

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, 1833

Braten und gedämpftes Fleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-55078

in der Fasten aber 4 Loth gewaschene und klein geschnittene Sardellen dazu nehmen.

Gebackene Eyerschnitten.

Wenn zu den vorgedachten gerührten Eiern nur halb so viel Rahm genommen wird, und nichts von Fleisch dabey seyn darf, so thut man die gerührten Eier, wenn sie bis zum Anrichten fertig sind, in eine Schüssel, vermenget sie mit einem geriebenen Milchbrode oder einer Hand voll Mutschel-Mehl, rührt es mit einem ganzen Ey an, nimmt die Masse auf ein mit Mutschel-Mehl bestreutes Brett, drückt sie in die Breite, bis die Masse Fingers dick ist, schneidet dann Fingers lange und Fingers breite Stücklein daraus, und backt sie im Schmalz. Haben sie noch mehr Salz nöthig, so wird es daran gethan, ehe sie gebacken werden. Man kann sie zu jedem Gemüse geben.

Braten und gedämpftes Fleisch.

Gedämpfte Kalbsschale.

Diese wird wohl geklopft, rein abgeschabt oder gewaschen, und mit einem leinenen Tuche 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 Schöpföffel 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.

Kalbsschalen

Kalbsschale auf gewöhnliche Art zu dämpfen.

Wenn die Schale wohl geklopft ist, wird sie mit einem Messer sauber abgeschabt, auf beyden Seiten mit Salz eingerieben, ein Stück Butter (etwa 4 Loth) zerlassen, die Schale auf beyden Seiten gelb gemacht, alsdann ein Schöpfßißel 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 daran gegossen, bis die Schale fertig ist. Bey'm Anrichten wird die Sauce durch den Schaumlößel gegossen.

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

Gedämpfte Kalbsschale 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 Schößel Salz und 6 zerdrückten 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 lange es seyn kann. Will man es zusezen, so wird es mit einem Messer abgeschabt, in einem Geschirr 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 Kachel genommen, und unter beständigem Rühren so lange auf Kohlen gelassen, bis die Sauce dicklicht ist, dann über die Schale angerichtet.

Gespickte Kalbsschale in einer Rahm-Sauce.

Die Schale wird wohl geklopft, gehäutelt, ein Glas Essig mit Salz, Pfeffer, Nägelein, einer halben weißen Zwiebel und ein paar Zitronen-Rädlein 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 gebäht 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 lange gekocht, bis sie zum Anrichten fertig ist. Alsdann nimmt man die Zitronen-Rädlein 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 Kalbs-Karree.

Dieß 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, und spickt sie mit klein geschnittenem Speck. Zur Marinade wird eine große Zwie-

bel zu halben Nüdlein fein geschnitten, in einem Stücklein Butter weich gedämpft, ein halber Schoppen Essig daran gegossen, und zuletzt noch ein Lorbeerblatt, Pfeffer, Nügelein, ein wenig Salz nebst etlichen Zitronen-Nüdlein dazu gethan. Sobald dieß recht gekocht ist, gießt man es über die Karree, und läßt es über Nacht stehen. Es kann auch in einer Kachel gebraten werden. Am folgenden Tage 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 Braten-Brühe über die Karree gegossen.

Bemerkung zur Kalbs-Karree.

Wenn es nicht wohl seyn kann, daß man die Karree über Nacht an der Baiße stehen läßt, so kann sie nach einer Stunde aus der Baiße 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 dazuein gethan, und eben so viel Fleischbrühe oder Wasser dazu geschüttet; so läßt man sie langsam fort dampfen, und gießt immer ein wenig Fleischbrühe nach, daß es eine kurze Sauce bleibt. Wer die Zwiebeln nicht gern 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 dampfen müssen.

Gefüllte Kalbsbrust.

Die Brust wird sauber gewaschen, oben am dünnen Theile durchbrochen, 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 Muskat an das Gedämpfte, und rührt Alles mit 3 Eiern an. Nun wird die Brust damit gefüllt, zugenäht, oder mit einem kleinen Spieß zugebietet, 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.

Niernbraten zu braten.

Hier wäre es überflüssig, Vieles zu sagen. Das Beste am Niernbraten ist, ihn saftig zu braten. Wenn der Braten mit Pfeffer und Salz eingerieben ist, wird der herabhängende Lappen gegen dem Niern aufgewickelt, und mit einem Spieß befestiget, damit der Braten ein besseres Ansehen hat, dann an den Spieß gesteckt, und fleißig mit Butter begossen, oder in einer Kachel saftig gebraten.

Gespickter Kalbschlegel.

Er wird geklopft, rein gehäutelt, und die Seite zum Spicken auf den Kost 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 Gegentheile aber wird ein halber Schoppen Essig mit Salz, Lorbeerlaub, etlichen Zitronen-Rädlein und 6 zerquetschten 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 Schlegel. Auf diese Weise wird der Essig noch ein paar Mal ab- und immer wieder siedend daran gegossen, und der Schlegel erhält dadurch die nämliche Güte, als wenn er gebräut 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-Öel.

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 Basilikum, schneidet die Kräuter klein, mischt diese und das Gewürz unter einander, schneidet Gleichs-lange 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 Schoppen Fleischbrühe und eben so viel Wein darüber, 6 Eßlöffel Provencer-Öel oder recht gutes Baumöl daran, legt 3 bis 4 Bogen Papier über das Geschirr, und auf das Papier einen festen Deckel, daß kein Dampf daraus kann, und stellt das Geschirr über Nacht auf Kohlen, daß es langsam kocht. Viel darf nicht darnach gesehen werden. Ein- oder zwey Mal wird es aufgedeckt, um zu sehen, ob der Schlegel mürb ist. Er kann warm oder kalt aufgestellt werden, kalt mit Senf, oder mit Essig und Öel, warm hingegen wird die Sauce kurz eingekocht und dazu aufgestellt.

Zammelschlegel mit Wurzeln gedämpft.

Wenn er recht stark geklopft ist, kehrt man kleine Stücklein Knoblauch oder Charlotten-Zwiebeln in

Salz, Pfeffer und ein wenig Nägelein um, macht mit einem kleinen Messer Oeffnungen, spickt den Schlegel damit, gießt einen Schoppen Wein und einen Schoppen Wasser in ein tiefes Geschirr, schneidet von allen Arten Wurzeln 2 Stücke nebst einer großen Zwiebel darein, und thut ein Lorbeerblatt nebst einigen Zitronen-Nädeln dazu. Wenn der Schlegel mit dem übriggebliebenen Salz und Gewürz eingerieben ist, legt man ihn in das Geschirr, und eine Rinde Schwarz-Brod, 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 Schöpfstffel 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 Hand voll verwellte Morchen darein, oder nimmt 2 Loth im Wein gekochte Trüffeln daran, statt deren kann man auch 4 Loth Sardellen und einen Eßlöffel voll Kappern nehmen. Ist der Sauce zu wenig, so wird ein Schöpfstffel Fleischbrühe daran gethan, und so lange damit 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, das überflüssige Fett aber, wie immer, abgeschöpft.

Gespickter Hammelschlegel.

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 Waize in die Bratpfanne gethan, der Schlegel langsam gebraten, zuerst mit Butter und 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 nämlich ein paar Stücklein Speck darauf, umwickelt ihn mit einem 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 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 muß ganz bleiben), nimmt dann das Fleisch auf ein Brett, 4 Loth gewaschene Sardellen, einen Eßlöffel voll Kappern, ein paar Zwiebeln, ein wenig Kockenboll oder Knoblauch, etwas Petersilie und Zitronenschale nebst 4 Loth Rindsmark dazu, haßt dieß Alles klein unter einander, weicht einen Kreuzerweck im Wasser ein, thut das Gehackte in eine Schüssel, Salz, Muskatnuß und Pfeffer nebst dem fest ausgedrückten Weck dazu, rührt dieß mit 4 Eigelb 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, wor-

auf 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 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 stellt ihn in des Bäckers Ofen. In einer kleinen halben Stunde muß man ihn herausnehmen, damit er nicht ausdorrt. 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 Kukumern-Sauce dazu machen.

Gedämpfte Hammelschale mit Kukumern.

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 Maaß Wasser daran gegossen, und so lange gekocht, bis das Wasser bey nahe eingekocht ist, dann auf Kohlen langsam gelb gemacht. Inzwischen schält man 2 bis 3 Kukumern, 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 Finger gefaßt werden kann. Die Kukumern 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 Schöpfflöffel 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 herausgekocht, so wird dasselbe bey'm Anrichten abgeschöpft, und wenn die Sauce rezenter (etwas schärfer) seyn sollte, ihr mit ein paar Eßlöffeln voll Essig geholfen.

Schweinsbraten mit Häring.

Dies muß ein Rippenstück oder ein Halsbrätlein seyn. Wenn es ein wenig geklopft ist, puht man einen Häring, macht kleine Fingers lange Stücke daraus, überstreut die Stücklein mit ein wenig Pfeffer und Thymian, und steckt sie in den Braten, bis der ganze Häring auf ist. Von außen wird der Braten mit Pfeffer und Salz gestreut, der obere Theil davon mit Zitronen-Rädlein belegt, das Ganze in ein Kalbs-Netz gewickelt, am Spieß langsam gebraten, und dann sammt dem Netz auf eine kleine Platte angerichtet. Zum Sauer-Kraut ist es vorzüglich gut.

Schweinschlegel mit einer Kruste.

Dies kann ein Schlegel von einem zahmen oder wilden Schwein seyn. Man klopft ihn sammt der Schwarte, löst nach diesem erst die Schwarte ab, vermengt ein Stücklein gestoßenen Zimmet mit etwas Nägelein, Pfeffer und Salz, macht in den Schlegel von beyden Seiten Deffnungen, streut von dem Gewürz darein, legt ihn ein paar Tage in Essig und Kräuter, streut den Schlegel mit Salz und von dem vorbemeldeten Gewürz, legt ihn auf den Speck, gießt einen Schöpfflöffel Wasser oder Fleischbrühe, und die Hälfte von der Baiße durch einen Schaumlöffel daran, thut etliche Wachholderbeeren,

ein paar Zitronen-Mädlein und eine Rinde Schwarz-Brod darein, deckt den Schlegel zu, und dämpft ihn so lange, bis er weich ist. Hierauf legt man ihn aus der Brähe in ein Geschir, worauf ein Deckel paßt, preßt die Sauce durch ein Sieb, schöpft das Fett rein davon ab, nimmt das Uebrige 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 Wildbret, 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 derselben oder ein Stücklein Speck zu der Leber genommen, dieß und der ausgedrückte Weck nebst klein geschnittener Petersilie, einer feingeschnittenen 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, zugenäht und am Spieß langsam gebraten. Kann man aber keine Kastanien haben, so wird das Fleischige vom Wagen 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 Stoppelfeldern finden, am besten. Wenn sie gerupft, gepuzt, ausgenommen und dressirt 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 bey'm Braten muß anfangs schwach, und nachher stärker werden, damit die fette Haut knorplicht wird. Bey'm Anrichten garnirt man die Platte mit gebackener Petersilie, und gibt die Sauce besonders dazu.

Wilde Enten zu braten.

Sind die Enten gerupft und rein gepuzt, so werden sie ausgenommen, sauber ausgewaschen, mit Pfeffer, Salz und Nägelein eingerieben, einige Zitronen-Rädlein nebst einem 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 Baige, worin sie gelegen sind, nebst einem Schöpf-löffel voll Fleischbrühe, 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 Geschirr, worin sie Platz haben, Butter, dämpft sie auf beyden Seiten gelb, gießt die Butter ein wenig ab, einen Schöpföffel Fleischbrühe und etwas von der Waize daran; wäre diese nicht mehr gut, so nimmt man etliche Eßlöffel frischen Essig dazu, ein Lorberblatt und einige Zitronen-Rädlein darein, deckt die Enten zu, und dämpft sie fort, bis die Farce (Fülle) 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 Gebackte 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 Zwischen-Platte aufgesetzt werden.

Einen Auerhahn zu braten.

Man rupft ihn nur bis an den halben Hals, nimmt ihn aus, klopft die Brust und die Schlegel wohl, wäscht ihn sauber aus, reibt ihn mit Nägelein, Salz und Pfeffer ein, steckt in den Schnabel ziemlich Wachholderbeeren 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 Zitronen-Rädlein, 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 anderen unbestrichenen Bogen Papier umbunden. Der Kopf bleibt, wie er war, oder wird im Nothfall auf's 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 Zitronen-Rädlein, einem Lorbeerblatt, etwas von Kräutern, ein paar Wachholderbeeren und einer ganzen 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, wenn der Kopf noch vorhanden ist, nimmt man weg, steckt ihm etwas Grünes in den Schnabel, und gießt den größten Theil des Fetts davon ab, die Braten-Brühe aber über den Auerhahn. Man stellt Salat, auch ganze Zitronen dazu auf, oder gibt eine Sauce besonders in einer Saucière (Soflar) dazu; es kann eine Trüffel-, 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 Zitronen-Rädlein und ein Lorbeerblatt gethan, der Fasan aufgeweckt, 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 an den Kopf damit umbunden, und an dem 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 Citrone, ziert die Platte mit Laubwerk, und stellt ganze Zitronen dazu auf.

Neb- oder Feldhühner zu braten.

Sie werden bis an den Kopf gerupft und ausgenommen. Wenn sie alt sind, werden sie ein paar Tage eingebaht, die jungen hingegen mit Salz, Nägelein und Pfeffer eingerieben, ein Zitronen-Rädlein und ein Stücklein Butter in den Leib gelegt, dann aufgezwackt. 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 Nebhühner an einen kleinen Spieß, und bratet sie langsam. Bey'm Anrichten bleibt der Speck immer auf dem Geflügel liegen. Sie werden mit Zitronen gegeben.

Saselhühner zu braten.

Sie werden ganz auf die nämliche Art wie die Feldhühner behandelt, und weil sie seltener sind, bey'm Braten desto besser in Acht genommen, damit sie saftig werden, und die Brust schön weiß bleibt. Man ißt 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 etlichen Blättern Basilikum dar- ein gethan, gut aufgezwackt, 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 ungebaigt, sein Fleisch ist sehr zart und mild. Wenn man ihn auf die Platte legt, wird der Kopf dazu gethan, und ein Salat, eine Austern- oder Zitronen-Sauce damit aufgestellt.

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

Schnepfen zu braten mit Schnitten.

Ist die Schnepfe sammt 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 Butter-Papier 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 wegwerfen, zu dem Uebrigen ein wenig Speck, eine Charlotten-Zwiebel, ein Stücklein Knoblauch und etwas von einer Zitronenschale gethan, Alles zusammen klein gehackt, der vierte Theil von einem Kreuzerweck in Wasser eingeweicht, wieder fest gedrückt, und Alles nebst Salz, ein wenig Pfeffer und Nägelein in ein Schüsselchen gethan. Ist das Eingeweide nur von Einer Schnepfe, so wird es mit einem Eygelb 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 gibt 3 vollkommene Schnitten), streicht das Angerührte darauf, und bacht 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 Krammets-Vögel.

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 Geschirre mit zerlassener Butter gethan, und auf beide 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 lange aus, bis das Brod gelb ist. Alsdann werden sie auf eine Platte gelegt, und als Braten aufgesetzt, oder zum sauren, auch Bayerischen Kraut gegeben. Man kann sie auch in einer Kastrol oder Kachel braten.

Einen

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

Nach dem Brennen kann man es 1 auch 2 Tage einbaizen. Wenn es hierauf gebraten werden soll, so wird es mit Salz, Nägelein und Pfeffer eingerieben. Hat man ein Stücklein Schwarz- oder Roth-Wildbret, oder von einem übriggelassenen Wildbraten, so wird dasselbe nebst einer Zwiebel, einem Stücklein Speck, einer halben Zitrone und einer Hand voll geriebenen Brodbrosamen kleingehackt, und dieß Alles in einer Schüssel mit einem Eßlöffel Kappern, 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 Spießnadel 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 Brat-Pfanne übergossen, oder wenn er rösch werden soll, mit einem Stücklein Speck fleißig überfahren, dann trocken auf eine Platte gelegt, und eine Wildbret- oder Kappern-Sauce dazu aufgestellt. Eine kalte Haring's-Sauce kann auch dazu aufgestellt werden.

**Noch eine Art Frischlinge (wilde Schweins-
Serkel) zu braten.**

Wenn diesem die Haut bis an den Kopf abgestreift, oder die Haare abgesengt sind, und er sauber gewaschen ist, biegt man die Beine ein, reibt es mit Salz, Pfeffer und Nägelein stark ein, durchzieht es, wenn es nicht sehr fett ist, mit Speck, umbindet es mit einem mit Butter bestrichenen Papier, den Kopf aber mit einem trockenen Papier, steckt es dann an einen Spieß, bratet es langsam, macht

eine Viertelstunde vor dem Anrichten das Papier von dem Körper ab, überstreut es stark mit geriebenem Semmel- oder Mutschel-Mehl, läßt es volleys gelb werden, richtet es auf eine Platte an, macht dann erst das Papier vom Kopf ab, garnirt es mit Laubwerk, und gibt eine beliebige Sauce von Kappern oder Sardellen dazu. Es kann jede Sorte Salat, auch gekochtes Obst dazu aufgestellt werden.

Spanferkel zu braten.

Wenn es gepuzt ist, reibt man es mit Salz und Pfeffer stark ein, auch da, wo es Oeffnung hat, nehmlich am Hals und Maul, steckt 2 halbe oder 2 ganze Kreuzerwecken in das Ferkel, damit es eine Höhe bekommt, heftet die Oeffnung am Bauch mit einem Spieß zu, stupft das Ferkel stark mit einer Spicknadel, steckt es an den Spieß, überfährt es oft mit einem Stücklein Speck, und bratet es langsam. Weil es am Spieß gern Blattern bekommt, so muß man's mit einem neuen Flederwisch 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 bekommt es keine Blattern, weil es gleiche Hitze hat. Auf der Platte wird ihm ein kleiner Apfel oder eine halbe Zitrone ins Maul gesteckt. Die Hauptsache bey einem Spanferkel ist, daß es rösch gebraten wird. (Wie sie gefüllt werden, ist im zweyten Theile angezeigt).

Einen welschen Hahn zu braten.

Sobald 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 Petersilie klein, auch einen Kreuzerweck zu kleinen Bröcklein, feuchtet 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 Ethern und dem Gelben von 2 andern an, und füllt den Kropf damit; ist etwas übrig, so wird es vollends in den Bauch gethan, 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 Vorbeerstrauß in den Schnabel gesteckt.

Welscher Hahn im Backofen zu braten.

Wenn er, wie schon gemeldet, 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 Bogen mit Bindfaden darum gebunden, dann auf eine irdene Platte gethan (in welche man zuvor Stecklein [Holz] legen muß, damit der welsche Hahn ein wenig höher liegt), etwas Wasser in die Platte geschüttet, auch der Kopf vom wel-

schen 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, in der freien Luft aufgehängt werden, so ist dieß immer am besten. Die Schlegel und die Brust vom welschen Hahn können auch gespiet werden.

Alle großen Braten, wenn sie gut mit Papier umbunden sind, 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 bey dem Hahn verfahren worden, die Brust eingeklopft und die Henne ausgegenommen 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 bestrichenenes 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 bey den Hahnen darein gemacht werden, nur sind die Kastanien zu schwer in den Kropf, in den Leib aber darf eine Kastanien-Fülle 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-Küddlein 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 Austern und Zitronensaft füllen. Außerdem wird er nur mit Pfeffer und Salz eingerieben, und langsam gebraten.

Pularden (Bularden) zu braten.

Diese werden wie die Kapaunen gebraten, wenn sie fett sind, bloß mit einem Butter-Papier umbunden, im Gegentheil aber kann die Brust gespickt werden.

Kapaunen wie Sasanen 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 Tuche sauber aus, und legt ihn in eine Schüssel. Zu 2 Kapaunen macht man 1 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 Hühner 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 Beydes in einem Stücklein Butter, verrührt 3 Eyer darin, bis sie hartleht sind, nimmt dieß und die geschnittenen Krebschwänze in eine Schüssel, einen zuvor eingeweichten und wieder fest ausgedrückten halben Kreuzerweck, Salz, Muskat 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 Viertelsfund Butter, gießt einen Schöpfßffel 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, gibt 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 klein geschnittenem 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 bey 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, reibt 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 Zitronen-Rädlein, eine Zwiebel, und 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 der 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 zurichten.

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 Waize 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 Mutschel-Mehl, 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 Bratenbrühe aus der Bratpfanne, worein man einen halben Schoppen sauren Rahm, ein Lorbeerblatt und etliche Zitronen-Kädlein gethan hat. Bey'm Anrichten wird die Sauce durch einen Schaumlöffel über den Hasen gegossen. Bratet die Sauce zu viel ein, so hilft man ihr mit Fleischbrühe, doch so, daß sie nicht zu dünn, und das Beste vom Hasen abgeköst wird.

Gebratener Hase auf andere Art.

Wenn der Hase jung ist, wird er auf die nehmliche Art wie der vorhergehende verfertigt, nur daß ein Glas Essig mit einem guten (ziemlichen) Stück Butter, Salz, Pfeffer, Nägelein, einem Lorbeerblatt und ein paar Zitronen-Kädlein 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 gebaißt wäre. — Die alten Hasen sind überhaupt besser gedämpft als gebraten.

Rehshlegel oder Rehziemer zu braten.

Dieser wird wie gewöhnlich gebaißt, gehäutelt, gespickt und mit Nägelein, Pfeffer und Salz eingerieben. Streut man ein wenig Mutschel-Mehl darüber, so ist es immer gut wegen der Sauce, auch ist es sicherer im Braten, wenn der Schlegel oder Ziemer mit einem bestrichenen Butter-Papier

umbunden wird. Er kann mit oder ohne Rahm gebraten werden. In die Bratpfanne nimmt man das Nehmliche, was bey 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 Wachholderbeeren, 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 Zitrone 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 Zitrone unter das Brod, überstreicht den oberen Theil des Ziemers mit einem Eyweiß, und schlägt das angemachte Brod auf den bestrichenen Theil mit der Hand so an, das 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 dürre Kirschen wird zerstoßen, und in einer Kachel mit einer halben Maaß Wasser zugesezt; wenn sie eingekocht sind, treibt man sie mit einer halben Maaß Wein durch, thut sie wieder in ein Geschirr, reibt von einer halben Zitrone 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 besonderen Geschirr gegeben.

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

Kirschschale zu dämpfen.

Diese wird stark geklopft, gehäutelt, mit Salz, Pfeffer und einigen zerknirschten Wachholderbeeren eingerieben, dann einige Tage in Essig gelegt, und vor oder nach dem Baißen mit klein geschnittenem Speck gespickt, oder 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 Hand voll grob geschnittenen Zwiebeln, das Hirschfleisch darauf, auf dieses wieder so viel Zwiebeln, eine 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 Schöpfstößel Fleischbrühe oder 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, das Fett davon abgeschöpft, und dieselbe nebst einem Eßlöffel voll Kappern und einem halben Schoppen saurem Rahm wieder an das Fleisch gethan. Wenn die Schale noch eine Zeitlang gekocht hat, wird sie angerichtet.

Schlacht- oder Lenden-Braten 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 Brat-Pfanne geschüttet, etwas Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt und eine Zwiebel nebst einigen Zitronen-Küchlein 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 feingeschnittene Charlotten-Zwiebeln, 4 Loth klein geschnittene Sardellen, röstet einen starken Eßlöffel voll Mehl in einem Stücklein Butter gelb, dämpft die Zwiebeln und Sardellen darin, gießt etwas von der Bratenbrühe und einen Schöpföffel voll Fleischbrühe daran, und thut etliche Zitronen-Küchlein, ein Lorbeerblatt und einen Eßlöffel voll Kappern darein. Wenn der Braten fertig ist, kann die Sauce darüber gegossen, oder besonders dazu aufgestellt werden.