

Braten.

Kalbschlegel.

Man läßt den gut gewaschenen und gesalzenen Schlegel ungefähr zwei Stunden liegen, steckt ihn dann an einen Spieß, und bratet ihn beim Feuer oder in einer Röhre langsam gar. Erst gegen das Ende darf das Feuer vermehrt werden, weil derselbe sonst leicht braun wird. Während des Bratens wird er fleißig mit fetter Fleischbrühe und Butter begossen. Vorzüglich mürbe und weiß wird er, wenn man ihn durch ein Paar Stunden in lauwarme Milch legt, und dann erst einsalzt. Manche lieben ihn mit Knoblauch gespickt; auf diesen Fall sticht man mit einem spitzen Messer durch das Fleisch und steckt ein kleines Gliedchen Knoblauch darein. Auch mit gepuhten und in Stückchen geschnittenen Sardellen wird er auf die nämliche Art bereitet; man nimmt dann immer ein Stückchen Sardelle und ein kleines Stückchen Rindermark, und begießt ihn während des Bratens mit Rahm und Butter.

Ka bSnierenbraten.

Derselbe wird gleich dem Schlegel gut ausgewaschen, im Salze liegen gelassen, dann an einen Spieß gesteckt, und während des Bratens mit Butter und Fleischbrühe begossen. Er erfordert ungefähr die Hälfte der Zeit zum Garbraten, welche ein Schlegel braucht. Beim Anrichten wird er mit etwas Butter aus der Bratpfanne begossen.

Gebratener Lammsrücken (Lämmerner Hase).

Die beiden Schlegel werden, nachdem dieselben gut gewaschen, aus einander gebogen, ein Spieß durchgesteckt und mit Spänen befestigt, dann mit Salz bestreut, und mit fetter Fleischbrühe begossen, bei hellem Feuer gebraten. Beim Anrichten wird etwas Brühe darüber gegeben.

Gebratene Lammsbrust.

Diese wird gewöhnlich gefüllt. Man weicht zu diesem Behufe eine Semmel in Milch, läßt etwas feine grüne Petersilie in Butter anlaufen, gibt es über die gut ausgedrückte Semmel, verrührt es recht fein, gibt etwas Safran, zwei ganze Eyer und einen Dotter dazu und füllt es in die wohl untergriffene Brust, speilt die Deffnung wohl zu und bratet sie unter öfterem Begießen mit guter Fleischbrühe langsam. Wenn dieselbe gar gebraten, werden die

Späne herausgezogen und etwas Brühe darüber gegossen.

Gebratener Schöpfenschlegel.

Derselbe wird, nachdem er so gut als möglich abgehäutet, mit Speck durchzogen und am Spieße mit Rahm begossen, gar gebraten. Man trachte jedoch, daß derselbe ja nicht austrockne, sondern schön saftig bleibe. Man kann den Rahm, welcher in die Bratpfanne getropft, in braune Sauce geben, sie etwas damit aufkochen lassen, und sie dann entweder über den Schlegel, oder in eigener Schale dazugeben.

Gebratener Schweinsrücken.

Derselbe wird gewöhnlich in einer Röhre gebraten, weil die Haut bei hellem Feuer leicht zu braun wird. Man legt ihn daher gut gewaschen und gesalzen in eine Bratpfanne mit etwas Wasser läßt ihn so lange in dem Ofen, bis die Haut anfängt spröde zu werden, schneidet sie dann der Länge und Quere nach Kleinfingertief würflich ein, und bratet ihn unter öfterem Umdrehen gar. Die Haut muß spröde und glasartig erscheinen, wenn derselbe ein gefälliges Ansehen haben soll.

Gebratenes Spanferkel.

Ein rein ausgenommenes Spanferkel wird, nachdem es wohl gewaschen und gesalzen, mit Papier, mit ein Paar Semmeln oder auch mit gekochten und

geschälten Kartoffeln ausgefüllt, die Schenkel breit auseinander dressirt, durch das Schlußbein ein Speil durchgestochen, die hinteren Beine auswärts gebunden, die vorderen zusammengeschoben und mit Bindfaden fest gebunden, daß sie rückwärts liegen und eine natürliche Lage erhalten. Nun wird es mit ein Paar Bogen Papier, welche mit Butter bestrichen worden, überbunden und langsam gebraten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier herabgenommen, das Spanferkel fleißig mit Speck bestrichen, das Feuer aufgefrischt und dasselbe recht schön goldbraun gebraten. Es ist nöthig, daß der Speiß fortwährend gedreht werde, das Feuer nicht zu nahe komme, und fleißig mit einem Stück Speck darüber gefahren werde, weil es sonst leicht Blasen bekommen und sehr an schönem Ansehen verlieren würde.

Gebratene Tauben.

Nachdem die Tauben gerupft und überhaupt auf die nämliche Weise wie die jungen Hühner zugerichtet worden, werden sie mit nudelförmig geschnittenem Speck zierlich gespickt, an Spießchen gesteckt, mit Bindfaden befestigt, und bei hellem Feuer, mit Rahm, Butter und guter Fleischbrühe begossen, schnell gar gebraten.

Gefüllte Tauben.

Werden auf die nämliche Art wie die gefüllten Hühner bereitet, mit Butter begossen und gebraten;

nur ist zu bemerken, daß dieselben nicht zu voll gefüllt werden, weil die Haut sonst beim Feuer leicht zerspringen würde. Leber und Magen sind gänzlich unbrauchbar.

Gebratene Hühner.

Dieselben werden, wenn sie noch jung, das heißt sechs bis zehn Wochen alt sind, nach dem gänzlichen Verbluten mit heißem Wasser überbrüht, die Federn abgestreift, und die Hühner in frisches Wasser gelegt. Dann wird beim Steiße eine Oeffnung gemacht, die Gedärme sammt Leber und Magen herausgezogen, der Kropf und die Schlundröhre aber beim Halse herausgenommen, die Hühner nochmals in frischem Wasser gut ausgespült, dann gesalzen und etwas grüne Petersilie hineingesteckt. Nun wird ein Spieß durchgezogen, die Füßchen, welche unter den Kniegelenken abgehakt worden, hinzugebunden und bei den Schenkeln ein Speil durchgesteckt; dieselben dann zum Feuer gegeben, und, mit Butter begossen, gebraten.

Gebackene Hühner.

Wenn die Hühner wie die obigen aufgemacht und ausgewaschen, werden sie in vier Theile geschnitten, die Galle von der Leber genommen, und der Magen geöffnet und rein gepuht. Nun werden sie gesalzen, mit Mehl bestreut, in abgeschlagene Eyer, Eyerklar oder Wasser getaucht, mit Semmel-

bröseln bestreut, und schnell gelbbraun aus heißem Schmalz gebacken. Leber und Magen gibt man zuletzt in die Pfanne und läßt sie bedeckt backen, weil dieselben viele Feuchtigkeit enthalten, und daher sehr sprigen. Zuletzt gibt man eine Handvoll frische grüne Petersilie in das Schmalz, läßt sie einen Augenblick backen, und gibt sie auf die zierlich auf eine Schüssel gerichteten Hühner.

Gefüllte Hühner.

In Milch geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel wird mit Butter, in welcher man fein geschnittene grüne Petersilie anlaufen läßt, begossen, ein Paar Eyer daran geschlagen, mit Salz und Safran gewürzt, und mittelst einer Spritze in die vom Halse aus wohl untergriffenen Hühner gefüllt, diese dann zugebunden und gleich den Gebratenen dressirt, an einen Spieß gesteckt, und, mit Butter begossen, gebraten. Die Flügelchen werden bei diesen, wie bei jeder andern Gattung, ausgebogen, und Leber und Magen dazwischen gesteckt. Man nimmt zu diesem Gebrauche gewöhnlich ganz junge, sechs bis acht Wochen alte Hühnchen, sollten sie jedoch älter seyn, so müssen sie wenigstens Tags vorher abgestochen und trocken gerupft werden, indem sie sonst nicht die gehörige Mürbe erhalten.

Gebratener Kapaun.

Um mürbe zu seyn, erfordert diese Gattung Geflügel wenigstens drei bis vier Tage Liegen nach

dem Abstechen. Wenn derselbe dann sauber gerupft und die Gedärme herausgenommen, wird rückwärts am Halse ein Loch gemacht, und der Kropf sammt der Schlundröhre herausgenommen, das Brustbein eingedrückt und die untern Füße abgehauen. Nun wird er nach reinem Auswaschen gesalzen und entweder mit fein gehackten Sardellen gut ausgerieben oder grüne Petersilie hineingesteckt. Hierauf werden die Schenkeln hinaufgeschoben und mittelst eines durchgesteckten Speiles befestigt, dann ein Speiß durchgezogen, der Kapaun am Halse und bei den Füßen mit Bindsaden festgebunden, und anfangs bei gelindem, dann bei stärkerem Feuer mit Butter begossen, gebraten. Die Flügel können abgehackt oder zurückgebogen werden. Beim Anrichten wird der Speiß herausgezogen, die Bindsaden abgelöst, und derselbe mit etwas frischer oder einen Augenblick in heißer Butter oder Schmalz gebackener grüner Petersilie geziert.

Kapaun mit Austern.

Fünf und zwanzig aus den Schalen gelöste Austern, vier Eßlöffelvoll Semmelbröseln und ein klein wenig fein gehackte grüne Petersilie werden in drei Loth Butter einen Augenblick geröstet, dann Muskatblüthe und Salz dazu gegeben, ein wohl zugerichteter Kapaun damit gefüllt, und derselbe schön goldbraun gebraten. Dann mache man etwas gelbe Einbrenne von Butter und Mehl, gebe

einen Löffelvoll Jus, den Saft von einer Limonie, die Bratensauce und wieder 25 Stück Mustern nebst ihrem Wasser darein, lasse es wohl aufkochen, und gebe es über den auf eine Schüssel gelegten Kapaun, oder in besonderer Schale dazu.

Gebratene Kente.

Wird auf die nämliche Art wie eine Gans bereitet, nur erfordert dieselbe, da sie um die Hälfte kleiner ist, auch nur die halbe Zeit zum Braten. Beim Austischen gibt man etwas von der Bratenbrühe und einige Sträuschen grüne Petersilie darauf.

Gebratene Tauch = Kenten.

Man rupfe dieselben, senge sie ab, und spicke sie wie die gebratenen Tauben, stecke sie dann an Spießchen und brate sie im Saft; sie dürfen bloß mit fetter Fleischbrühe oder an Fasttagen mit Butter während des Bratens begossen werden.

Gebratene Gans.

Dieselbe wird, nachdem sie gehörig zugerichtet und das Junge, nämlich die Flügel, die Füße, und Kopf und Hals, herabgehauen, gut ausgewaschen, gesalzen, mit Majoran ausgerieben, an einen Spieß gesteckt, mit Bindfaden befestigt, und öfters mit Brühe oder etwas Butter begossen, schön braun gebraten. Man kann selbe auch von Innen mit

Pfeffer und spanischen Zwiebeln würzen, Kastanien oder Erdäpfeln hineinstecken und sie auf diese Art gar braten.

Gebratener Indian.

Ein halb ausgewachsener Indian wird gleich einem Kapaun gesengt, aufgemacht, gesalzen, an den Spieß gesteckt und während des Bratens mit Butter begossen. Doch fordert derselbe anfangs weniger Hitze, weil er gewöhnlich um mehr als die Hälfte größer als ein Kapaun ist, und daher viel längere Zeit zum Garbraten braucht. Man kann denselben auch mit Papier, welches mit Butter bestrichen wird, überbinden, dieses erst eine halbe Stunde vor dem Anrichten wegnehmen, und helleres Feuer geben, damit er eine schöne gelbbraune Farbe bekommt.

Gefüllter Indian.

Ein Stück flaumig abgetriebene Butter wird mit drei Eiern gut verrührt, dann zwei in Milch geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmeln nebst einem Viertelpfund Rosinen, eben so vielen Weinbeeren und in Streifen geschnittenen Mandeln darein gegeben, wohl damit verrührt, und die Kropfhaut eines auf die obige Art hergerichteten Indians damit gefüllt, mit Bindfaden wohl zugebunden, und derselbe dann noch etwas langsamer als jener ohne Fülle gebraten. Man nimmt auch statt der Rosinen

Weinbeeren, Mandeln und gebratene Kastanien, dann müssen jedoch sechs Loth klein würflich geschnittenes Mark beigeseht werden, weil sonst die Fülle zu trocken sein würde.

Gebratene Waldschneppen.

Werden ganz den Repphühnern gleich behandelt; nur erfordern sie etwas helleres Feuer und kürzere Zeit zum Garbraten.

Gebratene Repphühner.

Wenn dieselben gerupft, aufgemacht und gut gewaschen, werden sie mit feinem Speck zierlich gespickt, und dann gleich den gebratenen Hühnern behandelt.

Gebratene Haselhühner.

Nachdem die Haselhühner gerupft, aufgemacht und gut ausgewaschen, wird die Brusthaut losgelöst und eine Scheibe Speck dazwischen gesteckt, dann werden sie gespickt, und fleißig mit Butter begossen, gebraten. Nun lasse man einige Austern, Citronensaft, etwas Muskatblüthe, Citronenschalen, und, wenn man sie haben kann, einige Trüffeln in einer Kasserolle mit einem Stück Butter wohl dünsten, lege die gar gebratenen Hühner auf eine Schüssel und begieße sie mit der Sauce.

Gebratene Haselhühner mit Rahm.

Dieselben werden, nachdem sie gespickt, mit Baize, welche gleich jener zum Hasen gemacht wird,

begossen, in welcher sie einen oder zwei Tage liegen bleiben. Dann werden sie einmal mit Rahm und das andere Mal mit Butter begossen, gebraten, auf eine Schüssel gelegt, und die in der Bratpfanne befindliche Sauce darüber gegeben.

Gebratene Rohrhühner.

Man läßt die enthäuteten Rohrhühner eine Stunde im Wasser und wenigstens einen Tag in saurer Brühe (siehe diese beim Hasen) liegen, bratet sie dann unter öfterem Begießen mit Rahm, Butter und Brühe, und gibt sie mit der darüber gegossenen Sauce auf eine Schüssel.

Gebratene Birrhühner.

Nachdem dieselben gerupft, aufgemacht, gewaschen und mit feinem Speck gespickt, werden sie mit der Brühe, welche zum Gensenschlegel genommen wird, begossen, und dann ganz demselben gleich bereitet.

Gebratener Auerhahn.

Wenn derselbe ganz jung ist, wird er bloß recht fein mit Speck gespickt, oder in denselben eingebunden und einem Hasen gleich gebraten. Ist er jedoch älter, so wird er gleich dem Hasen mit saurer Brühe begossen, worin er zwei bis drei, auch, wenn er zähe seyn sollte, wohl acht Tage liegen bleibt, und dann dem Hasen gleich gebraten.

Gebratener Schildhahn.

Wird ganz den Birchhühnern gleich bereitet; nur überdünste man ihn vor dem Braten ein wenig in der Brühe.

Gebratene Wachteln.

Man läßt die gerupften, aufgemachten und gewaschenen Wachteln einen Tag in saurer Brühe, welche mit Wein, Essig, ganzem Zimmt und Gewürznelken bereitet wird, liegen, und bratet sie dann schnell bei recht hellem Feuer.

Gebratene Wildänten.

Werden gleich dem Schildhahn bereitet, und vor dem Braten etwas überdünstet.

Gebratener Hase.

Der wohl abgehäutete und gespickte Hase wird an einem Spieße, bloß mit Butter fleißig begossen, bei hellem Feuer gebraten. Junge Hasen sind zu dieser Bereitung tauglicher als ausgewachsene, weil die Letzteren leichter zähe sind. Man gibt gewöhnlich braune Sauce mit Rahm und Kappern in eigener Schale dazu.

Gebratener Hase mit Rahm.

Ein vollgewachsener, jedoch, um mürbe zu sein, nicht gar zu alter Hase wird nach gutem Auswaschen und Abhäuten zierlich mit Speck durchzogen, dann

mit kochendem Essig und Wasser begossen, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Zwiebel und Sellerie in Scheiben geschnitten, Porreblätter, Thymian, ein Stück Ingwer, ein Paar Gewürznelken, Pfefferkörner und Citronenschalen darein gegeben, der Hase einige Tage darinnen gelassen, und während dieser Zeit öfters umgedreht. Zum Gebrauche wird er an einen Spieß gesteckt, die Füße herausgebunden und mit Butter, saurer Brühe und Rahm abwechselnd begossen, gebraten. Wenn derselbe gar gebraten, wird er auf eine Schüssel gelegt, mit Citronenscheiben, auf welche etwas Kappern gegeben werden, geziert, und die Brühe, welche sich in der Bratpfanne befindet, in eigener Schale dazu gegeben.

Gebratener Fasan.

Derselbe wird entweder mit feinem Speck durchzogen, oder die Brust mit einer dünnen Platte Speck überbunden, und ebenfalls nach Art der gebratenen Hühner behandelt; nur erfordert derselbe seiner fleischigen Brust wegen etwas längere Zeit zum Garbraten, auch muß er, wenn die Brust mit Speck überbunden, etwas näher zum Feuer gehalten werden.

Gebratener Gamsenschlegel.

Nachdem derselbe rein enthäutet und gespickt, wird er mit kochender saurer Brühe, welche von Essig, Wein und Wasser zu gleichen Theilen be-

reitet wird, begossen, Zwiebel, Thymian, Lorberblätter und Gewürznelken darein gegeben, und so vier bis fünf Tage stehen gelassen. Dann wird er ganz nach Art des Rehschlegels gebraten.

Gebratener Rehschlegel.

Wird ganz dem Hasen mit Rahm gleich bereitet, nur braucht derselbe wenigstens zwei Stunden Zeit zum Garbraten, da hingegen ein mittelgroßer Hase in drei Viertelstunden ausgebraten sein kann.

Gebratener Reh Rücken.

Wird auf dieselbe Art bereitet; nur erfordert er seiner Mürbe wegen mehr Aufmerksamkeit. Alle diese Braten können ohne Ausnahme in eine Bratpfanne gelegt, in eine erhitzte Röhre gestellt, öfter begossen und umgedreht, und so gebraten werden, indem sie dadurch nicht nur bloß nicht verlieren, sondern sogar an Wohlgeschmack und Mürbe gewinnen.

Gebratener Hirschziemer.

Wird ganz dem Hasen mit Rahm gleich bereitet, nur erfordert derselbe längere Zeit zum Braten, auch gibt man in besonderer Schale Kappernsauce dazu.
