

Ragout von Trüffeln oder in Falter Pastete die schönsten Rollen spielen. (S. den folgenden Abschnitt von Gänsen, Gansleber.)

Drey und dreyßigster Abschnitt.

Von Wild- und einheimischen Gänsen.

Es besteht dasselbe Verhältniß, aber im verkehrten Falle, der einheimischen Gänse gegen die wilden. (S. Abschn. die vorhergehenden Enten.)

Die Wildgans darf nur sehr jung und unter guten Umständen gebraten werden; die Alte nur gesäuert und gedämpft mit brauner Tunke erscheinen. Beyde erheben sich jedoch nicht über die Mittelmäßigkeit.

Die Einheimischen hingegen, im Alter von sechs Wochen, am Spieß gebraten, bis die Haut goldgelb und resch wird; dann die in ihrem größten Embonpoint ihre Vollkommenheit findenden Gänse, in dem ehrenvollen Amte das heil. Martins-Fest verherrlichend, geben eben so schöne als schmackhafte Braten; sie brauchen ihres vielen Fettes wegen nicht mit Papier überbunden zu werden. Das Fett wird sorgfältig aufbewahrt, und manches Zugemüse sehr angenehm damit bereitet.

Eine gebratene Gans. (Une Oie à la Broche.)

Die Gänse werden nach dem Abfedern, mit fein gestoßnem Pech bestäubt, und mit heißem Wasser überbrüht, indem es nur auf diese Weise möglich wird, ihre feinen Flaumen gänzlich herab zu bekommen. Sie werden übrigens schon ganz abgefedert und gereinigt zu Markte gebracht. So eine schöne große Gans wird mit feinem Salz und etwas wenigem Majoran gewürzt, mit der Bratdressur (S. Abschn. von den Dressuren) belegt, an einen großen Spieß gebunden, und bey schwachem Feuer langsam gebraten, welches eine bis anderthalb Stunden dauern könnte. Die Jungen brauchen dagegen nur

eine halbe Stunde des starken Feuers. Sie werden ohne anderes Zuthun recht heiß aufgetischt.

Gedämpfte Gans. (L'Oie braisée.)

Die stammirte und sehr rein gepuckte Gans (S. die vorhergehende), wird aufgemacht, der Hals am Rückgrat abgelöst, die Flügel am zweyten Gelenke abgehauen, das Fleisch von dem Beinchen des dritten Gelenkes an den Körper geschoben, und dann auch diese Beinchen abgenommen, die Füße unter dem Knie abgehauen, die Biegeln unter die Brust gedrängt, mit Bindfaden dressirt (S. Abschn. von der Dressur), und so mit Salz und Concassé leicht bestäubt, in eine mit Speckplatten belegte Casserole gethan, mit einigen Schnitten Kalbfleisch, Schneidschinken, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie belegt, mit Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz gewürzt, mit fetter Brühe genäßt, und mit oben und unten angebrachter Gluth bis zum Weichwerden langsam gedämpft; endlich nach einigem Abkühlen aus dem Sude gehoben und so angerichtet; rund um die Schüssel herum kommt aufgestellter Kohl (S. Abschn. von den Pflanzen) oder gefüllter Salat (S. ebendasselbst); braune Funke wird besonders beygesetzt. (S. Abschnitt von den Funken.)

Gans mit Reis. (Oie farcie au Ris.)

Gans mit Maccaroni. (Oie à l'Italienne aux Macaronis.)

Zu beyden Gerichten werden die Gänse, nach dem Reinpußen und Flammiren, über dem Rücken aufgeschnitten, und der Galantine von Indian gleich (S. Abschn. von dem Indian) ausgelöst, auf die Tafel gebreitet, mit feinem Salz und Concassé leicht bestäubt, und mit dem unten aufgezeichneten Reiß oder Maccaroni gefüllt, dann zusammengebogen, zugnäßt, und in die vorige Form gepreßt, mit zwey Bogen Papier, das mit Butter bestrichen ist, belegt, eingebunden, und so in heißem Ofen eine bis anderthalb Stunden gebraten, dann aufgebunden, und von schönster Farbe über eine Unterlage von

Reiß oder Maccaroni aufgetischt. Hierzu wird ein Pfund Reiß aus mehreren warmen Wassern gewaschen, und mit zwey Maas fatter Brühe nebst einem Stück Butter zugesetzt, mit einer spanischen Zwiebel, die mit vier Gewürznelken gespickt ist, besetzt, mit Salz und Concassé gewürzt, und so langsam weich gedämpft. Der Reiß muß weich, ganz, und dennoch fest bleiben, in die Gans wird derselbe gefüllt, wenn er ganz kalt geworden ist, der übrig bleibende Theil wird bey dem Anrichten mit etwas Brühe verdünnt, und auf die Schüssel geschüttet. Die Maccaroni (S. Abschn. von den Maccaroni) werden ebenfalls kalt in die Gans gefüllt, und der Überrest heiß zur Unterlage gebraucht. Zu empfehlen wäre, daß man einen Theil des Reißes oder der Maccaroni erst dann an's Feuer setze, wenn die Gans, im Ofen, sich dem Garbraten nähert; denn der Reiß so wie die Maccaroni brauchen höchstens fünf und zwanzig Minuten zu ihrem Garkochen, und man erlangt den wesentlichen Vortheil, selbe vom Feuer kommend aufzutischen zu können, welches bekanntlich ihren Geschmack gar sehr erhöht.

Gans auf englische Art. (L'Oie à la l'Anglaise.)

Wird dem Schöpsenschlegel gleich behandelt. (S. Abschn. von dem Schöpsenschlegel auf englische Art.)

Pfaffen-Schnigel. (Aiguillettes d'Oies.)

Von drey frisch gebratenen Gänsen (die sehr mürbe seyn müssen) werden die Brüste abgelöst, und der Länge nach auf halben Finger dünne Schnitten getheilt, so zwar, daß an einer jeden Schnitte ein schmaler Streifen Haut bleibe. Der während dieser Operation entquollene Saft wird in eine Casserole gethan, mit einem nußgroßen Stückchen Butter und eben so viel Glace aufgekocht, mit etwas weißem Pfeffer, und dem Saft einer halben Limonie gewürzt, und über die während der Zeit dressirten Pfaffenschnigeln gegossen. Dieser Saft kann statt Limonie, mit Walnüt-Catsup oder Essenz von wälschen Nüssen, gehoben werden *).

*) Deren Bereitung im 62. Abschnitt unter den Schwämmen erscheint.

Von den Ganslebern.

Einen nicht unbeträchtlichen Handlungsartikel geben die Gänselebern, mit denen uns Preßburg am meisten versteht. Eine schöne Gansleber kostet gewöhnlich so viel als eine ungefürtete Gans selbst, und dieß mit vollem Rechte, denn ihr Erzeugen ist ebenfalls kostspielig und fordert viele Wartung. Dagegen ist eine Gansleber ein wahrer Leckerbissen, und nichts kann ihr verglichen werden, wenn sie in einer kalten Pastete erscheint. Ob dieses schon der vortheilhafteste Gebrauch der Gansleber ist, so geben sie dennoch sehr köstliche warme Gerichte, die stets den ersten Rang behaupten.

Die Bereitung der Ganslebern *) geschieht überhaupt auf dreyerley Weise. Die Bereitung auf trockenem Wege, wie bey den kalten Pasteten; am offenen Feuer, wie bey dem Schwingen; endlich mittelst der Presse durch das Dämpfen, welche Bereitungsweise die meisten Gerichte liefert; mit rund und nagelförmig geschnittenen Trüffeln gespickt, und über eine dünne Schicht solcher geschnittenen und in Butter passirten Trüffeln mit sehr corsirter pikanter Junke erscheinen sie als gedämpft. So gedämpft und gespickt über einen Ragout-Godard gibt ein köstliches Gericht von sehr versprechendem Ansehen, eben so über einem Kranze von Kapannen-Mocken mit Consommé u. dgl. m. Zu Gerichten, wo eigentlich nur Eine Leber über der Schüssel erscheint, muß selbe nöthwendiger Weise von ungewöhnlicher Schönheit und Größe seyn. Die minder großen werden dann zu kalten Pasteten, Escalopen, und die unansehnlichsten zu Faschen verbraucht.

*) Die Ganslebern dürfen nicht mürbe liegen, im Gegentheil bringt ein jeder Tag ihrem feinen Wesen Verlust, denn selbst im strengsten Winter, wo die Kälte eine jede Verwesung abhält, scheint selbe hier fortzuwirken, denn die, einige Zeit alt gewordene, Leber schrumpft über dem mäßigsten Feuer zusammen, entläßt das feinste Fett, wird unansehnlich und geschmacklos, oft selbst unangenehm schmeckend.

Gedämpfte Gansleber. (Foie d'Oie à la St. Cloud.)

Die zum Dämpfen gewählte schöne große Gansleber wird über der ganzen Oberfläche fingerbreit aus einander und daumentief mit Trüffeln, die halbfingerdick in der Form des Heiligennagels geschnitten sind, gespickt, so daß die Köpfechen nur herausstehen bleiben, dann ganz mit Speckplatten bedeckt, in eine Presse gethan, die nur mit einem Glas Madera-Wein genäßt worden ist. (S. Abschn. von den Eins.) Die Casserole wird dann gut bedeckt, in ein heißes Bad, das nur kaum bemerkbar kocht, zwey Stunden lang gestellt, und die Leber gedämpft. Nach einigem Abkühlen wird die Leber, die beynah nichts von ihrer Größe verloren hat und fest geblieben ist, auf eine reine Serviette gelegt, um eine jede Flüssigkeit abzutrocknen, und so über eine Schicht nagelförmig geschnittenen und in Butter passirten Trüffeln (S. Abschn. von den Trüffeln), die dann ohne alles Fett mit corfirter pikanter Tunke vermengt sind, in einer schön bordirten Schüssel aufgetischt. (S. Abschn. von den Vorduren.)

Gansleber mit Ragout-Godard. (Foie gras à la Godard.)

Die vorbergehende mit Trüffeln gespickte und gedämpfte Gansleber wird über einen reichen Ragout-Godard (S. Abschn. von dem Rag.), das in eine bordirte Schüssel, oder eine schön dressirte warme Pastete (S. Abschn. von warm. Pastet. 2. Thl.) geschüttet ist, aufgetragen. Daß die Pastetenkrusten von schöner Form, das Ragout richtig behandelt, die Tunke kräftig und die Leber von schönem Ansehen sey, fordert der hohe Rang des Gerichtes.

Gansleber mit Trüffeln. (Foie gras aux Truffes.)

Die gespickte und gedämpfte Leber (S. d. vorherg.) kömmt über ein Bett von geschwungenen Trüffeln (S. Abschn. von den Trüffeln), die in eine schön bordirte Schüssel angerichtet sind.

Gansleber mit Kapaunen = Nocken. (Foie gras aux Quenelles de Volaille.)

Die gespickte und gedämpfte Leber (S. d. vorherg.) kommt über einen Kranz dressirter Kapaunen = Nocken mit Consommé (S. Abschn. von den Faschen, Anm. Kapaunen = Nocken). Die Nocken werden über eine bordirte Schüssel, mit Vorzug aber in einer Silbercasserole dressirt.

Escalope von Gansleber. (Escalope de Foie gras.)

Die Leber wird auf länglich runde halbfingerdicke Scheiben von der Größe einer kleinen Handfläche geschnitten, diese Scheiben, rund herum rein zugeschnitten, werden in eine mit frischer Butter bestrichene Schwungcasserole gereiht, leicht mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt, und mit rund geschnittenem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt. Einige Minuten vor dem Anrichten wird die Schwungcasserole über glühende Asche gestellt und von einem Augenblick zum andern leicht bewegt, so, bis die Wärme die Leber zur Hälfte durchdrungen hat, dann werden sie Stück für Stück umgewendet und wieder so lange über frisch glühender Asche gelassen. Dreyviertel der Butter und entquollenes Fett werden abgeseiht, statt dessen kommen anderthalb Schöpfelöffel braune Lunte (S. Abschn. von den Luntzen), die mit Glace stark gehoben zu einer Dicke der legierten Lunte eingekocht worden ist; mit dieser Lunte und Limoniensaft werden die Schnitten leicht durch einander geschwungen und zierlich angerichtet. Die Lunte wird dann noch einmahl durch ein reines Haartuch geseiht; über heller Gluth bis zur gehörigen Hitze gezogen, und somit die Leber begossen. Dieses feine Gericht muß mit der größten Umsicht behandelt werden, die Scheiben ungebroschen, von möglichst reinem Ansehen dressirt, und die Lunte vom feinsten Geschmacke bis zur angenehmen Kraft gehoben seyn. Diese Speise wird immer in einer bordirten Schüssel aufgetischt.

Escalope von Gansleber mit Trüffeln. (Escalope de Foie gras aux Truffes.)

Die vorhergehende Escalope wird bey der Bereitung mit schönen Scheiben Trüffeln ganz belegt (S. Abschn. von Schwämmen, die Trüffeln betreffend), endlich mit der Leber geschwungen, und im Geschmacke der vorhergehenden ganz gleich gehalten; der Beytritt der Trüffeln setzt viel Kraft bey der Tunke voraus, und daher muß zur Hebung des Ganzen mehr Glace als zu der vorhergehenden Escalope genommen werden. Bey dem Anrichten müssen die Trüffeln großen Effect thun, darum werden die schönsten Scheiben zurückbehalten, um dann über das Ganze einen schönen Kranz oder sonst eine Figur zu bilden.

Gansleber mit Oehl-Tunke. (Une Mayonnaise de Foie gras.)

Die ungespickten Ganslebern werden denen vorhergehenden gleich gedämpft und in ihrer Presse kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Erkalten werden selbe dann von allem Fette gereinigt, auf halbfingerdünne und wenigstens zwey Finger breite Scheiben geschnitten, rein parirt, und über eine Schüssel, die halbfingerhoch mit Aspik aufgegossen und schon gesulzt ist, aufdressirt, so zwar daß es eine Pyramide bilde, die dann von oben und unten mit einer stark gesulzten Oehl-Tunke (S. Abschn. von den Butter-Tunken) begossen und maskirt wird. Rund herum wird die Schüssel mit Fleischsulzen schön verziert. !

Gansleber-Kuchen. (Pain de Foie gras.)

Die weniger ansehnlichen Gänselebern, ein Pfund ungefähr, werden fein zerrieben, mit drey Viertelpfund gut verkochter und fein gestoßener Semmel (S. Abschn. v. d. Faschen, gek. Semmel zu Faschen) und einem halben Pfund des feinsten gestoßenen Speckes vermengt, und auf's neue gestoßen; unter währendem Stoßen werden vier bis fünf Eyerdotter, nebst gehörigem Salz, weißem Pfeffer, zwey Eßlöffel voll in Butter passirten feinen Graupchen und halben Schöpflöffel dick eingekochter kräf-

tiger brauner Lünke (S. Abschn. von den Lünken) beygemischt und nun alles durch ein feines Sieb gestrichen. In diese Fasse werden ein Schöpflöffel weichgekochte und auf kleine reine Würfel geschnittene Kalbseuter, eben so viel und so geschnittene gepöckelte Zungen und eben so viel, als beyde, Trüffel vermengt. Dieses Amalgama wird dann in eine schickliche Form, die mit sehr dünnen Speckplatten gefüttert ist, gethan, mittelst eines leichten, aber anhaltenden Aufstoßens über eine Tafel, die mit ein Paar Tüchern belegt ist, glatt gereihet, die Luft herausgetrieben, damit keine Lücken bleiben, die Oberfläche mit Speck bedeckt, und nun im kochend heißen Bade, zwey bis dritthalb Stunden lang gedämpft. Das Wasser muß stets kochend heiß unterhalten werden, ob es gleich nicht merklich kochen darf. Die Form wird dann kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Kaltwerden wird der Model einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, um den festgewordenen Kuchen durch's Umstürzen leicht heraus zu bekommen, der dann von allem Speck und Fette entblößt rein zugeschnitten wird. Der gereinigte Model wird einen starken Messerrücken hoch mit Aspic (S. Abschn. von den Brühen) begossen, und zum Sulzen gestellt; nach Erfolg dessen wird der Kuchen behuthsam darüber gestellt, die Höhlung des Models mit Aspic ausgefüllt, und auf's neue zum Sulzen gestellt. Bey dem Anrichten wird der Model wieder einen Augenblick in's warme Wasser gehalten, so bis sich die Sulz loslöst, und nun wird der fertige Kuchen über eine Schüssel gestürzt, und der Rand der Schüssel mit Fleischsulz zierlich belegt.



Vier und dreyßigster Abschnitt.

Vom Auerhahn.

Der Auerhahn lebt im nördlichen Europa und Asien, und wird beinahe so groß wie ein calcutischer Hahn. Der Kopf ist