

XVIII Abschnitt.

Dem Wildgeflügel.

Gebratene Wildente.

Die Wildenten sind wohl im Herbst am besten, dürfen jedoch überhaupt nicht gar lange vor dem Gebrauche geschossen sein, weil sie bald einen unangenehmen Geschmack bekommen. Als Braten zubereitet werden sie auf folgende Art: Nachdem sie gerupft, mit Spiritus abflammt, alle Stiften entfernt und die Flügel bis zum ersten Glied abgeschnitten wurden, trennt man den Kragen so ab, daß die Haut ein Stück weiter vorsteht, weil selbe beim Braten stark zurückgeht und ohne dieses die Brust ihr schönes Ansehen verlieren würde, entfernt auch die Galle von der Leber, wäscht sie rein ab und salzt und würzt sie ein. Hierauf läßt man blätterig geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebel in Butter anlaufen, in welche man dann auch die Leber und einige kleingehackte Knochen gibt, auf welche letztere nun die Ente mit der Brustseite nach unten gelegt und so zugedeckt vorsichtig gebraten wird. Sollte der Saft eingehen, so kann man ein wenig Suppe zugeben. Später dreht man die Ente um, deckt sie dann aber nicht mehr zu, begießt sie jedoch öfter mit ihrem eigenen Saft, welchem man, wenn er etwas leer sein sollte, ein wenig Butter-
sauce zugibt; auch Trüffelshalen, sowie ein Stück Glace ist gut, jedoch nicht unbedingt nothwendig. Ist die Ente weich genug, legt man sie heraus, den Saft aber läßt man durch ein Sieb laufen und gibt ein wenig Madeira zu.

Wildente in Rahmsauce.

Diese wird der vorhergehenden gleich behandelt, nur kommen Gewürz, Kuttelkraut, Lorbeerblätter, Citronenschalen und ein wenig Essig, zu und wird selbe, wenn sie umgedreht ist, mit Rahm begossen; sollte die Sauce zu dünn sein, gebe man ein wenig Mehlbutter daran, lasse sie dann verkochen, passire sie, koche sie nochmals auf und gebe schließlich ein wenig Wein und Madeira zu.

Duckente.

Diese, die kleinste und auch zarteste und feinste Gattung unter den Wildenten, wird der vorhergehenden gleich behandelt und wird selbe besonders gerne zu Salpicons oder Ragouts verwendet.

Salmy von Wildente

wird wie Salmy vom Fasan gemacht (siehe S. 46).

Wildgans.

Eine solche muß noch sehr jung sein, um sie gut zubereiten und weich dünsten zu können; eine eierlegende oder brütende bleibt hart und ihr Fleisch ist trocken. Unbedingt nothwendig ist es, daß man sie einige Tage, bevor man sie dünstet, beizt, und wird sie dann so wie die Wildente behandelt.

Auerhahn.

Wenn ein Auerhahn schon älter ist, soll er bereits einige Tage vor dem Gebrauche eingebeizt werden, während dies bei einem jüngeren nicht nöthig ist; dann wird er gerupft, mit Spiritus abflämmirt und rein gewaschen, wonach man ihn am besten schon im rohen Zustande in vier Theile zerlegt, denn die Brust ist früher weich und können daher die Hintergestelle noch längere Zeit dünsten. Man gebe man in eine tiefe Casserole Schmalz, alle Gattungen Wurzeln, Gewürz, Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Kuttelkraut, Citronenschalen, einige Knochen, wenn welche vorhanden sind, sowie auch den Magen, die Leber, den Hals und

die Flügel des Auerhahnes, letztere rein gepuzt, und schließlich diesen selbst hinein und lasse ihn dünsten, gieße mit Suppe und ein wenig Essig auf, begieße ihn später mit Rahm, und wenn er weich genug ist, gebe man einige Löffel Espagnole-Sauce und auch Trüffelschalen zu. Die Sauce wird dann passirt, nochmals aufgekocht und ein wenig Wein und Madeira zugegeben.

Auerhahn-Pastete.

Wird wie Fasan-Pastete gemacht (siehe Seite 64).

Vom Birkwild.

Dieses bleibt in der Behandlung dem Auerhahn ganz gleich, nur ist das Fleisch, besonders das der Hennen, viel feiner.

Gute Roulards von Birkhühnern.

Nachdem man das von den Knochen gelöste Fleisch nebst ein wenig Kalbfleisch durch die Fleischmaschine laufen ließ, gebe man es in einen Mörser, eine abgeriebene, in Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Semmel, Salz, Gewürz, ein Stück frische Butter und einige Dotter dazu, welches Alles nun gut gestoßen wird, worauf man auf einem mit Mehl bestäubten Brette schöne kleine Roulards ausmacht, sie in aufgeklopfte Eier eintaucht, ebenso auch fein geschnittene schwarze Trüffel darin einwälzt und nun beides, die Roulards und die Trüffel, in eine mit Butter ausgestrichene Plât à sauté legt, mit zerlassener Butter übergießt und bis 10 Minuten vor dem Gebrauche stehen läßt. Von dem Gerippe der Birkhühner mache man eine gute Glace, der man ein wenig Espagnole-Sauce zugibt, und indem man nun die Roulards beim Gebrauche 10 Minuten gebraten und dabei auch Trüffel und Champignons zugegeben, werden sie mit dieser Glace aufgegossen und in schöner Form angerichtet. Sie werden gerne als Entrée gegeben.

Gebratener Fasan.

Es ist nothwendig, daß der Fasan zuerst an einem kalten Orte 12—14 Tage aufgehängt wird, worauf er gerupft, ab-

flammirt, ausgenommen, gesalzen, gespickt, dressirt und schön gebraten wird.

Gedünsteter Fasan mit Trüffeln.

Nachdem man gelbe Rübe, Sellerie und Petersilie, und zwar je eine halbe Wurze, blätterig geschnitten, in Butter anlaufen ließ, gebe man Champignons und Trüffel, sowie die Abfälle, die Leber und den Magen des Fasans zu, worauf man diesen selbst, der wie im Vorhergehenden gereinigt, gesalzen und mit Speck umbunden wurde, unter Zulage von einigen Knochen, wenn solche vorhanden sind, zugedeckt weich dünstet; zuletzt nimmt man den Deckel ab, damit er eine braune Farbe bekommt, wobei man, wenn das Wurzelwerk gelb eingegangen sein sollte, ein wenig Snppe und einen Löffel guter Glace aufgießt, auch etwas Wein und einen Löffel Espanole-Sauce zugibt. Schließlich läßt man den Saft durch ein Sieb laufen, kocht ihn nochmals auf, nimmt alles Fett ab und gibt Trüffel, welche man in Butter anlaufen ließ und mit Madeira aufgegossen hat, darein.

Fasan-Ragout.

Der Fasan wird dem Vorhergehenden gleich zubereitet und in schöne Stücke tranchirt, dann werden Farcenockerl, Hahnenkämme, Trüffel, kleine Champignons und Briesrose, wie man sie unter den Ragouts (siehe S. 50) findet, hergerichtet, und wird schließlich der Fasan mit diesem Ragout in einem Buttermeis-, Farce- oder Salmyreif schön erhoben angerichtet.

Salmv vom Fasan.

Diese findet man S. 46.

Fasan mit saurem Kraut gedünstet.

Wenn der Fasan schön hergerichtet, gesalzen und dressirt ist, wird er mit Speck überbunden und eine Viertelstunde gebraten. Mittlerweile läßt man Zwiebel in Butter anlaufen und dünstet darin nach Bedarf Sauerkraut, welches man rein auswäscht und ein- oder zweimal durchschneidet, nebst Salz, Kümmel, einem

Stückchen Zucker und ein wenig weißem Wein. Ist der Fasan schon überbraten, löst man den Speck ab, ersteren läßt man aber mit dem Kraut dünsten, bis er weich genug ist, worauf man ihn herausnimmt, tranchirt und das Kraut als Unterlage gibt.

Fasansulz.

Wenn man alte Fasanen zur Verwendung hat, oder wenn dieselben recht zerfchossen sind, so sind selbe auf folgende Art zuzubereiten: Man brät selbe recht gut, beint sie dann aus und macht ein feines Haché, welches mit ein wenig guter Glace, einem Kaffeebecher Aspik, Salz und Gewürz gestoßen wird. Mittlerweile hat man eine Sulzform mit etwas Aspik ins Eis gestellt und mit Trüffeln und Eiweiß recht zierlich ausgelegt, worauf man sehr langsam wieder einige Tropfen Aspik, wenn Alles recht fest ist, solches fingerdickhoch zugibt und schließlich das Salmy, welches man schön glatt streicht und recht gut sulzen läßt. Beim Stürzen wird die Form schnell durch laues Wasser gezogen, worauf man schließlich die Sulz nochmals mit Aspik und Petersilie hübsch aufputzt.

Rebhuhn gebraten.

Nachdem das Rebhuhn gerupft, abflammirt, ausgenommen und etwas ausgewaschen, aber ja nicht gewässert wurde, weil es sonst an Geschmack verliert, wird es gesalzen, dressirt und gespickt; dasselbe braucht nur 15–20 Minuten zu braten. Zu bemerken ist, daß die Rebhühner vom September bis Zänner am besten sind.

Rebhuhn gebraten auf andere Art.

Dieses wird gleich dem ersteren dressirt und in Speck und Weinlaub eingebunden, worauf man in einer Casserole sehr wenig blätterig geschnittene Wurzeln und einige Blättchen Zwiebel mit einem Stückchen Butter etwas röstet, dann das Rebhuhn zugedeckt darin rasch brät. Dasselbe wird mit der Speckscheibe angerichtet.

Rebhühner-Ragout.

Wird dem Ragout gleich zubereitet (siehe S. 132).

Gratinirte Rebhühner.

Die jungen Rebhühner werden gereinigt, die Brüstchen ausgelöst, wobei man jedoch die Haut darüber beläßt und das Brustbein entfernt, worauf man die Hühner salzt und pfeffert und einstweilen zur Seite stellt. Sodann wird eine französische Farce gemacht, die Höhlung der Brüstchen damit gefüllt und mit Speck überdeckt, worauf man auf einer Schüssel einen Keil von der Farce macht, die Rebhühner der Reihe nach hineinlegt, ebenso in der Mitte etwas Farce und ein Huhn daraufgibt. Während man nun mittelst der Abfälle einen sehr guten, pikanten Trüffel-saft bereitet, stellt man die Rebhühner, und zwar eine Viertelstunde vor dem Anrichten ins Rohr, begießt sie mit guter Glace und servirt sie schließlich sammt der Schüssel, wobei der Trüffel-saft extra dazukommt.

Filets von Rebhühnern mit braunem Ragout.

Den jungen Rebhühnern werden die Brüstchen ausgelöst und diese in der Mitte durchschnitten, wobei aber keines beschädigt werden soll, das Bein bis zum ersten Glied abgehackt und ebenfalls ausgelöst, worauf man die Hühner salzt und zur Seite stellt. Während man nun von den Abfällen eine gute Glace bereitet, der man ein wenig Espagnole-Sauce und Madeira zugibt, werden die Schlägel schnell abgebraten und auch Farceknödel, Hahnenkämme, Trüffel und Champignons zugegeben; die Filets jedoch werden einige Minuten vor dem Gebrauch ebenfalls abgebraten, schön glacirt und mit dem Ragout angerichtet.

Salmy vom Rebhuhn

ist S. 46 zu finden.

Roulards von Rebhühnern

sind ganz dem vom Birchahn gleich zuzubereiten (siehe S. 131).

Rebhühnersulz

ist wie die Fasansulz zu machen (siehe S. 133).

Haselhuhn.

Dieses, welches viel größer, feiner und auch weißer als das Rebhuhn ist, wird gleich diesem zubereitet.

Ebenso auch das

Schneehuhn.**Von der Waldschnepe.**

Die Waldschnepe übertrifft an vortrefflichem Geschmack und Feinheit alles andere Wildgeflügel.

Gebratene Schnepe mit Crotons.

Nach dem Rupfen und Abflämmen wird der Schnepe die Haut vom Kopfe abgezogen und werden die Augen ausgedrückt, worauf sie ausgenommen wird, wobei nur der Magen entfernt wird, während die übrigen Abfälle zum Salmey verwendet werden. Die Schnepe wird dann nicht ausgewaschen, sondern nur gesalzen und dressirt, die Füße werden nach rückwärts gedreht, und so wird sie mit einem dünnen Speckblatte, welches man einige Male ein wenig eingeschnitten hat, überbunden und im vollen Saft gebraten. Mittlerweile werden das Eingeweide, etwas Zwiebel, grüne Petersilie, Champignons, rein gepuzte Sardellen und einige Hühnerleber oder in deren Ermanglung Gansleber recht fein geschnitten, durch ein Haarsieb passirt und in heißer Butter geröstet, ferner schneidet man aus Kaisersemmeln Crotons, backt sie in Butter, streicht die Salmey darauf und dressirt sie schön, worauf man einige Minuten vor dem Tranchiren der Schnepe die Crotons warmstellt und sie um jene rund herum legt.

Ragout von der Schnepe.

Selbes wird dem Fasan-Ragout gleich gemacht (siehe S. 132).

Salmey von der Schnepe.

Dieses ist dem Rebhühner-Salmey gleich, deren Behandlung S. 46 zu finden ist.

Die Becassine.

Dieselbe, welche auch Moos- oder Sumpfschnepfe genannt wird, soll an Feinheit die Waldschnepfe übertreffen und besonders im Herbst sehr fett sein. Sie wird dieser gleich behandelt.

Krammetsvögel mit Speck.

Nachdem sie rein geputzt und abflammirt sind, wird vom Kopfe die Haut abgezogen, die Augen werden herausgedrückt und die Eingeweide herausgenommen, worauf man die Vögel nur salzt, jedoch nicht auswäscht. Sodann schneidet man viereckige Speckblätter und auch ebensolche Semmel und steckt nun an einen Spieß oder »Spahl« abwechselnd zuerst eine Semmel, dann den Speck und einen Vogel, welchen man am Kopfe, und zwar bei den Augen durchsticht und die Füße eindreht, worauf wieder ein Speckblatt und eine Semmel angesteckt wird, und so fort wie von vorne, und wird nun das Ganze im Saft schön gebraten.

Krammetsvögel mit Salmey.

Nachdem man ein Salmey wie vom Rebhuhn (siehe S. 46) gemacht, werden die Vögel in Speck eingewickelt und fästig gebraten, worauf beim Serviren das Salmey unten, mit Crotons besteckt, und obenauf die Vögel zu liegen kommen.

Gratinirte Krammetsvögel.

Diese werden wie die Rebhühner zubereitet (siehe S. 134).

Krammetsvögel-Pastete.

wird wie Fasan-Pastete gemacht (siehe S. 64).

Cotelettes von Krammetsvögeln.

Nachdem man die Haut von den Brüstchen abgezogen, die letzteren durchschnitten, mit dem Messer geklopft, gesalzen und panirt hat, verwendet man die Knochen von den Schlägelchen als Rippe, und werden nun die Cotelettes rasch abgebraten. Von den

Abfällen macht man eine gute Glace, ebenso richtet man ein kleines Ragout financière oder ein Salmey zu den Vögeln her, welcher letztere man nun mit der Glace, der man auch Trüffel und Madeira zugibt, übergießt und im Kranz anrichtet.

Krammetsvögel in Rahmsauce.

Zwiebel, grüne Petersilie, Kappern, Champignons, Sardellen und Citronenschalen, sämmtlich fein geschnitten, werden mit Butter abgeröstet, mit gutem Rahm aufgegoßen und ordentlich verkocht, worauf die Krammetsvögel schön abgebraten und etwas mit Rahm übergossen werden. Beim Anrichten wird die Sauce darübergegeben.

Krammetsvögel mit Salmey in Papierkästchen.

Nachdem den rein geputzten Krammetsvögeln die Haut vom Kopfe abgezogen und die Augen ausgedrückt wurden, werden die Knochen ausgelöst, ohne dabei viel zu zerschneiden, worauf man sie salzt, zusammenrollt, in Speckscheiben einbindet und in eine Plât à sauté zur Seite stellt. Während man nun ein gutes Salmey macht und auch die Papierkästchen mit etwas Del bestreicht und in einem lauwarmen Ofen steif werden läßt, werden die Krammetsvögel kurz vor dem Anrichten im Saft gebraten, von den Abfällen derselben dagegen wird ein guter Fond unter Beigabe von Trüffeln, Champignons und Madeira nebst etwas Glace hergerichtet, worauf man von obigem Salmey eine Wenigkeit in jedes Kästchen und die Vögel darauflegt, deren Köpfe in Mehl taucht und sammt dem Hals aus sehr heißem Schmalz herausbackt; dann steckt man den Kopf recht zierlich in das Salmey, begießt das Ganze mit guter Glace, setzt sie auf hübsch geschnittene Brotsocel, und nach nochmaligem Heißstellen wird eine gute Glace extra dazu servirt.

Krammetsvögel à la royal.

Diese werden ebenso von den Knochen ausgelöst und deren Köpfe ebenso hergerichtet wie bei den Vorigen, worauf sie gesalzen, mit Salmey gefüllt, in Speck gebunden und gebraten werden. Mittlerweile wurde auf eine Schüssel Salmey gegeben und rund

um dieses schön gebackene Crotons gesteckt, worauf nun die Krammetsvögel gegeben und mit einer von den Abfällen gemachten Glace übergossen werden; schließlich steckt man auch die Köpfe dazu.

Chaufroid von Krammetsvögeln.

Den Krammetsvögeln werden recht behutjam die Knochen ausgelöst, worauf man sie salzt, in ihre ursprüngliche Form herstellt, in Speck einbindet, saftig brät und kaltstellt. Sodann wird von den Abfällen nebst Trüffelschalen und allem Saftigen, was Kraft und Geschmack gibt, eine gute Glace bereitet, von welcher man, wenn sie bereits gut gekocht hat, alles Fett abnimmt und sie kaltstellt, worauf man unter beständigem Schlagen mit der Schneeruthe zerlassenes Aspik zugibt, und zwar auf 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Glace $\frac{1}{2}$ Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Aspik. Wenn die Mischung anfängt dick zu werden, wird der Speck von den Krammetsvögeln abgenommen, welsch' letztere mit dieser Glace schön glacirt werden. Auch kann man mittelst ausgestochener Trüffel oder harten Eiweißes eine beliebige Form ausstechen und die Brüstchen damit belegen. Zuletzt werden die Krammetsvögel auf einem Sockel zierlich aufdressirt und mit Aspik gepuzt.

Gebratene Wachtel.

Nachdem man die Wachtel rein gepuzt, abflammirt, ausgeweidet und gesalzen hat, werden ihr die Füße zurückgedreht, worauf sie mit einem Speckblatt, welches man ein wenig einschneidet, überbunden und eine Viertelstunde vor dem Gebrauche gebraten wird.

Wachtel à la financière.

Die Wachtel wird saftig gebraten, sodann ein kleines Ragout gemacht und inmitten desselben die erstere angerichtet.

Wachtel mit Polenta.

Die Wachtel wird der vorhergehenden gleich behandelt, worauf in siedendem Wasser nebst Salz und einem Stück Butter

die Polenta unter beständigem Rühren eingekocht, auch ein wenig Parmesan darunter gemischt wird. Dann wird die Polenta gestürzt, die Wachtel obenauf gelegt und mit einer guten Glace übergossen.

Wachtel au chasseur.

Wenn man die Wachtel im Saft gebraten hat, läßt man recht fein geschnittene grüne Petersilie, Champignons und Chalotten in Butter anlaufen, gießt diese mit Madeira und Glace auf und richtet sie über der Wachtel an.

Wachtel mit Salmy in Papierkästchen.

Selbe wird ebenso wie die Krammetsvögel behandelt.
Auch die

Wachtel à la royal

wird den Krammetsvögeln gleich zubereitet.

Chaudroid von der Wachtel.

Auch hier ist auf die Krammetsvögel, von welchen das Chaudroid oben beschrieben wurde und das dem der Wachtel gleich behandelt wird, zu verweisen.

Die Lerche.

Diese wird den vorher genannten Vögeln gleich zubereitet, nur wird sie besonders gerne mit Zwiebel gegessen, wozu sie auf folgende Art hergerichtet wird: Nachdem man dieselbe gepuzt und ausgenommen, gesalzen und gepfeffert, legt man sie in Zwiebel, den man mittlerweile anlaufen ließ, und läßt sie einige Minuten braten, worauf man sie umdreht und auch auf der anderen Seite einige Minuten brät. Kommt dann sammt dem Eierspeisreindl zu Tische.

