Anhang.

Verschiedene Belehrungen und Rathschläge.

Grüne Nüsse als vortreffliches Mittel gegen Kolik und Leibschmerzen.

Man nimmt 7 Deciliter Lagerbranntwein bester Qualität, gibt 10 bis 12 Stück grüne unreife Nüsse, wenn selbe die Größe von Tauben-Eiern erreicht haben, darein und läßt sie 48 Stunden darin liegen, nach welcher Zeit sie herausgenommen und weggeworfen werden können; sodann nimmt man 24 Stück Lorbeerbeeren schält sie ab, zerstoßt die Beeren und gibt sie in den Branntwein, so wie um 40 kr. Bibergall, 40 St. Mutternelken (in deren Ermangelung auch Gewürznelken) ungestoßen ganz hinein. Die letzten Species bleiben immer darein, nur muß die Flasche gut verstopft und verbunden sein. Der Gebrauch geschieht von 12 bis 30 Tropfen auf Zucker.

Butter zu Schmalz auszukochen.

Man nimmt einen eisernen gut glasirten Topf oder Kasserolle, gibt die Butter darein, läßt sie langsam zergehen, dann ganz langsam von einer Seite kochen, vom Anfang wird der Faum nicht abgenommen, weil dadurch viel Butter wegkommt, erst wenn man sieht, daß die Butter sich läutert und klar wie Oel wird, kann man sie abschäumen; wenn man dann in die Butter schaut und sieht sich am Boden wie im Spiegel, nehme man sie weg, lasse sie überkühlen, schäume sie ganz rein ab, gieße sie vorsichtig durch ein

Haarsieb in den bestimmten Schmalztopf und bewahre das reine Schmalz an einem kühlen trockenen Ort. Man pflegt auch, wenn die Butter eine Weile kocht, Gries darein zu werfen, damit sie sich besser klärt, es geht aber durch den Gries viel Butter verloren, weil der Gries die klare Butter in sich saugt.

Butter aufzufrischen.

Diejenige Butter muß aufgefrischt werden, die verdorben und ranzig geworden ist, damit man sie wieder zum Kochen verwenden kann; solches geschieht durch oft wiederholtes Waschen mit frischem Wasser. Es geschieht auf folgende Art: Die Butter wird in ein reines Gefäß gegeben und sehr kaltes Wasser darauf gegeben, recht durchgearbeitet, das Wasser abgegossen und frisches darauf gegossen, so wird es 4—6 Stunden stehen gelassen, dann wieder recht durchgearbeitet, das Wasser abgegossen, frisches darauf gegeben, das wiederholt man einigemal auf selbe Art, bis die Butter gut und frisch geworden ist.

Butter einzusalzen.

Eine schöne, vorzüglich gute und harte Butter, die sogenannte Krautbutter, wird im sehr kalten Wasser gut und rein ausgewaschen, ausgedrückt, in einen Weidling gethan, mit Salz recht durchgearbeitet, dann fest in einen neuen Steintopf (dessen Boden man auch noch mit Salz bestreut) eingedrückt, obenauf mit Salz bestreut, mit Papier verbunden und an einem sehr kühlen Ort aufbewahrt; so kann man sie zum Brod essen und den ganzen Winter gut erhalten. Will man sie zum Thee serviren, so wäscht man so viel, als man braucht, im kalten Wasser aus und preßt sie auf den Teller durch eine Spitzkrapfen-Form. Zum Butterauswaschen nimmt man immer nur Brunnenwasser.

Eier lang aufzubewahren.

Viele legen die Eier im Kalkwasser ein, welches sie wohl erhält, dieselben aber darnach nicht überall verwendbar sind. So

kann man ein Kalk-Ei nie kochen, denn sobald es warm wird, so zerspringt es; auch der Schnee wird nie so fest und gut, wie von trockenen Eiern, der Dotter ist nie so schmackhaft und das Klar trübe und grün. Die beste Art, Eier lange und frisch zu erhalten, ist diese: man sammelt die Eier zum Aufbewahren zwischen den sogenannten drei Frauentagen als: Maria Heimsuchung, Maria-Himmelfahrt und Maria-Geburt, d. i. vom 4. Juli an bis zum 8. September. Man nimmt ein Fäßchen oder Kistel und gibt am Boden desselben handhoch reine trockene Sägespäne; die Eier werden dergestalt mit der Spitze darein gesteckt, daß eines das andere nicht berühre; diese werden abermals mit trockenen Sägespänen überdeckt, wieder andere Eier mit der Spitze darein gestellt und wieder handhoch mit Sägespänen überdeckt, u. s. f., bis alle aufbewahrt sind, die letzten müssen wieder mit Sägespänen ganz überdeckt werden. So können sie recht lange frisch und gut aufbewahrt werden; besonders die Ende August gesammelten oder auch Anfang September halten sich fast den ganzen übrigen Rest des Jahres durch, wie es die Erfahrung lehren wird. Man kann sie in einem trockenen Keller oder besser in einer trockenen Kammer, wo die Sägespäne nicht feucht werden, aufbefahren, und der Frost kann ihnen auf diese Art nicht schaden. Hat man vom Frost zerrissene Eier, so gebe man sie schnell, ehe sie lau werden, in eiskaltes Wasser, das Wasser zieht die Sprünge zusammen, das Eis kommt auf die Oberfläche der Eierschale, die Eier bleiben frisch und gut und man kann sie wieder zu Allem gut verwenden, nur nicht zum Kochen im Wasser.

Essig gut zu erhalten und zu verstärken.

Der Weinessig ist immer der vorzüglichste, weil er einen angenehmen und reinen Geschmack hat. Er kann aber durch eine unachtsame Behandlung leicht verderben und schwach werden, und es hat schon manchen viele Mühe und Zeit gekostet, wieder zu einem guten Essig zu gelangen. Das leichteste und billigste Mittel, einen schwach gewordenen Essig zu stärken und ihm eine größere Säuere

zu geben ist: Man nehme von einigen unreifen Weintrauben (jenachdem man viel Essig hat), wenn sie eben anfangen weich zu werden, die Beeren von dem Kamm ab, zerdrücke sie und gebe selbe in das Gefäß, worin der Essig ist. In kurzer Zeit wird sich der geschwächte Essig dadurch wieder erholen und verstärken. Der Hauptvortheil aber, den Essig immer gut zu erhalten, ist, daß man das Fäßchen oder denn Essigkolben nie zu sehr ausleert, sondern immer, wenn etwas daraus abgegossen wurde, sobald als möglich das Fehlende wieder mit gutem Wein ersetzen. Je besser der Wein ist, womit Essig angesetzt oder nachgefüllt wird, desto besser und kräftiger auch der Essig.

Käse aufzubewahren.

Zur Aufbewahrung des Schweizer-, Parmesan- u. dgl. Käse wird kein sehr feuchter, aber auch kein allzu trockener Ort erfordert; darum thut man am besten, dieselben in einem guten Keller aufzubewahren. Wenn die Käse angeschnitten sind, so werden sie in Papier eingebunden, oder wenn sie etwas trocknen, so wird der Abschnitt mit frischen weißen Krautblättern bedeckt. Ist der Käse trocken und die Rinde vor Dürre zersprungen, so schmiert man das ganze Laib mit feinem Tafelöl gehörig ein und wickelt es in Leinwandlappen, welche in Bier getunkt wurden, ein, wiederholt diese Operation alle Tage einmal, bis der Käse wieder seine linde Feuchtigkeit bekommt. Kommen in dem Käse kleine Würmchen vor, was auch oft geschieht, so wird in alle Löcheln und Fugen desselben fein gestoßener weißer Pfeffer eingerieben, was dem Käse nicht schadet und die Würmchen tödtet.

Mehl aufzubewahren.

Das Mehl soll einige Jahre gut bleiben, wenn es in den Monaten März und November und zwar die nächsten Tage nach dem Vollmond gemahlen wird. Die Verwahrung geschieht am füglichsten in den hölzernen Kästen oder noch besser in Fässern einge-

schlagen und fest auf einander eingestoßen; doch müssen sowohl diese als jene an einem trockenen Orte aufbewahrt werden, wo sich das Mehl nicht patzen darf, und Würmer darin wachsen möchten. Um das Mehl vor den Würmern zu bewahren, ist das sicherste und beste Mittel recht fleißig darnach zu sehen; so man bemerken sollte, daß Würmer sich zeigen, so muß man das Mehl durch ein Sieb läutern und neuerdings in Fäßer oder Kästen verwahren.

Schmetten vor dem Gerinnen zu bewahren.

Wenn man Schmetten oder Milch hat, die schon gefährlich zum Kochen scheinen, so gibt man, ehe sie zum Kochen gestellt werden, auf 4 Deciliter eine Messerspitze voll feine Soda darein, rührt es um und läßt es kochen.

Schmalztöpfe vor dem Frost zu schützen.

Wenn man eingesalzene Butter, Schmalz oder Fetten in großen Töpfen hat, so muß man, wenn die großen Fröste beginnen, die Töpfe mit weißem Papier gut verbinden und die Töpfe dann mit dem Boden in die Höhe stürzen; auf diese Art können die Töpf in der größten Kälte im Freien stehen, so wird ihnen der Frost nichts schaden und wird auch der Topf keinen Sprung bekommen. Es geschieht häufig, daß die Schmalztöpfe von oben bis nach unten zerrissen sind und für jeden ferneren Gebrauch zur Butter untauglich sind; selbst wenn sie gebunden sind, preßt sich jede Fetten durch.

Vom Geschirr.

Wenn man Kochgeschirr von Milch oder sonstigen Speisen, die sich gerne anlegen, bald und ohne Mühe reinigen will, so gebe man in das angebrennte Geschirr ein Stück Soda, gieße kalte Flußwasser darauf, stelle es an eine warme Stelle und lasse es so 1—2 Stunden stehen; das Angebrannte hebt sich von selbst, so daß man es ohne Reiben und Kratzen leicht abwaschen kann.

Anmerkung. Die Anzeige, in welchen Monaten alle Nahrungsmittel am besten zu haben sind, ist sehr wichtig für Anfängerinnen oder auch für solche Frauen, welche am Land zu leben angewiesen sind, damit sie einen Wegweiser haben, wie und wann es Zeit ist, sich in Allem Vorräthe zu machen, da es oft am Lande sehr schwer ist, etwas außer der Zeit zu bekommen; es ist häufig der Fall, daß man mit dem Gelde in der Hand nicht das findet oder bekommt, was man wünscht, und oft dringend benöthiget. In der großen Stadt ist es ganz leicht, weil man hier zu jeder Zeit Alles im kleinsten Detail haben kann; darum ist in den 12 Monaten genau angezeigt, wann es am besten ist, sich Vorräthe für den Winter zu machen, und darum für jede Hauswirthin eine große Erleichterung bietet.

Anzeige,

in welchen Monaten alle Arten von Fleisch, Fischen, Obst und Pflanzen am geschmackvollsten zu haben und zu genießen sind.

Im Januar.

In diesem Monate kann man an Fleischarten, nebst dem Rindfleisch auch folgendes haben: Schweinfleisch, Kalbfleisch, Schöpsenfleisch, rothes und schwarzes Wildpret, Hasen, Fasanen, Rebhühner, Indian (Truthahn), Kapauner, Polard, Hühner, Tauben und allerhand Vögel. An Fischen erhält man Karpfen, Hechte, Perschlinge, Schleien, Aale, Lachsen, Lamprete, Stockfisch, Fischotter, Häringe, Bricken, Pücklinge, Muscheln, Austern und Schnecken. An Pflanzen (Zugemüsen) liefert uns eine sorgfältige Aufbewahrung für den Winter noch Kohlrüben, gelbe Rüben, weiße und rothe Rüben, blauen und weißen Kohl, Karfiol, Zeller, Petersiliewurzeln, Rettig, Erdäpfeln, Endivien, Brunnenkreße, auch noch frische Krauthäupel.

Das gedörte Obst kann man immer haben, auch gibt es noch frische Winter-Aepfel und Birnen.

In diesem Monate ist jede Köchin bemüht, schöne, gute und feine Krapfen zu bereiten.

Im Februar.

Im diesem Monate erhält man noch alle Arten von Fleisch, auch gibt es schon junge Zickeln und Lämmer genug, auch das Wildpret ist noch genug, Hasen hingegen werden nach der Hälfte des Monats nicht mehr so viel gesucht, sie sind nicht mehr so gut. An Fischen besonders Lachsen, Karpfen, Forellen u. s. w. wie im Jänner. Auch alle Gattungen Kohl und Wurzelgewächse. Zur Hälfte dieses Monats ist schon zu bekommen junge grüne Petersilie, Schnittlauch, Zeller, Brunnenkreße, Feldsalat, Endivie, Kölberkraut und junge Zwiebel.

Im März.

Nebst den schon bekannten Fleischgattungen gibt es schon gegen Ende dieses Monats junge Hasen, Hendel, junge wilde Gänse und Aenten, Zickeln und Lämmer. An Fischen nebst dem Lachs, Karpfen, Hechte, Schleien, Aale, wie auch Grundeln und Frösche. Aus den Gärten bekommt man schon alle Gattungen Salat, dann Sauerampfer, Spinat, Spargel, Petersilie, Schnittlauch, Salbei, Schwämme und alle Kräuter.

Im April.

In diesem Monat erhält man Lämmer, Zickeln, junges Schweinfleisch, Spannferkel, Hasen, Hühner und Tauben; gegen Ende dieses Monats sind schon junge Ganseln und Enten zu haben. An Fischen sind besonders gut die Aale, Weißfische, Störe und Grundeln, wie auch Frösche. Das Wildpret ist nun seltener. An Gartengewächsen erhalten wir: guten Monatrettig, Rüben, Zeller, Petersilie, junge Artischoken, junge Gurken, Kohlrüben, Häupelsalat, Champignons und Aniswurzeln. In diesem Monat bemüht sich jede gute Köchin feine Osterbrode zu backen. (Osterkuchen.)

Im Mai.

In diesem Monat gibt es Schöpsenfleisch, Kalbfleisch, Hasen, Gänse, Aenten, Hühner, junge Indian (Truthahn), Kapauner, Tauben und Wachteln. Von Fischen sind vorzüglich gut: Lachsen, Forellen, Weißfische, Perschlinge, Aale, Hechte, Karpfen, wie auch Frösche und Krebse, gegen Ende dieses Monats hören die Frösche auf. Besonders gut sind jetzt die Wasserhühner und Floßenten. Von Gartengewächsen erhält man rothe, weiße und gelbe Rüben, Sprossenkohl (Kohlprockerln), Kraut, frischen Kren, Zeller, Petersilienwurzeln, Steckrüben, Häupelsalat, guten Rettig, Spargel, Sauerampfer, Gurken und Spinat. In diesem Monat soll die Butter am besten sein.

Im Juni.

In diesem Monat hat man Kalbfleisch, Schweinfleisch, Gänse, Enten, junge Indian, junge Kapauner, Hendeln, Tauben und Wachteln. Fische bekommt man jetzt verschiedene Gattungen. Es gibt wilde Gänse und Enten. Aus den Gärten erhalten wir Kraut, weiße und gelbe Rüben und alles wie im vorigen Monat. An Obst kann man haben: Erdbeeren, Kirschen, Amorellen und Muskatellerbirnen, auch gibt es schöne junge grüne Erbsen. In diesem Monat ist die Butter am besten zum Schmalz auszukochen.

Im Juli.

Alle im vorigen Monate angezeigte Fleisch- ung Fischgattungen sind auch noch in diesem Monate zu haben. Nur ist zu bemerken, daß es mehr Fische gibt, weil die Fischerei weit stärker anfängt. Von den Gartengewächsen erhält man die Menge, allerhand Kohl, Rüben, Salate, grüne Erbsen, grüne Fisolen und Rettig. An Baumfrüchten erhalten wir Birnen, Weichseln, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren (Agras), Kirschen, Ribiseln, mitunter auch schon Marillen. Auch frische Erdäpfel sind schon zu haben.

Im August.

Nebst dem Kalb- und Schweinfleisch sind in diesem Monate die Spanferkel am besten, auch jedes Flügelwerk am fleischigsten und geschmackvollsten. Auch gibt es schon frisches schwarzes und rothes Wildpret; um diese Zeit ist der Hirsch am besten. Zu dieser Zeit wird der Hase nicht sehr geachtet. Die Rebhühner, Wachteln und Lerchen sind desto besser. An Gartengewächsen, sowie auch an frischen Erdäpfeln ist kein Mangel. Das weiße Kraut ist besonders gut. In diesem Monate befindet sich das Obst im besten Saft, auch gibt es Melonen und Zwetschken. In diesem Monate ist gut Schwämme zu sammeln und zu trocknen, auch werden Ende dieses Monates die Himbeeren eingesotten.

N. B. Zwetschken-Knödeln kann man den ganzen Winter machen, wenn man sich die Zwetschken nach Nr. 879 in Vorrath bereitet und sorgfältig aufbewahrt. In diesem Monate kocht man auch schon die Preiselbeeren.

Im September.

Das Rindfleisch ist in diesem Monate am saftigsten und besten, besonders fett ist das Schöpsenfleisch und Kalbfleisch. Die Spanferkel sind nicht mehr so gut. Es gibt Wildpret aller Arten genug, am meisten aber Waldgeflügel und Vögel. Die Fische sind in diesem Monate besser als in den Sommer-Monaten, hingegen sind die Krebse nicht mehr gut. Aus den Gärten hat man noch immer alle Gemüse (Pflanzen), wie im vorigen Monate. Auch das Obst dauert fort, bis auf die Weichseln, hingegen gibt es Pfirsiche, Weintrauben und Aepfel genug; in diesem Monate sind die Preiselbeeren zum Einsieden am besten.

Im October.

An Fleisch hat man in diesem Monate noch keinen Abgang, schwarzes und rothes Wildpret ist im Ueberfluß vorhanden. Vögel und Fische gibt es auch noch genug. An Gartengewächsen hat man

noch keinen Mangel, man hat auch Obst genug; nebst den Pfirsichen und Weintrauben gibt es schöne Aepfel verschiedener Sorten, Pergamot- und Kaiserbirnen, auch Zwetschken gibt es noch genug. Auch in diesem Monate kocht man die Butter zu Schmalz, es ist die sogenannte Krautbutter. In diesem Monate wird auch meistens das Kraut geschnitten und eingelegt.

Im November.

In diesem Monate hat man nebst dem Rindfleisch Schöpsenfleisch und Schweinfleisch; das Kalbfleisch wird schon seltener; Indian, Kapauner, Pollard, Hühner, Gänse, Enten und Tauben sind im Ueberfluß. Auch alle Arten Wildpret hat man genug, Vögel und Fische alle Arten. Auch von den Gartengewächsen hat man noch Vorräthe, besonders Krauthäupel, rothe und weiße, Kohl, Karfiol, rothe, gelbe und weiße Rüben und Erdäpfel. An Baumfrüchten hat man schon weniger, es gibt Winteräpfel, Winterbirnen, Mischänzker und Reinette-Aepfel, bei großer Sorgfalt zuweilen auch Weintrauben.

Im December.

In diesem Monate kann man nebst dem Rindfleisch alle anderen Fleischarten bekommen, rothes und schwarzes Wildpret, Hasen, Fasanen, Rebhühner, Schnepfen, Haselhühner und anderes Waldgeflügel und Vögel. Die Indian (Truthahn) sind in diesem Monate besonders gut, groß und fett, Kapauner, Pollard, Hühner, Tauben, Enten, die Gänse sind nunmehr sehr fett und das Fleisch derb. An Fischen hat man eine Auswahl, besonders Karpfen, Hechte, Schleien, Berschlinge, Aale, Schnecken, Muscheln und Austern, Stockfisch und Fischotter. An Gartengewächsen erhalten wir Kohl, rothe, weiße und gelbe Rüben, Karfiol, auch noch weiße und rothe Krauthäupel, schwarzen Rettig, Endivien, Spinat und andere Salate, Erdäpfel; besonders gut ist in diesem Monate das Braunkohl (Blaukohl). Durch sorgfältige Aufbewahrung hat man

noch genug Winterobst, Aepfel und Birnen. Die Hetschebeeren (Hagebutten) sind in diesem Monate am besten zum Einsieden oder zum rohen Abtreiben. Nachdem die Hetschebeeren schwer zum Durchpassiren sind, und durch das Kochen ihre schöne Farbe verlieren, kauft man sie schon als Powidel roh, wo sie am Grünmarkt verkauft werden, wo sie bis Ende Jänner zu bekommen sind, und man hat die große Mühe des Durchpassirens erspart.

Oder wenn man am Lande sich selbst die Powidel bereiten will, so siehe Nr. 931, wo die Selbstbereitung auf das Leichteste beschrieben ist.

In diesem Monate ist jede gute Wirthin darauf bedacht, ihre Weihnachtsstritzel selbst zu bereiten und auf das Schmackhafteste herzustellen.

Anleitung zum Tranchiren.

1. Rindfleisch.

Das beste Fleisch zum Dünsten oder Kochen ist vom Schlegel eines gut gemästeten Ochsen; dabei ist zu bemerken, daß das Fleisch, wenn es angerichtet werden soll, stets quer über den Faden in schönen $^1/_2$ Finger dicken Blättern geschnitten wird, auf eine lange Schüssel mit der Fettseite in die Höhe, in Form eines Hasenrückens angerichtet und garnirt wird. Ist es ein Brustkern, so wird der dicke Fettkranz abgeschnitten, die Brustknorpeln so wie das Uebrige wird, nachdem die Rippen ausgelöst sind, in kleine Stückchen geschnitten, auf die Schüssel zierlich angerichtet und garnirt.

2. Kalbfleisch.

Gebratene Kalbsbrust.

Von der Kalbsbrust werden vom Fleischhauer sehr vorsichtig Rippen abgelöst und herausgezogen die Kalbsbrust wird gewöhnlich gefüllt und gebraten, mitunter auch eingemacht (das bleibt sich gleich),

bei dem Tranchiren wird der Kranz mit den Brustknorpeln von dem Braten abgelöst, der Braten wird mit der Fülle sorgfältig geschnitten, so daß bei jedem Stück die braune Haut bleibt; dann auf eine lange Schüssel angerichtet, mit der Haut nach oben gelegt, die Brustknorpeln werden in kleine Stückchen geschnitten und im Kranz um den Braten gelegt, mit dem eigenen Saft begossen.

Der Nieren-Braten.

Derselbe muß roh am Rückgrat gut eingehackt werden, er wird auch gewöhnlich gefüllt gebraten; ehe man den Nierenbraten tranchirt, wird die Niere ausgeschnitten, der Braten wird in kleine zierliche Stücke geschnitten, mit der Haut nach oben auf eine lange Schüssel angerichtet, die Niere wird in dünne Blättchen geschnitten, um den Braten herumgelegt, mit dem Bratensaft begossen.

Kalbschlegel.

Vom Kalbschlegel muß wie natürlich der Fuß bis zum dicken Fleisch roh abgehauen werden; wenn der Kalbschlegel dann schön roth und saftig gebraten ist, wird das daran befindliche Fleisch (Fricandeau oder Fillet genannt) nach der Länge zu beiden Seiten von dem Rohrbein abgelöst, von demselben werden über den Faden dünne Blättchen geschnitten. Der Knochen wird beseitigt und die Blättchen mit der rothen Seite nach oben dicht aneinander auf eine lange Schüssel geschichtet und mit dem Saft begossen.

3. Ein Schöpsen- oder Schweinsschlegel.

Wird beides auf dieselbe Art tranchirt und mit dem Bratensaft begossen.

4. Spanferkel und Lammrücken.

Bei dem Spanferkel wird besonders darauf gesehen, daß es schön roth und resch gebacken wird, weil dabei eigentlich die resche Haut das Beste ist. Daher muß auch das Tranchiren sehr schnell

vor sich gehen. Zuerst muß der Kopf vom Rumpfe getrennt werden, weil durch das längere Lassen des Kopfes am Rumpfe der Dunst nicht heraus kann und die Haut dadurch gleich welk wird; der Kopf wird in der Mitte gespalten, das Hirn mit Salz bestreut, die Ohren werden abgeschnitten und die Kinnlade mit der Zunge vom Kopf abgelöst, es wird dann Kopf, Ohren und Kinnlade auf einem Extra-Teller servirt. Nun wird das Ferkel auf dem Rückgrat nach der Länge von einander geschnitten, die beiden Vorder- und Hinter-Schenkel abgelöst, jeder in 2 Theile geschnitten und von den beiden Rückenseiten 3—4 Stücke geschnitten, schnell mit der reichen Haut nach oben auf eine lange Schüssel angerichtet und servirt.

Lammrücken.

Der Lammrücken wird gewöhnlich gefüllt gebraten, die Schenkel, welche roh etwas eingehackt wurden, werden vom Rücken abgelöst und in kleine Stücke geschnitten; der Rücken wird der Länge nach in 2 Theile getheilt und aus jeder Hälfte 4—5 Stücke geschnitten, nun wird der Rücken auf eine lange Schüssel gelegt, mit der rothen Haut nach oben, die geschnittenen Schenkel oder Schlegel werden herum gelegt, der Bratensaft darüber gegossen.

5. Geflügel.

Gebratene Hühner.

Wenn die Hühner jung und klein sind, wird der Kopf mit dem Halse abgeschnitten, das Uebrige in 4 Theile geschnitten, auf eine runde Schüssel zierlich angerichtet, die Leber und die Köpfe kommen in die Mitte und die Stückel herum. Sind die Hühner groß, so wird der Kopf mit dem Halse abgeschnitten, dann werden die Flügel mit dem daran befindlichen Brustfleisch abgelöst, die Biegel, so auch die Brust je in 2 Theile getheilt; der Steiß und der Rücken geben 2 Theile. Der Steiß und der Rücken kommen auf die Mitte der Schüssel, dann kommt herum ein Flügel, 1 Biegel und 1 Stückchen Brustfleisch, Kopf und Leber kommen in die Mitte oben auf.

Kapaun oder Pollard.

Man steckt die Gabel in die Brust, löst die beiden Schenkel ab und theilt jeden in 2 Theile, dann werden die beiden Flügel mit einem Theil Brustfleisch abgeschnitten, dann wird das Kropfbein abgelöst und aus der Brust der Länge nach 4 Theile geschnitten, der Steiß gibt 2 Theile und der Rücken 1 Theil, man richtet das Ganze zierlich an, immer 1 Biegel, ein Stückchen Brustfleisch und 1 Flügel: Steiß und Rücken kommen auf die Mitte der Schüssel, das Uebrige herum.

Tauben.

Die Tauben werden zum Braten gefüllt und so wie die kleinen Hühner in 4 Theile geschnitten.

Indian oder Truthahn.

Bei diesem wird die Tranchirgabel in die Mitte der Brust gestoßen. Man löst zuerst vorsichtig den gefüllten Kropf rund heraus, schneidet davon fingerdicke Scheiben ab, damit bei jedem Stücke die fette braune Haut bleibt, nun löst man die beiden Schenkel und Flügel beim ersten Gliede ab, zertheilt jeden Schenkel in 2 Theile, löst das weiße Brustfleisch vom Brustbein ab, zertheilt es in kleine Theile, löst die Hüften von dem Steißbein, theilt Hals und Rücken in 2 Theile, richtet es schön auf 1 große lange Schüssel, Hüften, Steißbein, Hals und Rücken auf die Mitte der Schüssel, Schenkel und Flügeltheile herum und obenauf die zierlich geschnittene Brust mit der braunen Haut nach oben. Der gefüllte geschnittene Kropf wird extra auf einem Teller servirt.

Eine Gans.

Ist dieselbe jung und zart, so wird sie wie ein Kapaun tranchirt. Ist die Gans schon groß und alt, so wird sie nach Art des Indians tranchirt; das Kropfbein wird extra herausgeschnitten, aus der Brust werden, wenn sie von dem Bein abgelöst ist, finger-

dicke Scheiben geschnitten, sie wird schön angerichtet mit der braunen reschen Haut nach oben.

Eine Ente.

Sie wird auf dieselbe Art tranchirt, nur daß man aus der Brust 4 Theile macht und das Kropfbein extra ausschneidet.

6. Wildpret.

Rehschlegel.

Derselbe wird recht mit Speck gespickt: wenn man ihn tranchiren will, muß man darauf bedacht sein, damit die gespickte Seite nicht das schöne Ansehen verliere; er wird so wie der Kalbschlegel tranchirt. Bei dem Anrichten auf die Schüssel wird er so gelegt, daß die gespickte Seite nach oben zu liegen kommt.

Rehrücken (Ziemer).

Der Rehrücken muß der Länge nach von beiden Seiten mit 3 Reihen Speck dicht gespickt werden; wenn derselbe gebraten ist, wird von beiden Seiten an dem Rückengratbein das daran befindliche Fleisch (Filets) nach der Länge abgelöst und dasselbe über den Faden in $^1/_2$ Finger dicke Scheibchen geschnitten, diese werden dann in 2 Reihen aneinander auf die lange Schüssel angerichtet, daß die gespickte Seite nach oben kommt.

Hase.

Der Hasenrücken muß schon roh, ehe er gehäutet wird, gut eingehackt werden, recht gespickt und gebraten, dann werden von dem Rücken bis zu den Schenkeln, wenn der Hase lang ist, 5—6 Stücke geschnitten. Die Schenkel werden an dem Steißbein abgelöst, jeder Schenkel in 4 Theile getheilt, dann in schöner Form auf eine lange Schüssel angerichtet, mit dem Speck nach oben, und mit der eigenen Sauce begossen.

Fasan.

Dieser wird auf dieselbe Art wie der Kapaun tranchirt, nur wird die Brust in mehrere Theile getheilt, weil der Fasan ein zu kostbarer Braten ist; der Kopf wird als Zierde in die Mitte oben aufgesetzt.

Ein Rebhuhn.

Dasselbe wird wie ein Fasan tranchirt, nur wird die Brust in 4 Theile geschnitten. Schnepfen und andere ähnliche Vögel werden auf dieselbe Art tranchirt.

Wilde Gans und Ente.

Wird, wenn sie gespickt und gebraten ist, ganz so wie die zahme Gans tranchirt. Nur wird die wilde Gans und Ente meistens eingemacht und zu diesem Ende roh in beliebige Stücke zerhauen.

Wachteln und Lerchen.

Werden, wenn sie in Weinlaub gehüllt gebraten werden, mit der Umhüllung ganz angerichtet. Sind sie gebraten, so werden sie in die Hälfte geschnitten und angerichtet.

Wenn die Fleischarten, welcher Sorte immer, wie auch alle Arten Geflügel zum Braten gut und ordentlich dressirt sind, so hat man ein sehr leichtes Tranchiren.