

Neun und dreyßigster Abschnitt.

Vom Ortolan.

Auch dieser Vogel ist als ein Leckerbissen auf den Tafeln der Reichen bekannt. Er gehört zu dem Geschlechte des Ammers, wird auch Gartenammer und Fettammer genannt.

Der Vogel hält sich in den wärmern Gegenden von Europa und Asien auf, und gehört zu den Zugvögeln. Man trifft ihn häufig in Gärten, daher der Name Ortolan (*hortulana*), in Weinbergen und auf besäeten Feldern an. Er liebt vorzüglich Hirse und Heidekorn, und wird davon außerordentlich fett. Dieses ihr Fett eignet sie vorzugsweise zum Braten, indem durch die Einwirkung der Hitze die übermäßige Menge desselben geschmolzen, das zurückbleibende aber sehr feinschmeckend wird. Die verschiedenen Bereitungen haben sie übrigens mit der Lerche und dem Krametsvogel gemein.



Vierzigster Abschnitt.

Vom Indian (calecutischen Hahn).

Im Jahre 1550 sollen durch menschenfreundliche Veranstaltung eines Jesuiten die ersten von Amerika nach Europa gebracht worden seyn. Dieser Mann hat gegründete Rechte auf unsere Dankbarkeit, und durch einen schön gebratenen dampfenden Indian werden wir gewiß recht angenehm daran erinnert.

Gebratener Indian. (*Dindonneau à la Broche.*)

Die Ehre des Bratens wird bey diesem Geschlechte nur der lieben Jugend zugedacht, und so, ohne Fuß und Schmuck, bloß mit einer Speckplatte als Ehrenmantel bedeckt, aufgerischt.

Ist man gezwungen aus Mangel an Jungen einen aus das Mittelalter steigenden Indian zu nehmen, so muß dieser

nach längerem Würbeliegen fein gespickt werden. (S. Abschn. von dem Spicken). Über die Mitteljahre darf es keinem mehr einfallen, sich so hervor gesucht zu sehen. Ihr Geschick ist dann höchstens gedämpft zu werden.

Nach dem Aufmachen, und über blauer Kohlenflamme leichtem Flammiren, werden der Hals, die Flügel und die Klauen abgehauen, das Brustbein gebrochen, dann von außen und innen mit feinem Salz bestäubt; die Biegel unter die Brust zwingend, wird dem Vogel eine Bratdressur (S. Abschnitt von den Dressuren) gegeben; endlich mit einer schönen zwey Messerrücken dicken Speckplatte belegt, mit Bindfaden überbunden, an den Spieß gesteckt, mit Papier verhüllt, und so eine Stunde gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Garbraten wird der Überwurf von Papier abgenommen, und das Feuer hell gemacht, um dem Braten nun eine gehörige schöne Farbe geben zu können, welcher endlich über ein Bett von Brunnenkresse, der mit Salz und starkem Essig besprengt ist, gelegt und aufgetischt wird. (S. Abschn. Kunst zu braten.)

Indian mit Trüffeln. (Dindon aux Truffes, ou à la Perigord.)

Der zu seiner schönsten Größe gediehene Indian, gut genährt, mithin auch fett, wird nach dem leichten Flammiren bey der Brust aufgemacht (S. Abschn. vom Huhn, die Art das Geflügel aufzumachen, betreffend), das Brustbein gespalten, um den großen Magen sammt dem übrigen Eingeweide ohne Beschädigung heraus zu bringen; der Hals wird zwischen den Flügeln, die Haut hingegen erst bey dem Kopshaarbüschchen abgeschnitten, diese dann von dem Aufschnitte am Rücken an rund herum mit einer Nadel und Bindfaden aufgefaßt, und indessen ungebunden gelassen. Nach erhaltener Dampfdressur (S. Abschn. von den Dressuren) wird dieser Indian mit Trüffeln gefüllt (S. weiter unten), so daß das Ganze eine schöne volle Form bekommt, wozu der volle gefüllte sogenannte Kropf vieles be trägt. Die Dressuren werden dann erst nach dem Anfüllen mit

den Trüffeln angezogen und gebunden, so auch die Öffnung bey dem Steiß zugenäht. Nach diesem Vorgange bleibt der Indian drey bis vier Wochen an einem kalten trockenen Orte liegen, mit der unerläßlichen Bedingniß, daß man ihn einen jeden Tag auf eine andere Seite wende. An dem zum Braten bestimmten Tage wird dieser sehr mürbe gelegene, mit dem Aroma der Trüffeln durchdrungene Indian an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen Spieß angebunden, mit dünnen Speckplatten belegt, mit vier Bogen Papier, welches mit Butter bestrichen ist, überbunden, und so zwey Stunden an starker Gluth langsam gebraten, dann abgebunden, rein aus dem Papier und Speck genommen, adressirt, abgefettet, und über ein Bett von Trüffeln in einer Sauce (S. Abschn. von den Tunken, Trüffeltunke) auf einer langen bordirten Schüssel aufgetischt.

Die Trüffeln, fünf bis sechs Pfund, nachdem der Indian groß ist, werden geschält, dann rein und rund zugeschnitten, in einem halben Pfund Butter und einem Pfund des reinsten rappirten Specks fünf Minuten lang über starkem Feuer geschwungen. Unter währendem Passiren kommen acht Eßlöffel voll feines Kräutchen (S. Abschn. von dem feinen Kräutchen), welches mit vier Löffel fein gehäckelten Trüffeln vermehrt werden ist, hinzu. Das Ganze wird gehörig mit Salz und Concassé, zwey pulverisirten Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian und einem Gliedchen Knoblauch gewürzt, nach dem Abdünsten werden diese Trüffeln kalt gestellt, und erst nach dem erfolgten Sulzen in den bereiteten Indian gefüllet. Man spricht oft und gerne von solch einem Indian. Wiederholt und gelungen gegeben, zeigt derselbe von gutem Tone, und verschafft der Küche Credit.

Leider daß bey dem immer hohen Preise der Trüffeln dieß köstliche Gericht nicht nach Wunsch oft genug aufgetischt werden kann. Solch ein Indian hat das mit den großen Geistern gemein, daß man sich ihrer nur selten erfreuen kann.

Indian mit dem Ragout-Godard. (Dindon à la Godard.)

Der zum Dämpfen dressirte Indian (S. Abschn. von den Dressuren), dessen Brust etwas länger über die Flamme gehalten worden ist, damit die Haut sich mehr zusammenziehe, um dadurch dem Spicken geeigneter zu seyn, wird endlich fein gespickt (S. Abschn. von dem feinen Spicken), dann in eine angemessene Casserole, welche mit Speckplatten gefüttert ist, gethan, bis unter die Brust an das Gespickete mit einer Presse (S. Abschn. von den Einsäuerungen) genäht, mit doppeltem mit Butter bestrichenem Papier überlegt, und mit oben und unten angebrachter Gluth ungefähr eine Stunde lang gedämpft; das Papier wird alsdann abgenommen, die Gluth auf dem Deckel verstärkt, das Gespickete ein Paar Mahl glast, bis es eine schöne röthlich gelbe Farbe angenommen hat, die Dressuren behuthsam herausgezogen, und nun recht behaglich auf eine vom Ragout-Godard (S. Abschn. von dem Ragout), welches stark mit Trüffeln gehalten ist, gemachtes Bett einer schön bordirten Schüssel gelegt und aufgetischt.

Eine Galantine von Indian, oder gesulzter Indian.
(Dindon en Galantine.)

Ein schöner großer, rein flammirter und gesäubertter Indian wird über dem Rücken aufgeschnitten, mit scharfem Messer das Gerippe aus dem Fleische gelöst, und zwar mit so vieler Behuthsamkeit, daß die Haut an keinem Orte durchschnitten werde. Um diese Operation möglichst zu erleichtern, kann sie theilweise geschehen, so erst das Gerippe, dann die Biegel und endlich die Flügel. Die Füße werden über dem Knie abgehauen, und nach dem Auslösen der Beine die Schenkel in den Körper gezogen. Die Flügel werden nur bis zum ersten Gliede ausgelöst, das übrige ebenfalls abgenommen. Der ganze Indian dann über die Tafel gebreitet, und möglichst gleich geglättet, nemlich die erhöhten Theile des Fleisches flach herabgeschnitten, und die Vertiefungen, wo wenig oder gar kein Fleisch ist, damit ausgefüllt, damit das Ganze flach und überall gleich

dieß werde. Es wird nun die ganze Platte mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und halbfingerdieß mit kalter Pastetenfäße (S. Abschn. von der Fäße) bestrichen. Über diese Lage von Fäße kommen fingerdieß und fingerlang geschnittene Speckschnitten, eben so viel gevöckelte und weich gekochte Zungen, beyläufig so viel und so geschnittene Trüffeln, alles zusammen mit feinem Salz, Concassé und fein gestoßenen Lorbeerblättern stark gewürzt, in gewisse Ordnung gelegt, wieder mit der Fäße bestrichen, und dieses so oft wiederholt, bis die Hülle voll genug ist, damit bey dem Zusammenbiegen die äußersten Enden sich berühren können. Es wird nun der Aufschnitt über den ganzen Rücken wieder zusammen genäht, und der Indian so viel wie möglich in die natürliche Form gebracht, und mit der Dampfdressur belegt. Die Brust wird mit Limoniensaft bespült, die ganze Galantine mit Speckplatten belegt, und in ein Tuch (die beste Form immer beybehaltend) fest eingebunden, in eine mit Speck und Schneidschinken gefütterte Casserole gethan, mit einigen Schnitten Kalbfleisch, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln belegt, mit Salz, Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Lorbeerblättern, einem kleinen Gliedchen Knoblauch gewürzt, mit der Hälfte weißem Wein und eben so viel fetter Brühe begossen, und so langsam mit oben und unten angebrachter Gluth zwey bis drey Stunden lang gedämpft. Man sondirt das Garcochen mit einer Dressirnadel, mit welcher man mit einem leichten Druck die Galantine durchsicht. Allein solche Versuche müssen oft wiederholt werden, um den feinen Tact sich eigen zu machen, und ein richtiges Urtheil fällen zu können.

In diesem ihren Ende wird die Galantine über Nacht an einen kühlen Ort gestellt, des andern Tages wird sie behuthsam herausgehoben, aufgebunden, die Speckplatten abgelöst, das gestockte Fett abgetrocknet, dann mit lau gemachter Glace glasirt, und mit fein gehäckelter Aspic bestreuet, sonach auf die Schüssel gelegt, und erst zierlich mit Aspic (S. Abschn. von den Brühen, Fleischsuz) ausgelegt, der leere Raum der Schüssel wird mit gehäckelter Aspic bedeckt, und der Rand mit Aspic ver-

ziert. Bey größern Tafeln und Buffets werden die Galantinen über schöne Sockeln (S. Abschn. von den Aufsätzen von Fett, Kupfertaf. 12 und 13) gestellt, und dann abgemessen verziert.

Gedämpfter Indian. (Didon en Doube.)

Die Indiane von gewissem Alter werden gedämpft, und unterliegen folgender Behandlungsart. Um ihr trocken gewordenes Fleisch zu corrigiren, müssen ihre Brüste nach dem Abflämmiren, Aufmachen und reinen Abklauben der Stiften mit fingerdickem Speck, welcher mit Salz, Pfeffer und gestoßenem Lorbeerblatt stark gewürzt ist, daumbreit aus einander der Länge nach durchzogen werden, dann mit der Dampfdressur gebunden (S. Abschn. von der Dressur), in ein reines Tuch eingebunden, in eine mit Speckplatten belegte Casserole gethan, mit einigen Schnitten Schneidschinken, Kalbfleisch, Zwiebeln, gelben Rüben und Petersilienwurzeln belegt, mit Lorbeerblättern, Thymian, Salz, Pfeffer und etwas Ingwer gewürzt, mit der Hälfte fetter Brühe und eben so viel weißem Wein genäßt, doppelt mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, und so mit oben und unten angebrachter Gluth beyläufig zwei Stunden langsam gedämpft werden. Vom Feuer gesetzt, bleibt der Indian eine Weile im Sude stehen, hernach wird derselbe erst herausgenommen, aufgebunden, addressirt, und reinlich ohne Saft und Fett auf die Schüssel gethan. Darunter kommt etwas Consommé (S. Abschnitt von den Brühen), oder auch eine braune Tünke. (S. Abschnitt von den Tunken.)

Indian auf englische Art. (Dindon à l'Anglaise.)

Der Indian wird flammirt, von seinen Stiften abgeklaut, dann aufgemacht, zum Dämpfen dressirt (S. Abschn. von der Dressur), und dem Schöpfenschlegel gleich im Wasser abgekocht (S. Abschn. von den Schöpfen). Nur muß berücksichtigt werden, daß der Indian nicht immer so lange zu kochen braucht, folglich die Ingredienzien früher beygegeben werden müssen.

Bey dem Anrichten muß besonders darauf gesehen werden,

daß das Ganze ein ungezwungenes elegantes Ansehen bekomme, welches nur durch eine unscheinbare Symmetrie in der Lage der Gemüse erhalten werden kann, wenn eins das andere zu einem schönen Ganzen hebt. Eine gesäuerte Butter = Tunke wird besonders beygesetzt. (S. Abschn. von den Tunken. Kupfertafel 3, Figur 10.)

Heißabgesottene Indiansflügel. (Ailerons de Dindon au gros Sel.)

Sechzehn Flügel von mittelstarken Indian werden nach ihrem Flammiren und Abklauben in dem dicken Ende ausgelöst, das Fleisch wird nehmlich von den Beinchen behuthsam losgemacht, heruntergeschoben, und diese an der Spielung mit dem andern Knochen abgelöst, so zwar, daß die Flügel, in ihre erste natürliche Lage gerichtet, keine Beschädigung von außen bemerken lassen. Sie werden in eine leicht mit Butter bestrichene Casserole zusammen gelegt, mit Limoniensaft bespritzt, mit einem Bouquet Vertram und Lorbeerblättern und einer spanischen Zwiebel, welche mit sechs Gewürznelken gespickt ist, belegt, ein wenig gesalzen, mit zwey Schöpflöffeln weißem Wein und eben so viel Hühnerbrühe und einem Kaffehbecher voll starkem Vertramessig begossen, zugedeckt und schnell gekocht, so daß bey ihrem Weichwerden der Saft auf einem Löffel eingekocht ist. Sie werden zierlich angerichtet, mit diesem ihrem Saft begossen und sogleich aufgetischt. Auch hier gilt die Regel, wie bey dem Dämpfen einer jeden Sache, daß das Fleisch nicht gleich aus dem Sude genommen werde, weil es sonst zu schnell trocken und dann braun wird.

Indiansflügel mit braunen Rüben. (Ailerons de Dindon en Haricots.)

Die zu dem vorhergehenden Gerichte bereiteten Flügel werden zwischen zwey Speckplatten in einer Presse (S. Abschn. von den Einsäuer.) weich gekocht. Auf sechzehn Flügel werden ungefähr eine Maaß olivenförmig geschnittene weiße Rüben (in Ermanglung dieser Kohlenrüben) in geklärter Butter gel-

gelb gebacken, über einem Tuche etwas abgefettet, dann in eine Casserole gethan, mit zwey Schöpflöffeln brauner Dunke (S. Abschnitt von den Dunken) und einem Löffel Consommé genäßt, mit Salz, Concassé und Zucker gewürzt, und vorerst langsam gekocht, um das Aufsteigen des Fettes zu befördern und abzunehmen, dann an starkem Feuer bis auf ungefähr anderthalb Löffel Sauce eingekocht. Während dieser Zeit müssen die Rüben weich seyn, und so mit dieser etwas verdickten Sauce, eines sehr angenehmen Geschmacks, sich vom Löffel spinnend, durchsichtig, hellbrauner Farbe, über die zierlich auf einer bordirten Schüssel aufgerichteten Flügel gegossen.

Indiansflügel mit weißen Rüben. (Ailerons de Dindon en Haricots Vierges.)

Die Flügel werden den vorhergehenden gleich behandelt. Die Rüben werden in Butter mit Würze von Salz, Concassé und Zucker sehr langsam unter öfterem Schwingen weich gedünstet, die Butter dann abgeseiht, die Rüben mit zwey Schöpflöffeln Beshamelle (S. Abschn. von den Dunken), welche mit Glace gehoben ist, begossen, leicht durch einander geschwungen und über die angerichteten Flügel gethan. Bey dem Dünsten der weißen oder Zuckerrüben wird große Sorgfalt erfordert; die Gluth muß so schwach untergeschürt und immer so aufgefrischt werden, daß dieselben immer fort dünsten, und dennoch an keiner Seite gelb oder gar grau geröstet werden, bis sie vollkommen weich abgefettet, und die Beshamelle gegeben werden können.

Indiansflügel mit breit gekraustem Salat. (Ailerons de Dindon à la Chicorée.)

Die rein flammirten Flügel werden zwischen zwey Speckplatten weich gekocht (S. die vorhergeh.), nach ihrem Auskühlen dann abgetrocknet, mit einer Aufleg-Dunke bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, dann in zerlassene Butter getunkt, und wieder mit obigen Bröseln aufgelegt, endlich auf einem

Koste über starker Gluth schnell abgebraten, und so zierlich rund laufend angerichtet, in ihre Mitte kommt breit gekraus-ter Salat. (S. Abschn. v. d. Pflanzen.)

Eingemachte gebackene Indianflügel. (Ailerons de Din- don à la Dauphin.)

Die flammirten, rein ausgelösten und abgeklaubten Flügel (S. die vorhergehenden) werden in ungefähr acht Loth Butter eine halbe Stunde gedünstet, dann mit drey Schöpflöffeln wei-ßer Tunke (S. Abschn. von den Tunken) genächt, mit einer spani-schen Zwiebel und einem Bouquet belegt, mit Salz und Concassé gewürzt und langsam weich gekocht. Nach einer Viertelstunde des Abkühlens werden sie aus der Tunke über eine Porzellanschüssel gelegt, die Sauce erst langsam aufgekocht, abgefettet, dann bis auf anderthalb Schöpflöffel eingekocht, mit einer Liaison von vier Eyerdottern gebunden, über die Flügel durch ein Haartuch ge-presset, und so kalt gestellt, wenn sie ganz ausgekühlt, und die Tunke gesulzt ist, so werden sie kurz vor dem Anrichten noch ein-mahl mit ihrer Sauce gleich dick bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, in abgeschlagene etwas gesalzene Eyer getunkt, und nochmahls mit Bröseln aufgelegt, dann in sehr heißem Schmalz gebacken, und über eine Schüssel aufgehäuft angerichtet; obenauf kommt eine Hand voll gebackene grüne Petersilie.

Gepracktes Indianfleisch. (Blanquette de Dindon.)

Dies und die folgenden Gerichte werden von dem übrig gebliebenen Braten gemacht, und gehören unter die Entrée du Dessert.

Die abgelösten Brüstchen werden ohne alle Haut auf daum-dicke Schnitten, dünn über den Faden auf messerrückendünne Scheibchen geschnitten, etwas flach gepackt, rein zugeschnitten und in eine Saucecasserole mit der Hälfte so viel in Butter pas-sirte Champignons (S. Abschn. von den Ingred.) gethan, mit legierter Tunke (S. Abschn. von den Tunken) genugsam begossen, mit Glace, Limoniensaft und etwas Concassé gehoben, leicht durcheinander geschwungen und in eine Kruste (S. Abschn. v. d.

Krusten. Kupfertaf. 9. Fig. 27, 28.) oder eine Butterpastete (S. Abschn. von dem Buttermteig. 2. Th.) angerichtet. In einem heißen Bade wird dieses Gericht gewärmt, welches jedoch nicht über eine halbe Stunde dauern darf, weil es sonst einen unangenehmen aufgewärmten Geschmack annimmt. Durch den Beytritt der Trüffeln erhält dieses Gericht einen hohen Werth, sowohl an Geschmack, als an Ansehen, dann aber bleiben die Champignons ganz weg.

Geblätterte Indianbrüste mit breit gekraustem Salat.
(Eminencee de Dindon à la Chicorée.)

Die zu dem vorhergehenden Gerichte abgelösten Brüste werden auf fingerdünne Schnitten, dann papierdünne über den Faden blättrig geschnitten, mit eben so viel breitgekraustem Salat (S. Abschn. von den Pflanzen), zu welchem etwas mehr Beschemelle genommen worden ist, durch ein leichtes Schwingen vermengt, in eine Bordur von Buttermteig oder in einer Kruste angerichtet. (S. Kupfertaf. 9. Fig. 27, 28.)

Geblättertes Indianfleisch mit Trüffeln. (Eminencee de Dindon aux Truffes.)

Das Fleisch wird jenem vorhergehenden gepackten Indianfleisch gleich vorgerichtet. Die Trüffeln werden etwas dicker in der Funke gehalten (S. Abschn. v. d. Funken mit Trüffeln), und dann mit eben so viel Fleische mittelst eines leichtes Schwingens vermengt.

Croquetten von Indianbrüsten. (Croquets de Dindon.)

Gehäcke von Indian. (Hachis de Dindon à la Reine.) und andere mehr werden jenen der Hühner gleich bereitet. (S. Abschn. von dem Huhn.)

Indian-Biegel. (Cuisses de Dindon, Sauce Robert.)

Die vom Braten ersparten Biegel werden messerrückentief und eben so breit aus einander über ihre Haut eingeschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt und auf stiller Stuh

auf dem Roste gebraten, mit kräftiger pikanter Tunke (S. Abschnitt von den Tunken) oder einer Zwiebeltunke (S. Abschn. v. d. Tunken), oder auch kalter grüner Senftunke (S. Abschn. v. d. Tunken) gegeben.

Fasche-Mocken vom Indian. (Quenelles de Dindon.)

Ganz so wie die vom Kapaun. (S. Abschn. v. d. Faschen.)



Ein und vierzigster Abschnitt.

Von dem Huhn.

Unser gemeines Huhn stammt aus Ostindien, wo es noch jetzt wild gefunden wird; es hat sich aber fast über die ganze Erde verbreitet. Man erkennt die zu diesem Geschlechte gehörigen Vögel an dem fleischigen Kamm auf der Stirne, an den nackten Ohren, an den doppelten Kehllappen, und an dem in die Höhe gebogenen zusammengedrückten Schwanz.

Alles Gute, was man von einem jeden der Kochkunst zu Gebote stehenden Thierchen sagen kann, gilt mit mehr Recht dem Huhn. Es fordert so wenig Pflege, vermehrt sich so schnell, braucht wenig Unterhalt, und seine Erzeugung nährt uns so angenehm; es stirbt endlich, um unser Leben wohlthätig zu fristen. Ein jedes Gericht braucht eine gewisse Zeit, ein gewisses Zusammenstellen, Zusammenwirken der Andern, um seinen Zweck vollkommen zu erreichen. Das Huhn hingegen kommt zu jeder Zeit unter allen Umständen, unter allen Umstaltungen immer willkommen, und kann folglich als Stützpunkt unserer Kunst betrachtet werden. Man hat sich auf ihre Vervollkommnung verlegt, und so ist die Art, sie zu füttern, ein sehr gutes Gewerbe geworden. Sie werden in folgende Classen eingetheilt: das junge Hühnchen, der Hahn als Junggefelle, der Kapaun, das erwachsene Huhn, die geschöppte und die alte Henne. Wie allgemein und mit welchem Recht sind die jungen Hühnchen gefüllt, und dann auch gebacken, nicht bekannt und geliebt? Wien gilt im