

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

Auslande für den Ort, wo man diese zwey Gerichte am vorzüglichsten bereitet. Der Hahn, der zur Vermehrung noch nichts beygetragen hat, ist sehr schmackhaft und kräftiger Nahrung. Der Kapau, in seiner Jugend durch die Beschneidung zum Fettwerden geeignet, gibt uns manch schönes schmackhaftes Gericht. Das vöblig erwachsene Huhn läßt sich zu allem gebrauchen; nicht so die geschoppte Henne, die man, um ihr ein hinlängliches Pblegma gegen allen Liebreiz zu verschaffen, beschneidet. Sie läßt sich dann sehr bald zu einem Embonpoint bringen, welcher erstaunt, und das lüsterne Auge anzieht; ihrer Schönheit und der höhern Absichten bewußt, läßt sie sich nur als ein Braten willig gebrauchen, und das mit so viel Erfolg, daß sie von den Verständigern ja nicht anders gewünscht wird. Die alte Henne, aller Ehren geraubt, wird in den Topf gethan, um unsere Brühe kräftiger zu machen.

Hühnchen mit warmem Aspic. (Poulets à la Reine.)

In der Größe einer erwachsenen Taube, werden die Hühnchen flammirt, rein abgeklaubt, an dem Halse aufgemacht, dann mit Butter, welche mit Salz und ein wenig Concassé abgearbeitet ist, voll gefüllt und zum Dämpfen dressirt (S. Abschn. v. d. Dressuren), welches mit Bedacht und mit geschickter Hand geschehen muß, damit durch das Anschmiegen der Füße an den Leib, das Brüstchen, hoch und voll, die angenehmste Form zeige. Sie werden sonach mit Limoniensaft bespült, in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, und ebenfalls mit Speckplatten belegt. Zwanzig Minuten vor dem Anrichten werden sie mit siedender Presse (S. Abschn. von den Eins.) begossen, und fünfzehn bis zwanzig Minuten mit oben und unten angebrachter Gluth gedämpft, dann vom Feuer gesetzt, und nach zwey Minuten, während welcher Zeit sie in der Presse etwas abkühlen, um nicht von der Luft zu schnell abgetrocknet zu werden, welches ihrem schönen Ansehen nachtheilig ist, auf ein reines Tuch gelegt, damit die Presse rein abfließe, die Dressur wird behuthsam herausgezogen, und die Hühner über eine bordirte Schüssel

angerichtet; darunter kommt mit Glace verstärkte warme Aspic.
(S. Abschn. v. d. Brühen, Fleischsulz). Sie lassen sich

Mit geschwungenen Trüffeln,

(S. Abschn. von den Trüffeln) (Poulets aux Truffes),

Mit geschwungenen Champignons,

(S. Abschnitt von den Champignons) Poulets aux Champignons),

Mit braunem Ragout.

(S. Abschn. von Ragout) (Poulets à la Financière),
und dergleichen, vollkommen gut geben. Diese Unterlagen werden
dann jedes Mahl über dem Speisezetteln vorgezeichnet.

Hühnchen mit Bertram. (Petits poulets à l'Estragon.)

Ganz so wie die vorhergehenden werden diese Hühnchen be-
reitet. In das darunter kommende Aspic kommen ein Eßlöffel
voll in verschrobenem Viereck geschnittene Bertramblätter, welche
einen Augenblick in gesalzener Brühe abgekocht worden sind.

Eben auf obige Art bereitete Hühnchen (nur etwas erwach-
sener) mit schön rother Paradiesäpfeltunke, erhalten die Benen-
nung à l'Ivoire, oder elfenbeinweiß.

Hühnchen auf polnische Art. (Petits poulets à la Po-
lonaise.)

Die Hühnchen à la Reine werden anstatt der Butter mit
Brey gefüllt (S. weiter unten), in eine schöne Form gepreßt
und dressirt (S. Abschn. von den Dressuren, Dampfdressur),
dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit
Speckplatten belegt, mit einer Presse genäßt (S. Abschn. von
Einsäuerungen) und beyläufig zwanzig Minuten mit oben und un-
ten angebrachter Gluth gedämpft. Die sehr rein gepuhten Där-
mchen der Hühner werden (zwar mit vieler Mühe) mit eben dem
Brey gefüllt, im Augenblicke des Anrichtens leicht abgebraten,
und die Hühnchen damit rund herum zierlich belegt; darunter
kommt etwas klares Aspic.

Das Koch ist ein in fetter Brühe mit fein geschnittenem Mark, mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer gewürzt, gekochter Hirsenbrey. Auf eine Viertelmaaß des rein geklaubten und ausgewaschenen Breyes wird ungefähr vier Mahl so viel fette Brühe gegossen, gut zugedeckt, mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gekocht; er ziehet alle die Brühe in sich, schwillt sehr an, und bildet einen leicht zusammenhaltenden Kuchen. Ganz kalt wird er in die Hühnchen gefüllt.

Hühnchen in trockener Presse. (Petits Poulets en Entrée de Broche.)

Die Kleinen leicht stammirten und rein abgeklaubten Hühnchen werden zum Dämpfen dressirt (S. Abschn. von den Dressuren), dann anstatt in eine Casserole wie die vorhergehenden, werden diese an ein dünnes Spießchen gesteckt, mit einer trockenen Presse (S. Abschn. von der Presse), welche fingerhoch auf Speckplatten gestreuet ist, belegt, mit drey Bogen Papier, welche mit Butter bestrichen sind, überwunden, und mit Spagat überbunden, endlich eine halbe Stunde vor dem Anrichten an einen großen Spieß gebunden und schnell gebraten, dann aus dem Papier, Speck und der Murpois genommen, aufdressirt und angerichtet, darunter kommt ein mit etwas Salz und weißem Pfeffer gehobenes Consommé. (S. Abschn. von Consommé.)

Hühnchen auf holländische Art. (Poulets à la Hollandaise.)

Die zu dem vorhergehenden Gericht dressirten und in der kurzen Presse gebratenen drey Stück Hühner werden mit einer grünen Tunke aufgetischt. Diese Tunke ist eine stark eingekochte weiße Einmachtunke, mit Spinat grün gefärbt. (S. 2. Th. Spinatgrün betreffend.) Der Spinatopf wird mit halben eygroßen Stückchen Butter zu einem Teig abgearbeitet und in die kochende Tunke gethan, mit dem Anrichtlöffel erst abgeschlagen, dann durchs Ziehen oder Aufgießen genau vermengt, gehörig gesalzen, und mit etwas weißem Pfeffer und Limoniensaft angenehm gehoben.

Hühnchen mit Nudeln. (Petits Poulets aux Nouilles.)

Die vorhergehenden mit einer Taubendressur versehenen Hühnchen (S. Abschn. von Dressuren) werden mit weißer Lunte begossen (S. Abschn. von den Luntzen), mit Salz und Concassé gewürzt, eine halbe Stunde vor dem Anrichten über mittelstarker Gluth langsam weich gekocht; die Lunte wird dann durch ein Haartuch in eine andere Casserole geseiht, mit einer Liaison von vier Eyerdottern legiert, und so mit Glace und Concassé gehoben, einen Theil über die Hühnchen, der andere in eine Sauce Casserole gepreßt. Bey dem Anrichten selbst kommen zwey Schöpflöffel in der Brühe eine Minute lang abgekochte gestuzte Nudeln (S. Abschn. von Eyerteig, 2. Th.), nachdem sie mit der Sauce durch einander geschwungen sind, so werden sie über die Hühnchen gegossen. Diese Manier ist die allgemeine. Es wäre aber besser, die Hühnchen in der Presse (S. Abschn. von den Einsäuerungen) weich kochen zu lassen, die abgekochten Nudeln mit einer mit Consommé verdünnten legierten Lunte (S. Abschnitt von den Luntzen) vermengen und über selbe gethan; das Gericht bekommt ein weit schöneres Ansehen, auch der Geschmack wird dadurch feiner erhalten.

Hühnchen mit Sardellen. (Poulets à la Cracovie.)

Kleine Hühnchen, die die Dampfdressur erhalten haben (S. Abschn. von den Dressuren), werden ganz so mit Sardellen gespickt, wie man mit feinem Speck zu spicken pflegt (S. Abschnitt vom Spicken), dann in einer Presse weich gekocht (S. Abschn. von der Presse) und mit einer kräftigen Sardellentunte aufgetischt (S. Abschn. von den Luntzen). Daß die Sardellen frisch, dem Speck ähnlich geschnitten, das Ganze zierlich und schön gehalten werden muß, versteht sich ohnehin.

Gesulzte Hühnchen. (Petits Poulets à la Gelée.)

Die Hühnchen werden halb gewachsen und sehr fett gebraucht, und so wie die gesulzte Poularde mit Fleischsulz (à la belle vue) behandelt. (S. Abschn. von dem Poularde.)

Am Rost gebratene Hühnchen. (Petits Poulets à la Villeroy.)

Die halbgewachsenen Hühnchen werden, nachdem sie flammirt, abgeklaut und aufgemacht sind (S. die vorhergehenden), in der Mitte von einander geschnitten, das Rücken- und Brustbein herausgelöst, die Füße dann unter dem Knie abgehauen, die Knie über ihrer Scheibe abgebrochen, das Fleisch an den Beinchen etwas zurückgeschoben und das nun entblößte Rohrbeinchen in die, unter den Biegel gemachten Einschnitte gesteckt, das Ganze dann gleich und flach geprackt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und in eine mit Butter bestrichene Casserole gethan, endlich mit Butter begossen, und ungefähr eine Viertelstunde über mittelstarkem Windofen geschwungen. Nach einigem Abkühlen in obiger Butter werden die Hühnchen auf eine Schüssel gelegt, und nach gänzlichem Erkalten mit der Auflegtunke (S. Abschn. v. d. Tunken) bestrichen, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, in die nehmlichen Butter, in welcher sie geschwungen worden sind, eingetunkt, und wieder mit Bröseln aufgelegt; dann über einem Rost, der mit einem mit Butter bestrichenem Bogen Papier belegt ist, gereiht, und von beyden Seiten bis zur schönsten Farbe gebraten. Sie werden von Einigen, über einer Unterlage von feiner Fische, von Andern aber mit Consommé aufgetischt. Der Gratin oder die Unterlage von feiner Fische wird von den in Butter gerösteten und durch ein Sieb gestrichenen Hühnerlebern gemacht, die mit eben so viel feiner Fische (S. Abschn. von den Fischen) vermengt worden sind; diese Fische wird auf eine Silberschüssel fingerhoch aufgestrichen und im Ofen gebacken, mit den Hühnchen dann zierlich belegt und so aufgetischt.

Hühnchen als Coteletten. (Petits Poulets en Côtelettes.)

Die Hühnchen werden ganz so wie die vorhergehenden von einander geschnitten und dressirt, das etwas länger daran gelassene Rohrbein vom Biegel muß das Rippen einer Cotelette bilden; die Hühnchen werden dann den vorhergehenden gleich flach geprackt, mit feinem Salz und Concassé von beyden Seiten be-

stäubt, in zerlassene Butter, welche mit etwas feinem Kräutchen (S. Abschn. von feinen Kräutchen) vermengt ist, getunkt, mit feinen Semmelbröseln gut aufgelegt, und über einem Rost eine Viertelstunde vor dem Anrichten schnell auf beyden Seiten gebraten. Darunter kommt ein Cotelettensaft. (S. Abschnitt von den Tunken.)

Hühnchen am Roste mit Senftunke. (Poulets à la Tartare.)

Diese Hühnchen werden ganz so wie die vorhergehenden behandelt; eine kalte Senftunke wird besonders beygesetzt. (S. Abschnitt von den Tunken.)

Gebackene Hühnchen auf Wiener Art. (Poulets frits à la Viennoise.)

Die flammirten, rein abgeklaubten, dann aufgemachten, und auf vier Theile zerschnittenen Hühnchen werden mit feinem Salz bestäubt, und mittelst eines geschickten Auf- und Abschleuderns in einem Tuche mit Mehl abgetrocknet; endlich in abgeschlagene, ein wenig gesalzene und mit der Hälfte so viel Wasser verdünnte Eyer getunkt, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt und in mittelstark siedendem Schmalz gebacken, sonach aufgehäuft angerichtet; über ihre Mitte kömmt eine Hand voll grün gebackener Petersilie.

Gebackene Hühnchen auf französische Art. (Marinade de Poulets, ou une Horli.)

Die jungen Hühnchen werden wie die zum Einmachen gepußt und zerschnitten, dann in einen porzellanenen Topf gethan, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit grüner abgezupfter Petersilie, auf Scheiben geschnittenen spanischen Zwiebeln, die man auf Ringchen von einander löst, und mit Lorbeerblättern belegt, und mit dem Saft von zwey Limonien einige Stunden, unter wiederholtem Schwingen, gesäuert. Bey dem Anrichten werden sie durch Auf- und Abschieben in einem gespannten Tuche mit Mehl und Semmelbröseln abgetrocknet, und heiß gebacken,

dann mit gebackenen Eyern (S. Abschn. von den Eyern) unterlegt, und zierlich angerichtet; darunter kommt eine mit Glace stark gehobene pikante Tunke.

Zu denen à la Horli kommen, anstatt Eyern, in eben der Säure gesäuerte und in dem Mehl und Semmelbröseln getrocknete, dann recht heiß gebackene Zwiebelringchen, welche über das Übrige gestreuet werden. Hierzu kömmt aber keine Tunke.

Hühnchen in der Asche. (Petis Poulets à la Cendre.)

Drey halbgewachsene und geschöppte Hühnchen bekommen, nach dem Aufmachen, Flammiren und Reinigen, eine möglichst schöne Taubendressur (S. Abschn. von den Dressuren), dann werden über einen Bogen Papier dünne Speckplatten gebreitet, mit einer einen halben Finger hoch trockenen Presse (S. Abschn. von den Einsäuerungen) belegt, die Hühnchen darüber gethan, mit dem Speck und Papier überbunden, und in vier andere mit Butter bestrichene Bogen Papier eingemacht; zwey Stunden vor dem Anrichten werden sie nun in eine Grube von glühender Asche gethan, (welche man fingerhoch mit kalter Asche bedeckt, und nun wird ein ganzer Haufe glühender Asche darauf gehäuft). Bey dem Anrichten werden die ersten zwey Bogen Papier abgelöst, mit den übrigen zwey aber aufgetischt.

Hühnchen in Papier. (Petits Poulets en Papillotes.)

Zu diesem Gericht werden die Hühnchen ganz den kälbernen Coteletten ähnlich behandelt (S. Abschn. von den kälb. Coteletten in Papier), nur daß sie mit dem Kräutchen vorher nicht gedünstet werden, welches dort geschehen muß, sondern nach dem Aufmachen, Flammiren, auf vier Theile zerschnitten, reinlich zugeschnitten und gleich roh mit demselben belegt und in's Papier eingemacht, endlich an beyden Seiten über der glühenden Asche gebraten und rund laufend angerichtet werden.

Salat von Hühnchen. (Salade de petits Poulets à la Reine.)

Wier in einer Presse gekochte oder auch gebratene Hühner (S. die Hühnchen in trockener Presse) werden nach den Regeln der Kunst möglichst schön und rein geschnitten, es werden nehmlich erst die beyden Ziegel abgelöst, jedoch so behuthsam und geschickt, daß der Steiß einen Zoll breit und unbeschädigt bleibt, dann werden die beyden Brüste abgelöst und dieß eben so behuthsam, denn nichts ist weniger ansprechend als ein schlecht geschnittenes Hühnchen; mit dem sehr scharfen Messer wird nehmlich Knapp an dem Brustbeine angefaßt und die Brust mit einem Zug bis an das Gerippe durchgeschnitten, und das Gabelbeinchen gespalten, jetzt wird fortgeföhren das Brüstchen leicht von dem Gerippe zu lösen, die Fugen oder die Gelenke des Brüstchens werden durch einen leichten Druck mit dem Messer von einander geschnitten, das Brüstchen muß nun glatt geschnitten in schöner Form da liegen, die eingedrehten Flügel werden in der Hälfte des letzten Gliedes an der Brust abgehauen, und das an der Brust gebliebene Bein bis an die Brust selbst vom Fleisch entblößt und rein geschabt; dieses gilt auch dem Weinchen vom Ziegel, wenn das Knie abgehauen worden ist, welches Weinchen dann auch einen Finger breit rund herum eingeschnitten, von dem Fleisch entblößt und eingeschabt wird; endlich wird der Steiß rein und nett geschnitten, so wie alle Theile noch einmahl durchgegangen und sehr rein zugeschnitten. Diese so geschnittenen Hühnchen werden mit vier Eßlöffel sehr starkem Vertram-Essig und acht Löffel des feinsten Öhl begossen, mit feinem weißem Pfeffer und einem Löffel voll sehr fein geschnittenen Vertram bestäubt, gut durch einander geschwungen, und so in einem Porzellantopf einige Stunden lang würzen gelassen. Es werden dann eine kurze Zeit vor dem Anrichten ungefähr acht Häuptel Salat, je nach dem dieser groß ist, von den größern Blättern entblättert, die feinen gelben Blätter werden bis auf das daumstarke Herzchen abgenommen, auf halben Finger breite Streife überschritten, mit vier Eßlöffel star-

dem Bertram-Essig und noch einmahl so viel Öhl nebst Salz, weißem Pfeffer und einem Eßlöffel voll sehr fein geschnittenem Bertram, zum Salat angemacht, und die Vertiefung der Schüssel damit angefüllt. Die zerschnittenen Hühnchen werden nun darüber aufgerichtet, und dieses auf folgende Weise. Die vier Steiße kommen in die Mitte der Schüssel zwey zu Boden und zwey über die Quere darüber, die acht Biegel kommen in gedrängtem Kranze um die Steiße; über die Biegel kommen endlich die Brüstchen in kleinerem Kränzchen, wozu sechs Stück hinreichen, die zwey letzten und schönsten Brüstchen kommen über das Ganze, welches dadurch schön geschlossen wird. Rund herum als Einfassung, werden die Herzchen der Häuptel, die man auf vier oder auch oft auf sechs Theile gespalten und zum Salat angemacht hat, aufgestellt, (S. Abschn. Vorduren von Eiern) zwischen eine jede Spalte Salat kömmt eine eben so kleine Spalte hartgekochter Eyer, die an dem unteren Ende gestukt werden, um sie leichter stellen zu können; das ganze Gericht wird endlich mit der übrig gebliebenem Öhl-Lunke der Hühnchen begossen, und aufgetischt. (S. Tafl. 1. Figur 4.)

Geschwungene Hühnerbrüste. (Sautée de Filets de Poulets.)

Die völlig erwachsenen und gut genährten Hühnchen werden nach dem Flammiren rückwärts am Halse aufgemacht, der Kropf herausgenommen, die Haut über der Brust aufgeschnitten, herunter gezogen, und die Biegel aus einander gebogen, bis sie aus ihren Regeln springen. Die Brust ist durch das Brustbein in zwey gleiche Theile getheilt, welches zwey Brüste bildet; diese zwey Brüstchen werden nun mit scharfem Messer von dem Brustbeine und dem Gerippe ohne Wunden oder Beschädigung, das heißt glatt und sehr rein abgelöst, das Gabelbeinchen wird unter dem ersten Schnitte gleich gespalten, um die Ablösung zu erleichtern. Ein jedes dieser Brüstchen hat noch ein Unterbrüstchen, das durch ein sehr feines Gewebe von Sehnen und Masern sich von der größern Brust scheidet. Dieses Filet wird von dem großen

behuthsam abgenommen, die an dem dicken Ende dieses Unterschnittchens sichtbar starke Sehne wird heraus geschnitten, ohne jedoch das Filet zu spalten, welches leicht geschieht, indem diese Sehne das ganze Filet durchzieht, es wird dann mit dem Messer glatt gestrichen, rein zugeschnitten, und indessen auf die Seite gelegt. Die Brust wird mit dem naß gemachten Hefte des Messers über naß gemachter Tafel flach gepreßt, mit dem faserigen feinen Häutchen auf diese Tafel gelegt, und mittelst geschickter Führung des Messers sehr dünne abgenommen, welches das schwerste der ganzen Operation ist. Das Messer wird nehmlich an der Spitze der Brust zwischen dem Fleisch und dem Häutchen angefaßt, die Brust mit der Fläche der linken Hand fest gehalten und vermöge eines leichten Auf- und Abfahrens unter stetem Druck mit der Fläche des Messers über die Fläche der Tafel dieses Häutchen von der ganzen Brust getheilt, so zwar, daß das Häutchen papierdünne auf der Tafel liegen bleibt. Diese Operation unterliegt einiger Schwierigkeiten, und es darf sich keiner abschrecken lassen, wenn es ihm nach ein Paar Versuchen nicht gleich gelingt. Die untern Brüstchen werden wieder an ihre erste Stelle, welche an der Brust kenntlich bleibt, gelegt. Dann werden sie in eine mit frischer Butter bestrichene Schwungcasserole gereiht, mit feinem Salz ein wenig bestäubt, mit zerlassener Butter begossen, mit einem mit Butter bestrichenen runden Papier bedeckt, und bis zum Gebrauch kalt gestellt.

Bei dem Anrichten werden sie über mittelstarkem Feuer ungefähr eine Minute lang geschwungen. Die untern Brüstchen, welche in der Casserole oben auf liegen müssen, werden nun von der Brust genommen und ebenfalls in die Butter gelegt, und das Ganze abermahls eine Minute lang geschwungen, dann ein jedes Stückchen umgewendet und noch einmahl eben so lange unter leichter Bewegung über dem Feuer gehalten, bis die Hitze endlich eine jede Brust durchdrungen, und selbe spröde dem Finger widerstehen. Nach diesem Vorgange wird die Butter abgeseiht, statt dieser anderthalb Schöpföffel geklärte weiße Lunte (S. Abschn. von den Luntten) darüber gegossen, mit einem ey-

großen Stückchen frischer Butter, etwas Salz, Concassé, Limoniensaft und Hühnerglace gehoben, über dem Feuer leicht durch einander geschwungen, und so rund laufend, immer eine Brust, und eine eben so groß und dick geschnittene in Butter gebackene Semmelschnitte gelegt, bis das Ganze einen hohen Kranz bildet. In ihre Mitte kommen die Unterbrüstchen als Stern angerichtet. Die Sauce wird durch ein feines Haartuch in eine Saucecasserole gepreßt, über dem Feuer eine Weile gezogen, und dann das indessen im Wärmekasten stehende Gericht damit begossen (S. Kupfertafel 4. Fig. 7). Die glänzend weiße vom Löffel sich spinnende Sauce muß bis zu dem feinsten Haut-Gout gehoben werden.

Geschwungene Hühnerbrüstchen mit legierter Lunke.
(Sautée de Filets de Poulets au Suprême.)

Dies Gericht wird den vorhergehenden ganz ähnlich bereitet, nur daß dort geklärte weiße Lunke, hier aber eine legierte Lunke genommen wird (S. Abschn. von den Lunken), und vermöge dieses Umtausches zu noch angenehmerem Geschmacke berechtigt.

Geschwungene Hühnerbrüstchen mit Champignons. (Sautée de Poulets aux Champignons.)

Statt den, zu den geschwungenen Brüstchen als Stern angerichteten Unterbrüstchen (S. das vorhergehende Gericht) kommen hier in Butter passirte Champignons (S. Abschn. von den Champignons), welche mit der Lunke vermengt dem Ganzen einen lieblichen Geschmack mittheilen.

Geschwungene Hühnerbrüste mit Trüffeln. (Sautée de Filets de Poulets aux Truffes.)

Die zum Schwingen eingerichteten Brüste, werden mit abgeschästen und auf zwey Messerrücken dicken Scheibchen der besten und schönsten Trüffeln (S. Abschn. von den Schwämmen) belegt, mit Salz und Concassé bestäubt und mit Butter begossen, dann den vorhergehenden gleich geschwungen (S. Abschnitt von den geschwungenen Hühnerbr.). Bey dem Anrichten werden die Trüffeln statt der Semmelschnitten unter die Brüste gelegt, und die

Mitte damit gehörig ausgefüllt. Es bildet ein schönes, und durch den Beytritt der Trüffeln auch zugleich fein nancirtes Gericht. Die Junke wird durch frische Butter, Limoniensaft und Glace bis zu dem höchsten Puncte des Schmackhaften gehoben.

Geschwunge Hühnerbrüste à la Conti. (Sautée de Filets de Poulets à la Conti.)

Der Beynahme Conti deutet bey allen Speisen auf eine ausnehmende Zierlichkeit, und so werden zu dieser Sautée die Unterbrüstchen, nachdem das feine Häutchen abgezogen und die Sehne im dicken Ende herausgeschnitten worden ist, über den Faden messerrückenbreit aus einander, und eben so tief eingeschnitten, in einen jeden Schnitt kommt ein halbrundes dünnes Blättchen Trüffeln, welches aber die Hälfte über das Fleisch vorragt; sie müssen gleich groß und nicht ganz die Breite der Filet haben, man sticht sie gewöhnlich mit einem kleinen Finger dünnen Ausstecher, spaltet sie in ihrer Länge, und schneidet diese Spalten auf sehr dünne Scheibchen. Wenn diese Unterschnitten auf diese Art voll gespickt sind, so werden sie mit feinem Salz ein wenig bestäubt, und auf einen mit dünnen Speckplatten belegten Plafond in einiger Ordnung gelegt, mit andern Speckplatten bedeckt, und so eine Viertelstunde vor dem Anrichten in den Ofen gestellt; wie sie von der Hitze durchdrungen werden, so sind sie auch schon gut. Sie werden dann als Stern in die angerichtete Schüssel (S. Kupfertaf. 4. Fig. 7.) oder rund laufend um die andern Brüste gelegt. Diese Unterschnitten werden auch fein gespickt und glasirt, oder auch die Hälfte mit Speck und die andere Hälfte mit Trüffeln durch einander angerichtet.

Geschwungene Hühnerbrüste mit weißem Ragout. (Sautée de Filets de Poulets à la Toulouse.)

In den Kranz der vorhergehenden geschwungenen Brüste (S. Kupfertaf. 4. Fig. 7.) kommt ein weißes Ragout. (S. Abschnitt von den Ragout.)

Geschwungene Hühnerbrüste mit Pöckelzungen. (Sauté de Poulets à l'Écarlate.)

Zwey schöne gut gekochte Pöckelzungen werden auf Hühnerbrust-ähnliche Blätter zugeschnitten, in Glace geschwungen, und mit den geschwungenen Brüstchen angerichtet (S. die vorhergeh. geschwung. Hühnerbrüste). Die Lunte wird nur über die Brüste gegossen, die Zungen aber glasirt. In ihre Mitte kommen die Unterbrüstchen als Escalope mit eben so viel und so klein zugeschnittenen Zungenblättchen.

Escalope von Hühnerbrüsten. (Escalope de Filets de Poulets.)

Die geschwungenen Hühnerbrüstchen (S. die vorhergehenden) werden der Länge nach in ihrer Breite von einander getheilt, dann eine jede dieser Schnitten auf drey bis vier Blättchen über den Faden, schief unter die Hand über geschnitten, und in eine Saucecasserole gethan, die Lunte wird durch ein Haartuch darüber gepreßt, und mit einem eygroßen Stück frischer Butter, etwas Limoniensaft und Glace geeyoben, und so durch einander geschwungen in eine schöne Kruste (S. Abschn. von den Krusten. Kupfertaf. 9. Fig. 27. 28.) oder eine Reißcasserole, wohl auch in eine Silbercasserole und selbst in eine schön bordirte Schüssel angerichtet. Wenn zu geschwungenen Brüstchen sechs bis sieben Hühnchen hinlänglich waren, so werden zu einer mittelmäßig starken Schüssel von Escalope neun bis zehn genommen, dagegen erscheinen auch solche feine Gerichte als das Non plus ultra der modernen Küche; das gut gewählte Fleisch erscheint so zart, die Lunte so köstlich, beyde vermengt geben die lieblichste Nahrung, mit Trüffeln nuancirt den höchsten Grad des Wohlgeschmackes.

Eine Escalope von Hühnerbrüsten mit Trüffeln. (Escalope de Filets de Poulets aux Truffes.)

Die vorhergehende Escalope wird mit beynahe eben so viel abgeschälten und auf Messerrücken dick blättrig, geschnittenen Trüffeln (S. Abschn. von den Schwämmen) geschwungen (S.

das Schwingen des vorhergeh.), dann in eine verzierte schöne Kruste (S. Abschn. von den Krusten. Kupfertaf. 9, Fig. 27, 28.) angerichtet. In Betracht, daß der Beytritt der Trüffeln die Escalope bedeutend vermehrt, so dürften zwey bis drey Hühner weniger gebraucht werden, als zu jenen ohne Trüffeln. Ein jedes Gericht mit Trüffeln fordert mehr Kraft, und so darf man bey der Bereitung solcher Schüsseln keinen Mangel an Hühner-Glace haben.

Escalope von Hühnerbrüsten mit Champignons. (Escalope de Filets de Poulets aux Champignons.)

Die Escalope von Hühnerbrüsten (S. die vorhergeh.) wird mit ungefähr dem dritten Theil in Butter passirten Champignons vermengt (S. Abschn. von den Champignons). Die übrige Behandlung bleibt jener vorhergehenden gleich.

Escalope mit Gurken. (Escalope aux Concombres.)

Escalope mit grünen Erbsen. (Escalope aux petits Poix.)

Escalope mit breit gekrausstem Salat. (Escalope à la Chicorée.)

Sind nur Wiederholungen der vorhergehenden. Sie werden den übrigen gleich geschwungen, mit dem besagten Gemüse vermengt und in eine Kruste angerichtet.

Coteletten von Hühnerbrüsten. (Côtelettes de Filets de Poulets.)

In die Spitzen der zum Schwingen abgelösten und zugeschnittenen Hühnerbrüste (S. die vorhergeh. geschw. Hühnerbrüste) werden dünne und rein geschabte Rippenbeinchen gesteckt, davon ein kleiner Theil vorstehen bleibt, und so der Brust das Ansehen einer Cotelette gibt. Diese Brüste werden dann mit feinem Salz und etwas wenigem weißen Pfeffer bestäubt, dann in zerlassene Butter getunkt, mit feinen Semmelbröseln vollkommen gut aufgelegt, über einen Rost gereiht und über starker Gluth schnell an beyden Seiten gebraten. Sie werden dann rund laufend

im Kranze, mit den Weinchen in die Höhe, zierlich angerichtet, und mit Consommé, das mit Salz und weißem Pfeffer gehoben worden ist, aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Brühen.) Bey einem jeden Gerichte, das mit Semmelbröseln aufgelegt ist, muß sehr behuthsam umgegangen werden, denn gar zu leicht werden die Bröseln herabgeschoben, und dann liegt das Fleisch beschädigt und unansehnlich da.

Hühnerbrüste am Roste, auf französische Art. (Filets de Poulets à la Marechal.)

Die vorhergehenden zum Auflegen bereiteten Brüstchen werden ohne Weinchen ebenfalls mit Salz und Concassé bestäubt, dann aber mit Aufleg-Tunke (S. Abschn. von den Tunken) bestrichen, mit feinen weißen Semmelbröseln aufgelegt, in zerlassene Butter getunkt, und wieder mit Semmelbröseln aufgelegt, endlich auf dem Roste, welcher mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier belegt ist, über glühender Asche an beyden Seiten bis zur schönen rotgelben Farbe gebraten, und so mit dem dickeren runden Theile in die Höhe, rund laufend im Kranze zierlich angerichtet. In ihre Mitte kommt mit Salz und weißem Pfeffer etwas gehobenes Consommé. (S. Abschn. v. d. Brühen.) Auf diese Art bereitete Hühnerbrüste können über einer jeden feinen Unterlage oder mit einem jeden feinen Ragout erscheinen.

Gespickte Hühnerbrüste. (Filets de Poulets piqués glacés.)

Die Hühnerbrüste werden wie zu den geschwungenen abgelöst (S. d. vorherg. Hühnerbrüste), rein zugeschnitten, ohne jedoch das feine Häutchen abzunehmen, endlich fein gespickt. (S. Abschn. v. d. Spicken.) Sie werden in eine leicht mit Butter bestrichene Schwungcasserole, alle auf eine und dieselbe Seite etwas gebogen, gelegt. Zwölf dieser Brüstchen werden mit vier Eßlöffel Consommé, eben so viel Glace und einem halben Eßlöffel voll Krebsbutter (S. Abschn. v. d. Butter) begossen, mit einem runden Papier bedeckt, und in die Reihe anderer

Casserolen gestellt. Zehn Minuten vor dem Anrichten werden sie mit oben und unten angebrachter Gluth schnell gedämpft, so zwar, daß in vier Minuten das Consommé auf Glace gefallen, und der Speck gelb geworden ist, alsdann werden sie mit ihrer Glace wiederholt glasirt, mit dem Deckel, auf welchem die Gluth aufgefrischt worden ist, bedeckt, und wenn die Glace über dem Speck trocken ist, wiederholt glasirt, dann rund laufend das dicke Ende in die Höhe eine über die andere im schönen Kranze angerichtet. In ihre Mitte kommen:

Geschwungene Trüffel.

(S. Abschn. von den Trüffeln.)

Durchgeschlagene Champignons.

(S. Abschn. v. d. Champignons.)

Durchgeschlagene Schnepfen.

(S. Abschn. v. d. Huhn, Purée.)

Durchgeschlagener Sauerampfer.

(S. Abschn. v. d. Pflanzen.)

Diese so einfache Bereitung fordert sehr viel Aufmerksamkeit, um dieß schöne Gericht gelungen zu geben; schön Spicken ist die erste Forderung: dann, wenn sie auf's Feuer kommen, so muß die Hitze von oben sehr mächtig seyn, um den Speck in dem kurzen Zwischenraume von vier Minuten gelb zu färben, und das Consommé, daß durch den entquellenden Saft der Brüste verdünnet wird, auf Glace zu reduciren, denn länger dürfen sie nicht über dem Feuer bleiben, wenn sie nicht zähe und trocken werden sollen.

Gespickte Hühnerbrüste mit Krebscheren. (Filets de Poullets piqués glacés à la Royale.)

Die Brüste werden den vorbergehenden ganz gleich behandelt, nur muß nach dem Feinspicken in jede Spitze eine abgekochte Krebschere gesteckt werden, welche stets nur die rechte seyn darf, von welcher Seite auch die Brüstchen einwärts gehor-

gen in die Schwungcasserole gelegt werden müssen, und so muß bey dem Anrichten eine Krebschere die andere berühren, um eine Art Oberkränzchen zu bilden. Man kann statt dieser Scheren in jede Spitze eine nagelförmig geschnittene Trüffel stecken, welche Nägel dann eine schwarze Schnur formiren. In ihre Mitte kommt eine der oben genannten Purées, oder auch feine weiße Ragoirs. (S. Abschn. v. d. Rag.)

Hühnerbrüste in halber Trauer. (Filets de Poulets en Demi-deuil.)

Dies liebliche Gericht ist eine Zusammensetzung des vorhergehenden. Es werden nehmlich fünf geschwungene Brüste, die vor dem Schwingen mit fein gehäckelten Trüffeln aufgelegt worden sind, und eben so viel fein gespickte Brüste (S. d. vorhergehende), nach dem Schwingen der einen und dem Dämpfen der andern, beyde abwechselnd, ein gespicktes und ein geschwungenes, im schönen hohen Kranze angerichtet. Die geschwungenen werden dann leicht mit weißer Glace bestrichen, und die gespickten mit ihrer Glace glasirt. In ihre Mitte kömmt ein Ragoir-Pompadour (S. Abschn. v. d. Rag.) oder geschwungene Trüffeln. (S. Abschn. v. d. Trüffeln.) Das Auslegen des Brüstchen geschieht indessen auf eigene Weise. Die zum Schwingen vorgerichteten Brüstchen werden an der glatten Seite mit Wasser etwas befeuchtet, dann über fein geschnittene Trüffeln gelegt, leicht nieder gepreßt, um daß möglichst viel von den Trüffeln daran bleibe, dann werden sie mit dieser, mit Trüffeln belegten Seite, in die mit Butter bestrichene Schwungcasserole gelegt.

Eine Mayonnaise von Hühnerbrüsten, oder geschwungene Hühnerbrüste mit einer Öhl-Tunke. (Une Mayonnaise de Filets de Poulets.)

Die geschwungenen Hühnerbrüste, wenigstens zwölf an der Zahl, werden nach dem Schwingen (S. die vorherg. geschwung. Hühnerbrüste) über einer reinen Serviette abgetrocknet, dann zwischen zwey flache Casseroldeckel gelegt, damit sie recht glatt

werden, und nun kalt gestellt. Indessen wird eine hierzu gehörige Schüssel einen Finger hoch mit Fleischsulz begossen und ebenfalls kalt gestellt; während des Sulzens am kalten Ort kann die Öhl-Lunke gemacht werden (S. Abschn. v. d. Öhl- und Butter-Lunken.) Wenn die Sulz über der Schüssel fest geworden ist, so werden die geschwungenen und nun gänzlich ausgekühlten Hühnerbrüste zur Hand genommen, sehr rein und glatt zugeschnitten, und rund laufend im gedrängten Kranze möglichst hoch über der Fleischsulz der Schüssel angerichtet, dann behuthsam mit der schönen weißen und dick gesulzten Öhl-Lunke begossen, und rund herum mit fein gehäckelter Fleischsulz eingefast; in die Mitte kömmt ein Häufchen gehäckelter Fleischsulz. Dieses sehr einfache Gericht muß von guter Miene seyn.

Eine Mayonnaise von Hühnerbrüsten mit Trüffeln. (Une Mayonnaise de Filets de Poulets aux Truffes.)

Dieses Gericht ist nur eine Wiederholung des vorhergehenden, dessen Werth durch den Zutritt der Trüffeln sehr erhöht wird. Die Brüste werden nach dem reinen Zuschneiden in einem Porzellantopf mit der Öhl-Lunke geschwungen, damit diese Lunke sie überall genau überspüle; es werden dann eben so viel schöne große Scheiben (etwas dünner als die Brüste selbst) aus großen, in Champagner-Wein gekochten Trüffeln, den Brüsten gleich zugeschnitten und nur mit den Brüsten über eine mit Fleischsulz aufgegoßene Schüssel aufdressirt; es wird immer eine Scheibe Trüffel im gedrängten Kranze zierlich gelegt, so daß die halbweißen Brüste und die schönen schwarzen Trüffeln, eins das andere hebend, ein schönes Ganze geben. In die Mitte kömmt ein Häufchen auf kleine Scheibchen geschnittene Trüffeln, und rund herum über den Rand der Schüssel werden schöne Schnitten Fleischsulz aufgestellt.

Fleischsulz von geschwungenen Hühnerbrüsten. (Sauté de Filets de Poulets la Gelée.)

Auch dieß Gericht ist nur eine Wiederholung von den geschwungenen Hühnerbrüsten mit einer Öhl-Lunke. (S. d. vor-

hergehenden.) Es wird eine runde, in der Mitte hohle Form einen Messerrücken hoch mit Fleischsulz aufgegossen, nach dem Sulzen mit den geschwungenen, dann ausgekühlten und endlich fein zugeschnittenen Brüsten, ebenfalls im Kranze rund laufend mit dem dicken Ende zu Boden gelegt, und nach und nach mit der Sulz aufgegossen, bis die Form oben voll ist, und nun kalt gestellt. Nach dem vollkommenen Sulzen wird die Form einen Augenblick in's warme Wasser gehalten, dann schnell abgetrocknet, und über die gehörige Schüssel gestürzt. In die leere Mitte kommt eine Escalope der Hühner-Unterbrüstchen mit einer weißen Öhl-Lunke.

Escalope von Hühner-Unterbrüstchen. (Escalope de Filets mignons de Poulets.)

Eine Escalope von Unterbrüstchen wird jener Escalope der Hühner gleich gehalten (S. die Escal. von Hühnerbrüstchen), nur daß die kleinen Schnitten nach dem Schwingen nicht wie jene gespalten, sondern nur auf drey Theile und etwas schief über geschnitten werden, endlich wie dort mit einer köstlichen Lunke vermengt, und in eine schöne Kruste angerichtet, oder als Unterlage eines andern feinen Gerichtes gebraucht.

Des sehr zarten Wesens dieser Unterbrüstchen, und der Schwierigkeit willen, sie in gehöriger Menge zu bekommen oder zu sammeln, werden sie meist nur als Garnirung einiger Fische-Speisen und anderer Gerichte angewendet, die folgenden ausgenommen:

Kleine Krusten von Hühner-Unterbrüstchen. (Gimblette de Filets mignons, ou des Bouches de Filets Mignons.)

Nachdem das feine Häutchen abgezogen, und die im dicken Ende befindliche Nerve ausgelöst ist (S. d. geschw. Hühnerunterbrüstchen), werden diese Unterbrüstchen fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken), dann um einen starken Daumen dick geschnittene gelbe Rüben, welche mit dünnen Speckplatten belegt sind, umgewunden, die beyden Enden mit zwey dünnen Holzspeilchen be-

festigt, auf einen mit Speckplatten belegten Platfond gestellt, mit dünnen Speckplatten belegt und kalt gestellt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Brüstchen in den heißen Ofen gestellt; sobald sie von der Hitze durchdrungen sind, werden sie abgedeckt, glasirt und wieder in den Ofen gethan, so zwar, daß sie goldgelbe Farbe bekommen, welches so schnell als möglich geschehen muß, damit die langsame Hitze sie nicht austrocknen kann. Unterdessen werden in der Größe der gelben Rüben weich gekochte Pöckelkugeln auf messerrückendicke Scheibchen ausgestochen, und in die von den gelben Rüben abgenommenen Ringchen geschoben, um ihnen einen Boden zu geben; das Ganze wird dann noch einmahl glasirt, und mit einem Ragout Montglas (S. Abschn. v. d. Rag.) gefüllt, so wie zierlich, in eine bordirte Schüssel gehäuft, angerichtet. Diese Art Gerichte, so einfach und leicht sie auch zu seyn scheinen, brauchen Geschicklichkeit und viele Gewandtheit zu ihrer Bereitung.

Gespickte Unterbrüstchen mit Krebscheren. (Filets mignons à la Royale.)

Dies Gericht wird jenem der Hühnerbrüstchen gleich bereitet. (S. d. vorherg. Hühnerbrüste.) Um eine Schüssel zu füllen, werden wenigstens zwanzig solche Unterbrüstchen erfordert. In ihre Mitte kommt ein Ragout Pompadour. (S. Abschn. v. d. Rag.) Das Ganze wird mehr zart und wo möglich mehr elegant gehalten, als jenes der Hühner gleiches Namens.

Turban von Hühner-Unterbrüstchen. (Turban de Filets mignons.)

Auf ein aufgeworfenes Silberblech, welches in eine runde Schüssel paßt, wird eine rund geschnittene, vier Finger hohe mit dünnen Speckplatten belegte Brotkrume gethan, welche rund herum in dem Silberbleche einen zwey Finger breiten Raum läßt. Dieser Raum wird mit Kapauner-Fasche (S. Abschn. v. d. Faschen) mit den Krumen in gleicher Höhe angefüllt, oben bis zur Dünne eines Fingers verlierend glatt gestrichen, und

rund herum einen halben Finger breit aus einander schief hinauf, mit der Hälfte fein gespickten (S. d. vorhergeh. Unterschnittchen) und der Hälfte Unterbrüstchen à la Conti (S. d. geschw. Brüste à la Conti) belegt. Das Ganze dann mit dünnen Speckplatten belegt, mit Papier überwunden, und in Dunst (S. heißes Bad z. Thl.) eine Stunde vor dem Anrichten gedämpft. Das Papier und der Speck werden hernach behuthsam abgenommen, die Schmolle sammt Speck herausgehoben, das allenfalls in der Tiefe befindliche Fett ausgetunkt, und endlich mit einem weißen Ragout (S. Abschn. v. d. Rag.) ausgefüllt; die gespickten Brüstchen werden glasirt, und so das Ganze von einem sehr schönen Ansehen aufgetischt. Das Dämpfen geschieht auf folgende Weise. Es wird in eine hohe Casserole daumenhoch heißes Wasser gegossen und in's Kochen gebracht. Wenn das Wasser kocht, so wird ein großer zwey Finger hoher Ausstecher zu Boden gestellt, und der Turban darüber gethan; die Casserole wird nun genau zugedeckt, und auch das Wasser langsam kochend unterhalten. Nach einer Stunde wird das Gericht heraus gehoben, und vom besten Ansehen aufgetischt.

Gebackene Hühnerunterbrüstchen auf französische Art.
(Horli de Filets mignons.)

Dem Gerichte von gebackenen Hühnchen mit Zwiebelringchen gleich. (S. die vorhergehenden Hühnchen.)

Hühnerbiegel mit Trüffeln. (Cuisses de Poulets à la St. Cloud.)

Die, von den verbrauchten Brüsten übrig gebliebenen Biegel werden möglichst groß und rund von dem Gerippe des Huhns abgelöst, der Fuß wird über dem Knie abgehauen, und die beyden Rohrbeine ausgelöst, welches jedoch behuthsam geschehen muß, um die Haut nicht zu beschädigen; es wird nehmlich das Fleisch an der inwendigen Seite über dem Beine der Länge nach aufgeschnitten, und von dem Beine losgelöst; bey dem Gelenke dieser zwey Beine liegt aber erst die Schwierigkeit, denn nicht

man das kleine Knorpelbeinchen, das die Verbindung der beiden Knochen bildet, auch heraus nehmen, so wird die Haut richtig durchgeschnitten; um dann diesem vorzubeugen, muß der kleine Knorpel lieber darin gelassen werden. Ist das Ablösen über dem Gelenke überstanden, so wird das übrige Bein nur heraus gezogen, das Biegel wird dann in die erste natürliche Lage gezogen, in die entstandene Öffnung des Schenkels wird der abgehauene Fuß, von dem man das Knie und die Klauen gestutzt hat, gesteckt, so daß nur die Klauen hervor schauen. Die rund herum zugestuzte Haut des Biegels wird hernach mit einer Nadel und Zwirn aufgefaßt, das Biegel inwendig mit einem halben Eßlöffel fein geschälter und mit rappirtem Speck gerösteter Trüffeln gefüllt, der Faden etwas angezogen zusammen gebunden, so daß das Biegel in eine gefällige plattrunde Form gepreßt wird, wozu der Schenkel mit dem Fuße eine Art Schweif bildet. Sie werden dann mit Trüffeln gespiet; es wird nemlich in die runde Mitte des Biegels eine dem rundköpfigen Nagel ähnlich geschnittene Trüffel mittelst einer starken Spicknadel in die Oberfläche des Biegels gesteckt, um diesen Nagel kommen und herum sechs andere eben so zugeschnittene Trüffeln, die sämmtlich über das Biegel hervorstehen, und somit wäre ein Biegel genugsam mit Trüffeln besetzt. Sie werden nach diesem Vorgange in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole eine an die andere gereiht, mit Speckplatten belegt, mit einer Presse begossen (S. Abschn. v. d. Einsäuer.), und so mit unten und oben angebrachter Bluth langsam gedämpft. Nach einer Stunde des Dämpfens, in welcher Zeit sie sehr weich seyn sollen, wird die Casserole vom Feuer genommen, und fünf Minuten ruhend stehen gelassen; endlich werden die Biegel Stück für Stück heraus genommen, über eine reine Serviette gethan, der Bindfaden behuthsam heraus gezogen, und selbe in eine bordirte Schüssel mit den Klauen in die Mitte spielend angerichtet. In ihre Mitte kömmt eine Trüffel-Lunke (S. Abschn. v. d. Lunken), wo die Trüffeln kurz und dick nagelförmig geschnitten aufgehäuft werden.

Hühnerbiegel als gebackenes Fricassée. (Cuisses de Poulets à la Dauphin.)

Diese Biegelu werden dem gebackenem Fricassée gleich behandelt. (S. die eingemachten u. gebackenen Hühnchen.) Man sieht dieß Gericht als eines der erübrigten an, unter solchen Umständen wäre es gegen alle Etikette, wenn man es bey einer Minister-Tafel präsentieren wollte.

Hühnerbiegel auf dem Roste. (Cuisses de Poulets au Soleil.)

Den vorhergehenden Hühnerbiegelu gleich ausgelöst, werden sie mürbe und flach geprackt und zugeschnitten, mit feinem Salz und Pfeffer an beyden Seiten leicht bestäubt, in zerlassene Butter getunkt, gut mit Semmelbröseln aufgelegt, und so auf dem Roste über mittelstarker Gluth gebraten. In ihre Mitte kommt ein Coteletten-saft (S. Abschn. v. d. Lunkn) oder eines der feinen Gemüse, wie z. B. Spinat auf englische Art (S. Abschn. v. d. Pflanzen), grüne Fisoln (S. ebendasselbst), Spargelerbsen (S. ebendasselbst), gemischte grüne Speise (S. Abschn. v. d. Wurzeln und Knollen) u. dgl. m.

Hühnerbiegel mit feinen Kräutchen. (Cuisses de Poulets aux fines herbes.)

Die zum Füllen mit Trüffeln bereiteten Biegel (S. die vorhergehenden Biegel mit Trüffel) werden inwendig mit feinen Kräutchen (S. Abschn. v. d. feinen Kräutchen) leicht bestrichen, der Faden dann zugezogen, und so in gefällige Form gebracht, in eine mit Butter bestrichene Casserole gereihet, mit feinem Kräutchen begossen, gut zugedeckt, und mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedünstet. Nach dem Weichdünsten wird das Fett abgenommen, der Saft einer Limonie, ein Stück Glace und ungefähr ein Schöpfloßfel braune geklärte Lunkn (S. Abschn. v. d. Lunkn) darüber gegossen, leicht durch einander geschwungen, und rund laufend über die gehörige Schüssel ange richtet. Die Lunkn kommt dann in ihre Mitte. Ein recht guter

Effect wird hervorgebracht, wenn statt der Klauen der Füße in das dünne Ende des Biegels Krebscheren gesteckt werden, welche bey dem Anrichten oben auf eine die andere zu berühren scheinen, und so ein rothes Kränzchen bilden, welches mit der schwarzbraunen Farbe des Gerichtes lieblich contrastirt.

Gebackene Hühnerbiegel auf französische Art. (Marinade de Cuisses de Poulets.)

Dem Gerichte von gebackenen Hühnern gleichen Namens ähnlich, werden diese Biegel bereitet. (S. die gebackenen Hühner auf französische Art.)

Hühnerbiegel als Entchen. (Cuisses de Poulets en Canetons.)

Die Biegel werden, denen vorhergehenden gleich, möglichst groß von dem Gerippe gelöst, leicht flammirt, rein abgeklaubt, und gänzlich ausgelöst, da aber das Knie und der Fuß bey diesem Gericht eine Rolle spielen, so muß man bedacht seyn, sie vorerst unbeschädigt von dem Biegel abzunehmen; diesem zu Folge wird das Fleisch einen halben Finger breit über dem Knie und herum los geschnitten, zu dem dicken Bug zurück gedrängt, und das Beinchen in der Hälfte seiner Länge abgebrochen. Von dem inwendigen Bug des Knies zu dem inwendigen Bug der Klauen wird nun der Fuß schräg abgehauen, so daß das Knie einen Entenkopf sammt Schnabel bilde. Der Biegel wird dann jenen vorhergehenden gleich ausgelöst, mürbe geklopft, rund herum mit Nadel und Zwirn aufgefaßt, in eine angenehme runde Form gezogen, gebunden, und (zu zwölf bis sechzehn Stücken) in einem halben Pfund Butter eine halbe Stunde beyläufig gedünstet; aus dieser Butter werden sie in eine andere mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, vorher aber wird in ein jedes dicke Ende des Biegels einer der Entenköpfe aufrecht gesteckt, das Ganze wird dann mit vier Schöpfel weißer Funke begossen (S. Abchn. v. d. Funken), mit einer spanischen Zwiebel und eine Bouquet belegt, und so eine halbe bis drey Viertelstunden

langsam gekocht; das aufgestiegene Fett wird von Zeit zu Zeit abgenommen, und das Ganze gehörig mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt. Nach dem gehörigen Weichkochen werden die Entchen endlich aus der Lunte genommen, abdressirt, ihre Köpfchen zugerichtet, und über ihre Schweife, eine der andern nachlaufend, oder auch über die Schüsselbordur hinaussehend, angerichtet, und bedeckt warm gestellt. Die Lunte wird indessen auf starkem Feuer auf ungefähr zwey Schöpfel voll eingekocht, mit einer Liaison von vier Eyerdottern gebunden (S. Abschn. v. d. Lunte, legierte Lunte), die Hälfte über ein weißes Ragout (S. Abschn. o. d. Ragout), und die andere Hälfte in eine Sauce Casserole gepreßt, mit Glace, Concassé und Limoniensaft gehoben, die Biegeln dann damit begossen, und mit dem Ragout in ihrer Mitte aufgetischt. Dieß Gericht wird auch als kalte Speise aufgetischt. Die Verfahrungsart ist dann ganz jener des kalten Fricassée ähnlich (S. kaltes Fricassée.)

Gingemachte Hühnchen. (Fricassée de Poulets.)

Zum Einmachen werden die halb und auch darüber erwachsenen, hauptsächlich aber gut genährten Hühner genommen. Zwey der größern oder drey der kleinern sind nöthig, um eine Schüssel anständig zu füllen. Nachdem sie rein gepuht, flammirt und abgelaubt sind, werden sie regelmäßig geschnitten, nemlich die beyden Biegeln groß und rund herunter von dem Gerippe gelöst. Die Brust sammt den Flügeln, welche vorher eingebogen worden sind, glatt und rein herunter geschnitten, der Rücken dann entzwey, und ein jedes Stück sonach glatt zugeschnitten; die Füße werden unter dem Knie abgebaut, und das Bein über demselben gebrochen. Das Rohrbein im dicken Theile des Biegels wird ausgelöst, und nun Stück für Stück in eine Casserole gelegt, mit zerlassener Butter begossen, mit Salz und Concassé bestäubt, und eine halbe Stunde mit oben und unter angebrachter Gluth gedünstet. Das Feuer muß so gerichtet werden, daß in dieser Zeit der vom Anfange stark entquillende Saft verdünste, dann werden die Hühnchen

aus dieser Butter heraus genommen, reinlich zugeschnitten, und in eine andere Casserole zusammen gelegt. Die Butter wird mit drey Eßlöffel des feinsten Mehls gestäubt, ein halbe Stunde auf stiller Gluth geröstet, dann mit sechs Schöpflöffeln weißer Brühe während des Umrührens genächt, aufkochen, und so an der Ecke eines Windofens eine Weile kochend gehen gelassen, um die aufsteigende Butter abnehmen zu können. Diese Tunke wird endlich durch ein feines Haartuch über die Hühnchen geseiht, mit einem Bouquet belegt, und so langsam weich gekocht. Bey dem völligen Weichwerden wird die Tunke in eine andere Casserole abgeseiht, auf dritthalb Schöpflöffel über starkem Feuer eingekocht, und mit einer Liaison von vier bis fünf Eyerdottern gebunden (S. Abschn. v. d. Tunken, leg. Tunke). Der dritte Theil hievon wird in eine Saucecasserole, das Übrige aber über ein weißes Ragout gepreßt (S. Abschn. v. d. Ragout); die Hühnchen werden dann in eine bordirte Schüssel rund laufend angerichtet, mit der Tunke in der Saucecasserole, welche mit Salz, Concassé, Limoniensaft und Glace gehoben worden ist, begossen. Das eben so gehobene sehr heiße Ragout kommt in ihre Mitte.

Es gibt eingemachte Hühner, welche ohne Bindung und ohne Ragout bloß mit etwas Limoniensaft, fein geschnittenen Limonienchalen, und dünner kurzer Tunke in ihrem größten Negligé erscheinen, und eben dadurch oft zu gefallen wissen. Sie werden übrigens wie die vorhergehenden geschnitten und gekocht.

Eine Schippolatade von Hühnern. (Fricassée de Poulets à la Chipolatade.)

Die vorhergehend geschnittenen und in Butter passirten Hühnchen werden wie jene in eine andere Casserole gethan, die Butter mit einem Eßlöffel Mehl bestäubt, mit drey Schöpflöffeln weißer Brühe genächt, zur klaren Tunke abgerührt, und eine halbe Stunde langsam gekocht, um die aufsteigende Butter abnehmen zu können, dann durch ein Haartuch über die Hühner geseiht, und diese nun mit Salz und Concassé bestäubt, mit ei-

nem Bouquet belegt und weich gekocht. Bey dem Anrichten wird die bis auf einen Schöpflöffel eingekochte Tunke über einen Schöpflöffel voll daumengroß abgedrehte und abgebratene Bratwürste, und eben so viel abgebratene und eine Viertelstunde in Butter passirte Kastanien (S. Abschn. v. d. Kastanien) gepreßt, mit Glace gehoben, leicht durch einander geschwungen, und über die zierlich angerichteten Hühnchen geschüttet.

Eingemachte Hühnchen mit Wurzel-Tunke. (Fricassée de Poulets à la Salembert.)

Von zwey Pfund Rindfleisch, eben so viel Kalbfleisch, einigen Schnitten Schneidsinken, einer alten Henne, sechs gelben Rüben, vier Peterilienwurzeln, zwey Köpfchen Sellerie, sechs mittelgroßen spanischen Zwiebeln, einem Vorbeerblatte, einer starken Hand voll Vertram, und ein dritthalb Maas Wasser mittelst dreyständigem Kochen wird eine Brühe (S. Abschn. v. d. Brühen), und mit dieser eine Tunke (S. Abschn. von den Tunken) gemacht, mit welcher die eingemachten Hühnchen genäßt werden (S. die vorhergehenden); nachdem die Butter wie dort abgenommen, die Tunke durch ein Haartuch in eine andere Casserole gepreßt, mit einem starken Bouquet Vertram belegt, und über starkem Feuer auf zwey Schöpflöffel voll eingekocht ist, wird sie mit einer Liaison von vier bis fünf Eyerdottern (S. Abschn. von den Tunken, legierte Tunke) gebunden, und in eine Sauce-Casserole durch ein Haartuch gepreßt. Die Hühnchen werden zierlich angerichtet; die Tunke mit Glace, Concassé, und wenn die Wurzeln nicht eine merkliche Süße geben, mit etwas wenigem Zucker gehoben, und siedendheiß darüber gegossen. In ihre Mitte kommt ein Häufchen olivenförmig geschnittene in Consommé und etwas Zucker gekochte gelbe Rüben als Attribut. Das Consommé muß bey dem Kochen auf Glace gefallen seyn, welches ihnen einen höheren Geschmack und ein glänzendes Ansehen gibt. Das Ganze gibt ein Gericht, welches nicht einem jeden Gaumen angenehm ist, die Gebildeten schätzen es indessen sehr; es gehört

übrigens eben so viel Sachkenntniß als seiner Gaumen dazu, um in dieser Bereitung glücklich zu seyn.

Eingemachte Hühnchen mit gespickten Brüstchen. (Fricassee de Poulets à la Chevalière.)

Von den zum Einmachen geschnittenen Hühnchen (S. die vorhergehenden) werden die Brüste möglichst groß und schön, sammt den daran befindlichen Flügeln abgelöst, und fein gespickt. (S. die feingespickten Hühnerbrüste), sie werden übrigenß ganz den gespickten Brüstchen gleich gehalten. Die Biegel und der Rücken werden eben so wie zu den eingemachten Hühnern behandelt (S. die vorhergehenden eingemachten Hühnchen). Die Legierte möglichst reine und weiße, sehr schmackhafte Sauce wird ein Drittheil über die Biegel, und das Übrige aber über ein weißes besonders schönes Ragout (S. Abschn. von dem Ragout) gepreßt. Die Rücken werden dann über eine bordirte Schüssel zum Grunde gelegt, die Biegel in gleicher Entfernung von einander darüber gethan, das Ganze mit dem Ragout überschüttet, und die schön glasirten Brüste zwischen die Biegel darüber gelegt. Es gibt eine so schöne Schüssel, als es eine sorgsame Arbeit verlangt.

Kaltes Fricassée oder eingemachte Hühner mit Fleischsuz. (Fricassée de Poulets à la Gelée ou Chaud-froid de Poulets à la Gelée.)

Die Lunte der eingemachten Hühner (S. die vorhergehenden) wird mit einem Schöpflöffel voll Fleischsuz mehr genäßet, die übrige Bereitung bleibt jener der eingemachten Hühnchen gleich, sie werden reinlich zugeschnitten, in eine tiefe Schale gegeben und kalt gestellt. Die Lunte wird nach dem Pressen durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole mit einem Anrichtlöffel so lange gezogen, bis sie endlich kaltwerdend verdickt und schwer vom Löffel sich spinnt, welches Verdicken hauptsächlich durch die Beymischung der Fleischsuz herbeigeführt wird, und wodurch die Lunte vermöge des Ziehens so ein schönes flaumigdickes weißglänzendes,

überhaupt ein sehr ansprechendes Ansehen gewinnt; um das langsame Kaltwerden der Tunke zu befördern, wird diese Operation über fein gestampftem Eise vorgenommen. Die Hühnchen werden nun aus der Schale über einen Platfond gereiht, mit einem Theil der Tunke begossen und kalt gestellt; es wird zugleich in die Vertiefung der gehörigen Schüssel einen Finger hoch zerlassene Fleischsulze aufgegossen und ebenfalls kalt gestellt. Nach dem beiderseitigen Sulzen werden die Hühnchen über die gesulzte Fleischsulze zierlich hoch gehäuft angerichtet und mit der dickspinnenden Tunke begossen, welches jedoch mit Behuthsamkeit geschehen muß, weil ein jedes Stückchen mit der Tunke überspült, von dieser aber sich nichts im Grunde der Schüssel sammeln soll, um nicht schwer und überladen zu scheinen. Der Rand der Schüssel wird mit Geschmack mit dem Aspice decorirt, selbst das Gericht hie und da mit Sulz leicht und schön verziert. Es muß das Ganze überhaupt dem Gaumen eben so ansprechend als dem Auge gefällig erscheinen.

Kaltes Fricassée mit Trüffeln. (Chaud-froide de Poulets aux Truffes.)

Dieses Gericht ist nur eine Wiederholung des vorhergehenden; acht bis zehn schöne Trüffeln werden mit dem Fricassée gekocht, wodurch der Geschmack des Gerichts sehr gewinnt. Bey dem Anrichten müssen die Trüffeln in anständiger Lage prangen um den Effect des Ganzen zu erhöhen.

Eingemachte Hühner mit brauner Zwiebel. (Fricassée de Poulets à la Robert.)

Es werden acht große, zwey Schalen dick abgeschälte spanische Zwiebeln, zwey Messerrücken breite, über den Faden zu halben Ringen geschnitten, in sehr gutem Schmalz lichtbraun gebacken und in die eingemachten Hühner (S. die eingemachten Hühnchen), von welchen ein Schöpflöffel voll Tunke abgenommen worden ist, eine halbe Stunde vor ihrem Weichwerden gethan; dann bis zum völligen Weichwerden zusammen gekocht,

abgefettet, mit Salz und Concassé gehoben, und endlich gehäuft angerichtet. Dieß Gericht erhält von den Zwiebeln einen lieblichen Geschmack und eine schöne rothbraune Farbe.

Geschoppte Hühnchen in Papier. (Poulets gras en Papillote.)

Die zum Einmachen zugeschnittenen Hühner (S. die vorhergegangenen) werden mit feinem Kräutchen (S. Abschn. von den feinen Kräutchen) in Speck und Papier eingehüllt, dann auf dem Roste anderthalb bis zwey Stunden gebraten (in einem abgekühlten Ofen brauchen sie weniger Zeit). Auch die Form gibt man ihnen nach Gefallen, z. B. die Papiere rund geschnitten und zierlich eingedrehet, daß es gerade in die Schüsseltiefe paßt (S. die Papier-Kapsel), oder hoch in Viereck zusammen gelegt, und in der Form eines Balls eingebogen und mit Spagat überbunden; in jedem Falle kommen sie sammt ihrem Enveloppe auf die Tafel, wo die obern Platten aufgeschnitten, und die Hühner wie aus einer Caisse genommen werden. Die gehörige Würze darf nie aus der Acht gelassen werden. (S. Abschn. v. d. Kälb. Coteletten in Papier.)

Eingemachte Hühner auf indische Art. (Fricassée de Poulets à l'Indienne.)

Die zum Einmachen zugeschnittenen Hühner (S. die vorhergehenden) werden mit feinem Salz, Concassé, zwey Kaffeelöffel voll indischem fein gestoßenem Safran (Curcuma) und acht Düten spanischem Pfeffer (Piment de Cayenne) gewürzt, übrigens wie die übrigen weich gekocht, mit der kleinen Abweichung zwar, daß das Feuer etwas stärker seyn muß, um die Tunke etwas mehr einzukochen, damit keine Butter abgenommen werden darf, und daß die Tunke mit keiner Liaison gebunden wird. Diese Tunke, die der legierten gleich dick ist, wird in eine Sauce-Casferole über einen Schöpflöffel voll sehr gleich geschälter und in Salzwasser weich gekochter Zwiebelchen, eben so viel in Butter passirter Champignons (S. Abschn. von den Ingredienzien) und

so viel Artischocken (S. ebendaselbst) gepreßt, leicht durch einander geschwungen, und siedendheiß über die zierlich angerichteten Hühnchen gegossen.

Unter wählender Bereitung dieser Hühner wird ein halb Pfund Reis in Salzwasser zehn Minuten lang abgekocht, abgeseiht, mit einem schwachen Eßlöffel voll feinem Salz und eben so viel indischem Saffran, mittelst einigem Schwingen gewürzt, in eine mit Butter halb Finger dick bestrichene Casserole gethan und in einem heißen Ofen gebacken. Dieser Reis lauft auf und bildet einen leicht zusammenhaltenden Kuchen, der dem Fricassee beigesetzt wird.

Gebratene Poularde. (Poularde à la Broché.)

Die Poularde oder ganz erwachsene Henne, welche vor dem Eyertragen verschnitten, dann geschöpft worden ist, läßt sich zu einer ungewöhnlichen Größe bringen, und würde selbst den steyerischen Kapaunen an Wohlgeschmack so wie an Größe übertreffen, hätten sich unsere Geflügelhändlerinnen mit hinlänglicher Sachkenntniß darauf verlegen wollen; allein so haben wir unter dem Nahmen Polakel nur erwachsene Hühner, die zum Einmachen genommen werden müssen.

Da der steyerische Kapaun der schönen Poularde am nächsten kommt, so will ich durchaus denselben unter Poularde verstanden haben. Die schöne Poularde (zum Braten muß stets das schönste Geflügel genommen werden) wird nach dem Abfedern der Flügel (bey allen Gattungen trocken gepuztem Federvieh werden die Federn an den Flügeln gelassen, um die Brust damit bedecken und sie vor Beschädigung schützen zu können) über der blauen Kohlenflamme flammirt, die Füße in die stärkere Flamme gesteckt, um die schuppige Haut herabschieben zu können, dann wird sie behuthsam aufgemacht, mit feinem Salz leicht bestäubt und zum Braten dressirt (S. Abschn. von den Dressuren); endlich mit einer schönen großen Speckplatte überlegt, mit Spagat überbunden, an einen Spieß gesteckt, mit einem Überwurf von zwey Bögen mit Butter bestrichenem Papier bekleidet, und drey Bier-

telstunden bey mäßigem Feuer gebraten; der Überwurf wird dann abgenommen und das Feuer hell gemacht, um dem Braten eine schöne gleiche Farbe geben zu können, welches dann noch eine Viertelstunde dauern könnte: nach diesem Garbraten wird die Poularde abgezogen, aufdressirt, und mit ihrer Speckplatte über einem Bette von Kresse aufgetischt.

Poularde mit Consommé. (Poularde au Consommé.)

Die leicht abflämmirte, rein abgeklaubte und bey dem Halse aufgemachte Poularde bekommt die Dämpfendressur (S. Abschn. v. d. Dressuren); sie wird dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole, mit Limonienblättchen (ohne Körner und Schal) und Speckplatten darüber gelegt, mit der Presse (S. Abschn. v. d. Einfäuerungen) begossen, und ungefähr eine Stunde langsam gedämpft. Bey dem Anrichten wird sie eine Weile vom Feuer in der Presse stehen gelassen, dann auf ein reines Tuch gethan, damit alles Masse abfließe, die Speckplatten und Limonienscheibchen werden genau abgenommen, die Dressur ausgezogen, und die Poularde sehr weiß vom schönsten Ansehen auf die Schüssel gelegt. Darunter kommen einige Eßlöffel voll mit feinem Salz und weißem Pfeffer gewürztes Consommé. (S. Abschn. v. d. Brühen.)

Poularde mit Zwiebelringchen. (Poularde à la Chivry.)

Die rein gepuckte und der vorhergehenden obigen gleich aufgemachte Poularde bekommt die Laubendressur (S. Abschn. v. d. Dressuren). Sie wird übrigens der vorhergehenden gleich in einer Presse gedämpft, nach einigem Abkühlen aus der Presse herausgenommen, abgefettet, adressirt und auf die Schüssel gethan, dann ganz voll mit Zwiebelringchen bestreut, welche von daum-dicken Zwiebeln geschnitten, in gesalzener Brühe einen Augenblick abgekocht, dann mit feinem grünen Kräutchen-Navigote (S. Abschn. von den feinen Kräutchen), welches mit einem Stückchen Butter, Salz und Concassé abgerührt ist, gefüllt; darunter kommt ein Consommé oder auch warme Fleischsulz. Das Füllen der Ringchen unterliegt einigen Schwierigkeiten, das feine schöne grüne Kräutchen muß sie ausfüllen, und das Ringchen

muß sehr weiß bleiben. Bey dieser Arbeit wird das Messer stets naß gemacht, um das Glätten zu erleichtern.

Gespickte Poularde mit dem Ragout-Godard. (Poularde à la Godard.)

Rein gepuht und zum Dämpfen (S. die vorhergehenden) dressirt, wird die Poularde über die ganze Brust fein gespickt (S. Abschn. von dem Spicken), dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit einer Presse bis an's Gespickete angefüllt (S. Abschn. von den Einsäuerungen), mit zwey rund geschnittenen Bögen Papier, welche mit Butter bestrichen sind, bedekt, und so oben und unten mit Gluth drey Viertelstunden lang gedämpft. Nach Ablauf dieser Zeit wird das Papier abgenommen, die Gluth von oben verstärkt und von unten geschwächt, die Brust glasirt, und nach einigem Abtrocknen die Glasur wiederholt, so daß die gespickte Brust das schönste Ansehen gewinne; dann wird sie über ein reines Tuch gelegt, behuthsam aufdressirt, und über ein schönes Bette vom Ragout-Godard (S. Abschn. von dem Ragout) in einer bordirten Schüssel aufgetischt.

Die gefüllte Poularde. (Poularde à la Regence.)

Eine schöne große Poularde wird, nachdem sie rein gepuht ist, auf dem Rücken aufgeschnitten, und ganz ausgelöst (S. Abschn. von den Indian, Galantine von Indian), die Füße werden unter dem Knie abgehauen, die Knie abgebrochen, und das Bein aus den Biegeln ausgelöst; die Flügel können bleiben. Die Poularde wird dann mit feinem Emincée gefüllt (S. geblättertcs Kapaunenfleisch) wieder zusammen genähet und in die natürliche Form gebracht; die Brust wird sonach fein gespickt (S. Abschn. von dem Spicken), mit feinem Salz bestäubt. Die Poularde endlich in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Speckschnitten, Schneidschinken, Zwiebeln und gelben Rüben belegt, mit doppeltem Papier bedeckt, und mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedün-

stet; nach drey Viertelstunden wird die Brust wiederholt glasirt, die Poularde aus der Presse genommen, über einem Tuche abgefettet, adressirt, und über etwas fein geblättertem Kapauenseische (S. ebendasselbst) in eine bordirte Schüssel angerichtet.

Gedämpfte Poularde. (Poularde braisée, ou à la Saint-Gara.)

Die Poularde wird nach dem vorhergegangenen Flammiren, Aufmachen und Reinigen mit der Damvdressur belegt (S. Abschnitt von den Dressuren), mit kleinem fingerdicken Speck, welcher mit feinem Salz und Concassé bestäubt worden ist, durch die Brust der Länge nach einen Finger breit aus einander durchgezogen, in eine mit Speckplatten gefüllte Casserole gethan, mit Speck, Schneidschinken, einigen Schnitten Kalbfleisch und einem Bouquete belegt, mit Lorbeerblättern, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie, Zwiebeln und etwas Concassé gewürzt, mit fetter Brühe und der Hälfte so viel altem österreichischen Wein begossen, und mit oben und unten angebrachter Gluth anderthalb Stunden langsam gedämpft; darunter kömmt eine kräftige pikante Tunke (S. Abschn. von den Tunken). Die Franzosen nehmen die Hälfte Pöckelzungen und die Hälfte Speck zum Spicken, darunter geben sie eine Pöckelzungen-Tunke, und nennen das Gericht Chapon à la Saint-Gara.

Die Pöckelzungen-Tunke wird aus den festen Zungenspißen gemacht, welche zerschnitten und zu feinem Teig gestoßen, mit pikanter weißer Tunke vermengt, und durch ein Haartuch gestrichen wird.

Gedämpfte Poularde am Rost. (Poularde à la Dauphin.)

Mit einer Laubendressur gebunden (S. Abschn. von den Dressuren), wird diese Poularde den vorbergehenden gleich mit einer Presse begossen (S. Abschn. von den Einsäuerungen), und weich gekocht, endlich kalt gestellt; eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird sie aus der kalten Presse genommen, abgefettet

und gereinigt; dann an einen Spieß gesteckt, mit einer Auflege-Lunke (S. Abschn. v. d. Lunken) bestrichen, mit feinen weißen Semmelbröseln dick bestreut, dann mit zerlassener Butter dicht bespritzt, endlich wieder mit Bröseln bestreut, und mit Butter bespritzt, und nun bey hellem Feuer bis zur schönen gelben Farbe gebraten, während welcher Zeit sie auch mit der Hitze durchdrungen wird; vom Feuer genommen, wird sie über einem Bette von weißem Ragout (S. Abschn. v. d. Rag.) in einer bordirten Schüssel aufgetischt.

Poularde in Papier. (Poularde en Papillotes.)

Diese Poularde wird ganz so wie die Kalbsnuß in Papier (S. Abschn. v. Kalbe, Kalbsnuß in Papier) behandelt.

Eine Bigarade von Poularden. (Poulardes en Bigarade.)

Von zwey rein gepuckten kleinen Poularden werden die Brüste von der Haut entblößt, sammt ihren eingebogenen Flügeln von dem Gerippe abgelöst und fein gespickt. (S. Abschn. v. d. Spicken.) Die Biegel werden möglichst groß abgenommen, ausgelöst (S. d. Hühnerbiegel), der halbe Fuß mit der gestükten Klaue in das dünne Ende des Biegels gesteckt, so daß nur die Krone der Klaue heraus steht. Der dicke Theil des Biegels wird breit geprackt, rein und rund zugeschnitten, mit Nadeln und Zwirn rund herum aufgefaßt und gezogen, um ihm eine runde Form zu geben.

Sie werden dann über einen mit Speckplatten belegten Platfond gerichtet, mit Speckplatten belegt, mit einem platten Deckel bedeckt, mit einigen Gewichten beschwert, und so mit oben und unten angebrachter Gluth eine halbe Stunde gedünstet. Wenn sie nun von der Hitze durchdrungen sind, werden sie so gepreßt kalt gestellt, nach dem gänzlichen Erkalten endlich mit Trüffeln gespickt; die Trüffeln müssen halbfingerdick und zweymahl so lang geschnitten, und in ein Biegel sieben bis neun symmetrisch gesteckt werden, so daß sie messerrückenhoch über das Fleisch heraus stehen; diese Biegel werden dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Speckplatten belegt,

singerhoch mit der Presse (S. Abschn. v. d. Eins.) genächt, und mit oben und unten angebrachter Gluth eine Stunde langsam gedämpft. Die Brüste werden den fein gespickten gleich behandelt (S. d. gesp. Hühnerbrüste), die Biegel über einem reinen Tuche abgefettet, adressirt, und nun immer eine Brust und ein Biegel rund laufend über eine bordirte Schüssel angerichtet. In ihre Mitte kommen geschwungene Trüffeln (S. Abschn. von den Trüffeln), oder auch nur eine Paradiesäpfel-Lunke. (S. Abschn. von den Lunken.)

Steirischer Kapaun mit Muscheln. (Poularde aux Moules.)

Der Kapaun wird der Poularde mit Consommé gleich behandelt. (S. d. vorhergeh.). Zwey hundert sehr reine Muscheln werden dann mit einem Schöpflöffel altem österreicher Wein, dem Saft von einer Limonie, einem eygroßen Stückchen Butter und etwas Concassé auf starkem Windofen gesetzt, und den Krebsen gleich abgekocht. Wenn sie alle offen sind, welches nur dann geschieht, wenn die Hitze in sie gedrungen hat, so werden die Hälfte der Schalen weggenommen, der Saft abgeseiht, mit zwey Schöpflöffeln weißer Lunke und einem Schöpflöffel Consommé vermehrt, und auf starkem Feuer bis wieder auf zwey Löffel eingekocht, dann mit einer Liaison von vier Eyerdottern gebunden, über die Muscheln gepreßt, leicht durch einander geschwungen, auf eine tiefe bordirte Schüssel geschüttet, und der Kapaun darüber aufgetischt.

Kapaun mit Reiß. (Chapon au Riz.)

Es wird ein halb Pfund Reiß nach oftmaligem Reinwaschen mit sechs Schöpflöffeln fetter Brühe genächt, mit zwey spanischen Zwiebeln, eine jede mit vier Gewürznelken gespickt, belegt, mit Salz und Concassé gewürzt, und eine Stunde mit oben und unten angebrachter Gluth gedämpft, endlich gut durch einander geschwungen, und über den gedämpften Kapaun (S. die Poularde mit Consommé) aufgehäuft, angerichtet; oder der

mit der Laubendressur versehene Kapaun (S. Abschn. v. d. Dressuren) wird in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit sechs Schöpfelöffeln reiner Brühe begossen, mit Salz und Concassé gewürzt, mit zwey spanischen Zwiebeln, jede mit vier Gewürznelken gespickt, belegt, und so eine halbe Stunde mit oben und unten angebrachter Gluth gedämpft, dann erst mit einem halben Pfund gut ausgewaschenem Reis unter einer Bedeckung von Speckplatten bis zum Weichwerden gedämpft.

Man pflegt auch den weichgekochten Reis nach einem leichten Durcheinanderschwingen fingerhoch in eine angemessene Form zu schütten, den Kapaun darüber zu legen, und so erst den Model ganz voll mit Reis anzufüllen, dann über eine Schüssel zu stürzen. Nur muß jedes Mahl der Reis ganz körnig, sehr weiß und eines angenehmen Geschmackes seyn.

Kapaun mit Trüffeln. (Chapon aux Truffes.)

Dies köstliche Gericht wird dem Indian ähnlich bereitet, mit dem kleinen Unterschiede jedoch, daß, wenn der Indian drey Wochen zu dem gehörigen Würbeliegen und der gehörigen Infusion mit dem Aroma der Trüffeln braucht, bey dem stärksten Kapaun vierzehn Tage hinreichen, um denselben Entzweck zu erreichen.

Kapaun auf englische Art. (Chapon à l'Anglaise.)

Es wird wie bey dem Schöpfenschlegel (S. Abschn. von den Schöpfen, Schöpfenschl. auf englische Art. Kupfertaf. 3, Fig. 10) verfahren, nur braucht der Kapaun kaum den dritten Theil der dort bestimmten Zeit zum gänglichen Weichwerden, die gelben Rüben müssen dann vorher in vielem Salzwasser und einem eygroßen Stück Butter eine Stunde kochen. Alles übrige wird wie dort beobachtet.

Kapaun mit Aspik, oder gesulzter Kapaun. (Chapon à la belle Vue.)

Ein zu diesem Gerichte schicklicher Model wird halb Finger hoch mit Fleischsulz begossen (S. Abschn. v. d. Brühen), nach

dem Sulzen mit Trüffeln und Kapaunerbrüsten zierlich ausgelegt, mit Aspic erst bespritzt, um die Verzierung nicht zu verrücken; wenn dieses gesulzt hat, und die Verzierung fest hält, wieder einen Messerrücken hoch mit der Fleischsulz begossen; nach diesem dritten Sulzen wird der in der Presse gedämpfte und endlich vollkommen kalt gewordene Kapaun (S. d. vorhergeh.) adressirt, behutsam mit der Brust über die Verzierung gelegt, der Model wird dann vollends mit der Sulz angefüllt, und an einem kühlen Ort zum Sulzen gestellt. Bey dem Anrichten, wenn das Ganze vollkommen gesulzt ist, wird der Model einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, schnell abgetrocknet, und über die gehörige Schüssel gestürzt. Dieß Gericht muß seiner Benennung entsprechen, nämlich: *paraitre belle à la vue*.

Eine zweyte Behandlungsweise.

Der Kapaun mit Laubendressur (S. Abschn. v. d. Dressuren) wird in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit Speck bedeckt, mit einigen Schnitten Schneidschinken, Rindfleisch, Kalbfleisch, vier Kalbsfüßen, zwey spanischen Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilie und Sellerie belegt, mit zwey Lorbeerblättern, Thymian, einem Kaffeelöffel Pfeffer, die Hälfte so viel Neugewürz, mit einigen Gewürznelken und einer Wurzel Ingwer gewürzt, mit einer Maaß Brühe und eben so viel altem österreicher Wein genäht, und zwey Stunden mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedämpft, dann kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Erkalten wird der Kapaun endlich herausgenommen, und mit den Speckplatten bedeckt; der Sud wird geseiht, vor dem gänzlichen Erkalten aber erst abgefettet, dann am starken Feuer auf eine Maaß eingekocht, mit zwey Eiern geklärt und filtrirt wie das Aspic. (S. Abschn. v. d. Brühen.) Beym Anfange des Einkochens kommt ein starkes Bouquet Vertam, und wenn es nicht sauer genug wäre, etwas Weinessig hinzu. Mit diesem Aspic wird der vorbenannte Model begossen, ausgelegt und ausgefüllt.

Eine Galantine von Kapaun. (Galantine de Chapon.)

Dies Gericht findet sich in dem Abschnitte vom Indian genau beschrieben, es darf nur dort nachgeschlagen werden. Die Galantine vom Indian kann ihres großen Volumen wegen über schönen Sockeln paradiere, wodurch sie zu größeren Rollen geeignet wird. Die Poularde oder der Kapaun treiben ihre Prätension nicht so hoch; ein weiches Bette von gehäkelter Sülz und eine zierliche Einfassung reichen hin, ihrer Forderung Genüge zu leisten.

Gebratener Kapaun. (Chapon rôti.)

Weniger fein als die Poularde, wird der Kapaun gewöhnlich fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken), dann leicht mit feinem Salz bestäubt, an den Spieß gesteckt, mit zwey Bögen mit Butter bestrichenem Papier überbunden, und so eine halbe Stunde lang bey mittelstarkem Feuer gebraten, der Überwurf dann abgenommen, das Feuer hell gemacht, um dem Braten eine schöne Farbe geben zu können, und nun über ein Bette von Brunnenkresse aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Kunst zu braten.)

Geprahtes Kapaunenfleisch. (Blanquette de Volaille.)

Es gibt so viel Gerichte, die ihr Daseyn den erübrigten oder übrig gebliebenen Braten zu verdanken haben, viele davon sind durch die Kunst so emporgestiegen, daß man ihr Entstehen unwillkürlich vergißt, so das Blanquette, Gehäcke, Puré's und die Auflause, die nun allmählich aufhören, ein gelegentliches Gericht zu geben, im Gegentheile man opfert ihnen nun gerne die zartesten Braten.

Die Brüste zweyer oder dreyer abgebratener Poularde oder Kapaunen werden nach dem vollkommenen Erkalten von dem Gerippe gelöst, von der Haut entblößt, und auf daumbreite Stücke dem Faden nach rein zugeschnitten, diese Stücke werden dann über den Faden auf messerrückendünne Blättchen übergeschnitten, in eine Saucecafferole gethan, und in die Reihe anderer Caffe-

roten gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Blanquette mit einem halbhengroßen Stückchen sehr feiner Butter bröckelig belegt, und im heißen Bade gewärmt. Bey dem Anrichten selbst wird es mit zwey Schöpflöffeln kochend heißer Beschamelle begossen, leicht durcheinander geschwungen, und in einer Kruste (S. Abschn. von den Krusten. Kupfertafel 9, Fig. 27, 28) oder einer Butterpastete (S. Abschn. von dem Butterteig 2. Th.) aufgetischt.

Geprocktes Kapaunenfleisch mit grünen Erbsen. (Blanquette de Poularde aux petites Poix.)

Geprocktes Kapaunenfleisch mit Champignons. (Blanquette de Poularde aux Champignons.)

Geprocktes Kapaunenfleisch mit Trüffeln. (Blanquette de Poularde aux Truffes.)

Geprocktes Kapaunenfleisch mit Gurken. (Blanquette de Poularde aux Concombres.)

Zimmer dem ersten Blanquette ähnlich geschnitten und geprockt, und bey dem Anrichten zu den grünen Erbsen (S. Abschn. v. d. Pflanzen), Champignons (S. Abschn. v. d. Champ.) u. dgl. beygemischt. Die sehr reine legirte Sauce muß das Ganze überspülen, ohne jedoch darüber zu schwimmen.

Croquetten von Kapaunen mit Trüffeln. (Croquettes de Volaille aux Truffes.)

Die Brüste der gebratenen Kapaunen werden herunter gelöst, fingerbreit der Länge nach von einander geschnitten, dann über den Faden mit einem scharfen Messer papierdünne geblättert. Zwey Schöpflöffel derley Brüste ohne alle Haut und Maseren, und die Hälfte so viel eben so fein geschnittene Trüffeln werden mit zwey Löffeln Beschamelle (S. Abschn. v. d. Funken) durch einander vermengt, mit Salz, Concassé und Glace gehoben und kalt gestellt. Bey dem gänzlichen Auskühlen werden fingerlange und eben so dicke Würstchen daraus gemacht, über

feine Semmelbröseln gerollt, in abgeschlagene Eyer getunkt, und wieder gut mit Bröseln aufgelegt, dann schnell, aber behutsam, gebacken. Dieß Gericht läßt sich schön dressiren, und somit wäre es stets an gespickte Hände angewiesen.

Man gibt diesen Croquetten auch andere Formen, wie z. B. Birnen, Kirschen u. dgl. Den Stiel bildet ein Rippenbeinchen. Die erstern, aber weniger gekünstelt, werden mehr gebraucht.

Man zählt eine große Anzahl Croquetten, die minder oder mehr nur eine Wiederholung des vorhergehenden sind, so z. B.

- Croquetten von dem Ragout = Salpicon,
- Croquetten von einer Montglas,
- Croquetten von Obergäumen mit Trüffeln,
- Croquetten von Hahnenkamm mit Trüffeln,
- Croquetten von Lamm mit Champignons,
- Croquetten von einem jeden Gehäcke,
- Croquetten von Nepphühnern mit Trüffeln,

eben so von Fasanen und von Hasen. Das Fleisch wird immer kleinwürfelig oder feinsblättrig geschnitten, die Dunke immer kräftig und dick, so, daß wenn eine gewisse Menge mit dem Fleische vermengt, kalt gestellt wird, beydes festsulzt, und so zur weiteren Bereitung geeignet wird.

Die Croquetten von feinen Faschen weichen in Bezug auf ihren Inhalt von der gegebenen Regel ab; sie werden aus feinen Faschen jeder Art (S. Abschn. v. d. Faschen) und Kalbseutern bereitet, und zwar auf folgende Weise:

Es werden vier bis sechs starke Kalbseuter in einer Presse weich gekocht und kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Erkalten werden sie auf sehr dünne Bänder von zwey Zoll Breite und Länge geschnitten. Diese Bänder werden mit feiner Fasche messerrückendick überall gleich bestrichen und zusammengerollt, so daß es eine natürliche Croquette von einem Finger Dicke und Länge bildet, die nun den vorhergehenden ähnlich in abgeschla-

gene und etwas gesalzene Eyer getunkt, und mit Semmelbröseln aufgelegt werden. Das Backen geht etwas langsamer vor sich, das heißt, das Schmalz muß weniger heiß seyn, damit die Hitze die Croquette durchdringen kann.

Gehäcke von Kapaunen. (Hachis de Volaille.)

Die vom gebratenen Kapaun abgelösten Brüste werden ohne alle Haut und Masern fein geschnitten, mit ungefähr der Hälfte so viel Beschamelle (S. Abschn. v. d. Lunken) vermengt, mit Salz, Concassé und Glace gehoben, und in einer Kruste, Reißcasserole, Butterpastete, oder auch in kleine Augengläservastetchen angerichtet. (S. Abschn. v. d. Krusten und Reißcasserolen. Kupfertaf. 9, Fig. 25, 26, 27, 28.)

Gehäcke von Kapaunen mit gespickten Unterbrüstchen. (Hachis de Volaille à la Reine.)

Das vorhergehende mit Glace und der schönsten Beschamelle (S. Abschn. v. d. Lunken) angenehm gehobene Gehäcke wird die Hälfte über eine bordirte Schüssel angerichtet; rund herum kommen mit den Spitzen zusammen gelegte, kernweich gekochte Eyer (S. Abschn. v. d. Eiern); über die zusammenspielenden Spitzen der Eyer kommen rund gebogene glasirte Unterbrüstchen; in ihre Mitte der übrige Theil des Gehäckes.

Das Gehäcke, weiß, kräftig vom angenehmsten Geschmacke, mit den schön glasirten Unterbrüsten zierlich angerichtet, gibt ein ungemein schönes Gericht, welches das Auge eben so sehr als den Gaumen befriedigt. (S. Fasanengehäcke. Kupfertafel 5, Fig. 16.) Die fein gespickten Unterbrüstchen werden über eydick geschnittene gelbe Rüben, welche mit dünnen Speckplatten belegt sind, gethan, mit einem mit Butter bestrichenen Papier überbunden, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten in den heißen Ofen gestellt. Wenn sie von der Hitze durchdrungen sind, so wird das Papier abgenommen, die Brüstchen glasirt, und wieder in den Ofen gestellt, um die Glace über dem Specke zu trocknen, dann wieder glasirt, und wie schon gesagt, gebraucht.

Durchgeschlagenes Kapaunenfleisch. (Purée de Volaille.)

Die abgelösten Kapaunenbrüste ohne Haut, Masern und Fett, werden erst fein geschnitten, dann gestoßen, hernach mit dünner Beschamelle (S. Abschn. von den Funken) zu einem dicken Köchel abgerührt, und endlich durch ein Haartuch gestrichen, mit Salz, Concassé und Glace gehoben, und in einer Kruste (S. Abschn. Reißcasserole, Butterpastete im 2. Band), oder kleine Pastetchen angerichtet. Es muß weiß und von feinem Geschmacke seyn. Bey dem Anrichten wird es nur über einer Gluth während des Rührens warm gemacht, damit es durch ein langes Warmstehen keinen aufgewärmten Geschmack annehme.

Auflauf von Kapaunen. (Souflée de Volaille.)

Dies Gericht gehört unstreitig zu den feinsten der modernen Küche, es wird auch als solches gegeben und empfangen. Es hat mit dem feinen Ragout das gemein, daß man es weniger zum Sättigen als vielmehr zum Versuchen, guten Mund machen, auftricht. Man macht sie von dem einfach lieblichen Kapaunen- auflauf, Gänselebern, Fasan, Nepphühnern, Schnepfen bis zum kräftigsten Krammetsvogel. Die Bereitung ist stets dieselbe, die aber viel Sachkenntniß und viel Aufmerksamkeit fordert.

Die Brüste von drey gebratenen Kapaunen werden, nach dessen Auskühlen, von dem Gerippe abgelöst, ohne Haut oder Masern fein geschnitten und gestoßen, endlich mit einer kräftigen, mit weißer Hühner-Glace corsirten Beschamelle vermengt, warm gemacht, und durch ein grobes Haartuch gestrichen, so daß man ein Puré erhält, welches einem dicken Drey gleicht; es wird nun mit sechs Loth sehr feiner Butter abgerührt, mit festem, aus vier Eyerklar geschlagenen Schnee genau vermengt und in einer Silbercasserole behutsam gebacken. Dieser Auflauf macht eben so einen schönen, außerordentlichen Effect, als der gewöhnliche Auf- lauf von Mehl, er steigt nehmlich hoch über die Casserole und macht eine zitterne lockere hohe Haube, die in der kalten Luft leicht wieder zusammen fällt. Darum werden solche Aufläufe nie anders als in einem Feldofen bereitet, den man in den Vorsaal

tragen und den Auf Lauf sogleich auf die Tafel setzen kann. Man gibt diesem Auf Lauf in kleinen Papier-Kapseln noch den Vorzug vor jenen, ihrer lieblichen Form, und dem leichtern Backen wegen, denn die Zeit ist bey so einer kleinen Kapsel leichter bestimmt und zum gehörigen Punct getrieben. (S. Kupfertafel 5. Fig. 15.)

Kapaunen-Nocken mit Consommé. (Quenelles de Volaille au Consommé.)

Kapaunen-Nocken in Butter-Pastete. (Vol-au-vent à la Nell.)

Kapaunen-Nocken mit weißem Ragout. (Quenelles de Volaille en Terrine.)

Diese drey Gerichte von Kapaunen-Nocken finden sich in dem Abschnitte von Faschen, als Anmerkung zum Kapaunen-Fasch, beschrieben.

Aus der Fasche der Fasane und des Schills werden ebenfalls diese Gerichte gegeben, dann werden sie aber als Fasanen oder Schill-Nocken dem Speiszettel angezeigt.

Schillwürste mit Consommé. (Boudin à la Richelieu.)

Aus der Schill-Fasche werden die Würste bereitet, die in der Zeit so wie der Mahme, den sie tragen, viel Aufsehen machten, ob ihr gediegener Werth oder der Mahme die Epoche machten; ist noch unentschieden, denn der Cardinal Richelieu war ein sehr berühmter Mann, und kein Mensch sprach von dessen feinem Gaumen.

In die Fasche von Schill (S. Abschn. von den Faschen von Schill) kommen zwey große spanische Zwiebeln, die rein abgeschält, blättrig geschnitten, in sechs Loth Butter langsam sehr weich gedünstet, und dann durch ein Sieb gestrichen worden sind, statt der Beschamelle; die Fasche muß die Consistenz der Nocken behalten, widrigen Falls müßte man mit etwas Beschamelle nachhelfen.

Aus dieser Fasche werden nun über einer mit Mehl be-

stäubten Tafel drey Würste gemacht, die zwey Zoll im Durchmesser und sechs Zoll Länge haben; sie werden sehr glatt gerollt, in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gethan, mit Eyerklar bestrichen, und mit Trüffeln sehr zierlich ausgelegt. Sie werden übrigens den Rocken gleich langsam abgekocht und mit einem lieblich gewürzten Consommé aufgetischt.

Späterhin hat man in dieser Bereitung einige Veränderung vorgenommen, und das alte gleichsam modernisirt: dem zu Folge werden die Würste etwas kleiner gemacht; dann nach dem Abkochen in's kalte Wasser gethan, nach dem völligen Erkalten werden sie endlich in der Länge rein viereckig zugeschnitten, mit einem Silberspießchen durchgestochen, so zwar, daß das Spießchen an beyden Seiten einen Daumen breit vor steht; nun werden sie in vier Eyerdottern, die mit acht Loth zerlassener Butter zu einer Lunte abgerührt sind, eingetunkt, oder mit derselben bestrichen und an allen vier Seiten mit feinen weißen Semmelbröseln aufgelegt, und über einen Rost, der mit einem Bogen mit Butter bestrichenem Papier belegt ist, an allen vier Seiten abgebraten, dann mit einer Paradiesäpfel-Lunte aufgetischt.

Gesürzte Faschespeise. (Timbale d'une Farce de Volaille garnie d'un Ragout blanc.)

Hier ist abermahls eine große Reihe Gerichte unter einer einzigen Bereitung verstanden, denn es wäre dasselbe immer wiederholt, indem sie, aus all dem vorhergehenden zusammen gesetzt, stets nur die Fäsche zur Grundlage haben.

Es wird ein Model leicht mit Butter bestrichen, mit Trüffeln oder Krebschweifchen u. dgl. zierlich belegt, und einen starken Daum dick mitder Kapaunen-Fäsche ausgefütert (S. Abschnitt von den Faschen), die leere Mitte wird dann mit einem weißen Ragout (S. Abschn. von dem Ragout) bis einen Finger breit vom Rande angefüllt, und mit der übrigen Fäsche bedeckt. Dieser Model wird nun in eine tiefe Casserole, die daumhoch mit kochendem Wasser angefüllt ist, gestellt, die Casserole genau be-

deckt und über einem Pette von glühender Asche langsam in Dunst getrieben, welches ein bis anderthalb Stunden dauern kann; dann wird der Model herausgehoben, abgetrocknet, und das Gericht über die gehörige Schüssel behuthsam gestürzt. Der Inhalt der Limbale gibt den Weynahmen, z. B.

Gestürzte Kapaunen = Fasch mit brauner Ragout.

Gestürzte Kapaunen = Fasch mit Salpicon.

Gestürzte Kapaunen = Fasch mit einer Montglas, und so viele andere.

Diese Gerichte weichen in der Form und dem Verzieren in's Unendliche ab, und die geschickte Hand des verständigen Künstlers kann sie zu Meisterstücken bilden. (S. Kupfertafel 5. Figur 13 und 14.)

Silberspießchen von Fasch mit Kalbsbries. (Atelettes de Quenelles et de Ris de Veau.)

Auch die Silberspießchen werden gewöhnlich aus dem Desfert bereitet, oder haben wenigstens ihren Ursprung aus dem Erübrigten genommen. Sie geben ein sehr feines liebliches Gericht, das allgemein mit großem Vergnügen gesehen und aufgenommen wird. Die Bereitung ist folgende:

Es werden aus abgekochten und kalt gewordenen Fasch-Mocken vollkommen einen Zoll im Viereck und zwey Linien dünne Blättchen geschnitten, eben so viel und so geschnittene Kalbsbriesen (S. Abschnitt von den Ingred.) werden mit jenen leicht in einer Auflegtunke geschwungen (S. Abschn. von den Tunken), und immer ein Blatt von Fasch und eines der Briesen an ein Silberspießchen gesteckt, bis dasselbe vier Zoll lang voll gesteckt ist; die Tunke wird mit einem Feder-Pinsel glatt und rein gestrichen, und mit feinen Semmelbröseln aufgelegt; nun wird es in zerlassene Butter getunkt und wieder aufgelegt. Sechs solche Spießchen werden dann über einen Rost, der mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier belegt ist, gethan, und über schwacher Gluth an allen vier Seiten bis zur schönsten gelben Farbe gebra-

ten, und so sehr heiß mit einem lieblich gewürzten Consommé aufgetischt. Man hat angefangen, um dem Gericht mehr Man- nigfaltigkeit und Zierlichkeit zu geben, die Spießchen von sieben Zoll Länge als Petrus = Stäbe, als Pfeile, als Lilien, Cheru- bimen, Köpfe u. dgl. zu machen, und der Zweck war nicht ver- fehlt. Man darf nur einen Karpfen à la Chambord sehen, um sich mit einem Blick von dem guten Effect zu überzeugen.

Silberspießchen von Kalbsbries mit Pöckelzungen.

Silberspießchen von Kapaunenbrüstchen mit Trüffeln.

Silberspießchen von Kalbsbries und Champignons.

Silberspießchen von Gansleber mit Trüffeln.

Silberspießchen von Nepphühnernocken mit Trüffeln.

Silberspießchen von Obergaumen mit Champignons.

u. s. w. sind nur Wiederholung des vorhergehenden.

Silberspießchen mit Fleischsulz. (Atelettes à la Gelée.)

Man hat zu diesem Gerichte eigene Modeln, die vier Zoll lang, anderthalb Zoll hoch und eben so breit und übrigens ganz feinzackig gearbeitet sind. Diese Modeln werden über fein ge- stampfes Eis gestellt und zwey Messerrücken hoch mit Aspic auf- gegossen, nach dem Sulzen dieser Aspic werden daumenstarke aus gesulztem Saspicon gemachte Würstchen gelegt, mit dem Silberspießchen durchgesteckt, und die Modeln dann mit der Aspic voll angefüllt. Unterdessen wird die Vertiefung der gehörigen Schüssel mit zerlassener Aspic angefüllt, und ebenfalls kalt ge- stellt; nach dem beyderseitigen Sulzen werden die Modeln ei- nen Augenblick lang in's heiße Wasser getunkt, sogleich aber wieder herausgenommen, abgetrocknet, und über die Sulz in der Schüssel gestürzt.

Auf diese Weise kann das Ragout Montglas, und alle die vorhergehenden Silberspießchen gegeben werden, statt mit Semmelbröseln aufgelegt, werden sie in das Aspic gethan. (S. Kupfertaf. 1. Fig. 3.)