

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

dem Braten, der die ganze Zeit über anderthalb Schuh weit vom Feuer sich drehte, und nun bis auf einen halben Schuh hinzu geschoben war, eine schöne rothbraune Farbe zu geben. Der entquellende Saft wird abgefettet und als Lunte besonders bezusetzt.

Nach dem englischen Braten folgt der westphälische Schinken. Seine Schwere gibt das Verhältniß der Zeit und des Feuers.

Ein Kalbschlegel von zehn Pfund Schwere braucht zwey Stunden zu seinem Garbraten, das Feuer wird ebenfalls nur schwach und nach der Abnahme des von drey Bogen Papier gemachten Überwurfs hell gemacht.

Kalbsnierenbraten von acht Pfund Schwere, mit drey Bogen Papier überbunden, wird in Betracht des geringen Volumen seines Fleisches nur anderthalb Stunden gebraten. Das Papier wird nach einer Stunde abgenommen, das Feuer hell gemacht, und der Braten oft und stark mit Butter begossen.

In dieser angegebenen Zeit kommen auch die Indians, Auerhühner, Rehschlegel, Schöpfenschlegel und Socken ihres Gewichtes. Im Allgemeinen wird der gesäuerte Rehschlegel oder Rehrücken ohne Einband, mit der Hälfte saurer Brühe, der Hälfte saurem Rahm und einem Stücke Butter begossen, und bey hellem Feuer gebraten, der ungefähr bis auf den vierten Theil abgedämpfte Saft wird als Lunte bezusetzt. Es gibt Gaumen, denen der Reiz dieses so bereiteten Bratens sehr behagt; allein er stehet dennoch den trocknen abgelegenen, und nach den vorhergehenden Regeln gebratenen Rehschlegeln immer weit nach.

Der steyerische Kapaun mit zwey Bögen Papier überbunden, braucht fünf Viertelstunden, eben so lange der lämmernne Hase.

Eine Stunde Zeit, und ein lebhafteres Feuer brauchen die Fasanen, Rehrücken u. dgl., die auch näher an's Feuer gerückt werden.

Drey Viertelstunden die junge Poularde.

Das junge Huhn, Nepphuhn, Haselhuhn und der Hase ohne Überwurf brauchen eine halbe Stunde, ein lebhaftes Feuer und ein naheß Anrücken an dasselbe.

Eine Viertelstunde des hellsten Feuers brauchen die Waldschneppen, zehn Minuten die Moosschneppen, und fünf oder vier Minuten des stärksten Feuers und das nächste Anrücken an dasselbe die übrigen Gattungen der kleinen Vögel.

Drey Viertelstunden des hellsten Feuers braucht das Spanferkel, welches schön zu braten sehr viel Aufmerksamkeit und Mühe kostet. Es wird nehmlich gestreckt an den Spieß gesteckt, mittelst eines langen über den Bauch gelegten Spießchens fest gebunden, dann mit Salzwasser bestrichen, und ohne Überwurf am hellen Feuer unter schnelltem Umwenden gebraten. Ein jeder entquillende Tropfen Saft wird gleich mit einem reinen Luche abgetrocknet, von Zeit zu Zeit mit einer Schmitte des reinsten Speckes bestrichen, bis es eine glasähnlich spröde Haut und rothgelbe Farbe erhält, und möglichst gut ausgebraten ist.

Als Kennzeichen des Garbratens kommen die Sterne der Augen als weiße Tropfen hervor, oder wenn das Hirn durch die Nasenlöcher schäumt. Es wird dann vom Feuer gehoben, rückwärts am Anfange des Halses fingertief eingeschnitten, um den gepreßten Dampf heraus zu lassen, der sonst die Haut weich machen würde, und so adressirt und ohne Verzug aufgetischt. Man vstlegt den Bauch mit weißem Brot auszustopfen, und dann zusammen zu nähen, um dadurch den vielen hier entquellenden Saft abzuhalten, indem ihn das Brot einjaugt. Bey dem Aufstischen muß es aber rein heraus genommen werden.

Aus diesen gegebenen Zeitmaßen ergibt sich, daß das Feuer mit der gegebenen Zeit und dem Volumen des Fleisches in genauem Verhältniß stehen muß.

Der größere Braten wird mit Papier überbunden, um den brennenden Andrang der Hitze zu mäßigen, die nach und nach eingedrungene Wärme wird hierdurch concentrirt, und kann so nach und nach bis an den Grund wirken. Das Papier wird dann abgenommen, das Feuer hell gemacht, und so dem Braten eine leichte Kruste und eine schöne Farbe gegeben. Kömmt aber das unbedeckte Fleisch an das Feuer, so bildet sich eine Kruste, die unter so anhaltender Hitze zu einer harten schwarzbraunen Rinde ge-

brannt wird, und das Garbraten erschwert. Die kleinen Braten hingegen, die so wenig Zeit brauchen, um von der Hitze durchdrungen zu werden, müssen heftiges Feuer haben, das während dieser kurzen Zeit ihnen eine leichte Kruste und schöne Farbe gibt.

Der englische Braten und Schöpfenbraten dürfen nicht Blut geben, wie im Allgemeinen die Meinung herrscht, sondern einen dünnen, sehr angenehm schmeckenden röthlichen Saft. Etwas mehr muß der Keschlegel und Hase, und noch mehr das Repphuhn und die Schnepfe ausgebraten seyn.

Ganz ausgebraten ohne allen röthlichen Saft werden der Kalbsbraten, Fasan, Poulard und die kleinen Vögel. Der erfahrene Bratmeister wird den Augenblick nicht leicht übersehen, wo der erhitzte Saft in dünnen Dampfstrahlen davon fliegt, und den Braten sperr und trocken läßt, je nachdem der Ausflug des Saftes lang geschah.

Nur jenes Geflügel, das sich durch Feinheit seines Fleisches bemerkbar macht, wird anstatt dem Feinspicken mit Speckplatten belegt, um nicht nur den Abgang des Saftes zu verhüten, sondern durch den Beytritt des schmackhaftesten Fetts des besten Speckes den natürlichen Saft lieblich zu vermehren. Die Schnepfen werden nie fein gespickt, aber immer mit Speckplatten überbunden, so auch die Mooschnepfen und Wachteln; die Krametsvögel, Ortolanen und andere kleine Vögel werden aber mit Speck nicht bedeckt, es wird nur eine ihrer Größe gleich gehaltene Schnitte Speck zwischen ein jedes an das Spießchen gesteckt und so schnell gebraten. Man pflegt die kleinen Vögel im Braten mit weißen Semmelbröseln, die mit feinem Salz und etwas Concassé vermengt sind, mehrmahl zu bestäuben.