

Tage; eine Rindsleude zum Braten wenigstens sechs bis sieben Tage, und ein Rindsbraten acht bis zehn Tage altschlachten seyn.

Im kalten Herbst und Winter muß die Zeit des Mürbeliegens zu dem Zwei- Drei- bis Vierfachen gesteigert werden! zum Beispiel müssen da ein Kapphahn, Truthahn oder Truthuhn, eine ausgewachsene junge Gans, Kalbs- und Schöpfsstöcke zehn bis vierzehn Tage und mehr; eine Rindsleude vierzehn Tage bis drei Wochen, und ein Rindsbraten drei bis vier Wochen altschlachten seyn.

Uebrigens muß zum Braten stets das wohlgenährteste und vorzüglichste Fleisch gewählt werden.

Das Spieß-Braten ist dem Braten in Oefen und Röhren weit vorzuziehen; doch haben eine ausgewachsene Gans und ein Schöpfsstoß im Ofen oder in der Röhre nach bürgerliche Art gut gebraten auch ihren eigenen Werth.

Wie? und wie lange ein jedes Stück ohngefähr gebraten werden soll? dieses ist, jedes an seinem Orte, schon gesagt worden; es wird hier nur nochmals erinnert: daß das Feuer um den Spießbraten halbmondförmig gerichtet werden muß, und die Kohlen die sich bilden, immer rechts und links, vor die beiden Enden des Bratens, geschürt werden müssen.

Die großen Braten werden mit Butter bestrichenem Papier ein- zwei- und dreifach umhüllt, um daß die Außenseite, während des langen Bratens, nicht schwarz wird; eine Zeitlang vor dem Anrichten werden sie enthüllt, mit leicht zerlassener Butter beträufelt und bei schnellem Feuer vollends zu schöner Farbe gebraten.

Kleine Braten, welche nur kurze Zeit zu ihrem Garbraten brauchen, werden uneingehüllt an das Feuer gelegt und das Feuer heftig gemacht, damit sie während der kurzen Zeit, indem sie öfters mit leichtzerlassener Butter beträufelt werden, die nöthige Farbe nehmen.

Muß man im Ofen oder in der Röhre braten, so werden Daumen dicke hölzerne Riegel in die Bratpfanne, und der Braten darauf gelegt, damit er hohl und trocken liege und an der Pfanne nicht anhängen kann; darüber wird hinreichend Butter gepflückt, und darunter ein wenig Wasser gegossen, nämlich nur immer so viel, daß die Butter nicht kurz gehen und sich bräunen kann, wodurch sonst der Braten eine rusig-braune Farbe bekommen würde; dieses Wasser wird, so oft es verdampft ist, immer wieder ersetzt, der Braten öfters mit der reinen Butter begossen, und nur zuletzt, wenn es nöthig seyn sollte, der Saß ein wenig kurz angehen gelassen, um eine gelbbraune Bratenbrühe zu erlangen.

Die Spießbraten geben in der Regel keine oder nur schlechte Bratenbrühe, daher muß eine künstliche braune Rinds- oder Kalbs-Brühe mit Glasur verstärkt, und der Boden der Braten-Schüssel nur ganz dünne damit überdeckt werden. Bratenbrühe zur Seite