
Sechster Abschnitt.

Über die Tranchirkunst.

In jener Zeit, als die Künste nach einem tausendjährigen Schlafe, dem Wiedererwachen nahten, wozu die Mediceer besonders beytrugen, war die Kochkunst diejenige, welche sich in Italien am schnellsten emporraffte, von da nach Frankreich verpflanzt wurde, und unter diesem feinsinnigen Volke zu großen Ehren gelang, so zwar, daß man nicht selten die Wichtigkeit des Mannes nach der Art sein Haus zu führen beurtheilte. Damahls war es Sitte geworden, daß der Herr des Hauses die Ehren der Tafel in eigener Person ausüben mußte, worunter bey kleineren Vereinen auch das Transchiren begriffen war. Selbst Ludwig der Bierzehnte fand es nicht unter seiner Würde, ein Huhn auf die graziosseste Art zu zerschneiden und seinen Gästen zu verabreichen. Ein Tranchirmeister am Hofe (Ecuyer tranchant) war zu einer Ehrenstelle erhoben. Ubrigens gibt es hierin eine Ähnlichkeit mit den Sitten der alten Griechen; denn Homers Helden haben es nicht entehrend gefunden, nebst dem Schwerte das Schlachtbeil und den Bratspieß geschickt zu handhaben.

Dieser Ton hat bey den Franzosen so stark geherrscht, daß

die Transchirkunst als eine Clausel in dem Erziehungsplan eingeschaltet wurde, wodurch der größte Beytrag geschah, um die Kochkunst zu höherer Achtung zu bringen, welches nur für die ganze Nation von Vortheil ist. In wie weit dieses übertrieben war, kann hier nicht erörtert werden, in wie weit es aber gut ist, daß man in dieser Kunst einige Kenntnisse und Übung habe, wird derjenige beurtheilen können, der zeitweise in Gelegenheiten kömmt, einen Braten oder sonst ein Gericht transchiren zu müssen.

Die Großen unserer Zeit haben sich flehlich von dieser lästigen Amabilität ganz losgemacht, und zwar so, daß sie sich gleich den Gästen und wohl noch mehr bedienen lassen, ohne sich viel um die übrigen Tischgenossen zu bekümmern. Auf diese Weise ist die Transchirkunst in die Hände des servirenden Individuums herabgekommen. Ist nun ein solches Subject mit dieser Kunst nicht gehörig vertraut, so sieht es um den Genuß der Tischgesellschaft mißlich aus.

Die Wesenheit dieser sogenannten Transchirkunst (von trancher schneiden, zerschneiden, abschneiden, voneinanderschneiden, durchschneiden, vorschneiden,) besteht vornehmlich darin, daß man die Faser aller Fleischgattungen kurz überschneide, wodurch dieselbe angenehmer für den Genuß und verdaulicher für den Körper gemacht wird. Dieses Überschneiden kann aber nur dann Statt finden, wenn man die Lagen und den Verlauf der Muskeln genau zu beobachten und die Bindung der Knochen auf eine leichte Art zu trennen weiß.

Für die Jugend, die mit starken gesunden Zähnen und gro-

hier Verdauungskraft versehen ist, kann das Vorschneiden auf diese oder jene Art von keiner Bedeutung seyn. Allein für jene, welche die vorbenannten Eigenschaften nicht in demselben Grad besitzen, und das sind fast alle jene, die Geschäfte treiben, welche wenig Bewegung gestatten, und für solche, welche von Natur oder durch Alter geschwächt sind, für solche ist es durchaus nicht gleichgültig, ob das, was sie genießen, lang oder kurzfaserig, das heißt leicht oder schwerverdaulich sey, denn unsere Spwerkzeuge helfen nur unvollkommen nach, indem die Stockzähne das Fleisch wohl breit quetschen, aber nicht überschneiden, da dann die lange Faser mit einer gewissen Menge Mundschleim gemengt, durch die rollende Bewegung der Schlundröhre rund gebalgt, die Aufnahme in den Magen erschwert, welches sich durch die drückende Empfindung in der Magengegend sogleich kund thut.

Eine andere Wesenheit der Transchirkunst besteht in der Geschicklichkeit, dem Vorgeschnittenen ein gefälliges Ansehen zu geben, vornehmlich durch das reine Schneiden, so z. B. daß die Haut oder Knochen nicht an den Schnitten zu hängen scheinen, sondern mit demselben ein Ganzes bilden; nämlich in dem zierlichen Aufrichten, wodurch das Ganze ansprechender wird.

Sehr empfehlenswerth ist die Geschwindigkeit bei dem Vorschneiden, so daß der Braten während dieser Zeit nicht unter 35 Grad Reaumur auskühle, denn nur in dieser Temperatur ist der Geschmack des Bratens am bestimtesten fühlbar und deutlich ausgesprochen. Der während der Operation entquollene Saft muß immer sorgsam über das Ganze gegossen werden.

Geschieht das Transchiren bey Fische, welches bey kleinen Tafeln der Fall zu seyn pflegt, so muß man besonders darauf sehen, daß es mit vieler Keinslichkeit vor sich gehe, denn das Gegentheil würde selbst wider Willen den Umstehenden störend in die Augen fallen. Vor dem Transchiren befestiget man sich eine Serviette vor die Brust, um der natürlichen Angstlichkeit vorzubeugen, die da entsteht, wenn man immer Acht haben muß, seine Kleider nicht zu beschmutzen.

Die ganze Operation muß übrigens mit hurtiger Sicherheit betrieben werden, ohne jedoch die anständige Haltung des Körpers und gerundete Bewegung der Arme außer Acht zu lassen; weil, wenn gleich bey Männern wenig Forderung auf Grazie gemacht werden soll, dieselbe bey einem freywillig unternommenen Geschäft dennoch nicht gern vermist wird.

Das Trennen der Gliedmaßen ist von keiner Schwierigkeit, wenn man sich einige Kenntnisse der Anatomie eigen gemacht hat; widrigen Falls müßte man freylich durch wiederholte Versuche sich in die Kenntniß ihrer Verbindungen und Lagen zu setzen suchen.

Das Überschneiden der Faser ist dann leicht, aber bey dieser muß darauf gesehen werden, daß die Schnitten nicht auseinander fallen, welches bey sehr weich gekochten Fleischarten, als Rind oder Hirsch, leicht zu geschehen pflegt, wenn nicht die Vorsicht gebraucht wird, sich sehr dünner und scharfer Messer zu bedienen. Übrigens kömmt bey großen Fleischmassen sehr viel auf das Vorsetzen der Gabel an, wodurch der Gegendruck dem Messer geleistet werden muß. Das Messer soll mit leichter Hand

sägeförmig und nur ganz leise geführt werden, weil ein jeder Druck und unsanfte Zug das Zerquetschen der Faser und Abstreifen der Haut zur Folge hat.

T a f e l s t ü c k .

Unter dieser Benennung wird ein schönes Stück Rindfleisch verstanden, welches aus dem Schweifstück oder Schwanzel, (die kleine, die große und die lange Beckenmuskel) genommen ist. Diese Fleischmasse ist aus mehreren Muskeln zusammen gefügt, die an Gallerte, Ösmazome und der Bindung des Faserstoffes unter einander abweichen. Jener Theil, der an das Rückgrath stößt, ist bey weitem der vorzüglichste und zum Kochen geeigneteste, feinfädig von lockerer Bindung, mit Fett überwachsen, und enthält viel Ösmazome.

Diese Muskel ist leider von kleinem Umfange, und nimmt ihren Verlauf in die lange Beckenmuskel, welche an Härte der Faser, festerer Bindung und Trockenheit von oben herab immer zunimmt, bis endlich der untere Theil derselben, gegen das Gelenke in Sehnen und Bänder übergeht, und nur Gallerte mit äußerst wenig Ösmazone darbiethet.

Ein reinlich gehaltenes und zierlich angerichtetes Tafelstück läßt die Zusammensetzung der Muskel leicht bemerken, nämlich durch einen fettartigen Streifen über dessen Oberfläche. Nach diesem Streifen wird nun mit dem Messer gefahren, und die Theile trennen sich. Diese so getheilten Muskeln werden endlich auf halben Finger dünne Scheiben über den Faden geschritten, und wieder in die vorhergehende Form gelegt, oder sonst zierlich angerichtet. (Siehe Kupfert. 1. Figur 1.)

Diejenigen Fleischtheile, welche sehr weich gekocht oder durch feinere Textur sich von den übrigen unterscheiden, wie die Vormuskel, dürfen nicht ganz senkrecht durchgeschnitten werden, weil sie unfehlbar in kleine unansehnliche Stückchen zerfallen würden. Zu solchen wird das Messer während des Schneidens in einen kleinen Winkel gewendet, wodurch der Faden weniger kurz, dem Zerfallen weniger ausgesetzt wird.

Rindsbraten, englischer Braten.

Die Lende, vom Schlägel bis über die zwey ersten Rippen, (die lange Rückenmuskel mit der gezahnten und Zwischenrippenmuskel) eignet sich vorzüglich zum Braten, und wird von den Engländern als Nationalgericht mit vieler Vorliebe behandelt.

Wir können zwar sehr schmackhaften Rindsbraten aufstücken, allein die besten können noch keinen Vergleich mit den englischen Rostbeef eingehen, weil ihr Schlachtvieh auf Schottlands blumenreichen Triften genährt, bis nach London gleichsam mürbe getrieben wird.

Dieser Braten nimmt zwar beym Transchiren etwas mehr Gewandtheit in Anspruch, in Betracht daß der Rückgrathsknochen und der Lungenbraten (die viereckige Lendenmuskel) an demselben befindlich sind. Dieser Lungenbraten muß zuerst durch eine geschickte Messerführung abgelöst, und dann nach der im vorhergehenden Artikel gemachten Bemerkung der lockeren Textur wegen etwas schief über den Faden auf halben Finger dünne Scheiben überschneiden, endlich auf Teller gereicht, mit dem Entquollenen übergossen, und sogleich herum kredenzt werden.

Der übrige Braten wird nur umgewendet, und die fleischige Oberfläche gleichfalls in schöne, aber etwas dünner gehaltene Scheiben herabgeschnitten, und eben herum gereicht; dieser Theil des Bratens wird von Vielen dem Lungenbraten vorgezogen, und zwar seines feineren Geschmacks wegen. Ist die Geschellshaft hinlänglich versehen, so wird das Gerippe mit dem Überrest des Aufgeschnittenen bedeckt, in gefällige Form gebracht und wieder auf die Tafel gestellt, bis die Schüssel mit einer andern ausgewechselt werden kann.

Brustkern.

Unter dieser Benennung wird derjenige Theil des Kindes begriffen, welcher vom Brustknochen bis zur Hälfte der Rippen, nämlich der Breite nach, und von der ersten bis zur siebenten Rippe der Länge nach die Brustmuskel und Knorpeln einschließt, und, deren Bildung wegen, die aus Knorpeln, Fettdrüsen und Fleischfasern bestehet, sich nur zum Kochen eignet, und, zwar ein fettes, aber sehr schmackhaftes Essen gibt.

Bey dem Transchiren wird zuerst die dicke Lage Fett, das die Knorpeln überdeckt, herab geschnitten, und in die Küche zu anderweitiger Verwendung zurückgesendet. Das Fleisch sammt den Knorpeln und dem noch anhängenden Fett wird nun auf Scheiben geschnitten, rundlaufend und zierlich angerichtet, und die hierzu geeigneten besonders angesäuerten Lunken zu gleicher Zeit herum gereicht.

Gedämpftes Fleisch, Boeuf à la mode,
 Gedämpfter Lungenbraten,
 Gedämpfter Rostbraten,

werden nach den Regeln der Kochkunst mit groben Speckschnitten dem Faden nach gespißt, oder vielmehr durchgezogen, so daß diese Gerichte, wenn das Fleisch nach dem vorerwähnten Spicken über den Faden geschnitten wird, ein sehr gefälliges Ansehen bekommt, und als Beweis des kunstmäßigen Transschirens gelten darf.

Zu dem Boeuf à la mode nimmt man vorzugsweise die Schale (Beckenmuskel), das heißt, die an der innwendigen Seite des Schenkels liegende Fleischmasse, welche, aus mehreren Muskeln bestehend, den Zwischenraum vom Schlußbeine bis an's Kniegelenke einnimmt. Man kann sie nun ganz oder in mehrere Theile dem Faden nach von einander schneiden, und nach dem besagten Spicken nach den Regeln der Kochkunst dämpfen, je nachdem es die vermuthliche Consumption erfordert; dann wird sie auf dünne Scheiben von einer Handfläche überschritten oder transchirt.

Da diese Fleischmuskeln nur wenig mit Fett durchgewachsen sind, so muß das Stück reichhaltig mit Speckschnitten, welche stark mit Salz und Pfeffer gewürzt sind, durchgezogen werden, um auch der Mitte dieser voluminösen Fleischmasse die gehörige Würze und Schmackhaftigkeit mitzutheilen.

Der Lungenbraten oder viereckige Lendenmuskel liegt an der inneren Seite des Rückgrathwirbelbeines, vom Schlußbeine unter der ganzen Lende bis zur dritten Rippe hinauf, und ist mit

Fett umgeben. Diese Muskel kann ihrer lockeren Textur wegen nicht zum Kochen, wohl aber zum Dämpfen und vorzüglich zum Braten verwendet werden. (S. Anleitung zur Kochkunst).

Das Transchiren desselben hat gar keine Schwierigkeiten, indem man nur etwas schief über den Faden zu schneiden braucht; weil aber die Schnitten etwas zu groß ausfallen würden, wenn man durch die ganze Fleischmasse schneiden wollte, so ist's gut, wenn man die Scheiben von einer Seite zur andern keilförmig macht; dadurch kann ihre Größe nach Belieben gerichtet werden.

Rostbraten.

Von der ersten Rippe gegen den Hals hinauf liegt eine starke Muskel, die den Winkel ausfüllt, welcher bey dem Auslaufe der Rippen aus dem Rückgrathsknochen entsteht, (die lange Rückenmuskel) sie gibt ein mit Fett überdecktes, feinfädig mürbes und wohlschmeckendes Fleisch, das sich zu einer jeden Bereitung sehr wohl eignet.

Als Rindsbraten wird diese Muskel nicht von den Rippen gelbst, sondern im ganzen Stücke der Operation ausgelegt.

Als eigentlicher Rostbraten muß derselbe rippenweise überschnitten, mürbe geklopft, dann über einem Roste, der über Glut gestellt ist, langsam gebraten (daher die Benennung) dann stückweise überschnitten, und mit einem passenden Saft begossen aufgetragen werden.

Als gedämpfter Rostbraten wird die rippenweise überschrittene Muskel mit grobem Speck durchgezogen, weich gedämpft und statt des Transchirens mit einem Löffel abgestochen.

Endlich als unser gemeiner Kostbraten wird die Muskel auf halbe dünne Scheiben überschnitten, mürbe geklopft, und in etwas Fett abgebraten, und keiner weiteren Zertheilung unterworfen.

Die Schulter

gibt ein feinfädiges Fleisch, das saftig und mürbe, ein schmackhaftes Gericht gibt. Allein es taugt seiner Unförmlichkeit wegen zu keinem Tafelstück.

Der Hals.

Der Hals wird gewöhnlich in kleinen Parthien verhauen, oder zu Würsten und dergleichen verwendet.

Vom Kalbe.

Das Kalb gibt nur zwey vorzügliche Braten, nämlich den Schlägel (Schenkel), und den Nierenbraten (die Lende). Das Rippenstück oder Carré kömmt höchst selten als Braten vor, und gibt geringe Ausbeute.

Die Brust enthält einen gesuchten Theil, nämlich die Brustknorpeln, wird daher als Braten und eben so die Schulter verwendet, obgleich beyde als Eingemachtes Besseres darbiethen.

Kalbschlägel.

Der Kalbschlägel enthält mehrere Muskeln, die an der Textur der Faser, und dem Gehalte an Osmazome von einander verschieden sind. Der vorzüglichste Theil desselben ist die so-

genannte Ruß (noix dessous, Vulgo auch Fricandeau das heißt, die große Schambeinmuskeln). Diese Muskel liegt an der inwendigen Seite des Schenkels vom Schambeine bis zum Kniegelenke herab, in einer Masse, welche den Schlägel fast in zwey Hälften theilt. (Kupfer 1. Figur 3. Nr. 1.)

Diese Muskel wird bey einem gebratenen Schlägel zuerst abgelöst, und auf zwey Messerrücken dünne Scheiben überschritten. Nun wird der untere Theil, oder die zweyköpfige Beckenmuskeln abgelöst. Nr. 2. Derselbe bildet eine rundlange Fleischrolle, grobfädig trocken und arm an Osmazome; man thut wohl, denselben gar nicht zu zerschneiden, so wie die folgende lange Beckenmuskeln oder Obernus, die gleichfalls, obgleich nicht in dem Grade, saftlos ist. Diese beyden Stücke können mit einer Lunte, des andern Tages zweckmäßig bereitet, eine angenehme Sparschüssel geben. Endlich kömmt die kleine Beckenmuskeln, Nr. 4. oder Unternus. Dieselbe ist wieder saftreich und schwachhaft, kann daher dem Fricandeau gleich geschnitten, mit diesem in die Schüssel zierlich ausgerichtet, herum gereicht werden. Der Knochen mit dem ungeschnittenen Überreste wird bey Seite gesetzt. Sind der Gäste aber so wenig, daß man wahrscheinlicher Weise mit der Ruß allein auslangen kann, so wird dieselbe einmahl zerschneiden, in die vorige Form über den Knochen des Schlägels gerichtet; und nur in diesem Falle kann der gleichsam ganze Schlägel über der Schüssel bleiben, und herum gereicht werden.

Bey dem Transchiren dieses Bratens muß vorzüglich darauf gesehen werden, daß eine jede Schnitte einen Theil der

schmackhaften und leicht Krustirten Haut behalte, und daß das Vorgeschnittene in eine zierlich gefällige Form wieder angerichtet werde.

Es geschieht zuweilen, daß ein sonst schön gebratener Schlägel am Knochen nicht völlig gar ist; welches durch ein unrichtig geleitetes Feuer Statt finden kann. Der Transchirmeister muß dieses auf den ersten Schnitt gewahr werden, und dasselbe der Gesellschaft zu verbergen suchen, indem sonst leicht Ekel erregt würde. Man kann übrigens aus so einem in Saft gebratenen Schlägel recht schöne Schnitten herausbringen, ohne in das nicht Ausgebratene einzudringen.

Kalbsnierenbraten

wird jener Theil des Kalbes genannt, der vom Schlußbeine (an dem Schlägel) bis über die zwey ersten Rippen hinauf, eine Seite des Rückgrathes ausmacht. Es ist die eigentliche Lende mit einem Theil der langen Rückgrathsmuskel der unterwärts liegenden Niere und der viereckigen Lendenmuskel. Dieses Stück eignet sich vorzugsweise zum Braten, und daher die Statt habende Benennung.

Da wo es darauf ankömmt, diesem Braten ein schönes Ansehen zu geben, müssen der anhängende Rückgrathsknochen und ein Theil der Bauch- und Rippenmuskeln an demselben gelassen werden. Es ist des Bratmeisters Geschäft, diesem Braten eine gefällige lang viereckige hohe Form zu geben. Die Rückgrathsknochen sind zu stark und zu tief in einander greifend, um mit dem Transchirmmesser etwas ausrichten zu können. Dieser-

wegen müssen solche Knochen überhauen werden, welches mit dem technischen Nahmen Picken bezeichnet wird, und hauptsächlich nur die Knochen, aber nicht das Fleisch durchzuhauen angibt.

Wo man auf gutes Ansehen und Reinlichkeit zugleich sieht wie in den besseren Küchen, da werden die Knochen mit einer feinen Säge durchgesägt (in rohem Zustande) und dadurch die Weinsplitter beseitiget und das Fleisch nicht zerquetscht.

Bei dem Transhiren eines Nierenbratens wird der Anfang mit der Niere gemacht, und zwar der Kleinheit des Stückchens wegen, indem dasselbe mit Fett umgeben, das Kaltwerden nicht erträgt, übrigens als ein Leckerbissen gerne nur den Begünstigten verabreicht zu werden pflegt. Bei einem gutgenährten Kalbe ist die Hülle zu stark um die Eflust anzuregen, im Gegentheile, es könnte sogar vom Genuß abhalten; man muß demnach das Übermäßige desselben herabschneiden und die Niere dann mit dem noch Darangelassenen auf halben Finger dünne Scheiben getheilt, über ein Teller ordnen, und mit etwas Saft übergossen gleich herum reichen. Nun wird der eigentliche Braten zerschnitten.

Zuerst muß das egerollte Bauchfleisch herabgeschnitten werden (s. Anleitung zur Kochkunst den Nierenbraten betreffend) dann wird der übrige Braten, wenn die Rückgrathknochen gepickt waren, auf halben Finger dünne Blätter durchgeschnitten, so daß ein jedes Stückchen einen Antheil vom Knochen und den gehörigen Antheil der schmackhaften Haut behalte, bis endlich die Fleischmuskeln, welche gegen das Schlußbein hin immer stärker wird, die Schnitten zu groß geben würde; dann werden

solche Schnitten nur von oben genommen, ohne durch die Knochen zu schneiden. Wenn nun auf diese Weise das Beste abgelöst ist, so werden die übrigen Knochen bey Seite gethan, und der zierlich angerichtete Braten zur beliebigen Auswahl der Schnitten herum gereicht. Die Schüssel mit dem Übrigbleibenden endlich wieder auf ihren Platz gestellt, bis dieselbe durch eine andere umgewechselt werden kann.

Bey Tafeln, wo es unschicklich scheinen möchte, einen kleinen Knochen mit den Fingern zu berühren oder gar abzunagen, wenn solches gleich das Schmachhafteste darbielen könnte, wie dieß bey einem Nierenbraten auch wirklich der Fall ist, wird die lange Rückenmuskel, welche in der Kunstsprache Filet genannt wird, von diesem Knochen durch eine geschickte Messerführung herabgelöst, und blattweise etwas schief über den Faden geschnitten, dann die viereckige Lendenmuskel, welche den vorhergehenden an Feinheit übertrifft, beyde zierlich in die Schüssel gerichtet, und herum gereicht.

Kalbescarré.

Das sogenannte Kalbescarré ist eine Fortsetzung der langen Rückenmuskel, oder des Nierenbratens, bis zur letzten Rippe, wenn nämlich die Brust herabgehauen ist. Die Behandlung und das Transchiren hat dasselbe mit dem Nierenbraten gemein.

Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust wird bekanntlich nie ohne eine Fülle gebraten. Dadurch hiehet dieser Braten einige Schwierigkeit im Tran-

schiren dar, und zwar weil die Brustknorpeln (Tendrons), dem Messer einigen Widerstand leistend, zum Herausdrücken der Fülle Anlaß geben, und auf diese Weise die Schnitten unansehnlich machen; um hierin einiger Maßen fort zu kommen, muß dieser Braten über dem Transchirteller umgewendet, und da wo die Rippen an die Knorpeln stoßen, welches leicht zu erkennen ist, (Kupfer. 1. Figur. 4.) die Brust der Länge nach in zwey Theile getheilt werden. Nun müssen die Knorpeln mit einer leichten Messerführung blattweise geschnitten werden, so daß eine jede Schnitté, einen gehörigen Theil der Fülle enthalte. Dann aber werden nun die Rippen sammt der Fülle auf Blätter getheilt, weil aber die Schnitten zu groß ausfallen müßten, wenn man einem jeden Stück eine Rippe zugesellen wollte, so muß man antragen, daß zwischen einer jeden Rippe noch eine Schnitté entstehe. Das Ganze wird rundlaufend in die Schüssel gelegt.

Kalbskopf à la vinaigrette.

Der Kalbskopf erscheint zwar nie gebacken, und zwar aus sehr wichtigen Gründen; dagegen gibt derselbe, faszirt, sauer, gekocht, mit weißem oder braunem Ragout gebacken u. dgl., eine bedeutende Anzahl Gerichte, von denen die Kochkunst einen vortheilhaften Gebrauch macht; am vorzüglichsten erscheint derselbe à la vinaigrette, und zwar in seiner natürlichen Form. In solchem Falle muß das Zerschneiden bey der Tafel oder doch an dem Credenz Tisch Statt finden, und fordert daher einige Aufmerksamkeit.

Die Haut muß sonach über dem Kran kreuzweise aufgeschnitten werden. Kupf. 2. Figur 5. Der Schädelknochen wird auseinander gebogen, das Hirn mit einem Löffel herausgenommen, über einen Teller gethan, mit etwas Salz und Pfeffer bestaubt, mit dem den Kopf benässenden Saft oder Lunte begossen und herum gereicht; dann werden die Ohren und die übrige Haut auf löffelkleine Stücke herabgeschnitten, in die begleitende Lunte gethan, und die Schüssel wieder eingesetzt. Die Knochen werden aber beseitiget. Die Zunge, in mehrere Stückchen überschnitten, und die Augen werden in die Mitte der Schüssel gelegt.

Schöpfenbraten,
Lammbraten,
Schweins- oder Porckbraten,

gehen insgesammt nach dem Kalbsbraten, mit der Beachtung jedoch, daß die Schnitten nie über zwey und nie unter einer Eßlöffelgröße ausfallen.

Rehschlägel.

Der Rehschlägel wird durchaus nach dem Kalbschlägel zerschnitten; weil aber das Reh ein viel feineres Fleisch hat, und durch das Spicken immer hinreichend saftig erhalten wird, so fällt der Unterschied zwischen der Ober- und Unternuß ganz weg, und das Ganze wird nach angeführter Weise über den Faden blättrig geschnitten, in die Lunte oder Saft des Bratens, welcher in der Schüssel befindlich ist, gelegt, und herumgereicht.

Der Knochen wird hinweggesendet. Wird aber nur ein Theil solchen Bratens transchirt, so wird das Geschnittene in die vorige Lage über den Knochen so gelegt, als wenn der Schlegel noch ganz wäre, wodurch das Ganze ein schöneres Ansehen erhält.

Nehrücken.

Das Reh wird nicht wie das Stiehvieh in zwey Hälften getheilt, sondern, dessen kleineren Statur wegen, der Rücken von der zweyten Rippe vom Halse bis zum Schlußbeine herab in einem Stücke gelassen, daher die Benennung Nehrücken, welcher einen schönen Braten darbiethet.

Bei dessen Transchiren werden die über dem Gerippe laufenden langen Rückenmuskeln in ihrer ganzen Länge herabgelöst, blattweise überschritten und in die Funke oder Saft, welcher in der Schüssel befindlich ist, zierlich angerichtet. Das Gerippe wird sogleich beseitigt. Oder das Geschnittene wird in die ursprüngliche Form über das Gerippe gelegt und herum gereicht.

Gebratene Spanfästel.

Bei diesem Braten ist's die reiche Haut, welche das Schmackhafteste darbiethet; dagegen wird auf die Lage und den Faden der Muskeln des noch sehr jungen Thieres keine Rücksicht genommen. Schon von der Küche aus wird, wenn das Thierchen vom Spieße gezogen worden, sogleich ein tiefer Schnitt in dessen Genick gemacht, um dem in dieser muskelreichen Gegend, und durch die Menge des Saftes am stärksten angehäuften Dampfe, den

Ausgang zu verschaffen; wodurch dem Weichwerden der Haut einiger Maßen vorgebeugt wird.

Hey dem Transchiren wird nun durch diesen schon gemachten Einschnitt fortgefahren, und so der Kopf herabgeschnitten; von diesem werden die Kinnlade, dann die Ohren mit so viel Haut als man nur mit dem Messer erreichen kann, abgelöst, der Kran wird gespalten und das Hirn mit einem Löffel herausgehoben, mit feinem Salz und Pfeffer bestäubt, und mit den übrigen Theilchen des Kopfes über einen Teller gereiht und herum erdenzt, während diesem wird nun das Transchiren möglichst schnell fortgesetzt. Es wird nämlich das Messer am Halse einen kleinen Finger breit seitwärts des Rückgrathes angesetzt, und durch die ganze Länge ein Schnitt geführt, Kupf. 2. Figur 6, so daß dadurch die Schultern und Schenkel (Biegeln) zugleich abgelöst werden. Derselbe Schnitt wird von der andern Seite wiederholt. Diese beyden Seiten und das Rückgrath werden nun auf drey Fingerbreite Schnittchen getheilt und zierlich angerichtet; zu bemerken bleibt jedoch, daß die Schulter und Schenkel im Gelenke ihrer Knochen von einander geschnitten werden müssen, weil sie sonst zu große Portionen geben, und dadurch weniger ansprechen würden.

Da bekanntlich die rechte Haut am Spansärkel das Schmachhafteste ist, und dieses nur im heißen Zustande des Bratens der Gall seyn kann, so muß mit dieser Operation so angetragen werden, daß dasselbe, vom Feuer kommend, gleich aufgetragen und schnell transchirt werde.

Gebratener Hase.

Einen Hasen zierlich zu transchiren ist nicht so leicht als man auf den ersten Anblick glauben möchte, in Betracht, daß die Rückgrathsknochen durchgeschnitten werden müssen, und daß diese Knochen sehr hart sind; ja mit dem eigentlichen Schneiden könnte man dann gar nicht zurecht kommen, wenn der Hase nur einiger Maßen stark gewachsen wäre; mit dem Hacken kann nicht nachgeholfen werden, weil dieses bey einer Tafel schon für sich nicht anwendbar ist, und überdieß auch das Fleisch von den Knochen geschlagen würde. Diesen Unzulässigkeiten muß man daher zu begegnen suchen, welches vollkommen erreicht wird, wenn man den Rückgrathswirbel und zwar vom Halse gegen das Schlußbein oder den Steiß hin in schiefer Richtung durchschneidet.

Dieser Kunstgriff gründet sich auf die weichere Substanz der Knochen, welche die äußere Hülle derselben bildet, und besonders in ihren Fugen vorhanden ist. Wenn man nun zu unterscheiden weiß, wo die Rückgrathsknochen in einander greifen, (welches sich sehr leicht bemerken läßt), so gehet das Messer unter einer sägeförmigen Bewegung ziemlich leicht durch, indem man nur die weicheren Knochenmassen durchzuschneiden hat. Ist der Rücken auf daumenbreite Stückchen überschritten, so werden die Schlägel abgelöst und zwar am leichtesten, wenn das Messer gerade über dem Schenkelknochen sägeförmig geführt wird; diese werden dann am Kniegelenke wieder getheilt, der Steiß wird gleichfalls gespalten, und nun das Ganze in dem Saft in die Schüssel angerichtet. Kupf. 2. Figur 7.

Hirschkalbschlegel.

Hirschkalbrücken.

Das vom Kalbschlegel und Rehbrücken Angeführte, ist an diesen beyden Braten anwendbar, mit dem Bemerkten jedoch, daß, da das Hirschkalb eine viel feinere Faser hat, und die Oberfläche solcher Braten gespickt zu werden pflegt, der Unterschied zwischen den verschiedenen Muskeln völlig aufgehoben wird, folglich ohne Ausnahme einzelner Theile ganz aufgeschnitten werden kann.

Hirschziemer,

Hirschrücken,

Zungferbraten (viereckige Lendenmuskel),

werden nach den bey dem Rindfleische gegebenen Regeln transchirt.

Das Hirschfleisch unterscheidet sich von dem Rinde durch feinere Fasern und lockerere Bindung derselben, ist daher bedeutend mürber und verdaulicher, wie überhaupt alles Wildpret; dagegen ist aber dasselbe ärmer an Ösmazome und Gallerte, folglich weniger nahrhaft. In dem letzten Umstande liegt der Grund, warum Säuren und stärkere Würzen beyim Kochen und das Spicken beyim Braten desselben angewendet werden.

Der bemerkten Mürbe wegen müssen bey dem Transchiren die Schnitten nie gerade über die Fäden gemacht werden, weil sie unfehlbar auseinander fallen und unansehnlich würden. Dieses will jedoch nicht sagen, daß man nach der Länge der Fasern transchiren dürfe.

Schwarzwild,

geheth völlig nach dem Kalbsbraten.

Wildschweinskopf.

Dieses imposante Gericht erscheint nun immer seltener über unseren Tafeln. Die Ursache dessen mag zum Theil in den bedeutenden Auslagen zu suchen seyn, welche eine solche Bereitung verursacht, (S. Anleitung zur Kochkunst,) theils weil die Kunstjünger selbst, durch zu seltenes Handhaben desselben, in der schwierigen Ausführung sich nicht alle erforderliche Geschicklichkeit eigen machen können, und daher dessen Erscheinen zu hintertreiben suchen.

Das Transchiren eines solchen Schweinkopfes bestehet in dünnen Schnitten, die man am Halse herab in schönen Scheiben zu bekommen sucht. Kupf. 2. Figur 8.

Solche Scheiben von der Größe einer Handfläche, werden mehrere über den Teller gereicht, und mit fein gehäckelter Fleischsülz bekränzt herum gereicht. Der übrige Theil (weil man nicht alles aufzuschneiden pflegt,) wird wieder eingefetzt und so oft wieder aufgetischt, bis das Ausschneiden in die Gegend der Augen kömmt. Der Wurf wird dann nicht mehr aufgetischt.

Schinken.

Würste.

Hierbey kann nicht wohl die Rede von einer Transchirkunst seyn, da man nur weiche Fleischmassen durchzuschneiden hat.

Alein bemerkt muß dennoch werden, daß der Schinken auf sehr dünne Blätter, wohl so dünne wie Messerrücken, und über den Faden geschnitten werden müsse, und daß eine jede Schnitte etwas Fett erhalten müsse. Kupf. 4. Figur 7.

Selbst die verschiedenen Würste haben ihre eigene Weise, wie sie geschnitten werden sollen, nämlich von der Papierdünne der Salamy bis zur halben Fingerdicke der Servelade, alle in schiefer Richtung, weil die Schnitten oder Scheiben dadurch ein schöneres Ansehen erhalten.

Gebratenes Hühnchen.

Hey dem Huhn gilt die allbekannte Regel, daß ein jedes Stückchen desselben einen Knochen, und einen Theil der wohl-schmeckenden krustirten Haut haben müsse. Ein kleines Huhn gibt fünf solche Stückchen, nämlich die zwey Brüstchen, zwey Biegel und den Steiß.

Es gibt zwey Arten das Huhn zu zerschneiden; bey der ersten muß dasselbe mit der Gabel am Rücken durchgestochen werden, um mit dem Messer unter das linke Biegel von Oben herab, wo sich selbes an die Brust anschließt, untergreifen zu können; und so herab bis zum Kegel des Schenkels gefahren, über welchem von Außen senkrecht ein kleiner Gegenschnitt gemacht wird, so zwar daß man dasselbe nur herausbiegen darf. Ganz so wird auch von der rechten Seite verfahren. Nun wird die Gabel in die Mitte der Brust gesteckt, und diese mit dem Messer der Länge nach bis ans Gerippe durchgeschnitten; am Halse über des Körpers Mündung ist ein Weinchén befindlich,

welches in der Form einer Gabel die Brust gleichsam schließt, und daher das Gabelbeinchen heißt (Schlüsselbein), dieses muß gespalten werden; ob durch den ersten Zug, oder einen besondern Einschnitt, gleich viel. Nun werden die beyden Theile der Brust, oder die sogenannten Brüstchen von dem Gerippe getrennt, jedoch so, daß der Flügelknochen an jedem Brüstchen anhängend bleibe, und solches rein geschnitten ein schönes unbeschädigtes Stückchen darbieth. Um den Steiß zu bekommen, wird mit dem Messer vom Bauche unter die Rippen bis zur Mitte des Rückens hinaufgefahren, und dieser überschritten. Der obere Theil wird sodann sammt dem Transchirteller beseitiget. Bey der zweyten und flinkeren Art das Huhn zu transchiren, wird die Gabel gleich vom Anfange in die Brust gesteckt, und die vier Gliedmassen abgelöst, dann der Steiß zugeschnitten. (Siehe Kupfer 3. Figur 1.)

Es gibt Häuser, wo die Leber, der Magen und der Hals sammt dem Kopfe mitgebraten, und dann aufgetischt werden, in solchem Falle müssen die Flügel von der Küche aus gleich dem Huhn gelassen, sorgsam gereiniget und hinter dem Hals eingebogen werden, welches Eindrehen eine gefälligere Form bezweckt, im gewöhnlichen Gange aber nicht angewendet wird; in die Büge dieser Flügel werden noch vor dem Einbuge die Leber auf die eine, und der Magen auf die andere Seite eingeklemmt. Der rein gepuckte Hals sammt dem Kopfe werden nicht herabgelöst, sondern nur der untere Schnabel und die Augen beseitiget.

Bey dem Transchiren werden die Leber und der Magen in den Flügeln gelassen, der Hals aber sammt dem Kopfe als ein brauchbares Stückchen dem übrigen angereicht.

Da der Hühnerbraten für acht oder zwölf Personen aus drey bis vier Hühnchen bestehet, folglich mehrere sich ähnliche Stückchen liefert, so muß bey dem Aufrichten des Vorgeschnittenen darauf gesehen werden, daß solches in gefälliger Form geschehe. Demnach sollen die Biegel gegen einander, die Brüstchen in die Zwischenräume, und odenauf die Steiße: oder umgekehrt, die Steiße zu Boden der Schüssel, und die Brüstchen und Biegel im ordentlichen Kranze rundherum gereiht werden.

Gebratene Tauben

werden den so eben besprochenen Hühnchen gleich transchirt. Da aber ihre Knochen weicher, und ihre Fleischmuskeln kleiner sind, so werden die Brüstchen nicht wie bey den Hühnchen von dem Gerippe gelöst, sondern das Brustbein durch, und sammt den Rippenbeinchen von dem Rückgrathe herabgeschnitten.

Beide Gattungen, nämlich Hühnchen und Tauben, werden auch gefüllt, allein solches hat keinen andern Einfluß auf das Transchiren, als daß es mit mehr Umsicht vor sich gehen müsse, damit die Fülle während des Schneidens nicht herausgepreßt werde. Die vorzüglichsten Theile einer Taube sind die Biegel.

Die Tauben gehen zwar sehr schmackhafte Braten, und manches liebliche Gericht, sie widerstehen aber bald und dürfen daher nicht zu oft genossen werden; von Honneurstafeln bleiben sie ausgeschlossen. Die Wildtauben werden als Eingemachtes gebraucht, und nur ausnahmsweise fein gespiect und marinirt, und als eine Nachahmung des Haselhuhns gebraten, aufgetischt.

Gebratenes Huhn oder gebratener Kapaun.

Ein erwachsenes Huhn oder ein Kapaun, wird gewöhnlich auf neun Stückchen getheilt, wobey gleichfalls ein jedes Stück einen Knochen und einen Antheil der Haut haben muß. Das Zerschneiden fängt wie bey den Hühnchen, mit Ablösung der Beigelen an, welche dann, am oberen Buge von einander geschnitten, ein jedes zwey Theile geben. Nun wird die Gabel in die Brust gesteckt, und diese auf vier Theile getheilt. Es werden nämlich, einen halben Finger breite Einschnitte von dem Brustknochen bis an's Gerippe gemacht, mit einem zweyten Schnitte von diesem bis an's Schlüsselbein abgelöst, endlich von dem Gelenke getrennt, welches einen Theil der Brust gibt, und im Allgemeinen das Brüstel, wohl auch das Flügel oder Fülls heißt; wenn dieses auch von der Seite statt gefunden, so wird über dem Gabelbeinchen der rückständige Theil der Brust durchgeschnitten, und gegen den Hals zu abgelöst, endlich der andere Theil von der Brustschaufel geschnitten, jedoch so, daß das Brustbein in demselben bleibt; jetzt wird der Steiß in der Mitte des Rückgrathes durch einen Querschnitt getrennt, und reinlich zugeschnitten, und nun alles über die Schüssel zierlich aufgerichtet, so zwar, daß die schönsten Stückchen, worunter jene aus der Brust geschnittenen verstanden werden, in's Auge fallen, und folglich oben an zu liegen kommen müssen. (Kupfer 3. Figur 2.) Bey großen Stücken dieser Art können aus der Brust mehrere Stücke gemacht, und der Steiß der Länge nach von einander geschnitten werden.

Welches Stück bey einem Huhn das beste sey, ist seit lange her oft besprochen worden, aber noch immer unentschieden geblieben. Die Brüstchen haben ein schönes Ansehen, ein sehr weißes, feines, aber trockenes Fleisch. Die oberen Theile der Biegel haben weniger weißes, aber mehr saftiges und daher wohlschmeckenders Fleisch, die Steiße haben das meiste Fett, und daher ihre Liebhaber. Dem zu Folge müssen beyhm Herumreichen des Bratens, die ersteren den Damen, die zweyten den Feinessern, und die letzten ihren Liebhabern präsentirt werden. An der Mitte des Rückgraths über den Hüftknochen sind zwey kleine Muskeln befindlich, die den Vorzug vor allen erhalten dürften, nur Schade, daß diese Muskeln die Größe einer halben wälschen Nuß kaum erreichen. Wird der Steiß am gehörigen Orte von dem Rückgrathe getrennt, so sind diese Muskeln an demselben befindlich.

Die Poularde, (verschnittenes Huhn),

wird ganz wie der vorher beschriebene Kapaun transchirt.

Steyrischer Kapaun

ist unter den einheimischen was der Fasan unter dem Wildgeflügel; nämlich von so einem ausgezeichneten Genuße, daß man gleich vom Anfange des Mahls die Gäste auf sein Erscheinen aufmerksam machen dürfte. Sein zartes, sehr feines, weißes und mit schmackhaftem Fett eingehülltes Fleisch gewährt eine eben so liebliche als leicht verdauliche Nahrung, die sich mit dem Magensaft leicht assimilirt und dadurch restaurirend wird. Die Hauptstadt Steyermarks versieht uns mit diesen Leckerbissen

und hat hierdurch Anspruch auf die Erkenntlichkeit der Feinesser insgesammt. Das Transchiren hat dieses Geflügel mit unserm gemeinen Kapaun gleich. Die Theile der Brust können jedoch kleiner gehalten werden, in Betracht, daß solch ein steyrischer Kapaun bedeutend größer ist, als unser heimischer.

G e b r a t e n e r F a s a n .

Der Fasan ist für uns Europäer der vornehmste, wenn gleich nicht der seltenste Braten. Derselbe befriediget nicht nur den Stolz und die Eitelkeit, sondern auch einen jeden mit feinem Gaumen Begabten, der das Gute unter einer jeden Gestalt und Form aufzufinden weiß.

Das Fleisch des Fasan hat in so weit Gemeinheit mit unserm Haushuhn, daß es sehr weiß, feinfädig und saftig ist, über dieses hinaus aber einen gar lieblichen spezifischen Geschmack, der mit nichts verglichen werden kann, und der durch Mürbeliegen, welches im Winter an die sechs Wochen dauern kann, gar vortheilhaft gesteigert wird.

Dessen Abstammung das Colchid in Mingrelien (Asien) von dem Flusse Phasus, macht ihn zwar gegen unser Clima empfindlich, nichts desto weniger kömmt derselbe in Europa und vorzüglich in Böhmen gut fort. Ihre kostspielige Pflege wird sie indessen nie so tief fallen lassen, daß sie gemein werden könnten. Ja ein Paar guter Fasane wegen ladet man gerne einige gute Freunde, um selbe verzehren zu helfen. Junge Fasane werden mit einer Speckplatte belegt, mit Bindfaden überbunden und gebraten. Die ältern oder weniger feinen, werden fein überspießt

und gebraten, und nur die ganz alten werden mit grobem Speck durchgezogen und gedämpft mit einer Lunke aufgetischt. (S. Anleitung zur Kochkunst, diesen Gegenstand betreffend.)

Das Transchiren haben die Fasanen mit unserm Kapaun gemein. Bey dem Austrischen wird ihnen ihr schön gefiederter Kopf an die Halsöffnung gelegt, um sie von unserem einheimischen Geflügel zu unterscheiden, mit welchem sie äußere Ähnlichkeit haben.

Waldschneppen.

Die Waldschneppfe nimmt in der Rangordnung des feinen Wildprets den zweyten und unter jenem, das sich durch schwarzes Fleisch von dem übrigen unterscheidet, den ersten Platz ein. Ihr überaus wohlschmeckendes, feinfaseriges, saftiges und sehr leicht verdauliches Fleisch, und selbst ihr Eingeweide, gewähren uns ein reelles und ausgezeichnetes Vergnügen. Leider daß der Preis derselben immer von der Art ist, daß man sich ihren Genuß nur selten gestatten kann; hiezu kömmt noch der Umstand, daß als Zugvögel dieselben nur im Frühjahre und Herbst zu haben sind.

Nicht minder bemerkenswerth ist die Eigenschaft dieses Geflügels, daß es sich zur kunstmäßigen Vereitung gerne herleibt, und so die Zahl des Köstlichen für uns Sterbliche nicht unbedeutend vermehrt.

Das Transchiren haben diese Vögel mit den Hühnchen gemein. Die vornehmsten Stückchen sind die Biegel, weil sie im spezifischen Geschmack die Brüstchen übertreffen.

Ein Salmý und ein Purée von Waldschneypfen, kunstmäßig bereitet, geben ein Paar Gerichte, die unter dem Kästlichsten oben stehen.

Gebratenes Repphuhn.

Dieses Geflügel ist eine wahre Gabe Gottes, die den Armen sowohl wie den Reichen erfreut, denn ihre Propagation ist so groß, und so allgemein, daß sie, im Herbst in ungeheurer Menge zu Markte gebracht, um billige Preise zu haben sind. Man darf jedoch nie unterlassen, sie sorgfältig zu sortiren, und nur die Jungen zum Braten auszuwählen; denn mit einem Jahre und wohl auch noch früher machen sie schon wieder Junge, und dann wird ihr Fleisch zähe und saftlos, folglich auch geringer an Geschmack. Die älteren Repphühner werden zwar auch verwendet, aber nur auf jene Weise, die uns gestattet, ihrem Mangel an Mürbe nachzuhelfen, nehmlich durch Dämpfen.

Selbst die ganz alten finden noch ihre Anwendung, z. B. zu Gehäcken, purées und Faschen; allein je schlechter der zu verarbeitende Stoff, desto geringer das Erzeugniß, denn die Kunst kann verkleiden, das Vorhandene hervorheben, mit Verstand Mischungen unternehmen, allein das Ursprüngliche bleibt immer aus dem Kreise ihrer Erzeugnisse.

Der spezifische Geschmack der Repphühner wird durch eine kleine Gabe von bitterem Orangensaft gar lieblich gehoben, daher pflegt man in besseren Küchen zu diesem Braten solche Frucht beizusetzen.

Das Transchiren hat das Repphuhn mit dem erwachsenen

einheimischen Huhn gemein, bis auf die Biegel, welche nicht in zwey getheilt werden. Es werden nämlich zuerst die Biegel abgelöst, dann der Länge nach über der Brust einen halben Finger breit von ihrer Mitte oder von dem Brustknochen, der dieselbe in zwey gleiche Theile scheidet, ein Schnitt geführt, der zugleich den Flügelknochen vom Leibe trennt; wenn dieser Schnitt auch von der andern Seite geführt worden ist, so wird der Rückstand der Brust etwas über dem Gabelbeinchen über die Quere durchgeschnitten, wodurch zwey schöne Stückchen entstehen. Nun wird der Steiß von dem übrigen Gerippe getrennt, und zwar über der zweyten Rippe gegen den Hals hin. Das Ganze wird endlich zierlich in die Schüssel gelegt, und sogleich herungereicht.

Man kann nicht oft genug wiederholen, daß das Transchiren so schnell als möglich von Statten gehen müsse; welches denn freylich viel Übung und Geschicklichkeit voraus setzt. Ein Braten soll entweder so viel als möglich heiß oder ganz kalt genossen werden, weil dieser große Unterschied der Temperatur auf den Geschmack einen bedeutenden Einfluß nimmt; allein kalt kann der Braten nur Abends oder zum Gabelfrühstück nebst einem heißen erscheinen, aber durchaus nicht zu einem Mittagmahle. Nimmt man übrigens an, daß ein Mittagsbraten aus sechs Kepphühnern und vielleicht drey Poularden besteht, so gehört eine ungeheure Geschwindigkeit hinzu, nur mit dem Transchiren fertig zu werden, bevor das Ganze auf vierzig Grad R. abgekühlt ist, als welcher Hitze grad für den Genuß eines Bratens nothwendig ist. Es muß daher auch darauf gesehen werden, daß ein solcher Braten gerade vom Spieße kommend, zur Tafel gesendet wird.

Haselhuhn.

Schneehuhn.

Diese beyden Verwandten des Kepphuhns haben nur ihre Seltenheit und die etwaige kostspieligere Beyschaffung für sich. Im Genusse stehen sie dem Kepphuhn nach, sind daher nur als Prachtbraten zu betrachten.

Das Transchiren haben sie mit dem Kepphuhn gemein.

Pirkhuhn.

Das Gesagte vom Hasel- und Schneehuhn gilt ebenfalls für das Pirkhuhn.

Als Unterscheidungs-Zeichen werden diesen Vögeln die ungerupften Köpfe gleich den Fasanen an die Brust gelegt.

Indian. (Kalekutischer Hahn.)

Dieses Geflügel hat so gut sein Emporkommen und seine günstige Periode, und eine gewisse Wichtigkeit, und dann wieder eigenen Verfall gehabt, wie alles, was dieser unserer Erde angehört. Indien scheint ihr Vaterland.

Der Macedonische König Meleagrides hat selbe nach Griechenland gebracht. Sophocles läßt selbe in einem seiner Trauerspiele den Tod dieses Helden beweinen. In Rom waren sie den Pfauen und Fasanen gleich gehalten, wurden aber späterhin so selten, daß im Jahre 1510 der Cardinal Saint Clement zwey derselben in einem Vogelhause als etwas Seltenes aufbewahren ließ. Wann und wie sie übergekommen, ist weniger bekannt; sie haben sich aber so an unser Klima gewöhnt, daß sie mit unserm

übrigen Geflügel gleich fortkommen, und dadurch an Seltenheit verloren, worin ein Theil ihres Werthes bedingt war, so zwar, daß man sie gegenwärtig mit dem Spiznahmen eines Schustervogels belegt. Woher diese undankbare Laune der Essenden? Der Grund' oder die Veranlassung dieses Spiznehmens ist übrigens schwer nachzuweisen, denn wollte man ihrer Corpulenz wegen, nämlich wenn sie vollgewachsen sind, und dann eine reichlichere aber weniger angenehme Nahrung geben, sie so benennen, so ist dieses nicht ihre Schuld, vielmehr nur jener, die den Vielfressern gleich, nur auf die Menge und nicht auf den Gehalt sehen; indem ein halberwachsener Indian ein sehr zartes, feinfädiges, saftreiches und wohlschmeckendes Fleisch darbiethet.

Das Transchiren dieses Geflügels kann dessen Größe wegen nicht mehr dem vorhergehenden gleich geschehen, und so erscheinen mehrere Schnitten ohne Wein und zwar aus der Brust, die wiederum nur bey den Jungen, wie schon bemerkt worden zart und schmackhaft genug ist, um als etwas Vorzügliches dargebracht werden zu können.

Die Biegel und das Gerippe von einem Indian werden bey einer Tafel, die nur einiger Maßen über das Gewöhnliche hinausgeheth, oder Anspruch auf Auszeichnung macht, gar nicht servirt.

Das Transchiren fängt mit dem Ablösen der Biegel an, um selbe bey Seite legen zu können; dann werden halbe Finger dünne Schnitten von der Brust herab geschnitten und zwar so, daß die erste Schnitte den Flügelknochen erhalte, der zweyte Schnitt geschieht einen halben Finger höher, dann wieder höher,

bis man endlich an den Brustknochen gelangt. Wenn die andere Seite der Brust eben so aufgeschnitten ist, so wird das Gabelbein abgelöst und der Steiß abgesondert, welcher von einander geschnitten mit dem Übrigen nun in die Schüssel zierlich aufgerichtet und wieder eingesetzt wird. (Kupf. 3. Fig. 3.) Das Gerippe sammt den Biegeln wird beseitiget, und kann des andern Tages zweckmäßig bereitet als eine Sparschüssel erscheinen.

Ein gleiches geschieht mit den Abfällen, als Leber, Magen, Hals, Flügel, und Füße, welches sorgsam gereinigt und weiß eingemacht ein annehmbares Gericht gibt, das durch Beysätze, als Blumenkohl, Spargel, Champignons, feine Markknödel u. d. g. m. im Werthe gesteigert werden kann.

Auerhuhn, Trappe,

und Geflügel dieser Art werden dem Indian gleich transchirt. Sie gewähren aber keinen sonderlichen Genuß; geben aber Braten von imposanter Größe, und eignen sich daher zu Prachttafeln und Büffets, wo sie mehr für das Auge als für den Gaumen vorgerichtet werden.

Gebratene Gans.

Dieses war ein beliebtes Gericht der Ägyptier, dann der Römer, so wie es jetzt jenes des Böhmen und besonders des Pragers ist. Nach Rom wurden sie, und nach Prag werden sie heerdenweise aus der Umgegend getrieben, dann gehörig gefüttert, endlich gebraten und verzehrt.

Merkwürdig ist, daß diese Vögel, bey uns das Symbol der

Dummheit, durch große Weltbegebenheiten zu einer gewissen Stufe der Verehrung gelangt sind. So ist es bekannt, daß durch selbe, oder vielmehr ihr Geschnatter das Capitolium gerettet und selbe diesewegen lange Zeit hindurch von den Römern verehrt wurden. Über der Tafel der Elisabeth, Königin von England, war eine gebratene Gans mit einer Einfassung von Erdäpfeln gestanden, als die Nachricht eintraf, daß die spanische Flotte, welche bestimmt war, Elisabeth zu entthronen, durch Sturm vernichtet worden, daher die Sitte, an diesem Tage eine gebratene Gans aufzusetzen, um eine freudige Erinnerung eines für das ganze Land so glücklichen Ereignisses immer wieder zu erneuern.

Es ist übrigens der einzige Vogel, dem die Ehre zu Theil wird, das Fest eines Heiligen zu verherrlichen, daher eine Martinsgans als etwas Vorzügliches geachtet wird. Diese Vögel werden jedoch von vornehmen Tafeln fast gänzlich ausgeschlossen, ungeachtet sie eine kräftig schmeckende, gut nährende und leicht verdauliche Nahrung geben. Die Ursache dieser Sonderbarkeit mag wohl in der Seltenheit liegen, eine bis zu ihrem *embonpoint* gediehene, und dennoch sehr mürbe Gans zu bekommen, denn unter zehn mit den besten äußerlichen Kennzeichen ausgestatteten Gänsen ist kaum eine, welche zart im Fleische, reich an Saft und lieblich an Geschmacke, Feineser befriedigen könnte. Die Franzosen bespötteln die Gans wie wir den Indian, denn sie nennen selbe *l'oiseau du savetier*.

Das Transchiren der Gänse geschieht auf zweyerley Art, je nachdem die Alten oder die Jungen dieser Operation unter-

liegen. Im Monath Februar und März, wenn ihre Zeugung durch Kunst betrieben, dann sorgsam gepflegt, in einem Alter von fünf bis sechs Wochen, gehören selbe unter das Seltene und Lururiöse, und werden so theuer gezahlt, daß ein Gänschen dieser Art noch einmahl so hoch zu stehen kömmt, als die vollgewachsene wohlgestaltete Gans. In bemerktem Alter ist die Haut von dem feinstem Fett unterwachsen, und gibt den eigentlichen Leckerbissen her; darum muß bey dem Braten vorzüglich auf dieselbe die größte Sorge angewendet werden.

Diese so jungen Vögel werden dem Kapaun gleich tran-
schirt, und so brauchen wir nur auf diesen zurückzuweisen.

Eine Martinsgans aber wird ihrer Größe wegen, nach dem Indian behandelt, mit der Auszeichnung jedoch, daß auch die Biegel geschnitten, und mit dem Übrigen herum gereicht werden dürfen, welches bey dem Indian nicht immer Statt findet. Das Vorschneiden bey einer Gans fängt mit dem Ablösen der Biegeln an, die dann wie bey dem Kapaun in ihrem oberen Buge von einander geschnitten in die Schüssel gelegt werden; dann wird das Zerschneiden mit der Brust vorgenommen; der erste Schnitt geschieht am Flügelknochen, so zwar, daß ein kleiner Theil der Brust an den Flügelknochen anhängend bleibe, der zweyte Schnitt geschieht dann etwas höher an der Brust, und der dritte wieder höher, so daß man mehrere solche zarte Schnitten bekommt, deren oberer Theil immer mit der fetten und angenehmen krustirten Haut bedeckt seyn muß. (Kupfer 3. Figur 6.) Solche werden dann Pfaffenschnitten genannt, als Anspielung auf den ehrwürdigsten Stand, bey welchen die Koch-

Kunst von jeher sich, der meisten Kenner und Gönner erfreuen durfte. Nach dem Transchiren, oder auch gleich während desselben wird das Vorgeschnittene zierlich in die Schüssel geordnet, und mit dem häufig entquollenen Saft, der mit balsamischem Fett untermengt ist, und den man noch mit etwas Salz, weißem Pfeffer und Limoniensaft zu heben pflegt, begossen.

Eine kleine Gabe von Senf hebt diesen Saft ungemein, ist aber nicht allen angenehm, und folglich nicht ohne Ausnahme zu gebrauchen.

Der Überrest einer gebratenen Gans gibt des anderen Tages ein schmackhaftes Gericht unter dem nationellen Nahmen einer Podpausska, oder Eingeschnittenes, welcher Nahme sich auf alles bezieht, was aus übrigbleibendem Braten auf diese Weise bereitet wird. Die Würzen von Rosmarin, wie in Böhmen, oder Citronenschalen, wie in Deutschland, müssen bey diesen Gerichten vorherrschend seyn.

Die Abfälle unter dem Nahmen, Junges der Gans, oder junges Gansel, aus dem Magen, Leber, Hals, Flügeln und Füßen bestehend, geben wie bey'm Indian, ein schmackhaftes Gericht.

Wildgänse; einheimische, und Wildenten

werden nach dem Vorhergehenden behandelt. Man darf nicht außer Acht lassen, daß jenes Geflügel, welches im Fliegen wohl geübt ist, und das wir gemeinhin mit der Benennung Federwild bezeichnen, durch ein tieferes Eingreifen in den Fugen ihrer Knochen sich auszeichnet, und daß wir bey dem Transchiren hierauf Rücksicht nehmen.

Drosseln (Weindrosseln), Krametsvögel.

Beide Gattungen geben sehr schmackhafte und ausgezeichnete Braten, besonders die ersteren aus Weingebirgen. Ihr Fleisch ist zart, von eigenthümlichem sehr feinem Geschmacke.

Die Krametsvögel bekommen von ihrer Nahrung, nämlich den Wacholderbeeren, ein Jümé und einen bitterlich lieblichen Geschmack, den man noch durch eine Beygabe von Consommé oder Kraftbrühe, in welcher einige dieser Beeren aufgeköcht worden sind, zu erhöhen sucht. Beide Gattungen werden nur der Länge nach, und oft auch gar nicht von einander geschnitten.

Mooschnepfen

unterscheiden sich von ihren Verwandten, den Waldschnepfen, durch ihre Kleinheit, und von den übrigen Vögeln dieses Calibers, durch einen hervorspringenden eigenthümlich lieblichen, aber dennoch starken Geschmack. Ihr Eingeweide wird während des Bratens über geröstete Semmelschnitten sorgsam aufgefangen, mit feinem Salz und weißem Pfeffer leicht bestaubt, und um den Braten als Zierde und Würze herum gelegt.

Lerchen, Wachteln u. dgl.,

werden gar nicht transchirt.

Der Hortolan

ist ein ausgezeichnete kleiner Vogel, zu dem Geschlechte der Ammerlinge gehörend und von einem eigenthümlichen Geschmack.

Derselbe ist zum Fettwerden geneigt, so daß man sie oft

ganz in Fett eingehüllt erhält; dieserwegen werden sie, ohne andere Zuthat, an kleine Spießchen (nicht zu gedrängt) gesteckt, und an hellem Feuer schnell gebraten, so daß das Garwerden derselben zwischen vier bis fünf Minuten eintreten kann.

Ihr Fett ist sehr leicht schmelzbar und flüchtig; um daher dieses Verflüchtigen einiger Maßen zu hemmen, werden sie von einer halben Minute zur andern mit feinen weißen Semmelbröseln, welche mit etwas Salz und Concassé gewürzt sind, bestaubt, das Fett saugt sich nun in die Bröseln, und bildet eine feine Kruste, die den feinsten Bratengeschmack hervorbringt.

Leider daß wir dieses feine Gericht so selten genießen können, indem dieser Vogel nur in seinen Zügen gefangen werden kann, und da ihre Wanderungen Deutschland nicht berühren, und sie sich auch nicht weit versenden lassen, so dürften solche Leckerbissen immer schwer erreichbare Dinge bleiben.

Das Vorlegen der Fische.

Das Transchiren der Fische bezweckt nicht sowohl ein Überschneiden der Faser, wie bey den warmblütigen Thieren, als vielmehr die Absonderung der Gräthen, mit welchen dieselben reichlich begabt sind, und ihren Genuß für uns beschwerlich und oft gefährlich machen.

Zu diesem Behufe muß man einen Transchirböffel haben, welcher in der Form einer Maurerkelle, und, obgleich von Silber und sehr zierlich gearbeitet, dennoch so schneidend wie ein Messer vorgerichtet seyn muß.

Diese Kelle muß nun einer leichten und geschickten Hand

anvertraut werden, damit die feinen Gräthen nicht abgerissen oder abgestoßen werden, sondern das Fleisch, von denselben behuthsam und auf eine sorgsame Art aufgehoben, den Genuß desselben von einer jeden Ängstlichkeit befreye. Dieses vorausgeschickt, dürften einige Beyspiele hinreichen, um das Gesagte zu belegen.

Schill.

Fische, die als Auswechslungen oder Braten zu erscheinen haben, werden immer von einer gewissen Größe gewählt, und in ihrer natürlichen Lage und Form aufgetischt. Ist dieses auf eine reinliche Art geschehen, so läßt sich ein gallertartiger Streifen bemerken, der vom Kopfe auslaufend über die ganze Seite des Fisches, und zwar ziemlich durch dessen Mitte in die Schweflosse übergeht, und die Bindung der Muskeln bezeichnet. Nach diesem Streifen wird mit der besagten Kelle ein Zug geführt, der bis an die Hauptgräthe eingreift, und so die Muskeln entzwey theilt, welche nun auf zwey Finger breite Streifen von den Rückenflossen zum Bauche herab getheilt werden. Weil aber die Muskeln oder das Fleisch über dem Bauche ganz dünne ist, und in keinem Verhältnisse zu der obern Muskel steht, so wird immer ein Zug von der Rückflosse nur bis zur Mittellinie gezogen, und der zweyte dann ganz herab ungefähr so wie es die Zeichnung gibt. Kupf. 4. Figur 5. Nun werden die Schnitten mit dem Transchirblöffel, durch eine gleichsam spielende Bewegung von den Gräthen abgenommen und den Gästen dargereicht.

Ist die obere Seite eines Fisches auf diese Weise abgenommen, so wird der Kopf sammt der Rückgrathsgräthe behuth-

Sam aufgehoben, abgenommen, und die zweyte Hälfte liegt nun größten Theils ohne alle Gräthen da, und darf nur aufs Neue in kleine Stückchen getheilt werden. Eine Buttertunke wird, wenn der Fisch warm aufgetischt worden war, und welches bey Schillen gewöhnlich der Fall zu seyn pflegt, besonders beygesetzt.

Der Schill, Sandbarsch, Sander oder Zander, ist einer der vorzüglichsten Fische der Süßwässer. Sein Fleisch ist weiß, feinkörnig, wohlschmeckend und von leichter Verdauung; kann sehr oft genossen werden, ohne darum zu widerstehen, welches bey fetten Fischen oft der Fall zu seyn pflegt. Derselbe ist der Kochkunst ein vorzüglicher Stoff, an dem sie sich mit immer gleichem Glücke versucht; die feinsten Sautés, Rouladen, Marinaden und Fasche bezeugen dies.

Der Umstand, daß dieser Fisch entweidet und eingesalzen, sich mehrere Wochen, ja Monathe in Eis eingegraben, aufbewahren läßt, und dadurch oft noch schmackhafter wird, spricht gewiß zu dessen Vortheil.

Über das Würbeliegen der Fische in folgendem Artikel Mehreres.

S e c h t.

Dieser, den Wasserbewohnern so fürchterliche Raubfisch, wächst bis zu einer erstaunlichen Größe; wir haben mehrere in dießdreßsig Pfund und selbst darüber gesehen, und wir haben einen neunpfündigen Hecht unter Händen gehabt, der einen zweypfündigen verschluckt und schon zur Hälfte verdaut hatte; Beweis, daß dieser nicht einmahl seine Brut verschont.

Die Größe spricht indessen nicht zu ihrem Vortheile, denn die kleinen, sogenannten Pressenhechten, (nach der Form die man ihnen bey der Zurichtung zu geben pflegt so benannt), sind eigentlich die zartesten.

Die Hechten, so wie alle Fische, die eine minder oder mehr schrofne Faser haben, sollen den warmblütigen Thieren gleich mürbe liegen, durch welches diese Faser einiger Maßen erweicht, zur Entwickelung der Gallerte und Osmazone disponirt, in eben dem Maße eine angenehmere und gesündere Nahrung gibt. Der Hecht und Schill nehmen zu diesem Entzwecke die längste Zeit in Anspruch, weniger der Huchen und Lachs, viel länger der Hausen, am kürzesten aber die Forelle.

Karpfen, Weißfische, Schleie und Aale, so wie die Aalruthe brauchen gar nicht mürbe zu liegen, indem ihr Fleisch von Natur weich und schlapp, durch dieses Liegen nur unschmackhaft würde, daher die Regel daß solche Fische lebendig in die Küche kommen müssen, welche irriger Weise auf alle Fische ausgedehnt worden.

Solche Abnormitäten sind den Kunstjüngern schon lange bekannt, und sie waren beflissen denselben abzuhefen, obgleich nicht auf dem rechten Wege, daher die entstandene Regel, die weichen Fische in stark kochenden Flüssigkeiten oder durch trockene Hitze gar zu machen, die ersteren aber nur nach und nach zu erhitzen, welches zwar etwas, aber durchaus nicht vollkommenen Abhülfe leistet.

Durch das vorgeschlagene Mürbeliegen ist jedoch die bemerkte Regel nicht als umgangen zu betrachten; im Gegentheil,

sie leistet bey stark abgezogenen Fischen gute Dienste und muß daher in Wirksamkeit bleiben.

Das Vorlegen hat der Hecht mit dem Schille gemein, mit der zu bemerkenden Schwierigkeit jedoch, daß, da der Hecht viel mehr und feinere Seitengrätthen hat, das Fleisch mit vermehrter Behutsamkeit abgelöst, und aufgehoben werden müsse; ist aber dieser Fisch gehörig mürbe gelegen, so läßt sich dieses Ablösen leichter bewerkstelligen, indem das Fleisch die Grätthen leichter verläßt.

Die großen Hechte werden, dem Schille gleich, nur in Salzwasser abgekocht und zwar höchst einfach ohne aller Zuthat, einige Vorberblätter ausgenommen, deren Beygeschmack allen Fischen zusagt.

Suchen,

ein Mittelbing zwischen einem Schille und Lachsen, wird nach denselben Regeln behandelt; sein schöner Bau und ungewöhnliche Größe eignen denselben vorzüglich zu Auswechslungen oder Braten; im letzteren Falle kalt, mit einer Mayonnaise.

Der Lachs

gehört unter das Vorzüglichste, was uns das zweyte Element an Genußbarem darbietet. Dessen röthliches Fleisch von lockerer Bindung hat einen eigenen ausgesprochenen feinen Geschmack, und läßt sich auf mehrfältige Weise zu den köstlichsten Gerichten gestalten, hat jedoch mit allen fetten Fischen das gemein,

daß er etwas schwer verdaulich und bey oft wiederholtem Genusse leicht widersteht.

Das Vorlegen hat der Lachs mit dem Schille gemein. (S. Kupfer 4. Figur 6.)

Das Bauchfleisch hat den Vorzug vor den oberen Theilen, hierauf muß bey'm Verabreichen desselben Rücksicht genommen werden.

Das vorgeschriebene Verfahren findet bey allen edlen Fischgattungen von gewisser Größe statt.

Be'y kleineren Fischen aber, wie blaugekochte Forellen, Salbling u. dgl. werden die ganzen Seiten von den Grätchen gelöst, der Fisch dann umgewendet und die zweyte Hälfte auf dieselbe Weise herabgenommen; so daß das Grätchengesippe von allem Fleisch ganz entblößt an dem Kopfe bleibt und beseitiget werden kann. (Kupfer 4. Figur. 8.)

Das Entzweystechen der kleineren Fische, welches selbst mit Messern zu geschehen pflegt, ist geradezu zweckwidrig, denn nicht nur daß das Fleisch dadurch zerquetscht und unansehnlich wird, sondern die feineren Grätchen werden vom Rückgrathe gebrochen, und in daselbe gedrängt, so daß die Gäste dann Mühe haben, solche heraus zu suchen und dennoch Gefahr laufen, selbe zu schlucken, welches unangenehme Folgen haben kann.

Be'y Gerichten, wo die Fische gesulzt erscheinen, werden dieselben mit Ragout-, oder auch gewöhnlichem Löffel gestochen, selbst gedämpfter Lachs und Hausen in größeren Stücken werden nicht anders behandelt, weil man Sorge trägt, solche Fische vor dem Sulzen oder vielmehr vor der eigentlichen Bereitung zu entgrätchen.

Das Angeführte wäre so ziemlich alles Wesentliche, was sich über das Transchiren sagen und nachweisen läßt. Einzelheiten, wie das Transchiren der Schildkröten, Meerkrebse, Krappen u. dgl. gehören vorzugsweise in das Reich der Kochkunst.

Es bleibt uns jedoch eine Erwähnung der treuesten Begleiter des Bratens übrig, nämlich der Salate.

Unter Salate begreift man überhaupt alle Nahrungstoffe, die kalt mit Essig und Öhl angemacht werden, insbesondere aber jene Pflanzen, welche noch mit Essig und Öhl genossen werden können.

Der rohe Salat ist zwar gesund, aber schwachen Mägen etwas beschwerlich; man pflegt ihn deshalb mit Pfeffer, Dragun, Schnittlauch, Pimpinelle, Brunnkresse und ähnlichen Gewürzkräutern zu mischen, welche den Magen erwärmen und daher die Verdauung befördern. Übrigens schreibt man ihm, und vorzüglich dem sogenannten Hauptelsalat, Lattich, Lactuca, so wie dem Mohn, doch im geringeren Grade, eine schlafmachende Kraft zu, daher auch schon die Alten denselben des Abends zu essen pflegten.

Zu einem Gerichte von kaltem Salate sind drey Bestandtheile als wesentlich nothwendig, nämlich, die Pflanze, Essig und Öhl. Die andern Ingredienzien werden den Gewürzen zugezählt, ihr Gebrauch folglich willkürlich, obgleich Salz und Pfeffer als die Würzen par excellence immer angewandt, und demnach zunächst dem wesentlich Nothwendigen zu stehen kommen.

Die Pflanzen müssen frisch gepflückt und üppig gewachsen

seyh, damit sie zart und mürbe unter dem Zahn weichen. Dann kömmt sehr viel auf die Beschaffenheit des Öhles an; denn wenn es nichts für sich hat als die negative Eigenschaft, daß es geruchlos sey, so reicht dieses nicht hin, es dadurch hinreichend zu empfehlen, sondern es muß nebst der Geruchlosigkeit auch einen süßlich angenehmen Geschmack besitzen, und nicht an der Zunge kleben, oder eine weniger angenehme Empfindung nach sich lassen.

Das edle Öhl zeigt sich in mehr als in einer Gestalt, nämlich wasserhell, leicht und dünnflüssig wie das Jungfernöhl, oder aber häufiger hochgelb, ebenfalls durchsichtig, dünnflüssig, geruchlos und nicht an der Zunge klebend, wie jenes, das unter dem Nahmen Provenceroöl zu uns kömmt, und mit hinreichender Sorglichkeit aus gut gereiften und gesunden Oliven gepreßt, dann aber noch hinreichend gereinigt worden ist.

Sehr anzuempfehlen ist eine strenge Wahl des Essigs. So lange wir aber keine distillirten Essige in concentrirtem Zustande als Tafelessig im Allgemeinen antreffen, so lange werden wir mit sehr abweichender Substanz an Kraft und Geschmack uns zufrieden stellen müssen, und nie ein Verfahren feststellen können, nach welchem unsere Gerichte, welche die Essigsäure in Anspruch nehmen, bereitet werden müssen.

Die Bereitung eines kalten Salats unterliegt gar keiner Schwierigkeit, wenn man gewisse Verhältnisse der Ingredienzien beobachtet. Die Franzosen pflegen solche Verhältnisse durch persönliche Eigenschaften auszudrücken. So sagen sie: um einen guten Salat zu machen müsse der Weise das Salz, der Geiz-

zige den Essig, der Verschwender das Öhl und der Sparsame den Pfeffer spenden, endlich ein Unbändiger das Vermengen übernehmen.

Vorausgesetzt, man habe Ingredienzien der besten Gattung zur Disposition, so dürfte Folgendes als genau ausgemittelt betrachtet werden. Eine Schaale voll grünen Salates auf acht Personen verlangt drey Eßlöffel voll starken Essig, und wenigstens noch einmahl so viel Öhl, nebst der Würze aus einem Eßlöffel voll feinem Salz, der Hälfte so viel fein geschnittenem Vert-ram oder Dragun, die Hälfte des letzteren Pimpinelle, eben so viel zarten grünen Schnittlauch, einen schwachen Kaffeelöffel voll gröblich überstoßenen weißen Pfeffer; nun wird alles so lange durcheinander gemengt, bis der Boden der Schaale völlig trocken erscheint. Die würzigen Kräuter, als Dragun, Pimpinelle, Schnittlauch, Brunnkresse u. dgl. werden beygegeben, um den Magen zur Verdauung anzureizen, zugleich aber auch um den Geschmack desselben zu modificiren. Dahin gehören noch die Weilchen, Bermuthsprösschen, Sardinien u. d. m., welche theils ein jedes für sich allein, oder zwey oder auch alle zusammen in Gestalt eines feinen Gehäckes angewendet werden. Das minder oder mehr Saure eines Salats hängt von dem individuellen Geschmack des Bereitenden, oder der andern Gäste ab. Daher die Abweichungen, wie z. B. bedeutend sauer, wie in Östreich; nur angesäuert, wie in Frankreich; und endlich nur so angesäuert daß der süßliche fade Geschmack der Pflanzen bis zum Kräftigeren gehoben wird.

Die Zuthaten von Kräutern werden oft (obgleich nur

unvollkommen) durch die sogenannten angefehten Tafelessige ersetzt. Darunter zählen wir den Bertram-, Himbeer-, Rosen-, Scharlotten-, Kräutereffig und dergleichen mehr.

Es gibt endlich Häuser, wo man die Salattunke aus Essig und Öl bestehend, mit hart gekochten und dann mit dem Öl fein abgerührten Eyerndottern, dann mit dem Essig und den übrigen Gewürzsorten vermengt, endlich über den vorgerichteten Salat gibt, und durch ein langes Mengen beendet.

Diese Methode ist jedoch nicht empfehlenswerth, weil das Öl durch die Dotter theilweise neutralisirt, dem Salate nicht in der primitiven Gestalt mitgetheilt werden kann, woraus zwey nachtheilige Nachtheile entstehen, nämlich Mangel an Wahrnehmbarkeit des Öles und an der diesem Gerichte so nothwendigen Schlüpfrigkeit.

Die meisten feinen Gemüsesorten können als Salate genossen werden, und selbst Knollen und Wurzelgewächse, wenn selbe früher weich gekocht werden sind.

So haben wir den Hauptesalat, (Lattich, *Lactuca*,) und zwar den grünen und den rothgesprenkten, welcher dem ersteren vorgezogen wird.

Rundsalat, eine Spielart des ersteren, dann Endiviesalat, wovon wieder zwey Sorten vorkommen, als Breitkrauter, (*Endivia vulgaris*), und Feinkrauter (*Endivia crispa*), nebst einigen Sorten kleinblättrigen, unter dem Sammelnamen Bögsalat. Dann Gurkensalat.

Eine zweyte Gattung Salate geben jene Vegetabilien,

die früher weich gekocht werden, als Spargel, Blumenkohl, grüne Biskolen, Hopfensprossen, rothe Rüben, sodann Knollengewächse, als Zeller, Erdäpfel, Erbsen und Artischocken, endlich Hülsenfrüchte, als dürre Biskolen und wohl auch Linsen. Alle diese Gegenstände werden, wie schon bemerkt worden, erst in Salzwasser vollkommen weich gekocht, und in diesem ihrem Sudwasser kalt gestellt; erst nach Erfolg dessen recht gut abgeseiht, und auf die bezeichnete Art zu Salat-Gerichten umgestaltet. Da man jedoch die weich gekochten Substanzen nicht so lange und so emsig durcheinander mengen kann, wie dies eine solche Bereitung fordert, ohne sie zu zermalmen, so muß die Tunke für sich allein vermengt, und über vorgerichteten Stoff gegossen, endlich durcheinander geschwungen werden, um eine genaue Bindung zu erlangen.

Die dritte Gattung Salate wird unter dem Sammelnamen italienische Salate begriffen, und von den Gewürz- und comestiblen Handlungen bezogen.

Endlich gibt es eine vierte Gattung, welche uns die Küche als Gerichte von wunder schönem Ansehen und dem lieblichsten Geschmack ein den sogenannten gesulzten Salaten oder Mayonnaisen darbietet. (S. Anleitung zur Kochkunst diesen letzten Gegenstand betreffend.)

Als Ausnahme dieser Eintheilung erscheint die ganz eigenthümliche Zusammensetzung von Borstorfer-Äpfeln, Zwiebeln und Häringen, die in dem Verhältnisse von drey, zwey und eins, einen Salat von reizendem Geschmack geben. Das Ganze wird den

vorhergehenden gleich angemacht, jedoch etwas stärker mit weißem Pfeffer gewürzt. Zu bemerken bleibt, daß die Heringe blättrig, die Äpfel und Zwiebeln aber klein würflich geschnitten werden müssen, und zwar der Wirkung halber, die Beyde auf die Geschmacksnerven hervor zu bringen haben.
