

49. Hase am Spieß.

Der Hase wird gehäutet, gespießt und mit Salz eingerieben, dann an den Spieß gebracht und unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter in 25 Minuten gar gebraten. Mit der Sauce verfährt man wie beim Rehziemer.

50. Hase im Bratofen.

Der Hase wird nach Nr. 49 vorbereitet und mit reichlich hellbrauner Butter in den heißen Ofen geschoben, wo er fleißig begossen wird. Ist der Hase schön gebräunt, so giebt man $\frac{1}{2}$ l saure Sahne darunter und, wenn er fertig gebraten ist, $\frac{1}{2}$ Tasse Bouillon. Bratzeit 15—20 Minuten.

V. Abtheilung.

Geflügel.

Vorbemerkung.

Schlachten des Geflügels. Alles Federvieh wird auf folgende Weise geschlachtet: Kapaunen, Rüfen und Hühnern werden am Halse einige Federn ausgerupft und ihnen der Hals mit einem scharfen Messer halb durchschnitten. Sie werden so lange festgehalten, bis sie ganz verblutet sind. Man rupft sie am besten, wenn sie noch warm sind, weil dann die Federn am leichtesten herausgehen und die Haut nicht so leicht einreißt.

Tauben hält man mit der einen Hand recht fest, während man mit der anderen schnell den Kopf abreißt.

Enten wird der Kopf schnell abgehakt. Gänse werden mit einem spitzen Messer hinter dem Kopf abgestochen. Das Blut wird in einem Topfe in etwas Essig aufgefangen und später zum Gänseschwarz verwendet. Alles Geflügel wird 3—4 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet, es würde sonst zähe bleiben. Gänse und Puter können aber je nach der Witterung 8—14 Tage hängen.

Zurichten und Ausnehmen des Geflügels. Wenn das Geflügel zum Gebrauch zubereitet werden soll, wird es über

dem kleinsten Brenner gesengt und dann ausgenommen wie folgt: man legt es auf die Brustseite, zieht mit der Hand die Haut am Halse stramm, macht einen Einschnitt der Länge nach in den Hals, so, daß man den Kropf nicht beschädigt, löst durch diese Öffnung mit dem Finger den Kropf und schneidet ihn mit dem Messer vorsichtig ab; die Gurgel wird mit herausgenommen. Man sticht die Augen aus und schneidet den unteren Teil des Schnabels und vom oberen den hornigen Teil ab. Die Füße trennt man im Kniegelenk ab, schneidet den Leib der Länge nach nicht zu weit auf, nimmt alles Eingeweide, Herz, Leber, Magen und das Rückenblut heraus und wäscht das Geflügel mit kaltem Wasser recht sauber. Man läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde in klarem Wasser auswässern und dann gut ablaufen.

Füllen des Geflügels. Eine Füllung erhält gewöhnlich nur zahmes Geflügel und wird sie bei allem, außer bei Gänsen und Enten, auf folgende Weise eingebracht: man greift mit dem Vorderfinger in den Halschnitt, sucht die Haut über der Brust zu lösen und die Höhlung zu erweitern, füllt die entsprechende Farce hinein und näht die Öffnung in der Haut wieder zu.

Aufbiegen des Geflügels. Puter wird auf folgende Weise aufgebogen: die beiden Flügel dreht man nach dem Kopfe hin so herum, daß sie flach auf dem Rücken liegen, und schiebt die Beine in den Leib hinein, legt den Puter auf den Rücken, dreht den Kopf herum und steckt ihn mit einer Spille fest, damit er eine gute Haltung bekomme, doch sei man dabei vorsichtig, daß die Brust durch die Spille nicht verletzt werde. Dann drückt man die Beine nach dem Kopf hin nieder, wodurch die Brust hervortritt, und steckt eine Spille um die Keulen, um sie fest anzulegen. Zuletzt wird der Puter gespickt, oder es werden Speckscheiben auf die Brust gebunden.

Hühner, Kapaune, Hähnchen und Tauben werden ebenso vorgerichtet, nur biegt man bei dem Hühnergeflügel den Kopf am Rücken her und legt ihn unter den Flügel nach der Brust hin. Hühner werden nicht gespickt, Kapaune und Tauben nach Belieben gefüllt und gespickt.

Bei Gänsen und Enten wird die Halshaut zurückgeschoben, der Hals abgetrennt und die Haut in die Öffnung gedrückt und zugenäht.

1. Puter im Ofen.

Der Puter kann im Winter 8 Tage, im Sommer je nach der Temperatur hängen, bevor man ihn brät. Nachdem er gut vorbereitet, wie oben angegeben, bereitet man eine Farce von $\frac{1}{2}$ lb feingehacktem Schweinefleisch, der gehackten Puterleber, etwas Zwieback, Salz, Pfeffer, 2 ganzen Eiern und Muskatblüte, füllt den Kropf des Puters damit und näht ihn zu. Dann schneidet man guten Speck recht fein, spickt damit Brust und Keulen, legt den Puter in die Bratpfanne, in welcher man reichlich Butter hellbraun gemacht hat, und schiebt ihn in den gut vorgeheizten Ofen. Der Puter muß 2—3 Stunden, je nachdem er alt ist, unter fleißigem Begießen braten. Der Brenner muß nach $\frac{1}{2}$ Stunde auf „halb“ gestellt werden. Während der letzten Zeit fügt man nach und nach so viel Wasser dem Braten zu, als man Sauce wünscht und bindet sie mit etwas Kartoffelmehl. Man kann auch einige Champignons an die Sauce thun.

2. Puter auf dem Rost.

Der Puter wird nach Nr. 1 vorbereitet, aber nicht gespickt, dann inwendig mit Salz eingerieben, gut zugenäht und so auf dem Roste gebraten, wozu 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden genügen. Er wird im eigenen Saft gebraten, ohne Butter, nur wenig begossen mit dem eigenen Fett, welches sich unten in der Tropfschale gesammelt hat. Ist er gar, so gießt man den Saft aus dem Puter heraus in einen Kochtopf nebst der Sauce aus der Tropfschale, rührt etwas Kartoffelmehl und einen kleinen Theelöffel voll Liebig's Fleisch-Extrakt daran und läßt die Sauce nochmals aufkochen.

3. Gans im Ofen.

Nachdem die Gans gut vorbereitet ist, füllt man den Leib mit in 4 Teile geschnittenen Äpfeln, welche man nach Belieben

mit Rosinen vermischen kann; auch ist dieselbe in einigen Gegenden mit gekochten Kastanien (s. Abt. I Nr. 15) oder mit Beifuß gefüllt beliebt. Man näht die Gans gut zu, legt sie in die Bratpfanne, salzt sie und giebt so viel Wasser darunter, daß sie halb damit bedeckt ist, setzt sie in den heißen Ofen und fängt bald an zu begießen. Ist das Wasser verdampft, so füllt man das Fett ab und fügt nach und nach wieder so viel Wasser hinzu, als man Sauce wünscht. Die Gans muß recht knusprig und gelb-bräunlich, nicht zu dunkel, gebraten werden und die Sauce ebenfalls von hell-brauner Farbe sein. Beim Anrichten zieht man die Nähfäden aus dem Braten und seimt die Sauce mit etwas Kartoffelmehl an. Bratzeit $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ Stunden, je nachdem die Gans alt ist.

4. Gans auf dem Rost.

Die vorbereitete Gans wird inwendig gesalzen, nicht gefüllt, gut zugenäht und in 50—60 Minuten auf dem Rost sorgfältig gebraten. Das Fett, welches sich in der Tropfschale gesammelt hat, wird von der Sauce abgenommen, der Saft aus der Gans herausgegossen und mit zur Sauce verwendet. Die Sauce wird mit etwas Kartoffelmehl gebunden und nach Hinzufügung von etwas Liebig's Fleisch-Extrakt nochmals aufgekocht.

5. Gans am Spieß.

Nachdem die Gans vorbereitet ist, füllt man sie mit Kastanien, welche man erst im Wasser aufgekocht, abgezogen und in Butter und Bouillon geschwitzigt hat. Man näht sie gut zu, bringt sie an den Spieß und läßt sie in $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden, unter fleißigem Begießen mit ihrem eigenen Fette, gar werden. Wenn sie zu schäumen anfängt, wird sie gesalzen. Das Fett wird von der Sauce abgefüllt und diese gebunden.

Man kann die Gans auch mit Äpfeln und Rosinen füllen oder ganz ohne Füllung lassen; im letzteren Falle wird sie inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben.

6. Gänseleber gebraten.

Man läßt Butter hellbraun werden, giebt die ausgewässerte und gepuzte Leber mit etwas Salz hinein, brät sie unter fleißigem Begießen auf beiden Seiten hellbraun, fügt etwas Bouillon oder Wasser mit Liebig's Fleisch-Extrakt nebst etwas Citronensaft hinzu und richtet an.

7. Gänsefleisch.

Zum Gänsefleisch werden Hals, Flügel, Herz und Magen, auch die abgezogenen Beine genommen. Man kocht es in $1\frac{1}{2}$ l Wasser mit Salz und Gewürz weich und nimmt es nun aus der Brühe, welche durchgegeben wird. — In 50 g Butter schmilzt man 40 g Mehl nebst einer gehackten Zwiebel gelb, verrührt dies mit der Brühe, fügt 8 g Liebig's Fleisch-Extrakt, eine Prise Pfeffer, auch wohl etwas Citronensaft daran und kocht das Fleisch in der Sauce durch, bevor man es mit Mehklößen oder Kartoffeln zu Tisch reicht.

8. Enten am Spieß.

Recht zarte junge Enten werden, nachdem sie vorbereitet sind, inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben; dann wird eine kleine Zwiebel hineingegeben, die Enten zugenäht, an den Spieß gebracht und unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter in einer Stunde gar gebraten.

9. Enten auf dem Rost.

Die Enten werden nach Nr. 8 vorbereitet, auf den Rost gelegt und unter wenigem Begießen mit dem eigenen Fett in 25—30 Minuten fertig gebraten.

10. Junge Hähnchen gebraten.

Zum Braten der Hähnchen eignet sich bei offener Platte am besten ein Schnellbrater, bei geschlossener Platte ein irdener Topf mit festschließendem Deckel.

Nachdem die Hähnchen vorgerichtet, sauber gewaschen und aufgebogen sind, bestreue man sie mit etwas feinem Salz, schiebe ein Stückchen Butter in den Leib, lege sie dicht nebeneinander in den Topf, gebe gute Butter daran und brate sie zugedeckt anfangs auf langsamem Feuer (mittlerer Brenner, Stellung „halb“) unter häufigem Umwenden. Wenn sie nach ca. 1—1 $\frac{1}{4}$ Stunde weich und schön hochgelb, nicht braun, geworden sind, entferne man den Deckel. In der letzten halben Stunde gebe man noch 1 Tasse dicke süße Sahne hinzu, lasse den Brenner „voll“ brennen und begieße die Hähnchen fleißig. Beim Anrichten rühre man die gelbbraunliche Sauce mit etwas kaltem Wasser zusammen, wodurch sie gebunden wird.

11. Hähnchen gebacken (Wiener Küche).

Sechs bis acht Wochen alte Hähnchen werden gut vorgerichtet, gewaschen und der Länge nach mit einem scharfen Messer in zwei Teile geteilt. Dann nimmt man den Rückgratknochen heraus, schneidet die Hälften der Breite nach einmal durch, bestreut sie mit wenig feingestoßenem Salz, wendet sie in feinem Mehl um, taucht sie in Eier, welche mit Wasser zerklöpft sind, dreht sie dann in Semmelkrumen stark um und backt sie sofort in reichlichem, nicht zu heißem Schmalz in einem eisernen oder emaillierten flachen Kochtopf auf dem größten Brenner, Stellung „halb“, gelbbraun. Man kann zur Zeit 4—6 Stücke in das heiße Schmalz legen, und bedürfen sie nur etwa 4—6 Minuten, um eine schöne Färbung zu erhalten und durchgebacken zu sein.

Dann legt man die gebackenen Hähnchen zum Abtropfen des Fettes auf einige Brodschnitte, bis alle gebacken sind, richtet sie auf einer erwärmten Schüssel an und verzieren sie mit Petersilie.

12. Huhn und Tomaten.

Man zerlegt drei junge Hühner roh in Flügel-, Keulen- und Bruststücke. Das Gerippe zerschlägt man, brät es in Butter gelbbraun, ebenso auch Flügel und Keulen, fügt dann 3 gewiegte Zwiebeln, ein Bündchen Petersilie, 8 zerschnittene Tomaten, Salz, Pfeffer und die Bruststücke daran und dünstet alles durch. Allmählich gießt man $\frac{1}{8}$ l kochendes Wasser, in dem man 5 g Liebig's Fleisch-Extrakt gelöst hat, dazu und schmort alles weich. Man streicht die Sauce durch und gießt sie über die Geflügelstücke.

13. Kapaun im Ofen.

Ein großer ausgenommener Kapaun wird in die rechte Form zum Braten gebracht und gesalzen. Man steckt etwas frische Butter hinein, bindet ihn mit Speck, übergießt ihn in der Bratpfanne mit 70 g gebräunter Butter und brät den Kapaun unter öfterem Begießen und Nachgießen von kochendem Wasser in $1\frac{1}{2}$ Stunden goldgelb und saftig. Man entfettet den Bratenjast, verdickt ihn mit wenig in Sahne gelöstem Maismehl, fügt zur Vollendung eine große Messerspitze Liebig's Fleisch-Extrakt daran und richtet das Geflügel sofort an.

14. Pouarden auf dem Rost.

Die Pouarden werden gut vorbereitet, mit Salz innwendig eingerieben, gut zugenäht und in knapp $\frac{1}{2}$ Stunde gar gebraten (s. Nr. 9).

15. Gefüllte Tauben.

Nachdem die Tauben gewaschen, füllt man sie mit folgender Farce: Leber, Herz und Magen werden fein gehackt und einige

Schalotten in Butter geschwigt; dann nimmt man auf jede Taube ein Ei und eine kleine Handvoll Semmelkrumen, rührt ein Stück Butter zu Schaum, giebt das Gehackte, die Semmelkrumen, Eier und Schalotten, sowie auch etwas feingehackte Petersilie, Muskat und Salz hinzu und rührt alles gut durcheinander. Die Tauben werden mit dieser Farce nicht zu voll gestopft und mit weißem Zwirn zugenäht. Dann giebt man Butter in eine Bratpfanne, läßt sie hellbraun werden, legt die Tauben hinein und setzt sie in den Bratofen. Wenn sie gebräunt, schüttet man etwas Bouillon oder Wasser darunter und läßt sie in einer kleinen halben Stunde gar braten.

16. Taubenfrikassée.

Man teilt drei Tauben mittlen durch, bereitet aus 1 l Wasser und 8 g Liebig's Fleisch-Extrakt eine gute Bouillon, thut Wurzelwerk, Salz, Gewürz, Zwiebeln und ein kleines Bündel feine Kräuter daran und kocht sie gar. Die Brühe wird durchgegeben, mit einem hellen Buttermehl sämig gekocht, mit 2 Eigelb abgezogen, die Tauben wieder darin heiß gemacht, auch vorher gekochte Semmelkloßchen und Spargelstücke hineingelegt und das Frikassée mit einem Reiskreis angerichtet. — Auch Huhn ist ebenso zu bereiten, nur muß dies längere Zeit kochen und wird erst nach dem Kochen zerteilt.

17. Fasan gebraten.

Ein abgelegener junger Fasan wird innen ausgetrocknet, gesalzen, mit 30 g mit etwas Zitronensaft vermischter Butter und seiner Leber gefüllt, mit Speckplatten bebunden und in reichlich Butter im Schnellbrater unter mehrmaligem Begießen eine gute Stunde gebraten. Man macht die Sauce mit etwas Kartoffelmehl sämig, giebt einige Löffel Sahne und 5 g Liebig's Fleisch-Extrakt daran und reicht den Braten mit Kressesalat oder Sauerkraut zu Tisch.

18. Krammetsvögel, gebraten.

Man rechnet 10—12 Krammetsvögel, nimmt sie nicht aus, legt sie mit dem Rücken auf ein Stück Brot, auf die Brust dünne Speckscheiben und brät die Vögel in brauner Butter 15—20 Minuten gar, wobei man sie einige Minuten vor dem Anrichten oftmals mit einigen gestoßenen Wachholderbeeren bestreut. — Ohne Zusatz von Liebig's Fleisch-Extrakt ist die Sauce nicht herzustellen. Man entfettet den Bratensatz etwas, bindet ihn mit Kartoffelmehl, thut einige Löffel kochendes Wasser, 5 g Liebig's Fleisch-Extrakt und 2 Löffel saure dicke Sahne daran und kocht die Sauce damit auf.

19. Feld-, Birk- oder Haselhuhn gebraten.

Gleich anderem Geflügel werden die Hühner zum Braten vorgerichtet und mit feinem Salz bestäubt. Dann wird die Brust mit einer dünnen Speckscheibe umbunden, und die Hühner am Spieß oder auf dem Rost bei nicht zu starkem Feuer, Brenner „halb“, je nach dem Alter der Hühner $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Stunden gebraten. Oder man bratet die Hühner im Bratofen mit reichlich Butter bei fleißigem Begießen $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Stunden, indem man von Zeit zu Zeit einen Eßlöffel süße Sahne hinzufügt. Bis die Hühner gut gebräunt, lasse man den Brenner „voll“ brennen, alsdann gebe man die Stellung „halb“. Zuletzt wird die Sauce mit etwas kaltem Wasser losgerührt, mit Kartoffelmehl gebunden, durch ein Sieb gegeben, nach Salz abgeschmeckt und nochmals aufgekocht.

20. Wilde Enten gebraten.

Die jungen, wilden Enten werden wie zahme Enten vorgerichtet und im heißen Ofen mit dicker saurer Sahne in reichlich zwei Stunden saftig und zart gebraten.