

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

X. Braten

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

man einen Borsdorferapfel in 6 Theile schneidet. Zu  $\frac{1}{2}$  Pfd. dieser Schnitze läutert man  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker mit einem halben Schoppen Wasser, läßt ihn eine gute Weile kochen, träufelt den Saft einer halben Citrone dazu nebst Citronenschalen, legt die Rüben hinein, und kocht es darin, bis der Syrup ganz kurz ist, dann wird es auf die Schüssel schön angerichtet.

511. Compot von Stachelbeeren. — Von den Stachelbeeren werden Stiel und Büßen abgemacht, diese in ein Geschirr gethan, kochendes Wasser darüber geschüttet, eine Weile daran gelassen, dann abgeschüttet, und kaltes daran gegossen. Nun läßt man Zucker mit Wein und Wasser aufsieden, legt etwas ganzen Zimmt hinein; thut dann die Beeren, welche man gut hat abtropfen lassen, in den Syrup, kocht sie ganz langsam, bis sie anfangen zu zerspringen, nimmt sie dann sorgfältig heraus, läßt den Syrup noch dicker einkochen, und schüttet ihn ganz kalt über die Beeren.

512. Gemischtes Compot. — Man kocht eine ziemliche Anzahl von guten Renettäpfeln mit Wein und Zucker zu einer Marmelade, die man dann durchs Haarsieb streicht und hernach in die Compotschüssel thut, und schön eben streicht. Nun kocht man verschiedene Sorten Obst, jede besonders, in einem Syrup, und belegt mit diesen Früchten die Marmelade recht zierlich. Wer es zu umständlich findet jede Sorte Obst besonders zuzubereiten, oder die Jahreszeit es nicht gerade so gibt, wie man es wünscht, kann eingemachte Früchte statt der frischen nehmen.

---

## X. B r a t e n.

513. Gebratener Fasan. — Der Fasan wird, nachdem er gut gepußt ist, schön dressirt, mit etwas Citronensaft beträufelt, dann mit Speck eingebunden, in

ein Geschirr gethan, mit Zwiebeln, Butter, gelben Rüben und Salz zugesetzt, und so nebst ein wenig Fleischbrühe schön weich und gelb gedämpft; während dessen gießt man immer ein wenig Fleischbrühe nach, und sieht darauf, daß man eine gute Schü erhält. Der Fasan wird nun, wenn er gut ist, auf die Platte angerichtet, ein wenig Schü darüber gegeben; der übrige Schü aber wird, wenn das Fett abgenommen ist, in einem Sauciere besonders gegeben. Wenn der Fasan noch jung ist, so kann man ihn auch im Ofen oder am Spieß braten.

514. Gebratener Welschhahn. — Der Welschhahn wird, nachdem er gereinigt ist, gleich mit Folgendem gefüllt: Man verwiegt Schalotten, Petersilie ziemlich fein, vermischt es mit geschabenem Speck und etwas in kleine Würfel geschnittenem Schinken, thut auch etwas geriebenes Weißbrod und in Scheiben geschnittene Trüffel und das nöthige Salz dazu, vermischt dieß alles gut mit einander, und füllt es in den Hahn, macht die Oeffnung gut zu, und läßt ihn so 1 bis 2 Tage liegen, oder hängt ihn auf, giebt aber wohl acht, daß nichts Unreines daran kömmt. Wenn man ihn brauchen will, so wird er mit Speck eingebunden, und noch mit einem mit Butter bestrichenen Papier umwickelt, dann im Ofen oder in einem Kasserol mit Zwiebeln, gelben Rüben, Butter, Salz und ein bißchen Fleischbrühe zugesetzt, und recht schön saftig gebraten, indem man ihn fleißig mit der Bratenbrühe begießt. Beim Anrichten wird der Speck davon gemacht, auf die Platte gelegt, etwas Schü darüber gegossen, der andere besonders in einem Sauciere aufgetragen.

515. Gebratener Welschhahn mit kalter Sauce. — Der Hahn wird zugerichtet wie der vorhergehende, mit Salz inwendig eingerieben, eine mit Nelken besteckte Zwiebel und ein Stückchen frische Butter hinein gethan, und zugemacht, dann mit Speck und Papier umbunden und wie obige gebraten, die Leber wird auch mitgedämpft, dann davon genommen, mit

Schalotten, Petersilie, Zitronenschalen, 4 hartgesottenen Eigelb, zwei Sardellen und etwas Kappern sehr fein verwiegt, ein guter Löffelvoll Senf dazu gethan, dieß alles wird mit Salz, Muskatnuß, Essig und Del angemacht. Diese Sauce wird nun auf die Platte gethan, vom Schü des Welschhahns etwas darüber gegossen, dann der Hahn darauf und aufgetragen.

516. Gebratener Auerhahn. — Wenn der Auerhahn gut gereinigt ist, so wird er inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann mit Speck gespißt, vorher aber gut dressirt, dann in ein Kasserol gelegt, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Zitronenscheiben, magerer Speck, etwas Wein und Fleischbrühe dazu gethan, und so auf das Feuer gesetzt, und gedämpft, bis er gut ist. Wenn er angerichtet wird, so gießt man etwas Schü darüber.

517. Gebratene Feldhühner. — Die Feldhühner werden sauber gerupft und ausgenommen, dann an ein Spieß gesteckt, und über starkes Kohlenfeuer gehalten, daß sie steif werden, dann noch recht rein gemacht, dressirt. Traubenblätter werden stark mit Butter bestrichen, mit Salz bestreut, auf jedes Feldhuhn ein Blatt gelegt, oben darüber noch eine Speckscheibe, dann gut umbunden, mit Butter und Zwiebel in ein flaches Geschirr gelegt, und so im Ofen gebraten. Man kann sie auch in einer Kasserole dämpfen. Wenn nun die Feldhühner angerichtet werden, so wird der Speck davon genommen, das Reblaub aber darauf gelassen, etwas vom Schü darüber gegeben und servirt.

518. Gebratene Wildenten gefüllt. — Man verwiegt Schwarzbrod, Wachholderbeeren, Sardellen, Magen und Leber der Ente sehr fein, röstet alles ein wenig in Butter, thut Salz und ein wenig Pfeffer dazu, vermischt es recht gut, füllt es in die gut zugerichtete Wildente, setzt sie in ein Kasserol mit Zwiebeln, Butter, Salz, bittern Drangenschalen, ein wenig Wein, läßt sie so recht weich und braun dämpfen, schüttet auch ein wenig Fleischbrühe nach. Wenn die Ente angerichtet ist,

so wird ein wenig Schü darüber gegossen das Fett zuvor aber rein abgenommen, und dann noch Sauce in einem besondern Geschirr dazu gegeben.

519. Gebratene Schnepfen. — Die Schnepfen werden gerupft, die Haut über den Kopf herunter gezogen, wenn man will, ausgenommen, dann dressirt. Inwendig thut man frische Butter, worin man Salz und Pfeffer knettet, träufelt sie mit Zitronensaft, und wenn man sie zusehen will, so werden sie mit Speck umbunden, dann noch ein Papier umgewickelt, in ein Kasserol gethan, mit Butter, ein wenig Fleischbrühe und Wein, gelbe Rüben, Estragon, Thimian, Wachholderbeeren, Schalotten, werden auch noch dazu gethan, und mit diesem allem recht gut gebraten, während dessen fleißig mit der Brühe begossen. Von dem Eingeweide wird folgender Schnepfendreck gemacht: Alles Eingeweide (der Magen ausgenommen) wird fein verwiegt, Schalotten, etwas Petersilie werden ebenfalls fein verwiegt, in Butter weich gedünstet, etwas geriebenes Weißbrod dazu, etwas geschabenes Speck und geschabenes Kalbsmilz nebst dem verwiegten Eingeweide dazu, Salz, Pfeffer, Fleischbrühe und rothen Wein, und mit all diesem ein paar mal aufkochen lassen, es muß seyn wie ein Hachee, dann wird dieß entweder auf in Butter gebackene Brodschnitten gethan, und die angerichteten Schnepfen damit garnirt, oder nur auf die Platte angerichtet und die Schnepfen darauf gelegt.

520. Gebratene Krametsvögel. — Die Krametsvögel werden, wenn sie gut gepuht sind, ausgenommen, der Magen davon gethan; Petersilie und Schalotten werden fein verwiegt, in Butter gedünstet, geriebenes Brod dazu gethan, dann die Leber der Vögel fein verwiegt, und auch nebst Salz darunter vermischt, in die Vögel gefüllt, dann wird die Haut vom Kopf abgezogen, und die Vögel dressirt, mit Speck, Butter, Wachholderbeeren zugesetzt, und weich gebraten, wenn sie auf der Platte angerichtet sind, mit geriebenem im Butter schön gelb geröstetem Schwarzbrod belegt und aufgetragen.

521. Gebratene Wachteln. — Die Wachteln werden gut gerupft, ausgenommen, dann dressirt, in ein Kasserol gethan, mit Butter, Salz, Schalotten, Petersilie, und so weich gedämpft, dann auf eine Platte angerichtet, der Schü, von dem das Fett rein abgenommen ist, darüber gegeben, und so aufgetragen.

522. Gebratene Perchen. — Wenn die Perchen sauber gepußt sind, so werden sie in ein breites Kasserol gethan, mit Butter, Salz und Pfeffer einigemal umgeschüttelt, wenn sie fertig sind, auf die Platte gelegt und geröstetes Brod darüber gegeben.

523. Gebratene wilde Gans. — Wenn es eine alte Gans ist, so wird sie, nachdem sie gepußt ist, dressirt, dann auf der Brust mit einem Stahl geklopft, doch muß man acht haben, daß die Haut nicht zerspringt. Nun legt man sie auf die Brust in eine Schüssel, macht Essig, Wein, Salz und Pfeffer siedend, gießt es über die Gans, deckt sie zu, daß der Dampf dabei bleibt, stellt sie bis den andern Tag in Keller; dann wird die Gans herausgenommen und wieder geklopft, der Essig wird wieder siedend gemacht und daran geschüttet, den dritten Tag wird es nochmals wiederholt, den vierten Tag wird sie dann mit Butter, Speck, Zwiebeln gut gebraten, beim Anrichten wird der Schü darüber geschüttet und aufgetragen.

524. Gebratene wilde Gans gespickt. — Die Gans, welche gut gereinigt und auf dem Feuer steif gemacht worden ist, wird mit Speck gespickt, dann in ein Geschirr gelegt, mit Butter, Zwiebeln mit Nelken besteckt, Citronen und ein wenig Wein zum Feuer gesetzt, mit Salz und Pfeffer bestreut, gut zugedeckt, und so schön gedämpft; während dessen begießt man die Gans einigemal mit saurem Rahm. Ist die Gans nun schön gebraten, so wird sie auf die Platte angerichtet, die Sauce durch ein Sieb darüber angerichtet und auf den Tisch gegeben.

525. Gebratene Gans mit Kastanien. — Man nimmt eine noch junge Gans, richtet sie gut zu.

1 Pfd. Kastanien wird nur so lang gesotten, bis die Schale losgeht, dann geschält; verwierte Petersilie und Zwiebeln werden in Butter gedünstet, dann die geschälten Kastanien dazu; zwei abgeriebene Kreuzerbrod, welche in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt sind, dazu gethan, dann mit 3 — 4 Eiern, nebst Salz, recht gut durcheinander gemacht, in die Gans gefüllt, gut zugnäht, dann mit Salz, Zwiebeln und Fleischbrühe zugesetzt, so weich gebraten, und mit dem gezogenen Schü auf der Platte, wenn sie angerichtet ist, begossen, und aufgetragen.

526. Gebratene Gans mit Brunnenkressig. — Die Gans wird, wie schon bekannt, gebraten, wenn sie weich ist aus der Brühe genommen, welches nur ein Paar Minuten vor dem Anrichten geschehen muß, dann das Fett von dem Schü gethan, gut erlesener, gewaschener Brunnenkressig wird nun in den Schü gelegt, nur ein Augenblick darin umgewendet, die Gans wird auf die Platte gelegt, der Brunnenkressig darum gethan und der recht heiße Schü darüber gegossen und aufgetragen.

527. Gebratene Gans mit Mandeln und Meerrettig. — Eine junge Gans wird mit Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und etwas Fleischbrühe zum Braten gerichtet, dann in einem Kasserol zugesetzt oder im Ofen gebraten. Unterdessen stößt man eine Handvoll abgezogene Mandeln mit etwas Wasser recht fein; nun wird in ein Kasserol etwas Butter gethan, wenn er zergangen ist, die Mandeln hinein, nebst einer Nuß groß gestoßenen Zucker, röstet nun die Mandel darin schön gelb, thut eine Handvoll geriebenen Meerrettig dazu, und gießt süßen Rahm daran, Pfeffer und Zimmet, läßt es miteinander gut durchkochen, richtet es auf die Platte an, und legt die Gans darauf, oder man kann den Meerrettig besonders in einem Sauciere dazu geben.

528. Gebratener Kapaun mit weißen Bohnen. — Der Kapaun wird, nachdem er gut gepuzt und dressirt ist, mit Speck eingebunden, dann erst noch

mit Papier, welches mit Butter bestrichen ist, umwickelt, mit Schalotten, Petersilie, gelben Rüben und Salz zugesetzt, auch etwas Fleischbrühe dazu, und mit diesem schön weiß gedämpft. Nun werden gut erlesene weiße Bohnen in schwachgesalzener Fleischbrühe, wozu man ein Stückchen frische Butter thut, zugesetzt und langsam recht weich gekocht, aber sie müssen schön ganz bleiben; sind sie nun weich, so werden sie herausgenommen, gut abgetropft, auf die Platte gethan, der Kapaun, welcher schön weiß seyn muß, darauf gelegt, und dann guten Schü über die Bohnen gegeben und aufgetragen.

529. Gebratene Boularde. — Die Boularde wird, wenn sie gepuht und gut dressirt ist, mehreremal mit Citronensaft gerieben, dann mit Speck umbunden, und in ein bestrichenes Papier gewickelt, mit Butter, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, gelben Rüben und Salz zugesetzt, und dann recht langsam weich gebraten, während dessen fleißig begossen. Wird es angerichtet, so nimmt man den Speck davon, gießt noch ein wenig Citronensaft darüber, thut in die Platte guten Schü, und trägt es auf.

530. Gebratene junge Hühner. — Die jungen Hühner werden bloß in frischer Butter mit einer Zwiebel zugesetzt, eine Weile zugedeckt, gedämpft, mit feinem Salz bestreut, und fertig gebraten. Beim Anrichten werden sie auf die Platte gelegt, guter Schü darüber gegossen, etwas fein geschnittenen Schnittlauch darauf gestreut und so zu Tisch gegeben.

531. Gebratene gespickte junge Tauben. — Wenn die Tauben ausgenommen sind, so wird das Herz und die Leber mit Speck, Nierenfett, Schalotten, Majoran, Petersilie fein verwiegt, dann noch im Mörser fein gestoßen; Brod wird in Wasser eingeweicht, dann wieder ausgedrückt, in frischer Butter gedünstet, das Verwiegte dazu, gut miteinander ungerührt, mit Salz und Eiern fertig gemacht; die dazu bereiteten Tauben damit gefüllt, gut zugenäht, mit Speck gespickt, mit Butter, gelben



Rüben und Zwiebeln gebraten. Wenn man sie anrichtet, so wird der Faden, womit man die Deffnung zugenäht hat, heraus gezogen, die Lauben auf die Platte gelegt, guten Schü darüber gegeben, und aufgetragen.

532. Gebratenes Spanferkel. — Das Spanferkel wird, wenn es gehörig gereinigt und schön dressirt ist, auf ein Geschirr, mit dem man es in Ofen thut, gelegt, mit gutem Provenceroöl recht begossen, mit geriebenem Brod, worunter Salz und Pfeffer gemischt ist, stark bestreut, dann in Ofen gethan und schön gebraten, während dem braten gut beträufelt und mit Sardellenbutter bestrichen, oder nur mit verwiegten Sardellen bestreut. Sollte es zu viel Farbe bekommen, so wird ein angefeuchtetes Papier darüber gelegt; beim Anrichten auf eine Platte gethan, mit Petersilie garnirt, und in einer Sauciere gute Schü damit zu Tisch gegeben.

533. Gebratener frischer Schinken. — Der Schinken, welcher noch von einem ziemlich jungen Schwein seyn muß, wird gut von der Haut befreit, dann stark mit Salz und Pfeffer eingerieben, läßt ihn, so lang es die Zeit erlaubt, liegen, 3 bis 4 Stunden, dann wird er mit Butter, Zwiebeln und etwas Fleischbrühe zugesetzt, gut zugedeckt, und so recht schön gelb auf beiden Seiten gedämpft, dann angerichtet und Schü darüber gegeben, zuerst aber das Fett rein davon abgenommen.

534. Gebratenes Schweinefleisch mit Birnen. — Man nimmt ein beliebiges Stück Schweinefleisch, läßt nicht zu viel Fett darauf, setzt es mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben aufs Feuer, oder thut es in Ofen, gießt ein wenig Fleischbrühe darüber, streut Salz und Pfeffer darauf, bratet es nun unter fleißigem Begießen. Nun werden gute Birnen geschält, die nicht sehr groß sind, zu dem Braten gethan, und so in dem Schü weich gedämpft, nur muß man darauf sehen, daß sie nicht zerfallen. Das Fleisch wird dann, wenn es gut gebraten ist, auf die Platte angerichtet, Schü darüber gegossen und mit den Birnen garnirt.

535. Gebratenes Wildschweinefleisch. — Man richtet den Ziemer von einem jungen Wildschwein (Frischling) wie einen Rehziemer zu, macht die Haut davon, und spickt ihn recht schön; erlaubt es die Zeit, so legt man ihn zwei Tage in Essig mit den gewöhnlichen Zuthaten. Wird er gebraucht, so thut man ihn in ein Geschirr, legt Butter darauf, Zwiebeln, Wachholderbeeren und Citronen dazu, bringt ihn dann in Ofen, und bratet ihn, während dem man ihn öfters begießt, etwas rasch, thut hernach den Braten auf die Platte, gießt den Schü darüber und gibt ihn zu Tische.

536. Gebraten Hirschfleisch. — Man nimmt hierzu den Schlegel oder Ziemer, häutet ihn recht gut ab, spickt ihn schön, und beist ihn ein paar Tage. Will man ihn brauchen, so wird er herausgenommen, mit Butter, Citronen und Zwiebeln gebraten. Während dem Braten begießt man ihn mehreremal mit saurem Rahm. Wenn angerichtet ist, so wird die Schü darüber gegeben und servirt.

537. Gebraten Reh. — Man nimmt ebenfalls Schlegel oder Ziemer, beist es auch ein paar Tage, spickt es dann, wenn man es brauchen will, mit Speck, legt es auf ein Geschirr, gießt ein wenig zerlassene Butter darüber, und streut etwas Pfeffer darauf, bratet ihn dann auch mit Zwiebeln, gelben Rüben, und begießt ihn während dem Braten mit saurem Rahm. Wenn man anrichtet, so wird die Sauce darüber gegeben und aufgetragen.

538. Gebratener Has. — Von dem Hasen wird zum Braten nur der Ziemer und beide Schlegel genommen, welches an einander bleiben muß. Der Has wird gut abgehäutet, und auch in Essig gelegt, dann, wenn er gebraten wird, dressirt, schön gespickt, Butter und Pfeffer darauf gethan, mit Zwiebeln, Petersilie und Selleriewurzeln schön gebraten und ebenfalls mit saurem Rahm begossen. Der Has wird dann auf die Platte gelegt, von der Sauce etwas darüber gegossen, und die übrige in einem besondern Geschirr dazu gegeben. Man muß nie vergessen, das Fett von dem Bratenschü wegzunehmen.

539. Gebratener Kalbschlegel. — Man nimmt einen schönen Kalbschlegel, der nicht ganz frisch ist, häutet ihn ab, und klopft ihn, dann wird er schön gespickt, auf ein Geschirr gelegt, mit Butter begossen und mit Salz bestreut, Zwiebeln, gelbe Rüben und ein wenig Fleischbrühe dazu gethan und so im Ofen schön gelb und saftig gebraten; während dem braten recht fleißig begossen, wenn er zu viel Farbe bekommen sollte, so wird ein bestrichenes Papier darüber gelegt. Beim Anrichten wird der Schlegel auf die Platte gelegt, die Sauce darüber gegossen und aufgetragen.

540. Gebratene gefüllte Kalbsbrust. — Eine schöne Kalbsbrust wird ganz ausgebeint, gut gewaschen und wieder abgetrocknet, dann mit Folgendem gefüllt: Ein gutes Stück von einer Kalbslunge wird abgekocht, wenn sie wieder erkaltet ist sehr fein verwiegt. Ziemlich viel Zwiebeln und Petersilie werden fein verwiegt, in Butter gedünstet, zwei abgeriebene, in Wasser eingeweichte Kreuzerbrode werden gut ausgedrückt, dazu gethan, auf dem Feuer noch recht gut durcheinander gerührt, dann weggenommen, die Lunge dazu, nebst 4 ganzen Eiern, Salz und Muskatnuß, alles recht gut miteinander vermischt, dann die Brust damit gefüllt und zugenäht; doch muß man die Brust nicht zu voll machen, weil sie sonst im Braten zerspringt. Nun thut man sie in Ofen oder in ein Kasserol mit Speck, Zwiebeln, Butter, ein wenig Wasser, auch Salz, und bratet sie recht schön, begießt sie während dessen recht gut. Wenn angerichtet wird, so zieht man den Faden heraus, legt die Brust auf die Platte, gießt den Schü darüber und trägt sie auf.

541. Gebratener Kalbs-Nierenbraten. — Ein schöner Nierenbraten wird gespickt, mit Butter begossen, Salz, Pfeffer und ein wenig gerieben Brod darauf gestreut, dann in ein Kasserol gethan, oder auch im Ofen mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, recht gut gebraten; während dem Braten kann man

etwas sauren Rahm darüber gießen. Vor dem Anrichten wird das Fett gut von der Sauce abgenommen, der Braten angerichtet und die Sauce durch ein Sieb darüber gegeben.

542. Gebratener Hammelschlegel. — Der Hammelschlegel, welcher nicht frisch geschlachtet seyn darf, sondern wenigstens 2 bis 3 Tage alt seyn muß, wird stark geklopft, mit ein wenig Knoblauch gespickt, oder mit Knoblauchbutter bestrichen, dann mit Zwiebeln, Salz, gelben Rüben und Wasser zugesetzt, und so schön gebraten, und immer recht schön begossen. Beim Anrichten wird die Sauce gut abgefettet, und dann über den Schlegel gegeben.

543. Gebratener Hammelschlegel statt eines Rehschlegels. — Ein schon mehrere Tage gelegener Hammelschlegel wird ganz abgehäutet, dann mit Speck gespickt, und ein oder zwei Tage in guten Essig gelegt, worein man Pfeffer, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Wachholderbeeren nebst Salz thut. Nachdem wird er mit Zwiebeln, Petersilienwurzeln und ein wenig Wasser zugesetzt, dann etwas zerlassene Butter darüber gegossen und so gebraten. Wenn er bald fertig ist, so nimmt man das Fett von der Sauce ab, und gießt mehrere Löffel voll sauren Rahm über den Schlegel. Ist er nun gut, so legt man ihn auf die Platte, und gießt die Sauce darüber.

544. Gebratener gefüllter Hammelschlegel. — Dazu wird ebenfalls ein abgelegener Hammelschlegel genommen, das Bein heraus gelöst, und inwendig noch von dem Fleische herausgenommen, daß es eine ordentliche Höhlung gibt. Nun verwiegt man Schalotten, Petersilie, Sardellen und Speck, thut es auf Feuer, und dünstet es weich; von dem ausgenommenen Fleische wird auch fein verwiegt und dann zu den Kräutern gethan, eine Handvoll geriebenes Brod dazu, 3 bis 4 Löffel voll sauren Rahm, 3 Eier und Salz, alles recht wohl durcheinander gemacht, in den Schlegel ge-

füllt, gut zugenäht; man muß aber acht darauf haben, daß man den Schlegel nicht aus seiner Form bringt. Nun wird er gebraten mit Zwiebeln, gelben Rüben, Butter darauf gegossen, und ein wenig Wasser in das Geschirr gethan, während dem Braten auch mit saurem Rahm begossen, das Fett gut davon gethan. Wenn man anrichtet, wird der Faden herausgezogen, und die Sauce darüber gegeben.

545. Gebratener Hammelsziemer. — Von einem jungen Hammel wird der Rücken herausgeschnitten, und wie ein Rehziemer zurecht gehauen, dann abgehäutet und schön gespickt mit Petersilie, Zwiebeln, gelben Rüben, ein wenig Wasser und Salz zugesetzt, und so recht schön gebraten. Wenn er angerichtet ist, die Sauce darüber gegeben.

546. Gebratenes Rindfleisch. — Ein schöner Lendenbraten wird von allen Knochen befreit, die Haut davon gemacht, und mit Butter bestrichen, Salz und Pfeffer darauf gestreut, fein verwiegte Schalotten und Petersilie, nebst ein wenig geriebenem Brod, und so in Ofen gethan recht sorgfältig beträufelt, damit das Grüne nicht herunter fällt. Beim Anrichten wird gute Schüt auf die Platte gethan, und der Braten darauf gelegt und aufgetragen.

---

## XI. Eierspeisen.

---

547. Weiche Eier. — Man nimmt ganz frisch gelegte Eier, sieht sehr darauf, daß sie recht sauber sind, thut sie dann in ein dazu bereitetes Geschirr, gießt kochendes Wasser darauf, läßt es ungefähr 5 Minuten so stehn, und trägt es dann sammt dem Geschirr auf den Tisch.

548. Verlorne Eier. — Man thut in ein etwas tiefes und nicht sehr breites Geschirr eine halbe Maas