

rück, lasse es goldgelb backen und gebe es garniert mit Kartoffeln zur Tafel.

190. Kalbsbraten (andere Art).

Man nehme eine schöne Kalbsbrust, wasche sie rein, trockne sie mit einem reinen Tuch gut ab, entferne die Beine davon, salze sie gut, spicke die Brust mit folgendem: 100 g (10 *dkg*) Rauchfleisch, schäle 4 kleine saurere Gurken und noch 2 Karotten, schneide etliche Stückchen daraus und spicke die Brust damit, dann gebe man in eine Kasserolle folgendes: eine in Scheiben geschnittene große weiße Zwiebel, eine schöne rote Möhre, eine schöne Sellerie, 80 g (8 *dkg*) gutes Gansfett, dazu $\frac{1}{2}$ l Wasser, gebe das Kalbfleisch dazu, lasse es zugedeckt eine Stunde in der Röhre dünsten, nehme dann den Deckel ab, lege das Fleisch in eine andere Kasserolle, seihe die Sauce durchs Sieb und schöpfe das obere Fett auf der Brust, lasse sie damit in der Röhre schön goldgelb braten. Die übrige Sauce läßt man dick einkochen, damit sie schön braun wird. Ehe man den Braten zu Tische gibt, wird er schön geschnitten und wieder so zusammengelegt, als wäre es die ganze Brust. Die Sauce wird extra in der Sauciere dazu gegeben. Man kann den Braten mit schönen kleinen Radieschen garnieren.

V. Geflügel.

191. Besteckte Gansbrust.

(Für 2 Personen.)

Ein Stückchen Knoblauch wird auf einem Brette nebst etwas Salz mit einem Messer zerdrückt, so lange bis derselbe einer Salbe ähnlich sieht; dann wird derselbe nebst etwas geriebenem Ingwer, einer geriebenen bitteren Mandel und einem Stückchen festem Fett recht gut abgetrieben. Dieses Gemisch wird sodann in Öffnungen gegeben, die

schräge mit einem Messer in die Gansbrust angebracht wurden. Die Gansbrust wird hierauf in einer Kasserolle, nachdem etwas Schmalz und ca. $\frac{1}{4}$ l Wasser dazu gegeben wurde, eine Stunde gedünstet und mit Kartoffeln garniert.

192. Besteckte Gansleber.

(Für 6 Personen.)

Die Gansleber wird mit gestiftelten süßen Mandeln, ein Stückchen Zimt, Nelken besteckt, in recht viel Fetten in einer Kasserolle in der Röhre gebraten.

193. Eingemachtes Huhn mit Pomeranzen.

Man gebe in eine Kasserolle ein wenig Mehl, ein wenig Wein, Zitronensaft und Schale sowie Stückchen Zucker und lasse es kochen, dann gebe man das in Suppe abgekochte Huhn hinein, schneide Stückchen Pomeranzen und Schale hinein, ein wenig Suppe, lasse es darin dünsten, zuletzt, wenn man es auf die Schüssel legt, gebe man in Zucker gebeizte Pomeranzenscheiben darauf.

194. Farzierte Gansbrust.

(Für 6 Personen.)

Das Fleisch wird vom Bein abgelöst, von 2 Mundsemeln wird die Rinde abgeschnitten und das Innere in Wasser eingeweicht; nachdem es 5 Minuten geweicht hat, drücke man es gut aus, nehme 140 g (14 dlkg) Rindsmark, die ausgedrückten Semeln, das Fleisch von der Gansbrust, welches in kleine Stückchen geschnitten wird, hierauf wird alles auf einer Fleischmühle einigemal abgemahlen, hierauf gebe man das Fleisch in eine reine Kasserolle, dazu ein wenig Salz, 2 geriebene bittere Mandeln, fein gehackte Schale einer halben Limone, Stückchen Zwiebel hineingerieben, 1 ganzes Ei und 1 Dotter, rühre alles das gut durcheinander, richte das Bein derart in einer Kasserolle, daß es hineinpaßt, formiere die Masse darauf, so daß es wieder einer Gansbrust ähnlich sieht, streiche ein

Eiweiß auf diese Gansbrust, so daß sie recht glatt wird, stiftle einige süße Mandeln und bestecke damit recht schön die Gansbrust, stelle sie in die Röhre, gieße darauf $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) Wasser, ein wenig Salz und ein wenig reines Gansfetten und lasse sie dann 1 Stunde in der Röhre dünsten.

195. Farzierte Gansleber in Aspik.

In eine Kasserolle werden 100 g (10 *dek*) in kleine Würfel geschnittene Ganshaut, sodann 70 g (7 *dek*) Rindsmark ebenfalls klein geschnitten, etwas weißer Pfeffer, eine große, weiße, klein geschnittene Zwiebel, schließlich eine schöne, harte Gansleber gegeben und $\frac{1}{2}$ Stunde gedünstet. Dann läßt man alles durch ein Sieb passieren, gibt in diese durchgeseibte Masse $\frac{1}{4}$ l reinen, starken, zerflossenen Aspik, Salz soweit es nötig ist, um 2 h (2 Pf.) Pastetengewürz, und schließlich den zurückgelassenen Saft, den man während dieser Vorbereitungen langsam dick einkochen läßt, doch so, daß er nicht einbrennt. Ein reiner Bogen Papier wird auf ein Blech gelegt, mit etwas Mandelöl bestrichen und die Masse fingerdick darauf gestrichen und in die Kälte gestellt. Nachdem es kalt geworden, schneidet man beliebige Formen aus dieser Masse.

196. Farzierte Krametsvögel (selbstverständl. geschlachtete).

(Für 1 Person.)

Die Brüste werden blank abgeschnitten und fein gespielt mit Trüffeln und Champignons, das andere mit Ausnahme des Magens wird sehr fein gestoßen, hierauf lasse man fein geschnittene Zwiebel mit Fetten anlaufen, gebe das fein gestoßene hinein und unter fortwährendem Rühren gieße man $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{2}{10}$ l) Suppe hinzu und lasse es gut verkochen, passiere es durch ein Haarsieb, gebe es in eine Kasserolle, in welche man auch wenig Neugewürz, Pfeffer, Salz, Blut, grüne feine Petersilie und einen Speiselöffel fein geriebener Semmel hinzufügt, lasse es dick einkochen, rühre, ehe man es von der Platte nimmt, 3 ganze Eier hinzu und schmiere es auf

in Fetten sehr blaß gebackene Semmelscheiben fingerdick auf. Die Brüste werden schön blaß auf fetten Zwiebeln gedünstet, zur Tafel angerichtet und mit diesen bestrichenen Semmelscheiben garniert.

197. Galantine von Kapauner.

(Für 10 Personen.)

Man schäle die Haut des Kapauners ab, entferne das Fleisch von den Knochen, gebe die Brust extra, das Rückenfleisch gleichfalls extra, hacke es ganz fein, passiere es durch, nehme 2 erweichte Semmeln, zertreibe selbe gut mit einem Löffel Schmalz, etwas Salz, Blut bitteren Mandeln, drei Eiern, zerteile die Masse in beide Fleischteile, rühre selbe gut durch und fülle die Haut des Kapauners schichtenweise mit dem weißen und braunem Fleische, belege das weiße mit Zunge, das braune mit Gansleber (Stopfleber), nähe dann die so gefüllte Haut zusammen und lasse das Ganze in der Röhre 3 Stunden kochen.

198. Galantine von Kapauner.

(In einer andern Zubereitung.)

Ein Kapauner wird auf dem Rücken aufgeschnitten, das Fleisch, ohne daß man die Haut zerreißt, wird abgelöst und gut zermahlen, dazu kommt 1 kg Kalbspleße, die ebenfalls ganz fein zermahlen wird, hierauf werden 3 Mundsemmeln, von welchen nur das Innere eingeweicht und ausgedrückt wird, 3 Eßlöffel gutes, kaltes Gansfett in eine Kasserolle gegeben, stelle es auf die Platte und lasse es daselbst 5 Minuten lau werden, dann nehme man es vom Ofen weg, schlage 3 ganze Eier hinein, rühre diese Masse mit dem gemahlten Fleisch gut durcheinander, passiere es gut durch ein Haarsieb, gebe es dann in eine reine Kasserolle, dazu eine Messerspiße Blut, 3 geriebene bittere Mandeln, ein klein wenig gehackte Zitronenschale, etwas grüne, gehackte Petersilie, etwas Salz, rühre alles gut durcheinander; dann lege man die Haut von dem Kapauner auf ein Brett und lege eine Schichte von diesem Fleisch

hinein, schneide Trüffel in kleine Scheiben, ebenso Pistazien, Gansleber, nachdem sie gebraten und kalt geworden, ebenso ein Stück rohe geräucherte und gekochte Rindszunge in dünne Scheiben geschnitten, dann wird ein Muster auf dem Fleisch gemacht, daß alle Farben sichtbar werden, verfähre so, bis Fleisch und Zutat verbraucht sind; hierauf wird die Haut auf dem Rücken zusammengenäht, in eine Leinwand eingewickelt und in eine Kasserolle gelegt, Fleischsuppe wird darauf gegossen, so daß die Suppe darüber geht, eine Stunde langsam zugedeckt, auf der Platte gekocht, dann wieder umgedreht eine Stunde gekocht, herausgehoben, kaltgestellt, in dünne Scheiben geschnitten und nach Belieben dann verput.

199. Gansbrust wildbretartig.

(Für 4 Personen.)

Die Gansbrust muß zu dem Zwecke zwei Tage in Salz liegen, dann wird Wasser mit Essig vermengt, in diesem werden gekocht: Neugewürz, Pfeffer, Zitronenschale, gelbe Rübe, Petersilie, Sellerie, die drei letzteren in Würfel geschnitten, Lorbeer und Thymian. Sobald dies ausgekühlt, gieße man es über die Gansbrust (oder sonstiges Wild), lasse sie wenigstens 24 Stunden darin liegen, und lasse sie in demselben kochen, bis es nahezu fertig ist, gieße man die Sauce ab und rästere sie, gebe daran ein wenig weißes Einbrenn mit Rotwein und Zucker, gieße ein wenig Sauce auf die Gansbrust, bräune Zucker auf Fetten, gebe ein wenig Rotwein dazu, gieße das Ganze auf die Gansbrust, gebe kleine Gurken, Kapern und gestiftelte Mandeln dazu und lasse die Gansbrust wieder dünsten, bis sie weich ist. Das Fleisch wird sodann in Scheiben geschnitten. Auf diese Weise kann man Tauben, Rebhühner, Enten, Reh, Schöpfensfleisch u. dgl. zubereiten.

200. Gansleber in Aspik.

(Für 6 Personen.)

Man nehme eine Blechform, fülle den Boden mit Aspik (siehe Register) aus, schneide eine gebratene Leber

in Scheiben, desgleichen eine gekochte Räucherzunge in Scheiben, belege jetzt den Aspik mit Limonescheiben, mache einen Kranz mit Kapern darauf und begieße es wiederum mit Aspik, mache jetzt aus Leber und Zunge ein schönes Muster, begieße es wieder mit Aspik und fahre so fort, bis die Form voll ist, nämlich eine Lage Aspik und dann eine Lage Zunge und Leber *ic.*, lasse dann das Ganze kalt werden. Bevor es jedoch zu Tische kommt, wird die Form in laues Wasser eingetaucht und der Inhalt auf eine Schüssel herausgestürzt.

201. Gänsekeule eingemacht mit Kastanien.

(Für 6 Personen.)

Zwei Gänsekeulen (Dichten) werden in eine Kasserolle gegeben, 2 Seidel = $\frac{7}{10}$ l (7 Deziliter) Wasser darauf gegossen, zugedeckt und weich gedünstet. Sobald sie weich sind, lasse man sie ein wenig gelb abbraten. Hierauf werden 140 g (14 Deka) Kastanien gebrüht und die Schale von ihnen abgezogen, damit sie weiß sind, die Kastanien werden sodann in einen Topf gegeben, ein wenig Wasser dazu gegossen und dünsten gelassen, man mache überdies ein wenig Einbrenn (nicht braun, sondern gelblich), nehme $\frac{1}{2}$ Seidel = $\frac{2}{10}$ l (2 Deziliter) ungesalzene Fleischsuppe, gebe ein Stückchen Zucker zur Sauce, ebenso eine Messerspitze Blut und gebe die Kastanien hinein. Wenn alles gut verkocht ist, so werden die Dichten hinein gegeben, alles zusammen lasse man 5 Minuten aufkochen, dann werden die Gänsekeulen (Dichten) in die Mitte der Schüssel gelegt und die Kastanien ringsherum.

202. Gebackenes Huhn.

(Für 2 Personen.)

Das gut gereinigte Huhn wird in Portionen geschnitten, diese eingesalzen, in Mehl, Ei und Semmelbrösel emballiert und in Fetten herausgebacken.

203. Gedünstete Tauben

werden auf etwas Fetten, Zwiebel, Grünzeug gedünstet, bis sie braun werden, mit Mehl eingestäubt und mit Fleischbrühe und etwas guten Essig übergossen, auch etwas Limoneschale, ganzer Pfeffer wird hinzugegeben. Das Ganze läßt man gut versieden, gibt kleine Kapern und 2—3 Dotter daran und läßt es auch so eine Weile dünsten.

204. Geflügel-Marinade.

Dazu werden Stücke von übrig gebliebenen gebratenen Hühnern verwendet. Nachdem man sie gepuht hat, lege man sie eine Stunde in eine Marinade von Essig, Salz und Pfeffer, hierauf hülle man sie in einen Teig zum Backen und lasse sie in der Pfanne gelbbraun braten. Dieses Geflügel wird mit gebratener Petersilie angerichtet und eine Tomaten-Sauce (siehe Nr. 179) dazu gegeben.

205. Gefüllte Gansbrust.

(Für 4 Personen.)

Das rohe Fleisch wird vom Beine gelöst, recht fein gehackt, dazu Eier, 1 Stückchen erweichte Semmel, ein wenig Ingwer, Knoblauch, Salz, Pfeffer, einige süße und bittere Mandeln, etwas Zitronenschale gegeben, alles das gut gerührt. Diese Masse wird auf das Bein gelegt und dann mit der Haut vom Hals der Gans zugenäht. Dieses wird dann mit 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) Wasser und einem Stückchen Gansfett in der Röhre gedünstet.

206. Gefüllter gebratener Indian.

Der Indian wird im Kropf gefüllt, der Hals herausgenommen und auf der anderen Seite mit kleineren Stückchen Hals zugestopft. Die Masse zum Füllen besteht aus fein gemahlenem Kalbsfleisch, Petersilie, Zitronenschale, Salz, Blut, bitteren Mandeln, Panatl (besteht aus zwei erweichten Semmeln, Fett und 5 Eiern), das Fleisch und

Banatl werden passiert, ein Stückchen Zunge wird in Würfeln geschnitten, alles gemengt, der Kropf damit gefüllt und zugenäht und der Indian auf Fetten in einer Pfanne in die Röhre zum Backen gegeben. Der Indian braucht nicht gefüllt zu sein.

207. Gefüllte gebratene Taube.

(Für 1 Person.)

Man puze und wasche die Taube rein, löse die Haut ganz langsam von dem Fleische los, nehme Leber und Magen von der Taube, hacke sie recht fein, gebe dazu ein Stückchen Fetten, geriebene Semmel, ein wenig Petersilie, Stäubchen Blitt, ein wenig Salz, ein Ei; treibe alles recht gut ab, fülle jetzt die Taube damit, so daß die Fülle zwischen Haut und Fleisch kommt, lege die Taube in eine Kasserolle, gebe darauf ein Stückchen Fetten, salze die Taube ein wenig, gieße ein bißchen schwache Rindsuppe darauf und lasse die Taube in der Röhre unter einer Stürze schön goldgelb dünsten und gebe sie mit Kartoffeln garniert zu Tische. Die Tauben können gebraten werden, ohne daß man sie füllt.

208. Gespickte Gansleber.

(Für 4 Personen.)

Eine große Gansleber wird in eine Kasserolle gegeben, mit einigen Nelken, ganzem Zimt, gestiftelten süßen Mandeln gespickt (besteckt), man gebe sodann ein Stück Gansfetten in die Kasserolle, salze die Leber, lasse sie eine halbe Stunde in der Röhre braten. Wenn sie kalt ist, schneide man schöne Scheiben (Britschen) daraus und garniere sie mit Aspik. (Siehe Register.)

209. Huhn à la Montmorency.

Man spicke ein zurecht gemachtes Huhn oben auf, fülle es mit einer Farce von fetten Lebern, Eiern u. s. w.,

vernähe die Öffnung und lasse es wie ein Fricandeau braten und glasiere es.

210. Hühnchen mit Zitronensauce.

(Für 2 Personen.)

Das Hühnchen, wenn es jung ist, wird es roh, wenn nicht, halb weich gekocht, dazu Saft einer halben Zitrone, die andere Hälfte derselben in Scheiben geschnitten, werden aufs Hühnchen gelegt, Zucker dazu gegeben, daß es angenehm säuerlich ist.

211. Hühnermayonnaise.

(Für 2 Personen.)

Junge Hühnchen werden rein gepuht, alles herausgenommen und in guter Fleischsuppe gedünstet, doch nicht zu weich; man nehme dann die Hühnchen heraus und lasse sie kalt werden, ziehe die Haut ab, mache jezt vier Teile daraus, nämlich die zwei Schenkel (Dichten) und die Brust auch in zwei Teile, mache eine feste Mayonnaise wie zum Lachs (Siehe Nr. 337), schlichte die Hühnchen hoch auf eine Schüssel, bestreiche sie mit Mayonnaise so, daß man von den Hühnchen nichts sieht, und puze das Ganze mit gelbem Aspik (Siehe Register) auf und gebe es dann zur Tafel.

212. Hühnermayonnaise (auf andere Art).

(Für 3 Personen.)

Man dünste einige Hühnchen weich, nehme sie dann aus der Suppe, ziehe die Häute ab und teile die Hühnchen in vier Teile (wie in Nr. 211), türme sie auf einer Schüssel hübsch auf, mache einen Brandteig, d. h. man rühre in einen Topf heißen Wassers Mehl hinein, lasse selbes auf der warmen Dfenplatte einige Minuten durchziehen, nehme jezt die Suppe von den Hühnchen und zertreibe damit diesen Teig, passiere es durch ein Sieb, nehme etwas Zitronensäure, einige Eidotter, sprudle alles recht

gut ab, gieße jetzt die Sauce über die turmartig gerichteten Hühnchen und nachdem alles warm geworden, gebe man es zu Tische.

213. Hühner-Ragout.

(Für 6 Personen.)

In eine Kasserolle werden folgende Sachen gegeben: 1 Eßlöffel reines Schmalz, $\frac{1}{2}$ Rose Blumenkohl (Karfiol), je ein Stückchen Kapusta, Sellerie und Petersilienwurzel, zwei junge Hühnchen, jedes in 4 Teile geschnitten. Das Ganze wird $\frac{1}{2}$ Stunde mit 1 Seidel = $\frac{4}{10}$ l guter Rindsuppe langsam gedünstet und bis zum weitem Gebrauch in ein Dunstbad gestellt. Sodann werden nachstehende Sachen vorbereitet. 1 Kalbszunge wird 1 Stunde gekocht, nachdem die Haut derselben langsam heruntergezogen, wird die Zunge in schöne Quadrate (□) geschnitten. Eine Kalbsprise wird ausgewaschen, in $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{2}{10}$ l) Salzwasser $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht und auch so in Quadrate geschnitten. Ein Ohnengaugen wird in heißem Wasser abblanchiert, die Haut abgezogen und circa 2 Stunden gekocht und in längliche Stückchen geschnitten. Die gepuhten Hühnermägen werden ebenfalls gekocht und dazu geschnitten. Diese Fleischgattungen werden in ein reines Gefäß gegeben, etwas Suppe wird darauf gegossen, damit es nicht vertrocknet, und sodann in ein Dunstbad gestellt. Jetzt nimmt man folgende Sachen: 1 schöne Rose Blumenkohl (Karfiol), 8 Spargelköpfe und 3 harte Herrenpilze. Aus dem Blumenkohl (Karfiol) werden kleine Mösschen gemacht. Die Herrenpilze werden in Scheiben geschnitten, mit etwas Gansfetten und mit dem Saft einer kleinen halben Zitrone gedünstet. Der Blumenkohl und Spargel wird in $\frac{1}{4}$ l Wasser, in welches eine Messerspitze Salz gegeben wurde, gedünstet. Schwämme, Karfiol und Spargel werden mit 3 in Scheiben geschnittenen Trüffeln zusammen bis zum weitem Gebrauch in ein Dunstbad gegeben. — In eine Kasserolle werden 2 Eßlöffel Gansfetten, 3 Eßlöffel feines Mehl gegeben, läßt es unter beständigem Rühren 5 Minuten auf einer heißen Platte stehen, gießt die Suppe von den gedünsteten Hühnchen

darauf, gibt einen Teil des gedünsteten Gemüse dazu und läßt es 5 Minuten unter fortwährendem Rühren auf der Platte aufkochen, passiert sie durch ein feines Sieb, sprudelt dies mit 2 Eidotter ab. Diese Sauce muß weiß sein und darf weder zu dick noch zu dünn werden, auch muß sie kräftig und pikant sein, weshalb auch etwas Zitronensaft dazu gegeben werden kann. Alles, die Fleisch- und Gemüsegattungen, mit Ausnahme der Hühnchen, läßt man auf ein Haarsieb abtropfen und gibt es sodann in die vorbereitete Sauce, woselbst es gut durcheinandergewührt und wiederum in ein Dunstbad auf die Platte gestellt wird. Von den Hühnchen wird die Haut abgezogen und ebenfalls mit dieser Sauce begossen, und muß man trachten, daß alles warm bleibt. Jetzt wird das Ragout folgendermaßen angerichtet: Die Hühnchenteile werden franzförmig auf die Ragoutschüssel geordnet und in die so gebildete Öffnung das vorbereitete Ragout gegeben. Diese Speise muß warm genossen werden.

214. Junges von der Gans*) (Gänselein) mit Blumenkohl (Karfiol)

(für 2 Personen)

wird ebenso gekocht, wie die junge Gans (Gänselein) mit Reis. (Nr. 216.) Der Karfiol wird ringsherum von allen Blättern befreit, in Salzwasser weich gekocht; hierauf mache man aus einem Stückchen Gansfetten und einem Eßlöffel Mehl in einer Kasserolle ein helles Einbrenn, nehme etwas Wasser vom Karfiol und etwas von der jungen Gans, gieße es auf das Einbrenn und bereite daraus eine Sauce, passiere dieselbe durch, gebe ein Stückchen Zucker dazu, lege die Karfiolrose in die Mitte, ringsherum die junge Gans und gieße die Sauce, nachdem sie noch einige Minuten auf der Platte gekocht hat, darüber.

*) Darunter verstanden: der Magen, die Flügel, die Füße und das Gefröse (Hals).

215. Junges von der Gans (Gänselein) mit Limonesauce.

(Für 2 Personen.)

Nachdem die junge Gans (Gänselein) rein gepuht und rein gewaschen ist, wird sie weich gekocht, die Suppe davon abgeseiht, dann gebe man in eine Kasserolle ein Stückchen Fetten, lasse ein Stückchen Zucker gelblich anlaufen; dann nehme man einen Eßlöffel Mehl dazu und lasse es einige Minuten mit dem Zucker anlaufen, gebe dazu den Saft von einer Limone und noch ein Stückchen Zucker, salze es ein wenig, quirle alles gut zusammen, passiere es auf die junge Gans, lasse es $\frac{1}{4}$ Stunde aufkochen, gebe es sodann zur Tafel.

216. Junges von der Gans (Gänselein) mit Reis.

(Für 3 Personen.)

Die junge Gans wird rein gepuht und gewaschen, in kleine Stückchen gehackt und in einen Topf mit etwas Salz halb weich gekocht, man fügt sodann hinzu 280 g (2 *dkg*) gebrühten und hierauf in kaltem Wasser gewaschenen Reis, lasse ihn damit weich dünsten und gebe es dann zur Tafel.

217. Junge Hühnchen.

Man puhe und wasche ein Hühnchen rein, mache daraus 4 Teile, gebe ein Stückchen Fetten in eine Kasserolle, lege das Hühnchen hinein und gieße $\frac{1}{4}$ Seidel ($\frac{1}{12}$ l) Fleischsuppe darauf und lasse selbes $\frac{1}{4}$ Stunde unter einer Stürze dünsten. Hierauf koche man schöne Spargel, nachdem man sie gepuht, einige Minuten in Salzwasser, lege sie auf ein Sieb zum Abtrocknen, mache ein wenig helles Einbrenn, gieße darauf ein wenig Sud vom Spargel, ein wenig Sud vom Hühnchen, rühre das Einbrenn mit dem Sud gut und lasse es einige Minuten aufkochen, richte das Hühnchen zierlich auf einer Schüssel, lege den Spargel herum und gieße die Sauce darüber. Will man es süß haben, so gebe man ein Stückchen Zucker dazu.

218. **Chaud-Froid von Rebhuhn.**

(Für 2 Personen.)

Die Rebhühner (rituell geschlachtet) werden gedünstet, und sobald sie weich sind, in 4 Teile geschnitten. Der Saft wird mit etwas Einbrenn zur dicken Sauce gemacht, etwas Madeirawein dazu gegeben, unter immerwährendem Rühren werden beiläufig 3 Blatt Gelatine dazu gegeben. Sobald es etwas ausgekühlt ist und die Sauce hübsch dick wird, tauche man die Brüste und Keulen der Rebhühner in die Sauce, lege dieselben auf eine Anrichtschüssel, lasse sie recht kalt werden, und garniere sie mit Aspik.

219. **Kapauner**

werden nur mit Gansfett, ein wenig Salz und Wasser in der Röhre zugefetzt.

220. **Rebhühner (gebraten).**

Nachdem die jungen Rebhühner (1 Rebhuhn für 1 Person) rituell geschlachtet sind, läßt man sie 24 Stunden in den Federn liegen, dann werden sie rein abgerupft, rein ausgenommen und sehr gut gewaschen, gut eingefalzen und wieder 24 Stunden in Salz liegen gelassen, dann spickt man sie, legt sie in eine Kasserolle und rechnet auf 1 Paar Rebhühner 80 g (8 Deka) gutes Gansfetten, gibt sie in die Röhre und läßt sie unter öfterem Begießen schön gelb braten. Dazu gibt man Weinkraut, welches folgender Art zubereitet wird: Man schneidet von einem Krauthäupel (Krautkopf) alle Stengel sorgfältig ab, schneidet das Kraut auf dünne Rудeln, gibt in eine Kasserolle einen Eßlöffel gutes Gansfett läßt es auf der Platte zergehen, gibt das geschnittene Kraut hinein, salzt es und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt dünsten. Sobald das Kraut weich ist, wird es mit ein wenig Mehl abgestäubt, zuletzt kömmt $\frac{1}{4}$ l Ruster Ausbruch, von 1—2 Limonen Saft, sollte das Kraut nicht genug sauer sein, kann man bißchen

Essig dazu nehmen, 70 g (7 dkg) gestoßenen Zucker, und läßt es dann noch $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten.

221. Rebhühner (gedämpft).

Man gebe zu einem Paar selbstverständlich rituell geschächteten Rebhühnern Fetten, Thymian, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Ingwer, Neugewürz und Zitronenschale, dazu die Leber und Mägen, sowie Hühnerleber und Mägen, in Ermangelung letzterer ein Stück Kalbfleisch, lasse es bräunlich dünsten, gieße nun Suppe und Essig daran und lasse es aufkochen. Dann hacke man die Lebern und Mägen mit grüner Petersilie, Kapern und Limoneschale fein, feihe die übrige Sauce, brenne sie ein wenig ein, gebe das Gehackte hinein und lasse es fertig kochen. Das gieße auf die Rebhühner.

222. Rebhühner mit Champignons.

Selbstverständlich rituell geschlachtete Rebhühner werden wie jedes andere Geflügel vorgerichtet, dann mit Mehl bestäubt, in eine etwas tiefere Bratpfanne gelegt und darin auf beiden Seiten goldgelb gebraten. Dann gibt man frische oder eingemachte Champignons darauf, gießt seitwärts die Brühe der letzteren hinzu und läßt das Ganze auf gelindem Feuer dämpfen. Die recht dick eingekochte Sauce wird über die Hühner gegossen.

223. Schwarze Ente (Tauben, Rebhühner).

Die Ente wird gedünstet, dann Petersilie, gelbe Rüben, von jedem Gewürz etwas, Zitronenschale, ein wenig Thymian und Mandeln, wenn die Ente bald weich ist, hinzugefügt; hierauf lasse man ein paar schwarze Kirschen, ein wenig Essig kochen, passiere es durch, stäube es mit ein wenig Mehl ein, gieße Wein und Zitronensaft und gebe Zucker hinzu und lasse dies kochen.

Tauben und Rebhühner werden auf eben dieselbe Weise zubereitet.

224. Schwarze Ente (andere Art).

Die Ente wird hübsch braun gebraten, ein wenig gerösteter Zucker, etwas Hollerjulz, Essig, Suppe, ganzes Gewürz, Salbei, Lorbeerblätter genommen, alles das über die Ente gegossen, nur darf es nicht zu sauer sein, dagegen hübsch schwarz.

225. Steirischer Kapauner.

(Für 4 Personen.)

Nachdem der Kapauner rein gepuht ist, wird er mit Salz sowohl von innen als auch von außen eingerieben, gespeilert und in eine Kasserolle mit Schmalz hineingelegt, mit dem Rücken nach aufwärts, etwas Wasser daran gegossen, zugedeckt und in die Röhre gestellt; nach einer Stunde wird der Deckel abgenommen, der Kapaun umgedreht und schön goldgelb gebraten. Wird ebenso tranchiert wie Fasan und mit der Sauce (d. i. das was von dem Kapaun sich bildet) zur Tafel gegeben.

226. Tauben-Salme.

(Für 10 Personen.)

6 Paar Tauben werden rein gepuht, $\frac{1}{2}$ kg Kalbsleber, $\frac{1}{2}$ kg Rindsmark, allerlei Grünzeug, 1 Lorbeerblatt, ein Stückchen Thymian, etwas Rosmarin, die Schale von einer Zitrone, 3 Wachholderbeeren dazu gegeben. Dies alles wird mit etwas über $\frac{1}{4}$ l Essig und etwas mehr wie $\frac{1}{2}$ l Suppe gut aufgekocht. Dann wird dies alles gut durchgeseiht und über die Tauben gegossen, nachdem zuvor die Brüste der Tauben gespickt wurden. Das Ganze wird 24 Stunden stehen gelassen. Sodann läßt man es aufkochen, nimmt die Tauben aus dem Saft, löst die Brüste von denselben ab, das Gerippe wird in einem Mörser fein gestoßen und mit dem Saft durch ein Sieb passiert. Hierauf wird die durchpassierte Massa mit 1 Löffel gutem, hellem Einbrenn, etwas mehr wie $\frac{1}{2}$ l rotem Wein und etwas Zitronensaft auf der Platte unter fort-

währendem Röhren gut verkocht. Das Salme kommt auf die Unrichtschüssel, jedoch nicht früher, bevor es zu Tische kommt, und darf es nicht flüssiger sein, wie ein gewöhnliches Haschee. Ringsherum kommen die Taubenbrüste, nachdem selbe zuvor weich gedünstet wurden, doch muß alles warm sein; dann wird es mit Halbmonde garniert, und rasch zu Tische aufgetragen.

227. Truthahn gefüllt mit Trüffeln.

(Für 10 Personen.)

Nachdem alles Innere des Truthahns herausgenommen wurde, wird er gewaschen und von innen und außen gesalzen. Dann mahlt man 1 kg purgierten (getrieberten) Kalbschlegel und passiert es mit 2 geweichten Semmeln durchs Haarsieb, gebe in diese Masse 3 ganze rohe Eier, ein Stück Gansfett, etwas Salz, Zitronenschale, ein wenig Blut, in Scheiben geschnittene, geräucherte Rindszunge und zuletzt einige Trüffeln. Rühre alles das gut durcheinander, verstopfe die Öffnung des Kropfes mit einem großen Erdäpfel, fülle jetzt die Masse in die Haut des Kropfes, nähe es oben zu, lege den Truthahn in eine Pfanne, salze ihn, gebe ein Stück Gansfett dazu und lasse ihn goldgelb in der Röhre braten. Derselbe muß kalt auf Scheiben tranchiert werden.

228. Überzogene Henne.

(Für 4 Personen.)

Die Henne wird weich gekocht, in Viertel geteilt, 1 Ei, Mehl und Salz, gut zer schlagen, die Henne darin eingetaucht und in heißem Schmalz gebacken. Sie kann sonach mit Reis oder Erbsen garniert werden.

229. Ungarisches Huhn mit Tomaten (Paradiesäpfeln).

Man nehme 2 junge Hühner, salze sie und gebe sie in eine Kasserolle zum Dünsten, ferner wasche man 8 Pa-

radiesäpfel, zerschneide sie und koche sie mit etwas fetter Suppe, lasse etwas Mehl mit Fett gelb anlaufen, rühre es unter die Tomaten (Paradiesäpfel), fülle Fleischbrühe nach, gebe Zucker dazu, lasse es langsam kochen, bis die Hühner gar sind, seihe man die Paradiesauce darüber, lasse sie so lange kochen bis die Sauce lichtrot ist.

230. Ungarisches Paprikahuhn.

(Für 1 Person.)

Man theile ein Huhn in gleiche Stücke, salze diese, schneide eine Zwiebel fein und dünste sie in einer Kaffe-rolle in Schmalz gelblich, gebe ans Huhn Paprika, decke es zu, lasse es unter öfterem Ausschütteln weich dünsten, bestäube es dann mit etwas Mehl, gebe etwas Fleischbrühe daran und lasse es langsam kochen.

VI. G e m ü s e.

231. Artischofen.

Artischofen werden gepuzt, das innere herausgenommen und in Salzwasser weich gekocht, hierauf mit braunen Semmelbröseln bestreut und mit Butter abgeschmolzen. Verwendet man sie zur Fleischgarnierung, so werden sie, nachdem sie in Salzwasser weich gekocht sind, mit Mehl bestäubt, in ein zerklopftes Ei eingetaucht, mit Semmelbröseln bestreut und in Schmalz (Gänsefetten) herausgebacken.

232. Artischofen gebacken.

Die Artischofen werden, nachdem sie gebacken sind, in vier Teile geschnitten. Hierauf wird ein dünner Tropfteig gemacht, jedes Stück in diesen Tropfteig getaucht und dann in Butter herausgebacken.