

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1830

IX. Braten.

urn:nbn:de:bsz:31-56302

Schmalz dunkelbraun; wenn es bald gelb ist, nimmt man eine große, fein geschnittene Zwiebel, läßt diese noch darin dämpfen, aber nicht gelb werden; dann gießt man gute Fleischbrühe und etliche Eßlöffel voll guten Weinessig dazu, und läßt die Sauce mit diesem $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen.

IX. Braten.

1. Auerhahn. Man rupft den Auerhahn recht sauber ab bis an den Kopf; dann wird er sauber gewaschen, ausgenommen, mit Essig ausgewaschen, und mit gestoßenem Pfeffer, Nägelein und Salz inwendig recht eingerieben; wenn er alt oder zähe ist, so wird scharfer Weinessig darüber gegossen, womit man ihn 24 Stunden lang in ein Geschirre legt, und fleißig umwendet, damit er recht durchgebeizt wird. Hierauf wäscht man den Hahn sauber heraus; Herz, Leber und Magen werden mit $\frac{1}{2}$ Vierl. frischen Speck, Zwiebeln und Zitronenschale recht fein vermiegt oder gehackt, mit einer Handvoll Semmelmehl oder geriebenem Brod, etlichen Eiern, Salz und ein wenig Muskatnuß angerührt, der Auerhahn damit ausgefüllt; dann wird er gespickt oder mit Speck eingebunden, unten zugenäht, und der Kopf mit Papier recht eingebunden. Nun legt man den Hahn in eine Rachel, thut ein Stückchen Speck, ein Lorbeerblatt, eine mit Nägelein besteckte Zwiebel und einen Zitronenschnitz dazu, läßt ihn langsam braten, begießt ihn recht fleißig, wendet ihn öfters um und begießt ihn von Zeit

zu Zeit mit Weinessig oder Zitronensaft. Beim Zusetzen muß auch schon ein wenig Weinessig und Fleischbrühe daran gegossen werden. Wenn er angerichtet wird, gießt man noch heiß gemachte Butter, worein Zitronensaft gedrückt ist, darauf; das Papier wird weggenommen, und der Hahn mit Zitronenrädchen belegt.

2. Bratwürste von Spanferkel. Von 2 hintern Schlegeln schält man das Fleisch ab, nimmt 1 Pf. Kalbfleisch dazu, schneidet es, thut ein wenig Zwiebeln, etliche Blättchen Rosmarin, eben so viel Petersil, und ein wenig Knoblauch dazu, auch 6 Korianderkörner, hackt dieses alles klein, nimmt es in ein Geschirr, 6 Ltb. frischen und sehr fein geschnittenen Speck, Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu, macht es mit etlichen Eßlöffel voll Wasser oder Fleischbrühe untereinander, füllt es in reine Bratwürstdärme, bindet sie Fingerlang, und bratet sie.

3. Junge Enten. Wenn die Enten gepuht, gewaschen und ausgenommen, Kopf und Flügel davon geschnitten und gehörig aufgezwackt sind, legt man sie 1 Stunde lang in kaltes Wasser, wäscht sie aus diesem recht sauber heraus, thut sie mit einem Stück Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersil, Selleriwurzeln, Lorbeerlaub, etwas Esdragon, Thimian und einem Zitronenschניץ in eine Kachel, thut ein wenig Fleischbrühe oder Wasser daran, und läßt sie auf Kohlen oder im Ofen recht schön braten; $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten verwiegt man die Leber und das Fleischige vom Magen recht fein, thut etwas verwiegte Zitronenschale darunter, nimmt es in eine Schüssel, thut ein klein wenig Mehl und einen starken Eßlöffel voll sauern Rahm dazu, schüttet sehr wenig Fleischbrühe daran, gießt es an die Enten, drückt den Saft von 1 Zitrone daran, und läßt es noch

eine Zeitlang kochen. Indessen werden kleine Zwiebeln abgeschält, in einem geschwungenen Ei und dann in geriebenem Brod umgewendet, und in heiß gemachtem Schmalz recht gelb gebacken; dann richtet man die Enten auf eine Platte an, gießt die Fars-Sauce neben herum, und belegt die Enten mit Zitronenrädchen. — Sowohl Gänse als Enten werden, bevor sie gebraten werden, mit Salz eingerieben.

4. Fasan. Man rupft den Fasan bis auf den Kopf; dieser wird abgeschnitten, die Flügel werden gehackt, die Füße aber müssen daran bleiben; dann wird er ausgenommen, gewaschen, innen und außen recht mit Salz eingerieben, auf der Brust und dem Schlegel mit Speck eingebunden. Hierauf wickelt man den Fasan in ein Kalbsnetz, legt ein Stück Butter dazu, und bratet ihn langsam im Ofen oder am Spieß, wie die Kapauen, so daß er mehr weiß als gelb wird; der Speck muß aber bis zum Anrichten daran gelassen werden. Wenn man anrichtet, wird das Netz weggethan, und der Kopf mit einem kraus geschnittenen Papier bei dem Flügel herausgelegt; alsdann giebt man den Fasan zu saurem Kraut, wozu er eigentlich gehört; bevor er aber auf den Tisch gegeben wird, muß er noch mit Butter und Zitronensaft begossen werden. Die Fasane können auch, wie Kapauen, mit Mustern gefüllt oder auch gespiet und allein mit Sauce gegeben werden.

5. Feldhühner. Diese werden bis auf den Kopf sauber abgerupft, und der Kropf und das Eingeweide sauber ausgenommen; dann wäscht man sie mit Wein sauber aus, biegt die Füße um und legt sie etliche Tage in Wein oder schwachen Essig; wenn man sie braten will, wäscht man sie aus diesem recht sauber heraus, spickt sie mit fein geschnittenem Speck, oder bindet sie mit

demselben auf der Brust recht stark ein, reibt sie in- und auswendig recht mit Salz, ein wenig Pfeffer und gestoßenen Nägelein ein, steckt eine kleine ganze Zwiebel inwendig hinein, bindet den Kopf in ein Papier oder feuchtes Tüchelchen, legt sie in eine Kachel, thut ein Stück fetten geräucherten Speck dazu, gießt ein wenig Fleischbrühe und Weinessig daran, legt ein Stückchen schwarze Brodrinde, eine mit Nägelein besetzte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und die Schale von einer Zitrone dazu, läßt sie mit diesem sehr langsam, aber nicht sehr gelb braten; wenn sie fertig gebraten sind, legt man sie auf eine Platte, drückt Zitronensaft in die Sauce, worin sie gebraten wurden, bindet den Speck von den Hühnern weg, und belegt sie mit Zitronenrädchen.

6. Gans. Die Gans wird abgestochen, oder man schneidet ihr den Kopf ab; das Blut läßt man in eine Schüssel, worin etwas Essig ist, laufen; dann legt man die Gans über Nacht oder, wenn es die Zeit erlaubt, 2 Tage lang in den Keller unter Erde, damit sie recht mürbe werde; alsdann wird sie gerupft, ausgenommen und gewaschen; die Leber und das Fleischige vom Magen hackt man, nebst einem Stückchen fetten Speck, einer Zwiebel, etwas Zitronenschale und Petersilkraut recht fein, rührt alsdann ein Stück Butter, eines halben Hühnereies groß, mit 2 bis 3 ganzen Eiern ab, thut eine Handvoll geriebenes Brod und das Verwiegte darunter, thut Salz, Muskatnuß und 1 Trinkglas voll süßen Rahm oder Milch dazu; hernach bindet man den Hals nahe am Körper zu, füllt die Gans mit der beschriebenen Fülle, näht sie unten an der Deffnung wieder zu, schneidet die Flügel kurz ab, spießt die Gans gehörig auf, legt sie in eine Bratpfanne, gießt ein wenig Wasser oder Fleischbrühe daran, legt 1 Zwiebel, etwas Petersil,

gelbe Rüben und Selleri-Wurzeln dazu, stellt sie in den Ofen, und läßt sie langsam gelb ausbraten. — Die Enten können auf die nämliche Art zubereitet werden. Man kann die Gänse auch mit Kastanien- oder Erdäpfel-Fülle füllen.

7. Gans auf englische Art. Wenn die Gans sauber gepuht und am Spieße gebraten ist, wird die Sauce auf folgende Art dazu gemacht: Man stößt 2 Hände-voll gewaschene Sauerampferblätter in einem Mörser, preßt den Saft durch ein Tuch, thut ein Stückchen Butter und ein wenig Zucker darein, rührt dieses zusammen auf Kohlen zu einer Sauce, und giebt sie besonders zu der Gans. — Auf diese Art können auch Tauben und Hühner gebraten werden.

8. Hammelschlegel. Wenn der Hammelschlegel gewaschen, mit Knoblauch gespickt und mit Salz eingerieben ist, so bratet man ihn am Spieß oder im Ofen recht schön gelb; dann nimmt man recht saubere Trüffel, siedet sie, wie es bei den Saucen gezeigt wurde; wenn sie weich sind, schneidet man jede Trüffel in 2 Theile, läßt sie in der Sauce noch ein wenig aufkochen, nimmt ein Stückchen gekochten Schinken, 2 Lth. sauber gepuhte Sardellen, eine im Schmalz gebackene Zwiebel und ein klein wenig geriebenes Brod, stößt dieses alles, sammt einem Stückchen abgesotteneu Speck, in einem Mörser recht fein, treibt es mit etwas Fleischbrühe und mit der Sauce, worin die Trüffel gesotten wurden, durch ein Haarsieb, macht es mit Fleischbrühe zu einer ganz dicken Sauce, thut hernach die fein verwiegte Schale von 1 Zitrone sammt dem Saft, das nöthige Salz und ein wenig Nägelein darein, läßt es mit diesem ein wenig aufkochen, legt den Braten auf eine Platte, gießt

das Fars neben herum, und belegt dieses und den Schlegel mit den Trüffeln.

9. Hammelschlegel wie Wildpret. Wenn der Schlegel sauber gewaschen ist, häutelt man ihn ab, klopft ihn stark, reibt ihn mit Salz ein, gießt heiß gemachten Essig darüber, läßt ihn über Nacht liegen, überstreicht ihn dann mit einem Stück frischer Kalbsleber oder Lammblut, hält ihn ein wenig an's Feuer, damit es trocknet, legt ihn wieder 5 bis 6 Tage in Essig, wäscht ihn dann aus diesem heraus, reibt ihn stark mit Salz ein und spickt ihn recht schön mit Speck, legt ihn hernach in eine Bratpfanne, thut $\frac{1}{2}$ Trinkglas voll Essig, etliche zerdrückte Wachholderbeeren, eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einen Zitronenschnitz, gelbe Rüben, Petersil, Selleriwurzeln, etwas Majoran und einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazu, stellt ihn in den Ofen, läßt ihn recht schön gelb braten, und begießt ihn während dem Braten sehr fleißig mit der Brühe. Wenn er bald ausgebraten ist, verrührt man 2 Eßlöffel voll sauern Rahm und gießt ihn über den Schlegel, läßt diesen noch eine starke halbe Stunde lang fortbraten, begießt ihn aber fleißig, nimmt ihn dann heraus, legt ihn auf eine Platte, gießt Zitronensaft darüber, schüttet die Sauce durch einen Schaumlöffel darüber, und belegt ihn mit Zitronenrädchen.

10. Hasen. Man zieht den Hasen ab, läßt aber die Haut sammt den Haaren an den hintern Läufen, schneidet das Vordertheil davon, jedoch nicht zu kurz, denn es müssen 3 Rippen am Hintertheil bleiben; alsdann schneidet man neben herum die Lappen und langen Rippen weg, wäscht ihn, häutelt ihn ab, spickt ihn recht schön mit sehr fein und kurz geschnittenem Speck, bestreut ihn stark mit Salz und ein wenig Pfeffer, legt ihn hernach 2 Tage

lang in Essig, oder bratet ihn frisch; will man ihn braten, so steckt man kleine Hölzchen durch den Rückgrath, bindet die hintern Läufe mit einem naß gemachten Tuch recht ein, damit das Haarichte nicht verbrenne, befestigt sie an die Hölzchen, legt ihn alsdann in eine Bratkachel, belegt ihn mit dünn geschnittenen Stückchen Speck, gießt etliche Löffel voll Essig und ein wenig Fleischbrühe darüber, thut eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, eine Selleri- und eine Petersilwurzel, gelbe Rüben und etliche Zitronenschnitze dazu; hierauf läßt man ihn in einem Ofen langsam recht schön braten. Wenn er recht gelb ist, verrührt man $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten 3 Eßlöffel voll sauern Rahm mit ein wenig Fleischbrühe, gießt es über den Hasen, und läßt ihn im Ofen noch eine Weile ausbraten; er muß aber während dem Braten fleißig begossen werden. Dann nimmt man ihn heraus auf eine Platte, gießt obige Sauce durch einen Schaumlöffel darüber, und belegt ihn mit Zitronenrädchen.

11. Junge Hühner. Wenn junge Hühner recht gut werden sollen, müssen sie nach dem Stechen, wenigstens über Nacht, im Keller unter die Erde gelegt werden; hernach werden sie sauber gerupft, ausgenommen, gewaschen, mit Salz eingerieben, mit Speck eingebunden; ein mit Salz und Pfeffer vermischtes Stück Butter wird in die Hühnchen hinein gesteckt; dann läßt man sie recht saftig braten. — Ein junges Hühnchen kann in $\frac{1}{2}$ Stunde fertig gebraten seyn.

12. Junge Hühner auf französische Art. Wann die Hühner gepuht, gereinigt und gewaschen sind, werden sie aufgespießt, mit Salz aus- und inwendig eingerieben; dann nimmt man ein Schweinsnez, legt ein Huhn darauf, thut in ein Büschelchen gebundenes

terstkraut und eine zerschnittene Zwiebel dazu, legt alsdann ein Stückchen Speck jedem Hühnchen auf die Brust, gießt 2 Eßlöffel voll Provencen-Öel darüber, bindet die Netze zu, legt die Hühner in eine Bratfachel, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, legt ein Lorbeerblatt und einen Zitronenschnitz dazu, stellt sie in einen Ofen, der nicht mehr heiß ist, und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde langsam fortbraten; alsdann nimmt man die Hühner heraus, bindet die Netze auf, legt die Hühner auf eine Platte, begießt sie mit Zitronensaft, und belegt sie mit Zitronenrädchen.

13. Junge Hühner ebenfalls auf französische Art. Man pußt und wäscht die Hühner sehr sauber, dressirt sie und legt sie auf eine Platte, gießt einige Löffel voll gutes Kirschwasser darüber, und läßt sie wohl zugedeckt 1 Stunde liegen. Hierauf reibt man sie mit Salz, Pfeffer und ein wenig gestoßenen Nelken stark ein, begießt sie mit zerlassenem frischem Speck oder in dessen Ermanglung mit frischer Butter, überstreut sie mit geriebenem Brod, bratet sie langsam am Spieß, und begießt sie öfters mit Butter. Hat man keine Einrichtung um am Spieß zu braten, so kann es auf dem Roste geschehen, nur müssen die Hühner fleißig umgewendet werden.

14. Indianer oder Welscher-Hahn. Dieser muß wenigstens 2 Tage vorher abgenommen, sauber gerupft, ausgenommen, recht sauber gewaschen, mit Papier zugebunden und in den Keller unter die Erde gelegt werden, damit er recht mürbe wird; dann wird er recht schön aufgespießt, der Kopf umgedreht und auf die Brust gesteckt und die Flügel hinten auf dem Rücken über einander gelegt; alsdann nimmt man eines halben Hühnereies groß Butter, knetet ein wenig Pfeffer und

4 starken Kaffelöffel voll Salz darein, steckt dieses und eine mit Nägelein besteckte Zwiebel in den Indianer hinein, reibt ihn aussen recht mit Salz ein, legt ihn auf 2 große Kalbsneze, bindet Petersil, Sellerikraut und eine Zwiebel in ein Büschel, legt es ebenfalls auf das Netz, nimmt ein wenig fein verwiegtes Rindermark und verwiegte Zitronenschale, streut es über den Indianer, bindet die Neze recht zusammen, legt ihn in eine Bratfachel, worin er Platz hat, legt ein Stück Butter darein, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, stellt ihn in einen warmen Ofen, läßt ihn langsam recht schön ausbraten, und begießt ihn während dem Braten recht fleißig. Einen großen Welschhahn zu braten erfordert es 3 Stunden. Wenn er ausgebraten ist, legt man ihn auf eine Platte, bindet ihn auf, nimmt das Netz und das Grüne davon, drückt den Saft von einer Zitrone darüber, belegt ihn mit Zitronenrädchen, und giebt ihm einen Zitronenschnitt in den Schnabel. — Will man den Kropf füllen, so nimmt man die Leber vom Indianer, verwiegt sie mit etwas Zitronenschale recht fein; dann thut man sie in eine Schüssel, thut ein halbes Trinkglas voll guten süßen Rahm, 3 ganze Eier und Salz und Muskatnuß daran, und füllt damit den Kropf; zuerst steckt man aber ein in 2 Stücke getheiltes Kreuzerbrötdchen hinein, damit die Fülle nicht herunter laufen kann. Man kann auch ein wenig geriebenes Brod, aber nur nicht viel, unter die Fülle nehmen.

15. Gefüllte Kalbsbrust. Die Brust wird recht sauber gewaschen, mit einem Tuch recht abgewischt, die Haut auf der einen Seite losgemacht, und die Knochen auf den Seiten herausgelöst. Für 1 Kr. weißes Brod schneidet man zu Schnitten, und gießt ein wenig heiß gemachte Milch darüber; wenn das Brod die Milch ganz

aufgetrocknet hat, nimmt man eines Hühnereies groß Butter in eine messingene Pfanne, dünstet fein verwiegte Zwiebeln, Petersil und ein wenig Schnittlauch darin, läßt das Brod darin anziehen, nimmt es heraus in eine Schüssel, thut Salz und Muskatnuß dazu, schlägt 2 bis 3 ganze Eier daran, thut 1 Eßlöffel voll sauern Rahm dazu, und füllt die Brust damit; dann näht man sie wieder zu, salzt sie gehörig, legt sie in eine Kachel oder Bratpfanne, thut ein Stück Butter oder Rindermark, nebst einer mit Nägelein besteckten Zwiebel und einem Lorbeerblatt dazu, gießt 1 Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, und läßt sie auf Kohlen oder im Ofen schön gelb braten; alsdann legt man sie auf eine Platte, und gießt die Sauce, worin sie gebraten worden ist, durch einen Schaumlöffel darüber, drückt Zitronensaft daran, belegt sie mit Zitronenrädchen, und trägt sie auf. Man kann auch abgesottene Morcheln oder im Schmalz gebackene ganze Zwiebeln um die Brust herum legen.

16. Gefüllte Kalbsherzen. Die Kalbsherzen schneidet man oben ab, und höhlt sie aus; verwiegt ein Stückchen übriggebliebenes und abgebratenes Kalbfleisch mit einem Stück durren Speck, Zwiebeln, 1 bis 2 Stückchen Chalotten, Petersil und einem Lorbeerblatt, verwiegt alsdann ein Stückchen geräucherten Speck recht fein, dünstet darin das Verwiegte, nebst 1 Eßlöffel voll geriebenes Brod, thut ein paar zerdrückte Wachholderbeeren und ein wenig Zitronenschale, sammt dem gehörigen Salz, dazu, füllt die Herzen fest damit aus, näht sie oben mit einem Stückchen Kalbsney wieder zu, legt sie in eine Kachel, und läßt sie mit einem Stück Speck, Zwiebeln, Lorbeerblätter, ein paar Eßlöffel voll Essig und ein wenig Fleischbrühe recht schön gelb und weich braten; verrührt alsdann 1 Löffel voll sauern Rahm mit

1 Kaffelöffel voll Mehl, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, schüttet es an die Kalbsherzen und läßt sie damit noch so lange kochen, bis sie recht weich sind; alsdann nimmt man den Faden heraus, stellt sie auf eine Platte, daß die Spitze in die Höhe stehen, und gießt die Sauce durch einen Schaumlöffel darüber.

17. Gefüllte Kalbsleber. Die Leber höhlt man schön aus, jedoch so, daß sie im Umfange noch Fingersdick bleibt, spickt sie schön, verwiegt das Herausgenommene fein, dünstet fein verwiegte Zwiebeln, Petersil und ein wenig Schnittlauch in einem Stückchen Butter, hebt es vom Feuer ab, wendet die verwiegte Leber darin um, läßt sie aber nur ein klein wenig anziehen, thut Salz, Muskatnuß, eine sauber gewaschene, ausgegräthete und fein verwiegte Sardelle dazu, füllt die Leber mit diesem wieder fest aus, drückt oben ein Stück von einem Kalbsnez auf das Eingefüllte, näht es im Ring herum zusammen, damit nichts auslaufen kann, legt ein wenig geschnittenen Speck in eine Kachel, überstreut die Leber mit ein wenig Mehl, legt sie hinein, und läßt sie schnell auf beiden Seiten schön gelb braten; dann verrührt man 2 starke Eßlöffel voll sauern Rahm mit ein wenig Jus oder Bratenbrühe und den Saft von einer halben Zitrone, läßt damit die Leber noch eine kleine Weile aufkochen, legt sie auf eine Platte, zieht den Faden heraus, und gießt die Sauce darüber.

18. Kalbs-Nierbraten. Man legt den Nierbraten, nachdem er sauber gewaschen und mit einem Tuch wieder sauber abgetrocknet ist, in eine Bratpfanne, besprengt ihn mit Essig, thut Thimian, Basilikum, etliche Pfefferkörner und ein wenig Majoran dazu, läßt ihn über Nacht liegen, salzt ihn stark, und steckt ihn an den Spieß, so zwar, daß er nicht schwankt. Wenn er vom

Feuer etwas angezogen hat, begießt man ihn mit zerlassener Butter, läßt ihn eine Weile braten, begießt ihn etlichemal mit der Butter, und drückt Zitronensaft daran; wenn er anfängt gelb zu werden, bestreut man ihn mit ein wenig fein verwiegten, ausgegrätheten und ausgewaschenen Sardellen, worunter etwas geriebenes Brod und verwiegte Zitronenschale vermischt seyn muß, begießt ihn fortwährend mit Butter, und läßt ihn recht schön gelb ausbraten; hernach legt man ihn auf eine Platte, gießt Zitronensaft darüber, und belegt ihn mit Zitronenrädchen.

19. Kalbsschlegel. Wenn der Kalbsschlegel sauber gewaschen ist, legt man ihn 1 Stunde lang in Essig, reibt ihn dann mit Salz und ein wenig Pfeffer ein, und spickt ihn, übergießt ihn mit 1 Glas Provencer-Öel, wickelt ihn ganz in ein dick mit fein verwiegtem Petersil, Zwiebeln, einigen Chalotten und Zitronen überstreutes Kalbsnetz, legt ihn in eine Bratpfanne, thut einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe neben herum, stellt ihn in einen Ofen, und läßt ihn langsam braten, begießt ihn aber während dem Braten öfters. In 2 bis 3 Stunden kann ein Schlegel von 5 bis 6 Pf. fertig seyn; dann legt man ihn auf eine Platte, thut das Netz davon, drückt ziemlich Zitronensaft darüber, und belegt ihn mit Zitronenrädchen.

20. Kalbsschlegel auf italienische Art. Man schneidet ein Stück Speck und ein Stück magern Schinken in lange Stückchen; nimmt ziemlich Chalotten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Thimian, Petersil, schneidet alles fein, thut die Hälfte davon, nebst Salz und Pfeffer, unter den geschnittenen Speck und Schinken, durchspickt den Schlegel damit, thut ein paar Stückchen Speck und die andere Hälfte der Kräuter, nebst Salz, Pfeffer und ein

paar Lorbeerblättern in eine Bratpfanne, legt den Schlegel darauf, gießt $\frac{1}{4}$ Pf. Provencer-Del darüber und 1 Glas weißen Wein dazu; deckt den Schlegel zu, stellt ihn in den Backofen, läßt ihn 3 Stunden lang dämpfen, wendet ihn einigemal um, richtet ihn, wenn er fertig ist, an, gießt das Fett rein ab, drückt an die wenige Sauce den Saft von 1 Zitrone, und gießt sie über den Schlegel. — Er ist kalt und warm sehr gut.

21. Gefünstelter Kalbschlegel. Man klopft rohes Kalbsfleisch, stößt es nebst in Milch geweichtem Weißbrod, nimmt dann etwas Butter, einige Eidotter und ein wenig Milch, läßt dieses in einer messingenen Pfanne ein wenig anziehen, und stößt es dann mit dem Uebrigen; es wird auch ein wenig Grünes und Zwiebeln gedämpft, und dazu gerührt. Dieser Fülle, die nicht sehr dünn seyn muß, wird nun die Form eines Schlegels gegeben; oben wird er ausgehöhlt, mit gekochten Kalbsmilchling gefüllt, dann wieder zugedeckt, und nun in einer Casserole gebraten; hernach wird eine fricassirte Sauce daran gemacht.

22. Kapau. Der Kapau wird, nach dem Stechen und Putzen, in den Keller gelegt und mit Erde bedeckt; dann reibt man ihn in- und auswendig recht stark mit Salz ein, steckt ein Stück Butter hinein, legt ihn in ein Kalbsnetz, thut ein wenig Peterstl und eine Zwiebel dazu, legt ein Stück Butter darauf, gießt 1 Eßlöffel voll Provencer-Del darüber, bindet das Netz zusammen, thut ihn in eine Bratkachel, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, legt einen Zitronenschnitz dazu, stellt ihn in den Ofen und läßt ihn langsam recht schön braten. — Man kann ihn auch mit Speck einbinden und am Spieß braten.

23. Krammetsvögel oder Lerchen. Diese wer-

den gerupft, die Haut über den Kopf abgezogen, nicht ausgenommen, die Füße umgebogen, aus einigen Wassern gewaschen, mit Salz eingerieben und an einen Vogelspieß gesteckt; dann läßt man sie langsam braten, begießt sie aber recht oft mit zerlassener Butter; wenn sie bald fertig gebraten sind, bestreut man sie mit Semmelbrosamen, und läßt sie recht schön gelb ausbraten. Man kann sie auch in einer Rachel braten, dann müssen aber etliche zerdrückte Wachholderbeeren und eine Zwiebel dazu gelegt werden, und wenn sie ausgebraten sind, legt man sie in eine Schüssel, welche einen Deckel hat, röstet eine Handvoll geriebenes Brod in einem Stück Butter recht gelb, streut es über die Vögel, und trägt sie gleich auf.

24. Nebeschlegel. Man häutelt den Schlegel recht sauber ab, spickt ihn recht schön, legt ihn in Essig oder Wein, thut ein Lorbeerblatt, etliche zerdrückte Wachholderbeeren, Thimian, Esdragon, Basilikum und ein wenig Majoran, von jedem so viel als man zwischen 2 Finger nehmen kann, sammt einer zerschnittenen Zwiebel, einem Zitronenrädchen, Pfeffer und Salz, dazu, und läßt ihn zweimal 24 Stunden liegen; dann nimmt man ihn aus der Beize, reibt ihn stark mit Salz ein, läßt ihn 1 Stunde liegen, legt ihn in eine Bratpfanne, gießt ein Glas voll von der Beize, worin er gelegen, durch einen Schaumlöffel daran, legt etliche Schnitten geräucherter Speck und einen Schnitt obere schwarze Brodrinde dazu, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, stellt ihn in einen Ofen, läßt ihn langsam recht schön gelb braten, und begießt ihn während dem Braten fleißig. Vor dem Anrichten nimmt man ihn heraus, verrührt 2 Eßlöffel voll sauern Rahm, gießt es dazu, stellt ihn wieder in den Ofen, läßt ihn noch ein wenig braten,

nimmt ihn dann auf eine Platte, drückt den Saft von einer Zitrone darüber, und belegt ihn mit Zitronenrädchen.

25. Rindfleisch mit Käskruste. Ein Stück Rindfleisch vom Lungenbraten legt man, nachdem es sauber gewaschen und mit Salz und etwas Pfeffer stark eingerieben ist, in eine Kachel, thut einen kleinen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, ein Stück Schinken, gelbe Rüben, Petersil und Selleriwurzeln dazu, und läßt es mit diesem 1½ Stunde lang wohl zugedeckt in einem nicht gar zu heißen Backofen langsam braten; dann nimmt man es heraus auf eine Platte, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, nimmt ¼ Pf. guten geriebenen Käse, mischt 1 Handvoll geriebenes Brod und 1 Löffel voll sauern Rahm darunter, legt dieses fest auf das Fleisch, stellt es wieder in den Ofen, und läßt es langsam backen; nun läßt man das Fett aus der Kachel, worin das Fleisch gebraten wurde, mit einem starken Schöpflöffel voll Fleischbrühe noch eine Zeitlang aufkochen, verrührt alsdann das Gelbe von 2 Eiern mit einem starken Eßlöffel voll sauern Rahm, rührt es in die kochende Sauce, und richtet sie neben dem Rindfleisch herum an.

26. Schafffleisch mit Käskruste. Man nimmt ein Stück junges Hammelfleisch, reibt es mit Salz ein, legt es in eine Kachel, thut eine Zwiebel dazu, und wenn man den Geschmack leiden kann, so kann das Fleisch auch mit Knoblauch gespickt werden; alsdann gießt man ein wenig Fleischbrühe daran, und läßt das Fleisch langsam weich dämpfen. Wenn dasselbe bald weich ist, legt man es auf eine Platte, und gießt so viel Fleischbrühe daran, daß sie bis an das Fleisch herauf geht; dann nimmt man Petersilkraut, verwiegt es klein, verrührt 2 Eßlöffel voll sauern Rahm, rührt das Petersilkraut

und $\frac{1}{4}$ Pf. geriebenen Käse, (am besten Parmesan-Käse), darunter, bestreicht das Fleisch mit Ei, drückt den angerührten Käse fest darauf, streut geriebenes Brod darüber, stellt es in einen Ofen, und läßt es schön gelb werden. Indessen nimmt man einige Eßlöffel voll Jus und ein Stückchen Butter in eine Kachel, verrührt 1 starken Eßlöffel voll sauern Rahm, thut eine Handvoll geriebenen Käse dazu, rührt es an das kochende Jus, und läßt es mit diesem nur eine kleine Weile aufkochen. Wenn das Fleisch gelb ist, nimmt man es aus dem Ofen, gießt die Brühe sauber davon ab, und gießt das Käse-Jus daran.

27. Schafffleisch mit Sauerampfer. Ein Stück Schafffleisch vom Schlegel oder Bug spickt man mit Knoblauch recht durch, reibt es mit Salz ein, zieht auch hier und da ein Stückchen Speck durch; dann läßt man es im Ofen oder am Spieß, unter beständigem Begießen, braten, und drückt öfters Zitronensaft darauf; indessen verwiegt man ein Stückchen geräucherten Speck fein, thut ihn in eine Kachel, läßt ihn heiß werden, streut ein wenig Mehl darauf, legt eine große Handvoll nicht gar fein verwiegten Sauerampfer darein, thut ein wenig Fleischbrühe, das gehörige Salz, und eine im Schmalz gebackene Brodschnitte hinzu, und läßt die Sauce $\frac{1}{4}$ Stunde aufkochen; alsdann rührt man das Gelbe von 1 Ei, mit 1 Eßlöffel voll sauern Rahm, und so viel Fleischbrühe daran, bis es eine dicke Sauce giebt, läßt es mit diesem noch ein wenig anziehen, richtet die Sauce durch ein Haarsieb, legt den Braten darauf, und belegt ihn mit Zitronenrädchen.

28. Schinken. Der Schinken wird, nachdem die Schwarte abgezogen und das Fett abgeschnitten ist, 4 Tage in frisches Wasser gelegt, jeden Tag frisches

daran gegossen, noch eine Nacht in süße Milch gelegt, dann mit Wasser abgeköcht, mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingerieben und am Spieß saftig gebraten; wenn er in ein Papier eingewickelt ist, kann er auch im Backofen gebraten werden. Zur Sauce stößt man $\frac{1}{2}$ Pf. dürre Kirschen, setzt solche mit halb Wasser und Wein, nebst der Rinde eines Kreuzerbrödcchens auf Kohlen, läßt sie einkochen, und treibt sie mit dem benötigten Wein durch ein Sieb, thut Zucker und Zimmt dazu, bis es süß genug ist, und stellt sie besonders dazu.

29. Frischer Schinken. Von einem schönen Schlegel oder Schinken thut man die Haut und das meiste Fett weg, reibt ihn mit Pfeffer, salzt ihn recht stark ein, und läßt ihn über Nacht liegen; dann gießt man heiß gemachten Essig, worin Thimian, Esdragon, Basilicum und Lorbeerlaub seyn muß, daran, und läßt ihn wieder 2 bis 3 Tage in dieser Beize liegen; hernach legt man den Schinken in eine Bratpfanne, gießt ein Glas voll von der Beize durch ein Tuch darüber, thut ein Glas Fleischbrühe, eine mit Nägelein besetzte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, 3 bis 4 Chalotten und eben so viel Knoblauch, einige Wachholderbeeren und einen Zitronenschnitz dazu, stellt ihn in den Ofen, und läßt ihn langsam durchbraten. Vor dem Anrichten thut man das meiste Fett davon, legt den Schinken auf eine Platte, drückt ziemlich Zitronensaft und die Sauce, worin er gebraten wurde, darüber, und belegt ihn mit Zitronenküchlein und Petersilgrün.

30. Schnepfen. Die Schnepfen werden sauber gerupft, am Kopf abgezogen, gewaschen, ausgenommen, mit Speck wohl eingebunden und in einer Rachel mit Zitronensaft und Speck recht saftig gebraten; dann verwiegt man das Eingeweide, nachdem es von dem Sandi-

gen gereinigt, mit Petersil, ein wenig Zwiebeln und Zitronenschale recht fein, läßt ein wenig verwiegten Speck in einem messingenen Pfännchen heiß werden, röstet sehr wenig geriebenes Brod darin, läßt den Schnepfendreck darin anziehen, streicht ihn auf gebähete Brodschnitten, kocht sie in ein wenig Fleischbrühe auf, aber nicht lange, reibt Muskatnuß darauf, und legt die Schnitten um die Schnepfen, wenn diese ausgebraten sind, herum. Man kann die Brodschnitten auch im Schmalz backen, ehe das Schnepfen-Eingeweide darauf gelegt wird. Eben so kann man 1 Löffel voll geriebenes Brod, ohne es vorher zu rösten, unter den verwiegten Schnepfendreck thun, dieses auf Brodschnitten streichen und im Schmalz backen.

31. Schnepfen auf andere Art. Wenn die Schnepfen, wie schon gezeigt, gepuht und schön dressirt sind, setzt man sie mit einem Stück mageren Speck oder Schinken, einigen Zwiebeln, 1 Lorbeer- und 1 Pfefferblatt, 1 Selleriwurzel, einigen ganzen Nelken, 1 Glas guten Wein, dem nöthigen Salz und einer gebackenen Brodschnitte zum Feuer, und läßt sie wohl zugedeckt dämpfen. Nun verfertigt man Papiertapseln, bestreicht sie mit gutem Provencer-Öel, legt in jede eine Schnepfe, verwiegt das Eingeweide, läßt es mit einem Stück Butter und einem Löffel voll verriebenem Brod ein wenig anziehen, schüttet einige Löffel voll von der Sauce, worin die Schnepfen gesotten, daran, begießt die Schnepfen damit, läßt sie auf dem Rost noch ein wenig braten, und giebt sie sammt dem Papier auf den Tisch.

32. Schweins-Lungen-Braten. Diesen brät man mit Essig, Salz, Zwiebeln, Wachholderbeeren und etwas Pfeffer 2 bis 3 Tage lang ein; dann nimmt man ihn heraus, spickt ihn stark mit Speck, brätet ihn am Spieß oder in einer Kachel recht schön gelb wie Wild-

pret, und gießt vor dem Aufragen den Saft von einer Zitrone darüber.

33. Spanferkel. Wenn das Spanferkel sauber gepuht, gereinigt und ausgenommen ist, wird es recht schön aufgespießt, die hintern und vordern Füße recht schön eingestochen, ein Holz dadurch gesteckt, der Kopf schön hingerrichtet, die Ohren aufgezwackt, mit Salz in- und auswendig recht eingerieben, dann in eine Bratpfanne aufrecht gesetzt, und eine mit Nägelein besetzte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Petersil, gelbe Rüben, Selleriwurzeln, ein Stück Schinken und ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe hinzu gethan; dann stellt man es in den Ofen, überfährt es fleißig mit einem Federwisch, drückt immer Zitronensaft darauf, und läßt es langsam recht schön gelb braten; nimmt es sodann heraus auf eine Platte, gießt ziemlich viel Zitronensaft darüber, giebt dem Spanferkel eine ganze Zitrone in das Maul, belegt es mit Zitronenrädchen, und stellt die Sauce, worin es gebraten wurde, daneben.

34. Spanferkel auf französische Art gefüllt. Wenn das Spanferkel schön gepuht und zum Braten zugerichtet ist, zerschneidet man das Geschlinge roh, nimmt eine große Zwiebel, etwas Petersil, $\frac{1}{4}$ Pf. in Würfel geschnittenen Speck, welcher aber in Milch abgekocht seyn muß, ein wenig Knoblauch, etliche eßbare Erdschwämme oder Morcheln, 3 Sardellen, hackt dieses zusammen recht fein, macht es mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und im Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Semmelbrod unter einander, dämpft es ein wenig in Butter, füllt das Spanferkel damit, näht es zu und bratet es nach Belieben am Spieß oder im Ofen.

35. Tauben. Die Tauben werden gerupft und ausgenommen, die Haut bis auf die Brust und zwischen die

Flügel schön ringsherum gelöst, und dann noch $\frac{1}{2}$ Stunde in frisches Wasser gelegt, damit sie schön weiß werden; nun verwiegt man die Leber und das Fleischige vom Magen mit etwas Petersil und Zitronenschale recht fein, thut ein wenig geriebenes Brod und, wenn es 2 Tauben sind, 2 ganze Eier, 1 Glas voll süßen Rahm nebst Salz und Muskatnuß, dazu, füllt die Tauben auf beiden Seiten damit, bindet sie am Hals zu, näht sie unten mit einem Faden zu, und läßt sie recht schön braten.

36. Tauben a la Crapaudine. Wenn die Tauben sauber gepuht sind, schneidet man sie zwischen den Schenkeln und dem Rücken bis an die Flügel auf, legt sie auf ein Bret und drückt sie zwischen den Flügeln mit der Hand recht breit. Man nimmt auf einen Teller 3 oder 4 Löffel voll Baumöl, je nachdem man viel oder wenig Tauben hat, thut Pfeffer und Salz dazu, rührt es wohl durcheinander, febrt die Tauben darin um, legt sie auf einen Rost und läßt sie schön braten, doch nicht zu viel. Hernach macht man folgende Sauce: Man nimmt zu 3 oder 4 Tauben 4 Lth. frische Butter und röstet einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb darin, thut dann eine kleine Handvoll fein geschnittene Chalotten hinzu, läßt sie ein wenig mit dem Mehl auf dem Feuer, aber nicht zu lange, damit sie nicht gelb werden, nimmt nun 2 Zinken Knoblauch, schneidet sie fein, thut sie zu den Chalotten und rührt sie etlichemal mit dem Mehl durcheinander. Alsdann thut man halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, 2 Kochlöffel voll Essig, Pfeffer, Lorbeerblätter und ein wenig gestosene Nägelein. Wenn es kocht, legt man die Tauben hinein, thut das Baumöl hinzu, in welchem die Tauben umgekehrt worden sind, und läßt sie dann kochen bis sie mürbe sind. Die Brühe muß aber nicht zu dünn seyn und immer eine gute halbe

Stunde kochen. Man gießt hernach die Sauce in eine Platte und legt die Lauben darauf.

37. Schwarz-Wildpret. Von diesem wird die obere Haut abgezogen, das Stück mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreut; wenn es an den Spieß gesteckt und ein wenig gebraten ist, begießt man es mit siedendem Schmalz, beträufelt es fleißig, und gießt bisweilen ein wenig Zitronensaft darauf; wenn es halb ausgebraten ist, wird es stark mit Zitronensaft begossen, und mit geriebenem schwarzem Roggenbrod überstreut. In den Untersatz thut man fein verwiegte Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, etliche Nägelein und ein wenig Mehl, läßt es schön gelb werden, gießt alsdann ein wenig Essig und Wasser darein, legt etliche Zitronenschnitze dazu, läßt es so lange kochen, bis das Wildpret ausgebraten ist, gießt die Sauce durch einen Schaumlöffel, legt das Wildpret darauf, und belegt es mit Zitronenscheiben.

X. Salate.

1. Andivien-Salat. Andivien werden gewaschen, so fein als möglich der Länge nach geschnitten, und eine Zeitlang in frisches Wasser gelegt; dann wäscht man sie sauber heraus, läßt das Wasser recht davon ablaufen, streut Salz und Pfeffer, fein verwiegte Petersil, Schnittlauch und Zwiebeln darüber, und macht den Salat mit gutem Essig und Del an. Will man ihn geziert haben, so wird ein ausgewässerter Häring fein verwiegt, von diesem ein Kranz um den Salat herum gemacht, dann