

gebe alles das nebst $\frac{1}{2}$ Löffel feines Mehl zur Zwiebel und lasse es ein wenig bräunen. Hierauf lasse man alles das mit ein wenig guter Suppe, einem wenig guten Weines, so wie auch mit einem wenig Weinessig zusammen recht gut aufkochen und gebe ein klein Stückchen Zucker dazu, auch kann man einige Kapern und Zitronenschale ganz klein hineinschneiden.

IV. Braten.*)

184. Entenbraten

(für 4 Personen)

wird so wie Gansbraten (siehe Nr. 186) gemacht. Sauce zu diesem Braten wird von demselben gemacht, nur daß das Fett abgenommen wird.

185. Fasan mit Trüffel.

(Für 6 Personen.)

Nachdem der selbstverständlich rituell geschlachtete Fasan rein gepuht und ausgewaschen ist, wird die Brust desselben recht zierlich mit geschnittenen Trüffeln gespickt; dann wird er gespeilert und gesalzen in eine Kasserolle ge-

*) Braten, die nicht ausgesprochen Braten sind, jedoch den Namen als solche führen, finden sich unter „Fleischspeisen“.

Allgemeine Bemerkungen. Ein Braten muß langsam gebraten werden, sonst wird er schnell gefärbt, bleibt aber innen hart. Ein paar Tauben sind in ca. 1 Stunde gebraten, ein junges Hühnchen ist in ca. $\frac{1}{2}$ Stunde fertig, Ente hat im Sommer ca. 1 Stunde zu braten, eine Gans ca. 2 Stunden, Kalbsbrust ist in $1\frac{1}{2}$ Stunden fertig, ein junger Fasan ist in ca. 1 Stunde gebraten, ein steirischer Kapauu braucht ca. 2 Stunden, ein Indian ca. 3 Stunden, ein junges Rebhuhn 1 Stunde, Rehrücken 2 Stunden, Rehschlegel etwas längere Zeit, großer Kalbschlegel 2 Stunden, eine große Portion gut durchlegener Rindsbraten 3 Stunden. Ein jeder Braten muß mit dem eigenen Saft begossen werden, damit er saftig bleibt.

geben, womöglich mit einer Ganshaut unwickelt, dann mit Spagat gut verbunden, $\frac{1}{12}$ l Wasser dazugegeben, einige Körner Wacholderbeeren daran geworfen und zugedeckt in der Röhre gebraten. Nachdem er $\frac{3}{4}$ weich ist, wird das Fett heruntergenommen, man lasse ihn schön goldgelb dünsten, tranchiere ihn und lege ihn so auf die Schüssel, daß Brust und Keule obenauf kommen, und mache herum einen Kranz von Petersilie, gebe etwas Saft auf den Braten und diesen dann zur Tafel.

186. Gansbraten.

(Für 8 Personen.)

Nachdem die Gans mit wenig Kümmel und mehr Salz gut eingerieben ist, wird sie gespeilert, mit dem Rücken nach aufwärts gelegt, in die Röhre gestellt und ein wenig Wasser hinzugegossen. Sobald sie beinahe weich ist, kehre man sie um mit der Brust nach aufwärts und lasse dieselbe schön goldgelb braten. Nachdem sie etwas überkühlt ist, wird sie der Länge nach in 4 Teile geteilt und dann erst tranchiert.

187. Rehbraten (selbstverständlich vom geschlachteten Reh).

(Für 4 Personen.)

1 kg Rehschlegel (geporcht*) wird, nachdem er einige Stunden in reinem Wasser gelegen ist, abgehäutelt. Dann mache man aus ungefähr 100 g (10 dkg) süßen Mandeln eine Mandelmilch und lege das gereinigte Reh hinein, lasse es 24 Stunden liegen. Sodann nehme man eine Kasserolle, schneide etwas Zwiebel, gelbe Rübe, Stückchen Petersilie, Stückchen Sellerie, einige Wacholderkörner, Stückchen Zitronenschale, etwas Lorbeerblatt, Thymian und Rosmarin hinein, lege das Reh, nachdem es gesalzen ist, hinein, gebe dazu ein Stück reines Gansfett, decke es zu mit einer Stürze, stelle es in die Röhre und lasse es so langsam weich braten. Nachdem es weich ist, nehme man ein anderes

*) Porschen = purgieren, reinigen. Siehe Register.

Gefäß, Stückchen Fetten, ein wenig Mehl, noch ein nicht gar helles Einbrenn, $\frac{1}{3}$ l roten Wein, gieße auf das Einbrenn und lasse es aufkochen, gieße selbes in die Kasserolle, wo das Reh gebraten wurde und passiere alles durch ein Sieb. Dann lege man den Braten in die Sauce, lasse ihn ein wenig überbraten, schneide dann mit einem Messer schöne Scheiben, gieße die Sauce darüber und gebe selbes mit kleinen Pasteten garniert zur Tafel.

188. Gespielter Rindsbraten.

(Für 6 Personen.)

1 kg niederer Schuß wird gut geklopft, hierauf werden in einer Kasserolle einige Zwiebel samt Schale klein geschnitten, klein geschnittene gelbe Rübe, Sellerie, ganzes Neugewürz, ganzer Ingwer, ein Stückchen Lorbeerblatt gegeben, sodann wird ein Stückchen rohes Räucherfleisch in viereckige Würfel geschnitten und mit diesen der Schuß gespickt. Unter „spicken“ versteht man: Ins Fleisch werden mit einem spitzigen Messer Löcher gemacht und in diese das Räucherfleisch fest hineingesteckt, das Fleisch mit der Haut wird, nachdem es gesalzen ist, in die oben erwähnte Kasserolle, worin sich das Grünzeug befindet, auf das Grünzeug gelegt, zwei Stunden mit einem Seidel Wasser in der Röhre gedünstet, sobald es weich genug ist, werden aus dem Fleische schöne dünne Scheiben geschnitten, die Sauce wird durch ein Sieb passiert und über das geschnittene Fleisch gegossen, dieses noch $\frac{1}{2}$ Stunde gedünstet. Mit Gemüse garniert, wird es zur Tafel gegeben.

189. Kalbsbraten.

Kalbschlegel (selbstverständlich purgiert oder getriebert) oder Kalbsbrust wird gut eingesalzen, dazu ein Stück Gansfett gegeben und zugedeckt in die Röhre gestellt und weich gedünstet. Wenn es Kalbsbrust ist, so bestreue man die obere Seite mit braunen Semmelbröseln und begieße diese mit Gansfett, gebe es dann wieder in die Röhre zu-

rück, lasse es goldgelb backen und gebe es garniert mit Kartoffeln zur Tafel.

190. Kalbsbraten (andere Art).

Man nehme eine schöne Kalbsbrust, wasche sie rein, trockne sie mit einem reinen Tuch gut ab, entferne die Beine davon, salze sie gut, spicke die Brust mit folgendem: 100 g (10 *dkg*) Rauchfleisch, schäle 4 kleine saurere Gurken und noch 2 Karotten, schneide etliche Stückchen daraus und spicke die Brust damit, dann gebe man in eine Kasserolle folgendes: eine in Scheiben geschnittene große weiße Zwiebel, eine schöne rote Möhre, eine schöne Sellerie, 80 g (8 *dkg*) gutes Gansfett, dazu $\frac{1}{2}$ l Wasser, gebe das Kalbfleisch dazu, lasse es zugedeckt eine Stunde in der Röhre dünsten, nehme dann den Deckel ab, lege das Fleisch in eine andere Kasserolle, seihe die Sauce durchs Sieb und schöpfe das obere Fett auf der Brust, lasse sie damit in der Röhre schön goldgelb braten. Die übrige Sauce läßt man dick einkochen, damit sie schön braun wird. Ehe man den Braten zu Tische gibt, wird er schön geschnitten und wieder so zusammengelegt, als wäre es die ganze Brust. Die Sauce wird extra in der Sauciere dazu gegeben. Man kann den Braten mit schönen kleinen Radieschen garnieren.

V. Geflügel.

191. Besteckte Gansbrust.

(Für 2 Personen.)

Ein Stückchen Knoblauch wird auf einem Brette nebst etwas Salz mit einem Messer zerdrückt, so lange bis derselbe einer Salbe ähnlich sieht; dann wird derselbe nebst etwas geriebenem Ingwer, einer geriebenen bitteren Mandel und einem Stückchen festem Fett recht gut abgetrieben. Dieses Gemisch wird sodann in Öffnungen gegeben, die