

schöne Modelle hat, diese Form muß man mit geschmolzener Butter bestreichen und mit fein geriebenem Brodte überall wohl bestreuen, den Teig ein wenig dünner als zu den Pasteten ausrollen und in die Form decken, die Farce überall als einen halben Finger dick einstreichen und denn das angemengte auch hinein thun, mit ein wenig Teig decken, den Rand sauber abschneiden, und denn in eine Tortenpfanne setzen und unten und oben mit Feuer gar backen. Wenn man es anrichtet, so kehret man die Form in die Schüssel um und ziehet sie also ab, denn so schneidet man oben eine kleine Platte ab und machet eine Sose darein, welche man beliebet. Und also kann man nach obiger Regel eine Crisette verfertigen, von was vor seinen Sachen man will.

Siebende Abtheilung.

Von Braten.

Regula 510.

Wie man Gänse füllen und braten muß.

Man nehme rein gemachte Castanien, abgeschälte in Striemeln geschnittene Mandeln, in feine Striemeln geschnittene Äpfeln, in länglichte Striemeln geschnittenes Weißbrodt in Butter gebraten, rein gemachte Rosinen, das alles zusammen gemenget, die Gans damit gefüllt, zierlich aufgespießet und an einem Spieß gar gebraten, zu

leht

lekt, wenn der Braten meist gar ist und das meiste Schmalz herausgelaufen, so thut man solches aus der Pfanne und begießt den Braten ferner mit reiner Butter, bis er vollends gar ist, so ist es recht gemacht. Wenn man die Gänse ordinaire füllen will, so thut man an statt Castanien und Mandeln halb gar gekochte Pflaumen, gerieben Brodt und Annis dazu, auch ein wenig Zucker und gestoßenem Zimmet.

Regula 511.

Wilde und zahme Enten zu braten.

Die werden nur nach der 1. Regel sauber präpariret, zierlich aufgespießet und denn an einem Spieß gar gebraten, die zahmen Enten kann man auch zuweilen füllen, nämlich mit etwas gerieben Brodt, feingeschnittenen Aepfeln, Corinten Zucker, gestossenem Zimmet, dieses in ein wenig Butter abgeschwizet, die Enten damit ausgefüllt und denn gebraten.

Regula 512.

Gebratene Kapaunen, Kalkuten, große und kleine junge Hühner, Tauben und alles dergleichen.

Bei allen diesen Braten ist nur zu erinnern, daß alles nach der 1. Regel zu rechter Zeit trocken gepflücket wird, und wenn es eine Nacht durchgeföhlet, alsdenn sauber und weiß präpariret, zierlich aufgespießet, sauber gespießt, oder auch mit breiten Scheiben Speck belegt, denn Papier mit Butter beschmieret, darüber gebunden, und also an einem Spieß weiß und sauber gar gebraten.

Regula 513.

Gebratene Kapaunen mit Aустern.

Die Kapaunen werden eben so wie vorher angezeigt zum Braten präpariret, denn so nimt man so viel ausgemachte Aустern, als man meyner nöthig zu haben, solche in ihrer eigenen Brühe ein wenig gekellet oder steif gemacht, und sodann den Bart abgenommen, und in einer Schüssel mit etwas geriebenem Brodte, kleinen Stücken Butter und gestoßenen Muskatblumen durch einander gemenget, solches in den Kapaun gefüllt, und denn wie vorher angezeigt, weiß und sauber gebraten. Wenn man anrichtet, so kann man, nach Regula 30, noch ein wenig Austersose darunter machen; so wird es recht und schön.

Regula 514.

Geschmohrte Röchlein mit Stachelbeeren.

Die Röchlein, so man zu schmohren gebrauchen will, die kann man wohl in heiß Wasser abbrühen und rein machen, man muß sie aber ja nicht verbrennen, sonst reißen sie und werden nicht rein, denn ausgenommen, der Brustknochen bestehende ausgebrochen und die Beine zierlich eingesteckt, denn rein gemachte Peterfillie ein paar mal durchgeschnitten, mit etwas Butter zusammen geknetet und davon in ein jedes Röchlein etwas eingestopft, denn Butter in eine Casseroll oder in eine breite Pfanne gethan und solche ganz heiß werden lassen, daß sie ein wenig gelbbraun wird, denn die Röchlein hinein gethan und gar geschmohret, man kann sie alsdenn so naturell geben und

auch

auch mit Stachelbeeren nach Regula 101, zu recht machen und darunter geben; so ist es recht.

Regula 515.

Hammelkeulen oder Rücken als einen Wildbraten einzurichten.

Man muß von dem ganzen Hintertheil eines Hammels die Keulen eben so als von einem Stücke Wild ablösen, den Rücken als einem Wildjimmer an beyden Seiten das Dünne abhauen, denn alles wohl geschlagen und mit gröblich gestoßenen Wacholderbeeren, gröblich geschnittenen Zwiebeln, Thymian, Basilicum, Majoran, Petersillie, Knoblauch, Lorbeerblättern, ein wenig Salz und Eßig, eine Nacht einbeizet, denn aufgehangen, daß das Rasse rein heraus triefet, denn eben als einen Wildbraten, sauber beschnitten, gespiet und an einem Spieß gar gebraten. Man kann eine scharfe Sose dazu machen, nämlich, man nehme ein paar Anschowis oder ein Stückchen Heering, eine Zwiebel, ein wenig geweichte Championen, ein wenig Cappern, alles zusammen klein gehackt, und zulezt wenn man den Braten abnimmt, solches zu der Butter in die Bratpfanne gethan und zusammen durchgeschmohret, zulezt ein wenig Fleischsuppe, Brühe oder kochend Wasser dazu, damit wohl durchgerühret, daß es sich legiret und sämig wird, denn durch einen Sieb gestrichen und unter den Braten, oder in einem Kümchen besonders dabey gegeben.

Regula 516.

Von Kalbs- Lamms- und Hammels-
Braten.

Daben ist nur zu erinnern, daß man selbige sauber präpariret; nach Belieben gespickt und denn wohl abgebraten, mit der Brühe aus der Bratpfanne oder mit einer Sose, nach Regula 42, angerichtet und zur Tafel gegeben. Bey Lammsbraten kann man auch eine grüne Sose machen, nämlich, man nehme einige Kräuter, als Kerbel, Sauerampfer und Peterillie, von jedem eine kleine Hand voll, solches klein gehackt, hernach in einem großen Mörsel gestossen mit ein paar hart gekochten Eiern, ein paar gerösteten Semmelscheiben in Weinessig genezet, alles ganz fein zusammen gestossen, und denn mit guter klarer Fleischsuppe durch ein Haartuch oder kleinen Sieb gestrichen, daß es eine grüne sämige Sose wird, solche denn kalt in ein Rümchen besonders beym Braten gegeben.

Regula 517.

Gebratene Kalbsbrust, die gefüllt wird.

Die Kalbsbrust muß man nach Regula 55 präpariren, und denn mit einer Farce farciren, welche man beliebet, oder man macht ein Gefüllsel zurecht mit Castanien, wie zu der Gans bey Regula 510, oder ein Gefüllsel, wie zu den Enten bey Regula 511, und damit die Brust gefüllt und wieder zugehestet, will man sie spicken, so muß man die Brust alsdenn in heissem Wasser ein wenig steif werden lassen, denn abgeküplet, sauber gespickt und schön gebraten.

Regula

Regula 518.

Schnepfen, Kramtsvögel und Lerchen
zu braten.

Die Schnepfen, Kramtsvögel und Lerchen werden zum Braten nicht ausgenommen, sondern nur gehörig rein gemacht, die Beine rückwärts über, und denn inwendig nach unten bey den Keulen durchgebogen und kreuzweise zusammen gesteckt, die Haut vom Hals und Kopf abgezogen, den Hals einmal herum gedrehet und den Schnabel oben in die Brust gesteckt, solches thut man bey Kramtsvögeln und Lerchen, die Schnepfen drehet man auch einmal den Hals herum und steckt den Schnabel durch die Keulen als wenn man sonst Flügelwerk aufspießet, denn auf kleine Spießchen gesteckt, an einen Spieß gebunden und also gebraten, zwischen den Kramtsvögeln und Lerchen steckt man zwischen einen jeden Vogel ein klein Scheibchen Speck, und so kann man sie gleichfals mit kleinen Spießchen an einen Spieß binden, oder auf einem Rost gar braten; und die Schnepfen, welche man an einem Spieß braten muß, werden geröstete Semmelscheiben in die Bratpfanne gelegt, daß das Eingeweide, so heraus bratet, darauf fällt, und wenn man anrichtet, so legt man das Brodt unter die Schnepfen, so ist es recht und gut.

Regula 519.

Berghüner, Rebhüner, Fasanen und
dergleichen.

Bei Berghünern, Rebhünern, Fasanen und dergleichen ist nur dieses zu erinnern, daß man solche

358 Siebende Abtheilung von Braten.

sauber und zierlich aufpuhet und aufspießet und die Köpfe so rauch mit den Federn daran sitzen läßt, denn über Kohlfener ein wenig steif gemacht, sauber gespickt oder mit Speck und Papier bewunden und denn mit guter Aufsicht gebraten. Von den Berghänen schneider man den Kopf so rohe ab, weil er des rothen Kammes wegen so schön aussiehet, und leget ihn denn hernach beym Anrichten auf den Rand von der Schüssel, beym Braten, es siehet schön aus.

Regula 520.

Gebratene Hasen.

Wenn man von den Hasen das Fell abgemacht hat, so muß man die Vorderbuge ablösen, und denn die Brust und Hals abschneiden, denn hinten das Schloß los geschnitten und sauber ausgepuhet, denn abgewaschen, alle blaue Haut und Sehnen ganz dünne und behnde abgeschnitten, denn fein und sauber gespickt und gebraten.

Regula 521.

Von allen Wildbraten insgemein.

Alle Wildbraten, sie seyn von kleinem oder großem Wilde, wilden Schweinen und von allem, was dergleichen seyn mag, werden nur sauber beschnitten, ein jedes nach seiner Art zierlich und proper gespickt und denn mit guter Aufsicht gebraten.

Nach diesen wenigen Regeln, so nur von Braten angeführet sind, kann man sich bey allen vorkommenden Braten richten.

Achte