

Braten.

Kalbsbraten. Über das einfache Braten ist S. 25 das Nötigste gesagt worden. Einen Schlegel salzt man ein paar Stunden vor dem Braten ein oder bestreut ihn erst nach dem Übergießen mit heißem Fett mit Salz. Man bratet ihn bei mäßiger Hitze und fleißigem Begießen zwei Stunden, einen großen auch noch etwas länger. Wenn man die Knochen auslöst, ist er um eine halbe Stunde früher ausgebraten, bleibt aber weniger saftig. Bei kleinerem Bedarfe gibt das Schlußstück, ein Nierenbraten oder Rücken, ein Schnitz vom Schlegel oder eine ausgelöste Nuß einen schmackhaften Braten.

Den fertigen Braten schneidet man, schiebt ihn meistens auf der Schüssel wie ganz zusammen und übergießt ihn mit dem Saft. Man serviert gewöhnlich Salat dazu. Will man dem Saft einen kräftigen Geschmack verschaffen, so gießt man, nachdem man den Braten mit heißer Butter übergossen hat, etwas Wasser in die Bratpfanne, gibt einige Stückchen Goldrüben, geröstete Brotrinde, halbierte Schalotten und getrocknete Pilze dazu, kocht den Saft zuletzt mit etwas Suppe auf und feigt ihn über den Braten.

Milchbraten. Ein eingesalzenes Nierenstück übergießt man beim Braten statt mit Fett mit siedendem Obers und läßt es schön braun werden. Vor dem Anrichten gibt man als Bratensaft Suppe mit aufgelöstem Fleisch-Extrakt dazu.

Gefüllte Kalbsbrust. Gewöhnlich füllt man die Brust auf die S. 26 angegebene Weise mit Semmelfülle (S. 26), bratet sie ungefähr eine Stunde und serviert Salat dazu. Gibt man Ragoutfülle (S. 27) hinein, so kann man ein Stückchen mit Mehl zerdrückte Butter und vor dem Anrichten etwas Limonensaft in den Bratensaft geben. Hat man Krebsfülle (S. 28) hineingegeben, so bestreicht man die Brust gegen Ende des Bratens mit Krebsbutter (S. 56). Brust mit Fench- oder Leberfülle (S. 27) garniert man mit Erbsen, Karfiol o. dgl.

Ausgelöster gerollter Nierenbraten. Man dreht einen Nierenbraten, dessen Knochen man ausgelöst hat, zu einer Wurst, näht oder bindet dieselbe fest, bratet sie rund herum schön braun, entfernt dann den Faden und schneidet die Wurst zu Scheiben.

Mit Trüffeln. Einige Trüffeln werden geschält, blätterig geschnitten und mit kräftiger Suppe und gutem Weißwein gedünstet. Dann schneidet man einen ausgelösten, gerollten, gebratenen Nierenbraten zu Scheiben, belegt dieselben mit den gedünsteten Trüffeln, schiebt sie wie ganz zusammen, bestreut sie mit Bröseln und Parmesankäse, betropft sie mit dem Saft der Trüffeln, stellt sie in das Rohr, gibt Oberhitze, damit sich eine Kruste bildet, und richtet sie dann mit dem Saft an.

Ausgelöster gerollter Schlegel. Man schneidet einen Schlegel von der Seite bis zu den Knochen durch, löst diese aus, klopft das Fleisch dünn auseinander und salzt es nur wenig. Hierauf läßt man eine große Zwiebel, 6 Sardellen und ein Deka Kapern, alles fein gehackt, mit 15 Deka feingehacktem Speck ein wenig rösten, mischt noch feingeschnittenes Kerbelkraut und Pfeffer dazu, streicht die Mischung auf das Fleisch, rollt dasselbe wie eine Wurst zusammen, umwindet es mit Bindfaden, bratet es in der anfangs zugedeckten Bratpfanne mit Fett und Suppe und gibt, wenn es braun geworden ist, sauren Rahm darüber.

Ausgelöste, gerollte Brust. Man löst die Rippen der Kalbsbrust auf der inneren Seite aus, untergreift die Brust und füllt sie mit Fajsch von rohem Kalbfleische (S. 39). Die Rippenseite bestreicht man auch mit Fajsch, belegt sie dann mit langen Streifen von Speck, Schinken und Zunge und streicht wieder Fajsch darüber. Nun rollt man die Brust strudelartig zusammen, wobei die Knorpel gegen außen kommen müssen, näht sie an den Enden zu und bratet sie braun und resch. Dann zieht man den Faden aus und schneidet den Braten zu Scheiben.

Gespickter Kalbsbraten. Ein Schlegel, dem das Häutchen abgelöst wurde, oder ein Rückenstück, welchem man die Rippen gestutzt, die Rückgratsknochen abgehauen und den Deckel weggelöst hat, oder eine ganze, nicht ausgelöste, gut abgehäutete und geklopfte Kalbschulter wird eingezalzen und gespickt. Hierauf bestreicht man das Fleisch mit Limonensaft und Butter, bratet es und schöpft dabei den in etwas Suppe getropften Saft fleißig darüber. Dann mischt man den Saft zu einer passierten Champignons- oder Kräuter-Sauce und serviert diese in einer Schale zum Braten.

Mit Rahm. Man spickt einen geklopfen, gezalzenen Schnitz (oder Schlegel) auf einer Seite, bratet ihn mit Butter auf dem Herd in der zugedeckten Bratpfanne auf beiden Seiten braun, gibt dann auf die gespickte Seite sauren Rahm und stellt den Braten noch auf eine Viertelstunde in das Rohr.

Marinierter gespickter Braten. Man reibt einen abgehäutelten, mit Speck durchzogenen, halbierten Schlegel oder eine abgehäutete, gespickte Raß mit einer Mischung von gehackten Kräutern und Gewürzen, als: Peter-

filie, Schnittlauch, Champignons, Schalotten, Thymian, Basilikum, Lorbeerlaub, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, ein, betropft das Fleisch mit seinem Tafelöl und läßt es mehrere Stunden stehn. Hierauf steckt man es an einen Spieß, bindet es in stark mit Butter bestrichenen Papier und bratet es. Vor dem Anrichten wickelt man den Braten aus dem Papier, nimmt die Kräuter ab und läßt das Fleisch mit dem Fett im Rohre bräunen, kocht die Kräuter in der Pfanne mit dem Saft, einem Stückchen in Mehl gedrehter Butter, etwas Suppe und Limonensaft auf und seihet diese kurze Sauce dann über den Braten.

Gebeizte gespickte Keule. Will man einen großen Schlegel recht mürbe machen und ihn mehrere Tage aufbewahren können, ohne daß er verdirbt, so legt man ihn in kalte Beize (S. 29) mit Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer und Neugewürz, deckt ihn gut zu, bewahrt ihn an einem kühlen Ort auf und wendet ihn täglich um. Dann wird er abgespült und abgetrocknet, gespickt und unter Begießen mit Fett, Suppe und Rahm gebraten.

Mit Sardellen und Beinmark. Man mischt zerdrückte Sardellen und zerdrücktes Beinmark, zu dem man auch feingeschnittene Petersilie und Zwiebel geben kann, zusammen und spickt damit einen Schlegel, indem man mit einem schmalen, spizen Messer in kleinen Entfernungen in das Fleisch sticht und in jede Öffnung eine Messerspitze voll von der Mischung streicht. Dann salzt man den Schlegel und bratet ihn, wobei man ihn mit Fett, Suppe und saurem Rahm begießt.

Mit Knoblauch und Thymian. Man mischt Butter oder gehackten Speck mit zerdrücktem Knoblauch und Thymian, spickt einen Schlegel auf die oben angegebene Weise mit dieser Mischung, bratet ihn dann und begießt ihn dabei mit Butter und Suppe.

Als Niederländer-Schlegel. Man mischt Salz, Pfeffer, Limonenschalen, Zwiebel, Thymian und Lorbeerlaub zu feingehacktem Speck oder Beinmark, spickt den Schlegel auf die oben angegebene Weise mit dieser Mischung, legt ihn in heißes Fett, gibt, wenn er auf allen Seiten angebraten ist, etwas Suppe dazu, deckt ihn zu und dünstet ihn, bis er mürbe ist. Dann wird er im Rohr unzugedeckt fertig gebraten und dabei mit dem Saft und mit saurem Rahm begossen.

Hammel- oder Schöpfen-Braten. Einfach gebraten. Einen Schöpfenrücken läßt man einige Tage an einem luftigen Ort hängen und richtet ihn dann wie Reh Rücken her, indem man die Rippen an beiden Seiten des Fleisches abhackt. Ein Schlegel wird recht gut geklopft. Man reibt das Fleisch, nachdem man Haut und Fett weggelöst hat, mit Salz und Pfeffer

ein und läßt es ein paar Stunden liegen. Soll es einfach gebraten werden, so übergießt man es mit heißer Butter oder heißem Schweineschmalz und schöpft während des Bratens den Saft aus der Pfanne öfters darüber. In den Saft kann man ein wenig von getrockneten Paradiesäpfeln geben.

Mit Gurken. Wenn eine Keule halb gebraten ist, schält man 2 frische Gurken, schneidet sie in dünne Scheiben und gibt diese in den Bratensaft. Beim Anrichten legt man sie als Garnierung um die Keule.

Mit Wurzeln. Man legt einen Schlegel auf Speckschnitten, viele Zwiebelscheiben und Wurzeln, gibt Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt und eine Zehe Knoblauch dazu, gießt einen Schöpflöffel Suppe darüber, bratet den Schlegel im zugedeckten Geschirr im Rohr und schöpft dabei den Saft oft über das Fleisch. Wenn er gebraten ist, was je nach Größe und Beschaffenheit des Fleischstückes in 1 bis 3 Stunden der Fall ist, gießt man das Fett herab, kocht die Wurzeln mit etwas Suppe aus und seigt diesen Saft über den geschnittenen, angerichteten Braten. Man gibt Kartoffeln, Gemüse oder gedünstete Schwämme dazu.

Gespickten Schlegel begießt man beim Braten mit Suppe, Fett und saurem Rahm.

Auf Wildbretart. Einen Schlegel von einem größeren Hammel legt man, um dem Fleische den ihm eigentümlichen Geruch zu benehmen, in Beize Nr. I (S. 29). Nach ein paar Tagen gießt man dieselbe ab, ersetzt sie durch Beize Nr. III und läßt den Schlegel einige Zeit in dieser liegen. Dann wird er herausgenommen, gespickt, anfangs mit Beize gedünstet und dann gebraten, wobei man ihn abwechselnd mit Schweineschmalz und der geseihten Beize und zuletzt auch mit saurem Rahm begießt.

Mariniert mit spanischer Sauce. Ein Schlegel wird mit Zwiebel und Limonenscheiben, etwas weißem Wein und Gewürz mariniert und einige Tage in der Marinade liegen gelassen, dann gesalzen, gespickt und gebraten und dabei mit Fett, Suppe und der Marinade und später auch mit dem Abgetropften begossen. Dann wird er geschnitten, aufgelegt und mit Erdäpfeln, Makkaroni o. dgl. garniert. Den geseihten Bratensaft kocht man mit etwas spanischer Sauce (S. 124) auf und serviert ihn in einer Saucechale dazu.

Mit Knoblauch und Thymian. Man spickt einen geklopften und gesalzenen, abgehäutelten Schlegel wie den Kalbschlegel (S. 217), legt ihn auf Zwiebelscheiben und bratet ihn unter Begießen mit Fett und Suppe. Wenn er Farbe hat, gibt man Brotbrösel, Limonenschalen, Lorbeerlaub, Muskatblüte und, wenn die Brösel angelauten sind, sauren Rahm, etwas Essig und Suppe in den Saft. Beim Anrichten paßiert man diese Sauce über den Braten

Gerollter Schöpfjentrücken. Ein abgelegener Rücken, von dem man Knochen, Rippen und Fett abgelöst hat, wird geklopft und mit Salz, Pfeffer und Zwiebel eingerieben. Nach 24 Stunden bestreicht man ihn mit Schinkenfülle (S. 27), rollt ihn zu einer Wurst, umwindet die mit Bindfaden und bratet sie, wobei man sie fleißig mit heißem Schweinschmalz und Suppe und später auch mit dem Abgetropften begießt.

Lammbraten. Einfach gebraten. Ein Schlegel oder der alte Hase (S. 17) hergerichtete Rücken mit beiden Schlegeln daran (Lammshase) wird gewaschen, gut eingesalzen und bei fleißigem Begießen mit Fett und Suppe ziemlich heiß gebraten. Man garniert ihn mit Erbsen, Gurken o. dgl. oder serviert sauren Salat dazu.

Mit Bröseln. Ein Rücken mit den Schlegeln daran wird in Butter oder Suppe gebraten, dann zerlegt, wie ganz auf die Schüssel gegeben und mit in Butter gelb gerösteten Bröseln bestreut.

Gespickt. Der wie der alte Hase hergerichtete Rücken mit den Hinterfüßen daran wird abgehäutelt, gespickt und beim Braten mit Schweinschmalz, Suppe und saurem Rahm begossen. Einen Schlegel löst man aus, spickt ihn fein, gibt ihn zu mit Speck gelb angelauener Zwiebel und bratet ihn bei ziemlicher Hitze, begießt ihn anfangs mit Suppe und dann mit seinem Saft und feigt den Saft beim Anrichten über das Fleisch. Man garniert den Braten mit kleinen Erdäpfeln.

Mit Sardellen. Man gibt zu dem Saft eines gebratenen Schlegels feingeschnittene Petersilie, Sardellenbutter, Limonen-Saft und -Schalen und einige Löffel sauren Rahm und läßt den Schlegel eine Viertelstunde mit diesem Saft kochen. Oder man spickt einen Rücken mit Sardellen, begießt ihn beim Braten mit Butter, Limonensaft und Rahm, feigt beim Anrichten den Saft über das Fleisch und garniert dieses mit kleinen gerösteten oder mit Petersilie abgeschmalzenen Erdäpfeln.

Gefüllte Brüstchen. In lauem Wasser untergriffene Brüstchen füllt man mit Ragout-, Leber- oder Kalbfleischfülle (S. 27), bratet sie und garniert sie mit Karfiol oder Erbsen.

Mit Kräuterbutter. Ein Vordertheil wird gesalzen und bei fleißigem Begießen mit Butter und Suppe schön braun gebraten. Dann legt man es auf die Schüssel, sticht zwischen Schulter und Brust in das Fleisch und streicht Kräuterbutter in die Öffnung.

Französische Kaninchen (Lapins). Einfach gebraten. Rücken und Schlegel eines Kaninchens, das man wie einen Hasen (S. 17) abgezogen und zerlegt hat, salzt man ein und bratet sie in heißem Schweinschmalz. Dabei gibt man anfangs Suppe oder heißes Wasser, später Schweins-

schmalz über das Fleisch und schöpft dann öfters den Saft darüber oder wendet es mehrmals um. Man richtet es mit dem Saft an und garniert es mit Sauerampfer-Püree oder man feigt den Saft zu einer Kräuter- oder Schwamm-Sauce und serviert diese in einer Sauceeshale zum Braten.

Mit Speck. Der gesalzene Rücken wird gespickt, auf Speckschnitten, Zwiebel und Wurzeln gelegt, gebraten und dabei fleißig begossen. Beim Anrichten feigt man den Saft über das Fleisch. Man garniert den Braten mit Limonenscheiben und Kartoffeln oder mit einem Gemüse.

Mit Rahm. Man bratet Rücken und Schlegel ebenso, feigt dann den Saft, gibt geschnittene Petersilie, Sardellen, Limonenschalen und sauren Rahm hinein und begießt mit dieser Sauce den Braten, bis der Rahm gelblich geworden ist. Oder man begießt das Fleisch beim Braten mit Suppe, Fett und Rahm.

Schweinsbraten. Einfach gebraten. Man reibt ein Rückenstück oder einen Schlegel einige Stunden vor dem Gebrauche mit Salz und weißem Pfeffer oder Kümmel oder außerdem noch mit zerdrücktem Knoblauch ein und begießt das Fleisch beim Braten mit dem in etwas Wasser abgetropften eigenen Fett. Ein Schlegel braucht zum Braten bei gelinder Hitze ungefähr 2 Stunden.

Mit der Schwarte. Man legt den Rücken eines jungen, wenig fetten Schweines mit der Hautseite gegen unten in ein Geschirr mit etwas siedendem Wasser, damit die Haut gekocht wird, dreht ihn dann um, so daß die Schwarte nach oben kommt, schneidet diese mit einem scharfen Messer in kleinfingerbreiter Entfernung neartig ein und bratet nun das Fleischstück bei fleißigem Begießen mit dem Abgetropften, bis die Schwarte lichtbraun und spröde ist. Man gibt zu diesem Braten Erdäpfel oder gedünstetes Sauerkraut, Püree von Erdäpfeln oder Erbsen oder Krautsalat oder Wein-Triett.

Mit Zwiebel. Man reibt einen Schlegel mit Salz und 8 Gramm Pfeffer ein, belegt ihn mit Zwiebelscheiben, dreht ihn in Papier und läßt ihn drei Tage an einem kühlen Orte liegen, bratet ihn dann, ohne die Würze zu entfernen, bei fleißigem Begießen und feigt beim Anrichten den Bratensaft über das Fleisch. Man serviert Senf dazu. Dieser Braten wird auch kalt zu Tee gegeben.

Mit Brotkruste. Ein der Länge nach vom Beine geschnittener halber Schlegel oder das abgelöste Kammfleisch oder das Schlußstück ohne Schwarte von einem jungen, aber fetten Schweine wird geklopft und gesalzen und mit viel Zwiebel, aber wenig Wasser eine Stunde gebraten. Dann mischt man einen gehäuften Teller voll Bröseln von schwarzem

Brote mit 3 Löffelvoll Zucker und einem Kaffeelöffelvoll Pfeffer, drückt eine fingerdicke Kruste davon auf das Fleisch, bratet dieses noch eine Stunde und begießt dabei die Kruste öfters mit dem Bratenfett. So oft man das Fett über das Fleisch geschöpft hat, gibt man etwas Wasser zum Selt. Man richtet den Braten im Ganzen an und schneidet ihn erst bei Tisch weil die Kruste vom Schneiden unansehnlich wird. Die kurze Sauce gibt man dem Braten in einer SauceSchale bei. Man kann in Essig eingelegte Zwetschen oder Senfrüchte als Kompott dazu servieren.

Nez- oder Jungfernbraten. Lungenbraten oder das von dem Knochen gelöste Hals- oder Rückenfleisch wird mit Salz, Kümmel, Petersilie und Majoran eingerieben, in das Schweinsnetz gedreht, eingeschwenkt und einige Tage oder wenigstens einige Stunden an einem kühlen Ort liegen gelassen. Dann bratet man es an einem Spieße, wendet es dabei öfters um und begießt es mit Suppe und später auch mit saurem Rahm oder auch nur mehrmals mit ein wenig Essig. Wenn es schön braun und ausgebraten ist, gibt man es samt dem Netz auf die Schüssel.

Milchferkel und Spanferkel. Ein junges Ferkel, am besten im Alter von zwei bis drei Wochen, wird höchstens einen Tag vor dem Gebrauch abgestochen und gepuzt (S. 17). Dann sticht man ihm die Augen aus, wäscht es gut aus und trocknet es ab, reibt es inwendig mit Salz und Pfeffer oder außerdem auch mit Kümmel und Majoran aus und bestreicht es außen nur mit Salzwasser.

Zum Braten im Rohre legt man das Ferkel, nachdem man die Füße mit Holzspießchen unter dem Leibe befestigt hat, mit dem Rücken gegen oben über Querhölzer in die eiserne Bratpfanne. In die Pfanne gibt man nur wenig Wasser, damit kein Dunst entsteht, da die Haut glasartig spröde werden soll. Um zu verhüten, daß sie fleckig wird, muß man die herandrängende Feuchtigkeit mit reiner Leinwand abwischen. Auch soll man die Haut hin und wieder mit einer Spieknadel anstechen, damit sie nicht Blasen bekommt. Nachdem das Ferkel eine Weile trocken im Rohre gestanden hat, bestreicht man es mit Butter, Öl oder Speck und läßt es ohne Umwenden liegen. Dann bestreicht man die Haut ein paarmal mit Bier und wischt sie wieder ab. Wenn es gebraten ist, schneidet man den Hals dicht am Kopf unten ein, um den Dampf herauszulassen. Es braucht zum Ausbraten ungefähr 1½ Stunden. Von einem größeren Ferkel kann man die eine Seite oder ein Viertel auf dem Backblech braten.

Zum Braten am Spieße steckt man dem Ferkel bei Schenkeln und Schultern Eisenspeile durch den Leib und steckt den Spieß rückwärts hinein, durch die Löcher der Speile durch und bei der Schnauze heraus. So bleibt

es fest. Die Hinterfüße werden unter dem Bauche mit Bindfaden befestigt, die Vorderfüße aber unter dem Kopfe durch die Haut gesteckt, welche man zu diesem Zweck an vier Stellen daumenbreit einschneidet und loslöst. Dann wird das Ferkel mit zwei Bogen mit Butter bestrichenen Papiere überbunden, welches man beim Braten öfters mit Fett betropft und eine halbe Stunde vor dem Anrichten abnimmt.

Man garniert die Schüssel mit Brunnenkresse, welche man mit Salz und Essig besprengt hat, oder mit kleinen gerösteten Kartoffeln und kann Salat oder eine kalte Senf- oder Kapern-Sauce oder Sauertraut dazu servieren.

Gefülltes Ferkel. Man reibt das vorgerichtete Ferkel mit Salz und Pfeffer aus, gibt Reisfülle (S. 28) hinein, näht es zu und bratet es. Man serviert Paradies-Sauce dazu.

Ober: Man macht Leberfülle (wie S. 27), für die man Herz, Lunge und Magen des Ferkels kocht und fein hackt, die Leber aber roh passiert, und zu der man auch eine kleinwürfelig geschnittene Trüffel mischen kann, füllt mit derselben das Ferkel und bratet es.

Indian oder Truthahn. Nachdem man einen abgelegenen Indian wie gewöhnlich hergerichtet (S. 15), Hals, Flügel und Klauen weggehakt und die starken Sehnen der Keulen ausgezogen hat, reibt man ihn außen und innen mit Salz ein und läßt ihn über Nacht liegen. Dann wird er mit Speckplatten überbunden oder in mit Butter bestrichenen Papier gefüllt und mit Bindfaden umwunden und langsam gebraten, was bei einem jungen Indian $1\frac{1}{4}$ Stunde, bei einem großen, gemästeten bis zu drei Stunden dauert. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man die Fülle weg und begießt den Braten fleißig mit Butter oder mit dem Abgetropften. Ältere Tiere sollen vor dem Braten überdünstet werden. Man garniert den Braten mit Ragout oder feinem Gemüse oder gibt Kompott oder gemischten Salat dazu.

Mit Rosinenfülle. Man füllt den Kropf des Indians mit Rosinenfülle (S. 27), steckt ihn zu, bratet den Indian wie oben und gibt, wenn er zerlegt und angerichtet ist, die aufgeschnittene Fülle als Garnierung und eine süße Sauce in einer Schale dazu.

Mit Leberfülle. Man macht einen Abtrieb von Butter und drei Eiern, gibt die passierte, rohe Leber des Indians, dann Herz und Magen, beides weich gesotten und fein geschnitten, sowie angelaufene, feingeschnittene Schalotten, Salz, Muskatnuß und feine, mit Milch befeuchtete Brösel nach Bedarf dazu, füllt dies in den Kropf des Tieres und bratet dasselbe wie oben.

Mit Bratwurstfülle. Man füllt den Kropf des Indians mit Bratwurstfülle (S. 27) und bratet das Tier.

Mit Kastanien. Man füllt mit Leberfäsch bereitete Kastanienfülle (S. 28) in den Kropf des Indians, bratet das Tier und gibt beim Anrichten mit Zucker glasierte Kastanien (S. 152) um den Braten.

Mit Trüffeln oder Austern. Man gibt Trüffel- oder Austernfülle (S. 27 und 28) in den Kropf des Indians und garniert das gebratene, zerlegte Tier mit Ragout.

Oder: Ein junger Indian wird warm gerupft und gleich hergerichtet. Dann füllt man ihm den Bauch mit Trüffeln (S. 28, Nr. II), überbindet ihm die Brust mit Speckplatten, läßt ihn 8 Tage an einem kühlen Ort hängen und bratet ihn dann wie oben.

Kapaun und Boularde. Einfach gebraten. Das hergerichtete

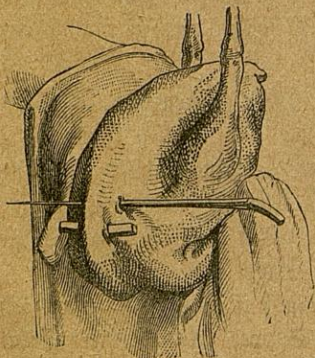


Fig. 27.

Tier (S. 13) wird inwendig gesalzen oder mit Sardellenbutter ausgerieben, dressirt und an den Spieß gesteckt. Man bratet es bei anfangs gelinder, dann stärkerer Hitze und begießt es dabei fleißig zuerst mit Suppe und Fett, dann mit dem Abgetropften. Ein Kapaun braucht zum Braten über eine Stunde, eine Boularde weniger als $\frac{3}{4}$ Stunden.

Gespickt. Man hackt einem nicht sehr fetten Kapaun das äußerste Glied der Flügel und den Kopf ab, salzt das Tier inwendig ein und spickt es (S. 12) auf der Brust und auf den Schenkeln, wozu man es mit der linken Hand, die man mit einem Tuche bedeckt hat, hält. (Fig. 27.) Dann bratet man es wie gewöhnlich. Man serviert Salat oder Kompott oder beides dazu.

Mit Austern gefüllt. Man untergreift einem trocken gerupften, noch warmen Kapaune die Brust, bläst sie auf und füllt sie mit Austernfülle Nr. II (S. 28). Dann bratet man den Kapaun. Man serviert eine kurze Sardellen-Sauce mit Rahm (S. 131) dazu.

Mit Muschel- oder Austern-Sauce. Man reibt einen hergerichteten Kapaun mit Sardellenbutter aus, salzt ihn und läßt ihn eine Weile liegen. Dann belegt man einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier mit dünnen Speckplatten und darüber mit Zwiebel- und Limonenschneiben, Schalotten und Lorbeerblättern und wickelt den Kapaun hinein. Man dreht und bindet das Papier bei Kopf und Füßen des Tieres fest und bratet dieses wie gewöhnlich. Kurz vor dem Anrichten nimmt man das Papier

ab und gibt dem Kapaun schnell Farbe. Man serviert eine kurze, dünne Auster- oder Muschel-Sauce (S. 131) dazu.

Mit Trüffeln als falscher Fasan. Ein junger, wenig fetter Kapaun wird durch einen Schnitt dicht am Kopfe getötet und noch warm gerupft. (Den Kopf rupft man nicht, hüllt ihn aber in Papier.) Dann wird er gefengt, ausgenommen, ausgewischt und drei Tage an einem kühlen Orte hängen gelassen. Hierauf wäscht und spickt man ihn, füllt seinen Bauch mit Fülle von abgedünsteten Trüffeln (Nr. II, S. 28), und näht ihn zu und bratet den Kapaun unter Begießen mit Butter und Suppe.

Als Wildgeflügel. Man füllt einem trocken gerupften Kapaune, solange er noch warm ist, die Brust mit Blutfülle (S. 27), läßt ihn einige Tage in Beize mit rotem Weine (S. 29) liegen, reibt ihn vor dem Braten inwendig mit gestoßenen Wacholderbeeren aus, spickt Brust und Schenkel, begießt ihn beim Braten mit Fett, Beize und Rahm und gibt Limonenschalen und Kapern in die Sauce.

Junge Hühner. Einfach gebraten. Die geputzten Hühner (S. 13) werden im Rohr, am besten auf dem Spieße, bei ziemlich starker Hitze ungefähr eine halbe Stunde gebraten und dabei mit Butter oder Schweinschmalz und mit Suppe und später auch mit dem Abgetropften begossen. Durch zu langes Braten werden sie trocken. Am saftigsten bleiben sie, wenn man sie in einer zugedeckten Kasserolle bratet.

Gespickt. Fleischige Hühner spickt man auf Brust und Schenkeln und bratet sie unter Begießen mit Fett und Suppe. Man serviert Salat, feines Gemüse oder eine Kräuter-, Champignons- oder Krebs-Sauce (S. 128 bis 130) dazu.

Gefüllt. Man gibt in die untergriffene, aufgeblasene Brust der Hühner Semmelfülle (S. 26) oder eine Leber-, Krebs-, Reis-, Fench- oder Ragout-Fülle, bratet die Hühner wie oben und garniert sie mit Karfiol o. dgl.

Wie Rebhühner.¹⁾ Man stößt Wacholderbeeren und Lannennadeln recht fein, mischt Salz dazu, reibt die trocken gerupften Hühner außen und innen mit dieser Mischung ein und läßt sie zwei Tage liegen. Dann werden sie gespickt und unter Begießen mit Butter und saurem Rahm gebraten.

Wie Haselhühner. Schöne, junge Hühner spickt man auf Brust und Schenkeln und begießt sie beim Braten anfangs mit Fett und Suppe. Dann sprudelt man das beim Abstechen mit Essig aufgefangene Blut mit saurem Rahm, feingeschnittenen Limonenschalen und gestoßenen Gewürznelken ab und begießt die Hühner damit fleißig, bis sie völlig schwarz sind.

¹⁾ Zu dieser Bereitung eignen sich vorzüglich die kleinen Niliput-Hühner.

Entbeinte Brathühner. Man schneidet die gepuzten Hühner längs des Rückens auf, löst das Gerippe aus (wie für Gelatine, S. 16), zieht Flügel und Schenkelhaut gegen innen, befestigt am Rücken die übereinander gelegte Haut und bratet die Hühner.

Tauben. Einfach gebraten. Nachdem man die Tauben wie Hühner (S. 13) hergerichtet hat, überbindet man sie auf der Brust mit Speckschnitten, bratet sie jäh und begießt sie dabei mit Suppe.

Gefüllt. Man füllt trocken gerupften Tauben die Brust mit Semmel-, Fasch- oder Leber-Fülle (S. 27), zu der man auch das beim Abstechen aufgefangene Blut geben kann, und bratet sie.

Gespickt. Fleischige Tauben, denen man Kopf und Hals weggeschnitten hat, spickt man auf Brust und Schenkeln und bratet sie unter Begießen mit Butter, Suppe und saurem Rahm. Man garniert sie mit Milzchnitten (S. 177).

Als Wildtauben. Gespickte Tauben legt man für einige Tage in Beize Nr. III, überbindet sie dann mit Speckschnitten und bratet sie unter Begießen mit Beize und Rahm.

Gansenten. Einfach gebraten. Eine gemästete junge Ente wird trocken gerupft. Dann läßt man sie zwei Tage abliegen. Hieran löst man Hals, Flügel und Füße ab, wäscht die Ente und reibt sie mit Salz und Majoran aus oder füllt ihr den Bauch mit Fülle von gebratenen Kastanien oder mit Erdäpfelfülle (S. 28). Beim Braten begießt man sie fleißig mit Suppe und Butter oder Schweineschmalz. Nicht ganz junge sowie frisch abgestochene Enten überdünstet man vor dem Braten, um sie mürbe zu machen. Man kann die gebratene Ente mit kleinen, in dem abgetropften und weggeschöpften Fett gerösteten Erdäpfeln oder mit dicken, kurzen Nudeln, die man in das Fett gegeben hat, garnieren oder sauren Salat oder gedünstete Birnen, Apfelmandel o. dgl. dazu servieren.

Als Wildente. Man reibt eine ältere Ente inwendig mit einer zerdrückten Sardelle, außen mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Wacholderbeeren ein, läßt sie ein paar Tage liegen, übergießt sie dann mit heißer Beize mit rotem Wein, läßt sie ein paar Tage in der Beize liegen und bratet sie dann unter Begießen mit Fett, Beize und Rahm.

Gänse. Wenn eine Gans gepuzt und hergerichtet ist (S. 13), wird sie gefalzen (vorzüglich inwendig) und mit Majoran und Pfeffer oder mit gestoßenem Kümmel ausgerieben. Den Bauch kann man mit gesottenen, würfelig geschnittenen Erdäpfeln oder mit gebratenen und geschälten Kastanien oder mit blanchierten Makkaroni anfüllen. Dann wird die Gans an den Spieß gesteckt, festgebunden und recht langsam gebraten

und dabei fleißig mit Suppe und Butter und später auch mit dem Abgetropften begossen. Das zu reichliche Fett schöpft man aus der Pfanne, ohne es braun werden zu lassen. Junge Gänse brauchen zum Braten $\frac{1}{4}$ Stunden, ältere, gemästete, die man vor dem Braten überdünsten soll, zwei Stunden. Man garniert sie mit der Fülle oder serviert Kompott oder Mandelkren (S. 135) dazu.

Wachteln. Wachteln sollen nicht abliegen, sondern sobald als möglich nach dem Schusse bereitet werden. Wenn sie hergerichtet (S. 15) und gesalzen sind, steckt man sie quer an Spießchen, legt diese auf das Bratgeschirr und bratet die Wachteln unter fleißigem Begießen mit Suppe und dem Abgetropften. Solche, welche nicht fett sind, umbindet man vorher mit Speckschnitten. Man garniert die Wachteln mit Reis, den man mit dem Abgetropften gedünstet hat, oder gibt sie samt dem Abgetropften auf Schnitten von Polenta oder auf dünne, mit Butter und Käse gemischte Makkaroni.

Mit Weinlaub und Semmelschnitten. Junge Wachteln dreht man in Speckschnitten und Weinlaub, umwindet sie mit Bindfaden, steckt sie an Vogelspießchen, die man an einem stärkeren Spieße befestigt, und bratet sie, wobei man sie öfters mit Suppe übergießt. Dann löst man die Fäden ab, legt jeden Vogel mit der Hülle auf eine mit Butter geröstete Semmelschnitte und gießt zuletzt den Saft über die Vögel.

Gebeizt. Ältere Wachteln läßt man ein paar Tage in Weize mit weißem Weine liegen und begießt sie dann beim Braten mit dieser Weize und mit Fett und Suppe.

Krammetsvögel. Man nimmt die gepuzten Vögel aus, salzt sie, gibt Leber und Magen wieder in den Leib, zieht die Haut von den Köpfen ab, sticht die Augen aus und reißt den unteren Teil des Schnabels weg. Dann überbindet man die Vögel mit dünnen Speckschnitten, bratet sie eine Viertelstunde bei jäher Hitze und begießt sie dabei fleißig mit Suppe und dann mit dem Abgetropften. In die Bratpfanne gibt man einige Wacholderbeeren. Beim Anrichten übergießt man die Vögel mit dem gezeigten Saft. Man kann sie auch halbieren und auf gebackene Semmelschnitten legen.

Mit Salmi. Von 6 oder 7 hergerichteten rohen Krammetsvögeln werden die Bruststückchen herabgeschnitten, gespielt und gebraten. Das übrige dünstet man, löst das Fleisch ab und macht davon Salmi (S. 41). Man verrührt dasselbe mit 2 oder 3 Dottern, füllt es in eine Form, siedet es in Dunst, stürzt es dann und garniert es mit den Bruststückchen und mit in Butter gelbgebackenen Dreiecken von mürbem Gebäck.

Mit Püree. Man schneidet die Bruststückchen der gebratenen Vögel herab und hält sie warm. Das übrige Fleisch stößt man, kocht es mit etwas spanischer Sauce und dem Bratensaft auf und passirt es. Dann füllt man das Passierte in eine Kruste von Butterteig und legt die Brustchen darauf. Oder man garniert gebratene Vögel mit einem Saucen von Trüffel (S. 166).

Schnepfen. Man läßt die Schnepfen einige Tage abliegen. Dann werden sie gerupft, flammirt, ausgenommen und gesalzen. Hierauf sticht man ihnen die Augen aus und gibt in jede Augenhöhle etwas von einem mit rohem Dotter abgerührten, passierten Erdapfel und einen Pfefferkern. dreht die Flügel ein, steckt den langen Schnabel durch den rechten Flügel, überbindet die Brust mit Speck, bratet die Vögel bei starker Hitze über eine Viertelstunde und begießt sie dabei mit Fett und Suppe und zuletzt auch mit saurem Rahm. Vom rohen Eingeweide (mit Ausnahme des Magens) bereitet man Salmi (Schnepfenkot, S. 177), häuft es auf Schnitten von feinen Semmeln, welche man mit Butter gelb geröstet hat. hält diese bis zum Gebrauche warm und garniert dann die angerichteten Schnepfen mit diesen Schnitten und mit dem Brustspeck.

Mit Salmi. Man schneidet die Bruststücke der gebratenen Schnepfen herab und hält sie warm. Das übrige Fleisch stößt man, kocht es mit rotem Weine, brauner Sauce und dem Bratensaft auf und passirt es. Beim Anrichten legt man die Bruststücke auf dieses Salmi, garniert dieselbe mit Schnepfenkotschnitten und steckt die Köpfe der Schnepfen nach aufwärts gerichteten Schnäbeln in die Mitte.

Feldhühner oder Rebhühner. Junge Rebhühner werden gerupft, gesengt, ausgenommen und gesalzen. Dann bindet man ihnen Speckschnitten über Brust und Schenkel, steckt sie an ein kleines Spießchen und bratet sie bei jäher Hitze, wobei man sie fleißig mit Suppe und dem Abgetropften begießt. Hierauf nimmt man die Faden ab und richtet die Vögel mit dem Speck an.

Ausgewachsene Rebhühner werden auf Brust und Schenkeln geschnitten und beim Braten mit Butter und Suppe begossen. Man kann sie dabei auch mit Limonensaft betropfen oder zuletzt mit saurem Rahm begießen. Besonders schmackhaft werden die Rebhühner, wenn man ihnen nach dem Ausnehmen und Einsalzen ein Büschel frische Salbeiblätter in die Bauchhöhle steckt. Vor dem Anrichten werden die Blätter entfernt.

Mit Salmi. Man schneidet Schenkel und Bruststücke der gebratenen Rebhühner ab und hält sie warm, bereitet vom übrigen Fleisch und von Kalbsmilz und Geflügel-Leber, Schalotten und Petersilie Salmi

(S. 41), gibt dasselbe um die schönen Stücke der Rebhühner und besteckt es mit gebackenen Semmelschnitten oder auch mit Trüffelscheiben oder füllt es in Butterkrapsel und garniert mit diesen die schönen Stücke.

Hajelhühner und Schneehühner. Die gut abgelegenen Hühner werden gerupft, gefengt, ausgenommen und gesalzen, dann in Speck gebunden oder gespickt und wie Rebhühner bereitet.

Fasan. Man läßt einen Fasan mehrere Tage abliegen, richtet ihn dann her (S. 15), salzt ihn inwendig, spickt Brust und Schenkel und begießt ihn beim Braten fleißig mit Suppe und mit Fett. Man kann ihn auch vor dem Braten mit Speckplatten überbinden und begießt ihn dann nur mit Suppe. Man garniert ihn mit braungedünstetem Kraut oder Ragout Nr. III (S. 177) und gibt Kompott oder gemischten Salat dazu.

Mit Trüffeln. Man läßt einen Fasan 8 Tage an einem kühlen, lustigen Orte hängen, richtet ihn dann her, füllt ihn auf die S. 28 angegebene Weise mit Trüffeln und bratet ihn. Oder man garniert einen gebratenen Fasan mit Trüffel-Püree, oder man bereitet von den minderwertigen Stücken des gebratenen Fasanes Salmi, mischt Trüffeln dazu und garniert mit diesem Salmi und mit Butterteig die inzwischen warm gehaltenen Bruststückchen und Schenkel.

Gefüllt. Man schneidet einen Fasan am Rücken auf, löst das Gerippe aus, gibt statt desselben Fülle hinein, näht die Haut zu und dressiert Flügel und Füße. Für die Fülle wird das abgelöste Fleisch von zwei gebratenen Schnepfen mit den feinen Kräutern, in Suppe erweichtem Rindsmark, geschabtem Speck, einer feingeschnittenen Trüffel, Salz und Pfeffer gehackt und gestoßen. Die Eingeweide werden mit einer Sardelle und zwei Trüffeln fein gehackt, mit geschabtem Speck, Butter, Salz und Pfeffer gemischt und auf geröstete Weißbrotschnitten gestrichen. Man legt die Schnitten beim Braten unter den Fasan in das Bratgeschirr und gibt sie beim Anrichten mit dem Fasan auf die Schüssel.

Auerhahn. Mit Rahm. Ein Auerhahn muß zwei bis drei Wochen abliegen, wenn er sehr mürbe werden soll. Man hängt ihn dazu an einem lustigen Ort auf oder legt ihn in einen irdenen Topf, den man gut verschließt und in die Erde gräbt. Dann rupft man ihm die stärksten Federn aus, löst die Enden der Flügel und die Füße ab, zieht die ganze Haut samt den Federn ab, nimmt den Auerhahn aus, salzt ihn ein und läßt ihn über Nacht liegen, spickt ihm hierauf die Brust, belegt ihn ganz mit Speckschnitten, überbindet ihn mit einem Bogen Papier und bratet ihn nahezu drei Stunden. Man begießt ihn dabei über dem Speck mit Beize (S. 29) und zulezt, nachdem man Papier und Speck abgelöst hat, mit saurem Rahm.

Mit brauner Sauce. Man zieht dem Auerhahn die Haut samt den Federn ab, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht das Fleisch leicht ab, legt den Vogel in einen Topf, übergießt ihn mit siedender Beize von $3\frac{1}{2}$ Deziliter Weinessig, dem nötigen Wasser, Wurzeln und Gewürzen (S. 29), zu denen man auch einige zerquetschte Lorbeer- und Wacholderbeeren, etwas Salbei und Rosmarin gibt, und deckt den Topf gut zu. Ein großer Hahn kann, wenn er nicht schon durch Abliegen mürbe ist, acht Tage eingebeizt bleiben, doch muß man die Beize während dieser Zeit besonders wenn es warm ist, ein paarmal erneuern und sie täglich abschütten, aufkochen, auskühlen lassen und wieder darüber geben. Dann nimmt man den Hahn heraus, spickt ihn auf der Brust und bratet ihn, wobei man ihn fleißig mit Fett, der geseihten Beize und Rahm begießt. Zugleich bereitet man von Fett, den Wurzeln und der Beize eine gestaubte braune Sauce (S. 125), die man mit Rahm und Limonen-Saft und -Schalen verflochen läßt, passiert und in einer Schale zum Braten serviert. Wenn es an der Zeit zum Abliegen oder Einbeizen fehlt, muß das Tier vor dem Braten mit Speckschnitten bedeckt und eine Stunde gedünstet werden.

Mit Salmi. Man zerlegt den abgezogenen ausgenommenen Hahn, marinirt die Stücke mit etwas Wein, Limonensaft, Wurzeln und Gewürzen, dreht sie fest in ein mit Essig befeuchtetes Tuch, legt sie in ein irdenes Geschirr, deckt sie gut zu und läßt sie womöglich einige Tage liegen. Dann wird die Brust, welche das beste und fleischigste Stück des Auerhahnes ist, gespickt, zu angelaufener Zwiebel in heißes Fett gegeben und anfangs mit etwas geseihter Beize gedünstet, dann gebraten und dabei mit der Beize und zuletzt auch mit saurem Rahm begossen.

Die übrigen Stücke dünstet man auch mit Zwiebel, Fett und Beize. Dann löst man das Fleisch von den Beinen und schneidet, stößt und passiert es. (Dies kann auch schon am Tage vor dem Gebrauche geschehen.) Während die Brust bratet, bereitet man vom Passierten Salmi (S. 41), häuft es auf Schnitten von mürben Wecken o. dgl., legt diese in Fett in eine Kasserolle und stellt sie in das Rohr. Sie müssen unten gelb gebacken und oben etwas steif werden. Man schneidet dann das Bruststück in dünne, gleichmäßige Stücke, schiebt dieselben wieder zusammen, legt sie auf das Brustbein und mit diesem auf die Schüssel, garnirt sie mit den Salmischnitten und gibt Wildbret-Sauce in einer Saucechale dazu. Diese Sauce bereitet man, indem man Mehl zu in Fett angelaufener Zwiebel gibt und braun werden läßt, dann den Rest des zum Passieren gedünsteten Fleisches und die nötige Beize dazu gibt und die Sauce zum Bratensafte passiert.

Birrhahn, Schild- oder Spielhahn. Ein junges und mürbes, abgelegenes Tier wird wie der Fasan bereitet oder gespiet und beim Braten mit Butter und Suppe oder auch mit Limonensaft oder mit saurem Rahm begossen. Alte Tiere werden wie der Auerhahn bereitet und wie dieser eingebeizt oder mariniert oder vor dem Braten überdünstet.

Rohrhühner. Man zieht ihnen die Haut ab, läßt sie ein paar Stunden in Wasser und ein paar Tage in Weize liegen, reibt sie innen mit Sardellen aus, begießt sie beim Braten mit Butter, frischer Weize und Rahm und gibt Wildbret-Sauce (S. 125) dazu.

Wildtauben. Man bindet sie wie die Wachteln in Speck und Weinlaub und bratet sie wie diese, oder man bereitet sie wie die gespieteten und gebeizten, gebratenen Haustauben, oder man bratet nur die gespieteten Bruststücke, macht das übrige zu Salmi, siedet dasselbe in Dunst (sich Brammetsköbel), stürzt es und belegt es mit den Bruststücken.

Wildenten. Zarte, junge, ein paar Tage abgelegene Wildenten,¹⁾ die man gepuht und ausgenommen hat (S. 15), bratet man nur unter Begießen mit Butter schön braun, oder man reibt sie inwendig mit Butter, die man mit Salz, Pfeffer, Limonen-Saft und -Schalen gemischt hat, aus, begießt sie beim Braten mit Butter und gibt Suppe in das Bratgeschirr. Den Bratensaft kann man mit etwas Limonensaft und Pfeffer aufkochen.

Die zarten Kriech-Enten wäscht man aus, umbindet sie mit Speckplatten und bratet sie unter Begießen mit Butter und Suppe eine halbe Stunde. In den Saft kann man auch Wacholderbeeren geben.

Große Enten reibt man mit Salz und Pfeffer aus, spickt und überdünstet sie und begießt sie beim Braten mit Fett, Weize und Rahm. Von den Wurzeln und der Weize macht man Wildbret-Sauce, in die man auch die feingehackte Leber, Kapern und Rahm geben kann. Man serviert diese Sauce in einer Saucechale zum Braten.

Mit Salmi. Man bratet die Enten und schneidet die Bruststücke herab. Das übrige Fleisch macht man zu Salmi und garniert mit demselben die Bruststücke, oder man stößt es, gibt es in Trüffel-Sauce und füllt diese samt den Bruststücken in eine Kruste von Butterteig.

Wildgänse. Nur junge Wildgänse werden gebraten. Alte beizt man ein und dünstet sie. Man überbrüht die junge Gans, nachdem man ihr Hals, Flügel und Füße abgeschnitten hat, mit heißem Wasser, trocknet sie ab und reibt sie innen und außen mit Salz und Pfeffer ein. Beim Braten begießt man sie fleißig mit heißer Butter, oder man überbindet sie vor dem Braten

¹⁾ Wassergeflügel soll man bereiten, solange seine Bauchhaut noch weiß und fest ist.

mit Speckschnitten. In die Bratpfanne gibt man etwas Suppe, Thymian und Lorbeerlaub. Beim Anrichten wird der Bratensaft über die Gans geleitet und diese mit gebackener Petersilie garniert. Man kann Pomeranzens-, Oliven- oder Wildbret-Sauce dazu geben. Eine zum Braten mit Speckschnitten überbundene Gans kann man, wenn sie nach Abnehmen des Speckes schön braun gebraten ist, mit saurem Rahm begießen.

Junge Trappgänse, die ein wohlschmeckendes Fleisch haben, läßt man einige Tage an einem lustigen Ort hängen. Dann richtet man sie wie andere Wildgänse her, spickt sie und bratet sie, wobei man sie fleißig mit Butter und später auch mit dem Saft aus dem Bratgeschirr, in welchem man etwas Wasser und einige Wacholderbeeren gegeben hat, begießt.

Hasenrücken. Einfach gebraten. Der Hasenrücken mit den Hinterfüßen daran (der alte Hase, S. 17) wird, nachdem man das Häutchen mit einem scharfen Messer glatt abgelöst hat, gesalzen, mit messerrückendicken Speckfäden in Reihen dicht gespickt, an einen Spieß gesteckt, an welchem man die nach auswärts und gegen rückwärts gebogenen Füße noch besonders befestigt, und über einer Bratpfanne (Fig. 13, S. 26) im Rohre gebraten. In die Pfanne gibt man Butter, mit welcher man, wenn sie bis zum Braunwerden erhitzt ist, das Fleisch begießt, und von Zeit zu Zeit etwas heißes Wasser. Man kann auch Limonensaft auf das Fleisch tropfen. Junge Hasen bratet man bei ziemlich starker Hitze eine halbe Stunde, ausgewachsene, die aber zu dieser Bereitungsart sehr gut abgelegt und mürbe sein müssen, bis zu einer Stunde. Beim Anrichten löst man das Rückenfleisch aus dem Gerippe, schneidet es zu schiefen Stücken, erwärmt es wieder, schiebt es wie ganz zusammen, legt es über das Gerippe auf die Schlüssel und gibt die zu Scheiben geschnittenen Keulen dazu. Dann übergießt man den Braten mit dem Saft und garniert ihn mit Limonenscheiben. Man serviert warmen oder kalten Krautsalat oder gemischten Salat oder Kompott oder eingesottene Preisel- oder Johannisbeeren dazu.

Mit Rahm. Man bestreut den hergerichteten, stark gespickten Rücken eines jungen Hasen mit Zwiebelringen, begießt ihn beim Braten mit heißer Butter, spritzt ihn mit ein wenig Essig und übergießt ihn mehrmals mit saurem Rahm. In den Rahm kann man vorher etwas Mehl sprudeln, damit die Braten-Sauce dicklich wird. Man garniert den geschnittenen, angerichteten Braten mit Maffaroni u. dgl. und gibt die passierte Sauce in einer SauceSchale dazu.

Mit Beize. Ausgewachsene, weniger zarte Hasen läßt man länger abliegen oder marinirt sie oder übergießt sie mehrmals mit heißer Beize

oder läßt sie einige Tage in Beize liegen. Beim Braten begießt man sie mit der geseihten Beize, Fett und Rahm. Man garniert den geschnittenen, angerichteten Braten mit kleinen Kartoffeln oder Krappeln von solchen (S. 169) oder Butterteig (S. 175) und gibt Wildbret-Sauce (S. 125), die man mit dem Begusse des Bratens gemischt hat, in einer Saucechale dazu.

Mit Weinmost. Man legt den gespiekten Hasenrücken auf Wurzeln und Gewürz (wie für Beize Nr. I, S. 29) und begießt ihn beim Braten mit heißem Fett, Suppe und eingesottenem Weinmost (sich Vorräte) und später auch mit dem Saft aus der Bratpfanne. Die Wurzeln werden gestaubt und mit Suppe und Weinmost zu einer braunen Sauce gemacht. Man löst dann das Fleisch vom Gerippe, schneidet es, schiebt es wie ganz zusammen und legt es wieder auf das Gerippe und mit diesem auf die Schüssel, bestreut hierauf den Braten mit ein wenig Mehl, läßt etwas Zucker in zerschlichener Butter braun werden, bis er schäumt, übergießt damit den Braten, wodurch er einen pikanten Geschmack und Glanz bekommt, gibt etwas von der passierten Sauce in die Schüssel und stellt diese auf dem Bleche für einige Minuten in das Rohr. Den Rest der Sauce serviert man in einer Saucechale zum Braten.

Mit Salmi. Man macht von den vorderen Teilen des Hasen (dem jungen Hasen, S. 17) Salmi (S. 41), häuft dasselbe auf Schnitten von mürben Wecken, legt diese in Butter in eine Kasserolle, läßt sie im Rohr ein wenig backen und garniert mit ihnen den gebratenen Hasenrücken.

Rehrbraten. Einfach gebraten. Rehrücken oder das von diesem abgelöste Filet oder den Lendenbraten oder Schlegel oder Schulter des Rehens häutet man mit einem scharfen Messer glatt ab. Dann salzt man das Fleisch, spickt es dicht und bratet es wie Hasenrücken.

Rehrücken. Man spickt den Rücken und bereitet ihn wie den Hasenrücken mit Rahm oder mit Beize oder mit Weinmost (sich oben). Der Rehrücken braucht zum Braten ungefähr eine Stunde.

Mit Limonensaft.¹⁾ Den Rücken eines jungen Tieres betropft man mit dem Saft einer Limone und ein paar Löffel vom feinsten Tafelöl und läßt ihn einige Stunden liegen. Dann dreht man ihn in mit Butter bestrichenes Papier, steckt ihn an einen Spieß und bratet ihn im Rohr oder am offenen Feuer, wobei man das Papier fleißig mit Butter begießt. In das Bratgeschirr gibt man etwas Suppe. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, um dem Speck jäh Farbe zu geben. Man legt dann das Fleisch auf die Schüssel, übergießt es mit dem Saft

¹⁾ Bei dieser Bereitungsart wird der dem Fleisch eines jungen Rehens eigentümliche Wohlgeschmack am besten erhalten.

und garniert es auf Gärtnerinnenart (S. 155) mit glasierten Zwiebelchen und Kastanien, Karotten, Sprossen Kohl und Karfiol oder serviert Kompott oder Essigfrüchte oder Preiselbeeren dazu.

Mit Schwämmen garniert. Einen wie oben gebratenen Reh Rücken (oder einen gebratenen Schlegel) garniert man mit kleinen Champignons, die man mit Butter und Limonensaft gedünstet und mit etwas lichter Sauce, saurem Rahm und Petersilie aufgekocht hat, oder mit gefüllten Morcheln oder Trüffeln (S. 164).

Reh Schlegel. Einen Schlegel, dem man die Knochen ausgelöst hat, spickt man dicht. Dann belegt man den Boden einer Kasserolle mit würfelig geschnittenen gelben Rüben, Petersilienwurzeln und Schalotten, drei Wacholderbeeren, etwas ganzem Pfeffer, ein wenig Thymian und einem fingerlangen Stückchen von Fichten- oder Tannenreisig, legt den Schlegel darauf, übergießt ihn mit 3 bis 4 Deziliter siedendem roten Wein und läßt ihn zwei bis drei Stunden im Rohre dünsten. Hierauf läßt man ein Stückchen Butter zerschleichen, bräunt darin vier Stücke Würfelzucker, staubt dies mit ein wenig Mehl, gießt den passierten Bratenensaft, zwei Deziliter sauren Rahm und einen halben Löffelvoll Essig dazu, legt das Fleisch hinein und stellt es für eine halbe Stunde in das Rohr. Wird die Sauce zu dick, so verdünnt man sie mit etwas Suppe.

Mit Beize. Man gibt einen gespickten Schlegel zu angelauferener Zwiebel in heißes Fett von Speck, läßt das Fleisch braun werden, bratet es unter Begießen mit Beize und Rahm fertig, macht mit Beize eine Wildbret-Sauce, garniert den geschnittenen Braten mit Kartoffeln, Erdäpfelbögen, Strudel von Germbuttermehl o. dgl. und serviert die Sauce in einer Schale dazu. Ein Schlegel braucht zum Braten $1\frac{1}{4}$ bis 2 Stunden.

Ausgelöste Schulter. Man entfernt das Häutchen des Schulterstückes, löst die Knochen aus, salzt und klopft das Fleisch auf der inneren Seite, belegt es mit Speckstreifen und rollt es zu einer Wurst zusammen, die man dann mit Bindfaden umwindet und bei fleißigem Begießen mit Fett, Suppe und Rahm bratet.

Gefüllte Rehbrust. Man untergreift eine Rehbrust, füllt sie mit Wildbretfasch (S. 40), steckt sie zu, übergießt sie mehrmals mit siedender Beize und bratet sie bei Begießen mit Fett, Beize und Rahm.

Hirschbraten. Einfach gebraten. Abgelegenes Fleisch von einem jungen Hirsche (Spießher oder Kalb) wird wie Rehfleisch vorgerichtet und gespickt und im anfangs zugedeckten Geschirre wie Reh- oder Hahnbraten gebraten. Fleisch von ausgewachsenen Tieren wird vorher überdünstet.

Mariniert. Einen gespickten Rücken oder Lungenbraten mariniert

man (S. 29) mit Limonensaft und Öl. Dann dreht man ihn in Papier und bratet ihn. Man gibt Pfeffer-Sauce oder eingesottene Preiselbeeren dazu.

Oder: Man übergießt einen gespickten Rücken oder Lungenbraten mit 15 Deka vom feinsten Tafelöl, läßt ihn über Nacht stehn und begießt ihn beim Braten mit dem Öle.

Mit Beize. Man reibt einen abgelegenen, abgehäuteten Rücken mit gestoßenem Gewürze, Majoran und Salz ein, spickt ihn, belegt ihn mit Speckschnitten und umwindet ihn mit Bindfaden, bratet ihn ungefähr zwei Stunden bei mäßiger Hitze und begießt ihn dabei mit Beize Nr. II (S. 29), nimmt dann den Speck weg und gibt dem Fleische schnell etwas Farbe. Dann richtet man ihn an, übergießt ihn mit dem Bratenensaft und gibt eine Wildbret-Sauce (S. 125) in einer Schale dazu.

Mit Rahm. Man übergießt einen abgehäuteten, gespickten Rücken oder Schlegel mit Beize Nr. II, bratet ihn dann und begießt ihn dabei mit der Beize, Fett und Rahm.

Mit spanischer Sauce und Trüffeln. Eine ausgelöste Ruß oder ein Stück abgelöstes Rückenfleisch wird dicht gespickt und beim Braten mit Butter und Suppe begossen. Man garniert das Fleisch mit gedünsteten Trüffeln und gibt spanische Sauce (S. 124) in einer Schale dazu.

Wie Roastbeef. Man reibt ein abgelegenes, nicht gewaschenes, sondern nur gut abgewischtes Rippenstück mit Salz und Pfeffer ein, belegt es, wo nicht eigenes Fett daran ist, mit Speckplatten, steckt es an einen Spieß und dreht es in mehrfachen, mit Butter bestrichenen Papier, bratet es bei gleichmäßiger Hitze $2\frac{1}{2}$ Stunden und begießt es dabei fleißig mit dem in die Pfanne abgeflossenen Saft. Dann nimmt man das Papier ab und läßt den Braten braun werden, richtet ihn hierauf an, übergießt ihn mit dem Bratenensaft und gibt Kartoffeln und Senf dazu.

Gemsenbraten. Ein gut abgelegener Schlegel wird geklopft, abgehäutelt, mit Salz und gestoßenen Wacholderbeeren eingerieben und dicht gespickt. Hierauf läßt man 7 Deka Schweineschmalz heiß werden, gibt eine große Zwiebel, zwei gelbe Rüben, Petersilie und Sellerie, alles blätterig geschnitten, und, nachdem die Zwiebel gelb geworden, einen Liter Wasser, $3\frac{1}{2}$ Deziliter Weinessig, etwas Thymian, Majoran und Lorbeerblätter dazu und siedet das Ganze eine halbe Stunde. Dann legt man den Schlegel hinein, gibt einige Pfefferkörner und ein Stückchen Ingwer dazu und dünstet das Fleisch ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden, gibt hierauf den Schlegel in ein anderes Geschirr und bratet ihn, wobei man ihn mit Fett, der Beize und Rahm begießt. Die Wurzeln dünstet man noch besser ab, staubt sie und vergießt sie mit der Beize zu einer braunen Sauce.

Ober: Man legt den gespißten Schlegel auf Speßschnitten, Zwiebelscheiben, Rinden von schwarzem Brot, Lorbeerlaub, Pfeffer und Wacholderbeeren, gibt roten Wein und sauren Rahm dazu, deckt ihn zu, bratet ihn im Rohr und schöpft dabei den Saft fleißig über das Fleisch. Den angerichteten Schlegel übergießt man mit dem passierten Saft.

Ober: Man bereitet Schlegel oder Rücken wie solche von Reh oder Hirsch und gibt dunkle Pomeranzen-Sauce (S. 133) oder Preiselbeeren dazu.

Wildschweinsbraten. Man marinirt Rücken, Filet oder Keule, nachdem man die Schwarte abgelöst hat, mit rotem Wein, Zwiebelscheiben, Basilikum und Gewürzkörnern und läßt das Fleisch durch mehrere Tage in der Marinade liegen. Dann bratet man einen Rücken oder ein Filet zwei bis drei Stunden, eine Keule drei bis vier Stunden bei mäßiger Hitze und begießt dabei das Fleisch fleißig mit Butter, der Marinade und Suppe und später auch mit dem Abgetropften. Man garnirt den angerichteten Braten mit kleinen Erdäpfeln und gibt Wildbret-Sauce mit Wacholderbeeren (S. 126), zu der man den Bratensaft gemischt hat, dazu.

Fleisch von jungen Tieren (Frischlingen) beizt man nicht. Man schneidet die Haut auf die bei Schweinsbraten mit Schwarte (S. 221) angegebene Weise ein und bratet das Fleisch mit Butter und Suppe.

Ein Filet (Lendenbratenstück oder vom Rücken abgelöstes Fleisch) spißt man und bratet es wie einen Rinds-Lungenbraten. Man garnirt es mit Krapseln oder Bögen von Kartoffelteig und gibt den Bratensaft oder eine Sardellen- oder Wildbret- oder Preiselbeer-Sauce in einer Schale dazu.