

Drittes Stück.

Von verschiedenen Braten.

1. Ein Hirschzimmer zu braten.

Man haut von einem jungen Hirschzimmer zwey auch drey Braten, je nachdem mehrere oder wenigere davon essen sollen. Die Häute werden bis aufs Fleisch abgeschnitten, darauf wird der Braten gespiet, mit Bindfaden und kleinen Spießen an dem Bratspieß befestigt und zwey Stunden bey gleichem Feuer mit Butter gebraten. Die Keulen müssen drey Stunden braten.

2. Kehrücken zu braten.

Der Kehrücken wird bis an die Hüftknochen abgehaut, so, daß die Keulen groß und ganz bleiben. Dann muß er abgehäutet und gespickt werden. Nun wird er an den Spieß gebunden und eine Stunde mit Butter gebraten.

3. Ein wildes Schweinszimmer oder Keule zu braten.

Die feiste Haut bleibt auf dem Zimmer oder der Keule. Der Braten wird drey Stunden am Spieß gebraten.

4. Einen Hasen zu braten.

Wenn der Hase abgestreift ist; so wird der Kopf, die Brust und die Blätter davon abgeschnitten, darauf schneidet man auch die Haut feine ab, und schlägt mit dem Messerrücken, die Keulknöchen entzwey. Dann wird er fein gespickt, an den Spieß gebunden, erst mit Sahne, zuletzt mit Butter begossen und eine Stunde gebraten.

Kaninchen werden auf dieselbe Art gebraten.

5. Fasanen zu braten.

Sind die Fasanen gereinigt und ausgenommen; so werden sie mit Bindfaden und einer Packnadel aufgezogen. Sind sie fett, so belegt man sie bloß mit Speckbarden, wo nicht, so werden sie ganz fein gespickt, dann an den Spieß gebunden, und mit Butterpapier umwickelt. Darauf eine Stunde mit Butter besossen und gebraten.

6. Feldhühner zu braten,

Man muß darauf sehn, daß die Kepphühner jung sind, wenn man sie zum Braten bestimmt, ~~so~~ macht man sie lieber zur Braise *sonst* gahr. Sie werden übrigens wie die Fasanen gebraten.

7. Capaunen zu braten.

Sollen die Capaunen gebraten werden, so müssen sie fett seyn. Sie werden mit Speckbarden belegt, mit Papier umwickelt, und mit Butter eine Stunde am Spieß gebraten. Eben so werden die jungen Hühner gebraten.

8. Schnepfen zu braten.

Die Schnepfen werden rein abgepfückt, der Kopf und die Füße bleiben daran. Das Eingeweide wird herausgenommen, fein gehackt, dann wird $\frac{1}{8}$ Pfund frische Butter zur Sahne geführt, drey Eydottern und Gewürz dazu gethan, und das Gehackte damit vermengt, dann auf geröstete Semmel gestrichen. Die Füße werden umgebogen, und mit dem Schnabel wird durch die Lenden gestochen. Die Schnepfe wird mit Speckscheiben belegt, so $\frac{3}{4}$ Stunde am Spieß mit Butter gebraten. Die Semmel mit dem Eingeweide wird im Ofen, oder in einer Tortenpfanne, oder im Bratofen gahr gebacken und darunter gegeben.

Die Picassinen werden eben so gebraten.

9. Kramsvogel zu braten.

Auch diese werden erst gereinigt und mit eingebogenem Kopf und Füßen, unausgenommen an einen Spieß gesteckt. Zwischen jedem Vogel kömmt ein kleines Stückchen fettes Speck. Dann werden sie $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten, mit geriebener Semmel und Wachholderbeeren bestreut.

10. Lerchen zu braten.

Sie werden wie die Kramsvögel mit dem Eingeweide, doch ohne Wachholderbeeren gebraten.

11. Kälberbraten.

Wenn der Kälberbraten gehäutet und gespickt ist; so wird er zwey Stunden am Spieß gebraten und fleißig mit Butter begossen.

12. Hammelbraten.

Der Hammelbraten muß fett und mürbe seyn, dann gut geklopft, mit Schalotten gespickt, und zwey Stunden am raschen Feuer gebraten werden.

13. Lammbraten.

Die beyden Hinterviertel bleiben zusammen und werden gespickt, alsdann am Spieß mit Butter bey raschem Feuer gahr gebraten.

14. Calcun zu braten.

Der fette Calcun wird sauber gereinigt und tressirt, dann mit Speck belegt, in But-

ter:

terpapier gewickelt und am Spieß zwey Stunden gebraten,

15. Calcun mit frischen Trüffeln gebraten.

Wenn der fette Calcun geschlachtet ist; so präparirt man ihn gleich zum Braten, füllt ihn mit frischen gereinigten Trüffeln ganz voll, näht ihn zu und tressirt ihn Dann umwindet man ihn mit Papier und hängt ihn einige Tage an die Luft. Soll er gebraten werden, so belegt man ihn mit Speck und Butterpapier und bratet ihn in zwey Stunden gahr.

16. Gänse zu braten.

Die Gans wird gereinigt, ausgenommen, gewaschen, mit guten geschälten Aepfeln gefüllt, und zwey Stunden am Spieße gebraten. Auch kann man sie ungefüllt braten.

17. Enten zu braten.

Wie die Gänse, werden die Enten eine Stunde gebraten.

18. Junge Tauben zu braten.

Man füllt die Tauben mit Milchsemmel, Butter, Rosinen, Eiern und etwas Zucker. Sie werden $\frac{1}{2}$ Stunde mit Butter am Feuer gebraten.

19. Ortolanen zu braten.

Die Ortolanen werden wie die Lerchen gebraten. Wenn sie beynahe gahr sind, werden sie mit einem Tuch abgetrocknet, und mit einem steifen Schnee von Eyweiß überzogen, dann giebt man ihnen bey recht starkem Feuer Couleur.

20. Haselhühner zu braten.

Sie werden wie die Kapphühner zubereitet, mit Speck belegt und eine Stunde am Spieß gebraten.