

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, 1791

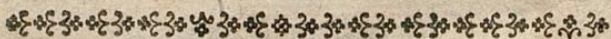
Braten und gedämpftes Fleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-55047

von einem Niernbraten, in der Fasten aber 4 Loth gewaschene und klein geschnittene Sardellen dazu nehmen.

Gebackene Everschnitten.

Wenn zu den vorgedachten gerührten Eiern nur halb soviel Raum genommen wird, und nichts von Fleisch dabei seyn darf, so thut man die gerührte Eyer, wann sie bis zum Anrichten fertig sind, in eine Schüssel, vermengt sie mit einem geriebenen Milchbrod oder einer Handvoll Mutschelmehl, rührt es mit einem ganzen Ey an, nimmt die Masse auf ein mit Mutschelmehl bestreutes Bret, drückt sie in die Breite, bis die Masse Fingersdik ist, schneidet dann Fingerslange und Fingersbreite Stüklein daraus, und bakt sie im Schmalz. Haben sie noch mehr Salz nöthig, so wird es daran gethan, ehe sie gebacken werden. Man kan sie zu jedem Gemüß geben.



Braten und gedämpfetes Fleisch.

Gedämpfte Kalbschale.

Diese wird wohl geklopft, rein abgeschabt oder gewaschen, und mit einem Tuch wieder abgetrocknet, mit Pfeffer, Nägelein und Salz eingerieben

rieben, in einem breiten Geschirr Butter verlas-
sen, und die Schale auf beiden Seiten gelb da-
rinn gedämpft. Nachdem streut man erst einen
halben Eßlöffel Mehl darüber, läßt es ein wenig
braun daran werden, thut ein Glas Wein, ein
nen Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser, ein
Lorbeerblatt und etliche Zitronen-Küddlein daran,
dekt es zu, und dämpft es langsam auf Kohlen.
Ist das Fleisch weich und die Sauce kurz einge-
kocht, so wird es angerichtet.

Gedämpfte Kalbsschale auf andere Art mit Kräutern.

Wann die Schale geklopft und gewaschen
ist, wird ein Lorbeerblatt, ein wenig Rosmarin,
Basilicum und Dragon klein verschnitten, mit
einem Eßlöffel Salz und 6 verdruckten Wachhol-
derbeeren vermengt, das Fleisch damit eingerie-
ben, in eine Schüssel gelegt, ein halber Schop-
pen Essig darüber gegossen und alle Tage umge-
kehrt, damit die Kraft aus den Kräutern heraus
kommt. Man läßt das Fleisch in der Beize so
lang es seyn kan. Will man's zusezen, so wird
es mit einem Messer abgeschaben, in einem Ge-
schirr ein Stücklein Butter verlassen, die Schale
darein gelegt, zugedeckt, wohlgedämpft, und eine
Rinde Brod darauf gelegt. Bekommt das Fleisch
nicht Sauce genug, so gießt man etwas Fleisch-
brühe daran. Wann das Fleisch weich, und
von der Sauce noch etwas vorhanden ist, so wird
die Schale auf eine Blatte gelegt, die Sauce
mit

mit dem Brod durchgetrieben, das gelbe von 3 Eiern mit einem halben Schoppen sauren Rahm verrührt, diß und die zurückgebliebene Sauce in eine Kachel genommen, und unter beständigem Rühren solang auf Kohlen gelassen, bis die Sauce dicker ist, dann über die Schale angerichtet.

Gespikte Kalbsschale in einer Raumsauce.

Die Schale wird wohl geklopft, gehäutelt, ein Glas Essig mit Salz, Pfeffer, Nägelein, einem Lorbeerblatt, und ein paar Zitronen-Nadlein eine Viertelstunde gesotten, dann über die Schale gegossen. Wann sie eine Stunde gestanden ist, wird sie gespickt, in einem breiten Geschirre Butter verlassen, die gespikte Schale darinn gelb gedämpft, die Hälfte von dem Essig, worinn sie gebeizt worden ist, nebst etwas Fleischbrühe dazu gethan, und wann es wieder eingekocht ist, ein Schoppen saurer Rahm daran gegossen, ein halber Kochlöffel Mehl im Butter gelb geröstet, ein Klein geschnittener Zwibel darinn abgedämpft, an die Sauce gethan, und so lang gekocht, bis sie zum Anrichten fertig ist. Alsdann nimmt man die Zitronen-Nadlein nebst dem Lorbeerlaub von der Beize dazu, bräunt vor dem Anrichten ein Stücklein Zucker im Wasser, und thut es an die Sauce, damit sie Farbe bekommt.

Gefüllte Kalbsbrust.

Die Brust wird sauber gewaschen, oben am dünnen Theil durchgebrochen, ein Zwiebel mit etwas Petersilien klein gehakt, ein Stüklein Speß dazu geschnitten, und diß in einem Stüklein Butter gedämpft. Wann es weich ist, verrührt man 3 bis 4 Eyer darinn, bis sie hart sind, weicht einen Kreuzerweß in Wasser ein, nimmt das gedämpfte in eine Schüssel, drückt den eingeweichten Weß fest aus, thut ihn auch nebst Salz und Muscaten an das gedämpfte und rührt alles mit 3 Ethern an. Nun wird die Brust damit gefüllt, zugenäht, oder mit einem Spiß zugeheftet, dann an den Spiß gestekt, mit Salz eingerieben und saftig gebraten. Sie erfordert ziemlich Butter, wenn sie recht saftig werden soll.

Nierenbraten zu braten.

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

Gespikter 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. Wann der Schlegel wieder kalt ist, wird er erst gespickt. Kan man ihn einen Tag in den Essig legen, so ist es gut, im Gegentheil aber wird ein halber Schoppen Essig mit Salz, Lorbeerlaub, etlich Zitronen - Kädlein und 6 verkürschten 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 nemliche Güte, als wenn er gebeizt wäre. Dann wird er mit Salz, Nägelein und Pfeffer eingerieben, an den Spieß gestekt, 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 kan man auch etwas sauren Rahm nehmen.

Gedämpfter Kalbschlegel mit Provencer Del.

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 untereinan-

der

der 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, worinn der Schlegel Platz hat, denselben darauf, gießt anderthalb Schoppen Fleischbrühe, und ebensoviel Wein darüber, 6 Eßlöffel Provencer-Öel oder recht gutes Baumöl daran, legt 3 bis 4 Böden Pappier über das Geschirr, und auf das Pappier einen festen Deckel, daß kein Dampf daraus kan, stellt das Geschirr über Nacht auf Kohlen, daß es langsam kocht. Viel darf nicht darnach gesehen werden. Ein- oder zweimal wird es aufgedeckt, um zu sehen, ob der Schlegel mürb ist. Er kan warm oder kalt aufgestellt werden, kalt mit Senf, oder Essig und Öel, warm hingegen wird die Sauce kurz eingekocht, und dazu aufgestellt.

Sammelschlegel mit Wurzeln gedämpft.

Wann er recht stark geklopft ist, kehrt man kleine Stücklein Knoblauch oder Charlottenzwiebel in Salz, Pfeffer und ein wenig Nägelein um, macht mit einem kleinen Messer Oefnungen, spickt den Schlegel damit, gießt einen Schoppen Wein und einen Schoppen Wasser in ein tiefes Geschirr, schneidet von allen Arten Wurzeln 2 Stücke nebst einem grossen Zwiebel darein, und thut ein Lorbeerblatt, nebst einigen Zitronen-Ädlein dazu. Wann der Schlegel

mit dem übriggebliebenen Salz und Gewürz eingerieben ist, legt man ihn in das Geschirr, und eine Rinde schwarz Brod einer Hand gros 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 Glas Wein und einem Löffel Fleischbrühe durch, thut den Schlegel wieder in das Geschirr, schöpft die durchgepreßte Sauce rein ab, und gießt sie wieder an den Schlegel, schneidet entweder eine Handvoll verwelkter Morchen darein, oder nimmt 2 Loth im Wein gekochte Truffeln daran, statt deren kan man auch 4 Loth Sardellen und einen Löffel voll Kappern nehmen. Ist der Sauce zu wenig, so wird ein Schöpflöffel Fleischbrühe daran gethan, und so lang gekocht, bis der Schlegel mürb ist. Beim Anrichten wird nur ein wenig Sauce darüber gegossen, und die übrige in einer Sauffiere (Coffin) besonders dazu aufgestellt, die überflüssige Fette aber wie immer abgeschöpft.

Gespickter Sammelshlegel.

Man klopft ihn recht stark, häutelt die obere Theile, wo keine Fette ist, und spickt sie fein, macht mit einem Messer hin und her Oefnungen, streut Pfeffer, Nägelein und Salz darein, thut auch in jede Oefnung etwas von einem Lorbeerblatt, oder ein Blättlein Dragon, reibt den Schlegel mit Salz ein, und legt ihn etliche Tage in den Essig. Wann er gebraten werden soll, wird

wird er an einen Spieß gesteckt, mit Pfeffer, Salz, Nägelein, und Nutschelmehl überstreut, die Beize 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 kan ein halber Schoppen saurer Raam darüber gegossen werden. Man kan diesen Braten eben so gut im Backofen fertig machen: nach dem Streuen legt man nemlich ein paar Stücklein Speck darauf, umwickelt ihn mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Pappier, gießt die Beize nebst einem halben Schoppen sauren Rahm in das Geschirr, nimmt auch ein kleines Stück Brod-Rinde darein, und läßt ihn so 2 Stunden im Ofen. Er wird hier noch mürber, als am Spieß gebraten.

Gefüllter Hammelschlegel.

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 aber mus ganz bleiben, nimmt dann das Fleisch auf ein Brett, 4 Loth gewaschene Sardellen, einen Löffel Rappern, ein paar Zwiebel, ein wenig Rokenboll oder Knoblauch, etwas Petersilien und Zitronenschalen nebst 4 Loth Rinds-Mark dazu, haßt dies alles klein untereinander, weicht einen Kreuzerwek im Wasser ein, thut das gehakte in eine Schüssel, Salz, Muscatnuß und Pfeffer nebst dem fest ausgedruk-

ten Weß 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 Nutschel-Mehl, 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 Handvoll Brosamen von einem Weß oder abgeriebenen Milchbrod mit Pfeffer, Salz und ein wenig Nägelein, streut dieß auf den angeschlagenen Schlegel, überlegt ihn mit Stücklein Butter, bakt ihn langsam auf Kohlen, oder stellt ihn in des Bäckers Ofen. In einer kleinen halben Stunde muß man ihn herausnehmen, damit er nicht ausdort. Wann er fertig ist, wird er behutsam auf eine Platte angerichtet. Er kan trocken zu einem Gemüß aufgestellt, oder Abends zu einem Salat gegeben werden. Man kan auch eine Zwiebel- oder Kukurmer-Sauce dazu machen.

Gedämpfte Hammels-Schale mit Kukurmern.

Diese wird stark geklopft. Ueberhaupt ist bei 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

daran gegossen, und so lang gekocht, bis das Wasser beinahe 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 einen Zwiebel fein. Wann das Fleisch auf beiden Seiten gelb ist, wird die herausgebratene Fette bis auf ein wenig abgegossen, und so viel Mehl darüber gestreut, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kan. Die Kuckummern drückt man fest aus, thut sie nebst dem geschnittenen Zwiebel an das Fleisch, und dämpft sie gelb, gießt nachdem 3 Eßlöffel voll Essig und einen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, deckt die Schale zu, und dämpft sie vollends aus. Wann sie mürb und die Sauce kurz eingekocht ist, wird sie angerichtet. Hat sich wieder Fette herausgekocht, so wird sie beim Anrichten abgeschöpft, und wenn die Sauce recenter seyn sollte, ihr mit ein paar Eßlöffel voll Essig geholffen.

Schweinsbraten mit Hering.

Diß mus ein Rippen=Stük oder ein Hals=Brätle seyn. Wann es ein wenig geklopft ist, buzt man einen Hering, macht kleine Fingers= lange Stüke daraus, überstreut die Stüklein 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 Zitronen=Kad=lein belegt, das ganze in ein Kalbs=Nez gewickelt, am Spiß langsam gebraten, und dann
samt

samt dem Metz auf eine kleine Platte angerichtet. Zum sauren Kraut ist es vorzüglich gut.

Schweinschlegel mit einer Kruste.

Dies kan ein Schlegel von einem zahmen oder wilden Schwein seyn. Man klopft ihn samt der Schwarte, löst nachdem erst die Schwarte ab, vermengt ein Stücklein gestoffenen Zimmet mit etwas Nägelein, Pfeffer und Salz, macht in dem Schlegel auf beiden Seiten Oefnungen, 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 Speß, gießt einen Schöpffössel Wasser oder Fleischbrühe und die Hälfte von der Beize durch einen Schaumlöffel daran, thut etliche Wachholderbeere, ein paar Zitronen-Rädlein und eine Rinde schwarz Brod darein, deckt den Schlegel zu, und dämpft ihn so lang, bis er weich ist. Hierauf legt man ihn aus der Brühe in ein Geschir, worauf ein Deckel paßt, preßt die Sauce durch ein Sieb, schöpft die Fette rein davon ab, nimmt das übrige wieder an den Schlegel, reibt ein oder 2 ganze Milchbrode auf dem Rießeisen, vermengt sie mit gestoffenem Zimmet, Pfeffer, Nägelein und Salz, und streut den Schlegel oben damit Fingersdik, legt kleine Bröcklein Butter darauf, einen Deckel mit Kohlen darüber, und bakt ihn gelb. Er kan auch mit der Kruste in einen Backofen gestellt, und darinn gelb gemacht werden.

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

Gefüllte Gans.

Wann die Gans wie gewöhnlich rein gebuzt und ausgenommen ist, wird ein Kreuzerweck im Wasser eingeweicht, die Leber von der Gans zu kleinen Bröcklein geschnitten, die Fette von der Gans oder ein Stücklein Speck zu der Leber genommen, diß und der ausgedruckte Bel, nebst klein geschnittenen Petersilien, einem fein geschnittenen Zwiebel, Pfeffer, Salz, ein wenig Nägelein, und etwas geriebenem Quindel oder Thymian in eine Schüssel gethan, und mit 3 bis 4 Eyer angerührt. Hat man Kastanien, so wird ein Pfund dazu genommen, geröstet, sauber gebuzt, und an die Fülle gerührt, dann die Gans damit gefüllt, zugenäht, und am Spiß langsam gebraten. Kan man aber keine Kastanien haben, so wird das fleischigte vom Magen klein geschnitten, und zur Fülle, welche dadurch firnhafter wird, genommen.

Auf diese Art können auch Enten gefüllt werden.

Wilde Enten zu braten.

Sind die Enten gerupft, und rein gebuzt, so werden sie ausgenommen, sauber ausgewaschen, mit Pfeffer, Salz und Nägelein eingerieben, einige

nige Zitronen = Rädlein und ein Lorbeerblatt hineingesteckt, und ein paar Tage in Essig gelegt. Wann sie sollen gebraten werden, zweilt man sie auf, legt zu dem, was darinn ist, nur noch ein Stüklein Butter, reibt die Enten auch von außen mit Salz, Nägelein und Pfeffer ein, umbindet sie mit einem Butter Pappier, steckt sie an den Spiz, thut die Beize, worinn sie gelegen sind, nebst einem Löffel voll Fleischbrühe, etlich Rädlein Zitronen, einem Lorbeerblatt und einigen Wachholderbeeren in die Bratpfanne, und bratet sie unter fleißigem Begießen langsam und fastig.

Gedämpfte wilde Enten.

Wann die Enten ebenfalls zuvor gebeizt und mit Nägelein, Salz und Pfeffer eingerieben sind, zerläßt man in einem Geschirr, worinn sie Platz haben, Butter, dämpft sie auf beiden Seiten gelb, gießt den Butter ein wenig ab, einen Löffel Fleischbrühe und etwas von der Beize 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 Stüklein Speck, einen Zwiebel und das fleischigte vom Magen, hakht alles klein, röstet einen Eßlöffel Mutschel = und halb soviel weiß Mehl gelb im Butter, dämpft das gehakte darinn, thut es an die Enten, läßt sie langsam fortdämpffen, bis

bis sie weich sind, und richtet sie dann an. Sie können als ein Braten oder als eine Zwischenplatte aufgesetzt werden.

Ein 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 Nagelein, Salz und Pfeffer ein, steckt in den Schnabel ziemlich Wachholderbeere und Salz, umbindet den Kopf mit einem Pappier, daß sich keine Fliegen darein setzen, legt den Auerhahn 3 bis 4 Tage in Essig, worinn einige Zitronen-Rädlein, Lorbeerblätter und andere taugliche Kräuter seyn müssen, und behält ihn an einem kühlen Ort auf, weil der Kopf trocken bleiben mus. Wann er gebraten werden soll, wird er aussen mit Salz, Nagelein und Pfeffer eingerieben. Er kan entweder ganz gespikt 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, der Auerhahn mit einem stark mit Butter bestrichenen Bogen Pappier umbunden. Der Kopf bleibt, wie er war, oder wird im Nothfall aufs neue mit einem frischen Pappier umwickelt, kan auch ganz abgeschnitten werden. Alsdann wird der Auerhahn an den Spiz gestekt, in die Brat-Pfanne ein Glas Essig nebst etwas Fleischbrühe, etliche Zitronen-Rädlein, einem Lorbeerblatt, etwas vom Kräutern, ein paar Wachholderbeeren und ein
nem

nem ganzen Zwiebel gethan, und der Auerhahn unter beständigem Begießen langsam gebraten. Bei'm Anrichten bleibt der Speck auf der Brust liegen, das Pappier vom Kopf aber nimmt man weg, steckt ihm etwas grünes in den Schnabel und gießt den größten Theil der Fette davon ab, die Bratesbrühe aber über den Auerhahn. Man stellt Salat, auch ganze Zitronen dazu auf, oder gibt eine Sauce besonders in einer Sauffiere (Coffiar) dazu, es kan eine Triffel- Sardellen- oder Kappern-Sauce seyn.

Sasanen zu braten.

Dieser wird auch nur bis an den Kopf gerupft, ausgenommen und sauber ausgewaschen, mit Pfeffer, Nägelein und Salz eingerieben, in den Leib ein Zitronen-Rädlein und ein Lorbeerblatt gethan, der Fasane aufgezwickelt, der Kopf mit einem trockenen Pappier umwickelt, die Brust mit Speckscheiben belegt, ein Bogen Pappier mit Butter bestrichen, mit Salz, Pfeffer und Nägelein überstreut, der Fasane bis auf den Kopf damit umbunden, und an einem Spiß langsam gebraten. Wann er fertig ist, nimmt man das Pappier 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, aus-

genommen, wenn sie alt sind, ein paar Tage ein-
gebeizt, die junge hingegen mit Salz, Nägelein
und Pfeffer eingerieben, ein Zitronen-Nadlein
und ein Stücklein Butter in den Leib gelegt, dann
aufgezweckt. Die Brust belegt man mit Speck,
umbindet sie über den Speck mit einem bestriche-
nen Butter Pappier, unwickelt den ungerupften
Kopf mit trockenem Pappier, damit die Köpfe
nicht verbrennen, steckt die Rebhühner an einen
kleinen Spieß und bratet sie langsam. Beim
Anrichten bleibt der Speck immer auf dem Ge-
flügel liegen. Sie werden mit ganzen Zitronen
gegeben.

Zaselhühner zu braten.

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

Einen jungen Pfau zu braten.

Die halbgewachsene sind hiezu am besten,
die ältere sind schon bei den Pasteten angezeigt,
worein sie besser als zum braten taugen. Er
wird bis zur Hälfte des Halses gerupft, damit
man ihn daran erkennen kan, der Kopf abgeschnit-
ten, der Pfau ausgenommen, und sauber gewas-
chen, mit Pfeffer und Salz eingerieben, ein Lor-
beerblatt nebst ein wenig Petersilien, und etlich
Blättern Basilikum darein gethan, gut aufge-
zweckt.

zwekt, mit Pfeffer und Salz gestreut, die Brust mit Speckseiten belegt, ein mit Butter bestrichenes Pappier darüber gebunden, und der Pfau am Spieß langsam gebraten. Ob man ihn schon unter die wilde Vögel zählt, so ist er doch besser ungebeizt, sein Fleisch ist sehr zart und mild. Wann man ihn auf die Platte legt, wird der Kopf dazu gethan, und ein Salat, eine Auster- oder Zitronen-Sauce damit aufgestellt.

Schnepffen zu braten mit Schnitten.

Ist die Schnepffe samt dem Kopf gerupft, ausgenommen, und das Eingeweide aufbehalten, so wird sie nur von außen abgewaschen, mit Pfeffer, Salz, und Nägelein aus- und innwendig gestreut, der Schnabel oben am Hals hineingesteckt, die Brust mit Stückerlein Speck belegt, ein Butter Pappier darüber gebunden, und die Schnepffe an einem kleinen Spieß langsam gebraten. Man mus sehr Achtung geben, daß sie saftig werden, sie nur immer fleißig zuerst mit verlassenen Butter, und dann mit ihrer eigenen Sauce begießen. Die Schnitten werden auf folgende Art gemacht: das Eingeweide wird auf ein Bret genommen, der Magen aufgeschnitten, das sandichte Häutlein herausgezogen und weggeworffen, zu dem übrigen ein wenig Speck, ein Charlottenzwiebel, ein Stückerlein Knoblauch, und etwas von einer Zitronenschale gethan, alles zusammen klein gehakt, der vierte Theil von einem Kreuzerweck in Wasser eingeweicht, wieder fest

fest ausgedruckt, und alles nebst Salz, ein wenig Pfeffer und Nägelein in ein Schüssel gethan. Ist das Eingeweide nur von einer Schnepffe, so wird es mit einem Eyer gelb angerührt, zu dem von 2 Schnepffen aber kommt ein ganzes Ey. Das Stücklein Wel ist schon zu 2 Schnepffen genug. Hierauf macht man von einem Kreuzerwel dünne runde Schnitten, eine Schnepffe gibt 3 vollkommene Schnitten, streicht das angerührte darauf, und bakt sie saftig im Schmalz. Wann die Schnepffen angerichtet sind, legt man die Schnitten um die Schnepfen herum, und gießt die Sauce aus der Bratpfanne über sie.

Gebratene Krametsvögel.

Wann sie gerupft sind, werden die Köpfe oben eingesteckt, oder auch um die Flügel geschrenkt. Man kan sie ganz ausnehmen, oder auch nur den Magen herausziehen. Dann werden sie mit Nägelein, Pfeffer und Salz überstreut, entweder an einen Lerchen-Spiß gesteckt, oder in ein breites Geschirr mit verlassenen Butter gethan, und auf beide Arten saftig gebraten. Hierauf röstet man eine Handvoll Brod-Brosamen gelb im Butter, thut, wann die Vögel angerichtet sind, auf jeden Vogel einen Eßlöffel voll von dem gerösteten Brod, und garnirt die Platte mit Petersilien.

Lerchen zu braten.

Sind die Lerchen sauber gebuzt und geschrenkt, so werden sie mit Salz, Nägelein und Pfeffer

eingestreut, an einen Lerchen = Spiß gestekt, und mit Butter saftig auf Kohlen gebraten, damit keine Flamme daran kommt. Wann sie halb fertig sind, reibt man eine Handvoll Brod-Brosamen auf dem Niebeisen, vermengt es mit Salz, Pfeffer und Nägelein, überstreicht die Lerchen damit dick, und bratet sie so lang vollends 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 kan sie auch in einer Kastrol oder Rachel braten.

Einen Marcassin (wildes Schwein Serkel) oder Frischling zu braten.

Nach dem Bremen kan man's einen auch 2 Tage einbeizen. Wann es hierauf gebraten werden soll, so wird es mit Salz, Nägelein und Pfeffer eingerieben. Hat man ein Stücklein schwarz, oder roth Wildpret oder von einem übergelassenen Wildbraten, so wird dasselbe nebst einem Zwibel, einem Stücklein Speß, einer halben Zitrone und einer Handvoll geriebenen Brod-Brosamen klein gehakt, und dick alles in einer Schüssel mit einem Löffel Rappern, 3 Eßlöffel voll Essig, ein wenig Salz, Pfeffer und Nägelein angerührt, der Frischling damit gefüllt, mit bestrichenem Pappier umbunden, an den Spiß gestekt, mit einer Spiknadel hin und wieder gestupft, und langsam gebraten. Wann er halb fertig ist, wird das Pappier abgenommen.

men, und der Frischling vollends ausgebraten, wäh-
rend diesem jezuweilen mit der Sauce aus der Brat-
Pfanne 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. Die
Kalte Herings - Sauce kan auch dazu gegeben
werden.

Spanferkel zu braten.

Wann es gebuzt ist, reibt mans mit Salz
und Pfeffer stark ein, auch da, wo es Def-
nung hat, nemlich am Hals und Maul, steckt 2
halbe oder 2 ganze Kreuzerweken in das Ferkel,
damit es eine Höhe bekommt, heftet die Defnung
am Bauch mit einem Spieß zu, stüpst das Ferkel
stark mit einer Spiknadel, 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 mus man's mit einem neu-
en Federwisch oder sonst einer Handvoll starker
Federn öfters überfahren, damit die Blattern
nicht aufkommen können. Kommt es aber in ei-
nen Backofen, so wird es nur mit Speck über-
fahren und wohl gestüpst, dann bekommt es kei-
ne Blattern, weil es gleiche Hitze hat. Auf der
Platte wird ihm ein kleiner Apffel oder halbe
Zitrone in's Maul gestekt. Die Hauptsache bei
einem Spanferkel ist, daß es rösch gebraten
wird.

Einen welschen Hahnen zu braten.

Sobald dieser 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 Kropf mus 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 daren kommen, so verfertigt man sie, wenn man keine Kastanien hat, von dem Magen und der Leber, schneidet beides, nur die Haut vom Magen ausgenommen, nebst einem Stüklein Spek, einem Zwiebel und etwas Petersilien klein, auch einen Kreuzerwek zu kleinen Brokelen, feuchtet diesen mit 6 Eßlöffeln voll süßem Raum an, nimmt dann alles zusammen in eine Schüssel. Salz, Pfeffer und Muscaten dazu, rührt es mit 2 ganzen Ethern, 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 beiden Orten zugenäht, hübsch aufgezwek, mit Pfeffer und Salz eingerieben, der Kropf und die Brust mit Spek belegt, auf den Spek ein mit Butter bestrichener Bogen Pappier gebunden, der welsche Hahn an den Spiß gestekt, und langsam gebraten. Er braucht 3 Stunden, bis er durchheinfertig ist. Wann er auf der Platte ist, wird ihm ein Lorbeerstraus in den Schnabel gestekt.

Wel

Welsche Henne zu braten.

Wann mit dieser wie bei dem Hahnen 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 gestekt, der Kropf mit einem Faden zugebunden, der Leib ebenfalls eingerieben, und auch ein Wek 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 bestrichenenes Pappier darum. Wann sie zuvor mit Salz, Pfeffer und Nägelein von aussen gestreut ist, wird sie an den Spiz gestekt und langsam gebraten. Will man eine Fülle darinn haben, so kan auch eine wie bei dem 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 aufgezwekt; in den Leib kommt ein Stücklein Butter, etwas Petersilien, ein wenig Thymian, ein paar Zitronen = Rädlein und Salz. Dann kan er gespickt, oder auch un-

gespickt

gespikt mit Speß verbunden und gebraten werden. Will man ihn noch delikater haben, so kan man ihn auch mit Austern und Zitronensaft füllen. Außerdem wird er nur mit Pfeffer und Salz eingerieben, und langsam gebraten.

Bularden zu braten.

Diese werden wie die Kapaunen gebraten, wenn sie fett sind, bloß mit einem Butter-Pappier umbunden, im Gegentheile aber kan die Brust gespikt werden.

Junge Hühner mit Krebsen gefüllt.

Wann diese gebrüht, aber nur nicht verbrüht, und ausgenommen sind, durchbricht man die halbe Brust ganz subtil, siedet ein Viertel Krebse, schält die Schwänze davon, schneidet diese klein, haket einen Zwiebel und ein wenig Petersilien fein, dämpft es in einem Stücklein Butter, verrührt 3 Eyer darinn, bis sie hartleucht sind, nimmt diß und die geschnittene Krebschwänze in eine Schüssel, einen zuvor eingeweichten und wieder fest ausgedruckten halben Kreuzerweß, Salz, Muscaten und ein wenig Pfeffer dazu, rührt es mit einem ganzen Ey und dem gelben von 3 andern an, füllt die junge Hühner damit, näht sie zu, zwelt sie hübsch auf, umbindet sie mit einem Butter-Pappier und bratet sie am Spieß. Die Krebschalen stoßt man, dämpft sie in einem Bierling Butter, gießt einen Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser

Wasser daran, preßt sie durch, schöpft den Butter ab, thut die Brühe in die Bratpfanne, und begießt die Hühner mit dem Krebsbutter. Wann sie fertig sind, gibt man sie als Braten, und richtet die Sauce durch einen Schaumlöffel darüber an.

Gespikte junge Hühner.

Man brüht sie, bricht das Brustbein aus, spikt sie mit kleingeschnittenem Speck, streut ein mit Butter bestrichenenes Pappier mit Salz und Pfeffer, bindet es um die Hühner, legt in ihren Leib ein Stücklein Butter, etwas Salz und Petersilien, welches bei allem zahmen Geflügel geschieht, und thut in die Bratpfanne ein Lorbeerblatt, einen ganzen Zwiebel und ein paar Zitronen-Kädlein. Sobald sie gebraten sind, wird die Sauce durch den Schaumlöffel darüber gegossen.

Will man die junge 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 gerupfte und ausgenommene Tauben legt man, 1 oder 2 Tage in Essig, reibt sie nachdem mit Salz, Nägelein und

Pfeffer ein, spikt die Brust mit feingeschnittenem Speß, streut 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, etlich Zitronen Rädlein, einen Zwiebel, etwas Fleischbrühe oder Wasser in die Bratpfanne, begießt sie zuerst flüssig mit Butter und dann mit der Bratesbrühe. Macht man sie aber nur in einer Kachel, so werden sie zuerst in dem Butter gelb gebraten, ein paar Eßlöffel voll Essig, ein wenig Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt und einige Rädlein Zitronen dazu gethan, und die Tauben immer an dieser kurzen Sauce fortgedämpft, bis sie fertig sind. — Zahme Tauben kan man auch auf ebendise Art zurichten.

Einen Hasen zu braten.

Nach dem Abstreiffen (Abziehen) wird er rein gehäutelt, das Schloßbein von einander gehauen, damit das unreine besser herausgethan werden kan, der Hase ein paar Tage, mit Salz, Lorbeerlaub und Wachholderbeeren in den Essig gelegt. Er kan vor oder erst nach der Weize gespikt werden. Will man ihn braten, so wird ein kleiner hölzerner Spieß durch die Schlegel gestekt, wo das Schloßbein aufgehauen ist, daß der Brat Spieß unter dem Holz durchlauffen kan. Hierauf bindet man die Läuffe unten an den Bratspieß, und den Ziemer oben auch mit einem Bindfaden, vermengt Pfeffer, Salz,
Nä

Nägelein mit einer Handvoll Nusschelmehl, überstreut den Hasen damit, bratet 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 Brates-Brühe aus der Bratpfanne, wozu man einen halben Schoppen sauren Rahm, ein Lorbeerblatt, und etliche Zitronen-Küddlein gethan hat. Beim Anrichten wird die Sauce durch einen Schaumlöffel über den Hasen gegossen. Bratet die Sauce zuviel ein, so hilft man ihr mit Fleischbrühe, doch daß sie nicht zu dünn und das beste vom Hasen abgeloßt wird.

Gebratener Hase auf andere Art.

Wenn der Hase jung ist, wird er auf die nemliche Art wie der vorhergehende verfertigt, nur daß ein Glas Essig mit einem guten Stück Butter, Salz, Pfeffer, Nägelein, einem Lorbeerblatt und ein paar Zitronen-Küddlein siedend gemacht, und der Hase immer damit begossen wird. Wann er halb fertig ist, nimmt man ebenfalls einen halben Schoppen sauren Rahm dazu. Er wird auf diese Art eben so mürb, als wenn er gebrät wäre. Die alte Hasen hingegen sind überhaupt besser gedämpft als gebraten.

Rehschlegel oder Ziemer zu braten.

Dieser wird wie gewöhnlich gebrät, gehäuselt

telt und gespikt, 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 Butter-Pappier umbunden wird. Er kan mit oder ohne Raam gebraten werden. In die Bratpfanne nimmt man das nemliche, was bei den Hasen angezeigt ist. Der Braten mus sehr fleissig begossen werden. Er kan entweder zum Salat allein oder mit einer Rappern auch Sardellen, Sauce gegeben werden.

Hirschziemer mit einer Kruste sind schon beim Ochsenfleisch angeführt, weil sie gemeinlich bei grossen Tafeln zum Ochsenfleisch gegeben werden.

Hirschschale zu dämpfen.

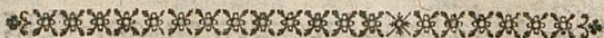
Diese wird stark geklopft, gehäutelt, mit Salz, Pfeffer und einigen verknirschten Wachholderbeeren eingerieben, dann einige Tage in Essig gelegt. Wann sie gebraucht werden soll, legt man in ein tiefes Geschirr 2 Handgrosse Speckscheiben nebst einer Handvoll gross geschnittener Zwiebel, das Hirschfleisch darauf, auf dieses wieder soviel Zwiebel, ein Stück Brodrinde, eine halbe verschnittene Zitrone, ein Lorbeerblatt, etlich ganze Nägelein und Pfeffer, oder statt des Gewürzes ein wenig von allen Sorten Kräuter dazu, gießt einen halben Schoppen Essig, 2 Schöpfel Fleischbrühe oder Wasser

Wasser daran, 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, die Fette davon abgeschöpft und wieder an das Fleisch nebst einem Eßlöffel voll Kappern und einem halben Schoppen sauren Rahm gethan. Wann die Schale noch eine Zeitlang gekocht hat, wird sie angerichtet.

Schlacht-oder Lindenbraten am Spieß zu braten.

Es wird entweder der ganze oder halbe Schlachtbraten genommen, wie man's nöthig hat, derselbe wohl geklopft, von der stärksten Haut gesäubert, wie ein Hase gespikt, eine Stunde auch länger, wenn es die Zeit leidet, in siedenden Essig gelegt, dann mit Pfeffer, Nägeln und Salz eingerieben, an einen Spieß gesteckt, mit einem Bindfaden wohl daran befestiget, der Essig, worinn der Schlachtbraten gelegen ist, in die Bratpfanne geschüttet, etwas Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, ein Zwiebel nebst einigen Zitronen-Rädlein dazu gethan, der Braten zuerst mit Butter, nachdem 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 feingeschnittene Charlotten-Zwiebel, 4 Loth klein geschnittene Charotten, röstet einen starken Eßlöffel Mehl in einem

einem Stüklein Butter gelb, dämpft die Zwiebel und Sardellen darinn, gießt etwas von der Brates-Brühe und einen Schöpfflöffel Fleischbrühe daran, und thut etliche Zitronen-Rädlein, ein Lorbeerblatt und einen Eßlöffel voll Kappern darein. Wann der Braten fertig ist, kan die Sauce darüber gegossen, oder besonders dazu aufgestellt werden.



Sulzen.

Einen wilden Schweins-Kopf zu fieden.

Soll ein Schweinskopf gut gesotten werden, und sich lange halten, so mus der sogenannte Sud mit einem starken Messer losgemacht, auch der untere Kiefer von dem Fleisch losgeschält und aus dem Gewerb herausgezogen werden. Auf diese Art ist der Kopf nützlicher zum fieden, und kan auch länger aufbehalten werden. Wann er nun gewaschen ist, legt man ihn in einen Hafen, worinn er Platz genug hat, gießt halb Essig und halb Wein darüber, thut Salz, Lorbeerlaub, Wachholderbeere, von allen Arten Kräuter, in deren Ermanglung aber ganzen Pfeffer und Nägelein daran, ein paar ganz