

ten Gewürze, durch einheimische ganz zu verdrängen, und nennt für diesen Zweck: Salbey, Thymian, Majoran, Schalotten, Wachholderbeeren, Kümmel, Koriander, Anies oder Fenchel, Saffran, Quendel oder Kuttelkraut, Lorberblätter, Basilikum, Pfefferkraut, Dill, Paprika u. s. w.

Es gibt wohl keine Haushaltung, in der man diese einheimischen Würzen nicht kennt, und in vielerley Fällen von ihnen Gebrauch macht, wo dann die ausländischen Würzen füglich wegbleiben können; allein ob diese vaterländischen Sämereyen und Kräuter dem einmahl verwöhnten Gaumen unserer Feinschnecker, jene fremden Gewürze ganz und in allen Fällen ersetzen werden, ist eine Frage, die wohl auch Herr Zenker um so weniger unbedingt bejahen wird, ob schon dieser achtungswerthe, denkende Mann in seiner theoretisch-praktischen Anleitung zur Kochkunst zuerst von seinen Vorgängern abweicht, und in seinen Recepten sich oft der inländischen Würzen statt fremder bedient, aber doch die ausländischen nicht unbedingt verwirft, sondern nur in gemilderten Portionen anwendet. — Und dieß ist nach meiner bescheidenen Meinung der am sichersten zu wählende Ausweg.

VII.

Ueber das Dressiren des Geflügels und anderer Braten.

Da sowohl Geflügel, als auch Wildpret und Fleischmassen von zahmen Thieren, noch ehe sie an den Spieß, in den Ofen, auf den Rost oder in den Topf und von da auf die Tafel zum Genusse kommen, noch verschiedener Vorbereitungen bedürfen, so ist es wohl nöthig, Anfängerinnen in der edlen Kochkunst, auch hierüber einige Anleitung zu geben.

Junge Hühner werden unmittelbar nach dem Abfehlen, so nennt man den Schnitt durch die Gurgel, über welchem sie sich todt bluten, in kaltes Wasser geworfen, und sobald sie darin vollendet haben, in warmes Wasser getaucht, wenn man sich das Abrupfen aus Mangel an Zeit erleichtern

will, oder sich nicht Geschicklichkeit genug zutraut, dieß im trockenen Zustande ohne Verletzung der Haut zu bewerkstelligen. — Man faßt sie bey den Füßen, und hält sie nicht länger als einen Augenblick unter das warme Wasser, worauf man nur mit der einen Hand auf sie zu klatschen braucht, um sie sogleich von den Federn zu befreyen. — In großen Küchen bedient man sich aber dieses Mittels bey keinem Geflügel, weil sowohl dadurch, noch mehr aber durch das Abbrühen, zu viel Kraft entzogen wird. Geschickte Köche lassen alles trocken ruhen und die kleineren Stoppeln mit Papier oder Stroh absengen, welches *flam mir en* genannt wird. Sie erlangen dadurch den Vortheil, daß sich das Geflügel mehrere Tage erhält, als wenn es naß gepflückt wurde.

Um die Eingeweide heraus zu nehmen, schneidet man erst den Knopf des Hintern ab, führt von hier einen Schnitt im Bauche der Länge nach gegen den Brustknochen zu, zieht die Eingeweide hervor, die mit Ausnahme der Leber und des Magens weggeworfen werden. — Letzteren schneidet man in der Mitte so auf, daß ihn an der andern Seite noch die Haut in zwey Hälften zusammenhält, schält das innere Häutchen ab, und klemmt sodann den Magen zwischen einen zusammen gebogenen Flügel, daß eine Hälfte vorwärts, die andere rückwärts hinaus reicht. Mit der Leber, die jedoch ganz bleibt, verfährt man auf dieselbe Art bey dem andern Flügel. — Neben dem Bauchschnitte zur Beseitigung des Eingeweides, macht man noch einen Einschnitt auf jeder Seite in die Haut, in deren jeden ein Fuß eingebeugt wird; um sich dieß zu erleichtern, kann man das Knie ein wenig einschneiden, und so einbiegen, daß es in den Einschnitt hinein kommt, die Füße aber gerade vor sich herausstehen. Den Hals biegt man auf der Seite über einen Flügel herüber, und legt den Kopf so auf die Brust nieder, daß der Schnabel darauf wie natürlich anschließt, zu welchem Zwecke man ihn mittelst eines hölzernen Speils durch die Nasenlöcher auf das Brustfleisch anheftet. — Diese bey allem Geflügel anwendbare Behandlung, nennt man *dressiren*. Wer die Handgriffe noch nicht völlig in seiner Gewalt hat, kann auch die Schenkel mit einem Speile anheften, um sie in ihrer vorher beschriebenen Lage zu erhal-

ten. Nur bediene man sich dazu keiner Speile von Kien-, Kiefer-, Fichten- und Tannenholz, sondern von Erlen, Birken u. dgl., weil der Kiengeschmack sich dem ganzen Braten mittheilen würde.

Hat man Geflügel Tags vorher naß gepflückt und ausgenommen, so schlage man einen feuchten Lappen darum, damit es sich weiß erhalte, und nicht anlaufe; auch vergesse man nicht Gurgel und Kropf herauszunehmen.

Alte Hühner und Kapaune werden mit etwas heißerem Wasser zum Rupfen gebrüht, wodurch sich auch die Haut an den Füßen löset, die man abzieht. Die auf der Haut sitzenden bleibenden Haare und Stoppeln, werden immer flammirt.

Jungen Tauben kann man zwar die Köpfe abbrechen, will man aber mit mehr Zierlichkeit verfahren, so durchschneidet man ihnen die Gurgeln, und verfährt im Uebrigen wie bey den Hühnern, nur daß man zur Beseitigung des Kropfs und der Gurgel die Haut hinten am Nacken in die Länge aufschneidet, vorn aber ganz läßt. Hat die Taube den Kopf behalten, so sicht man wie überhaupt jedem Geflügel die Augen aus, und schneidet von dem Schnabel den untern Theil, so wie von den Füßen die Krallen weg. — Zuletzt ist noch das Füllen der Tauben, welche gebraten werden sollen, zu bemerken. Der Teig zu diesem Zwecke wird aus geriebener Semmel, Eydotter, etwas Obers und Butter nebst etwas weniger Muscatenblüthe, bereitet, dann greift man mit dem Zeigefinger in den Schnitt, durch den der Kropf herausgezogen wurde, drückt die Haut vorsichtig bis ober die Brust hin, los, ohne sie zu zerreißen, und gibt die Fülle nach und nach hinein, wodurch die Tauben ein weit größeres und schöneres Ansehen erlangen. Ehe sie an den Spieß kommen, näht man den Einschitt mit Zwirn zu, den man aber nebst den Speilen, die nie mit zur Tafel gebracht werden dürfen, vor dem Anrichten herauszieht. In den Bauch gefüllter Tauben, kann man etwas Majoran, Beyfuß oder Kuttelkraut geben; am Spieße bestreut man sie mit Salz, und begießt sie fleißig mit zerlassener Butter. — Wilde Tauben werden nicht gefüllt, sondern nur gespiet.

I n d i a n e n haut man den Kopf weg, rupft sie trocken und flammirt sie sodann, bis keine feinen Haare mehr zu sehen sind. Nur die Füße werden gebrühet, um die obere Haut abziehen, worauf man den Theil zwischen dem Knie und den Behen abschneidet, den Indian ausnimmt und dressirt. In den Kropf gibt man folgende Fülle: die rohe Leber des Indians wird mit einem Messerrücken geklopft und von allen Sehnen befreyt, dann mit einer Zwiebel und einigen Sardellen recht fein gehackt; hierauf macht man von einem Viertelpfund Butter und vier Eiern ein Rührey, thut eine halbe, in Wasser geweichte altbackene Semmel nebst dem Gehackten, noch einen Eyerdotter, eine Messerspiße voll geriebene Muscatnuß und das nöthige Salz dazu, und füllt diese Farge behuthsam in den Kropf, daß die Haut nicht plazet, wodurch der ganze Braten verunstaltet wäre. Zuletzt näht man den Kropf zu, steckt durch die Biegel einen Speil, um sie in der rechten Lage zu erhalten, und drückt mit einem Klopsholze über einem, auf den Brustknochen gelegten Tischtuche, diesen ein. Noch zierlicher kann man alle größeren Geflügelgattungen dressiren, wenn man die Biegel dem Rücken gleich, zurück drängt und einen Spagat zwischen dem Knie und dem obern dicken Buge, in der Mitte über dem Beinchen, durch das Fleisch und den Körper, mit der hiezu bestimmten stählernen Dressirnadel, auf der nähmlichen Stelle, an der andern Seite durchzieht. Einen halben Zoll breit tiefer, wird der Zug zurück gemacht, wornach man die beyden Enden des Spagats anzieht und fest bindet. Durch dieses Anschmiegen der Biegel an den Rücken, wird die Brust in eine hohe schöne Form gebracht. — Den obern Theil dressirt man, indem man den an den Biegel stoßenden Bug des Flügels durchsticht, und den Spagat durch das rückwärts des Halses gebogene Ende des Flügels, dann unter dem Halse durch den Körper und von da wieder durch das dünne Ende und den an den Biegel stoßenden Bug des Flügels zur ersten Lage durchzieht, und mit dem zuvor schon heraus ragen gelassenen Spagatende anzieht und zusammenbindet.

Will man das Blut von Kenten und Gänsen, vielleicht zur Bereitung des Zungen auffangen, so rupft man

ihnen auf dem Hirnschädel einige Federn aus, und sticht auf dieser Stelle mit einem spitzen Messer durch. Das Blut läßt man in einem Topf, in dem sich schon etwas Essig befindet, rinnen, und rührt es fleißig um. Ruppen und Ausnehmen geschieht wie bey dem vorher behandelten Geflügel. In manchen Gegenden nimmt man die Därme der Gänse mit zu dem Jungen (Ganspfeffer); in diesem Falle schligt man sie auf, säubert und wässert sie aus, wickelt sie um die Pfoten, und läßt sie mitkochen.

Gänsen und Aenten werden die Füße bis ins Kniegelenke, die Flügel bis fast zur Hälfte des nächsten Gelenkes vom Leibe, der Hals aber bis auf wenige Gelenke vom Rumpfe abgenommen, welches alles sammt Magen und Leber zu dem sogenannten Jungen von der Gans verwendet wird. — Schöne große Gänselebern geben eine für sich bestehende, delicate Speise. — Die Füße von den Aenten werden weggeworfen. — Dem wilden Geflügel dieser beyden Gattungen läßt man alle Glieder mit Ausnahme der Unterkiefer und Krallen, spickt sie und steckt in die Aenten einige Zwiebeln, Sardellen oder Gewürznelken ein, weil sie gewöhnlich nach Fischen riechen.

Fasanen und Repphühner werden wie junge Hühner und Kapauen ausgenommen, dressirt und gespickt. Um das Letztere leichter zu bewerkstelligen, steckt man sie an den Spieß, hält sie über Kohlen, und bestreicht sie mit Butter, daß sie etwas anlaufen. Dann trocknet man sie ab, läßt sie wieder erkalten, und spickt sie in ordentlichen Reihen: worauf man sie wieder an den Spieß steckt und mit zerlassener, aber nicht brauner Butter begießt. — Mit weniger Umständen ist die Methode verbunden, dem Geflügel die Brust und Biegel mit Speckscheiben zu belegen.

Wachteln, Lerchen, Ortolane und andere kleine Vögel, werden während des Bratens öfters mit fein geriebener Semmel, unter die etwas Salz gemischt ist, bestreut. Man begnügt sich, eine viereckige Speckscheibe zwischen jeden Vogel an den Spieß zu stecken.

Schnepfen werden gespickt und ungespickt zur Tafel gegeben, aber nie ausgenommen. Man legt ihnen in der Butter geröstete Semmelschnitten in die Bratpfanne unter,

auf die man den Saft tröpfeln läßt. Eben so werden die Krammetzvögel (Kronawetter) behandelt.

Kalbfleisch, das gebraten werden soll, blanchirt man erst, indem man es mit siedend heißem Wasser übergießt, und dann in kaltem wieder erstarren läßt, worauf man es leichter pugen kann. Ist es eine Brust, die gefüllt werden soll, so wird das Fleisch von der untern Seite gegen den Hals mit einem Messer, so weit es sich thun läßt, von den Rippen getheilt, wobey man sich jedoch in Acht nehmen muß, daß keine neue Deffnung entstehe. Hierauf gibt man eine Fülle von in Milch geweicher Semmel, grüner Petersilie, Butter, Eyerü und etwas Salz hinein, und vernäht die Deffnung. Wenn man die Kalbsbrust gehörig gesalzen hat, bestreicht man sie mit Butter, und umwickelt sie mit Papier, das man nach einer Stunde des Bratens bey hellem Feuer herabnimmt, und dann dafür sorgt, durch ein längeres Fortbraten eine schöne Farbe zu geben. Der Kalbschlegel muß zwey Stunden braten, ehe man das Papier beseitigt; man kann ihn auch mit Sardellen statt des Speckes, oder mit beyden zugleich spicken.

Der Hammelbraten wird, wenn er sich gehörig mürbe gelegen hat, noch derb geklopft, dann aber wieder in seine Form gerichtet, man besteckt ihn nur mit Schalotten, in manchen Gegenden, besonders wenn er sehr fett ist, mit Salbey, auch wohl mit Knoblauch. Während des Bratens kann man ihn fleißig mit sauern Schmetten begießen.

Die Lammsbrust erhält gewöhnlich eine Fülle von geriebener Semmel, Butter, Eyerdotter, etwas Muscatenblüthe und Salz. Sie muß bey ganz gelindem Feuer andert- halb Stunden mit, durch zerlassene Butter gezogenem Papier umbunden, braten. — Das Anstecken der sogenannten lämmernen Hasen an den Spieß und deren Befestigung mit kleinen hölzernen Speilen, heischt viel Behuthsamkeit, daher sie in gewöhnlichen Küchen, in eigens dazu bestimmten Pfannen gebraten werden. Auch den Lammsbraten spickt man mit Schalotten.

Der Schweinsbraten bedarf nichts als Salz; von allen Bratengattungen verträgt er den Ofen am besten, verdient aber doch am Spieße gebraten, den Vorzug.

Vom Rindsbraten, zudem man gewöhnlich das zwischen der Lende und Niere gelegene Stück, den sogenannten Lungenbraten nimmt, schneide man alles lappiche Fleisch ab und gebe ihm eine schöne viereckige Form. Er wird weit mürber, wenn man ihn schon Tags vorher, wohl klopft, dann schön reihenmäßig spickt, mit Salz einsprengt und nach einigen Stunden Essig darauf tröpfelt, ihn mit einigen Zwiebelscheiben belegt und so über Nacht wohl zugedeckt, stehen läßt. — Man suche ihn so viel möglich in seiner Mitte an den Spieß zu stecken, damit er im Gleichgewichte bleibe, bestreue ihn mit einer mäßigen Handvoll Salz, belege ihn mit einigen Limonienscheiben und überbinde ihn dann, mit in zerlassener Butter getränktem Papiere. — Nach drey Stunden des Bratens, beseitigt man das Papier, gibt ihm an der Gluth die empfehlende Farbe und setzt ihn im besten Saft, in seiner eigenen Bratenbrühe auf die Tafel.

Der Hase hat auf dem Fleische noch eine Haut, die aber nicht wie das Fell ganz herunter gebracht, sondern nur fleckweise mit einem feinen, scharfen Messer abgenommen werden kann; wo sie abreißt, fängt man von neuem an bis sie ganz herunter ist. — Gebraten werden vom Hasen nur der Rücken und die Hintertheile; Kopf, Hals, Vorderläufe, Lunge, Herz und Leber sammt den Rippen des Vordertheils, machen eine besondere Speise aus, die unter dem Nahmen das Junge vom Hasen (Hasenpfeffer) hinlänglich bekannt ist. — Die Nieren werden am Braten gelassen. Wenn der Hase gehörig gepuht ist, wobey man nicht vergessen darf, hinten das Schloß entzwey zu schneiden, um das Waidloch gut zu reinigen, so wässert man ihn aus, spickt ihn hübsch symmetrisch und läßt ihn, wenn es ein alter Hase ist, zwey bis drey Tage mürbe beizen. Wenn er nun gebraten werden soll, muß man ihn vorher durch den hohlen Leib, wie hinten durch die zwey Viertel speilen; während des Bratens begießt man ihn mit der Weize und brauner Butter. Einen noch nicht alten Hasen kann man, während des Bratens mit süßem Rahme, gleich Anfangs begießen, wovon er sehr saftig und mürbe wird. Zuletzt tropfe man etwas Limoniensaft darauf und belege ihn vor dem Anrichten mit einigen Limonienscheiben. Da dem

Hasen die hintern Läufe nicht abgehauen, sondern herkömmlich als eine Bierde gelassen werden, hat man dieselben mit Papier zu umwickeln, damit d. s. rauche Fell nicht von der Gluth oder Flamme abgefengt werde.

Der Reh schlegel wird gehäutelt, und damit dieß besser vor sich gehe, vorher über schwache Kohlenflamme gehalten, dann gespiëkt, und ist er von einem alten Thiere, einige Tage in die Beize gelegt, übrigens aber wie alle anderen Spießbraten behandelt.

Wenn der Hirsch in seiner so genannten Feiste ist, muß ihm das Fett oft einige Quersfinger dick ausgeschnitten werden, in welchem Falle man den Braten nicht spiëkt. — Der Schlegel von einem Hirschkalbe ist am schmackhaftesten, wenn er ein paar Tage in der Beize gelegen hat und dann mit ein paar Schöpflöffeln von dieser und eben so viel Schmetten unter fleißigem Begießen im Ofen gebraten wird.

Das Wildschwein ist an und für sich fett genug, man spiëkt es daher nicht, sondern besteckt den Braten nur mit einigen Stückchen Zimmt und ganzen Gewürznelken. Da das Fleisch ohnehin süßlich ist, muß es wohl gesalzen werden; während des Bratens kann man es mit gestoßener Wachholderbeeren bestreuen. — Dem Wildschwein wird nicht wie dem zahmen die Haut gelassen, sondern ehe es zur Tafel kommt, abgezogen und ihm gewöhnlich eine Salse von Hetschenpettschen (Hagebutten) beygefügt.

Das Spanferkel wird durch einen Stich am Halse, durch die Brusthöhle in das Herz geschlachtet, dann mit fein gestoßenem Colifonium bestreut und mit siedendem Wasser überbrühet, worauf die Borsten, wenn man mit der Hand gegen sie fährt, sehr leicht weggehen. — Die Vorderfüße biegt man ihnen unter die Brust, die Hinterfüße unter sich selbst, und näht in die Bauchhöhle, aus welcher man, wie sich von selbst versteht, die Eingeweide beseitigt hat, ein paar mit Speckscheiben überlegte Semmelschnitten ein. Zu dieser Dressur bedient man sich feiner Speilen und Bindfaden, um das Spanferkel in dieser Lage zu erhalten. Den Spieß steckt man der Länge nach durch, daß er durch den Hals zum Rüssel heraus kommt, ohne ein Loch zu verursachen. Während des Bratens

bestreicht man das Spanferkel fleißig mit einem Stück abgeschälten, an einer langen Fleischgabel befestigten Speck; aber das Feuer darf nicht zu stark seyn, damit keine Blasen entstehen, jedoch auch nicht zu schwach, damit die Schwarte nicht weich und blaß bleibe, denn sie soll schön gelbbraun, resch und glasartig seyn.

Nach dem Abziehen vom Spieße, werden die Speile und Bindfaden beseitigt, zwischen dem Kopfe und Halse aber, macht man einen tiefen Einschnitt, um dem Weichwerden der Schwarte durch Ableitung des eingeschlossenen Dampfes vorzubeugen.

VIII.

Von Verfertigung der Einbrenn.

Es wird vielleicht manchen meiner Leserinnen sehr überflüssig scheinen, hier auch noch einen Gegenstand besprochen zu sehen, der selbst in der gemeinsten Haushaltung, fast täglich praktisch behandelt wird, und für den sogar jede, heut zum ersten Mahle an den Herd tretende Magd, gar keiner Anleitung zu bedürfen glaubt. Wenn man aber erwägt, daß eine schlechte Einbrenn, jede Speise ohne Unterschied, zu der sie angewendet wird, durchaus so verdirbt, daß sie sich durch gar keinen Kunstgriff mehr herstellen läßt, so werden Sie von der Wichtigkeit dieses so geringfügig scheinenden Gegenstandes um so gewisser überzeugt werden, wenn Sie sich nur der Lieblingsgerichte erinnern, die Ihnen durch schlechte Einbrenn, von ungeschickten Mägden, denen Sie vielleicht dieses, an sich leichte Geschäft anvertrauten, verleidet wurden.

Eine Einbrenn darf nie zu braun und nie zu licht, sondern der Grundfarbe jener Speise, zu welcher sie bereitet wird, angemessen, nie zu dick aber auch nicht zu dünn, am allerwenigsten aber mit jenen ekelhaften Pappknödeln versehen seyn, die sich leicht als Folge eines nicht gehörig verrührten und in zu großer Dosis, auf einmahl eingeworfenen, oft feuchten Mehles bilden.