

Braten.

Hackbraten. I.

Ein Kilo Rindfleisch, ein halbes Kilo Schweinefleisch hackt man fein oder treibt es einigemal durch die Fleischmaschine, gibt dazu 2 abgeschälte, geweichte, gut ausgedrückte Semmeln, eine kleine geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer, 2 ganze Eier und 1 Eßlöffel voll Mehl; rührt und mengt alles gut untereinander, rollt auf einem mit Semmelbröseln bestreuten Radelbrette eine dicke Wurst daraus und bratet sie auf gutem Speck oder Butter und einigen Zwiebelscheiben eine Stunde.

Man gießt, wenn der Braten bald fertig ist, etwas Suppe mit einem Kochlöffel Mehl und etwas sauren Schmetten abgequirlt, darunter, gibt 1 Kaffeelöffel Glace (s. Anh.) und einige Tropfen Zitronensaft dazu, läßt die Dunke verdicken und trägt sie mit dem, in fingerdicke Scheiben geschnittenen Braten auf.

Hackbraten. II.

Ein Kilo Rindfleisch und ein halbes Kilo fettes Schweinefleisch hackt man fein oder treibt es durch die Hackmaschine, salzt es, gibt Pfeffer, etwas geriebene Zwiebel, 3 ganze Eier und so viel Semmelbrösel hinzu (beiläufig von 3 großen Semmeln), daß die Masse gut zusammenhält, ohne

Risse zu zeigen. — Man mengt dies sehr gut durcheinander, formt daraus eine Wurst, bäckt sie auf einer Pfanne, mit Wasser untergossen, durch eine Stunde in der Röhre oder zugedeckt auf der Platte. — Statt Schweinefleisch kann man auch Selchfleisch dazu geben. Man trägt diese Wurst kalt aufgeschnitten auf.

Schöpfenschlegel einfach gebraten.

Der mürbe, abgelegene Schlegel wird geklopft, gesalzen und mit einigen kleinen Stückchen Knoblauch besteckt. In eine tiefe Pfanne gibt man eine große, in Scheiben geschnittene Zwiebel, einige Körner Pfeffer und Neugewürz und 14 Oka. Butter, läßt Alles aufschäumen, legt den Schlegel darauf und gießt so viel heißes Wasser dazu, daß es bis zur Hälfte des Schlegels reicht (vorausgesetzt, daß die Pfanne der Größe des Schlegels angemessen ist).

Der Schlegel muß zugedeckt 3—4 Stunden immer langsam dünsten. Man wendet ihn öfter um und achtet darauf, daß immer genügend Saft darunter ist. Man feiht die Brühe durch, entfettet sie sorgfältig und trägt sie und den Schlegel so heiß als möglich auf.

Schöpfenschlegel gespickt.

Man häutelt den mürben, abgelegenen, recht geklopften Schlegel ganz ab, spickt ihn dicht mit Speck, gibt in eine kleinere Bratpfanne ein gutes Stück Butter (etwa 14 Oka.), legt den gesalzenen und wenig gepfefferten Schlegel darauf, deckt ihn zu und bratet ihn mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel sehr langsam unter fleißigem Begießen. Man gießt immer etwas gute Suppe unter, bis der Schlegel weich geworden; entfettet dann die Tunke und trägt Kartoffeln oder Preiselbeercompot dazu auf.

Schöpsenschlegel mit Zwiebel-Mus.

Ein mürber, gut abgelegener Schöpsenschlegel wird gut geklopft, eingefalzen und mit weißem Pfeffer bestreut. Man bratet ihn zugedeckt auf 14 Oka. Butter, gießt gute Suppe nach und begießt ihn sehr fleißig, bis er weich ist. 4 spanische weiße Zwiebeln werden mit 14 Oka. Butter, Salz und weißem Pfeffer weich gedünstet und durch ein Sieb gestrichen. Prinzeßbohnen werden in Suppe weich gekocht und mit der breidicken Masse leicht vermengt, dazu gibt man noch Salz, Pfeffer und etwas Glaze (s. Anh.), läßt es einmal zusammen aufkochen und trägt es wie folgt auf: Auf die Schüssel legt man das Mus mit den Bohnen gemengt, darauf den schön gebratenen saftigen Schlegel und dazu die entfettete Tunke für sich.

Schöpsenschlegel mit Oliven.

Man legt einen mürben Schöpsenschlegel durch 3—4 Tage in Milch, nimmt ihn dann heraus, trocknet ihn ab, häutelt ihn, klopft ihn, salzt und pfeffert ihn ein wenig. — In ein Töpfchen gibt man 2 Delt. rothen Wein, ein dünnes Stückchen Brot, auf der Platte geröstet, 2 Delt. Wasser und 6 in Mörser zerstampfte Oliven. Das Alles läßt man eine halbe Stunde recht kochen. — In eine tiefe Pfanne gibt man 14 Oka. Butter, eine mittelgroße Zwiebel, fein gehackt, läßt sie gut aufschäumen, legt den Schlegel hinein, streicht den Wein mit den Oliven durch ein Sieb über den Schlegel, deckt ihn zu und bratet ihn unter fleißigem Begießen in der Röhre. Wenn er halb weich ist, so gibt man 2 Delt. sauern Schmetten und 12—14 Oliven dazu und bratet ihn nun, nicht zugedeckt, weich. Man muß ihn fleißig begießen und auf die Tunke acht haben, daß sie recht glatt und bräunlich wird; dieselbe wird nicht durchgeseiht.

Lamm- oder Zickelrücken.

Der Lammrücken, wie der Zickelrücken wird zwei Stunden in schwachem Essigwasser eingeweicht, dann herausgenommen, abgetrocknet, in die Pfanne gelegt, mit Salz bestreut und auf 14 Oka. Butter gebraten. Sobald der Braten unten angebräunt ist, wird nach und nach etwas Wasser zugegossen, mit dem man ihn fleißig begießt. Der Lammrücken braucht in heißer Röhre zwei Stunden, der Zickelrücken 1 Stunde.

Man kann einen solchen Rücken auch füllen (siehe Kalbsbrust).

Gebratener Kalbschlegel.

Man löst den Röhrenknochen aus dem Schlegel, da man ihn dann viel leichter zerlegen kann, wäscht und salzt diesen, legt ihn auf die Bratpfanne, gibt unten und oben 28 Oka. Butter und bratet ihn bei häufigem Begießen, bis er weich und goldgelb ist. Man kann auch den Kalbschlegel mit der Hälfte der angegebenen Butter und ebensoviel Schweinesfetten braten, da er auf diese Art kräftiger im Geschmack ist. Man bereitet ihn noch auf eine andere Art, indem man den Schlegel dicht mit stärkern Speckfäden spickt, 20 Oka. Butter darauf gibt und ihn, wie früher angegeben, bratet. Man gebe nicht, wie es so gebräuchlich ist, Wasser unter den Schlegel, sondern brate ihn im eigenen Saft und dem beigegebenen Fett und gieße nur nach Bedarf Suppe unter, um eine kurze, goldgelbe Tunke zu erhalten.

Kalbschlegel mit Speck und Pfeffer.

Der Schlegel wird gewaschen, gehäutelt und der Knochen losgelöst.

Aus $\frac{1}{4}$ Kilo Speck werden 3 Etm. lange, 1 Etm. starke Rindeln geschnitten, welche in, mit etwas Salz ver-

mengtem, gestoßenem Pfeffer eingewickelt und dann in Einschnitte, die man in das Fleisch macht, hinein gesteckt werden. Dann wird der Schlegel auf 15 Dka. Butter und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel 2 Stunden in der Röhre gebraten, wobei er fleißig mit dem ausgebratenen Fett begossen werden muß. Zuletzt gießt man $\frac{1}{4}$ Liter sauern Schmetten dazu und läßt ihn damit noch einmal aufbraten.

Gefüllter Kalbschlegel.

Ein Stück Kalbschlegel von 2 Kilo wird so zertheilt, daß daraus ein dünnes, viereckiges Stück wird, welches nur leicht flach geklopft werden muß. Ein Kilo fettes Schweinefleisch bringt man durch die Fleischmaschine und gibt dazu zwei in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmeln und etwas feingehackte, grüne Petersilie. Eine große, fein gehackte Zwiebel streicht man über die ausgebreitete Fleischfläche, bestreut sie mit etwas Salz und Pfeffer, gibt die Fülle gleichmäßig darauf, rollt das Ganze zusammen, schnürt es mit Bindfaden zu, spickt es mit Speckfäden recht durch, gibt 7 Dka. Butter oder Schweinefett darunter und bratet es bei fleißigem Begießen recht saftig.

Geräucherter Kalbschlegel.

Man reibt einen Schlegel von 7 bis 8 Kilo mit einem gehäuften Eßlöffel gestoßenen Wachholder und ebensoviel Salpeter ein und bestreut ihn mit 28 Dka. Salz; legt ihn in ein tiefes Gefäß, beschwert ihn und läßt ihn 6—8 Tage (im Winter) liegen, wobei man ihn täglich umwendet. Dann wickelt man ihn in Papier und läßt ihn 48 Stunden in Rauch hängen oder bei einem Selcher räuchern, zieht die Haut ab, spickt ihn reichlich und läßt ihn auf 21 Dka. Butter braten.

Spanischer Schlegel.

Ein schöner, fleischiger Kalbschlegel wird abgehäutet und abwechselnd mit geschälten sauren Gurken, Speck und rohem Schinken (nicht zu dick) durchspickt. Der letztere wird in dickere, längliche, gleichmäßige Streifen geschnitten, mit einem dünnen, spitzen Messer werden in gleicher Entfernung im Schlegel Löcher gestochen, in welche man die vorbereiteten Streifen einsteckt. Ist nun der Schlegel so vorgerichtet, dann wird er eingesalzen, auf eine Pfanne gelegt und mit einer weißen Zwiebel, 1 viertel Sellerie, einer halben gelben Rübe, einer halben Petersilie und 20 Oka. Butter gebraten. Ist er halb weich, gibt man ein drittel Liter weißen Weines und ein drittel Liter dicken sauern Schmetten, beides nur knapp gemessen, dazu und bratet ihn bei öfterem Begießen saftig und goldbraun. Wenn man die Tunke dicklich liebt, so verrührt man einen mittleren Kochlöffel Mehl mit dem Schmetten und seigt sie durch.

Gefüllte Kalbsbrust.

Aus der gewaschenen Kalbsbrust werden die Rippenknochen entfernt, das Fleisch der Länge nach so gespalten und gelöst, daß sich eine förmliche Tasche bildet, welche, nachdem sie mit einer Fülle von 3 geschälten, geweichten Semmeln, 10 Oka. abgetriebener Butter, 3 ganzen Eiern, 3 Eßlöffel Semmelbrösel, etwas Salz und Pfeffer, gefüllt ist, zugenäht wird; man gibt sie nun in eine Pfanne und läßt sie mit 15 Oka. Butter durch zwei Stunden braten.

Kalbsnuß gefüllt.

Man löst die Kalbsnuß aus dem Schlegel und schneidet sie nach allen Seiten ein, so daß sie sich zu einem großen, flachen Stücke auseinander breiten läßt. Dieses wird geklopft, gesalzen und gepfeffert, mit einer halben, fein ge-

hackten Zwiebel bestreut, dick mit einer Fülle von einem halben Kilo durch ein Sieb gedrückten fetten Schweinsfleisch und Sardellenbutter von 7 Oka. Butter und 3 Sardellen bestrichen, zu einer Wurst zusammengerollt, an den Enden und der Länge nach vernäht und mit einem Stück Butter darauf, bei gutem Feuer und fleißigem Begießen, eine kleine Stunde gebraten. Wenn der Braten zur Hälfte fertig ist, entfettet man die Funke, untergießt einen Becher voll dicken sauern Schmetten und bratet die gefüllte Kalbsnuß semmelgelb.

Kalbsnuß gespickt.

Man häutet eine Kalbsnuß sorgfältig ab, spickt sie mit dünnen Speckfäden rund herum, legt sie in eine flache Pfanne auf Speckscheiben, etwas Wurzelwerk und Gewürz, bedeckt sie mit einem fetten Papier, gießt gute, fette Suppe dazu und bratet sie zugedeckt, weich im Ofen, achtet aber, daß sie weiß bleibe. Wenn sie genügend weich ist, schneidet man sie in dünne, schräge Scheiben, läßt sie aber in ihrer Form beisammen, streicht zwischen jede Scheibe einen Löffel Rahmtunke, überstreicht das Ganze gleichförmig damit, streut Parmesankäse und geriebene Semmelrinde darauf, betropft es mit frischer Butter und stellt es für einige Minuten in die heiße Röhre. Man trägt dazu grüne Erbsen, junge Kartoffelcroquettes u. s. w. auf und bestreicht die Kalbsnuß, ehe man sie aufrägt, mit etwas Glace. (Anhang.)

Kalbsnuß englisch.

Man löst aus dem Kalbschlegel die Nuß aus (es ist ein Stück Fleisch vom Kalbschlegel, welches sich an der inneren Seite desselben befindet und leicht auszulösen ist), häutelt sie recht glatt ab, spickt sie rund herum, salzt sie, gibt sie mit 12 Oka. Butter in eine Pfanne und bratet sie

bei fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft 30 Minuten in sehr heißer Röhre.

Kalbsnuß mit Herrenpilzen.

Eine Kalbsnuß wird abgehäutet, dicht mit feinen Speckfäden gespickt, etwas gesalzen und auf Speck und Butter, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel und einigen Körnern weißen Pfeffer, sowie einigen Champignons gedünstet. Wenn sie weich ist, nimmt man sie heraus und gibt zu dem zurückbleibenden Saft ein wenig weiße, dünne Buttereinbrenne, um die Tunke etwas dicklicher zu machen. Man läßt dieselbe verkochen, seigt sie durch und gibt etwas Glace und etwas Citronensaft dazu; sie muß recht glatt gerührt sein und kräftig schmecken. Nun schneidet man die Nuß in dünne Scheiben, läßt sie aber beisammen und legt sie in die Tunke. Beim Anrichten legt man dieselbe in die Mitte und gibt herum einen Kranz von feingeschnittenen, in Butter und etwas Petersilie gedünsteten Herrenpilzen.

Kalbsrücken.

Ein Kalbsrücken von 6 Kilo wird von allen Häuten und Sehnen befreit, gespickt und auf 28 Oka. Butter gebraten. Sobald er braun zu werden beginnt, wird nach und nach ein halber Liter Fleischbrühe oder Wasser untergossen. Will man die Tunke dicklich haben, stäubt man sie zuletzt mit etwas Mehl ein. Will man den Braten auftragen, so schneidet man die Fleischtheile an den Seiten im Ganzen herunter, zertheilt sie in schiefe Schnitten, die man neben einander liegen läßt und zusammen wieder auf das Knochengeriüste legt.

Spanferkel.

Das Spanferkel wird sauber gepuzt, und nachdem man es ein klein wenig aufgeschnitten hat, ausgenommen,

ausgewaschen, innen und außen abgetrocknet, inwendig mit Salz tüchtig bestreut und etwa 12 Stunden aufgehängt. Die Augen müssen ihm vorher ausgestochen werden.

Lunge und Herz kocht man mit Salz, Zwiebel und Gewürz im Wasser weich, hacht sie sammt der Leber recht fein, mischt ein Stückchen Butter, etwas geweichte Semmel, Salz, Pfeffer, Thymian, Basilicum, Salbei und 3 bis 4 Eier hinein, füllt damit das Ferkel und näht das letztere gut zu.

Einfacher ist es, das Ferkel auch mit ganzen Semmeln auszufüllen.

Man legt das Ferkel in eine Pfanne, deren Boden mit Querkhölzern bedeckt ist, so daß es auf diesen förmlich sitzt und zwar so, daß man die Vorderfüße unter die Brust und die Hinterfüße unter sich selbst biegt. In der Röhre begießt man es zuerst mit Salzwasser, das man bald wieder abgießt, wischt den hervorquellenden Saft mit reinem Tuche ab und bestreicht es während des Bratens mit Butter und Bier, damit die Haut knusperig wird. In anderthalb Stunden ist es gebraten.

Gebratener Schinken in Burgunder oder Madeira.

Man kocht einen Schinken nur halbweich, zieht die Haut ab, bestreut ihn mit etwas gestoßenem Pfeffer, gibt ihn auf eine Bratpfanne, gießt wenigstens ein drittel Liter kräftige Suppe, 1 Weinglas Burgunder oder Madeira darunter, gibt eine mittelgroße, in feine Blätter geschnittene Zwiebel dazu und brätet ihn bei fleißigem Begießen eine oder anderthalb Stunden. Die kurze Tunke, die dann in der Pfanne bleibt, wird nicht durchgeseiht, da die Zwiebel verdunstet ist; man trägt sie in einer Schale zum warmen Schinken auf.

Schinken mit Madeiratunke.

Man kocht einen Schinken genügend weich, zieht ihn die Haut ab, gibt ihn in eine Bratpfanne, begießt ihn mit der Tunke, bestreut ihn mit geriebener Semmelrinde und bäckt ihn langsam durch eine gute Stunde. Die Tunke dazu bereitet man wie folgt: Von 5 Dka. frischer Butter macht man mit einem mittelgroßen Löffel Mehl eine goldgelbe Einbrenne, gibt gleich dazu eine kleine, in Blätter geschnittene Zwiebel, einige Pfeffer- und Neugewürzkörner, ein Lorbeerblatt und gießt, wenn Alles gelb geworden, einige Löffel Fleischbrühe und ein Weinglas Madeira dazu, läßt dies recht verkochen und gießt es über den frisch abgekochten Schinken, bestreut ihn nochmals reich mit geriebener Semmelrinde und bratet ihn fertig.

Burgunder Schinken mit Gemüse.

Man kocht einen Schinken zur Hälfte, zieht die Haut ab, gibt ihn, mit 8 Neugewürz- und 10 Pfefferkörnern, einer mittelgroßen, zerschnittenen Zwiebel, einer halben gelben Rübe, einer halben Petersilienwurzel, einer Scheibe Zeller, etwas Suppe und einen Liter Burgunderwein, in eine Casserolle in die Röhre und läßt ihn weich dünsten.

Von 7 Dka. Butter und 2 Löffeln Mehl wird eine Einbrenne gemacht und der Saft von dem Schinken darein gegossen. Diese Tunke wird durchgeseiht und 1 Weinglas Madeira, 6—8 große, zerschnittene Trüffel, ein viertel Kilo gedünstete, in Scheiben geschnittene Champignons, 3 Stück würfelig geschnittene, gekochte, kleine gelbe Rüben, 1 zerschnittene Scheibe Zeller und 3 Eßlöffel weich gedünstete, grüne Erbsen dazu gegeben.

Der Schinken wird in Scheiben zerschnitten, und mit Obigem begossen, warm aufgetragen.

Man kann ihn mit hartgekochten Eiern und gerösteten Semmelschnitten umgeben.

Schinken von gehacktem Fleisch.

1 Kilo roher Schinken oder Rauchfleisch wird klein geschnitten und auf 6 Dka. Speck und einer halben Zwiebel weich gedünstet.

Eine schöne, große Gansleber dünstet man ebenfalls auf 4 Dka. Speck und einer halben Zwiebel durch eine halbe Stunde und 1 Kilo rohes Kalbfleisch wird in Stücke geschnitten.

Diese drei Massen werden zusammen dreimal durch die Fleischmaschine getrieben. Dazu kommen: 2 geschälte, geweichte Semmeln, 2 ganze Eier, Pfeffer und Salz, worauf das Ganze durch ein Sieb gedrückt wird. Man mengt Trüffeln und in Salzwasser gekochte, zerleinerte Maccaroni hinein, formt aus dieser Masse einen Schinken, übergießt diesen mit einer dicken, weißen Zwiebeltunke, die das Schinkenfett darstellt, überstreut ihn mit Semmelbröseln und bäckt ihn auf etwas Butter in einer Pfanne.

Schweinschlegel mit Sardellen.

Ein junger Schweinschlegel wird von der Haut und dem Fett gänzlich befreit, mit Sardellenbutter (8 Dka. Sardellen und 10 Dka. frische Butter) gleichmäßig überstrichen und in der Röhre gebraten.

Schweinschlegel mit saurem Schmetten.

Man befreit den Schlegel von der Haut und von allem Fett, bestreut ihn ganz mit gestoßenem Pfeffer und Salz. Dann schneidet man drei große Zwiebeln in dünne Scheiben, belegt den Schlegel von allen Seiten damit, legt

ihn in eine Schüssel, deckt ihn zu und läßt ihn über Nacht so zubereitet liegen. Will man ihn nun braten, so gibt man ihn in eine Bratpfanne, gibt 10 bis 14 Oka. Butter darauf, gießt drei Löffel weißen Weines, einen Löffel Essig und einige Löffel Suppe darunter und bratet ihn, wenn er groß ist, zuerst zugedeckt, ist er aber klein und jung, nur offen in guter Röhrre bei fleißigem Begießen. Ist er zur Hälfte gebraten, so gibt man zwei Dclt. sauern Schmetten dazu, um ihn fertig zu braten. Durch die fein geschnittenen Zwiebeln und den sauern Schmetten bildet sich bei fleißigem Begießen eine schöne braune Kruste an dem Schlegel, der vorzüglich schmeckt. Der Saft wird nicht durchgeseiht.

Schweinschlegel gebeizt. I. Art.

Ein junger Schweinschlegel wird sammt Haut und Fett in einer Beize von zwei Theilen Essig, einen Theil Wasser, Salz, Pfeffer, Zwiebel, etwas Wurzelwerk und Neugewürzkörnern 4—6 Tage, bei täglichem Umwenden liegen gelassen; wenn man ihn braten will, gibt man etwas frische, flüssige Beize und Wurzelwerk darunter; ist er halb gebraten, so zieht man die Haut ab, läßt sie aber in der Pfanne mitbraten.

Schweinschlegel gebeizt. II. Art.

Man zieht dem Schlegel die Haut ab und befreit ihn möglichst vom Fett. In einem Topfe kocht man eine Beize aus 1 Dclt. Essig, 3 Dclt. Wasser, Salz, 2 Zwiebeln, etwas Wurzelwerk, Pfeffer- und Neugewürzkörnern; läßt sie kalt werden und legt den Schlegel hinein. Er kann im Winter über 8 Tage in der Beize liegen. Beim Gebrauch nimmt man ihn heraus, spickt ihn dicht mit Speck, gibt in eine Bratpfanne alles Wurzelwerk aus der Beize, dann ein gutes Stück Butter und läßt den Schlegel darauf

braten. Ist er groß, so deckt man ihn mit einer Pfanne in der Röhre zu, ist es ein kleiner, junger Schlegel, so bratet man ihn offen. Die flüssige Beize läßt man einkochen und gibt davon Löffelweise zum Braten. Wenn er halbweich ist, gibt man 2 Dct. sauern Schmetten dazu und läßt ihn unter fleißigem Begießen weich und goldbraun braten. Man seigt die Beize durch und entfettet sie.

Schweinschlegel mit Trüffeln.

Man kocht eine Beize von 4 Dct. weißen Wein, einer großen weißen Zwiebel, etwas Neugewürz- und Pfefferkörnern, etwas Salz, einigen Stückchen von Sellerie, gelben Rüben und Petersilienwurzel. Das Wurzelwerk läßt man im Ganzen. Wenn die Beize ausgekühlt ist, legt man den abgezogenen, so viel als möglich entfetteten, jungen Schweinschlegel hinein und läßt ihn 6 Tage darin liegen.

In dieser Beize dünstet oder bratet man ihn dann weich. Ist er zur Hälfte fertig, so entfernt man das Wurzelwerk, gibt 2 Trüffeln, feinblättrig geschnitten, ein kleines Glas eingelegte Champignons und einen Löffel Glace (Anhang) dazu und bratet ihn unter fleißigem Begießen fertig. Selbstverständlich wird der Saft nicht durchgeseigt.

Schweinsrücken als Wildbraten.

Man nimmt einen nicht zu starken und zu alten Schweinsrücken, schneidet die Schwarte und das Fett bis auf $\frac{1}{4}$ Zoll Dicke ab, kocht von einer Zwiebel, etwas Wurzelwerk, Gewürz, einigen Wachholderbeeren, etwas Thymian und Essig eine Beize, läßt sie kalt werden, legt den Schweinsrücken hinein, wendet ihn täglich um, nimmt ihn nach 5 Tagen heraus und bratet ihn, indem man etwas von der Beize, in der er gelegen, untergießt, in der Pfanne weich. Nun mischt man 28 Dka. geriebenes Brod, etwas gestoßenen

Pfeffer, 14 Oka. rohe Butter und ein Glas Rothwein gut zusammen, belegt damit den ganzen Rücken, streicht es so fest und glatt als möglich, schiebt das Ganze wieder in die Röhre und läßt das Ueberstrichene zur Kruste werden. Begießen darf man den Braten nach dem Bestreichen nicht mehr, nur beträufeln kann man ihn öfters mit dem ausgebratenen Fette.

Gebratene Tauben gefüllt.

Ein Paar Tauben werden gepuht, ausgenommen und zwischen Kropfhaut und Brust Folgendes eingefüllt: 7 Oka. Butter wird abgetrieben, 2 Eier, etwas feingehackte Petersilie, Salz und so viel Semmelbrösel zugesügt, daß diese Mischung einen mäßig dicken Brei bildet. Auch die fein gehackten Lebern und Herzen, Champignons oder Herrespilze, etwas Zwiebel und Pfeffer können dazu gegeben werden. Die gefüllten Tauben werden auf 6 Oka. Butter dreiviertel Stunden gebraten.

Anmerkung: Obige Fülle kann auch für Hühner verwendet werden.

Tauben als Rebhühner.

Die ausgenommenen Tauben, welche jung und fett sein müssen, läßt man durch 24 Stunden in einer Wildbeize liegen, salzt sie ganz wenig, spickt sie wie Rebhühner, hüllt sie in eine Speckscheibe ein, bindet diese mit einem Faden daran fest und bratet sie auf 5 Oka. Butter dreiviertel Stunden.

Gebratene Hühner.

Zwei Hühner werden gepuht, ausgenommen, gesalzen und vorgerichtet (s. Vork.) wie Rebhühner, gespickt und mit beiläufig 8 Oka. Butter dreiviertel Stunden gebraten.

Gute.

Wird ebenso zugerichtet und gebraten wie die Gans, nur kann man den Kümmel weglassen.

Gansbraten.

Die Gans wird sauber gepuzt und nachdem Hals, Flügel und Füße abgehakt sind, ausgenommen, gut ausgewaschen, mit Kümmel und Salz eingerieben, zugerichtet (s. Vork.), dann im eigenen Fett und unter häufigem Begießen gebraten. Eine sehr junge Gans braucht dazu in guter Röhre dreiviertel Stunden, eine ältere bis zwei Stunden.

Gespickte Gans.

Eine große Gans wird abgezogen, von allem Fett befreit, gespickt und auf 2 fein geschnittenen Zwiebeln, einer Messerspitze Pfeffer und Salz und 8 Oka. Butter angebräunt; dann gießt man nach und nach einen halben Liter Wasser unter, dünstet darin die Gans durch 2½ Stunden, gießt ein viertel Liter sauren Schmetten darunter, läßt sie damit noch verkochen und staubt die Tunke mit etwas Mehl ein, das ebenfalls noch ein wenig verkochen muß.

Kapaun.

Ein junger, fetter Kapaun wird ausgenommen, sauber gepuzt, abgesengt, zugerichtet (s. Vork.), gespickt, gesalzen und mit heiläufig 7 Oka. Butter dreiviertel Stunden gebraten.

Indian (Truthahn).

Der Indian wird gepuzt, gewaschen und hergerichtet, der Kropf gefüllt und der Vogel mit 14 Oka. Butter drei Stunden in der Röhre langsam gebraten.

Semmelfülle: Man treibt 10 Oka Butter ab, gibt 2 geweichte, ausgedrückte Semmeln, 2 ganze Eier und 2 Eßlöffel voll Brösel hinein und vermengt es mit einander; man kann auch gekochte und geriebene Kastanien hinzufügen.

Kastanienfülle: Man bratet 12—20 Stück Kastanien (nachdem man in jede einen Einschnitt gemacht hat) in der Röhre, schält sie, kocht sie in Milch recht weich und füllt sie ohne weitere Zuthaten in den Kropf des Indians ein; die Kastanien werden beim Anrichten für sich aufgetragen.

Feine Trüffelfülle: $\frac{1}{2}$ Kilo rohes Schweinefleisch treibt man durch die Fleischmaschine, mengt 2 ausgedrückte Semmeln, die Leber vom Indian oder eine Gansleber dazu und streicht das Ganze durch ein Sieb; zuletzt gibt man 2 Eier, Pastetengewürz und 4—6 in Stückchen geschnittene Trüffeln dazu.

Noch feiner wird die Fülle, wenn man ein abgebrühtes Kalbsbries in Stückchen und einige gedünstete Champignons in Scheibchen dazu schneidet.

Vorzügliche Fülle zum Indian:

$\frac{1}{2}$ Kilo Kastanien werden sammt Schale $\frac{3}{4}$ Stunden im Wasser gekocht, abgeschält und durch ein Sieb gedrückt.

14 Oka Butter wird mit 4 ganzen Eiern, der rohen, durchs Sieb gedrückten Leber des Indians, einer Prise gestoßenen Pfeffers und zwei Prisen Salz abgetrieben, eine viertel geriebene Zwiebel hinein gethan und zuletzt die Kastanien eingerührt.

Wer diese Fülle noch feiner haben will, nehme noch eine kleine Gansleber und einige Trüffelstückchen dazu.

Mit dieser Masse füllt man den Kropf des Indians.

Man kann den gebratenen Kropf auch kalt aufgeschnitten, mit Aspic aufgeputzt, auftragen.

Hasse gebraten.

Man häutet den Hasen gut ab, hackt die kleinen, am Rücken vorstehenden Rippen von beiden Seiten gleichmäßig weg, salzt und spickt ihn in mehreren Reihen mit fein geschnittenem Speck; eine größere Zwiebel, ein Lorbeerblatt, etwas ganzen Pfeffer und Neugewürz und 12 Oka. Butter gibt man in eine Bratpfanne, legt den Hasen darauf, brätet ihn unter fortwährendem Begießen weich und seigt die Tunke darüber. Will man ihn mit Rahmtunke haben, so gießt man, wenn er halb gebraten ist, 2 Oelt. saueren Schmetten dazu und brätet ihn damit unter öfterem Begießen fertig. Die Tunke wird dann durchgeseiht. Ist es ein älterer Hase, ist es besser ihn für mehrere Tage vorher in eine Wildbeize ohne Wein zu legen.

Falscher Hase.

$\frac{1}{2}$ Kilo Schweinefleisch, die Schlegeln vom Hasen, eine geriebene, eine geweichte Semmel ohne Rinde, 2 Eier, Salz und eine Prise Pfeffer werden zusammengemengt und daraus wird eine Wurst geformt, die man oben etwas zusammen drückt, so daß in der Mitte bloß eine fingerbreite Kante bleibt. Dieser falsche Hasenrücken wird gespickt und auf 14 Oka. Butter, einer Zwiebel, Wurzelwert, einem Lorbeerblatt und etwas Thymian gebraten. Sobald er angebräunt ist, wird etwas Suppe oder Wasser untergossen und zuletzt ein wenig Mehl eingestaubt.

Gebratene Rebhühner.

Junge Rebhühner werden gepuht (nur der vorderste Theil des Kopfes bleibt ungerupft), dann werden sie sorgfältig ausgenommen, leicht ausgewaschen, gesalzen, zugerichtet (s. Vork.) und mit feinen Speckfäden dicht gespickt. Man gibt sie in eine Pfanne, gibt gute Butter dazu (für

ein Paar Rebhühner beiläufig 7 Dka.), und bratet sie in guter Röhre unter öfterem Begießen schnell und nur lichtgelb dreiviertel Stunden.

Man trägt Krautsalat dazu auf.

Rebhühner mit Trüffeln und Pilzen.

4 schön vorgerichtete, gesalzene Rebhühner dünstet man gut zugedeckt auf 4 Dka. Speck und 4 Dka. Butter recht saftig und weich, nimmt sie dann aus der Pfanne, gibt in den darin zurückgebliebenen Saft eine gelbe Einbrenne von 4 Dka. Butter und 2 mittleren Kochlöffeln Mehl, läßt diese dicke Tunke recht verkochen, seigt sie durch, gibt ein kleines Weinglas Madeira, 6 in Stücke geschnittene Trüffeln, dann mehrere eben auch in Stücke geschnittene und auf Butter gedünstete Herrenpilze dazu und läßt darin die Rebhühner einmal aufdünsten. Man überstreicht diese reich mit Glace (Anhang), richtet sie auf einer runden Schüssel an (die Köpfe nach unten zum Rande der Schüssel, die Füßchen nach oben in der Mitte zusammen gestellt) und gibt die dicke Tunke so darüber, daß die Trüffeln und Pilze sichtbar zwischen den Rebhühnern zu liegen kommen.

Rebhühner mit Austern.

6 Rebhühner werden gesalzen und auf 14—16 Dka. Butter, in einer Pfanne zugedeckt, in der Röhre gedünstet und dabei öfter mit guter Suppe untergossen. — Man macht von 8 Dka. feiner Butter eine lichte Einbrenne, gibt die Suppe, worin die Rebhühner gedünstet haben, darauf, läßt die so kurze Tunke verkochen und seigt sie durch. — Dann kocht man 12 gepuzte, aus der Schale herausgenommene Austern, in 2 Dcl. weißem Wein, nur ganz kurz, gibt sie mit dem Saft in die lichtgelbe dicke Tunke und bindet diese mit 4 Dottern und etwas Citronensaft. — Die

Rebhühner richtet man recht zierlich auf einer runden Schüssel an, so daß die Köpfe nach unten, die Füße aber in der Mitte der Schüssel nach oben zusammengestellt werden, steckt zwischen die Rebhühner je zwei Klustern und streicht dann die heiße, dicke gelbe Tunke recht gleichmäßig darüber.

Wildente.

Nachdem die Wildente einige Tage in der Beize gelegen, spickt man sie, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein, überdünstet sie und bratet sie dann erst, während man sie mit Butter, Schmetten und Beize begießt, weich. Beim Abrupfen werden am Kopfe die Federn gelassen und dieser in Papier gewickelt.

Kleinere junge Entchen werden an Spießchen gesteckt und auf Suppe oder Wasser eine viertel Stunde in der Pfanne gebraten, zuletzt kann man etwas Einmachtunke mit Citronensaft und Pfeffer beigeben.

Rehshlegel einfach gebraten.

Man häutet den frischen Rehshlegel ab, spickt ihn recht dicht in gleichmäßigen Reihen mit Speck, salzt ihn, gibt ihn auf die Bratpfanne, gibt 14 Oka. Butter, etwas Rindsmark, eine kleine weiße Zwiebel dazu und bratet ihn bei sehr oftmaligem Begießen, bis er weich ist. Je fleißiger ein Braten begossen wird, desto saftiger ist er. Man sieht den Saft durch.

Rehshlegel mit vorzüglicher Tunke.

Man häutet den frischen Rehshlegel gut ab, spickt ihn recht dicht, salzt ihn etwas, gibt 16 Oka. Butter darauf und läßt ihn bei öfterem Begießen weich und saftig braten. In eine Pfanne gibt man die Haut und die sonstigen

kleinen Abfälle des Rehschlegels, 7 Dka. fein geschnittenen Speck, eine Zwiebel in Scheiben geschnitten, etwas Pfeffer und Neugewürz und eine viertel Semmel in rothem Wein geweicht; dünstet Alles zusammen anderthalb Stunden, gibt öfter etwas gute Suppe dazu, seih die Tunke durch und vermengt sie mit dem Saft des Rehschlegels.

Reh- oder Hirschschlegel gebeizt.

Ist das Wild frisch erlegt, so legt man es in gestoßene Wachholderbeeren, mit etwas Salz vermengt ein, d. h. man reibt es damit von allen Seiten recht ein, legt es in eine tiefe Thonschüssel, oder, wenn mehr davon vorrätzig, in ein kleines Holzgefäß, gibt ein Brettchen oder einen Holzdeckel darauf und beschwert es mit einem Stein. Will man es dann in die Beize legen, so bereitet man dieselbe aus folgenden Zuthaten: 1 Theil rother Wein, 2 Theile Wasser, 2 Löffel Essig, 2 Zwiebeln, 1 Stück gelbe Rübe, 1 St. Petersilie und Sellerie, 2 Lorbeerblätter, etwas Pfeffer und Neugewürz, etwas Salz; dies läßt man in einem Topfe recht stark kochen und dann auskühlen. Das Stück vom Wild, welches in die Beize gelegt werden soll, pugt man von den Wachholderbeeren gut ab, ohne selbes zu waschen, und legt es für einige Tage in die erkaltete Beize. Will man es verwenden, dann häutet man es sorgfältig ab, spickt es recht dicht, gibt in eine Pfanne etwas Wurzelwerk aus der Beize und recht viel frisches Fett (Rindsmark oder Bratenfett, oder Butter, da Wild viel Fett zur Bereitung verlangt), legt das zu bratende Fleisch darauf, ohne die flüssige Beize dazu zu geben, und bratet es bei gutem Feuer unter fleißigem Begießen. Wenn das Wild zur Hälfte weich geworden, seih man den Saft durch, gibt ihn wieder zu dem Braten in die Pfanne, gibt 2 Delt. sauern dicken Schmetten dazu und bratet das Wild darin fertig. Das Fleisch muß weich und saftig sein. In die

Tunke gibt man zuletzt noch einen kleinen Löffel Glace; (Muh.); dieselbe muß eine bräunliche Farbe haben und glatt aussehen.

Rehrücken gebraten.

Der Rehrücken wird ebenso zubereitet wie der Schlegel, nur muß man beim Abhäuten desselben vorsichtig vorgehen, damit der Rücken glatt aussieht; die Rippenknochen von beiden Seiten hackt man recht gleichmäßig ab, daß er eine gleiche, gerade Form erhält.

Wenn der Rücken fertig gebraten ist, löst man behutsam das Fleisch von den Knochen, schneidet dann von oben nach unten schräge Schnitten, legt sie wieder auf den Rückenknochen zurück, so daß, wenn der Rücken zerlegt und wieder zusammengelegt ist, er wie ein Ganzes aussieht. Man trägt ihn mit fein geriebenen, gerösteten Semmelbröseln, die man an den beiden Längenseiten der Schüssel fingerhoch anhäuft, um damit die Endrippen zu decken, auf.

Gebratener Gemseuschlegel mit Pomeranzen.

Man legt den Schlegel für acht oder mehr Tage in eine Wildbeize, die wenig Essig, aber etwas mehr weißen Wein enthalten muß. Beim Gebrauch häutet man ihn ab, löst den ersten, untern Höhrknochen aus und spickt den Schlegel recht dicht. In eine tiefe runde Pfanne gibt man viel gutes, frisches Bratenfett, Mark oder ein wenig Fett vom Schweinebraten nebst 2 Zwiebeln, ein wenig Wurzelwerk, Pfeffer, Neugewürz und ein Lorbeerblatt; legt den etwas gesalzenen Schlegel darauf, gießt 1 Dekt. weißen Wein dazu, deckt den Braten zu und dünstet ihn 4 bis 5 Stunden langsam, aber unausgesetzt, indem man nach Bedarf Suppe nachgießt. Ehe der Schlegel ganz weich geworden, seiht man die Tunke durch, gibt in dieselbe von 2 Pomeranzen den Saft und zwei sorgfältigt von aller

weißen Schale befreite, in dünne Blättchen geschnittene Pomeranzen, legt den Schlegel in den Saft und dünstet ihn dann vollends fertig. Man achte darauf, keinen Kern mit in die Tunke zu bringen, da dieselbe sonst bitter würde. Es ist rathsam, einen Gamsenbraten, statt ihn in der Röhre zu braten, zugedeckt auf der Platte zu bereiten, d. h. zu dünsten, da dieses Fleisch längere Zeit braucht, ehe es weich wird, und gedünstet besser im Saft bleibt, als wenn es gebraten wird.

Renthierschlegel.

Derselbe darf nicht über $4\frac{1}{2}$ R. schwer sein, sonst ist er alt und kaum genießbar. Aber auch jener von einem jüngern Thier kann einige Zeit abliegen, was übrigens, wenn er vom Norden nach südlicheren Gegenden kommt, bereits geschehen ist.

Ein Schlegel von 4 Kilo wird abgehäutet, gesalzen und mit 25 Oka. Butter belegt, in einer Pfanne drei Stunden gebraten. Eine kleine Zwiebel, in Scheiben geschnitten, wird beigelegt. Wenn der Schlegel angebräunt ist, wird von Zeit zu Zeit ein Löffel Wasser zugegossen, um so viel Saft zu erhalten, als nöthig ist. Man kann ihn auch mit Rahmtunke bereiten, indem man in der letzten halben Stunde $\frac{1}{4}$ L. guten sauern Schmetten zugießt.

Gebratener Fasan

wird ebenso zubereitet, wie die gebratenen Rebhühner. Bei großen Tafeln pflegt man ihn in folgender Form aufzutragen: Man legt einen Brodsockel in die Mitte der Schüssel, bestreicht ihn mit Butter und schichtet den zerlegten Fasan so darauf, daß er wie ganz aussieht; dann wird der befiederte Kopf und Hals, die Flügel Federn und der Schweif mittelst Stäbchen darauf befestigt.

Perlhühner

werden gerupft, ausgenommen, gewaschen, gesalzen, zugerichtet, mit Speckfäden durchgespickt und auf einer Pfanne mit frischer Butter in der Röhre gebraten, so wie Fasane oder Rebhühner.

Schnepfen gebraten.

Man rupft die Schnepfen, wäscht sie ungeöffnet leicht ab, trocknet sie mit einem Tuche ab, öffnet sie vorsichtig, gibt das Innere bei Seite, salzt sie und richtet sie her (siehe Vorkenntnisse), belegt sie mit Speck oder wickelt sie darein und bratet sie mit einem Stück guter Butter unter fleißigem Begießen und gutem Feuer eine halbe Stunde. — Das ganze Eingeweide, jedoch ohne Magen, wird fein gehackt, auf etwas Butter, fein gehackter Zwiebel, etwas grüner Petersilie, Salz und Pfeffer rasch gedünstet (beiläufig 10—12 Minuten), auf gebackene oder getrocknete Semmelschnitten aufgestrichen, mit etwas Schnepfensaft betropft und um die angerichteten Schnepfen gelegt.

Krammetsvögel.

Die Krammetsvögel werden gepuzt (der Kopf bleibt daran), gewaschen, gesalzen und nachdem auf jedes Brüstchen eine dünne Speckscheibe festgebunden und in jeden Vogel eine Wachholderbeere hineingelegt worden ist, eine viertel Stunde in der Röhre gebraten.

Gebratene Wachteln.

Nachdem man die schönen, fetten Wachteln ausgenommen und zugerichtet hat, legt man ihnen auf die Brust erst ein Weinblatt, dann eine Speckscheibe und bindet sie fest. Man bratet sie bei schneller Hitze 15 Minuten, nimmt bei dem Anrichten das Blatt weg und überstreicht sie mit Glace.

Birkhahn.

Man putzt und wäscht den Birkhahn, salzt ihn und bestreut ihn innen und außen mit gestoßenen Wachholderbeeren. Ist derselbe sehr jung, dann läßt man ihn nur über Nacht im Wachholder liegen, wäscht ihn schnell aus, spickt ihn dicht wie einen Fasan und bratet ihn mit einem größeren Stück Butter, bei öfterem Begießen weich und saftig. — Ist der Birkhahn älter, so läßt man ihn 3—4 Tage in den Wachholderbeeren liegen und legt ihn dann in folgende Beize: 2 Theile rothen Wein, 1 Theil Wasser, ein wenig Essig, eine weiße Zwiebel, etwas Neugewürz- und Pfefferkörner, etwas Salz und etwas Wurzelwerk, läßt man eine viertel Stunde kochen, überkühlt die Beize und legt den von allen Wachholderbeeren abgeputzten Birkhahn hinein, um ihn, nach Bedarf 3 bis 8 Tage darin zu lassen. Will man ihn verwenden, dann gibt man ihn in eine Pfanne, gibt ein Stück Butter, ein Stück frisches Bratenfett und etwas von der Beize dazu und bratet ihn zugedeckt bei fleißigem Begießen, bis er anfängt, weich zu werden. Dann seihet man die Tunke durch, entfettet sie, gibt 2 Delt. sauern Schmetten dazu und bratet den Birkhahn darin, nicht zugedeckt, bis er genug weich ist.

Auerhahn-Zubereitung.

Man putzt und wäscht den Auerhahn und legt ihn in eine Weinbeize, welche aus 3 Zwiebeln, 1 Sellerie, 1 gelben Rübe, 1 Petersiliewurzel, Pfeffer- und Neugewürzkörnern, Salz, einem Lorbeerblatt, einem Theil Wasser und 3 Theilen rothem Wein besteht. Die Beize wird gekocht, überkühlt und der Auerhahn hineingelegt, um 6—8 Tage darin zu liegen. Die Beize muß den Vogel decken; darum wähle man kein zu großes Gefäß, vielleicht eine tiefe Schüssel. Um zu wissen, ob der Auerhahn jung oder alt ist, koche

man den Magen desselben; je nachdem er bald oder spät weich geworden, ist der Vogel jung oder alt und muß kürzer oder länger gebraten werden. Wenn man denselben zum Gebrauch aus der Beize nimmt, so ziehe man ihm die Haut vom Brustfleische ab, spicke dasselbe in dichten Reihen mit Speck, belege es mit Citronenscheiben, die sorgfältigst von allen Kernen und von aller weißen Schale befreit sind, belege den ganzen Vogel rund herum mit großen Speckscheiben, hauptsächlich das Brustfleisch, überdecke ihn wieder mit der herabgezogenen Haut, wickle um den Vogel mehrfach Bindfaden, damit beim Braten Speck und Citronenscheiben an ihren Plätzen bleiben. Man lege den nun so zugerichteten Auerhahn in eine tiefe Pfanne, gebe 20 Oka Butter und wenigstens ebensoviel frisches Bratenfett darauf, etwas von der Beize darunter und dünste ihn langsam zugedeckt. Die Beize läßt man auf der Platte verkochen und gießt davon nach Bedarf nur löffelweise unter den Braten. Wenn der Auerhahn anfängt weich zu werden, dann seih man die Tunke durch, entfettet sie, gibt 3 Delt. dicken, sauern Rahm und einen Löffel Glace (Anth.) dazu und bratet ihn darin vollends weich. Die Tunke muß goldbraun sein und kräftig schmecken. Beim Zerlegen entfernt man die Haut und die Citronenstückchen, wenn selbe nicht schon zerkoht sind. Das Brustfleisch schneidet man in große, dünne, schöne Scheiben und legt es, sorgfältig geordnet und halb übereinander auf die Schüssel. Das übrige, wenige Fleisch legt man, in möglichst hübsche Stücke geschnitten, zu unterst auf den Boden der Schüssel. Die Tunke, wovon man nur einige Löffel voll über den zerlegten Braten gießt, wird in einer Schale aufgetragen.

Falscher Auerhahn.

Man nehme von einer schönen Hammelkeule Haut und Fett ab, theile sie nach den natürlichen Abtheilungen,

und spicke diese reichlich mit frischem Speck; darauf bereite man folgende Beize: 2 Zwiebeln, 2 gelbe Rüben und etwas Sellerie werden geschnitten und mit 1 Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern, einer Gewürznelke und einem Eßlöffel voll Wachholderbeeren einige Minuten lang in 6 Oka. Butter geröstet, dazu gibt man eine Flasche Rothwein und $\frac{1}{4}$ Str. Essig und lasse es zusammen gut durchkochen; nun legt man in eine Thonpfanne zuerst eine dünne Schichte Tannennadeln, um dem Fleische den, den Auerhähnen eigenen Geschmack zu geben, auf diese einen Theil des Fleisches, wieder Tannennadeln und Fleisch, bis Alles in gleicher Weise eingelegt ist, gießt die Beize noch warm darüber, deckt es zu und läßt es 8 Tage lang stehen; dann nimmt man das Fleisch heraus und bratet es von beiden Seiten in heißer Butter etwas an, begießt es mit der durchgeseihten Beize, salzt es, deckt es zu, und läßt es bei fleißigem Begießen langsam weich dämpfen, dann nimmt man das Fleisch aus dem Saft, läßt letzteren noch etwas einkochen, verrührt einen Kaffeelöffel Kartoffelmehl, $\frac{1}{4}$ Liter sauern Rahm und etwas Fleischbrühe dazu und läßt ihn auf dem Herde aufkochen; nun legt man die Fleischstücke wieder hinein und läßt sie unbedeckt in der Röhre noch eine viertel Stunde lang braten. Das fertig gebratene Fleisch wird in Stücke geschnitten und mit der dickfließenden, goldbraunen Tunke übergossen.

Wildschwein.

Der vorbereitete Schlegel wird, nachdem er einige Tage in einer Wildbeize (siehe Anhang) gelegen oder sofort, wie ein gewöhnlicher Schweineschlegel gebraten, nur mit dem Unterschiede, daß die Haut nicht abgezogen wird.

Man trägt dazu Hagebuttentunke auf.