
Fünfter Abschnitt.

I. Braten.

A. Vom zahmen Geflügel.

Kaum sind die Gänse dem Ey entschlüpft, so bringt man sie auch schon zu Markte, daß es auch bey uns das ganze Jahr Gänse zu essen gibt. Am allergewöhnlichsten und häufigsten speiset man aber doch die Gänse zu und nach Martini, weil sie um diese Zeit am feinsten und wohlschmeckendsten sind. Im Frühjahre sind sie schon zu alt, und daher zu hart und zu zähe; nicht selten kränkeln sie auch um diese Zeit, so wie im Sommer.

Die Gänse haben ihre gewisse Zeit, wenn sie am feinsten, wohlschmeckendsten und besten sind, und diese ist, wie oben gesagt, um Martini, von dieser Zeit an werden sie, trotz des besten Futters, schlechter, und wenn auch dieses nicht ist, doch älter und mithin härter und zäher. Um aber doch Gänse von der Güte, wie um Martini, bis ins Frühjahre, ja wohl gar bis im Sommer speisen zu können, so schlachtet man sie um jene Zeit, um damit sie nicht verderben, einen schlechten Geschmack bekommen, oder wohl gar faulen, legt man sie in Schmalz. Man gießt in einen großen steinernen Topf, in dem die Gans vollkommen Raum hat, ungefähr 2 Finger hoch zerlassenes Schmalz, und wenn dieses erkaltet ist, stellet man die vorher wohl gesäuberte, gereinigte und ausgenommene Gans auf dem Kopfe in den Topf, so daß der Steiß in die Höhe gekehrt ist. Aus dem Steiße schneidet man ein Stück der Haut weg, welches man aufbewahrt. Nach diesen vorhergegangenen Zurüstungen begießt man nun die Gans mit fließenden, aber nur etwas war-

mem Schmalz, so daß sie nicht nur an allen Seiten damit umgeben, sondern daß sie auch inwendig völlig damit ausgefüllt ist. Wenn dieses erkaltet ist, so deckt man das ausgeschnittene Stück wieder über die Höhle, und gießt nun endlich so viel Schmalz darüber, daß die Gans einige Finger hoch damit bedeckt ist. Ist alles dieß mit gehöriger Vorsicht unternommen worden, und wählt man einen mittelmäßig kalten Ort zur Aufbewahrung, so kann man sicher darauf rechnen, daß man nach Verlauf eines halben Jahres die Gans eben so frisch wieder aus dem Topfe nehmen kann, wie sie hineingelegt worden, denn das Schmalz widersteht allem Verderben und aller Fäulniß, weil es alle äußere Luft abhält, und eine solche balsamirte Gans kann durch Nichts von einer ganz frischen unterschieden werden. Die Hauptsache dabey ist, die innere Höhle des Bauches und der Brust ganz vollkommen mit Schmalz auszufüllen, sonst bekömmt die Gans einen ältlichen Geschmack, der sie zum Speisen unnütz macht.

Eine andere Art, die Gänse aufzubewahren, ist das Räuchern, wodurch geräucherte Gänse, oder sogenannte Spickgänse erhalten werden. Unter ihnen zeichnen sich die Pommer'schen vor allen andern aus, welche man auf folgende Art erhält. Nachdem die hierzu bestimmten Gänse in einen mit Stroh bestreuten Stall gesperrt und drey Wochen lang mit halb gestampften Rüben und halb Gerstenschrot vollaufgefüttert, auch mit hinlänglichem Sand und Wasser versehen worden, da alsdann dieselben, wie ein kleiner Finger dick, Speck angefetzt haben, werden sie nach Martini geschlachtet, mit der größten Vorsicht gerupft, dann die so fette Haut nicht voll Löcher geschunden werde. Wenn nun alle Stoppeln sauber ausgezogen, und die Gänse ganz rein gepuht sind, werden sie gesenget, und alsdann mit warmem Wasser abgewaschen, nachher Hals und Flügeln kurz am Rumpfe abgeschnitten. Hierauf werden die Gänse, eine nach der andern, ganz genau in der Mitte gespalten, Herz, Lunge, Magen und Leber, auch Kaldaunen nebst dem Fette herausgenommen, und diese Theile mit dem Halse, Flügeln und Beinen nach und nach verzehrt, die gespaltenen Gänse aber stark mit Salz gerieben, und in ein reines Faß sehr dicht auf

einander geschichtet und zugedeckt, in welcher Packer sie aber nicht länger als 3 Tage liegen bleiben, unter welcher Zeit das meiste Salz geschmolzen, und jede Gans, so viel als nöthig, davon durchdrungen seyn wird. Alsdann werden sie insgesammt so naß und voll Salz hängend herausgenommen, an den Knien mit Schleifen und Bindfaden, um sie aufhängen zu können, versehen, über und über mit trockenen Weizenkleyen bestreut, und in den Kleyen so herumgewälzt, daß man von ihrem Speck und Fleisch nichts mehr sehen kann. Hiernächst werden sie an hölzerne Spieße mit den Bindfadenschleifen aufgereiht, jedoch so, daß keine die andere berührt, sondern allezeit einen Finger breit Raum dazwischen bleibt, und alsdann länger nicht, als acht Tage im Rauche gelassen, wo sie aber keine Hitze, sondern nur allein der Rauch treffen kann. Endlich nach acht Tagen, werden die Gänse aus dem Rauche genommen, und auf dem Boden, hoch am Balken, acht Tage in die Luft gehangen, nachher abgenommen, und ihnen mit einem zusammengewickelten leinenen Lappen die Kleyen sauber abgerieben. Solchergestalt werden die Gänse äußerlich so gelb, wie ein Spilling, im Specke so weiß wie Schnee, im magern aber so roth wie eine Rose aussehen, und sich Jahr und Tag saftig und wohlschmeckend erhalten lassen.

Außer dem Rumpf der Gänse, benützt man aber noch alle andern Theile dieses Vogels. Alle die kleinern Stücke desselben, die man bey dem andern Geflügel als Abfall betrachtet, werden sorgfältig gesammelt und genannt: das Gänseklein oder der Gänsepfeffer.

Außerdem schätzt man vornehmlich die Leber von den Gänsen als ein schmackhaftes und sehr delicates Gericht, zumahl, wenn sie recht groß ist. Kaum sollte man es glauben, daß die Größe der Leber einer Gans bloß durch Kunst und Sorgfalt so ansehnlich vermehrt, und daß ein Eingeweide dieses Thiers bloß durch Fütterung und durch gewisse kleine Handgriffe so sehr zum Wachsthum getrieben werden könne, daß es um Vieles größer wird, als es im natürlichen Zustande zu seyn pflegt. Die Gänselebern werden nicht selten 2 — 4 Pfund schwer, ja man will welche zu 5 Pfund gehabt haben.

Das Gänsefett oder Gänsefchmalz ist wohlschmeckender als Hühner- oder Schweinfett, und in der Haushaltung außerordentlich nützlich. Es vertritt in derselben oft die Stelle der Butter, und wird theils zum Brote gegessen, theils aber auch zum Fettmachen der Gemüse gebraucht.

Die Gänse werden mehrentheils gebraten, und auf mancherley Art gefüllt oder gestopft genossen. Aber es gibt auch noch so mancherley andere Zurichtungen, durch welche das Gänsefleisch in Rücksicht seiner Verdaulichkeit bald verbessert, bald verschlechtert wird.

Die gebratenen und gefüllten Gänse haben mancherley für und wider sich. Die gesündeste Fülle ist die mit Beyfuß, durch welches gewürzhafte Kraut das schwer verdauliche Gänsefleisch verdaulicher gemacht wird. Auch die Fülle mit halb gahr gekochten Pflaume, geriebenem Brote und Anies ist nicht zu verachten, weil der Anies die Verdauung befördert. Allein Kastanien, oder ein Gemengsel aus länglich geschnittenen Mandeln, aus in Butter gebratenen Semmelstreifen, Aepfelschnitten und Rosinen zur Fülle zu nehmen, macht den Gänsebraten noch unverdaulicher, wenn sie mitgenossen werden. Die hineingesteckten Aepfel und Birnen tragen bloß zum Wohlgeschmacke, nichts aber zur Verdaulichkeit des Gänsebratens bey. Eben so wenig können die dabey aufgestellten Salate, gekochten Aepfel und Birnen zur besseren Verdauung des Gänsebratens beytragen. Aber eine Meerrettig-Soff ist vortreflich dazu.

Gedämpfte oder a la Daube gekochte Gänse empfehlen sich zwar durch ihren guten Geschmack, aber nicht durch ihre leichte Verdaulichkeit. Beym Braten der Gans am Spieße oder in der Pfanne kann das Fett herunter laufen, oder abgeschöpft, und der Braten, damit er nicht zu sehr austrocknet, statt des Fettes mit Butter begossen, und dadurch etwas leicht verdaulicher gemacht werden, bey dieser Zurichtung bleibt alles Fett im Fleisch und wird von demselben ganz durchdrungen, folglich unverdaulicher.

Gansgrillade wird nicht so schwer zu verdauen seyn, wenn man nur die Scheiben von Gänsebraten nicht mit Fett oder Butter bestreicht, sondern bloß mit geriebener Semmel,

Pfeffer und Salz bestreut, auf dem Roste bratet, ausgenommen, das Gänsefleisch wäre zu mager, in welchem Falle dasselbe mit etwas Butter bestrichen werden kann.

Gänse in Gallerte oder Gelée sind zwar delicat von Geschmack, aber auch sehr schwer verdaulich, denn die Verdauungskräfte müssen sich erst an dem Gelée üben, und dann noch das Gänsefleisch verarbeiten.

Gekochte Gänse mit Kohl, Rüben, Wurzeln, Erbsen und andern solchem Zugemüse geben eine sehr schwer verdauliche Speise; doch sind die mit dem Meerrettig hiervon ausgenommen, weil dieser das Gänsefleisch recht gut verdauen hilft.

Schwarzes Gänsefleisch gibt auch kein leicht verdauliches Gericht, denn das Gänseblut, das dazu kömmt, macht der, schon mit dem Gänsefleische kämpfenden Verdauung viel zu schaffen.

Eingelegte Gänsekeulen auf dem Roste braun gebraten geben eine so ziemlich gut zu verdauende Speise, die dabey aufgegebenes Sose von fein gehackten Zwiebeln, Provenceröhl, Weinessig und Pfeffer schadet nicht, sondern macht vielmehr die Gänsekeulen verdaulicher, nur darf ja nicht viel Provenceröhl dazu kommen.

Sorten und Pasteten von Gänsen sind die unverdaulichsten Gerichte; was die Gänse noch nicht vermögen, um den Magen zu beschweren, das thut vollends der darum geschlagene Buttermig, die hinein kommenden und zerstoßnen Speckschnitten, Morcheln und Champignons.

Gefüllte Gänsekragen sind ein sehr schwer verdauliches Gericht, der Gänsekragen läßt sich schon an und für sich nicht leicht verdauen, noch weniger aber mit der darin befindlichen Fülle aus Gänselebern mit Speck und Eiern; die darunter kommenden Gewürze reichen nicht zu, sie leicht verdaulich zu machen, wenn sie gleich etwas thun.

Ragout von rohem sowohl, als von gebratenem Gänsefleisch wird durch die Zuthaten eher noch schwerer als leicht verdaulich, daher es auch einen guten Magen erfordert, um es zu verarbeiten, zumahl, wenn viel

Gänsefett, Braten=Schü, Mandeln, und kleine Rosinen dazu kommen.

Potage von Gänsen ist nicht nur ein wohlschmeckendes, sondern auch kräftiges, und nicht so schwer zu verdauliches Essen, von welchem auch Schwache und Kranke, wenn nur nicht zu viel Fett daran, oder dasselbe abgeschöpft ist, speisen können.

Eingepöckelte Gänse sind doch nicht so schwer zu verdauen, als frische, weil das Salz und der Essig nebst den Gewürzen die zähe Schleimigkeit des Fleisches und Fettes bricht.

Geräucherte Gänse in Scheibchen zerschnitten, und diese alsdann in Wasser, zerlassener Butter und Citronensaft gebraten, haben zwar in Rücksicht der Verdaulichkeit einige Vorzüge vor den gekochten, geräucherten Gänsen, stehen aber den rohen weit nach.

Gänseklein schwarzsauer gemacht, ist noch schwerverdaulicher, als wenn es weißsauer zugerichtet worden, weil zu jenem das Gänseblut kömmt, das wie jedes Blut ein schwer verdauliches Wesen ist.

Eine gebratene oder gedämpfte Gänseleber ist schon schwer zu verdauen, zumahl, wenn ein Ragout von Austern oder Muscheln zur gedämpften kömmt.

Aber eine gebackene Gänseleber ist es noch weit mehr, weil sie nach dem Aufwallen in heißer Butter entweder im bloßen Mehle oder in einer Art von Teig aus Mehl, Milch und Eiern umgewendet und dann in Butter goldgelb gebacken wird.

Die Gänseleberpasteten sind aber am allerschwersten zu verdauen, so delicat sie auch schmecken, wegen des Buttermehls, in welchen sie eingehüllt werden.

Die Gänseleberwürste sind freylich im Vergleich mit den Schweinesfleischwürsten sehr leicht verdaulich, an und für sich aber gehören sie doch wegen der gehackten, in Gänsefeschmalz abgeschleiften, Zwiebeln und wegen der dazu kömenden Eyer nicht unter die ganz leicht verdaulichen Speisen.

Die Kochkunst hat verschiedene Mittel erfunden, die Nenten zuzubereiten und zu einer nützlichen und wohlgeschmeckenden Speise zu machen.

So sind die gebratenen Nenten, die gedämpften Nenten, mit Kapern und kleinen Rosinen, die Nenten à la Daube, die Nenten mit einem Ueberguß, die Nenten mit Sardellen-Soße, mit Kapern-Soße, mit Kirsch-Soße, mit Drangen-Soße, solche Gerichte, die am leichtesten verdaut werden, und Personen, welche nicht den schlechtesten Magen haben, recht gut bekommen. Doch dürfen Schwache und Kranke auch diese nicht essen.

Das Ragout von Nenten ist schon ein schwer verdaulicheres Essen, wegen des Blutes, der Morcheln und Champignons, welche dazu kommen. Aber ein Ragout von Nenten mit Sardellen oder mit Hasen ist ein delicates und gesundes Essen.

Eben so sind die Nenten mit einer braunen Brühe nach dem hohen Geschmacke oder mit Oliven etwas schwerer zu verdauen.

Nenten mit Gemüse, als mit Savoyerkohl, mit Blumenkohl, mit märkischen Rüben u. s. w. werden noch schwerer verdaut, jedoch sind die Nenten mit Meerrettig gekocht für einen sonst guten Magen eine angenehme und verdauliche Speise.

Am schwerverdaulichsten sind die gebratenen fargirten Nenten ohne oder mit *Hachée-Soß*, ohne oder mit *Teltowerrüben*, weil bey jenen die Fülle mit Speck, auch wohl Parmasankäse und hart gekochte Eyer, und die Soße unter andern Schalotten und Champignons in Provençeröhl abgeschwigt, bey diesen die Fülle Rindmark mit klein geschwigten Zwiebeln, enthält, und die *Teltowerrüben* mit Zucker in brauner Butter geschmort werden.

Am allerschwerverdaulichsten sind die *Nentenpasteten* wegen der mancherley unverdaulichen Dinge, die außer der Nente, den Inhalt der Pastete ausmachen, und wegen des *Butterteiges*, aus dem die Pastete bereitet wird.

Die *Nentensuppe* gibt nicht nur ein vortrefflich schme-

stärkendes und stärkendes, sondern auch so ziemlich leicht verdauliches Essen, womit sich Schwache und Kranke, wenn sie große Liebhaber von Lenten sind, schon einmahl laben können. Aber es ist hier die in den Kochbüchern angeführte Lentensuppe mit grünen Erbsen, ja nicht die mit märkischen Rüben oder die mit Savoyerkohl darunter zu verstehen, denn letztere bekommen wegen den Zuthaten und Zurechtungen nicht gut.

Von Hühnern.

Den Hühnern kann man fast nichts als Gutes nachsagen. Auch wenn sie nicht mehr zur Zucht dienen, lassen sie sich noch, wenn sie geschlachtet werden, mit vielen Nutzen in der Küche brauchen. Junge Hühner und Hähne, die ein Paar Monathe alt sind, geben eine so zarte, weiche und leicht verdauliche Speise, der fast keine gleich kömmt. Ein Hahn, der noch kein Jahr alt ist, hat ein weiches, mäßig fettes, leicht verdauliches und gesundes Fleisch. Allein der Kapoun, d. i., der im 5. oder 6. Monathe gekappte und hernach mit Körnern gemästete Hahn verdient noch den Vorzug. Sein Fleisch ist so weich, zart, leicht verdaulich, kräftig und nahrhaft, und sein Fett so mild und gesund, daß es auch Schwachen und Kranken empfohlen werden kann. — Die Poularde, d. i. die kastrirte Henne hat ein noch zarteres und leicht verdaulicheres, nur etwas zu fettes Fleisch, was schon nicht so recht zuträglich für alle Magen ist. Eine alte Henne, die viel gelegt, oft geglückset und mehrmahls gebrütet hat, taugt zur Speise nicht, aber zu Kraftsuppen schießt sie sich vortreflich. Die Hahnenkämme lassen sich sehr weich kochen und leicht verdauen. Man nimmt sie zu Ragouts, oder macht mit Brühe etwas Wein, Zwiebeln und anderen Gewürzen ein eigenes wohlschmeckendes Gericht davon.

Junge Hühner oder Hähne mit Sellerie oder Zuckermurzeln, geben ein vortreffliches Gericht für Schwache und Kranke.

Junge Hühner oder Hähne mit Petersilienwurzeln und Rosinen, verdienen gleiches Lob, nur

machen die Rosinen Blähungen und bekommen daher nicht allen Personen.

Junge Hühner oder Hähne mit kleinen Rosinen und Mandeln, sind ebenfalls ein gutes Essen für Schwache und Kranke, nur müssen sie wenig oder gar nichts von den Rosinen und Mandeln genießen.

Junge Hühner oder Hähne mit grünen Erbsen (oder Spargel oder Möhren) und Krebsen können auch Schwache und Kranke speisen, wenn nur von den daran befindlichen Krebsen entweder gar nichts oder sehr wenig genossen wird.

Junge Hühner oder Hähne mit Häringen gespickt, empfehlen sich Schwachen und Kranken nicht minder, nur muß, statt Schmalz, Butter dazu genommen und von dem Häringe wenig oder gar nichts genossen werden, denn durch das Braten ist der Hering hart, holzigt und schwerverdaulich geworden.

Wider junge Hühner oder Hähne mit böhmischer Brühe ist gar nichts einzuwenden, ausgenommen, daß Personen, deren Magen sich in einem zu schwachen Zustande befindet, die Leber, Magen, Füße und Hals ungenossen lassen.

Junge Hühner oder Hähne auf englische Manier, ohne oder mit Johannisbeeren zugerichtet, geben aber eine wahre Krankenspeise, nur das hart gekochte und gehackte Eyerdotter, das hineingethan oder aufgestreut wird, muß wegbleiben, oder nicht mit genossen werden.

Junge Hühner oder Hähne mit süßem oder sauern Rahm, oder mit Stachelbeeren sind die beste Krankenspeise.

Weißgebratene junge Hühner oder Hähne verdienen aber doch noch den Vorzug.

Hühnerfricassée mögen Schwache und Kranke immerhin essen, nur müssen sie der Brühe nicht zu viel thun.

Ragout von Hühnern ist ein ganz vortreffliches Gericht für Schwache und Kranke, doch nur unter der Bedingung, daß die Hühner nicht erst in Butter braun geschmort

werden, und keine Morcheln und Pfstazien nebst braunem Mehl daran kommen.

Junge Hühner oder Hähne nach einem hohen Sout, dürfen Schwache und Kranke wohl essen, nur die Brühe nicht, und alles, was in ihr ist.

Junge Hühner oder Hähne à la Daube, verdienen alle Achtung und Schwachen und Kranken empfohlen zu werden. Noch besser wäre es, wenn die Hühner, statt mit Speck gespickt, mit Butter bestrichen würden.

Junge Hühner oder Hähne à la Tartare, wären auch nicht zu verachten und Schwachen und Kranken zu empfehlen, wenn nur die Speckscheiben daraus wegblieben, und kein Baumöhl in die Brühe käme.

Junge Hühner oder Hähne in einem zinnernen Pastetentopfe, möchten Schwache und Kranke immerhin speisen, wenn sie nur den Speck ungenossen ließen.

Junge Hühner oder Hähne auf Nürnberger Art zugerichtet, würden sich gleichfalls recht gut für Kranke und Schwache schicken, wenn man die Hühner, statt mit Schmalz, mit zerlassener Butter Anfangs begöffe.

Potage von Hühnern mit gefüllten Gurken, oder mit gefüllten Kopfsalat, oder mit Spargelspitzen oder mit Portulak ist auch ein gutes Essen für Schwache und Kranke, nur nicht rathsam, daß sie die Fülle aus den Gurken oder Kopfsalat, so wie auch aus den Hühnern mitessen, weil diese gewöhnlich Speck oder anderes Fett in zu großer Menge enthält.

Hühnersuppe und Hühnermuß sind Gerichte, die allen Schwachen und Kranken wohl bekommen.

Hühnersulze gibt ein vortrefflich nahrhaftes Essen für Schwache und Kranke, aber es ist dabey zu merken, daß solche Personen nur wenig auf einmahl davon und in warmem Wasser oder Fleischbrühe aufgelöst, genießen dürfen, sonst kann sie leicht Magenbeschwerden verursachen, oder zu stark nähren.

Hühnerwürste sind für Schwache und Kranke, die große Liebhaber von Würsten sind, unter allen Würsten die

besten, nur müssen sie nicht zu viel Schweinefett enthalten, nicht in zu vieler Butter und nicht braun gebraten werden.

Junge Hühner oder Hähne mit Kalzengerichtet, gehören aber keineswegs unter die heilsamsten Speisen. Nicht nur mit dem schwerverdaulichen Kal, sondern auch mit dem geschmolzenen Speck, in welchem er geschmort, und mit den Speckscheiben, die um die Hühner nebst den Kalstücken gebunden werden, hat der Magen einer starken und gesunden Person schon hinlänglich zu thun, wenn des Gericht verdaut werden soll; um wie viel mehr müssen diese beyden unverdaulichen Zuthaten dem Magen eines schwachen und kranken Menschen zu schaffen machen?

Jungen Hühnern oder Hähnen mit Austern, gereicht es ebenfalls zum Vorwurf, daß sie schwerverdaulich sind. Das in die Brust gesteckte Gefüllsel, unter welchem der Speck, der Schinken, die Champignons, die Eyerdotter eine Rüge verdienen, die Schinken- und Speckscheiben, mit welchen das Huhn umwickelt und gebraten wird, und das darüber angerichtete Ragout von Austern; das sind die Dinge, denen das Hühnergericht die Eigenschaft zu verdanken hat, daß es schwachen und kranken Personen schwer zu verdauen und daher nicht gut bekömmt.

Junge Hühner oder Hähne mit Krebsen, Morcheln, Muscatenblumen, eingemachten Champignons, Krebsbutter und geriebener Semmel vertragen Schwache und Kranke auch nicht recht gut, weil die Krebse, Morcheln und Champignons sich schwer verdauen lassen.

Junge Hühner oder Hähne mit einer schwarzen Brühe, dürfen Schwache und Kranke auch nicht essen, nicht etwa bloß wegen ihres Blutes, das zur Brühe kömmt, sondern vielmehr wegen des Braunbratens im Schmalze und wegen des geriebenen im Schmalze gelb gerösteten Roccenbrottes. Denn wollte man auch gleich der Unverdaulichkeit, die dieses Hühnergericht verursacht, dadurch ausweichen, daß man die fette Rinde abschälte, so ist doch zu befürchten, daß sich schon zu viel Fett in das Huhn gezogen hat, ehe das geriebene und geröstete Brot darüber gestreut wurde.

Junge Hühner oder Hähne wie Kephühner

zugerechnet, taugen auch nichts für Schwache und Kranke, theils weil sie das Blut noch bey sich führen, theils weil sie gespickt und recht braun gebraten werden.

Junge Hühner oder Hähne auf bayerische Art gebraten, sind gleichfalls, der zu großen Fetttheit wegen, tadelhaft und kein Essen für Schwache und Kranke. Nicht genug, sie mit Krebsbutter auszustopfen, die schon fehlerhaft ist, weil man sie über dem Feuer hat braun werden lassen, belegt man sie auch noch mit Speckstreifen, damit sie ja von innen und außen recht fett werden. Das darüber angerichtete Ragout ist noch gar nicht einmahl in Anschlag zu bringen, welches jene Personen allenfalls stehen lassen könnten, wenn es ihr Magen nicht verträge.

Junge Hühner oder Hähne mit Lebern, am Spieße gebraten, können um deswillen keine Speise für Schwache und Kranke geben, weil Schinken und Speck unter die Fülle kömmt, die Hühner mit Speckstreifen am Spieß gebraten, und mit Kalbfleisch- und Schinken-Coulis begossen werden.

Junge Hühner oder Hähne in Papier gebraten, sind ebenfalls wegen des unter der Fülle befindlichen Schinkens und Specks, und wegen des um das Huhn gewickelten Specks unverdaulich, und für Schwache und Kranke kein Essen.

Junge Hühner oder Hähne à la Dauphine, taugen vollends gar nichts für Schwache und Kranke. Das Gemengsel aus gehacktem Brustfleisch, aus in Milch geweichter Semmel, aus Speck, Fett, Butter und Eiern, welches auf das Huhn gelegt und mit demselben in einer Tortenpfanne gebacken wird, ist zu fett, und macht daher Unverdaulichkeiten.

Eingeschlagene junge Hühner oder Hähne verdienen denselben Vorwurf, und zwar noch mehr als letztere, denn außer der Fülle, die unter die Haut gesteckt wird, werden sie noch mit Speck umwickelt, und statt des Papiers in einen Butterteig eingeschlagen, welcher mit dem Specke ein so unverdauliches Essen gibt, daß schon der Magen starker und gesunder Personen mit der Verarbeitung desselben genug zu thun hat.

Gebackene junge Hühner oder Hähne, dürfen schwache und kranke Leute nur unter der Bedingung essen, wenn sie den über dem Huhn befindlichen Ueberzug von geriebener Semmel, Mehl und Eiern abschneiden, welcher sich schwer verdauen läßt, weil er in Butter gebraten ist.

Gefüllte junge Hühner oder Hähne ohne oder mit Kapern, oder mit Karpfenbrühe, oder mit Citronen, oder mit königlicher Soße sind ebenfalls keine Speisen für Schwache und Kranke, denn die Fülle ist besonders wegen der darunter befindlichen eingemachten Champignons und Speckschnitzel schwer zu verdauen, und die darüber angerichtete Soße auch nicht recht dienlich.

Junge Hühner oder Hähne mit einem Rand und Deckel von gehacktem Kalbfleisch schicken sich auch nicht für Schwache und Kranke, der Rand und Deckel ist zu fett, und diese leckerhaften Umkleidungen stehen zu lassen und bloß das inwendige minder schmackhafte Huhn zu essen, ist von den meisten Leuten nicht zu erwarten.

Junge Hühner oder Hähne auf genuesisch zugerichtet sind wiederum kein Essen für Schwache und Kranke, weil sie zu fett gemacht werden, denn außer dem Speck, der in die Fülle kömmt, werden sie noch in zerlassenen Speck gethan, und mit Schmalz am Spieße begossen.

Junge Hühner oder Hähne auf sicilianische Art zugerichtet sind abermahl kein Essen für Schwache und Kranke, das Spicken und Füllen mit Lebern, macht sie zu einem unverdaulichen Gericht, wenn aber der Speck herausgezogen und die Fülle herausgenommen wird, dann können sie dieselben essen.

Junge Hühner oder Hähne mit Sardellen-Soße, sind Schwachen und Kranken gleichfalls nur unter der Bedingung zu essen erlaubt, wenn sie die Fülle aus der Brust herausnehmen, welche sich wegen des Specks, der Mercheln und Champignons etwas schwer verdauen läßt.

Pasteten und Torten von jungen Hühnern oder Hähnen sind aber wegen der unverdaulichen Zutaten, besonders des Specks und des Buttermteiges, Schwa-

chen und Kranken gar nicht erlaubt zu essen; nur die Pastete möchte sich für sie schicken, welche man bereitet, indem man ein in Fleischbrühe gekochtes und breit gedrücktes Huhn in einen Pastetenteig einsetzt, mit einem Gemengsel aus dem Saftigen von Citronen, aus Kalbsbrieschen und in Hühnerbrühe eingeweichtem weißen Brote, welches unter einander gehackt wird, bestreicht, gahr bäckt, und mit guter Fleischbrühe aufquillt. Aber auch von dieser dürfen gedachte Personen den Teig nicht mitessen.

Poupeton von jungen Hühnern oder Hähnen sind nicht minder für Schwache und Kranke untauglich, denn die unverdaulichen Zuthaten, als der Speck, die Morcheln, Trüffeln und Champignons und wohl gar auch der Rand von Reis oder Farce, der insgemein zu fest ist, verderben das Gericht.

Hühnerkraftbrühe oder Hühner-Coulis, bekömmt auch schwachen und kranken Personen nicht gut, weil im Speck braun geröstete Semmelbröseln und andere Dinge dazu kommen, die unverdaulich sind.

Kapaune mit Pomeranzenbrühe oder mit gerösteten Semmelscheibchen in einem zinnernen Topfe, geben ein Paar recht gute Krankenspeisen.

Kapaune in Scheibchen zerschnitten und mit Milchrahm, verdienen auch den Rahmen einer Krankenspeise, nur darf von den ausgebrochenen Krebschweifen wenig oder gar nichts genossen werden.

Kapaune auf italienische Art zugerichtet, geben aber doch die beste Krankenspeise.

Kapaune mit guten Kräutern, dürfen Schwache und Kranke nur dann essen, wenn kein Speck hineinkömmt, und wenn sie statt mit Speckscheiben, mit Kalbsfleischscheiben à la Dauphine umwickelt, gebraten werden.

Kapaune mit einer Melange von allerhand Dingen, mögen Schwache und Kranke auch essen, nur müssen die Morcheln, Pinien, Pistazien und Champignons wegbleiben, auch an den Austern und Krebschwänzen ist nicht viel gelegen, wenn es eine Speise für jene Personen seyn soll.

Kapaune mit Auster gebraten oder gekocht, dürfen Schwache und Kranke wohl essen, nur müssen sie von den in den Kapaun gefüllten Aустern, oder von der Brühe, worin sich Auster befinden, wenig oder gar nichts genießen.

Kapaune wie ein Ballon zugerichtet, schicken sich gut für Schwache und Kranke, nur die Fülle ist ihnen nicht zuträglich.

Kapaune, wie ein Fasan gemacht, sind auch Schwachen und Kranken zu essen erlaubt, nur müssen sie den Speck ausziehen.

Kapaune fürstlich zugerichtet, werden Schwachen und Kranken schon nicht so gut bekommen, weil zu viel Schweinsfleisch in die Fülle kömmt.

Gehacktes von Kapaunenfleisch, ist Schwachen und Kranken weit dienlicher als Gehacktes von Kapaunenlebern, weil unter letzteres Speck und Champignons kommen.

Gekochte Kapaunen in Gelee gesetzt, dürfen sich Schwache und Kranke nicht scheuen zu essen, nur von dem Gelee müssen sie nicht zu viel genießen, weil dieses zu nahrhaft ist, und in einem schwachen Magen leicht unverdauet bleibt.

Gerollte Kapaune im Buttermteige, können Schwache und Kranke auch essen, aber den Buttermteig, der darum geschlagen ist, müssen sie stehen lassen.

Gedämpfte Kapaune sind zu fett, und daher Schwachen und Kranken unzuträglich, denn sie werden gespickt, mit Mehl bestreut, und in heißer Butter so lange gedämpft, bis sie braun geworden sind.

Gefüllte Kapaune gebraten, mögen Schwache und Kranke auch stehen lassen, denn gemeiniglich kömmt zu viel Fett unter die Fülle.

Kapaune mit Kastanien oder mit Nudeln, schicken sich gleichfalls nicht für Schwache und Kranke, ausgenommen sie essen die Kastanien und Nudeln nicht mit.

Kapaune mit Oliven, dürfen Schwache und Kranke aber durchaus nicht essen, nicht nur wegen den Oliven, sondern auch wegen der Speckschnitzel, die dazu kommen.

Kapaune mit Schinken oder à la Jambon, schicken sich auch nicht recht für Schwache und Kranke, theils wegen der vorn in die Brust zwischen Haut und Fleisch geschobenen Schinkenscheibchen, und des in der Schinkenbutter braun gemachten Mehls und des Schinkenabfalls zur Brühe, in welche der Kapaun gelegt wird.

Kapaunenküchen sind wiederum keine Speise für Schwache und Kranke, sie sind zu schwer zu verdauen.

Kapaunenpasteten sind noch weniger Schwachen und Kranken dienlich, wegen des Fettes, Speckes, Rindermarks und Pastetenteiges, doch möchten die auf Wienerart zugerichteten, allenfalls noch jenen Personen erlaubt seyn, wenn der Speck aus dem Kapaune gezogen, und der Buttermantel nicht mitgenossen wird, so wie auch die kleinen Pasteten, wenn in diese nicht zu viel Rindmark gethan worden ist, und der Buttermantel von ihnen unberührt bleibt.

Kapaunensuppe mit gefüllten Zwiebeln ist nur dann eine Speise für Schwache und Kranke, wenn sie die Zwiebeln nicht mitessen.

B. Wildpret.

Vorerinnerung.

Wildes Geflügel unterscheidet sich, wie überhaupt alles Wildpret, durch seine Laugenhaftigkeit von dem zahmen, wie Geruch und Geschmack zur Genüge beweisen. Diese Laugenhaftigkeit ist nur die Ursache, warum der Genuß des wilden Geflügels die Neigung unserer Säfte dazu unterhält, verstärkt und beschleunigt. Mehrentheils wird das wilde Geflügel gebraten gespeist, wobey es jedoch allezeit zur Abstumpfung und Verminderung der Laugenhaftigkeit, die unsere Säfte so leicht zur Fäulniß geneigt macht, nöthig ist, Säuren, also Sosen aus Citronensaft, Wein, säuerlichen Beeren u. s. w. als Zukost aufzugeben und mitzuessen.

658. Wildänte, gebraten.

Man nimmt von der gerupften, ein wenig abgeseigten, und gewaschenen Wildänte das Eingeweide heraus, läßt die gefalzene einen Tag beizen; bratet die mit Limonienschalen gespickte, unter öfterm Begießen mit Beize und Milchrahm am Spieße recht semmelfarb. Dann läßt man in heißer Butter etwas Mehl anlaufen, dünstet darin die klein geschnittene Leber der Wildänte mit ein wenig von der Beize, dem Herabgetropften von der gebratenen Nente und ein Paar Löffeln voll Milchrahm mit etwas Kapern, und gießt dann diese Soße über die in der Mitte der Schüssel gelegte Nente.

659. Fasan, gebraten.

Man bratet den rein gerupften, entweideten, rein ausgewaschenen, gut eingefalzenen, mit fein geschnittenem Speck gespickten Fasan, langsam am Spieße, begießt ihn öfters mit Butter; ziert den ausgebratenen mit Limonienschalen und gibt ihn mit dem Saft begossen auf die Tafel.

660. Fasan, auf englische Art.

Man füllt einen ausgelösten und von den Knochen befreiten Fasan mit einem Fasch, formirt ihn, bindet ihn mit Speck, Schinken und Limonienschalen in ein Papier, und stellt ihn in einem mit Butter bestrichenen Casseroldeckel in den Ofen. Dann läßt man in etwas warmer Butter, Schinken, Gewürznelken, Lorberblätter und Champignons, alles klein geschnitten, mit etwas daran gestaubtem Mehl und etwas brauner Suppe anlaufen, macht es mit Limoniensaft ein wenig pikant, siedet es auf, schöpft das Fett ab, und gibt diese kleine Soße über den Fasan.

661. Hasen, gebraten.

Man legt den gehörig zugerichteten Hasen in eine Beize von Essig, Wasser, Zwiebel, Lorberblättern, Ruttelkraut, Limonienschalen, einigem Wurzelwerk, ganzen Pfeffer, Neugewürz, einigen Wachholderbeeren, das man zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde kochen läßt, und siedend über den eingefalzenen Hasen gießt, und läßt ihn darin durch einen oder 2 Tage recht

mürbe werden. Dann spickt man den Rücken und die Schenkel mit Speck, und bratet ihn unter öfterem Begießen mit der Beize langsam am Spieße. Zuletzt richtet man ihn auf eine Schüssel, gießt eine Soße von Milchrahm, etwas Mehl, der herabgetropften Beize und einigen länglich geschnittenen Limonienchalen darüber und verziert ihn mit Limonienchalen.

662. Haselhühner, gebraten.

Man rupft die Haselhühner, salzt die aufgemachten und gewaschenen ein, greift die Brust unter, steckt ein Blatt Speck darunter, spickt sie, und bratet sie semmelfarb. Dann richtet man sie auf eine Schüssel, und gießt eine kurze Soße von Butter, einigen Austern, Kartoffeln, etwas Limonienchalen und Limonienfaft darüber.

663. Hirschziemer, gebraten.

Man klopft den gehörig zubereiteten Hirschziemer mürbe, salzt ihn gut, läßt ihn 2 oder 3 Tage in der Beize liegen, bratet ihn in einer Bratpfanne im Ofen, gibt ein mit Fett beschriebenes Papier darüber, daß sich der Speck nicht verbrennt, gießt öfters Beize nach, legt ihn dann auf eine Schüssel und gießt eine Kapern-Soße darüber.

664. Krametsvögel, gebraten.

Man biegt den gerupften Vögeln die Füße und Flügel um, salzt sie ein, steckt sie quer durch die Rippen an den Spieß, zwischen einem jeden Vogel 2 Speckscheiben, in deren Mitte man eine dünne Semmelscheibe einlegt, betropft sie während des Bratens mit Butter, und bestreut die noch nicht ganz ausgebratenen mit Semmelbröseln, und bratet sie dann ganz aus.

665. Lerchen auf dem Roste gebraten.

Man schneidet den gerupften Lerchen die Köpfe ab, nimmt das kleine Eingeweide heraus, verhüthet aber, daß das Fett nicht mit geht, legt sie eine Viertelstunde ins Wasser; dann bratet man die eingesalzenen an dem Lerchenspieße auf dem

Kofte, begießt sie fleißig mit Butter, und bestreut sie mit Semmelbröseln.

666. Lungenbraten wie einen Hasen zuzurichten.

Man schneidet von einem enthäuteten Lungenbraten die Beine weg, beizt ihn wie einen Hasen, spickt ihn in 4 Reihen, und bratet ihn am Spieße durch 2 volle Stunden bey anhaltender Hitze, begießt ihn unter dem Braten öfters mit der Beize, einige Mahle mit Milchrahm, und gibt zu dem ganz ausgebratenen eine Soße, wie zum Hasen, mit Kapern.

667. Kephühner, gebraten.

Man salzt die sauber gepuzten und gewaschenen Kephühner, biegt ihre Flügel und Füße ein, dressirt sie, wickelt sie in dünne Speckblätter von der Größe einer Hand, und bratet sie unter öfterem Betropfen mit Butter am Spieße.

668. Keschlegel, gebraten.

Man läßt den gewaschenen, gut gesalzenen Schlegel eine gute Weile im Salze stehen. Dann siedet man in einem kleinen Topf halb Essig und halb Wasser, 2 mit Gewürznelken besteckte Zwiebeln, ein Zeherl Knoblauch, 2 Lorberblätter, Limonienschalen, einige Wachholderbeeren und etwas ganzen Pfeffer, läßt den mit dieser Beize abgebrannten Schlegel 3 oder 4 Tage darin liegen, und brennet ihn damit alle Tage ein Paar Mahl siedend ab; dann bratet man den enthäuteten und gespickten Schlegel unter öfterem Begießen mit Beize und Milchrahm langsam am Spieße. Man gibt bey dem Anrichten eine Sardellen- oder Kapern-Soße, von der Beize gemacht, darüber.

669. Kehrücken, gebraten.

Man läßt den Kehrücken 2 Tage in der Beize liegen, enthäutet ihn dann, spickt ihn mit Speck, und bratet den mit Papier überwundenen unter öfterem Begießen mit Beize und Milchrahm langsam am Spieße. Dann richtet man ihn an, und ziert ihn wie einen Keschlegel.

670. Rohrhühner, gebraten.

Die enthäuteten Rohrhühner läßt man eine Stunde im

Wasser, und einen Tag in der Beize liegen, dann werden die gesalzenen und dressirten unter öfterem Begießen mit Beize, Milchrahm und Butter schön gebraten, und mit einer Soße aufgetragen.

671. Schnepfen, gebraten.

Man entweidet die gehörig zubereiteten Schnepfen, salzt sie, dressirt sie, biegt die Füße und Flügel um, schiebt den Schnabel bey dem rechten Flügel durch, und bratet sie am Spieße. Die Gedärme und Leber hackt man mit etwas Zwiebel klein zusammen, salzt sie, gibt ein wenig in Butter geröstete Semmelbröseln dazu, und dünstet es kurz ein. Dann legt man einige dünne im Schmalze ausgebackene Semmel-schnitten auf die Schüssel, den Schnepfenkoth löffelweis darauf, und trägt ihn mit den gebratenen Schnepfen auf.

672. Wachteln, gebraten.

Man läßt die gewaschenen und gesalzenen Wachteln eine Weile im Salze liegen, sie dann in einer Beize von einer Halben Wein, eben so viel Essig, ganzem Zimmt und einigen Gewürznelken über Nacht mürbe werden, und bratet sie schön im Saffe. Man pflegt auch eine kleine Soße von der Beize darüber zu geben.

673. Wildtauben, gebraten.

Man läßt die gehörig zugerichteten und gesalzenen Tauben in einer Beize von Essig, Wein, Zwiebel, ein wenig Knoblauch, Lorberblätter und Limonienschalen, nach dem Alter, 2 oder 3 Tage liegen, bratet dann die mit feinem Speck gespickten unter öfterem Begießen mit Beize und Milchrahm langsam am Spieße, und läßt dann in einem Stückchen Butter, klein geschnittene Zwiebel, 2 oder 3 geschnittene Sardellen, ein wenig fein geschnittenes Kuttelkraut gut anlaufen, 1 oder 2 Löffel voll Mehl darinnen noch ein wenig rösten, gibt der Soße mit der Beize die gehörige Dicke, das von den gebratenen Tauben Herabgetropfte dazu, und läßt es mit ein wenig Milchrahm aufsieden. Mit dieser Soße gibt man die gebratenen Tauben zur Tafel.

C. Vom Kalbfleische.

Beynahe alle Theile, die wir vom Kalbe genießen, sind von gutem Geschmacke, und wenn sie nicht im Uebermaße genossen werden, der Gesundheit zuträglich. Das beste, empfehlungswürdigste und zum Verspeisen tauglichste Kalb ist dasjenige, das 4 bis 6 Wochen gesogen, ein gutes Ansehen, und dieses seiner von der Muttermilch empfangenen Nahrung, nicht aber der Lunge des Schlächters zu verdanken hat, von dem die innere Haut durch Lufteinblasen ausgedehnt worden ist.

Das Kalbfleisch ist nicht nur von gutem und vortrefflichen Geschmacke, sondern auch leicht verdaulich. Es bekömmt selbst solchen Personen, die einen schwachen Magen und schwache Verdauungswerkzeuge haben.

Der Kalbskopf ist zwar ein verdauliches und gesundes Essen, aber wegen der vielen Gallerte an demselben doch nicht so recht von einem schwachen Magen zu verarbeiten, überdieß ein sehr weichliches Gericht, das einem leicht zuwider wird, zumahl, wenn man zuviel davon genießt, wozu er so gern einladet.

Das Kalbsgehirn gibt, wegen seiner zähen Schleimigkeit, eine schwer verdauliche Speise, wird auch bald zum Ekel.

Die Kalbszunge ist von vortrefflichem Geschmacke, leicht verdaulich und gesund.

Die Kalbslungen sind zwar sehr schleimicht, doch aber nicht kleistrig, sie gewähren eine leicht verdauliche und gesunde Speise, auf welche Art sie auch zubereitet werden.

Die Kalbsleber zu tabeln, wäre ungerecht, vielmehr muß man sie loben; sie ist nicht nur ein wohlschmeckendes, sondern auch so ziemlich leicht verdauliches und gesundes Essen, wenn nur die Zubereitungen derselben und die Zusätze nicht gesundheitswidrig sind.

Die Kalbsnieren finden viele Personen für delicat. Und es ist auch in der That nicht zu läugnen, daß sie etwas feines und eigenes im Geschmacke haben.

Der Kalbsmagen mag wohl zum Laben der Milch und zum Käsen recht gut seyn, wie dieses allen Landleuten

bekannt ist, aber auf den Tisch taugt er nicht, ihm gebührt weder das Lob der Schmackhaftigkeit, noch der Leichtverdaulichkeit.

Das Kalbsgekröse liefert ein schmackhaftes, gesundes, aber doch, wenn es allzu viel Fett hat, etwas schwer verdauliches Essen.

Der Kalbsmilz einen Geschmack abzugewöhnen, muß man einer feinen Zunge, oder sie zu verdauen einen größern Magen überlassen.

Die Kalbsfüße sind sehr reich an Gallerte, und daher so klebricht, das sie einem den Mund zuleimen.

Das Kalbsfleisch verträgt eine Menge Zubereitungen, ohne seinen Geschmack zu verlieren, wenn nur Koch und Köchin nicht gar zu grobe Fehler dabey begehen. Ist man ein Freund der Suppen, so gibt das Kalbsfleisch eine der feinsten und gesündesten, die man selbst Kranken nicht verweigern darf, liebt man gebratenes Fleisch, so gibt die Keule vom Kalbe einen Braten, dessen sich keine Tafel zu schämen braucht; findet man an Carbonaden Geschmack, so sind die Rippen vom Kalbe weit schicklicher dazu, als das Fleisch von jedem andern Thier; will man endlich Fricassée's oder Ragoûts, so dürfte auch wohl hier das feine, zarte, weiße und weiche Fleisch allem übrigen den Vorzug streitig machen. Es kann mit gleich gutem Erfolge im Wein, Bier und Wasser gekocht, mit Salz und Pfeffer, mit Ingwer und Nelken gewürzt, mit Dehl und Essig begossen, mit Sardellen und Häringen, mit Artischocken und Kapern, mit Austern und Muscheln, Champignons und Trüffeln angerichtet werden, ohne daß das Gericht dadurch verschlechtert wird, oder daß es minder schmackhaft seyn sollte, wenn nur sonst Koch und Köchin das Handwerk recht verstehen.

Die Kalbfleischsuppe oder Kalbfleischbrühe, welche der erweichende, entwickelnde, feine Fleischsaft ist, steht wegen seiner Verdaulichkeit, seiner gelinden feinen Nahrunghaftigkeit und seiner fast allgemeinen Gesundheit in sehr gutem Rufe. Allein wie sie die Köche zu bereiten, wird derselbe sehr geschmälert. Nach den Regeln der Diätetik sollte man die Fleischbrühe entweder für sich allein, oder noch besser auf

Brot oder Semmelschnitte gegossen, oder mit Wurzeln, oder mehlichten Samen, als Reis, Gräupchen, Habergrüße oder mit Sago u. dgl. oder mit Grünen, als Körbel, Petersilie, und andern Blättern gekocht, genießen. So aber werden in Butter gebratene Semmelschnitte, Mehl- oder Fleischlößchen, wiewohl letztere noch angehen und am wenigsten der Gesundheit schaden, Fricandellen, Metzwürstchen u. dgl. hineingethan, welche keineswegs unter die leicht verdaulichsten und gesündesten Sachen gehören.

Die Kalbfleischpotage empfiehlt sich gleichfalls als ein vortreffliches, leicht verdauliches und gesundes Essen, nur darf wenig oder gar kein scharfes Gewürz, wie Ingwer, Pfeffer und Nelken, auch nicht zu viel Butter dazu kommen, und von Morcheln und Champignons, wenn diese daran sind, nichts genossen werden, wenn sie eine Krankenspeise seyn soll.

Kalbfleisch in Wasser mit Salz gekocht und mit Majoranbrühe, Kapern-Soß angerichtet, oder mit allerhand Vorkost, als mit Spinat, Petersilie, Sauerampfer aufgegeben, ist ein gutes, leicht verdauliches und gesundes Essen.

Doch verdient Kalbfleisch mit guter Fleischbrühe, Kapern, oder in dünne Scheibchen zerschnittenen sauern Gurken, kleinen Rosinen und geriebener Semmel über Kohlenfeuer dick eingekocht, zuletzt noch etwas Wein, ein wenig Butter, Muscatenblüthe und Citronenscheiben daran gethan, den Vorzug, weil es auf diese Art schmackhaft und eine labende Speise für Schwache und Kranke wird.

Kalbfleisch erst in einem bedeckten Tiegel, worin Butter und verschiedene Gewürze befindlich sind, gebraten, dann entweder mit Sardellen, oder mit Häringmilch, oder mit grätenlosen Häringstücken, oder mit Kapern, oder mit Trüffeln, oder mit Stachelbeeren, oder mit Wein, oder mit Citronensaft gekocht, gibt ein sehr gutes, schmackhaftes, leicht verdauliches oder gesundes Essen, steht aber doch dem Vorigen in so ferne nach, als es zu viel Gewürze enthält.

Kalbfleisch auf holländische, niederländische und italienische Art zugerichtet, verdient sowohl wegen seiner Schmackhaftigkeit als Leichtverdaulichkeit alle Achtung. Nur darf bey der Zubereitung auf niederländische Art

von dem gerösteten Speck, und bey der auf italienische Art von Parmasankäse nicht zu viel darüber gestreut, oder es muß dieser, so wie jener abgeschabt und nicht mitgenossen werden, zumahl von dem darüber befindlichen braun gebratenen, welcher einen schwachen Magen übel bekömmt, indem er, so wie der Speck, ranzichtiges Aufstossen verursacht.

Kalbfleisch erst gekocht, dann in kleine Stückchen zerschnitten, und mit Butter in großen Musterschalen gebraten, mit Citronensaft betröpfelt und mit ein wenig Fleischbrühe und Wein begossen, gibt ein Essen, das allen Gesunden und Kranken wohlbekömmt.

Kalbsbraten, es sey die Keule, die Brust, der Rücken, oder das Nierensstück, am Spieße, oder einer Pfanne, oder à la Daube, nur nicht allzubraun oder wohl gar schwarz gebraten, verdient vor allen andern Zurichtungen, wenn des Speckes, womit er gespickt, oder der Butter, womit er begossen wird, nicht zu viel daran ist, den Nahmen einer vorztrefflichen, wohlschmeckenden, leicht verdaulichen und gesunden Speise. Vorzüglich empfiehlt sich die auf spanische Art zugerichtete Kalbskeule, wenn nicht zu viel Speck dazu kömmt, und das Baumöhl und die Oliven ganz wegbleiben; ingleichen die mit Spargel, Wachholderbrühe und Gurken angerichtete Kalbskeule, nur dürfen die Gurken nicht in geschmolzenen Speck braun gebraten werden, und kein in Butter stark braun geröstetes Mehl daran kommen.

Saurer Kalbsbraten oder sogenannter Sauerbraten verdient eben das Lob, nur das dieser durch das Liegen im Essig schon etwas von seiner Nahrhaftigkeit eingebüßt hat, weil ein Theil des Fleischsaftes von dem Essig ausgezogen worden ist.

Marinirter Kalbsbraten kann hingegen schon keine solchen Ansprüche auf das dem vorhergehenden Kalbsbraten beygelegte Lob machen.

Kalbscarbonade oder Kalbscotelets stehen in sehr gutem Rufe. Ihrer können sich nicht nur Gesunde, sondern auch Kranke bedienen, nur dürfen sie nicht zu fett und braun seyn.

Die Grivelets, Brisols oder Escalops verdienen eben so empfohlen zu werden, als die gedachten Coteleten.

Gedämpftes Kalbfleisch ist leicht verdaulich und gesund, und sogar für Kranke Leute eine Speise. Aber es darf das Fleisch nicht zu lange über dem Feuer bleiben, und keinen sehr hohen Grad von Hitze erleiden.

Das Kalbsfricandeau würde eben daher ein leicht verdauliches und gesundes Essen genannt werden können, aber diesen Ruhm verdient es deswegen nicht, weil es vorher zu stark gespickt und daher zu fett wird.

Geschmortes Kalbfleisch, es sey Keule, Brust oder sonst ein Stück Fleisch vom Kalbe, gehört gar nicht unter die Speisen, die gesund sind. Es wird erstens zu viel Butter oder Fett daran gethan, und zu lange über dem Feuer gelassen, damit sich die Fettigkeiten recht hineinziehen, und die Außenseite eine dicke braune Rinde bekommt: zweytens noch eine Menge an und für sich unverdauliche Sachen daran gethan, als Morcheln, Champignons oder Kastanien. Für Leute, die einen schwachen Magen haben, oder sonst krank sind, paßt daher geschmortes Kalbfleisch gar nicht.

Kalbsfricassée ist hingegen ein weit verdaulicheres und gesünderes Essen. Es kömmt weniger Butter dazu, wird nicht braun geröstet, und mit einer untadelhaften Soße angerichtet, so daß selbst Kranke dasselbe ohne Nachtheil genießen können.

Kalbsbratenhachée empfiehlt sich aber doch noch weit mehr als Kalbsfricassée, besonders für Kranke, weil der kleingehackte Kalbsbraten in einem Diegel, worin kleingehackte Zwiebeln, deren aber nicht viel seyn dürfen, Lorberblätter, gestoßener Pfeffer, von dem auch so wenig wie möglich seyn muß, Muscatblumen, Kapern, zerhackte Sardellen, Citronenschalen und Butter befindlich sind, nachdem er mit Wein oder Bouillon begossen, und mit zerriebener Semmel bestreut worden ist, bloß kurz eingekocht wird.

Gebackenes Kalbfleisch, wozu das Fleisch klein gehackt, dann mit Rindsmark oder Nierenfett, Eiern, geriebener Semmel und verschiedenen Gewürzen in ein Kalbnes gefüllt, dann in Fleischbrühe oder auch im siedenden Wasser

gekocht und entweder ganz oder in Scheiben zerschnitten mit Muscatenblüthen-Sose oder Weinbrühe aufgegeben wird, ist ebenfalls kein schwerverdauliches und ungesundes Essen. Nur darf von dem Fette und den Eiern nicht zu viel darunter kommen, und das Gemenge nicht etwa in Butter gebraten werden, denn dann taugt es nicht für Kranke, sondern bloß für Gesunde.

Kalbfeischwürste können vor allen andern Würsten, die Hühnerwürste ausgenommen, den Wursthreunden empfohlen werden. Sie sind, wenn nicht zu viel Schweinefett und Rährey hineinkömmt, und die Würste dann nicht in vieler Butter und zu braun gebraten werden leicht verdaulich.

Der Kalbsfleischfarce und den Kalbsfleisch-Flöschchen kann man nichts Uebles nachsagen. Sie sind leicht verdaulich und gesund, mithin gesunden und franken Personen zu empfehlen.

Die Kalbfleischpasteten sind in mehr als einer Rücksicht zu tadeln; erstens, weil das Fleisch in vieler Butter geschmort oder gedämpft; zweytens, weil es mit Speck, fetten Lebern, kleinen Würstchen, Morcheln, Champignons und Trüffeln bedeckt; drittens, weil es in einem mit vieler Butter bereiteten Mehleteig eingeschlagen; viertens, weil noch oben darüber eine braune Brühe, mit mancherley gesundheitswidrigen Dingen vermischt, gegossen wird.

Das Kalbsbratenragout kann man ebenfalls nicht für eine gesunde Speise anerkennen, die Zubereitung sey auch, welche sie wolle. Kurz, das Ragout taugt für Kranke Personen nicht, wenn es auch gesunden nichts schadet.

Die Bratenbrühe oder das Schü vom Kalbfleische besitzt, wenn sie recht nach dem hohen Geschmack ist, Eigenschaften, welche der Brühe oder Suppe, die aus gekochtem Kalbfleisch erhalten wird, gerade entgegen gesetzt sind. Der haut gout verlangt, daß sie röthlich oder bräunlich aussieht, und scharf oder pikant schmeckt. Beyde Eigenschaften aber gereichen ihr zum Vorwurf, sobald die Frage beantwortet werden soll, ob eine solche Brühe gesund sey. Kranken Personen ist sie daher schlechterdings nicht zu erlauben, und gesunden nur in geringer Menge.

Geräuchertes Kalbfleisch gibt ein gutes, leicht verdauliches und gesundes Essen. Es darf aber nicht lange im Salze gelegen und auch nicht lange im Rauch gehangen haben. Damit es nicht so schwarz aussieht, wickelt man es in Leinwand, ehe es in Rauch kömmt. Bey allen dem steht es doch dem frischen Kalbfleische nach.

Die durchgeseihete Kraftsuppe oder die sogenannte Coulis von Kalbfleisch und Schinken, welche zu Suppen, Brühen, Sosen, Fricasséen, Ragouts und andern Sachen genommen wird, ist fast eben so nachtheilig der Gesundheit, als die Bratenbrühe.

D. V o n S c h a f e n.

Hammelfleisch, auch von der besten Güte, ist jederzeit noch etwas fester und derber, wie Rindfleisch, aber dabey gar nicht schwer verdaulich und bedenklich. Es gibt viele Nahrung und gute Säfte, wenn nur sonst der Magen Kräfte genug hat, es zu verdauen, doch ist dieß schon ein mittelmäßiger Magen zu thun im Stande, da es, wie gesagt, nicht zähe und nicht sehr zusammenhängend ist. Ein sehr fettes, gemästetes und etwas altes Hammelfleisch hingegen, ist eine schwere, überlastende, nur starken Arbeitern und Riesenmägen verdauliche und nützliche Speise. Hammelfett ist in jeder Rücksicht nicht so gut, als das Fett vom Rind- und Kalbfleisch. Es ist grob und zähe, und deßhalb sehr zum Gerinnen geneigt. Diese leichte Gerinnbarkeit behält es auch im Magen, sobald irgend etwas die Wärme des Magens oder seine Verdauungskräfte vermindert, oder eine Nebenkost genossen wird, welche diese Neigung zur Verdickung oder Gerinnung befördert; diesem zu Folge dürfen bey der Zubereitung der Hammelfleischgerichte, keine Säuren und säuerlichen Dinge, als Rosinen, Citronenscheibchen, saure Gurken, Kapern u. s. w. zur Erhöhung des Geschmacks angewendet werden, wenn sie der Gesundheit erspriesslich seyn, und weder Magendrücken, Sodbrennen, Unterleibskrämpfe, Koliken, Durchfälle, noch andere gefährlichere Zufälle erzeugen sollen. Selbst die sonst gewöhnliche Methode, saure Gurken an das geröstete Hammel-

fleisch, oder auch an das Ragout zu thun, ist verwerflich, obgleich der Geschmack dadurch erhöht wird. Dahingegen schicken sich frische Gurken und alle Arten von Gartengewächsen sehr gut zum Hammelfleisch, und geben mit diesem eine Speise, die gut bekömmt und nicht schadet. Eben so wenig kann es das fette Hammelfleisch vertragen; wenn man kalte, säuerliche oder blähende Getränke dabey genießt, als kaltes Wasser, Wein, Bier darauf trinkt. Es erfolgen fast allemahl darauf Magendrücken, und in noch schwereren Fällen, wo die Portion stark, und das körperliche Vermögen gering ist, Koliken, Magenkrämpfe und Leibesschneiden, die sich gewöhnlich mit heftigen Durchfällen endigen.

Der Hammelkopf ist ein eben so leicht verdauliches und gesundes, als schmackhaftes Essen, zumahl, wenn er gebraten wird.

Die Hammelungen geben insgemein eine ungesunde Speise, weil sie selbst immer Krankheiten unterworfen sind.

Die Hammelleber ist hart, trocken, erdig, und daher schwer verdaulich, und zudem auch nicht immer des Verdachtes einer Krankheit frey.

Die Hammelfüße sind mit einer sehr schleimichten Gallerte versehen, und daher an und für sich genossen, schwer zu verdauen, viel zu kleistrig und ungesund. Aber man kann eine Brühe mit Gerste oder Habergrüze daraus kochen, die gesünder ist, und sogar in Brustkrankheiten, und bey gefährlichem, trockenem, salzichten, gichtischen, schwindstüchtigen Husten gute Dienste leisten soll.

Das Schaf oder der weibliche Theil des Schafviehes, hat ein weit schlechteres Fleisch, als der Hammel. Jedoch ist es im Sommer und im Frühling besser als im Winter, weil es in den erst gedachten Jahreszeiten durch die frische Weide eine Verbesserung erleidet.

Der Schafbock oder Widder, das ist der männliche ungeschnittene Theil des Schafviehes ist vollends ungenießbar. Sein Fleisch ist widrig, lederhaft, mit wenigen und schlechten, nahrlosen Säften versehen, daher schwerverdaulich und ungesund.

Die übrigen Theile vom Schafe und Widder stehen im gleichen, aber so wie das Fleisch von diesem in noch schlechterm Rufe.

Gebratenes Hammelfleisch ist durchaus gesünder und leicht verdaulicher, als gekochtes, weil bey dem Braten die feinen Säfte im Fleische bleiben, bey dem Kochen aber in die Brühe gehen, wodurch also das ohnehin schon derbe Fleisch noch fester und zäher wird. Indessen wird doch vieles Hammelfleisch gekocht genossen, ohne daß es die Gesundheit beeinträchtigt.

Das gekochte Hammelfleisch mit Endivien, märkischen Rüben, mit Karfiol, mit Savoyer Kohl oder mit einer Kümmelbrühe, können nicht nur Gesunde, sondern auch mitunter Kranke essen, doch muß es nicht fett seyn und sparsam genossen werden. Auch das mit Reis oder auf türkische Manier, kann mit gutem Gewissen gesunden und kranken Personen zu essen erlaubt werden, wenn nur letztere von der Reisdecke, die einige Aehnlichkeit mit einem Pastetenteige hat, wenig oder gar nichts genießen.

Das gekochte Hammelfleisch mit vielen Zwiebeln, ist schon gesunden Personen nicht zuträglich, geschweige denn kranken Leuten.

Eben so wenig taugt die mit Nieren, mit Oliven, mit Morcheln, mit Muscheln zugerichtete Hammelkeule für Kranke, wenn auch gleich Gesunde sie ohne Nachtheil essen.

Schuldloser ist die mit Röhrey, mit Kastanien und Schinken, mit märkischen Rüben, und auf königliche Art zugerichtete Hammelkeule, nur muß bey den letztern Zurichtungen der Speck wegfallen, oder vor dem Essen ausgezogen werden.

Der Hammelbraten, es sey die Keule, die Brust, das Rippenstück oder der Rücken, bald in der Pfanne, bald in einer Braise, bald am Spieß gebraten, bald à la Daube, bald auf Delphins Manier, bald wie Wildpret zugerichtet, verdient alle Empfehlung, nur darf er nicht zu fett, wenig oder gar nicht gespickt und nicht zu schwarzbraun gebraten seyn.

Die braune, die sehr stark gespickte, die angeschlagene, die farcirte, die gerollte, die mildgebratene, die wie ein Ball zugerichtete und die auf englische Art bereitete Hammelskeule ist aber nur ein Essen für Gesunde, keineswegs für Kranke.

So ist auch die geröstete Hammelskeule ein Essen, das nur für Gesunde, keineswegs aber für Kranke paßt, so sehr sie sich auch durch ihren Geschmack empfiehlt.

Dahingegen verdient die Hammelfleisch- Carbonade, sowohl die, welche auf die gewöhnliche Art, ohne oder mit ganzer Petersilie, als die, welche auf holländische Manier zugerichtet worden ist, allen Beyfall, und mit Weißkraut, oder Braunkohl, oder Savoyerkohl, oder märkischen Rüben gesunden Leuten, mit grünen Bohnen oder grünen Erbsen, oder Spinat kranken Personen empfohlen zu werden.

Auch die grillirte Hammelsbrust ist sehr empfehlungswürdig, und steht der Hammelfleisch- Carbonade wenig oder gar nicht nach.

Die Potage von einer gefüllten Hammelskeule, ist zwar gar nicht verwerflich, aber doch bey weitem nicht so gut, wie von Hühnern und Kalbfleisch, wenn sie eine Krankenspeise seyn soll.

Das Ragout vom Hammelfleisch mögen immerhin gesunde Personen speisen, kranke Leute sich aber den Appetit darnach vergehen lassen.

Die gefüllten Hammelbäuche und Hammelbrüste, dürfen gesunde Personen wohl essen, Kranke aber nur unter der Bedingung, die Fülle unberührt zu lassen, wegen des in Schmalz gerösteten Specks und Zwiebeln.

Der gebratene Hammelskopf gibt für gesunde und kranke Personen eine ziemlich gute und leicht verdauliche Speise, eben so der eingesalzene und nachher gekochte Hammelskopf.

Der geräucherte und gekochte Hammelskopf paßt hingegen nur für Gesunde, keineswegs für Kranke. Es ist auch kein sonderliches, und wenn er etwas lange geräuchert worden, ein schlechtes Essen.

Gekochte Hammelzungen mit einer Hackeebrühe, so wie auch grillirte Hammelzungen empfehlen sich sowohl durch ihren Geschmack als ihre Leichtverdaulichkeit, und geben eine recht gute Speise nicht nur für Gesunde, sondern auch für Kranke.

Das Ragout, so wie die Pasteten und Torten von Hammelzungen verdienen aber keineswegs dieses Lob, vielmehr sind diese Zubereitungen Kranken nachtheilig.

Gebatene Hammelnieren sind eine schwer verdauliche Speise, die nicht einmahl gesunde, geschweige denn kranke Personen zu essen wagen sollten.

Gekochte Hammelkaldaunen verdienen auch den Nahmen einer schwer verdaulichen Speise, die kein schwacher Magen verarbeiten kann, folglich kein kranker Mensch genießen darf.

Fricassirte und gefüllte Hammelfüße stehen bey nahe in demselben schlechten Rufe, als die Kaldaunen; denn das Fricassiren oder Füllen macht sie nicht um das Geringste verdaulicher, vielleicht die Fülle wohl gar noch unverdaulicher und mithin ungesund.

E. Von Schweinen.

Das Schwein, unter welchem der in der Jugend verschchnittene Eber, oder die jung geschnittene Sau zu verstehen ist, besitzt ein Fleisch, das eine gesunde und sehr nahrhafte Speise gibt, vorausgesetzt, daß das Thier nicht alt, mit Eicheln, Getreide, Nüssen, Erbsen, Bohnen, Kartoffeln oder Erdbirnen und Früchten gemästet, aber doch nicht zu fett geworden ist. Das Fleisch hat eine weiße Farbe, ein lockeres und zartes Gewebe, vermöge dessen es sich von einem gesunden Magen leichter verdauen läßt, als man von seiner zähen Schleimigkeit oder reichlichen Gallerte erwarten sollte. Dabey gibt es eine derbe, kräftige und anhaltende Nahrung, die nicht so leicht verfliegt, weil das Schweinefleisch nicht nur selbst nicht ausdünstet, sondern auch die Ausdünstung anderer Nahrungsmittel verhindert. Mageres Schweinefleisch ist

nahrhafter und leicht verdaulicher als fettes, weil Schweinesfett zu öhlicht ist, und deßwegen die Verdauung erschwert.

Das Schweinesfett ist sehr öhlicht, schwer verdaulich, und nimmt, aus beyden Ursachen, sehr bald eine ranzichte Schärfe an, wodurch die Nahrungssäfte verdorben und das Blut verunreinigt wird. Alles Böse, was von Schweinesfleisch insgemein gesagt wird, gilt daher wohl nur vom fetten.

Das Schweineschmalz ist aber noch ungesünder, und der geräucherte Speck am allerungesündesten. Wem daher nach diesem schwer zu verdauenden und im Magen leicht ranzicht und scharf werdenden Theile gelüstet, der wähle wenigstens gebratenes fettes Schweinesfleisch, esse davon wenig, und allezeit viel Brot und säuerliche, gewürzhafte Sopsen dazu. Am besten schicken sich daneben die mehlichten Zugemüse, als: Erbsen, Bohnen, Linsen, Kartoffeln, Klöße, imgleichen Rüben, Braunkohl, Sauerkraut. Denn das Fett oder der Speck macht die Wege, welche die Mehlspeisen zu passiren haben, schlüpfrig; der säuerliche Saft, dieser aus dem Pflanzenreiche stammenden Zugemüse, verbessert die dünne, ranzichte Schärfe des Fettes, und die Galle, welche von bloßem Fette verdorben und scharf werden würde, kann in die säuerlichen Theile besser eingreifen, wozu noch das Salz und die Gewürze kommen, welche ebenfalls zur Auflösung und Verbesserung der fetten Speisen und ihrer Schärfe das ihrige beytragen.

Der Schweinskopf hat zwar ein lieblich schmeckendes aber sehr schleimichtes und daher nicht leicht verdauliches Fleisch.

Die Schweinszunge ist zwar nicht so delicat, wie eine Rindszunge, doch aber nicht schwer zu verdauen.

Die Schweinsfüße haben ein Fleisch, das auch nicht unangenehm schmeckt; aber sehr schleimicht und gallertartig, folglich etwas schwer verdaulich ist.

Das Schwein, welches nicht verschnitten ist, oder der nicht kastrierte Eber, hat ein widriges, sehr schwer verdauliches Fleisch, das eine schlechte und ungesunde Nahrung gibt.

Gelochtes Schweinesfleisch mit trocknen Erbsen,

Bohnen, Linsen, Kartoffeln, Klößen, Braunkohl, Rüben, Sauerkraut, Meerrettig ist allerdings für Leute, die schwere Arbeit verrichten und sich anstrengende Leibesbewegung machen, ein gutes und widerhaltendes Essen, allen übrigen Personen aber bekömmert es nicht. Auch kocht man das Schweinefleisch mit Petersilie und Salbey, oder gelb mit Citronen und Rosinen.

Gebratenes Schweinefleisch, wozu ein Bauchstück und die Keule genommen wird, mögen solche, die sonst kein Schweinefleisch essen dürfen, allenfalls speisen. Besser ist die Keule, als das Bauchstück, Doch muß das Fleisch reichlich mit Nelken gespickt, nicht zu fett, lieber am Spieß als in der Pfanne gebraten, und nicht mit dem herablaufenden Fett, sondern mit Butter oder einer Gurkenbrühe unter dem Herumdrehen des Spießes begossen worden seyn.

Gebratenes Schweinefleisch auf Wildpretmanier, wozu die Keule eines schwarzen, oder wenigstens schwarzbeinigten Schweins genommen wird, ist noch besser für solche, die kein Schweinefleisch essen dürfen, weil es vorher in einer gewürzhaften Essigbeize gelegen hat, wodurch es mürber oder leicht verdaulicher geworden ist.

Das gedämpfte Schweinefleisch mit magerm Rindfleisch, ist auch so schwer verdaulich nicht, zumahl wenn es etwas lange über dem Feuer gestanden und einen mehr als gewöhnlich hohen Grad von Hitze erlitten hat, unter welchem das Fett herausgeht, und sich in das trockne, magere Rindfleisch zieht, das Fleisch aber, sowohl von seiner eigenen als der Rindfleischgallerte saftig genug bleibt, und dabey recht mürbe wird. Außer dem Spicken mit Nelken und Zimmtstücken, trägt auch noch zu der Verdaulichkeit des gedämpften Schweinefleisches die darüber gegebene Brühe von Kapern, Sardellen und Zwiebeln etwas bey.

Die gepreßte Schweinskeule oder der so genannte Pressschinken, muß weder zu viel Schweinefett, noch Pistazien enthalten, am besten leyttere ganz entbehren, sonst wird er zu schwer verdaulich, wenn er es auch außerdem nicht ist.

Die panirte oder mit Brot belegte Schweinskeule verdient alle Empfehlung. Das Schweinefleisch wird durch diese Zurichtung nicht nur sehr schmackhaft, sondern auch leicht verdaulich gemacht, zumahl, wenn noch dazu, was gewöhnlich und sehr zu loben ist, Kirschnuß oder Pflaumenmuß, oder Johannisbeermuß dazu gegeben wird.

Der Schweinemürbebraten ist, der so eben angeführten Ursachen wegen, auch aller Empfehlung werth, nur sollte er nicht in brauner, sondern in bloß zerlassener Butter zuletzt gebraten werden.

Die gebackenen Schweinsrippen, auch Schellbraten genannt, verdienen allen andern Zubereitungen aus dem Schweinefleische vorgezogen zu werden. Sie geben die verdaulichste und gesündeste Schweinefleischspeise. Nur muß nicht das Schmalz, das auf der Brühe steht, sondern zerlassene Butter zum Bestreichen des Fleisches genommen werden, wenn ihnen das gegebene Lob zukommen soll.

Die gebratenen Schweinsrippen sind eben so empfehlungswürdig, wenn sie wie Carbonaden auf dem Roste gebraten werden; nicht so recht aber die, welche mit Vorstorfer Nefeln, die man mit kleinen Rosinen und Zucker geschmort hat, gefüllt, nachher zugenäht, und im Schmortopfe oder im Bratofen mit Butter braun gebraten sind; nicht wegen der Fülle, welche eher zu loben, als zu tadeln ist, sondern wegen des Braunbratens in Butter; doch wenn von dieser nicht zu viel dazu genommen und zu braun gebraten wird, so gehören sie gleichfalls unter die leicht verdaulichen und gesunden Speisen vom Schweinefleische.

Dem Hachée vom Schweinefleische ist auch nicht der Vorwurf zu machen, daß es schwer zu verdauen und ungesund sey, vielmehr wird das Schweinefleisch von den dazu kommenden Sachen verdaulicher und gesünder.

Allein das Ragout von Schweinefleisch kann noch weniger als jedes andere Ragout für ein leicht verdauliches und gesundes Gericht gelten, weil hier, außer den unter Kalbsragout angeführten Ursachen, das Schweinefleisch und Schweinefett die Unverdaulichkeit desselben vermehren.

Gekochtes oder gebratenes, eingesalzenes Schweine- oder Pöckelfleisch, verdient eben das Lob und den Tadel, als das frische Schweinefleisch, nur in einem minder hohen Grade.

Gekochtes, geräuchertes Schweinefleisch ist ein zweydeutiges Essen. Ist es jung, nicht stark geräuchert, erst 24 Stunden gewässert, dann im Wasser oder rothen Wein recht mürbe gekocht worden, so ist es, warm und kalt genossen, ein so ziemlich leicht verdauliches Essen, zumahl wenn Senf dabey gegeben wird, welcher der Brühe von Kirschmuß, so gut sie auch schmeckt, vorgezogen zu werden verdient, weil er die Verdauung befördert. Ist es hingegen alt, stark geräuchert, entweder gar nicht, oder 3 — 4 Tage lang gewässert, und nicht recht mürbe gekocht worden, so wird es warm genossen schon sehr schwer, kalt gespeist aber fast gar nicht zu verdauen seyn.

Die Potage vom gekochten Schweinefleisch oder Schinken wird zu einem höchst schwerverdaulichen Essen, wegen der Würste und des Kohles.

Mit dem gebratenen, geräucherten Schweinefleisch oder Schinken verhält sich, je nachdem das Fleisch jung oder alt, schwach oder stark geräuchert, wenig oder lange oder gar nicht gewässert worden ist, auf der einen Seite eben so, wie beym gekochten. Allein, wenn es am Spieße sanft gebraten, und mit dem Fett, das in den darunter gesetzten Wein tröpfelt, nebst diesem fleißig begossen wird, so bekömmt es doch, gesetzt es wäre auch alt und etwas stark geräuchert, eine Mürbheit und Zartheit, und Saft und Kraft, daß es schon leichter zu verdauen ist, als das gekochte. Wozu noch kömmt, daß außer den Gewürzen, auch noch geriebenes Brot, fingerdick aufgestreut wird, welches das Fett in sich saugt und zur Rinde wird, die von denen, die das Fett nicht vertragen können, abgeschnitten werden sollte. Ein schlechtes Verfahren aber ist es, wenn das Fleisch erst meist gahr gekocht und dann am Spieße gebraten wird.

Dem gebackenen, geräucherten Schweinefleisch oder Schinken aber gebührt der Vorzug vor allen andern Zurichtungen. Er wird auf diese Art recht zart

und mürbe, seiner Säfte und Kräfte nicht verlustig und dadurch leicht verdaulich gemacht.

Die Mignonets vom geräucherten Schweinefleisch oder Schinken empfehlen sich nicht nur durch ihren Geschmack, sondern auch durch ihre Leichtverdaulichkeit, nur von der Glace und der Brühe sollte nicht zu viel genossen werden, wovon übrigens ein Magen, der geräuchertes Schweinefleisch vertragen kann, auch keine Beschwerden fühlen wird.

Die Farce vom geräucherten Schweinefleisch oder Schinken, ist nicht leicht verdaulich, weil sie wegen des Speckes, der darunter kömmt, zu fett wird. Fällt dieser weg, und wird bloß ein wenig Nierenfett zum Abschwizen der Zwiebeln genommen, so ist sie nicht so schwer zu verdauen.

Die Pasteten von geräuchertem Schweinefleisch oder Schinken, werden nicht schwer zu verdauen seyn, vorausgesetzt, daß der Speck vom Schweinefleisch erst abgeschnitten, letzteres nicht erst gekocht, sondern gleich nach dem Auswässern oder Mariniren in die Pastete gehüllt, gar kein Speck oder, wenn der Schinken zu mager ist, wenig in die Pastete gethan, auch mit keiner fetten Farce belegt worden ist, und daß von dem darüber gegossenen Ragout oder dem aufgestrichenen Kraftgelsee, oder der darüber gelegten Sulze, welche zu der sonst unverwerflichen Wienerpaste kömmt, und von dem Pastetenteige nichts gegessen wird. Denn diese Zuthaten machen erst den Schinken unverdaulich, wenn er es gleich an und für sich nicht ist.

Die Torten vom geräucherten Schweinefleisch oder Schinken wären noch besser als die Pasteten, wenn nur das Fleisch nicht erst gekocht, sondern roh und zerschnitten hineingethan würde. Doch darf auch die Brühe vom Hammelfleisch, welche hineingegossen, und der Teig, welcher darum geschlagen wird, gar nicht oder nur sehr sparsam genossen werden, wenn das Fleisch gut verdaut werden soll.

Die Soulis oder Kraftsuppe vom geräucherten Schweinefleisch oder Schinken mag wohl recht schmackhaft seyn, und andern Speisen einen haut gout ge-

ben, aber so zuträglich ist sie gewiß dem Magen nicht, wie eine Coulis von anderm Fleisch.

Der gepreßte Schweinskopf steht in Rücksicht der Verdaulichkeit dem gekochten, geräucherten Schweinskopfnach, weil der frische so viel zähen Schleim besitzt, daß die Salzlake etwas zersetzt, der Rauch etwas durchgebissen und auflösllicher gemacht hat, doch verlangt er immer noch einen guten Magen, wenn er verdaut werden soll.

Die Kollade vom frischen und geräucherten Schweinekopffleisch, verhält sich eben so in Rücksicht der Verdaulichkeit, ja die Kollade vom frischen wird sogar noch unverdaulicher, als sie es an und für sich ist, wenn hart gekochte Eyer und in Striemchen geschnittene Mandeln und Pistazien dazu kommen.

Die Schweinsohren und Schweinschnaugen in Gallerte müssen, so ein wohlschmeckendes und nahrhaftes Gericht sie auch geben, doch geradezu der Schwerverdaulichkeit beschuldigt werden.

Die gekochten und gebratenen Schweinszungen, besonders die letztern, sind nicht nur von gutem Geschmaeke, sondern auch leicht verdaulich, nur muß der Speck, mit dem sie gespiet, von denen herausgezogen werden, welche sie recht gut verdauen wollen, und doch den besten Magen nicht haben.

Die gebratene Schweinemilz ist nicht nur ein schlecht schmeckendes, sondern auch ein schwer verdauliches Essen.

Die gebratenen Schweinenieren sind zwar von ganz gutem Geschmaeke, aber schwer zu verdauen, weil sie nicht nur an und für sich viel Fett haben, sondern auch noch obendrein gespiet werden.

Gekochte Schweinsfüße verdienen schon wegen der Gallerte, die sie so reichlich besitzen, eine schwer verdauende Speise genannt zu werden, noch mehr aber, wenn eine Speckbrühe daran gemacht wird.

Grillirte und auf dem Rost, wie Carbonade gebratene Schweinsfüße sind hingegen weit besser, sie sind nicht mehr so schleimicht und daher verdaulicher.

Ueber das Ragout von Schweinsfüßen und Schweinsohren kann man, wie fast über jedes andere Ragout, kein gutes Urtheil fällen, am allerwenigsten über dieses hier. Denn außer seinen übrigen Untugenden, gereicht ihm noch das zum Vorwurfe, daß es zu schleimicht, und wenn gleich sehr nahrhaft, doch schwer zu verdauen ist.

F. Vom gebratenen Geflügel, Kälbern, Lämmern und Spanferkel.

674. Auerhahn, gebraten.

Den gerupften, gewaschenen, gut eingesalzenen Auerhahn, reibt man mit gestoßenen Kronabetsbeeren, Basilicum und Rosmarin ein, läßt ihn eine Stunde liegen, und gießt eine Beize von Wein, Essig, Zwiebel, und Lorberblättern siedend darüber. Wenn er alt ist, so muß er 2 bis 3 Tage gebeizt, und alle Tage 2 Mahl siedend übergossen werden, ist er jung, so ist ein Tag hinreichend. Dann bratet man ihn gespickt unter öfterem Begießen mit zerlassenem Speck langsam am Spieße, richtet ihn auf eine Schüssel und trägt ihn mit einer kurzen Sardellen- oder Kapern-Soße, mit dem vom Braten Herabgetropften und der Beize zubereitet, in einer Schale auf.

675. Junge Hühner, gebraten.

Man drückt den rein gepuhten Hühnern das Brustbein ein, nimmt es dann heraus, salzt sie, biegt die Füße ein, und bratet sie bey einem raschen Feuer, unter öfterem Betropfen mit Butter am Spieße. Man pflegt sie auch mit fein geschnittenem Speck zu spicken.

676. Junge Hühner, gebacken.

Man zergliedert die jungen Hühner, aber nicht zu klein, und macht von den hintern Biegeln und der Brust zwey Theile, läßt sie eine Weile im Salze liegen, kehrt dann ein

Stück nach dem andern im Mehl um, taucht sie in halb Eyer und halb Wasser, bäckt die mit feinen Semmelbröseln Bestreuten aus dem heißen Rindschmalze, und trägt sie warm auf einer Schüssel, mit gebackener grüner Petersilie bestreut, zur Tafel.

677. Indian, gebraten.

Man löset von dem gepuzten und aufgeschnittenen Indian das Brustbein aus, salzt den mehrmahls gewaschenen gut, spickt die Brust mit Speck, füllt den Kropf mit einer in Milch geweichten Semmel, und bratet den Indian bey gleicher Hitze. Unter dem Braten muß man ihn öfters mit Butter begießen, zulezt wird er mit dem herabgetropften Saft zur Tafel gegeben.

678. Kapaun, mit Aустern gefüllt und gebraten.

Man gibt in 2 Loth warm gewordener Butter, eine Handvoll Semmelbröseln, 20 ausgelöste Aустern, ein wenig Salz und Mascatenblüthe, verrührt alles gut, und bratet den damit gefüllten Kapaun schön im Saft. Dann gibt man in eine gelbe Einbrenn einen Löffel voll gute Brühe, die Brat-Soße des Kapauns, zwanzig Stück Aустern, den Saft einer Limonie, und läßt alles zusammen verkochen. Beym Anrichten muß man die Soße mit Eyerdottern legiren.

679. Kapaun mit Sardellen.

Man läßt den gesalznen Kapaun eine Weile im Salze liegen, schneidet drey entgrätete Sardellen klein, gibt sie in ein gut abgerührtes Stückchen Butter, rührt es gut zusammen, streicht damit die innern Theile des Kapauns gut aus, trocknet ihn ab, bratet ihn unter öfterem Begießen mit Butter am Spieße, richtet ihn, wenn er schön gelb ist, mit der kleinen Soße auf eine Schüssel, und ziert ihn mit länglich geschnittenen Limonenschalen.

680. Kapaun mit Schnecken.

Man löst von 25 gesottnen Schnecken auf einen Kapaun, die Schweifchen aus, und schneidet sie mit 4 Loth Sardellen, einer Zwiebel, etwas grüner Petersilie und der Schale einer

Limonie klein zusammen. Dieß Gehackte gibt man mit dem Saft einer Citrone in 4 Pfund pflaumig abgetriebener Butter, mengt es gut durcheinander, füllt damit den Kapaun, nähert ihn zusammen, und bratet ihn unterm Begießen mit Milchrahm und Butter.

681. Tauben, gebraten.

Man salzt die gehörig zubereiteten und mit einem Federkiel aufgeblasenen Tauben, und läßt sie eine halbe Stunde liegen. Dann gibt man in ein Stück pflaumig abgetriebener Butter, die in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Schmolle von anderthalb abgeriebenen Semmeln, mit etwas klein geschnittener grüner Petersilie, ein wenig Safran und Salz, rührt alles gut ab, schlägt 2 ganze Eyer und einen Dotter dazu, rührt es noch eine Weile und bratet die damit durch einen Trichter gefüllten Tauben, die man zugebunden hat, unter öfterem Begießen mit Butter, eine halbe Stunde am Spieße.

682. Kälberner Schlegel, gebraten.

Man läßt den rein gewaschenen und eingesalzenen Schlegel zwey Stunden im Salze liegen, und bratet den so an den Spieß gesteckten, daß der obere Theil rund bleibt, und das Bein sich in gehöriger Richtung an den Spieß binden läßt, bey einer anhaltenden Hitze oder in einer Röhre, unter öfterem Begießen mit Butter und Saft, und gibt ihn schäumend mit etwas Saft, und mit grüner Petersilie geziert, zur Tafel.

683. Kälberner Schlegel mit Sardellen.

Man macht mit einem Messer in einen schön dressirten und eingesalzenen Schlegel Löcher, steckt ihn mit 4 länglich geschnittenen Sardellen und zwey, so viel als möglich dünn geschnittenen Zehen Knoblauch, läßt ihn eine Stunde liegen, bratet ihn langsam, aber um eine halbe Stunde länger, als gewöhnlich, begießt ihn während desselben öfters mit Milchrahm und Butter, und richtet dann den ausgebratenen mit einer Soße auf die Schüssel.

684. Kälberner Schlegel, sammt dem Nierenbraten gefüllt.

Man hacket von einem nicht zu großen hintern Viertel bis zu den Nieren ein Stück weg, läßt aber das hintere Stück an dem Schlegel. Dann untergreift man mit einem langen Messer den ganzen Schlegel hübsch tief in's Fleisch, und hacket dann sechs ausgelöste Sardellen, das klein geschnittene abgehackte Fleisch, ein wenig Zwiebel, Limonienschalen, Rindmark, Rosmarin, Salbey, grüner Petersilie klein zusammen, würzt es gehörig mit Salz und dem Uebrigen, stoßt es in einem Mörser, und gibt etwas Milchrahm dazu. Man pflegt auch einige ausgelöste Austern und Kartoffeln dazu zu nehmen, wenn es die Jahreszeit erlaubt, füllt dann dieß mit einer großen Spritze in den gespiekten Schlegel, speilt die Löcher zu, und bratet ihn unter öfterem Begießen mit Butter aufgefottenen Milchrahm langsam. Wenn er ausgebraten ist, so kann man ihn mit einer Soße von dem abrinnenden Saft mit Austern und Kartoffeln auftragen.

685. Lämmerner Schlegel, sammt dem Nierenbraten gefüllt.

Man verfährt hier wie bey dem Vorigen, weicht die abgeriebene Rinde von zwey Semmeln in Milch, läßt in einem Stück warmer Butter etwas klein geschnittene grüne Petersilie anlaufen, gibt die geweichte Rinde dazu, salzt es, rührt es gut, würzt es mit Safran und ein wenig klein gestoßnem Pfeffer, stellt es dann vom Feuer weg, rührt es mit 2 ganzen Eiern und 3 daran geschlagenen Dottern ab, füllt damit das lämmerne Viertel, speilet es zu, um das Ausrinnen der Fülle zu verhüthen, und bratet es unter öfterem Begießen mit Butter resch.

686. Spanferkel, gebraten.

Man salzt das rein ausgenommene und gewaschene Spanferkel gut, bestreicht es inwendig mit etwas gestoßnem Pfeffer, dressirt die Keule breit aus einander, sticht durch das Schlußbein einen Speil quer durch, bindet die Beine auswärts, schiebt die vordern Beine in den Gelenken zusammen,

daß sie rückwärts liegen, und bindet sie mit Spagat, damit es eine natürliche Lage erhält. Dann bratet man es an einem Spieße, der durch den Hals in den Rüssel gehen muß, wenn man den mit einem saubern Tuche ausgestopften Bauch zugenäht hat, bey einem mittelmäßigen Feuer unter öfterem Bestreichen mit einem Stück abgeschälten Speck, wobey man es nach einigen Minuten mit einem sauberen Tuche abwischt und schnell umwendet damit es keine Blasen bekommt, es gelbbraunlich, und die Haut glasartig wird, so daß sie beym Schneiden zerbricht. Ist es ausgebraten, so nimmt man Speil und Bindfaden weg, und trägt es gleich auf.

687. Hammelbrust, gebraten.

Man schneidet von der gehörig zugerichteten Brust das überflüssige Fett weg, bratet es langsam, und trägt es mit gedämpften Gurken auf.

688. Hammelschnitten, gebraten.

Man schneidet von einer Hammelkeule, die eine Weile gehangen hat, einige dünne Schnitten, nimmt die Sehnen weg, würzt sie mit Pfeffer, Salz und Muscatenblüthe, bestreuet sie mit gehackter Petersilie, Thymian und 2 oder 3 Schalotten, bratet sie halb gahr in Butter, gibt 1 Seitel Bratenbrühe, etwas Citronensaft und in Butter angelauenes Mehl daran, läßt es damit 5 Minuten sieden, und trägt sie gleich auf, damit sie nicht hart werden.

689. Lammsbrust mit Gurken.

Man dämpft die gehörig zubereitete Brust mit Bratenbrühe, damit sie auf dem Roste, wenn sich die Knochen ablösen, und trägt sie mit gedämpften Gurken auf.

690. Lammschnitte, gebraten.¹

Man bratet die gehörig zubereiteten braun, streuet über die Aufgetragenen ziemlich viel geröstete Semmelbröseln und Petersilie, und gibt Kobartbrühe dazu nach Nr. 123.

691. Kalbsvorderviertel, gebraten.

Man schneidet von dem Viertel den Knöchel zur Brühe

ab, bratet das andere zum Füllen, und spickt es. Es wird mit geschmolzener Butter aufgetragen. Das Schulterblatt mit Fleisch hat einen vortrefflichen Geschmack in einer Pilz- oder Austerbrühe.

692. Schottische Kalbscheiben, gebraten.

Man schneidet Kalbfleisch in dünne, ungefähr drey Zoll große runde Scheiben, klopft sie mürbe, reibt etwas Muscatnuß darüber, taucht sie in Eyerdotter, und bratet sie in Butter braun, gießt dann die Butter ab, und rührt über dem Feuer $\frac{1}{2}$ Seitel Bratenbrühe, etwas Butter, in welcher etwas Mehl angelauten ist, 1 Eyerdotter, 2 große Löffel voll Rahm und etwas Salz, bis es dicklich wird, ohne es aber siedend werden zu lassen, und gibt die Schnitte mit dieser Soße zur Tafel.

693. Aufgewickelter Schweinsrücken, gebraten.

Man nimmt von demselben die Knochen heraus, bestreicht ihn von Innen mit einer Mischung von gehackter Salbey, Brotkrumen, Salz, Pfeffer und 2 oder 3 Körnern Pimento, rollt darüber das Fleisch fest zusammen, bratet es langsam, und stellt es Anfangs dem Feuer nicht zu nahe. Zwey Stunden werden hinreichend seyn.

694. Frischer Schinken, gebraten.

Man macht in das Gelenk eines Schinkens von einem jungen Schweine mit einem scharfen Messer einen Spalt, füllt ihn mit gehackter Salbey, gehackten Zwiebeln, Salz und Pfeffer. Wenn er halb gahr ist, so kerbt man die Schwarte ein, aber nicht zu tief, und gibt ihn ausgebraten mit Aepfelbrühe und Kartoffeln zur Tafel.

695. Gans, gebraten.

Man rupft die Gans, entstopfelt und senkt sie, wäscht sie, trocknet sie wieder ab, würzt sie innen mit Salz und Pfeffer, Zwiebeln und Salbey, bindet Rumpf und Hals fest zusammen, und bratet sie unter öfterem Begießen mit Butter. Dann trägt man sie mit Bratenbrühe und Aepfelbrühe auf die Tafel.

696. Kente, gebraten.

Man füllt die gehörig zugerichteten Kenten mit Salbey, Zwiebeln, einem Löffel voll Brotkrumen, etwas Butter, Pfeffer und Salz, bratet sie unter öfterem Beträufeln mit Butter am Spieße, und trägt sie mit Bratenbrühe auf.

697. Indian auf andere Art.

Man zieht die Sehnen des Beines heraus, biegt den Kopf unter die Flügel, und gibt sorgfältig Acht, daß man die Leber nicht zerreißt, oder die Galle zerdrückt. Dann füllt man ihn mit einer Bratwurstfülle, wozu man ein Ey und Brotkrumen mischt, begießt ihn während des Bratens oft mit Butter, und gibt ihn in seiner Brühe zur Tafel.

698. Schöpfenschlegel, gebraten.

Man spickt den so dünn als möglich enthäuteten Schlegel mit Speck, besteckt ihn mit Zimmt und Nelken, und bratet ihn auf die gewöhnliche Art. Während dem vermischt man ein Stückchen gehacktes Schöpfensfleisch mit grüner Petersilie, Basilicum, Thymian, Majoran und andern wohlriechenden beliebigen Kräutern, gibt Ingwer, Zimmt, Nelken, Muscatenblüthe, Butter, ein Paar Löffel voll ausgepreßten Stachelbeersaft (auch Weintraubensaft), Kapern und Wein dazu, siedet es mit einander auf, gibt kurz vor dem Anrichten ein Paar gehackte Eyer mit Semmelbröseln vermengt in die Brühe, läßt es noch einmahl aufkochen, begießt damit den Schlegel am Spieße einige Mahle, zieht ihn dann ab, und gibt ihn auf einer Schüssel mit der Brühe zur Tafel.

699. Schweinsbraten im Neß.

Hierzu reibt man einen Nierenbraten, den man gut ausgewaschen hat, mit Salz und Kümmel gut ein, läßt ihn auf diese Art ein Paar Stunden stehen, gibt dann ein ausgewaschenes Kalbsneß darüber, welches man mit Spagat fest zusammenbindet, und bratet ihn am Spieße, unter öfterem Begießen mit Essig ganz aus. Man trägt diesen Braten im Neße auf, löst aber den Spagat vorher ab, und gibt ihn mit seiner eigenen Braten-Soße zur Tafel.

700. Gepöckelte Schinken, gesotten.

Man läßt den geräucherten Schinken über Nacht im Wasser liegen, wäscht ihn gut, bedeckt ihn mit vielem Wasser, und läßt ihn nach dem Verhältnisse seiner Größe 4, 5 oder 6 Stunden darin sieden. Wenn er gahr ist, so zieht man die Haut ab, und gibt sie dann über den kalt gewordenen darüber.

701. Sauer eingemachter Schöpsenschlögel.

Man spickt den gut geklopften und so dünn als möglich enthäuteten Schlegel mit Speck und Sardellen, bestreuet ihn mit gröblich gestoßenem Pfeffer und englischem Gewürz, und gibt ihn, mit Lorberblättern, Rosmarin, Salbey und Basilicum belegt auf gekochten und noch warmem Essig, und läßt ihn darin 4 bis 5 Tagen mariniren. Dann läßt man ihn in einer Casserolle mit Lorberblättern und ganzem Pfeffer nebst etwas von der Marinade und Wasser über starkem Feuer recht mürbe werden, gießt man die Brühe ab, legt den Schlegel auf ein in den Boden der Casserolle passendes Kreuz, und nimmt das Fett von der Brühe weg, läßt damit den Schlegel auf beyden Seiten braun werden, hüthet sich aber, daß er sich nicht ansetzt. Dann läßt man in einer Casserolle Schöpsenfett braun werden, gibt ein Stückchen Butter, geschnittene spanische Zwiebeln oder Schalotten hinein, dünstet sie, gibt etwas von der abgelassenen Brühe und braunes Mehl daran, tröpfelt den Saft einer Limonie dazu, würzt es mit Muscatnuß, und richtet diese Soße über den Schlegel.

702. Kälberne Schnitzel.

Man schneidet von einem Kalbschlegel nach der Quere fingerdicke Spalten weg, klopft sie gut ab, bildet daraus Schnitzel, die man salzt, auf beyden Seiten mit Butter bestropft und in einer Bratpfanne auf Kohlenfeuer im Salze bratet, dann auf die Schüssel legt, und mit darüber geträufeltem Limoniensaft zur Tafel gibt.

703. Eine andere Art.

Man taucht die geklopften und gesalznen Schnitzel in zerlassene Butter, bratet die mit feinen Semmelbröseln be-

streuten auf dem Roste, und gibt sie mit einer Limonie zur Tafel. Man pflegt über die angerichteten auch länglich geschnittene Limonienschalen zu streuen und heiße Butter darüber zu brennen.

II. S a l a t.

Vorerinnerung.

So wie das Gemüse mit besonderer Reinlichkeit und Sorgfalt zubereitet werden muß, ist auch für den Salat die größte Reinlichkeit nothwendig. Denn ein Salat, der unter den Zähnen knirscht, oder worin man noch Unreinlichkeit findet, muß nothwendig Ekel erregen.

Wenn man die Brunnenkresse brühet, so bleibt sie zu bitter. Sie erhält einen besseren Geschmack, wenn man sie mit Essig und Dehl zurichtet. Rapunzen und Bachbunzen pflegen ihr auch einen guten Geschmack beyzubringen.

Gartenkresse wird auch mit Rapunzen, Bachbunzen, kleinem Gartensalat und Löffelkraut vermischt.

Rapunzen sind zweyerley Arten, Feld- und Gartenrapunzen. Doch gedeihet die Letztere größer und weicher als die Erstere. Man ißt sie entweder allein oder mit Gartenkresse vermengt, auch werden sie im Specksalat gebrühet. Rohe oder gekochte Sellerie darunter geschnitten, verbessert sie noch mehr.

Der Häuptel- und Bundsalat sind die gewöhnlichsten und am längsten dauernden Salate. Dieser Salat bedarf aber einer sorgfältigen Reinigung, weil die Gewitterregen den Staub gewöhnlich in die Häuptel treiben. Der junge Salat, welchen man ausreißt, um dem größer werdenden Platz zu machen, ist schon sehr beliebt, und heißt auch Lactuke. Er wird gewöhnlich mit obigen Salatarten, Portulack, Sundermann, fetter Henne, Körbelkraut, jungen und zarten Weggerichblättern und Sauerampfer vermischt, daher er auch den Nahmen Kräutersalat führt. Doch nicht jeder Gaumen kann ihn vertragen. Der Häuptelsalat, den man in Viertel

schneidet, ist mehr als der Bundsalat geachtet, daher die Gärtner auch Sorge tragen, ihn recht frühe und lange zu erhalten. Wenn der Bundsalat einmahl auszuwachsen anfängt, so ist er nur mehr zum Kochen tauglich. Viele pflegen auch den Salat mit harten oder nach Belieben mit weichen Eiern zu garniren. Die weichen Eier werden in zwey Theile geschnitten, und auf den Rand der Schüssel gelegt. Die harts gesottene Eier aber wirft man in kaltes Wasser, damit man sie dann desto glatter abschälen kann. Dann werden sie in 4 Theile gespalten, und der ganze Rand der Schüssel so belegt, daß ein Theil an den andern kömmt. Man pflegt auch statt des Essigs Limoniensaft zu nehmen. Beym Dehle muß man merken, daß es frisch seyn muß, und nicht übel riechen darf, daher das Provençeröhl dazu am besten geeignet zu seyn scheint.

Specksalat oder gebrühter, wird auf dem Lande, wo gerade das Dehl mangelt, sehr geachtet, vorzüglich aber lieben ihn die Ungarn. Man bratet klein gewürfelten Speck gut aus, nimmt ihn dann vom Feuer, gießt ziemlich viel Essig dazu, läßt diesen über den Kohlen recht heiß werden, und brennt damit den Salat ab. Der Essig wird wieder weggesiehen, noch einmahl siedend gemacht, der Salat wieder abgebrannt, und so wird einige Mahle fortgeföhren. Zu diesem Salate ist der Håuptelsalat besser geeignet, als der Bundsalat.

Endivien bereitet man, nachdem man das sie reinigende Wasser durch ein Sieb ablaufen ließ, wie den gewöhnlichen Salat. Man pflegt auch die abgeschälten Selleriewurzeln in dünne Spalten geschnitten entweder roh, oder gesotten dazu zu geben. Außerdem pflegt man auch den Rand der Assiette noch mit Selleriespalten zu garniren.

Zu dem Krautsalat nimmt man am liebsten die rothgestreiften Kohlköpfe, die man sehr fein länglich geschnitten, mit Salz eingesprengt, mit Butter, Gänsefett oder Speck abbratet und bedeckt durchschwizen läßt. Nach einer Viertelstunde gießt man Essig daran, gibt gestoßenen Pfeffer dazu, läßt dann das Kraut damit aufsieden ohne daß es aber zu weich wird. Man verfährt dabey eben so, wie bey dem Specksalat.

Den Gurkensalat bereitet man von mittlern Gurken, deren Kerne den Zähnen noch nicht zu anstößig sind. Die sauber geschälten, in dünne Scheiben geschnittenen, mit Salz besprengten, begießt man mit Dehl und scharfen Essig, oder bestreut sie mit klar gestoßenem Pfeffer. Das Auspressen des Gurkensaftes, welches Viele in Gewohnheit haben, macht sie lederartig und dadurch für den Magen schwerverdaulich. Eher kann man, da das Gurkenwasser Vielen widersteht, die mit Salz besprengten eine Stunde lang mit einem Teller bedeckt stehen lassen, und das Wasser dann abseihen. Wenn grüne Gurken schon abgehen, so kann man auch eingemachte Gurken eben so behandeln.

Der Bohnensalat wird von in feine Striemen geschnittenen grünen Bohnen, die man mürbe gekocht und abgekühlt hat, mit Essig und Tafelöhl zubereitet, dann mit etwas Salz und Pfeffer bestreuet.

Zu einem guten Wintersalat dienen auch gesottene, gekochte, in Scheiben geschnittene, abgekühlte und mit Essig und Dehl begossene Kartoffeln. Um ihren Geschmack noch mehr zu erhöhen, gibt man auch noch klein gehackte Zwiebeln darunter.

Vom Anrichten ist zu bemerken, daß man kalte Salat-Gattungen durch aufgestreuten Schnittlauch, und durch Bestreuung des Schüsselrandes mit Zucker zu zieren pflegt. Wenn der grüne Salat mit Sellerie vermengt ist, so bedarf er keiner weitem Zierde. Dient der Sellerie aber allein zum Salate, so bestreut man ihn, aber nicht zu stark, so wie den Gurkensalat mit Zucker. Wenn man eingemachte Gurken in Hälften oder Viertel schneidet, so richtet man die Fleischseite nach oben zu. Den Hauptesalat, richtet man die Strunkseite auswärts, damit er besser herausgenommen werden kann, doch muß die runde Seite aufwärts liegen. Wenn eingemachte Früchte, z. B. Johannisbeeren, Preiselbeeren u. zum Salate dienen, so werden sie mit Zucker und Zimmt bestreuet.

704. Sardellensalat.

Man stellet eine schöne große Limonie oder süße Pome-
ranze in die Mitte eines Tellers, schlingt um sie einige ent-
grätete und ausgewässerte Sardellen so, daß die Schweife
auswärts zu liegen kommen, weiterhin richtet man einige
Sardellen krumm, andere gerade, die man mit Kapern und
Oliven bestreut, mit Limoniensaft vermishtes Tafelöhl dar-
übergießt, und dann noch länglich geschnittene Citronenschalen
und etwas weißen Pfeffer darüber säet. Um den Rand des
Tellers legt man dünne, mit Zucker bestreute Limonienschalen.

705. Ordinärer grüner Salat.

Man schneidet von dem Salate das schönste und reinste
Gelbe heraus; wenn es aber Köpfe sind, so spaltet man sie
nur in 4 Theile, drückt von dem gewaschenen das Wasser gut
aus, und gibt dann den mit Essig und Dehl angemachten
Salat zur Tafel.

706. Gurkensalat.

Man schneidet die geschälten Gurken in sehr dünne Spal-
ten, läßt die gesalzenen dann eine Stunde stehen, seihet das
Salzwasser ab, gibt etwas geschnittenen Knoblauch dazu,
macht sie mit Essig und Dehl an, vermengt sie gut, bestreut
sie mit Pfeffer, und trägt sie auf.

707. Gezierter Salat mit gefärbten Eyern.

Hierzu pußt man den beliebigen Salat sauber, richtet ihn
klein her, siedet dann Eyer hart, von denen man das Weiße
recht fein hackt und in 4 Theile theilt. Den einen davon
läßt man in rothen Rübenessig, den andern in einem Essig,
in welchem man blauen Kohl gesotten hat, der dann abge-
siehen und abgekühlt wurde, den dritten Theil läßt man im
Wasser, worin Spinat gesotten hat, durch ein Paar Stun-
den weichen, wodurch sie dieselbe Farbe annehmen, den
vierten Theil läßt man weiß, hackt die Dotter besonders, be-

legt damit den Salat, streut die übrigen vier Farben in beliebiger Ordnung darauf, und macht ihn erst bey dem Gebrauche an.

708. Kräutersalat mit Blumen.

Hierzu wäscht man jungen neu gebauten Salat, etwas Gartenkresse und junges Kerbelkraut, kleine junge Zwiebeln gut aus, mischt darunter blaue Borrogen, einige Märzviolen, Schlüsselblumen, gelbe und blaue Veilchen, einige Monathblümchen und Bertramblätter, klopft etliche hartgesottene Eyerdotter ganz klein, und macht den Salat mit Provencersöhl, Essig und Zucker an. Statt des Zuckers kann man auch Salz nehmen.

709. Pomeranzensalat zu gebratenem Geflügel.

Man schneidet die nöthigen guten, saftigen Pomeranzen mit ein Paar Limonien auf, gibt sie auf eine Assiette, und mischt Wein und Zucker nach Belieben darunter.

710. Wurzelsalat.

Hierzu schneidet man gesottene Sellerie, Kapunzel, Chicorie, Scorzonere, einige Tobinambours, Schinken und Erdäpfel blätterweis auf, richtet sie auf eine Assiette, belegt den Salat mit einer Handvoll in Essig weich gekochter, kleiner Zwiebeln, mit hartgesottene blättrich geschnittenen Eiern und rothen Rüben in schöner Ordnung, und trägt den mit fein geschnittenen Sardellen, Essig und Dehl, Salz und Pfeffer angemachten Salat auf die Tafel.

711. Schneckensalat.

Man schneidet die im Wasser weich gekochten und schön gepuhten Schnecken klein länglich, mischt Sardellen, hartgesottene Eyer und Zwiebeln klein geschnitten darunter, und macht ihn mit Essig, Dehl, Salz und Pfeffer an.

712. Häringssalat mit Kartoffeln.

Man schneidet einen gepuhten, entgräteten Haring klein gewürfelt, vermengt ihn mit klein geschnittenen Zwiebeln und Erdäpfeln, und macht diesen Salat auf einer Schüssel mit Essig, Dehl und Zucker an.

713. Artischockensalat.

Man schneidet von den rein gewaschenen Artischocken die Spitzen weg, siedet sie weich und bratet das rauhe, faserichte, das man auf einen mit feinem Dehl bestrichenen und mit gemischtem Gewürz bestreuten Rost gerichtet hat, langsam, richtet es auf eine Schüssel, und gibt den mit Essig und Dehl angemachten Salat kalt zur Tafel.

714. Karfiolsalat.

Hierzu übersiedet man die ganzen Rosen im Salzwasser, seihet von den genug weichen das Wasser ab, spült sie mit frischem Wasser aus, richtet den ein wenig gesalzenen Salat auf eine Schüssel, und macht ihn mit Essig und Dehl an.

715. Spargelsalat.

Man kocht den gepuhten und in Büschel gebundenen Spargel weich, seihet das Wasser ab, legt ihn dann so auf eine Schüssel, daß die Köpfe einwärts kommen, und läßt ihn kalt werden; dann legt man rein gewaschenen gelben Bundsalat sternartig über den Spargel, macht den gesalzenen mit Weinessig und Provenceröhl an, und trägt ihn eine Viertelstunde nach dem Anmachen auf.

716. Wälscher Salat.

Man schneidet mehrere Gattungen grüner Salate, einige gekochte Erdäpfel, ein Stück Kalfisch, einen großen, gut ausgewässerten und gepuhten Häring und einige Bricken in Spalten, richtet sie zierlich auf eine Assiette, nimmt von einigen hartgefottenen Eiern die Dotter heraus, schlägt sie durch ein Sieb, schneidet das Weiße in Blätter, sticht kleine Mondscheine heraus, und gibt auch klein geschnittene rothe Rüben dazu. Dann macht man drey Kränze; von Eyerdottern den ersten, von rothen Rüben den zweyten, den dritten von den Eyerweißen, und in die Mitte legt man Aspick.

717. Warmer Specksalat.

Man läßt guten Weinessig mit Salz und mit einem Bier-

ting klein gewürfelten Speck, den man gelblich anlaufen ließ, auffieden, und gießt dieß über gehörig zugerichteten Endivien oder Bologneser = Salat. Dann seihet man den Essig ab, siedet ihn noch einmahl auf, und gießt ihn wieder über den mit Butter warm gemachten Salat.

718. Krautsalat mit Speck.

Man schneidet von zarten, rothen Krauthappeln die starcken Rippen von den Blättern heraus, oder schneidet die zusammengerollten Blätter so fein als möglich, gibt das Geschnittene in einen Weidling, salzt es, läßt in einer Pfanne ein Stück klein gewürfelten Speck gelb werden, nimmt ihn dann heraus, und läßt den daran gegossenen weißen Essig auffieden. Mit diesem überbrennt man das Kraut, und läßt es gut bedeckt eine Weile stehen. Der Essig wird dann abgeseihen, auf dem Feuer wieder siedend gemacht, das Kraut damit wieder überbrennt, und dieses noch ein Paar Mahl wiederhohlt. Dann richtet man den Salat auf eine warme Schüssel, legt den Speck darüber, ein wenig Essig dazu, und gibt ihn warm zur Tafel.

719. Warmer Hopfensalat.

Man siedet den gehörig gereinigten Hopfen im Salzwasser auf, und kocht dann den mit frischem Wasser abgespülten mit einem Stück Butter, Salz, Pfeffer und ein wenig Essig weich. Vor dem Anrichten wird er mit ein Paar Eyerdottern fricassirt.

720. Russischer Salat, auf Reisen mitzunehmen.

Man läßt 4 Kalbsfüße in einer Maß Wasser und einer halben Maß Weinessig und eben so viel Wein ganz weich kochen, legt auch einige ganze, mit Stängeln besteckte Zwiebeln und etliche Lorbeerblätter dazu. Dann werden die Kalbsfüße herausgenommen, und der Sud bis zu einer Maß eingekocht; hierauf schneidet man 3 Pfund eines gebratenen Kalbschlegels, 2 Pfund eines gut gekochten Schinkens, und 1 Pfund gute Salammi in kleine Spalten, gibt das klein geschnittene Fleisch von den Kalbsfüßen dazu, seihet den Sud durch ein

Zuch an das Fleisch, gibt fein geschnittene Zwiebeln, Citronenschalen, Bertram und Basilicum darunter, und würzt es mit dem nöthigen Salze und $\frac{1}{2}$ Loth Pfeffer. Wenn nun dieser Salat lange aufbewahrt werden soll, so läßt man ihn in einem steinernen oder porzellanenen Topfe gut sulzen, gibt einige Löffel voll feines Provenceröhl dazu, und verwahret den Topf gut. Sobald man Gebrauch davon machen will, so gibt man zu dem stückweise auf dem Teller heraus gestochenen, nach Belieben frischen Weinessig dazu, und läßt ihn darin sich auflösen.