

Fett abtropfen kann; jetzt wird wegen des gemachten Einschnittes das Ganze leicht und schön ausgehöhlt, über die gehörige Schüssel gestellt, und nach Angabe verwendet. (S. Kupfertafel 9, Fig. 27, 28.)

In die Reißcasserolen werden vorzugsweise aufgetischt:

Das Gehäcke à la Reine.

Ein Gehäcke von Repphühnern oder Waldschnecken mit runden in Glace geschwungenen Trüffeln eingefaßt. Die feinen Escalope, geblätterttes Kalbfleisch mit einem gespickten schönen Kalbsbries, mit braunem Ragout. Die großen, zur Auswechslung bestimmten Reißcasserolen, wozu die Masse zwey- auch drey-mahl so stark genommen wird; diese nehmen ein jedes Eingemachte, wie Hühnchen mit gespickten Brüstchen, Tauben mit weißem Ragout, braun eingemachte Hasen, Aal mit Falten-Ragout u. dgl. m.

Die Krusten fassen nebst vielen Gattungen Gehäcken und geblättertten Fleischchen vorzugsweise: die Escalope von Hasen mit Trüffeln, Escalope von Repphühnern, Escalope von Fasanen und dergleichen mehr.

Weder die Reißcasserolen noch die Krusten werden bey Tafeln selbst angegriffen. Sie erscheinen nach dem strengsten Sinne ihrer Benennung, nemlich als Gefäße, aber eßbare Gefäße, die des Anständigen wegen den Vorzug vor einem jeden andern haben.



Fünf und sechzigster Abschnitt.

Vom Spicken.

Das Spicken hat zum Zwecke, die trocknen herben Fleischarten saftig und angenehm zu machen, wie es bey dem Boeuf à la mode, Kalbsnuß, Repphühnern, Auerhühnern u. dgl. zu sehen ist. Man hat es nebst der Verfeinerung des Geschmacks auch als Zierlichkeit gebraucht, und dieses mit so vielem Erfolge, daß man wenig ansprechendere Gerichte sieht, als gerade

solche, vermuthlich weil sich das Schöne mit dem Guten paart. Daher ist das Schönspicken entstanden, und von je her von dem Bratenmeister als eine sehr wesentliche Geschicklichkeit gefordert worden; selbst der Kenntnißreichste würde für keinen Mann von Fähigkeiten gehalten werden, der in dieser mechanischen Fertigkeit nicht einen gewissen Grad der Meisterschaft erworben hat; daher ist das Schönspicken jenen Künstlern, die sich diesem Theile der Kochkunst widmen, sehr anzuzufempfehlen.

Hierzu gehören erstens Spicknadeln von Stahl oder geschlagenem Messing, von deren schicklicher Spaltung die elastische Kraft der Federn abhängt. Man bekommt sie von allen Größen, und ein Etuis, worin sich Spicknadeln von Nro. 1 bis 16 befinden, nennt man eine ganze Garnitur.

Ferner ein sehr dünnes, langes und schmales Speckmesser von ungewöhnlicher Schärfe, mit dem man den Speck sehr dünn schneiden kann, ohne ihn von einander zu drängen, oder mit dessen Fette sich zu bekleben, zu welchem Ende man es unter dem Schneiden oft naß macht.

Endlich ein hierzu geeigneter Speck, den man den Spickspeck heißt. Er unterscheidet sich von dem übrigen durch einen gewissen Kern oder Compactibilität. Er liegt ungefähr einen Finger, höchstens einen Daumen hoch über der Schwarte, und ein feines Gewebe von dünnen Häutchen und Fasern scheidet ihn von dem übrigen weichen Fett.

Das Schneiden fordert eine sichere Hand, und geschieht ungefähr auf folgende Weise:

Es werden Streife Speck von Daumenbreite und sechs Daumen Länge gleich breit und glatt geschnitten. Diese Streifen werden dann über die Breite einer Linie aus einander bis an die Schwarte durchgeschnitten; dieses muß so gleich geschehen, daß keine Abweichung in der zufälligen Größe bemerkbar wird. Wenn der ganze Streif so übergeschnitten ist, so wird das naß gemachte Messer an das eine Ende des Streifes so tief angelegt, als die Überschnitte breit geschehen waren; der Mittel- und der Zeigefinger der linken Hand halten den Streif

in gleicher Lage, und der Daumen hält den Gegendruck des Messers, das mit einem Zuge ein Linien dünnes Blatt überall gleich dick herunterschneidet, und so eine lange Reihe gleich dicker Schnittchen herunterbringt. Dieser Schnitt wird so oft wiederholt, bis der daumenhohe und breite Streif ganz auf so kleine Schnittchen zertheilt ist, die dann wieder auf die nehmliche Schwarte zusammengelegt und reinlich und schön geformt werden.

Ohne dieses so behuthsame und sehr gleiche Schneiden ist kein Schönspicken möglich.

Eine jede Gattung Fleisch muß eine gewisse Dicke des Speckes haben, der im Verhältniß mit dem Volumen des zu spickenden Fleisches steht.

Zu den Hühner-Unterbrüstchen, die das feinste Spicken fordern, wird der Speck sieben Zwölftheile eines Zolles lang und eine Linie dick im richtigsten Viereck geschnitten; zu den Kalbsbriesen neun Linien lang, und um ein Unmerkliches dicker, als zu den Unterbrüstchen.

Zu den Repphühnern, Haselhühnern, Poulardbrüsten, Hasen, Schöpsen-Unterschnitten, zehn Linien lang und anderthalb Linien dick.

Zu dem gebratenen Fasan, der Poularde, den Kalbscoteletten und Kalbs-Unterschnitten wird der Speck elf Linien lang und anderthalb dick geschnitten.

Zu der Kalbsnuß, dem Kapaun, Kehrücken, Lungenbraten und selbst zum Auerhahn fünfzehn Linien lang und zwey Linien dick. In diesem Maasse kann es noch weiter gehen, nur muß immer die Dicke zur Länge im gehörigen Verhältniß stehen.

Das Schönspicken besteht in dem richtigen Setzen des Speckes, welches dann wieder in zwey Arten getheilt wird, nemlich in das einfache und doppelte Spicken.

Bei dem einfachen wird der Speck in die eingestochene Spicknadel einen vierten Theil tief geschoben, und durch das Fleisch gezogen, so daß ein Drittheil im Fleische, und die zwey andern Drittheile an beyden Seiten gleich lang herausstehen,

eines Speckfadens Breite wird neben dem ersten der zweyte Stich wiederholt, und dieß zwar so, daß der Speckfaden dem ersten gleich herauskömmt, und ihm gleich stehet, dieses wird über der ganzen Breite des Filets fortgesetzt. Die zweyte Reihe fängt dann einen dritten Theil der Länge des Speckes unter dem ersten an, es wird unter dem ersten Faden, gerade so lang dieser heraussteht, mit der Nadel angefetzt und so durchstochen, daß die Nadel da herauskömmt, wo die ersten Fäden hineingezogen worden sind, und eben so wird diese Reihe und alle folgenden fortgesetzt, bis das zu spickende Stück ganz mit Speck besetzt ist. Die von beyden Seiten herausstehenden Spitzen Speck müssen in geraden Reihen genau zusammen spielen, und dieß geschieht unfehlbar, wenn man durch ein geübtes Augenmaaß streng abmät, und gerade nur der dritte Theil an beyden Seiten gleich lang herausstehen bleibt.

Dieser Spickart unterliegen die Hühner-Unterbrüstchen, Schöpfen- und Kalbs-Unterschnitten, Kalbsleber und der Lungenbraten.

Das doppelte Spicken unterscheidet sich von dem ersteren durch ein dichteres Zusammensetzen des Speckes.

Der Speck wird nehmlich die Hälfte seiner Länge nach durch's Fleisch gezogen, so daß an beyden Seiten die Hälfte hervorstehen bleibt, oder an einer jeden Seite ein Viertel, jedoch sehr genau abgemessen. Die ganze Reihe muß gerade laufen. Die zweyte Reihe fängt unter der ersten wieder an; der Stich geschieht unter dem vorhergehenden Speck, und da dieser nur den vierten Theil seiner Länge hervorstehet, so muß man die zweyte Reihe ihre Fäden in der Mitte der erstern herausziehen; bey der dritten Reihe kommen die Fäden da heraus, wo die der ersten Reihe hinein gestochen worden sind, so, daß die Spitzen der vierten Reihe mit den Spitzen der ersten sich berühren. Dieses Durchziehen muß so geschehen, daß kein Faden den andern durchsticht, welches nicht leicht geschehen kann, sobald man den Faden unter dem vorhergehenden hinein und gerade zwischen ihnen in der Mitte dieser Reihe herausleitet. Die ganze Oberfläche des Fleisches wird in den schön-

sten geraden Reihen ganz weiß bedeckt, und man muß gestehen, daß solch eine schön gespickte Kalbsnuß wirklich lieblich anzuschauen ist.

Die Bereitungsweise des Gespickten besteht entweder im Dämpfen oder Braten, und beydes geschieht unter starker Einwirkung der Hitze auf den Speck, damit derselbe schnell durchdrungen werde und sich leicht färbe.

Sechs und sechzigster Abschnitt.

Vom Braten.

Die Operation, mittelst welcher die Fleischarten auf trockenem Wege genießbar gemacht werden, heißt das Braten, eine Bereitungsweise, die der Ursprung der Kochkunst war, und nun bey ihrer unendlichen Ausbreitung stets ihren wichtigsten Theil ausmacht. Es gibt auch nichts Einfacheres, der Natur so Entsprechendes, als gerade diese Bereitungsart, durch welche wir eine gesunde, angenehme und kräftige Nahrung erhalten.

Sie fordert eine genaue Kenntniß aller uns nährenden Fleische, und einen feinen Tact, den Moment richtig zu treffen, in welchem wir, mittelst der Einwirkung gehörig dirigirter Hitze im Verhältniß der Zeit, den Braten möglichst angenehm erhalten.

Die folgenden Regeln bestimmen ungefähr die Grade der Hitze und die notwendige Länge der Zeit.

Ein englischer Braten oder Rindsbraten von dreyßig Pfund Schwere braucht drey und eine halbe Stunde Zeit bis zu seinem gehörigen Garbraten; das Feuer wird in einen halben Mond gerichtet, so daß es nur einen Schub hoch Flammen sparsam hervortreibt, im Grunde aber das Holz schnell zu Gluth verzehrt, die dann immer an die beyden Enden des Bratens geschürt wird. Um der Hitze eine gehörige Spielung um den Braten zu lassen, wird ein eiserner Schirm vorgestellt, der zugleich den Andrang der kalten Luft abhält. Nach drey Stunden wird der vier Bögen starke Überwurf abgenommen, und das Feuer hell gemacht, um