß er recht saftig wird. Eine halbe Stunde vor dem Abnehmen kann ein halber Schoppen saurer Rahm darüber gegossen werden. Man kann diesen Braten eben so gut im Backofen fertig machen: nach dem Streuen legt man nehmlich ein paar Stücklein Speck darauf, umwickelt ihn mit ei-

nem mit Butter bestrichenen Bogen Papier, gießt die Waize nebst einem halben Schoppen saurem Rahm in das Geschirr, nimmt auch ein kleines Stück Brodrinde darein, und läßt ihn so 2 Stunden im Ofen. Er wird hier noch mürber als am Spieß gebraten.

Gefüllter Zammelschlegel.

Wenn von einem gebratenen Hammelschlegel etwas übrig ist, es darf nicht ganz die Hälfte seyn, so schneidet man das Fleisch von dem Rohr rein ab, (das Bein muß ganz bleiben) nimmt dann das Fleisch auf ein Brett, 4 Loth gewaschene Sardellen, einen Eßlöffel Kappern ein paar Zwiebeln, ein wenig Kockenboll oder Knoblauch, etwas Petersilie und Zitronenschale nebst 4 Loth Rinds-Mark dazu, hacht dieß alles klein untereinander, weicht einen Kreuzerweck im Wasser ein, thut das Gehackte in eine Schüssel, Salz, Muskatnuß und Pfeffer nebst dem fest ausgedruckten Weck dazu, rührt dieß mit 4 Eyer gelb an, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt diesen auch an die Masse, überstreicht den abgeschälten Knochen mit einem verklepperten Ey, bestreicht eine breite Schüssel oder ein Blech, worauf der Knochen Platz hat, stark mit Butter, streut sie mit Semmel- oder Mutschelmehl, legt den Knochen darauf, schlägt das angerührte Fleisch an den Knochen, daß es die Gestalt eines Schlegels bekommt, überstreicht ihn wieder mit einem Ey, vermengt eine Hand voll Brosamen von einem Weck oder abgeriebenen Milchbrod mit Pfeffer, Salz und ein wenig Nägelein, streut dieß auf

den angeschlagenen Schlegel, überlegt ihn mit Stücklein Butter, backt ihn langsam auf Kohlen, oder stelle ihn in des Bäckers Ofen. In einer kleinen halben Stunde muß man ihn herausnehmen, damit er nicht ausdort. Wenn er fertig ist, wird er behutsam auf eine Platte angerichtet. Er kann trocken zu einem Gemüse aufgestellt, oder Abends zu einem Salat gegeben werden. Man kann auch eine Zwiebel- oder Kuckummern-Sauce dazu machen.

Gedämpfte Hammels-Schale mit Kuckummern.

Diese wird stark geklopft. Ueberhaupt ist bey dem Hammelfleisch zu bemerken, daß es mehr als anderes Fleisch geklopft werden muß. Hierauf wird sie mit Pfeffer und Salz eingerieben, in eine tiefe Kachel gelegt, eine halbe Maas Wasser daran gegossen, und so lang gekocht, bis das Wasser beynah eingekocht ist, dann auf Kohlen langsam gelb gemacht. Inzwischen schält man 2 bis 3 Kuckummern, schneidet sie zu Bröcklein, salzt sie ein wenig ein, und schneidet eine Zwiebel fein. Wenn das Fleisch auf beyden Seiten gelb ist, wird das herausgebratene Fett bis auf ein wenig abgegossen, und so viel Mehl darüber gestreut, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann. Die Kuckummern drückt man fest aus, thut sie nebst der geschnittenen Zwiebel an das Fleisch, und dämpft sie gelb, gießt nach diesem 3 Eßlöffel voll Essig und einen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, deckt die Schale zu, und dämpft sie vollends aus. Wenn sie mürb, und die Sauce kurz eingekocht ist, wird sie angerichtet. Hat sich wieder Fett heraus-

gekocht, so wird sie bey'm Anrichten abgeschöpft, und wenn die Sauce rezenter seyn sollte, ihr mit ein paar Eßlöffeln voll Essig geholfen.

Schweinsbraten mit Hering.

Dies muß ein Rippenstück oder ein Halsbrätlein seyn. Wenn es ein wenig geklopft ist, pugt man einen Hering, macht kleine Fingers lange Stücke daraus, überstreut die Stücklein mit ein wenig Pfeffer und Thymian, und steckt sie in den Braten, bis der ganze Hering auf ist. Von aussen wird der Braten mit Pfeffer und Salz gestreut, der obere Theil davon mit Zitronenrädlein belegt, das ganze in ein Kalbs-Neß gewickelt, am Spieß langsam gebraten, und dann samt dem Neß auf eine kleine Platte angerichtet. Zum sauren Kraut ist es vorzüglich gut.

Schweinschlegel mit einer Kruste.

Dies kann ein Schlegel von einem zahmen oder wilden Schwein seyn. Man klopft ihn samt der Schwarte, löst nach diesem erst die Schwarte ab, vermengt ein Stücklein gestoßenen Zimmet mit etwas Nägelein, Pfeffer und Salz, macht in dem Schlegel auf beyden Seiten Oeffnungen, streut von dem Gewürz darein, legt ihn ein paar Tage in Essig und Kräuter, streut den Schlegel mit Salz und von dem vorbemeldten Gewürz, legt ihn auf den Speck, gießt einen Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe und die Hälfte von der Baiße durch einen Schaumlöffel daran, thut etliche Wachholderbeere, ein paar Zitronenrädlein und eine Rinde Schwarzbrod darein, deckt den Schlegel zu, und dämpft

ihn so lang, bis er weich ist. Hierauf legt man ihn aus der Brühe in ein Geschirr, worauf ein Deckel paßt, preßt die Sauce durch ein Sieb, schöpft die Fette rein davon ab, nimmt das übrige wieder an den Schlegel, reibt 1 oder 2 ganze Milchbrode auf dem Reibeisen, vermengt sie mit gestoßenem Zimmet, Pfeffer, Nägelein und Salz, und streut den Schlegel oben damit Fingers dick, legt kleine Bröcklein Butter darauf, einen Deckel mit Kohlen darüber, und backt ihn gelb. Er kann auch mit der Kruste in einen Backofen gestellt, und darin gelb gemacht werden.

Ist es ein alter Schlegel, insonderheit von Wildpret, so wird er über Nacht in der Sauce auf Kohlen gestellt.

Gefüllte Gans.

Wenn die Gans, wie gewöhnlich, rein gepuht und ausgenommen ist, wird ein Kreuzerweck im Wasser eingeweicht, die Leber von der Gans zu kleinen Bröcklein geschnitten, das Fett von der Gans oder ein Stücklein Speck zu der Leber genommen, dieß und der ausgedruckte Weck nebst klein geschnittener Petersilie, einer fein geschnittenen Zwiebel, Pfeffer, Salz, ein wenig Nägelein, und etwas geriebenem Quindel oder Thymian in eine Schüssel gethan, und mit 3 bis 4 Eiern angerührt. Hat man Kastanien, so wird ein Pfund dazu genommen, geröstet, sauber gepuht, und an die Fülle gerührt, dann die Gans damit gefüllt, zugenaht, und am Spieß langsam gebraten. Kann man aber keine Kastanien haben, so wird das Fleis-

schige vom Magen klein geschnitten, und zur Fülle, welche dadurch kernhafter wird, genommen.

Auf diese Art können auch Enten gefüllt werden.

Wilde Gänse zu braten.

Diese sind nach der Erndte, wenn sie Nahrung auf den Stoppelfedern finden, am besten. Wenn sie gerupft, gepuht, ausgenommen und drossirt sind, blanschirt man sie ein wenig, reibt sie dann außen und innen mit Pfeffer, Salz und Nägelein ein, steckt sie an einen Spieß, begießt sie während des Bratens mit zerlassener Butter, bestreut sie, wenn sie halb fertig sind, mit geriebenem Semmelmehl, und läßt sie vollends braun und fertig werden. Das Feuer beim Braten muß anfangs schwach, und nachher stärker werden, damit die fette Haut knorplicht wird. Beym Anrichten garnirt man die Platte mit gebackener Petersilie, und giebt die Sauce besonders dazu.

Wilde Enten zu braten.

Sind die Enten gerupft, und rein gepuht, so werden sie ausgenommen, sauber ausgewaschen, mit Pfeffer, Salz und Nägelein eingerieben, einige Zitronen-Nädeln und ein Lorbeerblatt hineingesteckt, und ein paar Tage in Essig gelegt. Wenn sie gebraten werden sollen, zweckt man sie auf, legt zu dem, was darin ist, nur noch ein Stücklein Butter, reibt die Enten auch von außen mit Salz, Nägelein und Pfeffer ein, umbindet sie mit einem Butter-Papier, steckt sie an den Spieß, thut die Baixe, worin sie gelegen sind, nebst einem Schöpflöffel voll Fleisch,

brühe, etlichen Rädlein Zitronen, einem Lorbeerblatt und einigen Wachholderbeeren in die Bratpfanne, und bratet sie unter fleißigem Begießen langsam und saftig.

Gedämpfte wilde Enten.

Wenn die Enten ebenfalls zuvor gebaißt und mit Nägelein, Salz und Pfeffer eingerieben sind, zerläßt man in einem Geschire, worin sie Platz haben, Butter, dämpft sie auf beyden Seiten gelb, gießt die Butter ein wenig ab, einen Schöpfstöffel Fleischbrühe und etwas von der Baiße daran; wäre diese nicht mehr gut, so nimmt man etliche Eßlöffel frischen Essig dazu, ein Lorbeerblatt und einige Zitronen Rädlein darein, deckt die Enten zu, und dämpft sie fort, bis die Farce fertig ist. Zu dieser nimmt man die Leber, ein Stücklein Speck, eine Zwiebel und das Fleischige vom Magen, hackt alles klein, röstet einen Eßlöffel Mutschel: und halb so viel Weiß:Mehl gelb in Butter, dämpft das Gehackte darin, thut es an die Enten, läßt sie langsam fort dämpfen, bis sie weich sind, und richtet sie dann an. Sie können als ein Braten oder als eine Zwischenplatte aufgesetzt werden.

Einen Auerhahn zu braten.

Man rupft ihn nur bis an den halben Hals, nimmt ihn aus, klopft die Brust und Schlegel wohl, wäscht ihn sauber aus, reibt ihn mit Nägelein, Salz und Pfeffer ein, steckt in den Schnabel ziemlich Wachholderbeere und Salz, umbindet den Kopf mit einem Papier, daß sich keine Fliegen darein setzen, legt den Auerhahn 3 bis

4 Tage in Essig, worin einige Zironenrädlein, Lorbeerblätter und andere taugliche Kräuter seyn müssen, und behält ihn an einem kühlen Ort auf, weil der Kopf trocken bleiben muß. Wenn er gebraten werden soll, wird er aussen mit Salz, Nägelein und Pfeffer eingerieben. Er kann entweder ganz gespickt oder nur hin und wieder auf der Brust mit kleinen Bröcklein Speck besteckt werden. In jedem Fall wird doch die ganze Brust mit Speckscheiben belegt, und der Auerhahn mit einem stark mit Butter bestrichenen und noch mit einem andern unbestrichenen Bogen Papier umbunden. Der Kopf bleibt, wie er war, oder wird im Nothfall aufs neue mit einem frischen Papier umwickelt, kann auch ganz abgeschnitten werden. Alsdann wird der Auerhahn an den Spieß gesteckt, in die Bratpfanne ein Glas Essig nebst etwas Fleischbrühe, etlichen Zironenrädlein, einem Lorbeerblatt, etwas von Kräutern, ein paar Wachholderbeeren und eine ganze Zwiebel gethan, und der Auerhahn unter beständigem Begießen langsam gebraten. Bey'm Anrichten bleibt der Speck auf der Brust liegen, das Papier vom Kopf aber nimmt man weg, steckt ihm etwas Grünes in den Schnabel, und gießt den größten Theil des Fetts davon ab, die Bratenbrühe aber über den Auerhahn. Man stellt Salat, auch ganze Zironen dazu auf, oder giebt eine Sauce besonder in einer Saucière (Soffiär) dazu, es kann eine Trüffel- oder Sardellen- oder Kappern-Sauce seyn.

Fasanen zu braten.

Der Fasan wird auch nur bis an den Kopf gerupft, ausgenommen und sauber ausgewaschen, mit Pfeffer, Nägelein und Salz eingerieben, in den Leib ein Zitronenrädlein und ein Lorbeerblatt gethan, der Fasan aufgezweckt, der Kopf mit einem trockenen Papier umwickelt, die Brust mit Speckscheiben belegt, ein Bogen Papier mit Butter bestrichen, mit Salz, Pfeffer und Nägelein überstreut, der Fasan bis auf den Kopf damit umbunden, und an einem Spieß langsam gebraten. Sobald er fertig ist, nimmt man das Papier ab, läßt den Speck auf der Brust liegen, steckt in den Schnabel ein Stücklein Zitronen, ziert die Platte mit Laubwerk, und stellt ganze Zitronen dazu auf.

Feldhühner zu braten.

Sie werden bis an den Kopf gerupft und ausgenommen. Wenn sie alt sind, werden sie ein paar Tage eingebaißt, die jungen hingegen mit Salz, Nägelein und Pfeffer eingerieben, ein Zitronenrädlein und ein Stücklein Butter in den Leib gelegt, dann aufgezweckt. Die Brust belegt man mit Speck, umbindet sie über dem Speck mit einem bestrichenen Butter-Papier, umwickelt die ungerupften Köpfe mit trockenem Papier, damit dieselben nicht verbrennen, steckt die Rebhühner an einen kleinen Spieß, und bratet sie langsam. Beim Anrichten bleibt der Speck immer auf dem Geflügel liegen. Sie werden mit ganzen Zitronen gegeben.

Haselhühner zu braten.

Sie werden ganz auf die nämliche Art wie die Feldhühner behandelt, und weil sie seltener sind, bei'm Braten desto besser in Acht genommen, damit sie saftig werden, und die Brust schön weiß bleibt. Man ist sie auch mit Zitronensaft.

Einen jungen Pfau zu braten.

Die halbgewachsenen sind hiezu am besten, die ältern sind schon bey den Pasteten angezeigt, worein sie besser als zum braten taugen. Er wird bis zur Hälfte des Halses gerupft, damit man ihn daran erkennen kann, der Kopf abgeschnitten, der Pfau ausgenommen, und sauber gewaschen, mit Pfeffer und Salz eingerieben, ein Lorbeerblatt nebst ein wenig Petersilie und etlich Blättern Basilikum darein gethan, gut aufgeweckt, mit Pfeffer und Salz gestreut, die Brust mit Speckscheiben belegt, ein mit Butter bestrichenen Papier darüber gebunden, und der Pfau am Spieß langsam gebraten. Ob man den Pfau schon unter die wilden Vögel zählt, so ist er doch besser ungebaißt, sein Fleisch ist sehr zart und mild. Wenn man ihn auf die Platte legt, wird der Kopf dazu gethan, und ein Salat, eine Auster-, oder Zitronen-Sauce damit aufgestellt.

Anmerkung. Brust und Schlegel können auch mit fein geschnittenem Speck gespickt werden.

Schnepfen zu braten mit Schnitten.

Ist die Schnepfe samt dem Kopf gerupft, ausgenommen, und das Eingeweide aufbehalten,

so wird sie nur von aussen abgewaschen, mit Pfeffer, Salz und Nägelein aus; und inwendig gestreut, der Schnabel oben am Hals hineingesteckt, die Brust mit Stücklein Speck belegt, ein Butterpapier darüber gebunden, und die Schnepfe an einem kleinen Spieß langsam gebraten. Man muß sehr Acht geben, daß sie saftig werden, sie zuerst mit zerlassener Butter, und dann mit ihrer eigenen Sauce fleißig begießen. Die Schnitten werden auf folgende Art gemacht: das Eingeweide wird auf ein Brett genommen, der Magen aufgeschnitten, das sandige Häutchen herausgezogen und weggeworfen, zu dem übrigen ein wenig Speck, eine Charlottenzwiebel, ein Stücklein Knoblauch, und etwas von einer Zitronenschale gethan, alles zusammen klein gehackt, der vierte Theil von einem Kreuzerweck in Wasser eingeweicht, wieder fest ausgedrückt, und alles nebst Salz, eine wenig Pfeffer und Nägelein in ein Schüsselchen gethan. Ist das Eingeweide nur von einer Schnepfe, so wird es mit einem Eyerigelb angerührt, zu dem von 2 Schnepfen aber kommt ein ganzes Ey. Das Stücklein Weck ist schon zu 2 Schnepfen genug. Hierauf macht man von einem Kreuzerweck dünne runde Schnitten, eine Schnepfe giebt 3 vollkommene Schnitten, streicht das Angerührte darauf, und backt sie saftig im Schmalz. Wenn die Schnepfen angerichtet sind, legt man die Schnitten um die Schnepfen herum, und gießt die Sauce aus der Bratpfanne über sie.

Gebratene Krametsvögel.

Wenn sie gerupft sind, werden die Köpfe oben eingesteckt, oder auch um die Flügel geschränkt. Man kann sie ganz ausnehmen, oder auch nur den Magen herausziehen. Dann werden sie mit Nägelein, Pfeffer und Salz überstreut, entweder an einen Lerchen: Spieß gesteckt, oder in ein breites Geschirr mit zerlassener Butter gethan, und auf beyde Arten saftig gebraten. Hierauf röstet man eine Hand voll Brodbrosamen gelb in Butter, thut, wenn die Vögel angerichtet sind, auf jeden Vogel einen Eßlöffel voll von dem gerösteten Brod, und garnirt die Platte mit Petersilie.

Lerchen zu braten.

Sind die Lerchen sauber gepuht und geschränkt, so werden sie mit Salz, Nägelein und Pfeffer eingestreut, an einen Lerchen: Spieß gesteckt, und mit Butter saftig auf Kohlen gebraten, damit keine Flamme daran kommt. Wenn sie halb fertig sind, reibt man eine Hand voll Brodbrosamen auf dem Reibeisen, vermengt es mit Salz, Pfeffer und Nägelein, überstreicht die Lerchen damit dick, und bratet sie so lang aus, bis das Brod gelb ist. Alsdann werden sie auf eine Platte gelegt, und als Braten aufgesetzt, oder zum sauren, auch Bayrischen Kraut gegeben. Man kann sie auch in einer Kastrol oder Rachel braten.

Einen Marcassin (wildes Schwein: Serfel) oder Frischling zu braten.

Nach dem Brennen kann man's 1 auch 2 Tage einbaigen. Wenn es hierauf gebraten wer-

den soll, so wird es mit Salz, Nägelein und Pfeffer eingerieben. Hat man ein Stücklein Schwarz- oder Roth-Wildpret oder von einem übriggelassenen Wildbraten, so wird dasselbe nebst einer Zwiebel, einem Stücklein Speck, einer halben Zitrone und einer Hand voll geriebenen Brodbrosamen klein gehackt, und dieß alles in einer Schüssel mit einem Eßlöffel Kapern, 3 Eßlöffel voll Essig und 1 Ey, ein wenig Salz, Pfeffer und Nägelein angerührt, der Frischling damit gefüllt, mit bestrichenem Papier umbunden, an den Spieß gesteckt, mit einer Spicknadel hin und wieder gestupft und langsam gebraten. Wenn er halb fertig ist, wird das Papier abgenommen, und der Frischling vollends ausgebraten, während diesem zuweilen mit der Sauce aus der Bratpfanne übergossen, oder wenn er rösch werden soll, mit einem Stücklein Speck fleißig überfahren, dann trocken auf eine Platte gelegt, und eine Wildpret- oder Kappern-Sauce dazu aufgestellt. Eine kalte Herings-Sauce kann auch dazu gegeben werden.

Spanferkel zu braten.

Wenn es gepuht ist, reibt man es mit Salz und Pfeffer stark ein, auch da, wo es Oeffnung hat, nämlich am Hals und Maul, steckt 2 halbe oder 2 ganze Kreuzerwecken in das Ferkel, damit es eine Höhe bekommt, hestet die Oeffnung am Bauch mit einem Spieß zu, stupft das Ferkel stark mit einer Spicknadel, steckt es dann an den Spieß, überfährt es oft mit einem Stücklein Speck, und bratet es langsam. Weil es am Spieß gern Blattern bekommt, so muß es

mit einem neuen Federwisch oder sonst einer Hand voll starker Federn öfters überfahren, damit die Blattern nicht aufkommen können. Kommt es aber in einen Backofen, so wird es nur mit Speck überfahren und wohl gestupft, dann beskommt es keine Blattern, weil es gleiche Hitze hat. Auf der Platte wird ihm ein kleiner Nessel oder halbe Zitrone ins Maul gesteckt. Die Hauptsache bey einem Spanserkel ist, daß es rösch gebraten wird. Wie sie gefüllt werden, ist im zweyten Theil angezeigt.

Einen welschen Hahn zu braten.

Sobaid derselbe gestochen ist, schlägt man ihm noch warm die Brust ein, legt ein altes Tuch darauf, daß das Fleisch kein Loch bekommt, rupft ihn hierauf erst, brüht den Hals und die Füße, und nimmt ihn dann warm aus. Am Kopf muß man sehr behutsam seyn, daß die Haut rein losgeschält wird, weil sie sehr fest hält. Nun klopft man ihn erst durchaus, und haut die Füße halb ab. Soll eine Fülle darein kommen, so verfertigt man sie, wenn man keine Kastanien hat, von dem Magen und der Leber, schneidet beydes, nur die Haut vom Magen ausgenommen, nebst einem Stücklein Speck, einer Zwiebel und etwas Peterfilie klein, auch einen Kreuzerweck zu kleinen Bröcklein, seuchtet diesen mit 6 Eßlöffeln voll süßem Rahm an, nimmt dann alles zusammen in eine Schüssel, Salz, Pfeffer und Muskatn dazu, rührt es mit 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 2 andern an, und füllt den Kropf damit; ist etwas übrig, so wird es vollends in den Bauch

gerhan, der welsche Hahn an beyden Orten zugenaht, hübsch aufgezwackt, mit Pfeffer und Salz eingerieben, der Kropf und die Brust mit Speck belegt, auf den Speck ein mit Butter bestrichener Bogen Papier gebunden, der welsche Hahn an den Spieß gesteckt, und langsam gebraten. Er braucht 3 Stunden, bis er durchaus fertig ist. Wenn er auf der Platte ist, wird ihm ein Lorbeerstrauß in den Schnabel gesteckt.

Welscher Hahn im Backofen zu braten.

Wenn er, wie schon gemeidt, ausgenommen worden ist, so wird er durchaus recht geklopft, dann innen und aussen wohl mit Pfeffer und Salz eingerieben, aufgezwackt, die ganze Brust nebst den Schlegeln mit großen Stücklein Speck belegt, ein mit Butter bestrichener Bogen Papier darüber, und noch 2 unbestrichene Bögen mit Bindfaden darum gebunden, dann auf eine irdene Platte gerhan, (in welche man zuvor Steinelein legen muß, damit der welsche Hahn ein wenig höher liegt,) etwas Wasser in die Platte geschüttet, auch der Kopf vom welschen Hahn mit dickem Papier umbunden, und derselbe nun in den Backofen gestellt. Ist der Ofen nicht zu heiß, so wird er in 2 Stunden durchaus fertig, sehr mürbe, und besser als am Spieß. — Kann er, besonders wenn er alt ist, und die Jahreszeit es erlaubt, aufgehängt werden, so ist dieß immer am besten. — Die Schlegel und die Brust vom welschen Hahn können auch gespickt werden.

Alle große Braten, wenn sie gut mit Papier verbunden und nicht zu lange im Ofen bleiben, können auf diese Art gebraten werden. Zwey Stunden ist die beste Zeit.

Welsche Henne zu braten.

Wenn mit dieser wie bei dem Hahn verfahren worden, die Brust eingeklopft und die Henne ausgenommen ist, wird der Kropf mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingerieben, statt der Fülle ein ganzer Kreuzerweck darein gesteckt, der Kropf mit einem Faden zugebunden, der Leib ebenfalls eingerieben, und auch ein Weck darein gethan, daß die Brust recht in die Höhe kommt. Dann zweckt man die Henne auf, spickt die Brust und die Schlegel, belegt sie noch dazu mit Speck, oder bindet auch nur ein mit Butter bestrichenen Papier darum. Wenn sie zuvor mit Salz, Pfeffer und Nägelein von außen bestreut ist, wird sie an den Spieß gesteckt und langsam gebraten. Will man eine Fülle darin haben, so kann auch eine wie bei den Hahnen darein gemacht werden, nur sind die Kastanien zu schwer in den Kropf, in den Leib aber darf eine Kastanienfülle kommen.

Einen Kapaun zu braten.

Bei allem großen Geflügel ist die Hauptsache, es trocken zu rupfen, den Hals und die Füße aber zu brühen. Auf diese Art wird er behandelt, ausgenommen, die Brust eingeklopft, und der Kapaun aufgezwackt; in den Leib kommt ein Stücklein Butter, etwas Petersilie, ein wenig Thymian, ein paar Zitronen-Nädeln und Salz. Dann kann er gespickt oder auch ungespickt mit Speck verbunden und gebraten werden. Will man ihn noch delikater haben, so kann man ihn auch mit Mustern und Zitronen-

sast füllen. Außerdem wird er nur mit Pfeffer und Salz eingerieben, und langsam gebraten.

Poularden (Bularden) zu braten.

Diese werden wie die Kapaunen gebraten, wenn sie fett sind, blos mit einem Butterpapier umbunden, im Gegentheil aber kann die Brust gespickt werden.

Kapaunen wie Fasanen zu braten.

Wenn der Kapaun gestochen ist, rupft man ihn trocken, nimmt ihn aus, schneidet die Flügel halb ab, klopft die Brust gleich, wäscht ihn mit einem Tuch sauber aus, und legt ihn in eine Schüssel. Zu 2 Kapaunen macht man einen Schoppen Weinessig mit etwas gestoßenem Pfeffer, Nägelein, Wachholderbeeren und Salz siedend, gießt es über die Kapaunen, und wiederholt, wenn der Essig kalt geworden ist, es noch 3 bis 4 mal. Hierauf erst dressirt man sie, umwickelt den Kopf mit Papier, spickt Brust und Schlegel mit Speck, bestreut sie mit Pfeffer, Nägelein und Salz, legt dünne Speckscheiben darüber, bindet einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier darum, steckt sie an einen Spieß, läßt sie langsam braten, und begießt sie während des Bratens fleißig mit Brühe. In die Bratpfanne wird Fleischbrühe und nur ein wenig von dem Essig gethan.

Junge Lühner mit Krebsen gefüllt.

Wenn diese gebrüht, aber nur nicht verbrüht, und ausgenommen sind, durchbricht man die halbe Brust ganz subtil, siedet ein Viertel

(25) Krebse, schält die Schwänze davon, schneidet diese klein, hackt eine Zwiebel und ein wenig Petersilie fein, dämpft beides in einem Stücklein Butter, verrührt 3 Eyer darin, bis sie hartlecht sind, nimmt dieß und die geschnittenen Krebschwänze in eine Schüssel, einen zuvor eingeweichten und wieder fest ausgedrückten halben Kreuzerweck, Salz, Muskateln und ein wenig Pfeffer dazu, rührt es mit einem ganzen Ey und dem Gelben von 3 andern an, füllt die jungen Hühner damit, näht sie zu, zweckt sie hübsch auf, umbindet sie mit einem Butter-Papier und bratet sie am Spieß. Die Krebschalen stoßt man, dämpft sie in einem Bierelpfund Butter, gießt einen Schößlöffel Fleischbrühe oder Wasser daran, preßt sie durch, schöpft die Butter ab, thut die Brühe in die Bratpfanne, und begießt die Hühner mit der Krebsbutter. Wenn sie fertig sind, giebt man sie als Braten, und richtet die Sauce durch einen Schaumlöffel darüber an.

Gespickte junge Hühner.

Man brüht sie, bricht das Brustbein aus, spickt sie mit kleingeschnittenem Speck, bestreut ein mit Butter bestrichenes Papier mit Salz und Pfeffer, bindet es um die Hühner, legt in ihren Leib ein Stücklein Butter, etwas Salz und Petersilie, welches bei allem zahmen Geflügel geschieht, und thut in die Bratpfanne ein Lorbeerblatt, eine ganze Zwiebel, und ein paar Zitronenrädlein. Sobald sie gebraten sind, wird die Sauce durch den Schaumlöffel darüber gegossen.

Will man die jungen Hühner auf gewöhnliche Art gut braten, so ist die Hauptsache, daß sie nicht frisch, sondern schon einen Tag zuvor abgethan sind, wo man sie an den Spieß steckt, fleißig mit Butter begießt, und langsam bratet.

Wilde Tauben zu braten.

Die zuvor gerupften und ausgenommenen Tauben legt man 1 oder 2 Tage in Essig, reibe sie nach diesem mit Salz, Nägelein und Pfeffer ein, spickt die Brust mit fein geschnittenem Speck, bestreut sie mit Gewürz und Salz, und bratet sie entweder am Spieß oder in einer Kachel. Kommen sie an den Spieß, so thut man ein wenig Essig, ein Lorbeerblatt, etliche Zitronenrädlein, eine Zwiebel, etwas Fleischbrühe oder Wasser in die Bratpfanne, begießt sie zuerst fleißig mit Butter, und dann mit der Bratenbrühe. Macht man sie aber nur in einer Kachel, so werden sie zuerst in Butter gelb gebraten, ein paar Eßlöffel voll Essig, ein wenig Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt und einige Zitronen dazu gethan, und die Tauben immer an dieser kurzen Sauce fortgedämpft, bis sie fertig sind. — Zahme Tauben kann man auf eben diese Art zürichten.

Einen Hasen zu braten.

Nach dem Abstreifen (Abziehen) wird er rein gehäutelt, das Schlußbein von einander gehauen, damit das Unreine besser herausgethan werden kann, und der Hase ein paar Tage mit Salz, Lorbeerlaub und Wachholderbeeren in


 Essig gelegt. Er kann vor oder nach der Baige gespickt werden. Will man ihn braten, so wird ein kleiner hölzerner Spieß durch die Schlegel gesteckt, wo das Schlußbein aufgehauen ist, daß der Bratspieß unter dem Holz durchlaufen kann. Hierauf bindet man die Läufe unten an den Bratspieß, und den Ziemer oben an denselben auch mit einem Bindfaden, vermengt Pfeffer, Salz, Nägelein mit einer Hand voll Mutschelmehl, überstreut den Hasen damit, brater ihn dann langsam, und begießt ihn nicht eher mit Butter, bis der Hase ein wenig angezogen hat, damit das Gestreute besser darauf hält, alsdann übergießt man ihn fleißig mit Butter, bis er halb fertig ist, nun aber immer mit der Bratenbrühe aus der Bratpfanne, worein man einen halben Schoppen sauren Rahm, ein Lorbeerblatt und etliche Zitronenrädlein gethan hat. Bei'm Anrichten wird die Sauce durch einen Schaumlöffel über den Hasen gegossen. Brater die Sauce zu viel ein, so hilft man ihr mit Fleischbrühe, doch daß sie nicht zu dünn und das beste vom Hasen abgesehletzt wird.

Gebratener Hase auf andere Art.

Wenn der Hase jung ist, wird er auf die nämliche Art wie der vorhergehende verfertigt, nur daß ein Glas Essig mit einem guten (ziemlichen) Stück Butter, Salz, Pfeffer, Nägelein, einem Lorbeerblatt und ein paar Zitronenrädlein siedend gemacht, und der Hase immer damit begossen wird. Wenn er halb fertig ist, nimmt man ebenfalls einen halben Schoppen

sauren Rahm dazu. Er wird auf diese Art eben so mürb, als wenn er gebackt wäre. Die alten Hasen sind überhaupt besser gedämpft als gebraten.

Aehschlegel oder Aehziemer zu braten.

Dieser wird wie gewöhnlich gebackt, gehäuselt und gespickt, mit Nägelein, Pfeffer und Salz eingerieben. Streut man ein wenig Mutschelmehl darüber, so ist's immer gut wegen der Sauce, auch ist es sicherer im braten, wenn der Schlegel oder Ziemer mit einem bestrichenen Butterpapier umbunden wird. Er kann mit oder ohne Rahm gebraten werden. In die Bratpfanne nimmt man das nämliche, was bei den Hasen angezeigt ist. Der Braten muß sehr fleißig begossen werden. Er kann entweder zum Salat allein oder mit einer Kappern- auch Sardellen-Sauce gegeben werden.

Ein Hirschziemer mit einer Kruste nebst Kirschen-Sauce.

Soll er eine süße Kruste bekommen, so muß er viel Weiß (d. i. Fett) haben, alsdann thut man ihn in ein Geschirr, wo er Platz hat, gießt zur Hälfte Essig und zur Hälfte Wasser daran, thut ein paar Lorbeerblätter, einige Wacholderbeere, eine halbe zu Rädlein geschnittene Zitrone, etwas ganzen Zimmet, einige ganze Nägelein, ganzen Pfeffer und Salz dazu, und siedet es, bis der Ziemer weich ist, hernach legt man ihn auf ein breites irdenes Geschirr, welches in einen Backofen gesetzt werden kann, läßt ihn ein wenig erkalten, reibt alsdann 2 bis 3 Hände voll Brodbrosamen, feuchtet sie

mit einem Viertelpfund zerlassener Butter an, reibt von einer Citrone die Schale auf dem Reibeisen ab, stoßt ein halbes Loth Zimmet nebst 8 Nägelein etwas grob, mengt dieß nebst einer Hand voll Zucker und dem Saft der Citrone unter das Brod, überstreicht den obern Theil des Ziemers mit einem Eyerweiß, und schlägt das angemachte Brod auf den bestrichenen Theil mit der Hand so an, daß die Kruste auf dem ganzen Ziemer eine Gleichheit bekommt, nach diesem wird es mit dünnen Stückchen Butter belegt, und im Backofen gelb gebacken. Von der nehmlichen Sauce, worin er gesotten worden ist, thut man ein wenig in das Geschirr, in welchem er in den Ofen gestellt wird, damit sich der Braten nicht anhängt.

Die Kirschen-Sauce dazu.

Ein Schoppen durre Kirschen wird zerstoßen, und in einer Kachel mit einer halben Maasß Wasser zugesetzt. Wenn sie eingekocht sind, treibt man sie mit einer halben Maasß Wein durch, thut sie wieder in ein Geschirr, reibt von einer halben Citrone die Schale darein, und nimmt noch ein wenig gestoßenen Zimmet, 3 gestoßene Nägelein und ein Stückchen Zucker dazu. Dieß läßt man zusammen kochen, röstet hierauf in einem Pfännchen einen kleinen Kochlöffel Mehl braun in Butter, thut es an die Kirschen-Sauce, und läßt es bis zum Anrichten mitkochen. Der Ziemer wird auf einer Platte

trocken aufgesetzt, und die Sauce in einem besondern Geschirr gegeben.

Anmerkung. Man kann auch die abgeschnittene Rinde von 2 Wecken mit den Klitschen kochen lassen, dann braucht man kein Mehl zu rösten.

Hirschschale zu dämpfen.

Diese wird stark geklopft, gehäutelt, mit Salz, Pfeffer und einigen zerklüfteten Wachholderbeeren eingerieben, dann einige Tage in Essig gelegt, und vor oder nach dem Salzen mit klein geschnittenem Speck gespickt, auch nur mit eines halben Fingers langen Stückchen Speck durchzogen. Wenn sie gebraucht werden soll, legt man in ein tiefes Geschirr 2 einer Hand große Speckscheiben nebst einer Handvoll grob geschnittenen Zwiebeln, das Hirschfleisch darauf, auf dieses wieder so viel Zwiebeln, ein Stück Brodrinde, eine halbe zerschnittene Zitrone, ein Lorbeerblatt, etliche ganze Nägelein und Pfeffer, oder statt des Gewürzes ein wenig von allen Sorten Kräutern, gießt einen halben Schoppen Essig, 2 Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser darat, deckt es dann fest zu, und läßt es langsam fortkochen, bis das Fleisch mürb und die Sauce kurz eingekocht ist. Alsdann wird das Fleisch herausgenommen, die Sauce durchgeseiht, das Fett davon abgeschöpft, und dieselbe nebst einem Eßlöffel voll Rappern und einem halben Schoppen saurem Rahm wieder an das Fleisch gethan. Wenn die Schale noch eine Zeitlang gekocht hat, wird sie angerichtet.

Schlacht- oder Lendenbraten am Spieß zu
braten.

Es wird entweder der ganze oder halbe Schlachtbraten genommen, wie man es nöthig hat, derselbe wohl geklopft, von der stärksten Haut gesäubert, wie ein Hase gespießt, eine Stunde auch länger, wenn es die Zeit leidet, in siedenden Essig gelegt, dann mit Pfeffer, Nägelein und Salz eingerieben, an einen Spieß gesteckt, mit einem Bindfaden wohl daran befestigt, der Essig, worin der Schlachtbraten gelegen ist, in die Bratpfanne geschüttet, etwas Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt und eine Zwiebel nebst einigen Zitronenrädlein dazu gethan, der Braten zuerst mit Butter, nach diesem immer mit seiner eigenen Sauce fleißig übergossen, und ganz langsam gebraten. Inzwischen wird die Sauce auf folgende Art fertig gemacht: Man nimmt einen Eßlöffel voll fein geschnittene Charlottenzwiebeln, 4 Loth klein geschnittene Sardellen, röstet einen starken Eßlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, dämpft die Zwiebeln und Sardellen darin, gießt etwas von der Bratenbrühe und einen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, und thut etliche Zitronenrädlein, ein Lorbeerblatt und einen Eßlöffel voll Kappern darein. Wenn der Braten fertig ist, kann die Sauce darüber gegossen, oder besonders dazu aufgestellt werden.