

Fleisch im Schlarack.

Schnitten von gesottenem oder gebratenem Fleische legt man in eine kurze Sauce in die Schüssel, bestreut sie mit Parmesan-Käse und macht von $\frac{1}{2}$ Seidel sauren Rahm, 2 ganzen Eiern, 2 Dottern und $\frac{1}{3}$ Seidel Mehl auf dem Feuer gesprudelt eine Crème, die man darüber streicht. Man stellt die Schüssel eine Weile in das Rohr, dann streut man Käse und Brösel über die Crème und schmalzt sie mit Butter ab.

D e r: 8 Loth Weinmark zu Stücken geschnitten wässert man durch 24 Stunden öfters ab, den anderen Morgen klopft und salzt man 1 Pfund Rostbraten und macht von zerdrücktem Weinmark, 1 Seidel Mehl, Salz, Pfeffer und dem nöthigen Wasser einen Teig, den man in 2 Flecken austreibt, so groß als der Boden einer Schüssel ist, gibt in diese etwas Wasser, dann eine Platte Teig, darauf das Fleisch, welches man mit der andern Platte zudeckt, und stellt dann die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und bäckt es nicht zu heiß, ungefähr 1 Stunde lang.

Braten.

Kalbsbraten.

Alles den einfachen Kalbsbraten betreffende wurde schon vom Braten im Allgemeinen (Seite 16) gesagt. Meistens wird das Fleisch geschnitten, wieder wie ganz zusammengestellt und saurer Salat dazu gegeben.

Gefüllte Kalbsbrust.

Wenn die Kalbsbrust untergriffen (Seite 9) und eingesalzen ist, füllt man sie am gewöhnlichsten mit Semmelfülle (Seite 17), doch kann man auch eine Reis-, Ragout- oder Farce-Fülle machen. Nachdem man die Brust zugenäht an den Spieß gesteckt hat, wird sie ungefähr 1 Stunde bei fleißigem Begießen mit Butter oder Schweinschmalz und Suppe gebraten. Bei Ragoutfülle kann man gedünsteten Reis als Garnirung geben, bei Reis- oder Farce-Fülle, Erbsen, Spargel oder Karfiol.

Oder: Man gibt in die Brust eine Krebsfülle und bestreicht sie gegen Ende auch mit Krebsbutter.

Ausgelöste farcirte Brust.

Man löst von der innern Seite alle Rippen aus, untergreift und salzt die Brust und füllt eine Farce von rohem Kalbsfleische (Seite 28) ein. Dann legt man sie flach auseinander, bestreicht die innere Seite auch mit Farce und belegt sie mit langen Streifen von Speck, Schinken und Zungen, streicht Farce darüber und rollt sie so zusammen, daß der Knorpel außen kommt. An beiden Enden näht man sie zusammen und bratet sie. Sie wird zu schönen Stücken geschnitten servirt.

Ausgelöster Nierenbraten.

Die Beine löst man vorsichtig aus, um die Haut nicht zu zerreißen, dann wäscht und salzt man das Fleischstück und dreht es zusammen, daß es wie eine Wurst aussieht, wobei die Niere in die Mitte kommt. Diese bleibt dadurch weiß und beim Zerschneiden haben alle Stücke die gleiche Form. Beim Braten muß es auf allen Seiten eine schöne Farbe bekommen.

Gespickter Rücken.

Die Rückgratsknochen werden weggehauen, und die Rippen gleichmäßig gestuft. Den Deckel und das Häutige löst man ab. Wenn das Fleisch gesalzen und dicht gespickt ist, bestreicht man es mit Butter und Limonien-saft, und wickelt mit Butter bestrichenem Papier herum. Es wird langsam bei fleißigem Begießen gebraten, dann muß man das Papier ablösen und gäh Farbe geben. Beim Anrichten kann man das Fleisch nach den Rippen geschnitten wieder zusammengesetzt, auf ein Püree oder etwas von Gemüse in die Schüssel legen. Oder man mischt zum Bratensafte eine kurze Schwamm-, Kräuter-, oder Paradiesäpfel-Sauce, oder man begießt den Braten gegen Ende mit saurem Rahm.

Kalbs-Schlegel.

Einfach gebraten. Das Bein kann man auslösen, in welchem Falle ein Schlegel um $\frac{1}{2}$ Stunde schneller gebraten ist. Wenn er gewaschen ist, läßt man ihn eingesalzen 2 Stunden liegen. An einen Spieß gesteckt, wird er langsam gebraten, was bei 2 Stunden dauert. Erst gegen das Ende darf die Hitze vermehrt werden. Man begießt ihn fleißig mit Suppe und Butter (oder Schwienschmalz) bis genug abgetropfter Saft ist.

Mit Knoblauch gespißt. Man sticht mit einem schmalen Messer in das Fleisch und stopft zerdrückten Knoblauch hinein, dem man auch Thymian beimischen kann und bratet ihn wie oben.

Gespißt mit Rahm. Man spißt den abgehäuteten Schlegel mit Speck und begießt ihn beim Braten mit Butter und sauren Rahm. Dabei kann man ihn auch auf Wurzeln und Zwiebelscheiben legen, und damit diese nicht zu braun werden, öfters etwas Suppe dazu geben.

Mit Sardellen und Weinmark. Man zieht dem geklopften Schlegel die Haut ab, salzt ihn ein, schneidet Zwiebel, Petersilie, Sardellen und Weinmark recht fein, sticht mit einem schmalen Messer in das Fleisch und streicht von dem Gemischten in diese Löcher. Die Haut wird wieder darüber gezogen, der Schlegel gebraten und gegen Ende mit sauren Rahm begossen.

Gebeizt. Der ein paar Tage eingebeizte Schlegel wird abgehäutet, gespißt und beim Braten, was bei diesem kürzer dauert als bei einem frischen, mit Beize, Fett und sauren Rahm begossen.

Marinirt. Der gesalzene Schlegel wird mit einer Marinade ohne Del (Seite 20) durch 24 Stunden an einen kühlen Ort gestellt. Zwei Stunden vor dem Gebrauche gibt man ihn mit Speckschnitten und der Marinade in das Rohr, begießt ihn mit etwas Suppe, dann mit dem Saft aus der Pfanne und seht diesen beim Anrichten über den aufgeschnittenen Schlegel.

Gefüllte Kalbswamme.*)

Wenn man sie untergriffen und gesalzen hat, füllt man Semmel-Farce- oder Ragout-Fülle (Seite 17) ein, bratet die Wamme mit Fett und Suppe begossen und schneidet davon lange Schnitten, welche man noch im Bratensaft aufdünstet und auf eine Unterlage von Gemüse gibt.

Hammels- oder Schöpfen-Schlegel (Reule.)

Einen abgelegenen tüchtig geklopften Schlegel reibt man mit Salz und Pfeffer ein, läßt ihn ein paar Stunden liegen, worauf man ihn bei gelinder Hitze ungefähr 3 Stunden bratet. Bei offenem Feuer an einen Spieß gesteckt, umhüllt man ihn im Anfange mit einem großen starken Bogen Schreibpapier, wird er aber im Rohre gebraten, so legt man ihn in der Pfanne auf Zwiebel, gelben Rüben und Speck, gibt etwas Suppe dazu, deckt ihn

*) Das Stück Bauchfleisch, welches beim Zerlegen des Kalbes am Schlegel gelassen wird.

anfangs zu und begießt ihn fleißig mit dem Saft. Gegen Ende des Bratens gibt man stärkere Hitze, damit das Fett recht ausgebraten wird. Oder man gibt den Schlegel in ein Geschirr, welches er gerade ausfüllt, verschließt es gut und bratet ihn im Rohre im eigenen Saft.

Gespickt mit Rahm. Man zieht dem geklopften Schlegel die Haut ab, löst das Rohr- und Schlußbein aus, spickt ihn mit Speck oder durchzieht ihn mit dicker geschnittenem Speck und Schinken nach dem Faden des Fleisches, und begießt ihn gegen Ende des Bratens auch mit sauren Rahm.

Gebeizt wie Hefschlegel. Die geklopfte, abgehäutete Keule, wird in Beize Nr. I. (Seite 20) mit etwas Knoblauch und Wachholderbeeren oder Nr. II. gegeben, worin man sie 4 bis 8 Tage läßt. Sie wird auf der obern Seite dicht gespickt und beim Braten mit Fett, Beize und Rahm begossen. Oder man reibt die geklopfte Keule mit einer Mischung von gestoßenem Kümmel und Wachholderbeeren ein, schwert sie durch 2 oder 3 Tage, spickt sie und gibt sie 2 Tage in Beize Nr. II, worauf man sie ebenso bratet und von der Beize Wildpresssauce bereitet.

Marinirt. Abgehäutet und gespickt gibt man den Schlegel nebst Schalotten, Knoblauch, Gewürzkörnern, $1\frac{1}{2}$ Seidel weißen Wein und Saft von 2 Limonien in ein irdenes Geschirr und stellt ihn zugedeckt 8 Tage an einen kühlen Ort. Man wendet ihn täglich um und begießt ihn beim Braten mit der Marinade und heißem Schmalz, dann mit dem Abgetropften.

Mit Knoblauch und Thymian gespickt. Man streicht Butter oder Speck mit zerdrückten Knoblauch und Thymian gemischt in das mit einem Messer angestochene Fleisch, salzt die Keule und dünstet sie anfangs im eigenen Saft nur auf Zwiebelscheiben gelegt, bis sie Farbe bekommt. Dann gibt man Brösel in das Fett, und wenn diese angelauten sind, sauren Rahm, 1 Lorbeerblatt, Limonienschalen, Muscatblüthe, Essig und Suppe. Wenn die Keule damit fleißig begossen fertig gebraten ist, passiert man die kurz eingekochte Sauce beim Anrichten darüber.

Schöpfen-Schulter.

Der geklopften Schulter löst man die Beine aus und bereitet sie auf alle Arten wie den Schlegel.

Schöpfen-Rücken.

Der Rücken wird wie jener vom Hasen (Seite 12) auf beiden Seiten zugestutzt, was man Sattel nennt. Die Rippen hackt man gleich-

mäßig ab und rollt das Bauchfleisch gegen innen auf, wo man es mit kleinen Spießchen befestigt. Gut eingesalzen dünstet man ihn anfangs mit Speckschnitten, Wurzelwerk, Gewürzkörnern und etwas Suppe im Rohre und bratet ihn dann aufgedeckt fertig. Der Saft mit etwas Suppe aus den Wurzeln gekocht, wird geseiht in einer Schale beigegeben, und der Rücken mit vielerlei Gemüsen garnirt, vorzüglich kleinen gebratenen Erdäpfeln, Schalotten, Rüben, Sprossen, Blumenkohl, Gurken, Bohnenschoten, Püree von Erdäpfeln oder Hülsenfrüchten u. dgl. m. Auch kann man den Rücken wie den Schlegel spicken und beim Braten mit Rahm begießen, oder wie Reh Rücken heizen und braten. Das gespaltene Rippenstück von fleischigen Thieren bereitet man ebenfalls auf alle angegebenen Arten, nachdem man die Rückgratsknochen weggehakt und den Deckel abgelöst hat. Um es am Spieße bei offenem Feuer zu braten, windet man Papier herum und bindet es mit Spagat fest.

Lamm-Schlegel.

Der geklopfte gewaschene Schlegel wird eingesalzen ein paar Stunden zugedeckt bei Seite gesetzt, dann mit Butter oder Schweinschmalz und Suppe begossen, ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunde (von einem jungen Lamme auch kürzer) gebraten. Man servirt Salat dazu oder garnirt den geschnitten angerichteten Schlegel mit Erbsen, Gurken, Reis oder dgl.

Gespickt. Man löst einem Schlegel die Beine aus, näht ihn unten zusammen, damit er eine hohe halbrunde Gestalt bekommt, spickt ihn dicht, bratet ihn auf Speck und Wurzeln gelegt mit etwas Suppe in der Pfanne und begießt ihn fleißig mit dem Saft. Beim Anrichten schüttet man den geseihten Saft darüber (und bestreicht das Fleisch mit Glace), oder begießt es beim Braten mit saurem Rahm.

Mit Sardellen, Limoniensaft und Rahm. Zu dem Saft des gebratenen Schlegels gibt man Petersilie, Sardellenbutter, Limoniensaft und Schalen und sauren Rahm und läßt ihn damit $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Mit Beize und Rahm. Der gut eingesalzene Schlegel wird beim Braten mit Fett, Beize Nr. I (Seite 20) und saurem Rahm begossen und angerichtet mit kleinen gerösteten Erdäpfeln garnirt. Man kann ihn vorher heizen und dabei mit Tannenreisig einreiben.

Lamm-Rücken.

Der Rücken mit den Hinterfüßen wird wie der vom Hasen hergerichtet, das Bauchfleisch jedoch gegen innen aufgerollt, nachdem man die Rippen

abgehakt hat, dann eingesalzen und nach 1 Stunde an den Spieß gesteckt. Beim Braten, wozu er bei $\frac{3}{4}$ Stunden braucht, begießt man ihn fleißig mit Butter und Suppe.

Gespickt. Mit Sardellen oder Speck gespickt, begießt man ihn beim Braten auch mit saurem Rahm.

Lamm's-Vorderviertel.

Wird in Papier gedreht gebraten, und wenn man es auf die Schüssel gibt, sticht man zwischen der Schulter und der Brust hinein, streicht Kräuterbutter in die Oeffnung und servirt es sogleich.

Gefüllte Lamm'sbrust.

In die, im lauen Wasser untergriffenen Lamm'sbrüste gibt man eine gewöhnliche Semmel-Fülle oder eine Ragout-, Krebs-, Leber- oder Farce-Fülle und wenn sie gebraten sind, Karfiol, Erbsen oder Reis als Garnirung.

Schweins-Schlegel.

Der mit Salz und weißem Pfeffer oder mit Kümmel und Knoblauch eingeriebene Schlegel wird, nachdem man ihn über Nacht liegen ließ, bei gelinder Hitze ungefähr 2 Stunden gebraten. In die Pfanne gibt man etwas Wasser und begießt den Schlegel fleißig mit dem Abgetropften. Man kann sauren Salat oder Triett dazu geben oder ihn mit Sauerkraut, Erdäpfeln oder Püree oder grünen Erbsen, oder mit gefülltem Kohl garniren. Oder man begießt ihn beim Braten mit Eßig und Suppe.

Mit Zwiebel. Zu einem Schlegel von 5 bis 6 Pfund schneidet man 5 ziemlich große Zwiebeln zu Scheiben, gibt Salz und $\frac{1}{2}$ Loth grob gestoßenen Pfeffer dazu und reibt damit den Schlegel ein. Man läßt ihn 3 Tage liegen, bratet ihn dann ohne die Würze abzukraßen bei fleißigem Begießen und sieht den Bratensaft beim Anrichten darüber.

Schweins-Rücken.

Mit der Schwarte. Von jungen Schweinen wird der Rücken mit der Schwarte daran, gewaschen, gesalzen und nach einiger Zeit mit der Schwartenseite gegen unten in die Bratpfanne gelegt und in diese etwas Wasser gegeben. Wenn die Schwarte dann etwas überfotten ist, schneidet man sie kleinfingerbreit würfelig ein und bratet den Rücken, indem man ihn mit der Schwarte gegen oben gefehrt liegen läßt, bei fleißigem Begießen mit dem Abgetropften, bis diese glasartig spröde und schön braun geworden ist.

Abgezogen. Bei größeren fetten Schweinen wird die Haut mit

einem Theil des Speckes abgelöst, meistens nimmt man auch die Rückgratsknochen weg, wenn nicht, so hackt man sie ein. Gut geklopft, mit Salz, Kümmel und zerdrücktem Knoblauch eingerieben, läßt man das Fleisch zugedeckt 24 Stunden liegen. Beim Braten wird es mit dem in das Wasser getropften eigenen Fette begossen und auch dieses vor dem Anrichten abgeschöpft. Wenn der Saft schön lichtbraun geworden, gibt man immer etwas ungesalzene Suppe nach, damit er nicht ganz eingeht und zu scharf wird. Man kann dazu sauren Salat, Erdäpfel oder Reis geben.

Mit Essig und Rahm. Den gesalzenen abgezogenen Rücken begießt man mit gekochtem und wieder abgekühltem Essig, läßt ihn 24 Stunden liegen und kehrt ihn öfters um. Beim Braten gibt man so viel gute Suppe dazu, daß es nicht zu sauer ist, begießt das Fleisch fleißig damit und gegen Ende mit saurem Rahm.

Penden- oder Jungfernbraten vom Schweine.

Den Lungenbraten eines Schweines reibt man mit einer Mischung von Salz, Kümmel, Petersilie und Majoran gut ein, dreht ihn in das ausgespannte Schweins-Netz und beschwert ihn durch einige Tage an einem kühlen Orte. Dann bratet man ihn, und begießt ihn mit saurem Rahm, daß ein kurzer Saft wird.

Milchferkel (Spanferkel).

Das wie Seite 12 vorgerichtete, nur inwendig gut gesalzene Ferkel reibt man auch mit Pfeffer aus, steckt es an den Spieß, bindet es fest und gibt 2 Bogen Papier mit Butter bestrichen um das Ferkel, befestigt sie mit einem Faden und bratet es anfangs langsam. In die Pfanne darf man fast kein Wasser geben, damit die Haut spröde werde. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier weg und bestreicht das Thier mit Butter oder mit einem Stücke Speck, und gegen Ende wäscht man es ein paar Mal mit Bier ab. Nach diesem, sowie wenn es schwitzt, wischt man es mit einem reinen Tuche ab. Wenn man es im Rohre bratet, dreht man es nicht um, damit die Rückenhaut schön braun und g'aartig wird, und so oft sich eine Blase erheben will, sticht man mit einer Nadel hinein. Nach dem Abziehen vom Spieße schneidet man unten am Halse fingertief ein, um den Dampf herauszulassen, damit die Haut nicht weich wird. Es braucht zum gänzlichen Ausbraten ungefähr 1 bis 1 ½ Stunde. Man kann in den Bauch Reis-, Bratwurst- oder Erdäpfelfülle geben, oder Lunge, Leber, Herz und Nieren des Ferkels feingeschnitten zu Semmelfülle mischen und sie mit Zwiebel, Pfeffer und Majoran würzen.

Indian (Eruthahn).

Nachdem man einen abgelegenen Indian wie gewöhnlich hergerichtet (Seite 10), Hals, Flügel und Klauen weggehakt hat, reibt man ihn außen und innen mit Salz ein und läßt ihn über Nacht liegen. Er wird sowol für offenes Feuer, als im Rohre zu braten mit Speckplatten überbunden, oder in mit Butter bestrichenen Papier gehüllt und gebunden, langsam gebraten, was bei einem jungen Indiane $1\frac{1}{4}$ Stunden dauert. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man die Hülle weg und begießt den Braten fleißig mit Butter oder mit dem Abgetropften. Ältere Thiere sollen vor dem Braten etwas überdünstet werden. Man servirt Compote oder gemischten Salat dazu, oder garnirt den Braten mit Ragout oder feinem Gemüse.

Mit Rosinenfülle. Man füllt diese (wie Seite 18 bereitet) in den Kropf, steckt ihn zu, bratet den Indian wie oben und gibt, wenn er zerlegt angerichtet ist, eine süße Sauce in einer Schale und die aufgeschnittene Fülle als Garnirung dazu.

Mit Leberfülle. Man gibt solche (wie Seite 18 bereitet) in den Kropf, bratet den Indian wie oben und servirt ihn zerlegt mit Salat oder einer Garnirung.

Mit Bratwurstfülle. Man bereitet sie wie Seite 18 angegeben und füllt damit den Kropf des Indians.

Mit Kastanien. In den Kropf gibt man Kastanienfülle mit Leberfarce bereitet (Seite 19), in den Bauch geschälte gebratene Kastanien, welche man nach dem Braten mit Zucker glasirt und als Garnirung gibt.

Mit Trüffeln oder Austern. Man gibt Trüffel- oder Austernfülle in den Kropf, bratet den Indian und garnirt ihn beim Anrichten mit Ragout, jeden Bestandtheil für sich als Häufchen, und gibt den Bratensaft in die Schüssel.

Oder: Man füllt einem gut gemästeten jungen Indian, warm gerupft und gleich hergerichtet, den Bauch mit Trüffeln (Seite 19), überbindet die Brust mit Speckplatten, und hängt ihn 14 Tage an einen kühlen Ort, worauf man ihn wie oben bratet.

Kapann und Poulard.

Einfach gebraten. Das hergerichtete und ausgewaschene Thier wird inwendig gesalzen und mit Sardellenbutter ausgerieben. Dressirt an den Spieß gesteckt, bratet man es bei anfangs gelinder, dann stärkerer Hitze und fleißigem Begießen zuerst mit Suppe und Fett, dann mit dem Abgetropften.

Die Zeit des Garwerdens ist bei einem Kapaun über 1 Stunde, bei einem Poulard weniger als $\frac{3}{4}$ Stunden.

Gespickt. Man spickt einen Kapaun auf der Brust und den Schenkeln, nachdem man ihm das äußerste Glied von den Flügeln und dem Kopfe weggehacht hat, und salzt ihn ein. Dann bratet man ihn wie gewöhnlich und servirt Salat oder Compote dazu.

Mit Mustern gefüllt. Man untergreift einem trocken gerupften noch warmen Kapaun die Brust, bläst sie auf und gibt dann eine Musternfülle Nr. II (Seite 19) hinein, bratet ihn wie oben angegeben und gibt beim Anrichten eine kurze Sardellen-Sauce Nr. II (Seite 115) dazu.

Gespickt mit Muschel- oder Mustern-Sauce. Den hergerichteten Kapaun reibt man mit Sardellenbutter aus, salzt ihn ein und läßt ihn eine Weile liegen. Dann belegt man einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier mit dünnen Speckplatten, darauf mit Zwiebel und Limonien-scheiben, Schalotten, Lorbeerblättern und Gewürznelken, wickelt in diesen den Kapaun ein, dreht und bindet das Papier bei Kopf und Füßen fest und bratet den Kapaun wie gewöhnlich. Kurz vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, gibt ihm schnell Farbe und servirt eine kurze dünne Muschel- oder Mustern-Sauce Nr. I (Seite 115) dazu.

Mit Trüffeln. Einem gesalzenen Kapaune füllt man die Brust mit Trüffelfülle Nr. I (Seite 19), dreht ihn anfangs beim Braten in Papier und garnirt ihn angerichtet mit Ragout.

Oder: Man füllt einem Kapaune den Bauch mit Trüffeln (Seite 19), hängt ihn 8 Tage an einen kühlen Ort und bratet ihn wie gewöhnlich. Die Trüffeln gibt man dann als Garnirung.

Als Wildpret. Einem trocken gerupften Kapaun füllt man, so lange er noch etwas warm ist, die Brust mit Blutfülle (Seite 19), legt ihn durch einige Tage in Beize mit rothem Wein (Seite 20), reibt ihn vor dem Braten inwendig mit gestoßenen Wachholderbeeren aus, spickt Brust und Schenkel und begießt ihn beim Braten abwechselnd mit Fett, Beize und Rahm, und gibt Limonien-schalen und Kapern in die Sauce.

Junge Hühner.

Einfach gebraten. Die gepuhten Hühner (Seite 9) werden an einen kleinen Spieß gesteckt, fest gebunden und mit Butter oder Schweinschmalz, dann mit dem Abgetropften begossen. In die Pfanne gibt man ein wenig Suppe und bratet die Hühner bei ziemlich starker Hitze ungefähr

$\frac{1}{2}$ Stunde, ja nicht zu lange, da sie trocken werden. Man gibt sie zerlegt auf die Schüssel und servirt meistens Salat dazu.

Gefüllt. Man gibt in die aufgeblasene Brust eine gewöhnliche Semmelfülle (Seite 17) oder eine Leber-, Krebs-, Reis-Farce- oder Ragout-Fülle, bratet sie wie obige, und garnirt die Schüssel mit Karfiol, Erbsen, Reis oder dgl.

Gespickt. Fleischigen Hühnern spickt man Brust und Schenkel, bratet sie mit Fett und Suppe begossen und gibt Salat, feines Gemüse oder eine kurze passirte Sauce dazu.

Wie Rebhühner. Man stößt Wachholderbeeren und Tannennadeln recht fein, mischt Salz dazu und reibt die trocken gerupften Hühner außen und innen damit ein. Nach zwei Tagen werden sie gespickt und gebraten, dabei mit Butter und saurem Rahm begossen. Beim Anrichten kann man sie mit falschem Schnepfenkoth (siehe Milzschnitten Seite 156) garniren.

Wie Haselhühner. Schönen jungen Hühnern spickt man Brust und Schenkel, bratet sie mit Fett und Suppe begossen, dann sprudelt man das beim Abstechen mit Essig aufgefangene Blut mit saurem Rahm, fein geschnittenen Limonienschalen und gestoßenen Gewürznelken ab und begießt die Hühner damit fleißig, bis sie völlig schwarz sind.

Tauben.

Einfach gebraten. Nachdem sie wie die Hühner hergerichtet sind, werden sie auf der Brust mit Speckschnitten überbunden und mit Suppe begossen, gäh gebraten.

Gefüllt. Trocken gerupften und untergriffenen Tauben füllt man die Brust mit Semmel-, Farce- oder Leberfülle (Seite 17), und bratet sie wie oben.

Gespickt. Fleischigen Tauben spickt man Brust und Schenkel, schneidet den Kopf und Hals weg, begießt sie beim Braten mit Butter, Suppe und saurem Rahm und gibt Milzschnitten als Garnirung.

Als Wildtauben. Gespickte fleischige Tauben legt man einige Tage in Beize Nr. III, überbindet sie mit Speckschnitten, bratet sie mit Fett, Beize und Rahm begossen und servirt eine Wildpret-Sauce dazu.

Gansente.

Einfach gebraten. Die gemästete junge Gans trocken gerupft und einige Tage abgelegt, wird gewaschen und mit Salz und Majoran ausgerieben. (Oder man gibt Erdäpfelfülle, Seite 19, in den Bauch.) Beim

Braten begießt man sie fleißig mit Suppe und Butter oder Schweinschmalz. Nicht ganz junge, sowie frisch abgestochene überdünstet man vor dem Braten, um sie mürbe zu machen. In das abgetropfte und weggeschöpfte Fett kann man kleine Erdäpfel geben und rösten, oder kurze dicke Nudeln und damit die Ente garniren. Oder man servirt sauren Salat oder Compote, Apfelmandel oder dgl. dazu.

Als Wildente. Man reibt eine ältere Ente inwendig mit einer zerdrückten Sardelle ein, außen mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Wachholderbeeren, läßt sie ein paar Tage liegen, gibt dann heiße Beize mit rothem Wein darüber, und bratet sie nach ein paar Tagen mit Fett, Beize und Rahm begossen und kocht die Beize mit den Wurzeln gäh ein, um sie geseiht zum Bratensafte zu geben.

Gans.

Wenn die Gans gepuht und hergerichtet ist, (Seite 10), wird sie gesalzen, vorzüglich inwendig, und mit Majoran und Pfeffer oder mit gestoßenem Kümmel ausgerieben. Den Bauch kann man mit gesottenen, recht kleinen oder würfelig geschnittenen Erdäpfeln oder mit gebratenen und geschälten Kastanien oder mit blanchirten Macaroni anfüllen. An den Spieß gesteckt und festgebunden, wird sie recht langsam gebraten und dabei fleißig mit Suppe und Butter, dann mit dem Abgetropften begossen. Das zu reichliche Fett schöpft man aus der Pfanne, ohne es braun werden zu lassen. Junge Gänse brauchen zum Braten $\frac{3}{4}$ Stunden, ältere gemästete über 2 Stunden. Man garnirt sie mit der Fülle oder servirt Compote oder Mandelfren (Seite 120) dazu.

Wachteln.

Mit Reis oder Polenta. Man bindet die hergerichteten Wachteln in Speckschnitten und begießt sie beim Braten in gäher Hiße fleißig mit fetter Suppe. Mit dem abgetropften Fette dünstet man Reis und garnirt mit diesem die angerichteten Wachteln. Oder man legt sie auf Schnitten von Polenta und gibt das Fett mit dem Bratensafte darüber.

Mit Weinlaub und Semmelschnitten. Man bindet über jede Wachtel Speckschnitten und Weinlaub, steckt sie an Vogelspießchen, die man an einem stärkeren befestigt, bratet sie im Rohre oder bei offenem Feuer und gibt jeden Vogel, nachdem man den Faden abgelöst hat, mit der Fülle auf eine mit Butter oder Bratenfett geröstete Semmelschnitte und den Saft darüber.

Gebeizt. Ältere Wachteln läßt man ein paar Tage in Beize von

Wein, Essig, Wasser und Gewürz, und bratet sie bei gäher Hitze fleißig mit Butter begossen.

Perchen und Ortolane.

Diese werden, nachdem man die Eingeweide ausgenommen, die Haut von den Köpfen abgezogen, die Augen ausgestochen und Schnäbel und Füßchen gestutzt oder die Köpfe abgeschnitten hat, gewaschen und $\frac{1}{4}$ Stunde in frisches Wasser gelegt. Dann salzt man sie, steckt sie an kleine Spießchen, gibt je zwischen zwei Vögel ein Stückchen Speck und bratet sie gäh ab, wobei man sie mit Butter begießt und mit Bröseln bestreut. Bei offenem Herde legt man die Spießchen auf den Rost.

Krametsvögel.

Ueber dem Kopfe zieht man die Haut ab, sticht die Augen aus, schneidet den untern Theil des Schnabels ab, und salzt die Vögel innen und außen und gibt Leber und Magen wieder hinein, worauf man sie in Speck schnitten bindet. Sie werden ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde gebraten, mit Suppe über den Speck begossen und mit dem Bratensafte über in Butter geröstete Semmelschnitten in die Schüssel gegeben. In die Bratpfanne kann man nebst etwas Suppe einige Wachholderbeeren geben.

Kleine Vögel.

Von kleinen Vögeln nimmt man das Eingeweide aus, wäscht und salzt sie, bratet sie in einem Eierspeis-Tiegel auf Speck und in Streifen geschnittene Zwiebel gelegt, mit Fett beträufelt, bei Oberhitze gäh ab und bestreut sie dabei mit Bröseln, und gibt ein paar Löffel Wein oder Suppe dazu, wenn das Fett zu prasseln beginnt.

Schnepfen.

Die einige Tage abgelegene Schnepfe wird flammirt, abgewischt, auf dem Kopfe abgefedert. Man sticht die Augen aus, steckt die eingefalgene Schnepfe an ein Spießchen, die Füße sammt Klauen einwärts gebogen und festgebunden, steckt den langen Schnabel durch den rechten Flügel und überbindet die Brust mit Speck. Man begießt sie beim Braten mit Suppe und Fett und gegen Ende auch mit saurem Rahm. Bei gehöriger Hitze brauchen sie etwas über $\frac{1}{4}$ Stunde. Das zusammengehackte Eingeweide (alles außer dem Magen), Speck, Schalotten, Petersilie dünstet man eine Weile ab, gibt Salz, Pfeffer, Limonienschalen, etwas rothen Wein und sauren Rahm dazu, läßt es verkochen und streicht es dann gehäuft auf in Butter oder Bratensfett

geröstete Semmelschnitten, hält sie bis zum Gebrauche warm und garnirt nebst dem Brustspeck, mit diesem sogenannten Schnepfenkothe die Schüssel.

Rebhühner.

Mit Speck und Limoniensaft. Junge Rebhühner bindet man in Speckschnitten ein und betropft sie beim Braten mit Limoniensaft. Den Speck läßt man beim Anrichten darauf und gibt halbirte Limonien dazu.

Gespickt mit Rahm. Die ausgewachsenen Rebhühner, auf Brust und Schenkeln gespickt, begießt man beim Braten mit Butter und gegen Ende auch mit saurem Rahm. Man kann sie mit Salmi und Trüffeln garniren

Haselhühner.

Diese werden gespickt, nur alte in eine Beize Nr. I (Seite 20) gegeben und nach ein paar Tagen mit Butter und Rahm begossen, gebraten. In die Pfanne gibt man etwas von der Beize.

Schneehühner.

Wie Haselhühner zu bereiten. Auch kann man sie anfangs mit Butter Zwiebel, gelben Rüben, Limoniensaft und etwas brauner Suppe überdünsten.

Fasan.

Nachdem er wenigstens 8 Tage abgelegen, wird er entfedert (nur am Kopfe läßt man die Federn) und dreht diesen in Papier, dann rein flammirt. Ausgewischt salzt man den Fasan und spickt Brust und Schenkel, oder bindet Speckplatten darüber. Beim Braten begießt man ihn fleißig mit Suppe und einen gespickten auch mit Fett.

Mit Rümmele und Essig. Man reibt den Fasan nebst Salz mit Rümmele ein und begießt ihn beim Braten mit Fett, Essig und Suppe, dann mit dem Abgetropften.

Mit Ragout. Einen älteren Fasan dünstet man vor dem Braten eine Weile mit Speck, Wurzeln, Wein und Suppe und garnirt ihn beim Anrichten mit Ragout.

Mit Trüffeln. Man füllt den Bauch eines Fasanes mit Trüffeln wie Seite 19 angegeben und bratet ihn nachdem er 8 Tage aufgehangen war.

Auerhahn.

Damit das Fleisch mürbe wird, soll man das Thier 2 bis 3 Wochen abliegen lassen, wozu man es an einem kühlen Ort aufhängen oder in einen irdenen gut verschlossenen Topf in der Erde eingraben kann.

Man zieht dann die Haut, wenn er im Ganzen gebraten werden soll, nur von der Brust, sonst jedoch sammt den Federn vom ganzen Thiere ab, nachdem man die Füße und Enden der Flügel weggeschnitten hat. Dann nimmt man die Eingeweide aus, wäscht das Fleisch leicht ab, und gibt die Beize siedend darüber. Man macht diese von $1\frac{1}{2}$ Seidel Weinessig, dem nöthigen Wasser, Wurzeln und Gewürzen, wozu man auch einige zerquetschte Wachholderbeeren, ein wenig Salbei und Rosmarin nimmt, und deckt den Topf zu, das kein Dunst heraus kann. Ein großer Hahn kann 8 bis 14 Tage eingebeizt bleiben, doch muß man die Beize während dieser Zeit zwei oder drei Mal erneuern, besonders wenn es warm ist und sie täglich aufkochen und kalt darüber geben. Beim Gebrauche wird die Brust gespiet und beim Braten das Thier mit Fett, Beize und Rahm abwechselnd begossen. Zugleich bereitet man von Fett, den Wurzeln und der Beize eine gestaubte braune Sauce, die man mit Rahm, Limoniensaft und Schalen verkocht und passirt mit dem Beguß vom Braten aufkocht.

Da nur das Bruststück ausgiebig fleischig und angenehm zu essen ist, gewinnt die Speise sehr an Ansehen, Güte und Menge, wenn man nur dieses allein so bratet, die übrigen Stücke jedoch Tags vorher bratet, schneidet und stoßt und dann während die Brust gebraten wird, zu Salmi macht, (Seite 30) und diese auf Semmelschnitten gehäuft als Garnirung gibt, (Seite 157) und die Sauce in einer Schale dazu.

Oder: Man spießt den Hahn auf der Brust, belegt ihn ganz mit Speckschnitten, dreht ihn in Papier und bratet ihn an einen Spieß gesteckt 3 Stunden lang. Gegen Ende löst man Papier und Speck ab, und begießt ihn mit Rahm und dem in Suppe und Beize abgetropften Fette.

Statt den Hahn einzubeizen kann man ihn gespiet einige Tage mit etwas zerquetschtem Tannenreisig, einigen Wachholderbeeren und einer Lorbeerbeere nebst Salz eingerieben liegen lassen. Beim Braten begießt man ihn mit Fett, Rahm, Beize und Suppe, bereitet sodann braune Sauce, die man besonders dazu gibt. Doch ist der Geschmack auf diese Art Vielen zu stark.

Schildhahn.

Dieser wird wenigstens ein paar Tage in Beize Nr. II. gelegt, und wie Auerhahn bereitet, oder beim Braten mit Butter, Limoniensaft und Rahm begossen.

Wirkhühner.

Sie werden gespiet und beim Braten mit Butter, Limoniensaft und gegen Ende mit saurem Rahm begossen. Alte werden vorher eingebeizt und mit der Beize überdünstet.

Wild-Enten und Gänse.

Auf dem Kopfe läßt man die Federn und wickelt ihn in Papier. Nachdem das Thier gut abgelegt *) und einige Tage eingebeizt war, spickt man es, reibt es mit Salz und Pfeffer aus, überdünstet es anfangs und begießt es beim Braten mit Fett, Rahm und Beize.

Die kleinen Enten werden inwendig mit etwas Butter, welche man mit Salz, Pfeffer, Limonienschalen und Saft gemischt hat, ausgerieben, dann gespickt an ein Spießchen gesteckt und mit Butter begossen, $\frac{1}{4}$ Stunde bei starker Hitze gebraten. In die Pfanne gibt man Suppe oder Wasser und gegen Ende kann man braune Sauce mit Limoniensaft und Pfeffer zum Bratensafte mischen, und auch die fein gehackte Leber, Kapern und Rahm mit der Sauce aufkochen.

Wildtauben.

Diese bereitet man wie die gespickten und gebeizten gebratenen Hantauben, und kann auch Knoblauch in die Beize geben.

Rohrhühner.

Man zieht ihnen die Haut ab, läßt sie ein paar Stunden in Wasser und ein paar Tage in Beize liegen, und bratet sie mit Butter, Rahm und Beize begossen, und gibt Wildpretsauce (Seite 109) dazu.

Hasen-Rücken.

Der Hasenrücken sammt den Hinterfüßen (Seite 12) wird, nachdem man das Häutchen mit einem scharfen Messer schön glatt abgelöst hat, gesalzen und gespickt. Man steckt ihn an den Spieß, die Füße gegen rückwärts gebogen und befestigt. Die mürben jungen Hasen bratet man nur mit Butter, Suppe und saurem Rahm oder mit Del und Limoniensaft begossen. Die zäheren vollgewachsenen werden eingebeizt und können mehrere Tage in der Beize bleiben. Beim Braten begießt man sie mit Beize, Fett und Rahm und gibt Limonienscheiben auf den Rand der Schüssel. Er braucht ungefähr 1 Stunde zum Braten. Man kann eine Wildpretsauce mit Kapern und Rahm (Seite 109) oder Compote oder Salat dazu geben.

Rehfilet.

Das abgelöste Rückenfleisch wird gesalzen und gespickt auf Speck, Zwiebel, gelben Rüben, Knoblauch, Limonienschalen, Lorbeerlaub und Thy.

*) Wassergeflügel soll wohl Abliegen, aber ja keinen Geruch bekommen.

mian gelegt, ganz wenig Suppe dazu gegeben, in das Rohr gestellt und beim Braten mit Fett, Suppe und Rahm begossen. Diesen Bratensaft mischt man zu brauner Wildpret sauce mit Limoniensaft gesäuert, oder mit Trüffeln (Seite 110) und setzt sie in eine Schale bei.

Rehrücken und Schlegel.

Diese Stücke werden, nachdem das Häutchen abgelöst ist, ganz dem Hasenrücken gleich bereitet, nur brauchen sie länger zum Braten und können auch länger eingebeizt sein und auch mürbe Stücke, ohne sie einzubeizen, wie jener gebraten werden. Oder man kann sie 12 Stunden marinirt liegen lassen, dann gespickt in Papier gehüllt 1 Stunde braten, dabei fleißig mit Butter und $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten, nach Abnehmen des Papiers, auch mit Limoniensaft begießen.

Gefüllte Rehbrust.

Man untergreift die Brust, steckt ein Leinwandtuch hinein, verspeilt sie und gibt sie 24 Stunden in Beize. Mit dieser und Speck gedünstet läßt man sie erkalten, nimmt das Tuch heraus, gibt dafür Leber- oder Farceefülle (Seite 18) hinein, steckt sie zu und an den Spieß und bratet sie mit Beize, Fett und Rahm begossen.

Hirschfilet.

Von stärkeren Hirschen kann man das Fleisch auf beiden Seiten vom Rückgrade ablösen und diese Filets oder den Lendenbraten etwas klopfen und gesalzen und gespickt mit einer Marinade von Wurzeln, Gewürzen, Del und Limoniensaft ein paar Tage liegen lassen, dann mit allen diesem in mit Fett bestrichenen Papier drehen und mit Spagat umwunden braten, bis es in der Hülle mürbe geworden ist, worauf man das Papier abnimmt und dem Fleische Farbe gibt.

Hirschrücken.

Nachdem er gut abgelegt und enthäutet ist, wird er mit gestoßenem Gewürz und Majoran eingerieben, gespickt und mit Speckplatten belegt in Papier gewickelt. Bei mäßiger Hitze mehrere Stunden gebraten und dabei fleißig mit Beize Nr. II begossen. Erst gegen Ende nimmt man das Papier weg. Wenn er angerichtet ist, wird der Bratensaft darunter und Wildpret- oder Ribiselsauce oder Compote dazu gegeben.

Von Hirschkalb und Spießfer wird der abgehäutete Rücken gesalzen und mit Del und Limoniensaft 12 Stunden marinirt und beim Braten mit der Marinade begossen und in die Pfanne etwas Suppe gegeben.

Hirsch-Schlegel (Keule).

Der abgehäutete und gespickte Schlegel wird anfangs mit Beize Nr. II (Seite 20) gedünstet, darauf gebraten und dabei fleißig mit Fett, Beize und Rahm begossen und Wildpretsauce besonders dazu gegeben. Ebenso wird der Schlegel mit Speck, Wurzeln, Lorbeerlaub, Pfeffer, Gewürznelken, saurem Rahm und rothem Wein gedünstet dann mit dem geseihten Saft beim Braten begossen, wozu man im Ganzen 2 bis 3 Stunden rechnet.

Wenn man nicht die ganze Keule auf einmal braucht, kann man auch ein oder zwei Fleischtheile (Nüsse), auslösen und ebenso bereiten, oder auch beim Braten nur mit Butter und Suppe begießen, dann spanische Sauce und geröstete kleine Erdäpfel und Trüffelhachis dazu geben.

Hirsch-Schulter.

Man bereitet sie auf alle Arten wie Schlegel und Rücken.

Gemsen-Schlegel und Rücken.

Nachdem der Schlegel oder Rücken enthäutet und gespickt worden, übergießt man ihn mit kochender Beize Nr. II, gibt sie durch einige Tage wieder aufgekocht darüber und bratet ihn dann wie den Hirschschlegel.

Oder: Nachdem das Fleisch einige Tage gebeizt wurde, legt man es auf Rinden von schwarzem Brot, gibt rothen Wein, sauren Rahm, Zwiebelscheiben, Lorbeerlaub, Wachholderbeeren, Pfefferkörner, Speck dazu, bratet es im Rohre und begießt es fleißig mit dieser Sauce. Man gibt Wein und Rahm nach, wenn sie eingeht, kocht es am Ende mit etwas Suppe auf und passirt es über den angerichteten Braten.

Wildschweins-Keule.

Man marinirt die Keule mehrere Tage mit Wein, Zwiebelscheiben, Schalotten, Basilikum, Gewürzkörnern, wendet sie fleißig um, und begießt sie beim Braten, wozu sie 2 bis 3 Stunden braucht, fleißig mit dieser Marinade und Butter. Man garnirt sie angerichtet mit gerösteten kleinen Erdäpfeln und servirt Wildpretsauce dazu.