

unter einander gearbeitet, sodann mit ein Pfund geriebenen Zucker und einer geriebenen Zitronenschale auf dem Feuer recht stark abgerührt, durch eine Spritze getrieben, oder auch in Mödel ausgestochen, und in abgeklärter Butter ausgebacken.

Von gebratenen Fleischspeisen.

Ein Hirschzemmer in Soß zu braten.

Wenn man ein Hirschzemmer oder Keule erhält, und nicht gleich Gebrauch davon machen will, so hält sich dasselbe in Essig recht schön, wenn man es auf folgende Art zurichtet: Man wässert dasselbe in Brunnenwasser zwey bis drey Stunden ein, alsdann wäscht man es recht rein ab, und legt es in eine Multer, bestreuet es mit Salz, und gießet guten Bieressig darauf, thut Lorbeerblätter und englisches Gewürz daran, und läßt es so zugedeckt stehen. Es hält sich so wohl drey Wochen. Ist ein starker Zemmer oder Keule, so thut man besser, wenn man es im Ofen als am Spieße bratet. Man spicket es alsdann mit Speck, leget es in die Bratpfanne, und bratet es mit Butter gar. Man kann es auch noch mit Essig begießen.

Rindfleisch a l'anglois.

Es wird ein schönes Rindstück genommen, solches abgepußt, darnach eine frische Hirnfetten, Speck, Schinken, ganze Gewürznägerl, Muskatblütche, Spanischkräutel, Lorbeerblätter, Zwiebel und Limonienschalen, richte dieses alles in eine Kasteroll, gib ein wenig Essig und Rindsuppen daran, und laß es also gemacht gehen; wenn es weich und vöblig eingegangen ist, so nimm es heraus, seihe die Fette herunter, nimm das übrige, setze es auf einen Windofen, und gib vier Kochlöffel voll Mehl, und ein wenig sauern Rahm daran, hernach seihe eine Schü darauf, und laß es wohl sieden, bevor du anrichtest, so seihe es durch ein Haarsieb in ein anderes Kasteroll, lege das Rindfleisch hinein, und lasse es also gemacht sieden, ziehe die Fette herunter, und richte es an.

Rindfleisch a la Doob.

Es wird ein schönes Schwanzstückel genommen, solches in einen Hafen gelegt, gib ein wenig Weinessig und Wasser daran, ganze Gewürznägel, Muskatblütch, Rudelkraut, Lorbeerblätter, Zwiebel und Limonienschalen hinein, salze es, und laß schön weich sieden, hernach richte es auf eine Schüssel oder Kasterolldeckel, gib sauern Rahm hinein, bestreue es in der Höhe mit Semmelbrösel, und begieß es mit einer Fette, unter sich aber gib ein wenig von den Sud hinein; setze es auf ein Dreyfuß, gib unten und oben Feuer, damit es in der Höhe schön braun wird, hernach mache eine Umruckensoff, gib sie auf eine Schüssel, und richte das Fleisch darauf.

Rindfleisch a la Baviere.

Es wird ein Mollbratel genommen, solches sauber abgehäutet, und hernach schnitzelweise geschnitten, dann klopfe es wie ein Karbonadel, sprengte es mit Salz, hernach nimm eine altgebackene Mundsemmel, reibe davon Brösel, lege ein wenig Kronabetbeer hinein, hernach in eine Kasteroll eine Butter genommen, laß sie zergehen, kehre die Schnitzeln in der Butter um, bestreue es mit Semmelbröseln, lege es auf einen Rost, und brate es wie ein Karbonadel, darnach nimm französische Kapri oder Maurachen, schneide davon eine Haschee, gibs in Butter, und laß abschwizen, gieß eine gute Schüfengolln hinein, und mache es mit einer Limonie sauer, und gibs unter das Rindfleisch. Man kann auch das Mollbratel a l'anglois gehen lassen, und mit seiner eigenen Soß geben.

Rindfleisch Boeuf a la Mode.

Nimm ein schönes Schweiffstück, spicke es mit einem Finger dick geschnittenen Speck und Schüfken, darnach nimm in ein Kasteroll oder Wandel Speckfetten, Schüfken, Rudelkraut, Lorbeerblätter, Basilien, Zwiebel, Limonien schalen, ganze Gewürznägerl, Muskatblütche, guten Weinessig, und Rindsuppe, salze es, und gib das gespickte Rindfleisch hinein, decke es wohl zu, und verpappe es mit Teig, damit kein Dunst davon kömmt; wenn du glaubst, daß das Fleisch weich ist, so stelle es auf die Seite, und laß kalt werden, wenn es ausgekühlet, so nimm es heraus, puße es sauber ab, lege es auf die Schüssel, und garnire es schön.

Man kann auch dieses Fleisch warm mit der eigenen Soß geben, doch muß bevor die Soß durchgeschlagen, und die Fette sauber abgezogen werden.

Wildpret frisch zu erhalten, ohne es in Essig zu legen.

Man bestreuet ein Wildzammer oder Reule mit ein wenig Salz, tunket ein Serviet in Essig und schlägt es um das Wildpret so dicht, daß keine Luft dazu kann. Alsdann hänget man es an einen lüftigen trocknen Ort, und wenn man das Wildpret braten will, so nimmt man es aus der Serviette, wässert es, und bratet es wie anderes Wild am Spieß.

Erbdäpfel = Rindfleisch.

Nimm das Stück Rindfleisch eine Stunde bevor du anrichtest, lege es in eine Rein, gib etwas Speck, westphälische Schinken, Petersil, gelbe Rüben, Kalbfleisch, etliche Körner Pfeffer, Muskatblüthe und Salz daran, gib zwey Schöpflöffel voll Rindsuppe darauf, setze es auf ein Kohlenfeuer, und laß es in der Soß dünsten, gib aber acht, daß sich das Fleisch nicht anlegt; wenn die Soß eingegangen ist, so gib wieder einen Löffel voll Suppen darauf, damit es in Saft bleibt. Die Erbdäpfel siede und puße sie sauber, hernach ein Stück Butter in eine Rein gelegt, laß sie zergehen, gib ein Kochlöffel voll Mehl hinein, und laß gelb werden, darnach lege die Erbdäpfel darein, und laß etwas dünsten, gib ein wenig von der Fleischsuppe und Soß hinein, und laß kochen, hernach richte die Erd-

äpfel auf eine Schüssel, und leg das Rindfleisch darauf, und gib die Soß darüber.

Einen Kälberbraten frisch zu erhalten.

Es ist dieses oft im Sommer eine nöthige Sache, weil man doch nicht immer alles gleich verbrauchen kann. Man nimmt alsdann in Ermanglung eines lüftigen Behälters eine Serviette, und schlägt sie um den kalten Kälberbraten recht dicht zu, daß keine Luft dazu kommen kann, und setzet ihn so an einen kühlen Ort, so hält er sich recht gut.

Rindfleisch mit Sauerampfer.

Bevor du anrichtest, nimm das Rindfleisch aus dem Hasen, lege es in die Soß, wie oben, hernach nimm um drey Kreuzer Sauerampfer, zupfe ihn von den Stängeln, wasche ihn sauber aus, und schneide ihn, dann nimm ein Stückel Butter in eine Reib, gib ein Kochlöffel voll Mehl dazu, und laß gelb werden, gib den Sauerampfer hinein, und laß also dünsten, gib eine Rindsuppe darauf, und salze es, wann die Soß nicht sauer genug ist von Sauerampfer, so gib ein Paar Tropfen Essig hinein, wenn es hernach Zeit ist zum Anrichten, so gib den Sauerampfer auf die Schüssel, und das Rindfleisch darauf.

Eine sehr gute Art Kesselbraten.

Man läßt sich in Ermanglung eines Bratofens einen langen eisernen Kasten ohne Deckel machen, der so lang ist, daß er über eine großen Bratpfanne paßt, und etwa zwey Hände hoch ist. Der Braten wird alsdann in die Bratpfanne gelegt, und ge-

hörig gesalzen; sodann wird er auf einen Dreifuß gesetzt und Kohlen darunter gemacht. Wenn er recht im Braten ist, wird oben der eiserne Kasten überdeckt, auf welchen auch Kohlen gelegt werden. Dieser wird zuweilen abgenommen, daß man den Braten fleißig mit Butter begießen kann. Er wird so recht schön und geschwinder, als in dem Bratofen gar. Man kann auf diese Art Hasen, Kälberbraten, Schweinschinken und dergleichen braten. Es ist eine große Menage, und sie schmecken so recht schön, nur ist dabey noch zu erinnern, daß sie auf bloßen Kohlen gemacht werden.

Glaß von einem Mollbratel.

Es wird ein schönes Mollbratel genommen, und solches sauber abgehäutelt, und spicke es schön, hernach nimm eine Rasteroll, gib Schuncken, Kalbfleisch, gelbe Rüben, Seller, Kräutelwerk, Zwiebel und Limonienschalen hinein; dann nimm ein wenig Essig, ganze Gewürznägerl, Muskatblütche, und ein Seitel gute Schü, und Rindsuppe dazu, lege das Mollbratel hinein, setze es auf eine Gluth, und laß schön weich sieden. Wenn es weich genug ist, so nimm es heraus auf eine Schüssel, od. r. Rasterolldeckel, seihe die Glaß durch ein Haarsieb in ein anderes, hernach setze es auf einen Windofen, und laß stark eingehen, wenn es sich schön zeigt, so lege das Mollbratel in die Glaß hinein, setze es auf eine heiße Aschen, und glasire es schön auf dem Speck, hernach mache von Müscherln oder Aустern eine gute Soff, richte es auf eine Schüssel, und gib das Mollbratel darauf.

Ein guter Rinderbraten.

Man hängt denselben, wenn es kühl ist, zwen bis 3 Tage in die Luft. Alsdann klopset man ihn recht mürbe, und spickt ihn recht dicht mit Speck. Hierauf bestreuet man ihn mit Mehl, und bratet ihn mit Butter, in einer Rasteroll. (Er muß recht fleißig begossen werden.) Wenn er braun ist, gießet man Fleischsuppe, Weinessig, und Kapern dazu, und läßt ihn so drey Stunden kochen. Alsdann richte man denselben an, gießet die Brühe darüber, und beleet sie mit Limonienscheiben.

Mollbratel.

Nimm ein schönes Mollbratel, häute es ab, und sprengte es mit Salz, dann nimm ein Fischwandel oder Rasteroll, schneide eine frische Kernfette, und gib es sammt Schunken, Speck, ganzes Gewürz, Kräutlerwerk, Limonienschalen und Zwiebel in die Rasteroll hinein, gib ein wenig Essig daran, setze es auf einen Dreyfuß, gib ein gemachtes Kohlenfeuer darunter, und laß eingehen; wenn es eingegangen, und keinen Saft mehr hat, so ziehe die Fette von der Schü ab, und gib es daran, man muß einen sauern Rahm und Kapern hinein geben, und sodann ganz gemach gehen lassen; wenn es weich ist, so lege es in eine Rasteroll, und gib französische Kapern, ein wenig klein geschnittene Sardellen, und ein Blattel Limonie hinein, gieß auf die Press eine gute Schunkengolly, und laß es wohl einsieden, sodann gib Gewürz und Salz daran.

Einen Ruheiter zu braten.

Man nimmt einen Ruheiter, setzet ihn mit Wasser und Salz auf, und läßt ihn recht weich kochen. Alsdann schneidet man ihn in Stücken, kehret ihn im Mehl um, und bratet ihn im Butter gelbbraun. Da er lange kochen muß, so setzet man ihn gern bey einer Gelegenheit an, da man ohnedem Feuer haben muß.

Mostfleisch.

Ein schönes Mollbratel genommen, häutet es sauber ab, gib in eine Reine Kernsetten, ein Paar Hapel spanischen Zwiebel, anderes Kräutelwerk, wie zu andern eingerichteten Fleisch, das Mollbratel darauf gelegt, ein wenig Essig und Rindsuppe dazu gegeben, und laß es dünsten; wenn das Fleisch weich ist, und die Soff schön braun eingegangen, so nimm das Fleisch heraus, streue auf das eingegangene Wurzelwerk ein wenig Mehl, und laß mit angehen, hernach gib den übrigen Most darauf, hast du zu wenig Most, so gib etwas Suppe dazu, darnach gib Limonienschalen, ein wenig gestoßene Gewürznägerl und Muskatblütche, laß die Soff gut durch einander sieden, schlage es durch ein Haarsieb, lege das Mollbratel darauf, und laß eine kleine vierel Stunde sieden; gib aber Acht, daß sich das Fleisch nicht anlegt.

Schweinbraten.

Man salzet dieselben etwas, und leget sie drey Tage in Essig, worauf man sie in Essig gar dünstet. Wenn sie bald angerichtet werden sollen, macht man

Butter braun, läßt sie eine halbe Stunde darin braten, und gießet den Essig dazu, daß es eine pflaumige Brühe gibt.

Englischen Braten zu machen.

Man nehme ein Stück Veulrieth mit Mollbrastel so schwer an Gewicht, als es die Menge der Tafelgäste erfordert, schlage das Rücklein weg, nehme einen Speck, schneide und bestreue ihn mit neuen Gewürz, Limonenschäler und Salz, bespicke oder vielmehr bestecke damit das Stück. Lege man es alsdann in eine Kasteroll, schütte Essig, rothen oder weißen Wein darüber, nehme auch Zwiebel, Limonenschäler und Berchtram dazu. Man lasse es in dieser Beiz ein oder zwey Tage liegen. Bevor man aber selbes braten läßt, nehme man ein Papier, bestreiche es mit Butter, beleg es mit Speckblattel, auf die Speckblattel frischen Zwiebel, Limonenschäler, dann lege man das Stück auf das belegte Papier, verbinde es gut, und lasse es drey ganze Stunden auf einen Spieß braten; begieß es fleißig mit der Beiz, in der das Stück gelegen ist. Als es schon gebraten ist, nehme man eine Kasteroll, ziehe das Papier von dem Braten weg, und leg es darein, seihe den Beguß darauf, decke die Kasteroll zu, und stelle es in Ofen, oder auf einen Drenfuß, damit es auskoche. Nehme man ferner eine Sardellen, Müscherl oder Trüffelsoß auf eine Schüssel, doch nicht gar zu viel, richte darein den Braten an. Man kann ihn aber auch in seiner eigenen Soß anrichten; doch muß man vorher das Fett rein abziehen.

Schellbraten.

Dieser wird mit Salz bestreuet und in Essig gelegt, wenn er fünf bis sechs Tage gelegen, wird er im Bratofen mit Essig gebraten, und zuletzt mit geriebenem Brot bestreuet, daß er eine braune Rinde bekömmt, man mengt unter das Brot geriebene Limonienschalen und gestoßene Gewürznägerl, und begießt es, wann es angebacken, mit etwas Brühe, aber nicht im Anfang, sonst spült es sich ab. Indes ein wenig bloß Schweinfett kann man darüber gießen.

Faschirte kälberne Brust mit grünen Fisolten.

Es wird eine schöne kälberne Brust genommen, faschire selbe, hernach blanschire es, oder laß ein wenig anziehen, und spicke es, nehme sodann eine Kasteroll, gebe ein wenig Speck, einen guten Theil Kalbfleisch und Schünken, Zwiebeln, etliche gelbe Rüben, spanisch Kräute!, Lorbeerblätter, Limonienschalen, Muskatblüthe, und Gewürznägerl, und laß gut dünsten, hernach lege die Brust hinein, gieße selbe mit einer guten Rindsuppe an, gib ein wenig Weinessig darein, und laß still fortsieden, hernach nimm grüne Fisolten, und puße sie, schneide sie klein, siede sie weich, und gib frisches Wasser daran, seihe es durch ein Sieb, richte es in eine Kasteroll, gebe eine gute Golly darauf, Gewürz und Salz so viel vonnöthen, und laß weich sieden. Eine viertel Stunde bevor du anrichtest, nehme die kälberne Brust heraus, seihe die Glas durch ein Sieb in ein anderes Kasteroll und laß in ein ganz kurze Soff eingehen, darnach lege die Brust hinein,

und glasire es schön, wenn du solche anrichten willst, so lege es heraus, richte die Fisoln in eine Schüssel, mache es mit einer Limonie sauer, und richte die Brust darauf an.

Schellbraten mit Maschanzgeräpfeln.

Man breche die Rippen von dem Schellbraten ein, und füllet ihn mit geschälten Äpfeln, die man mit Zucker und Weinbeerl gedünst. Man nähert ihn zu, und bratet ihn mit Butter braun im Bratofen oder Kasteroll.

Einen Schlegel auf Hanoverisch.

Es wird ein schöner Kälberner Schlegel genommen, ihn wie zum Braten gerichtet, darnach spicke ihn mit Finger dicken Speck, Schuncken und Salver, nehme sodann eine Kasteroll, gib Speckfetten, Schünken, Kalbfleisch, spanisch Kräuteln, Lorbeerblätter, Basilienkraut, Limonienschäler, Pfeffer, Ingwer, Muskatblüthe, Gewürznägerl, Zwiebel, Weinessig, und ein Seitel sauern Rahm hinein, darnach nehme den Schlegel, wasche ihn sauber, und salze ihn, richte ihn in die Kasteroll, begieß ihn mit sauern Rahm, setze ihn auf einen Dreysfuß, gebe unten und oben Feuer, und laß ihn schön gehen, du mußt ihn aber immer mit den Saft, der abläuft, begießen, damit er eine schöne Farbe bekömmt, und muß so werden, als wenn er am Spieß gebraten worden wäre. Wenn er fast fertig, so gebe eine gute Schunkengolly darauf, und laß selbe wohl mit auffieden, hernach nimm den Schlegel heraus, ziehe die Fette sauber herunter von der Soß, streiche es durch ein feines Tuch in eine andere Kasteroll,

lege den Schlegel wieder hinein, laß ihn einen Sud aufthun, und richte ihn an. Wenn du willst, so kannst du auch Austern oder Müscherl dazu nehmen.

Kapaun, oder Indianer mit Austern gefüllt.

Nimm einen Kapaun, mache ihn auf, und fenge ihn auf einen Windofen, schneide ihn auf den Rücken auf, löse die Beiner heraus, nimm einen guten Fäsch, bestreiche damit den Kapaun inwendig ganz dünn aus, hernach dünste die Austern ein wenig in Butter, wie auch frische Artofeln, Brieß und Saum; lege solches in eine Kasteroll, gib eine Schunkengolly darauf, laß recht stark einsieden, gib Salz und Gewürz daran, und laß den Ragout kalt werden, darnach gib es in den Kapaun, und nähe ihn auf den Rücken zu, nimm sodann eine Kasteroll, belege es mit Speck, Schunken, Kalbfleisch, Zwiebel, Limonienschalen, ganzes Gewürz und Kräutlerwerk, gib es in den Kapaun hinein, und laß ihn schön gemacht gehen; wenn es braun und weich ist, so lege ihn heraus, gib auf die Schlünken, wo der Kapaun eingericht gewesen, eine gute Golly darauf, und laß etliche Sud aufthun, lege den Kapaun in eine Kasteroll, seihe die Soß durch ein feines Haarsieb darauf, und bevor du anrichtest, so setze den Kapaun auf einen Drenfuß, gib ein Kohlfener darunter, und laß ihn sieden, damit er durch und durch recht heiß wird. Man kann auch ein Ragout von Austern oder Kartoffeln darunter geben.

Lämmerbraten in Soff, und einiges von den Vortheilen bey dem Einschlachten der Lämmer.

Wenn man sich selbst Lämmer fett macht, die man auf die Weide gibt, und sie hernach im Stalle fett macht, so hat man davon ansehnlichen Vortheil; allein man muß dahin sehen, daß sie gehörig ausgemästet werden. Man erhält von ihnen alsdann einen guten Theil Talg, welches man zum Lichtgießen gebrauchen kann. Den Lämmerzammer kann man wie ein Wildzammer zurecht machen, und braten lassen, oder einen Lämmerbraten mit den Rücken frisch braten; von den andern Lämmerrücken kann man einmahl Karbonadel machen, und den Schlegel in eine Beiß legen, alles Fett abschneiden, sie spicken und am Spieß braten, oder dieselbe einsalzen und räuchern. Das Beischel ist man mit langen braunen Kohl, so hat man davon auch eine Mahlzeit. Den Lämmerkopf salzet man ein, räuchert ihn, und kocht ihn nachher mit Rüben. Die Füße aber wendet man in Eyern und Mehl um, und bäckt sie in Butter gar; so hat man verschiedene wohlschmeckende Speisen, von einem Hammel.

Schöpfenschlegel.

Nimm einen Schöpfenschlegel, löse die Beißner ab, schlage ihn mit einem Radelwaker, alsdann nimm eine Leber von was du immer willst, nimm Speck, spanisch Kräutel, Limonienschalen, Basilikum, Lorbeerblattel, gestoßenen Pfeffer, Muskatblüthe, und ein wenig Gewürznägerl, schneide

dieses alles wohl untereinander, faszire selbes, und binde es zusammen, hernach nimm eine Kasteroll, belege solche auf den Boden mit einem dünn geschnittenen Zwiebel, alsdann nimm einen Speck, mit einem dünn geschnitten Schünken, gib eine ganze Muskatblüthe und Nägerl, wie auch Limonienschalen, Lorbeerblätter, und spanisches Kräutel daran, setze es auf einen Dreyfuß, gib ein gemachtes Kohlfener darunter, und laß gemach dinsten; gib auch immer einen Saft von einem guten Essig und Wein daran, wenn er weich genug ist, so nimm den Schlegel heraus, seihe die Fetten herunter, gib eine Golly darauf, und laß wohl aussieden, schütte es durch ein feines Haarsieb in eine andere Kasteroll, laß wohl auffieden, richte es auf eine Schüssel, und lege den Schlegel darauf. Du kannst auch eine Soß von Champion, grünen Fisolten, Umurken, Muskatblüthe, Nägerl, Schwämmern, oder von Kräutern dazu machen.

Ein gutes Mollbratel zu machen.

Ein schönes Stück Mollbratel genommen, schneide dünne Schnitzel davon, als wie andere Mollbraten, salze sie wohl ein, und brate sie auf einen Rost, darnach nimm Speckfette, Schünken, Kalbfleisch, Zwiebel, Limonienschalen, Lorbeerblätter, spanisches Kräutel, Basilikum, ganze Gewürznägerl, Muskatblüthe und Pfeffer, dieses alles zusammen in das Kasteroll, gib das Mollbratel hinein, gieß ein wenig Essig, wie auch Wein und ein Wasser daran, setze sie auf einen Dreyfuß, gib ein gemachtes Kohlfener darunter, und laß wohl sieden, damit es braun wird, hernach gib

ihr einen Saft mit einer Schü, und wann es weich ist, so lege es in eine andere Kasteroll, seihe die Fette herunter, rühre zwen Löffel voll Mehl und etliche Löffel voll Rahm darunter, salze es, und laß gut aussieden, hernach seihe es durch ein feines Haarsieb auf das Mollbratel, und laß noch einen Sud aufstun. Man kann es auch mit Müschel oder Aустern auf die Tafel geben.

Ragout von Lämmerbraten.

Laß Butter braten, thue etwas Mehl darein und laß es braun werden, gieß gute Brühe dazu, thue gestoßenen Pfeffer, geriebene Muskatennuß, fein gehackte Zwiebeln, Zitronenscheiben, etliche gewässerte und gehackte Sardellen und Kapern dazu, den in Stücke geschnittenen Braten lege dazu, und laß es zusammen kochen.

Ein Spanferkel zu braten.

Das Spanferkel muß noch nicht gefressen, sondern vom Saugen gut und fett seyn. Wenn es geschlachtet, wird es abgebrüht, woben zu bemerken, daß das zum Abbrühen gebrauchte Wasser nicht heißer seyn darf, als man zur Noth einen Finger darin halten kann; dann werden die Augen behutsam herausgestochen und wenn es ausgenommen ist, wäscht man es gut und wässert es, dann hänge es auf, daß es abträufelt, wenn dieses geschehen ist, trockne es in und auswendig mit einem Tuch gut ab, und salze es inwendig gut, tressire die Keule breit auseinander und stich einen hölzernen Speil quer durch das Schloß, daß solcher die Keule auseinander hält, binde die Vorderfüße nach vorn und

die Hinterfüße nach hinten, dann stecke das ganze Spanferkel der Länge nach an den Spieß, daß solcher durch den Hals gehet, und zum Rüssel herauskommt, damit kein anderes Loch dadurch verursacht wird. Gib in den Bauch ein weißes Tuch, oder Apfel, oder Stück Brot, wie du willst, und nähe ihn zu, so laß es eine Stunde beym mittelmäßigen Feuer braten. Während des Bratens bestreiche das Spanferkel fleißig mit abgeschälten Speck, in einigen Minuten wieder mit sauberen Tuch abgewischt, und bey einem starken Feuer geschwind umgebraten, so wird es recht schön werden, und bekommt keine Blasen. Es muß schön gelbbraunlich, und die Schwarte resch gebraten seyn. Wenn es so gebraten ist, so zieht man den Speil und Bindfaden heraus, und gibts auf die Tafel.

Man bratet das Spanferkel noch mit einer Abänderung; nähmlich wenn es schon am Bratspieß ist, koche Salzwasser und binde einen Quast von Strohähren, besprenge damit das Ferkel während dem Braten mit dem Salzwasser, bis es überall eine harte Haut bekommt. Dann gieß weißes Baumöhl auf einen tiefen Teller, nimm das Rauhe von einer Federspule und bestreiche mit dem Baumöhl das Ferkel; fahre damit fort, bis es gar ist.

Ein Gänsebraten.

Schlachte die Gans Tags zuvor, fange das Blut in Essig unter beständigen Quirlen auf, rupfe sie, da sie noch warm ist, auch halte die Füße über das Feuer, damit du die harte Haut abziehen kannst, stopple sie rein, reibe sie mit einer Hand voll Mehl oder Kley ab, daß sie recht weiß wird.

Hacke die Flügel und den Hals kurz ab, die Pfoten werden beyhm Gelenk abgeschnitten, nimm die Gans aus, ziehe die Blume oder Flaumen den Magen und die Leber heraus, und puße alles rein aus, desgleichen die Därme, reibe diese mit Salz ab, winde sie um die Pfoten und koche dieses Gefröße zusammen; richte dieses alles mit einer Soße, oder mit Reis oder geschnittenen Nudeln zu einer besondern Speis. Wenn du nun die Gans braten willst, so wässere sie ein Paar Stunden zuvor ein, reibe sie inwendig mit Salz aus, fülle sie mit Äpfeln und halb gar gekochten abgeschälten Kastanien an, und nähe den Bauch wieder zu. Alsdann stecke die Gans der Länge nach an den Spieß, begieße sie mit kochendem Salzwasser, und hernach mit der herausbratenden Fett. Ist es eine magere Gans, so muß man sie fleißig mit Butter begießen. Eine Gans kann in 3 Stunden gar sehn. Beym Einkausen rechnet man gewöhnlich: Was eine Gans über 10 bis 11 Pfund wiegt, hat sie an Fett.

Ein Mentenbraten.

Die Ante wird eben so zugerichtet und gebraten wie eine Gans, in 2 Stunden kann sie gar sehn. Man kann sie auch unangefüllt braten.

Gebratene wilde Menten.

Diese werden am Spieß wie anderes Wild gebraten, man steckt in die Anten etliche Nelken, welche ihnen den unangenehmen Geschmack benehmen, und begießt sie fleißig mit Butter. Man kann auch etliche geschärbte Sardellen in die Brühe thun und sie damit begießen.

Geschmorte Kapauner oder fette Hühner.

Lege die Kapauner oder Hühner, wenn sie zuvor gebraten sind, zwischen zwey Breter, drücke sie ganz breit, löse die Keulen und Flügel etwas ab, doch so, daß sie noch fest bleiben, schneide eine Zitrone in Stücke, nimm Schalotten, Muskatennuß, ein großes Stück Butter, ein wenig Rindfleischbrühe, ein Glas Wein und Lorbeerblätter, laß die Hühner in einer Kasteroll damit wohl durchschmoren, dann richte an.

Rebhühner zu braten.

Diese werden ausgenommen, gespickt und eingewässert, alsdann in Butter gar gebraten.

Einen Fasan zu braten.

Der Kopf des Fasans wird ungerupft abgeschnitten, die Flügel werden, wie bey der Gans abgehackt, der Schwanz wird ausgezogen, die Beine aber bleiben dran, alsdann rupft man den Fasan, macht unten eine kleine Öffnung, nimmt ihn aus und wässert ihn. Die Brust und Keulen belege mit Speckscheiben, umwinde sie mit Zwirn und laß den Fasan am Spieße unter fleißigem begießen gar braten. Willst du ihn weiß auf den Tisch bringen, mußt du den Speck bis zum Anrichten dran lassen, wo nicht, so kannst du eine halbe Stunde vorher, ehe er gar ist, den Speck abnehmen, damit er braun werde.

Um den abgeschnittenen Kopf wickle nach dem Schnabel zu ein kleines krauses Papier, lege ihn, wie auch die Flügel und den Schwanz wieder bey

den Fasan, und gib ihn so auf den Tisch. Der Hahn ist allezeit größer als das Huhn, dieses aber ist zarter und lieblicher von Geschmack.

Schnepfen.

Die Schnepfen werden gerupft und gewaschen, aber nicht ausgenommen, alsdann an den Spieß gesteckt. Sie werden gleich mit Butter begossen. In die Pfanne werden Semmelscheiben gelegt, auf welche der Saft aus den Schnepfen träufeln muß. Sie müssen wohl in Acht genommen werden, daß sie saftig bleiben.

Gans mit Häringen zu braten.

Man reibe die reingemachte und ausgewaschene Gans innen mit Salz und Pfeffer, und außen mit Pfeffer, Salz und Nägelein recht wohl, schäle und spalte eine gehörige Anzahl Äpfel, und thue die Kernhäuser heraus; dann klopfe man einen ganzen Haring, ziehe ihm die Haut ab, und wasche ihn; fülle die Äpfel in die Gans und stecke den ganzen Haring dazu, thue auch zwey geschälte und in das Kreuz geschnittene Zwiebeln hinein, nähe sie zu und brate sie in der Pfanne oder am Spieß schön gelb; stupfe sie aber unter dem Braten öfters mit einer Gabel damit sie keine Blasen gibt, und das übrige Fett besser ausbrate.

Hühner gebraten auf Englisch mit Johannisbeeren.

Wenn die Hühner gebraten sind, läßt man die Bratenbutter ablecken, machet dazu eine Sauce, nachdem es viel Hühner sind, von einer halben

oder ganzen Zitrone in Scheiben geschnitten, läßt sie mit etwas Wein eine viertel Stunde kochen, thut es zu den Hühnern in einen Tiegel, und gießt noch Wein dazu, auch etwas Zucker. Wenn es ein Weilchen gekocht hat, nimmt man mit Löschpapier alles Fett von der Brühe ab, thut ein gut Theil eingemachte Johannisbeeren hinzu, und läßt es noch ein wenig kochen, dann richtet man an. Es kann warm oder kalt genossen werden.

Von Salat.

Salat.

Die Salate sind Nebenspeisen zu Fischen, Braten &c. Sie bestehen hauptsächlich aus Kräutern, Früchten, Essig und Öhl, und einigen andern Dingen mehr, und sind vorzüglich im Sommer erfrischende Speisen. Die dazu dienlichen Kräuter sind: die Kapünzel, der Salat, Brunnenkresse, Lattich, Endivien, weißer Kohl und dergleichen mehr. Diese machen das vornehmste Ingredienz des Salats aus; andere Kräuter dienen dabey wieder als ein Zusatz oder Gewürz, als Zwiebel, Porre, Pimpinelle, Dragun, Portulack, Isop &c. Andere Salate bestehen aus Früchten, als: Gurken, Bohnen, &c. und noch andere aus Wurzeln, als: rothe Rü-