

Geflügel.

Ente.

Junge, wie Hühner abgestochene Enten rupft man von Federn rein, überbrüht sie mit siedendem Wasser — falls sie viele Stifeln haben, reibt man sie vorher mit weissem gestossenen Pech ab — und putzt sie nass zu Ende. Ausgewachsene Brat- oder geschoppte Enten rupft man von Federn und Flaumen rein, öffnet sie, nimmt die Gedärme heraus und lässt sie dann über eine Nacht oder durch mehrere Tage abliegen, ehe man sie nass fertig putzt. Kopf, Hals, Flügel, die man beim vorletzten Glied abschneidet, allenfalls auch den Magen, verwendet man meist zur Bereitung von Entensuppe. Die Füsse löst man beim Schenkelgelenk ab, dann salzt man die Ente von aussen nur wenig, von innen reibt man sie gut mit Salz und fein zerriebenem Majoran ein, worauf man sie füllt oder nur einen grösseren, getheilten Apfel in die Brusthöhle schiebt, dann die Leber und hierauf wieder einen Apfel gibt. Dann näht man sie zu, hebt die Schenkel etwas in die Höhe und befestigt sie mittelst eines hölzernen Spiesses fest an den Körper gepresst. Ebenso kann man die Flügeltheile mittelst eines durch den Brustkorb gehenden, dünnen Holzspiesses befestigen. Worauf man das Thier weiter verwendet.

Ente, eingemacht.

Eine junge Ente wird mit Aepfeln, aus denen man das Kernhaus entfernte, und etwas Beifuss gefüllt, schnell auf Butter überbraten, entfettet und 3 Stunden in Bier geschmort. Inzwischen wird das Entenklein mit Bratwurstfleisch, 1 Sardelle, etwas erweichter Semmel, Salz und Zwiebel faschirt, zu Knödelchen geformt und dieselben in einer Lösung von Fleischextract in Wasser gekocht. Die passirte Sauce von der Ente giesst man sehr heiss über das tranchirte Fleisch und die Knödelchen. Sollte die Sauce zu dünn sein, kann man sie mit etwas Mehlschwitze legiren; nach Geschmack kann sie durch Estragon-Essig und Kapern pikanter gemacht werden.

Ente, gebraten.

Eine gemästete junge Ente, welche man einige Tage abliegen gelassen, wird wie oben angegeben vorgerichtet in die mit einem Stückchen Butter und einem Löffel Suppe versehene Bratpfanne gegeben, vorerst mit der Brust nach unten und fleissig mit heisser Butter und etwas Suppe begossen. Man lässt sie anfangs bei starker Hitze anlaufen, damit nicht zu viel Saft ausläuft, später kann man sie etwas langsamer braten und nachdem man sie umgedreht hat, ist es rathsam, den Dunst beim Schubloch des Rohres hinauszulassen. Fliesst viel Fett ab, so schöpft man dieses aus der Bratpfanne in ein anderes Geschirr. Wird die Ente am Spiess gebraten, so übersalzt man sie aussen erst nachdem das Fleisch heiss geworden ist und begiesst sie gleichfalls recht fleissig. In beiläufig einer Stunde soll sie gut sein. Man nimmt sie dann aus der Pfanne, tranchirt sie zierlich, legt sie hübsch auf der warmen Schüssel zurecht, schöpft das überflüssige Fett aus der Bratpfanne, lässt den Rest etwas jäh aufkochen, gibt Suppe daran, rührt es gut um und seiht ein wenig über den Braten, den anderen Saft servirt man separat in einer Schale.

Ente, gedünstet.

Alle älteren, nicht gemästeten oder nicht abgelegenen Enten muss man, um sie mürbe zu machen, mit Speck, Wurzeln und etwas Suppe gut zugedeckt dünsten. Wenn eine Ente mürbe ist, gibt man jäh Farbe und seiht beim Anrichten den Saft darüber.

Oder: Man dünstet eine ältere Ente mit Butter, Suppe, weissem Wein, Gewürzen und Limonensaft. Staubt, wenn das Thier weich ist, die Sauce mit etwas Mehl, lässt es goldgelb anlaufen und vergiesst es mit Suppe. Wenn die Ente tranchirt ist, seiht man die Sauce darüber. Man gibt Kartoffelkröpfchen oder abgeschmalzene Nudel dazu.

Ente, gefüllt.

Gemästete, zum Braten bestimmte Enten, kann man auch mit einer Fülle von roh geschälten Kartoffeln, die man gut auswässert, dann würflich schneidet und mit Butter, Petersilie, Salz, Pfeffer und etwas Schalotten auf dem Herde dämpft,

versehen. Allenfalls kann man dieser Fülle auch etwas Bratwurstfasche beimengen.

Ode : Man schneidet gebratene Kastanien grob zusammen, mengt etwas rohe Kartoffelwürfel und einige Rosinen darunter, füllt den Bauch der Ente zur Hälfte damit an, gibt die Leber hinein, dann den Rest der Fülle, näht die Ente zu und bratet sie auf die angegebene Art.

Entensuppe.

Siehe Suppen.

Ente als Wildente.

Man reibt eine ältere Ente inwendig mit einer zerdrückten Sardelle, aussen mit Wachholderbeeren ein, lässt sie ein paar Tage liegen; dann salzt und pfeffert man sie und dünstet sie schön langsam, indem man sie mit Butter und Beize mit rothem Wein begiesst. Wenn sie weich ist, lässt man den Saft mit Rahm aufkochen und gibt Buttermilch dazu.

Gans.

Man richtet junge Gänse wie junge Enten vor, nur erscheint es rathsam, wenn man dieselben mindestens über eine Nacht vor dem nassen Putzen abliegen lässt. Aeltere Gänse werden trocken gerupft und geöffnet mehrere Tage abliegen gelassen; in kühler Jahreszeit eine Woche und darüber. Damit sie nicht einen Fleck bekommen, hängt man sie bei den Beinen auf.

Ueber Mästen siehe Kunst des Kochens, S. 31.

Gans, braisirt.

Man dünstet Speckscheiben, Schinkenabfälle, möglichst vielerlei Wurzelwerk sowie einige Champignons und kocht sie mit einer Lösung von Fleischextract in Wasser, einem Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und etwas Thymian eine Stunde lang. Diese Brühe wird sodann sehr heiss über eine geputzte, mit Speckscheiben belegte Gans geschüttet, welche, sobald sie weich gedünstet ist, was bei einer jungen rasch geschieht, herausgenommen, tranchirt und mit dem durchgeseihten Saft übergossen wird.

Gans, gebraten.

Eine nett vorgerichtete Gans reibt man inwendig mit Majoran, Salz, allenfalls Pfeffer und gestossenem Kümmel ausstopft einen Apfel in die Brusthöhle, dann bei jungen Gänsen die Leber und wieder einen Apfel. Hierauf legt man sie auf warme Butter in die Bratpfanne oder steckt sie an den Spiess, bindet sie fest, begiesst sie mit warmer Butter und bratet sie langsam. Erst wenn das Fleisch warm geworden, salzt man es von aussen ein. Junge Gänse brauchen beiläufig dreiviertel Stunden und muss man gewöhnlich etwas mehr Butter zugeben. Aeltere, gemästete Gänse, die man etwas überdünsten soll, brauchen bei 2 Stunden und hat man das zu reichlich ausfliessende Fett stets aus der Bratpfanne zu schöpfen. Zerschnitten auf die warme Schüssel gelegt, übergiesst man sie mit etwas heissem Bratensaft, der wie bei der Ente bereitet wird, den übrigen gibt man separat dazu.

Gans, gefüllt.

Gänse kann man mit den für Enten angegebenen Füllen versehen oder man füllt sie mit überbrühten Macaronis an.

Gans mit Kraut.

Zu einer einfach gebratenen Gans macht man mit Speck gedünstetes Sauerkraut oder Rothkraut, das man entweder zu dem Braten servirt oder in der Pfanne um die Gans aufkochen lässt und dann auf die Schüssel herum anrichtet, oder man zerschneidet eine junge, gebratene Gans und lässt die Stücke in Sauerkraut oder Rothkraut aufdünsten. Auch Schenkel oder restirende Stücke einer Gans sind sehr gut, wenn man sie sogleich in vorbereitet gedünstetes Sauerkraut legt, darinnen für den Abend oder bis zum nächsten Tag aufbewahrt und gleichzeitig mit dem Gemüse erwärmt.

Auf ungarische Art. Man nimmt eine junge Gans, rupft sie rein und zertheilt sie roh in grössere Stücke. Dann lässt man Speck in einem Casserol anlaufen, gibt eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel hinein, dann das gesalzene und etwas papricirte Fleisch und darauf gutes, frisches Sauerkraut, lässt Alles andünsten, giesst etwas Suppe nach und dünstet es durch beiläufig $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden, wobei man es hin und wider gut umrührt. Auch kann man eine gebratene Blutwurst, in

Scheiben geschnitten, zuletzt darunter geben. Das Kraut wird nicht gestaubt, doch muss es hübsch Saft haben. Man legt die Gansstücke in die Mitte der Schüssel, das Kraut herum und die Wursträdchen zierlich vertheilt darauf. Dazu kann man noch Kartoffel begeben.

Gans mit Pfefferminzsauce.

Eine sehr junge Gans füllt man mit einer Fasch aus fein gehacktem Kalbfleisch, gewürfeltem Speck, dem zu kleinen Stücken geschnittenen Magen des Thieres und seiner etwas grösser geschnittenen Leber, die man salzt, würzt und mit fein zusammengeschnittenem Pfefferminzkraut vermengt, näht die Gans zu, steckt sie an den Spiess, umhüllt sie mit einem Bogen mit Butter bestrichenem Papier, lässt sie eine schwache halbe Stunde unter fleissigem Begiessen braten, nimmt das Papier weg, salzt das Thier und gibt ihm Farbe. Man kann es auch vorsichtig im Rohre braten. Etwas vom Bratensaft gibt man über die tranchirte Gans und servirt Pfefferminzsauce dazu. Diese bereitet man, indem man ein Stück in Essig getauchten Zucker goldgelb werden lässt, mit Essigwasser übergiesst, mit fein gehacktem Pfefferminzkraut versetzt, es einmal aufwallen lässt, gut verrührt und anrichtet.

Gänseblut.

Wenn man die Gans absticht, fängt man das Blut in einer Schale über Semmelbröseln und etwas Milch auf, verrührt es mit denselben und verwendet es, bis es kalt geworden oder später, jedoch immerhin unter 24 Stunden. Man lässt Bratenfett oder Butter heiss werden, gibt fein geschnittene Schalotten hinein, wenn sie gelblich geworden, das Blut mit den Bröseln, würzt es mit Majoran, Pfeffer und Piment, rührt es fleissig um, bis es gestockt ist und gibt es rasch zu Tische oder häuft es auf gebackene Semmelschnitten, nachdem man es mit 1—2 Dottern legirt hat, stellt dieselben in das Rohr und gibt sie als Garnirung bei Gänsebraten mit Pfefferminzsauce oder giesst siedende Suppe darüber und verwendet sie als Suppenspeise. Auch kann man etwas gehackten Speck darunter geben und das nur leicht gedünstete Blut in den Gänsehals einfüllen und so abbraten. Entenblut kann man ebenso verwenden.

Gänsebrust.

Gebeizt. Eine oder mehrere Brüste von älteren Gänsen löst man vorsichtig von den Knochen ab, zieht ihnen die Haut ab, legt sie in eine tiefe Schüssel, bestreut sie mit Salz, Lorbeerblättern, Pfeffer und gestossenen Wachholderbeeren, gibt leichten Speiseessig darüber und lässt sie ein oder mehrere Tage lang beizen. Dann nimmt man sie aus der Beize, gibt sie abgetropft in ein Casserol mit heisser Butter, lässt sie anbraten, bis sie schön goldgelb geworden, übergiesst sie dann mit Beize, gibt etwas Fleischextract dazu und lässt sie zugedeckt dünsten, bis sie weich sind. Dann schneidet man sie in schräge Scheiben, ordnet sie kranzförmig auf der Schüssel, staubt die Sauce ein wenig oder gibt ein paar Löffel mit Mehl abgequirkten Rahm hinein, lässt sie aufkochen, sieht sie in die Mitte der Schüssel und trägt auf. Man kann Macaroni oder dergleichen dazugeben.

Gebraten. Sorgfältig vom Knochen gehobene Brüste von Fettgänsen legt man sammt der Haut in heisse Butter, salzt sie, wenn sie warm geworden, und bratet sie beiläufig eine schwache halbe Stunde in einer flachen Pfanne oder am Spiess, begiesst sie fleissig und gibt sie mit etwas Bratensaft zu Tisch.

Gespickt. Gänsebrüste, wie die obigen, befreit man von der Haut, spickt sie dicht und zierlich, legt sie in eine flache Pfanne auf die abgezogene Haut, begiesst sie mit dem Fett gebratener Gänse, bestreut sie mit gestossenem Pfeffer und im Mörser zerriebenen feinen Kräutern, bratet sie unter fleissigem Begiessen, salzt sie erst gegen Ende und betropft sie mit Limonensaft, schneidet sie in schräge Scheiben, ordnet sie in Kranzform auf der Schüssel, füllt die Mitte mit jungen Kipfelkartoffeln, in Pfeffer und Petersilie aufgeschüttelt, entfettet den Saft, staubt ihn ein wenig und sieht ihn auf das Fleisch.

Pommerische. Die echten pommerischen Gänsebrüste servirt man kalt, wie Schinken, höchstens mit Aspic garnirt. Gewöhnlich geräucherte Gänsebrüste wäscht man ab, kocht sie mit Wasser und gibt sie, in Scheiben geschnitten, zu Gemüse, insbesondere zu Hülsenfrüchten, doch kann man sie ebenfalls kalt aufschneiden.

Gänsefett.

Entweder wird dieses vorzügliche Fett von fetten Gänsen herausgenommen, zerschnitten, gewaschen und ausgelassen. Dann seht man es in Gläser, verbindet es gut und verwendet es an Stelle von Rindschmalz oder Butter. Oder man gewinnt das Gänsefett beim Braten der Thiere, indem man es aus der Pfanne ausschöpft. Dieses Fett besitzt einen vorzüglichen Geschmack, würzt jede Speise, zu der es verwendet wird und kann auch kalt, wie Butter auf Brot oder gebähten Schnitten, genossen werden.

Gänsehals, gefüllt.

Von ein oder mehreren Gänsen nimmt man den Hals, zieht die Haut ab, näht ein Ende zu und füllt ihn mit feiner Bratwurstfasch, die man aus dem Darm gestreift und mit ein oder mehreren Dottern und etwas grüner Petersilie vermengt hat, dann näht man auch das andere Ende zu und bratet die Hälse wie Würste.

Gänsejunges.

Flügel und Hals, in kleine Stücke gehackt, Herz und Magen einer Gans oder Ente siedet man in Suppe weich seht sie und vergiesst damit eine Einmach von Gansfett oder Butter. Man gibt das Fleisch, Herz und Magen, nudelartig geschnitten, sowie kleine Knödel von der Gansleber, in klarer Brühe gekocht, oder gedünstete Erbsen oder Champignons oder nur Semmel hinein.

Gänseleber.

Siehe Assietten.

Gänseschenkel.

Von Fettgänsen ist es vorthellhaft, die Schenkel roh abzulösen und folgendermassen zu bereiten. Man nimmt beiläufig vier Gänseschenkel, salzt sie ein und bestreut sie wie Paprikahühner mit Paprika. Dann legt man sie in ein flaches Casserol, bedeckt sie bis über die Hälfte mit kaltem Wasser und lässt sie zugedeckt langsam dünsten. Sobald das Fleisch sich weich anfühlt, deckt man das Casserol auf, lässt das Wasser etwas jäh verdampfen, giesst dann das Fett ab und gibt dem

Fleisch Farbe. Die Gansschenkel werden auf diese Art bereitet, zart und weich und sind sowohl warm mit Maccaroni oder saurem Kraut, wie kalt, zierlich aufgeschnitten, zu reichen. Auch das Fett ist sehr wohlschmeckend und kann kalt auf Brot genossen werden.

Gänsesuppe.

Siehe Suppen.

Huhn.

Junge Hühner zum Backen oder Einmachen werden abgestochen, sogleich mit siedendem Wasser überbrüht, worauf sich die Federn leicht abstreifen lassen. Die allenfalls noch anhaftenden Haare sengt man über einem brennenden Papier ab. Diese Hühner öffnet man, schneidet Kopf und Füsse ab zertheilt sie gewöhnlich in vier Theile, welche man etwas auswässert und dann verwendet. Brathühner oder gemästete Poulards, Kapaune lässt man einige Tage vor Gebrauch abliegen, nachdem man Eingeweide und Kropf entfernt hat. Auch müssen sie wie Enten und Gänse trocken gerupft werden. Vor dem Gebrauch flammirt man sie, schneidet Füsse, Hals und Flügelspitzen, so man sie anderweitig verwenden will, ab, sonst biegt man das erste Flügelglied hinter dem Rücken zurück und biegt den Kopf auf einer Seite dazwischen darauf steckt man einen hölzernen Speil durch, bindet einen starken, weissen Faden herum, der Alles festhält, hebt die Schenkel hinauf, steckt sie gleichfalls mit einer Holznadel fest, näht das Thier, nachdem man Apfel und Leber oder Fülle in das Huhn gegeben, zu und befestigt die Füsse allenfalls noch mit einem Faden. Die Brust belegt man mit dünnen Speckschnitten oder spickt sie; gesalzen werden auch diese Vögel mehr von innen als von aussen.

Huhn, eingemacht.

Junge Hühner zertheilt man auf vier Stücke, wenn sie etwas grösser sind, auf sechs, indem man die Schenkel noch einmal auseinander schneidet, biegt bei den Bruststückchen die Flügel nett nach rückwärts, lässt Butter heiss werden, gibt die Hühner hinein, deckt das Casserol zu, lässt ausdünsten, dann übersalzt man das Fleisch, gibt etwas Suppe zu und

dünstet die Hühner weich. Sobald das Fleisch mürbe ist — in einer schwachen halben Stunde — nimmt man es heraus, stäubt den Saft mit Mehl, gibt etwas geriebenen Safran und gehackte, grüne Petersilie dazu, vergießt es mit etwas Suppe und passirt die leicht dickliche Sauce über die Hühner, lässt sie noch einmal aufwallen, wobei man die Leber dazu gibt und richtet sie an. Man gibt sie zumeist mit gedünstetem Reis.

Huhn, gebacken.

Junge Hühner werden geputzt und in vier Theile geschnitten, gesalzen, nach einer Weile in Mehl, darauf in Ei getaucht, in Brösel gedreht und schön gelb in Schmalz (Rind- und Schweinschmalz gemischt) gebacken. Zuletzt gibt man die Lebern in das Schmalz, deckt es zu und bäckt auch eine Hand voll Petersilienblätter, die man beim Anrichten oben darauf streut. Man servirt dazu Salat mit kernweich gekochten Eiern, gedünstete Erbsen oder dergleichen.

Huhn, gebraten.

Geputzte, junge Hühner werden mit Butter und Suppe, dann mit dem Abgetropften begossen, bei ziemlich starker Hitze ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten, ja nicht zu lange, da sie trocken werden. Saftiger bleiben sie, wenn man sie in einem Casserol zugedeckt oder am Spiesse bratet.

Gespickt. Fleischigen Hühnern spickt man Brust und Schenkel und bratet sie wie die vorigen.

Huhn, gedämpft.

Junge in vier Theile zerschnittene Hühner legt man auf zerlassene Butter in ein flaches Casserol, deckt sie zu, lässt sie andünsten, salzt sie, gibt für jedes Stück einen Löffel voll Suppe daran und dämpft sie zu Ende. Man muss sie mehrere Male umwenden, damit sie Farbe bekommen, aber sich nicht anlegen. Auch kann man in die Pfanne einige rohe Kartoffelscheiben hineingeben und sie mitdünsten lassen. Für Kranke kann man auf diese Weise einzelne Stücke von jungen Hühnern schmackhaft und schnell — etwa in $\frac{1}{4}$ Stunde — stets frisch bereiten.

Huhn, gedünstet.

Aeltere Hühner oder Perlhühner dünstet man, nachdem man sie nett vorgerichtet und gut abliegen gelassen hat, mit Butter oder Bratenfett auf Speckschnitten und Wurzeln oder nur mit Zwiebel und Suppe in einem gut verdeckten Casserol langsam weich, wozu es 1 bis 2 Stunden braucht. Den Saft gibt man einfach geseiht darüber.

Oder: Man staubt ihn und säuert ihn mit Limonensaft.

Falls man die Hühner nur mit Butter dünstet, so staubt man diese Sauce und gibt Krebs Schweifchen, Karliolstückchen oder gedünstete Schwämme dazu.

Oder: Man dünstet in dem geseihten Saft Reis mit Suppe auf jähem Feuer wie Risotto und mischt gedünstete Erbsen, Champignons oder dergleichen darunter und richtet den Reis über die zerlegten Hühner an. — Sonst gibt man breite, saftige Nudeln oder Maccaroni mit Parmesan dazu.

Junge Hühner. Fleischige, nicht sehr kleine Hühner werden gesalzen, in Speck gebunden und mit kräftiger Suppe und Wurzeln gedünstet. Will man sie weiss gedünstet, so lässt man den Speck bis ans Ende daran, will man ihnen Farbe geben, so dünstet man sie bei stärkerer Oberhitze und nimmt ihn früher weg. Man gibt dann feines Gemüse oder gedünstete Schwämme oder Ragout als Garnirung.

Mit Wein. Man dünstet ein paar schöne Hühner mit Speck und viel Zwiebel, gibt öfters Suppe dazu, kocht dann 1 Deciliter guten Wein damit auf und seiht den Saft.

Huhn, gefüllt.

Junge, nett vorgerichtete Hühner spickt man und füllt Brusthöhle und Bauch mit nachfolgender Fülle: Man treibt ein eigrosses Stück Butter mit zwei kleineren Eiern ab, gibt fein geschnittene Petersilie, zwei abgeriebene, in Milch erweichte Rundsemmeln gut ausgedrückt und etwas Salz dazu und verrührt es gut.

Oder: Man schneidet Herz und Magen, die man über-sotten hat, fein zusammen, streift die Lebern aus und vermischt sie mit obstehender Semmelfülle, die man jedoch nur von einer Semmel und einem grossen Ei bereitet hat.

Oder: Man zerrührt zwei in Milch erweichte, abgeschälte Semmeln in heisser Butter, bis sie ein feiner, glatter Teig

geworden (Semmelbeschamel), rührt während des Auskühlens zwei Dotter, Salz, Petersilie, einige Scheeren und Schweifchen von Krebsen, gedünstete Erbsen und Spargelstückchen und den Schnee der zwei Eiweiss darunter und füllt die Hühner halb damit an, dann gibt man die Leber ganz hinein, die noch nöthige Fülle darauf, vernäht sie gut und bratet sie im Rohre oder am Spiess. Will man sie nicht spicken, so bedeckt man Brust und Schenkel mit dünnen Speckscheiben, die man festbindet und erst kurz vor dem Garwerden wegnimmt, um den Hühnern Farbe zu geben.

Huhn mit Aspic.

In einen glatten Model legt man auf dünn eingegossenes Aspic, das in Streifen geschnittene Brust- und Schenkelfleisch gebratener, gemästeter Hühner, gibt einige Stückchen Trüffeln darunter, wie die gebratenen Leber- oder Gansleberstückchen; gibt wieder Aspic darauf, lässt es stocken, legt eine neue Schichte Fleisch ein, dann wieder Aspic und so fort, bis der Model voll ist. Gestockt und gestürzt stellt man die Sulze bis zum Gebrauche auf Eis.

Oder: Man zerlegt ein gebratenes Huhn, einen Indian oder Kapaun, schneidet das Brustfleisch in dünne Schnitzchen und bedeckt mit diesen das bergartig in der Schüssel aufgelegte Fleisch, welches man mit ausgestochenem oder schön geschnittenem Aspic in einer oder mehreren Farben ziert und garnirt.

Huhn als Fasan.

In folgender Weise bereitere Hühner gleichen im Geschmack den Fasanen. Man tödtet das Huhn, indem man ihm den Kopf abhackt, muss jedoch verhüten, dass kein Blut verloren geht. Dann zieht man Schlund und Kropf heraus und giesst siedenden Essig, den man mit etwas Salz, Pfeffer, Koriander, Gewürz, etwas Lorbeerblatt, Thymian, Macisblüthe und zwei oder drei Wachholderbeeren aufgeköcht hat, in das Thier; bindet den Hals zu und hängt das Huhn, ohne es zu rupfen, mit dem Halse nach oben 24 Stunden an einem kühlen Orte auf. Alsdann wird es trocken gerupft, ausgenommen, flammirt, gespickt, mit gestossenen Gewürzen und Wach-

holderbeeren und Salz leicht eingerieben und unter fleissigem Begiessen mit Butter gebraten. Leber und Magen steckt man in die Brust des Thieres. Man servirt es mit Rothkraut.

Huhn mit Fricassé.

Junge mit Butter gedünstete Hühner legt man auf die Schüssel, staubt die Sauce, säuert sie mit Limonensaft oder etwas saurem Rahm, lässt sie gut abkochen, sprudelt sie vor dem Anrichten mit ein paar Dottern ab, seihet einen Theil über die Hühner, den andern gibt man separat dazu.

Huhn als Galantine.

Siehe Assietten.

Huhn als Haselhuhn.

Junge, gespickte Hühner bratet man mit Fett und Suppe, dann sprudelt man das beim Abstechen mit Essig aufgefangene Blut mit saurem Rahm, fein geschnittenen Limonenschalen und gestossenen Gewürznelken ab und begiesst die Hühner damit fleissig, bis sie völlig schwarz sind.

Huhn mit Kräutersauce.

Man dünstet ein paar junge Hühner, legt sie dann heraus, lässt im Fette fein geschnittene Kräuter anlaufen, gibt Buttersauce und sauren Rahm dazu und kocht die Hühner damit auf.

Huhn mit Krebsauce.

Von Krebsbutter, Mehl, dem Saft eines gedünsteten Huhnes und etwas Suppe macht man eine kurze Sauce und gibt ausgelöste Krebschweifchen, Karfiol, Schwämme oder dergleichen hinein und richtet es zierlich um die Hühner an.

Huhn mit Mayonnaise.

Die schönen, von den Beinen gelösten Fleischstücke von gebratenen Hühnern, Kapaun oder Indian taucht man mit einer Gabel in gut gerührte Mayonnaise (siehe Saucen), legt sie in einer auf Eis gestellten Schüssel über gehacktem Aspice auf, die Bruststücke zuletzt und ziert den Rand mit Aspice von mehreren Farben.

Huhn mit Paradeis.

Ein paar fleischige, junge Hühner spickt man sehr gut und dünstet sie mit Butter auf Zwiebel und Sellerie. Inzwischen lässt man einige schöne Paradeisäpfel warm werden, passirt sie und gibt den Saft über die Hühner. Nachdem diese weich sind, nimmt man sie heraus, passirt die Sauce nochmals — falls sie zu fett sein sollte, kann man sie etwas stauben — gibt sie über die Hühner und servirt braun gedünsteten Reis dazu.

Huhn mit feinem Ragout.

(À la Godard.)

Man dünstet junge Hühner bester Qualität, ohne sie zu spicken. Gleichzeitig dünstet man in einer anderen Pfanne Champignons, Hahnenkämme, Spargelspitzchen, die man etwas später beigibt, und Kalbsbröschchen, eventuell auch Karfiol und feine grüne Erbsen; wenn Alles weich ist, hebt man es mit dem Sieblöffel auf eine warme Schüssel, deckt es zu, zerschneidet die gedünsteten Hühner, gibt sie gleichfalls auf eine Schüssel, die man zugedeckt warm hält. Dann seiht man den Saft aus beiden Casserolen zusammen, bindet ihn mit Mehl, vergiesst ihn, gibt etwas Fleischextract, fein gehackte grüne Petersilie, geriebene Macisnuss und etwas Trüffleextract, wie einige Löffel Madeira dazu, gibt das Gemüse in die geseigte Sauce, lässt es einmal mit aufkochen und richtet es in einer Kruste, um die man die Hühner legt, an. Oder man gibt die Hühner in die Mitte, die dicken Ragoutscheibchen zierlich herum, etwas Sauce über das Fleisch und die andere separat dazu. Wenn man will, kann man das Ragout mit Limonensaft säuern.

Huhn als Schnepfe.

Man spickt junge Hühner, dünstet sie auf Wurzeln, einigen Tannennadeln und Wachholderbeeren und begiesst sie mit Limonensaft und Rahm. Inzwischen dünstet man Leber, Magen und eine ausgestreifte Kalbsmilz mit Pfeffer, Sardellen, grüner Petersilie und etwas Rahm. Streicht die Fülle auf gebackte Semmelschnitten, überbäckt sie schnell, richtet die Hühner an, gibt den Saft geseiht darüber und die Semmelschnitten als Garnirung herum.

Huhn auf türkische Art.

Rein geputzte Hühner schneidet man zu kleineren Stücken, bestreut sie mit Salz und Paprika, dünstet sie mit Butter und fein geschnittener Zwiebel und ein wenig Suppe, legt sie dann auf eine runde Schüssel und häuft in Wasser gesottenen, mit Bratenfett vermischten Reis (Pilav) darüber.

Hühnerbrust mit Trüffeln.

Von am Spiess gebratenen, gemästeten Hühnern (Poulards) schneidet man das Brustfleisch ab, theilt es in längliche Schnitten und lässt sie in Buttersauce mit gedünsteten Trüffeln und Madeirawein vermenget aufkochen. Dann gibt man das Fleisch nett auf die Schüssel, giesst die Sauce darüber und gibt Reis oder englische Erbsen dazu.

Hühner, gemästete (Poulards).

Poulards bester Qualität — am vorzüglichsten sind die milchgemästeten und steirischen — bratet man wie junge Hühner, gesalzen und gespickt oder mit Speckscheiben umgeben, am Spiess oder in einer Pfanne mit Butter unter fleissigem Begiessen beiläufig $\frac{3}{4}$ Stunden lang. Poulards pflegt man gewöhnlich nicht zu füllen, sondern nur Aepfel und Leber in die Brusthöhle zu geben; will man sie dennoch füllen, so darf man nur Leber oder Ragoutfülle dazu verwenden.

Hühnerpastete.

Siehe Pasteten.

Hühnersalat.

Siehe Salat.

Hühnersuppe.

Siehe Suppen.

Paprikahühner.

Grössere junge, fleischige Hühner theilt man in vier oder mehr Theile, lässt Butter mit fein gehackter Zwiebel heiss werden, gibt die Hühner gesalzen und mit Paprika bestreut sammt den Magen darauf, doch so, dass die Stücke nicht übereinander liegen, weshalb man am besten eine längliche Bratpfanne mit Deckel verwendet, dünstet die Hühner zugedeckt durch beiläufig 20—30 Minuten, während welcher Zeit

man sie auch umdreht und die Leber nachgibt: dann deckt man sie auf und gibt $\frac{3}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Liter guten Rahm darüber. Da die Hühner etwas bräunlich werden sollten, so bekommt der Rahm, wenn man ihn gut aufrührt, eine schön gelbliche Farbe. Man kann allenfalls noch etwas Suppe zugießen. Die Hühner werden sammt der Sauce, die man sieht, angerichtet und Nockerln oder Nudeln dazugegeben.

Aeltere Hühner. Auf zerlassener Butter lässt man in Würfel geschnittene Zwiebel gelb anlaufen; dann thut man geblätterte gelbe Rüben, Sellerie und Petersilie daran, lässt sie weich dünsten, mischt Paprika nach Geschmack, eine Prise Salz, 2 Esslöffel Mehl, 3 Esslöffel Rahm und etwas Suppe dazu, lässt diese Sauce nochmals gut verdünsten und passirt sie. Dazwischen dünstet man Hühner in weisser Suppe beinahe weich, giesst die Sauce darüber und lässt sie dann fertig dünsten.

Echt ungarisch. Man dünstet zerschnittene junge Hühner mit würflich geschnittenem Speck und einer geringelten Zwiebel, gesalzen und papricirt, wie die erst angegebenen fertig und gibt die Sauce ungeseht darüber.

Indian, gebraten.

Einem gut abgelegenen Indian hackt man Hals, Flügel und Klauen ab, zieht die starken Sehnen der Schenkel aus und reibt ihn aussen und innen mit Salz ein. Man umbindet ihn mit Speckplatten, wenn man ihn am Spiess bratet, oder hüllt ihn in Butter bestrichenen Papier ein, wenn man ihn in die Pfanne gibt. Er muss langsam unter fleissigem Begiessen gebraten werden, wozu $1\frac{1}{2}$ —3 Stunden je nach Alter und Grösse des Thieres nöthig sind. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man die Hülle weg, um ihm Farbe zu geben. Man servirt das Thier hübsch zerlegt mit Wälschein-Salat oder Compot.

Indian, gefüllt.

Ein grosses, älteres Thier füllt man mit rohen Kartoffelwürfeln und gehackten Kastanien, zwischen die man die Leber und den überkochten Magen gibt. Jüngere Thiere füllt man mit der für Brathühner angegebenen Leberfülle, zu welcher man ausser der Indianleber noch ausgestreifte Kalbsleber und im Verhältniss mehr Semmel und Ei gibt. Oder man füllt den

Indian mit fein gehackten Kastanien und Rosinen, die man mit etwas Butter abtreibt. Man garnirt den gebratenen Indian mit der geschnittenen Fülle und gibt in letzterem Falle eine süsse Sauce in einer Schale dazu.

Indian, getrüffelt.

Einen jungen, fetten, gemästeten Indian bester Qualität richtet man nett vor. Dann reinigt man beiläufig 1 Kilogramm Trüffeln, schält und schneidet sie, lässt in einer Pfanne Gänsefett heiss werden, gibt zwei ganze Schalotten, Salz, Pfeffer und ein Stückchen Thymian hinein, sieht, wenn es gut heiss ist, das Fett über die Trüffeln und lässt sie erkalten. Dann füllt man das Innere des Vogels damit, steckt die Leber und den gekochten, klein geschnittenen Magen dazwischen, näht den Vogel oben und unten gut zu, bindet die Schenkel knapp an ihn und bratet ihn am Spiess unter fleissigem Begiessen mit Butter.

Indian, kalt.

Mit Aspic. Einen gebratenen Indian zerlegt man nett, gibt das Brustfleisch in dünnen Schnitten zuoberst auf die Schüssel und garnirt sie mit fein gehacktem Aspic.

Auf Genueser Art. Einen jungen, gebratenen Indian tranchirt man, legt ihn auf die Schüssel auf, übergiesst ihn noch warm mit gekochter Kapernsauce, lässt ihn erkalten und ziert ihn mit Kapern und gefüllten Oliven.

Mit Mayonnaise. Einen tranchirten, gebratenen Indian legt man zierlich auf eine Schüssel auf, wobei man jedes Stück in Mayonnaise taucht, zuoberst gibt man das Brustfleisch, in schöne Schnitze geschnitten, um sie legt man, aus gekochten, schön schwarzen Trüffeln, welche man zu Scheiben geschnitten und ausgestochen hat, gleichmässig nach einer einfachen Zeichnung einen Blätterkranz oder dergleichen. Dann giesst man ganz kaltes, liches, dickes Aspic darüber, wodurch es spiegelartig wird und lässt es fest werden, wozu man die Schüssel auf Eis stellt. Man kann diesen Kranz auch aus Limonenschnitten mit Caviar herstellen. Unterhalb desselben ziert man die Schüssel mit Garnellen und einem dichten Streifen rothen Aspics.

Kapaun-Fett.

Von gut gemästeten Thieren schöpft man das Fett während des Bratens fleissig ab und verwahrt es in Porzellantiegeln oder Einsiedegläsern. Zu Speisen verwendet, gibt es eine treffliche Würze; auf gerösteten Brotschnitten ist es ungemain wohlschmeckend und blutarmen und kränklichen Menschen und insbesondere Kindern sehr zuträglich.

Kapaun, gebraten.

Einen schönen, vorgerichteten Kapaun bratet man wie Poulards am Spiess oder in der Pfanne.

Gespickt werden nur ältere Thiere in derselben Weise wie Hühner.

Kapaun, gefüllt.

Falls man einen Kapaun füllen will, soll man sich nur der bei Brathühnern angegebenen Leberfülle oder nachfolgender Trüffel- oder Austernfülle bedienen. Man vermengt mit ausgestreifter Geflügelleber gleichviel geschälte, klein geschnittene Trüffeln und frischen Speck, etwas Salz und Pfeffer. Zu Austernfülle bereitet man feine Fasch von Geflügelleber, Speck, Pfeffer, Salz, Petersilie, Sardellen und mischt Austern darunter.

Kapaun, kalt.

Man richtet einen hübschen Kapaun wie Indian mit Aspic oder mit Mayonnaise zurecht. Auch kann man ihn mit kalter Eier-, Kräuter- oder Kapernsauce übergossen und mit Aspic garnirt serviren.

Kapaun mit Muschelsauce.

Einen nett hergerichteten Kapaun reibt man mit Sardellenbutter aus, salzt ihn und lässt ihn eine Weile liegen. Dann belegt man einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier mit dünnen Speckplatten, darauf mit Zwiebel und Limonenscheiben, Schalotten und Lorbeerblättern, wickelt in diesen den Kapaun ein, dreht und bindet das Papier bei Kopf und Füssen fest und bratet den Kapaun wie gewöhnlich. Kurz vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, gibt ihm schnell Farbe und servirt eine kurze dünne Muschel- oder Austernsauce.

Kapaun à la Richelieu.

Ein gut abgelegener Kapaun oder Indian wird ausgenommen, dressirt und mit Speckscheiben umwunden auf Butter gebraten. Wenn er halb fertig ist, übersät man ihn reichlich mit geriebenem Parmesankäse, begiesst ihn mit dem eigenen Saft und deckt die Pfanne mit einem mit Butter bestrichenen Papier zu. Dann wird er gar gebraten.

Kapaun mit Trüffeln.

Einen schönen Kapaun bratet man wie einen Indian getrüffel und servirt ihn mit Compot. Oder man untergreift bei einem trocken gerupften, noch warmen Kapaun die Brust, bläst sie auf und gibt später mit kaltem, gewürfeltem Speck vermischte, gedünstete Trüffeln zwischen Haut und Fleisch der Brust.

Oder: Man bereitet aus dem Brustfleisch des Kapauns gleichwie von Poulards, Schnitze mit Trüffelsauce.

Perlhuhn.

Eben so selten wie Pfauhühner werden Perlhühner in der Küche verwendet; auch sie müssen sehr jung und gut zugefüttert sein. Man richtet sie in derselben Weise wie das Pfauhuhn zum Braten her. Doch hackt man die Leber fein zusammen, füllt sie mit der doppelten Menge klein geschnittenem Speck und füllt damit den Bauch des Huhnes. Die Pfanne belegt man mit Wurzelwerk, gibt das Huhn darauf, lässt es anbraten und dünstet es mit Suppe und Weisswein zu Ende. Zertheilt auf der Schüssel angerichtet, gibt man den mit Fleischextract eingesottenen Saft geseiht darüber und servirt Reis oder Kastanienpurée dazu.

Oder: Man zerschneidet das Perlhuhn und dünstet es auf Speckscheiben mit Suppe, Wein und Trüffelessenz weich. Dünstet in einem anderen Casserol Champignons, Karfiol, Erbsen etc., nimmt das weiche Huhn heraus, bindet den Saft mit Mehl, passirt ihn über das Gemüse und gibt es über das nett angerichtete Huhn.

Pfauhuhn, gespickt.

Nur sehr junge, höchstens drei Monate alte, mit Milch und Reis zugefütterte Pfauhühner lassen sich für die Tafel

verwenden. Man richtet sie wie das übrige Geflügel vor, lässt sie einige Tage bei den Füßen aufgehängt ablagern, wäscht sie sehr gut aus, reibt sie aus- und inwendig mit Salz, Pfeffer, Basilicum, Thymian und gehackter Petersilie ein, füllt die Bauchhöhle mit Aepfel, näht sie zu, dressirt sie gut und spickt Brust und Schenkel möglichst dicht, bindet Speckstreifen über den Rücken, bratet sie mit Butter in einer Pfanne, begiesst sie fleissig mit Suppe, wobei man sie einige Zeit bedeckt hält; gegen Ende gibt man noch mehr Fleischbrühe zu und lässt sie noch gut $\frac{1}{4}$ Stunden mit derselben dünsten. Dann gibt man sie auf die Schüssel, lässt den Saft mit Fleischextract aufkochen und gibt ihn über den zertheilten Braten.

Oder: Man lässt das wie oben vorbereitete Pfauhuhn schön goldgelb anbraten, schüttet dann $\frac{3}{10}$ Liter sauren Rahm darauf, gibt nach und nach Suppe zu und dünstet es unter fleissigem Umdrehen weich.

Tauben

putzt man wie junge Hühner, öffnet sie, nimmt die Gedärme heraus, dreht die Flügel ein, ohne sie zu heften, schneidet Kopf und Klauen weg, salzt sie, überbindet die Brust mit Speckschnitten und bratet sie jäh unter fleissigem Begiessen mit Fett und Suppe.

Tauben, gebacken.

In vier Theile zerschnittene Tauben salzt man, dreht sie in Mehl, Ei und Brösel und bäckt sie wie Hühner. Man kann sie mit Limonensaft gespritzt zu Tische geben.

Tauben, gedünstet.

Von älteren Tauben schneidet man Kopf, Flügel und Füsse weg, die Tauben der Länge nach entwei, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und dünstet sie mit Butter, vieler fein geschnittener Zwiebel und wenig Suppe. Dann gibt man Limonensaft dazu und garnirt sie mit in Butter gebackenen Semmelschnitten und Limonenscheiben.

Gespickt dünstet man sie mit in Fett angelauener Zwiebel, Limonenschalen, einem Lorbeerblatte, etwas Wein und Suppe, seiht den Saft über die zerlegten Tauben und garnirt sie mit gebackenen Schwarzwurzeln.

Oder: Man gibt Rahm zur Sauce und Milzschnitten als Garnirung.

Tauben, gefüllt.

Junge, gespickte Tauben füllt man wie Brathühner mit Semmel- oder Leberfülle — zur letzteren kann man auch das beim Abstechen aufgefangene, mit Bratenfett, Zwiebel und Gewürzen überdünstete Blut mengen — und bratet sie mit Butter ab.

Auf französische Art wird die Fülle aus Kalbsleber, Speck, Bratenresten und etwas geriebenem Schwarzbrot bereitet und die Tauben wie obige gebraten.

Tauben mit Salmi.

Man dünstet gespickte Brustschnitze von Tauben auf Wurzeln wie Hasenrücken. Dünstet das Uebrige in Bratenfett, schneidet das abgelöste Fleisch fein zusammen, stost es mit gebackenen Semmelstücken und gebratenem Speck, dünstet es in Bratenfett, kocht die zerschlagenen Beine mit Suppe und rothem Wein aus, vergießt das gestaubte Fleischpurée damit, gibt Limonenschalen, Pfeffer und Gewürz dazu, passirt Alles und lässt es noch dick einkochen. Ueberkühlt verrührt man es mit einigen Dottern und siedet es in Dunst. Gestürzt umgibt man das Salmi mit den gebratenen Bruststückchen und gebackenen Semmelscheiben und gibt den Saft der Brüste geseiht in einer Sauceschale dazu.

Tauben als Schnepfen.

Junge Tauben putzt man, hackt dann ein Stück Kalbfleisch, etwas Zwiebel, Limonenschalen, Gewürznelken, Thymian, die Leber der Tauben und eine in rothem Wein erweichte Semmel fein zusammen und füllt die Thiere damit. Die gut gesalzten Tauben gibt man in ein Casserol mit Speck, Zwiebel, Petersilie, gelben Rüben, Thymian und Macisblüthe, und dünstet sie weich. Beim Anrichten gibt man das Blut, welches mit Essig aufgefangen wird, hinein, lässt es einmal aufkochen, sieht es und gibt die Sauce über die Tauben.

Tauben mit Wachholdersauce.

Aeltere Tauben reibt man mit Salz und einigen Wachholderbeeren ein, dünstet sie mit Speckscheiben umwunden

auf Scheiben von verschiedenen Suppenwurzeln, Zwiebeln, Pfeffer und Wachholderbeeren, Limonenschalen, Thymian und Lorbeerblatt und Suppe weich; dann nimmt man sie heraus, staubt die Wurzeln, lässt sie schön braun werden, vergiesst die Sauce mit rothem Wein, säuert sie mit Limonensaft und seht sie über die Tauben.

Tauben als Wildtauben.

Aeltere Tauben legt man einige Tage in Wurzelbeize wie für Wildbret, dann spickt und salzt man sie, dünstet sie auf den Wurzeln unter fleissigem Begiessen mit der Beize weich. Staubt die Wurzeln, macht braune Sauce daraus, kocht sie mit Rahm auf und gibt sie zu den Tauben.

Gefrorenes.

Auf 6—10 Kilo Eis gibt man 1—2 Kilo grob zerstossenes Steinsalz mit etwas Salpeter vermengt in ein grosses Schaff. In die Mitte des Eises steckt man die Gefrierbüchse und lässt sie kalt werden, dann wischt man sie aus, gräbt sie wieder ein, dass nur der Rand herausragt und füllt sie halbvoll mit der zu gefrierenden Masse an. Gut geschlossen, lässt man es ruhig stehen, damit es recht kalt wird, was bei geistiger Flüssigkeit länger dauert als bei Obers. Wenn man zu drehen beginnt, wischt man das Herausstehende der Büchse ab und dreht sie, beim Griffe angefasst, schnell im Kreise. Nach einigen Minuten nimmt man den Deckel ab, wischt ihn aus, stösst mit dem Spatel los, was sich seitwärts angelegt hat und mischt es mit dem Uebrigen. So fährt man fort, bis es dick wird, worauf man einen Löffel voll Staubzucker dazu gibt, es recht gleichmässig verrührt und, ohne den Deckel zu schliessen, abwechselnd dreht, indem man den Spatel an die Seitenwand der Büchse drückt und diese damit dreht und wieder mischt. Von diesem schnellen Drehen und abwechselnden Verrühren hängt die Feinheit des Gefrorenen ab. Wenn es fertig ist, lässt man es noch etwas im Eise stehen, worauf man die Büchse löffelweise ausfasst und das Gefrorene in Formen füllt. Wenn man Büchsen oder Formen in Eis ein-