

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände**

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der  
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1855**

XIII. Zubereitung der Braten

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

N<sup>o</sup> 30. Kolorirtes Blanc-manger.

Das Blanc-manger wird in der Quantität gemacht, wie schon beschrieben ist. Nimm 2 Täfelchen Chokolade in ein kleines Geschirr, gieß eine obere Kaffeschale voll Milch daran und setze es auf ein Kohlenfeuer, damit sich die Chokolade auflöse, und gieße dann  $\frac{1}{4}$  Maß von dem Blanc-manger dazu. Zum zweiten kochet etwas Tournesol, wie schon bei der sauern Sulze beschrieben worden ist. Wenn der Tournesol kurz gekocht und durchgemacht ist, so gieß auch  $\frac{1}{4}$  Maß von dem Blanc-manger dazu, dann mache von 2 Händen voll Spinat Schotten, wie oben auch bei der sauern Sulze die Rede war. Wenn solches geschehen ist, so gieße die Schotten in ein reines Geschirr, mische etwas von dem Blanc-manger dazu, und mache alles wohl untereinander, damit sich das Grüne mit dem Weißen vermische.

Hernach gieß in eine Form ein Glied hoch von dem weißen Blanc-manger. Wenn solche gestanden ist, so thue von der Chokolade darauf; wenn auch diese gestanden so folget die Grüne, und so verfähre bis alle Farben eingegossen sind, dann setze die Form an einen kalten Ort oder auf Eis. Wird es Zeit zum Anrichten und das Blanc-manger ist gestanden, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

---

**XIII. Zubereitung der Braten,**  
herrschaftlich und bürgerlich.

---

N<sup>o</sup> 1. Kapaunen, herrschaftlich.

Für 12 Personen. Rupfe, puße und flammire 2 Kapaunen sauber, nimm das Eingeweide heraus, stich das Brustbein ein, schneide den Kopf nebst dem Hals ab, die Füße haue zur Hälfte weg und dressire sie, wie schon mehrmal bei

dem andern Geflügel gezeigt worden ist. Wasche die Kapaunen im laulichen Wasser sauber aus, streue etwas Salz inwendig hinein und ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer, schneide 4 Speckparten, (flache Speckstücke) in der dicke eines Messerrückens, und lege auf jeden Kapaunen 2 flache Specktheile, nämlich auf die Brust, damit das Fleisch im braten schön weiß bleibe, stecke sie an den Spieß, und bestreiche 4 Bogen Papier mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter oder Schmalz. Dann streue auf das Fett ein wenig Salz, und binde das Papier an die Kapaunen mit Bindfaden, stecke den Spieß hernach  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten an den Bräter, laß die Kapaunen langsam braten und begieße sie öfters mit heißer Butter oder Schmalz.

Eine Viertelstunde vor dem Anrichten schneide den Bindfaden von den Kapaunen, und nimm das Papier herab, damit du siehst ob die Kapaunen noch etwas Farbe nöthig haben. Ist es Zeit zum Anrichten so nimm sie von dem Spieß, dressire und lege dieselben auf eine Schüssel, lege auf die beiden Brüste einige Zitronenscheibchen und gieb sie heiß zur Tafel. Man kann etwas von dem Bratensaft abgesondert dazu geben.

### N<sup>o</sup> 2. Kapaunen zu braten auf bürgerliche Art.

Wenn die Kapaunen gerupft, gepußt, flammirt, ausgenommen, ausgewaschen und dressirt sind, so lege sie auf eine Schüssel oder Tortenpfanne, salze sie, streue etwas Ingber und fein gestoßenen Pfeffer darauf und laß sie  $\frac{1}{4}$  Stunde in Salz liegen. Gieb in eine Bratpfanne oder in einen Tiegel 6 Loth Butter oder Schmalz und 2 Zwiebeln, laß es heiß werden und lege die Kapaunen hinein. Wenn sie anfangen etwas gelb zu werden, so gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Bouillon daran und laß sie langsam braten; in einer Stunde sind sie fertig.

Dann dressire und lege sie auf eine Schüssel, schütte etwas Saft dazu und gieb sie hernach zur Tafel, doch den übrigen Saft abgesondert.

### N<sup>o</sup> 3. Feldhühner zu braten.

Für 12 Personen rupfe und puße 3 große oder 6 kleine Feldhühner recht sauber, nimm das Eingeweide heraus und

flammire sie, wie schon öfters gesagt worden ist. Steche die Brustbeine ein, schneide den Hals nebst dem Kragen ab und dressire sie. Du kannst einige davon spicken, die andern mit einer Speckpartie belegen und mit Bindfaden umbinden, damit der Speck nicht herunterfalle. Stecke sie  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten an den Spieß und begieße sie mit etwas Butter oder heißen Schmalz, salze sie und laß sie langsam braten; während dem braten müssen sie jedoch öfters begossen werden. Ist es Zeit zum Anrichten so ziehe sie von dem Spieß ab, dressire sie auf die Schüssel und gieb sie zur Tafel. Man kann die Feldhühner wenn man will auch im Tiegel oder Backofen braten.

#### N<sup>o</sup> 4. Junge Hühner deutsch zu braten.

Rupfe und puße 4 junge Feldhühner sauber, oder wenn sie nicht groß genug sind auch 5, nimm das Eingeweide heraus, wasche sie im laulichen Wasser einigemal sauber aus, streue etwas Salz, ein wenig Pfeffer und Ingber hinein und dressire sie. Stecke sie  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten an den Spieß, begieße sie mit 6 Loth Butter, salze sie und begieße sie öfters. Ist es bald Zeit zum Anrichten so begieße sie nochmal, bestreue sie mit geriebenem weißen Brod und laß sie noch einigemal am Spieß herumlaufen; dann ziehe sie herab, dressire und lege sie auf die Schüssel und gieb sie zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 5. Wälschen Hahn zu braten.

Wenn der wälsche Hahn sauber gerupft und gepußt ist, so nimm ihn aus, stoße das Brustbein ein, flammire ihn sauber und nimm die übrigen kleinen Fäserchen heraus; dann puße und wasche ihn sauber aus, dressire ihn, streue etwas Salz und Pfeffer hinein, und salze ihn auswendig etwas stark, damit das Fleisch schön weiß bleibe. Schneide einige Speckpartien, lege sie auf die Brust von dem wälschen Hahn und binde ihn mit Bindfaden, damit jene nicht herabfallen; dann stecke ihn am Spieß, anderthalb Stunden vor dem Anrichten stecke den Spieß an den Bräter und lasse den Hahn langsam braten. Noch besser ist es, wenn man einige Bögen Papier mit 6 Loth Butter bestreicht, über den wälschen Hahn bindet, dann mit 8 Loth Butter bestreicht und mit 8 Loth Butter oder Schmalz öfters begießet.

Wird es bald Zeit zum Anrichten, so nimm das Papier herunter, damit der wälsche Hahn noch etwas Farbe bekomme. Beim Anrichten nimm ihn von dem Spieß herab, dressire und lege ihn auf eine Schüssel, die Speckparten werden auch herausgenommen, statt deren einige Zitronenscheibchen auf die Brust gelegt und so wir der zur Tafel gegeben.

#### N<sup>o</sup> 6. Fasanen, Haselhühner und junge Vorkühner zu braten.

Wenn derlei wildes Geflügel gerupft und rein gepußt ist, so nimm es sauber aus, stich die Brustbeine ein, nachher flammire und wasche sie sauber aus, und dressire sie; man kann auch das Geflügel spicken, oder auch so braten nach Belieben. Werden aber dergleichen Braten nicht gespickt, so muß man das Geflügel mit Speckparten belegen und mit Bindfaden umbinden, damit der Speck von der Brust nicht herabfalle. Eine Stunde vor dem Anrichten stecke das Geflügel an den Spieß, begieße solches mit 4 Loth Butter oder Schmalz laß es langsam braten und bestreue es mit etwas Salz.

Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm es vom Spieß herab, schneide einige Zitronenscheibchen, lege solche auf die Brüste des Geflügels, lege es dann auf eine Schüssel und gieb es zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 7. Zahme Enten zu braten.

Für 12 Personen puße und flammire 2 Enten, nimm das Eingeweide heraus, wasche sie einigemal in laulichem Wasser sauber aus, dressire sie und streue etwas Salz und Pfeffer inwendig hinein. Stecke sie  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten an den Spieß, oder lege sie in einen Tiegel und begieße sie mit 6 Loth Butter oder Schmalz, salze sie und laß sie langsam braten. Zur Zeit des Anrichtens nimm sie vom Spieß herab, dressire sie auf eine Schüssel und gieb sie hernach zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 8. Gänse zu braten.

Bei der Gans ist zu bemerken, daß sie zubereitet werde, wie bei den Enten gezeigt worden, nur werden bei der Gans

die Füße im Gewerbe abgeschnitten, auch die Brust nicht eingestossen. Wenn die Gans sauber ausgewaschen ist, streue etwas Salz und fein gestoßenen Pfeffer und ein wenig Ingber hinein, auch ein wenig Beifuß, damit die Gans im braten einen guten Geschmack bekomme. Stecke sie  $\frac{5}{4}$  Stunden vor dem Anrichten an den Spieß oder lege sie in eine Bratpfanne, salze dieselbe und begieß sie öfters mit 8 Loth Butter oder Schmalz, damit die Gans recht saftig werde. Ist es Zeit zum Anrichten, so dressire sie auf eine Schüssel, nimm den Beifuß heraus und gieb sie zur Tafel.

Anmerkung. Ist es aber eine Gans im Frühjahr, welche noch ganz jung ist, darf sie nicht länger als  $\frac{1}{2}$  Stunde gebraten werden.

### N<sup>o</sup> 9. Schnepfen zu braten.

Für 12 Personen rupfe und puze 4 Schnepfen sauber, flammire sie und nimm das Eingeweide heraus, der Kopf aber bleibt daran; die Augen werden ausgestochen und der Schlund von dem Hals herausgenommen. Dann wasche sie sauber aus, dressire sie und stecke den Schnabel durch die Schlegelchen, wie man sonst gewohnt ist ein Spreißhölzchen hineinzustecken. Man kann auch 2 Schnepfen spicken und die andern 2 ungespickt lassen, denn viele Personen essen nicht gern gespickt.  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten brate sie am Spieß oder auch in einer Tortenpfanne oder im Tiegel, begieß sie mit 4 Loth Butter und salze sie. Man muß aber Obacht geben, damit sie langsam braten, und öfters begossen werden, damit die Schnepfen recht saftig bleiben.

Die Schnepfenschnitten werden zubereitet, wie schon bei dem Salmin von den Schnepfen gesagt worden. Ist es Zeit zum Anrichten, so dressire die Schnepfen auf eine Schüssel; die Schnepfenschnitten aber werden in  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz schön ausgebacken, um die Schnepfen herum gelegt und zur Tafel gegeben.

### N<sup>o</sup> 10. Verschiedene Zubereitung, wie man auch Gänse füllen kann mit Brod und Leber von der Gans.

Mache ein Finseur von 18 Charlotten und wenig Petersilie, schneide es mit dem Messer recht fein zusammen, gieb

in ein Kastrol oder einen Tiegel 6 Loth Butter oder Schmalz, laß es heiß werden, thue das zusammengeschnittene Finsieur hinein, und laß es ganz weich dünsten. Weiche 2 Kreuzerbrode im Wasser ein, drücke es wieder aus, lege das Brod auf ein Schneidbret, schneide es recht fein, und lege es zu dem zusammengeschnittenen Finsieur, die Leber der Gans nebst einer halben Kalbsleber schneide ebenfalls recht fein, mische es zu dem Brod und Finsieur, gieb das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, schlage 4 Eier und den Dotter von 2 dazu, mache alles wohl unter einander und laß die Masse auf dem Feuer ein wenig anziehen, damit sich die Eier binden. Hernach setze die Masse vom Feuer weg, und fülle die Gans damit.

N<sup>o</sup> 11. Eine Gans mit Kartoffeln zu füllen.

Siede 18 Kartoffeln wie gewöhnlich, schäle sie ab und laß sie kalt werden; dann schneide jeden in 4 Theile, mache ein Finsieur wie schon mehrmals gezeigt worden, röste es mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, lege die Kartoffel in das geröstete Finsieur und laß sie etwas dünsten. Nimm 20 Sardellen, wasche sie sauber und gräthe sie aus, schneide sie etwas mit dem Messer, doch so daß sie nicht zu fein werden, und gieb sie zu den Kartoffeln, auch das nöthige Salz, ein wenig Muskatennuß und ein kleines Pfötchen weißen gestoßenen Pfeffer, auch kann man eine gute Portion fein geschnittenen Schnittlauch darunter mischen, oder in Ermanglung dessen Petersilie. Mache alles wohl untereinander und fülle die Gans damit.

N<sup>o</sup> 12. Eine Gans mit Kastanien zu füllen.

Setze  $\frac{3}{4}$  Pfund Kastanien mit etwas Wasser auf das Feuer, laß sie einige Walle auffieden, nimm sie vom Feuer und schäle sie ab, gieb in ein Kastrol 3 Loth Zucker und 4 Loth Butter oder Schmalz, laß es auf dem Feuer sammt der Butter und dem Zucker gelb aufgehen, dann thue die Kastanien hinein, gieße  $\frac{1}{8}$  Maß Bouillon dazu, und laß sie langsam dünsten, damit sie weich werden. Thue sie hernach in die Gans sammt dem wenigen Saft, dressire sie wohl, und verfare damit wie gewöhnlich.

N<sup>o</sup> 13. Fülle von frischem Speck und Kalbsleber zu bereiten.

Ziehe von einer Kalbsleber die Haut ab und schneide sie recht fein. Eben so wird 1  $\frac{1}{2}$  Pfund frischer Speck fein zusammengeschnitten, und unter die Kalbsleber gemischt, auch das nöthige Salz, ein wenig Muskatennuß und gestoßener weißer Pfeffer dazu. Mache ein Finscur, welches besteht aus 24 Charlotten, weniger Petersilie, ein kleines Pfötchen Basilie, Thymian und wenigen Beifuß. Wenn dieses alles recht fein geschnitten ist, so gieb in ein Kastrol 6 Loth Butter, laß sie heiß werden, thue das Finscur hinein und laß es ganz weich dünsten; dann lege die Leber sammt dem zusammengeschnittenen Speck hinein und laß die Masse ein wenig anziehen, Zulest schlage 4 Eier und von 4 den Dotter darein, rühre alles wohl untereinander und setze es vom Feuer weg. Wenn die ganze Masse kalt ist, so gieb die Fülle in die Gans und verfare damit nach Gebrauch.

N<sup>o</sup> 14. Fülle von Aepfeln und großen Rosinen.

Schäle 16 Borsdorfer Aepfel ab, schneide einen jeden in 4 Theile, gieb in ein Kastrol 6 Loth Butter, laß sie heiß werden, wasche die Aepfel im kalten Wasser aus, lege sie in die heiße Butter und schütte  $\frac{1}{4}$  Maß Wein daran, wie auch 6 Loth Zucker. Lies und wasche  $\frac{1}{4}$  Pfund große Rosinen sauber, blanchire dieselben einige Walle und schütte über sie wieder kaltes Wasser, drücke sie mit der Hand aus, lege sie zu den Aepfeln und laß sie einige Walle aufkochen. Wenn die Aepfel etwas weich sind so nimm sie vom Feuer, fülle die Gans damit und verfare, wie schon mehrmal oben gezeigt worden ist.

N<sup>o</sup> 15. Rehschlegel oder Rehziemer (Rehzemer) zu braten.

Der Rehschlegel oder Rehziemer wird sauber ausgewaschen und abgehäutet, dann wird der Schlegel oder Ziemer mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Speck gespickt und 1  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten an den Bräter schön langsam gebraten. Sobald er aber anfängt zu braten, so kann er mit 6 Loth heißer Butter oder

Schmalz begossen werden, dann wird er gesalzen und öfters begossen, damit er schön saftig werde.

Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm ihn vom Spieß herab und lege ihn auf eine Schüssel, gieß es von der Bratenschü oben darüber, und gieb ihn heiß zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 16. Halbvögel zu braten.

Für 12 Personen rupfe und püße man 4 Kluppert Vögel sauber. Man kann die Köpfe daran lassen oder auch abnehmen. Flammire, dressire und stecke sie an kleine Spießchen,  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten stecke die kleinen Spießchen an einen größern und diesen an den Bräter, begieße sie mit 4 Loth Butter oder Schmalz, salze sie und laß sie langsam braten, reib ein Kreuzerbrod auf den Reibeisen und röste dasselbe in 6 Loth Butter schön gelb. Ist es Zeit zum Anrichten so nehme sie vom Spieß herab, lege sie auf eine Schüssel, das geröstete Brod streue oben darauf herum, und gieb sie so zur Tafel.

Anmerkung. Auf diese Art werden auch die Ganzvögel und Lerchen, auch andere Vögel gebraten.

### N<sup>o</sup> 17. Reh, oder anderes rothes Wildpret, welches im Marinade gelegen, auf eine gute Art zu braten.

Großes oder kleines Wildpret, nämlich Hirsche oder Rehwildpret, welches in Marinade gelegen ist, kann etwas abgewaschen und abgehäutet werden, aber nur im kalten Wasser. Dann wird es gespickt und ein wenig mit gestoßenen Pfeffer und Salz bestreut. Man kann es am Spieß braten, oder auch mit Nierenfett oder Schmalz einsetzen und dämpfen lassen. Eingesezt wird es noch besser, als wenn man es am Spieß brätet.

Anmerkung. Bei dem Einsetzen werden einige Zwiebeln und Petersilienwurzeln dazu genommen, welche zuvor gepußt, sauber gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten sein müssen.

Man kann auch ein kleines Zebechen Knoblauch oder von der sogenannten Kokambole (Schlangenkoblauch, eine Art Graslauches) dazu geben, auch ein wenig Vertram. Wenn man den Braten sauber gebraten haben will, so gießt man  $\frac{1}{4}$  Maß guten Essig bei dem Dämpfen daran und läßt ihn langsam dünsten. Ist es Zeit zum Anrichten so lege sie auf eine Schüssel, dressire das Fett von dem Saft, mache ihn durch ein Haarsieb und gieb den Saft abgesondert zur Tafel.

Anmerkung. So wird alles einmarinirtes Wildpret oder auch wildes Geflügel zubereitet, gebraten oder gedämpft. Es kann auch alles dergleichen am Spieß gebraten werden nach Belieben.

### N<sup>o</sup> 18. Eine Kalbsbrust zu füllen und zu braten.

Die Kalbsbrust wird sauber ausgewaschen, dann mit dem Messer gelüftet, d. i. eine Oeffnung mit dem Messer hineingemacht, damit man die Fülle hineinbringen kann. Die Fülle dazu wird gemacht wie folgt:

Nimm von 3 Kreuzerbroden das Braune ab, weiche den Ballen in Wasser ein und drücke das Brod wieder aus, wenn es geweicht hat. Mache ein Finseur, nimm eine große oder 2 kleine Zwiebeln, puße und schneide sie sehr fein zusammen nebst etwas Petersilie, gieb in ein Kastrol oder einen Tiegel 6 Loth Butter, laß sie heiß werden, thue das zusammengeschnittene Finseur hinein und laß es auf dem Feuer ganz weich dünsten. Nimm das Brod aus dem Wasser, drücke es recht mit der Hand aus, lege es dann auf ein Schneidbret, schneide es recht fein und gieb es zu dem gerösteten Finseur. Dann schlage 6 Eier dazu, salze es, gieb auch ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer und Muskatennuß dazu und rühre alles auf dem Feuer wohl untereinander, damit die Fülle etwas anziehe; dann fülle die Brust damit, dressire sie zu und brate sie wie gewöhnlich in einer Bratpfanne oder an einen Spieß nach Belieben.

### N<sup>o</sup> 19. Ein ganzes Lamm zu braten.

Das Lamm wird dressirt wie ein junges Hirschkalb oder Rehkitze, schneide den Mastdarm heraus, wasche es im lau-

lichen Wasser einigemal sauber aus, dann salze es und streue auch ein wenig Ingber und gestoßenen Pfeffer darauf. Underthalb Stunden vor dem Anrichten stecke das Lamm am Spieß oder lege es in eine Bratpfanne, begieß dasselbe mit 6 Loth Butter, welche zuvor heiß gemacht werden muß, und laß es dann schön langsam braten. Man muß aber das Lamm öfters begießen, damit es recht saftig werde und eine schöne Farbe bekomme.

Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm das Lamm vom Spieße oder von der Bratpfanne heraus, haue die Beine ab, lege es auf eine Schüssel, gieß etwas von dem Bratensaft darüber und gieb es so zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 20. Eine Geis zu braten.

Die Geis wird dressirt, wie ein junger Haas, wasche dieselbe sauber aus, salze und würze sie,  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten stecke sie am Spieß des Bräters, begieße sie mit 6 Loth zergangener Butter und laß sie langsam braten, während des Bratens muß man sie öfters begießen; wird es Zeit zum Anrichten, so nimm die Geis vom Spieß, lege sie auf eine Schüssel, gieß etwas Bratensaft darauf und gieb sie hernach zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 21. Lerchen zu braten.

Kupfe und puße für 12 Personen 5 Kluppert Lerchen sauber, flammire sie, damit die kleinen Federchen davon kommen, und dressire sie, wie schon bei den Halbvoögeln gezeigt worden ist. Laß im Kastrol 6 Loth Butter heiß werden, wasche die Vögel sauber aus, würze sie mit Salz, mit wenigem Ingber und gestoßenem weißen Pfeffer, und lege sie in ein Geschirr, in welchem die Butter ist. Setze sie auf eine Gluth und laß sie eine starke  $\frac{1}{4}$  Stunde braten. Sonach gieb in ein kleines Backpfännchen 6 Loth Butter, laß sie heiß werden und röste eine Hand voll geriebenes Brod darin.

Richte dann die Lerchen auf eine Schüssel, gieb den Saft darüber, das geröstete Brod lege oben auf die Lerchen, und gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 22. Einen Kalbschlegel zu braten.

Von dem Kalbschlegel wird das Schlüsselbein herausgeschnitten, die Häckse abgehauen, dann der Schlegel sauber ausgewaschen, wohl mit Salz auf beiden Seiten abgerieben, desgleichen mit gestoßenem weißen Pfeffer und einigen gestoßenen Nägelein überreiben, und so läßt man ihn einige Stunden liegen, damit das Salz und Gewürze durchbeißt. An derthalb Stunden vor dem Anrichten steckt man ihn am Spieß, begießet ihn öfters mit heißer Butter oder Schmalz und läßt ihn langsam braten. Wenn er eine schöne gelbe Farbe hat, und es noch nicht Zeit zum Anrichten ist, so binde einen Bogen Papier darüber, damit er nicht zu braun werde.

Zur Anrichtzeit nimm das Papier herab und begieß ihn nochmal, damit er schön glänze. Ziehe ihn vom Spieß herab, lege ihn auf die Schüssel und gieb ihn zur Tafel. Man kann auch etwas von der Schü dazu geben.

N<sup>o</sup> 23. Einen Hammelschlegel zu braten oder zu Dämpfen.

Der Hammelschlegel muß wohl geklopft werden, damit er recht mürbe und zart werde; dann wird er sauber ausgewaschen und mit Salz und gestoßenen Pfeffer recht abgerieben, wie schon bei dem Kalbschlegel die Rede war. Viele Menschen essen ihm gern mit Knoblauch gespißt, viele auch nicht. Wenn nun der Hammelschlegel einige Stunden im Salz und Gewürz gelegen und durchgebeißt ist so stecke ihn an den Spieß, begieß ihn mit 6 Loth Butter oder heißen Schmalz, welches aber öfters geschehen muß, damit er recht saftig werde. Dieser Hammelschlegel darf aber 2 Stunden braten, damit er recht weich und mürbe werde.

Ist es Zeit zum Anrichten so ziehe ihn vom Spieß herab, lege ihn auf eine Schüssel und gieb ihn zur Tafel. Man kann auch die schon beschriebene saure Rahmbrühe damit zur Tafel geben.

Anmerkung. Der Hammelschlegel wird noch besser, wenn er auf folgende Art zubereitet wird.

Schneide  $\frac{1}{2}$  Pfund Nierensfett klein würfelartig zusammen und lege es in ein Kastrol oder Bratpfanne, gieb dazu

1 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe und 3 Zwiebeln, welches alles zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Scheibchen geschnitten sein muß. Auf das Nierenfett lege den schon eingefalzenen Hammelschlegel, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Essig daran, und laß ihn langsam dünsten. Wenn der Essig eingekocht ist, so gieß noch  $\frac{1}{4}$  Maß Wein dazu, wie auch  $\frac{1}{4}$  Maß Bouillon und laß ihn darin weich werden.

Wird es Zeit zum Anrichten so lege ihn auf eine Schüssel, dressire das Fett von dem Saft ab und benutze es zu einer sauern Rahmbrühe. Thue einen Kochlöffel voll Mehl in den Saft und rühre es wohl untereinander. Schütte noch  $\frac{1}{4}$  Maß Bouillon oder Schü dazu, wie auch  $\frac{1}{8}$  Maß sauren Rahm und laß die Brühe wohl verkochen. Dann mache sie durch ein Haarsieb oder Haartuch, damit sie recht fein werde, und gieb sie zu dem Hammelschlegel abgesondert zur Tafel.

Anmerkung. Man kann auch diese Brühe zu einem gedämpften Rindfleisch geben.

#### N<sup>o</sup> 24. Farsirte (gefüllte) Tauben zu braten.

Wenn die Tauben gerupft, gepußt und sauber ausgenommen sind, so werden sie nur ein wenig flammirt, damit die Haut nicht zu stark anziehe. Bei dem Hals und Kropf, wenn sie sauber ausgewaschen sind, werden sie mit dem Finger gelüftet. Man muß aber Obacht geben, damit man kein Loch hinein bringt. Die Fülle dazu wird gemacht, wie schon bei den Tauben welche zum Ragout gehören, gezeigt worden ist. Hernach werden sie sauber dressirt und am Spieß oder in einen Tiegel gebraten. Sie brauchen nicht länger als  $\frac{1}{2}$  Stunde zu braten. Begieße sie mit 4 Loth Schmalz oder Butter, salze und begieße sie öfers, damit sie recht saftig werden. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm sie vom Spieß herab, dressire und lege sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

Anmerkung. Für 12 Personen sind sechs Tauben schon genug.

#### N<sup>o</sup> 25 Wilde Enten zu braten.

Kupfe und puße 2 große oder 3 kleine wilde Enten, nimm das Eingeweide heraus, flammire und wasche dieselben

sauber aus, dressire und stecke sie an den Spieß. Eine Stunde vor dem Anrichten begieß sie mit 6 Loth Butter, würze sie mit etwas fein gestoßnem Pfeffer, Ingber und Salz, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Bouillon in die Bratpfanne und begieß sie öfters, damit die Enten recht saftig werden und eine schöne Farbe bekommen. Wird es Zeit zum Anrichten so nimm sie vom Spieß und lege sie auf eine Schüssel, gieß etwas von dem Bratensaft darüber und gieb sie zur Tafel, den übrigen Saft gieb abgesondert.

Anmerkung. Diese wilden Enten können auf die nämliche Art im Kastrol oder Tiegel gebraten werden.

### N<sup>o</sup> 26. Eine Rehzieze zu braten.

Häute die Rehzieze ab, spicke dieselbe mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Speck, wasche sie sauber aus, salze und würze sie. Andert- halb Stunden vor dem Anrichten stecke sie an den Spieß und begieß sie öfters mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, laß sie langsam braten und gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Bouillon in eine Bratpfanne. Wird es Zeit zum Anrichten und der fertige Braten hat eine schöne Farbe, so nimm ihn vom Spieß herab, lege ihn auf eine Schüssel, schütte etwas von dem Bratensaft darüber und gieb ihn zur Tafel.

Den übrigen Saft gieb abgesondert. Du mußt aber allezeit das Fett von dem Bratensaft abdressiren, und den Saft durch ein Haartuch laufen lassen.

### N<sup>o</sup> 27. Junge Hühner auf eine andere Art zu braten.

Rupfe und puz 4 junge Hühner sauber, nimm das Eingeweide heraus, flammire und dressire dieselben wie schon bei andern jungen Hühnern ist gezeigt worden. Dann wasche sie sauber im laulichen Wasser aus, schneide 4 Speckparten, lege auf jede Brust eines jungen Huhns eine Parte, und umbinde es mit Bindfaden damit sie nicht herunterfallen. Salze, würze und brate sie am Spieß, oder gieß 6 Loth Butter in einen Tiegel, lasse sie heiß werden, lege die jungen Hühner hinein und brate sie  $\frac{1}{2}$  Stunde schön langsam, damit sie recht saftig werden.

Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm die Parten herab, lege die Hühner auf eine Schüssel, und gieb sie hernach zur Tafel.

N<sup>o</sup> 28. Einen Nierenbraten zu braten.

Wasche den Nierenbraten sauber aus, salze und würze ihn, und lasse ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde in Salz und Gewürz liegen, damit er durchbeize. Anderthalb Stunden vor dem Anrichten stecke ihn an den Spieß, begieß ihn mit 6 Loth zergangener Butter, gieß auch etwas Bouillon in eine Bratpfanne, damit der Saft nicht anbrennet und begieß denselben auch öfters damit. Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm den Braten von den Spieß, lege ihn auf eine Schüssel und gieß etwas von der Bratensaft darüber, den übrigen gieb abgesondert zur Tafel.

Anmerkung. Der Nierenbraten kann auch in einer Bratpfanne gebraten werden.

N<sup>o</sup> 29. Ein Hirschkalb zu braten.

Häute das Hirschkalb sauber ab, spicke es mit  $\frac{1}{2}$  Pfund guten Speck, wasche es sauber aus, salze und würze es. Anderthalb Stunden vor dem Anrichten stecke es an den Spieß, begieße es mehrmal mit  $\frac{1}{4}$  Pfund zergangener Butter und gieß in eine Bratpfanne  $\frac{1}{4}$  Maß Bouillon damit der Saft nicht anbrenne. Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm das Hirschkalb vom Spieß, lege es in eine Schüssel, gieße etwas Saft darauf und gieb es zur Tafel. Den übrigen Saft abgesondert.

N<sup>o</sup> 30. Pularden zu braten.

Bei diesem Braten ist kein Unterschied zu bemerken, als daß die Behandlung wie bei Kapauen sei. Nur müssen die Brüste mit Speckparten belegt werden, damit sie schön weiß bleiben, auch kann man sie in Papier einbinden, welches sehr gut ist, damit sie recht saftig werden.

Die Pularden dürfen aber nicht länger als eine Stunde braten; sind sie ganz jung nur  $\frac{1}{2}$  Stunde.

N<sup>o</sup> 31. Junge Hasen zu braten.

Für 12 Personen häute 3 junge Hasen ab, spicke sie mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Speck, wasche sie sauber aus, salze und würze sie.  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten stecke sie an den Spieß, begieß sie nach und nach mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, und gieß auch etwas Bouillon in eine Bratpfanne.

Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm sie vom Spieß herab, haue die Beine hinweg, lege die Hasen auf eine Schüssel, gieß etwas von dem Bratensaft dazu und bringe sie zur Tafel. Den übrigen Saft gieß abgesondert.

N<sup>o</sup> 32. Hasen auf eine andere Art zu braten.

Für 12 Personen hat man an 2 Hasen, welche wohl stärker als die vorhin gesagten sind, genug. Schneide von denselben die Haut ab, spicke sie mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Speck, wasche sie sauber aus, salze, würze und lege sie in eine Bratpfanne, in welcher sie viel besser werden als am Spieß. Gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Essig daran und auch 2 Zwiebeln, welche in kleine Stücke geschnitten werden müssen. Mache  $\frac{1}{4}$  Pfund Schmalz heiß, gieß es auf die Hasen und gieß auch die Schale von 1 Zitrone und 2 Zehechen Knoblauch dazu. Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Bratpfanne in eine Röhre oder einen Backofen und brate sie schön langsam.

Wird es Zeit zum Anrichten und die Hasen sind fertig, so nimm sie heraus, haue die Beine davon ab, lege sie auf eine Schüssel, gieß etwas Saft darüber und bring sie zur Tafel. Den andern Saft aber gieß abgesondert.

Anmerkung. Auf diese Art werden auch die einmarinirten und in Wachholder eingeschlagenen Hasen gebraten.

N<sup>o</sup> 33. Junge Fasanen zu braten.

Rupfe und pufe 4 junge Fasanen recht sauber, nimm das Eingeweide heraus und dressire und wasche sie rein. Man kann auch nach Belieben 2 davon spicken, und die 2 andern können mit Speckparten belegt werden, wie schon mehrmal gezeigt worden ist. Alsdann stecke sie an den Spieß, begieß sie mit 6 Loth Butter, salze und würze sie, und gieß  $\frac{1}{4}$

Maß Bouillon in eine Bratpfanne. Man kann auch die Fasanen in Papier einwickeln, damit sie recht saftig werden und weiß bleiben. Begieß das Papier öfters, damit es nicht verbrenne.

Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm das Papier von den Fasanen herab, ziehe sie vom Spieß, dressire und lege sie auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel. Der Saft wird abgesondert dazu gegeben.

N<sup>o</sup> 34. Einen wälschen Hahn zu braten.

Rupfe und puße den wälschen Hahn, flammire ihn und nimm das Eingeweide nebst den Kropf hinweg, schneide den Hals kurz ab, die Haut aber laß etwas länger, damit sie sich im braten nicht zurückziehe. Dann haue die Hälfte der Beine ab, wasche ihn einigemal sauber aus, dressire, salze und würze ihn in- und auswendig, schneide einige Speckparten und belege die Brust damit. Zwei gute Stunden vor dem Anrichten stecke den wälschen Hahn an den Spieß und begieß ihn öfters mit  $\frac{1}{2}$  Pfund zergangener Butter. Wenn er  $\frac{1}{2}$  Stunde gebaten hat, so bestreiche 3 oder 4 Bogen Papier mit Butter und binde es über den wälschen Hahn; gieß in eine Bratpfanne etwas Bouillon und begieß mit derselben mehrmal das Papier.

Wird es Zeit zum Anrichten und der wälsche Hahn ist fertig, so nimm das Papier davon, ziehe ihn vom Spieß herab, dressire und lege ihn auf eine Schüssel und gieb ihn zur Tafel. Der Saft wird abgesondert gegeben.

N<sup>o</sup> 35. Einen Hirschschlegel oder Hirschziemer zu braten.

Häute die Haut von dem Schlegel oder Ziemer ab, spicke ihn mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Speck, wasche ihn sauber aus, lege ihn auf eine Tortenpfanne, salze und würze ihn etwas stark, dann lasse ihn eine Stunde lang liegen. 3 Stunden vor dem Anrichten wird der Schlegel an einen starken Spieß gesteckt. Ist es aber ein Ziemer, so braucht er nur 2 Stunden zu braten. Mache  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz heiß und begieß ihn mehrmal damit. Gieß in eine Bratpfanne  $\frac{1}{4}$  Maß Essig und so viel Wasser oder Bouillon, brate den Schlegel

oder Ziemer recht langsam, damit er fertig werde und eine schöne Farbe bekomme.

Wird es Zeit zum Anrichten, so ziehe ihn vom Spieß herab, haue etwas von den Röhrbeinen ab, lege den Braten auf eine Schüssel und gieß etwas Saft darüber. Den übrigen Saft gieb abgesondert zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 4. Italienscher Salat.

Zu diesem Salat gehören: 1. ein schöner Salat (gewöhnlicher Gartensalat), 2. Kapunzel, 3. Haringe, 4. Sardellen, 5. Briccken, 6. kleine Kapern, 7. rothe eingemachte Rüben, 8. Westphälinger Würste, 9. harte Eier, 10. die Milch von einem Karpfen und 11. Charlotten. Dieser Salat wird zubereitet wie folgt:

Wenn der Salat sauber gepußt und einigemal ausgewaschen ist, so lege ihn auf eine Schüssel, siede 4 Eier hart, der Dotter und das Weiße von diesen wird jedes allein recht fein geschnitten, soeben auch die rothen Rüben und die Charlotten. Das Weiße von den Eiern lege außen um den Salat herum, das Gelbe neben an das Weiße, dann die rothen Rüben; die zusammengeschnittenen Charlotten kommen in der Mitte, oben darauf die Kapern und neben den Charlotten herum die Haringe und Sardellen, welche sauber gewaschen und gepußt, und in kleine Theile geschnitten sein müssen. Dann wird  $\frac{1}{4}$  Pfund Westphäliger Wurst sehr dünn geschnitten, und auf dem Salat herumgelegt, so auch etwas Kapunzel, welche klein geschnitten und im Salzwasser weich abgekocht sein muß. Dann auch die Karpfenmilch, welche zuvor blanchirt und in kleine Theile geschnitten wird. Die Briccken werden sauber gepußt, in kleine Theile geschnitten und nach Gusto auf den Salat vertheilt.

Dieser Salat wird also auf die Tafel gegeben: wenn er angemacht werden soll, so gieß in eine Salatschale  $\frac{1}{4}$  Maß Provenceroil, schlage es mit einer Salatgabel recht ab, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß guten Essig, auch eine obere Kaffeschale voll englischen Senf, ein wenig Salz und gestoßenen weißen Pfeffer dazu. Mache die ganze Masse wohl untereinander, gieß es über den Salat, mische ihn durcheinander und gieb ihn zur Tafel.

Anmerkung. Die andern Salat-Arten können auch mit dergleichen Oehl, Essig und Senf angemacht werden.

## XIV. Verschiedene gebackene und gebratene Fische an Fasttagen zu geben.

### N<sup>o</sup> 1. Häringe gut zu braten.

Für 12 Personen werden 12 Häringe abgewässert, aufgehängt und trocken gemacht; hernach schneide 12 Charlotten, etwas Petersilie, ein wenig Basilie und Thymion recht fein, und gieb dieses auf die Häringe, wie auch einige Lorbeerblätter. Dann laß 8 Loth frische Butter oder Schmalz zergehen, gieß es darüber und laß es so über Nacht stehen. Wenn es Zeit ist zum Anrichten, so nimm  $\frac{1}{2}$  Bogen Papier, bestreiche es mit frischer Butter und wickle einen Haring sammt den Kräutern und einem Lorbeerblatt hinein, und auf solche Art mache es mit den andern auch; dann lege sie auf den Rost und laß sie auf beiden Seiten braten. Hernach nimm sie aus dem Papier, lege sie auf die Schüssel und drücke den Saft von einer Zitrone oder gieß ein wenig guten Essig daran.

### N<sup>o</sup> 2. Häringe auf eine andere Art.

Nachdem die Häringe ausgewässert und getrocknet sind, so lehre sie im Mehl um, wie einen Backfisch. Gieb 6 Loth frische Butter in eine Pfanne, laß sie gelblich werden, lege die Häringe darein und laß sie auf einem schnellen Feuer auf beiden Seiten gelb braten. Lege sie hernach auf eine Schüssel, gieb in ein Kastrol oder einem Ziegel 6 Loth frische Butter mit ein wenig fein geschnittener Petersilie, laß diesen anziehen, nimm ihn sogleich mit einen Löffel heraus