

Achter Abschnitt.

Von den Braten.

1. Von den Braten im Allgemeinen.

In früheren Zeiten nannte man nur solches Fleisch gebraten, welches am Spieß bei hellem Feuer gar gemacht war, doch seit zur Ersparung an Brennmaterial und zur Bequemlichkeit der Hausfrauen die Bratöfen erfunden sind, verschwindet bei uns in den gewöhnlichen Haushaltungen der Bratenwender immer mehr, und bleibt nur in den großen, herrschaftlichen Küchen in seinem Rechte. In Polen und Rußland dagegen steckt noch heut selbst der Landmann sein Stück Fleisch an den Spieß, und schafft sich einen herrlichen Braten, während hier die meisten Leute ein ausgekochtes, lederartiges Gericht mit diesem Namen beehren. Wenngleich dem Kenner der Spießbraten immer besser behagen wird, weil bei dieser Art zu braten jede Fleischart ihren ganzen Saft bei sich behält, so läßt sich auch bei sorgfältiger Behandlung, welche weiterhin beschrieben ist, im Ofen dasselbe erreichen. Man wähne daher ja nicht, daß letztere Art viel bequemer ist, wenn man etwas Gutes erreichen will, denn bei verminderter Aufmerksamkeit brennt entweder das Fleisch an, und giebt eine bitterschmeckende Brühe, oder es wird darin ersäuft und ausgekocht.

Noch giebt es eine dritte Art zu braten, welche bei dem Federvieh und den Fricandeaux von Wild und Kalbskeulen angewendet werden kann, indem man nämlich das Genannte in einer Kasserolle weich dämpft. Weiter unten wird davon näher die Rede sein.

Das Bratenstück muß nicht weiter gewässert werden, als nöthig ist, um es gehörig abzuwaschen, weil es sonst an Zusammenhalt und Kraft verliert. Das Wild soll nur so lange in der Luft hängen, bis es mürbe geworden, aber nicht, bis es voll-

kommen mortificirt ist, und einen üblen Geruch verbreitet. Die in Essig gelegten Braten sind für Kenner des reinen Fleischgeschmacks gewiß nichts Erfreuliches, und nur die Landbewohner mögen sich dieses Hülfsmittels bedienen, um bei heißen Tagen das Fleisch zu conserviren. Das Federvieh muß von den Stopfeln befreit, gut gereinigt und ausgewaschen werden; das Rückenblut macht man mit den Fingern heraus, bricht den Brustknochen ein, und dressirt es recht rund, wie es beschrieben steht. Hühner, Kapaunen, Puten u. dergl. können nach Belieben gespickt, und mit dünnen Speckscheiben (Barden) oder mit von Butter bestrichenem Papier bewickelt werden. Sind sie fast gar, so kann man das Papier abnehmen, und ihnen dadurch eine etwas hellgelbe Farbe geben. Alles Federvieh bleibt zäh, sobald es nicht einige Tage geschlachtet aufbewahrt wird, und nur mit jungen Hühnern kann man auf dem Lande bei unvermuthetem Besuch eine Ausnahme machen. Diese werden, nachdem sie geschlachtet sind, sogleich mit siedendem Wasser rein abgebrühet, schnell ausgenommen, zusammen dressirt, und gleich in heißer Butter gebraten, so daß sie gar nicht erst erkalten, und vielleicht nur eine Viertelsunde vergeht, bis sie auf dem Tische stehen.

Ein Haupterforderniß zu einem guten Braten ist schmackhafte Butter, und leider wird dies oft genug, namentlich in geringeren Haushaltungen vernachlässigt, und das Fleisch dadurch mit verdorben. Sparsamkeit in diesem Punkte ist schlecht angebracht, und wer gar statt der Butter anderes Fett nimmt, verzichtet, beim Wildbraten ganz besonders, auf ein schmackhaftes Gericht. Der Speck, welcher zum Spicken des Bratens verwendet wird, muß feiner Lustspeck, oder doch nur wenig geräuchert, und nicht etwa galsirig sein.

Das Bratenfeuer.

Es ist dann am wirksamsten, wenn es in einer Nische des Heerdes angemacht wird, damit sich die Feuerhitze auf den Braten wirft, und nicht soviel davon gerade in die Höhe steigt. Wenn sich eine solche Vertiefung nicht vorfindet, so stellt man ein Blech auf, welches sich oben sechs Zoll überbiegt, und Seitenwände hat. Auf den Heerd legt man ein Stück Eisen oder Ziegelsstein, auf welchen die Enden des Holzes zu liegen kommen, damit durch die hohle Lage ein besseres Brennen entsteht. Vor die Seite der Bratpfanne, welche gegen das Feuer steht, legt man eine eiserne Schiene, damit der Inhalt derselben nicht durch

die Gluth ruiniert werde. Die Bratenwender sind verschiedener Art. Die gewöhnlichen werden auf dem Heerde befestigt, und durch eine Leine, mit Gewichten versehen, bewegt. Eine andere Art wird im Rauchfang festgemacht, und auf gleiche Weise getrieben. In Frankreich hat man solche, die durch ein Blehrad mit Flügeln gedreht werden, welches im Schornstein angebracht ist, und durch den Zug in Bewegung gesetzt wird. Am bequemsten sind aber diejenigen, welche durch Räderwerk bewegt werden, wo die Leine um eine Trommel gewickelt ist, in welcher sich eine Triebfeder befindet. Sie können an jedem Orte aufgestellt, und nach dem Gebrauch bei Seite gesetzt werden.

2. Von den Braten in's Besondere.

Die Spießbraten.

In den großen, herrschaftlichen Küchen werden die Braten an kleine, reinliche, eiserne Spieße gesteckt, diese dann an größere Drehspieße gebunden, darauf von einer dazu bestimmten Person so lange gegen das helle Feuer gewendet, und mit guter Butter begossen, bis das Fleisch gar ist. Dann wird es losgeschnitten, und nun vermischt man eine kräftige Jus mit der aus dem Braten gezogenen, in der Pfanne befindlichen, gießt solche durch ein Haarsieb, nimmt das Fett ab, und giebt sie in einer Saucière. Die Wildzimmer und Keulen werden in der Küche in gleichmäßige Stücke geschnitten, und wieder so angelegt, daß der Braten ganz erscheint. Nach Belieben kann man ihn mit rein verlesener und gewaschener Brunnenkresse garniren, und eine der Landessitte gemäße Sauce dazu geben. Bei den Engländern ist die schon beschriebene Bread-Sauce gewöhnlich. Sie besteht aus Milchbrot, Sahne, etwas feiner Butter, Pfeffer und Salz, da sie aber weichlich ist, so würde ich ihr noch ein Stück guter Glace oder den Fond einer kräftigen Hühner-Braise zusetzen.

Die Braten, welche durch einen Bratenwender bewegt werden, müssen am Spieß so viel als möglich im Gleichgewicht befestigt werden, damit eine regelmäßige Umdrehung statt finde. Geht dies, wie z. B. bei einem Damzimmer nicht an, so muß man auf der anderen Seite etwas Schweres anbinden, welches das Gleichgewicht herstellt.

Das Feuer muß anfänglich hell und kräftig sein, damit die übergossene Butter sich etwas schäumend auf dem Fleisch erhält. Sobald dieses von der Hitze durchdrungen ist, wird es gleichmäßig mit Salz bestreut, und fleißig begossen, bis es gar ist.

Eine Zeit hierzu läßt sich nicht bestimmen, da die Feuerhige nicht angegeben werden kann, wie auch die Größe des Bratens die Zeit verändert. Durch Übung und Erfahrung erhält man die Gewißheit des Garseins bei kleineren Stücken, indem man mit einem Finger andrückt, und aus dem Grade der Weichheit schließt, bei größeren dagegen, indem man mit einem Messer hineinschneidet. Zeigt sich dabei der reine Fleischsaft, so sind sie durchgebraten, zeigt sich dagegen ein blaßrother Blutsaft, so läßt man sie noch länger am Feuer, und begießt fleißig mit guter Butter.

Das Wildpret mit fetter Sahne zu braten, ist angenehm, doch muß man es nicht häufig wählen, weil es dem Gaumen leicht zuwider wird. Am besten begießt man den Braten zuerst mit Butter, bis er halb gar ist, thut dann die Sahne hinzu, und begießt nun so lange, bis sie ganz eingezogen ist, und der Braten oberhalb wie mit einer weißen Glace bedeckt erscheint.

Farcirte Braten von Hühnern.

Die jungen Hühner werden mit einem Semmel-Farce, welcher mit gehackter Petersilie vermischt ist, ganz ausgestopft, mit einer dünnen Speckbarde umwickelt, und schnell am Spieß gar gebraten.

Farcirte Pute mit Trüffeln.

Sobald die Pute ausgenommen, gut flambirt und gewaschen ist, trocknet man sie mit einem reinen Tuche in- und auswendig gut ab. Dann nimmt man zwei Pfund derbes Kalbfleisch und zwei Pfund Schweine-Rippespeer mit dem daran befindlichen Fett, schneidet es aus den Sehnen, hackt es recht fein, mischt gehörig Salz und gröblich gestoßenen, weißen Pfeffer, sowie einige Messerspitzen voll Thymian dazu, und streicht diesen Farce inwendig um die Pute an. Den mittleren Raum füllt man mit rein gewaschenen und geschälten Trüffeln aus, dressirt die Pute gut zusammen, belegt sie außerhalb mit Speckbarden, bewickelt sie mit Bindfaden, und läßt sie drei bis vier Tage an einem kühlen Orte liegen, in welcher Zeit sich der feine Trüffelgeschmack dem Fleische mittheilt. Dann läßt man sie am Spieß mit guter Butter braten, salzt sie gehörig, und giebt eine kräftige Jus, in welcher man die Trüffelschalen mit austochen kann, dazu.

Dieselbe mit Kastanien.

Die Kastanien werden blanchirt, von den Schalen und der inwendigen Haut befreit, mit etwas Butter, Salz, Zucker und

guter Jus halb weich gedämpft, und, wenn sie kalt sind, in die präparirte Pute gethan, welche darauf wie obige gebraten wird.

Pute mit Semmel-Farce und Korinthen.

Ein halbes Pfund Butter wird mit sechs gelben und vier ganzen Eiern zu Sahne gerührt. Hierzu thut man fünf Löffelköpfe geriebenes Milchbrot, ein viertel Pfund kleine Rosinen, welche blanchirt und verlesen sind, etwas Salz, Pfeffer und nach Belieben Zucker, wenn man den Farce süßlich wünscht. An der Stelle des Kropfes füllt man diesen in die präparirte Pute, welche gespickt oder bardirt ist, und giebt sie, nachdem sie am Spieß gebraten ist, mit einer guten Jus zur Tafel.

Dieselbe auf eine andere Art.

Der zum Braten präparirten Pute löst man mit einem Finger die Haut oberhalb der Brust los, und spritzt einen guten Fisch-Farce, welcher mit Krebsbutter durchrührt ist, vermöge einer Wurstspitze zwischen Haut und Fleisch, bardirt sie, und bratet sie nicht zu schnell am Spieß gar.

Kapaunen mit Leber-Farce.

Hat man recht viel Lebern von Federvieh, so pukt man sorgfältig die Galle heraus, setzt eben so viel Lustspeck, einen Theil in Butter weichpassirte Zwiebeln mit etwas Thymian, einigen Chalotten, gehackter Petersilie, Schnittlauch, etwas Estragon, Pfeffer, Salz und einem aufgeweichten und wieder ausgedrückten Milchbrot nebst zwei Eigelb und einem ganzen Ei dazu, füllt damit den präparirten Kapaun oder ein Huhn, und bratet dies, wie beschrieben ist, am Spieße gar.

Farcirte Tauben.

Dieselben werden mit Semmel-Farce und kleinen Rosinen wie die Puten gefüllt und gebraten.

Farcirte Kapaunen

werden auf alle Arten wie die Puten bearbeitet.

Farcirte Hühner

desgleichen.

Farcirtes Federvieh auf englische Art.

Das zum Braten präparirte Federvieh wird mit dem beschriebenen Leber-Farce ausgefüllt, dann mit Speckbarden umwickelt, und am Spieß gebraten.

Während dem rührt man ein achtel Pfund Butter mit zwei Eigelb zusammen, nimmt von dem gar gebratenen Federvieh die Speckbarden ab, bestreicht es mit der genannten Masse, bestreut es gut mit geriebenem Milchbrot, und läßt es am hellen Feuer weiter braten, bis die Panade eine hellgelbe Farbe hat. Man servirt dazu eine kräftige Jus.

Auch kann man junges Geflügel mit Petersilie und Korbelspicken, nachdem man es vorher präparirt, in zerlassener Butter steif gemacht hat, und es wieder kalt geworden ist, worauf man es mit den genannten Kräutern am Spieß bratet.

Gebratene Gans mit Aepfeln.

Die gut gepflückte, rein ausgefoppelte, ausgenommene und gut ausgewaschene Gans wird inwendig etwas mit Salz ausgestrichen, worauf man die geschälten und in Viertel geschnittenen Borsdorfer Aepfel recht dicht hineinpackt. Sie werden vorher mit etwas Butter und Zucker, nach Belieben auch mit Korinthen auf dem Feuer ein wenig abgeschwigt. Man thut auch wohl einige Stiele Weisfuß hinzu, und bringt die gefüllte Gans auf den Spieß, die jung und nicht zu frisch sein muß. Sie wird, wenn sie angebraten ist, außerhalb gesalzen.

Gebratene Enten mit Kastanien gefüllt.

Man füllt sie wie die Puten, und verfährt ebenso bei

Gebratenen Gänsen mit Kastanien gefüllt.

Diese Braten kann man auch mit rund geschälten und vorher in Butter und etwas Salz roh gebratenen Kartoffeln anfüllen,

Farcirte Rebhühner mit Trüffeln.

Man macht von einigen Rebhühnern das Fleisch rein ab, nimmt die Lebern von den übrigen dazu, schneidet ein und ein halbes Pfund fettes Schweine-Rippespeer rein aus, nimmt etwas Salz, Pfeffer, einige Messerspitzen Thymian, sechs bis acht gepuzte, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, den Abgang von den Trüffeln, und passirt dies Alles zusammen auf gelindem Kohlenfeuer. Die Carcassen (Gerippe) von den Rebhühnern werden im Mörser gestoßen, und mit etwas kräftiger Jus ausgekocht, welchen Saft man alsdann zu dem passirten Fleisch fügt. Dieses wird recht fein hackirt, mit etwas aufgeweichtem und trocken ausgedrücktem Milchbrot nebst zwei Eigelb vermischt, und durch ein Haarsieb gestrichen. Dieses Purée mengt man mit den abge-

schälten Trüffeln, und füllt die Rebhühner damit an, welche entweder gespiëkt oder mit Speckbarden bewickelt, am Spieße gebraten, und mit einer kräftigen Jus servirt werden.

Gebratene Fasanen

werden wie die Rebhühner behandelt.

Gebratene Schnepfen.

Dieselben übertreffen an Feinheit des Geschmacks alles übrige wilde Geflügel, und verdienen als die Krone der Braten betrachtet zu werden, weshalb auch eine besondere Aufmerksamkeit bei der Bereitung anzuempfehlen ist. Zuerst müssen sie behutsam rein abgeplückt werden, dann streift man die Kopfhaut mit den Federn ab, dreht den untern Theil des Schnabels so aus, daß man zugleich Gurgel und Schlund herauszieht, sicht die Augen aus, und flambirt sie leicht über hellem Kohlenfeuer oder brennendem Papier. Die Füße bleiben ganz daran; die Vögel behalten die Eingeweide und werden, wie folgt, dressirt: Man schiebt die Keulen nach den Flügeln zu in die Höhe, dreht diese rückwärts durch, daß sie zusammenhalten, biegt den Hals mit dem Kopf auf die rechte Keule zu, und steckt den Schnabel so durch, daß er auf der linken Keule hervorkömmt, und so beide festhält. Nach Belieben können auch die Flügel abgeschnitten werden, so daß nur der obere Knochen einen Zoll lang daran bleibt.

Entweder spickt man die Schnepfen mit feinem Lustspeck, oder bardict sie mit demselben, und steckt sie an einen silbernen Vogelspieß, welcher an einem größeren Bratenspieß befestigt wird. Man bratet sie bei raschem Feuer, begießt sie mit guter, frischer Butter, und salzt sie etwas. Viereckige Semmelscheiben werden dann auf beiden Seiten in feiner Butter schnell geröstet, so daß sie nicht hart und trocken erscheinen, und in die Pfanne unter die Schnepfen gelegt, damit das Eingeweide, welches aus denselben dringt, sich darauf auffängt. In einer Viertelstunde, auch wohl noch früher, je nachdem das Feuer ist, kann die Schnepfe gar sein, worauf man sie aufrichtet, das übrige Eingeweide mit dem Messer herausholt, und es auf dazu bestimmte Semmelscheiben streicht. Den Inhalt der Bratpfanne vermischt man mit etwas kräftiger Jus, giebt ihn unter den Braten, deckt die Speckbarden darüber, und legt die Semmelschnitte herum.

Leipziger Lerchen am Spieß gebraten.

Von denselben haut man den Hals und die Flügel ab, steckt sie auf einen dünnen Spieß, und flambirt sie leicht ab.

Dann werden sie auf feine, eiserne oder Silberspieße gesteckt, so daß zwischen jede Lerche eine kleine, viereckig geschnittene Speckscheibe kommt, etwas mit Salz bestreut, und fünf bis acht Minuten an raschem Feuer gebraten, und mit guter Butter begossen. In der letzten Hälfte der Zeit bestreut man sie mit geriebenem Milchbrot, welches sich hellgelb anfärbt. Dem Inhalt der Bratpfanne setzt man etwas Jus hinzu, und giebt diese unter die Lerchen, welche ebenfalls nicht ausgenommen werden.

Gebratene Krammetsvögel.

Sobald dieselben rein gepflückt sind, zieht man die Kopfhaut ab, bricht den untern Theil des Schnabels nebst Schlund und Gurgel heraus, dreht die Füße unter den Rücken zusammen, sticht den linken Fuß durch die Augenhöhlen, so daß der Kopf zur Seite liegt, und flambirt sie einzeln auf einer Gabel über hellem Kohlenfeuer oder brennendem Papier. Daß sie nicht ausgenommen werden, ist bekannt. Man steckt sie quer durch die Keulen auf feine Spieße, und eine kleine Speckscheibe zwischen je zwei Vögel, befestigt sie an einem großen Speß, und bratet sie bei hellem Feuer mit guter Butter in zehn bis zwölf Minuten gar. In der letzten Zeit bestreut man sie mit geriebenem Milchbrot, etwas gestoßenen Wachholderbeeren und Salz, und giebt die Bratenbutter mit wenig guter Jus vermischt darunter.

Alle übrige, kleine, wilde Vögel werden wie die Krammetsvögel und Lerchen behandelt, nur daß man sie ausnimmt.

Gebratene, gespickte Hammelrücken.

Nur gut gemästete oder auf guter Weide genährte Hammel sind als Delikatesse zu empfehlen; am schmackhaftesten in unserer Gegend sind die aus Aschersleben, doch am vorzüglichsten die, welche sich in den Ardennen durch aromatische Kräuter genährt haben. Eine Hauptsache ist außerdem beim Hammelfleisch, daß es so lange als möglich in kühler Luft gehangen hat, und gehörig mürbe ist. Der Rücken wird dann wie bei einem Rehzimmer ausgehauen, und das Fett rein abgeschält, worauf die Filets mit fein geschnittenem Lustspeck gespickt werden. Ist dieses geschehen, so bestreue man das Fleisch mit etwas Salz, decke die abgeschälten Fettstücke wieder darauf, hülle das Ganze in Papier, bewirkele es mit Bindfaden, stecke es an den Speß, und lasse es eine gute, halbe Stunde braten. Dann löst man das Papier ab, nimmt die Fettstücke herunter, füllt aus der Bratpfanne das

überflüssige Fett ab, thut statt dessen ein viertel Quart kräftiger Jus oder Fond hinein, und begießt den Braten so lange damit, bis er davon glacirt ist, worauf man ihn, wie ein Rehzimmer, anrichtet, und eine starke Jus dazu giebt.

Hammeleule am Spieß gebraten.

Die Hammeleule kann mit der flachen Seite eines Hackmessers etwas geklopft werden, worauf man sie gehörig auspugt, und den unteren Beinknochen so weit abhaut, daß derselbe nur zwei Finger breit stehen bleibt, welcher dann recht weiß abgeputzt wird. An demselben steckt man einige Chalotten und zwei Zehen Knoblauch nach der Keule zu hinein, befestigt die Keule an einem Spieß, und bratet sie, mit Salz bestreut, unter fleißigem Begießen etwa in drei Viertelstunden gar. Sie muß recht saftig bleiben, und eine hellbraune Farbe bekommen. Um den abgeputzten Knochen wickelt man eine bunt geschnittene Papier-Manschette, und giebt eine kräftige Jus besonders dazu. Man kann die Keule auch, wie vorher den Hammelrücken, mit guter Jus und Fond glaciren, wo sie aber etwas länger am Spieß erhalten werden muß.

Lammbraten.

Das Lamm darf auch nicht zu frisch geschlachtet sein, und man nimmt entweder den ganzen, hinteren Theil oder nur eine Keule, je nachdem es die Personenzahl erfordert. Ist ersteres der Fall, so bricht man die Keulenknochen in der Mitte durch, und sticht einen kleinen, eisernen Spieß durch den unteren Theil, damit die äußere Oberseite eine recht runde Form erhält. Die Keulen häutet man alsdann ab, und spickt sie mit feinem Lustspeck, den vorderen Theil dagegen mit Petersilie. Dann befestigt man das Fleisch am Spieß, und bratet es mit guter Butter und etwas Salz am hellen Feuer etwa eine halbe Stunde lang, bis es eine hellgelbe Farbe hat. Eine gute Jus wird besonders dazu gegeben.

Kalbsbraten.

Keulen oder Nierstücke, sollen sie mürbe und schmackhaft am Spieß gebraten werden, müssen erst gehörige Zeit an einem kühlen Orte ausgehängt sein, weil sie sonst immer zähe bleiben. Das Fleisch wird abgehäutet, bloß mit Wasser gewaschen, gespickt, und je nach der Größe eine bis zwei Stunden an lebhaftem

Feuer unter fleißigem Begießen mit guter Butter gebraten. Sobald es etwas angebraten ist, wird es gehörig gesalzen. Dem Inhalt der Pfanne fügt man gute Jus hinzu, und servirt dies besonders.

Derselbe mit Sahne.

Sobald der Kalbsbraten mit Butter halb gar gebraten ist, gießt man noch ein Quart gute, dicke Sahne in die Pfanne, und begießt ihn damit, bis er völlig gar ist. Zum Inhalt der Pfanne kommt dann gute Jus, worauf man ihn durch ein Haarsieb gießt, und ihn besonders giebt.

Wildbraten.

Sei es Damwild oder Reh &c., so ist dabei zu merken, daß das Fleisch weder zu frisch, noch zu alt sein darf. Es wird sauber abgehäutet, mit gutem Speck gespickt, am Spieß befestigt, an hellem Feuer mit guter Butter gebraten, und gehörig mit Salz bestreut. Eine Rehkeule kann in einer Stunde saftig gar sein, ein Zimmer in einer halben bis drei Viertelfunden, ein Hirschzimmer in einer und einer halben bis zwei Stunden, und ein Damzimmer in fünf Viertelfunden. Alle diese Wildarten können nach Belieben zur Veränderung mit Sahne gebraten werden.

Hasenbraten.

Der Hase wird, sobald er abgezogen ist, rein ausgepukt. Man schneidet den Hals, die Vorderblätter und die Brust an beiden Seiten kurz ab, sprengt die Keulen aus ihrem inwendigen Schluß, und reinigt diese Stelle vorzüglich, weil hier vom Darm gewöhnlich etwas sitzen bleibt. Dann werden die beiden Keulenknochen in der Mitte gebrochen, worauf man durch beide Theile einen Holzspieß steckt, so daß sich die Keulen recht hoch auf der Oberseite herausgeben. Nun erfolgt das Spicken mit feinem Lustspeck, und dann sticht man durch den Rückgrat einen kleinen, runden, eisernen Spieß, welchen man vorn am Bratspieß festbindet, während hinten die Beine kreuzweis angemacht werden. Ist der Hase zur Hälfte mit Butter gar gebraten, so kann man ihn mit saurer Sahne weiter begießen, bis er fertig ist. Dann theilt man das Zimmer mit einem Hackmesser in fünf bis sechs Theile, löst die Keulen los, und setzt die Stücke wieder zusammen, daß der Hase ganz erscheint. Denselben bei Tische tranchiren wollen, ist umständlich und für die Gesellschaft störend, in der Küche dagegen kann man leicht, was

sich nicht schneiden läßt, durchhauen. Bei herrschaftlichen Tafeln läßt man die Keulen ganz weg, und servirt bloß das Zimmer, während erstere zu einem Ragoût, Wild-Parée oder für den Leutetisch verwendet werden können. Von allen Braten verursacht ein Hase die meisten Umstände, und hält einen Koch mehrere Stunden auf, bis er ihn an den Spieß gebracht hat, was auch eben viele Hausfrauen abhält, öfter Hasen zu kaufen, obgleich sie wohlfeiler als anderes Wild sind.

Gebratenes Spanferkel.

Das Spanferkel wird beim Schlächter so bestellt, daß man es rein gebrüht erhält. Man wäscht es noch einmal inwendig recht sauber aus, reibt es mit Salz und gröblich gestoßenem, weißem Pfeffer ein, sticht quer durch die Hinterkeulen einen Holzspieß, ebenso einen durch die Vorderblätter, und bringt nun das Ganze auf den Bratspieß, indem man es in der Mitte, der Länge nach, durchstößt, so daß die Spitze durch die Schnauze geht. Inwendig stopft man den Leib mit reinem Papier aus, und heftet ihn mit Bindfaden wieder zusammen. In starkem Feuer wird das Ferkel rasch gebraten, aber nicht mit Butter begossen, sondern bloß mit feinem Provenceroöl, in einem Pinsel aufgenommen, besirichen. So oft sich weiße Blasen bilden, wischt man sie mit einem reinen Luche ab, damit der Braten ja nicht fleckig werde. Ist der Braten auf diese Weise recht croquant geworden, und von hellbrauner Farbe, wie lackirt, so wird er so gut als möglich in Stücke geschnitten, und ganz wieder zusammengesetzt. Das Papier nimmt man heraus, garnirt das Ganze mit Brunnenkresse, und giebt eine kräftige Jus besonders dazu. Auch kann man das Spanferkel farciren, zu welchem Behufe man die Rippen und den Rückgrat herauslöst, und aus der Leber, dem Herzen, der Lunge, zwei Pfund fettem Rippespeer, einem aufgeweichten und wieder ausgedrückten Milchbrot, zweien Eigelb und einem ganzen Ei einen Farce bereitet, bei dem noch etwas Salz und gestoßener Pfeffer nicht zu vergessen sind, mit diesem das Spanferkel anfüllt, und auf vorbeschriebene Art bratet. In den Farce können auch noch Trüffeln, Champignons und in Butter weichgeschwitzte Zwiebeln oder Chalotten kommen.

Die Ofenbraten.

Hierbei erlaube ich mir, etwas über die zweckmäßige Einrichtung der Bratöfen voranzuschicken, und meine praktischen Erfahrungen in dieser Beziehung mitzutheilen.

Man hat verschiedene Arten von Defen, und zwar von Gußeisen, von Eisenblech, von gebranntem Thon oder auch von Racheln mit eisernen Platten, und muß vorzüglich darauf sehen, daß die Züge gut geleitet, und nicht einzelne Stellen stärker erhitzt werden, wodurch ein theilweises Verbrennen der zu bereitenden Sachen entsteht. Eine große Unbequemlichkeit ist es, wenn der Bratofen mit in den Feuerheerd vermauert ist, statt auf demselben oder an einer andern Stelle in gleicher Höhe mit ihm zu stehen. Der Feuerungsraum muß sechs bis acht Zoll hoch sein, damit sich die Flamme gehörig nach den Seiten- und Hinterzügen ausbreiten kann, auch muß sie erst über die ganze Decke fortgeleitet werden, ehe sie in das Abzugsrohr gelangt. Die Züge legt man zwei bis drei Zoll breit kanalartig und schlangenförmig um die ganze Bratröhre, oder mauert sie zackenförmig gerade in die Höhe. Am gewandtesten werden erfahrene Töpfer diese Arbeit vollführen, von der die ganze Brauchbarkeit des Ofens abhängig ist. Die gußeisernen Kästen erglühen leicht an den Stellen, wo die Züge sind, und verbrennen die Speisen, weshalb man ein Blech mit etwas Lehm dazwischen an den Seiten und an der Hinterwand gegensetzen muß.

Inwendig in der halben Höhe der Defen müssen an beiden Seiten drei viertel Zoll breite Leisten sein, um ein starkes Blech aufzulegen, welches zwei Abtheilungen bildet, die nach Umständen geändert werden können, daß sich nach der Decke zu noch mehrere Leisten befinden. Es ist diese veränderbare Stellung des Mittelblechs bei allen den Sachen nöthig, welche schnell an ihrer Oberfläche eine hellbraune Farbe erhalten sollen, wie z. B. die Coquilles, gebratenen Austern ic., und die man, wie den Buttermig, zu glaciren hat. — Die Bratöfen brauchen nicht unter den Rauchfang gestellt zu werden, welches auch der Raum nicht immer gestattet, sondern können, wie die Stubenöfen, mit einem besonderen Rohr versehen sein. Am besten sind thönerne Röhren nach dem Schornstein zu leiten, weil sie nicht, wie die eisernen, Feuchtigkeit absetzen, sondern sich trocken erhalten, und gegen Kälte nicht so empfindlich sind, wodurch der bessere Rauchzug befördert wird.

Die Blechbratöfen

verdienen nach meiner Ansicht den Vorzug vor den gußeisernen, weil man bei ihnen nicht so in Gefahr schwebt, daß etwas anbrennt. In meiner Lehranstalt besitze ich einen, der nach meiner

Angabe von einem Schlossermeister gefertigt ist, und in welchem ich außerdem alles Backwerk so gut bereiten kann, wie in einem gewölbten Bäckerofen. Napfkuchen, große Brezeln u. dergl. gerathen auf gleiche Weise, wie feine Backereien, als Biscuits, Drangenkuchen &c. Derselbe ist vierundzwanzig Zoll lang, achtzehn Zoll hoch und ebenso breit. Die beiden Seitenwände und auch die Hinterwand habe ich mit Drath bestreicht lassen, so daß ein halber Zoll Zwischenraum blieb, welcher beim Einsetzen mit gutem Töpferlehm ausgestrichen wurde; die obere Decke ist ebenfalls einen Viertelszoll dick mit Lehm bedeckt, so daß also das Ganze mit einer Hülle umgeben ist, welche der schnellen Feuerhize den Zutritt verwehrt. Ueber der Feuerung, welche acht Zoll hoch ist, liegen starke Eisenstäbe, die mit einer Schicht Dachziegel bedeckt sind, auf welchen der Ofen steht. Die Feuerung selbst ist gerade ohne Rost und Abschloß, das Feuer brennt also wie auf einem gewöhnlichen Heerde. Das Abzugsrohr ist, wie bei einem Stubenofen, mit einer Klappe zu verschließen, sobald das Feuer ausgebrannt ist.

Auf dem Mittelblech unmittelbar muß man nicht backen, sondern hält hierzu besondere Bleche, und betrachtet ersteres bloß als Unterlage. Alle großen Braten, als Wild, Hammel, Kalb, Gänse, Puten, Hasen &c. können saftig und dem Spießbraten gleichkommend darin gebraten werden. Man heiße zuerst den Ofen ordentlich durch, und schiebe dann den Braten, der in einer kupfernen, verzinnnten Pfanne oder einem dito Plafond liegt, hinein. Er wird mit guter Butter eingeseht und gehörig gesalzen, auch fleißig begossen, aber nicht umgekehrt. Behrt die Unterhize zu stark, so daß die Butter kurz geht, oder sich sehr bräunt, so wird von Zeit zu Zeit ein Tassenkopf voll Wasser dazu gethan. Anfangs kann man die Pfanne auf die untere Platte stellen, sowie aber das Fleisch zu braten beginnt, bringt man es auf die höhere Abtheilung, damit es von der Oberhize recht ergriffen wird. Eine Kalbskeule kann zwei gute Stunden, ein Damzimmer eine und eine halbe Stunde, ein Rehzimmer oder eine Rehkeule fünf Viertelsstunden braten. Sobald diese Braten gar sind, werden sie, wie die am Spieß bereiteten, angerichtet, und der Inhalt der Pfanne wird, mit guter Jus versetzt, dazu gegeben.

Das Braten in der Kasserolle.

Hierzu eignen sich alle Vögelarten, als Schnepfen, Rebhühner, Lerchen, Krammetsvögel, sowie das zahme Federvieh,

als junge Hühner, Tauben, Enten, Kapaunen u. dergl. Man läßt gute Butter in der Kasserolle auf dem Feuer so lange heiß werden, bis sie in die Höhe steigt. Dann legt man die zum Braten präparirten Hühner u. dergl. hinein, wendet sie von allen Seiten herum, und bestreut sie nicht stark mit Salz, weil die Butter schon dergleichen enthält. Dann deckt man die Kasserolle zu, und läßt den Braten auf gelindem Kohlenfeuer, unter öfterem Begießen und Umwenden, langsam gar werden. Von Zeit zu Zeit muß man etwas Wasser oder Jus hinzugießen, damit das Fleisch nicht anbrenne oder ausdörre. Die Jus muß immer nur hellgelb bleiben, und der Bratenfond sich mit der Butter liiren, so daß er beim Anrichten wie eine dünne Sauce erscheint.

Bratet man die Lerchen auf diese Art, so bräunt man die dazu benöthigte, geriebene Semmel besonders in Butter, und belegt die Lerchen, sobald sie angerichtet sind, damit.

Zu den Krammetsvögeln thut man nach Belieben auch einen guten Theil ganzer Wachholderbeeren.

Kalbsnierstücke oder Fricandeaux in der Kasserolle gebraten.

Sie werden in heiß aufgelaufene Butter gelegt, nach allen Seiten darin umgekehrt, dann zugedeckt, und unter öfterem Begießen mit dem nöthigen Salz gebraten. Von Zeit zu Zeit füllt man etwas Wasser oder Jus darunter, und kann in einer Stunde oder höchstens fünf Viertelsstunden erwarten, die Fricandeaux gar zu sehen, worauf sie mit dem eigenen Fond angerichtet werden.

Ebenso bereitet man Fricandeaux von Wild u. dergl.