Achte Abtheilung.

Lehre

von der

Kunst zu braten, zu spicken, und vom Salat.

Vom Braten.

Obschon bereits bey den Vorschriften der Zurichtung verschiedener Fleisch- und Geflügel-Gattungen vieles auch von dem Braten mit berührt werden mußte, so ist doch damit bey weitem nicht alles erschöpft, und bleiben noch immer bey der zahllosen Ausbreitung derselben, und der Verfahrungsweise folgende wichtige Regeln aufzustellen nothwendig.

Es versteht sich von selbst, daß die größeren Bratenstücke, als: englischer oder Rindsbraten, westphälischer Schinken, Kalbsvierteln und Schlegeln, Schöpsenfleisch, große lämmerne Hasen, Indian, Auerhühner und Wildpret-Schlegeln mehr Grade der Hitze, und auch längere Zeit zum gehörigen Garbraten bedürfen, als die kleinern Braten. Das Feuer wird in einem halben Kreis herum gerichtet, die Flamme muß nur sparsam auflodern, die Gluth aber um so stärker seyn, die man immer mit Hülfe des Schürrhakens in gleichem Grade der Hitze zu erhalten trachten muß.

Solche große Stücke werden immer einige Stunden lang sehr langsam, und meisten Theils mit Papier, Speck oder Fett einpackirt (eingehüllt) und gebraten. Gegen Ende nimmt man aber diese Umhüllungen, oder so genannten Überwurf ab, und richtet das Feuer näher und heller, um eine schöne braune Farbe zu erhalten.

Alles, was gebraten wird, muß fleißig begossen werden, theils mit Fett, Schmalz oder Butter, oder mit eigens dazu verfertigter Marionade; das Wildpret mit seiner Beize, und zuletzt auch mit Milchrahm.

Die jungen Wildpret-Gattungen, besonders das Geflügel-Wildpret haben keine Beize nöthig, und werden gespickt, oder mit Speckplatten bedeckt, nur mit Fett oder Butter begossen, gebraten.

Bey Allem, was auf dem Spieße gebraten wird, muß man die vorzügliche Sorgfalt anwenden, daß es fest auf

demselben angesteckt und aufgebunden werde, damit es während dem Braten ja nicht zu rutschen anfängt, oder wankend wird. Das kann man oft durch Überbindung eines darüber gelegten kleinen Spießchens verhindern.

Man muß auch beobachten, daß des Bratens dickerer und schwererer Theil immer in der Mitte des Feuers zu stehen komme; daher auch die Aufbindung desselben stets in der Mitte des Spießes angebracht werden muß.

Die kleineren Gattungen Braten, das sind: Kapaunen, Poularde, junge Hühner, Rexphühner, lämmerne Biegel, junge Hasen, und die übrigen in kleineren Stücken gebratenen Fleischgattungen gebrauchen viel weniger Zeit, längstens drey viertel Stunde, oder auch nur eine halbe Stunde, um vollkommen ausgebraten zu seyn. Sie fordern ein lebhaftes, nach und nach näher rückendes Feuer, und fleißiges Begießen, dann die richtige Beurtheilung, um den Moment bestimmt zu treffen, in welchem die Wirkung der Hitze mit dem Verhältniß der Zeit steht, um das Bratstück gut, und nicht zu trocken, auszubraten, und in seinem gehörigen Safte zu erhalten.

Die Schnepfen, Wachteln werden immer mit Speckplatten bedeckt und überbunden. Bey den Ortolanen, Cronabits-Vögeln, Lerchen und Dröscheln wird der Speck mit einer in gleicher Größe geschnittenen Semmelscheibe an der Seite beygefügt, und sie gäh bey starkem hellen Feuer, und zwar sammt den Eingeweiden, ohne sie erst aufzumachen, gebraten, welches in einer Viertelstunde erzweckt seyn kann.

Auch bey den kleineren Gattungen Vögeln wird, ihrer Größe angemessen, eine Schnitte Speck und Semmel zwischen jedem Vogel an das kleine Spießchen gereiht, und auf den großen Spieß gebunden, und dann bey dem hellloderndem Feuer gebraten. Sie werden zuletzt mit weißen Semmelbröseln und Salz, aber ohne mehr zu begießen, bestreut.

Die allerkleinste Gattung aber wird nur im Reindl mit Zwiebel gebraten, und mit gerösteten Semmelbröseln bestreut, wie schon das Nähere bey der Lehre der Zubereitung der Vögel ist angegeben worden.

Die kleineren Gattungen Braten dürfen niemahls zugleich mit den großen Stücken zum Feuer gebracht werden.

Alles Geflügel, das zum Braten bestimmt ist, muß trocken und mit der größten Reinlichkeit, vorzüglich am Halse, geputzt werden. Erst, nachdem sie abgeklaubt, über den Kohlenflammen von allen Seiten abflammirt worden sind, werden sie aufgemacht. Jedesmahl, nachdem sie über das Feuer geschwungen worden sind, werden sie wieder mit einem reinen Tuch abgewischt, dann in schöne Form dressirt, meistentheils mit Speckplatten bedeckt, gesalzen und gebraten.

Es wird nicht nur das wilde Geflügel, oder anderes Wildpret, sondern auch das weiße Geflügel, so wie auch Kälbernes und Lämmernes fein und zierlich gespickt.

Vom Dressiren und Spicken wird ein Mehreres gesprochen werden.

Ferner muß alles zum Braten Bestimmte jung, fett und mürbe seyn; sey es Wildpret oder weißes Geflügel, oder was immer für eine Gattung vom Fleische.

Jene zum Füllen geeignete Braten vom Geflügel, als anderen Fleischstücken, wie da sind: Kalbs-, lämmerne Brust, kleine junge Hühnchen, Tauben werden erst behutsam untergriffen, und dann mit der allgemeinen, und wie folget, verfertigten Bratenfülle gefüllet.

Es wird nähmlich $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 4 Eyerdottern abgetrieben, die äußere Rinde von einer ganzen Mundsemmel abgerieben, gewürfelt geschnitten, mit Obers stark angefeuchtet, mit der abgetriebenen Butter und Eyern vermengt, ein Büschchen feingeschnittene rohe Petersilie, ein wenig Salz, Concassee und wenig geschabene Muscatnuß dazu gegeben, wozu am Ende noch ein festgeschlagener Schnee von zwey übrigen Eyerweißen kommt, und alles gut untereinander gerührt wird.

Wenn das Geflügel oder zu bratende Fleisch damit gefüllt ist, näht man die dazu gemachte Öffnung gut zusammen, dressirt den Braten erst auf ein kleines Spießchen gesteckt, dann auf dem größeren fest gebunden und bratet ihn langsam. Die dazu gemachte Fülle muß fest, und nicht weich seyn, damit sie einer Leber gleich kann geschnitten werden, und nicht zerfällt.

Der Kalbs-Nierenbraten.

Die Lende des Kalbes wird von dem Schlußbeine bis über die ersten zwey auch drey Rippen abgehauen, sammt dem Bauchfleisch in ein langes Viereck gestaltet, der Rückgrath fein eingepickt, eingesalzen, an einen großen Spieß gesteckt, mit kleinen hölzernen Spießchen über quer, und über den großen Spieß durch das Bauchfleisch in das Rückenbein gestochen und ausgespält. Darüber bindet man ein langes dünnes eisernes Spießchen an beyden Enden des Bratens an den großen Spieß, und wickelt ihn mit einem mit Butter bestrichenen Papiere gut ein. So vorbereitet läßt man ihn $1\frac{1}{2}$ Stunde bey nicht sehr gähem Feuer, immer gut begießend, braten. Kurze Zeit vor dem Abziehen, wird das Papier abgenommen, das Feuer hell gemacht, um die schon oft erwähnte schöne Farbe zu erhalten. Unter den so gebratenen und angerichteten Nierenbraten gibt man Schü, mit etwas Glace-Saft erhoben.

Auf die nähmliche Weise wird auch das ganze hintere Viertel sammt dem Schlegel, wovon man nur den hintern Knochen abhaut, verwendet. Nur muß solcher viel längere Zeit, und zwar wenigstens $2\frac{1}{2}$ Stunden, und, nach Verhältniß seiner Größe, auch länger noch braten. Oft wird die Niere auch herausgeschnitten, fein gehackt, mit 12 oder mehr ganzen Eyern vermischt, und daraus ein Omelette verfertigt.

Kalbs-Milchbraten.

Der kälberne Nierenbraten oder Kalbsschlegel wird mehrere Stunden in Milch gelegt, dann mit Salz und feinem Concassee bestäubt, und gleich dem vorherbeschriebenen Nierenbraten an dem großen Spieße fest gebunden, aber ohne ihn in Papier einzuhüllen, langsam gebraten. Während des Bratens begießt man ihn immer mit gutem Obers, welches man zuletzt mit einem Stück Mehlbutter vermischt, abrührt, aufkochen läßt, verdickt, und mit wenig Pfeffer und geschabener Muscatnuß würzt. Dieses alles muß mit der größten Sorgfalt behandelt werden, damit der Braten keine schwarze Flecke, sondern vielmehr eine schöne Farbe und resche Kruste erhält. Der übrige Beguß wird mit noch etwas Obers und einem Unrichtlöffel voll Glace-Saft ein Paar Mahl aufgesot-

ten, durch ein Haartuch geseihet, und wie eine Sauce in einer Sauciere dem Braten an der Tafel beygesellt.

Lämmerner Hase.

Nachdem die zwey hinteren Biegel vereint von dem Vordertheile bey den 3 ersten Rippen abgeschnitten, die Beine von dem Schlegel abgehackt, und das Fleisch zu Ende Daumen breit rund abgeschaben worden ist, wird das Schlußbein zwischen den Schlegeln gespalten, außeinandergebogen, und ein dicker Holzspält durchgesteckt, dergestalt, daß die Rohrbeine übereinander zu liegen kommen, die man auch, wenn der lämmerne Hase mit dem Holzspält auf dem Bratspieß angesteckt ist, in dieser Lage mit Spagat fest bindet. Das Bauchfleisch wird einwärts gerollt, und mittelst einem Haft und einem hölzernen Spält auch auf diesem schwächeren Theile des Bratens an dem großen Spieße befestiget, vorher aber gesalzen.

Um alles nachtheilige Auf- und Abschieben, oder Wanken zu vermeiden, wird ein langes dünnes eisernes Spießchen darüber gelegt, und oben, unten und in der Mitte mit Spagat befestigt.

Der ganze Braten wird in mehrere Bogen Papier, die reich mit Butter bestrichen worden sind, eingehüllt, mit Spagat überwunden, und schlüßlich bey nicht gar zu starkem Feuer zwey Stunden langsam fortgebraten. Vor dem gänzlichen Ausbraten wird das Papier abgenommen, und das Feuer verstärkt, um die überall gleiche goldgelbe Farbe zu erhalten.

Die Hälfte des gespaltenen lämmernen Hasens, das lämmerne Biegel nähmlich, braucht, wie sichs von selbst versteht, weniger Zeit, wird auch nicht in Papier eingebunden, sondern nur langsam, anfangs ebenfalls bey schwachem, und zuletzt bey stärkerem Feuer während dem Braten gut begossen. Es kann auch wie das vordere Biegel gefüllt werden.

Von dem Braten des Schöpsens, so wie von dem schweinernen Braten, Indian und Kapaun, auch von Wildpret und von Vögeln ist ohnehin schon bey der Lehre der Zubereitung und Zergliederung jedes einzelnen Bratenstückes erschöpfend

gehandelt worden. Jedoch ist ungeachtet aller dieser umständlichen Anweisungen noch beym Dressiren, Spicken, und selbst beym Braten eine praktische Übung unumgänglich nöthig.

Vom Spicken.

Durch das Spicken werden alle Fleischgattungen saftiger, und gewinnen einen angenehmeren Geschmack, so wie eine Zierlichkeit im guten Aussehen, das einem Gericht die lockendste Einladung zum Genusse mittheilt. Wer sich daher der Kochkunst widmen will, sey vorzüglich beflissen, sich wenigstens den gehörigen Grad von Fertigkeit in diesem Fache anzueignen.

Zur Ausübung dieser Kunst gebraucht man Spicknadeln von Stahl und Messing verschiedener Größe, worin die nöthigen elastischen Spaltungen angebracht seyn müssen. Man hat ganze Garnituren davon, und schafft sich solche auch in dieser Vollkommenheit an.

Ferner gebraucht man zum Spicken ein sehr langes und scharfes, aber sehr schmales Speckmesser, dann hauptsächlich einen körnigen Spickspeck, der sehr niedrig und fest seyn muß, und zur Arbeit erst auf dem Eise erkaltet wird. Das höhere weiche Fett wird von dem Speck abgeschnitten, und höchstens zwey Daumen hoch über der Schwarte zum Spicken übrig gelassen.

Es werden von der Speckseite zwey Daumen breite, auch schmälere und noch breitere Streifen geschnitten, je nachdem man etwas Großes oder Feines vom Fleische oder Geflügel zu spicken hat. Diese Streifen werden dann der Breite nach über quer bis an die Schwarte gleich groß durchgeschnitten, und zwar so dick oder dünn, als man den Speck zum Spicken nöthig hat; wobey man das Messer öfter naß macht, damit sich der Speck nicht auseinander drängt, und dessen Fett sich nicht daran klebt. Wenn man auf diese Art den Streif ganz überschnitten hat, wird das Messer an das eine Ende des Streifes so tief angesetzt, als die Schnittchen in gleicher Größe und Dicke werden sollen, die man haben will.

Die linke Hand hält den Speckstreif in gleicher Lage. Ein einziger Zug des naßgemachten Messers mit der rechten Hand bewirkt, daß man diese Schnittchen in einer Linie, und gleich

dicken und großen Reihen herunter schneidet, und dieses wird so lange wiederhohlt, bis der abgeschnittene Streif des Speckes ganz an dem Grunde der Schwarte in so viele Schnittchen, als zum Spicken nöthig sind, zertheilt ist.

Zu jeder Gattung Fleisch oder Geflügel müssen nach Verhältniß ihrer Größe auch die Schnittchen größer oder kleiner gemacht werden. Zum Schönspicken gehört vorzüglich die richtige Setzung und Gleichhaltung der Linien, besonders, wenn man ein Filet oder anderes Stück doppelt und sehr reich spicken will.

Um dieses zu erzwecken, muß man die Hälfte des Speckes der Länge nach durch das Fleisch ziehen, so daß die Enden beyderseits hervor stehen. Die zweyte Reihe fängt unter der ersten Gleichlaufenden wieder an, wo man immer den vorhergehenden Speck gerade darunter durchsticht, und so kommen die Fäden der zweyten Reihe in der Mitte der ersteren heraus, und bey der dritten Reihe kommen die Fäden wieder da heraus, wo die erste Reihe hineingestochen worden ist. Mit gleichem Durchzuge wird auch die vierte Reihe mit der Spitze der ersten gleich kommen. Das Durchziehen muß ohne Berührung des einen oder des andern Fadens geschehen; weßwegen man, wie schon gesagt, den Faden unter den vorhergehenden hinein, und immer dazwischen in der Mitte der Reihen wieder heraus zieht, und wenn man genau, sowohl mit jenem Gespickten, welches zum Dünsten und Glaciren als zum Braten bestimmt ist, verfährt, und es in vollkommen geraden Reihen und Gleichheit ganz weiß mit Specke bedeckt, so wird es bey jeder Tafel noch vor dem Genusse die herrlichste Augenweide gewähren.

Das allgemeine gröbere Spicken, oder vielmehr nur Durchziehen, sowohl vom Speck als Schinken bey zu dünstenden und zu bratenden Fleisch- und Geflügelstücken, ist meistentheils nur bey großen Stücken anwendbar, als: bey Boeuf à la mode, Lungenbraten, Kalbs- und Schöpsenschlegel, Wildpret, Auerhahnen, ausgelöstem Indian, u. dgl.

Der Speck oder Schinken wird nähmlich in kleine Finger dicke, und eben so lange Stücke geschnitten, in Salz und Sepice eingewälzt, dann mit einem umgekehrten, spitzig zugeschnittenen Kochlöffelstiel eine Öffnung in das zu spickende

Fleisch gestochen, und die steifen kleinen Finger dick geschnittenen Speck- und Schinkenschnitten hineingesteckt, oder, wie man es nennt, gespickt, oder durchgezogen, wo es dann entweder in ein Packet eingemacht, gebraten, oder gedünstet wird.

Man kann auf solche Art verschiedene Gattungen Fleisch, Geflügel und Schlegeln mit Sardellen, Knoblauch oder Trüffeln spicken.

Vom Dressiren.

Die Dressur gibt allen Gattungen Fleisches und jedem Geflügel eine zierliche Form, und muß bey solchen so wohl in der Braise gesottenen, als bey gebratenen angewendet werden. Bey denen zum Dünsten oder Dämpfen bestimmten weißen Geflügel, als auch bey Wildpret werden nach dem Aufmachen, Abflammiren und Abklauben, die Füße sammt den Schlegeln dem Rücken gleich zurückgebogen, in dieser Lage mit der linken Hand fest gehalten, und mit der rechten, mittelst einer stählernen Dressir-Nadel mit feinem Spagat rückwärts unter dem an dem vordern Biegel stoßenden Bug auf der linken Seite des Stückes, das man zu dressiren hat, durch den Rücken hinein neben der Brust vorwärts wieder herausgefahren, und den zurückgelegten Fuß umschlungen, wieder durch den Körper vorn gerade aus durchgestochen, auf der andern Seite den zurückgeschlagenen Fuß auch gefaßt, und an den hintern Biegel stoßenden Bug unter den rechten vordern Flügel rückwärts wieder heraus zu der ersten Lage, wo man ein Stück Spagat heraus hängen gelassen hat, durchgezogen, um beyde Ende fest zusammen zu ziehen, und binden zu können.

Die obere Haut, welche man sehr lang läßt, den Kragen aber kurz abschneidet, wird über die gemachte Ausfüllung mit frischer Butter überschlagen und mittelst rückwärts durchgezogenem Spagat in dieser Lage befestiget, der Steiß wird in die rein ausgeschnittene Leibesöffnung gebogen, und auch mit dem durchgezogenen Spagat festgehalten.

Das Ganze wird durch die Heraushebung der Brust, nachdem das Brustbein gebrochen und herausgenommen worden ist, in eine hohe runde Form gepreßt, welche das fette und vollbrüstige Geflügel mit vorzüglich guten Aussehen annimmt.

Bey den kleinen Hühnchen und Tauben, die gedünstet, eingemacht oder in Brühe gekocht werden sollen, werden die hinteren Biegeln sammt den zurückgeschlagenen Füßchen, nachdem die Klauen abgestutzt, das feine Häutchen davon heruntergezogen, und in das dicke Fleisch unten ein kleiner Einschnitt gemacht worden ist, unter die Haut durch die Öffnung des Unterleibes hinaufgeschoben, und hineingesteckt, so, daß wenn die Haut wieder zurück tritt, die Füßchen bis auf die abgestutzten Klauen in dem Leibe stecken bleiben, was also ohne Spagat und Dressur-Nadel vollzogen werden muß. Bey größeren Gattungen, besonders Wildpret-Geflügel, ist dieses nicht anwendbar, indem ihre stärkeren Sehnen die eingesteckten Füße durch die Gewalt der Hitze wieder ausreißen, und dann sehr ungestaltet erscheinen würden, weßwegen bey solchen die früher angegebene Dressur beyzubehalten ist.

Zum Braten werden aber die Füße niemahls zurückgelegt, noch weniger eingesteckt, sondern immer ausgestreckt, und sichtbar unten zur Hälfte abgestutzt, aber doch in der vorher angezeigten erhabenen Form dressirt, und nur mittelst einer kleinen Dressur unten noch beym Steiß in der ausgestreckten Lage fest gehalten. Die Flügel werden rückwärts hinter dem Halse umgeschlagen, zuweilen auch zu Ende des ersten Gliedes ganz weggeschnitten.

Doch muß nebst aller dieser Erklärung des Bratens, Spickens und Dressirens fleißige practische Ausübung das Meiste zur vollkommenen Erlernung und Aneignung dieser Kunst beytragen.

Vom Salate.

Obschon bey der Erklärung der grünen Speisen, worunter auch von Salaten so Manches gesprochen worden ist, und außer den schon beschriebenen gedämpften Butter- und Speckſalat, die Zurichtung zwar aus verschiedenen Stoffen, doch immer die nähmliche bleibt; so wird doch wegen den vielen Gattungen süßen und sauern Salates noch manches zu erinnern übrig seyn.

Es versteht sich von selbst, daß man beym Ausklauben und Waschen des Salates die Blätter genau durchsuchen, und sehr obachtsam seyn muß, weil sich vieler Staub und Unrei-

nigkeiten hinein legen, ja sich oft sogar Insecten hinein zuverkriechen pflegen.

Alle Gattungen grüner Salate, als da sind: Häuptel- und Bundsalat, breiter und kleiner gekrauster Cichorien-Salat, Endivien-, kleiner Vögerl- oder Feldsalat oder gemischter Kräutersalat mit Kresse, Körbelkraut, Sauerampfer, Löffelkraut, Bertram, Pimpernell, Fenchelkraut, gelbe und blaue Violen, Portulack und mit dgl. vermischt; ferner: Sellerie- und Rapunzelsalat, welche etwas steif übersotten, dann ausgekühlt und blätterweis geschnitten werden, die im Salzwasser weichgesottenen wälischen Proccoli, Carviol, Spargel, grüne Fisolen, Hopfen oder Artischocken, gesottene blätterweis geschnittene Erdäpfeln, rohe geschnittene Rettigscheiben, große grüne in Blätter geschnittene rohe Gurken; von Hülsenfrüchten: weichgesottene dürre Erbsen, Fisolen, Linsen werden im allgemeinen mit einem guten Theil Öhl und Essig angemacht, und mit Salz und Concassee gewürzt, zur Zugabe öfters auch mit hartgesottenen Eyerdottern fein abgerührt, und feingeschnittene Schalotten, Schnittlauch darübergesäet. Um alle diese Salate auch zu zieren, garnirt und belegt man sie noch mit Häringen, Sardellen, Briggen, Aale, Lachse, Hausen und andern Gattungen italienischer Fische.

Man pflegt diese Gattungen Fische entweder einzeln, das heißt, jede Gattung für sich, oder mehrere zusammen mit Öhl und Essig anzumachen, mit Salz, Concassee, hartgesottenen Eyerdottern, feingeschnittenen Schalotten oder Schnittlauch, auch mit feinen Kräutern zu würzen, und sie dann so zugerichtet: wälischen Salat zu nennen.

Alle die nun der Reihe nach angeführten Salate können auch mit Fleischsulz, nähmlich: mit klarem gesulzten Aspick belegt und geziert werden.

Die süßen Salate von Pomeranzen, Quitten, Weichseln u. dgl. werden zu den Compoten gerechnet, und bey der Erklärung derselben auch mit abgehandelt werden.
