

**Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

**Praktisches Kochbuch für alle Stände**

**Droste, Charlotte**

**Oldenburg, 1880**

Braten.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-7740**

in braun gewordene Butter, und läßt sie langsam an beiden Seiten braun braten; alsdann legt man sie auf die Schüssel und streut Zucker darüber.

**37. Roth- oder Blutwurst zu braten.** Man schneidet die Würste, wenn sie dünn sind, der Länge nach durch, sonst in fingerdicke Scheiben, setzt Schmalz und Butter zu Feuer, legt die Würste hinein und läßt sie langsam an beiden Seiten braun braten.

**38. Hackwürste zu braten.** Man setzt eine Pfanne mit Schmalz und Butter zu Feuer, legt die Würste hinein, und läßt sie auf gelindem Feuer braun braten.

**39. Zimbale.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg guten Kalbfleisches, die Brust von einem Rükken, stößt beides fein und rührt es mit 30 gr Butter, 2 in Milch geweichten und ausgedrückten Weißbröddchen, 2 Eiern und etwas Muskatnuß zu einer Masse; alsdann thut man noch 50 gr Butter und 2 Eidotter, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen, gut abgerührt hinzu; die Masse wird dann in einer ausgestreuten Form 1 Stunde gekocht. Man giebt eine weiße Sauce mit Trüffeln und Champignons dabei.

**40. Achenie.** Man schneidet 250 gr Rindfleisch, eben so viel Kalbfleisch und Schweinefleisch, Alles ohne Fett, in ganz kleine Stücke, giebt dieselben in einen Topf und thut eine fein geschnittene Zwiebel, etwas gestoßenen Pfeffer, Muskatblüthe, Salz,  $\frac{1}{2}$  Flasche Weißwein und  $\frac{1}{2}$  Flasche Madeira hinzu; darauf setzt man es auf's Feuer und läßt es langsam kochen, jedoch in einem verschließbaren Topf, damit die Kraft nicht verloren geht.

Dieses Gericht eignet sich zum feinen Frühstück für Herren oder auch Abends zur Vorspeise.

## B r a t e n .

**1. Roastbeef.** Man nimmt das dicke Mürbebraten-Stück, welches recht fett und zwei Tage alt sein muß, und klopft es ganz mürbe, doch darf man den Mürbebraten nicht herauslösen; man steckt dann in beide Seiten ganze Nelken; setzt in einem Topf reichlich Butter zu Feuer, legt das Fleisch hinein, streut Salz darüber, läßt es auf schnellem Feuer braun werden, auf langsamem Feuer 2 Stunden braten, und gießt etwas Wasser darunter; legt dann einen



Deckel mit Feuer darauf und begießt den Braten häufig, doch muß man sehr darauf achten, daß die Sauce nicht zu braun wird. Man giebt den Braten mit gebratenen Kastanien oder Kartoffeln zu Tisch.

**2. Roastbeef auf andere Art.** Man nimmt ein Stück Fleisch, wie in Nr. 1; ist dasselbe geklopft, reibt man es rund umher mit Salz und Salpeter ein, legt es in eine Kanne, bestreut es mit gestoßenem schwarzem und Nelkenpfeffer, Lorbeerblättern, Majoran und einigen Nelken; läßt es damit drei bis vier Tage stehen und kehrt es täglich um; darauf setzt man in einem Topf reichlich Butter zu Feuer, legt das Fleisch hinein, läßt es auf schnellem Feuer braun werden und 2 Stunden auf langsamem Feuer braten. Richtet man den Braten an, so begießt man denselben ganz mit Soya, und giebt ihn mit gebratenen Kartoffeln zu Tisch.

**3. Rinderbraten.** Man nimmt das Rippenstück, ohne das Blatt, (doch dürfen die Rippen nicht zu lang bleiben,) löst die Scheeren davon ab und klopft es recht mürbe; setzt dann Butter in einem Topf zu Feuer, legt das Fleisch hinein, streut Salz darauf, und läßt es 2 Stunden langsam braten; auch läßt man große spanische Zwiebeln in der Sauce mit braun braten. Richtet man den Braten an, setzt man die Zwiebeln umher.

**4. Rinderbraten anderer Art.** Man nimmt ein Stück Rindfleisch, wie in Nr. 3, kann jedoch auch ein Mürbebratenstück nehmen; löst dann aber den Mürbebraten heraus, klopft es recht mürbe, wäscht es rein ab, legt es in einen Topf, die obere Seite nach unten, gießt so viel Wasser hinein, daß das Fleisch halb bedeckt ist, streut Salz darüber und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen; auch muß man es gut schäumen; darauf kehrt man es um, streut Salz, einige Körner schwarzen und Nelkenpfeffer, sowie Lorbeerblätter darüber, und läßt es  $1\frac{1}{2}$  Stunde auf langsamem Feuer braten; man muß es fleißig begießen und einen Deckel mit Feuer darauf legen.

**5. Rinderbraten anderer Art.** Man nimmt das dicke Mürbebratenstück, löst den Mürbebraten heraus, haut den Rückenknochen davon und klopft es eine zeitlang, damit es recht mürbe wird, worauf man es in kaltem Wasser rein abwäscht; darauf giebt man es mit reichlich Wasser in einem Suppentopf mit etwas Salz zu Feuer, schäumt es gut und läßt es  $1\frac{1}{2}$  Stunde kochen; nimmt es dann heraus und läßt es erkalten; giebt es dann wieder in eine Bratpfanne, thut frisches Suppenfett darunter, streut Salz darauf, giebt einige Körner schwarzen und Nelkenpfeffer, einige Lorbeer-



blätter,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll geschnittener Champignons und einige kleine Zwiebeln hinein; läßt den Braten dann bei schnellem Feuer braun werden, wobei man besonders auf die Sauce achten muß, daß sie nicht zu braun wird; auch muß man den Braten häufig begießen.

**6. Mürbebraten.** Hat man den Mürbebraten aus dem Fleische gelöst, zieht man die Haut von demselben ab und bespickt ihn mit fein geschnittenem Speck recht fein; setzt dann einen Topf mit Butter zu Feuer und läßt dieselbe braun werden; legt dann den Mürbebraten hinein, doch muß man die bespickte Seite einige Minuten nach unten legen; kehrt ihn dann um, streut Salz darüber, legt einen Deckel mit Feuer darauf, läßt ihn, wenn er groß ist, 1 kleine Stunde braten, und begießt ihn fleißig. 15 Minuten vor dem Anrichten begießt man den Braten mit sauerem Rahm.

**7. Sauerbraten.** Man nimmt die äußere Seite der Keule vom Rindfleisch und löst den Knochen heraus, worauf man sie einige Minuten klopft; schneidet dann den Speck in fingerlange und fingerdicke Stücke, kehrt diese in gestoßenem Melkenpfeffer und Salz um, sticht mit einem Messer Löcher in das Fleisch und steckt den Speck hinein; legt es in eine Kanne, gießt Essig darüber und läßt es einige Tage damit stehen; setzt es dann in einem Topf mit Butter zu Feuer, und läßt es rund umher braun braten; gießt so viel Wasser darauf, daß es bedeckt ist; giebt einige Körner schwarzen und Melkenpfeffer, einige Lorbeerblätter und Zwiebeln darauf, und läßt es  $1\frac{1}{2}$  Stunde kochen; giebt ein gutes Stück Honigkuchen und so viel braun gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird, und läßt den Braten völlig damit gar kochen. Wird er angerichtet, siebt man die Sauce durch einen Durchschlag, giebt etwas davon über den Braten und die übrige dabei.

**8. Kalbsbraten.** Man nimmt den Kalbsbraten und schneidet das Bein im Gelenke ab; wenn das Nierenstück daran bleiben soll, muß man unten den Rücken einschneiden; wäscht ihn dann rein und zieht die Haut ab; spickt ihn mit feingeschnittenem Speck recht fein; setzt dann eine Pfanne mit Butter zu Feuer, läßt diese hellgelb werden, und legt den Braten hinein, die Speckseite zuerst nach unten; läßt ihn einige Minuten liegen, damit der Speck kraus wird, kehrt ihn dann wieder um, streut Salz darüber, begießt ihn fleißig und läßt ihn langsam braten. Ein Kalbsbraten im Gewicht von 15 kg muß  $2\frac{1}{2}$  Stunde braten.

**9. Kalbsbraten auf andere Art.** Man nimmt eine Kalbskeule, die 8—9 kg wiegt, läßt den Rücken zusammen und schneidet sie so, daß 3 Rippen an der Karbonade sitzen bleiben;



klopft den Braten dann tüchtig, schneidet die Beine im Gelenke und das Häutige bei der Niere ab, und haut die Rippen so weit ab, daß sie einen Finger lang am Rücken bleiben; zieht nun die Haut ab und spickt den Braten recht fein; setzt eine Pfanne mit reichlich Butter zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, legt den Braten hinein, die Speckseite zuerst nach unten, läßt den Speck kraus werden, kehrt ihn dann wieder um, streut Salz darüber und läßt ihn bei gutem Feuer 1 Stunde braten; begießt ihn dann ganz mit dickem, saurem Rahm, läßt ihn noch einige Minuten braten und begießt ihn nochmals mit Rahm; man muß aber dabei vorsichtig sein, damit die Sauce nicht verbrennt; auch darf man ihn nicht zu viel mit der Sauce begießen, damit der Rahm nicht wieder herunter geht; man läßt ihn dann noch 15 Minuten braten, damit der Rahm etwas gelb wird.

**10. Fricandos von Kalbfleisch.** Man nimmt einen Kalbsbraten, welcher nicht zu groß ist, löst die Muskeln ganz von den Knochen ab, schneidet sie dann auseinander, klopft jedes Stück ein wenig und bespickt es mit feinem Speck; setzt Butter zu Feuer, läßt sie hellgelb werden und legt die Stücke hinein, streut Salz darüber und läßt sie langsam gar braten; giebt dann eben vor dem Garwerden eine kleine Hand voll rein gewaschener und in Stücke geschnittener Champignons hinein; gießt dann ein wenig Bouillon oder Wasser darunter, damit die Sauce recht eben wird.

**11. Kalbfleisch-Kouladen.** Man nimmt einen Kalbsbraten, löst die Muskeln ganz von den Knochen ab, schneidet sie dann in fingerdicke Scheiben, klopft ein jedes Stück, nimmt dann von der angegebenen Masse der Kalbfleisch-Klöße Nr. 1, streicht davon einen halben Finger dick über die Scheiben Kalbfleisch, rollt sie auf, näht sie zusammen, und spickt dann ein Paar Reihen Speck an der einen Seite; setzt Butter zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, legt die Kouladen hinein, und läßt sie 45 Minuten langsam braten; sind sie gar, gießt man etwas Wasser darunter. Beim Anrichten zieht man die Fäden heraus, und legt die Speckseite nach oben; etwas Sauce giebt man darüber, und die übrige dabei.

**12. Eine mit Brod-Farce gefüllte Kalbsbrust zu braten.** Eine recht große, fette Kalbsbrust wäscht man und trocknet sie mit einem Tuche rein ab; haut dann den Rücken davon, schneidet den Hals ab, löst das Blatt sorgfältig heraus, füllt die Farce hinein, näht die Oeffnung zu, legt die Kalbsbrust auf eine Schüssel und gießt kochendes Wasser darüber, damit sie etwas aufgeht; setzt reichlich Butter zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, legt die Brust hinein, läßt sie 2 gute Stunden langsam braten, begießt sie aber



fleißig, weil sie leicht berstet; ist sie gar, giebt man etwas Wasser in die Sauce.

**Brod-Farce.** Man giebt für 35  $\mathcal{D}$  altes, dünn abgeschältes, in Milch geweichtes und fest wieder ausgedrücktes Weißbrod in eine Kanne, thut 180 gr geschmolzener Butter, 8 ganze Eier, 30 gr bittere, abgezogene und mit Eiweiß fein gestoßene Mandeln, Zucker und Salz nach Geschmack, sowie 250 gr kleiner Rosinen, die vorher rein gewaschen, dazu; rührt Alles gut durch, läßt es eine kleine halbe Stunde stehen und füllt es dann in die zubereitete Kalbsbrust.

**Brod-Farce anderer Art.** Man nimmt für 35  $\mathcal{D}$  altes Weißbrod, schält es dünn ab und zerschneidet es in feine Würfel; darauf zerschlägt man 8 ganze Eier in eine Kanne, giebt  $\frac{2}{3}$  Liter lauwarmen Milch, 125 gr geschmolzener Butter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, Salz und Zucker nach Geschmack, 250 gr rein gewaschener Corinthen dazu, und giebt nun das Brod hinein; rührt es darauf gut durch, läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen, giebt ein Weinglas voll Arrac hinzu, rührt es nochmals gut durch und füllt es in die dazu bestimmte Brust.

**13. Eine mit einer Fleisch-Farce gefüllte Kalbsbrust zu braten.** Mit der Zubereitung der Brust wird ebenso verfahren, wie in Nr. 12.

**Fleisch-Farce.** Aus 1 kg Kalbfleisch sucht man Haut und Sehnen heraus und hackt es recht fein; schält für 25  $\mathcal{D}$  Weißbrod dünn ab, weicht es in Milch und drückt es fest wieder aus, worauf man 4 ganze Eier, 250 gr geschmolzener Butter, Salz und Muskatblüthe nach Geschmack nimmt; rührt Alles gut durcheinander und füllt es in die dazu bestimmte Kalbsbrust; setzt reichlich Butter zu Feuer, legt die Brust hinein, streut Salz darüber, und läßt sie 2 Stunden langsam braten.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Garwerden giebt man eine kleine Hand voll fein geschnittener Champignons hinein; man muß sie fleißig begießen, weil sie leicht berstet; auch giebt man etwas Wasser an die Sauce.

**14. Eine Kalbsbrust anderer Art zu braten.** Eine Kalbsbrust wird rein gewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet; darauf schneidet man das Bein im Gelenke ab, löst den Rücken, die Rippen und das Blatt sorgfältig heraus, und steckt die Oeffnung, woraus das Blatt genommen, mit einem Pröckel wieder zu; setzt sie dann mit Butter oder frischem Bratenfett zu Feuer, streut Salz darüber und läßt sie  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden, je nach der Größe der Brust, langsam gar braten.



**15. Hammelbraten.** Von dem Hammelbraten schneidet man die Carbonade bis an die Niere, sowie das Bein im Gelenke ab; klopft ihn dann tüchtig, damit er mürbe wird, und schneidet die Haut oben eben ein, sowie bei der Niere den Rücken, damit der Braten sich nicht krumm zieht; wäscht ihn dann rein ab und legt ihn in eine Pfanne oder in einen Topf, worin er gebraten werden soll, und gießt so viel Wasser hinein, daß er halb bedeckt ist, streut Salz darüber und läßt ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde damit kochen; kehrt ihn dann um, streut wieder Salz darüber und giebt einige abgeschälte und in Stücke geschnittene Gurken hinein, worauf man ihn 2 gute Stunden langsam braten läßt. Der Braten ist fleißig zu begießen, damit er recht saftig wird.

**16. Hammelbraten auf andere Art.** Mit der Zubereitung des Bratens verfährt man ebenso, wie in Nr. 15; bevor man ihn zu Feuer setzt, sticht man oben in denselben mit einem Messer Löcher, und steckt halbe Schalotten hinein; legt ihn dann in eine Pfanne, giebt so viel Wasser darauf, daß er halb bedeckt ist, streut etwas Salz darüber und läßt ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen; kehrt ihn dann um, streut Salz darauf, und giebt einige Körner schwarzen und Melkenpfeffer, einige Lorbeerblätter, ein Paar Schalotten und einige kleingeschnittene Salzgurken hinein; läßt ihn dann 2 Stunden langsam braten und begießt ihn fleißig. Wird der Braten angerichtet, giebt man die Sauce durch einen Durchschlag.

**17. Hammelkeule auf Sauer zubereitet.** Von einer Keule schneidet man das Nierenstück bis an den Knubben und das Bein im Gelenk ab; so viel wie möglich schneidet man unten an der Keule das Fett davon und klopft sie einige Minuten; nimmt dann eine Kanne, worin die Keule gut liegen kann, giebt einfachen Essig hinein, eine gute Hand voll fein geschnittener Schalotten, etwas schwarzen und Melkenpfeffer und ein gutes Bund Thymian; legt die Keule hinein und läßt sie einige Tage darin liegen, kehrt sie täglich um, oder giebt gleich so viel Essig darauf, daß sie bedeckt ist. Soll sie gebraucht werden, so setzt man Butter zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, legt die Keule hinein, bestreut sie mit Salz, und läßt sie 2 gute Stunden langsam braten. Ist die Sauce abgebraten, so gießt man statt Wasser von dem Essig, worin die Keule gelegen hat, darunter, sieht aber darauf, daß der Braten reichlich Sauce behält, und begießt ihn auch fleißig. Sollte die Sauce nicht eben genug sein, so giebt man etwas gebranntes Mehl daran.

**18. Hammelkeule wie Wildpret zu bereiten.** Man nimmt eine große Hammelkeule, und macht es mit der Zubereitung



ganz so, wie in Nr. 17; ist die Keule tüchtig geklopft, schneidet man das Fett und die Haut so viel wie möglich rein herunter, und legt sie in eine Kanne, worin sie gut liegen kann; nimmt dann frisches Hammel- oder Schweineblut, gießt so viel Essig dazu, daß es sauer genug ist, und giebt etwas schwarzen und Nelkenpfeffer, einige Lorbeerblätter und eine kleine Hand voll Salbeiblätter dazu; rührt Alles gut durch, legt die Keule hinein, und läßt sie acht Tage darin liegen; man nimmt so viel Blut, daß die Keule ganz bedeckt ist, oder kehrt sie täglich um. Soll sie gebraucht werden, so nimmt man ein reines nasses Tuch, wischt das Blut sorgfältig ab, bespickt sie recht fein und dicht mit Speck; setzt reichlich Butter zu Feuer und läßt sie hellgelb werden, legt dann den Braten, die Speckseite nach unten, hinein, läßt ihn einige Minuten darin liegen und kehrt ihn dann um, streut Salz darüber und läßt ihn 2 Stunden langsam braten; auch muß man ihn recht häufig begießen. 15 Minuten vor dem Anrichten begießt man ihn mit dickem sauerem Rahm, auch noch einige Male mit der Sauce, aber vorsichtig, damit der Rahm nicht von dem Braten herunterläuft; dann muß man noch besonders auf die Sauce achten, und bei Zeiten Wasser darauf gießen, damit sie recht eben wird.

**19. Ein junges Lamm zu braten.** Die Gelenke an den Hinterbeinen schneidet man ein, biegt die Beine zurück und steckt sie an der Keule mit einem kleinen Holzspieß fest; haut die Vorderbeine im ersten Gelenk ein und schneidet den Kopf ab; setzt dann reichlich Butter zu Feuer und läßt sie braun werden, legt das Lamm hinein, bestreut es mit Salz und läßt es 1 gute Stunde langsam braten; begießt es aber recht fleißig. 15 Minuten vor dem Anrichten bestreut man das Lamm mit gestoßenem Zwieback, und begießt es noch einige Male vorsichtig, damit der Zwieback darauf bleibt. An die Sauce gießt man eben vor dem Anrichten 1 Löffel voll saueren Rahm, damit sie recht eben wird.

**20. Schweinsbraten.** Man nimmt einen Schinken, der nicht zu groß ist, haut das Bein nahe vor dem Schinken ab, schneidet die Schwarte ganz herunter, sowie den überflüssigen Speck davon ab, legt ihn in einen Topf oder Pfanne, worin man ihn braten will, und gießt so viel Wasser darunter, daß er reichlich halb bedeckt ist, doch muß man die Speckseite nach unten legen; man läßt ihn 1 kleine Stunde langsam kochen; nimmt ihn dann heraus, legt ihn auf eine Schüssel, steckt oben in den Braten auf der Speckseite reichlich Nelken, legt ihn wieder in den Topf oder in die Pfanne, streut Salz darauf und läßt ihn noch 2 Stunden



langsam braten. Man muß darauf achten, daß die Sauce recht braun wird, aber nicht anbrennt, weil sonst der Braten ganz den Wohlgeschmack verliert.

**21. Schweinsbraten auf andere Art.** Von einem Schinken schneidet man den überschüssigen Speck umher ab, haut das Bein eben vor dem Schinken ab, legt ihn in einen Topf oder in eine Pfanne, worin man ihn braten will, giebt so viel Wasser darauf, daß er reichlich halb bedeckt ist, und läßt ihn 1 gute Stunde kochen; nimmt ihn heraus, legt ihn auf eine Schüssel, zieht die Schwarte herunter, streut etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer und Salz darüber, nimmt eine eiserne Elle, welche man glühend heiß gemacht hat, und brennt damit Streifen oder Quarrées über den Braten; legt ihn dann wieder in den Topf, streut Salz darüber und läßt ihn 2 gute Stunden braten. Man kann auch einige Körner schwarzen Pfeffers daran geben.

**22. Schweinswürbebraten.** Man haut die Rippen kurz vor dem Braten ab, und legt denselben in eine Pfanne, die Fleischseite nach unten, gießt Wasser darunter und streut Salz darüber; läßt ihn dann  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, kehrt ihn um, streut wieder Salz darüber und läßt ihn noch  $1\frac{1}{2}$  Stunden langsam braten. 15 Minuten vor dem Anrichten streut man gestoßenen Zwieback darüber, und begießt ihn noch einige Male, aber nicht zu häufig, damit der Zwieback darauf bleibt.

**23. Schweinsrippen zu braten.** Die Rippen knickt man in der Mitte ein, streut Salz darüber und läßt sie eine Nacht damit liegen; am Morgen wäscht man sie rein ab, legt sie in eine Pfanne, die Fleischseite nach unten, gießt etwas Wasser darunter und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde damit kochen; kehrt sie dann um und läßt sie noch 1 gute Stunde braten. 15 Minuten vor dem Anrichten streut man gestoßenen Zwieback, und wenn sie noch nicht salzig genug sind, auch noch etwas Salz darüber.

**24. Gefüllte Schweinsrippen zu braten.** Die frischen Rippen, welche dick ausgelöst werden müssen, knickt man in der Mitte gerade ein, aber vorsichtig, damit man die Rippen nicht ganz durchschlägt; klappt sie dann, die Rippen nach Innen, zusammen, und näht sie zu; doch läßt man oben eine Stelle offen, worin das f. g. Füllsel kommt; wenn dasselbe darin ist, näht man die Stelle zu, und legt die Rippen in eine Pfanne oder in einen Topf, gießt Wasser darunter und streut Salz darüber; darauf läßt man sie  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, kehrt sie während des Kochens aber einige Male um, und läßt sie langsam gar braten; streut dann auf die Seite, welche oben bleiben soll, 15 Minuten vor dem Anrichten



gestoßenen Zwieback, und begießt sie vorsichtig, damit der Zwieback darauf bleibt; auch muß man auf die Sauce achten, damit sie nicht zu braun wird.

**Füllsel zu den Rippen.** Man nimmt Äpfel, die man schält und schnippelt, und giebt eben so viel Pflaumen, welche man in Wasser mit etwas Zucker halb gar gekocht hat, nachdem sie etwas abgekühlt, dazu, dann so viel Zucker, daß es süß genug ist, und etwas gestoßenen Anis; man mischt dies Alles durcheinander und füllt es in die Rippe, und zwar so viel, daß sie ganz voll ist.

**Füllsel auf andere Art.** Man nimmt Äpfel, schält und schnippelt sie, und eben so viel große Rosinen, welche vorher in Wasser halb gar gekocht sind; dazu giebt man etwas gestoßenen Zwieback, Zucker und gestoßenen Anis nach Geschmack.

**Füllsel mit Kastanien.**  $\frac{1}{2}$  kg Kastanien läßt man in Wasser gar kochen, zieht die Haut davon, und nimmt dann so viel Äpfel, als man zur Füllung der Rippen braucht, sowie Zucker und Anis nach Geschmack.

**25. Ein gefülltes Spanferkel zu braten.** Ein junges Ferkel, das nicht älter als 4 bis 5 Wochen sein darf, schlachtet man 2 Tage vor dem Gebrauch; den Kopf läßt man etwas lang abhauen, schneidet die Beine im Knie ab, löst die Nieren und sorgfältig alle Rippen heraus, doch muß der Rücken darin bleiben; hackt dann 4 kg Schweinefleisch, welches nicht zu fett sein darf, recht fein, und thut für 25  $\text{g}$  altes Weißbrod, das in Wasser oder kalter Bouillon geweicht und fest wieder ausgedrückt, sowie 8 Eier, etwas geschmolzene Butter, Salz und gestoßene Muskatblüthe nach Geschmack hinein; rührt Alles gut durcheinander und füllt es in das Ferkel, näht es vorsichtig zu und schneidet in die Schwarte auf dem Rücken Streifen oder Quarrées hinein; man darf aber nicht zu tief schneiden, weil sonst das Ferkel beim Braten leicht berstet; legt es dann in einen Bratopf oder in eine Pfanne, worin es gerade liegen muß; gießt etwa  $1\frac{1}{3}$  Liter Wasser darunter und bestreut es mit Salz; läßt es 1 gute Stunde kochen und begießt es häufig; läßt es dann 2 Stunden langsam braten, achte aber darauf, daß es überall braun wird; ist es gar, muß man es vorsichtig anrichten. Den Kopf macht man mit einem gebrannten Kork überall schwarz; er wird einen Tag, bevor man ihn benutzen will, in Wasser, worin man etwas Salz, einige Lorbeerblätter, einige Körner Melken- und schwarzen Pfeffer und einige Zwiebeln gegeben hat, gar gekocht; man muß aber darauf sehen, daß man die Ohren nicht beschädigt; ist er erkaltet, so



macht man die Ohren mit Eiweiß naß und beklebt sie mit Goldschaum; in die Augenhöcher steckt man kleine Zwiebeln, welche mit Silberschaum überklebt sind; der Rüssel wird mit Lack roth gemacht, und befestigt man eine Citrone darin, woraus man ein Viertel herausgeschnitten. Ist das Spanferkel angerichtet, so legt man den Kopf wieder daran, sowie um den Hals einen kleinen grünen Kranz, damit man das Abgeschnittene nicht sehen kann.

**26. Hirsch- oder Rehbraten.** Ist ein solcher gehäutet und zerlegt, zieht man vorsichtig die Haut davon ab und spickt ihn mit feingeschnittenem Speck; setzt dann reichlich Butter zu Feuer und läßt sie hellgelb werden; legt den Braten hinein, die gespickte Seite zuerst nach unten; kehrt ihn dann um, streut Salz darüber und läßt ihn sorgfältig braten. 15 Minuten vor dem Anrichten begießt man ihn mit dickem, sauerem Rahm, sorgt aber dafür, daß Braten und Sauce nicht zu braun werden, weil sonst das Ansehen verloren geht. Mit der Zeit des Bratens richtet man sich nach der Größe und dem Alter des Hirsches oder Rehes. Ist dasselbe nicht sehr jung und groß, so läßt man die Keule 3 gute Stunden langsam braten, das Ziemer und die Blätter 2 Stunden.

**27. Eine Keule vom wilden Schwein zu braten.** Man haut das Bein etwas kurz an der Keule ab und schneidet die Schwarte mit dem Speck ganz rein ab; klopft sie tüchtig und bespickt sie mit geschnittenem Speck recht fein; setzt sie mit gelber Butter zu Feuer, streut Salz darüber, und läßt sie 2½ Stunde langsam braten, gießt aber bei Zeiten etwas Wasser an die Sauce, damit sie nicht zu braun wird. Ist der Braten gar, richtet man ihn an, und giebt ihn mit einer Hirsch-Sauce zu Tisch.

**28. Hasen zu braten.** Nachdem der Hase abgehäutet und ausgenommen ist, wäscht man ihn einige Male recht rein; schneidet dann die Vorderbeine ab und das Schloß hinten offen, biegt die Rippen ein wenig ein, damit der Hase eine gute Lage bekommt; von den Hinterbeinen haut man die Pfoten ab und umwickelt das untere Ende mit Papier; schneidet die Gelenke ein, damit man sie gut biegen kann; bindet dann die Beine mit einem Faden zusammen, haut etwas vom Halse ab, schneidet die Rippen bis auf die Hälfte ab, zieht dann die Haut davon, aber sorgfältig, indem sich sehr leicht das Fleisch von dem Rücken löst, und spickt ihn mit feingeschnittenem Speck; die Blätter haut man im zweiten Gelenk in der Mitte ab, zieht die Haut davon und spickt sie ebenfalls; setzt dann Butter zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, und legt den Hasen hinein, die gespickte Seite zuerst nach unten;



nachdem sie einige Minuten gelegen, kehrt man sie um und streut Salz darüber; ist der Hase groß, läßt man ihn 1½ Stunde langsam braten, begießt ihn aber fleißig. 15 Minuten vor dem Anrichten gießt man dicken saueren Rahm darüber, muß aber gut auf die Sauce achten, damit sie nicht zu braun wird. Wird der Hase angerichtet, nimmt man das Papier von den Beinen ab, legt ihn auf eine Schüssel, gießt etwas Sauce darüber, und giebt die übrige dabei.

**29. Enten zu braten.** Sind die Enten gereinigt, wäscht man sie einige Male mit reinem Wasser; spickt sie an der Brust an jeder Seite mit zwei Reihen feinen Specks; setzt dann Butter zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, und legt die Enten hinein, die gespickte Seite zuerst nach unten; läßt sie einige Minuten darin liegen, kehrt sie um, streut Salz darauf und läßt sie 1½ Stunde braten, doch begießt man sie recht fleißig.

**30. Gefüllte Enten zu braten.** Nachdem die Enten bis auf das Ausnehmen gereinigt sind, haut man die Flügel bis zum ersten Gliede ab, schneidet sie auf dem Rücken der Länge nach auf und löst das Fleisch sorgfältig von dem Gerippe herunter, legt sie einige Minuten offen hin und bestreut sie ein wenig mit Salz, füllt dann die Fleisch-Farce hinein und näht sie wieder zu; spickt sie an der Brust mit feinem Speck; setzt Butter zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, und legt die Enten hinein; streut Salz darüber, und begießt sie fleißig; man läßt sie 2 Stunden langsam braten.

**Fleisch-Farce.** Man rechnet auf 1 Ente 750 gr schieres Rind- und Schweinefleisch, von beiden Theilen gleich viel; beides hackt man recht fein; sodann nimmt man für 10  $\mathcal{D}$  altes Weißbrod, welches dünn abgeschält und in kalter Bouillon oder Wasser geweicht und fest wieder ausgedrückt ist, 2 ganze Eier und Salz nach Geschmack; rührt dies Alles gut durcheinander und füllt es in die Ente.

**31. Rükken zu braten.** Sind die Rükken gepflückt und ausgenommen, wäscht man sie einige Male mit kaltem Wasser, spießt sie auf und spickt sie fein; setzt dann Butter zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, und legt die Rükken hinein, streut Salz darüber, und läßt sie, wenn sie groß sind, 1 Stunde braten, auch begießt man sie recht fleißig. Richtet man sie an, so zieht man den Spieß heraus, womit sie aufgespießt sind.

**32. Back-Sähnel.** Man nimmt Rükken, die nicht zu groß sind; nachdem sie gereinigt und ausgenommen, wäscht man sie einige Male mit kaltem Wasser, schneidet den Hals ab, löst die



Flügel sorgfältig aus dem Gliede heraus, wobei man indessen die Brust nicht beschädigen darf; schneidet sie dann in der Mitte der Länge nach durch und legt sie auf eine Schüssel, die innere Seite nach oben, belegt sie überall mit Citronen- und Zwiebelscheiben, und läßt sie 1 Stunde damit stehen; rührt Eidotter mit Citronensäure an, und rührt es einige Minuten, damit es eben wird; nimmt dann die Citronenscheiben und Zwiebeln herunter, bestreicht sie mit dem Eidotter und kehrt sie in gestoßenem Zwieback, welcher mit etwas Salz und abgeriebener Citronenschale vermischt ist, um; setzt einen Topf mit so viel Butter zu Feuer, daß die Rücken darin schwimmen können; läßt die Butter hellgelb werden, legt die Rücken hinein und läßt sie darin gar kochen, wozu ungefähr 45 Minuten erforderlich sind; doch muß man darauf sehen, daß sie hellgelb werden; beim Einlegen in den Topf, legt man die offene Seite nach oben. Sollen die Rücken gebraucht werden, richtet man sie auf einer Schüssel an, legt die offene Seite nach unten und giebt sie mit der Sauce zu Tisch.

**33. Kapannen zu braten.** Man muß die Kapannen 2 Tage vor dem Gebrauche schlachten; sind sie gereinigt und ausgenommen, wäscht man sie recht sauber, legt ein Tuch auf die Brust und klopft diese mit einem s. g. Fleischklopfen nieder, spickt sie dann auf, und spickt die Brust und Keulen recht fein mit Speck; setzt sie dann mit kalter Butter zu Feuer und salzt sie gehörig; sind sie groß, müssen sie 2 $\frac{1}{2}$  Stunde langsam braten, doch darf man sie nicht zu braun braten lassen; am besten werden sie in einem Brattopf, indem man darauf nach Belieben Feuer legen kann.

**34. Gefüllte Kapannen zu braten.** Mit der Zubereitung verfährt man ebenso, wie in Nr. 33. Hat man sie gespickt, füllt man die Farge in die Oeffnung, wo der Kropf herausgenommen ist, und näht dieselbe zu; setzt dann Butter zu Feuer, die man hellgelb werden läßt, und legt die Kapannen hinein, streut Salz darüber und läßt sie 2 kleine Stunden braten; wird der Kropf beim Braten zu braun, so legt man ein Stück Papier darauf, weil derselbe sonst leicht berstet; beim Anrichten muß man den Faden herausziehen, womit der Kropf zugenäht ist.

Farge. Man nimmt für 5  $\mathcal{H}$  altes Weißbrod, welches dünn abgeschält, in Milch geweicht und fest wieder ausgedrückt wird, 2 ganze Eier, etwas Zucker, Salz und gestoßene Muskatblüthe, eine kleine Hand voll rein gewaschener Corinthen und ein bißchen geschmolzener Butter; rührt dies Alles gut durcheinander und füllt es dann in die Kapannen.



**35. Puter zu braten.** Man muß den Puter 4 bis 5 Tage vor dem Gebrauch schlachten; nachdem er ausgenommen und einige Male sauber gewaschen, legt man ihm ein Tuch auf die Brust und klopft ihn eine gute Viertelstunde, damit er recht mürbe wird, spießt ihn auf und bespickt Brust und Keulen recht fein mit Speck; die Deffnung, wo der Kropf herausgenommen ist, füllt man mit einer Brod-Farze und näht sie sorgfältig wieder zu; setzt dann Butter auf's Feuer, läßt sie hellgelb werden, legt den Puter hinein und läßt ihn 3 Stunden langsam braten, muß ihn aber recht fleißig begießen, da er nur hellgelb werden darf. 1 Stunde vor dem Garwerden muß man auf den Kropf ein Stück dickes Papier legen, weil er sonst leicht berstet. Am besten bratet man den Puter in einem Brattopf, indem man auf diesen beliebig Feuer legen kann. Richtet man den Puter an, zieht man die Fäden, womit er aufgespießt ist, sowie auch den Faden aus dem Kropfe sorgfältig heraus.

Farze. Für 20  $\text{L}$  altes Weißbrod schält man dünn ab, weicht es in Milch und drückt es fest wieder aus; giebt dann 125 gr geschmolzener Butter, 45 gr süße und 15 gr bittere, abgezogene und mit Eiweiß fein gestoßene Mandeln, 6 ganze Eier, 125 gr rein gewaschener Corinthen, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, gestoßene Muskatblüthe, und Salz und Zucker nach Geschmack hinzu; rührt dies Alles gut durcheinander und füllt es dann in den Puter.

**36. Gans zu braten.** Die Gans wird einige Tage vor dem Gebrauch geschlachtet, und der Hals bis auf zwei Finger breit abgehauen; dann nimmt man sie aus, wäscht sie einige Male, frischt dieselbe auch  $\frac{1}{2}$  Stunde in kaltem Wasser, giebt sie dann in einen Brattopf oder in eine Pfanne, worin man sie braten will, und thut reichlich kaltes Wasser darunter; läßt sie erst 1 kleine Stunde kochen, wobei die Brust nach unten liegen muß; kehrt sie dann um, streut Salz darauf, und läßt sie noch 2 Stunden braten; doch muß man sie fleißig begießen, auch darf die Sauce nicht zu braun werden.

**37. Gefüllte Gans zu braten.** Ist die Gans ausgenommen und gewaschen, läßt man sie 1 Stunde gut auswässern, giebt dann das Füllsel hinein und näht sie zu. Mit dem Braten verfährt man ganz so, wie in Nr. 36.

Füllsel. 1 kg Pflaumen läßt man in Wasser mit etwas Zucker darin halb gar kochen und giebt sie auf einen Durchschlag zum Ablecken; dazu nimmt man dann eben so viel geschnippelte



Apfel, eine Hand voll Zucker und etwas gestoßenen Anis; rührt es gut durch und füllt es in die Gans.

Füllsel anderer Art. 1 kg Rosinen werden in Wasser halb gar gekocht und auf einen Durchschlag zum Ablecken gegossen; dazu nimmt man dann eben so viel Apfel, für 15  $\mathcal{D}$  kleine fein gestoßene Zwiebäcke, etwas gestoßenen Anis und Zucker; mengt dies Alles gut durch und füllt es in die Gans.

Brod-Füllsel. Man nimmt für 35  $\mathcal{D}$  Weißbrod, schält es dünn ab, weicht es in Milch und drückt es gut wieder aus; dazu nimmt man 6 Eier, 250 gr rein gewaschener Corinthen, 125 gr geschmolzener Butter, 30 gr bittere, mit Eiweiß fein gestoßene Mandeln und die von 1 Citrone abgeriebene Schale; rührt dies Alles gut durcheinander und füllt es in die Gans.

**38. Tauben zu braten.** Die Tauben werden einen Tag vor dem Gebrauch geschlachtet, gereinigt und gewaschen, aufgespießt, auf der Brust mit feingeschnittenem Speck gespickt, mit hellgelb geschmolzener Butter zu Feuer gesetzt und 1 Stunde langsam gebraten; eben vor dem Anrichten gießt man etwas saueren Rahm an die Sauce, damit sie recht eben wird, und begießt die Tauben öfter damit.

**39. Gefüllte Tauben zu braten.** Man verfährt mit der Zubereitung der Tauben ganz so, wie in Nr. 38; sind sie gespickt, giebt man das Füllsel hinein, näht sie zu, setzt sie dann mit hellgelber Butter zu Feuer, läßt sie 1 Stunde langsam braten und gießt eben vor dem Anrichten etwas saueren Rahm an die Sauce, damit sie eben wird.

Füllsel. Man rechnet auf eine Taube 250 gr Schweinefleisch, welches indessen nicht zu fett sein darf, und hackt es fein, dazu nimmt man für 3  $\mathcal{D}$  dünn abgeschältes, in Bouillon oder Wasser eigeweichtes und fest wieder ausgedrücktes Weißbrod,  $\frac{1}{2}$  Ei, Salz und Muskatblüthe nach Geschmack und etwas geschmolzene Butter; rührt dies Alles gut durch und füllt es in die Tauben.

Füllsel auf andere Art. Auf eine Taube rechnet man für 5  $\mathcal{D}$  altes Weißbrod, welches man dünn abschält, in Milch weicht und dann wieder fest ausdrückt; dazu nimmt man 1 Ei, etwas Butter, gestoßene Muskatblüthe, Zucker und Salz nach Geschmack, 15 gr süße Mandeln, worunter 3 bis 4 bittere, abgezogen und mit Eiweiß fein gestoßen; rührt dies Alles gut durcheinander und füllt es in die Tauben.

**40. Gebackene Tauben.** Man nimmt junge Tauben; sind diese gereinigt und ausgenommen, wäscht man sie einige Male,



schneidet den Hals ab, löst die Flügel sorgfältig aus dem Gliede heraus, wobei man aber die Brust nicht beschädigen darf, begießt sie mit Madeira, läßt sie damit 1 Stunde liegen, kehrt sie in geschlagenem Ei um und bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und Salz. Mit dem Kochen und Anrichten verfährt man wie bei den Back-Hähneln in Nr. 32.

**41. Straußhühner zu braten.** Nachdem dieselben ausgenommen und gereinigt, wäscht man sie einige Male, spießt sie auf und spickt sie recht fein; läßt dann Butter auf Feuer hellgelb werden, legt die Hühner hinein, streut Salz darauf und läßt sie  $1\frac{1}{2}$  Stunde langsam braten. Kurz vor dem Anrichten gießt man etwas saueren Rahm an die Sauce, damit sie eben wird, und begießt die Straußhühner häufig, weil sie sonst sehr zähe bleiben.

**42. Rebhühner zu braten.** Sind die Rebhühner gereinigt, ausgenommen und aufgespießt, spickt man sie recht fein; setzt dann Butter zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, legt die Rebhühner hinein, salzt sie, und läßt sie 1 Stunde langsam braten. Eben vor dem Anrichten giebt man etwas saueren Rahm an die Sauce, und begießt die Rebhühner recht fleißig mit derselben.

**43. Gefüllte Rebhühner zu braten.** Sind die Rebhühner gereinigt und noch nicht ausgenommen, schneidet man ihnen der Länge nach den Rücken auf, löst das Fleisch sorgfältig von den Knochen herunter und legt es  $\frac{1}{2}$  Stunde auf eine Schüssel; man rechnet auf jedes Rebhuhn 250 gr Schweinefleisch, nicht zu fett und fein gehackt, für 3  $\delta$  Weißbrod, dünn abgeschält, in Wasser geweicht und fest ausgedrückt,  $\frac{1}{2}$  Ei, ein wenig Salz, etwas geschmolzene Butter und reichlich 1 Eßlöffel voll Madeira, rührt es gut durch und füllt es in die Rebhühner; näht sie dann vorsichtig zu; spickt die Brust mit feinem Speck; setzt Butter zu Feuer, läßt diese hellgelb werden, legt die Rebhühner hinein, streut Salz darüber, und läßt sie 1 kleine Stunde langsam braten. Kurz vor dem Anrichten gießt man saueren Rahm darüber, und begießt die Rebhühner häufig mit der Sauce; richtet man sie an, so darf man das Herausziehen des Fadens nicht vergessen.

**44. Rebhühner zu backen.** Man nimmt junge Rebhühner, reinigt sie, nimmt sie aus, wäscht sie einige Male, schneidet sie der Länge nach in der Mitte durch, löst die Flügel im ersten Gliede aus, legt sie auf eine Schüssel und befeuchtet sie überall mit Madeira; nach  $\frac{1}{2}$  Stunde befeuchtet man sie noch einmal wieder mit Madeira; läßt sie dann 15 Minuten damit liegen, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und bestreut sie mit gestoßenem



**38. Kürbis mit Bier.** Man schneidet die Kürbisse in Stücke, legt sie 24 Stunden in einfaches Bier, nimmt sie dann heraus, und läßt sie ablaufen oder trocknet sie mit einem reinen Tuche ab; man nimmt auf  $\frac{1}{2}$  kg Kürbisse eben so viel Zucker, etwas Caneel und einige Nelken; auf  $1\frac{1}{2}$  kg Kürbisse nimmt man  $\frac{1}{2}$  Liter von dem Biere, worin sie gelegen; setzt dann den Saft mit Zucker zu Feuer und giebt Caneel und Zucker, sowie reichlich geschälten Ingwer hinzu; wenn der Saft kocht, giebt man so viel Kürbisse hinein, als darin schwimmen können; sind dieselben gar gekocht, nimmt man sie heraus, füllt sie in Gläser, und läßt den Saft so lange nachkochen, bis er dem Syrup ähnlich ist; hierauf gießt man ihn auf den Kürbis; ist derselbe erkaltet, werden die Gläser mit Blasenpapier fest zugebunden.

**39. Trüffel.** Dieselben werden rein gewaschen, geschält und in Bouillon mit einer Nelke und etwas Salz gekocht.

## b) Sauere Compots.

**40. Haring-Salat.** Man nimmt Fleisch von einem Kalbsbraten, der den Tag vorher gebraten ist, und schneidet es in feine längliche Streifen; nimmt dann gute Häringe, wäscht sie rein und zieht sie von den Gräten ab; Kartoffeln, die am Tage vorher gekocht sind; gute wohl-schmeckende Äpfel, geschält, in vier Theile geschnitten, nachdem das Kernhaus herausgenommen; Rothe-beeten (rothe Rüben), die am Tage vorher gekocht, in dünne Scheiben geschnitten sind und eine Nacht in Essig gestanden haben; eingemachte Essiggurken; Alles dieses wird dann so geschnitten, wie das Fleisch, doch nimmt man zwei Mal so viel Fleisch und Haring, als von den anderen Theilen; dann rechnet man auf 1 tiefen Teller voll geschnittenen Fleisches 2 Zwiebeln in mittlerer Größe, abgezogen und fein gehackt, 4 hart gekochte Eier, aus denen man die Dotter herausnimmt, und hackt das Weiße und die Dotter, jedes für sich, fein; giebt 2 Eßlöffel voll Senf in eine Kanne, thut für 15  $\mathcal{D}$  feines Del dazu, und rührt es einige Minuten, damit es recht eben wird, worauf man etwas Salz, sowie  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel feinen Zuckers hinzu thut; Essig giebt man so viel dazu, wie man Sauce zu dem Salat nöthig hat, ebenso etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer; darauf giebt man Alles, was man geschnitten hat, hinein, rührt es gut durch, und richtet es in kleinen Kannen an; nimmt dann Rothebeeten, sowie rein gewaschene