

XIX. Abschnitt.

Vom zahmen Geflügel.

Vom Indian.

Der Indian, der dem anderen Geflügel gleich gepuzt wird, soll vor dem Gebrauche wenigstens 6—8 Tage gestochen sein. Wenn er gesalzen und dressirt ist und gebraten werden soll, soll auch die Brust mit Speck überbunden werden. Ein junger großer Indian wird wohl eine Stunde zu braten haben. Man erkennt, ob ein solcher jung ist, daran, daß die Haut über den Füßen weich und von grauweißer Farbe ist; ist selbe aber röthlich und trocken, so ist der Indian älter als ein Jahr.

Gefüllter Indian.

Der Indian wird rein gepuzt und abflammirt, besonders gut aber auf der Brust, dann schneidet man den Hals ab, wobei man jedoch die Haut viel länger daran läßt, nimmt den Kropf behutsam heraus, ebenso die Leber und den Magen, worauf man den Indian salzt und wäscht. Mittlerweile hat man 3 abgeriebene, in frisches Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln nebst ein wenig grüner Petersilie, Salz, Muscatnuß, 2 ganzen Eiern und 2 Dottern in heißer Butter abgerührt, worauf man je eine Handvoll Weinberl, Rosinen, Nüsse, abgezogene gestiftelte Mandeln und Pistazien und ein wenig würfelig geschnittene Citronade zumischt. Nachdem der Kropf mit diesem Gemenge gefüllt ist, gibt man ein Speckblatt darauf, bindet ihn

zu und brät so den Indian. Beim Tranchiren ist wohl Acht zu haben, daß die Fülle sich nicht zerbröckelt.

Gebratener Kapaun.

Nachdem man dem Kapaun die Füße, sowie die Flügel beim ersten Gliede abgehackt hat, wird er mit Spiritus abflammt, am Halse rückwärts aufgeschnitten und der Kropf behutsam ausgelöst; dann macht man ihn auf, wobei man jedoch Acht haben muß, daß beim Herausnehmen des Magens und der Leber die Haut nicht zu weit aufgerissen und die Galle an der Leber nicht beschädigt wird, wäscht ihn rein aus, salzt und dressirt ihn, welches am besten mit einer dazu bestimmten Dressirnadel und Spagat geschieht, und drückt die Füße recht streng an den Leib, damit die Brust sehr erhoben wird und eine schöne Form hat. Soll nun der Kapaun am Spieß gebraten werden, dann bleibt der Hals sammt dem Kopfe, welchem man die Haut abgezogen hat, daran; wird er jedoch im Rohr gebraten, so schneidet man den Kragen ab, wobei man aber die Haut nicht zu nahe der Brust abschneidet, weil selbe beim Braten noch ein Stück zurückprellt und sodann eine schöne Zierde verloren wäre. Ist der Kapaun schließlich gut tranchirt und schön erhoben, so wird er mit Brunnkresse-Salat angerichtet.

Gebratener Kapaun mit Trüffel.

Nachdem der Kapaun dem vorhergehenden gleich dressirt wurde, belegt man eine gut verzinnte Casserole mit Speckblättern, auf welche man zuerst einige Blätter Zwiebel, gelbe Rüben, Peterfilie und Sellerie, dann ein Stück Butter und die Abfälle vom Kapaun und schließlich den Kapaun selbst darauflegt und zugedeckt in der Weise dünstet, daß man ihn nach allen Seiten umdreht, bis er überall gelb ist; ist das Wurzelwerk schon geröstet, so gebe man nach und nach immer ein wenig nicht zu scharf gefalzene Suppe nach, so daß immer ein kurzer Saft daran ist. Zum Schlusse gebe man einen Eßlöffel Butterfauce und ein wenig gute Glace zu und lasse auch diese gut verlocken, nehme den Kapaun, welcher mittlerweile weich genug

geworden ist, aus dem Saft, den man durch ein feines Sieb feiht und dann nochmals aufkochen läßt, worauf man das Fett abnimmt und Trüffel und ein wenig Madeira zügibt.

Gesulzter Kapaun.

Nachdem der Kapaun gepuht, gefalzen und dressirt ist, wird er in einer mit Speck und Wurzeln belegten Casserole mit allen Gattungen Gewürz, Basilicum, etwas Citronenschale und Weinessig nebst Suppe weich gedünstet, worauf man ihn im selben Sud auskühlen läßt. Ferner wird eine Sulzform fingerdick mit Aspik begossen, welches, nachdem es gesulzt ist, mit in beliebiger Form ausgestochenem Eiweiß und Trüffeln zierlich ausgelegt wird, worauf man wieder einige Tropfen Aspik gibt, wobei man jedoch zu achten hat, daß die Verzierung nicht verschoben wird, gießt nochmals Aspik zu, legt ferner die in Filets geschnittenen Brüstchen vom Kapaun in die Form, welche man endlich ganz mit Aspik anfüllt und versulzen läßt. Beim Stürzen zieht man die Form schnell durch laues Wasser, wischt sie dann ab und stürzt sie behutsam auf eine Glaschüssel.

Gesüllter Kapaun mit Trüffeln.

Trüffel, Champignons und Hühnerleberchen, fein würfelig geschnitten, werden nebst Salz und Muscatnuß, einem ziemlich großen Stück Butter, welches man sehr flaumig abgetrieben hat, zugemischt, worauf man den Kapaun, dem man bereits früher das Brustbein ausgelöst und den man dann gefalzen hat, die Haut, welche nicht beschädigt sein soll, vom Brustfleisch behutsam hebt und nun zuerst schöne schwarze, blätterig geschnittene Trüffel und auf diese die obige Fülle in die Höhlung legt; dann wird der Kapaun zugemacht, und zwar am Halse gebunden, unten jedoch zugenäht, ein Speckblatt darübergeschmürt, und nun derselbe mit ein wenig Butter in einer Casserole, in die man unten die Abfälle der Trüffel und Champignons, sowie des Kapauns gelegt hat, schön gebraten. Eine Trüffel-Glace wird extra dazu servirt.

Rapaun mit Muscheln.

Der Rapaun wird dem vorhergehenden gleich gedünstet, jedoch bleiben die Trüffel weg und werden dafür ungefähr 200 Stück rein gewaschener Muscheln in eine Casserole gegeben und nach Zugabe von Salz und Pfeffer mit einem Stück Butter, dem Saft einer Citrone und einigen Löffeln Weißwein zugedeckt gedünstet, bis alle offen sind, worauf man von jeder eine halbe Schale wegnimmt. Sodann werden einige Eßlöffel Buttersauce, der Saft einer halben Citrone und einige Löffel von der Süs, in welcher der Rapaun gedünstet wurde, mit 3 Dottern abgesprudelt und damit die Muscheln legirt, welche nun auf eine lange Schüssel gelegt werden, worauf man den mittlerweile gut tranchirten Rapaun daraufgibt, der schließlich mit Madeira und dem Saft übergossen und mit Petersilie gepuzt wird.

Vom Poulard.

Dasselbe erfährt die gleiche Behandlung wie der Rapaun, nur wünscht man es bei Dinern oft gern gespickt, wozu man es, nachdem es schon früher dressirt wurde, einige Minuten in kochende Bouillon hält, dann kalt werden läßt, schön spiect und nochmals etwas salzt.

Auflauf vom Poulard.

Ein oder zwei Poulards werden saftig gebraten und kaltgelegt, dann zieht man die Haut ab, löst das Fleisch von den Knochen, schneidet es fein, hackt ferner die Knochen und auch etwa von anderem Geflügel klein zusammen und kocht aus diesen eine kurze und kräftige Bouillon, von welcher man eine Buttersauce macht, der man ebensoviel Obers zugibt, welches bei jähem Feuer unter beständigem Rühren schnell einkochen soll. Nachdem man dann das Haché nebst der eingekochten Buttersauce in einem Mörser gestoßen und passirt hat, werden 7—10 Deka Butter abgetrieben, der man das Büre nebst Salz, Muscatnuß und von 6 Eiern die Dotter zugibt, während man das Eiweiß zum Schnee verwendet. Schließlich wird eine passende Schüssel mit Butter ausgestrichen und mit Mehl gestaubt, in welche man nun

den Auflauf gibt und eine halbe Stunde backen läßt. Derselbe soll dann gleich zu Tische kommen, und wird er gerne als Entrée verwendet.

Galantine vom Poulard.

Hier ist auf dasjenige vom Indian zu verweisen (siehe S. 62).

Gebratenes Huhn.

Das Huhn wird gut abflämmirt, aufgemacht, die Flügel bis zum ersten Gelenk abgehakt, die Füße ober den Zehen, der Hals jedoch nicht zu genau am Huhn, worauf es ausgewaschen, gesalzen, dressirt und schön gebraten wird.

Gefülltes Brathuhn.

Zu diesem wählt man nur ein junges Huhn und wird selbes vorher mit Vorsicht untergriffen, dann erst abflämmirt und ausgenommen, die Flügel werden zurückgedreht, der Hals wird jedoch nicht zu genau abgesehnt. Die Fülle dazu ist der bei der Kalbsbrust beschriebenen (siehe S. 106) gleich. Nachdem man das Huhn also gefüllt und dann beim Halse zugebunden hat, wird es recht saftig gebraten.

Huhn mit Trüffel.

Selbes wird ebenso gemacht wie der Kapau (S. 141).

Paprika-Huhn.

Zwiebel und Speck schneide man fein zusammen und lasse sie in Butter anlaufen, dann gebe man Paprika zu, worauf man das rein gepuzte und gesalzene Huhn in Viertel, oder, wenn es klein ist, in die Hälfte geschnitten, in letzteren legt und dünsten läßt, mit Rahm aufgießt und zuletzt einen Löffel Paradiesmark zugibt, damit es eine schöne Farbe bekommt. Nun legt man das Huhn aus, passirt die Sauce und gibt das Huhn wieder daren.

Gedünstetes Huhn.

Wenn das Huhn abflammirt, gewaschen und gefalzen ist, kann man selbes im Ganzen, halbirt oder in Viertel getheilt dünsten, wozu man eine tiefe Casserole wählt, ein Stück Butter und die Abfälle vom Huhn hinein- und letzteres darauflegt. Es wird nun so lange zugedeckt gedünstet, wobei man immer ein wenig Suppe nachgießt, bis es von allen Seiten goldgelb gefärbt und weich genug ist, worauf man den Saft abseiht und entfettet. Derart gebraten dürfte das Huhn für Leidende und Reconvalescenten am förderlichsten zu genießen sein.

Huhn mit Reis gedünstet.

Wenn das Huhn gereinigt ist, wird es in Viertel geschnitten und in Butter bis zur Hälfte weich gedünstet, worauf man eine Kaffeeschale ausgefuchten und ausgewaschenen Reis und auch Champignons dazugibt und nun das Huhn unter stetem Nachgießen von ein wenig Suppe dünstet.

Huhn à la Estragon.

Das Huhn wird so wie oben das gedünstete Huhn zubereitet, schließlich gibt man jedoch einen Löffel Espagnole-Sauce und Bertrameßig, auch frischen Bertram, wenn welcher vorhanden ist, und Champignons zu.

Huhn mit Paradeissauce.

Wird wie oben gedünstet und mit Paradeissauce (siehe S. 29) darüber angerichtet.

Getrüffeltes Huhn.

In kleine Würfel geschnittene Hühnerleber, Trüffel und Champignons werden mit ausgelassenem Filtz flammig abgetrieben und Salz und ein wenig Muscatnuß zugemischt. Sodann wird das Huhn rein gepuzt, das Brustbein ausgelöst und nun die Brust mit Trüffelscheiben zuerst ausgelegt, dann die Fülle hineingegeben und das Huhn beim Hals, welcher nicht zu kurz sein darf, zugebunden und in einem Wanne mit allen Hühnerabfällen und einigen Champignons sehr vorsichtig gebraten.

Huhn à la Stanley.

Man schneidet das rein gepuhte und ausgeweidete Huhn in der Mitte durch, worauf man ein Stück Butter in einer Casserole zergehen läßt, Champignons und die Abfälle vom Huhn hinein- und das Huhn darauflegt und so dünstet; wenn sich der Saft verdampft hat, gieße man stets ein wenig gutes süßes Obers nach, bis das Huhn ganz weich ist, worauf man eine Butter Sauce zugibt; schließlich lege man es aus, lasse den Saft passiren und gebe dann das Huhn wieder hinein.

Huhn à la diable.

Wie beim vorigen wird das Huhn in zwei Theile geschnitten, mit einem flachen Messer geklopft, gezalzen und mit Paprika besäet, inwendig mit französischem Senf bestrichen und so auf dem Roßt braun gebraten. Beim Anrichten wird ein wenig Paprikasaft extra dazugegeben.

Huhn à la hollandaise

Das Huhn wird wie bei den vorigen in zwei Hälften oder in Viertel geschnitten und in Butter nebst Beigabe von Suppe und Champignons weich gedünstet; dann nehme man den Dotter, und zwar auf ein Huhn von 3 Eiern und mache mit demselben Saft, in welchem das Huhn gedünstet wurde, eine Hollandaise-Sauce, welche nun über das Huhn angerichtet wird.

Huhn en fricassée.

Das Huhn wird wie das vorhergehende gedünstet, nur gießt man dabei mit einem Löffel Butter Sauce auf; schließlich legirt man die Sauce mit einem Eidotter, einem Stück frischer Butter und dem Saft vom Viertel einer Citrone.

Gutes eingemachtes Huhn.

Grüne Petersilie läßt man in Butter anlaufen und gibt dann das Huhn, welches bereits vorher rein gepuht, abflammt, gewaschen und gezalzen wurde, hinein und läßt es so unter

stetem Nachgießen von Suppe weich dünsten; sodann gebe man einige Löffel Butter sauce oder auch je nach Belieben Citronensaft und Champignons zu.

Huhn mit Krebsen.

Selbes wird auch so gedünstet wie das vorige, nur legirt man die Sauce mit Krebsbutter, Eidotter und Citronensaft. Wird mit ausgelösten Krebsen angerichtet.

Huhn mit Spargelspiz, mit Carfiol, mit Sellerie

wird ebenso gemacht wie die vorigen, nur kommt schließlich die betreffende Beilage zu.

Huhn à l'indienne.

Selbes ist ein gut eingemachtes Huhn (siehe oben), nur kommt in die Butter sauce eine Messerspiz indisches Gewürz hinein.

Huhn à la Marengo.

Wenn das Huhn rein hergerichtet, in vier Theile geschnitten und gesalzen ist, wird es mit Muscatnuß eingerieben, worauf man es in warmem Del nebst kleinen Champignons, Trüffeln und kleinen Zwiebeln dünstet; dann wird das Del abgeseiht, ein wenig Paradeismark, Madeira und Citronensaft zugegeben und dieses nochmals aufgekocht.

Huhn à la chevalière.

Das Huhn wird recht gut mit Champignons und Citronensaft gedünstet, auch macht man ein kleines Ragout dazu, wobei man die Butter sauce mit Krebsbutter, einem Dotter und etwas Citronensaft legirt; beim Anrichten kommen Carfiol, Champignons und Krebse zu.

Risibisi-Geflügel.

Das gedünstete Huhn wird in Stücke gehackt und in Butter, in welcher man Petersilie anlaufen ließ, nebst etwas Salz, ein wenig Butter sauce, Erbsen mit Reis vermischt und etwas Parmesan gegeben.

Hühner-Filet à la chasseur.

Nachdem man vom Huhn das Filet ausgelöst, wird es gespickt und schön goldgelb in Butter gebraten, worauf man es hübsch glacirt und feine Kräuter zugibt.

Auch das

Huhn à la chasseur

wird so gemacht.

Hühnerbrüstchen à la Moreland.

Von den zarten Hühnern werden die Brüstchen ausgelöst, gespickt, gesalzen, in Eierklar, welches mit ein wenig Wasser gut abgeschlagen wurde, eingetaucht, in fein geschnittene Trüffel eingewalzt, in eine mit Butter ausgestrichene Plât à sauté gelegt und einige Minuten vor dem Gebrauche sautirt. Beim Anrichten wird in die Mitte der Schüssel ein Hühnerhaché, welches jedoch nicht zu dünn sein darf, gegeben, die Filets im Kranz herumgelegt und schön glacirt.

Hühnerbrust à la cardinal.

Diese wird der vorigen gleich gemacht, nur steckt man beim Anrichten in jede Filetspitze eine Krebscheere und kommt statt des Hachés ein kleines Ragout von Salspicons zu.

Hühnerbrust à la vopallière.

Das Brüstchen wird ausgelöst, und nachdem die Haut davon abgezogen, mit Trüffeln gespickt und schön sautirt; dann legt man in der Mitte der Schüssel ein gutes Salmé, rund herum Crotons, obenauf eine gespickte Briesrose und die schön glacirten Filets, welche letztere auch im Kranz gelegt werden, und wird das Ganze schließlich mit einer guten Trüffelglace übergossen.

Hühnerbrust à la Conti.

Das Brüstchen wird mit Trüffeln gespickt und schön sautirt, worauf man ein Hühnerhaché auf die Platte und die Brust obenauf gibt, welche man mit Trüffeln und Champignons belegt,

während in das *Saché* gebackene Crotons gesteckt werden. Das Ganze wird schließlich mit Paradeissauce überzogen.

Filets sautés à l'écarlate.

Von der Hühnerbrust wird jede Seite in drei Filets geschnitten, mit dem Messer flach geklopft, gefalzen und gespickt, ebenso werden auch von der Zunge den Filets in Anzahl und Größe gleiche Stücke geschnitten, beide für sich schön sautirt und mit einer guten weißen Champignon sauce angerichtet.

Gefüllte Taube.

Die Taube wird, sobald sie gerupft und noch warm ist, untergriffen, abflammirt, gewaschen, gefalzen und, nachdem man die Füße nach rückwärts gedreht, gefüllt, worauf man den Hals wie bei den Hühnern zubindet und die Taube so schön bratet.

Tauben-Ragout.

Dieses findet man unter den Ragouts (siehe S. 51).

Taube mit Kräutersauce.

Die Taube wird, wenn sie rein gepuzt ist, in Butter weich gedünstet, wobei man stets mit ein wenig Suppe nachgießt; zuletzt gibt man einen Eßlöffel voll *Fines-herbes*, sowie auch Champignons, Citronensaft und je eine Wenigkeit *Espagnole-Sauce* und *Glace* zu.

Weißgedünstete Taube.

Die Taube, welche aber zu diesem Zwecke nur eine junge sein darf, wird so wie ein Einmachhuhn zubereitet (siehe S. 146).

Gebratene Gans.

Wie eine solche zuzubereiten ist, dürfte wohl als bekannt voraussetzen sein; bemerkt muß jedoch werden, daß, wenn die Gans jung ist, selbe nicht früher als zur Zeit des Anrichtens

fertig gebraten werden soll, ist dieselbe jedoch schon vollkommen ausgewachsen, so ist es unbedingt nothwendig, daß man sie $1\frac{1}{2}$ Stunden vor dem Gebrauche mit Wasser ins Rohr stellt und langsam brät. Wenn das Wasser eingedampft ist, wird sie fleißig mit dem eigenen Fett begossen und ist noch zu trachten, daß die Haut recht resch wird.

Gansleber mit Trüffeln.

Dazu nimmt man nur gerne die weiße Leber einer geschoppten Gans. Zubereitet wird sie auf folgende Art: Nachdem man den Theil, wo die Galle liegt, sammt dem Grün entfernt, wird die Leber in Filets geschnitten, gesalzen, gepfeffert, in Mehl eingetaucht und in einer flachen Pfanne in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön gelb gebraten. Dann seihst man das Schmalz ab, gibt ein wenig Suppe, ein Stückchen frische Butter, etwas Glace, blätterig geschnittene Trüffel und Madeira zu und richtet die Leber schön im Kranz an.

Gansleber mit Champignons.

Diese wird ebenso gemacht, nur kommen statt der Trüffeln Champignons zu.

Gansleber à la financière.

Auch diese wird so gemacht wie die vorigen, jedoch kommt hier ein kleines braunes Ragout zu.

Gansleber à la papillote.

Die Leber wird in Scheiben geschnitten und schön gebraten und glacirt, dann Champignons, ein wenig Fines-herbes und dieselbe Glace daraufgegeben, worauf man Papier in Herzform schneidet, die Gansleber sammt Allem hineingibt, zudreht und im Rohr nochmals brätet.

Gansleber au gratin.

Die Leber wird ebenfalls in Scheiben gebraten, dann gibt man in eine mit Butter bestrichene Muschel Gansleber-Salmy,

legt die Gansleber darauf, gibt Glace und Champignons nebst etwas Semmelbröseln und einigen Tropfen zerlassener Butter darüber und gratinirt die Leber so auf einer Pfanne im Rohr.

Gansleber à la chasseur.

Auch diese wird schön gebraten, das Schmalz dann abgeseiht und die erstere nach Zugabe von Glace, frischer Butter, Champignons, Madeira und ein wenig feinen Kräutern glacirt.

Gansleber aux fines-herbes.

Wird wie die vorhergehende gemacht.

Gansleber à la Netternish.

Man trachtet, zwei oder vier Stück per Portion zu bekommen, wovon ein Theil als Fricassée weiß glacirt, der andere Theil schön gelb gebraten und braun glacirt wird; dann wird die Leber in der Weise auf einem Reis- oder Polentasoßel erhoben angerichtet, daß zur weißen eine weiße Sauce übergegossen und eine ganze Trüffel daraufgelegt wird, zur braunen jedoch eine braune Glace und obenauf ein schön weißer Champignon zu liegen kommt.

Pilaw von Gansleber.

Die Leber wird in Würfel geschnitten und mit Zwiebel nebst Salz und Pfeffer saftig gebraten. Dann seiht man das Schmalz ab und vermischt die Leber mit Reis und ein wenig Parmesankäse, von welchem letzterem man auch obenauf etwas gibt.

Gestürzte Gansleber.

Die Leber wird der Hälfte nach schief eingeschnitten, mit Trüffeln gespickt, gesalzen und gepfeffert, worauf man in Butter Zwiebel anlaufen läßt und in dieser nun die Leber dünstet, darinnen auch auskühlen läßt und dann zierlich in Aspik legt; doch kann selbe auch so kalt gegeben werden.

Gänsekeulchen mit Ritzschert.

Vorerst werden die Keulchen (Biegel) sehr rein gepuzt und dann in Butter überdünstet, worauf man z. B. auf 6 Keulchen je eine halbe Schale getrocknete Erbsen und grobe Ulmergerste halbweich kocht und kurz hält. Nun wird eine flache Casserole mit Butter ausgestrichen und eine Lage Erbsen, welche natürlich gesalzen werden muß, eine Lage Ulmergerste, die Keulchen, dann Champignons und wieder eine Lage Ulmergerste und Erbsen gelegt, auch der Saft, der sich aus den Keulchen ausgezogen hat, darübergegeben und das Ganze zugedeckt im Rohr weich gedünstet. Sollte es zu wenig Saft haben, so möge man ein wenig Suppe nachgeben.

Chaufroid von Gansleber.

Dieses wird dem der Wachtel gleich zubereitet.

Gebratene Ente.

Siehe die Bemerkungen bei der Rubrik »Gebratene Gans« (Seite 149).

