

536. Schnecken eingemacht.

Die Schnecken werden, den vorhergehenden gleich, eine Stunde lang in Wasser gekocht, und dann aus ihren Häuschen gezogen, endlich, und zwar nachdem die Schweifchen abgetrennt sind, wird das Uebrige der Schnecken mit vier Loth Butter etwas geröstet, mit einem Löffel voll Mehl bestäubt, mit Fasten-Brühe bis zur dünnflüssigen Tunke abgerührt, und wieder eine Stunde lang gekocht. Die Tunke wird dann mit drey bis vier Eydottern gebunden, und das Gericht mit dem hinlänglichen Salze, einer Messerspitze voll weißem Pfeffer und der Hälfte so viel Muskatblüthe gewürzt, und mit dem Saft einer halben Limonie gehoben.

Die Würze von Sardellen ist zwar passend, aber nicht unbedingt anwendbar.

537. Kombo

und andere Meerfische werden in Salzwasser gekocht, und gewöhnlich mit einer Buttertunke aufgetischt; das übrig bleibende wird den andern Tag mit Essig und Oehl aufgetragen.

Achter Abschnitt.

V o n d e n B r a t e n .

538. Kalbschlägel gebraten.

Der zum Braten gewidmete Kalbschlägel wird zwey Stunden vorher mit Salz eingerieben und gepickt. Unter Picken versteht man das Ueberhauen der Rohrbeine oder Knochen, welches mit der Spitze der Hacke geschehen muß, damit das Fleisch nicht von einander gehauen werde. Ist der Schlägel zehn bis zwölf Pfund schwer, so muß derselbe durch seine Mitte an einen Spieß gesteckt, recht dick zusammen geschoben und anderthalb bis zwey Stunden vor dem Anrichten zum lebhaften Feuer gegeben werden. Das Feuer

muß lebhaft seyn, um eine große Hitze zu verbreiten, damit der Schlägel, den man Anfangs ziemlich weit von demselben drehen muß, sich in der gleichmäßig erhitzten Luft bewege; dem zufolge wird auch die Gluth ziemlich nahe an den Braten, und insbesondere an dessen beyde Enden geschürt. Während des gleichförmigen Drehens (ob durch Bratenwender oder Menschenhände, gleich viel) wird ein Stück Butter an einen reinen langstieligen Kochlöffel fest angedrückt, und der Braten mit demselben zeitweise, z. B. von fünf bis fünf Minuten bestrichen. Nach einer halben Stunde wird der Braten näher, und nach einer Stunde ziemlich nahe an das Feuer gerückt, um demselben eine schöne gleichförmige Farbe geben zu können. Nach anderthalb, längstens zwey Stunden des sorgfältigen Bratens wird der Schlägel vom Feuer gehoben, vom Spieße gezogen und sogleich aufgetischt.

Dieser Braten kann auch in einer Röhre bereitet werden, allein derselbe geräth nie so gut, als am Spieße bey offenem Feuer, obgleich bey einigen Braten die Röhre dem Spieße vorzuziehen ist (wie später folgen wird).

539. Raibschulter gebraten.

Die Schulter wird dem vorhergehenden Schlägel gleich gehalten, nämlich gepickt, eingesalzen, an den Spieß so gesteckt, daß derselbe ihre Mitte der Länge nach durchfahre, um bey dem Braten gleichförmig gedreht werden zu können. Da die Schulter wohl um die Hälfte leichter ist, als ein Schlägel, so dürften diesem Verhältnisse nach drey Viertelstunden bis eine Stunde zu deren Garbraten hinreichen; weil sich dieselbe aber dick zusammen schieben läßt, und eine in Klumpen zusammen geschobene Masse schwerer durch- oder gar zu braten ist, so wird man wohlthun, diesen Braten fünf Viertelstunden zu braten.

540. Kalbsbrust gebraten.

Man pflegt die zum Braten bestimmte Brust zu füllen. Zu diesem Ende wird die fleischige Haut, nämlich von dem unteren breiten, bis zum Hals, oder Spizende hinauf, über dem

Rippen untergriffen, so daß das Ganze einen Sack bildet; in diesen wird nun die Fülle (siehe weiter unten) gethan, die Oeffnung zugenäht, die Brust an einen Spieß gesteckt, jedoch so, daß dieselbe in ihrer Länge fest bleibe, welches nur dann erreicht wird, wenn man bey dem Anstecken die Rippen so wechselt, daß die ersten über die mittleren unten, und die letzteren wieder über den Spieß zu liegen kommen. Die Brust braucht gute drey Viertelstunden oder eine volle Stunde, und ein umsichtig halbrund gerichtetes Feuer zum Garbraten.

Die Fülle bestehet aus sechs Loth Butter, die man flaumigweiß abrührt; in diese Butter kommen zwey ganze Eyer und vier Loth in Milch geweichte, dann wieder ausgepreßte Semmelschmolle. Wenn alles genau durch einander gemengt ist, so wird es mit Salz, etwas Muskatblütthe und fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, und nach dem wiederhohlten Vermengen in die Brust gefüllt.

541. Kälberner Nierenbraten.

Der kälberne Nierenbraten braucht nicht länger zu seinem Garwerden, als die Kalbsbrust, es wird auch ganz so wie dort verfahren, und das Bestreichen mit Butter, oder das sogenannte Begießen mit dem abtropfenden Fette von fünf zu fünf Minuten wiederhohlt.

An dem Nierenbraten ist die eine Hälfte des gespaltenen Rückgrathes befindlich, und muß an demselben bleiben und zwar der Form wegen; weil aber diese Rückgrathknochen das Transchiren sehr erschweren, so muß man mittelst des Pickens diese Schwierigkeit beseitigen. Dieses Picken besteht, wie schon bey dem Schlägel bemerkt worden, im Ueberhauen der Knochen, ohne das Fleisch stark zu beschädigen. Bey dem Nierenbraten muß ganz besonders hierauf Rücksicht genommen werden, indem die Knochen auf halben Finger Breite überhauen seyn müssen, ohne der eigentlichen Form Eintrag zu thun.

542. Gebratener Schöpfenschlägel.

Der Schöpfenbraten gehet ganz nach dem Kalbsbraten, mit der einzigen Bemerkung, daß, da der Schöpf

um den dritten Theil kleiner ist, als das Kalb, das Garbraten desselben verhältnißmäßig weniger Zeit in Anspruch nimmt; so kann z. B. ein Schöpfsenschlägel in einer Stunde, höchstens fünf Viertelstunden, bey einem sorgsam dirigirten Feuer vollkommen gebraten werden. Die Würze von Knoblauch schickt sich für das Schöpfsenfleisch sehr gut, sie wird jedoch nicht durchgängig angewendet, da es Personen gibt, welche denselben nicht vertragen.

543. Gebratene Schöpfsenschulter.

Die Schöpfsenschulter wird zwar selten gebraten, es müßte nur seyn, daß dieselbe vorzüglich schön wäre. In diesem Falle wird dieselbe ganz nach der Kalbsschulter behandelt, mit der einzigen Abweichung, daß das Garbraten bey dieser früher, als bey jener einzutreten pflegt.

544. Gebratene Schöpfsenlenden.

Die Schöpfsenlenden werden selten als Braten für sich allein benützt, wohl aber gebraten und als Belege an Zuspeisen oder über andere Unterlagen gebraucht.

545. Lämmernes Biegel.

Das Lamm wird in vier Theile getheilt, und gibt vier Lämmerne Biegel, nämlich zwey vordere und zwey hintere; beyde eignen sich wohl zum Braten, nur daß die vordern gefüllt werden, welches bey den hinteren nicht Statt findet. Die Fülle, und die Art, eine Brust zu füllen, ist in dem Artikel 540 besprochen worden; hierbey ist noch der vortheilhafte Umstand, daß man die Brust bis unter die Schulter hin untergreifen und daher füllen kann, weil die Schulter nicht abgelöst wird, wie bey dem Kalbe, sondern mit gebraten wird.

Das Braten selbst geschieht an lebhaftem Feuer, wie bey dem Kalbfleische, der Braten wird aber gleich vom Anfange näher an dasselbe gerückt, weil dieser kleiner an Umfang ist, und eine viel kürzere Zeit zum Garbraten erfordert, und doch in dieser kürzeren Zeit dieselbe Farbe wie jener erhalten muß.

Das Garbraten eines lammernen Bratens kann gegen drey Viertelstunden dauern, und das Bestreichen mit Butter geschieht hier wie bey dem Kalbsbraten von fünf zu fünf Minuten.

Der lammerner Braten in einer Röhre oder einem Backofen bereitet, geräth immer schlecht, wenigstens vergleichungsweise mit jenem am Spieße behandelten.

546. Schweinebraten.

Vom Schweine werden nur die Schultern und Lenden gebraten, das übrige theils geräuchert (geselcht), theils frisch gesotten. Das Garbraten hat das mittelgroße Schwein von etwa 40 Pfund mit dem Kalbe, das 60 Pfund schwer ist, gemein, weil das Schweinsfleisch mit Fett durchwachsen, und dem Austrocknen bey dem Braten nicht so ausgesetzt ist, als das letztere. Wenn der Lendenbraten dem Nierenbraten (Art. 541) gleich gepickt, eingesalzen, an den Spieß gesteckt und bis auf die Hälfte abgebraten ist, so wird die Haut einen halben Finger tief und eben so breit aus einander auf kleine Vierecke überschritten, und ganz gar gebraten.

Bey dem Schweinebraten hört das Bestreichen mit der Butter auf, welches bey den vorhergehenden Braten Statt hatte, weil derselbe viel eigenes Fett ausschwitzt, und daher das fremde leicht entbehrt.

547. Rehbraten.

Unter Rehbraten wird gewöhnlich nur der Rehschlägel verstanden. Derselbe wird fein gespickt (siehe Artikel 283), dann einige Tage gebeizt, wodurch das Fleisch theils mürber, theils schmackhafter wird; dann wird so ein Schlägel an den Spieß gesteckt und am lebhaften Feuer gebraten. Während diesem wird der Braten zeitweise mit der Hälfte der Beize und der Hälfte saurem Rahm begossen, und die in der Bratpfanne aufgefangene Feuchtigkeit als sehr schmackhafte Tunke beygesetzt. Das Garbraten eines mittelgroßen Rehschlägels kann gegen drey Viertelstunden brauchen.

548. Gebratener Reh Rücken.

Der Reh Rücken braucht zehn Minuten weniger Zeit, als der Schlägel zum Braten, wird jedoch dem Schlägel gleich behandelt. Der Rehbraten gelingt auch in einer Röhre sehr schmackhaft, nur muß man mit dem Begießen und Umwenden recht sorgsam seyn.

Die Beize zum Wildbret besteht aus der Hälfte Essig und der anderen Hälfte Wasser. Wenn das Ganze eine Maß beträgt, so wird es mit vier Lorberblättern, einer Hand voll Salz, einem Kaffeelöffel voll Pfeffer, eben so viel Neugewürz, zwey Gliedchen Ingber, ein Paar Sträußchen Kuttelkraut und einem Gliedchen Knoblauch aufgekocht, und das vorgerichtete Wildbret damit begossen, so zwar, daß es ganz von dieser Beize bespült wird.

549. Gebratener Hase.

Der Hase wird erstlich aufgebrochen, der Balk herab gezogen, der Kopf sammt Hals und Schultern abgehauen, der Rücken dann sammt den Schenkeln fein gespickt, und in die vorhergehend beschriebene Beize gelegt. Bey dem Braten wird der Hase dann an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen ordentlichen Spieß gebunden, ziemlich nahe an das helle Feuer gerückt, und eine halbe Stunde lang gebraten. Während des Bratens wird der Hase mit einer Brühe begossen, welche aus der Hälfte seiner Beize und der anderen Hälfte saurem Rahm besteht, und zwar von fünf zu fünf Minuten. Dieser abfließende und in der Bratpfanne bis zu einer Tunke verdickende Saft wird als Soß über den Braten gegossen, oder besonders beygesetzt.

Der Hase läßt sich ebenfalls gut in einer Bratröhre behandeln, nur daß man denselben oft umwenden und begießen muß.

550. Gebratener Hirschkalbschlägel.

Der Hirschkalbschlägel gehet ganz nach dem Kalbschlägel und dem Nierenbraten (Artikel 538); nur daß der Kalbsbraten nicht, der Wildbraten aber fein gespickt wird. Der Braten von einem Hirschkalbe, wenn dasselbe noch recht

jung und wohlgenährt ist, wird nicht wie das übrige Wildbret gebeizt, sondern dem einheimischen gleich gebraten und mit Butter begossen.

551. Gebratener Hirschkalbrücken.

Der Hirschkalbrücken wird dem Nierenbraten gleich bereitet (Art. 541), nur daß der Hirschkalbrücken fein gespiet und mit Rahm begossen wird.

552. Lungenbraten.

Der Lungenbraten ist der viereckige Lendenmuskel von dem Rinde; derselbe wird fein gespiet, an ein dünnes Spießchen gesteckt, recht zusammen geschoben und an einen dicken Spieß gebunden, endlich mit feinem Salze bestreut und an starkem Feuer gebraten, so daß das Garbraten in drey Viertelstunden, längstens einer Stunde geschehen kann. Während des Bratens wird der Braten theils mit Butter, theils mit dem abtropfenden Fette zeitweise begossen.

So gebraten erscheint der Lungenbraten als Belege an Zuspeisen oder über andere beliebige Unterlagen; und auch als selbstständiger Braten mit kaltsbrauner Brühe (Art. 3) als Saft, oder auch mit einer Pfeffer-, Gurken- oder italienischen Tunke, nämlich nach Artikel 123, 124, 126.

553. Lungenbraten mit Rahm-Soß.

Zu diesem Gerichte wird der Lungenbraten abgehäutelt, fein gespiet, dann gebeizt (siehe Art. 548), und zwar wenigstens einen Tag hindurch. Das Braten geschieht, wie bey dem vorhergehenden; allein statt mit Butter und dem eigenen abtropfenden Fette wird derselbe während des Bratens mit der Hälfte Beize und der anderen Hälfte saurem Rahm begossen, welches alle fünf Minuten zu geschehen pflegt; nach einer Viertelstunde des Bratens wird etwas Mehl an den Braten gestäubt, und wenn dieses angetrocknet ist, wird mit dem Begießen wieder fortgefahen; dadurch bekommt der Braten eine schönere und schmackhaftere Kruste. Der abtropfende und in der Bratpfanne gesam-

melte Saft wird als Tunke unter den Braten gegossen oder besonders beygesetzt.

554. Gänse (junge) gebraten.

Im Frühjahre werden die jungen Gänse dem Braten unterworfen, und zwar in der Größe von erwachsenen Hühnern, in welcher Periode des Wachsthum's dieselben ganz ausnehmend zart und wohlschmeckend sind; sie müssen aber auch nach dem Entweiden und Auswaschen in gefälliger Form gespeilt und an den Spieß gesteckt, dann nach dem vorangehenden Salzen am lebhaften Feuer gebraten werden, so zwar, daß das Garbraten in fünfzehn Minuten eintreten kann, widrigenfalls sie trocken und unansehnlich würden. Sie werden von vier zu vier Minuten mit Butter bestrichen und das Feuer lebhaft unterhalten.

Solche gebratene junge Gänse werden mit Mandelkreen (Art. 138) oder mit Reiß aufgetischt.

555. Martini-Gans gebraten.

Die vollgewachsenen Gänse, welches um Martini der Fall zu seyn pflegt, werden gebraten; dieses Braten währt bey solch einer Gans gegen fünf Viertelstunden. Das Feuer muß sorgsam unterhalten und der Braten nicht zu nahe an dasselbe gerückt werden. Da sie mit Fett überwachsen sind, so schwitzen sie viel von demselben aus, und brauchen daher nicht mit Butter bestrichen zu werden, sondern sie werden von einer Zeit zur andern mit ihrem eigenen abgetropften und in der Bratpfanne aufgesammelten Fette begossen, bis sie die gehörige Farbe erhalten und vollkommen gar gebraten sind. Die Würze ist Salz und Majoran, die letztere wird nur von innen angewendet.

Zu diesem Braten wird gewöhnlich Mandelkreen beygesetzt.

556. Nenten gebraten.

Die Nenten geben einen viel zarteren Braten, als die Gänse, und sind daher denselben vorzuziehen.

Sie werden nach dem Abfedern, Flammiren (Absengen), Aufmachen und Auswaschen, in gefälliger Form gespeilt, von außen und innen gesalzen, mit etwas Majoran von innen gewürzt, an einen Spieß gesteckt, und am lebhaften Feuer gebraten. Das Braten kann drey Viertelstunden lang dauern.

557. Hühner (Hennel) gebraten.

Die ganz jungen sogenannten Bachhühner werden auch gebraten; da sie aber zu klein sind, und daher zu wenig Ausbeute darbieten, so pflegt man sie zu füllen. Zu diesem Ende werden sie gebrüht; sie werden nämlich, nachdem sie abgestochen sind, in ein Schaff gethan, mit heißem Wasser übergossen und mit einem Kochlöffel herum gerührt; das Wasser darf nicht über sechzig Grad Reaumur haben, oder so heiß seyn, daß man die Hand nur schwer eintunken kann. Sobald sich die Federn mit Leichtigkeit herabnehmen lassen, muß kaltes Wasser nachgegossen werden, um dem Ueberbrühen zuvorzukommen, in welchem Falle mit den Federn zugleich die Haut herab gehen würde. Nun werden sie abgefedert, in kaltem Wasser eine Stunde lang geweicht, dann aufgebrochen und gereinigt. Solchen Hühnern (wenigstens vier an der Zahl) wird die Haut vom Halse an mit dem Zeigefinger bis über die Brust losgemacht. Zwischen diese losgemachte Haut kommt nun die Fülle (Art. 531), welche etwas stärker gehalten wird, weil die angegebene Masse hier nicht ausreichen würde. Die Halshaut wird nun am Körper fest gebunden, und die Hühner in gefälliger Form gespeilt, an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen Spieß gebunden und nun an hellem Feuer schnell gebraten. Während diesem müssen sie von drey zu drey Minuten mit Butter bestrichen werden. Das Garbraten darf nicht viel über eine Viertelstunde hinausgehen.

Dieser Braten wird gewöhnlich mit abgezupfter grüner Petersilie bestreuet.

558. Gebratene Fetthühner (Poulardes, Polackel).

Die Polackel (Poulardes) oder geschopften Hühner werden trocken gerupft, abgesengt, aufgebrochen, ausgewaschen,

dann in gefälliger Form gespeilt, mit Salz von innen und außen bestreut, endlich an einen Spieß gesteckt und bey gutem Feuer gebraten, welches nicht viel über eine halbe Stunde dauern darf. Während des Bratens werden die Hühner von vier zu vier Minuten mit Butter bestrichen.

Wenn die Flügel an dem Huhn bleiben, so müssen die äußersten Spitzen abgehauen und dieselben hinter den Hals eingebogen werden. Die Klauen der ebenfalls abgesengten Füße werden bis zur Hälfte gestutzt, und die Nerven über dem Kniebuge abgeschnitten, damit die Füße in gerader Richtung bleiben.

559. Gebratene Kapaune.

Die Kapaune werden den vorhergehenden geschöpften Hühnern gleich gebraten; man hat aber Kapaune von verschiedener Größe, wie z. B. steyrische; daher man verschiedene Zeit zu ihrem Garbraten anwenden muß. Ein mittelstarker Kapaun kann gegen drey Viertel-, ein großer steyerischer aber gegen fünf Viertelstunden lang zum Garwerden brauchen. Die übrige Behandlung haben sie mit den Hühnern gemein.

560. Indian gebraten.

Der Indian hat das trockene Abfedern, Flammiren oder Sengen, Aufmachen und Speilen mit dem Huhn gemein (siehe Art. 558); seines größeren Körpers wegen braucht aber derselbe gegen anderthalb Stunden zum Garwerden.

Man pflegt die Indiane zu füllen. Zu diesem Endzweck wird eine doppelte Menge Fülle (siehe Art. 531) vorge richtet, in diese Fülle aber gebratene Kastanien gethan, und dieses zusammen in die große Kropfhaut gefüllt, dieselbe zugebunden, endlich, nachdem der Indian von innen und außen mit Salz bestreuet worden, an den Spieß gesteckt, etwas mehr als das Huhn vom Feuer entfernt, und gegen anderthalb Stunden lang gebraten. Derselbe wird während des Bratens mit Butter zeitweise bestrichen.

Geflügel dieser Art, wie Indiane und Gänse, pflegt man auch in Röhren zu braten, und zwar mit gutem Erfolge, wenn man das nothwendige öftere Umwenden des Bratens und das sorgfältige Begießen nicht verabsäumt.

561. Auerhuhn gebraten.

Die Auerhühner geben höchst selten einen zarten Braten, müssen daher immer einige Zeit gebeizt werden (s. Art. 548, die Beize betreffend). Man pflegt sie dann fein zu spicken, oder vielmehr das Spicken vor dem Beizen zu unternehmen. Gebraten werden sie dann in der Länge der Zeit dem Indian, in der Behandlung dem Huhne gleich gehalten.

562. Gebratene Fasanen.

Die Fasanen werden, nachdem sie abgefedert, flammirt, aufgebrochen und gereinigt worden, über der Brust fein gespickt (siehe den Art. 283, das Spicken betreffend), dann mit feinem Salze von innen und außen bestreut, in gefällige Form gespeilt, endlich an den Spieß gesteckt und am lebhaften Feuer gebraten, und zwar drey Viertelstunden bis eine Stunde lang. Unter diesen Braten gibt man gerne mit Salz und Essig besprengte Brunnkresse.

Die ungerupften Köpfe werden an die Halsmündung gelegt, und zwar als Kennzeichen derselben, indem die Fasanen mit den Kapaunen eine große Aehnlichkeit haben.

563. Gebratene Repphühner.

Die Repphühner werden gewöhnlich nach dem Abfedern, Flammiren, Aufmachen und Auswaschen in gefälliger Form gespeilt, über der Brust fein gespickt (siehe den Artikel 283, das Spicken betreffend), dann mit feinem Salze bestreut, an einen dünnen Spieß gesteckt und bey lebhaftem Feuer eine halbe Stunde, wenn sie groß sind, gebraten. Während des Bratens werden selbe mit zerlassener Butter zeitweise bespritzt.

Die ganz jungen Repphühner pflegt man, statt sie mit feinem Speck zu spicken, mit Speckblättern zu belegen,

welche dann mit Spagat überbunden werden. Bey dem Anrichten wird der Spagat abgelöst, die Speckblätter aber über den Repphühnern gelassen.

564. Gebratene Waldschnepfen.

Die Waldschnepfen werden nur selten entweidet, sondern sie werden nach dem sorgsamem Abfedern und Flammiren mit ihrem eigenen Schnabel gespeilt, das heißt, man schiebt die Biegel unter die Brust hin, und steckt den Schnabel durch diese und den Körper, so daß der Vogel in gefälliger Form bleibt. Nun werden sie durch die Lende an ein dünnes Spießchen gesteckt, zwischen ein jedes eine dünne Scheibe Speck gethan, mit feinem Salze bestreut, am hellen Feuer gebraten, und zeitweise mit Butter bestrichen. Nach einiger Zeit werden gebähte Semmelschnitten unter den Braten über einem Roste in die Bratpfanne gestellt, so zwar, daß das abtropfende Fett und das herausfallende Eingeweide auf dieselben fallen könne.

Die Waldschnepfen brauchen gegen achtzehn Minuten zum völligen Garwerden.

Die Semmelschnitten werden sammt dem gewürzhaften Eingeweide, welches man noch insbesondere mit etwas feinem Salze bestreut, um den Braten gelegt.

An manchen Orten werden diese Vögel entweidet, und das Eingeweide (der Magen ausgenommen) fein gehackt, mit etwas fein geschabtem Speck, Salz und Pfeffer gemengt, über Semmelschnitten gestrichen, in einem heißen Ofen schnell gebacken, und so um den Braten gelegt.

565. Gebratene Mooschnepfen.

Diese werden den vorhergehenden Waldschnepfen gleich behandelt, nur daß ihr Garwerden um die Hälfte früher eintritt. Dem zufolge muß auch das Feuer stärker seyn, damit der Vogel sich eben so schnell färbe.

566. Krammetsvögel (Kronawitter) als Braten.

Diese Vögel können sowohl geröstet, als am Spieße gebraten sehr schmackhafte Schüsseln geben. Im ersten

Falle werden sie, wenn ihrer zwölf an der Zahl sind, nachdem sie abgefedert und flammirt worden, in eine Raine mit vier Löffeln voll würfelig geschnittenen und mit einem halben Löffel voll fein geschnittenen Zwiebeln gelb gerösteten Speck gethan, mit Salz und Pfeffer bestreut und fünf Minuten lang scharf geröstet; dann kommen vier Löffel voll Semmelbröseln hinzu, und es wird fort geröstet, bis sich diese röthlich färben; nun wird alles über eine Schüssel angerichtet und aufgetischt.

Zu den Krammetsvögeln gibt man gerne Wachholderbeeren als Würze.

Sollen diese Vögel gebraten werden, so steckt man sie durch die Lenden an dünne Spießchen, bloß mit einer Speckschnitte dazwischen; dann werden sie an den ordentlichen Spieß gebunden und bey hellem Feuer frischweg gebraten, so zwar, daß sie nicht über acht Minuten bey demselben zu bleiben haben. Zu Ende der Operation werden unter schnellem Drehen mit dem Spieße ein Paar Löffel voll feine Semmelbröseln mit Salz und einem Stäubchen Pfeffer vermischt und an die Vögel gestreut. Sie werden dann sammt dem Speck und dem Ueberwurf angerichtet.

567. Wachteln als Braten.

Die Wachteln werden den vorhergehend beschriebenen Krammetsvögeln gleich bereitet; allein sie werden lieber gebraten, als geröstet. Die zum Braten vorgerichteten werden gern mit zartem Weinlaub umwunden, und zwischen einen jeden Vogel ein Schnittchen Speck gethan.